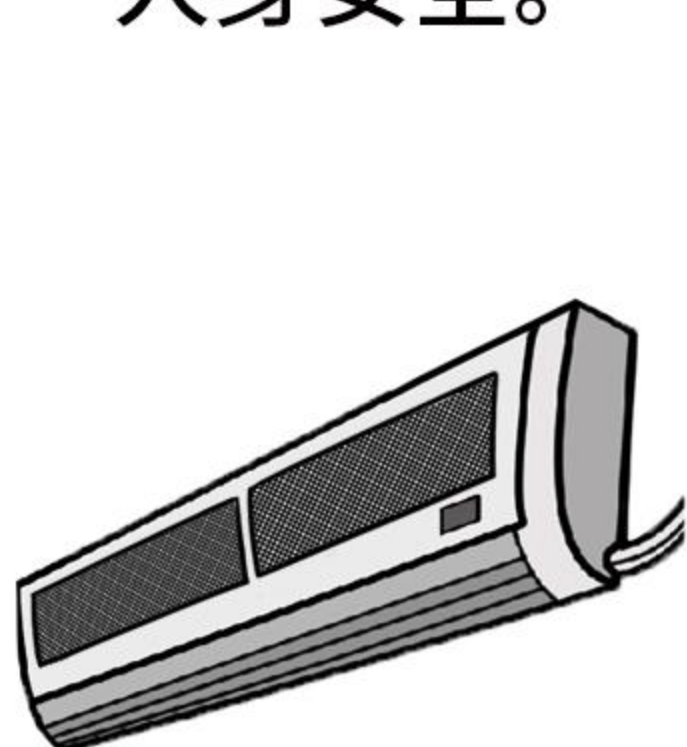


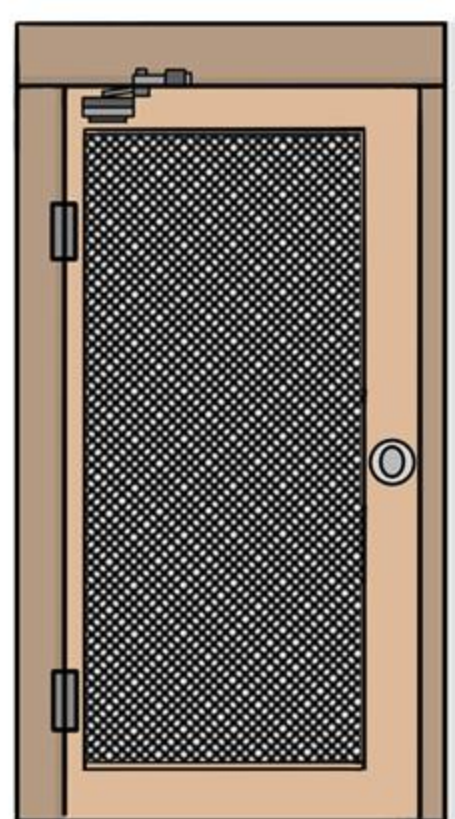
八.有害生物防制

(一)基本要求

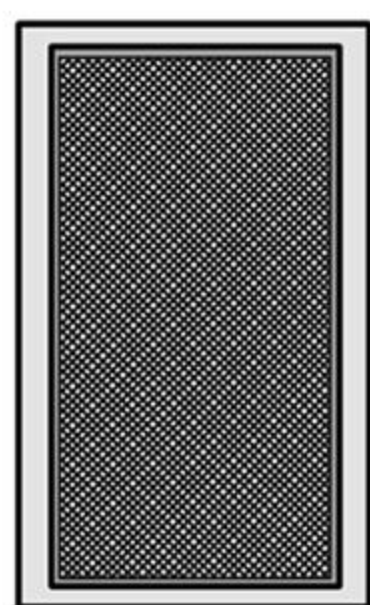
1、有害生物防制应遵循物理防治（粘鼠板、灭蝇灯等）优先，化学防治（滞留喷洒等）有条件使用的原则，保障食品安全和人身安全。



风幕机



纱门



纱窗

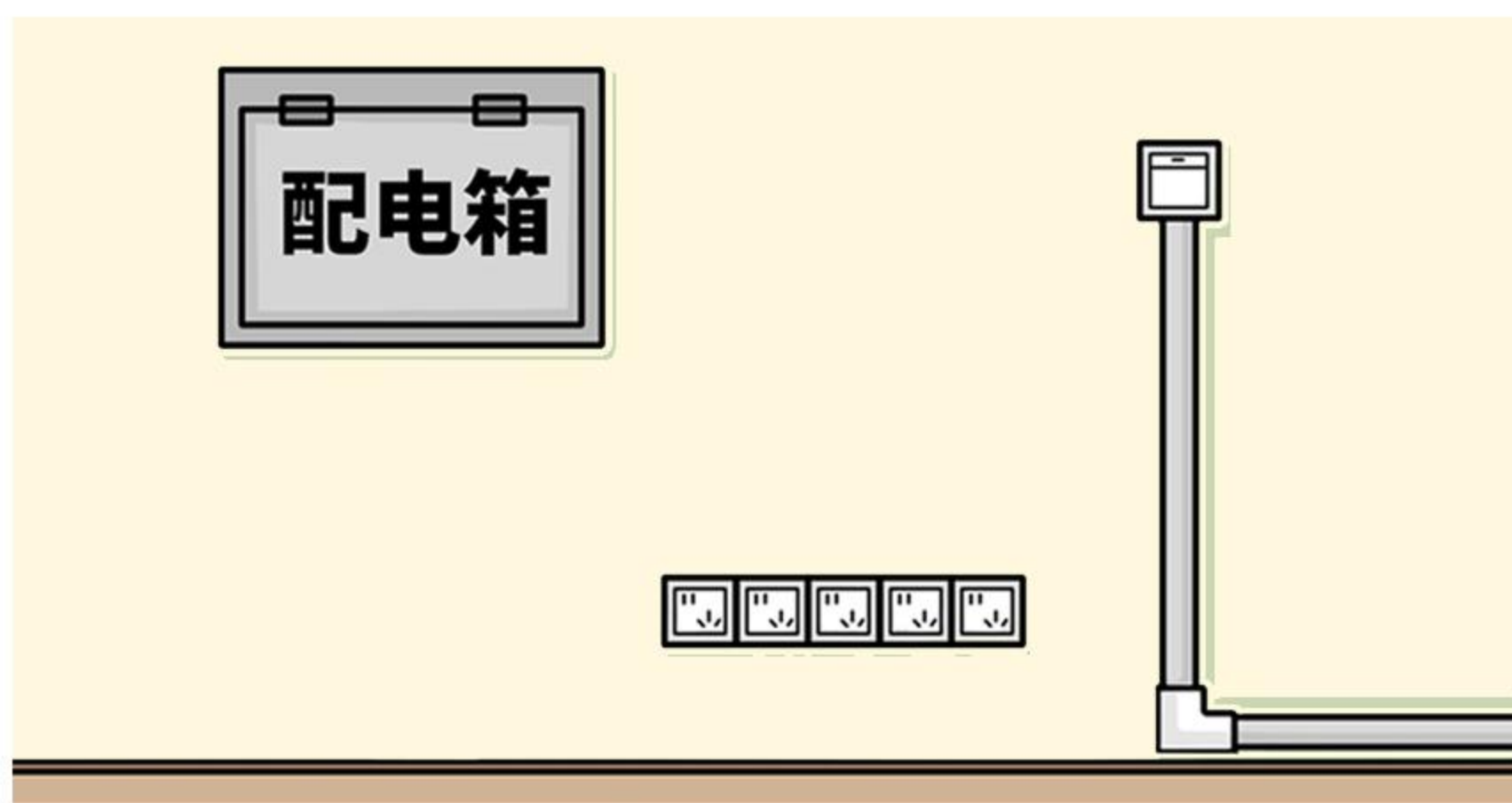


粘鼠板



灭蝇灯

2、所有线槽、配电箱（柜）封闭良好。



3、人员、货物进出通道应设有防鼠板，门的缝隙应小于6mm。



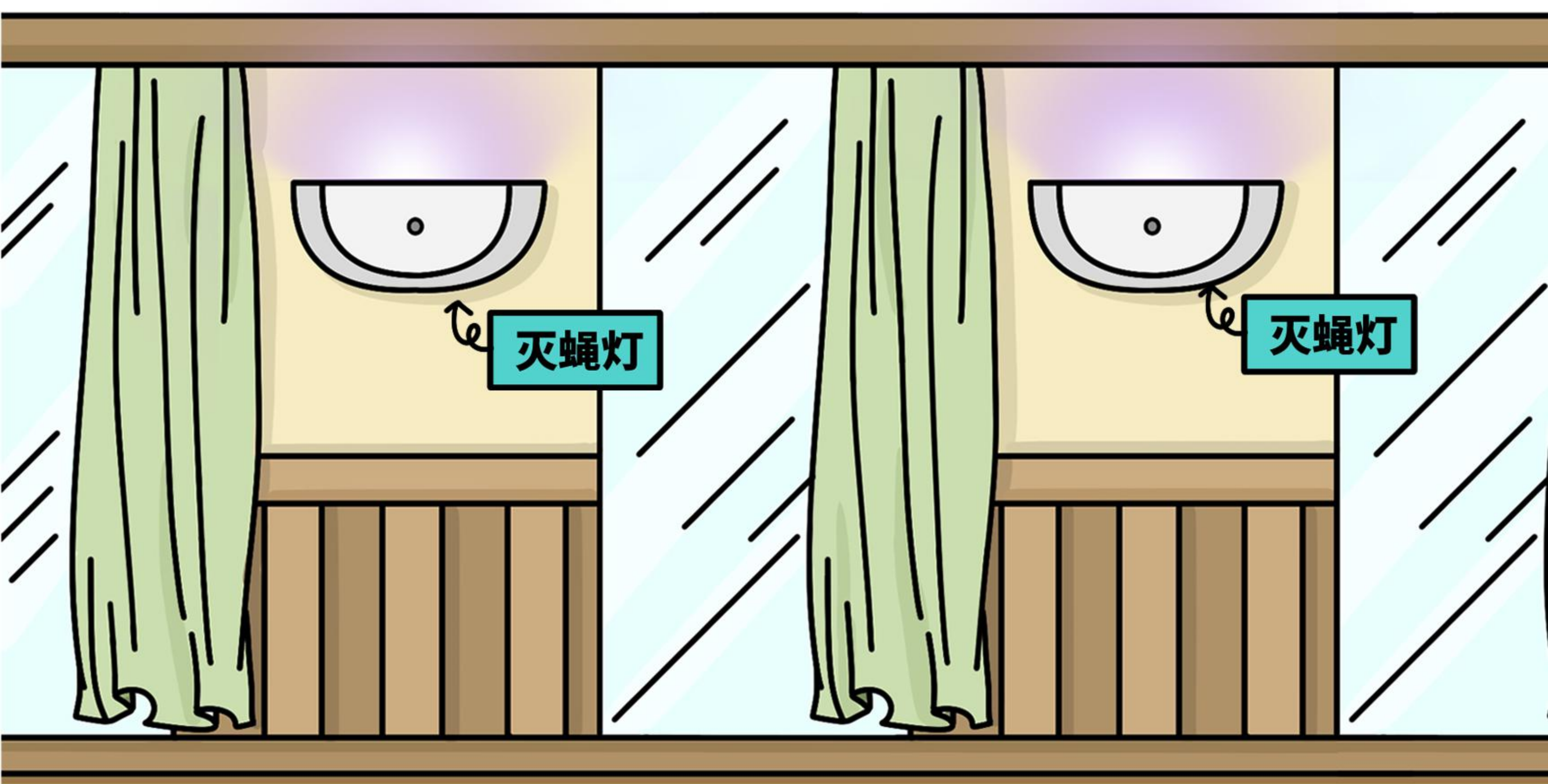
(二)设施设备的使用与维护



1、灭蝇灯

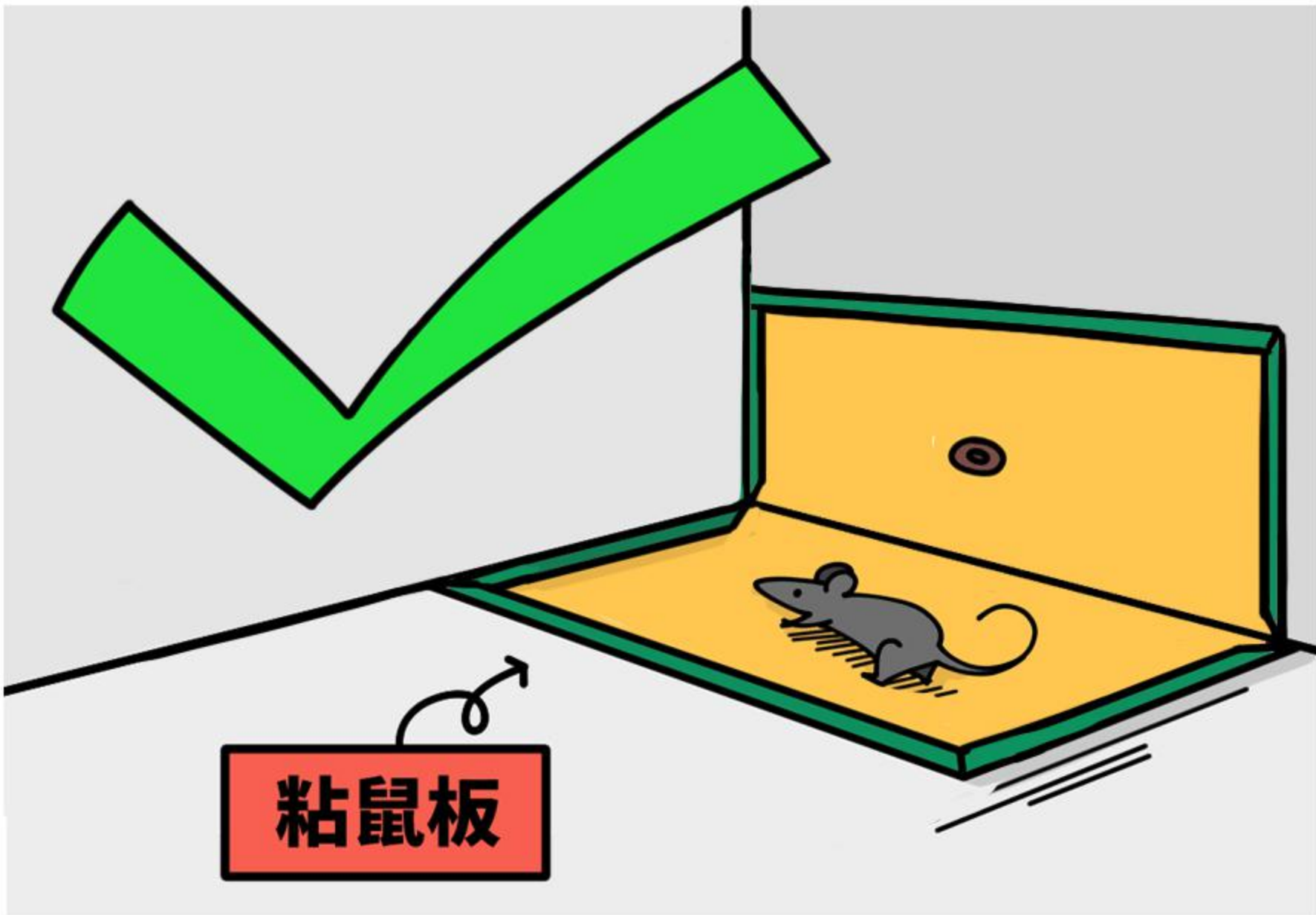
(1) 使用电击式灭蝇灯的，灭蝇灯不得悬挂在食品加工制作或贮存区域的上方，防止电击后的虫害碎屑污染食品。

