

餐（饮）具集中消毒 服务单位卫生监督

汇报人：刘忠卫

目录

01

相关法律法规标准要求

02

2025年国家随机监督抽查计划

03

典型案例介绍



01

相关法律法规标准 要求

法律法规及文件要求



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》

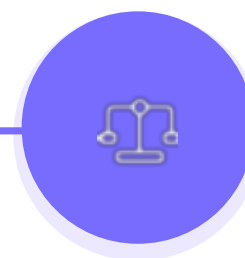


国家有关文件

国家卫生计生委办公厅关于印发《餐具、饮具集中消毒服务单位卫生监督管理工作规范》的通知

(国卫办监督发(2015〕62号)

卫生部 工商总局 食品药品监管局关于加强餐饮具集中消毒单位监督管理的通知



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。

- 1.未按规定用水，使用洗涤剂、消毒剂（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）；
- 2.出厂的餐具、饮具未按规定检验合格并随附消毒合格证明；
- 3.未按规定在独立包装上标注相关内容的（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）；
- 4.未按照规定建立并遵守出厂检验记录制度的。

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，处罚金额根据自由裁量及违法情节。

情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。

法律法规及文件要求



国家法律法规

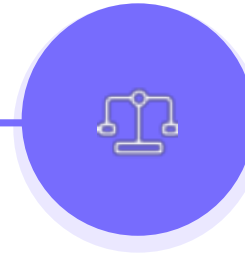
《中华人民共和国食品安全法》
《中华人民共和国食品安全法实施条例》



国家有关文件

国家卫生计生委办公厅关于
印发《餐具、饮具集中消毒
服务单位卫生监督工作规
范》的通知
(国卫办监督发(2015)62号)

卫生部 工商总局 食品药品监
管局关于加强餐饮具集中消
毒单位监督管理的通知



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

餐具、饮具集中消毒服务单位卫生监督工作规范（国卫办监督发〔2015〕62号）

第四条 对餐具、饮具集中消毒服务单位的监督检查内容：

- （一）作业场所；
- （二）清洗消毒设备或者设施；
- （三）生产用水和使用的洗涤剂、消毒剂；
- （四）餐具、饮具的出厂检验；
- （五）餐具、饮具的包装标识。

餐具、饮具集中消毒服务单位卫生监督工作规范

第七条 市、县级卫生计生行政部门应当按照《**餐具、饮具集中消毒服务单位卫生监督检查表**》（见附表），对本行政区域的餐具、饮具集中消毒服务单位**每年至少开展1次**覆盖全项目的检查，对发现问题的，应当责令被检查单位进行整改，并**对整改落实情况进行跟踪监督检查**。省级卫生计生行政部门应当制定本行政区域餐具、饮具集中消毒服务单位年度随机抽查计划。

- 国家随机监督抽查
- 专项监督检查
- 日常监督检查

餐具、饮具集中消毒服务单位卫生监督工作规范

- 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**。

卫生部 工商总局 食品药品监督管理局关于加强餐饮具集中消毒单位监督管理的通知（卫监督发〔2010〕25号）

加强协调配合和信息沟通，形成监督管理合力，消除监管空白

- 地方各级**工商行政管理部门**要将餐饮具集中消毒单位工商**营业执照发放情况**及时**通报**同级卫生行政部门。
- 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。
- 各地**食品药品监管部门**要加强对餐饮服务单位餐饮具消毒情况的监督检查，依法查处使用不符合标准餐饮具的违法行为。根据卫生行政部门**通报的集中消毒餐饮具监督检查情况**，及时**采取相应措施**。

法律法规及文件要求



国家法律法规

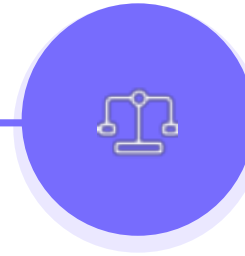
《中华人民共和国食品安全法》
《中华人民共和国食品安全法实施条例》



国家有关文件

国家卫生计生委办公厅关于印发《餐具、饮具集中消毒服务单位卫生监督管理规范》的通知(国卫办监督发〔2015〕62号)

卫生部 工商总局 食品药品监督管理局关于加强餐饮具集中消毒单位监督管理的通知



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

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**。

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》

◆ 投诉举报

- **无营业执照的单位：**餐具饮具集中消毒服务单位定义，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。
- **有营业执照的单位：**（1）发现违反《食品安全法》及其实施条例、《黑龙江省食品安全条例》，首次责令限期改正，给予警告（或不警告），拒不整改或逾期不改正的，应当予以行政处罚；（2）同时，根据《食品安全法》第五十六条规定：“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。”应当将相关信息通报给市场监督管理部门，可以建议餐饮单位停止使用相关企业的产品。根据《食品安全法实施条例》第六十四条，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，监督检查结果应当向社会公布。

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



餐具饮具集中消毒服务单位定义

——食品安全国家标准 餐（饮）具集中消毒卫生规范（GB31651—2021）

- 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。





选址及厂区环境

- ◆ 不应选择对厂区有**显著污染**的区域
- ◆ 厂区应**合理布局**，各功能区域划分明显，并由适当的分离或分隔，**防止交叉污染**。
- ◆ 厂区应有适当的**排水系统**





厂房和车间

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。



设备与设施

1、生产设备：

◆ 应当配备与生产能力相适应的自动除渣、餐具饮具分拣与浸泡、自动喷淋清洗、消毒、烘干和自动包装生产设备。

- 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。



设备与设施

2、供水设施:

