

监督管理

餐饮业量化分级管理 A 级单位评定问题分析

李 军 宋仰东 张玉华 王 健  
(济宁市卫生局卫生监督所,山东 济宁 272045)

**摘 要:**目的 推进餐饮业量化分级管理工作。方法 分析量化分级管理 A 级单位评定工作中存在的问题。结果 部分企业申报积极性不高,申报资料无统一标准,基层卫生监督机构初审把关不严、监督员指导不到位,评分表分类不细。结论 要做好餐饮业量化分级管理工作需加大宣传力度、营造量化分级管理氛围,严格地市级初审,制定统一申报资料标准,加大基层卫生监督员和企业卫生管理员培训力度,修改量化分级管理评分表。  
**关键词:**餐馆;全面质量管理;法学

Problems in Authentication of Grade A Units in Quantitative Graded  
Administration of Restaurants

LI Jun , SONG Yang-dong , ZHANG Yu-hua , WANG Jiang  
(Jining Municipal Institute of Health Inspection , Shangdong Jining 272045 , China)

**Abstract :** **Objective** To advance the quantitative graded administration of restaurants. **Method** The evaluation data of grade A units in the administration of restaurants were reviewed. **Results** The following problems were revealed. A number of restaurants took a passive attitude to apply for grade A evaluation. The required materials of applying for grade A unit lacked an unified standard. Some basic sanitary organization responsible for the evaluation did not check on the first examination strictly. The restaurants did not get enough instruction from the sanitary supervisors. The scoring chart for the evaluation was not designed in enough detail. **Conclusion** There are needs of strengthening the propaganda of the quantitative graded annimistration aming the staff of restaurants , conducting the first examination strictly at the prefecture level , formulating unified standard of application material , enhancing the training of basic sanitary supervisors and managers and revising the scoring chart.  
**Key word :** Restaurants ; Total Quality Management ; Jurisprudence

乳制品中的雌激素可能为前列腺癌发生的诱因之一<sup>[4]</sup>。目前尚无直接证据证实牛奶中的雌性激素对人体健康有不利影响。

参考文献

[1] GANMAA D , SATO A. The possible role of female sex hormones in milk from pregnant cows in the development of breast , ovarian and corpus uteri cancers[J]. Med Hypotheses , 2005 ,65 (6) :1028-1037.  
[2] 韩佩珍. 化学发光免疫分析[J]. 国外医学·放射医学核医学分册 ,2000 ,24 (5) :196-201.  
[3] 李湘鸣,刘秀梵. 牛奶中雌性激素样物质对雄性大鼠生殖腺的

影响[J]. 卫生毒理学杂志 , 2003 ,17 (2) : 97-100.

[4] QIN L Q , WANG P Y , KANEKO T , et al. Estrogen : one of the risk factors in milk for prostate cancer[J]. Med Hypotheses , 2004 ,62 (1) : 133-142.  
[5] GANMAA D , WANG P Y , QIN L Q , et al. Is milk responsible for male reproductive disorders ? [ J ]. Med Hypotheses , 2001 , 57 (4) : 510-514.  
[6] 郭子侠,涂晓明,徐筠,等. 动物性保健食品性激素含量调查及评价[J]. 中国食品卫生杂志 , 2000 ,12 (3) : 29-30.  
[7] BERSTEIN L , ROSS R K. Endogenous hormones and breast cancer risk[J]. Epidemiol Rev ,1993 , 15 (1) : 48-65.

[收稿日期 :2006 - 12 - 11]

中图分类号 :R151. 3 ;Q579. 13 ;TS252. 2      文献标识码 :C      文章编号 :1004 - 8456 (2007) 02 - 0139 - 03

为实现国务院食品药品放心工程确立的目标,营造一个良好的食品安全环境,卫生部在 2002 年 4 月下发了《卫生部关于推行食品卫生监督量化分级管理制度的通知》,组织制定了《食品卫生监督量化分级指南》<sup>[1]</sup>。并在广东、上海等部分省、市进行试点基础上,于 2003 年 9 月下发了《卫生部关于全面实施食品卫生监督量化分级管理制度的通知》确立在食品卫生监督执法工作中全面实施量化分级管理制度。

食品卫生量化分级管理工作在监督执法工作中实施已有 4 年的时间。笔者应邀参加了山东省多个地市的食品卫生量化分级管理 A 级单位的评定工作。现就其评定工作中存在的主要问题进行分析。

## 1 主要问题

1.1 企业申报积极性不高 部分餐饮企业领导不重视,认为达到食品卫生信誉度 B 级或 C 级,符合发证的基本要求就可以了,申报食品卫生量化分级管理 A 级评定还要经过多次检查整改,调整布局,进一步完善基础卫生设施,给企业增加资金、人力、物力投入,短期内不会明显提高经济效益。有的单位领导认为通过食品卫生量化分级管理 A 级评定要应付各种参观、检查,给企业增加了各种负担,因此准备不全,申报积极性不高。

