

餐（饮）具集中消毒 服务单位法律法规及 标准要求解读

汇报人：刘忠卫

法律、法规、规范性文件、标准



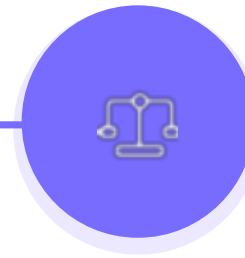
国家法律法规

《中华人民共和国食品安全法》
《中华人民共和国食品安全法实施条例》



省法规文件

《黑龙江省食品安全条例》
关于印发黑龙江省餐具、饮具集中消毒服务单位卫生管理办法的通知



食品安全国家标准

《餐（饮）具集中消毒卫生规范》（GB 31651-2021）
《消毒餐饮具》（GB 14934-2016）

食品安全法相关内容

第五十六条 餐饮服务提供者应当定期维护食品加工、贮存、陈列等设施、设备；定期清洗、校验保温设施及冷藏、冷冻设施。

餐饮服务提供者应当按照要求对餐具、饮具进行清洗消毒，不得使用未经清洗消毒的餐具、饮具；餐饮服务提供者委托清洗消毒餐具、饮具的，应当**委托**符合本法规定条件的**餐具、饮具集中消毒服务单位**。

食品安全法相关内容

第五十八条 餐具、饮具集中消毒服务单位应当具备相应的**作业场所、清洗消毒设备或者设施**，用**水**和使用的**洗涤剂、消毒剂**应当符合相关食品安全国家标准和其他国家标准、卫生规范。

餐具、饮具集中消毒服务单位应当对消毒餐具、饮具进行**逐批检验**，检验合格后方可出厂，并应当随附**消毒合格证明**。消毒后的餐具、饮具应当在独立**包装**上**标注**单位名称、地址、联系方式、消毒日期以及使用期限等内容。

食品安全法相关内容

第一百二十六条 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：（一）。。。。。（十三）

餐具、饮具集中消毒服务单位违反本法规定**用水，使用洗涤剂、消毒剂**，或者出厂的餐具、饮具**未按规定检验合格**并随附**消毒合格证明**，或者未按规定在独立**包装上标注**相关内容的，由县级以上人民政府卫生行政部门依照前款规定给予处罚。

食品安全法实施条例相关内容

第二十六条 餐饮服务提供者委托餐具饮具集中消毒服务单位提供清洗消毒服务的，应当查验、留存餐具饮具集中消毒服务单位的**营业执照复印件**和**消毒合格证明**。保存期限不得少于消毒餐具饮具使用期限到期后6个月。

食品安全法实施条例相关内容

第二十七条 餐具饮具集中消毒服务单位应当建立餐具饮具**出厂检验记录**制度，如实记录出厂餐具饮具的数量、消毒日期和批号、使用期限、出厂日期以及委托方名称、地址、联系方式等内容。出厂检验记录保存期限不得少于消毒餐具饮具使用期限到期后**6个月**。消毒后的餐具饮具应当在独立**包装**上**标注**单位名称、地址、联系方式、消毒日期和**批号**以及使用期限等内容。

食品安全法实施条例相关内容

第二十七条 餐具饮具集中消毒服务单位应当建立餐具饮具**出厂检验记录**制度，如实记录出厂餐具饮具的数量、消毒日期和批号、使用期限、出厂日期以及委托方名称、地址、联系方式等内容。出厂检验记录保存期限不得少于消毒餐具饮具使用期限到期后**6个月**。消毒后的餐具饮具应当在独立**包装**上**标注**单位名称、地址、联系方式、消毒日期和**批号**以及使用期限等内容。

食品安全法实施条例相关内容

第六十四条 县级以上地方人民政府卫生行政部门应当对餐具饮具集中消毒服务单位进行监督检查，**发现不符合**法律、法规、国家相关标准以及相关卫生规范等要求的，应当及时**调查处理**。监督检查的结果应当向**社会公布**。

食品安全法实施条例相关内容

第六十七条 有下列情形之一的，属于食品安全法第一百二十三条至第一百二十六条、第一百三十二条以及本条例第七十二条、第七十三条规定的**情节严重情形**：

- （一）**违法行为涉及的产品货值金额2万元以上或者违法行为持续时间3个月以上**；
- （二）造成食源性疾病并出现死亡病例，或者造成30人以上食源性疾病但未出现死亡病例；
- （三）故意提供虚假信息或者隐瞒真实情况；
- （四）拒绝、逃避监督检查；
- （五）**因违反食品安全法律、法规受到行政处罚后1年内又实施同一性质的食品安全违法行为**，或者**因违反食品安全法律、法规受到刑事处罚后又实施食品安全违法行为**；
- （六）其他情节严重的情形。

对情节严重的违法行为处以罚款时，应当依法从重从严。

食品安全法实施条例相关内容

第七十一条 餐具饮具集中消毒服务单位**未按照规定建立并遵守出厂检验记录制度**的，由县级以上人民政府卫生行政部门依照食品安全法第一百二十六条第一款、本条例第七十五条的规定给予处罚。

食品安全法实施条例相关内容

第七十五条 食品生产经营企业等单位有食品安全法规定的违法情形，除依照食品安全法的规定给予处罚外，有下列情形之一的，对单位的法定代表人、主要负责人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员处以其上一年度从本单位取得收入的1倍以上10倍以下罚款：

- （一）故意实施违法行为；
- （二）违法行为性质恶劣；
- （三）违法行为造成严重后果。

属于食品安全法第一百二十五条第二款规定情形的，不适用前款规定。

法律、法规、规范性文件、标准



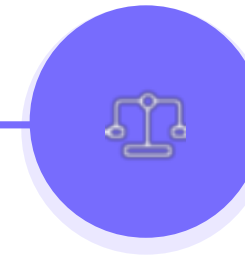
国家法律法规

《中华人民共和国食品安全法》
《中华人民共和国食品安全法实施条例》



省法规文件

《黑龙江省食品安全条例》
关于印发黑龙江省餐具、饮具集中消毒服务单位卫生管理办法的通知



食品安全国家标准

《餐（饮）具集中消毒卫生规范》（GB 31651-2021）
《消毒餐饮具》（GB 14934-2016）

黑龙江省食品安全条例相关内容

第二十八条 从事接触直接入口食品工作的食品生产经营人员、送餐人员，以及从事直接接触食品相关产品和餐具、饮具集中消毒的生产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，健康证明需随身携带或者存放在生产经营场所。健康证明在全省范围内有效。

黑龙江省食品安全条例相关内容

第四十五条 从事餐具、饮具集中消毒服务，应当符合**国家和省有关卫生规范、标准**等规定。

黑龙江省食品安全条例相关内容

第四十六条 **餐具、饮具集中消毒服务单位**在生产经营过程中应当符合下列要求：

- （一）使用的餐具、饮具、洗涤剂、消毒剂、包装材料应当符合国家标准及有关要求；
- （二）已消毒的餐具、饮具和未消毒的餐具、饮具应当分开存放；
- （三）生产的餐具、饮具经检验合格后方可出厂；
- （四）独立包装上应当标注餐具、饮具集中消毒单位名称、地址、联系电话、消毒日期及保质期等内容；
- （五）建立生产经营记录和物料采购验收记录，保存期限不得少于一年；
- （六）用水符合国家规定的生活饮用水卫生标准；
- （七）设立卫生管理员，建立健全卫生管理制度和卫生管理档案；
- （八）法律、法规和食品安全标准规定的其他要求。

黑龙江省食品安全条例相关内容

第一百一十六条 违反本条例规定，有下列情形之一的，由市场监督管理部门和卫生健康行政部门根据各自职责分工，责令限期改正，给予警告；逾期不改正的，处以一万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：

（三）从事接触直接入口食品工作的食品生产经营人员、送餐人员，以及从事直接接触食品相关产品和**餐具、饮具集中消毒**的生产人员未按规定每年进行**健康检查**，并取得健康证明后上岗，或者上岗工作时，未将健康证明随身携带或存放在生产经营场所；

黑龙江省食品安全条例相关内容

第一百二十一条 违反本条例规定，餐具、饮具集中消毒服务单位生产经营活动**不符合卫生规范、标准或者要求**的，由卫生健康行政部门责令限期改正；逾期不改正的，处以一万元以上五万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业。

黑龙江省餐具、饮具集中消毒服务单位卫生管理办法（黑卫食品规发〔2022〕3号）

制定依据

- ✓ 食品安全法
- ✓ 黑龙江省食品安全条例
- ✓ 餐饮具集中消毒服务单位卫生监督工作规范
- ✓ 餐（饮）具集中消毒卫生规范（GB 31651）

大部分条款源于餐具、饮具集中消毒服务单位卫生监督检查表

- 第五条至第十四条
- 第十七条至第二十六条
- 第二十九条、三十条

黑龙江省餐具、饮具集中消毒服务单位卫生管理办法

- 第二十六条 设立卫生质量检验室，配备相关仪器、设备及检验人员，原始记录齐全。
- 第二十七条 应对每批次已消毒的餐具、饮具进行出厂检验，检验合格后并随附消毒合格证明方可出厂，出厂检验项目包括**感官指标、大肠菌群**。

法律、法规、规范性文件、标准



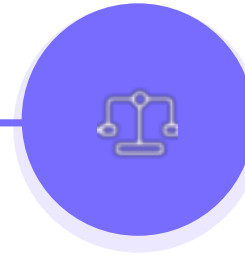
国家法律法规

《中华人民共和国食品安全法》
《中华人民共和国食品安全法实施条例》



省法规文件

《黑龙江省食品安全条例》
关于印发黑龙江省餐具、饮具集中消毒服务单位卫生管理办法的通知



食品安全国家标准

《餐（饮）具集中消毒卫生规范》（GB 31651-2021）
《消毒餐饮具》（GB 14934-2016）

《食品安全法》

- 第二十五条 食品安全标准是强制执行的标准。除食品安全标准外，不得制定其他食品强制性标准。

我国于2022年2月22日正式
实施

《食品安全国家标准 餐
（饮）具集中消毒卫生规
范》（GB 31651-2021）



中华人民共和国国家标准

GB 31651—2021

食品安全国家标准

餐（饮）具集中消毒卫生规范

2021-02-22 发布

2022-02-22 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会 发布
国家市场监督管理总局

主要内容

- 1、范围
- 2、术语和定义
- 3、选址及厂区环境
- 4、厂房和车间
- 5、设施与设备
- 6、卫生管理
- 7、物料的要求
- 8、餐具和饮具集中消毒过程的要求
- 9、检验
- 10、餐（饮）具的储存和运输
- 11、餐（饮）具召回
- 12、记录和文件管理

