

参考文献

[1] 国务院. 食品安全法[EB/OL]. (2009-02-28). http://www.gov.cn/flfg/2009-02/28/content_1246367.htm.

[2] 赵云峰,苗红,李敬光,等. 食品污染监测与控制技术-理论与实践[M]. 北京:化工工业出版社,2011:2-11.

[3] 国家质量技术监督局. GB 17859—1999 计算机信息系统安全保护等级划分准则[EB/OL]. (1999-09-13). http://www.djbb.net/webdev/file/webFiles/File/zcbz/201226172217.pdf.

[4] 中国电子信息产业发展研究院,赛迪顾问股份有限公司. 中国云计算产业发展及应用实践[M]. 北京:电子工业出版社,2012:2-76.

[5] 陈刚,陈振杰,邵一希,等. GIS 设计与实现[M]. 北京:科学出版社,2011:5.

[6] 兰亚维,孙乔,吕炜,等. 传染病预警理论与实践[M]. 北京:人民卫生出版社,2012:2-15.

[7] 戴天岩,陈新,陈健. 中国食品安全信用体系信息化建议规划和目前实践问题研究[J] // 中国信息化推进报告:2009—2010. 北京:中国经济文化出版社,2010:99.

监督管理

对餐饮具集中消毒服务单位行政处罚引发的讨论

丁正龙,张子平,丁杰明

(江苏省泰州市姜堰区卫生监督所,江苏 姜堰 225500)

摘 要:依据《消毒管理办法》,对餐饮具集中消毒单位不符合卫生要求的违规行为进行了行政处罚,本文对该监管过程中存在的问题进行了讨论,同时提出了一些对策与建议。

关键词:餐饮具;集中消毒;行政处罚;食品安全;监督管理

中图分类号:R155.6 **文献标识码:**A **文章编号:**1004-8456(2013)06-0536-04

Discussion on the administrative penalty of intensive tableware disinfection service units

DING Zheng-long, ZHANG Zi-ping, DING Jie-ming

(Jiangyan Health Supervision Institute of Taizhou city in Jiangsu Province, Jiangsu Jiangyan 225500, China)

Abstract: According to *Regulations for Disinfection*, intensive tableware disinfection units which did not meet the health requirements were charged for administrative penalty. This paper discusses the existing problems in the process of supervision, and puts forward some countermeasures and suggestions.

Key words: Tableware; intensive disinfection; administrative penalty; food safety; supervision and management

餐饮具集中消毒单位是近年来出现的新型消毒服务机构,以为餐饮消费者提供方便、快捷、卫生的餐饮具为经营目的。泰州市姜堰区卫生监督所依据《消毒管理办法》^[1],对餐饮具集中消毒单位不符合卫生要求的违规行为进行了行政处罚,本文对该监管过程中存在的问题进行了讨论,同时提出了一些对策与建议。

1 案例简介

1.1 案情概要

2012 年上半年,泰州市姜堰区卫生监督所根据

《卫生部办公厅关于切实加强餐饮具集中消毒单位监督工作的紧急通知》(卫办监督发〔2012〕27 号)^[2]精神,依据《关于加强餐饮具集中消毒单位监督管理的通知》(卫监督发〔2010〕25 号)^[3](以下简称《通知》)要求,按照《餐饮具集中消毒单位卫生监督规范(试行)》(卫办监督发〔2010〕82 号)^[4]附件中的《餐饮具集中消毒单位现场监督检查表》,对全区 4 家餐饮具集中消毒服务单位进行了日常性卫生监督检查。通过检查发现,这 4 家消毒服务单位均存在如通风、防鼠、防潮、包装间空气消毒、更衣等卫生设施设置不全;消毒后的餐饮具包装未标注消毒合格标志、消毒方法、消毒日期或批号;从业人员健康证不全;没有自检能力,也没有委托检验,不能提供餐饮具批次出厂检验报告等方面的问题。

1.2 违反相关条款

《通知》规定:餐饮具集中消毒单位应当符合

收稿日期:2013-04-23

作者简介:丁正龙 男 助理研究员 研究方向为公共卫生管理
E-mail:591670002@qq.com

通讯作者:张子平 男 研究员 研究方向为公共卫生管理
E-mail:jyzzp888@163.com

《消毒服务机构卫生规范》的要求^[3]。

《消毒服务机构卫生规范》(以下简称《卫生规范》)第十条规定:消毒服务机构经消毒或灭菌处理后物品的最小消毒或灭菌外包装上应有明显的消毒或灭菌合格标志。标志内容应包括消毒服务机构名称和卫生许可证号、消毒或灭菌方法、消毒或灭菌日期和批号^[5]。被检查的4家餐饮具集中消毒服务单位消毒后的餐饮具包装未标注消毒合格标志、消毒方法、消毒日期或批号,其行为违反了《卫生规范》第十条的规定。

