

DB3306

浙江省绍兴市地方标准

DB3306/T XX—202X

餐用具消毒房管理规范

Management specification for tableware disinfection room

202X-XX-XX 发布

202X-XX-XX 实施

绍兴市市场监督管理局 发布

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 组织和人员管理	1
5 设施和设备管理	2
6 流程管理	2
7 数字化管理	4
8 安全管理	4
9 消毒效果监督	4
10 记录管理	4
11 评价与改进	4
附录 A （资料性） 餐用具消毒记录	5
附录 B （资料性） 餐用具消毒房管理检查表	6
参 考 文 献	8

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。

本文件由绍兴市新昌县市场监督管理局提出。

本文件由绍兴市市场监督管理局归口。

本文件起草单位：绍兴市新昌县市场监督管理局、绍兴市上虞区标准化研究院、苏州市大众餐饮行业协会、苏州市苏帮菜餐饮文化博物馆、浙江鹿鼎厨具有限公司、绍兴市餐饮业和烹饪协会、绍兴市新昌县教育体育局、浙江省新昌中学、新昌县机关事务服务中心、新昌县公安局、新昌县中医院、新昌阳光福利中心。

本文件主要起草人：潘汉行、潘佳健、章霄君、赵国明、骆来信、贾楠、程玉娥、潘肖军、章叶奇、杨德兴、吴玉立、吕超、顾大正、俞永江、杨红初、杨林霞、赵晓辉、王育英。

餐用具消毒房管理规范

1 范围

本文件规定了餐用具消毒房管理的术语和定义、组织和人员管理、设施和设备管理、流程管理、数字化管理、安全管理、消毒效果监督、记录管理、评价与改进。

本文件适用于餐饮服务经营者、单位食堂等餐饮服务提供者对餐用具消毒房的管理。

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 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB 17988 食具消毒柜安全和卫生要求

GB 31654—2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

餐用具 tableware

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]

3.2

消毒房 disinfection room

按照设计建设，集消毒、烘干、保洁多功能为一体的，通过物理加热方式对餐用具进行消毒的设备。

4 组织和人员管理

4.1 组织管理

4.1.1 餐饮服务提供者应按照相关法律法规要求进行合法经营和管理，保证餐用具消毒质量，接受社会监督，承担社会责任。

4.1.2 应建立健全餐用具消毒房操作规程和有关管理制度。

4.2 人员管理

- 4.2.1 应配备餐用具消毒房管理人员和作业人员，管理人员和作业人员的数量根据消毒房的规模和需求确定。
- 4.2.2 管理人员应熟练掌握消毒房管理知识和操作技能，作业人员应熟练掌握消毒房操作技能。
- 4.2.3 应对管理人员和作业人员进行培训，培训内容包括但不限于：
- a) 餐用具消毒工作要求；
 - b) 消毒房操作规程；
 - c) 用电安全要求；
 - d) 食品安全要求；
 - e) 应急处置要求。

5 设施和设备管理

- 5.1 餐用具消毒房的安全性能和卫生要求应符合 GB 17988 等相关标准。
- 5.2 应使用专用的抹布、拖把等工具对消毒房每日进行清洁。清洁前应切断电源；清洁时不应用水冲刷；清洁后，消毒房及其货架和餐车应无油腻、无灰尘、无污渍、无异味。
- 5.3 消毒房及相关设备出现安全隐患或可能影响餐用具消毒效果的情况时，应停止使用。
- 5.4 应定期检查消毒房电路、风路、各种管道运行情况，及时更换可能影响消毒房正常运行的部件。风机、加热管等设备应每季度保养一次；监测、记录及智能化控制的有关仪表、设施设备应每年校验一次。
- 5.5 应每年对消毒房工作性能进行评估，必要时可进行消毒效果性能测试。

