

附件 5

A 类

公开

昆明市五华区市场监督管理局

五市监函〔2025〕69 号

关于昆明市五华区第十七届人大四次会议 第 75 号建议答复的函

韦纯训代表：

您提出的《关于加强餐饮行业个人卫生防护管理》建议已收悉，
现答复如下：

一、建议内容（简述）

当前，五华区餐饮服务方面个人卫生管理方面存在诸多问题。由于缺乏统一明确的标准，导致各餐饮商家在执行过程中无章可循，管理水平参差不齐。部分商家对个人卫生重视不足，甚至连佩戴口罩这一最基本、最基础的卫生要求，在多数餐饮场所都难以落实到位。无论是在制作餐食的后厨，还是直接面对顾客的前台，都能看到从业者未佩戴口罩的身影，飞沫传播等潜在风险时刻威胁着食品安全。为进一步提升昆明市五华区的城市形象，使其在经济发展与城市建设的进程中展现出良好风貌，同时

切实保障广大消费者能够吃得放心、吃得安心，迫切需要采取一系列强有力的措施，加强对餐饮服务者个人卫生的规范与管理。综上所述，我建议：

1.请有关部门加强我区餐饮行业人员培训，内容涉及个人卫生对食品安全和公共健康的重要性，让员工充分理解并严格遵守相关规定。

2.逐步规范化标准化该行业从业准则，比如：严格执行洗手制度，禁止在操作间吸烟进食等。

3.加强健康检查与管理，确保餐饮从业人员持有有效的健康证明。

二、答复正文

（一）具体办理工作内容

尊敬的韦纯训代表,您提出的《加强餐饮行业个人卫生防护管理的建议》，精准切中我区餐饮行业食品安全监管的关键环节，对守护群众“舌尖安全”、提升行业公共卫生水平具有重要指导意义。我局高度重视，迅速对标建议内容落地推进工作，现将具体开展情况回复如下：

1.以“全覆盖培训”为核心。

针对“卫生意识薄弱、认知不统一”问题，线上依托“食安阳光平台”要求全区餐饮从业者年度培训时长不低于8学时，目前已完成培训5.8万人次，覆盖率达99.2%；线下组织“进商圈、进社区、进园区”专场培训，覆盖餐饮商户2100余家。同时严格要

求各餐饮经营单位开展从业人员业务知识培训，按照每季度不少于1次针对食品安全、规范操作流程等内容的培训划计开展，筑牢从业者卫生意识防线。

2.以“标准化规范”为抓手。

要求餐饮经营单位负责人用工必须依据《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》（GB31654-2021），明确“四必须、四禁止”硬标准：必须持有效健康证上岗、必须规范佩戴口罩（口鼻全覆盖）帽子、必须执行“操作前+接触生品后”手部清洁、必须保持工服干净；禁止在操作间吸烟、进食；禁止留长指甲、涂指甲油；禁止佩戴戒指、手链等首饰；禁止带病（发热、腹泻等）接触直接入口食品。

3.压实企业主体培训责任。

推动所有餐饮经营单位建立“岗前培训+月度考核”机制，明确新员工需通过个人卫生知识笔试和实操考核方可上岗；同时将个人卫生执行情况与员工绩效挂钩。

4.强化常态化监督检查

采取“日常巡查+突击检查+群众举报核查”模式，重点检查后厨、备餐区、前台等关键岗位。今年以来累计检查餐饮经营单位2900余家次，发现穿衣戴帽不规范等问题156起，已当场立行立改。

5.推动健康监测“日常化”

要求餐饮经营单位建立“每日健康晨检制度”，员工上岗前需

自测体温并报告身体状况（如是否有发热、咽痛、腹泻等症状），企业需每日记录并留存台账。我局不定期抽查台账，确保健康监测不流于形式。

（二）办理结果

已办结。

感谢您对政府工作的关心和支持。

以上答复，如有不妥，请批评指正。



（联系人及联系电话：杨远礼 13368711933）

抄送：区人大常委会代表工作委员会、区政府督查室

昆明市五华区市场监督管理局

2025年8月25日印发
