

新疆生产建设兵团市场监督管理局

兵市监办函〔2020〕4号

关于进一步加强疫情防控期间 食品安全监管工作的通知

各师市场监督管理局：

加强食品安全监管，是坚决打赢疫情防控阻击战的重要基础。为深入落实市场监管总局办公厅《关于疫情防控期间进一步加强食品安全监管工作的通知》（市监食经〔2020〕11号）等文件要求，结合近期食品类投诉举报较多和部分复工复产企业食堂存在隐患等问题，现就进一步做好食品安全监管工作通知如下：

一、突出农贸市场落实主体责任

进一步督促检查批发市场、农贸市场的开办方落实疫情防控主体责任，做好市场消毒、人员防范等工作的同时，履行监督市场各类食品经营者认真落实进货查验、索证索票、台账记录等制度的职责，严把市场准入关和经营关，从源头防范食品安全风险。

二、突出销售环节强化食品监管

针对2月24日以来兵团辖区食品类投诉举报线索占投诉举报线索总数三分之二以上的问题，要进一步加大对商超销售食品监管力度，重点检查是否存在销售过期变质食品及票证不全问题，督促经营者立即对库存食品进行盘点清查，及时清理下架过期变质食品；督促经营者对散装食品、冷藏冷冻食品设置提示标识，按照标签标示或温度要求摆放售卖，严防交叉感染和接触传播。

三、突出员工食堂助力复工复产

要立即组织开展复工复产企业食堂安全检查，加强宣传引导，督导指导复工复产企业落实《自治区复工复产企业新冠肺炎疫情防控措施指南（试行）》等要求，把好食品安全五道关，助力复工复产。一是把**好人员健康关**。对食堂从业人员进行岗前健康调查，做好体温监测，全程佩戴口罩，保持手部清洁；二是把**好食材溯源关**。严格落实食品采购进货查验、索证索票等制度，按要求贮存摆放食材，及时清理过期变质库存食品；三是把**好消毒清洁关**。严格做好食堂环境、设施设备、餐用器具等消毒、清洁，保持空气流通；四是把**好加工操作关**。严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》要求加工制作食品，生熟分开、烧熟煮透，对于不具备条件的食堂不得制作凉菜、糕点；五是把**好就餐环节关**。设置人员洗手消毒设施，实行分批、分时就餐，避免人员过度集中就餐。

兵团市场监管部门要继续认真落实兵团疫情防控工作指挥部部署要求，坚持问题导向，强化源头治理，精准靶向施策，督促企业全面落实食品安全主体责任，坚决防范疫情防控期间食品安全问题的发生。各师市场监管局要将组织开展复工复产企业食堂检查情况纳入日报范围，及时报告监督检查情况。

兵团市场监管局办公室

2020年3月2日

抄报：兵团疫情防控工作指挥部，钟波常委。

抄送：本局领导，局机关各处室、直属事业单位。