

ICS 13.100

C 66

备案号：

DB1409

忻 州 市 地 方 标 准

DB1409/T XXXX—202X

特定餐饮服务提供者消毒管理技术规范

(征求意见稿)

202X-XX-XX 发布

202X-XX-XX 实施

忻州市市场监督管理局 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 管理要求	1
4 日常消毒	2
5 传染病疫情期间预防性消毒	3
6 消毒液的配置	6
7 常用消毒剂使用	7

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。

本文件由忻州市卫生健康委员会提出。

本文件由忻州市卫生健康标准化技术委员会（XZS/TC03）归口管理。

本文件起草单位:忻州现代双语学校、忻州市疾病预防控制中心、忻州市市场监督管理局、忻州市教育局、忻州市第一中学。

本文件主要起草人:李向楠、栗新、李霄辉、王永新、朱智慧、高光洲、王应斌、张连喜、边未。

本文件2024年XX月XX日为首次发布。

特定餐饮服务提供者消毒管理技术规范

1 范围

忻州市行政区域内的特定供餐服务提供者的消毒操作，适用本标准。

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标准必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本标准；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- 《消毒技术规范》（2002年版）
- 《疫源地消毒总则》（GB19193）
- 《生活饮用水卫生标准》（GB5749）
- 《消毒与灭菌效果的评价方法与标准》（GB15981）
- 《公共场所集中空调通风系统清洗消毒规范》（WS/T10005）
- 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB31654）
- 《餐饮服务食品安全操作规范》
- 《大型活动疫情防控消毒技术指南》

3 管理要求

3.1 组织机构

应当健全和执行消毒管理制度，对室内空气、餐（饮）具、洁具、桌椅和餐厅、后厨等场所及接触的物品定期进行消毒。

3.2 管理制度

- 3.2.1 所有餐具（包括碗、筷、盆、瓢、刀具等）每日使用后应及时清洗消毒处理。
- 3.2.2 餐具清洗消毒专人负责，按一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁的顺序操作。
- 3.2.3 餐具清洗时须先用优质洗涤剂混合开水浸泡 10 分钟以上，然后在清洗，并用流水反复冲洗，至少三次。
- 3.2.4 所有餐具使用后必须消毒，消毒后放置在保洁柜内，防止再次污染。
- 3.2.5 大厅地面、走道、楼梯等场所每周至少进行 1 次消毒。
- 3.2.6 拖布和抹布等卫生用具应当分区专用，使用后进行浸泡消毒，用清水冲净，晾干存放。
- 3.2.7 餐桌台面、消毒柜把手、扶手、开关、水龙头、洗手盆等日常频繁接触使用的物品表面，每周至少消毒 1 次。
- 3.2.8 公共卫生间建议每日消毒 1 次。

3.2.9 餐余垃圾装入塑料袋，放置到专用垃圾桶，每日定期清理。

3.2.10 保持公共区域和后厨区域环境整洁、及时清理餐余垃圾。

3.2.11 消毒产品应当符合国家有关规范、标准和规定。

3.3 消毒人员

3.3.1 消毒人员须经卫生监督管理部门考核合格。

3.3.2 消毒人员须取得健康证明后方可上岗。

4 日常消毒

4.1 餐（饮）具消毒

4.1.1 洗净后，首选煮沸或流通蒸汽消毒 30 分钟；也可用 500mg/L 含氯消毒液浸泡 30 分钟后，再用清水冲洗干净；或使用消毒碗柜进行消毒。

4.2 桌、椅等物体表面消毒

4.2.1 对于桌椅等物体表面消毒，可定期用 500mg/L 的含氯消毒剂进行擦拭消毒处理。

4.2.2 桌布、椅套等织物：可在阳光下曝晒 4-6 小时进行消毒，也可用流通蒸汽或煮沸消毒 30 分钟；也可用 500mg/L 含氯消毒液浸泡 30 分钟后，再用清水清洗。

4.2.3 人体接触较多的消毒柜把手、门把手、水龙头等物体表面：可用 500mg/L 的含氯（溴）消毒剂进行喷洒或擦拭消毒作用 30 分钟，再用清水洗净。

4.3 餐厅地面消毒

4.3.1 可用 500mg/L 的含氯消毒液擦拭或喷洒消毒。地面消毒先由外向内喷洒一次，喷药量为 $100\text{mL}/\text{m}^2 \sim 300\text{mL}/\text{m}^2$ ，待室内消毒完毕后，再由内向外重复喷洒一次。消毒作用时间应不少于 30min。墙面喷洒高度不低于 2m。

