

国家食品药品监督管理总局文件

食药监食监二〔2017〕127号

食品药品监管总局关于加强 餐饮服务环境卫生监督管理的通知

各省、自治区、直辖市食品药品监督管理局，新疆生产建设兵团食品药品监督管理局：

按照《国务院食品安全办等14部门关于提升餐饮业质量安全水平的意见》（食安办〔2017〕31号）要求，为进一步加强餐饮服务环境卫生及餐饮具清洗消毒监督管理，落实《食品安全法》有关规定，保障餐饮消费安全，现就有关要求通知如下：

一、加强餐饮服务环境卫生管理

各地食品药品监管部门要督促餐饮服务提供者建立环境卫生管理制度，并做到以下几点：

（一）人员管理。配备食品安全管理人员；对从业人员开展

食品安全法律知识、环境卫生知识的培训；定期开展自查，及时整改，并保留相关记录。

（二）食品加工处理区要求。墙面应无破损、无脱落、无霉斑、无积垢和灰尘积聚、无害虫隐匿。地面应平整、无裂缝、无破损、无积水积垢。设备应配有防蝇防鼠防虫设施设备（如纱窗、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等）、通风设备、洗手设备，并维持设施设备的清洁与正常运行。专间应配备相应温度控制设备，保证操作间温度满足食品加工需要。

（三）就餐区域要求。地面应清洁、无积垢。桌面、台布、毛巾等应保持干净卫生。区域内无苍蝇、蟑螂、老鼠等病媒生物出现。餐厨废弃物应分类放置，不得外溢出存放容器，并及时清理。

（四）卫生间要求。卫生间应设置洗手设备，并配备符合产品标准的洗手液，擦手纸或干手器等干手设备。卫生间应保持良好通风，应定期清扫、检查，并做好清扫及检查记录。

（五）工用具要求。贮存、盛放、加工和包装食品的容器、工具和用具，应当安全、无害、清洁。尽量减少塑料容器的使用，防止塑化剂迁移。鼓励使用食品级不锈钢材质的容器、工具和用具。

二、加强餐饮具清洗消毒管理

各地食品药品监管部门要督促餐饮服务提供者建立餐饮具清洗消毒管理制度，规范清洗、消毒、保洁流程。禁止重复使用一次性餐饮具。

(一) 自行清洗消毒的餐饮服务提供者应做到以下几点:

1、采用化学方式消毒的,应分别设有清洗、消毒和冲洗专用水池,各类水池应以明显标识标明用途,并定期清洗;使用的洗涤剂、消毒剂应当符合相关国家标准;使用消毒剂时应严格按照消毒剂产品说明书标明的要求配置,并采取有效措施防止消毒剂残留。

2、采用物理方式消毒的,应配备相应的消毒设备,定期检查消毒设备运转情况,保证压力、温度达到相关要求;采用煮沸、蒸汽等热力消毒方式的,应加热到 100℃并保持 10 分钟以上。

3、应配备有明显标识的密闭保洁柜用于存放已消毒的餐饮具,保洁柜应当定期清洗维护、保持洁净。

4、倡导使用热力消毒方式消毒餐饮具。

(二) 委托清洗消毒的餐饮服务提供者应做到以下几点:

1、与餐饮具集中消毒服务单位签订委托合同,明确双方在食品安全方面的责任义务。

2、查验、留存餐饮具集中消毒服务单位的营业执照、消毒合格证明文件等材料。

三、加强监督检查

各地食品药品监管部门要将餐饮服务环境卫生、餐饮具清洗消毒要求纳入餐饮服务监督检查表格,组织开展检查。结合总局和地方年度食品安全抽检监测计划,增加餐饮具清洗消毒的抽检批次。对监督检查和抽检中发现的违法违规行为,督促餐饮服务提供者整改,并依法严肃查处。及时将日常监督检查、抽检监测、

行政处罚等信息向社会公开。畅通投诉举报渠道，鼓励消费者和餐饮服务从业人员进行监督。



(公开属性：主动公开)