

监督管理

解读《餐饮业食品索证管理规定》

徐 娇¹ 李泰然² 马朝辉³ 左 南³(1. 卫生部卫生监督中心,北京 100007; 2. 卫生部卫生监督局,北京 100044;
3. 北京市卫生监督所,北京 100020)

摘 要: 为正确理解餐饮业食品采购索证管理规定,便于有效贯彻执行,对《餐饮业食品索证管理规定》的制定依据、背景情况、制定原则和主要内容进行论述。我国应广泛开展《规定》的宣传培训,督促餐饮单位建立统一、规范化的采购和进货验收台账制度,切实提高餐饮卫生安全。

关键词: 集体采购; 证明; 食品; 组织和管理

Interpretation of Regulation on Demanding Certificates for Food of Catering Industry

XU Jiao, LI Tai-ran, MA Zhao-hui, ZUO Nan

(National Center for Health Inspection and Supervision, Beijing 100007, China)

Abstract: The legal basis, backgrounds, principles and main contents of the *Regulation on Demanding Certificates for Food of Catering Industry* were described in order to correctly carry out. The propaganda and training on the regulation should be widely developed in China. Health administration departments should supervise the catering enterprises to build the systems of demanding certificates for food in order to improve the food safety of catering industry.

Key word: Group Purchasing; Certification; Food; Organization and Administration

食品索证管理工作是各级卫生行政部门食品卫生监督工作的重要内容之一。在食品生产销售过程中,索证与出证是确保食品卫生质量,防止伪劣食品混入的重要措施。餐饮业食品索证是把好餐饮消费环节食品卫生质量关的第一道关口,索证可进一步解决不合格食品的溯源问题,增强食品来源的合法性。2007年10月22日,为规范餐饮业食品采购索证和进货验收行为,提高餐饮消费环节的食品卫生水平,卫生部正式颁布实施《餐饮业食品索证管理规定》^[1](以下简称《规定》)。

1 制定的法律依据

《食品卫生法》^[2]提出了索证的基本要求,其第二十五条规定:“食品生产经营者采购食品及其原料,应当按照国家有关规定索取检验合格证或者化验单,销售者应当保证提供。需要索证的范围和种类由省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门规定。”

2007年发布实施的《国务院关于加强食品等产品质量监督管理的特别规定》^[3](以下简称《特别规定》)对食品流通过程的索证制度又做出了具体规定,其中在第五条规定:销售者必须建立并执行进货检查验收制度,审验供货商的经营资格,验明产品合格证明和产品标识,并建立产品进货台账,如实记录

产品名称、规格、数量、供货商及其联系方式、进货时间等内容。从事产品批发业务的销售企业应当建立产品销售台账,如实记录批发的产品品种、规格、数量、流向等内容。在产品集中交易场所销售自制产品的生产企业应当比照从事产品批发业务的销售企业的规定,履行建立产品销售台账的义务。进货台账和销售台账保存期限不得少于2年。销售者应当向供货商按照产品生产批次索要符合法定条件的检验机构出具的检验报告或者由供货商签字或者盖章的检验报告复印件;不能提供检验报告或者检验报告复印件的产品,不得销售。

违反前款规定的,由工商、药品监督管理部门依据各自职责责令停止销售;不能提供检验报告或者检验报告复印件销售产品的,没收违法所得和违法销售的产品,并处货值金额3倍的罚款;造成严重后果的,由原发证部门吊销许可证照。

《特别规定》又在第十三条规定:“生产经营者有下列情形之一的,农业、卫生、质检、商务、工商、药品等监督管理部门应当依据各自职责采取措施,纠正违法行为,防止或者减少危害发生,并依照本规定予以处罚:……(五)销售者没有建立并执行进货检查验收制度,并建立产品进货台账的”。

2 制定的背景情况

20世纪90年代中后期,全国大多数省级卫生

作者简介:徐娇 女 硕士

行政部门根据《食品卫生法》第二十五条规定,制定了本辖区的食品卫生索证管理办法,如山东制定了《山东省采购食品索证管理办法》^[4],贵州制定了《贵州省采购食品索证管理办法》^[5],浙江制定了《浙江省食品采购索证管理办法》^[6],江苏制定了《江苏省食品索证管理办法(试行)》^[7]等等,黑龙江^[8]、重庆^[9]等地区更是针对餐饮业制定了食品及原料的索证管理办法或要求。这些地区的索证管理规定,食品采购或销售均要求索取相同批次的检验合格证或化验单,且证、单上必须载明所检食品品名、规格、生产日期、批次、检验项目和检验结果等内容。由于对索证的内容国家没有统一的规定,食品生产、流通和餐饮服务过程中全部索取检验合格证或者化验单的要求很难执行,尤其是大量存在的小卖部和小型餐饮单位,取得每批产品的检验合格证难度很大,往往索取的是卫生许可证复印件和以往批次产品的检验合格证复印件,既难以达到食品溯源的目的,又难以体现索证在提高食品卫生保证方面的作用,基本上失去了实施索证的真正意义。

