附件3

2025年度食品经营餐饮环节

监督检查计划

为加强餐饮服务食品安全监管，进一步规范监管行为，提高监管效能，落实餐饮服务经营者主体责任，按照《食品安全法》及其实施条例等法律法规、规章等相关要求，根据上级工作部署要求，结合我市实际，制定2025年度餐饮服务食品安全监督检查工作计划。

一、工作目标

严格落实“四个最严”要求，坚持问题导向，聚焦防范风险，用好监督检查手段，有计划、有组织、有效果的开展监督检查工作，切实履行和监管职责，提升监管效能，防范食品安全风险，提升食品安全保障水平。

1. 工作安排

检查时间为2025年1月1日至12月31日，检查对象是获得《食品经营许可证》的中央厨房。

三、检查依据

（一）《中华人民共和国食品安全法》;

（二）《食品安全法实施条例》;

（三）《食品生产经营日常监督检查管理办法》。

四、检查方式和频次

中央厨房按照风险等级为 D 级风险的食品经营者，每年至少监督检查3-4次。”坚持日常监督检查与执法办案相衔接，与监督抽检相配合，确保日常监督检查的密度和力度。

五、检查重点与检查项目

中央厨房：重点检查证照、人员资质、周边环境、结构布局、设施设备、操作规范、餐饮具清洗消毒、索证索票、进货查验、留样等。中央厨房单位检查自检能力，包括实验室建设、实验室检测人员配备、检测记录、检测试剂等。加大以上单位的监督抽检力度，对照比较检测能力差距。特别注意加大跨区域配送单位的检查力度。

六、问题处置

现场检查中发现的问题，可以当场整改的应立即整改；不能立即整改的，提出整改要求和整改时限，建立检查问题台账，重大问题实行挂牌督办、销号处理。对检查中发现的违法行为，要依法立案调查处置，并将处置结果依法予以公示。