

国家质量监督检验检疫总局关于在口岸食品生产经营单位推行食品卫生监督分级管理的通知 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/323/2021_2022__E5_9B_BD_E5_AE_B6_E8_B4_A8_E9_c80_323289.htm 国家质量监督检验检疫总局关于在口岸食品生产经营单位推行食品卫生监督分级管理的通知（国质检卫〔2006〕116号）各直属检验检疫局：总局《出入境口岸食品卫生监督管理规定》（质检总局令第88号，以下简称总局88号令）将于4月1日起实施。为贯彻落实总局88号令，规范口岸食品卫生监督行为，提高口岸食品卫生监督工作的效率与水平，现将与总局88号令相配套的《出入境口岸食品卫生监督分级管理实施方案》（以下简称《实施方案》，见附件）印发你们。请各单位在口岸食品卫生监督中将总局88号令与《实施方案》结合起来一并实施，执行中如有问题，请及时报总局。附件：出入境口岸食品卫生监督分级管理实施方案 二六年三月二十九日 出入境口岸食品卫生监督分级管理实施方案 为建立口岸卫生监督效果评价标准，使口岸食品卫生监督模式与国际接轨，规范口岸食品卫生监督行为，提高口岸食品卫生监督工作的效率与水平，根据国境卫生检疫法及其实施细则、食品卫生法、出入境口岸食品卫生监督管理规定（质检总局令第88号）等有关法律法规和规章的要求，结合检验检疫系统的实际，制定本实施方案。一、实施目的 实施口岸食品卫生监督分级管理制度是严格依法行政，切实转变工作作风，确保口岸食品卫生监督工作公平、公正、透明，加快监督模式转变的重要措施。通过该制度的实施，使口岸食品卫生监督工作由“定性管理”

向“定性定量相结合的动态管理”转变，由只对最终产品的检查向对食品生产经营全过程监管转变，由单纯监管的监督模式向监管与技术指导并重的监督模式转变，提高口岸食品卫生监督管理的水平，同时提高口岸食品生产经营者对卫生管理工作的重视程度，引导其增加硬件投入、健全管理制度，建立自律、诚信的机制，提高口岸食品行业卫生管理的整体水平。

二、实施原则

（一）依法原则。依据国境卫生检疫法及其实施细则、食品卫生法、出入境口岸食品卫生监督管理规定等法律法规的要求，科学、规范地实施口岸食品卫生监督分级管理制度。

（二）量化评价、分级管理的原则。采用危险性评估原则，考虑影响食品卫生安全的可能性及对人体健康的危害程度，对每一监督项目量化评价，确定各口岸食品生产经营单位的风险分级和食品卫生信誉度分级，据此确定卫生监督的类别和频率。

（三）全程、动态监督的原则。将卫生许可审查与日常卫生监督有机结合，共同决定每个口岸食品生产经营单位的风险级别、信誉度级别及监督的频率。食品信誉度分级不是固定不变的，除在食品生产经营中严重违反法律法规需要吊销卫生许可证外，凡违反关键监督项目的应采取降低等级的办法；在日常生产经营中保持良好记录的，也可向口岸检验检疫机构申请提高其等级。

（四）公开、公平、透明的原则。评定过程由口岸检验检疫机构负责组织，评定结果向社会公示，便于国内外旅客进行社会监督，从而推动和加强口岸食品卫生监督工作。

三、范围、内容、方法、步骤

（一）范围。口岸各食品生产经营单位（包括餐饮业、食品生产单位、食品经营单位及集体食堂等集体供餐单位）全面实施食品卫生监督分级管理制度。

（二）

内容。实施口岸食品卫生监督分级管理制度是对申请发放或已经取得卫生许可证的食品生产经营单位进行卫生许可和日常卫生监督量化评分，根据卫生许可的评分审查结果对申请发放卫生许可证的口岸食品生产经营单位进行卫生许可，根据卫生许可和日常卫生监督的评分审查结果对已经取得卫生许可证的口岸食品生产经营单位进行风险性分级和食品卫生信誉度分级，确定食品卫生监督的频率。（三）方法。1.卫生许可审查的量化评价。在口岸食品生产经营单位申请发放卫生许可证时，利用卫生许可审查分级管理评分表（见附件1、3、5）对其食品卫生管理、建筑布局、卫生设施等方面进行量化评价。2.日常卫生监督检查的量化评价。利用日常卫生监督分级管理评分表（见附件2、4、6），对口岸食品生产经营单位的卫生管理制度落实情况、从业人员的卫生状况、生产经营过程的卫生状况等，做出风险度、信誉度的量化评价。3.分级管理的实施。检验检疫机构对食品生产经营单位进行卫生许可审查和日常卫生监督检查，应当由2名以上口岸卫生监督员根据现场检查情况，规范填写评分表，并由食品生产经营单位人员和监督员共同签字。检验检疫机构根据对口岸食品生产经营单位进行卫生许可审查和日常卫生监督检查的结果，对不同类型的食品生产经营单位实施分级管理。

