广安市公共餐饮具消毒管理条例（草案）

（征询意见稿）

第一章 总 则

**第一条【立法目的和根据】**

为了规范公共餐饮具的消毒及其监督管理，保障公众身体健康和生命安全，根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国传染病防治法》《四川省食品小作坊、小经营店及摊贩管理条例》等法律法规，结合广安市实际，制定本条例。

**第二条【调整对象及范围】**

本市行政区域内餐饮服务提供者、餐饮具集中消毒服务单位等从事公共餐饮具消毒活动以及相关监督管理，适用本条例。

本条例所称公共餐饮具包括餐饮服务提供者和餐饮具集中消毒服务单位为餐饮服务需要提供的餐具、饮具和盛放直接入口食品容器。

本条例所称公共餐饮具消毒，是指对公共餐饮具清洗后，用物理或者化学的方法消除或者杀灭公共餐饮具上的病原微生物并保持清洁、无毒、无害的处理活动。

**第三条【政府职责】**

市、县级人民政府统一领导、组织、协调本行政区域的公共餐饮具消毒监督管理工作以及突发公共卫生事件应对工作，建立健全监督管理协调机制和信息共享机制。

**第四条【部门职责】**

市、县级食品安全监督管理部门负责餐饮服务提供者对公共餐饮具的清洗、消毒和使用的监督管理。

市、县级卫生部门负责餐饮具集中消毒服务单位公共餐饮具清洗、消毒和使用的监督管理。

市、县级垃圾处理监督管理部门负责公共餐饮具消毒活动中餐厨垃圾处理的监督管理；市、县级污水处理监督管理部门负责公共餐饮具消毒活动中污水处理的监督管理。

市、县级公安、民政、司法、财政、生态环境、住房和城乡建设、教育、应急管理、市场监督管理等部门依照法律法规规定，负责公共餐饮具消毒管理相关工作。

**第五条【经费保障】**

本条例规定的培训指导、监督检查、检验设备配备、抽样检验、法规宣传等所需经费，依法列入同级预算。

**第六条【卫生安全要求】**

公共餐饮具使用前应当洗净、消毒。消毒后的公共餐饮具应当符合食品安全国家标准。

公共餐饮具消毒从业人员应当保持个人卫生，患有国务院卫生部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事公共餐饮具消毒工作。公共餐饮具消毒从业人员应当每年进行健康检查，取得健康合格证明后方可上岗工作。

