附件1:

“放心医院食堂”建设标准（2018版）

**1实施规范管理**

1.1 食品安全管理制度齐全，确保食品原料新鲜、加工过程生熟分开，食品烧熟煮透。

1.2 若采用承包经营方式，医疗机构应委托持有本市《食品经营许可证》（含餐饮服务许可证）和《工商营业执照》,且无食品安全不良信用记录的单位承包经营食堂。

1.3 实施了经监管部门、行业协会、第三方机构评定的食品安全规范化管理体系（包括“五常”、“六T”、食品安全ABC规范化管理、危害分析关键控制点（HACCP）等）；或者实施了企业自行建立且在行业内普遍认同的先进管理体系。管理体系持久保持良好运行。

1.4 食堂负责人、食品安全管理人员和食品从业人员经食品安全考核合格后上岗，并持有有效的健康证明。

1.5 食品加工制作及供餐时段有食品安全管理人员在岗开展现场管理。

1.6 倡导采取适宜的加热保温措施，使饭菜温度维持在60℃以上；严控加工时限，建议加工和就餐时间间隔不超过2小时。

1.7 严格落实食堂备餐间相关卫生制度，第一：备餐间内的工用具、人员服装等所有设施设备必须专间专用，防止出现物流交叉引起的交叉污染；第二：备餐间内必须设置专人操作，不得在操作期间随意进出备餐间，造成人流交叉引起的交叉污染；第三：确保操作时备餐间温度在25摄氏度以下；第四：严格按照备餐间操作制度使用紫外消毒等方法每天对备餐间进行消毒；第五：做好灭蝇防蚊措施，建议配备灭蝇灯等设备；第六：按要求使用备餐间二次更衣室进入备餐间，进入人员要清洗手部并更换专用工作服。

1.8 采取送餐车进行送餐的医疗机构，应符合以下几点要求，第一：送餐距离和时间不宜过长，且最好不经过厕所等可能污染的区域；第二：送餐车应具备保温设施；第三：采用单独份盒饭方式配送的，分装过程必须在备餐间内完成，并且分装完成后建议立即使用送餐车进行配送；第四：送餐车和餐盒必须每天按要求清洗消毒；第五：送餐员必须持有有效健康证上岗；第六：送餐车应推送到专门区域进行分餐，该区域应符合食品安全要求，不与其他可能污染的区域和人员有交叉，推送和分餐应有专门人员和专门时段，分餐区域应定期清洗消毒。

**2 实施“明厨亮灶”**

倡导医疗机构食堂通过视频监控等方式实施“明厨亮灶”，公开食品加工烹饪、冷菜等专间制作等重点区域食品加工操作过程。

**3 食品可追溯**

3.1 使用上海市食品安全联合会主导的安全营养食品供应链平台系统，确保食品原料来源正规，供应商资质齐全、索证索票资料齐全。实行统一配送的医院食堂承包经营单位，应按照《上海市食品安全条例》建立主要原料和食品供应商检查评价制度。

3.2 医疗机构食堂应规范使用“医院食品安全管理系统”报送相关信息，按照《上海市食品安全信息追溯管理办法》等有关规定，切实履行食品和食用农产品信息追溯管理义务。

**4 信息公开透明**

4.1 在食堂入口处等醒目位置张贴食品安全信息公示栏，公示许可证、监管动态等级、食品安全管理人员、健康证等信息。

4.2 承包经营医院食堂还应公示承包者的营业执照、食品经营许可证等资质证明。

4.3 应公示食堂食品原料供应渠道及品牌。倡导医疗机构公示主要食品原料的成本。

4.4 倡导医院食堂通过网站或APP等渠道，向就餐人员公示菜谱、食品原料追溯及自检情况、食品加工过程等食品安全相关信息。

**5 严格餐饮具清洗消毒**

配备洗碗机或以蒸汽、煮沸等方式，严格落实餐饮具和工用具的清洗消毒。

**6 环境整洁卫生**

6.1 食堂通风换气良好，空调及通风设施定期清洗消毒，环境整洁卫生。

6.2 食堂附近提供洗手设施，如设置厕所应保持清洁卫生。

6.3 食堂全面禁烟。

**7 组织开展自查自纠**

7.1 实行食品安全院长负责制，定期组织开展食品安全自查并督促整改到位。自查结果及整改情况应予以公示。

7.2 倡导医疗机构组织由医护人员、患者代表等组成的食品安全检查员队伍，定期对食堂开展检查和测评。

**8 畅通投诉评议渠道、妥善处置投诉**

8.1 有畅通的渠道（意见箱、电话热线等）供就餐人员反映或投诉食品安全问题以及进行食品安全满意度评议。

8.2 及时妥善处置投诉并对查实问题的处置情况予以公示。

**9 开展营养和食品安全监测与评估工作**

结合国民营养计划（2017—2030年）的内容和要求，由医疗机构根据自身实际定期开展人群营养状况监测，收集人群食物消费量、营养素摄入量、体格测量、实验室检测等信息，及时系统整理各类监测数据，不断加强营养与食品安全信息化建设，完善食物成分与人群健康监测信息系统，并通过数据分析对医院食堂的营养和食品安全工作开展“风险—受益”评估，一方面强化医院食堂质量控制，另一方面推动营养健康数据互通共享，为制定科学、安全的膳食指导提供依据。

