# 本网-综合资讯

**剑阁县扎实推进剑门关景区餐饮质量安全提升试点工作**

为切实加强剑门关景区餐饮质量安全监督管理，规范旅游景区餐饮服务行为，提升旅游景区餐饮质量安全保障水平，剑阁县市场监管局紧扣“国家食品安全示范城市”创建契机，结合市、县建设大蜀道国际文化旅游目的地和康养度假胜地相关工作要求，切实提高剑门关景区餐饮质量安全水平。

**高位推动，周密部署。**召开专题会议及部门联席会议，结合实际制定了《剑阁县旅游景区餐饮质量安全提升试点工作方案》，细化阶段任务，科学配备力量，同时成立工作领导小组，确保责任上肩、措施上手、工作上心。

**紧扣目标，确保成效。**加强旅游景区及周边餐饮服务单位食品安全“两个责任”落实监管，规范建立“日管控、周排查、月调度”台账。进一步推进“明厨亮灶”，构建诚信经营体系，景区周边餐饮经营户“明厨亮灶”全覆盖。全面加强对餐饮服务经营单位证照、经营场所环境卫生、从业人员培训、进货查验、食品安全操作、餐饮具清洗消毒、餐厨废弃物处置等检查，不定期开展业务指导，排查安全隐患。

**统筹兼顾，加强联动。**进一步夯实“反餐饮浪费”“餐饮环境卫生提升年”等专项工作，利用桌面提示牌及宣传海报，着力宣传“制止餐饮浪费行动”；持续加强与商合、文旅体、剑门关镇、景区公司等单位的沟通协调，更好的履行属地责任，推进剑门关景区餐饮质量安全提升试点工作开展，着力推进旅游景区餐饮服务行为标准化、规范化、透明化。（陈爽）