ICS 67.250
CCS X10

DB21

辽 宁 省 地 方 标 准

DB XX/T XXXX—XXXX

餐饮服务砧板使用规范

Specification for use of cutting boards for food and beverage service

（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。

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX－XX－XX 实施

辽宁省市场监督管理局　　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。

本文件由××××提出。

本文件由××××归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

餐饮服务砧板使用规范

1 范围

本规范规定了餐饮服务砧板的术语和定义、要求、砧板的清洗消毒、清洗消毒效果评价。

本规范适用于餐饮单位（如饭店、酒楼等）、集体食堂（如学校、工厂、企事业单位等）砧板的清洗消毒，不适用于家庭砧板的清洗消毒。

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 14934　　食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
GB 31651　　食品安全国家标准 餐（饮）具集中消毒卫生规范
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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 砧板　Cutting Board

3.1.1 用于非即食食品的砧板

砧板用于需要经过加工才能食用的食品。

3.1.2 用于即食食品的砧板

3.1.2.1 用于即食生制食品的砧板

砧板用于可以直接食用的生制食品。

3.1.2.2 用于即食熟制食品的砧板

砧板用于可以直接食用的熟制食品。

3.2 清洗　Cleaning

3.3　去除砧板上的污染，使之达到预定用途。

3.3 消毒　Disinfection

杀灭或清除砧板上病原微生物，使其达到无害化的处理。

4　要求

4.1 基本要求

砧板应使用无毒、无味、耐腐蚀、不易脱落的材料制成，并应易于清洁和保养，砧板每次使用前应清洗消毒；根据加工食品的需要，配备相应数量的砧板，且不得用于与食品加工无关的用途。

4.2 使用要求

用于加工原料、半成品、成品的砧板，应能明显区分，分开放置和使用，避免交叉污染。

4.3 工作场所要求

使用砧板的场所应满足下列要求：

1）用于即食类食品加工用砧板应有专用的工作场所，场所应明亮、干净、卫生，应有良好的通风；

2）场所应远离污染源，附近不应有有毒有害物质的来源（比如厕所）；

3）洗涤剂、消毒剂等用品应存放在专用隔离设施或区域内；

4）砧板的摆放位置应便于操作、清洁、维护和减少交叉污染，不得直接放置在地面上或者接触不洁物。

4.4 设备设施要求

使用砧板涉及到的设备设施应满足下列要求：

1）清洗、消毒设施大小和数量应能满足需要；

2）应配备满足作业的照明设备（包括应急照明设备）；

3）用于检验或验收设备应符合相应检测方法要求；

4）砧板的清洗、消毒水池应专用。水池应使用不锈钢或陶瓷等材料，不易积垢并易于清洗，清洗与消毒用池应以明显标识标明其用途。

4.5 人员要求

使用砧板的人员应满足下列要求：

1）操作人员应具有食品安全的相关知识和技能；

2）应有必要的健康证明；

3）作业人员作业前应洗手，需要时对手进行消毒，并穿戴清洁的工作服、帽，必要时戴口罩。

4.6 制度、记录要求

4.6.1 制度要求

应建立洗涤剂、消毒剂等管理制度，砧板清洗、消毒流程管理制度，岗位人员培训管理制度等。

4.6.2 记录要求

应建立实施过程的相关记录，包括但不限于：

洗涤剂、消毒剂等管理记录，洗涤、消毒工艺记录，清洁卫生记录，砧板的安全检验记录（如适用），岗位人员培训记录等。

5 砧板的清洗消毒

5.1 清洗

砧板的清洗过程应符合下列要求：

1）去残：用循环水将食物残渣从砧板上冲刷下来。循环水应满足GB 5749标准要求。

2）浸泡：将去残后砧板置于清水池中浸泡10min，以清除砧板表面残留残渣。

3）洗涤：洗涤剂应满足GB 14930.1标准要求。洗涤剂使用参照洗涤剂说明书要求。

4）冲洗：用循环水反复冲洗砧板至洗涤剂清除干净。

5.2 消毒

物理消毒按消毒设备的要求进行，化学品消毒应按照消毒剂的使用说明进行操作。

5.3 砧板的存放

砧板应立式、通风固定存放，用后洗净并保持清洁，防止砧板底面发霉。

消毒后的砧板应及时存放在专用的保洁区域，专间用砧板应放置于专间内的保洁区域。

6 清洗、消毒效果评价

6.1 感官要求

砧板应表面光洁，不得有破损、凹陷或裂缝、霉斑，不得有附着物，不得有油渍、泡沫、异味等。

6.2 理化指标

理化指标应符合表1 的规定。

表1　洗涤残留量[a]

项　目	指　标	采样方法	检验方法
游离性余氯/(mg/100cm^2)　≤	0.03	参照GB 14934附录A中A.1	参照GB/T5750.11第1章
阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）/(mg/100cm^2)	不得检出		参照GB/T5750.4第10章
[a]仅适用于化学消毒			

6.3 微生物限量

微生物限量应符合表2的规定。

表2　微生物限量[b]

项　目		限　量	采样方法	检验方法
大肠菌群	发酵法/（ /50cm^2）	不得检出	参照GB 14934附录A中A.2.1	参照GB14934附录B
	纸片法/（ /50cm^2）	不得检出	参照GB 14934附录A中A.2.2	
沙门氏菌/（ /50cm^2）		不得检出	参照GB 14934附录A中A.2.1	参照GB14934附录C
霉菌/（CFU/cm2）　≤		50	参照GB 14934附录A中A.2	参照GB4789.15
[b]仅适用于即食食品的砧板				