

# 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〕84号

---

## 关于推动本市企事业单位 “放心职工食堂”建设工作的通知

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》，全面提升本市企事业单位食堂食品安全水平，保障职工饮食安全，市食品药品监督管理局和市总工会就本市推动“放心职工食堂”建设工作联合下发本通知。

### 一、工作目标

在全面提升本市职工食堂食品安全管理水平基础上，以就餐人数 500 人以上的企事业单位职工食堂为重点，建成一批有示范、引领、带动作用的“放心职工食堂”，提升职工对食品安全的获得感与满意度。2017 年，各区实现 30% 的 500 人以上的企事业单位职工食堂申报“放心职工食堂”。

## 二、工作依据

《中共上海市委办公厅 上海市人民政府办公厅印发〈上海市建设市民满意的食品安全城市行动方案〉的通知》（沪委办发〔2017〕1 号）在“强化企业主体责任，保障‘舌尖上的安全’”中明确要求：建设“放心餐厅”“放心食堂”。落实餐饮服务单位主体责任，以“明厨亮灶”、信息公示、餐具消毒、“6T 实务”等规范管理为重点，建立由单位职工、学生家长等组成的单位食堂食品安全检查员制度。在企事业单位食堂全面开展职工“放心食堂”建设，建立职工监管机制。

## 三、工作内容与步骤

### （一）标准制定与公布

市食药监管局与市总工会在广泛听取意见基础上，联合制定上海市企事业单位“放心职工食堂”建设标准（2017 版）（附件 1），并向社会公布。对“放心职工食堂”建设标准（2017 版）重点条文的解释说明详见附件 2。

### （二）制定推进工作方案

市食药监管局与市总工会联合制定全市推进“放心职工食堂”建设工作方案，并指导各区市场监管局会同区、局（产业）工会制定辖区推进实施方案。各区市场监管局和区、局（产业）工会应密切合作，参照 2017 年建设“放心职工食堂”推进工作进度表（附件 3），联合制定各区的实施方案，并按照时间节点扎实推进“放心职工食堂”建设各项工作。各区制定的实施方案

应包括：区“放心职工食堂”建设工作领导小组名单、重点推进的企事业单位食堂名单等内容。

### **（三）广泛宣传与发动**

广泛宣传“放心职工食堂”建设标准与目标。在上海食品安全网、市食药监管局、市总工会、各区市场监管局、各区、局（产业）工会政务外网及官方微信以及各类媒体上广泛宣传“建设市民满意食品安全城市”以及“放心职工食堂”建设工作，提高社会各界知晓度与参与度。

### **（四）对照标准完善提升**

市、区、局（产业）工会督促企事业单位食堂对照“放心职工食堂”建设标准完善提升职工食堂食品安全管理水平，市食药监管局及区市场监管局对此予以指导。区级领导小组通过组织召开现场会交流介绍经验、组织职工代表查厨房、拍摄宣传短片等形式，调动企事业单位积极性，推动其主动对照标准完善提升食堂食品安全管理水平。

### **（五）自评申报**

企事业单位的“食品安全管理小组”或“膳食管理委员会”牵头对照“放心职工食堂”建设标准开展自评，自评表详见附件4。经自评符合标准的，经企业负责人签字同意并加盖公章，通过网络提交“放心职工食堂”申报表。

### **（六）初审**

由辖区市场监管局与区、局（产业）工会代表组成的区级评

审组开展初审,提出初审意见。初审通过的名单报市食药监管局,对初审未通过的单位继续予以指导。

### **(七) 抽查复审**

市食药监管局、市总工会牵头,由辖区市场监管局,区、局(产业)工会以及市食品安全联合会代表组成市级评审组,以随机抽查的方式对区级初审通过的职工食堂开展复审。

### **(八) 公示**

在上海食品安全网、市食药监管局、市总工会、各区市场监管局、区、局(产业)工会政务外网及官方微信以及各类媒体上,对拟评为“放心职工食堂”名单公示2周。

### **(九) 结果公布**

在上海食品安全网、市食药监管局、市总工会、各区市场监管局、区、局(产业)工会政务外网及官方微信以及各类媒体上公布首批获“放心职工食堂”称号的单位名单。市食药监管局会同市总工会联合发文通报表彰。

