天津市《餐饮具集中消毒单位

卫生监督规范（试行）》实施办法

第一章 总 则

**第一条** 为规范餐饮具集中消毒单位卫生监督，落实《餐饮具集中消毒单位卫生监督规范(试行)》（以下简称《规范》）工作要求，根据《消毒管理办法》、《食（饮）具消毒卫生标准》（以下简称《标准》）和国家有关规定，结合本市实际，制定本办法。

**第二条** 本办法所称餐饮具集中消毒单位（以下简称：餐具消毒单位），是指具有相应的消毒服务条件和能力，独立设置并依法取得工商营业执照，为餐饮服务者提供餐饮具集中清洗消毒服务的单位。

**第三条** 在本市行政区域内的餐具消毒单位和经营行为，应当符合《消毒管理办法》、《规范》、有关卫生标准和本办法的规定。

**第四条** 市和区县卫生行政部门及其卫生监督机构对餐具消毒单位实施卫生监督。

监督活动中应当遵守《规范》和本办法的规定。

**第五条** 结合本市工作实际，餐具消毒单位卫生监督应建立并试行《餐饮具集中消毒单位卫生监督档案》（以下简称《卫生监督档案》）和《餐饮具集中消毒单位卫生监督报告书》（以下简称《卫生监督报告书》）制度。

第二章 餐饮具集中消毒单位的卫生要求

**第六条** 餐具消毒单位的选址和设置，应当符合下列要求：

（一）不得建于居民楼内；

（二）与可能污染餐饮具的有害场所距离大于30米；

（三）生产场所（包括清洗、消毒、包装）总面积大于200平方米。

**第七条** 餐具消毒单位的布局和设施，应当符合下列要求：

（一）加工场所布局合理。污染区域、潜在污染区域、清洁区域应当顺向分隔设置，待清洗消毒餐饮具入口与消毒后餐饮具出口应当分别设置，各区域应当设立明显标识；

（二）清洗消毒工艺流程，应当顺向设置前处理间（回收区、去残渣区、浸泡区）、清洗消毒间（机洗区、消毒区）、包装间、成品储存间、包装材料间等，不得存在逆向或者交叉；

（三）设置与从业人员相适应的更衣室和盥洗设备；

（四）配置与清洗消毒规模相适应的供水、清洗、消毒、包装等设备设施，并符合国家有关标准、规范、规定；

（五）设置微生物检验室，配备必要的微生物检验仪器设备和相应的检验技术人员；无微生物检验条件的，应委托通过计量认证的检验机构进行检验；

（六）配置与清洗消毒规模相适应的通风、防尘、防虫等以及废水排放、垃圾存放等设备设施；

（七）国家和本市规定的其他卫生要求。

**第八条** 餐饮具的清洗消毒过程，应当符合下列要求：

（一）使用符合国家标准的洗涤剂、包装材料，以及符合国家标准和卫生规范的消毒产品；

（二）用水应当符合《生活饮用水卫生标准》（GB5749）；

（三）采取热力消毒方式对餐饮具进行清洗消毒；

（四）清洗消毒后的餐饮具（以下简称：成品），必须表面光洁、无油渍、无水渍、无异味、无不溶性附着物，符合《标准》的规定，并经检验检测合格；

（五）成品应当进行封闭小包装，包装上应当标注餐具消毒单位名称、地址、联系电话、生产（消毒）日期及保质期限等内容。包装破损的成品不得出厂；

（六）生产场所内禁止存放有毒、有害和有碍卫生的物品器具；禁止清洗、消毒或者加工任何与餐饮具无关的物品；

（七）盛放、储存、运输和装卸成品的容器、工具、设备和运输工具，应当符合卫生要求，保持清洁，防止污染成品。不得将成品与待清洗消毒的餐饮具或者其他物品一同运输；

（八）从业人员应当保持个人卫生，在潜在污染区域和清洁区域工作的人员应当将手洗净，穿戴清洁的工作服、帽和口罩，出入清洁区时应当更衣；

（九）相关法律、法规、规章和卫生标准、规范规定的其他要求。

第三章 餐饮具集中消毒单位的卫生管理

**第九条** 餐具消毒单位应当建立健全本单位卫生管理制度，配备专职或者兼职卫生管理人员，对餐饮具集中消毒全过程进行卫生质量控制，落实卫生管理责任制。

**第十条** 餐具消毒单位的从业人员，每年应当进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。患有卫生法律法规规定的肠道传染病、有碍食品卫生安全疾病的人员，不得从事直接接触成品的工作。

