

# 南京市卫生系统后勤管理协会

---

## 通知

相关单位：

按照年度计划，8月份对医院食堂进行食品安全巡检。  
请各单位对照国家卫健委制定的《食堂安全管理督导检查表》  
和本次巡检重点内容做好食品安全工作。

附件：2022年暑期食品安全巡检工作安排表



## 2022 年暑期食品安全巡检工作安排表

时间	巡检食堂	负责人	组员	重点巡检内容
8.30 上午	二院、脑科 儿童	陈德巧	李跃峰 唐璐	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 主副食、调味品在保质期内，分类存放，离地隔墙；消杀药品有专门存放处并有明显标志。</li> <li>2. 生、熟食品、半成品冷库（柜）独立设置，数量足够；有温度显示计，能正常运转；食品分类存放。</li> <li>3. 刀具、砧板、容器生熟分开；洗手、消毒、“三防”等设施正常启用；内外环境清洁，加工间排水沟加盖防鼠网，沟内干净，不得发现“四害”。</li> <li>4. 工作人员穿整洁干净的工作服上岗，个人卫生好。</li> <li>5. 定期开展食品安全培训，新从业人员经过岗前安全生产培训并考核合格。</li> <li>6. 从业人员持有健康证。</li> <li>7. 食品留样有专用冰柜及盛装容器，留样数量、时间符合规定要求，有专用台账。</li> <li>8. 食品、食品添加剂及相关产品采购及验收，索证齐全并建有索证台账，有严格的采购审批和验收制度并登记。</li> <li>9. 餐车干净卫生，定期清洗消毒；餐具采用热力消毒，有足够的保洁柜。</li> <li>10. 在食品处理区内可能产生废弃物的区域，设置废弃物存放设备设施，废弃物存放设备应配有盖子。</li> <li>11. 制定食品生产安全事故应急预案，并针对重点作业岗位制定应急处置方案或措施，形成安全生产事故应急预案体系，定期评审、修订和完善，定期组织人员培训并演练。</li> </ol>
8.30 下午	鼓楼、口腔			
8.31 上午	中大、妇幼 红十字			
8.31 下午	中西医 职防			
9.1 上午	一院、明基			
9.1 下午	市中、江宁			