(2) 应根据餐饮服务场所的布局、面积及灭蝇灯使用技术要求，确定灭蝇灯的安装位置和数量。

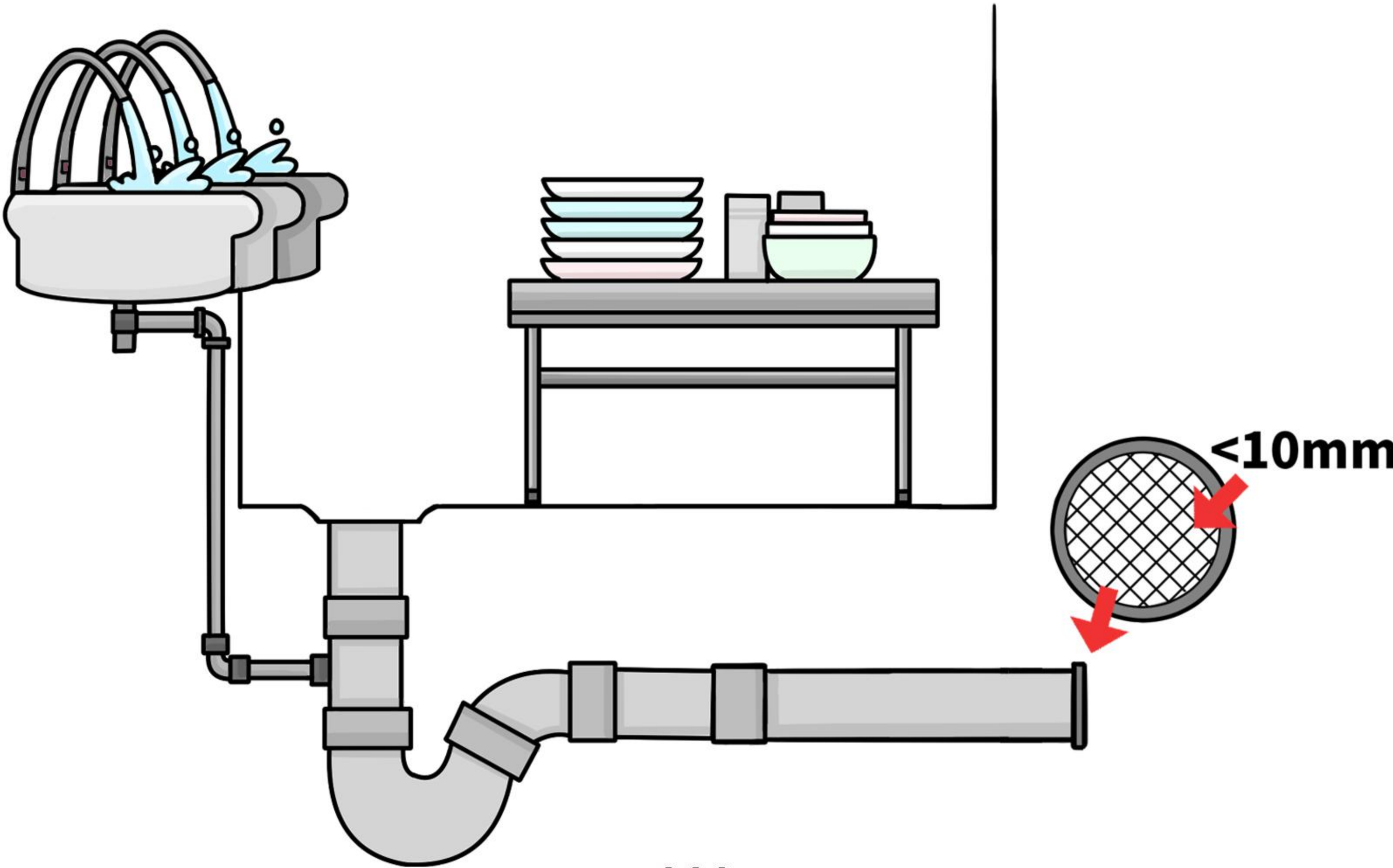


2、鼠类诱捕设施

(1) 餐饮服务场所内应使用粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置，不得使用杀鼠剂。

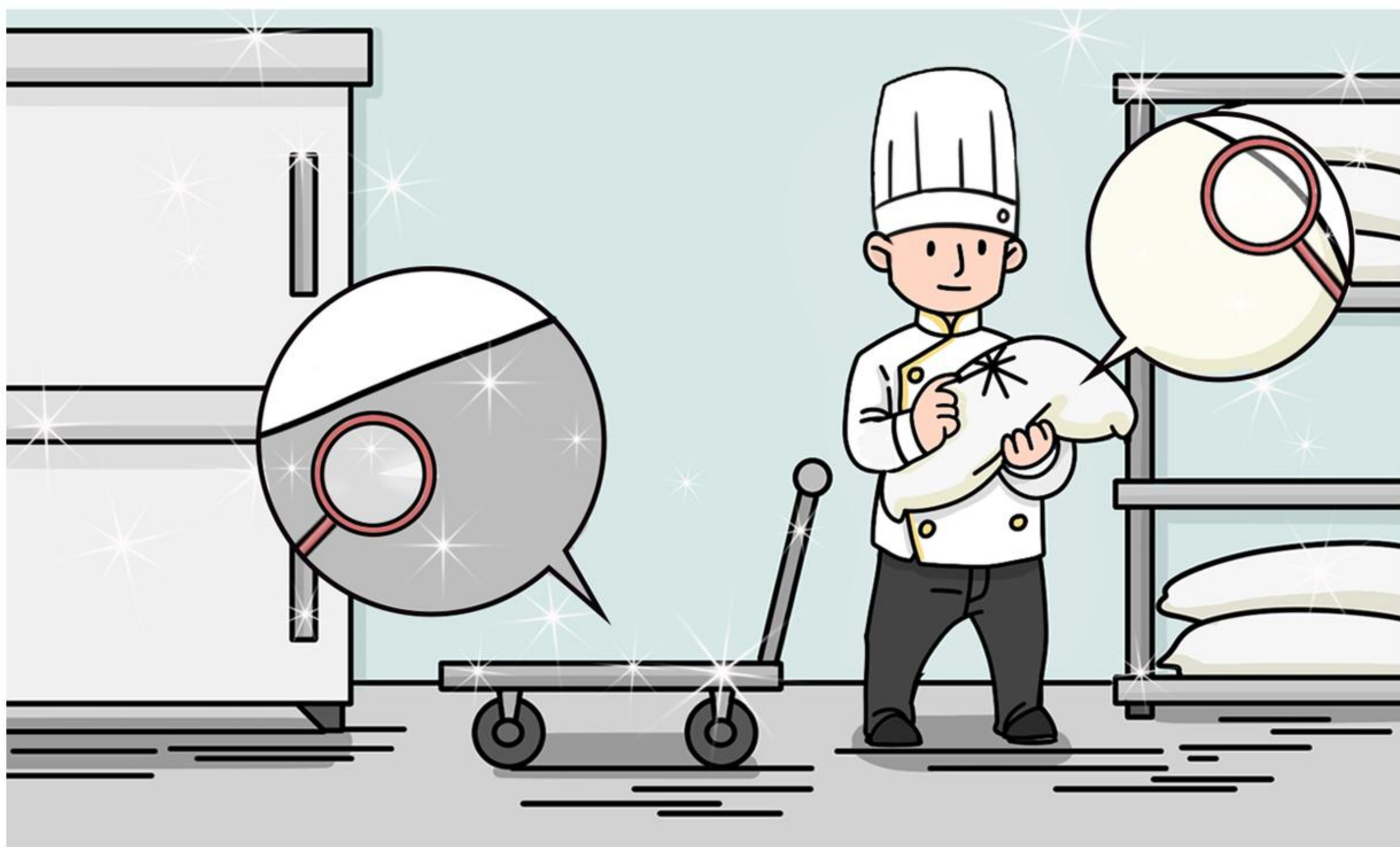


(2) 排水管道出水口安装的篦子缝隙间距或网眼应小于10mm。



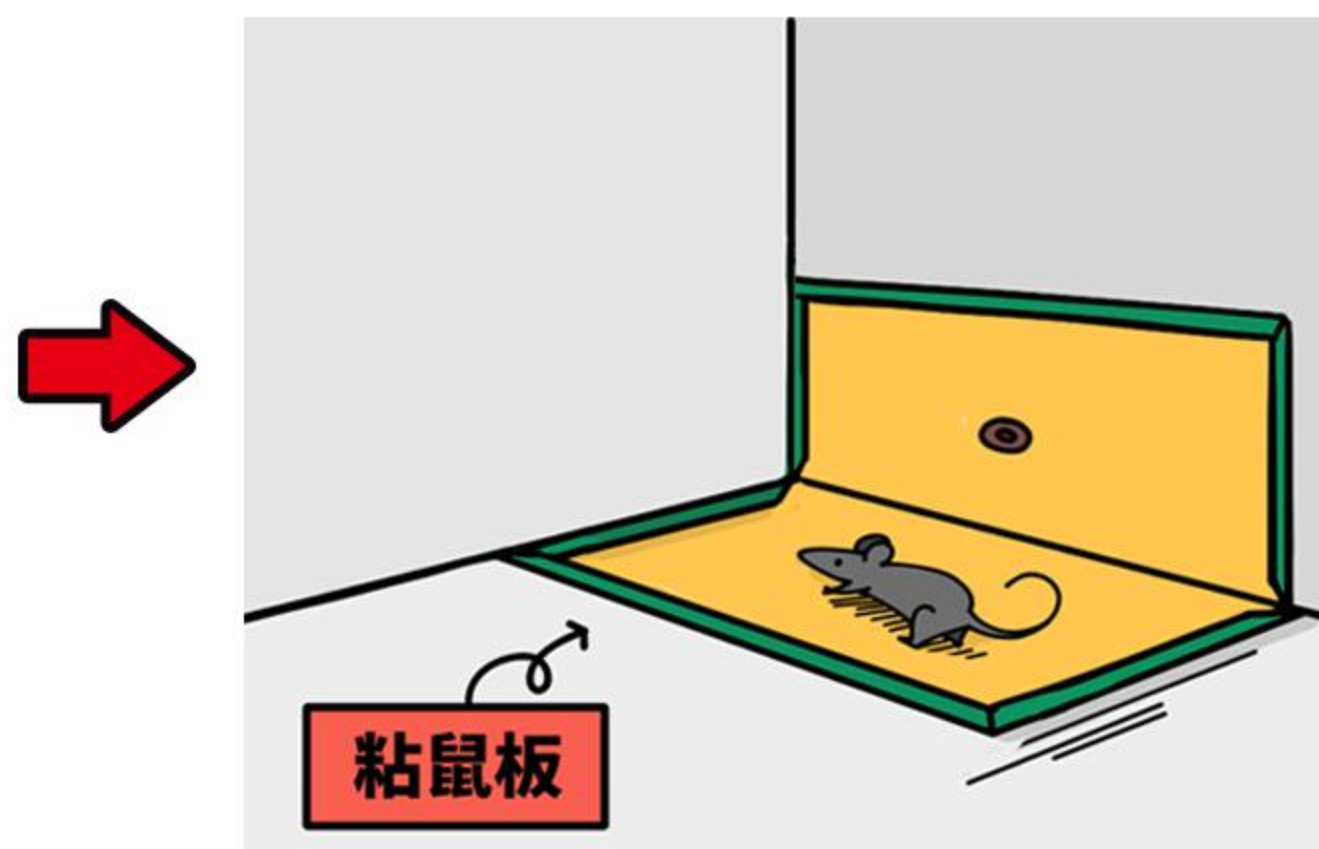
(三)防制过程要求

1、收取货物时，应检查运输工具和货物包装是否有有害生物活动迹象（如鼠粪、鼠咬痕等鼠迹，蟑尸、蟑粪、卵鞘等蟑迹），防止有害生物入侵。



2、定期检查食品库房或食品贮存区域、固定设施设备背面及其他阴暗、潮湿区域是否存在有害生物活动迹象。发现有有害生物，应尽快将其杀灭，并查找和消除其来源途径。

3、防制过程中应采取有效措施，防止食品、食品接触面及包装材料等受到污染。



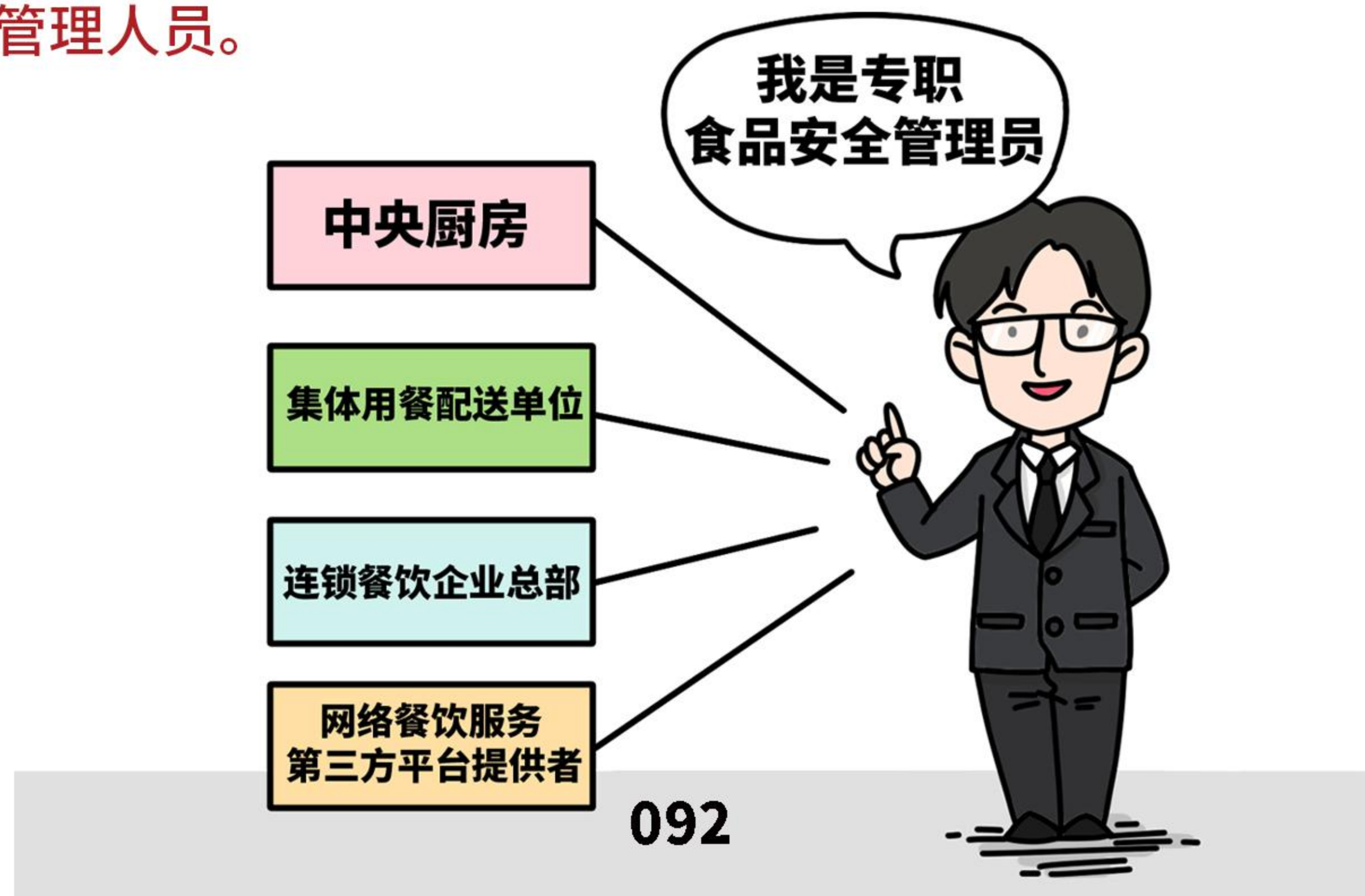
九.食品安全管理

(一)设立食品安全管理机构和配备人员

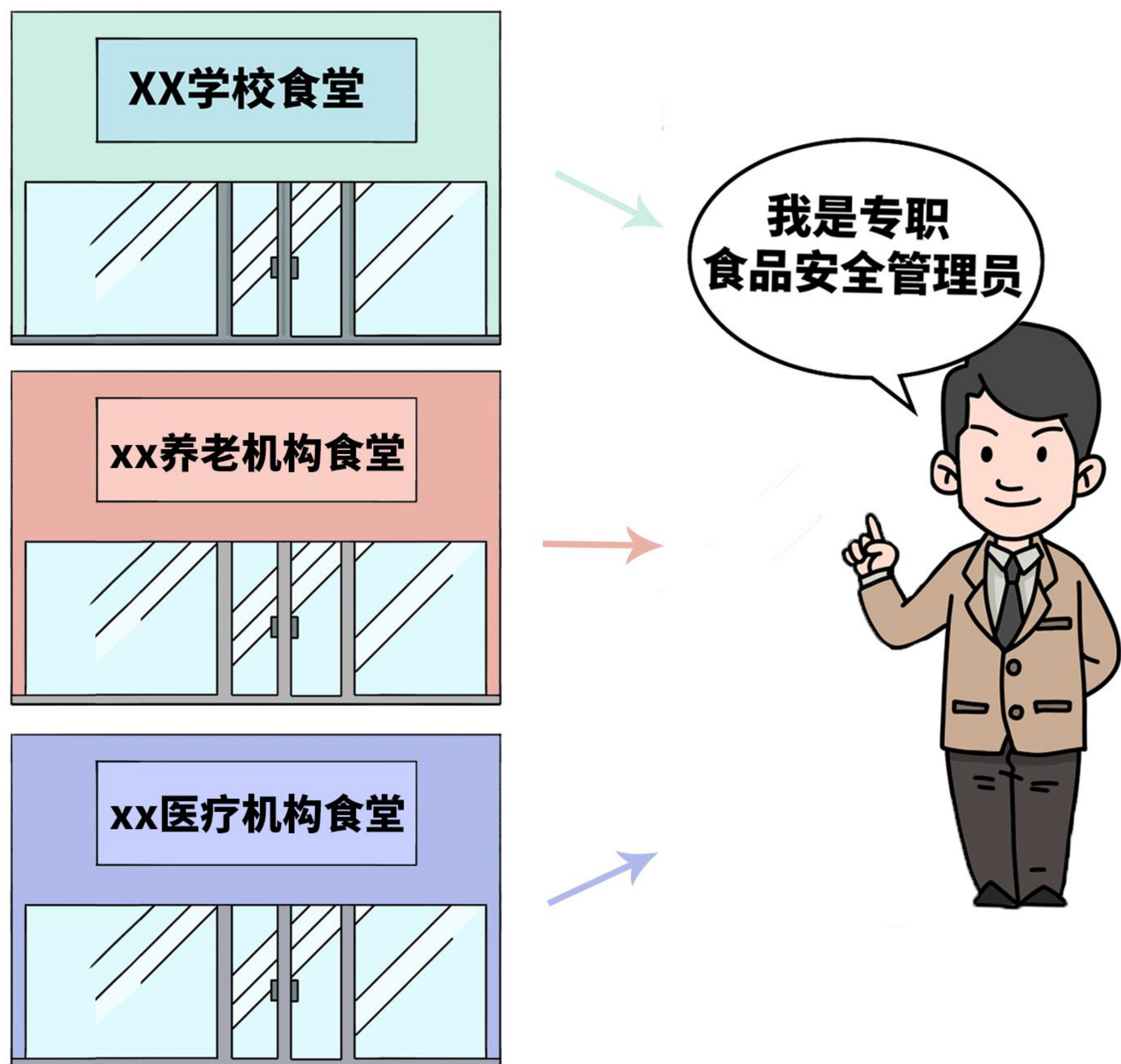
1、餐饮服务企业应配备专职或兼职食品安全管理人员。



2、中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业总部、网络餐饮服务第三方平台提供者应设立食品安全管理机构，配备专职食品安全管理人员。



