

内部资料 妥善保管

# 云南省推进爱国卫生 “7个专项行动”

# 工 作 指 南

(试行)

云南省推进爱国卫生“7个专项行动”

领导小组办公室

2020年8月



# 目 录

1. “清垃圾”专项行动工作指南	
裸露垃圾全消除工作标准（试行） .....	3
云南省非正规生活垃圾堆放点整治技术指引（试行） .....	8
2. “扫厕所”专项行动工作指南	
云南省城镇公共厕所管理办法（试行） .....	24
云南省城镇公共厕所改造提升技术指引（试行） .....	31
云南省农村厕所改造建设技术指南（试行） .....	58
3. “勤洗手”专项行动工作指南	
云南省公共洗手设施建设技术指南（试行） .....	100
4. “净餐馆”专项行动工作指南	
餐饮服务提供者分类标准 .....	120
餐饮服务提供者分类达标标准 .....	121
餐饮服务环境卫生全改善行动“七个达标”示范 图例 .....	131
餐饮服务环境卫生全改善行动“明厨亮灶”示范 图例 .....	153
餐饮服务单位主体责任指引 .....	158
餐饮服务单位食品经营管理制度规范指引 .....	160
云南省餐饮服务环境卫生全改善行动餐饮服务统计 情况表 .....	184
餐饮服务食品安全操作规范 .....	185
餐饮服务明厨亮灶工作指导意见 .....	229

<b>5. “常消毒”专项行动工作指南</b>	
公共场所清洁消毒监督检查规范.....	234
公共场所清洁消毒样品采集质量抽检规范.....	235
“八类”重点场所清洁消毒 卫生管理达标标准.....	238
公共场所清洁消毒技术指引.....	240
机场、客运站（码头）、高速公路服务区等公共	
交通服务单位清洁消毒技术指引.....	240
公共交通工具清洁消毒技术指引.....	245
托幼机构清洁消毒技术指引.....	256
公共交通工具清洁消毒技术指引（试行）.....	263
住宿场所清洁消毒技术指引（试行）.....	269
商场（超市）清洁消毒技术指引（试行）.....	275
文化娱乐场所清洁消毒技术指引（试行）.....	280
体育场所清洁消毒技术指引（试行）.....	286
学校清洁消毒技术指引（试行）.....	292
医疗卫生服务机构内公共场所和公共用品清洁	
消毒技术指引（试行）.....	296
A级以上旅游景区清洁消毒技术指引（试行）.....	301
<b>6. “管集市”专项行动工作指南</b>	
市场开办方环境卫生全提升责任指引.....	307
农贸市场经营管理规范.....	312
农贸市场环境卫生清洁消毒指引.....	326
农贸市场周边环境整治提升标准.....	330
农贸市场提升改造建设指引.....	331

环境卫生全提升重点经营设施 改造提升示范图例.....	340
农贸市场环境卫生全提升行动宣传图片.....	359
全省农贸市场基本情况.....	365
中华人民共和国国家标准 农贸市场管理技术规范.....	366
商务部《标准化菜市场设置与管理规范》.....	372
商贸发〔2009〕290号.....	372
标准化菜市场示范工程验收指南（试行）.....	386
标准化菜市场示范工程验收申请表.....	392
申报企业应提供的申请材料列表.....	394
标准化菜市场示范工程验收评分细则（试行）.....	395
标准化菜市场示范工程评分细表.....	397
标准化菜市场示范工程现场验收报告.....	406
<b>7. “众参与”专项行动工作指南</b>	
健康生活方式全参与行动技术指引（试行）.....	412



# **“清垃圾”专项行动工作指南**



# 裸露垃圾全消除工作标准

## （试行）

为深入贯彻落实习近平总书记关于爱国卫生运动重要讲话和指示批示精神以及省委、省政府关于推进爱国卫生运动的工作部署，切实抓好裸露垃圾全消除各项重点工作，特制订本工作标准。

### 1. 裸露垃圾消除

#### 1.1 工作范围

1.1.1 城乡建成区。县（市、区）、乡（镇、街道办）政府驻地建成区范围内道路路面、背街小巷、广场公园、公共厕所、建筑工地、河道湖面、城乡结合部、旅游景点景区等区域。

1.1.2 交通沿线。公路、铁路沿线和航道内等区域。

1.1.3 村庄。行政村村委会驻地，自然村（组）户外道路、公共活动场所、水塘沟渠等区域。

#### 1.2 工作内容

清理整治积存垃圾、未按时清运垃圾和动态垃圾。

1.2.1 积存垃圾。城乡建成区、交通沿线和村庄范围内乱扔乱倒，经过一定时间堆积后形成的积存垃圾。

1.2.2 未按时清运垃圾。经环卫保洁后收集于垃圾中转站、公共垃圾桶（箱、房）等公共垃圾收集设施内，未按

时清运的生活垃圾。

1.2.3 动态垃圾。日常生活中每日产生的散落于各种室外区域的生活垃圾（如落叶、尘土、零散乱丢的烟头、废纸、饮料瓶、塑料袋等）。

### 1.3 工作要求

#### 1.3.1 积存垃圾

1.3.1.1 城乡建成区、交通沿线和村庄范围内积存垃圾在清理整治前应进行彻底摸点排查，制定清运方案。

1.3.1.2 堆体量较小的积存垃圾直接清运到城镇终端设施治理。

1.3.1.3 堆体量较大的积存垃圾，要制定防坍塌等安全施工措施，施工期间合理控制开挖作业面积，开挖应自上而下分层分段进行。施工区域严禁明火，施工过程注意及时通风和监测现场填埋气浓度，以防填埋气爆炸和中毒。挖松后的垃圾应立即转运，防止空气渗入到挖松后的垃圾层中和甲烷混合形成含氧混合气体。同时，施工现场应配备可燃气体和有毒气体检测设备，一旦现场有害气体浓度超标，应立即迅速采取疏散人员等安全措施。

1.3.1.4 积存垃圾开挖过程中应及时喷洒杀虫灭鼠药剂及除臭剂，降低臭气污染；做好雨污分流措施，减少雨水汇入垃圾堆体。开挖过程中产生渗滤液严禁直接外排，应收集后妥善处理。

1.3.1.5 积存垃圾清运后需要进行场地处理的，可结

合实际采取相应措施，如对场地铺设植被土层，上部种植草皮或与周边环境相融合的植物等。

1.3.1.6 整治完成的积存垃圾堆放点要加强管理，杜绝垃圾复倒、偷倒等行为的发生。

### 1.3.2 未按时清运垃圾

1.3.2.1 城乡建成区、交通沿线和村庄范围内公共垃圾收集设施收集的生活垃圾应做到“日产日清”，人口规模较小的乡（镇、街道办）、村庄可结合实际制定清运时间，按时清运。

1.3.2.2 合理配置密闭垃圾箱（桶）和建设垃圾房。结合实际，采取加盖等形式因地制宜对露天垃圾池进行改造，做到防风、防雨，垃圾不见天。

### 1.3.3 动态垃圾

1.3.3.1 城乡建成区、交通沿线应认真落实城乡环卫保洁制度，合理配置环卫清洁工人，并按规定对动态垃圾进行日常清扫作业。

1.3.3.2 村庄应建立村庄保洁制度，推行“门前三包”责任制，按照自然村规模配备保洁员，实现自然村保洁机制和保洁员全覆盖，保证村庄垃圾有人清扫、有人清运，不乱堆乱放，环境干净整洁。

## 2. 非正规垃圾堆放点整治

### 2.1 工作范围和内容

录入住房城乡建设部非正规垃圾堆放点排查整治信息

系统的非正规垃圾堆放点。

## **2.2 工作要求**

2.2.1 非正规垃圾堆放点整治参照 2019 年 9 月印发的《云南省非正规生活垃圾堆放点整治技术指引(试行)》执行。

2.2.2 非正规垃圾堆放点完成整治的，要及时上报国家信息系统申请销号，并加强管理，杜绝垃圾复堆，偷倒等行为的发生。

## **3. 因地制宜开展生活垃圾治理。**

3.1 县（市、区）政府驻地建成区以及距离较近的乡（镇、街道办）政府驻地建成区、村庄，应采取城乡一体化模式，将收集的生活垃圾纳入县（市、区）级建成的卫生填埋场、焚烧（发电）厂等终端处理设施，实现无害化治理

3.2 距离较远的乡镇、村庄，因地制宜就近治理。

3.2.1 纳入乡（镇、街道办）、村庄垃圾卫生填埋、垃圾热解等终端设施治理。

3.2.2 纳入简易填埋场、指定堆放地点等方式进行简易治理。采取简易方式治理的，要制定管理制度，明确专人负责。遵照有关规定，定期覆土，对填埋气体进行有效控制，定期对蚊蝇等进行消杀，加强上下游地下水、地表水以及周边大气环境的监测。结合实际设置围挡、挂牌标示等。简易填埋场、指定堆放地点应避开水源、河流、湖泊等环境敏感区域，一旦发现或发生污染事故，必须立即停止使用，并采取有效措施尽快整改。在停止使用期间产生的生活垃圾收运

至邻近县（市、区）或乡（镇、街道办）进行应急治理。

#### 4. 工作时限

##### 4.1 总体要求

动员部署阶段：2020年7月；集中整治阶段：2020年8—12月）；巩固提升阶段：2021年1—12月。

##### 4.2 具体要求

4.2.1 城乡建成区、交通沿线范围内积存垃圾应于2020年8月中旬前完成摸点排查，并同步开展整治，10月底前基本完成整治。11-12月对工作不力地区进行重点督导，2021年进行巩固提升。

4.2.2 村庄范围内积存垃圾应于2020年8月底前完成摸点排查，并同步开展整治，10月底前完成60%以上村庄积存垃圾整治，12月底前完成整治。2021年进行巩固提升。

4.2.3 非正规垃圾堆放点应于2020年底前全面完成整治。

# 云南省非正规生活垃圾堆放点整治 技术指引（试行）

## 1 总则

1.1 为贯彻落实国家和省委、省政府有关工作部署，科学有序推进全省非正规生活垃圾堆放点整治工作，达到安全稳定、最大限度减少环境污染的目标，结合云南省实际制定本指引。

1.2 本指引适用于云南省内非正规生活垃圾堆放点的整治，可指导云南省各地非正规生活垃圾堆放点整治工程可行性研究报告、工程设计、工程施工及验收等一系列行为。建筑垃圾、一般工业固体废物、危险废物、离田农业生产废弃物等非正规堆放点的整治技术应参照其它相关标准。

1.3 非正规生活垃圾堆放点整治过程中的设计、施工、维护管理及环境保护，除应符合本指引外，尚应符合国家现行有关标准的规定。

## 2 术语

### 2.1 非正规生活垃圾堆放点

由生活垃圾乱堆乱放形成的规模以上、未采取合理防护措施简易垃圾堆放点。

### 2.2 搬移处理

将非正规生活垃圾堆放点的生活垃圾直接搬运至终端无害化处理设施进行无害化处理。

### 2.3 生态恢复

通过人工方法，按照自然规律，恢复天然的生态系统，改良和重建退化的生态系统，使其重新有益于利用，并恢复其生物学潜力。

### 2.4 原地整治

非正规生活垃圾堆放点在原地采取防渗、填埋气体导排与处理、渗滤液导排、收集与处理及覆盖封场等规范性污染控制措施，使非正规生活垃圾堆放点内污染物不再向外扩散并得到有效治理。

### 2.5 环境敏感地区

本指引中环境敏感地区一般包括以下地区：

1. 地下水集中供水水源地及补给区，水源保护区；
2. 洪泛区和泄洪道；
3. 距离河流或湖泊 100 米以内的地区；
4. 距离民用机场 3 公里以内的地区；
5. 距离居民点 500 米以内地区；
6. 水利枢纽管理范围内；
7. 石灰熔岩发育不良地质区；
8. 尚未开采的地下蕴矿区；
9. 珍贵动植物保护区和国家、地方自然保护区；
10. 公园，风景、游览区，文物古迹区，考古学、历史

学及生物学研究考察区。

## 2.6 非环境敏感地区

本指引中非环境敏感区地区一般指环境敏感地区以外的区域。

# 3 基本规定

3.1 非正规生活垃圾堆放点整治以提升城乡人居环境、防止环境污染为目的，遵循“无害化、减量化、资源化”原则。

3.2 非正规生活垃圾堆放点整治应在总体规划指导下、结合区域土地性质及用途、充分考虑堆放点基本情况及所在区域地质条件、周边环境等，因地制宜、科学合理确定整治方案，分类实施整治。

3.3 非正规生活垃圾堆放点整治原则上采用搬移处理，不具备搬移处理条件的，应进行生态恢复或原地整治。

3.4 非正规生活垃圾堆放点位于环境敏感区域时，应进行搬移处理。

3.5 非正规生活垃圾堆放点的整治工作流程按图 1 执行。

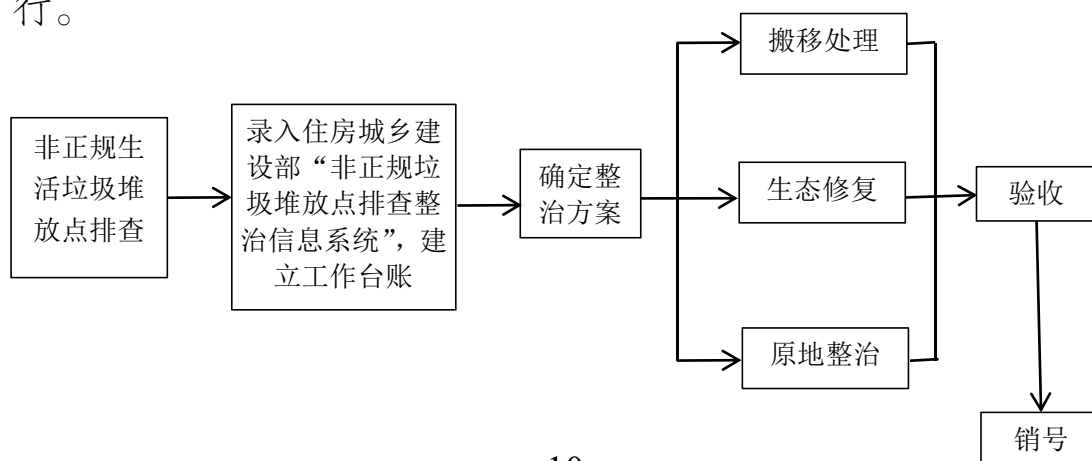


图 1 云南省非正规生活垃圾堆放点整治工作流程示意图

## 4 治理技术

根据云南省农村非正规生活垃圾堆放点现状，参照国内相关技术规范、标准和参考部分省制定的技术指引，本指引提出搬移处理、生态恢复和原地整治三种整治技术。各种整治技术适用条件及技术路线见表 1。

表 1 云南省农村非正规垃圾堆放点整治适用技术方案表

技术方案	适用条件	技术路线	备注
搬移处理	具备以下条件之一： 1. 位于环境敏感地区或土地有其他用途； 2. 位于非环境敏感地区，原则垃圾堆体小于 5000 立方米，转运距离小于 25 公里。	开挖转运、场地后处理	垃圾堆体量和转运距离也可由各地结合实际确定。
生态恢复	位于非环境敏感地区，土地无其他用途，停止进垃圾 5 年以上，堆放点基本稳定，经检测对周边环境没有污染。	封场覆盖、植被恢复	
原地整治	不具备以上条件的非正规生活垃圾堆放点	堆体整形与边坡处理、防渗处理、填埋气体导排与处理、渗滤液导排、收集与处理、封场覆盖，防洪与地表径流导排，绿化与植被恢	

		复，后期维护管理与环境监测等。	
--	--	-----------------	--

## 4.1 搬移处理

4.1.1 适用条件。非正规生活垃圾堆放点具备以下条件之一：

1. 位于环境敏感地区或土地有其他用途；
2. 位于非环境敏感地区，原则垃圾堆体小于 5000 立方米，转运距离小于 25 公里。垃圾堆体量和转运距离也可由各地结合实际确定。

4.1.2 技术特点。搬移处理是指在该地区有生活垃圾无害化处理设施且有足够接纳能力前提下，将非正规生活垃圾堆放点堆存的生活垃圾开挖后直接转运到无害化处理设施场所进行处理。

4.1.3 技术路线。搬移处理主要包括前期准备、垃圾堆体开挖转运、场地后处理等工作内容。

1. 前期准备。应制定搬移计划，包括确定垃圾去向、规划垃圾转运路线、明确责任主体、编制应急预案等内容。

### 2. 开挖转运

(1) 安全施工措施。施工单位对施工安全负责。由于现场垃圾堆体一般较松散，整体稳固性较差，开挖应采取分区作业模式，设临时作业便道通往开挖作业面，合理控制开挖作业面积，开挖应自上而下分层分段进行，并预先采取防坍塌、倒塌措施。施工区域严禁明火，施工过程中注意及时通风和监测填埋气浓度，以防填埋气爆炸。挖松后的垃圾应立

即转运，防止空气渗入到挖松后的垃圾层中和甲烷混合形成含氧混合气体。同时，施工现场应配备可燃气体和有毒气体检测设备，一旦现场有害气体浓度超标，应立即迅速采取疏散人员等安全措施。

(2) 环境污染控制。施工过程中及时喷洒杀虫灭鼠药剂及除臭剂，降低臭气污染；做好雨污分流措施，减少雨水汇入垃圾堆体。开挖过程中产生的渗滤液严禁直接外排，应收集后妥善处理。

(3) 转运。施工场地应当设置必要的车辆冲洗设施，车辆出场前需清洁处理，严禁裸露垃圾带出施工区域。开挖出的生活垃圾应实行密闭运输，途中不得丢弃、扬撒、滴漏污水。运输路线应避开水源保护区等环境敏感地区。

3. 场地后处理。为防止水土流失及场地失稳，生活垃圾转运完毕后，应对场地铺设植被土层，上部种植草皮或与周边环境相融合的植物。

## 4.2 生态恢复

4.2.1 适用条件。非正规生活垃圾堆放点位于非环境敏感地区，土地无其他用途，停止进垃圾5年以上，堆放点基本稳定，经检测对周边环境没有污染。

4.2.2 技术特点。生态恢复是指堆放点年限较久，堆体基本稳定，在经取样检测确定对周边环境没有污染，周边居民无投诉的情况下，采取封场覆盖、植被恢复等自然生态处理的方式。

4.2.3 技术路线。生态处理包括对周边环境检测、封场覆盖、植被恢复等工作内容。

#### 1. 周边环境检测

##### (1) 地下水

1) 对堆放点周边地下水水质进行检测时，检测取样点应设置在堆放点地下水流向的上下游及两侧。

2) 对地下水的检测次数不宜少于3次。

3) 地下水水质检测指标应能判断地下水是否被堆放点污染以及污染范围、程度、特征等。检测指标宜选择（但不限于）pH、溶解性总固体、氨氮、硝酸盐、亚硝酸盐、氯化物、挥发性酚类、汞、铅、镉、铁、铜、粪大肠菌群等。

4) 根据现行国家标准的有关规定和调查检测指标，分析堆放点对地下水水质的影响。

##### (2) 地表水

1) 应对堆放点区域下游1公里范围内的地表水水质进行调查性监测。被调查地表水应包括湖、河、鱼塘、常年有水的坑等。

2) 地表水水质监测项目应以pH、色度、溶解氧、COD（化学需氧量）、BOD（生化需氧量）、总氮、氨氮、总磷和氯化物为主。

3) 根据现行国家标准的有关规定和调查检测指标，分析堆放点对周围地表水水质的影响。

##### (3) 大气环境

1) 大气环境质量调查性监测点应分别在垃圾堆放体上、周围环境敏感区域、垃圾堆体常年或夏季主导风向的下风向且距垃圾堆体 50-100 米处等区域设置。

2) 大气环境质量调查性监测宜以总悬浮物颗粒和臭气浓度为重点，同时记录风速、风向、气压、气温、相对湿度等气象条件。

3) 宜分别在有利于污染物扩散和不利于污染物扩散的两种气象条件下进行。

4) 根据现行国家标准的有关规定和调查性监测要求，分析堆放点周围大气环境质量的影响。

## 2. 封场覆盖

### (1) 堆体整形与处理

1) 对经取样检测确定对周边环境没有污染，在封场覆盖前需要进行堆体整形的，施工前应勘察分析场内发生火灾、爆炸、垃圾堆体崩塌等安全事故的可能性和隐患点，并制定防范措施；

2) 堆体整形顶面坡地不宜小于 5%，边坡大于 10% 时宜采用多级台阶，台阶间边坡坡度不宜大于 1:3，台阶宽度不宜小于 3 米。

3) 堆体上实施机械挖方作业时，应采用分层浅挖作业法，不得快速深挖。堆体上出现的裂缝、沟坎、空洞等应充填密实。堆体整形应分层压实垃圾。

4) 封场应设置填埋气体导排、防洪（如截洪沟等）、表

面径流导排设施等。

### 3. 植被恢复

封场后上部种植草皮或与周边环境相融合的植物。

对经取样检测确定对周边环境没有污染，现状堆体稳定且植被已经恢复良好的堆放点，无需采取工程措施。但应在堆放点旁设立明显的警示牌，存在边坡滑坡或垮塌风险的需进行边坡修整处理，存在坑塘的堆放点应在四周设置安全防护网，防止人员、牲畜掉落等。

### 4.3 原地整治

4.3.1 适用条件：不具备以上条件的非正规生活垃圾堆放点。

4.3.2 技术特点。原地整治是通过对垃圾堆体整形与边坡处理、防渗处理、填埋气体导排与处理、渗滤液导排、收集与处理、封场覆盖，防洪与地表径流导排，绿化与植被恢复，后期维护管理与环境监测等，最终达到消除垃圾堆体的安全隐患及产生的臭味，有效控制填埋气体及渗滤液对周边环境的污染，改善景观及生态恢复的目的。

#### 4.3.3 技术路线

原地整治技术工艺流程图参照图 2 执行：

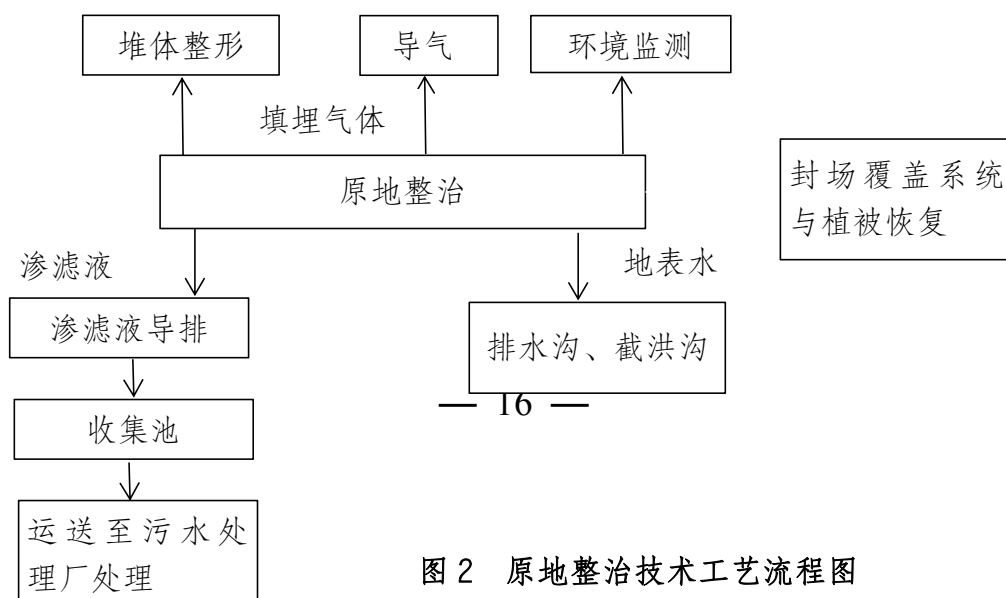


图 2 原地整治技术工艺流程图

1. 原地整治应按前期准备、制定整治方案、工程设计、施工前准备、工程实施、工程验收、运行维护等阶段推进实施。

2. 原地整治的设计与施工应符合《生活垃圾卫生填埋场封场技术规范（GB51220）》及其他国家和行业相关标准规范的规定。

3. 经场地调查存在地下水受到堆放点污染时，采用原地整治的堆放点应采取地下水污染控制措施。

（1）分析确定地下水污染的原因、程度，有针对性地从下列方案中选择一种或多种控制措施：

- 1) 在垃圾堆体周边设置垂直防渗；
- 2) 在垃圾堆体所在区域地下水流向的上游设置垂直防渗；
- 3) 在垃圾堆体所在区域地下水流向的下游设置垂直防渗，并在垂直防渗设施内侧（靠垃圾堆体一侧）实施地下水抽排；
- 4) 堆体内渗滤液抽排；
- 5) 地下水收集与处理。

（2）垂直防渗工程应符合现行行业标准《生活垃圾卫

生填埋场岩土工程技术规范》(CJJ176)的有关规定。

(3) 当堆放点场底部地下水已被污染时,可对地下水实施截流,截流措施应考虑防止场外地下水向场内流动或防止场内地下水向场外扩散。地下水实施截流后,应将其导出,并将其纳入渗滤液收集池并进行统一处理。

## 5 验收及后期维护

5.1 非正规生活垃圾堆放点原地整治验收应符合《生活垃圾卫生填埋场封场技术规范(GB51220)》以及其他国家和行业标准规范的规定。

5.2 非正规生活垃圾堆放点进行原地整治后,必须做好后续维护管理工作。

1. 建立检查维护制度,定期检查维护设施。
2. 确保渗滤液收集处理和填埋气体收集处理设施正常运行。
3. 对地下水、渗滤液、填埋气体等进行跟踪监测。
4. 堆体表面植被养护。
5. 定期组织对垃圾堆放点的稳定情况进行分析与评价。
6. 对文件资料进行整理和归档。

5.3 非正规生活垃圾堆放点搬移处理后,场地应及时进行环境修复,达到规划利用的目的。

5.4 非正规生活垃圾堆放点进行原地整治后,堆存垃圾的有机质含量、渗滤液、填埋气体甲烷浓度、堆体沉降等指标达到《生活垃圾填埋场稳定化场地利用技术要求》

GB/T25179 中规定相应等级标准限值要求后，方可进行相应的后期土地利用。

5.5 应保持渗滤液收集导排设施的畅通，发现堵塞时应及时修复，无法修复时应采取替代措施。

5.6 每年雨季到来前，应检查场内排水沟、截洪沟等雨水导排和防洪设施，发现损坏的应及时维修。

5.7 因不均匀沉降导致垃圾堆体出现裂缝、沟坎、凹坑、空洞等情况时，应及时进行填补修复。

5.8 未达到稳定的堆放点若用于永久性建筑物的建设，则应挖除所填垃圾，对场底及周边土壤进行污染检测，并应对受污染土壤进行处理。

5.9 封场设施运行期间，全场应严禁烟火，并对填埋气体和渗滤液收集处理设施采取安全保护措施。





# “扫厕所”专项行动工作指南



# 云南省城镇公共厕所管理办法

## （试行）

### 第一章 总则

**第一条** 为切实加强城镇公共厕所建设运行维护管理，提升公共厕所品质形象，方便群众使用，实现“数量充足、分布合理、管理有效、服务到位、卫生环保、如厕文明”的目标，特制定本办法。

**第二条** 本办法适用于云南省城镇公共厕所的规划、建设、维护、管理、使用。

**第三条** 本办法所称公共厕所主要是指城镇公共厕所（以下简称公共厕所），即在城市建成区和乡镇镇区建设供社会公众使用的厕所。分为固定式（独立式、附属式）和移动式公共厕所。

**第四条** 公共厕所包括直管公共厕所、社会公共厕所。直管公共厕所是指由各级政府投资、以政府投资为主或者由社会投资建设后移交由政府（乡镇人民政府、街道办事处）维护管理的公共厕所；社会公共厕所是指由单位、个人或者其他组织投资建设和维护管理的公共厕所。

**第五条** 县（市、区）人民政府是公共厕所建设管理的责任主体，统筹公共厕所规划、建设、运行维护管理等所需经费，州（市）人民政府负责组织推动，省直部门负责督促指导。

## 第二章 公共厕所规划和建设

**第六条** 各地要结合本地实际编制《环境卫生设施专项规划》或环境卫生设施专章，将公共厕所的布局、用地、数量、粪污垃圾处理等作为一项重点内容，提出规划控制要求。严格按照《城市环境卫生设施规划规范》(GB/T50337)、《城市公共厕所设计标准》(CJJ14)、《环境卫生设施设置标准》(CJJ27)和《云南省城镇公共厕所改造提升技术指引(试行)》等相关规范、标准规定，坚持生态、环保、经济、实用的原则，建立以独立式和附属式公共厕所为主，活动式和社会对外开放公共厕所为辅的网络格局，形成布局合理、数量充足的公共厕所服务体系。

**第七条** 任何单位和个人不得擅自占用公共厕所规划用地或者改变其用途，不得擅自拆除、停用、损毁、移动公共厕所及附属设施。

**第八条** 公共厕所主要建设在城市主次干道和乡镇镇区街道两侧，公园、广场、商业街等区域，以及其他按照规定应当设置公共厕所的场所。醒目位置设置规范的公共厕所标识、导向指示牌。

**第九条** 公共厕所坚持宜建则建、宜改则改、宜拆则拆原则，结合城市更新、老旧小区改造、棚户区改造、道路拓宽、拆临拆违等，全面消除旱厕(含通槽式水冲厕)。城市商业性路段400米、生活性路段400—600米、交通性路段600—1200米设1座公共厕所，城市新区建设、大型综合开发项目和各类新建商住小区，500米设1座公共厕所，重点

旅游城市和人口密度大的城市每平方公里 5 座公共厕所，一般城市每平方公里 4 座公共厕所，乡镇镇区不少于 2 座以上公共厕所。原则上新建城市公共厕所达到 A 级以上旅游厕所标准，改建公共厕所达到城市公共厕所二类以上标准，乡镇镇区改造提升公共厕所达到城市公共厕所三类以上标准。

**第十条** 公共厕所设计严格执行有关技术标准规范要求，突出环境整洁、干净卫生、方便舒适等实用功能，不得盲目贪大图洋，不得脱离实际片面追求豪华。充分应用富有地方特色的设计元素，确保既实用美观又与城乡环境相协调。有条件的公共厕所周围应当植树、种花、栽草等，以美化环境。

**第十一条** 公共厕所应提高女性厕位比例，确保人流集中场所女性厕位和男性厕位的比例不小于 2:1，其他公共厕所女性厕位与男性厕位比例可为 3:2。方便老幼、孕妇、残疾人等特殊人群使用的卫生间（第三卫生间），应当设置独立坐便器，以及附属的盲道、轮椅坡道、扶手抓杆等人性化设施设备，以满足特殊人群如厕需求。

**第十二条** 公共厕所建设优先使用绿色建筑材料和节水型卫生器具，内墙面应采用光滑、便于清洗的材料；地面应采用防渗、防滑材料；地漏应选用耐腐蚀和水封性能可靠的材料；器具应采用节水防臭、性能可靠、故障率低、维修方便的材料。推广应用低能耗、零排放、零污染科技环保技术和沼气化粪、自然化解污物粪便等处理工艺，加强粪便无害化处理和资源化利用。

**第十三条** 公共厕所新建、改建竣工时，县（市、区）人民政府行政主管部门或者其指定部门应当组织竣工验收。凡验收不合格的，不准交付使用。

**第十四条** 因城市规划需要拆除公共厕所的，按照“拆一补一、就近建设、先建后拆、优化服务”的原则予以新建。确实无条件先建后拆的，应采取临时性过渡措施。

**第十五条** 举办大型文化、公益、商业活动时，现有公共厕所不能满足社会公众需求的，举办单位应当协调保障移动式公共厕所或者建设临时公共厕所。活动结束后，及时归还或拆除，并恢复占用场地及环境卫生。

### **第三章 公共厕所维护管理和使用**

**第十六条** 公共厕所实行“属地管理、分片包干、部门负责”的厕所所长责任制、日常保洁责任制，公共厕所醒目位置公示《公共厕所管理制度》《公共厕所保洁服务标准》《公共厕所监督管理公示牌》，主动接受社会公众监督，内容和样式由县（市、区）人民政府行政主管部门进行统一。

**第十七条** 公共厕所全部免费对外开放，严禁以任何形式和理由收费。鼓励党政机关、企事业、人民团体等单位厕所对外开放。

**第十八条** 公共厕所不得随意停用或者关闭。因特殊情况确需临时停用的，应当张贴停用通知，告知停用原因及时间，指引就近公共厕所或者采取临时过渡措施，为广大群众和游客提供便利服务。

**第十九条** 公共厕所是城镇环境卫生的重要公共设施，公共厕所使用者应当自觉维护公共厕所的清洁卫生，爱护公共厕所的设施设备，遵守公共厕所使用管理规定，禁止下列行为：

- （一）在便池外便溺、随地吐痰、乱扔杂物；
- （二）在墙壁和其他设施上涂抹、刻画、张贴；
- （三）向便器、洗手池、粪井内倾倒杂物；
- （四）将公共厕所公物、纸巾、洗手液等带走或挪作他用；
- （五）其他影响环境卫生和公共厕所正常使用的行为。

**第二十条** 公共厕所维修养护，由产权单位或者管理单位负责。维修养护应当符合有关规定标准，达到下列要求：

- （一）各种设施齐全完好，运行正常；
- （二）水源压力适当、上下水通畅、无跑冒滴漏、管道无锈蚀；
- （三）照明和通风设备完好，洁具、按钮无损坏；
- （四）门窗、建筑内（外）墙面保持清洁，定期清洗或粉饰；
- （五）贮粪池密闭，粪便不满溢。

**第二十一条** 公共厕所保洁服务，应当由保洁服务管理单位负责，明确保洁员职责、落实责任，做到规范化、标准化、制度化，实现精细化管理，达到下列要求：

- （一）公示对外开放时间；
- （二）便器内无积便、尿碱；

（三）厕内无蛆、无蛛网、无异味；

（四）墙面保持整洁、完好，无乱贴、乱画、乱搭、乱建、乱放等现象；

（五）地面无积水、痰迹或者烟头、纸屑等杂物；

（六）“四净三无两通一明”标准，即：地面净、墙面净、厕位净、周边净，无溢流、无蚊蝇、无臭味，水通、电通、灯明；

（七）粪便及时清运，化粪池定期清渣，发生堵塞立即疏通；

（八）按照规定进行消毒处理，按照规定的时间、地点和方式清除、倾倒废弃物；

（九）定期检查维修设施设备，并做好检查、保洁、消毒等相关记录。

**第二十二条** 重点旅游城市、大滇西旅游环线沿线城市、省级特色小镇公共厕所达到“三无三有”标准，即：无粪便、无臭味、地面无水渍，有手纸、有洗手液、有香薰。

**第二十三条** 供水、供电单位应当保障公共厕所的水、电供应，水电价格应当按照居民用水用电标准收费标准执行，不得擅自停水、停电，影响公共厕所正常使用。

**第二十四条** 公共厕所产权单位应当依照《城市建设档案管理规定》，管理好公共厕所档案。非单一产权的公共厕所，由县（市、区）人民政府行政主管部门指定有关单位代为管理。

**第二十五条** 各地住房城乡建设部门（城市管理部门）

应建立健全公共厕所量化考核考评机制，加大日常巡查检查力度，加强对公共厕所维护管理、清扫保洁、服务质量等工作的监督、检查和考核考评。

**第二十六条** 各地住房城乡建设部门（城市管理部门）要通过互联网、物联网等信息化技术，将城镇公共厕所（旅游厕所）精准点位、开放时间、厕所数量、服务标准等信息内容录入“一部手机游云南”APP和城市公共厕所云平台，实现公共厕所电子地图、位置查询、信息服务、游客满意度评价等便捷查询和动态管理。

#### **第四章 奖励与处罚**

**第二十七条** 各地住房城乡建设部门（城市管理部门）对公共厕所管理有效、服务到位、卫生环保、“三无三有”和“四净三无两通一明”等方面，纳入年度考核内容。对公共厕所管理较好的单位予以通报表彰和奖励，对公共厕所管理脏乱差的单位予以通报批评。

**第二十八条** 各地住房城乡建设部门（城市管理部门）对违反本办法规定的单位和个人，依照《中华人民共和国治安管理处罚法》《城市市容和环境卫生管理条例》《中华人民共和国价格管理条例》等有关规定，依法给予处罚。

#### **第五章 附则**

**第二十九条** 各州（市）、县（市、区）人民政府行政主管部门，可根据本区域实际情况，制定公共厕所管理实施办法或实施细则，报同级人民政府批准发布施行。

**第三十条** 本办法由云南省住房和城乡建设厅负责解释。

**第三十一条** 本办法自 2020 年 6 月 10 日起施行。

# 云南省城镇公共厕所改造提升技术指引 (试行)

## 1 总则

1.0.1 为认真贯彻落实国家和省委、省政府有关工作部署，加快推进城镇公共厕所改造提升建设管理，结合云南省实际，制定本指引。

1.0.2 本指引主要适用于云南省非重点旅游城市的建成区以及乡（镇、街道办）政府所在地旱厕、通槽式水冲厕改造提升的设计、施工、验收、运行与维护等环节。

1.0.3 城镇公共厕所改造提升建设和管理服务除应符合本指引外，尚应符合现行国家、地方有关标准和规定的要求。新建公厕标准按照《城市公共厕所设计标准》（CJJ14-2016）执行。

1.0.4 本指引不适用于重点旅游城市建成区公厕的改造提升、新建。根据云南省加快推进“厕所革命”的工作部署，全省 61 个重点旅游城市建成区应实现 A 级旅游厕所全覆盖，重点旅游城市公厕的改造提升、新建按国家有关标准和规定执行，本指引不再另行列入。

## 2 术语

### 2.0.1 独立式公厕

不依附于其他建筑物的固定式公共厕所。

### 2.0.2 附属式公厕

依附于其他建筑物的固定式公共厕所。

### 2.0.3 通槽式水冲厕

采用大便槽，定时水箱冲水的简易式水冲厕。

### 2.0.4 无障碍专用厕所

供老年人、残疾人等行动不方便者使用的厕所。

### 2.0.5 水冲便器

用水冲洗的坐便器、蹲便器及小便器。

### 2.0.6 厕所间

用于大小便、冲洗并安装了相应卫生洁具的房间。

### 2.0.7 厕位

如厕的位置，根据便器的类别分为坐位、蹲位和站位。

### 2.0.8 第三卫生间

用于协助老、幼及行动不便者使用的厕所间。

## 3 基本规定

3.0.1 城镇公厕的改造提升和管理服务，应以人为本，并遵循文明、卫生、方便、安全、节能的原则。

3.0.2 城镇公厕改造提升后应具备水冲条件。

3.0.3 城镇公厕的改造提升应对照本指引第四章的要求确定改造提升内容，对应改造提升。

3.0.4 城镇公厕改造提升宜推广使用新材料、新技术

和新工艺，改造提升后公厕外观和色彩设计应与周边环境协调。

3.0.5 城镇公厕的管理与服务应按本指引第五章的要求执行。

3.0.6 城镇公厕的用地应包括公共厕所建筑用地及附属化粪池、给排水设施、道路等用地。

3.0.7 城镇公厕建筑面积的计算应符合现行国家标准《建筑工程建筑面积计算规范》GB / T 50353 的有关规定。

3.0.8 城镇公厕的防火与抗震应符合现行国家标准《建筑设计防火规范》GB50016 和《建筑抗震设计规范》GB50011 等有关规定。

## 4 旱厕和通槽式水冲厕改造提升

### 4.1 适用范围

具备以下条件的公厕：

1. 位于非重点旅游城市建成区内或乡镇镇区内。
2. 利用原独立式旱厕、通槽式水冲厕进行改造提升。

### 4.2 基本要求

4.2.1 改造提升后的公厕应为独立式水冲公厕。

4.2.2 根据云南省加快推进“厕所革命”工作部署，位于非重点旅游城市建成区内的旱厕和通槽式水冲厕改造提升后主要指标原则应达到《城市公共厕所设计标准》（CJJ14-2016）中二类（含）以上公厕的要求；位于乡镇镇区内的旱厕和通槽式水冲厕改造提升后原则应达到三类（含）

以上公厕的要求。

4.2.3 改造提升原则应利用原独立式旱厕、通槽式水冲厕进行。原旱厕、通槽式水冲厕结构体系等不具备条件的，应拆除后新建。根据云南省加快推进“厕所革命”工作部署，非重点旅游城市建成区内新建公厕应按《城市公共厕所设计标准》(CJJ14-2016)中二类(含)以上要求执行；乡镇镇区新建公厕原则应达到三类(含)以上公厕的要求。

4.2.4 公厕改造提升前应结合实际，因地制宜，认真分析确定改造提升后的类别，并明确具体改造提升内容。

### 4.3 主要改造内容和要求

#### 4.3.1 厕位面积指标、厕位比和厕位配置

4.3.1.1 改造提升后的公厕厕位面积指标应符合表4.3-1的要求。

表 4.3-1: 厕位面积指标

改造内容	改造要求		
	一类	二类	三类
厕位面积指标: m <sup>2</sup> /位	5~7	3~4.9	2~2.9

注：位于非重点旅游城市建成内的旱厕、通槽式水冲厕改造提升后原则应达到表中二类(含)以上要求；位于乡镇镇区内的改造提升后原则应达到三类(含)以上要求。

4.3.1.2 改造提升后的公厕厕位比应符合下列规定：

1. 在人流集中的场所，女厕位与男厕位(含小便站位，下同)的比例原则不应小于 2: 1。

2. 在其他场所，男女厕位比例可按  $R=1.5w/m$  计算，其

中：

R——女厕位数与男厕位数的比值；

1.5——女性与男性如厕占用时间比值；

w——女性如厕测算人数；

m——男性如厕测算人数。

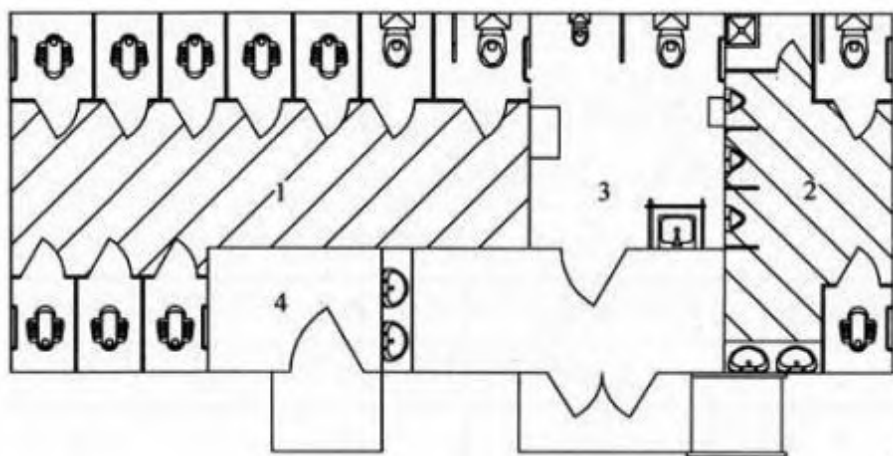


图 4.3-1：女厕位与男厕位比例为 2:1 示意图

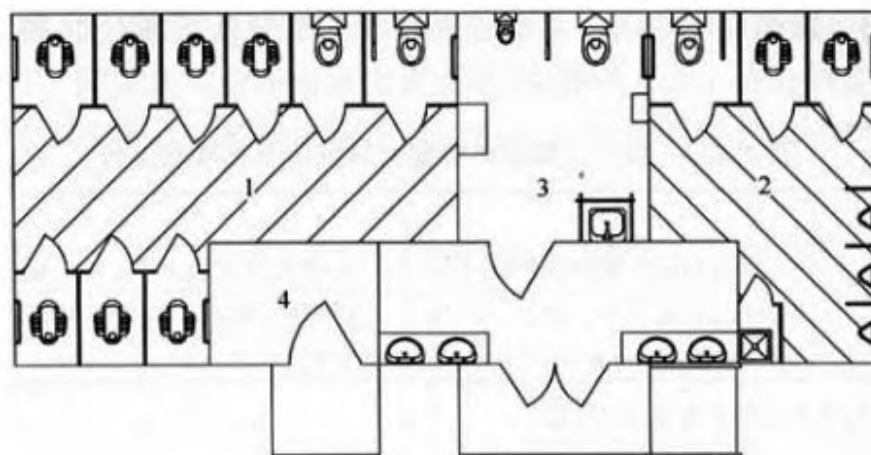


图 4.3-2：女厕位与男厕位比例为 3:2 示意图

1. 女厕；2. 男厕；3. 第三卫生间；4. 管理间

#### 4.3.1.3 根据现状建筑面积和厕位面积指标、厕位比

要求综合得出改造提升后的男厕位（坐位、蹲位和站位）、女厕位（坐位和蹲位）数量配置宜符合表 4.3-2 的规定

表 4.3-2：男女厕位数量及配置（单位：个）

男厕位 总数	大便 坐位	大便蹲位	小便站位	女厕位 总数	坐位	蹲位
1	0	1	0	1	0	1
2	0	1	1	2	1	1
3	1	1	1	3~6	1	2~5
4	1	1	2	7~10	2	5~8
5~10	1	2~4	2~5	11~20	3	8~17
11~20	2	4~9	5~9	21~30	4	17~26
21~30	3	9~13	9~14			

注：表中厕位不包含无障碍厕位。

#### 4.3.2 技术要求

##### 4.3.2.1 改造提升后的公厕平面设计应符合下列规定：

1. 宜将大小便间、洗手间分区设置。
2. 厕所内应分设男、女通道，在男、女进门处应设视线屏蔽。

3. 当男、女厕所厕位分别超过 20 个时，应设双出入口。

4. 每个大便器应有一个独立的厕位间。

##### 4.3.2.2 改造提升后的公厕建筑设计应符合下列规定：

1. 大便厕位尺寸、独立小便器站位间距应符合表 4.3-8 的规定。一层蹲位台面宜与地坪标高一致。

2. 公厕内墙面应采用光滑、便于清洗的材料；地面应采用防渗、防滑材料。

3. 公厕的建筑通风、自然采光面积之和与地面面积比不宜小于 1:8,当外墙侧窗不能满足设计要求时可增设天窗。

4. 公厕室内地面应高于室外地坪 0.15m 以上,并应设置水沟或地漏。地面坡度应坡向水沟或地漏,禁止冲洗水流向室外。

5. 厕内单排厕位外开门走道宽度宜为 1.30m,不应小于 1.00m;双排厕位外开门走道宽度宜为 1.50~2.10m。

6. 厕位间的隔板及门应符合下列规定:

(1) 隔板及门的下沿与地面距离宜为 0.1~0.15m,隔板及上沿距地面的高度不应小于 1.8m。

(2) 隔板及门的上沿距地面的高度:一、二类公厕不应小于 1.8m、三类公厕不应小于 1.5m;独立小便器站位应有高度为 0.8m 的隔断板,隔断板距地面高度应为 0.6m,宽度宜为 0.4m。

(3) 门及隔板应采用防潮、防划、防画、防烫材料。

(4) 厕位间的门锁应用显示“有人”、“无人”标志的锁具,门合页宜用升降合页。

7. 单层公厕窗台距室内地坪最小高度应为 1.8m;双层公厕上层窗台距楼地面最小高度应为 1.50m。

8. 公厕管理间面积应视条件需要设置,一类宜大于 6m<sup>2</sup>,二类宜为 4m<sup>2</sup>~6m<sup>2</sup>,三类宜小于 4m<sup>2</sup>。

9. 公厕应设置工具间,工具间面积宜为 1m<sup>2</sup>~2m<sup>2</sup>。

10. 多层公共厕所无障碍厕所间应设在地坪层。

11. 厕位间宜设置扶手,无障碍厕位间必须设置扶手。

12. 宜将管道、通风等附属设施集中设置在单独的夹道中。

13. 公厕顶棚材料应防潮、耐腐，颜色协调。

14. 公厕宜设置防蝇、防蚊设施，通风口室外的开口处宜设置网孔不大于 1mm 的纱窗。

15. 宜选用体现本地特色的土、石、木、竹等建筑材料。立面造型及色彩应与周围环境相协调，并考虑公厕周边环境的绿化美化。

16. 采用的混凝土强度等级不应小于 C25，砌块强度等级不应小于 MU10，砂浆强度等级不应小于 M5.0。

4.3.2.3 改造提升后的公厕通风设计应符合下列规定：

1. 应优先考虑自然通风，当自然通风不能满足要求时应增设机械通风。通风量的计算应根据厕位数以坐位、蹲位不小于  $40\text{m}^3/\text{h}$ 、站位不小于  $20\text{m}^3/\text{h}$  和保证厕所间的通风换气频率 5 次 / h 分别进行计算，取其中大值为计算结果。

2. 寒冷、严寒地区大、小便间宜设附墙垂直通风道。

3. 机械通风的通风口位置应根据气流组织设计的结果布置。

4. 公共厕所排水管道的主干管应设通气管，通气管宜采用塑料排水管，管径不应小于 75mm。

4.3.2.4 公厕附近应设标有公共厕所的标志、方向和距离的指示牌，公共厕所的其他标志设置应符合下列规定：

1. 男、女进出口，应设有明显的性别标志，标志应设置在固定的墙体上。

2. 厕所门应设坐、蹲位标志或无障碍厕位标志、厕位有无人标志。

3. 标志的图形符号应符合现行国家标准《环境卫生图形符号标准》CJJ/T 125 的有关规定。

4. 第三卫生间入口应设专用标志（图 4.3-3）。



图 4.3-3：第三卫生间标志

### 4.3.3 卫生设施设置

4.3.3.1 改造提升后的公厕应采用节水防臭、性能可靠、故障率低、维修方便的器具，并应符合下列规定：

1. 大便器的布置应以蹲便器为主，布置要求应符合表 4.3-2 的规定。

2. 公厕大、小便池应采用自动感应或人工冲便装置；乡镇镇区改造提升的公厕小便器、蹲便器宜结合实际选择延时自闭式冲洗阀、感应式冲洗阀或脚踏式冲洗阀。

3. 每个厕位间应设置坚固、耐腐蚀的挂物钩，设置废纸容器、手纸架。

4. 洗手龙头、洗手液应采用非接触式的器具。

5. 应选用耐腐蚀和水封性能可靠的地漏。

6. 公厕应设置清洁池，清洁池应设置在单独的隔断间内，清洁池的设置应满足坚固、易清洗的要求。

4.3.3.2 公厕卫生器具的设置应符合现行国家标准

《节水型生活用水器具》CJ164的有关规定，设备的选用应符合下列规定：

1. 小便器宜采用半挂式便斗和每次用水量 $\leq 1.5\text{L}$ 的冲水系统。
2. 大便器宜采用具有水封功能的前冲式蹲便器，坐便器、蹲便器宜采用每次用水量 $\leq 4\text{L}$ 的冲水系统。
3. 厕所内所有龙头应采用节水龙头。
4. 采用生物处理或化学处理污水，循环用水冲便的城乡公厕，处理后的水质应符合现行国家标准《城市污水再生利用 城市杂用水水质》GB / T 18920的有关规定，并应在用水点（如清洁池、地面冲洗用水处）设置杂用水标志。

4.3.3.3 改造提升后的公厕应设置洗手盆。洗手盆按厕位数设置，设置要求应符合表 4.3-3 的规定。公厕洗手盆前应设置面镜。洗手盆宜采用感应式或延时自闭式水嘴。

表 4.3-3 洗手盆数量设置要求

厕位数（个）	洗手盆（个）	备注
4以下	1	1. 男女厕所宜分别计算，分别设置； 2. 当女厕所洗手盆数 $n \geq 5$ 时，实际设置数 $N$ 应按 $N = 0.8n$ 计算。
5~8	2	
9~21	每增4个厕位增设1个	
22以上	每增5个厕位增设1个	

注：洗手盆为 1 个时可不设儿童洗手盆。

4.3.3.4 公厕卫生洁具应根据人体活动时所占的空间尺寸合理布置，并应符合本指引 4.3.4 的有关要求。

4.3.3.5 公厕排水管道应采用塑料排水管 (UPVC), 卫生器具的排水管径和管道坡度应符合表 4.3-4 和表 4.3-5 的规定。

表 4.3-4: 卫生器具的排水管径

卫生器具	排水管管径 (mm)	排水管支干管径 (mm)
坐便器、蹲便器	110	≥160
小便器	≥50	≥110
洗手盆	50	≥75
地漏	≥75	≥75
清洁池	50	≥75

表 4.3-5: 排水管管道坡度

管径 (mm)	通用坡度	最小坡度	管径 (mm)	通用坡度	最小坡度
50	0.035	0.025	160	0.020	0.015
75	0.030	0.025	200	0.017	0.015
110	0.030	0.025	250	0.015	0.010
125	0.025	0.020	315	0.010	0.005

#### 4.3.4 卫生洁具平面布置

4.3.4.1 公厕卫生洁具空间尺寸可用其在平面上的投影尺寸表示, 公厕卫生洁具可采用下列图例 (图 4.3-4) 表示。

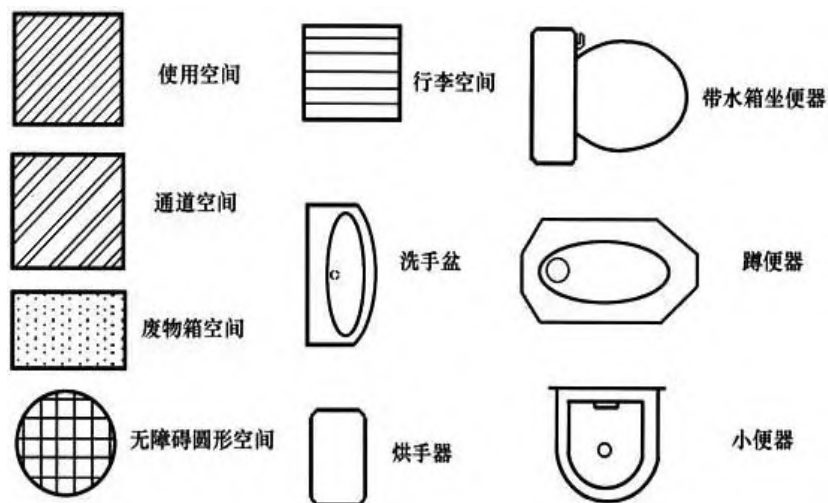


图 4.3-4：公厕卫生洁具图例

4.3.4.2 公厕卫生洁具的使用空间应符合表 4.3-6 的规定。

表 4.3-6：常用卫生洁具平面尺寸和使用空间

洁具	平面尺寸 (mm × mm)	使用空间 (宽mm × 进深mm)
洗手盆	500 × 400	800 × 600
坐便器 (低位、整体水箱)	700 × 500	800 × 600
蹲便器	800 × 500	800 × 600
卫生间便盆 (靠墙式或悬挂式)	600 × 400	800 × 600
碗型小便器	400 × 400	700 × 500
水槽 (桶/清洁工用)	500 × 400	800 × 800
烘手器	400 × 300	650 × 600

注：使用空间是指除了洁具占用的空间，使用者在使用时所需空间及日常清洁和维护所需空间。使用空间与洁具尺寸是相互联系的。洁具的尺寸将决定使用空间的位置。

4.3.4.3 公厕坐便器、蹲便器、小便器、烘手器和洗手盆需要的人体使用空间最小尺寸应满足图示要求 (图 4.3-5 ~ 图 4.3-9)。

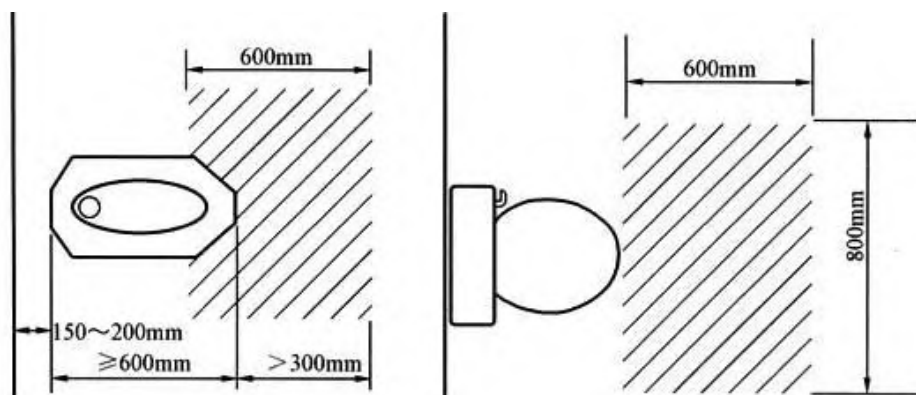


图 4.3-5: 蹲便器人体使用空间

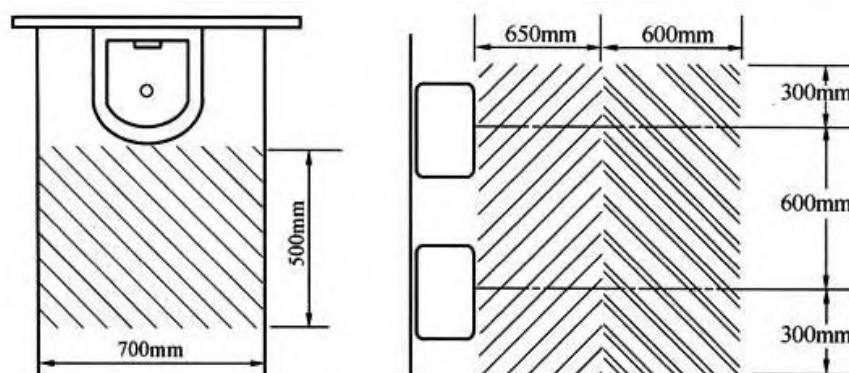


图 4.3-6: 坐便器人体使用空间

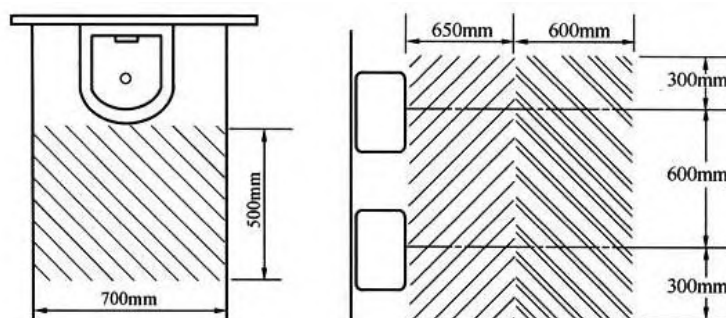


图 4.3-7: 小便器人体使用空间      图 4.3-8: 烘手器人体使用空间

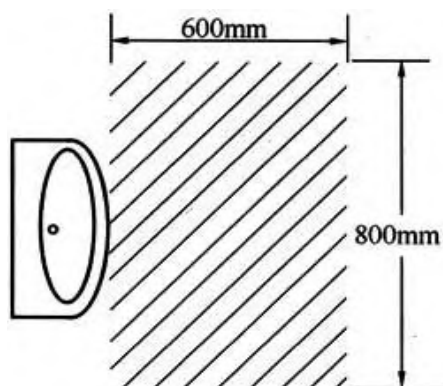


图 4.3-9: 洗手盆人体使用空间

4.3.4.4 通道空间应是进入某一洁具而不影响其他洁

具使用者所需要的空间。通道空间的宽度不应小于 600mm。

4.3.4.5 在厕所厕位隔间和厕所间内，应为人体的出入、转身提供必需的无障碍圆形空间，其空间直径应为 450mm，内开门坐便器厕所间人体活动空间应满足图示要求（图 4.3-10）。无障碍圆形空间可用在坐便器、临近设施及门的开启范围内画出的最大圆表示。

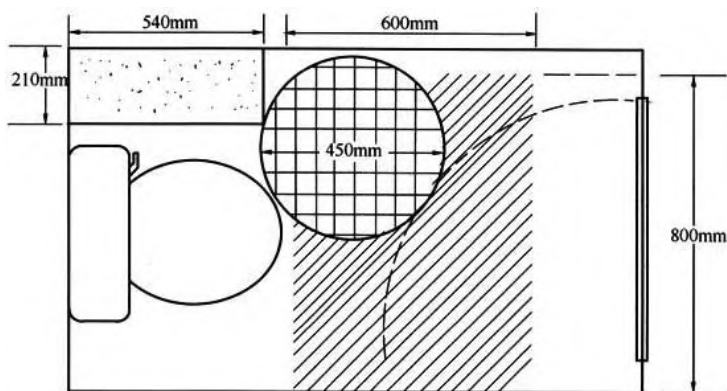


图 4.3-10：内开门坐便器厕所间人体活动空间图

4.3.4.6 行李空间应设置在厕位隔间。行李放置区不应占据坐便器的使用空间。坐便器便盆宜安置在靠近门安装合页的一边，便盆轴线与较近的墙的距离不宜少于 400mm，内（外）开门坐便器厕所间人体活动空间满足图示要求（图 4.3-11、图 4.3-12）。

4.3.4.7 组合式洗手盆相邻洁具空间应不小于 65mm（图 4.3-13）。

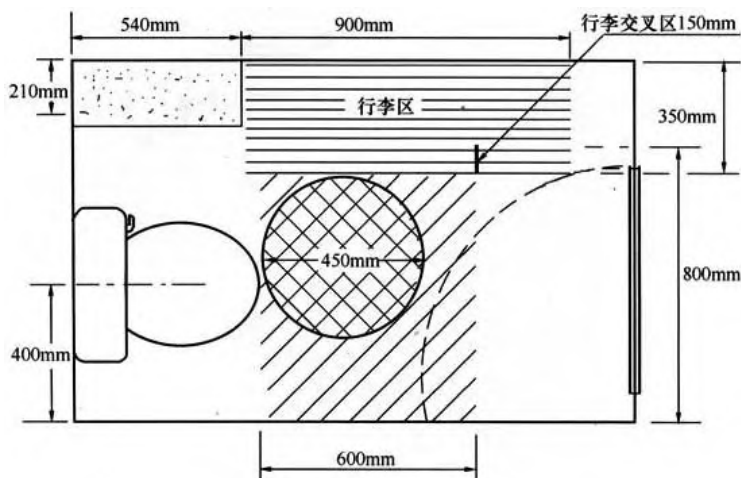


图 4.3-11：内开门坐便器厕所间人体活动空间图

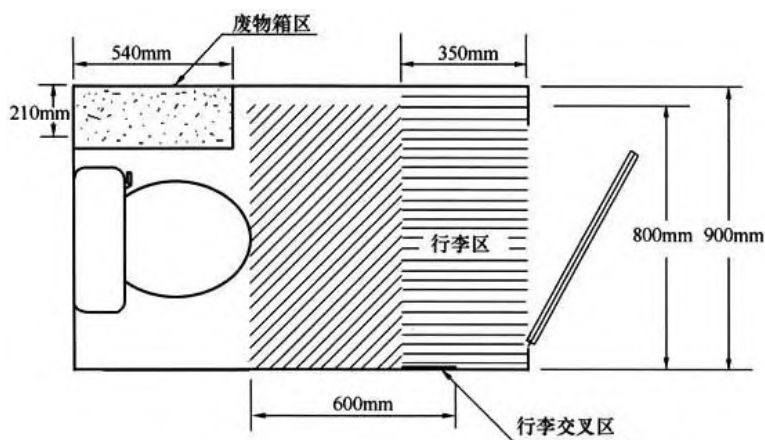


图 4.3-12：外开门坐便器带行李区厕所间人体活动空间图

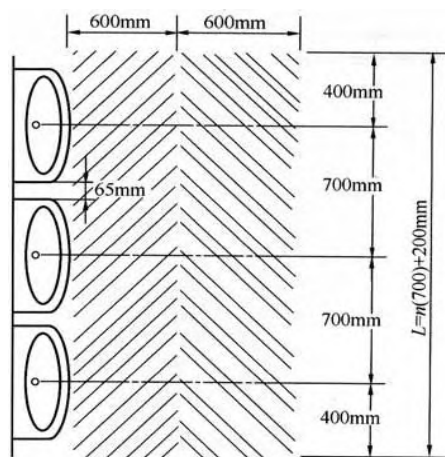


图 4.3-13：组合式洗手盆人体相邻洁具空间

4.3.4.8 在洁具可能出现的每种组合形式中，一个洁具占用另一相邻洁具使用空间重叠最大部分可以增加到100mm。平面组合可根据这一规定的的数据设置（图4.3-14）。

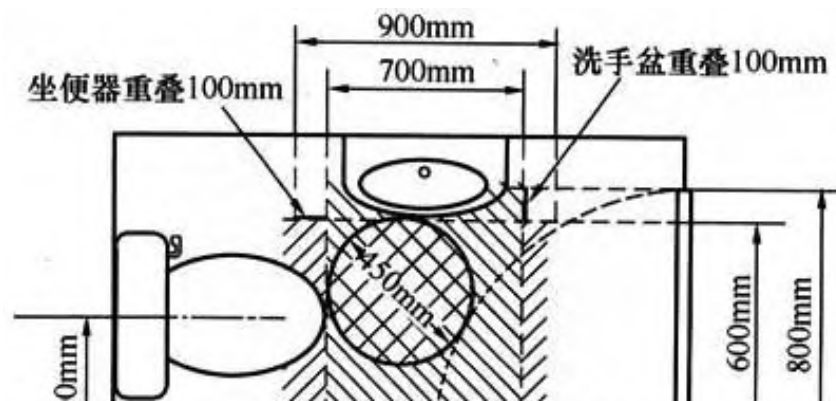


图 4.3-14 洁具平面组合使用空间重叠

4.3.4.9 在有坐便器的厕所间内设置洗手洁具时，厕所间的尺寸应由洁具的安装、门的宽度和开启方向来决定。450mm 的无障碍圆形空间不应被重叠使用空间占据。洁具的轴线间和临近墙面的距离不应小于 400mm。在有厕位隔间的地方应为坐便器和水箱设置宽 800mm，深 600mm 的使用空间（图 4.3-14），并应预备安装厕纸架，衣物挂钩和废物处理箱的空间。

#### 4.3.5 卫生设备安装

4.3.5.1 卫生设备安装前应对所有的洞口位置和尺寸进行检查，确定管道和施工工艺之间的一致性。

4.3.5.2 在运送卫生设备前，应对存放场地进行清理，加围挡，避免设备被损坏。运输过程中应确保所有设备和洁具的安全，并应对水龙头、管材、板材等进行检查。安装前的设备和洁具宜集中存放。

