



**重庆市南川区民政局
重庆市南川区市场监督管理局
关于强化养老服务领域食品安全管理的通知**

南川民发〔2022〕5号

各乡镇人民政府、街道办事处，各社会办养老机构，各市场监管所：

为认真贯彻习近平总书记关于养老服务工作的重要指示批示精神和党中央、国务院、市委市政府关于加强食品安全工作的决策部署，根据市民政局、市市场监督管理局《关于强化养老服务领域食品安全管理的实施意见》（渝民〔2021〕210号）要求，结合我区实际，现将有关事项通知如下：

一、全面履行主体责任

（一）养老服务机构要严格履行食品安全管理主体责任。养老服务机构要落实食品安全管理“院长负责制”。养老服务机构法定代表人或者主要负责人要定期组织研究部署食品安全工作，参加食品安全检查，研究重大隐患整改措施，下达隐患整改任务并跟踪落实。养老服务机构引入社会力量承包或者委托经营食堂的，应当选择依法取得食品经营许可、能承担食品安全责任、社会信誉良好的餐饮服务单位，并督促承包方、受委托方落实食品



安全管理制度。对造成食物中毒事故、存在食品安全问题且拒不整改，或连续整改不到位的承包方或者受委托经营方，应及时终止承包或委托经营行为。养老服务机构从供餐单位订餐的，应当严把订餐质量关，对供餐单位提供的食品进行查验。全面建立集中用餐岗位责任制度，要结合本机构实际将每个岗位的工作责任以条目式列出，具体内容可借鉴《养老机构集中用餐食品安全岗位责任制度（参考版）》（见附件）。制定集中用餐食品安全岗位责任制度后，要通过多种方式对食品安全相关岗位责任人员开展深入培训，确保学习到位、理解到位、运用到位。实际执行过程中可以一人多岗或一岗多人，每一个从业人员都要严格按照集中用餐食品安全岗位责任制度做好相应工作。积极入驻“重庆阳光食品”APP，开通“互联网+明厨亮灶+AI 智能识别”功能，并使用相关功能进行食品安全智慧管理。鼓励有条件的养老服务机构购买食品安全责任保险，发挥保险的风险分担机制作用。养老服务机构接受社会捐赠的食品，要明确食品来源、质量保障以及保质期，不得接受、加工、分发来源不明以及过期的捐赠食品。加强对老年人以及家属自带食品管理，定期检查清理老年人生活区存放的食品，防止使用食用过期食品。

（二）食品生产经营者要严格履行食品安全主体责任。为养老服务机构提供餐饮服务的食品生产经营者（包括：自营内设食堂的养老服务机构、经营养老服务机构内设食堂的承包经营方和受委托经营方、为养老服务机构集体用餐提供订餐服务的供餐单



位以及为社会老年人提供配餐助餐服务的镇街养老服务中心、社区养老服务站、村级互助养老点、老年食堂），应当依法取得食品经营许可，依照法律法规和食品安全标准从事食品经营行为，保证食品安全。建立健全食品安全管理制度，按照国家有关规定设置食品安全管理机构、配备专职食品安全管理人员。建立并严格执行从业人员健康管理制度。患有卫生健康部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。从事接触直接入口食品工作的从业人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作，必要时应当进行临时健康检查。从业人员应保持良好个人卫生，着洁净的工作服，并佩戴口罩和工作帽，按照要求定期参加食品安全培训考核。每周至少开展一次食品安全自查，发现食品安全问题和隐患，立即采取整改措施；高度关注食品生产经营过程中的安全，定期清洗油烟管道，妥善保管刀具，所有厨房必须加装燃气报警器，有发生食品和生产安全事故潜在风险的，应当立即停止食品生产经营活动，并向区市场监督管理局和区民政局报告。配备与生产经营活动相适应的加工、贮存等设施设备，定期清洗与维护。应当制定并实施原料控制要求，健全落实进货查验和索证索票制度，保证购进原料的质量符合国家食品安全标准，确保原料采购渠道合法、来源可溯。严格执行餐饮服务食品安全操作规范和食品安全国家标准、餐饮服务通用卫生规范，及时检查待加工食品及原料，加工后的食品储存应做到成品与半成品分开、生熟分开；建立健全原材料出入库制度，



