

T/HNSPXH

河南省食品科学技术学会团体标准

T/HNSPXH XXX-2024

复用餐（饮）具清洗消毒操作规范

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

河南省食品科学技术学会 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》给出的规定起草。

本文件由济源市市场监督管理局提出。

本文件由河南省食品科学技术学会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

复用餐（饮）具清洗消毒操作规范

1 范围

本文件规定了复用餐（饮）具清洗消毒操作的相关术语和定义、洗涤剂 and 消毒剂要求、基本要求、复用餐（饮）具清洗消毒过程、保洁、清洗消毒效果评价、记录要求等。

本文件适用于餐饮服务单位的复用餐（饮）具自行清洗消毒活动。

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 9985 手洗餐具用洗涤剂

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

国家市场监督管理总局《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

复用餐（饮）具

又称餐具、饮具，指餐饮服务单位提供给用餐者的采用耐高温材质制成的、经清洗、消毒可重复使用的、用于盛放食物或饮品的用餐工具，包括碗、盘、筷子、杯、碟、匙、刀、叉等。

3.2

清洗

除去复用餐（饮）具上污物的过程，包括刷洗去污、漂洗冲刷等。

3.2.1

刷洗去污

在含洗涤剂的溶液中，利用清洗工具刷洗餐（饮）具，将其表面油污去除。

3.2.2

漂洗冲刷

在流动状态的水下，借助外力摩擦刷洗复用餐（饮）具，将其表面洗涤剂或其他污物去除。

3.3

消毒

利用物理（如沸水、蒸汽、消毒柜等）或化学（如消毒剂）方式对清洗后复用餐（饮）具上的病原微生物进行清除或灭菌处理的过程。

3.4

保洁

将清洗、消毒后的复用餐（饮）具进行干燥，密闭存放防止二次污染的过程。

4 洗涤剂和消毒剂要求

4.1 洗涤剂应符合 GB 14930.1 或 GB/T 9985 的规定。

4.2 消毒剂应符合 GB 14930.2 的规定。

4.3 洗涤剂、消毒剂应严格按照产品说明书标明的要求稀释配制后使用。

5 基本要求

复用餐（饮）具清洗消毒过程需要的工作场所、设施设备及工具、作业人员等基本要求应符合 GB31654 的相关规定。

5.1 工作场所要求

5.1.1 餐饮服务单位应有清洗、消毒、保洁等相关过程的工作场所。

5.1.2 清洗消毒操作位置的选取要满足相应的清洗消毒工作流程需要，场所面积应与作业能力相匹配，场所内应明亮、平整、干净、卫生，并具有良好的通风条件。

5.1.3 应划分专用场所用于放置消毒、保洁设施、设备。

5.1.4 应设置用于存放洗涤剂、消毒剂的隔离区域或设施，并有明显的标识。

5.1.5 各功能区操作完后应及时清理，保持干净、无异味、无污染。

5.2 设施设备及工具要求

5.2.1 餐饮服务单位应具有满足复用餐（饮）具清洗消毒整个过程需要的回收暂存区域或器具（盆、桶或塑料箱等）、除渣后暂存区域或器具（盆、桶或塑料箱等）、浸泡水池或器具（盆或桶等）、清洗水池、消毒水池或设备设施、保洁设备、杯刷、猪棕刷或洗碗布等。整个过程的设备、设施及工具的容量

和数量应能满足需要。

5.2.2 复用餐（饮）具的清洗设施、设备应与食品原料、清洁用具的清洗设施、设备分开，并能够明显区分。

5.2.3 采用化学消毒的，至少设有3个专用水池或器具，用来浸泡刷洗、消毒、漂洗冲刷。采用人工清洗热力消毒的，可设置2个专用水池或器具。各类水池或器具以明显标识标明其用途。