4.3.5.3 在安装时应应对设备进行保护，应避免釉质及电镀表面损坏。

4.3.5.4 公厕的卫生设备安装时，严禁给水管道与排水管道直接连接；严禁采用再生水作为洗手盆的水源。

4.3.5.5 管道和其他制品不应做支撑和固定卫生设备

的附件。螺丝应使用金属材料或不锈钢，支架及支撑部件应做防腐、防锈处理。支架应安装牢固。当卫生设备被固定在地面时，被固定的地面部分应平整。在支架上的设备应与墙面固定。

4.3.5.6 安装厕所内厕位隔断板（门框）时，其下部应与地面有牢固的连接，上部应与墙体（不少于两面墙）牢固连接（可通过金属构件间接连接）。门框不应由隔断板固定定位。

4.3.5.7 卫生设备在安装后应易于清洁。蹲台台面应高于蹲便器的侧边缘，坡向便器宜为  $0.01^{\circ} \sim 0.015^{\circ}$ 。当卫生设备与地面或墙面邻接时，邻接部分应做密封处理。

#### 4.3.6 无障碍设施

改造提升后的公厕设置无障碍卫生间时，无障碍设施的设置应符合《无障碍设计规范》GB50763 的要求。

#### 4.3.7 第三卫生间

改造提升后的公厕设置第三卫生间时，应符合下列规定：

4.3.7.1 位置宜靠近公厕入口，应方便行动不便者进入，轮椅回转直径不应小于 1.50m。

4.3.7.2 内部设施宜包括成人坐便器、成人洗手盆、多功能台、安全抓杆、挂衣钩和呼叫器、儿童坐便器、儿童洗手盆、儿童安全座椅。

4.3.7.3 使用面积不应小于  $6.5\text{m}^2$ 。

4.3.7.4 地面应防滑、不积水。

4.3.7.5 成人坐便器、洗手盆、多功能台、安全抓杆、

挂衣钩、呼叫按钮的设置应符合现行国家标准《无障碍设计规范》GB 50763 的有关规定。

4.3.7.6 多功能台和儿童安全座椅应可折叠并设有安全带，儿童安全座椅长度宜为 280mm，宽度宜为 260mm，高度宜为 500mm，离地高度宜为 400mm。

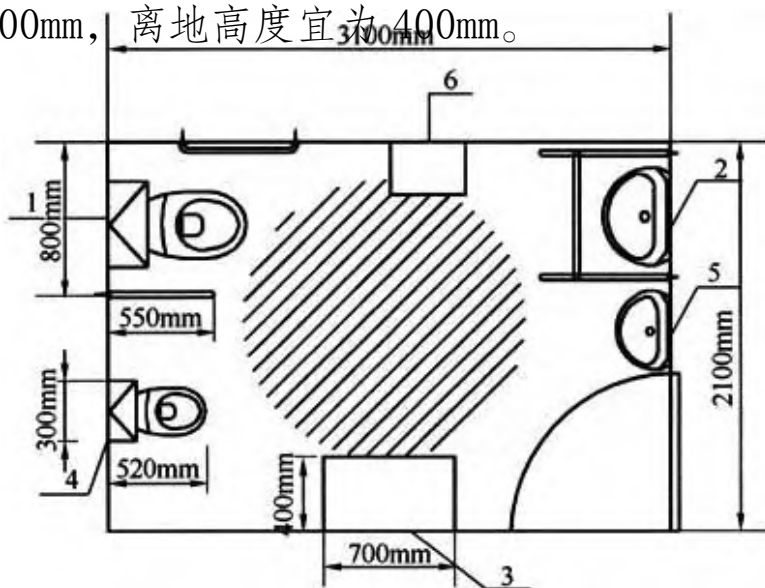


图 4.3-15 第三卫生间平面布置图

- 1-成人坐便器；2-成人洗手盆；3-可折叠的多功能台；  
4-儿童坐便器；5-儿童洗手盆；6-可折叠的儿童安全座椅

#### 4.3.8 给水排水

4.3.8.1 公厕给水、排水管道和化粪池的设计应符合现行国家标准《建筑给水排水设计规范》GB50015 的有关规定。

4.3.8.2 公厕给水系统的水质，应符合现行国家标准《生活饮用水卫生标准》GB 5749 的要求。

4.3.8.3 当采用中水、会用雨水等生活杂用水为冲厕用水时，水质应符合现行国家标准《城市污水再生利用 城市杂用水水质》GB/T 18920 的要求。

4.3.8.4 城镇给水管道严禁与自备水源的供水管道直接连接；中水、回用雨水等非生活饮用水管道严禁与生活饮用水管道连接。

4.3.8.5 给水引入管上应设置水表等计量装置；给水系统应设置便于维护和检修的阀门。

4.3.8.6 给水中水、回用雨水等非饮用水管道上当设置取水龙头时，应设置非饮用水警示标志。

4.3.8.7 卫生器具的材质和技术要求，均应符合现行的有关产品标准的规定。

4.3.8.8 当构造内无存水弯的卫生器具与生活污水管道或其他可能产生有害气体的排水管道连接时，必须在排水口以下设存水弯。存水弯的水封深度不得小于 50mm。严禁采用活动机械密封替代水封。

4.3.8.9 卫生器具排水管道上不得重复设置水封。

#### 4.3.9 化粪池设置

4.3.9.1 改造提升后的公厕应配套设置化粪池，化粪池和贮粪池距离地下取水构筑物不得小于 30m。

4.3.9.2 化粪池和贮粪池的设置应符合下列规定：

1. 应设置在人们不经常停留、活动之处，并应靠近道路以方便抽粪车抽吸。

2. 壁距建筑物外墙不宜小于 5m，并不得影响建筑物基础。

3. 四壁和池底应做防水处理，池盖必须坚固（可能行车的位置）。

4. 检查井、吸粪口不应设在低洼处。

4.3.9.3 各型号化粪池容积应符合表 4.3-7 的规定。

表 4.3-7 各型号化粪池容积

化粪池型号	有效容积 (m <sup>3</sup> )	实际使用人数 (人)
1	3.75	120
2	6.25	120~200
3	12.50	200~400
4	20.0	400~600
5	30.0	600~800
6	40.0	800~1100
7	50.0	1100~1400

注：表中的实际人数是按每人每日污水量 25L，污泥量 0.4L，污水停留时间 12h，清掏周期 120d 计算。如与以上基本参数不同时，应按比例相应改变。

4.3.9.4 粪便不能通入市政排水系统的公共厕所，应设贮粪池。贮粪池的容积计算：

$$W = \frac{1.3a_n N + 365V}{C_n}$$

式中：W——贮粪池容积 (m<sup>3</sup>)；

1.3——贮粪池的预备容积系数 (防备掏运延误)；

a<sub>n</sub>——人一年粪尿积蓄量 (m<sup>3</sup>)；

N——每日使用该厕所的人数；

V——每日用水量；

C<sub>n</sub>——一年中贮粪池清除次数。

4.3.9.5 公共厕所粪水排放方式应优先采用直接排入市政污水管道的方式，其次采用经化粪池发酵沉淀后排入市政污水管道的方式。

4.3.9.6 当不具备排入市政污水管道条件时，应采用设贮粪池由抽粪车抽吸的排放方式。

#### 4.3.10 电气设计

##### 4.3.10.1 公厕供配电系统应符合以下规定：

1. 城乡公厕电源应专用回路供电，接入方式应满足当地供电技术规程。

2. 电源线路应设置带隔离功能的保护开关电器。

3. 电源配电箱应设置在室内便于操作和维护的位置，并应有安全防护措施。

4. 应采用低压配电直接接触防护及间接接触防护等电击防护措施。

5. 照明、插座等不同用电性质的负荷应采用单独回路供电。

6. 电气线路应采用铜芯绝缘导线，并应穿管暗敷。

7. 宜设置专用的计量装置。

##### 4.3.10.2 公厕照明及控制应符合以下规定：

1. 城乡公厕应设置一般照明，宜设置局部照明，并应采用高效的防潮类照明灯具及其节能附件，优先采用 LED 光源。

2. 城乡公厕照度及照明功率密度要求为：照度标准值75Lx；照明功率密度应 $\leq 3\text{W}/\text{m}^2$ 。

3 城乡公厕内的照明，采取分区、分组控制或单灯控制，并宜按时段控制。

#### 4.3.10.3 公厕防雷及接地应符合以下规定：

1. 公厕防雷设计应符合国家现行标准《建筑物防雷设计规范》GB50057、《城乡民居雷电防护工程技术规范》GB50952 的相关规定。

2. 防雷工程的施工应符合现行国家标准《建筑物防雷工程施工与质量验收规范》GB 50601 的规定。

3. 公厕应设置总等电位联结。

#### 4.3.11 改造提升公厕类别及要求

位于非重点旅游城市建成内的旱厕、通槽式水冲厕改造提升后主要指标原则应达到表 4.3-8 中二类(含)以上要求；位于乡镇镇区内的改造提升后原则应达到三类(含)以上要求。

表 4.3-8 公厕类别及要求

类别 项目	一类	二类	三类
平面布置	大便间、小便间与洗手间应分区设置	大便间、小便间与洗手间宜分区设置；洗手间男女	大便间、小便间宜分区设置；洗手间男女可共用
管理间 (m <sup>2</sup> )	>6	4~6	<4；视条件需要设置
第三卫生间	有	视条件定	无
工具间 (m <sup>2</sup> )	2	1~2	1~2；视条件需要设置
厕所面积指标 (m <sup>2</sup> /位)	5~7	3~4.9	2~2.9

室内顶棚	防潮耐腐蚀材料吊顶	涂料或吊顶	涂料
室内墙面	贴面砖到顶	贴面砖到顶	贴面砖到 1.5m 或水泥抹面
清洁池	有，不暴露	有，不暴露	有
采暖	视条件需要设置或有防冻措施	视条件需要设置或有防冻措施	视条件需要设置或有防冻措施
空调（电扇）	空调（视条件定）	空调或电扇（视条件定）	电扇（视条件定）
大便厕位（m）	宽度：1.00~1.20 深度：内开门 1.50，外开	宽度：0.90~1.00 深度：内开门 1.40，外开	宽度：0.85~0.90 深度：内开门 1.40，
大便厕位隔断板及门距地面高度（m）	1.80	1.80	1.50
坐、蹲便器	高档	中档	普通
小便器	半挂	半挂	不锈钢或瓷砖小便槽
便器冲水设备	自动感应或人工冲便装置	自动感应或人工冲便装置	手动阀、脚踏阀
无障碍厕位	有	有	有
无障碍小便厕位	有	有	有
无障碍厕位呼叫器	有	有	无
无障碍通道	有	有	视条件定
小便站位间距（m）	0.8	0.7	无
小便站位隔板 [宽（m）×高（m）]	0.4×0.8	0.4×0.8	视需要定
儿童小便器	有	有	无
坐、蹲位扶手	有	有	有
厕所挂钩	有	有	有
手纸架	有	有	无
坐、蹲位废纸容器	有	有	有
洗手盆	有	有	有
儿童洗手盆	有	有	无
洗手液盒	有	有	无

烘手机	有	视需要定	无
面镜	有	有	无
除臭措施	有	有	有

## 5 管理和服务要求

### 5.1 管理要求

5.1.1 改造提升后的公厕管理原则应按照“无粪便、无臭味、地面无水渍，有手纸、有洗手液、有香薰”的“三无三有”要求制定管理制度，并建立长效管理机制。

5.1.2 公厕应免费开放。

5.1.3 标识标牌管理应符合下列要求：

1. 城乡公厕应有醒目而规范的男女厕所标志和指向牌；
2. 应在公厕明显位置设置文明如厕提醒牌，内容包括所长（分管负责人）、保洁员姓名，监督投诉电话。

5.1.4 设备设施管理应符合下列要求：

1. 应定时巡检、维护，保存相关检查记录，记录保存期限至少为一年。
2. 设施、标志完好，公厕内采光、照明和通风良好。
3. 无障碍设施及其他功能性设施安全、完好。
4. 排水、排污管道通畅。

5.1.5 外部卫生管理应符合下列要求：

1. 厕所周边环境整洁。
2. 厕所周围无垃圾、粪便、污水等污物。

3. 厕所外坡道扶手干净无灰尘。
4. 厕所入口处道路、台阶无积水，无积雪、结冰，或有防滑措施。

#### 5.1.6 内部卫生管理应符合下列要求：

1. 管理间、工具间整洁有序。
2. 垃圾桶应适时清理。
3. 地面应清洁、无积水。
4. 大、小便器整洁，无水锈、尿垢、粪迹，管道畅通无堵塞、无滴漏。
5. 墙面、天花板、门窗、隔断板整洁、无乱写乱画，无污迹、无积灰、无蛛网。
6. 公厕内照明灯具、洗手器皿、镜子、挂衣钩、冲水设备、拖把池完好，保持洁净。
7. 无障碍厕位间扶手应牢固完好。

#### 5.1.7 职责管理应符合下列要求：

1. 应明确职责分工，行政村是城乡公厕的业主，乡镇（街道）是管理责任主体。
2. 应设保洁员，保洁员应熟悉公厕保洁的相关要求，掌握设备、设施的正确使用方法。
3. 保洁员应佩戴标志、使用劳动保护用品从事保洁工作。
4. 保洁员应按规定要求对公厕进行保洁，发现故障、损坏应及时报修。

#### 5.1.8 应建立监督检查机制，并定期监督检查，监督

检查按照第 5.1.1 条~5.1.7 条要求执行。

## 5.2 服务要求

5.2.1 公厕保洁每天上下午各不应少于一次。

5.2.2 厕所垃圾清理应符合下列要求：

1. 厕所内外垃圾应及时清理。
2. 厕位内垃圾桶每日清洗一次，桶内垃圾清捡每日不少于二次，套袋每日一换，污染较重时及时更换。

3. 垃圾收集袋收运应扎口封闭。

5.2.3 便器、便斗的保洁工作应符合下列要求：

1. 便器、便斗应及时进行保洁作业。
2. 滞留粪便、尿液应及时冲洗干净。
3. 当混有易堵塞下水道的杂物时，清捡后方可冲洗。
4. 座便器座圈应保持洁净干爽。

5.2.4 蹲台、地面、过道的清洁工作应符合下列要求：

1. 一般污染（指泥灰、痰渍等）时，使用拧干的布拖把清理。

2. 严重污染（指粪便、尿液等）时，先用湿的布拖把清除，再用吸水拖把清理水迹，最后用拧干的布拖把拖干。

3. 拖把污染较重时，应及时清洗或更换。

4. 移位作业时，拖把应以桶装，避免二次污染。

5.2.5 盥洗台、面镜的保洁工作应符合下列要求：

1. 水迹、雾气或污物用拧干抹布清擦。

2. 抹布污染较重时及时清洗或更换。

5.2.6 尿碱、污垢的清理应符合下列要求：

1. 一般利用马桶刷和辅助清洁剂清理。

2. 每日不应少于一次。

5.2.7 门、窗、隔断板、墙面、标识牌等保洁工作应符合下列要求：

1. 一般以干毛巾擦拭。

2. 污染较重时，可借助辅助物品（如蜡、松香水等）清理。

3. 每日不应少于一次。

5.2.8 电器、灯具保洁工作应符合下列要求：

1. 擦拭前应切断电源。

2. 电器、灯具应采用干抹布及时清理表面灰尘、蛛网。

5.2.9 除虫、蝇作业应符合下列要求：

1. 室内发现虫、蝇应及时采用环保低毒方式灭杀。

2. 扑杀虫、蝇时，表面污染应及时清理。

5.2.10 通风排气及防臭应符合下列要求：

1. 一般情况下，厕所门窗应敞开，保持自然通风。

2. 不宜使用空气清新剂、卫生球、檀香等除臭方法。

3. 下水道存水弯应保持有水。

4. 化粪池应定期检查和清理，保持无溢满渗漏。

# 云南省农村厕所改造建设技术指南

## (试行)

### 1 总则

1.1 为规范农村无害化厕所建造过程中的设计、施工与验收等工作,做到安全适用,经济合理,确保工程质量和无害化效果,制定本指南。

1.2 本指南适用于云南省“厕所革命”无害化厕所的建造工作。

1.3 施工前应做好粪便污水与其他生活污水分流的规划设计。

1.4 农村无害化厕所由厕屋、厕具(便器、冲厕器具)化粪池等组成。

1.5 农村无害化厕所改造建设工作除应符合本指南的规定外,也应符合国家现行有关标准规范的规定。

### 2 术语

#### 2.1 农村户厕

是指供农村家庭成员便溺(大小便)用的场所。由厕屋、便器、化粪池(贮粪池)等组成。户厕可建在室内,也可建在室外。农村户厕包括水冲式厕所和非水冲式厕所两类。

#### 2.2 农村公厕

是指在农村地区公共场所供公众使用的厕所。各级农业

农村部门、卫生和健康部门推进行政村村委会所在地公共厕所建设和改造。

### 2.3 独立固定式公共厕所

是指不依附于其他建筑物的公共厕所，以下简称公厕。

### 2.4 无害化卫生厕所

是指按照规范要求使用时，具备有效降低粪便中生物性致病因子传染性设施的卫生厕所，具体要求为：有墙、有顶，厕坑使用便器、避免粪便裸露，厕内清洁、无蝇蛆，基本无臭，设置化粪池（贮粪池）等粪便无害化处理设施，且不渗、不漏、密闭有盖，及时清除粪便并进行无害化处理。

常见无害化卫生厕所包括三格式化粪池厕所、双瓮漏斗式厕所、三联沼气式厕所、粪尿分集式厕所、双坑交替式厕所和具有完整下水道的冲水式厕所。

### 2.5 装配式三格化粪池

是指由三个相互连通的密封粪池组成，粪便由进粪管进入第一池依次顺流到第三池，三格分别为初级腐化、深度腐化、澄清无害化功能的化粪池；材料多为玻璃钢、聚乙烯等，由预制构件在现场装配，也称为一体式三格化粪池。

### 2.6 粪便无害化处理

是指减少、去除或杀灭粪便中的致病菌、寄生虫卵等病原体，能控制蚊蝇孳生、防止恶臭扩散，并使其处理产物达到农业、林业等土地资源化利用的技术。粪便进行无害化处理后应符合《粪便无害化卫生标准》GB7959-2012。

### 2.7 资源化利用

是指粪便、尿液等经无害化处理后进行农业、林业等土地利用。

### 2.8 一体化蹲便器

是指配有冲洗水箱的蹲便器设备。

### 2.9 集成式装配水冲厕

是指由厕屋主体、一体化蹲便器、化粪池为主要组成部分，在现场装配而成的水冲厕，也称一体化水冲厕。

## 3 无害化卫生户厕建设改造

### 3.1 一般规定

3.1.1 农村无害化卫生户厕应结合农村住户的实际情况，优先考虑利用原有厕屋进行改造，不具备条件的可在原有农户房屋建筑外部建设。新建、改建农户住宅时，应配套建设无害化卫生厕所。对未配套建设无害化户厕的农户，应规划建设；对已建设但达不到无害化要求的户厕，应进行改造。

3.1.2 农村无害化卫生户厕建设改造应结合村庄规划和住宅建设，合理布局，特别是三个化粪池预留的第三个出水口位置，应与村庄生活污水收集处理设施规划相衔接。

3.1.3 农村无害化卫生户厕建设改造应以“水冲厕+装配式三格化粪池+资源化利用”方式为主，粪便污水与其他生活污水应分流。不具备建设改造水冲厕所的供水困难地区可结合实际，按照《农村户厕卫生规范》GB19379规定的有关要求，建设改造其他类型的无害化卫生户厕，如粪尿分集

式或双坑交替式。

3.1.4 粪便无害化后粪液应进行资源化利用，例如三格化粪池应在第三池清掏粪液；双瓮漏斗式户厕应在后瓮取粪液等。化粪池清除的粪渣、沼气池清除的沼渣以及粪便污泥等，应就地或就近采用高温堆肥等方式进行无害化处理，处理效果必须符合《粪便无害化卫生标准》GB7959 的要求，禁止直接使用未经过无害化处理的粪便施肥。

3.1.5 农村无害化卫生户厕选址要适宜，既符合卫生要求，又方便使用。有条件的地区无害化卫生户厕应入户进院，并结合实际，提倡入室，且位于居室和厨房的下风向。化粪池出水严禁直接排入雨水管、水体等地点。在水源保护地等环境敏感区内进行的农村户厕改造建设，应将化粪池出水封闭引至环境敏感区外进行处理处置。不具备建设水冲厕的供水困难地区可结合实际，按照《农村户厕卫生规范》(GB19379) 有关要求，改造建设其他类型无害化卫生户厕。

3.1.6 化粪池距地下水取水构筑物直线距离不得小于 30m，在不影响已建房屋基础和保证建筑安全的前提下，做好支护保护措施。

3.1.7 化粪池距厕所的距离不宜大于 3 米，确保进粪管短、直，粪液畅通流动。化粪池的取粪口应建造在房屋宅基地或围墙外，便于清理（图 1）。庭院外无合适的化粪池埋设空地时，可根据实际情况将化粪池埋设在庭院内无村民活动的地方（图 2），并设置警示标识，防止儿童玩耍坠落。

3.1.8 有条件的地方应按照《粪便无害卫生标准》

GB7959 要求，开展粪便无害化处理效果的监督监测。

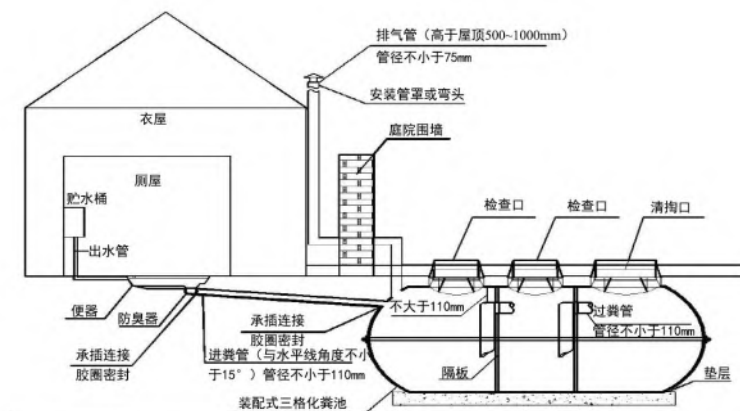


图 1 化粪池在庭院外改厕示意图

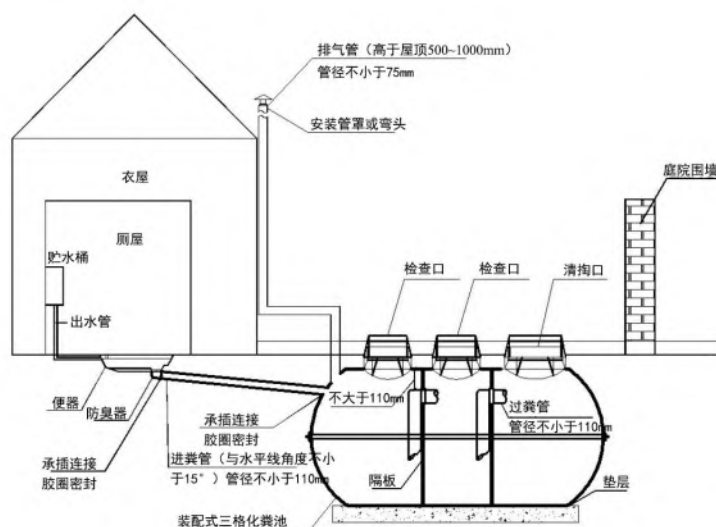


图 2 化粪池在庭院内改厕示意图

3.1.9 结合云南省实际，农村无害化卫生户厕改造建设标准应满足厕所基本使用要求，在此标准上，按照有关要求 进行改造建设。建设改造后的无害化卫生户厕应实现：

(1) 达到卫生厕所要求。有墙、有顶，厕坑使用便器、避免粪便裸露，厕内清洁、无蝇蛆，基本无臭。

(2) 实现粪污无害化处理。设置化粪池（贮粪池）等

粪便无害化处理设施，且不渗、不漏、密闭有盖，及时清除粪便并进行资源化利用。

### 3.2 厕具要求

3.2.1 根据农户的使用习惯选择蹲便器或坐便器，引导推广使用节水型便器，便器应满足以下要求：

(1) 便器的规格、型号必须符合使用要求，排污孔直径不应低于 100mm，并应有出厂产品合格证；

(2) 便器配件的规格应达标，质量可靠，外表光滑，无砂眼、裂纹等缺陷；

(3) 应根据农户厕屋大小及使用习惯确定便器的安装位置，便器距左右两侧边墙不宜小于 400mm，距离后墙不宜小于 200mm；

(4) 便器与进粪管应连接紧密并可拆装，以便于清理。

(5) 便器排水口以下应设存水弯，当便器构造内已有存水弯时不得重复设置。

3.2.2 厕具的安装应符合以下规定：

(1) 厕具应在池坑地基、管道质量检验合格后安装，安装时应自最低处开始；

(2) 厕具安装时，应及时清除杂物；安装后的厕具应进行检查，合格后方可进行下一工序；安装稳定后，应加以保护；

(3) 厕具安装时，应将接口及管道的高度调整正确；暂时停工时，应临时封堵各接口；

(4) 便器的安装应左右平行，纵向应有坡度(5° 倾角)，

以保证便器冲水后不留积水，喷水嘴应对准便盆底部中心；便器下端应安装防臭器（承水湾）；

（5）便器启用前，应将污物清理干净，不得直接冲入化粪池，以免造成管道堵塞。

### 3.2.3 冲水设备应符合以下规定：

（1）高压冲水设备压力泵的踩踏次数应在 5 万次以上；

（2）高压冲水设备应安装稳定牢固，贮水桶最高水位应低于便器冲水口；

（3）贮水桶出水管与便器应成一定坡度直线连接，无渗漏、打折现象，冲厕完毕出水管内应无水贮留；

（4）贮水桶宜放置于便盆左（右）前方，冷凉地区应用保温材料对贮水桶、出水管等进行保温，其厚度不应低于 30mm，并高于水位，以保证贮水桶冬天不结冰。

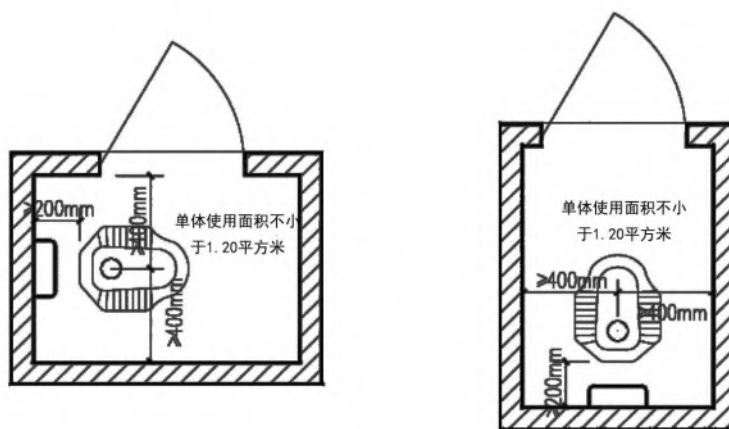


图 3 户厕平面布局示意图

### 3.3 户厕改造

对现状未实施粪污无害化处理或未达到无害化卫生厕所要求，原有厕屋完好，经过结构安全鉴定，围护结构安全，

并能达到改造后使用面积要求的户厕，应采取改造方式达到无害化卫生户厕要求。

### 3.3.1 现状未实施粪污处理的水冲厕无害化改造

——改造对象：未实施粪污处理的现状水冲户厕。

——改造方式：增设装配式三格化粪池。

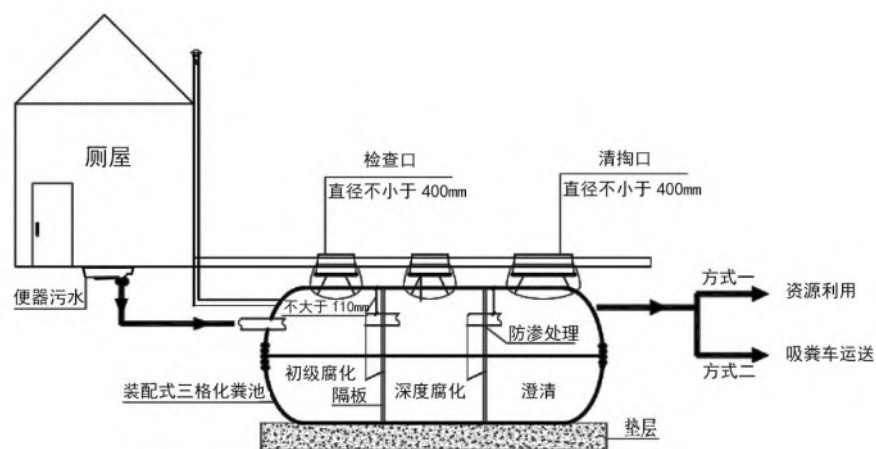


图4 现状未实施粪污治理的水冲户厕改造示意图

#### (1) 化粪池建造

应选用无害化、防腐性能好且具有防渗漏功能的材料。推广使用符合《玻璃钢化粪池技术要求》(CJ/T409-2012)标准的玻璃钢化粪池或者符合《塑料化粪池》CJ/T489-2016标准的塑料化粪池，且应当是装配式三格化粪池，便于安装。在做好防渗漏措施的前提下，方可使用砖砌化粪池。

##### ① 装配式三格化粪池

三格化粪池构造与管道连接应遵循以下要求：

a. 由集粪池（第一池）、发酵池（第二池）及贮粪池（第三池）三个池组成，容积应不低于 $1.5\text{m}^3$ ，产品尺寸偏差范围

±5%，一、二、三池容积比原则上为2:1:3；其中第二池宽度不足500mm可加大至500mm。

b. 三格化粪池贮留粪便的有效时间：第一池不少于20天，第二池不少于10天，第三池容积大小视用肥周期而定，一般不小于第一和第二池之和。

c. 三格池的深度相同，且不应小于1000mm，池内隔板应与池体牢固、密封连接，密封胶应为结构胶，宜采用卡槽等形式，隔板与内部池体之间做好防渗处理，确保化粪池内部各池之间无渗漏。

d. 在便器与三格化粪池之间安装进粪管，便器下口与化粪池进粪管上端相接固定，应无平面弯头。进粪管所用管材内壁应光滑，内径 $\geq 110\text{mm}$ ，且应短而直，与地面的角度应不小于 $15^\circ$ 。

e. 进粪道是连接大便器出口到贮粪池的通道，可直接用水泥砖砌或用内径110mmPVC塑料管连接。进粪管与化粪池之间接口采用承插连接，并用胶圈等柔性材料密封。粪池在室外，大便器与进粪管道相连，固定便器稍加密封；若第一池在室内，采用的是直通式便器，则宜安装1个与便器配套的 $45^\circ$ 塑料弯头或承水弯，可防止粪水上溅和减少一池臭气上逸。砌筑和安装时一定要有适宜的坡度，便于粪便流动。进粪管与过粪管的安装位置应错开并保持一定距离；进粪管下端出口超出三格化粪池第一池上端池壁50mm。

f. 应在池内挡板预留过粪管接口，过粪管接口位置应低于进粪管，过粪管用于紧密连接三格化粪池，并确保粪液顺

畅流通；

g. 过粪口上沿距离池顶高度不大于 110mm, 过粪管应选用内径 $\geq 110\text{mm}$  内径光滑管材, 设置成 I 或倒 L 型; 连接第一池至第二池的过粪管入口应在第一池池壁的下三分之一处, 溢出口应在第二池距池上沿至少保留 100mm; 二池至三池的过粪管入口可在第二池池壁的下二分之一处, 溢出口同一池至二池的过粪管; 一池至二池的过粪管与二池至三池的过粪管可交错安装。

h. 三格池的盖板上必须有一、二、三池维护口并应当加盖板密封; 盖板应为玻璃钢、铸铁等抗老化材质, 并有锁闭装置。其中: 第一池孔直径 $\geq 400\text{mm}$ , 第二池孔直径 $\geq 200\text{mm}$ 为宜; 第三池顶部应设置清掏孔, 直径 $\geq 400\text{mm}$ ; 孔高应确保在化粪池安装完工后孔盖上平面能高出地坪 100mm 以上, 当进粪管下斜较大、化粪池需深埋时应配套安装孔口套筒, 应有可观测第三池液位高度的装置。

i. 应在第一池安装排气管, 其圆形管径 $\geq 75\text{mm}$ 、方形面积不小于  $225\text{cm}^2$ , 高于厕屋 500mm 或以上, 加防雨 (防蝇、防风) 帽。

j. 三格池的排列方式; 由于长方形的粪池可延长粪便在池内沉淀时间, 有利于无害化处理, 一般多采用。其它还有品字形、方形等。

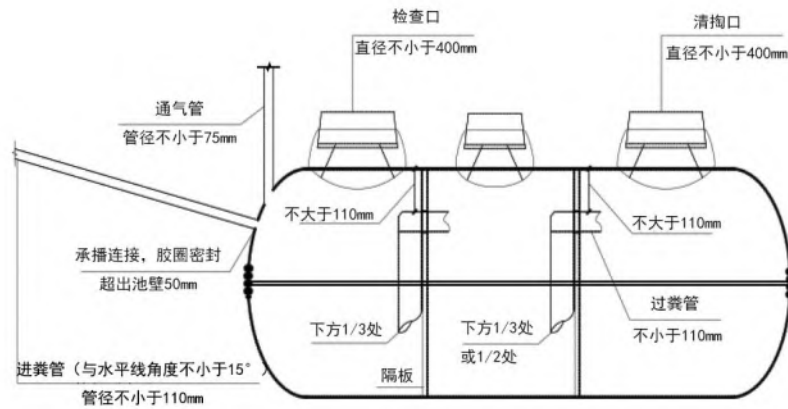


图 5 化粪池管道连接系统图

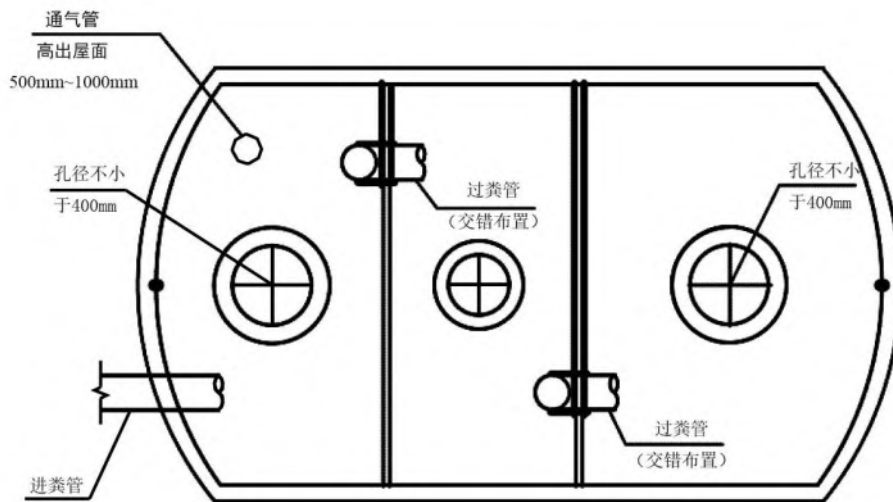


图 6 化粪池管道连接平面图

三格化粪池的尺寸及偏差应遵循以下要求：

- a. 要求玻璃钢一体式三格化粪池壁厚 3.2mm，塑料化粪池壁厚 7mm。
- b. 产品尺寸偏差不应超过供需双方的协议要求或出厂图纸中尺寸偏差范围，偏差范围为±5%。

三格化粪池材质性能指标与检测方法应遵循以下要求：

- a. 玻璃钢化粪池

表1 玻璃钢化粪池材质性能指标

序号	项目	单位	指标要求	检测方法
1	拉伸强度	MPa	≥60	试样制备按 GB/T 1447
2	弯曲强度	MPa	≥109	GB/T 1449
3	巴氏硬度	HBa	≥34	GB/T 3854
4	吸水率	%	≤1	GB/T 1462

b. 塑料化粪池

表2 聚乙烯、聚丙烯、硬聚氯乙烯材质化粪池材质性能指标

序号	项目	单位	指标要求				检测方法
			聚乙烯		聚丙烯	硬聚氯乙烯	
			滚塑工艺	注塑工艺			
1	密度, 23℃	kg/m <sup>3</sup>	≥930	≥930	≥900	≤1550	GB/T 1033.1 GB/T17037.1
2	熔体流动速率	g/10min	3.0~6.0与产品标准值的偏差≤±25%	0.2~2.0与产品标准值的偏差≤±25%	0.2~2.0与产品标准值的偏差≤±25%	—	GB/T 3682
3	拉伸屈服强度	MPa	≥20	≥20	≥22	≥40	GB/T 1040.1 GB/T 1040.2
4	断裂伸长率	%	≥750	≥120	≥200	≥80%	GB/T 1040.1 GB/T 1040.2
5	弯曲模量	MPa	≥700	≥700	≥750	≥2500	GB/T 9341

三格化粪池产品整体性能指标与检测应遵循以下要求：

表3 一体式三格化粪池整体性能指标及检测方法

序号	项目	检测方法	指标要求
1	冲击性能试验	取3套样品，在化粪池罐体中央部位的上方（避开清掏口），用一个质量2000g的钢球，从2m高度自由落下，在钢球冲击处观察。	表面应无裂纹
2	渗漏性试验	取3套样品，在（23±5）℃环境下注满水，放置24h后观察。	整体不渗漏
		取3套样品，组装完毕后，在（23±5）℃环境下，向一池注水至溢出口（或内挡板上的过粪管接口下边缘），放置24h后观察一池的水是否渗漏至二池（通过过粪管流入的不计）。	各池之间不相互渗漏
		将一池的水排空，向二池注水至溢出口（或内挡板上的过粪管接口下边缘），放置24h后观察二池的水是否渗漏至一池和三池（通过过粪管流入的不计）。	
将二池的水排空，向三池注水至溢出口（或内挡板上的过粪管接口下边缘），放置24h后观察三池的水是否渗漏至二池（通过过粪管流入的不计）。			

三格化粪池容积可参考以下数值：

表4 农村改厕三格化粪池容积参考取值

设计农户人数	1~5人	6人以上
容积（ $m^3$ ）	$\geq 1.5$	$\geq 2$

三格化粪池安装应遵循以下要求：

- a. 化粪池放入池坑前，应确认池坑地基与基础施工质量检验合格。
- b. 化粪池安装前，应将化粪池及管道内的杂物及时清除；

安装时，应将接口与管道的位置调整正确；暂停安装时，各接口应临时封堵；安装后的三格化粪池应进行检查，对整个系统做抗渗漏检测，确保各连接位置无渗漏后方可进行下一道工序的施工。

c. 化粪池上下半体安装时应加装密封垫条，确保化粪池整体不渗漏。化粪池的组装应符合产品设计要求，并应在放入池坑之前组装完成。

d. 三格化粪池内挡板宜采用卡槽等形式与池体牢固、密封连接，确保化粪池内部各池之间无渗漏。

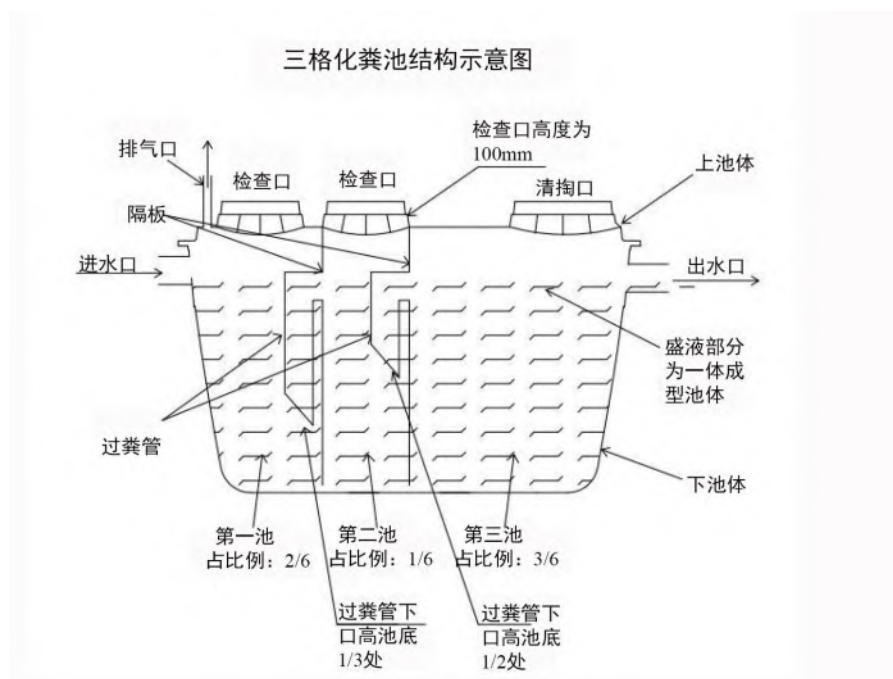


图7 装配式三格化粪池结构示意图（单位：毫米）



图8 化粪池埋设及管道安装

图9 化粪池埋设及管道安装

### ② 多户合建大三格式化粪池

大三格式化粪池原理同三格式化粪池相同，农户只需在厕屋外建一个小储粪池（便于检修），再用管道连接到大三格式化粪池统一处理，适用于居住集中、人口密度高、土地紧张的地方。

### (2) 化粪池池坑开挖与回填

①池坑的开挖、支护方式应充分考虑土质、地下水等情况，确保周围建筑及施工安全。

②为确保池壁的稳定性，宜采取相应的支护措施对池壁加以保护，支护可采用木桩支护、钢管支护等形式。

③池坑周围临时堆土或施加其他荷载时，不应影响池坑及周围建筑物的安全。

④池坑挖好后，应采取防护措施，防止水浸和暴露；为避免坑底地基松动，应将池底原土夯实后，加铺100mm厚碎石垫层，夯实后再浇筑100mm厚C15级素混凝土，防止化粪池沉降。

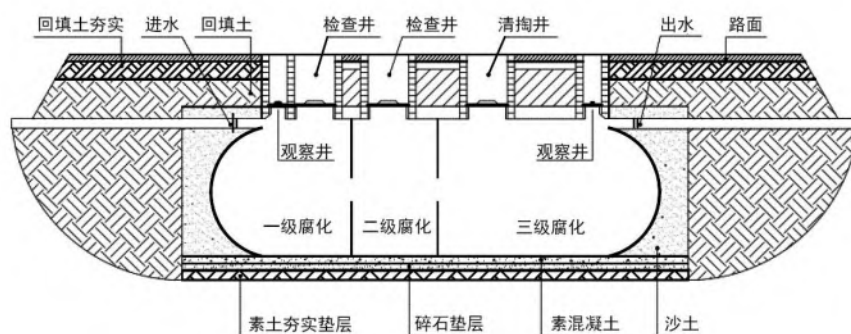


图 10 基坑剖面示意图

⑤有地下水的池坑施工时应采取降水措施，并应通过增加配重法等措施保证化粪池使用阶段的抗浮稳定。

⑥化粪池池顶覆土厚度不宜小于500mm，应尽量避免开道路埋设。

⑦池坑回填完毕，应用混凝土将施工作业面硬化，并用20mm水泥砂浆找平；清掏口及其他留口应高于地坪100mm，防止雨水倒灌。

### （3）注意事项

①严寒和寒冷地区的化粪池应埋设于当地冻土层以下，清掏口和盖板应采用保温型盖板或双层盖板；清掏口和其他留口位于车行道下时，应采用具有足够承载力和稳定性良好的盖板和盖座；盖板应加装锁闭装置。

②化粪池处应设置警示标识，防止儿童玩耍坠落。

③农户应严格遵守三格化粪池的使用要求，不得在三格化粪池附近点火、吸烟。

④对不用粪肥的农户第三格粪液处理，可采用就地建造渗滤坑，用卵石，沙和黄土等三层构成，在接受污水后会形成生物膜而起到氧化有机物的作用。种植蔬菜、美人蕉、大叶龟背竹等植物过滤粪液，吸附有害金属和微生物等。粪液渗滤为清水后直接排放。

⑤化粪池确认无渗漏后方可投入使用。

### 3.3.2 现状非无害化卫生厕所（旱厕）改造

——改造对象：主要针对现状旱厕中，未达到无害化卫生厕所要求或未实施粪污处理，但厕屋完好符合改造要求的户厕。

——改造方式：应以“水冲厕+装配式三格化粪池+资源化利用”方式为主，不具备建设水冲厕的供水困难地区可结合实际改造为粪尿分集式、双坑交替式等模式的无害化卫生户厕。

### （1）现状旱厕改造“水冲厕+装配式三格化粪池+资源化利用”方式

推广在现状旱厕内增设一体化蹲便器，同时增设装配式三格化粪池，不具备设置一体化蹲便器条件的，可将现状旱厕便器改造成为水冲式便器，并配备冲洗水箱。有条件的农户，可在户厕内设置冲洗龙头、预留淋浴器和太阳能进水口。

①一体化蹲便器参考尺寸为：长×宽=1000mm×800mm，推荐使用玻璃钢等国家准许使用材质，冲洗水箱应符合节水型要求。



图 11 一体化蹲便器示意图

②不具备设置一体化蹲便器条件的，改造后的水冲便器

材质推荐选用陶瓷材料或树脂材料，产品质量应遵循国家现行产品和节水型便器等标准的规定。

图 12 不具备设置一体化蹲便器条件的节水型便器设置平面示意图

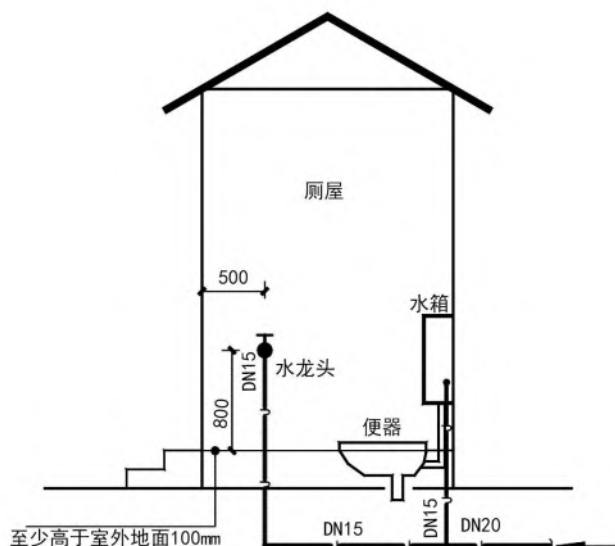
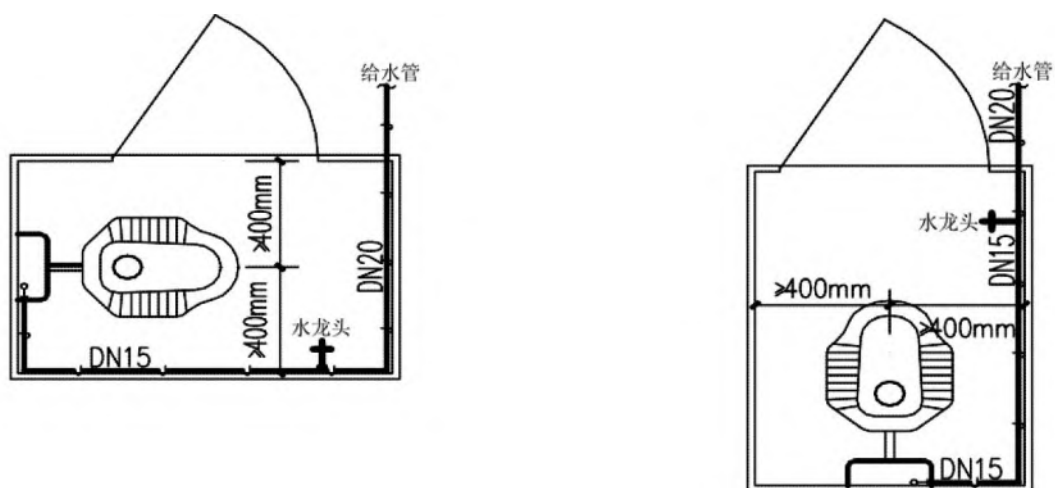


图 13 不具备设置一体化蹲便器条件的节水型便器设置剖面示意图（单位：毫米）

③给水管推荐室内采用PPR给水管，室外采用PE给水管，不得采用国家禁止使用和淘汰的产品。

④给水进户管管径DN20，户厕内可结合实际设置冲洗龙

头，冲洗龙头距离地面800mm，规格DN15。

⑤三格化粪池技术要求同3.3.1.1节内容。



图 14 PE 给水管



图 15 PPR 给水管

(2) 现状旱厕改造“粪尿分集式”“双坑交替式”“双瓮漏斗式”方式

不具备建设水冲厕的供水困难地区可结合实际改造为粪尿分集式、双坑交替式、双瓮漏斗式等无害化卫生户厕。

①粪尿分集式生态厕所技术要求

a. 便器材质推荐选用陶瓷材料或树脂材料。

b. 排尿部分每次用 100~200 毫升水冲即可，每次大便完撒少量干燥料覆盖物（草木灰，炉灰、锯末、黄土等）。草木灰的覆盖时间不少于 3 个月，炉灰、锯末、黄土等覆盖时间不少于 10 个月。

c. 粪尿分集式户厕贮尿装置容积应能保证存放 10 天以上，贮粪池容积不小于 0.8m<sup>3</sup>。



图 16 改造后的粪尿分集式生态厕所



图 17 粪尿分集式器具

d. 厕所尿液收集装置可以采用玻璃钢或 PE 材质等罐体，或者就地取材采用塑料桶、陶瓷缸。

e. 厕所蹲板（脚踏板），既是储粪池盖板，又是厕屋墙壁的基础。蹲板（脚踏板）与储粪池的池体要互相吻合，增加严密性与稳定性。蹲板可采用钢筋混凝土预制，板厚可取 80~100mm，混凝土强度等级不低于 C20。蹲板要预留有便器和排气安装孔。

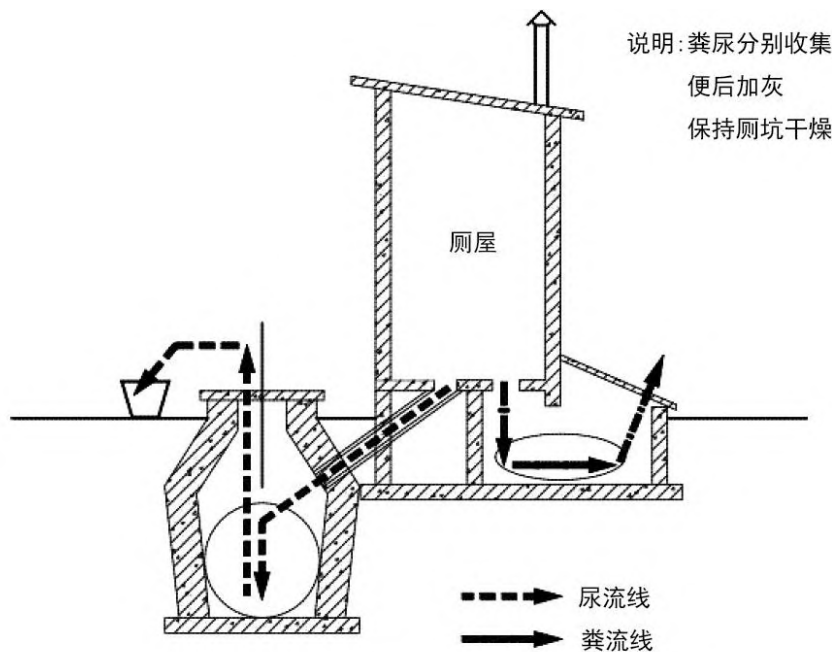


图 18 粪尿分集式生态厕所工艺流程示意图

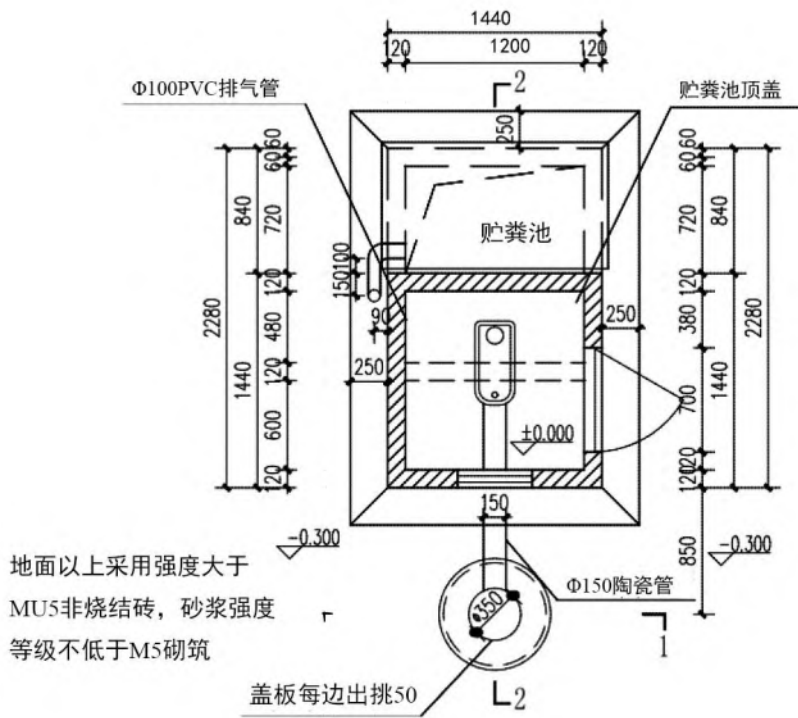


图 19 粪尿分集式生态厕所平面图 (尺寸单位: 毫米)

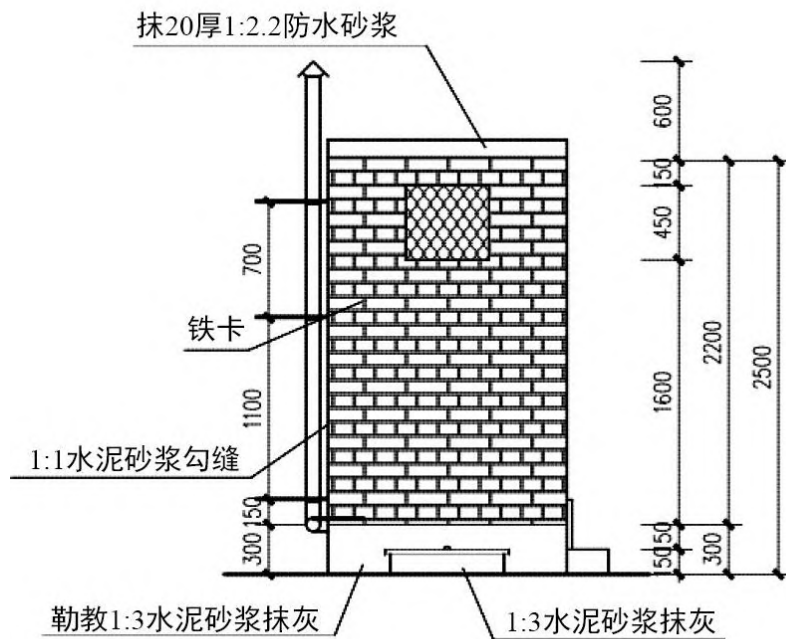


图 20 粪尿分集式生态厕所1-1剖面图 (单位: 毫米)

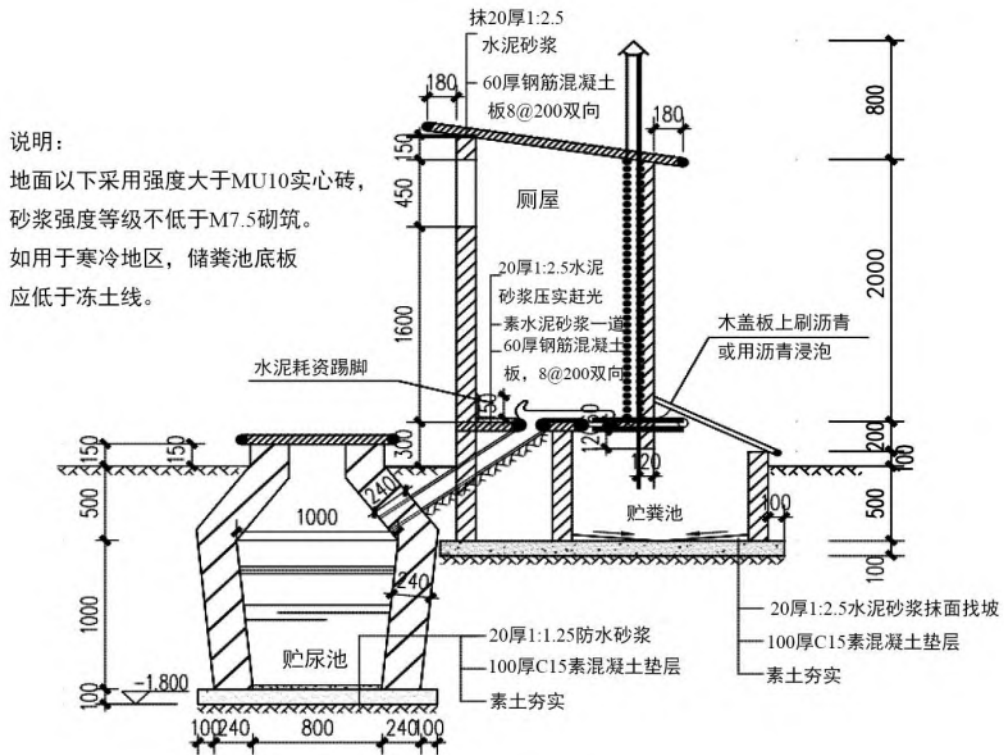
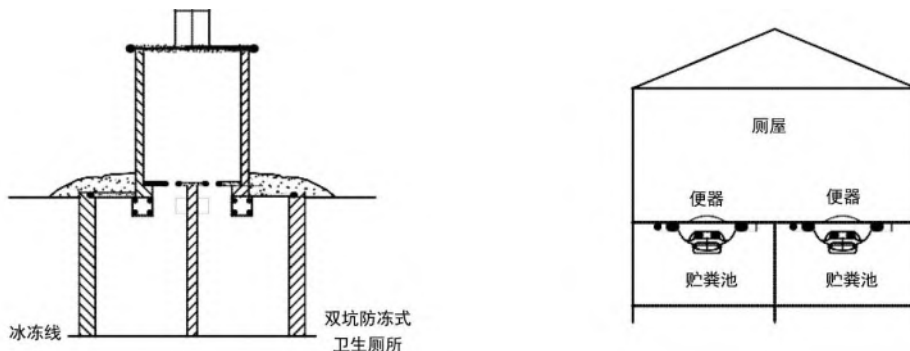


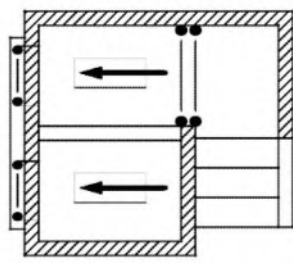
图21 粪尿分集式生态厕所2-2剖面图（单位：毫米）

## ②双坑交替式旱厕技术要求

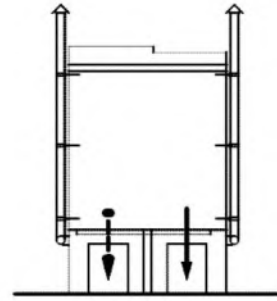
a. 采用2个互不相通但结构完全相同的贮粪池，便尿后，粪尿用土覆盖，当一个贮粪坑满了以后，将其密封3个月以上，同时启动另一贮粪坑，两坑交替使用。

b. 贮粪坑高度600~800mm，每个坑后墙各有一个宽300mm、高300mm的方形出粪口，每个贮粪坑容积 $\geq 0.6\text{m}^3$ ；出粪口应设盖板，并上锁。





粪尿流线



说明：两坑交替使用便后加土覆盖

图 22 双坑交替式厕所示意图

### ③双瓮漏斗式厕所技术要求

双瓮漏斗式厕所主要由厕屋、漏斗型便器、瓮形化粪池等组成，双瓮化粪池的设计要求应符合以下规定：

a. 前、后粪池呈瓮形，中间大口小。其中，前瓮瓮体中部内径不得小于 800mm，瓮体上口内径不得小于 360mm，瓮体底部内径不得小于 450mm，前瓮的瓮深不得小于 1500mm，确定前瓮有效容积时，可根据家庭人口数和粪便排泄量、冲洗漏斗用水量、总容积 1/3 用前加水量之和计算，要求粪便必须在前瓮贮存 30 天以上。后瓮瓮体中部内径不得小于 900mm，瓮体上口内径不得小于 360mm，瓮体底部内径不得小于 450mm，后瓮瓮深不得小于 1650mm，确定后瓮容积时，可根据当地用肥习惯确定；

b. 前瓮池壁应预留进粪管，直径 $\geq 110\text{mm}$ ，内壁光滑；且进粪管下端出口应超出前瓮池壁 50mm；

c. 过粪管要求内壁光滑，管内径 $\geq 110\text{mm}$ ，长度可根据实际需要而定，一般为 550mm~600mm，设置成 I 或倒 L 型；

d. 漏斗便器应安放在前瓮的上口，与瓮体连接紧密但不应固定死，以便于清理；

e. 过粪管前端安装于前瓮距瓮底 550mm 处，前端深处瓮壁不应超出 50mm；后端安装于后瓮上部距后瓮底 110mm 处；

f. 非水封漏斗便器的漏斗口应加盖或麻刷椎椎紧漏斗口，用时拿开，用后加盖或椎紧；

g. 应在前瓮上口安装排气管，直径  $\geq 100\text{mm}$ ，其长度高于厕所 500mm~1000mm；后瓮的上口应高出地坪 100mm 以上，并密闭加盖；

h. 可在双瓮的基础上增加一个瓮体，形成前、中、后三个瓮体，要求粪便必须在前、中瓮贮存 30 天以上，其他要求同双瓮漏斗化粪池。

i. 新建厕所使用前，前瓮要加入一定量的河塘水或井水，深度以稍淹没连通管下口为宜。

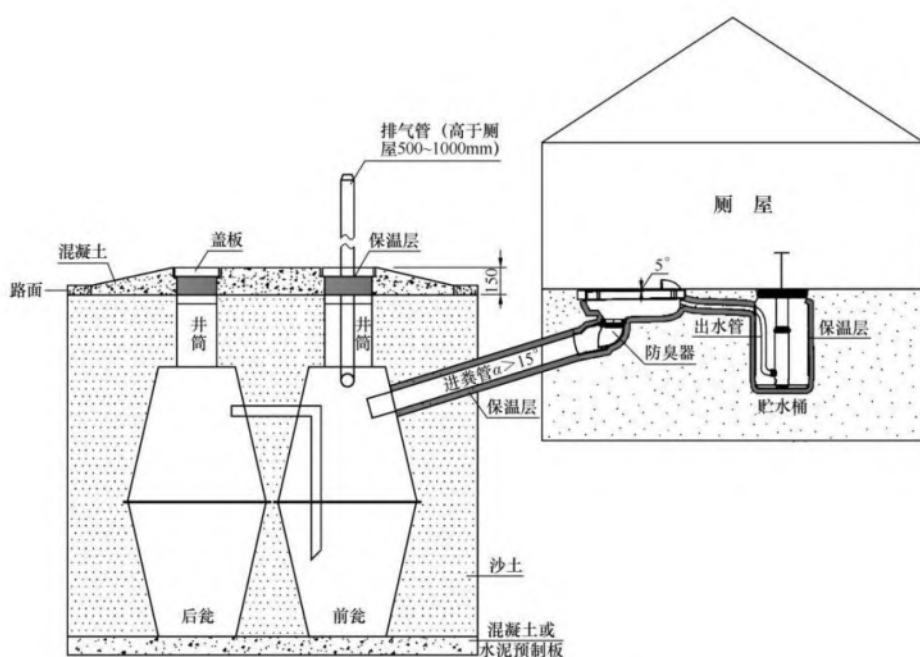


图 23 双瓮漏斗化粪池无害化厕所安装示意图

### (3) 注意事项

①贮粪设施的吸污口宜尽量远离房屋建筑外墙，且宜设置在靠近道路便于抽排的位置。

②地下水位较低的地区，如超过2米，可将贮粪（尿）池修建为地下式或半地下式；在地下水位较高的地区，贮粪（尿）池宜修建为地上式或半地下式。

③贮粪池有盖，无渗漏，应严格做好防水处理，粪便适时清除。

### 3.3.3 沼气联通式厕所改造

在沼气池比较普及且正常使用的农村地区，可采用三联沼气池厕所。

(1) 实施沼气池联通式厕所改造应符合以下条件：

①户用沼气池应选择 GB/T4750 池型和农业农村部推荐的池型加以改造，主要技术指标和设计参数应符合 GB/T4750 规定；

②厕所位置与沼气池进料口位置不宜过远，一般不应大于 15 米；

③厕所面积不应小于 2 m<sup>2</sup>，如果配套太阳能热水器或燃气热水器等其它洗浴设施，面积应根据具体情况相应加大。

(2) 厕所蹲位地面宜高于沼气池池面 200mm 以上，采用直径不小于 100mm 的标准 PVC 管直接联通改造厕所便槽与沼气池进料口。

(3) 沼气池联通厕所安全规范管理应满足以下要求:

① 沼气池进料间、出料间、水压间和贮肥间应加盖,以防人畜跌入;

② 洗浴水应专管排放,禁止洗浴、洗衣水进入沼气池;

③ 严禁在沼气池导气管口试火,以免引起回火,导致沼气池爆炸;

④ 沼气池检修应有专业人员进行。

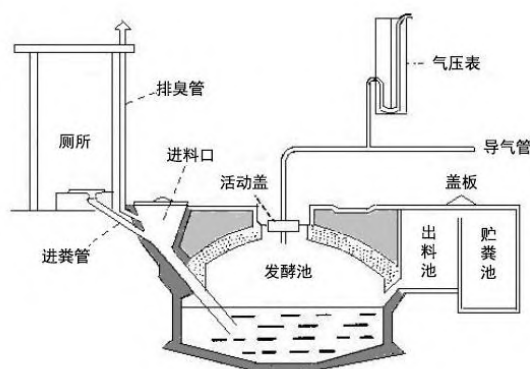


图 24 三联沼气式厕所示意图

### 3.3.4 完整上下水道水冲式厕所改造

有完整上下水道、污水管网与处理设施已形成,将厕所排污管接入污水管网即可。

### 3.4 户厕建设

对现状未达到卫生户厕或未实施粪污治理,原有厕屋简陋,不具备改造条件的或无厕户,应普及建设不同水平的无害化卫生户厕。新建户厕应按照《农村户厕卫生规范》GB19379有关规定要求,建造装配式三格化粪池水冲厕、粪尿分集式、双坑交替式或双瓮漏斗式等无害化卫生厕所。其中,原则上应建设装配式三格化粪池水冲厕;不具备建设水

