

# 上海市嘉定区市场监督管理局文件

嘉市监食经〔2020〕126号

---

## 关于开展嘉定区单位食堂食品安全 专项治理行动的通知

各市场监督管理所：

为贯彻落实《中共上海市委关于深入贯彻落实“人民城市人民建，人民城市为人民”重要理念，谱写新时代人民城市新篇章的意见》，统筹做好常态化疫情防控和食品安全监管工作，切实提升各级各类单位食堂食品安全管理水平，严防严控集体性食物中毒等食品安全事故发生，根据市局下发的《上海市市场监督管理局关于开展单位食堂食品安全专项治理行动的通知》（沪市监食协〔2020〕331号），自即日起至10月底，开展为期四个月的单位食堂食品安全专项治理行动。现将有关工作通知如下：

## 一、工作目标

全面贯彻落实《食品安全法》《食品安全法实施条例》《上海市食品安全条例》《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规和规范要求，坚持以人民为中心，以问题为导向，着力强化企事业单位食堂食品安全主体责任，着力提高企事业单位食堂尤其是建筑工地、医疗机构、养老机构等食堂的食品安全管理水平，有效预防集体性食物中毒等食品安全事故发生，切实保障广大职工及就餐人员饮食安全，使人民群众对食品安全的获得感、满意度得到明显提升。

## 二、重点内容

### （一）加强制度建设及人员管理

单位食堂应落实食品安全主体责任，建立健全各项食品安全管理制度，实行企业法定代表人（主要负责人）责任制。单位食堂应配备专职或兼职食品安全管理人员，养老机构食堂、医疗机构食堂应当配备专职食品安全管理人员。食品安全管理人员要落实晨检制度，严禁有感冒、发热、咳嗽、腹泻及皮肤有伤口或感染等症状的从业人员上岗。从事接触直接入口食品工作从业人员必须取得有效健康合格证明，食品加工过程中要全过程穿戴清洁工作衣帽和口罩。在食品加工操作场所添置必备洗手设施，保证从业人员手部可能受到污染时，能及时清洗消毒。

### （二）加强原料采购管理

单位食堂选择的供应商应具有相关合法资质，鼓励建立固定的供货渠道，与固定供货者签订供货协议，明确各自的食品安全

责任和义务。养老机构食堂、医疗机构食堂应建立供货者评价和退出机制，对供货者的食品安全状况等进行评价。单位食堂要严格执行食品原料索证索票和进货查验制度，做好畜禽肉及其制品的合格证明、交易凭证等票证查验和台帐记录。对采购的猪肉要查验和留存“两证一报告”（动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证明、非洲猪瘟检测报告），禁止采购经营未按规定进行检验检疫或检验检疫不合格或来源不明的畜禽肉及其制品。禁止非法使用野生动物及其制品作为原料加工经营食品。禁止在食品经营场所内饲养和宰杀活畜禽等动物。

### （三）加强食品加工过程管理

单位食堂应严格按照食品安全法律法规以及《餐饮服务食品安全操作规范》要求，确保膳食加工过程符合卫生规范。保持加工经营场所的环境整洁，墙壁、天花板、门窗、地面保持清洁，排水通畅，消除老鼠、蟑螂、苍蝇等有害昆虫及其孳生条件。防止生熟交叉污染，确保食品烧熟煮透，生熟食品容器使用分开、生熟食品冰箱存放分开、生熟食品加工过程分开、冷食和生食专人制作，减少供应冷食、生食的品种和数量。严格餐饮用具清洗消毒后使用，餐饮用具的清洗消毒参照《餐饮服务食品安全操作规范》中附录《推荐的餐用具清洗消毒方法》。养老机构食堂、医疗机构食堂以及用餐人数超过100人的单位食堂，每餐次的食品成品应按规定留样。

### （四）加强承包单位食堂经营者资质管理

单位食堂由外单位承包经营的，承包经营单位食堂的经营者

应当依法取得食品经营许可，并对食堂的食品安全负责。企事业单位应当承担本单位食品安全主体责任，检查督促食堂承包方落实食品安全管理制度。**未取得合法资质的、食品安全信用记录不良的经营者不得承包经营食堂。**食品安全信用记录不良包括：经营者食品安全违法行为构成犯罪的司法失信行为、一个自然年度内受到1次及以上被责令停产停业的行为罚失信行为或2次及以上财产罚及声誉罚失信行为（含警告）。