主要内容

1、范围

2、术语和定义

3、选址及厂区环境

4、厂房和车间

5、设施与设备

6、卫生管理

7、物料的要求

8、餐具和饮具集中消毒过程的要求

9、检验

10、餐（饮）具的储存和运输

11、餐（饮）具召回

12、记录和文件管理

1范围

本标准规定了餐（饮）具集中消毒过程中物料的要求、餐（饮）具回收、清洗、消毒、烘干、包装、储存运输等环节的**场所、设施、人员的基本要求和**管理准则。

本标准适用于餐（饮）具集中消毒服务单位的**餐（饮）具集中清洗消毒活动**。

主要内容

1、范围

2、术语和定义

3、选址及厂区环境

4、厂房和车间

5、设施与设备

6、卫生管理

7、物料的要求

8、餐具和饮具集中消毒过程的要求

9、检验

10、餐（饮）具的储存和运输

11、餐（饮）具召回

12、记录和文件管理

2术语和定义

2.1 餐（饮）具

又称餐具、饮具，指餐饮服务提供者提供给用餐者的用餐工具，包括碗、筷、杯、碟、匙、刀叉等。

2.2 餐（饮）具集中消毒服务单位

对**餐饮服务提供者**的**餐（饮）具**进行集中回收、清洗、消毒、烘干、包装、配送的经营者。

主要内容

- 1、范围
- 2、术语和定义
- 3、选址及厂区环境
- 4、厂房和车间
- 5、设施与设备
- 6、卫生管理
- 7、物料的要求
- 8、餐具和饮具集中消毒过程的要求
- 9、检验
- 10、餐（饮）具的储存和运输
- 11、餐（饮）具召回
- 12、记录和文件管理

3.1 选址

3.1.1 **不应**选择对厂区有**显著污染**的区域。如某地对食品安全和食品宜食用性存在明显的不利影响，且无法通过采取措施加以改善，应避免在该地址建厂。

3.1.2 厂区**不应**选择**有害废弃物**以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他**扩散性污染源**不能有效清除的地址。

3.1.3 厂区**不宜**选择易发生洪涝灾害的地区，难以避开时应设计必要的防范措施。

3.2 厂区环境

- 3.2.1 应考虑环境给餐（饮）具带来的**潜在污染风险**，并采取适当的措施将其**降至最低水平**。
- 3.2.2 厂区应合理**布局**，各功能**区域划分**明显，并有适当的分离或分隔措施，**防止交叉污染**。
- 3.2.3 厂区内的**道路**应铺设混凝土、沥青或者其他硬质材料；**空地**应采取必要措施，如铺设水泥、地砖或铺设草坪等方式，保持**环境清洁**，防止正常天气下扬尘和积水等现象的发生。
- 3.2.4 厂区**绿化**应与生产车间保持适当距离，植被应定期维护，以**防止虫害**的孳生。
- 3.2.5 厂区应有适当的**排水系统**。
- 3.2.6 宿舍、食堂、职工娱乐设施等**生活区**应与**生产区**保持适当距离或分隔。

主要内容

- 1、范围
- 2、术语和定义
- 3、选址及厂区环境
- 4、**厂房和车间**
- 5、设施与设备
- 6、卫生管理
- 7、物料的要求
- 8、餐具和饮具集中消毒过程的要求
- 9、检验
- 10、餐（饮）具的储存和运输
- 11、餐（饮）具召回
- 12、记录和文件管理

4.1 设计和布局

4.1.1 厂房的**面积**和**空间**应与生产能力相适应，便于设备安置、清洁消毒、物料储存及人员操作。

4.1.2 厂区应按生产、行政、生活和辅助用房等**功能区域布局**，且衔接合理。

4.1.3 应按照回收、除渣、浸泡、清洗、消毒、烘干、包装、储存的**生产工艺流程**进行**布局**，设置**回收暂存间（区）、除渣间（区）、粗洗间（区）、清洗消毒间（区）、包装间、成品间、包装材料与物料间**，设计中要考虑：

a) 除渣间（区）与粗洗间（区）宜设置（采取）有效的分离或分隔；

b) 设立**筷子清洗消毒与包装间（区）**，并有专用设备；

c) 设立**周转箱清洗、消毒、晾干间（区）**，周转箱穿越清洗消毒间（区）、包装间等天花板上空时应设立防滴水装置。

4.1.4 出入**包装间**应有合理的**限制和控制措施**，进出包装间的人员、物料、包装材料、废弃物、设备等应有**防止交叉污染**的措施，如设置二次更衣室，专用物流通道等。

4.1.5 厂房、车间、仓库**出入口和通风处**应设置**防尘、防虫、防鼠**设施。

4.2 建筑内部结构与材料

4.2.1 顶棚

4.2.2 墙壁

4.2.3 门窗

4.2.4 地面

4.2.1 顶棚

4.2.1.1 车间等场所的室内**顶棚和顶角**应**易于清扫**，**防止**灰尘积聚、长霉或脱落等情形发生。**顶棚**应**易于清洁、消毒**，在结构上不利于冷凝水垂直滴下，**防止**虫害和霉菌孳生。

4.2.1.2 顶棚应使用无毒、无味、与生产需求相适应、易于观察清洁状况的**材料**建造；若直接在屋顶内层喷涂**涂料**作为顶棚，应使用无毒、无味、防霉、不易脱落、易于清洁的涂料。

4.2.2 墙壁

4.2.2.1 墙面、隔断应使用无毒、无味的防渗透**材料**建造，铁皮顶简易结构等临时建筑不应用于生产车间，在操作高度范围内的**墙面**应光滑、不易积累污垢且易于清洁；若使用**涂料**，应无毒、无味、防霉、不易脱落、易于清洁。

4.2.2.2 墙壁、隔断和地面**交界处**应结构合理、易于清洁，能有效避免污垢积存。

4.2.3 门窗

4.2.3.1 门窗应**闭合严密**。门的**表面**应平滑、防吸附、不渗透，并易于清洁、消毒。应使用不透水、坚固、不变形的**材料**制成。

4.2.3.2 **包装间**除专用物流通道及洗手更衣室（间）设有出入口外**不应设置**其他出入口，洗手更衣室（间）的门应能及时关闭。

4.2.3.3 **窗户玻璃**应使用不易碎材料。若使用普通玻璃，应采取必要的措施防止玻璃破碎后对物料、包装材料及餐（饮）具造成污染。

4.2.3.4 窗户如设置**窗台**，其结构应能避免灰尘积存且易于清洁。可开启的窗户应装有易于清洁的**防虫害窗纱**。

4.2.4 地面

4.2.4.1 **地面**应使用无毒、无味、不渗透、耐腐蚀、耐磨损的**材料**建造。地面的**结构**应有利于排污和清洗的需要，作业中有排水或废水流经的地面以及作业环境以水洗方式清洗作业等区域的地面宜耐酸耐碱。

4.2.4.2 地面应**平坦防滑**、**无裂缝**、并**易于清洁、消毒**，并有一定的**排水**坡度和良好的排水系统，防止积水。

主要内容

- 1、范围
- 2、术语和定义
- 3、选址及厂区环境
- 4、厂房和车间
- 5、设施与设备
- 6、卫生管理
- 7、物料的要求
- 8、餐具和饮具集中消毒过程的要求
- 9、检验
- 10、餐（饮）具的储存和运输
- 11、餐（饮）具召回
- 12、记录和文件管理

5.1.1 供水设施

5.1.1.1 生产用水的**水质**应符合 GB 5749 的规定，应能保证水压、水量符合生产需要。

5.1.1.2 **自备水源及供水设施**应符合有关规定。供水设施中使用的**涉及饮用水卫生安全产品**还应符合 国家相关规定。

用水由持有效卫生许可证供水单位供应的，原则上视为合规；用水为自建设施供水或其他方式供应的，检查水质检验报告，供水设施中使用的涉及饮用水卫生安全产品应提供相应卫生许可批件，判定合规情况。

5.1.2 排水设施

5.1.2.1 排水系统应保持**通畅**、**便于清洁维护**，排水沟的侧面和底面接合处应有一定弧度，成品**包装间不应设置明沟**。

5.1.2.2 排水系统**入口**应安装带水封的地漏等装置，**防止**固体废弃物进入及浊气逸出。排水系统**出口**应安装防鼠装置，并设置食物残渣和破损餐具拦截的装置。

5.1.2.3 室内排水的**流向**应由清洁程度要求高的区域流向清洁程度要求低的区域，且应有防止逆流的设计。

5.1.3 清洁消毒设施

成品包装间应设置**空气消毒设施**，如紫外线杀菌灯、空气消毒器等，空气消毒设施应符合国家相关规定。

- 紫外线空气消毒器应符合《紫外线消毒器卫生要求》（GB 28235-2020），要根据待消毒处理空间体积大小和产品说明书中适用体积要求，选择适用的紫外消毒器机型。应按产品使用说明书安装使用。

5.1.4 废弃物存放和处理设施

5.1.4.1 应在适当地点设置食物残渣、破损餐（饮）具**暂时存放设施**。

5.1.4.2 应分别配备构造合理、防止渗漏、易于清洁、封闭的存放食物残渣、破损餐（饮）具的**专用容器**；专用容器应标识清晰。

5.1.5 个人卫生设施

5.1.5.1 生产场所或生产车间入口处应设置**更衣室**；更衣室应设有与同班次人员数量相匹配的**更衣柜**；更衣室应设置**换鞋（穿戴鞋套）设施**及**空气消毒设施**，如紫外线杀菌灯、空气消毒器等。进入**包装间**的入口应设置**二次更衣室**并设置流动水洗手、干手和消毒设施。

5.1.5.2 应根据需要设置**卫生间**，卫生间宜设置在生产场所或生产车间区域外或末端工序的下方位置，排水应与生产末端排水流方向一致。卫生间应为**封闭水冲式**，其结构、设施与内部材质应易于保持清洁无异味；卫生间内的适当位置应设置**洗手消毒设施**。卫生间不应与生产场所或生产车间、包装、储存等区域直接连通，且门窗应向生产场所或生产车间反向开启。

5.1.5.3 洗手设施的**水龙头**开关应为**非手动式**，其**数量**应与同班次包装间人员数量相匹配；**洗手池**应采用光滑、不透水、易清洁的**材质**制成，其设计及构造应易于**清洁消毒**。应在临近洗手设施的显著位置**标示**简明易懂的**洗手方法**。

5.1.6 通风设施

5.1.6.1 应具有适宜的**自然通风**或**机械通风**措施；应通过自然通风或机械设施有效**控制**生产环境的**温度**和**湿度**。

5.1.6.2 应合理设置**进气口位置**，进气口与户外垃圾等污染源应保持适宜的距离和角度。进、排气口应装有**防止虫害**侵入的网罩等设施。通风**设施**应易于清洁、维修或更换。

