

中华人民共和国国家标准

食(饮)具消毒卫生标准

GB 14934—94

Hygienic standard for disinfection of dinner and drinking set

1 主题内容与适用范围

本标准规定了食(饮)具消毒的感官指标、理化指标、细菌指标、采样方法及卫生管理规范。
本标准适用于宾馆、饭店、餐厅、食堂等饮食企业的食(饮)具,也适用于个体摊点的食(饮)具。

2 引用标准

GB 4789.1~4789.28 食品卫生微生物学检验

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 5750 生活饮用水标准检验法

3 感官指标

3.1 物理消毒(包括蒸汽、煮沸等热消毒):食(饮)具必须表面光洁、无油渍、无水渍、无异味。

3.2 化学(药物)消毒:食(饮)具表面必须无泡沫、无洗消剂的味道,无不溶性附着物。

4 理化指标

采用化学消毒的食(饮)具,必须用洁净水清洗,消除残留的药物。用含氯洗消剂消毒的食(饮)具表面残留量,应符合表1的要求。

表 1

项 目	指 标
游离性余氯,mg/L	< 0.3
烷基(苯)磺酸钠,mg/100 cm ²	< 0.1

5 细菌指标

采用物理或化学消毒的食(饮)具均必须达到表2的要求。

表 2

项 目	指 标
大肠菌群	发酵法,个/100 cm < 3
	纸片法,个/50 cm 不得检出
致病菌	不得检出

注:发酵法与纸片法任何一法的检验结果均可作为判定依据。

6 采样与检验方法

6.1 发酵法采样与检验

6.1.1 采样方法

食(饮)具抽检碗、盘、口杯,将 $2.0\text{ cm}\times 2.5\text{ cm}$ (5 cm^2)灭菌滤纸片紧贴内面各10张(总面积 50 cm^2)、碟、匙、酒杯以每5件为1份,每件内面紧贴灭菌滤纸片各2张(总面积 50 cm^2 /份),经1 min,按序取置入50 mL灭菌盐水试管中,充分振荡后,制成原液。

筷:取每双的下段12 cm处约 50 cm^2 ($12\text{ cm}\times 2\text{ cm}\times 2\text{ cm}$),置入50 mL灭菌盐水试管中,充分振荡20次,制成原液。

6.1.2 检验方法

按GB 4789.1~4789.28执行。

6.2 纸片法采样与检验

食(饮)具消毒采用专用的大肠菌群快速检验纸片。

6.2.1 采样方法

随机抽取消毒后准备使用的各类食具(碗、盘、杯等),取样量可根据大、中、小不同饮食行业,每次采样6~10件,每件贴纸片两张,每张纸片面积 25 cm^2 ($5\text{ cm}\times 5\text{ cm}$)用无菌生理盐水湿润大肠菌群检测用纸片后,立即贴于食具内侧表面,30 s后取下,置于无菌塑料袋内。

筷子以5只为一件样品,用毛细吸管吸取无菌生理盐水湿润纸片后,立即将筷子进口端(约5 cm)抹拭纸片,每件样品抹拭两张,放入无菌塑料袋内。

6.2.2 检验方法

将已采样的纸片置 37°C 培养16~18 h,若纸片保持紫蓝色不变为大肠菌群阴性,纸片变黄并在黄色背景上呈现红色斑点或片状红晕为阳性。

6.3 洗消剂残留量采样与检验

6.3.1 采样方法

消毒食(饮)具碗、盘、碟、口杯、酒杯,用蒸馏水100 mL冲洗整个内表面,至少2~3次;匙(不包括匙柄)、筷下段置入100 mL蒸馏水中,充分振荡20次,制成样液。立即取样测定余氯,余下样液装入50 mL试管中,做烷基(苯)磺酸钠含量测定。

采样同时计算被检食(饮)具的表面。

6.3.2 检验方法

按GB 5750执行。

7 食(饮)具消毒卫生管理规范

7.1 食(具)消毒设施的卫生要求

7.1.1 食(具)消毒间(室)必须建在清洁、卫生、水源充足,远离厕所,无有害气体、烟雾、灰沙和其他有毒有害品污染的地方。严格防止蚊、蝇、鼠及其他害虫的进入和隐匿。

7.1.2 食(具)洗涤、消毒、清洗池及容器应采用无毒、光滑、便于清洗、消毒、防腐蚀的材料。

7.1.3 消毒食(饮)具应有专门的存放柜,避免与其他杂物混放,并对存放柜定期进行消毒处理,保持其干燥、洁净。

7.1.4 有条件的单位和个体摊贩,应配备食(饮)具消毒设备,并严格按操作规程使用。

7.2 消毒方法与卫生要求

7.2.1 热力消毒包括煮沸、蒸汽、红外线消毒等。煮沸、蒸汽消毒保持 100°C 作用10 min;红外线消毒一般控制温度 120°C ,作用15~20 min;洗碗机消毒一般水温控制 85°C ,冲洗消毒40 s以上。

