

食堂清洁消毒方案

第一节 厨余垃圾处理方案

一、厨余垃圾特点

厨余垃圾主要包括米和面粉类食物残余、蔬菜、植物油、动物油、肉骨、鱼刺等。其化学组份主要为淀粉、纤维素、蛋白质、脂类和无机盐等，厨余垃圾的特点具体说明如下：

1. 粗蛋白和粗纤维等有机物含量较高，各占厨余垃圾干燥物的 16.73% 和 2.52% ，开发利用价值较大，但易腐并产生恶臭。
2. 含水率高，水的质量分数大于 80%，不便收集运输，热值低，处理不当容易产生渗沥液等二次污染物。
3. 油类、粗脂肪占厨余垃圾干燥物的 28.82%，和盐类物质含量较其它生活垃圾高，对资源化产品品质影响较大，需要妥善处理。

二、垃圾处理原则

1. 分类处理：液体废弃物与固体废弃物，有机废弃物与无机废弃物分开放置。
2. 配备盖子：用坚固及不透水的材料制作的盖子，能防止有害动物的侵入，不良气味或污水的溢，桶内放置塑料袋，

定时把袋装的垃圾取走，并及时对垃圾桶进行清洗消毒处理。

3. 消毒处理：垃圾桶及周围要定期作消毒处理，以保持清洁。

三、垃圾处理措施

1. 废弃物处理步骤：

（1）将散落在垃圾桶地面四周的垃圾、污染扫起，用铁簸箕盛入共用垃圾桶内。

（2）打开垃圾桶桶盖，将内衬的垃圾袋提起，扎好口，再把封口的垃圾袋装进备好的大垃圾袋内，封好口。

（3）用长柄毛刷蘸清洁剂内外反复洗刷垃圾桶，用清水冲干净，用干抹布内外擦拭，待垃圾桶干燥后，将塑料垃圾装入桶内。

（4）在清洗垃圾桶的同时，用拖把蘸消毒清洁剂将垃圾桶摆放处的地面擦抹一遍，然后将拖把洗涮干净，再将地面拖干净。

（5）把套上塑料垃圾袋的垃圾桶放回原处。

（6）将清洁工具清洗干净，晾干后放回指定位置。

2. 植物原料废弃物处理：厨房所产生的植物废弃物，主要来自于粗加工时对蔬菜的择洗，包括蔬菜的老叶、弃叶、不能食用的根茎、被剥离削下的外皮等，还包括久置没有使用完而变质的蔬菜，植物原料废弃物处理步骤如下：

(1) 在择洗加工蔬菜时把废弃物分类装入垃圾桶，例如把没有任何价值的根、皮及烂叶放在一边，把没有腐烂的老叶，菜帮等放在另一边。

(2) 蔬菜加工结束后，将废弃物几种起来并用塑料袋装好，运送到公共垃圾箱内。

(3) 把尚未腐烂的菜叶几种一起，用作饲料或当有机肥料。

(4) 清洗垃圾桶及周围的地面，并消毒处理。

3. 动物原料废弃物处理：厨房的动物类废弃物主要来自对鱼类、禽类动物内脏等加工时清理下来的部分。动物的内脏、弃皮、鳞等废弃物中含有大量的霉素，在常温下很容易腐烂发臭，所以，一定要用专门的垃圾桶盛装，并做到每隔一段时间清理一次，气温较高的季节，更要注意随时清理，清理时要关注以下要点：

(1) 严格密闭：盛放动物性废弃物的垃圾桶一定要有密封性良好的盖，每次放入垃圾桶后都要将桶盖盖严。

(2) 及时清理：夏季要每个一小时清理一次，每清理一次，都要对垃圾桶进行清洗和除污除异味，之后再对垃圾桶周围的地面进行一次消毒，确保垃圾桶无腥臭等气味。

(3) 及时运送：动物性废弃物要及时用密封的垃圾车运送处理。

四、垃圾处理制度

1. 配备足够数量的垃圾桶，桶内应放置塑料袋以便包扎清理，并加盖密封，以免不良气味外溢污染空气。垃圾桶应及时清理，每次清理后应用热水、消毒剂认真洗刷。规范食堂垃圾处理流程及方式，美化食堂环境，由食堂产生的所有垃圾废弃物、食堂范围内的所有场所。本公司配备专人对学校食堂进行垃圾处理。

2. 食堂管理人员要自觉遵守《中华人民共和国食品安全法》及有关法律法规，认真履行食品安全直接责任人职责，严格执行餐厨废弃物处置管理规定。

3. 食堂必须按要求将餐厨废弃物进行无害化处理。严禁将餐厨废弃物直接排入下水道、倒入公共厕所和其他生活垃圾收集设施。

4. 废弃纸箱、食用油桶由炸锅压扁后放到指定可回收区域内，当天送到公司指定的垃圾场内。可用垃圾按要求要与回收方签订回收协议书，注明垃圾回收仅限于养殖用，不得另作他用。

