

UDC 648.6 : 648.54/.56
C 53



中华人民共和国国家标准

GB 14934—94

食（饮）具消毒卫生标准

Hygienic standard for disinfection
of dinner and drinking set

1994-01-24 发布

1994-08-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布

中华人民共和国国家标准

食(饮)具消毒卫生标准

GB 14934—94

Hygienic standard for disinfection
of dinner and drinking set

1 主题内容与适用范围

本标准规定了食(饮)具消毒的感官指标、理化指标、细菌指标、采样方法及卫生管理规范。
本标准适用于宾馆、饭店、餐厅、食堂等饮食企业的食(饮)具,也适用于个体摊点的食(饮)具。

2 引用标准

GB 4789.1~4789.28 食品卫生微生物学检验
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 5750 生活饮用水标准检验法

3 感官指标

- 3.1 物理消毒(包括蒸汽、煮沸等热消毒):食(饮)具必须表面光洁、无油渍、无水渍、无异味。
3.2 化学(药物)消毒:食(饮)具表面必须无泡沫、无洗消剂的味道,无不溶性附着物。

4 理化指标

采用化学消毒的食(饮)具,必须用洁净水清洗,消除残留的药物。用含氯洗消剂消毒的食(饮)具表面残留量,应符合表1的要求。

表 1

项 目	指 标
游离性余氯,mg/L	< 0.3
烷基(苯)磺酸钠,mg/100 cm ²	< 0.1

5 细菌指标

采用物理或化学消毒的食(饮)具均必须达到表2的要求。

表 2

项 目	指 标
大肠菌群	发酵法,个/100 cm < 3
	纸片法,个/50 cm 不得检出
致病菌	不得检出

注:发酵法与纸片法任何一法的检验结果均可作为判定依据。

中华人民共和国卫生部1994-01-24批准

1994-08-01实施