冲厕的供水困难地区可结合实际新建粪尿分集式、双坑交替式、双瓮漏斗式等模式的无害化卫生户厕；经济条件较好地区可推广采用集成式装配水冲厕。

### 3.4.1 自建装配式三格化粪池水冲厕、粪尿分集式、双坑交替式或双瓮漏斗式户厕

(1) 厕屋建筑的使用面积不宜小于 $1.2\text{m}^2$ ，高度不宜小于 $2.3\text{m}$ 。

(2) 自建户厕结构形式可采用砌体结构，承重墙体厚度不宜小于 $190\text{mm}$ ；地上砌筑砖强度等级不应低于MU5.0，砌筑砂浆强度不应低于M5；地面以下或防潮层以下应采用实心砖，所用材料的最低强度等级应满足表2.2.1的要求。钢筋可采用HRB400、HPB300钢筋。素混凝土结构的混凝土强度等级不应低于C15；钢筋混凝土结构的混凝土强度等级不应低于C20；采用强度等级 $400\text{MPa}$ 及以上的钢筋时，混凝土强度等级不应低于C25。

表5 地面以下或防潮层以下的砌体材料最低强度等级

潮湿程度	烧结普通砖	混凝土普通砖、蒸压普通砖	混凝土砌块	石材	水泥砂浆
稍潮湿的	MU15	MU20	MU7.5	MU30	M5
很潮湿的	MU20	MU20	MU10	MU30	M7.5
含饱和水的	MU20	MU25	MU15	MU40	MU10

(3) 厕屋的建筑材料应符合相关防火和结构安全耐用规范的规定；应选用坚固耐用、防雨，且满足相关节能保温

及抗渗要求的建筑材料。

(4) 对有建筑风貌控制要求的地区，厕屋外墙及屋顶应进行必要的装修装饰。

(5) 自建装配式三格化粪池水冲户厕基本配置为：厕屋、一体化蹲便器（或冲洗水箱、蹲便器）、三格化粪池；有条件时，可设置冲洗龙头、预留淋浴器和太阳能进水口。

(6) 自建粪尿分集式户厕基本配置为：厕屋、粪尿分集式便器、贮粪池、贮尿装置。

(7) 自建双坑交替式户厕基本配置为：厕屋、蹲便器、贮粪池。

(8) 自建双瓮漏斗式户厕基本配置为：厕屋、漏斗型便器、瓮形化粪池。

(9) 自建装配式三格化粪池水冲厕、粪尿分集式、双坑交替式和双瓮漏斗式的有关技术要求同3.3节相关内容。

(10) 户厕内应设置照明设施，推荐采用节能灯。

(11) 户厕应通风防臭，采取防冻、防蚊、防蝇、防鼠措施。

#### 3.4.2 集成式装配水冲厕

(1) 集成式装配水冲厕参考尺寸为：厕屋内部使用空间净尺寸不宜小于：长×宽×高=1150mm×1150mm×2000mm。应采用节水型便器。

(2) 厕屋的建筑材料应符合相关防火和结构安全耐用规范的规定；应选用坚固耐用、防雨，且满足相关节能保温及抗渗要求的建筑材料。

(3) 对有建筑风貌控制要求的地区，厕屋外墙及屋顶应进行必要的装修装饰。

(4) 应设置照明设施，推荐采用节能灯。

(5) 户厕应通风防臭，采取防冻、防蚊、防蝇、防鼠措施。



图 25 集成式装配水冲厕示意图

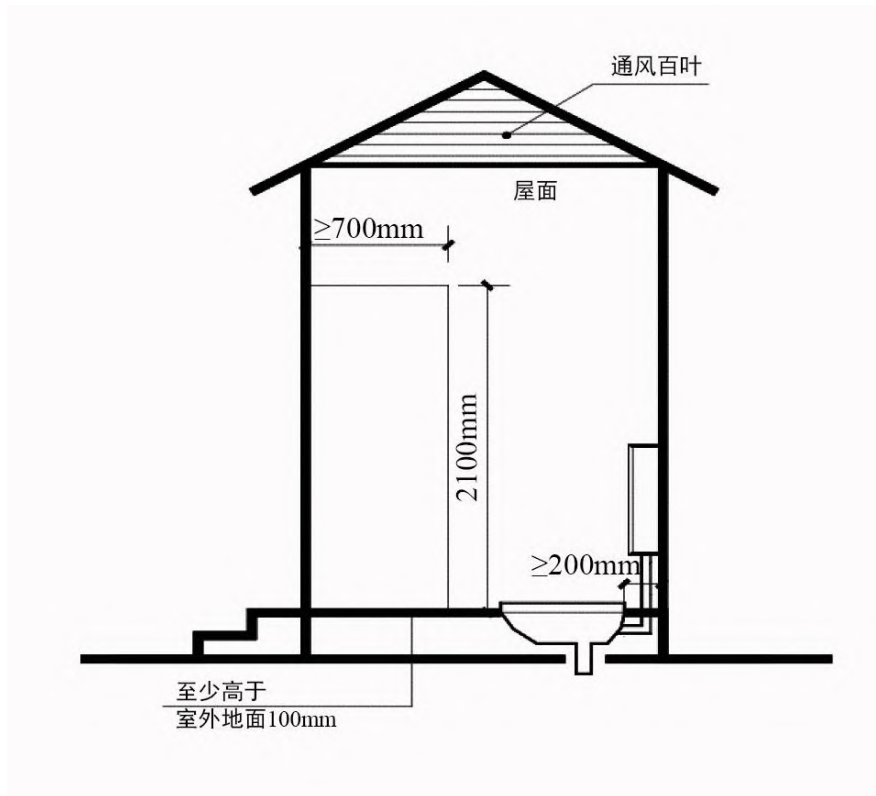


图 26 户厕剖面示意图



图 27 自建户厕图

## 4 公厕建设

### 4.1 一般规定

4.1.1 村庄应建设公共厕所，以提供村民日常使用，村庄公厕建设原则应具备水冲条件，采取节水和防冻措施，同步实施粪污治理。

4.1.2 农村无害化公共厕所的设计和建设应根据公共厕所的位置和人口规模按相应比例的设计要求进行。

4.1.3 独立式公共厕所的用地应包括公共厕所建筑用地及附属化粪池、道路等用地。

4.1.4 公共厕所建筑面积的计算应符合现行国家标准《建筑工程建筑面积计算规范》GB/T 50353的有关规定。

4.1.5 农村公共厕所设计应符合现行国家标准《公共建筑节能设计标准》GB50189、《建筑设计防火规范》GB 50016和《建筑抗震设计规范》GB50011的有关规定。

4.1.6 农村公共厕所卫生设计要求应符合现行国家标准《城市公共厕所卫生标准》GB/T17217的有关规定。

### 4.2 设置原则

4.2.1 农村公共厕所的设置，要坚持实事求是、因地制宜的原则，从设计、建设、维护到管理一条龙来考虑公众卫生要求和粪便无害化处理；从当地经济社会发展的条件和趋势来选择位置、建材、可持续性、美学标准等；从人文关怀的角度注意公共厕所的耐用性、安全性、性别差异性、人群集居性和残疾人的便利性。厕所数量和规模的设计方案应

根据不同地段的人群流量情况选定。250 户以上村庄因人口规模相对较大，可根据村庄用地等情况，按照公厕服务半径约 500~800 米先建 1 座公厕。

4.2.2 村庄公厕设置位置应无地质危险，需综合考虑公厕的服务半径及给排水条件、化粪池的设置位置、清掏条件等因素，宜便于给水、电源引入、粪便污水排放或机械抽运；宜设置在人流较多的道路沿线、公共建筑及公共活动场所附近。

4.2.3 厕所设置应根据人群流动情况全面规划、合理布局。独立式厕所位置应选在常年主导风向的下风向，使用方便、地点适宜的地段，与饮食食品行业、托幼机构的间距宜 $\geq 10$ 米，与集中式给水点的距离应 $\geq 30$ 米；独立式公共厕所与相邻建筑物间宜设置不小于3米宽绿化隔离带；周围不应设置敞开式生活垃圾池、污水池等鼠、蝇类孳生设施；建筑外围护墙材料应满足相关强度、节能要求，屋顶材料可采用树脂瓦等轻质材料，建筑风貌按当地要求控制。

4.2.4 公共厕所宜与其他环境卫生设施合建。

结合云南省实际，本指南村庄公共厕所建设标准为基本型，有条件的村庄，可在此标准上，按照有关要求建设。公共厕所应进行建筑、结构、给排水等专业设计。

### 4.3 设计规定

4.3.1 建筑面积应根据服务人口及服务区域性质确定，结合云南省实际，有条件的村庄可在本指南标准上按有关要求设计。

4.3.2 水冲公厕宜根据使用人数设置厕位、小便槽及洗手盆（位）、清洁池、化粪池等。

4.3.3 30户以上村庄基本型公厕配置要求如下表：

表6 农村基本型公厕配置要求

户数 (户)	类别	厕位数 (男/女)	建筑面积 (m <sup>2</sup> )	基本设置要求
30-50	水冲厕	4个(2/2)	15	一个洗手位(男女厕可共用),三格式化粪池
50-150	水冲厕	7个(3/4)	25	一个洗手位(男女厕可共用),三格式化粪池
150-250	水冲厕	10个 (4/6)	35	一个洗手位(男女厕可共用),三格式化粪池
250以上	水冲厕	250户以上可根据村庄用地等情况,按照公厕服务半径约500~800米先建1座公厕;		

4.3.4 参照《城市公共厕所设计标准》CJJ14-2016,公厕室内净高不宜小于3.5米,室内地坪标高应高于室外地坪至少0.15米。

4.3.5 墙面要求有较好的防水功能,表面光滑,不易污染,便于清洗。地面要求有较好的防水、防滑功能,不易污染,易于清洗,并且具备一定的防腐功能。顶棚要求有一定的防潮、防腐功能。

4.3.6 厕位尺寸参照西南图集11J517-43-2b宜为900mm×1200mm。

4.3.7 厕位不宜暴露于厕所视线范围内，厕位之间应设隔板，宜设置厕间门，高度自厕位地面算起不宜低于1200mm；采用M7.5砂浆砌筑120mm砖墙或隔板隔断，小便槽位（含小便池）深应为300mm，宽应为700mm（每位）。

4.3.8 安装厕所内厕位隔断板（门框）时，其下部应与地面

有牢固的连接，上部应与墙体（不少于两面墙）牢固连接（可通过金属构件间接连接）。门框不应由隔断板固定定位。

4.3.9 厕内单排厕位走道净宽度宜为1.3米，不应小于1.1米。

4.3.10 单层公共厕所窗台距室内地坪最小高度应为1.8米。

4.3.11 应具备自然通风条件，开窗面积与地面面积之比不应小于1:10；应设照明设施。

4.3.12 应有防蚊、防蝇设施，通风口室外的开口处应设置网孔不大于1mm的纱窗。

4.3.13 公厕结构形式可采用砌体结构。承重墙体厚度不宜小于190mm；地上砌筑砖强度等级不应低于MU5.0，砌筑砂浆强度不应低于M5；地面以下或防潮层以下应采用实心砖，所用材料的最低强度等级应满足表2.2.1的要求。钢筋可采用HRB400、HPB300钢筋。钢筋混凝土结构的混凝土强度等级不应低于C20；采用强度等级400MPa及以上的钢筋时，混凝土强度等级不应低于C25。有抗渗要求的混凝土结构，抗渗

等级为P6（埋深 $<10\text{m}$ ）。

4.3.14 防水混凝土结构厚度不应小于 $250\text{mm}$ ；钢筋保护层厚度不应小于 $50\text{mm}$ 。底板垫层的混凝土强度等级不应低于C15，厚度不应小于 $100\text{mm}$ ，在软弱土层中不应小于 $150\text{mm}$ 。

4.3.15 公厕服务范围内应设置明显的引导牌，样式与设置方式应符合当地风貌要求。

4.3.16 对有建筑风貌控制要求的地区，公厕外墙面及屋顶应进行必要的装修装饰。公厕屋顶宜为坡屋面，选用坚固耐用、防雨、保温，且满足相关节能保温及抗渗要求的建筑材料，屋顶不应使用石棉瓦和彩钢瓦。

4.3.17 附建式公共厕所应建造类似完整上下水道系统的水冲式厕所，地下部分亦采用无害化厕所类型，地下设施的建筑应密闭不渗漏、池盖坚固安全、便于机械抽运，贮粪池应设置排气管直接引向屋顶室外排放。

#### 4.4 水冲公厕

4.4.1 适用条件：适用于有供水条件的村庄。

4.4.2 技术要求：

（1）应设置装配式三格式化粪池。在做好防渗漏措施的前提下，方可使用砖砌化粪池。

（2）卫生洁具应采用节水型器具。便器可采用低水箱蹲式大便器或低水箱液压脚踏开关低水箱蹲式大便器。

（3）公厕内粪便污水排污管管径：小便槽不应小于DN100，大便槽不应小于DN150。污水应先排放至化粪池，再由室外污水管引至村庄污水集中处理设施进行统一处理，处

理达标后排放。针对没有室外污水管和污水集中处理设施的农村，应设置吸粪车，由吸粪车抽吸后运送至其他地方统一处理排放或回用。

(4) 化粪池容积按下表选取，化粪池其他技术要求同 3.3.1 节相关部分内容。

表 7 公厕三格化粪池容积参考取值

使用户数	30 ~ 50 户	50 ~ 150 户	150 ~ 250 户	250 户以上
有效容积 (m <sup>3</sup> )	≥4	≥9	≥12	≥16

注：250 户以上按 4+6 坑位先建 1 座计。

#### 4.5 双瓮漏斗式粪池公厕

4.5.1 适用条件：不具备建设水冲厕的供水困难村庄。

4.5.2 形状：粪池呈瓮形，肚大口小。

4.5.3 结构：双瓮的前瓮池的有效容积相当于三格化粪池第一、二池容积，应保证粪便在其中贮存 30 天以上，瓮深不小于 1500mm，瓮腹内径不小于 800mm，瓮口内径不小于 360mm，瓮底内径不小于 450mm。确定前瓮的有效容积，可根据人口数和粪便排泄量、冲洗漏斗用水量（按 3 升/人/日）进行计算。后瓮池容积略大于前瓮池，瓮深不小于 1650mm，瓮腹内径不小于 900mm。容积可根据当地用肥习惯而定。

4.5.4 过粪管：可采用塑料、水泥等管件，要求内壁光滑，管内径为 110-150mm，长为 550~600mm。

4.5.5 防渗：上下瓮体之间用水泥砂浆连成一体。

4.5.6 防雨：粪池上沿要高出地面 100mm，并密闭加盖，防止雨水流入。

4.5.7 过粪管安装：应注意角度、方向、位置的正确性，在前瓮安装于距瓮底 550mm 处，向后瓮上部距后瓮底 110mm 处斜插。

## 5 施工验收

### 5.1 一般规定

5.1.1 厕所建造、旧房改厕、化粪池建造等工程验收时，施工单位需提交施工文件和记录并存档。

5.1.2 施工单位需提供工程设计图纸及会审记录、施工合同、施工方案等。

5.1.3 施工单位需提供主要材料的出厂合格证、质量检验报告和现场抽样复验报告。

5.1.4 检查各分项工程的施工质量验收记录。

5.1.5 检查水管的通水、蓄水、闭水的试验记录。

### 5.2 材料验收

5.2.1 厕具（便器、冲厕器具）、各形式的化粪池、管材与管件在现场安装前应按照采购要求以及相关产品构造及质量标准进行验收。便器及零配件的规格应达标，质量可靠，外表光滑，无砂眼、裂纹等缺陷。其中：装配式三格化粪池外表面经目测应色泽均匀、光滑平整，无裂纹，无孔洞，无明显划痕，表面应完整；内表面经目测应光滑平整，无裂纹，无明显瑕疵，边缘应整齐。壁厚均匀，无分层现象。

5.2.2 三格化粪池产品的物理及化学性能指标应满足现行行业标准《玻璃钢化粪池技术要求》CJ/T409、《塑料化粪池》CJ/T489等标准要求。

5.2.3 户厕预制产品要求：安排企业统一生产的预制式贮粪池和厕所设备，其安全性和功能必须经过国家及省级建筑或环境部门组织鉴定。

5.3.4 粪尿分集式的便器排尿口内径应不小于50mm。

### 5.3 施工与竣工验收

#### 5.3.1 施工应遵循如下规定：

(1) 施工前，应明确施工质量负责人和施工安全负责人；从事农村户厕改造的人员应经过施工技术培训，应制定完善的安全生产规章制度，确保施工安全。

(2) 主管部门组织或委托有关部门指派专业技术人员承担新建或改建厕所的技术指导、施工检查、健康教育、正确使用与维护的宣传指导、粪便无害化效果监测与评价。

(3) 施工中使用的设备、材料、器件等应坚固耐用，有利于卫生清洁与环境保护。

(4) 农村户厕和公厕施工现场应严格按国家现行《建筑工程质量验收统一标准》GB50300的相关规定执行，充分考虑整体结构安全。

5.3.2 户厕和公厕主要验收的内容包括面积、结构、设备配备、排风、保温、管线安置是否符合要求。

5.3.3 检查过粪管的安装位置、连接方式应正确合理。

5.3.4 化粪池的各连接部位应无渗漏。

5.3.5 原状地基、池坑垫层与化粪池接触均匀，无缝隙；化粪池未被挤压变形。

5.3.6 化粪池清掏口和其他留口应加盖密封，密封盖应牢固，且易于开启及封闭。

5.3.7 检查化粪池运行电流是否在额定电流规定范围以内；化粪池水泵淋水系统是否顺畅、均匀。

5.3.8 厕具（便器、冲厕器具）的安装应平正、牢固，便器下端应安装防臭装置和构造。

5.3.9 给排水设施施工及验收应按照《给水排水管道工程施工及验收规范》GB50268、《建筑给水排水及采暖工程施工质量验收规范》GB50242有关规定执行。

5.3.10 公厕建筑工程的验收需满足《建筑工程施工质量验收统一标准》GB50300、《建筑装饰装修工程质量验收规范》GB50210、《屋面工程质量验收规范》GB50207、《建筑地面工程施工质量验收规范》GB50209。

5.3.11 户厕施工质量验收应以户为单位，施工完毕在自检合格的基础上，应由乡镇政府向市、县级业务主管单位提出验收申请，由市、县级业务主管部门组织验收。验收样表详见《云南省农村“厕所革命”验收办法》。

## 6 运行维护

6.1 农户应通过密闭容器进行粪便收集，具备条件的可就地资源化利用：粪便污水经三格式化粪池无害化处理后宜作为肥料，其中，清除出的粪渣不能直接使用，应先进

行堆肥，然后进行资源化利用。不具备条件的由乡镇政府或村委会利用吸污车统一抽取，进行集中处理。

6.2 化粪池清掏：一般为半年；如在使用中发现第三池出现粪皮或液位过高时要及时清掏。抽送易燃易爆和有毒有害气体，应采取相应的防护措施。

6.3 化粪池投入使用前，应向第一池注入清水至浸没第一池过粪管溢口。

6.4 三格化粪池第三池的粪水可直接施肥，不应取用一、二池的粪液施肥。

6.5 农户应严格遵守三格化粪池的使用要求，不得在三格化粪池附近点火、吸烟。

6.6 化粪池的盖板平时须盖严，应定期检查过粪管是否阻塞。

6.7 粪尿分集式户厕在使用前，事先在贮粪坑内加 50~100m 的灰土。每次使用后加灰土覆盖的用量，约为粪便量的 3 倍以上，粪在贮粪坑内的堆存时间约 0.5~1 年，堆肥后可用作农肥。

6.8 粪尿分集式户厕的贮尿池要求避光并较密闭，经加 5 倍水稀释后，可直接用于农作物施肥。

6.9 双坑交替式户厕便尿后，粪尿用土覆盖，两个坑交替使用，当一个贮粪坑满了以后，将其密封 3 个月以上，同时启动另一贮粪坑。

6.10 农村公厕的日常保洁应纳入当地村庄公共管理。

## 7. 引用标准名录

- 1 《室外排水设计规范》GB50014-2006（2016年版）
- 2 《给水排水构筑物工程施工及验收规范》  
GB50141-2008
- 3 《混凝土结构工程施工质量验收规范》GB50204-2015
- 4 《机械设备安装工程施工及验收通用规范》  
GB50231-2009
- 5 《给水排水管道工程施工及验收规范》GB50268-2008
- 6 《建筑工程质量验收统一标准》GB50300-2013
- 7 《村庄整治技术规范》GB50445-2008
- 8 《混凝土结构工程施工规范》GB50666-2011
- 9 《安全标志及使用导则》GB2894-2008
- 10 《农田污泥中污染物控制标准》GB4284-84
- 11 《农田灌溉水质标准》GB5084-2005
- 12 《粪便无害化卫生标准》GB7959-2012
- 13 《城镇垃圾农田控制标准》GB8172-87
- 14 《污水综合排放标准》GB8978-1996
- 15 《生产过程安全卫生要求总则》GB12801-2008
- 16 《村镇规划卫生规范》GB18055-2012
- 17 《农村户厕卫生规范》GB19379-2012
- 18 《免水冲卫生厕所》GB/T 18092-2000
- 19 《城镇排水管道维护安全技术规程》CJJ6-2009
- 20 《农村生活污染控制技术规范》HJ574-2010

- 21 《住宅卫生间》 14J914-2
- 22 《民用建筑设计通则》 GB 50352-2005
- 23 《城市公共厕所设计标准》 CJJ 14-2016
- 24 《公共厕所设计导则》 RISN-TG004-2008
- 25 《建筑地面设计规范》 GB 50037-2013
- 26 《公共建筑节能设计标准》 GB 50189-2015
- 27 《建筑设计防火规范》 GB 50016-2014
- 28 《建筑抗震设计规范》 GB 50011-2010（2016版）
- 29 《建筑工程建筑面积计算规范》 GB / T 50353-2013
- 30 《城市公共厕所卫生标准》 GB / T17217-1998
- 31 《无障碍设计规范》 GB 50763-2012
- 32 《云南省镇（乡）污水处理工程技术导则（试行）》
- 33 《西南地区农村厕所污水处理技术指南（试行）》
- 34 《玻璃钢化粪池技术要求》 CJ/T 409-2012
- 35 《塑料化粪池》 CJ/T489-2016

# 云南省公共洗手设施建设技术指南

## (试行)

### 1. 总则

1.0.1 为认真开展新时代爱国卫生运动专项行动，做好疫情防控工作，提升云南省城乡人居环境，增加公共洗手设施并规范管理和服，特制定本指南。

1.0.2 本指南适用于云南省公共洗手设施的建设、改造和管理服务。

1.0.3 云南省公共洗手设施的建设改造和管理服务除应符合本指南外，还应符合现行国家、地方有关标准和规定的要求。

1.0.4 农村地区或其他特殊区域公共洗手设施建设可参照本指南执行。

1.0.5 本次建设改造，重点对学校、医疗机构、集贸市场、室内公共场所、公园广场、客运站（码头）、旅游景区、高速公路服务区等场所洗手设施新建、改造、升级，实现洗手设施全配套并确保数量足够、质量达标、管理到位、使用方便。

1.0.6 各地各区域应充分利用现有条件增设公共洗手设施。

1.0.7 公共洗手设施根据服务规模和建设类型可分为卫

卫生间附属式、便捷实用式和建筑小品式。

## 2. 术语

### 2.0.1 卫生间附属式公共洗手设施

是指依托卫生间洗手池新建或改造的公共洗手设施。

### 2.0.2 便捷实用式公共洗手设施

是指单独设置在室外的仅包含洗手盆、感应式水龙头等主要洗手服务功能的洗手设施或包含以上功能的装配式洗手设施。

### 2.0.3 建筑小品式公共洗手设施

是指单独设置在室外的带顶棚和镜面、广告屏、垃圾箱等功能多样，造型灵活的建筑小品式的洗手设施包含以上功能的装配式洗手设施。

### 2.0.4 公称压力

是指管材在二级温度（20℃）时输水的工作压力。

### 2.0.5 等电位联结

是指把建筑物内、附近的所有金属物，如混凝土内的钢筋、自来水管、电力系统的零线、建筑物的接地线统一用电气连接的方法连接起来（焊接或者可靠的导电连接）使整座建筑物成为一个良好的等电位体。

## 3. 基本规定

3.0.1 公共洗手设施的建设改造和管理服务按照“因地制宜，方便实用，节水环保，满足需求”的原则开展。

3.0.2 公共洗手设施建设应满足现行国家相关规范要求，并报规划、环境、消防、水务等行政部门审批，相关部门宜联合审查，简化审批流程，推进建设进度。

3.0.3 公共洗手设施建设宜采用新材料、新技术和新工艺。

3.0.4 新建公共洗手设施参照本指南第四章要求执行。

3.0.5 公共洗手设施的改造、升级参照本指南第五章要求执行。

3.0.6 公共洗手设施的管理与服务参照本指南第六章要求执行。

## 4. 建设要求

### 4.1 规划选址

4.1.1 公共洗手设施布局重点在学校、医疗机构、集贸市场、室内公共场所、公园广场、客运站(码头)、旅游景区、高速公路服务区等8类公共场所。

4.1.2 学校设置公共洗手设施应符合以下要求：

1. 教学楼、宿舍、食堂、体育馆、图书馆等公共建筑

内部有卫生间的，应结合卫生间设置卫生间附属式公共洗手设施，同时以上建筑主要、次要出入口及公共休息区域宜设置不少于一个便捷实用式或建筑小品式公共洗手设施；

2. 学校主要、次要出入口及操场、足球场、广场、休闲庭院等室外公共区域在客流量较大的位置宜设置便捷实用式或建筑小品式公共洗手设施。

#### 4.1.3 医疗机构设置公共洗手设施应符合以下要求：

1. 门诊楼、住院楼、医技楼、餐厅等公共建筑内部应结合卫生间设置卫生间附属式公共洗手设施，同时以上建筑主要、次要出入口及每层公共空间固定位置宜增设不少于一个便捷实用式或建筑小品式公共洗手设施；

2. 医疗机构主要、次要出入口、内部广场、休闲庭院等室外公共区域宜分别设置便捷实用式或建筑小品式公共洗手设施。

#### 4.1.4 集贸市场设置公共洗手设施应符合以下要求：

1. 结合市场内公共卫生间设置卫生间附属式公共洗手设施；

2. 在市场主要、次要出入口和内部蔬菜区、活禽区、水产区、熟食品区、鲜肉区等各类分区单独增设便捷实用式或建筑小品式公共洗手设施。

#### 4.1.5 室内公共场所设置公共洗手设施应符合以下要求：

1. 结合卫生间设置卫生间附属式公共洗手设施；

2. 在商场、餐厅、超市、图书馆、体育馆、博物馆等室内公共场所的主要、次要出入口、中庭广场等人流量较大的区域增设便捷实用式或建筑小品式公共洗手设施。

#### 4.1.6 公园广场设置公共洗手设施应符合以下要求：

1. 结合室外公共卫生间设置卫生间附属式公共洗手设施；

2. 在各类城市公园、街头绿地、滨河步道、休闲广场、

健身场地、步行街区等供人停留休憩和休闲活动的城市开敞空间设置便捷实用式或建筑小品式公共洗手设施。

3. 城市公园、街头绿地、滨河步道、休闲广场公共洗手设施服务半径不宜超过 1000 米，健身场地、步行街区等供人停留休憩和休闲活动的城市开敞空间公共洗手设施服务半径不宜超过 500 米。

4. 1. 7 客运站（码头）设置公共洗手设施应符合以下要求：

1. 结合室内和室外卫生间设置卫生间附属式公共洗手设施；

2. 在客运站候车区和码头候船区增设便捷实用式或建筑小品式公共洗手设施；

3. 在客运站（码头）入口前广场和出站口设置便捷实用式或建筑小品式公共洗手设施。

4. 1. 8 旅游景区设置公共洗手设施应符合以下要求：

1. 结合室内和室外卫生间设置卫生间附属式公共洗手设施；

2. 在景区游客中心室外广场、主要游览道路一侧、重点观景平台和景观节点等人流聚集的休闲游览开放空间设置便捷实用式或建筑小品式公共洗手设施；

3. 旅游景区公共洗手设施服务半径不宜超过 1000 米。

4. 1. 9 高速公路服务区设置公共洗手设施应符合以下要求：

1. 结合服务区建筑内卫生间设置卫生间附属式公共洗

手设施；

2. 在停车区、公路沿线加油站和城镇建成区加油站等区域单独增设便捷实用式或建筑小品式公共洗手设施。

4.1.10 室外公共洗手设施应节约用地，充分结合公交站台、信息导览、公共休息区域等设施设置。

4.1.11 公共洗手设施应合理布局在人口密集的区域，选择地势相对较高，管线易于布置，不易积存雨水，无地质危险地段，方便使用者到达，便于维护管理的区域进行建设。

## 4.2 配置标准

4.2.1 公共洗手设施配置应根据服务规模、建设类型、人员密集程度等情况综合考虑，做到因地制宜、方便实用，并与周围环境相协调。

4.2.2 公共洗手设施应包含感应式水龙头（农村地区学校可根据实际进行调整）、洗手池、洗手液等基本功能，有条件的场所可增加擦手纸、干手器、手消毒液等。

4.2.3 卫生间附属式洗手设施应结合卫生间建设相关要求配置。

4.2.4 便捷实用式洗手设施应具备洗手设施基本功能，包含不少于1个感应式水龙头和1个儿童或残障人士使用洗手池，其他功能根据实际需求灵活配置。

4.2.5 建筑小品式洗手设施应包含不少于3个感应式水龙头和1个儿童或残障人士使用洗手池。

4.2.6 建筑小品式洗手设施除包含一般洗手设施外还可根据需要增加雨棚、镜子、信息广告屏、自动售卖机、垃

圾箱、WIFI、视频监控等服务设施。鼓励通过提供多种便民服务服务设施，推进市场化运作管理。

4.2.7 学校内洗手设施原则上每个水龙头服务学生人数不超过50人。

4.2.8 一级客运站配置洗手设施不少于6个感应式水龙头，二级客运站配置洗手设施不少于4个感应式水龙头，三级客运站配置洗手设施不少于2个感应式水龙头。客运码头配置洗手设施不少于4个感应式水龙头。

4.2.9 全省高速公路每个中心服务区配置洗手设施不少于10个感应式水龙头，每个普通服务区配置洗手设施不少于6个感应式水龙头，停车区配置洗手设施不少于4个感应式水龙头。

4.2.10 公共洗手设施应在显眼的位置设置统一的标识标牌。

4.2.11 公共洗手设施造型、风貌、材料、工艺等可根据各地特色要求进行灵活控制。

4.2.12 公共洗手设施设计和建造应考虑儿童和残障人士使用需要，增加相应辅助设施等。

### 4.3 土建及设施

4.3.1 公共洗手设施的布置，应方便社会公众使用，满足卫生环境和城市景观环境要求。

4.3.2 公共洗手设施墙面应采用光滑、防渗、坚固、耐腐蚀，便于清洗的材料；地面应采用防渗、防滑材料。

4.3.3 设备间距应符合下列规定：

1. 洗手盆或盥洗槽水嘴中心与侧墙面净距不应小于 0.55m;

2. 并列洗手盆或盥洗槽水嘴中心间距不应小于 0.70m;

3. 单侧并列洗手盆或盥洗槽外沿至对面墙的净距不应小于 1.25m;

4. 双侧并列洗手盆或盥洗槽外沿之间的净距不应小于 1.80m。

4.3.4 所采用的混凝土强度等级不应小于 C25，砌块强度等级不应小于 MU10，砂浆强度等级不应小于 M5.0。

4.3.5 地面设置 1%~1.5%的坡度，坡向地漏，防止积水。

4.3.6 单个洗手盆平面尺寸不应小于 500mmx400mm，盥洗槽宽度不宜小于 600mm。成人使用安装高度为 0.80m，儿童使用安装高度为 0.50m。

4.3.7 外观和色彩设计应与周边环境相协调，且具有一定的标识性。

4.3.8 有条件时，每一个设置洗手设施的地方，宜至少设置一个儿童专用洗手盆或盥洗槽；并在每个洗手盆或盥洗槽上方 0.30 米处，设置镜子。

#### 4.4 安装要求

4.4.1 卫生设备安装前应对所有的洞口位置和尺寸进行检查，确定管道和施工工艺之间的一致性。

4.4.2 在运送卫生设备前，应对存放场地进行清理，加围挡，避免设备被损坏。运输过程中应确保所有设备和洁具的安全，并应对水龙头、管材、板材等进行检查。安装前的

设备和洁具宜集中存放。

4.4.3 在安装时应対设备进行保护，应避免釉质及电镀表面损坏。

4.4.4 卫生设备安装时，严禁给水管道与排水管道直接连接；严禁使用再生水作为公共洗手设施的水源。

4.4.5 管道和其他制品不应做支撑和固定卫生设备的附件。螺丝应使用金属材料或不锈钢，支架及支撑部件应做防腐、防锈处理。支架应安装牢固。当卫生设备被固定在地面时，被固定的地面部分应平整。在支架上的设备应与墙面固定。

4.4.6 卫生设施在安装后应易于清洁。当卫生设备与地面或墙面邻接时，邻接部分应做密封处理。

#### 4.5 给水排水

4.5.1 公共洗手设施给水、排水系统的设计应符合现行国家标准《建筑给水排水设计规范》GB 50015 和《民用建筑节能设计标准》GB50555 的有关规定。

4.5.2 公共洗手设施给水系统的水质应符合现行国家标准《生活饮用水卫生标准》GB 5749 的要求。

4.5.3 给水系统应充分利用城镇给水管网水压直接供水，当城镇给水管网的水压（或）水量不足时，应根据卫生安全、经济节能的原则选用贮水调节和加压供水方式。每个供水分区最低洗手设施配水点处的静水压力不宜大于 0.45MPa，且各用水点处供水压力不大于 0.20MPa。当压力超过时，应设减压设施。

4.5.4 给水引入管上应设置水表等计量装置；给水系统应设置便于维护和检修的阀门。有智慧运行管理要求的场所，宜设置用水远传计量系统和水质在线监测系统。

4.5.5 公共洗手设施洗手盆应采用感应式水嘴，并应采用较高用水效率等级的节水型产品及配件，产品性能应符合现行国家标准《水嘴用水效率限定值及用水效率等级》GB 25502 的有关规定，感应式水嘴用水效率等级不低于 2 级，设计流量不大于 6.0L/min。

4.5.6 给水系统采用的管材、管件及连接方式应符合国家现行标准的有关规定，管材、管件和阀门应选用耐腐蚀和安装连接方便可靠的管材、管件与阀门。系统工作压力不得大于国家现行标准中公称压力或标称的允许工作压力，阀门的公称压力不得小于管材及管件的公称压力。

4.5.7 公共洗手设施排水及其他生活污水应与雨水分流排出。

4.5.8 公共洗手设施排水系统水封装置的水封深度不得小于 50mm，严禁采用活动机械活瓣替代水封，严禁采用钟式结构地漏。

4.5.9 排水管道的布置应符合下列规定：

1. 排水管道不得布置在生活饮用水池（箱）上方及食堂厨房和饮食业厨房主副食操作、烹调和备餐的上方；不得穿过变形缝、烟道和风道；当排水管道必须穿过变形缝时，应采取技术措施；

2. 排水埋地管道不得布置在可能受重物压坏处或穿越

设备基础；

3. 排水管道不应布置在易受机械撞击处；当不能避免时，应采取保护措施；

4. 排水管道不应敷设在楼层结构层或结构柱内；

5. 当排水管道外表面可能结露时，应采取防结露措施。

4.5.10 医疗机构公共洗手设施排水应汇入医疗污水排放系统，并应符合现行国家标准《医疗机构污染物排放标准》GB18466 的有关规定，符合下列要求：

1. 当排入有城市污水处理厂的城市排水管道时，应采用消毒处理工艺处理后达标排放；

2. 当直接或间接排入自然水体时，应采用二级生化污水处理及消毒工艺处理后达标排放；

3. 不得作为中水水源。

4.5.11 水源性缺水且无城市再生水供应的地区，新建和扩建的下列建筑宜设置中水处理设施，公共洗手设施排水宜与其他生活污水共同收集后作为中水源水：

1. 建筑面积大于 3 万 m<sup>2</sup> 的宾馆、饭店；

2. 建筑面积大于 5 万 m<sup>2</sup> 且可回收水量大于 100m<sup>3</sup> 的办公、公寓等其他公共建筑。

4.5.12 公共洗手设施给排水工程施工及验收应符合现行国家标准《建筑给水排水及采暖工程施工质量验收规范》GB50242 的有关规定。

4.6 电气

4.6.1 卫生间附属式公共洗手设施配电及照明设计标

准应与卫生间设计标准协调一致。

4.6.2 便捷实用式、建筑小品式公共洗手设施供配电系统应符合以下规定：

1. 公共洗手设施电源应采用专用回路供电，接入方式应满足当地供电技术规程；

2. 公共洗手设施应设置带隔离功能的保护开关电器；

3. 电源配电箱应设置在便于操作和维护的位置，并应采取相应安全防护措施，设置于室外配电箱的防护等级应满足规范要求；

4. 低压配电装置应采取直接接触防护及间接接触防护等电击防护措施；

5. 照明、插座等不同用电性质的负荷应采用单独回路供电；

6. 电气线路应采用铜芯绝缘导线，并应穿管暗敷；

7. 公共洗手设施宜设置专用的用电计量装置。

4.6.3 便捷实用式、建筑小品式公共洗手设施照明及控制应符合以下规定：

1. 公共洗手设施宜设置一般照明、局部照明，应采用高效的防潮类照明灯具及其节能附件，严禁采用触电防护类别为 0 类的灯具，宜优先采用 LED 光源；

2. 公共洗手设施照明，采取分区、分组控制或单灯控制，并宜按时段控制。

4.6.4 公共洗手设施防雷及接地应符合以下规定：

1. 公共洗手设施防雷设计应符合国家现行标准《建筑物

防雷设计规范》GB50057、《城乡民居雷电防护工程技术规范》GB50952 的相关规定；

2. 防雷工程的施工应符合现行国家标准《建筑物防雷工程施工与质量验收规范》GB 50601 的规定；

3. 公共洗手设施应设置等电位联结。

## 5. 改造升级要求

5.1.1 根据实际对现有洗手设施进行升级改造，改造标准参照 4.3 条-4.6 条执行。

5.1.2 接触式交叉感染风险较高的区域如学校、医疗机构、集贸市场、市内公共场所、客运站（码头）等洗手设施手触式水嘴应改为感应式水嘴。

5.1.3 城市公园广场、高速公路服务区等宜结合现场情况将洗手设施手触式水嘴改造为感应式水嘴，确有困难的可改造为延时自闭式水嘴。

5.1.4 城镇一、二类公厕和旅游公厕应结合现场情况将洗手设施手触式水嘴改造为感应式水嘴，确有困难的可改造为延时自闭式水嘴。

5.1.5 有条件的场所可增加感应式抽纸机、擦手纸、干手器、手消毒液等，完善洗手设施基本功能。

5.1.6 鼓励在改造时配置自动售卖机、广告信息屏、视频监控等设施，建设成集卫生洗手、便民服务、智慧终端等功能于一体的现代化服务设施。

## 6. 管理和保洁要求

## 6.1 管理要求

6.1.1 公共洗手设施改造、建设的实施、验收和管理，应根据《云南省人民政府办公厅关于印发云南省推进爱国卫生“7个专项行动”方案的通知》要求，执行“谁负责、谁建设、谁管理”的规定。

6.1.2 公共洗手设施管理应按照“有水、有电、有人管、无味、无垢、无尘、无积水”的要求制定管理制度及卫生保洁制度，确保洗手设施保持正常状态。

6.1.3 公共洗手设施应设置洗手引导标识、醒目且规范的标识标牌及信息公示牌，信息公示牌内容应包括监督电话等，并在适当位置张贴爱国卫生运动、科学洗手、节约用水、节约用纸等宣传画。

6.1.4 设备设施管理应符合下列要求：

1. 定时巡检、维护，保存相关检查记录，记录保存期限至少为一年；
2. 水龙头出水正常，下水管和排水排污管道畅通；
3. 各种服务设施、标志标牌完好；
4. 无障碍设施及其他功能性设施安全、完好；
5. 设施设备出现故障时应及时修理。

6.1.5 卫生管理应符合下列要求：

1. 公共洗手设施周边环境整洁；
2. 公共洗手设施周围无垃圾、污水等污物；
3. 洗手台和各类设施表面整洁干净并定期消毒。

6.1.6 职责管理应符合下列要求：

1. 按照设施管理责任分工，严格落实保洁制度，配备专职保洁员；

2. 保洁员要熟悉公共洗手设施保洁的相关要求，掌握设备、设施的正确使用方法；

3. 保洁员应佩戴标志、使用劳动保护用品从事保洁工作，按规定要求对公共洗手设施进行保洁，发现故障、损坏应及时报修。

6.1.7 监督检查应符合下列要求：

1. 相关管理部门应建立监督检查机制，并定期监督检查，每月不应少于一次；

2. 具体负责人应定期进行检查，每周不宜少于一次；

3. 监督检查按照第 6.1.1 条-6.1.5 条要求执行；

4. 监督检查发现问题，应及时进行整改。

6.2 保洁要求

6.2.1 公共洗手设施保洁每天上下午应各不少于一次。

6.2.2 公共洗手设施使用中产生的垃圾应及时清理，垃圾箱做到日产日清，污染较重时及时更换，垃圾收集袋收运应扎口封闭。

6.2.3 水龙头、台面、面镜的水剂、雾气或污物应及时清擦，抹布等保洁用品污染时应及时清洗或更换。

6.2.4 其他器具及服务设施等每日应擦拭不少于一次；

6.2.5 灯具、电器和插座等应采用干抹布及时清理表面灰尘、蛛网。

6.2.6 发现虫、蝇应及时采用环保低毒方式灭杀并清理

表面污染。





# “净餐馆”专项行动工作指南



# 餐饮服务提供者分类标准

## （一）中型以上餐馆

中型以上餐馆：含除单位食堂以外的，特大型餐馆（面积 $>3000\text{ m}^2$ 或座位数 $>1000$ 座）、大型餐馆（ $500\text{ m}^2 < \text{面积} \leq 3000\text{ m}^2$ 或 $250\text{座} < \text{座位数} \leq 1000\text{座}$ ）、中型餐馆（ $150\text{ m}^2 < \text{面积} \leq 500\text{ m}^2$ 或 $75\text{座} < \text{座位数} \leq 250\text{座}$ ）的餐馆和供应量达到的集体用餐配送单位、中央厨房等。

## （二）小型餐馆（有固定门店）

小型餐馆：含有固定门店的小型餐馆、快餐店、小吃店、饮品店（含茶吧、咖啡厅、酒吧），面积 $\leq 150\text{ m}^2$ 或座位数 $\leq 75$ 座的餐馆。

（三）餐饮类食品摊贩（无固定门店）：含夜市小餐饮、农贸市场小餐饮，政府划定区域、规定时段经营的食品摊贩。

（四）单位食堂：含学校食堂、幼儿园食堂、机关企事业单位食堂、养老机构食堂、3岁以下照护机构食堂、医院食堂、建筑工地食堂等。

# 餐饮服务提供者分类达标标准

## (一) 中型以上餐馆

序号	达标项目	达标标准	备注
一	周边环境整洁	1. 全面落实“门前三包”责任制，保持门前路面（空地）整洁。	
		2. 门前垃圾必须及时清扫，保持店面周边无杂物、无垃圾、无积水、无污物。	
		3. 设置专门餐厨垃圾投放容器（配有盖子），不得将泔水和垃圾倾倒在街道两旁。	
		4. 及时清理垃圾桶，不留异物、不产生异味，不对周边卫生和空气造成污染。	
二	就餐场所干净	1. 就餐区美化：就餐区布置优雅美观，色调和谐，给消费者创造舒适、清洁、愉快的环境。	
		2. 就餐区日常清洁：指定专门卫生人员负责就餐区日常清洁。	
		3. 保持桌面、座椅、墙面、地面清洁，门窗洁净明亮。	
		4. 每日收档后对就餐场所、菜单簿、保洁设施、人员通道扶手、电梯间等消费者频繁使用和接触的物体表面进行清洗消毒。	
		5. 定期清洁就餐场所的空调、排风扇、地毯等设施或物品。	
		6. 营业期间保持空气流通。	
		7. 鼓励主动提供公筷、公勺，并从材质、形状、规格、标识等方面予以区分。	
		8. 卫生间不宜直对就餐区，不得设置在食品处理区内。	
		9. 卫生间出入口不应直对食品处理区。	
		10. 卫生间与外界直接相通的门能自动关闭。	
		11. 应设置冲水式便池，配备便刷，做到无粪便、无臭味、地面无水渍。	
		12. 有手纸、有香薰，应在卫生间出口附近设置洗手设施。	
		13. 洗手池应不透水、易清洁，水龙头宜采用脚踏式、感应式等非手触动式开关。	
		14. 配备洗手液（皂）、消毒液、擦手纸、干手器等。	
		15. 取得《食品经营许可证》，资质合法有效。	
		16. 就餐场所无老鼠、蟑螂、苍蝇等。	
三	后厨合规达标	1. 场所及设施设备布局合理，生进熟出，单一流向，无交叉污染隐患。	
		2. 依法建立后厨、设施设备、工用具清洁制度。	
		3. 每天对后厨进行全面清洗，保持后厨清洁卫生。	
		4. 定期定时对后厨设施设备进行消毒。	

序号	达标项目	达标标准	备注
		5. 及时清理餐厨废弃物、污物、垃圾等，保持后厨地面整洁、排水沟通畅，不留异物、不产生异味。	
		6. 加强排油烟、排气、通风等设施设备的清理、维修、保养，确保设施设备满足卫生要求，保持设施处于正常工作状态。	
		7. 加强防蝇、防鼠、防病虫害管理，定期开展灭蝇、除鼠、杀虫。	
三	后厨合规达标	8. 加强门、窗、下水道、排风口等对外通道管理，增加防护网，防止有害生物侵入。	
		9. 做到无蜘蛛网、无积尘、无虫害、无鼠迹，确保食物、设施设备不受污染。	
		10. 餐饮服务单位采用“明厨亮灶”，将餐饮食品的加工制作过程公开展现给消费者，主动接受公众监督。旅游景区餐饮服务单位采用网络“明厨亮灶”。	
四	仓储整齐安全	1. 全面清理杂物和废旧物品，保证食品和物品分类分架，防止混放造成误食误用。	
		2. 对各类设施、设备实施标识管理，标识清晰。	
		3. 确保食品和物品存放整洁，消除虫害孳生和藏匿地。	
		4. 加工、存放、盛装植物类、动物类、水产品类的食品原料、半成品、成品分类分区存放，防止混放造成交叉污染。	
		5. 对冷藏冷冻食品进行定期清理，蔬菜、畜禽产品、水产品分开贮存，避免不同类食品积压、混放。	
		6. 冷藏冷冻食品应有包装或密闭容器盛装，并保留或标明食品标识，避免裸露存放。	
		7. 开展食品原料自查，及时清理超过保质期、腐败变质等禁止生产经营食品，采取无害化处理措施，记录处置结果。	
		8. 禁止采购经营非法野生动物、金沙江（长江干流）流域渔获物。	
		9. 禁止采购未按规定进行检验检疫、检验检疫不合格或来源不明的食品原料。	
五	餐饮用具洁净	1. 落实餐饮具清洗消毒制度，配备清洗消毒设施设备、明确岗位职责。	
		2. 加强人员培训，做到有人员、有制度、有设施、会操作。	
		3. 确保餐用具严格清洗消毒后使用，餐饮用具清洗消毒不留残渣、不积水、不油滑，达到“光、洁、涩、干”效果。	
		4. 一次性餐具不得重复使用。	
		5. 加强消毒后的保洁管理，消毒后的餐饮具入柜、密闭、不外露，防止消毒后的餐饮具被重新污染。	
		6. 供餐时即时提供餐饮具，不预先将餐饮具摆放在餐桌。	

序号	达标项目	达标标准	备注
		7. 加强对集中消毒的餐饮具采购、验收管理，索取餐饮具集中消毒企业的合法资质证照，索取每批次餐饮具的消毒合格证明文件。	
		8. 检查餐饮具包装和外观，凡有食物残渣、污渍或包装破损的，不得采购、使用。	
六	从业人员健康	1. 建立健全从业人员健康档案。	
		2. 从事接触直接入口食品的工作人员必须每年参加体检，取得健康证明后方可上岗。	
		3. 凡患有有碍食品安全疾病并从事直接入口食品的工作人员，一律不得上岗。	
		4. 严格实施晨检制度，每天对从业人员上岗前的健康状况进行检查。	
		5. 从业人员进入厨房时，必须更衣、戴帽、洗手。	
		6. 从业人员上岗时佩戴饰物不得外露。	
		7. 厨房区域内严禁吸烟。	
		8. 从业人员在从事任何可能污染双手的活动后必须洗手。	
		9. 加强从业人员食品安全知识培训，配备专（兼）职食品安全管理人员，按规定参加培训和考核。	
七	配送过程规范	1. 配送直接入口食品时，使用专用工具分拣、传递，专用工具定位放置，防止污染。	
		2. 不得将食品与有毒有害物品混装配送。	
		3. 应使用专用的密闭容器和车辆配送食品，容器的内部结构应便于清洁。	
		4. 配送前，应清洁运输车辆的车厢和配送容器，盛放成品的容器应经过消毒。	
		5. 配送过程中，食品与非食品、不同类别的食品应使用容器或独立包装等分隔，盛放容器和包装应严密，防止食品受到污染。	
		6. 食品的温度和配送时间应符合食品安全要求。	
		7. 餐饮外卖食物采用密封盛放或使用“食安封签”防止配送过程污染。	
		8. 每天对外送食品的保温箱、物流车厢及物流周转用具进行清洁消毒。	
		9. 食品配送人员每天进行体温检测（疫情期间），并做好记录，配送过程全程佩戴口罩。	
说明	<p>中型以上餐馆包含：</p> <p>1. 特大型餐馆：面积&gt;3000 m<sup>2</sup>或座位数&gt;1000 座；</p> <p>2. 大型餐馆：500 m<sup>2</sup>&lt;面积≤3000 m<sup>2</sup>或 250 座&lt;座位数≤1000 座；</p> <p>3. 中型餐馆：150 m<sup>2</sup>&lt;面积≤500 m<sup>2</sup>或 75 座&lt;座位数≤250 座。</p> <p>4. 集体用餐配送单位；</p> <p>5. 中央厨房；</p> <p>6. 不包含单位食堂。</p>		

序号	达标项目	达标标准	备注
	7. 无食品配送的，为合理缺项。		

## (二) 小型餐馆

序号	达标项目	达标标准	备注
一	周边环境整洁	1. 全面落实“门前三包”责任制，保持门前路面（空地）整洁。	
		2. 门前垃圾必须及时清扫，保持店面周边无杂物、无垃圾、无积水、无污物。	
		3. 设置专门餐厨垃圾投放容器（配有盖子），不得将泔水和垃圾倾倒在街道两旁。	
		4. 及时清理垃圾桶，不留异物、不产生异味，不对周边卫生和空气造成污染。	
二	就餐场所干净	1. 就餐区美化：就餐区布置优雅美观，色调和谐，给消费者创造舒适、清洁、愉快的环境。	
		2. 就餐区日常清洁：指定专门卫生人员负责就餐区日常清洁。	
		3. 保持桌面、座椅、墙面、地面清洁，门窗洁净明亮。	
		4. 每日收档后对就餐场所、菜单簿、保洁设施、人员通道扶手、电梯间等消费者频繁使用和接触的物体表面进行清洗消毒。	
		5. 定期清洁就餐场所的空调、排风扇、地毯等设施或物品。	
		6. 营业期间保持空气流通。	
		7. 鼓励主动提供公筷、公勺，并从材质、形状、规格、标识等方面予以区分。	
		8. 卫生间不宜直对就餐区，不得设置在食品处理区内。	
		9. 卫生间出入口不应直对食品处理区。	
		10. 卫生间与外界直接相通的门能自动关闭。	
		11. 应设置冲水式便池，配备便刷，做到无粪便、无臭味、地面无水渍。	
		12. 有手纸、有香薰，应在卫生间出口附近设置洗手设施，	
		13. 洗手池应不透水、易清洁，水龙头宜采用脚踏式、感应式等非手触动式开关。	
		14. 配备洗手液（皂）、消毒液、擦手纸、干手器等。	
		15. 取得《食品经营许可证》或餐饮类《食品摊贩备案卡》，资质合法有效。	
		16. 就餐场所无老鼠、蟑螂、苍蝇等。	
三	后厨合规达标	1. 场所及设施设备布局合理，生进熟出，单一流向，无交叉污染隐患。	
		2. 依法建立后厨、设施设备、工用具清洁制度。	
		3. 每天对后厨进行全面清洗，保持后厨清洁卫生。	
		4. 定期定时对后厨设施设备进行消毒。	

序号	达标项目	达标标准	备注
		5. 及时清理餐厨废弃物、污物、垃圾等，保持后厨地面整洁、排水沟通畅，不留异物、不产生异味。	
		6. 加强排油烟、排气、通风等设施设备的清理、维修、保养，确保设施设备满足卫生要求，保持设施处于正常工作状态。	
		7. 加强防蝇、防鼠、防病虫害管理，定期开展灭蝇、除鼠、杀虫。	
三	后厨合规达标	8. 加强门、窗、下水道、排风口等对外通道管理，增加防护网，防止有害生物侵入。	
		9. 做到无蜘蛛网、无积尘、无虫害、无鼠迹，确保食物、设施设备不受污染。	
		10. 餐饮服务单位采用“明厨亮灶”，将餐饮食品的加工制作过程公开展现给消费者，主动接受公众监督。旅游景区餐饮服务单位采用网络“明厨亮灶”。	
四	仓储整齐安全	1. 全面清理杂物和废旧物品，保证食品和物品分类分架，防止混放造成误食误用。	
		2. 对各类设施、设备实施标识管理，标识清晰。	
		3. 确保食品和物品存放整洁，消除虫害孳生和藏匿地。	
		4. 加工、存放、盛装植物类、动物类、水产品类的食品原料、半成品、成品分类分区存放，防止混放造成交叉污染。	
		5. 对冷藏冷冻食品进行定期清理，蔬菜、畜禽产品、水产品分开贮存，避免不同类食品积压、混放。	
		6. 冷藏冷冻食品应有包装或密闭容器盛装，并保留或标明食品标识，避免裸露存放。	
		7. 开展食品原料自查，及时清理超过保质期、腐败变质等禁止生产经营食品，采取无害化处理措施，记录处置结果。	
		8. 禁止采购经营非法野生动物、金沙江（长江干流）流域渔获物。	
		9. 禁止采购未按规定进行检验检疫、检验检疫不合格或来源不明的食品原料。	
五	餐饮用具洁净	1. 落实餐饮具清洗消毒制度，配备清洗消毒设施设备、明确岗位职责。	
		2. 加强人员培训，做到有人员、有制度、有设施、会操作。	
		3. 确保餐用具严格清洗消毒后使用，餐饮用具清洗消毒不留残渣、不积水、不油滑，达到“光、洁、涩、干”效果。	
		4. 一次性餐具不得重复使用。	
		5. 加强消毒后的保洁管理，消毒后的餐饮具入柜、密闭、不外露，防止消毒后的餐饮具被重新污染。	
		6. 就餐时即时提供餐饮具，不预先将餐饮具摆放在餐桌。	
		7. 加强对集中消毒的餐饮具采购、验收管理，索取餐饮具集中消毒企业的合法资质证照，索取每批次餐饮具的消毒合格证明文件。	
		8. 检查餐饮具包装和外观，凡有食物残渣、污渍或包装破损的，不得采购、使用。	

序号	达标项目	达标准	备注
六	从业人员健康	1. 建立健全从业人员健康档案。	
		2. 从事接触直接入口食品的工作人员必须每年参加体检，取得健康证明后方可上岗。	
		3. 凡患有有碍食品安全疾病并从事直接入口食品的工作人员，一律不得上岗。	
		4. 严格实施晨检制度，每天对从业人员上岗前的健康状况进行检查。	
		5. 从业人员进入厨房时，必须更衣、戴帽、洗手。	
六	从业人员健康	6. 从业人员上岗时佩戴饰物不得外露。	
		7. 厨房区域内严禁吸烟。	
		8. 从业人员在从事任何可能污染双手的活动后必须洗手。	
		9. 加强从业人员食品安全知识培训，配备专（兼）职食品安全管理人员，按规定参加培训和考核。	
七	配送过程规范	1. 配送直接入口食品时，使用专用工具分拣、传递，专用工具定位放置，防止污染。	
		2. 不得将食品与有毒有害物质混装配送。	
		3. 应使用专用的密闭容器和车辆配送食品，容器的内部结构应便于清洁。	
		4. 配送前，应清洁运输车辆的车厢和配送容器，盛放成品的容器应经过消毒。	
		5. 配送过程中，食品与非食品、不同类别的食品应使用容器或独立包装等分隔，盛放容器和包装应严密，防止食品受到污染。	
		6. 食品的温度和配送时间应符合食品安全要求。	
		7. 餐饮外卖食物采用密封盛放或使用“食安封签”防止配送过程污染。	
		8. 每天对外送食品的保温箱、物流车厢及物流周转用具进行清洁消毒。	
		9. 食品配送人员每天进行体温检测（疫情间）并做好记录，配送过程全程佩戴口罩。	
说明	<p>小型餐馆包含：</p> <p>1. 有固定门店的小型餐馆、快餐店、小吃店、饮品店（含茶吧、咖啡厅、酒吧），面积<math>\leq 150\text{ m}^2</math>或座位数<math>\leq 75</math>座的餐馆）。</p> <p>2. 无卫生间或无食品原料库房的，可为合理缺项。</p> <p>3. 无食品配送的，为合理缺项。</p>		

### (三) 餐饮类食品摊贩

序号	达标项目	达标标准	备注
一	周边环境整洁	1. 全面落实“摊位前三包”责任制，保持门前路面（空地）整洁。	
		2. 摊位周围垃圾必须及时清扫，保持店面周边无杂物、无垃圾、无积水、无污物。	
		3. 设置专门餐厨垃圾投放容器（配有盖子），不得将泔水和垃圾倾倒在街道两旁。	
		4. 及时清理垃圾桶，不留异物、不产生异味，不对周边卫生和空气造成污染。	
二	就餐场所干净	1. 就餐摊位日常清洁：有人员负责就餐区清洁。	
		2. 保持桌面、座椅、墙面、地面清洁，门窗洁净明亮。	
		3. 每日收摊后对摊位进行卫生打扫。	
		4. 取得餐饮类《食品摊贩备案卡》，资质合法有效。	
		5. 摊位前无老鼠、蟑螂、苍蝇等有害动物出现。	
三	后厨合规达标	1. 具备与供应量相匹配的后厨用具。	
		2. 每天对餐饮用具全面清洗，保持清洁卫生。	
		3. 及时清理餐厨废弃物、污物、垃圾等，保持摊位地面整洁、不留异物、不产生异味。	
四	仓储整齐安全	1. 开展食品原料自查，及时清理超过保质期、腐败变质等禁止加工、售卖。	
		2. 禁止采购经营非法野生动物、金沙江（长江干流）流域渔获物。	
		3. 禁止采购未按规定进行检验检疫、检验检疫不合格或来源不明的食品原料。	
五	餐饮用具洁净	1. 确保餐用具严格清洗消毒后使用，餐饮用具清洗消毒不留残渣、不积水、不油滑，达到“光、洁、涩、干”效果。	
		2. 一次性餐具不得重复使用。	
		3. 不具备洗消的摊贩，宜采购集中消毒服务单位的餐饮具。采购时，索取集中消毒服务单位合法资质证照、餐饮具消毒合格证明。	
		4. 检查餐饮具包装和外观，凡有食物残渣、污渍或包装破损的，不得采购、使用。	
六	从业人员健康	1. 从事接触直接入口食品的工作人员必须每年参加体检，取得健康证明后方可上岗。	
		2. 凡患有有碍食品安全疾病并从事直接入口食品的工作人员，一律不得上岗。	

		3.进行食品加工时，必须工作服、戴帽、洗手。	
		4.加工食品时严禁吸烟。	
七	配送过程规范	配送过程中，食品与非食品、不同类别的食品应使用容器或独立包装等分隔，盛放容器和包装应严密，防止食品受到污染。	
说明	餐饮类食品摊贩：含夜市小餐饮、农贸市场小餐饮，政府划定区域、规定时段经营的食品摊贩。		

#### (四) 单位食堂

序号	达标项目	达标标准	备注
一	周边环境整洁	1.全面落实“门前三包”责任制，保持门前路面（空地）整洁。	
		2.门前垃圾必须及时清扫，保持店面周边无杂物、无垃圾、无积水、无污物。	
		3.设置专门餐厨垃圾投放容器（配有盖子），不得将泔水和垃圾倾倒在街道两旁。	
		4.及时清理垃圾桶，不留异物、不产生异味，不对周边卫生和空气造成污染。	
二	就餐场所干净	1.就餐区美化：就餐区布置优雅美观，色调和谐，给消费者创造舒适、清洁、愉快的环境。	
		2.就餐区日常清洁：指定专门卫生人员负责就餐区日常清洁。	
		3.保持桌面、座椅、墙面、地面清洁，门窗洁净明亮。	
		4.每日收档后对就餐场所、菜单簿、保洁设施、人员通道扶手、电梯间等消费者频繁使用和接触的物体表面进行清洗消毒。	
		5.定期清洁就餐场所的空调、排风扇、地毯等设施或物品。	
		6.营业期间保持空气流通。	
		7.鼓励主动提供公筷、公勺，并从材质、形状、规格、标识等方面予以区分。	
		8.卫生间不宜直对就餐区，不得设置在食品处理区内。	
		9.卫生间出入口不应直对食品处理区。	
		10.卫生间与外界直接相通的门能自动关闭。	
		11.应设置冲水式便池，配备便刷，做到无粪便、无臭味、地面无水渍。	
		12.有手纸、有香薰，应在卫生间出口附近设置洗手设施。	
		13.洗手池应不透水、易清洁，水龙头宜采用脚踏式、感应式等非手触动式开关。	
		14.配备洗手液（皂）、消毒液、擦手纸、干手器等。	

序号	达标项目	达标准	备注
		15. 取得《食品经营许可证》或餐饮类《食品摊贩备案卡》，资质合法有效。	
		16. 就餐场所无老鼠、蟑螂、苍蝇等。	
三	后厨合规达标	1. 场所及设施设备布局合理，生进熟出，单一流向，无交叉污染隐患。	
		2. 依法建立后厨、设施设备、工用具清洁制度。	
		3. 每天对后厨进行全面清洗，保持后厨清洁卫生。	
		4. 定期定时对后厨设施设备进行消毒。	
		5. 及时清理餐厨废弃物、污物、垃圾等，保持后厨地面整洁、排水沟通畅，不留异物、不产生异味。	
		6. 加强排油烟、排气、通风等设施设备的清理、维修、保养，确保设施设备满足卫生要求，保持设施处于正常工作状态。	
		7. 加强防蝇、防鼠、防病虫害管理，定期开展灭蝇、除鼠、杀虫。	
三	后厨合规达标	8. 加强门、窗、下水道、排风口等对外通道管理，增加防护网，防止有害生物侵入。	
		9. 做到无蜘蛛网、无积尘、无虫害、无鼠迹，确保食物、设施设备不受污染。	
		10. 餐饮服务单位采用“明厨亮灶”，将餐饮食品的加工制作过程公开展现给消费者，主动接受公众监督。	
四	仓储整齐安全	1. 全面清理杂物和废旧物品，保证食品和物品分类分架，防止混放造成误食误用。	
		2. 对各类设施、设备实施标识管理，标识清晰。	
		3. 确保食品和物品存放整洁，消除虫害孳生和藏匿地。	
		4. 加工、存放、盛装植物类、动物类、水产品类的食品原料、半成品、成品分类分区存放，防止混放造成交叉污染。	
		5. 对冷藏冷冻食品进行定期清理，蔬菜、畜禽产品、水产品分开贮存，避免不同类食品积压、混放。	
		6. 冷藏冷冻食品应有包装或密闭容器盛装，并保留或标明食品标识，避免裸露存放。	
		7. 开展食品原料自查，及时清理超过保质期、腐败变质等禁止生产经营食品，采取无害化处理措施，记录处置结果。	
		8. 禁止采购经营非法野生动物、金沙江（长江干流）流域渔获物。	
		9. 禁止采购未按规定进行检验检疫、检验检疫不合格或来源不明的食品原料。	
五	餐饮用具洁净	1. 落实餐饮具清洗消毒制度，配备清洗消毒设施设备、明确岗位职责。	
		2. 加强人员培训，做到有人员、有制度、有设施、会操作。	

序号	达标项目	达标标准	备注
		3. 确保餐用具严格清洗消毒后使用，餐饮用具清洗消毒不留残渣、不积水、不油滑，达到“光、洁、涩、干”效果。	
		4. 一次性餐具不得重复使用。	
		5. 加强消毒后的保洁管理，消毒后的餐饮具入柜、密闭、不外露，防止消毒后的餐饮具被重新污染。	
		6. 供餐时即时提供餐饮具，不预先将餐饮具摆放在餐桌。	
		7. 加强对集中消毒的餐饮具采购、验收管理，索取餐饮具集中消毒企业的合法资质证照，索取每批次餐饮具的消毒合格证明文件。	
		8. 检查餐饮具包装和外观，凡有食物残渣、污渍或包装破损的，不得采购、使用。	
六	从业人员健康	1. 建立健全从业人员健康档案。	
		2. 从事接触直接入口食品的工作人员必须每年参加体检，取得健康证明后方可上岗。	
		3. 凡患有有碍食品安全疾病并从事直接入口食品的工作人员，一律不得上岗。	
		4. 严格实施晨检制度，每天对从业人员上岗前的健康状况进行检查。	
		5. 从业人员进入厨房时，必须更衣、戴帽、洗手。	
		6. 从业人员上岗时佩戴饰物不得外露。	
		7. 厨房区域内严禁吸烟。	
		8. 从业人员在从事任何可能污染双手的活动后必须洗手。	
		9. 加强从业人员食品安全知识培训，配备专（兼）职食品安全管理人员，按规定参加培训和考核。	
七	配送过程规范	1. 配送直接入口食品时，使用专用工具分拣、传递，专用工具定位放置，防止污染。	
		2. 不得将食品与有毒有害物质混装配送。	
		3. 应使用专用的密闭容器和车辆配送食品，容器的内部结构应便于清洁。	
		4. 配送前，应清洁运输车辆的车厢和配送容器，盛放成品的容器应经过消毒。	
		5. 配送过程中，食品与非食品、不同类别的食品应使用容器或独立包装等分隔，盛放容器和包装应严密，防止食品受到污染。	
		6. 食品的温度和配送时间应符合食品安全要求。	
		7. 餐饮外卖食物采用密封盛放或使用“食安封签”防止配送过程污染。	
		8. 每天对外送食品的保温箱、物流车厢及物流周转用具进行清洁消毒。	

