

### 集中用餐单位餐饮服务场所清洁和消毒规范

Specification of school canteen cleaning and disinfection

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

# 目 次

前言 ..... II

1 范围 ..... 1

2 规范性引用文件 ..... 1

3 术语和定义 ..... 1

4 基本要求 ..... 1

5 清洁 ..... 2

6 消毒 ..... 3

7 检查与改进 ..... 4

附录 A（资料性） 餐用具清洁和消毒指南 ..... 5

附录 B（资料性） 清洁和消毒效果检查计划方法 ..... 6

参考文献 ..... 8

## 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。

本文件由北京市市场监督管理局提出并归口。

本文件由北京市市场监督管理局组织实施。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

# 集中用餐单位餐饮场所清洁和消毒规范

## 1 范围

本文件规定了学校食堂清洁和消毒的基本要求、清洁、消毒、检查与改进的要求。

本文件适用于幼儿园、中小学、中等职业学校、高等院校等集中用餐单位餐饮场所的清洁和消毒。托育机构食堂可参照执行。

## 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 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

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**清洁** cleaning

清除尘土、食物残留、脏物、油脂或其他异物。

### 3.2

**消毒** disinfection

采用化学制剂和（或）物理方法，将环境中微生物的数量减少到不会对食品安全或可食用性造成不利影响的水平。

### 3.3

**学校食堂** school canteen

指学校为学生提供就餐服务，具有相对独立的食品原料存放、食品加工操作、食品供应及就餐空间的餐饮服务提供者。

### 3.4

**餐用具** utensil

餐（饮）具和接触直接入口食品的容器、工具、设备。

## 4 基本要求

## 4.1 制度及管理

4.1.1 学校食堂应建立清洁和消毒制度。

4.1.2 学校食堂应建立清洁和消毒工作标准，制定清洁和消毒方案，方案应包括清洁和消毒区域、清洁和消毒对象、使用的工用具、化学品、清洁和消毒方法与频次、洗涤剂 and 消毒剂浓度、清洁和消毒要求、清洁和消毒操作人员等。清洁和消毒工作标准及方案应与经营的食品品种和数量相适应。

4.1.3 学校食堂应对清洁和消毒操作人员开展岗前培训，包括清洁和消毒要求，洗涤剂、消毒剂配置方法，消毒设备的使用，化学品使用安全，个人防护，化学品误食误触的救助方法等，并保留培训记录。培训记录保存期限应不少于 6 个月。

4.1.4 学校食堂应每日目视检查食品处理区、就餐区的清洁和消毒效果，并定期进行微生物监测以验证清洁和消毒效果。

## 4.2 人员卫生

应符合GB 31654的人员健康与卫生要求。

## 4.3 用品

4.3.1 应使用能杀灭脊髓灰质炎病毒的消毒剂作为用于餐具的消毒剂。

4.3.2 应从具有经营资质的供应商处采购洗涤剂和消毒剂。

4.3.3 食品或食品接触面洗涤剂应符合 GB 14930.1 要求，消毒剂应符合 GB 14930.2 要求，并具有消毒产品卫生安全评价报告或消毒产品卫生许可批件，在有效期范围内的消毒产品。

4.3.4 洗涤剂根据产品用途不同分为两类：

a) A 类产品，直接用于清洗食品的洗涤剂；

b) B 类产品，用于清洗餐具、设备或者食品包装材料和容器的洗涤剂。

4.3.5 食品与食品用洗涤剂、消毒剂等非食品同车运输时，应进行分隔。

4.3.6 洗涤剂、消毒剂等化学品应在专门的场所或指定容器中贮存，并明确标识，食品库房内不应存放洗涤剂、消毒剂，宜保留化学品的领用记录。

4.3.7 洗涤剂和消毒剂应保留化学品安全数据说明书。

4.3.8 消毒剂应存放在通风、干燥、避光的库房中，不同种类的消毒剂应分类存放并由专人负责管理。

## 4.4 设备设施

4.4.1 应根据经营食品的品种和数量，配备能正常运转的餐具和工用具的清洗、消毒设备设施，其大小和数量能满足需要。

4.4.2 应设置清洁工用具的专用清洗水池，其存放位置不会对食品及其加工制作过程造成污染。

4.4.3 应配备环境清洁工用具，如扫帚、拖把、抹布等。

4.4.4 应设置独立的餐具保洁间和专供存放消毒后餐具的保洁设施。保洁间不得设置在餐具清洗消毒间内。保洁设施应标记明显，结构密闭并易于清洁，容量和数量应能满足加工制作和供餐需要。

