**第七届世界军人运动会火炬传递黄石站活动期间**

**黄石市兰博基尼酒店餐饮服务食品安全责任书**

第七届世界军人运动会火炬传递黄石站活动期间，黄石市兰博基尼酒店应严格落实《食品安全法》及其实施条例、《餐饮服务食品安全操作规范》和《重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范》等有关规定，依法承担餐饮服务食品安全主体责任，确保参加人员饮食安全，保障重大活动顺利进行，并严格履行以下职责：

一、严格遵守工作纪律。按照重大活动要求，做好相关工作，积极配合餐饮服务食品安全监管部门及其驻点监督员的监督管理，对提出的建议意见及时整改。

二、严格落实餐饮安全制度。制定重大活动餐饮服务食品安全实施方案和食品安全事故应急处置方案，并及时报送餐饮服务食品安全监管部门和重大活动主办单位。

三、严把进货关。落实原料采购索证索票、进货查验和台账登记制度，确定合格供应商，确保所购食品、食品添加剂和食品相关产品符合食品安全标准。

四、严把储存关。确保原料做到分类、分库、分架和离地存放，生食品、半成品、熟制品分开存放，防止交叉污染；加强对食品加工、贮存、陈列等设施设备的定期维护，加强对保温设施及冷藏、冷冻设施的定期清洗、校验。

五、严把加工关。制定餐饮食谱，经餐饮服务食品安全监管部门审定；严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》的要求进行清洗、加工、配制、烹饪，做到生熟分开，烧熟煮透。

六、严把清洗消毒关。接触食品的所有工具、容器应清洗干净，保持清洁；接触直接入口食品的工具、容器和餐饮具必须清洗消毒和保洁，消毒方法首选热力消毒。

七、严把从业人员健康关。所有餐饮从业人员须取得有效健康证明，方可从事餐饮岗位工作；保持良好的个人卫生，穿戴清洁的工作服、工作帽，操作前手部要清洗消毒。

八、做好留样工作。食品留样应当按品种分别存放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在冷藏条件下存放48小时以上，专人负责，上锁保管，并做好记录，留样量应满足检验需要。

九、做好信息上报和应急准备工作。一旦发现疑似食物中毒人员，应立即报告驻点食品安全监督员和医疗卫生人员，封存可疑食品及其加工场所，并协助调查处理。

对违反上述规定，造成食物中毒及其他食源性疾病发生的，餐饮服务食品安全监管部门将依照《食品安全法》等有关规定予以处理，并追究餐饮服务提供者法人和直接责任人的法律责任。

下陆区市场监督管理局（公章）

负责人（签字）：

重大活动餐饮服务提供者：（公章）

负责人（签字）：

年 月  日

注：本责任书一式二份，一份由餐饮服务提供者留存，一份由区市场监督管理局留存。