公共餐饮具消毒场所设置及设施设备配备应当符合食品安全和环境卫生要求，污水处理和排放应当符合生态环境保护要求。

**第七条【举报与奖励】**

任何单位、组织和个人有权对违反本条例规定的行为进行投诉和举报。

市、县级人民政府应当建立公共餐饮具消毒投诉举报机制，公布投诉举报渠道和方式。举报的违法行为经查证属实的，依照有关规定给予举报人奖励。

第二章 分散式消毒管理

**第八条【分散式消毒含义】**

本条例所称分散式消毒，是指餐饮服务提供者在具备相应条件的情况下，对提供服务对象使用的公共餐饮具自行消毒的活动。

**第九条【餐饮服务提供者范围】**

下列餐饮服务提供者应当对其提供的公共餐饮具消毒：

（一）餐饮服务企业；

（二）小作坊、小经营店、摊贩等餐饮服务生产经营者；

（三）学校、托幼机构、养老机构、建筑工地等集中用餐单位的食堂；

（四）农村集体聚餐专业加工服务者；

（五）法律法规规定的其他餐饮服务提供者。

**第十条【消毒要求】**

餐饮服务提供者按照有关规定建立公共餐饮具清洗消毒保洁制度，对餐具、饮具进行清洗消毒，不得使用未经清洗消毒或者清洗消毒不合格的公共餐饮具。

餐饮服务提供者委托清洗消毒公共餐饮具的，应当委托符合法律法规规定条件的餐饮具集中消毒服务单位。

**第十一条【取得许可或者备案的餐饮服务经营者消毒要求】**

依法取得食品经营许可或者备案的餐饮服务经营者对公共餐饮具自行消毒，应当遵守下列规定：

（一）按照规定在室内设置与加工制作和提供餐饮服务需要相适应的公共餐饮具清洗消毒专用区域，并配备相应的清洗、消毒、保洁设施设备，各类设施设备以明显标识标明用途；

（二）清洗水池专用，采用化学消毒方法的设置专用消毒水池，采用物理消毒方法的设备符合国家有关规定；

（三）有熟悉消毒方法、消毒药配比和消毒效果评判知识的专职或者兼职人员；

（四）定期检查、维护、保养清洗消毒保洁设施设备，确保设施设备正常运行；

（五）按照餐饮服务食品安全操作规范清洗、消毒公共餐饮具，用水符合生活饮用水卫生国家标准，使用的洗涤剂、消毒剂符合食品安全国家标准；

（六）消毒后的公共餐饮具定位存放于专用的密闭保洁设施内，并定期清洁保洁设施，防止被污染；

（七）污水处理、餐厨垃圾处理应当符合生态环境保护要求。

**第十二条【小作坊、小经营店、摊贩等餐饮服务生产经营者消毒要求】**

小作坊、小经营店、摊贩等餐饮服务生产经营者提供餐饮服务使用的公共餐饮具应当无毒、清洁。

**第十三条【集中用餐单位消毒要求】**

集中用餐单位的食堂使用公共餐饮具提供餐饮服务的，按照本条例第十一条关于获得食品经营许可或者备案的餐饮服务经营者的规定进行消毒。

集中用餐单位的主管部门应当加强对集中用餐单位餐饮具消毒卫生安全教育和日常管理，降低消毒卫生安全风险，及时消除消毒卫生安全隐患。

**第十四条【农村集体聚餐消毒要求】**

农村集体聚餐专业加工服务者提供餐饮服务使用的公共餐饮具应当无毒、清洁。

农村集体聚餐专业加工服务者对公共餐饮具自行消毒的，清洗消毒区域应当远离畜禽圈舍、开放式厕所、垃圾堆、污水池、沼气池、粪坑等污染源，在开展消毒工作前采取措施消除老鼠、蟑螂、苍蝇等病媒生物及其孳生条件。

**第十五条【消毒记录制度】**

餐饮服务企业和集中用餐单位食堂应当建立公共餐饮具消毒记录制度，如实记录消毒的时间、数量、方式等。

**第十六条【查验与存放规定】**

餐饮服务提供者应当检查待使用的公共餐饮具，发现下列情形，不得使用：

（一）餐饮具表面有附着物；

（二）餐饮具表面有油脂、泡沫、异味；

（三）餐饮具包装破损或者标注内容不符合有关规定；

（四）超过餐饮具包装标识的使用期限；

（五）其他影响公共餐饮具安全卫生的情形。

未使用的公共餐饮具，应当设置专间（区）存放，未使用时不得拆损包装，保证公共餐饮具不受污染。

第三章 集中式消毒管理

**第十七条【集中式消毒含义】**

本条例所称集中式消毒，是指具有固定餐饮具消毒专用场所、专用设备和专门人员并经过登记的餐饮具集中消毒服务单位，对公共餐饮具提供集中消毒经营服务的活动。

**第十八条【餐饮具集中消毒服务单位登记】**

申请设立或者变更餐饮具集中消毒服务单位的，应当向所在地市场监督管理部门办理登记。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服务活动。

**第十九条【选址与内外环境要求】**

餐饮具集中消毒服务单位厂区选址应当符合国家餐饮具集中消毒服务单位卫生监督工作规范的要求，厂区内外环境应当符合下列要求：

（一）环境整洁，厂区远离畜禽圈舍、非水冲式厕所、垃圾堆、污水池、沼气池、粪坑等污染源，无积水、杂草，无蚊蝇孳生地，配置有污染物处理设施，垃圾日产日清；

（二）生产区和非生产区分开，生产车间面积、净高符合国家有关标准和卫生规范要求，车间内不得设置厕所，地面应有适当坡度排除积水；

（三）按照消毒工艺流程设置功能间（区），人流和物流、餐饮具回收入口通道和产品出口通道分开设置，配置有员工更衣室及洗手、消毒、二次更衣设施等通过式预进间，粗洗间（区）配备足量加盖密闭的垃圾存储设施，包装间配备空气消毒设施；

（四）生产区车间所用材质符合国家有关标准和卫生规范要求，配备通风、防尘、防虫、防鼠等设施；

（五）国家餐饮具集中消毒服务单位卫生监督工作规范规定的其他要求。

餐饮具集中消毒服务单位污水处理、废弃物处理应当符合生态环境保护要求。

**第二十条【生产过程要求】**

餐饮具集中消毒服务单位生产过程应当符合下列要求：

（一）保持生产环境和设备整洁卫生，设备的消毒工艺符合国家有关规定，洗涤剂、消毒剂、包装材料及其存放容器应符合国家有关标准，生产用水水质应符合生活饮用水卫生国家标准；

