

国家市场监督管理总局办公厅 教育部办公厅文件

市监餐饮发〔2024〕86号

市场监管总局办公厅 教育部办公厅关于印发 《学校食堂和校外供餐单位复用餐饮具 清洗消毒工作指引》的通知

各省、自治区、直辖市和新疆生产建设兵团市场监管局(厅、委)、教育厅(教委、教育局):

为进一步规范复用餐饮具清洗消毒操作,确保复用餐饮具清洁卫生,市场监管总局会同教育部研究制定了《学校食堂和校外供餐单位复用餐饮具清洗消毒工作指引》,现印发给你们,请督促辖

区内学校食堂和校外供餐单位参照执行。



2024年11月13日

(此件公开发布)

学校食堂和校外供餐单位复用餐饮具 清洗消毒工作指引

一、清洗消毒区设置

(一)场所设置。设置独立的洗消间或隔断场所,不得设在室外。场所应明亮、平整、干净、卫生,地面有一定排水坡度,并具备良好的排水、通风条件及防止有害生物侵入设施。

(二)场所卫生。应符合《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》(GB 31654—2021)的要求。场所内不应有食品腐败的气味、霉味等不良气味。

(三)特殊要求。使用大容器存储直接接触入口食品的,鼓励设置消毒房(库),其位置宜与餐饮具清洗场所直接连通,并与烹饪间、备餐间相近或直接连通。

二、设施设备配备

(一)设备数量规格。配备能满足需要的餐饮具清洗消毒保洁设施设备,其数量、规格等与采用的消毒方式相匹配。洗碗机、消毒柜等消毒设备应有温度、时间监控显示装置,易于清洗、消毒,便于操作、维修、保养。

(二)洗消水池要求。配置专用清洗消毒水池,不得与清洗食品原料、清洁工具等水池混用,上下水通畅,数量根据不同类型消

毒方式配置并满足需求。水池应使用不锈钢或陶瓷等不透水材料制成,不易积垢并易于清洗。

(三)标识标签管理。清洗、消毒和保洁设施应有明显标识,与食品、清洁工具等存放设施能明显区分。

(四)洗碗机配置。采购洗碗机等自动设备时,应查验该自动设备清洁消毒效果报告,卫生指标应符合《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》(GB 14934—2016)的要求;宜选择内槽可自动清洁或可拆卸清洁的设备或型号。

(五)其他。设置消毒房(库)的,其规模可根据业态类型、供餐规模、供餐方式等因素确定,其容积宜保证容纳单餐最大供餐人数所需全部餐饮具进行消毒。消毒房(库)内宜配备不锈钢货架,货架的规格与数量根据实际需要制定。鼓励定期对消毒房(库)进行清洗、消毒、维护并记录,定期委托有资质的第三方检验机构对其消毒环境进行检验。

三、从业人员管理

(一)健康培训管理。应建立并执行与餐饮具直接接触的操作人员健康管理制度。与餐饮具直接接触的操作人员应每年进行健康检查,取得有效健康证明;操作人员培训(包括操作卫生、个人卫生、有关标准与规范等食品安全知识)、考核合格后方可上岗。每日上岗前开展卫生健康状况检查,患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的操作人员,暂停从事餐饮具清洗、消毒、保洁工作。

(二)衣服口罩管理。与餐饮具直接接触的操作人员应穿戴整洁的工作衣帽、宜佩戴口罩上岗操作。工作服应保持清洁,必要时及时更换。

(三)手部清洗消毒。与餐饮具直接接触的操作人员应按要求洗手、消毒;使用卫生间、接触可能污染食品的物品或者从事与食品加工无关的其他活动后,再次从事餐饮具清洗、消毒、保洁前应重新洗手消毒。

四、复用餐具采购管理

(一)集中消毒复用餐具的采购查验。采购集中消毒复用餐具或委托集中消毒企业进行消毒的,应查验、留存供应商营业执照复印件和消毒合格证明,查验包装是否完整、标识是否规范,留存采购凭证。长期定点采购的,应与供应商签订采购合同。