4.4 专间消毒

4.4.1 专间的地面、墙壁可使用有效氯含量为 250mg/L 的含氯消毒液、二氧化氯消毒液（按照产品说明书）或其他可用于物体表面消毒的消毒剂喷洒消毒作用 10min，或擦拭消毒作用 5min，用清水擦拭干净以去除消毒剂残留，消毒后应立即通风。

4.4.2 专间的物体表面如餐具、炊具等可煮沸消毒 15min 或者使用热力消毒柜，也可使用有效氯含量为 500mg/L 的含氯消毒剂浸泡 10min，用清水洗净、晾干备用。冰箱、门把手、水池等表面，可使用有效氯含量为 500mg/L 的含氯消毒剂擦拭消毒，作用 5min 后，用清水擦拭干净以去除消毒剂残留，频繁接触部位可增加消毒频次。

4.5 卫生洁具消毒

4.5.1 可用抹布蘸取有效氯含量为 500mg/L 的含氯消毒剂擦拭，30 分钟后用清水冲洗干净。

4.6 空气消毒

4.6.1 首选自然通风，尽可能打开门窗通风换气，每日通风 2-3 次，每次不少于 30 分钟。

4.6.2 有条件的单位也可使用循环风紫外线空气消毒机，使用时建议在关闭门窗的情况下使用。

4.6.3 空调的过滤器、过滤网应每月清洗消毒。消毒方法可用有效氯（溴）含量为 500mg/L 的消毒溶液喷洒至湿润，作用 30min，消毒完毕后立即用清水冲洗已去除残留消毒剂。

4.7 拖布和抹布等卫生用具

4.7.1 应专区专用，专物专用，避免交叉感染。使用后以浓度为 250mg/L 的含氯（溴）消毒液进行浸泡消毒，作用 30 分钟后用清水冲洗干净，晾干存放。

4.8 注意事项

4.8.1 以清洁为主，消毒为辅，应避免过度消毒。针对不同消毒对象，应按照上述使用浓度、作用时间和消毒方法进行消毒，以确保消毒效果。消毒剂具有一定的刺激性，配制和使用时应注意个人防护，应戴防护眼镜、口罩和手套等，同时消毒剂具有一定的腐蚀性，注意消毒后用清水擦拭，防止对消毒物品造成损坏。所有消毒剂均应在有效期内使用。

5 传染病疫情期间预防性消毒

5.1 消毒操作

5.1.1 做好物体表面清洁消毒。应当保持环境整洁卫生，每天定期消毒，并做好清洁消毒记录。对高频接触的物体表面（如电梯间按钮、扶手、门把手等），可用含有效氯 250mg/L-500mg/L 的含氯消毒剂进行喷洒或擦拭，也可采用消毒湿巾进行擦拭。

5.1.2 当出现人员呕吐时，应当立即用一次性吸水材料加足量消毒剂（如含氯消毒剂）或有效的消毒干巾对呕吐物进行覆盖消毒，清除呕吐物后，再使用含氯消毒剂进行物体表面消毒处理。

5.1.3 加强餐（饮）具的消毒，餐（饮）具去残渣、清洗后，煮沸或流通蒸汽消毒 15 分钟；或采用热力消毒柜等消毒方式；或采用有效氯含量为 250mg/L 溶液，浸泡消毒 30 分钟，消毒后应将残留消毒剂冲净。

5.1.4 保持围裙、桌布、座椅套等纺织物清洁，可定期洗涤、消毒处理。可用流通蒸汽或煮沸消毒 30 分钟，或先用 500mg/L 的含氯消毒液浸泡 30 分钟，然后常规清洗。

5.1.5 做好卫生洁具的清洁消毒。卫生洁具可用有效氯含量为 500mg/L 的含氯消毒剂浸泡或擦拭消毒，作用 30 分钟后，清水冲洗干净，晾干待用。

5.1.6 加强垃圾的分类管理，及时收集并清运。加强垃圾桶等垃圾盛装容器的清洁，可定期对其进行消毒处理。可用含有效氯 250mg/L-500mg/L 的含氯消毒剂进行喷洒或擦拭，也可采用消毒湿巾进行擦拭。

