

# 团 体 标 准

T/XXXXXXXX—XXXX

## 中小学校食堂餐具清洗消毒保洁规范

Specification for washing, disinfection, and cleaning of tableware in primary and secondary school canteens

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施



青岛市标准化协会发布

# 目 次

前言 .....	III
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 基本要求 .....	1
5 人员要求 .....	2
6 场所卫生要求 .....	2
7 设施设备要求 .....	2
8 清洗方法 .....	2
9 消毒方法 .....	3
10 保洁方法 .....	3
11 记录要求 .....	3
12 效果评价 .....	3

# 中小学校食堂餐用具清洗消毒保洁规范

## 1 范围

本文件规定了中小学校食堂餐用具清洗消毒的基本要求、人员要求、场所卫生要求、设施设备要求、清洗方法、消毒方法、保洁方法、记录要求、效果评价。

本文件适用于青岛市行政区域内中小学校食堂餐用具清洗消毒保洁。青岛市行政区域内的幼儿园及托育机构可参照执行。

## 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，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/T 9985 手洗餐具用洗涤剂
- 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 31651 食品安全国家标准 餐（饮）具集中消毒卫生规范
- GB 31654—2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- DB37/T 4199 中小学校食堂建设与设备配置规范
- DB37/T 4200 中小学校食堂管理与服务规范

## 3 术语和定义

GB 31651和GB 31654界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**学校食堂** school canteen

为学生和教职工提供就餐服务，具有相对独立的原料存放、食品加工制作、食品供应及就餐空间的场所。

[来源：DB37/T 4199—2020，3.1]

### 3.2

**餐用具** dining utensils

餐（饮）具和接触直接入口食品的容器、工具、设备。

[来源：GB 31654—2021，2.10]

### 3.3

**餐用具清洗** tableware cleaning

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/不浸泡、预洗、洗涤等步骤的全过程。

### 3.4

**餐用具消毒** tableware disinfection

利用物理（如沸水、蒸汽、洗碗机、消毒柜等）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清除或灭菌处理的过程。

## 4 基本要求

4.1 应制定相应的管理制度，包括但不限于：消毒剂物资采购管理制度、消毒设备设施管理制度、消毒工艺文件管理制度、餐具安全检验制度和从业人员培训考核制度。

4.2 清洗、消毒、保洁作业应符合 GB 31654 的要求。

4.3 清洗、消毒、保洁作业水质应符合 GB 5749 的要求。

## 5 人员要求

5.1 应具有食品安全的基础知识和技能。

5.2 应具有经卫生行政部门审批承担预防性健康检查的医疗卫生机构办理的健康证明。

5.3 应培训上岗，熟悉清洗消毒保洁岗位并能熟练的操作相关设备，应每年进行一次食品安全培训考核。

5.4 应保持良好个人卫生，作业前应洗手，对手进行消毒，穿戴清洁的工作衣帽，必要时戴口罩和手套。

## 6 场所卫生要求

6.1 学校食堂内应有专用的清洗、消毒、保洁工作场所，位置的选取应符合相应的工艺流程，场所面积应与作业能力相匹配，场所内应明亮、平整、干净、卫生，并具备良好的通风条件。

6.2 应划分专用场所用于放置清洗设备、消毒设备、保洁设备。

6.3 应设置用于存放消毒剂用品的隔离区域，并有明显的标识。

6.4 配有独立检验室的学校食堂，检验室不得建在清洗消毒区内，人员、设备、面积、布局设置应满足检验需要。

6.5 食物残渣等餐厨废弃物应倒入专用的废弃物存放设施内，以便统一处理。不应溢出废弃物存放设施，废弃物存放设施应及时清洁，必要时消毒。

6.6 应按照 GB 31654—2021 中第 10 章的要求，定期开展有害生物防治。

## 7 设施设备要求

7.1 消毒设备及设施的大小和数量应能满足食堂所需，同时应符合消毒产品管理的规定和食品安全要求。消毒设备应有温度、时间监控显示装置，易于清洗、消毒，便于操作、维修、保养。

