

绍兴市地方标准《餐用具消毒房管理规范》 编制说明

(报批稿)

一、项目背景

1.产业现状

餐用具的卫生质量直接关系到用餐人员的食品安全与身体健康，因此，餐用具在使用前必须经过清洗消毒，这是餐饮食品安全工作的基本要求。餐用具的消毒不仅关系到大中型餐馆、集体用餐配送单位等餐饮服务经营者，还涉及机关、企事业单位、学校、养老机构等社会公共卫生安全。特别是学校学生和养老机构的老年人等，作为食品安全的高风险群体，更需关注。为确保公众饮食卫生，防止因餐具和用具不洁而引发的疾病传播，加强餐用具消毒工作是保障公共健康的重要举措之一。随着餐用具消毒房市场需求的持续增长，加强其管理已成为确保餐饮安全的重要环节。为深入贯彻习近平总书记关于食品安全的重要论述，全面准确贯彻新发展理念，确保食品安全作为民生工程、民心工程，必须做好餐用具消毒房的管理工作，规范餐用具消毒行业的卫生管理，持续提升集中消毒餐用具的卫生质量，全力推动绍兴食品安全卫生监督的高质量发展，守护好人民群众“舌尖上的安全”，为人民群众创造更多福祉。

上级部门高度重视消毒房管理工作、支持力度大。①国家层面：《中华人民共和国食品安全法》第三十三条规定：“餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前应当洗净、消毒，炊具、用具用后应当洗净，保持清洁”。2017年9月21日，国务院食

品安全办等 14 部门印发《关于提升餐饮业质量安全水平的意见》（食安办〔2017〕31 号），提出：“严把餐饮具清洗消毒关”。

②省级层面：2024 年 5 月 31 日，浙江省教育厅、浙江省市场监督管理局、浙江省财政厅《关于印发中小校园食品安全和膳食经费管理突出问题专项整治工作方案的通知》（浙教厅函〔2024〕100 号）明确规定：“配全清洗消毒设备设施。学校食堂配备餐饮具清洗、消毒、保洁设施，大容器消毒设置专用热风消毒房或物理消毒设施”。

③市级层面：2022 年 3 月 11 日，绍兴市市场监督管理局、绍兴市教育局印发《关于进一步做好校园餐用具清洗消毒保洁工作的通知》，提出：“进一步做好学校食堂餐用具清洗消毒保洁工作……确保餐用具清洗消毒和保洁工作程序到位”。近年来，绍兴市在学校食堂创新探索消毒、保洁一体的“消毒房”建设，有效破解了餐用具消毒“量多体大”难题，获得国家市场监督管理总局和浙江省市场监督管理局的高度肯定。

2024 年 5 月 24 日，绍兴市食品药品安全委员会办公室印发《餐饮单位餐用具消毒房操作指引（试行）》的通知（绍食药安委办〔2024〕9 号），呼吁各地各部门结合实际以学校食堂、幼儿园食堂、医疗机构食堂、大型餐饮、集体用餐配送单位、中央厨房等为重点，以新建、改建、扩建为时机，提前介入，积极推广餐用具“消毒房”建设，持续提升我市餐饮服务单位餐用具消毒水平，不断夯实食品安全工作基础。国家、省级、绍兴市政策的推动，为餐用具消毒房管理提供了路径遵循和有力指导。

餐用具消毒房应用单位范围广、数量和规模日益增加。截至 2024 年 8 月，据绍兴市市场监管局及绍兴市教育局统计，全市

已建成使用的消毒房分布情况如下：新昌 70 个，嵊州 25 个，柯桥 23 个，越城区 16 个，诸暨 65 个，上虞 11 个。新昌县作为绍兴市餐用具消毒房建设的先行者，积累了丰富的经验。新昌县市场监管局联合县教体局在学校大力推进消毒房建设，2017 年建成第 1 个，2018 年建成 6 个，2019 年建成 14 个，除了学校，还有养老机构等其他单位也加入了建设行列。目前，新昌已建成消毒房 70 个，因学校撤并，截止目前，全县学校共建成专用消毒房 54 个，中小学和公办幼儿园食堂消毒房覆盖率达 94.33%。目前尚有 12 个消毒房正在建设中，另有 1 个处于规划阶段。随着工作的持续推进，全市消毒房建设数量也不断增加。绍兴市内 300 人以上中小学校的消毒房已经建成 223 个，覆盖率达 64.3%。参观过新昌消毒房的学校及其他单位也着手建设自己的消毒房。为新昌承建过消毒房的厨具公司，包括宁波爱斯凯、哈能、甬欣、天一、绍兴新星、杭州九龙等，也将新昌县的消毒房模式推广至其他地区。