5.1.7 照明设施

厂房内应有充足的**自然采光或人工照明**，照度应能满足生产和操作需要。如需在暴露物料的正上方安装照明设施，应使用**安全型照明设施**或采取防护措施。

5.1.8 仓储设施

- 5.1.8.1 应具有与所清洗消毒餐（饮）具储存要求相适应的**仓储设施**。
- 5.1.8.2 仓库应以无毒、坚固的**材料**建成；仓库**地面**应平整，应能易于维护和清洁。仓库内应**干燥、清洁、通风**，设**防虫、防鼠设施**与**垫仓板**，符合产品保存条件。
- 5.1.8.3 清洁剂、消毒剂、杀虫剂、润滑剂、燃料等物质应**分别存放**，明确标识，并应与餐（饮）具、包装材料等**分隔放置**。
- 5.1.8.4 消毒后**待检**餐（饮）具、**检验合格**餐（饮）具应分设不同储存场所或分区域码放，并有明确标识，防止交叉污染。
- 5.1.8.5 储存物品应与墙壁、地面保持**不少于 10 cm** 的距离，以利于空气流通及物品搬运。

5.2 设备

5.2.1 应具备适合餐（饮）具集中清洗、消毒特点和工艺、满足生产需要、能保证清洗消毒后的餐（饮）具符合 GB 14934 要求的生产设备。一般要符合：

- a) 采用**物理法**高温消毒的至少应包括自动去渣、餐（饮）具分拣与洗涤剂浸泡、自动喷淋清洗、**高温消毒烘干机**、自动包装机；
- b) 采用**化学法**浸泡消毒的至少应包括自动去渣、餐（饮）具分拣与洗涤剂浸泡、**消毒剂浸泡消毒**、自动喷淋清洗、**烘干设备**、自动包装机；
- c) 采用**混合法**消毒的至少应包括自动去渣、餐（饮）具分拣与洗涤剂浸泡、**消毒剂浸泡消毒**、自动喷淋清洗、**高温消毒烘干机**、自动包装机。

5.2 设备

5.2.2 与餐（饮）具接触的设备与用具，应使用无毒、无味、抗腐蚀、耐强酸强碱、不易脱落的材料制作，并应易于清洁和保养。

5.2.3 所有生产设备应从设计和结构上避免零件、金属碎屑、润滑油或其他污染因素混入餐（饮）具，并应易于清洁消毒、易于检查和维护。

5.2.4 应有专门的区域储存设备备件，以便设备维修时能及时获得必要的备件；应保持备件储存区域清洁干燥。

5.2.5 生产设备应定期维护、保养和验证。设备安装、维修、保养的操作不应影响产品卫生质量。设备应进行验证或确认，确保各项性能满足工艺要求。

5.2.6 设备应不留空隙地固定在墙壁或地板上，或在安装时与地面和墙壁间保留足够空间，以便清洁和维护。

5.2.7 每次生产前应检查设备是否处于正常状态，防止影响产品卫生质量的情形发生；出现故障应及时排除并记录故障发生时间、原因及可能受影响的产品批次。

5.2.8 用于监测、控制、记录的设备，如压力表、温度计、记录仪等，应定期校准、维护。

主要内容

- 1、范围
- 2、术语和定义
- 3、选址及厂区环境
- 4、厂房和车间
- 5、设施与设备
- 6、卫生管理
- 7、物料的要求
- 8、餐具和饮具集中消毒过程的要求
- 9、检验
- 10、餐（饮）具的储存和运输
- 11、餐（饮）具召回
- 12、记录和文件管理

6 卫生管理

6.1 管理制度和人员

6.2 厂房及设施卫生管理

6.3 清洁消毒管理制度

6.4 人员健康管理及卫生要求

6.5 虫害控制

6.6 废弃物处理

6.1 管理制度和人员

6.1.1 应建立和完善各项**标准操作规程**和**管理制度**。

6.1.2 应设置**卫生质量管理部门**或配备专、兼职**卫生管理员**，负责企业的卫生安全管理。

6.2 厂房及设施卫生管理

6.2.1 厂房内各项设施应保持**清洁**，出现问题及时**维修**或**更新**；厂房地面、屋顶、天花板及墙壁有破损时，应及时**修补**。

6.2.2 每日生产结束后及时对生产、包装、储存等设备及工器具等进行**清洁消毒**，**保持洁净**，不应有油渍、污渍、食物残渣等残留。

6.3 清洁消毒管理制度

6.3.1 应针对生产设备和环境制定有效的**清洁消毒制度**，以保证生产加工场所、设备和设施等的清洁卫生，防止餐（饮）具污染。

6.3.2 清洁消毒制度应包括以下**内容**：清洁消毒工作的职责；清洁消毒的区域、设备或器具名称；使用的清洁剂、消毒剂；清洁消毒方法和频率；清洁消毒效果的验证及不符合的处理；清洁消毒工作及监控记录。

6.3.3 应确保实施清洁消毒制度，如实**记录**；及时**验证消毒效果**，发现问题及时纠正。

6.4 人员健康管理与卫生要求

6.4.1 人员健康管理

6.4.1.1 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**。

6.4.1.2 与餐（饮）具直接接触的操作人员每年应进行健康检查，取得**健康合格证明**；上岗前应接受卫生（包括生产卫生、个人卫生、有关标准与规范）培训。

6.4.1.3 与餐（饮）具直接接触的操作人员如**患有有碍食品安全的疾病**，应当调整到其他不影响餐（饮）具消毒卫生质量的工作岗位。

6.4.2 与餐（饮）具直接接触的操作人员卫生要求

6.4.2.1 进入车间应穿着**洁净的工作服**，并按要求**洗手、消毒**；**头发**应藏于工作帽内或使用发网约束。**包装间**作业区设**专人管理**，限制未授权人员进入。

6.4.2.2 **包装间**与餐（饮）具直接接触的操作人员应穿着符合该区域卫生要求的**工作服**（或一次性工作服），并穿戴**帽子**（或头罩）、**口罩**和工作**鞋**（或鞋罩），包装间使用的工作服和工作鞋不能在包装间以外的地方穿着。

6.4.2.3 与餐（饮）具直接接触的操作人员应经**更衣**和**手的清洁与消毒**等处理程序方可进入包装间作业区。使用卫生间后、接触可能污染餐（饮）具的物品、或从事与餐（饮）具清洗消毒无关的其他活动后，再次从事餐（饮）具清洗消毒活动前应**洗手消毒**。

6.5 虫害控制

6.5.1 应制定和执行虫害控制**措施**，并定期检查。生产车间及仓库应采取有效措施（如纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等），防止鼠类昆虫等侵入。

6.5.2 采用物理、化学或生物制剂进行处理时，**不应污染**餐（饮）具、设备、工器具及包装材料。除虫灭害工作应有相应的记录。

6.6 废弃物处理

6.6.1 依食物残渣及破损餐（饮）具**分类存放**，临时存放的废弃物做到**日产日清**，对废弃物处理应符合有关规定。

6.6.2 应防止不良气味产生及虫害孳生，工作场所地面不得有油渍、污渍、食物残渣。

主要内容

- 1、范围
- 2、术语和定义
- 3、选址及厂区环境
- 4、厂房和车间
- 5、设施与设备
- 6、卫生管理
- 7、物料的要求
- 8、餐具和饮具集中消毒过程的要求
- 9、检验
- 10、餐（饮）具的储存和运输
- 11、餐（饮）具召回
- 12、记录和文件管理

7 物料的要求

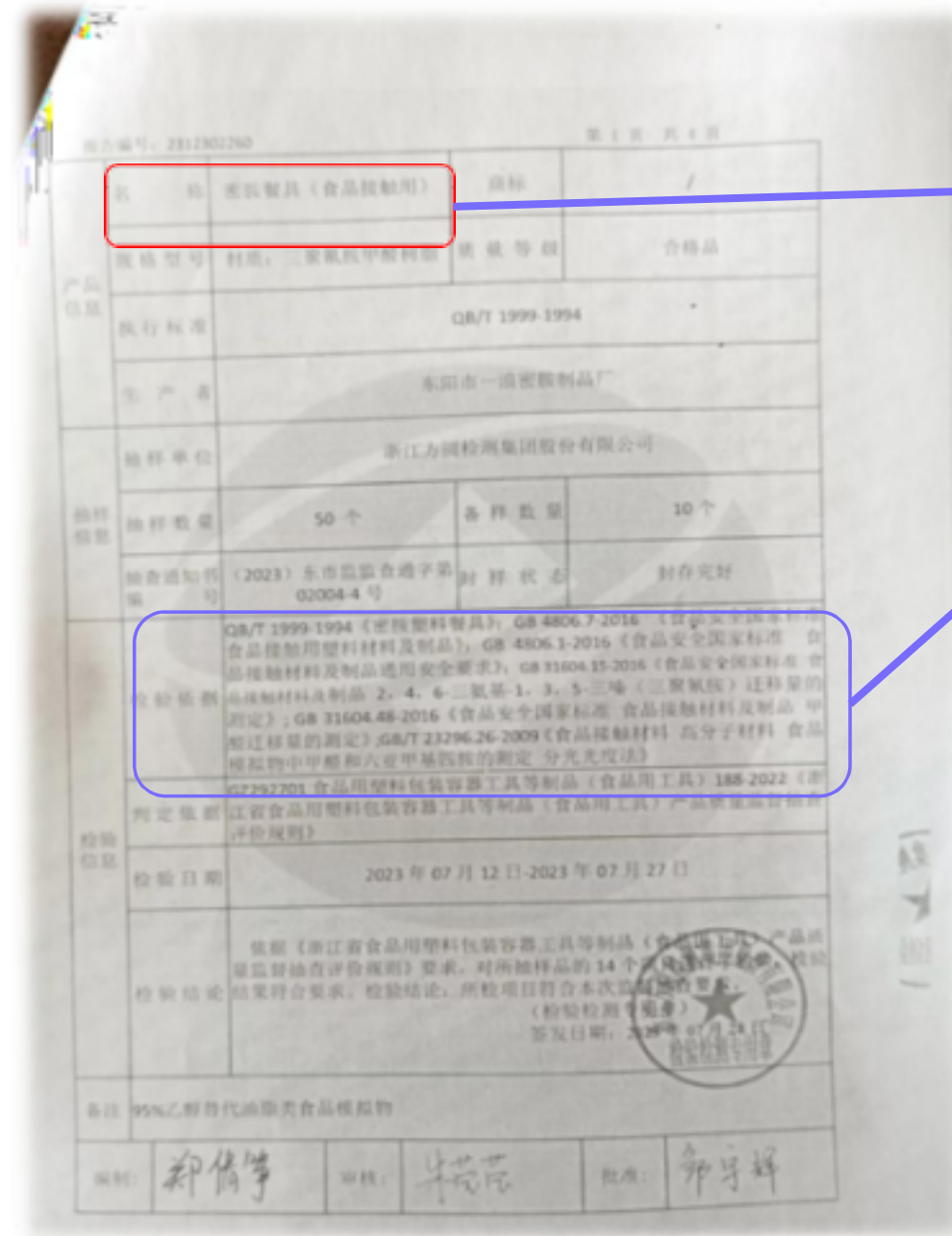
7.1 采购餐（饮）具、包装材料、消毒剂、洗涤剂等相关产品时应当查验**索取产品合格证明**文件，使用的餐（饮）具、包装材料、消毒剂、洗涤剂等相关产品应符合**相关食品安全国家标准或国家有关规定**。

