

DB3710

威海市地方标准

DB 3710/T XXXX—2024

学校食堂消毒管理规范

Management specification for disinfection of school canteen

(报批稿)

2024 - XX - XX 发布

2024 - XX - XX 实施

威海市市场监督管理局 发布

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由威海市市场监督管理局提出、归口并组织实施和评估。

本文件起草单位：威海市市场监督管理局、荣成市市场监督管理综合服务中心、威海市产品质量标准计量检验研究院。

本文件主要起草人：邹辉、夏元波、张华娟、张建勇、林宇春、唐军伟、李龙、于易平、丛松霞、齐凯、潘盛南。

学校食堂消毒管理规范

1 范围

本文件规定了学校食堂消毒管理的基本要求、场所要求、设备设施、餐用具清洗、消毒方法、人员要求、记录要求和消毒效果评价。

本文件适用于对学校食堂的消毒管理进行规范。

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，标注日期的引用文件，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 5749 生活饮用水卫生标准

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 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

WS/T 466 消毒专业名词术语

DB37/T 4199 中小学校食堂建设与设备配置规范

3 术语和定义

GB 31654、WS/T 466界定的术语和定义适用于本文件。

4 基本要求

4.1 应制定包括但不限于下列管理制度：

- 消毒剂物资采购管理制度；
- 消毒设施设备管理制度；
- 消毒工艺操作规程；
- 餐用具安全检验制度；
- 从业人员培训考核制度。

4.2 消毒作业应符合 GB 31654、DB37/T 4199 的要求。

4.3 餐用具宜使用前消毒，经消毒后的设施、设备及接触直接入口食品的餐用具应洁净、安全。

4.4 消毒作业用水应符合 GB 5749 的要求。

4.5 洗涤剂应符合 GB 14930.1 的要求，直接接触食品的洗涤剂应使用 A 类或有“可直接接触食品”标识的产品。

4.6 消毒剂应符合 GB 14930.2 的要求。

4.7 食堂的消毒工作及消毒后监督检查工作应由专人负责。

5 场所要求

5.1 学校食堂内各操作区应合理布局，场所面积应与作业能力相匹配，场所内地面、墙壁、门窗、天花板应明亮、平整、干净、卫生，结构应易于维护、清洁、消毒，能避免有害生物侵入和栖息，满足食品卫生操作要求，避免在存放、加工和传递中发生交叉污染。

5.2 应设置消毒、保洁场所，场所选取应布局合理，并符合相应的清洗、消毒工艺流程。

5.3 经常冲洗的场所，在操作高度范围内的门、地面、墙面应光滑、防水、不易积聚污垢且易于清洗，如有墙裙，高度应不低于 1.5m。

5.4 应设置用于存放消毒剂用品的固定隔离存放场所，并有明显的标识。

5.5 配有快检室的学校食堂，快检室不得建在食品处理区内，人员、设备、面积、布局设置应满足要求及检验需要。

5.6 应设置专用保洁区，经清洗消毒后的容器、工具应存放在专用保洁设施或场所内备用。备餐容器和工具应与食品原料、半成品容器、工具明显区分，分开存放和使用。保洁设备应采用不易积垢、易于清洁的材料制成。清洁工具存放设施与保洁设施能够明显区分，防止餐用具受到污染。

6 设备设施

6.1 消毒设施设备的大小和数量应能满足就餐人员餐用具消毒所需，同时应符合消毒产品管理的规定和食品安全要求。采用物理消毒的消毒设备应有温度、时间显示装置，并符合消毒要求，易于清洗、消毒，便于操作、维修、保养。

6.2 餐用具清洗消毒水池应专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。水池应使用不锈钢或陶瓷等不透水、不易积垢并易于清洗材料制成。应设有足够数量的专用水池，各类水池应以明显标识标明其用途。

