餐饮具清洗消毒保洁安全操作规程

1.餐饮具使用后应及时洗净，定位存放，保持清洁。消毒后的餐饮具应贮存在专用保洁柜内备用，保洁柜应有明显标记。餐具保洁柜应当定期清洗，保持洁净。

2.清洗方法

2.1 采用手工方法清洗的应按以下步骤进行：

2.1.1 刮掉沾在餐饮具表面上的大部分食物残渣、污垢。

2.1.2 用含洗涤剂溶液洗净餐饮具表面。

2.1.3 最后用清水冲去残留的洗涤剂。

2.2 洗碗机清洗按设备使用说明进行。餐具表面食物残渣、污垢较多的，应用手工方法先刮去大部分后，再进入洗碗机清洗。

3. 消毒方法

3.1 物理消毒。包括蒸汽、煮沸、红外线等热力消毒方法。

3.1.1 煮沸、蒸汽消毒保持 100℃10 分钟以上。

3.1.2 红外线消毒一般控制温度 120℃保持 10 分钟以上。

3.1.3 洗碗机消毒一般水温控制 85℃，冲洗消毒 40 秒以上。

3.2 化学消毒。主要为各种含氯消毒药物。

3.2.1 使用浓度应含有效氯 250mg/L〔又称 250ppm）以上，餐饮具全部浸泡入液体中，作用 5 分钟以上。

3.2.2 化学消毒后的餐饮具应用净水冲去表面的残留消毒剂。

4. 保洁方法

4.1 消毒后的餐饮具要自然滤干或烘干，不应使用手巾、餐巾擦干，以避免受到再次污染。

4.2 消毒后的餐饮具应及时放入餐具保洁柜内。

5、应定期检查消毒设备、设施是否处于良好状态。采用化学消毒的应定时测量有效消毒浓度。

6. 消毒后餐饮具应符合 GB14934《食(饮)具消毒卫生标准》规定。

7. 不得重复使用一次性餐饮具。

8. 已消毒和未消毒的餐饮具应分开存放，保洁柜内不得存放其他物品。