4.4.5 清洁操作区（专间、专用操作区、分餐间、备餐间等）应配备紫外灯或臭氧发生器等消毒设备。

4.4.6 采用物理消毒方法的，应配备自动化清洗消毒设备、消毒柜、高温蒸煮容器等，并对设备设施进行定期进行维护。宜设置热风消毒库。

4.4.7 采用自动化清洗消毒设备的，设备上应有温度显示和清洗消毒剂自动添加装置。必要时，采用温度标签验证餐具消毒温度，并验证消毒效果和清洗消毒剂残留。

4.4.8 采用人工清洗热力消毒的，可设置 2 个专用水池。

4.4.9 采用化学消毒方法的，应配备计量工用具。至少设有 3 个专用水池，容量应满足需求。

4.4.10 食品原料清洗、餐用具清洗消毒以及清洁工用具清洗水池应分别设置，并以明显标识标明其用途，水池应使用不锈钢或陶瓷等不透水材料，不易积垢并易于清洗。除清洁工用具专用水池外，其它水池容量应与经营食品品种和数量适配。

## 5 清洁

### 5.1 原则

5.1.1 食品处理区、就餐区、设备设施应定期清洁。

5.1.2 应根据设备设施、工用具材质和污垢种类选择合适的产品类型及清洁方法。使用适宜的工用具和洗涤剂将物体表面的可见污垢移除。配置后的洗涤剂应准确标识名称、配置日期和配置浓度。

### 5.2 食品处理区清洁

5.2.1 应对清洁操作区（如专间、自制饮品及水果切配专区等区域）直接接触食品的设备设施及工用具，在每餐次使用完毕后进行日常的清洁，并保留相关记录。

5.2.2 应对准清洁操作区（烹饪加工区等区域）的设备设施及工用具，包括蒸箱、醒发箱、烤炉、油烟机、炸炉、台面、砧板等进行定期的清洁，并保留相关记录。

5.2.3 应对一般操作区（如粗加工制区、切配区、食品仓库等区域）的设备设施及工用具进行定期的清洁，并保留相关记录。

### 5.3 就餐区清洁

5.3.1 应对就餐环境和设施定期清洁，保持良好清洁状况，并保留相关记录。

5.3.2 应对就餐区桌、椅等设备设施进行定期清洁，并保留相关记录。

### 5.4 餐用具清洁

5.4.1 餐用具应在每餐次使用完毕后进行清洁，保持良好清洁状况，保留相关记录。

5.4.2 餐用具洗涤剂应符合 GB 14930.1 要求，并参照说明书使用；使用洗涤剂后应用清水进行冲洗，去除表面的污垢和残留的清洁剂，餐用具清洁和消毒指南见附录 A。

### 5.5 效果检查

5.5.1 清洁后的设备设施、工用具、餐用具及就餐区桌椅表面应表面光洁，不应有附着物，不应有油渍、泡沫、异味。

5.5.2 清洁效果检查采用感官方法，清洁洁净度验证采用 ATP 方法。清洁和消毒效果检查计划方法见附录 B。

## 6 消毒

### 6.1 原则

6.1.1 应优先选择蒸汽、热风等物理消毒方法进行消毒，确因餐用具体积过大等原因无法采取物理方法的可采用化学方法替代。

6.1.2 消毒剂配置后应准确标识名称、配置日期和配置浓度。

### 6.2 清洁操作区空气消毒

清洁操作区（专间、专用操作区、分餐间、备餐间等）应使用紫外灯或臭氧发生器等消毒设备对空气进行消毒。

### 6.3 设备设施消毒

应采用物理方法对设备设施进行消毒，也可同时采用物理与化学方法。

### 6.4 餐用具消毒

6.4.1 餐用具应在每餐次使用完毕后进行消毒，并保留相关记录。

6.4.2 采用蒸汽消毒的，应将清洁后的餐用具放置在指定的消毒设备中，温度控制在 100 °C 以上，并保持 10 分钟以上，完成后餐用具应充分沥干；采用消毒柜消毒的，应按照消毒柜使用说明进行操作。

6.4.3 采用化学消毒的，应参照说明书使用消毒溶液。清洁后的餐用具应完全浸没于消毒溶液中，消毒后的餐用具应进行冲洗，去除表面消毒剂残留，并将餐用具存放在指定区域沥干。