3、其他特定餐饮服务提供者应配备专职食品安全管理人员。



4、食品安全管理人员应按规定参加食品安全培训。



(二)食品安全管理制度

1、餐饮服务企业应建立从业人员健康管理制度、食品安全自查制度、食品进货查验记录制度、原料控制要求、过程控制要求、食品安全事故处置方案等。



2、定期修订完善各项食品安全管理制度，及时对从业人员进行培训考核，并督促其落实。

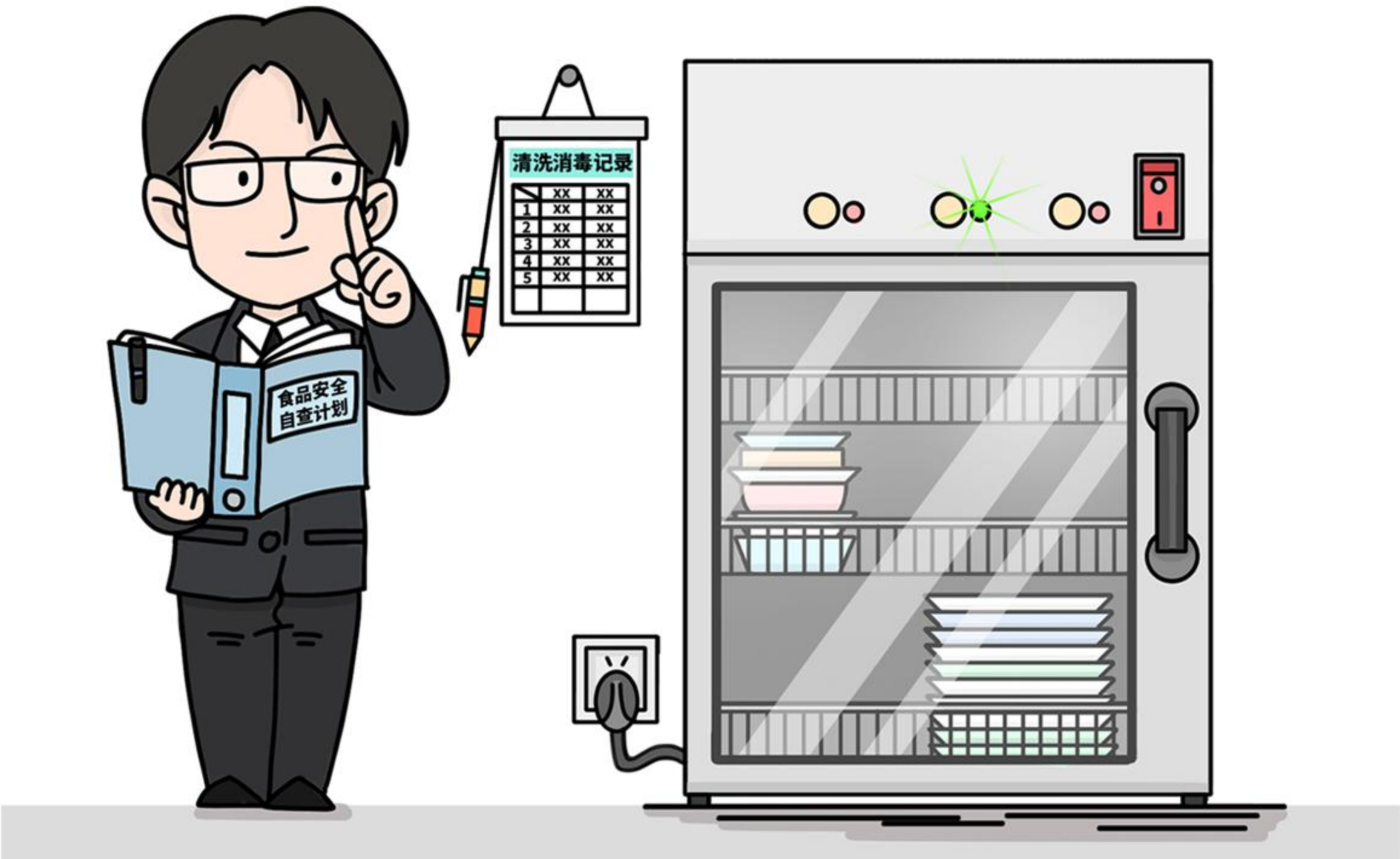


(三)食品安全自查



1、结合经营实际，全面分析经营过程中的食品安全危害因素和风险点，确定食品安全自查项目和要求，建立自查清单，制定自查计划。

2、根据食品安全法律法规和本规范，自行或者委托第三方专业机构开展食品安全自查，及时发现并消除食品安全隐患，防止发生食品安全事故。



您好，向您报告xx餐厅自查发现的食品安全问题。



3、食品安全自查包括制度自查、定期自查和专项自查。

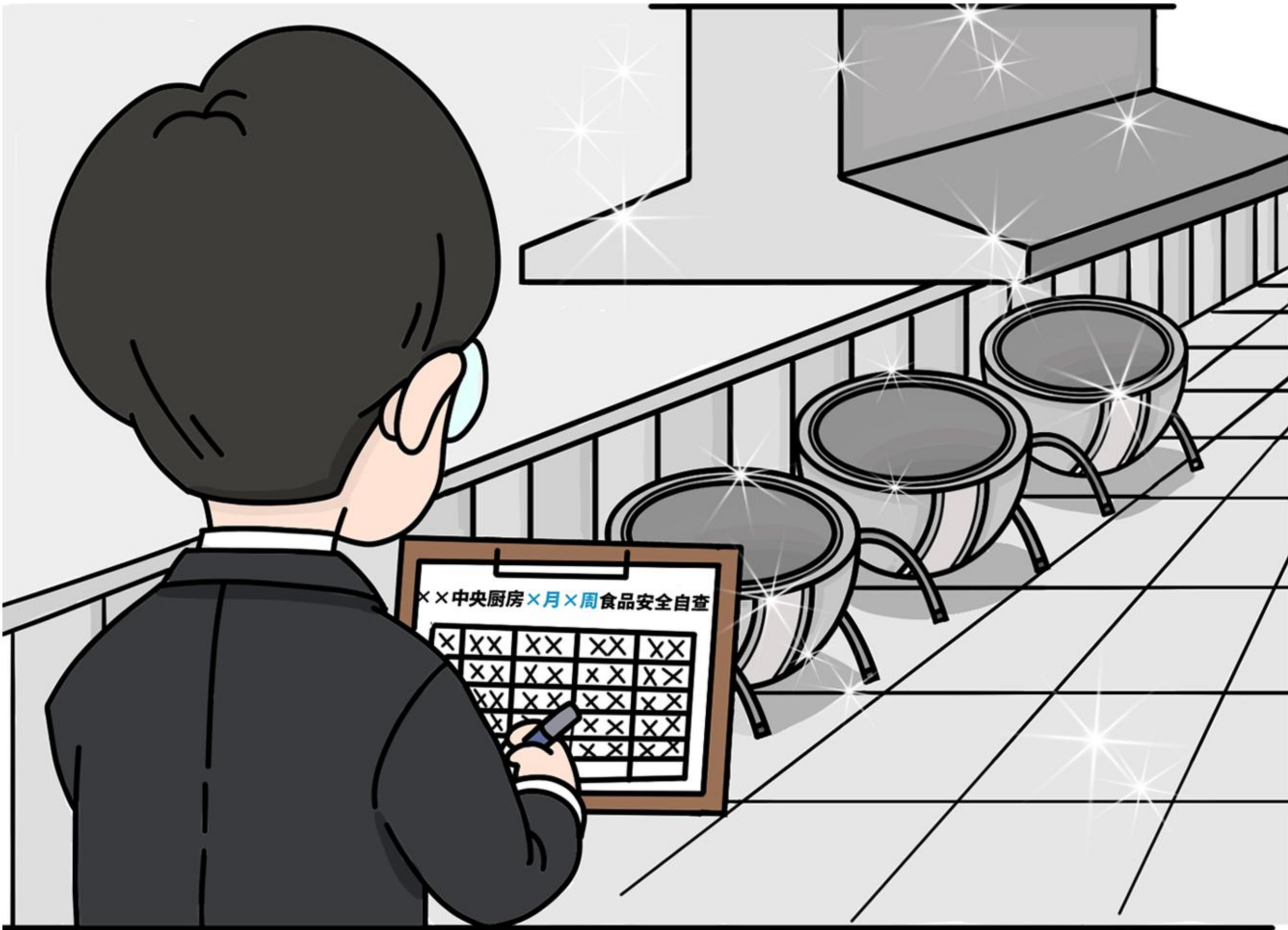
(1) 制度自查

对食品安全制度的适用性，每年至少开展一次自查。在国家食品安全法律、法规、规章、规范性文件和食品安全国家标准发生变化时，及时开展制度自查和修订。



(2) 定期自查

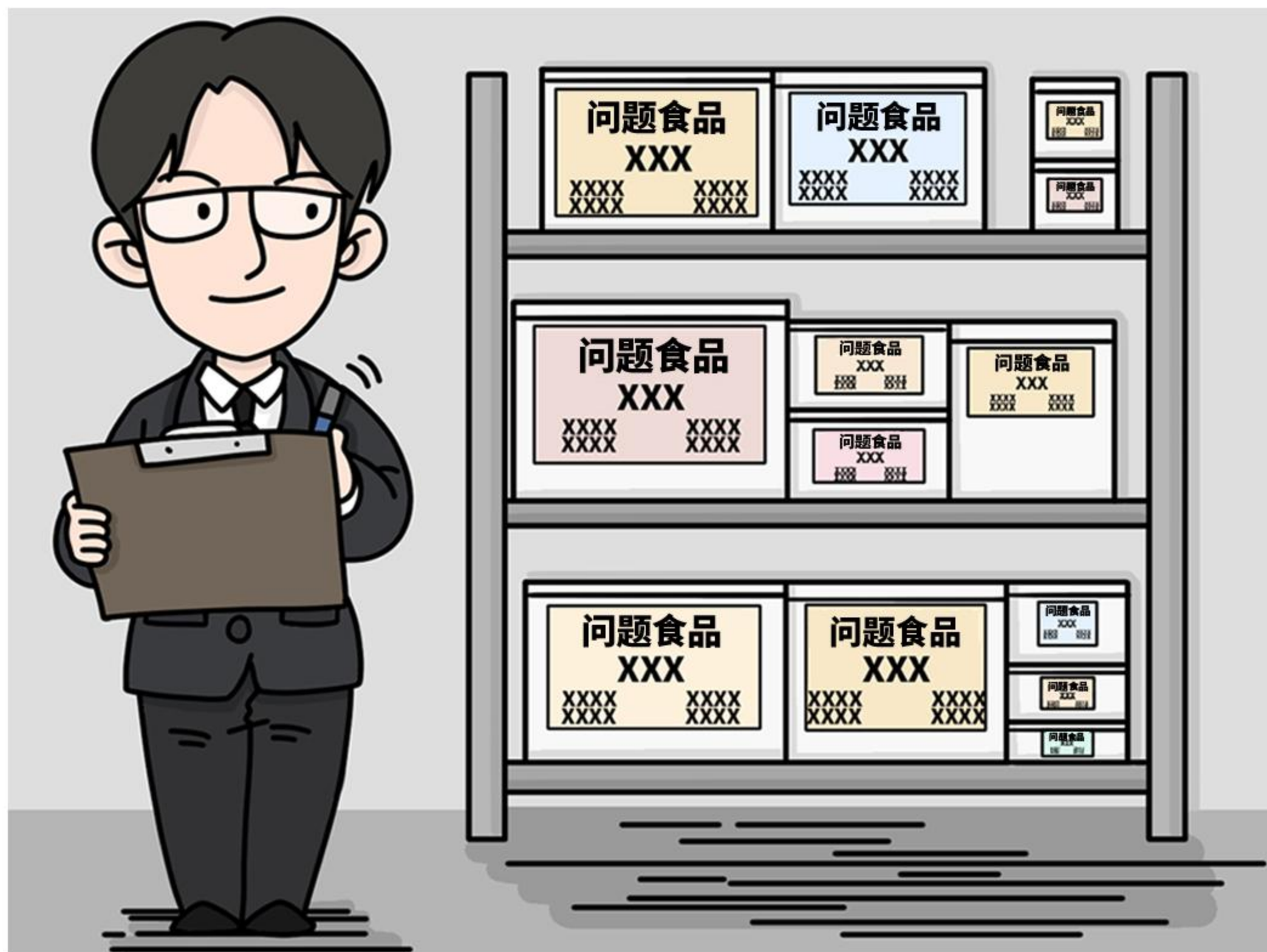
特定餐饮服务提供者对其经营过程，应每周至少开展一次自查；其他餐饮服务提供者对其经营过程，应每月至少开展一次自查。定期自查的内容，应根据食品安全法律、法规、规章和本规范确定。



(3) 专项自查

获知食品安全风险信息后，应立即开展专项自查。专项自查的重点内容应根据食品安全风险信息确定。

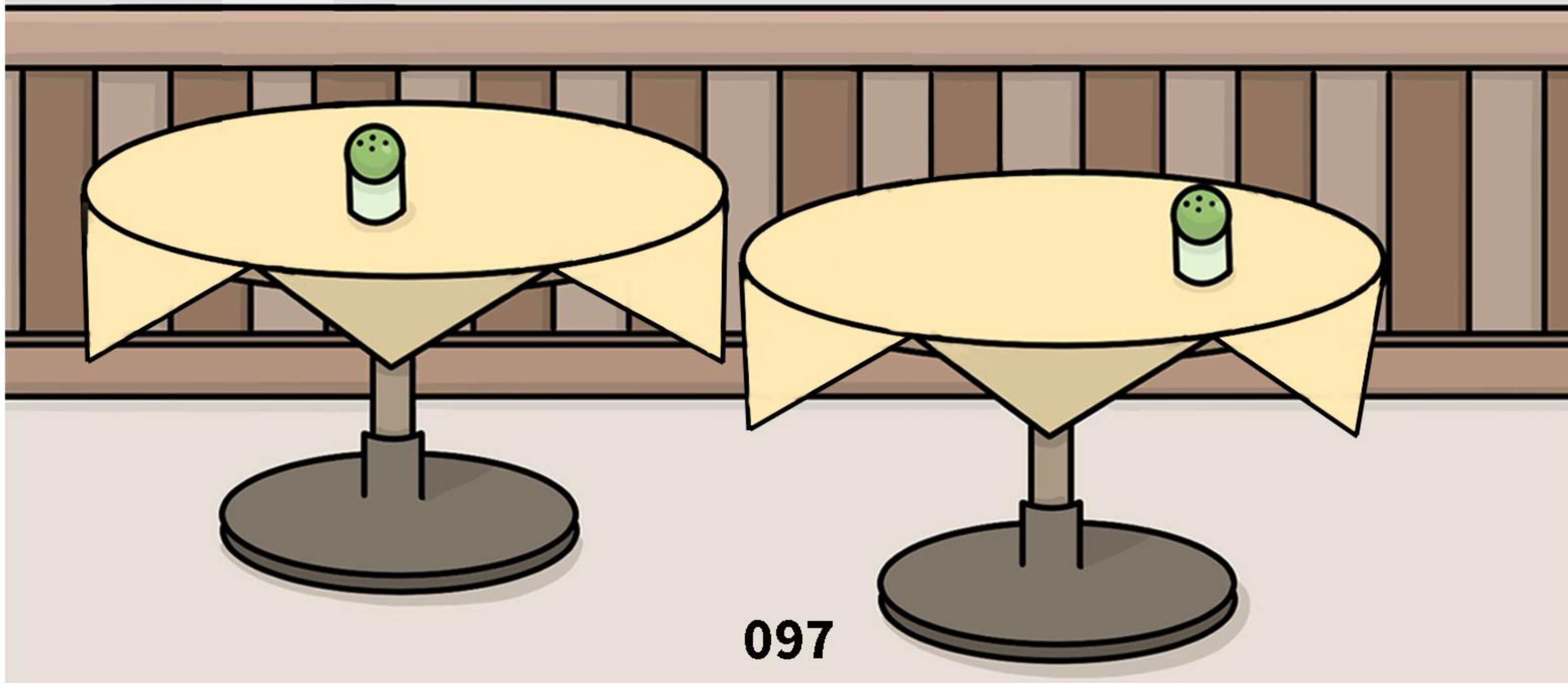
(4) 对自查中发现的问题食品，应立即停止使用，存放在加贴醒目、牢固标识的专门区域，避免被误用，并采取退货、销毁等处理措施。对自查中发现的其他食品安全风险，应根据具体情况采取有效措施，防止对消费者造成伤害。



