

汕头市住房和城乡建设局

汕头市住房和城乡建设局转发广东省住房和城乡建设厅 广东省市场监督管理局关于进一步加强房屋市政工程工地食堂食品安全监管的通知

各区县、高新区、保税区、华侨试验区住房城乡建设主管部门，市安监总站，各有关单位：

现将《广东省住房和城乡建设厅 广东省市场监督管理局关于进一步加强房屋市政工程工地食堂食品安全监管的通知》（粤建质函〔2020〕3号）转发给你们，请按文件要求，认真贯彻落实。

附件：广东省住房和城乡建设厅 广东省市场监督管理局关于进一步加强房屋市政工程工地食堂食品安全监管的通知（粤建质函〔2020〕3号）



广东省住房和城乡建设厅 广东省市场监督管理局
关于进一步加强房屋市政工程
工地食堂食品安全监管的通知

粤建质函〔2020〕3号

**广东省住房和城乡建设厅 广东省市场监督管理局关于进一步加强房屋市政工程
工地食堂食品安全监管的通知**

各地级以上市住房城乡建设、市场监督管理局，广州市交通局，佛山市交通运输局、轨道交通局：

房屋市政工程工地（以下简称建筑工地）食堂食品安全关系广大建筑工人身心健康，关系社会的安全稳定。为进一步加强我省建筑工地食堂安全监管，防范食品安全事故的发生，按照省食品安全委员会的有关工作部署，结合我省建筑工地管理实际，现将有关事项通知如下：

一、完善工作机制，落实监管责任

住房城乡建设部门与市场监督管理部门要建立工作协同机制，完善信息通报制度，建立健全建筑工地食堂食品安全管理责任制。住房城乡建设部门要及时向市场监督管理部门通报建筑工地登记信息以及对建筑工地食堂的巡查情况。市场监督管理部门要及时向住房城乡建设部门通报建筑工地食堂经营许可、监督检

查和违法行为查处情况。

住房城乡建设部门负责督促建筑工地食堂履行食品安全主体责任，加强食品安全管理，建立完善建筑工地食堂食品安全事故应急处置预案，落实《建设工程安全生产管理条例》和《建设工程施工现场环境与卫生标准》的有关要求：一是开展摸查工作。摸清辖区工地食堂的数量、申办《食品经营许可证》情况，并把摸查情况特别是未取得《食品经营许可证》开办食堂的情况通报给同级市场监督管理局。二是加强对工地食堂安全卫生检查。结合日常监督，加大对工地食堂食品安全管理的检查力度，配合市场监督管理部门依法查处不具备申办《食品经营许可证》条件或拒绝整改、食品安全状况恶劣、未经许可从事餐饮经营等建筑工地食堂。三是指导行业协会将建筑工地食堂的食品安全管理（重点是持证经营）情况，列入施工企业文明安全施工和评优的重要评价内容。

市场监督管理部门按照《中华人民共和国食品安全法》规定和《广东省食品药品监督管理局关于食品经营许可的实施细则（试行）》《食品经营日常监督检查要点表》要求负责建筑工地食堂食品经营许可和食堂食品安全日常监督检查。一是严格按照许可条件和程序，核发《食品经营许可证》。二是市场监督管理部门要根据同级住房城乡建设部门提供的信息，组织开展辖区内建筑工地食堂无证经营情况排查，发现未办理或未达到办理《食品经营许可证》食堂要及时通报给同级住房城乡建设部门，限期整改，督促其尽快办理《食品经营许可证》合法经营；对拒不整改办证的食堂要严格依法依规进行处理。三是建立工地食堂基础档

案，按照“四个最严”要求开展工地食堂食品安全监管工作。

二、落实九项措施，保障供餐安全

建筑施工企业是建筑工地食堂食品安全的责任主体，要建立以项目负责人为第一责任人的食品安全责任制，配备专兼职食品安全管理人员，建立健全食品安全各项管理制度，加强企业自查自纠。建筑工地食堂要落实“亮证经营、安全承诺、单据留存、原料公示、加工规范、清洗消毒、场所清洁、餐餐留样、应急有备”等九项措施。