6.3 应配备用于存放消毒后餐用具的保洁设施，设施结构应密闭并易于清洁，做好定期清洁消毒工作。

6.4 保洁设施与设备的容量和数量应能满足需要。

6.5 检验或验收用设备的使用范围和精密度应满足检验要求，并经检定合格方可使用。

6.6 各项设备设施应定期维护，出现问题应及时维修或更换。

7 餐用具清洗

7.1 采用手工方法清洗的，应按以下步骤进行：

- a) 刮掉餐用具表面的食物残渣；
- b) 用含洗涤剂的溶液洗净餐用具表面；
- c) 用自来水冲去餐用具表面残留的洗涤剂。

7.2 采用洗碗机清洗的，应按设备使用说明操作。

8 消毒方法

8.1 基本要求

- 8.1.1 应优先采用热力消毒方式对餐具进行消毒。采用消毒柜消毒的，消毒柜应具有卫生检测报告，可全自动温度控制，栏框格条应为不锈钢材质，深度应满足盛放需要。
- 8.1.2 大件器物因材料、大小等原因无法采用物理方式消毒的，应采用消毒液完全浸没的化学方式消毒。
- 8.1.3 设施设备应采用擦拭的方式消毒。采用化学方式消毒的，消毒后的设备、工具及餐具应冲洗干净，擦干或烘干，使用抹布擦干的，抹布应经消毒后专用。
- 8.1.4 备餐区内应安装低压紫外线灯和湿度计，灯具距地面 1.8 m~2m，空气相对湿度宜不高于 60%。
- 8.1.5 从业人员佩戴手套从事清洗消毒的，接触消毒后的设施设备、工具、餐具前，应更换经消毒后的手套。手套应用颜色区分。
- 8.1.6 清洗干净的餐具应侧放在消毒设备内，餐具间应留有缝隙，能沥干积水，能均匀受热。

8.2 物理消毒

- 8.2.1 采用蒸汽、煮沸消毒，温度宜控制在 100℃以上，并保持 10min 以上，计时后不得再新加入物品。煮沸消毒时，不可超过容积的 3/4，应浸于水面下，同时注意留空隙，以利对流。
- 8.2.2 除密胺餐具外，采用红外线、热风循环消毒，温度宜控制在 120℃以上，并保持 10min 以上。
- 8.2.3 采用洗碗机消毒，消毒温度、消毒时间等应确保消毒效果，无消毒功能的，应采用蒸汽、红外、热风循环等热力消毒。
- 8.2.4 应对消毒温度和消毒时间进行持续监控并做好记录，发现出现偏差时，应及时修正。

8.3 化学消毒

- 8.3.1 化学消毒应符合 GB 31654 的有关规定。
- 8.3.2 设施设备、工具、餐具在消毒前，应充分清洗干净，避免油垢影响消毒效果。宜使用含氯消毒剂消毒，在确保消毒效果的前提下，也可使用其他消毒剂。消毒剂应符合 GB 14930.2 的有关规定，并带有明确的标识。
- 8.3.3 消毒时应按消毒剂使用说明进行操作。消毒剂应严格按照规定浓度现用现配，固体消毒剂应充分溶解后使用。
- 8.3.4 使用含氯消毒剂（不包括二氧化氯消毒剂）的消毒方法如下：
- 消毒液中的有效氯浓度宜在 250mg/L 以上；
 - 浸泡时间不少于 5min；
 - 使用流动水源冲洗干净表面的消毒液，并沥干或烘干。
- 8.3.5 使用二氧化氯消毒剂的消毒方法如下：
- 消毒液中的有效氯浓度宜在 100mg/L~150mg/L；
 - 浸泡时间为 10min~20min；
 - 使用流动水源冲洗干净表面的消毒液，并沥干或烘干。
- 8.3.6 消毒作业时应定时测量消毒液中有有效消毒成分的浓度，对消毒时间、消毒剂浓度做好监控记录，当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剂。
- 8.3.7 消毒后的餐具应及时存放在专用的保洁区域，严格与清洗区、消毒区分隔，餐具使用应随用随取。

9 人员要求

- 9.1 应建立从业人员健康状况档案，将健康证明整理成册，统一进行保管或公示。
- 9.2 从业人员应具有食品安全的基本知识和技能，经培训合格后上岗。
- 9.3 从业人员应保持良好的个人卫生，在作业前应进行洗手消毒，作业过程中应穿戴整洁的工作服、鞋、帽、手套，头发不外露，不得佩戴首饰、留长指甲及浓艳化妆等。
- 9.4 从业人员的健康合格证明应在有效期内，每次上岗前应询问和检查其健康状况，发现人员如患有有碍食品安全的疾病或病症，应立即调离工作岗位，严禁带病、带伤上岗。
- 9.5 使用消毒剂时，从业人员应按包装标识及配比说明进行具体操作。

10 记录要求

- 10.1 学校食堂应建立以下消毒记录，记录应清晰完整，并保留相关凭证。
 - a) 从业人员消毒培训记录。
 - b) 消毒物资进货查验记录，包括：产品名称、规格、数量、生产日期或生产批号、保质期、进货日期和供货者名称、地址、联系方式等，消毒剂、消毒器械和抗（抑）菌制剂还应索要卫生安全评价报告、厂家营业执照、消毒产品生产企业卫生许可证。
 - c) 消毒设备设施运行记录。
 - d) 检验评价记录。
- 10.2 记录应有相关负责人签字，记录文件保存年限不得少于 2 年。

11 消毒效果评价

- 11.1 学校食堂应采取感官检查的方式进行自我评价，餐用具及设施设备表面应光洁，不得有附着物、异味、油渍、泡沫。
 - 11.2 学校食堂宜定期开展洁净度检验及消毒效果检验评价或每半年送达有资质的检验机构验证消毒效果，消毒后的餐饮具应符合 GB 14934 的要求。
-