



CDC

我省“医院餐”规范性文件 解读

黑龙江省疾病预防控制中心

高飞

2026.4





规范性文件目录

- 关于进一步加强卫生健康系统集中用餐单位及周边食品安全管理工作的通知-2024.7.8
- 关于进一步落实医疗卫生机构食堂主体责任加强医疗卫生行业管理保障食品安全的通知-2024.12.2
- 医院食堂食品安全检查表-2026.3.26
- 黑龙江省餐饮服务鼠（虫）害防治工作指南-2024.2.6
- 黑龙江省学校食堂餐用具清洗消毒保洁指南-2024.3.6
- 关于医院食堂合规选购使用食品接触用塑料袋的工作提示-2026.4.2



规范性文件目录

- 关于进一步加强卫生健康系统集中用餐单位及周边食品安全管理工作的通知-2024.7.8
- 关于进一步落实医疗卫生机构食堂主体责任加强医疗卫生行业管理保障食品安全的通知-2024.12.2
- 医院食堂食品安全检查表-2026.3.26
- 黑龙江省餐饮服务鼠（虫）害防治工作指南-2024.2.6
- 黑龙江省学校食堂餐用具清洗消毒保洁指南-2024.3.6
- 关于医院食堂合规选购使用食品接触用塑料袋的工作提示-2026.4.2



规范性文件目录

- 关于进一步加强卫生健康系统集中用餐单位及周边食品安全管理工作的通知-2024.7.8
- 关于进一步落实医疗卫生机构食堂主体责任加强医疗卫生行业管理保障食品安全的通知-2024.12.2
- 医院食堂食品安全检查表-2026.3.26
- 黑龙江省餐饮服务鼠（虫）害防治工作指南-2024.2.6
- 黑龙江省学校食堂餐用具清洗消毒保洁指南-2024.3.6
- 关于医院食堂合规选购使用食品接触用塑料袋的工作提示-2026.4.2



规范性文件目录

- 关于进一步加强卫生健康系统集中用餐单位及周边食品安全管理工作的通知-2024.7.8
- 关于进一步落实医疗卫生机构食堂主体责任加强医疗卫生行业管理保障食品安全的通知-2024.12.2
- **医院食堂食品安全检查表-2026.3.26**
- 黑龙江省餐饮服务鼠（虫）害防治工作指南-2024.2.6
- 黑龙江省学校食堂餐用具清洗消毒保洁指南-2024.3.6
- 关于医院食堂合规选购使用食品接触用塑料袋的工作提示-2026.4.2



医院食堂食品安全检查表

黑龙江省卫生健康委员会

关于制发《医院食堂食品安全检查表》的通知

各市（地）卫生健康委、疾病预防控制中心：

为贯彻落实省纪委监委、省食安办关于全省食品安全领域突出问题专项整治的部署安排，按照《黑龙江省卫生健康系统食品安全领域突出问题专项整治工作方案》（黑卫食品函〔2026〕27号）要求，推动卫生健康系统专项整治工作落实落细，我委组织梳理相关规定，提炼出医院食堂行业管理检查要点，形成《医院食堂食品安全检查表》，经征求省市场监管局意见达成一致，现印发给你们，供医院自查、行政部门检查使用。

联系人：杨慧欣 联系电话：17808069218

附件：《医院食堂食品安全检查表》



抄送：委机关有关处室。

附件

医院食堂食品安全检查表

单位名称：

检查人员：

检查时间：

检查内容	序号	检查清单
主体责任	1	医疗机构建立落实食品安全管理单位领导负责制，明确安全责任人
	2	法定代表人或者主要负责人定期组织研究部署食品安全工作
	3	按照国家有关规定，安排专人负责食品安全管理，依法配备食品安全总监、食品安全员。
	4	制定食品安全风险管控清单，建立健全“日管控、周排查、月调度”制度机制。
	5	制定食品安全突发事件应急处置预案并定期组织演练
	6	加强对食堂承包方或自办食堂的监督管理，定期考核评价
服务资质	7	食品经营许可证合法有效、与经营场所地址一致
	8	主体业态、经营项目等事项与食品经营许可证一致
	9	在经营场所的显著位置悬挂或者摆放食品经营许可证正本
从业人员	10	患有国务院卫生健康部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作



