

郑州市惠济区市场监督管理局文件

惠市监〔2019〕35号

郑州市惠济区市场监督管理局 关于进一步加强夏季餐饮服务食品安全 监管工作的紧急通知

食品监管科，各监管所：

夏季来临，气温逐渐攀升，食物易腐败变质，各种致病性微生物易于滋生，餐饮食品安全风险剧增，是食物中毒事件易发、高发时期。为保障人民群众饮食安全，有效预防和控制群体性食物中毒事件发生，现就进一步加强夏季餐饮服务食品安全监管工作通知如下：

一、统一思想认识，高度重视餐饮食品安全风险防控

餐饮消费是广大人民群众普遍需求，防控餐饮服务食品安全风险，事关广大人民群众的身体健康和生命安全。各监管所要充分认识防控食品安全事件的重要性，从维护广大人民群众切身

利益和社会稳定的大局出发，把防控夏季餐饮服务食品安全风险作为当前市场监管工作的重中之重，进一步统一思想、凝聚共识，监管资源加大倾斜，超前谋划部署，针对夏季餐饮服务食品安全特点，结合区域内餐饮业特点和监管实际，认真总结和分析事故易发区域、易发业态、易发环节、易发品种和典型问题，科学研判区域内事件发生趋势，制定相应监管措施，深入开展风险隐患排查，实施精细化监管。同时，遵循“四个最严”，强化“四有两责”，坚持问题导向，按照“源头可溯、全程可控、风险可防、责任可究”防控责任体系，严格落实监管责任，及时消除食品安全风险隐患，牢牢守住食品安全底线。

二、严格操作规范，督促落实经营者主体责任

各监管所要采取措施不断强化餐饮服务经营者的主体责任意识，进一步树牢企业法定代表人为第一责任人的食品安全意识，认真落实省局《关于贯彻落实〈餐饮服务食品安全操作规范〉进一步推进餐饮服务提供者食品安全自查自评工作的通知》（豫食药监办餐饮〔2018〕112号），督促餐饮服务经营者对照餐饮服务食品安全主体责任清单，全面开展制度自查、定期自查和专项自查，及时发现和消除食品安全隐患，进一步发挥豫食考核APP培训和抽查考核作用，提升餐饮服务经营者食品安全管理水平。同时，督促经营者严格落实《餐饮服务食品安全操作规范》要求，达到“六个严格”要求：一是严格制度建设和从业人员管理。建立保障餐饮食品安全的各项制度，配备经考核合格的食品

安全管理人员,严格执行从业人员健康管理制度;二是严格设施设备维护管理。配备与餐饮服务相适应的加工、贮存、陈列等设施设备,并定期清洗和维护;三是严把原辅料购进质量安全关。严格落实索证索票和进货查验制度,保证购进原辅料的质量符合国家食品安全标准;四是严把餐饮加工制作关。严格执行餐饮服务食品安全操作规范,加工人员要保持个人卫生,加工用具、容器要明显区分,实施色标、分类、定位管理,做到生熟食品分开存放,防止交叉污染;五是严把餐饮具清洗消毒关。配备清洗消毒保洁设施设备或委托集中消毒服务单位进行清洗消毒,保证餐具、饮具干净卫生;六是严把环境卫生控制关。保持加工操作区、就餐区和卫生间等区域的清洁卫生,切实做好防蝇、防虫和防鼠工作,定期清洗消毒空调通风系统。

三、加强监督检查,严格履行监管职责

(一)强化风险意识,消除安全隐患。根据食品经营单位业态特点,加强对高风险单位、高风险食品以及高风险环节的监督检查。树立底线思维,强化风险意识,严防严管严控食品药品安全风险,认真实施网格化监管,对高风险餐饮服务单位的监督检查要达到全覆盖、高频次,及时采取针对性措施消除风险隐患,对不符合要求和无证经营餐饮单位依法坚决予以查处。各监管所要与教育、城建、城管、旅游等相关部门密切协作,联合开展监督检查,对检查中发现的问题,要及时通报相应的主管部门,共享监管信息,加大联合执法力度。

