# 单位职工食堂安全整治方案

来源：网络 作者：落花时节 更新时间：2024-06-05

*单位职工食堂安全整治方案为进一步加强各单位职工食堂食品安全监管工作，不断规范职工食堂加工制作流程，提升食品安全管理水平，消除食品安全隐患，保障广大干部职工饮食安全，根据《》要求，结合水务系统实际，制定本工作方案。一、指导思想。以习近平新时代...*

单位职工食堂安全整治方案

为进一步加强各单位职工食堂食品安全监管工作，不断规范职工食堂加工制作流程，提升食品安全管理水平，消除食品安全隐患，保障广大干部职工饮食安全，根据《》要求，结合水务系统实际，制定本工作方案。

一、指导思想。

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，按照“四个最严”的要求，深入开展职工食堂食品安全专项整治。全面落实食品安全主体责任，加强食品安全管理。

规范食品经营许可，健全完善食品管理制度，严把食品原辅料入口关，严控加工制作流程，提升改造设备设施，推行文明餐桌行动，强化监管措施,提升监管水平，防控群体性食品安全事件发生，保障干部职工安全放心用餐。

二、整治目标。

全面开展职工食堂食品安全专项整治行动，以安全用餐、健康用餐、文明用餐为导向，以落实“八个严格”监管措施为载体，强化食品安全主体责任落实，建立健全长效监管机制，提升行政监管和食品保障能力，构建政府监督、部门监管、食堂自律、法人负责、职工参与的工作格局。

实现“布局基本合理、设施基本齐全、制度基本完善、安全基本保障”目标,达到食堂亮证经营食品安全可追溯、从业人员持证上岗、卫生环境整洁、食品安全管理人员配备到位、带头使用公筷公勺和分餐制，努力打造明厨亮灶工程。

三、整治内容。

（一）严格落实食堂食品安全主体责任。各水管单位是食品安全的责任主体,单位法人代表和主要负责人是食品安全第责任人,食堂负责人为食品安全直接责任人。各单位应配置专职或兼职食品安全管理人员,建立健全食品安全管理制度,将食品安全工作纳入单位的日常管理中,健全完善食品安全管理制度,明确食品安全责任;加强《食品安全法》《食品安全法实施条例》《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规以及食品安全知识的教育培训,增强从业人员责任意识、法律意识和安全意识。

（二）严格落实食品原辅料索证索票制度。

开展对食品原辅料、食品添加剂及食品相关产品索证索票制度落实检查,重点整治货证票据不相符、台账不健全、追溯平台未建立,食品储存不规范,使用存放过期、发霉变质食品及原料,肉与肉制品“两证两章一报告”制度不落实等问题。严禁采购、加工和使用未经检疫、病死、毒死或死因不明以及来源不明的畜禽肉类及其制品;严禁野生动物及制品的食材入堂加工销售,严禁食堂及周围饲养宰杀活禽。

（三）严格规范食品经营许可管理。

开展对辖区职工食堂的摸底排查,摸清底数,建立档案,认真核查食品经营许可证有效性和合法性,对新开办和未办理食品经营许可的食堂,要严格按照《食品经营许可管理办法》规定办理许可,对设计布局不合理、设施设备不具备、食品安全管理制度不健全、食品安全管理人员配置不到位、不具备相应条件的职工食堂,一律不得核发《食品经营许可证》;对因许可条件发生变化,未及时办理变更、延续补发或注销手续的,责令限期办理;对未经许可从事餐饮经营的,严格依法进行查处。

（四）严格落实文明餐桌提升行动。

根据用餐人次,规模合理配足备齐公筷公勺,推广自助餐、“分餐制”;食堂内悬挂或在餐桌上摆放公筷公勺的海报、桌签、告示牌,提醒干部使用公筷公勺;倡导职工食堂带头落实分餐分食制,严格遵守《餐饮业分餐制设施条件与服务规范》,鼓励员工自带餐具,分餐、分批、分时就餐,避免人员密集接触,降低疾病传染的风险。倡导干部职工带头宣传文明餐桌行动,自觉遵守《文明餐桌公约》、从我做起,做到分筷分勺、文明用餐、遵守秩序、礼让他人、追求健康、摒弃陋习,并号召亲朋好友踊跃投入文明餐桌行动,积极打造温馨、文明的就餐环境。

（五）严格加工流程和场所规范管理。

严格落实《餐饮服务食品安全操作规范》规定,设置与食品经营类别、项目和规模相适应的粗加工、切配、烹饪、冷食制作、餐饮具清洗消毒、备餐等加工操作、食品储存、清洗消毒、工具存放等场所,设备布局和工艺流程要符合食品安全操作规范的要求,避免交叉污染;配齐配全清洗、加工、储存、消毒、保洁等设施设备,所有食品设备、工具和容器不使用木质材料,因工艺要求必须使用除外;切配台面、工用具存放设施和水池使用不锈钢等材料;砧板、刀具、盛放半成品、成品的容器,实施色标管理;植物性食品、动物性食品和水产品做到分类清洗、分类切配、分类储存;清洗、消毒、保洁设备设施的大小和数量能满足需要;餐饮具使用后应及时清洗,严格消毒。消毒后定位存放在专用的密闭保洁设施内,保持清洁。食堂内外环境整洁,通风和排气良好,安装高效油烟净化设备,具备防老鼠、蟑螂、苍蝇及有害昆虫进入滋生的设施。