1.2 申报资料无统一标准 餐饮业食品卫生量化分级管理评分表的卫生管理环节,需要提交 15 项左右的卫生管理制度和 10 项左右的岗位责任制,需要提交书面的食品卫生管理机构和卫生管理员设置情况;需要提交从业人员的有效健康证明和卫生知识培训合格证明复印件;在食品储存环节需要提交被采购单位的卫生许可证复印件和被采购食品的检验合格证明。

由于目前还没有出台申请食品卫生量化分级管理 A 级单位评定应提交的规范性材料,所以各地在要求提交的材料种类方面有一定的差异。

1.3 基层卫生监督机构把关不严 餐饮业卫生许可审查量化评分表<sup>[2]</sup>涉及关键监督项目 26 条,餐饮业经常性卫生监督量化评分表<sup>[3]</sup>涉及关键监督项目 5 条。关键监督项目有一项不符合要求,就评为差。评审条件虽严,但基层卫生监督机构把关不严,分析其原因:一是个别基层卫生监督机构认为别的地市通过初审的单位数量较多,而自己地市如把关太严,则通过初审的单位数量较少,面子上不好看,对领导也不好交代,因此存在盲目攀比现象。二是餐饮单位有很高的申报积极性,但基础卫生设施离“A 级单位”有一定差距,基层卫生监督机构为不打击申报单

位的积极性,人为的让这样的单位通过初审。

对食品卫生 A 级信誉度单位初审把关不严的常见问题有:餐厨比达不到大于或等于 1 比 2 的要求;有的凉菜间或备餐间内没有洗手消毒设施,有的没有空气消毒设施或消毒设施不能正常使用;有的没配空调(或降温设施);有的单位食品库房内存有过期食品等关键监督项目不符合要求。有的单位灶房与卫生间对门;有的餐具放在电子消毒柜里面消毒,后面及附近却没有电源可以利用;有的没有足够的餐具消毒和保洁设施;有的存在明显的布局不合理,离 B 级的要求尚有差距。

1.4 基层卫生监督员指导不到位 基层卫生监督员参加专业培训的机会较少,对卫生标准操作程序(SSOP),危害分析与关键控制点(HACCP)等国际先进的管理理念知之甚少,业务能力不足,不能正确地理解餐饮业食品卫生量化分级管理标准。由于不同单位存在的问题有较大的差异,增加了指导难度,检查发现部分企业没有完全按照原料、半成品、成品的加工顺序予以布局,没有完全做到由清洁区向非清洁区过渡;有的餐饮企业将主食仓库设在厨房的最里面,蒸汽湿度大,不易通风,这与业务能力不足,监督指导不到位有一定关系。

1.5 信誉度对声誉的影响 餐饮企业通过食品卫生信誉度 A 级评定以后,经过媒体宣传,对企业来说扩大了社会知名度、提升了社会声誉。而卫生行政部门为企业授牌,等于把自己的信用与企业放在一起<sup>[4]</sup>。由于经常性卫生监督量化分级管理侧重于加工过程的卫生要求,即“软件”,因此可变性大,如授牌信誉度较高的企业由于管理不善,加工过程不符合卫生要求,造成食品污染事故或食物中毒发生,则直接影响卫生行政部门的声誉。

1.6 评分表分类不细 评分表分类不细<sup>[4-7]</sup>,餐饮业大小、规模不同,加工经营种类不同(如:西式快餐、中式火锅等),按卫生许可量化评分表的要求合理缺项较多,不能真实地反映企业卫生状况。而餐饮业经常性量化评分表中“烹调后至食用前存放超过 2 h 的食物,存放条件不当”、“隔夜隔餐熟制品食用前未充分加热”等在即时检查时可操作性不强,很难衡量<sup>[5]</sup>;另外,两种量化评分表都没有涉及面食加工间的卫生要求,属于漏项。

## 2 建议

2.1 加大宣传力度、营造量化分级管理氛围 举办培训班、企业现场培训、讨论会等,加强对企业主管领导和卫生管理人员食品卫生监督量化分级管理有关知识的培训,使企业了解量化分级的具体内

容,加强企业自律。通过学习与培训,提高企业负责人对实行食品卫生监督量化分级管理制度重要性及必要性的认识。

通过新闻媒体进行宣传,一方面要通过大力度、广范围的宣传,把食品卫生量化分级的相关法律、法规和具体要求告知餐饮单位和广大就餐消费人员;另一方面要公示量化分级管理工作的信息,通过宣传好的、信誉度高的单位,引导人群选择消费。同时对不积极参与食品卫生量化分级管理和卫生条件差的单位予以曝光,通过宣传为此项制度的全面实施创造良好的社会氛围。