**第十一条** 餐具消毒单位应当加强对从业人员的卫生知识培训，保证从业人员掌握餐具消毒相关的卫生知识。

**第十二条** 餐具消毒单位应当按照《标准》对成品进行检验，检验合格后方可向餐饮服务单位提供成品。每季度至少委托具有相应资质的检验机构进行一次成品抽样，检验报告作为成品符合卫生标准的凭证之一，保存期不得少于2年。必要时应当公示检测结果。

**第十三条** 餐具消毒单位向餐饮服务单位提供成品时，应当提供《卫生监督报告书》、检验机构出具的《检验报告书》和当批成品检验报告的复印件。

**第十四条** 餐具消毒单位应当建立健全餐具洗涤剂、消毒剂、包装材料等相关产品的采购索证索票、进货查验、台帐记录和使用管理制度，不得采购和使用不符合卫生标准或者来源不明的相关产品。

**第十五条** 餐具消毒单位应当建立健全成品发送记录制度、问题“残品”召回制度，制定相关应急方案和预案，发现已经发出的成品不符合卫生要求时，应当立即召回予以处理。

第四章 餐饮具集中消毒单位的卫生监督

**第十六条** 市和区卫生监督机构在同级卫生行政部门领导下，对餐具消毒单位进行日常卫生监督，应当履行以下职责：

（一）进行现场监督检查；

（二）对成品进行卫生监督抽检；

（三）建立《卫生监督档案》；

（四）出具《卫生监督报告书》；

（五）依法查处违法行为；

（六）依法应当履行的其他职责。

**第十七条** 对餐具消毒单位实行卫生监督量化分级管理制度，实行分类、分级动态监管。卫生监督机构依据相关卫生法律法规和标准、规范，科学评估餐具消毒单位卫生风险，进行守法意识、卫生条件水平、质控管理能力等进行综合量化评价，确定卫生信誉度，适时公示量化分级结果。具体办法另行制定。

**第十八条** 卫生监督机构接到工商行政部门已经发放餐具消毒单位工商营业执照的通报后，应当在7个工作日内进行现场监督检查和初始量化分级评价，并按照规定建立《卫生监督档案》。

《卫生监督档案》归档资料应当包括餐具消毒单位基本情况、生产情况、卫生状况、卫生监督量化分级和日常监督情况、违法行为查处情况等内容（具体要求和样式见附1）。

**第十九条** 卫生监督机构每年对餐具消毒单位现场卫生监督检查应当不少于两次，两次监督间隔不大于6个月，监督抽检成品不少于一次，每次抽检样品不少于10份。

现场卫生监督检查事项，按照本办法第二章、第三章规定的内容执行，并根据现场检查情况进行量化评价，制作现场检查的卫生行政执法文书。

进行卫生监督抽检时，采样、检测及评价应当按照《标准》的规定执行。抽检结果应当反馈被抽检单位，并根据情况予以公示。

**第二十条** 卫生监督机构进行现场卫生监督检查后，应当填写《卫生监督报告书》，注明监督检查的日期和结果，加盖卫生执法监督专用章。监督检查项目全部合格的，监督检查结果判定为合格；监督检查项目其中有任何一项不合格的，监督检查结果应当判定为不合格（具体要求和式样见附2）。

**第二十一条** 《卫生监督报告书》由区县卫生行政部门统一印制并编号，编号格式为：（区县简称）卫餐消监督XXXX（年份）第XXX（序号）-X（序次）号。《卫生监督报告书》仅作为卫生监督机构履行职责、餐具消毒单位接受卫生监督及监督检查结果的记录和凭证，不得作为他用，不得涂改、转让、伪造、倒卖、出租、出借。

