

加强兵团市场监管系统行风建设 工作简报

2025 年第 4 期（总第 24 期）

兵团市场监管局加强行风建设工作领导小组办公室 2025 年 7 月 25 日

第十师市场监管局深化行风建设 持续夯实师市餐饮行业食品安全基础

第十师北屯市市场监管局

第十师北屯市市场监管局持续深化行风建设“巩固提升”年活动，以“食安北屯 A 级店”评比为切入点，找准食品安全、诚信经营和优化营商环境的契合点，强化餐饮行业食品安全主体责任意识，推动师市餐饮行业食品安全高质量发展。

一是创新动态分级监管模式，建立完善“食安北屯餐饮 A 级店”工作机制。师市市场监管局以行风建设为引领，就破解“群众关心的餐饮食品安全难题”为突破口，建立了“食安北屯

餐饮 A 级店”评审机制，明确了评审流程、评审标准，完善了《餐饮服务食品安全监督动态等级评定表》，对北屯市餐饮服务单位以 ABC 三个档次来区分评定。对证照齐全有效、统一上墙公示、诚信守法经营、内部管理制度健全并有效实施，食品原料、食品添加剂、食品相关产品可追溯率 100%、从业人员健康证持证率 100%，连续三年以上未发生食物中毒事件的餐饮经营主体颁发“食安北屯餐饮 A 级店”称号。“A 级店”实施动态管理，一经发现违法违规经营行为，取消“A 级店”资格，餐饮服务单位诚信经营的自觉性与主动性得到进一步提升，持续夯实餐饮行业食品安全基础。

二是树立“A 级店”标杆，打造师市特色餐饮品牌。2025 年 5 月，师市市场监管局为第一批 5 家餐饮单位颁发“食安北屯餐饮 A 级店”称号，通过师市融媒体、微信、抖音等媒介大力宣传，扩大“食安北屯餐饮 A 级店”知晓率和影响力，以点带面，引导师市餐饮行业向“A 级店”学、争做“A 级店”，从而提升师市餐饮服务行业整体水平。“A 级店”示范效应由北屯市向师域范围团（镇）辐射，各餐饮服务单位积极向“A 级店”标准看齐，不断健全内部管理制度，规范安全操作流程，餐饮行业服务质量有了显著提升，师市餐饮特色文化已成为带动师市旅游发展、经济繁荣的新名片。

三是发挥品牌效应，持续提升餐饮行业服务质量。通过全方位监管、规范和整改提升，师市范围内 1241 家餐饮单位均已达到五个百分百，即：食品经营许可证、小餐饮登记证获证率 100%，从业人员持证上岗率 100%，餐饮单位风险分

级覆盖率 100%，明厨亮灶率 100%，悬挂公示栏达 100%。
已初步形成涵盖各种餐饮行业的集中街区，以食品安全“红黑榜”为基础，打造“模范店”，吸引更多顾客探店品尝，生意更加火爆，激励餐饮主体守法、诚信经营，进一步净化消费环境，夯实师市餐饮行业食品安全基础。

报：兵团局领导、总工、总监。

送：各师市市场监管局，局机关各处室、所属事业单位。

兵团市场监管局加强行风建设工作领导小组办公室 2025年7月25日印发