(四)投诉处置

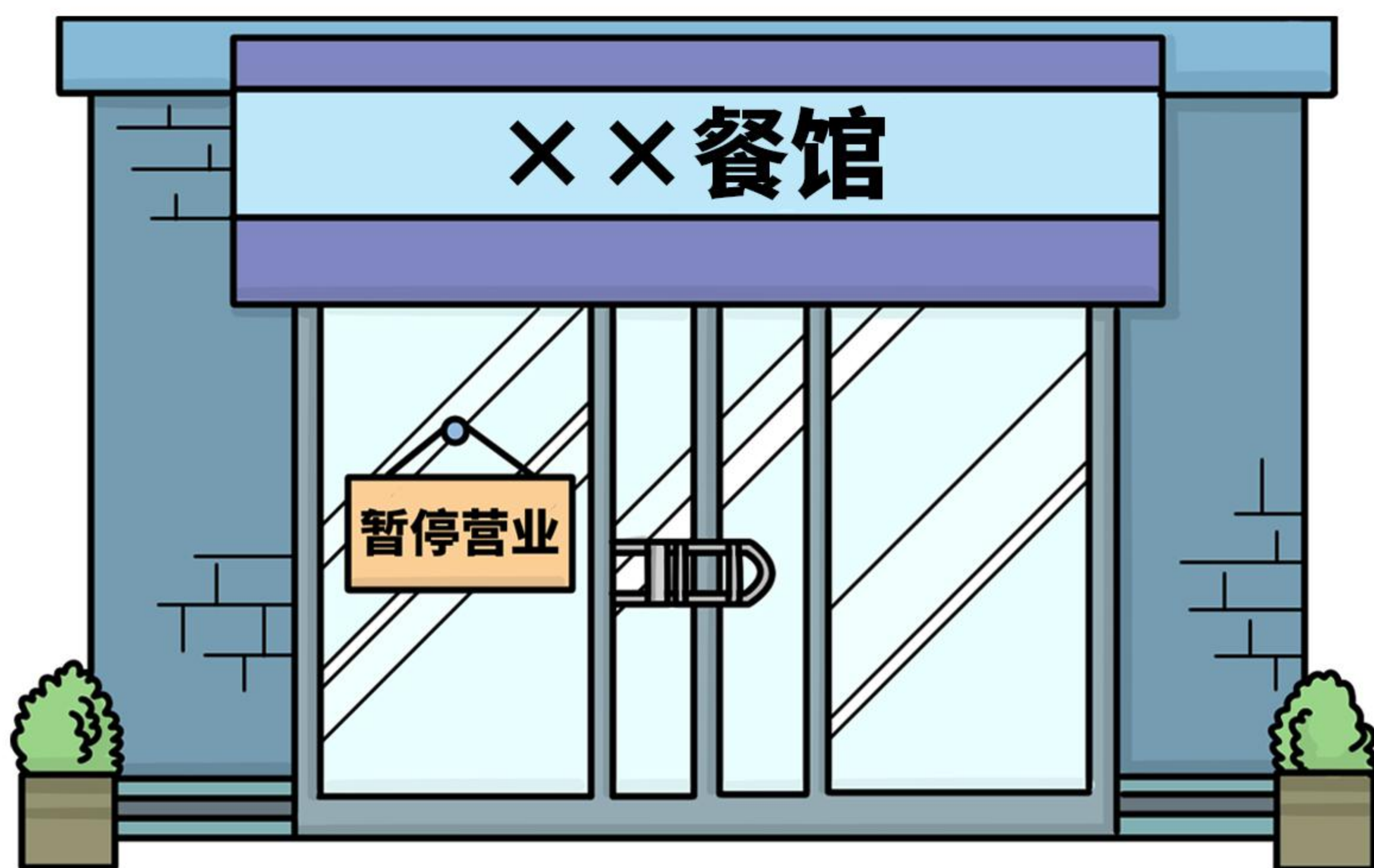
在就餐区公布投诉举报电话。

投诉电话：
12315

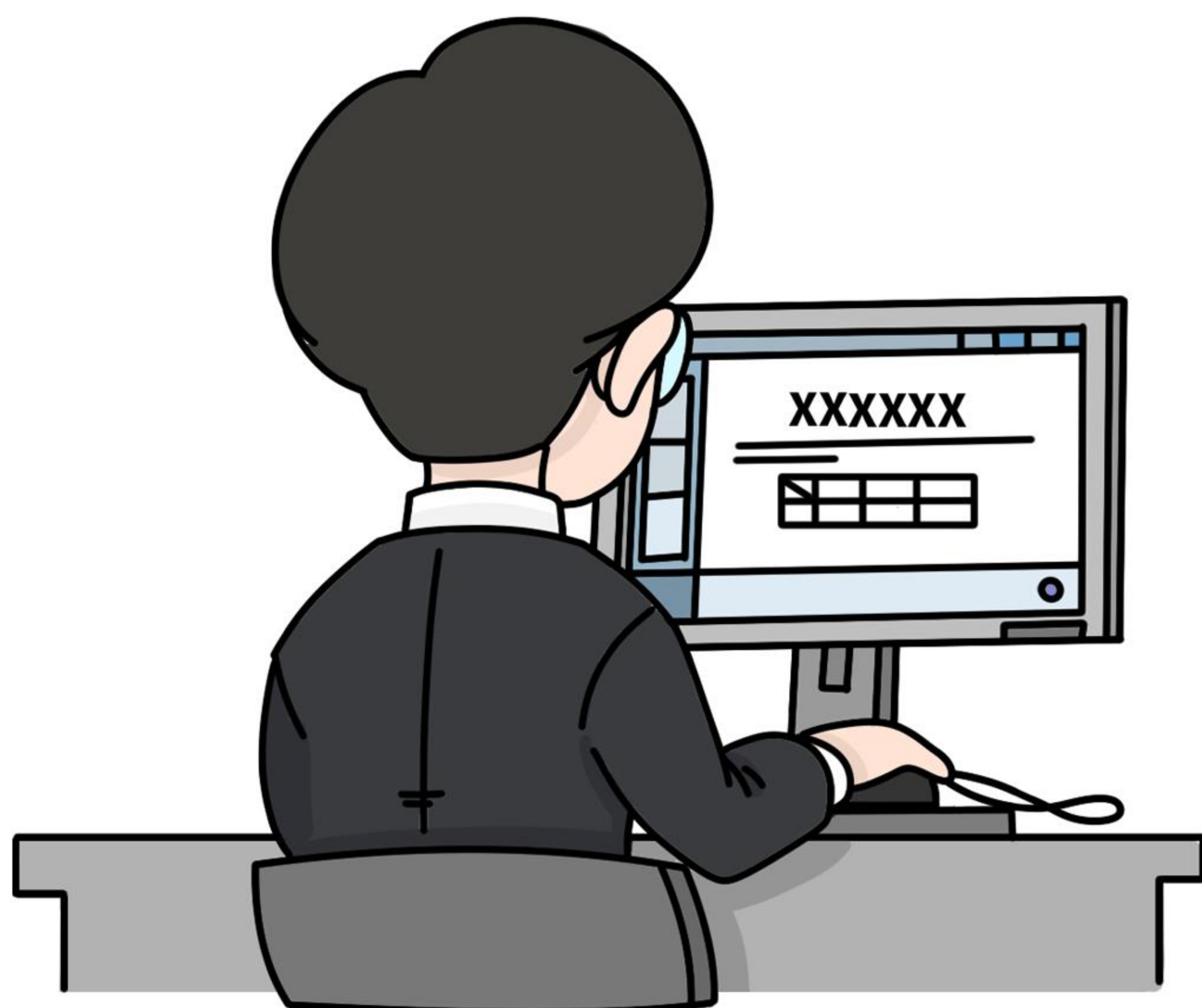


(五)食品安全事故处置

- 1、发生食品安全事故的，应立即采取措施，防止事故扩大。
- 2、发现其经营的食物属于不安全食物的，应立即停止经营，采取公告或通知的方式告知消费者停止食用、相关供货者停止生产经营。

