



# 中华人民共和国国家标准

GB 31651—2021

## 食品安全国家标准 餐(饮)具集中消毒卫生规范

2021-02-22 发布

2022-02-22 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会  
国家市场监督管理总局 发布

# 食品安全国家标准

## 餐(饮)具集中消毒卫生规范

### 1 范围

本标准规定了餐(饮)具集中消毒过程中物料的要求、餐(饮)具回收、清洗、消毒、烘干、包装、储存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则。

本标准适用于餐(饮)具集中消毒服务单位的餐(饮)具集中清洗消毒活动。

### 2 术语和定义

#### 2.1 餐(饮)具

又称餐具、饮具,指餐饮服务提供者提供给用餐者的用餐工具,包括碗、筷、杯、碟、匙、刀叉等。

#### 2.2 餐(饮)具集中消毒服务单位

对餐饮服务提供者的餐(饮)具进行集中回收、清洗、消毒、烘干、包装、配送的经营者。

### 3 选址及厂区环境

#### 3.1 选址

3.1.1 不应选择对厂区有显著污染的区域。如某地对食品安全和食品宜食用性存在明显的不利影响,且无法通过采取措施加以改善,应避免在该地址建厂。

3.1.2 厂区不应选择有害废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地址。

3.1.3 厂区不宜选择易发生洪涝灾害的地区,难以避开时应设计必要的防范措施。

#### 3.2 厂区环境

3.2.1 应考虑环境给餐(饮)具带来的潜在污染风险,并采取适当的措施将其降至最低水平。

3.2.2 厂区应合理布局,各功能区域划分明显,并有适当的分离或分隔措施,防止交叉污染。

3.2.3 厂区内的道路应铺设混凝土、沥青或者其他硬质材料;空地应采取必要措施,如铺设水泥、地砖或铺设草坪等方式,保持环境清洁,防止正常天气下扬尘和积水等现象的发生。

3.2.4 厂区绿化应与生产车间保持适当距离,植被应定期维护,以防止虫害的孳生。

3.2.5 厂区应有适当的排水系统。

3.2.6 宿舍、食堂、职工娱乐设施等生活区应与生产区保持适当距离或分隔。

### 4 厂房和车间

#### 4.1 设计和布局

4.1.1 厂房的面积和空间应与生产能力相适应,便于设备安置、清洁消毒、物料储存及人员操作。