食品安全保障指南

为了规范重大活动餐饮服务食品安全监督管理工作，保证食品安全预防食物中毒和污染事件发生，确保重大活动的顺利进行，确保灾民安置点和援枞抗洪救灾部队驻地食品安全，特制定食品安全保障指南。

1. 检查主要内容方面：

（一）、组织制度建设

检查是否建立了以餐饮单位负责人为第一责任人的食品安全责任制，是否有食品安全管理机构并配备专职或兼职食品安全管理人员，是否落实了食品安全责任制度，明确各岗位、环节从业人员的责任，是否定期检查食品安全并有记录等方面。

（二）营业执照、许可证

检查有无营业执照、餐饮服务许可证、实际经营项目与许可范围是否相符，是否存在超范围经营问题等方面；

（三）、经营环境

检查餐饮单位环境是否定期清洁和保持良好、是否具有消除鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及孳生条件的防护措施、餐厨废弃物处置是否符合要求，是否具有足够的通风和排烟装置等方面；

（四）|、健康管理

检查是否建立了从业人员健康管理制度和健康档案，从业人员是否执行晨检和培训制度，从业人员是否取得健康合格证明，健康合格证明是否在有效期内，从事直接入口食品的工作人员患有有碍食品安全疾病时，是否及时将其调整工作岗位等方面；

（五）、落实索证索票制度

检查餐饮单位采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品是否验收并具有进货台账，是否严格落实索证索票制度；库存食品是否在保质期内，原料贮存是否符合管理要求，是否存在国家禁止使用或来源不明的食品及原料、食品添加剂及食品相关产品，食用油脂、散装食品、一次性餐盒和筷子的进货渠道是否符合规定等方面：

（六）、清洗消毒

检查餐饮单位是否配备有效洗涤消毒设施，且数量满足实际需要，是否有餐饮用具专用保洁设施，消毒池是否与其他水池混用，消毒人员是否掌握基本消毒知识，餐饮用具清洗消毒是否符合要求等方面：

（七）、食品贮存

检查贮存食品原料的场所、设备是否保持清洁，是否满足实际需要，是否有禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品情况，是否符合贮存要求等方面；

（八）、加工制作管理

餐饮用具与设备设施是否保持清洁，是否使用超期变质等影响食品安全的可疑食品，原料清洗是否彻底，生熟是否分开，是否存在交叉污染，是否按规定留样，是否具有留样设备，留样设备是否正常运转，是否按餐饮服务食品安全操作规范进行等方面；

（九）、使用食品添加剂情况

检查食品添加剂使用是否符合相关标准，是否达到“五专”要求进行管理等方面。

二、具体要求、

（一）、食品安全综合管理要求

1、依法亮证经营，不超许可范围经营，不超出供餐能力承接聚餐活动。保证食品安全，接受社会监督，承担社会责任。不擅自变更加工布局及场所用途，新、改、扩建加工场所或变更许可内容，先经过监管部门审查通过再进行。

2、成立食品安全管理小组，餐饮业法人是本单位食品安全第一责任入，配备专兼职食品安全管理员。

3、食品安全管理员负责对食品生产经营全过程的食品安全状况实施内部检查管理，督促检查食品安全制度的落实情况，积极预防和控制食品安全事件，严格落实监管部门的监管意见和整改要求，并做好相关记录。

4、各岗位负责人、主管人员每天在部门内开展岗位自查，食品安全管理员每天在操作加工时段进行一次以上食品安全检查食品安全管理小组定期进行食品安全全面检查，发现问题及时反馈，并提出限期改进意见，做好检查记录。

（二）、从业人员管理要求

1、食品生产经营人员每年进行健康检查，未取得有效健康证明人员不上岗。

2、患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病的人员，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全疾病的人员，不从事接触直接入口食品的工作。

3、建立从业人员健康档案管理制度，对从业人员健康状况进行日常监督管理，及时组织办理健康证明年检及新上岗人员办证，每日组织从业人员晨检，督促“五病”人员调离。

4、工作人员操作前、便后以及与食品无关的其他活动后要洗手；生产经营食品时，要将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽，不留长指甲、涂指甲油、戴戒指、耳环等饰物；销售无包装的直接入口食品时，要使用无毒、清洁的售货工具、戴口罩；不得用手抓取直接入口食品或用勺直接尝味，不得面对食品打喷嚏、咳嗽，不得在食品加工场所或销售场所内吸烟、吃东西、随地吐痰、穿工作服入厕；用后的操作工具不得随处乱放。