- 生产用水水质应符合GB5749的要求
- 自备水源及供水设施应符合有关规定
- 每年水质合格检测报告（常规项）

市政水



使用的涉及饮用水卫生安全
产品应符合国家规定

设备与设施

3、**个人卫生设施**：生产场所或生产车间入口处应设置更衣室；更衣室应设置换鞋设施及**空气消毒设施**，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；水龙头开关应为非手动式，标示简明易懂的洗手方法。





设备与设施

- 4、**排水设施**：应保持通畅、便于清洁维护，成品**包装间**不应设置明沟。
- 5、**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。
- 6、**通风设施**：应具有适宜的自然通风或机械通风措施，进、排气口应有防止虫害侵入的网罩等设施。





生产过程控制

回收、除渣、浸泡、清洗、消毒、烘干、包装、贮存、配送(运输)

- ◆ 回收的餐饮具应存放在暂存间（区），防止交叉污染。
- ◆ 应采用机械除渣设备进行除渣，除渣间（区）地面不得有食物残渣或（和）破损的餐（饮）具。



回收暂存区



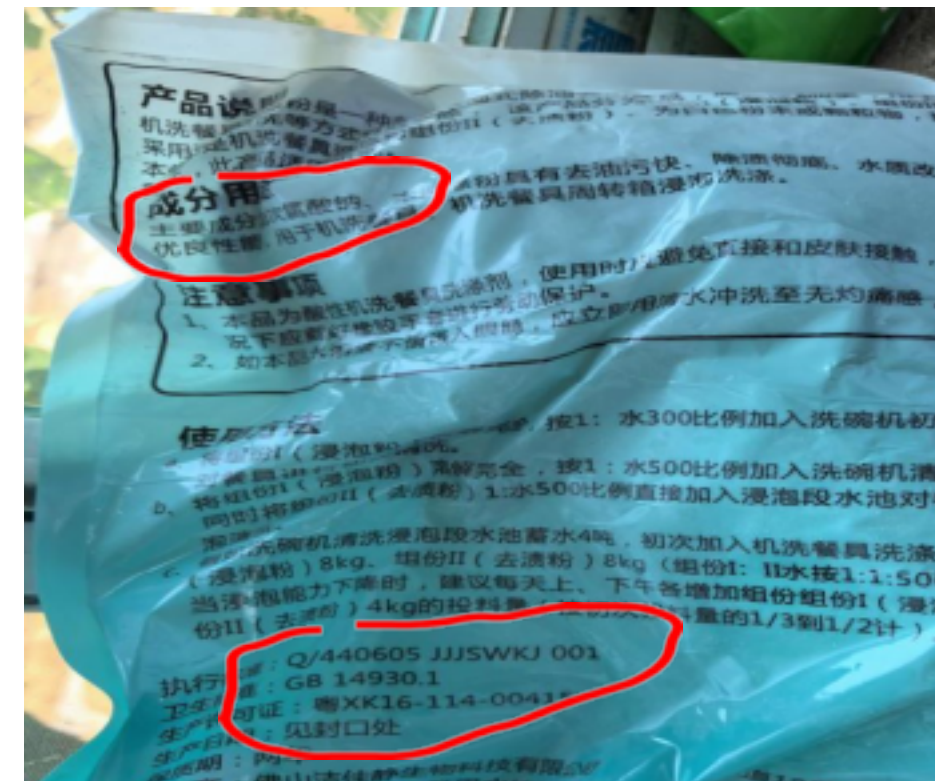
除渣区



生产过程控制

回收、除渣、**浸泡**、清洗、消毒、烘干、包装、贮存、配送(运输)

- ◆ 洗涤剂应符合GB14930.1，消毒剂应符合GB14930.2的要求；
- ◆ 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；
- ◆ 化学消毒时，定时测定消毒剂有效成分含量，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；
- ◆ 浸泡池水应当天使用。





生产过程控制

回收、除渣、浸泡、**清洗**、消毒、烘干、包装、贮存、配送(运输)

- ◆生产用水应流动冲洗，同一工序用水不得循环使用；
- ◆应使用流动水高压喷淋清洗以去除洗涤剂、消毒剂残留；
- ◆周转箱严格按程序进行清洗、浸泡消毒、消毒后清水冲洗去除消毒剂残留，干燥备用





生产过程控制

回收、除渣、浸泡、清洗、消毒、烘干、包装、贮存、配送(运输)

- ◆ 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的参数并记录，有监控并纠偏措施。
- ◆ 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。
- ◆ 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。

生产环节消毒温度、时间控制记录 2021.3.14

日期	温度(℃)		时间(分钟)	存在问题	记录人
	高温水烫	烘干机			
1	86	107	24.1	正常	余文
2	87	108	25.2	正常	杨强
3	85	109	25.1	正常	李强
4	85	110	24.5	正常	李强
5	87	109	25.2	正常	李强
6	88	110	26.0	正常	李强
7	85	112	26.5	正常	李强
8	87	105	26.0	正常	李强
9	86	107	26.8	正常	李强
10	84	105	25.5	正常	李强
11	87	107	26.5	正常	李强
12	86	109	25.1	正常	李强
13	87	107	25.0	正常	李强
14	85	108	24.7	正常	李强
15	85	109	25.1	正常	李强
16	86	111	26.7	正常	李强
17	89	107	25.2	正常	李强
18	87	108	24.1	正常	杨强
19	87	106	24.2	正常	杨强
20	87	107	25.6	正常	李强
21	89	105	24.9	正常	李强
22	86	115	25.1	正常	李强
23	84	112	25.6	正常	李强
24	83	111	25.7	正常	李强