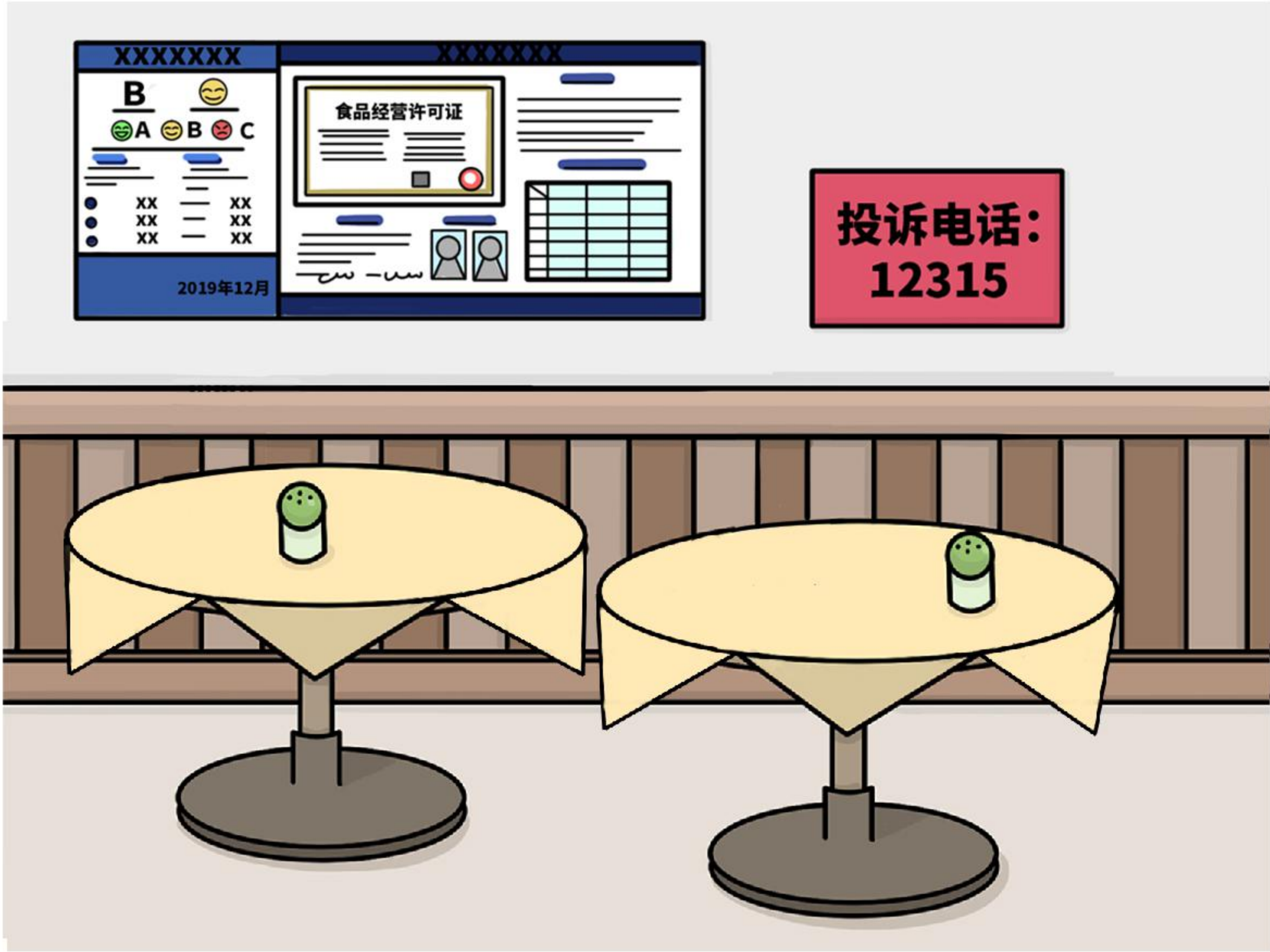


- 3、发现有食品安全事故潜在风险，及发生食品安全事故的，应按规定报告。

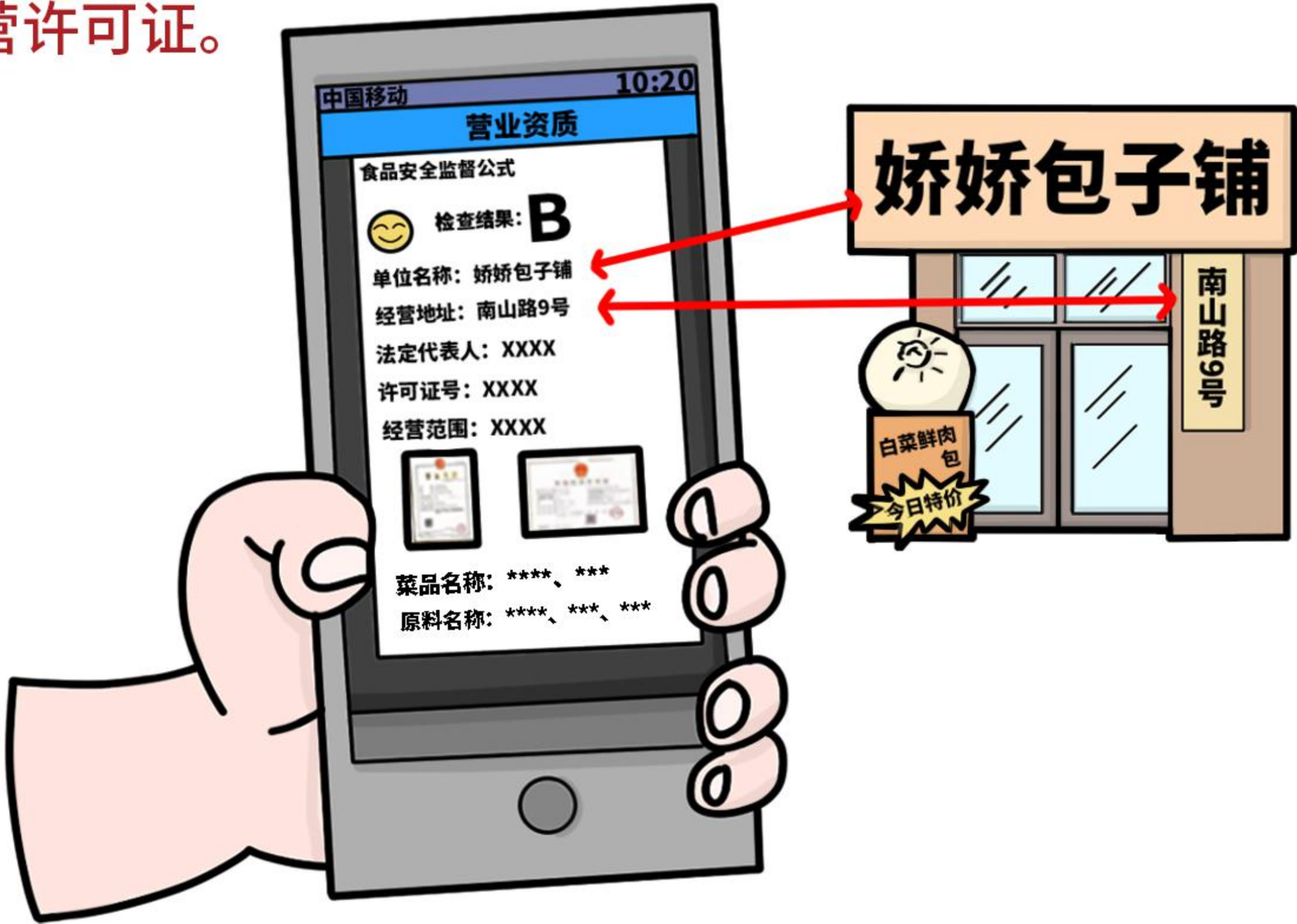


(六)公示

1、将食品经营许可证、日常监督检查结果记录表等公示在就餐区醒目位置。



2、网络餐饮服务第三方平台提供者和入网餐饮服务提供者应在网上公示餐饮服务提供者的名称、地址、餐饮服务食品安全等级信息、食品经营许可证。



3、入网餐饮服务提供者应在网上公示菜品名称和主要原料名称。

(七)场所清洁

1、食品处理区清洁

(1) 定期清洁食品处理区设施、设备。

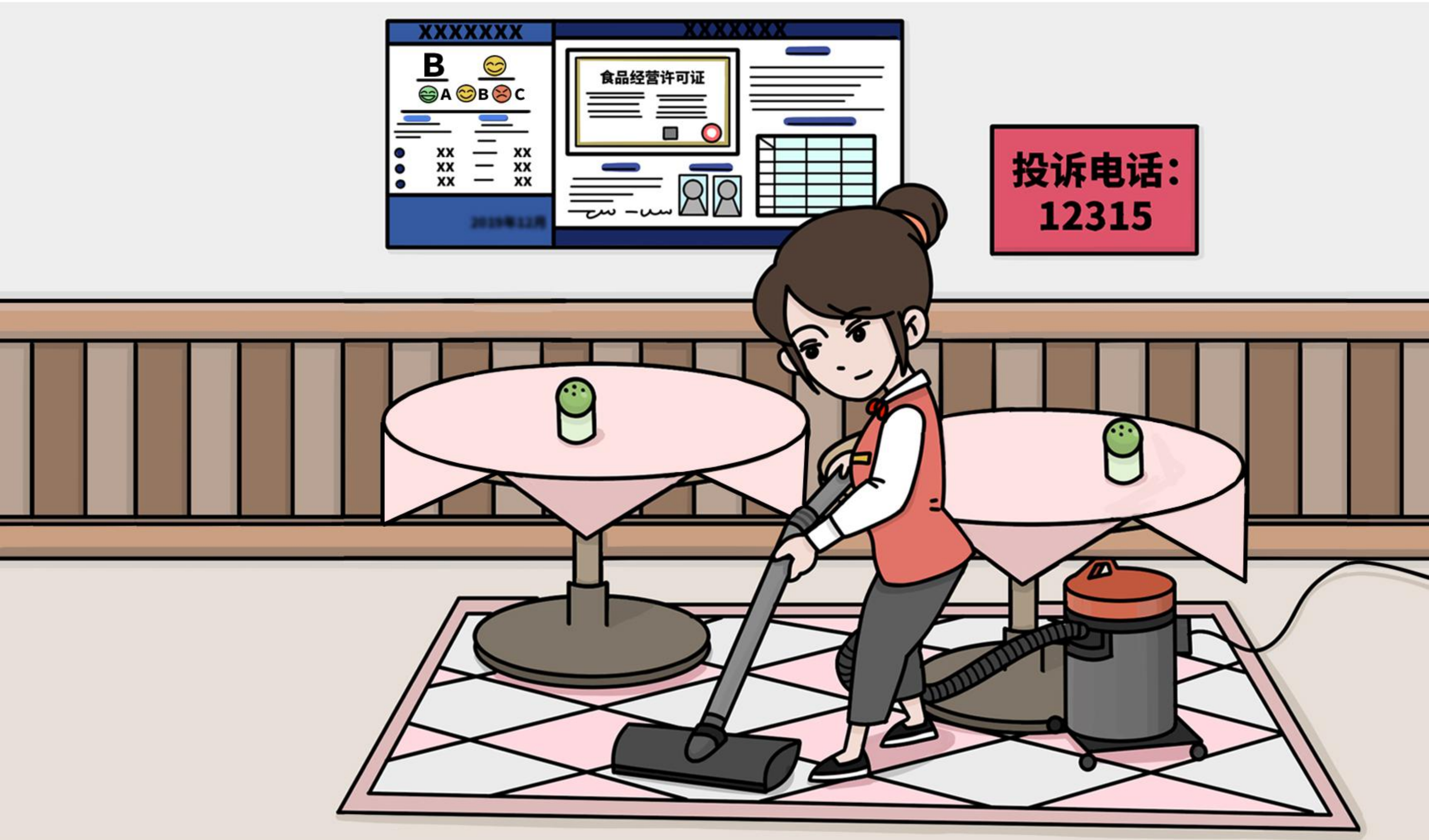


(2) 保持地面无垃圾、无积水、无油渍，墙壁和门窗无污渍、无灰尘，天花板无霉斑、无灰尘。



2、就餐区清洁

定期清洁就餐区的空调、排风扇、地毯等设施或物品，保持空调、排风扇洁净，地毯无污渍。



3、卫生间清洁

(1) 定时清洁卫生间的设施、设备，并做好记录和展示。



(2) 保持卫生间地面、洗手池及台面无积水、无污物、无垃圾，便池内外无污物、无积垢、冲水良好，卫生纸充足。

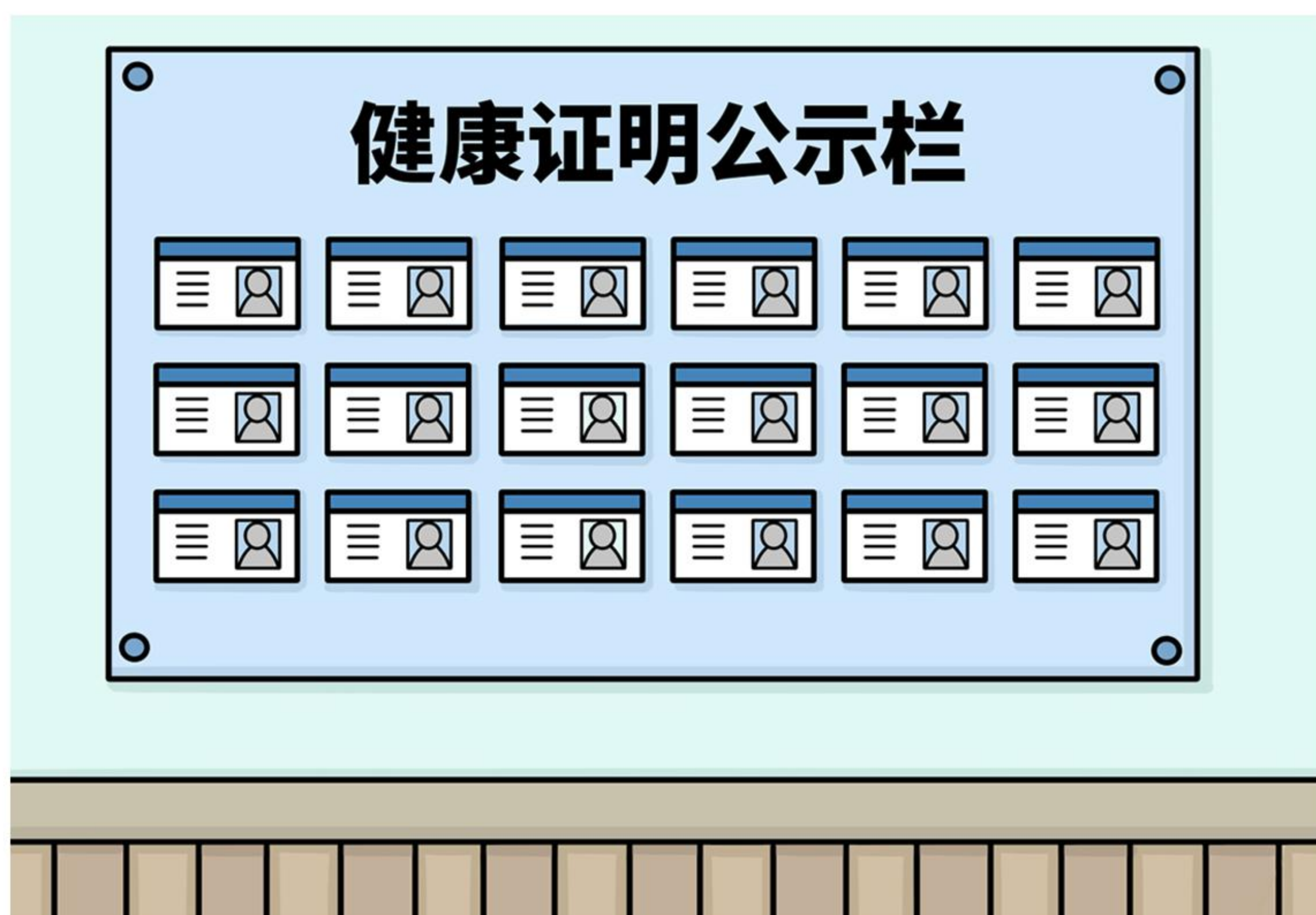