医院食堂食品安全检查表

健康管理	11	从事接触直接入口食品工作的从业人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作，必要时应当进行临时健康检查
	12	执行从业人员每天上岗前检查制度并记录，患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业人员，暂停从事接触直接入口食品的工作
	13	在岗从业人员穿戴清洁工作衣帽，保持良好的个人卫生，手部清洁
	14	专间及专用操作区内的从业人员操作时，佩戴清洁的口罩，口罩应遮住口鼻
	15	在岗从业人员的“健康证”应在有效期内并在食品经营场所公示
原料控制 (含食品添加剂、食品相关产品)	16	食品原料进货渠道正规、安全、可溯源，采购索证索票和进货记录符合要求
	17	不使用“无标签标识、无法说明来源以及其他明令禁止生产经营的物质”
	18	需冷冻(藏)的食品原料、半成品和成品及时按要求进行冷冻(藏)，不存在混放情形
	19	冷冻(藏)设施设有可正确显示内部温度的测温装置，温度符合要求
	20	不得采购、贮存、使用亚硝酸盐(包括亚硝酸钠、亚硝酸钾)
	21	食品贮存符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求
	22	对变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时进行无害化处理、销毁等，并如实记录
	23	在加工间和贮存设施内随机抽查的食品原料感官性状无异常，食品包装和标签标识符合要求
	24	未采购、贮存、使用散装食盐

加工制作 过程控制	25	散装食品(食用农产品除外)贮存位置应标明食品的名称、生产日期或生产批号，使用期限等内容，使用密闭容器保存
	26	食品添加剂由专人负责保管，品类、用量符合食品安全要求，出入库记录内容完整，至少包括食品添加剂名称、生产日期或批号、操作人员
	27	具有与其加工制作的食品品种、数量相适应的加工场所及设施设备等
	28	配备满足需要的清洗、消毒等设施设备
	29	食品加工制作工具区分标识明显、分开放置和使用
	30	盛放调味料的容器保持清洁，加盖存放
	31	食用油的色泽、气味、状态无异常，必要时进行检测
	32	用于食品原料、半成品、成品的容器和工具分开放置和使用
	33	不在食品处理区内从事可能污染食品的活动，不在食品处理区外从事食品加工、餐用具清洗消毒活动
食品留样	34	接触食品的容器和工具不应直接放置在地面上或者接触不洁物
	35	经过切加工的食品应当做好防护，防止污染，经过切加工的易腐食品应及时使用或者冷藏、冷冻
	36	食堂操作间应安装紫外线灯，每日定时消毒30分钟以上，并做好记录
	37	每餐次食品进行留样，配备留样专用密闭容器和专用冰箱
	38	每个品种留样量不少于125克，存入于专用冷藏设备中48小时以上
	39	记录留样食品名称、留样量(125g)、留样时间(精确到分钟)、留样人员等



