

监督管理

餐饮单位接待集体定餐最大能力核定初探

张 嵘 张 建 吴 俊

(重庆市卫生局卫生监督所,重庆 400042)

关键词:法学;餐馆;公共卫生管理

为加强重庆市餐饮业的卫生监督管理,贯彻落实《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》、《食品卫生许可证管理办法》和《饭馆(餐厅)卫生标准》以及卫生监督量化分级管理有关要求,防止餐饮单位超规模、超负荷接待集体定餐,预防食物中毒、食源性肠道传染病的发生,引导消费者科学选择就餐单位,重庆市卫生局卫生监督所于2005-2006年对接待集体定餐的餐饮单位开展接待能力专项调查,并制定重庆市餐饮单位接待集体定餐最大能力核定办法。由卫生行政部门对餐饮单位接待集体定餐最大能力按统一标准进行核定,发放餐饮单位食品卫生许可证时,在许可项目中注明,并向社会公示,引导

消费,同时接受监督,防止因超负荷接待给食品卫生、安全带来隐患。现将该核定办法陈述如下,与同道商榷,探讨。

1 材料与方法

1.1 对象

重庆市行政区域内,取得合法经营手续(卫生许可证、营业执照等)、获评食品卫生A级、B级信誉度并有能力接待集体定餐(承办100人/次以上的集体宴席)的餐饮单位。

1.2 方法

1.2.1 现场核查 由卫生监督员对餐饮单位现有

对抽检结果持有异议,与卫生行政机关就检测采样环节是否违规操作发生争议,由于新闻媒体的参与,认为侵犯了其名誉权,属民事行为,从而引发了民事案件中的名誉权纠纷。作为受卫生行政机关委托的案件诉讼代理人,笔者参与了整个案件诉讼的全过程,通过对本案的全面分析总结,主要有以下体会和教训。

(1) 卫生行政机关在执法过程中必须严格按照工作程序进行,操作符合工作规范要求,切实提高执法水平和工作质量,切不可随意简化程序违规操作,造成工作程序违法。同时应避免因工作质量不高、操作不规范造成不必要的诉讼和争议,以免使行政机关耗费大量时间和精力,工作陷入被动。

(2) 撰写制作行政文件和执法文书时,对事实表述一定要客观、公正、准确,用语要规范,使用法律语言,文书制作主体要合法,力求全面完整、真实可靠。上报、下达、发布的行政文件或对外出具的检验报告、鉴定结论等法律文书要严格内部审批制度,逐级审查签字批准,必要时加盖单位公章。

(3) 为新闻单位撰写涉及工作内容的稿件时,或因工作需要接受新闻媒体采访以及行使出证权力等职权行为时,必须由单位审查推荐并加盖公章,或受单位主要领导授权方可实施,切不可自作主张,以免因个人行为对工作造成损失。

参考文献

- [1] 卫生部. 健康相关产品国家卫生监督抽检规定[Z].
- [2] 赵旭. 办公室主任手册 简报[M]. 北京:中国物价出版社,1997:1001.
- [3] 刘越,王尔平. 文秘实用手册 简报[M]. 北京:中国书籍出版社,1994:234.
- [4] 最高人民法院. 关于审理名誉权案件若干问题的司法解释(第二问答. 法释(1998)26号)[Z].
- [5] 最高人民法院. 关于审理名誉权案件若干问题的司法解释(第六问答. 法释(1998)26号)[Z].
- [6] 最高人民法院. 关于审理名誉权案件若干问题的司法解释(第七问答. 法释(1998)26号)[Z].
- [7] 全国人民代表大会. 中华人民共和国民法通则[Z].

