

中国连锁经营协会文件

中连协〔2022〕47号

关于发布团体标准《超市食品加工销售场所 清洁消毒实施指引》的公告

根据《中国连锁经营协会团体标准管理办法》及其实施细则等相关要求，现批准《超市食品加工销售场所清洁消毒实施指引》为中国连锁零售行业团体标准，编号为 T/CCFAGS 035-2022，自 2022 年 9 月 1 日起实施。

现予公告。

附件：《超市食品加工销售场所清洁消毒实施指引》



二〇二二年八月二十一日

T/CCFA

中国连锁经营协会团体标准

T/CCFAGS 035—2022

超市食品加工销售场所清洁消毒实施指引

Implementation guidelines for cleaning and disinfection of food processing and sales sites in supermarkets

2022 - 08 - 21 发布

2022 - 09 - 01 实施

中国连锁经营协会 发布

目 次

前 言	II
1 范围	3
2 规范性引用文件	3
3 术语和定义	3
4 清洁消毒制度要求	4
5 化学品采购与储运	4
6 清洁消毒	4
6.1 基本要求	4
6.2 食品加工区清洁消毒	4
6.3 食品销售区清洁消毒	5
7 清洁消毒效果检查	5
附 录 A （资料性） 不同对象的清洁消毒方法推荐	6
A.1 不同污垢类型清洁剂推荐	6
A.2 不同对象消毒方法推荐	6
A.3 清洁操作区的清洁方法推荐	6
A.4 准清洁操作区的清洁方法推荐	7
A.5 一般操作区的清洁方法推荐	7
A.6 销售区的清洁方法推荐	8
附 录 B （资料性） 清洁消毒效果检查方法	10
B.1 清洁消毒检查计划	10
B.2 清洁效果检查	10
B.3 洁净度效果验证	10
B.4 消毒效果检查	10
参 考 文 献	11

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有可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国连锁经营协会食品安全工作委员会提出。

本文件由中国连锁经营协会归口。

本文件起草单位：中国连锁经营协会、艺康（中国）投资有限公司、北京超市发连锁股份有限公司、麦德龙商业集团有限公司、永旺（中国）投资有限公司、康成投资（中国）有限公司、沃尔玛（中国）投资有限公司、永辉超市股份有限公司、天虹数科商业股份有限公司、家家悦集团股份有限公司、北京四季优选信息技术有限公司、明康汇生态农业集团有限公司。

本文件主要起草人：楚东、姜星、范志斌、刘木子、刘中洋、赵萌、陈超、黄颖、任涛、周志峰、刘正诚、英琰、李霖、庞新挺、陈建国、李俊、周南、甄小雪、王磊、张海洋、孙玉琳、魏宁宁、王卫国、黄建军、黄妍欣。

超市食品加工销售场所清洁消毒实施指引

1 范围

本文件规定了超市食品加工销售场所清洁消毒制度、清洁消毒产品采购和储运，以及不同区域、设施设备与工器具的清洁消毒具体要求、实施指引及效果检查。

本文件适用于综合超市、社区生鲜超市、仓储会员超市等食品加工区、销售区的清洁和消毒。便利店、前置仓、专业专卖店等可参照执行。

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 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/T 18106 零售业态分类
- SB/T 10622 超市现场加工食品经营规范
- WS/T 774-2021 新冠肺炎疫情期间现场消毒评价标准
- CAC/RCP 1-1969 食品卫生总则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

超市 supermarket

以销售食品、日用品为主，满足消费者日常生活需要的零售业态。通常采取开架销售，也可同时采取在线销售。门店内可提供食品现场加工服务及现场就餐服务。

[来源：GB/T 18106-2021 零售业态分类]

3.2

清洁 clean

清除尘土、食物残留、脏物、油脂或其他异物。

[来源：CAC/RCP 1-1969 食品卫生总则（2003修订版）]

3.3

消毒 disinfection

采用化学制剂和（或）物理方法，将环境中微生物的数量减少到不会对食品安全或可食用性造成不利影响的水平。

[来源：CAC/RCP 1-1969 食品卫生总则（2003修订版）]

3.4

低温消毒 cryogenic disinfection

对温度在0摄氏度以下的环境或者物品进行消毒，低温消毒需使用在该温度下被证明有效的消毒因子。

[来源：WS/T 774-2021 新冠肺炎疫情期间现场消毒评价标准]

3.5

食品加工区 food process area

在门店内，由企业专业工作人员进行现场加工的作业空间。

[来源：SB/T 10622-2011 超市现场加工食品经营规范]

3.6

食品销售区 food sale area

食品展售、就餐、分拣配送等区域。

4 清洁消毒制度要求

4.1 食品经营者应建立清洁消毒制度。

4.2 食品经营者应建立清洁工作标准，制定清洁消毒计划，计划应包括清洁消毒区域、清洁消毒对象、使用的工具、使用的化学品、清洁消毒方法与频次、洗涤剂/消毒剂浓度、清洁消毒要求、清洁消毒实施人员等。

