

# 学校食堂餐用具消毒管理规范

Specifications for disinfection management  
of dining utensils in school canteens

地方标准信息服务平台

2024 - 07 - 12 发布

2024 - 09 - 12 实施

# 目 次

前言 .....	III
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语与定义 .....	1
4 场所与布局 .....	1
5 设施与设备 .....	2
6 卫生管理 .....	2
7 洗涤剂 and 消毒剂 .....	3
8 过程管理 .....	3
9 安全性评价与记录 .....	4
附录 A (资料性) 餐饮服务化学消毒常用消毒剂及使用注意事项 .....	5
附录 B (资料性) 餐用具消毒记录 .....	7
参考文献 .....	8

地方标准信息服务平台



## 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。

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识别专利的责任。

本文件由湖南省市场监督管理局提出。

本文件由湖南省食品标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：湖南省产商品评审中心、湖南省产商品质量检验研究院、湖南省市场监督管理局、湖南食品药品职业学院、湖南省疾病预防控制中心、怀化市辰溪县市场监督管理局、常德市桃源县市场监督管理局、长沙九域食安科技有限公司。

本文件主要起草人：易翠薇、吴社莲、汪霞丽、周圣军、尹佳欣、段丽琼、李汀、姜全波、万丽玲。

地方标准信息服务平台



# 学校食堂餐用具消毒管理规范

## 1 范围

本文件规定了学校食堂餐用具消毒的场所与布局、设施与设备、卫生管理、洗涤剂 and 消毒剂、过程管理、安全性评价与记录的要求。

本文件适用于各级各类学校（含幼儿园）食堂及学校集体用餐配送单位的餐用具消毒管理。

## 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 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

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 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

## 3 术语和定义

GB 31651、GB 31654 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**餐用具 dining utensils**

餐（饮）具和接触直接入口食品的容器、工具、设备。

[来源：GB 31654—2021, 2.10]

### 3.2

**餐（饮）具 tableware**

餐饮服务提供者提供给用餐者的用餐工具，包括碗、筷、杯、碟、匙等。

[来源：GB 31651—2021, 2.1, 有修改]