5、组织从业人员参加食品安全知识培训，学习食品安全法律、法规、规章、标准和食品安全知识，明确食品安全责任，并建立培训档案

（三）、食品采购索证索票和进货验收要求

1、采购食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品要到许可证照齐全有效、有相对固定场所的食品生产经营单位。向固定供货商采购食品的，要签订采购供货合同。

2、从食品生产单位、批发市场采购的，要查验留存供货商资质证明（许可证、营业执照）和产品检验合格证明（生肉禽类应有检验合格证明）；从固定供货商（含个体经营户）采购的，要查验留存供货商的资质证明、每笔供货清单等；从合法超市、农贸市场采购的，要查验留存购物清单；使用集中消毒式餐饮具的，要查验留存供货厂家营业执照及消毒合格证明。证明资料为复印件者，要由供应者盖章或签字确认。

3、建立采购记录台账，如实记录产品名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容。

4、按照产品品种、进货时间先后次序有序整理、保存采购记录及相关资料，记录、票据的保存期限不得少于2年。

5、采购食品时应进行感观检查，不得采购腐败变质、掺杂掺假、霉变生虫、污染不洁、有毒有害、有异味、超过保质期限的食品及原料，不得采购外观不洁、破损、包装标签不符合要求或不清楚、来源不明的食品，以及病死或死因不明的畜禽、水产品及其制品。

6、所采购的预包装食品及食品添加剂标签要求应符合《中华人民共和国食品安全法》的规定。

（四）、食品仓储管理要求

1、设专人负责管理，建立验收、发放登记。做到先进先出，易坏先用。腐败变质、发霉生虫等异常食品和无有效票证的食品不验收入库。及时检查和清理变质、超过保质期限的食品。

2、食品与非食品不混放，食品仓库内不存放杀鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等有毒有害物质，不存放个人物品和杂物。

3、各类食品按类别、品种分类、分架摆放整齐，做到离地10厘米、离墙10厘米存放于货柜或货架上。

4、散装食品盛装于容器内，并在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。

5、肉类、水产、蛋品等易腐食品冷藏储存。用于保存食品的冷藏设备贴有明显标志（原料、半成品、成品、留样等）肉类、水产类分柜存放，生食品、半成品、熟食品分柜存放，不生熟混放、堆积或挤压存放。

6、定期对冷藏设备除霜（霜薄不超过1cm）清洁和保养，冷藏温度保持在0-10℃，冷冻温度保持在-1-20℃。

7、仓库内保持通风干燥，设置纱窗、排风扇、防鼠网、挡鼠板等有效防鼠、防虫、防蝇、防蟑螂设施，保持仓库清洁卫生，仓库内禁止抽烟。

8、贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备安全、无害，保持清洁，符合保证食品安全所需的保温和冷藏条件，不得将食品与有毒、有害物品一同运输。

（五）、粗加工管理要求

1、食品原料粗加工必须在粗加工间（区域）内操作，排水沟出口设置网眼孔径小于6毫米的金属防鼠类网罩。

2、分设肉类、水产类、蔬菜原料加工洗涤区或池，并有明显标志。食品原料的加工和存放在相应位置进行，不混放和交叉使用，加工肉类、水产类的操作台、用具和容器与蔬菜分开使用，并有明显标志。

3、粗加工前认真检查待加工食品，发现有腐败变质、超过保质期或者其他感官性状异常的，不加工和使用。

4、蔬菜类食品原料按“一择、二洗、三切”的顺序操作，彻底浸泡清洗干净，做到无泥沙、杂草、烂叶。

5、做到刀不锈、砧板不霉，定位存放，整齐有序，保持室内清洁卫生。加工结束后及时清洁地面、水池、加工台、工用具、容器，切菜机、绞肉机等机械设备用后拆开清洗干净以备再次使用。

6、及时清除垃圾，垃圾桶每日清洗，保持内外清洁卫生。7、不在加工清洗食品原料的水池内清洗拖布。

（六）、烹调加工管理要求

1、在制作加工过程中发现有腐败变质或者其他感官性状异常的食品及食品原料，不加工使用。用水水质符合国家规定《生活饮用水卫生标准》规定。

2熟制加工的食品要烧熟煮透，其中心温度不低于70℃，油炸食品要防止外焦里生；使用禽蛋前先清洗、消毒外壳；豆浆、四季豆等生食有毒食物按要求煮熟焖透；谨慎提供贝类、海螺类以及深海鱼的内脏；油炸食品时避免温度过高、时间过长，随时清除漂浮的食物碎屑和底部残渣，煎炸食用油不得连续反复煎炸使用。

