

ZJCYXH

团 体 标 准

T/ZJCYXH 0003—2022

公筷公勺卫生管理技术规范

Technical specification for hygienic management of public serving chopsticks and spoons

2022 - 12 - 15 发布

2023 - 01 - 01 实施

浙江省餐饮行业协会发布

目 次

前 言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 总体要求 1

5 清洗消毒 1

6 保洁存放 2

附录 A （规范性附录） 公筷公勺清洗消毒指南 3

附录 B （规范性附录） 餐饮服务化学消毒常用消毒剂及使用注意事项 4

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。

本文件由浙江省餐饮行业协会提出并归口。

本文件起草单位：衢州市精神文明建设委员会办公室、浙江省标准化研究院、浙江省餐饮行业协会、衢州市餐饮行业协会、衢州市计量质量检验研究院、浙江商业职业技术学院、浙江旅游职业学院。

本文件主要起草人：余子英、蒯峰阳、梁素梅、沈坚、华伟祥、蒋伟、刘明、傅文涛、徐昕、翁宏伟、陈通。

公筷公勺卫生管理技术规范

1 范围

本文件规定了公筷公勺卫生管理规范的总体要求、清洗消毒、保洁存放。

本文件适用于各类餐饮服务单位、提供集体聚餐的家宴中心、文化礼堂等公共服务区域的公筷公勺卫生管理。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 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 31654 食品安全国家标准 餐饮服务卫生规范

DB33/T 2266 公筷公勺使用和管理规范

3 术语和定义

DB33/T 2266界定的术语和定义适用于本文件。

4 总体要求

4.1 公筷公勺宜单独收集、清洗、消毒，定位存放，保洁卫生，公筷公勺应严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》中关于餐用具清洗消毒的要求操作。

4.2 公筷公勺洗涤剂应符合 GB 14930.1 的要求，消毒剂应符合 GB 14930.2 的要求，公筷公勺消毒设备功能与人员素质应符合 GB 31654 的要求。

4.3 公筷公勺消毒后卫生质量应符合 GB 14934 的要求。

4.4 消毒后的餐用具应存放在专用保洁设施或者场所内。保洁设施或者场所应保持清洁，防止清洗消毒后的餐用具受到污染。

5 清洗消毒

5.1 方法

5.1.1 公筷公勺使用后应及时洗净，公筷公勺使用前应消毒。

5.1.2 宜采用蒸汽等物理方法消毒，具体清洗消毒方法参照见附录 A。

5.2 要求

- 5.2.1 公筷公勺消毒设备（如自动消毒柜等）应连接电源，正常运转。定期检查公筷公勺消毒设备或设施的运行状态。
- 5.2.2 采用化学消毒的，消毒液应现用现配，并定时测量消毒液的消毒浓度，消毒液使用与配制方法参照附录 B。
- 5.2.3 工作人员应佩戴专用手套清洗消毒公筷公勺，再次接触消毒后的公筷公勺前应及时更换手套，手套宜用颜色区分。
- 5.2.4 沥干、烘干清洗消毒后的公筷公勺，应使用专用抹布擦干，经清洗消毒后方可使用。
- 5.2.5 一次性公筷公勺不得重复使用。

6 保洁存放

- 6.1 消毒后的公筷公勺，应定位存放在密闭保洁设施内，保持清洁。
- 6.2 保洁设施应正常运转，有明显的区分标识。
- 6.3 定期清洁保洁设施，防止清洗消毒后的公筷公勺受到污染，做好清洁记录。

附 录 A
(规范性附录)
公筷公勺清洗消毒指南

A.1 清洗

A.1.1 采用手工方法清洗的,应按以下步骤进行:

- a) 去除公筷公勺表面的食物残渣;
- b) 用含洗涤剂的溶液洗净公筷公勺表面;
- c) 用自来水冲去公筷公勺表面残留的洗涤剂。

A.1.2 采用洗碗机清洗的,按设备使用说明操作。

A.2 消毒

A.2.1 物理消毒

A.2.1.1 采用蒸汽、煮沸消毒的,应在蒸汽或沸水中保持10min以上。

A.2.1.2 采用红外消毒柜的,应符合设备使用说明。一般应开启消毒柜10min以上。

A.2.1.3 采用热力高温消毒洗碗机的,应符合设备使用说明。

A.2.1.4 必要时,使用温度标签验证公筷公勺消毒温度。

A.2.2 化学消毒

A.2.2.1 选择各种含氯消毒剂、二氧化氯消毒剂或其他允许用于公筷公勺的消毒剂。

A.2.2.2 采用化学消毒的,应按以下步骤进行:

- a) 严格按照消毒剂产品说明书的要求配制消毒液;
- b) 将公筷公勺完全浸没在配制好的消毒液中。浸泡时间应符合产品说明书要求;
- c) 采用洁净的饮用水冲淋或沥干、烘干等有效方法,降低公筷公勺表面的消毒剂残留。

A.2.2.3 定时测量消毒液中有有效成分浓度,浓度低于要求时应更换。

A.2.2.4 采用热力与化学结合消毒洗碗机的,应符合设备使用说明。

A.3 保洁

A.3.1.1 使用擦拭巾擦干的,擦拭巾应专用,并经清洗消毒方可使用,防止公筷公勺受到污染。

A.3.1.2 及时将消毒后的公筷公勺放入保洁设施内。

附录 B (规范性附录)

餐饮服务化学消毒常用消毒剂及使用注意事项

B.1 常用消毒剂的适用范围

B.1.1 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(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,还可用于室内空气、手、皮肤的消毒。含氯消毒剂使用时应现用现配。

B.1.2 二氧化氯消毒剂

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,使用时应避免接触油脂,防止加速油脂氧化。二氧化氯消毒剂使用时应现用现配。

B.1.3 过氧化物类消毒剂

主要为过氧化氢、过氧乙酸,适用于一般物体表面,食品容器、工具和设备[不包括餐(饮)具],空气等的消毒。

B.1.4 季铵盐类消毒剂

适用于环境与物体表面(包括纤维与织物),食品容器、工具和设备[不包括餐(饮)具],手、皮肤等的消毒,不适用于蔬菜、水果的消毒。

B.1.5 乙醇消毒剂

浓度为70%~80%的乙醇可用于手和皮肤的涂抹消毒,也可用于物体表面消毒。

B.2 消毒液配制举例

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

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

B.3 化学消毒注意事项

- 使用的消毒剂应符合食品安全标准和要求,按照规定的温度等条件贮存,处于保质期内。
- 按照消毒剂产品说明书配制消毒液。
- 固体消毒剂应充分溶解使用。
- 餐用具消毒前应先清洗干净,避免污垢影响消毒效果。

B.3.5 物体应完全浸没于消毒液中。浸泡时间应按消毒剂产品说明书。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，应立即更换消毒液。

全国团体标准信息平台