

上海市嘉定区市场监督管理局文件

嘉市监食经〔2020〕50号

关于印发《嘉定区市场监督管理局 开展餐饮食品安全环境治理提振餐饮消费信心 专项行动的实施方案》的通知

各市场监管所，执法大队：

现将《嘉定区市场监督管理局开展餐饮食品安全环境治理提振餐饮消费信心专项行动的实施方案》印发给你们，请遵照执行。

上海市嘉定区市场监督管理局

2019年4月13日

嘉定区市场监督管理局

开展餐饮食品安全环境治理

提振餐饮消费信心专项行动的实施方案

根据市局近日下发的《关于开展餐饮食品安全环境治理提振餐饮消费信心专项行动的通知》，为促进本区餐饮业有序复工复产，保证餐饮食品安全，提振餐饮消费信心，经研究，决定从现在起开展为期两个月餐饮食品安全环境专项治理行动。现将工作方案制定如下：

一、成立工作领导小组

组长：陈登宇副局长

副组长：张杰科长、陆健副大队长、各市场监管所分管领导

二、工作目标

坚持以人民为中心，以问题为导向，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，以提升餐饮食品安全环境为突破口，强化餐饮单位主体责任，持续改善餐饮食品安全环境条件，通过专项治理行动，有效改善餐饮环境卫生问题，使本区餐饮食品安全环境有明显好转，消费者感受度有明显提升，餐饮食品消费信心有明显增强。

三、治理主要内容

（一）加强加工场所环境治理，做到物品清理整洁无脏物

1. 依法建立经营场所、设施设备、工用具清洁制度。每天对加工经营场所进行全面清洗，保持加工经营场所清洁卫生，定期对加工经营场所设施进行消毒。保持加工经营场所空气流通，定期对空气过滤装置进行清洁消毒。

2. 全面清理杂物和废旧物品，保证加工经营场所食品和物品分类分架、离地隔墙；对各类设施、设备实施标识管理，标识清晰；确保食品和物品存放整洁，消除虫害孳生和藏匿地。

3. 及时清理餐厨剩余物、污物、垃圾等，做到地面整洁、排水沟通畅，不留异物、不产生异味。要加强排油烟、排气、通风等设施的清理、维修、保养，确保设施设备满足卫生要求，保持设施处于正常工作状态，做到经营场所内无油烟污染，无霉斑。

4. 加强防蝇、防鼠、防病虫害管理，定期开展灭蝇、除鼠、杀虫；加强门、窗、下水道、排风口等对外通道管理，增加防护网，防止有害生物侵入；做到无蜘蛛网、无积尘、无虫害、无鼠迹，确保食物、场所、设施设备不受污染。

（二）加强食品贮存卫生管理，做到食品分类分区存放

1. 自行开展食品原料自查，及时清理超过保质期、腐败变质等禁止生产经营食品。采取销毁等无害化处理措施，记录处置结果。特殊原因无法及时销毁和无害化处理的，应当予以封存并在显著标记区域内独立保存。

2. 加工、存放、盛装植物类、动物类、水产品类的食品原料、

半成品、成品，要做到分类分区存放，防止混放造成交叉污染。

3. 对冷藏冷冻食品进行定期清理，蔬菜、畜禽产品、水产品分开贮存，避免不同类食品积压、混放。冷藏冷冻食品应有包装或密闭容器盛装，并保留或标明食品标识，避免裸露存放。

（三）加强餐具清洗消毒保洁，严格按规范程序操作

1. 落实餐饮具清洗消毒制度，配备清洗消毒设施设备、明确岗位流程、加强人员培训，做到有人员、有制度、有设施、会操作。

2. 确保餐用具严格清洗消毒后使用，餐用具的清洗消毒参照《餐饮服务食品安全操作规范》的附录《推荐的餐用具清洗消毒方法》消毒。做到不留残渣、不积水、不油滑，达到“光、洁、涩、干”效果。

3. 加强消毒后的保洁管理，做到消毒后的餐饮具入柜、密闭、不外露，防止消毒后的餐饮具被重新污染。供餐时即时提供餐饮具，不预先将餐饮具摆放在餐桌。

4. 加强对集中消毒的餐饮具采购、验收管理，索取餐饮具集中消毒企业的合法资质证照，索取每批次餐饮具的消毒合格证明文件，检查餐饮具包装和外观，凡有食物残渣、有污渍或包装破损的，不得采购、使用。

