

## 食堂餐用具清洗消毒规范

（一）食堂的餐具、饮具和盛放或者接触直接入口食品的容器、工具，使用前应当洗净、消毒；清洗、消毒、保洁设施设备的大小和数量满足加工经营需要。

（二）餐用具清洗水池专用，与食品原料、清洁用具清洗水池分开，标有明显标识，容量和数量满足清洗需要。

（三）使用的洗涤剂符合 GB14930.1 等食品安全国家标准，包装标识齐全，直接用于清洗食品的，在产品的最小销售包装上应标明产品所属类别 A 类或“可直接接触食品”标识。

（四）宜采用蒸汽、煮沸等物理方法消毒，采用物理消毒的，消毒设施（包括一体化洗碗消毒机）运转正常并能满足消毒需要。

（五）采用化学消毒的，使用的消毒剂为正规产品，符合 GB 14930.2 等食品安全国家标准和有关规定，在产品包

装上标识“食品接触用”，消毒液现用现配，使用、配制等符合要求。充分浸泡后用自来水冲去餐用具表面残留的消毒液。

（六）消毒后的餐用具存放在专用密闭保洁设施内，满足加工制作和供餐需要。

（七）保洁设施应保持清洁，与食品、清洁工具等存放设施能明显区分。

（八）使用集中清洗消毒餐用具的，查验、留存集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。餐用具包装无破损、标识符合要求、在使用期限内。

（九）不得重复使用一次性餐（饮）具。

（十）每学期进行餐饮具消毒检测，做好检测记录。