

安全生产 公益宣传

生 / 产 / 安 / 全 / 无 / 小 / 事 · 时 / 时 / 要 / 重 / 视

遵守安全生产法 当好第一责任人



中共儋州市委宣传部
儋州市新闻中心 宣

巩固点位(4)——小食品店(小食品加工店)

1 室外环境



门前三包

无十乱现象;
落实门前三包责任书中规定的具体内容(如环境卫生、停车秩序、绿化、扫雪铲冰),门前地面无烟头、散落垃圾,下水道箅子无脏污。



建筑屋顶

整洁美观,外立面无破损,屋顶牌匾字体设置合规。

门口路面

整洁、无破损。

户外牌匾

设置规范、无破损,无一店多匾。

防蝇

垃圾桶无蝇类孳生。



2 售卖窗口

基本信息公示
有效证照,主食等食品现场制售的食品经营许可证上经营项目要包含制售。从业人员健康证明。门前三包责任书。



设施

售卖窗口宜安装推拉门,不售卖时关闭,防止蚊蝇进入。

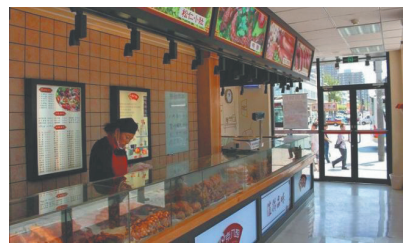
收银台

与食品存放、展售以及加工区要分开,不摆放私人物品。

3 食品制售区

环境卫生
环境整洁,地面无油污,卫生状况良好。

人员要求
个人卫生、服装干净,食品加工、销售人员应穿戴清洁的工作衣帽上岗,戴发帽、口罩,不佩戴饰品。



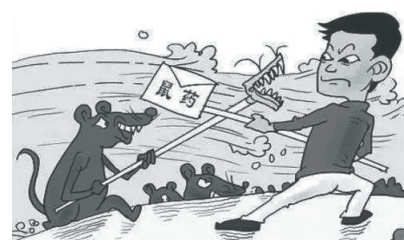
生熟分开
冷藏冷冻设施要有生熟食标识,生熟食分开储藏、展售。
刀具、砧板等公用厨具生熟分开。



熟食、直接入口食品
要有三防设施(防鼠、防蝇、防尘),如带推拉门的展售柜、食品防尘罩等。

不取用食品时,推拉门等要关闭,罩子要罩上,不能有缝。

存放
用于盛装食品的容器不得直接放置于地面,以防食品受到污染。
食品原料摆放离墙离地 10cm 以上。



防鼠
无活鼠、鼠洞,无鼠粪、鼠尸、鼠咬痕等鼠迹。
与外界相通的门窗无破损;与外界相通的空调管线孔洞须封堵;天花板无缝隙或缝隙小于 0.6cm。
与外界相通的门与地面、门与门框、门与门之间的缝隙小于 0.6cm。
与外界相通的门及门框要能防啃咬,若是木门,则需要门及门框包裹高度大于 30cm 的铁皮。
食品库房门需要设置高度大于 60cm 的挡鼠板,挡鼠板可设置成自动开合或拆卸式,应处于常闭状态。
下水道管道应加竖箅子,箅子的间距或孔径应小于 1cm;若无竖箅子则排水沟横箅子缝隙应小于 1cm,且无破损;所有地漏应加盖,无破损,缝隙或孔洞小于 1cm。

防蝇
不得有蝇;
室内的玻璃或纱窗应完好;
排风孔应加装铁纱网且完好无破损;
严禁在食品储存地或食品操作台上方设置灭蝇灯;
垃圾桶无蝇类孳生。
防蟑
无蟑螂、蟑迹,特别注意角落、配电箱内、消防栓内。

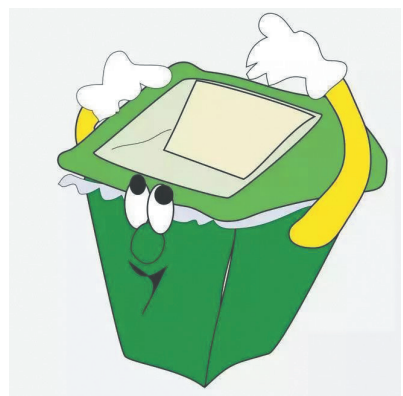
4 禁烟控烟
无烟烟现象
如地面无烟头,室内无烟味。



禁烟标识
对于顾客进店选购的食品店,店内要张贴禁烟标识,禁烟标识规范,有举报电话。
烟草广告
无任何形式烟草广告。

5 垃圾清运
清扫清运
日产日清,清洁到位不留死角。

垃圾桶
外观干净整洁、有盖,垃圾无溢出、无渗滤液。



餐饮垃圾
若有,应单独存放和收集,不得随意倾倒、堆放,不得排入雨水管道、污水排水管道、河道、公共厕所和生活垃圾收集设施中。
餐厨垃圾应委托区环卫中心或其他有资质的餐厨清运公司进行清运,需有餐厨垃圾清运合同;清运单位应当将餐厨垃圾运输到规定的地点处理。

标准摘要:加强小餐饮店、小食品店、小作坊管理,无固定经营场所的食品摊贩实行统一管理,规定区域、限定品种经营。无制售“三无”食品、假冒食品、劣质食品、过期食品等现象。

巩固知识考核

儋州市爱国卫生运动委员会办公室
儋州市新闻中心