

# 消毒餐饮具，让市民再放心一些

□晚报记者 杜欣 金月全 马治卫 朱保彰 文/图



核心提示

随着越来越多的餐馆使用收费消毒餐饮具，消毒餐饮具是否消毒到位已经成为消费者的一个心病。目前，我市共有17家餐饮具集中消毒配送企业，其中周口市区有3家。据业内人士透露，对餐饮具消毒企业的监管并不容易，它们或多或少都存在问题。5月17日上午，市政协三届一次会议报到当天，会务组在收到的15份政协委员提案中，有两位政协委员联名提交了一份关于消毒餐饮具监管的相关提案。



饭店桌上摆放的消毒餐具



李秀萍



迟恒伟

## ■政协委员心声

政协委员：迟恒伟  
政协委员：李秀萍

餐饮具集中消毒(行业)是近几年出现的一种新兴服务业，发展迅速，其服务质量直接关系到人民群众的身心健康，卫生安全问题引人关注。2010年2月，卫生部、国家工商总局、国家食品药品监督管理局发出《关于加强餐饮具集中消毒单位监督管理的通知》，具体明确

## 建议加强对餐饮具集中消毒行业的监管力度

了3部门的监管职责。此后，卫生部又制定出台了《餐饮具集中消毒单位卫生监督规范(试行)》，为餐饮具集中消毒行业的监管提供了执法依据。

在调查中发现，我市很多餐饮具集中消毒单位的整体卫生安全和产品达标状况不容乐观，群众反映强烈，亟须进一步加强对全市餐饮具集中消毒行业的卫生监管力度。

**建议：**一、卫生行政部门要加强对餐饮具消毒单位的日常监管，建立卫生监管档案，每年进行一次卫生学评价并出具综合评价报告；加大对餐饮服务单位使用一次性消毒餐饮具索证制度落实情况的检查力度，及时将无执照提供集中消毒餐饮具服务的单位通报给工商部门。

二、工商行政管理部门要及时将餐饮具集中消毒单位工商营业

执照发放情况通报卫生行政部门，建议将卫生学评价报告作为是否发放营业执照的参照；加大对无执照餐饮具集中消毒单位的查处力度，保护合法经营者及消费者的权益。

三、由市食品安全办公室牵头建立卫生、工商部门联席会议制度，研究餐饮具集中消毒服务行业中存在的问题，形成合力，更好落实各自的监管职责。

## ■一个样本

今年24岁的王先生是我家一家保险公司的职员。由于经常加班，王先生经常错过正常的晚饭时间，不得不在下班后把晚饭补上。

“别说是夜市、小地摊未消毒

的餐饮具了，就算是消毒碗筷，谁能保证就是干净的？”王先生清楚地记得，几天前，他和同事小刘一起到周口市区文明路一家饭店吃饭，拆开一套消毒餐饮具一看，上面竟有菜叶等残渣，又拆开一套一

看，卫生也好不到哪里去，无奈之下，他们只好擦拭擦拭，将就着用了。

王先生说，有的小餐馆会有一个小的铁制筷子箱，在出口处按一下就会滑出一双筷子。记得有一次，

自己在周口市区黄河中路一家夜市摊点吃饭，亲眼见饭店老板直接用手把一大把现场冲洗过的筷子放在筷子箱里面。见此情景，王先生顿时纳闷了：不知道这个小铁箱子是消毒器具还是一个摆设？

## ■记者调查

几天前，市民刘先生向本报反映，称他在周口市区汉阳中路一家餐馆用餐的时候，使用了餐馆提供的一元一套的密封消毒餐饮具，但是打开密封包装发现，里面竟然有水珠，还有斑斑点点的黄色印记。刘先生对这种“消毒餐具”是否真正经过了高温消毒提出了质疑。

随着越来越多的餐馆使用收费消毒餐饮具，消毒餐饮具是否消毒到位成了消费者的一个心病。消

毒餐饮具监管涉及卫生、工商部门，采访中记者发现，我市消毒餐饮具监管之路依旧漫长。

“包装上明明标的是卫生消毒餐具，可拆开却发现并不是那么干净、卫生。”市民刘先生说，虽说市场上的“一元消毒餐具”包装精致，看起来也比较干净、卫生，且打出了“健康、环保”等字样，但仔细查看部分消毒餐饮具，其卫生状况却令人担忧。刘先生介绍，真正的

