

上海市食品药品监督管理局

上海市总工会

沪食药监餐饮〔2017〕83号

关于开展企事业单位职工食堂 食品安全专项检查的通知

各区市场监管局，各区、局（产业）工会，市食药监局执法总队：

为贯彻落实《上海市食品安全条例》和《上海市建设市民满意的食品安全城市行动方案》，保障企事业单位职工食堂食品安全，防控集体性食物中毒事故，市食品药品监督管理局和市总工会决定在全市范围内联合开展职工食堂食品安全专项检查。现将有关事项通知如下：

一、组织领导

市食药监局和市总工会共同组建职工食堂食品安全专项检查领导小组（以下简称“市级领导小组”），领导成员名单如下：

组 长：张准民、桂晓燕

组 员：沈伟涛、陈美琴、邱从乾

各区市场监管局和各区、局（产业）工会按照市级领导小组

架构共同组建区职工食堂食品安全专项检查领导小组(以下简称“区级领导小组”)。

二、工作目标

各企事业单位职工食堂通过开展食品安全知识培训、全面宣传发动、全面实施食品安全告知与承诺、全面组织自查自纠等措施,全面提升本市职工食堂食品安全管理水平;各相关部门加强指导督促与监督检查,全面提高本市企事业单位职工食堂食品安全水平。在此基础上建成一批“放心职工食堂”,提升职工对食品安全的获得感与满意度。

三、检查范围

专项检查范围为本市持证企事业单位职工食堂,重点对象为就餐人数 500 人以上的企事业职工食堂以及非公企业、建筑工地、园区及楼宇职工食堂等食品安全薄弱环节。

四、重点检查内容

(一) 食品安全管理制度与人员

食堂应建立健全各项食品安全管理制度。应持有有效《食品经营许可证》(含餐饮服务许可证)。建立食堂食品安全企业主要领导负责制。食堂的从业人员必须取得健康合格证明,并建立健康状况晨检制度。供餐人数 500 人以上的职工食堂应配备专职食品安全管理人员,其他食堂应配置专职或兼职食品安全管理人员,管理人员应取得 A 类食品安全知识培训合格证明。

(二) 承包经营单位资质

食堂由外单位承包经营的,承包经营单位应依法持有本市

《工商营业执照》和《食品经营许可证》（含餐饮服务许可证）。未取得合法主体资格的单位、食品安全信用记录不良的单位不得承包经营职工食堂。食品安全信用记录不良包括：单位负责人违法食品安全法律法规构成犯罪的司法失信行为、一自然年度内受到1次及以上被责令停产停业的行为罚失性行为或2次及以上财产罚及声誉罚失性行为（含警告）。

（三）食品采购和管理

职工食堂应从具有相应资质的供货商处长期定点采购主要食品原料，并与食品供货商签订包含保证食品安全条款的采购供应合同。实行统一配送的食堂承包经营单位，应按照《上海市食品安全条例》建立主要原料和食品供应商检查评价制度。食堂应建立并落实食品、食品添加剂及食品相关产品采购索证索票、采购记录制度，具体要求按照《上海市餐饮服务食品采购索证索票工作指南》执行。职工食堂应按照《上海市餐饮服务食品添加剂使用指南》要求，严格落实食品添加剂的“五专”管理制度，禁止使用亚硝酸盐等易引发急性食物中毒的食品添加剂。

（四）食品加工过程管理

职工食堂应严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》要求，确保膳食加工过程符合卫生规范，清洗水池与盛放生、熟食品容器要有标识并严格区分使用，落实防止交叉污染等食物中毒防控措施。不使用隔餐食品，加工菜肴应充分加热并应采用保温设施。超过100人的食堂，菜肴应落实做好食品留样工作。对不具备加工熟食卤味条件与资质的食堂，超范围加工制作熟食卤味的，应

