

# 陇南市市场监督管理局文件

陇市监发〔2020〕5号

## 陇南市市场监督管理局关于印发《疫情防控期间做好复工复产食品生产企业监管与服务工作的指导意见》《做好餐饮服务行业疫情防控的指导意见》的通知

各县区市场监督管理局：

现将《陇南市市场监督管理局关于疫情防控期间做好复工复产食品生产企业监管与服务工作的指导意见》《陇南市市场监督管理局关于做好餐饮服务行业疫情防控的指导意见》印发你们，请结合实际，认真遵照实施。

陇南市市场监督管理局

2020年2月12日



# 陇南市市场监督管理局

## 关于疫情防控期间做好复工复产 食品生产企业监管与服务工作的指导意见

为贯彻落实市委、市政府关于做好疫情防控工作的决策部署，按照省局《关于疫情防控期间做好复工复产食品生产企业监管与服务工作的通知》(甘市监食生函〔2020〕02号)，切实加强疫情防控期间全市食品生产监管工作，规范企业生产加工行为，帮助企业解决复工过程中的问题和困难，确保企业从业人员和食品质量安全。现提出以下指导意见：

### 一、全面掌握食品生产复工复产情况

各县区要加强摸排，及时准确掌握企业复工复产情况。对于已经复工复产和准备复工复产的企业，要按照当地新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控领导小组的各项要求，立即启动疫情防控应急管理机制。督促其制定防疫工作方案和应急预案，实施检疫查验和健康防护，确保安全复工复产。对防控措施不落实、存在防疫隐患的食品生产企业，要坚决做出不予复工或停产决定。强化落实从业人员健康管理、原辅料采购、生产加工过程控制、场所及设施设备防护等管理制度，确保食品安全主体责任落实到位。

请各县区局于2020年2月14日前将已经复工复产企业名单上报市局食品生产科，之后每周星期五将新增复工复产名单上报。

### 二、指导企业开展好疫情防控工作

指导食品生产企业和食品生产加工小作坊严格落实企

业疫情防控主体责任，建立健全体温监测和健康防护工作体系，切实做好员工健康检查、生产场所消毒、原料进货查验、索证索票和产品出厂检验等各项工作，做到疫情防护工作全员覆盖。做到“六个必须”，一是必须建立企业疫情防控工作机制；二是必须制定企业疫情防控工作方案和复工生产实施方案；三是全体员工上岗前必须测量体温、佩戴口罩上岗；四是生产场所和生产设备设施必须每日清洁消毒；五是废弃物必须当日全部清除；六是必须合理安排班次，避免人员聚集，确保疫情期间食品生产安全。

### **三、加强复工企业的监督检查**

要严格落实食品安全监管属地责任，以原辅料采购验收、生产过程控制、场地及设施设备清洁消毒、从业人员健康管理和食品出厂检验等制度的落实情况为重点内容，对辖区内复工食品生产企业和食品小作坊主体责任落实情况实行全覆盖检查，及时发现和消除食品安全风险。为防止交叉污染，各地在检查过程中应尽量避免聚集活动、尽量减少不必要的陪同、尽量缩短在企业停留时间，可采用线下实地检查和线上远程检查相结合的手段，科学把握监督检查的方式、频次和内容等，切实做到检查、防护两不误，牢牢守住疫情防控敏感期间不发生食品安全事故的底线。

### **四、严厉惩处各类违法违规行为**

在疫情防控期间，如企业存在采购野生动物和不明来源的活体动物、动物源性食品原料进行生产加工的；采购和加工未按规定进行检验检疫或者检验检疫不合格的肉类；使用未排除新型冠状病毒感染的从业人员从事食品生产加工工

作；从业人员健康状况监测及清洁消毒防护不到位；企业生产加工场所及设施设备清洁消毒不到位等情况，一经发现一律从重从快进行查处，并曝光典型案例。

## **五、加强复工企业的培训指导**

鼓励各地采用信息化手段，通过发放培训视频资料或组织线上培训等形式，加强食品安全法律法规、标准和疫情防控知识等内容的培训，提高从业人员食品安全意识。根据企业需求，各地要组织精干技术专家，重点从场所设备的清洁消毒、生产加工过程控制、从业人员健康管理等方面，加强对辖区食品生产企业的专业指导，切实规范疫情防控期间企业的食品安全管理。

## **六、积极组织检验机构提供技术服务**

在疫情防控期间第三方检验能力不足的情况下，各地要积极调动系统内食品检验资源，组织相关检验机构专门开辟对食品生产企业服务通道，依托自身先进的检验设备和专业化检验人才的优势，积极承接辖区内食品生产企业的委托检验业务，指导和帮助企业提升出厂检验能力，缓解企业出厂检验压力，防止不合格的食品出厂。

