

# DB11

## 北京市地方标准

DB 11/T XXXXX—XXXX

点击此处添加标准名称

点击此处添加标准英文译名

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

北京市市场监督管理局 发布

# 目 录

前 言.....	111
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 进货查验管理要求.....	2
4.1 进货查验要求.....	2
4.2 记录要求.....	2
5 使用要求.....	2
5.1 基本要求.....	2
5.2 餐用具使用要求.....	3
5.3 餐饮具使用要求.....	3
5.4 公筷公勺使用.....	3
6 清洁消毒.....	3
6.1 基本要求.....	3
6.2 手工清洁消毒.....	3
6.3 自动设备清洁消毒.....	4
6.4 清洁消毒效果验证.....	4
7 贮存.....	4
8 维护与处置.....	4
附录 A （资料性） 餐饮用具进货查验记录表格示例.....	5
附录 B （资料性） 塑料材质餐用具特性.....	6
附录 C （资料性） 一次性餐饮具特性.....	7

## 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。

本文件由北京市市场监督管理局提出和归口。

本文件由北京市市场监督管理局组织实施。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

# 餐饮服务单位餐饮用具使用管理规范

## 1 范围

本文件规定了餐饮服务单位餐饮用具的进货查验管理、使用、清洁消毒、贮存以及维护与处置的要求。

本文件适用于餐饮服务单位餐饮用具的使用和管理。

## 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

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

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**餐饮服务单位 catering units**

有固定经营场所，通过即时加工、制作、销售食品，并直接向消费者提供服务性劳动的餐饮服务提供者。

注：含小餐饮店、单位食堂。

### 3.2

**餐饮用具 tableware and utensil**

用于盛装、加工、取用食品等的器具。

注：包括餐饮具和餐用具。

### 3.3

**餐饮具 tableware**

盛放、取用食物或饮品的直接经口的器具。

注：如盆、碗、餐盘（碟）、汤勺、杯子、餐叉、刀叉等。

### 3.4

**餐用具 utensil**

用于盛装或加工食品原料、半成品、成品的器皿和工具。

**3.5****一次性餐饮具 disposable tableware**

预期用餐或类似用途的器具。

注：包括一次性使用的餐盒、盘、碟、刀、叉、勺、筷子、碗、杯、罐、壶、筷子等。

[来源：GB/T 18006.1-2009, 定义3.1, 修改]

**3.6****餐饮具集中消毒服务单位 tableware disinfection unit**

具有消毒服务的条件和能力，能够为餐饮服务单位提供餐饮具集中消毒服务的机构或单位。

**3.7****清洁 cleaning**

利用设备或手工去除餐饮用具表面污物的操作。

**3.8****消毒 disinfection**

用物理或化学方法破坏、钝化或除去有害微生物的操作。

**4 进货查验管理要求****4.1 进货查验要求**

4.1.1 餐饮服务单位应选择有合法资质的生产经营单位采购。长期定点采购的，餐饮服务单位宜与供应商签订包括保证食品安全内容的采购供应合同。

4.1.2 餐饮服务单位应选购材质稳定、无毒无害，不易受污染，易于清洁和保养的餐饮用具。餐饮用具应符合 GB 4806.1 的相关要求。

4.1.3 餐饮服务单位宜建立餐饮用具进货查验记录制度，留存每笔购物凭证或送货凭证。

4.1.4 餐饮服务单位委托餐饮具集中消毒服务单位提供清洗消毒服务，应查验、留存餐饮具集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明等材料。

4.1.5 餐饮具应包装完整无破损。

4.1.6 餐饮具不应有附着物、油渍、泡沫。

**4.2 记录要求**

4.2.1 宜建立进货查验记录，进货查验记录表见附录 A。

4.2.2 记录和相关凭证保存期限宜不少于产品保质期后 6 个月；没有明确保质期的，保存期限宜大于 2 年。

**5 使用要求****5.1 基本要求**

- 5.1.1 宜建立餐饮用具的使用管理制度。
- 5.1.2 应使用清洁、消毒的餐饮用具。
- 5.1.3 已清洁消毒的餐饮用具与未清洁消毒餐饮用具应分开存放。
- 5.1.4 使用后的餐饮用具应存放在指定位置。

## 5.2 餐用具使用要求

- 5.2.1 根据餐用具预期用途应采用颜色、材料、形状、文字等方式进行明显的区分。
- 5.2.2 餐用具使用后应洗净并保持清洁。
- 5.2.3 塑料材质餐用具应为食品级，添加邻苯二甲酸酯类物质制成的塑料制品不应盛装、接触油脂类食品和乙醇含量高于 20% 的食品。塑料材质餐用具特性见附录 B。

## 5.3 餐饮具使用要求

- 5.3.1 餐饮具应做到一客一用一消毒。
- 5.3.2 使用非餐饮具集中消毒服务单位餐饮具的餐饮服务单位，摆台时应确保餐饮具完整无破损、无污染。
- 5.3.3 摆盘和更换的餐饮具应从专用不敞开的保洁设施或消毒柜中拿取。
- 5.3.4 经餐饮具集中消毒服务单位消毒的餐饮具应包装完好，并在有效期内使用。
- 5.3.5 一次性餐饮具应根据其预期用途，并结合其特性进行选用，不应重复使用一次性餐饮具。一次性餐饮具特性见附录 C。不同一次性餐具因生产商生产工艺不同有所差异，使用前应查看包装说明。