做到账、物、卡相符，分类存放，食品保存条件和保存期限符合要求。餐具、饮具清洗消毒要执行相关规定，保证干净、卫生，每日要按要求及时处理餐厨垃圾。不得在厨房、食堂及周边喂养牲畜，防止发生传染病。养老服务机构食堂、供餐单位应当对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样。每个品种留样量应当满足检验需要，不得少于 125 克，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等，应将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放 48 小时以上。

二、进一步强化监督管理责任

（一）区民政局履行养老服务机构主管部门管理责任。加强对养老服务机构食品安全教育和日常管理。将养老服务机构食堂的质量安全作为养老服务机构质量建设的重要内容，纳入综合监管。指导、督促养老服务机构建立健全食品安全管理制度，落实食品安全管理责任，入驻“重庆阳光食品”APP，推行食品安全智慧管理。督促养老服务机构提高食品安全意识和能力，定期开展食品安全自查自纠，及时消除食品安全风险隐患。督促养老服务机构在发生疑似食源性疾病事件后，立即采取措施，及时按照《中华人民共和国食品安全法》等有关规定报告，并配合做好相关工作。配合有关部门依法依规处理食品安全事故。

（二）区市场监督管理局压实养老服务机构和社区老年配餐助餐服务场所食品安全监管责任。加大对供餐单位、养老服务机



构食堂的监督检查力度。重点检查养老服务机构食品经营许可、从业人员管理、厨房设施设备、食品安全管理等情况。接到疑似食源性疾病报告后，应当及时会同有关部门，科学、规范进行调查和采样送检，按规定进行报告和通报。对发生食源性疾病的食品经营者，要重点检查食品经营者是否存在食品安全违法违规行为，是否隐瞒、谎报、缓报，是否隐匿、伪造、毁灭、转移有关证据。对引发食源性疾病暴发，且查明存在违法违规行为的食品经营者，要依法严惩重处。强化行政执法与刑事司法衔接，及时向公安机关移送涉嫌犯罪的食品安全案件。

（三）乡镇人民政府（街道办事处）严格落实养老服务机构食品安全属地管理责任。对辖区养老服务机构食品安全开展常态化监管指导。将食品安全作为养老服务机构安全生产督查的重点内容，在监督检查中发现养老服务机构存在食品方面安全隐患，应当立即督促养老服务机构采取措施消除隐患，并书面告知区市场监督管理局、区民政局。对安全隐患突出或者情况紧急需要立即处置的，应当立即指导养老服务机构采取紧急措施处置，并通知区市场监督管理局、区民政局到场处理。配合有关部门依法依规处理食品安全事故。

三、大力推进社会共治

（一）大力开展食品安全科普宣教。养老服务机构要将食品安全知识纳入岗位培训内容，每半年至少开展一次食品安全宣传教育活动，提升食品安全事故防范能力。养老服务机构要结合所



服务的老年人特点，重点宣传普及合理膳食理念和就餐安全知识，提醒老年人常见的食品安全误区，帮助养成良好个人卫生习惯，提升食品安全意识和健康素养。区民政局、市场监督管理局通过开发使用多种形式科普宣传载体，包括编写和发放书面材料，制作和展示海报、展板，编制和播放公益广告、短视频、微电影、动漫等。

（二）有序组织老年人及家属代表参与检查。养老服务机构在食品采购、食堂管理、供餐单位选择等涉及老年人用餐的重大事项上，应当以适当方式听取老年人和家属代表的意见。畅通食品安全投诉渠道，听取老年人和家属对食堂、外购食品以及其他有关食品安全的意见建议。具备条件的养老服务机构可以邀请老年人代表参与食品安全自查。养老服务机构对老年人代表发现或者反映的食品安全问题或风险隐患，应当查明情况，制定整改措施并落实。