(二)产品质量要求。应选购材质稳定、无毒无害、不易受污染、易于清洁和保养的复用餐具,符合《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》(GB 4806.1—2016)相关要求。

五、洗涤剂消毒剂管理

(一)采购查验。直接从生产企业采购洗涤剂、消毒剂,应查验、留存其全国工业产品生产许可证复印件和产品合格证明文件;从销售企业采购的,应查验、留存其营业执照复印件、产品合格证明文件;保留每次采购产品的进货凭证。

(二)产品质量要求。

1. 洗涤剂产品质量要求。洗涤剂应符合《食品安全国家标准

洗涤剂》(GB 14930.1—2022)的要求,在产品的最小销售包装上应标明 A 类(直接用于清洗食品的洗涤剂)或 B 类(用于清洗餐饮具以及接触食品的工具、设备、容器和食品包装材料的洗涤剂)。洗涤剂产品标签应有生产许可证号、生产日期、保质期、生产企业名称、地址、联系方式、执行标准、使用说明等信息。

2. 消毒剂产品质量要求。消毒剂应符合《食品安全国家标准 消毒剂》(GB 14930.2—2012)的要求,在产品或最小销售包装上应标识“食品接触用”。消毒剂的标签说明书还应符合《消毒产品标签说明书通用要求》(GB 38598—2020)的要求。

(三)存储管理。洗涤剂和消毒剂应专柜或专架存放,有明显标识,不得与食品混放,必要时加锁管理,防止误用、误食。存放场所应干燥、通风、避光。

六、复用餐饮具清洗消毒操作

(一)清洗方法。应包括但不限于以下步骤:

——去残:刮掉餐饮具表面的大部分残渣、污垢;

——浸泡:在预洗池内浸泡 5—10 分钟,去除牢固的食物残渣、污垢;

——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,水温控制在合适温度,用洗涤刷等工具将餐饮具刷净。控制好洗涤剂用量,不得过量使用;

——冲洗:在冲洗池中用流动自来水将餐饮具内外的残留洗涤剂等冲洗干净。

(二)消毒方法。通常包括物理消毒法和化学消毒法,鼓励学校食堂、校外供餐单位采用物理消毒方法开展复用餐饮具消毒。

1. 物理消毒。包括蒸汽消毒、煮沸消毒、红外线消毒、洗碗机消毒、消毒房消毒等。

——采用蒸汽消毒的,温度一般控制在 100°C ,保持10分钟以上,餐饮具之间要留有一定的空隙,确保蒸汽可穿透。做好消毒柜的清洁及维护保养,避免消毒柜内污渍积垢对餐饮具造成二次污染。确保消毒柜的加热装置、温度显示器等正常运行。

——采用煮沸消毒的,餐饮具需完全浸没在水中,温度一般控制在 100°C ,保持10分钟以上,必要时,配备闹铃等计时工具以确保有效的消毒时长。

——采用热力消毒的,温度一般控制在 120°C 以上,保持10分钟以上。使用红外线消毒时,需将餐饮具洗净干燥后放入消毒柜,避免水分滞留在消毒柜里导致细菌滋生,防止红外线加热器管电极在潮湿环境下的氧化。每天宜将消毒柜通电运行一次,保证卫生的同时延长使用寿命。

——采用消毒房(库)消毒的,投入使用前应验证消毒效果,确定消毒温度、消毒时间等参数。餐饮具应存放在不锈钢货架上,并与墙壁、地面保持在10厘米以上的距离,餐饮具之间留有空隙,以利于热风均匀流通。汤碗、调羹、筷子等小型餐饮具宜采用合适的货框盛放,货框以网状或打孔的不锈钢制作,以利于沥水与通风。