6 流程管理

6.1 操作流程

餐用具消毒房操作流程图见图 1。

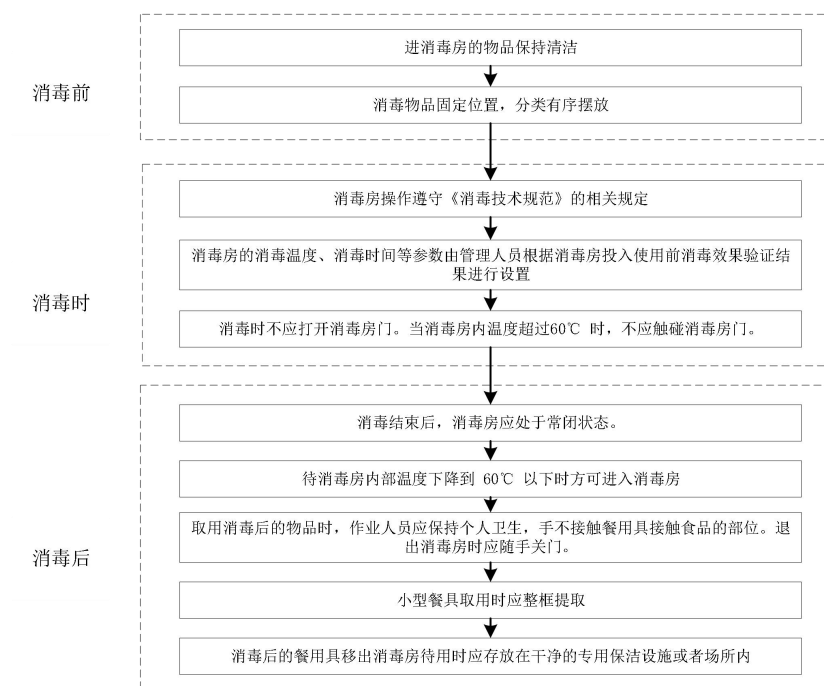


图1 餐具消毒房操作流程

6.2 消毒要求

6.2.1 消毒前

- 6.2.1.1 作业人员应保持个人卫生，在作业前应进行洗手消毒，穿戴整洁的工作服、帽、鞋、手套，头发、佩戴的饰物应不外露，不留长指甲、化妆等。
- 6.2.1.2 进消毒房的物品（包括餐具、饮具、食品容器、食品加工工具、设备、餐车等）应保持清洁。
- 6.2.1.3 塑料等不耐高温材料制作的餐具和其他物品不应进消毒房消毒。
- 6.2.1.4 待消毒物品应摆放在货架或餐车上固定位置，分类、有序摆放，与地面保持 20 cm 以上。
- 6.2.1.5 待消毒物品摆放以及餐车排列时应留有合理间隙，离墙宜 10 cm 以上，保证空气流通，不应积存水分。
- 6.2.1.6 汤桶、盆等大容器应横放在货架上，不应采用桶口朝上或朝下倒扣方式摆放。
- 6.2.1.7 汤碗、调羹、筷子等小型餐具应采用合适的不锈钢货框盛放，再整框放置到货架或餐车上进行消毒。

6.2.2 消毒时

- 6.2.2.1 消毒房操作应遵守《消毒技术规范》的相关规定。
- 6.2.2.2 消毒房的消毒温度、消毒时间等参数应由管理人员根据消毒房投入使用前消毒效果验证结果进行设置。
- 6.2.2.3 消毒时不应打开消毒房门。当消毒房内温度超过 60℃ 时，不应触碰消毒房门。

6.2.3 消毒后

- 6.2.3.1 消毒结束后，消毒房应处于常闭状态。
- 6.2.3.2 消毒后的餐具应符合 GB 14934 的规定。

- 6.2.3.3 消毒房内部温度下降到 60℃ 以下时方可进入消毒房。
- 6.2.3.4 每次消毒后，作业人员应对餐用具进行消毒质量感官检查，餐用具应表面光洁、干燥、无油渍、无水渍、无异味、无异物。管理人员对餐用具消毒质量感官检查应每周不少于一次。
- 6.2.3.5 取用消毒后的物品时，作业人员应保持个人卫生，佩戴清洁的手套，手不应接触餐用具接触食品的部位。退出消毒房时应随手关门。
- 6.2.3.6 消毒后的小型餐具取用时应整框提取，避免二次污染。
- 6.2.3.7 消毒后的餐用具移出消毒房待用时应存放在干净的专用保洁设施或场所内，防止二次污染。
- 6.2.3.8 消毒房内尚有已消毒的餐用具时，不应将未消毒的物品转入消毒房存放。无法避免前述情况时，应采取有效措施，防止已消毒的餐用具受到污染。

