

ICS

点击此处添加中国标准文献分类号

T/GZTC

团 体 标 准

T/ XXXXX—XXXX

团餐企业熟食制作操作规程

点击此处添加标准英文译名

— XX — XX 发布

XXXX — XX — XX 实施

贵州省团餐配送行业协会

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 基本要求..... 2

5 热加工前准备..... 4

6 热加工..... 6

7 留样..... 7

8 餐用具卫生..... 7

9 分装..... 8

10 废弃物管理..... 8

11 有害生物防治..... 9

12 管理..... 9

附录 A（资料性） 熟食制作操作流程图..... 10

附录 B（规范性） 调料执行标准..... 11

附录 C（资料性） 餐用具清洗消毒指南..... 14

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×××提出。

本文件由×××归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

熟食制作操作规程

1 范围

本文件规定了熟食制作操作的术语和定义、基本要求、热加工前准备、热加工、留样、分装、餐用具卫生、废弃物管理、有害生物防治、管理。

本文件适用于团餐熟食制作。

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 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
GB 16153 饭店（餐厅）卫生标准
SB/T 10426 餐饮企业经营规范
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 消毒剂
GB 8978 污水综合排放标准
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 18483 饮食业油烟排放标准
GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
GB/T 15067.2 不锈钢餐具
GB 18006.1 塑料一次性餐饮具通用技术要求
《餐饮服务食品安全操作规范》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

团餐

面向团体供应的餐饮服务形式，即为相对固定的人群以相对固定的模式批量提供餐饮食品。

3.2

中心温度

块状食品或有容器存放的液态食品的中心部位的温度。

3.3

交叉感染

食品、从业人员、工具、容器、设备、设施、环境之间生物性或化学性污染物的相互转移、扩散的过程。

4 基本要求

4.1 区域划分

4.1.1 应划分半成品储存间、调料配比间、主食间、熟食烹调间、餐用具清洗消毒间、餐用具保洁间、分装间、配送区域。

4.1.2 各区域应布局合理，有明显的区分标识。可采用在各加工间使用不同颜色地板的方式。

4.2 操作流程

见附录A。

4.3 设施设备

4.3.1 安全设施

4.2.1.1 消防、环保设施设备齐全，应定期检查其有效性。

4.2.2.2 电源开关、燃气管道、水阀使用情况良好，应定期对其进行检查。

4.2.2.3 设施设备、工用具设有防止操作人员受伤害的防护措施。

4.3.2 卫生设施

4.2.2.1 有专用的清洗、消毒设备，选用的洗涤剂、消毒剂应符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 的规定。

4.2.2.2 宜优选热力消毒设备及节能设备。

4.2.2.3 有防蝇、防鼠、防虫、防潮以及处理垃圾的设施和措施，垃圾桶应设盖。

4.2.2.4 调料配比间、主食间、熟食烹调间、餐用具清洗消毒间应设置足够数目的洗手设施，其位置应设置在方便人员使用的区域。SB/T 10679

4.2.2.5 洗手消毒设施附近应设有相应的清洗、消毒用品和干手用品或设施。员工专用洗手消毒设施附近应由洗手消毒方法标示。洗手设施的排水应具有防止逆流、有害动物侵入及臭味产生的装置。

4.2.2.6 洗手池的材质应为不透水材料（包括不锈钢或陶瓷），结构应不易积垢并易于清洗。

4.2.2.7 水龙头宜采用脚踏式、肘动式或感应式等非手动式开关或可自动关闭的开关，并宜提供温水。

4.2.2.8 厕所入口不应面向半成品储存间、调料配比间、主食间、熟食烹调间、餐用具清洗消毒间、餐用具保洁间、分装间或与之直接相通。采用水冲式厕所，且设有效排气（臭）装置，并有适当照明，

4.2.2.9 门窗设置严密坚固，安装易于清洁的纱门或纱窗。

4.3.3 其他设施

4.2.3.1 上下水设施齐备，污水排放应符合 GB 8978。

4.2.3.2 盛放半成品、成品的工具和容器，应分开并有明显的区分标识。盛放原料加工中切配植物性食品、动物性食品和水产品的工具和容器，应分开并有明显的区分标识。如用颜色进行区分。