《监督规范》第四条第(八)项规定:餐饮具集中消毒单位未提供餐饮具批次出厂检验报告的,卫生监督检查结论为不合格^[4]。4家餐饮具集中消毒服务单位不能提供消毒后的餐饮具批次出厂检验报告,没有达到《监督规范》第四条第(八)项规定的要求。

《消毒管理办法》第四十八条第(一)项规定:消毒服务机构违反本办法规定,消毒后的物品未达到卫生标准和要求的,由县级以上卫生行政部门责令其限期改正,可以处5000元以下的罚款;造成感染性疾病发生的,可以处5000元以上20000元以下的罚款^[1]。

1.3 处罚与结果

当事人消毒后的餐饮具没有达到《卫生规范》第十条、《监督规范》第四条第(八)项规定的要求,其行为违反了《消毒管理办法》第四十八条第(一)项的规定。依据该条款的规定,泰州市姜堰区卫生局经合议,确定对4家餐饮具集中消毒服务单位分别给予罚款人民币5000元的行政处罚,同时责令立即改正违法行为。

在送达《行政处罚决定书》的同时,下发卫生监督意见书,要求限期整改。事后,1家餐饮具集中消毒服务单位及时进行了整改,并缴纳了罚款,案件完全执行予以结案。另外3家餐饮具集中消毒服务单位拒不整改,也不缴纳罚款,在申请法院强制执行后,当事人根据《中华人民共和国行政复议法实施条例》第四十条的规定申请和解,同意缴纳3000元的罚款,并按照意见书的要求进行整改,泰州市姜堰区卫生局经验收合格后,同意了当事人的和解申请,案件以不完全执行予以结案。

2 法规的适用

2.1 适用《消毒管理办法》

本案在查处、合议过程中也进行了讨论,例如:卫生要求指的是什么、卫生要求和卫生标准有没有区别以及餐饮具消毒服务单位是否就是消毒服务机构等。

办案卫生监督员认为,所谓卫生要求就是国家有关部门颁布实施的,与卫生有关的法律、法规、标准、

部门规章以及规范性文件等所规定必须达到的要求,应有行政强制性。《卫生规范》、《监督规范》正是卫生部组织制定的规范性文件,其规定的内容就是必须达到的卫生要求。卫生要求包括卫生标准。

对于餐饮具消毒服务单位是否就是消毒服务机构,《监督规范》第一条规定:为规范餐饮具集中消毒单位的卫生监督,根据《消毒服务机构卫生规范》的有关要求,制定本规范^[4]。就是说《监督规范》制定时参照了《卫生规范》规定的要求,反之说明餐饮具集中消毒服务单位就是消毒服务机构。

《通知》中也定义了餐饮具集中消毒单位是指具有消毒服务的条件和能力,能够为餐饮服务者提供餐饮具集中消毒服务的机构或单位^[3]。由此可以确定餐饮具集中消毒单位就是消毒服务机构。

《消毒管理办法》第四十九条中定义消毒服务机构,即为社会提供可能被污染的物品及场所、卫生用品和一次性使用医疗用品等进行消毒与灭菌服务的单位^[1]。综上,餐饮具集中消毒服务单位适用《消毒管理办法》进行查处。

2.2 不适用《特别规定》

本案合议过程中,在法律适用问题上有另外一种意见,认为适用《国务院关于加强食品等产品质量监督管理的特别规定》^[6](以下简称《特别规定》)第三条的规定。笔者不认同这个观点。

根据《特别规定》第三条第一款:经营者不得生产、销售不符合法定要求的产品^[6],上述4家消毒服务单位生产销售的集中消毒后餐饮具没有达到《卫生规范》和《监督规范》的要求,违反了该规定。