餐用具消毒房管理工作缺乏统一规范、急需标准解决。随着餐用具消毒房逐渐推广，由于缺乏统一的餐用具消毒房管理标准，存在问题也逐渐增多。一是由于消毒房运营的单位数量逐年增多，运营单位的管理模式、运行规范存在较大差异。二是工作人员的卫生意识薄弱、操作不规范，导致消毒后储存不当等系列问题。三是消毒房在运行管理上的疏忽，可能带来安全隐患，这包括使用过程中的人身安全和餐用具消毒的质量安全。因此，制订一项针对餐用具消毒房管理的标准显得尤为迫切。

本标准旨在解决餐饮具消毒房管理中存在的问题，通过规定

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、评价与改进等内容，使餐用具消毒房从硬件到管理的双标准化有据可依，为消毒房的合理运营管理提供统一的执行规范，为监管部门监督餐用具消毒房的运营管理提供具体而有效的依据。同时，也为全市乃至全省消毒房管理提供可复制、可推广的经验和样板。

2.国内外现行相关法律、法规情况

《中华人民共和国食品安全法》（2021年4月29日第二次修正）

《中华人民共和国食品安全法实施条例》（中华人民共和国国务院令 第721号）

《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告〔2018〕12号）

《国务院食品安全办等14部门关于提升餐饮业质量安全水平的意见》（食安办〔2017〕31号）

《浙江省教育厅 浙江省市场监督管理局 浙江省财政厅关于印发中小校园食品安全和膳食经费管理突出问题专项整治工作方案的通知》（浙教厅函〔2024〕100号）

绍兴市食品药品安全委员会办公室关于印发《餐饮单位餐用具消毒房操作指引（试行）》的通知（绍食药安委办〔2024〕9号）

绍兴市市场监督管理局 绍兴市教育局《关于进一步做好校园餐用具清洗消毒保洁工作的通知》

绍兴市教育局 绍兴市市场监督管理局 绍兴市财政局《关于

印发中小校园食品安全和膳食经费管理突出问题专项整治工作方案的通知》（绍市教〔2024〕44号）

上述政策法规的出台，推动了餐用具消毒房管理工作有序开展，为制订《餐用具消毒房管理规范》提供了很好的借鉴作用。

3.国内外现行相关标准情况

目前，国家和浙江省、绍兴市内尚无餐用具消毒房管理相关标准。

本标准在制定过程中引用的国家标准清单如下：

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

本标准与当前实施的强制性标准相互协调、保持一致，并未出现交叉矛盾的情形。

二、工作简况

1.任务来源

2024年8月，由绍兴市新昌县市场监督管理局向绍兴市市场监督管理局提出申请，经立项论证通过后，标准化工作小组广泛开展调研和文献查阅，参考相关法律法规和现行标准，编制该文件。

2.协作单位

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。

3. 主要工作过程

(1) 标准研制工作组成立

2024年6月，绍兴市新昌县市场监督管理局成立了标准研制工作组，召开标准研制计划会议；确立标准研制的思路和大方向；确定标准研制工作的分工、内容、进度计划等。

(2) 材料收集与实地调研

2024年7—8月，标准研制组收集整理有关餐用具消毒房管理的政策文件，现有国家、行业及地方标准、相关文献资料等，向有关部门进行实地调研，并邀请专家进行指导，为标准框架的明确和规范标准的起草提供了基础素材。

(3) 标准草案编制

2024年8月，标准研制组通过多次讨论和调研，编制完成了标准草案和立项建议书，并向绍兴市市场监督管理局提交了立项建议书。

(4) 标准立项

2024年9月27日，召开了由绍兴市市场监督管理局组织的

标准立项会，此次会议由 9 位相关领域的专家组成。并对标准名称、术语和定义、标准框架结构、主要内容、重点问题、规范性描述等作了修改和建议，具体修改以下：① 增加资料性附录，明确消毒工作流程，工作要求；② 增加消毒质量和效果的监督与评价；③ 明确先进性指标的界定。

