附件4

**餐（用）具清洗消毒制度（参考式样）**

为规范学校食堂餐（用）具清洗消毒保洁工作，保障师生餐饮食品安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》和《餐饮服务食品安全操作规范》等法律、法规及规章，制定本制度。

1. 设立独立的餐（用）具洗消间或专用区域，清洗、消毒、保洁设备设施的大小和数量应能满足供餐需要。

2. 用于清扫、清洗和消毒的设备、用具应放置在专用场所妥善保管。

3. 配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施，餐（用）具宜用热力方法进行消毒。采用化学消毒的，至少设有3个专用水池；采用人工清洗热力消毒的，可设置２个专用水池，并以明显标识标明其用途，不得与清洗蔬菜、肉类等设施设备混用。

4. 用于清洗餐（用）具的洗涤剂、消毒剂必须符合国家有关食品安全标准和要求。

5. 清洗方法

(1)刮掉沾在餐饮具表面上的大部分食物残渣、污垢。

(2)用含洗涤剂溶液洗净餐饮具表面。

(3)最后用清水冲去残留的洗涤剂。

6. 消毒方法

（一）物理消毒。包括蒸汽、煮沸、红外线等热力消毒方法。

(1)煮沸、蒸汽消毒保持100℃10分钟以上。

(2)红外线消毒时，餐饮具应立式放置，一般控制温度120℃保持30分钟以上。

(3)洗碗机消毒一般水温控制85℃,冲洗消毒40秒以上。

（二）化学消毒。主要为各种含氯消毒药物。

(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。

(2)化学消毒后的餐饮具应用净水冲去表面的消毒剂残留。

7. 餐（用）具清洗、消毒后应贮存在专用保洁设备内，保洁设施应有明显标识，并保持洁净。

8. 清洗消毒结束后，应及时清理地面、水池卫生，做到不留卫生死角，保持清洁。