立即责令停止超范围经营行为。

五、具体安排

从2017年5月1日至8月31日，分为三个阶段：

（一）第一阶段（5月1日—5月31日）

1、**广泛宣传与发动。**各区市场监管局会同各区、局（产业）工会通过分片或分类召开会议、发放宣传材料等形式，广泛组织开展《上海市食品安全条例》等法律法规、《上海市建设市民满意的食品安全城市行动方案》以及“放心职工食堂”建设标准的宣传与培训。

2、**全面实施食品安全告知与承诺。**各区市场监管局会同各区、局（产业）工会，对企事业单位职工食堂发放《企事业单位职工食堂食品安全告知承诺书》（附件1），并要求其向职工和辖区监管部门作出食品安全承诺。食品安全告知承诺书张贴在食堂显著位置。

3、**全面开展自查自纠。**各区市场监管局会同各区、局（产业）工会督促各企事业单位职工食堂对照法律法规要求以及“放心职工食堂”建设标准开展自查自纠，成立由职工代表组成的企事业单位食品安全管理小组（或膳食委员会），建立完善职工代表定期对食堂进行巡查与评议的制度。按《职工食堂食品安全自查表》（附件2）要求，认真开展自查自纠工作。实现企事业单位食堂“各项制度明了”、“食品来源明晰”、“相关证件明白”、“加工过程透明”的“四个明”，保障职工的食品知情权。自查及整改情况应在食堂显著位置公示。

（二）第二阶段（6月1日—7月31日）

1、食品安全管理小组（或膳食委员会）开展巡查与评议。

督促企事业单位组织食品安全管理小组（或膳食委员会）对食堂食品安全开展巡查与评议，并跟踪后续整改落实情况。巡查与评议结果应在食堂显著位置公示。

2、从严查处违法行为。各区市场监管局会同各区、局（产业）工会，组成联合监督检查组，对辖区内重点单位开展监督检查，对情节严重或屡教不改的予以严厉查处并予以通报。

3、指导“放心职工食堂”建设工作。市食药监局会同市总工会、各区市场监管局会同各区、局（产业）工会，组织发动食堂积极申报“放心职工食堂”，并指导其对照标准进一步提升完善。

（三）第三阶段（8月1日—8月31日）

由市食品药品监督管理局、市总工会牵头，邀请部分区、局（产业）工会代表，组成联合检查组开展监督抽查，抽查方案另行制定。

六、工作要求

（一）提高认识，扎实推进

企事业单位职工食堂是职工用餐的主要场所，职工食堂食品安全直接关系到职工的饮食安全和身心健康。本市各级食品监管部门和工会组织要深刻认识到职工食堂食品安全工作的重要性和紧迫性，要从维护职工权益和构建和谐劳动关系的角度出发，坚持问题导向，着力解决食品安全突出问题，认真落实相关

责任，全面提升本市职工食堂食品安全管理水平，切实提高职工对食品安全的获得感与满意度。

（二）全面提升整体水平，推动“放心职工食堂”建设

市区两级食品监管部门和工会组织要加大工作力度，督促企事业单位食堂完善由职工代表组成的企事业单位“食品安全管理小组”或“膳食管理委员会”对食堂食品安全巡查与评议制度，在全面提升本市职工食堂食品安全水平基础上，推动企业对照标准，建成一批有示范引领作用的“放心职工食堂”。各相关单位应注意收集典型案例以及自查自纠或整改前后食堂面貌发生改观的照片、视频等素材，以便对专项检查行动成效进行评估。

（三）各项工作有机集合，全方位保护职工权益

职工食堂食品安全专项检查可与各级工会高温季节职工慰问工作相结合，开展联合检查，全方位保护职工权益。对于深受职工欢迎的“亲子工作室”、“职工子女暑托班”等项目，各级食品安全监管人员应对集体供餐食品安全提供指导与服务，努力提升职工食品安全获得感与满意度。