GB
中华人民共和国国家标准
GB 14930.2—2025

食品安全国家标准
消毒剂

2025-03-16 发布

2025-09-16 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



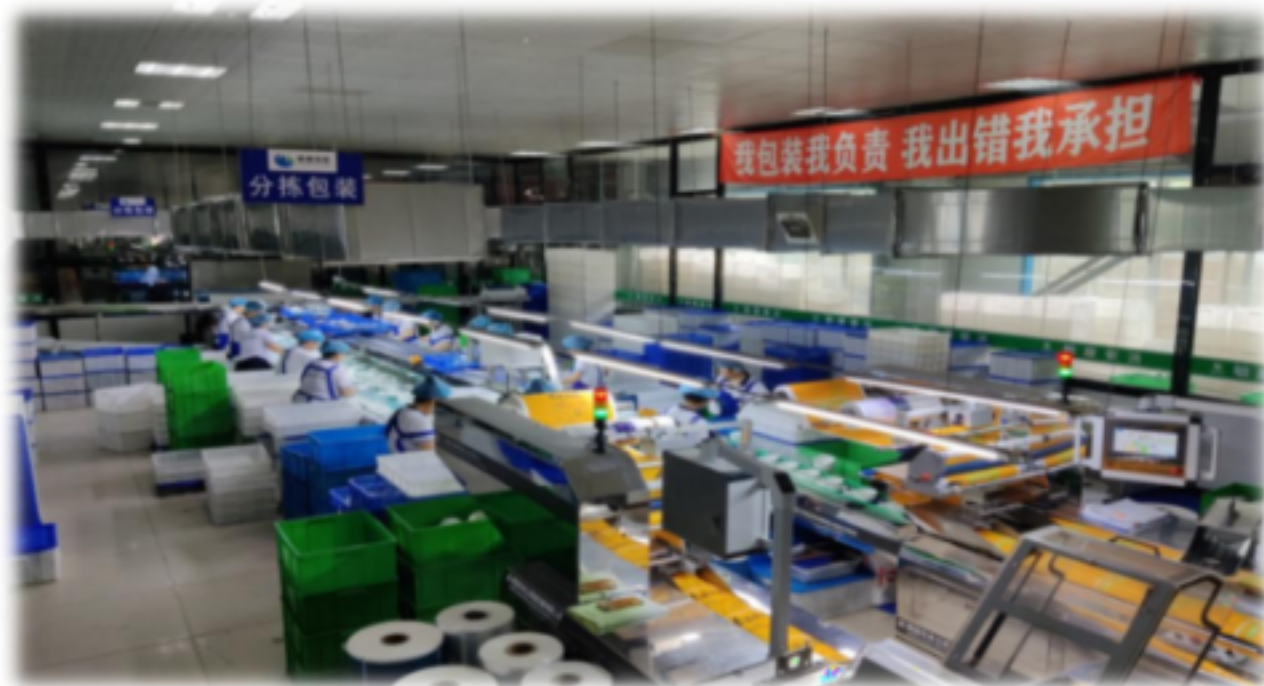
高温烘干



生产过程控制

回收、除渣、浸泡、清洗、消毒、烘干、**包装**、贮存、配送(运输)

- ◆ 包装间内空气、操作人员手、物体表面等应每天清洗、消毒;配备有效的空气消毒设施;
- ◆ 采用自动包装机包装,包装前进行感官检查,发现不符合要求或有碍正常使用的,应予以剔除;
- ◆ 包装膜为食品专用;必须用密封严密的包装袋包装;
- ◆ 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、消毒方法、消毒日期和批号以及使用期限等内容。



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。

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。

注：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。应按产品使用说明安装使用。

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**。

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。**

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）。



生产过程控制

检验

回收、除渣、浸泡、清洗、消毒、烘干、包装、贮存、**检验**、配送(运输)

- ◆ 检验室应有完善的检验制度及留样制度，保留样品至保质期，留样数量不少于2套（筷子不少于6双）；
- ◆ 应满足纸片法检验大肠菌群要求的检验室和检验能力，配备相应仪器、设备及检验人员，原始记录齐全；
- ◆ 对消毒餐（饮）具进行逐批检验，检验合格后出厂，并随附消毒合格证明。

仪器设备



培养箱



冷藏柜



酒精灯、镊子、平皿、酒精、生理盐水



大肠菌群快检纸片
(餐具、茶具、环境检测专用)
(内含10张)

建立实验室

制度

记录

合格证

餐具、茶具集中消毒批次检验制度

为规范餐具、茶具集中消毒工作，保障人民群众饮食安全，根据《食品安全法》、《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》(GB 17651-2015)等法律法规，制定本制度。

1. 消毒餐(饮)具生产企业应取得《营业执照》和《消毒餐(饮)具生产许可证》。

2. 消毒餐(饮)具生产企业应建立健全质量管理体系，配备必要的检验人员和检验设备。

3. 消毒餐(饮)具生产企业应严格执行《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》(GB 17651-2015)的要求，确保消毒餐(饮)具的质量安全。

