《餐具清洗消毒规范》

标准编制说明

（征求意见稿）

《餐具清洗消毒规范》编制组

主编单位：安徽天河湖餐饮管理有限公司

2023 年 5 月 15 日

《餐具清洗消毒规范》标准编制说明

（征求意见稿）

一、工作简况

1 立项目的

《农业部办公厅关于深入实施主食加工业提升行动的通知》农办加[2017]7 号重点任务中指出，开展典型示范。继续组织开展“全国主食加工业示范企业”申报认定，开展动态考核管理。鼓励开展省、地级主食加工业示范企业、特色主食品牌认定，做强区域特色主食加工品牌。总结推广主食加工企业在质量管理、技术创新、工艺传承、诚信经营、市场推广、集聚发展等方面的好经验、好做法，大力推广“生产基地+中央厨房+餐饮门店”“生产基地+加工企业+商超销售”等产销模式，鼓励发展电子商务等新型业态，推动融合互动发展。通过典型示范，引导金融和社会资本支持主食加工业发展，推动主食加工企业转型升级。

随着“生产基地+中央厨房+餐饮门店”模式的推广应用，团餐群体的也日益扩大，业态也越来越丰富，如团膳业中央厨房、快餐连锁业中央厨房、火锅连锁业中央厨房、企业员工餐、学生营养餐、高校、铁路、航空、部队、医院及社区供餐等。较传统主食加工模式，中央厨房有物美价廉，集约化、标准化操作模式，原料供应稳定产品质量有保障等优势，降低了加工成本，减少了食品浪费，同时，提高服务水平，提高工作效率，也更加便于监督管理。

随着中央厨房的逐渐普及，团餐餐饮具清洁消毒日益重要，但是目前没有《团餐餐饮具清洁消毒》相关团体标准，随着绿色产品概念的深入人心，消费者对产品的质量、安全、环保等需求也日益迫切，制定《团餐餐饮具清洁消毒规范》团体标准，能够很好地弥补团餐行业标准的空白，同时，能够解决团餐餐饮具清洁消毒因标准不一致导致产品质量良莠不齐的问题，对团餐产业健康发展，提升团餐产品质量，提升企业生产效率，节约生产成本，优化生产环境，放心消费等均具有重要意义。

2 任务来源

《餐具清洗消毒规范》团体标准制定任务是根据**安徽省餐饮行业协会**文件【关于下达《团餐餐饮具清洗消毒规范》等 3 项安徽省餐饮行业协会团体标准计划的通知】要求，由安徽天河湖餐饮管理有限公司主要负责制定。

3 工作过程

3.1 起草阶段

2021 年 8 月至 2022 年 8 月，有关单位开始对国内外标准及有关技术资料进行检索整理，通过不同的信息渠道搜集餐饮具清洗消毒的相关文献，并对清洗消毒后的餐饮具的安全和质量指标等项目进行实验室检测；并向餐饮生产、使用单位广泛征求制定标准的意见，根据检测数据对产品质量和用户要求等进行综合分析，对标准的框架结构、适用范围、质量安全要求等进行充分研究。

2022 年 9 月，安徽省餐饮行业协会发布《餐具清洗消毒规范》标准制订计划后，安徽省餐饮行业

协会于 2022 年 12 月 5 日召开了标准启动工作会议，和有关起草单位一同针对制定《餐具清洗消毒规范》的具体工作进行了认真研究，确定了总体工作方案，并组建了标准起草工作小组，安徽天河湖餐饮管理有限公司牵头组织该标准的制订并作为主起草单位，负责标准内所需的数据检测、归纳、起草标准文本草稿。起草成员单位吸纳了国内主要生产和应用企业，并详细分析国际、国外发达国家和地区对水产品的质量分级和管理情况，以便更好地满足国内外市场消费者的需求。

2022 年 12 月至 2023 年 2 月，完成了样品收集和数据采集工作，多家单位完成了样品的评价工作，并针对《餐具清洗消毒规范》初稿中所列试验方法进行了协同验证。

2023 年 2 月至 2022 年 3 月，根据项目启动会意见，初步确定了团餐餐具清洗消毒相关的术语和定义，规定了团餐餐具清洗消毒过程中相关的基本要求、场所环境、设备设施、消毒方法、作业人员、记录要求、消毒效果评价等方面的需求，由起草工作组提出了《餐具清洗消毒规范》初稿。

2023 年 5 月，在前期工作的基础上，由安徽天河湖餐饮管理有限公司草拟《餐具清洗消毒规范》编制说明，并于 2023 年 5 月 15 日完成《餐具清洗消毒规范》（征求意见稿）和编制说明。

3.2 征求意见阶段

2023 年 XXXX 月-2023 年 XXXX 月 编写单位内部征求修改意见

4 主要参加单位和工作组成员及其所做的工作等

主要参加单位	成员	主要工作
安徽天河湖餐饮管理有限公司		

二、标准主要条款说明

1 范围

本文件规定了团餐餐具清洗消毒的术语和定义、基本要求、场所环境、设备设施、消毒方法、作业人员、记录要求、消毒效果评价。

本文件适用于团餐餐具清洗消毒。

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 1886.1　食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
GB 14934　食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