（四）把握节点，及时上报信息和总结

7月31日前，区市场监管局以邮件方式向市食药监管局报送阶段总结（附件3、4），同时抄送市局执法总队。区、局（产业）工会向市总工报送阶段总结。

- 附件：1. 职工食堂食品安全告知承诺书
2. 职工食堂食品安全自查自纠表

3. 职工食堂食品安全专项检查汇总表
4. 职工食堂食品安全专项检查行政处罚单位一览表



2017年4月27日

(联系人:

市食药监局食品餐饮处: 刘晔青, liuyeqing@smda.gov.cn,
23118181, 18917602061;

市总工会权益保障部: 高大兴, gaodx@shzgh.org,
63211939, 18918885307;

市食药监局执法总队: 丁敏, dingmin@smda.gov.cn,
61675472, 18917602829)

(公开范围: 主动公开)

附件 1

职工食堂食品安全告知承诺书

为保证食品安全，预防和控制食物中毒的发生，确保职工饮食安全与身体健康，根据国家食品安全法律法规，现将有关食品安全要求告知如下：

一、 食堂由外单位承包经营的，承包经营单位应依法持有本市《工商营业执照》和《食品经营许可证》。承包经营单位应无食品安全不良信用记录。

二、 认真履行食品安全责任，严格执行国家食品安全法律、法规和标准的规定与要求，自觉开展食品安全自身管理，落实各项管理措施。在规定时间内认真开展自查自纠，并立即进行整改。

三、 建立健全食品安全自身管理制度并切实执行。食堂的从业人员必须取得健康合格证明，并建立健康状况晨检制度。供餐人数 500 人以上的职工食堂应配备专职食品安全管理人员，其他食堂应配置专职或兼职食品安全管理人员，管理人员应取得食品安全管理人员培训合格证明。超过 100 人的食堂，菜肴应落实做好食品留样工作。

四、 应从具有相应资质的供货商处长期定点采购主要食品原料，并与食品供货商签订包含保证食品安全条款的采购供应合同。实行统一配送的食堂承包经营单位，应按照《上海市食品安全条例》建立主要原料和食品供应商检查评价制度。严格落实食品原料采购索证索票、进货查验、台账记录、食品留样等食品安全管理措施。

五、 绝不采购、经营、使用过期及劣质食品、病死畜禽及其制品、调味品等不符合食品安全要求的食品及相关产品；按照《餐饮服务单位食

用油使用指南》要求，不采购和使用劣质食用油和地沟油；落实餐具洗清、消毒措施，不使用不合格餐具；绝不使用回收食品及食品原料。

六、按照《上海市餐饮服务食品添加剂使用指南》要求，严格落实食品添加剂采购索证索票规定，严格规范食品添加剂采购和使用行为，不以制假、伪造、掩盖食品腐败变质为目的使用食品添加剂，不超范围、超量使用食品添加剂。禁止采购使用亚硝酸盐。以不含铝添加剂替代明矾等含铝膨松剂。

七、必须严格控制加工时膳食的中心温度和加工时间，做到烧熟煮透。应当做到“按需定量”，严格控制食用时间，不供应隔餐食品。

八、在加工区域设置、从业人员操作、工用具及容器使用、食品存放等环节要坚决杜绝生熟交叉污染的现象。特别是生熟食品的工用具、容器必须做到分开使用、分开存放，并有标记。

九、在食品原料、半成品及成品储存时要保证冷库、冰箱、加热保温等设备、设施运转正常。

十、要严格落实生产加工区域、工用具及容器的各项消毒措施，保证热力消毒温度和时间、化学消毒浓度和时间符合规定。

十一、禁止未取得相应资质的食堂擅自超范围加工熟食卤味。禁止企事业单位职工食堂供应生拌菜、生食水产品以及国家和本市禁止出售的其他食品。对存在风险的食品，要严格控制加工工艺，确保食用安全。如：刀豆、扁豆要“先过水，再煸炒”，达到充分加热，烧熟煮透；鲑鱼等“青皮红肉鱼”，加工前要仔细检查新鲜程度，不新鲜的不得加工食用。

