附件7

2023年红寺堡区餐饮具集中消毒服务单位

随机监督抽查工作实施方案

一、工作目标

加强对红寺堡区餐具、饮具集中消毒服务单位的卫生监管，做好餐饮具集中消毒服务单位卫生质量监测工作。

二、工作内容

对红寺堡区仅有1家餐饮具集中消毒服务单位（红寺堡区康美消毒有限公司）进行检查。

**（一）抽检内容和项目**

1.抽检内容：对出厂消毒后的餐具、饮具进行抽检，全年共抽检1次，抽检1批次，每批次抽检20套餐饮具（大碗、小碗、杯子、大碟、小碟各8个）。

2.检测项目：感官要求，游离性余氯、阴离子合成洗涤剂，大肠菌群、沙门氏菌。

**（二）监督检查内容**

1.用水符合国家饮用水卫生标准《生活饮用水卫生标准》（GB5749-2008），有岗位卫生管理制度，从业人员持有有效健康证明，个人卫生良好，工作衣帽整洁，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，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；

2.使用的洗涤剂、消毒剂应符合国家食品安全标准；

3.消毒后餐具、饮具应进行逐批检验，检验合格后方可出厂；

4.出厂的餐具、饮具应随附消毒合格证明，每批次消毒后餐饮具应有出厂检验报告，委托检验的，应有委托检验协议书，并提供批次委托检验报告，检验结果符合《食（饮）具消毒卫生标准》（GB14934-94）；

5.出厂的餐具、饮具应按规定在独立包装上标注餐饮具集中消毒单位名称、地址、联系方式、消毒日期及使用期限等内容，包装材料符合国家相关规定；

6.有进、出厂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。

三、时间安排

**（一）动员部署阶段（2023年4月）：**认真学习上级文件，理清思路，合理安排时间，并结合我区实际，制定详细的实施方案。

**（二）组织实施阶段（2023年4-9月）：**卫生计生监督执法所对红寺堡区康美消毒有限公司的生产场所进行监督检查,样品的采集、检验工作由红寺堡区疾病预防控制中心承担。于9月30日前完成样品的采集工作，疾病预防控制中心自样品采集之日起，15个工作日内出具检测报告。于2023年10月30日前完成全年抽检工作。

**（三）总结上报阶段（2023年11月）**卫生计生监督执法所于10月15日前完成全部抽检任务和数据填报工作，并将工作总结及监督检查发现的违法行为查处情况，报吴忠市卫生监督所。

四、工作要求

（一）根据方案要求，卫生计生监督执法所和疾病预防控制中心明确职责，落实责任，切实做好监督抽检的各项监督检查和检测准备工作。

（二）高度重视国家监督抽检工作，严格按照国家卫生法律、法规、标准和规范的要求开展监督抽检。

联系人：红寺堡区卫生计生监督执法所 叶建忠

电话：0953-5090766 传真：0953-5090766

电子邮箱：nxwsjd\_301@163.com

联系人：红寺堡区疾病预防控制中心 杜巧芸

电话：0953-5089034 电子邮箱：hsp@126.com

附表：2023年餐具饮具集中消毒服务单位随机监督抽查工作计划表

附表

2023年餐具饮具集中消毒服务单位随机监督抽查工作计划表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 监督抽查对象 | 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 | 红寺堡区康美消毒有限公司 | 1.用水符合国家饮用水卫生标准情况（a）2.使用的洗涤剂、消毒剂符合国家食品安全标准情况(b)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(c) | --- |
| 出厂餐饮具 | 抽查1批次出厂餐饮具，每批次抽检20套餐饮具（大碗、小碗、杯子、大碟、小碟各8个） | 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(d) | 感官要求，游离性余氯、阴离子合成洗涤剂（e），大肠菌群、沙门氏菌 |

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。

e.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。