## **四、工作要求**

### **(一) 高度重视**

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。建设“放心职工食堂”是上海建设市民满意的食品安全城市的重要组成部分。本市各级食品监管部门和工会组织要高度重视,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，坚持以问题导向，着力解决企事业单位食品安全突出问题，认真落实各自责任。

## **（二）扎实推进**

各区市场监管局和区、局（产业）工会应加大工作力度，督促企业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，按照实施方案时间节点扎实推进“放心职工食堂”建设各项工作。

## **（三）注重实效**

各区市场监管局和区、局（产业）工会应密切合作，工作中要注重实效，以切实提高职工对食品安全的获得感与满意度为出发点，以解决影响企事业单位食堂食品安全突出问题为重点，建成一批有示范、引领、带动作用的，真正让职工放心的食堂，从而全面提升本市职工食堂食品安全水平。

## **五、信息上报**

各区实施方案及“放心职工食堂”建设工作领导小组名单(附件 5) 请于 5 月 31 日前上报至 [liuyeqing@smda.gov.cn](mailto:liuyeqing@smda.gov.cn) 与 [gaodx@shzgh.org](mailto:gaodx@shzgh.org) 邮箱。

附件：1. “放心职工食堂”建设标准（2017 版）

2. “放心职工食堂”建设标准（2017 版）重点条文说明

3. 2017 年建设“放心职工食堂”推进工作进度表
4. “放心职工食堂”建设自查表（2017 版）
5. 区“放心职工食堂”建设工作领导小组名单



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。）

（公开范围：主动公开）

---

上海市食品药品监督管理局办公室

2017 年 4 月 28 日印发

（共印 310 份）

## 附件 1

# “放心职工食堂”建设标准（2017 版）

## 1 实行规范管理

1.1 食品安全管理制度齐全，确保食品原料新鲜、加工过程生熟分开，食品烧熟煮透。

1.2 食堂若为承包经营的，承包经营单位应依法持有本市《食品经营许可证》（含餐饮服务许可证）和《工商营业执照》，且无食品安全不良信用记录。

1.3 实施了经监管部门、行业协会、第三方机构评定的食品安全 ABC 规范化管理、“五常”、“六 T”、危害分析关键控制点（HACCP）等先进管理体系或企业自行建立且在行业内普遍认同的先进管理体系，并持久保持良好运行。

1.4 食堂负责人、食品安全管理人員和食品从业人員经食品安全培训考核合格后上岗。

1.5 食品加工制作及供餐时段食品安全管理人員在岗开展现场管理。

## 2 实施“明厨亮灶”

采用电子显示屏、透明玻璃墙等方式，公开食品加工烹饪、冷菜等专间制作等重点区域食品加工操作过程。

## 3 食品可追溯

3.1 有稳定的食品原料供应渠道和供应商，确保食品原料来

源正规，索证索票资料齐全。实行统一配送的职工食堂承包经营单位，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。

