

上海市普陀区市场监督管理局 上海市普陀区卫生健康委员会 文件

普市监食经〔2020〕68号

上海市普陀区市场监督管理局 上海市普陀区卫生健康委员会 关于开展医疗机构食堂专项治理行动的通知

各相关单位：

为贯彻落实《中共上海市委关于深入贯彻落实“人民城市人民建，人民城市为人民”重要理念，谱写新时代人民城市新篇章的意见》和《上海市市场监督管理局关于开展单位食堂食品安全专项治理行动的通知》（沪市监食协〔2020〕331号）（以下简称《通知》）相关工作要求，统筹做好常态化疫情防控和食品安全监管工作，切实提高医疗机构食堂食品安全管理水平，严防严控集体性食物中毒等食品安全事故发生，有效提升我区医护人员和病患的食品安全满意度，现决定自即日起至9月底，开展为期两个月的医疗机构食堂食品安全专项治理行动。现将有关工作通知如下：

一、工作目标

全面贯彻落实《食品安全法》《食品安全法实施条例》《上海市食品安全条例》《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规和规范要求，坚持以人民为中心，以问题为导向，着力强化医疗机构食堂食品安全主体责任，着力提高医疗机构食堂的食品安全管理水平，有效预防集体性食物中毒等食品安全事故发生，切实保障医护人员和病患的饮食安全，使人民群众对食品安全的获得感、满意度得到明显提升。

二、重点内容

（一）明确责任主体

区卫生健康委员会承担医疗机构食品安全的行政主管责任、区市场监管局承担医疗机构食品安全监管责任，应严格按照《通知》要求，统筹做好常态化疫情防控和食品安全监管工作，开展联合检查，督促医疗机构切实做好疫情防控和食品安全工作的双落实。

医疗机构承担食品安全管理主体责任，实行法定代表人（主要负责人）责任制，应建立健全各项食品安全管理制度，确保疫情防控和食品安全各项制度落实到位。

（二）加强食堂人员管理

医疗机构食堂应当配备专职食品安全管理人员，食品安全管理人员要落实晨检制度，严禁有感冒、发热、咳嗽、腹泻及皮肤有伤口或感染等症状的从业人员上岗，并及时将晨检情况录入普

陀区从业人员疫情防控填报系统。从事接触直接入口食品工作从业人员必须取得有效健康合格证明，食品加工过程中要全过程穿戴清洁工作衣帽和口罩。在食品加工操作场所添置必备洗手设施，保证从业人员手部可能受到污染时，能及时清洗消毒。

（三）加强原料采购管理

医疗机构食堂选择的供应商应具有相关合法资质，鼓励建立固定的供货渠道，与固定供货者签订供货协议，明确各自的食物安全责任和义务。应建立供货者评价和退出机制，对供货者的食物安全状况等进行评价。要严格执行食物原料索证索票和进货查验制度，做好畜禽肉及其制品的合格证明、交易凭证等票证查验和台帐记录。对采购的猪肉要查验和留存“两证一报告”（动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证明、非洲猪瘟检测报告），禁止采购经营未按规定进行检验检疫或检验检疫不合格或来源不明的畜禽肉及其制品。禁止非法使用野生动物及其制品作为原料加工经营食物。禁止在食物经营场所内饲养和宰杀活畜禽等动物。

（四）加强食物加工过程管理

医疗机构食堂应严格按照食物安全法律法规以及《餐饮服务食物安全操作规范》要求，确保膳食加工过程符合卫生规范。保持加工经营场所的环境整洁，墙壁、天花板、门窗、地面保持清洁，排水通畅，消除老鼠、蟑螂、苍蝇等有害昆虫及其孳生条件。防止生熟交叉污染，确保食物烧熟煮透，生熟食物容器使用分开、生熟食物冰箱存放分开、生熟食物加工过程分开。不得供应冷食

和生食的食品。严格餐饮用具清洗消毒后使用，餐饮用具的清洗消毒参照《餐饮服务食品安全操作规范》中附录《推荐的餐用具清洗消毒方法》。应按照规定做好每餐次食品成品的留样工作。