5.1.7 做好手卫生。洗手或使用速干手消毒剂，有肉眼可见污染物时，用洗手液（肥皂）在流动水下洗手；无肉眼可见污染物时，洗手或用速干手消毒剂揉搓双手。

5.1.8 当有疑似或确诊病例出现时，在专业人员指导下进行终末消毒处理。

5.2 食品生产经营过程消毒操作

5.2.1 生产加工过程清洁消毒

a) 进入作业区域的生产加工人员，应当确认身体健康，个人防护满足相关要求，定时用含酒精的免洗消毒剂进行手部消毒。

b) 对来自疫情地区（国家）的食品原料和半成品入库前，应当对其外包装进行严格、有效消毒。

c) 用于搬运食品原料或半成品的工器具（如转运箱、勺子、钳子等），每次使用完毕后应当及时清洗和消毒。

d) 设备及器具。生产加工前、加工后使用的器具应当分开放置并妥善保管，避免交叉污染。对生产加工后（或生产加工过程必要时）的所有设备和器具应当进行有效的清洗和消毒，并确保选用的清洁消毒程序和消毒剂能够有效杀灭病毒。

e) 环境。加大对食品原料加工处理各环节生产车间环境、即食和熟食食品各生产环节车间环境、储存冷库等高风险区域的消毒频次，生产加工过程、生产完毕后需对环境进行彻底清洁和消毒，特别应当加强对生产加工过程中人接触的各种操作台面、接触面/点（如门把手、开关、器具把手、电话、厕所等）、人流密集环境的清洁和消毒频次。

f) 对于各种肉类、水产品、蛋制品等富含蛋白质和脂肪的食品，由于易在接触物体表面形成污垢不易清除，且其生产加工环境通常温度低、湿度大，为提高消毒效果，最大限度减少消毒剂的使用量，缩短消毒剂与物体表面的作用时间，所有肉类、水产品、蛋制品等富含蛋白质及脂肪的食品所接触的容器具、设备或环境物体表面必须进行彻底清洁之后方可消毒。

g) 清洗剂的选择。常用食品加工设备及环境用清洗剂包括碱性溶液、盐溶液（例如磷酸盐、碳酸盐、硅酸盐）、酸（例如柠檬酸、磷酸）溶液及合成洗涤剂（例如阴离子、阳离子、非离子碱洗涤剂）等。其中碱性溶液是肉类、水产品、蛋制品加工环境最常用的清洁溶液。目前肉类加工企业最常用的清洁剂是 1.5% 的氢氧化钠溶液，该溶液可使脂肪皂化并水解蛋白沉积物。此外，各种合成洗涤剂也可有效去除肉类沉积物、脂肪和污垢，使用时应当在适当的温度下使其与待清洗表面充分接触并保持一定时间后方可用水冲洗。另一种可使脂肪皂化便于清洗的方法是将能分解蛋白质的蛋白酶用低浓度碱溶液配成蛋白酶溶液。由于酶在高 pH、高温下会失活，因此所配置的酶溶液温度和 pH 值适中，可大大降低对待清洗表面的腐蚀。

h) 清洁程序。为节省清洁剂和水，先用物理方法将表面的污物清除。用水进一步冲洗掉污物，为减少气溶胶的产生，尽可能不使用高压水。将温度为 50–55° C 的碱性溶液或合成洗涤剂/酶溶液施于待清洗的表面，接触 6–12 分钟后，清理、擦拭待清洗的表面。为使清洁剂与待清洗表面充分接触，垂直表面的清洁最好使用发泡洗涤剂。用清水冲洗掉碱溶液或清洁剂。碱溶液不能清除水垢或锈斑，可使用酸（例如磷酸、盐酸或有机酸如柠檬酸、葡萄糖酸）清除水垢或锈斑。

i) 消毒。为提高消毒效果，防止消毒剂与物体表面接触不充分而降低其活性，所有待消毒的设备或环境表面必须按照以上程序进行彻底清洁后方可进行消毒。通常使用的消毒剂包括含氯、碘的消毒剂或季铵盐溶液。消毒后的表面是否需要清洗取决于所使用的消毒剂。季铵盐类消毒剂可在设备上残留较长时间，因此季铵盐类和含碘消毒剂均需在使用后用水彻底冲洗去除。

j) 应当对所有食品接触面、外包装和用具进行经常清洗和消毒，并加强餐（饮）具、调味品容器的清洁消毒。

k) 做好高频接触物体表面消毒，对各种设备、区域、接触面/高频接触点（如台面/夹子/服务用具/开放式自助展示台/门把）、垃圾桶、卫生洁具等进行更高频率的清洁和消毒。同时加大对工作人员工作服的清洁消毒频次。

