附件

关于进一步加强全县星级旅游饭店

卫生专项整治工作的方案

根据《三明市文体和旅游局关于进一步加强全市星级旅游饭店卫生专项整治工作的通知》（明文旅综〔2019〕1号）文件精神，为进一步推动我县住宿业高质量发展，营造“满意在三明”的旅游环境，加大对星级饭店的监管力度，决定在全县范围内组织开展旅游星级饭店卫生专项整治工作，引导企业诚信经营，加强自律。

**一、总体要求和工作目标**

坚持问题导向，着力查隐患、找问题、补短板、堵漏洞，突出星级旅游饭店卫生问题开展专项整治行动，切实消除卫生盲区和死角，集中整治星级饭店的卫生问题，督促星级旅游饭店严格落实主体责任，促进诚信经营、规范服务，提升服务品质，营造放心舒心的旅游消费环境，保持我县星级旅游饭店良好行业形象。

 **二、工作对象**

根据职责分工，此次专项整治工作的对象为星级饭店。

**三、 工作安排**

**（一）动员部署阶段(1月20日前)。**及时成立星级旅游饭店卫生整治专项工作小组，周密组织安排，并结合实际制定具体实施方案，开展宣传动员，使辖区内星级宾馆了解执法专项行动的工作目标、重点等内容，迅速行动起来。

**（二）自查自纠阶段(1月21日至2月10日)。**全面督促星级旅游饭店按照《星级旅游饭店卫生整治专项工作自查自纠表》开展自查自纠，对排查出来的问题要建立问题清单，立即整改到位，做到情况明晰、责任清楚、管理到位，建立完善企业卫生管理的长效体制机制。

**（三）督导检查阶段(2月11日至3月11日)。**会同卫生健康部门认真开展专项督导检查，实现“全覆盖”，对发现问题的单位责令限期整改，务必督促整改到位。逾期不改正的，依法依规从严处罚，列入“黑名单”，相关处理情况及时向社会公布。我局将适时组织专家有针对性的进行明察暗访。

**（四）巩固提升阶段（3月12日至3月31日）。**对问题整改情况进行“回头看”，重在“补短板、补漏洞”，形成对住宿业卫生监管的长效体制机制。同时，进一步推动星级旅游饭店落实企业主体责任，提升卫生管理水平，完善卫生管理长效机制。

**四、工作要求**

**（一）加强组织领导。**提高政治站位，加强对做好星级旅游饭店卫生管理工作重要性的认识，坚持问题导向、目标导向，深入整治卫生违规行为。

**（二）加强执法检查。**在强化日常监管的基础上，强化协作配合，开展联合执法行动，重拳出击，形成强大震慑;对检查过程中发现严重违反法律法规的星级饭店要进行挂牌督办，并依法依规严肃处理，确保执法监管到位、行动扎实开展。

**（三）加强行业自律。**要充分发挥行业自律作用，组织开展《食品安全法》《公共场所卫生管理条例》《旅游饭店星级的划分与评定》 等法律法规、国家标准和行业规范的宣传、培训教育、技能比赛等工作，提升管理人才和从业人员的卫生意识和服务能力。

**（四）及时总结宣传。**大力宣传专项行动工作的开展情况、好的经验做法和处罚等情况，鼓励社会参与，营造专项整治工作的良好舆论氛围。

附件：星级旅游饭店卫生整治专项工作自查自纠表

 明溪县文体和旅游局

 2019年1月15日

明溪县2019年星级旅游饭店卫生专项整治自查自纠表

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **检查重点** | **检查内容** | **检查项目** | **是否存在问题** | **整改措施** | **整改时限** | **备注** |  |
| **一、制度建设和落实情况** | （一）星级旅游饭店是否依据《旅游饭店星级的划分与评定》等标准，建立健全卫生管理制度、服务规范和操作标准，以及公共场所突发事件应急处置预案等 | 1.是否建立健全卫生管理制度 |  |  |  |  |  |
| 2.是否建立服务规范和操作标准 |  |  |  |  |
| 3.是否建立公共场所突发事件应急处置预案 |  |  |  |  |
| （二）饭店法定代表人或者负责人是否履行卫生安全的第一责任人的责任，严格落实卫生管理制度，常态化开展卫生安全知识培训与应急演练工作，建立完备的卫生管理台帐 | 1.是否履行卫生安全的第一责任人的责任 |  |  |  |  |  |
| 2.是否具有严格落实卫生管理制度 |  |  |  |  |
| 3.是否开展常态化开展卫生安全知识培训与应急演练工作 |  |  |  |  |
| 4.是否建立完备的卫生管理台帐 |  |  |  |  |  |
| **检查重点** | **检查内容** | **检查项目** | **是否存在问题** | **整改措施** | **整改时限** | **备注** |  |
| **二、卫生落实情况** | 各部门负责人及员工是否严格按照卫生服务操作流程开展工作。 | 1.厨房食品是否安全卫生，食品留样管理制度是否到位，砧板、刀具等操作作工具及冰箱内食物摆放是否按生熟区分 |  |  |  |  |  |
| 2.餐具、桌布、口布、毛巾、床单、枕套等客人用具用品清洗是否有制定高温或化学消毒程序，员工是否按照操作程序消毒 |  |  |  |  |  |
| 3.被子、枕头是否定期消毒清洗，被套、枕套是否一客一换 |  |  |  |  |  |
| 4.清洁用具、清洁剂、抹布等是否按照洁污分类的原则管理和使用 |  |  |  |  |  |
| 5.是清洗浴缸、面盆、马桶的工具、抹布是否分开存放、使用，有无明显标志 |  |  |  |  |  |
|  |  | 6.从业人员是否取得从业健康证明，着装是否整洁卫生等 |  |  |  |  |  |