

关于认真贯彻《餐饮业食品卫生管理办法》 加强餐饮业卫生管理工作的通知

各省、自治区、直辖市卫生厅(局),贸易厅(局),有关新闻单位:

餐饮业卫生直接关系到人民群众的身体健康,对稳定社会秩序和促进经济发展具有重要的作用。近年来,在各级政府和广大餐饮企业的共同努力下,我国餐饮卫生面貌得到了明显改善。但是,随着行业规模、网点数量和经营服务领域的不断扩大,当前餐饮业卫生管理工作尚存在很多不容忽视的问题,如:有的企业依然存在重经营、轻卫生的思想观念;部分从业人员专业素质较低,卫生知识与规范技术操作基础薄弱,亟待加强培训;一些餐饮摊点存在着脏、乱、差现象,基本卫生条件难以保证;无证无照经营的情况在一些地区仍然比较严重等,食物中毒事件时有发生,直接威胁着人民群众的身体健康。

今年6月1日,《餐饮业食品卫生管理办法》已正式实施。这对于完善《中华人民共和国食品卫生法》法规体系,提高餐饮企业自身经营水平和市场竞争能力,促进消费者的身体健康,具有十分重要的意义。各地要积极开展贯彻《餐饮业食品卫生管理办法》活动,加强餐饮卫生管理工作,现将有关要求通知如下:

一、加强《餐饮业食品卫生管理办法》的宣传贯彻工作。各地卫生行政部门和行业主管部门要充分认识加强餐饮业卫生管理工作的紧迫性与重要性,进一步加强餐饮卫生工作的组织领导和《餐饮业食品卫生管理办法》宣传贯彻工作,要把这次法规宣传贯彻活动作为近期食品卫生管理的一项重要内容,认真研究部署宣传贯彻工作的主要活动,把各项工作落到实处。要通过多种渠道,开展形式多样、喜闻乐见的宣传贯彻活动,进一步提高消费者和经营者的卫生意识,强化卫生观念。要在餐饮企业广泛普及卫生法规知识,积极引导消费者不在无照摊点消费,通过宣传贯彻活动,增强全社会遵守卫生法规的自觉性。

二、加大对餐饮业卫生监督管理的力度。各级卫生行政部门与餐饮业行业主管部门要依据《中华人民共和国食品卫生法》、《餐饮业食品卫生管理办法》和《餐饮业开业的专业条件技术要求》等法律法规和国家标准的规定,相互配合,密切合作,共同加大对餐饮业卫生监督管理的力度。近期两部门要联合组织专门力量,开展一次对现有餐饮企业的全面监督检查工作。监督检查的重点包括餐饮业经营资格、卫生管理制度、食品原料的索证制度、加工场所卫生、食品贮存卫生条件、人员卫生、餐饮具的卫生等。各地要按照有关法规和国家标准的要求,严格审查现有餐饮企业的经营卫生条件与资格,对不符合规定的餐饮企业要依法予以清理整顿;对各类非法无证经营活动,要积极协同公安、工商等有关部门,共同打击,严厉查处,维护市场秩序,规范经营行为,创造一个良好的社会餐饮卫生环境。

三、不断完善餐饮企业的卫生管理制度。各地要通过加强对餐饮业卫生工作的指导和服务工作,积极总结推广餐饮业自身卫生管理的先进经验,加强交流,促进提高。一方面,要指导企业建立健全卫生管理制度,将卫生管理纳入科学管理体系范畴,实行卫生责任制,严把进货的索证关,加工过程的卫生关和食品的贮存关,更好地满足广大消费者的需求。另一方面,要加强从业人员的卫生技术培训工作,增加餐饮卫生管理制度、卫生操作技术、营养卫生、开业标准等内容,进一步提高从业人员基本素质与实际技能。

四、促进行业技术进步,不断提高餐饮卫生水平。各地要积极推进餐饮企业技术改造和高新技术的推广应用,引进和吸收先进的厨房设施设备,提高企业经营的硬件条件。要加快引导和促进快餐连锁、配送与中心厨房等现代化经营方式的发展,逐步改善传统经营方式对行业卫生水平的束缚。同时,要积极推进餐饮业分

等定级国家标准的实施,带动企业经营条件和经营档次的全面提高,不断提高餐饮业的卫生水平。

特此通知。

中华人民共和国卫生部
国家国内贸易局
二〇〇〇年七月十日

卫生部关于开展生禽肉产品专项治理工作的紧急通知

卫机发[2000]16号

北京、上海、天津、山东、江苏、浙江、广东、广西、四川、内蒙、海南省、自治区、直辖市卫生厅(局):

据有关部门反映,最近一段时期,大量的禽畜内脏及鸡爪、鸡脖等在国外不被人食用的废弃物大量进口到我国。不仅严重地影响了我国养殖业的发展,而且对消费者的身体健康造成了潜在的危害。为进一步加强生禽肉的卫生管理,维护我国的合法权益,保护消费者的身体健康,决定于7月上旬组织有关省份开展生禽肉产品的专项治理工作,现将有关事项通知如下:

一、各有关省份应充分重视这次监督检查工作的重要性和必要性,加强领导,认真组织,按计划落实此项工作。

二、检查的依据为《中华人民共和国食品卫生法》、《肉与肉制品卫生管理办法》、《鲜(冻)禽肉卫生标准》。检查的产品有白条鸡、鸡爪、鸡脖及畜、禽的内脏,每个省份应至少检查5个畜禽肉(副产品)批发市场、15个批发商、10个禽肉产品冷库,并采集进口和国产产品进行实验室检查。检查项目有:1、生产经营企业的卫生许可证;2、卫生检验合格证明及进货索证情况;3、禽肉产品的存放设施、包装情况、感官卫生情况、杂质污染情况,并分别采集进口和国内产品进行实验室检验;4、企业经营设施、设备和环境条件。

三、对检查中发现违法生产经营行为,应依法查处。对无卫生许可证的生产经营单位应依法取缔;对不能提供口岸食品卫生监督检验机构检验合格证书的进口禽肉产品应将其列为禁止生产经营的食品,按照《中华人民共和国食品卫生法》第四十二条的规定查处。

四、加强舆论监督工作,及时向新闻媒体公布监督检查情况,树立卫生行政部门执法的形象和权威。

请于7月底前将检查总结和检查记录表传真或函寄卫生部食品卫生监督检验所。

联系人:包大跃、李泰然

联系电话:67791258 传真:67711813

地址:北京潘家园南里7号 邮编:100021

附件:生禽肉产品生产经营情况检查记录表(略)

卫 生 部
二〇〇〇年七月五日

关于加强夏季食品卫生监督工作预防食物中毒的紧急通知

卫机发[2000]13号

各省、自治区、直辖市卫生厅(局):

最近,我部连续收到重大食物中毒事故的报告。仅6月上半月,就收到5起重大食物中毒报告,其中4起发生在学校,1起发生在家庭,中毒607人,死亡4人。6月2日,安徽省南陵县一小学因食品加工不当引起细菌性食物中毒,中毒98人;6月4日,河南襄城县一中学发生投放“毒鼠强”引起的食物中毒,中毒298人;6月