

# 江门市市场监督管理局文件

江市监食餐〔2020〕51号

---

## 关于加强复工复产单位食堂食品安全 监督管理的通知

各市（区）市场监管局：

为全力做好新型冠状病毒肺炎疫情防控工作，按照广东省重大突发公共卫生事件一级响应要求，结合《广东省餐饮服务业防控新型冠状病毒肺炎指引》、《广东省防控新型冠状病毒感染的肺炎疫情工作领导小组办公室关于限制群众性活动的通知》和《广东省市场监管领域防控新型冠状病毒感染的肺炎疫情工作领导小组办公室关于强化食品经营监管做好疫情防控的公告》等规定，现就加强复工复产单位食堂食品安全监督管理工作通知如下：

**一、把好从业人员健康关。**食堂开工前，要对从业人员进行岗前防疫知识培训，每天对从业人员进行晨检并做好记录（必要时每餐前检查），如发现有发热（37.3度以上）、咳嗽等疑似病症，应立即停止其工作并送医院检查。所有在岗员工应正确佩戴口罩、工衣工帽上岗，且按规定及时更换口罩、工衣工帽。从业人员在制备食物前、加工生食或熟食之后、餐前便后、接触垃圾后，要用流动水和洗手液采用六步洗手法洗手，手部揉搓时间不少于15秒。

**二、把好避免就餐人员聚集关。**疫情期间，应将集中式就餐改为错峰、分散、隔座式就餐，或者改为盒饭配送，就餐人员间隔1米以上，避免人员聚集，减少和杜绝交叉感染和食品安全事件发生。

**三、把好设施设备关。**食堂开工前，要对食堂设施全面检查维护，排除各种故障。排查供水设备运行情况，净水器滤芯使用情况，；排查冰柜运行情况，测试冰柜温度有无达到贮存食品温度要求，定期清理冰霜；排查消毒设施，确保消毒柜、消毒水、消毒剂、紫外线消毒灯等能正常使用，达到相应消毒效果。

**四、把好食材进货查验关。**食堂开工前，要对库存的食品及原材料进行一次全面的清理，清理过期变质食品，清理冷藏冰柜内贮存时间过长的生肉及半成品，清理已开封贮存不当的调味

料，清理已腐败变质的蔬果。禁止经营、贮存野生动物及其制品，不得采购、饲养和现场宰杀活禽畜。禽畜肉类食品要烧熟煮透。疫情期间，不得加工冷食类、生食类、冷加工糕点、预拌色拉等高风险品种。

**五、把好规范操作关。**食品加工过程要做到“三分开、一消毒”：即生熟食品分开存放、荤素食品分开洗切、清洁区与污染区分开，严格餐饮具消毒。加工直接入口食品的从业人员操作前必须洗手消毒，佩戴口罩和一次性手套，防止交叉污染。

**六、把好清洗消毒关。**食堂加工、就餐场所室内每天要通风换气不少于2次，每次不少于30分钟。其中，食品配餐间要安装紫外线空气消毒灯，每日每餐后定期消毒，每次不少于30分钟；食品加工区域每日每餐后要进行清洁消毒，每个区域使用的清洁消毒用具要分开，避免混用。每日每餐做好餐用具、刀具、砧板、操作台、地面、门把等设备设施消毒。

**七、把好留样记录关。**每日每餐供应的每个品种必须做好留样保存和相关记录，以便必要时检验。食品留样冰箱为专用设备，留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，防止样品之间污染，在冷藏条件下存放48小时以上，每个品种留样量不少于125g。

**八、督促单位食堂履行食品安全承诺。**请各市（区）市场监管

管局督促各单位签订并收集《加强疫情防控确保食品安全承诺书》。建议企业签订承诺书后进行扫描，通过电子邮件方式发送至属地市场监管部门。

附件：加强疫情防控确保食品安全承诺书



附件

## **加强疫情防控确保食品安全承诺书**

### (样式)

为加强疫情防控确保食品安全，保障就餐人员生命安全和身体健康，作如下承诺：

**一、**严格按照《中华人民共和国食品安全法》、《广东省食品安全条例》、《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规及相关食品安全管理规定从事供餐工作。

**二、**健全组织机构，配置专管人员。法人代表是食品安全主体责任人，配备食品安全管理员具体负责食品安全工作，建立健全食品安全管理制度。

**三、**落实健康管理制度，每天对从业人员进行晨检（含体温监测）并做好记录。体温不正常的，立即送医院诊治。定期组织食堂工作人员开展食品安全培训，建立食品安全管理档案。

**四、**严把食品原材料质量关。落实索证索票制度，设立食品进货台账。不采购、不加工野生动物。不采购过期、霉烂、变质食材，不购进无生产许可、无生产日期、无保质期的预包装食品。

**五、**食品经营场所内外，保持清洁卫生。配备防蝇、防鼠、防尘设施；各操作间保持清洁，严防食品污染。

六、食堂加工、就餐场所室内每天要通风换气不少于2次，每次不少于30分钟。其中，食品配餐间要安装紫外线空气消毒灯，每日每餐后定期消毒，每次不少于30分钟；食品加工区域每日每餐后要进行清洁消毒，每个区域使用的清洁消毒用具要分开，避免混用。每日每餐做好餐用具、刀具、砧板、操作台、地面、门把等设备设施消毒。

七、疫情期间实行分餐制，分散式就餐，适当减少人员聚集。

八、执行食品留样制度，设置留样专用冰箱，建立留样登记。

九、一旦发生疑似集体食物中毒事件，保护好现场并立即上报所在地市场监督管理局、疾病预防控制机构。

企业（单位）名称（盖公章）：

承诺人签名： 承诺日期： 年 月 日



公开方式：主动公开

---

江门市市场监督管理局办公室

2020年2月11日印发

---

校对：潘 灼