

ICS:03.080

CCS:H61

T/GZYZC

团体标准

T/GZYZC XXX-2025

T/QLY XXX-2025

贵州餐饮保洁员卫生清理操作规程

Guizhou food service cleaning operation procedures

(征求意见稿)

2025-XX-XX 发布

2025-XX-XX 实施

贵州省预制菜产业协会
贵州旅游协会 发布

目次

前言

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（管理规范）..... 2

5 通用卫生清理操作规范..... 2

6 重点区域专项清理规范（融入贵州餐饮特色）..... 2

7 垃圾处理与虫害防治规范..... 3

8 清洁剂与工具管理规范..... 4

9 应急情况处理规范..... 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。

本文件某些内容可能涉及专利。本文件发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由贵州省商务厅、贵州省文化和旅游厅提出。

本文件由贵州省预制菜产业协会、贵州旅游协会归口。

本文件起草单位：贵州轻工职业大学、贵州贵旅餐饮有限公司、贵州饭店、黔菜发展协同创新中心、黔菜研究院、贵州电子商务职业技术学院、贵州文化旅游职业学院、贵州食品工程职业学院、贵州民族大学外国语学院、贵州大学后勤管理处饮食服务中心、贵州盗汗鸡实业有限公司、贵州音恋餐饮有限公司、黔西南州饭店餐饮行业协会、遵义市红花岗烹饪协会。

本文件主要起草人：吴刚、刘洪、刘永飞、秦立学、吴茂钊、陈小顺、吴翔、张雅丽、杨鑫、胡文柱、刘志忠、夏蕤霖、杨利芳、夏雪、杨义、王涛、杨莉、周水源、吴寿锋、申浩、刘海风、李正光、吴玫、盛真强、李翌婧、伍心悦、杨欢欢、吴昌云、潘美娟、杨波、张智勇、张建强、彭婧、宋艳艳、周英波、刘哲睿。

本标准首次发布。

贵州餐饮保洁员卫生清理操作规程

1 范围

本规程规定了贵州地区餐饮服务提供者中保洁员在卫生清理工作中的操作要求、流程、注意事项及管理规范。

本规程适用于贵州各类餐饮企业（含黔菜馆、火锅店、酸汤鱼店、小吃店等）的保洁员及其管理人员，用于指导其日常工作、技能培训与绩效考评。

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。

《中华人民共和国食品安全法》

《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局）

GB 14930.12012 《食品安全国家标准 洗涤剂》

GB 14930.22012 《食品安全国家标准 消毒剂》

GB 316542021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》

SB/T 111762016 《餐饮业现场管理规范》（4D/5 常/6T 管理）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本规程。

3.1 餐饮保洁员 (Catering Cleaner)

指在餐饮企业中，负责环境清扫、垃圾处理、餐具清洗、设施消毒等工作的专职或兼职人员。

3.2 工器具 (Tools and Utensils)

指在清洁过程中使用的所有设备、工具和容器，如拖把、扫帚、抹布、清洁车、刮水器、垃圾桶等。

3.3 交叉污染 (CrossContamination)

指细菌、病毒等有害微生物通过清洁工具、手、设备等从污染区域（如垃圾桶、卫生间）传递到清洁区域（如就餐区、备餐台）的过程。

3.4 4D 管理法

现代餐饮现场管理的核心方法，包括“整理、整顿、清扫、清洁”，要求所有物品“定点、定容、定量”摆放。

3.5 贵州特色油污 (Guizhou Characteristic Grease)

特指在烹饪黔菜过程中产生的重油污、辣椒籽、发酵品（酸汤、糟辣椒）残留物，具有黏稠、色深、味重等特点。

4 基本要求（管理规范）

4.1 个人卫生

上岗前必须穿戴整洁、统一的工作服、工作帽及防滑鞋。严禁佩戴首饰、留长指甲，作业前后及接触污物后必须严格洗手消毒。

4.2 健康管理

持有效健康证上岗，并定期接受培训。出现发烧、腹泻、呕吐、皮肤感染等症状时，应立即报告并离岗就医。

4.3 责任到人

实行分区责任制，确保每个区域都有明确的保洁责任人。

4.4 管安全第一

熟悉清洁剂的安全使用方法，在湿滑地面放置“小心地滑”警示牌，高空作业必须有人监护。

5 通用卫生清理操作规范

5.1 迎宾服务规范

5.1.1 清理流程原则

遵循“从上到下、从里到外、从干到湿、先清理后消毒”的作业流程。

5.1.2 日常清洁流程

- a) 准备：检查并配置好所需的清洁工具与药剂。
- b) 初步清理：清理大块垃圾，用刮刀清除顽固污渍。
- c) 湿式作业：使用浸有清洁剂的抹布或拖把进行擦洗。
- d) 冲洗/擦拭：用清水抹布或拖把清除清洁剂残留。
- e) 消毒：对必要的台面、工具接触面使用规定的消毒剂进行消毒。
- f) 干燥：用干抹布擦干或自然风干，保持表面干燥，防止细菌滋生。

5.1.3 清洁频率

- a) 随时清洁：发现污渍立即处理。
- b) 高峰期间歇清洁用餐高峰期，对餐桌、地面进行巡回保洁。
- c) 每日清洁：营业结束后进行全面清洁。
- d) 每周/每月深度清洁：对设备内部、死角和特定区域进行计划性深度清洁。

