

# 佛山一次性餐具检测 餐具消毒卫生标准检测

产品名称	佛山一次性餐具检测 餐具消毒卫生标准检测
公司名称	广东省广分质检检测有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道1号金科工业园2栋1层101检测中心
联系电话	020-66624679 13719148859

## 产品详情

佛山一次性餐具检测 餐具卫生标准检测

餐具消毒卫生标准

中华人民共和国国家标准

食（饮）具消毒卫生标准 GB 14934-94

Hygienic standard for disinfection of dinner and drinking set

### 1 主题内容与适用范围

本标准规定了食（饮）具消毒的感官指标、理化指标、细菌指标、采样方法及卫生管理规范。

本标准适用于宾馆、饭店、餐厅、食堂等饮食企业的食（饮）具，也适用于个体摊点的食（饮）具。

### 2 引用标准

GB 4789.1 ~ 4789.28 食品卫生微生物学检验

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 5750 生活饮用水标准检验法

### 3 感官指标

3.1 物理消毒（包括蒸汽、煮沸等热消毒）：食（饮）具必须表面光洁、无油渍、无水渍、无异味。

3.2 化学（药物）消毒：食（饮）具表面必须无泡沫、无洗消剂的味道，无不溶性附着物。

#### 4 理化指标

采用化学消毒的食（饮）具，必须用洁净水清洗，消除残留的药物。用含氯洗消剂消毒的食（饮）具表面残留量，应符合表1的要求。

表1

##### 项目指标

游离性余氯，mg/L 0.3

烷基（苯）磺酸钠，mg/100cm<sup>2</sup> 0.1

#### 5 细菌指标

采用物理或化学消毒的食（饮）具均必须达到表2的要求。表2

大肠菌群 发酵法,个/100cm<sup>3</sup>

纸片法,个/50cm<sup>2</sup> 不得检出

致病菌 不得检出

注：发酵法与纸片法任何一法的检验结果均可作为判定依据。

#### 6 采样与检验方法

##### 6.1 发酵法采样与检验

###### 6.1.1 采样方法

食（饮）具抽检碗、盘、口杯，将2.0cm × 2.5cm（5cm<sup>2</sup>）灭菌滤纸片紧贴内面各10张（总面积50cm<sup>2</sup>）、碟、匙、酒杯以每5件为1份，每件内面紧贴灭菌滤纸片各2张（总面积50cm<sup>2</sup>/份），经1min，按序取置入50 mL灭菌盐水试管中，充分振荡后，制成原液。

筷：取每双的下段12 cm处约50 cm<sup>2</sup>（12cm × 2cm × 2cm），置入50 mL灭菌盐水试管中，充分振荡20次，制成原液，

###### 6.1.2 检验方法

按GB 4789.1 ~ 4789.28执行。

##### 6.2 纸片法采样与检验

食（饮）具消毒采用专用的大肠菌群快速检验纸片。

###### 6.2.1 采样方法

随机抽取消毒后准备使用的各类食具（碗、盘、杯等），取样量可根据大、中、小不同饮食行业,每次采

样6~10件,每件贴纸片两张,每张纸片面积 25cm<sup>2</sup>, (5cm × 5cm) 用无菌生理盐水湿润大肠菌群检测用纸片后,立即贴于餐具内侧表面,30s后取下,置于无菌塑料袋内。

筷子以5只为一件样品,用毛细吸管吸取无菌生理盐水湿润纸片后,立即将筷子进口端(约5cm)抹拭纸片,每件样品抹拭两张,放入无菌塑料袋内。

## 6.2.2 检验方法

将已采样的纸片置37℃培养16~18

h,若纸片保持紫蓝色不变为大肠菌群阴性,纸片变黄并在黄色背景上呈现红色斑点或片状红晕为阳性。

## 6.3 洗消剂残留量采样与检验

### 6.3.1 采样方法

消毒食(饮)具碗、盘、碟、口杯、酒杯,用蒸馏水100 mL冲洗整个内表面,至少2~3次;匙(不包括匙柄)、筷下段置入100 mL蒸馏水中,充分振荡20次,制成样液。立即取样测定余氯,余下样液装入50 mL试管中,做烷基(苯)磺酸钠含量测定。

采样同时计算被检食(饮)具的表面。

### 6.3.2 检验方法

按GB 5750执行。

## 7 食(饮)具消毒卫生管理规范

### 7.1 食(具)消毒设施的卫生要求

7.1.1 食(具)消毒间(室)必须建在清洁、卫生、水源充足,远离厕所,无有害气体、烟雾、灰沙和其他有毒有害品污染的地方。严格防止蚊、蝇、鼠及其他害虫的进入和隐匿。

7.1.2 食(具)洗涤、消毒、清洗池及容器应采用无毒、光滑、便于清洗、消毒、防腐蚀的材料。

7.1.3 消毒食(饮)具应有专门的存放柜,避免与其他杂物混放,并对存放柜定期进行消毒处理,保持其干燥,洁净。

7.1.4 有条件的单位和个体摊贩,应配备食(饮)具消毒设备,并严格按操作规程使用。

### 7.2 消毒方法与卫生要求

7.2.1 热力消毒包括煮沸、蒸汽、红外线消毒等。煮沸、蒸汽消毒保持100℃作用10min;红外线消毒一般控制温度120℃,作用15~20min;洗碗机消毒一般水温控制85℃,冲洗消毒40s以上。

7.2.2 用于食(饮)具消毒的洗消剂如含氯制剂,一般使用含有效氯250 mg/L的浓度,食(饮)具全部浸泡入液体中,作用5min以上。

### 7.3 洗消剂、消毒器械卫生管理

7.3.1 食(饮)具洗消剂、消毒设备应符合国家有关卫生法规。

7.3.2 饮食企业所使用的食（饮）具无法进行煮沸或蒸汽消毒或在食品卫生监督机构指定情况下,方可用化学洗消剂进行洗涤和消毒。

7.3.3 食（饮）