4.2.3.3 更衣室应设立独立隔间，且处于本操作区域入口处，更衣室内应适当照明且通风良好，更衣室则有足够大小的空间，按员工人数设立更衣柜、鞋柜及可照全身的更衣镜，并在门口处设符合要求的洗手设施。

4.4 环境卫生

4.4.1 空气质量符合表 1 要求。

表 1 室内空气质量要求

项 目	标准值	项 目	标准值
温度，℃	18~22	可吸入颗粒，mg/m ³	≤0.15
相对湿度，%	40~80	空气细菌数	
风速，m/s	≤0.15	a. 撞击法，cfu/m ³	≤4000
二氧化碳，%	≤0.15	b. 沉降法，个/皿	≤40
一氧化碳，	≤10	照度，lx	≥50
甲醛，mg/m ³	≤0.12	新风量，m ³ /(h·人)	≥20

4.4.2 有健全的卫生管理制度，加工经营场所面积在 1500m² 以上的餐饮企业及集体用餐配送企业应设专职食品卫生管理员，其他企业及单位食品卫生管理员可以兼职，但不应由生产加工环节的工作人员兼任。SB/T 10426

4.4.3 定期对室内墙面、地面进行消毒清洁，选用的洗涤剂、消毒剂应符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 的规定。

4.5 人员

4.5.1 人员操作有以下要求：

- a) 每天坚持洗澡、刷牙，保持头发整洁、指甲干净，衣服、鞋袜整洁；
- b) 不应留长指甲、涂指甲油、佩戴饰物；
- c) 穿戴干净的围裙、工作帽，头发梳理整齐并置于帽内；
- d) 不应有随地吐痰、吃零食、嚼口香糖、喝饮料和面对食物抽烟、打喷嚏等可能污染食物的行为；
- e) 不应在工作间内存放与工作无关的个人物品；
- f) 患有有碍食品卫生安全疾病的人员不应进入工作间。

4.5.2 清洗消毒手应在以下情况下进行：

- a) 开始工作前；
- b) 处理食物前；
- c) 上厕所后；
- d) 处理生食物后；
- e) 处理弄污的设备或工用具后；
- f) 咳嗽、打喷嚏、或擤鼻子后；
- g) 处理动物或废物后；
- h) 触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其他部位后；
- i) 从事任何可能会污染双手活动后。

4.5.3 健康检查包括以下要求：

- a) 人员应每年进行一次健康检查，持证上岗，必要时要坐临时的图画本。新员工应经过体检合格后方可上岗；
 - b) 严格要求洗手、消毒程序：清水、皂洗液、清水、消毒、清水冲洗、干手；
 - c) 严格检查工作服是否干净、整齐，是否身上粘有异物，指甲是否过长，手是否有伤或化脓现象。
- 4.5.4 人员工作服有以下要求：
- a) 应有工作服清洗保洁制度，定期进行更换，保持清洁。主食间、熟食烹调间、分餐间人员的工作服应每天更换；
 - b) 工作人员上厕所前应在各自区内脱去工作服；
 - c) 待清洗的工作服应放在远离食品的区域；
 - d) 每名工作人员应有两套以上工作服。SB/T 10679

4.6 其他

- 4.6.1 熟食制作每个过程都应将食物生熟分离，炒制前荤素分开。
- 4.6.2 废水直接流入下水道，不应溢溅、倒流。SB/T 10679
- 4.6.3 每个划分区域都应有专门的工作人员，各区域工作人员无交叉。
- 4.6.4 应有卫生监督员，监督废弃物料、残渣清理情况和容器的卫生情况。SB/T 10679