（二）生产用水流动冲洗，同一环节最终冲淋用水不得反复循环使用；浸泡、清洗、消毒餐饮具过程中不得使用化学消毒剂，洗涤剂、浸泡液当天使用并及时更换；

（三）消毒后的公共餐饮具独立包装、密封完好，包装上标注餐饮具集中消毒服务单位名称、地址、联系方式、消毒方法、消毒日期和使用期限等内容；

（四）已消毒与未消毒的公共餐饮具以及消毒后待检、检验合格和不合格的公共餐饮具分开存放，并设置易于识别的明显标志；

（五）配备回收公共餐饮具和盛装消毒后公共餐饮具的专用容器、工具以及密闭、专用的回收、配送公共餐饮具交通运输工具，使用后及时清洗、定期消毒；周转箱严格按程序进行清洗、化学浸泡消毒，消毒后清水冲洗去除消毒剂残留，干燥备用。

**第二十一条【质量管理】**

餐饮具集中消毒服务单位消毒后的公共餐饮具应当无毒、清洁，卫生和产品质量管理符合下列要求：

（一）建立并执行从业人员健康管理与卫生知识培训制度、餐饮具集中消毒卫生管理制度，配备专职或者兼职管理人员，有条件的可以设置卫生质量管理部门；

（二）建立健全消毒间安全操作规章制度、消毒灭菌程序制度以及执行过程记录制度；

（三）建立并执行包装、贮存、消毒灭菌后物品管理制度和消毒剂、洗涤剂、包装膜进货、索证、验收制度，建立进货索证和验收的档案；

（四）建立并执行已消毒餐饮具逐批检验制度和不合格餐饮具召回制度；

（五）建立餐饮具出库、入库登记制度，真实、完整记录进出餐饮具的种类、数量、使用单位名称、营业执照、地址、联系人和联系电话等并建立档案，不得随意涂改。

（六）向餐饮服务提供者提供公共餐饮具时，应当提交本单位出厂批次检验报告和消毒合格证明。

前款规定的各项记录、档案保存期限不得少于二年。

**第二十二条【产品自检】**

餐饮具集中消毒服务单位应当设立卫生质量检验室，配备相应的仪器、设备及检验人员，按照国家有关标准和规定，对消毒后的餐饮具逐批进行检验，检验合格后，方可出厂并随附消毒合格证明。

集中消毒服务单位消毒后餐饮具的批次检验记录、检验报告和消毒合格证明应当真实、完整、有效。

第四章 监督管理

**第二十三条【年度监督管理计划】**

市、县级人民政府应当将公共餐饮具消毒的监督管理纳入食品安全年度监督管理计划，并将公共餐饮具消毒突发公共卫生事件应对纳入食品安全事故应急预案。

**第二十四条【年度监督管理实施方案】**

市、县级食品安全监督管理和卫生部门应当按照年度监督管理计划，制定实施方案，组织开展餐饮服务提供者和餐饮具集中消毒服务单位公共餐饮具消毒监督检查工作，加强日常监督检查，对发生公共餐饮具消毒卫生安全事故风险较高的餐饮服务提供者和餐饮具集中消毒服务单位进行重点监督，依法查处违法行为。

**第二十五条【从业指导】**

餐饮具集中消毒服务单位领取营业执照前，可以向市、县级卫生健康、生态环境等部门申请餐饮具集中消毒服务从业指导。市、县级卫生健康、生态环境等部门自收到申请之日起五个工作日内开展从业指导。

乡镇人民政府（街道办事处）负责组织开展本行政区域内农村集体聚餐公共餐饮具消毒卫生安全技术指导，可以根据有关规定和实际需要商请所在地食品安全监督管理部门共同开展指导。

**第二十六条【从业人员抽查考核】**

市、县级食品安全监督管理、卫生部门应当定期或者不定期对公共餐饮具消毒从业人员和管理人员随机抽查考核，并公布考核情况。抽查考核不得收取费用。

**第二十七条【监督检查】**

市、县级食品安全监督管理、卫生部门在监督检查过程中，有权向餐饮服务提供者和餐饮具集中消毒服务单位了解情况，索取必要的资料，进入生产、经营场所检查，按照规定进行采样，对有关技术资料依法负有保密义务。

餐饮服务提供者和餐饮具集中消毒服务单位应当配合相关部门的公共餐饮具消毒监督检查、事故调查处理、风险监测和风险评估，不得拒绝。任何单位和个人不得阻挠、干涉公共餐饮具消毒突发公共卫生事件的调查处理。

**第二十八条【抽样检验】**

市级食品安全监督管理部门按照有关规定每季度对餐饮服务提供者消毒后的公共餐饮具组织开展一次抽样检验。市级卫生部门按照有关规定每季度对餐饮具集中消毒服务单位消毒后的公共餐饮具组织开展一次抽样检验。

抽样检验应当购买抽取的样品，委托抽样检验的应当支付相关费用；不得向餐饮服务提供者、餐饮具集中消毒服务单位收取检验费用和其他费用。抽样检验的结果依据有关规定向社会公布。

