



2 食品篇（餐饮服务）

Food Chapter (Catering Service)

2.1 总体情况

2013年,我局推进食品安全专项整治,狠抓基础环节、重点环节和薄弱环节监管,积极推进餐饮服务食品安全规范化管理,加强食品安全风险监测、评估和交流,推进食品安全标准化建设,快速应对食品安全突发事件;制定并完善政策、工作制度和技术标准;进一步夯实科技支撑体系,加强监管队伍建设,防控食物中毒,确保全市餐饮服务食品安全总体可控。

2.2 行政相对人基本情况

2013年,本市共有60982户餐饮服务单位持有《餐饮服务许可证》。

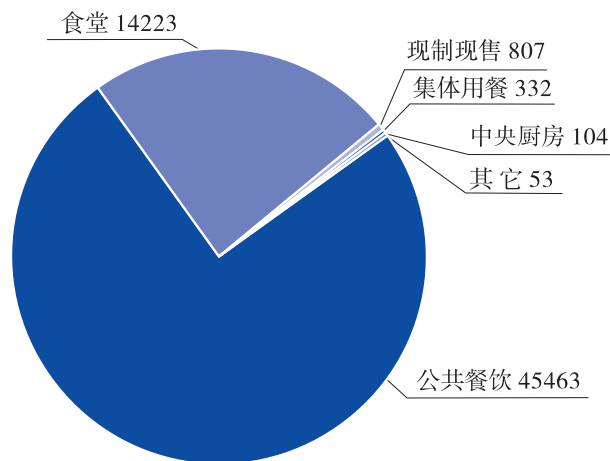


图 2-1 上海市餐饮服务单位构成情况

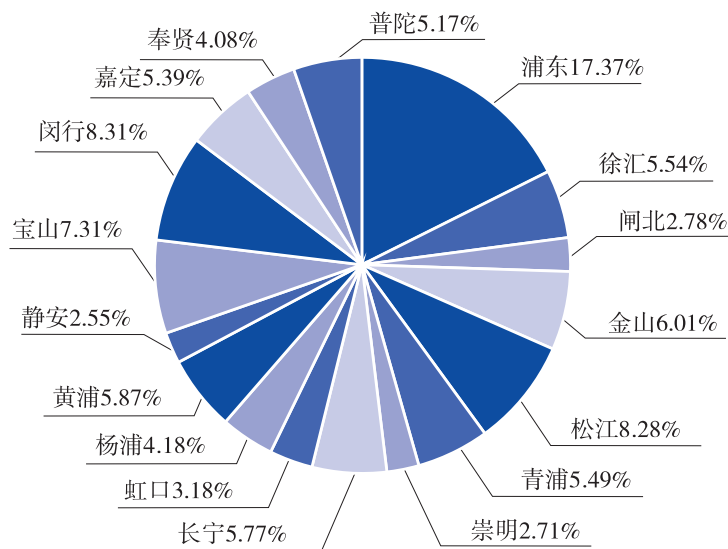


图 2-2 上海市各区县餐饮服务单位分布情况

2.3 行政审批

2013 年，本市共核发《餐饮服务许可证》8213 张，注销 4722 张。

2.4 日常监管

2.4.1 监督抽检和快速检测情况

2013 年全局开展餐饮环节监督抽检 35876 件，抽检不合格 4684 件，总体不合格率为 13.1%，完成各类快速检测项目 13.9 万项次，阳性发现率 4.1%。从抽检不合格指标分析，指示性微生物超标仍是不合格主要原因，但也有少数即食食品样品检出致病微生物，以及在火锅汤料检出罂粟壳等非食用物质情况。从抽检不合格产品查处情况分析，2013 年抽检 10113 户次，不合格产品涉及单位 2365 户次，全市各食品药品监督部门对抽检不合格单位处置率 100%。对可以予以行政处罚单位（除少数单位停业外）均予以了行政处罚。

