

T/CCA

团 体 标 准

T/CCA 038—2025

## 现制现售饮品设备的清洗消毒规程

Code for cleaning and disinfection of equipment for freshly made beverages

(报批稿)

2025 - 11 - 25 发布

2025 - 12 - 25 实施

中国烹饪协会 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》的规定起草。

本文内容不涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国烹饪协会提出并归口。

本文件起草单位：中国烹饪协会、茶姬（上海）品牌管理有限公司、古茗科技集团有限公司、广州钲芯智能科技有限公司、厦门快乐番薯股份有限公司、深圳市茉莉奶白餐饮管理有限公司、深圳市品道餐饮管理有限公司、苏州提点信息科技有限公司、喜茶（深圳）企业管理有限公司、益禾堂（湖北）餐饮管理有限公司

本文件主要起草人：杨柳、吴颖、李一凡、程鑫、徐奕勇、孙王钧、宁军华、张挺、吕学武、周建、高芸晞、盘天宇、徐浩君、齐磊、杨涛、张越、翟俊波、陈英婕、宋晓丽、解冬雪、胡锦涛。

T/CCA

# 现制现售饮品设备的清洗消毒规程

## 1 范围

本文件规定了现制现售饮品设备清洗消毒的基本要求、清洗消毒管理、一般清洗消毒流程、智能设备清洗消毒流程。

本文件适用于现制现售饮品设备的清洗消毒。

## 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 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

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 基本要求

### 4.1 清洁剂和消毒剂

4.1.1 应使用符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 要求的洗涤剂和消毒剂。

4.1.2 应按照产品说明书要求配制洗涤剂和消毒剂溶液。

### 4.2 清洗用水

4.2.1 清洗用水应符合 GB 5749 的要求。

4.2.2 宜对清洗用水进行软化，去除水中矿物质，减少设备内部水垢形成，提升设备性能和消毒效果。

### 4.3 清洗消毒设施设备

4.3.1 应配备足够数量、大小适宜且功能适宜的清洗消毒设施，如专用清洗水池、消毒设备、干燥设备、保洁设施。

4.3.2 清洗设备、消毒设备应正常运行，消毒温度、时间、压力等符合设备使用要求。

4.3.3 应配备满足清洗消毒作业的照明设备。

4.3.4 清洗工（用）具应有明显的区分标识，宜使用颜色、材料、形状、文字等方式进行区分食品接触面和非食品接触面。

## 5 清洗消毒管理

5.1 应建立清洗消毒制度，根据设备的型号、产品说明书、使用频率确定设备的清洗消毒方法、频次。

5.2 设备清洗分为日常清洗及深度清洗：

——日常清洗：每次营业结束后或每次使用后进行，重点清洗设备出料口、物料接触表面、操作按钮等部位。

——深度清洗：包括周清、月清、季度清。深度清洗频次应根据设备使用频率和使用强度、物料特性及设备说明书建议进行调整，并参照地方食品经营许可审查细则中对特定设备的清洗消毒要求执行。周清重点清理设备缝隙、接口等易积垢部位；月清重点清理设备内部腔体、短管道等部位；季度清重点拆卸设备的关键部件（阀门、密封圈等）及长管道进行彻底清洗。

- 5.3 应指定专人负责清洗消毒工作并定期对员工开展清洗消毒知识及技能的培训。
- 5.4 应监测并确认清洗消毒的有效性。
- 5.5 应建立实施过程的相关清洗消毒记录，记录保留不少于2年。

## 6 一般清洗消毒流程

### 6.1 清洗

- 6.1.1 设备使用完毕后清除表面残留物料。
- 6.1.2 使用适宜的工（用）具（如毛刷、专用抹布）和洗涤剂将物体表面的可见污垢去除，避免使用钢丝球等硬质易损伤设备工具。
- 6.1.3 使用清水冲洗干净，去除洗涤剂残留。
- 6.1.4 盛装废水、废渣的容器应每日完成清洗，保持容器内外清洁无异味。

### 6.2 消毒

- 6.2.1 采用物理消毒的，应按消毒设备的说明书操作要求进行，确保消毒温度和时间达标。宜对消毒设施安装温度监测器，对消毒温度和消毒时间进行监测控制。
- 6.2.2 采用化学品消毒的，应按照消毒剂的使用说明进行操作。

### 6.3 清洗消毒方法

一般清洗消毒方法可参见附录A。

### 6.4 保洁

- 6.4.1 清洗消毒后的设备部件，应按照产品说明书要求正确组装，确保各部件连接紧密、功能正常。
- 6.4.2 无需立即组装的部件，应置于洁净的沥干架上自然晾干，或使用经消毒的洁净布擦干。
- 6.4.3 干燥后的设备应存放于清洁、通风的环境中，必要时加盖防尘罩或其他措施，防止落尘及异物污染。

