



@全市餐饮服务单位

2025年春节将至，这份餐饮食品安全提示请查收！

为切实做好2025年春节期间餐饮服务食品安全工作,保障群众度过欢乐祥和的节日,市市场监管局现就相关工作注意事项提示如下:

01 大型聚会承办单位或“年夜饭”供应单位注意事项

各餐饮服务单位要切实加强餐饮食品安全管理工作,不断强化食品安全主体责任意识,明确责任,严格落实各项食品安全措施,消除食品安全隐患。

(一)全面打扫室内外环境卫生。确保生产加工经营场所内外环境整洁、无卫生死角,完善防蝇、防尘、防鼠设施,确保防护到位,并适时开展除四害灭杀行动。

(二)提前准备,合理安排,避免超负荷运转。要根据实际供应能力承接订餐,切忌超负荷供应,更不能超许可范围经营。

(三)抓好采购及进货查验工作。要从正规渠道采购食材,索取并留存供应商相关证照,以及食品检验检疫合格证明、购物凭证或送货清单等材料,仔细查验食材的色、香、味、

形、口感等感官性状,严禁采购、使用病死或者死因不明的鲜肉及其制品、问题乳制品、劣质及来源不明和包装标识不全及超过保质期食品原料。

(四)规范餐饮加工制作过程。应坚持原料、半成品、成品分开,做到生熟食制售人员、制售场所、存放场所(包括冰箱、冷库)、盛装容器、工具用具“五分开”,并有明显标志。加工食品要保证食品受热均匀,确保中心温度不低于70℃,凉菜在供应前2小时内完成。

(五)注意个人卫生,严防带病上岗。从业人员在接触食品前要更换衣服,洗净双手;接触直接入口食品前要再洗手消毒,并穿戴专用工作衣帽和口罩;患有有碍食品安全疾病的人员,不得从事接触直接入口食品的工作。

(六)餐饮具保持清洁。使用前必须洗净、消毒,注意正确运用消毒方法,确保消毒质量,消毒后的餐饮具必须存放在专用保洁柜内备用,需使用集中式消毒餐饮具的,应严格落实索证索票制度并查验标签标识,建立采购台账。

(七)规范执行留样制度。按照规定进行食品留样,每个成品留样125克以上并置于消毒的密闭容器中,在留样冰箱内保存48小时以上。

(八)妥善处理消费纠纷及食品安全事故。对消费者有关食品安全的纠纷要诚恳、积极、妥善处理;发生疑似食品安全事故的,要及时向监管部门报告并积极配合做好各项处置工作。

02 餐饮单位制作礼盒年菜注意事项

为适应工作繁忙群体的年菜需求,很多餐饮单位制作礼盒年菜向市民出售,要做好4个方面的食品安全工作。

(一)成品分餐包装应在专间内进行。专间内温度不得高于25℃,每次使用专间前应对专间空气进行消毒,消毒方法应遵循消毒设施使用说明书要求。

使用紫外线灯消毒的,应在无人加工制作时开启紫外线灯30分钟以上并做好记录。

(二)在完成加工包装后至食用还有较长时间(超过2小时)且部分品种是高危易腐食品的,应在高于60℃或低于8℃的条件下存放。

(三)食品应有包装或使用密闭容器盛放。容器材料应符合食品安全国家标准或有关规定。

(四)年菜包装或容器上应标注餐饮单位名称、地址、联系方式,以及食品名称、加工制作时间、保存条件、保存期限、加工制作要求、食用时限和食用方法等。

03 网络订餐食品安全注意事项

从事网络订餐的餐饮单位,同时还要注意以下几方面事项:

(一)应取得营业执照和《食品经营许可证》等证照,并按核定的经营范围从事经营活动。网络送餐仅限少量订餐,企事业单位批量供餐应向具有相关资质的集体用餐配送单位订餐。

(二)应当在网络经营活动主页面醒目位置公示营业执照、食品经营许可证和经营地址。公示的信息应当真实准确,画面清晰,容易辨识。

(三)食品加工过程应符合《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》等要求,加工制作食品的数量不得超过本

单位加工能力。

(四)送餐人员应当符合平台关于个人健康管理要求,送餐时应穿着清洁工作服。如出现发热、腹泻、皮肤伤口或感染、鼻咽部炎症等有碍食品安全病症的,应在治愈后再从事送餐活动。

(五)不具备冷链配送条件的,送餐品种不应有冷菜、生食(如醉泥螺、醉虾、醉蟹等腌制生食水产品、生鱼片、拌黄瓜等)、冷加工糕点(如含奶油糕点、提拉米苏、芝士蛋糕、寿司等)、预拌色拉等高风险品种及法律法规禁止经营的食品。

(六)选择距离较近并可短时送达的客户送餐,使食品可在加工完成后2小时的安全时

限内食用。入网餐饮单位应在第三方平台醒目位置标明外送范围和送达时间,按照标示的事项提供外送服务。建议在送餐容器的外包装上标示食品加工时间和消费时限,并提醒消费者尽快食用,切勿长时间存放。

(七)送餐容器和包装应清洁、完好,确保送餐过程食品不受污染。直接接触食品的成品的包装和餐具应当清洁、无毒并符合国家相关标准。

(八)对配送的直接入口食品,网络订餐经营者应当使用封签或者具备封签功能的食品包装物予以封口;未封口或者封签损坏的,配送人员有权拒绝配送,消费者有权拒绝接收。