

郑州市二七区市场监督管理局文件

二七市监〔2019〕9号



郑州市二七区市场监督管理局 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

局各相关科室，各食药监管所：

现将《郑州市二七区市场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。

郑州市二七区市场监督管理局

2019年2月26日



郑州市二七区市场监督管理局 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办法（试行）》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：孟文建 二七区市场监督管理局局长

副组长：陈向林 张 翼 段智勇

成 员：局办公室、局食品经营科及各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，具体职责：上传下达、工作汇报、信息收集和上报工作、组织协调有关人员开展保障工作。

现场调查处置组由张翼任组长，段智勇任副组长，各食药监管所负责人任组员，具体职责：（1）负责餐饮服务环节中事故的现场控制、调查处理和相关技术鉴定等工作。监督食品经营者对确认受到有毒有害物质污染的相关食品及原料进行销毁。（2）及时向领导小组办公室汇报事故调查进展情况；（3）评估事故影响，提出事故防范意见。

后勤保障组设在局办公室，由陈向林任组长，高雅任副组长，具体职责：负责食品安全事故应急救援的车辆、应急包等物资保障和服务工作，保证救援工作及时、顺利开展。

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办法（试行）》的要求，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;
- 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、执法人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、重大活动期间执法人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。

六、应急处置

重大活动期间，发生可疑食品污染、食物中毒等突发食品安全事件时，执法人员要督促接待单位向所在地相关监管部门和主办单位报告并采取以下相应措施：

- (1) 配合医疗卫生机构抢救治疗病人；
- (2) 立即停止餐饮服务食品生产加工和供餐活动；
- (3) 保留造成或者可能导致食品污染、食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场；
- (4) 配合监管部门现场调查取证，如实提供食品留样及相关证据和材料；
- (5) 依照监管部门提出的监督意见立即整改。

局领导小组接到相关报告后应立即启动应急预案，组织人员对现场进行检查，配合卫健委做好中毒人员的救治和流调工作，迅速采取措施处置。

附件 1：重大活动餐饮服务食品安全责任承诺书

附件 2：重大活动餐饮服务食品安全监督管理全程/重点监督表

主题词：印发 食品安全保障 方案通知

郑州市二七区市场监督管理局

2019年2月26日印发

附件 1:

重大活动餐饮服务食品安全责任承诺书

为确保_____重大活动餐饮服务食品安全，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》、《重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范》的要求，特作出如下承诺：

一、积极配合监督人员的监督检查，对检查中发现的问题及时整改到位。

二、拟在重大活动期间供应的食品均提供食谱，提前报送监督人员审查，审查合格后方可制作加工并供应。

三、采购食品（含原料）、食品添加剂和食品相关产品等应严格执行采购索证索票和进货查验等制度，确保所购食品（含原料）、食品添加剂和食品相关产品符合食品安全标准。

四、不使用下列食品（含原料）、食品添加剂和食品相关产品：

（一）法律法规禁止生产经营的食品、食品添加剂和食品相关产品；

（二）检验检测不合格的生活饮用水和食品；

（三）超过保质期的食品、食品添加剂；

（四）外购的散装直接入口熟食制品；

（五）食品药品监管部门在食谱审查时认定不适宜提供的食品

五、调味品即用即开，每餐次剩下的调味品要及时加盖保

存。

六、制作加工凉菜在凉菜间内进行，并做到专人、专间、专用冰箱、专用空调、专用工具和容器。

七、所有食品均烧熟煮透后方供应，自助餐有足够的复热保温设施，保证食品的温度达 60℃ 以上，食品上架时间不超过 2 小时。不供应隔餐、隔夜的剩余食品。

八、餐（用）具消毒有专人负责，严格消毒程序，有足够的保洁柜存放备用餐具，餐饮具摆台控制在餐前 1 小时以内。

九、餐饮服务从业人员均持有效的健康证明和食品安全知识培训合格证明。

十、食品留样按品种分别存放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在冷藏条件下存放 48 小时以上，每个品种留样量满足检验需要，并做好记录。食品留样存放的冰箱专用，专人负责，上锁保管。

十一、一旦发现疑似食品安全事故者或者可疑传染病病人，立即报告监督人员并且协助做好病人的隔离、治疗和消毒处理工作。

违反上述规定，造成食品安全事故及其他食源性疾患发生的，本单位和负责人愿意配合监管部门的调查处理，承担相应的法律责任。

餐饮服务提供者（盖章）： 负责人（签字）：

年 月 日

附件 2:

重大活动餐饮服务食品安全监督管理 全程/重点监督表

日期: _____

餐次: _____

一、食品(含原料)、食品添加剂和食品相关产品索证索票:

1. 食品感观性状合格: 是、否;
2. 查验记录齐全: 是、否;
3. 索证索票齐全: 是、否;
4. 食品添加剂“五专”管理: 是、否;

二、食品制作加工过程及存储:

1. 粗加工:

a、动物性、植物性、水产品加工区域及清洗池分开: 是、否;

b、切配的刀具、砧板按动、植、水产品三类配备并分开使用: 是、否;

2. 烹调食品做到烧熟煮透: 是、否;

3. 食品存储:

a、冰箱、冷柜存放食品生、熟、半成品分开: 是、否;

b、加工好的成品与食用前间隔时间不超过 2 小时: 是、否。

三、凉菜间:

1. 厨师个人卫生:

a、洗手、更衣、戴口罩上岗: 是、否;

b、操作行为规范, 不留长指甲、戴金戒指等: 是、否;

2. 制作凉菜执行“五专”工作制度: 是、否;

3. 温度控制在 25° C 以下: 是□、否□;

4. 空气、操作台面定期清洗消毒: 是□、否□。

四、餐饮具清洗消毒、保洁:

1. 消毒方法: 物理□、化学□;

2. 热力消毒温度达标: 是□、否□; 化学消毒浓度达标: 是□、否□;

3. 消毒有专人负责: 是□、否□; 消毒程序规范: 是□、否□;

4. 感官清洁: 是□、否□; 消毒后有保洁设施: 是□、否□。

五、食品 48 小时留样情况:

有专人负责: 是□、否□;

有专柜存放: 是□、否□;

容器密闭、消毒、专用: 是□、否□;

留样品种齐全: 是□、否□;

是否加锁: 是□、否□;

留样记录: 有□、无□。

六、整体环境卫生: 好□、中□、差□

七、现场快速检测情况:

检测项目	检测样品	检测结果	操作人	整改措施	整改结果

八、存在问题: _____

九、处理措施： _____

十、整改结果是否合格：是 、否

注：检查项目中为“是”或“有”的打“√”，“否”或“无”的打“×”；检查项目中为选择项目的在选项中直接打“√”，填空项直接填充具体内容。

餐饮单位负责人（签字）： _____

监督员： _____、 _____