连云港市赣榆区市场监督管理局文件

赣市监〔2021〕60号

关于加强夏季高温期间食品安全

监管工作的通知

各分局，各相关科室：

当前正值夏季高温时期，食品安全隐患不容忽视。“谢师宴”、“升学宴”、农村集体聚餐等群体性聚餐高峰期即将到来。为进一步加强高温季节食品安全监管，有效预防和控制群体性食物中毒事件发生，确保人民群众饮食安全和生命安全，现就加强夏季高温时期食品安全监管工作通知如下：

一、加强组织领导，增强责任意识

各分局要充分认识当前食品安全工作形势，增强责任意识，从维护人民群众健康安全、促进社会和谐和维护社会稳定的高度，以高度的责任感和使命感切实做好夏季食品安全监管工作，将夏季食物中毒预防工作和当前的进口冷冻食品疫情防控、校园周边食品安全排查工作结合，进一步加强组织领导，针对高温季节食品消费特点和进口冷冻食品安全监管薄弱环节、学校食堂及校园周边食品安全隐患问题，落实防范食品安全风险的具体措施，提前预防，严格监管，落实责任，确保广大人民群众食品安全。

二、突出重点环节，加大监管力度

**（一）强化餐饮安全监管。**各分局要针对夏季食品安全的季节性特点，突出重点，切实加大餐饮服务食品安全监管力度。要以“谢师宴”、“升学宴”、农村集体聚餐等群体性聚餐餐饮服务单位为重点单位，以凉拌菜、熟肉制品、乳制品为重点品种，以食品原料采购进货查验、索证索票、加工制作过程、从业人员健康、餐饮具洗消保洁、食品留样等为重点环节，立即组织开展一次食品安全风险隐患大排查，督促经营主体落实各项食品安全制度。对食品安全隐患突出、事故易发薄弱环节，开展督查、指导，及时消除食品安全隐患，对食品安全违法行为要依法进行查处。

**（二）强化进口冷冻食品安全监管。**各分局要进一步落实进口冷冻食品生产经营者主体责任，严格执行“四个不得”要求（即：无检验检疫证明的不得上市销售、无核酸检测证明的不得上市销售、无消毒证明的不得上市销售、无追溯信息的不得上市销售）。抓住进口冷冻食品贮存、销售等重点环节，以进口冷冻食品生产经营企业、小作坊、第三方冷库、食用农产品批发市场入场销售者、商场超市、生鲜电商和餐饮企业为重点场所，重点检查进口冷冻食品生产经营者主体责任是否落实到位，是否查验并留存检验检疫证明、消毒证明、核酸检测证明及监管仓《出库证明》，并做到货证相符；进口冷冻食品是否实行专用通道进货、专区存放、专区售卖，是否存在与其他食品混放贮存和销售；进口冷冻食品贮存、温控记录是否符合要求等。在检查中要加大“江苏冷链”系统的推广使用。检查进口冷冻食品生产经营者是否利用“江苏冷链”做好进口冷冻食品追溯管理；库存数量是否与“江苏冷链”系统一致；生产经营者是否存在利用损耗、自用出库、零售出库等方式替代批发出库等行为。对发现的违法违规行为， 要依法依规进行处置。对无“四证”和“江苏冷链”追溯信息的进口冷冻食品，一律不得生产加工和上市销售。

**（三）强化校园食品安全监管。**开展学校、托幼机构食堂、超市食品安全隐患排查。全面排查学校食堂主体资格情况，学校食品安全管理责任落实情况，学校食品安全主体责任落实情况，学校食品安全管理制度落实情况。重点排查学校食堂是否建立完善索证索票、台账登记、进货查验制度。大米、面粉、食用油、及肉制品等大宗原料与预包装食品调味料是否100％可溯源；库存食品食材是否在保质期内，原料贮存是否符合管理要求；是否使用腐败变质、油脂酸败霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者异味、感官性状异常的食品（食品添加剂）；是否使用无标签的预包装食品（食品添加剂）；是否存在超范围、超限量使用含铝食品添加剂和非法添加非食用物质的“两超一非”行为；排查食品加工制作过程是否符合《餐饮服务食品安全操作规范》要求，做到生熟容器、生熟食品分开，食品是否存在交叉污染；排查是否严格按照规定进行食品留样；排查设施设备是否正常运行使用、满足需求。并排查校园周边小食品店及小餐饮店的食品安全问题。同时，督促学校校长和幼儿园园长树立食品安全第一责任人意识，对排查到的风险隐患进行全面分析研判，列出清单，梳理成档，明确责任，制订方案，落实措施，加强整治，限期整改。

三、严惩违法行为，消除安全隐患

各分局、执法大队要集中执法力量，加大案件查办力度, 始终保持严厉打击食品经营领域违法行为的高压态势；要加强对日常监管中发现、消费者投诉举报和媒体舆情反映的食品案件线索的排查和督查督办，依法严厉查处违法行为。对排查出食品安全隐患的食品经营单位，责令限期整改，消除安全隐患。对问题严重的，责令停业，并对整改结果及时进行跟踪复查。对拒不整改或整改不到位的，一律立案查处。

连云港市赣榆区市场监督管理局

2021年6月22日

连云港市赣榆区市场监督管理局办公室 2021年6月22日印发