

广西壮族自治区

# 食品药品监督管理局办公室文件

桂食药办食餐〔2017〕1号

---

## 广西壮族自治区食品药品监督管理局办公室 关于开展餐饮服务单位后厨 大检查大整治行动的通知

各市食品药品监督管理局：

近期，相关媒体先后曝光外地一些餐饮服务单位后厨乱象，食品安全问题触目惊心，引发社会广泛关注。为规范我区餐饮服务单位后厨管理，提高餐饮服务质量，及时排查风险隐患，严防食物中毒事件发生，保障春节食品安全。自治区局决定从即日起至2月，在全区范围内开展为期一个月的餐饮服务单位后厨大检

查大整治行动，现将有关事项通知如下：

### **一、观看视频学法规，掌握后厨检查重点和方法**

立即组织辖区食品监管人员观看媒体曝光的《这样的四海一家自助餐，你敢吃吗》和《舌尖上的安全——上海市食药监局联合徐汇区市场监管局对徐家汇商圈餐厅后厨开展元旦节日检查》视频，对照《餐饮服务食品安全操作规范》及其教学片，了解餐饮服务单位后厨可能存在的风险点，掌握餐饮服务食品安全操作规范和监督检查的措施方法，为开展后厨检查打下基础。（上述视频和教学片请在自治区局门户网站“食品餐饮监管处”工作文件中下载。）

### **二、突出重点，开展后厨大检查**

以节假日、双休日、庙会、游园等就餐人数多的餐馆、旅游定点接待单位、年夜饭供应饭店及餐饮连锁企业为重点，对其后厨原料采购使用、加工制作过程和餐饮具清洗消毒等环节开展全面检查。

**（一）严查原料采购使用情况。**检查餐饮服务单位是否落实食品原料采购索证索票制度；食品仓库和原料冰箱中各类食品是否分类摆放，是否存在使用腐败变质的生蚝、党参、“三无”合成鱼翅产品、畜禽肉和其他水产品及其制品等食材。

**（二）严查加工制作过程。**检查食品原料、半成品与成品是否分开存放、贮存，是否存在食品生熟交叉污染隐患；是否存在加工好的食物和调料放在地板上或其他易受污染位置；制作食品的设施设备、工用具及容器是否实施色标管理，使用显著标识及区分使用；食品专间是否专人操作，进入专间前是否更换工作衣

帽并佩戴口罩；是否使用专用的加工工具；食品留样是否符合规范；后厨食品从业人员是否用手直接接触熟食；是否存在剩饭剩菜回收再加工行为；是否存在乱倒乱堆餐厨废弃物、将餐厨废弃物直接排入公共水域或倒入公共厕所和生活垃圾收集设施的行为。

**（三）严查清洗消毒情况。**检查扫把、抹布等各类清洁工具是否分类分开使用和存放，是否用颜色区分，是否存在混用等情况；集中消毒餐具、饮具的采购是否符合要求；自行消毒的餐饮服务单位是否具有餐具、饮具的清洗、消毒、保洁设备设施，餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器用后是否洗净、消毒、专柜存放并做好消毒记录；后厨食品从业人员操作食品前是否洗净手部，操作过程中是否保持手部清洁，手部受到污染后是否及时洗手；专间紫外灯是否距离地面 2 米以内并安装反光罩。

### **三、推广应用电子化监管系统，严厉查处违法违规行为**

各地在开展后厨大检查中，要按照《餐饮服务食品安全监督通用检查规程（2015年版）》进行，要推广应用电子化监管系统，制定并下达本辖区工作任务，自治区局将根据电子化监管系统使用情况了解各地工作开展情况。对检查发现的问题要责令限期整改，存在违法经营行为的，要依法予以严厉查处。

### **四、加大食品安全宣传，畅通投诉举报渠道**

各地要加强餐饮服务单位管理人员及从业人员培训，组织集中收看国家食品药品监督管理总局制作的《餐饮服务食品安全操作规范教学片》，培训覆盖率要达到 100%。要充分利用各类媒体、公示栏、广告牌等，宣传食品安全法律法规，普及食品加工制作

知识，曝光违法违规案件，畅通投诉举报电话，鼓励并支持公众投诉举报后厨食品安全问题，引导公众参与食品安全监管，推动社会共治格局不断形成。

请各市局做好本次大检查大整治行动的监督指导和信息收集工作，及时掌握辖区内县（市、区）工作开展情况，做好资料收集和工作总结，并于2月25日前分别以电子邮件和纸质材料形式报送自治区局食品餐饮监管处。重要情况，即悉即报。自治区局将视情况组织督查，确保大检查大整治行动取得实效。

联系人及电话：方吉，0771-5892652，5782429（传真），  
电子邮箱：scc@gxfda.gov.cn。

广西壮族自治区食品药品监督管理局办公室

2017年1月16日

（公开属性：主动公开）

---

分送：本局领导。

抄送：应急管理处（新闻宣传处）。

---

广西壮族自治区食品药品监督管理局办公室 2017年1月16日印发

---