#### （五）加强常态化疫情防控管理

尽量避免集聚性就餐，提高就餐人员分散性，实行分批制作、错时就餐。对食堂及周边环境进行清洁消毒，定期对空调进行清洗消毒或更换。食堂区域做到定期通风，每日消毒，并在就餐人员能目视的位置公布本单位清洗消毒情况。引导就餐人员开展体温测量和手部消毒等防控工作，在就餐区配备有效的消毒剂，或配置感应式手消毒设施。在显著区域宣传疫情防控知识，倡导文明卫生和健康饮食。

### 三、具体安排

#### （一）组织单位食堂开展自查自纠

各市场监管所要组织单位食堂开展疫情防控和食品安全自查自纠工作。按专项治理行动要求和《单位食堂食品安全自查表》（附件1）内容，部署各单位食堂开展自查自纠工作。

#### （二）全面开展单位食堂监督检查

各市场监管所要辖区内的单位食堂开展全面监督检查，尤其是对养老机构食堂、医疗机构食堂要全覆盖检查。各相关科室、

市场监管所和相关行业主管部门要利用“互联网+明厨亮灶”的建设成果，运用远程视频巡查等方法加大对单位食堂监督检查力度。

### （三）针对问题单位开展跟踪复查

各市场监管所要检查发现存在食品安全隐患的单位进行跟踪复查，重点检查整改措施的落实情况。市局重点针对近年来曾发生过食品安全事故、媒体曝光食品安全问题等的单位食堂进行抽查和督查。

### （四）全面实施餐饮服务质量提升工程

结合食品安全示范创建“百千万工程”，全面开展“放心食堂”建设，持续推进“明厨亮灶”工程。

## 四、工作要求

### （一）提高认识，周密部署

各相关科室、市场监管所要贯彻落实习近平总书记关于食品安全“四个最严”要求，加强组织领导，在总结以往各项专项整治工作成效基础上，认真分析、查找本地区单位食堂食品安全存在的突出问题和薄弱环节，制定具体工作方案，做到组织到位、部署到位，确保专项治理工作目标如期实现。

### （二）加强沟通，务求实效

单位食堂食品安全工作涉及面广，各相关科室、各市场监管所要加强与教育、卫生健康、城乡住房建设管理、民政、工会等各有关部门的协作，充分发挥行业主管部门的作用，建立沟通协商机制，及时发现并互相通报单位食堂食品安全问题，形成齐抓

共管的长效监管机制。对专项治理中发现的单位食堂食品安全违法违规行为，各级市场监管部门要依法严厉查处；涉嫌犯罪的，及时移送公安机关，力求专项整治工作取得实效。

### （三）认真总结，宣传推广

各相关科室、市场监管所要积极动员行业协会、消费者等参与到专项治理工作中来，加强对单位食堂从业人员的培训考核。要充分收集专项治理行动中的成效和典型做法，及时总结经验。

各市场监管所应自 8 月 17 日开始，每月 17 日前，向食品经营科吴月双内网邮箱报送《2020 年上海市单位食堂食品安全专项整治情况表》（附件 2），于 2020 年 10 月 20 日前报送专项治理工作总结。