医院食堂食品安全检查表

场所和设备设施清洁维护	40	保持餐饮经营场所环境清洁，墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等无破损、霉斑、积油、积水、污垢等			
	41	冷冻（藏）、保温、采光、通风、洗手、消毒、“三防”等设施能正常使用			
	42	有害生物防治措施有效，不存在明显的有害生物活动迹象，有定期除虫灭害记录			
	43	食品库房门口有挡鼠板，高 0.6m			
餐用具清洗消毒	44	餐用具清洗水池专用，标有明显标识，满足清洗需要	食品安全 宣教培训	54	集中用餐单位有食品安全、食源性疾病预防等内容的宣传，不限于培训、公示栏张贴、展架、条幅、大屏提醒等形式。定期对餐饮人员、服务人员进行食品安全宣教，提高食品安全意识
	45	使用的洗涤剂符合食品安全国家标准，包装标识齐全		55	集中用餐单位食堂经营者建立食品安全培训制度，制定食品安全年度培训计划，对各岗位从业人员进行相应的食品安全知识培训，并做好培训记录
	46	采用物理消毒的，消毒设施（包括一体化洗碗消毒机）运转正常并能满足消毒需要；采用化学消毒的，使用的消毒剂为正规产品，消毒液使用、配制等符合要求	食品安全 管理	56	建立并不断健全完善食品安全管理制度，包括但不限于进货查验制度、库房管理制度、健康检查制度、卫生检查制度、清洗消毒制度、安全知识培训、应急预案培训与演练等
	47	使用的餐饮具经清洗消毒		57	建立食品安全状况检查评价制度，有食品安全自查记录，自查内容真实反映管理现状，及时整改发现的问题
废弃物和厨余垃圾管理	48	设置专用废弃物存放设施，废弃物存放设施与食品容器应有明显的区分标识			
	49	废弃物存放设施应有盖，能够防止污水渗漏、不良气味溢出和虫害孳生，并易于清洁、消毒			
	50	餐厨废弃物应分类放置、及时清理，不得溢出存放容器			
反食品浪费	51	建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息			
	52	集中用餐单位建立健全食堂用餐管理制度，制定、实施防止食品浪费措施，加强宣传教育，增强就餐人员反食品浪费意识			
	53	集中用餐单位食堂经营者主动对就餐人员进行防止食品浪费提示提醒，在醒目位置张贴或者摆放反食品浪费标识，或者由服务人员提示说明，引导就餐人员按需适量点餐			



规范性文件目录

- 关于进一步加强卫生健康系统集中用餐单位及周边食品安全管理工作的通知-2024.7.8
- 关于进一步落实医疗卫生机构食堂主体责任加强医疗卫生行业管理保障食品安全的通知-2024.12.2
- 医院食堂食品安全检查表-2026.3.26
- **黑龙江省餐饮服务鼠（虫）害防治工作指南-2024.2.6**
- 黑龙江省学校食堂餐用具清洗消毒保洁指南-2024.3.6
- 关于医院食堂合规选购使用食品接触用塑料袋的工作提示-2026.4.2



黑龙江省餐饮服务鼠（虫）害防治工作指南

黑龙江省市场监督管理局
黑龙江省教育厅
黑龙江省卫生健康委员会
黑龙江省民政厅
黑龙江省机关事务管理局
中国铁路哈尔滨局集团有限公司

文件

黑市监联〔2024〕4号

黑龙江省市场监督管理局等六部门 关于印发《黑龙江省餐饮服务鼠（虫）害 防治工作指南》的通知

各市（地）市场监管局、教育局、卫生健康委、民政局、机关事务管理局、中国铁路哈尔滨局集团有限公司：

现将《黑龙江省餐饮服务鼠（虫）害防治工作指南》印发给你

们，请参考指南开展相关工作。



黑龙江省市场监督管理局



黑龙江省教育厅



黑龙江省卫生健康委员会



黑龙江省民政厅



黑龙江省机关事务管理局



中国铁路哈尔滨局集团有限公司

2024年2月6日



黑龙江省餐饮服务鼠（虫）害防治工作指南

黑龙江省餐饮服务鼠（虫）害防治工作指南

第一章 总则

第一条 为了有效预防和减少鼠（虫）等有害生物对餐饮服务食品安全的危害，保障食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务通用卫生规范》《餐饮服务食品安全操作规范》等制定本指南。

第二条 本指南适用于黑龙江省行政区域内各类餐饮服务提供者的鼠（虫）害防治工作指导。

第三条 鼠（虫）等有害生物防治应遵循“预防为主、风险管理、综合防制”总体原则。结合有害生物习性、餐饮服务经营场所环境特点和食品安全要求，重点加强环境治理，物理防制优先，化学防制有条件使用，聘请第三方消杀机构专业防制等多措并举的措施，有效控制鼠（虫）危害。

