附件6：

餐饮服务环境卫生全改善行动

——大河口乡推进爱国卫生专项行动五

为深入贯彻落实习近平总书记关于开展爱国卫生运动的重要指示批示精神以及2020年7月16日阮成发省长在云南省推进爱国卫生专项行动电视电话会议讲话精神，全面改善提升全县餐饮服务单位就餐环境卫生和食品安全状况，切实保障人民群众身体健康和饮食安全，按照《云南省推进爱国卫生专项行动方案》要求，开展本行动。

一、行动目标

坚持以人民为中心，以问题为导向，以“开展餐饮服务环境卫生全改善行动”为突破口，强化餐饮服务单位主体责任，持续改善餐饮服务环境卫生条件，全面落实“不达标就整改，不整改就停业”的要求，实现周边环境整洁、就餐场所干净、后厨合规达标、仓储整齐安全、餐饮用具洁净、从业人员健康、配送过程规范“七个达标”，确保餐饮消费放心、安心、舒心。

二、重点任务

（一）周边环境整洁

1．全面落实“门前三包”责任制，保持门前路面（空地）整洁，门前垃圾必须及时清扫，保持店面周边无杂物、无垃圾、无积水、无污物。

2．设置专门餐厨垃圾投放容器，不得将潲水和垃圾倾倒在街道两旁，及时清理垃圾桶，不留异物、不产生异味，不对周边卫生和空气造成污染。（乡村乡规划建设服务中心牵头，乡卫生院、乡市场监管所配合；各村具体落实）

（二）就餐场所干净

1．就餐区美化：就餐区布置优雅美观，色调和谐，给消费者创造舒适、清洁、愉快的环境。

2．就餐区日常清洁：指定专门卫生人员负责就餐区日常清洁，保持桌面、座椅、墙面、地面清洁，门窗洁净明亮，每日收档后对就餐场所、保洁设施、人员通道扶手等消费者频繁使用和接触的物体表面进行清洗消毒。定期清洁就餐场所的空调、电扇等设施或物品。营业期间保持空气流通。鼓励经营者主动提供公筷、公勺，并从材质、形状、规格、标识等方面予以区分。

3．卫生间和洗手设施：卫生间不宜直对就餐区，不得设置在食品处理区内，卫生间出入口不应直对食品处理区，卫生间与外界直接相通的门能自动关闭，应设置冲水式便池，配备便刷，做到无粪便、无臭味、地面无水渍，有手纸，在卫生间出口附近设置洗手设施，洗手池应不透水、易清洁，配备洗手液（皂）、消毒液等。（市场监管所牵头，卫生院配合；各村具体落实）

（三）后厨合规达标

全面落实《餐饮服务食品安全操作规范》和“明厨亮灶”要求，严格规范后厨卫生管理，严格规范后厨卫生管理。

1．依法建立后厨、设施设备、工用具清洁制度。每天对后厨进行全面清洗，保持后厨清洁卫生，定期定时对后厨设施设备进行消毒。

2．及时清理餐厨废弃物、污物、垃圾等，保持后厨地面整洁、排水沟通畅，不留异物、不产生异味。加强排油烟、排气、通风等设施设备的清理、维修、保养，确保设施设备满足卫生要求，保持设施处于正常工作状态。

3．加强防蝇、防鼠、防病虫害管理，定期开展灭蝇、除鼠、杀虫；加强门、窗、下水道、排风口等对外通道管理，增加防护网，防止有害生物侵入；做到无蜘蛛网、无积尘、无虫害、无鼠迹，确保食物、设施设备不受污染。（乡市场监管所牵头，乡卫生院配合；各村具体落实）

（四）仓储整齐安全

1．全面清理杂物和废旧物品，保证食品和物品分类分架，防止混放造成误食误用；对各类设施、设备实施标识管理，标识清晰；确保食品和物品存放整洁，消除虫害孳生和藏匿地。

2．加工、存放、盛装植物类、动物类、水产品类的食品原料、半成品、成品分类分区存放，防止混放造成交叉污染。对冷藏冷冻食品进行定期清理，蔬菜、畜禽产品、水产品分开贮存，避免不同类食品积压、混放。冷藏冷冻食品应有包装或密闭容器盛装，并保留或标明食品标识，避免裸露存放。

自行开展食品原料自查，及时清理超过保质期、腐败变质等禁止生产经营食品，采取无害化处理措施，记录处置结果。禁止采购经营野生动物、部分流域渔获物，以及未按规定进行检验检疫或检验检疫不合格或来源不明的食品原料。（乡市场监管所牵头，乡卫生院配合；各村具体落实）