2.4.2 监督检查和行政处罚情况

2013 年，共检查餐饮服务单位 187306 户次，立案处罚 8449 件，累计罚没金额约 5425.4054 万元，吊销餐饮服务许可证 20 张。

2.4.3 监督量化分级管理及公示工作

2013 年，全市共对 45699 户持证并处于经营状态的餐饮单位实施了动态等级评定和监督结果公示，占本市持证并营业的餐饮单位总数的 95.89%。未评定单位主要为新取得许可证尚未进行检查的单位和临时许可证单位。在已评定单位中，笑脸（良好）单位占评定总数的 32.0%、平脸（一般）单位占评定总数的 61.3%、哭脸（较差）单位占评定总数的 6.7%。

2.4.4 重大活动保障

2013 年，全市各级食药监管部门周密部署，密切协作，圆满完成了本市“两会”、沪台双城论坛、市长企业家咨询会议等一系列重大活动食品安全保障工作 206 项，保障餐次 1522 次，保障人数达 82 万余人次。未发生一起与重大活动供餐单位有关的食物安全和食物中毒事件。

2.5 食品安全标准建设情况

2.5.1 食品安全地方标准制修订情况

经立项、招标、起草、公开征集意见、委员会审查和我局批准，2013 年共发布《色拉》

等 10 项食品安全地方标准项目，修改单 1 项，并已向卫生部备案。

表 2-1 2013 年上海市食品安全地方标准制定情况

序号	标准名称	标准编号
1	《色拉》	DB 31/2012-2013
2	《生食动物性海水产品》	DB 31/2013-2013
3	《冷面》	DB 31/2014-2013
4	《餐饮食品安全管理指导原则》	DB 31/2015-2013
5	《调理肉制品和调理水产品》	DB 31/2016-2013
6	《发酵肉制品生产卫生规范》	DB 31/2017-2013
7	《冰点心生产卫生规范》	DB 31/2018-2013
8	《食品生产加工小作坊卫生规范》	DB 31/2019-2013
9	《食用干制肉皮》	DB 31/2020-2013
10	《味精中硫化钠的测定》	DB 31/2021-2013
11	《复合调味料生产规范》修改单	DB 31/2003-2012

2.5.2 食品安全企业标准备案情况

2013 年完成食品安全企标备案共计 955 项，其中新制定标准 481 项，修订 251 项，延续 223 项，修改单备案 248 项，企标注销 0 项。

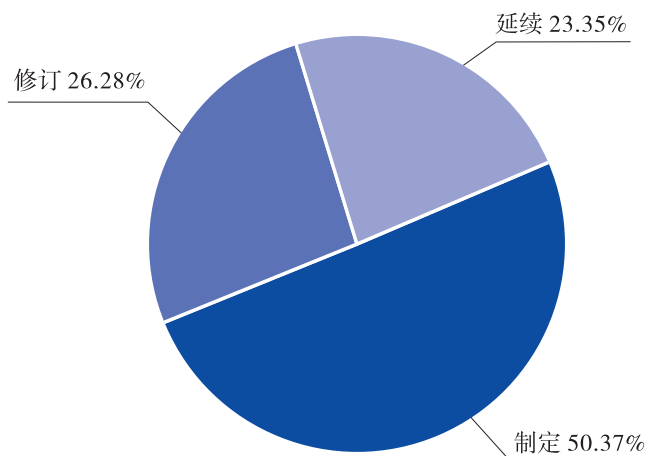


图 2-3 上海市食品安全企业标准备案情况

2.6 专项行动

2013年,我局针对餐饮服务环节的重点领域、重点品种、重点环节以及重大节日等组织开展了一系列专项行动,通过开展集中检查、飞行检查、督查、领导暗访、抽检快检等措施严格监管。同时,根据《上海市人民政府办公厅关于印发2013年本市食品安全重点工作推进方案的通知》精神,开展食品安全突出问题和隐患排查,通过对一些业内所谓“潜规则”、非法添加、假冒伪劣和社会关切的食品安全重点、难点、热点问题以及可能会对公众身体健康和生命安全造成危害的各种风险因素进行排摸,提出了具体整改措施。

