



中华人民共和国国家标准

GB 14934—2016

食品安全国家标准

消毒餐(饮)具

2016-10-19 发布

2017-04-19 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

订单号: 0100181116029995 防伪编号: 2018-1116-0244-5644-9236 购买单位: 光泽疾控中心

版权声明

中国标准在线服务网(www.spc.org.cn)是中国质检出版社委托北京标科网络技术有限公司负责运营销售正版标准资源的网络服务平台,本网站所有标准资源均已获得国内外相关版权方的合法授权。未经授权,严禁任何单位、组织及个人对标准文本进行复制、发行、销售、传播和翻译出版等违法行为。版权所有,违者必究!

中国标准在线服务网
<http://www.spc.org.cn>

标准号: GB 14934-2016
购买者: 光泽疾控中心
订单号: 0100181116029995
防伪号: 2018-1116-0244-5644-9236
时 间: 2018-11-16
定 价: 19元

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
食 品 安 全 国 家 标 准
消 毒 餐 (饮) 具
GB 14934—2016

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: www.spc.org.cn

服务热线: 400-168-0010

2017年7月第一版

*

书号: 155066 • 1-53524

版权专有 侵权必究

光泽疾控中心 专用

前 言

本标准代替 GB 14934—1994《食(饮)具消毒卫生标准》。

本标准与 GB 14934—1994 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 消毒餐(饮)具”;
- 修改了范围;
- 修改了感官要求、理化指标和微生物限量;
- 取消了食(饮)具消毒卫生管理规范要求;
- 修改了附录 A、附录 B;
- 增加了附录 C。

光泽疾控中心 专用

订单号: 0100181116029995 防伪编号: 2018-1116-0244-5644-9236 购买单位: 光泽疾控中心

光泽疾控中心 专用

食品安全国家标准

消毒餐(饮)具

1 范围

本标准规定了消毒餐(饮)具的卫生要求。

本标准适用于餐饮服务提供者、集体用餐配送单位、餐(饮)具集中清洗消毒服务单位提供的消毒餐(饮)具,也适用于其他消毒食品容器和食品生产经营工具、设备。不经清洗直接使用的餐(饮)具可参照执行。

2 技术要求

2.1 感官要求

餐(饮)具应表面光洁,不得有附着物,不得有油渍、泡沫、异味。

2.2 理化指标

理化指标应符合表1的规定。

表1 洗消剂残留量^a

项 目	指 标	采样方法	检验方法
游离性余氯/(mg/100 cm ²)	≤	附录 A 中 A.1	GB/T 5750.11—2006 第 1 章
阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)/(mg/100 cm ²)	不得检出		GB/T 5750.4—2006 第 10 章
^a 仅适用于化学消毒法。			

2.3 微生物限量

微生物限量应符合表2的规定。

表2 微生物限量

项 目		限 量	采样方法	检验方法
大肠菌群	发酵法/(/50 cm ²)	不得检出	附录 A 中 A.2.1	附录 B
	纸片法/(/50 cm ²)	不得检出	附录 A 中 A.2.2	
沙门氏菌/(/50 cm ²)		不得检出	附录 A 中 A.2.1	附录 C

2.4 其他要求

所用洗涤剂、消毒剂应符合 GB 14930.1、GB 14930.2 的规定。

附录 A

餐(饮)具采样方法

A.1 理化指标的餐(饮)具采样

A.1.1 将待检的餐(饮)具(碗、盘、碟、口杯、酒杯等),用蒸馏水分 3 次~5 次冲洗整个内表面(按照每 100 cm² 表面积使用 100 mL 蒸馏水的比例),制成样液备用。

A.1.2 将匙(不包括匙柄)、筷子下段(进口端约 5 cm)置入适量蒸馏水中(按照每 100 cm² 表面积使用 100 mL 蒸馏水的比例),充分振荡 20 次,制成样液备用。

A.2 微生物指标的餐(饮)具采样

A.2.1 大肠菌群(发酵法)及致病菌指标的餐(饮)具采样

A.2.1.1 筷子:以 5 根筷子为一件样品。将 5 根筷子的下段(进口端)5 cm 处(长 5 cm×周长 2 cm×5 根,50 cm²),置 10 mL 灭菌生理盐水大试管中,充分振荡 20 次后,移出筷子。视具体情况,5 根筷子可分别振荡。或用无菌生理盐水湿润棉拭子,分别在 5 根筷子的下段(进口端)5 cm 处表面范围均匀涂抹 3 次后,用灭菌剪刀剪去棉拭子与手接触的部分,将棉拭子置相应的液体培养基内。