一要亮证经营。建筑工地食堂依法取得《食品经营许可证》，并悬挂在食堂醒目位置，未取得许可证的禁止经营，从业人员每年进行健康检查并持有效健康体检证明，实行岗前培训。二要安全承诺。建立健全食品安全管理制度，食堂负责人签订食品安全承诺书。三要单据留存。严格落实索证索票制度，对进货单据、食品原料供应商资质复印件等要按规定留存。四要原料公示。落实进货查验制度，如实登记主要食品原料、调味料、添加剂来源等信息，并在食堂场所公示。五要加工规范。严格按照《餐饮服务操作规范》要求进行食品加工操作，烹饪前检查待加工食品，需要熟制加工的食品应烧熟煮透，严格生熟分开，避免交叉污染。六要清洗消毒。餐饮具和工用具要按规定清洗、消毒，保持清洁存放。七要场所清洁。厨房和就餐场所要保持清洁卫生，干净整洁；厨房上下水设施齐全，油污、垃圾及时清理，物料整齐摆放。八要餐餐留样。严格建立留样制度和严格管理，配备食品留样设备设施，并做好留样记录。九要应急有备。建立完善食品安全应急响应机制，制定切实可行的食品安全事故应急预案，并定期组

织演练。

三、突出检查重点，严查违法行为

市场监督管理部门要会同住房城乡建设部门围绕六项重点开展监督检查。一查持证经营情况。检查建筑工地食堂是否持有有效《食品经营许可证》，是否存在超范围、超出最大供餐人数经营问题。二查从业人员健康体检证明。检查食堂是否建立从业人员健康管理制度和措施，从业人员是否持有效健康体检证明，是否开展晨检。三查食堂环境卫生状况。检查食堂环境卫生，是否定期清洁并保持良好，是否具有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及孳生条件的防护措施；是否配备有效洗涤消毒设施，消毒池的设置和消毒剂使用是否合理；餐饮具消毒保洁是否符合规范。四查索证索票制度落实情况。检查食堂采购的食品及原料、食品添加剂及食品相关产品是否验收并记录，是否在保质期内；原料贮存是否符合管理要求。五查加工制作等相关管理制度落实情况。检查食品加工制作过程是否符合要求。食品原料清洗、粗加工是否达到要求，是否生熟分开，是否存在交叉污染，豆类食品是否烧熟煮透；是否具有洗手、消毒、更衣设施和专用冷藏设施等。六查食品安全管理制度情况。检查建筑工地食堂是否建立健全以项目负责人为第一责任人的食品安全责任制，是否配备专职或者兼职食品安全管理人员，明确相关人员的责任；是否建立从业人员健康管理档案；是否制定建筑工地食堂食品安全事故应急预案，发生食品安全事故时，能否迅速采取措施控制事态的发展并及时报告，积极做好相关处置工作，防止事故危害的扩大。

对建筑工地食堂无证经营、超范围经营，非法添加非食用物

质或超范围、超限量使用食品添加剂、餐饮具清洗消毒不合格等违反《食品安全法》的行为，严格依法查处，构成犯罪的，依法移送公安机关。

四、加强宣传教育，完善防控机制

住房城乡建设和市场监督管理两部门要多渠道、多形式开展食品安全知识宣传教育，把宣传教育资料发放到建筑工地，倡导健康饮食，增强建筑工地食堂开办单位安全责任意识，强化食堂从业人员食品安全意识，提高建筑工人食品安全知识水平和自我防范意识。同时，要督促建筑工地食堂开展从业人员培训工作，强化食堂从业人员的食品安全意识，保障建筑工人饮食安全。



广东省住房和城乡建设厅



广东省市场监督管理局

2020年1月8日

公开方式：主动公开