

上海市市场监督管理局关于 新冠疫情期间履行食品生产经营者 加强食品安全管理的通告

为加强本市疫情防控期间食品安全工作，强化食品生产经营者食品安全主体责任，提高企业自身管理水平，及时消除食品安全隐患，切实保障消费者食品安全，现就本市新冠肺炎疫情防控期间食品生产经营者加强食品安全管理有关事项通告如下：

一、严格落实疫情防控主体责任。按照国家和本市疫情防控有关规定和要求，落实属地政府和有关部门提出的各项疫情防控措施，制定本单位疫情防控管理制度，做好防疫物资储备，落实人员健康防护，做好食品生产加工场所和环境消毒，确保本单位疫情防控措施落实到位。达不到疫情防控要求的，不得生产经营。

二、严格遵守食品安全法律法规。严格遵守《中华人民共和国食品安全法》《上海市食品安全条例》等有关食品安全法律法规的规定。建立健全食品安全管理制度，明确食品安全管理责任人，加强人员培训，开展食品安全自查。

三、强化从业人员健康管理。严格落实从业人员上岗健康检查、体温监测制度，并做好信息登记；强化从业人员个人防护，按要求对手部进行清洁、消毒，在岗期间全程穿戴工作衣帽、佩

戴防护口罩并及时更换。接触直接入口食品的，宜佩戴一次性手套并及时更换。

四、把好食品原料采购溯源关。严格执行食品原料索证索票和进货查验制度。严格做好畜禽肉及其制品的合格证明、交易凭证等票证查验和台帐记录。严禁采购使用国家和本市禁止生产经营食品。优先采取定点采购、无接触配送食品原料。采购使用进口冷链食品应落实“三专、三证、四不得”管理要求。

五、严格遵循食品安全操作规范。严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》《DB31/ 2024-2014 食品安全地方标准 集体用餐配送膳食生产配送卫生规范》等相关规范和地方标准加工操作，强化对食品粗加工、烹饪、贮存、配餐供餐、食品留样等环节过程管理，防止交叉污染，确保食品烧熟煮透。集体用餐配送膳食不得供应生拌菜、改刀熟食、生食水产品等高风险食品。

六、强化集体用餐现场食品安全管理。落实方舱医院、隔离酒店等重点场所现场食品安全管理责任义务，查验资质和票证，对食品进行感官检查，及时组织发放膳食和提醒用餐人员及时用餐。定期向属地市场监管部门报告食品安全管理状况。

七、按要求做好集体用餐食品留样。承担医院、方舱医院、隔离酒店等重点人群集体供餐的食品生产经营者，应按要求做好食品留样，并做好记录。

八、严格网络食品交易配送过程管理。严格执行《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》各项规定。倡导使用“食安封签”

和“无接触配送”服务，做好保温箱、物流车厢等工用具清洁消毒，加强配送人员体温监测，配送过程做好佩戴口罩等防护措施。

食品生产经营者应严格遵守《食品安全法》等法律法规和标准要求；对违反有关食品安全法律法规、标准以及上述要求，造成食品安全事故等后果的，有关部门将依法追究相关单位和人员责任。

上海市市场监督管理局
2022年4月8日