5.2.4 各类水池或器具应使用不透水材料（如不锈钢、陶瓷、塑料等）制成，不易积垢，易于清洁。

5.2.5 应配备用于存放消毒后复用餐（饮）具的保洁设施，设施应结构密闭并易于清洁。

5.2.6 应配备两套分别用于刷洗去污、漂洗冲刷过程的杯刷、猪棕刷或洗碗布等清洗工具，并用标识或颜色等方式明显区分，不应混用。

5.2.7 所有设施、设备及工具使用完后应及时清理，保持干净、无积垢。

5.2.8 供水设施应能满足复用餐（饮）具清洗要求。复用餐（饮）具清洗用水应符合 GB 5749 的规定。

5.3 作业人员要求

5.3.1 作业人员应具有食品安全的相关知识和技能。

5.3.2 作业人员应建立健康状况档案，提供有效期内的健康合格证明，将健康证明统一公示。严禁带病、带伤上岗。

5.3.3 作业人员应培训上岗，熟悉自己的岗位并能熟练的操作相关设备。作业人员应保持良好的个人卫生，在作业前应进行洗手消毒，作业过程中应穿戴整洁的工作服、鞋、帽、手套，头发不外露，不得戴首饰、留长指甲及浓艳化妆等。

5.3.4 作业人员佩戴手套清洗消毒复用餐（饮）具，接触消毒后的复用餐（饮）具前应更换手套。手套宜用颜色区分。

6 复用餐（饮）具清洗消毒过程

6.1 分拣、回收

使用过的复用餐（饮）具应根据大小与类型不同分类分拣，回收存放在暂存区域或器具内，不得与清洗消毒后的复用餐（饮）具混放，防止污染清洗消毒后的复用餐（饮）具。暂存区域或器具使用完成后应清洗，保持清洁卫生。破损的复用餐（饮）具应及时清理掉。

6.2 除渣

6.2.1 清洗前，应去掉复用餐（饮）具表面的食物残渣。

6.2.2 用于存放除渣后复用餐（饮）具的区域或器具，在使用完成后应及时清洗，保持干净无污染、无食物残渣。

6.2.3 餐厨废弃物应及时清除，不应溢出废弃物存放设施。废弃物存放设施应及时清洁，必要时消毒。

6.3 浸泡

6.3.1 根据除渣后复用餐（饮）具上油污情况，必要时可浸泡，并增加浸泡时间。

6.3.2 浸泡水可根据洗涤剂的使用说明进行配置，洗涤剂无明确配置浓度及温度说明的，可参考浓度 2g/L 左右、水温 25°C~30°C 进行配置。

6.4 清洗

没有经过浸泡的复用餐（饮）具，可直接漂洗冲刷，经过浸泡的复用餐（饮）具，需要先进行刷洗去污，再进行漂洗冲刷。

6.4.1 刷洗去污

6.4.1.1 用适宜的清洗工具在含洗涤剂的溶液中刷洗复用餐（饮）具，将复用餐（饮）具表面油污去除，然后进行漂洗冲刷。

6.4.1.2 当含有洗涤剂的溶液去污力下降时（泡沫消失），需及时补充，每餐清洗使用完后应及时处理掉。

6.4.2 漂洗冲刷

6.4.2.1 用适宜的清洗工具在流动的 25°C 以上的水下漂洗冲刷复用餐（饮）具。

6.4.2.2 漂洗冲刷过程中用水不宜循环使用，两个清洗过程的工具不应混用。

6.4.2.3 漂洗冲刷后的复用餐（饮）具应表面光洁，不得有附着物，不得有油渍、泡沫、异味。

6.5 消毒

将经过刷洗去污、漂洗冲刷后的复用餐（饮）具，使用物理或化学消毒的方式除去其表面的病原微生物。

6.5.1 物理消毒

6.5.1.1 采用物理方式消毒的，复用餐（饮）具放置时相互之间应留有一定间隙，确保消毒均匀。

6.5.1.2 采用蒸汽、煮沸消毒的，温度一般控制在 100°C，并保持 10 分钟以上。

6.5.1.3 采用红外线消毒的，温度一般控制在 120°C 以上，并保持 10 分钟以上。

6.5.1.4 采用其他物理方式消毒的，按设备使用说明操作。

6.5.2 化学消毒

采用化学方式消毒的参照国家市场监督管理总局发布的《餐饮服务食品安全操作规范》附录 J 中（二）化学消毒的方法进行操作。餐饮服务化学消毒常用消毒剂及使用注意事项见本文件附录 A。

