

ICS XX. XX. XX

H XXXX

团 体 标 准

T/ZSYS XXXX—2022

餐饮店卫生间清洁规范

Hygienic specification for restaurant toilets

(征求意见稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

中山市饮食业商会 发布

目录

前 言.....	III
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 设施要求.....	1
6 外部及内部环境要求.....	2
7 清洁操作要求.....	2
8 消毒操作要求.....	3
附件 1 卫生间消毒记录表.....	5

前 言

本标准依据 GB/T 1.1—2020 给出的规则起草。

本标准由中山市饮食业商会提出并归口。

本标准起草单位：

本标准主要起草人：

餐饮店卫生间清洁规范

1 范围

本文件规定了餐饮店卫生间清洁规范的术语和定义、基本要求、设施要求、外部及内部环境要求、情节操作要求、消毒操作要求。

本文件适用于正式营业的中山餐饮企业，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 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 卫生间 Toilet

建筑物中供使用者进行便溺、盥洗、洗涤等活动的空间。

3.2 卫生间配套设备 Toilet supporting equipment

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。

3.3 清洁 Clean

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。

4 基本要求

4.1 建立环境卫生制度。定期开展自查，及时整改，并做好记录。

4.2 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。

4.3 服务人员使用的卫生间应与顾客使用的卫生间分开设置，不能合用。

4.4 残疾人卫生间面积应符合标准，尤其是出入口和过道等应方便轮椅回旋及出入。

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，标识易分辨，位置醒目。
- 5.3 设立文明如厕宣传语，语言文字规范，内容通俗易懂。
- 5.4 在卫生间出口附近设置洗手台，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，并配备卫生纸等必需品。
- 5.7 卫生间之间设有隔断板、门、手机放置台等。隔断板（门）上宜配有挂衣钩。
- 5.8 残疾人卫生间的洗手台、小便斗和坐便器等位置设计要合理，方便残疾人使用。
- 5.9 残疾人卫生间地面应使用防滑材料，洗手台面用易清洁的装饰材料，厕内必须配备扶手、安全抓杆和呼叫报警装置等相关附属设施。
- 5.10 各设施设备（开关、照明灯、换气扇、冲水按钮、水龙头、洗手液机、BB床、BB圈等）干净无破损、使用正常。

6 外部及内部环境要求

- 6.1 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。
- 6.2 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。
- 6.3 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。
- 6.4 卫生间指示牌无污渍、灰尘、杂物。
- 6.5 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、乱图画等。
- 6.6 卫生间阶梯、地面应、干净整洁、防滑，不应有破损、污渍、痰迹、积水、废弃物等。
- 6.7 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。
- 6.8 卫生间内门身内外、门锁、门套无污渍、灰尘。
- 6.9 便池整洁无污垢、异味。垃圾桶干净无污渍。

7 清洁操作要求

7.1 清洁频率要求

卫生间在餐饮店开市前后必须清洁，其余时间及时清洁，保持干净整洁，并做好记录。

7.2 清洁准备工作

7.2.1 清洁洗手池、便器的抹布应与其他部位使用的抹布应用易分辨的方式区分。

7.2.2 清洁卫生间期间，应设置醒目标识。

7.2.3 清洁人员应穿戴好工作服、手套及防护用品等。

7.3 操作要求

7.3.1 便器、小便槽（斗、池）的清洁

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

7.3.1.2 用便刷彻底刷洗，清楚所有污渍，冲水，并将便刷清洁至没有污渍。

7.3.1.3 更换卫生间每个隔间中的垃圾及垃圾袋。

7.3.1.4 便器、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。

7.3.2 清洁面盆、台面及两侧墙壁

7.3.2.1 清理面盆中的污物，面盆不堵塞，保持清洁。

7.3.2.2 面盆、面镜两侧墙面的水渍及污渍应用专用工作擦洗。

7.3.2.3 保持面盆周围台面干燥、无污渍、杂物。

7.3.2.4 检查镜面干净、无水渍。

7.3.3 清洁地面

7.3.3.1 在地面喷洒少量清洁剂。

7.3.3.2 从里至外，沿墙角平行，边退边拖净地面。

7.3.3.3 清洁后，地面应见湿不见水，干净无污渍。

7.3.4 检查卫生间用品及设备

7.3.4.1 及时补足洗手液、卫生纸等。

7.3.4.2 检查烘手器是否正常运转，如发现故障，应及时修缮。

7.3.4.3 检查门锁是否能正常使用，如发现故障，应及时修缮。

7.3.4.4 检查清洁间的物品及工具是否充足且维持整洁。

8 消毒操作要求

8.1 消毒频率要求如下：

a) 卫生间应全面消毒每日不小于1次，每次消毒后应按实登记在消毒记录表中。卫生间消毒记录表见附件1；

b) 对门把手、水龙头、扶手、烘手器、洗手池、通风口等处要及时消毒；

c) 餐厅在客流量大的时段以及传染病流行特殊时期，应增加消毒次数。

8.2 消毒前工作人员应戴好防护用品。

8.3 消毒剂应符合相关国家标准。

附件1

卫生间消毒记录表

消毒时间			消毒对象		消毒剂		效果	执行人员	备注
月	日	时间	区域	物品	名称	用量 (ml)			