A.2.1.2 其他餐(饮)具:以 1 mL 无菌生理盐水湿润 10 张 2.0 cm×2.5 cm(5 cm²)灭菌滤纸片(总面积为 50 cm²)。选择餐(饮)具通常与食物接触的内壁表面或与口唇接触处,每件样品分别贴上 10 张湿润的灭菌滤纸片。30 s 后取下,置相应的液体培养基内。或用无菌生理盐水湿润棉拭子,分别在 2 个 25 cm²(5 cm×5 cm)面积范围来回均匀涂抹整个方格 3 次后,用灭菌剪刀剪去棉拭子与手接触的部分,将棉拭子置相应的液体培养基内。4 h 内送检。

A.2.2 大肠菌群(纸片法)指标的餐(饮)具采样

A.2.2.1 筷子:以 5 根筷子为一件样品,用无菌生理盐水湿润餐具大肠菌群快速检验纸片后,立即将筷子下段(进口端)(约 5 cm)涂抹纸片,每件样品涂抹两张快速检验纸片。置无菌塑料袋内。

A.2.2.2 其他餐(饮)具:用无菌生理盐水湿润餐具大肠菌群快速检验纸片后,立即贴于餐(饮)具通常与食物或口唇接触的内壁表面或与口唇接触处,每件贴两张快速检验纸片,30 s 后取下,置无菌塑料袋内。

A.2.3 质量控制

A.2.3.1 以上操作时,可用无菌磷酸盐缓冲液代替无菌生理盐水作为采样和稀释液。

A.2.3.2 采样过程中,应对纸片或棉拭子按照采样步骤同时处理,不经过采样步骤,作为空白对照。

附录 B

大肠菌群检验方法

注：本方法适用于餐(饮)具大肠菌群检验。

B.1 发酵法

B.1.1 培养基

B.1.1.1 月桂基硫酸盐胰蛋白胨(LST)肉汤。分装每管 10 mL。

B.1.1.2 双料月桂基硫酸盐胰蛋白胨(LST)肉汤。分装每管 10 mL。

B.1.2 发酵和结果观察

B.1.2.1 筷子：如为棉拭子涂抹采样，直接将采样后的棉拭子置月桂基硫酸盐胰蛋白胨(LST)肉汤内。如为生理盐水振荡采样，直接将采样后的 10 mL 液体全部加入双料月桂基硫酸盐胰蛋白胨(LST)肉汤内。36℃±1℃培养 24 h~48 h。

B.1.2.2 其他餐(饮)具：直接将采样后的棉拭子或全部纸片置月桂基硫酸盐胰蛋白胨(LST)肉汤内。36℃±1℃培养 24 h~48 h。

B.1.2.3 结果观察及后续复发酵试验：按照 GB 4789.3 规定的方法进行。

B.2 纸片法

B.2.1 培养基

采用专用的大肠菌群快速检验纸片。纸片规格为 5 cm×5 cm(面积 25 cm²)。

B.2.2 培养和结果观察

将已采样的大肠菌群快速检验纸片置 36℃±1℃培养 16 h~18 h，观察结果。结果判定按产品说明书执行。

B.3 质量要求

B.3.1 对于餐(饮)具的大肠菌群检验，采用发酵法和纸片法均可。以发酵法为仲裁方法。

B.3.2 若空白对照有微生物生长，则此次检测结果无效。

B.4 结果报告

综合以上试验结果，报告每 50 cm² 检出或未检出大肠菌群。

附录 C
沙门氏菌检验方法

注：本方法适用于餐(饮)具沙门氏菌检验。

C.1 培养基

缓冲蛋白胨水。分装每管 10 mL 或 90 mL。

C.2 预增菌

C.2.1 筷子：如为棉拭子涂抹采样，直接将采样后的棉拭子置 10 mL 缓冲蛋白胨水内。如为生理盐水振荡采样，直接将采样后的 10 mL 液体全部加入 90 mL 缓冲蛋白胨水内。36℃±1℃培养 18 h～24 h。

C.2.2 其他餐(饮)具：直接将采样后的棉拭子或全部纸片置 10 mL 缓冲蛋白胨水内。36℃±1℃培养 18 h～24 h。

C.3 后续试验

进一步的增菌、分离、生化鉴定、血清学鉴定按照 GB 4789.4 规定的方法进行。

C.4 结果报告

综合以上生化试验和血清学鉴定的结果，报告每 50 cm² 检出或未检出沙门氏菌。