四、全力推进食品安全智慧管理

（一）运用“重庆阳光食品”APP 开展食品安全智慧管理。养老服务机构要运用“重庆阳光食品”APP 开展食品安全智慧管理，力争 2021 年底全区养老服务机构食堂“重庆阳光食品”APP 入驻率和使用率基本实现全覆盖，食堂从业人员全部入驻 APP。养老服务机构食堂按要求使用每日晨检、自检自查、风险隐患管理、原材料管理、人员管理、培训考核等功能进行食品安全智慧管理，依靠智慧监管手段，逐步提高食品安全管理水平。



（二）实现关键环节的“互联网+明厨亮灶+AI 智能识别”。

养老服务机构自主选择网络运营商，通过摄像头和运营商提供的服务对以下重点区域、人员和行为进行视频直播、视频回放和智能抓拍，实现智慧管理。重点区域包括：后厨食品处理区中食品库房、粗加工制作区、切配区、餐用具清洗消毒区、烹饪区、专用操作间（区）、备餐区、留样柜等区域。餐饮单位也可根据需要扩大视频监控范围，如食品快检室（区）等。重点人员包括：后厨从业人员，厨师长、库管人员、粗加工人员、烹饪人员、留样人员、面点制作人员、食品添加剂管理人员、餐用具清洗人员、分餐人员等。重点行为包括：后厨从业人员是否按照《餐饮服务食品安全操作规范》进行食品贮存、加工、留样、分餐、清洗、保洁等。力争 2022 年底全区所有公办养老机构基本实现全覆盖，2023 年底全区所有养老机构食堂基本实现全覆盖。各乡镇（街道）、相关单位要积极借助“互联网+明厨亮灶”，检查供餐单位和养老服务机构食堂的食品安全状况，主动查找、发现食品安全问题及风险隐患。视频信息逐步向本机构供养老年人及家属公开，老年人及家属通过“互联网+明厨亮灶”发现违法违规问题的，可以向市场监管部门举报。市场监管部门要对投诉举报的问题进行调查核实，属于违法行为的，及时依法处理。

五、以担当负责精神抓落实

（一）提高政治站位。各养老服务单位、乡镇（街道）、民政和市场监管部门要坚持人民至上、生命至上，切实把确保老年



人生命安全放在第一位，进一步增强责任感、使命感、紧迫感，严格履行食品安全监管职责，层层落实机构主体、属地管理、部门监管三个责任，加强沟通协调，采取更加有力有效的措施，积极防范化解养老服务领域食品安全风险。

（二）加强督导检查。市民政局联合市市场监管局每年对全市养老服务机构食品安全工作督导抽查不少于1次；区民政局联合区市场监督管理局每年对全区养老服务机构食品安全工作督导检查不少于2次。各乡镇人民政府、街道办事处每月对属地各养老机构食品安全工作督导检查不少于1次，对工作中发现的问题，要督促相关责任单位和人员及时整改。对投诉举报多、安全隐患大和严重违法违规记录的养老服务机构，增加抽查频次，加大查处力度。对多次存在问题的机构区民政部门和区市场监督管理局将进行联合通报，对存在问题拒不整改的将不良记录记入机构和从业人员信用档案。

附件：养老服务机构食品安全岗位责任制度（参考模板）

重庆市南川区民政局

重庆市南川区市场监督管理局

2022年1月6日



附件

养老服务机构食品安全岗位责任制度

(参考模板)

为保障本机构食品安全，健全食品安全管理制度，明确食品安全工作责任，加强食品安全管理，根据《中华人民共和国食品安全法》等国家法律法规要求，结合本机构实际，制定本制度。