5 热加工前准备

5.1 菜品搭配

5.1.1 基本要求

应提前一周？根据《中国居民平衡膳食宝塔》制定菜谱，见图1，并做到一餐一谱。WS 103



图1 中国居民平衡膳食宝塔

5.1.2 膳食营养原则

- 5.1.1.1 食物多样，谷类为主，粗细搭配。
- 5.1.1.2 多配蔬菜水果和谷薯类。
- 5.1.1.3 适量配奶类、大豆或其制品。
- 5.1.1.4 适量配禽、蛋和瘦肉。
- 5.1.1.5 减少烹调油、食盐用量。
- 5.1.1.6 营养配餐可参见表 2。

表 2 营养配餐要求

食 物 种 类	要 求
主食类(米饭、面食、杂豆类及薯类)	每餐应有一种或一种以上的主食类食物。
蔬菜水果类	每餐应有蔬菜(含菌藻类)或水果为原料的菜品。
畜禽蛋水产类	每餐该类菜品若有 3 种以上,宜有一种是鱼类、禽、蛋类。
大豆类及坚果	每餐宜有大豆类及其制品;宜搭配少量坚果。
饮料	每餐宜有以下饮料中的一种或几种: A. 白水(包括白开水、矿泉水); B. 牛奶(脱脂或半脱脂)、酸奶; C. 蔬果汁(低糖); D. 茶; E. 其他。
油炸、熏、烤、腌制菜品	一般不宜超过菜品总数的 10%。
注:该营养配餐目标参照英国《学校午餐和其他食品的营养标准》(2006)编制。	

来源: SB/T 10474

5.1.3 主食

- 5.1.2.1 应尽量多样化,做到细粮与粗粮的合理搭配、干与稀的合理搭配、谷类和薯类的合理搭配。
- 5.1.2.2 宜以薯类代替部分主食,适量选用全谷类、干豆类及营养强化烹饪原料。

5.1.4 副食

- 5.1.3.1 动物性食品搭配应品种多样,多选用鱼、虾等水产类,畜肉、禽肉应以瘦肉为主,少用肥肉、荤油。
- 5.1.3.2 多搭配深色蔬果。蔬菜、水果不应完全相互代替,蔬菜首选新鲜绿叶蔬菜,适量搭配划过根茎类及菌藻类。
- 5.1.3.3 适量搭配豆类和乳类。

5.1.5 饮品

宜少用合成色素、香精和碳酸饮料。适量选用对健康有益的鲜榨果蔬饮料和豆浆、花生酱等蛋白质型饮料。

5.2 净菜准备

- 5.2.1 感官判断净菜是否新鲜,发现有腐败变质或者其他感官性状异常的,不应进行烹调加工。
- 5.2.2 植物性净菜应无杂质、新鲜干净。

5.2.3 动物性净菜应肉质新鲜，无异味。

5.3 调料准备

5.3.1 应准备熟食调料，其相应执行标准见附录 B。

5.3.2 可准备已经配比好的调料包，其中各成分执行标准见附录 B。

5.3.3 不宜使用食品添加剂，如使用，应符合 GB 2760 的规定。

5.4 主食准备

5.4.1 发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，不应加工和使用。

5.4.2 依照要求和投料比例称取原辅料的重量。

5.4.3 面点、糕点中的食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

6 热加工

6.1 设施设备

6.1.1 应有独立的烹饪间和主食间。

6.1.2 配备足够的照明、通风、配套污水排放和符合卫生要求的存放废弃物设施。SB/T 10679

6.1.3 有油烟排放控制措施，油烟排放应符合 GB 18483 的规定。

6.1.4 地面应由防水、不吸烟、防滑、可洗刷的材料建造，具有一定坡度，易于清洗。

6.1.5 加热烹调设备等火灾隐患大的设备，宜设限温报警装置。烟道、烟罩应定期清洗。

6.1.6 烹调场所食品加工如使用固体燃料，炉灶应为隔墙烧火的外扒灰式，避免粉尘污染食品。

6.2 操作要求

6.2.1 加工要点

6.2.1.1 加工前应检查、掌握燃气和电器灶具的情况。

6.2.1.2 加工时应彻底加热食品，动物性食品应防止里生外熟，植物性食品如扁豆含有天然毒素，需要高温加热破坏毒素。

6.2.1.3 盛调料的容器内应无异物，用后加盖防尘。每次用后应洗刷一次，再倒入新的调料。使用后加盖存放，宜标注预包装调味料标签上标注的生产日期、保质期等内容及开封日期。

