

## 监督管理

# 浅谈食品卫生量化分级管理规范存在的问题与改进方法

张素英

(南岸区卫生监督所,重庆 南岸 400060)

关键词:食品;安全管理;法学;立法;食品

为尽快使我国食品卫生监督模式与国际接轨,对食品卫生建立长效的监管机制,卫生部于 2002 年 7 月发布了《卫生部关于推行食品卫生量化分级管理的通知》卫法监发[2002]107 号文。实施食品卫生量化分级管理制度的目标是建立符合市场经济发展新形势要求的食品卫生监督管理模式,通过对企业进行风险分析和信誉分级,形成激励机制,最大限度地调动企业积极性,加强企业自身管理能力建设;同时规范卫生监督行为,使执法强度、执法水平和执法效率具有可操作性和可比性,建立明确的监督效果评价标准,实现食品卫生监督由定性管理向定性定量相结合的动态管理转变,将注重最终产品抽检转向对食品生产经营全过程的监管,将单纯监管转向监管和技术指导并重的模式。从 2002 年到 2006 年实施此项工作 4 年来,对保障食品卫生安全起到了一定的作用,但在实施的过程中也发现了有不足之处,如有的实际操作不强、有的标准不好掌握等,现浅述如下供探讨。

### 1 探讨的问题

1.1 评分表中带 号的 key 项太多且不切合实际 按照注解,“ 是 key 项目,如有一项不符合要求则评为差”,这条操作性不强。如餐饮业、食品经营单位、食品生产企业卫生许可审查量化评分表(附件 2-1、2-2、2-3)中的“从业人员持有有效的健康证并经卫生知识培训合格”为 key 项,如果只要有一人无健康证都算无证,假如申办单位有 100 个从业人员,但有一人或几人无健康证,此项就为差,仅此一项就不能办理卫生许可证,是否过于严厉?又如附件 2-1 中“餐厨比 1:2”项,绝大多数餐饮单位都未达到,尤其在寸土寸金的大都市或各地的商业黄金地段更不易达到,南方较多火锅店制作过程特殊,不应与中餐同样要求。再如附件 2-1 中“分设肉类原料(包括水产品)和蔬菜原料洗涤间或池,并有明显标志”,如果已经分了专间或专池,部分标志不全也评为差,是否

合理。

1.2 评分设置不恰当 评分表中的 10 分、5 分、2 分是按风险大小及对人体健康危害程度大小而定,如不符合要求,该项不得分。一是满分的概念不好掌握,如附件 2-1、2-2、2-3 中的“有健全的卫生管理制度和岗位责任制”10 分,怎样算健全,各行业健全的制度有哪些?表后没有解释,如果一个大型的餐饮单位应有 10 个制度的已有了 9 个,按规定不能得分,一个小型的餐馆只有餐具消毒和厨房卫生制度 2 个,具备了就应该得 10 分。又如附件 2-1 中的“加工肉类原料(包括水产品)的操作台、用具和容器与蔬菜分开使用,并有明显标志”5 分,如部分标志不齐,则 1 分都得不到;附件 2-1 中“设从业人员更衣室(场所)、更衣柜”5 分,“设有洗手消毒设施”5 分,只适用于大型酒楼,大多数饮食店无法做到;再如附件 3-1、3-2、3-3 中“从业人员有不良卫生习惯”5 分,如果有个别从业人员有不良卫生习惯,就把所有的人员否定了,是否恰当。

1.3 评分表部分项目要求表述不当 附件 2-1、2-2 中对选址的要求是“必须远离污染源……等 25 m”,而作为对环境卫生要求更高的食品生产企业来说,其选址的要求还只是“周围无粉尘、有害气体、放射性等污染源,无昆虫滋生地”,其“周围”没有距离的要求。

1.4 标准太笼统不便操作 食品生产经营单位根据自己的经济能力、对市场了解的情况和自己的技术力量等来决定生产经营场所的大小、投资的规模和品种,此量化分级的要求没有规模之分,规模大小都一个要求,在实际工作中不太好操作,如一个小的糕点加工房与一个大型的糕点生产企业同属食品加工业,用同一标准来衡量是否合理?再如一个生产糕点的企业与一个加工炒货的企业,一个是生产直接入口食品,一个是生产非直接入口食品,用同一评分标准是否恰当?按照有合理缺项,标化后算分,有可能加工炒货的比加工糕点的分高。

