

附件 1

餐饮具清洗消毒及使用指南

一、基本要求

- 1.建立餐饮具清洗消毒及使用管理制度。
- 2.使用清洁、消毒的餐饮用具。
- 3.已清洁消毒的餐饮具、用具要与未清洁消毒餐饮具、用具分开存放。
- 4.使用后的餐饮具、用具应存放在指定的位置。
- 5.减少一次性餐饮用具和不可降解餐饮用具的使用。

二、餐饮具使用要求

- 1.餐饮具应做到一客一用一消毒。
- 2.使用餐饮具集中消毒服务单位提供的餐饮具，应包装完好并确保在有效期内使用。
- 3.不得重复使用一次性餐饮具。

三、餐饮具清洗方法

（一）采用手工方法清洗的，应按以下步骤进行：

- 1.刮掉餐用具表面的食物残渣。
- 2.用含洗涤剂的溶液洗净餐用具表面。
- 3.用自来水冲去餐用具表面残留的洗涤剂。

（二）采用洗碗机清洗的，按设备使用说明进行规范操作。

四、餐饮具消毒方法

（一）物理消毒

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。

（二）化学消毒

主要为使用各种含氯消毒剂消毒，在确保消毒效果的前提下，可以采用其他消毒剂和参数。

方法之一：

使用含氯消毒剂（不包括二氧化氯消毒剂）的消毒方法：

1.严格按照含氯消毒剂产品说明书标明的要求配制消毒液，消毒液中的有效氯浓度宜在 250mg/L 以上。

2.将餐用具全部浸入配置好的消毒液中 5 分钟以上。

3.用自来水冲去餐用具表面残留的消毒液。

方法之二：

使用二氧化氯消毒剂的消毒方法：

1.严格按照产品说明书标明的要求配制消毒液，消毒液中的有效氯浓度宜在 100mg/L ~ 150mg/L。

2.将餐用具全部浸入配置好的消毒液中 10 ~ 20 分钟。

3.用自来水冲去餐用具表面残留的消毒液。

五、保洁方法

1.餐用具清洗或消毒后宜沥干、烘干。使用抹布擦干的，

抹布应专用，并经清洗消毒方可使用，防止餐用具受到污染。

2.及时将消毒后的餐用具应放入专用的密闭保洁设施内。