

DBS64

宁夏回族自治区地方标准

DBS64/xxx-xxxx

餐饮服务自行消毒餐(饮)具清洗消毒规范

2024-xx-xx发布

2024-xx-xx实施

发布

前言

本文件按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由宁夏回族自治区市场监督管理局归口。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件起草单位：宁夏计量质量检验检测研究院。

本文件主要起草人：吕晓东、张慧琴、冯芸、袁姗、冯学夫、姜晨。

本文件为首次发布。

目 次

前 言.....	
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 总则.....	2
5 人员要求.....	2
6 场所卫生要求.....	2
7 安全性要求.....	3
8 清洗方法.....	3
9 消毒方法.....	4
9.1 物理消毒.....	4
9.2 化学消毒.....	4
9.3 采用热力与化学结合消毒洗碗机的，应符合设备使用说明.....	5
10 保洁方法.....	5
11 评价要求.....	5
11.1 感官要求.....	5
11.2 理化要求.....	5
11.3 微生物要求.....	5
11.4 检验方法.....	5
附录A（资料性）“七步洗手法”指示图（示例）.....	6
附录B（规范性）餐饮服务自行消毒餐（饮）具常用消毒剂及使用注意事项.....	6
B.1 常用消毒剂及使用方法.....	6
B.2 消毒液配制方法举例.....	6
B.3 化学消毒注意事项.....	7
参考文献.....	8

餐饮服务自行消毒餐（饮）具清洗消毒规范

1 范围

本文件规定了餐饮服务自行消毒餐（饮）具清洗消毒的术语和定义、总则、人员要求、场所要求，安全性要求、清洗方法、消毒方法、保洁及评价要求。

本文件适用于宁夏回族自治区行政区内餐饮服务单位、社会餐饮等各类餐饮服务提供者餐饮服务中餐（饮）具自行清洗消毒的管理。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 5750.4 生活饮用水标准检验方法 第4部分：感官性状和物理指标

GB/T 5750.11 生活饮用水标准检验方法 第11部分：消毒剂指标

GB/T 9985 手洗餐具用洗涤剂

GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

GB 31651 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 餐（饮）具

餐饮服务提供者提供给用餐者的用餐工具和接触直接入口食物的工具、容器和设备，包括碗、筷、杯、碟、匙、刀叉、分餐勺、分装盆等。

3.2 餐（饮）具清洗

借助餐(饮)具洗涤设备或手工对使用后的餐(饮)具进行去残、分类、浸泡、预洗、洗涤等步骤的全过程。

3.3 餐(饮)具消毒

利用物理(如热力、紫外、微波等)或化学(如消毒剂)方式对清洗后餐(饮)具上的病原微生物进行杀灭或清除,使其达到无害化的处理。

4 总则

4.1 餐饮服务提供者应具有相关的经营资质,建立相应的质量安全管理体系。

4.2 餐饮服务提供者应建立、实施并遵守清洗消毒保洁的各项规定要求,确保消毒后的餐(饮)具符合《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》及相关规定的要求。

5 人员要求

5.1 应具有食品安全的基础知识和技能。

5.2 应具有经卫生行政部门审批承担预防性健康检查的医疗卫生机构办理的健康证明。

5.3 应培训上岗,熟悉清洗消毒保洁岗位并能熟练的操作相关设备,应每年进行一次食品安全培训考核,特定餐饮服务提供者应每半年对其从业人员进行一次食品安全培训考核。

5.4 应保持良好的个人卫生,作业前应洗手,需要时对手进行消毒,洗手消毒方法可参考附录 A,穿戴清洁的工作衣帽,必要时戴口罩和手套。

6 场所卫生要求

6.1 场所卫生要求应符合 GB 31654 的规定。

6.2 各功能区的卫生不应对餐(饮)具的清洗过程造成污染。

6.3 场所内不应有食品腐败的气味和霉味。

6.4 场所应有必要的净化或消毒设施,宜使用紫外线照射、喷雾、熏蒸等常用的空间消毒方式(过氧乙酸熏蒸(PAA)或采用现代干雾喷洒法)。

6.5 废水、废气、废料排放、噪声污染及卫生要求等应符合国家有关规定。

6.6 采用洗碗机清洗消毒,应每日对机器进行至少一次全面内部换水清洗,并定期清除机内水垢。

6.7 采用消毒库消毒的,应在使用后进行擦洗打扫,保持内壁、层架、消毒车的洁净。

7 安全性要求

7.1 应有相对固定的餐(饮)具使用及清洗消毒工艺流程、工艺条件等说明文件及材料,并对其工艺进行必要的安全性检验或验证(特别是无需漂洗的用品应有安全性验证材料)。