6.2.1.4 主食采用蒸或煮或其他加热的办法，使其能够食用。

6.2.1.5 用水应符合 GB 5749 的规定。

6.2.1.6 不应使用剩菜剩饭。

6.2.1.7 品尝味道应使用专用的工具，食品品尝后应废弃，不应用炒菜勺或用手抓取品尝味道。

6.2.1.8 未经初加工的食品不应进入厨房。

6.2.2 加工时间

6.2.2.1 菜品加工时中心温度应不低于 70℃，加工时间？。《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》

6.2.2.2 主食熟制过程中心温度>85℃，加热时间≥15min。

6.2.3 清洗消毒

6.2.3.1 加工前，对热加工过程中需要用到的餐具、厨具、工作台及抹布等进行清洗消毒。

6.2.3.2 加工后，将各种炊具、用具、容器洗刷干净，定位存放。

6.2.3.3 保持环境清洁。台面、地面每餐打扫一次，废弃物桶及时清理。排烟罩应经常清洗。

7 留样

7.1 设施设备

7.1.1 应有固定的场所和专门区域。

7.1.2 应有用于存放留样食品的专用密闭容器。

7.2 操作要求

7.2.1 应将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放48h以上。每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于125g。

7.2.2 在盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、留样时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识。

7.2.3 应由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员等。《餐饮服务食品安全操作规范》

8 分装

8.1 设施设备

8.1.1 应有独立的分装间。

8.1.2 应有专用工用具清洗消毒设施和空气消毒设施，温度应不高于25℃，宜设有独立的空调机。入口处应设置有洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间。SB/T 10679

8.1.3 以紫外线灯作为空气消毒装置，紫外线灯应按 $1.5\text{W}/\text{m}^3$ （强度 $70\mu\text{W}/\text{cm}^2$ 以上）设置，距离地面2m以内吊装于制作室中央。

8.1.4 应设置缓冲间及清洗、消毒池等设施。

8.2 操作要求

8.2.1 上饭菜的推车、托盘要每餐清洗，接触食品的工具、用具、容器要每餐清洗后消毒，保洁存放。

8.2.2 团餐餐具宜使用不锈钢、PEP?等材质，不锈钢餐具应每餐做到彻底清洗与消毒，且符合GB/T 15067.2的要求，一次性餐盒应符合GB 18006.1的要求。

8.2.3 参与分装的人员每年应进行健康检查，持有健康合格证方能上岗。分餐人员应保持良好的卫生，如突患传染性疾病应立即停止分餐工作。WS 103

9 餐用具卫生

9.1 餐用具清洗消毒

9.1.1 设施设备

9.1.1.1 应有固定的场所和专门区域。

9.1.1.2 应有一定数量的清洗池和冲（漂）洗池，应为不锈钢或陶瓷等不透水材料。

9.1.1.3 应有餐用具消毒设备，宜采用热力消毒设备，因材质、大小等原因无法采用的除外，保证其连接电源，正常运转。

9.1.1.4 如具有自动清洗消毒设备，设备上应有温度显示和清洗消毒剂自动添加装置。

9.1.2 操作要求

9.1.2.1 餐用具使用后应由配送员统一收集送到餐用具清洗消毒区。

9.1.2.2 定期检查餐用具消毒设备或设施的运行状态。

9.1.2.3 清洗消毒人员佩戴手套清洗消毒用具的，接触消毒后的餐用具前应更换手套。手套宜用颜色区分。

9.1.2.4 宜沥干、烘干清洗消毒后的餐用具。使用抹布擦干的，抹布应专用，并经清洗消毒后方可使用。

9.1.2.5 消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应符合 GB 14934 的规定。

9.1.2.6 餐用具清洗消毒指南见附录 C。

10 分装

10.1 设施设备

10.1.1 应有独立的分装间。

10.1.2 应有专用工用具清洗消毒设施和空气消毒设施，温度应不高于 25℃，宜设有独立的空调机。入口处应设置有洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间。SB/T 10679