3.2 鼓励职工食堂按照《上海市食品安全信息追溯管理办法》规定，对食品和食用农产品实施信息追溯管理，并向本市“食品安全信息追溯平台”报送相关信息。

#### **4 信息公开透明**

4.1 在食堂入口处等显著位置张贴食品安全信息公示栏公示食堂食品经营许可证、监管动态等级（脸谱）、食品安全管理人员、健康证和培训证等信息。

4.2 承包经营食堂还应公示承包者的食品经营许可证和营业执照等资质证明。

4.3 应公示食堂食品原料供应渠道及品牌、主要食品原料的成本。

4.4 鼓励职工食堂采取安装视频摄像头的方式，对食品加工重点区域进行视频监控，供职工以及监管部门实施远程监管。

4.5 食堂自查发现的问题与整改情况以及职工投诉食品安全问题的处置情况应予以公示。

#### **5 严格餐饮具清洗消毒**

配备洗碗机或以蒸汽、煮沸等方式，严格落实餐饮具和工用具的清洗消毒。

#### **6 环境整洁卫生**



6.1 食堂及集中就餐场所通风换气良好，空调及通风设施定期清洗消毒，环境整洁卫生。

6.2 食堂及集中就餐场所附近提供洗手设施，如设置厕所应保持清洁卫生。

6.3 食堂及集中就餐场所全面禁烟。

## **7 组织开展自查自纠**

7.1 实行食品安全企业主要负责人负责制，对各类检查发现的问题督促整改到位并向职工公示。

7.2 成立由职工代表组成的企事业单位“膳食管理委员”或“食品安全管理小组”，定期对食堂和集中就餐场所开展食品安全检查和评议。

## **8 畅通投诉评议渠道、妥善处置投诉**

8.1 有畅通的渠道（意见箱等）供职工反映或投诉食品安全问题以及进行食品安全满意度评议。

8.2 及时妥善处置投诉并在食堂显著位置对查实问题的处置情况予以公示。

附件 2

## “放心职工食堂”建设标准（2017 版）重点条文说明

主要内容	编号	基本要求	重点条款说明
一、实施 规范管 理	1	食品安全管理制度齐全，确保食品原料新鲜、加工过程生熟分开，食品烧熟煮透。	
	2	食堂若为承包经营的，承包经营单位应依法持有本市《食品经营许可证》（含餐饮服务许可证）和《工商营业执照》，且无食品安全不良信用记录。	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）。
	3	实施了经监管部门、行业协会、第三方机构评定的食品安全 ABC 规范化管理、“五常”、“六 T”、危害分析关键控制点（HACCP）等先进管理体系或企业自行建立且在行业内普遍认同的先进管理体系，并持久保持良好运行。	有些食堂承包经营企业已自行建立了较为完善的食品安全管理体系并已实施多年，经实践检验成效较为明显，且在餐饮业内也得到广泛认可。企业若自建该类体系也应视作为该项符合要求。
		食堂负责人、食品安全管理人員和食品从业人員经食品安全培训考核合格后上岗。	管理体系持久保持至关重要。个别食堂通过体系认证或验收后，放松了管理要求，未能保持体系良好运行。该类企业该项目不应视作为符合要求。
	4	食品加工制作及供餐时段食品安全管理人員在岗开展现场管理。	
	5	食品加工制作及供餐时段食品安全管理人員在岗开展现场管理。	《上海市食品安全条例》第三十八条规定

主要内容	编号	基本要求	重点条款说明
二、实施“明厨亮灶”	1	采用电子显示屏、透明玻璃墙等方式，公开食品加工烹饪、冷菜等专间制作等重点区域食品加工操作过程。	国务院印发的《“十三五”国家食品安全规划》中，“主要任务”部分中“（五）严格过程监管”，已明确了：“实施餐饮业质量安全提升工程。获得许可证的餐饮服务单位全面推行“明厨亮灶”。《上海市食品安全条例》第三十八条：鼓励餐饮服务提供者采用电子显示屏、透明玻璃墙等方式，公开食品加工过程、食品原料及其来源信息。
			食堂采取电子显示屏、透明玻璃墙、隔断矮墙等方式中的任何一种方式，若消费者能直观、清晰地看到重点区域的食品加工操作动态过程，应视作符合该项要求。
三、食品可追溯	1	有稳定的食品原料供应渠道和供应商，确保食品原料来源正规，索证索票资料齐全。实行统一配送的学校食堂承包经营单位，应建立主要原料和食品供应商检查评价制度。	《上海市食品安全条例》第二十七条规定
	2	鼓励职工食堂按照《上海市食品安全信息追溯管理办法》规定，对食品和食用农产品实施信息追溯管理，并向本市“食品安全信息追溯平台”报送相关信息。	《上海市食品安全信息追溯管理办法》并未规定职工食堂必须对食品进行信息化追溯，但对信息化追溯能进一步保障职工知情权，提升职工对食品安全的放心程度。因此，本标准鼓励职工食堂积极创造条件对食品和食用农产品实施信息追溯管理。
四、信息公开透明	1	在食堂入口处等显著位置张贴食品安全信息公示栏公示食堂食品经营许可证、监管动态等级（脸谱）、食品安全管理人员、健康证和培训证等信息	
	2	承包经营食堂还应公示承包者的食品经营许可证和营业执照等资质证明。	

