

中卫市 2025 年餐饮具集中消毒服务单位 国家“双随机”监督检查工作总结

为强化餐饮具集中消毒服务单位卫生监管力度，严格规范生产经营全流程，切实保障餐饮具卫生安全与质量水平，按照自治区卫生健康委员会下发的《全区 2025 年卫生健康国家随机监督检查方案》（宁疾控综发〔2025〕67 号）要求，中卫市对辖区内所有餐饮具集中消毒单位组织开展卫生监督检查，并完成餐饮具抽样检测工作。现将本次工作开展情况总结如下。

一、基本情况

中卫市餐饮具集中消毒单位共有 4 家。其中，沙坡头区 3 家，分别为中卫市恒康餐具消毒中心、宁夏健洁杯具消毒服务有限公司、宁夏康盛杯具消毒服务有限公司；中宁县 1 家，为中宁县永康餐具消毒中心，截至目前任务完成率、完结率 100%。

二、餐饮具集中消毒单位监督检查情况

1.监督检查情况：本次对餐饮具生产单位的现场检查，重点围绕生产场所布局及卫生情况、生产设备状况、清洗消毒设备与设施情况、生产用水是否符合国家饮用水卫生标准、使用的洗涤剂与消毒剂是否符合国家食品安全标准、消毒后餐饮具的逐批检验情况、出厂餐饮具随附消毒合格证明情况、出厂餐饮具独立包装标注内容合规情况，以及生产操作人员有效健康合格证明持有情况。

经现场检查，各生产单位均符合规范要求，一是各单位厂

区环境布局严格遵循卫生规范，生产用水统一使用集中式供水，水质符合《生活饮用水卫生标准》；二是生产流程按照“回收→去残渣→浸泡→清洗→消毒→包装→储存”的顺序设置，各环节衔接有序，有效避免交叉污染风险；三是各单位均建立了餐饮具出厂检验记录制度，消毒后餐饮具按照规定进行逐批检验；四是餐饮具包装使用符合卫生规范的材料，包装上清晰标注了单位名称、消毒日期、产品批次及使用期限等关键信息；五是从业人员均持有有效体检合格证明。

对检查中发现问题的单位卫生监督员当场下达《卫生监督意见书》责令立即整改。

2.出厂餐饮具抽检情况：本次共采集 50 份餐饮具样本，抽检的餐饮具均表面洁净无污渍，经检测，所有样本均合格，合格率 100%。

三、下一步工作计划

为持续强化餐饮具集中消毒服务机构的质量管控工作，中卫市疾病预防控制中心将进一步提升对餐饮具集中消毒服务单位的监督检查力度，认真履行监管职责，通过建立不定期“回头看”机制，确保前期整改措施全面落实并形成长期效果，持续巩固“双随机、一公开”监督检查模式的实施成效，实现对人民群众健康权益的坚实保障。