

T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 0035—2025
代替 T/XMSSAL 038-2020

餐饮业客用卫生间清洁卫生示范导则

Guide for cleaning and sanitation of guest toilet in catering industry

202X - XX - XX 发布

202X - XX - XX 实施

厦门市食品安全工作联合会 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。

本文件代替T/XMSSAL 038—2020《餐饮业客用卫生间清洁卫生示范导则》。

本文件与T/XMSSAL 038—2022相比，除结构调整和编辑性改动外，无技术变化。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：厦门市食品安全工作联合会、厦门市餐饮行业协会、厦门市旅游协会烹饪分会、厦门航空金雁酒店、厦门建发旅游集团股份有限公司、厦门三快在线科技有限公司福建政府事务、上海拉扎斯信息科技有限公司厦门分公司、广东星巴克咖啡有限公司。

本文件主要起草人：郑胜转、刘伟程、柯海燕、刘锦冬、李嘉义、李双振、胡龙、唐鹏辉、李彦香。

餐饮业客用卫生间清洁卫生示范导则

1 范围

本文件规定了餐饮业客用卫生间清洁卫生示范的术语和定义、基本要求、外部及内部环境要求、设施要求、清洁操作要求、消毒操作要求。

本文件适用于厦门市餐饮企业，包括饭庄、酒家、酒楼、餐馆（含饭店、宾馆、酒店对外经营的餐厅）等餐饮服务单位独立设置、供消费者使用的卫生间。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

3.1

卫生间 toilet

建筑物中供使用者进行便溺、盥洗、洗涤等活动的空间。

3.2

卫生间配套设备 toilet supporting equipment

安装在卫生间内的，能够满足使用者进行便溺、盥洗、洗涤等活动的产品。

3.3

清洁 cleaning

及时清理污垢、尘埃、油脂、废物、食物残渣及肉眼可见的其他异物，消除异味。

4 基本要求

4.1 建立环境卫生制度。定期开展自查，及时整改，并做好记录。

4.2 卫生间不得设置在食品处理区内。卫生间出入口不应直对食品处理区，不宜直对就餐区。

5 外部及内部环境要求

5.1 卫生间保持通风良好，无臭味和异味，单设通风除臭设备且运行正常，宜采用物理除臭方式，并有适当照明。

5.2 卫生间与外界相通并可开启的窗，应设置易于清洁的纱窗，卫生间与就餐区域直接相通的门能够及时关闭。

5.3 卫生设施保持清洁，没有污垢和异味，设施设备运行良好、妥善维修，没有裂缝溢漏或堵塞的现象，冲厕的水量充足，妥善处理污物。

5.4 卫生间天花板和墙面应干净整洁，不应有破损、脱落、积灰、污迹、水渍、蛛网、乱涂画等。

5.5 卫生间地面应干净整洁、防滑，不应有破损、污渍、痰迹、积水、废弃物等。

5.6 排污管道与食品处理区排水管道分设，且有防臭水封；抽污口位于餐饮服务场所外。

6 设施要求

- 6.1 卫生间指向牌安装位置醒目，指向准确。
- 6.2 卫生间合理设置男女标识等指示牌，位置醒目。
- 6.3 鼓励设立文明如厕宣传语，语言文字规范，内容通俗易懂。
- 6.4 应在卫生间出口附近设置洗手设施，宜配备符合产品标准的洗手液或肥皂，擦手纸或烘手器等，并能正常运行。
- 6.5 卫生间宜设置面镜，安装牢固，保持其干燥，无水渍。
- 6.6 便器应采用水冲式，保持畅通，不堵、不漏。宜配备卫生纸等必须品。
- 6.7 卫生间之间设有隔断板、门等。隔断板（门）上宜配有挂衣钩。

7 清洁操作要求

7.1 清洁频率要求

卫生间要及时清理，保持干净整洁，并做好记录。

7.2 清洁准备工作

- 7.2.1 清洁洗手池、便器的抹布应与清洁其他部位使用的抹布用颜色区分。
- 7.2.2 清洁卫生间期间，应设置醒目标识。

7.3 操作要求

7.3.1 便器、小便槽（斗、池）的清洁

- 7.3.1.1 清理便器、小便槽（斗、池）前，戴好防护用品。
- 7.3.1.2 使用专用的洁厕剂喷洒在便器、小便槽（斗、池）内外两侧。特别注意下方的边缘。
- 7.3.1.3 用便刷彻底刷洗，清除所有污渍，冲水，并将便刷清洁至没有污渍。
- 7.3.1.4 更换卫生间每个隔间的垃圾袋。
- 7.3.1.5 便器和小便槽（斗、池）应无锈迹、粪便、尿垢、污物；便器内侧不应有积粪、污垢、洁净见底，沟眼管道通畅。

7.3.2 清洁面盆、台面及两侧墙壁

- 7.3.2.1 清理面盆中的污物，保持清洁。
- 7.3.2.2 如面盆、面镜两侧墙面有水渍及污渍，用专用工具擦洗，保持干净整洁。
- 7.3.2.3 保持面盆周围台面干燥，无污渍。
- 7.3.2.4 检查镜面干净，无水渍。

7.3.3 清洁地面

- 7.3.3.1 在地面喷洒少量清洁剂。
- 7.3.3.2 从里至外，沿墙角平行，边退边拖净地面。
- 7.3.3.3 清洁后，地面应见湿不见水。

7.3.4 检查卫生间用品及设备

- 7.3.4.1 及时补足洗手液、卫生纸等。
- 7.3.4.2 检查烘手器是否正常运转，如发现故障，应及时修缮。
- 7.3.4.3 检查门锁是否能正常使用，如发现故障，应及时修缮。
- 7.3.4.4 检查清洁间的物品及工具是否充足且维持整洁。

8 消毒操作要求

8.1 消毒频率要求如下：

- a) 卫生间应全面消毒每日不少于 1 次；
- b) 对门把手、龙头、扶手、烘手器、洗手池、通风口等处要及时消毒；
- c) 餐厅在客流量大的时段以及传染病流行等特殊时期，应增加消毒次数。

8.2 消毒前工作人员应戴好防护用品。

8.3 消毒剂应符合相关国家标准。