主要内容	编号	基本要求	重点条款说明
	3	应公示食堂食品原料供应渠道及品牌、主要食品原料的成本。	
	4	鼓励职工食堂采取安装视频摄像头的方式,对食品加工重点区域进行视频监控,供职工以及监管部门实施远程监管。	
	5	食堂自查发现的问题与整改情况以及职工投诉食品安全问题的处置情况应予以公示。	
五、严格餐饮具清洗消毒	1	配备洗碗机或以蒸汽、煮沸等方式,严格落实餐饮具和工用具的清洗消毒	
六、环境整洁卫生	1	食堂及集中就餐场所通风换气良好,空调及通风设施定期清洗消毒,环境整洁卫生。	《上海市食品安全条例》第三十八条规定,餐厅经营场所应符合公共场所卫生要求。
	2	食堂及集中就餐场所附近提供洗手设施,如设置厕所应保持清洁卫生。	
	3	食堂及集中就餐场所全面禁烟。	修改后的《上海市公共场所控制吸烟条例》于2017年3月1日起施行,室内公共场所全面禁烟。
七、组织开展自查自纠	1	实行食品安全企业主要负责人负责制,对各类检查发现的问题督促整改到位并向职工公示。	
	2	成立由职工代表组成的企事业单位“膳食管理委员”或“食品安全管理小组”,定期对食堂和集中就餐场所开展食品安全检查和评议。	以职工查厨房的形式,提高职工对食堂食品安全的参与度、获得感与满意度。

主要内容	编号	基本要求	重点条款说明
八、畅通投诉评议渠道、妥善处置投诉	1	有畅通的渠道（意见箱等）供职工反映或投诉食品安全问题以及进行食品安全满意度评议。	
	2	及时妥善处置投诉并在食堂显著位置对查实问题的处置情况予以公示。	

**工作依据：**《中共上海市委办公厅 上海市人民政府办公厅印发〈上海市建设市民满意的食品安全城市行动方案〉的通知》（沪委办发[2017]1号）中明确要求：“落实餐饮服务单位主体责任，以“明厨亮灶”、信息公示、餐具消毒、“6T 实务”等规范管理为重点，在连锁餐饮企业及中型以上的公共餐饮服务单位全面开展市民“放心餐厅”、“明厨亮灶”工程建设。在中小学校（含托幼机构）食堂全面开展学生及家长“放心食堂”建设，实行食品安全校长负责制，**建立由单位职工、学生家长等组成的单位食堂食品安全检查员制度**。强化放心安全的养老助餐点建设。在企事业单位食堂全面开展“职工放心食堂”建设”。“加强与行业协会和国际专业咨询机构合作，制定本市“放心餐厅”、“放心食堂”、“守信超市”、“标准化菜市场”等一批食品安全地方标准和团体标准。”

### 附件 3

## 2017 年建设“放心职工食堂”推进工作进度表

序号	推进阶段	具体内容	责任单位	时间节点
1	标准制定与公布	在广泛听取意见基础上，制定上海市“放心职工食堂”建设标准（2017 版），并向社会公布。	市食药监管局	3 月底前
2	制定推进工作方案	市食药监管局与市总工会联合制定推进工作方案。联合发文布置推进工作方案。	市食药监管局、市总工会	4 月中旬
3	广泛宣传与发动	在广泛宣传“放心职工食堂”建设工作与建设标准，在上海食品安全网、市食药监管局、市总工会、各区市场监管局、区总工会官网及官微以及各类媒体上广泛宣传“建设市民满意食品安全城市”以及“放心职工食堂”建设工作，提高社会各界知晓度。	市食药监管局、市总工会、区市场局、区、局（产业）工会	4 月底前
4	对照标准完善提升	市、区总工会督促企事业单位食堂对照“放心职工食堂”建设标准完善提升，市食药监管局及区市场监管局予以指导。通过树立典型、召开现场会、职工代表查厨房等形式，调动企事业单位积极性，主动对照标准完善提升。	各企事业单位、区市场局、区、局（产业）工会	5 月底
5	自评申报	企事业单位的食品安全管理小组牵头对照“放心职工食堂”建设标准开展自评。自评符合后，经企业负责人签字并加盖公章，通过网络提交“放心职工食堂”申报表。	各企事业单位	6 月底
6	初审	由辖区市场监管局与区总工会组成的区级领导小组开展初审，提出初审意见。初审通过名单报市食药监管局和市总工会，对初审未通过的单位继续指导改进。	区级领导小组	7 月底