随着《国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定》的颁布实施和流通市场的进一步规范,以及食品生产经营者法律意识和食品卫生知识的提高,餐饮单位实施采购查验、索证、索票、建立台账等问题已经具备了彻底解决的良好条件。

2007年8月开始的全国食品安全专项整治,对全国餐饮业食品采购索证提出了明确要求,要求食堂和县城以上城市建立索证和验收制度要达到100%。在餐饮消费安全专项整治中,对索证制度理解为索证、索票和建立台账,已经成为考核餐饮业索证制度的基本要求,因此,尽快发布实施对餐饮业索证制度的统一规定十分必要和迫切。

《规定》的制定工作是在2007年8月份开始的。卫生部先是在北京组织全国部分基层卫生监督人员根据相关法律、法规和基层工作实际起草初稿,一周后又组织部分省级卫生监管方面专家进行了讨论修改,删除了原来包括的对食品用产品、食品用洗涤消毒剂的要求,增加了固定供货商的索证内容,进一步提高了实施的合理性和可行性。后于9月20日在卫生部网站公开征求意见。在收集整理和合理取舍了反馈的意见和建议后,卫生部颁发了《规定》,并要求自颁布之日起实施。

3 制定原则

制定《规定》所遵循的原则是:通过索证,增强食品来源的合法性和食品的卫生质量保证;提高食品的可溯源性,一旦食品在消费过程中出现问题,能够

查找到其进货来源,以便于分清责任和控制在卫生安全隐患的食品;为保证上述两个原则能够真实和实施,要求餐饮业经营者简列上述两个过程的台账,以便于自身和政府监管部门的检查和确认。

增强食品来源的合法性和食品的卫生质量保证是通过三个具体措施来体现的。首先是到证照齐全的市场或供货商采购;其次是现场查验保证产品合法性和卫生质量的标签标识及检验合格证明;第三是进货要验收并根据验收情况记录台账。提高食品可溯源性的措施是要索取供货单位的购物凭证。

鉴于目前食品安全监管按照生产、流通和餐饮消费三个环节分不同部门负责,餐饮消费环节的食品采购来源主要是由流通环节的规范化来实现的,为使餐饮业经营者的采购索证行为既切实可行,又合法合理,同时可操作,对索证的具体要求主要基于《国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定》,对流通环节所规定的进出货台账及出证内容所制定。根据上述规定,可以理解为对出具和索取检验报告单的行为,主要是体现在批发市场和在批发市场进行食品销售的生产者。而少量采购食品的行为,可以建立在流通市场规范的基础上,而不必每一件食品都索取生产厂家的检验合格证明或卫生许可证等资质证明。

4 《规定》的主要内容

4.1 明确了索证的概念 索证的概念各方面理解相差不多,但定义五花八门。一般而言,索证是指规范食品的进、销货渠道而建立的,向供货商索要能够证明商品真实的生产和质量情况的相关手续的行为。考虑到一些票据的索取存在难度,以及索证要达到的实际目的,《规定》将查验等内容纳入到索证范围内,进一步明确了索证的概念是指餐饮业经营者在采购食品时,查验产品是否符合相关卫生法规或标准要求,查验供货产品合格证明并索取购物凭证的行为。

4.2 确定了索证的范围和种类 《食品卫生法》规定需要索证的范围和种类由各省、自治区、直辖市人民政府部门规定,这就使各地根据其具体情况制定的索证范围和种类有差异,对异地食品的流通造成妨碍,也给卫生监督部门的工作带来难度。在反复论证后,《规定》第五条确定,餐饮业经营者应实施采购索证和进货验收制度的食品种类包括:食品(食用油及食品原料)、食用农产品、食品添加剂、省级卫生行政部门依法规定的索证项目。这就涵盖了食品及原料、食品添加剂的内容,而将食品容器、包装材料、食品工用具、设备和食品用洗涤剂、消毒剂及洗消剂