2.6.1 开展餐饮服务环节六种违禁食品专项检查

4月下旬至5月底,全市各级食品药品监管部门开展针对餐饮服务环节生产经营未经检疫的狗肉、散装食用血、罂粟壳、地沟油、河豚鱼、添加非食用物质食品等六种违禁食品的专项检查,共检查各类餐饮单位14651户次,全市共查获六种违禁食品110.9公斤,对涉嫌生产经营六种违禁食品的36户餐饮单位立案调查,行政处罚107万元,对生产经营添加罂粟壳食品的案件移送司法机关。

2.6.2 组织开展餐饮环节“问题羊肉”专项突击检查

5月,针对媒体披露“问题羊肉”事件,本市各级食品药品监管部门对全市各火锅店、烧烤店等用肉量大的餐饮服务单位实施全覆盖突击检查。专项检查重点包括火锅店的肉品、调味品、油脂等原料、食品,以及餐饮服务单位自制火锅底料、调料。共出动监督员4700多人次,检查相关餐饮服务单位近3000户。对检查中发现存在违法行为的餐饮服务单位,实施停业整顿3户,给予180余户罚款、150余户警告的行政处罚。

2.6.3 全面排查“段氏小龙虾”违法添加行为

7月,根据有关线索,组织全市12个区县食药监、公安部门对全市店招名为“段氏小龙虾”的餐饮服务单位进行全面检查和监督抽检。对3家餐饮服务单位故意使用含罂粟壳原料加工食品的违法行为移送公安部门查处并予以吊销餐饮服务许可证。

2.6.4 重拳打击本市“周氏麻辣烫”违法添加行为

7月,对本市12个区县的32户“周氏麻辣烫”门店进行全覆盖检查,对25家正在营业中的门店的68件麻辣烫调味料、汤料、底料样品开展“吗啡”项目快速检测,其中7家餐饮服务单位的样品快速检测结果为阳性,经实验室检测,其中15件样品检测结果阳性,7户餐饮服务单位均有确证阳性样品。相关区县分局对抽检确证阳性样品的单位予以吊销餐饮服务许可

证, 涉案人员移送公安部门。

2.7 食品安全风险监测、风险评估和风险交流工作

2.7.1 食品安全风险监测情况

为进一步科学反映本市食品安全总体状况和发展趋势, 及时发现食品安全隐患, 根据国家有关食品安全风险监测计划的要求, 结合本市食品安全特点, 根据各类食品消费量和食品中各种危害因素对人体健康风险大小安排样品量和频次, 进一步完善了食品和项目的科学组合。2013年, 全市以17个区县为监测点, 固定采样点由2012年的150家扩展到456个, 食品供应主渠道覆盖面由2012年的80%提高到85%以上。2013年开展食品安全风险监测抽样和检测24大类12320件食品, 涉及397项指标、208795项次。食品监测总体合格率为94.5%, 同比上升1.5个百分点, 形成90期食品安全风险监测专报、104期食品安全风险监测异常结果信息通报, 定期向领导报告, 及时向有关部门通报, 适时向社会发布风险预警和消费提示, 为提高食品安全监管的有效性和科学引导食品消费提供了依据。

表 2-2 2013 年上海市食品安全风险监测情况

序号	样品大类	监测件数	监测项次数	样品合格率 (%)	与 2012 年环比 (%)
1	婴幼儿食品	728	5217	100	0.0
2	水果及其制品	337	19800	100	1.0
3	饮料	234	788	100	0.0
4	蜂制品	20	120	100	0.0
5	休闲食品	758	3804	100	0.2
6	调味品	396	2504	100	0.5
7	可能含明胶食品	270	270	100	/
8	食品包装材料	165	205	100	/
9	乳及乳制品	787	10015	99.8	-0.2
10	冷饮类	360	2120	97.5	-0.1
11	蔬菜	463	51870	97.2	2.1