第二章 组织管理

第四条 餐饮服务提供者应将有害生物防制知识纳入食品安全管理人员、从业人员的食品安全培训，掌握防治要求，提高对有害生物防治的重视程度和防范能力。

第五条 餐饮服务提供者宜根据自身业态、经营项目、供餐对象、供餐数量等，建立有害生物防治制度。

第六条 餐饮服务提供者应配备适宜的防鼠（虫）设施，确保

建筑结构能够有效防止鼠（虫）等有害生物侵入，定期开展经营场所内外环境消杀并记录消杀情况。

第七条 鼓励学校（幼儿园）、集体用餐配送单位、中央厨房、大型餐饮单位等配备专人负责有害生物防治工作，聘请具有相应能力水平的第三方消杀机构开展有害生物防治。

第八条 鼓励餐饮服务提供者运用“互联网+明厨亮灶”智慧监测、抓拍系统，对鼠（虫）等活动进行监测，抓拍鼠（虫）等有害生物活动照片，及时推送预警。

第三章 防治基本要求

第一节 建筑结构要求

第九条 建筑结构应采用适当的耐用材料建造，坚固耐用，易于维修、清洁或消毒，地面、墙面、门窗、天花板等建筑围护结构的设置应避免鼠（虫）等有害生物侵入和栖息。

第十条 餐饮服务场所的墙壁、地板无缝隙，天花板修葺完整。所有管道（供水、排水、供热、燃气、空调等）与外界或天花板连接处应封闭，所有管、线穿越而产生的孔洞，选用水泥、不锈钢隔板、钢丝封堵材料、防火泥等封堵，孔洞填充牢固，无缝隙。所有线槽、配电箱（柜）封闭良好。

第十一条 食品处理区的门、窗闭合严密、无变形、无破损，与外界直接相通的门能自动关闭；人员、货物进出通道应设有防鼠板，高度不低于0.6m，门的缝隙应小于6mm；与外界直接相通的通

风口、换气窗外，应加装不小于16mm防鼠（虫）筛网。使用风幕机的，风幕应完整覆盖出入通道。

第十二条 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10mm；使用水封式地漏。

第二节 原料采购贮存要求

第十三条 收取货物时，应检查运输工具和货物包装是否有有害生物活动迹象（如鼠粪、鼠咬痕等鼠迹，蟑尸、蟑粪、卵鞘等蟑迹），防止有害生物入侵。

第十四条 库房应设有通风、防潮及防止鼠（虫）等有害生物侵入的装置。库房内应设置足够数量的存放架，其结构及位置能使贮存的食物和物品离墙离地，距离地面应在10cm以上，距离墙壁宜在10cm以上。库房门口有挡鼠板，高度不低于0.6m。

第十五条 定期检查食品库房或食品贮存区域、固定设施设备背面及其他阴暗、潮湿区域是否存在鼠（虫）等有害生物活动迹象。发现有害生物，应尽快将其杀灭，并查找和消除其来源途径。

第三节 场所环境卫生要求

第十六条 定期清洁食品处理区设施、设备及环境，保持地面、墙壁和门窗、天花板卫生状况良好，无鼠（虫）等有害生物活动迹象。

第十七条 定期清洁就餐区的空调、排风扇、地毯等设施或物品，保持空调、排风扇洁净，地毯无污渍，防止鼠（虫）等有害生物入侵。



黑龙江省餐饮服务鼠（虫）害防治工作指南

第十八条 定时清洁卫生间的设施、设备，并做好记录和展示。保持卫生间地面、洗手池及台面无积水、无污物、无垃圾，便池内外无污物、无积垢，防止有害生物孳生。

第十九条 食品处理区内可能产生废弃物的区域，应设置废弃物存放容器。废弃物存放容器与食品加工制作容器应有明显的区分标识。废弃物存放容器应配有盖子，防止鼠（虫）等有害生物侵入、孳生，不良气味或污水溢出，防止污染食品、水源、地面、食品接触面（包括接触食品的工作台面、工具、容器、包装材料等）。废弃物存放容器的内壁光滑，易于清洁。

第二十条 在餐饮服务场所外适宜地点，宜设置结构密闭的废弃物临时集中存放设施。餐厨废弃物应分类放置、及时清理，不得溢出存放容器。餐厨废弃物的存放容器应及时清洁，必要时进行消毒。

