

突发公共卫生事件下集体供餐管理 产线消杀规范

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 实施

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。本文件发布机构不承担识别专利的责任。

本文件主要起草单位：真功夫餐饮管理有限公司、东莞市连锁餐饮发展促进会、广东省东莞市质量技术监督标准与编码所、百胜餐饮（广东）有限公司、东莞金拱门食品有限公司、广东蜀海供应链管理有限责任公司、东莞蜀海食品有限公司、北京三快在线科技有限公司、广东盈康食品安全技术服务有限公司、深圳美西西餐饮管理有限公司、瑞幸咖啡（东莞）有限公司、广东星巴克咖啡有限公司、东莞市湘阁里辣餐饮有限公司、东莞市广隆食品有限公司、东莞市酷饮餐饮管理有限公司。

本文件主要起草人：成晓艳、黄谊欣、蔡丽丽、黄宏波、魏星、陈凯、姜文学、容春霞、杨婉芳、赵书霆、梁依莎、牛晓莉、张伟顺、张灶金、罗川、林宝、余雅佳、李俊强、陈皓强、徐波、袁淑玲。

本文件为首次发布。

突发公共卫生事件下集体供餐管理产线消杀规范

1 范围

本文件规定了突发公共卫生事件下集体供餐产线消杀的术语和定义、基本要求、洗涤剂 and 消毒剂的使用、场所清洁消毒、用具清洗消毒、专间空气消毒、人员消毒。

本文件适用于突发公共卫生事件下集体供餐企业产线消杀相关活动。

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 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 餐饮服务通用卫生规范

餐饮服务食品安全操作规范 （国家市场监督管理总局公告2018年第12号）

3 术语和定义

GB 31654界定的术语和定义适用于本文件。

3.1

餐用具

餐（饮）具和接触直接入口食品的容器、工具、设备。

3.2

专间

为防止食品受到污染,以分隔方式设置的清洁程度要求较高的加工直接入口食品的专用操作间。

4 基本要求

应符合突发公共卫生事件下政府部门发布的相关政策要求。

5 洗涤剂和消毒剂的使用

5.1 洗涤剂、消毒剂应分别符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 等食品安全国家标准和有关规定。

5.2 洗涤剂、消毒剂应严格按照使用说明进行操作。

6 场所清洁消毒

6.1 工作间

生产结束后的工作间应进行全面清洁，地面及墙面应使用洗涤剂清洗干净，选用适宜的消毒剂并按照产品说明采用擦拭、喷淋等方式进行消毒。

6.2 设施设备

生产结束后，设施设备、食品接触面(工作台面、传送带等)，选用含氯消毒剂或体积分数为75%的酒精（或其他适用消毒剂），按照产品说明采用擦拭、喷淋等方式进行消毒，消毒后用清水洗净残留液。

7 用具清洗消毒

7.1 工用具

生产结束后，工用具清洁方法按《餐饮服务食品安全操作规范》执行。

7.2 餐用具

7.2.1 餐用具清洗消毒按《餐饮服务食品安全操作规范》执行。

7.2.2 消毒后的餐用具应符合 GB 14934 的要求。

7.2.3 餐用具容器清洗消毒后应存放在专用的密闭保洁设施中，设施应做好定期清洁消毒工作。

8 专间空气消毒

使用专间前，应对专间空气进行消毒。消毒方法应遵循消毒设施使用说明书要求。使用紫外线灯消毒的，应在无人加工制作时开启紫外线灯 30 分钟以上并做好记录。

9 人员消毒

9.1 操作人员进入工作间前应对手部进行清洗和消毒。手部清洗采用洗手液，搓揉 15s 以上后清水冲洗干净，清洗步骤参考附录 A。手部消毒可采用体积分数为 75%的酒精消毒 30s 以上，或其他有效的消毒方式。

9.2 工作鞋靴应定期清洗消毒。进入工作间应更换工作专用鞋靴，或使用一次性鞋套。必要时可设置消毒池对鞋靴进行消毒，消毒液定期更换或污浊时更换。

9.3 工作服、工作帽应保持清洁卫生，必要时建立员工的工作服清洗、消毒烘干间，并定期进行清洗消毒。

附 录 A
(资料性附录)
手部清洗步骤

A.1 手部清洗步骤

手部清洗步骤如图1。



图 A.1 手部清洗步骤