# 头条、本网-综合资讯

广元市朝天区五举措提升旅游景区餐饮质量安全保障水平

为切实保障旅游景区餐饮食品安全，助力曾家山创建国家级旅游度假区，加快建设全国知名生态康养度假和大蜀道国际文化旅游目的地，日前，广元市朝天区围绕创建国家食品安全示范城市和省级食品安全示范区目标，采取“五举措”全面提升旅游景区餐饮质量安全水平。

构建综合长效监管机制。出台了《曾家山创建国家级旅游度假区实施方案》、《曾家山旅游度假区服务质量提升任务清单》，区文化旅游产业发展领导小组办公室印发了《朝天区2023年旅游旺季服务保障工作方案》，成立了旅游旺季服务保障工作领导小组，全面加强景点景区、餐饮酒店等行业管理，统一领导和负责全区旅游景区餐饮质量安全保障、旅游市场秩序整治和突发事件应对处置等工作。开展“你点我检、你送我检、你点我查”活动，增强监管的针对性和有效性，提高监管效能，筑牢景区食品安全屏障。

深化“两个责任”落实。全区302名区、乡、村三级包保干部按照“三单一书”定期开展食品安全督导检查，及时排查和消除食品安全风险隐患，季度督导率和问题整改率均达100%。制定主体责任、日管控、周排查“三张清单”，强化食品安全责任意识，督促景区景点及周边餐饮服务提供者严格落实食品安全主体责任，执行日管控、周排查、月调度制度。组织开展食品安全知识培训5场次，培训农家乐、民宿等食品经营单位193家，线上线下考核230人次，合格率94%。

强化标准化示范引领。采取“整治一批、引导一批、规范一批、提升一批”的方式，以汉王老街、华美达酒店、芷筑温泉酒店、养生苑酒店等为重点，升级改造厨房硬件设施，改善就餐场所环境，针对餐饮食品加工处理不同流程、加工区域、食品种类、工用具等推行红、蓝、绿、黄分色管理，着力提升管理服务质量，全面提升食品安全风险防控能力。打造标准化餐饮示范街和示范店，发挥试点先行和典型引领作用。促使旅游景区周边农家乐、民宿、小餐饮等经营主体餐饮安全质量得到稳步提升。

建立“互联网+”智慧监管体系。借力“互联网+”、大数据等现代信息技术，着眼问题发现、研判、追踪、处置，市场监管、农业、文旅、公安信息共享，推动“传统监管”向“智慧监管”迭代升级，保障“从田间到餐桌”的全程可控。建立“阳光餐饮”智慧监管平台，“互联网+明厨亮灶”食品安全智慧监管在重点景区景点实现全覆盖，主动公开后厨加工操作过程，向游客展示食品加工制作关键过程，平台主体浏览达138730人次，单店浏览量达9043人次，通过社会监督来提升食品安全和环境卫生质量。

推动景区餐饮品牌化发展。打造特色餐饮集聚区，挖掘本地餐饮特色，将养生文化融入饮食文化，制定了《曾家山地方菜系标准》，编制《曾家山菜系食谱》，推出极具地方特色的十大碗，“曾家山菜系”菜品100余种，对餐饮店环境、菜品、风味、服务质量等实行等级管理制度，打造“曾家山菜系示范店”品牌店15家，培育特色餐饮店16家。成功举办第十三届大蜀道国际文化旅游节系列活动——2023“广元美味”餐饮评比大赛暨曾家山美食周活动，举行了首批“广元老字号”称号企业、“曾家山菜系示范店”、“曾家山必尝菜品” 授牌，邀请美食达人作“曾家山必尝菜品推介”，“曾家山菜系”金字招牌日益显现。（记者杨威）