第四节 鼠（虫）防治设施要求

第二十一条 食品处理区、就餐区宜安装粘捕式灭蝇灯。使用电击式灭蝇灯的，灭蝇灯不得悬挂在食品加工制作或贮存区域的上方，防止电击后的虫害碎屑污染食品。

第二十二条 应根据餐饮服务场所的布局、面积及灭蝇灯使用技术要求，确定灭蝇灯的安装位置和数量。

第二十三条 餐饮服务场所内应使用粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置，不得使用杀鼠剂；餐饮服务场所外可使用抗干预型鼠饵站，鼠饵站和鼠饵必须固定安装。

第二十四条 防治过程中应采取有效措施，防止食品、食品接触面及包装材料等受到污染。

第五节 卫生杀虫剂和杀鼠剂使用管理要求

第二十五条 选择的卫生杀虫剂和杀鼠剂，应标签信息齐全（农药登记证、农药生产许可证、农药标准）并在有效期内。不得将不同的卫生杀虫剂制剂混配。鼓励使用低毒或微毒的卫生杀虫剂和杀鼠剂。

第二十六条 使用卫生杀虫剂和杀鼠剂的人员应经过有害生物防制专业培训。应针对不同的作业环境，选择适宜的种类和剂型，并严格根据卫生杀虫剂和杀鼠剂的技术要求确定使用剂量和位置，设置警示标识。

第二十七条 不得在食品处理区和就餐场所存放卫生杀虫剂和杀鼠剂产品，应设置单独、固定的卫生杀虫剂和杀鼠剂产品存放场所，存放场所具备防火防盗通风条件，由专人负责并记录使用情况。

第四章 监督检查及应急处置

第二十八条 市场监管部门应落实监管责任，将鼠（虫）等有害生物防治作为日常监督检查的重点内容，教育、卫生健康、民政、机关事务管理部门、中国铁路哈尔滨局集团有限公司等应发挥行业主管部门作用，配合市场监管部门督促学校、养老院、医院、机关单位食堂等落实有害生物防治工作主体责任。将鼠（虫）等有害生物防治纳入“日管控、周排查、月调度”，进行重点风险管控。

第二十九条 发生疑似鼠（虫）等有害生物引起的食品安全事故，各相关部门应严格按照《黑龙江省食品安全事故应急预案》要求，积极高效组织应对，最大限度减少食品安全事故的危害，保障公众健康与生命安全。

第三十条 发生疑似鼠（虫）等有害生物引起的食品安全舆情，各相关部门应加强信息共享和联动协作，依法做好舆情监测和投诉举报受理工作，加强沟通交流和舆情引导，依法做好善后处置，避免造成严重负面影响。



规范性文件目录

- 关于进一步加强卫生健康系统集中用餐单位及周边食品安全管理工作的通知-2024.7.8
- 关于进一步落实医疗卫生机构食堂主体责任加强医疗卫生行业管理保障食品安全的通知-2024.12.2
- 医院食堂食品安全检查表-2026.3.26
- 黑龙江省餐饮服务鼠（虫）害防治工作指南-2024.2.6
- **黑龙江省学校食堂餐用具清洗消毒保洁指南-2024.3.6**
- 关于医院食堂合规选购使用食品接触用塑料袋的工作提示-2026.4.2



黑龙江省学校食堂餐用具清洗消毒保洁指南

黑龙江省市场监督管理局
黑龙江省教育厅文件
黑龙江省卫生健康委员会

黑市监联〔2024〕7号

黑龙江省市场监督管理局等三部门 关于印发《黑龙江省学校食堂餐用具清洗消毒 保洁指南》的通知

各市（地）市场监管局、教育局、卫生健康委：

现将《黑龙江省学校食堂餐用具清洗消毒保洁指南》印发给你们，请参考指南开展相关工作。



— 1 —

黑龙江省学校食堂餐用具清洗消毒保洁指南

为切实保障在校师生饮食安全，提高学校食品安全管理能力，严防严控餐用具安全风险，根据《中华人民共和国食品安全法》《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》（GB31654-2021）《餐饮服务食品安全操作规范》《黑龙江省食品经营许可（餐饮类）审查细则》等相关规定，制定本指南。

