

郑州市二七区食品药品监督管理局文件

二七食药监〔2018〕3号

郑州市二七区食品药品监督管理局 关于印发《重大活动餐饮服务食品安全保障 工作方案》的通知

局食品科，各(镇)办、景区管委会食药监所：

现将《郑州市二七区食品药品监督管理局重大活动餐饮服务食品安全保障工作方案》印发给你们，请遵照执行。

郑州市二七区食品药品监督管理局

2018年1月10日



郑州市二七区食品药品监督管理局 重大活动餐饮服务食品安全保障工作方案

为做好重大活动期间餐饮服务食品安全保障工作，有效预防食物中毒和食源性疾病等食品安全事故发生，根据《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《河南省重大活动餐饮服务食品安全监督管理手册》等有关规定，特制订本工作方案。

一、指导思想

按照重大活动主办单位的统一部署，建立健全餐饮服务食品安全保障体系，严格把好食品安全关，预防食物中毒事件的发生，确保重大活动期间的饮食安全。

二、工作任务

对重大活动实施餐饮服务食品安全监督和状况评估，防止食源性疾病、食物中毒和食品污染等事件的发生；依法查处违反《中华人民共和国食品安全法》等法律法规的行为。

三、组织领导

组 长：张晓慧 二七区食品药品监督管理局局长
副组长：成 辉 二七区食品药品监督管理局副局长
张 翼 二七区食品药品监督管理局副局长
李华杰 二七区食品药品稽查大队副大队长
段智勇 二七区食品药品稽查大队副大队长
成 员：各（镇）办及景区管委会食药监管所全体人员

领导小组下设办公室，办公室设在食品经营科，吕运叶任办公室主任。

四、重大活动餐饮服务食品安全监督方式

重大活动餐饮服务食品安全监督分为全程监督和重点监督两种方式。工作组依据重大活动具体内容，确定实施重大活动餐饮服务食品安全监督的方式。

五、工作程序

1、按照《河南省重大活动餐饮服务食品安全监督管理手册》要求，对负责接待的餐饮服务单位（下称接待单位）进行全面的食品安全监督检查、指导，做好相关记录。强化接待单位食品安全第一责任人的责任意识，向接待单位进行食品安全责任告知并收存接待单位做出的“重大活动餐饮服务食品安全责任承诺书”。

2、重大活动前对接待单位进行餐饮服务食品安全监督评估。

A.重大活动接待单位必须具备下列基本条件：

- ①持有有效的《餐饮服务许可证》或《食品经营许可证》；
- ②具备与重大活动供餐人数、规模相适应的接待服务能力；

力；

③食品从业人员持有效健康证明，健康档案记录完整；

④食品及原料供应渠道符合食品安全要求，相关证件资料完备；

⑤监督管理部门根据重大活动情况提出的其他条件。

B.对接待单位现场监督检查中发现的问题予以记录，责

令限期整改；问题严重的，及时向重大活动主办单位通报；对于存在问题特别严重、不予整改的或者整改后仍难以保障食品安全的，建议主办单位取消其接待资格，并依法查处。

C.对接待单位食品安全监督检查包括食品安全管理资料审查和现场食品安全监督检查,主要包括以下内容:

①接待单位食品安全管理组织、管理人员、食品安全管理制度设立情况;

②食品生产经营场所布局设置、食品安全设备设施运行情况;

③食品生产加工制作过程食品安全操作规范的执行情况;

④直接入口食品及食品工具、用具、容器食品安全和卫生情况;

⑤按餐饮服务食品安全操作规范对从业人员个人卫生要求及健康状况;

⑥接待单位存在的食品安全隐患问题及整改意见;

⑦监督管理部门根据重大活动情况规定的其他内容。

3、重大活动期间餐饮服务食品安全监督工作由2名或2名以上执法人员对接待单位的食品原料购进、餐饮食品加工烹调过程、二次供水等实行全程或重点监督。执法人员应对重大活动期间餐饮食谱进行审查,提出审查意见,每餐必须按已审查食谱进行复核。对所采购的食品原料、成品、半成品逐一检查“三证”(生产许可证、企业营业执照、产品检验合格证),畜禽、肉类索取兽医部门的检疫证明,做到货证

相符，不得供应禁止生产经营和易引起食物中毒的食品。对接待单位提供食谱以外的食品实行禁用，并及时向主办单位及局领导报告。

4、监督员要认真做好餐饮加工过程中关键控制环节和危险因素的监督，要重点检查整改意见的落实情况，增加现场监督频次，对采购的重点原料、食品和饮用水进行采样检测，及时发现加工制作过程中可能存在的安全隐患，提出控制纠正措施。同时，应制作现场监督检查笔录和监督检查要点表等执法文书。对监督过程中所发现的问题应及时向接待单位负责人及主办单位反馈，主办单位应督促接待单位立即改进。

5、重大活动期间监督员要督促接待单位做好食品留样工作，所有主副食品均应留样，数量不少于 200g，并留置于冷藏设备中保存 48 小时以上；应详细了解每道菜肴制作原料、制作过程（工艺）、制作时间、制作责任人、制作地点、暂存位置、出菜时间、供餐方式，并实施监督；应及时了解参加重大活动人员的身体状况，对疑似食物中毒等重大问题，应立即向主办单位及局领导报告，并及时采取相应的调查及控制措施。

6、对每餐次的食品要进行快速检测，包括蔬菜的农药残留量、畜禽肉类的兽药及瘦肉精的残留、腌制肉品和亚硝酸盐含量、餐饮具细菌总数及洁净度、从业人员手部细菌总数等。