## **七、积极帮助企业解决实际困难**

积极帮助企业在复工复产过程中遇到的实际困难，特别是要对辖区内生产米、面、油、肉、乳等生活必需品的生产企业实施精准帮扶，协调帮助企业解决原辅料采购难、口罩等防疫物资采购难和成品出厂运输难等问题。

附件：陇南市复工复产食品生产企业加强新冠病毒疫情防控六条措施

附件

## 陇南市复工复产食品生产企业 加强新冠病毒疫情防控六条措施

为全力做好复工复产食品生产企业新型冠状病毒感染肺炎疫情防控工作，切实保障人民群众身体健康和生命安全，现制定复工复产食品生产企业加强疫情防控六条措施：

**1. 把好主体责任关。**要严格履行企业食品安全主体责任，制定疫情防控方案和复工复产方案，自觉开展疫情防控和食品安全自查自纠工作。积极配合当地监管部门的监督管理和执法检查，对存在的问题和隐患，及时整改。

**2. 把好消毒防疫关。**企业复工复产前应对所有场所进行全面清洗消毒。复工后，要按照防疫要求，每天定时对生产加工场所，包括地面、墙壁、设施设备、用具进行消毒，保持生产加工场所空气流通。加强环境卫生“消杀”工作，做到垃圾日产日清，对垃圾收集容器、垃圾运输车辆及时冲洗保洁。职工就餐实施按班组错峰间隔就餐，对职工食堂食材来源进行严格管控，做好留样、监控、记录等工作。

**3. 把好生产安全关。**企业要严格执行进货查验记录、索证索票、生产过程控制、出厂检验、原辅料及产品贮存等制度，购进禽肉等原料必须索取检疫合格证明，并能有效溯源，切实保障食品生产质量安全。禁止使用野生动物和不明来源的活体动物、动物源性食品原料进行生产加工。企业产品出厂销售时，对进入厂区车辆进行严格消毒。接送货场与生产区域物理隔离。落实安全生产规章制度，做好安全生产工作。

**4. 把好上岗体检关。**企业要严格落实门岗管理及人员管

控制度，严控无关人员进出企业。员工进入生产加工场所前必须严格洗手更衣，要穿戴工作衣帽口罩，手部必须进行清洗、烘干、酒精消毒。避免与呼吸道疾病症状的人密切接触，避免接触野生动物、生病禽畜动物及变质肉。每天对员工进行健康检查并做好记录，发现有发热、咳嗽等症状的员工，应立即停止工作，及时安排就诊。

**5. 把好应急处置关。**企业要坚持领导带班，安排人员做好疫情防控值班值守。制定疫病疫情应急预案，明确疫情防控组织管理、重点举措、预警与应急等内容，做好疫情应急响应。要建立有效工作机制，保证人力、物力、财力配备，增强应急处理能力。要及时报告企业员工发生新型冠状病毒感染的肺炎疫情，不得迟报、瞒报、漏报，确保信息通畅、生产稳定，人员安全。

**6. 把好员工管理关。**教育引导员工正确理解、积极配合、科学参与疫情防控，不信谣、不造谣、不传谣，共同维护社会公共秩序。不串门、不集会、不聚餐，自觉遵守各级政府和相关部门的指挥安排。

# 陇南市市场监督管理局

## 关于做好餐饮服务行业疫情防控的指导意见

当前，随着春节假期结束，大批人员返回工作岗位，做好餐饮行业疫情防控和保障餐饮市场供应工作刻不容缓。按照省市场监管局和市委、市政府的决策部署，现将扎实做好疫情防控期间餐饮服务行业的复工安全保障工作提出以下指导意见：

### 一、全面做好防控安全指导工作

**（一）科学合理安排。**各县区市场监管部门要积极引导餐饮服务行业，在符合卫生、公安等相关部门疫情防控要求的前提下，分阶段、分批次、分规模开展正常经营活动，尽全力满足市民生活需求、保障市场供应，科学合理解决供需矛盾。要引导餐饮单位创新经营模式，以窗口售卖、外卖、送餐等形式，合理疏导就餐人员，避免就餐人员在经营场所聚集。

**（二）加强培训指导。**采用信息化手段，通过发放培训视频资料或组织线上培训等形式，加强餐饮服务行业法律法规和疫情防控知识等内容的培训，提高从业人员疫情防控安全意识。组织专业人员，重点从场所设备的清洁消毒、生产加工过程控制、从业人员健康管理等方面，加强对辖区餐饮服务行业指导，切实规范疫情防控期间的安全管理。