一、术语和含义

1. 学校食堂：实施学历教育的各级各类学校、幼儿园（以下统称学校）食堂。
 2. 餐用具：餐饮服务提供者给用餐者提供的用餐工具和接触直接入口食物的工具、容器和设备，包括碗、筷、杯、碟、匙、勺、刀、盆等。
 3. 餐用具清洗：借助餐用具洗涤设备或手工对使用后的餐用具进行去残、分类、浸泡、预洗、洗涤等步骤的全过程。
 4. 餐用具消毒：利用物理（如热力、紫外、微波等）或化学（如消毒剂）方式对清洗后餐用具上的病原微生物进行杀灭或清除，使其达到无害化处理。
 5. 餐用具保洁：消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，定位存放在专用的密闭保洁设施内，保持清洁。
- 温馨提示：学校食堂的餐具饮具要使用物理高温消毒。采购餐用具等食品相关产品必须符合食品安全国家标准。餐饮加工工具、

容器和设备，宜使用不锈钢材料，不宜使用木质材料，必须使用木质材料时，应避免对食品造成污染，盛放热食类食品的容器不宜使用塑料材料。

二、人员健康和卫生要求

（一）健康管理

从业人员应每年进行健康检查，取得健康合格证明后方可上岗，每天进行上岗前健康检查，必要时应进行临时健康检查。

（二）培训考核

应具有食品安全的基础知识和岗位技能，能熟练操作相关设备，应培训上岗，每学期至少进行一次食品安全培训考核，培训考核内容为有关餐饮食品安全的法律法规知识及本单位的食品安全管理制度、清洗消毒设备使用说明等。

（三）个人卫生

1. 应保持良好的个人卫生，作业前应洗手，需要时对手进行消毒，洗手消毒方法可参考附录《餐饮服务从业人员洗手消毒方法》。进行使用卫生间、用餐、饮水、吸烟等可能会污染手部的活动后，应重新洗净手部。
2. 从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工制作食品前应洗净手部并进行手部消毒，手部清洗消毒应符合《餐饮服务从业人员洗手消毒方法》。加工制作过程中，应保持手部清洁。出现下列情形时，应重新洗净手部：
 - a. 加工制作不同存在形式的食品前；



黑龙江省学校食堂餐用具清洗消毒保洁指南

- b. 加工制作不同类型的食品原料前；
 - c. 接触非直接入口食品后；
 - d. 清理环境卫生、接触化学物品或不洁物品（落地的食品、受到污染的工具容器和设备、餐厨废弃物、钱币、手机等）后；
 - e. 触摸头发、耳朵、鼻子、面部、口腔或身体其他部位后；
 - f. 咳嗽、打喷嚏及擤鼻涕后；
 - g. 使用卫生间、用餐、饮水、吸烟等可能会污染手部的活动后。
3. 从业人员不宜化妆，穿戴清洁的工作衣帽，工作帽应将头发全部遮盖住，不得披散头发，不得留长指甲、涂指甲油。工作时，佩戴的手表、手镯、手链、手串、戒指、耳环等饰物不得外露。
4. 必要时戴口罩和手套，如佩戴手套，佩戴前应对手部进行清洗消毒；手套应清洁、无破损，符合食品安全要求；手套使用过程中，应定时更换手套，应在重新洗手消毒后更换手套；手套应存放在清洁卫生的位置，避免受到污染。

（四）工作服

工作服宜为白色或浅色，应定点存放，工作服宜每天清洗更换。待清洗的工作服不得存放在食品处理区。工作服受到污染后，应及时更换。从业人员使用卫生间前，应更换工作服。

温馨提示：《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款规定，违反本法规定，有下列情形之一的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处五千元以上五万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销

许可证；（六）食品生产经营者安排未取得健康证明或者患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品的工作。

三、场所环境卫生要求

（一）应具备餐用具清洗、消毒、保洁专用场所。设施、设备应定期维护，出现问题及时维修或者更换。食品处理区各功能区的卫生不应应对餐用具的清洗过程造成污染。

（二）场所内不应有食品腐败的气味和霉味，场所应有必要的净化或消毒设施。

（三）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。

（四）采用消毒库消毒的，应在使用后进行擦洗打扫，保持内壁、层架、消毒车的洁净。

温馨提示：《餐饮服务食品安全操作规范》规定：学校食堂应设置独立隔间、区域或设施，存放环境卫生清扫清洁工具，与餐用具清洗消毒保洁区域区分。专用于清扫清洁工具的区域或设施，其位置不会污染食品和餐用具，并有明显的区分标识。