序号	达标项目	达标标准	备注
		9. 食品配送人员每天进行体温检测(疫情期间),并做好记录,配送过程全程佩戴口罩。	
说明	单位食堂包含: 1. 学校食堂、幼儿园食堂、机关企事业单位食堂、养老机构食堂、3岁以下照护机构食堂、医院食堂、建筑工地食堂等。 2. 无食品配送的,为合理缺项。		

## 餐饮服务环境卫生全改善行动

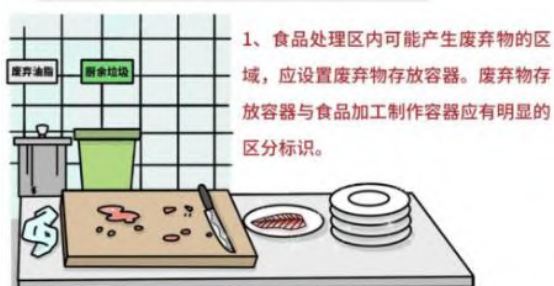
### “七个达标”示范图例

#### (一) 周边环境整洁

1. 全面落实“门前三包”责任制,保持门前路面(空地)整洁,门前垃圾必须及时清扫,保持店面周边无杂物、无垃圾、无积水、无污物。



2. 设置专门餐厨垃圾投放容器，不得将泔水和垃圾倾倒在街道两旁，及时清理垃圾桶，不留异物、不产生异味，不对周边卫生和空气造成污染。



2、废弃物存放容器应配有盖子，防止有害生物侵入、不良气味或污水溢出，防止污染食品、水源、地面、食品接触面（包括接触食品的工作台面、工具、容器、包装材料等）。废弃物存放容器的内壁光滑，易于清洁。



3、应建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息。



1、餐厨废弃物应分类放置、及时清理，不得溢出存放容器。餐厨废弃物的存放容器应及时清洁，必要时进行消毒。



2、应索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件（需加盖收运者公章或由收运者签字），并与其签订收运合同，明确各自的安全责任和义务。



## （二）就餐场所干净

1. 就餐区美化：就餐区布置优雅美观，色调和谐，给消费者创造舒适、清洁、愉快的环境。



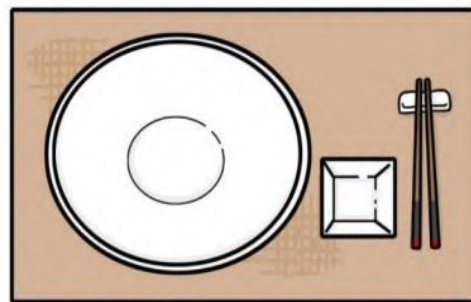
卫生间清洁

定时清洁卫生间的设施、设备，并做好记录和展示。



## 用餐服务

垫纸、垫布、餐具托、口布等与餐饮具直接接触的物品应一客一换。撤换下的物品，应及时清洗消毒（一次性用品除外）。

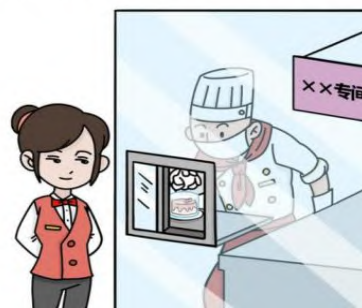
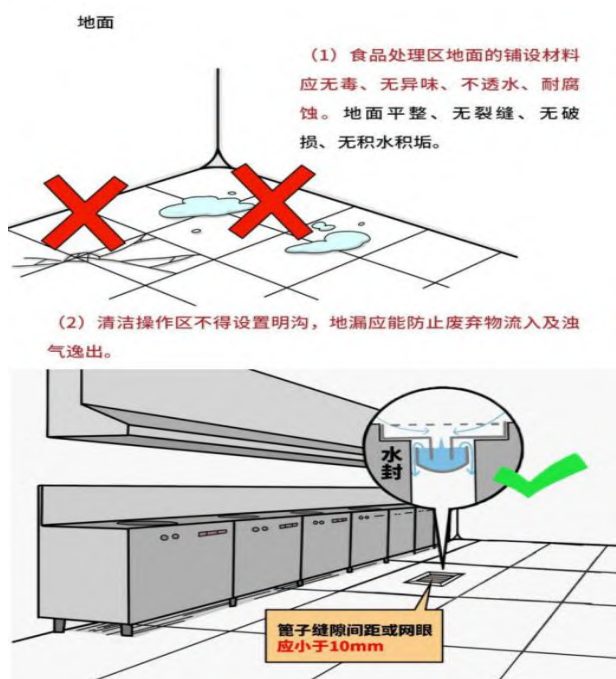


消费者就餐时，就餐区应避免从事引起扬尘的活动（如扫地、施工等）。



2. 就餐区日常清洁：指定专门卫生人员负责就餐区日常清洁，保持桌面、座椅、墙面、地面清洁，门窗洁净明亮，每日收档后对就餐场所、菜单簿、保洁设施、人员通道扶手、电梯间等消费者频繁使用和接触的物体表面进行清洗消毒。定期清洁就餐场所的空调、排风扇、地毯等设施或物品。营业期间保持空气流通。鼓励主动提供公筷、公勺，并从材质、

形状、规格、标识等方面予以区分。



3. 卫生间和洗手设施：卫生间不宜直对就餐区，不得设置在食品处理区内，卫生间出入口不应直对食品处理区，卫生间与外界直接相通的门能自动关闭，应设置冲水式便池，配备便刷，做到无粪便、无臭味、

地面无水渍，有手纸、有香薰，应在卫生间出口附近设置洗手设施，洗手池应不透水、易清洁，水龙头宜采用脚踏式、感应式等非手触动式开关，配备洗手液（皂）、消毒液、擦

## 1、洗手设施

(1) 食品处理区应设置足够数量的洗手设施。



(2) 洗手池应不透水，易清洁。

(3) 洗手设施附近配备洗手液（皂）、消毒液、擦手纸、干手器等。从业人员专用洗手设施附近应有洗手方法标识。



(4) 洗手设施的排水设有防止逆流、有害生物侵入及臭味产生的装置。

## 2、卫生间

(1) 卫生间不得设置在食品处理区内。卫生间出入口不应直对食品处理区。卫生间与外界直接相通的门能自动关闭。



(2) 设置独立的排风装置，有照明；与外界直接相通的窗户设有易拆洗、不易生锈的防蝇纱网；墙壁、地面等的材料不吸水、不易积垢、易清洁；应设置冲水式便池，配备便刷。

(3) 应在出口附近设置洗手设施，洗手设施符合（上一条款“洗手设施”的）要求。

(4) 排污管道与食品处理区排水管道分设，且设置有防臭气水封。排污口位于餐饮服务场所外。



手纸、干手器等。

## （三）后厨合规达标

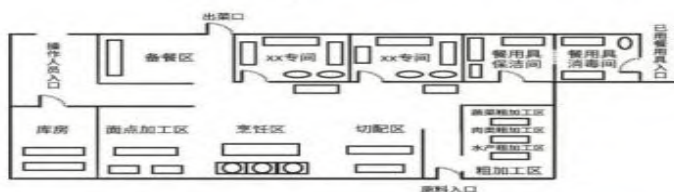
全面落实《餐饮服务食品安全操作规范》和“明厨亮灶”要求，严格规范后厨卫生管理。

1. 依法建立后厨、设施设备、工用具清洁制度。每天对

后厨进行全面清洗，保持后厨清洁卫生，定期定时对后厨设施设备进行消毒。

2. 及时清理餐厨废弃物、污物、垃圾等，保持后厨地面整洁、排水沟通畅，不留异物、不产生异味。加强排油烟、排气、通风等设施设备的清理、维修、保养，确保设施设备

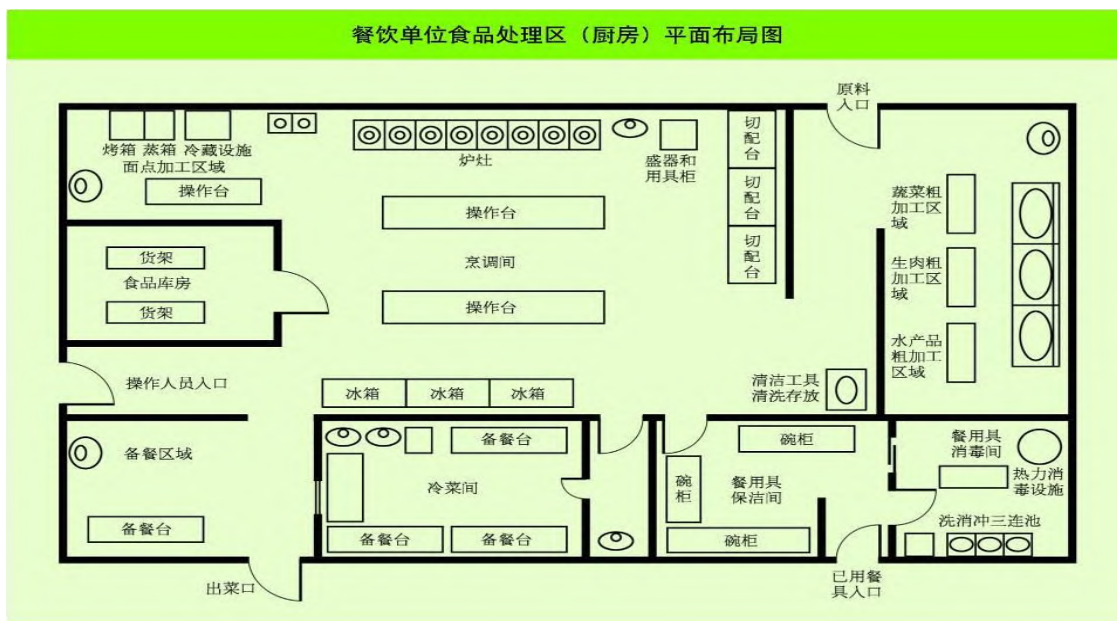
食品处理区应设置在室内，并采取有效措施，防止食品在存放和加工过程中受到污染。



按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局。



餐饮单位食品处理区（厨房）平面布局图



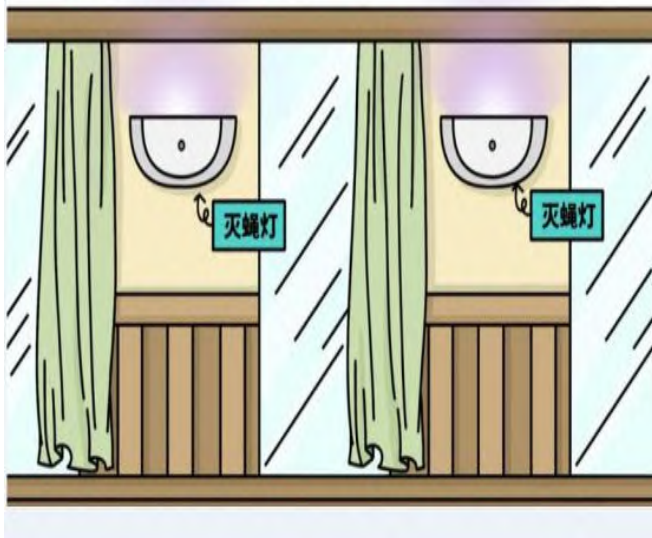
满足卫生要求，保持设施处于正常工作状态。



### 1、灭蝇灯

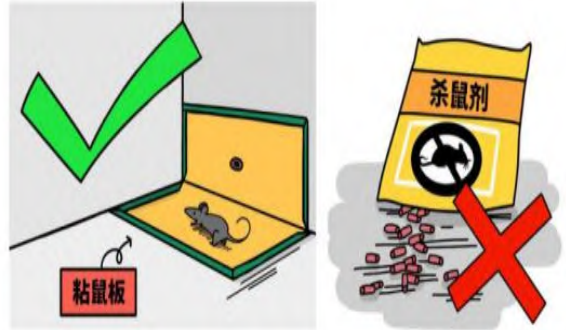
(1) 使用电击式灭蝇灯的，灭蝇灯不得悬挂在食品加工制作或贮存区域的上方，防止电击后的虫害碎屑污染食品。

(2) 应根据餐饮服务场所的布局、面积及灭蝇灯使用技术要求，确定灭蝇灯的安装位置和数量。

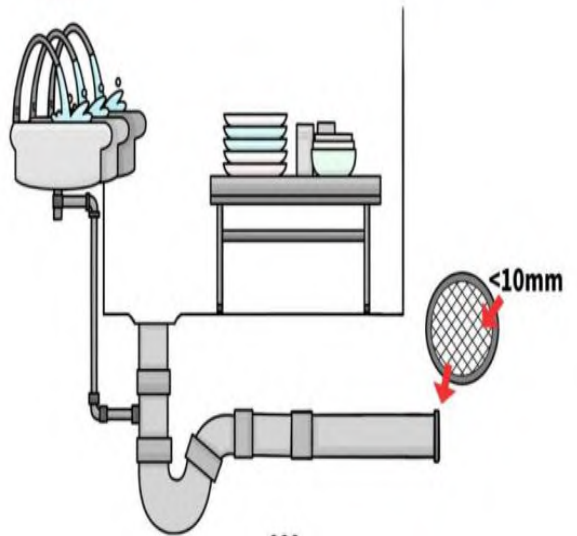


### 2、鼠类诱捕设施

(1) 餐饮服务场所内应使用粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置，不得使用杀鼠剂。

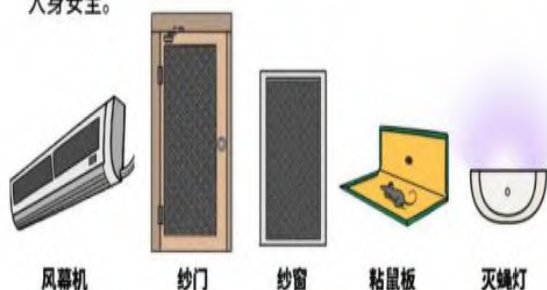


(2) 排水管道出水口安装的箅子缝隙间距或网眼应小于10mm。



3. 加强防蝇、防鼠、防病虫害管理，定期开展灭蝇、除鼠、杀虫；加强门、窗、下水道、排风口等对外通道管理，增加防护网，防止有害生物侵入；做到无蜘蛛网、无积尘、无虫害、无鼠迹，确保食物、设施设备不受污染。

1、有害生物防制应遵循物理防治（粘鼠板、灭蝇灯等）优先，化学防治（滞留喷洒等）有条件使用的原则，保障食品安全和人身安全。



2、所有线槽、配电箱（柜）封闭良好。



3、人员、货物进出通道应设有防鼠板，门的缝隙应小于6mm。

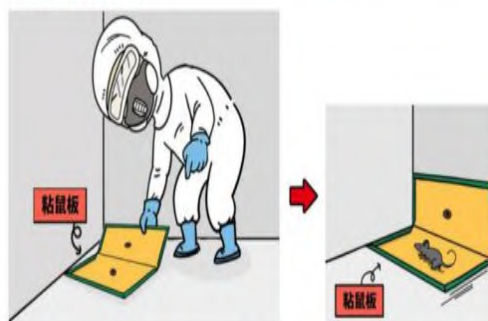


1、收取货物时，应检查运输工具和货物包装是否有有害生物活动迹象（如鼠粪、鼠咬痕等鼠迹，蟑尸、蟑粪、卵鞘等蟑迹），防止有害生物入侵。



2、定期检查食品库房或食品贮存区域、固定设施设备背面及其他阴暗、潮湿区域是否存在有害生物活动迹象。发现有害生物，应尽快将其杀灭，并查找和消除其来源途径。

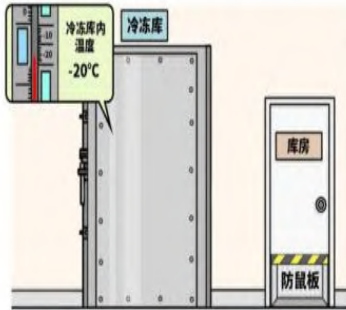
3、防制过程中应采取有效措施，防止食品、食品接触面及包装材料等受到污染。



#### （四）仓储整齐安全

1. 全面清理杂物和废旧物品，保证食品和物品分类分架，防止混放造成误食误用；对各类设施、设备实施标识管理，标识清晰；确保食品和物品存放整洁，消除虫害孳生和藏匿地。

## 库房及冷冻(藏)设施



1、根据食品贮存条件，设置相应的食品库房或存放场所，必要时设置冷冻库、冷藏库。

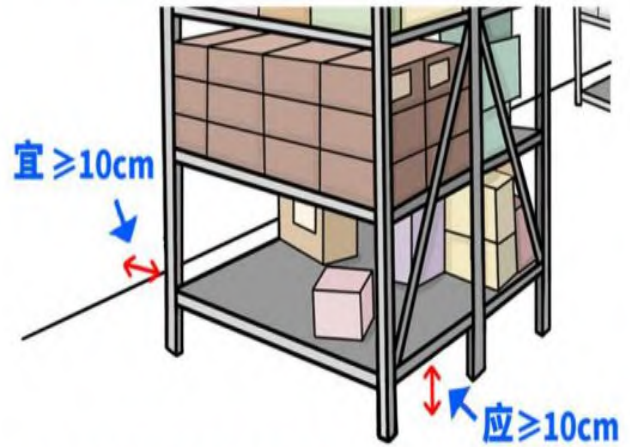
2、冷冻柜、冷藏柜有明显的区分标识。冷冻、冷藏柜（库）设有可正确显示内部温度的温度计。

3、库房应设有通风、防潮及防止有害生物侵入的装置。

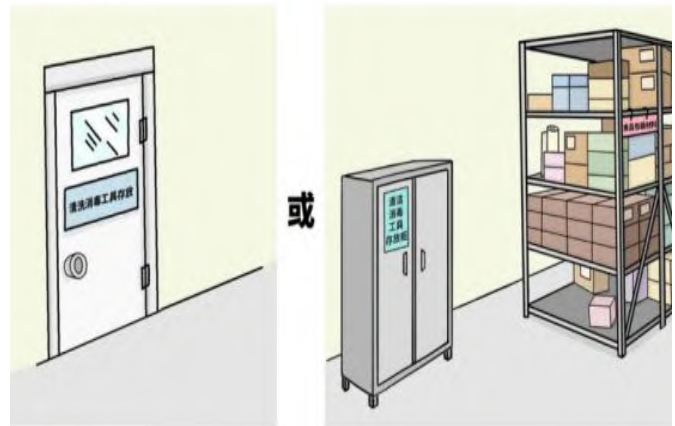
4、同一库房内贮存不同类别食品和非食品（如食品包装材料等），应分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。



5、库房内应设置足够数量的存放架，其结构及位置能使贮存的食物和物品离墙离地，距离地面应在10cm以上，距离墙壁宜在10cm以上。



6、设有存放清洗消毒工具和洗涤剂、消毒剂等物品的独立隔间或区域。

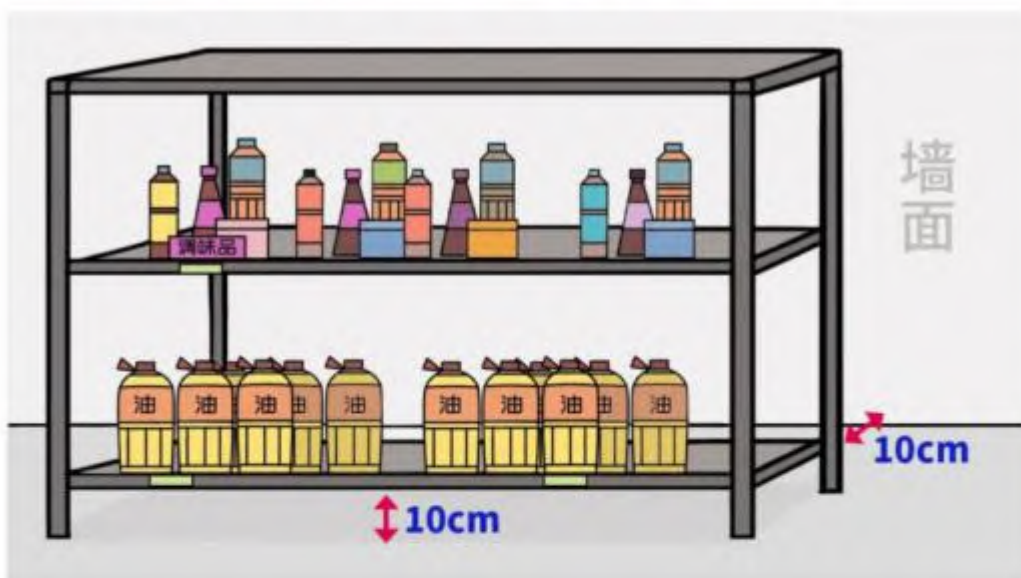


2. 加工、存放、盛装植物类、动物类、水产品类的食品原料、半成品、成品分类分区存放，防止混放造成交叉污染。



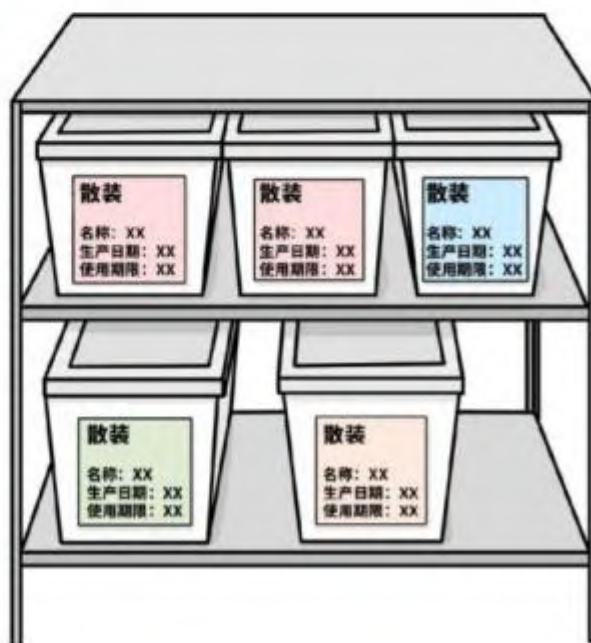
3. 对冷藏冷冻食品进行定期清理，蔬菜、畜禽产品、水产品分开贮存，避免不同类食品积压、混放。冷藏冷冻食品应有包装或密闭容器盛装，并保留或标明食品标识，避免裸露存放。

1、分区、分架、分类、离墙、离地存放食品。



2、分隔或分离贮存不同类型的食品原料。

3、在散装食品（食用农产品除外）贮存位置，应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容。



4. 开展食品原料自查，及时清理超过保质期、腐败变质等禁止生产经营食品，采取无害化处理措施，记录处置结果。

#### 入库查验和记录

##### (1) 外观查验

- ① 预包装食品包装完整、清洁、无破损，标识与内容物一致。
- ② 冷冻食品无解冻后再次冷冻情形。
- ③ 具有正常的感官性状。
- ④ 食品标签标识符合相关要求。
- ⑤ 食品在保质期内。



##### (2) 温度查验

查验期间，尽可能减少食品的温度变化。冷藏食品表面温度与标签标识的温度要求不得超过+3℃。



按照食品安全要求贮存原料。有明确的保存条件和保质期的，应按照保存条件和保质期贮存。

及时冷冻（藏）贮存采购的冷冻（藏）食品，减少食品的温度变化。



遵循先进、先出、先用的原则，使用食品原料、食品添加剂、食品相关产品。及时清理腐败变质等感官性状异常、超过保质期等的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。



5. 禁止采购经营非法野生动物、金沙江（长江干流）流域渔获物，以及未按规定进行检验检疫或检验检疫不合格或来源不明的食品原料。

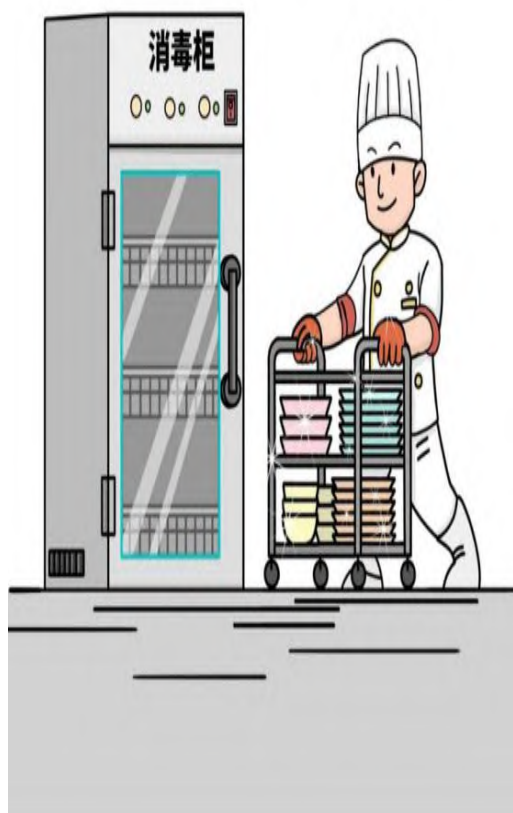


## （五）餐饮用具洁净

1. 落实餐饮具清洗消毒制度，配备清洗消毒设施设备、明确岗位职责、加强人员培训，做到有人员、有制度、有设施、会操作。

### 餐用具清洗消毒

餐用具使用后应及时洗净，餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具使用前应消毒。



从业人员佩戴手套清洗消毒餐用具的，接触消毒后的餐用具前应更换手套。



消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应符合GB 14934《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》的规定。



2. 确保餐用具严格清洗消毒后使用，餐饮用具清洗消毒不留残渣、不积水、不油滑，达到“光、洁、涩、干”效果。一次性餐具不得重复使用。

使用抹布擦干的，抹布应专用，并经清洗消毒后方可使用。



## 洗涤剂消毒剂

使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合GB 14930.1《食品安全国家标准 洗涤剂》和GB 14930.2《食品安全国家标准 消毒剂》等食品安全国家标准和有关规定。



严格按照洗涤剂、消毒剂的使用说明进行操作。



3. 加强消毒后的保洁管理，消毒后的餐饮具入柜、密闭、不外露，防止消毒后的餐饮具被重新污染。供餐时即时提供餐饮具，不预先将餐饮具摆放在餐桌。

## 餐用具保洁

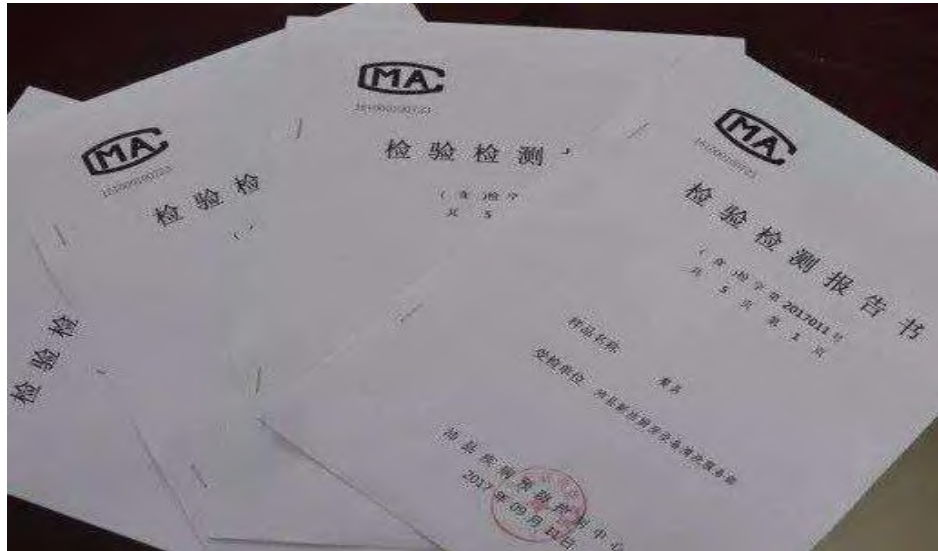


2、保洁设施应正常运转，有明显的区分标识。

3、定期清洁保洁设施，防止清洗消毒后的餐用具受到污染。



4. 加强对集中消毒的餐饮具采购、验收管理，索取餐饮具集中消毒企业的合法资质证照，索取每批次餐饮具的消毒合格证明文件，检查餐饮具包装和外观，凡有食物残渣、污渍或包装破损的，不得采购、使用。



## （六）从业人员健康

1. 建立健全从业人员健康档案，从事接触直接入口食品的工作人员必须每年参加体检和食品安全知识培训，取得健康证、通过岗位知识考核，取得合格证后方可上岗，并每年进行健康检查，必要时应进行临时健康检查。严格实施晨检制度，每天对从业人员上岗前的健康状况进行检查。凡患有有碍食品安全疾病并从事直接入口食品的工作人员，一律不得上岗。

### 健康管理



从事接触直接入口食品工作（清洁操作区内的加工制作及切菜、配菜、烹饪、传菜、餐饮具清洗消毒）的从业人员（包括新参加和临时参加工作的从业人员，下同）应取得健康证明后方可上岗，并每年进行健康检查取得健康证明，必要时应进行临时健康检查。



食品安全管理人员应每天对从业人员上岗前的健康状况进行检查。患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业人员，应主动向食品安全管理人员等报告，暂停从事接触直接入口食品的工作，必要时进行临时健康检查，待查明原因并将有碍食品安全的疾病治愈后方可重新上岗。

### 培训考核

餐饮服务企业应每年对其从业人员进行一次食品安全培训考核，特定餐饮服务提供者应每半年对其从业人员进行一次食品安全培训考核。



从业人员应在食品安全培训考核合格后方可上岗。



3. 从业人员进入厨房时，必须更衣、换鞋、洗手。严禁进入厨房的从业人员上岗时佩戴饰物、涂手指甲；厨房区域内严禁吸烟；从业人员在从事任何可能污染双手的活动后必须洗手。

## 人员卫生

### 1、个人卫生

(1) 从业人员应保持良好的个人卫生。



(2) 从业人员不得留长指甲、涂指甲油。工作时，应穿清洁的工作服，不得披散头发，佩戴的手表、手镯、手链、手串、戒指、耳环等饰物不得外露。



(3) 食品处理区内的从业人员应戴清洁的工作帽，工作帽应能将头发全部遮盖住。



(4) 进入食品处理区的非加工制作人员，应符合从业人员卫生要求。



### 2、口罩和手套

(1) 专间的从业人员应佩戴清洁的口罩。



(2) 专用操作区内从事下列活动的从业人员应佩戴清洁的口罩：

- A、现榨果蔬汁加工制作；
- B、果蔬拼盘加工制作；



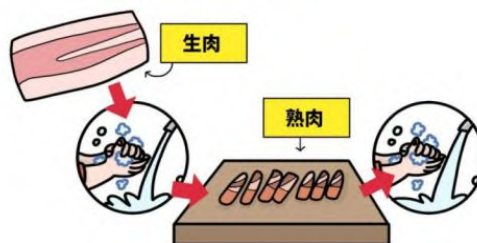
## 手部清洗消毒

加工制作过程中，应保持手部清洁。



出现下列情形时，应重新洗净手部：

加工制作不同存在形式的食品前；



## (七) 配送过程规范

1. 配送直接入口食品时，使用专用工具分拣、传递，专用工具定位放置，防止污染。不得将食品与有毒有害物品混装配送。应使用专用的密闭容器和车辆配送食品，容器的内部结构应便于清洁。

### 食品配送

一般要求

不得将食品与有毒有害物品混装配送。

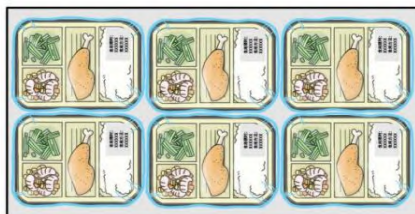


应使用专用的密闭容器和车辆配送食品，容器的内部结构

应便于清洁。



食品应使用密闭容器盛放。容器材料应符合食品安全国家标准或有关规定。



容器上应标注食用时限和食用方法。

从烧熟至食用的间隔时间（食用时限）应符合以下要求：

A、烧熟后2小时，食品的中心温度保持在 $60^{\circ}\text{C}$ 以上（热藏）的，其食用时限为烧熟后4小时；



烧熟后按照本规范高危易腐食品冷却要求，将食品的中心温度降至 $8^{\circ}\text{C}$ 并冷藏保存的，其食用时限为烧熟后24小时。供餐前应按本规范要求对食品进行再加热。



2. 配送前，应清洁运输车辆的车厢和配送容器，盛放成品的容器应经过消毒。配送过程中，食品与非食品、不同类别的食品应使用容器或独立包装等分隔，盛放容器和包装应严密，防止食品受到污染。食品的温度和配送时间应符合食品安全要求。

配送前，应清洁运输车辆的车厢和配送容器，盛放成品的容器还应经过消毒。



### 餐饮外卖

送餐人员应保持个人卫生。外卖箱（包）应保持清洁，并定期消毒。



使用符合食品安全规定的容器、包装材料盛放食品，避免食品受到污染。



### 中央厨房的食品配送

食品应有包装或使用密闭容器盛放。容器材料应符合食品安全国家标准或有关规定。



配送高危易腐食品应冷藏配送，并与热食类食品分开存放。



从烧熟至食用的间隔时间（食用时限）应符合以下要求：烧熟后2小时，食品的中心温度保持在60°C以上（热藏）的，其食用时限为烧熟后4小时。



使用一次性容器、餐饮具的，应选用符合食品安全要求的材料制成的容器、餐饮具。



## 3. 餐 饮 外 卖

食物采用密封盛放或使用“食安封签”防止配送过程污染。每天对外送食品的保温箱、物流车厢及物流周转用具进行清洁消毒。食品配送人员每天进行体温检测并做好记录，配送过程全程佩戴口罩。

## 餐饮服务环境卫生全改善行动

### “明厨亮灶”示范图例

“明厨亮灶”指餐饮服务单位采用隔断矮墙、透明玻璃幕墙、视频显示、网络展示等方式，将餐饮食品的加工制作过程公开展现给消费者，主动接受公众监督。

主要采用“透明厨房”、“隔断厨房”、“视频厨房”和“网络厨房”四种推进模式。各地要根据餐饮服务单位的业态、承受能力、厨房位置及布局等实际情况采取不同模式分类实施。在已推进“透明厨房”的餐饮服务单位，可在店堂显著位置或显示屏上方张贴“明厨亮灶，诚信经营”等字样，作为一种展示企业、鼓励企业、宣传企业的有效

#### （一）透明厨房

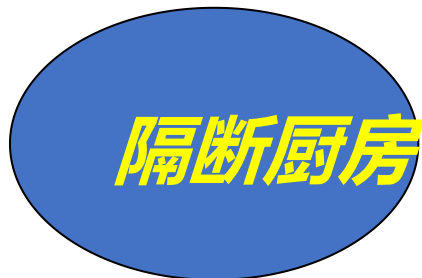
餐饮服务单位使用透明玻璃幕墙，设置参观走廊及窗口，使消费者能够直接观看餐饮食品加工制作过程的厨房展现形式。



透明厨  
房

## (二) 隔断厨房

使用隔断矮墙（柜）将操作间与就餐间隔开，使消费者能够直接观看餐饮食品加工制作过程的厨房展现形式。

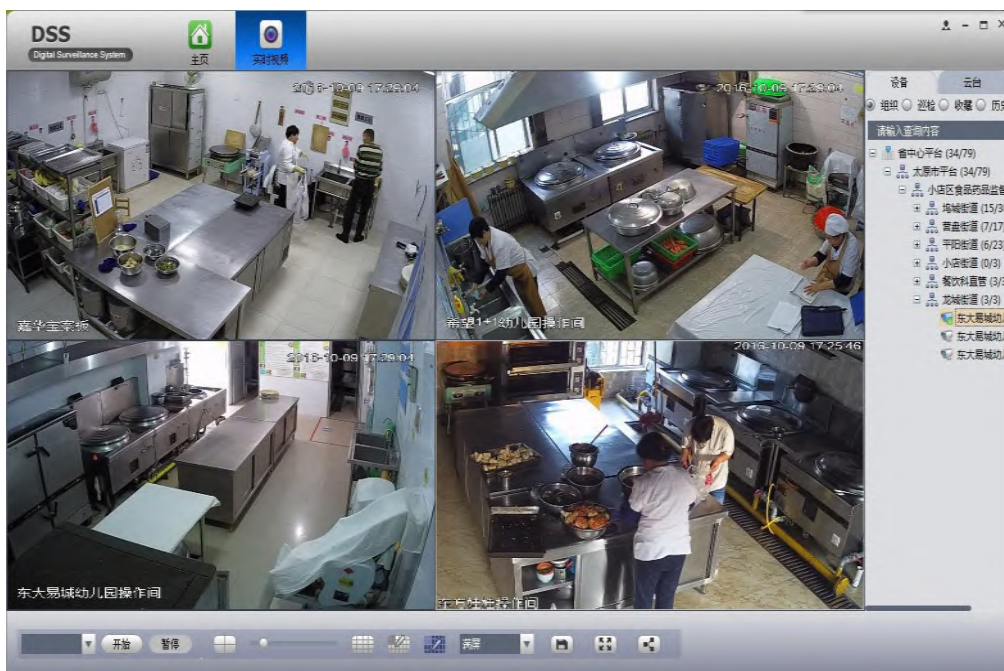


### (三) 视频厨房

餐饮服务单位在食品加工制作场所安装摄像设备，通过视频传输技术（无线或有线）和显示屏，使消费者在就餐场所观看餐饮食品加工制作过程的厨房展现形式。



## 视频厨房



#### (四) 网络厨房

通过应用物联网、云计算、大数据等新技术构建“互联网+明厨亮灶”新模式。全省通过“云南省网络‘明厨亮灶’平台”，利用手机客户端实时显示餐饮服务单位餐饮食品加工制作全过程的厨房展现形式。积极宣传网路“明厨亮灶”平台优势，动员和指导广大餐饮服务提供者参与网络平台接入，自觉接受社会监督。



# 餐饮服务单位主体责任指引

餐饮服务单位是食品安全的第一责任人，应当依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动，保证食品安全，诚信自律，对社会和公众负责，接受社会监督，承担社会责任：

（一）具有与生产经营的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、包装、贮存等场所，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。

（二）具有与生产经营的食品品种、数量相适应的生产经营设备或者设施，有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施。

（三）有专职或者兼职的食品安全管理人員和保证食品安全的规章制度。

（四）具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物。

（五）餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前应当洗净、消毒，炊具、用具用后应当洗净，保持清洁。

（六）贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同贮存、运输。

（七）直接入口的食品应当使用无毒、清洁的包装材料、

餐具、饮具和容器。

（八）食品生产经营人员应当保持个人卫生，生产经营食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽等；销售无包装的直接入口食品时，应当使用无毒、清洁的容器、售货工具和设备。

（九）使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害。

（十）餐饮类食品摊贩从事食品生产经营活动，应当符合食品安全法规定的与其生产经营规模、条件相适应的食品安全要求，并遵守《云南省食品生产加工小作坊和食品摊贩管理办法》管理规定，保证所生产经营的食品卫生、无毒、无害，食品安全监督管理部门应当对其加强监督管理。

（十一）法律、法规规定的其他要求。

# 餐饮服务单位食品经营管理制度规范指引

## （一）人员健康管理制度规范

1. 从事接触直接入口食品工作（清洁操作区内的加工制作及切菜、配菜、烹饪、传菜、餐饮具清洗消毒）的从业人员（包括新参加和临时参加工作的从业人员，下同）应取得健康证明后方可上岗，并每年进行健康检查取得健康证明，必要时应进行临时健康检查。

2. 食品安全管理人员应每天对从业人员上岗前的健康状况进行检查。患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业人员，应主动向食品安全管理人员等报告，暂停从事接触直接入口食品的工作，必要时进行临时健康检查，待查明原因并将有碍食品安全的疾病治愈后方可重新上岗。

3. 手部有伤口的从业人员，使用的创可贴宜颜色鲜明，并及时更换。佩戴一次性手套后，可从事非接触直接入口食品的工作。

4. 患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

## （二）人员卫生管理制度规范

1. 从业人员应保持良好的个人卫生。
2. 从业人员不得留长指甲、涂指甲油。工作时，应穿清洁的工作服，不得披散头发，佩戴的手表、手镯、手链、手串、戒指、耳环等饰物不得外露。
3. 食品处理区内的从业人员不宜化妆，应戴清洁的工作帽，工作帽应能将头发全部遮盖住。
4. 进入食品处理区的非加工制作人员，应符合从业人员卫生要求。
5. 专间的从业人员应佩戴清洁的口罩。
6. 专用操作区内从事下列活动的从业人员应佩戴清洁的口罩：
  - (1) 现榨果蔬汁加工制作；
  - (2) 果蔬拼盘加工制作；
  - (3) 加工制作植物性冷食类食品(不含非发酵豆制品)；
  - (4) 对预包装食品进行拆封、装盘、调味等简单加工制作后即供应的；
  - (5) 调制供消费者直接食用的调味料；
  - (6) 备餐。
7. 专用操作区内从事其他加工制作的从业人员，宜佩戴清洁的口罩。
8. 其他接触直接入口食品的从业人员，宜佩戴清洁的口罩。
9. 如佩戴手套，佩戴前应对手部进行清洗消毒。手套应清洁、无破损，符合食品安全要求。手套使用过程中，应定

时更换手套，出现 11 条款要求的重新洗手消毒的情形时，应在重新洗手消毒后更换手套。手套应存放在清洁卫生的位置，避免受到污染。

10. 从业人员在加工制作食品前，应洗净手部，手部清洗宜符合《餐饮服务从业人员洗手消毒方法》（见附录 I）。

11. 加工制作过程中，应保持手部清洁。出现下列情形时，应重新洗净手部：

（1）加工制作不同存在形式的食品前；

（2）清理环境卫生、接触化学物品或不洁物品（落地的食品、受到污染的工具容器和设备、餐厨废弃物、钱币、手机等）后；

（3）咳嗽、打喷嚏及擤鼻涕后。

12. 使用卫生间、用餐、饮水、吸烟等可能会污染手部的活动后，应重新洗净手部。

13. 加工制作不同类型的食品原料前，宜重新洗净手部。

14. 从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工制作食品前应洗净手部并进行手部消毒，手部清洗消毒应符合《餐饮服务从业人员洗手消毒方法》（见附录 I）。加工制作过程中，应保持手部清洁。出现下列情形时，应重新洗净手部并消毒：

（1）接触非直接入口食品后；

（2）触摸头发、耳朵、鼻子、面部、口腔或身体其他部位后；

（3）11 条款要求的应重新洗净手部的情形。

15. 工作服宜为白色或浅色，应定点存放，定期清洗更换。从事接触直接入口食品工作的从业人员，其工作服宜每天清洗更换。

16. 食品处理区内加工制作食品的从业人员使用卫生间前，应更换工作服。

17. 工作服受到污染后，应及时更换。

18. 待清洗的工作服不得存放在食品处理区。

19. 清洁操作区与其他操作区从业人员的工作服应有明显的颜色或标识区分。

20. 专间内从业人员离开专间时，应脱去专间专用工作服。

## 附录 I

# 餐饮服务从业人员洗手消毒方法

## 一、洗手程序

(一) 打开水龙头，用自来水(宜为温水)将双手弄湿。

(二) 双手涂上皂液或洗手液等。

(三) 双手互相搓擦 20 秒(必要时，以洁净的指甲刷清洁指甲)。工作服为长袖的应洗到腕部，工作服为短袖的应洗到肘部。

(四) 用自来水冲净双手。

(五) 关闭水龙头(手动式水龙头应用肘部或以清洁纸巾包裹水龙头将其关闭)。

(六) 用清洁纸巾、卷轴式清洁抹布或干手机干燥双手。

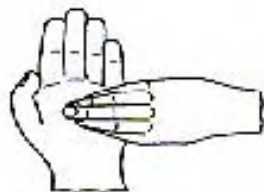
## 二、标准的清洗手部方法



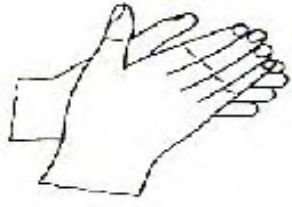
1. 掌心对掌心搓擦



2. 手指交错掌心对手背搓擦



3. 手指交错掌心对掌心搓擦



4. 两手互握互搓指背



5. 拇指在掌中转动搓擦  
中搓擦



6. 指尖在掌心

### 三、标准的消毒手部方法

消毒手部前应先洗净手部，然后参照以下方法消毒：

方法一：将洗净后的双手在消毒剂水溶液中浸泡 20~30 秒，用自来水将双手冲净。（餐饮服务化学消毒常用消毒剂及使用注意事项见附录 K）

方法二：取适量的乙醇类速干手消毒剂于掌心，按照标准的清洗手部方法充分搓擦双手 20~30 秒，搓擦时保证手消毒剂完全覆盖双手皮肤，直至干燥。

### （三）餐厨废弃物处置制度规范

1. 食品处理区内可能产生废弃物的区域，应设置废弃物存放容器。废弃物存放容器与食品加工制作容器应有明显的区分标识。

2. 废弃物存放容器应配有盖子，防止有害生物侵入、不良气味或污水溢出，防止污染食品、水源、地面、食品接触面（包括接触食品的工作台面、工具、容器、包装材料等）。废弃物存放容器的内壁光滑，易于清洁。

3. 在餐饮服务场所外适宜地点，宜设置结构密闭的废弃

物临时集中存放设施。

4. 餐厨废弃物应分类放置、及时清理，不得溢出存放容器。餐厨废弃物的存放容器应及时清洁，必要时进行消毒。

5. 应索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件（需加盖收运者公章或由收运者签字），并与其签订收运合同，明确各自的食物安全责任和义务。

6. 应建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息。

### 废弃物处置记录表格

日期	废弃物种类	数量(kg)	处理时间	处理单位	处理人及联系方式	记录人	备注

#### (四) 有害生物防制制度规范

1. 有害生物防制应遵循物理防治（粘鼠板、灭蝇灯等）优先，化学防治（滞留喷洒等）有条件使用的原则，保障食品安全和人身安全。

2. 餐饮服务场所的墙壁、地板无缝隙，天花板修葺完整。所有管道（供水、排水、供热、燃气、空调等）与外界或天花板连接处应封闭，所有管、线穿越而产生的孔洞，选用水泥、不锈钢隔板、钢丝封堵材料、防火泥等封堵，孔洞填充牢固，无缝隙。使用水封式地漏。

3. 所有线槽、配电箱（柜）封闭良好。

4. 人员、货物进出通道应设有防鼠板，门的缝隙应小于6mm。

5. 食品处理区、就餐区宜安装粘捕式灭蝇灯。使用电击式灭蝇灯的，灭蝇灯不得悬挂在食品加工制作或贮存区域的上方，防止电击后的虫害碎屑污染食品。

6. 应根据餐饮服务场所的布局、面积及灭蝇灯使用技术要求，确定灭蝇灯的安装位置和数量。

7. 餐饮服务场所内应使用粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置，不得使用杀鼠剂。

8. 餐饮服务场所外可使用抗干预型鼠饵站，鼠饵站和鼠饵必须固定安装。

9. 排水管道出水口安装的篦子宜使用金属材料制成，篦

子缝隙间距或网眼应小于 10mm。

10. 与外界直接相通的通风口、换气窗外，应加装不小于 16 目的防虫筛网。

11. 使用防蝇胶帘的，防蝇胶帘应覆盖整个门框，底部离地距离小于 2cm，相邻胶帘条的重叠部分不少于 2cm。

12. 使用风幕机的，风幕应完整覆盖出入通道。

13. 收取货物时，应检查运输工具和货物包装是否有有害生物活动迹象（如鼠粪、鼠咬痕等鼠迹，蟑尸、蟑粪、卵鞘等蟑迹），防止有害生物入侵。

14. 定期检查食品库房或食品贮存区域、固定设施设备背面及其他阴暗、潮湿区域是否存在有害生物活动迹象。发现有害生物，应尽快将其杀灭，并查找和消除其来源途径。

15. 防制过程中应采取有效措施，防止食品、食品接触面及包装材料等受到污染。

16. 选择的卫生杀虫剂和杀鼠剂，应标签信息齐全（农药登记证、农药生产许可证、农药标准）并在有效期内。不得将不同的卫生杀虫剂制剂混配。

17. 鼓励使用低毒或微毒的卫生杀虫剂和杀鼠剂。

18. 使用卫生杀虫剂和杀鼠剂的人员应经过有害生物防制专业培训。

19. 应针对不同的作业环境，选择适宜的种类和剂型，并严格根据卫生杀虫剂和杀鼠剂的技术要求确定使用剂量和位置，设置警示标识。

20. 不得在食品处理区和就餐场所存放卫生杀虫剂和杀

鼠剂产品。应设置单独、固定的卫生杀虫剂和杀鼠剂产品存放场所，存放场所具备防火防盗通风条件，由专人负责。

### （五）餐饮具清洗消毒制度规范

1. 餐用具使用后应及时洗净，餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具使用前应消毒。

2. 清洗消毒方法参照《推荐的餐用具清洗消毒方法》（见附录 J）。宜采用蒸汽等物理方法消毒，因材料、大小等原因无法采用的除外。

3. 餐用具消毒设备（如自动消毒碗柜等）应连接电源，正常运转。定期检查餐用具消毒设备或设施的运行状态。采用化学消毒的，消毒液应现用现配，并定时测量消毒液的消毒浓度。

4. 从业人员佩戴手套清洗消毒餐用具的，接触消毒后的餐用具前应更换手套。手套宜用颜色区分。

5. 消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应符合 GB 14934《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》的规定。

6. 宜沥干、烘干清洗消毒后的餐用具。使用抹布擦干的，抹布应专用，并经清洗消毒后方可使用。

7. 不得重复使用一次性餐饮具。

8. 消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应定位存放在专用的密闭保洁设施内，保持清洁。

9. 保洁设施应正常运转，有明显的区分标识。

10 定期清洁保洁设施,防止清洗消毒后的餐用具受到污染。

11. 使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合 GB 14930.1《食品安全国家标准 洗涤剂》和 GB 14930.2《食品安全国家标准 消毒剂》等食品安全国家标准和有关规定。

12. 严格按照洗涤剂、消毒剂的使用说明进行操作。

## 推荐的餐用具清洗消毒方法

### 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。

## 餐饮服务化学消毒常用消毒剂及使用 注意事项

### 一、常用消毒剂及使用方法

#### (一) 漂白粉

主要成分为次氯酸钠，此外还含有氢氧化钙、氯化钙、氯化钾等。配制水溶液时，应先加少量水，调成糊状，再边加水边搅拌成乳液，静置沉淀，取澄清液使用。漂白粉可用于环境、操作台、设备、餐饮具等的涂擦和浸泡消毒。

(二) 次氯酸钙(漂粉精)、二氯异氰尿酸钠(优氯净)、三氯异氰尿酸

使用时，应将其充分溶解在水中。普通片剂应碾碎后，加入水中，充分搅拌溶解。泡腾片可直接加入水中溶解。使用范围同漂白粉。

#### (三) 次氯酸钠

使用时，应将其在水中充分混匀。使用范围同漂白粉。

#### (四) 二氧化氯

因配制的水溶液不稳定，应在使用前加入活化剂，且现配现用。使用范围同漂白粉。因氧化作用极强，使用时应避免

免其接触油脂，防止加速其氧化。

### （五）乙醇

浓度为 75% 的乙醇可用于操作台、设备、工具、手部等涂擦消毒。

### （六）乙醇类免洗速干手消毒剂

取适量的乙醇类速干手消毒剂于掌心，按照标准洗手方法，充分搓擦双手 20~30 秒。

## 二、消毒液配制方法举例

以每片含有效氯 0.25g 的漂粉精片配制 1L 的有效氯浓度为 250mg/L 的消毒液为例：

（一）在专用容器中事先标好 1L 的刻度线。

（二）在专用容器中加自来水至刻度线。

（三）将 1 片漂粉精片碾碎后加入水中。

（四）搅拌至漂粉精片充分溶解。

## 三、化学消毒注意事项

（一）使用的消毒剂应处于保质期，并符合消毒产品相关标准，按照规定的温度等条件贮存。

（二）严格按照规定浓度进行配制。

（三）固体消毒剂应充分溶解使用。

（四）餐饮具和盛放直接入口食品的容器在消毒前，应先清洗干净，避免油垢影响消毒效果。

（五）餐饮具和盛放直接入口食品的容器消毒时应完全浸没于消毒液中，保持 5 分钟以上，或者按消毒剂产品使用说明操作。

（六）使用时，定时测量消毒液中有有效消毒成分的浓度。有效消毒成分浓度低于要求时，应立即更换消毒液或适量补加消毒剂。

（七）定时更换配置好的消毒液，一般每 4 小时更换一次。

（八）消毒后，餐饮具和盛放直接入口食品的容器表面的消毒液应冲洗干净，并沥干或烘干。

### （六）餐饮服务单位场所清洁管理制度规范

1. 定期清洁食品处理区设施、设备。
2. 保持地面无垃圾、无积水、无油渍，墙壁和门窗无污渍、无灰尘，天花板无霉斑、无灰尘。
3. 定期清洁就餐区的空调、排风扇、地毯等设施或物品，保持空调、排风扇洁净，地毯无污渍。
4. 营业期间，应开启包间等就餐场所的排风装置，包间内无异味。
5. 定时清洁卫生间的设施、设备，并做好记录和展示。
6. 保持卫生间地面、洗手池及台面无积水、无污物、无垃圾，便池内外无污物、无积垢、冲水良好，卫生纸充足。
7. 营业期间，应开启卫生间的排风装置，卫生间内无异味。



## 卫生间清洁记录表格

日期	时间	台面	洗手池	洗手液	擦手纸或 干手器	镜面	地面	便池	卫生纸	纸篓	门	窗	记录人	备注

## （七）食品进货查验制度规范

1. 从食品生产者采购食品的，查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照和产品合格证明文件等。

2. 从食品销售者（商场、超市、便利店等）采购食品的，查验其食品经营许可证等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照等。

3. 从食用农产品个体生产者直接采购食用农产品的，查验其有效身份证明。

4. 从食用农产品生产企业和农民专业合作社采购食用农产品的，查验其社会信用代码和产品合格证明文件。

5. 从集中交易市场采购食用农产品的，索取并留存市场监督管理部门或经营者加盖公章（或负责人签字）的购货凭证。

6. 采购畜禽肉类的，还应查验动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还应查验肉品品质检验合格证明。

7. 实行统一配送经营方式的，可由企业总部统一查验供货者的相关资质证明及产品合格证明文件，留存每笔购物或送货凭证。各门店能及时查询、获取相关证明文件复印件或凭证。

8. 采购食品、食品添加剂、食品相关产品的，应留存每笔购物或送货凭证。

9. 预包装食品包装完整、清洁、无破损，标识与内容物一致。

冷冻食品无解冻后再次冷冻情形；具有正常的感官性状；食品标签标识符合相关要求；食品在保质期内。

10. 查验期间，尽可能减少食品的温度变化。冷藏食品表面温度与标签标识的温度要求不得超过+3℃，冷冻食品表面温度不宜高于-9℃。

11. 无具体要求且需冷冻或冷藏的食品，其温度可参考《餐饮服务食品安全操作规范》附录M的相关温度要求。

### **（八）食品原料贮存管理制度规范**

1. 食品原料贮存应当分区、分架、分类、离墙、离地存放食品。

2. 分隔或分离贮存不同类型的食品原料。

3. 在散装食品（食用农产品除外）贮存位置，应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容，宜使用密闭容器贮存。

4. 按照食品安全要求贮存原料。有明确的保存条件和保质期的，应按照保存条件和保质期贮存。保存条件、保质期不明确的及开封后的，应根据食品品种、加工制作方式、包装形式等针对性的确定适宜的保存条件和保存期限，并应建立严格的记录制度来保证不存放和使用超期食品或原料，防止食品腐败变质。

5. 及时冷冻（藏）贮存采购的冷冻（藏）食品，减少食品的温度变化。

6. 冷冻贮存食品前，宜分割食品，避免使用时反复解冻、

冷冻。

7. 冷冻（藏）贮存食品时，不宜堆积、挤压食品。

8. 遵循先进、先出、先用的原则，使用食品原料、食品添加剂、食品相关产品。及时清理腐败变质等感官性状异常、超过保质期等的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

## （九）食品配送管理制度规范

### 1. 食品配送的一般要求

（1）不得将食品与有毒有害物品混装配送。

（2）应使用专用的密闭容器和车辆配送食品，容器的内部结构应便于清洁。

（3）配送前，应清洁运输车辆的车厢和配送容器，盛放成品的容器还应经过消毒。

（4）配送过程中，食品与非食品、不同存在形式的食品应使用容器或独立包装等分隔，盛放容器和包装应严密，防止食品受到污染。

（5）食品的温度和配送时间应符合食品安全要求。

### 2. 中央厨房的食品配送

（1）食品应有包装或使用密闭容器盛放。容器材料应符合食品安全国家标准或有关规定。

（2）包装或容器上应标注中央厨房的名称、地址、许可证号、联系方式，以及食品名称、加工制作时间、保存条件、保存期限、加工制作要求等。

（3）高危易腐食品应采用冷冻（藏）方式配送。

### 3. 集体用餐配送单位的食品配送

(1) 食品应使用密闭容器盛放。容器材料应符合食品安全国家标准或有关规定。

(2) 容器上应标注食用时限和食用方法。

(3) 从烧熟至食用的间隔时间（食用时限）应符合以下要求：

1) 烧熟后 2 小时，食品的中心温度保持在 60℃ 以上（热藏）的，其食用时限为烧熟后 4 小时；

2) 烧熟后按照本规范高危易腐食品冷却要求，将食品的中心温度降至 8℃ 并冷藏保存的，其食用时限为烧熟后 24 小时。供餐前应按本规范要求对食品进行再加热。

### 4. 餐饮外卖

(1) 送餐人员应保持个人卫生。外卖箱（包）应保持清洁，并定期消毒。

(2) 使用符合食品安全规定的容器、包装材料盛放食品，避免食品受到污染。

(3) 配送高危易腐食品应冷藏配送，并与热食类食品分开存放。

(4) 从烧熟至食用的间隔时间（食用时限）应符合以下要求：烧熟后 2 小时，食品的中心温度保持在 60℃ 以上（热藏）的，其食用时限为烧熟后 4 小时。

(5) 宜在食品盛放容器或者包装上，标注食品加工制作时间和食用时限，并提醒消费者收到后尽快食用。

(6) 宜对食品盛放容器或者包装进行封签。

(7) 使用一次性容器、餐饮具的，应选用符合食品安全要求的材料制成的容器、餐饮具，宜采用可降解材料制成的容器、餐饮具。

## (十) 餐厅卫生管理制度规范

1. 餐厅、包间随时保持整洁，餐具摆台后或顾客就餐时不清扫地面。餐具摆台超过当次就餐时间尚未使用的要回收。

2. 发现或被顾客告知所提供食品确有感官性状异常或可疑变质时，餐厅服务人员应当立即撤换该食品，并同时告知有关备餐人员，备餐人员要立即检查被撤换的食品和同类食品，做出相应处理，确保供餐安全。

3. 销售直接入口食品使用专用工具传递，专用工具消毒后使用，定位存放。传递食品与收款分开(专人、专用工具)，防止交叉污染。

4. 供顾客自取的调味品，符合食品安全所必需的贮存和使用要求，做到及时更换，防止过期、发霉。

5. 未经消毒的餐饮具不摆台上桌。

6. 配备充足的用餐者专用洗手设施，有符合要求的餐具保洁设施，提供的毛巾、餐巾等符合食品安全要求。

7. 端菜手指不接触食品，分餐工具不接触顾客，递小毛巾用夹具，用后及时收回清洗消毒，用过的餐饮具及时撤回，并清洁台面。

8. 及时做好台面、桌椅及地面的清扫工作，盛装垃圾的容器密闭，垃圾及时处理，做好“三防”工作，保持整洁卫

生。

## 云南省餐饮服务环境卫生全改善行动餐饮服务统计情况表

序号	单 位	中型以上餐 馆（户）	小型餐馆 （户）	学校食堂 （户）	其他食堂 （户）	集体用餐配 送单位（户）	中央 厨房 （户）	餐饮类食品 摊贩 I（户）	餐饮类食品 摊贩 II（户）	无证餐饮经 营者（户）	合计（户）
1	昆明市市场监督管理局	4926	39835	2581	1791	51	18	6864	453	491	57010
2	昭通市市场监督管理局	703	7766	2678	472	3	0	3481	480	820	16403
3	曲靖市市场监督管理局	740	16442	3093	640	6	3	6506	617	541	28588
4	玉溪市市场监督管理局	725	11790	851	458	3	0	2122	717	168	16834
5	保山市市场监督管理局	451	10527	1119	377	4	0	708	94	864	14144
6	楚雄州市场监督管理局	417	4353	276	112	0	0	186	0	0	5344
7	红河州市场监督管理局	1479	16456	2084	510	2	0	2738	551	0	23820
8	文山州市场监督管理局	342	14314	1985	193	0	0	1470	173	212	18689
9	普洱市市场监督管理局	469	14709	901	390	0	0	1752	357	728	19306
10	版纳州市场监督管理局	499	7603	331	117	8	1	903	61	544	10067
11	大理州市场监督管理局	1055	15492	1891	463	1	0	2120	1087	28	22137
12	德宏州市场监督管理局	502	6553	510	108	2	0	10	429	48	8162
13	丽江市市场监督管理局	347	8497	742	150	2	0	893	92	12	10735
14	怒江市市场监督管理局	80	2902	233	56	0	0	375	62	11	3719
15	迪庆州市场监督管理局	1423	3583	232	44	0	0	25	0	0	5307
16	临沧市市场监督管理局	331	6837	1141	256	1	0	1696	209	190	10661
合计（户）		14489	187659	20648	6137	83	22	31849	5382	4657	270926
说明	1. 中型以上餐馆（含）包含特大型、大型、中型餐馆；2. 小型餐馆包含快餐店、小吃店、饮品店（含茶吧、咖啡厅、酒吧）；3. 学校食堂（含托幼机构）；4. 其他食堂包含机关企事业单位食堂、建筑工地食堂、养老机构食堂、收容所食堂、照护机构食堂（3岁以下）、医院食堂等；5. 餐饮类食品摊贩 I 是指有固定门店并取得《食品摊贩备案卡》的经营者；6. 餐饮类食品摊贩 II 是指无固定门店，在划定的经营区域、设定的经营时段从事经营活动的餐饮类食品摊贩；7. 未取得食品经营许可证从事餐饮食品经营活动的提供者应当全部进行统计上报。										

# 餐饮服务食品安全操作规范

(国家市场监督管理总局)

## 1 总则

1.1 为指导餐饮服务提供者按照食品安全法律、法规、规章、规范性文件要求，落实食品安全主体责任，规范餐饮经营行为，提升食品安全管理能力，保证餐饮食品安全，制定本规范。

1.2 本规范适用于餐饮服务提供者包括餐饮服务经营者和单位食堂等主体的餐饮服务经营活动。

1.3 鼓励和支持餐饮服务提供者采用先进的食品安全管理方法，建立餐饮服务食品安全管理体系，提高食品安全管理水平。

1.4 鼓励餐饮服务提供者明示餐食的主要原料信息、餐食的数量或重量，开展“减油、减盐、减糖”行动，为消费者提供健康营养的餐食。

1.5 鼓励餐饮服务提供者降低一次性餐饮具的使用量。

1.6 鼓励餐饮服务提供者提示消费者开展光盘行动、减少浪费。

## 2 术语与定义

### 2.1 原料

指供加工制作食品所用的一切可食用或者饮用的物质。

## 2.2 半成品

指原料经初步或部分加工制作后，尚需进一步加工制作的食品，不包括贮存的已加工制作成成品的食品。

## 2.3 成品

指已制成的可直接食用或饮用的食品。

## 2.4 餐饮服务场所

指与食品加工制作、供应直接或间接相关的区域，包括食品处理区、就餐区和辅助区。

## 2.5 食品处理区

指贮存、加工制作食品及清洗消毒保洁餐用具（包括餐饮具、容器、工具等）等的区域。根据清洁程度的不同，可分为清洁操作区、准清洁操作区、一般操作区。

## 2.6 清洁操作区

指为防止食品受到污染，清洁程度要求较高的加工制作区域，包括专间、专用操作区。

## 2.7 专间

指处理或短时间存放直接入口食品的专用加工制作间，包括冷食间、生食间、裱花间、中央厨房和集体用餐配送单位的分装或包装间等。

## 2.8 专用操作区

指处理或短时间存放直接入口食品的专用加工制作区域，包括现榨果蔬汁加工制作区、果蔬拼盘加工制作区、备餐区（指暂时放置、整理、分发成品的区域）等。

## 2.9 准清洁操作区

指清洁程度要求次于清洁操作区的加工制作区域，包括烹饪区、餐用具保洁区。

#### 2.10 烹饪区

指对经过粗加工制作、切配的原料或半成品进行热加工制作的区域。

#### 2.11 餐用具保洁区

指存放清洗消毒后的餐饮具和接触直接入口食品的容器、工具的区域。

#### 2.12 一般操作区

指其他处理食品和餐用具的区域，包括粗加工制作区、切配区、餐用具清洗消毒区和食品库房等。

#### 2.13 粗加工制作区

指对原料进行挑拣、整理、解冻、清洗、剔除不可食用部分等加工制作的区域。

#### 2.14 切配区

指将粗加工制作后的原料，经过切割、称量、拼配等加工制作成为半成品的区域。

#### 2.15 餐用具清洗消毒区

指清洗、消毒餐饮具和接触直接入口食品的容器、工具的区域。

#### 2.16 就餐区

指供消费者就餐的区域。

#### 2.17 辅助区

指办公室、更衣区、门厅、大堂休息厅、歌舞台、卫生

间、非食品库房等非直接处理食品的区域。

#### 2.18 中心温度

指块状食品或有容器存放的液态食品的中心部位的温度。

#### 2.19 冷藏

指将原料、半成品、成品置于冰点以上较低温度下贮存的过程，冷藏环境温度的范围应在  $0^{\circ}\text{C} \sim 8^{\circ}\text{C}$ 。