4. 消毒餐(饮)具生产企业应定期对消毒餐(饮)具进行抽样检验，并做好检验记录。

5. 消毒餐(饮)具生产企业应建立完善的留样制度，保留样品至保质期。

6. 消毒餐(饮)具生产企业应建立完善的追溯制度，确保消毒餐(饮)具的可追溯性。

7. 消毒餐(饮)具生产企业应建立完善的召回制度，确保不合格消毒餐(饮)具的及时召回。

8. 消毒餐(饮)具生产企业应建立完善的售后服务制度，确保消费者的合法权益。

9. 消毒餐(饮)具生产企业应建立完善的员工培训制度，确保员工具备必要的专业知识和技能。

10. 消毒餐(饮)具生产企业应建立完善的档案管理制度，确保检验记录、生产记录等档案的完整性和准确性。

日期	批次	规格	数量	检验日期	检验结果	检验员

消毒合格证

名称: 消毒餐具

规格: 3件套

消毒日期: 20150610

检验日期: 20150611

检验结果: 合格

检验员: 01

消毒合格证号: XXXX 01

将已采样的大肠菌群快速检验纸片置 36°C ± 1°C 培养箱，培养16 ~ 18小时

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。



不符合检验条件的情形

020

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	福清		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)		检验项目	大肠菌群									
