ICS 03.080.30

C 53

团　体　标　准

T/CJXD XXXX—2021

餐饮具集中消毒规范

（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。

征求意见稿

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX－XX－XX 实施

长沙市集中式餐具消毒商会　　发布

征求意见稿

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　餐饮具集中消毒服务要求 2
5　餐饮具卫生要求 3

征求意见稿

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。

请注意本文件某些内容可能涉及专利，本文件发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由长沙市集中式餐具消毒商会提出并归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

征求意见稿

餐饮具集中消毒规范

1 范围

本文件规定了餐饮服务业餐饮具集中消毒的服务要求和餐饮具卫生要求。

本文件适用于餐饮服务机构进行餐饮具集中清洗与消毒。

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/T 2828.1—2012 计数抽样检验程序 第1部分 按接收质量限(AQL)检索的逐批检验抽样计划
GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品
GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 5750.4—2006 生活饮用水标准检验方法 感官性状和物理指标
GB/T 5750.11—2006 生活饮用水标准检验方法 消毒剂指标
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/T 25915.1—2010 洁净室及相关受控环境 第1部分空气洁净度等级
GB 31651 餐（饮）具集中消毒卫生规范
GB 38507 油墨中可挥发性有机化合物(VOCs)含量的限值
GB 50034 建筑照明设计标准

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可重复使用的用餐工具。

3.2

集中消毒

征求意见稿

餐饮具集中消毒服务机构对提供的餐饮具，进行统一回收、清洗与消毒的服务。

4 餐饮具集中消毒服务要求

4.1 基本要求

餐饮具集中消毒服务机构提供餐饮具集中消毒服务时除应符合GB 31651的规定外，还应符合下列要求：

a) 厂区环境与布局要求如下：
   1) 厂区选址应符合卫生要求，距离粪坑、污水池、垃圾场、旱厕等污染源 30 m 以上；
   2) 厂房应为合法建筑，消毒操作场所应设置在室内，且厂房面积应符合表 1 的要求；
   3) 厂房内的采光和照明度应符合 GB 50034 的要求；
b) 功能区（间）与设施设备
   4) 各区设置应保证餐饮具集中消毒的连续性，并做到各功能分区明确，人流物流分开；
   5) 包装间应符合 GB/T 25915.1—2010 中 ISO 9 级的厂房洁净度要求；
   6) 餐饮具回收入口通道与消毒后的餐饮具出口通道应分开设置。

表1 服务能力

序号	项目	要求
1	每日清洗消毒能力（套）	＞50,000
2	厂房总面积（m^2）	＞1,500
3	餐饮具集中消毒流水线[a]（条）	≥1

[a] 一条餐饮具集中消毒流水线应至少包括下列设备：两台自动除渣设备或一台自动除渣设备加一台去油设备、两台浸泡清洗设备、一台自动高压喷淋冲洗设备、一台高温烘干设备、一个整理平台、两台自动包装设备、一台自动标识打印设备。

[b] 应是密闭、易清洁的专用机动车。

4.2 材料要求

4.2.1 集中消毒企业提供的餐饮具和相关包装材料应符合GB 4806.1和下列食品安全国家标准的要求：

a) 碗、杯、碟、勺、筷等餐饮具应符合 GB 4806.4 或 GB4806.5 的要求；
b) 上釉陶瓷餐饮具应使用釉下彩陶瓷；
c) 消毒后餐饮具的包装材料应符合 GB 4806.7 的要求；
d) 消毒后餐饮具外包装上的印刷油墨应符合 GB 38507 的要求。