一、机构主要负责人

1. 全面履行机构食品安全工作的第一责任人责任，领导机构食品安全工作，组织推动落实机构食品安全主体责任。

2. 建立健全机构食品安全管理机制，统筹协调食品安全工作，加强食品安全管理部门职能和队伍建设，配齐配强专兼职食品安全管理人员。

3. 正确处理食品安全与机构安全的关系、食品安全与营养健康的关系，将食品安全工作纳入机构年度重点工作任务同部署、同考核，并接受当地政府、市场监管部门和民政部门以及社会的监督。

4. 督促机构食品安全各岗位落实集中用餐食品安全岗位责任制度。

5. 组织建立食品安全管理制度，保障食品安全必需的经费和设施设备，新建或改建食堂时建设选址符合规范要求。



6. 每年组织相关人员学习贯彻上级有关食品安全重要文件和会议精神。

7. 定期组织开展食品安全隐患排查，召开办公会议或专题会议，听取食品安全工作汇报，研判机构食品安全风险点，及时解决食品安全工作突出问题。

8. 部署机构食品安全事故应急预案制定工作，每年至少安排1次演练。第一时间到现场指挥处置食品安全突发事件，按要求向上级部门进行报告；及时组织开展应对处置和配合开展调查处理。

9. 组织建立集中用餐信息公开制度，利用公共信息平台等方式及时向老年人及家属公开食品进货来源、供餐单位等信息，组织老年人及家属代表参与食品安全的管理和监督。

10. 建立食品供货者评价和退出机制，每年对供货者的食品安全状况等进行评价，及时更换不符合条件的供应商。

11. 完成法律、法规、规章、规范性文件要求机构负责人应当履行的其他食品安全工作职责。

二、机构分管食品安全工作负责人

1. 协助主要负责人落实机构食品安全主体责任，作为机构食品安全管理主要责任人，具体承担机构食品安全工作的管理责任，贯彻落实关于食品安全工作的具体制度措施。

2. 组织开展食品安全工作专题调研，研究制定食品安全管理年度工作计划，统筹推进食品安全工作。



3. 每月听取食品安全管理部门工作汇报，及时掌握机构食堂、超市、小卖部等经营场所的食品安全情况，及时解决实际工作中的问题和困难。

4. 落实机构集中用餐信息公开制度，建立食品安全投诉、家属食品安全信息沟通机制。

5. 积极推进“互联网+明厨亮灶”建设，运用“重庆阳光食品”APP，不断提升食品安全智慧管理水平。

6. 每年组织开展 1 次全面的食品安全隐患排查和专项整治活动。每周至少对机构食品安全工作进行 1 次现场检查。

7. 加强机构食品安全宣传教育，每年至少组织开展 1 次食品安全宣传教育活动，提升老年人食品安全防范能力。

8. 负责组织机构食品安全事故应急预案制定，建立机构食品安全事件舆情处置机制。

9. 完成法律、法规、规章、规范性文件要求机构分管食品安全工作负责人应当履行的其他食品安全工作职责。

三、机构食品安全管理部门负责人

1. 机构食品安全管理部门负责人为机构食品安全直接负责人，负责把机构关于食品安全会议的决定或机构领导对食品安全的要求落实到位。

2. 负责建立机构食品安全汇报机制，每年向办公会或机构负责人专题汇报 1 次食品安全工作，每月向机构分管食品安全的负责人汇报机构食品安全相关情况，及时报告食品安全存在的风险。



险隐患。

3. 牵头负责编制机构食品安全管理制度，主要包括食品安全自查制度、从业人员卫生健康管理制度、从业人员培训考核制度、食品原料采购与索票索证制度、库房管理制度、食堂设施设备及餐用具清洁和消毒制度、设施设备维修保养制度、食堂食品添加剂使用管理制度、食品留样制度、食堂餐厨废弃物处置管理制度、有害生物防治制度等。每年至少开展 1 次对机构食品安全制度的适用性自查，在国家食品安全法律、法规、规章、规范性文件和食品安全国家标准发生变化时及时进行修订。