（四）加强就餐场所环境卫生管理，做到整洁明亮通风良好

1. 就餐场所宜设置顾客洗手设施。定期清洁就餐场所的空调、排风扇、地毯等设施或物品，保持空调、排风扇洁净，地毯

无污渍。营业期间保持空气流通，避免从事引起扬尘的活动（如扫地、施工等）。

2. 鼓励主动提供公筷、公勺，并从材质、形状、规格、标识等方面予以区分。

3. 每天对就餐场所、菜单簿、保洁设施、人员通道扶手、电梯间等消费者频繁使用和接触的物体表面进行消毒，洗手间应配备洗手水龙头及洗手液、消毒液等。

4. 定时清洁卫生间的设施、设备，并做好记录和展示。

5. 保持卫生间地面、洗手池及台面无积水、无污物、无垃圾，便池内外无污物、无积垢、冲水良好，卫生纸充足。

6. 营业期间，应开启卫生间的排风装置，卫生间内无明显异味。

（五）加强从业人员卫生管理，做到衣帽口罩全过程穿戴

1. 建立健全从业人员健康档案，从事接触直接入口食品工作的从业人员应取得有效健康证明后方可上岗，并每年进行健康检查，必要时应进行临时健康检查。

2. 严格实施晨检制度，每天对从业人员上岗前的健康状况进行检查。凡患有有碍食品安全疾病的从事直接入口食品工作人员，一律不得上岗。在加工经营场所配备便捷的洗手消毒设施。

3. 手部有伤口的从业人员，使用的创可贴宜颜色鲜明，并及时更换。佩戴一次性手套后，可从事非接触直接入口食品的工作。

4. 加强工作衣、帽、口罩、手套管理，做到勤洗勤换。从事

接触直接入口食品工作的从业人员要全过程穿戴清洁工作衣帽和口罩。在冷食间、生食间、裱花间、中央厨房和集体用餐配送单位的分装或包装间等专间，以及现制饮料加工、水果切配、备餐等专用操作区域岗位的从业人员在加工制作前应严格清洗消毒手部，佩戴一次性手套并及时更换。

5. 加强从业人员卫生教育和管理，督促从业人员养成勤洗手、勤换衣、勤剪指甲、勤理发，不在工作场所饮食、吸烟等可能造成污染食物的良好卫生习惯。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。

6. 从业人员应勤洗手，包括在咳嗽及打喷嚏后、餐前便后、接触不清洁的设备设施和器具、接触其他人或生食品后等，特别是接触直接入口食品前必须规范洗手和消毒。手部清洗消毒参照《餐饮服务食品安全操作规范》的附录《餐饮服务从业人员洗手消毒方法》。

（六）严格网络食品交易配送过程管理，防止配送污染

1. 网络餐饮服务第三方平台应严格执行《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》等各项规定。

2. 餐饮外卖食物采用密封盛放或使用“食安封签”防止配送过程污染。

3. 每天对外送食品的保温箱、物流车厢及物流周转用具进行清洁消毒。

4. 食品配送人员每天进行体温检测并做好记录，配送过程全

程佩戴口罩。

四、工作要求

（一）高度重视，周密部署。餐饮服务食品安全环境卫生直接影响食品安全，是人民群众最直接、最现实的感受。各相关科室、各市场监管所、执法大队要将餐饮服务食品安全环境治理行动，作为当前餐饮服务食品安全最紧迫的一项任务来抓，加强组织领导，确保治理行动组织到位、部署到位、宣传到位、落实到位，确保工作目标如期实现。

（二）宣传发动，自查自纠。各市场监管所、执法大队要采取有效措施，将餐饮服务食品安全环境治理行动的工作目标、主要内容、措施要求传达到每个餐饮服务单位（附件 2，告知书），特别是要通过建立微信工作群等模式，快速有效的传达、宣贯工作要求。餐饮服务单位要落实主体责任，要以规范操作行为，培养卫生习惯为重点，完善管理制度，改进经营条件，强化人员培训，不断提升食品安全环境卫生水平。

