

上海市宝山区市场监督管理局关于印发 《宝山区学校餐饮具清洗消毒工作指南》 的通知

执法大队，各市场监管所：

现将《宝山区学校餐饮具清洗消毒工作指南》印发给你们，
请遵照执行。

上海市宝山区市场监督管理局

2024年4月30日

（此件公开发布）

宝山区学校餐饮具清洗消毒工作指南

为指导本区学校做好餐饮具清洗消毒和保洁工作，确保有效减低餐饮具清洗消毒不规范引发的食品安全隐患，保障广大师生饮食安全，特制定本指南。

一、适用范围

本指南适用于辖区校外送餐单位、大专院校、中小学、托幼机构、职业培训学校等开展餐饮具清洗消毒和保洁工作时参考。

二、控制标准

学校的餐饮具消毒应符合 GB14934《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》要求。

三、落实主体责任

（一）法律依据

《中华人民共和国食品安全法》（主席令第二十一号，根据2021年4月29日第十三届全国人民代表大会常务委员会第二十八次会议第二次修正）第五十六条第二款 餐饮服务提供者应当按照要求对餐具、饮具进行清洗消毒，不得使用未经清洗消毒的餐具、饮具；餐饮服务提供者委托清洗消毒餐具、饮具的，应当委托符合本法规定条件的餐具、饮具集中消毒服务单位。第五十七条第一款 学校、托幼机构、养老机构、建筑工地等集中用餐单位的食堂应当严格遵守法律、法规和食品安全标准；从供餐单位订餐的，应当从取得食品生产经营许可的企业订购，并按照要求对订购的食品进行查验。供餐单位应当严格遵守法律、法规和食品安全标准，当餐加工，确保食品安全。第五十八条 餐具、

饮具集中消毒服务单位应当具备相应的作业场所、清洗消毒设备或者设施，用水和使用的洗涤剂、消毒剂应当符合相关食品安全国家标准和其他国家标准、卫生规范。餐具、饮具集中消毒服务单位应当对消毒餐具、饮具进行逐批检验，检验合格后方可出厂，并应当随附消毒合格证明。消毒后的餐具、饮具应当在独立包装上标注单位名称、地址、联系方式、消毒日期以及使用期限等内容。

《中华人民共和国食品安全法实施条例》（国令第 721 号，2019 年 3 月 26 日国务院第 42 次常务会议修订通过）第二十六条 餐饮服务提供者委托餐具饮具集中消毒服务单位提供清洗消毒服务的，应当查验、留存餐具饮具集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。保存期限不得少于消毒餐具饮具使用期限到期后 6 个月。第二十八条 学校、托幼机构、养老机构、建筑工地等集中用餐单位的食堂应当执行原料控制、餐具饮具清洗消毒、食品留样等制度，并依照食品安全法第四十七条的规定定期开展食堂食品安全自查。承包经营集中用餐单位食堂的，应当依法取得食品经营许可，并对食堂的食品安全负责。集中用餐单位应当督促承包方落实食品安全管理制度，承担管理责任。

《学校食品安全与营养健康管理规定》（由中华人民共和国教育部、国家市场监督管理总局、国家卫生健康委员会等部门制定的规定，自 2019 年 4 月 1 日起施行。）第二十六条 学校食堂应当建立健全并落实食品安全管理制度，按照规定制定并执行场所及设施设备清洗消毒、维修保养校验、原料采购至供餐全过程控制管理、餐具饮具清洗消毒、食品添加剂使用管理等食品安全

管理制度。

有关单位餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前未经洗净、消毒或者清洗消毒不合格，或者餐饮服务设施、设备未按规定定期维护、清洗、校验，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处五千元以上五万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。

（二）加强内部管理

1. 学校是餐饮具清洗消毒的责任主体

根据市市场监管局、市教委《关于本市学校食堂贯彻落实〈企业落实食品安全主体责任监督管理规定〉的通知》（沪市监食经〔2023〕21号），各级各类学校（含幼托机构）食堂应建立健全食品安全组织体系，依法配备与用餐规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，形成校长（园长）、食品安全总监、食品安全员的三级管理组织体系。其中，用餐人数在300人以上的托幼机构食堂、用餐人数在500人以上的学校食堂应当依法配备食品安全总监。各级各类学校（含幼托机构）应制定食品安全风险管控清单，完善内部管理制度，学校主要负责人、食品安全总监、食品安全员落实日管控、周排查、月调度管理要求，并要做好相应记录存档备查。有关单位要严格落实食品安全主体责任，建立并完善餐饮具清洗消毒管理制度，并将餐饮具清洗消毒情况纳入食品安全风险管控清单，落实日管控、周排查、月调度管理要求。

2. 安排专兼职人员负责餐饮具清洗消毒工作

明确餐饮具清洗消毒工作负责人员，并加强相关从业人员上

岗前和在岗期间的健康管理和培训考核，确保相关人员熟悉岗位操作规范和相关法律法规标准要求，不得安排未取得健康证明或者患有有碍食品安全疾病的人员从事餐饮具清洗消毒等接触直接入口食品的工作。

3. 按照法律法规标准要求科学开展餐饮具清洗消毒

学校应建立餐饮具清洗消毒工作定期检查、评估、整改的制度，加强相关法律、法规、标准的宣贯培训。鼓励学校配备餐饮具清洁度（ATP 荧光检测仪）、阴离子合成洗涤剂快速检测设备，开展对餐饮具清洗消毒效果的日常监测。