序号	样品大类	监测件数	监测项次数	样品合格率(%)	与2012年环比(%)
12	食用植物油	159	2559	96.9	-3.1
13	粮食及其制品	1229	6059	96.7	5.5
14	肉及肉制品	1782	35039	96.7	5.9
15	蛋及其制品	306	2886	96.7	-2.1
16	茶叶及其制品	177	22710	96.6	4.6
17	酱腌菜	80	240	95.0	0.0
18	餐具洗消剂	10	30	90.0	/
19	水产及其制品	1645	10391	88.4	8.6
20	酒类产品	170	3000	88.2	/
21	食用菌	160	20640	87.5	-10.3
22	豆制品	200	900	78.0	-22.0
23	餐饮食品	1411	6289	75.2	3.9
24	桶装饮用水	473	1339	73.7	-26.3
合计		12320	208795	94.5	1.5

2.7.2 科学开展食品安全风险评估工作

为进一步提高食品安全风险评估技术水平，发挥风险评估在食品安全监管中的作用，针对本市基础性、长期性的食品安全问题，以及日常监测发现的食品安全问题，2013年我局共组织完成了8项中长期、16项常规风险评估项目的验收评审。针对社会关注的“市售淀粉制品中顺丁烯二酸”、“可口可乐公司‘果粒奶优’污染肉毒杆菌”等热点问题开展了11项应急评估，为食品安全事件及时、有效处理提供了科学依据。完成了“保健食品非法添加”、“淀粉制品铝异常”、“火锅罂粟”等14件案例的鉴定，进一步为刑事办案提供依法准确打击危害食品安全犯罪的依据。2013年，正式立项上海市化学性污染和致病菌污染的风险监测评估暨本市居民食物消费量调查项目，完成本市第一轮5100名居民的食物消费量调查，为进一步完善本市风险监测方案、开展风险评估和标准制定等奠定基础。

表 2-3 2013 年上海市食品安全风险评估情况

应急监测与 评估完成情况	1	市售肉制品中马基因成分应急监测与评估
	2	市售婴幼儿配方乳粉营养素等应急监测与评估
	3	市售小龙虾非食用物质等应急监测与评估
	4	市售婴儿配方食品中雌激素应急监测与评估
	5	含淀粉食品中顺丁烯二酸应急监测与评估
	6	面粉及面粉改良剂中曲酸和噻二唑应急监测与评估
	7	淀粉及其制品铝残留应急监测与评估
	8	市售果汁饮料致病菌和添加剂等应急监测与评估
	9	市售即食食品中单增李斯特氏菌应急监测与评估
	10	市售食用植物油中游离棉酚污染应急监测与评估
	11	可口可乐公司“果粒奶优”污染肉毒杆菌的安全性评价
常规评估 完成情况	1	市售粮食及其制品安全风险评估
	2	市售蔬果安全风险评估
	3	市售猪肉及其产品的风险评估
	4	市售水产品安全风险评估
	5	市售乳及乳制品安全风险评估
	6	市售婴幼儿食品风险评估
	7	市售动物性食品中主要兽药残留的风险评估
	8	即食食品中主要食源性致病菌的风险评估
	9	市售食品中镉污染的风险评估
	10	市售食品中铅污染的风险评估
	11	市售食品中铝残留的风险评估
	12	市售粮食及其制品中呕吐毒素的风险评估
	13	市售海产品中贝类毒素的风险评估
	14	市售蔬果中多菌灵的风险评估
	15	现制饮料食品安全性评价
	16	淡水产品中硫丹及其代谢物污染状况的风险评估
	17	食品中氨基甲酸酯类和有机磷农药残留的累积风险评估
	18	糕点中单核细胞增生李斯特氏菌的风险评估