10.1.3 以紫外线灯作为空气消毒装置，紫外线灯应按 $1.5\text{W}/\text{m}^3$ （强度 $70\mu\text{W}/\text{cm}^2$ 以上）设置，距离地面 2m 以内吊装于制作室中央。

10.1.4 应设置缓冲间及清洗、消毒池等设施。

10.2 操作要求

10.2.1 上饭菜的推车、托盘要每餐清洗，接触食品的工具、用具、容器要每餐清洗后消毒，保洁存放。

10.2.2 团餐餐具宜使用不锈钢、PEP 等材质，不锈钢餐具应每餐做到彻底清洗与消毒，且符合 GB/T 15067.2 的要求，一次性餐盒应符合 GB 18006.1 的要求。

10.2.3 参与分装的人员每年应进行健康检查，持有健康合格证方能上岗。分餐人员应保持良好的卫生，如突患传染性疾病应立即停止分餐工作。WS 103

11 废弃物管理

11.1 存放容器

11.1.1 可能产生废弃物的区域，应设置废弃物存放容器。废弃物存放容器与食品加工制作容器应有明显的区分标识。

11.1.2 废弃物存放容器应配有盖子，防止有害生物侵入、不良气味或污水溢出，防止污染食品、水源、地面、食品接触面（包括接触食品的工作台面、工具、容器、包装材料等）。废弃物存放容器的内壁应光滑，易于清洁。

11.1.3 在团餐制作场所外适宜地点，宜设置结构密闭的废弃物临时集中存放设施。

11.2 处置

11.2.1 餐厨废弃物应分类放置、及时清理，不应溢出存放容器。餐厨废弃物的存放容器应及时清洁，必要时进行消毒。

11.2.2 应索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件（需加盖收运者公章或由收运者签字），并与其签订收运合同，明确各自的食品安全责任和义务。

11.2.3 应建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息。

12 有害生物防治

12.1 应保持餐饮服务场所建筑结构完好，环境整洁，防止虫害侵入及孳生。

12.2 有害生物防治应遵循优先使用物理方法，必要时使用化学方法的原则。化学药剂应存放在专门设施内，保障食品安全和人身安全。

12.3 应根据需要配备适宜的有害生物防治设施（如灭蝇灯、防蝇帘、风幕机、粘鼠板等），防治有害生物侵入。

12.4 如发现有害生物，应尽快将其杀灭。发现有害生物痕迹的，应追查来源，消除隐患。

12.5 有害生物防治中应采取有效措施，避免食品或者食品容器、工具、设备等受到污染。食品容器、工具、设备不慎污染时，应彻底清洁，消除污染。GB 31654

13 管理

13.1 应建立留样、抽检、复检、数据记录、工作职责等制度。

13.2 对影响卫生的关键工序，应进行连续的监控，并做好监控记录。

13.3 应制定并执行生产设备、设施的维护程序，保证设备、设施满足生产加工的需要。

13.4 应对反映产品卫生质量情况的有关记录制定并执行标记、收集、编目、归档、保存和处理等管理规定，所有质量记录应真实、准确、规范并具有卫生质量的可追溯性，保质期不少于2年。SB/T 10679

