

深圳市人民政府办公厅文件

深府办〔2018〕1号

深圳市人民政府办公厅关于印发深圳市 阳光智慧餐饮工程工作方案 (2018—2020年)的通知

各区人民政府，市政府直属各单位，市有关单位：

《深圳市阳光智慧餐饮工程工作方案（2018—2020年）》已经市政府同意，现印发给你们，请遵照执行。

市政府办公厅

2018年5月21日

深圳市阳光智慧餐饮工程工作方案 (2018—2020 年)

为落实党的十九大报告提出的“实施食品安全战略，让人民吃得放心”的要求和习近平总书记关于“提高餐饮业质量安全水平，确保人民群众舌尖上的安全”等系列重要指示精神和省委省政府工作部署，根据《深圳市实施食品安全战略建立供深食品标准体系打造市民满意的食品安全城市工作方案(2018—2020 年)》(深府〔2018〕41 号)和市政府大力实施阳光智慧餐饮工程决策部署，切实提升深圳餐饮业质量安全水平，制订本方案。

一、工作目标

对餐饮服务标准规划进行全领域覆盖，构建餐饮全链条监控管理系统，实现餐饮服务单位全覆盖巡查，餐饮服务管理信息全社会公开，制售加工现场操作全方位公示，学校等高风险餐饮单位全面提 A，从业人员全面培训提升素质，餐饮业风险隐患全过程管控，社会公众食品安全知识全面普及，食品安全状况评估评价全社会参与。

二、工作任务

(一) 餐饮食品安全制度标准建设。

研究制定全市“熟食中心”建设运营管理标准。建立涉及学校(含幼儿园，下同)食堂等不同类型餐饮单位的食品安全分类

技术规范和管理规范。出台各类餐饮单位系列数字化建设和管理指南。建立技术规范和管理规范宣贯、推广及评价平台。

实施步骤:

2018 年，修订或制订食品安全技术规范和管理规范；

2019 年，编制完成数字化餐饮服务建设和管理指南；

2020 年，全面开展技术规范和管理规范的宣贯、推广及评价。

责任单位:市市场和质量监管委、规划国土委、交通运输委、卫生计生委、教育局、民政局、住房建设局、水务局，各区政府（含新区管委会，下同）。

（二）社区“熟食中心”建设。

借鉴新加坡等国家、城市先进管理模式，每个区（新区）至少开展一个试点项目，将“熟食中心”、商超等民生设施纳入新建社区规划。开展现有社区供餐能力整合、改造、提升。推动社区规模化大食堂建设，具备条件的社区，建立规模化大食堂，实现区域集中供餐。引导、扶持品牌餐饮配送单位进驻社区，推行“中央厨房+餐饮门店”供餐模式。

实施步骤:

2018 年，各辖区出台社区“熟食中心”建设试点工作方案；评估社区供餐能力；

2019 年，各辖区开展现有社区供餐能力整合、改造、提升；启动推进社区熟食中心和规模化大食堂建设；

2020 年，各辖区“一区一中心”建设初具规模，初步实现区域集中供餐。

责任单位：各区政府，市市场和质量监管委、规划国土委、前海管理局。

（三）全面开展全市餐饮服务单位巡查。

建立科学、高效的餐饮服务单位巡查制度和餐饮服务单位巡查专业队伍，实现全市餐饮服务单位大巡查。

实施步骤：

2018 年，制定全市餐饮服务单位巡查员巡查工作管理办法。建立餐饮服务单位巡查员队伍，开展餐饮单位大巡查；

2019 年，实现全市餐饮服务单位巡查网与执法监管网对接，实现巡查与执法有效对接；

2020 年，形成完善的餐饮服务单位巡查、办案、培训、宣教为一体的餐饮食品安全巡查体系。

责任单位：各区政府，市市场和质量监管委。

（四）餐饮业规范管理和质量提升。

1. 餐饮服务单位量化管理全面提升。

实现全市餐饮单位食品安全量化管理率超过 96%，中央厨房、集体用餐配送单位、大型餐饮单位、大型企业食堂（800 人以上）食品安全量化管理等级全部达到良好（B 级）以上，A 级比例 30% 以上；中小型餐饮量化管理消除 C 级（以下简称消 C）5%-10%；微小餐饮单位量化管理全覆盖。

实施步骤:

2018 年，中央厨房、集体用餐配送单位、大型餐饮单位、大型企业食堂（800 人以上）食品安全量化 A 级率 25%以上、B 级以上比例 100%。全市餐饮单位食品安全量化管理率 96%以上，中小型餐饮实现量化管理全覆盖；