（六）严格规范食品留样管理。

单位食堂人数超过X人或集体聚餐人数超过X人的重大活动供餐,每餐次的食品成品应留样,也可以根据供餐对象、供餐人数、食品品种、食品安全控制能力和有关规定,进行食品成品留样,应将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内,在专用冷藏设备中冷藏存放X小时以上,每个品种的留样量应能满足检验检测需要,且不少于Xg。在盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称留样时间(月、日、时),或者标注与留样记录相对应的标识,应由专人管理留样食品、记录留样情况,记录内容包括留样食品名称、留样时间(月、日、时)、留样人员等。

（七）严格食品添加剂和调味料规范管理。

严格按照《GBX食品安全国家标准食品添加剂使用标准》规定的食品添加剂品种、使用范围、使用量使用食品添加剂。严禁采购、贮存、使用亚硝酸盐(包括亚硝酸钠、亚硝酸钾)。应在盛放拆包后调味料的容器上,标明调味料名称,并保留原包装,使用后及时进行防护,避免加工中二次污染。对食品添加剂要做到“五专”管理要求,即专柜储存、专人管理、专用计量器具称量、专人添加和专用台账,专用台账要记录使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加量、添加时间、操作人员等信息,精准称量使用，严禁超范围及标准限量使用食品添加剂。

（八）严格餐厨废弃物处置管理。

食品处理区应设置密闭剩余物存放容器,防止有害生物侵入、不良气味或污水溢出,防止污染食品和生产加工区域。餐厨剩余物应按照《县城市生活垃圾分类工作实施方案》要求分类放置、及时清理,不得溢出存放容器,餐厨废弃物的存放容器应及时清洁,及时消毒。严格落实餐厨剩余物“三书一台账”管理措施,督促职工食堂建立并执行“三书一台账”制度规定,向职工食堂发放《规范餐饮服务活动告知书》,监督职工食堂签订《防控非洲猪瘟依法处置(禁用)餐厨剩余物承诺书》,督促其与有合法资质的餐厨剩余物承运企业签订《餐厨剩余物收运服务协议书》,建立有餐厨剩余物种类数量、交接人、拉运时间以及流向、用途等内容的“台账”,确保餐厨剩余物底数清、情况明、流向可控。

四、整治阶段。

（（一）宣传发动阶段(X年X月X日至X月X日)。要召开整治工作动员或主体责任约谈会议,明确整治内容和工作目标,广泛动员,充分发动广大干部职工积极参与,加强指导,深入推进,确保食品安全整治工作的顺利开展。

二）调查摸底阶段(X年X月X日至X月X日)。各单位要认真开展摸底登记工作,查清辖区内职工食堂经营性质、经营主体负责人,食品经营许可,就餐人数、加工地点、加工设施设备及食品安全管理情况,建立监管档案,明确监管责任人,落实监管责任。

（三）治理整改阶段(X年X月X日至X月X日)。

各职工食堂主体经营单位要对照《餐饮服务食品安全操作规范》、《省食品经营许可审查细则》中食品经营许可(单位食堂)现场核查范围内容认真开展自查,积极抓好整改落实。县食品安全委员会办公室成立职工食堂达标验收小组,采取交叉审查互查等方式开展对全县职工食堂检查指导验收工作,监督整改突出问题。对存在问题较多的食堂经营主体,下达限期整改通知书,对不积极整改的单位,要及时报告县食安委,对严重违法行为,要依照相关法律、法规严肃查处。

五、工作要求。

（一）提高思想认识,加强组织领导。面对新形势新任务,各单位要提高政治站位，切实增强责任感、使命感,始终坚持以人民为中心的发展思想,以强烈的政治担当、坚决的斗争精神,抓紧抓好,抓出成效。要成立专项整治工作领导小组,制定工作方案,明确整治目标任务,落实工作责任,强化工作措施,做到日常监管与集中整治、单位自律与强化监管有机结合,不断提升职工食堂食品安全管理水平。

（二）加强信息沟通,健全应急机制。

各单位要加强宣传动员,充分发挥食品安全管理员作用,引导职工参与食品安全监督。要建立领导包抓的监督机制,采取行之有效措施,确保工作有序推进。要修订、完善职工食堂食品安全应急处置制度,规范应急程序,加强应急值守,一旦发生疑似食物中毒事故,能迅速反应,科学处置,防止误判、错判导致事故处置失当。

（三）加强监督检查,巩固治理成效。

县食安委办将采取“四不两直”“双随机一公开”等方式开展监督检查,对检查中发现证照不办理、问题不整改的单位,要进行公开曝光。对不作为、不按照相关法律法规整改落实的单位,要依法依规立案查处,并及时通报县纪委监委。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！