

营口市卫生健康委员会文件

营卫函〔2019〕96号

关于印发2019年全市餐具、饮具集中消毒服务单位专项监督方案的通知

各县（市）区卫生健康局，市卫生健康事务中心：

为贯彻落实《中共中央 国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》（中发〔2019〕17号）、《辽宁省人民政府食品安全委员会关于印发辽宁省食品安全建设年实施意见的通知》（辽食安委发〔2019〕1号）、《关于印发2019年全省餐具、饮具集中消毒服务单位专项监督方案的通知》（辽卫办发〔2019〕148号）等要求，进一步规范我市餐具、饮具集中消毒服务单位的餐具、饮具消毒行为，提高餐具、饮具集中消毒服务单位卫生安全管理水平，市卫生健康委依据《食品安全法》及有关规定，制定了《2019年全市餐具、饮具集中消

毒服务单位专项监督方案》，现印发给你们，请遵照执行。

营口市卫生健康委员会

2019年5月27日



（信息公开形式：主动公开）

2019 年全市餐具、饮具集中消毒 服务单位专项监督方案

为贯彻落实《中共中央 国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》(中发〔2019〕17号)、《辽宁省人民政府食品安全委员会关于印发辽宁省食品安全建设年实施意见的通知》(辽食安委发〔2019〕1号)、《关于印发2019年全省餐具、饮具集中消毒服务单位专项监督方案的通知》(辽卫办发〔2019〕148号)等要求,进一步规范我市餐具、饮具集中消毒服务单位的餐具、饮具消毒行为,提高餐具、饮具集中消毒服务单位卫生安全管理水平,依据《食品安全法》及相关规定,结合我市实际,制定本专项监督方案。

一、工作任务

各县(市)区卫生健康行政部门根据《食品安全法》和《餐具、饮具集中消毒服务单位卫生监督工作规范》要求,对辖区内取得营业执照的全部餐具、饮具集中消毒服务单位开展专项监督。专项监督内容包括:

(一)餐具、饮具集中消毒服务单位卫生管理监督检查。包括厂区环境与布局要求、生产区卫生要求、设备要求、物料仓储和运输要求、生产过程的卫生要求、卫生质量管理体系、人员卫生要求、档案管理等内容。

(二)餐具、饮具消毒效果检测。每家餐具、饮具集中消毒服务单位采样数量不少于10件,且为10套独立包装。

二、工作安排

（一）动员部署阶段（2019 年 5 月 24-31 日）

市卫生健康委制发全市专项监督方案，统一部署。各县（市）区结合实际制定本地区实施方案，明确工作任务，建立工作机制，进行动员部署。要重视培训和宣传，对监督员和餐具、饮具集中消毒服务单位负责人、管理人员分别集中开展相关法律法规、标准规范的培训，通过多种形式加大专项行动宣传力度，提高社会知晓率。要设立投诉举报电话，鼓励社会各界提供违法违规案件线索。

（二）自查整改阶段（2019 年 6 月 1-15 日）

各县（市）区组织辖区内全部餐具、饮具集中消毒服务单位，认真对照法律法规、标准规范及专项监督内容进行自查，落实生产过程质量控制措施，对发现的问题立即整改，并建立长效机制，确保餐具、饮具卫生质量。餐具、饮具集中消毒服务单位要向属地承担卫生监督职能的机构上报自查结果。

（三）专项监督阶段（2019 年 6 月 16 日-9 月 2 日）

各县（市）区对辖区内的餐具、饮具集中消毒服务单位进行全面监督检查，查处违法违规行为，填写《餐具、饮具集中消毒服务单位专项监督检查表》（见附件 1），对已消毒的餐具、饮具进行采样（采样方法符合 GB14934-2016 的要求），送到具有资质的检验机构进行检验。市卫生健康事务中心负责对本地区专项监督工作进行指导评估，在开展专项监督及随机监督抽查工作中，针对餐具、饮具集中消毒服务单位没有处罚案件的卫生监督机构进行稽查，进一步规范执法办案

工作。

（四）总结上报阶段（9月3-10日）

各县（市）区于2019年9月3日前，将本地区专项监督工作总结及汇总表（见附件2、3）加盖单位印章后，报我委综合监管科，同时抄送市卫生健康事务中心，电子版发送至指定的两个电子邮箱。重要情况随时报送。工作总结要包括本地区专项监督工作开展情况、取得的成效及创新点、存在的问题及改进措施等内容。此外，各县（市）区在开展专项监督工作期间，至少上报1篇有地区特色或创新内容的工作信息。市卫生健康事务中心负责汇总分析全市工作情况，起草全市工作总结，于2019年9月10日前报送我委综合监管科。

