

类别标记：A

宁波市市场监督管理局文件

甬市监函〔2019〕38号

市市场监管局关于市政协十五届三次会议 第427号提案的答复

杨静雅委员：

您在市政协十五届三次会议上提出的《关于加强宁波外卖行业料理包监管的建议》已收悉，对于您的建议，我局进行了认真研究，现将办理情况答复如下：

近年来，随着餐饮外卖市场的持续快速发展以及中餐市场标准化和工业化程度的提高，料理包的产量和使用量越来越大，特别是在网络餐饮单位中使用的情況也更加普遍。不少连锁餐饮企业使用由自己中央厨房制作的料理包，不仅产品质量可控，也可以减少门店面积、功能设置上的壁垒，顺应政府对餐饮单位环保和消防的要求，对企业和满足消费者需求有一定的好处。从食品安全的角度看，由于料理包有着生产集约化和监管集中化的

优势，只要是规范加工制作的料理包，其食品安全风险是可控的，此类食品安全风险主要来源于以下三个方面：一是在于地产料理包生产过程是否符合食品安全要求；二是外地及地产料理包在运输过程中是否按照规定的贮存条件进行运输；三是餐饮单位采购使用的料理包是否是正规产品，制作过程是否符合食品安全相关要求。针对以上可能存在的风险点，我部门主要开展了以下监管工作：

一、加强对地产料理包的监管

我市地产料理包主要分为两类，一类是食品生产企业生产的方便食品，总体量比较小，另外大部分是由餐饮连锁企业的中央厨房制作，供应企业自己门店的餐饮食品料理包。对于地产外卖料理包的监管，我部门一是将相关企业纳入了重点监管对象，在日常巡查全覆盖的基础上，以体系检查、飞行检查等形式加强监督检查力度，并根据风险分级情况实施监督抽检及风险监测，严格不合格核查处置。二是加强监督抽检的力度，一经发现不合格的料理包，严格按照规定进行处罚。三是加强对辖区内料理包生产企业的宣传培训，开展行政约谈，加强法律法规及相关标准宣贯力度，督促指导企业从原料进货验收、过程控制、出厂检验及销售等各个环节落实食品质量安全管理制度，特别是加强标签标注及储存、运输环节的温度控制。

二、加强对市场销售料理包的监管

我部门在监管过程中一直强调关口前移，加强对市场销售料

理包的监管。强化对市场销售料理包的风险管控，将销售料理包类产品的经销商作为重点监管单位，全面排查市场上销售的料理包所存在的食品安全隐患，积极推动由事后查处、被动监管向主动排查、预防为主转变，通过加强检查力度、加大抽检频次为下游餐饮市场提供质量安全保障。同时，提高处罚力度，以高压态势打击场内不法经营者守法经营，保障公众食品安全，如去年鄞州市场监管局对辖区的食屋经营户销售超过保质期和无标签的料理包产品的行为进行了严肃处理，现场对各商户经营的料理包产品共计 22 批次进行了监督抽检，对销售过期食品的经营者和对销售标签不符合规定的食品经营者进行处罚款 70000 元的罚款，并没收了不符合规定的料理包产品。

三、加强对网络订餐单位采购使用料理包行为的监管

近几年，由于我部门对网络订餐监管的不断加强以及“网络订餐智慧监控系统”等信息化手段的运用，我市订餐平台入网餐饮单位证照公示率已动态稳定在 99%以上，在解决了经营资质问题后，我部门将工作重心转移到加强对入网餐饮单位线下食品安全状况的监管，要求餐饮店严把食品采购关，包括外卖料理包在内的食品及原料都必须从有资质的商家采购，且必须是正规产品并符合食品安全要求，一经发现入网餐饮单位使用不符合食品安全标准和要求的料理包，我们将视情节轻重按照《食品安全法》等法律法规对该商家进行行政处罚，并将违规商家“黑名单”步推送至美团、饿了么等平台，由平台视情进行强制下架处理。

另外，我部门积极采取智慧管理信息化手段，强化外卖餐饮市场的社会共治。我局搭建了“阳光厨房公众监控平台”，将符合条件餐饮单位的“阳光厨房”视频信号接入平台，并适时向公众开放，目前已接入近500家单位；饿了么订餐平台开通“阳光视频订餐专区”，目前已上线100余家餐饮店。通过在线查看“阳光厨房”的方式，消费者可实时查看餐饮单位后厨的情况，包括采用料理包进行加工制作的情况，同时我们也在积极引导网络供餐单位主动在网上公示料理包等主要食材的相关信息。

感谢您对我市外卖行业食品安全监管工作的关心和支持，希望您继续提出宝贵意见和建议。

联系人：卢峰；电话：55330758。

宁波市市场监督管理局

2019年8月6日

抄送：市政协提案委、市政府办公厅，海曙区政协提案委。

宁波市市场监督管理局办公室

2019年8月8日印发