5. 垃圾桶清运必须及时，垃圾桶不能有垃圾溢出或盖不上盖子。不得堆积和随意乱倒，按规定的线路、时间和指定的垃圾场倾倒。

6. 运输垃圾时有适当措施防止垃圾沿途飞扬漏撒。

7. 放置垃圾时服从垃圾区域责任人员的管理，按照指示存放。

8. 各处垃圾桶必须保持外观清洁，无明显刺鼻异味。操作间的垃圾桶内有套袋。

9. 食品原料粗加工产生的垃圾（

菜叶、根须、动物内脏、毛皮等垃圾物）按生活垃圾处理，即倒入垃圾桶加上盖子，运往垃圾站；泔水类垃圾（食物残渣、饭、菜、汤水、锅底、留样处理物等）按规定倒入专用泔水桶，由专人每天回收。回收给养殖户。

10. 严禁往厕所，生活区垃圾桶，下水道内乱扔厨房垃圾。

11. 废弃的油脂在仓管员处登记数量后放入专门的油桶内由后勤部集中处理，禁止私自倾倒或使用。

12. 餐厨废弃物处置安排专人负责，建立完整处置台账，详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向、用途等情况，定期报告，并接受监督检查。

13. 本公司加强对食堂餐厨废弃物处置工作的检查监督，对不按规定处理餐厨垃圾的食堂，责令立即改正，并给予相关人员一定的处罚。

14. 凡食堂开餐期间，每天的就餐产生的泔水，都要按时派人到现场负责管理清理和外运，并搞好器具及附近地面清洁卫生，不能污染经过路面。

15. 指定回收泔水的食堂的器具，监管学生不得将剩饭剩菜乱倒，必须导入指定的泔水桶，餐饮加工过程中产生的非食品残渣不得倒入泔水桶，进入垃圾桶，如保鲜膜、包装袋等。

16. 对于泔水的回收，食堂负责人应与泔水回收人签订责任合同，

滲水只能用于生畜养殖使用。

第二节 餐具清洗消毒方案

一、清洗消毒制度

1. 设施专用的餐饮具清洗、消毒、保洁区域（或专间）及设备，清洗消毒设备设施的大小和数量应能满足需要。

2. 餐饮具清洗消毒水池应专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开，采用化学消毒的，至少设有 3 个专用水池。各类水池应以明显标识标明其用途。

3. 接触直接入口食品的餐饮具使用前应洗净并消毒，不得使用未经清洗、消毒的餐饮具。不得重复使用一次性餐饮具。

4. 餐饮具做到当餐回收，当餐清洗消毒，不得隔顿、隔夜。

5. 餐饮具应首选热力方法进行消毒，严格按照除残渣、碱水（或洗涤剂）刷、清水冲、热力消、保洁顺序操作。使化学药品消毒的严格按照除残渣、碱水（或洗涤剂）刷、清水冲、药物泡、清水冲、保洁顺序操作，并注意要彻底清洗干净，防止药物残留。

6. 消毒后的餐饮具应光洁、无油渍、无水渍、无异味、无泡沫、无不溶性附着物，符合 GB14934《食（饮）具消毒卫生标准》。

7. 消毒后的餐饮具及时放入保洁柜密闭保存备用，盛放消毒餐饮具的保洁柜要有明显标记，保洁柜应当定时清洗，保持洁净，已消毒和未消毒的餐饮具要分开存放，保洁柜内不得存放其他物品。

8. 洗刷消毒结束，及时清理地面、水池卫生，及时处理泔水桶，做到地面无积水，池内无残渣、泔水桶内外清洁。

9. 定期检查消毒设备、设施是否处于良好状态，采用化学消毒的应定时测量有效消毒浓度。

10. 专人做好餐饮具清洗消毒及检查记录。

二、清洗消毒方式

厨房厨具、餐具因具有不同的大小及外形，因此消毒的方式也不相同，具体分为以下三种：

1. 蒸汽消毒：以 100℃ 的蒸汽将清洗过的餐具加热 5 分钟以上进行杀菌消毒（即蒸汽消毒柜消毒）。此方法用于学生餐盘，经冲洗干净后的学生餐盘放入到蒸汽柜中消毒，避免药物消毒产生的残留问题。

2. 氯液杀菌：将清洗后的餐具放于含氯量高于 200ppm（氯液与水的比例 1：2000）的水溶液中浸泡 2 分钟以上进行杀菌消毒。此方法使用在厨具等不宜进行其它消毒方式的用具上。