立项会后，标准研制组针对专家意见逐一进行了修改，一是增加了餐用具消毒记录、餐用具消毒房管理检查表 2 个附录，并在标准文本中增加了“操作流程”，明确消毒工作流程、工作要求；二是增加了“消毒效果监督”这一章节内容；三是明确了先进性指标的界定，如：在“设施和设备管理”这一章节，明确了风机、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）标准征求意见

标准研制组于 2024 年 10 月 10 日开始向科研院校、企事业单位等征求意见，本次“征求意见稿”发送单位共 18 家，回函的单位有 15 家，提出建议的共 9 家，收到建议 14 条，采纳 10 条，部分采纳 1 条，不采纳 3 条。

绍兴市地方标准《餐用具消毒房管理规范》征求意见汇总表

序号	章条编号	提出意见		提出单位或个人姓名	修改情况 (采纳/不采纳)	不采纳理由
		原稿	改为			
1	9.2.3.6	餐饮具清洗消毒结束后,及时清理地面、水池卫生,及时处理餐厨废弃物,做到地面无积水,池内无残渣、废弃物存放容器内外清洁。	建议可适当的增加到9.2.3.6条规范中	宁波市甬欣厨房工程有限公司	不采纳	提出的意见是针对餐饮具清洗后场所的清洁,不属于消毒房管理的范畴
2	/	/	<p>产品安全要求</p> <p>电控设计参照 GB 50054,使电控设计标准化。</p> <p>风机过载、堵转、短路应进行保护。</p> <p>超温及故障报警(声、光报警)高温过程中出现超温状况,则亮红灯温度超过所设定时,超温保护会自动切断电源。</p> <p>室内高温防爆照明灯,应带金属罩壳。</p> <p>加热和风机联动设计,风机没有运行时,加热不能工作。</p>	绍兴市新星厨房设备有限公司	不采纳	属于消毒房产品建设的内容,不适用于管理内容

			<p>风机应过载报警保护，无风报警保护。</p> <p>整体设备应具有定时功能，时间到自动停机。</p>			
3	3.2	/	明确“消毒房”的术语和定义，写明出处	新昌县中屹科技有限公司	部分采纳	“消毒房”定义出处出自文件，已在编制说明中写明
4	5.1.1	运行单位应具备相应的经营证照，包括《营业执照》等，且应在有效期内，不应超出经营许可范围。	建议删除“包括《营业执照》等，不应超出经营许可范围。”	嵊州市市场监督管理局	采纳	
5	5.1.2	宜开展诚信守法教育活动，建立诚信守法经营的企业文化。	建议删除 5.1.2。诚信守法经营就属于合法经营的一种，已在 5.1.1 中说过，不应再赘述	新昌县宏宇制冷有限公司	采纳	
6	5.2	/	建议明确配备管理人员、作业人员的数量，或者管理人员和作业人员的数量是如何确定的	新昌县中屹科技有限公司	采纳	
7	5.2.1	应配备餐用具消毒房专业管理人员以及负责消毒房操作的专职或兼职人员	应配备餐用具消毒房专业管理人员和消毒房专职或兼职的作业人员	新昌县恒盛机械有限公司	采纳	

8	5.2.5	作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,不应戴首饰、留长指甲、化妆等。	建议将“不应戴首饰”改为“佩戴的饰物不应外露。”	嵊州市市场监督管理局	采纳	
9	6.3	对消毒房进行清洁时应确保切断电源,并使用专用的抹布、拖把等工具,不应用水对消毒房进行冲刷清洗。	建议改为“对消毒房进行清洁前应切断电源,使用专用的抹布、拖把等工具,不应用水对消毒房进行冲刷清洗。”	新昌县七星中学	采纳	
10	6.6	注意检查电路、风路、各种管道运行情况,对风机、加热管等设备应每季度保养一次。对监测、记录及智能化控制的有关仪表、设施设备应每年校验一次,及时更换可能影响正常消毒的部件。	建议修改为“应定期检查消毒房电路、风路、各种管道运行情况,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。及时更换可能影响消毒房正常运行的部件。”	新昌县城东实验学校	采纳	
11	7.1	/	删除“明确职责”	新昌县鼓山小学	采纳	
12	7.4	从事待消毒餐用具转入消毒房、取用已消毒的餐用具、启动消毒房等消毒房操作的人员应相对固定,避免发生不当操作。	建议删除。5.2中已明确作业人员执行	新昌县鼓山小学	采纳	