4.3 食品经营者应对实施清洁消毒操作的员工开展清洁消毒岗前培训，应包括清洁消毒要求，洗涤剂、消毒剂配置方法，化学品使用安全，个人防护、救助等，并保留培训记录。

4.4 清洁消毒记录保存期限不应少于 6 个月。

4.5 食品经营者应每日目视检查食品加工区、销售区的清洁消毒效果，并定期进行微生物监测以验证清洁消毒效果。

5 化学品采购与储运

5.1 食品经营者应从具有经营资质的供应商处采购化学产品。

5.2 食品或食品接触面洗涤剂应符合 GB 14930.1 要求，消毒剂应符合 GB 14930.2 要求，化学消毒产品应具有卫生安全评价备案。

5.3 食品与食品用洗涤剂、消毒剂等非食品同车运输时，应进行分隔。

5.4 洗涤剂、消毒剂等化学品应在专门的场所或指定容器中明确标识贮存，远离食品及食品相关产品的贮存场所，宜保留化学品的领用记录。

5.5 洗涤剂和消毒剂应保留化学品安全数据说明书。

6 清洁消毒

6.1 基本要求

6.1.1 应根据设备设施、工器具材质和污垢种类选择适合的清洁消毒方法。宜使用适宜的工具和化学品将物体表面的可见污垢移除。

6.1.2 宜优先选择蒸汽、煮沸等物理消毒方式，无法进行物理消毒的应使用化学消毒方式。消毒方式参见附录 A 表 A.2。

6.1.3 配置后的化学品应准确标识化学品名称、配置日期和配置浓度。

6.1.4 清洁消毒过程中应注意个人防护。

6.2 食品加工区清洁消毒

6.2.1 清洁操作区（专间、专区）

应对生食、冷食、裱花蛋糕、自制饮品、即食果蔬切配等区域的设备设施及工器具进行日常的清洁消毒，并保留相关记录。清洁消毒方法参见附录 A 表 A.3。

6.2.2 准清洁操作区（烹饪加工区）

应对食品烹饪区域的设备设施及工器具，包括醒发箱、烤炉、油烟机、炸炉、台面、砧板等进行定期的清洁消毒，并保留相关记录。清洁消毒方法参见附录 A 表 A. 4。

6.2.3 一般操作区（粗加工制作区、切配区、食品仓库）

应对作粗加工制区、切配区、食品仓库的设备设施及工用具进行定期的清洁消毒，并保留相关记录。清洁消毒方法参见附录A表A. 4。

6.3 食品销售区清洁消毒

6.3.1 食品展售区

应对食品陈列设备设施进行定期的清洁消毒，并保留相关记录。清洁消毒方法参见附录 A 表 A. 4。

6.3.2 就餐区

应对就餐环境和设施定期清洁，保持良好清洁状况，保留相关记录。清洁消毒方法参见附录 A 表 A. 4。

6.3.3 配送区

应对配送箱、配送环境和设备设施进行定期的清洁消毒并保存记录。清洁消毒方法参见附录 A 表 A. 4。

7 清洁消毒效果检查

7.1 清洁效果检查宜采用感官方法，操作方法及标准见附录 B。

7.2 清洁洁净度验证宜采用 ATP 方法，操作方法及标准见附录 B。

7.3 消毒效果检查宜采用微生物检测方法，操作方法及标准见附录 B。

附录 A
(资料性)
不同对象的清洁消毒方法推荐

A.1 不同污垢类型清洁剂推荐

用于不同污垢类型的清洁剂类型、适用表面如表A.1所示

表A.1 不同污垢类型清洁剂推荐

污垢种类	清洁剂选择	应用表面
蛋白质类	碱性清洁剂（含氯消毒剂最佳）	地面、下水道、砧板等
油污类	中性、碱性清洁剂	工器具、电子称、设备设施等
碳垢类	碱性清洁剂	烤鸡炉、油炸炉等
锈渍水渍类	酸性清洁剂	蒸箱、开水壶等

A.2 不同对象消毒方法推荐

用于不同对象的消毒方法如表A.2所示

表A.2 不同对象消毒方法推荐

消毒方法	应用对象
蒸汽，煮沸消毒	木制器具，例如擀面杖等
红外消毒柜	餐饮具
热力洗碗机消毒	餐饮具，工器具
含氯消毒剂	餐饮具，易腐蚀材质慎用
季铵盐消毒剂	工器具，设备设施，冷藏设施，地面，下水道等

