

## 清洗消毒管理制度

1. 餐具、菜具、熟食容器等餐后应立即清洗消毒，做到使用一次，清洗消毒一次。
2. 负责餐具消毒工作的专职人员应身体健康、工作认真。
3. 餐具清洗消毒必须严格按规定的程序操作。热力消毒程序：一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁；药物消毒程序：一刮、二洗、三消毒、四冲、五保洁。
4. 餐具消毒应做到下列要求：  
热力消毒：煮沸 100℃10 分钟；蒸汽 100℃蒸 15 分钟。  
远红外 120 度℃，15~20 分钟。  
药物消毒：有效氯浓度 250PPM，消毒时间 5 分钟。
5. 消毒完毕的餐具、茶具等应立即放于清洁的橱、柜内保洁，防止再污染。
6. 厨房内使用的食品容器、用具，必须在指定的容器洗刷槽内洗刷，洗刷后置于指定的消毒器内进行消毒，未经清洗消毒的容器、用具不得使用。
  - (1) 设有专用洗刷水池，盛放生、熟、荤、素食的餐具要严格分开，摆放整齐，加工生、熟食品的菜墩、刀用具要有明确标识；要经常消毒，保持用具整洁、干净，做到清洁卫生、专人负责，使用洗涤剂、消毒剂应当对人体完全无害。
  - (2) 作台、货物架、售货台、各类粥盆、汤桶、淘米桶、洗碗盆等餐具、用具要保持清洁无灰尘、无油污；洗菜池、盆、筐等要无泥沙、无脏垢、无异味。
  - (3) 盛装食品所用盆、盘等餐具和生产加工用具要生熟分开，各种容器均保持干净、清洁，不得直接落地放置。

(4)公用餐具和用具做到每餐必须消毒，餐具的消毒首选煮沸消毒 100℃ 10 分钟、蒸汽消毒 100℃ 15 分钟，也可用有效含氯消毒剂溶液浸泡 5 分钟，后再用净水冲洗干净。

(5)对餐具和盛放直接入口食品的容器必须清洗干净，保持干燥，食品包装材料必须符合食品卫生要求。

餐具清洗消毒应严格按照一刮、二洗、三冲、四消毒、五保管程序进行。

一刮：将剩余在餐具内的食物残渣刮入废弃桶内。

二洗：将刮干净的餐具用洗涤剂清洗干净。

三冲：将经过清洗的餐具用流动水冲去残留在餐具表面的碱液或洗涤剂溶液。

四消毒：采用有效的消毒方法杀灭餐具上的微生物或病毒，

五保：将消毒后的餐具及时放入餐具柜内保存备用。保洁柜要定期清洗、擦拭，保持清洁。

(6)厨房用具（砧板等）和餐具每餐做到一洗、二刷、三冲、四消毒，清洗后存放在保洁橱内或有盖保洁柜中。

(7)备餐间工作人员手的消毒。根据要求用正确的洗手方法进行洗手。洗净双手后在 50ppm 的消毒液中浸泡 30-60 秒。

(8)严格按照各室功能和食品加工流程：生进、熟出进行操作，烧煮好的食品从传递窗口进入备餐间。

(9)备餐间消毒灯定员定时开关，随手关闭备餐间门窗，防止蚊蝇叮咬食物和掉入食物中。

### 学校食堂餐用具消毒操作方法

消毒方法	操作方法
煮沸/蒸汽消毒	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、煮沸消毒：将物品放入 100℃沸水中消毒≥10 分钟，做到物品浸没于水中。</li> <li>2、蒸汽消毒：（1）将餐用具洗净后放置在蒸箱内进行蒸汽消毒，沸点后消毒 10 分钟。 （2）在放置餐用具时留有一定空隙，让气流有一定的循环，达到消毒效果。</li> </ol>
化学消毒	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、对不宜蒸汽消毒的餐用具进行化学消毒。</li> <li>2、按有效氯浓度 250ppm 进行配制，消毒剂一定要充分溶解在水中。</li> <li>3、消毒物品完全浸没于消毒液中，保证消毒时间 10 分钟，对已消毒好的物品进行晾干 2 小时后再使用。</li> <li>4、对配制好的消毒液一般每 4 小时更换一次。</li> <li>5、使用的消毒剂一定要在保质期内。</li> <li>6、不宜将洗涤剂和消毒剂溶液合起来使用。</li> </ol>
手的消毒	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、根据要求用正确的洗手方法进行洗手。</li> <li>2、洗净双手后在 50ppm 的消毒液中浸泡 30-60 秒。</li> </ol>
备注	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、一粒三氯片 +2 公斤水 =250ppm (浓度)</li> <li>2、一粒三氯片 +10 公斤水 =50ppm (浓度)</li> <li>3、配备测量消毒液浓度的试纸进行检测。(不定期抽检)</li> </ol>