如果按照《特别规定》第三条第二款:不按照法定条件、要求从事生产经营活动的,没收违法所得、产品和用于违法生产的工具、设备、原材料等物品,并处50000元至货值金额10倍以上20倍以下的罚款;造成严重后果的,由原发证部门吊销许可证照^[6]进行处罚,力度将更大,但实施上述处罚的前提所指“法定条件”是:依照法律法规规定需要取得许可证照或者需要经过认证的^[6]。而消毒服务机构的行政许可已经取消,也无要求其认证的法律法规,因此,消毒服务单位生产销售不符合法定要求餐饮具的违法行为,不适用《特别规定》第三条实施行政处罚。

3 讨论

3.1 裁量权使用问题

当前,对餐饮具集中消毒单位的监督管理依据《卫生规范》和《监督规范》,处罚依据《消毒管理办法》第四十八条。本文案例依据《消毒管理办法》,给予的是最高额度5000元的罚款处罚。案例中3

位当事人没有按时履行行政处罚决定,而是在案件申请法院强制执行时,提出和解申请,案件最终以部分履行即不完全执行予以结案。因此,笔者认为,在实施行政处罚时,对自由裁量方面要审慎和适度,应充分考虑当事人对违法行为的整改结果以及履行能力,使行政处罚决定具有合法性、合理性和可行性。

3.2 相关法律法规不完善

2004 年国务院发布《关于第三批取消和调整行政审批项目的决定》^[7],取消了《消毒管理办法》设定的消毒服务机构卫生许可。当前,对餐饮具集中消毒服务单位的监管,只能在日常监督的基础上开展,而查处该行业的违规行为,也只有《消毒管理办法》有明确的罚则^[8],但罚款的数额不大,一般情况只有 5 000 元以下,起不到震慑和阻止违法行为的作用。《消毒管理办法》虽有罚则,但没有具体规定适用的卫生标准和要求^[9],虽然《通知》和《监督规范》中要求按照《食(饮)具消毒卫生标准》(GB 14934—1994)进行监督抽检^[3-4],但该标准只是适用于宾馆、饭店、餐厅、食堂等饮食企业的食(饮)具,也适用于个体摊点的食(饮)具^[10],因此,对集中消毒后的餐饮具的抽检只能在其末端的消费环节进行,而不能在集中消毒的服务单位进行餐饮具抽检,抽检结果存在滞后性。

3.3 监管职责不清

《通知》进一步明确了餐饮具集中消毒单位的监管职责,其中卫生行政部门负责对餐饮具集中消毒单位实施日常卫生监督管理,对餐饮具集中消毒单位的餐饮具进行卫生监督抽检,依法查处不符合卫生规范的行为;食品药品监管部门负责餐饮服务单位使用集中消毒餐饮具的索证管理,并加强对餐饮服务单位餐饮具的监督检查,查处违法行为;工商行政管理部门依照工商行政管理法律法规,核发营业执照,将已掌握的餐饮具集中消毒单位的登记情况,定期通报同级卫生行政部门^[3]。这个职责分工实际上是对集中式消毒餐饮具生产经营的分段式管理,由于是多部门监管,不能对全程进行有效的风险控制,反而造成监管职责不清,一旦出现问题,部门之间相互扯皮,将会无法进行追责。

另外,《监督规范》第三条规定:县级以上地方卫生行政部门接到地方各级工商行政部门通报的获得工商营业执照的餐饮具集中消毒单位信息后,应当及时指派两名以上卫生监督人员对餐饮具集中消毒单位进行现场监督检查^[4]。根据这项规定,似乎没有取得工商营业执照的餐饮具集中消毒单

位,卫生行政部门就不需要监管了。

4 对策与建议

4.1 出台备案制度

建议省级人大常委会,出台地方的、可操作的备案制度,规定餐饮具集中消毒服务机构在卫生行政机关备案完成后,才具备从事餐饮具集中消毒服务的资格和条件,以此来弥补因取消前置性许可,而对其监管依据不足的现状。实施备案制度便于有效开展源头的监管和控制,进而保障社会秩序和安全之目的实现^[11]。

4.2 开展量化分级管理

可以尝试开展量化分级管理工作,实现由定性管理向定性定量相结合的动态管理转变。将量化分级的等级和脸谱标识印制在消毒好的餐饮具外包装上,同时利用网络、报纸、电视等媒介向社会公示餐饮具集中消毒服务单位的卫生状况和卫生监督量化分级管理情况^[12],让消费者知情选择,从而保障公众的健康安全。