5.2.2 销售经营过程清洁消毒

a) 窗口从业人员应当保持良好的卫生操作，勤用洗手液洗手消毒以保持个人手部的清洁卫生。

b) 对手频繁接触的各种表面、把手（如门把手、冷藏设备把手、盛放器具把手、推车把手等）、按钮（如计算器、电子称量器具按钮等）等及时清洁并消毒。每天经营完毕后，应当对经营区域进行全面消毒。

c) 方便学生洗手消毒。应当确保洗手设施运行正常，并配备速干手消毒剂；有条件时可配备感应式手消毒设施。

5.3 各区域及设施设备消毒操作

5.3.1 公共物体表面

门把手、电梯按键、扶梯把手、称量工具等高频接触物体表面，每天定期清洁消毒。地面和可能被污染的墙壁等表面可用含氯消毒剂喷洒或擦拭消毒。频繁接触的物体表面应当增加清洁消毒频次。拖布和抹布等保洁用品应当专区专用，避免交叉感染，使用后及时清洗干净，定期消毒处理。

5.3.2 窗口

窗口经营者应当履行“一日一清洁”等要求。管理人员对销售窗口进行集中统一清洁消毒。维护好门前公共设施的完好整洁。场内经营者在专业人士指导和保证食品安全的前提下，每天营业后进行全面清洁消毒，并做好记录，做到地面无污物、无污水等，下水道畅通，定时冲洗，排水沟内清洁，无积存淤泥、污物。

5.3.3 加工工具

砧板、刀、剪刀、刮鳞器、绞肉机、锯（切）骨机等、称量工具及盛装容器等，保持清洁卫生。每次使用后用清水冲洗干净，晾干备用。必要时进行全面消毒。

5.3.4 冰箱（柜）

保持冰箱（柜）外表面清洁，定期清理冰箱（柜）内部。

清理时将冰箱（柜）内物品清空，断电、恢复至室温，冰箱内表面可用医用酒精或2000mg/L季铵盐类消毒剂擦拭消毒，作用30分钟后，用清水擦净。

5.3.5 厕所

加强厕所通风换气，保持空气流通。设置专人保洁，增加地面及卫生洁具的清洁消毒频次，对外溢污物及时清理，保证排污管道畅通。保持卫生间地漏有效水封，防止有害气体或气溶胶溢出。配备足够的洗手设施，有条件时可配备洗手液。对于非水冲式厕所，及时清运粪便，并做好无害化处理。

5.3.6 给排水设施

应当有完善的水道，并保持畅通。具备条件的，应当接入城市污水管网，进行污水集中统一排放，不具备条件的，应当集中设置污水处理设施，污水排放应当符合相关环境排放标准。地面和下水明沟无污水积水、无淤积物。应当配备地面冲洗水龙头和消毒设施，用于污水的冲洗消毒，污水排放应当符合相关规定。

5.3.7 重点区域

禽畜肉区、水产区、熟食区应当有自来水龙头，有洗槽、排水沟和下水道，地面平整，

全面硬化。

活禽应当有固定金属笼架和水冲式设施。畜禽宰杀结束后，应当冲洗场地一次，保持卫生整洁，产生的垃圾应当及时处理。

水池内无污物积存、残留，水龙头保持清洁。

5.3.8 手卫生设施

出入口处应当配备速干手消毒剂，在醒目位置张贴洗手提示，有条件时可配备感应式手消毒设备，或配备洗手设施，确保设施正常运行。

5.3.9 室内空气流通

在温度适宜时，尽量采用自然通风，或使用排气扇加强空气流通。如使用集中空调，应当以最大新风量运行，定期对送风口和回风口等设备和部件进行清洗、消毒或更换。

5.3.10 垃圾收集清理

应当配备果壳箱、垃圾桶等卫生设施，保持清洁，定期消毒。配备专用加盖的废弃口罩收集筒（箱）。垃圾全部实行袋装化、桶装化，做到“日产日清”。清运过程中应当采用密闭化运输，不污染道路和周围环境。

5.3.11 病媒生物防制

安装防蚊防蝇装置，堵洞抹缝、处理管井防鼠，及时清理积水、垃圾、杂物，对垃圾堆放地、污染物处理场所进行灭蟑灭鼠。

5.3.12 货物运输环节

运输工具在转运后及时清洁消毒，可用有效氯 500mg/L 的含氯消毒剂喷洒或擦拭消毒，作用时间 30 分钟后，用清水冲洗干净。

5.3.13 加强手卫生

从业人员在处理 and 摆放水产品、肉类、熟食品、果蔬等货品时，或双手触碰过货架、扶手等公用物体等情况下，要及时用洗手液或肥皂在流动水下洗手，或用速干手消毒剂揉搓双手。