6.4.4 消毒过程中应注意个人防护。

### 6.5 工用具消毒

因材料、大小等原因无法采用物理消毒方式的，宜采用化学消毒液浸没、喷洒、擦拭等化学消毒方式，消毒后冲水、沥干。

### 6.6 效果检查

6.6.1 餐用具清洁消毒后应表面光洁，不应有附着物、油渍、泡沫及异味。

6.6.2 餐用具清洁消毒后的理化指标、微生物限量应符合 GB 14934 的要求。

## 7 检查与改进

7.1 学校食堂应采用定期自查等方式及时发现存在的清洁和消毒问题，制定改进计划并检查评估改进措施的落实情况。

7.2 学校食堂应畅通与学生及家长的沟通渠道，对反映的问题及时调查和改进。

附 录 A  
(资料性)  
餐用具清洁和消毒指南

## A.1 清洁

### A.1.1 清洗

A.1.1.1 采用手工方法清洗的，应按以下步骤进行：

- a) 去除餐用具表面的食物残渣；
- b) 用含洗涤剂的溶液洗净餐用具表面；
- c) 用自来水冲去餐用具表面残留的洗涤剂。

A.1.1.2 采用洗碗机清洗的，应按设备使用说明操作。

### A.1.2 保洁

A.1.2.1 使用擦拭巾擦干的，擦拭巾应专用，并经清洗消毒方可使用，防止餐用具受到污染。

A.1.2.2 应及时将消毒后的餐用具放入专用保洁设施或场所内。

## A.2 消毒

### A.2.1 物理消毒

A.2.1.1 采用蒸汽、煮沸消毒的，应在蒸汽或沸水中保持 10 min 以上。

A.2.1.2 采用红外消毒柜的，应符合设备使用说明。一般应在消毒柜中消毒 10 min 以上。

A.2.1.3 采用热力高温消毒洗碗机的，应符合设备使用说明。

A.2.1.4 必要时，使用温度标签验证餐用具消毒温度。

### A.2.2 化学消毒

A.2.2.1 选择各种含氯消毒剂、二氧化氯消毒剂或其他允许用于餐用具、设备设施的消毒剂。

A.2.2.2 采用化学消毒的，应按以下步骤进行：

- a) 严格按照消毒剂产品说明书的要求配制消毒液；
- b) 将餐用具完全浸没在配制好的消毒液中，浸泡时间应符合产品说明书要求；
- c) 可采用洁净的饮用水冲淋或沥干、烘干等方法，降低餐用具表面的消毒剂残留。

A.2.2.3 定时测量消毒液中有有效成分浓度，浓度低于要求时应更换。

A.2.2.4 采用热力与化学结合消毒洗碗机的，应符合设备使用说明。

## 附录 B

(资料性)

### 清洁和消毒效果检查计划方法

#### B.1 清洁和消毒检查计划

应建立检查计划，计划宜包括取样点、取样频次、取样方法、检测方法等内容。可根据距离食品远近，分为1-4区，以下分区来确定取样点：

- a) 1区：食品直接接触区，直接接触食品，一旦污染会直接导致食品污染。一般包括砧板、刀具、加工台面、设备内部、加工人员手部等。
- b) 2区：间接接触食品区，靠近食品接触面的非食品接触表面；该区域或部分设施受到污染，很大程度上会导致食品接触表面的污染。一般包括加工台面支撑物、设备按钮、把手、开关等。
- c) 3区：非常接近，未直接接触食品，在加工区域内，但距离食品接触表面很远。一般包括地板、排水设施、墙壁、垃圾桶、收货区等。
- d) 4区：一般区域，加工区域以外的区域。一般包括更衣室及非食仓库等。

一般情况下监控计划会考虑1-3区，制定一定的监控周期，取样频率1区 > 2区 > 3区，当出现一些超标情况时，应进行额外的取样。

#### B.2 清洁效果检查

B.2.1 宜在高于220lux的照明强度，检查人员宜使用辅助照明（手电筒）。应在每次清洁和消毒结束后和/或设备使用前进行检查。感官检查时清洁效果检查的基础，如果感官检查无法通过，无需快速测试和分析测试。

B.2.2 观察距离和角度取决于待检查的设备、设施类型，门店小型设备目视检查一般距离不超过1米，大型设备、设施的目视检查一般距离不超过3米。对于需要无法直接观察的设备，可拆卸检查或使用侵入式内窥镜或反光镜进行检查。

B.2.3 感官检查标准：需要通过气味、颜色、残留物等指标进行判定。无肉眼可见灰尘、积垢、有机物残留、油垢、无聚成水滴或成股流下情况，有色产品的检查可通过棉签擦拭难以检查的易累积食品或物料的位置（如接口、密封圈、缝隙角落等）无残留颜色。无明显异味。

#### B.3 洁净度效果验证

宜采用ATP（三磷酸腺苷）生物发光快速检测检查清洁效果。表面涂抹棒（采样棒）在 2-8 ° C 下冷藏。使用前，将试剂从冰箱取出后，放置至少5分钟，使其平衡至室温。激活采样棒至完成采样后，4个小时内需进行检测。各区的洁净度限值请参照产品说明书。

#### B.4 消毒效果检查

B.4.1 消毒效果检查一般采取环境微生物涂抹检测，检测指标包括菌落总数、大肠菌群或大肠杆菌等卫生状况指示微生物。

B.4.2 宜采用纸片法对餐具的微生物进行采样。具体方法如下：

- a) 以 5 根筷子为一件样品，用无菌生理盐水湿润餐具大肠菌群快速检验纸片后，立即将筷子的下端涂抹纸片，每件样品涂抹两张快速检验纸片，置于无菌袋中

- b) 其他餐具，用无菌生理盐水湿润餐具大肠菌群快速检验纸片后，立即贴于餐具通常与食物或口唇接触的内壁表面或口唇接触处，每件贴两张快速检验纸片，30s 后取下，置于无菌袋中。

### 参 考 文 献

- [1] 中华人民共和国食品安全法
  - [2] 北京市中小学校食堂管理办法（北京市教育委员会）
-