3、直接入口熟食品要盛放在经过消毒的容器或餐具内。用于餐饮加工操作的工具、设备无毒无害，标志或者区分明显，做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

4、烹调后至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的食品，要及时采用高于60℃热藏或低于10℃冷藏。

5、直接入口食品、食品原料、半成品分开存放，隔餐隔夜熟制品经充分再加热后方可使用。

6、灶台、抹布随时清洗，保持清洁。不用抹布揩已消毒的碗碟，滴在碟边的汤汁用消毒布揩擦，及时清洗抽油烟机罩。

7、工作结束后，调料品加盖，工具、用具洗刷干净，定位存放，灶上、灶下地面清洗冲刷干净，不留残渣、油污，不留卫生死角，及时清除垃圾。

（七）、餐厅卫生管理要求

1、餐厅、包间随时保持整洁，餐具摆台后或顾客就餐时不清扫地面。餐具摆台超过当次就餐时间尚未使用的要回收。

2、发现或被顾客告知所提供食品确有感官性状异常或可疑变质时，餐厅服务人员应当立即撤换该食品，并同时告知有关备餐人员，备餐人员要立即检查被撤换的食品和同类食品，做出相应处理，确保供餐安全。

3、销售直接入口食品使用专用工具传递，专用工具消毒后使用，定位存放。传递食品与收款分开（专人、专用工具），防止交叉污染。

4、供顾客自取的调味品，符合食品安全所必需的贮存和使用要求，做到及时更换，防止过期、发霉。

5、未经消毒的餐饮具不摆台上桌。

6、配备充足的用餐者专用洗手设施，有符合要求的餐具保洁设施，提供的毛巾、餐巾等符合食品安全要求。

7、端菜手指不接触食品，分餐工具不接触顾客，递小毛巾用夹具，用后及时收回清洗消毒，用过的餐饮具及时撤回，并清洁台面。

8、及时做好台面、桌椅及地面的清扫工作，盛装垃圾的容器密闭，垃圾及时处理，做好“三防”工作，保持整洁卫生。

（八） 餐饮具清洗消毒保洁管理要求

1、餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器、工具使用前按照要求洗净消毒，不使用未经清洗、消毒的餐饮具。

2、不重复使用一次性使用的餐饮具，不使用国家明令淘汰使用的一次性发泡餐饮具等不符合安全标准的餐饮具。

3、直接入口使用的餐饮用具、清洗餐饮具的洗涤剂、消毒剂符合国家有关卫生标准并按要求留存票证

4、设置专用的餐饮具清洗、消毒、保洁区域（或专间）及设备，餐饮具清洗消毒水池专用，不与清洗食品原料、拖布等混用。

5、从业人员掌握正确的清洗消毒方法，严格按照“除残渣、洗涤剂洗、清水冲、热力消、保洁”的顺序操作。餐饮具首选热力方法进行消毒，使用化学药物消毒的至少用一冲刷、二消毒、三冲洗”的程序进行，并彻底清洗干净，防止药物残留。

6、消毒后的餐饮具表面光洁、无油渍、无水渍、无异味、无泡沫、无不溶性附着物，符合有关消毒卫生标准。

7、清洗消毒后的餐饮具，及时放入专用密闭式餐饮具保洁柜（间）保存。保洁柜有“已消毒”标记，柜内洁净、干爽，不存放其他物品。已消毒和未消毒的餐饮具分开定位存放。

8、每餐收回的餐饮具立即进行清洗消毒，不隔餐隔夜。洗刷消毒结束，及时清理卫生，做到内外清洁。

9、定期检查消毒设备、设施，采用化学消毒的定时测量有效消毒浓度，并做好记录。

**（九）环境设施管理制度**1、加工场所面积与冷藏等设施数量与供应的食品品种、数量相适应，2、有相应的防霉、防尘、防蝇、防鼠、防虫、消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、洗涤设施。

3、水池、操作台、工用具、功能区分类使用、标识清楚，设备正常使用。

4、垃圾桶加盖防止溢漏，下水道加盖保持通畅。

5、加工场所内外卫生保持清洁干爽，不在加工场所内饲养活禽畜。

1. **食品留样管理要求**

1、留样工作由专人负责，专人操作，专人记录。留样食品应使用专用器具，留样冷藏柜由专人管理。

2、留样食品范围为每日经厨房加工后的所有主副食品，不得缺样。

3、餐饮单位须购置与留样食品数量相适应的冷藏设施及留样工具，留样容器要大小适宜，便于盛放与清洗消毒。冷藏设备要贴有明显的“食品留样专用”标识。

4、留样主副食品冷却后,必须用保鲜膜密封好，放入专用器皿中加盖,并在外面贴上标签，标明编号、留样时间、餐别、餐名、留样量、消毒时间、销毁时间、留样人等，并按早、中、晚餐的顺序分类保存。