7.2 应**定期检查库存**消毒剂、洗涤剂和包装材料，使用时应遵照“先进先出”或“效期先出”的原则，合理安排使用，对变质或者超过保质期的不得使用并及时清理。

进货索证

物料的要求

采购餐（饮）具、包装材料、消毒剂、洗涤剂等相关产品时应当查验索取产品合格证明文件，使用的餐（饮）具、包装材料，消毒剂、洗涤剂等相关产品应符合相关食品安全国家标准或国家有关规定。



密胺餐具
(食品接触用)

检验依据:

- GB4806.7
《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》
- GB4806.1
《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 通用安全要求》

GB 4806.3-2016 食品安全国家标准 搪瓷制品

GB 4806.4-2016 食品安全国家标准 陶瓷制品

GB 4806.5-2016 食品安全国家标准 玻璃制品

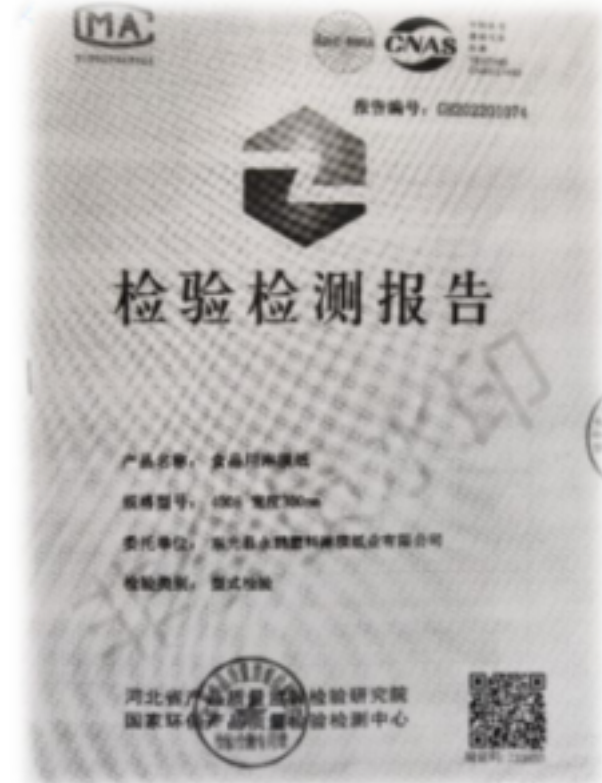
GB 4806.13-2023 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品



进货索证

物料的要求

采购餐（饮）具、包装材料、消毒剂、洗涤剂等相关产品时应当查验索取产品合格证明文件，使用的餐（饮）具、包装材料，消毒剂、洗涤剂等相关产品应符合相关食品安全国家标准或国家有关规定。



包装材料：食品用淋膜纸
检验标准：GB/T 36392《食品包装用淋膜纸或纸板》

本标准适用于以纸为基材，单面或双面淋 PE(PP 或 PET)膜后加工而成的用于食品包装的淋膜纸和纸板。

- | | | |
|-----------|----------|-----------------|
| GB 4806.1 | 食品安全国家标准 | 食品接触材料及制品通用安全要求 |
| GB 4806.7 | 食品安全国家标准 | 食品接触用塑料材料及制品 |
| GB 4806.8 | 食品安全国家标准 | 食品接触用纸和纸板材料及制品 |

餐饮具、包装材料相关食品安全国家标准

GB 4806.1-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 4806.3-2016 食品安全国家标准 搪瓷制品

GB 4806.4-2016 食品安全国家标准 陶瓷制品

GB 4806.5-2016 食品安全国家标准 玻璃制品

GB 4806.6-2016 食品安全国家标准 食品接触用塑料树脂

GB 4806.7-2016 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.8-2016 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB 4806.9-2016 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

GB 4806.11-2016 食品安全国家标准 食品接触用橡胶材料及制品

GB 4806.13-2023 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品



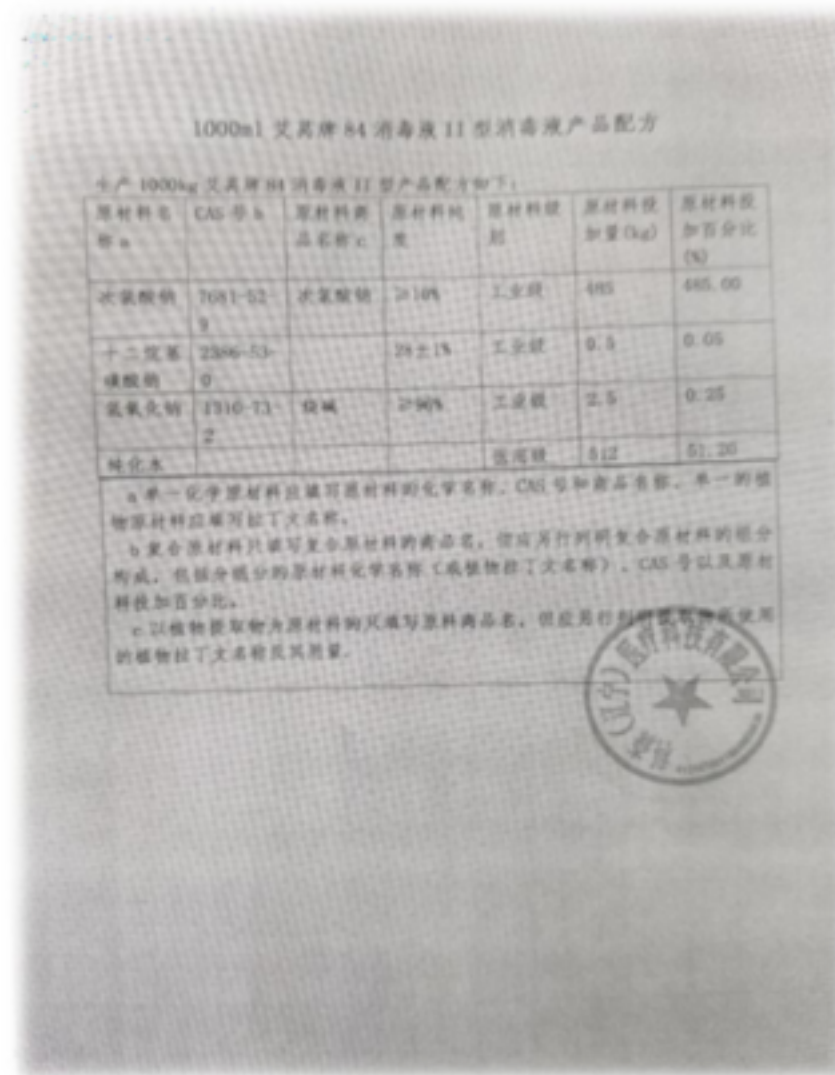
进货索证

物料的要求

采购餐（饮）具、包装材料、**消毒剂**、洗涤剂等相关产品时应当查验索取产品合格证明文件，使用的餐（饮）具、包装材料，**消毒剂**、洗涤剂等相关产品应符合相关食品安全国家标准或国家有关规定。



检验标准：《食品安全国家标准



消毒剂》GB14930.2

消毒剂应符合GB14930.2的要求

4.1 最小销售包装标签应标注以下内容：

- a) 产品名称；
- b) 新消毒产品卫生许可批件号；
- c) 净含量；
- d) 产品规格(片剂)；
- e) 主要有效成分及其含量；
- f) 使用范围(用于黏膜的消毒剂还应标注“仅限医疗卫生机构诊疗用”内容)；
- g) 生产日期及有效期或生产批号及限期使用日期；
- h) 生产企业名称、地址、联系方式；
- i) 国产产品生产企业卫生许可证号；
- j) 进口产品原产国或地区名称；
- k) 贮存条件。

4.3 说明书应标注以下内容：

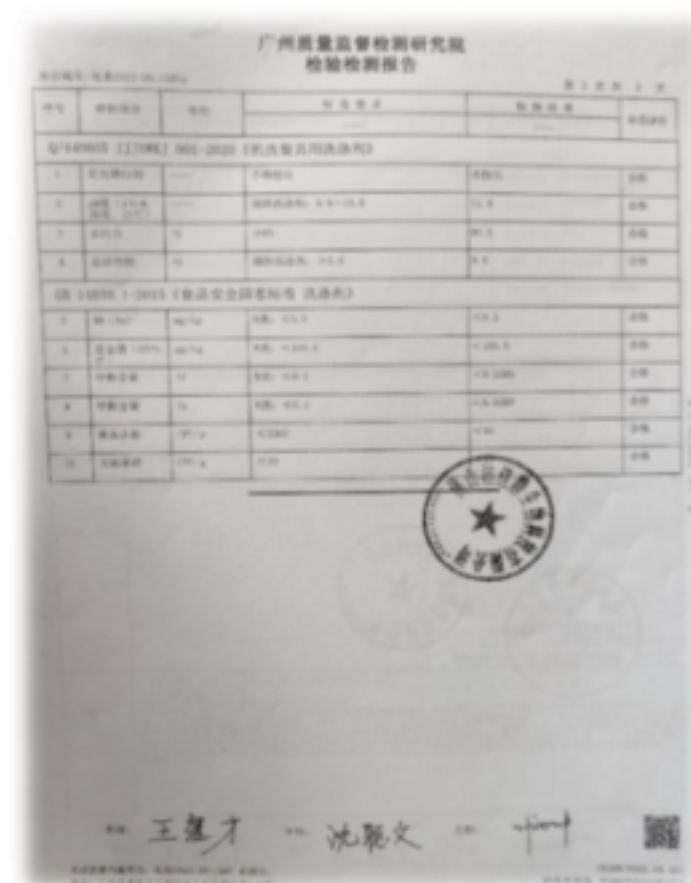
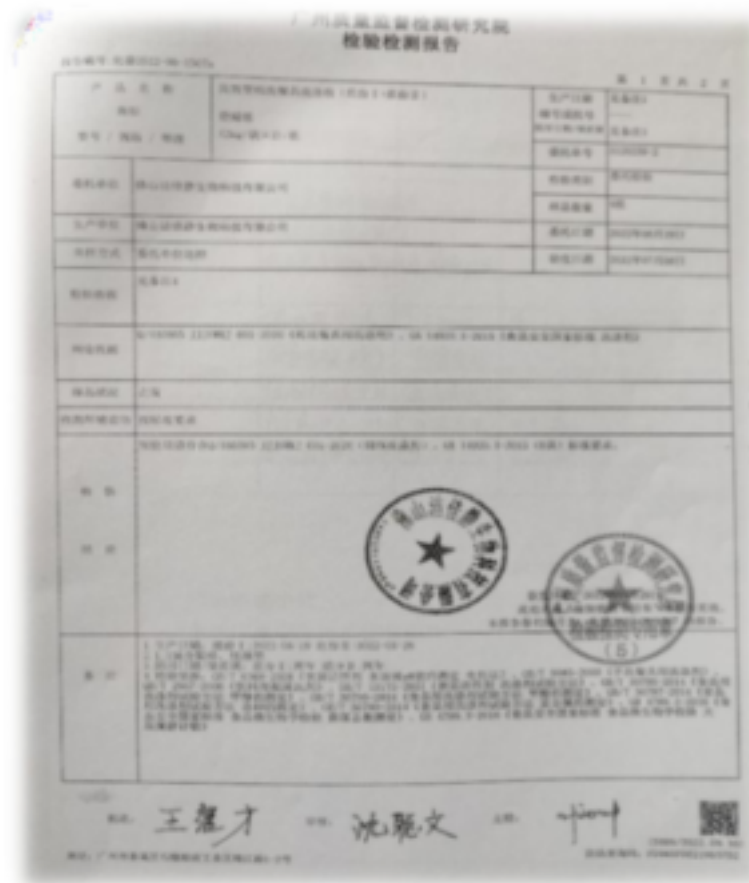
- a) 产品名称；
- b) 新消毒产品卫生许可批件号；
- c) 产品规格(片剂)；
- d) 主要有效成分及其含量；
- e) 杀灭微生物类别；
- f) 使用范围(用于黏膜的消毒剂还应标注“仅限医疗卫生机构诊疗用”内容)；
- g) 使用方法；
- h) 注意事项；
- i) 有效期；
- j) 执行标准编号；
- k) 生产企业名称、地址、联系方式；
- l) 国产产品生产企业卫生许可证号；
- m) 进口产品原产国或地区名称。



