

浙江省重大活动餐饮服务食品安全监督手册

目录

1. 重大活动（要人）餐饮服务安全监督指令（函）
2. 重大活动餐饮服务食品安全监督工作方案
3. 重大活动餐饮服务食品安全事故应急处置程序
4. 重大活动餐饮服务食品安全信息通报制度
5. 重大活动餐饮服务食品安全监督食品安全风险评估监督意见（格式一）
6. 重大活动餐饮服务食品安全监督食品安全风险评估监督意见（格式二）
7. 有关提议取消重大活动定点餐饮单位资格的函
8. 重大活动餐饮服务食品安全监督被监督单位整改状况复查意见
9. 重大活动餐饮服务食品安全监督定点餐饮单位有关人员联络方式
10. 重大活动定点餐饮单位食品安全责任承诺书
11. 重大活动期间餐饮服务食品安全监督表
12. 重大活动餐饮服务食品安全监督菜单审查记录

13. 重大活动餐饮服务食品安全监督留样核查记录

14. 重大活动餐饮服务食品安全监督工作总结

重大活动（要人）餐饮服务食品安全监督指令（函）

_____（餐饮服务食品安全监管部门）：

接有关部门告知，请你单位贯彻_____位监督人员，按照《浙江省重大活动餐饮服务食品安全监督规范》规定，做好本次重大活动餐饮服务食品安全监督工作。

一、活动名称：_____。

二、监督时间和地点

就餐日期	餐次	定点餐饮单位	供餐方式	就餐人数

三、监督方式：_____监督。

四、主办单位联络人：_____，联络方式：_____。

餐饮服务食品安全监管部门（盖章）

_____年__月__日

重大活动餐饮服务食品安全监督工作方案

为保证_____重大活动的顺利进行，防止群体性食品安全事故的发生，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范》的规定，制定本工作方案。

一、工作任务

_____（餐饮服务食品安全监管部门）负责本次重大活动餐饮服务食品安全监督工作的组织领导和协调。根据属地管理的原则，_____（餐饮服务食品安全监管部门）负责贯彻本次重大活动餐饮服务食品安全监督工作，指导、监督定点餐饮接待单位加强食品安全保障工作，保证餐饮食品安全。

为加强重大活动期间餐饮服务食品安全监督工作的组织领导，成立本次监督工作小组，组长：_____，
副组长：_____，组员：_____。

监督员安排

日期	定点餐饮单位	监督员姓名	工作单位	联络方式
主办单位联络人：		联络方式：		

二、监督方式：_____监督。

三、详细安排

(一) 开展风险排查。_____年____月____日前，对定点餐饮接待单位开展食品安全风险排查，重点检查食品安全管理制度、人员管理、场所环境、设施设备、采购贮存、专间管理、加工制作、清洗消毒等环节，对存在的食品安全隐患提出书面意见，限期整改。

(二) 严格审查菜谱。菜单中供应的菜肴品种和数量应与制作加工条件相适应，严禁使用《食品安全法》第二十八条规定的严禁生产经营的食品品种，不得使用高风险食品和外购直接入口熟食（附件：重大活动禁用、慎用食品类别（品种）名单）。

(三) 携带有关装备。行政执法文书：包括监督管理工作手册、现场检查笔录、问询笔录、监督意见书、产品样品采集记录、封条等；《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全监督管理措施》、《重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范》等法律法规；迅速检测设备。

(四) 活动期间监督检查要点

1. 从业人员个人卫生监督要点

(1) 监督从业人员健康申报制度执行状况。

(2) 从业人员有否留长指甲、涂指甲油、戴戒指，工作服与否清洁。

(3) 从业人员有否面对食品打喷嚏、咳嗽、在食品加工场所内吸烟和饮食及其他有碍食品安全的行为。

(4) 专间工作人员进出与否按规定更换工作服，进入专间与否进行洗手消毒。

2. 原辅材料监督要点

(1) 采购食品及其原料应查验供货单位的许可证，索取产品的检查合格证或化验单。鲜肉类应查验兽医检疫合格证明和肉品质量合格证明；蔬菜应查验农药残留检测成果；各类食品及其原料都应在保质期限内。