4. 负责具体实施机构食堂智慧管理，每周通过“互联网+明厨亮灶”随机抽查从业人员在岗状态和通过“重庆阳光食品”APP 开展食堂日常管理，分析存在的问题并及时纠正。

5. 负责制定机构食品安全相关人员培训与考核办法，每年组织机构专兼职食品安全管理人員和从业人员开展 1 次现场培训和考核，随机抽查其在线培训和考核情况。自觉参加上级部门组织的食品安全培训和监督抽查考核。

6. 负责执行机构食品安全自查制度，每周至少对机构食品安全工作进行 1 次巡查。每年对原材料供应商进行现场抽查。

7. 负责每年在全国食品安全宣传周、全民营养周、全国碘缺乏防治日等重要时间节点，开展相关科学知识普及和宣传教育。

8. 负责机构食品经营网点依法取得食品经营许可证，并根



据情况及时办理变更、延续、注销等。负责每年拟订食品安全从业人员健康检查计划,对因身体原因不能上岗的人员要提出调离建议。

9. 负责食品安全信息公示。在机构显著地方设立公示栏,公开证照信息、从业人员健康证明、大宗食品采购信息、食品添加剂使用情况、量化等级等内容或者通过“一店一码”“山城有信”信用码公示相关内容。有机构网站的,还要负责网上食品安全信息公示。负责受理食品安全相关投诉、建议并及时给予回应。

10. 有条件的机构,负责推动机构食堂采取色标管理、五常、6T 等食堂食品安全管理方法或推动建立 HACCP 体系等并通过认证,提升机构食堂食品安全水平。

11. 负责具体制定机构食品安全事故应急预案,协助机构分管负责人开展食品安全事件的应急处置。

12. 完成法律、法规、规章、规范性文件要求机构食品安全管理部门负责人应当履行的其他食品安全工作职责。

四、机构专兼职食品安全管理员

1. 在机构食品安全管理部门负责人的领导下,承担机构食品安全具体管理工作。

2. 负责督促检查机构食品经营网点,落实食品安全管理制度,每月分析食品安全风险隐患。

3. 负责每天检查机构食堂“互联网+明厨亮灶”是否正常运行,随机查看机构食堂卫生状况和从业人员是否操作规范,第一



时间处理 AI 智能识别出的不规范行为或老年人及家属发现的食品安全隐患。

4. 具备快检能力的机构，负责组织每天对机构采购的食品进行快速检测，将检测结果进行公示，不合格的情况及时报告。

5. 负责组织落实从业人员培训制度，每年至少组织一次从业人员培训。可使用“重庆阳光食品”APP 的在线培训和在线考核功能，开展从业人员在线培训和在线考核。自觉参加上级部门食品安全培训和监督抽查考核，并确保考核合格。

6. 负责每天对机构食品经营网点进行现场巡查。可以使用“重庆阳光食品”APP 自检自查功能对机构食堂安全实际情况进行检查，并把发现的问题及时反馈从业人员整改。负责把监管部门检查发现的问题清单分解落实到相应的从业人员并通报食堂管理负责人督促整改。

7. 负责每年对从业人员进行 1 次食品安全知识培训，及时传达上级部门的要求和进行食品安全警示性教育。

8. 负责加强与监管部门的业务联系，积极主动报告自查情况，积极配合开展机构食品安全突发事件的应急处置、调查工作。

9. 完成法律、法规、规章、规范性文件要求机构专兼职食品安全管理员应当履行的其他食品安全工作职责。

五、机构食堂管理负责人

1. 在机构食品安全管理部门负责人的领导下，承担机构食堂食品安全具体管理工作。



2. 负责食堂布局符合规范要求。有合理的设备布局、空间布局和工艺流程，按专间要求管理备餐间并按规定使用。

3. 负责食堂食品经营许可证持续有效，严格按照食品经营许可证载明的经营项目进行经营；按公示要求在食堂显著位置悬挂或者摆放许可证。

4. 负责组织食堂从业人员每天开展上岗前的安全教育、健康晨检并如实在线记录，发现健康异常人员应立即要求停工并向上级报告。每年组织食堂从业人员进行健康体检。

5. 负责审查食堂每餐菜谱，防止高风险菜品，防止未按要求加工的剩菜剩饭给老年人食用。确定符合食品安全和营养健康的烹饪加工流程和方法，并监督从业人员严格按既定菜谱和烹饪流程进行加工。