**（三）积极帮助解决实际困难。**积极帮助解决餐饮服务行业在复业过程中遇到的实际困难，重点协调解决原辅料采

购难、口罩等防疫物资采购等困难问题，实施精准帮扶。

## 二、全面做好复工前期准备工作

**（四）充分做好开业准备。**餐饮服务提供者应对疫情防控期间从事餐饮服务做好充足的思想准备和防护物资配备，备齐足以维持一定时间对环境、设施设备、餐饮具等高频次清洁消毒的洗手液、消毒水、酒精等消杀用品。对加工用设施设备、工具容器等，复工前要全面检查清理。在开业前，要对经营场所进行一次彻底的清洁消毒，重点清洁消毒台面、地面、下水沟渠和店面周边地面，疏通下水道，彻底清除垃圾和杂物。

**（五）做好从业人员备案调查。**各餐饮单位对入职的从业人员，特别是厨师、服务人员等，要认真调查春节前后行程，是否有外出经历、是否有接触过疫区人员、与确诊或疑似人员密切接触史等，按照疫情防控的相关要求实施登记、就医、隔离、报告等措施，确保从业人员无疫病感染可能。要建立从业人员台帐，准确掌握员工外出时间、地点和返回时间、路线，加强节后返回人员管理。

**（六）加强“陇上食安”接入。**督促餐饮服务提供者广泛运用“陇上食安”企业端 APP 做好企业自律，开展定期自查，加强进货管理、人员健康管理、餐饮具清洗消毒、餐厨废弃物管理、及时回应公众意见和投诉。对已经接入的，要及时开通，对尚未接入的，要积极提供有利条件，鼓励其尽快接入并实施“后厨直播”，方便监管人员要通过移动执法监管端 APP 做好日常监管。



### 三、全面加强经营期间的安全监管工作

**（七）加强人员测温管理。**餐饮服务单位，特别是中型以上餐饮单位，要在餐饮服务场所入口处设置测温台，配备测温仪、登记表、酒精等。对进入经营场所的厨师、服务员等从业人员，以及顾客、职工等用餐人员，要求其佩戴口罩、进行体温测量、按规定进行登记等。应加大从业人员健康检测频次，在每餐工作前进行一次检查，工作期间必须全程佩戴口罩。对体温超过疫情防控监测要求的人员，劝阻其进入餐饮服务场所，按照规定登记并通知当地疫情防控工作部门或人员，采取相应隔离、诊断等措施。

**（八）规范环境消毒。**要按照防疫要求，规范就餐场所和后厨的清洁消毒，餐饮服务提供者应每日餐前餐后消毒，人员相对密集、人流大的餐厅应加强通风换气，进行循环消杀。餐饮经营场所，要坚持每天全面喷洒消毒2次以上。每餐次餐饮具、工具用具必须充分消毒方可使用。严格执行从业人员洗手消毒制度，在制备食物前、加工生食或熟食之后、餐前便后、接触垃圾后，要用流动水和皂液采用六步洗手法洗手，用75%酒精对手部进行消毒。保持加工场所和就餐场所空气流通，做到开门就餐，有新风系统和中央空调的要予以关闭。

**（九）严格索证索票制度。**严格落实肉及肉制品进货查验和索证索票工作要求，确保肉类来源可追溯，严禁采购、使用病死、毒死或死因不明的禽畜动物肉类及肉制品。禁止贮存和加工野生动物或野生动物制品，不得采购和现场宰杀

活禽畜动物，从业人员应避免接触野生动物。

**（十）强化加工过程操作规范。**从业人员应佩戴口罩、帽子，穿着干净工装进入操作区域。严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》加工贮存食品，加工贮存食品的各类工具用具做到生熟分开、荤素分开，预防交叉污染。保持操作间清洁干燥，严禁生食和熟食用品混用，落实专间或专区管理要求。控制生冷食品、自制果蔬饮品等餐品制作销售。

**（十一）严禁一切聚餐活动。**坚决禁止各种形式的聚餐，对之前预订的各类宴席，一律无条件退订，对带有茶室、棋牌室等人员聚集的经营场所，一律不得开展相关经营活动，同时，停办农村红白喜事自办宴席。鼓励隔座就餐、自助打包等用餐方式，采取有效措施减少就餐区域人数。用餐人员在候餐时应佩戴口罩，用餐时相互间尽量不交谈。

**（十二）强化网络订餐监管。**送餐人员应佩戴口罩送餐，每天测量体温，落实晨检制度，有发热咳嗽等症状的不得送餐。外卖使用的保温箱、车辆应定时进行消毒，倡导“无接触”式送餐，做好交接，认真及时妥善处理消费投诉。