

黑龙江省市场监督管理局 黑龙江省教育厅文件 黑龙江省卫生健康委员会

黑市监联〔2024〕7号

黑龙江省市场监督管理局等三部门 关于印发《黑龙江省学校食堂餐用具清洗消毒 保洁指南》的通知

各市（地）市场监管局、教育局、卫生健康委：

现将《黑龙江省学校食堂餐用具清洗消毒保洁指南》印发给你们，请参考指南开展相关工作。



黑龙江省市场监督管理局



黑龙江省教育厅



黑龙江省卫生健康委员会

2024年3月6日

黑龙江省学校食堂餐用具清洗消毒保洁指南

为保障在校师生饮食安全，提高学校食品安全管理能力，严防严控餐用具安全风险，根据《中华人民共和国食品安全法》《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》（GB31654-2021）《餐饮服务食品安全操作规范》《黑龙江省食品经营许可（餐饮类）审查细则》等相关规定，制定本指南。

一、术语和含义

1. 学校食堂：实施学历教育的各级各类学校、幼儿园（以下统称学校）食堂。

2. 餐用具：餐饮服务提供者给用餐者提供的用餐工具和接触直接入口食物的工具、容器和设备，包括碗、筷、杯、碟、匙、勺、刀、盆等。

3. 餐用具清洗：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、预洗、洗涤等步骤的全过程。

4. 餐用具消毒：利用物理（如热力、紫外、微波等）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杀灭或清除，使其达到无害化处理。

5. 餐用具保洁：消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，定位存放在专用的密闭保洁设施内，保持清洁。

温馨提示：学校食堂的餐具饮具要使用物理高温消毒。采购餐用具等食品相关产品必须符合食品安全国家标准。餐饮加工工具、

容器和设备，宜使用不锈钢材料，不宜使用木质材料，必须使用木质材料时，应避免对食品造成污染，盛放热食类食品的容器不宜使用塑料材料。

二、人员健康和卫生要求

（一）健康管理

从业人员应每年进行健康检查，取得健康合格证明后方可上岗，每天进行上岗前健康检查，必要时应进行临时健康检查。

（二）培训考核

应具有食品安全的基础知识和岗位技能，能熟练操作相关设备，应培训上岗，每学期至少进行一次食品安全培训考核，培训考核内容为有关餐饮食品安全的法律法规知识及本单位的食品安全管理制度、清洗消毒设备使用说明等。

（三）个人卫生

1. 应保持良好的个人卫生，作业前应洗手，需要时对手进行消毒，洗手消毒方法可参考附录《餐饮服务从业人员洗手消毒方法》。进行使用卫生间、用餐、饮水、吸烟等可能会污染手部的活动后，应重新洗净手部。

2. 从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工制作食品前应洗净手部并进行手部消毒，手部清洗消毒应符合《餐饮服务从业人员洗手消毒方法》。加工制作过程中，应保持手部清洁。出现下列情形时，应重新洗净手部：

a. 加工制作不同存在形式的食品前；

- b. 加工制作不同类型的食品原料前；
 - c. 接触非直接入口食品后；
 - d. 清理环境卫生、接触化学物品或不洁物品（落地的食品、受到污染的工具容器和设备、餐厨废弃物、钱币、手机等）后；
 - e. 触摸头发、耳朵、鼻子、面部、口腔或身体其他部位后；
 - f. 咳嗽、打喷嚏及擤鼻涕后；
 - g. 使用卫生间、用餐、饮水、吸烟等可能会污染手部的活动后。
3. 从业人员不宜化妆，穿戴清洁的工作衣帽，工作帽应能将头发全部遮盖住，不得披散头发，不得留长指甲、涂指甲油。工作时，佩戴的手表、手镯、手链、手串、戒指、耳环等饰物不得外露。
4. 必要时戴口罩和手套，如佩戴手套，佩戴前应对手部进行清洗消毒；手套应清洁、无破损，符合食品安全要求；手套使用过程中，应定时更换手套，应在重新洗手消毒后更换手套；手套应存放在清洁卫生的位置，避免受到污染。

（四）工作服

工作服宜为白色或浅色，应定点存放，工作服宜每天清洗更换。待清洗的工作服不得存放在食品处理区。工作服受到污染后，应及时更换。从业人员使用卫生间前，应更换工作服。

温馨提示：《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款规定，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：（六）食品生产经营者安排未取得健康证明或者患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品的工作。

