

青岛市市场监督管理局

局函〔2020〕175号

青岛市市场监督管理局 关于印发《防疫情保健康食品安全八项规范》的 通知

各区市局：

为进一步做好全市食品生产经营环节疫情防控工作，依据省、市疫情防控有关新要求和食品安全法律相关法规规定，市局制定了《防疫情保健康食品安全八项规范》（以下简称《规范》），现印发给你们，并将有关事项通知如下：

一、加强宣传。各单位要通过各种方式向辖区食品生产经营者宣传《规范》，及时将《规范》印刷并发放给食品生产经营者和集中交易市场开办者。食品生产经营者和集中交易市场开办者要将《规范》张贴或者悬挂在食品生产经营场所、集中交易市场醒目位置。

二、督促落实。各单位要督促食品生产经营者认真学习，严格落实《规范》，使食品生产经营者明确《规范》要求，确保《规范》各项措施落地。

三、严格检查。各单位要结合食品安全日常监督检查和专项检查，加强对食品生产经营者落实《规范》情况的监督检查，发现没有落实《规范》要求的，要及时指正，责令改正。对整改情况要进行跟踪检查，确保整改到位。

青岛市市场监督管理局

2020年6月28日

（联系人：食品流通处 蔡静，联系电话：66759271）

防疫情 保健康

食品安全八项规范

一、进货查验。食品生产经营者应当从正规渠道购进食品、食品添加剂、食品包装材料，查验并留存可溯源凭证和当批次产品质量合格检验报告或者其他合格证明文件，并做好查验记录，确保产品来源可溯。禁止来源不明、无合格证明文件或票证不全的产品进入食品生产经营环节。

二、操作规范。生产加工食品、销售散装食品、现场制作食品应当根据清洁程度的要求，采取有效分离或分隔措施，使用专用工具和餐饮具、容器。生冷食品必须在专间（专区）加工制作，防止交叉污染。

三、分区存放。食品、食品添加剂、食品包装材料应当分区存放，明确标识。果蔬、畜禽产品、水产品不得混放；生食与熟食应当分隔，固定存放。

四、分类加工。处理畜禽产品和水产品时，应当限定区域，与其他食品加工区适当隔离。加工时应当做好个人防护，处理完毕后及时按规定消毒。

五、烧熟煮透。使用畜禽产品和水产品制作食品时，应当充分加热，保证烧熟煮透。

六、个人卫生。疫情期间，食品生产经营从业人员工作过程中应当按规定佩戴一次性医用口罩，并及时更换。保持工作服整

洁，严禁加工人员工作时穿着工作服到食品加工区以外区域。注意个人卫生，及时进行手卫生消毒，避免用未清洁的手触摸口、眼、鼻，打喷嚏、咳嗽时用纸巾遮住口鼻或采用肘臂遮挡等。

七、健康管理。加强食品生产经营从业人员健康管理，建立工作人员健康监测制度，每日对工作人员健康状况进行登记，出现可疑症状的应当立即调离工作岗位，并及时就医、报告。

八、清洁消毒。食品生产经营场所和设施设备应当按规定进行全面清洁消毒，重点区域和工具要按规定消杀，做好通风换气，保持环境卫生。