进一步加强我市在建房屋和市政项目集体食堂食品安全监督管理工作方案

为切实加强集体食堂食品安全监管，有效控制集体食堂重大食源性疾病发生，维护社会稳定，根据《广东省住房和城乡建设厅 广东省市场监督管理局关于进一步加强房屋市政工程工地食堂安全监管的通知》（粤建质函〔2020〕3号）和《中山市人民政府办公室关于印发中山市有关部门食品安全监管事权清单的通知》（中府办函〔2020〕59号）等文件要求，结合我局工作实际，制定本工作方案。

一、指导思想

深入贯彻落实中央和省、市关于加强食品安全工作有关文件精神，按照“标本兼治、着力治本”的工作方针，坚持风险管控与综合治理、集中整治与日常监督、长效机制与企业自律、单一管理与部门联动相结合，逐步建立和完善集体食堂食品安全监管长效机制，切实加大集体食堂食品安全事故防范力度，为广大建筑劳务工人提供安全放心的就餐环境，助力社会稳定。

二、组织领导

成立中山市在建房屋和市政项目集体食堂食品安全监督管理领导小组。

组长：黄民强

副组长：梁恒源、李浩军、谢毅哲

小组成员：吴文汇、郑丽莎、余灿彬、邹北龙

领导小组办公室设在市建设工程安全事务中心，办公室主任由谢毅哲兼任。

1. 监督检查工作重点

（一）是否亮证经营。建筑工地食堂依法取得《食品经营许可证》，并悬挂在食堂醒目位置，未取得许可证的禁止经营，从业人员每年进行健康检查并持有效健康体检证明，实行岗前培训。

（二）是否安全承诺。建立健全食品安全管理制度，食堂负责人签订食品安全承诺书。

（三）是否单据留存。严格落实索证索票制度，对进货单据、食品原料供应商资质复印件等要按规定留存。

（四）是否原料公示。落实进货查验制度，如实登记主要食品原料、调味料、添加剂来源等信息，并在食堂场所公示。

（五）是否加工规范。严格按照《餐饮服务操作规范》要求进行食品加工操作，烹饪前检查待加工食品，需要熟制加工的食品应烧熟煮透，严格生熟分开存放，避免交叉污染。

（六）是否清洗消毒。餐饮和工用具要按规定清洗、消毒，保持清洁存放。

（七）是否场所清洁。厨房和就餐场所保持清洁卫生，干净整洁；厨房上下水设施齐全，油污、垃圾及时清理，物料整齐摆放。

（八）是否餐餐留样。建立留样制度和严格管理，配备食品留样设备设施，并做好留样记录。

（九）是否应急有备。建立完善食品安全应急响应机制，制定切实可行的食品安全事故应急预案，并定期组织演练。

四、责任分工

市建设工程安全事务中心负责中心城区市管项目建筑工地食堂安全监督检查，并指导各镇区住房城乡建设部门落实相关工作；各镇区住房城乡建设部门负责落实辖区建筑工地食堂安全监督检查工作，加强对房屋市政工程项目工地食堂的食品安全教育和日常管理，督促各项目建立健全食品安全管理制度、开展食品安全管理人和关键岗位人员培训、制定工地食堂食品安全事故应急处置方案。

五、工作要求

（一）高度重视建筑工地食品安全。市建设工程安全事务中心和各镇区住房城乡建设部门要高度重视建筑工地食堂食品安全工作，结合日常检查，扎实开展建筑工地食堂安全监管，按照职责范围落实工作。

（二）深入开展教育培训。市建设工程安全事务中心和各镇区住房城乡建设部门在组织建筑企业自查的基础上，督促企业加大对从业人员的教育培训，提高从业人员的食品安全意识，自觉落实主体责任。

（三）认真开展隐患排查。市建设工程安全事务中心和各镇区住房和城乡建设部门按职责分工对各类建筑工地食堂进行检查，督促企业认真查找薄弱环节，增加软硬件设施、设备，及时采取有效措施，堵塞管理漏洞。督促建筑企业制定食品安全事故应急处置方案，提高防控水平及应对能力。

（四）严厉查处违法违规行为。配合相关部门，对不具备申办《食品经营许可证》条件或拒绝整改、食品安全状况恶劣、未经许可从事餐饮经营等建筑工地食堂依法从严从重查处。