7 数字化管理

- 7.1 宜采用先进技术和装备，对餐用具消毒房实施数字化管理。
- 7.2 相关主管部门有要求时，应按相应要求开展餐用具消毒房数字化管理工作。

8 安全管理

- 8.1 应制定火灾、设备故障、停电、人员伤害等事故的管理制度和应急预案，并定期组织开展应急演练。每季度组织一次制度执行情况检查。
- 8.2 应建立事故风险因素辨识和应急响应机制，宜安装必要的报警装置，对餐用具消毒质量、作业人员安全等事故及时作出有效响应。
- 8.3 应在醒目位置张贴应急处置程序，公示应急联系人及联系方式等信息。
- 8.4 存放在消毒房内的餐用具受到污染时应重新清洗消毒。

9 消毒效果监督

- 9.1 消毒房在投入使用前应进行消毒效果验证。
- 9.2 具有下列情形之一时，应对消毒房进行消毒效果确认，必要时可委托有资质检验机构检验：
 - a) 投入使用后运行半年以上；
 - b) 改造、维修或较长时间停用后重新启用。

10 记录管理

- 10.1 应建立餐用具消毒房运行记录、餐用具消毒记录（见附录 A）、餐用具消毒房管理检查表（见附录 B）等。
- 10.2 各项记录应及时、准确、清晰、完整，不随意涂改。记录应有相关人员签字，记录保存时间应不少于 2 年。

11 评价与改进

- 11.1 应畅通意见反馈渠道，接受相关部门和社会的监督，并及时接收和处理相关意见。
- 11.2 应建立消毒房管理评价制度，宜采取自我评价、社会评价等方式对餐用具消毒房管理情况进行评价，根据评价结果及时改进。

附 录 A
(资料性)
餐用具消毒记录

表A.1餐用具消毒记录。

表 A.1 餐用具消毒记录

日期	消毒物品	消毒数量	消毒温度	消毒时间 (时长)	消毒效果 评价	作业人员	管理人员	备注

附 录 B
(资料性)
餐用具消毒房管理检查表

表B.1餐用具消毒房管理检查表。

表 B.1 餐用具消毒房管理检查表

检查时间：

检查地点：

检查人员：

检查项目	检查内容	检查结果	备注
一、组织管理	餐饮服务提供者应按照相关法律法规要求进行合法经营和管理，保证餐用具消毒质量，接受社会监督，承担社会责任。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	应建立健全餐用具消毒房操作规程和有关管理制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
二、从业人员管理	应配备餐用具消毒房管理人员和作业人员，管理人员和作业人员的数量根据消毒房的规模和需求确定。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	管理人员应熟练掌握消毒房管理知识和操作技能，作业人员应熟练掌握消毒房操作技能。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	应对管理人员和作业人员进行培训，培训内容包括但不限于： 1. 餐用具消毒工作要求； 2. 消毒房操作规程； 3. 用电安全要求； 4. 食品安全要求； 5. 应急处置要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
三、设施设备管理	餐用具消毒房的安全性能和卫生要求应符合 GB 17988 等相关标准要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	应使用专用的抹布、拖把等工具对消毒房每日进行清洁。清洁前应切断电源；清洁时不应用水冲刷；清洁后，消毒房及其货架和餐车应无油腻、无灰尘、无污渍、无异味。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	消毒房及相关设备出现安全隐患或可能影响餐用具消毒效果的情况时，应停止使用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	应定期检查消毒房电路、风路、各种管道运行情况，及时更换可能影响消毒房正常运行的部件。风机、加热管等设备应每季度保养一次；监测、记录及智能化控制的有关仪表、设施设备应每年校验一次。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	应每年对消毒房工作性能进行评估，必要时可进行消毒效果性能测试。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
四、流程管理	消毒前： 1. 作业人员应保持个人卫生，在作业前应进行洗手消毒，穿戴整洁的工作服、帽、鞋、手套，头发、佩戴的饰物应不外露，不留长指甲、化妆等。 2. 进消毒房的物品（包括餐具、饮具、食品容器、食品加工工具、设备、餐车等）应保持清洁。 3. 塑料等不耐高温材料制作的餐用具和其他物品不应进消毒房消毒。 4. 待消毒物品应摆放在货架或餐车上固定位置，分类、有序摆放，与地面保持 20 cm 以上。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