**10 普及营养健康和食品安全知识**

围绕国民营养、食品安全科普宣教需求，结合本市饮食习惯和医院实际，结合传统食养理念，可以通过制作展板、设置宣传栏、开展宣传讲座、建立食品安全科普示范工作场所等方式在医院内大力普及营养健康和食品安全的相关知识，推动营养健康安全科普宣教活动常态化。同时定期开展科普宣传的效果评价，及时指导调整宣传内容和方式，增强宣传工作的针对性和有效性。

超市、便利店和自动售货机规范要求

1 食品经营许可证悬挂或摆放在店堂醒目位置；

2 进货查验工作（查看进货票据、供应商相关资质、产品合格证明文件，包括检疫合格证、卫生证书、产品合格证、检测报告等）；

3 食品进货台账登记齐全，符合要求，必要时登录本市现有的食品安全溯源系统；

4 日常定期检查预包装食品包装是否完整、感官是否异常，并有记录；

5 婴幼儿配方乳粉实行专区（柜）销售，并设立指示牌；

6 核对保健食品批件与产品标签信息是否相符；

7 按照食品标签要求的储存条件储存食品，不同储存条件食品应设有专用储存区域；

8 食品摆放应按照保质期时限采取“先进先出”原则，临保质期食品设置专柜或专门区域销售，不销售过期食品。

9 自动售货机的承包公司必须与医院方签订协议，并提供相应的资质给医院予以审核（包括营业执照、食品经营许可证、产品进货资料、产品供应商资料、产品检验合格证明等），并在机器上制作统一的标签标示，要求载明承包公司名称、所售产品明细、所售产品价格、医院联系电话或举报投诉电话等信息。应当制作补货记录，并由补货人员签字确认，补货人员必须持有有效健康证明上岗。