**第二十二条** 餐具消毒单位停产或停业超过六个月、接到工商行政部门注销或者吊销其工商营业执照通报等情形的，卫生监督机构应当收回其《卫生监督报告书》。

**第二十三条** 餐具消毒单位在原区县行政区域内迁移厂址、改变清洗消毒工艺流程、改变场所布局或者变更《卫生监督报告书》记载事项的，卫生监督机构应当收回原报告书，根据情况进行资料审核和现场卫生监督检查后，沿用原编号重新填写卫生监督报告书。

餐具消毒单位迁址到其它区县行政区域内的，按照新餐具消毒单位处理。旧址所在卫生监督机构填发的《卫生监督报告书》作废，予以收回；由新址所在区县卫生监督机构，重新建立《卫生监督档案》、填发《卫生监督报告书》。

**第二十四条** 区县卫生监督机构应当加强卫生法制宣传工作，根据情况定期对辖区内餐具消毒单位的负责人和卫生管理人员进行相关卫生法律法规的培训和考核。

**第二十五条** 区县卫生行政部门及其卫生监督机构，应当与本行政区的工商行政部门、食品药品监管部门建立相关信息通报制度，每月通报餐具消毒单位日常卫生监督、查处违法行为、核发营业执照等信息。

卫生监督机构在日常卫生监督检查中，发现餐具消毒单位未获得工商营业执照的，应当及时通报当地工商行政部门和食品药品监管部门。对卫生监督检查结果为不合格的，应当根据情况及时将相关信息通报有关部门。

**第二十六条** 区县卫生行政部门对餐具消毒单位的选址、设置和布局，不符合卫生要求的，应当及时通报当地工商行政部门和食品药品监管部门。

**第二十七条** 区县卫生行政部门对餐饮具集中消毒单位餐饮具清洗消毒过程不符合卫生要求的，应当及时通报当地食品药品监管部门。

**第二十八条** 区县卫生行政部门对餐饮具检测不合格的餐具消毒单位，应当依据《消毒管理办法》第四十八条的规定进行处罚，并通报当地食品药品监管部门。

**第二十九条** 区县卫生行政部门应建立餐具消毒单位卫生监督信息管理制度，定期公示卫生监督检查和成品抽检结果。

第五章 附 则

**第三十条** 本办法所称集中消毒餐饮具，是指由餐饮具集中消毒单位清洗消毒后密闭包装，并经检测符合《标准》，可重复使用的碗、杯、碟、盆、勺、筷、刀、叉等。

**第三十一条** 本办法所称污染区域，是指清洗消毒餐饮具的前置区域，包括回收区、去残渣区、浸泡区等。

清洁区域，是指餐饮具清洗消毒后的区域，包括包装间、成品储存间等。

潜在污染区域，是指位于污染区和清洁区之间，清洗消毒餐饮具的区域，包括机洗区、消毒区等。

**第三十二条** 本办法由天津市卫生局负责解释。

**第三十三条** 本办法自2014年8月15日起实施，2017年8月15日废止。

附件：1.餐饮具集中消毒单位卫生监督档案（式样）

2.天津市餐饮具集中消毒单位卫生监督报告书（式样）

3.餐饮具集中消毒单位现场监督检查表（式样）附件1



餐饮具集中消毒单位卫生监督档案

（式样）

单 位

地 址

电 话

基 本 情 况

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 单位名称 |  | | | |
| 工商营业执照注册号 | |  | 取得时间 |  |
| 注册地址 |  | | | |
| 实际生产地址 |  | | | |
| 经济性质 |  | | | |
| 电话 |  | | 邮编 |  |
| 职工总数 |  | | 应体检人数 |  |
| 生产区面积 |  | | 生产场所面积 |  |
| 固定资产（万元） |  | | 日产量（件） |  |
| 法定代表/负责人 |  | | 身份证号 |  |
| 办公电话 |  | | 移动电话 |  |
| 联系人姓名 |  | | 职务 |  |
| 分管职责 |  | | 电话 |  |
| 产品检验情况：□自检 （检验人员姓名： ）  □委托检验（检验机构名称： ） | | | | |
| 销售区域及单位数： | | | | |