4.3 将餐饮具消毒纳入公共场所用品用具管理

制定与《住宿业卫生规范》、《沐浴场所卫生规范》和《美容美发场所卫生规范》^[13]类似的饭馆类公共场所卫生规范,将集中消毒后的餐饮具纳入公共场所用品用具管理的范畴,严格其使用和索证制度,从消费环节把关,反过来促使餐饮具集中消毒单位加强自律行为,运用市场运行规律,淘汰部分达不到要求或拒不整改的单位,从而实现对该行业的有效监管。

4.4 修订相关标准和规范

应尽快修订适用于餐饮具集中消毒服务单位的卫生标准和卫生规范,增加生产场所、设施设备、索证管理等方面的内容,进一步规范和严肃当事人的生产经营行为。继续健全《监督规范》的相关内容,如人员卫生知识培训等,并将其上升至部门规章或法规层面,提高法律效力。同时,应及时修订或完善《消毒管理办法》,在第四章“消毒服务机构”中增加具体的卫生标准和要求,在第六章“罚则”里提高行政处罚的力度。通过修订或完善现有的监管依据,使得对餐饮具集中消毒单位的监管有法可依,且能做到违法必究。

4.5 对《食品安全法》的修订建议

《中华人民共和国食品安全法》(以下简称《食品安全法》)是经全国人民代表大会常务委员会审议通过的法律,是食品安全领域最上位的基本大法。其第二条第(三)项规定,在中华人民共和国境内从事用于食品的包装材料、容器、洗涤剂、消毒剂和用于

食品生产经营的工具、设备生产经营的,应当遵守本法^[14]。餐饮具集中消毒服务单位实际上就是饭店里餐饮具消毒间的功能延续和拓展,集中消毒后的餐饮具是用于食品的容器,其生产经营行为应当受到《食品安全法》的约束。但纵观《食品安全法》全文,没有找到针对该行业的义务条款和法律责任,只是在第二十七条第(五)项中提到了,食品生产经营应当符合食品安全标准,并符合下列要求:餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器,使用前应当洗净、消毒,炊具、用具用后应当洗净,保持清洁^[14]。这项条款实际上是使用餐饮具的单位应当履行的义务,而不是对餐饮具集中消毒单位行为的规范。

建议在修订《食品安全法》时,将餐饮具集中消毒单位纳入食品安全法律监管体系之中,明确食品药品监督管理部门为该行业唯一的监管部门,在第四章“食品生产经营”中增加该行业的监管要求,在第九章“法律责任”中增加相应的处罚内容,从而完善对餐饮具集中消毒单位进行监督管理的法律依据。

参考文献

[1] 中华人民共和国卫生部. 消毒产品管理办法[Z]. 2002-03-28 [2013-01-23]. <http://www.flssw.com/fagui/info/3959542>.

[2] 中华人民共和国卫生部办公厅. 关于切实加强餐饮具集中消毒单位监督工作的紧急通知(卫办监督发[2012] 27 号) [EB/OL]. (2012-02-24) [2013-01-23]. http://www.gov.cn/gzdt/2012-03/07/content_2085671.htm.

[3] 中华人民共和国卫生部, 工商总局, 食品药品监管局. 关于加强餐饮具集中消毒单位监督管理的通知(卫监督发[2010] 25

号) [EB/OL]. (2010-02-21) [2013-01-23]. http://www.gov.cn/zwgk/2010-03/10/content_1552252.htm.

[4] 中华人民共和国卫生部办公厅. 关于印发《餐饮具集中消毒单位卫生监督规范(试行)》的通知(卫办监督发[2010] 82 号) [EB/OL]. (2010-05-11) [2013-01-23]. http://www.gov.cn/gzdt/2010-05/17/content_1607811.htm.

[5] 中华人民共和国卫生部. 消毒服务机构卫生规范(卫法监法[2002] 142 号) [EB/OL]. (2002-07-01) [2013-01-23]. <http://www.flssw.com/fagui/info/3949836>.

[6] 中华人民共和国国务院. 关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定[EB/OL]. (2007-07-26) [2013-01-23]. <http://www.flssw.com/fagui/info/1563909>.

[7] 国务院. 关于第三批取消和调整行政审批项目的决定(国发[2004] 16 号) [EB/OL]. (2004-05-19) [2013-01-23]. <http://www.flssw.com/fagui/info/8749664>.

[8] 陈理良, 孟庆增, 余光. 餐饮具消毒服务机构卫生监督管理中的问题[J]. 中国消毒学杂志, 2009, 26 (6): 712-713.