三、场所环境卫生要求

（一）应具备餐用具清洗、消毒、保洁专用场所。设施、设备应定期维护,出现问题及时维修或者更换。食品处理区各功能区的卫生不应应对餐用具的清洗过程造成污染。

（二）场所内不应有食品腐败的气味和霉味，场所应有必要的净化或消毒设施。

（三）采用洗碗机清洗消毒的，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。

（四）采用消毒库消毒的，应在使用后进行擦洗打扫，保持内壁、层架、消毒车的洁净。

温馨提示：《餐饮服务食品安全操作规范》规定：学校食堂应设置独立隔间、区域或设施，存放环境卫生清扫清洁工具，与餐用具清洗消毒保洁区域区分。专用于清扫清洁工具的区域或设施，其位置不会污染食品和餐用具，并有明显的区分标识。

四、餐用具清洗消毒保洁要求

（一）餐用具清洗

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粒、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《食品安全国家标准 洗涤剂》的规定。
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5-10分钟；
 - 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。
 - 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。

（二）餐具消毒

应采用物理消毒，包含蒸汽、煮沸、红外线等热力消毒方法。
（因材料、大小等原因无法采用的除外）

- 1. 餐具消毒设备（消毒柜等）应连接电源，确保正常运转。定期检查餐具消毒设备或设施的运行状态。
- 2. 洗净的餐具应该侧放在消毒设备内，确保沥干积水。餐用

具之间应留有一定间隙，确保均匀受热。

3. 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。

4. 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。

5. 采用洗碗机、消毒库消毒的，应定期检查清洗消毒设施设备是否处于良好状态。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。

（三）餐用具保洁

餐用具清洗消毒后宜沥干或烘干。采用擦干方式的，专用抹布经清洗消毒方可使用，防止餐用具受到污染。清洗消毒后的餐用具应统一放在专用封闭的保洁设施内，摆放整齐。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，保洁设施内不应存放其它物品。鼓励按照餐用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。

温馨提示：《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款规定，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：（五）餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前未经洗净、消毒或者清洗消毒不合格，或者餐饮服务设施、设备未按

规定定期维护、清洗、校验。

温馨提示：《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，消毒餐（饮）具中阴离子合成洗涤剂和大肠杆菌不得检出。消毒餐（饮）具检出阴离子合成洗涤剂的原因，可能是用于清洗餐（饮）具的洗涤剂不符合标准，也可能是洗涤剂未彻底冲洗干净等。消毒餐（饮）具检出大肠杆菌的原因一般是餐（饮）具消毒灭菌不彻底，也可能是餐（饮）具存放区域不洁净，造成了二次污染等。

附录

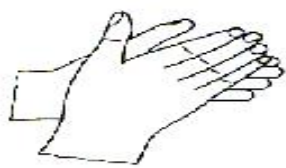
餐饮服务从业人员洗手消毒方法

(资料性附录)

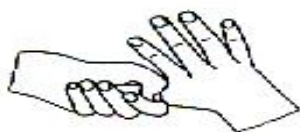
一、洗手程序

1. 打开水龙头，用自来水（宜为温水）将双手弄湿。
2. 双手涂上皂液或洗手液等。
3. 双手互相搓擦 20 秒（必要时，以洁净的指甲刷清洁指甲）
工作服为长袖的应洗到腕部，工作服为短袖的应洗到肘部。
4. 用自来水冲净双手。
5. 关闭水龙头（手动式水龙头应用肘部或以清洁纸巾包裹水龙头将其关闭）。
6. 用清洁纸巾、卷轴式清洁抹布或干手机干燥双手。

二、标准的清洗手部方法



1. 掌心对掌心搓擦 2. 手指交错掌心对手背搓 3. 手指交错掌心对掌心搓擦



4. 两手互握互搓指背

5. 拇指在掌中转动搓擦

6. 指尖在掌心中搓擦

三、标准的消毒手部方法

消毒手部前应先洗净手部，然后参照以下方法消毒：

方法一：将洗净后的双手在消毒剂水溶液中浸泡 20~30 秒。

方法二：取适量的乙醇类等免洗手消毒剂于掌心，按照标准的清洗手部方法充分搓擦双手 20~30 秒，搓擦时保证手消毒剂完全覆盖双手皮肤，直至干燥。

