



# 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

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.net.cn](http://www.spc.net.cn)

总编室:(010)68533533 发行中心:(010)51780238

读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
各地新华书店经销

\*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 11 千字  
2017年7月第一版 2017年7月第一次印刷

\*

书号: 155066·1-53524 定价 14.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换  
版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68510107

## 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。

# 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<sup>a</sup>

项 目	指 标	采样方法	检验方法
游离性余氯/(mg/100 cm <sup>2</sup> )	≤ 0.03	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 <sup>2</sup> )	不得检出		GB/T 5750.4—2006 第 10 章
<sup>a</sup> 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 <sup>2</sup> )	附录 A 中 A.2.1	附录 B
	纸片法/(/50 cm <sup>2</sup> )	附录 A 中 A.2.2	
沙门氏菌/(/50 cm <sup>2</sup> )	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 cm<sup>2</sup> 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 cm<sup>2</sup> 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 cm<sup>2</sup>),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 cm<sup>2</sup>)灭菌滤纸片(总面积为 50 cm<sup>2</sup>)。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 cm<sup>2</sup>(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 cm<sup>2</sup>)。

##### 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 cm<sup>2</sup> 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。

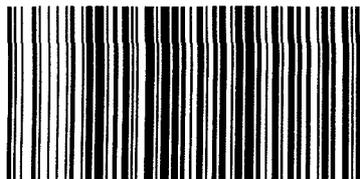
C.2.2 其他餐(饮)具：直接将采样后的棉拭子或全部纸片置 10 mL 缓冲蛋白胨水内。36 ℃±1 ℃培养 18 h~24 h。

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 cm<sup>2</sup> 检出或未检出沙门氏菌。



GB 14934-2016

版权专有 侵权必究

\*

书号：155066·1-53524

定价：14.00 元