6. 负责每天确保食堂的食品处理区、就餐区和辅助区的环境卫生干净、整洁。负责配备、更新、修缮食堂设施设备，确保烹饪区、餐用具清洗消毒区、食品库房等设施、设备的正常运转。

7. 负责每天对食堂各个从业人员操作过程是否规范进行现场随机检查，及时纠正违规行为。第一时间督促有关从业人员整改食品安全管理员推送的食堂违规行为。

8. 负责监督食堂采购的食材符合质量要求和不得使用违规违禁食材，依法依规处置不合格或疑似不合格的食品。负责机构食堂用水符合国家规定的生活饮用水卫生标准，每年组织 1 次检测。



9. 负责监督餐饮浪费行为和配备各类垃圾桶并指导从业人员正确垃圾分类。负责督促做好餐厨垃圾处置记录台账，并交具有资质的餐厨废弃物收运、处置单位或个人处理，做到日产日清。

10. 负责完善“三防”设施，每年至少组织 1 次对食堂食品处理区和就餐区的有害生物（如蟑螂、老鼠、苍蝇、蚊虫等）灭杀工作。

11. 负责监督执行机构食堂安全保卫制度，防止无关人员进入食堂后厨。

12. 积极配合相关部门做好机构食堂食品安全突发事件处置、调查工作。自觉参加上级部门监督抽查考核，并确保考核合格。

13. 完成法律、法规、规章、规范性文件要求机构食堂管理负责人应当履行的其他食品安全工作职责。

六、食品原辅材料采购岗位

1. 负责机构食品原辅料采购，确保采购的食品原辅材料符合食品安全要求。

2. 负责对采购的所有食品查验其合格凭证并索取书面或电子凭证。要分类保存合格凭证，有明确保质期的，保存至产品保质期期满后 6 个月；没有明确保质期的，至少保存 2 年。

3. 负责建立每天食品原辅料的进货台账，可使用“重庆阳光食品”APP 原材料管理功能，建好详细的数字台账，确保来源可追溯，随时可查阅。



4. 熟悉食品原料进货查验相关规定，认真负责验收食品原辅材料。拒绝采购不明来源的食品原辅材料；拒绝采购感官性状异常的食品原辅材料；拒绝采购临期或过期食品原辅材料；拒绝采购国家明令禁食的食材；拒绝采购亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）、散装食用油、散装食盐、四季豆、野生蘑菇、鲜黄花菜、发青发芽土豆等高风险食品。

5. 持有有效健康证明，上岗前如实报告健康状况。机构按要求注册“重庆阳光食品”APP，完成线上培训和测试。

6. 完成法律、法规、规章、规范性文件要求食品原辅材料管理岗位工作人员应当履行的其他食品安全工作职责。

七、食品原辅材料贮存管理岗位

1. 负责机构食品原辅料贮存管理。

2. 负责建立每天食品原辅料的进货台账，确保记录完善，随时可查阅。

3. 负责按照保证食品安全的要求贮存食品并标识，及时清理变质或者超过保质期的食品；不在食品库房存放有毒、有害物质；做好库房日常清洁卫生、“三防”措施、通风换气、温度控制等。