四、餐用具清洗消毒保洁要求

（一）餐用具清洗

1. 采用机器清洗的，按使用说明进行操作，应包括但不限于以下步骤：

- a. 去残，用适当的工具刮掉餐具表面上的大部分残渣、污垢；

- b. 分类，按餐用具的类别分别放置；

c. 预洗，对去残后的餐用具进行预冲洗（特别注意处理紧密粘结的饭粒、干硬固化的酱料、淀粉类污渍等）；

d. 洗涤（包括冲洗），按设定的设备条件，对预洗后的餐用具进行洗涤，然后冲洗干净。洗涤剂应符合《食品安全国家标准 洗涤剂》的规定。

- 2. 采用手工清洗的，应包括但不限于以下步骤：

- a. 分类，按餐用具类别及形状分别放置；

b. 去残，用适当的工具刮掉餐用具表面上的大部分残渣、污垢，放入浸泡池中；

c. 浸泡，将餐用具内的残渣、污垢刮掉后，放入浸泡池中浸泡5-10分钟；

d. 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℃，用洗涤刷等工具将餐用具刷净。

e. 冲洗，餐用具洗涤完成后，在冲洗池中用流动水将餐用具外的残留洗涤剂冲洗干净，放入指定位置并沥干水份。

（二）餐用具消毒

应采用物理消毒，包含蒸汽、煮沸、红外线等热力消毒方法。（因材料、大小等原因无法采用的除外）

1. 餐用具消毒设备（消毒柜等）应连接电源，确保正常运转。定期检查餐用具消毒设备或设施的运行状态。

- 2. 洗净的餐用具应该侧放在消毒设备内，确保沥干积水。餐用



黑龙江省学校食堂餐用具清洗消毒保洁指南

具之间应留有一定间隙，确保均匀受热。

3. 采用蒸汽、煮沸消毒的，温度一般控制在 100℃，并保持 10 分钟以上。

4. 采用红外线消毒的，温度一般控制在 120℃ 以上，并保持 10 分钟以上。

5. 采用洗碗机、消毒库消毒的，应定期检查清洗消毒设施设备是否处于良好状态。消毒温度、时间等应确保消毒效果满足国家相关食品安全标准要求。

（三）餐用具保洁

餐用具清洗消毒后宜沥干或烘干。采用擦干方式的，专用抹布经清洗消毒方可使用，防止餐用具受到污染。清洗消毒后的餐用具应统一放在专用封闭的保洁设施内，摆放整齐。保洁设备应正常运转，有明显的区分标识，保洁设备应定期进行清洁和消毒并记录，保洁设施内不应存放其它物品。鼓励按照餐用具数量配足消毒保洁一体化设备，消毒保洁一次性完成，减少消毒后人工周转产生污染。宜配置大容量消毒柜或消毒库。

温馨提示：《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款规定，违反本法规定，有下列情形之一的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处五千元以上五万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证：（五）餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前未经洗净、消毒或者清洗消毒不合格，或者餐饮服务设施、设备未按

规定定期维护、清洗、校验。

温馨提示：《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，消毒餐（饮）具中阴离子合成洗涤剂和大肠杆菌不得检出。消毒餐（饮）具检出阴离子合成洗涤剂的原因，可能是用于清洗餐（饮）具的洗涤剂不符合标准，也可能是洗涤剂未彻底冲洗干净等。消毒餐（饮）具检出大肠杆菌的原因一般是餐（饮）具消毒灭菌不彻底，也可能是餐（饮）具存放区域不洁净，造成了二次污染等。



黑龙江省学校食堂餐用具清洗消毒保洁指南

附录

餐饮服务从业人员洗手消毒方法

(资料性附录)