A.3 清洁操作区的清洁方法推荐

清洁区的清洁对象、频率、工具、方法如表A.3所示。

表A.3 清洁操作区的清洁消毒方法推荐

清洁对象	清洁频率	清洁工具	操作方法
地面，墙面，砧板，操作台，地漏，排水沟，垃圾桶等大表面	每天完工或有需要时	手刷、地刷、橡胶手套	1. 清扫大块食物残渣 2. 喷枪或者喷壶喷洒清洁剂 3. 用手刷/地刷全面刷洗 4. 充分过水 5. 均匀喷洒消毒剂 6. 过水风干 注意：因缺乏地沟无法使用，可采用拖把进行地面清洁消毒。

工器具, 清洁工具, 小型周转箱, 可拆卸设备 (榨汁机等) 等小表面	每次使用后清洗 必要时消毒	手刷	1. 将清洁对象浸没在装有清洁剂的清洗槽内 2. 用手刷进行刷洗 3. 流水充分过水 4. 浸没在消毒剂中进行消毒 5. 过水风干 注意: 带电设备清洁前断电, 喷洒时不要喷洒开关
冷藏冷冻柜	每天一次对设备外表面进行清洗消毒 有需要时对设备内部进行清洗消毒	手刷、抹布、喷壶	1. 移开食品 2. 喷洒清洁剂 3. 用手刷刷洗内部 4. 用干净湿抹布擦拭 5. 用喷瓶喷洒消毒剂, 风干 注意: 带电设备清洁前断电, 喷洒时不要喷洒开关

A.4 准清洁操作区的清洁方法推荐

准清洁操作区的清洁对象、频率、工具、方法如表A.4所示。

地面, 墙面, 砧板, 操作台, 地漏, 排水沟, 垃圾桶等大表面与工器具, 清洁工具, 小型周转箱, 烤盘, 设备可拆卸部分 (打蛋机, 打面机) 等参照表A.3进行清洁消毒。

表A.4 准清洁操作区的清洁消毒方法推荐

清洁对象	清洁频率	工具	操作方法
烤鸡炉, 烤架, 油烟机, 电子称, 包装机, 刀具消毒箱等小表面	每天完工或有需要时	手刷、橡胶手套、喷壶	1. 清除污物及食物残渣 2. 喷洒清洁剂 3. 刷洗 过水 4. 喷洒消毒水, 过水风干 注意: 带电设备清洁前断电, 喷洒时不要喷洒开关
冷库	每周一次或有需要时	地刷、地刮、抹布	1. 清除污物及食物残渣 2. 喷洒清洁剂, 刷洗 3. 用抹布擦拭或者过水 4. 喷洒消毒剂 5. 过水风干
醒发箱, 热柜等加工设备	每天完工或有需要时	手刷、喷瓶、抹布	1. 切断电源 2. 用喷壶喷洒清洁剂, 刷洗 3. 用喷壶喷洒清水过水 4. 用干净抹布擦拭 5. 喷洒消毒剂 6. 过水风干

A.5 一般操作区的清洁方法推荐

一般操作区的清洁对象、频率、工具、方法如表A.5所示。

地面, 墙面, 砧板, 操作台, 地漏, 排水沟, 垃圾桶等大表面与工器具, 清洁工具, 小型周转箱, 烤盘, 设备可拆卸部分 (打蛋机, 打面机) 等参照表A.3进行清洁消毒。

冷库参照表A.4进行清洁消毒。

表A.5 一般操作区的清洁方法推荐

清洁对象	清洁频率	工具	操作方法
绞肉机, 锯骨机, 电子称, 包装机, 刀具消毒箱等	每天完工或有需要时	手刷、橡胶手套、喷壶	1. 清除污物及食物残渣 2. 喷洒清洁剂 3. 刷洗 4. 喷洒消毒水, 过水风干 注意: 带电设备清洁前断电, 喷洒时不要喷洒开关
货架	每周一次或有需要时	喷瓶、抹布、手刷	1. 移开食品 2. 喷洒清洁剂 3. 用手刷刷洗货架 4. 用干净湿抹布擦拭 5. 用喷瓶喷洒消毒剂, 风干
制冰机	每周一次或有需要时	喷瓶、抹布	1. 喷洒清洁剂 2. 用干净湿抹布擦拭干净 3. 用喷瓶喷洒消毒剂 4. 喷洒清水过水, 风干