13	9.1	/	“操作流程”改为“消毒流程”	浙江元大律师事务所	不采纳	操作流程比消毒流程的范围要广，不宜改成消毒流程
14	全文	/	文中“小时”、“分钟”分别改为“h”、“min”，并全文统一	浙江元大律师事务所	采纳	
15			无意见	诸暨市市场监督管理局		
16			无意见	上虞区市场监督管理局		
17			无意见	越城区市场监督管理局		
18			无意见	柯桥区市场监督管理局		
19			无意见	绍兴滨海新区管理委员会产业保障局		

注：共发送征求意见单位 18 家，回函 15 家；提出意见 9 家，意见 14 条；采纳意见 10 条，部分采纳意见 1 条，未采纳意见 3 条

（6）标准送审稿形成

2024年12月，标准研制组根据反馈的征求意见进行标准修改，形成标准送审稿。

（7）标准技术审查

2024年12月13日，召开了由绍兴市市场监督管理局组织的标准技术审查会，此次会议由9位相关领域的专家组成。专家对标准送审稿、编制说明等送审材料进行评审，给出审查意见，具体如下：① 修改“3.2 消毒房”定义；② 删除“4 基本要求”；③ 修改“5 组织和人员管理”、“6 设施和设备管理”相关内容；④调整章节顺序；⑤ 进一步完善编制说明。

技术审查会后，标准研制组针对专家意见逐一进行了修改，一是修改了“消毒房”的定义，直接引用了《餐饮单位餐用具消毒房操作指引（试行）》（绍食药安委办〔2024〕9号）中对“消毒房”的定义。二是删除“4 基本要求”。三是修改“5 组织和人员管理”、“6 设施和设备管理”相关内容，如：“组织管理”中删除了原5.1.1的内容，增加了“应建立健全餐用具消毒房操作规程和有关管理制度。”；“人员管理”中删除了原5.2.4、5.2.5的内容，将原5.2.6、5.2.7的内容放到“消毒要求”中；“设施和设备管理”将原6.2和6.3的内容进行整合、将原6.4和6.5的内容进行整合。四是重新调整了章节顺序。五是进一步完善编制说明，补充了立项会、技术审查会根据专家评审意见进行修改的说明，以及征求意见汇总表。

（8）标准报批稿形成

2024年12月中下旬，标准研制小组根据根据技术审查会专家审查建议，对标准送审稿进行审查，并根据专家意见对送审稿进行修改完善，并形成报批稿。

三、标准编制原则、主要内容及确定依据

1.编制原则

根据 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写原则》的规定，本标准编制严格遵循统一性、科学性、实用性原则：

（1）统一性原则。本标准文本编制结构统一，即标准中的章、条段等层次的排列结构统一；文体统一，即标准中的术语、图、符号等要素的编写表述统一。与国家政策、技术相协调，结合绍兴市实际，制定标准，在标准制定过程中，确保相关的技术内容与国家和省市所发布的政策、技术文件相一致，与市情相协调，在此基础上，结合实际，以科学性、合理性和可操作性为原则，制定标准。

（2）科学性原则。运用标准化原理和方法，剖析餐用具消毒房管理的关键要素，确定标准整体框架及主要技术内容。

（3）适用性原则。本标准在研制过程中，充分考虑的餐用具消毒房管理的工作需求，充分吸收全市的优秀经验。

2.确定主要内容的依据

（1）标准框架的确定

本标准在编制时，根据餐用具消毒房管理工作的开展确定标准的基本结构，标准框架由“范围、规范性引用文件、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”组成。

(2) 各章节内容的确定

本文件分为范围、规范性引用文件、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、评价与改进共 11 章。

第一章 范围

本章节规定了本文件的主要内容和适用范围。

第二章 规范性引用文件

本章节列出了引用标准明细。

第三章 术语与定义

本章节对“餐用具”“消毒房”进行了明确定义。

1) “餐用具”引用了 GB 31654—2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》对“餐用具”的定义。

