

# 东莞市食品药品监督管理局东坑分局

## 东坑镇餐饮服务食品安全预警 (2017年第1号)

春节是我国重要的传统节日，节庆时间长，群体聚餐激增，同时面临负荷重、用工忙的挑战。针对春节期间餐饮消费食品安全特点，我分局现就广大餐饮服务经营单位防范食品安全风险、科学有序组织加工经营活动提出以下要求和建

议：

一、严格把住原辅料进货关，通过眼观、鼻闻、手摸等感官手段和原辅料进货查验、索票索证、检验检测等措施，保证原辅料新鲜合格，来源合法。

二、严格执行加工制作过程控制，对加工制作中的关键控制环节加强管理，加强自查，发现问题及时整改，确保供应食品卫生安全。

三、春节期间，餐饮单位可能出现设备、工具、容器使用不足的情况。相关单位一定要提前做好准备，确保满足实际加工制作需要，并严格执行日常维护和消毒措施，严禁因临时增加供应而改变应有的加工和服务过程中的维护和消毒工作流程。要特别注意原料采购、凉菜制作、生食海产品

加工、餐饮具清洗消毒以及配送等重点环节的卫生控制，严格清洁消毒，严禁加工制作来自非正规渠道的野蘑菇等食物，防止发生食物中毒事件。

四、年夜饭供应量大，供应时间集中，接待大型聚餐或集中供应年夜饭的单位应量力而行，绝不可超负荷供应，供应的食品必须做好留样保存和相关记录。

五、春节期间，可能出现用工紧张，要提前做好一线相关从业人员食品安全知识培训，严格执行员工岗前健康检查，取得健康证明后方可上岗。严防带病上岗，发现员工患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病和活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的，一律调离或调换工作岗位。

六、餐饮单位一旦发生与本单位相关的疑似食品安全事件，必须立即处置、防止扩大，并及时向当地食品药品监管部门报告，积极配合调查。有条件的单位可以设立节日期间食品安全咨询热线，为消费者提供更便捷的服务。

东莞市食品药品监督管理局东坑分局

2017年1月25日