7.2.2 用于食(饮)具消毒的洗消剂如含氯制剂,一般使用含有效氯250 mg/L的浓度,食(饮)具全部

浸泡入液体中,作用 5 min 以上。

7.3 洗消剂、消毒器械卫生管理

7.3.1 食(饮)具洗消剂、消毒设备应符合国家有关卫生法规。

7.3.2 饮食企业所使用的食(饮)具无法进行煮沸或蒸汽消毒或在食品卫生监督机构指定情况下,方可用化学洗消剂进行洗涤和消毒。

7.3.3 食(饮)具洗消剂、消毒器械,必须由省、自治区、直辖市食品卫生监督机构报卫生部批准后,并注明可用于食品消毒字样,方可投产、销售、刊登广告。在国家尚未批准前,可在当地试产试销,并报卫生部备案。

7.3.4 使用洗消剂,应注意失效期,有条件的单位可定期测定其有效成分的含量,并应有专人负责保管。

7.4 食(饮)具消毒程序

7.4.1 食(饮)具根据不同的消毒方法,应按其规定的操作程序进行消毒、清洗。严格执行一洗、二清、三消毒、四保洁制度。

7.4.2 食(饮)具热力消毒一般按除渣→洗涤→清洗→消毒程序进行。

7.4.3 食(饮)具化学消毒,消毒后必须用洁净水清洗,消除残留的药物。一般按除渣→洗涤→消毒→清洗程序进行。

7.5 水质卫生要求

食(饮)具消毒用水必须符合 GB 5749 的规定。

7.6 个人卫生与健康要求

7.6.1 各饮食企业及个体摊点,应对从业人员进行卫生知识教育,组织学习《中华人民共和国食品卫生法》和本标准的有关规定。

7.6.2 食(饮)具洗涤、消毒员及有关人员,应勤洗澡、理发、剪指甲、洗衣服,工作时应穿戴白工作衣(白围裙)、帽,上班前,大、小便后,坚持洗手消毒。

7.6.3 消毒员应进行健康检查和预防注射。患有痢疾、伤寒、传染性肝炎等消化道传染病(包括带菌者)和活动性肺结核,化脓性或渗出性皮肤病者,不得从事此项工作。

7.7 消毒效果的要求

7.7.1 消毒后的食(饮)具必须用下列两种办法进行消毒效果的检验:

- a. 指定生产的大肠菌群纸片;
- b. 发酵法。

7.7.2 食品生产经营者或单位应进行自检,以保证每天所用食(饮)具的安全。地方食品卫生监督机构进行有偿的技术指导和服务。每周至少协助检验一次,每次 6~10 件样品。

7.7.3 地方食品卫生监督机构应进行经常性食品卫生监督,每月至少一次,每次取样 6~10 件。可与 7.7.2 同时进行或单独进行。

附 录 A
个体摊点食(饮)具消毒卫生要求
(补充件)

- A1** 为贯彻预防为主方针,切实执行《中华人民共和国食品卫生法》和本标准,加强对个体摊点食(饮)具消毒的卫生管理,保证消毒质量,保障人民身体健康,特提出本要求。
- A2** 凡从事饮食经营的个体商贩,在申请办理卫生许可证和营业执照,必须具备有专用的煮沸消毒炉具或洗消剂等。
- A3** 使用的各类食(饮)具必须消毒。采用煮沸消毒时,应煮沸持续 10 min。在无法进行热力消毒情况下,可采用化学消毒如含氯洗消剂,使用浓度应含有效氯 250 mg/L 食(饮)具应全部浸泡在液体中,作用 5 min 以上,并必须用洁净水清洗后,方可使用。
- A4** 个体摊点采用化学消毒时,必须使用经卫生部门批准,并指明可用于食品消毒的洗消剂产品。
- A5** 盛装食(饮)具消毒容器应采用无毒无害材料,并定期进行洗涤、消毒。
- A6** 消毒食(饮)具应放置专门的存放柜或其他清洁的容器中,一次存放时间一般不宜超过 1 d,若有污染情况应再行消毒。食(饮)具存放柜或容器应经常消毒,并注意保洁。
- A7** 对于一次性的食(饮)具,用后必须废弃,不得回收再用。
- A8** 个体摊点较集中的地方,各地可结合具体情况,采取集中式的消毒方法。
- A9** 由于食(饮)具消毒不严,造成疾病传染与流行,食品卫生监督机构依据《中华人民共和国食品卫生法》酌情给予处罚。

附 录 B
本标准用词说明
(补充件)

- B1** 对本标准条文用词采用以下写法
- B1.1** “必须”、“不得”表示很严格,非这样做不可的用词。
- B1.2** “应”表示严格,在正常情况下应该这样做的用词。
- B1.3** “一般”表示首先这样做,但在特殊情况下,允许有相应选择的用词。
- B1.4** “洗消剂”系指食(饮)具消毒剂、洗涤消毒剂总的简称。
- B1.5** “洁净水”指符合国家规定的城乡《生活饮用水卫生标准》的用水。

附加说明:

本标准由卫生部卫生监督司提出。

本标准由武汉市卫生防疫站、广东省食品卫生监督检验所、卫生部食品卫生监督检验所负责起草。

本标准主要起草人李志刚、梁建生、定光丽、戴昌芳、周桂莲。

本标准由卫生部委托技术归口单位卫生部食品卫生监督检验所负责解释。