检验方法	纸片法		检验条件	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	样品11	样品12	
	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									
检验日期	2020年10月13日		检验日期	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。

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。



生产过程控制

回收、除渣、浸泡、清洗、消毒、烘干、包装、**贮存**、**配送(运输)**

- ◆ 建立储存和运输卫生管理制度。运输时同车辆**配送**餐饮具应与**回收**的餐饮具应具有**防止交叉污染**的措施
- ◆ 待检品、合格品、不合格品应**分区存放**
- ◆ 运输餐（饮）具应用专用密闭、易清洁，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。

成品库



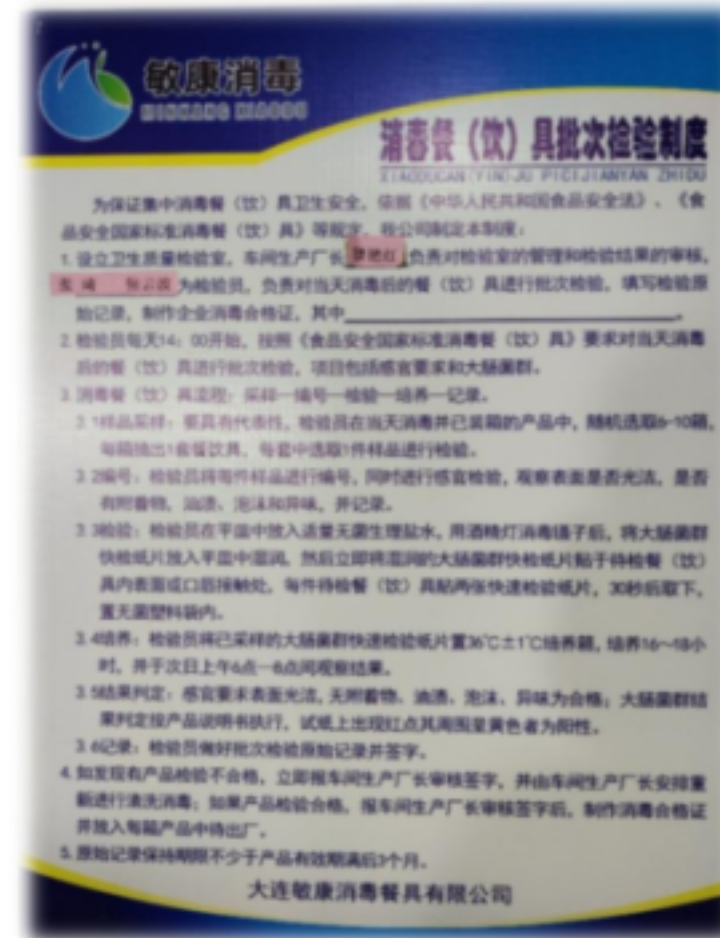
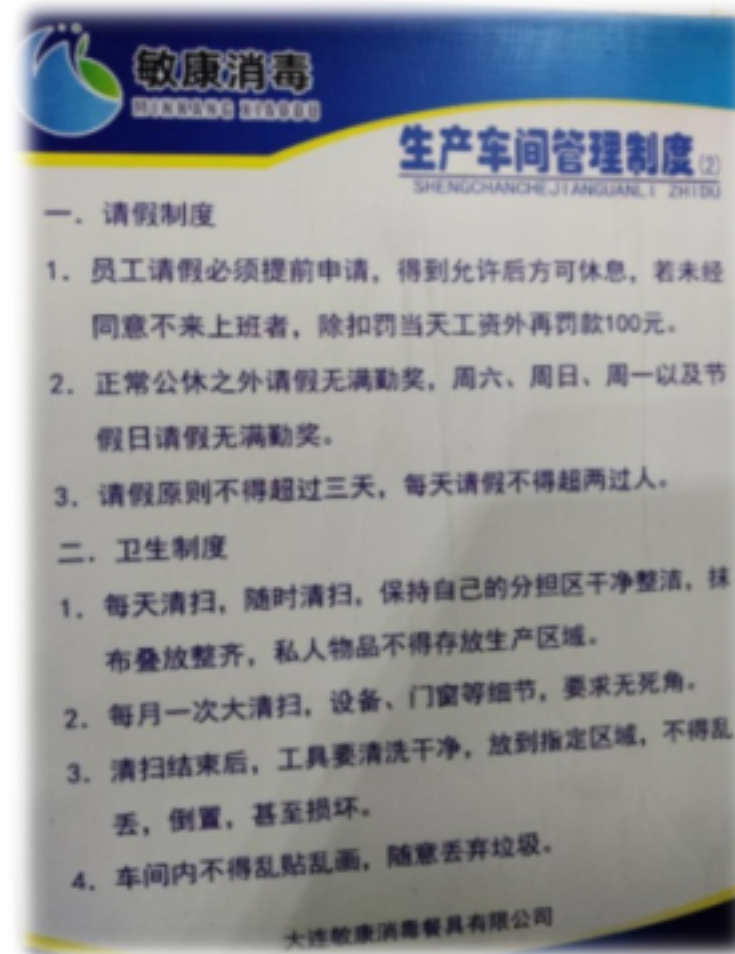
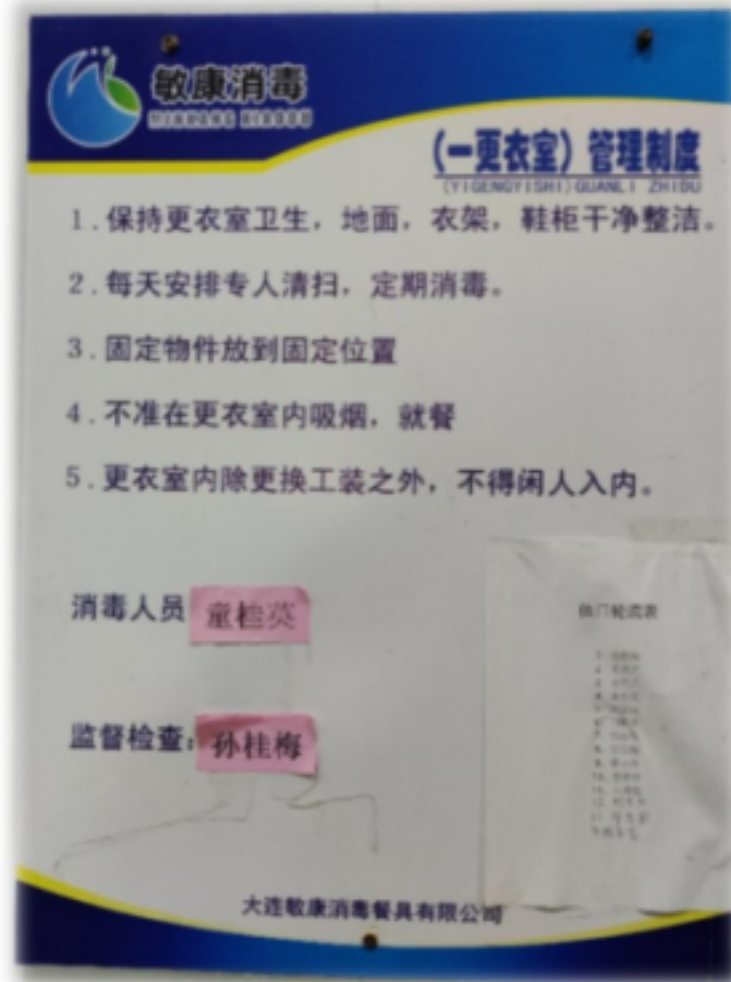
包材库