等索证项目的确定权限交给了省级卫生行政部门。

4.3 确定了索证的具体内容 包括索取、查验和建立进货验收和台账记录三个方面。

索取 索取购物凭证、资质证明和供货合同(从固定供货商或供货基地采购食品的)。

查验 查验产品的一般卫生状况、产品合格证明和产品标识;批量采购食品时,查验食品是否有按照产品生产批次由符合法定条件的检验机构出具的检验合格报告或者由供货商签字(盖章)的检验报告复印件;采购生猪肉查验是否为定点屠宰企业屠宰的产品并查验检疫合格证明;采购其他肉类查验检疫合格证明。

建立进货验收和台账记录 记录进货时间、食品名称、规格、数量、供货商及其联系方式等内容;从固定供货基地或供货商采购食品并签订采购供应合同的,应留存每笔供货清单,可不再重新登记台账。

4.4 简化了检验报告的索取方式 《食品卫生法》第二十五条要求采购时索取检验合格证或者化验单。《食品卫生法》第三十六条规定:“国务院和省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门根据需要可以确定具备条件的单位作为食品卫生检验单位,进行食品卫生检验并出具检验报告。”目前,由于食品管理职能涉及多个部门,不再局限于卫生行政部门,这就造成卫生部门和餐饮单位均难以区分出证单位资质是否合乎规定,证明的真实性和有效性难辨真伪,同时要求生产经营者不断提供检验报告也在操作上难以执行。《规定》简化了检验报告的索取方式,仅要求批量采购食品时应当查验,提高了可操作性。同时,要求查验检验报告原件或供货商签字(盖章)的复印件,确保了真实性。

4.5 确定了索证物品的保管时限 索证的相关资料和验收记录保存期限不得少于食品使用完毕后6个月,保证了食品溯源的溯及力。

5 推行《规定》的几点建议

《规定》的颁布实施,规范统一了全国的餐饮业索证监督管理工作,一方面凸出了台账的作用,一方面要求索取购物凭证,在现有的社会发展条件下最大限度地解决了溯源和防伪两方面的问题,使食品索证监督管理工作真正切实可行。各地卫生部门在充分理解《规定》中的具体条款后,可参考以下方面的建议,推动索证管理工作的持续有序开展。

5.1 禁止餐饮单位从非法生产经营者处采购食品及原料 《规定》要求餐饮业经营者应到证照齐全的食品生产经营单位或市场采购。这明确了各类餐饮业必须从超市、集贸市场等合法的生产经营单位采

购原辅料,不得向无证照的流动摊贩等非法生产经营者采购原辅料。在采购时,应索取发票、收据、供货清单、信誉卡等有效凭证。

5.2 督促餐饮单位建立统一、规范的台账 《规定》明确规定了餐饮单位必须建立食品采购与进货验收台账制度,便于全国范围内索证管理工作的协调开展。地方各级卫生部门应按照《规定》提供的台账格式,严格要求各类餐饮业建立一致性的采购与进货验收台账。

5.3 要求上游主管部门提供检疫合格证明、检验报告等样本文件 目前食品监管部门较多,合格证明、检验报告等各部门式样不一,给执法人员的监督管理工作带来难度,造成索证监督技术上的困难。为确保法律的严肃性,各地卫生行政部门应加强与其他部门的沟通联系,要求其他部门提供相关证明的样本文件,以为餐饮单位提供参考。

5.4 广泛开展《规定》的宣传培训 应对餐饮单位法人、卫生管理员、采购人员等开展餐饮业常用食品卫生法规规定、食品卫生基本知识和感官鉴别常识的培训,重点对《规定》中所提出的购物凭证、资质证明、台账、检疫合格证明、检验报告等知识开展培训,统一认识,使其依法经营,合法经营,保障消费领域的食品卫生安全。

5.5 鼓励餐饮单位建立相对固定的进货渠道 为了鼓励餐饮单位有相对固定的进货渠道,《规定》简化了从固定供货基地或供货商采购食品的台账记录要求,规定从固定供货基地或供货商采购食品并签订采购供应合同的,应索取并留存供货基地或供货商的资质证明,留存每笔供货清单,可不再重新登记台账。餐饮单位建立较为稳定的供货商,形成福祸与共的链条伙伴关系,是业内不断发展的趋势,也是切实保障食品安全的有效手段。各地卫生部门可因地制宜,针对此方面规定出台一些激励措施。

参考文献

- [1] 餐饮业食品索证管理规定[Z]. 卫监督发[2007]274号. 2007年10月22日.
- [2] 中华人民共和国食品卫生法[Z]. 中华人民共和国主席令第五十九号. 1995年10月30日.
- [3] 国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定[Z]. 中华人民共和国国务院令 第503号. 2007年7月26日.
- [4] 山东省采购食品索证管理办法[Z]. 鲁卫防字[1996]第5号. 1996年2月14日.
- [5] 贵州省采购食品索证管理办法(已废止)[Z]. 1989年06月06日.
- [6] 浙江省食品采购索证管理办法[Z]. 1996年10月11日.
- [7] 江苏省食品索证管理办法(试行)[Z]. 苏卫法监[2002]146号. 2002年8月1日.