6 重点区域专项清理规范（融入贵州餐饮特色）

6.1 灶台与烹饪设备区

6.1.1 特色问题

贵州菜肴烹饪中产生的重油污、辣椒籽及发酵酸汤的酸性残留。

6.1.2 操作规范：

- a) 每日清理：使用重型油污清洁剂喷洒，静置 3-5 分钟分解油垢，用钢刷或硬质清洁

布刮除焦化油污，再用清水抹布擦净。

b) 酸汤锅具处理：清洗盛放酸汤的锅具后，需用少量小苏打水中和残留酸性物质，再用清水冲洗，以防腐蚀。

c) 每周深度清洁：拆卸可移动部件（如炉头、滴油盘），浸泡于碱性清洁剂中，彻底清除油污和食物残渣。

6.2 食材预处理区（针对辣椒、发酵物）

6.2.1 特色问题

辣椒素易残留，刺激皮肤与眼睛；发酵坛子（如酸菜、霉豆腐坛）边缘易滋生霉菌。

操作规范：

6.2.2 砧板与刀具

切配辣椒后，立即用洗洁精和冷水清洗（热水会使辣椒素挥发），必要时用酒精擦拭消毒。

6.2.3 发酵容器：

a) 搬动坛子时轻拿轻放，清洁外部时，避免生水进入坛沿。

b) 定期更换坛沿水，并用稀释的白醋或酒精擦拭坛沿，防止发霉变臭。

c) 空坛清洗后必须完全倒置晾干，方可再次使用。

6.3 就餐区（木制/竹制家具保养）

6.3.1 特色问题

贵州餐厅常用木制、竹制家具，易被汤汁和酒精渗透染色。

6.3.2 操作规范：

a) 每日用半干的抹布擦拭桌椅，清除食物残渣和油渍。

b) 对于顽固污渍（如油辣椒印），可用少量中性清洁剂擦拭，并立即用湿抹布擦净，再用干抹布擦干。

c) 每月使用专用木制/竹制家具保养油进行护理，保持其光泽并防干裂。

6.4 地板与排水沟

6.4.1 特色问题

地面易溅落油汤、辣椒酱，导致湿滑；排水沟易被辣椒籽、香料残渣堵塞。

6.4.2 操作规范：

a) 营业期间随时用拖把清理地面溅落的液体。

b) 每日下班后，使用热水加碱性清洁剂拖地，能更有效地溶解油污。

c) 排水沟盖每日刷洗，每周至少一次揭开沟盖，用管道刷和稀释的漂白水冲洗，清除淤积的残渣，防止堵塞和异味。

7 垃圾处理与虫害防治规范

7.1 垃圾处理

a) 分类存放：严格执行垃圾分类，厨余垃圾需沥干水分后再投入带盖专用垃圾桶。

b) 及时清运：垃圾量不得超过垃圾桶容量的 $\frac{2}{3}$ ，每日营业结束后必须清运至指定垃圾房，不得在操作间过夜。

c) 容器清洁：每次清空垃圾桶后，必须用清水和消毒剂内外清洗，消除异味和污垢。

7.2 虫害防治

- a) 预防为主：封堵墙壁、管线周围的孔洞；保持环境干燥，及时修复漏水；食材密封存放。
- b) 物理防治：在出入口安装风幕机、纱窗；在库房、后厨等关键区域布放粘鼠板、灭蝇灯。
- c) 化学防治：由专业虫害控制公司定期进行消杀，保洁员不得擅自使用杀虫剂。发现虫鼠害活动迹象，应立即报告主管。

8 清洁剂与工具管理规范

8.1 清洁剂管理

- a) “三专”管理：专用容器、专人管理、专门台账。所有化学品必须原装存放，并有清晰的 MSDS（材料安全数据表）。
- b) 规范使用：严格按照说明书进行稀释，严禁混合不同清洁剂（如漂白水与洁厕灵混合会产生有毒氯气）。
- c) 标识明确：分装后的清洁剂容器必须粘贴标签，注明名称、稀释比例和用途。

8.2 清洁工具管理

8.2.1 颜色编码，分区专用：

- a) 红色：卫生间专用。
- b) 蓝色：就餐区、公共区域专用。
- c) 绿色：食材预处理区专用。
- d) 黄色：后厨地面、垃圾处理区专用。

8.2.2 定点存放

所有清洁工具使用后应清洗干净、消毒，并悬挂在指定位置晾干。

8.2.3 定期更换

抹布、百洁布等易耗品应定期报废更换，防止成为污染源。

9 应急情况处理规范

9.1 呕吐物/腹泻物处理

- a) 疏散与隔离：立即疏散周围人员，并设置警戒区。
- b) 专业处理：穿戴一次性口罩、手套和防护服。用吸附材料覆盖污物，小心清除至专用垃圾袋。
- c) 消毒：对污染区域用含氯消毒液（浓度至少 1000mg/L）进行擦拭消毒，作用 30 分钟后再用清水擦拭。
- d) 废物处理：将所有清理物品作为医疗废物密封处理

9.2 化学品泄漏

- a) 切断火源：若为易燃品，立即切断一切火源。
- b) 通风与吸附：开窗通风，用沙土或专用吸附材料覆盖泄漏物。
- c) 报告：立即报告主管，由专业人员进行处理。

9.3 管道堵塞或反水

- a) 停止用水：立即停止使用该区域水源。
- b) 设置警示：放置“暂停使用”警示牌。
- c) 报告工程部：立即通知工程部或专业管道疏通人员，严禁擅自用强腐蚀性化学品疏通。