卫生管理

1、管理制度和人员：应建立和完善各项操作规程和管理制度。





卫生管理

2、厂房及设施卫生管理：厂房地面、屋顶、天花板及墙壁有破损时，应**及时修**补。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。

3、清洁消毒管理制度：

- ◆ 针对生产设备和环境制定有效的清洁消毒制度
- ◆ 如实记录，及时验证消毒效果，发现问题及时纠正。



卫生管理

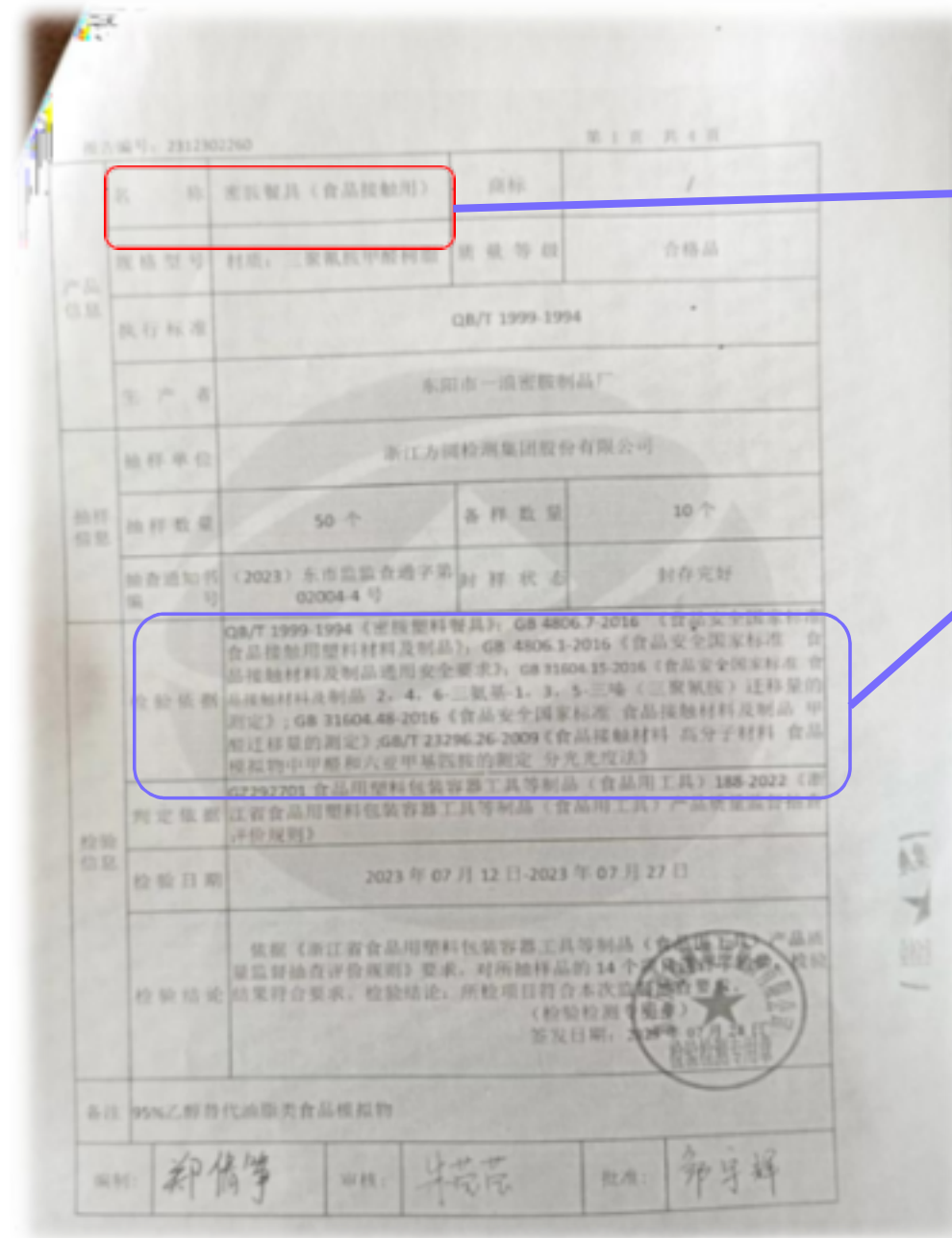
4、人员健康管理卫生要求：

- 与餐（饮）具直接接触的操作人员应每年进行健康检查，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（企业）
- 进入车间穿洁净的工作服，按要求洗手、消毒
- 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

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》

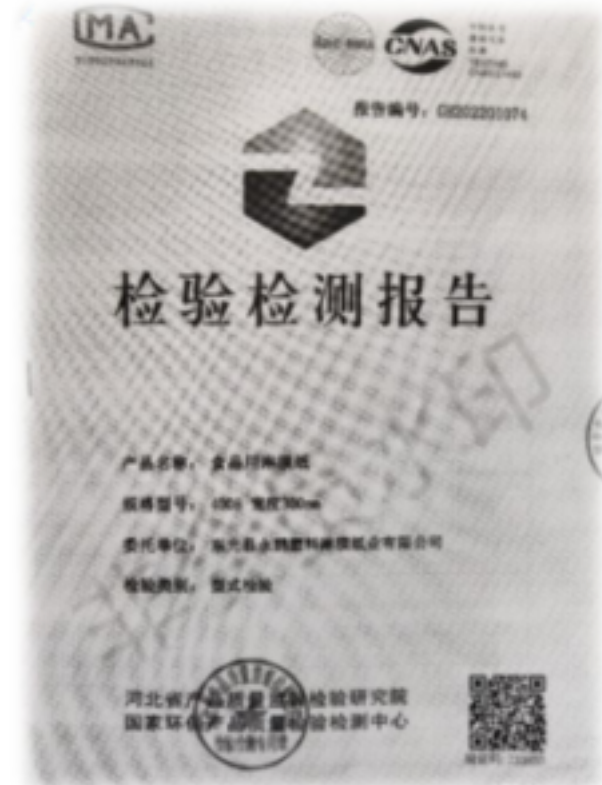
- GB 4806.3-2016 食品安全国家标准 搪瓷制品
- GB 4806.4-2016 食品安全国家标准 陶瓷制品
- GB 4806.5-2016 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.13-2023 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品



