

追踪报道

部门回应:经营执照不是餐具消毒企业的“护身符”

# 有证照不卫生 一样被取缔

本报11月8日讯(记者 赵伟 孟敏) 近日,本报记者暗访了几家被取缔的餐具消毒单位和小作坊,发现有的仍在偷偷开工。其中,有的消毒单位有经营执照,但是在有关部门专项整治中却上了被取缔名单,这是咋回事?8日,相关部门回应说,有照经营,卫生不达标,一样要关门。

7日,记者在天桥区工商局药山工商所了解到,天桥区北辛工业园的同源餐具消毒公司、创新餐具

公司、泰乐餐具公司都属有营业执照的公司。

“今年10月10日,天桥区政府食品安全办公室上报该区餐具消毒公司名单,同源餐具消毒公司、创新餐具公司、泰乐餐具公司都在被取缔的名单上。而同源餐具消毒公司办理工商营业执照的时间也是这一天。”据济南市政府食品安全办公室相关人士介绍,而该区达到整治要求的餐具消毒公司一家也没有。

“因为在等卫生部门的审查意见,所以等到了10月10日才办理工商营业执照。”据药山工商所的一位工作人员介绍说,按照要求,济南今后将严格市场准入,对新申请设立的餐(饮)具集中消毒单位,必须先由卫生部门按相关标准和规范进行卫生监督等方面的把关,符合要求的再由工商部门办理营业执照。

据济南市政府食品安全办公室相关人士说,因为针对消毒餐

具公司的卫生许可审批被取消了,导致出现了一些程序上的交叉和混乱,以致出现了时间差。但按照相关规定,每家正规的消毒餐具公司都应配备自检设备,每一批次的产品都应有自检报告,但这一点是省城多数餐具消毒公司所欠缺的。

“不是所有具备营业执照的企业都达标。”该人士表示,此次专项整治共检查从事餐(饮)具集中消毒的服务单位99家,达到整治要

求的有77家,如果餐具消毒企业取得营业执照,但是后期生产不符合卫生标准,仍没法达到整治要求,不属于达标企业。

“对三家有营业执照,但不符合卫生标准的企业,天桥区政府食品安全办公室相关人士说,卫生部门将联合工商部门劝说这三家有照经营的企业不再生产,同时对无照经营的企业也将依法取缔。”

改进作风 优化环境

**晚报**

监督热线: 96706531  
爆料QQ: 80003789

**调查**

调查新闻大赛

近日,本报连续调查报道了餐具消毒市场存在的乱象,引起了广大市民关注。餐具消毒关乎民生健康。8日,不少市民通过热线建言献策,希望能够规范餐具消毒,让大家有一个健康的饮食环境。



市民为规范餐具消毒市场出点子

## 餐具作坊不好查 不如直接罚饭店

本报记者 赵伟 孟敏 实习生 肖红丹 李帅

### 市民: 消毒餐具不卫生 应对饭店处重罚

8日,市民刘先生介绍,他有个朋友去年也是干餐具消毒的,也是在一些偏僻的民宅内建成的小作坊,几个人就能办起来,“这种小作坊查起来特别难,我那朋友一年内就搬了两三个地方,根本没法找到他们。”

“如果从源头无法杜绝的话,应该从饭店查起。”刘先生建议,现在不少饭店用的一次性餐具太脏了,根本达不到卫生要求。但为了利益,不少饭店老板还是选那种小作坊清洗的餐具。市民去饭店就餐花钱使用餐具,饭店就应该提供符合卫生条件的餐具,而饭店提供这种劣质餐具,而且还收费,就应该受到处罚。

对此,济南市烹饪协会会长李建国表示,中小饭店之所以选择用消毒餐具,一方面是因为可以增加收入,但这部分收入其实很少。更主要的原因是为了节省

人工,两个洗碗工一个月的薪水就要3000元,这对中小饭店来说,是一笔不小的支出。

不少市民在热线中也称,相关部门就应该加大对饭店使用消毒餐具的管理工作,制定相关的规定,对不使用干净餐具的饭店进行从严处罚,从重罚款。“只要这些饭店不使用那些不合格的餐具了,那些黑作坊也就没有了生意,不用查处,自然也就都没有了。”

“花钱都买不到放心,更应该取消餐具收费。”在采访中,不少市民提出了这样的看法。市民杨先生称,现在的餐具消毒问题,主要是饭店追求利益造成的,“餐具作坊不好查,不如直接查饭店”。

### 饭店: 建议公布 正规餐具企业名单

“餐具是否干净,饭店也无法鉴别。”李建国说,饭店只是看看餐具表面是否有残渣痕迹,无法看出餐具是否消毒。

济南市饭店协会秘书长赵军

表示,一般使用一次性消毒餐具的饭店都是小餐馆,自身不具备鉴别能力,而有消毒设备的大饭店基本不使用消毒餐具。

李建国建议,公布济南正规餐具消毒企业名单,让饭店从正规企业中选择购买餐具。从而避免一些没有营业执照、卫生不达标的小餐具企业混杂其中。

此外,李建国说,还可以成立餐具消毒企业协会,加强餐具行业自律,“这能让餐具消毒行业更加规范,正规企业也能起到带头作用”。

对此,天桥区政府食品安全办公室的相关人士表示,餐具消毒企业卫生堪忧,成立餐具消毒企业协会将是下一步马上要做的事儿。历城区政府食品安全办公室的相关人士则说,将尽快公布达标的餐具消毒企业名单,让饭店选择消毒餐具时不再犯难。

### 律师: 建议出台 餐具消毒法规及标准

针对消毒餐具行业乱象,山东鹏飞律师事务所付强建议,尽快出台餐具消毒方面的相关法规和相关标准,加强餐具消毒卫生管理。

据了解,对取得营业执照但卫生不达标的餐具消毒企业,工商部门无法立即取缔。“工商部门需要联合卫生部门,让经营主体进行卫生整改,整改不合格后,再劝说其不再营业。”天桥区政府食品安全办公室相关人士说,这是一个制度上的漏洞。

付强建议,在餐具消毒企业办理营业执照后,必须经卫生部门检查核准后方可营业。还应对餐具集中消毒服务单位的硬件设施、工作流程、质量标准等进行规范,以改变餐具消毒市场监管一直以来无法可依的局面。同时,规定饭店必须使用正规消毒公司提供的餐具,并且不得向顾客收取费用。

付强还称,在相关法规未出台之前,相关部门也应当各自分工,多方协调,加大对消毒餐具的监管力度,对一些黑作坊进行严查。

▲正规的餐具包装上应印有生产厂家的具体地址、联系电话、消毒日期等明确信息。本报记者 赵伟 摄

### 如何辨别餐具是否安全卫生

业内人士提醒,用餐中纸或开水将餐具清洁一遍,其实并不能保证碗筷卫生,消费者可按以下4个步骤辨别餐具是否安全卫生:

望,即看餐具包装上是否印有生产厂家的明确信息,包括厂家具体地址、联系电话、消毒日期等,将覆膜打开后,看餐具有无水滴、油污。

闻,即闻是否有异味,若有则可能是未经严格洗涤或使用了非法洗涤剂。

问,可询问餐具来源、营业执照等相关资料。

切,即摸手感,合格的消毒餐具摸起来手感发涩。

相关链接

活动时间: 11月9日-11月11日  
活动地点: 济南国美各门店

**国美LG专场内购会**  
**全场8折起,抢购8小时**

LG大家电

55"LM6600  
WD-T14415D  
GR-M237ASW