



中华人民共和国国家标准

GB 14934—××××

食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

（征求意见稿）

××××-××-××发布

××××-××-××实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

前 言

本标准代替GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》。

本标准与GB 14934-2016相比，主要变化如下：

- 修改了范围；
- 修改了感官要求；
- 修改了理化指标；
- 修改了大肠菌群限量及检验方法；
- 修改了附录A 餐（饮）具采样方法；
- 修改了附录B 大肠菌群检测方法为大肠菌群计数的检验方法；
- 修改了附录C 沙门氏菌的检验方法。

食品安全国家标准公开征求意见

食品安全国家标准
消毒餐（饮）具

1 范围

本标准规定了消毒餐（饮）具的卫生要求。

本标准适用于餐饮服务提供者、餐（饮）具集中消毒服务单位提供的消毒餐（饮）具及其他消毒后的接触直接入口食品的容器、工具、设备，以下统称为餐（饮）具。不经清洗直接使用的餐（饮）具可参照执行。

2 技术要求

2.1 感官要求

餐（饮）具应表面光洁，无食物残渣、污渍等不洁物，不得有油污、泡沫、异味。

2.2 理化指标

理化指标应符合表1的规定。

表 1 洗消剂残留量^a

项目	指标	采样方法	检验方法
游离氯 ^b /(mg/100cm ²)	≤ 0.03	附录 A 中 A.1	GB/T 5750.11
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 （检出限=0.005 mg/100cm ² ）		GB/T 5750.4
^a 不适用于不经清洗直接使用的餐（饮）具。 ^b 仅适用于消毒过程中使用了含氯消毒剂的消毒餐（饮）具。			

2.3 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

项目	限量	采样方法	检验方法
大肠菌群(CFU/50 cm ²)	≤ 100	附录 A 中 A.2	附录B
沙门氏菌 (/50 cm ²)	不得检出		附录C

2.4 其他要求

餐（饮）具清洗、消毒所用洗涤剂、消毒剂应符合 GB 14930.1、GB 14930.2 的规定。

附录 A

餐（饮）具采样方法

A.1 理化指标的餐（饮）具采样

A.1.1 理化指标采样用水应至少符合GB 5749的要求。

A.1.2 将待检的餐（饮）具（如碗、盘、碟、口杯、酒杯等），用水分3次~5次冲洗整个内表面（按照每100 cm²表面积使用100 mL水的比例），制成样液备用。

A.1.3 将待检的匙（不包括匙柄）、筷子下段（入口端约5 cm）置入适量水中（按照每100 cm²表面积使用100 mL水的比例），充分振荡20次，制成样液备用。

A.1.4 采样过程中，应对采样用水设置空白对照，同时进行检验处理。

A.2 微生物指标的餐（饮）具采样

A.2.1 采样原则应按 GB 4789.1 的相关规定执行。

A.2.2 筷子：以 5 根筷子为一件样品。将 5 根筷子的下段（入口端）5 cm 处（长 5 cm×周长 2 cm×5 根，50 cm²），置于装有 10 mL 无菌生理盐水的试管或其他容器中，充分振荡 20 次后，移出筷子。视具体情况，也可将 5 根筷子分组振荡，制成样液备用。或蘸取无菌生理盐水以湿润拭子，分别在 5 根筷子的下段（入口端）5 cm 处表面范围均匀涂抹 3 次，用无菌剪刀剪去拭子与手接触的部分，将拭子置于 10 mL 相应液体培养基中制成样液备用。样液应在 0-4℃冷藏，24 h 内尽快送检。

A.2.3 其他餐（饮）具及餐（饮）用具：蘸取无菌生理盐水以湿润拭子，分别在 2 个 25 cm² 面积范围（或食品接触面）来回均匀涂抹 3 次（面积较小的餐具如刀、叉、勺等，可酌情增加件数），然后用无菌剪刀剪去拭子与手接触的部分，将拭子置于 10 mL 相应液体培养基中制成样液备用。样液应在 0-4℃冷藏，24h 内尽快送检。

A.2.4 采样过程中，应对无菌生理盐水或蘸取无菌生理盐水的无菌湿拭子设置空白对照，同时进行检验处理。

A.2.5 以上操作时，可用无菌磷酸盐缓冲液代替无菌生理盐水。

A.2.6 若使用商品化采集工具，则按其所提供的相关技术规程操作。

附录 B

大肠菌群计数的检验方法

注：本方法适用于餐（饮）具中大肠菌群的计数。

B.1 检样处理

采用拭子涂抹采样的，直接将采样后的拭子置10 mL生理盐水中。采用生理盐水振荡采样的，将采样后的10 mL液体全部加入90 mL生理盐水中。

B.2 检验

B.2.1 样液的稀释、平板计数、证实试验等后续试验按照GB 4789.3平板计数法规定的方法进行。

B.2.2 若采用大肠菌群计数测试片，则按其所提供的相关技术规程操作。

B.3 结果报告

检验结果以每50 cm²大肠菌群数报告。

食品安全国家标准公开征求意见

附录 C

沙门氏菌的检验方法

注：本方法适用于餐（饮）具沙门氏菌检验。

C.1 培养基

所需培养基应按照GB 4789.4的要求制备，其中缓冲蛋白胨水（BPW）按照GB 4789.4附录A.1制备后分装每管10 mL或90 mL。

C.2 检样处理和预增菌

采用拭子涂抹采样的，直接将采样后的拭子置10 mL BPW中。采用生理盐水振荡采样的，直接将采样后的10 mL液体全部加入90 mL BPW中。36 °C ± 1 °C培养18 h。

C.3 检验

沙门氏菌的选择性增菌、分离、生化试验、血清学鉴定等后续试验按照GB 4789.4的规定执行。

C.4 结果报告

综合以上生化试验和血清学鉴定的结果，报告每50 cm²检出或未检出沙门氏菌。

食品安全国家标准公开征求意见稿