三、工作要求

（一）餐具、饮具消毒卫生质量关系全市广大人民群众的食品安全。各县（市）区要提高政治站位，加强组织领导，将餐具、饮具集中消毒服务单位专项监督作为本地区食品安全建设工作的重要内容，积极争取政府支持，强化工作保障，加强部门协作，认真抓好落实，确保餐具、饮具卫生质量。有条件的县（市）区可以对餐具、饮具集中消毒服务单位进行量化分级管理。

（二）各县（市）区要结合餐具、饮具集中消毒服务单位全市随机监督抽查计划开展专项监督，统一监督检查标准，加强对检验工作的保障，规范餐具、饮具集中消毒工作。对发现问题的单位要依法处理，并对整改落实情况进行跟踪检

查。对涉及投诉举报、检验不合格的单位，要加大执法力度，及时公布监督检查和检验结果。对检验不合格的单位、未取得营业执照从事餐饮具集中消毒服务的单位，要及时向当地市场监管部门通报。

（三）各县（市）区要加大对《食品安全法》、《餐具、饮具集中消毒服务单位卫生监督工作规范》等有关规定的宣传力度，强化对餐具、饮具集中消毒服务单位负责人和管理人员的培训，通过培训、约谈、媒体曝光等形式，不断强化企业主体责任。要充分发挥社会监督作用，营造全社会齐抓共管的良好氛围。在加强监管的同时，要提高服务意识，指导餐具、饮具集中消毒服务单位依法经营，提升市场活力，全面优化营商环境。

联系人：

市卫生健康委综合监管科：田莹

电 话：0417-2871826（兼传真）

电子邮箱：ykjd8888@163.com

市卫生健康事务中心：蒋明亮

联系电话：0417-2148521

电子邮箱：1836496416@qq.com

附件：1. 餐具、饮具集中消毒服务单位专项监督检查表
2. 餐具、饮具集中消毒服务单位专项监督检查汇总表（卫生管理）
3. 餐具、饮具集中消毒服务单位专项监督检查汇总表（检验结果）

附件 1

餐具、饮具集中消毒服务单位专项监督检查表

单位名称:

实际生产地址:

联系人:

联系电话:

职工总数:

生产场所面积:

日产量 (件):

检查项目	序号	检查内容	是否符合	备注
1. 厂区环境与布局要求	1.1	未建于居民楼内	☐ 是 ☐ 否	
	1.2	远离露天垃圾堆、粪坑、污水池、非水冲式厕所等污染源 30m 以上	☐ 是 ☐ 否	
	1.3	无积水、无杂草、无露天堆放垃圾、无蚊蝇孳生地	☐ 是 ☐ 否	
	1.4	环境整洁, 非绿化的地面、路面采用混凝土、沥青及其他硬质材料铺设	☐ 是 ☐ 否	
	1.5	生产区和非生产区分开	☐ 是 ☐ 否	
	1.6	生产场所 (清洗、消毒、包装) 总面积不小于 200m ²	☐ 是 ☐ 否	
	1.7	生产车间净高不低于 3.0m	☐ 是 ☐ 否	
	1.8	厕所采用水冲式, 不得在生产车间内设置	☐ 是 ☐ 否	
2. 生产区卫生要求	2.1	按回收、去残渣、浸泡、机洗、消毒、包装、储存的工艺流程合理布局, 按清洗消毒流程设置回收暂存间 (区)、除渣间 (区)、粗洗间 (区)、清洗 (区)、消毒间 (区)、包装间、成品间、包材间、筷子消毒与包装间 (区) 以及周转箱清洗、消毒、晾干间 (区)	☐ 是 ☐ 否	
	2.2	各功能间 (区) 配置有效的防尘、防虫、防鼠、通风等设施, 各功能 (间) 区布局合理, 无逆行或者相互交叉	☐ 是 ☐ 否	
	2.3	生产区设更衣室, 并配备衣柜、鞋架、流动水洗手等设施	☐ 是 ☐ 否	
	2.4	生产区车间地面、墙面、顶面、门窗等所用材质便于清洁、消毒, 防霉变、耐腐蚀, 设计符合国家有关标准和卫生规范要求	☐ 是 ☐ 否	
	2.5	粗洗间 (区) 配备足量有盖容器盛装食物残渣, 容器不渗漏, 便于清洗、消毒	☐ 是 ☐ 否	
	2.6	包装间入口处设置洗手、消毒、二次更衣设施等通过式预进间	☐ 是 ☐ 否	
	2.7	包装间配备有效的空气消毒设施	☐ 是 ☐ 否	
3. 设备要求	3.1	生产设备应具备自动去渣设备, 清洗-消毒-烘干-包装一体机以及筷子消毒和专用包装设备	☐ 是 ☐ 否	
	3.2	自动清洗消毒机除符合 GB 4706.50 要求外, 其消毒工艺 (温度、时间) 符合消毒设备的技术要求并符合国家消毒产品管理规定	☐ 是 ☐ 否	
	3.3	具有检验大肠菌群的相关仪器、设备及相应的检验人员	☐ 是 ☐ 否	