2. 化学消毒。主要使用含氯消毒剂,包括漂白粉、次氯酸钙

(漂粉精)、二氯异尿酸钠(优氯净)、三氯异氰尿酸、次氯酸钠等。不鼓励学校食堂和校外供餐单位采用化学消毒方式开展餐饮具消毒。

2.1 使用含氯消毒剂(不包括二氧化氯消毒剂)的消毒方法:

——严格按照含氯消毒剂产品说明书标明的要求,由专人配制消毒液,消毒液中的有效氯浓度宜在 250 mg/L 以上;

——将餐饮具全部浸入配置好的消毒液中 5 分钟以上;

——消毒后,用自来水冲去餐饮具表面残留的消毒剂。

2.2 使用二氧化氯消毒剂的消毒方法:

——严格按照产品说明书标明的要求配制消毒液,消毒液中的有效氯浓度宜在 100 mg/L—150 mg/L;

——将餐饮具全部浸入配置好的消毒液中 10—20 分钟;

——消毒后,用自来水冲去餐饮具表面残留的消毒剂。

2.3 化学消毒注意事项:

——使用的消毒剂应处于保质期内,按照规定的温度等条件贮存;

——消毒液应现用现配,严格按照规定浓度进行配制;

——固体消毒剂应充分溶解使用;

——餐饮具在消毒前,应先清洗干净,避免油垢影响消毒效果;

——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液;

——定时更换已配置好的消毒液，一般每4小时更换一次。

(三)保洁方法。

1. 规范干燥处理。餐饮具清洗或消毒后宜沥干或烘干，不建议使用手巾、餐巾擦干，以避免受到再次污染。采用擦干方式的，专用擦拭巾经清洗消毒后方可使用。

2. 取用餐饮具管理。操作人员接触消毒后的餐饮具前应进行手部清洁消毒。佩戴手套清洗消毒餐饮具的，接触消毒后的餐饮具前应更换手套，手套宜用颜色区分。对汤碗、调羹、筷子等小型餐饮具，消毒后取用时应整筐提取，避免二次污染。

3. 规范保存管理。消毒后的餐饮具应及时放置在专用的密闭保洁设施内。采用消毒房消毒的，餐饮具消毒完待用时，消毒房应处于常闭状态，取用已消毒餐饮具时应随手关门，并尽量减少进出次数，防止二次污染。

4. 设施设备管理。保洁设施、消毒房等应有明显区分标识，定期清洗、消毒、保养，并记录。内部不得存放未消毒的餐饮具和其他杂物。

(四)自动设备清洗消毒保洁方法。按使用说明规范操作，定期进行设备清洗维护，并开展消毒效果验证。

七、复用餐饮具使用

(一)初次使用要求。拆包后应全面清洗，清除标签等附着物，经消毒后保洁待用。

(二)餐饮具回收管理。使用后的餐饮具应做到当餐回收，当

餐清洗消毒,不隔顿或者隔夜,经消毒后保洁待用。长时间摆盘未使用或长时间保存在保洁设施或消毒房内的复用餐饮具使用前应进行二次消毒。

(三)用前严格检查。待用餐饮具应从专用密闭保洁设施内、消毒柜或消毒房中拿取。使用前应严格检查,确保餐饮具干燥、完整无破损、无污染,发现磨损或感观异常的应及时更换。使用餐饮具集中消毒服务单位提供的复用餐饮具,应确保包装完好并在有效期内使用。

八、复用餐饮具清洗消毒效果评价

(一)技术要求。

1. 感官要求:餐饮具清洗消毒后应表面光洁,不应有附着物,不应有油渍、泡沫、异物。

2. 理化指标:餐饮具清洗消毒后理化指标应符合《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》(GB 14934—2016)的要求。

3. 微生物限量:餐饮具清洗消毒后微生物限量应符合《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》(GB 14934—2016)的要求。

(二)检验检测。鼓励学校每月开展餐饮具阴离子合成洗涤剂残留快速检测、微生物快速检测;宜每学期开学送具有资质的第三方检验机构检验。根据检验结果,分析存在的问题,完善洗消流程,更新设备设施。