（一）卫生许可审查和日常卫生监督检查均为良好的企业，评为A级企业。检验检疫机构对A级企业每月监督1次。（二）卫生许可审查和日常卫生监督检查有一个良好的，评为B级企业。检验检疫机构对B级企业每月监督2次。（三）卫生许可审查和日常卫生监督检查均为一般的，评为C级企业。检验检疫机构对C级企业每月监督4次。（四）卫生许可审查结

论为差，或者卫生许可审查结论为良好/一般，但是日常卫生监督较差的，评为D级企业。检验检疫机构对D级企业不予卫生许可，或者次年不予续延卫生许可。检验检疫机构对不同级别的企业进行动态监督管理，根据风险分析和日常监督情况，可以在适当的时候进行必要的升级或降级调整。对于已经通过HACCP（危害分析与关键控制点）、ISO或其他认证的企业，要在推行分级管理的同时，协助企业进行相应的管理。

4. 实施卫生监督分级管理的组织管理工作。由国家质检总局卫生检疫监管司负责全国口岸食品卫生监督分级的组织、人员培训和业务指导工作。各地检验检疫机构负责各口岸的食品卫生监督分级管理工作。信誉度B以下单位，由口岸检验检疫机构负责检查、审核，审核结果应及时报直属局备案。符合信誉度A级条件的，由口岸检验检疫机构检查，并向直属局推荐，由直属局负责审核，并报总局卫生司备案。

5. 食品卫生监督分级的公示与标示管理。分级信誉度审核结果由国家质检总局负责公示。对取得信誉度A、B级的单位应当在其食品生产经营场所的醒目位置悬挂“口岸食品卫生等级标牌”。“口岸食品卫生等级标牌”由各直属局按照总局的要求来规范和统一管理。

（四）进度安排。

1. 2006年实施口岸食品卫生监督分级管理制度进度安排：第二季度组织对相关口岸的卫生监督员进行分级管理内容、方法、步骤等方面的培训；第三季度要求各直属局制定并上报各局的口岸食品卫生监督分级管理实施方案；第四季度首先在交通工具配餐单位实施卫生监督分级管理制度；年底召开全国口岸食品卫生监督分级管理制度工作总结会，总结2006年口岸食品卫生监督分级管理制度工作开展的情况。

2. 2007年开始，在口岸

食品生产经营单位全面实施食品卫生监督分级管理制度。四、保障措施（一）加强领导。全面实施口岸食品卫生监督分级管理制度是口岸卫生监督的重点工作，各口岸检验检疫局应给予高度重视，切实加强对此项工作的领导，组织制定工作方案，明确目标，落实责任；各直属局卫生检疫主管部门要积极督导，落实好此项工作。（二）加强宣传与培训工作。要广泛宣传食品监督分级管理制度重要性和必要性，在口岸范围内公示分级工作的信息和具体评分办法，做到公开、公正、透明。认真组织好对口岸食品生产经营单位实施食品卫生监督分级管理制度的培训工作，使口岸卫生监督员充分认识该制度实施的意义，了解内容，掌握标准，积极加强自身建设，提高口岸食品卫生管理水平。（三）完善工作制度。实施口岸食品卫生监督分级管理制度是构建食品生产经营单位企业信用体系的重要内容，要完善卫生监督工作制度，建立健全良好的运行机制，严格按照分级管理制度的要求确定监督频次，对食品生产经营单位的违法违规和不良行为要建立健全失信惩戒机制；同时，要建立守信奖励和激励机制。对A级食品生产经营单位，着重强化企业自身管理，原则上由口岸检验检疫机构按照分级管理制度的要求负责日常监督；对B、C级食品生产经营单位，要加强日常监督，督促其改善卫生状况，提高卫生管理水平；对D级单位，要实施停业整顿，整顿后仍达不到卫生要求的，次年不予换发新的卫生许可证，停止其经营活动。（四）加强督促检查，落实工作责任。各口岸检验检疫局应建立健全实施口岸食品卫生监督分级管理制度的良好运行机制，按照实施方案开展工作。总局卫生司负责全国口岸食品卫生监督分级的业务指导工