附相关资料：

1.工商营业执照复印件；

2.居民身份证明复印件；

3.单位方位图、单位平面图；

4.生产车间平面图（详细标明清洗消毒车间设备名称及位置）；

5.生产设备清单

6.详细的清洗消毒工艺流程及简图（各环节技术要求，包括消毒温度、时间等）；

7.消毒餐饮具产品包装材料合格证明资料；

8.清洗消毒设备合格证明（批件、许可证）；

9.所使用的洗涤剂、消毒剂相关资料（产品购物小票、生产企业的卫生许可证、产品检验报告单复印件）；

10.从业人员健康检查及卫生知识培训合格人员证明复印件；

11.自检的提供检验设备清单和检验项目及检验人员名单，委托检验提供委托检验协议书；

12.生产用水水质检验报告；

13.产品检验报告；

14.消毒餐具包装标签；

15.历次餐饮具集中消毒单位卫生监督报告书及监督意见书。

附件2

  **（ ）卫餐消监督 第 - 号**

**年度天津市餐饮具集中消毒单位**

**卫生监督报告书（式样）**

单位名称：

工商注册地址：

实际生产地址：

工商营业执照注册号： 法定代表人/负责人：

报告内容：

依据《餐饮具集中消毒单位卫生监督规范（试行）》及《天津市〈餐饮具集中消毒单位卫生监督规范（试行）〉实施办法》，对该单位进行监督检查，监督检查结果为：

卫生局（盖章）

报告日期： 年 月 日

注：1.本报告书仅代表该餐饮具集中消毒单位本次卫生监督检查结果；

2.卫生监督机构每年对餐具消毒单位现场卫生监督检查不少于两次，两次监督间隔不大于6个月；

3.餐饮服务提供者应使用卫生监督报告书结果为合格的集中消毒餐饮具；

4.报告书一式两份，一份存留执法案卷，一份交被监督单位。

**天津市卫生局制定**

附件3

餐饮具集中消毒单位现场监督检查表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **项目** | **具体要求** | **检查结果** | |
| **合格** | **不合格** |
| 选址要求 | 不得建于居民楼内 |  |  |
| 远离露天垃圾堆、粪坑、污水池、非水冲式厕所等污染源30米以上 |  |  |
| 无积水、无杂草、无露天堆放垃圾、无蚊蝇孳生地 |  |  |
| 布局要求 | 符合工艺流程，按清洗消毒流程设置回收粗洗间（区）、清洗消毒间（区）、包装间（区）、成品间、包材间 |  |  |
| 生产场所（包括清洗、消毒、包装）总面积不小于200平方米 |  |  |
| 更衣室有流动水洗手和消毒设施 |  |  |
| 设置的厕所为水冲式 |  |  |
| 生产用水 | 生产用水符合《生活饮用水卫生标准》（GB5749） |  |  |
| 设备要求 | 具备与生产规模相适应的清洗、消毒、包装设备，并符合国家有关规定 |  |  |
| 有专用的回收、储存、转运器具 |  |  |
| 卫生要求 | 有相应的通风、防尘、防鼠、防蚊蝇等设施 |  |  |
| 生产车间的墙面、地面、顶面和工作台面使用易清洗、耐腐蚀的材料 |  |  |
| 使用的消毒产品符合国家有关规定 |  |  |
| 洗消设备每天清洁 |  |  |
| 工作场所的环境、物体表面等每天清洁，必要时消毒 |  |  |
| 回收餐具的容器、工具与盛装清洗消毒后餐饮具的容器严格区分，用后及时清洗消毒 |  |  |
| 人员要求 | 从业人员持有有效健康证明 |  |  |
| 个人卫生良好，工作衣帽整洁 |  |  |
| 检验要求 | 每批次消毒后餐饮具有出厂检验报告；委托检验的，有委托检验协议书，并提供批次委托检验报告 |  |  |
| 每季度提供经过卫生行政部门认定的检验机构出具的检验报告 |  |  |
| 检验结果符合《食（饮）具消毒卫生标准》（GB14934） |  |  |
| 卫生制度 | 有岗位卫生管理制度 |  |  |
| 包装要求 | 包装材料符合国家相关规定 |  |  |
| 餐饮具独立包装上应当标注餐饮具集中消毒单位名称、地址、联系电话、消毒日期及保质期限等内容。 |  |  |
| 销售记录 | 有进、出餐饮具的种类和数量、销售单位名称、地址、联系人、联系电话等记录 |  |  |
| 监督结论（注：有一项不合格即为检查结果不合格） | |  |  |
| 卫生监督员签名 | |  | |
| 被检查人签名 | |  | |
| 检查时间 | |  | |

**天津市卫生局制定**