3. 干热杀菌：将清洗过的餐具以 85℃ 以上的干热加热 30 分钟以上进行杀菌消毒。此方法使用在筷子、汤勺等器具消毒上。

三、清洗消毒流程

（一）餐具清洗消毒程序

1. 分类: 师生个人就餐完毕后, 把餐具拿到残物台将剩饭倒入残物回收桶中, 厨工将餐具分类码放在回收框中。

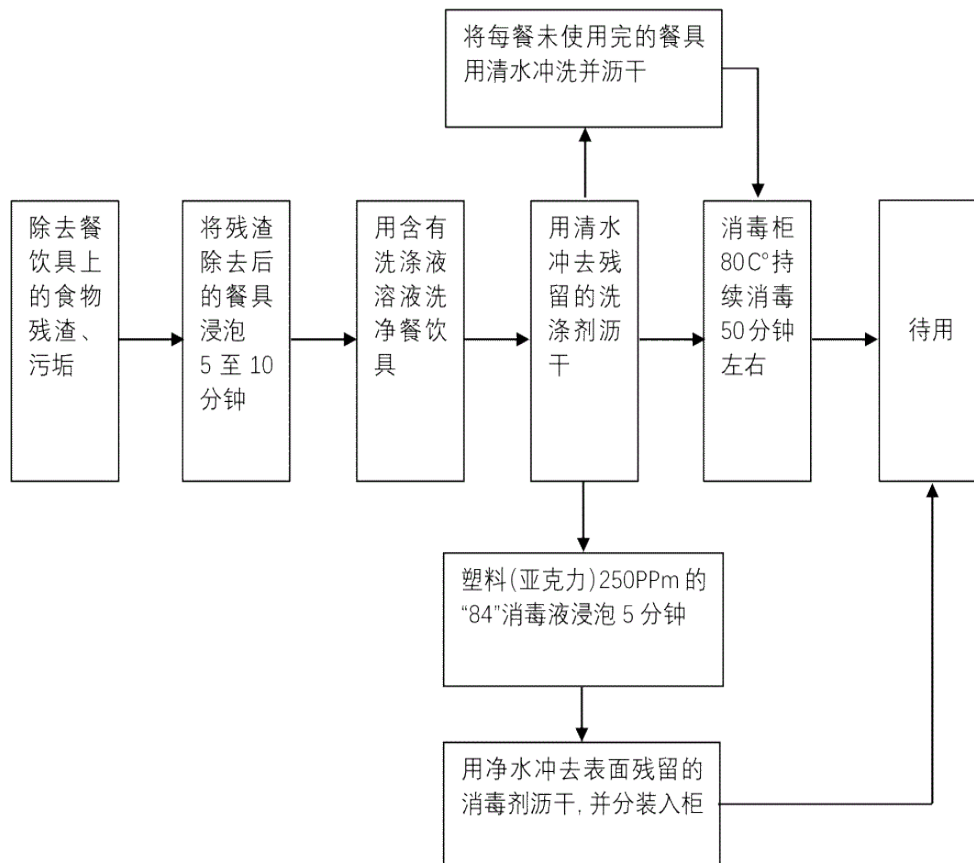
2. 去残: 厨工用百洁布刮掉餐具表面上的大部分残渣、污垢, 放入浸泡池中。

3. 浸泡: 将餐具内的杂物刮掉后, 放入水池浸泡 5 至 10 分钟。

4. 刷洗: 清洗时, 在水池里放入洗涤剂, 注入热水, 将洗洁剂搅拌均匀, 水温控制在 30℃, 用钢丝球将餐具刷净。

5. 冲洗: 餐具清洗干净后, 用流动水将餐具内外冲净残留的洗涤剂, 放入控水池把水控干。对每餐未使用的餐具, 必须收回洗碗间用清水冲洗, 进行消毒后, 方可再用。

6. 消毒: 餐具沥干水汁后, 将洗涤好的餐具放入消毒柜内进行消毒, 温度保持 100℃, 消毒时间 30 分钟, 适合消毒的餐具 (饭桶、汤桶、容器、蒸饭盘子) 消毒后的餐具不得用毛巾、餐巾擦干。



(二) 食堂消毒柜操作程序

1. 检查准备: 将洗干净餐具的水倒净, 稍凉干, 按类别倒放或斜放在相应的消毒室的层架上。整齐摆放在柜内层架上, 注意器皿之间留一定的间隙, 以免影响消毒效果, 有盖的餐具应将盖子打开。通常塑料餐具应放在臭氧键, 陶瓷、金属玻璃制成的餐具应放在高温消毒室消毒。关好柜门。

2. 操作:

(1) 关好柜门, 接通电源, 进行消毒, 消毒过程中, 不能打开柜门。

(2)