（五）加强承包单位食堂经营者资质管理

医疗机构食堂由外单位承包经营的，承包经营单位食堂的经营者应当依法取得食品经营许可，并对食堂的食品安全负责。医疗机构应当承担本单位食品安全主体责任，检查督促食堂承包方落实食品安全管理制度。未取得合法资质的、食品安全信用记录不良的经营者不得承包经营食堂。

食品安全信用记录不良包括：经营者食品安全违法行为构成犯罪的司法失信行为、一个自然年度内受到1次及以上被责令停产停业的行为罚失信行为或2次及以上财产罚及声誉罚失信行为（含警告）。

（六）加强常态化疫情防控管理

尽量避免集聚性就餐，提高就餐人员分散性，实行分批制作、错时就餐。对食堂及周边环境进行清洁消毒，定期对空调进行清洗消毒或更换。食堂区域做到定期通风，每日消毒，并在就餐人员能目视的位置公布本单位清洗消毒情况。引导就餐人员开展体温测量和手部消毒等防控工作，在就餐区配备有效的消毒剂，或配置感应式手消毒设施。在显著区域宣传疫情防控知识，倡导文明卫生和健康饮食。

三、具体安排

（一）医疗机构食堂开展自查自纠

各市场监管所应组织辖区医疗机构食堂开展疫情防控和食品安全自查自纠工作。自查按专项治理行动要求和《单位食堂食品安全自查表》（附件 1）内容开展，区属医疗机构自查结束后将自查结果及时上报区卫生健康委员会；市级医疗机构和民营医疗机构自查结束后将自查结果及时上报属地市场监管所。

时间安排：8 月 10 日至 8 月 16 日

（二）全面开展监督检查

区市场监管局和区卫生健康委员会要加强协同配合，采用“双随机、一公开”的方式，对医疗机构食堂开展联合检查。

各市场监管所应当掌握辖区医疗机构食堂供餐情况，应对医疗机构食堂开展全覆盖监督检查，督促各单位严格按照规范化管理要求，落实好疫情防控和食品安全管理措施，保障好用餐安全。

时间安排：8 月 17 日至 9 月 6 日

（三）针对问题单位开展跟踪复查

各市场监管所要检查发现存在食品安全隐患的单位进行跟踪复查，重点检查整改措施的落实情况。

时间安排：9 月 7 日至 9 月 15 日

（四）全面实施餐饮服务质量提升工程

结合食品安全示范创建“百千万工程”，全面开展“放心食堂”建设，持续推进“明厨亮灶”工程，并在日常监管中充分利用好“互联网+明厨亮灶”的建设成果，运用远程视频巡查等方

法加大对医疗机构食堂的监督检查力度。

时间安排：持续推进

四、工作要求

（一）从严监管确保实效

要认真落实习近平总书记关于食品安全“四个最严”要求，认真分析、查找医疗机构食堂存在的食品安全突出问题和薄弱环节；对专项治理中发现的单位食堂食品安全违法违规行为，要依法严厉查处；涉嫌犯罪的，要及时移送公安机关，力求专项整治工作取得实效。

