

餐饮具、食品工用具清洗消毒保洁环节 五必查

一必查：清洗消毒保洁设施设备能否正常运转，设施设备数量和容量是否满足安全供餐需求，是否配有餐饮具专用清洗水池（不得与食品原料、接触非直接入口食品的工用具、清洁用具混用）；采用化学消毒方法的，是否配有专用消毒水池。

二必查：在用洗涤剂、消毒剂的产品包装上是否标示有产品名称、生产厂家、地址、使用说明等，是否在有效期内，是否适于所清洗消毒的餐饮具（具体参见 GB 14930.1—2022《食品安全国家标准 洗涤剂》和 GB 14930.2—2022《食品安全国家标准 消毒剂》有关规定）。

三必查：清洗消毒过程是否规范，是否存在“只洗不消”的问题；从业人员是否熟悉清洗消毒工序流程和要求，是否按照洗涤剂、消毒剂的使用说明进行操作。采用物理消毒方法的，消毒温度和时间是否符合相关标准要求（采用蒸汽、煮沸消毒的，温度一般控制在 100℃，并保持 10 分钟以上；采用红外线消毒的，温度一般控制在 120℃以上，并保持 10 分钟以上）。

四必查：保洁设施设备内外部是否清洁，使用敞开存放方式的餐饮具是否采用必要的防护措施，待用餐饮具表面是否干燥洁净、是否有异味。

五必查：是否建立定期维护保养（含清洁）清洗消毒保洁设施设备制度，维护保养记录是否完备；洗涤剂、消毒剂进货查验记录是否完备，清洗消毒保洁岗位从业人员的培训考核记录是否完备。