

新疆餐饮协会

新（餐）字【2024】第17号

新疆餐饮协会批准发布《校园复用餐厨具清洗消毒操作规范》团体标准及《校园食堂进货查验工作规范》团体标准的公告

发布人：新疆餐饮协会 发布时间：2024年8月27日

新疆餐饮协会批准发布《校园复用餐厨具清洗消毒操作规范》(T/XJCYXH 003—2024)团体标准及《校园食堂进货查验工作规范》(T/XJCYXH 004—2024)团体标准，现予公告。



2024年8月27日

ICS 67.040
CCS X 09

T/XJCYXH

新疆餐饮协会团体标准

T/XJCYXH 003—2024

校园复用餐厨具清洗消毒操作规范

Specification for Cleaning and Disinfection of Reusable Dining and Kitchen
Utensils on Campus

2024 - 08 - 27 发布

2024 - 09 - 01 实施

新疆餐饮协会 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 总则	2
4.1 基本原则	2
4.2 人员要求	2
4.3 场所要求	2
4.4 设备要求	2
4.5 贮存及运输要求	3
5 清洗、消毒、保洁要求	3
5.1 清洗要求	3
5.2 消毒要求	3
5.3 保洁要求	4
6 安全性要求	4
7 效果评价	4
7.1 内部评价	4
7.2 外部评价	5
8 档案管理	5
附录 A (资料性) “七步洗手法”指示图 (示例)	6
附录 B (资料性) 餐厨具清洗、物理消毒记录与验收登记表	7
参考文献	8

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。

本文件由新疆维吾尔自治区市场监督管理局提出。

本文件由新疆餐饮协会归口并组织实施。

本文件主要起草单位：新疆维吾尔自治区标准化研究院、新疆维吾尔自治区市场监督管理局。

本文件主要起草人：米尔夏提江·麦合木提、杨刚、徐姝迪、张锐、文红梅、阿斯亚·买买提依明、吴莹、屠俊红、阿依古再丽·艾合麦提、王唯佳、阿力玛斯·吐尔逊、马依拜尔·麦哈木提。

校园复用餐厨具清洗消毒操作规范

1 范围

本文件规定了校园复用餐厨具清洗消毒的术语和定义、总则、清洗消毒保洁方法、安全性要求、效果评价以及档案管理方面的操作要求。

本文件适用于实施学历教育的各级各类学校、幼儿园的自营食堂、对外承包经营的食堂和校外供餐单位，开展复用餐厨具清洗消毒工作。

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 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 17988 食具消毒柜安全和卫生要求
- GB 29753 道路运输 易腐食品与生物制品 冷藏车安全要求及试验方法
- GB 31651 食品安全国家标准 餐（饮）具集中消毒卫生规范
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GB 4706.1 家用和类似用途电器的安全 第1部分：通用要求
- GB 4706.50 家用和类似用途电器的安全 商用电动洗碗机的特殊要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- WB/T 1060 道路运输食品冷藏车功能选用技术规范