序号	推进阶段	具体内容	责任单位	时间节点
7	抽查复审	由市食药监局、市总工会牵头，邀请部分局（产业）工会代表与第三方组成市级检查组，以随机抽查的方式对区级初审通过的职工食堂开展复审。	市级检查组	8月底
8	公示	在上海食品安全网、市食药监局、市总工会、各区市场监管局、区总工会官网及官微以及各类媒体上，对拟冠名“放心职工食堂”名单公示2周。	市食药监局、市总工会、区市场监管局、区、局（产业）工会	9月底
9	结果公布	在上海食品安全网、市食药监局、市总工会、各区市场监管局、区总工会官网及官微以及各类媒体上公布首批获“放心职工食堂”称号的单位名单。市食药监局会同市总工会联合发文通报表彰。		11月底

附件 4

建设“放心职工食堂”自查表（2017 版）

主要内容	编号	基本要求	自查结果	整改措施
一、实施规范管理	1	食品安全管理制度齐全，确保食品原料新鲜、加工过程生熟分开，食品烧熟煮透。		
	2	食堂若为承包经营的，承包经营单位应依法持有本市《食品经营许可证》（含餐饮服务许可证）和《工商营业执照》，且无食品安全不良信用记录。		
	3	实施了经监管部门、行业协会、第三方机构评定的食品安全 ABC 规范化管理、“五常”、“六 T”、危害分析关键控制点（HACCP）等先进管理体系或企业自行建立且在行业内普遍认同的先进管理体系，并持久保持良好运行。		
	4	食堂负责人、食品安全管理人員和食品从业人員经食品安全培训考核合格后上岗。		
	5	食品加工制作及供餐时段食品安全管理人員在岗开展现场管理。		
二、实施“明厨亮灶”	1	采用电子显示屏、透明玻璃墙等方式，公开食品加工烹饪、冷菜等专间制作等重点区域食品加工操作过程。		
三、食品可追溯	1	有稳定的食品原料供应渠道和供应商，确保食品原料来源正规，索证索票资料齐全。实行统一配送的学校食堂承包经营单位，应建立主要原料和食品供应商检查评价制度。		



主要内容	编号	基本要求	自查结果	整改措施
	2	鼓励职工食堂按照《上海市食品安全信息追溯管理办法》规定，对食品和食用农产品实施信息追溯管理，并向本市“食品安全信息追溯平台”报送相关信息。		
四、信息公开透明	1	在食堂入口处等显著位置张贴食品安全信息公示栏公示食堂食品经营许可证、监管动态等级（脸谱）、食品安全管理人员、健康证和培训证等信息		
	2	承包经营食堂还应公示承包者的食品经营许可证和营业执照等资质证明。		
	3	应公示食堂食品原料供应渠道及品牌、主要食品原料的成本。		
	4	鼓励职工食堂采取安装视频摄像头的方式，对食品加工重点区域进行视频监控，供职工以及监管部门实施远程监管。		
	5	食堂自查发现的问题与整改情况以及职工投诉食品安全问题的处置情况应予以公示。		
五、严格餐饮具清洗消毒	1	配备洗碗机或以蒸汽、煮沸等方式，严格落实餐饮具和工用具的清洗消毒		
六、环境整洁卫生	1	食堂及集中就餐场所通风换气良好，空调及通风设施定期清洗消毒，环境整洁卫生。		
	2	食堂及集中就餐场所附近提供洗手设施，如设置厕所应保持清洁卫生。		
	3	食堂及集中就餐场所全面禁烟。		

主要内容	编号	基本要求	自查结果	整改措施
七、组织开展 自查自纠	1	实行食品安全企业主要负责人负责制，对各类检查发现的问题督促整改到位并向职工公示。		
	2	成立由职工代表组成的企事业单位膳食管理委员或食品安全管理小组，定期对食堂和集中就餐场所开展食品安全检查和评议。		
八、畅通投诉 评议渠道、妥 善处置投诉	1	有畅通的渠道（意见箱等）供职工反映或投诉食品安全问题以及进行食品安全满意度评议。		
	2	及时妥善处置投诉并在食堂显著位置对查实问题的处置情况予以公示。		

附件 5

\_\_\_\_\_区“放心职工食堂”建设工作领导小组名单

	姓名	职务	手机	邮箱
区市场监管局				
分管领导:				
联络员:				
区、局（产业）工会				
分管领导				
联络员:				