### 3.3

**学校集体用餐配送单位 school group meal distribution units**

服务于学校师生集体用餐，根据其订购要求，集中加工、分送食品但不提供就餐场所的餐饮服务提供者。

## 4 场所与布局

### 4.1 布局要求

4.1.1 应设置餐用具回收通道，并与清洗区相连。

4.1.2 应设清洗区、消毒保洁区，宜分间设置，食堂就餐人数超过 1500 人的应分间设置，采用洗消一体全自动清洗消毒设备可不分间设置。

4.1.3 排水沟的设计、建造应保证排水畅通、便于清洁和维护；排水不应流向准清洁和清洁操作区。

注：清洁区包括专间、专用操作区等清洁程度要求较高的加工制作区域，准清洁区包括烹饪区、餐用具保洁区等清洁程度要求次于清洁区的加工制作区域。

## 4.2 场所要求

4.2.1 面积应满足餐用具清洗消毒的需要，且不影响食品的加工制作。

4.2.2 天花板应避免积尘，有大量蒸汽产生的区域天花板应在结构上不利于冷凝水垂直滴落，防止有害生物的孳生和霉菌繁殖。

4.2.3 墙裙应铺设到顶。

4.2.4 地面应平坦防滑、无裂缝，易于清洁、消毒，并有一定的排水坡度和良好的排水系统，防止积水。

## 5 设施与设备

### 5.1 供水与排水

5.1.1 餐用具的清洗用水水质应符合 GB 5749 的规定。

5.1.2 清洗用水应配备加热设施。

5.1.3 排水系统应设置食物残渣拦截的装置，出口应有适当措施以防止鼠类等有害生物侵入。

### 5.2 通风排气与照明

5.2.1 产生大量蒸汽的上方应配备机械通风排气设施，并做好凝结水的引泄。

5.2.2 通风排气口应设置有效防止有害生物侵入的网罩。

5.2.3 应使用安全型照明设施或采取防护措施。

### 5.3 清洗消毒

5.3.1 应配备满足所有餐用具清洗和冲洗的水池，水池的容积应能容纳食堂使用的最大型餐用具。水池宜使用不锈钢的材质。

5.3.2 应配备物理消毒设施。所有的餐用具宜采用物理方法消毒。采用化学消毒方法的，应设置专用消毒设施、设备。

5.3.3 消毒设施不能同时满足保洁需要时，应配备专用的保洁设施。

### 5.4 废弃物存放

应配备带盖的餐厨废弃物暂时存放设施，并清晰标识；能防止污水渗漏、不良气味溢出和有害生物孳生，并易于清洁。

## 6 卫生管理

### 6.1 制度和人员

6.1.1 应制定餐用具清洗消毒保洁制度和操作规程。

- 6.1.2 从业人员应取得健康证明后方可上岗工作，并每年进行健康检查取得合格健康证明。必要时进行临时健康检查。应每日开展晨检，并做好记录。
- 6.1.3 从业人员应培训合格后再上岗，并定期进行培训考核；应掌握清洗消毒保洁岗位的操作规程。
- 6.1.4 从业人员应保持良好的个人卫生，穿戴清洁的工作衣帽，必要时戴口罩，作业前应洗手，接触清洁餐用具时还应消毒。
- 6.1.5 从业人员佩戴手套清洗餐用具后，再接触清洁餐用具前应更换清洁的手套，手套应有区分，操作过程中应及时消毒。

## 6.2 场所卫生

- 6.2.1 场所内应无食物腐败的气味和霉味；地面应无污水，排水沟无食物残渣。
- 6.2.2 采用洗碗机清洗消毒，洗碗机内部应每日至少进行一次换水清洗，并定期清除机内水垢。
- 6.2.3 消毒间应在使用后进行擦洗打扫，保持内壁、层架、周转推车的洁净。
- 6.2.4 餐厨废弃物存放区应设置合理，不影响食品安全，并保持整洁，不造成有害生物的孳生。
- 6.2.5 餐厨废弃物贮存容器应每日进行清理，做到日产日清。

## 7 洗涤剂 and 消毒剂

- 7.1 应设置洗涤剂、消毒剂等物品存放的独立隔间。操作区内应设置洗涤剂、消毒剂专用存放区，并明显标识。
- 7.2 使用的洗涤剂、消毒剂应符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 的规定。
- 7.3 洗涤剂、消毒剂应按照使用说明进行配比操作。

## 8 过程管理

### 8.1 总体要求

- 8.1.1 应及时对使用后的餐用具进行清洗消毒，并分开存放已清洗消毒和未清洗消毒的餐用具。
- 8.1.2 应定期检查清洗消毒设施设备是否处于良好运行状态。
- 8.1.3 一次性餐饮具不应通过清洗或消毒等任何方式再次重复使用。
- 8.1.4 学校集体用餐配送单位应使用热力消毒，优先使用热风消毒间。

### 8.2 清洗

- 8.2.1 采用手工清洗的，应包括但不限于以下步骤：
  - a) 去残：用适当的工具刮掉餐用具表面上大部分残渣、污垢；
  - b) 分类：按餐用具的类别及形状分别放置；
  - c) 浸泡：将餐用具放入浸泡池中浸泡 5 min~10 min；
  - d) 洗涤：按照配比比例在洗涤池里放入洗涤剂，注入热水，将洗涤剂搅拌均匀，水温控制在约 40℃，用洗涤刷等工具将餐用具洗净；
  - e) 冲洗：餐用具洗涤完成后，在冲洗池中用流动水将餐用具内外的残留洗涤剂冲洗干净，次数应不少于 3 次，再放至指定位置并沥干水分。
- 8.2.2 采用自动设备清洗的，按使用说明进行操作，应包括但不限于以下步骤：
  - a) 去残：用适当的工具刮掉餐用具表面上的大部分残渣、污垢；

- b) 分类：按餐具的类别分别放置；
- c) 预洗：对去残后的餐具进行预冲洗（特别注意处理紧密粘结的饭坨、干硬固化的酱料、淀粉类污渍等）；
- d) 洗涤（包括冲洗）：按设定的设备条件，对预洗后的餐具进行洗涤，然后流水冲洗，次数应不少于3次。

### 8.3 消毒

#### 8.3.1 物理消毒

- 8.3.1.1 洗净的餐具应侧放在消毒设备内，确保沥干积水。餐具之间应留有一定间隙，确保消毒效果。
- 8.3.1.2 采用蒸汽、煮沸消毒的，应在蒸汽或沸水中保持10 min以上。
- 8.3.1.3 采用红外线消毒的，温度一般控制在120℃以上，并保持10 min以上。
- 8.3.1.4 采用洗碗机、消毒间消毒的，消毒温度、时间等应确保消毒效果满足国家相关食品安全标准要求。
- 8.3.1.5 宜对消毒设施安装温度监测传感器，对消毒温度和消毒时间进行监测控制。

#### 8.3.2 化学消毒

- 8.3.2.1 采用化学消毒的，消毒液应现配，并定时测量消毒液的消毒浓度。
- 8.3.2.2 宜使用含氯消毒剂消毒，常用消毒剂及使用注意事项见附录A。在确保消毒效果的前提下，可采用其他消毒剂。
- 8.3.2.3 因材质原因采用化学消毒方式消毒时，无法完全浸泡的宜采用喷洒、擦拭等方式，消毒后冲水、沥干。