（五）餐饮用具洁净

1．落实餐饮具清洗消毒制度，配备清洗消毒设施设备、明确岗位职责、加强人员培训，做到有人员、有制度、有设施、会操作。

2．确保餐用具严格清洗消毒后使用，餐饮用具清洗消毒不留残渣、不积水、不油滑，达到“光、洁、涩、干”效果。一次性餐具不得重复使用。

3．加强消毒后的保洁管理，消毒后的餐饮具入柜、密闭、不外露，防止消毒后的餐饮具被重新污染。供餐时即时提供餐饮具，不预先将餐饮具摆放在餐桌。

4．加强对集中消毒的餐饮具采购、验收管理，索取餐饮具集中消毒企业的合法资质证照，索取每批次餐饮具的消毒合格证明文件，检查餐饮具包装和外观，凡有食物残渣、污渍或包装破损的，不得采购、使用。（乡市场监管所牵头，乡卫生院配合；各村具体落实）

（六）从业人员健康

1．建立健全从业人员健康档案，从事接触直接入口食品的工作人员必须每年参加体检和食品安全知识培训，取得健康证、通过岗位知识考核，取得合格证后方可上岗，并每年进行健康检查，必要时应进行临时健康检查。严格实施晨检制度，每天对从业人员上岗前的健康状况进行检查。凡患有有碍食品安全疾病并从事直接入口食品的工作人员，一律不得上岗。

2．从业人员进入厨房时，必须穿戴整洁工作衣帽、洗手。严禁进入厨房的从业人员上岗时佩戴饰物、涂手指甲；厨房区域内严禁吸烟；从业人员在从事任何可能污染双手的活动后必须洗手。（乡市场监管局牵头，乡卫生院配合；各村具体落实）

（七）配送过程规范

1．配送直接入口食品时，使用专用工具分捡、传递，专用工具定位放置，防止污染。不得将食品与有毒有害物品混装配送。应使用专用的密闭容器和车辆配送食品，容器的内部结构应便于清洁。

2．配送前，应清洁运输车辆的车厢和配送容器，盛放成品的容器应经过消毒。配送过程中，食品与非食品、不同类别的食品应使用容器或独立包装等分隔，盛放容器和包装应严密，防止食品受到污染。食品的温度和配送时间应符合食品安全要求。

3．如餐饮外卖食物须采用密封盛放或使用“食安封签”防止配送过程污染。每天对外送食品的保温箱、物流车厢及物流周转用具进行清洁消毒。食品配送人员每天进行体温检测并做好记录，配送过程全程佩戴口罩。（乡市场监管所牵头，乡卫生院配合；各村具体落实）

三、方法步骤

（一）动员部署阶段（2020年7月）。各有关部门按照方案，迅速制定落实措施，组织动员各级各单位全面启动专项行动，抓好工作落实。

（二）集中整治阶段（2020年8月—2020年12月）。各乡乡各有关单位要按照统一目标要求，突出重点，分工负责，协同开展专项行动，集中开展执法检查、清理整顿和宣传教育，确保各领域、各环节行动取得明显成效。

（三）巩固提升阶段（2021年1月—2021年12月）。进一步加强常态化监督管理，巩固集中整治效果，形成部门协同、社会共治的长效机制。

四、保障措施

（一）高度重视，加强领导。各单位要将餐饮服务环境卫生全改善行动作为当前最紧迫的一项任务来抓，按照全县统一领导，乡政府负责，部门指导协调，各方联合行动的工作要求，各单位要切实负起责任，加强组织领导，确保专项行动组织到位、部署到位、宣传到位、落实到位，确保工作目标如期实现。

（二）强化监管，协调配合。各单位要强化日常监管，坚持教育和处罚相结合，严格督促环境卫生状况不达标的餐饮服务单位停业整顿，严厉查处严重违法违规行为，并予以公开通报、公开曝光、公开案件等措施，确保专项行动见实效。

（三）宣传动员，社会共治。各单位要采取有效措施，将餐饮服务环境卫生全改善行动的工作目标、主要内容、措施要求传达到每个餐饮服务单位。积极动员和鼓励消费者、社会各界共同参与餐饮服务环境卫生全改善行动，推动餐饮服务环境卫生明显好转，努力营造全民共同监督的良好氛围。

附表：餐饮服务环境卫生全改善行动任务清单

附表：

餐饮服务环境卫生全改善行动任务清单

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 目标任务 | 责任单位 |
| 1 | 周边环境整洁 | 乡村乡规划建设服务中心牵头；乡卫生院、乡市场监管所按职责分工负责；各村具体落实。 |
| 2 | 就餐场所干净 | 乡市场监管所牵头；乡卫生院按职责分工负责；各村具体落实。 |
| 3 | 后厨合规达标 | 乡市场监管所牵头，县卫生院配合；各村具体落实。 |
| 4 | 仓储整齐安全 | 乡市场监管所牵头，乡卫生院配合；各村具体落实。 |
| 5 | 餐饮用具洁净 | 乡市场监管所牵头，乡卫生院配合；各村具体落实。 |
| 6 | 从业人员健康 | 乡市场监管所牵头，乡卫生院配合；各村具体落实。 |
| 7 | 配送过程规范 | 乡市场监管所牵头，乡卫生院配合；各村具体落实。 |