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 |



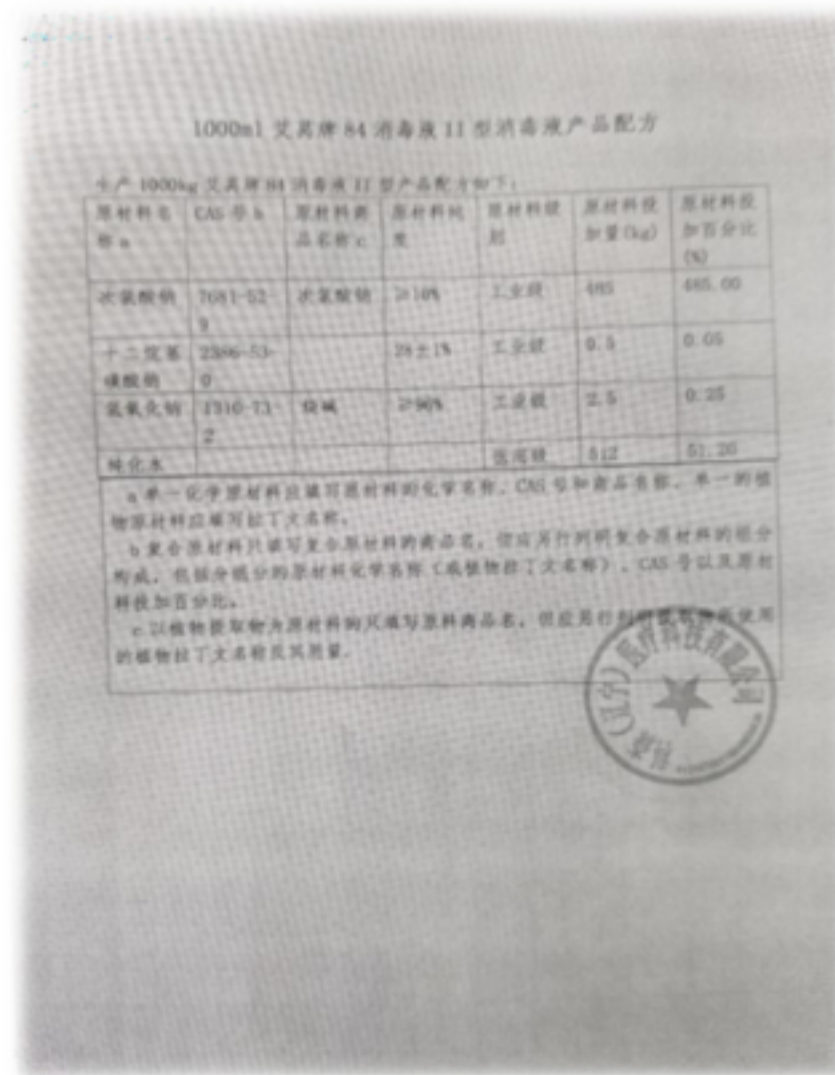
进货索证

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：

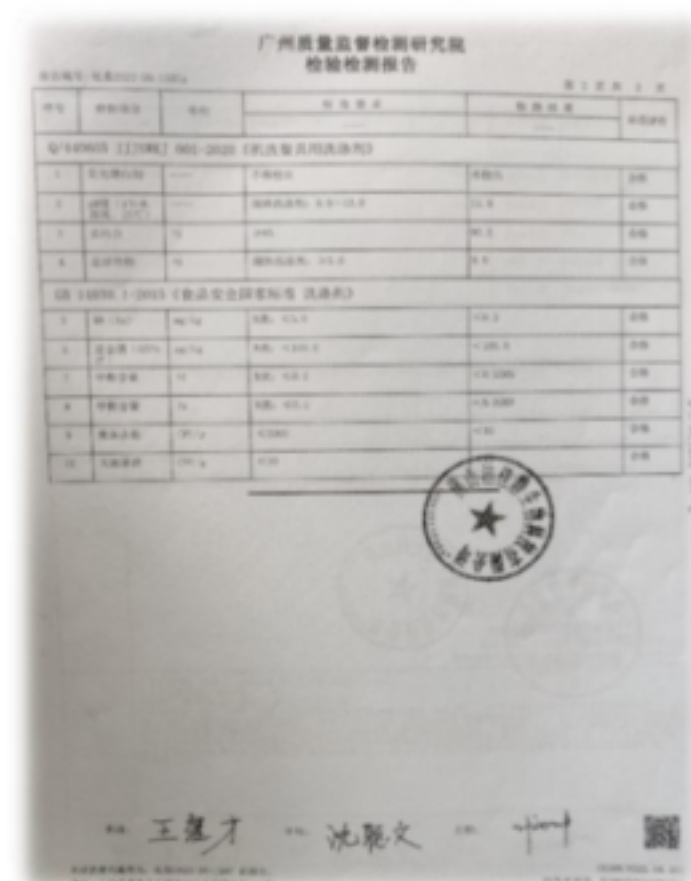
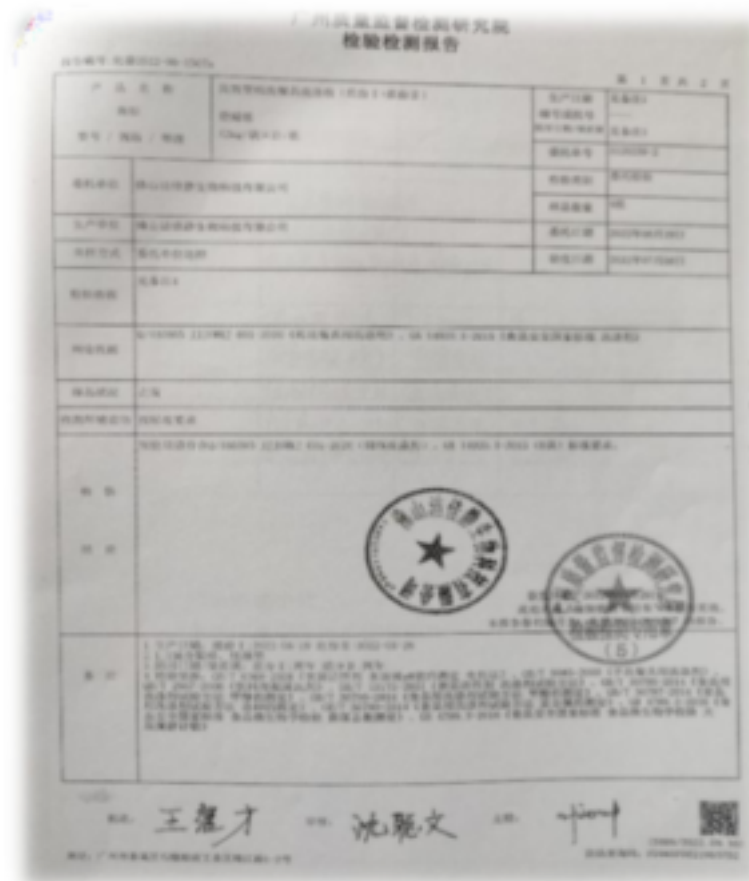
- a) 产品名称；
- b) 新消毒产品卫生许可批件号；
- c) 产品规格(片剂)；
- d) 主要有效成分及其含量；
- e) 杀灭微生物类别；
- f) 使用范围(用于黏膜的消毒剂还应标注“仅限医疗卫生机构诊疗用”内容)；
- g) 使用方法；
- h) 注意事项；
- i) 有效期；
- j) 执行标准编号；
- k) 生产企业名称、地址、联系方式；
- l) 国产产品生产企业卫生许可证号；
- m) 进口产品原产国或地区名称。