附 录 A
(资料性)
熟食制作操作流程图

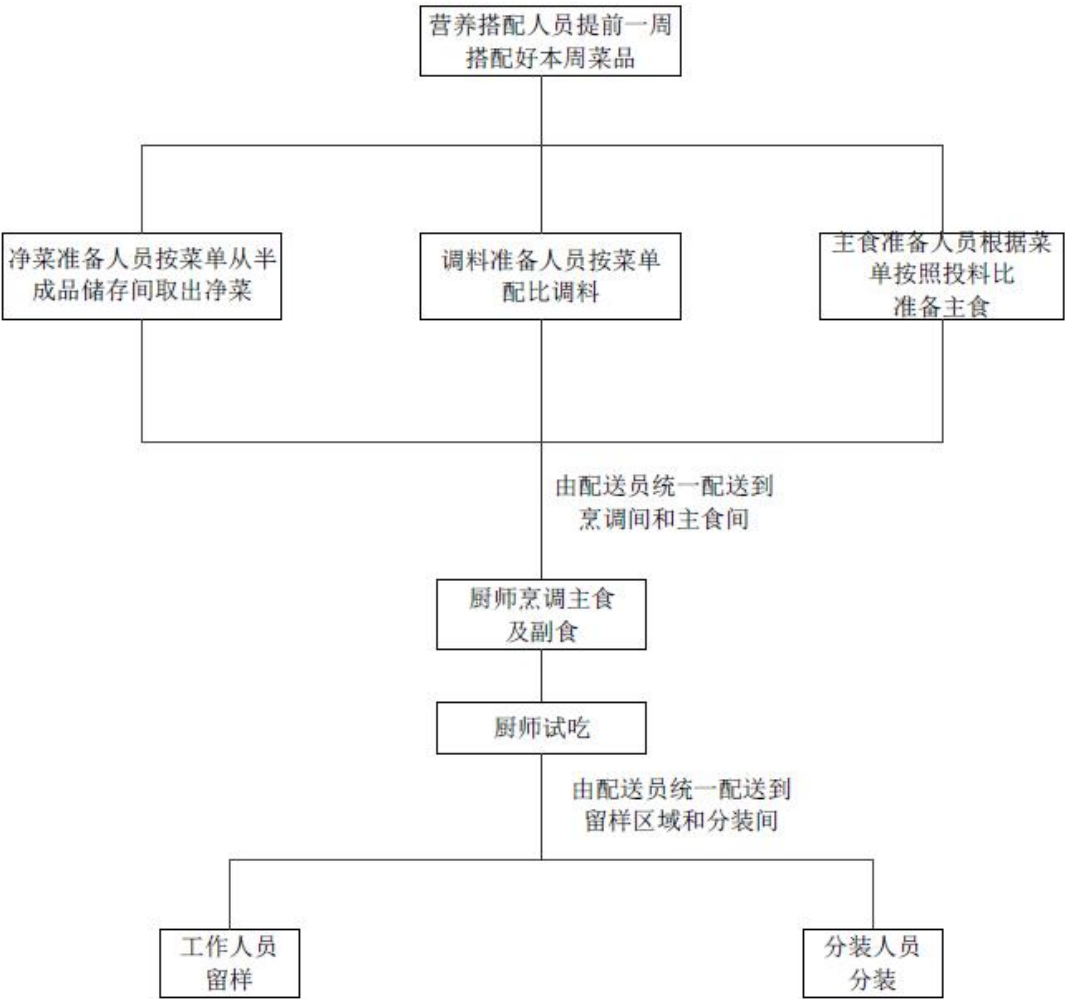


图 A. 1 熟食制作操作流程图

附 录 B
(规范性)
调料执行标准

表 B.1 调料执行标准

调味料	现有标准
菜籽油	GB 1536 菜籽油
姜	GB/T 30383 生姜
	GH/T 1172 姜
	NY/T 1193 姜
盐	GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
味精	GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
	NY/T 1053 绿色食品 味精
	GB 2720 食品安全国家标准 味精
酱油	GB/T 18186 酿造酱油
	SB/T 10431 榨菜酱油
陈醋	SB/T 10303 老陈醋质量标准
料酒	SB/T 10416 调味料酒
干辣椒面、糊辣椒面	DBS52/ 011 食品安全地方标准 贵州辣椒面
糟辣椒	DB52/T 982 发酵辣椒酱及糟辣椒加工技术规程
花椒粉	GB/T 30391 花椒
胡椒粉	NY/T 455 胡椒
	GB/T 7900 白胡椒
	GB/T 7901 黑胡椒
猪油	GB/T 8937 食用猪油
香油	NY 68 小磨香油
	NY/T 79 小磨香油
黄油	LS/T 3217 人造奶油（人造黄油）
干贝	SC/T 3207 干贝
大蒜	GB/T 24700 大蒜 冷藏
	GH/T 1194 大蒜
色拉油	LS/T 3231 米糠色拉油