(2) 蔬菜、水果、粮油、干货、水产品、肉品等应新鲜，无霉变、生虫、异物及异味等感官异常状况。

(3) 入库食品应验收登记，做到先进先出。寄存分类分架、隔墙离地。

3. 加工过程监督要点

(1) 生熟分开：寄存成品、半成品、原料的冰箱、容器要分开，案板、刀具要分开。尤其注意烧、炒前用的装菜盘与烧后装菜不能使用同一容器；

(2) 动物性食品、植物性食品、水产品要分开洗切，要先洗先切，洗后容器不能着地寄存；

(3) 食品要烧熟煮透，加工时食品中心温度应不低于 70℃，不得食用隔夜剩饭菜。凉菜应自行加工，不得外购，寄存时间不得超过 2 小时；

(4) 调料容器须加盖子、贴标识，严禁使用亚硝酸盐；

(5) 冷盘中的水果要现吃现装，不得预先切后入冰箱贮存。

4. 餐用品消毒监督要点

餐用品消毒前须洗净，消毒时间要足够。煮沸、蒸汽消毒温度必须到达 100℃，煮沸消毒时间应在 10 分钟以上、蒸汽消毒时间不少于 15 分钟，洗碗机消毒一般水温控制 85℃、冲洗消毒 40

秒以上。餐用品消毒保洁措施须贯彻，餐具摆台控制在开餐前 30 分钟以内。

5. 食品留样监督要点

食品 48 小时留样制度的执行状况，包括留样品种、留样量、密闭消毒的专用容器、专用带锁冰箱及留样记录、负责人签字等。

6. 现场迅速检测要点

现场迅速检测状况，包括蔬菜的农药残留量、腌制肉品的亚硝酸盐含量、餐饮具细菌总数及洁净度、从业人员手部细菌总数等。

7. 发现问题后的处理

(1) 检查中如发现问题，应当及时指出，并制作现场检查笔录或监督意见书等行政执法文书，提出限期整改意见，按规定签字确认后交定点餐饮单位处理；

(2) 如同一时间内发生 3 人以上出现呕吐、腹痛、腹泻等症状时，应立即向工作小组组长汇报。同步按突发事件（故）现场处理预案的规定做好有关准备工作。

(五) 总结与归档：

在完毕监督管理任务后，应在 10 个工作日内将监督管理方案、检查记录、图像资料、总结等进行整顿归档。

附件：重大活动禁用、慎用食品类别（品种）名单

_____（餐饮服务食品安全监管部门）

年 月 日

附件：

重大活动禁用、慎用食品类别（品种）名单

一、严禁食用（使用）的食品（原料）类别（品种）名单。

1. 《食品安全法》第二十八条规定的严禁生产经营的食品。
2. 非本单位加工的直接入口食品，如熟卤菜、凉拌菜、蛋糕、烧饼、油条等。
3. 直接入口的生海产品、水产品，包括海蜇、海带、海产贝类、深海鱼、虾、蟹及其炆制、酱制、腌制、冰制品。
4. 已死的甲鱼、黄鳝、虾、蟹等不得用作食品的加工原料。
5. 生的围边菜、雕花菜、塑胶雕花围边、剩余饭菜。
6. 硝酸盐、亚硝酸盐等食品添加剂。
7. 河豚鱼、鲐鱼、青条鱼、金枪鱼、毛蚶、织纹螺、荔枝螺、泥螺、狗肝、鲨鱼肝、青鱼胆、野生蘑菇、杏仁、枇杷仁、木薯、发芽马铃薯、牲畜甲状腺及其他不明动物的器官、组织和腺体。
8. 未经许可的各类药膳。