## 7 智能设备清洗消毒流程

### 7.1 清洗消毒前准备工作

- 7.1.1 每次清洗消毒前确认自动清洁系统完好，清洁用水、清洁剂、消毒剂等充足，管路无渗漏，外观无异常。
- 7.1.2 移除设备内未使用完毕的物料，避免清洁过程中对物料产生污染。

### 7.2 自动清洗

- 7.2.1 启动设备日常自动清洗，每日使用后启动标准清洗程序，自动完成预冲洗、清洁剂循环清洗、清水漂洗。
- 7.2.2 设备深度清洗应符合5.2要求，启动设备深度清洗程序，自动完成预冲洗、清洁剂循环清洗、清水漂洗。

### 7.3 自动消毒

- 7.3.1 根据设备操作手册确定使用物理消毒或化学消毒。
- 7.3.2 采用化学消毒的，消毒后应确认无消毒剂残留后方可使用。

### 7.4 自动清洗消毒方法

自动清洗消毒方法可参见附录B。

### 7.5 自动记录与预警

- 7.5.1 应自动对清洗消毒过程进行实时记录，记录支持查询及导出，记录应具备防篡改功能。
- 7.5.2 当智能设备出现清洗故障预警时，应进行人工干预，核查预警原因并采取针对性处置措施，消