常规评估 完成情况	19	餐饮凉拌菜中金黄色葡萄球菌的风险评估
	20	食品中酞酸酯类增塑剂的人群暴露量调查及风险评估
	21	上海市保化产品安全状况评价
	22	上海市餐饮服务安全状况评价
	23	上海市各区县保化产品安全状况评价
风险评估 立项情况	24	上海市各区县餐饮服务安全状况评价
	1	上海市化学污染物监测评估
	2	上海市生物污染物监测评估
	3	上海市居民食物消费量监测评估

2.7.3 全面启动食品安全舆情监测与风险交流工作

食品安全舆情监测与风险交流是我局 2013 年食品安全监管工作计划中的一项重要内容。我局多次组织召开舆情监测和风险交流专家咨询会和专题讨论会，初步确定我局舆情监测和风险交流机制、方式以及职责分工和流程。借助高校和专业机构等资源，启动全方位、多角度的舆情监测和风险交流，从专业角度分析本市相关舆情的历史状况、最新动态，提出应对处置建议等。形成 43 期、92 篇食品安全风险交流专报，为正确引导媒体食品安全宣传报道，向有关部门和领导提供食品安全监管决策发挥了重要的作用。

2013 年，在政务网上开设专门栏目，定期向社会发布食品安全风险监测结果和防控食品安全风险的相关建议。为提高公众的食品安全科学认知水平，指导企业和公众采取科学措施防控风险，制作一系列通俗易懂、简明实用、图文并茂的食品安全风险交流科普宣传材料，2013 年已发布食品中铝、副溶血弧菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、食源性寄生虫、食品用香精、河豚鱼等预警公告、消费提示和行业指南 13 项，登载在市食药监局外网，并供区县分局在基层“六进”宣传中使用。

2.8 突发事件处置

2.8.1 集体性食物中毒情况

2013 年，本市共报告发生集体性食物中毒 8 起，中毒人数 184 人（无死亡），中毒发生率为 0.77/10 万，食物中毒起数、人数和发生率同比分别上升 14.3%、27.8% 和 22.2%。

从中毒发生时间分析，8 起食物中毒发生在第二、三、四季度，分别为 5 起、1 起和 2 起。

从中毒肇事单位分析，食物中毒中涉及公共餐饮服务单位 3 起，集体食堂 2 起，集体用餐

配送 1 起,农村家庭自办酒席 1 起,无证餐饮单位 1 起。

从中毒致病因素分析,已查明致病因素的 6 起食物中毒中 4 起为细菌性的,其中沙门氏菌 2 起,金黄色葡萄球菌肠毒素 1 起,副溶血性弧菌 1 起;另外 2 起食物中毒的致病因素分别为亚硝酸盐和皂素。

从中毒发生原因分析,8 起都是不规范操作等原因造成的,其中生熟交叉污染 3 起,从业人员带菌操作、熟食储存不当、食品原料未烧熟煮透、食品原料污染和亚硝酸盐误用分别各有 1 起。