学生尽量减少触碰门把手、货架、窗口等公共物品表面，触摸后需及时进行手卫生。离开后应当及时进行手卫生。有条件的单位，可配备速干手消毒剂。

5.3.14 出现病例后的处置

当出现疑似病例或确诊病例，管理人员应当配合相关部门做好密切接触者的追踪和流行病学调查，并在当地疾病预防控制机构的指导下进行终末消毒，如有空调通风系统，则同时对其进行清洗和消毒处理，经评价合格后方可重新启用。

5.3.15 关闭后的处置

如因疫情原因关闭的，应当在疾病预防控制机构的专业指导下，封存被污染的食品、用品等物品，对环境进行消毒，对相关物品进行无害化处理。物品在未处理前，应当保持冰箱、冰柜等冷冻冷藏设备正常运行，以防止物品腐败变质及可能的污染物扩散。

6 消毒液的配置

6.1 配制步骤

- 6.1.1 根据消毒液有效成分的含量，计算出所需消毒剂和稀释液的量。
- 6.1.2 用标有清晰刻度容量的杯量取消毒剂，倒入带盖盛放容器中。
- 6.1.3 用搅拌棒搅拌至消毒剂全部溶解，宜与稀释液完成混匀。
- 6.1.4 将稀释好的消毒液标上名称、有效浓度、配置时间、有效期、盛放的器械名称。
- 6.1.5 配置特殊消毒剂时注意自我防护。
- 6.1.6 配置用物清洗后晾干备用。

6.2 要点说明

- 6.2.1 准备配置所需浓度的消毒液。
- 6.2.2 量取溶液时注意液面平视线。
- 6.2.3 取用片剂型消毒剂要用药勺。
- 6.2.4 用稀释液对量杯进行多次冲洗。
- 6.2.5 并将冲洗液倒入装载容器至所需的量。
- 6.2.6 消毒剂与稀释液要求充分混匀。
- 6.2.7 配置过程注意做好个人防护。

7 常用消毒剂使用

7.1 含氯消毒剂

7.1.1 使用方法

物体表面消毒时，使用浓度 500mg/L；室内空气和水等其他消毒时，依据产品说明书。

7.1.2 注意事项

- a) 外用消毒剂，不得口服，置于儿童不易触及处。
- b) 配制和分装高浓度消毒液时，应当戴口罩和手套；使用时应当戴手套，避免接触皮肤。如不慎溅入眼睛，应当立即用水冲洗，严重者应当及时就医。
- c) 对金属有腐蚀作用，对织物有漂白、褪色作用。金属和有色织物慎用。
- d) 强氧化剂，不得与易燃物接触，应当远离火源。
- e) 置于阴凉、干燥处密封保存，不得与还原物质共储共运。
- f) 依照具体产品说明书注明的使用范围、使用方法、有效期和安全性检测结果使用。

7.2 醇类消毒剂

7.2.1 使用方法

- a) 卫生手消毒：手上无肉眼可见污染物时，取适量消毒剂原液进行擦拭或揉搓至手部干燥。
- b) 普通物体表面消毒：消毒剂进行局部擦拭或喷洒消毒，作用 3 min。

7.2.2 注意事项

- a) 如单一使用乙醇进行手消毒，建议消毒后使用护手霜。
- b) 外用消毒液，不得口服，置于儿童不易触及处。
- c) 易燃，远离火源。
- d) 对酒精过敏者慎用。
- e) 避光，置于阴凉、干燥、通风处密封保存。
- f) 不宜用于脂溶性物体表面的消毒，不可用于空气消毒。

7.3 二氧化氯消毒剂

7.3.1 使用方法

物体表面消毒时，使用浓度 50mg/L-100mg/L，作用 10min-15min；生活饮用水消毒时，使用浓度 1mg/L-2mg/L，作用 15min-30min。

7.3.2 注意事项

- a) 外用消毒剂，不得口服。
 - b) 不宜与其他消毒剂、碱或有机物混用。
 - c) 本品有漂白作用；对金属有腐蚀性。
 - d) 使用时应当戴手套，避免高浓度消毒剂接触皮肤和吸入呼吸道。如不慎溅入眼睛，应当立即用水冲洗，严重者应当及时就医。
-