（三）强化监管，专项治理。各相关科室要将本项工作与年度食品安全工作重点相结合，要把餐饮食品安全环境治理与放心餐厅、放心食堂、示范单位等示范创建工作相结合。根据市局要求，把餐饮食品安全环境卫生作为今后食品经营示范创建重要项目予以推进。各市场监管所、执法大队要强化日常监管，坚持教育和处罚相结合，严厉查处严重违法违规行为，并予以公开通报、公开曝光、公开案件等措施，确保治理见实效。

（四）社会共治，长效管理。各相关科室、各市场监管所、执法大队要积极动员和鼓励消费者、社会各界共同参与餐饮服务食品安全环境治理，及时公布工作措施、公开监督检查信息，不断提高消费者食品安全意识、自我保护能力，推动餐饮服务食品安全环境卫生明显好转，努力营造全民共同监督的良好氛围。

（五）督查督办，及时通报。分管局领导带队、科室组织每周 2 次实施督查督办，特别是对为数众多的小餐饮单位，食品经营科将及时整理督查督办结果，及时进行通报！

（六）及时做好总结评估。各相关科室、各市场监管所、执法大队要充分收集治理行动过程的成效和典型做法，树立典型，及时总结经验。

各市场监管所、执法大队应于 5 月 25 日前向食品经营科（吴月双内网邮箱）报送《_____市场监管所 2020 年餐饮食品安全环境治理专项行动汇总表》（见附件）和工作小结（含工作措施、取得的成效）。

附件：_____市场监管所 2020 年餐饮食品安全环境治理专项行动汇总表

附件

市场监管所 2020 年餐饮食品安全环境治理专项行动汇总表

月份	出动执法人员 (人次) 数	检查 单位 户数	加工场 所环境 符合要 求户数	食品贮 存卫生 符合要 求户数	餐具卫 生符合 要求户 数	就餐场 所符合 要求户 数	从业人 员卫生 符合要 求户数	网络食品 配送卫生 符合要 求户数	餐饮食 品监督 抽检件 数	餐饮食 品监督 抽检合 格件数	餐饮及 环节快 速检测 件数	餐饮及环 节快速检 测合格件 数	责令 改正 户数	拟行政 处罚 户数	罚款 金额 (万元)	吊销 许可证 户数
4 月																
5 月																
合计																

负责人：_____ 填报人：_____ 联系电话：_____ 日期：_____

餐饮食品安全环境治理告知书

为促进本区餐饮业有序复工复产，保证餐饮食品安全，提振餐饮消费信心，从4月上旬起开展为期两个月餐饮食品安全环境专项治理行动，现将具体要求告知如下：

一、加强加工场所环境治理，做到物品清理整洁无脏物

1. 依法建立经营场所、设施设备、工用具清洁制度。每天对加工经营场所进行全面清洗，保持加工经营场所清洁卫生，定期对加工经营场所设施进行消毒。保持加工经营场所空气流通，定期对空气过滤装置进行清洁消毒。

2. 全面清理杂物和废旧物品，保证加工经营场所食品和物品分类分架、离地隔墙；对各类设施、设备实施标识管理，标识清晰；确保食品和物品存放整洁，消除虫害孳生和藏匿地。

3. 及时清理餐厨剩余物、污物、垃圾等，做到地面整洁、排水沟通畅，不留异物、不产生异味。要加强排油烟、排气、通风等设施设备的清理、维修、保养，确保设施设备满足卫生要求，保持设施处于正常工作状态，做到经营场所内无油烟污染，无霉斑。

4. 加强防蝇、防鼠、防病虫害管理，定期开展灭蝇、除鼠、杀虫；加强门、窗、下水道、排风口等对外通道管理，增加防护网，防止有害生物侵入；做到无蜘蛛网、无积尘、无虫害、无鼠

迹，确保食物、场所、设施设备不受污染。

二、加强食品贮存卫生管理，做到食品分类分区存放

1. 自行开展食品原料自查，及时清理超过保质期、腐败变质等禁止生产经营食品。采取销毁等无害化处理措施，记录处置结果。特殊原因无法及时销毁和无害化处理的，应当予以封存并在显著标记区域内独立保存。

2. 加工、存放、盛装植物类、动物类、水产品类的食品原料、半成品、成品，要做到分类分区存放，防止混放造成交叉污染。

3. 对冷藏冷冻食品进行定期清理，蔬菜、畜禽产品、水产品分开贮存，避免不同类食品积压、混放。冷藏冷冻食品应有包装或密闭容器盛装，并保留或标明食品标识，避免裸露存放。