2019 年，中央厨房、集体用餐配送单位、大型餐饮单位、大型企业食堂（800 人以上）A 级率 30%以上；

2020 年，中小型餐饮实现量化管理 5%—10%、微小餐饮实现量化管理全覆盖。

责任单位：各区政府，市市场和质量监管委、卫生计生委、民政局。

2. 开展社会化第三方职业检查员专业服务。

实现对餐饮服务单位定期专业指导服务，提升食品安全意识和专业管理水平。

实施步骤:

2018 年，探索建立餐饮食品安全第三方职业检查员管理办法，对高风险餐饮服务单位开展专业化指导服务；

2019 年，逐步扩大对餐饮服务单位专业化指导的范围；

2020 年，形成餐饮食品安全第三方职业检查员队伍培育、考核、管理体系。

责任单位：市市场和质量监管委、民政局。

（五）阳光智慧餐饮监管与信息公示系统建设。

开发建设阳光智慧餐饮管理系统，实现餐饮业从产品追溯、日常监管、监督抽检、信息公示、从业人员管理、培训宣贯到公众食品安全评价等全链条全过程闭环管理，以及“明厨亮灶”、网络订餐、学校、医院等集体供餐单位食堂管理、从业人员培训等特殊食品安全模块管理。通过“明厨亮灶”、食品安全公示屏及公示牌二维码、网络订餐平台等多种形式，全方位多渠道公示餐饮单位许可资质、人员健康和培训、量化管理等级、日常巡查、抽样检查、执法办案等信息。

实施步骤:

2018 年，建设阳光智慧餐饮管理系统，实现“明厨亮灶”、食品安全公示屏、餐饮服务单位公示牌二维码信息公示，扫码可查询；

2019 年，完善并优化管理系统及相关功能模块建设，根据“明厨亮灶”等智慧监管工作要求整体推进，逐步实现餐饮服务单位基础信息、加工过程信息和监管信息可视化公开；

2020 年，实现监管过程阳光化、餐饮服务单位信息公示、消费者评价及时透明。

责任单位:市市场和质量监管委、交通运输委、卫生计生委、教育局、文体旅游局、住房建设局、水务局，各区政府。

(六)“互联网+明厨亮灶”工程建设。

开展全市餐饮单位“互联网+明厨亮灶”标准化建设，在现有“明厨亮灶”的基础上，探索建立“网络摄像头+开放、橱窗

式明厨亮灶”的形式展示食品加工制作全过程，建设集中管理平台向社会 APP 展示餐饮服务单位后厨，建设网络订餐“互联网+明厨亮灶”，实现订餐平台食品加工制作过程网络平台直播。

实施步骤：

2018 年，制定深圳市“明厨亮灶”建设标准；建设“明厨亮灶”集中管理平台和 APP 展示终端建设；实现学校食堂、大型餐饮单位等重点单位集中监控和 APP 展示；30%的入网餐饮服务单位完成网络平台展示；

2019 年，50%的餐饮服务单位“明厨亮灶”APP 展示；60%的入网餐饮服务单位完成网络平台展示；

2020 年，“互联网+明厨亮灶”阳光智慧餐饮建设任务基本完成。

责任单位：各区政府，市市场和质量监管委、卫生计生委、教育局、民政局、人力资源保障局、文体旅游局、前海管理局。

（七）重大活动餐饮服务保障体系建设。

出台深圳市重大活动餐饮服务保障管理办法，完善重大活动餐饮服务保障工作机制。开发重大活动餐饮服务保障信息化管理平台，规范活动组织方、主办方、供餐单位、监管部门工作流程，提高安全保障质量和效率。建立重大活动餐饮服务监管和检测专业队伍，提升保障能力。开展重大活动食品安全快速检测能力建设，建立应急保障专项保障资金。建立重大活动保障供餐单位评估准入制度，定期发布重大活动供餐单位名录。

实施步骤:

2018 年，出台深圳市重大活动餐饮服务保障管理办法；组建重大活动餐饮服务专业保障队伍；完成首批 50 家以上重大活动保障常备供餐单位的评估和名录发布；

2019 年，建设运行重大活动餐饮服务保障信息化管理平台；完成 100 家以上重大活动常备供餐单位的评估和名录发布；

2020 年，基本建成反应快、能力强、管理好的重大活动餐饮服务保障体系。

责任单位: 市市场和质量监管委、市有关部门。

(八) 学校食堂提 A。

学校食堂硬件设施改造升级。通过改扩加工经营场所、优化加工制作流程、配置更新设备设施，达到量化管理 A 级所需建设标准。建设学校食堂信息化管理系统和采购数据管理平台。实现加工过程实时监控、食材采购来源可追溯、人员培训制度化、监督管理信息化。开展学校食堂第三方食品安全专业服务管理。定期查找学校食堂安全管理漏洞、评估风险、指导改进。

实施步骤:

2018 年，建设学校食堂信息化管理系统和采购数据管理平台；引进食品安全第三方专业机构进行指导服务；已经具备条件的学校食堂提 A 成功；

2019 年，学校食堂食品安全实现信息化管理；继续加大学校食堂第三方食品安全专业服务力度；完成改造升级的学校食堂

提 A 成功；

2020 年，力争实现全市公办学校食堂 A 级率 100%，民办学校食堂 A 级率 60%。

责任单位：各区政府，市教育局、人力资源保障局、市场和质量监管委。

（九）园区集体食堂规模化供应及规范提升。

开展园区集体食堂供餐能力整合。评估园区集体食堂供餐能力和经营条件，改造升级硬件设施，释放园区集体食堂供应能力。推动园区规模化大食堂建设。具备条件的园区，引入专业化、规模化的餐饮管理公司建设运营大食堂，实现片区集中供餐。引导、扶持品牌餐饮配送单位进驻园区，推行“中央厨房+餐饮门店”的供餐模式。开展园区食堂规范提升，推进园区食堂量化管理消 C。

实施步骤：

2018 年，评估升级整合园区集体食堂供餐能力；开展园区规模化大食堂建设；大型集体食堂（800 人以上）量化管理 A 级率超 25%，园区集体食堂量化管理消 C 率 30%以上；

2019 年，继续开展园区规模化大食堂建设；大型集体食堂（800 人以上）A 级率超 30%，园区集体食堂量化管理消 C 率 60%以上；

2020 年，园区食堂全面实现消 C。

责任单位：各区政府，市经贸信息委、市场和质量监管委、

前海管理局。

（十）医院食堂和特殊供餐建设。

医院集体食堂改造升级。通过改扩加工经营场所、优化加工制作流程、配置更新设备设施，医院食堂量化管理全面消 C。建设医院医疗特殊用餐标准，提供特殊用餐供餐服务。主管部门督促医院使用阳光智慧餐饮监管与信息公示系统，对医院食堂食品采购、储存、制作、配送等实施全过程信息化管理，利用互联网、大数据等信息化技术对医院周边餐饮服务单位进行整合入网，管理评级，为就餐病患和家属提供订餐服务。

实施步骤：

2018 年，各责任单位分别出台医院集体食堂食品安全提升方案并组织实施；制定医院特殊用餐标准；建设医院食堂信息化管理系统和医院订餐服务管理系统；

2019 年，医院集体食堂食品安全实现信息化管理；提供医院特殊用餐供餐服务；

2020 年，病患和家属用餐实现安全便捷多样化选择；全市医院食堂量化管理全面消 C，A 级率不低于 30%。

责任单位：各区政府，市卫生计生委、医管中心、市场和质量监管委。

（十一）社会福利（养老等）机构集体食堂食品安全提升。

建立社会福利（养老等）机构集体食堂食品安全联动机制，全面消除无证经营行为；加强食品安全教育和日常管理，全面提

升食品安全量化等级，实现集体食堂全部消 C；全面实现“明厨亮灶”建设；将集体食堂的质量安全列为养老福利机构服务质量建设的重要内容。

实施步骤：

2018 年，市民政局与市食药监管部门建立社会福利（养老等）机构集体食堂食品安全联动机制，每年定期开展食品安全培训。民政部门、各区政府将集体食堂的质量安全列为社会福利（养老等）机构服务质量建设的重要内容，出台相关引导扶持政策，引导社会福利（养老等）机构集体食堂开展食品安全量化提级工作；

2019 年，全面消除社会福利（养老等）机构集体食堂无证经营行为，继续引导集体食堂开展食品安全量化提级工作；

2020 年，实现社会福利（养老等）机构集体食堂“明厨亮灶”建设；食品安全量化等级消 C 成功。

责任单位：市民政局、市场和质量监管委，各区政府。

（十二）旅游景区餐饮单位食品安全质量提升。

推动旅游景区餐饮服务食品安全量化评级结果公示，引导消费者选择量化等级高的场所就餐。开展旅游景区餐饮服务单位规范提升，推进旅游景区餐饮服务单位量化管理消 C50%以上。旅游景区餐饮服务单位全面实现“明厨亮灶”。

实施步骤：

2018 年，出台旅游景区食品安全品质提升工作方案；旅游

景区餐饮服务单位食品安全量化评级结果公示率 90%以上；

2019 年，旅游景区餐饮服务单位量化等级全面提升；重点推进“明厨亮灶”建设；

2020 年，旅游景区餐饮服务单位全面实现“明厨亮灶”；量化消 C50%以上。

责任单位：各区政府，市市场和质量监管委、文体旅游局。

（十三）建筑工地食堂食品安全协同共治。

主管部门督促建筑工地食堂使用阳光智慧餐饮监管与信息公示系统。实现建筑工地食堂申报和管理全过程监管。建筑工地食堂食品安全定期宣教培训制度化，提升餐饮从业人员食品安全基本素质。建立市住房建设局、交通运输委、水务局、食药监管等部门、辖区政府建筑工地食堂食品安全共治体系。