7.2 应对清洗或消毒后的餐(饮)具进行必要的安全性验证。

7.3 购买和使用的洗涤剂、消毒剂等应符合相关的产品标准及安全要求,并带有明确的标识或标贴。

7.4 使用水应符合 GB 5749 的要求,必要时,可进行软化、消毒处理。

7.5 使用的洗涤设备应有相关安全操作规程并按要求进行安全操作和运行。

7.6 应定期检查清洗消毒设施设备是否处于良好状态。

7.7 应及时对使用后的餐(饮)具进行清洗消毒,分开存放已清洗消毒和未清洗消毒的餐(饮)具。

7.8 消毒后的餐(饮)具应存放在专用密闭的保洁设施内,保持清洁。保洁设施应正常运转,有明显标识。餐(饮)具保洁设施应定期清洗,保持洁净,防止清洗消毒后的餐(饮)具受到污染。

7.9 宜沥干、烘干清洗消毒后的餐用具。使用擦拭巾擦干的,擦拭巾应专用,并经清洗消毒后方可使用。

7.10 清洗消毒后的餐(饮)具应符合 GB 14934 的规定。

7.11 不应重复使用一次性餐(饮)具。

7.12 委托餐(饮)具集中消毒服务单位提供清洗消毒服务的,应当查验、留存餐(饮)具集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。

8 清洗方法

8.1 采用机器清洗的,按使用说明进行操作,应包括但不限于以下步骤:

a)去残:用适当的工具刮掉餐具表面上的大部分残渣、污垢;

b)分类:按餐(饮)具的类别分别放置;

c)预洗:对去残后的餐(饮)具进行预冲洗(特别注意处理紧密粘结的饭痂、干硬固化的酱料、淀粉类污渍等);

d)洗涤(包括冲洗):按设定的设备条件,对预洗后的餐(饮)具进行洗涤,然后冲洗干净;洗涤剂应符合 GB 14930.1 的规定。

8.2 采用手工清洗的,应包括但不限于以下步骤:

- a) 去残：用适当的工具刮掉餐(饮)具表面上的大部分残渣、污垢，放入浸泡池中；
- b) 分类：按餐(饮)具类别及形状分别放置；
- c) 浸泡：将餐(饮)具内的残渣、污垢刮掉后，放入浸泡池中浸泡 5min~10 min；
- d) 洗涤：在洗涤池里放入适量的洗涤剂，注入热水，将洗涤剂搅拌均匀，水温控制在约 40℃，用洗涤刷等工具将餐(饮)具刷净。

e) 手洗洗涤剂应符合 GB 14930.1 和 GB/T 9985 的规定；

f) 冲洗：餐(饮)具洗涤完成后，在冲洗池中用流动的自来水将餐(饮)具内外的残留洗涤剂冲洗干净，放入制定位置并沥干水分。

9 消毒方法

9.1 物理消毒

9.1.1 洗净的餐(饮)具应该侧放在消毒设备内，确保沥干积水。餐(饮)具之间应留有一定间隙，确保均匀受热。

9.1.2 采用蒸汽、煮沸消毒的，温度一般控制在 100℃，并保持 10 分钟以上。

9.1.3 采用红外线消毒的，温度一般控制在 120℃以上，并保持 10 分钟以上。

9.1.4 采用洗碗机、消毒库消毒的，消毒温度、时间等应确保消毒效果满足国家相关食品安全标准要求。

9.1.5 宜对消毒设施安装温度监测传感器，对消毒温度和消毒时间进行监测控制。

9.2 化学消毒

9.2.1 宜使用含氯消毒剂消毒，常用消毒剂及使用注意事项应符合附录 B 的要求。在确保消毒效果的前提下，可采用其他消毒剂。

消毒剂应符合 GB 14930.2 的规定。

9.2.2 使用含氯消毒剂(不包括二氧化氯消毒剂)的消毒方法：

a) 严格按照含氯消毒剂产品说明书标明的要求，由专人配制消毒液，消毒液中的有效氯浓度宜在 250 mg/L 以上，现用现配；

b) 将餐(饮)具全部浸入配制好的消毒液中 5 分钟以上或浸泡时间应符合产品说明书要求。

9.2.3 使用二氧化氯消毒剂的消毒方法：

a) 严格按照产品说明书标明的要求配制消毒液，由专人配制消毒液，消毒液中的有效氯浓度宜在 100 mg/L~150 mg/L，现用现配；

b)将餐(饮)具全部浸入配置好的消毒液中 10min~20 min;