#### 2.20 冷冻

指将原料、半成品、成品置于冰点温度以下，以保持冰冻状态贮存的过程，冷冻温度的范围宜低于  $-12^{\circ}\text{C}$ 。

#### 2.21 交叉污染

指食品、从业人员、工具、容器、设备、设施、环境之间生物性或化学性污染物的相互转移、扩散的过程。

#### 2.22 分离

指通过在物品、设施、区域之间留有一定空间，而非通过设置物理阻断的方式进行隔离。

#### 2.23 分隔

指通过设置物理阻断如墙壁、屏障、遮罩等方式进行隔离。

#### 2.24 特定餐饮服务提供者

指学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业等。

#### 2.25 高危易腐食品

指蛋白质或碳水化合物含量较高（通常酸碱度（pH）大

于 4.6 且水分活度 ( $A_w$ ) 大于 0.85), 常温下容易腐败变质的食品。

#### 2.26 现榨果蔬汁

指以新鲜水果、蔬菜为原料, 经压榨、粉碎等方法现场加工制作的供消费者直接饮用的果蔬汁饮品, 不包括采用浓浆、浓缩汁、果蔬粉调配而成的饮料。

#### 2.27 现磨谷物类饮品

指以谷类、豆类等谷物为原料, 经粉碎、研磨、煮制等方法现场加工制作的供消费者直接饮用的谷物饮品。

### 3 通用要求

#### 3.1 场所及设施设备

3.1.1 具有与经营的食品品种、数量相适应的场所、设施、设备, 且布局合理。

3.1.2 定期维护食品加工、贮存等设施、设备; 定期清洗、校验保温设施及冷藏、冷冻设施。

#### 3.2 原料控制

3.2.1 制定并实施食品、食品添加剂及食品相关产品控制要求, 不得采购不符合食品安全标准的食品、食品添加剂及食品相关产品。

3.2.2 加工制作用水的水质符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》规定。

#### 3.3 加工制作

3.3.1 对原料采购至成品供应的全过程实施食品安全管

理，并采取有效措施，避免交叉污染。

3.3.2 从业人员具备食品安全和质量意识，加工制作行为符合食品安全法律法规要求。

## 4 建筑场所与布局

### 4.1 选址与环境

4.1.1 应选择与经营的餐食相适应的场所，保持该场所环境清洁。

4.1.2 不得选择易受到污染的区域。应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25m 以上，并位于粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围外。

4.1.3 宜选择地面干燥、有给排水条件和电力供应的区域。

### 4.2 设计与布局

4.2.1 食品处理区应设置在室内，并采取有效措施，防止食品在存放和加工制作过程中受到污染。

4.2.2 按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局。

4.2.3 分开设置原料通道及入口、成品通道及出口、使用后餐饮具的回收通道及入口。无法分设时，应在不同时段分别运送原料、成品、使用后的餐饮具，或者使用无污染的方式覆盖运送成品。

4.2.4 设置独立隔间、区域或设施，存放清洁工具。专

用于清洗清洁工具的区域或设施，其位置不会污染食品，并有明显的区分标识。

4.2.5 食品处理区加工制作食品时，如使用燃煤或木炭等固体燃料，炉灶应为隔墙烧火的外扒灰式。

4.2.6 饲养和宰杀畜禽等动物的区域，应位于餐饮服务场所外，并与餐饮服务场所保持适当距离。

### 4.3 建筑结构

建筑结构应采用适当的耐用材料建造，坚固耐用，易于维修、清洁或消毒，地面、墙面、门窗、天花板等建筑围护结构的设置应能避免有害生物侵入和栖息。

#### 4.3.1 天花板

4.3.1.1 天花板的涂覆或装修材料无毒、无异味、不吸水、易清洁。天花板无裂缝、无破损，无霉斑、无灰尘积聚、无有害生物隐匿。

4.3.1.2 天花板宜距离地面 2.5m 以上。

4.3.1.3 食品处理区天花板的涂覆或装修材料耐高温、耐腐蚀。天花板与横梁或墙壁结合处宜有一定弧度。水蒸汽较多区域的天花板有适当坡度。清洁操作区、准清洁操作区及其他半成品、成品暴露区域的天花板平整。

#### 4.3.2 墙壁

4.3.2.1 食品处理区墙壁的涂覆或铺设材料无毒、无异味、不透水。墙壁平滑、无裂缝、无破损，无霉斑、无积垢。

4.3.2.2 需经常冲洗的场所（包括粗加工制作、切配、烹饪和餐用具清洗消毒等场所，下同），应铺设 1.5m 以上、

浅色、不吸水、易清洗的墙裙。各类专间的墙裙应铺设到墙顶。

#### 4.3.3 门窗

4.3.3.1 食品处理区的门、窗闭合严密、无变形、无破损。与外界直接相通的门和可开启的窗，应设置易拆洗、不易生锈的防蝇纱网或空气幕。与外界直接相通的门能自动关闭。

4.3.3.2 需经常冲洗的场所及各类专间的门应坚固、不吸水、易清洗。

4.3.3.3 专间的门、窗闭合严密、无变形、无破损。专间的门能自动关闭。专间的窗户为封闭式（用于传递食品的除外）。专间内外运送食品的窗口应专用、可开闭，大小以可通过运送食品的容器为准。

#### 4.3.4 地面

4.3.4.1 食品处理区地面的铺设材料应无毒、无异味、不透水、耐腐蚀。地面平整、无裂缝、无破损、无积水积垢。

4.3.4.2 清洁操作区不得设置明沟，地漏应能防止废弃物流入及浊气逸出。

4.3.4.3 就餐区不宜铺设地毯。如铺设地毯，应定期清洁，保持卫生。

## 5 设施设备

### 5.1 供水设施

5.1.1 食品加工制作用水的管道系统应引自生活饮用水

主管道，与非饮用水（如冷却水、污水或废水等）的管道系统完全分离，不得有逆流或相互交接现象。

5.1.2 供水设施中使用的涉及饮用水卫生安全产品应符合国家相关规定。

## 5.2 排水设施

5.2.1 排水设施应通畅，便于清洁、维护。

5.2.2 需经常冲洗的场所和排水沟要有一定的排水坡度。排水沟内不得设置其他管路，侧面和底面接合处宜有一定弧度，并设有可拆卸的装置。

5.2.3 排水的流向宜由高清洁操作区流向低清洁操作区，并能防止污水逆流。

5.2.4 排水沟出口设有符合 12.2.3 条款要求的防止有害生物侵入的装置。

## 5.3 清洗消毒保洁设施

5.3.1 清洗、消毒、保洁设施设备应放置在专用区域，容量和数量应能满足加工制作和供餐需要。

5.3.2 食品工用具的清洗水池应与食品原料、清洁用具的清洗水池分开。采用化学消毒方法的，应设置接触直接入口食品的工用具的专用消毒水池。

5.3.3 各类水池应使用不透水材料（如不锈钢、陶瓷等）制成，不易积垢，易于清洁，并以明显标识标明其用途。

5.3.4 应设置存放消毒后餐用具的专用保洁设施，标识明显，易于清洁。

## 5.4 个人卫生设施和卫生间

#### 5.4.1 洗手设施

5.4.1.1 食品处理区应设置足够数量的洗手设施，就餐区宜设置洗手设施。

5.4.1.2 洗手池应不透水，易清洁。

5.4.1.3 水龙头宜采用脚踏式、肘动式、感应式等非手动式开关。宜设置热水器，提供温水。

5.4.1.4 洗手设施附近配备洗手液（皂）、消毒液、擦手纸、干手器等。从业人员专用洗手设施附近应有洗手方法标识。

5.4.1.5 洗手设施的排水设有防止逆流、有害生物侵入及臭味产生的装置。

#### 5.4.2 卫生间

5.4.2.1 卫生间不得设置在食品处理区内。卫生间出入口不应直对食品处理区，不宜直对就餐区。卫生间与外界直接相通的门能自动关闭。

5.4.2.2 设置独立的排风装置，有照明；与外界直接相通的窗户设有易拆洗、不易生锈的防蝇纱网；墙壁、地面等的材料不吸水、不易积垢、易清洁；应设置冲水式便池，配备便刷。

5.4.2.3 应在出口附近设置洗手设施，洗手设施符合5.4.1条款要求。

5.4.2.4 排污管道与食品处理区排水管道分设，且设置有防臭气水封。排污口位于餐饮服务场所外。

#### 5.4.3 更衣区

5.4.3.1 与食品处理区处于同一建筑物内，宜为独立隔间且位于食品处理区入口处。

5.4.3.2 设有足够大的更衣空间、足够数量的更衣设施（如更衣柜、挂钩、衣架等）。

## 5.5 照明设施

5.5.1 食品处理区应有充足的自然采光或人工照明设施，工作面的光照强度不得低于 220lux，光源不得改变食品的感官颜色。其他场所的光照强度不宜低于 110lux。

5.5.2 安装在暴露食品正上方的照明灯应有防护装置，避免照明灯爆裂后污染食品。

5.5.3 冷冻（藏）库应使用防爆灯。

## 5.6 通风排烟设施

5.6.1 食品处理区（冷冻库、冷藏库除外）和就餐区应保持空气流通。专间应设立独立的空调设施。应定期清洁消毒空调及通风设施。

5.6.2 产生油烟的设备上方，设置机械排风及油烟过滤装置，过滤器便于清洁、更换。

5.6.3 产生大量蒸汽的设备上方，设置机械排风排汽装置，并做好凝结水的引泄。

5.6.4 排气口设有易清洗、耐腐蚀并符合 12.2.4 条款要求的防止有害生物侵入的网罩。

## 5.7 库房及冷冻（藏）设施

5.7.1 根据食品贮存条件，设置相应的食品库房或存放场所，必要时设置冷冻库、冷藏库。

5.7.2 冷冻柜、冷藏柜有明显的区分标识。冷冻、冷藏柜（库）设有可正确显示内部温度的温度计，宜设置外显式温度计。

5.7.3 库房应设有通风、防潮及防止有害生物侵入的装置。

5.7.4 同一库房内贮存不同类别食品和非食品（如食品包装材料等），应分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。

5.7.5 库房内应设置足够数量的存放架，其结构及位置能使贮存的食物和物品离墙离地，距离地面应在 10cm 以上，距离墙壁宜在 10cm 以上。

5.7.6 设有存放清洗消毒工具和洗涤剂、消毒剂等物品的独立隔间或区域。

## 5.8 加工制作设备设施

5.8.1 根据加工制作食品的需要，配备相应的设施、设备、容器、工具等。不得将加工制作食品的设施、设备、容器、工具用于与加工制作食品无关的用途。

5.8.2 设备的摆放位置，应便于操作、清洁、维护和减少交叉污染。固定安装的设备设施应安装牢固，与地面、墙壁无缝隙，或保留足够的清洁、维护空间。

5.8.3 设备、容器和工具与食品的接触面应平滑、无凹陷或裂缝，内部角落部位避免有尖角，便于清洁，防止聚积食品碎屑、污垢等。

## 6 原料（含食品添加剂和食品相关产品）管理

## 6.1 原料采购

6.1.1 选择的供货者应具有相关合法资质。

6.1.2 特定餐饮服务提供者应建立供货者评价和退出机制，对供货者的食品安全状况等进行评价，将符合食品安全管理要求的列入供货者名录，及时更换不符合要求的供货者。鼓励其他餐饮服务提供者建立供货者评价和退出机制。

6.1.3 特定餐饮服务提供者应自行或委托第三方机构定期对供货者食品安全状况进行现场评价。

6.1.4 鼓励建立固定的供货渠道，与固定供货者签订供货协议，明确各自的食品安全责任和义务。鼓励根据每种原料的安全特性、风险高低及预期用途，确定对其供货者的管控力度。

## 6.2 原料运输

6.2.1 运输前，对运输车辆或容器进行清洁，防止食品受到污染。运输过程中，做好防尘、防水，食品与非食品、不同类型的食品原料（动物性食品、植物性食品、水产品，下同）应分隔，食品包装完整、清洁，防止食品受到污染。

6.2.2 运输食品的温度、湿度应符合相关食品安全要求。

6.2.3 不得将食品与有毒有害物品混装运输，运输食品和运输有毒有害物品的车辆不得混用。

## 6.3 进货查验

### 6.3.1 随货证明文件查验

6.3.1.1 从食品生产者采购食品的，查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等；采购食品添加剂、食品相关产

品的，查验其营业执照和产品合格证明文件等。

6.3.1.2 从食品销售者（商场、超市、便利店等）采购食品的，查验其食品经营许可证等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照等。

6.3.1.3 从食用农产品个体生产者直接采购食用农产品的，查验其有效身份证明。

6.3.1.4 从食用农产品生产企业和农民专业合作社组织采购食用农产品的，查验其社会信用代码和产品合格证明文件。

6.3.1.5 从集中交易市场采购食用农产品的，索取并留存市场管理部门或经营者加盖公章（或负责人签字）的购货凭证。

6.3.1.6 采购畜禽肉类的，还应查验动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还应查验肉品品质检验合格证明。

6.3.1.7 实行统一配送经营方式的，可由企业总部统一查验供货者的相关资质证明及产品合格证明文件，留存每笔购物或送货凭证。各门店能及时查询、获取相关证明文件复印件或凭证。

6.3.1.8 采购食品、食品添加剂、食品相关产品的，应留存每笔购物或送货凭证。

## 6.3.2 入库查验和记录

### 6.3.2.1 外观查验

6.3.2.1.1 预包装食品包装完整、清洁、无破损，标识与内容物一致。

6.3.2.1.2 冷冻食品无解冻后再次冷冻情形。

6.3.2.1.3 具有正常的感官性状。

6.3.2.1.4 食品标签标识符合相关要求。

6.3.2.1.5 食品在保质期内。

6.3.2.2 温度查验

6.3.2.2.1 查验期间，尽可能减少食品的温度变化。冷藏食品表面温度与标签标识的温度要求不得超过+3℃，冷冻食品表面温度不宜高于-9℃。

6.3.2.2.2 无具体要求且需冷冻或冷藏的食品，其温度可参考本规范附录 M 的相关温度要求。

6.4 原料贮存

6.4.1 分区、分架、分类、离墙、离地存放食品。

6.4.2 分隔或分离贮存不同类型的食品原料。

6.4.3 在散装食品（食用农产品除外）贮存位置，应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容，宜使用密闭容器贮存。

6.4.4 按照食品安全要求贮存原料。有明确的保存条件和保质期的，应按照保存条件和保质期贮存。保存条件、保质期不明确的及开封后的，应根据食品品种、加工制作方式、包装形式等针对性的确定适宜的保存条件（需冷藏冷冻的食品原料建议可参照附录 M 确定保存温度）和保存期限，并应建立严格的记录制度来保证不存放和使用超期食品或原料，防止食品腐败变质。

6.4.5 及时冷冻（藏）贮存采购的冷冻（藏）食品，减

少食品的温度变化。

6.4.6 冷冻贮存食品前，宜分割食品，避免使用时反复解冻、冷冻。

6.4.7 冷冻（藏）贮存食品时，不宜堆积、挤压食品。

6.4.8 遵循先进、先出、先用的原则，使用食品原料、食品添加剂、食品相关产品。及时清理腐败变质等感官性状异常、超过保质期等的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

## 7 加工制作

### 7.1 加工制作基本要求

7.1.1 加工制作的食品品种、数量与场所、设施、设备等条件相匹配。

7.1.2 加工制作食品过程中，应采取下列措施，避免食品受到交叉污染：

a) 不同类型的食品原料、不同存在形式的食品（原料、半成品、成品，下同）分开存放，其盛放容器和加工制作工具分类管理、分开使用，定位存放；

b) 接触食品的容器和工具不得直接放置在地面上或者接触不洁物；

c) 食品处理区内不得从事可能污染食品的活动；

d) 不得在辅助区（如卫生间、更衣区等）内加工制作食品、清洗消毒餐饮具；

e) 餐饮服务场所内不得饲养和宰杀禽、畜等动物。

7.1.3 加工制作食品过程中，不得存在下列行为：

- a) 使用非食品原料加工制作食品；
- b) 在食品中添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质；
- c) 使用回收食品作为原料，再次加工制作食品；
- d) 使用超过保质期的食品、食品添加剂；
- e) 超范围、超限量使用食品添加剂；
- f) 使用腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；
- g) 使用被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；
- h) 使用无标签的预包装食品、食品添加剂；
- i) 使用国家为防病等特殊需要明令禁止经营的食品（如织纹螺等）；
- j) 在食品中添加药品（按照传统既是食品又是中药材的物质除外）；
- k) 法律法规禁止的其他加工制作行为。

7.1.4 对国家法律法规明令禁止的食品及原料，应拒绝加工制作。

7.2 加工制作区域的使用

7.2.1 中央厨房和集体用餐配送单位的食品冷却、分装等应在专间内进行。

7.2.2 下列食品的加工制作应在专间内进行：

- a) 生食类食品；

- b) 裱花蛋糕；
- c) 冷食类食品（7.2.3 除外）。

7.2.3 下列加工制作既可在专间也可在专用操作区内进行：

- a) 备餐；
- b) 现榨果蔬汁、果蔬拼盘等的加工制作；
- c) 仅加工制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）；对预包装食品进行拆封、装盘、调味等简单加工制作后即供应的；调制供消费者直接食用的调味料。

7.2.4 学校（含托幼机构）食堂和养老机构食堂的备餐宜在专间内进行。

7.2.5 各专间、专用操作区应有明显的标识，标明其用途。

### 7.3 粗加工制作与切配

7.3.1 冷冻（藏）食品出库后，应及时加工制作。冷冻食品原料不宜反复解冻、冷冻。

7.3.2 宜使用冷藏解冻或冷水解冻方法进行解冻，解冻时合理防护，避免受到污染。使用微波解冻方法的，解冻后的食品原料应被立即加工制作。

7.3.3 应缩短解冻后的高危易腐食品原料在常温下的存放时间，食品原料的表面温度不宜超过8℃。

7.3.4 食品原料应洗净后使用。盛放或加工制作不同类型食品原料的工具和容器应分开使用。盛放或加工制作畜肉类原料、禽肉类原料及蛋类原料的工具和容器宜分开使用。

7.3.5 使用禽蛋前,应清洗禽蛋的外壳,必要时消毒外壳。破蛋后应单独存放在暂存容器内,确认禽蛋未变质后再合并存放。

7.3.6 应及时使用或冷冻(藏)贮存切配好的半成品。

7.4 成品加工制作

7.4.1 专间内加工制作

7.4.1.1 专间内温度不得高于 25℃。

7.4.1.2 每餐(或每次)使用专间前,应对专间空气进行消毒。消毒方法应遵循消毒设施使用说明书要求。使用紫外线灯消毒的,应在无人加工制作时开启紫外线灯 30 分钟以上并做好记录。

7.4.1.3 由专人加工制作,非专间加工制作人员不得擅自进入专间。进入专间前,加工制作人员应更换专用的工作衣帽并佩戴口罩。加工制作人员在加工制作前应严格清洗消毒手部,加工制作过程中适时清洗消毒手部。

7.4.1.4 应使用专用的工具、容器、设备,使用前使用专用清洗消毒设施进行清洗消毒并保持清洁。

7.4.1.5 及时关闭专间的门和食品传递窗口。

7.4.1.6 蔬菜、水果、生食的海产品等食品原料应清洗处理干净后,方可传递进专间。预包装食品和一次性餐饮具应去除外层包装并保持最小包装清洁后,方可传递进专间。

7.4.1.7 在专用冷冻或冷藏设备中存放食品时,宜将食品放置在密闭容器内或使用保鲜膜等进行无污染覆盖。

7.4.1.8 加工制作生食海产品,应在专间外剔除海产品

的非食用部分，并将其洗净后，方可传递进专间。加工制作时，应避免海产品可食用部分受到污染。加工制作后，应将海产品放置在密闭容器内冷藏保存，或放置在食用冰中保存并用保鲜膜分隔。放置在食用冰中保存的，加工制作后至食用前的间隔时间不得超过1小时。

7.4.1.9 加工制作裱花蛋糕，裱浆和经清洗消毒的新鲜水果应当天加工制作、当天使用。蛋糕胚应存放在专用冷冻或冷藏设备中。打发好的奶油应尽快使用完毕。

7.4.1.10 加工制作好的成品宜当餐供应。

7.4.1.11 不得在专间内从事非清洁操作区的加工制作活动。

7.4.2 专用操作区内加工制作

7.4.2.1 由专人加工制作。加工制作人员应穿戴专用的工作衣帽并佩戴口罩。加工制作人员在加工制作前应严格清洗消毒手部，加工制作过程中适时清洗消毒手部。

7.4.2.2 应使用专用的工具、容器、设备，使用前进行消毒，使用后洗净并保持清洁。

7.4.2.3 在专用冷冻或冷藏设备中存放食品时，宜将食品放置在密闭容器内或使用保鲜膜等进行无污染覆盖。

7.4.2.4 加工制作的水果、蔬菜等，应清洗干净后方可使用。

7.4.2.5 加工制作好的成品应当餐供应。

7.4.2.6 现调、冲泡、分装饮品可不在专用操作区内进行。

7.4.2.7 不得在专用操作区内从事非专用操作区的加工制作活动。

#### 7.4.3 烹饪区内加工制作

##### 7.4.3.1 一般要求

7.4.3.1.1 烹饪食品的温度和时间应能保证食品安全。

7.4.3.1.2 需要烧熟煮透的食品，加工制作时食品的中心温度应达到 70℃ 以上。对特殊加工工艺，中心温度低于 70℃ 的食品，餐饮服务提供者应严格控制原料质量安全状态，确保经过特殊加工工艺制作成品的食品安全。鼓励餐饮服务提供者在售卖时按照本规范相关要求消费提示。

7.4.3.1.3 盛放调味料的容器应保持清洁，使用后加盖存放，宜标注预包装调味料标签上标注的生产日期、保质期等内容及开封日期。

7.4.3.1.4 宜采用有效的设备或方法，避免或减少食品在烹饪过程中产生有害物质。

##### 7.4.3.2 油炸类食品

7.4.3.2.1 选择热稳定性好、适合油炸的食用油脂。

7.4.3.2.2 与炸油直接接触的设备、工具内表面应为耐腐蚀、耐高温的材质（如不锈钢等），易清洁、维护。

7.4.3.2.3 油炸食品前，应尽可能减少食品表面的多余水分。油炸食品时，油温不宜超过 190℃。油量不足时，应及时添加新油。定期过滤在用油，去除食物残渣。鼓励使用快速检测方法定时测试在用油的酸价、极性组分等指标。定

期拆卸油炸设备，进行清洁维护。

#### 7.4.3.3 烧烤类食品

7.4.3.3.1 烧烤场所应具有良好的排烟系统。

7.4.3.3.2 烤制食品的温度和时间应能使食品被烤熟。

7.4.3.3.3 烤制食品时，应避免食品直接接触火焰或烤制温度过高，减少有害物质产生。

#### 7.4.3.4 火锅类食品

7.4.3.4.1 不得重复使用火锅底料。

7.4.3.4.2 使用醇基燃料（如酒精等）时，应在没有明火的情况下添加燃料。使用炭火或煤气时，应通风良好，防止一氧化碳中毒。

#### 7.4.3.5 糕点类食品

7.4.3.5.1 使用烘焙包装用纸时，应考虑颜色可能对产品的迁移，并控制有害物质的迁移量，不应使用有荧光增白剂的烘烤纸。

7.4.3.5.2 使用自制蛋液的，应冷藏保存蛋液，防止蛋液变质。

#### 7.4.3.6 自制饮品

7.4.3.6.1 加工制作现榨果蔬汁、食用冰等的用水，应为预包装饮用水、使用符合相关规定的水净化设备或设施处理后的直饮水、煮沸冷却后的生活饮用水。

7.4.3.6.2 自制饮品所用的原料乳，宜为预包装乳制品。

7.4.3.6.3 煮沸生豆浆时，应将上涌泡沫除净，煮沸后保持沸腾状态 5 分钟以上。

## 7.5 食品添加剂使用

7.5.1 使用食品添加剂的，应在技术上确有必要，并在达到预期效果的前提下尽可能降低使用量。

7.5.2 按照 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定的食品添加剂品种、使用范围、使用量，使用食品添加剂。不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。

7.5.3 专柜（位）存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样。使用容器盛放拆包后的食品添加剂的，应在盛放容器上标明食品添加剂名称，并保留原包装。

7.5.4 应专册记录使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加的食品品种、添加量、添加时间、操作人员等信息，GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定按生产需要适量使用的食品添加剂除外。使用有 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》“最大使用量”规定的食品添加剂，应精准称量使用。

## 7.6 食品相关产品使用

7.6.1 各类工具和容器应有明显的区分标识，可使用颜色、材料、形状、文字等方式进行区分。

7.6.2 工具、容器和设备，宜使用不锈钢材料，不宜使用木质材料。必须使用木质材料时，应避免对食品造成污染。盛放热食类食品的容器不宜使用塑料材料。

7.6.3 添加邻苯二甲酸酯类物质制成的塑料制品不得盛装、接触油脂类食品和乙醇含量高于 20% 的食品。

7.6.4 不得重复使用一次性用品。

7.7 高危易腐食品冷却

7.7.1 需要冷冻（藏）的熟制半成品或成品，应在熟制后立即冷却。

7.7.2 应在清洁操作区内进行熟制成品的冷却，并在盛放容器上标注加工制作时间等。

7.7.3 冷却时，可采用将食品切成小块、搅拌、冷水浴等措施或者使用专用速冷设备，使食品的中心温度在2小时内从60℃降至21℃，再经2小时或更短时间降至8℃。

7.8 食品再加热

7.8.1 高危易腐食品熟制后，在8℃~60℃条件下存放2小时以上且未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热。

7.8.2 再加热时，食品的中心温度应达到70℃以上。

7.9 食品留样

7.9.1 学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、建筑工地食堂（供餐人数超过100人）和餐饮服务提供者（集体聚餐人数超过100人或为重大活动供餐），每餐次的食品成品应留样。其他餐饮服务提供者宜根据供餐对象、供餐人数、食品品种、食品安全控制能力和有关规定，进行食品成品留样。

7.9.2 应将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放48小时以上。每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于125g。

7.9.3 在盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、

留样时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识。

7.9.4 应由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员等。

## 8 供餐、用餐与配送

### 8.1 供餐

8.1.1 分派菜肴、整理造型的工具使用前应清洗消毒。

8.1.2 加工制作围边、盘花等的材料应符合食品安全要求，使用前应清洗消毒。

8.1.3 在烹饪后至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的高危易腐食品，应在高于60℃或低于8℃的条件下存放。在8℃~60℃条件下存放超过2小时，且未发生感官性状变化的，应按本规范要求再加热后方可供餐。

8.1.4 宜按照标签标注的温度等条件，供应预包装食品。食品的温度不得超过标签标注的温度+3℃。

8.1.5 供餐过程中，应对食品采取有效防护措施，避免食品受到污染。使用传递设施（如升降笼、食梯、滑道等）的，应保持传递设施清洁。

8.1.6 供餐过程中，应使用清洁的托盘等工具，避免从业人员的手部直接接触食品（预包装食品除外）。

### 8.2 用餐服务

8.2.1 垫纸、垫布、餐具托、口布等与餐饮具直接接触

的物品应一客一换。撤换下的物品，应及时清洗消毒（一次性用品除外）。

8.2.2 消费者就餐时，就餐区应避免从事引起扬尘的活动（如扫地、施工等）。

### 8.3 食品配送

#### 8.3.1 一般要求

8.3.1.1 不得将食品与有毒有害物品混装配送。

8.3.1.2 应使用专用的密闭容器和车辆配送食品，容器的内部结构应便于清洁。

8.3.1.3 配送前，应清洁运输车辆的车厢和配送容器，盛放成品的容器还应经过消毒。

8.3.1.4 配送过程中，食品与非食品、不同存在形式的食品应使用容器或独立包装等分隔，盛放容器和包装应严密，防止食品受到污染。

8.3.1.5 食品的温度和配送时间应符合食品安全要求。

#### 8.3.2 中央厨房的食品配送

8.3.2.1 食品应有包装或使用密闭容器盛放。容器材料应符合食品安全国家标准或有关规定。

8.3.2.2 包装或容器上应标注中央厨房的名称、地址、许可证号、联系方式，以及食品名称、加工制作时间、保存条件、保存期限、加工制作要求等。

8.3.2.3 高危易腐食品应采用冷冻（藏）方式配送。

#### 8.3.3 集体用餐配送单位的食品配送

8.3.3.1 食品应使用密闭容器盛放。容器材料应符合食

品安全国家标准或有关规定。

8.3.3.2 容器上应标注食用时限和食用方法。

8.3.3.3 从烧熟至食用的间隔时间（食用时限）应符合以下要求：

a) 烧熟后 2 小时，食品的中心温度保持在 60℃ 以上（热藏）的，其食用时限为烧熟后 4 小时；

b) 烧熟后按照本规范高危易腐食品冷却要求，将食品的中心温度降至 8℃ 并冷藏保存的，其食用时限为烧熟后 24 小时。供餐前应按本规范要求对食品进行再加热。

8.3.4 餐饮外卖

8.3.4.1 送餐人员应保持个人卫生。外卖箱（包）应保持清洁，并定期消毒。

8.3.4.2 使用符合食品安全规定的容器、包装材料盛放食品，避免食品受到污染。

8.3.4.3 配送高危易腐食品应冷藏配送，并与热食类食品分开存放。

8.3.4.4 从烧熟至食用的间隔时间（食用时限）应符合以下要求：烧熟后 2 小时，食品的中心温度保持在 60℃ 以上（热藏）的，其食用时限为烧熟后 4 小时。

8.3.4.5 宜在食品盛放容器或者包装上，标注食品加工制作时间和食用时限，并提醒消费者收到后尽快食用。

8.3.4.6 宜对食品盛放容器或者包装进行封签。

8.3.5 使用一次性容器、餐饮具的，应选用符合食品安全要求的材料制成的容器、餐饮具，宜采用可降解材料制成

的容器、餐饮具。

## 9 检验检测

### 9.1 检验检测计划

9.1.1 中央厨房和集体用餐配送单位应制定检验检测计划，定期对大宗食品原料、加工制作环境等自行或委托具有资质的第三方机构进行检验检测。其他的特定餐饮服务提供者宜定期开展食品检验检测。

9.1.2 鼓励其他餐饮服务提供者定期进行食品检验检测。

### 9.2 检验检测项目和人员

9.2.1 可根据自身的食品安全风险分析结果，确定检验检测项目，如农药残留、兽药残留、致病性微生物、餐用具清洗消毒效果等。

9.2.2 检验检测人员应经过培训与考核。

## 10 清洗消毒

### 10.1 餐用具清洗消毒

10.1.1 餐用具使用后应及时洗净，餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具使用前应消毒。

10.1.2 清洗消毒方法参照《推荐的餐用具清洗消毒方法》（见附录J）。宜采用蒸汽等物理方法消毒，因材料、大小等原因无法采用的除外。

10.1.3 餐用具消毒设备（如自动消毒碗柜等）应连接电源，正常运转。定期检查餐用具消毒设备或设施的运行状态。采用化学消毒的，消毒液应现用现配，并定时测量消毒液的

消毒浓度。

10.1.4 从业人员佩戴手套清洗消毒餐具的，接触消毒后的餐具前应更换手套。手套宜用颜色区分。

10.1.5 消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应符合 GB 14934《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》的规定。

10.1.6 宜沥干、烘干清洗消毒后的餐具。使用抹布擦干的，抹布应专用，并经清洗消毒后方可使用。

10.1.7 不得重复使用一次性餐饮具。

## 10.2 餐具保洁

10.2.1 消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应定位存放在专用的密闭保洁设施内，保持清洁。

10.2.2 保洁设施应正常运转，有明显的区分标识。

10.2.3 定期清洁保洁设施，防止清洗消毒后的餐具受到污染。

## 10.3 洗涤剂消毒剂

10.3.1 使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合 GB 14930.1《食品安全国家标准 洗涤剂》和 GB 14930.2《食品安全国家标准 消毒剂》等食品安全国家标准和有关规定。

10.3.2 严格按照洗涤剂、消毒剂的使用说明进行操作。

# 11 废弃物管理

## 11.1 废弃物存放容器与设施

11.1.1 食品处理区内可能产生废弃物的区域，应设置废

弃物存放容器。废弃物存放容器与食品加工制作容器应有明显的区分标识。

11.1.2 废弃物存放容器应配有盖子，防止有害生物侵入、不良气味或污水溢出，防止污染食品、水源、地面、食品接触面（包括接触食品的工作台面、工具、容器、包装材料等）。废弃物存放容器的内壁光滑，易于清洁。

11.1.3 在餐饮服务场所外适宜地点，宜设置结构密闭的废弃物临时集中存放设施。

## 11.2 废弃物处置

11.2.1 餐厨废弃物应分类放置、及时清理，不得溢出存放容器。餐厨废弃物的存放容器应及时清洁，必要时进行消毒。

11.2.2 应索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件（需加盖收运者公章或由收运者签字），并与其签订收运合同，明确各自的食物安全责任和义务。

11.2.3 应建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息。

## 12 有害生物防制

### 12.1 基本要求

12.1.1 有害生物防制应遵循物理防治（粘鼠板、灭蝇灯等）优先，化学防治（滞留喷洒等）有条件使用的原则，保障食品安全和人身安全。

12.1.2 餐饮服务场所的墙壁、地板无缝隙，天花板修葺

完整。所有管道（供水、排水、供热、燃气、空调等）与外界或天花板连接处应封闭，所有管、线穿越而产生的孔洞，选用水泥、不锈钢隔板、钢丝封堵材料、防火泥等封堵，孔洞填充牢固，无缝隙。使用水封式地漏。

12.1.3 所有线槽、配电箱（柜）封闭良好。

12.1.4 人员、货物进出通道应设有防鼠板，门的缝隙应小于 6mm。

12.2 设施设备的使用与维护

12.2.1 灭蝇灯

12.2.1.1 食品处理区、就餐区宜安装粘捕式灭蝇灯。使用电击式灭蝇灯的，灭蝇灯不得悬挂在食品加工制作或贮存区域的上方，防止电击后的虫害碎屑污染食品。

12.2.1.2 应根据餐饮服务场所的布局、面积及灭蝇灯使用技术要求，确定灭蝇灯的安装位置和数量。

12.2.2 鼠类诱捕设施

12.2.2.1 餐饮服务场所内应使用粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置，不得使用杀鼠剂。

12.2.2.2 餐饮服务场所外可使用抗干预型鼠饵站，鼠饵站和鼠饵必须固定安装。

12.2.3 排水管道出水口

排水管道出水口安装的篦子宜使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼应小于 10mm。

12.2.4 通风口

与外界直接相通的通风口、换气窗外，应加装不小于 16

目的防虫筛网。

#### 12.2.5 防蝇帘及风幕机

12.2.5.1 使用防蝇胶帘的，防蝇胶帘应覆盖整个门框，底部离地距离小于2cm，相邻胶帘条的重叠部分不少于2cm。

12.2.5.2 使用风幕机的，风幕应完整覆盖出入通道。

#### 12.3 防制过程要求

12.3.1 收取货物时，应检查运输工具和货物包装是否有有害生物活动迹象（如鼠粪、鼠咬痕等鼠迹，蟑尸、蟑粪、卵鞘等蟑迹），防止有害生物入侵。

12.3.2 定期检查食品库房或食品贮存区域、固定设施设备背面及其他阴暗、潮湿区域是否存在有害生物活动迹象。发现有害生物，应尽快将其杀灭，并查找和消除其来源途径。

12.3.3 防制过程中应采取有效措施，防止食品、食品接触面及包装材料等受到污染。

#### 12.4 卫生杀虫剂和杀鼠剂的管理

##### 12.4.1 卫生杀虫剂和杀鼠剂的选择

12.4.1.1 选择的卫生杀虫剂和杀鼠剂，应标签信息齐全（农药登记证、农药生产许可证、农药标准）并在有效期内。不得将不同的卫生杀虫剂制剂混配。

12.4.1.2 鼓励使用低毒或微毒的卫生杀虫剂和杀鼠剂。

##### 12.4.2 卫生杀虫剂和杀鼠剂的使用要求

12.4.2.1 使用卫生杀虫剂和杀鼠剂的人员应经过有害生物防制专业培训。

12.4.2.2 应针对不同的作业环境，选择适宜的种类和剂

型，并严格根据卫生杀虫剂和杀鼠剂的技术要求确定使用剂量和位置，设置警示标识。

#### 12.4.3 卫生杀虫剂和杀鼠剂的存放要求

不得在食品处理区和就餐场所存放卫生杀虫剂和杀鼠剂产品。应设置单独、固定的卫生杀虫剂和杀鼠剂产品存放场所，存放场所具备防火防盗通风条件，由专人负责。

## 13 食品安全管理

### 13.1 设立食品安全管理机构和配备人员

13.1.1 餐饮服务企业应配备专职或兼职食品安全管理人员，宜设立食品安全管理机构。

13.1.2 中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业总部、网络餐饮服务第三方平台提供者应设立食品安全管理机构，配备专职食品安全管理人员。

13.1.3 其他特定餐饮服务提供者应配备专职食品安全管理人员，宜设立食品安全管理机构。

13.1.4 食品安全管理人员应按规定参加食品安全培训。

### 13.2 食品安全管理基本内容

13.2.1 餐饮服务企业应建立健全食品安全管理制度，明确各岗位的食品安全责任，强化过程管理。

13.2.2 根据《餐饮服务预防食物中毒注意事项》（见附录G）和经营实际，确定高风险的食品品种和加工制作环节，实施食品安全风险重点防控。特定餐饮服务提供者应制定加工操作规程，其他餐饮服务提供者宜制定加工操作规程。

13.2.3 制订从业人员健康检查、食品安全培训考核及食品安全自查等计划。

13.2.4 落实各项食品安全管理制度、加工操作规程。

13.2.5 定期开展从业人员健康检查、食品安全培训考核及食品安全自查，及时消除食品安全隐患。

13.2.6 依法处置不合格食品、食品添加剂、食品相关产品。

13.2.7 依法报告、处置食品安全事故。

13.2.8 建立健全食品安全管理档案。

13.2.9 配合市场监督管理部门开展监督检查。

13.2.10 食品安全法律、法规、规章、规范性文件和食品安全标准规定的其他要求。

### 13.3 食品安全管理制度

13.3.1 餐饮服务企业应建立从业人员健康管理制度、食品安全自查制度、食品进货查验记录制度、原料控制要求、过程控制要求、食品安全事故处置方案等。

13.3.2 宜根据自身业态、经营项目、就餐对象、就餐数量等，建立如下食品安全管理制度：

- a) 食品安全管理人员制度；
- b) 从业人员培训考核制度；
- c) 场所及设施设备（如卫生间、空调及通风设施、制冰机等）定期清洗消毒、维护、校验制度；
- d) 食品添加剂使用制度；
- e) 餐厨废弃物处置制度；

f) 有害生物防制制度。

13.3.3 定期修订完善各项食品安全管理制度，及时对从业人员进行培训考核，并督促其落实。

#### 13.4 食品安全自查

13.4.1 结合经营实际，全面分析经营过程中的食品安全危害因素和风险点，确定食品安全自查项目和要求，建立自查清单，制定自查计划。

13.4.2 根据食品安全法律法规和本规范，自行或者委托第三方专业机构开展食品安全自查，及时发现并消除食品安全隐患，防止发生食品安全事故。

13.4.3 食品安全自查包括制度自查、定期自查和专项自查。

##### 13.4.3.1 制度自查

对食品安全制度的适用性，每年至少开展一次自查。在国家食品安全法律、法规、规章、规范性文件和食品安全国家标准发生变化时，及时开展制度自查和修订。

##### 13.4.3.2 定期自查

特定餐饮服务提供者对其经营过程，应每周至少开展一次自查；其他餐饮服务提供者对其经营过程，应每月至少开展一次自查。定期自查的内容，应根据食品安全法律、法规、规章和本规范确定。

##### 13.4.3.3 专项自查

获知食品安全风险信息后，应立即开展专项自查。专项自查的重点内容应根据食品安全风险信息确定。

13.4.3.4 对自查中发现的问题食品，应立即停止使用，存放在加贴醒目、牢固标识的专门区域，避免被误用，并采取退货、销毁等处理措施。对自查中发现的其他食品安全风险，应根据具体情况采取有效措施，防止对消费者造成伤害。

### 13.5 投诉处置

13.5.1 对消费者提出的投诉，应立即核实，妥善处理，留存记录。

13.5.2 接到消费者投诉食品感官性状异常时，应及时核实。经核实确有异常的，应及时撤换，告知备餐人员做出相应处理，并对同类食品进行检查。

13.5.3 在就餐区公布投诉举报电话。

### 13.6 食品安全事故处置

13.6.1 发生食品安全事故的，应立即采取措施，防止事故扩大。

13.6.2 发现其经营的食物属于不安全食物的，应立即停止经营，采取公告或通知的方式告知消费者停止食用、相关供货者停止生产经营。

13.6.3 发现有食品安全事故潜在风险，及发生食品安全事故的，应按规定报告。

### 13.7 公示

13.7.1 将食品经营许可证、餐饮服务食品安全等级标识、日常监督检查结果记录表等公示在就餐区醒目位置。

13.7.2 网络餐饮服务第三方平台提供者和入网餐饮服务提供者应在网上公示餐饮服务提供者的名称、地址、餐饮

服务食品安全等级信息、食品经营许可证。

13.7.3 入网餐饮服务提供者应在网上公示菜品名称和主要原料名称。

13.7.4 宜在食谱上或食品盛取区、展示区，公示食品的主要原料及其来源、加工制作中添加的食品添加剂等。

13.7.5 宜采用“明厨亮灶”方式，公开加工制作过程。

## 13.8 场所清洁

### 13.8.1 食品处理区清洁

13.8.1.1 定期清洁食品处理区设施、设备。

13.8.1.2 保持地面无垃圾、无积水、无油渍，墙壁和门窗无污渍、无灰尘，天花板无霉斑、无灰尘。

### 13.8.2 就餐区清洁

13.8.2.1 定期清洁就餐区的空调、排风扇、地毯等设施或物品，保持空调、排风扇洁净，地毯无污渍。

13.8.2.2 营业期间，应开启包间等就餐场所的排风装置，包间内无异味。

### 13.8.3 卫生间清洁

13.8.3.1 定时清洁卫生间的设施、设备，并做好记录和展示。

13.8.3.2 保持卫生间地面、洗手池及台面无积水、无污物、无垃圾，便池内外无污物、无积垢、冲水良好，卫生纸充足。

13.8.3.3 营业期间，应开启卫生间的排风装置，卫生间内无异味。

## 14 人员要求

### 14.1 健康管理

14.1.1 从事接触直接入口食品工作（清洁操作区内的加工制作及切菜、配菜、烹饪、传菜、餐饮具清洗消毒）的从业人员（包括新参加和临时参加工作的从业人员，下同）应取得健康证明后方可上岗，并每年进行健康检查取得健康证明，必要时应进行临时健康检查。

14.1.2 食品安全管理人员应每天对从业人员上岗前的健康状况进行检查。患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业人员，应主动向食品安全管理人员等报告，暂停从事接触直接入口食品的工作，必要时进行临时健康检查，待查明原因并将有碍食品安全的疾病治愈后方可重新上岗。

14.1.3 手部有伤口的从业人员，使用的创可贴宜颜色鲜明，并及时更换。佩戴一次性手套后，可从事非接触直接入口食品的工作。

14.1.4 患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

### 14.2 培训考核

餐饮服务企业应每年对其从业人员进行一次食品安全培训考核，特定餐饮服务提供者应每半年对其从业人员进行一次食品安全培训考核。

14.2.1 培训考核内容为有关餐饮食品安全的法律法规知识、基础知识及本单位的食品安全管理制度、加工制作规程等。

14.2.2 培训可采用专题讲座、实际操作、现场演示等方式。考核可采用询问、观察实际操作、答题等方式。

14.2.3 对培训考核及时评估效果、完善内容、改进方式。

14.2.4 从业人员应在食品安全培训考核合格后方可上岗。

### 14.3 人员卫生

#### 14.3.1 个人卫生

14.3.1.1 从业人员应保持良好的个人卫生。

14.3.1.2 从业人员不得留长指甲、涂指甲油。工作时，应穿清洁的工作服，不得披散头发，佩戴的手表、手镯、手链、手串、戒指、耳环等饰物不得外露。

14.3.1.3 食品处理区内的从业人员不宜化妆，应戴清洁的工作帽，工作帽应能将头发全部遮盖住。

14.3.1.4 进入食品处理区的非加工制作人员，应符合从业人员卫生要求。

#### 14.3.2 口罩和手套

14.3.2.1 专间的从业人员应佩戴清洁的口罩。

14.3.2.2 专用操作区内从事下列活动的从业人员应佩戴清洁的口罩：

- a) 现榨果蔬汁加工制作；
- b) 果蔬拼盘加工制作；
- c) 加工制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）；

d) 对预包装食品进行拆封、装盘、调味等简单加工制作后即供应的；

e) 调制供消费者直接食用的调味料；

f) 备餐。

14.3.2.3 专用操作区内从事其他加工制作的从业人员，宜佩戴清洁的口罩。

14.3.2.4 其他接触直接入口食品的从业人员，宜佩戴清洁的口罩。

14.3.2.5 如佩戴手套，佩戴前应对手部进行清洗消毒。手套应清洁、无破损，符合食品安全要求。手套使用过程中，应定时更换手套，出现 14.4.2 条款要求的重新洗手消毒的情形时，应在重新洗手消毒后更换手套。手套应存放在清洁卫生的位置，避免受到污染。

#### 14.4 手部清洗消毒

14.4.1 从业人员在加工制作食品前，应洗净手部，手部清洗宜符合《餐饮服务从业人员洗手消毒方法》（见附录 I）。

14.4.2 加工制作过程中，应保持手部清洁。出现下列情形时，应重新洗净手部：

a) 加工制作不同存在形式的食品前；

b) 清理环境卫生、接触化学物品或不洁物品（落地的食品、受到污染的工具容器和设备、餐厨废弃物、钱币、手机等）后；

c) 咳嗽、打喷嚏及擤鼻涕后。

14.4.3 使用卫生间、用餐、饮水、吸烟等可能会污染手

部的活动后，应重新洗净手部。

14.4.4 加工制作不同类型的食品原料前，宜重新洗净手部。

14.4.5 从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工制作食品前应洗净手部并进行手部消毒，手部清洗消毒应符合《餐饮服务从业人员洗手消毒方法》（见附录 I）。加工制作过程中，应保持手部清洁。出现下列情形时，应重新洗净手部并消毒：

- a) 接触非直接入口食品后；
- b) 触摸头发、耳朵、鼻子、面部、口腔或身体其他部位后；
- c) 14.4.2 条款要求的应重新洗净手部的情形。

#### 14.5 工作服

14.5.1 工作服宜为白色或浅色，应定点存放，定期清洗更换。从事接触直接入口食品工作的从业人员，其工作服宜每天清洗更换。

14.5.2 食品处理区内加工制作食品的从业人员使用卫生间前，应更换工作服。

14.5.3 工作服受到污染后，应及时更换。

14.5.4 待清洗的工作服不得存放在食品处理区。

14.5.5 清洁操作区与其他操作区从业人员的工作服应有明显的颜色或标识区分。

14.5.6 专间内从业人员离开专间时，应脱去专间专用工作服。

## 15 文件和记录

### 15.1 记录内容

15.1.1 根据食品安全法律、法规、规章和本规范要求，结合经营实际，如实记录有关信息。

15.1.1.1 应记录以下信息：从业人员培训考核、进货查验、原料出库、食品安全自查、食品召回、消费者投诉处置、餐厨废弃物处置、卫生间清洁等。存在食品添加剂采购与使用、检验检测等行为时，也应记录相关信息。

15.1.1.2 餐饮服务企业应如实记录采购的食品、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关记录。宜采用电子方式记录和保存相关内容。

15.1.1.3 特定餐饮服务提供者还应记录以下信息：食品留样、设施设备清洗维护校验、卫生杀虫剂和杀鼠剂的使用。

15.1.1.4 实行统一配送经营方式的，各门店也应建立并保存收货记录。

15.1.2 制定各项记录表格，表格的项目齐全，可操作。填写的表格清晰完整，由执行操作人员和内部检查人员签字。

15.1.3 各岗位负责人应督促执行操作人员按要求填写记录表格，定期检查记录内容。食品安全管理人员应每周检查所有记录表格，发现异常情况时，立即督促有关人员采取整改措施。

### 15.2 记录保存时限

15.2.1 进货查验记录和相关凭证的保存期限不得少于产品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于2年。其他各项记录保存期限宜为2年。

15.2.2 网络餐饮服务第三方平台提供者和自建网站餐饮服务提供者应如实记录网络订餐的订单信息，包括食品的名称、下单时间、送餐人员、送达时间以及收货地址，信息保存时间不得少于6个月。

### 15.3 文件管理

特定餐饮服务提供者宜制定文件管理要求，对文件进行有效管理，确保所使用的文件均为有效版本。

## 16 其他

### 16.1 燃料管理

16.1.1 尽量采购使用乙醇作为菜品（如火锅等）加热燃料。使用甲醇、丙醇等作燃料，应加入颜色进行警示，并严格管理，防止作为白酒误饮。

16.1.2 应严格选择燃料供货者。应制定火灾防控制度和应急预案，明确防火职责，定期组织检查，定期检测设备，及时更换存在安全隐患的老旧设备。宜安装有效的通风及报警设备。

16.1.3 应加强从业人员培训，使其能正确使用煤气、液化气、电等加热设备，防止漏气、漏电；安全进行燃料更换（木炭、醇基燃料等），防止烫伤。

### 16.2 消费提示

16.2.1 鼓励对特殊加工制作方式（如煎制牛排、制作白切鸡、烹制禽蛋、自行烹饪火锅或烧烤等）及外卖、外带食品等进行消费提示。

16.2.2 可采用口头或书面等方式进行消费提示。

### 16.3 健康促进

16.3.1 鼓励实行科学营养配餐，对就餐人群进行健康营养知识宣传，更新饮食观念。

16.3.2 鼓励对成品的口味（甜、咸、油、辣等）进行差异化标示。

# 餐饮服务明厨亮灶工作指导意见

(国市监食监二〔2018〕32号)

**第一条** 为督促餐饮服务提供者加强食品安全管理，诚信守法经营，规范公开加工过程，推动餐饮服务食品安全社会共治，根据《中华人民共和国食品安全法》有关规定，制定本意见。

**第二条** 本意见所称明厨亮灶，是指餐饮服务提供者采用透明、视频等方式，向社会公众展示餐饮服务相关过程的一种形式。

鼓励餐饮服务提供者实施明厨亮灶。

**第三条** 公开的重点内容包括厨房环境卫生、冷食类食品加工制作、生食类食品加工制作、烹饪和餐饮具清洗消毒（使用洗碗机进行清洗消毒以及提供一次性和集中清洗消毒的餐饮具除外）等。

**第四条** 国家市场监督管理总局负责指导餐饮服务明厨亮灶工作。

省级食品安全监管部门负责指导管理本行政区域餐饮服务明厨亮灶工作。

市、县级食品安全监管部门负责管理本行政区域餐饮服务明厨亮灶工作。

**第五条** 餐饮服务提供者应当主体资质合法、原料来源清晰、加工过程规范、厨房环境卫生、工具用具洁净、人员衣帽干净。

**第六条** 餐饮服务提供者采用透明式展示的，可通过建造透明玻璃窗、玻璃墙的方式向社会公众展示。

透明玻璃表面要光滑整洁、通透明亮，无积尘、无油垢。玻璃上的粘贴画不得遮挡视线，玻璃两侧不宜存放遮挡视线的物品。

透明玻璃要定期清洁，保持视线清晰。

**第七条** 餐饮服务提供者采用视频式展示的，可通过视频直播的方式向社会公众展示，要保证就餐人员在就餐场所能看到展示的内容。

**第八条** 餐饮服务提供者也可以将视频信息上传至网络平台。

鼓励中小学食堂、养老院食堂、集体用餐配送单位等餐饮服务提供者将视频信息上传至网络平台。

**第九条** 鼓励采用视频式展示的入网餐饮服务提供者将视频信息上传至其加入的网络餐饮服务第三方平台。

网络餐饮服务第三方平台要为视频信息上传、社会公众观看提供接口、展示页面。

**第十条** 视频直播展示的设备由视频采集设备、展示设备和储存设备三部分组成。

**第十一条** 摄像头安装要满足以下要求：

- （一）粗加工区，可以看到该区域的卫生状况；
- （二）烹饪区，可以看到地面、工作台面和设施设备干净程度，人员穿戴工作衣帽情况；
- （三）专间、专用操作区域，可以看到工作台面和设施

设备干净程度，人员穿戴工作衣帽情况，食品加工过程；

（四）餐饮具清洗消毒区，可以看到餐饮具回收、清洗、消毒、保洁等过程。

**第十二条** 餐饮服务提供者要保证采集的视频信息清晰展示在就餐场所显示屏或上传至网络平台。视频信息保存不少于7天。

**第十三条** 餐饮服务提供者一经启用视频展示设备，就要保证在加工制作、就餐时间设备正常运行，在该时间段不得在展示设备上改播其他内容。

**第十四条** 餐饮服务提供者要定期维护视频展示设备，一旦发现设备不能正常使用，要及时维修。

**第十五条** 餐饮服务提供者要加强内部管理，持续保持公开内容的真实、合规。

**第十六条** 餐饮服务提供者要在就餐场所醒目位置公布食品安全监管部门的举报电话。

**第十七条** 食品安全监管部门对餐饮服务提供者进行监督检查时，要对其明厨亮灶的情况进行检查和指导。

**第十八条** 社会公众通过明厨亮灶发现餐饮服务提供者有违法违规行为的，可以向食品安全监管部门举报。

食品安全监管部门对社会公众投诉举报反映的线索，要进行调查核实，属于违法行为的，及时依法处理，并反馈投诉举报人。

**第十九条** 各省、自治区、直辖市食品安全监管部门可结合本地实际，制定餐饮服务明厨亮灶工作实施方案。

**第二十条** 本意见自发布之日起施行。

# “常消毒”专项行动工作指南



# 公共场所清洁消毒监督检查规范

一、公共场所经营单位卫生许可证、营业执照齐全，亮证经营，从业人员持健康合格证上岗，有完整的卫生管理台帐。

二、内外环境卫生整洁，各种物品摆放整齐有序，无杂物。地面无积尘、积水、污物，墙壁和天花板无蛛网、霉斑、脱落等情形。空气流通清新，无霉味、烟味和其他异味。

三、公共卫生间有单独通风排气设施并正常运转，做到地面净、墙面净、厕位净、周边净，无溢流、无蚊蝇、无臭味，水通、电通，灯明。

四、清洗消毒间有明显标识，通风换气良好，无积水积物，无杂物存放。清洁工具应专用，防止交叉污染。

五、配备充足的废弃物、垃圾存放专用设施设备，标识清楚，并及时密闭清运废弃物及垃圾。

六、可重复使用的用品用具做到一客一换一消毒，按照要求清洗、消毒、保洁，禁止重复使用一次性用品用具。每日至少对公共场所的公共区域和高频接触的物体表面进行2~3次清洁消毒，清洁、消毒记录在醒目位置公示。

七、使用的消毒剂有合格证明，标签标识符合要求，单独存放并在有效期内正确使用。

八、洁净物品保洁柜每日清洗消毒，不得存放杂物。

九、对机场、客运站（码头）、住宿场所、商场（超市）、文化娱乐场所、体育场所等公共场所清洁消毒，依据《公共场所卫生管理条例》及其实施细则进行卫生质量年度检测，检测结果在醒目位置公示。

# 公共场所清洁消毒样品采集质量抽检规范

## 一、样品采样范围

机场、客运站（码头）、高速公路服务区、A级以上旅游景区、公共交通工具、住宿场所、商场（超市）、文化娱乐场所、体育场所、学校、医院等人群聚集的公共场所。

## 二、样品检测项目

对采集的样品进行细菌总数指标检测，以细菌总数指标作为这次清洁消毒覆盖行动的质量抽检及验收达标的唯一指标。

## 三、采样方法

### （一）选点原则

1. 应选择在公共场所人群经常活动，且停留时间较长的地点，但不能影响人群的正常活动。选择人群高频接触的物体表面（电梯按钮、门把手、扶梯扶手、座椅等处）；

2. 监测项目和监测点数目应按公共场所不同性质、规模大小、人群经常停留场所分别设置数量不等的监测点。

### （二）物体表面采样

用无菌棉试子在物体表面均匀地各涂抹3次，浸泡在50ml 无菌生理盐水中送实验室检测。

#### 1. 卫生用品、用具采样方法：

##### （1）采样器材

如：一次性无菌手套，酒精灯，酒精棉球，无菌镊子或止血钳一把。试管、广口瓶、剪子、棉纤、10cm×10cm、

20cm×20cm 无纺布、5cm×5cm 、10cm×10cm、20cm×20cm 不锈钢规格板均需高压消毒灭菌处理，无菌保存备用。采样试管经高压消毒灭菌处理后，在无菌室内装 10ml 无菌生理盐水冷藏箱无菌保存备用。

## （2）采样部位

选择人群使用该物品时接触频率较高的部位。

茶（餐）具：在茶（餐）具与口唇接触处 1.5cm 高度的内外缘采样一周。

毛巾、枕巾（套）：在对折后两面的中央 5cm×5cm 面积上用力均匀涂抹 5 次。

床单、被罩：在其两端中间处 5cm×5cm 及对折中央 5cm×5cm 面积上用力均匀涂抹 5 次。

浴巾、浴衣、浴裤：随机选择部位处 5cm×5cm 面积上用力均匀涂抹 5 次。

脸（脚）盆、浴盆：脸（脚）盆在盆内壁 1/2~1/3 高度处涂抹一周采样。浴盆在盆内四壁及盆底呈梅花状布点采样。

拖鞋：在每只拖鞋鞋面与脚趾接触处 5cm×5cm 面积上有顺序均匀涂抹 3 次采样。一双拖鞋为一份样品。

影剧院座垫：在座圈前 1/3 部位均匀涂抹 3 次采样。

## 四、验收判定

根据《公共场所卫生指标及限制要求》(GB37488—2019)对采集的样品中细菌总数指标进行验收结果判定。

### 公共场所公共用品用具卫生要求

公共用品用具	外观	细菌总数
杯具	表面光洁、无污渍、无水渍、无异味、无破损	$\leq 5\text{CFU}/\text{cm}^2$
棉织品	清洁整齐、无污渍、无破损、无毛发、无异味	$\leq 200\text{CFU}/25\text{cm}^2$
洁具	表面光洁、无污渍、无异味	$\leq 300\text{CFU}/25\text{cm}^2$
鞋类	表面清洁、无破损、无污渍、无异味	$\leq 300\text{CFU}/25\text{cm}^2$
美容美发工具	表面清洁、无异味	$\leq 200\text{CFU}/25\text{cm}^2$
修脚工具	表面清洁、无异味	$\leq 200\text{CFU}/25\text{cm}^2$
其他用品用具	表面清洁、无污渍、无破损、无异味	$\leq 300\text{CFU}/25\text{cm}^2$

# “八类”重点场所清洁消毒 卫生管理达标标准

一、环境卫生整洁。每日卫生清扫、保洁，垃圾暂存清运密闭，室内通风良好，保持场所环境整洁。

二、清洗消毒达标。可重复使用的杯具、茶具等公共用品用具应每客用后清洗消毒，摆放保洁柜。床单、枕套、被套、毛巾、浴巾、浴衣等做到“一客一换一消毒” 摆放保洁柜。公共用品用具、高频接触的物体表面每日 2~3 次清洁消毒，消毒效果检测符合《公共场所卫生指标及限值要求》（GB 37488-2019）公共场所公共用品用具卫生限值要求。

**公共场所公共用品用具检测限值标准**

公共用品用具	外观	细菌总数
杯具	表面光洁、无污渍、无水渍、无异味、无破损	$\leq 5\text{CFU}/\text{cm}^2$
棉织品	清洁整齐、无污渍、无破损、无毛发、无异味	$\leq 200\text{CFU}/25\text{cm}^2$
洁具	表面光洁、无污渍、无异味	$\leq 300\text{CFU}/25\text{cm}^2$
鞋类	表面清洁、无破损、无污渍、无异味	$\leq 300\text{CFU}/25\text{cm}^2$
美容美发工具	表面清洁、无异味	$\leq 200\text{CFU}/25\text{cm}^2$
修脚工具	表面清洁、无异味	$\leq 200\text{CFU}/25\text{cm}^2$
其他用品用具及物体表面	表面清洁、无污渍、无破损、无异味	$\leq 300\text{CFU}/25\text{cm}^2$

三、落实防控措施。传染病疫情期间，进入公共场所人员检测体温，扫健康码，发现红码、黄码严禁入内。从业人员持健康合格证明上岗，工作时佩戴一次性医用口罩或医用外科口罩。

四、清洁消毒公示。每日清洁、消毒记录及年度卫生检测结果在醒目位置公示。

# 公共场所清洁消毒技术指引

## 机场、客运站（码头）、高速公路服务区等公共交通服务单位清洁消毒技术指引

加强机场、客运站（码头）、高速公路服务区等公共交通服务单位的清洁消毒工作，扎实推进公共场所清洁消毒全覆盖行动，制定以下技术指引。

### 一、适用范围

适用于机场、客运站（码头）、高速公路服务区等公共交通服务单位。

### 二、一般性卫生要求

1. 保持等候场所内环境整洁，地面无废弃物。旅客丢弃的生活垃圾，如废纸、塑料袋、玻璃瓶、食物残渣、烟头、果皮等要严加管理，及时清扫，集中处理，做到日产日清。果皮箱、痰盂随时消毒，保持清洁。

2. 加强室内换气通风。符合要求的集中空调通风系统可继续运行，并应根据空调系统及建筑物的特点，采取相应的清洁消毒措施。

3. 供应的饮用水水质应符合《生活饮用水卫生标准》（GB5749~2006）的要求。储水水箱及蓄水池应定期清洗消毒。

4. 候车（机、船）室内应使用一次性茶杯。

5. 候车（机、船）室内部的地面、墙面以及公用扶手、

门把手、水龙头、座椅等公众经常接触部位要加强清洁消毒。

6. 卫生间的洗手盆、水龙头、公用扶手、抽水马桶等卫生洁具应每日消毒。卫生间内应无积水、无积粪、无明显臭味。设置座式便器的应提供一次性衬垫。洗手间要配备足够的洗手液，保证水龙头等供水设施正常工作。保持环境卫生清洁，及时清理垃圾。

7. 下水管道、空气处理装置水封、卫生间地漏以及空气机组凝结水排水管等的 U 型管应当定期检查，缺水时及时补水，避免不同楼层空气掺混。

8. 应当配备消毒剂、洗手液、速干手消毒剂、体温计等物资，有条件时可配备感应式手消毒设施。

9. 消毒后的物体表面应当用清水擦拭干净，可冲洗的用品用具应充分冲洗。

10. 工作服可用流通蒸汽或煮沸消毒 30 分钟，或先用 500mg/L 的含氯消毒液浸泡 30 分钟，然后常规清洗。

### **三、消毒措施**

#### **（一）环境消毒**

1. 物体表面消毒，建议每天至少在营业前和结束后各消毒一次，可根据客流量适当增加消毒次数。

（1）公共区域：对公共区域的地面，墙壁、电梯以及经常使用或触摸的物体如门窗把手、人工售票台、自助取票机、行李安检处传送带、进出站口设施、候车（机、船）室座位、水龙头、洗手池、卫生间等物体表面，用 1%~3%过氧化氢、100mg/L~250mg/L 二氧化氯或有效氯（溴）含量为

250mg/L~500mg/L 的消毒溶液擦拭或喷洒，每天 2~3 次，可根据人流量增加情况适当增加消毒次数。消毒原则为先上后下、先左后右进行喷雾、喷洒或擦拭，作用时间 15~30 分钟。

(2) 便池、下水道：传染病流行期间，使用 5~10 升有效氯含量为 1000mg/L 的消毒溶液冲洗便池、下水道，静置 30 分钟，然后用流动水冲去残留的消毒剂。

(3) 垃圾桶：垃圾要及时清运，未清运的垃圾要置于有盖的桶内。定期用有效氯（溴）250mg/L~500mg/L 的消毒剂进行喷洒或擦拭。

(4) 办公设施、售票收银台：电脑的键盘和鼠标定期用 75%乙醇清洁消毒，其他表面先用有效氯（溴）含量为 500mg/L 的消毒溶液擦拭，作用 30 分钟后用湿布去除表面残留的消毒液。其他的办公设施，例如传真机和激光打印机的清洁与消毒也可用上述方法处理。

(5) 公共卫生间洁具：用 1%~3%过氧化氢、有效氯（溴）含量为 500mg/L~1000mg/L 消毒剂或 250mg/L~500mg/L 二氧化氯消毒剂，作用 15~30 分钟。

## （二）空气消毒

1. 首选自然通风，开窗通风换气。每日至少 2 次，每次 30 分钟以上。

2. 使用集中空调通风系统的，应当确保新风直接取自室外，禁止从机房、楼道和天棚吊顶内取风；同时应关闭空调通风系统的加湿功能。

(1) 空调通风系统为全空气系统时，应当关闭回风阀，采用全新风方式运行。

(2) 空调通风系统为风机盘管加新风系统时，应当满足下列条件：保证排风系统正常运行；对于大进深房间，应当采取措施保证内部区域的通风换气；新风系统宜全天运行。

(3) 空调通风系统为无新风的风机盘管系统（类似于家庭分体式空调）时，应当开门或开窗，加强空气流通。

(4) 使用空调的区域在运营结束后应确保新风与排风系统继续运行 1 小时，进行全面通风换气。

(5) 使用空调通风系统的，建议选用具有空气净化消毒功能的消毒装置。空调通风系统的常规清洁消毒可使用 250mg/L~500mg/L 含氯（溴）或二氧化氯消毒液，进行喷洒、浸泡或擦拭，作用 10~30 分钟。消毒后用水清洁、晾干。不适合用以上消毒剂的，可使用 0.1% 季胺盐类化合物或其他消毒剂。