6.5.3 鼓励餐饮服务单位采用蒸汽、煮沸、红外线等物理方法消毒复用餐（饮）具。

7 保洁

7.1 复用餐（饮）具清洗消毒后应沥干或烘干。烘干温度及时间应满足要求。

7.2 及时将消毒后的复用餐（饮）具放入专用的密闭保洁设施内存放。

7.3 保洁设施应采用不易积垢、易于清洁的材料制成，能正常运转，有明显的区分标识。应定期清洁保洁设施，防止清洗消毒后的复用餐（饮）具受到污染。

7.4 保洁设施不应存放其他物品。

7.5 长期存放在保洁设施中的复用餐（饮）具再次使用前应先进行检测，合格后再使用。

8 清洗消毒效果评价

8.1 清洗消毒后复用餐（饮）具应符合 GB 14934 的要求。

8.2 鼓励餐饮服务单位可采用快检试剂盒、快检设备等对清洗、消毒后的复用餐（饮）具进行效果评价，必要时可与具有资质的第三方检验机构进行结果比对。

9 记录要求

应有完整的清洗、消毒、效果评价物资采购及使用记录，消毒、保洁设备设施运行记录，复用餐（饮）具清洗消毒效果评价记录。记录内容应完整、真实，不得随意涂改。记录文件保持时间不得少于 6 个月。

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 常用消毒剂及使用方法

A.1.1 漂白粉

主要成分为次氯酸钠，此外还含有氢氧化钙、氧化钙、氯化钙等。配制水溶液时，应先加少量水，调成糊状，再边加水边搅拌成乳液，静置沉淀，取澄清液使用。漂白粉可用于环境、操作台、设备、餐（饮）具等的涂擦和浸泡消毒。

A.1.2 次氯酸钙（漂粉精）、二氯异氰尿酸钠（优氯净）、三氯异氰尿酸

使用时，应将其充分溶解在水中。普通片剂应碾碎后，加入水中，充分搅拌溶解。泡腾片可直接加入水中溶解。使用范围同漂白粉。

A.1.3 次氯酸钠

使用时，应将其在水中充分混匀。使用范围同漂白粉。

A.1.4 二氧化氯

因配制的水溶液不稳定，应在使用前加入活化剂，且现配现用。使用范围同漂白粉。因氧化作用极强，使用时应避免其接触油脂，防止加速其氧化。

A.1.5 乙醇

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.1.6 乙醇类免洗速干手消毒剂

取适量的乙醇类速干手消毒剂于掌心，按照标准洗手方法，充分搓擦双手 20~30 秒。

A.2 消毒液配制方法举例

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：

A.2.1 在专用容器中事先标好 1L 的刻度线。

A.2.2 在专用容器中加自来水至刻度线。

A.2.3 将 1 片漂粉精片碾碎后加入水中。

A.2.4 搅拌至漂粉精片充分溶解。

A.3 化学消毒注意事项

A.3.1 使用的消毒剂应处于保质期，并符合消毒产品相关标准，按照规定的温度等条件贮存。

A.3.2 严格按照规定浓度进行配制。

A.3.3 固体消毒剂应充分溶解使用。

A.3.4 餐（饮）具和盛放直接入口食品的容器在消毒前，应先清洗干净，避免油垢影响消毒效果。

A.3.5 餐（饮）具和盛放直接入口食品的容器消毒时应完全浸没于消毒液中，保持 5 分钟以上，或者按消毒剂产品使用说明操作。

A.3.6 使用时，定时测量消毒液中有有效消毒成分的浓度。有效消毒成分浓度低于要求时，应立即更换消毒液或适量补加消毒剂。

A.3.7 定时更换配置好的消毒液，一般每 4 小时更换一次。

A.3.8 消毒后，餐（饮）具和盛放直接入口食品的容器表面的消毒液应冲洗干净，并沥干或烘干。