实施步骤：

2018 年开始，建设全市建筑工地食堂申报信息化管理系统；建立市住房建设局、交通运输委、水务局、食药监管等部门和辖区政府联动检查机制，每年开展 1—2 次建筑工地食堂食品安全宣教培训和专项检查。

责任单位：市住房建设局、交通运输委、市场和质量监管委、水务局，各区政府。

（十四）餐饮从业人员专业培训和素质提升。

建立线上线下相结合的餐饮业食品安全专业培训体系。线上培训以开发建设食品安全网络课堂为依托，线下培训以大型餐饮

企业为基地，理论与实操相结合，构建从业人员立体培训体系。培养一批以餐饮业从业人员和监管执法人员为基础的食品安全专业师资力量。全面开展全市餐饮从业人员食品安全培训。

实施步骤:

2018 年，线上“食安快线”APP 推广运用；选定一批大型餐饮企业培训基地；筛选、培训、考核、录用一批食品安全师资；完成学校食堂等重点餐饮单位从业人员“食品安全网络课堂”全面普及；

2019 年，全市餐饮服务从业人员培训线上线下全面开展，培训和考核情况记录清晰，建成科学高效的餐饮服务从业人员培训考核体系；

2020 年，从业人员培训全覆盖，达到食品安全专业要求。

责任单位:市市场和质量监管委、交通运输委、卫生计生委、文体旅游局、住房建设局、水务局，各区政府。

（十五）餐饮“深圳名牌”建设。

围绕提升餐饮质量安全和信誉，大力推广名店、名厨、名菜，积极培育地方餐饮品牌，打造深圳餐饮品牌，宣传品牌文化，提升餐饮企业食品安全和知识产权意识；加强规划引导，推动餐饮业向大众化、集约化、标准化转型升级。

实施步骤:

2018 年开始，每年督促、引导和鼓励餐饮协会开展名店、名菜、名厨评比，强化宣传引导餐饮服务单位规范化、标准化品

质经营，树立一批餐饮品牌。

责任单位：市经贸信息委、市场和质量监管委，各区政府。

三、保障措施

（一）加强组织领导。各区（新区）、各单位要切实履行食品安全责任，按照实施食品安全战略要求，将阳光智慧餐饮工程作为重大民生工程、民心工程抓紧抓好。市食品药品安全委员会负责统筹协调、组织推动本方案实施工作。各项目牵头单位要成立专责工作小组，制定具体实施方案，细化年度任务，推进项目落实。市市场和质量监管委要牵头抓好方案实施工作，加强组织协调和督促检查，确保工作举措落实到位。

（二）加强科技支撑。充分利用信息化技术等科技手段，大力推行监管平台和“明厨亮灶”监控等运用平台建设，积极开展多媒体食品安全宣教培训。加强科技规划引导，推动餐饮业向大众化、集约化、标准化转型升级。推进大型餐饮食品集团建设，支持餐饮服务企业发展连锁经营，实现原料统一加工、集中配送。充分发挥“互联网+餐饮”优势，促进餐饮服务线上线下融合创新发展。

（三）加强人才保障。加快多层次职业化检查员队伍建设，强化培训管理和绩效考核，实施餐饮专家人才、管理人才、技术人才、巡查人才和执法监管人才等食品安全管理人才队伍建设，推进餐饮服务管理人才的系统培训，选拔管理规范的大型餐饮企业建立食品安全管理人才培训基地，建立行业餐饮食品安全专业

管理人才队伍，大力开展食品安全岗位实操培训。

（四）加强项目经费管控与绩效管理。各项目责任单位要科学合理界定政府和市场职责边界，明确和规范财政预算支出范围，科学测算经费需求并加强项目绩效管理。对阳光智慧餐饮工程项目涉及部门常态化工作的内容，纳入本部门年度预算保障，分年度申报解决；对一般性经费支出的严控类项目，严格论证审核后纳入年度部门预算安排；涉及市政府固定资产投资的，按相关规定和要求申报。各区政府和市政府各有关部门要严格执行市、区财权事权和支出责任划分，市、区发展改革、财政部门要对项目立项与经费需求严格把关，做好保障。

（五）加强考核评估。各项目牵头单位要完善责任分工，将项目任务和进展情况数字化、表格化，明确项目责任主体、实施进度，层层压实责任。引入社会专业机构和媒体对项目进展考核评价，强化社会监督。市市场和质量监管委要适时对方案实施效果进行评估，并根据评估结果提出修改完善意见，优化政策措施，提升食品安全保障水平。

公开方式：依申请公开

抄送：市委办公厅，市人大常委会办公厅，市政协办公厅，市纪委监委办公厅，市中级人民法院，市检察院。

深圳市人民政府办公厅

2018 年 5 月 24 日印发