消毒餐饮具经过高温消毒烘干，是不会有污垢等印记的，但从自己的经历来看，刘先生认为他使用的那套餐具消毒不过关。上述问题，近年来，本报记者也曾多次接到市民投诉。

对此，监管部门认为，餐饮具集中消毒配送企业监管起来有一定难度。相关部门负责人说，在日常的检查中，会出现餐饮具集中消毒配送企业会和执法人员“打游

击”的情形。检查时，餐饮具消毒配送企业按照消毒规程操作，当执法人员离开时，他们为了节省成本，可能会在某个消毒环节上偷工减料，造成餐饮具消毒不彻底。

据介绍，目前，我市共有17家餐饮具集中消毒配送企业，其中周口市区有3家。业内人士透露，对餐饮具消毒企业的监管并不容易，这些企业或多或少都存在问题。

## 相关链接

2010年2月21日，卫生部、国家工商总局、国家食品药品监督管理局联合下发《关于加强餐饮具集中消毒单位监督管理的通知》。通知指出，餐饮具集中消毒单位应当符合《消毒服务机构卫生规范》的要求，餐饮具消毒过程及消毒后餐饮具应符合相关法律法规、标准和规范的规定。

卫生行政部门负责对餐饮具集中消毒单位实施日常卫生监督管理，对餐饮具集中消毒单位的餐饮具进行卫生监督抽检，依法查处不符合卫生规范的行为；食品药品监管部门负责餐饮服务单位使用集中消毒餐饮具的索证管理，并加强对餐饮服务单位餐饮具的监督检查，查处违

法行为；工商行政管理部门依照工商行政管理法律法规，核发营业执照，将已掌握的餐饮具集中消毒单位的登记情况，定期通报同级卫生行政部门。

地方各级卫生行政、食品药品监管和工商行政管理部门要建立协调配合机制，及时通报日常卫生

监督管理、查处违法行为、核发营业执照等信息，形成监督管理合力，消除监管空白，切实加强餐饮具消毒工作的监督管理力度。对协调配合不力、不通报监管信息而造成食品安全事故的，要依照相关法律法规的规定，依法追究有关监管部门和监管人员的责任。

## ■职能部门表态

### 加大执法力度 强化监管职责

顾曙光 市卫生局卫生监督科科长

为让市民用上放心的消毒餐饮具，市卫生局按照有关文件精神，结合我市实际，将继续对餐饮具消毒单位进行连续不断的专项监督检查。

其中，重点检查索证、索票情况，监督检查餐饮具消毒单位的地址、消毒效果验证、消毒方法、工艺流程、工作环境、设施设备、使用的洗涤剂、消毒剂、包装材料、消毒质量控制、索证验证、生产和自检记录、从业人员查体和培训、包装标识等内容。

2011年，我们先后出动监督员780人次，出动车辆210台次。对3家证照不全的餐饮具消毒单位进行了停业整顿，对6家无证或生产消毒餐饮具不符合规范的餐饮具消毒单位下达了卫生监督意见书，对2家购进餐饮具未提供批次消毒合格证的餐饮单位，进行了4000元的处罚，对82套餐具进行了异地封存。今年3月16日至4月25日，卫生监督部门还在全市范围内开展了餐饮具消毒单位专项整治活动。

以后，我们将继续加大卫生监督执法力度，对餐饮具消毒效果进行定期和不定期卫生监督抽检，对监督抽检中发现的不合格单位，依法立案查处。同时，继续加强与新闻单位的联系沟通，广泛宣传消毒餐饮具及食品相关产品卫生知识，宣传卫生法律法规规范，及时通过媒体向社会公布有关情况。

### 从源头上堵住 不合格消毒餐饮具

姚传逵 市工商行政管理局注册科科长

周口市工商行政管理局，作为核定注册单位名称以及审核批准并颁发营业执照的机构，对从源头上堵住不合格消毒餐饮具起着关键作用。

凡是正规的消毒餐饮具加工和生产企业都应当取得营业执照，并实行分类注册和登记。对此，工商部门在为消毒餐饮具加工和生产企业办理营业执照时都是严格要求，实行高门槛准入制度，严格把关。其主要把关规程大致为这样：在消毒餐饮具加工和生产企业申请企业登记时，以往要生产经营者提供卫生监督部门出具的《卫生许可证》，然后，再由工商部门把关进行注册登记。现在，消毒餐饮具加工和生产企业在再申请营业执照时，已不再使用《卫生许可证》，而是由市卫生监管部门出具《检验意见书》，工商部门进行审核后，按照企业申领营业执照的流程进行办理。每注册一家消毒餐饮具加工生产企业，工商管理部门首先核准企业用工，并由申请者出具验资证明、场地租赁协议、公司章程、股东会决议等办理企业所具备的条件，这些条件都是必备的条件，缺一不可。我们每注册登记一个消毒餐饮具加工生产企业都是本着对消费者高度负责的态度，在办理营业执照时总是慎之又慎，只有我们在源头上把住了正规消毒餐饮具加工生产企业的生产经营注册登记，才能让消费者用上放心的消毒餐饮具。

# 热烈祝贺市三届人大一次会议胜利召开！