3 术语和定义

GB/T 15067.1界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

复用餐厨具 reusable dining and kitchen utensils

餐饮服务提供者（3.2）提供给用餐者的经过反复清洗消毒使用和接触直接入口食物的工具、容器和设备，包括碗、筷、杯、碟、匙、刀叉、分餐勺、分装盆、分装桶等。

3.2

餐饮服务提供者 catering service providers

3.2.1

自营食堂 self-operated canteen

学校自主管理和运营校园内设置的餐饮场所面向学生和教职员工提供餐饮服务的食堂。

3.2.2

对外承包经营的食堂 canteens operated through external contracting

学校委托第三方餐饮服务经营管理企业面向学生和教职员工提供餐饮服务的食堂。

3.2.3

校外供餐单位 units providing catering services outside of school

根据学生和教职员工订购要求，集中加工、分送食品，但不提供就餐场所的校外独立经营的集体用餐配送单位。

3.3

周转箱 turnover box

可重复、循环使用的小型箱式食品集装器具。

3.4

餐厨具清洗 catering utensils cleaning

借助餐厨具自动洗涤设备或人工将使用后的复用餐厨具进行分类、去残、浸泡、预洗、洗涤等的全过程。

3.5

餐厨具消毒 disinfection of catering utensils

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厨具上的病原微生物进行消灭。

4 总则

4.1 基本原则

4.1.1 餐饮服务提供者应具备食品经营许可证等相关资质。

4.1.2 餐饮服务提供者应制定复用餐厨具清洗消毒管理制度，包括但不限于：

- a) 清洗用品；
- b) 消毒设备设施；
- c) 清洗消毒工艺；
- d) 档案记录；
- e) 安全检验；
- f) 员工培训与考核。

4.1.3 餐饮服务提供者应建立、实施并遵守清洗消毒保洁的各项规定要求，确保消毒后的复用餐厨具应符合 GB 31654 和《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

4.2 人员要求

4.2.1 从业人员应具有经卫生行政部门审批承担预防性健康检查的医疗卫生机构办理的健康证明。

4.2.2 应培训上岗，熟悉清洗消毒保洁岗位职责并能熟练的操作相关设备，应具有食品安全与消毒的基础知识和技能，应每半年进行一次食品安全培训考核。

4.2.3 应保持良好个人卫生，手部清洗方法参见附录 A，穿戴清洁的工作衣帽，必要时戴口罩和手套。

4.3 场所要求

4.3.1 复用餐厨具清洗消毒区域天花板涂覆或装修的材料应不吸水、耐高温、耐腐蚀，应能避免灰尘散落，在结构上不利于冷凝水垂直下落，防止有害生物滋生和霉菌繁殖。

4.3.2 复用餐厨具清洗消毒区域地面的铺设材料应无毒、无异味、不透水、耐腐蚀，结构应有利于排污和清洗的需要。

4.3.3 复用餐厨具清洗、消毒、保洁设施设备应放置在专用区域，防止复用餐厨具受到污染。

4.3.4 复用餐厨具清洗水池应与食品原料、清洁用具的清洗水池分开。采用化学消毒方法的，应设置接触直接入口食品餐厨具的专用消毒水池。

4.3.5 各类水池应使用不透水材料（如不锈钢、陶瓷等）制成，不易积垢，易于清洁，并以明显标识标明其用途。

4.3.6 应设置存放消毒后餐用具的专用保洁设施，标识明显，易于清洁。

4.4 设备要求

4.4.1 复用餐厨具清洗、消毒、保洁设施设备的容量和数量应能满足加工制作和供餐需要。

4.4.2 应配备不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成的复用餐厨具清洗、消毒、保洁设施与设备。

4.4.3 采用的复用餐厨具清洗、消毒、保洁设施与设备应满足 GB 17988、GB 4706.1、GB 4706.50 的

要求，并符合《消毒管理办法》和《消毒产品卫生监督工作规范》。

- 4.4.4 采用洗碗机清洗消毒的，应每日对机器进行至少一次全面内部换水清洗，并定期清除机内水垢。
- 4.4.5 采用消毒库（柜）消毒的，应在每次使用后进行擦洗打扫，保持内壁、层架、消毒车的洁净。
- 4.4.6 应有防治鼠类、昆虫通过排水管道潜入复用餐厨具清洗消毒区域的措施，排水管道出水口安装的篦子宜使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼应小于 10 mm。
- 4.4.7 应配备设计合理、防止渗漏、易于清洁、足量有盖的存放废弃物的专用设施。

4.5 贮存及运输要求

4.5.1 贮存

清洁剂、消毒剂等材料的贮存设施应有醒目标识，应与食品、食品添加剂、包装材料等分开存放或者分隔放置。

4.5.2 运输

- 4.5.2.1 运输已消毒复用餐厨具前应对车辆、周转箱进行清洗消毒，不应与有毒有害物品混装、混运。
- 4.5.2.2 运输车辆应符合 GB 29753 和 WB/T 1060 的规定。