7.2 餐具消毒水池应专用，水池应使用不锈钢或陶瓷等不透水材料制成，不易积垢并易于清洗。采用化学消毒或人工清洗热力消毒的，应设有足够数量的专用水池，至少有 3 个专用水池，提倡设置 4 个专用水池。

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

7.4 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。

7.5 采用洗碗机清洗消毒，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。

## 8 清洗方法

8.1 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：按餐具的类别分别放置；

c) 预洗：对去残后的餐具进行预冲洗（特别注意处理紧密粘结的饭团、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，对预洗后的餐具进行洗涤，然后冲洗干净。洗涤剂应符合 GB 14930.1 的规定。

8.2 采用手工清洗的，应包括但不限于以下步骤：

a) 分类：按餐具类别及形状分别放置；

b) 去残：用适当的工具刮掉餐具表面上的大部分残渣、污垢，放入浸泡池中；

- c) 浸泡:将餐具内的残渣、污垢刮掉后,放入浸泡池中浸泡 5 min~10 min,水温宜控制在 40℃~50℃;
- 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具刷净。手洗洗涤剂应符合 GB/T 9985 和 GB 14930.1 的规定;
- e) 冲洗:餐具洗涤完成后,在冲洗池中用流动水将餐具内外的残留洗涤剂冲洗干净,放入指定位置并沥干水份。

## 9 消毒方法

### 9.1 物理消毒

- 9.1.1 采用蒸汽、煮沸消毒,温度宜控制在 100℃,并保持 15 min 以上。
- 9.1.2 采用红外线消毒,温度宜控制在 120℃以上,并保持 10 min 以上。
- 9.1.3 采用热风循环消毒柜或洗碗机消毒,热风循环消毒柜、洗碗机按设备使用说明进行操作。
- 9.1.4 餐具消毒作业时应对消毒温度、消毒时间做好监控记录,发现不符合时应及时修正。

### 9.2 化学消毒

- 9.2.1 餐具在消毒前,应充分清洗干净,避免油垢影响消毒效果。
- 9.2.2 餐具消毒用消毒剂应符合 GB 14930.2 有关规定,并带有明确的标识。消毒剂应存放在专用隔离设施或区域内。
- 9.2.3 餐具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进行配制,固体消毒剂应充分溶解后使用。使用含氯消毒剂(不包括二氧化氯消毒剂)消毒的,消毒液中的有效氯浓度宜在 250 mg/L 以上,浸泡时间不少于 30 min;使用二氧化氯消毒剂消毒的,消毒液中的有效浓度宜在 100 mg/L~150 mg/L,浸泡时间为 10 min~20 min。
- 9.2.4 餐具消毒作业时应对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。
- 9.2.5 消毒后,餐具表面的消毒液应冲洗干净,并沥干或烘干。
- 9.2.6 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。

## 10 保洁方法

- 10.1 餐具清洗消毒后应沥干或烘干。
- 10.2 清洗消毒后的餐具应统一放在专用封闭的保洁设备内,摆放整齐,避免与其它杂物混放。应采取有效的保洁措施(如洗涤后在餐具外面加塑料膜),防止其再次污染。
- 10.3 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。
- 10.4 宜按照餐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。

## 11 记录要求

应对清洗、消毒、保洁过程进行相关的记录。记录包含但不限于:

- a) 洗涤剂、消毒剂等采购管理记录;
- b) 设备管理记录;
- c) 库房管理记录;
- d) 清洁卫生管理(包括消毒柜或洗碗机等设备的卫生管理)记录;
- e) 餐具安全检查记录(包括不合格检验记录及处理);
- f) 岗位人员培训管理记录;
- g) 文件记录等。