**第二十九条【安全信用档案】**

市、县级食品安全监督管理部门将餐饮服务提供者公共餐饮具消毒日常监督检查结果、违法行为查处等记入餐饮服务食品安全信用档案，依法向社会公布并实时更新；对有不良信用记录的餐饮服务提供者增加监督检查频次。

市、县级卫生部门建立餐饮具集中消毒服务单位公共餐饮具消毒卫生安全信用档案，记录日常监督检查结果、违法行为查处等情况，依法向社会公布并实时更新；对有不良信用记录的餐饮具集中消毒服务单位增加监督检查频次。

**第三十条【信息共享】**

市、县级相关部门应当建立协调配合机制，实现信息互通、共享。

市、县级市场监督管理部门应当将依法核发餐饮具集中消毒服务单位营业执照情况及时通报同级食品安全监督管理、卫生健康、生态环境、住房和城乡建设等部门。

市、县级卫生部门应当将监督检查发现餐饮具集中消毒服务单位提供不合格公共餐饮具的情况及时通报同级食品安全监督管理、应急管理等部门。

第五章 法律责任

**第三十一条【转致规定】**

违反本条例规定的行为，法律、法规已有法律责任规定的，从其规定。

**第三十二条【国家机关及其工作人员违反规定的法律责任】**

国家机关及其工作人员违反本条例规定，有下列情形之一的，由有权机关责令改正，对有责任的领导人员和其他直接责任人员依法给予处理；构成犯罪的，依法追究刑事责任。

（一）依法应当受理的许可申请、业务指导、投诉、举报不受理，或者不依法处理的；

（二）不依照法定程序执法的；

（三）依法应当予以制止或者处罚的违法行为不予制止、处罚，或者不依法处理的；

（四）故意损坏、擅自处理或者侵占当事人财物的；

（五）其他玩忽职守、滥用职权或者徇私舞弊的行为。

**第三十三条【餐饮服务提供者违反规定的法律责任】**

餐饮服务提供者违反本条例第六条第一款和第二款、第十一条第一项至第六项、第十三条第一款、第十五条、第十六条规定的，由市、县级食品安全监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处五千元以上五万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证或者备案证；构成犯罪的，依法追究刑事责任。

餐饮服务提供者违反本条例第十二条、第十四条规定的，由县级食品安全监督管理部门责令改正，予以警告，可处五百元以上五千元以下罚款，并可没收违法生产经营的食品；拒不改正的，处五千元以上三万元以下罚款，并没收违法生产经营的食品；情节严重的，由县级食品安全监督管理部门注销备案证或者由原发证部门注销登记卡，餐饮服务提供者、直接负责的主管人员和直接责任人员五年内不得从事食品生产经营工作；构成犯罪的，依法追究刑事责任。

餐饮服务提供者违反本条例第十一条第七项规定的，按照《中华人民共和国环境保护法》《广安市城乡污水处理条例》等法律法规有关规定追究责任。

**第三十四条【餐饮具集中消毒服务单位违反规定的法律责任】**

餐饮具集中消毒服务单位违反本条例第六条第一款和第二款、第十九条第一款、第二十条至第二十二条规定的，由市、县级卫生部门责令限期改正，给予警告；拒不改正的，处五千元以上五万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销营业执照；构成犯罪的，依法追究刑事责任。

餐饮具集中消毒服务单位违反本条例第十九条第二款规定的，按照《中华人民共和国环境保护法》《广安市城乡污水处理条例》等法律法规有关规定追究责任。

**第三十五条【拒绝、阻挠、干涉食品安全监督检查的法律责任】**

违反本条例规定，拒绝、阻挠、干涉有关部门、机构及其工作人员依法开展公共餐饮具消毒监督检查的，由有关主管部门按照各自职责分工责令停产停业，并处二千元以上五万元以下罚款；情节严重的，吊销许可证；构成违反治安管理行为的，由公安机关依法给予治安管理处罚；构成犯罪的，依法追究刑事责任。

违反本条例规定，对举报人打击报复的，依照有关法律法规的规定追究责任。

第六章 附 则

**第三十六条【一次性餐饮具使用要求】**

餐饮服务提供者提供餐饮服务，使用的一次性餐饮具应当符合国家有关标准。禁止重复使用一次性餐饮具。

**第三十七条【名词解释】**

本条例所称农村集体聚餐专业加工服务者，是指应举办者要求上门提供宴席加工服务活动以及承办者采取远程制作加工与现场加工相结合从事集体聚餐加工服务活动的队伍或个人，如“坝坝宴一条龙”“家宴服务队”、农村流动厨师等。

**第三十八条【生效时间】**

本条例自XX年XX月XX日起施行。