# 附录J

推荐的餐用具清洗消毒方法

（资料性附录）

一、清洗方法

（一）采用手工方法清洗的，应按以下步骤进行：

1.刮掉餐用具表面的食物残渣；

2.用含洗涤剂的溶液洗净餐用具表面；

3.用自来水冲去餐用具表面残留的洗涤剂。

（二）采用洗碗机清洗的，按设备使用说明操作。

二、消毒方法

（一）物理消毒

1.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；

2.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；

3.采用洗碗机消毒的，消毒温度、时间等应确保消毒效果满足国家相关食品安全标准要求。

（二）化学消毒

主要为使用各种含氯消毒剂（餐饮服务化学消毒常用消毒剂及使用注意事项见附录K）消毒，在确保消毒效果的前提下，可以采用其他消毒剂和参数。

方法之一：

使用含氯消毒剂（不包括二氧化氯消毒剂）的消毒方法：

1.严格按照含氯消毒剂产品说明书标明的要求配制消毒液，消毒液中的有效氯浓度宜在250mg/L以上；

2.将餐用具全部浸入配置好的消毒液中5分钟以上；

3.用自来水冲去餐用具表面残留的消毒液。

方法之二：

使用二氧化氯消毒剂的消毒方法：

1.严格按照产品说明书标明的要求配制消毒液，消毒液中的有效氯浓度宜在100mg/L～150mg/L；

2.将餐用具全部浸入配置好的消毒液中10～20分钟；

3.用自来水冲去餐用具表面残留的消毒液。

三、保洁方法

1.餐用具清洗或消毒后宜沥干、烘干。使用抹布擦干的，抹布应专用，并经清洗消毒方可使用，防止餐用具受到污染；

2.及时将消毒后的餐用具放入专用的密闭保洁设施内。