成都市卫生和计划生育委员会文件

成卫计办〔2016〕71号

成都市卫生和计划生育委员会

关于印发《2016年成都市餐饮具集中消毒

服务单位专项监督检查工作方案》的通知

各区（市）县卫计局，成都高新区、天府新区社会事业局，市卫生计生监督执法支队：

为切实加强餐饮具集中消毒单位的监管工作，按照《四川省卫生和计划生育委员会关于印发〈2016年四川省餐饮具集中消毒服务单位专项监督检查工作方案〉的通知》（川卫办发〔2016〕78号）文件要求，我委定于2016年4-9月在全市范围内开展成都市餐饮具集中消毒服务单位专项监督检查工作。现将《2016年成都市餐饮具集中消毒服务单位专项监督检查工作方案》印发你们，请按照方案要求，请认真组织实施。

成都市卫生和计划生育委员会

2016年4月18日

2016年成都市餐饮具集中消毒服务单位

专项监督检查工作方案

为认真贯彻落实《食品安全法》、《消毒管理办法》、国家卫计委《餐具、饮具集中消毒服务单位卫生监督工作规范》（国卫办监督发〔2015〕62号）和《2016年四川省餐饮具集中消毒服务单位专项监督检查工作方案》等相关要求，切实履行监管职责，做好我市创建国家食品安全城市工作，严厉查处违法行为，组织开展本次专项监督检查行动。结合我市实际，制定本工作方案。

一、检查目的

通过深入开展全市餐饮具集中消毒服务单位专项监督检查行动，清理和完善餐饮具消毒单位卫生监管档案；严厉打击违法行为，切实解决影响消毒餐饮具卫生安全的突出问题；督促指导餐饮具集中消毒单位落实主体责任，规范生产经营行为，提高消毒后餐具、饮具卫生质量，确保广大群众餐饮消费安全。

二、检查内容

（一）检查范围

全市所有持有工商营业执照的餐具饮具集中消毒服务单位。

（二）监督检查内容

按照新修订的《食品安全法》和国家卫生计生委新颁布的《餐具、饮具集中消毒服务单位卫生监督工作规范》相关要求，重点检查生产场所卫生状况、清洗消毒设备或者设施、生产用水、使用的洗涤剂、消毒剂、出厂检验、包装标识等情况，并填写《餐具、饮具集中消毒服务单位卫生监督检查表》（附件1）。加强对消毒后餐具、饮具的监督抽检，每家机构抽检不少于2个批次，每批次不少于10个样品。对专项检查过程中发现的违法线索及时立案，依法处罚。所有监督检查情况应适时录入《成都市食品行业信用档案管理系统餐饮具消毒单位子系统》（二级平台中开设的餐饮具集中消毒单位独立模块）。

各区（市）县卫生计生监督机构要全面摸清监管对象底数，做到巡查全覆盖，同时对专项检查过程中发现的无照单位做好基础信息登记。

（三）通报和公示

各区（市）县应把此次专项检查中抽检不合格的餐具、饮具集中消毒服务单位，及时通报当地食品药品监管部门和工商部门，并及时向社会公示。

（四）宣传和培训

各区（市）县在监督检查过程中应对餐具、饮具集中消毒服务单位法定代表人、负责人、质检人员等人员进行卫生相关法律法规及新规范的宣传培训，倡导守法经营、诚信经营的理念，提高其食品安全责任意识和卫生管理水平。

三、时间安排

（一）部署阶段（4月）。

各区（市）县要依照本方案，结合当地实际，研究制定专项监督检查计划，迅速进行动员部署，保证专项监督检查工作按时按要求实施。

（二）实施阶段（5月至8月）。

各区（市）县卫生计生行政部门和综合监督机构要组织开展对辖区内所有取得《工商营业执照》的餐饮具消毒服务单位进行全面检查，督促和指导企业自查自纠，对不符合法律法规和标准、规范的情况要求企业及时整改，并对整改情况进行跟踪回访，确保卫生安全隐患问题得到彻底解决。

（三）总结阶段（9月）。

各区（市）县要对开展餐饮具集中消毒单位专项监督检查的情况进行认真总结，于9月3日将专项监督检查工作总结（含附表1-4）、查办的典型案件、媒体报道情况报送市卫生计生监督执法支队，工作总结的主要内容应当包括工作总体情况、取得的成效和经验、存在的问题和困难、工作建议等内容。9月20日前，市卫生计生监督执法支队将汇总结果和工作总结报送至市卫计委综合监督处。以上报送材料均需同时报送加盖鲜章的纸质版和电子版。