附件2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| “放心医院食堂”建设标准（2018版）部分条款说明 | | | |
| **主要内容** | **编号** | **基本要求** | **说明** |
| 一、实施规范管理 | 1 | 食品安全管理制度齐全，确保食品原料新鲜、加工过程生熟分开，食品烧熟煮透。 |  |
| 2 | 若采用承包经营方式，医疗机构应委托持有本市《食品经营许可证》（含餐饮服务许可证）和《工商营业执照》且无食品安全不良信用记录的单位承包经营食堂。 | 食品安全信用记录不良包括：单位负责人违法食品安全法律法规构成犯罪的司法失信行为、一自然年度内受到1次及以上被责令停产停业的行为罚失性行为或2次及以上财产罚及声誉罚失性行为（含警告）。 |
| 3 | 实施了经监管部门、行业协会、第三方机构评定的食品安全规范化管理体系（包括“五常”、“六T”、食品安全ABC规范化管理、危害分析关键控制点（HACCP）等）；或者实施了企业自行建立且在行业内普遍认同的先进管理体系。管理体系持久保持良好运行。 | 食堂承包经营企业如已自行建立了较为完善的食品安全管理体系并已实施多年，经实践检验成效较为明显，且在餐饮业内也得到广泛认可。该自建该类体系也应视作为该项符合要求。 |
| 4 | 食堂负责人、食品安全管理人员和食品从业人员经食品安全考核合格后上岗。 |  |
| 5 | 食品加工制作及供餐时段食品安全管理人员在岗开展现场管理。 |  |
| 6 | 倡导采取适宜的加热保温措施，使饭菜温度维持在60℃以上。 | 该条为倡导性条款。 |
| 二、实施“明厨亮灶” | 1 | 倡导医疗机构食堂通过视频监控等方式实施“明厨亮灶”，公开食品加工烹饪、冷菜等专间制作等重点区域食品加工操作过程。 | 食堂采取电子显示屏、透明玻璃墙、隔断矮墙等方式中的任何一种方式，若消费者能直观、清晰地看到重点区域的食品加工操作动态过程，应视作符合该项要求。  该条为倡导性条款。 |
| 三、食品可追溯 | 1 | 使用上海市食品安全联合会主导的安全营养食品供应链平台系统，有稳定的食品原料供应渠道和供应商，确保食品原料来源正规，索证索票资料齐全。实行统一配送的医院食堂承包经营单位，应建立主要原料和食品供应商检查评价制度。 |  |
| 2 | 医疗机构食堂应规范使用“医院食品安全管理系统”报送相关信息，按照《上海市食品安全信息追溯管理办法》等有关规定，切实履行食品和食用农产品信息追溯管理义务。 |  |
| 四、信息公开透明 | 1 | 在食堂入口处等醒目位置张贴食品安全信息公示栏，公示许可证、监管动态等级、食品安全管理人员、健康证等信息。 |  |
| 2 | 承包经营医院食堂还应公示承包者的营业执照、食品经营许可证等资质证明。 |  |
| 3 | 应公示食堂食品原料供应渠道及品牌。倡导医疗机构公示主要食品原料的成本。 |  |
| 4 | 倡导医院食堂通过网站或APP等渠道，向就餐人员公示菜谱、食品原料追溯及自检情况、食品加工过程等食品安全相关信息。 | 该条为倡导性条款。 |
| 五、严格餐饮具清洗消毒 | 1 | 配备洗碗机或以蒸汽、煮沸等方式，严格落实餐饮具和工用具的清洗消毒。 |  |
| 六、环境整洁卫生 | 1 | 食堂通风换气良好，空调及通风设施定期清洗消毒，环境整洁卫生。 | 《上海市食品安全条例》第三十八条规定，餐厅经营场所应符合公共场所卫生要求。 |
| 2 | 食堂附近提供洗手设施，如设置厕所应保持清洁卫生。 |
| 3 | 食堂全面禁烟。 | 修改后的《上海市公共场所控制吸烟条例》于2017年3月1日起施行，室内公共场所全面禁烟。 |
| 七、组织开展自查自纠 | 1 | 实行食品安全院长负责制，定期组织开展食品安全自查并督促整改到位。自查结果及整改情况应予以公示。 | 该条为倡导性条款 |
| 2 | 倡导医疗机构组织由医护人员、患者代表等组成的食品安全检查员队伍，定期对食堂开展检查和测评。 |
| 八、畅通投诉评议渠道、妥善处置投诉 | 1 | 有畅通的渠道（意见箱、电话热线等）供就餐人员反映或投诉食品安全问题以及进行食品安全满意度评议。 |  |
| 2 | 及时妥善处置投诉并对查实问题的处置情况予以公示。 |  |

附件3

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 2018年建设“放心医院食堂”推进工作方案 | | | |
| **序号** | **推进阶段** | **具体内容** | **责任单位** | **时间节点** |
| 1 | 起草制定建设标准 | 起草制定了本市“放心医院食堂”建设标准（2018版），并向社会公布。 | 市卫生计生委、市食药监局、市食品安全工作联合会、市卫生系统后勤协会 | 4月中旬前 |
| 起草制定了本市“医院食品安全管理系统”、“安全营养食品供应链平台系统”的建设标准并向社会公布。 | 市卫生计生委、市食药监局、市食品安全工作联合会、市卫生系统后勤协会 | 5月中旬前 |
| 2 | 制定推进工作实施细则 | 市卫生计生委与市食品药品监管局共同制定全市推进“医院食品安全管理系统”以及建设“放心医院食堂”工作方案，并形成2018年“医院食品安全管理系统”“放心医院食堂”推进工作进度表。各区卫生计生委、区市场监管局、各有关单位细化制定各区的实施细则。 | 各区卫生计生委、市场监管局 | 市级5月底前，区级6月底前 |
| 3 | 自评申报 | 各医疗机构对照“医院食品安全管理系统”“放心医院食堂”建设标准开展自评。经自评符合标准的，通过网络提交申报承诺书。 | 各医疗机构 | 9月中旬 |
| 4 | 初审 | 区卫生计生委与区市场监管局组成区级评审组，对申报单位“医院食品安全管理系统”使用情况及“放心医院食堂”建设情况开展初审并提出初审意见。 | 各区卫生计生委、市场监管局 | 9月底 |
| 5 | 抽查复审 | 市卫生计生委、市食药监局会同市食品安全工作联合会、市卫生系统后勤协会组成市级评审组，以随机抽查的方式对经初审符合建设标准的单位开展复审。 | 市卫生计生委、市食药监局、市食品安全工作联合会、市卫生系统后勤协会 | 10月底 |
| 6 | 结果公布 | 对拟评为“放心医院食堂”名单予以公示，接受社会监督评议。经公示无异议的单位，授予“放心医院食堂”称号并向社会公布 | 市卫生计生委、市食药监局、市食品安全工作联合会、市卫生系统后勤协会 | 11月底 |

