

# 中国矿业大学总务部文件

总务字〔2019〕3号

## 总务部餐（饮）具清洗消毒管理办法（试行）

为规范餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器清洗消毒保洁工作，保障全校师生员工餐饮安全，根据《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全规范》和《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》等法律、法规，制定本办法。本办法中餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器简称餐（饮）具。

### 1 操作要求

#### 1.1 清洗消毒工序

1.1.1 设立独立的餐（饮）具洗刷专间，配备足够数量的清洗消毒保洁设施设备。

1.1.2 每餐回收的餐（饮）具应立即清洗消毒做到不隔餐。

1.1.3 操作人员必须熟练掌握洗消程序和方法，严格按照除残渣（一刮）→清洗（二洗）→水冲（三冲）→消毒（四消毒）→保洁（五保洁）的顺序（清洗、水冲、消毒可采用洗碗机完成）。

1.1.4 原则上要求采用蒸汽等物理方式消毒，每道工序标识明显。

（1）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；

（2）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；

（3）采用洗碗机消毒的，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。

1.1.5 如因材料、大小等原因无法采用物理方式消毒的，写明原因申请使用化学方式消毒，并将所采用的化学消毒剂及消毒方式方法写明，经批准后可按照要求进行消毒操作。

1.1.6 清洗消毒用的洗涤剂、消毒剂必须符合国家有关食品安全标准，采用化学消毒的，消毒液应现用现配，严格按照规定的浓度进行配制，做好记录，并定时测量消毒液的消毒浓度。

1.1.7 餐（饮）具消毒设备（如自动消毒碗柜等）应连接电源，正常运转，餐具必须分类放进消毒柜消毒。要求每天检查餐用具消毒设备或设施的运行状态，做好记录。

1.1.8 从业人员接触消毒后的餐用具前应更换已消毒手套或佩戴一次性手套。

1.1.9 要求沥干、烘干清洗消毒后的餐（饮）具。使用抹布擦干的，抹布应专用，并经清洗消毒后方可使用。

1.1.10 洗刷餐（饮）具的水池要专用，不得用于洗菜、洗抹布等其他用途。

## **1.2 餐（饮）具保洁工序**

1.2.1 消毒与未消毒餐（饮）具要分开存放，定位存放在专用的密闭保洁柜内，保洁柜有明显标识，保持清洁。

1.2.2 每餐开饭前应作好餐盘、筷子的摆放准备工作。

1.2.3 保洁柜每日进行清洁消毒，避免餐（饮）具二次污染。

## **1.3 洗碗机要求**

1.3.1 每餐餐（饮）具洗涤结束后应用水清洗洗碗机，清扫洗碗间，保证洗碗机干净无残渣、地面整洁无积水，门窗洁净明亮，无卫生死角，无异味。

1.3.2 每月对洗碗机进行维护保养，确保洗碗机的正常使用。

1.3.3 洗碗机开启状态下，不得离人。

## **2 质量标准**

2.1 餐（饮）具清洗消毒符合《餐饮服务食品安全规范》及《食品安全国家

标准消毒餐（饮）具》规定消毒餐（饮）具的卫生标准。

2.2 消毒后的餐（饮）具餐具做到表面光洁，无油渍、无水渍、无异味、无泡沫、无不溶性附着物。

2.3 洗消剂残留量：游离性余氯（mg/100cm<sup>2</sup>）低于 0.30；阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）/（mg/100cm<sup>2</sup>）不得检出。

2.4 微生物限量：餐具上的大肠菌群、沙门氏菌（/50cm<sup>2</sup>）不得检出。

### **3 检测程序、方法及要求**

3.1 采取随机抽检的方式进行检查。

3.2 日常抽检采取快速检测的方法进行检测。表面清洁度检测采用“餐用具表面清洁度检测试纸”检测，肉眼观察餐（饮）具表面清洁度不合格直接定义为不合格，不需要进行试纸检测；消毒检测采用 ATP 荧光检测仪进行检测。

3.2.1 表面清洁度检测：随机抽检不低于 10 件不同餐（饮）具。

3.2.2 消毒检测：随机抽取不低于 1 件餐（饮）具。

3.2.3 检测结果由质量与安全管理办公室人员、饮食服务中心办公室人员、餐厅经理及餐具洗消负责人当场签字确认。

3.3 必要时抽检封样后送有资质的第三方机构进行检测。

3.4 每季度检测不低于 1 次，具体时间不固定。

### **4 检测结果及处置**

4.1 检测结果参考数值

4.1.1 表面清洁度：100%为合格，90%（含 90%）以上为基本合格，90%以下为不合格。

4.1.2 消毒：微生物检出（ATP 检测值>15）即为不合格。

4.1.3 第三方检测：按照《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》规定消毒餐（饮）具的卫生标准进行专项指标检测。

4.2 各经营单位应无条件配合抽检，对于采取干扰、阻挠等行为影响检测的单位进行处罚。出现以上情形的，对被检测单位处以 5000-30000 元的罚款，

### 4.3 检测不合格处置办法

#### 4.3.1 表面清洁度

##### 4.3.1.1 自营餐厅

季度检测不合格的，罚款 5000-10000 元。两周之内复检，仍然不合格的约谈餐厅经理，直至停业整顿或撤销职务。

##### 4.3.1.2 合作管理餐厅

季度检测不合格的，罚款 5000-10000 元。两周之内复检，仍然不合格的停业整顿。

#### 4.3.2 消毒

##### 4.3.2.1 自营餐厅

季度检测不合格的，罚款 10000 元。两周之内复检，仍然不合格的约谈餐厅经理，直至停业整顿或撤销职务。

##### 4.3.2.2 合作管理餐厅

季度检测不合格的，罚款 10000 元。两周之内复检，仍然不合格的停业整顿。

4.4 第三方检测不合格的，被检查餐厅除缴纳罚款外，还应承担检测费。

4.5 罚款返还：自罚款后连续两个季度检测合格，罚款返还 50%；连续三个季度检测合格，返还剩余的 50%。连续两个季度检测不合格的，罚款不予返还。

本办法自发布之日起实施。

总务部

2019 年 6 月 13 日