ICS 03.100

CCS A 10

安 徽 省 餐 饮 行 业 协 会 团 体 标 准

T /XXXX XXXXX—XXXX

餐具清洗消毒规范

Specification for cleaning and disinfection of group tableware

（草案稿）

20XX－XX－XX 发布　　20XX－XX－XX 实施

安徽省餐饮行业协会　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》给出的规则起草。

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专利的责任。

本文件由安徽天河湖餐饮管理有限公司提出。

本文件由安徽省餐饮行业协会归口。

本文件起草单位：安徽天河湖餐饮管理有限公司。

本文件主要起草人：陈宇奇、胡茂梅、年强强、郑美娟、陈宇欣。

餐具清洗消毒规范

1 范围

本文件规定了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。

3.4

净化水

将符合 GB 5749 的要求自来水，通过净化设备处理后的水。

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

应使用净化水清洗餐具，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

7.3.1 分类

把餐具拿到残物台将剩饭倒入残物回收桶中，将餐具分类码放在回收盆中，用周转车将餐具由待洗餐具通道运送到清洗间。

7.3.2 去残

用白洁布刮掉餐具表面上的大部分残渣、污垢，放入浸泡池中。

7.3.3 浸泡

将餐具内的杂物刮掉后，放入水池浸泡5—10分钟。

7.3.4 刷洗

在水池里放入一定比例的食用碱，注入热水搅拌均匀，水温控制在40℃用清洁器具将餐具刷净。

7.3.5 冲洗

餐具刷洗后，用流动水将餐具内外残留物冲洗干净，放入控水池把水控干。如需要化学消毒的餐具放入消毒池内。对每餐未使用的餐具，必须收回洗碗间用清水冲洗，进行消毒后方可再用。

7.4 消毒

7.4.1 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。
7.4.2 采用红外线消毒的，温度应控制在 120 ℃以上，并保持 30 min 以上。
7.4.3 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。
7.4.4 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。
7.4.5 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。

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。