5 清洗、消毒、保洁要求

5.1 清洗要求

5.1.1 人工清洗工艺流程

5.1.1.1 基本要求

人工清洗一般包括对复用餐厨具的分类、去残、浸泡、洗涤、冲洗等过程。其中至少带有3个或以上满足清洗消毒要求的专用水池。

5.1.1.2 分类

按复用餐厨具的类别分别码放。

5.1.1.3 去残浸泡

用适当的工具刮除复用餐厨具表面上的大部分残渣、污垢后放入浸泡池中浸泡5 min~10 min。

5.1.1.4 洗涤

在洗涤池里放入适量的洗涤剂，注入热水，将洗涤剂搅拌均匀，水温控制在约40℃，并用洗涤刷等工具将复用餐厨具刷净。

5.1.1.5 冲洗

复用餐厨具洗涤完成后，在冲洗池中用流动水将复用餐厨具内外的残留洗涤剂冲洗干净，放入指定位置控干水分。

5.1.2 设备清洗工艺流程

采用洗碗机清洗的，按设备使用说明操作。

5.2 消毒要求

5.2.1 物理消毒

- 5.2.1.1 采用蒸汽、煮沸消毒的，应在蒸汽或沸水中保持 10 min 及以上。
- 5.2.1.2 采用红外消毒柜的，应符合设备使用说明，且消毒时间应设置 10 min 及以上。
- 5.2.1.3 采用热力高温消毒洗碗机的，应符合设备使用说明。
- 5.2.1.4 必要时使用温度标签验证复用餐厨具消毒温度。
- 5.2.1.5 应按照餐厨具的实际材质设置消毒温度和时间。

5.2.2 化学消毒

5.2.2.1 选择各种含氯消毒剂、二氧化氯消毒剂或其他允许用于复用餐厨具、食品容器、工具和设备的消毒剂。

注：餐饮服务常用消毒剂及化学消毒注意事项参见GB 31654。

5.2.2.2 采用化学消毒的，应按以下步骤进行：

- a) 应按照消毒剂产品说明书的要求配制消毒液；
- b) 将复用餐厨具完全浸没在配制好的消毒液中，浸泡时间应符合产品说明书要求；
- c) 采用洁净的饮用水冲淋或沥干、烘干等有效方法，降低餐厨具表面的消毒剂残留；
- d) 做好相关记录台账。

5.2.2.3 采用热力与化学结合消毒洗碗机的，应符合设备使用说明。

5.2.2.4 化学消毒时的注意事项包括但不限于：

- 使用的消毒剂应符合食品安全标准和要求，按照规定的温度等条件贮存，处于保质期内；
- 按照消毒剂产品说明书配制消毒液；
- 固体消毒剂应充分溶解使用；
- 复用餐厨具消毒前应先清洗干净；
- 复用餐厨具应完全浸没于消毒液中，浸泡时间应按消毒剂产品说明书；
- 使用时，定时测量消毒液中有有效成分的浓度。有效成分浓度低于要求时，应立即更换消毒液。

5.3 保洁要求

5.3.1 使用擦拭巾擦干的，擦拭巾应专用，并经清洗消毒后方可使用。

5.3.2 及时将清洗消毒后的复用餐厨具放入专用场所内的保洁设施。

5.3.3 保洁设施或场所应有明显标识。

5.3.4 宜每日对专用保洁设施或场所进行清洁消毒，应保持内外壁、层架的洁净。

6 安全性要求

- a) 安全性要求包括但不限于：
- b) 不应重复使用一次性餐厨具；
- c) 使用的水应符合 GB 5749 的要求，必要时可进行软化、消毒处理；
- d) 购买和使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 的要求，并带有明确的标识或标贴；
- e) 使用的清洗、消毒设备，应有相关安全操作规程和产品合格证，并按其要求进行安全操作和运行；
- f) 应有相对固定的工艺流程、工艺条件等的说明文件及材料；
- g) 已清洗、消毒和未清洗、消毒的餐厨具应分开存放；
- h) 应定期检查清洗设备、设施是否处于良好状态；
- i) 复用餐厨具的贮存和运输应符合 GB 31651 的要求；
- j) 周转箱材料安全性应符合 GB 4806.7 的要求；
- k) 应有必要的安全性验证材料包括但不限于：
 - 1) 工艺流程、工艺条件；
 - 2) 无需漂洗的用品；
 - 3) 应根据 GB 14934 要求，对清洗消毒后的复用餐厨具进行安全性验证。