三、加强餐具清洗消毒保洁，严格按规范程序操作

1. 落实餐饮具清洗消毒制度，配备清洗消毒设施设备、明确岗位流程、加强人员培训，做到有人员、有制度、有设施、会操作。

2. 确保餐用具严格清洗消毒后使用，餐用具的清洗消毒参照《餐饮服务食品安全操作规范》的附录《推荐的餐用具清洗消毒方法》消毒。做到不留残渣、不积水、不油滑，达到“光、洁、涩、干”效果。

3. 加强消毒后的保洁管理，做到消毒后的餐饮具入柜、密闭、不外露，防止消毒后的餐饮具被重新污染。供餐时即时提供餐饮具，不预先将餐饮具摆放在餐桌。

4. 加强对集中消毒的餐饮具采购、验收管理，索取餐饮具集中消毒企业的合法资质证照，索取每批次餐饮具的消毒合格证明文件，检查餐饮具包装和外观，凡有食物残渣、有有污渍或包装破损的，不得采购、使用。

四、加强就餐场所环境卫生管理，做到整洁明亮通风良好

1. 就餐场所宜设置顾客洗手设施。定期清洁就餐场所的空调、排风扇、地毯等设施或物品，保持空调、排风扇洁净，地毯无污渍。营业期间保持空气流通，避免从事引起扬尘的活动（如扫地、施工等）。

2. 鼓励主动提供公筷、公勺，并从材质、形状、规格、标识等方面予以区分。

3. 每天对就餐场所、菜单簿、保洁设施、人员通道扶手、电梯间等消费者频繁使用和接触的物体表面进行消毒，洗手间应配备洗手水龙头及洗手液、消毒液等。

4. 定时清洁卫生间的设施、设备，并做好记录和展示。

5. 保持卫生间地面、洗手池及台面无积水、无污物、无垃圾，便池内外无污物、无积垢、冲水良好，卫生纸充足。

6. 营业期间，应开启卫生间的排风装置，卫生间内无明显异味。

五、加强从业人员卫生管理，做到衣帽口罩全过程穿戴

1. 建立健全从业人员健康档案，从事接触直接入口食品工作的从业人员应取得有效健康证明后方可上岗，并每年进行健康检

查，必要时应进行临时健康检查。

2. 严格实施晨检制度，每天对从业人员上岗前的健康状况进行检查。凡患有有碍食品安全疾病的从事直接入口食品工作人员，一律不得上岗。在加工经营场所配备便捷的洗手消毒设施。

3. 手部有伤口的从业人员，使用的创可贴宜颜色鲜明，并及时更换。佩戴一次性手套后，可从事非接触直接入口食品的工作。

4. 加强工作衣、帽、口罩、手套管理，做到勤洗勤换。从事接触直接入口食品工作的从业人员要全过程穿戴清洁工作衣帽和口罩。在冷食间、生食间、裱花间、中央厨房和集体用餐配送单位的分装或包装间等专间，以及现制饮料加工、水果切配、备餐等专用操作区域岗位的从业人员在加工制作前应严格清洗消毒手部，佩戴一次性手套并及时更换。

5. 加强从业人员卫生教育和管理，督促从业人员养成勤洗手、勤换衣、勤剪指甲、勤理发，不在工作场所饮食、吸烟等可能造成污染食物的良好卫生习惯。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。

6. 从业人员应勤洗手，包括在咳嗽及打喷嚏后、餐前便后、接触不清洁的设备设施和器具、接触其他人或生食品后等，特别是接触直接入口食品前必须规范洗手和消毒。手部清洗消毒参照《餐饮服务食品安全操作规范》的附录《餐饮服务从业人员洗手消毒方法》。

六、严格网络食品交易配送过程管理，防止配送污染

1. 网络餐饮服务第三方平台应严格执行《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》等各项规定。

2. 餐饮外卖食物采用密封盛放或使用“食安封签”防止配送过程污染。

3. 每天对外送食品的保温箱、物流车厢及物流周转用具进行清洁消毒。

4. 食品配送人员每天进行体温检测并做好记录，配送过程全程佩戴口罩。