## 5.4 公筷公勺使用

- 5.4.1 应根据餐饮服务单位的规模和用餐方式，配备足够数量的公筷公勺。
- 5.4.2 公筷公勺的颜色、形状、长度等宜不同于客用筷勺。
- 5.4.3 火锅、烧烤或在餐桌上熟制的菜品，应提供专用的公筷公勺。
- 5.4.4 自助餐厅或自行取餐的区域，应配备公用餐饮具，且存放位置便于顾客识别、拿取。

# 6 清洁消毒

## 6.1 基本要求

- 6.1.1 应建立餐饮用具清洁消毒制度。
- 6.1.2 宜建立清洁消毒记录，清洁消毒记录内容包含消毒餐饮用具名称、消毒方式、消毒日期、操作人等。

## 6.2 手工清洁消毒

### 6.2.1 清洁

清洁方法及步骤如下：

- a) 去残渣：去除餐饮用具表面可见食物残渣等污垢；
- b) 清洗：餐饮用具在清洁池中使用洗涤剂清洗，洗涤剂应符合 GB 14930.1 要求，并参照说明书使用；
- c) 冲洗：使用清水冲洗餐饮用具表面的污垢和残留的清洁剂。

### 6.2.2 消毒

消毒方法及步骤如下：

- a) 物理消毒：
  - 1) 采用蒸汽、煮沸等消毒方式的，应将清洁后的餐饮用具放置在指定的消毒设备中，温度控制在 100℃ 以上，并保持 10 分钟以上，完成后餐饮用具应充分沥干；
  - 2) 使用消毒柜消毒按照消毒柜使用说明进行操作。
- b) 化学消毒：
  - 1) 消毒：清洁后的餐饮用具在消毒池中使用消毒溶液完全浸没，消毒剂应符合 GB 14930.2 要求，并参照说明书使用；
  - 2) 冲洗：在冲洗池中用清水将已消毒的餐饮用具表面消毒剂残留去除；
  - 3) 干燥：将餐饮用具存放在指定区域充分沥干。
- c) 宜优先采用物理消毒法，因材料、大小等原因无法采用物理消毒方式的，宜采用喷洒、擦拭等化学消毒方式，消毒后冲水、沥干。
- d) 集体用餐配送单位消毒应使用热力消毒，推荐使用热风消毒库（使用一次性餐饮具除外）。

### 6.3 自动设备清洁消毒

按设备使用说明操作，使用的洗涤剂应符合 GB 14930.1 的要求。

### 6.4 清洁消毒效果验证

6.4.1 餐饮用具清洁消毒后应表面光洁，不应有附着物，不应有油渍、泡沫、异味。

6.4.2 餐饮用具清洁消毒后的理化指标、微生物限量应符合 GB 14934 的要求。

## 7 贮存

7.1 餐饮用具应贮存在卫生清洁的区域，贮存区应定期进行清洁消毒，保持通风、干燥的状态。

7.2 盛装生食与熟食的餐饮用具应分开存放。

7.3 清洁消毒后餐用具与餐饮具宜分开、分类存放。

7.4 清洁消毒后的餐饮具应存放在专用不敞开的保洁设施或消毒柜中。

## 8 维护与处置

8.1 应当定期检查、维护餐用具，确保其正常使用。

8.2 宜定期检查、更换磨损或染色的餐饮具。

8.3 破损严重的餐饮用具应进行废弃处置。

附录 A  
(资料性)  
餐饮用具进货查验记录表格示例

A.1 餐饮用具进货查验记录内容见表A.1。

表 A.1 餐饮用具进货查验记录表格

序号	进货日期	餐饮用具名称	规格	数量	生产批号或日期	生产者	地址及联系方式	供货者	地址及联系方式	随货证明文件查验					入库前外观检查	记录人	备注
										许可证(如有)	营业执照(如有)	购货凭证	该批产品检验报告(如有)	其他合格证明(如有)			



附 录 B  
(资料性)  
塑料材质餐具特性

B.1 塑料材质餐具特性见表B.1。

**表 B.1 塑料材质餐具特性表**

材质类别	特性	使用举例
聚对苯二甲酸乙二醇酯(PET)	耐热温度60℃~85℃； 耐酸碱，不包括强碱。	矿泉水瓶、碳酸饮料瓶
高密度聚乙烯(HDPE)	耐热温度90℃~110℃； 耐酸碱。	用于装牛奶、果汁类产品，保鲜膜
聚氯乙烯(PVC)	耐热温度60℃~80℃，受热时容易产生有毒物质； 耐酸碱。	较少用于食品包装
低密度聚乙烯(LDPE)	耐热温度70℃~90℃； 耐酸碱。	保鲜膜
聚丙烯(PP)	耐热温度100℃~140℃； 耐酸碱，耐高温。	微波炉餐盒、保鲜盒
聚苯乙烯(PS)	耐热温度70℃~90℃； 耐酸碱；	容器及其盖子
聚碳酸酯(PC)	耐热温度120℃~130℃；	水壶、水杯、奶瓶、水桶

附 录 C  
(资料性)  
一次性餐饮具特性

C.1 一次性餐饮具特性见表C.1。

表 C.1 一次性餐饮具特性表

材质类别	特性	使用举例
塑料类	耐温范围为-60℃~120℃； 按照塑料类材质不同，根据其特性使用，特性参见附录 B。	塑料碗、碟、杯、盒、刀、叉、匙等
纸类	一般纸类一次性餐具的耐温范围为-10℃~100℃； 牛油纸类的耐热温度高达 200℃。	碗、碟、杯等
铝箔类	通常可短时间加热，耐热温度高达 200℃； 不应用于存放酸性食品（如醋渍物、果酱、酸性腌酱、柠檬等）。	烤炉、蒸炉、碳火使用的盘等
竹类	不宜长时间浸泡于液体中。	常见筷子、竹签等