

放心餐厅创建工作要求

上海市市场监督管理局

食品经营监管处

2019年6月19日

一、创建工作背景

及供学交流
严禁商业用途

1、《中共中央、国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》

- **（四十一）实施校园食品安全守护行动。**严格落实学校食品安全校长（园长）负责制。全面推行“明厨亮灶”，实行大宗食品公开招标、集中定点采购，建立学校相关负责人陪餐制度，鼓励家长参与监督。实行全覆盖监督检查。
- **（四十三）实施餐饮质量安全提升行动。**推广“明厨亮灶”、餐饮安全风险分级管理，支持连锁经营和中央厨房，提升餐饮行业标准化水平。鼓励餐饮外卖封签，使用环保可降解的容器包装。防范“地沟油”流入餐桌。开展餐饮门店“厕所革命”，改善就餐环境卫生。

- 2、《中共上海市委办公厅上海市人民政府办公厅印发〈上海市建设市民满意的食品安全城市行动方案〉的通知》（沪委办发[2017]1号）
- 明确要求在连锁餐饮企业及中型以上公共餐饮服务单位全面开展“放心餐厅”“明厨亮灶”工程建设。
- 3、上海市市场监督管理局《2019年食品安全监管工作要点》
- 年内实现80%的中型以上饭店符合“放心餐厅”标准，中小学校食堂100%符合“放心学校食堂”标准，职工食堂（就餐人数大于500人）100%符合“放心职工食堂”标准。

二、2019创建目标

- **1、“放心餐厅”**。80%的中型以上饭店达到“放心餐厅”标准，中型以上饭店及连锁餐饮单位“明厨亮灶”覆盖率达到100%。
- **2、“放心食堂”**。中小学校、幼托机构食堂100%达到“放心学校食堂”标准；就餐人数大于500人的职工食堂100%达到“放心职工食堂”标准；二级、三级及专科、民营医疗机构食堂100%达到“放心医院食堂”。中小学校、幼托机构“明厨亮灶”覆盖率达100%。

三、创建标准

1、《放心餐厅、放心食堂管理规范》
(T/SF000001-2019)

2、国家市场监督管理总局《关于印发餐饮服务明厨亮灶工作指导意见的通知》（国市监食监二[2018]32号）

标准内容

① 实施规范管
理

② 实施明厨亮
灶

③ 食品可追溯

④ 信息公开透
明

⑤ 餐具清洗消
毒

⑥ 环境整洁卫
生

⑦ 投诉评议处
置

⑧ 食堂自查自
纠

摄像头 安装要求



- **粗加工区**：看该区域的卫生状况；
- **烹饪区**：看地面、工作台面和设施设备干净程度，人员穿戴工作衣帽情况；
- **专间、专用操作区域**：看工作台面和设施设备干净程度，人员穿戴工作衣帽情况，食品加工过程；
- **餐饮具清洗消毒区**：看餐饮具回收、清洗、消毒、保洁等过程。

四、创建工作步骤

仅供学术交流用途
严禁商业用途

- 1、2019年6月30日前，制定创建工作方案
- 2、7月31日前，动员培训，签订承诺书
- 3、10月30日前，企业对照标准完成自评并通过网络主动申报“放心餐厅” “放心食堂”

4、**区检查评估。全部单位开展检查评估。成熟一家，检查评估一家。**

5、**广泛听取意见，组织市级抽查评估**

- **(1) 网上公示听取意见。**
- **(2) 12月1日前，委托市食品安全联合工作会分批次分行业组织开展市级抽查评估。**



感谢