7 效果评价

7.1 内部评价

7.1.1 复用餐厨具表面应光洁，不应有附着物、水渍、油渍、泡沫以及异味等。

7.1.2 食堂管理人员应每天对已清洗、消毒的餐厨具进行验收，并填写餐厨具清洗、消毒记录与验收

登记表。

7.1.3 餐厨具清洗、物理消毒记录与验收登记表参见附录B。

7.2 外部评价

7.2.1 基本要求

应定期进行复用餐厨具洁净度的自行检测。无自行检测能力的，应每半年不少于1次送有资质的检验机构验证复用餐厨具清洗消毒效果。

7.2.2 理化要求

理化指标应符合GB 14934的要求。

7.2.3 微生物要求

微生物限量应符合GB 14934的要求。

8 档案管理

8.1 应建立记录制度，对采购、清洗、消毒、贮存、检验以及上级主管部门和监管单位的抽查记录等环节详细记录，且记录内容应保存1年以上。

注：宜专人负责记录每个环节的信息。

8.2 各项记录内容应完整、真实，且不应随意涂改，确保所有环节都可进行有效追溯，记录内容包括但不限于：

- a) 物料的名称、规格、数量、供货者名称及联系方式、进货日期等内容；
- b) 工艺参数、包装间空气、台面、生产操作人员手消毒、各类设备使用和清洗情况等集中消毒过程；
- c) 贮存情况；
- d) 检验批号、检验日期、检验结果等检验情况。

8.3 鼓励采用信息化等技术手段进行记录和文件管理。

附录 A
(资料性)

“七步洗手法”指示图 (示例)

图A.1提供了清洗消毒保洁工作人员“七步洗手法”的图示。

首先在流水下淋湿双手，再取适量洗手液或肥皂，均匀涂抹整个手掌、手背、手指和指缝，按“七步洗手法”认真搓手至少20 s，然后在流动水下彻底冲净双手，用手捧水将水龙头冲洗干净，将其关闭；为防止手在擦干过程中再次受到污染，应用干净的毛巾或纸巾擦干双手。具体洗手步骤如图A.1。



图A.1 “七步洗手法”指示图

附录 B
(资料性)
餐具清洗、物理消毒记录与验收登记表

餐具清洗、物理消毒记录与验收登记表参见表B.1

表B.1 餐具清洗、物理消毒记录与验收登记表

日期	清洗、消毒完成 时间	清洗、消毒人	验收人	清洗、消毒完成 时间	清洗、消毒人	验收人	清洗、消毒完成 时间	清洗、消毒人	验收人	备注
__月__日	__时__分			__时__分			__时__分			
__月__日	__时__分			__时__分			__时__分			
__月__日	__时__分			__时__分			__时__分			
__月__日	__时__分			__时__分			__时__分			
__月__日	__时__分			__时__分			__时__分			
__月__日	__时__分			__时__分			__时__分			
__月__日	__时__分			__时__分			__时__分			
__月__日	__时__分			__时__分			__时__分			
__月__日	__时__分			__时__分			__时__分			
...			

参 考 文 献

- [1] 全国人民代表大会常务委员会. 中华人民共和国食品安全法. 2021. 04. 29.
 - [2] 国家卫生和计划生育委员会. 消毒产品卫生监督工作规范. 2014. 07. 03.
 - [3] 国家卫生和计划生育委员会. 消毒管理办法. 2017. 12. 26.
 - [4] 国家市场监督管理总局. 餐饮服务食品安全操作规范. 2018. 10. 01.
-