**2.2 制定统一申报资料标准** 为改变目前申报资料无统一标准要求的现象,建议制定“申请食品卫生量化分级管理 A 级信誉度单位评定应提交申报材料标准”,规定申报资料除了要有食品卫生管理制度、岗位责任制、食品卫生管理机构、卫生管理员设置情况、从业人员的有效健康证明和卫生知识培训合格证明复印件、被采购单位的卫生许可证复印件和被采购食品的检验合格证明、卫生监督机构的卫生许可量化得分和经常性卫生监督量化得分之外,还要提交拟申报“A 级单位”食品卫生许可证复印件、厨房平面布局图(图上要标注各功能分区及面积)、加工经营场所总面积、食品处理区与就餐场所面积比、每餐最大就餐人数、企业年度食品卫生培训计划(已实施的培训记录)等,与《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》要求相对应。

**2.3 严格地市级初审** 由于组织量化分级管理 A 级单位评定工作,需要地市级卫生监督机构抽调专业技术人员,如地市级初审把关不严,初评通过的单位数量就多,则需要抽调的专业技术人员数量就多,这样既给 A 级单位评审增加了工作量,又造成人力、物力、财力的浪费。因此应按“食品卫生监督量化分级管理指南”及评分表的要求,严格做好地市级初审工作。

**2.4 加大培训力度** 食品卫生监督量化分级管理制度专业性很强且被量化单位存在问题多,这就要求监督人员首先要认真学习,掌握量化标准,提高业务水平,对被量化单位进行耐心细致工作,并根据具体情况给予具体指导。由于部分基层卫生监督员是非卫生专业技术人员,基础差,工作任务重,参加学习的机会少,业务能力不足,对量化分级管理工作指

导不到位,因此,要加强基层卫生监督员培训工作。

加强对企业食品卫生管理员的培训工作,加强对食品卫生管理员食品卫生知识、食品卫生监督量化分级管理要求的培训,提高企业自律的能力,实行科学监管。

**2.5 修改量化分级管理评分表** 按类别、规模修改量化分级管理评分表<sup>[4-7]</sup>,使大、中、小型餐饮企业、单品种加工(如加工面食、蒸馒头)、西式快餐、中式火锅等都有操作性强的量化分级管理评分表,以避免“以偏盖全”。

根据《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》,结合实际情况进行细化,如在卫生许可量化评分表“流程布局”一项中,增加“成品通道与原料通道、餐具回收通道分开设”、“距离加工经营场所 25 m 范围内不得圈养、宰杀活的禽畜类动物”,在“粗加工操作场所”一项中增加“粗加工操作场所应室内设置”,在“专间要求”一项中增加“生食海产品加工间”的卫生要求。在经常性卫生监督量化评分表“加工过程一般卫生要求”中增加“不得将回收后的食品(包括辅料)经烹调加工后再次供应”,“不得在专间内从事与加工无关的活动”,对量化表中的具体项目和分值做适当调整,以增加其可操作性。强化卫生许可量化评分表的硬件要求,即设备设施和卫生条件。强化日常监督量化评分表的软件要求,即管理和行为规范。

## 参考文献

- [1] 中华人民共和国卫生部. 食品卫生监督量化分级管理指南[Z]. 2002 - 04 - 20.
- [2] 中华人民共和国卫生部. 餐饮业卫生许可审查量化评分表[Z]. 2002 - 04 - 20.
- [3] 中华人民共和国卫生部. 餐饮业经常性卫生监督量化评分表[Z]. 2004 - 04 - 20.
- [4] 黄锦生. 关于餐饮业量化分级管理的一些思考[J]. 中国卫生监督杂志, 2005, 12(5): 281-283.
- [5] 张圣利. 餐饮业量化分级管理标准问题分析与探讨[J]. 中国食品卫生杂志, 2006, 18(2): 141-143.
- [6] 于广胜, 解丽丽, 顾钧. 县级餐饮业卫生监督量化分级工作探讨[J]. 中国卫生监督杂志, 2005, 12(5): 390-391.
- [7] 沙纪辉, 王明, 陈松青, 等. 大、中型餐饮单位和学校食堂食品卫生监督量化分级评审结果分析[J]. 中国卫生监督杂志, 2005, 12(4): 279-281.

[收稿日期: 2006 - 12 - 05]

中图分类号: R15; D920. 4 文献标识码: C 文章编号: 1004 - 8456(2007)02 - 0141 - 03