5、每种主副食品留样量不少于125g，并分别盛放在己清洗消毒的专用留样容器内。冷藏温度为0-10℃，留样时间48小时以上。

6、留样的主副食品取样后,必须立即放入完好的食品罩内,避免污染。

7、建立完整的留样记录，由餐饮负责人或留样负责人保管，以备查验。

8、留样柜内严禁存放与所留样品无关食品或物品，留样食品不得混入用餐食品中。

（ 十一）、餐厨废弃物处置管理要求
1、餐厨废弃物分类放置，存放在有盖的容器中，做到日产日清。
2、废弃食用油脂按《中华人民共和国食品安全法》等法律、法规进行管理。
3、废弃食用油脂存放在标有“废弃油脂专用”字样的专用密闭容器内，专人负责管理。
4、废弃食用油脂只能销售给经相关部门许可或备案的废弃油脂加工单位和从事废弃物收购的单位，不得销售给其他单位和个人。
5、建立餐厨废弃物台账，详细记录餐厨废弃物的种类、处置时间、数量、收购单位、用途、联系人、电话、地址、收货人签字等情况，并长期保存备查。
6、不用未经无害化处理的餐厨废弃物喂养畜禽，不随意倾倒、排放废弃食用油脂。
7、严禁乱倒乱堆餐厨废弃物，不将餐厨废弃物直接排入公共水域或倒入公共厕所和生活垃圾收集设施。

（十二）食品添加剂使用管理制度
1、食品添加剂的使用必须符合GB2760一2007《食品添加剂使用卫生标准》或卫生部公告名单规定的品种及其使用范围、使用量，杜绝使用《食品中可能违法添加非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单》中的物品。
2、不以掩盖食品腐败变质或掺杂、掺假、伪造为目的使用食品添加剂；不由于使用食品添加剂而降低了食品质量和安全要求。尽可能不用食品添加剂，确须使用的，在限量范围内使用。
3、购入食品添加剂时，要索证索票并登记台账。要索取生产许可证明（食品添加剂生产企业须取得省级卫生行政部门发放的食品生产许可证）和产品检验合格证明，标签符合《中华人民共和国食品安全法》的规定。4、严禁违法使用硼酸、硼砂、罂粟壳、亚硝酸盐、废弃食用油脂、工业用料等非食用物质和滥用食品添加剂；含柠檬黄、日落黄等合成色素的吉士粉、油性色素等不用于面点、糕点、肉类加工；严格控制泡打粉等含铝膨松剂用量，首选使用不含铝的酵母粉、塔塔粉等食品添加剂；糕点禁用苯甲酸、苯甲酸钠等防腐剂。
5、未经专业培训的人员不使用食品添加剂。食品添加剂使用专用称量工具严格按限量标准使用，做到专柜、专架、定位、上锁、标示存放，不与非食用产品或有毒有害物品混放。6、做到每次使用食品添加剂有使用记录。

（ 十三）、食品安全事件处置要求

1、成立食品安全事件应急处置小组，负责处置调查发生的食品安全事件。组长由单位法人代表担任

2、发生食品安全事件或可疑事件时，发现或者接到报告的人员，立即向单位的食品安全事件应急处理小组报告3、采取紧急处置措施:

（1）、立即停止食用可疑食品；封存厨房及有关原料仓库，封存被污染的食品及用具；追回已售出的可疑食品。

（2）、将食物中毒病人及时送往当地医疗机构进行救治

（3）、收集、保全食物中毒病人食用过的所有剩余食物及当餐所用原料、辅料等；收集、保全食物中毒病人的呕吐物、排泄物等。

4、食品安全事件应急处置小组在知道该事件起，以最快捷的方式向当地食品药品监管部门和卫生部门报告

5、报告内容包括食品安全事件发生的时间、地点、单位、中毒人数和死亡人数，病人主要症状、可能发生的原因和采取的应急措施等。

6、协助配合食品药品监管部门和卫生部门查明食品安全事件原因。

枞阳县市场监督管理局

 2020年7月13日