

附件 4

2024 年餐具饮具集中消毒服务单位 随机监督抽查计划

一、工作任务

（一）餐具饮具集中消毒服务单位随机监督抽查。抽查全县 30% 的餐具饮具集中消毒服务单位。具体抽取单位见市执法平台双随机名单，检查内容见附表。

（二）“回头看”监督检查。对 2023 年餐具饮具集中消毒服务单位随机监督抽查受到行政处罚的单位，开展“回头看”监督检查，重点查看其整改落实情况。

二、工作要求

（一）出厂餐饮具抽检均由县疾控中心负责检测；

（二）于 10 月 30 日前完成全部随机监督抽查工作并上报工作总结。

附表：2024 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

2024 年餐具饮具集中消毒服务单位随机监督检查工作计划表

监督检查对象	范围和数量		检查内容	检测项目
	国家双随机	市级双随机		
餐具饮具集中消毒服务单位	全市总数 20%，至少 20 户，不足 20 户的全部抽查	10%	1. 生产工艺流程布局情况(a) 2. 生产设备与设施情况(b) 3. 生产用水符合国家规定的生活饮用水卫生标准情况(c) 4. 使用的洗涤剂、消毒剂符合国家食品安全标准情况(d) 5. 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(e)	----
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(f)	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

a. 应当按照回收、除渣、浸泡、清洗、消毒、烘干、包装、储存的工艺流程设置功能区（间），采取有效分离或者分隔措施，防止交叉污染；生产车间地面、墙面、顶棚应便于清洁，防止污垢积存、防霉。按《食品安全国家标准 餐（饮）具集中消毒卫生规范》（GB31651）进行合规判定。

b. 应当配备与生产能力相适应的自动除渣、餐具饮具分拣与浸泡、自动喷淋清洗、消毒、烘干和自动包装生产设备，包装间应设置二次更衣室（内设更衣、流水洗手、干手和消毒设施）、专用物流通道、空气消毒设施。按《食品安全国家标准 餐（饮）具集中消毒卫生规范》（GB31651）进行合规判定。

c. 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，供水设施中使用的涉及饮用水卫生安全产品应提供相应卫生许可批件，判定合规情况。

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

e. 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（或购货者）名称、地址、联系方式等内容，缺项视为不合规。

f. 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、消毒方法、消毒日期和批号以及使用期限等内容，缺项视为不合规。