## 12 效果评价

### 12.1 清洗效果评价

清洗后的餐用具应干净无油污、无食物残渣。

### 12.2 消毒效果评价

12.2.1 消毒后的餐用具应干净光洁、无附着物、无异味。

12.2.2 消毒记录应完整，包括消毒时间、消毒方法、消毒人员等信息。

### 12.3 保洁效果评价

12.3.1 保洁后的餐用具表面应光洁、干燥、无异物、无异味。

12.3.2 鼓励学校食堂配备多功能快检仪进行自检工作，定期开展洁净度检验及消毒效果检验自我评价，或每半年送有资质的检验机构验证消毒效果，消毒后的餐用具应符合 GB 14934 的要求。

---

# 团体标准

《中小学校食堂餐用具清洗消毒保洁规范》

编制说明

## 一、工作简况

### （一）任务来源

本标准由青岛市市场监督管理局组织编制，由青岛市标准化协会归口。

本标准主要起草单位：青岛市市场监督管理局、青岛市教育局、青岛市卫生健康委员会、通标标准技术服务（青岛）有限公司、青岛市产品质量检验研究院、青岛市标准化研究院、青岛市技术标准科学研究所、中国海洋大学食品科学与工程学院、青岛市第二十六中学、青岛市市北区第二实验幼儿园、青岛金门路小学。

### （二）制定的目的和意义

目的：本团体标准的制定旨在通过制定详细、系统的中小学校食堂餐用具清洗消毒保洁规范，提高操作有效性，降低因餐饮具问题造成食品安全事件的可能性，提升学校食品安全水平。

意义：学生群体食品安全工作具有高度敏感性，近年来，全国学校和养老机构食堂食品安全事件时有发生，引起社会广泛关注。虽然青岛市学校食堂食品安全抽检总体合格率较高，但在抽检不合格批次中，餐用具消毒不合格问题占比相对较高，发生学生群体性食品安全事件的可能性仍然存在。对学校食堂餐用具清洗消毒保洁规程进行进一步规范，能够提高学生群体食品安全保障水平。

### （三）标准编制过程

2024年11月，标准立项。



根据青岛市标准化协会任务要求，青岛市市场监督管理局、青岛市教育局、青岛市卫生健康委员会、通标标准技术服务（青岛）有限公司、青岛市产品质量检验研究院、青岛市标准化研究院、青岛市技术标准科学研究所、中国海洋大学食品科学与工程学院、青岛市第二十六中学、青岛市市北区第二实验幼儿园、青岛金门路小学成立了标准起草小组，开展标准编制工作。

标准起草小组成员认真学习了 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》，结合标准制定工作程序的各个环节，进行了探讨和研究。

标准起草小组经过技术调研、咨询，收集、消化有关资料，于2024年11月21日编写完成了团体标准《中小学校食堂餐用具清洗消毒保洁规范》的草案稿，现公开征求意见。

## **二、标准编制原则和主要内容**

### **（一）编制原则**

本标准的制定工作遵循“统一性、协调性、适用性、一致性、规范性”的原则，本着先进性、科学性、合理性和可操作性的原则，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》给出的规则编写。

### **（二）主要内容及其说明**

在内容结构上，《中小学校食堂餐用具清洗消毒保洁规范》包括术语和定义、基本要求、人员要求、场所卫生要求、设施设备要求、清洗方法、消毒方法、保洁方法、记录要求、效果评价的内容。