### 8.4 保洁

- 8.4.1 消毒后的餐具应统一存放在专用封闭的保洁设备内，摆放整齐。
- 8.4.2 保洁设备应正常运转，有明显的区分标识；应定期进行清洁和消毒，并记录。
- 8.4.3 宜按照餐具数量配足消毒保洁一体化设备，消毒保洁一次性完成，减少消毒后因人工周转产生污染。

## 9 安全性评价与记录

### 9.1 安全性评价

- 9.1.1 消毒后的餐具应符合GB 14934的规定，使用集中消毒的餐饮具应索取餐饮具批次消毒合格证明。
- 9.1.2 自行消毒的餐具应每半年对餐具的洗消剂残留和消毒效果进行检测。
- 9.1.3 采用热力与化学结合消毒洗碗机的，应符合设备使用说明，并定期进行效果验证。

### 9.2 记录

- 9.2.1 每日应做好消毒记录，记录内容和格式见附录B。
- 9.2.2 记录内容应完整、真实，填写清晰、规范。保存时间不少于2年。

## 附录 A

(资料性)

### 餐饮服务化学消毒常用消毒剂及使用注意事项

#### A.1.1 含氯消毒剂

##### A.1.1.1 适用范围

常用含氯消毒剂包括漂白粉、次氯酸钙(漂粉精)、次氯酸钠、二氯异氰尿酸钠(优氯净)、三氯异氰尿酸钠(强氯精)等,可用于一般物体表面、餐(饮)具,食品容器、工具和设备,蔬菜、水果,织物等的消毒。次氯酸钠消毒剂除上述用途外,还可以用于室内空气、手、皮肤的消毒。含氯消毒剂使用时现用现配。

##### A.1.1.2 使用方法

使用含氯消毒剂对餐用具消毒时按下列步骤操作:

- 按照含氯消毒剂产品说明书标明的要求,由专人配制消毒液,消毒液中的有效氯浓度符合要求;
- 将餐用具全部浸入配置好的消毒液中 5 min 以上;
- 用自来水冲去餐用具表面残留的消毒液。

#### A.1.2 二氧化氯消毒剂

##### A.1.2.1 适用范围

可用于一般物体表面,餐(饮)具、食品容器、工具和设备,蔬菜、水果等的消毒以及生活饮用水的消毒处理,因氧化作用极强,使用时避免接触油渍,防止加速油渍氧化。二氧化氯消毒剂使用时现用现配。

##### A.1.2.2 使用方法

使用二氧化氯消毒剂对餐用具消毒时按下列步骤操作:

- 按照产品说明书标明的要求配置消毒液,由专人配制消毒液,消毒液中有有效氯浓度宜在 100 mg/L~150 mg/L;
- 将餐用具全部浸入配置好的消毒液中 10 min~20 min;
- 用自来水冲去餐用具表面残留的消毒液。

#### A.1.3 乙醇

##### A.1.3.1 适用范围

浓度为 75% 的乙醇可用于操作台、设备、工具、手部等涂擦消毒。

##### A.1.3.2 使用方法

采用喷洒或擦拭方式消毒时分别按下列方式操作:

- 喷洒式消毒:将乙醇倒入专用喷雾器中,在空气中均匀喷洒即可。适合大面积空间的消毒。
- 擦拭式消毒:选取干净的棉布蘸取适量乙醇,轻柔地擦拭需要消毒的物品表面。

## A.2 消毒液配置示例

以每片含有氯 0.25g 的漂粉精片，配置 1L 有效氯浓度为 250mg/L 的消毒液为例：

- a) 在专用容器中事先标好 1L 的刻度线；
- b) 在专用容器中加自来水至刻度线；
- c) 将 1 片漂粉精片碾碎后加入水中；
- d) 搅拌至漂粉精片充分溶解。

## A.3 化学消毒注意事项

- A.3.1 使用的消毒剂符合食品安全标准和要求，按照规定的温度等条件贮存，在保质期内。
- A.3.2 按照消毒剂产品说明书配制消毒液。
- A.3.3 固体消毒剂充分溶解使用。
- A.3.4 餐用具消毒前先清洗干净，避免污垢影响消毒效果。
- A.3.5 物体完全浸没于消毒液中。浸泡时间按消毒剂产品说明书。
- A.3.6 使用时，定时测量消毒液中有有效成分的浓度。有效成分浓度低于要求时，立即更换消毒液。

地方标准信息服务平台



### 参 考 文 献

- [1] GB/T 9985 手洗餐用具洗涤剂
  - [2] DB43/T 2142—2021 学校食堂建设和食品安全管理规范
  - [3] 国家市场监督管理总局 78 令《食品经营许可和备案管理办法》
  - [4] 国家市场监督管理总局（2018）12 号《餐饮服务食品安全操作规范》
- 

地方标准信息服务平台