	5. 待消毒物品摆放以及餐车排列时应留有合理间隙，离墙宜 10 cm 以上，保证空气流通，不应积存水分。 6. 汤桶、盆等大容器应横放在货架上，不应采用桶口朝上或朝下倒扣方式摆放。 7. 汤碗、调羹、筷子等小型餐具应采用合适的不锈钢货框盛放，再整框放置到货架或餐车上进行消毒。		
	消毒时： 1. 消毒房操作应遵守《消毒技术规范》的相关规定。 2. 消毒房的消毒温度、消毒时间等参数应由管理人员根据消毒房投入使用前消毒效果验证结果进行设置。 3. 消毒时不应打开消毒房门。当消毒房内温度超过 60℃ 时，不应触碰消毒房门。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	消毒后： 1. 消毒结束后，消毒房应处于常闭状态。 2. 消毒后的餐用具应符合 GB 14934 的规定。 3. 消毒房内部温度下降到 60℃ 以下后方可进入消毒房。 4. 每次消毒后，作业人员应对餐用具进行消毒质量感官检查，餐用具应表面光洁、干燥、无油渍、无水渍、无异味、无异物。管理人员对餐用具消毒质量感官检查应每周不少于一次。 5. 取用消毒后的物品时，作业人员应保持个人卫生，佩戴清洁的手套，手不应接触餐用具接触食品的部位。退出消毒房时应随手关门。 6. 消毒后的小型餐具取用时应整框提取，避免二次污染。 7. 消毒后的餐用具移出消毒房待用时应存放在干净的专用保洁设施或场所内，防止二次污染。 8. 消毒房内尚有已消毒的餐用具时，不应将未消毒的物品转入消毒房存放。无法避免前述情况时，应采取有效措施，防止已消毒的餐用具受到污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
五、数字化管理	宜采用先进技术和装备，对餐用具消毒房实施数字化管理。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	相关主管部门有要求时，应按相应要求开展餐用具消毒房数字化管理工作。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
六、安全管理	应制定火灾、设备故障、停电、人员伤害等事故的管理制度和应急预案，并定期组织开展应急演练。每季度组织一次制度执行情况检查。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	应建立事故风险因素辨识和应急响应机制，宜安装必要的报警装置，对餐用具消毒质量、作业人员安全等事故及时作出有效响应。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	应在醒目位置张贴应急处置程序，公示应急联系人及联系方式等信息。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	存放在消毒房内的餐用具受到污染时应重新清洗消毒。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
七、消毒效果监督	消毒房在投入使用前应进行消毒效果验证。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	具有下列情形之一时，应对消毒房进行消毒效果确认，必要时可委托有资质检验机构检验： 1. 投入使用后运行半年以上； 2. 改造、维修或较长时间停用后重新启用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
八、记录要求	应建立餐用具消毒房运行记录、餐用具消毒记录等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	各项记录应及时、准确、清晰、完整，不随意涂改。记录应有相关人员签字，记录保存时间应不少于 2 年。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
九、评价与改进	应畅通意见反馈渠道，接受相关部门和社会的监督，并及时接收和处理相关意见。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	应建立消毒房管理评价制度，宜采取自我评价、社会评价等方式对餐用具消毒房管理情况进行评价，根据评价结果及时改进。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

参 考 文 献

- [1] 中华人民共和国卫生部《消毒技术规范》2002年版
 - [2] 《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市监总局公告2018年第12号）
 - [3] 市场监管总局办公厅 教育部办公厅关于印发《学校食堂和校外供餐单位复用餐饮具清洗消毒工作指引》的通知（市监餐饮发〔2024〕86号）
 - [4] 绍兴市食品药品安全委员会办公室关于印发《餐饮服务提供者餐用具消毒房操作指引（试行）》的通知（绍食药安委办〔2024〕9号）
-