按下红外线键，相应的指示灯点亮，表示层柜内开始高温消毒，待红外线字样及相应的指示灯熄灭，表示消毒工作完成。

(3) 按下臭氧键，臭氧工作指示灯点亮，表示臭氧保洁工作开始，整个周期完成后臭氧指示灯熄灭，臭氧保洁工作完成。

(4) 消毒完毕（30 分钟），切断电源，待 20 分钟再打开柜门，取出餐具。取出餐具时，要注意餐具的温度，避免烫伤。

3. 注意事项：

(1) 耐温低于 150 度的餐具不要放在高温消毒室消毒，以免熔化。

(2) 餐具之间应留有适当的间隙，不可堆叠，以免影响消毒效果。

(3) 在消毒过程中，高温消毒室的温度为 100 度，因此箱体温度较高，避免触摸外壳各柜门，以免烫伤。

(4) 消毒柜的层架都有一定的强度，放置的餐具不宜过多，以免层架变形影响消毒效果。

(5) 在消毒过程中打开柜门时，应关断电源，不可带电操作，餐具消毒完毕后，若急用，打开柜门等候片刻再拿取，以免烫伤。

第三节 厨房用具清洁消毒

一、冰箱清洁消毒

1. 冰箱的温度要恒定，不能忽高忽低，以利于卫生微生物的繁殖。
2. 生熟要分开保存，不能混放在一起，熟食要经过降温后再放入。
3. 对存放的食品原来要按品种，档次分开，有血水的原料要放置于下层，干爽的放上层。
4. 存放在冰箱的原料要遵循先放先用原则。
5. 冰箱除霜时溶解的冰水不能滴在食品原料上。
6. 冰箱要定期除霜、清理、洗刷、一周洗刷一次。
7. 冰箱清洗干净后必须进行“84”消毒液消毒（以 1:50 的比例）每周一次。

二、灶具清洁消毒

灶上用具的洗涤、消毒一般分为清洗、冲刷、消毒、存放四个步骤。

1. 清洗：是将灶上用具放在按比例调制的洗涤剂水溶液中，对灶上的用具进行彻底地洗刷，以除去灶上的污物、油渍等。

2. 冲刷: 把清洗过的烹饪用具用流动的水, 将用具上的洗涤液冲刷干净。

3. 消毒: 灶上的用具一般采用煮沸或蒸汽消毒的方法, 可将灶上的炊具放入 100 度蒸汽加热 5 分钟以上, 每天一次。

4. 存放: 将消毒过的灶上用具晾干后放入专用的橱柜内存放, 并确保橱柜干净卫生, 以免造成灶上用具再次污染。

三、抹布清洁消毒

在厨房所有的工具中, 抹布的清洁卫生和消毒处理要进行严格的管理, 每次使用结束后, 必须进行严格的洗净与消毒处理, 抹布的洗净与消毒处理方法如下:

1. 热碱水洗涤:

(1) 将抹布先用热碱水煮沸, 浸泡 5 分钟以上。

(2) 然后搓洗捞出, 用温清水反复洗净碱液为止。

(3) 拧干净水分, 在放于 100 度的沸水中煮 5 分钟以上, 捞出后拧净水分后晾干。

2. 洗涤剂洗涤:

(1) 将抹布蘸上一定量的餐用洗涤剂或洗涤剂水溶液, 经过浸泡与搓洗。

(2) 再用清水反复洗清洗液，然后在 100 度的沸水中煮 5 分钟以上，捞出拧净水分晾干。

3. 水洗微波消毒法：

(1) 将洗干净的抹布，放入 1:50 的 84 消毒溶液中浸泡 40 分钟以上，捞出拧净水分晾干。

(2) 用洁净溶液将抹布反复搓洗，除净污渍污垢，然后用清水冲洗两遍，拧净水分，放入微波炉，用高火了加热 2 至 3 分钟，取出晾干。

四、菜板清洁消毒

用于切割食品原料的菜板（无论是木质的，还是合成的塑胶菜板），每次用完都要充分的加以清洗，若是使用不当，是很容易导致食品原来与饭菜成品污染的，尤其是会导致交叉感染，因此必须加强对菜板的卫生清洁管理，通常使用消毒方法有：

1. 使用 85 度以上的开水将菜板的两面冲烫，把洗刷干净的菜板，放在紫外线灯下开灯照射 20 至 30 分钟。

2. 菜板的消毒应在每餐结束后进行一次，特别是用于熟品切割的菜板，一定要保持每餐进行一次消毒杀菌处理。

3. 可用 75% 酒精抹擦，也可用 100 度的酒精燃烧（此项没有特殊不准用）对菜板进行每天消毒。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。

如要下载或阅读全文，请访问：

<https://d.book118.com/905220312013012010>