附件4

盘锦市大洼区市场监督管理局2025年度

餐饮服务食品安全监督检查工作计划

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《中华人民共和国食品安全法》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、有效果地开展监督检查工作，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。

二、工作安排

日常监督检查

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》的餐饮经营单位。

三、检查依据

（一）《中华人民共和国食品安全法》;

（二）《中华人民共和国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

餐饮单位按照风险餐饮服务提供者风险等级从低到高分为A级风险、B级风险、C级风险、D级风险四个等级。对风险等级为A级风险的餐饮服务单位，原则上每年至少监督检查1次；对风险等级为B级风险的餐饮服务单位，原则上每年至少监督检查1—2次；对风险等级为C级风险的餐饮服务单位，原则上每年至少监督检查2—3次；对风险等级为D级风险的餐饮服务单位，原则上每年至少监督检查3—4次。

五、检查重点与检查项目

重点检查证照、人员资质、卫生环境、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、留样等内容。

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。对检查中发现的违法行为，要依法移交市局执法队调查处置。