南京市餐饮具集中消毒监督管理办法

第305号

（2014年7月8日发布，2017年10月30日修订）

第一条 为了加强餐饮具集中消毒监督管理，保障公众身体健康，根据《中华人民共和国食品安全法》等规定，结合本市实际，制定本办法。

第二条 本市行政区域内餐饮具集中消毒及其监督管理活动，适用本办法。

第三条 本办法所称餐饮具集中消毒，是指餐饮具集中消毒单位（以下称集中消毒单位）为餐饮服务提供者提供餐饮具回收、清洗、消毒、包装、贮存、配送服务的活动。

第四条 市卫生行政主管部门是本市餐饮具集中消毒监督管理的主管部门，负责餐饮具集中消毒的指导、协调和监督考核工作。区卫生行政主管部门负责辖区内餐饮具集中消毒的日常监督管理工作。

工商、食品药品监督、环境保护、质量技术监督等行政主管部门按照职责，负责餐饮具集中消毒相关管理工作。

第五条 鼓励集中消毒单位成立行业协会，制定行业规范，督促集中消毒单位依法从事生产经营活动。

第六条 卫生行政主管部门应当设立统一的举报、投诉电话并向社会公开。举报、投诉属实的，由卫生行政主管部门依照规定对举报、投诉人给予奖励。

第七条 餐饮服务提供者使用的餐饮具应当经过消毒，符合国家相关消毒卫生标准。

不具备餐饮具自行消毒条件的餐饮服务提供者，应当使用经集中消毒的餐饮具。

第八条 申请设立或者变更集中消毒单位的，应当向所在区工商行政主管部门办理登记。

未取得工商营业执照的单位或者个人不得从事餐饮具集中消毒生产经营活动。

第九条 集中消毒单位应当自领取或者变更工商营业执照之日起五个工作日内，持下列材料向所在区卫生行政主管部门备案：

（一）工商营业执照；

（二）生产场所地址、厂区平面图、生产车间平面布置图；

（三）从业人员健康证明；

（四）法律、法规和规章规定的其他材料。

本办法施行前已取得工商营业执照的集中消毒单位，应当自本办法施行之日起一个月内，向所在区卫生行政主管部门备案。

第十条 集中消毒生产经营场所不得建于居民楼内，且距离有毒、有害场所及其他污染源三十米以上。

第十一条 集中消毒生产经营场所建设应当符合下列要求：

（一）清洗、消毒、包装总面积不得小于二百平方米；

（二）集中消毒工艺流程不得交叉或者逆向设置；

（三）地面、墙面、顶面便于清洗，设有通风、防鼠、防蝇等防护设施；

（四）非绿化地面采用硬质材料铺设；

（五）符合规划、环保和消防等相关要求。

第十二条 餐饮具集中消毒应当符合下列要求：

（一）配备去残渣、清洗、消毒、烘干一体化设备设施；

（二）生产用水符合生活饮用水卫生标准；

（三）洗涤剂、消毒剂、消毒器械符合国家相关卫生标准和规范；

（四）符合国家餐饮具集中消毒卫生规范的其他要求。

第十三条 餐饮具集中消毒产生的污染物应当按照规定进行处理，达到国家相关标准后方可排放。

第十四条 餐饮具集中消毒从业人员应当取得有效健康证明。患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等疾病或者有明显皮肤损伤未愈合的，不得从事餐饮具集中消毒活动。