(3) 营业期间，应开启卫生间的排风装置，卫生间内无异味。

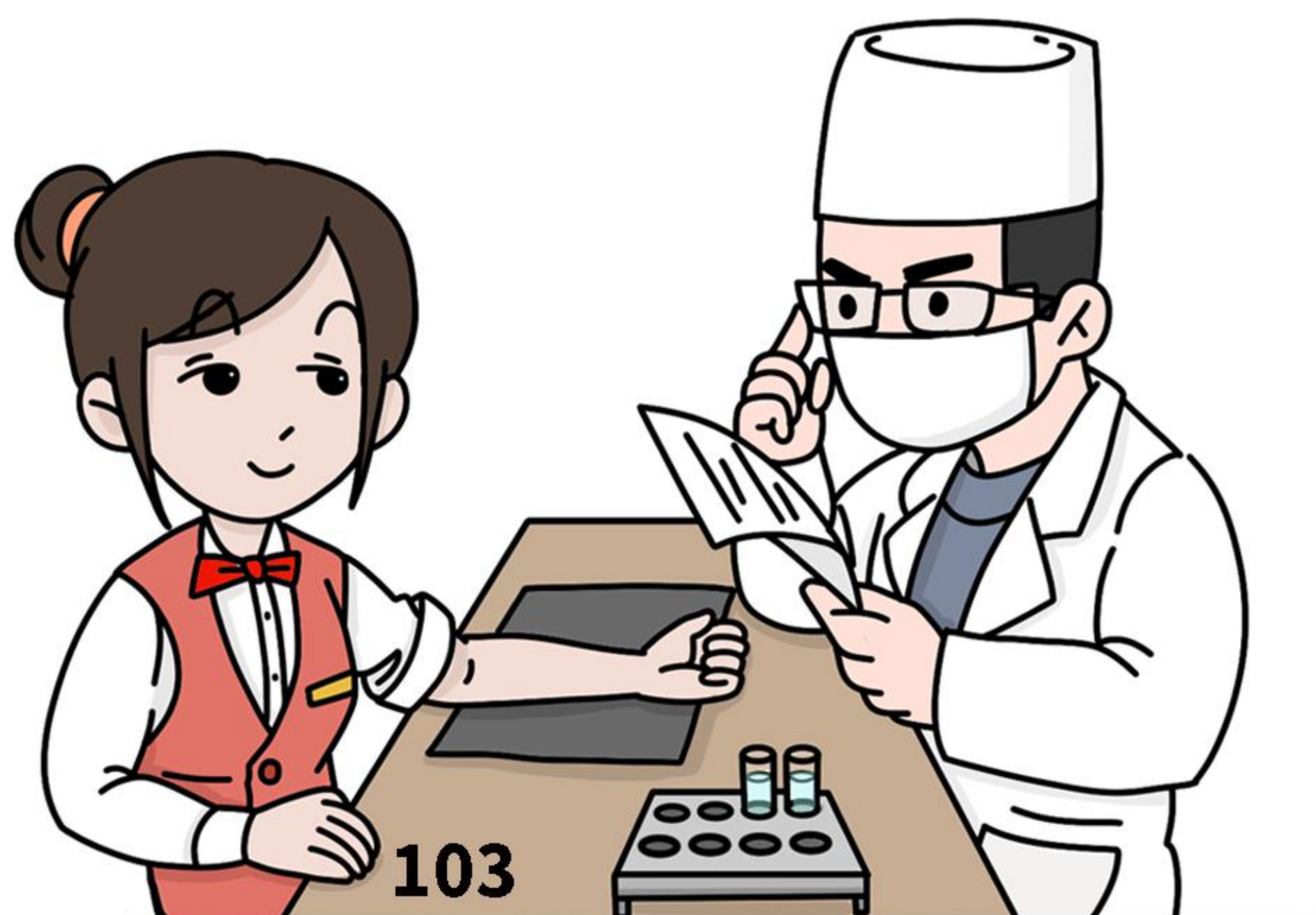


十. 人员要求

(一) 健康管理



1、从事接触直接入口食品工作（清洁操作区内的加工制作及切菜、配菜、烹饪、传菜、餐饮具清洗消毒）的从业人员（包括新参加和临时参加工作的从业人员，下同）**应取得健康证明后方可上岗，并每年进行健康检查取得健康证明，必要时应进行临时健康检查。**





2、食品安全管理人员应每天对从业人员上岗前的健康状况进行检查。

患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业人员，应主动向食品安全管理人员等报告，暂停从事接触直接入口食品的工作，必要时进行临时健康检查，待查明原因并将有碍食品安全的疾病治愈后方可重新上岗。



3、手部有伤口的从业人员，佩戴一次性手套后，可从事非接触直接入口食品的工作。



4、患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等国务院卫生行政部门规定的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。