3　术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1　大型餐具

盛放、食物或饮品大型器具，如餐桶、餐盘等。

3.2　物理消毒

利用物理（如沸水、蒸汽、洗碗机、消毒柜等）方式对清洗后餐饮具上的病原微生物进行清除或灭菌处理的过程。

3.3　消毒库

用于存放大型餐具且具有物理消毒功能的设施设备。

4　基本要求

4.1　应制定餐饮清洗消毒管理制度，包括但不仅限于：

a)　清洗用品；

b)　消毒设备设施；

c)　消毒工艺；

d)　记录；

e)　安全检验；

f)　员工培训与考核。

4.2　清洗用水

水质应符合 GB 5749 的要求；清洗餐具前应进行净化处理，去除水中杂质，防止餐具残留矿物质。

4.3　清洗剂

应使用食用碱进行清洗，食用碱应符合 GB 1886.1 的要求。不宜使用洗涤剂。

4.4　清洗消毒应符合相关标准要求。

4.5　餐具消毒柜、消毒库、保温箱应定期清洗、消毒，保持洁净，不得存放其他物品。

5　清洗消毒场所

5.1　应配备专用清洗和消毒场所。

5.2　场所的位置选择和功能区划分应满足清洗消毒要求。

5.3　场所应明亮、平整、干净、卫生、通风条件良好。

5.4　应设置用于存放食用碱和其他清洁消毒用品的隔离区域，并有明显的标识。

6　设施设备

6.1　清洗消毒设备及设施应能满足配餐所需，同时应符合清洗消毒产品管理的规定和食品安全要求。

6.2 清洗消毒设备应有温度、时间监控显示装置。

6.3 清洗消毒设备及设施应符合人体工效要求，便于清洗、消毒，便于操作、维修、保养。

6.4 应配备洗碗机等清洗设施设备和消毒库，餐具经洗碗机高温清洗消毒后，转移至消毒库进行保洁消毒存放。

6.5 用于检验餐具清洗质量的设备应检定合格方可使用。

7 清洗消毒要求

7.1 清洗消毒过程，应按要求进行操作，防止发生意外。

7.2 清洗消毒后的餐具应符合 GB 14934 的要求。

7.3 清洗

应按照清洗要求进行清洗？清洗干净后再进行消毒。

7.4 采用蒸汽或煮沸等方式消毒的，温度应控制在 100 ℃，并保持 30 min 以上。

7.5 采用红外线消毒的，温度应控制在 120 ℃以上，并保持 30 min 以上。

7.6 采用热风循环消毒柜或洗碗机消毒的，应严格按照设备使用说明进行操作。

7.7 餐具消毒作业时应对消毒温度、消毒时间做好监控记录，发现不符合时应及时修正。

7.8 消毒后的餐具应及时存放在专用的消毒柜/消毒库。大型餐具存放在消毒库，小型餐具存放消毒柜。

长时间存放于消毒柜中餐具，是否需要重新清洗消毒？

8 员工要求

8.1 员工应提供符合要求的健康证明。

8.2 员工应培训合格后方可上岗，培训情况应做好记录。

8.3 每次上岗前，应询问并检查员工健康状况。发现问题应及时处理，杜绝带病、带伤上岗。

8.4 员工应保持良好的个人卫生，在作业前应洗手消毒，作业过程中应穿戴整洁的工作服、鞋、帽、手套，头发不外露，不得戴首饰、留长指甲及浓艳化妆等。

8.5 应建立员工健康档案，包含纸质版和电子版。

8.6 上岗的员工健康证明，应统一保管或公示。

9 记录要求

9.1 清洗消毒记录事项包括但不限于以下：

a) 清洗消毒物资采购及使用；

b) 消毒设备设施运行；

c) 餐具消毒效果检验；

d) 其他。

9.2 相关记录文件应完整准确，并及时上传食品安全监管信息系统。

9.3 上传食品安全监管信息系统记录，应有相关负责人审核，记录文件保存年限不得少于 2 年。

9.4 应建立数字化可追溯食品安全记录系统，生产记录及时上传天食安系统（包含：图片、视频、文字），记录数据保存 2 年以上。食品安全记录系统

10　检验检测

10.1　应定期进行餐具洁净度检验评价。

10.2　宜每半年送有资质的检验机构验证餐具清洗消毒效果。

三、标准水平分析

本标准属首次制定，填补了我国团餐餐饮具清洗消毒标准的空白。标准指标严于现有的相关类别产品标准的要求，标准总体水平达到了国内先进水平。

四、与现行相关法律、法规、规章及相关标准，特别是强制性标准的协调性

目前我国尚无餐具清洗消毒规范的国家标准或行业标准，本标准是新制定的团体标准。本标准的制定是对我国团餐行业标准体系的完善和补充。本标准的制定与现行的相关法律、法规、规章及相关标准的关系不矛盾、不冲突，其相互关系非常协调。

五、标准中涉及的专利或知识产权说明

本标准不涉及任何专利或知识产权。

六、预期达到的社会效益、对产业发展的作用等情况

本标准的制定，有望改善当前团餐市场存在的一些问题，可给消费者和监管部门提供选择和监督的依据，也将为国标的进一步制定提供参考和依据。随着团餐在国内市场的日渐流行，消费者对高品质团餐产品的要求也日渐强烈，本标准的制定与发布，必将净化团餐市场，高品质、高标准才是国内团餐市场的发展方向。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

无重大分歧意见。

八、标准作为强制性或推荐性行业标准的建议

本标准建议作为推荐性行业标准发布和实施。

九、贯彻标准的要求和措施建议

1 组织措施

本标准发布后，安徽省餐饮行业协会应加强对本标准的宣传力度，介绍本标准的核心技术内容及实施的关键技术要素，促进更多的企业和科研单位了解、掌握科学的团餐餐饮具清洗消毒要求，促进标准

的顺利实施。

2 技术措施

本标准给出的术语和定义、餐饮具清洗消毒要求、过程记录等，企业应按照本标准，结合企业实际生产情况，统筹考虑资源、能源、环境、质量等属性，科学确定企业产品质量的关键指标，确定正确的质量标准。

十、废止现行有关标准的建议

无。

安徽天河湖餐饮管理有限公司

2023 年 5 月 15 日