附件：

1. 单位食堂食品安全自查表
2. 2020 年上海市单位食堂食品安全专项整治情况表

上海市嘉定区市场监督管理局

2020 年 7 月 22 日

## 附件 1

# 单位食堂食品安全自查表

单位名称: \_\_\_\_\_ 地址: \_\_\_\_\_

法定代表人(或)业主姓名: \_\_\_\_\_ 电话: \_\_\_\_\_

许可证号: \_\_\_\_\_ 经营项目: \_\_\_\_\_

自查时间: \_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日\_\_\_\_时\_\_\_\_分

检查内容	检查项目	是否符合	未检查	不适用
1. 许可管理	1.1 按照有效《食品经营许可证》载明的经营地址、经营业态类别、经营项目加工供应食品。★			
	1.2 食品经营许可证和量化等级公示牌悬挂或摆放醒目处。			
	1.3 核定的加工经营场所面积、布局流程和使用功能等生产经营条件未发生变化。★			
2. 人员管理	2.1 按规定配有专职或兼职食品安全管理人员, 未聘用禁聘人员从事食品安全管理工作。按规定取得考核合格证。			
	2.2 建有从业人员培训和健康档案, 未安排患有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品的工作。从业人员取得健康证明上岗。★			
	2.3 加工经营过程中从业人员个人卫生符合卫生要求。			
3. 场所环境	3.1 加工经营场所内外环境整洁; 墙壁、天花板、门窗、地面保持清洁, 排水通畅。			
	3.2 消除老鼠、蟑螂、苍蝇等有害昆虫及其孳生条件。			
	3.3 餐厨废弃物和废弃油脂处置符合要求。			
4. 设施设备	4.1 定期维护食品加工、贮存、陈列等设施设备, 能正常运转和使用。			
	4.2 定期清洗、校验、及时清理清洗保温、冷藏和冷冻等设施设备, 能正常运转和使用。★			
	4.3 用于加工操作的工具、设备无毒无害, 标志或区分明显, 分开使用, 定位存放, 用后洗净, 保持清洁。★			
	4.4 接触直接入口食品工器具设备使用前消毒。★			

检查内容	检查项目	是否符合	未检查	不适用
5. 采购与储存	5.1 按规定索取、留存、整理供货者的许可证、产品合格证明等文件和进货票据。★			
	5.2 如实记录食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货和查验记录，记录保存不少于二年。使用阳光午餐等食品安全信息追溯系统。			
	5.3 不采购经营国家及地方法律法规规定的禁止生产经营的食品及原料。★			
	5.4 保持贮存食品原料的场所、设备清洁；未存放有毒、有害物品及个人生活用品；食品原料分类、分架、隔墙、离地存放于适宜的温度环境内；定期检查、清理变质或超过保质期的食品。			
	5.5 贮存散装食品的位置或容器、外包装上标明食品名称、生产日期、保质期、生产者及联系方式等。			
6. 加工制作	6.1 粗加工水池有标识，植物性和动物性食品分类清洗。			
	6.2 直接入口食品与食品原料、半成品分开存放。★			
	6.3 需要熟制加工食品烧熟煮透；需要冷藏的熟制品冷却后及时冷藏。储存设施设备正常运转，储存温度和时间符合要求。★			
7. 餐具安全	7.1 餐饮具按要求清洗、消毒和保洁。★			
8. 食品添加剂	8.1 食品添加剂使用符合相关标准，达到专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存、备案公示要求。★			
9. 专间操作卫生	9.1 洗手消毒设施、空气消毒设施、空调设施、冷藏设施、净水设施等正常运转。专间温度控制在 25℃ 以下。★			
	9.2 专人加工制作，非专间人员不得擅自进入专间。专间内未存放非直接入口食品、未经清洗处理的水果蔬菜、杂物等。			
10. 食品留样	10.1 按规定进行食品留样，留样设备正常运转。			
12. 其他	[ ] 明厨亮灶； [ ] 控烟执行			

注：带★项目为关键项目。



附件 2

## 2020 年上海市单位食堂食品安全 专项整治情况表

填报单位（盖章）：

日期：

年 月 日

类别	项 目	数量
基本情况	持证食堂总数	
	其中：医疗机构食堂	
	其中：养老机构食堂	
	已配备食品安全管理员的食堂总数（家）	
检查情况	出动执法人员（人次）	
	检查单位食堂总数	
	发出责令整改总数	
抽检情况	抽检总数（批次）	
	不合格总数（批次）	
查处情况	立案查处（件）	
	罚没金额（元）	
	吊销许可证（家）	
	涉嫌违法移送公安（宗）	
明厨亮灶情况	建设明厨亮灶食堂总数（家）	
	其中：医疗机构食堂明厨亮灶总数（家）	
	其中：养老机构食堂明厨亮灶总数（家）	

注：表中填报数据为 2020 年 7 月 1 日至填报时累计数据。

填报人：

审核人：

联系电话：

