

晋城市市场监督管理局办公室

晋市市监办函〔2020〕108号

晋城市市场监督管理局办公室 转发省局《关于加强疫情防控隔离酒店（点） 集中供餐食品安全监管工作的通知》的通知

各县（市、区）市场监督管理局，开发区分局，市市场监督综合行政执法队：

现将山西省市场监督管理局《关于加强疫情防控隔离酒店（点）集中供餐食品安全监管工作的通知》转发给你们，请按照要求认真贯彻落实。

晋城市市场监督管理局办公室

2020年4月3日



山西省市场监督管理局

晋市监疫防函〔2020〕30号

山西省市场监督管理局 关于加强疫情防控隔离酒店（点）集中供餐 食品安全监管工作的通知

各市市场监管局、示范区市场监管局：

人员隔离观察是新冠肺炎疫情防控工作的重要举措，近段时间来，各级市场监管部门采取有效措施，保障了隔离人员的用餐安全。为进一步加强疫情防控隔离人员集中隔离过程中的食品安全管理，现就有关工作强调如下。

一、强化集中供餐食品安全监管工作

各级市场监管部门要进一步提高政治站位，强化思想认识，在各地疫情防控指挥部的统一调度指挥下，有组织，有部署，认真做好疫情防控隔离酒店（点）集中供餐食品安全监管工作，坚决防止群体性食品安全事故发生。要进一步加强应急处置和情况报告，结合防控工作实际，做好供餐各环节风险研判，遇突发情况，第一时间报告当地政府和上级市场监管部门，快速妥善处置，防止事态扩大。

二、确保供餐单位经营主体资格合法

为隔离酒店（点）集中供餐的单位要依法取得食品经营许可证，集体用餐配送单位要具有集体用餐配送资格。要加强食品配送过程管控，确保配送至隔离酒店（点）的食品中心温度不低于 60℃，使用包装或密闭容器盛放，容器上标注食用时限和食用方法等要求。为隔离酒店（点）配送食品要使用专用车辆，保持清洁卫生，不得与农药、杀鼠剂等有毒有害物品混用，确保不受污染。集中供餐单位严格落实食品留样制度，实行每餐留样，并如实记录。

三、督促供餐单位落实操作规范要求

供餐单位要严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》要求加工制作食品，落实从业人员健康管理制度，严格执行每日健康检查并做好记录，有咳嗽、发烧、腹泻、手部有伤口等情况不得上岗。严格执行进货查验及索证索票制度，确保采购食品和原料手续齐全、来源合法、安全可溯。食品加工用具和餐饮具要按要求进行消毒。

鼓励有条件的市场监管部门运用信息化监管手段，利用手机、“阳光厨房”、“明厨亮灶”等设施设备，开展线上巡查与线下检查相结合的方式，加强食品安全监管。


山西省市场监督管理局
疫情防控工作领导小组办公室（代章）
2020年3月28日