

唐山市教育局文件

唐教安〔2024〕11号

唐山市教育局 关于印发《唐山市学校餐用具清洗消毒保洁 工作指南》的通知

各县（市、区）、开发区（管理区）教育局，市直院校（幼儿园）：

为指导学校食堂规范做好餐用具清洗消毒和保洁工作，保障师生集体用餐健康安全，现将我局制作的《唐山市学校餐用具清洗消毒保洁工作指南》印发给你们，请遵照执行。



唐山市学校餐用具清洗消毒保洁工作指南

为督促指导学校落实食品安全主体责任和食堂岗位安全责任，规范餐用具清洗消毒和保洁工作行为，确保有效减低餐用具清洗消毒不规范引发的食品安全隐患，保障广大师生集体用餐安全健康，根据《中华人民共和国食品安全法》、《学校食品安全与营养健康管理规定》、《餐饮服务食品安全操作规范》、GB 31654《餐饮服务通用卫生规范》、GB 14934《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》、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》等有关法规要求制定本指南。

一、适用范围

本指南适用于我市教育系统各级各类学校（含幼儿园，下同）的自营食堂、对外承包或委托经营的食堂参照开展餐用具清洗、消毒、保洁工作。

本指南所指餐用具为餐（饮）具和接触直接入口食品的容器、工具等。

二、控制标准

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

三、管理要求

（一）明确责任

1. 学校是餐用具清洗消毒的责任主体。各提供学生集体用餐服务的学校要严格落实食品安全主体责任，根据市教育局、市市

场监督管理局《关于进一步推进学校食堂贯彻落实〈企业落实食品安全主体责任监督管理规定〉的实施意见》(唐教安〔2024〕6号),学校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。教育主管部门要联合市场监督管理部门监督指导学校食堂建立并完善餐用具清洗消毒管理制度,并将餐用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. 落实餐用具清洗消毒工作岗位责任。学校食堂要明确餐用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培训考核和健康管理,确保相关岗位工作人员掌握餐用具清洗、消毒、保洁制度、工作职责及操作流程,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用具清洗消毒等接触直接入口食品的工作。每日上岗前开展健康状况检查,患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业人员,暂停从事餐用具清洗、消毒、保洁工作。

(二) 建立制度

1. 完善制度建设。学校应结合食堂实际,建立餐用具清洗、消毒、保洁管理制度,操作规程和检查、评估、整改的制度措施等,明确岗位责任,每年更新完善。

2. 制定监管措施。结合实际开展现场检查或运用“互联网+明厨亮灶”、智能抓拍系统等,对餐用具清洗、消毒、保洁环节进

行监管。鼓励学校配备餐用具清洁度（ATP 荧光检测仪）、阴离子合成洗涤剂快速检测设备开展对餐用具清洗消毒效果的日常监测，或定期委托有资质的检验机构验证餐用具消毒效果。

3. 建立清洗消毒记录。学校食堂应建立清洗消毒记录制度，准确记录餐用具消毒日期、时间、餐用具数量、具体操作人员和消毒效果等，按照不同消毒方法记录消毒温度、化学试剂配比等信息，确保发现问题能及时查找原因。将餐用具清洗消毒纳入风险管控清单，每日开展餐用具清洗消毒检查，如实记录存在问题，并及时组织整改。

（三）加强保障

1. 具备适宜餐用具清洗消毒保洁的场所。学校应设置专门的餐用具清洗消毒保洁场所，与其它食品经营场所有效分隔，严格按照餐用具“清洗-消毒-保洁”的顺序依次分区，防止交叉污染。墙面应铺设 1.5m 以上、浅色、不吸水、易清洗的墙裙。地面应平整，不易积水，地沟便于冲洗食物残渣。鼓励 300 人以上的托幼机构和 500 人以上的学校食堂，建设与供餐规模、供餐形式相匹配的餐用具消毒房。

2. 配备足够的餐用具清洗消毒保洁设施设备。学校应配备能保证食堂正常运转的餐用具清洗、消毒、保洁设备设施，包括但不限于专用洗碗池（盆）、消毒柜（池）、密闭保洁柜等，数量应能满足两餐次要求，大小要能满足盆、桶、勺等大型工用具清洗消毒需求，并以明显标识标明其用途。

3. 配有足够的餐用具清洗消毒从业人员。学校食堂应当配备

与餐用具清洗消毒保洁工作量相适应的从业人员，加强从业人员健康管理及餐用具清洗消毒知识和技能培训，落实岗位责任制，确保从业人员熟练掌握餐用具清洗消毒和保洁流程，规范操作餐用具清洗消毒。

四、工作要点

（一）基本要求

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

2. 学校食堂餐用具清洗、消毒、保洁设施设备应放置在专用区域，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，容量和数量应能满足加工制作和供餐需要，并定期对相关设施设备进行清洁、维护并做好记录。采用化学消毒方法的，应设置专用消毒设施、设备。

3. 从业人员从事餐用具清洗、消毒、保洁工作应洗净手部并消毒。使用卫生间、接触可能污染食品的物品或者从事与食品加工无关的其他活动后，再次从事餐用具清洗、消毒、保洁前应重新洗手并消毒。

4. 从业人员操作中应保持工作服清洁，必要时及时更换。如佩戴手套，应事先对手部进行清洗消毒，手套应清洁、无破损，符合食品安全要求；如遇需重新洗手消毒情形时，应在重新洗手消毒后更换手套。

5. 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，洗涤剂、消毒剂应定位存放，并有明显区分标识，不与食品存放在同一库房。

6. 清洗、消毒后的餐用具应符合《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）清洗

餐用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. 去除餐用具表面的食物残渣；2. 用含洗涤剂的溶液洗净餐用具表面；3. 用自来水冲去餐用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）消毒

餐用具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具在每次使用前应消毒，并做好记录。学校食堂宜采用物理方法进行消毒，不能使用物理消毒的餐具可采用化学消毒法。

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，温度一般控制在 100℃，并保持 10min 以上；采用红外线消毒的，温度一般控制在 120℃以上，并保持 10min 以上；采用洗碗机、消毒

柜消毒的，消毒温度、时间等应确保消毒效果满足国家相关食品安全标准要求。必要时，使用温度标签验证餐用具消毒温度。

2. 化学消毒

可用于餐用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) 将餐用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，去除餐用具表面的消毒剂残留。

(四) 保洁

1. 消毒后的餐用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，防止餐用具受到污染。

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

3. 消毒后的餐用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、消毒的餐用具与未清洁、消毒餐用具应分开存放。应定期清洁保洁设施，防止清洗消毒后的餐用具受到污染。

五、餐用具抽检不合格常见原因

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

2. 未定期清洁维护洗消设备，造成设备对餐用具的二次污染。

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

4. 水池混用，餐用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，餐用具灭菌不彻底，消毒液未达到规定浓度、餐用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，造成餐用具的二次污染，如未及时将已消毒的餐用具放入密闭的保洁柜内。