

餐饮服务砧板使用规范

Specification for use of cutting boards for food and beverage service

(报批稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由辽宁省市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：辽宁省检验检测认证中心（辽宁省食品检验检测院）、辽宁省食品安全协会。

本文件主要起草人：贾宏新、谷岩、马妮、刘霓、赵香华、王晓里、陈逸雯、牛州成、董新鑫、王辉、邢飞、李纹墨。

本文件发布实施后，任何单位和个人如有问题和意见建议，均可以通过来电和来函等方式进行反馈，我们将及时答复并认真处理，根据实际情况依法进行评估及复审。

归口管理部门通讯地址：辽宁省市场监督管理局（沈阳市皇姑区崇山中路55号），联系电话：024-96315-1-2902。

文件起草单位通讯地址：辽宁省检验检测认证中心（沈阳市浑南区浑南中路41甲号），联系电话：024-23990221。

餐饮服务砧板使用规范

1 范围

本文件规定了餐饮服务砧板的基本要求、砧板的清洗消毒、清洗消毒效果评价。
本文件适用于餐饮服务经营者、集中用餐单位食堂砧板的清洗消毒。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 5750.4	生活饮用水标准检验方法 第4部分：感官性状和物理指标
GB/T 5750.11	生活饮用水标准检验方法 第11部分：消毒剂指标
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
GB 14934	食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
GB 31654	食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 基本要求

4.1 材料要求

应使用无毒、无味、耐腐蚀、不易脱落的材料制成，并易于清洗、消毒和维护。

4.2 使用要求

- 4.2.1 砧板每次使用前后应清洗消毒。
- 4.2.2 根据加工食品需要，配备相应数量的砧板。用于加工食品原料、冷食类食品、生食类食品的砧板，应能明显区分，禁止混合使用，避免交叉污染。
- 4.2.3 不同用途的砧板，应加贴明显的标识，便于区分和管理，可使用材料、颜色、形状、文字等方式进行区分。
- 4.2.4 砧板应定期维护，如出现明显毛刺裂痕等不符合感官要求的，应及时维护和更换。

4.3 工作场所要求

使用砧板的场所应满足下列要求：

- 1) 用于直接入口食品加工用砧板应在专用的工作专间或操作区，场所应明亮、干净、卫生，应有良好的通风；
- 2) 场所应远离污染源，附近不应有有毒有害物质；
- 3) 洗涤剂、消毒剂等用品应存放在专用隔离设施或区域内；
- 4) 砧板的摆放位置应便于操作、清洁、维护和减少交叉污染，不得接触有毒有害污染源。

4.4 设备设施要求

使用砧板涉及到的设备设施应满足下列要求：

- 1) 清洗、消毒设施大小和数量应能满足需要；
- 2) 应配备满足作业的照明设备；
- 3) 砧板的清洗、消毒应在专用的工具、容器清洗消毒设施内进行。

4.5 操作人员要求

使用操作砧板的人员应满足下列要求：

- 1) 应定期接受相关的食品安全知识及技能培训；
- 2) 须知晓各类砧板使用要求，并能规范使用；
- 3) 工作时，应保持良好的个人卫生，穿戴清洁的工作服、帽，接触直接入口食品加工人员必须佩戴口罩，应遮住口鼻；
- 4) 加工食品前应洗净手部，从事接触直接入口食品工作的操作人员，加工食品前还应进行手部消毒。操作人员洗手、消毒应满足GB 31654标准要求。

4.6 制度、记录要求

4.6.1 制度要求

应建立砧板清洗、消毒管理制度、评价制度等。

4.6.2 记录要求

应建立实施过程的相关记录，包括但不限于：
砧板的洗涤、消毒记录，评价记录等。

5 砧板的清洗消毒

5.1 清洗

砧板的清洗过程应符合下列要求：

- 1) 去除砧板表面的食物残渣；
- 2) 用含洗涤剂的溶液洗净砧板表面，洗涤剂应满足GB 14930.1标准要求；
- 3) 用自来水冲去砧板表面残留的洗涤剂。水应满足GB 5749标准要求。

5.2 消毒

5.2.1 物理消毒(鼓励采用此消毒方法)

- 5.2.1.1采用蒸汽、煮沸消毒的，应在蒸汽或沸水中保持10min以上。
- 5.2.1.2采用红外线消毒柜的，应符合设备使用说明。一般应开启消毒柜10min以上。
- 5.2.1.3必要时，使用温度标签验证消毒温度。
- 5.2.1.4采用其他物理消毒方法的，应符合相应的操作说明。

5.2.2 化学消毒

- 5.2.2.1严格按照消毒剂产品说明书的要求配制消毒液，消毒剂应满足GB 14930.2标准要求。
- 5.2.2.2将砧板完全浸泡在配制好的消毒液中。浸泡时间应符合产品说明书要求。
- 5.2.2.3采用自来水充分冲淋后，去除砧板表面的消毒剂残留。

5.3 砧板的存放

砧板应立式、通风、固定存放，确保表面干燥，防止砧板发霉，交叉污染。

6 清洗、消毒效果评价

- 6.1定期对砧板的清洗、消毒效果进行评价，或者委托具有资质的第三方检验机构进行评价。

6.2 感官要求

砧板应表面平整，不得有裂缝、明显裂痕或破损，不得有霉斑，不得有附着物，不得有油渍、泡沫、异味等。

6.3 理化指标

理化指标应符合表1 的规定。

表1 洗消剂残留量^a

项 目	指 标	采 样 方 法	检 验 方 法
游离性余氯/(mg/100cm ²)	≤	0.03	参照GB/T5750.11第1章
阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）/(mg/100cm ²)	不得检出	参照GB 14934 附录A中A.1	参照GB/T5750.4第10章
^a 仅适用于化学消毒的砧板			

6.4 微生物限量

微生物限量应符合表2的规定。

表2 微生物限量^b

项 目	限 量	采 样 方 法	检 验 方 法
沙门氏菌/（ /50cm ² ）	不得检出	参照GB 14934附录A中A. 2. 1	参照GB14934附录C
霉菌/（CFU/cm ² ） ≤	50	参照 GB 14934 附录 A 中 A. 2	参照 GB4789. 15
^b 仅适用于操作直接入口食品的砧板			

6.5 砧板清洗、消毒效果评价指标和频次

推荐砧板清洗、消毒效果评价指标和频次参照表3执行。

表3 砧板清洗、消毒效果评价指标和频次

类 型	感 官	游离性余氯 ^a	阴离子合成洗涤剂 ^a	沙门氏菌 ^b	霉 菌 ^b
中小型餐饮服务企业	每次使用前	/	/	/	/
大型餐饮服务企业	每次使用前	1 次/年	1 次/年	1 次/年	1 次/年
中央厨房	每次使用前	1 次/年	1 次/年	1 次/年	1 次/年
集体用餐配送单位	每次使用前	1 次/年	1 次/年	1 次/年	1 次/年
学校（含托幼机构）食堂	每次使用前	1 次/每学期	1 次/每学期	1 次/每学期	1 次/每学期
其他	每次使用前	1 次/年	1 次/年	1 次/年	1 次/年
^a 仅适用于化学消毒的砧板； ^b 仅适用于操作直接入口食品的砧板					