	LS/T 3229 棉籽色拉油
	LS/T 3227 菜籽色拉油
	LS/T 3226 大豆色拉油
	LS/T 3228 花生色拉油
	LS/T 3230 葵花籽色拉油
	NY/T 1273 低芥酸菜籽色拉油
鸡精	SB/T 10371 鸡精调味品
酱	GB/T 24399 黄豆酱
	SB/T 10309 黄豆酱
	SB/T 10612 黄豆复合调味酱
	LS/T 3220 芝麻酱
	LS/T 3311 花生酱
	NY/T 958 花生酱
	SB/T 10296 甜面酱
花椒	GH/T 1284 青花椒
	GB/T 30391 花椒
	GH/T 1142 花椒
花椒籽油	GB/T 22479 花椒籽油
蚝油	GB/T 21999 蚝油
	SB/T 10005 蚝油
	SC/T 3601 蚝油
冰糖	GB/T 35883 冰糖
白糖	GB/T 1445 绵白糖
白酒	DB52/ 535 贵州米酒
	NY/T 1885 绿色食品 米酒
红糖	DB52/T 1071 贵州红糖
	GB/T 35885 红糖
芝麻油	GB/T 8233 芝麻油
香料包	GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则
米酒	DB52/ 535 贵州米酒
	NY/T 1885 绿色食品 米酒
	T/GZSX 069 醪糟（米酒）
葱	NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜

八角	GB/T 7652 八角
砂仁	DB52/T 543 地理标志产品 连环砂仁
桂皮	GB/T 30381 桂皮
糖色	GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
砂仁	DB52/T 543 地理标志产品 连环砂仁
酸菜	T/GZSX 023 盘州酸菜
小茴香	QB/T 4656 小茴香(精)油
竹荪	NY/T 836 竹荪
红枣	GB/T 26150 免洗红枣
	GB/T 5835 干制红枣
枸杞	GB/T 18672 枸杞
	NY/T 1051 绿色食品 枸杞及枸杞制品
	GH/T 1302 鲜枸杞
	NY/T 1051 绿色食品 枸杞
黄酒	GB/T 13662 黄酒
	NY/T 897 绿色食品 黄酒
	QB/T 2745 烹饪黄酒
芝麻	GB/T 11761 芝麻
红糖	QB/T 4561 红糖
	GB/T 35885 红糖
白糖	QB 1681 精制绵白糖
	GB/T 1445 绵白糖
蜂蜜	GH/T 18796 蜂蜜
	NY 5134 无公害食品 蜂蜜
辣椒酱	NY/T 1070 辣椒酱
腐乳水	SB/T 10170 腐乳

附 录 C
(资料性)
餐具清洗消毒指南

C.1 清洗

C.1.1 采用手工方法清洗的，应按以下步骤进行：

- a) 去除餐具表面的食物残渣；
- b) 用含洗涤剂的溶液洗净餐具表面；
- c) 用自来水冲去餐具表面残留的洗涤剂；

C.1.2 采用洗碗机清洗的，按设备使用说明操作。

C.2 消毒

C.2.1 物理消毒

采用蒸汽、煮沸消毒的，应在蒸汽或沸水中保持10min以上。

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。

采用热力高温消毒洗碗机的，应符合设备使用说明。

必要时，使用温度标签验证餐具消毒温度。

C.2.2 化学消毒

C.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餐（饮）具、食品容器、工具和设备
的消毒剂。

C.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置消毒液；
- b) 将餐具完全浸没在配置好的消毒液中，浸泡时间应符合产品说明说要求；
- c) 采用洁净的饮用水冲淋或者沥干、烘干等有效方法，降低餐具表面的消毒剂残留。

C.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。

C.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。GB 31654