四、餐饮具清洗消毒工作要点

（一）基本要求

1. 餐饮具使用后应及时清洗消毒，并保持清洁。不得使用未经清洗消毒的餐饮具，不得提供不符合食品安全标准和要求的餐饮具。餐饮具清洗消毒主要有三个关键环节，依次是：清洗、消毒、保洁。

2. 餐饮具清洗、消毒、保洁设施与设备的容量和数量应能满足需要。餐饮具清洗设施、设备应与食品原料、清洁工具的清洗设施、设备分开并能够明显区分。采用化学消毒方法的，应设置专用消毒设施、设备。

3. 使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合《GB14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂》和《GB14930.2 食品安全国家标准 消毒剂》等食品安全国家标准和要求的有关规定，并应按照规定的温度等条件贮存，处于保质期内。注意：用于餐饮具的洗涤剂其最小销售包装上应标明产品所属类别（B类），用于餐饮具的消毒剂其

产品或最小销售包装上应标识“食品接触用”。

4. 消毒后的餐饮具应符合《GB14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》要求，应表面光洁，不得有附着物，不得有油渍、泡沫、异味。

（二）餐饮具清洗

餐饮具消毒前应先清洗干净，避免污垢影响消毒效果。采用手工方法清洗的，应按以下步骤进行：1) 去除餐饮具表面的食物残渣；2) 用含洗涤剂的溶液洗净餐饮具表面；3) 用自来水冲去餐饮具表面残留的洗涤剂。

采用洗碗机的，应按设备使用说明操作。

（三）餐饮具消毒

1. 物理消毒

包括使用蒸汽、煮沸、热力高温洗碗机、红外消毒柜等，要控制好消毒的温度和持续时间。采用蒸汽、煮沸消毒的，应在蒸汽或沸水中保持 10min 以上。采用红外消毒柜的应符合设备使用说明，一般应开启消毒柜 10min 以上。必要时，使用温度标签验证餐饮具消毒温度。

采用热力高温消毒洗碗机的，应符合设备使用说明。

2. 化学消毒

可用于餐饮具消毒的消毒剂有含氯消毒剂、二氧化氯消毒剂。1) 含氯消毒剂包括漂白粉、次氯酸钙（漂粉精）、次氯酸钠、二氯异氧尿酸钠（优氯净）、三氯异氧尿酸（强氯精）等，使用浓度应含有效氯 250mg/L（又称 250ppm）以上，全部浸泡入液体中 5 分钟以上。2) 二氧化氯消毒剂，配置的消毒液有效氯浓度宜

在 100mg/L ~ 150mg/L, 全部浸入配置好的消毒液中 10 ~ 20 分钟。消毒液应现用现配, 并定时测量消毒液中有有效成分浓度, 浓度低于要求时应更换。

化学消毒应按以下步骤进行: 1) 严格按照消毒剂产品说明书的要求配制消毒液; 2) 将餐饮具完全浸没在配制好的消毒液中, 浸泡时间应符合产品说明书要求; 3) 采用洁净的饮用水冲淋或沥干、烘干等有效方法, 去除餐饮具表面的消毒剂残留。

(四) 餐饮具保洁

1. 消毒后的餐饮具要自然沥干或烘干, 不建议使用手巾、餐巾擦干, 以避免受到再次污染; 使用擦拭巾擦干的, 擦拭巾应专用, 并经清洗消毒后方可使用, 防止餐饮具受到污染。

2. 从业人员接触消毒后的餐饮具前应进行手部消毒。佩戴手套清洗消毒餐饮具的, 接触消毒后的餐饮具前应更换手套。手套宜用颜色区分。

3. 消毒后的餐饮具应及时定位存放在专用的密闭保洁设施内, 保持清洁。已清洁、消毒的餐饮具与未清洁、消毒餐饮具应分开存放。应定期清洁保洁设施, 防止清洗消毒后的餐饮具受到污染。

(五) 餐饮具使用

使用非餐饮具集中消毒服务单位提供的餐饮具, 摆台时应确保餐饮具完整无破损、无污染。摆盘和更换的餐饮具应从专用密闭保洁设施内或消毒柜中拿取。使用餐饮具集中消毒服务单位提供的餐饮具, 应确保包装完好并在有效期内使用。不得重复使用一次性餐饮具。

使用后的餐饮具应存放在指定位置，防止受到二次污染。

五、餐饮具抽检不合格常见原因

1. 餐饮具数量过多，消毒设备不能满足需要，消毒柜中的餐饮具太拥挤，中间部分餐具无法有效消毒。

2. 未定期清洁维护洗消设备，造成设备对餐饮具的二次污染。

3. 洗消产品不合格，使用不符合标准的洗涤剂、消毒剂，造成餐饮具的二次污染。

4. 水池混用，餐饮具清洗消毒水池与其他功能水池混用，造成交叉污染。

5. 清洗不到位，油渍、食物残渣残留，洗涤剂或消毒剂未彻底冲洗干净。

6. 错误摆放，消毒时碗口、杯口、餐盘叠在一起面朝上，消毒后水会残留在餐具内，无法达到消毒效力。

7. 消毒效力不够，餐饮具灭菌不彻底，消毒液未达到规定浓度、餐饮具干热消毒未达到规定温度，或者是消毒时间不够。

8. 保洁措施未落实到位，造成餐饮具的二次污染，如未及时将已消毒的餐饮具放入密闭的保洁柜内。