（二）加强沟通协作

要加强部门间协作，建立沟通协商机制，区市场监管局和区卫生健康委员会开展联合检查，及时发现并互相通报医疗机构食堂食品安全问题，形成齐抓共管的长效监管机制。

（三）认真总结经验

要充分收集专项治理行动中的成效和典型做法，及时总结经验并报送。

五、信息报送

8月20日(星期四)12:00前报送第一阶段专项整治情况表、9月18日(星期五)前报送专项整治情况汇总表和专项整治工作总结，重要信息应随时上报。

附件：1. 医疗机构食堂食品安全自查表

2. 医疗机构食堂食品安全专项整治情况表

上海市普陀区市场监督管理局 上海市普陀区卫生健康委员会

2020年8月13日

区市场局联系人：陈佳琳，联系电话：52564588*7318

区卫健委联系人：郭琪刚，联系电话：52564588*3323

附件 1

医疗机构食堂食品安全自查表

单位名称（盖章）：_____ 地址：_____

法定代表人（或）业主姓名：_____ 电话：_____

许可证号：_____ 经营项目：_____

自查时间：_____年___月___日___时___分

检查内容	检查项目	是否符合	未检查	不适用
1. 许可管理	1.1 按照有效《食品经营许可证》载明的经营地址、经营业态类别、经营项目加工供应食品。★			
	1.2 食品经营许可证和量化等级公示牌悬挂或摆放醒目处。			
	1.3 核定的加工经营场所面积、布局流程和使用功能等生产经营条件未发生变化。★			
2. 人员管理	2.1 按规定配有专职或兼职食品安全管理人员，未聘用禁聘人员从事食品安全管理工作。按规定取得考核合格证。			
	2.2 建有从业人员培训和健康档案，未安排患有有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品的工作。从业人员取得健康证明上岗。★			
	2.3 加工经营过程中从业人员个人卫生符合卫生要求。			
3. 场所环境	3.1 加工经营场所内外环境整洁；墙壁、天花板、门窗、地面保持清洁，排水通畅。			
	3.2 消除老鼠、蟑螂、苍蝇等有害昆虫及其孳生条件。			
	3.3 餐厨废弃物和废弃油脂处置符合要求。			
4. 设施设备	4.1 定期维护食品加工、贮存、陈列等设施设备，能正常运转和使用。			
	4.2 定期清洗、校验、及时清理清洗保温、冷藏和冷冻等设施设备，能正常运转和使用。★			
	4.3 用于加工操作的工具、设备无毒无害，标志或区分明显，分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。★			
	4.4 接触直接入口食品工具设备使用前消毒。★			

检查内容	检查项目	是否符合	未检查	不适用
5. 采购与储存	5.1 按规定索取、留存、整理供货者的许可证、产品合格证明等文件和进货票据。★			
	5.2 如实记录食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货和查验记录，记录保存不少于二年。使用阳光午餐等食品安全信息追溯系统。			
	5.3 不采购经营国家及地方法律法规规定的禁止生产经营的食品及原料。★			
	5.4 保持贮存食品原料的场所、设备清洁；未存放有毒、有害物品及个人生活用品；食品原料分类、分架、隔墙、离地存放于适宜的温度环境内；定期检查、清理变质或超过保质期的食品。			
	5.5 贮存散装食品的位置或容器、外包装上标明食品名称、生产日期、保质期、生产者及联系方式等。			
6. 加工制作	6.1 粗加工水池有标识，植物性和动物性食品分类清洗。			
	6.2 直接入口食品与食品原料、半成品分开存放。★			
	6.3 需要熟制加工食品烧熟煮透；需要冷藏的熟制品冷却后及时冷藏。储存设施设备正常运转，储存温度和时间符合要求。★			
7. 餐具安全	7.1 餐饮具按要求清洗、消毒和保洁。★			
8. 食品添加剂	8.1 食品添加剂使用符合相关标准，达到专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存、备案公示要求。★			
9. 专间操作卫生	9.1 洗手消毒设施、空气消毒设施、空调设施、冷藏设施、净水设施等正常运转。专间温度控制在25℃以下。★			
	9.2 专人加工制作，非专间人员不得擅自进入专间。专间内未存放非直接入口食品、未经清洗处理的水果蔬菜、杂物等。			
10. 食品留样	10.1 按规定进行食品留样，留样设备正常运转。			
12.其他	[] 明厨亮灶； [] 控烟执行			

注：带★项目为关键项目。

附件 2

医疗机构食堂食品安全专项整治情况表

填报单位:

日期: 年 月 日

类别	项 目	数量
基本情况	持证医疗机构食堂总数	
	已配备食品安全管理员的食堂总数(家)	
检查情况	出动执法人员(人次)	
	检查单位食堂总数	
	发出责令整改总数	
抽检情况	抽检总数(批次)	
	不合格总数(批次)	
查处情况	立案查处(件)	
	罚没金额(元)	
	吊销许可证(家)	
	涉嫌违法移送公安(宗)	
明厨亮灶情况	建设明厨亮灶食堂总数(家)	

注:表中填报数据为专项整治工作开展以来至填报时的累计数据。

填报人:

审核人:

联系电话