

卫生部关于进一步加强餐饮卫生监督工作的通知 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/308/2021_2022__E5_8D_AB_E7_94_9F_E9_83_A8_E5_c80_308559.htm

卫生部关于进一步加强餐饮卫生监督工作的通知各省、自治区、直辖市卫生厅局、新疆生产建设兵团卫生局，中国疾病预防控制中心、卫生部卫生监督中心：餐饮卫生是食品卫生的重要环节，也是食品卫生专项整治工作的重点内容。为深入贯彻中央和国务院领导关于强化食品、餐饮卫生的监管，切实保障人民群众健康安全的讲话精神，全面落实全国加强食品药品整治和监管工作电视电话会议要求，切实履行好卫生部门承担的食品安全监管职责，现就进一步加强餐饮卫生监督的工作，通知如下：一、强化餐饮经营单位法人作为餐饮食品安全第一责任人的责任。餐饮经营单位要依照《食品卫生法》等法律法规的要求，加强卫生管理，建立健全食品卫生管理制度，保证餐饮食品符合卫生要求。餐饮经营单位应抓好重点环节的管理：（一）加强对食用油的管理，杜绝使用废弃食用油脂加工食品的行为。餐饮经营单位要落实进货验收人员的责任，购置食用油必须按规定进行索证并建立进货登记制度。大型或连锁餐饮经营单位要配备食用油卫生质量快速检测设备，对购进的食用油进行检测并做好记录，严防废弃食用油脂流入餐饮经营单位。（二）加强食品原料和调味品的管理。餐饮经营单位要建立健全食品原料采购索证和验收制度，建立台账，并设专人管理。不得采购和使用来源不明、食品标签不符合要求以及《食品卫生法》第九条规定禁止生产经营的食品，严禁用工业用盐加工食品。购进和使用食品添加剂，

餐饮经营单位应将食品添加剂的使用量、使用范围及操作规程等主动向卫生行政部门备案，同时要做好出入库和使用记录。（三）认真落实《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》。餐饮经营单位要按照《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》的要求完善经营场所、设施、设备的卫生条件；加强对餐饮加工关键环节的质量控制和管理，如食品冷藏与保温、食品烹调、食品冷却、食品再加热、餐具的清洗消毒、有毒有害化学品管理等；保证各项食品卫生管理制度的实施。

二、加强对餐饮卫生重点地区和重点环节的监督管理。各地卫生行政部门把农村作为重点地区，把学校食堂作为重点环节，切实加强食品卫生监管。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com