进货索证

物料的要求

采购餐（饮）具、包装材料、消毒剂、**洗涤剂**等相关产品时应当查验索取产品合格证明文件，使用的餐（饮）具、包装材料，消毒剂、洗涤剂等相关产品应符合相关食品安全国家标准或国家有关规定。



洗涤剂：高效型机洗餐具洗涤剂
检验标准：《食品安全国家标准 洗涤剂》GB14930.1

洗涤剂应符合GB14930.1

2 产品分类

根据产品用途不同分为两类：

——A类产品，直接用于清洗食品的洗涤剂；

——B类产品，用于清洗餐具、饮具以及直接接触食品的工具、设备或者食品包装材料和容器的洗涤剂。

在产品的最小销售包装上应标明产品所属类别(A类、B类)，标示“洗涤剂在清洗污垢后应采用漂洗等有效方式去除”或其他类似用语。其中A类产品可标示“可直接用于清洗食品”“可直接接触食品”或其他类似用语。

洗涤剂应符合GB14930.1

2 产品分类

根据产品用途不同分为两类：

——A类产品，直接用于清洗食品的洗涤剂；

——B类产品，用于清洗餐具、饮具以及直接接触食品的工具、设备或者食品包装材料和容器的洗涤剂。

在产品的最小销售包装上应标明产品所属类别(A类、B类)，标示“洗涤剂在清洗污垢后应采用漂洗等有效方式去除”或其他类似用语。其中A类产品可标示“可直接用于清洗食品”“可直接接触食品”或其他类似用语。

消毒剂应符合GB14930.2的要求

4.1 最小销售包装标签应标注以下内容：

- a) 产品名称；
- b) 新消毒产品卫生许可批件号；
- c) 净含量；
- d) 产品规格(片剂)；
- e) 主要有效成分及其含量；
- f) 使用范围(用于黏膜的消毒剂还应标注“仅限医疗卫生机构诊疗用”内容)；
- g) 生产日期及有效期或生产批号及限期使用日期；
- h) 生产企业名称、地址、联系方式；
- i) 国产产品生产企业卫生许可证号；
- j) 进口产品原产国或地区名称；
- k) 贮存条件。

4.3 说明书应标注以下内容：

- a) 产品名称；
- b) 新消毒产品卫生许可批件号；
- c) 产品规格(片剂)；
- d) 主要有效成分及其含量；
- e) 杀灭微生物类别；
- f) 使用范围(用于黏膜的消毒剂还应标注“仅限医疗卫生机构诊疗用”内容)；
- g) 使用方法；
- h) 注意事项；
- i) 有效期；
- j) 执行标准编号；
- k) 生产企业名称、地址、联系方式；
- l) 国产产品生产企业卫生许可证号；
- m) 进口产品原产国或地区名称。

主要内容

- 1、范围
- 2、术语和定义
- 3、选址及厂区环境
- 4、厂房和车间
- 5、设施与设备
- 6、卫生管理
- 7、物料的要求
- 8、餐具和饮具集中消毒过程的要求**
- 9、检验
- 10、餐（饮）具的储存和运输
- 11、餐（饮）具召回
- 12、记录和文件管理

8 餐具和饮具集中消毒过程的要求

- 8.1 一般要求
- 8.2 回收
- 8.3 除渣
- 8.4 浸泡
- 8.5 清洗
- 8.6 消毒与烘干
- 8.7 包装
- 8.8 包装材料与标识

8.1 一般要求

8.1.1 应通过危害分析方法明确生产过程中的**关键环节**，设立关键环节的**控制措施**。在关键环节所在区域，应配备**相关的文件**以落实控制措施，如消毒温度、消毒时间控制记录表、消毒剂投加量与有效成分浓度记录表、洗涤剂投加量记录表、设备检修维护清场记录表、岗位操作规程等。

8.1.2 **首次**投入使用的清洗消毒设备（方法）应对工艺参数（如消毒温度、消毒时间、消毒剂投加量与有效成分浓度、洗涤剂投加量）按 GB 14934 的要求进行**消毒效果**、**洗涤剂**或（和）**消毒剂残留**的**验证试验**，确定有关参数供日常生产过程监控使用。

8.1.3 **已投入使用的**清洗消毒设备（方法）的**工艺参数**（如消毒温度、消毒时间、消毒剂投加量与有效成分浓度、洗涤剂投加量）**有改变**的应重新按 GB 14934 的要求对消毒效果、洗涤剂或（和）消毒剂残留进行验证试验。

8.1.4 生产设备上可能直接或间接**接触餐（饮）具**的活动**部件**若需**润滑**，应当使用**食用油脂**或能保证餐（饮）具卫生质量要求的其他油脂。

8.2 回收

8.2.1 从餐饮服务提供者回收的餐（饮）具应存放在**暂存间（区）**。

8.2.2 回收的餐（饮）具**不得污染**配送给餐饮服务提供者的餐（饮）具。

8.3 除渣

8.3.1 应采用**机械除渣设备**进行除渣，产生的食物残渣与破碎的餐（饮）具应**分别存放**在不同的容器内并**及时清运**至废弃物暂时存放处，**除渣间（区）地面**不得有食物残渣或（和）破损的餐（饮）具。

8.3.2 **周转箱**应及时清洗与消毒并晾干或烘干，干燥后的周转箱**无污迹或食物残渣**。

8.4 浸泡

8.4.1 应建立洗涤剂、消毒剂等化学品的**使用制度**。

8.4.2 采用**物理法消毒**工艺加入的**洗涤剂**应符合 GB 14930.1 的要求，洗涤剂的**加入量与浸泡时间**应符合产品说明书及经验证确定的参数并记录，浸泡用水宜使用热水，配有洗涤剂的浸泡池水应**当天使用**。

8.4.3 采用**化学法或混合法消毒**工艺加入的**洗涤剂、消毒剂**应符合 GB 14930.1、GB 14930.2 的要求，洗涤剂、消毒剂的**加入量与浸泡时间**应符合产品说明书及经验证确定的参数，浸泡用水宜使用热水，并定时测定**消毒剂有效成分含量**，当消毒剂有效成分含量低于规定量应及时补充消毒剂使其达到规定的有效成分含量，应**记录**消毒剂的加入量、浸泡时间、浸泡中消毒剂有效成分含量，配有消毒剂的浸泡池水应**当天使用**。

8.5 清洗

8.5.1 生产用水水源充足，同一工序用水**不得循环使用**但可以用于上一工序用水（洗涤剂浸泡、消毒剂浸泡水除外），如用于喷淋清洗的水不应再次用于喷淋清洗但可以用于除渣。

8.5.2 应使用**流动水高压喷淋**清洗以去除洗涤剂、消毒剂**残留**，喷淋水的**水压**及**清洗时间**要**达到**验证过的**参数要求**并**记录**，通过喷淋清洗的餐（饮）具表面不得有污迹或食物残渣。

8.6 消毒与烘干

8.6.1 采用**物理法和混合法**进行消毒的**消毒温度**、**消毒时间**应**达到**经验证确定**参数**并**记录**，建立监控措施和纠偏措施，确保消毒温度与消毒时间在规定范围内。

8.6.2 采用**混合法**进行消毒的同时还应按 8.4.3 对消毒剂浸泡液中**消毒剂有效成分**浓度进行监控，确保消毒剂有效成分浓度在使用范围。

8.6.3 采用**化学法**进行消毒的**烘干温度**、**烘干时间**应达到经验证确定**参数**并**记录**，建立监控措施和纠偏措施，确保烘干温度与烘干时间在规定范围内。

8.6.4 通过消毒**烘干后**的餐（饮）具**不应有水渍或水珠**，**不应用**抹布等擦拭消毒烘干后的餐（饮）具，避免污染。

8.7 包装

8.7.1 包装餐（饮）具前，应对**包装间**空气、台面、生产操作人员手进行**消毒**，消毒后卫生指标应符合GB 15979 的规定。

注：《一次性卫生用品卫生要求》，生产环境卫生指标要求如下。

- a) 抗（抑）菌剂生产车间空气应符合《消毒产品生产企业卫生规范》的要求，净化车间应符合GB 50073的要求；其他一次性使用卫生用品生产车间空气中菌落总数应小于或等于2 500 CFU/m³（空气采样器法）或应小于或等于16 CFU/（皿·5 min）（平皿暴露法）。
- b) 直接接触未包装产品的工作台表面菌落总数应小于或等于20 CFU/cm²。
- c) 直接接触未包装产品的工人手表面菌落总数应小于或等于300 CFU/只手（套）。

8.7.2 应采用**自动包装机**进行包装，包装前应按 GB 14934 的要求对餐（饮）具进行**感官要求检查**，发现不符合要求或有碍正常使用的餐（饮）具应予以剔除。