1.5 监督频次与监督人员不足存在矛盾 按照“食品卫生量化分级监督频率表”要求,被评为 B 级的

作者简介:张素英 女 副主任医师



餐饮单位,每年的监督频次是6次,如一个区被评为B级有1500户,监督的量是9000次/年,监督员必须两人一起才能监督执法,除去所有节假日每月工作20天,每天监督10户,一月200户,一年2400户,仅此一项工作就需要8名监督员,还不算C级是10次/年,对其他行业的监督,监督所的其他业务工作,如食品生产经营单位卫生许可的审查,重大活动、会议的公共卫生保障,健康相关产品的抽检,对食品卫生法律法规、卫生知识的宣传培训,处理群众投诉等等工作。另外,按照“食品卫生量化分级监督频率表”来看,A级单位简化监督、B级单位常规监督、C级单位强化监督,但由于A级单位承担的保障或接待任务多,实际上被检查的次数还多些。

1.6 一年才评是否恰当 新开的有一定规模的食品生产加工单位、餐饮单位、学校食堂和食品超市等荣誉感较强,进行预防性审查时按照A级标准进行,若按照卫法监发[2002]107号文件“新领取卫生许可证的一年不评级”的规定,这些单位不能评为A级,尤其对食品生产加工企业不公平,因为今年6月1日起施行的《食品卫生许可证管理办法》第34条规定:“受委托方应当符合下列条件:……食品卫生信誉度达A级”,也就是说,许可审查时得分为总分的85%甚至更高者,由于没有到一年就没有资格评为A级,也就没有资格接受委托加工。

1.7 由于没有优惠政策或激励机制对大多数食品生产经营单位来说实际意义不大 一些新开的单位或经营时间较长的单位,受资金或意识的影响,认为A、B、C级都是一样的做生意,达到A级又没有享受到什么优惠政策,就不愿达A级。又由于被评为A、B、C级的要自己掏钱做“食品卫生等级标牌”,尤其对于B、C级来说,掏了钱挂一个牌,对自己没有任何积极意义,所以不愿意配合此工作的进行。

## 2 建议

2.1 关键项不宜太多 附件2-1中的健康证、餐厨比,附件2-3的检验合格后出厂等不应设为关键项,因为从业人员可随时变动,经营火锅或汤锅的厨房

面积没有经营中餐的大,有的小型食品厂是委托检验不可能每批都检验。

2.2 各项的分值不应一刀切 尤其是10分、5分的项应视具体情况而定,如管理制度、卫生制度落实、原辅材料索证等,做到的应适当给分,给监督员一定的自由裁量权。

2.3 与污染源的距離应一致 食品生产企业、食品经营和餐饮业对环境的要求都应是远离污染源25m以上,或1000m以上。

2.4 标准应根据食品生产经营的种类而定 卫生管理、选址可以是共同的,但布局、工艺流程、设施与设备卫生等应分别要求,可按照肉制品、饮料、炒货、酿造、糕点等大类分,充分体现公平而且便于操作。

2.5 监督的频次应视具体情况而定 应根据所从事行业风险的大小、实际的工作情况而定监督频次,如一个小副食店被评为C级,没必要一年监督6次,一个被评为A级的餐饮单位如果接待任务多,则应加强监督指导。

2.6 评定A级的时间可灵活 原则上经营1年以上的单位才有资格参加评定,但对投资上了一定资金、规模的、管理非常完善的企业可在卫生许可时就评为A级,因为此时的食品生产企业才有资格接受委托加工。

2.7 争取政府支持对A级单位给予一定的优惠 充分调动企业的积极性争创更高的级别,如质监、商委部门对获得某某称号的企业争取政府的支持,对水、电、气、排污等按级别给予不同的优惠。

各地通过对食品生产经营单位、餐饮业、学校食堂的量化分级管理的开展,尝试了这种新的监督管理模式,也积累了一些经验。笔者认为食品量化分级管理这项工作的某些内容需要完善或明确,以提高此项工作的可操作性、合理性、适用性,真正达到卫生部提出的合理配置卫生人力资源,科学监督管理,提高食品卫生监督水平和效能,鼓励企业自律,加强对高风险、食品卫生信誉度低的食品生产经营单位的监督,提高食品卫生的整体水平的目的。

[收稿日期:2007-03-26]

中图分类号:R15;D920.4 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2007)04-0338-02