国家卫生计生委办公厅关于印发《餐

具、饮具集中消毒服务单位卫生

监督工作规范》的通知

国卫办监督发〔2015〕62号

各省、自治区、直辖市卫生计生委，新疆生产建设兵团卫生局，疾控中心、监督中心：
　　为贯彻落实《食品安全法》，加强和规范对餐具、饮具集中消毒服务单位卫生监督工作，我委组织制定了《餐具、饮具集中消毒服务单位卫生监督工作规范》。现印发给你们，请遵照执行。

附件: [餐具、饮具集中消毒服务单位卫生监督工作规](http://www.nhfpc.gov.cn/ewebeditor/uploadfile/2016/01/20160105135359444.docx)

国家卫生计生委办公厅
2015年12月17日

餐具、饮具集中消毒服务单位

卫生监督工作规范

第一条 为加强和规范对餐具、饮具集中消毒服务单位的卫生监督检查工作，督促餐具、饮具集中消毒服务单位落实主体责任，根据《中华人民共和国食品安全法》（以下简称《食品安全法》），制定本规范。

第二条 卫生计生行政部门依法对餐具、饮具集中消毒服务单位实施监督检查时，适用本规范。

第三条 监督检查应当遵循客观公正、公开透明、程序合法、规范高效的原则。

第四条 对餐具、饮具集中消毒服务单位的监督检查内容：

（一）作业场所；

（二）清洗消毒设备或者设施；

（三）生产用水和使用的洗涤剂、消毒剂；

（四）餐具、饮具的出厂检验；

（五）餐具、饮具的包装标识。

第五条 卫生计生行政部门应当督促餐具、饮具集中消毒服务单位建立自查制度、落实生产过程质量控制措施，提高餐具、饮具集中消毒服务单位卫生安全管理水平。

第六条 卫生计生行政部门对餐具、饮具集中消毒服务单位履行监督检查职责时有权采取下列措施：

（一）查阅有关资料；

（二）询问有关情况；

（三）核查生产经营情况；

（四）开展抽样检验。

第七条 市、县级卫生计生行政部门应当按照《餐具、饮具集中消毒服务单位卫生监督检查表》（见附表），对本行政区域的餐具、饮具集中消毒服务单位每年至少开展1次覆盖全项目的检查，对发现问题的，应当责令被检查单位进行整改，并对整改落实情况跟踪监督检查。省级卫生计生行政部门应当制定本行政区域餐具、饮具集中消毒服务单位年度随机抽查计划。

第八条 餐具、饮具集中消毒服务单位违反《食品安全法》规定用水，使用洗涤剂、消毒剂，或者出厂的餐具、饮具未按规定检验合格并随附消毒合格证明，或者未按规定在独立包装上标注相关内容的，依照《食品安全法》第一百二十六条的规定给予处罚。

第九条 餐具、饮具集中消毒服务单位拒绝、阻挠、干涉卫生计生行政部门及其工作人员依法开展监督检查的，依照《食品安全法》第一百三十三条的规定给予处罚。

第十条 卫生计生行政部门在抽样检验中发现餐具、饮具检验不合格的，应当向当地餐饮服务监管部门通报，向社会公布。

第十一条 卫生计生行政部门应当公布投诉举报联系方式，接到投诉举报时应当及时答复、核实、处理。

第十二条 本规范自发布之日起施行。原卫生部2010年5月11日发布的《餐饮具集中消毒单位卫生监督规范（试行）》同时废止。

附表:

**餐具、饮具集中消毒服务单位卫生监督检查表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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200m2 | □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GB4706.50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 |  |