(6) 运行的空调通风系统应当每周对开放式冷却塔、过滤网、过滤器、净化器、风口、空调处理机组、表冷器、加热（湿）器、冷凝水盘等设备部件进行清洗、消毒或更换。

3. 排风扇每周清洁与消毒一次。用水冲去挡板上的积尘，去除污垢。然后用有效氯（溴）含量为 250mg/L~500mg/L 的消毒溶液擦拭并维持 30 分钟，待挡板完全干燥后放回风扇。分体空调设备过滤网、过滤器、风口每周清洗消毒 1 次，250mg/L~500mg/L 含氯（溴）或二氧化氯消毒液浸泡或喷洒，作用 10~30 分钟。

### （三）手部消毒

从业人员：一般情况下，用洗手液或肥皂和流动水进行洗手。必要时用含醇速干免洗手消毒剂或有效碘含量为3000mg/L~5000mg/L的消毒溶液擦拭1~3分钟。

乘客可用等候场所内配备的洗手设施、速干手消毒剂或者感应式手消毒设施，进行手卫生。

### （四）纺织品消毒

候车座位套、扶手套等应定期清洗消毒，保持清洁。

1. 首选物理消毒方法，耐热耐湿的可用流通蒸汽100℃作用20~30分钟，或煮沸15~30分钟。

2. 不耐热耐湿的可用化学消毒法，0.2%~0.5%过氧乙酸溶液、或有效氯（溴）含量为250mg/L~500mg/L的消毒液浸泡15~30分钟，清洗后备用。

#### 3. 保洁方法

棉织品采用外送清洗消毒的，应当严格落实管控工作。清洁物品在运输过程中采取封闭保存。清洁棉织品运送至场所后，应第一时间完成清点，尽快送至储藏间保存，防止交叉污染和二次污染。

### （五）化学消毒注意事项

1. 配制和使用消毒剂时，操作人员应采取必要的个人防护措施。

2. 使用的消毒剂应在保质期限内，并按规定的温度等条件贮存。

3. 严格按照规定浓度进行配制，固体消毒剂应充分溶解。

4. 配好的消毒液定时更换，一般每 4 小时更换一次。最好能现配现用。
5. 使用时定时测量消毒液浓度，浓度低于要求立即更换。
6. 保证消毒时间，一般公共用品用具消毒应作用 15 分钟以上。
7. 浸泡时应使消毒物品完全浸没于消毒液中。
8. 用品用具消毒前应洗净，避免油垢影响消毒效果。
9. 消毒后用清水将消毒液擦拭或冲洗干净以去除残留。

## 附件 1

# 公共交通工具清洁消毒技术指引

加强公共交通工具清洁消毒工作，扎实推进公共场所清洁消毒全覆盖行动，制定以下技术指引。

### 一、适用范围

适用于道路客运和地铁（轻轨）、火车、飞机等公共交通工具。

### 二、一般性卫生要求

1. 保持交通工具内环境整洁，地面无废弃物。
2. 火车、轮船、飞机上的饮用水水质应符合《生活饮用水卫生标准》（GB5749～2006）的要求。储水水箱及蓄水池应定期清洗消毒。
3. 床单、枕套、被套、垫巾等公共用品每客更换或单程

终点更换，保持整洁。座位套、座垫等公共用品应定期更换，保持整洁。

4. 旅客座椅上的头片应每日清洗、消毒、更换。

5. 火车、轮船上应有茶具消毒设备，未经消毒的公用茶具不得供旅客使用。飞机上供旅客使用的茶具、餐布等须经消毒后上机，并严格执行储藏规定。

6. 旅客丢弃的生活垃圾，如废纸、塑料袋、玻璃瓶、食物残渣、烟头、果皮等要及时清扫，停站时集中处理，不得随意抛弃。

7. 旅客列车、轮船、飞机上的卫生设施应保持完好和清洁；卫生间内无积水、无积粪、无明显臭味。飞机内卫生间应按要求在马桶内投放化粪池剂及消毒剂，并加强便池密闭性。设置座式便器的应提供一次性衬垫。洗手间要配备足够的洗手液，保证水龙头等供水设施正常工作。保持环境卫生清洁，及时清理垃圾。

8. 交通工具内应加强自然通风，禁止吸烟。交通工具每次运营后应通风换气及消毒。航空器上应按规定供给新鲜空气。

9. 交通工具内部的箱体侧面、地面应每日清洁消毒。

10. 公用扶手、门把手、水龙头等公众经常接触部位应重点消毒。

11. 应当配备消毒剂、洗手液、速干手消毒剂、体温计等物资，有条件时可配备感应式手消毒设施。

12. 消毒后的物体表面应当用清水擦拭干净，可冲洗的

用品用具应充分冲洗。

13. 工作服可用流通蒸汽或煮沸消毒 30 分钟，或先用 500mg/L 的含氯消毒液浸泡 30 分钟，然后常规清洗。

### 三、消毒措施

#### (一) 环境消毒

##### 1. 物体表面消毒

飞机每天运行结束后，对内部物体表面（如机身内壁、操纵杆、桌椅等），采用 1%过氧化氢消毒液进行喷洒或擦拭，作用 30 分钟。座椅套等纺织物应保持清洁，并定期洗涤、消毒处理。

火车、地铁、公交车、轮船等公共交通工具每天运行结束后，对内部物体表面（如车身内壁、司机方向盘、车内扶手、桌椅等），采用 1%过氧化氢消毒液或含有效氯（溴）250mg/L~500mg/L 的消毒剂进行喷洒或擦拭，作用 10~30 分钟。也可采用有效的消毒湿巾进行擦拭。座椅套等纺织物应保持清洁，并定期洗涤、消毒处理。

具备条件的，可在每班（次）运行结束后清洁消毒。

当公共交通工具上出现人员呕吐时，应立即采用呕吐物应急处置包或消毒剂（如含氯消毒剂）对呕吐物进行覆盖消毒，清除呕吐物后，再使用含氯（溴）消毒剂等进行物体表面消毒处理。

2. 公共卫生间洁具：用 1%~3%过氧化氢、有效氯（溴）含量为 500mg/L~1000mg/L 消毒剂或 250mg/L~500mg/L 二氧化氯消毒剂，作用 15~30 分钟。

## **(二) 空气消毒**

飞机机舱、火车车厢、地铁车厢等相对密闭环境，建议适当增加空调换风功率提高换气次数，并注意定期清洁处理空调滤网；短途客车、公交车等有条件开窗的公共交通工具，有条件时可开窗低速行驶，也可在停驶期间开窗通风，保持空气流通。

运行的空调通风系统应当每周对过滤网等设备部件进行清洗、消毒或更换。

排风扇每周清洁与消毒一次。用自来水冲去挡板上的积尘，去除污垢。然后用有效氯(溴)含量为 250mg/L~500mg/L 的消毒溶液冲洗并维持 30 分钟，待挡板完全干燥后放回风扇。分体空调设备过滤网、过滤器、风口每周清洗消毒 1 次，250mg/L~500mg/L 含氯(溴)或二氧化氯消毒液浸泡或喷洒，作用 10~30 分钟。

公共交通工具每天(每班次)运行结束后，在无人条件下方可进行空气消毒：

飞机内的空气可采用过氧化氢气(汽)化消毒。过氧化氢消毒浓度按使用说明书。消毒时间按照设备的使用说明确定。

火车、地铁、公交车、轮船等公共交通工具的空气可采用超低容量喷雾(气溶胶喷雾)消毒。选用 1%过氧化氢或 0.1%~0.3%过氧乙酸、250mg/L~500mg/L 二氧化氯消毒液，作用 30 分钟。车厢消毒时，注意分节操作。

## **(三) 从业人员手部消毒**

工作人员随时进行手卫生。可用有效的含醇速干手消毒剂。特殊条件下，也可使用含氯或过氧化氢手消毒剂；有肉眼可见污染物时应使用洗手液在流动水下洗手，然后消毒。

#### **（四）用品用具消毒**

给顾客使用的用品用具严格执行一客一换，清洗后消毒。

##### **1. 消毒。**

（1）饮具消毒。每客一换，清洗后消毒。首选物理消毒方法，流通蒸汽 100℃作用 20~30 分钟，或煮沸 15~30 分钟，或远红外线消毒碗柜 125℃作用 15 分钟以上。化学消毒方法，可用 0.1%~0.2%过氧乙酸溶液，或有效氯（溴）含量为 250mg/L~500mg/L 的消毒液浸泡 30 分钟，清洗后备用。

（2）纺织品如座套、头片、床单等的消毒。座套、头片应定期清洗消毒，床单应一客一换一消毒，保持清洁。首选物理消毒方法，耐热耐湿的可用流通蒸汽 100℃作用 20~30 分钟，或煮沸 15~30 分钟。不耐热耐湿的可用化学消毒方法，0.2%~0.5%过氧乙酸溶液，或有效氯（溴）含量为 250mg/L~500mg/L 的消毒溶液浸泡 30 分钟，清洗后备用。

##### **2. 保洁。**

（1）消毒后的公共用品用具要自然滤干或烘干，不应使用毛巾擦干，以避免受到再次污染。

（2）消毒后的饮具应及时放入饮具保洁柜内。

（3）棉织品采用外送清洗消毒的，应当严格落实管控工作。清洁物品在运输过程中采取封闭保存。清洁棉织品运至后，应第一时间完成清点，尽快送至储藏间保存，防止交

叉污染和二次污染。

### **（五）分泌物、呕吐物、排泄物消毒**

因晕车、晕船或晕机而产生的分泌物、呕吐物或排泄物，应立即采用消毒剂（如含氯消毒剂）或呕吐物应急处置包中的消毒干巾或漂白粉对分泌物、呕吐物、排泄物进行覆盖消毒。

### **（六）化学消毒注意事项**

1. 配制和使用消毒剂时，操作人员应采取必要的个人防护措施。
  2. 使用的消毒剂应在保质期限内，并按规定的温度等条件贮存。
  3. 严格按照规定浓度进行配制，固体消毒剂应充分溶解。
  4. 配好的消毒液定时更换，一般每4小时更换一次。疫情期间，应现配现用。
  5. 使用时定时测量消毒液浓度，浓度低于要求立即更换。
  6. 保证消毒时间，一般公共用品用具消毒应作用15分钟以上。
  7. 浸泡时应使消毒物品完全浸没于消毒液中。
  8. 用品用具消毒前应洗净，避免油垢影响消毒效果。
  9. 消毒后用清水将消毒液擦拭或冲洗干净以去除残留。
- 住宿场所清洁消毒技术指引

加强住宿场所清洁消毒工作，防止传染性疾病在宾馆、旅店、招待所等住宿场所中传播，扎实推进公共场所清洁消毒全覆盖行动，制定以下技术指引。

## 一、适用范围

适用于各类宾馆、旅店、招待所等住宿场所。

## 二、一般性卫生要求

1. 保持室内外环境整洁，地面无废弃物。
2. 加强室内换气通风。疫情期间，符合要求的集中空调通风系统可继续运行，并应根据空调系统及建筑物的特点，采取相应的清洁消毒措施。
3. 地面应每日清洁消毒。
4. 公用茶具，毛巾、拖鞋，脸(脚)盆，被套、枕套(巾)、床单等卧具应一客一换一消毒。
5. 洗漱盆、浴盆、抽水马桶等卫生洁具应每日消毒。
6. 下水管道、空气处理装置水封、卫生间地漏以及空气机组凝结水排水管等的 U 型管应当定期检查，缺水时及时补水，避免不同楼层空气掺混。
7. 公共卫生间设置座式便器的应提供一次性衬垫。公共洗手间要配备足够的洗手液，保证水龙头等供水设施正常工作。保持环境卫生清洁，及时清理垃圾。
8. 应当配备消毒剂、洗手液、速干手消毒剂、体温计等物资，有条件时可配备感应式手消毒设施。
9. 消毒后的物体表面应当用清水擦拭干净，可冲洗的用品用具应充分冲洗。
10. 工作服可用流通蒸汽或煮沸消毒 30 分钟，或先用 500mg/L 的含氯消毒液浸泡 30 分钟，然后常规清洗。

## 三、消毒措施

## （一）环境消毒

1. 物体表面消毒，建议每天至少在营业前和结束后各消毒一次，可根据客流量适当增加消毒次数。

（1）公共区域：对公共区域的地面、墙壁、电梯以及经常使用或触摸的物体如门窗、柜台、桌椅、门把手、水龙头、话筒、开关、遥控器、洗手池、卫生间等物体表面，用1%~3%过氧化氢、100mg/L~250mg/L 二氧化氯或有效氯（溴）含量为250mg/L~500mg/L的消毒溶液擦拭或喷洒，每天至少2~3次。消毒原则为先上后下、先左后右进行喷雾、喷洒或擦拭，作用时间15~30分钟。

（2）便池、下水道：疫情期间，每天用5~10 L有效氯（溴）含量为1000mg/L的消毒溶液冲洗便池、下水道，静置30分钟，然后用流动水冲去残留的消毒剂。

（3）公共卫生间洁具：用1%~3%过氧化氢、有效氯（溴）含量为500mg/L~1000mg/L消毒剂或250mg/L~500mg/L二氧化氯消毒剂，作用15~30分钟。

（4）办公设施、收银台：电脑的键盘和鼠标定期用75%乙醇或1%过氧化氢消毒湿巾清洁消毒，其他表面先用有效氯（溴）含量为500mg/L的消毒溶液擦拭，作用30分钟后用湿布去除表面残留的消毒液。其他的办公设施，例如传真机和激光打印机的清洁与消毒也可用上述方法处理。

## （二）空气消毒

1. 首选自然通风，开窗通风换气。公共区域每日至少2次，每次30分钟以上。

2. 使用集中空调通风系统的，应当确保新风直接取自室外，禁止从机房、楼道和天棚吊顶内取风；同时应关闭空调通风系统的加湿功能。

(1) 空调通风系统为全空气系统时，应当关闭回风阀，采用全新风方式运行。

(2) 空调通风系统为风机盘管加新风系统时，应当满足下列条件：保证排风系统正常运行；对于大进深房间，应当采取措施保证内部区域的通风换气；新风系统宜全天运行。

(3) 空调通风系统为无新风的风机盘管系统（类似于家庭分体式空调）时，应当开门或开窗，加强空气流通。

(4) 使用空调的区域在运营结束后应确保新风与排风系统继续运行 1 小时，进行全面通风换气。

(5) 使用空调通风系统的，建议选用具有空气净化消毒功能的消毒装置。空调通风系统的常规清洁消毒可使用 250mg/L~500mg/L 含氯（溴）或二氧化氯消毒液，进行喷洒、浸泡或擦拭，作用 10~30 分钟。消毒后用水清洁、晾干。不适合用以上消毒剂的，可使用 0.1% 季胺盐类化合物或其他消毒剂。

(6) 运行的空调通风系统应当每周对开放式冷却塔、过滤网、过滤器、净化器、风口、空调处理机组、表冷器、加热（湿）器、冷凝水盘等设备部件进行清洗、消毒或更换。

3. 排风扇每周清洁与消毒一次。用自来水冲去挡板上的积尘，去除污垢。然后用有效氯（溴）含量为 250mg/L~500mg/L 的消毒溶液擦拭并维持 30 分钟，待挡板完全干燥后

放回风扇。分体空调设备过滤网、过滤器、风口每周清洗消毒 1 次，用 250mg/L~500mg/L 含氯（溴）或二氧化氯消毒液浸泡或喷洒，作用 10~30 分钟。

### （三）从业人员手卫生

一般情况下，用洗手液或肥皂和流动水进行洗手。必要时用含醇速干免洗手消毒剂或有效碘含量为 3000mg/L~5000mg/L 的消毒溶液擦拭 1~3 分钟。

### （四）用品用具消毒

住宿场所内公共用品用具严格执行一客一换一消毒，应先清洗后消毒。

1. 物理消毒。包括蒸汽、煮沸、红外线等热力消毒方法。

（1）煮沸、蒸汽消毒：100℃作用 20~30 分钟。可用于饮具、盆、毛巾、床上用棉织品的消毒。

（2）红外线消毒：125℃作用 15 分钟以上。可用于饮具、盆的消毒。

2. 化学消毒。用含氯（溴）或过氧乙酸的消毒药物消毒。

（1）用含有效氯（溴）含量为 250mg/L 的消毒溶液浸泡 30 分钟，可用于盆、饮具的消毒或用于物品表面喷洒、涂擦消毒。

（2）用 0.2%~0.5% 过氧乙酸溶液，或有效氯（溴）含量为 500mg/L 的消毒液中，浸泡 30 分钟，可用于拖鞋消毒。

（3）化学消毒后的公共用品用具应用清水冲去表面的消毒剂。

### 3. 保洁方法

(1) 消毒后的公共用品用具要自然滤干或烘干，不应使用毛巾擦干，以避免受到再次污染。

(2) 消毒后的饮具应及时放入饮具保洁柜内。

(3) 棉织品采用外送清洗消毒的，应当严格落实管控工作。清洁物品在运输过程中采取封闭保存。清洁棉织品运送至住宿场所后，应第一时间完成清点，尽快送至储藏间保存，防止交叉污染和二次污染。

#### **(五) 化学消毒注意事项**

1. 配制和使用消毒剂时，操作人员应采取必要的个人防护措施。

2. 使用的消毒剂应在保质期限内，并按规定的温度等条件贮存。

3. 严格按照规定浓度进行配制，固体消毒剂应充分溶解。

4. 配好的消毒液定时更换，一般每 4 小时更换一次。疫情期间，应现配现用。

5. 使用时定时测量消毒液浓度，浓度低于要求立即更换。

6. 保证消毒时间，一般公共用品用具消毒应作用 15 分钟以上。

7. 浸泡时应使消毒物品完全浸没于消毒液中。

8. 用品用具消毒前应洗净，避免油垢影响消毒效果。

9. 消毒后用清水将消毒液擦拭或冲洗干净以去除残留。

# 托幼机构清洁消毒技术指引

加强托幼机构的清洁消毒工作，扎实推进公共场所清洁消毒全覆盖行动，制定以下技术指引。

## 一、适用范围

本操作规范适用于各类幼儿园、托儿所的清洁消毒。

## 二、教室（活动室）表面消毒

### （一）消毒方法

1. 教室（活动室）表面主要包括墙面、地面以及可以搬动的小型器物和不宜搬动的大型家具表面，每天进行湿式清洁，室内地面采用湿式清扫法。

2. 饭桌每次在开饭前 15~30min，用有效氯（溴）含量为 250mg/L 的消毒液擦拭，待干后使用。

3. 定期或当发生传染病时可对教室（活动室）四壁、门窗、地面、桌椅、围栏和大型家具的表面用有效氯（溴）含量为 250~500mg/L 的消毒液擦拭或喷洒消毒，作用 30min 后用清水洗净。

4. 耐热的小型器物可用煮沸法消毒 15~30min，不耐热的小型器物可用 500mg/L 二溴海因或二氧化氯等消毒剂浸泡 30min 处理。

## 三、玩具和用品的消毒

### （一）玩具的消毒

## 1. 消毒方法

(1) 玩具和大型玩乐器械的表面应定期用清水清洗，可以使用洗涤剂或抗菌清洁剂与温水清洗，以加强污垢的去除效果，有缝隙的玩具还可用刷子刷洗。

(2) 被传染病病孩污染过的玩具，要用化学消毒处理方法处理，可根据玩具的制作原料选择适宜的消毒方法：

①塑料、橡皮、木器玩具可用有效氯(溴)含量为 250~500mg/L 消毒液浸泡 20~30min，消毒后用清水将残留药物冲净。

②纸质、长毛绒等玩具可用臭氧熏蒸，可选用有卫生部卫生许可批件的臭氧消毒器，并按使用说明书操作使用。

### (二) 体温表的消毒：主要是采用浸泡消毒

1. 过氧乙酸浸泡消毒：先用 1%过氧乙酸浸泡 5min，然后再放入另一个 1%过氧乙酸溶液中浸泡 30min，消毒后体温表应用冷开水冲净或用酒精擦干后备用。

2. 二氧化氯浸泡消毒：使用浓度 1000mg/L，消毒方法同过氧乙酸。

3. 含溴消毒剂浸泡消毒：使用浓度 1000mg/L，方法同过氧乙酸。

4. 75%的酒精浸泡消毒。

### (三) 图书消毒：主要采用物理消毒

1. 太阳曝晒：将图书翻开后放在太阳光下曝晒 8h。

2. 微波消毒：将图书用湿布包好，至微波炉内，在 650W 功率下作用 4~7min。

3. 紫外线消毒：用高强度便携式紫外线灯距书 3cm 照射 5~30s，翻转后再用同法照射另一面。

#### **(四) 室内空气的消毒**

1. 开窗通风，每天至少二次，每次打开门窗通风 15~30min。

2. 当有呼吸道传染病发生时，对发病班级室内空气可用以下方法消毒：

(1) 有效含量 1000mg/L 二溴海因溶液进行喷雾或超声雾化消毒，也可用有效氯含量为 1000mg/L 含氯消毒剂进行喷雾消毒，用量为 15ml/m<sup>3</sup>，喷雾后密闭 30min 再开窗通风。

(2) 紫外线消毒：应选择低臭氧紫外线灯，在灯管上装上铝制反光罩，悬挂于天花板下，离地 2~2.5m 处。也可用移动式紫外线灯装置。消毒时灯的功率以每立方米不少于 1.5W 计算，每次照射时间 ≥30min，消毒时房间内应保持清洁干燥，并在无人情况下使用，紫外线灯使用寿命一般在 1000h。

(3) 空调系统消毒：在对空气消毒处理后还应对空调滤网用消毒液浸泡或擦拭消毒，消毒后用清水冲净、晾干。

#### **(五) 餐、茶具的消毒方法和要求**

餐、茶具应严格执行一洗、二刷、三冲、四消毒、五保洁的清洁消毒顺序，当发现传染病时，餐、茶具的清洁消毒则应采取消毒-清洗-再消毒的顺序进行。消毒方法如下

1. 煮沸消毒法：将碗、筷、茶杯、奶瓶全部浸入水中，碗、杯等应灌满水竖立放置，并且中间留有间隙，待水沸腾

时开始计时，持续 15min，消毒完成后倒干沸水，放在洁净的碗柜或冰箱冷藏室中备用。

2. 餐具消毒箱：将碗、筷、茶杯等放于消毒箱内消毒。

3. 消毒后的餐、茶具不能用抹布擦干，沾附与碗筷上的水分，可让其自行干燥或用经消毒处理后的洁净抹布擦干。

4. 营养室的熟食盛器、用具等，可采用流动蒸汽消毒 20min~30min。

### **（六）婴幼儿衣物、手的消毒方法和要求**

1. 织物消毒方法：婴幼儿使用的毛巾、衣服、被褥、尿布等织物必须消毒。

（1）煮沸消毒：婴幼儿使用的毛巾、尿布一般情况下应专人专用，使用后分类清洗消毒，可用洗衣粉清洗后再煮沸 10min，晒干即可备用。当婴幼儿有腹泻、肠炎等症状时，煮沸时间应延长至 10~20min。

（2）消毒剂浸泡消毒：毛巾、尿布、被褥等可使用 500mg/L 含溴消毒剂、二氧化氯浸泡 30min 后再清洗，在传染病发病班级，毛巾、衣服、尿布应与其他未发病班级分开清洗消毒，并延长浸泡时间至 1 小时。对不能清洗的被褥等可用床单位消毒器消毒，在没有条件时也可将外面的布套和内里的棉絮分别处理，布套用上述消毒液浸泡，棉絮污染较轻的可放在日光下曝晒，污染严重的先用上述消毒液喷雾后再放日光下曝晒或丢弃。

2. 手的消毒方法：幼儿的手在饭前便后可用肥皂或抗菌洗手液在流动水下洗手，洗手时要充分搓洗手背面、手掌面

及手指间各个部位。当有传染病发生时，可在 250mg/L 有效碘的消毒液中浸泡 1~2min 后，用清水冲洗干净。擦手毛巾要专人专用。

### **(七) 饮用水的消毒方法和要求**

1. 婴幼儿不能直接饮用生水。取自来水在常压下煮沸，待水沸腾后，方可食用。

2. 饮用桶装净水的，应加强饮水机的消毒，定期用 250mg/L 的二氧化氯进行冲洗消毒，消毒后应用清水冲洗干净。

### **(八) 工作人员的清洁消毒方法和卫生要求**

1. 建立幼托机构从业人员健康检查制度，定期体检。

2. 工作人员工作时应穿工作服，工作服每周清洗 1~2 次，如被污物污染时应及时更换清洗，接触食物时应加带口罩和帽子。

3. 营养室工作人员应注意个人卫生，勤理发，勤洗澡，勤换衣，勤剪指甲，工作前及便后要用肥皂流动水冲洗双手。

4. 经常用肥皂在流动水洗手，接触排泄物等污物后应用 250mg/L 有效碘的消毒液浸泡 1~2min 消毒。

5. 从事消毒工作的人员必须经消毒知识和技能培训后方能上岗工作，并定期接受卫生知识业务培训。

### **(九) 隔离观察室消毒方法和卫生要求**

1. 隔离观察室不能同时隔离 2 种不同病种的患儿。室内用品必须专用，使用后须经过彻底的消毒后方可带出室内。

2. 工作人员进入隔离室，必须穿上隔离衣（或以专用工

作服代替), 出室时必须脱下隔离衣, 挂在固定处, 隔离衣应单独清洗消毒, 可用 500mg/L 二氧化氯或二溴海因消毒剂浸泡 30~60min, 然后用清水漂洗。

3. 隔离观察室的环境、物体表面平时应加强消毒, 当患病幼儿离开隔离观察室后必须对观察室的墙面、地面、家具等物体表面作彻底的消毒处理, 可用 1000mg/L 有效氯消毒剂拖擦、浸泡, 作用 1 小时。

4. 发生呼吸道传染病时应作空气消毒, 可用紫外线灯照射 1 小时或用 3% 过氧化氢, 按 15ml/m<sup>3</sup> 计算用量, 在无人情况下熏蒸 30min。

5. 工作人员做好手的清洗消毒。

#### **(十) 卫生间的消毒、便器的消毒方法和要求**

1. 卫生间的地面每天用清水拖擦清洁, 当发现肠道传染病流行时可用含有效溴 500mg/L 的含溴消毒剂拖擦, 每天 2 次。

2. 幼托机构公用痰盂、蹲板必须消毒, 对疑为肠道传染病病孩以及肠道传染病发病观察班级使用的专用痰盂, 必须单独消毒处理, 痰盂可用 0.5% 过氧乙酸或用 1000mg/L 有效溴或氯消毒剂浸泡 30min, 粪便可用有效溴含量 5000mg/L 的二溴海因消毒粉消毒 1~2h 后倒入化粪池。

3. 清洁工具应分班专用并每天清洗。

#### **四、化学消毒注意事项**

1. 配制和使用消毒剂时, 操作人员应采取必要的个人防护措施。

2. 使用的消毒剂应在保质期限内，并按规定的温度等条件贮存。
3. 严格按照规定浓度进行配制，固体消毒剂应充分溶解。
4. 配好的消毒液定时更换，一般每 4 小时更换一次。疫情期间，应现配现用。
5. 使用时定时测量消毒液浓度，浓度低于要求立即更换。
6. 保证消毒时间，一般公共用品用具消毒应作用 15min 以上。
7. 浸泡时应使消毒物品完全浸没于消毒液中。
8. 用品用具消毒前应洗净，避免油垢影响消毒效果。
9. 消毒后用清水将消毒液擦拭或冲洗干净以去除残留。

# 公共交通工具清洁消毒技术指引

## （试行）

加强公共交通工具清洁消毒工作，扎实推进公共场所清洁消毒全覆盖行动，制定以下技术指引。

### 一、适用范围

适用于道路交通客运和地铁（轻轨）、火车、飞机等公共交通工具。

### 二、一般性卫生要求

1. 保持交通工具内环境整洁，地面无废弃物。
2. 火车、轮船、飞机上的饮用水水质应符合《生活饮用水卫生标准》（GB5749～2006）的要求。储水水箱及蓄水池应定期清洗消毒。
3. 床单、枕套、被套、垫巾等公共用品每客更换或单程终点更换，保持整洁。座位套、座垫等公共用品应定期更换，保持整洁。
4. 旅客座椅上的头片应每日清洗、消毒、更换。
5. 火车、轮船上应有茶具消毒设备，未经消毒的公用茶具不得供旅客使用。飞机上供旅客使用的茶具、餐布等须经消毒后上机，并严格执行储藏规定。
6. 旅客丢弃的生活垃圾，如废纸、塑料袋、玻璃瓶、食物残渣、烟头、果皮等要及时清扫，停站时集中处理，不得随意抛弃。
7. 旅客列车、轮船、飞机上的卫生设施应保持完好和清

洁；卫生间内无积水、无积粪、无明显臭味。飞机内卫生间应按要求在马桶内投放化粪池剂及消毒剂，并加强便池密闭性。设置座式便器的应提供一次性衬垫。洗手间要配备足够的洗手液，保证水龙头等供水设施正常工作。保持环境卫生清洁，及时清理垃圾。

8. 交通工具内应加强自然通风，禁止吸烟。交通工具每次运营后应通风换气及消毒。航空器上应按规定供给新鲜空气。

9. 交通工具内部的箱体侧面、地面应每日清洁消毒。

10. 公用扶手、门把手、水龙头等公众经常接触部位应重点消毒。

11. 应当配备消毒剂、洗手液、速干手消毒剂、体温计等物资，有条件时可配备感应式手消毒设施。

12. 消毒后的物体表面应当用清水擦拭干净，可冲洗的用品用具应充分冲洗。

13. 工作服可用流通蒸汽或煮沸消毒 30 分钟，或先用 500mg/L 的含氯消毒液浸泡 30 分钟，然后常规清洗。

### **三、消毒措施**

#### **(一) 环境消毒**

##### **1. 物体表面消毒**

飞机每天运行结束后，对内部物体表面（如机身内壁、操纵杆、桌椅等），采用 1%过氧化氢消毒液进行喷洒或擦拭，作用 30 分钟。座椅套等纺织物应保持清洁，并定期洗涤、消毒处理。

火车、地铁、公交车、轮船等公共交通工具每天运行结束后，对内部物体表面（如车身内壁、司机方向盘、车内扶手、桌椅等），采用 1%过氧化氢消毒液或含有效氯（溴）250mg/L~500mg/L 的消毒剂进行喷洒或擦拭，作用 10~30 分钟。也可采用有效的消毒湿巾进行擦拭。座椅套等织物应保持清洁，并定期洗涤、消毒处理。

具备条件的，可在每班（次）运行结束后清洁消毒。

当公共交通工具上出现人员呕吐时，应立即采用呕吐物应急处置包或消毒剂（如含氯消毒剂）对呕吐物进行覆盖消毒，清除呕吐物后，再使用含氯（溴）消毒剂等进行物体表面消毒处理。

2. 公共卫生间洁具：用 1%~3%过氧化氢、有效氯（溴）含量为 500mg/L~1000mg/L 消毒剂或 250mg/L~500mg/L 二氧化氯消毒剂，作用 15~30 分钟。

## （二）空气消毒

飞机机舱、火车车厢、地铁车厢等相对密闭环境，建议适当增加空调换风功率提高换气次数，并注意定期清洁处理空调滤网；短途客车、公交车等有条件开窗的公共交通工具，有条件时可开窗低速行驶，也可在停驶期间开窗通风，保持空气流通。

运行的空调通风系统应当每周对过滤网等设备部件进行清洗、消毒或更换。

排风扇每周清洁与消毒一次。用自来水冲去挡板上的积尘，去除污垢。然后用有效氯（溴）含量为 250mg/L~500mg/L

的消毒溶液冲洗并维持 30 分钟，待挡板完全干燥后放回风扇。分体空调设备过滤网、过滤器、风口每周清洗消毒 1 次，250mg/L~500mg/L 含氯(溴)或二氧化氯消毒液浸泡或喷洒，作用 10~30 分钟。

公共交通工具每天(每班次)运行结束后，在无人条件下方可进行空气消毒：

飞机内的空气可采用过氧化氢气(汽)化消毒。过氧化氢消毒浓度按使用说明书。消毒时间按照设备的使用说明确定。

火车、地铁、公交车、轮船等公共交通工具的空气可采用超低容量喷雾(气溶胶喷雾)消毒。选用 1%过氧化氢或 0.1%~0.3%过氧乙酸、250mg/L~500mg/L 二氧化氯消毒液，作用 30 分钟。车厢消毒时，注意分节操作。

### (三) 从业人员手部消毒

工作人员随时进行手卫生。可用有效的含醇速干手消毒剂。特殊条件下，也可使用含氯或过氧化氢手消毒剂；有肉眼可见污染物时应使用洗手液在流动水下洗手，然后消毒。

### (四) 用品用具消毒

给顾客使用的用品用具严格执行一客一换，清洗后消毒。

#### 1. 消毒。

(1) 饮具消毒。每客一换，清洗后消毒。首选物理消毒方法，流通蒸汽 100℃作用 20~30 分钟，或煮沸 15~30 分钟，或远红外线消毒碗柜 125℃作用 15 分钟以上。化学消毒方法，可用 0.1%~0.2%过氧乙酸溶液，或有效氯(溴)含

量为 250mg/L~500mg/L 的消毒液浸泡 30 分钟,清洗后备用。

(2) 纺织品如座套、头片、床单等的消毒。座套、头片应定期清洗消毒,床单应一客一换一消毒,保持清洁。首选物理消毒方法,耐热耐湿的可用流通蒸汽 100℃作用 20~30 分钟,或煮沸 15~30 分钟。不耐热耐湿的可用化学消毒方法,0.2%~0.5%过氧乙酸溶液,或有效氯(溴)含量为 250mg/L~500mg/L 的消毒溶液浸泡 30 分钟,清洗后备用。

## 2. 保洁。

(1) 消毒后的公共用品用具要自然滤干或烘干,不应使用毛巾擦干,以避免受到再次污染。

(2) 消毒后的饮具应及时放入饮具保洁柜内。

(3) 棉织品采用外送清洗消毒的,应当严格落实管控工作。清洁物品在运输过程中采取封闭保存。清洁棉织品运至后,应第一时间完成清点,尽快送至储藏间保存,防止交叉污染和二次污染。

### (五) 分泌物、呕吐物、排泄物消毒

因晕车、晕船或晕机而产生的分泌物、呕吐物或排泄物,应立即采用消毒剂(如含氯消毒剂)或呕吐物应急处置包中的消毒干巾或漂白粉对分泌物、呕吐物、排泄物进行覆盖消毒。

### (六) 化学消毒注意事项

1. 配制和使用消毒剂时,操作人员应采取必要的个人防护措施。

2. 使用的消毒剂应在保质期限内,并按规定的温度等条

件贮存。

3. 严格按照规定浓度进行配制，固体消毒剂应充分溶解。
4. 配好的消毒液定时更换，一般每 4 小时更换一次。疫情期间，应现配现用。
5. 使用时定时测量消毒液浓度，浓度低于要求立即更换。
6. 保证消毒时间，一般公共用品用具消毒应作用 15 分钟以上。
7. 浸泡时应使消毒物品完全浸没于消毒液中。
8. 用品用具消毒前应洗净，避免油垢影响消毒效果。
9. 消毒后用清水将消毒液擦拭或冲洗干净以去除残留。

# 住宿场所清洁消毒技术指引

## （试行）

加强住宿场所清洁消毒工作，防止传染性疾病在宾馆、旅店、招待所等住宿场所中传播，扎实推进公共场所清洁消毒全覆盖行动，制定以下技术指引。

### 一、适用范围

适用于各类宾馆、旅店、招待所等住宿场所。

### 二、一般性卫生要求

1. 保持室内外环境整洁，地面无废弃物。
2. 加强室内换气通风。疫情期间，符合要求的集中空调通风系统可继续运行，并应根据空调系统及建筑物的特点，采取相应的清洁消毒措施。
3. 地面应每日清洁消毒。
4. 公用茶具，毛巾、拖鞋，脸（脚）盆，被套、枕套（巾）、床单等卧具应一客一换一消毒。
5. 洗漱盆、浴盆、抽水马桶等卫生洁具应每日消毒。
6. 下水管道、空气处理装置水封、卫生间地漏以及空气机组凝结水排水管等的 U 型管应当定期检查，缺水时及时补水，避免不同楼层空气掺混。
7. 公共卫生间设置座式便器的应提供一次性衬垫。公共洗手间要配备足够的洗手液，保证水龙头等供水设施正常工作。保持环境卫生清洁，及时清理垃圾。
8. 应当配备消毒剂、洗手液、速干手消毒剂、体温计等

物资，有条件时可配备感应式手消毒设施。

9. 消毒后的物体表面应当用清水擦拭干净，可冲洗的用品用具应充分冲洗。

10. 工作服可用流通蒸汽或煮沸消毒 30 分钟，或先用 500mg/L 的含氯消毒液浸泡 30 分钟，然后常规清洗。

### 三、消毒措施

#### （一）环境消毒

1. 物体表面消毒，建议每天至少在营业前和结束后各消毒一次，可根据客流量适当增加消毒次数。

（1）公共区域：对公共区域的地面、墙壁、电梯以及经常使用或触摸的物体如门窗、柜台、桌椅、门把手、水龙头、话筒、开关、遥控器、洗手池、卫生间等物体表面，用 1%~3%过氧化氢、100mg/L~250mg/L 二氧化氯或有效氯（溴）含量为 250mg/L~500mg/L 的消毒溶液擦拭或喷洒，每天至少 2~3 次。消毒原则为先上后下、先左后右进行喷雾、喷洒或擦拭，作用时间 15~30 分钟。

（2）便池、下水道：疫情期间，每天用 5~10 L 有效氯（溴）含量为 1000mg/L 的消毒溶液冲洗便池、下水道，静置 30 分钟，然后用流动水冲去残留的消毒剂。

（3）公共卫生间洁具：用 1%~3%过氧化氢、有效氯（溴）含量为 500mg/L~1000mg/L 消毒剂或 250mg/L~500mg/L 二氧化氯消毒剂，作用 15~30 分钟。

（4）办公设施、收银台：电脑的键盘和鼠标定期用 75%乙醇或 1%过氧化氢消毒湿巾清洁消毒，其他表面先用有效氯

(溴)含量为 500mg/L 的消毒溶液擦拭,作用 30 分钟后用湿布去除表面残留的消毒液。其他的办公设施,例如传真机和激光打印机的清洁与消毒也可用上述方法处理。

## (二) 空气消毒

1. 首选自然通风,开窗通风换气。公共区域每日至少 2 次,每次 30 分钟以上。

2. 使用集中空调通风系统的,应当确保新风直接取自室外,禁止从机房、楼道和天棚吊顶内取风;同时应关闭空调通风系统的加湿功能。

(1) 空调通风系统为全空气系统时,应当关闭回风阀,采用全新风方式运行。

(2) 空调通风系统为风机盘管加新风系统时,应当满足下列条件:保证排风系统正常运行;对于大进深房间,应当采取措施保证内部区域的通风换气;新风系统宜全天运行。

(3) 空调通风系统为无新风的风机盘管系统(类似于家庭分体式空调)时,应当开门或开窗,加强空气流通。

(4) 使用空调的区域在运营结束后应确保新风与排风系统继续运行 1 小时,进行全面通风换气。

(5) 使用空调通风系统的,建议选用具有空气净化消毒功能的消毒装置。空调通风系统的常规清洁消毒可使用 250mg/L~500mg/L 含氯(溴)或二氧化氯消毒液,进行喷洒、浸泡或擦拭,作用 10~30 分钟。消毒后用水清洁、晾干。不适合用以上消毒剂的,可使用 0.1%季胺盐类化合物或其他消毒剂。

(6) 运行的空调通风系统应当每周对开放式冷却塔、过滤网、过滤器、净化器、风口、空调处理机组、表冷器、加热(湿)器、冷凝水盘等设备部件进行清洗、消毒或更换。

3. 排风扇每周清洁与消毒一次。用自来水冲去挡板上的积尘, 去除污垢。然后用有效氯(溴)含量为 250mg/L~500mg/L 的消毒溶液擦拭并维持 30 分钟, 待挡板完全干燥后放回风扇。分体空调设备过滤网、过滤器、风口每周清洗消毒 1 次, 用 250mg/L~500mg/L 含氯(溴)或二氧化氯消毒液浸泡或喷洒, 作用 10~30 分钟。

### (三) 从业人员手卫生

一般情况下, 用洗手液或肥皂和流动水进行洗手。必要时用含醇速干免洗手消毒剂或有效碘含量为 3000mg/L~5000mg/L 的消毒溶液擦拭 1~3 分钟。

### (四) 用品用具消毒

住宿场所内公共用品用具严格执行一客一换一消毒, 应先清洗后消毒。

1. 物理消毒。包括蒸汽、煮沸、红外线等热力消毒方法。

(1) 煮沸、蒸汽消毒: 100℃作用 20~30 分钟。可用于饮具、盆、毛巾、床上用棉织品的消毒。

(2) 红外线消毒: 125℃作用 15 分钟以上。可用于饮具、盆的消毒。

2. 化学消毒。用含氯(溴)或过氧乙酸的消毒药物消毒。

(1) 用含有效氯(溴)含量为 250mg/L 的消毒溶液浸泡 30 分钟, 可用于盆、饮具的消毒或用于物品表面喷洒、涂擦消毒。

(2) 用 0.2% ~ 0.5% 过氧乙酸溶液, 或有效氯 (溴) 含量为 500mg/L 的消毒液中, 浸泡 30 分钟, 可用于拖鞋消毒。

(3) 化学消毒后的公共用品用具应用清水冲去表面的消毒剂。

### 3. 保洁方法

(1) 消毒后的公共用品用具要自然滤干或烘干, 不应使用毛巾擦干, 以避免受到再次污染。

(2) 消毒后的饮具应及时放入饮具保洁柜内。

(3) 棉织品采用外送清洗消毒的, 应当严格落实管控工作。清洁物品在运输过程中采取封闭保存。清洁棉织品运送至住宿场所后, 应第一时间完成清点, 尽快送至储藏间保存, 防止交叉污染和二次污染。

### (五) 化学消毒注意事项

1. 配制和使用消毒剂时, 操作人员应采取必要的个人防护措施。

2. 使用的消毒剂应在保质期限内, 并按规定的温度等条件贮存。

3. 严格按照规定浓度进行配制, 固体消毒剂应充分溶解。

4. 配好的消毒液定时更换, 一般每 4 小时更换一次。疫情期间, 应现配现用。

5. 使用时定时测量消毒液浓度, 浓度低于要求立即更换。

6. 保证消毒时间, 一般公共用品用具消毒应作用 15 分钟以上。

7. 浸泡时应使消毒物品完全浸没于消毒液中。

8. 用品用具消毒前应洗净, 避免油垢影响消毒效果。

9. 消毒后用清水将消毒液擦拭或冲洗干净以去除残留。

# 商场（超市）清洁消毒技术指引 （试行）

加强商场、书店、超市场所的清洁消毒工作，防止传染性疾病在商场、书店、超市场所中传播，扎实推进公共场所清洁消毒全覆盖行动，制定以下技术指引。

## 一、适用范围

适用于各类商场、书店、超市。

## 二、一般性卫生要求

1. 保持商场内外环境整洁，地面无废弃物。
2. 加强室内换气通风。疫情期间，符合要求的集中空调通风系统可继续运行，并应根据空调系统及建筑物的特点，采取相应的清洁消毒措施，禁止吸烟。
3. 地面、墙面、柜台、货架、公用电话、公共卫生间、电动扶手带、门把手等每日消毒。
4. 卫生间的洗手盆、公用扶手、水龙头、抽水马桶等卫生洁具应每日消毒，做到无积水、无异味。设置座式便器的应提供一次性衬垫。要配备足够的洗手液，保证水龙头等供水设施正常工作。保持环境卫生清洁，及时清理垃圾。
5. 每日对餐桌椅及地面进行清洁和消毒。
6. 暂停部分服务设施。暂停母婴室、儿童游乐场所、室内娱乐场所服务；无法暂时关闭的，必须对全部公共设施进行消毒后开放。
7. 下水管道、空气处理装置水封、卫生间地漏以及空气

机组凝结水排水管等的 U 型管应当定期检查，缺水时及时补水，避免不同楼层空气掺混。

8. 应当配备消毒剂、洗手液、速干手消毒剂、体温计等物资，有条件时可配备感应式手消毒设施。

9. 消毒后的物体表面应当用清水擦拭干净，可冲洗的用品用具应充分冲洗。

10. 工作服可用流通蒸汽或煮沸消毒 30 分钟，或先用 500mg/L 的含氯消毒液浸泡 30 分钟，然后常规清洗。

### 三、消毒措施

#### （一）环境消毒

1. 物体表面消毒，建议每天至少在营业前和结束后各消毒一次，可根据客流量适当增加消毒次数。

（1）公共区域：对公共区域的地面，墙壁、电梯以及经常使用或触摸的物体如门窗、护栏、柜台、桌椅、购物车（筐）、门把手、水龙头、电动扶手、开关、货架、洗手池、卫生间等物体表面，用 1%~3%过氧化氢、0.1%~0.2%过氧乙酸溶液或有效氯（溴）含量为 250mg/L~500mg/L 的消毒溶液擦拭或喷洒，每天 2~3 次，可根据客流量增加情况适当增加消毒次数。消毒原则为先上后下、先左后右进行喷雾、喷洒或擦拭，作用时间不少于 30 分钟。

（2）便池、下水道：疫情期间，每天用 5~10 L 有效氯含量为 1000mg/L 的消毒溶液冲洗便池、下水道，静置 30 分钟，然后用流动水冲去残留的消毒剂。

（3）垃圾桶：垃圾要及时清运，未清运的垃圾要置于

有盖的桶内。定期用有效氯 250mg/L ~ 500mg/L 的含氯消毒剂进行喷洒或擦拭，也可用消毒湿巾进行擦拭。

(4) 办公设施、收银台：电脑的键盘和鼠标定期用 75% 乙醇或 1% 过氧化氢消毒湿巾清洁消毒，其他表面先用有效氯（溴）含量为 500mg/L 的消毒溶液擦拭，作用 30 分钟后用湿布去除表面残留的消毒液。其他的办公设施，例如传真机和激光打印机的清洁与消毒也可用上述方法处理。

(5) 公共卫生间洁具：用 1% ~ 3% 过氧化氢、有效氯（溴）含量为 500mg/L ~ 1000mg/L 消毒剂或 250mg/L ~ 500mg/L 二氧化氯消毒剂，作用 15 ~ 30 分钟。

## (二) 空气消毒

1. 首选自然通风，开窗通风换气。每日至少 2 次，每次 30 分钟以上。

2. 使用集中空调通风系统的，应当确保新风直接取自室外，禁止从机房、楼道和天棚吊顶内取风；同时应关闭空调通风系统的加湿功能。

(1) 空调通风系统为全空气系统时，应当关闭回风阀，采用全新风方式运行。

(2) 空调通风系统为风机盘管加新风系统时，应当满足下列条件：保证排风系统正常运行；对于大进深房间，应当采取措施保证内部区域的通风换气；新风系统宜全天运行。

(3) 空调通风系统为无新风的风机盘管系统（类似于家庭分体式空调）时，应当开门或开窗，加强空气流通。

(4) 使用空调的区域在运营结束后应确保新风与排风

系统继续运行 1 小时，进行全面通风换气。

(5) 使用空调通风系统的，建议选用具有空气净化消毒功能的消毒装置。空调通风系统的常规清洁消毒可使用 250mg/L~500mg/L 含氯(溴)或二氧化氯消毒液，进行喷洒、浸泡或擦拭，作用 10~30 分钟。消毒后用水清洁、晾干。不适合用以上消毒剂的，可使用 0.1%季胺盐类化合物或其他消毒剂。

(6) 运行的空调通风系统应当每周对开放式冷却塔、过滤网、过滤器、净化器、风口、空调处理机组、表冷器、加热(湿)器、冷凝水盘等设备部件进行清洗、消毒或更换。

3. 排风扇每周清洁与消毒一次。用水冲去挡板上的积尘，去除污垢。然后用有效氯(溴)含量为 250mg/L~500mg/L 的消毒溶液擦拭并维持 30 分钟，待挡板完全干燥后放回风扇。分体空调设备过滤网、过滤器、风口每周清洗消毒 1 次，250mg/L~500mg/L 含氯(溴)或二氧化氯消毒液浸泡或喷洒，作用 10~30 分钟。

### (三) 手部消毒

从业人员：一般情况下，用洗手液或肥皂和流动水进行洗手。必要时用含醇速干免洗手消毒剂或有效碘含量为 3000mg/L~5000mg/L 的消毒溶液擦拭 1~3 分钟。

顾客可用经营场所配备的洗手设施、含醇速干免洗手消毒剂，或者感应式手消毒设施进行手卫生。

### (四) 化学消毒注意事项

1. 配制和使用消毒剂时，操作人员应采取必要的个人防

护措施。

2. 使用的消毒剂应在保质期限内，并按规定的温度等条件贮存。

3. 严格按照规定浓度进行配制，固体消毒剂应充分溶解。

4. 配好的消毒液定时更换，一般每 4 小时更换一次。疫情期间，应现配现用。

5. 使用时定时测量消毒液浓度，浓度低于要求立即更换。

6. 保证消毒时间，一般公共用品用具消毒应作用 15 分钟以上。

7. 浸泡时应使消毒物品完全浸没于消毒液中。

8. 用品用具消毒前应洗净，避免油垢影响消毒效果。

9. 消毒后用清水将消毒液擦拭或冲洗干净以去除残留。

# 文化娱乐场所清洁消毒技术指引

## （试行）

加强文化娱乐场所的清洁消毒工作，防止传染性疾病在文化娱乐场所中传播，扎实推进公共场所清洁消毒全覆盖行动，制定以下技术指引。

### 一、适用范围

适用于各类影剧院、录像厅（室）、游艺厅（室）、舞厅、音乐厅、棋牌室等文化娱乐场所。

### 二、一般性卫生要求

1. 保持影剧院内外环境整洁，地面无废弃物。
2. 加强室内换气通风。使用集中空调通风系统的，应根据空调系统及建筑物的特点，采取相应的清洁消毒措施。禁止吸烟。
3. 提供非一次性 3D 眼镜的影剧院，应当严格落实眼镜一客一换一消毒。
4. 提供麦克风的场所，应当严格落实麦克风的清洗消毒工作，做到一客一换一消毒，或者提供一次性麦克风保护套。
5. 地面、墙面、柜台、公共卫生间、电动扶手带、门把手等每日消毒。
6. 卫生间的洗手盆、公用扶手、水龙头、抽水马桶等卫生洁具应每日消毒，做到无积水、无异味。公共卫生间设置座式便器的应提供一次性衬垫。公共洗手间要配备足够的洗手液，保证水龙头等供水设施正常工作。保持环境卫生清洁，

及时清理垃圾。

7. 下水管道、空气处理装置水封、卫生间地漏以及空气机组凝结水排水管等的 U 型管应当定期检查，缺水时及时补水，避免不同楼层空气掺混。

8. 应当配备消毒剂、洗手液、速干手消毒剂、体温计等物资，有条件时可配备感应式手消毒设施。

9. 消毒后的物体表面应当用清水擦拭干净，可冲洗的用品用具应充分冲洗。

10. 工作服可用流通蒸汽或煮沸消毒 30 分钟，或先用 500mg/L 的含氯消毒液浸泡 30 分钟，然后常规清洗。

### 三、消毒措施

#### （一）环境消毒

1. 物体表面消毒，建议每天至少在营业前和结束后各消毒一次，可根据客流量适当增加消毒次数。

（1）公共区域：对公共区域的地面，墙壁、电梯以及经常使用或触摸的物体如门窗把手、网上（人工）售票处、柜台、座椅、电影座椅扶手、门把手、水龙头、洗手池、卫生间等物体表面，用 1%~3% 过氧化氢、100mg/L~250mg/L 二氧化氯、有效氯（溴）含量为 250mg/L~500mg/L 的消毒溶液擦拭或喷洒，每天 2~3 次，可根据客流量增加情况适当增加消毒次数。消毒原则为先上后下、先左后右进行喷雾、喷洒或擦拭，作用时间 15~30 分钟。

（2）便池、下水道：疫情期间，每天用 5~10L 有效氯（溴）含量为 1000mg/L 的消毒溶液冲洗便池、下水道，静

置 30 分钟，然后用流动水冲去残留的消毒剂。

(3) 垃圾桶：垃圾要及时清运，未清运的垃圾要置于有盖的桶内。定期用含有效氯（溴）250mg/L~500mg/L 的消毒剂进行喷洒或擦拭，也可用消毒湿巾进行擦拭。

(4) 办公设施、电影售票收银台：电脑的键盘和鼠标定期用 75%乙醇清洁消毒，其他表面先用有效氯（溴）含量为 500mg/L 的消毒溶液擦拭，作用 30 分钟后用湿布去除表面残留的消毒液。其他的办公设施，例如传真机和激光打印机的清洁与消毒也可用上述方法处理。

(5) 公共卫生间洁具：用 1%~3%过氧化氢、有效氯（溴）含量为 500mg/L~1000mg/L 消毒剂或 250mg/L~500mg/L 二氧化氯消毒剂，作用 15~30 分钟。

## (二) 空气消毒

1. 首选自然通风，开窗通风换气。公共区域每日至少 2 次，每次 30 分钟以上。

2. 使用集中空调通风系统的，应当确保新风直接取自室外，禁止从机房、楼道和天棚吊顶内取风；同时应关闭空调通风系统的加湿功能。

(1) 空调通风系统为全空气系统时，应当关闭回风阀，采用全新风方式运行。

(2) 空调通风系统为风机盘管加新风系统时，应当满足下列条件：保证排风系统正常运行；对于大进深房间，应当采取措施保证内部区域的通风换气；新风系统宜全天运行。

(3) 空调通风系统为无新风的风机盘管系统（类似于

家庭分体式空调)时,应当开门或开窗,加强空气流通。

(4) 使用空调的区域在运营结束后应确保新风与排风系统继续运行 1 小时,进行全面通风换气。

(5) 使用空调通风系统的,建议选用具有空气净化消毒功能的消毒装置。空调通风系统的常规清洁消毒可使用 250mg/L~500mg/L 含氯(溴)或二氧化氯消毒液,进行喷洒、浸泡或擦拭,作用 10~30 分钟。消毒后用水清洁、晾干。不适合用以上消毒剂的,可使用 0.1%季胺盐类化合物或其他消毒剂。

(6) 运行的空调通风系统应当每周对开放式冷却塔、过滤网、过滤器、净化器、风口、空调处理机组、表冷器、加热(湿)器、冷凝水盘等设备部件进行清洗、消毒或更换。

3. 排风扇每周清洁与消毒一次。用水冲去挡板上的积尘,去除污垢。然后用有效氯(溴)含量为 250mg/L~500mg/L 的消毒溶液擦拭并维持 30 分钟,待挡板完全干燥后放回风扇。分体空调设备过滤网、过滤器、风口每周清洗消毒 1 次,250mg/L~500mg/L 含氯(溴)或二氧化氯消毒液浸泡或喷洒,作用 10~30 分钟。

### (三) 手部消毒

从业人员:一般情况下,用洗手液或肥皂和流动水进行洗手。必要时用含醇速干免洗手消毒剂或有效碘含量为 3000mg/L~5000mg/L 的消毒溶液擦拭 1~3 分钟。

顾客可用经营场所内洗手设施,在问询台和收银台等处配备的速干手消毒剂,或者感应式手消毒设施,进行手卫生。

#### （四）纺织品消毒

电影座位套、扶手套等应定期清洗消毒，保持清洁。

1. 首选物理消毒方法，耐热耐湿的可用流通蒸汽 100℃ 作用 20~30 分钟，或煮沸 15~30 分钟。

2. 不耐热耐湿的可用化学消毒方法，0.2%~0.5%过氧乙酸溶液、或有效氯（溴）含量为 250mg/L 的消毒液浸泡 30 分钟，清洗后备用。

3. 保洁。棉织品采用外送清洗消毒的，应当严格落实管控工作。清洁物品在运输过程中采取封闭保存。清洁棉织品运至后，应第一时间完成清点，尽快送至储藏间保存，防止交叉污染和二次污染。

#### （五）化学消毒注意事项

1. 配制和使用消毒剂时，操作人员应采取必要的个人防护措施。

2. 使用的消毒剂应在保质期限内，并按规定的温度等条件贮存。

3. 严格按照规定浓度进行配制，固体消毒剂应充分溶解。

4. 配好的消毒液定时更换，一般每 4 小时更换一次。疫情期间，应现配现用。

5. 使用时定时测量消毒液浓度，浓度低于要求立即更换。

6. 保证消毒时间，一般公共用品用具消毒应作用 15 分钟以上。

7. 浸泡时应使消毒物品完全浸没于消毒液中。

8. 用品用具消毒前应洗净，避免油垢影响消毒效果。

9. 消毒后用清水将消毒液擦拭或冲洗干净以去除残留。

# 体育场所清洁消毒技术指引

## （试行）

加强体育场所的清洁消毒工作，防止传染性疾病在体育场所内传播，扎实推进公共场所清洁消毒全覆盖行动，制定以下技术指引。

### 一、适用范围

适用于体育场馆、人工泳池、健身会所等各类室内健身休闲场所。

### 二、一般性卫生要求

1. 保持室内外环境整洁，地面无废弃物。
2. 加强室内换气通风。疫情期间，符合要求的集中空调通风系统可继续运行，并应根据空调系统及建筑物的特点，采取相应的清洁消毒措施。
3. 地面应每日清洁消毒。
4. 毛巾、拖鞋等用品用具应一客一换一消毒。疫情期间，建议顾客自备毛巾、拖鞋等物品。
5. 更衣箱每天营业结束后清洁消毒。
6. 面盆、浴盆、抽水马桶等卫生洁具应每日消毒。公共卫生间设置座式便器的应提供一次性衬垫。洗手间要配备足够的洗手液，保证水龙头等供水设施正常工作。保持环境卫生清洁，及时清理垃圾。
7. 下水管道、空气处理装置水封、卫生间地漏以及空气机组凝结水排水管等的U型管应当定期检查，缺水时及时补

水，避免不同楼层空气掺混。

8. 应当配备消毒剂、洗手液、速干手消毒剂、体温计等物资，有条件时可配备感应式手消毒设施。

9. 消毒后的物体表面应当用清水擦拭干净，可冲洗的用品用具应充分冲洗。

10. 工作服可用流通蒸汽或煮沸消毒 30 分钟，或先用 500mg/L 的含氯消毒液浸泡 30 分钟，然后常规清洗。

### 三、消毒措施

#### (一) 环境消毒

##### 1. 物体表面消毒

(1) 公共区域：对地面、墙壁、电梯、更衣室以及经常使用或触摸的物体如门窗、门把手、运动器材设备、水龙头、洗手池、卫生间等物体表面，用 1%~3%过氧化氢、0.1%~0.2%过氧乙酸溶液或有效氯(溴)含量为 250mg/L ~500mg/L 的消毒溶液擦拭或喷洒，每天 2~3 次。消毒原则为先上后下、先左后右进行喷雾、喷洒或擦拭，作用时间不少于 60 分钟。。

(2) 便池、下水道：疫情期间，每天用 5~10 L 有效氯含量为 1000mg/L 的消毒溶液冲洗便池、下水道，静置 30 分钟，然后用流动水冲去残留的消毒剂。

(3) 公共卫生间洁具：用 1%~3%过氧化氢、有效氯(溴)含量为 500mg/L~1000mg/L 消毒剂或 250mg/L~500mg/L 二氧化氯消毒剂，作用 15~30 分钟。

(4) 办公设施、收银台：电脑的键盘和鼠标定期用 75%

乙醇或 1%过氧化氢消毒湿巾清洁消毒，其他表面先用有效氯（溴）含量为 500mg/L 的消毒溶液擦拭，作用 30 分钟后用湿布去除表面残留的消毒液。其他的办公设施，例如传真机和激光打印机的清洁与消毒也可用上述方法处理。

## （二）空气消毒

1. 首选自然通风，开窗通风换气。每日至少 2 次，每次 30 分钟以上。

2. 使用集中空调通风系统的，应当确保新风直接取自室外，禁止从机房、楼道和天棚吊顶内取风；同时应关闭空调通风系统的加湿功能。

（1）空调通风系统为全空气系统时，应当关闭回风阀，采用全新风方式运行。

（2）空调通风系统为风机盘管加新风系统时，应当满足下列条件：保证排风系统正常运行；对于大进深房间，应当采取措施保证内部区域的通风换气；新风系统宜全天运行。

（3）空调通风系统为无新风的风机盘管系统（类似于家庭分体式空调）时，应当开门或开窗，加强空气流通。

（4）使用空调的区域在运营结束后应确保新风与排风系统继续运行 1 小时，进行全面通风换气。

（5）使用空调通风系统的，建议选用具有空气净化消毒功能的消毒装置。空调通风系统的常规清洁消毒可使用 250mg/L~500mg/L 含氯（溴）或二氧化氯消毒液，进行喷洒、浸泡或擦拭，作用 10~30 分钟。消毒后用水清洁、晾干。不适合用以上消毒剂的，可使用 0.1%季胺盐类化合物或其他

消毒剂。

(6) 运行的空调通风系统应当每周对开放式冷却塔、过滤网、过滤器、净化器、风口、空调处理机组、表冷器、加热(湿)器、冷凝水盘等设备部件进行清洗、消毒或更换。

3. 排风扇每周清洁与消毒一次。用水冲去挡板上的积尘, 去除污垢。然后用有效氯(溴)含量为 250mg/L~500mg/L 的消毒溶液擦拭并维持 30 分钟, 待挡板完全干燥后放回风扇。分体空调设备过滤网、过滤器、风口每周清洗消毒 1 次, 250mg/L~500mg/L 含氯(溴)或二氧化氯消毒液浸泡或喷洒, 作用 10~30 分钟。

### (三) 从业人员手部消毒

一般情况下, 用洗手液或肥皂和流动水进行洗手。必要时用含醇速干免洗手消毒剂或有效碘含量为 3000mg/L~5000mg/L 的消毒溶液擦拭 1~3 分钟。

### (四) 用品用具消毒

#### 1. 消毒。

(1) 提供顾客使用的公共用品用具(包括毛巾、拖鞋、茶具等)应一客一换一消毒。杯具消毒使用含氯消毒液时, 浸泡液有效氯含量应达 250mg/L 浓度, 浸泡时间不少于 30 分钟; 如使用消毒柜, 则可直接去污清洗后放入消毒柜消毒。拖鞋消毒, 使用有效氯(溴)含量应达 250mg/L~500mg/L, 浸泡时间不少于 30 分钟;

(2) 游泳场所每班开场前和散场后均应对游泳池外沿、池边走道及卫生设施进行清扫、擦洗或冲洗一次。发现有污

染时，可用浓度为 250mg/L~500mg/L 的含氯（溴）消毒液喷洒或擦拭消毒后，再用清水擦洗。急救室应定期清洁消毒。

（3）淋浴室应经常刷洗，地面可使用浓度为 500mg/L 的含氯（溴）消毒液定期消毒。

（4）更衣柜应于每日开放结束后做好清洁消毒，可用浓度为 250mg/L~500mg/L 的含氯（溴）消毒液喷洒或擦拭消毒后，再用清水擦洗。

（5）公共卫生间（厕所）和垃圾箱（桶）应每天及时清洁，每天使用浓度为 500mg/L 的含氯（溴）消毒液消毒 2 次。

## 2. 保洁。

（1）消毒后的杯具应倒置放入保洁柜内，保洁柜内如果采用毛巾作垫子的，所垫的毛巾必须定期更换、清洗和消毒。

（2）从消毒液中取出拖鞋，用清水冲洗干净，去除残留的消毒液，晾置 10~15 分钟，待拖鞋干后放置保洁柜或保管箱。

（3）棉织品采用外送清洗消毒的，应当严格落实管控工作。清洁物品在运输过程中采取封闭保存。清洁棉织品运送至体育场所后，应第一时间完成清点，尽快送至储藏间保存，防止交叉污染和二次污染。

## （五）泳池水卫生

1. 应当使用消毒剂投加系统对游泳池池水进行消毒。严禁人工加氯行为。

2. 至少设置一套加氯机备用，加氯机应有压力稳定且不间断的水源，其运行和停止应与循环水泵的运行和停止设连锁装置。

3. 加强水质监测。疫情期间室内人工游泳池应每小时对池水游离性余氯、浑浊度、P 小时值、池水温度等进行自检，确保池水质量符合国家和本市要求。

4. 游泳池水循环过滤净化设备每日应进行反冲洗，反冲洗水应排入下水道。

5. 浸脚消毒池池水余氯含量应保持 5 mg/L ~ 10mg/L，应当每 4 小时更换一次。

#### （六）化学消毒注意事项

1. 配制和使用消毒剂时，操作人员应采取必要的个人防护措施。

2. 使用的消毒剂应在保质期限内，并按规定的温度等条件贮存。

3. 严格按照规定浓度进行配制，固体消毒剂应充分溶解。

4. 配好的消毒液定时更换，一般每 4 小时更换一次。疫情期间，应现配现用。

5. 使用时定时测量消毒液浓度，浓度低于要求立即更换。

6. 保证消毒时间，一般公共用品用具消毒应作用 15 分钟以上。

7. 浸泡时应使消毒物品完全浸没于消毒液中。

8. 用品用具消毒前应洗净，避免油垢影响消毒效果。

9. 消毒后用清水将消毒液擦拭或冲洗干净以去除残留。

# 学校清洁消毒技术指引

## （试行）

加强学校清洁消毒工作，防止传染性疾病在学校内传播，扎实推进公共场所清洁消毒全覆盖行动，制定以下技术指引。

### 一、适用范围

适用于适用于中小学、中等职业技术学校、高等院校等各级各类学校。

### 二、一般性卫生要求

1. 建立校长负责制。负责组织、落实和督查学校消毒工作的实施。

2. 加强健康教育。可利用墙报、校内广播、上卫生课等多种形式进行宣传，让学生掌握有关的消毒知识，注意勤洗手，搞好个人卫生，养成良好的卫生行为。

3. 认真做好学校室内外的环境卫生。加强教室、办公室和室内活动场所等通风换气；对易接触或污染的物体表面每天进行湿性清洁，必要时（如疑有致病微生物污染时）可采用消毒方法。