[9] 何雍利, 何书广, 闫云龙. 餐具集中消毒企业卫生监督现状及思考[J]. 中国卫生事业管理, 2011 (S1): 128-129.

[10] 中华人民共和国卫生部. GB 14934—1994 食(饮)具消毒卫生标准[S]. 北京: 中国标准出版社, 1994.

[11] 刘云甫, 朱最新. 行政备案类型化与法治化初探——一种基于实在法视角的探讨[J]. 湖北行政学院学报, 2010, 50 (2): 42-46.

[12] 罗银江, 李志刚, 林德. 餐饮具集中消毒单位监管中存在的问题及对策建议[J]. 中国卫生监督杂志, 2012, 19 (5): 474-477.

[13] 中华人民共和国卫生部, 中华人民共和国商务部. 关于印发《住宿业卫生规范》等规范的通知[EB/OL]. (2007-06-25) [2013-01-23]. <http://www.flssw.com/fagui/info/5050874>.

[14] 全国人民代表大会常务委员会. 中华人民共和国食品安全法[Z/OL]. (2009-02-28) [2013-01-23]. <http://www.flssw.com/fagui/info/5050874>.

· 公告 ·

关于加强对进口可可壳使用管理的通知

食药监食监一〔2013〕203 号

各省、自治区、直辖市食品药品监督管理局、质量技术监督局, 各直属检验检疫局, 新疆生产建设兵团食品药品监督管理局、质量技术监督分局:

为严厉打击使用可可壳粉冒充可可粉等掺杂使假违法行为, 进一步加强进口可可壳使用管理, 加强可可制品等食品生产企业质量安全监管, 现将有关要求通知如下:

- 一、加强进口环节检验把关
- (一) 加强对进口可可壳的检验检疫监管, 对进口的可可壳要求进口商明确货物用途, 禁止以食品或食品原料及饲料名义进口可可壳。
- (二) 对于以工业或其他用途进口可可壳的, 要求进口商在其中文标签或相关证明文件上注明用途。
- (三) 要求进口商健全进口可可壳销售流向记录。禁止将可可壳作为食品或饲料原料销售给可可制品等食品及饲料生产加工企业。检验检疫部门及相关监管部门一经发现可可壳流向食品生产加工企业, 要立即相互通报, 分别依法查处。
- 二、加强可可制品生产企业监管
- (一) 严格审查可可制品企业生产许可条件, 督促企业严格按照《可可制品生产许可审查细则》要求组织生产, 严禁使用可可壳生产加工可可粉。
- (二) 对获证企业要加大证后监管力度, 对发现存在掺杂使假违法行为的, 一律责令停产和限期整改。整改不合格的不得恢复生产。违法情节严重的, 依法吊销生产许可证。涉嫌犯罪的, 移交司法机关处理。发现违法产品流向下游食品生产企业的, 要及时通报有关部门查处。

暴露评估结果显示,济南市居民 4 类膳食食品中铝的每周平均摄入量为 9.07 mg/kg BW,是 JECFA 2011 年制定的铝暴露量标准 PTWI 的 4.54 倍,说明济南市居民膳食铝的暴露水平高、风险大,按正常消费量摄入即存在较大的安全隐患。据刘弘、庞洁等^[12-13]报道,上海、广西居民膳食中面制食品非主食,所占比例低,铝每周平均暴露量分别为 3.51 和 1.41 mg/kg BW。而面制食品是济南市居民的主要膳食之一,其消费量所占比例较高,对居民膳食铝的贡献率最高,铝每周平均摄入量为 6.33 mg/kg BW,是上海、广西居民面制食品膳食中铝平均每周暴露量的 1.80、4.49 倍,是 JECFA 的 PTWI 标准 3.17 倍,提示济南市居民膳食铝暴露水平远高于上海、广西,且与面制食品的消费量存有较大的关联,消费量越大,膳食铝暴露量就越高,故在调整面制食品含铝添加剂使用标准时,应充分考虑居民的膳食结构和消费量。

本次推算的每人每日食品安全消费量仅针对单一食品而言,但实际上,食物中铝的来源有多种,除含铝食品添加剂外,还可能来自茶叶、饮用水、含铝制品及食品包装材料中铝的转移等^[8],累计叠加其潜在的暴露量将远远超出每日允许摄入量。

