

近日,南京市人民政府制定了《南京市餐饮具集中消毒监督管理办法》(以下简称《办法》),8月1日起正式实施。《办法》针对餐饮具集中消毒单位的场所、生产、检验、包装、消毒标准等方面违规行为,设定了责令(限期)改正和(或)罚款的行政处罚,罚款额度最高达3万元。 现代快报记者 刘峻

《南京市餐饮具集中消毒监督管理办法》下月起实施 居民楼内不得建餐具消毒场所 违规最高罚3万

目前,各类大、中、小型餐饮服务单位,因受场地、人员、设施的限制或为了节约成本,纷纷把餐饮具清洗消毒外包给餐饮具集中消毒单位。

据不完全统计,全市大大小小从事餐饮具集中清洗消毒的生产经营户近百家,其中持有工商营业执照的合法经营户近60家,大多集中在城郊接合部,且大部分环境不良,设施条件简陋,卫生状况隐患多。

据悉,《办法》对餐饮具集中消毒单位的硬件和软件进行了规定,要求集中消毒生产经营场所不得建于居民楼内,且距离有毒、有害场所及其他污染源三十米以上,清洗、消毒、包装总面积不得小于二百平方米。回收、配送餐饮具应当使用专用密闭运输车辆。集中消毒后的餐饮具应当独立包装,并在包装上标明集中消毒单位名称、地址、联系电话、消毒日期和保质期限等内容。

碰到“高压线”,最高罚3万

按照地方行政规章的权限,对餐饮具集中消毒单位场所、生产、检验、包装、消毒标准、从业人员等方面违反《办法》规定,设定了责令(限期)改正和(或)罚款的行政处罚,罚款额度从五百元到三万元不等。违反本办法规定,集中消毒单位有下列情形之一的,由区卫生行政主管部门给予行政处罚:

(一)未按照规定备案的,责令限期改正;逾期未改正的,处以五百元以上二千元以下罚款;

(二)生产经营场所建设、生产不符合要求的,责令限期改正;逾期未改正的,处以一万元以上三万元以下罚款;

(三)从业人员无有效健康证明上岗的,处以二千元以上一万元以下罚款;

(四)从业人员不符合相关卫生管理规范的,责令改正,并处一千元以上五千元以下罚款;

(五)集中消毒餐饮具不符合国家餐饮具消毒卫生标准的,责令限期改正,并处一万元以上三万元以下罚款;

(六)集中消毒餐饮具未按照要求进行包装、标注或者附消毒合格证明的,责令限期改正,并处五千元以上二万元以下罚款;

(七)未进行出入库登记的,责令限期改正,并处二千元以上一万元以下罚款。