[收稿日期:2007-04-28]

中图分类号:R15;D920.5 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2007)05-0438-03

作者简介:张嵘 女 副主任技师

接待能力进行现场核查,核查内容主要有厨房内功能场所的设置、各功能场所面积、粗加工设施、餐具洗涤消毒设施、饮食加工设备、就餐场所桌数、食品卫生信誉度等级 7 个方面。

1.2.2 最大接待能力核定 按《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》、《饭馆(餐厅)卫生标准》(GB 16153—1996)、《饮食建筑设计规范》(JG 64—1989)和量化分级的有关要求,对餐饮单位现场核查结果进行审查,核定出该餐饮单位接待集体定餐的最大接待能力。具体为如下 5 个步骤。

(1) 计算就餐场所最大面积理论值。由核查的现有食品处理区面积,按《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》附件 1“推荐各类餐饮业场所布局要求”中的餐厨比,计算出该餐饮单位就餐场所最大面积理论值。

(2) 计算最大接待人数理论值。以《饭馆(餐厅)卫生标准》GB 16153—1996 中规定的餐厅每个座椅平均占地面积不小于 1.85 m² 的标准,计算出该餐饮单位接待集体定餐的最大接待人数理论值。

$$\text{最大接待人数理论值(人)} = \frac{\text{就餐场所最大面积理论值(m}^2\text{)}}{1.85 \text{ m}^2/\text{人}}$$

(3) 按加工能力修订最大接待人数理论值。根据该餐饮单位厨房现有功能场所设置、粗加工设施、餐具洗涤消毒设施、食品加工设备等情况,对最大接待人数理论值进行修订。如根据凉菜间或备餐间的大小、设施等情况确定最多可一次性准备多少份凉菜的暂时存放,再按一桌一般有 6 个凉菜,确定最大接待桌数。

(4) 按餐厅服务能力修订最大接待人数理论值。根据该餐饮单位实际就餐场所现有面积、桌椅数,对最大接待人数理论值进行修订,但不得超出最大接待人数理论值的 5%。如该餐饮单位就餐场所最大

面积理论值大于现行实际就餐场所面积,则以现行实际就餐场所面积为准计算最大接待人数。餐饮单位实际就餐场所面积应为就餐大厅、包间等的面积,不包括供就餐者专用的厕所、休息厅、门厅、走廊(含专用通道)、歌舞厅以及收银台、吧台等。

(5) 核定最大接待人数。根据上述两项的修订结果,核定该餐饮单位接待集体定餐的最大接待人数,同时确定最大接待桌数,但最大接待桌数核定的人数不能超出核定的最大接待人数,一般每桌的人数为 10 人。

1.2.3 最大接待能力核定工作记录 现场核定完成后,将核定的厨房功能场所设置及面积、设施和设备、就餐场所面积等填入餐饮单位接待集体定餐最大接待能力核定登记表,存入餐饮单位分户档案,在日常监督检查中进行动态管理。

1.2.4 最大接待能力核定结果的公告 卫生行政部门定期、分批通过新闻媒体,网络等形式公告辖区内 A 级和 B 级餐饮单位接待集体定餐的最大接待能力,并在餐饮单位食品卫生许可证许可项目中注明经核定的餐饮单位最大接待能力,引导消费,加强监督。

2 结果

2.1 在 2005 - 2006 年开展的餐饮单位接待能力专项调查基础上,重庆市卫生局于 2006 年制定了重庆市餐饮单位接待集体定餐最大能力核定办法。

2.2 2006 年 10 月 - 2007 年 3 月,重庆市已有 8 个区县卫生行政部门开展餐饮单位接待集体定餐最大能力核定工作,共核定 99 户餐饮单位(见表 1),核定接待集体定餐最大能力为 60 人/次 ~ 1 560 人/次,并在各自的卫生监督(或信息)网上进行了公示。

表 1 餐饮单位接待集体定餐最大能力核定结果

接待集体定餐最大能力	100 人/次 <	100 人/次 ~ 300 人/次	< 300 人/次 ~ 500 人/次	< 500 人/次 ~ 1000 人/次	> 1000 人/次	合计
餐饮单位户数	7	44	29	18	1	99
构成比 (%)	7.07	44.44	29.29	18.18	1.01	100

3 讨论

对餐饮单位的接待集体定餐最大接待能力核定是依据《中华人民共和国食品卫生法》第 8 条第 2 项和《食品卫生许可证管理办法重庆市实施办法》第 20 条要求。核定一次性最大供餐人数,是对举办集体宴席的餐饮单位和集体食堂实施食品卫生行政许可需进行的现场审查内容。