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。



召回要求

- 建立召回制度。
- 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。
- 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。



记录和文件管理

- ◆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。
- ◆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。

2025年专项检查抽查工作中发现的主要问题

现场检查餐具饮具集中消毒服务单位餐（饮）具集中消毒过程中的物料、场所、设施、人员情况。存在的主要问题：

- 1.未按规定对每批消毒餐（饮）具留样。
- 2.未按规定建立并遵守出厂检验记录制度。
- 3.包装间封闭不严，甚至与成品间、清洗消毒间（区）直接相通。包装间二次更衣室出口没有与包装间直接相连，须途经其它区域后方可进入包装间。
- 4.物料未按规定索证。特别是餐（饮）具，很多单位没有查验索取产品合格证明文件。
- 5.出厂检验不规范。大肠菌群（纸片法）采样没有按照GB 14934的规定执行，每套餐（饮）具涂抹（贴）快检纸片数量各不相同，而按照规定应每件餐（饮）具贴2张快检制片。

**餐饮具
集中消毒
服务单位**

食品安全法及其
实施条例
省食品安全条例

法律法规

卫生监督工作规范
省卫生管理办法

文件

生产过程
控制

GB31651卫
生规范

产品
消毒效果

GB14934
消毒餐（饮）具

企业主体责任



02

2025年国家随机 监督抽查计划

2025年餐具饮具集中消毒服务单位国家随机监督抽查工作计划表

监督检查对象	范围和数量	检查内容	检测项目
餐具饮具集中消毒服务单位	辖区总数不少于20%，至少20户，不足20户的全部抽查	1.生产工艺流程布局情况 ^(a) ； 2.生产设备与设施情况 ^(b) ； 3.生产用水符合国家规定的生活饮用水卫生标准情况 ^(c) ； 4.使用的洗涤剂、消毒剂符合国家食品安全标准情况 ^(d) ； 5.消毒后的餐具饮具进行逐批检验情况；	-----
出厂餐具饮具	每个企业抽查1-2个批次自检合格后待出厂的消毒餐具饮具	1.出厂餐具饮具随附消毒合格证明情况； 2.出厂餐具饮具按规定在独立包装上标注相关内容情况 ^(f) 。	感官要求，游离性余氯、阴离子合成洗涤剂，大肠菌群、沙门氏菌

检查内容及判定

1. 生产工艺流程布局情况

- 应当按照回收、除渣、浸泡、清洗、消毒、烘干、包装、储存的工艺流程设置功能区（间），采取有效分离或者分隔措施，防止交叉污染
- 生产车间地面、墙面、顶棚应便于清洁，防止污垢积存、防霉

2. 生产设备与设施情况

- 应当配备与生产能力相适应的自动除渣、餐具饮具分拣与浸泡、自动喷淋清洗、消毒、烘干和自动包装生产设备
- 包装间应设置二次更衣室（内设更衣、流水洗手、干手和消毒设施）、专用物流通道、空气消毒设施

3. 用水符合国家饮用水卫生标准情况

- 用水由持有效卫生许可证供水单位供应的
- 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，符合GB 5749，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

4. 使用的洗涤剂、消毒剂符合国家食品安全标准情况

- 符合GB 14930.1和GB 14930.2

检查内容及判定

5. 消毒后的餐饮具进行逐批检验情况

- 应对每批消毒餐（饮）具进行出厂检验，检验合格后方可出厂配送，各项检验的原始记录和检验报告应妥善保存

6. 建立并遵守餐饮具出厂检验记录制度情况

- 建立制度
- 记录内容：出厂餐具饮具数量、消毒日期和批号、使用期限、出厂日期以及委托方（或购货者）名称、地址、联系方式等
- 记录保存

7. 出厂餐饮具随附消毒合格证明情况

- 每一箱内必须有消毒合格证明

8. 出厂餐饮具按规定在独立包装上标注相关内容情况

- 标注内容：单位名称、地址、联系方式、消毒方法、消毒日期和批号以及使用期限等

9. 出厂餐饮具检测情况

- 符合 GB 14934
- 感官要求，游离性余氯、阴离子合成洗涤剂，大肠菌群、沙门氏菌

THANK YOU FOR YOUR
LISTENING.

感谢您的聆听!

汇报人：刘忠卫