A.6 销售区的清洁方法推荐

销售区的清洁对象、频率、工具、方法如表A.4所示。

表A.6 销售区的清洁消毒方法

清洁对象	清洁频率	工具	操作方法
配送箱	每天完工或有需要时	手刷、喷壶	1. 清除污物及食物残渣 2. 喷洒清洁剂 3. 刷洗 4. 喷洒消毒水, 过水风干
货架, 展示柜, 电子称, 空调出风口等	每周一次或有需要时	喷瓶、抹布、手刷	1. 移开食品 2. 喷洒清洁剂 3. 用手刷刷洗 4. 用干净湿抹布擦拭 5. 用喷瓶喷洒消毒剂, 风干
鱼缸	每周一次或有需要时	鱼缸刮	1. 将鱼转移至其他区域 2. 清空鱼池中的水 3. 用水枪边喷洒冲洗边用鱼缸刮擦洗鱼池 4. 自然风干或用干净抹布擦干
冰台	每天完工或有需要时	手刷、橡胶手套	1. 移开食品, 拆开货架 2. 喷洒清洁剂 4. 刷洗并流水充分过水 5. 均匀喷洒消毒剂进行消毒 6. 流水充分过水并风干 7. 等待风干后, 将食品放回。

点餐机，购物车	每天完工或有需要时	喷瓶、抹布	<ol style="list-style-type: none">1. 将清洁剂注入喷壶中，喷洒在抹布上2. 用抹布擦拭清洁3. 用干净抹布擦干4. 将消毒液喷在抹布上擦拭消毒
---------	-----------	-------	--

附录 B (资料性) 清洁消毒效果检查方法

B.1 清洁消毒检查计划

应建立检查计划，计划宜包括取样点、取样频次、取样方法、检测方法等内容。可根据距离食品远近，分为1-4区，以下分区来确定取样点：

1区：食品直接接触区，直接接触食品，一旦污染会直接导致食品污染。一般包括砧板、刀具、加工台面、设备内部、加工人员手部等。

2区：间接接触食品区，靠近食品接触面的非食品接触表面；该区域或部分设施受到污染，很大程度上会导致食品接触表面的污染。一般包括加工台面支撑物、设备按钮、把手、开关等。

3区：非常接近，未直接接触食品，在加工区域内，但距离食品接触表面很远。一般包括地板、排水设施、墙壁、垃圾桶、收货区等。

4区：一般区域，加工区域以外的区域。一般包括办公区、更衣室、卖场、预包装食品及非食仓库等。

一般情况下监控计划会考虑1-3区，制定一定的监控周期，取样频率1区>2区>3区，当出现一些超标情况时，应进行额外的取样。

B.2 清洁效果检查

宜在高于220lux的照明强度，检查人员宜使用辅助照明（手电筒）。应在每次清洁消毒结束后和/或设备使用前进行检查。感官检查时清洁效果检查的基础，如果感官检查无法通过，无需快速测试和分析测试。

观察距离和角度取决于待检查的设备、设施类型，门店小型设备目视检查一般距离不超过1米，大型设备、设施的目视检查一般距离不超过3米。对于需要无法直接观察的设备，可拆卸检查或使用侵入式内窥镜或反光镜进行检查。

感官检查标准：需要通过气味、颜色、残留物等指标进行判定。无肉眼可见灰尘、积垢、有机物残留、油垢、无聚成水滴或成股流下情况，有色产品的检查可通过棉签擦拭难以检查的易累积食品或物料的位置（如接口、密封圈、缝隙角落等）无残留颜色。无明显异味。

B.3 洁净度效果验证

宜采用ATP（三磷酸腺苷）生物发光快速检测检查清洁效果。表面涂抹棒（采样棒）在 2-8℃下冷藏。使用前，将试剂从冰箱取出后，放置至少5分钟，使其平衡至室温。激活采样棒至完成采样后，4个小时内需进行检测。各区的洁净度限值请参照产品说明书。

B.4 消毒效果检查

消毒效果检查一般采取环境微生物涂抹检测，检测菌落总数、大肠菌群或大肠杆菌等卫生状况指示微生物。环境微生物监控一般用于清洁程度要求较高的区域，包括但不限于冷食类食品专间、生食类食品专间、裱花间、果切区域、自制饮品区域、熟食卤味区域、即食食品盛装器具等。

环境微生物检测实验室必须独立于门店营业区域之外，或委托有资质的三方实验室进行检验。环境微生物监控限制的设置可参考表B.1。

表 B.1 不同表面的微生物参考限值

取样点	指标	参考限值	频率
即食食品接触面	大肠菌群	未检出/50cm ²	每月
	菌落总数	≤10CFU/cm ²	

参 考 文 献

- [1] GB 14881 食品企业通用卫生规范；
 - [2] GB 27952 普通物体表面消毒剂的卫生；
 - [3] GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范；
 - [4] GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范；
 - [5] GB/T 23650 超市购物环境；
 - [6] GB/T 26369 季铵盐类消毒卫生标准；
 - [7] DB11 T1790 餐饮服务单位餐饮用具使用管理规范；
 - [8] DB31/T 410-2008 餐饮业即食食品环节表面卫生要求；
 - [9] 国家卫生健康委员会食品司《冷链食品生产经营过程新冠病毒防控消毒技术指南》。
-