一、洗手程序

1. 打开水龙头，用自来水（宜为温水）将双手弄湿。
2. 双手涂上皂液或洗手液等。
3. 双手互相搓擦 20 秒（必要时，以洁净的指甲刷清洁指甲）

工作服为长袖的应洗到腕部，工作服为短袖的应洗到肘部。

4. 用自来水冲净双手。
5. 关闭水龙头（手动式水龙头应用肘部或以清洁纸巾包裹水龙头将其关闭）。

6. 用清洁纸巾、卷轴式清洁抹布或干手机干燥双手。

二、标准的清洗手部方法



1. 掌心对掌心搓擦
2. 手指交错掌心对手背搓
3. 手指交错掌心对掌心搓擦



4. 两手互握互搓指背
5. 拇指在掌中转动搓擦
6. 指尖在掌心中搓擦

三、标准的消毒手部方法

消毒手部前应先洗净手部，然后参照以下方法消毒：

方法一：将洗净后的双手在消毒剂水溶液中浸泡 20~30 秒。

方法二：取适量的乙醇类等免洗手消毒剂于掌心，按照标准的清洗手部方法充分搓擦双手 20~30 秒，搓擦时保证手消毒剂完全覆盖双手皮肤，直至干燥。



规范性文件目录

- 关于进一步加强卫生健康系统集中用餐单位及周边食品安全管理工作的通知-2024.7.8
- 关于进一步落实医疗卫生机构食堂主体责任加强医疗卫生行业管理保障食品安全的通知-2024.12.2
- 医院食堂食品安全检查表-2026.3.26
- 黑龙江省餐饮服务鼠（虫）害防治工作指南-2024.2.6
- 黑龙江省学校食堂餐用具清洗消毒保洁指南-2024.3.6
- 关于医院食堂合规选购使用食品接触用塑料袋的工作提示-2026.4.2



关于医院食堂合规选购使用食品接触用塑料袋的工作提示

黑龙江省卫生健康委员会

关于医院食堂合规选购使用食品接触用塑料袋的工作提示

各市（地）卫生健康委，委属（管）医疗机构：

为保障公众饮食安全，依据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654-2021）《餐饮服务食品安全操作规范》及食品接触用塑料袋有关国家标准规定，现就指导各医院食堂规范选购和使用食品接触用塑料袋有关事项提示如下。

一、严格核查标识标志。

选购印有“QS 标识及编号”的产品（QS 为现行食品相关产品生产许可标志），确认塑料袋或其外包装上印有“食品接触用”“食品用”“食品级”等字样，并明确标注材质（如 PE、PP）、生产厂家、生产许可证号及符合的国家标准。

二、严格落实进货查验。

落实进货查验制度，在生产企业采购的，要索取留存其营业执照、生产许可证及其附页明细、该批次产品的检验检测合格报告。在销售商处采购的，要索取并留存其营业执照、该批次产品的检验检测合格报告，确保产品合格。

三、严格禁止违规采购使用。

严禁采购和使用 PVC（聚氯乙烯）塑料袋包装熟食和直

接入口食品。PVC 袋含增塑剂，高温或接触油性食品时易迁移至食品中，危害健康。严禁购买使用无生产日期、无质量合格证以及无生产厂家的“三无”产品。不要使用带颜色的塑料袋盛装食品，此类塑料袋可能含有害物质，危害健康。禁止使用“阴阳塑料袋”，严禁“台上”合规、“台下”违规，以次充好、规避监管的行为。

四、有关要求。

一是各医院食堂务必遵守上述要求，开展自查自纠，加强食品接触用塑料袋的日常管理，将相关要求传达到每一位食堂窗口工作人员，确保落实到位，切实消除食品安全风险。二是各地各级卫生健康部门要加大行业管理力度，结合卫生健康系统食品安全领域突出问题专项整治工作，加强对食品接触用塑料袋检查，严防违规使用行为。三是各地各级卫生健康部门、各医院食堂要自觉接受市场监管部门的指导和监督抽检，将规范使用食品接触用塑料袋的要求落细落实，杜绝不合规塑料袋流入餐饮环节。

黑龙江省卫生健康委员会

2024年4月2日



抄送：省疾控中心、委机关相关处室



关于医院食堂合规选购使用食品接触用塑料袋的工作提示





谢谢

