

ICS
B

T/XMSSAL

厦门市供厦食品团体标准

T/XMSSAL 038—2020

厦门市餐饮业客用卫生间清洁 卫生示范导则

2021 - ** - **发布

2021 - ** - **实施

厦门市食品安全工作联合会 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。

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。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件主要起草单位：

本文件主要起草人：

厦门市餐饮业客用卫生间清洁卫生示范导则

1 范围

本导则适用于厦门市餐饮企业，包括饭庄、酒家、酒楼、餐馆（含饭店、宾馆、酒店对外经营的餐厅）等餐饮服务单位独立设置、供消费者使用的卫生间。

2 术语和定义

2.1 卫生间

建筑物中供使用者进行便溺、盥洗、洗涤等活动的空间。

2.2 卫生间配套设备

安装在卫生间内的，能够满足使用者进行便溺、盥洗、洗涤等活动的产品。

2.3 清洁

及时清理污垢、尘埃、油脂、废物、食物残渣及肉眼可见的其他异物，消除异味。

3 基本要求

3.1 建立环境卫生制度。定期开展自查，及时整改，并做好记录。

3.2 卫生间不得设置在食品处理区内。卫生间出入口不应直对食品处理区，不宜直对就餐区。

4 外部及内部环境要求

4.1 卫生间保持通风良好，无臭味和异味，单设通风除臭设备且运行正常，宜采用物理除臭方式，并有适当照明。

4.2 卫生间与外界相通并可开启的窗，应设置易于清洁的纱窗，卫生间与就餐区域直接相通的门能够及时关闭。

4.3 卫生设施保持清洁，没有污垢和异味，设施设备运行良好、妥善维修，没有裂缝溢漏或堵塞的现象，冲厕的水量充足，妥善处理污物。

4.4 卫生间天花板和墙面应干净整洁，不应有破损、脱落、积灰、污迹、水渍、蛛网、乱涂画等。

4.5 卫生间地面应干净整洁、防滑，不应有破损、污渍、痰迹、积水、废弃物等。

4.6 排污管道与食品处理区排水管道分设，且有防臭水封。抽污口位于餐饮服务场所外。

5 设施要求

5.1 卫生间指向牌安装位置醒目，指向准确。

5.2 卫生间合理设置男女标识等指示牌，位置醒目。

5.3 鼓励设立文明如厕宣传语，语言文字规范，内容通俗易懂。

5.4 应在卫生间出口附近设置洗手设施，宜配备符合产品标准的洗手液或肥皂，擦手纸或烘手器等，并能正常运行。

5.5 卫生间宜设置面镜，安装牢固，保持其干燥，无水渍。5.6 便池应采用水冲式，保持畅通，不堵、不漏。宜配备卫生纸等必须品。

5.7 卫生间之间设有隔断板、门等。隔断板（门）上宜配有挂衣钩。

6 清洁操作要求

6.1 清洁频率要求

卫生间要及时清理，保持干净整洁，并做好记录。

6.2 清洁准备工作

6.2.1 清洁洗手池、便器的抹布应与清洁其他部位使用的抹布用颜色区分。

6.2.2 清洁卫生间期间，应设置醒目标识。

6.3 操作要求

6.3.1 便器、小便槽（斗、池）的清洁

6.3.1.1 清理便器、小便槽（斗、池）前，戴好防护用品。

6.3.1.2 使用专用的洁厕剂喷洒在便器、小便槽（斗、池）内外两侧。特别注意下方的边缘。

6.3.1.3 用便刷彻底刷洗，清除所有污渍，冲水，并将便刷清洁至没有污渍。

6.3.1.4 更换卫生间每个隔间的垃圾袋。

6.3.1.5 便器和小便槽（斗、池）应无锈迹、粪便、尿垢、污物；便器内侧不应有积粪、污垢、洁净见底，沟眼管道通畅。

6.3.2 清洁面盆、台面及两侧墙壁

6.3.2.1 清理面盆中的污物，保持清洁。

6.3.2.2 如面盆、面镜两侧墙面有水渍及污渍，用专用工具擦洗，保持干净整洁。

6.3.2.3 保持面盆周围台面干燥，无污渍。

6.3.2.4 检查镜面干净，无水渍。

6.3.3 清洁地面

6.3.3.1 在地面喷洒少量清洁剂。

6.3.3.2 从里至外，沿墙角平行，边退边拖净地面。

6.3.3.3 清洁后，地面应见湿不见水。

6.3.4 检查卫生间用品及设备

6.3.4.1 及时补足洗手液、卫生纸等。

6.3.4.2 检查烘手器是否正常运转，如发现故障，应及时修缮。

6.3.4.3 检查门锁是否能正常使用，如发现故障，应及时修缮。

6.3.4.4 检查清洁间的物品及工具是否充足且维持整洁。

7 消毒操作要求

7.1 消毒频率要求

卫生间应全面消毒每日不少于1次；对门把手、龙头、扶手、烘手器、洗手池、通风口等处要及时消毒；餐厅在人流量大的时段以及传染病流行等特殊时期，应增加消毒次数。

7.2 消毒前工作人员应戴好防护用品。

7.3 消毒剂应符合相关国家标准。