2) “消毒房”引用了《餐饮单位餐用具消毒房操作指引（试行）》（绍食药安委办〔2024〕9 号）中对“消毒房”的定义。

第四章 组织和人员要求

本章节规定了消毒房运行组织和管理人员、作业人员等职责、岗位要求，结合调研实际和专家建议确定。

第五章 设施和设备管理

本章节规定了餐用具消毒房设施、设备的清洁、维护保养等要求，并结合调研实际和专家建议确定。

第六章 流程管理

本章节规定了餐用具消毒房消毒前、消毒时、消毒后的工作要求，参考《餐饮单位餐用具消毒房操作指引（试行）》（绍食

药安委办〔2024〕9号）中的4操作规范，并结合调研实际和专家建议确定。

第七章 数字化管理

本章节规定了对餐用具消毒房的数字化管理方面要求，结合调研实际和专家建议确定。

第八章 安全管理

本章节规定了餐用具消毒房管理的安全应急措施，包括安全应急制度制定、消毒操作时的安全要求等，结合调研实际和专家建议确定。

第九章 消毒效果监督

本章节规定了餐用具消毒房消毒效果的监督与检验要求，结合调研实际和专家建议确定。

第十章 记录管理

本章节规定了餐用具消毒房管理相关档案的记录要求，结合调研实际和专家建议确定。

第十一章 评价与改进

本章节规定了对餐用具消毒房管理的评价、改进等要求，结合调研实际和专家建议确定。

四、试验验证分析报告、相关技术和经济影响论证

截至2024年8月，据绍兴市市场监管局及绍兴市教育局统计，全市已建成使用的消毒房分布情况如下：新昌70个，嵊州25个，柯桥23个，越城区16个，诸暨65个，上虞11个。新昌县作为绍兴市餐用具消毒房建设的领跑者，积累了丰富的经验。新昌县市场监管局联合县教体局在学校大力推进消毒房建设，具

有丰富的业务工作经验。自 2016 年以来，在新昌县市场监管局的大力推动下，以新建、扩建、改建的学校食堂为主要对象，与县教育局联合推行学校食堂餐用具消毒房的配套建设，取得了显著成绩。截至目前，新昌县已建成并投入使用的餐用具消毒房 70 个，其中 54 个系学校（包括幼儿园）食堂所建。多年来，新昌县市场监管局始终致力于餐用具消毒房设计与建设的研究，对消毒房的运营管理进行深入调研，并与多家餐用具消毒房承建公司开展技术研讨，积累了丰富的理论成果与实践经验。2024 年 11 月 21 日，新昌县消毒房的先进经验在全国校园食品安全工作会议上作标杆典型连线，通过直播方式向全国推广，分享效果及经验实用性获市场监管总局肯定。本次连线以潜溪中学为标杆点位，详细介绍新昌“热风消毒房”经验做法，现场演绎整个布局流程操作，向全国各地参会人员推广中小学校食堂规范化建设“新昌经验”，此次连接分享全国共 5 个单位，新昌是绍兴市唯一连线分享单位。尤为值得一提的是，新昌消毒房还获得了中央检查组的高度肯定。这些成果和经验，为制订本项标准提供了坚实的技术支撑与示范效应。

五、重大意见分歧的处理依据和结果

无。

六、预期的社会效益及贯彻实施标准的要求、措施等建议

本文件发布以后，绍兴市新昌县市场监督管理局等单位将进一步推行标准的宣贯培训。本标准的实施推广预期达到以下效果：

一是进一步确保餐用具卫生、保障人民饮食安全。通过标准规范餐用具消毒房的管理，提高绍兴市餐饮行业特别是学校与机

关、企事业单位食堂的餐用具消毒质量，确保从业人员有效管理和规范操作，保证餐用具安全发挥良好的功效，切实保障人民群众饮食安全，不断提高人民群众的获得感、幸福感、安全感。

二是进一步提高消毒房管理、运营水平。标准对餐用具消毒房运营机构及管理人员、作业人员的工作职责、数字化管理等进行规范，有利于提高运营机构及从业人员业务水平，同时，标准对评价、改进进行规定，有利于促进消毒房的运营规范有序。

三是进一步规范、引领餐用具消毒行业发展。通过标准进一步细化对餐用具消毒房管理工作的标准要求，形成消毒房管理标准化新理念，以更高质量、更高水平统筹推进绍兴市餐用具消毒房管理工作，规范行业生态，规范餐用具消毒单位的生产经营管理，守护好人民舌尖上的安全和健康，促进餐用具消毒行业的健康发展。

四是进一步推广先进经验、形成示范效应。梳理总结绍兴市新昌县餐用具消毒房管理工作的经验和示范作用，促使绍兴市新昌县消毒房管理标准化走在全省乃至全国前列，辐射带动周边地区进行餐用具消毒房建设与管理，具有显著的可复制和可推广经验，更大范围地保障人民群众的饮食安全。

七、涉及专利的有关问题

无。

八、其他应当说明的事项

无。

《餐用具消毒房管理规范》标准研制工作组

2024年12月16日