作，对实施工作进展缓慢的单位要重点督促检查，保证任务的完成。附件：1. 出入境口岸餐饮业卫生许可审查分级管理评分表 2. 出入境口岸餐饮业日常卫生监督分级管理评分表 3. 出入境口岸食品生产单位卫生许可审查分级管理评分表 4. 出入境口岸食品生产单位日常卫生监督分级管理评分表 5. 出入境口岸食品经营单位卫生许可审查分级管理评分表 6. 出入境口岸食品经营单位日常卫生监督分级管理评分表 附件1：出入境口岸餐饮业卫生许可审查分级管理评分表 被检查单位：结论：（良好，一般，差）

环节	项目	审查内容	分值	得分	小计
					卫生管理 制
度(10 (15分)	有健全的卫生管理制度和岗位责任制 分)		10		
					人
员 (5分)	设有食品卫生管理机构和组织结构，配有专职 或兼职食品卫生管理人员		5		
		证件 从业人员持有有效的健康 证并经卫生知识培训			合格
					建筑与布 选址
局(50分)	必须远离污染源，距离暴露垃圾堆（场）、坑 式厕所、粪池25米以上，环境整洁				

面积 必须与就餐人数、加工和供应品种及数量相适 10 (10分) 应，并符合有关规定

厨房使用面积 8M²、厨餐比 1:2

建筑材料 厨房地面以耐磨防滑、不渗水、易清洗材料铺 2 (12分) 设，并有一定坡度

涂，地面 5 墙壁采用浅色、无毒、不渗水材料覆
以上贴有1.5m以上的瓷片墙裙

天花板用防霉涂料覆涂 5

流程布局 加工场所按原料、半成品、成品的顺序予以布局

生熟食存放场所无交叉污染

粗加工间 分设肉类原料（包括水产品）和蔬菜原料洗涤

(区域) 间或池，并有明显标志 (5分)

加工肉类（包括水产品）的操作台、用具和容 5 器与蔬菜分开使用，并有明显标志

隔墙烧火炉灶或油气炉	5	烹调间	使用
		(区域)	
(14分)	安装有排气罩，排烟排气良好	2	
	设有配料操作台	2	
	设有食用具存放柜	5	
餐具洗消	设专用洗涮水池		
间(区域)			
	(5分)	充足、有效的消毒设施	
		充足、完善的餐具保洁	
设施	5		
供用餐者使用的洗手设施	2	餐厅	设
		(4分)	
	设有餐(饮)具存放柜	2	
证或化验单	食品贮存	采购	索取检验合格
	(16分)		
制度			有验收
			原料库
分主、副食仓库设置	2		
		(14分)	

不得与有毒有害物品同库存放 5

设隔离地面的平台和层架 5

有机机械通风设施 2

冷藏设施 有足够数量的冰箱（柜）
(2分)

满足生熟分开存放的要求

示装置 2
冷藏库(冰箱)有温度显

卫生设施 三防设施 非全部使用空调的单位，应配备纱
门、纱窗或 (42分) (10分) 者塑料门帘

木门下端装有金属防鼠板

5

栅 5
下水道出口处有金属隔

更衣室 设
从业人员更衣室（场所）、更衣柜 5 (场所)(1

0分) 设有洗手消毒设施 5

卫生间 厕所为水冲式或外设

5 (15分)

其门口与食品加工间

不直接相通 5

设有洗手设

施 5

废弃物存 各

场所设置密闭的废弃物盛放容器 2

放(7分)

按有关规定管理废弃食用油脂 5

加工用水 水源充足，水质符

合国家《生活饮用水卫生标

准》，二次

供水有完善的水源卫生防护设施

凉菜间 入口处设预进间 2

(6分)

设更衣及洗手、消毒设

施

配备有空气消毒装置

专间要求

配备有空调（

或降温设施）、食品冷藏设施

（19分）

配备专用工具

采用非手动式的水龙头 2

设有能够开合的食品输送窗 2

配餐间 设有洗手、消毒、更衣设施 (2分)
有空气消毒装置 专间要求 (19分)

设有配餐台
设有能够开合的食品输送窗 2

烧烤间 分设出入口 2 (11分)

清洗消毒设备完善 2

依次设腌制间（场所）、烧烤卤肉间（场所）和晾凉间（柜）

三防设施完备 2

加工间 5

独立的粗

合计

100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请
访问 www.100test.com