附件4

2020年深圳市餐饮具集中消毒服务单位

监督抽查计划

一、监督检查内容

抽查餐具、饮具集中消毒服务单位依法生产情况，抽查餐具、饮具卫生质量。

二、责任分工

市疾控中心负责对每家餐具、饮具集中消毒服务单位的餐具、饮具产品进行采样检测工作。市卫生监督局对纳入监管范围的餐具、饮具集中消毒服务单位进行全面的监督检查，查找和发现存在的问题，建立监管档案，严厉打击餐具、饮具集中消毒服务单位的不良生产行为。对现场生产条件不符合《餐具、饮具集中消毒服务单位卫生监督规范（试行）》要求的、监督检查结论为不合格的餐具、饮具集中消毒服务单位,按照《消毒管理办法》第四十八条的规定进行处罚，及时上报卫生健康行政部门并通报给市场监管部门，同时通过新闻媒体向社会公布，并跟踪不合格项目的整改情况

二、结果报送要求

根据市卫生健康委的工作部署，于2020年11月30日前各完成本年度的抽查结果的报送并及时向社会公布抽查结果。汇总数据以信息报告系统的填报数据为准，不需另外报送纸质报表。报送以上材料均需同时报送电子版至szcrbjdk@126.com。

三、联系人及联系方式

联系人：章翩 联系电话：88113556

附表：1.2020年餐具、饮具集中消毒服务单位国家随机监督抽查工作计划表

2.2020年餐具、饮具集中消毒服务单位国家随机监督抽查信息汇总表

附表1

**2020年餐具饮具集中消毒服务单位国家随机监督抽查工作计划表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 监督检查对象 | 范围和数量 | 检查内容 | 检测项目 |
| 餐具饮具集中消毒服务单位 | 辖区全部生产企业 | 1.用水符合国家饮用水卫生标准情况2.使用的洗涤剂、消毒剂符合国家食品安全标准情况3.消毒后的餐饮具进行逐批检验情况4.建立并遵守餐饮具出厂检验记录制度情况 | ---- |
| 出厂餐饮具 | 每个企业抽查1-2个批次出厂餐饮具 | 1.出厂餐饮具随附消毒合格证明情况2.出厂餐饮具按规定在独立包装上标注相关内容情况 | 感官要求，游离性余氯、阴离子合成洗涤剂（a），大肠菌群、沙门氏菌 |

 a.仅适用于化学消毒法。使用其他消毒方式的，游离性余氯、阴离子合成洗涤剂两项指标合理缺项。

附表2

**2020年餐具饮具集中消毒服务单位国家随机监督抽查信息汇总表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 检查单位数 | 生产管理合规单位数 | 出厂餐饮具检测情况 | 依法调查处理单位数 | 案件数 | 罚款金额（万元） |
| 用水（a） | 使用洗涤剂、消毒剂（b） | 消毒餐饮具逐批检验 | 餐饮具随附消毒合格证明 | 出厂检验记录（c） | 出厂检验记录保存 | 餐饮具包装标注相关内容（d） | 检测餐饮具套数 | 检测合格套数 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

 a.用水由持有效卫生许可证供水单位供应的，原则上视为合规；用水为自建设施供水或其他方式供应的，检查水质检验报告，判定合规情况。

 b.使用的洗涤剂和消毒剂均符合规定的判定为合规单位，有一项不符合规定的判定为不合规单位。

 c.指建立出厂检验记录并记录出厂餐具饮具数量、消毒日期和批号、使用期限、出厂日期以及委托方名称、地址、联系方式等内容，缺项视为不合规。

 d.指消毒后的餐具饮具在独立包装上标注单位名称、地址、联系方式、消毒日期和批号以及使用期限等内容，缺项视为不合规。