4. 负责对食品添加剂实行专人专柜（位）保管，按照有关规定做到标识清晰、计量使用、专册记录。

5. 持有有效健康证明，上岗前如实报告健康状况。按要求注册“重庆阳光食品”APP，完成线上培训和测试。



6. 完成法律、法规、规章、规范性文件要求食品原辅材料管理岗位工作人员应当履行的其他食品安全工作职责。

八、食品粗加工岗位

1. 负责粗加工过程中食品及原料安全。

2. 负责检查当餐待加工食品原料是否存在腐败变质、霉变生虫、感官异常或混有异物、超过保质期等，确保食品品质合格。

3. 蔬菜按一拣二洗三切的顺序操作，洗后无泥沙杂草等异物；肉类经粗加工后无血、毛等；水产品经粗加工后无鳞、鳃、内脏等；各类原料的不可食用部分均应有效去除。

4. 加工严格遵守荤素分开、生熟分开的要求；注意品类分开、盛放或加工制作不同类型食品原料的工具和容器分开，坚决防止交叉污染；及时加工处置出库后的冷冻（藏）食品。

5. 负责及时清理粗加工产生的废弃物到带盖密闭垃圾桶。

6. 工作结束时清洗工用具容器，并对工作场所进行全面清洁。

7. 持有有效健康证明，上岗前如实报告健康状况，加工过程应穿戴工作衣帽并佩戴口罩。按要求注册“重庆阳光食品”APP，完成线上培训和测试。

8. 完成法律、法规、规章、规范性文件要求食品粗加工岗位工作人员应当履行的其他食品安全工作职责。

九、食品切配岗位

1. 负责切配过程中食品及原料安全。



2. 负责检查待切配原料是否混有异物或有异味，是否清洗干净，确保品质合格。

3. 负责使用洁净的工用具切配菜品，做到刀不锈、砧板不霉、加工台面无油污，并按动物性食品、植物性食品和水产品分开使用，同时做到生熟不混用。

4. 负责按照操作规范进行解冻、切配等加工流程，确保食品不受污染。

5. 负责将切配好的原辅材料用干净容器盛放或使用保鲜膜覆盖后整齐摆放于冰箱冷藏冷冻，防止容器生熟混用、冰箱内生熟混放。

6. 负责定期化霜存放原料、半成品的冰箱，及时报告冰箱的异常情况，确保正常使用。

7. 负责及时清理切配操作中产生的废弃物，应当存放于带盖密闭垃圾桶。

8. 每日工作结束后应做好场所清洁，洗净相关工用具，绞肉机等机械设备应拆解开后冲洗干净。

9. 持有有效健康证明，上岗前如实报告健康状况，加工过程应穿戴工作衣帽并佩戴口罩。按要求注册“重庆阳光食品”APP，完成线上培训和测试。

10. 完成法律、法规、规章、规范性文件要求食品切配岗位工作人员应当履行的其他食品安全工作职责。

十、食品烹饪加工岗位



1. 负责烹饪加工过程中菜品安全。
2. 负责检查待烹饪食材是否存在感官异常或混有异物，加工工具和容器是否清洁，调味料是否超过保质期等。
3. 烹饪所用的各类工具实行分类管理、分开使用、定位存放，使用前保持清洁。
4. 负责烹饪的熟食烧熟煮透，中心温度达到 70 摄氏度以上，加工过程中不超限量、超范围使用食品添加剂，不使用非食用物质。在专间加工时，要严格执行专间加工规定和操作流程。
5. 烹饪好的熟食应盛装在干净的专用容器中，避免交叉污染。
6. 及时清理烹饪产生的废弃物，存放于带盖密闭垃圾桶内。
7. 工作结束后调料加盖，调料瓶、炊具、用具等摆放整齐，灶上灶下台面及地面清洗整理干净。
8. 持有有效健康证明，上岗前如实报告健康状况，加工过程应穿戴工作衣帽并佩戴口罩。按要求注册“重庆阳光食品”APP，完成线上培训和测试。
9. 完成法律、法规、规章、规范性文件要求食品烹饪加工岗位工作人员应当履行的其他食品安全工作职责。