十二、食堂的从业人员必须取得健康合格证明，并建立健康状况晨

检制度。

十三、 违反《食品安全法》、《上海市食品安全条例》等相关法律法规规定的，将依法予以严肃查处。

上海市食品药品监督管理局

上海市总工会

2017年3月20日

我单位郑重承诺：

我单位对各项食品安全主体责任已清楚知晓。我单位将按照《食品安全法》、《上海市食品安全条例》等相关法律法规规定，落实各项食品安全管理要求，定期开展自查并切实落实整改措施，确保职工饮食安全。

特此承诺。

单 位： (单位公章)

单位负责人签字：

承包单位负责人签字：(如有)

附件 2

职工食堂食品安全自查自纠表

单位名称: _____ 地址: _____

负责人: _____ 电话(传真): _____

许可证号: _____ 许可类别: _____

检查内容	检查项目	自查结果	整改期限	备注
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、许可类别、备注项目加工供应食品。★			
	1.2 餐饮服务许可证和量化等级公示牌悬挂或摆放在醒目处。			
	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 消除了老鼠、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。抽检合格。★			
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。倡导使用信息化系统。			
	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。食品和原料抽检合格★			
	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。			

检查内容	检查项目	自查结果	整改期限	备注
	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。对集中消毒企业供应的餐饮具，查验其企业经营资质和索取消毒合格凭证。抽检合格。★			
8. 食品添加剂	8.1 食品添加剂使用符合相关标准，达到专店采购、专用工具、专用台帐、专人负责、专柜存放、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。			
11. 废弃物处置	11.1 安装油水分离装置。配备废弃油脂专用收集容器并有明显标识，建立油脂废弃与回收登记台帐。			
	11.2 与市容环卫部门申报餐厨垃圾种类和产生量，并与有资质的收运、处置单位签订回收合同。			

注：带★项目为关键项目；

序号	自查不符合项目具体内容

自查单位（盖章）：_____

填表日期：_____年____月____日

附件 3

_____区 职工食堂食品安全专项检查汇总表

一、基本情况

辖区持证企事业单位职工食堂总数____户，检查职工食堂户次数____，出动检查人员人次数____。责令改正____户次，警告户次，罚款____户次，罚款金额____万元，没收不合格食品____公斤，停业整顿____户次，吊证____户次。

二、培训、告知与服务情况

共培训食堂____户次，共计____人次；发放《职工食堂食品安全告知书》____份；发放《职工食堂食品安全自查表》____份。

对“亲子工作室”、“职工子女暑托班”等项目提供食品安全指导与服务____户次。

三、监督检查结果

1、检查综合评价：良好____户、一般____户、较差____户。

2、取得有效食品经营许可证____户，承包单位具有相应资质户，食品原料采购的索证索票，进货查验和台账记录制度落实符合要求____户，采购食品及原料符合要求____户，食品添加剂管理符合要求____户，食品储存符合要求____户，膳食加工过程符合要求____户，食品留样制度落实符合要求____户，餐饮具、食品容器洗消符合要求____户，从业人员个人卫生符合要求____户，健康管理符合要求____户。

3、擅自扩大生产经营范围（方式）_____户，使用“亚硝酸盐”
户，经营违禁食品_____户，其他不符合食品安全要求_____户。

四、存在的主要问题与工作建议

填表单位(盖章): 填报人: 填表日期: 联系电话:

附件 4

_____区 职工食堂食品安全专项检查行政处罚单位一览表

单位名称	单位地址	上级主管部门	违法事实	处 置 措 施			
				警告	拟处罚金额 (元)	销毁不合格食 品 (公斤)	其他处置措施

填表单位(盖章): _____ 填报人: _____ 填表日期: _____ 联系电话: _____