(1) 术语和定义：对“学校食堂”、“餐用具”、“餐用具清洗”、“餐用具消毒”给出了定义。

#### (2) 基本要求

规定了相应的管理制度、清洗、消毒、保洁作业应符合的要求等内容。

#### (3) 人员要求

包含人员的食品安全基础知识技能、上岗应具备健康证明、培训上岗及食品安全培训考核、个人卫生的要求等内容。

#### (4) 场所卫生要求

包含学校食堂内清洗、消毒、保洁工作场所的作业能力、场所内卫生、设备区域划分、布局设置要求、食物残渣处理、有害生物防治的要求等内容。

#### (5) 设施设备要求

包含消毒设备及设施的大小数量及设备应有的装置功能消毒水池的数量匹配及材质要求、设施设备检验要求及定期保养消毒除垢要求等内容。

#### (6) 清洗方法

包含机器清洗、手工清洗各环节的具体要求。

#### (7) 消毒方法

包含物理消毒、化学消毒各环节的具体要求。

#### (8) 保洁方法

包含餐用具消毒后保洁环节采用的方式、存放要求、标识及定期清洁消毒要求、避免污染的要求等内容。

#### (9) 记录要求

包含对清洗、消毒、保洁各环节应记录的内容具体要求。

#### **(10) 效果评价**

包括清洗效果评价、消毒效果评价、保洁效果评价的要求等内容。

**三、标准中如果涉及专利，应有明确的知识产权说明**  
本标准未涉及专利及知识产权问题。

**四、采用国际标准和国外先进标准的情况，与国际、国内同类标准水平的对比情况**

无。

**五、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系**  
与《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国标准化法实施条例》、《团体标准管理办法》等有关法律、法规保持一致。

#### **六、重大分歧意见的处理经过和依据**

无

#### **七、贯彻标准的要求和措施建议**

本标准发布后，应向所有单位进行宣传、贯彻，及相关人员推荐执行本标准。

#### **八、废止现行有关标准的建议**

无

#### **九、其他应予说明的事项**

无

标准起草工作组

2024年11月21日

# 团 体 标 准

T/XXXXXXX—2024

## 中小学校食堂大宗食品原料采购规范

Specification for bulk food ingredient procurement in primary and secondary school canteens

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施



青岛市标准化协会发布

青岛市标准化协会（QDAS）是由青岛市从事标准化研究与应用的单位和个人自愿组织的非营利性社会组织。制定青岛市标准化协会标准（以下简称：青标协标准），满足市场需要，增加标准的有效供给，是青岛市标准化协会的工作内容之一。中国境内的团体和个人，均可提出制、修订青标协标准的建议并参与有关工作。

青标协标准按《青岛市标准化协会团体标准管理办法》进行制定和管理。

青标协标准草案经向社会公开征求意见，并得到参加审定会议的 75%以上的专家、成员的投票赞同，方可作为青标协标准予以发布。

在本标准实施过程中，如发现需要修改或补充之处，请将意见和有关资料寄给青岛市标准化协会，以便修订时参考。

本标准版权为青岛市标准化协会所有，除了用于国家法律或事先得到青岛市标准化协会的许可外，不得以任何形式或任何手段复制、再版或使用本标准及其章节，包括电子版、影印件，或发布在互联网及内部网络等。

# 目 次

前言 .....	III
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 总体要求 .....	2
5 采购人员岗位要求 .....	2
5.1 基本素质 .....	2
5.2 岗位职责 .....	2
6 供应商选择、管理和退出 .....	2
6.1 供应商选择 .....	2
6.2 供应商管理 .....	3
6.3 供应商退出 .....	3
7 采购查验 .....	3
7.1 基本要求 .....	3
7.2 查验记录 .....	3
7.3 蔬果查验 .....	3
7.4 生猪肉查验 .....	4
7.5 禽肉查验 .....	4
7.6 水产品查验 .....	5
7.7 蛋与蛋制品查验 .....	5
7.8 豆制品查验 .....	5
7.9 植物油查验 .....	6
7.10 粮食查验 .....	6
7.11 乳制品查验 .....	6
8 货物管理 .....	6
8.1 入库管理 .....	7
8.2 库存管理 .....	7
8.3 出库管理 .....	7
9 食品安全突发事件应急处置 .....	7
9.1 基本原则 .....	7
9.2 处置要求 .....	8
参考文献 .....	9

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/855303241140012011>