十一、分餐配送岗位

1. 负责分餐配送过程中餐食安全。
2. 负责每日用紫外线灯对分餐间或分餐区域使用前消毒 30 分钟，并按专间要求对食堂分餐间进行管理。



3. 负责使用清洗消毒后的工具、传递设施（如升降笼、饭桶、菜桶等）分派饭菜。

4. 负责检查分派饭菜是否存在感官异常、是否混用异物，温度是否符合食用要求。

5. 分餐配送过程中，应对饭菜加盖密闭，避免食品受到污染。

6. 分餐前穿着干净、整洁、卫生的工作衣帽并佩戴口罩，严格清洗消毒手部；分餐时要佩戴一次性手套，防止手部直接接触食物。

7. 持有有效健康证明，上岗前如实报告健康状况。按要求注册“重庆阳光食品”APP，完成线上培训和测试。

8. 完成法律、法规、规章、规范性文件要求分餐配送岗位工作人员应当履行的其他食品安全工作职责。

十二、食品留样岗位

1. 负责机构食堂食品试尝、留样相关工作。

2. 负责联系分餐人员将每餐按照品种分别盛放于专用留样盒内，每个品种的留样量不少于 125g，在专用冰箱中冷藏存放 48 小时。

3. 留样时应在专用留样盒上标注留样食品名称、餐次、留样时间（月、日、时、分）和留样人。

4. 负责如实做好留样记录台账并至少保存半年以上，记录内容包括留样食品名称、餐次、留样时间（月、日、时、分）、



留样人员和销毁的时间及方式。

5. 留样食品存放到期后应及时处置，并及时清洗消毒留样盒。

6. 负责确保留样专用冰箱正常运转，发现异常情况要及时报告维修或更换。留样时，要给专用冰箱上锁管理。

7. 持有有效健康证明，上岗前如实报告健康状况，更换工作衣帽并佩戴口罩。按要求注册“重庆阳光食品”APP，完成线上培训和测试。

8. 完成法律、法规、规章、规范性文件要求食品留样岗位工作人员应当履行的其他食品安全工作职责。

十三、清洗消毒岗位

1. 负责餐饮具和盛放直接入口食品的容器洗净及消毒。

2. 负责使用符合卫生要求的洗涤剂、消毒剂进行清洗和消毒，保管好清洗餐具使用的化学物品，防止误用。

3. 采用手工方法清洗的，应按制度规定流程清洗；采用洗碗机清洗的，按设备使用说明操作。

4. 采用物理消毒的，应严格控制温度和时间；采用化学消毒的，严格按照消毒剂的使用说明进行操作，保证消毒液的消毒浓度符合要求。

5. 餐用具经清洗消毒后宜沥干、烘干；使用抹布擦干的，抹布应专用，并经清洗消毒后方可使用。

6. 及时将消毒后的餐用具存放在专用的密闭保洁设施内。



定期清洁保洁设施，发现保洁设施有异常的，应及时报告，维修或更换。

7. 每日工作结束前做好清洗消毒区的台面及地面环境卫生，并及时将消毒池、相关工用具或设备冲洗干净。

8. 持有有效健康证明，上岗前如实报告健康状况，更换工作衣帽并佩戴口罩。按要求注册“重庆阳光食品”APP，完成线上培训和测试。

9. 完成法律、法规、规章、规范性文件要求清洗消毒岗位工作人员应当履行的其他食品安全工作职责。

十四、其他食品经营网点从业人员

1. 负责机构其他食品经营网点食品安全工作。

2. 负责食品经营网点依法取得食品经营许可证并持续有效，严格按照食品经营许可证载明的经营项目进行经营。

3. 负责对所有购进的食品进行索证索票和建立进货查验记录。

4. 负责每天对经营的食品进行盘点，严格按照食品保存条件进行贮存，及时清理过期食品和临期食品。

5. 对需要简单加热后食用的，必须确保加热温度和加热时间符合规定要求。

6. 持有有效健康证明，上岗前如实报告健康状况。按要求注册“重庆阳光食品”APP，完成线上培训和测试。

7. 完成法律、法规、规章、规范性文件要求其他食品经营网点从业人员应当履行的其他食品安全工作职责。