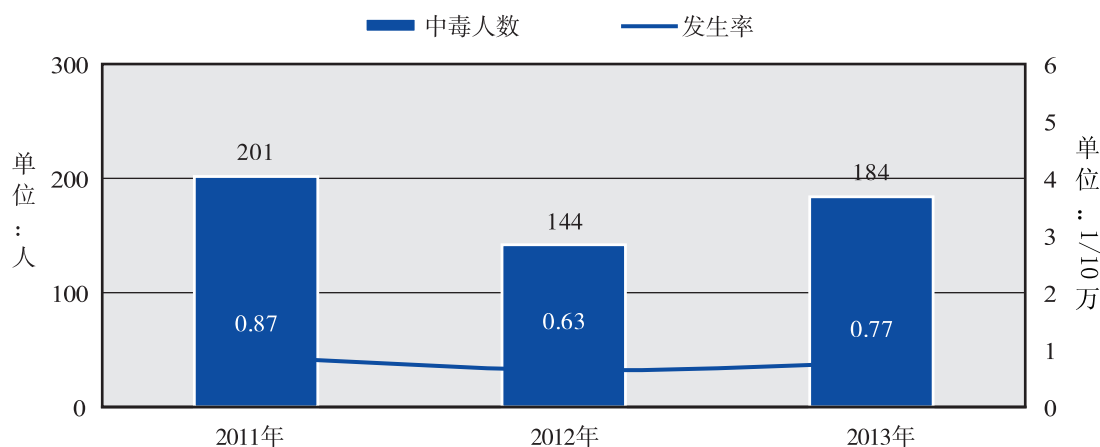


图 2-4 2011—2013 年上海市集体性食物中毒中毒人数和发生率

2.8.2 其他食品安全事件应急处置

2013 年,针对“虹口足球场周边违法偷运地沟油”、“不法商户涉嫌使用非食用物质加工鱼翅”、“餐饮服务单位违规使用来源不明的牛肉”、“羊肉精粉加工肉制品”、“吉野家餐具消毒”、“外省问题豆制品流入本市”、“食用冰卫生状况不如马桶水”等舆情报道,我局积极主动开展调查核实,妥善回应媒体报道,还原事件真实情况;针对本市某些餐饮单位“涉嫌使用餐厨废弃油脂”、“涉嫌使用不合格原辅料加工销售食品”等投诉举报事项,快速全面对涉案单位进行调查取证,在第一时间将核查处置情况通报信访者,并对经查确实存在违法行为的餐饮服务单位从严查处。

2.9 工作规范和制度建设

为便于执法人员掌握餐饮监督检查内容和方法,统一全市餐饮食品安全监督检查程序、检查项目、检查内容和评判标准,实现餐饮食品安全监督检查标准化,提高食品安全问题发现和处理能力,减少人为带来的监督检查工作偏差,防范食品安全监督履职风险,提高执法水

平和执法效能，组织编写了《食品安全监督检查标准规程（餐饮）（2014版）》（简称CFSI-SOP）。CFSI-SOP由A、B、C三部分组成。A部分为通用检查规程，共12大项，是大部分餐饮单位都适用的检查规程，按加工场所和加工环节顺序编写。B部分为特殊检查规程，共5大项，是一些较为特殊的食品品种和环节的检查规程。C部分为检查规程附录，共5项，为A、B部分的补充内容和知识。自2014年起该CFSI-SOP正式列为全市食品药品监督执法人员对餐饮单位监督检查的技术规程，属全国首创。

2.10 食品安全“百千万”示范工程

2013年，全市各级食药监管部门在巩固历年创建工作成效的基础上，继续推进餐饮服务食品安全“百千万”示范工程建设。一是与餐饮规范化管理推进工作相结合，全年学校食堂规范化管理达到80%以上，连锁餐饮单位、集体用餐配送单位规范化管理达到50%以上；二是巩固已有成效，对2011、2012年度已评定为示范单位的企业开展跟踪复核，督促企业巩固保持创建成效；三是注重创建成效，全面发动推进创建工作，各区县食药监管部门对照示范区县达标要求，共计推荐餐饮示范街31条和示范店2117户。截止2013年底，全市已创建2个示范区、102条示范街、4990家示范店，提前实现本市十二五规划目标。

2.11 市民对食品安全现状评价情况

从国家统计局上海调查总队关于《上海市民食品安全知识知晓程度调查报告（2013年度）》反映的情况看：

一是市民食品安全知晓率保持在较好水平。市民食品安全知晓率是衡量市民食品安全意识的重要指标，《食品安全法》颁布实施4年以来，本市市民食品安全知晓率保持在较好水平。2013年市民食品安全知晓率总体得分80.2分。