包装间卫生要求

4.1.4 出入**包装间**应有合理的**限制和控制措施**，进出包装间的人员、物料、包装材料、废弃物、设备等应有**防止交叉污染**的措施，如设置二次更衣室，专用物流通道等。

4.2.3.2 **包装间**除专用物流通道及洗手更衣室（间）设有出入口外**不应设置**其他出入口，洗手更衣室（间）的门应能及时关闭。

5.1.2.1 排水系统应保持**通畅、便于清洁维护**，排水沟的侧面和底面接合处应有一定弧度，成品**包装间** **不应设置明沟**。

5.1.3成品包装间应设置**空气消毒设施**，如紫外线杀菌灯、空气消毒器等，空气消毒设施应符合国家相关规定。

5.1.5.1 生产场所或生产车间入口处应设置**更衣室**；更衣室应设有与同班次人员数量相匹配的**更衣柜**；更衣室应设置**换鞋（穿戴鞋套）设施**及**空气消毒设施**，如紫外线杀菌灯、空气消毒器等。进入**包装间**的入口处应设置**二次更衣室**并设置流动水洗手、干手和消毒设施。

包装间卫生要求

6.4.2.1 进入车间应穿着**洁净的工作服**，并按要求**洗手、消毒**；**头发**应藏于工作帽内或使用发网约束。**包装间**作业区设**专人管理**，限制未授权人员进入。

6.4.2.2 **包装间**与餐（饮）具直接接触的操作人员应穿着符合该区域卫生要求的**工作服**（或一次性工作服），并穿戴**帽子**（或头罩）、**口罩**和工作**鞋**（或鞋罩），包装间使用的工作服和工作鞋不能在包装间以外的地方穿着。

8.7.1 包装餐（饮）具前，应对**包装间**空气、台面、生产操作人员手进行**消毒**，消毒后卫生指标应符合GB 15979 的规定。

8.8 包装材料与标识

8.8.1 包装材料应清洁、无毒，符合 **GB 4806.7** 的规定。

8.8.2 产品必须用**密封严密**的包装袋包装。每一套独立包装袋上应**标注**单位名称、地址、联系方式、**消毒方法**、消毒日期和批号、使用期限等；每一箱内必须有**消毒合格证明**。

主要内容

- 1、范围
- 2、术语和定义
- 3、选址及厂区环境
- 4、厂房和车间
- 5、设施与设备
- 6、卫生管理
- 7、物料的要求
- 8、餐具和饮具集中消毒过程的要求
- 9、检验
- 10、餐（饮）具的储存和运输
- 11、餐（饮）具召回
- 12、记录和文件管理

9 检验

9.1 检验室应有完善的**检验制度**及**留样制度**，保留样品**至保存期**，留样**数量**不少于2套（筷子不少于6双）。

9.2 应满足**纸片法检验大肠菌群**要求的检验室和检验能力；由具有接受专业机构操作培训的**检验人员**按规定的检验方法检验；检验仪器设备应按期**检定**。或委托具有检验能力的第三方实验室检验。

9.3 应对每批消毒餐（饮）具的消毒效果按照 GB 14934 进行**出厂检验**，检验合格方可出厂配送。各项检验的原始记录和检验报告应妥善保存。

A.2.2 大肠菌群(纸片法)指标的餐(饮)具采样

A.2.2.1 筷子:以5根筷子为一件样品,用无菌生理盐水湿润餐具大肠菌群快速检验纸片后,立即将筷子下段(进口端)(约5 cm)涂抹纸片,每件样品涂抹两张快速检验纸片。置无菌塑料袋内。

A.2.2.2 其他餐(饮)具:用无菌生理盐水湿润餐具大肠菌群快速检验纸片后,立即贴于餐(饮)具通常与食物或口唇接触的内壁表面或与口唇接触处,每件贴两张快速检验纸片,30 s后取下,置无菌塑料袋内。

B.2 纸片法

B.2.1 培养基

采用专用的大肠菌群快速检验纸片。纸片规格为5 cm×5 cm(面积25 cm²)。

B.2.2 培养和结果观察

将已采样的大肠菌群快速检验纸片置36℃±1℃培养16 h~18 h,观察结果。结果判定按产品说明书执行。

食品安全国家标准

消毒餐(饮)具

1 范围

本标准规定了消毒餐(饮)具的卫生要求。

本标准适用于餐饮服务提供者、集体用餐配送单位、餐(饮)具集中清洗消毒服务单位提供的消毒餐(饮)具,也适用于其他消毒食品容器和食品生产经营工具、设备。不经清洗直接使用的餐(饮)具可参照执行。

2 技术要求

2.1 感官要求

餐(饮)具应表面光洁,不得有附着物,不得有油渍、泡沫、异味。

2.2 理化指标

理化指标应符合表1的规定。

表1 洗消毒剂残留量*

项 目	指 标	采样方法	检验方法
游离性余氯/(mg/100 cm ²)	< 0.03	附录A中A.1	GB/T 5750.11—2006 第1章
阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)/(mg/100 cm ²)	不得检出		GB/T 5750.4—2006 第10章
* 仅适用于化学消毒法。			

2.3 微生物限量

微生物限量应符合表2的规定。

表2 微生物限量

项 目	限 量	采样方法	检验方法
大肠菌群	发酵法/(/50 cm ²)	附录A中A.2.1	附录B
	纸片法/(/50 cm ²)	附录A中A.2.2	
沙门氏菌/(/50 cm ²)	不得检出	附录A中A.2.1	附录C

2.4 其他要求

所用洗涤剂、消毒剂应符合GB 14930.1、GB 14930.2的规定。

餐饮具自检报告											
产(样)品名称	消毒餐饮具/筷子		样品等级、状态			优					
检验类型	出厂自检		检验类别			微生物					
生产单位	泉州市爱干净餐具清洁有限公司										
抽样地点	样品库		抽(到)样日期			2020年10月13日					
生产日期或批号	2020.10.13		代表数量(本批次总数)			2000					
抽样数(套或双)	5		检验者			林直直					
检验依据	《食(饮)具卫生标准》(GB14934)			大肠菌群							
检验方法	纸片法			件			无菌				
检验结论	样品1	样品2	样品3	样品4	样品5	样品6	样品7	样品8	样品9	样品10	
	合格	合格	合格	合格	合格						
检验负责人签名	林直直		企业负责人签名			林直直					
	2020年10月13日		2020年10月13日								

备注：本表从最后一条记录登记之日起，至少保存一年。

不符合检验条件的情形

1. 未设置检验室
2. 设置“检验室”：
 - a. 未开展检验：无检验相关设备和用品或者未使用；无检验人员；无检验记录/检验报告或者不全；
 - b. 产品于生产后的16 h内出厂；
 - c. 其他未按规定进行检验的情形：比如查看快检试纸进货与使用记录，是否有与消毒餐饮具数量严重不匹配的情况等。

主要内容

- 1、范围
- 2、术语和定义
- 3、选址及厂区环境
- 4、厂房和车间
- 5、设施与设备
- 6、卫生管理
- 7、物料的要求
- 8、餐具和饮具集中消毒过程的要求
- 9、检验
- 10、餐（饮）具的储存和运输
- 11、餐（饮）具召回
- 12、记录和文件管理

10 餐（饮）具的储存和运输

- 10.1 应建立储存和运输**卫生管理制度**。
- 10.2 经检验后的餐（饮）具应**标识**其质量状态，待检品、合格品、不合格品应**分区存放**。
- 10.3 运输餐（饮）具应用**专用密闭、易清洁**的机动车辆，运输时同车辆配送餐（饮）具与回收的餐（饮）具应具有**防止交叉污染**的措施，装运回收餐（饮）具的车辆每次使用前应**清洗**，定期**消毒**，专用车辆不得储存或运输其他物品。
- 10.4 产品的**储存和运输**应有相应的**记录**，产品出厂有**出货记录**。

主要内容

- 1、范围
- 2、术语和定义
- 3、选址及厂区环境
- 4、厂房和车间
- 5、设施与设备
- 6、卫生管理
- 7、物料的要求
- 8、餐具和饮具集中消毒过程的要求
- 9、检验
- 10、餐（饮）具的储存和运输
- 11、餐（饮）具召回
- 12、记录和文件管理

11 餐（饮）具召回

11.1 应根据国家有关规定建立**召回制度**。

11.2 当发现餐（饮）具**不符合**食品安全标准时，应当立即**停止生产**，**召回**已经配送的餐（饮）具，并**记录**召回情况。

11.3 对**被召回**的餐（饮）具应**重新**进行清洗、消毒、包装和检验，检验合格后方可配送。

主要内容

- 1、范围
- 2、术语和定义
- 3、选址及厂区环境
- 4、厂房和车间
- 5、设施与设备
- 6、卫生管理
- 7、物料的要求
- 8、餐具和饮具集中消毒过程的要求
- 9、检验
- 10、餐（饮）具的储存和运输
- 11、餐（饮）具召回
- 12、记录和文件管理

12 记录和文件管理

12.1 应建立**记录制度**，对生产中回收、采购、清洗、消毒、烘干、储存、检验、配送等环节详细记录。记录内容应完整、真实，**确保**从物料采购到餐（饮）具配送的所有环节都可进行**有效追溯**。

12.2 应如实**记录物料**的名称、规格、数量、供货者名称及联系方式、进货日期等内容。

12.3 应如实**记录集中消毒过程**（包括工艺参数、包装间空气、台面、生产操作人员手消毒情况等）、**储存**情况及**检验**情况（包括检验批号、检验日期、检验人员、检验方法、检验结果等）。

12.4 应如实**记录出厂餐（饮）具**的名称、规格、数量、生产日期、购货者名称及联系方式、配送日期等内容。

12.5 各项记录应完整，保证溯源，不得随意涂改，妥善**保存**至产品保存期后**6个月**。



中华人民共和国国家标准

GB 14934—2016

食品安全国家标准 消毒餐(饮)具

食品安全国家标准 消毒餐(饮)具

1 范围

本标准规定了消毒餐(饮)具的卫生要求。

本标准适用于餐饮服务提供者、集体用餐配送单位、餐(饮)具集中清洗消毒服务单位提供的消毒餐(饮)具,也适用于其他消毒食品容器和食品生产经营工具、设备。不经清洗直接使用的餐(饮)具可参照执行。

2 技术要求

2.1 感官要求

餐(饮)具应表面光洁,不得有附着物,不得有油渍、泡沫、异味。

2.2 理化指标

理化指标应符合表1的规定。

表1 洗消毒剂残留量*

项 目	指 标	采样方法	检验方法
游离性余氯/(mg/100 cm ²)	< 0.03	附录A中A.1	GB/T 5750.11—2006 第1章
阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)/ (mg/100 cm ²)	不得检出		GB/T 5750.4—2006 第10章
* 仅适用于化学消毒法。			