4. 搞好食堂安全卫生，工作时戴口罩，穿工作衣，并做好个人卫生。烹调用具、餐饮具和食品柜等每次使用后应进行彻底清洗、消毒。

5. 教师与学生均应保持良好的个人卫生习惯。勤打扫环境卫生，勤晒衣服和被褥；饭前、便后、接触口、鼻、眼前后与污染物品后应用流动水肥皂洗手，洗手后用清洁的毛巾和纸巾擦干；在打喷嚏与咳嗽时应捂住口鼻等。

6. 对出现传染病病人或疑似传染病病人的学校，对该患者所活动过的场所与接触过的物品，要在区、县疾病预防控制中心指导下进行彻底消毒。

### 三、消毒措施

#### (一) 公共物品预防性消毒

1. 餐饮具、厨具、抹布等消毒：餐饮具应清洗后消毒。首选物理消毒方法，流通蒸汽 100℃作用 20~30min，或煮沸消毒作用 15~30min，或餐具消毒柜消毒。不能使用热力消毒的餐饮具可采用化学消毒法，可用 0.1%~0.2%过氧乙酸溶液或有效溴或有效氯含量为 250mg/L~500mg/L 的消毒溶液浸泡 30min，消毒后用清水冲洗，以去除残留消毒剂，保洁备用。

2. 体育运动设施消毒：应定期进行湿性清洁，必要时用 0.05%~0.1%过氧乙酸溶液、有效溴或有效氯含量为 250mg/L~500mg/L 的消毒溶液擦拭消毒，然后用清水与干净的抹布擦去残留的消毒剂。

3. 办公设施消毒：办公室的地面、墙壁、电梯，以及经常使用或触摸的物体表面如门窗、柜台、桌椅、门把手、话筒等表面部位，每天进行湿式清洁，并保持这些部位或物体表面的清洁干燥。必要时可用有效溴或有效氯含量为 250mg/L-500mg/L 的消毒溶液擦拭，作用 30min 后用湿布去除表面残留的消毒液，每天至少 1 次。电脑的键盘和鼠标定期用 75%的乙醇清洁消毒。其他的办公设施，例如传真机、激光打印机和电话的清洁与消毒也可用上述方法处理。不适合用以上消毒剂的，可使用 75%酒精、3000mg/L 季胺

盐类化合物或其他消毒剂。

#### 4. 诊疗用品消毒：

(1) 体温计用 0.2%过氧乙酸溶液、或有效溴含量为 1000mg/L 的消毒溶液浸泡 30min，然后用符合饮用水卫生标准的清水冲洗去除残留消毒剂，保洁备用。

(2) 听诊器、血压计等物品用 0.2%过氧乙酸溶液或有效溴或有效氯含量为 250mg/L~500mg/L 的消毒溶液擦拭消毒，然后用清水与干净的抹布擦去残留的消毒剂。

(3) 红外线测温仪的探头可用 75%乙醇擦拭消毒。

#### 5. 环境预防性消毒

##### (1) 物体表面消毒

对教室、宿舍、教师办公室、会议室、学生实验室、图书室、体育活动场所、浴室、卫生保健科（卫生室）和厕所等公共区域经常使用或触摸的物体如门窗、讲台、课桌椅、门把手、水龙头、话筒、洗手池、卫生间等物体表面每天湿性扫除，必要时用 0.05%~0.1%过氧乙酸溶液或有效溴或有效氯含量为 250mg/L~500mg/L 的消毒溶液消毒。消毒原则为先上后下、先左后右，由内向外进行擦拭或喷雾消毒，作用时间不少于 30min, 然后用清水与干净的抹布擦去残留的消毒剂。

##### (2) 室内空气消毒

首选自然通风，尽可能打开门窗，促进空气流通。通风条件不良的建筑，宜采用风扇加强通风换气。使用空调设备的场所，确保安全通风换气。加强室内通风，保证足够的新风输入；做好空调与通风设施的定期清洁工作，过滤网与

过滤器每周清洗一次，整个系统至少每年彻底清洗一次；必要时（如疑有致病微生物污染时）对上述部位进行消毒处理。

## 6. 师生手的消毒

（1）一般情况下，饭前便后，从外面回家后，接触公用物件如扶手、门柄、电梯按钮、公共电话后，双手被呼吸系统分泌物弄污后（如打喷嚏、咳嗽、清洁鼻子），触摸眼睛、鼻及口后，应用肥皂或抗菌洗手液和流动水进行洗手。

（2）洗手后用清洁的毛巾和纸巾擦干，不要共用毛巾。

（3）必要时用 75%的乙醇或有效碘含量为 3000mg/L~5000mg/L 的消毒溶液擦拭 1~3min。

### （二）化学消毒注意事项

1. 配制和使用消毒剂时，操作人员应采取必要的个人防护措施。

2. 使用的消毒剂应在保质期限内，并按规定的温度等条件贮存。

3. 严格按照规定浓度进行配制，固体消毒剂应充分溶解。

4. 配好的消毒液定时更换，一般每 4 小时更换一次。疫情期间，应现配现用。

5. 使用时定时测量消毒液浓度，浓度低于要求立即更换。

6. 保证消毒时间，一般公共用品用具消毒应作用 15 分钟以上。

7. 浸泡时应使消毒物品完全浸没于消毒液中。

8. 用品用具消毒前应洗净，避免油垢影响消毒效果。

9. 消毒后用清水将消毒液擦拭或冲洗干净以去除残留。

# 医疗卫生服务机构内公共场所和公共用品 清洁消毒技术指引 (试行)

加强医疗卫生服务机构内公共场所和公共用品清洁消毒工作，防止传染性疾病在医疗卫生服务机构内传播，扎实推进公共场所清洁消毒全覆盖行动，制定以下技术指引。

## 一、适用范围

适用于一切从事医疗卫生服务的单位（医院、卫生院、保健院、卫生室等）和个人诊所的消毒。

## 二、消毒措施

### （一）门诊区公共场所和用品的消毒

#### 1. 空气消毒

诊察室和候诊厅空气应采取消毒措施，使其洁净度达到Ⅲ类环境的标准，即空气中的细菌总数 $\leq 500\text{cfu}/\text{m}^3$ 。

1.1 消毒措施：一般情况下，开窗通风即可，在寒冷季节和夏季使用空调，不能开窗通风时，可采用下述措施：

1.1.1 过氧化氢空气消毒剂，过氧化氢含量 3%，采用喷雾法，按  $15\text{ml}/\text{m}^3$ ，计算用量。喷洒后，密闭门窗作用 30min。

1.1.2 过氧乙酸，喷雾或熏蒸：把过氧乙酸配成有效含量 2%的水溶液，按  $15\text{ml}/\text{m}^3$  喷雾，作用时间 30min。

1.1.3 空气消毒机：可选用静电吸附式空气消毒机，紫外线空气消毒机或臭氧空气消毒机等。

#### 1.2 要求

1.2.1 一般情况下，每天结束门诊后消毒一次，第二天上班后开窗 15min。

1.2.2 当有传染病流行时，应每天至少消毒两次，上下午结束门诊后各消毒一次。

1.2.3 传染病门诊应每天消毒至少两次。呼吸道传染病门诊应安装人在情况下可连续消毒的空气消毒机。接诊过程中均应开机消毒。

## 2. 环境表面和物品的消毒

门诊部用的物品一般按III类环境物品要求，消毒后应达到细菌总数 $\leq 10\text{cfu}/\text{cm}^2$ 。可用擦拭和喷洒法消毒。

2.1 消毒方法：可采用消毒液浸泡、擦拭。门把手、电话机、床头柜、桌面、橙子、一般诊察器材、水龙头、污染的墙面、地面等，可采用：

2.1.1 含溴或含氯消毒剂：二溴海因消毒剂、含氯消毒剂等，配成含有效溴或氯  $250\text{mg}/\text{L} \sim 500\text{mg}/\text{L}$  的消毒液做擦拭、喷洒消毒或浸泡物品，作用时间  $15 \sim 30\text{min}$ 。

2.1.2 用含醇和洗必泰或聚六亚甲基胍的消毒液，配成含洗必泰或聚六亚甲基胍  $3000\text{mg}/\text{L} \sim 5000\text{mg}/\text{L}$  的消毒液，擦拭、喷洒，作用时间  $15\text{min} \sim 30\text{min}$ ，或浸泡消毒物品。

2.1.3 用含过氧乙酸  $1000\text{mg}/\text{L}$  或过氧化氢  $3000\text{mg}/\text{L}$  的消毒液擦拭表面或浸泡物品，作用  $15\text{min} \sim 30\text{min}$ 。

## 2.2 要求：

一般门诊应每天消毒 1~2 次，当有传染病流行时，应每天多次消毒，传染病门诊应每接诊一个病人消毒一次。

### 3. 工作人员手的消毒

门诊部属于三类环境，工作人员手上的细菌数应  $\leq 10\text{cfu}/\text{cm}^2$ 。

#### 3.1 消毒方法：

3.1.1 用抗菌（或杀菌、除菌）洗液洗手。或肥皂洗手液流水洗手。

3.1.2 用 1000mg/L 碘伏洗手，作用 1min~3min。

3.1.3 用胍类（洗必泰，聚六亚甲基胍）和醇类复合消毒剂，含胍有效成份 1000~3000mg/L 消毒液洗手，作用 1min~3min。

3.1.4 用阳离子表面活性剂（单链和双链）和醇的复方消毒剂，洗手或擦手，作用 1min~3min。（5）酸性氧化电位水洗手，作用 1min~3min。

3.2 要求：开始工作前和接诊病人后，应消毒双手。

### 4. 病区公共场所环境和用品的消毒

#### 4.1 病区表面和用品的消毒

##### 4.1.1 消毒方法

病房和走廊地面可选用下述方法：①用含有效溴或有效氯 250mg/L~500mg/L 的消毒液拖擦，作用 15min，一般情况下每天 1~2 次。有明确病原微生物污染时，应即时清洁消毒。②用 250mg/L~500mg/L 二氧化氯拖擦，作用 10min~15min。

护理站台面、公用物品表面、床头柜表面、门把手、电话机、水龙头等可选用下述方法：①用含有效溴或有效氯 250mg/L ~ ~ 500mg/L 的消毒液擦拭，用品浸泡，作用 15min ~ 30min。②用复方胍类、醇类消毒剂。胍类消毒剂含量 3000mg/L ~ 5000mg/L 消毒液擦拭，用品浸泡，作用 15min ~ 30min。

4.1.2 要求：普通病区每天消毒 1 次，传染病区每天消毒 2 次或更多。墙面无明确污染时不必消毒，不常用的用品用后消毒，不必每天消毒。

## 5. 病房空气消毒

### 5.1 消毒方法

5.1.1 开窗通风，每天开窗 1 ~ 2 次。每次 15min ~ 20min。

5.1.2 过氧化氢复方消毒剂喷雾消毒，含过氧化氢 3%，按 15ml/m<sup>3</sup> 喷雾，闭门窗，作用 30min。

5.1.3 空气消毒机，按说明要求操作。

### 5.2 要求

5.2.1 一般病房，开窗通风即可，不必采用特殊消毒措施。

5.2.2 重症病人监护室，应采用连续性消毒措施，可用人在情况下可使用的空气消毒机。

5.2.3 住有呼吸道传染病病人的病房，应采用物理或化学方法进行消毒，每天 1 ~ 2 次或更多。采用中央空调的医院，病房换气末端应有消毒装置，或输入病室经消毒处理的

空气。以防病房空气交叉污染。

## 6. 卫生洁具的消毒

卫生洁具包括便器、痰盂、痰杯等，用后需进行消毒。

## 7. 感染性排泄物和分泌物的消毒

一般排泄物和分泌物应加入消毒剂搅拌消毒后倒掉。感染性排泄物和分泌物可加入二溴海因消毒粉或含氯消毒粉，使有效溴（氯）浓度为 5000mg/L，作用 60min。一般排泄物和分泌物使有效溴或氯达到 2000mg/L 作用 60min。

卫生洁具用后，用含 1000mg/L 有效溴或有效氯的消毒剂浸泡 30min，用净水冲洗后凉干备用。

要求每次用后消毒。

## 8. 医务人员手的消毒：

8.1 消毒方法：同 3.1。

8.2 要求：医务人员手术前手的消毒，按卫生部《消毒技术规范》2002 版执行。一般医务人员手的消毒应每检查治疗完一个病人消毒一次。

## 9. 床单位的消毒

9.1 消毒方法：采用床单位消毒器消毒，按说明书操作。

9.2 要求：每个病人出院后，对其用过的床单位消毒一次。

# A 级以上旅游景区清洁消毒技术指引

## （试行）

加强 A 级以上旅游景区清洁消毒卫生工作，防止传染性疾病在景区内传播，扎实推进公共场所清洁消毒全覆盖行动，制定以下技术指引。

### 一、适用范围

适用于各 A 级以上旅游景区。

### 二、一般卫生要求

1. 保持室内外环境整洁，地面无废弃物。
2. 加强室内景点换气通风。使用集中式空调通风系统的，应根据空调系统及建筑物的特点，采取相应的清洁消毒措施。
3. 室内地面应每日清洁消毒。
4. 洗漱盆、抽水马桶等卫生洁具应每日消毒。公共卫生间设置座式便器的应提供一次性衬垫。洗手间要配备足够的洗手液，保证水龙头等供水设施正常工作。保持环境卫生清洁，及时清理垃圾。
5. 应当配备消毒剂、洗手液、速干手消毒剂、体温计等物资，有条件时可配备感应式手消毒设施。
6. 消毒后的物体表面应当用清水擦拭干净，可冲洗的用品用具应充分冲洗。
7. 工作服可用流通蒸汽或煮沸消毒 30 分钟，或先用 500mg/L 的含氯消毒液浸泡 30 分钟，然后常规清洗。

### 三、消毒措施

物体表面消毒，建议每天至少在营业前和结束后各消毒一次，可根据客流量适当增加消毒次数。

### 公共区域

对公共区域经常使用或触摸的物体如水龙头、洗手池、卫生间等物体表面，用 1%~3%过氧化氢、100mg/L~250mg/L 二氧化氯或有效氯（溴）含量为 250mg/L~500mg/L 的消毒溶液擦拭或喷洒，每天 2~3 次。消毒原则为先上后下、先左后右进行喷雾、喷洒或擦拭，作用时间 15~30 分钟。

### 便池、下水道

传染病期间，每天用 5~10L 有效氯（溴）含量为 1000mg/L 的消毒溶液冲洗便池、下水道，静置 30 分钟，然后用流动水冲去残留的消毒剂。

### 公共卫生间洁具

用 1%~3%过氧化氢、有效氯（溴）含量为 500mg/L~1000mg/L 消毒剂或 250mg/L~500mg/L 二氧化氯消毒剂，作用 15~30 分钟。

### 垃圾桶

垃圾要及时清运，未清运的垃圾要置于有盖的桶内。定期用有效氯（溴）250mg/L~500mg/L 的消毒剂进行喷洒或擦拭。

### 化学消毒注意事项

1. 配制和使用消毒剂时，操作人员应采取必要的个人防护措施。
2. 使用的消毒剂应在保质期限内，并按规定的温度等条

件贮存。

3. 严格按照规定浓度进行配制，固体消毒剂应充分溶解。
4. 配好的消毒液定时更换，一般每 4 小时更换一次。疫情期间，应现配现用。
5. 使用时定时测量消毒液浓度，浓度低于要求立即更换。
6. 保证消毒时间，一般公共用品用具消毒应作用 15 分钟以上。
7. 浸泡时应使消毒物品完全浸没于消毒液中。
8. 用品用具消毒前应洗净，避免油垢影响消毒效果。
9. 消毒后用清水将消毒液擦拭或冲洗干净以去除残留。



# “管集市”专项行动工作指南



# 市场开办方环境卫生全提升责任指引

市场开办方是市场环境全提升的第一责任人，要落实保障市场环境卫生，维护市场秩序、保障商品质量、保护消费者合法权益等方面的责任，主要包括：

## （一）建立市场主体责任人制度

1. 与人场经营户签订文明规范协议，双方就各自权利义务达成约定，并共同认真遵守；

2. 通过制定市场行业规范、规章制度和工作安排，完成对市场经营活动的日常管理，主要实现对市场经营环境的维护和经营行为的规范；

3. 加强市场管理人员、保洁人员对场内经营人员行为的管理；

4. 严格落实“门前三包”制度，采取人防、物防等手段，及时制止、劝离集贸市场门前及周边占道经营、违法停车等行为；

5. 在集贸市场内开辟专门的非机动车停放站点，引导非机动车规范停放；

6. 市场主办方向人场购买者提出文明倡议和宣传，与广大消费者达成共识。

7. 履行疫情防控主体责任。按规模配置相应的洗手设备设施，设置显禁烟标识，制定完善应急预案，细化常态化防控措施，研究落实疫情防控各项工作要求，认真做好规范市场人员佩戴口罩、扫码进出场、健康监测、商品安全管理

和环境卫生清洁消毒等疫情常态化防控各项工作。

## **（二）建立“十个”卫生保洁制度**

1. 市场内地面每 3 天清洗一遍；
2. 鲜肉食推位、活禽、鲜鱼摊位、用具及排水沟每天清洗一遍，每周用清洗剂清洗一遍；
3. 市场内的墙面、立面每年粉刷一遍；
4. 市场内大门、闸顶、铺面、门面、卷帘门、垃圾收集间、垃圾桶（筐）、厕所每日保洁，每周清洗消毒一遍；
5. 市场内下水道、盖板、防鼠网及窨井口每月疏通一遍；
6. 对市场内的小广告、小布标、店招牌等每月集中清理整治一遍；
7. 市场内电线的乱接乱搭现象、用火用燃煤每月集中清理一遍；
8. 对市场内的病媒生物、“四害”（蚊子、蝇、蟑螂、老鼠）每周消杀一次，有灭鼠饵投放点；
9. 对市场的外立面和门头每半年清理一遍，杜绝内容不符、破损现象；
10. 每周五开展一次大扫除活动，动员所有经营户对市场及经营场所、用具、衣帽进行清洗、卫生整治。

## **（三）建立“五要五不要”行为规范**

1. 要文明经营、不要野蛮经营。集贸市场内经营店铺、摊位要按照划行归市的要求，布局合理，间隔适宜，不得混杂；按《营业执照》核准的范围经营，做到“鸡进笼、鱼人

池、菜上台（架）、肉上案、货放柜”、场内各行各业经营秩序井然、和谐；

2. 要规范、不要杂乱。市场大门进出口通道和场内各通道、门店、摊位柜台前无乱摆放、展示和叫卖商品现象，无乱摆摊设点经营现象，无乱停乱放车辆和杂物的现象。市场各类车辆按指定地点停放，有专人管理，管理有序；

3. 活离（水产）经营要专区、不要宰售混搭。家禽类经营户一律在全封闭式宰杀隔离销售区经营，必须在室内全封闭式宰杀和销售。禁止在铺档外宰杀鱼类、禽类产品：宰杀垃圾做到自产自清，即宰即清；宰杀场地保持无污垢、残留垃圾和杂物；

4. 熟食卤味要设置隔离柜罩、不要干（湿）、生（熟）混合加工销售。市场开办方要设置统一的防蝇防尘及必须的给排水等设施设备。食品经营者需穿戴工作衣帽，持合法证照（营业执照、食品经营许可证或食品摊贩备案卡、健康证）经营；

5. 垃圾收纳要规范、不要随地扔弃菜叶废物。实行定位、定责、定时清扫场地和全日保洁制度，保持市场场地卫生清洁；场内每家商户、每个经营摊位（经营户）按照“五个一”的要求，统一配置一个密闭式垃圾桶，一把扫帚、一个撮箕、一块抹布、一只蝇拍，做到店内、货台（架）、摊位保持全日整洁卫生，店前、店内、摊前、摊后垃圾、杂物做到自产自清，即产即清，无污垢、残留垃圾和杂物；市场设置统一的集中式垃圾箱，垃圾做到日产日清，垃圾箱定期维修和

用药物消杀，无蝇蛆虫孳生。

#### **（四）确保市场达到“十个必须、四个禁止、四个不能出现”要求**

##### **1. 十个必须**

一是活禽摊位必须达到“两室一厅”要求，水产摊位必须有独立的宰杀鱼台，活禽水产宰杀区必须要有上、下水设施，宰杀垃圾做到即产即清；

二是熟食摊位必须达到“三防”密闭要求，销售人员“穿衣戴帽”，有上、下水设施；

三是必须做到市场出入口有洗手设施、行业规范、服务承诺、投诉制度、农残公示、市场平面图、农残检测公示、卫生保洁制度、健康教育宣传栏等；

四是必须做到市场内公厕达到二类标准，免费开放；

五是必须做到农残每日一测，及时更新，检测样品不少于6个；

六是必须做好宣传氛围营造，按照创卫、创文宣传阵地要求，同时开展创文、创卫宣传；

七是必须做到市场内各项管理制度上墙；

八是必须做到经营户证照齐全，亮证亮照经营；

九是必须做好市场交易秩序维护工作，做好投诉举报处理工作并做记录，无争吵、谩骂、斗殴等现象；

十是必须有防范公共安全的物防、技防、人防、消防设施。

##### **2. 四个禁止**

一是市场内禁止出现旱厕，一旦发现立即拆除：

二是所有活禽、水产摊位禁止在宰杀区（台）外宰杀活禽、鱼类；

三是严格禁止违规使用塑料购物袋；

四是严格执行野生动物保护法律法规，禁止为野生动物和长江流域渔获物交易提供交易服务。

### **3. 四个不能出现**

一是不能出现车辆无序进出、乱停乱放现象；

二是不出现超摊漫摊、占道经营现象；

三是不能出现垃圾遍地、污水横流现象；

四是不能出现摊位不划行归市、杂物乱堆现象。

# 农贸市场经营管理规范

## （一）环境卫生管理规范

1. 有健全和规范的食品卫生管理制度，食品经营者持“三证”（营业执照、食品经营许可证、个人健康证）经营；有健全和规范的场地卫生清扫、保洁制度，清扫和保洁人员按有关规定配置，实行定位、定责、定时清扫场地和全日保洁的制度；有店铺、摊位门前“三包”、门内达标自律制度；市场有垃圾分类收集、清运管理制度；有卫生间，化粪池管理制度；有定期除“四害”管理制度。

2. 市场内无明显异味，按规模配置相应的洗手设备设施、配备专职卫生清扫、保洁人员，实行定位、定责、定时清扫场地和全日保洁，保持市场场地卫生清洁干净；场内每家商户、每个经营摊位（经营户）统一配置一个密闭式垃圾桶，一把扫帚、一个撮箕、一块擦布、一只蝇拍，做到店内、货台（架）、摊位保持全日整洁卫生，店前、店内、摊前、摊后垃圾、杂物做到自产自清，即产即清，无污垢、残留垃圾和杂物；市场设置统一的集中式垃圾箱，垃圾实施分类，做到日产日清，垃圾箱定期维修、冲洗，保持外观清洁并用药物消杀，无蝇蛆虫孳生。

3. 场内地面硬化平整，场地、通道全日保洁，无污泥、残留垃圾和杂物，无积水；建筑物完好墙面无损坏，场容场貌美观大方；无不文明养宠物现象，无小广告乱张贴现象，无躺卧公共设施；设置有规范的灭鼠毒饵站，有明显的禁烟

标识，场内无吸烟现象。

4. 场内卫生间应符合公共卫生间设置标准，保持地面、蹲台面干燥清洁，墙面门窗、灯具整洁卫生；卫生间设有专人管理，定期检查、维修、清洗设施和用药物消杀，做到无尿垢、无蜘蛛网、无异味、无蝇蛆虫孳生、无小广告。

5. 场内除“四害”防灭设施齐全，密度达标，符合要求。

6. 严格落实“一日一清洁消毒、一周一大扫除、一月一大清洁”的市场清洁消毒措施。

7. 市场商品划行归市，摆放整齐；商品划行分类交易区图、指路牌、承诺公示、投诉举报电话设置规范统一；经营店面、摊台、广告，材质统一、规格统一、设置统一；市场内设置公示栏、宣传栏、公平秤；经营者亮证亮照经营，证照悬挂整齐，无歪斜、乱挂乱吊；场内各行各业经营秩序井然，做到“鸡进笼、鱼入池、菜上台（架）、肉上案、货放柜”。

8. 市场进出通道和场内通道、门店、摊位柜台前无乱摆放、展示和叫卖商品现象，无乱摆摊设点经营现象，无乱停放车辆和杂物的现象；市场所有出入口均设有可移动式阻车闸，有专人管理；市场各类车辆按指定地点停放，有专人管理，管理有序。

9. 场内直接入口食品经营者经营时必须穿着规范的工作服，戴口罩，戴工作帽；场内熟食品一律入店、上柜台经营，有统一的防蝇防尘设施，干、湿食品不得在同一店内经营；店铺内外环境整洁，地面、墙面、天花板平整无裂缝，

门、窗装配严密，有纱窗、防蝇帘、灭蝇灯。与外界相通下水道、通风管道、排风扇等出口处应加设不锈钢或钢丝防蝇防鼠网。

## （二）疫情防控管理规范

1. 市场开办方为市场疫情防控的第一责任人，制定疫情防控应急预案，细化常态化疫情防控工作措施，储备相应的消杀、防护物资。

2. 有专人负责落实人员登记、体温监测、扫码进出场、规范佩戴口罩等疫情防控措施的检查。

3. 发现进出市场人员、场内经营者或工作人员有发热（ $37.3^{\circ}\text{C}$ 以上）、咳嗽等症状，应立即向卫生防疫部门报告，在做好防护情况下第一时间将疑似人员送至指定就医点就诊，一旦发现疑似或确诊病例，立即启动应对预案予以妥善处理。

4. 保持市场通风良好，落实定期消毒清洗制度，对操作台面、垃圾桶、下水道、卫生间、通道、客货梯、运输车辆、肉类、活禽及水产等区域和部位按规范和操作规程实施重点消杀。清理卫生死角，消除鼠、蝇、蚊、蟑螂等病媒生物孳生场所。

5. 生鲜、冷冻水产品、畜禽肉类及其制品为主要经营品种的食品经营单位，应严格查验采购的水产品、畜禽肉及其制品的合格证明、交易凭证等票证。其他食品经营者严格执行食品原料索证索票和进货查验制度，落实食品安全信息追溯责任。禁止采购经营未按规定进行检验检疫、检验检疫不

合格或来源不明的畜禽肉及其制品。禁止在食品经营场所内饲养和宰杀活畜禽等动物。

6. 认真做好市场人员健康监测、食品安全管理、环境卫生清洁消毒等疫情常态化防控工作。

7. 加强健康宣传引导力度，利用广播、海报、健康提示、液晶显示屏滚动播放等方式，宣传新冠肺炎疫情防控相关知识与措施，强化市场经营人员教育，提升市场交易参与者的自我防护意识。

8. 主动配合卫生健康等部门定期组织对市场开展环境风险检测，并形成管理工作长效机制。

### **（三）食品安全管理规范**

1. 市场内从事食品生产、经营者必须严格遵守《中华人民共和国食品安全法》。

2. 患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

3. 开展经营活动符合国家食品安全标准，持“三证”（营业执照、食品经营许可证、个人健康证）经营，开展经营活动时必须穿整洁统一的工作服，戴口罩，戴工作帽。

4. 具有与生产经营的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、包装、贮存等场所，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。

5. 具有与生产经营的食品品种、数量相适应的生产经营设备或者设施，有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、

存放垃圾和废弃物的设备或者设施。

6. 有专职或者兼职的食品安全专业技术人员、食品安全管理人員和保证食品安全的相关规章制度。

7. 具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物。

8. 餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前应当洗净、消毒，炊具、用具用后应当洗净，保持清洁。

9. 贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。

10. 食品经营者应当保持个人卫生，生产经营食品时，从业人员不得留长指甲、涂指甲油。工作时，穿戴清洁的工作衣、帽等，不得披散头发，佩戴的手表、手镯、手链、手串、戒指、耳环等饰物不得外露。

11. 预包装食品包装上应当有标签。标明名称、规格、净含量、生产日期；成分或者配料表；生产者的名称、地址、联系方式；保质期；产品标准代号；贮存条件；所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称；生产许可证编号。

12. 应建立经销商协议准入制度，检查其合法经营资格，与入市经销商签订食品安全保证协议，明确食品经营的安全责任。

13. 食品经营者应当按照食品安全国家标准使用食品添加剂。建立索证索票和台帐档案管理等制度，如实记录采购

的食品、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关记录；从事食品批发业务的经营企业应当建立食品销售记录制度，如实记录批发食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容，并按规定保存相关凭证。

#### **（四）野生动物和活禽交易管理规范**

1. 农贸市场开办方是市场保护野生动物和活禽交易管理的第一责任人，严格执行野生动植物保护法律法规，禁止为野生动植物交易或禁止使用的猎捕工具提供交易服务。建立野生动植物保护日常检查制度。

2. 农贸市场经营者严格杜绝野生动物非法经营行为，全面禁止国家及地方列入保护的水生野生动物和除《国家畜禽遗传资源目录》之外的陆生野生动物交易，包括人工繁育、人工饲养的陆生野生动物，防止野生动物回流餐桌。

3. 市场主体的名称和经营范围一律不得使用“野生动物”“野味”等词汇。市场内餐饮商铺门店招牌牌匾一律不得使用“野生动物”“野味”等词汇。

4. 建立活禽管理“1110”制度。即一天一清洁，一周一消毒，一月一休市，隔夜零存栏。

5. 农贸市场活禽宰杀销售必须实行“三隔离”，展示、宰杀、销售区实行分离；销售区域地面贴地砖，墙面满贴墙砖（或金属铁皮满贴），操作台金属材料制作或瓷砖满贴（或

金属铁皮满贴)；配备固定禽笼，笼底设置接粪便的设施，禽笼底部距离地面15厘米以上。活禽宰杀加工区域设置专用盛血桶、专用烫桶(浸烫池)、加盖的废弃物盛放桶等设施设备；符合环保、卫生、防疫、消防等相关规定。

6. 家禽类经营户一律在全封闭式宰杀隔离销售区经营，必须在室内全封闭式宰杀和销售。禁止在铺挡外宰杀鱼类、禽类产品；宰杀垃圾做到自产自清，即宰即清；宰杀场地保持无污垢、残留垃圾和杂物。

7. 加强宣传教育，利用广播、海报、健康提示、液晶显示屏滚动播放等方式，宣传野生动植物保护的相关法律法规和保护知识，强化市场经营人员教育，提供经营者的守法意识和防护意识。

### **(五) 市场管理制度规范**

1. 有健全和规范的经营者的市场准入、退出制度。市场检查制度；进场违禁商品检查和清退制度；检查经营者索证索票制度；进场商品台账管理和检查制度；不合格商品清退制度；日常巡查检查制度；不合格商品和违法违规行为信息公示制度；场内经营者信用奖惩制度。

2. 市场卫生管理制度。有健全和规范的食品卫生管理制度。健全和规范的场地卫生清扫、保洁制度；店铺、摊位门前“三包”、门内达标自律制度；市场有垃圾分类收集、清运管理制度；卫生间，化粪池管理制度；定期除“四害”管理制度。

3. 场内经营者基本信息档案管理制度。与入场经营户签

订经营协议，审查入场经营者的经营主体资格，建立经营者经营基本信息档案，包括：营业执照号、负责人、联系人、联系电话、场内经营地址。

4. 消防安全管理制度。有专门机构和专人负责；配备必要的消防设施、设备；有专（兼）消防人员；有处置突发事件应急预案和预备队伍。

5. 安全保卫制度。有门卫 24 小时值班制度、领导查班制度；有市场防火、防盗、车辆管理、安全巡逻制度；有处置突发事件应急预案、机构和预备队伍。

6. “诚信”经营制度。积极参与“诚信经营、放心消费创建”活动，市场（经营户）建立和全面落实了商品进销货台帐、消费者索证、索票和先行赔付制度，做到进货台帐有登记，商品有相关检验报告，销售商品开具收据或者发票，出现消费者投申诉时有受理的根据和承担相应的责任。

7. 商品信息、价格、质量检测定期公示制度。有商品信息、价格公示栏；有商品质量（农残）检测公示栏；有时事、政策法规宣传栏；有健康教育宣传栏。

8. 服务和承诺制度。将制度张贴（公示）在醒目位置。有市场商品划行分类交易区域图；有醒目指路牌；有公平称台；有相关承诺公示；有受理消费者投申诉机构、联系方式和场所；有为消费者提供保管物品的服务等。

9. 设施维修、保养、更新和改造制度。对农贸市场定期进行维修、保养、更新和改造。

## **（六）经营秩序管理规范**

1. 设置管理办公场所，明确管理人员职责分工。大型农贸市场（5000平方米以上）配备15名以上的管理人员，中型农贸市场（2000-5000平方米）配备5~15名管理人员，小型农贸市场（2000平方米以下）配备5名管理人员。市场应配备专职食品安全管理人员1人，有条件的市场设置独立的农残检测室。农贸市场管理应实行岗位目标责任制，需配备市场秩序、环境卫生管理、车辆停放、食品安全、商品检测、台帐资料、信息宣传、设施设备、建筑安全、消防安全、计量管理等专兼职工作人员，做到分工明确，责任到人。

2. 市场开办方应督促经营户亮照经营，每个摊位应悬挂营业执照、食品经营许可证、从业人员资格证（含健康证）等相关证照，实行统一亮照亮证经营。

3. 场内经营户不得非法转让证照，不能超范围经营和擅自改变摊位用途。

4. 市场开办方与入场经营户签订文明规范协议，双方就各自权利义务达成协议，并共同认真遵守。通过制定市场行业规范、规章制度和工作安排完成对市场经营活动的日常管理，主要实现对市场经营环境的维护和经营行为的规范。加强市场管理人员、保洁人员对场内经营人员行为的管理。严格落实“门前三包”制度，采取人防、物防等手段，及时制止、劝离集贸市场门前及周边占道经营、违法停车等行为；在集贸市场开辟专门的非机动车停放站点，引导非机动车规范停放；市场主办方向入场购买者提出文明倡议和宣传，与广大消费者达成共识。

5. 市场商品划行归市，商品划行分为家禽经营类、水产品经营类、鲜肉经营类、鲜粮食品经营类、禽蛋调料食品经营类、熟食品经营类、豆制品经营类、蔬菜经营类、水果经营类、花卉经营类，每类布局合理，间隔适宜，不得混杂；按《营业执照》核准的范围经营，做到“鸡进笼、鱼入池、菜上台（架）、肉上案、货放柜”，场内各行各业经营秩序井然、和谐。

6. 市场进出通道和场内通道、门店、摊位柜台前无乱摆放、展示和叫卖商品现象，无乱摆摊设点经营现象，无乱停放车辆和杂物的现象；市场所有出入口均设有可移动式阻车闸，有专人管理；市场各类车辆按指定地点停放，有专人管理，管理有序。

7. 按照“三线、五面、一栏、一闸、”落实有关要求。  
**三线：**一是证照悬挂一线。即看营业执照、相关许可证悬挂是否按照定位置整齐划一悬挂成一线，做到无歪斜、无乱挂乱吊；二是商品摆放一线。即看商品摆放是否按照摊台面和一定高度摆放成一线，做到无超摊摆放、无超高摆放；三是牌匾设置一线。即看经营门店、摊台招牌、广告是否按照规定的规格、材质制作，是否按照规定位置设置成一线，做到材质统一、规格统一、设置统一；  
**五面：**一是路面：即看市场内路面是否干净整洁，做到无垃圾、无积水、无污物、排水沟通畅无阻塞；二是摊面：即看摊台上面是否干净，摊台前排水沟是否有堆积物，做到摊台面无污渍、立面清洁无破损、商品是否摆放整齐。三是里面：即看摊台里面、经营台

板下面是否有滞留垃圾，物品摆放是否整齐，做到无垃圾、无乱堆乱放杂物。**四是铺面：**市场内铺面做到门面清洁无破损、店招牌规范、门前商品摆放整齐不超滩、保证通道畅通无阻。**五是墙面：**市场内墙面清洁无破损、无小广告小布标、无乱挂杂物。**一栏：**宣传栏公示栏、有国家相关的法律法规宣传、有经营户是否诚信经营的公示，有各类商品检测公示、有突发事件的警示，有消费者投诉举报电话。**一闸：**即看市场进场大门是否有阻车闸，闸门是否关闭，做到市场无车辆进出、流动，无乱停乱放。

8. 场内各类商品必须明码标价，货真价实；经营户自觉遵守国家物价政策，不混级混价、参杂使假、以次充好，不欺行霸市、哄抬物价；标价内容真实明确、字迹清晰、货签对位、标示醒目；包装类商品标价签应当标明品名、计价单位、产地、零售价等主要内容，对于有规格、等级、质地等要求的，还应标明规格、等级、质地等项目。市场开办方应每日采集主要农产品价格，并在市场显著位置予以公示。应建立价格预警和应急机制，建立价格纸质或电子台账。

9. 场内经营户自觉遵章守法，自觉纳税。

### **（七）农残检测管理规范**

1. 设置相应农残检测检测室，配备相应工作人员、设备。  
2. 蔬菜、瓜果等每天应进行入市抽样、检测、公示、录入，并及时将检测结果公示。

3. 检测结果不符合食品安全标准的，应立即对当天所有同类商品进行全面普检，并对该摊位样品作临时备份，以便

于二次复查。不合格商品应在经营户确认无异议后予以销毁。商品检测应根据不同季节有针对性的开展检测，定性检测异常的食品农产品，市场开办方应监督经营者销毁，记录后处理情况，并书面通知进货单位。

4. 市场开办方应建立检测台账，记录每日检测情况。应在显著位置每日公示当日检测结果，公示的检测样品不低于六组，包含抽检日期、摊位（点）号、样品名称、合格情况。

### **（八）计量管理规范**

1. 市场开办方应安排专人负责市场计量综合管理，做好计量制度建设、计量器具的更新维护、登记造册、日常抽检、台帐管理、服务并督导经营者正确合法使用、维护计量器具。

2. 市场应设置符合要求的公平秤，配备市场公平秤复秤专职人员一名，做好日常复秤和调解一般计量纠纷。并定期送计量行政部门指定的计量检定机构进行强制检定。

3. 市场在用电子秤应当符合国家规定，并登记造册向当地市场监管部门备案，定期向其指定的计量检定机构进行强制检定。不得使用无检定合格印、证或超检定周期以及经检定不合格的电子秤。

### **（九）消费维权管理规范**

1. 市场应设立消费维权服务站，建立健全消费投诉处理制度，畅通消费维权渠道，处理投诉应制度化，责任到人，限定时间，对处理结果和投诉者满意度应进行详细记录。

2. 积极营造安全放心的市场消费环境，市场开办方和场内经营户在双方自愿的基础上签订消费者投诉赔偿先付协

议（条款），当出现侵害消费者合法权益的行为，场内经营户故意拖延处理或者无理拒绝赔付等情况导致消费者无法获得赔偿时，由市场开办方向消费者进行先行赔付。市场开办方向消费者进行赔偿先付后，可以依法或者依约定向场内经营户进行追偿。

### （十）诚信经营管理规范

1. 市场开办方应建立相关的信用管理制度，开展信用分类监管、做好市场规范管理。倡导经营户积极开展“诚信经营、放心消费”创建活动。

2. 市场开办方应从信用信息的指标设定、征集、评定、信用结果的披露与反馈、信用奖惩机制的落实、信用复核与调整等方面进行规范形成制度，并将制度上墙进行公开。

3. 信用信息的指标设定应从主体资格、商品准入、经营行为、市场监管、群众反映等几方面设定，具体结合卫生秩序、物业管理、消防安全、市场准入、商品质量、食品安全、知识产权保护、计量等日常管理要求设定评价指标，同时采用百分制或星级制分等级，制定《市场经营户信用信息采集表》。

4. 市场开办方可根据信用信息设定的指标进行每月或每季信用信息的采集，并将采集表存入经营户档案。

5. 年底可以由市场开办方根据一年来的信用采集数据，负责实施市场经营户信用信息的测评。

6. 场内经营户做到“诚信”经营，文明经商，礼貌待客，诚实守信，公平竞争，公平交易，不销售假冒伪劣商品，不

销售野生动物及其制品；市场开办方根据信用信息评价指标测评信用结果，可以对市场经营户的信用结果进行反馈和公示。

7. 市场开办方应建立信用奖惩机制，定期对诚信经营等良好行为进行奖励，对缺斤短两、欺行霸市、销售不合格产品的行为及时处理。

### **（十一）市场文化建设规范**

1. 场门应清洁、美观、有明确、完整的名称标识。

2. 市场应创造条件为市场管理人员、经营者提供有关岗位专业的技能培训与教育。定期或不定期的开展对经营户的治安、消防、食品安全、经营行为、思想道德等专题培训。市场应建立培训管理档案，包括：培训计划、培训时间、内容、参加人名册、考核等简要文件、资料、照片。

3. 市场应开展诚信经营、安全卫生、消防安全等宣传教育活动，营造良好的消费环境。

4. 市场应根据实际建立党组织和行业自律组织，开展日常教育活动。

# 农贸市场环境卫生清洁消毒指引

## （一）严格落实市场环境清洁消毒

新冠肺炎疫情常态化防控期间，农贸市场采取“一日一清洁消毒、一周一大扫除、一月一大清洁”措施。相关工作由市场管理方组织实施，各摊档经营者具体落实。属地业务主管部门要加强监管，做到实施清洁消毒有计划、有记录。市场监管、卫生健康部门要定期组织对市场开展外环境检测，并形成长效工作机制。

1. 一日一清洁消毒，以清洁为主，消毒为辅。

售卖活体动物（禽畜类、水产等）市场摊档经营者在每日收市后，必须做到“三清一消一清运”。

（1）清除：必须把摊档内鱼鳞、内脏、粪便、鸡毛、下脚料、其它垃圾等污物清除干净；

（2）清洁：用水将台面、地面、下水沟渠和店面周边地面清扫清洗干净；

（3）消毒：主要对清洁后的台面、屠宰工具、砧板用具、档口地面进行消毒；

（4）清洗：用清水把消毒后的器具、台面、砧板等冲洗干净；

（5）垃圾清运：市场每日产生的各种垃圾污物均须当天清运，并保持市场垃圾临时存放点整洁。

2. 一周一大扫除，清洁与消毒并重。

市场摊档经营者每周末收市后，要组织进行大扫除和大

范围的消毒。

(1) 在“一日一清洁”的基础上，重点对清空后的舍具、笼具、喂食具、鱼池（箱）、运输工具等进行彻底清扫；

(2) 对下水道、店面周边地面、排泄物进行彻底大扫除，重点清除卫生死角和积存的废弃物品等；

(3) 清洗干净后进行全面喷洒消毒；

(4) 消毒剂作用 30 分钟后用清水冲洗干净。

3. 一月一大清洁，清洁消毒要彻底。

各产品交易市场摊档经营者应在每月月底最后一周的周五开展一次彻底的卫生清洁消毒。

(1) 有活禽（畜）和水生动物需休市，清空存栏（缸），实现零存栏（池）；

(2) 彻底清除粪便、垃圾和杂物；

(3) 疏通下水道，并把摊档地面、墙面、店面周边环境清洗干净；

(4) 市场内全面大清洗后，进行彻底消毒。

4. 消毒剂配制、使用及作用时间。

用 500 mg/L 的含氯消毒剂喷壶喷洒，作用半小时以上。有效氯浓度 500 mg/L 的含氯消毒剂配制方法如下：

(1) 84 消毒液（有效氯含量 5%）：按消毒液：水为 1:99 比例稀释；

(2) 消毒粉（有效氯含量 12%，20 克/包）：1 包消毒粉加 4.8 公斤（4.8 升）水；

(3) 含氯泡腾片（有效氯含量 500 mg/片）：1 片溶于 1

公斤（升）水。

#### 5. 消杀时个人防护要求。

在进行清洗消毒时，相关人员要做好个人卫生防护，要佩戴口罩，穿长筒水鞋和防水长手套，同时要注意场所通风换气，必要时采用机械通风。清洗消毒结束后，要将围裙、工作衣、消毒用具等物品用消毒液浸泡半小时，然后再用清水洗净晾干。

### （二）强化灭鼠除虫等卫生防疫工作

1. 抓源头管好垃圾。市场管理方承担市场灭鼠除害的主体责任，确保市场鼠、蚊、蝇、蟑螂（病媒生物）控制水平达到国家标准要求。同时加强农贸市场垃圾管理，要求垃圾运输车和手推式垃圾收集车等密闭存放、运输，提高垃圾收集、运输、处理水平。

2. 安装四防设施。市场管理方要完善市场病媒生物防控设施。市场地面硬底化，沟渠要疏通，坑洼地面要填平，墙洞地缝要堵抹，下水道和沟渠要密闭，下水道口要安装防鼠设施。加工、销售、存放直接入口食品场所的房间要配备纱窗、纱门、风帘机、纱罩、玻璃柜等防蝇设施。市场内及周边要按相关要求安置毒鼠屋。

3. 控制病媒生物密度。病媒生物密度控制可采用购买有资质（获省、市国家有害生物防制协会等级证书）的专业有害生物防制公司服务与市场管理者协同相结合的方法，重点是清理卫生死角，消除鼠、蝇、蚊、蟑等病媒生物孳生场所。市场管理方组织每半月投放毒鼠饵料1次，减少鼠密度；每

周巡查一次清除各类小容器积水，检查市场内用水的店铺积水情况，减少蚊虫孳生。每天清理垃圾，减少蝇类密度。

### **（三）疫情应急处置**

当市场从业人员出现新冠肺炎病例（含确诊病例、疑似病例和无症状感染者）或成为新冠肺炎病例的密切接触者，或相关部门在市场监测（含动物、肉类产品、水产品、外环境等）中检测出新冠肺炎病毒核酸阳性标本时，市场开办者须立即报告当地卫生健康行政部门，按照属地管理原则，并依照新冠肺炎防控方案和诊疗方案要求开展病例诊断报告和各项疫情应急处置工作。市场开办方须在属地疾控机构指导下，划定防控单元，立即关闭涉疫相关档口等重点场所，并配合开展调查与采样检测，落实人员追踪与管控、环境清洁消毒、可疑产品处理等各项应急处置工作。要切实在属地疾控机构指导下，对档口和相关重点场所进行全面彻底的终末消毒，根据调查情况可扩大消毒范围，同时要注意市场垃圾场、污水池、公共卫生间的消毒。环境清洁消毒指引由属地疾控机构负责提供并监督实施。

# 农贸市场周边环境整治提升标准

序号	类型	要求	内容	标准
一	规划定点的农贸市场周边（环境提升）	“一落实” “三提升”	落实市容环卫责任制度	责任主体明确，责任范围清晰
			提升设施和配套养护水平	垃圾箱（房、桶、车）等环卫基础设施装备满足使用需求，且无残缺、无破损
				设有垃圾转运（收集）站（点）
			提升环境卫生管理水平	公厕设有醒目标志牌，按规定时间开放，定期维护，各类设施完好、无破损
				周边路段清扫无死角，无积存垃圾、污水、油污等垃圾杂物
				垃圾每天清运，无堆积、无满溢。鼓励开展垃圾的分类收集、运输、处置工作
			提升市容秩序管理水平	公厕内外墙整洁，地面光洁、无积水，有专人管理、有管理制度
				户外广告、店招牌牌统一规划
				农贸市场及周边建（构）筑物外立面保持整洁美观
				划定机动车辆、非机动车辆停车区域、停放有序，不影响行人通行
二	非规划定点的农贸市场（规范整治）	“三有” “四无”	有环卫设施、有保洁人员、有管理人员	配置必备的环卫设备设施
			无卫生死角、无流动摊点、无占道坐吃、无违章搭建	有保洁队伍，定期清扫保洁，落实垃圾清运制度，保持环境卫生干净整洁
				配备城市管理人员，定期巡查，纠错、制止违法、违规行为
			无卫生死角、无流动摊点、无占道坐吃、无违章搭建	清理长期积存的卫生死角
				取缔未经允许的占道流动商贩
				严禁餐饮占道坐吃经营
			三	未经批准的临时市场（疏导取缔）
对未经批准、群众反复投诉的露天农贸市场依法进行取缔，并结合百姓需求，引导入集、入室经营				

# 农贸市场提升改造建设指引

## (一) 室内市场提升改造建设标准

项目	标 准
市场选址	<ul style="list-style-type: none"><li>■ 农贸市场选址应当符合城乡规划、土地利用总体规划、商业布局布点规划等相关公共服务设施配置的有关规定执行。</li><li>■ 农贸市场设置应符合交通、环保、消防等有关规定，与城区改造、居住区和社区商业建设相配套。</li><li>■ 以农贸市场外墙为界，直线距离 1 公里以内，无有毒有害气体、烟雾、粉尘等污染，无生产或贮存易燃、易爆、有毒等危险品的场所。</li></ul>
建筑要求	<ul style="list-style-type: none"><li>■ 市场应为固定建筑的室内经营场所。</li><li>■ 市场应采用符合国家建筑、安全、消防等要求的结构形式。</li><li>■ 市场应具有良好的通风条件，室内宽敞明亮，自然采光好。</li><li>■ 楼层式市场应设有运输货物的专用电梯。</li><li>■ 有条件的市场应设置电子显示屏。</li><li>■ 大型农贸市场出入口不少于4个，主要出入口的门宽不小于5米，室内主通道宽度不小于4米，购物通道不小于2.3米；中小型农贸市场出入口不少于2个，室内主通道宽度不小于3米，购物通道不小于2米。</li><li>■ 单层建筑市场层高应在4.5米以上，多层市场每层层高应在4米以上。</li><li>■ 市场应设公厕，宜设置在地上一层。建设标准宜为二级标准或以上，厕所门不宜面向交易区开设，不得设在熟食等直接入口食品经营区附近。</li></ul>
配套设施	<ul style="list-style-type: none"><li>■ 设有机动车、非机动车停放场地和仓储设施。</li><li>■ 市场可按使用功能分为经营摊位、通道和辅助区等三部分。经营摊位、通道和辅助区等的建筑面积应根据市场的营业规模、商品种类和销售形式进行分配，其布局结构比例宜为：摊位面积 55%、通道面积 35%、辅助面积 10%。</li><li>■ 农贸市场建设应做好交通组织设计，合理设置机动车和非机动车停车场（库）。新建农贸市场应按当地城市规划要求设置停车场（库），其面积宜按农贸市场建筑面积的30%~50%配置。经营者、消费者用车分区停放，并设置车辆停放标志。</li></ul>
室内装修	<ul style="list-style-type: none"><li>■ 市场地面应符合吸水、防滑、易清扫的要求，宜铺设防滑地砖，向通道两侧排水沟倾斜，坡度设计应科学合理，保证通道无积水。</li><li>■ 市场内墙（含立柱四周）应贴墙面砖，高度不低于1.8米。</li><li>■ 市场房顶可采用防霉涂料，吊顶应当采用燃烧性能为 A 级的装修材料。</li><li>■ 市场室内空中除必须悬挂的证照、灯具线路外，无明管道、拦板以及其他线路等。</li><li>■ 农贸市场经营者门头标牌应统一规范。</li><li>■ 市场进、出口应设活动阻车闸，禁止车辆进出。有条件的市场可单设进出货出入口。市场内通道应保持畅通、连通，满足经营与购物的需要。</li><li>■ 市场出入口、通道等公共空间应设台阶的，应同时设置残疾人无障碍通道。</li><li>■ 室内市场应设置应急疏散警示标志。</li></ul>
场内布局	<ul style="list-style-type: none"><li>■ 市场应按蔬菜、果品、粮油、干货调味品、水产品、禽蛋、畜禽肉、豆制品、熟食、副食品、百货等商品大类科学分区，合理布局各档口。生熟、干湿、鲜活经营区之间应有通道分隔。交易区布局合理，分区标志清晰。同类商品区域设置要相对集中。</li><li>■ 水产品区与其他食品加工经营区间距应不小于5m 或设置有效的物理隔离。</li><li>■ 市场内根据需要设置农民自产自销交易区。</li></ul>

项目	标 准
	<p>■食品经营区域与非食品经营区域分开设置，生食区域与熟食区域分开，待加工食品区域与直接入口食品区域分开，经营水产品的区域应与其他食品区域分开，防止交叉污染。</p> <p>■经营腌腊制品、熟食卤品、糕点类商品、酱菜调味品、粮油制品的设专柜或专间。配备全封闭式防尘、防蝇罩，有条件的配备带滑门的玻璃或有机玻璃柜、加热或冷藏设备、洗手池。</p> <p>■从事熟食、糕点、馒头等现场加工的应设置加工间，配备相关设施设备，有条件的宜将加工间与营业专间分开。有条件的可以安装空调，设置缓冲间供营业员洗手、更衣和消毒。</p> <p>■设活禽交易的市场，活禽交易区应与其它交易区物理隔离，活禽类经营摊位必须是全封闭式隔离宰杀，分成禽类展示间、屠宰间、交易间，展示间、屠宰间与外界封闭隔离，墙壁四周及地面应贴瓷砖，有封闭炉子，有瓷砖操作台，有封闭式垃圾桶，有水冲式鸡笼，有独立的抽风设施，并配有合格的化粪池，符合环保、卫生、防疫、消防等相关规定。周边10米内不得有熟食、酱菜、粮食制品销售。</p> <p>■禁止活禽交易区域内不得设立活禽类经营区，实行禽类“杀白”上市，禽类产品经营者应提供与经营规模相适应的冷藏、冷冻设施。</p> <p>■熟食卤品、豆制品、酱菜等直接入口食品的柜台距离活禽专区、厕所、垃圾房的间隔应大于10米。</p> <p>■市场内不应设现炒现卖柜台，不得销售现炒现卖食品。</p> <p>■不可食用肉不得在农贸市场内经营（不可食用肉指“三腺”：甲状腺、肾上腺和有病变的淋巴结，霉变肉、病死肉等。）。</p> <p>■有条件的市场可以设置独立的净菜处理室，配备给排水设施、清洗水池、操作台及垃圾收集设施等，在蔬菜上市前进行无泥沙、无腐叶、无根须、无过量水份处理。</p>
给排水设施	<p>■场内经营用水应保证足够的水量、水压，卫生应符合国家 GB 5749 的要求，设施配置符合国家节约用水的规定。</p> <p>■场内上下水道应确保畅通，采用沉井式暗渠（暗管）排水系统，并设防鼠隔离网。</p> <p>■主通道与购物通道交叉处应设窨井，窨井间距不宜大于10米，柜台内侧设地漏。有地下车库的市场按照建筑要求另行设计。</p> <p>■购物通道下水道宜设计为暗道，防止异味上传，不得设明沟。</p> <p>■室内供水设施应按各行业交易区的用水要求设置，配足容量，一户一表。</p> <p>■水产区、肉类区供水到商位，熟食经营专间供水到专间。同时，市场内设置供水点供消费者使用。</p> <p>■柜台外地面排水槽宽度0.08米~0.1米，弧度深度0.03米~0.05米，用不锈钢材料或耐腐蚀、易清洗消毒的材料制作并设地漏。柜台内排水槽保持排水通畅，地面干燥，不积污水和污物。</p> <p>■农贸市场污水隔渣过滤处理后接入城市污水管网。水产、畜禽肉类、熟食卤味类经营区的污水排放应增设初级隔渣过滤设施。</p> <p>■农贸市场要配置高压水冲洗装置，便于冲洗地面墙面和设备设施。</p>
供电设施	<p>■市场内环境照明供电设施配置应符合 GB 50034 的规定。柜台（操作台）上方灯照度应达到100lx，肉类分割剔骨操作台灯光照度不小于200lx。</p> <p>■应配备符合用电负荷、安全的供电设施。电线铺设以暗线为主，并配备漏电防护装置。</p> <p>■主通道与购物通道应配备照明灯具，主要出入口应设置应急灯。提倡市场使用节能灯具，同一交易区宜采用统一光源。</p> <p>■各经营区域应配置带接地线的符合低压电器使用的电源插座，水产区域使用防水插座。每个摊位不少于1个，水产摊位和鲜肉摊位不少于2个。</p>
通风设施	<p>■农贸市场要配备完备的通风设施。有条件的可配置低噪音抽送风机，宜按建筑面积1000m<sup>2</sup>安装不低于2KW，1000m<sup>2</sup>以上每增加100m<sup>2</sup>相应增加功率300W的标准配置。</p> <p>■设活禽交易的市场，活禽交易区应设置独立的通风设施，在排风等设施出口应安装空气净化装置。</p>

项目	标 准
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■农贸市场排风机、排风口的设置除按国家或地方环保要求外，四周应设有若干气窗，保持室内自然通风良好。</li> </ul>
垃圾收集设施	<ul style="list-style-type: none"> <li>■市场应按照垃圾分类要求配置统一的废弃物容器、垃圾桶（箱），并设置集中、规范的垃圾房。</li> <li>■垃圾收集房，容量充足，密闭管理，内部铺设瓷砖，并有上下水设施，每个经营户应设置加盖的垃圾桶（箱）。</li> </ul>
消防设施	<ul style="list-style-type: none"> <li>■市场应配置必要的消防设施、消防器材，符合国家工程消防技术标准的要求，并与主体工程同时设计、同时施工、同时投入使用。</li> <li>■农贸市场交易地内不得使用大容量电器、不得使用明火、不得吸烟、不得使用瓶装液化石油气等。</li> </ul>
冷藏保鲜设施	<ul style="list-style-type: none"> <li>■经营冷冻冷藏食品应配备冷柜。提倡豆制品、半制成品销售配备冷藏设施。</li> <li>■经营冰鲜水产品应配备冰台。</li> <li>■有条件的市场可设置冷藏室、冷藏保鲜设施或25℃以下的商品整理间。</li> <li>■经营冷鲜肉、冷鲜禽应配备冷藏柜，温度保持在0℃~4℃。</li> </ul>
市场服务设施	<ul style="list-style-type: none"> <li>■市场应设立服务台，并在市场显著位置设置投诉箱，公布投诉电话。</li> <li>■市场应设立宣传栏、公示栏、导购图、监控、广播、商品区域标志及商位号牌。市场内设消费者休息区且相对集中，配有休息椅。</li> <li>■建立农贸市场信息公示系统，及时公布食品、农产品供应、价格等公共服务信息。</li> <li>■鼓励市场加强信息化设施建设，建立电子化交易追溯系统，对上市食品、农产品实行全程追溯管理。</li> <li>■市场应按照治安管理要求，配置防盗设施和视频监控设施。</li> </ul>
柜台设计	<p>▲总体设计</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■市场根据需要采取岛状或条状式设计柜台。面积宽敞、人流量大的市场宜采用岛状式设计。农贸市场内所有的柜台设置应整齐排列。</li> <li>■市场单个柜台面积宜设置为长1.6米~2米，宽1米~1.1米，柜台高度宜为0.7米~0.8米。</li> <li>■柜台立面应贴墙面砖，柜台面通道外侧一面设高度不低于0.1米的档水凸边，并在凸边内设置滴水槽。</li> <li>■柜台内应留有统一位置摆放电子秤，电子秤设置位置应便于消费者查看。</li> <li>■柜台区域内鼓励配备统一的商品摆放容器。区域内应保持整齐清洁，无吊挂、无杂物、无废弃物。</li> <li>■统一设置柜台号牌、价格牌及相关证照的悬挂装置，高度宜为2米~2.2米，价格牌、柜台号牌等标识牌应统一制作，鼓励采取触摸屏亮照方式和电子大屏公示上市商品价格方式。</li> </ul> <p>▲分类设计</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■蔬菜柜台宜采用斜面或阶梯摆放式设计。</li> <li>■水果摊（店）的柜台宜采用斜面或阶梯摆放式设计。甘蔗不得直立摆放在摊位之上，提供削皮服务的应配置统一的果皮容器。</li> <li>■冰鲜水产品交易区柜台宜设置在靠墙侧，布局相对集中。内墙面铺设瓷砖宜到顶，地面铺设防滑地砖，应有一定的排水坡度。台面采用不锈钢结构或砖砵结构，台面上加装多孔不锈钢板，外贴瓷砖。冰鲜经营摊位还应配置保鲜冷柜。</li> <li>■鲜活水产交易区宜设计为0.3米~0.5米高度的柜台，上面摆放市场统一设置的蓄养容器或直接砌成砖砵结构、聚乙烯制成分隔蓄养池。柜台外沿设不低于0.2米的档水板，水池内设有直径不小于0.04米的下水口。每个商位内设置统一的宰杀操作台面、水龙头、排水口、排污槽和固定污物桶，污物桶宜置于操作台下方。鲜活水产宰杀操作台宜设置隔离挡板，有条件的市场宜配置蓄养池的保暖和供氧设施。</li> <li>■肉类柜台宜采用厚质木板铺面。用于坎、刹的砵板或直接嵌在厚质木板的台面上，或在柜台内</li> </ul>

项目	标 准
	<p>统一留有摆放砧板的位置，砧板架应统一固定设计。肉类柜台上方应设置统一的专门悬挂肉类产品的设施和统一长度的挂钩，还应设置动物检疫合格证等公示牌，应根据经营需要配置冷藏保鲜设施和绞肉设施。</p> <p>■设活禽交易的市场，在市场相对独立的区域设置成禽类展示间、屠宰间、交易间，并设置独立的抽风系统、冲洗设施，有条件的市场可根据实际情况在活禽区域入口处设置风幕等设施。售卖活禽宜采用钢筋或不锈钢笼，笼底设置接载禽类粪便的活动设施。宰杀间鼓励使用环保的褪毛加热设施。</p> <p>■不设活禽交易的市场，实行禽类“杀白”上市，冷鲜禽上市的应提供与经营规模相适应的冷藏设施。</p> <p>■半成品（经腌制、调制加工后的净菜、火锅食品、肉菜制品、豆制品、冷冻食品等）柜台应配有密闭、保鲜、防尘、防蝇设施，不得露空售卖，预留冷柜电源插座。</p> <p>■副食品经营柜台宜采用斜面或阶梯摆放式设计。设置统一货架，统一设置放散装食品公示卡的设施。</p> <p>■销售熟食应当设置销售专间（店），场所总使用面积不得小于15平方米（含），专间使用面积不得小于6平方米。专间内无明沟，地漏带水封，墙裙铺设到顶，应设置双门售卖窗，配置专用售货柜、容器和销售工具，配备空调、带反光灯罩的紫外线灯、温度计、净水器、和冷藏（或加热）设施以及防尘、防蝇、防鼠、防蟑螂设施；销售专间入口处应设置有洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间。</p> <p>■蛋品摊（店）的柜台宜采用斜面或阶梯摆放式设计。鼓励使用统一的蛋品容器。</p> <p>■其他商品类（茶叶、蜂蜜及其制品等）的柜台设计应本着便于管理，便于交易的原则，配置防尘、防蝇、防鼠、防蟑螂等设施。</p>
商品管理	<p>■进货管理，场内商品进货商应向供货商索取产品的来源地证明、质量认证证书或商品检验检测合格证。</p> <p>■入市检测，菜市场应根据需要配置快速检测设备，并对入市蔬菜、水果的有机磷类氨基甲酸酯类农药残留含量进行监测。市场每天核对进货商品与商品检疫检验合格单（证），发现问题及时处理。对初次入场的经营者资质证明及其商品质量证书原件应留复印件存档，建立可追溯机制。</p> <p>■劣品清退，场内经营的商品出现有毒、有害、过期、变质等质量卫生问题时，应及时下架封存，并报食品卫生管理部门处理，建立不合格商品退市机制。</p> <p>■禁营项目，市场内禁止销售国家规定的野生保护动植物；禁止生产、加工和经营《集贸市场食品卫生管理规范》规定的禁营商品；严禁销售注水肉、不可食用肉及未经检疫肉和其他不符合食品安全卫生要求的肉类及其制成品；禁止场外加工的肉糜入市销售；场内不得销售现场制作的炒货食品。肉类销售中产生的不可食用肉应置于有明显标识的容器内，由市场开办方按有关要求集中处理</p> <p>▲蔬菜类</p> <p>■散装蔬菜上柜前应做洁净整理，包括去泥、去黄叶、去腐叶、去根，提倡净菜或半净菜上市。</p> <p>■需保鲜的蔬菜应使用保鲜膜包装，需捆扎的应使用无毒材料捆扎。需用扎把的蔬菜需整齐捆扎，散装蔬菜应排列整齐，分类陈列。</p> <p>■需保湿或保湿能增加新鲜感时应用清洁水，提倡用雾化器增湿。</p> <p>▲肉类</p> <p>■鲜肉经营应配备相应的冷藏设施，其经营场地内应设有温控设施，其区域温度不高于25℃。鼓励设品牌销售区。</p> <p>■肉类食品整理加工销售应配备符合食品安全要求的操作台（或整理室）和相应设备，并配备相应的冷藏设施。</p> <p>■肉类商品不应着地存放，不得接触有毒有害及有异味的物质。</p>

项目	标 准
	<p>■销售场地及设施设备应保持清洁卫生。当天销售结束后应对场地进行清洗，并应每周进行一次消毒，刀具、砧板、绞肉机、容器等应每天清洗消毒。</p> <p>■当天交易后剩余的鲜猪肉、分割肉应进行冷藏保质，保管时间根据季节确定。</p> <p>■禽类产品采用“一证两标”制度，即检疫证明、检疫标志、企业检验标识，作为市场准入的检查依据。</p> <p>▲水产品类</p> <p>■冰鲜水产品柜台应在多孔不锈钢上铺设散冰保鲜，并配置保鲜冷柜。</p> <p>■水发水产品和需清水暂养的贝类应放在专门的容器中陈列销售。不得将违禁化学品使用于水发产品、水发水产品。</p> <p>■实施水产品“二去”服务的冻鲜、活鲜水产品柜台内应配置统一的放置容器、“二去”操作台和统一的废弃物收集桶，不得在地面上进行操作。（水产品“二去”服务：为消费者对冰鲜和活鲜水产品进行去内脏、去鳞服务。）</p> <p>■水产品零售点每日交易结束，应对交易区域和设备设施、包装容器、所使用的砧板和刀具等进行全面清洗，每周至少消毒一次。</p> <p>■需充氧类的水产品，要将充氧管进行统一的放置，直接通向每一个容器。</p> <p>▲豆制品类</p> <p>■豆制品销售应持有当日定点生产企业出具的合格凭证。</p> <p>■豆制品应分类陈列，摆放整齐。提倡豆制品、半制成品销售配备冷藏设施。</p> <p>■豆制品销售前应做好设施设备周围环境的清洁卫生工作，未销售完的豆制品应放入冷柜贮藏。</p> <p>▲熟食卤品</p> <p>■生、熟食品应分开放置，制作原料应符合食品安全要求。熟食卤品应采用食品袋密封包装或密封型容器包装。</p> <p>■熟食从业人员上岗时应统一着装、戴口罩、戴帽，清洗双手，并关闭操作间。不得留长指甲、涂指甲油、佩戴戒指、手链、手镯等饰品。</p> <p>■熟食经营应实行收银窗口和销售窗口分离制度，熟食销售人员不得直接用手触摸食品。</p> <p>▲酱腌菜类</p> <p>■直接入口的酱腌菜应当加盖销售，并配备有防蝇、防鼠等设施，做到无鼠、蝇、蟑螂侵害。</p> <p>■不得用手直接触摸食品。</p> <p>■不得在酱腌菜中添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。</p> <p>▲清真食品，清真食品专柜的设置与运作必须符合国家及有关民族政策。经营清真类食品应符合清真食品供应的专摊、专人、专库、专车的要求。</p> <p>▲粮油及其制品</p> <p>■经营粮油制品的宜设专柜或专间。专柜（间）应配备防蝇、防鼠设施，做到无鼠、蝇、蟑螂侵害。</p> <p>■面类的摆放应保持干燥，大米的放置应与墙面、地面保持适当（距墙面0.1米、距地面0.15米）的距离。食用油类应防止光线的过度照射。</p> <p>■包装，市场内禁止销售、使用厚度小于0.025毫米的塑料购物袋，提倡使用无毒、可降解的环保型包装材料。熟食卤品采用食品袋密封包装密封型容器包装。经营的预包装食品，其标签应符合GB 7718的规定。</p>
	<p>■环境卫生，菜市场的环境卫生应符合GB 14881《食品企业通用卫生规范》的要求。</p> <p>■设施卫生，鲜肉类、水产品、熟食类加工所有的操作台、切割用具及盛器均应每天进行严格清洗、消毒，并按规定位置加盖存放。活水鱼蓄养池应用消毒水定期进行清洗、消毒，其他蓄养用具应定期清洗。菜市场应设有收集副食品废弃物的垃圾箱（桶）。</p> <p>■从业人员卫生，市场应设有专职食品卫生管理监督人员，并指定一名负责人为食品卫生责任人，</p>