餐饮单位接待集体定餐最大接待能力核定办法

是运用食品卫生标准《饭馆(餐厅)卫生标准》GB 16153—1996 要求开展核定工作,并根据餐饮单位的实际加工经营场所布局、面积、设施设备等进行修正。

最大接待能力核定工作应与食品卫生量化分级管理、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》宣贯、集体用餐备案登记等工作相结合。加强核定后的日常监督检查,发现超规模、超负荷接待集体定餐

监督管理

论卫生监督现场快速检测标准化

董仕林

(安徽省卫生厅卫生监督所,安徽 合肥 230022)

关键词: 司法作用;参考标准;环境监测

现场检测作为卫生监督执法的技术支持,越来越受到重视,卫生部在《卫生监督机构建设指导意见》中明确指出,“根据各级卫生监督机构承担的任务,为满足日常卫生监督执法、突发公共卫生事件现场处置和重大活动卫生保障的需要,配备必要的现场快速检测设备和防护设备。”卫生部《关于卫生监督体系建设的实施意见》(卫监督发[2006]223号)也要求“加强卫生监督机构的技术手段和能力建设,配备快速检测设备,开展快速检测技术培训,规范设备使用,提高执法技术水平”。各地已在按照卫生部的要求积极配备快速检测设备。但是快速检测标准化建设却远远落后于检测仪器的发展。因此,在当前加强卫生监督能力建设的同时,应加强现场快速检测的标准化建设。

1 卫生监督现场快速检测的现状

卫生监督体制改革(2000年)以前,各级卫生防疫机构配备部分现场快速检测设备,主要用于环境卫生、职业卫生和突发公共卫生应急事件检测,作为实验室检验的辅助手段。

随着卫生监督体制改革的深入,特别是中央财政转移支付资助的中西部地区卫生监督机构能力建设项目实施,受项目资助的省市县均由项目配发了部分快速检测仪器。卫生部关于印发《卫生监督机构建设指导意见》下发后,各地按照指导意见的要求,加强了卫生监督机构的能力建设。天津、北京、

四川、甘肃、浙江、广东、湖南、河南、上海等省市相继出台了卫生监督机构配备现场快速检测设备的政策和措施。目前,各地各级卫生监督机构均拥有一定数量的现场快速检测设备。

2 当前现场快速检测的标准化现状

目前现场快速检测的标准化除了少数几个检测方法外几乎是空白。

2.1 现场监测的卫生学指标 现场检测的卫生学指标除少数属于现场检测专门指标,如细菌总数等外,绝大多数尽管有卫生学指标,但都是应用实验室仪器检测获得的结果,适用于实验室检测使用,是否适合现场检测仪器的测定结果,还有待于比较。目前,大多数单位直接使用已有的卫生学指标作为判断标准,结果是否与实际情况符合,值得商榷。

2.2 现场检测仪器 现场检测仪器如1所述,各级卫生监督机构都有一定的现场检测仪器,仪器应用范围涉及食品、环境、化妆品、生活饮用水、学校卫生、职业卫生、放射、公共场所卫生监督及传染病监督等专业。但是,现场检测仪器的标准化还有待加强,一是部分仪器的制造许可问题尚未解决(如食品卫生快速检验),二是部分仪器的鉴定和校验问题国内不能解决(如ATP检测仪、傅利叶红外分析仪等)。三是日常仪器校验没有规范。

2.3 现场检测方法 目前现场检测方法极为缺乏,除物理指标如温度、风力、气压、热辐射及少数化学

的餐饮单位,应及时按《中华人民共和国食品卫生法》第8条第2项“食品生产经营企业应当有与生产品种、数量相适应的食品原料处理、加工、包装、贮存等厂房或者场所”的要求,依法进行查处。

对已核定的餐饮单位最大接待能力必须实行动态管理,因为餐饮单位的加工经营场所布局、面积、

设施设备以及卫生条件时常发生改变,其最大接待能力会相应地发生改变。

应加强宣传,做好在餐饮业开展此项工作的宣传动员,提高餐饮单位负责人对此项工作积极意义的认识,争取餐饮业的主动配合和积极支持。

[收稿日期:2007-05-14]

中图分类号:R15;TS972.32 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2007)05-0440-03

作者简介:董仕林 男 副主任技师