二是市民对食品安全的总体认同率上升。多数市民认同上海食品安全状况，调查显示，市民认为上海食品安全状况“很安全”、“比较安全”和“一般”的，三者合计达到92.3%，同比提高了4.6个百分点。

三是市民遇到及担心的食品安全问题。在食品安全问题中，被调查市民最担心的问题列前三位的分别是“出售病死牲畜肉”（21.4%）、“食物中毒”（17.6%）和“蔬菜中农药残留”（12.5%）。

四是市民认为需要进一步加强食品安全监管的重点方面和监管措施。市民认为最应该加强

重点监管的环节列前三位的分别是“生产、加工环节的监管”(70%)、“环境污染的整治”(65.4%)和“种植养殖环节的监管”(52.6%)。市民认为最有效的监管措施前三位分别是“加强监督执法”(35.5%)、“严厉查处违法者”(33.7%)、“公布不合格企业和产品”(10.1%)。

五是市民参与创建良好食品安全氛围意愿高。市民非常关注食品安全,选择“很关注”和“关注”的达到92.9%。市民认为食品安全监管有效措施前三位是“建立举报追溯和负责机制”(60.6%)、“广泛公布食品安全问题的举报渠道”(57.4%)、“对举报食品安全问题的个人给予奖励”(54.3%)。市民最希望了解的食品安全知识列前三位的分别是“食品营养”(56.6%)、“食品质量鉴别”(49.9%)、“食品添加剂”(45.1%)。

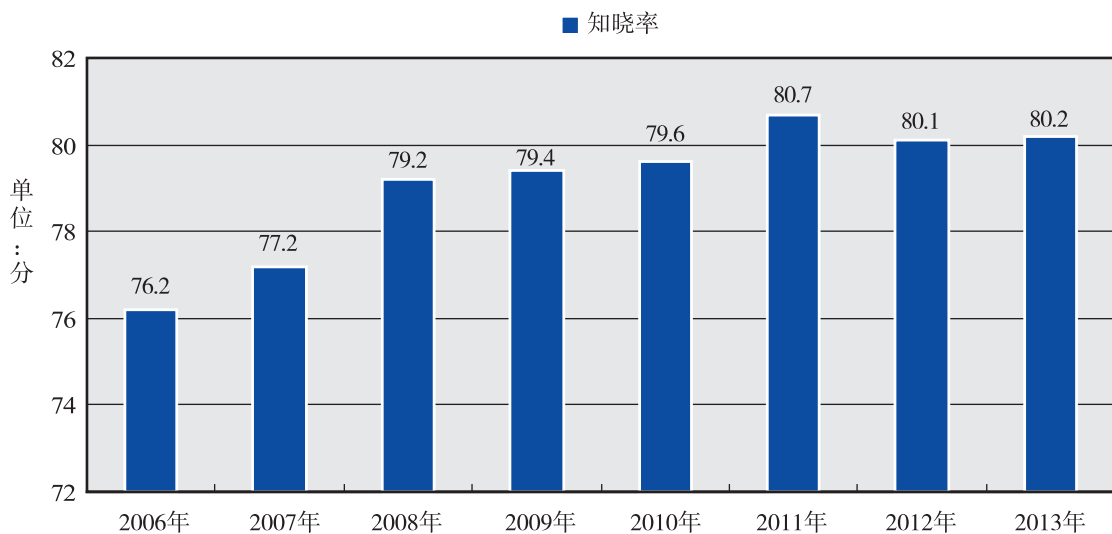


图 2-5 2006—2013 年上海市市民食品安全知晓率得分

2.12 投诉举报

2013 年,我局投诉举报中心共受理餐饮服务安全问题 16440 件。其中,投诉、举报、咨询分别为 6013 件、5855 件、4572 件。相关受理件中,直接答复 4420 件,占 26.89%。