四、工作要求

（一）高度重视，认真落实

各区（市）县要以创建国家食品安全城市工作为抓手，以保障和改善民生为出发点，切实抓好餐饮具集中消毒服务单位专项检查工作。各区（市）县应结合本地实际，制定切实可行的实施方案，扎实推进相关工作。加强过程监管，严格食品安全检查、巡查和抽查，做到依法监管全覆盖、科学监管有痕迹。

（二）持续监管，常抓不懈

食品安全是一项长期工程，必须常抓不懈。各区（市）县要严格按照《食品安全法》等相关要求，坚持重典治乱，对餐饮具集中消毒服务单位持续监管，不断开展日常监督、专项整治、抽查抽检等工作，保持高压态势，促使餐饮具集中消毒行业健康有序发展，切实保证消毒餐饮具的卫生质量。各区（市）县应对本行政区域的餐具饮具集中消毒服务单位每季度至少开展一次覆盖全项目的检查（检查项目见附件1），每年至少开展一次抽样检测，对发现问题的，应当责令整改，并对整改落实情况跟踪监督。各区（市）县在每季度将监督检查及抽检情况上报市支队，上报时间为每季度末25日前，上报内容为附件1、附件2、附件3。

（三）严肃查处，依法履职

新修订的《食品安全法》对餐饮具集中消毒服务单位的部分违法行为规定了法律责任。各区（市）县在检查过程中发现违法行为，应依照《食品安全法》第一百二十六条进行严肃查处。对抽检不合格的餐饮具集中消毒服务单位，要依据新修改的《消毒管理办法》第四十五条的规定予以严厉处罚，确保依法履职。

（四）强化宣传，营造氛围

各区（市）县要以专项检查工作为契机，积极与媒体合作，开展不少于1次的媒体宣传报道，激发全社会的广泛关注，为专项行动的开展营造良好的舆论氛围，扩大专项行动的社会影响力。

市卫计委综合监督处联系人：

张 曦 028-61886280

市卫生计生监督执法支队联系人：

周世红 曹韵 028-86271577

陈　雄 028-86276216（传真）

电子邮箱：cdwsjd4k@aliyun.com

附件：1．餐具、饮具集中消毒服务单位卫生监督检查表

2．餐具、饮具集中消毒服务单位监督情况汇总表

3．餐具、饮具集中消毒服务单位新增、变更信息表

4．餐具、饮具集中消毒服务单位专项行动基本情况汇总表

附件1

餐具、饮具集中消毒服务单位卫生监督检查表

单位名称： 联系人： 联系电话：

检查日期：

| 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 |  |

附件2

餐具、饮具集中消毒服务单位监督情况汇总表

区（市）县：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 单位名称 | 抽检餐饮具数量（件） | 抽检结果 | 责令整改 | 处罚情况 | 通报公示情况 |
| 是否合格 | 不合格指标 | 处罚种类（警告、罚款） | 罚款金额（元） |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

填表人： 审核人： 填表日期：

附件3

餐具、饮具集中消毒服务单位本底统计表

区（市）县：

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 单位名称 | 是否有工商营业执照 | 工商营业执照注册号 | 工商注册地址 | 实际生产地址 | 生产场所面积 | 负责人及联系电话 | 是否有自检能力 | 备注 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

注：本辖区内有新增或原有单位发生信息变更时在备注栏表明。

填表人： 审核人： 填表日期：

附件4

餐具、饮具集中消毒服务单位专项行动基本情况汇总表

区（市）县（盖章）：

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 出动监督人员（人次） | 辖区内单位总数（户） | 检查单位（户） | 合格单位（户） | 责令整改单位（户） | 处罚单位（户） | 警告（户） | 罚款（户） | 罚款金额（元） | 参加宣传的新闻媒体（家） | 媒体宣传报道（次） |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

注：媒体宣传报道（次）是专项整治行动期间，新闻媒体报道的总次数，如一次有三家媒体进行了报道，应记为三次，如有其它媒体进行转载，也应一并统计为报道次数。

填表人： 审核人： 填表日期：

|  |
| --- |
| 信息公开类别：主动公开 |
| 成都市卫生和计划生育委员会办公室 2016年4月18日印发 |