(二)培训考核

餐饮服务企业应每年对其从业人员进行一次食品安全培训考核，**特定餐饮服务提供者应每半年对其从业人员进行一次食品安全培训考核。**



从业人员应在食品安全培训考核合格后方可上岗。



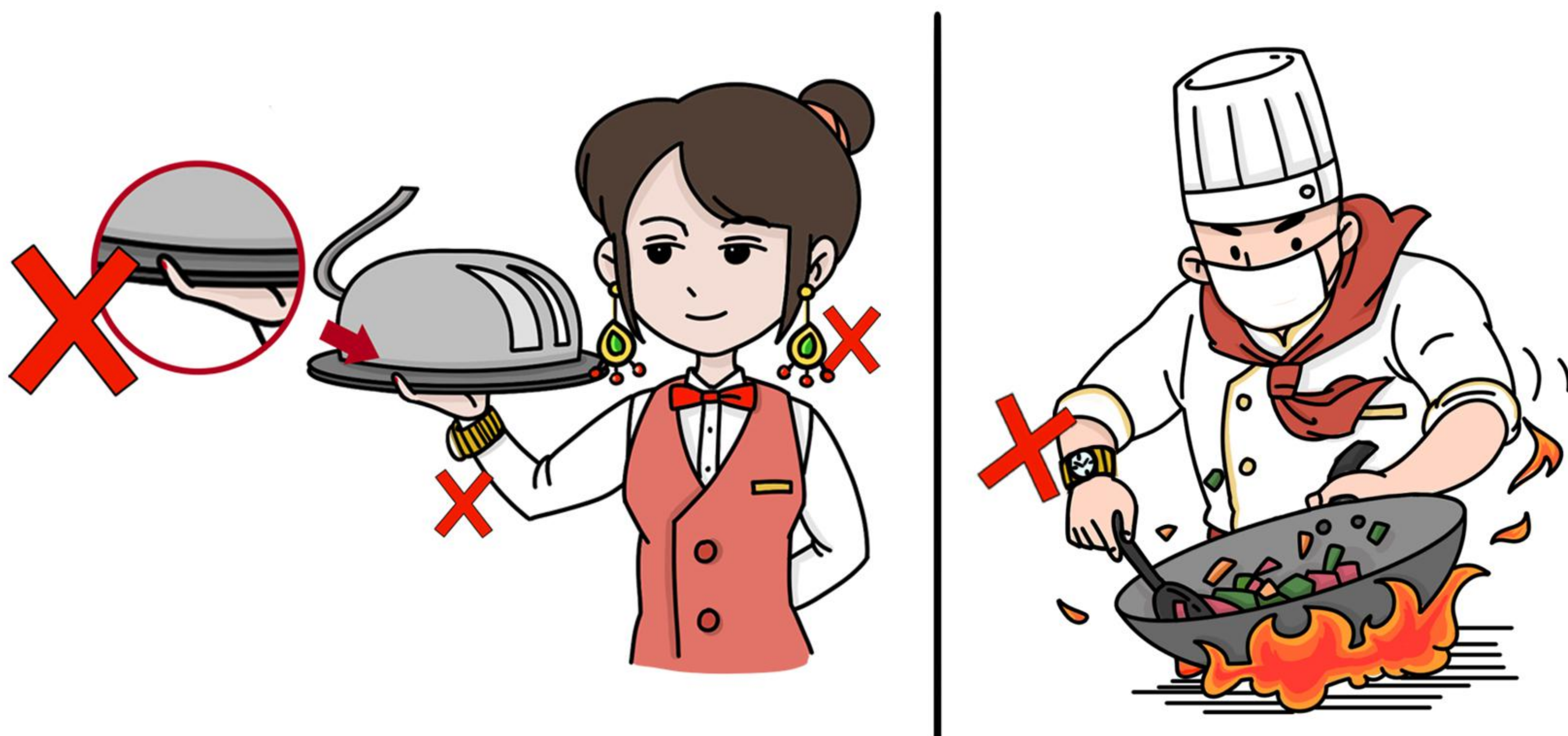
(三)人员卫生

1、个人卫生

(1) 从业人员应保持良好的个人卫生。



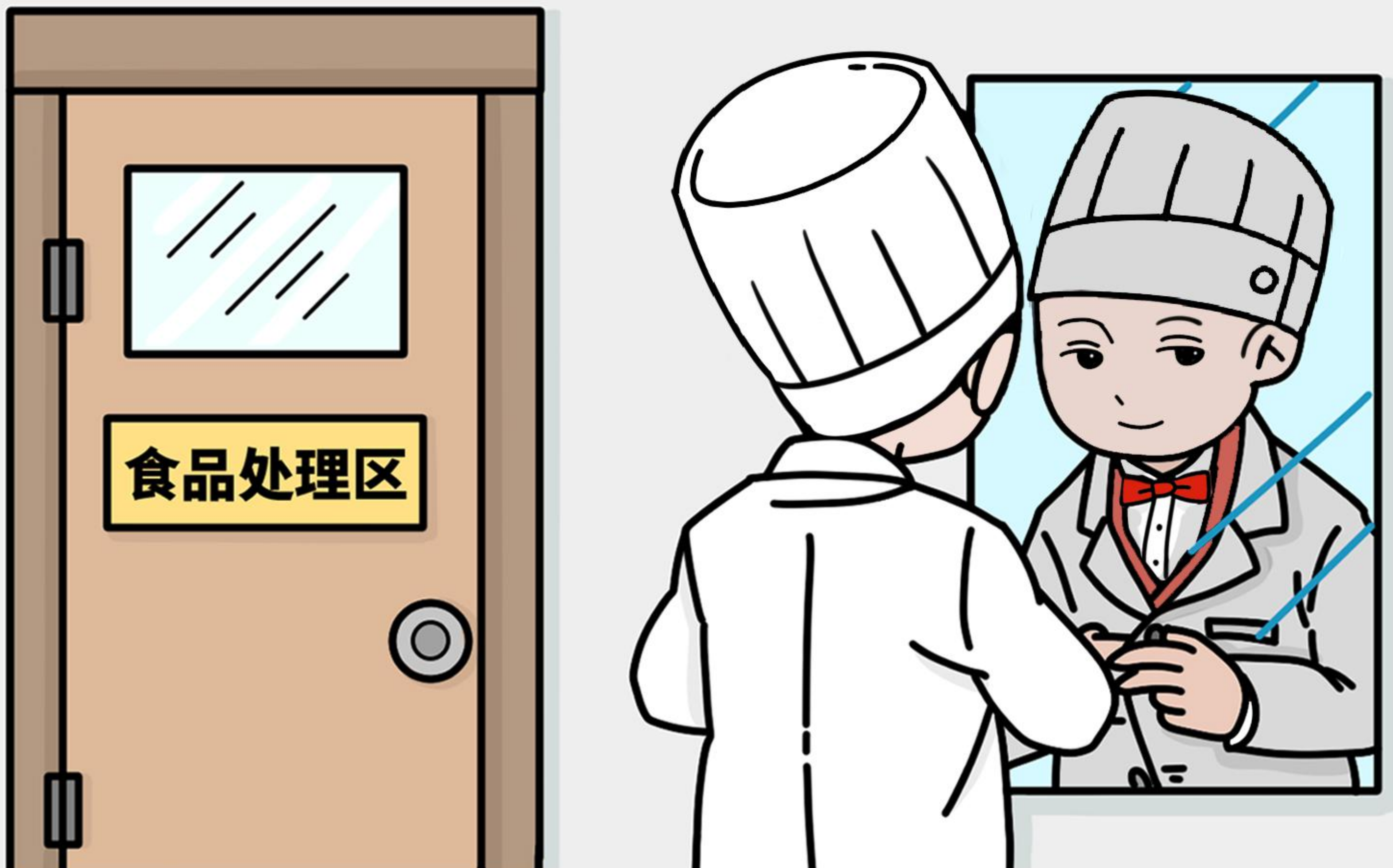
(2) 从业人员不得留长指甲、涂指甲油。工作时，应穿清洁的工作服，不得披散头发，佩戴的手表、手镯、手链、手串、戒指、耳环等饰物不得外露。



(3) 食品处理区内的从业人员应戴清洁的工作帽，工作帽应能将头发全部遮盖住。



(4) 进入食品处理区的非加工制作人员，应符合从业人员卫生要求。



2、口罩和手套

(1) 专间的从业人员应佩戴清洁的口罩。



(2) 专用操作区内从事下列活动的从业人员应佩戴清洁的口罩：

- A、现榨果蔬汁加工制作；
- B、果蔬拼盘加工制作；



C、加工制作植物性冷食类食品
(不含非发酵豆制品)；



D、对预包装食品进行拆封、装盘、调味等简单加工制作后即供
应的；

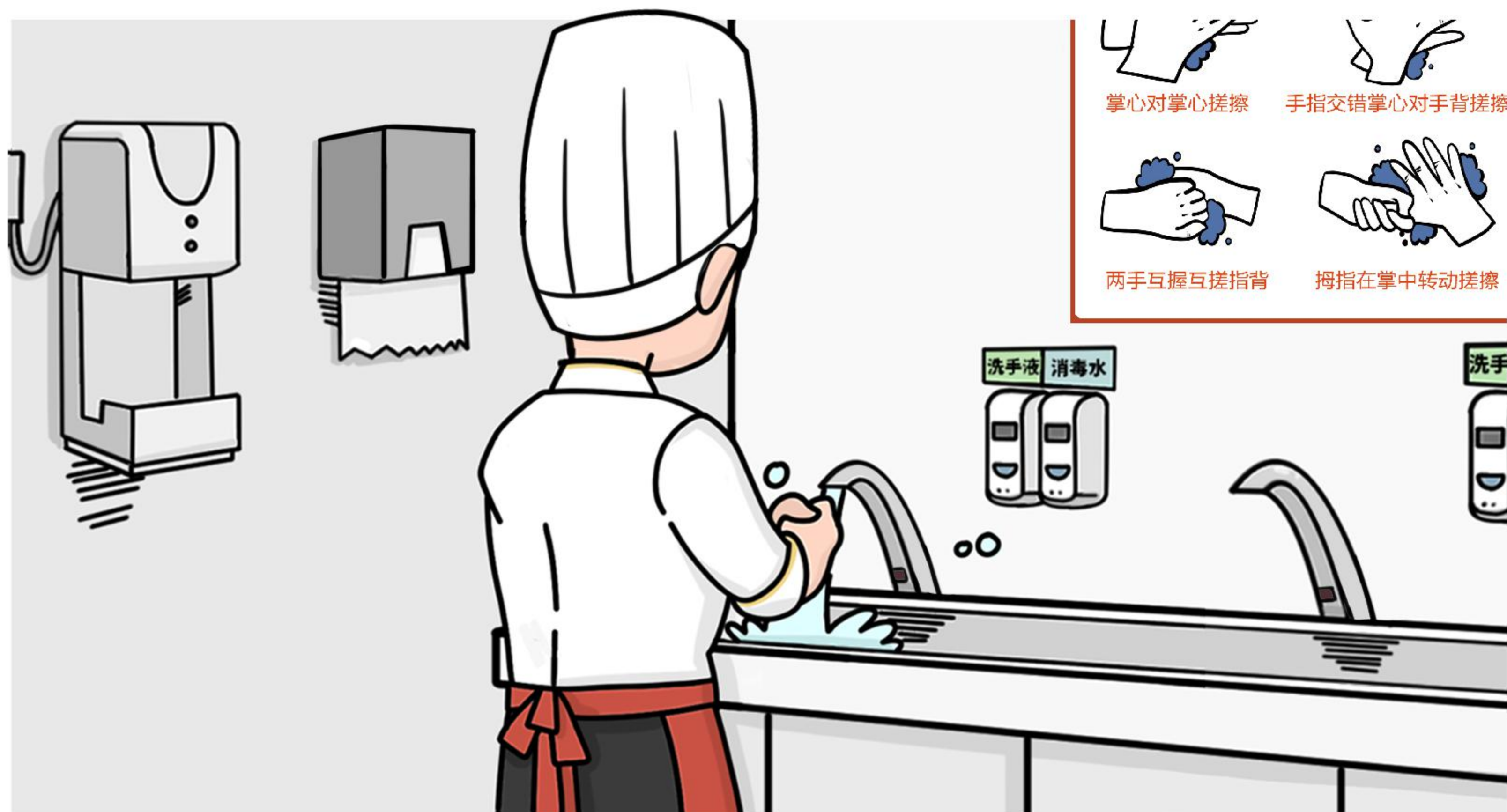


E、调制供消费者直接食用的
调味料；



F、备餐。





(3) 如佩戴手套，佩戴前应对手部进行清洗消毒。手套应清洁、无破损，符合食品安全要求。手套使用过程中，应定时更换手套，出现下述“手部清洗消毒”第1条条款要求的重新洗手消毒的情形时，应在重新洗手消毒后更换手套。手套应存放在清洁卫生的位置，避免受到污染。



