

武汉市洪山区自然资源和城乡建设局

关于印发《2024 年洪山区房屋建筑工程 食品安全专项整治行动方案》的通知

区建筑工程质量安全中心：

为有效预防、及时控制和减少全区房屋建筑工程工地食品安全事故发生，切实抓好建筑工地食品安全管理工作。根据省、市文件精神 and 区领导批示，我局特制定《2024 年洪山区房屋建筑工程食品安全专项整治行动方案》，现印发给你中心，请结合工作实际，抓好贯彻落实。

武汉市洪山区自然资源和城乡建设局

2024 年 8 月 12 日

(联系人：张龙

联系电话：87225941)

2024 年洪山区房屋建筑工程食品安全 专项整治行动方案

为进一步加强建筑工地食堂食品安全管理力度，有效预防和控制食品安全事件和群体性食物中毒事故的发生，确保建筑从业人员饮食安全，特制定本方案。

一、整治目标

通过开展专项整治，督促工地食堂落实食品安全主体责任，推动食品安全管理制度有效落实，进一步提高食品安全管理水平，有效预防和控制集体食物中毒的发生，保障建筑工地工人饮食安全。

二、整治时间

（一）自查阶段（8 月 12 日～8 月 15 日）

各参建单位进行自查，按照整治方案要求，从餐饮服务许可证、环境卫生、从业人员健康证明、索证索票管理、台帐记录、加工制作管理、清洗消毒、使用食品添加剂等方面进行自查，查找存在的突出问题和薄弱环节，并进行整改。

（二）检查阶段（8 月 16 日～9 月 24 日）

质安中心监管人员对在建工地食堂食品安全工作进行专项检查，监督整改突出问题，落实整改措施；简报随时报送；对存在食品安全隐患的单位，要进行复查。

（三）总结阶段（9 月 25 日～9 月 28 日）

质安中心认真梳理总结专项整治行动情况。通过专项整治，进一步完善联动工作机制、食品安全风险管控机制、食

品安全突发事件处置机制等,按时将整治工作总结(内容包括案件办理、线索处置等情况)于9月28日前报局质安科。

三、整治内容

(一) 核查经营资质条件。检查建筑工地食堂是否持有《餐饮服务许可证》，许可证是否过期，是否存在超范围、超能力经营问题。对新开办的工地食堂，要严格督促其办理许可。

(二) 严查从业人员个人卫生。检查工地食堂是否具有从业人员健康管理制度和措施，从业人员是否具有健康合格证明，健康证明是否在有效期，从业人员工作服帽是否整洁。

(三) 规范食品加工场所卫生。检查食堂环境是否定期清洁和保持良好，食堂是否具有足够的通风和排烟装置，是否配备有效消毒设施，是否具有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及孳生条件的防护措施，消毒池是否与其他水池混用，消毒人员是否掌握基本知识，餐饮具消毒是否符合相关要求，食品加工工具、容器是否标志明确、分开使用、定位存放，食品是否炸熟煮透，是否存在食物中毒安全隐患。

(四) 落实原料索证索票制度。核查食堂采购的食品及原料、食品添加剂及食品相关产品是否验收，是否具有进货台账，是否在保质期内，原料贮存是否符合管理要求。重点检查食品及原料、食品添加剂及食品相关产品是否存在国家禁止使用或来源不明的情况，严查食用盐、食用油脂、散装食品、一次性餐盒和筷子的进货渠道和索证索票情况。

四、工作要求

（一）深入开展专项整治。把集中整治与日常监管、自律与强化监管、全面推进与重点突破有机结合。整治期间采取企业自查、执法抽查等多种方式，督促项目现场进一步落实主体责任，做到隐患排查到位，整改消除落实到位，切实保障建筑从业人员的饮食安全。

（二）加强执法力度。对落实主体责任不力，制度缺失的参建企业依法处理。加强联动，对于建筑工地食堂未办理《卫生许可证》及炊事人员未办理《健康证》等问题及时反馈区市场监管局追究相关责任人员的责任，确保建筑工地食品安全。

（三）加大宣传强化应急。督促各项目提升从业人员食品安全意识。加大食品安全法律法规以及食品安全科普知识的宣传力度，开展对食堂从业人员的卫生常识、法律法规教育培训。组织开展建筑工地食品安全应急演练，加强建筑工地对突发事件的应急处置能力。