第十五条 餐饮具集中消毒从业人员应当遵守相关卫生管理规范。进入生产场所前应当洗手消毒、佩戴口罩、穿戴工作衣帽，不得佩戴饰物。

第十六条 集中消毒后的餐饮具应当符合国家餐饮具消毒卫生标准。

第十七条 集中消毒后的餐饮具应当独立包装，并在包装上标明集中消毒单位名称、地址、联系电话、消毒日期和保质期限等内容。

第十八条 集中消毒后的餐饮具经检验合格并附消毒合格证明后，方可销售。

具备检验能力的集中消毒企业，应当设立与生产能力相适应的卫生检验室，对餐饮具进行检验，如实做好原始检验记录，为检验合格的餐饮具出具检验合格报告。

不具备检验能力的集中消毒企业应当委托具有法定资质的检验机构进行检验，出具检验合格报告。

原始检验记录和检验合格报告应当保存二年以上。

第十九条 集中消毒单位应当建立餐饮具出入库记录制度。记录应当保存二年以上。

第二十条 回收、配送餐饮具应当使用专用密闭运输车辆。装载已集中消毒的餐饮具前，车辆应当清洁消毒。

第二十一条 卫生行政主管部门应当加强对集中消毒单位的监督，定期随机抽样检验。

第二十二条 卫生行政主管部门应当向社会公布对集中消毒单位的监督和检验结果，并向工商、食品药品监督行政主管部门通报。

监督和检验中发现集中消毒单位有下列情形之一的，评定为不合格：

（一）不符合相关生产经营场所选址、建设或者生产要求的；

（二）未按照规定进行检验或者提供消毒合格证明的；

（三）消毒后的餐饮具不符合消毒卫生标准的。

卫生行政主管部门应当责令不合格集中消毒单位进行整改并加强整改监督。

第二十三条 餐饮服务提供者使用集中消毒餐饮具，应当查验集中消毒单位的消毒凭证，包括合格证明、数量、批号、进货日期、保质期等。

消毒凭证保存期限不得少于二年。

餐饮服务提供者不得使用评定为不合格集中消毒单位提供的餐饮具。

第二十四条 卫生行政主管部门对集中消毒单位进行监督检查时，可以调查情况、索取资料，进入生产经营场所检查、采样。集中消毒单位应当配合，不得阻挠、拒绝或者隐瞒。

第二十五条 工商行政主管部门对集中消毒单位市场主体资格进行监督管理，依法查处无照经营的违法行为。

第二十六条 食品药品监督行政主管部门对餐饮服务提供者进行监督管理，依法查处不按照规定使用消毒餐饮具的违法行为。

第二十七条 环境保护行政主管部门对集中消毒单位污染物排放情况进行监督管理，依法查处违法排放行为。

第二十八条 质量技术监督行政主管部门对餐饮具集中消毒检验机构进行监督管理，依法查处出具虚假检验合格报告的行为。

第二十九条 卫生行政主管部门是餐饮具集中消毒联合执法的牵头部门，负责组织相关行政主管部门联合执法。

第三十条 违反本办法规定，法律、法规和规章已有行政处罚规定的，从其规定。

第三十一条 违反本办法规定，集中消毒单位有下列情形之一的，由区卫生行政主管部门给予行政处罚：

（一）生产经营场所建设、生产不符合要求的，责令限期改正；逾期未改正的，处以一万元以上三万元以下罚款；

（二）从业人员无有效健康证明上岗的，处以二千元以上一万元以下罚款；

（三）从业人员不符合相关卫生管理规范的，责令改正，并处一千元以上五千元以下罚款；

（四）集中消毒餐饮具不符合国家餐饮具消毒卫生标准的，责令限期改正，并处一万元以上三万元以下罚款；

（五）集中消毒餐饮具未按照要求进行包装、标注或者附消毒合格证明的，责令限期改正，并处五千元以上二万元以下罚款；

（六）未进行出入库登记的，责令限期改正，并处二千元以上一万元以下罚款。

第三十二条 卫生、工商、食品药品监督、环境保护、质量技术监督等有关部门工作人员在餐饮具集中消毒监督管理工作中滥用职权、玩忽职守、徇私舞弊的，给予行政处分；构成犯罪的，依法追究刑事责任。

第三十三条 本办法自2014年8月1日起施行。

注：

南京市人民政府关于修改和废止

部分政府规章的决定

第321号令

《南京市人民政府关于修改和废止部分政府规章的决定》已经2017年10月27日市政府第138次常务会议审议通过，现予公布，自2017年12月1日起施行。

市长：缪瑞林

2017年10月30日

为了加强政府规章管理，维护法制统一，根据国家、省、市关于加强法治政府建设和“放管服”改革的相关要求，经对本市现行有效的107件政府规章进行清理，市人民政府决定对下列政府规章分别予以修改、废止：

（二十四）对《南京市餐饮具集中消毒监督管理办法》（第305号令）作出修改

删去第三十一条第（一）项。