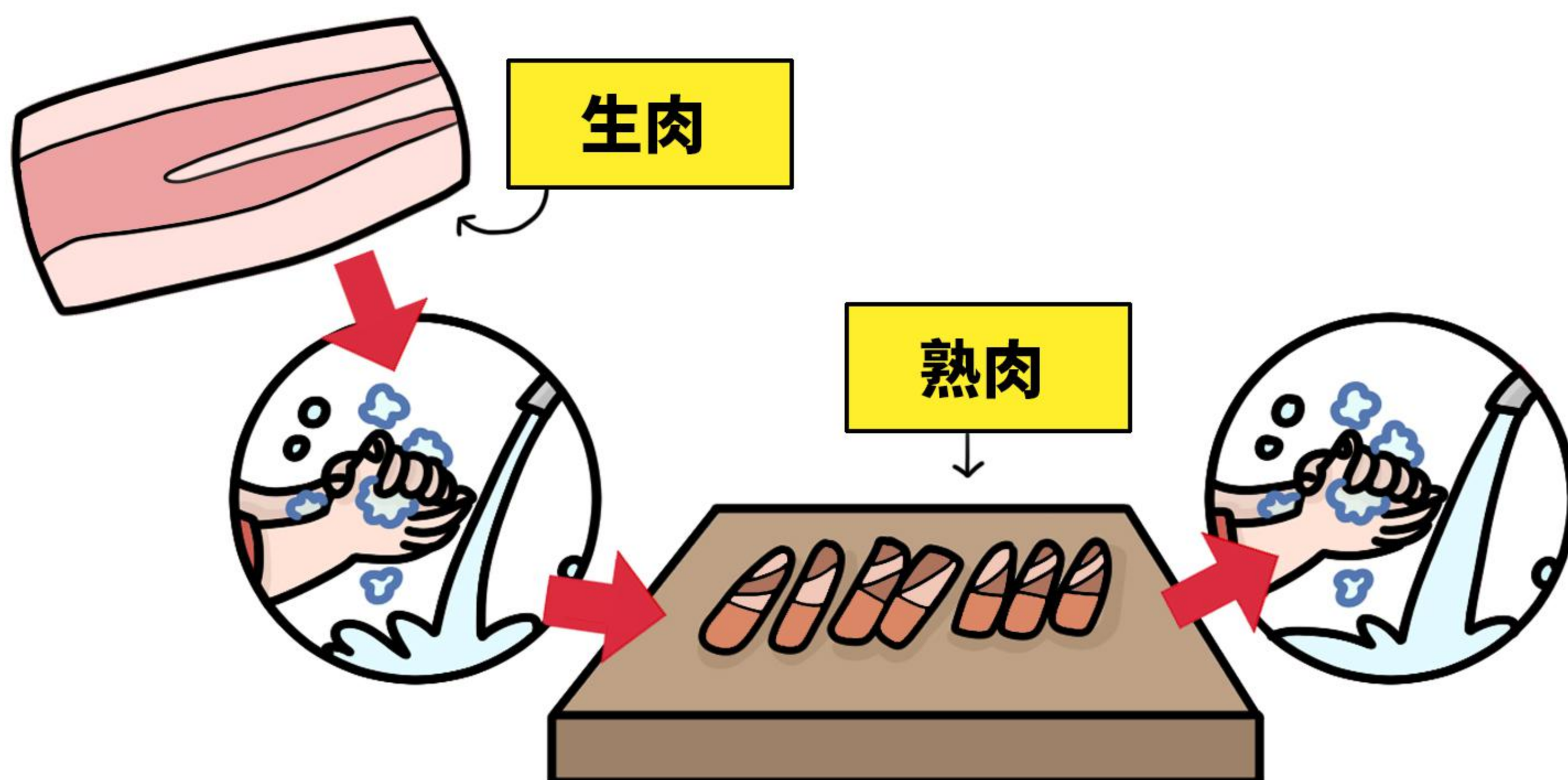
(四)手部清洗消毒

1、加工制作过程中，应保持手部清洁。

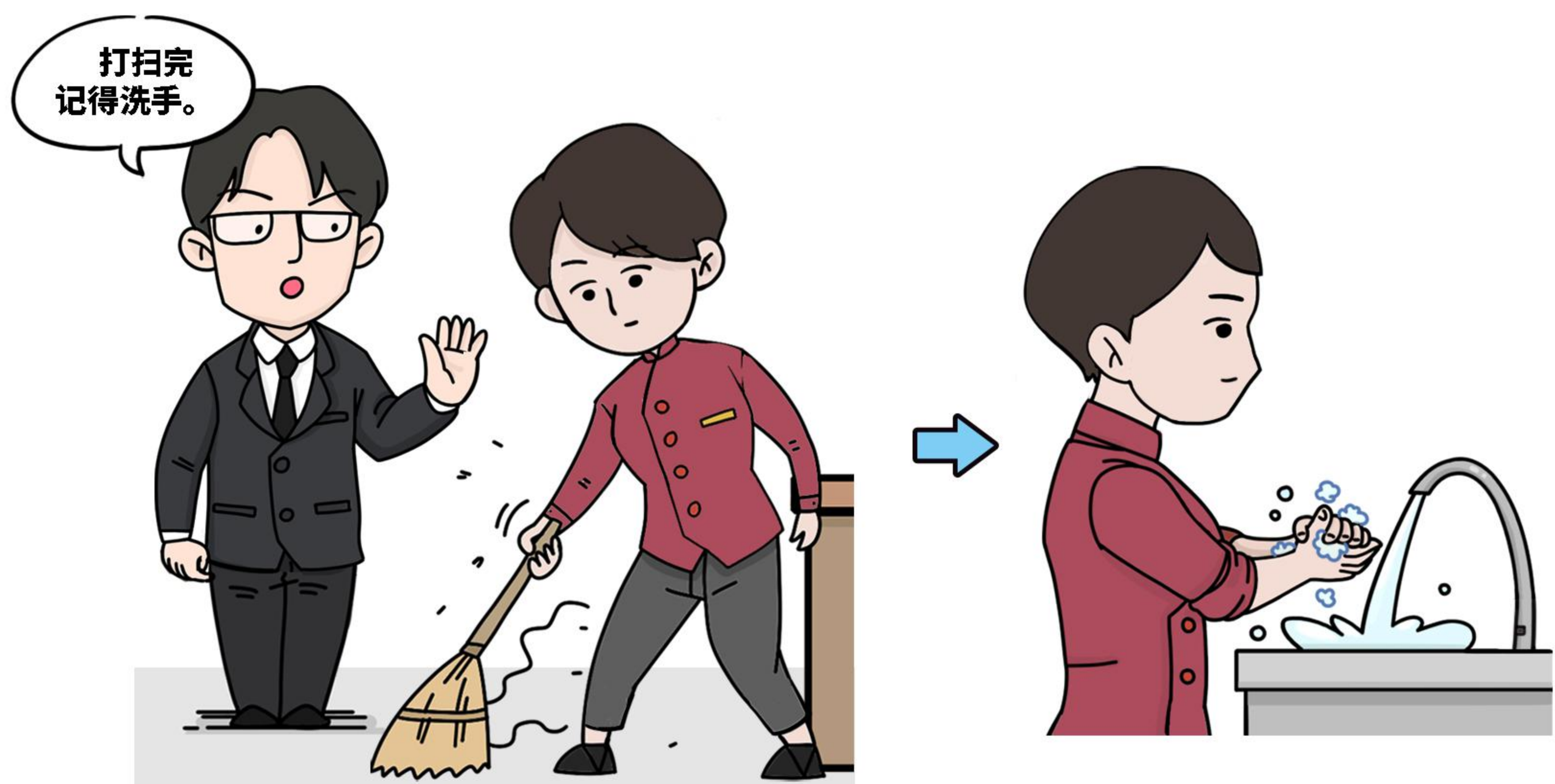


出现下列情形时，应重新洗净手部：

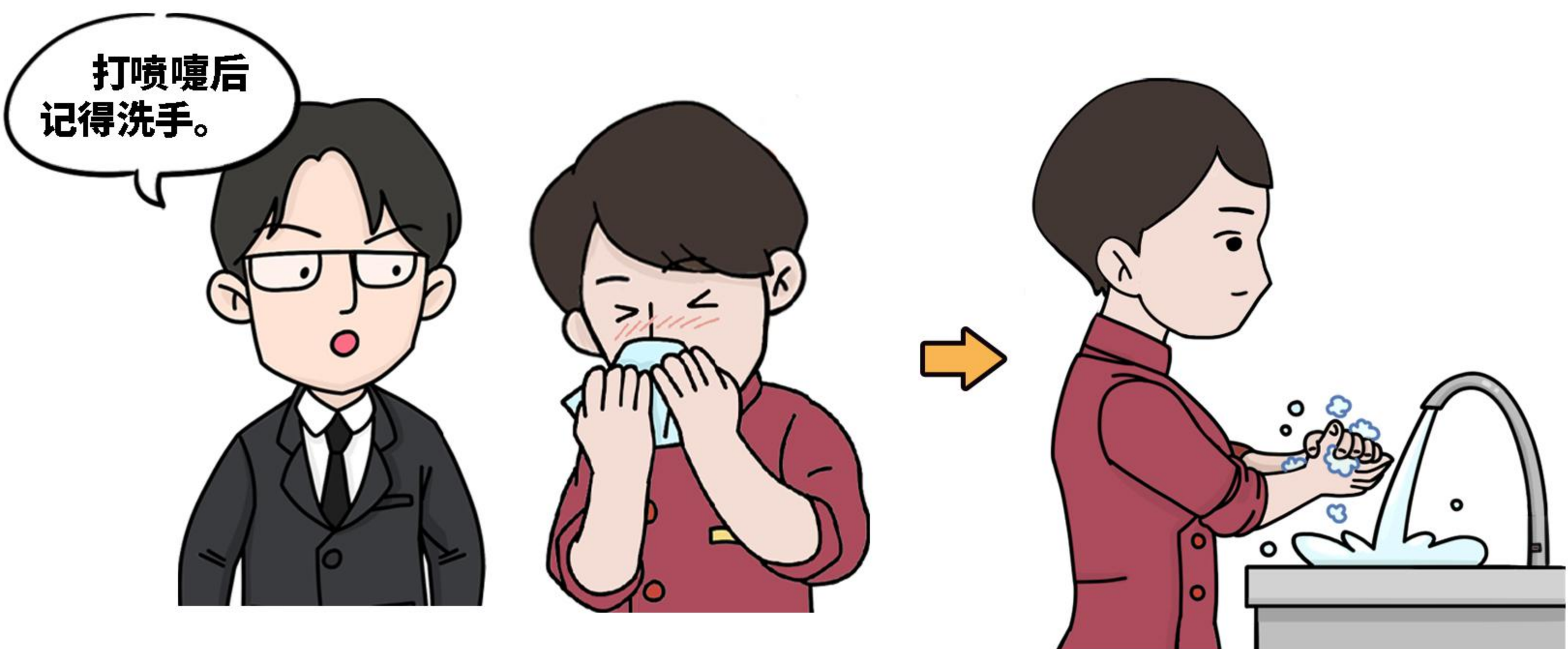
(1) 加工制作不同存在形式的食品前；



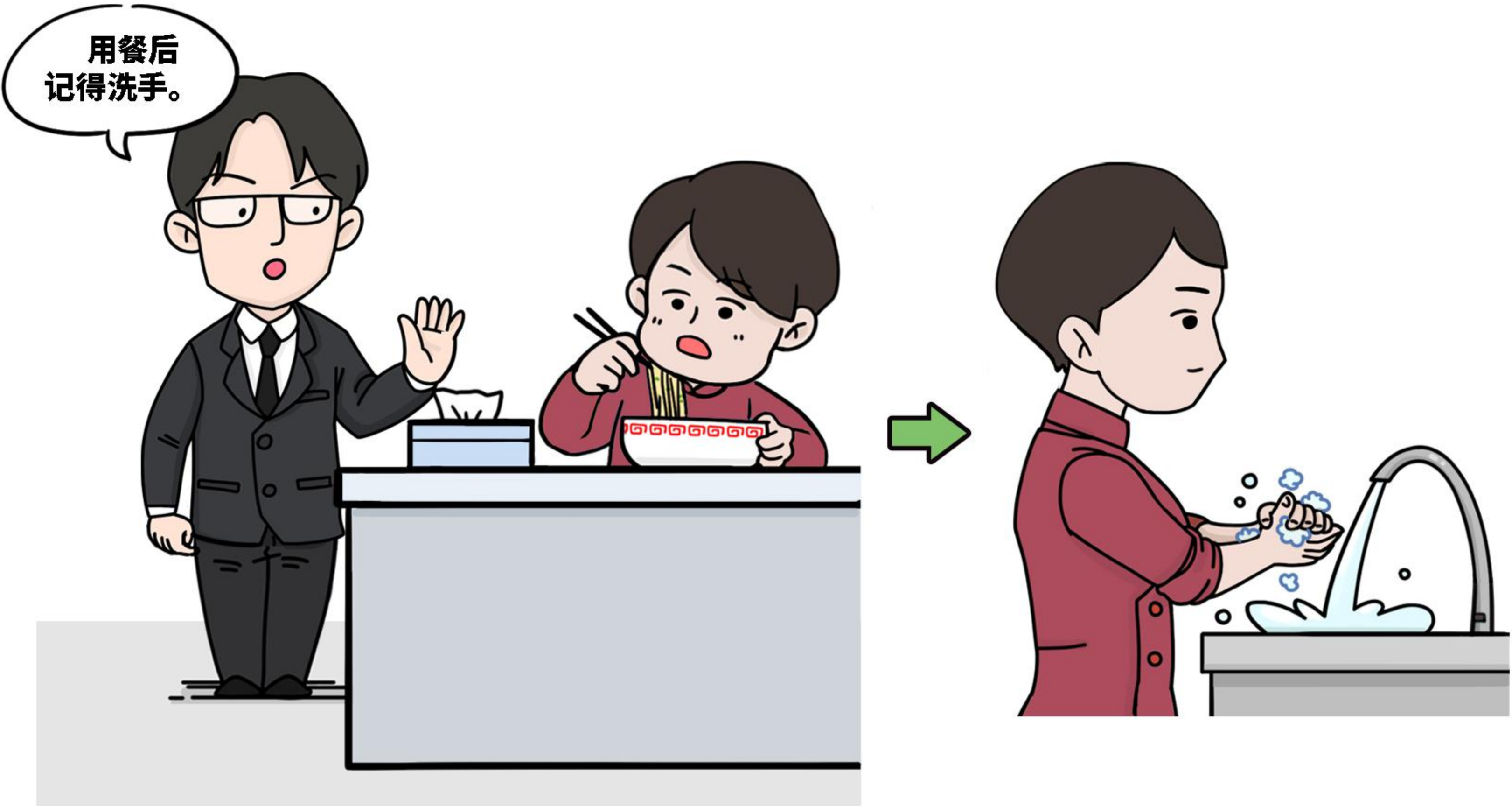
(2) 清理环境卫生、接触化学物品或不洁物品（落地的食品、受到污染的工具容器和设备、餐厨废弃物、钱币、手机等）后；



(3) 咳嗽、打喷嚏及擤鼻涕后。



2、使用卫生间、用餐、饮水、吸烟等可能会污染手部的活动后，应重新洗净手部。

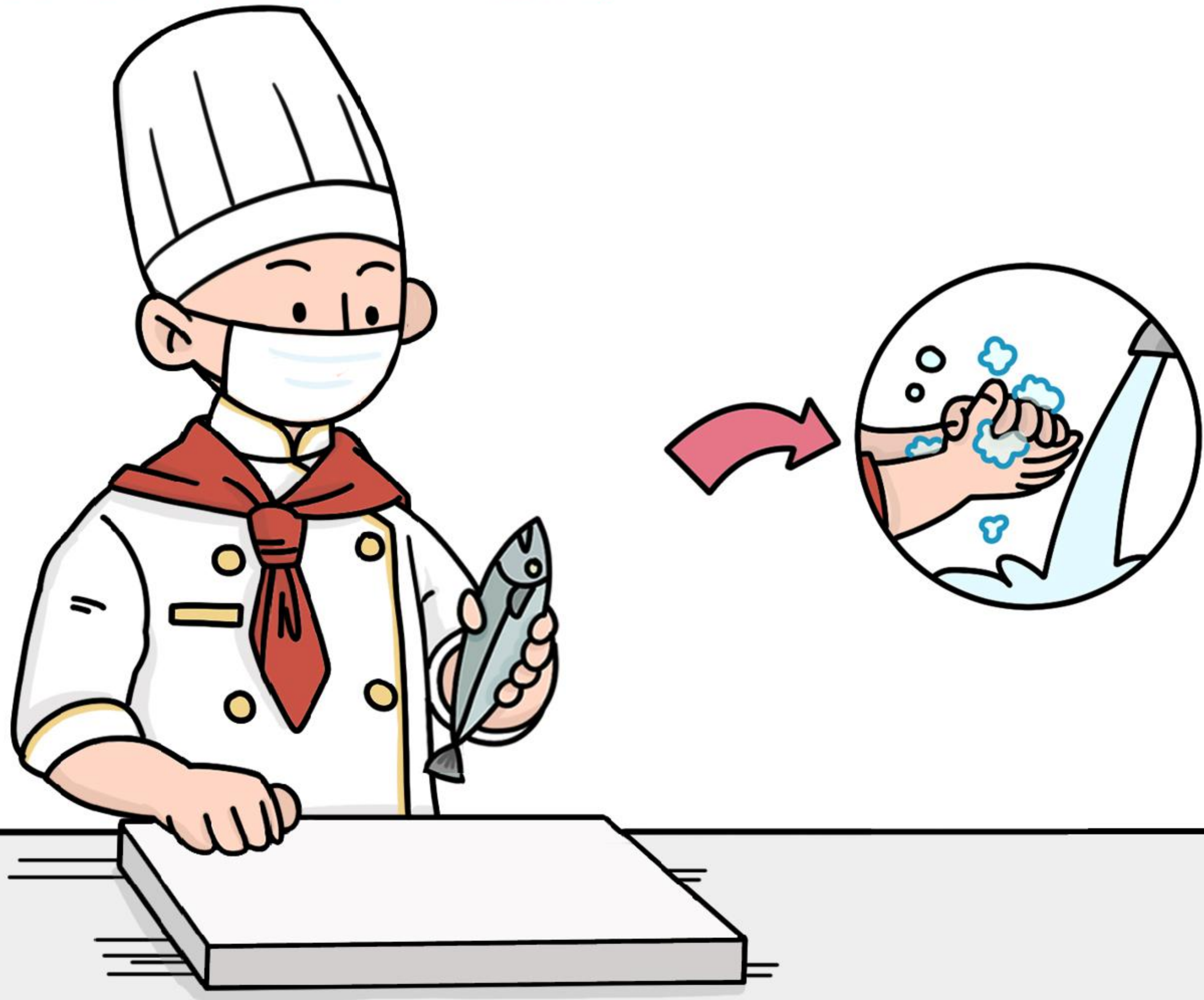


3、从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工制作食品前应洗净手部并进行手部消毒。加工制作过程中，应保持手部清洁。



出现下列情形时，应重新洗净手部并消毒：

(1) 接触非直接入口食品后；



(2) 触摸头发、耳朵、鼻子、面部、口腔或身体其他部位后；

(3) 上述“手部清洗消毒”第1条条款要求的应重新洗净手部的情形。



(五)工作服

1、工作服应定点存放，定期清洗更换。从事接触直接入口食品工作的从业人员,其工作服宜每天清洗更换。



2、食品处理区内加工制作食品的从业人员使用卫生间前，应更换工作服。

