**2022年涉企业检查方案**

**食品经营环节（餐饮服务）**

为规范我市餐饮单位经营行为，进一步提升餐饮单位食品安全水平，全力推进创建国家食品安全示范城市工作，切实履行食品生产经营监督管理职责，强化食品经营企业的监督检查，进一步督促我市餐饮企业落实食品安全主体责任，按照《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务单位操作规范》等法律法规和部门规章的要求，结合我市实际，制定本方案。

一、工作目标

（一） 工作目标。通过强化食品经营日常监督检查，督促中央厨房落实食品安全主体责任，打击违法生产经营行为。

二、监督检查的主要内容和要求

（一）监督检查的主要内容

监督检查的主要内容包括中央厨房经营许可、操作区环境条件、进货查验记录、加工过程控制、食品安全管理制度、食品安全自查制度、从业人员管理制度、食品安全事故处置等情况。

（二）监督检查的要求

1.按照餐饮服务日常监督管理要求，对食品生产经营企业（餐饮服务）监督检查全覆盖的基础上，根据风险管理的原则，将食品生产经营企业监管等级划分为A、B、C、D共四个等级。A级监管原则上每年至少检查1次，B级监管原则上每年至少检查2次，C级监管原则上一年至少检查3次，D级监管原则上一年至少检查4次.2.对检查中发现的食品安全隐患和问题要下达责令整改通知，期满后要进行复查；涉及行政强制和行政处罚的，必须严格食品安全相关法律法规的规定。