

泉州市鲤城区住房和城乡建设局文件

泉鲤建〔2022〕165号

泉州市鲤城区住房和城乡建设局关于印发 鲤城区建筑工地食堂食品安全检查 实施方案的通知

各在建项目建设、施工和监理单位，局属各有关股室（单位）：

为深入贯彻党中央、国务院有关食品安全决策部署和国务院食安委《2022年食品安全重点工作安排》，落实“四个最严”要求，加大建筑工地疫情防控和食品安全工作监管力度，压实各施工企业食品安全主体责任，防止发生群体性食品安全事故，我局制定了《鲤城区建筑工地食堂食品安全检查实施方案》，现印发给你们，请认真抓好落实。

泉州市鲤城区住房和城乡建设局

2022年11月16日

（此件主动公开）

鲤城区建筑工地食堂食品安全检查实施方案

为深入贯彻党中央、国务院有关食品安全决策部署和国务院食安委《2022年食品安全重点工作安排》，落实“四个最严”要求，为加大建筑工地疫情防控和食品安全工作监管力度，压实各建筑企业食品安全主体责任，防止发生群体性食品安全事故，决定即日起，在全区范围内开展建筑工地食堂食品安全检查，特制定如下方案。

一、工作目标

按照“四个最严”要求落实各项工作，明确主体责任，落实食品安全管理制度，严把食品原料进货，严控食品安全风险，严格落实操作规范，严格管理操作行为，做到头严控、过程严管、隐患严查，切实保障建筑工地食堂食品安全，严防食物中毒事件发生。

二、检查范围

全区有设置食堂的建筑工地项目。

三、时间安排

（一）第一阶段：2022年11月14日-2022年11月18日督促涉及的建筑工地项目开展自查自纠；

（二）第二阶段：2022年11月19日-2022年12月16日开展监督检查工作；

（三）第三阶段：2022年12月17日-2022年12月19日对

专项检查工作进行总结，并长期保持。

四、检查内容

（一）设置食堂的建筑工地各施工单位应当依法取得《食品经营许可证》，并严格按照证书上载明的事项开展供餐。工程施工结束后，应及时申请将《食品经营许可证》进行注销。应建立食堂从业人员健康管理档案，接触直接入口食品的食堂从业人员取得健康证明后方可持证上岗。

（二）工地食堂的设置和日常管理应当符合《建设施工现场环境与卫生标准》《省食品经营许可审查细则（试行）》及《餐饮服务食品安全操作规范》等有关要求。

（三）工地食堂要保持环境卫生，厨房上下水设施齐全，食堂应设置隔油池，定期清理，并按照《餐饮服务食品安全操作规范》要求规范操作。严格生熟分开，严防食品交叉污染；清洗消毒餐饮具，并保持清洁按要求存放；要配备食品留样设备设施，超过 100 人就餐的工地食堂要做到餐餐留样。

（四）施工单位将工地食堂对外承包经营的，施工单位仍要对其食品安全负责，并加强管理。

（五）施工单位应当结合工程项目安全生产标准化考评工作，对工地食堂进行定期检查，发现隐患要及时进行整改。工程项目发生群体性食物中毒突发事件的，不得评定为“安全生产标准化优良项目”，并取消建筑行业年度评优评先资格。

（六）施工单位严禁将生活区和施工现场内的临建房屋、临

时租用房屋等出租给其他餐饮单位或另作他用。

(七)疫情期间应取消堂食服务,采取分餐的形式提供用餐,避免聚集、扎堆。

五、工作要求

(一) **统一思想,提高认识。**建筑工地食堂食品安全,关系到广大建筑工人身心健康和生命安全,关系到社会稳定和经济发展。建筑工地集中用餐基础设施相对简陋、人员相对聚集,是食品安全事故易发、高发环节。各有关股室(单位)要进一步增强大局意识和责任意识,充分认识加强建筑工地食堂食品安全管理工作的重要性和紧迫性,把建筑工地食堂食品安全检查工作摆在突出位置。

(二) **明确职责,落实责任。**各有关股室(单位)要认真落实相关责任。按照《食品安全法》的要求,紧密协作,做到企业自律与强化监管有机结合,进一步提高建筑工地集中用餐食品安全管理水平,防控食物中毒事件发生。各有关施工单位要进一步建立健全建筑工地食堂食品安全管理制度和岗位责任制度,配备具有一定管理经验和专业知识的人员,负责建筑工地食品安全管理工作。建设工程实行施工总承包的,由施工总承包单位对建筑工地食堂的食品安全工作进行统一管理,专业承包单位、专业分包单位、劳务分包单位应当对各自工地集体用餐的食品安全负责,并服从施工总承包单位的统一管理。不得采购和使用《食品安全法》禁止生产经营的食品,严禁采购、贮存、使用亚硝酸盐

及非食品用产品，避免加工制作高风险食品。

（三）完善预案，强化指导。施工单位应当完善食品安全应急响应机制，制定切实可行的食品安全事故应急预案，并定期组织演练。建筑工地发生食品安全事故时，施工单位要迅速采取有效措施控制事态发展，并及时向区市场监管部门、卫健部门报告，积极做好相关处置工作，配合有关部门做好调查处理工作。区安全站要结合日常检查，加大对建筑工地食堂食品安全方面的检查力度，对全区建筑工地食堂开展不定期抽查检查，发现食品安全隐患要及时督促相关责任主体整改到位。

附件：鲤城区建筑工地食堂食品安全检查记录表

鲤城区建筑工地食堂食品安全检查记录表

项目名称: _____ 建设单位: _____

施工单位: _____ 监理单位: _____

检查项目		检查结论
建筑工地食堂食品安全	设置食堂的建筑工地各施工单位是否依法取得《食品经营许可证》，是否严格按照证书上载明的事项开展供餐。	
	工程施工结束后，是否及时申请将《食品经营许可证》进行注销。	
	是否建立食堂从业人员健康管理档案，接触直接入口食品的食堂从业人员取得健康证明后方可持证上岗。	
	工地食堂的设置和日常管理是否符合《建设施工现场环境与卫生标准》《省食品经营许可证审查细则（试行）》及《餐饮服务食品安全操作规范》等有关要求。	
	工地食堂是否保持环境卫生，厨房上下水设施齐全，食堂是否设置隔油池，并定期清理，并按照《餐饮服务食品安全操作规范》要求规范操作。是否严格生熟分开，严防食品交叉污染；清洗消毒餐饮具，并保持清洁按要求存放；是否配备食品留样设备设施，超过 100 人就餐的工地食堂要做到餐餐留样。	
	施工单位将工地食堂对外承包经营的，施工单位是否对其食品安全负责，并加强管理。	
	施工单位是否结合工程项目安全生产标准化考评工作，对工地食堂进行定期检查，发现隐患是否及时进行整改。	
	施工单位严禁将生活区和施工现场内的临建房屋、临时租用房屋等出租给其他餐饮单位或另作他用。	
	疫情期间应取消堂食服务，采取分餐的形式给用餐人员用餐，避免聚集、扎堆。	
其他需要说明的情况		

建设单位签字: _____ 项目经理签字: _____ 总监理工程师签字: _____

检查人员签字: _____ 检查时间: _____

抄送：市住建局，区政府办、区食安办。

泉州市鲤城区住房和城乡建设局

2022 年 11 月 16 日印发