4. 物料、仓储和运输要求	4.1	生产所用洗涤剂符合 GB9985 和 GB 14930.1 的要求	☐ 是 ☐ 否	
	4.2	包装膜为食品专用；所用消毒产品符合国家相关规定	☐ 是 ☐ 否	
	4.3	生产用水符合 GB5749 的要求	☐ 是 ☐ 否	
	4.4	成品待检产品、合格产品、不合格产品分开存放，有易于识别的明显标志	☐ 是 ☐ 否	
	4.5	成品运输用专用密闭、易清洁的机动车辆，装运回收餐具、饮具后应及时清洗车厢，定期消毒	☐ 是 ☐ 否	
5. 生产过程的卫生要求	5.1	生产过程中应保持生产环境和设备整洁卫生	☐ 是 ☐ 否	
	5.2	生产用水应流动冲洗，同一环节最终冲淋用水不得反复循环使用	☐ 是 ☐ 否	
	5.3	洗涤剂浸泡液当天使用，并根据情况及时更换	☐ 是 ☐ 否	
	5.4	周转箱严格按程序进行清洗、化学浸泡消毒、消毒后清水冲洗去除消毒剂残留，干燥备用	☐ 是 ☐ 否	
	5.5	消毒后的餐具、饮具应当使用独立包装袋密封包装，包装上标注单位名称、地址、联系方式、消毒日期以及使用期限等内容	☐ 是 ☐ 否	
6. 卫生质量管理体系	6.1	设置卫生质量管理部门或配备专、兼职卫生管理员	☐ 是 ☐ 否	
	6.2	建立健全生产过程记录制度，各项记录完整，保证溯源，不得随意涂改。记录保持期限不得少于产品有效期届满后 3 个月	☐ 是 ☐ 否	
	6.3	设立卫生质量检验室，配备相关仪器、设备及检验人员，原始记录齐全	☐ 是 ☐ 否	
	6.4	对消毒餐具、饮具进行逐批检验，检验合格后出厂，并随附消毒合格证明	☐ 是 ☐ 否	
7. 人员卫生要求	7.1	生产操作人员持有有效健康体检合格证明	☐ 是 ☐ 否	
	7.2	生产操作人员应保持个人卫生，穿戴清洁的工作衣帽	☐ 是 ☐ 否	
8. 档案管理	8.1	建立洗涤剂、消毒剂、包装膜的进货索证和验收制度，建立进货索证和验收台账	☐ 是 ☐ 否	
	8.2	建立餐具、饮具出入库登记制度，并建立相应的档案资料	☐ 是 ☐ 否	

注：备注填写检查不符合要求的内容

现场卫生监督人员：（签名）

被检查单位负责人：（签名）

检查日期： 年 月 日

单位公章

附件 2

餐具、饮具集中消毒服务单位专项监督检查汇总表（卫生管理）

_____市（县、区）（盖章）

填表日期： 年 月 日

单位名称	资质			卫生管理								不合格企业处理情况					
	日产量	生产场所面积	职工总数	注册情况	厂区与布局要求	生产区卫生要求	设备要求	物料、仓储和运输要求	生产过程要求	卫生质量管理体系	人员卫生要求	档案管理	责令整改	通报市场监管部门	向社会公布	警告	罚款(元)

注：1. 卫生管理不合格情况填写现场检查表中不合格项目的序号；

2. 通报市场监管部门需标注具体情况：①为检验不合格；②为未取得营业执照从事餐具、饮具集中消毒服务。

填表人：

联系电话：

审核人：

单位负责人：

附件 3

餐具、饮具集中消毒服务单位专项监督检查汇总表（检验结果）

_____市（县、区）（盖章）

填表日期： 年 月 日

单位名称	检验结果		
	采样件数	合格件数	不合格件数

- 注：1. 对检验不合格的餐具、饮具集中消毒服务单位，要同时提交检验机构出具的检验报告；
2. 采样记录、检验报告上载明的单位名称应当与工商营业执照登记的单位名称一致。

填表人：

联系电话：

审核人：

单位负责人：