4.2.2 集中消毒企业使用的清洗消毒材料应符合下列标准的要求：

a) 洗涤剂应符合 GB 14930.1 的要求；
b) 消毒剂应符合 GB 14930.2 的要求；
c) 清洗用水应符合 GB 5749 的要求。

4.3 工艺要求

4.3.1 工艺流程

餐饮具集中消毒应按下列工序按流程顺序完成：

a) 自动除渣；

b) 浸泡；
c) 自动冲洗；
d) 高温消毒；
e) 烘干；
f) 自动包装及打印。

4.3.2 自动除渣

4.3.2.1 自动除渣工序应包含一道除渣和二道除渣，或一道除渣和去油脂的过程。

4.3.2.2 一道除渣后采用去油设备的，该设备应至少包含两个高压冲洗水泵。

4.3.2.3 除渣工序应检验除渣后的餐饮具无食物残渣与破损。

4.3.3 浸泡

4.3.3.1 浸泡设备的浸泡池有效长度应不少于 8 m，浸泡池的大小应一产量匹配。

4.3.3.2 浸泡工序应规定浸泡时间、温度、洗涤剂与消毒剂用量及批号等工艺参数，并定时进行记录。

4.3.4 自动冲洗

4.3.4.1 应配备不少于 8 个高压冲洗泵的清洗设备，且冲洗设备水池之间的间距应大于 50 cm。

4.3.4.2 清洗工序应规定喷淋水的水压及清洗时间等工艺参数，并定时进行记录。

4.3.5 高温消毒

4.3.5.1 用于高温消毒的高温水池应使用流动水。

4.3.5.2 高温消毒工序应规定消毒时间、温度、水流量等工艺参数，并定时进行记录。

4.3.6 烘干

4.3.6.1 高温烘干机的长度应大于 6 m，水温应高于 60 ℃。

4.3.6.2 烘干工序应规定烘干时间、温度等工艺参数，并定时进行记录。

4.3.6.3 烘干工序应检验烘干后的餐饮具无水渍、水珠或污垢后方能进入下道工序。

4.3.7 自动包装及打印

4.3.7.1 包装工序应规定包装时的温度、包装及打印材料批号等工艺参数，并定时进行记录。

4.3.7.2 包装完成后应在包装膜外表面自动打印 5.5.2 要求的内容。

5 餐饮具卫生要求

5.1 消毒合格标志

5.2 卫生要求

清洗消毒后的餐饮具卫生应符合GB 14934和表2的要求。

征求意见稿

表2　卫生要求

序号	分类	项目	技术要求	检验方法
1	感官指标	眼看	表面应光洁没有附着物，不应有油渍、泡沫	5.3.1.1
2		鼻闻	无异味	5.3.1.2
3		手摸	不应有滑腻感	5.3.1.3
4	理化指标	游离性余氯	≤0.03 mg/100 cm^2	5.3.2.1
5		阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）	0	5.3.2.2
6	微生物指标	大肠菌群	0	5.3.3.1
7		沙门氏菌	0	5.3.3.2

5.3　检验方法

5.3.1　感官指标检验

5.3.1.1　眼看

在光线明亮的情况下，保持30 cm～35 cm的观察距离，裸眼观察清洗消毒后的餐饮具，餐饮具表面应光洁没有附着物，不应有油渍、泡沫。

5.3.1.2　鼻闻

清洗消毒后的餐饮具拿到鼻下1 cm～3 cm处，闻不到异味。

5.3.1.3　手摸

5.3.1.3.1　双手洗净后，摸清洗消毒后的餐饮具表面不应有滑腻感。

5.3.1.3.2　手模检验后的餐饮具应重新清洗消毒。

5.3.2　理化指标检验

5.3.2.1　游离性余氯

应按照GB/T 5750.11—2006中第1章规定的方法。

5.3.2.2　阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）

应按照GB/T 5750.4—2006中规定的方法。

5.3.3　微生物指标

5.3.3.1　大肠菌群

应按照GB 14934—2016中B.2规定的方法。

5.3.3.2　沙门氏菌

应按照GB 14934—2016中规定的方法。

5.4　检验规则

征求意见稿

5.4.1 组批

使用同批次清洗材料，同一设备、人员和工艺，在同一工作日内连续清洗消毒的同一规格餐饮具，为一个交付检验批。

5.4.2 出厂检验

5.4.2.1 餐饮具应经厂家质量检验部门检验合格并附有合格证明方可出厂。

5.4.2.2 出厂检验项目为5.3.1与5.3.3中的所有项目。

5.4.2.3 出厂检验的所有项目按GB/T 2828.1—2012采用正常检验一次抽样方案，采用特殊检验水平S—1，接收质量限（AQL）1.0，具体抽样方案为，样本量5件，接收数（Ac）0件，拒收数（Rc）1件。

5.4.3 型式检验

5.4.3.1 一般情况下每三个月进行一次型式检验，若有以下情况之一时，也应进行型式检验：

a) 材料、工艺有较大变动可能影响产品性能时；
b) 产品停产半年以上恢复生产时；
c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。

5.4.3.2 型式检验项目为表1中规定的所有项目。

5.4.4 判定规则

感观指标按表2进行判定。理化指标和微生物指标检验中有一项达不到指标的，则随机抽取双倍样品进行该项复检，若仍不合格，则判该批为不合格批。

5.5 包装、标识、运输和贮存

5.5.1 包装

产品包装应符合GB 31651的要求

5.5.2 标识

消毒后的餐饮具最小外包装表面应至少有下列明显标识：

a) 消毒合格标志；
b) 消毒单位名和(或)商标、地址、联系方式；
c) 执行标准编号；
d) 消毒方法、消毒日期或批号、有效期；
e) 应注明的其他信息。

5.5.3 运输和贮存

餐饮具的运输和储存应符合GB 31651的要求。

征求意见稿