二、谨慎食用、使用的食品（原料）类别（品种）名单。

1. 需强调烧熟、煮透的：四季豆、扁豆、白果、豆浆、鲜黄花菜、较大的肉、肉圆以及整鸡、整鸭、整鹅。

2. 需强调洗净或消毒的：新鲜叶菜、水果、果盘、盘花、点送菜号夹等。

3. 需注意寄存温度和寄存时间的：熟肉制品、凉拌菜、色拉及制品、鲜奶制品、鲜奶油裱画食品、改刀装盘食品、生鲜啤酒、鲜榨果汁。

4. 需尤其注意防止加工过程工具、用品、操作人员手交叉污染的生家禽及其内脏、鲜蛋、海产品、水产品。

重大活动餐饮服务食品安全事故应急处置程序

为有效控制和处理重大活动餐饮服务食品安全事故，保证重大活动的顺利进行，根据《食品安全法》、《突发事件应对法》、

《突发中毒事件卫生应急预案》等法律法规以及国家、省有关预案，特制定本应急处置程序。

一、食品安全事故接报

1、重大活动期间，接到疑似食品安全事故汇报时，第一接报人应当填写《重大活动餐饮服务食品安全事故汇报登记表》（见附件一），记录有关内容，并立即向重大活动监督工作小组组长汇报。组长应立即向上一级领导汇报。

2、事故汇报来自卫生行政部门的，重大活动工作小组组长应当根据本单位领导指令，告知有关人员携带现场处置所需物品，在规定期间内赶赴事故发生单位进行现场核查处置。

3、事故汇报来自医疗机构或其他部门及个人的，重大活动工作小组组长除按照前款规定处置外，还应当提请通报当地卫生行政部门。

二、主办单位和定点餐饮单位工作程序

1、立即向驻点监督员汇报，并按照有关监管部门的规定采用控制措施。

2、配合医疗机构急救治疗病人。

3、立即停止餐饮加工和供餐活动。

4、立即封存也许导致食物中毒事故的食品及其原料、工用品、设备设施和现场。

5、事故发生单位的负责人和有关人员在事故调查期间，应当随时接受事故调查人员的问询，如实提供有关状况。

三、餐饮服务监管部门工作程序

1、掌握并核算事故基本状况。

2、对也许导致事故的环节、区域、食品及其原料、从业人员的健康状况及个人卫生状况进行重点检查。

3、封存也许导致食品安全事故的食品及其原料，并立即进行检查；对确认属于被污染的食品及其原料，通报有关监管部门责令食品生产经营者根据《食品安全法》第五十三条的规定予以召回、停止经营并销毁；经检查，属于被污染的食品，予以监督销毁；未被污染的食品，予以解封。

4、封存也许被污染的食品工用品、设备设施和现场。疾病预防控制机构现场采样结束后，应责令事故发生单位对封存也许被污染的食品工用品、设备设施和加工场所进行清洗消毒。

5、加强与卫生行政部门沟通联络，协助、配合其开展事故调查工作。

四、善后处理

食品安全事故应急处理结束后，重大活动工作小组应对疾病预防控制机构提供的事故流行病学调查汇报等有关资料进行汇

总整顿，撰写出《重大活动餐饮服务食品安全事故调查处置汇报》（见附件二），上报主管部门。

五、责任追究

1. 对经调查取证认定导致食品安全事故的单位和个人，根据《食品安全法》等有关法律法规的规定予以行政惩罚。

2. 对在食品安全事故的防止、汇报、调查、控制和处理过程中，有玩忽职守、失职失责等行为的，根据《突发事件应对法》、《突发公共卫生事件应急条例》及有关法律法规和规章的规定，追究当事人的责任。

附件一：《重大活动餐饮服务食品安全事故汇报登记表》

附件二：《重大活动餐饮服务食品安全事故调查处置汇报》

_____（餐饮服务食品安全监管部门）

年 月 日

附件一：

重大活动餐饮服务食品安全事故汇报记录

事故发生单位			
信息来源			
联络人		联络方式	
中毒人数		死亡人数	
就诊单位			
事故简述 救治措施 病人状况			

可疑中毒食品			
备 注			

记录人：_____年__月__日__时__分

附件二：

重大活动餐饮服务食品安全事故调查处置汇报

一、基本状况

事故信息来源、事故发生时间、事故发生单位、救治的医疗单位、中毒人数、死亡人数。

二、现场处置状况

1、现场调查状况

对也许导致事故的环节、区域、食品及其原料、从业人员的健康状况及个人卫生状况进行重点检查状况。

2、采用的临时控制措施及效果

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：

<https://d.book118.com/388067014003006101>