2.3 微生物限量

微生物限量应符合表2的规定。

表2 微生物限量

项 目	限 量	采样方法	检验方法
大肠菌群	发酵法/(/50 cm ²)	附录A中A.2.1	附录B
	纸片法/(/50 cm ²)	附录A中A.2.2	
沙门氏菌/(/50 cm ²)	不得检出	附录A中A.2.1	附录C

2.4 其他要求

所用洗涤剂、消毒剂应符合GB 14930.1、GB 14930.2的规定。

2016-10-19 发布

2017-04-19 实施

中 华 人 民 共 和 国
国 家 卫 生 和 计 划 生 育 委 员 会 发 布

附录 A 餐(饮)具采样方法

A.1 理化指标的餐(饮)具采样

A.1.1 将待检的餐(饮)具(碗、盘、碟、口杯、酒杯等),用蒸馏水分3次~5次冲洗整个内表面(按照每100 cm²表面积使用100 mL蒸馏水的比例),制成样液备用。

A.1.2 将匙(不包括匙柄)、筷子下段(进口端约5 cm)置入适量蒸馏水中(按照每100 cm²表面积使用100 mL蒸馏水的比例),充分振荡20次,制成样液备用。

A.2 微生物指标的餐(饮)具采样

A.2.1 大肠菌群(发酵法)及致病菌指标的餐(饮)具采样

A.2.1.1 筷子:以5根筷子为一件样品。将5根筷子的下段(进口端)5 cm处(长5 cm×周长2 cm×5根,50 cm²),置10 mL灭菌生理盐水大试管中,充分振荡20次后,移出筷子。视具体情况,5根筷子可分别振荡。或用无菌生理盐水湿润棉拭子,分别在5根筷子的下段(进口端)5 cm处表面范围均匀涂抹3次后,用灭菌剪刀剪去棉拭子与手接触的部分,将棉拭子置相应的液体培养基内。

A.2.1.2 其他餐(饮)具:以1 mL无菌生理盐水湿润10张2.0 cm×2.5 cm(5 cm²)灭菌滤纸片(总面积为50 cm²)。选择餐(饮)具通常与食物接触的内壁表面或与口唇接触处,每件样品分别贴上10张湿润的灭菌滤纸片。30 s后取下,置相应的液体培养基内。或用无菌生理盐水湿润棉拭子,分别在2个25 cm²(5 cm×5 cm)面积范围来回均匀涂抹整个方格3次后,用灭菌剪刀剪去棉拭子与手接触的部分,将棉拭子置相应的液体培养基内。4 h内送检。

A.2.2 大肠菌群(纸片法)指标的餐(饮)具采样

A.2.2.1 筷子:以5根筷子为一件样品,用无菌生理盐水湿润餐具大肠菌群快速检验纸片后,立即将筷子下段(进口端)(约5 cm)涂抹纸片,每件样品涂抹两张快速检验纸片。置无菌塑料袋内。

A.2.2.2 其他餐(饮)具:用无菌生理盐水湿润餐具大肠菌群快速检验纸片后,立即贴于餐(饮)具通常与食物或口唇接触的内壁表面或与口唇接触处,每件贴两张快速检验纸片,30 s后取下,置无菌塑料袋内。

A.2.3 质量控制

A.2.3.1 以上操作时,可用无菌磷酸盐缓冲液代替无菌生理盐水作为采样和稀释液。

A.2.3.2 采样过程中,应对纸片或棉拭子按照采样步骤同时处理,不经过采样步骤,作为空白对照。

附录 B 大肠菌群检验方法

注:本方法适用于餐(饮)具大肠菌群检验。

B.1 发酵法

B.1.1 培养基

B.1.1.1 月桂基硫酸盐胰蛋白胨(LST)肉汤。分装每管10 mL。

B.1.1.2 双料月桂基硫酸盐胰蛋白胨(LST)肉汤。分装每管10 mL。

B.1.2 发酵和结果观察

B.1.2.1 筷子:如为棉拭子涂抹采样,直接将采样后的棉拭子置月桂基硫酸盐胰蛋白胨(LST)肉汤内。如为生理盐水振荡采样,直接将采样后的10 mL液体全部加入双料月桂基硫酸盐胰蛋白胨(LST)肉汤内。36℃±1℃培养24 h~48 h。

B.1.2.2 其他餐(饮)具:直接将采样后的棉拭子或全部纸片置月桂基硫酸盐胰蛋白胨(LST)肉汤内。36℃±1℃培养24 h~48 h。

B.1.2.3 结果观察及后续复发酵试验,按照GB 4789.3规定的方法进行。

B.2 纸片法

B.2.1 培养基

采用专用的大肠菌群快速检验纸片。纸片规格为5 cm×5 cm(面积25 cm²)。

B.2.2 培养和结果观察

将已采样的大肠菌群快速检验纸片置36℃±1℃培养16 h~18 h,观察结果。结果判定按产品说明书执行。

B.3 质量要求

B.3.1 对于餐(饮)具的大肠菌群检验,采用发酵法和纸片法均可。以发酵法为仲裁方法。

B.3.2 若空白对照有微生物生长,则此次检测结果无效。

B.4 结果报告

综合以上试验结果,报告每50 cm²检出或未检出大肠菌群。



中华人民共和国国家标准

GB 14934—XXXX

食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

（征求意见稿）

食品安全国家标准
征求意见稿

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

1 范围

本标准规定了消毒餐（饮）具的卫生要求。

本标准适用于餐饮服务提供者、餐（饮）具集中消毒服务单位提供的消毒餐（饮）具及其他消毒后的接触直接入口食品的容器、工具、设备，以下统称为餐（饮）具。不经清洗直接使用的餐（饮）具可参照执行。

2 技术要求

2.1 感官要求

餐（饮）具应表面光洁，无食物残渣、污渍等不洁物，不得有油污、泡沫、异味。

2.2 理化指标

理化指标应符合表1的规定。

表1 洗涤剂残留量^a

项目	指标	采样方法	检验方法
游离氯 ^b (mg/100cm ²)	≤ 0.03	附录A中 A.1	GB/T 5750.11
阴离子合成洗涤剂（以十二烷基磺酸钠计） (mg/100cm ²)	不得检出 (检出限=0.005 mg/100cm ²)		GB/T 5750.4

^a 不适用于不经清洗直接使用的餐（饮）具。
^b 仅适用于消毒过程中使用了含氯消毒剂的消毒餐（饮）具。

2.3 微生物限量

微生物限量应符合表2的规定。

表2 微生物限量

项目	限量	采样方法	检验方法
大肠菌群(CFU/50 cm ²)	≤ 100	附录A中 A.2	附录B
沙门氏菌 (50 cm ²)	不得检出		附录C

2.4 其他要求

餐（饮）具清洗、消毒所用洗涤剂、消毒剂应符合 GB 14930.1、GB 14930.2 的规定。

附录 A

餐（饮）具采样方法

A.1 理化指标的餐（饮）具采样

A.1.1 理化指标采样用水应至少符合GB 5749的要求。

A.1.2 将待检的餐（饮）具（如碗、盘、碟、酒杯、酒杯等），用水分3次~5次冲洗整个内表面（按图每100 cm²表面积使用100 mL水的比例），制成样液备用。

A.1.3 将待检的匙（不包括匙柄）、筷子下段（入口端的5 cm）置入适量水中（按照每100 cm²表面积使用100 mL水的比例），充分振荡20次，制成样液备用。

A.1.4 采样过程中，应对采样用水设置空白对照，同时进行检验处理。

A.2 微生物指标的餐（饮）具采样

A.2.1 采样原则应按GB 4789.1的相关规定执行。

A.2.2 筷子：以5根筷子为一件样品。将5根筷子的下段（入口端）5 cm处（长5 cm×周长2 cm×5根，50 cm²），置于装有10 mL无菌生理盐水的试管或其他容器中，充分振荡20次后，移出筷子。视具体情况，也可将5根筷子分组振荡，制成样液备用。或蘸取无菌生理盐水以湿润拭子，分别在5根筷子的下段（入口端）5 cm处表面范围均匀涂抹3次，用无菌剪刀剪去拭子与手接触的部分，将拭子置于10 mL相应液体培养基中制成样液备用。样液应在0~4℃冷藏，24 h内尽快送检。

A.2.3 其他餐（饮）具及餐（饮）用具：蘸取无菌生理盐水以湿润拭子，分别在2个25 cm²面积范围（或食品接触面）来回均匀涂抹3次（面积较小的餐具如刀、叉、勺等，酌情增加件数），然后用无菌剪刀剪去拭子与手接触的部分，将拭子置于10 mL相应液体培养基中制成样液备用。样液应在0~4℃冷藏，24 h内尽快送检。

A.2.4 采样过程中，应对无菌生理盐水或蘸取无菌生理盐水的无菌拭子设置空白对照，同时进行检验处理。

A.2.5 以上操作时，可用无菌磷酸盐缓冲液代替无菌生理盐水。

A.2.6 若使用商品化采集工具，则按其提供的相关技术规程操作。

附录 B

大肠菌群计数的检验方法

注：本方法适用于餐（饮）具中大肠菌群的计数。

B.1 检样处理

采用拭子涂抹采样的，直接将采样后的拭子置10 mL生理盐水中。采用生理盐水振荡采样的，将采样后的10 mL液体全部加入90 mL生理盐水中。

B.2 检验

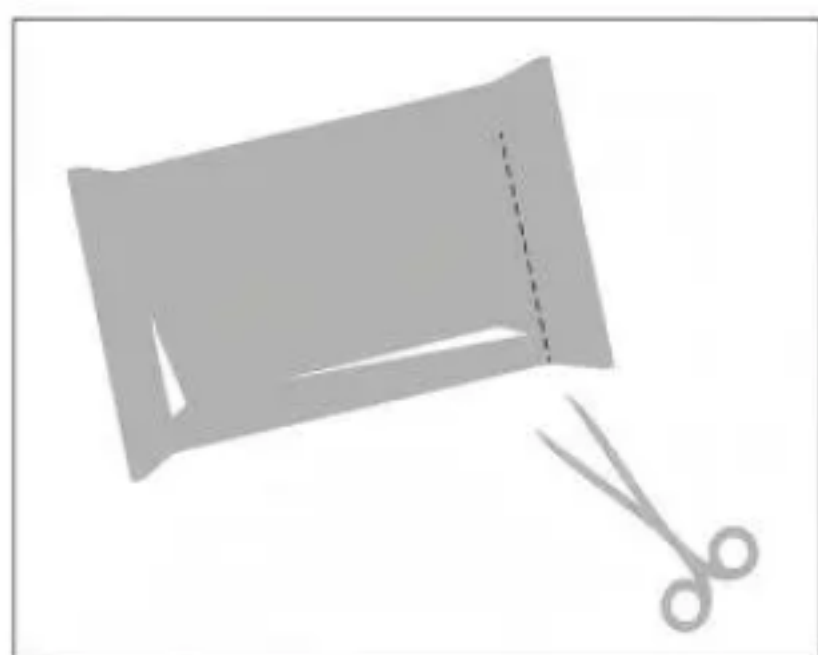
B.2.1 样液的稀释、平板计数、证实试验等后续试验按图GB 4789.3平板计数法规定的方法进行。