（二）明确监管重点，全面排查安全隐患。各监管所要全面排查本辖区餐饮单位存在的食品安全风险和隐患，着力强化对重点单位、重点环节、重点品种的食物中毒隐患排查和问题监督检查。针对夏季食源性疾病的特点，以学校食堂（包括托幼机构、小饭桌、学生社会实践基地）、建筑工地食堂、旅游景区（包括农家乐）、农村集体聚餐、中央厨房、大型宴席承办单位以及夏季烧烤店、大排档等为重点监管对象。以冷荤凉菜、裱花糕点、生食海产品、熟肉制品、乳制品、自制饮品、自制火锅底料、自制调味料、四季豆、扁豆、野生蘑菇、河豚鱼、山野菜等为重点监管品种。以原料采购、食品储存时间温度、交叉污染、餐具和工用具消毒、人员健康、餐饮食品加工制作等易引发食物中毒的关键环节为重点环节。以从业人员健康和培训状况、食品安全环境卫生、食品原材料进货查验和索票索证及食品贮存情况、餐饮食品加工制作过程、食品添加剂的管理、食品留样、食品及食品添加剂的感官性状、餐饮用具及盛放直接入口食品的容器的清洗消毒和保洁情况、饮用水卫生情况等为重点检查内容开展检查，及时发现和纠正不规范操作行为。区局将组织人员对各镇办开展检查排查情况进行检查，检查情况将予以通报。

（三）关注重要时段，加强考试期间巡查。各监管所要严格贯彻落实5月14日全省加强高中等学校招生考试期间市场监管工作电视电话会议精神和《河南省市场监督管理局关于做好2019年高中等学校招生考试期间市场监管工作的通知》要求，周密部

署，加强对考点学校食堂及周边餐饮服务单位的排查；加大考试期间餐饮安全巡查力度，定点、定人、定岗、定责，确保各项监管措施落到实处，必要时派员进驻考生就餐集中的学校食堂、考点周边学生集中食宿酒店等餐饮服务单位，实行驻点监督。要加强与教育部门的沟通协调，密切配合，共同做好中高考期间餐饮服务食品安全工作。

（四）依法从严查处，严惩违法违规行为。依据《食品安全法》相关条款，采取有效措施，切实加大对餐饮服务食品安全违法违规行为的惩处力度。监督检查中发现的一般食品安全隐患问题，要坚决责令限期整改，并对整改结果及时复查；对于排查发现、消费者投诉举报和媒体舆情反映的案件线索，尤其是涉及学生、养老机构、旅游景区、农村集体聚餐等特殊群体和特定经营场所的；餐饮单位违规采购经营使用禁用食品原料等违法行为的，应依法予以严惩。涉嫌犯罪的及时移送公安机关，要始终保持打击食品安全犯罪行为的高压态势。

四、强化宣传预警，切实提升风险防范意识

各监管所要充分利用网络、电视、报刊杂志、各种新媒体等对餐饮食品安全法律法规、夏季饮食安全科普知识及各种专项整治工作进行宣传。推进食品安全进企业、进学校、进社区、进农村，通过专题宣讲、发放宣传资料等形式，提高消费者的自我保护意识。加强餐饮食品安全监管的法律、法规、规范性文件等的宣传教育，有针对性地组织监管人员开展现场式、实战化学习，

确保通过检查能够有效发现企业在履行主体责任方面存在的问题，使餐饮环节风险隐患得到有效防控。要向社会发布用于帮助指导餐饮服务经营者和公众预防食物中毒的食品安全预警、消费提示，紧密结合案件查处和食物中毒典型案例，特别是近期个别地区发生的食物中毒事件，以案说法，以案警示，强化公众食物中毒防控意识，提高餐饮服务单位和公众自我防范能力。要畅通投诉举报途径，引导舆论监督，鼓励公众积极参与，营造出执法监管和舆论监督的良好氛围。

五、强化应急处置，及时妥善处置突发事件

各监管所要结合辖区内监管实际，健全完善食物中毒事故应急预案，组织开展专题培训，适时开展演习演练，强化应急处置人员的培训，确保发生食物中毒事故能够快速反应、科学应对、有序处置。应建立食物中毒应急处置值班制度，完善内部职责分工。加强与教育、公安、卫生等部门沟通协调，明确突发事件上报和应急处置流程。要科学分析研判，审慎判断定性，对确认发生的疑似食物中毒事件，要在第一时间组织力量依法调查处理并按照规定上报相关信息；对确认的食品安全事故，要立即启动应急处置程序，并及时将事故发生、核查和处置信息上报当地政府和上级市场监管部门。发生食物中毒事件，应果断采取控制措施，督促事发单位停止食用可疑食品，防止发生后续病例，防止事态扩大蔓延，减轻社会危害。上报信息应遵循“快报事实、慎报原因”的原则，未经食安办组织市场监管、公安、卫生等部门监管

人员和专家联合会商定性,不得随意以疑似食物中毒或疑似食品安全事件报送相关信息。





郑州市惠济区市场监督管理局

2019年6月4日印发