附件4

“放心医院食堂”建设自查表（2018版）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **主要内容** | **编号** | **基本要求** | **自查结果** | **整改措施** |
| 一、实施规范管理 | 1 | 食品安全管理制度齐全，确保食品原料新鲜、加工过程生熟分开，食品烧熟煮透。 |  |  |
| 2 | 若采用承包经营方式，医疗机构应委托持有本市《食品经营许可证》（含餐饮服务许可证）和《工商营业执照》且无食品安全不良信用记录的单位承包经营食堂。 |  |  |
| 3 | 实施了经监管部门、行业协会、第三方机构评定的食品安全规范化管理体系（包括“五常”、“六T”、食品安全ABC规范化管理、危害分析关键控制点（HACCP）等）；或者实施了企业自行建立且在行业内普遍认同的先进管理体系。管理体系持久保持良好运行。 |  |  |
| 4 | 食堂负责人、食品安全管理人员和食品从业人员经食品安全考核合格后上岗。 |  |  |
| 5 | 食品加工制作及供餐时段食品安全管理人员在岗开展现场管理。 |  |  |
| 6 | 倡导采取适宜的加热保温措施，使饭菜温度维持在60℃以上。 |  |  |
| 二、实施“明厨亮灶” | 1 | 倡导医疗机构食堂通过视频监控等方式实施“明厨亮灶”，公开食品加工烹饪、冷菜等专间制作等重点区域食品加工操作过程。 |  |  |
| 三、食品可追溯 | 1 | 使用上海市食品安全联合会主导的安全食品与营养食品供应链平台的系统，确保食品原料来源正规，索证索票资料齐全。实行统一配送的医院食堂承包经营单位，应建立主要原料和食品供应商检查评价制度。 |  |  |
| 2 | 医疗机构食堂应规范使用“医院食品安全管理系统”报送相关信息，按照《上海市食品安全信息追溯管理办法》等有关规定，切实履行食品和食用农产品信息追溯管理义务。 |  |  |
| 四、信息公开透明 | 1 | 在食堂入口处等醒目位置张贴食品安全信息公示栏，公示许可证、监管动态等级、食品安全管理人员、健康证等信息。 |  |  |
| 2 | 承包经营医院食堂还应公示承包者的营业执照、食品经营许可证等资质证明。 |  |  |
| 3 | 应公示食堂食品原料供应渠道及品牌。倡导医疗机构公示主要食品原料的成本。 |  |  |
| 4 | 倡导医院食堂通过网站或APP等渠道，向就餐人员公示菜谱、食品原料追溯及自检情况、食品加工过程等食品安全相关信息。 |  |  |
| 五、严格餐饮具清洗消毒 | 1 | 配备洗碗机或以蒸汽、煮沸等方式，严格落实餐饮具和工用具的清洗消毒。 |  |  |
| 六、环境整洁卫生 | 1 | 食堂通风换气良好，空调及通风设施定期清洗消毒，环境整洁卫生。 |  |  |
| 2 | 食堂附近提供洗手设施，如设置厕所应保持清洁卫生。 |  |  |
| 3 | 食堂全面禁烟。 |  |  |
| 七、组织开展自查自纠 | 1 | 实行食品安全院长负责制，定期组织开展食品安全自查并督促整改到位。自查结果及整改情况应予以公示。 |  |  |
| 2 | 倡导医疗机构组织由医护人员、患者代表等组成的食品安全检查员队伍，定期对食堂开展检查和测评。 |  |  |
| 八、畅通投诉评议渠道、妥善处置投诉 | 1 | 有畅通的渠道（意见箱、电话热线等）供就餐人员反映或投诉食品安全问题以及进行食品安全满意度评议。 |  |  |
| 2 | 及时妥善处置投诉并对查实问题的处置情况予以公示。 |  |  |

附件5

申报承诺书

**本单位郑重承诺：将规范使用“医院食品安全管理系统”，并按《食品安全法》、《上海市食品安全条例》等相关法律法规规定，对照“放心医院食堂”建设标准，切实落实各项食品安全主体责任，定期开展自查，不断提高食品安全管理水平，为广大医患提供安全放心的食品并接受社会监督。**

**医疗机构：（公章）**

**负责人签字：**

附件6

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 区“放心医院食堂”建设工作领导小组名单 | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | 姓名 | 职务 | 手机 | 邮箱 |
| **区卫生计生委** | | | | |
| 分管领导： |  |  |  |  |
| 联络员： |  |  |  |  |
| **区市场监管局** | | | | |
| 分管领导 |  |  |  |  |
| 联络员： |  |  |  |  |