B.2.2 若采用大肠菌群计数测试片，则按其提供的相关技术规程操作。

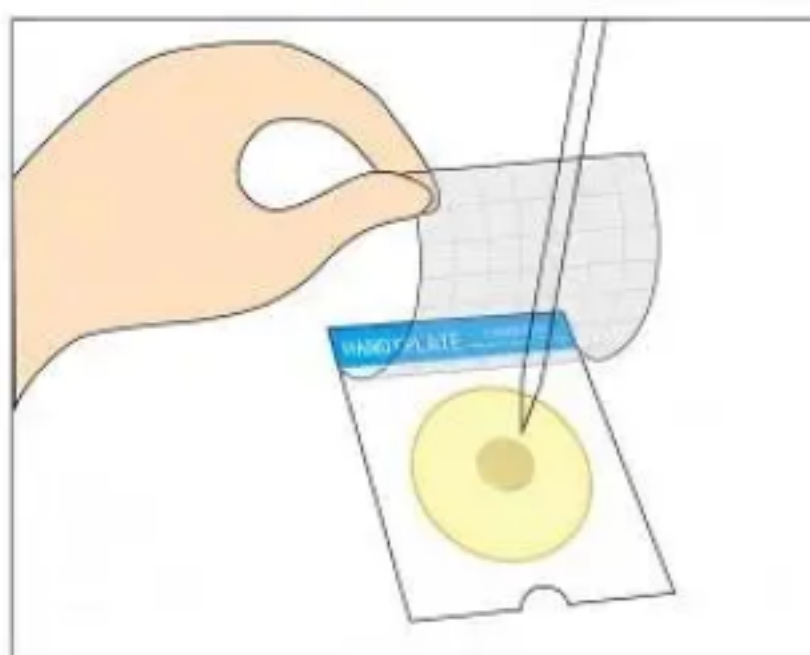
B.3 结果报告

检验结果以每50 cm²大肠菌群数报告。

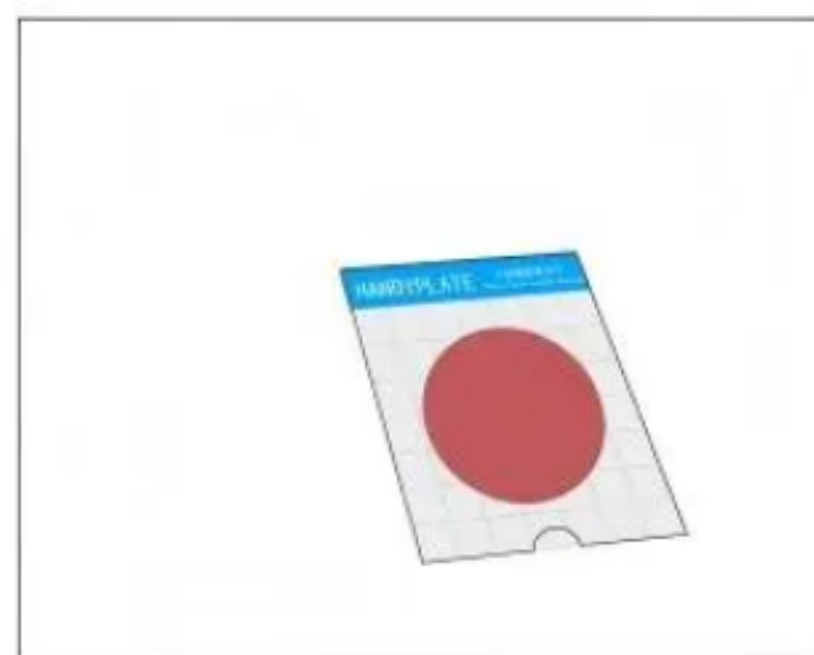
食品安全国家标准公开征求意见



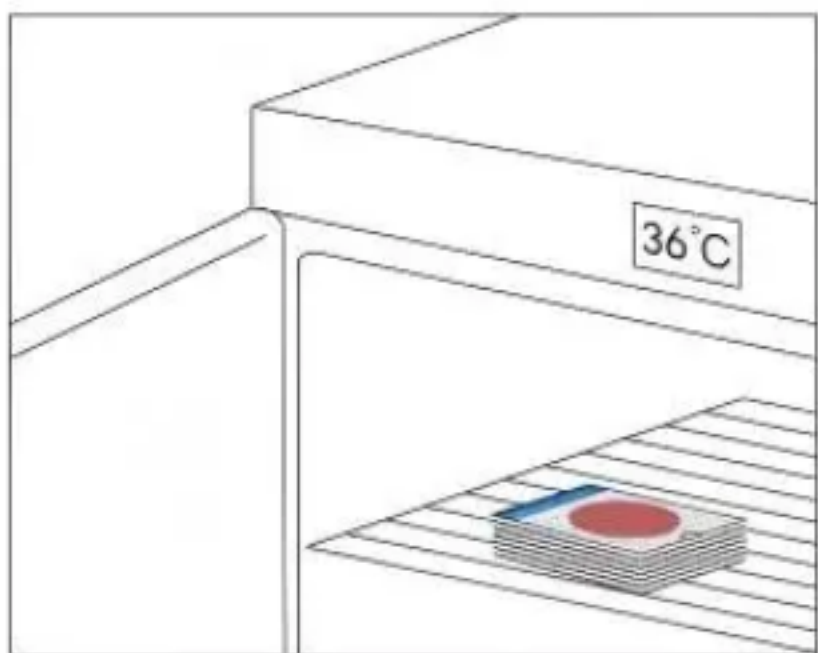
1、用剪刀沿虚线剪开，取出测试片盒。



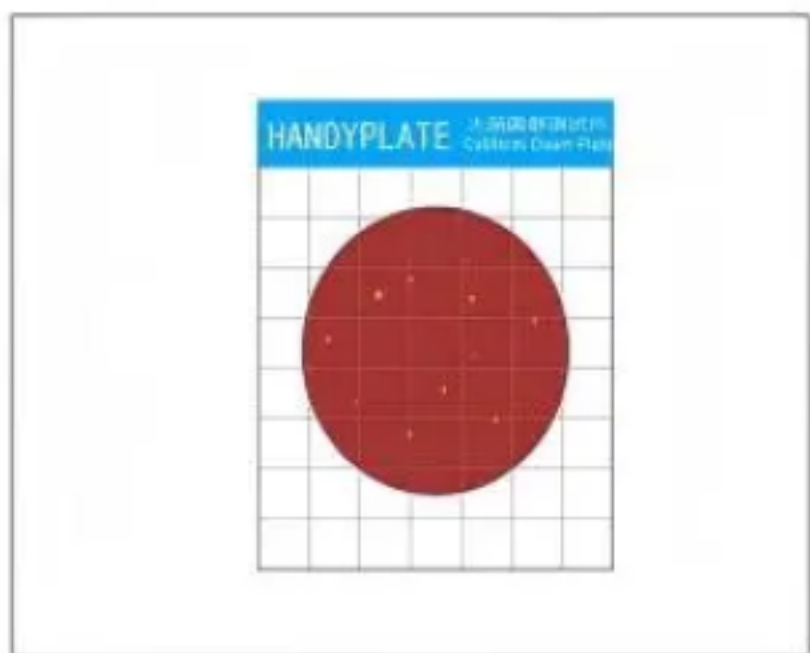
2、将测试片放在水平台面上，揭开覆膜，将1mL样品液滴加在纸片中心。



3、缓慢盖上覆膜，使其扩散吸收至整个培养区域。



4、将测试片正面朝上，放置于恒温培养箱中， 36 ± 1 C培养18~24h。测试片堆叠不应超过20张。



5、培养后的判读，根据判读手册判读测试片上是否有目标菌的生长，或对菌落进行计数。

违法行为的行政处罚

违法行为类型	违反条款	处罚依据
违法用水	《食品安全法》第五十八条 《黑龙江省食品安全条例》第四十六条	《食品安全法》第一百二十六条 《黑龙江省食品安全条例》第一百二十一条
违法使用洗涤剂、消毒剂		
出厂的餐具、饮具未按规定检验合格并随附消毒合格证明		
未按规定在独立包装上标注相关内容		
未按照规定建立并遵守出厂检验记录制度	《食品安全法实施条例》第二十七条	《食品安全法实施条例》第七十一条
作业场所、清洗消毒设备或者设施、卫生管理等不符合GB31651	《食品安全法》第五十八条 《黑龙江省食品安全条例》第四十五条	《黑龙江省食品安全条例》第一百二十一条
出厂餐饮具不符合GB14934	《黑龙江省食品安全条例》第四十五条	
其它不符合《黑龙江省食品安全条例》第四十六条的	《黑龙江省食品安全条例》第四十六条	
生产人员未按规定每年进行健康检查，并取得健康证明后上岗，或者上岗工作时，未将健康证明随身携带或存放在生产经营场所	《黑龙江省食品安全条例》第二十八条	《黑龙江省食品安全条例》第一百一十六条

发现违法行为，采取的措施

第六十四条 县级以上地方人民政府卫生行政部门应当对餐具饮具集中消毒服务单位进行监督检查，**发现不符合**法律、法规、国家相关标准以及相关卫生规范等要求的，应当及时**调查处理**。监督检查的结果应当向**社会公布**。《食品安全法实施细则》

第十条 卫生计生行政部门在抽样检验中发现餐具、饮具检验不合格的，应当向当地餐饮服务监管部门**通报**，向社会**公布**。《餐具、饮具集中消毒服务单位卫生监督工作规范》

地方各级**卫生行政部门**要加强餐饮具集中消毒单位的日常监督管理，并对集中消毒餐饮具进行监督抽检。监督检查发现餐饮具集中消毒单位不符合卫生要求，或集中消毒的餐饮具检测不合格的，应当将**监督检查结果通报**当地食品药品监管部门。《关于加强餐饮具集中消毒单位监督管理的通知》

**餐饮具
集中消毒
服务单位**

企业主体责任

法律法规

食品安全法及其
实施条例
省食品安全条例

生产过程
控制

GB31651卫
生规范

文件

省卫生管理办法

产品
消毒效果

GB14934
消毒餐（饮）具

THANK YOU FOR YOUR
LISTENING.

感谢您的聆听!

汇报人：刘忠卫