

《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》

（征求意见稿）编制说明

一、标准起草基本情况

本标准于 2021 年立项（项目编号 spaq-2021-09），2021 年 9-12 月成立起草组。2022 年 1-5 月收集行业意见，开展相关法规搜集，完成标准文本和编制说明草案。2022 年 6-12 月，组织开展行业实地调研和研讨。2023 年 6 月形成标准送审稿，2023 年 7 月 5 日提交食品相关产品专业委员会审查。2023 年 8 月-2024 年 6 月，针对审查意见开展多次研讨会并专项征集餐（饮）具大肠菌群定量检测数据。2024 年 7-9 月，完善标准文本及编制说明后再次提交专业委员会审查。2024 年 9 月 10 日，经食品相关产品专业委员会审查通过。

二、标准的主要技术内容

（一）关于标准适用范围

1. 删除标准适用范围中“集体用餐配送单位”内容，将“餐（饮）具集中清洗消毒服务单位”修改为“餐（饮）具集中消毒服务单位”。

集体用餐配送单位属于餐饮服务提供者，避免重复；此外现行法规、标准对“对餐饮服务提供者的餐（饮）具进行集中回收、清洗、消毒、烘干、包装、配送的经营者”的规范名称均为“餐（饮）具集中消毒服务单位”，本标准与其保持一致。

2. 将标准适用产品范围明确为“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”。为便于下文引用和表述，上述产品统称为餐（饮）具。此外，不经清洗直接使用的餐饮具可参照本标准相关规定执行。

（二）关于感官要求

进一步细化为“餐（饮）具表面应光洁，无食物残渣、污渍等不洁物，不得有油污、泡沫、异味。”

（三）关于理化指标

1. 明确理化指标不适用于未经清洗直接使用的餐（饮）具，“游离性余氯”改为“游离氯”，将表 1 备注 a“仅适用于化学消毒法”修改为“b 仅适用于消毒过程中使用了含氯消毒剂的消毒餐（饮）具。”

该指标主要用于判断消毒餐（饮）具表面消毒剂的残留情况。根据相关标准，餐（饮）具的化学消毒一般指使用含氯制剂消毒。调研显示实际操作中，除含氯制剂外还可

能采用酒精对设备表面进行化学消毒；化学消毒也常与物理消毒混合使用；还有部分餐饮服务提供者仅采用物理消毒法，并不使用含氯制剂消毒。结合上述情况，该指标并不适用于不采用含氯消毒剂消毒的餐饮具，因此将原备注明确为注“b 仅适用于消毒过程中使用了含氯消毒剂的消毒餐（饮）具。”为便于标准理解与执行，将“游离性余氯”改为“游离氯”，与所参照标准保持一致。

2. 将阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）残留量限值设置为“不得检出（检出限=0.005 mg/100cm²）”

该指标并非阴离子合成洗涤剂本身的安全性限量指标，而是用于评价餐（饮）具是否漂洗彻底的指示性指标。综合考虑标准延续性、可操作性和行业实际情况，将其作为指示性指标保留“不得检出”。阴离子合成洗涤剂检测方法参照 GB 5750.4-2023 第 13 章内容，其中 4 种检测方法均可使用，对应检出限按照本标准理化指标采样方法及判定单位换算，分别为 0.005 mg/100 cm²、0.0025 mg/100 cm²。为提高标准执行的统一性和结果的可比性，明确“不得检出”的规定限值为 0.005 mg/100 cm²，检测方法符合 GB 5750.4-2023 第 13 章要求即可。

（四）关于微生物限量

1. 将大肠菌群限量由“不得检出”调整为：“100 CFU/50cm²”

大肠菌群限量调整是基于监管需求和行业实际的科学性调整。餐（饮）具并非食源性疾病的危险因素，餐（饮）具表面也不具备微生物生长繁殖所需要的营养条件。结合历年餐（饮）具抽检情况及微生物污染菌型分析相关文献，检出微生物多为正常存在于环境或健康人体内的非致病菌或条件致病菌。消毒后餐（饮）具容易受环境中不可控因素影响，因此原标准要求大肠菌群不得检出与行业实际情况存在一定程度的不匹配。综合考虑上述因素并对比食品中大肠菌群限量要求，将其限值调整为“100 CFU/50cm²”。

2. 将大肠菌群检验方法由“发酵法、纸片法”调整为“GB 4789.3 平板计数法”。

现行定性方法不能满足大肠菌群限量调整后的结果判定需求，修改为定量方法。

（五）关于附录

1. 在附录 A.1 中增加理化指标采样用水及采样过程应设置空白对照相关要求。

2. A.2 增加“0-4℃冷藏，24 h 内尽快送检”；删除 A.2 中纸片采样相关描述，增加商品化采样工具描述。

微生物限量指标调整后，为防止采样后拭子储藏环节微生物数量变化，增加对采样后拭子保藏温度及时长要求。结合国际标准有关规定及监管实际情况，调整为“24 h 内尽快送检”。原标准所用定性纸片无法满足定量检测要求，因此以涂抹采样为主，采样面积达

到 50 cm²即可。此外，为与 GB 4789.3 一致，增加商品化采样工具相应内容。

3. 修改“附录 B 大肠菌群检验方法”检样处理部分。

GB 4789.3 已对样品稀释、接种培养作出要求，为确保本标准前后一致性并与其他标准统一，将原附录 B 定性检验检样处理按照定量检验需求修改，删除“B.3 质量要求”部分。

4. 修改附录 C 中沙门氏菌培养时长。

现行 GB 4789.4 沙门氏菌培养时长为 8-18 小时，且涂抹采样沙门氏菌浓度较低，为保证标准一致性及科学性，修改培养时长。

三、国内外相关法规标准情况

我国相关法规标准包括《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654-2021）、《食品安全管理体系 餐饮业要求》（GB/T 27306-2008）、《食品安全国家标准 餐（饮）具集中消毒卫生规范》（GB 31651-2021）等。

国外主要对餐（饮）具消毒的操作过程进行规定：美国《食品法典 2022》第 4 部分；英国《零售商食品安全指南》；澳大利亚新西兰《食品安全标准指导》附录 6；加拿大《食品零售与食品服务指南》4.2 部分；日本《大量烹饪设施卫生管理手册》。

四、其他需要说明的事项

无。