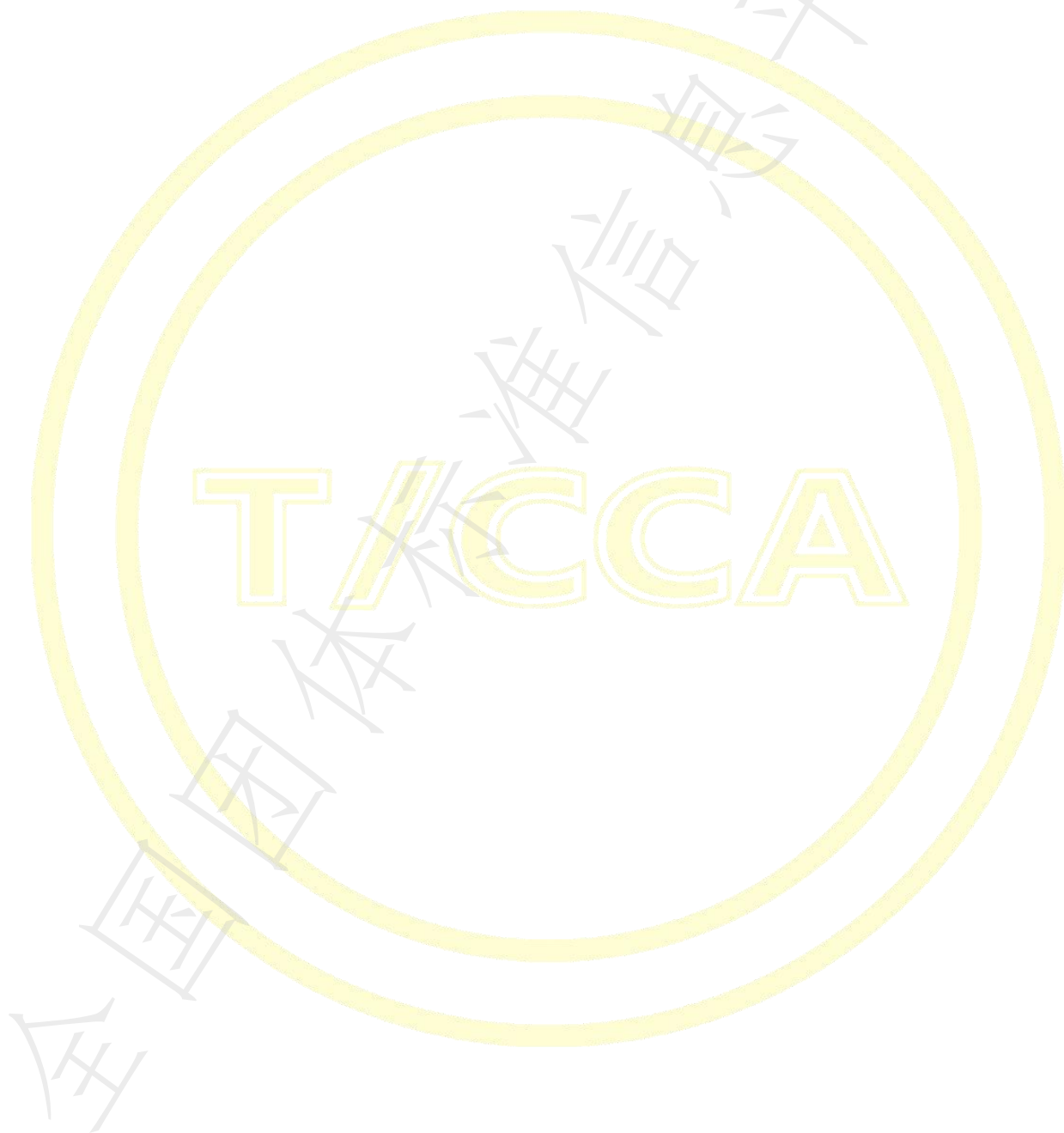
除故障。

## 7.6 维护和保养

7.6.1 应定期检查设备运转状态（有无异响、振动）、管道密封性、传感器准确性等，发现问题时应及时维修。

7.6.2 应根据使用周期、生产量、清洗消毒情况制定设备各部件的更换方案。其中管道使用软管的，宜定期更换，如设备耗材有明确更换周期的，按照设备要求执行。

7.6.3 应对设备的维护保养情况进行记录。



## 附录 A

(资料性)

### 现制现售饮品设备及工具清洗消毒方法 (推荐)

A.1 现制现售饮品常见设备及工具的清洗消毒方法可参照表A.1执行。

表 A.1 设备及工具清洗消毒方法

设施、设备及工具	频率	使用物品	方法
蒸汽机	每次使用后	专用抹布	用专用抹布擦拭蒸汽棒和喷头，避免奶渍或水渍残留。
	每周一次	/	打开排污口，排出锅炉内的杂质和水垢。
开水机	每周一次 或有需要时	除垢剂	1. 打开开水机上方及水胆的盖子，让开水机内部水加满后加热到 85℃~90℃，倒入除垢剂，装上盖子并浸泡 2min。 2. 用清水冲洗干净。
封口机	每天营业结束	专用抹布	1. 用消毒液浸泡专用抹布擦拭机器表面、底板、下滑板沟槽等。 2. 清理上模内压板定位杆残留物。 3. 用清水擦拭干净去除消毒剂残留。 4. 风干。
	每周一次	刷子	对齿刀进行开水浸泡清洗，刷子刷洗去除残留物。
保温桶 (茶桶)	每天营业结束	消毒剂、刷子	1. 使用刷子彻底清洗桶内，并用消毒液浸泡 5~10min。 2. 拆下茶嘴，用刷子刷净出料口，并浸泡消毒液 5~10min。 3. 刷洗桶外及底部，用清水彻底冲洗，装上茶嘴后倒转风干。
冰箱	每天营业结束	专用抹布	1. 用温水擦拭内壁 (结冰时可用热抹布热敷融化)。 2. 清洁柜门密封圈，确保密封良好。
	每周一次	消毒剂	1. 用消毒液擦拭内壁及层架。 2. 清洁后用温水多次擦拭，去除消毒液味，通风 15min。
净水器	有需要时	清洁剂、消毒剂	1. 根据用水量、水质、滤芯寿命定期更换滤芯，更换周期不得超过制造商建议的最长时间。 2. 有存水箱的，存水箱每周至少清洗消毒一次；必要时使用清洁剂去除污垢。
制冰机	有需要时 或每周一次	清洁剂、消毒剂、专用抹布	1. 旋开进水软管管头，清洗进水阀滤网，防止杂质堵塞。 2. 用清洁剂清洗冰模与储冰槽。 3. 用专用消毒毛巾擦拭
磨豆机	每次使用后	刷子	用刷子清理豆仓、磨盘、出粉口等部位的残留咖啡豆、咖啡粉等。
咖啡机	每天营业结束	专用抹布、清洁剂、消毒剂	1. 使用后用专用抹布擦拭蒸汽喷嘴、冲泡头、冲泡手柄等关键部件，每次使用后应冲洗并每日拆卸清洗消毒。