9.2.4 用自来水冲去餐(饮)具表面残留的消毒液。

9.3 采用热力与化学结合消毒洗碗机的,应符合设备使用说明。

10 保洁方法

10.1 餐(饮)具清洗消毒后宜沥干或烘干。采用抹布擦干的,抹布应专用,并经清洗消毒后方可使用,防止餐(饮)具受到污染。

10.2 清洗消毒后的餐(饮)具,应统一放在专用密闭的保洁设施内,摆放整齐,避免与其它杂物混放。应采取有效的保洁措施(如洗涤后在餐(饮)具外面加塑料膜),防止其再次污染。

10.3 保洁设备应正常运转,有明显的区分标识,保洁设备应定期进行清洁和消毒,并记录。

10.4 宜按照餐(饮)具数量配足消毒保洁一体化设备,消毒保洁一次性完成,减少消毒后人工周转产生污染。宜配置大容量消毒柜或消毒库。

11 评价要求

11.1 感官要求

餐(饮)具应表面光洁,不得有附着物,不得有油渍、泡沫、异味。

11.2 理化要求

理化指标应符合 GB14934 的要求。

11.3 微生物要求

微生物限量应符合 GB14934 的要求。

11.4 检验方法

检验方法应符合 GB 14934、GB/T 5750.4、GB/T 5750.11 的要求。

附录 A

(资料性)

“七步洗手法”指示图（示例）

图 A.1 提供了清洗消毒保洁工作人员“七步洗手法”的图示。

首先在流水下淋湿双手，再取适量洗手液或肥皂，均匀涂抹整个手掌、手背、手指和指缝，按“七步洗手法”认真搓手至少 20 秒，然后在流动水下彻底冲净双手，用手捧水将水龙头冲洗干净，将其关闭；用干净的毛巾或纸巾擦干双手，防止手在擦干过程中再次受到污染。具体洗手步骤如图 A.1。

图 A.1 “七步洗手法”指示图



附 录 B

(规范性)

餐饮服务自消毒餐(饮)具常用消毒剂及使用注意事项

B.1 常用消毒剂及使用方法

B.1.1 漂白粉

主要成分为次氯酸钠,此外还含有氢氧化钙、氯化钙、次氯酸钙等其他成分,有效氯含量为30%~38%。配制水溶液时,应先加少量水,调成糊状,再边加水边搅拌成乳液,静置沉淀,取澄清液使用。漂白粉可用于环境、操作台、设备、餐饮具等的涂擦和浸泡消毒。

B.1.2 次氯酸钙(漂粉精)、二氯异氰尿酸钠(优氯净)、三氯异氰尿酸

使用时,应将其充分溶解在水中。普通片剂应碾碎后,加入水中,充分搅拌溶解。泡腾片可直接加入水中溶解。使用范围同漂白粉。

B.1.3 次氯酸钠

使用时,应将其在水中充分混匀。使用范围同漂白粉。

B.1.4 二氧化氯

因配制的水溶液不稳定,应在使用前加入活化剂,且现配现用。使用范围同漂白粉。因氧化作用极强,使用时应避免其接触油脂,防止加速氧化。

B.1.5 乙醇

浓度为75%的乙醇可用于操作台、设备、工具、手部等涂擦消毒。

B.1.6 乙醇类免洗速干手消毒剂

取适量的乙醇类速干手消毒剂于掌心,按照标准洗手方法,充分搓擦双手20s~30s。

B.2 消毒液配制方法举例

以每片含有效氯0.25g的漂粉精片配制1L有效氯浓度为250mg/L的消毒液为例:

- a) 在专用容器中事先标好1L的刻度线;
- b) 在专用容器中加自来水至刻度线;
- c) 将1片漂粉精片碾碎后加入水中;
- d) 搅拌至漂粉精片充分溶解。

B.3 化学消毒注意事项

B.3.1 使用的消毒剂应处于保质期内,并符合消毒产品相关标准,按照规定的温度等条件贮存。

B.3.2 严格按照规定浓度进行配制。

B.3.3 固体消毒剂应充分溶解使用。

B.3.4 餐才具和盛放直接入口食品的容器在消毒前,应先清洗干净,避免油垢影响消毒效果

B.3.5 餐(饮)具和盛放直接入口食品的容器消毒时,应完全浸没于消毒液中,保持 5 min 以上,或按消毒剂产品使用说明进行操作。

B.3.6 使用时,定时测量消毒液中有有效消毒成分的浓度。有效消毒成分浓度低于要求时,应立即更换消毒液或适量补加消毒剂。

B.3.7 定时更换配置好的消毒液,一般每 4 h 更换一次。

B.3.8 消毒后,餐(饮)具和盛放直接入口食品的容器表面的消毒液应冲洗干净,并沥干或烘干。

参考文献

- [1] GB 15979-2002 一次性使用卫生用品卫生标准
- [2] 《餐饮服务食品安全操作规范》 2015 年版
- [3] 《中华人民共和国食品安全法》 2021 年