

郑州市卫生局文件

郑卫监〔2013〕44号

郑州市卫生局关于印发《郑州市餐饮具集中消毒单位量化分级管理指南》的通知

各县（市、区）卫生局，市卫生监督局：

现将《郑州市餐饮具集中消毒单位量化分级管理指南》印发给你们，请结合实际，认真贯彻执行。

2013年8月28日

郑州市餐饮具集中消毒单位量化分级管理指南

集中消毒餐饮具卫生质量关系到公众的身体健康和生命安全。为进一步加强餐饮具集中消毒单位的日常监督，规范监督检查行为，提高监督效能，提高集中消毒餐饮具卫生质量，切实保障人民群众健康安全，依据《食品安全法》、《传染病防治法》、《餐饮具集中消毒单位卫生监督规范》等有关法律法规，按照危险性评估原则，特制定本指南。

一、总体目标

合理配置卫生监督资源，科学监督管理，提高餐饮具集中消毒单位卫生监督管理水平和效能；鼓励企业自律，加强对高风险、卫生信誉度低单位的监督，提高餐具消毒行业整体水平。

二、工作原则

餐饮具集中消毒单位量化分级是根据餐饮具集中消毒单位两次量化分级评审的得分情况将其分级，并确定其监管频次。推行量化分级管理应当遵循如下原则：

（一）分级管理原则。采用危险性评估原则，考虑到对人体健康的危害程度，对每一监督项目量化评价（设10分、5分、4分、3分、2分五个档次，不符合要求的，该项不得分），据此对餐消企业进行风险分级和卫生信誉度分级，确定监督所采取的类别和频率。

（二）动态监督原则。餐饮具集中消毒单位的卫生信誉度分级不是固定不变的。企业在生产经营中凡违反《餐饮具集中消毒单位卫生监督规范》、《消毒管理办法》被实施行政处罚的，应采取降低等级的办法；对于轻微的违规，如果企业能够在限定的时间内整改并达到卫生要求，可保持其等级；在日常生产经营中保持良好记录的单位也可向卫生监督机构申请提高其等级。

（三）公开透明原则。消费者享有对餐饮具集中消毒单位卫生状况的知情权。各县（市、区）卫生行政部门应及时将餐饮具集中消毒单位卫生信誉度等级予以公示，以便消费者进行社会监督，从而推动和加强餐饮具集中消毒单位卫生管理工作。

（四）卫生安全原则。餐饮具集中消毒单位量化分级评审表是以现行的卫生法律法规、标准和规范为依据，考虑与卫生安全有关的事项。其他诸如价格、服务水平等则不再考虑之列。

三、工作步骤

实施餐饮具集中消毒单位量化分级是对取得合法营业执照的企业进行经常性卫生监督的量化评分，根据卫生监督审查结果对其进行风险性分级和卫生信誉度分级，并确定次年卫生监督的频率。

（一）审查结论的判定依据。根据卫生监督量化审核评分，分别做出良好、一般、差的审查结论。得分为总分95%以上的，评为良好；得分为总分80%—95%的，评为一般；得分低于总分80%的，评为差。

(二) 卫生信誉度评级及监督频率。根据两次卫生监督量化审核评分，确定卫生信誉度分级，卫生信誉度分 A、B、C、D 四个等级，并按下列标准确定。两次卫生监督审查结论均为良好的，为低风险，评为 A 级，进行简化监督，每年监督 2 次以上；两次卫生审查结论一次为良好，一次为一般，为中风险，评为 B 级，进行常规监督，每年监督 4 次以上；两次卫生审查结论均为一般，为高风险，评为 C 级，进行强化监督，每年监督 6 次以上；两次卫生审查结论中有一次评为差的，评为 D，判定为不合格单位，责令停业整改，整改仍不达标的，依法向工商部门和食品药品监管部门通报。

(三) 抽检频次。对于 A 级单位，卫生监督部门依法每年抽检 2 次；对于 B 级单位，卫生监督部门依法每年抽检 3 次；对于 C 级以下单位卫生监督部门依法每年抽检 4 次。

(四) A 级单位评审。对于 A 级单位的评审工作，由县（区）级卫生监督机构初审，然后报市级以上卫生监督机构评审验收通过。

四、等级评定

卫生行政部门可成立量化分级考核验收组，对监督员的量化评价情况进行考核、验收，发现明显失实的评价结论要及时纠正。卫生行政部门在对餐饮具集中消毒单位进行等级评定时，要召开量化分级评审会（参会人员不少于五人），根据量化评价结论对每个餐饮具集中消毒单位进行量化分级，确定企业卫生信誉度等

级。评级的依据是餐饮具集中消毒单位量化分级评审表，根据两次审查结论确定评审等级。经卫生部门审查评定为不合格单位的不评级。

五、等级告知

餐饮具集中消毒单位卫生信誉度级别确定后，由卫生行政部门以书面形式告知被考核单位。告知内容包括：卫生信誉度等级、量化评价扣分项目、主要存在问题、原因及改进措施、方法、期限以及复验申请方法等。在规定期限内，企业可以在整顿的基础上提出复验申请，最后结果以复验为准。

六、社会公示

各县（市、区）卫生行政部门评出的“A”级单位，市卫生行政部门要组织专门人员进行验收。各地初步确定的“A”级单位，报市级卫生行政部门审核和研究后，统一向社会公布。“B”、“C”、“D”级单位由各县（市、区）卫生行政部门决定并公布。

七、日常管理

（一）对确定级别的单位，各县（市、区）卫生监督部门要建立《餐饮具集中消毒单位量化分级管理档案》，并根据其级别和类别确定监督频次，实行动态管理。

（二）企业在产品包装或宣传材料上只准根据实际情况标明“XXXX年度卫生等级X级”的字样。

（三）确定级别一个月后，企业可根据自身情况提出升级申请，经卫生行政部门审查合格后可准予升级（不得越级）。

（四）产品样品抽检不合格者，即可降为“D”级，并按有关规定进行处理。

附件：餐饮具集中消毒单位量化分级评审表

附件

餐饮具集中消毒单位量化分级评审表

被检查单位：_____

项目	具体要求	分值	得分	小计
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	10		
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	10		
	设置的厕所为水冲式	5		
生产用水	生产用水符合《生活饮用水卫生标准》（GB5749）	4		
	合格的水质检验报告（自建设施供水还需有有效的卫生许可证）	4		
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	5		
	有专用的回收、储存、转运器具	2		
卫生要求	有相应的通风、防尘、防鼠、防蚊蝇等设施	2		
	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	2		
	使用的消毒产品符合国家有关规定	3		
	洗消设备每天清洁并完善记录	2		

	工作场所的环境、物体表面等每天清洁，必要时消毒	2		
	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	5		
人员要求	从业人员持有有效健康证明	5		
	个人卫生着装符合卫生要求	2		
	从业人员卫生习惯良好	2		
产品检验	有产品自检室或有委托检验协议书	*		
卫生制度	有岗位卫生管理制度	10		
包装要求	包装材料符合国家相关规定	5		
	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。	10		
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	10		

注：a. * 是关键监督项目，如果有一项不符合要求，则评为不合格单位。

b. 10分、5分、2分是按风险大小对人体健康危害程度大小而定的，如果不符合要求，该项不得分。

c. 可以有合理缺项，但需标化。标化分=所得分数除以该单位应得的最高分数×100

得分：

现场卫生监督人员（签名）

标化分：

陪同检查人：

检查日期： 年 月 日