设施、设备及工具	频率	使用物品	方法
			2. 滤网放入清洁剂水中浸泡、清洗、擦干。 3. 及时清倒废水托盘中的废水。 4. 咖啡机内部应每月按说明书进行除垢和消毒。
气泡水机	每天营业结束	清洁剂、消毒剂	1. 用清水冲洗水瓶、沥干。 2. 必要时，使用清洁剂和消毒剂对水瓶进行清洁。
鲜奶机	每天营业结束	清洁剂、专用抹布	用温水和清洁剂清洗奶缸、管道、喷头等部门，去除残留的牛奶和污垢，并用专用抹布擦干。
切片机	每天营业结束	清洁剂、消毒剂	1. 用清洁剂水清洗各部件，去除残留的食材和污渍； 2. 用清水清洗干净，去除清洁剂残留； 3. 使用消毒剂对切片机进行消毒。
奶昔机	每天使用后	/	每次使用后，及时倒掉杯内残留液体，用清水冲洗搅拌杯和搅拌棒。
	有需要时或每周一次	清洁剂、消毒剂	用专用清洁剂或消毒剂浸泡搅拌杯和搅拌棒 5~10min，再用清水冲洗干净。
器具 (刀具、雪克杯、量杯、防水垫、防水电子秤、柠檬锤、保鲜盒、冰夹、吧勺、滤茶袋、搅拌器等)	每次使用后及每天营业结束	清洁剂、消毒剂、毛刷	1. 每次使用后应立即清洗，保持干爽清洁。 2. 每天营业结束后，将所有工具集中回收，用毛刷蘸清洁剂刷洗器具。 3. 用清水冲洗后，将器具浸泡消毒剂溶液 5~10min。 4. 清水冲洗干净后，置于洁净沥干架上自然晾干。

**附录 B**  
(资料性)  
**现制现售智能设备清洗消毒方法 (推荐)**

B.1 常见现制现售智能设备清洗消毒方法可参照表B.1执行。

**表 B.1 智能设备清洗消毒方法**

设备	频率	使用物品	方法
果糖机	每天营业结束	/	1. 用清水冲洗内胆和出糖嘴，去除残留果糖。 2. 拆卸清洗出糖嘴，避免糖分堆积导致堵塞。
	有需要时 或每周一次	清洁剂	1. 使用专用清洁剂清洗内胆和管道。 2. 检查出糖嘴、密封圈等部件是否损坏或老化，如有问题及时更换。
制茶机	每天首次营业前	清洁用水	启动设备开始清洗程序，自动完成清水冲洗、排空管道。
	每天营业结束	清洁剂、消毒剂	1. 启动设备打烊清洗程序，自动完成清水冲洗、清洁剂清洗、清洁剂浸泡、清水冲洗、消毒剂冲洗、消毒剂浸泡、清水漂洗、排空管道、完成。 2. 接头使用热水进行涮洗。
	每周一次	清洁剂、消毒剂	1. 启动设备周清清洗程序，自动完成清水冲洗、清洁剂清洗、清洁剂浸泡、清水冲洗、消毒剂冲洗、消毒剂浸泡、清水漂洗、排空管道、完成。 2. 接头使用热水进行涮洗。
	有需要时	整套软管、清洁剂、消毒剂	1. 更换全部软管。 2. 使用清洁剂对接头浸泡后，使用清水进行漂洗，确保无残留。 3. 启动设备周清清洗程序，自动完成清水冲洗、清洁剂清洗、清洁剂浸泡、清水冲洗、消毒剂冲洗、消毒剂浸泡、清水漂洗、排空管道、完成。
智能茶饮机	每天首次营业前	消毒剂、专用抹布	用浸有消毒剂的专用抹布进行台面和冰箱内外部清洁。
	每天营业结束	消毒剂、清洁剂、专用抹布	1. 用浸有消毒剂的专用抹布进行台面清洁。 2. 排空物料盒、茶桶内余料，按规定废弃或回收，消毒水浸泡后，使用温水冲洗干净。将料盒及茶桶的接头部分冲洗干净。使用消毒水浸泡 3min。用直饮水冲洗干净，静置晾干或擦干再投入使用。 3. 管路接头、清洗装置接口应从物料盒拔出进料管，用消毒喷壶清洗管路接头与清洗装置接口。使用专用消毒抹布擦干净。擦洗完成后，接回清洗装置。
	每周一次	消毒剂、清洁剂、专用抹布	1. 按企业要求进行深度清洗。与日清步骤相同。 2. 用温水冲洗料液管，根据系统提示更换消毒水浸泡；充满消毒水后静置 5min。 3. 根据系统提示进行更换直饮水进行冲洗，所有清洗步骤完成后，拆除清洗接头，对所有管路做一次排空。 4. 管路清洗完毕后，用专用消毒抹布擦干净台面与冰箱内外部。
	有需要时	整套软管、清洁剂、消毒剂	1. 按需更换全部机器软管。 2. 按日清流程进行操作。

## 参 考 文 献

- [1] GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- [2] 餐饮服务食品安全操作规范
- [3] 餐饮服务食品安全监督检查操作指南

T/CCCA