监督管理

某市集体食堂食物中毒流行病学分析

林 海 张冠峰 王翠玲 陈夏威

(中山市疾病预防控制中心,广东 中山 528400)

摘 要:目的 对某市集体食堂食物中毒进行流行病学分析,为预防控制集体食堂食物中毒提供依据。方法 用回顾性流行病学方法对某市 2001 - 2007 年发生的集体食堂食物中毒进行分析,相关资料录入电脑,用 SPSS 10.0 进行统计分析。结果 2001 - 2007 年某市集体食堂发生食物中毒 65 起,中毒人数 1 785 人。集体食堂食物中毒的发生数和中毒人数呈逐年下降趋势;发病高峰季节是每年的 5 - 11 月份。细菌性食物中毒占集体食堂食物中毒的 75.38%,以副溶血性弧菌和奇异变形杆菌为主;植物性食物中毒以四季豆为主。中毒人群具有进食场所和进食餐次的高度聚集性,但年龄、性别和职业无特异性。潜伏期最短 12 min,最长 2 670 min,平均 670 min;以腹痛、腹泻、恶心、呕吐、头晕为主。引起集体食堂中毒食物依次为凉拌菜、四季豆、烧鸭和白切鸡。经营单位半数以上没有卫生许可证,相当部分的从业人员没有健康证,且大部分厨房环境、设施等不符合卫生要求。结论 某市集体食堂食物中毒存在高峰季节、高危食品,加强对政府部门、企业和消费者的食品安全持久广泛宣传是最好的预防办法。

关键词:食物中毒;弧菌,副溶血性;流行病学研究

Epidemiological Analysis of Food Poisoning on Collective Canteen in City

LIN Hai, ZHANG Guan-feng, WANG Cui-ling, CHEN Xia-wei

(Zhongshan Municipal Center for Disease Control and Prevention, Guangdong Zhongshan 528400, China)

Abstract: Objective To understand the epidemiological analysis of food poisoning on collective canteen in order to provide basis for the control and prevention of food poisoning. **Method** Data of food poisoning on collective canteen from 2001 to 2007 in a city were collected and analyzed. The statistical analysis was used by the soft of SPSS 10.0. **Results** A total of 65 food poisoning incidents on collective canteen occurred from 2001 to 2007, and 1 785 persons were stricken by food poisoning. Food poisoning events on collective canteen and the number of poisoned persons were involved in downward trends. The peak occurrence period was from May to November per year. 75.38% food poisoning on collective canteens were caused by bacteria, and the major pathogens were *Vibrio parahaemolyticus* and *Proteus mirabilis*. The main botanical food poisoning was kidney bean. Poisoning persons had a high degree of aggregation in eating places and eat meals, while the age, gender and profession were without specificity. The shortest incubation period was 12 minutes with an average of 11 hours 10 minutes, and abdominal pain, diarrhea, nausea, vomiting and dizziness were main clinical symptoms. The most frequent foods caused food poisoning on collective canteen were salad vegetables, beans, ducks and Baiqiejie. More than half of the business units did not have a sanitation license. A considerable part of the employees did not have health permits, and most of the kitchen environments and facilities did not comply with health requirements. **Conclusion** There were peak seasons and risk foods of food poisoning on collective canteen in a city, and lasting and widely strengthening of propaganda and education of food safety knowledge for government departments, enterprises and consumers could be the effective methods for the control and prevention of food poisoning.

Key word: Food Poisoning; *Vibrio parahaemolyticus*; Epidemiologic Studies

- [8] 黑龙江省餐饮业食品及原料采购索证管理办法[Z]. 黑卫监督发[2007]422号. 2007年6月19日. www.cqwsj.gov.cn/UploadFiles/2007913113627303.doc. [收稿日期:2008-07-21]
- [9] 重庆市餐饮业食品及食品原辅材料进货检查验收规范[Z/OL].

中图分类号:R15;TS972.3 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2008)06-0521-04

作者简介:林海 男 副主任医师