点评估方法是利用居民食品消费量模式和食品污染物现状调查数据进行暴露评估,准确可靠的居民食品消费量基础数据是开展暴露评估必不可少的条件之一。采用点评估方法对济南市居民膳食食品进行铝残留量的监测推算,简便易行,应用范围广,其评估结果适用于大多数消费人群。但点评估方法也存在一定的局限性,忽略了个体间体重、消费量的差异以及污染物残留量摄入水平等方面的变异,不能对其之间存在的变异性和不确定性进行量化模拟分析,其评估结果较为粗糙^[4]。同时,由于本次选择的是对高含铝食品中铝残留量的监测,尚未引入变异因子,且采用铝的最高残留值推算,在总体上可能高估了暴露的危险度。

本次监测的食品种类与引用的“2002 年山东省居民营养与健康状况调查”中居民膳食摄入的食品

种类相比,尚未统一匹配,如膨化食品未单列分类统计;某些铝残留量较低的同类别食品未进行监测,如面制食品尚无小麦面粉、面条的监测数据,水产品无鲜冻水产品的监测数据等,这可能导致高含铝食品所占比例偏高,过高地估计了居民高含铝食品的消费量。另外,某些单一食品的样品数偏少,易产生抽样误差,其代表性存在一定的缺陷,可能对暴露评估的结果产生影响。需要指出的是,2002 年中国居民营养与健康状况调查的采样点,不能代表所在采样点的消费水平,所以,山东地区采样点的消费量,不能代表山东地区的居民消费水平。

参考文献

[1] 张双灵,周德庆. 水产品中铝的安全性监测与预警研究[J]. 食品科学,2004,25(11):240-244.

[2] 王竹天,杨大进. 食品中化学污染物及有害因素监测技术手册[M]. 北京:中国标准出版社,2011:86-88.

[3] 中华人民共和国卫生部. GB 2760—2011 食品安全国家标准食品添加剂使用标准[S]. 北京:中国标准出版社,2011.

[4] JECFA. Evaluation of certain food additives and contaminants [R]. WHO Technical Report Series,2011(966):7-97.

[5] 周景洋,张俊黎. 山东省居民膳食营养与健康状况[M]. 济南:山东电子音像出版社,2008:28-31.

[6] 罗伟,吴永宁. 食品安全风险分析—化学危害评估[M]. 北京:中国质检出版社,中国标准出版社,2012:48-90.

[7] JECFA. Evaluation of certain food additives and contaminants [R]. WHO Technical Report Series,1989(776).

[8] 王林,苏德昭,王永芳,等. 中国居民每日摄入量及面制食品中铝限量卫生标准研究[J]. 中国食品卫生杂志,1996,8(2):1-5.

[9] 胡贺文,陈秋丽,王玮琳,等. 2010 年 281 份面制食品和淀粉类食品中铝残留量调查[J]. 中国食品卫生杂志,2012,24(3):273-275.

[10] 李建英. 硫酸铝钾(铵)造成部分食品铝污染的研究[J]. 中国食品卫生杂志,2010,22(5):444-445.

[11] 尚德荣,赵艳芳,宁劲松,等. 海藻中铝的化学形态分析[J]. 水产学报,2011,35(4):539-542.

[12] 刘弘,秦璐昕,罗玉章,等. 上海市居民面制品中铝暴露的概率评估[J]. 中国食品卫生杂志,2011,23(6):497-501.

[13] 庞洁,施向东,梁惠宁,等. 2010 年南宁市面制食品铝污染状况调查及人群暴露量评估[J]. 中国食品卫生杂志,2012,24(1):60-62.

(上接第 539 页)

三、加强使用可可粉食品生产企业监管

要加大对使用可可粉的食品生产企业的监督检查力度。在日常监督检查工作中重点检查原料进货渠道和进货台账,所用可可粉等原料的来源,原辅材料和添加剂使用是否符合要求;督促获证企业持续保持生产条件,进一步落实各项监督措施,对巡查发现的问题及时有效地进行处理,以保证从严监管和有效监管。

四、工作要求

各地食品药品监督管理局、质量技术监督局、检验检疫局要在当地政府的统一组织领导下,加强配合,结合今年开展的食品生产加工环节风险排查和整治工作,认真排查可可制品以及相关食品企业质量安全风险隐患;要注重发挥行业协会的作用,建立隐患排查和风险管控机制,推动建立社会共管共治机制;在日常监督检查中发现食品安全问题,要及时向当地政府和上级监管部门报告,并向相关部门通报信息。