

国家食品药品监督管理总局办公厅文件

食药监办食监二〔2017〕92号

食品药品监管总局办公厅 关于进一步加强餐饮服务单位食用油 食品安全监督管理的通知

各省、自治区、直辖市食品药品监督管理局，新疆生产建设兵团食品药品监督管理局：

为贯彻落实《国务院办公厅关于进一步加强“地沟油”治理工作的意见》（国办发〔2017〕30号），进一步督促餐饮服务单位落实主体责任，排查餐饮服务单位购进、贮存及使用食用油的食品安全风险隐患，严厉打击违法回收使用废弃油脂犯罪行为，切实保障人民群众的饮食安全。现将有关要求通知如下：

一、督促餐饮服务单位落实主体责任

各级食品安全监管部门要督促餐饮服务单位，特别是经营食

用油用量大的火锅、水煮鱼、煎炸类菜品的餐饮服务单位，严格落实食品安全主体责任。一要严把采购关，要从有资质的供货商购入食用油，严格执行进货查验和采购记录制度，逐步实现定点采购预包装食用油和火锅底料。二要严把贮存关，按照贮存要求存放食用油，防止因贮存不当引起变质，及时处理过期食用油。三要严把使用关，按照菜品制作规范使用食用油，购进和使用食用油做到物料平衡。餐饮服务单位严禁回收火锅、水煮鱼等菜品油脂和底料加工食品；严禁购买、回收、使用餐厨废弃油脂、餐厨废弃物作原料加工食用油和食品。

二、加强日常监管和案件查处

各级食品安全监管部门要严格落实监管责任，加强风险防控和隐患排查。一要重点检查各类餐饮服务单位食用油采购索证索票和查验登记情况、餐厨废弃油脂的处置情况等。二要深入开展排查，严厉打击采购、回收、使用“地沟油”的违法行为，严控“地沟油”流入餐饮服务单位。三要对专项治理、监督检查和群众举报中发现的问题，尽快查清违法事实，依法严肃处理，以“零容忍”的态度，发现一起、查处一起、曝光一起。四要加强与属地公安等部门协调协作，发现购买使用“地沟油”“泔水油”、无明确来源和合格证明的“餐饮专用油”加工食品的，追根溯源，并将发现的涉嫌犯罪线索及时通报、移送公安机关追究刑事责任。

三、加强监督抽检和信息发布

各级食品安全监管部门要将餐饮服务单位使用的食用油作

为监督抽检重点品种，将群众投诉举报、舆论媒体关注的火锅店等餐饮服务单位列为重点抽检对象。在抽检计划中，将食用油及其质量安全指标列为定期抽检品种和项目，有针对性地开展食用油监督抽检和风险监测。对问题产品和问题单位依法严查重处，及时公开监督抽检信息和处罚信息。

四、强化舆论引导和社会监督

各级食品安全监管部门要充分利用广播、电视、网络、报刊等各类媒体，加大食品安全法律法规和健康用油知识的宣传力度，提高经营者的守法经营意识和消费者的食品安全意识。及时曝光一批非法购进、使用不合格食用油的典型案例，发挥震慑作用。畅通投诉举报渠道，落实有奖举报制度，鼓励餐饮从业人员检举行业“潜规则”问题，鼓励消费者举报，营造全民监督、社会共治的良好氛围。

请各地于2017年10月30日前将专项监管工作情况报送总局食监二司。

联系人：翟强伟（010-88331191）



（公开属性：主动公开）