项目	标 准
卫生管理	<p>建立从业人员卫生管理制度，每个相关从业人员均应持有有效的健康证；市场熟食销售及食品加工人员的个人卫生与健康状况应符合 GB14881《食品企业通用卫生规范》的有关规定，从业人员上岗时不得留长指甲、涂指甲油，佩戴戒指、手链、手镯等饰品。</p> <p>■加工人员上岗时应穿戴白大衣、白帽、白口罩操作，操作前应在消毒水盆中清洗双手；收钱和找钱应使用专用盛盘和夹具，不得直接接触钱币。对不可食用品的处理应有专人负责，专用容器，每天回收，集中管理，统一处理。废弃物应入袋（桶）不得外露，垃圾应集中收集，垃圾箱或垃圾房应定期清洗。</p> <p>■场内卫生实行区域包干，明确包干责任人。场外卫生应实行市容环境卫生责任区制度。应设专职日常保洁人员。市场卫生工作应采取专业清卫人员与经营户自搞卫生相结合的办法，实行摊前、摊后、摊内卫生包干。</p> <p>■活禽交易区每月休市至少 1 天，严格落实活禽区“1110”制度的规定。</p> <p>■垃圾桶应每天清洗，做到场内无过夜垃圾。下水道每月疏通冲洗三次（夏季三天一次）为宜。</p> <p>■公共厕所实行专人管理，保持厕所内外清洁，定期消毒。市场应定期开展除“四害”工作。</p> <p>■市场应安排专（兼）职的车辆管理人员，实行定人、定点、定时管理车辆通行及停放秩序。市场车辆管理人员应及时引导经营者、消费者按指定区域分类停放。市场营业时间，市场内不应有停放车辆，也不应有车辆进出。具有批发功能的市场宜配备统一平板车。</p> <p>▲从业人员卫生要求</p> <p>■应设专职食品安全管理人员，建立从业人员食品经营资格管理制度，相关从业人员应持有有效的健康证。</p> <p>■熟食品加工人员的个人卫生与健康状况应符合食品安全要求。</p>
经营管理	<p>■制度规范，市场应当制定内部管理制度。</p> <p>■质量规范鼓励市场经营者采购经销经过国家认证的有机的、绿色的、无公害的农产品；市场应在场内明显处设置检测室，配备专业的检验人员和检测项目所需的快速定性检测设备。每日必须对上市商品抽样检测，并公布检测结果；场内发生畜禽病死或疑似病死事件，按照卫生防疫的有关要求处置。</p> <p>■证照规范，场内的经营者必须持有有效营业执照，经营豆制品和副食品等还必须同时领取卫生许可证，不得无照经营，或超范围经营；随商品同行的当日合格证、检疫证、送货证、确定单等商品证（单），应由场内经营者自行保存备查。</p> <p>■价格规范，销售各类商品应当按国家有关规定实行明码标价，标价内容真实明确、字迹清晰、货签对位、标示醒目；包装内商品标价签应当标明品名、计价单位、产地、零售价等主要内容，对于有规格、等级、质地等要求的，应标明规格、等级、质地等项目；禁止价格欺诈、哄抬价格和低价倾销等不正当价格行为。</p> <p>■计量规范，市场内必须使用符合国家标准的计量器具，加强管理，定期校验，并向当地质量技术监督部门申报备案。按期做好每年一次的计量器具强制检定工作；票据、票证、商品标识、价目表等应当正确使用国家法定计量单位。</p> <p>■人员培训，市场管理人员应按照职责分别参加有关部门组织的岗前培训或轮训，经考核合格后持证上岗，并佩戴统一印制的胸标；市场应建立经营者食品卫生及业务规范培训机制。</p> <p>■服务规范，市场应设立市场服务管理办公室、服务台、广播设施、顾客休息等服务设施，并在菜市场显著位置设置投诉箱，公布投诉电话；市场应建立服务监督机制，定期对消费者进行满意度抽样调查，征询消费者对菜市场的意见和建议，并限时制定解决问题的措施，及时反馈消费者。</p> <p>■信用规范，市场应建立场内经营者诚信经营档案，公开、公平、公正地管理场内经营者；场内经营者应诚信经营，培育良好的社会信誉；市场举办者应开展优秀经营户或诚信经营户的评选表彰活动。</p>
备	

项目	标 准
注	

## (二) 大棚市场提升改造建设标准

项目	标 准
市场选址	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 农贸市场选址应当符合城乡规划、土地利用总体规划、商业布局布点规划等相关公共服务设施配置的有关规定执行。</li> <li>■ 农贸市场设置应符合交通、环保、消防等有关规定，与城区改造、居住区和社区商业建设相配套。</li> <li>■ 以农贸市场外墙为界，直线距离 1 公里以内，无有毒有害气体、烟雾、粉尘等污染，无生产或贮存易燃、易爆、有毒等危险品的场所。</li> </ul>
建筑要求	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 大棚式农贸市场的建筑密度不大于50%，应设置停车场，合理组织交通。主出入口前应留有适当集散地。</li> <li>■ 大棚宜采用大跨度、大空间的结构形式，柱距不小于7.2米，市场内净高应不低于4米。大棚式农贸市场，在高度、造型、色彩以及与其他用地、建筑的关系上，须符合城市规划的要求。</li> <li>■ 市场进、出口处应设可移动阻车闸，禁止车辆进出。市场内通道应保持畅通，满足经营与购物的需要。</li> <li>■ 主通道宽度应不小于3米，购物通道宽度应不小于2米。</li> <li>■ 农贸市场的安全设施应与主体工程同时设计、同时施工、同时投入使用。市场应符合建筑消防的要求，依据规范设置防火疏散通道、配备必要的消防器材，安全出口净宽应满足规范要求，保证消防和紧急疏散的要求。</li> <li>■ 农贸市场主出入口道路路面宽不宜小于7米，至少设两个车行道出入口。停车场可独立设置，亦可与其他建筑共用停车场。新建农贸市场的停车场配置标准须符合规划要求，提升改造现有农贸市场可适当放宽。</li> <li>■ 食品经营区域与非食品经营区域分开设置，生食区域与熟食区域分开，待加工食品区域与直接入口食品区域分开，经营水产品的区域应与其他食品区域分开，防止交叉污染。</li> <li>■ 市场内根据需要设置农民自产自销交易区。</li> <li>■ 农贸市场布局结构比例宜为：摊位面积55%、通道面积35%、辅助面积10%。</li> </ul>
给排水设施	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 市场内地面、下水道应合理设计，排污性能良好。</li> <li>■ 市场内应设置冲洗地面的给水龙头。</li> <li>■ 经营水产、熟食、肉类的摊位应供水到摊，且给水应单独计量</li> <li>■ 市场内部的污水管道（沟）应单独设置、自成系统。污水管道管径不应小于300毫米，检查井间距不应大于10米，窨井间距不宜大于10米。</li> <li>■ 水产摊位前设置明沟，断面尺寸不小于0.3×0.3米，上覆盖板。其余摊位前设置明沟或地漏，便于污水排放，污水入口处应设防鼠网罩。市场排水沟应用不锈钢、PVC塑料、瓷砖等防污自洁性好的材料，宽度不小于20厘米，弧底深度不应小于15厘米。埋地排水管与明沟连接处应设置水封防臭气溢出。</li> <li>■ 腌、卤熟食加工摊位的污水排放应设置除油池，经除油池除油处理后方可进入下水管道。</li> <li>■ 排水系统要统一按环保要求经化粪池（三级过滤处理设施）处理后才能排入市政污水管网。</li> <li>■ 水产、冰鲜、禽类经营区（档）内排放污水要设置初级隔渣过滤设施，然后才能排入化粪池（三级过滤处理设施）。</li> </ul>
供电设施	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 市场应自然采光，并配置相应的照明设施。</li> <li>■ 市场交易大厅照明应符合有关技术规范的规定。市场用电容量按20-40瓦/平方米的标准配置。</li> <li>■ 照明灯采用高效灯具，节能光源。荧光灯应采用电子镇流器或节能电感镇流器。</li> <li>■ 插座须采用防溅插座，每个摊位不应少于1个，水产摊位和鲜肉摊位不宜少于2个，原则上插座</li> </ul>

项目	标准
	<p>安装高度不应低于1.5米；水产、鲜肉类每个摊位前至少安装照明灯1只。</p> <p>■熟食、家禽冷冻制品等营业房的照明灯具、插座，应根据经营户不同需要安装并设计量装置。</p> <p>■市场内电气管线宜采用暗铺，电线必须穿管铺设。电线管采用阻燃硬质塑料管，硬质塑料管暗敷或埋地敷设时，引出地面不低于0.5米的一段管路，应采取防止机械损伤的措施。</p>
附属设施	<p>■在市场内或市场周边设置公共卫生间，步行距离不应大于100米；卫生间不得设置在熟食经营区域内、建设标准不应低于二级标准，卫生间内应安装排风扇。</p> <p>■市场内部须按垃圾分类有关规定设置垃圾中转密闭间，内设垃圾密封桶及冲洗设施。</p> <p>■市场内须设置市场管理办公室。</p> <p>■有条件的农贸市场内、辅助用房及周边停车场地应设置安防监控系统，不留死角。</p>
经营设施	<p>■市场经营设施既应满足市场经营要求，又要符合市场卫生、消防疏散需要。</p> <p>■摊位宜采用标准售货台。蔬菜、果品类每个摊位台面不少于1.5平方米，平面尺寸长宜采用1.5—2米，宽宜采用0.9—1.2米，高度宜为0.7—0.8米。肉类每个摊位台面不少于2平方米，平面尺寸长宜采用2—3米，宽宜采用1.0—1.2米，高度宜为0.8—0.9米。腌卤类每个摊位不少于2平方米；熟食类每个摊位不少于3平方米；水产品类每个摊位不少于5平方米，其中鱼池不少于1.5平方米；冰鲜海产品类每个摊位不少于4平方米；干杂类每个摊位不少于5平方米；禽类每个摊位不少于15平方米。</p> <p>■肉类柜台宜采用厚质木板铺面。在柜台内统一留有摆放砧板的位置，砧板架应统一固定设计。肉类柜台上方应设置统一的专门悬挂肉类产品的设施和统一长度的挂钩，还应设置动物检疫合格证等公示牌。</p> <p>■熟食类摊位要有防尘、防蝇、防鼠、防蟑螂设施，营业面积不宜小于3平方米。要有专用带滑门的玻璃或有机玻璃柜，不得露空售卖，如无专间，不得进行熟食分切。有条件的市场应配置加热或冷藏设施。</p> <p>■水产、冰鲜类每摊位必须设置操作台，并配置排污槽、固定污物桶（置于台底）；冰鲜摊位要配有冷柜保鲜。</p> <p>■设活禽交易的市场，活禽交易区应与其它交易区物理隔离，活禽类经营摊位必须是全封闭式隔离宰杀，分成禽类展示间、屠宰间、交易间，展示间、屠宰间与外界封闭隔离。售卖活禽宜采用钢筋或不锈钢笼，笼底设置接载禽类粪便的活动设施，墙壁四周及地面应贴瓷砖，有封闭炉子，有瓷砖操作台，有封闭式垃圾桶，符合环保、卫生、防疫、消防等相关规定。周边10米内不得有熟食、酱菜、粮食制品销售。</p> <p>■禁止活禽交易区域内不得设立活禽类经营区，实行禽类“杀白”上市，禽类产品经营者应提供与经营规模相适应的冷藏、冷冻设施。</p> <p>■售货台须整齐美观，可用不锈钢、釉面砖或其他整洁、易清洗的贴面（肉档台面可用聚丙烯塑料板铺设）；售货台面靠通道外侧边沿设挡水沿，普通售货台挡水沿高度不低于10厘米，鱼、冰鲜、家禽售货台挡水沿不低于20厘米；地面应采用防水、防滑、易清洁的材料。</p> <p>■市场内应有良好的冲洗、排水设施。</p>

项目	标准
其他设施	<p>■市场应分区布局合理。场内经营布局必须按商品种类分区，鲜、活、生、熟、干、湿商品严格分开。营业房的经营字号、门头牌匾、广告应按照国家统一标准制作，设计美观。</p> <p>■市场内应设立宣传栏、公告栏、公平秤、询问处、监督投诉箱、监督电话、宣传橱窗、中心菜价宣传黑板等公共设施。</p> <p>■市场内应设置市场招牌、分区布局导购牌、商品区域标志及摊位（店）号牌。分区布局导购图、场牌应醒目美观，商品划行归市应有明显标志。市场内应设置有线广播。有条件的市场可设立有线电视、电子价格行情屏幕。</p> <p>■农贸市场应统一使用标准计量器具，每个摊位应统一设置台架。</p> <p>■有条件的市场可设置蔬菜等食品质量检测室，开展日常质量检测工作，并将检测结果在公示栏（牌）上公示。食品安全检测室面积不少于6平方米的，室内应配置符合要求的检测仪器、给排水和通风设备。</p> <p>■农贸市场如果与住宅连建，应与居民活动场所和小区主出入口有适当距离，避免相互干扰。</p>
备注	

### （三）允许保留的临时市场提升改造标准

项目	标准
开办手续	<p>■市场建设有相应审批手续；</p> <p>■市场有合法的开办者，持市场监管部门核准登记颁发的《营业执照》；</p>
给排水设施	<p>■市场有完善的上下水设施，排水畅通，有初级污水处理设施，家禽、鱼类宰杀点有污水沉淀处理设施。场内每个铺面有独立的供排水设施，摊位根据实际情况设置相对独立的供水设施。场内排水系统要统一按照环保要求设置三级沉淀过滤处理设施，污水经过三级沉淀过滤处理后才能排入市政渠道。水产、海鲜、禽类经营区内排放污水要设置初级隔渣过滤设施，然后才能排入三级过滤处理设施。并采用沉井式暗渠排水系统；</p>
经营设施	<p>■市场内墙壁、立柱四周应贴抛光瓷砖，高度不低于1.8米；场内地面统一用防滑地砖铺面或对硬化，并由通道中央向两边排水沟倾斜，通道坡度比例为1-3%；鲜活水产品经营区前的通道（地面）的倾斜坡度应大于场内其他通道（地面）的倾斜度，比例为3-5%；场内排水（排污）沟统一用不锈钢材料或PVC塑料管制造安装，孤型底，深度30-50厘米。各类摊位应从推导一侧向摊位一侧倾斜，并设置台面排水槽及垂直排水管；</p> <p>■市场大门门牌、场内货台、柜台、摊位牌匾和行业标志及证照制作悬挂统一、美观醒目，场容场貌整洁；</p> <p>■市场内各项经营、服务设施固定，设计合理、实用。场内铺面及摊位划行归市，分为家禽经营类、水产品经营类、鲜肉经营类、鲜粮制品经营类、禽蛋、调料等食品经营类、熟食品经营类、豆制品经营类、蔬菜经营类、水果经营类、花卉经营类，每类布局合理，间隔适宜，不得混杂。场内经营蔬菜、水果的每个摊位台面面积不少于2平方米，每个猪、牛、羊肉面积不少于3平方米，每个水产品铺面面积不少于8平方米，每个塘鱼池面积不少于5平方米，每个海鲜、白条鸡经营摊位台面不少于2平方米；柜台统一用抛光瓷砖贴面，货架统一用不锈钢材料制作，经营柜台和货架规格、式样统一；场内铺面、摊位必须按商品种类分区，新、活、生、熟、干商品严格分开，划行归市，合理布局，排列整齐；气味较淡的经营摊位安排在市场的前半部分，气味较浓的经营摊位安排在市场的一半部分，以利于发挥最佳的自然排气功能；经营鲜活禽畜、肉类、水产品的区域</p>

	<p>与其他食品生产、加工或者经营区域隔开，相互距离不少于5米；</p> <p>■鱼类宰杀点设置杀鱼台，台面为中凹锅底型，约0.3平方米，高0.75米，瓷砖铺面，中心设一漏洞，台面下放置一桶，承接鱼类废弃物。</p>
附属设施	<p>■市场内设有固定的商品信息、价格公示，时事、政策法规、“诚信”经营宣传栏，违法违规行为曝光台等教育、警示和服务宣传设施；有市场商品划行分类交易区域图；</p> <p>■市场消防设施完备，场内行人通道、店铺、摊位设置符合消防安全规范要求，保持市场通道畅通；</p> <p>■市场卫生设施完备，场内“四防”防尘、防蝇、防蟑螂、防鼠设施齐全；每个经营摊位（经营户）按垃圾分类要求设有统一的密闭式垃圾桶；市场设有数量适当、统一的集中式垃圾箱、垃圾桶、果皮箱、垃圾收集间；</p>
其他设施	<p>■市场设有相应的专用机动、非机动车停车场；</p> <p>■市场在明显位置设置公平秤，设有受理消费者投诉专门机构。</p> <p>■市场内根据需要设置农民自产自销交易区。</p>
备注	<p>■露天市场、蔬菜销售点禁止用电及使用明火。</p> <p>■露天市场、蔬菜销售点禁止销售活禽及直接入口食品（如卤菜、熟食、酱菜等）。</p>

## 环境卫生全提升重点经营设施 改造提升示范图例

### （一）活禽宰杀“三隔离”隔离标准及图例

1. 涉及活禽销售的集贸市场，活禽宰杀销售必须实行“三隔离”，即：展示、宰杀、销售区域要实现相对分离；

2. 宰杀区：下半部分（自地面1米左右）用实心材料封闭，上半部分用全透明材料封闭，隔离高度自地面不低于2米（有条件的隔离到顶）；展示区：下半部分（自地面30-50厘米）用实心材料封闭，上半部分用透明材料进行隔离，展示区隔离高度自地面不低于2米（有条件的隔离到顶，2米以上可用通风材料）；

3. 整个销售区域地面贴地砖，墙面满贴墙砖（或金属铁皮满贴），操作台金属材料制作或瓷砖满贴（或金属铁皮满贴）。

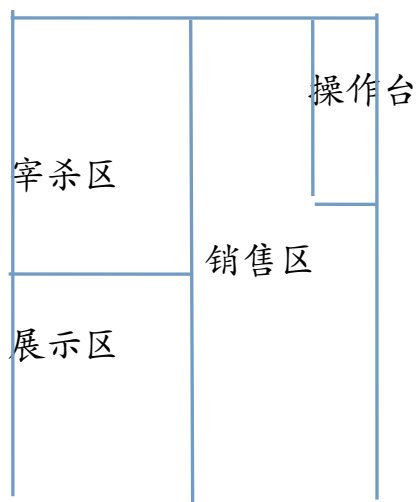
贴);

4. 配备固定禽笼，笼底设置接载粪便的设施，禽笼底部应距离地面 15 厘米以上；

5. 活禽宰杀加工区域设置专用盛血桶、专用烫桶（浸烫池）、加盖的废弃物盛放桶等设施设备；

6. 符合环保、卫生、防疫、消防等相关规定。

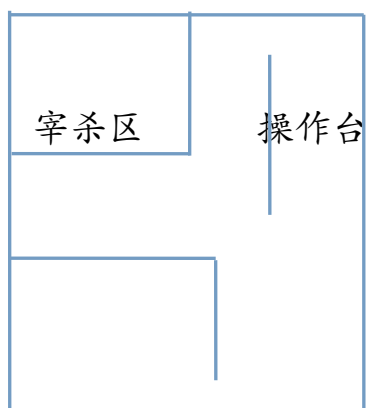
参考一



参考二



参考三



活禽销售展示架



销售区

展示区

## (二) 鱼类、酱菜、熟食卤味操作台改造示范图例

### 一 1. 鱼宰杀操作台





**不锈钢水龙头**

优质不锈钢水龙头，可随意调节，使用更加方便。



**槽内各边缘圆弧设计**

大边外圆圆弧设计，无死角，便于清洗，避免产生细菌。



**台面凹槽设计**

台面凹槽设计，可防止水外溢，保持台面整洁。



**组装式调节脚**

组装式设计，安装方便，可调节高度，满足不同需求。

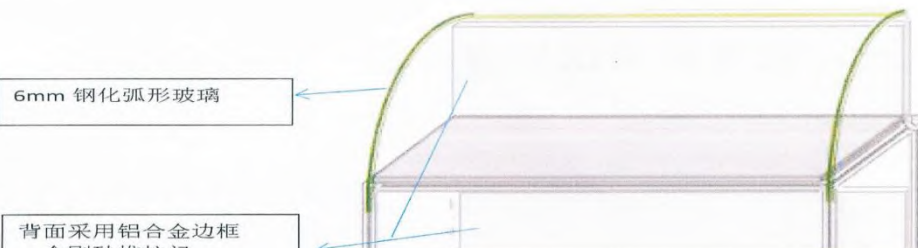
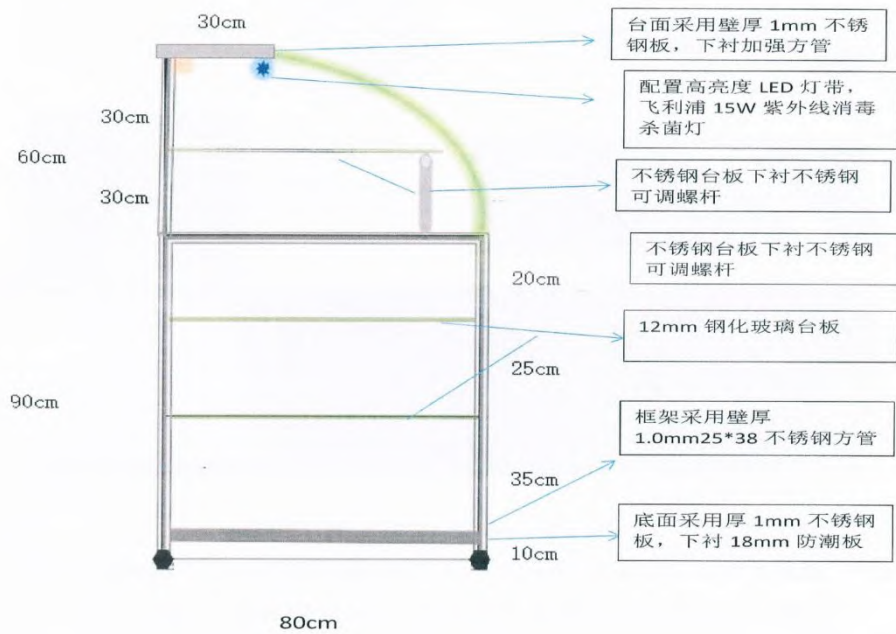


**不锈钢门卡扣**

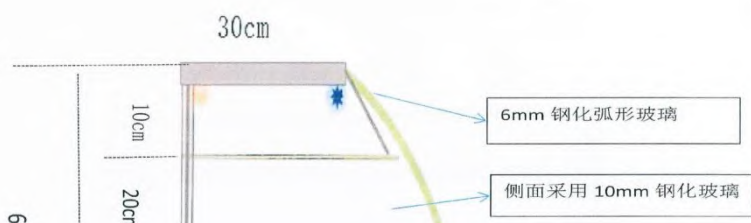
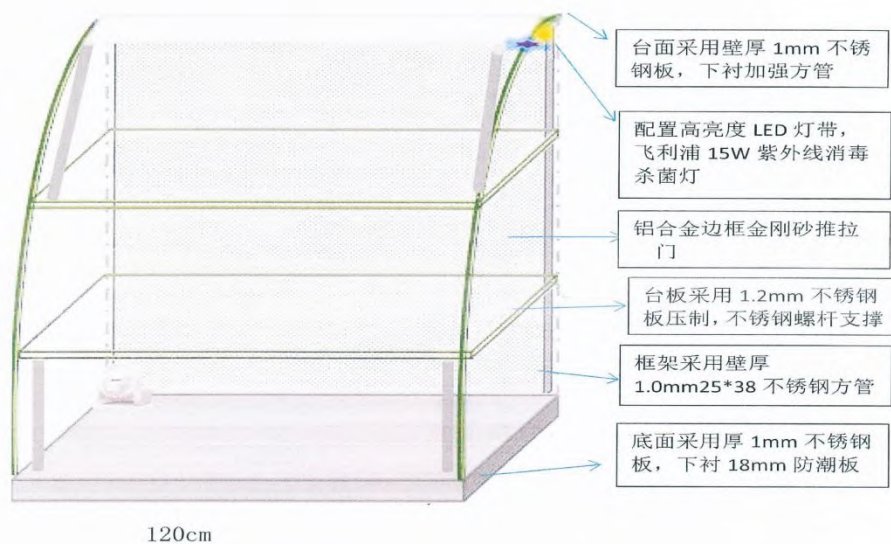
优质不锈钢门卡扣，关门自动卡住，使用方便，安全可靠。



## 2. 酱菜销售展示柜



### 3. 熟食卤菜销售展示柜







(2) 四防设施到位：店铺内外环境整洁，地面、墙面、天花板平整无裂缝，门、窗装配严密，有纱窗（门）、防蝇帘（“海带条”、珠帘或风幕机）、灭蝇灯等四防设施。



厅面防蝇帘



厅面风幕机



纱窗（门）



灭蝇灯（诱捕式）

(3) 人员规范：食品从业人员必须持有有效健康证明，严格执行“五病”（痢疾、伤寒、病毒性肝炎、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病）调离制度；上岗时必须穿工作

服、戴发帽、接触直接入口食品时要戴口罩和手套，使用专用工具取货。



## 2. 小餐饮店

(1) 亮证经营：餐饮经营单位需取得《食品经营许可证》，按照许可范围亮证经营，证照摆放、悬挂、张贴在铺面显著位置，严禁涂改、遮盖。



(2) 四防设施到位：店铺内外环境整洁，地面、墙面、天花板平整无裂缝，门、窗装配严密，有纱窗（门）、防蝇帘（“海带条”、珠帘或风幕机）、灭蝇灯和铁皮防鼠板（高63以上）等四防设施，与外界相通下水道、通风管道、排风扇等出入口应加设网眼径小于0.6cm的不锈钢或钢丝防蝇防鼠网。

灭蝇灯（诱捕式）



厅面防蝇帘



厅面风幕机



纱窗（门）



防鼠网



防鼠网



排水沟缝小于1.0cm



(3) 人员规范：食品从业人员必须持有有效健康证明，严格执行“五病”（痢疾、伤寒、病毒性肝炎、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病）调离制度；上岗时必须穿工作服、戴发帽、接触直接入口食品时要戴口罩和手套，使用专用工具取货。



### 3. 小熟食店

(1) 亮证经营：熟食经营户需取得《食品经营许可证》

或《云南省食品摊贩备案卡》，按照许可范围亮证经营，证照摆放、悬挂、张贴在铺面显著位置，严禁涂改、遮盖。



(2) 四防设施到位：店铺内外环境整洁，地面、墙面、天花板平整无裂缝，门、窗装配严密，有纱窗（门）、防蝇帘（“海带条”、珠帘或风幕机）、灭蝇灯等四防设施。



纱窗（门）



厅面防蝇帘



外放食品需加盖



密闭容器



(3) 人员规范：食品从业人员必须持有有效健康证明，严格执行“五病”（痢疾、伤寒、病毒性肝炎、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病）调离制度；上岗时必须穿工作服、戴发帽、接触直接入口食品时要戴口罩和手套，使用专用工具取货。

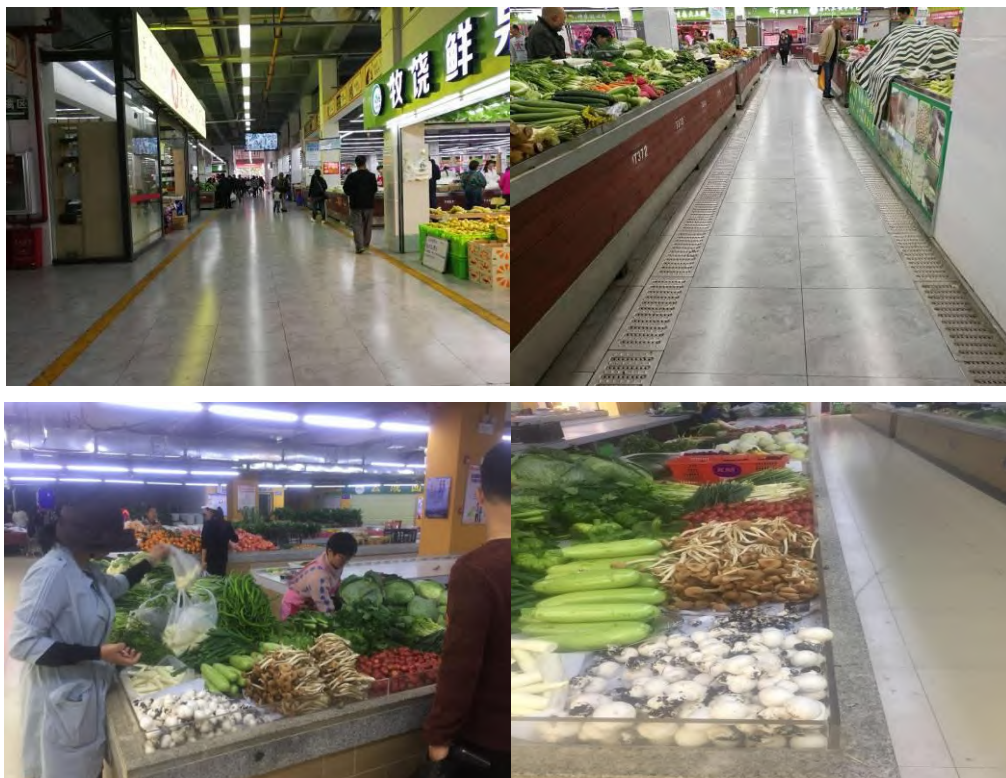


(四) 市场通道、垃圾分类、消防安全、市场内公厕、市场“四项制度”、公平称、洗手设施、快检实验室规范管理示范图例

### 1. 农贸市场通道

集贸市场内所有经营店铺、摊位按照划行归市的要求，统一划线，商品摆放一线，做到布局合理，间隔适宜，门前

商品摆放整齐不超摊，保证通道畅通无阻。



## 2. 垃圾分类

市场主办方按照生活垃圾分类要求，在市场内增加垃圾分类设施，对市场内垃圾进行垃圾分类处理，垃圾做到日产日清，分类垃圾桶定期维修和用药物消杀，无蝇蛆虫孳生、无污水外溢。



## 3. 消防安全

市场方严格落实消防安全主体责任，消防安全责任人、管理人依法履行职责，市场内部消防设施干净整洁，定期进

行维护保养，市场疏散通道、消防通道、市场出入口阻车闸无影响逃生和灭火救援的障碍物。



#### 4. 市场内公厕

市场方加强场内公厕管理，无收费现象，设置洗手盆、面镜、手纸盒、专人负责清扫，做好日常的保洁工作。



#### 5. 市场“四项制度”

市场出入口设置健康教育专栏、市场功能分区平面图、农药残留公示栏及卫生管理制度等四项公示栏。



#### 6. 公平称管理

市场方在市场出入口设置公平秤，安排专人定期进行维护保养。



## 7. 市场出入口洗手设施



具体标准见云南省住房和城乡建设厅《云南省公共选手设施建设技术指南》(试行),各地结合实际参照执行。

## 8. 农贸市场快检实验室设置标准

平面图



注: 1、实心圆圈为桌面电源点, 实心方框为墙面电源点。  
2、实心三角形区域为紧急冲淋装置(有条件的配置)

具体要求

- (1) 快检室面积 $\geq 10$ 平方(最低要求);
- (2) 实验室操作台面(含前处理)总长 $\geq 2\text{m}$ , 宽 $\geq 0.7\text{m}$ ;
- (3) 文书区配置按普通办公标准即可, 桌面设置文件筐, 存放归档的原始记录, 有条件的另配置文件柜;
- (4) 实验室带独立上下水, 方便实验操作;
- (5) 室内干净整洁, 无异味, 墙面无霉变, 配置空调调节室内温湿度;
- (6) 有条件的配置紧急冲淋装置;

(7) 快检室另配：网络、样品展示存放柜、试剂耗材存放柜、冷藏冰箱等；

(8) 农贸市场显著区域配置：食品安全快速检测结果公示牌或公示区，形式多样化，鼓励以电子化显示等为主。

# 农贸市场环境卫生全提升行动宣传图片



## 好市场 大家建——“五要，五不要”

一、要文明经营、不要野蛮经营

二、要规范、不要杂乱

三、要专区经营活禽（水产）、不要宰售混搭

四、要设置隔离柜罩（熟食卤味），不要干（湿）、生（熟）混合加工销售

五、要规范收纳垃圾，不要随地扔弃菜叶、废物

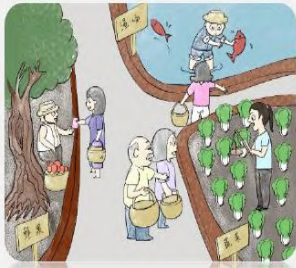
## 一、要文明经营、不要野蛮经营



布局合理



间隔不适宜，混杂



## 二、要规范、不要杂乱



1、进出口和场内各通道、门店、摊位柜台前无乱摆放、展示、和叫卖商品现象；无乱摆摊设点经营现象；



2、无乱停放车辆和杂物现象，需定点停放、专人管理、管理有序。



### 三、要专区经营活禽（水产）、不要宰售混搭

- 1、家禽经营户一律在全封闭式宰杀隔离销售区经营；
- 2、禁止在铺档外宰杀鱼类、禽类产品；
- 3、宰杀垃圾自产自清、即宰即清，保持宰杀场地无污垢、残留垃圾和杂物。



### 四、要设置隔离柜罩（熟食卤味），不要干（湿）、生（熟）混合加工销售

- 1、市场方设置统一的防蝇防尘及必须的给排水等设施设备；
- 2、食品经营者穿衣戴帽，持合法证照（营业执照、食品经营许可证或食品摊贩备案卡、健康证）。



## 五、要规范收纳垃圾，不要随地扔弃菜叶、废物

- 1、实行定位、定责、定时清扫场地和全日保洁制度，保持市场场地卫生清洁；
- 2、市场经营户统一配置“五个一”：一个密闭式垃圾桶、一把扫帚、一个撮箕、一块抹布、一只蝇拍，保持店内、货台（架）、摊位全日整洁卫生；
- 3、市场设置统一的集中式垃圾箱，垃圾日产日清，垃圾箱定期维修和用药物消杀。
- 4、市场垃圾进行分类处置，干湿分离。



## 戴口罩 不扎堆



戴口罩：保护自己，对他人负责



不扎堆：不去人群密集的地方



## 禁野味 倡文明



第二十一条 禁止猎捕、杀害国家重点保护野生动物。

第二十七条 禁止出售、购买、利用国家重点保护野生动物及其制品。



## 善保护 促和谐

保护社会自然



文明和谐共处



## 勤洗手 益健康

在餐前便后、外出回家、接触垃圾、抚摸动物后，记得勤洗手。

洗手时，注意用流动水和肥皂（皂液），揉搓时间不少于15秒。

洗手流程归纳：内—外—夹—弓—大—立—腕



## 全省农贸市场基本情况

地区	市场总数	标准化市场	室内市场	大棚市场	临时市场	城市市场	乡镇市场	已登记市场	未登记市场
昆明	315	37	88	204	23	220	95	222	93
昭通	160	0	23	55	82	56	104	25	135
玉溪	126	12	17	90	19	39	87	71	55
曲靖	91	3	7	83	1	65	26	80	11
红河	207	13	53	139	15	86	121	105	102
文山	114	2	10	83	21	45	69	63	51
普洱	164	10	19	111	34	41	123	94	70
西双版纳	71	0	11	60	0	25	46	60	11
楚雄	87	3	19	57	11	47	40	59	28
大理	152	11	25	100	27	37	115	93	59
丽江	58	0	0	40	18	23	35	38	20
迪庆	37	5	8	23	6	11	26	19	18
保山	134	4	11	56	67	34	100	33	101
德宏	140	2	4	107	29	36	104	58	82
临沧	111	0	0	111	0	36	75	39	72
怒江	44	0	11	30	3	15	29	24	20
合计	2011	102	306	1349	356	816	1195	1083	928

# 中华人民共和国国家标准

## 农贸市场管理技术规范

### 1 范围

本标准规定了农贸市场的经营环境要求、经营设施设备要求和经营管理要求。

本标准适用于申请开业和运营中的农贸市场。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB 19085 商业、服务业经营场所传染性疾病预防措施

GB 50016 建筑设计防火规范

GB 50222 建筑内部装修设计防火规范

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 农贸市场 以食用农产品现货零售交易为主，为

买卖双方提供经常性的公开的固定的交易场地、配套设施和服务的零售场所。

#### 4 经营环境要求

4.1 场门应清洁、美观、有明确、完整的名称标识。

4.2 市场的人流、物流、车流应畅通有序，厅棚内的安全通道不应堆放杂物。

4.3 市场的地面应硬化、干燥、防滑、易于冲洗、排水通畅。

4.4 交易厅（棚）内应通风、明亮。

4.5 市场内应按照果蔬类、鲜肉类、禽蛋类、粮油类、水产类、熟食类和调味品等大类分区，并明确标示。鲜、活、生、熟、干、湿商品应相对集中，分开陈列销售。

4.6 场内应设置标准摊位或商品柜台，商品摆放整齐、干净。

4.7 新建或改建的市场应符合本地区的商业网点规划要求。

#### 5 经营设施设备要求

5.1 服务基础设施设备

应设立公告栏、服务办公室、投诉箱、投诉电话等公共服务设施，各类公共设施应有清晰的标识。

5.2 计量设施设备

5.2.1 计量器具应使用电子秤，应检定合格且未超出检定周期。

5.2.2 应专设检定合格的公用电子公平秤，便民复称。

### 5.3 食品展陈设施设备

5.3.1 鲜活水产品交易应配备蓄养池、宰杀操作台、废弃物回收桶等设施，水产摊位前须设置下水明沟。

5.3.2 冷藏（冻）产品应配备冷柜陈列，保持产品冷藏（冻）状态。

5.3.3 生鲜肉品应配备分割台，鼓励吊挂销售。

5.3.4 活禽交易区应封闭或半封闭，应有笼子，设有封闭集中宰杀间，产生垃圾及时处理。

5.3.5 直接入口的半成品、熟食品应有清洁、卫生外罩或覆盖物，不宜使用塑料布遮盖，出售散装食品应使用专用工具。

### 5.4 卫生安全设施设备

5.4.1 现场食品加工应设有加工间，加工环境和操作应符合 GB 14881 的要求。

5.4.2 设有带洗手池的卫生间，保持卫生清洁，卫生间设置应满足市场人流量的需要，有醒目的标识标志。

5.4.3 应设有防蝇、防鼠器具。

5.4.4 应有垃圾桶和垃圾收集、清运设施。

5.4.5 应有污水排放管道设施，排放标准符合当地环保部门要求。

### 5.5 检测设施设备

应配备农药残留快速检测设备和相关辅助设施。

### 5.6 消防设施设备

应符合 GB 50016 的要求，内部装修应符合 GB 50222 的要求。

## 6 经营管理要求

### 6.1 商品质量管理

6.1.1 应设立负责食品安全的管理部门或配备食品安全管理人员，建立食用农产品安全卫生质量责任制度，公示质量承诺。

6.1.2 应建立进货索票索证和抽样检测制度。市场应向经销商索取食品进货票证及食品安全的有效证明，对进入市场的产品进行质量抽检和监督管理，并有相应记录。

6.1.3 现场制作食品、散装食品及生鲜食品应符合国家食品卫生质量标准，远离污染源，不应销售过期、变质、失效等质量不合格商品。

6.1.4 应建立不合格商品退市制度，对有关行政主管部门公布的不合格食品，市场应当立即停止销售，监督退市，并记录在案。

### 6.2 经销商管理

6.2.1 应建立经销商协议准入制度，检查其合法经营资格，与入市经销商签订食品安全保证协议，明确食品经营的安全责任。

6.2.2 应建立经销商管理档案，如实记录经销商的身份信息、联系方式、经营产品和信用记录等信息，并及时更新。经销商退出市场后，其档案应至少保存二年。

6.2.3 经销商应亮照经营，在摊位显著位置明示营业执照、卫生许可证等相关证件。

6.2.4 经销商应建立商品进货台账和批量销售台账。详实记录交易食品的供货商、品名、产地来源、进货时间、规格、质量等级、数量等内容，以便产品溯源和召回。

6.2.5 应建立经销商的奖惩制度，定期对诚信经营等良好行为进行奖励，对缺斤短两、欺行霸市、销售不合格产品的行为及时处理。

### 6.3 交易服务管理

6.3.1 应建立消费者投诉举报制度，设立投诉点。处理投诉应制度化，责任到人，限定时间，对处理结果和投诉者满意度应进行详细记录。

6.3.2 应建立食品检测、卫生防疫、环境卫生工作制度，国家公告的传染性疾病爆发时期，市场管理应符合 GB 19085 的要求。

6.3.3 应建立价格管理制度，商品明码标价。

6.3.4 应有计量管理制度，定期检定计量器具。

6.3.5 应有消防管理制度，专人管理，定时安检。

### 6.4 人员管理

6.4.1 市场管理人员应具备当地劳动和社会保障部门要求的从业资格，培训上岗。

6.4.2 经营食品的从业人员应持有当地卫生主管部门出具的有效健康证明。

6.4.3 市场应建立培训制度，定期对管理人员和经销

商进行食品安全、消防的相关培训。

# 商务部《标准化菜市场设置与管理规范》

商贸发〔2009〕290号

## 一、范围

本规范规定了菜市场设置与管理使用的术语和遵循的原则,规定了菜市场选址、场内环境、建筑装饰、设施设备、场内布局、商品卫生质量、现场食品加工、品牌食品经营、市场管理、诚信经营等应达到的要求。本规范适用于社区菜市场的新建、改造与管理。

## 二、术语和定义

下列术语和定义适用于本规范。

### (一) 菜市场

是由市场举办者提供固定商位(包括摊位、店铺、营业房等)和相应设施,提供物业服务,实施经营管理,有多个经营者进场独立从事蔬菜、蛋品、家禽、肉制品、水产品、豆制品、调味品、熟食卤品、腌腊制品、水果、粮油制品等各类农副产品的经营场所,是城市公益性的公共配备服务设施。

### (二) 不可食用肉

是指“三腺”(甲状腺、肾上腺和有病变的淋巴结)、伤肉、霉变肉、病死肉等有毒有害肉。

### (三) 无害化处理

是指将病死动物及不符合卫生要求的畜禽体或起病变组织器官等经过处理达到对人畜无害要求。

#### **（四）水产品“二去”服务**

是指零售点为消费者对冰鲜和活鲜水产品进行去内脏，去鳞服务。

#### **（五）农产品废弃物**

是指蔬菜的枯败叶、水产品的头、内脏等不可食用部分和有毒、有害及变质水产品。

### **三、场地环境**

#### **（一）选址要求**

菜市场选址应符合城市规划、土地利用规划及商业网点规划的要求，并取得相应的规划审批手续。

菜市场设置应符合交通、环保、消防等有关规定，与城市改造、居住区和社区商业建设相配套，并选择在交通便利处。

以菜市场外墙为界，直线距离1公里以内，无有毒有害等污染源，无生产或贮存易燃、易爆、有毒等危险品的场所。

#### **（二）建筑**

新建菜市场应选择单体建筑或非单体建筑中相对独立的场地。

新建菜市场土建结构应采用符合国家建筑、安全、消防等要求的钢筋混凝土或新型材料结构。

新建菜市场单体建筑的层高不小于6米；非单体建筑的层高不小于10米。场内主通道宽度不小于3米，购物通道不小于2.5米，污物等其他通道宽度不小于2米。出口不少于2个，主要出入口门的宽度不小于4米。

菜市场应具有良好的通风条件,室内宽敞明亮,自然采光好。楼层式市场应设有运输货物的专用电梯;市场应设公厕,建设标准一般为二级标准,不得设在熟食经营区域附近。

### **(三) 面积**

菜市场的面积根据规划区域内居住人口、服务半径、消费需求等因素确定。

改造菜市场的面积一般不应小于 400 平方米,新建菜市场建筑面积一般不应小于 600 平方米。

城市建成区及县城的新建菜市场,应配套设有机动车、非机动车停放场地和内部仓库。停车场占商业用房面积的 20% 以上,中心城市市场的停车场面积根据需要适当增加。

### **(四) 装修及场内布局**

菜市场地面应铺设防滑地砖,并符合吸水、防滑、易清扫的要求,向通道两边倾斜;内墙(含立柱四周)应贴墙面砖,高度不低于 1.8 米;房顶可采用防霉涂料,或吊顶应采用燃烧性能为 A 级的装修材料;室内空中除必须悬挂的证照、灯具线路外,无明管道、拦板以及其他线路等。

市场内经营者字号标牌应统一规范。按照商品种类划行归市设置交易区。同类商品区域要相对集中;分区要标志清晰。市场内根据需要设置农民自产自销交易区。

活禽经营区应相对独立,与其他经营区隔开,相隔间距不得小于 5 米;经营早点区或快餐配套服务应相对集中设置在专门区域,以 1-2 家为宜,周围不得有污水或其他污染源,20 米范围内不得经营、贮运鲜活家禽;熟食卤品、豆制品、

酱菜等直接入口食品的柜台距离活禽专柜、厕所、垃圾房的间隔应大于 20 米。

新建菜市场应考虑设置独立的净菜处理室, 配备给排水设施、清洗水池、操作台及垃圾收集设施, 在蔬菜上市前进行无泥沙、无腐叶、无根须、无过量水份处理。

## 四、设施设备

### (一) 给排水设施

#### 1、供水设施。

场内经营用水应保证足够的水量、水压, 卫生应符合国家 GB 5749 的要求, 设施配置符合国家节约用水的规定。提倡在保证满足用水卫生标准的条件下使用循环用水。

水产区供水到商位, 肉类区供水到经营区, 熟食经营区专间供水到加工间。同时, 市场内设置供水点供消费者使用。

场内要配置高压水冲洗装置, 便于冲洗地面墙体和设备设施。

#### 2、排水设施。

场内上下水道应确保畅通, 采用沉井式暗渠(安管)排水系统, 并设防鼠隔离网。主通道与购物通道交叉处应设窨井, 窨井间距不宜大于 10 米, 柜台内侧设地漏。有地下车库的市场按照建筑要求另行设计。

购物通道下水道必须设计为暗道, 防止异味上传, 不可以设明沟。

柜台外地面排水槽宽度 0.08 米-0.1 米, 弧度深度 0.03 米-0.05 米, 用不锈钢材料或耐腐蚀、易清洗消毒的材料制作

并设地漏。柜台内排水槽保持排水通畅,地面保持干燥,不堆积垃圾。

污水排放系统应当按环保要求设置过滤处理设施,符合 GB 8978。城市菜市场污水隔渣过滤处理后接入城市污水管网。农村菜市场污水排放应增设必要的污水处理设施。水产、冰鲜禽类经营区的污水排放应增设初级隔渣过滤设施。

## **(二) 供电设施**

应配备符合用电负荷、安全的供电设施。电线铺设以暗线为主,并配备漏电防护装置。

各经营区域应配备带接地线的符合低压电器使用的电源插座,水产区域使用防水插座。

市场内环境照明供电设施配置应符合 GB 50034 的规定。柜台(操作台)上方灯照度应达到 100lx,肉类分割剔骨操作台灯光照度不小于 200lx。场内通道应配备照明灯,各出入口应设置应急灯。

## **(三) 通风设施**

建筑面积在 2000 平方米以下的新建菜市场应安装不低于 3000W 功率的低噪音排风机,2000 平方米以上的每增加 100 平方米相应增加 300W 排风机设备,排风机口布局的应按国家或地方环保要求设置。

场内窗户的设施应保证空气能够顺畅对流。活禽销售点应设置排风设施。需要实施温控的食品专间须配置相应的通风及温控设施。

## **(四) 垃圾处理设施**

菜市场应配置统一的废弃物容器、垃圾桶（箱），并设置集中、规范的垃圾房。垃圾房应密闭，有上下水设施，不污染周边环境，每个经营户应设置加盖的垃圾桶（箱）。

### **（五）消防安全设施**

建筑消防设施应符合 GB50016 和 GB50222 的要求；菜市场应按照 GB/T17110 规定标准配置灭火器材。

卤味、熟食交易区面积在 35 平方米以上的，可以设置前店后厂。其他交易区内不得设置生活用电和液化气设施。

### **（六）营业设施**

#### 1、柜台设施。

摊位柜台应按不同品类经营需要统一制作，柜面及边缘挡水凸边使用面砖或不锈钢材料制作。柜台面积按长 1.5m-2m、宽 0.75m-0.9m 设置，柜台高度宜以 0.7m-0.8m。柜台立面应贴墙面砖，柜台靠通道外侧边沿应设挡水凸边，高度不低于 5cm。柜台内应留有同一位置摆放电子秤，电子秤设置位置应便于消费者查看。

冷冻、冰鲜水产品、鲜肉柜台应采用不锈钢台面，活水鱼摊位外设隔水墙，隔水墙应高于鱼池（盆）上沿 20cm。

蔬菜柜台宜采用阶梯摆放式设计。柜台高度宜为 0.7m-0.8m，以 0.1m-0.15m 呈阶梯上升，一般设计为三层；每组柜台宜设商位数 4 个左右，每组柜台设 1 个-2 个宽度为 0.7m 出入口。

#### 2、冷藏设施。

商品保质保鲜有温度要求的，应采用温控设备或采取相

应的措施，做到货到即时存入冷藏、冷冻设施，保证商品陈列、销售与加工、运输环节形成的冷链不拖节。

冷冻肉及冷冻水产品应配备低温冷柜，冰鲜水产品应配备冰台。经营冷却肉应配备冷藏柜，温度保持在 $0^{\circ}\text{C}$ - $7^{\circ}\text{C}$ 。提倡豆制品、半制成品销售配备冷藏设施。

2000平方米以上的菜市场应设置冷藏室，有条件的菜市场宜设置冷藏保鲜设施或 $25^{\circ}\text{C}$ 以下的商品整理间。

## **五、商品管理**

### **(一) 进货管理**

场内商品进货商应向供货商索取产品的来源地证明、质量认证证书或商品检验检测合格证。

蔬菜宜从当地“场地挂钩”的批发市场或从农产品生产基地进货。鲜肉类必须从当地定点屠宰厂进货或从“场内挂钩”的批发市场进货，并附有与货物相符的检疫检验合格证明。未实行定点的鲜牛、羊肉等，必须经检验合格后方可上市销售。水产品进货应有产地质量检测机构核发的产品合格证或批发市场提供的产品合格证明。豆制品和熟食制品必须向有营业资质和卫生许可的生产、经销企业进货，市场应索要随货同行的送货单等留存市场备案。其他食品进货应有与货相符的食品卫生合格证明。

### **(二) 入市检测**

菜市场应根据需要配置快速检测设备，并对入市蔬菜、水果的有机磷类氨基甲酸酯类农药残留含量进行监测。市场应每天核对进货商品与商品检疫检验合格单（证），发现问

题及时处理。质检人员应对各种单证进行真伪及有效期验证，对初次入场的经营者资质证明及其商品质量证书原件应留复印件存档，建立可追溯机制。

### **（三）劣品清退**

场内经营的商品出现有毒、有害、过期、变质等质量卫生问题时，应及时下架封存，并报食品卫生管理部门处理，建立不合格商品退市机制。

### **（四）禁营项目**

菜市场内禁止销售国家规定的野生保护动植物；禁止生产、加工和经营卫生部《集贸市场食品卫生管理规范》规定的禁营商品；严禁销售病死畜禽肉、变质肉、注水肉、未经检疫肉和其他不符合食品安全卫生要求的肉类及其制成品；禁止场外加工的肉糜入市销售；场内不得销售现场制作的炒货食品。

### **（五）零售加工**

散装蔬菜上柜前应做洁净整理，包括去泥、去黄叶、去腐叶、去根，提倡净菜或半净菜上市。需保鲜的蔬菜应使用保鲜膜包装，需捆扎的应使用无毒材料捆扎。

熟食卤品的整理加工，肉类统货的分割剔骨，鲜活、冰鲜水产品的现场去头、去内脏、去鳞等加工服务，应使用符合卫生安全要求的刀具、刮器、绞肉机、容器等并在符合卫生要求的操作台（板）上进行。

菜市场内进行食品现场生产、加工的（包括半成品加工和直接入口食品的加工），必须符合卫生部《集贸市场食品

卫生管理规范》的规定。

场外活禽加工应使用安全卫生的工具，加工后的商品需严格清洗。

## **(六) 商品陈列**

### **1、蔬菜类。**

蔬菜上柜销售前应加工整理，排列整齐，分类陈列。预包装蔬菜排放应保持新鲜，整齐美观，方便销售。

### **2、鲜冻肉类。**

鲜肉经营鼓励设品牌销售区，其经营场地内必须设有温控设施，其区域温度不高于 25℃。当天交易剩余的鲜肉、分割肉须进行冷藏保质，保管时间根据季节确定。肉类商品不得着地存放和接触有毒有害及有异味的物质。肉类销售中产生的不可食用肉应置于明显标识的容器内，由市场管理部门按有关要求集中处理。

### **3、水产品类。**

冰鲜水产品柜台应在多孔不锈钢板上铺设散冰保鲜，并配置保鲜冷柜。水发水产品和需清水暂养的贝类应放在专门的容器中陈列销售。

### **4、豆制品类。**

豆制品须分类陈列，摆放整齐。豆制品销售前后必须做好设施设备、及周围环境的清洁卫生工作，未销售完的豆制品应放入冷藏设施中贮藏。

### **5、熟食卤品。**

生、熟食品应分开放置，制作原料应符合食品卫生要求。

室内应配备消毒设备，专用放置或展示容器（具）、冷藏与空调等设施，并符合食品卫生要求。要有完善的防蝇、防鼠设施，并做到无鼠、无蝇侵害。熟食销售人员严禁直接用手接触食品。

#### 6、酱腌菜类。

直接入口的酱腌菜应当加盖销售，并配备防蝇、防鼠等设施，做到无鼠、蝇侵害。严禁用手直接接触食品。

#### 7、清真食品。

清真食品专柜的设置与运作必须符合国家和有关民族政策。经营清真类食品应符合清真食品供应的专摊、专人、专库、专车的要求。

### **（七）包装**

菜市场内禁止销售、使用厚度小于 0.025 毫米的塑料购物袋，提倡使用无毒、可降解的环保型包装材料。实行塑料购物袋有偿使用制度，明码标价，并在商品价外收取塑料购物袋价款，一律不得免费提供塑料购物袋。严禁使用非食用和非环保型塑料袋。腌制品应使用食用盛器，严禁使用化学和有毒有害的塑料桶。熟食卤品采用食品袋密封包装密封型容器包装。经营的预包装食品，其标签应符合 GB 7718 的规定。

## **六、卫生管理**

### **（一）环境卫生**

菜市场的环境卫生应符合 GB 14881《食品企业通用卫生规范》的要求。菜市场应保持地面干燥、清洁，场内无异味。

菜市场内应无乱吊挂、乱张贴及垃圾堆积等现象。对不可食品应有专人负责集中回收，统一处理。废弃物需全部装入垃圾袋不得外露，随时将垃圾袋收集放到垃圾箱或垃圾房集中处理，并定期清洗，确保场内购物环境整洁有序。水产品零售点在交易过程中所产生的水产品废弃物应当由菜市场集中收集并及时处理。场内卫生实行区域包干，明确包干责任人；场外卫生应实行市容环境卫生责任区制度，应设有专职卫生监督人员和日常保洁人员。

## **(二) 设施卫生要求**

鲜肉类、水产品、熟食类加工所有的操作台、切割用具及盛器均应每天进行严格清洗、消毒，并按规定位置加盖存放。活水鱼蓄养池应用消毒水定期进行清洗、消毒，其他蓄养用具应定期清洗。菜市场应设有收集副食品废弃物的垃圾箱（桶）。

## **(三) 从业人员卫生要求**

菜市场应设有专职食品卫生管理监督人员，并指定一名负责人为食品卫生责任人，建立从业人员卫生管理制度，每个相关从业人员均应持有有效的健康证。

菜市场熟食销售及食品加工人员的个人卫生与健康状况应符合 GB14881《食品企业通用卫生规范》的有关规定。加工人员上岗时应穿戴白大衣、白帽、白口罩操作，操作前应在消毒水盆中清洗双手；收钱和找钱应使用专用盛盘和夹具，不得直接接触钱币。熟食从业人员上岗时不得留长指甲、涂指甲油，佩戴戒指、手链、手镯等饰品。

## **七、经营管理**

### **(一) 制度规范**

1、菜市场应当制定内部管理制度，包括：菜市场管理人员工作制度、菜市场管理人员岗位目标责任制度、市场经营者守则、食用农产品安全质量责任制度、不合格商品退出销毁制度、产品质量安全追溯制度、菜市场经营活动场内公示制度、商品预先赔付制度、市场档案管理制度、人员培训管理制度、环境卫生管理制度等。

2、菜市场应建立服务台帐、顾客投诉处理台帐、食品从业人员健康检查登记台帐、计量器具台帐、校秤记录台帐、不可食用肉回收台帐等。

### **(二) 质量规范**

1、鼓励市场经营者采购经销经过国家认证的有机的、绿色的、无公害的农产品。

2、不得销售掺杂掺假、以次充好、假冒伪劣、过期失效、变质等不合格商品。

3、菜市场应在场内明显处设置检测室，检测室面积不小于 10 平方米，应配备专业的检验人员和检测项目所需的快速定性检测设备。每日必须对上市商品抽样检测，并公布检测结果。

4、对场内发生畜禽病死或疑似病死事件的，应按照卫生防疫的有关要求处置。

### **(三) 证照规范**

1、场内的经营者必须持有有效营业执照，经营豆制品

和副食品等还必须同时领取卫生许可证，不许无照经营，或超范围经营。

2、随商品同行的当日合格证、检疫证、送货证、确定单等商品证（单），应由场内经营者自行保存备查。

#### **（四）价格规范**

1、销售各类商品应当按国家有关规定实行明码标价，标价内容真实明确、字迹清晰、货签对位、标示醒目。

2、包装内商品标价签应当标明品名、计价单位、产地、零售价等主要内容，对于有规格、等级、质地等要求的，还应标明规格、等级、质地等项目。

3、禁止价格欺诈、哄抬价格和低价倾销等不正当价格行为。

#### **（五）计量规范**

1、市场内必须使用符合国家标准的计量器具，加强管理，定期校验，并向当地质量技术监督部门申报备案。按期做好每年一次的计量器具强制检定工作。

2、票据、票证、商品标识、价目表等应当正确使用国家法定计量单位。

#### **（六）人员培训**

1、菜市场管理人员应按照职责分别参加有关部门组织的岗前培训或轮训，经考核合格后持证上岗，并佩戴统一印制的胸标。

2、菜市场应建立经营者食品卫生及业务规范培训机制。

#### **（七）服务规范**

1、菜市场应设立市场服务管理办公室、服务台、广播设施、顾客休息等服务设施，并在菜市场显著位置设置投诉箱，公布投诉电话，投诉处理应制度化，菜市场应实行先行赔偿制度。

2、菜市场应设立宣传栏、公示栏、导图栏、供应区域标志。有条件的市场可设立价格行情显示屏。

3、菜市场应建立服务监督机制，定期对消费者进行满意度抽样调查，征询消费者对菜市场的意见和建议，并限时制定解决问题的措施，及时反馈消费者。

#### **（八）信用规范**

1、菜市场应建立场内经营者诚信经营档案，公开、公平、公正地管理场内经营者。

2、场内经营者应诚信经营，培育良好的社会信誉，自觉抵制欺诈、违规经营、偷税、漏税、欠税等情况的发生。

3、市场举办者应开展优秀经营户或诚信经营户的评选表彰活动。对信誉差的经营进行曝光公示，情节严重的，可以清退出场。

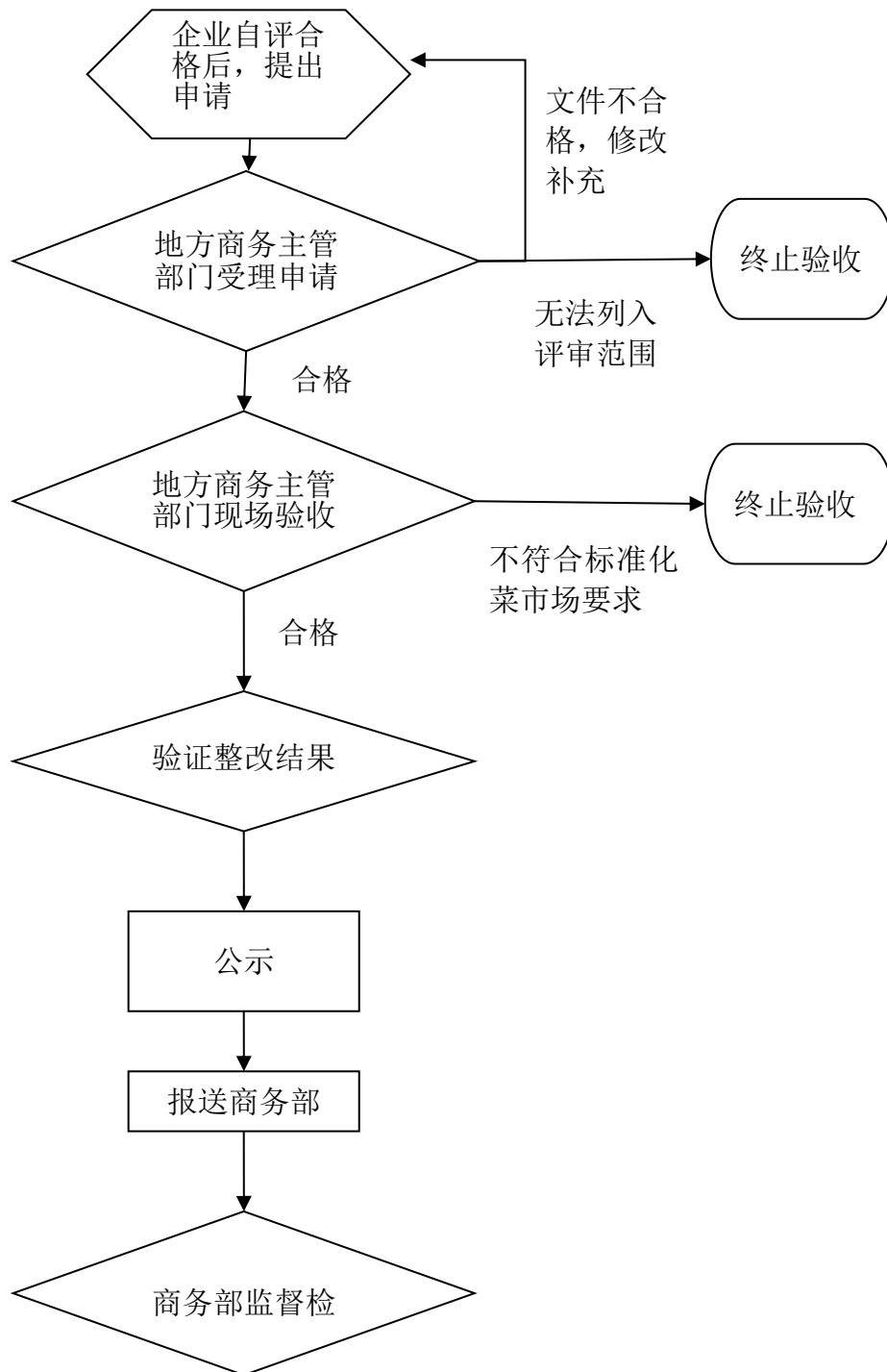
# 标准化菜市场示范工程验收指南

## （试行）

中华人民共和国商务部 编制

二〇一一年七月

## 一、验收流程



## 二、验收步骤

### （一）项目自评

示范工程承办单位在项目建设竣工后，应首先对项目建成情况进行评估，按照验收评分细则自评打分。总投资 200 万元以上（含 200 万元）的项目必须由具有合法资质的会计师事务所对资金使用情况专项审计。

### （二）提出验收申请

承办单位根据自评和审计结果向所在地商务主管部门提出验收申请，申请时应提交申请表（见附表 1）和申报材料一套（见附表 2），并加盖公章。

### （三）商务主管部门审核申请材料

地方商务主管部门应对项目承办单位上报的申请材料进行初审，初审的主要内容包括：

1. 申报材料应包括附表 2 所列全部文件和资料，如不齐全，可要求企业在规定的时间内补充。材料无法补充齐全的企业，视同自动放弃申请，该菜市场不宜列入标准化菜市场的验收评审范围。

2. 申报材料无法证明其满足相关的城市规划、土地使用规划、商业网点规划、卫生、消防、城管等其它部门规定的，该菜市场不宜列入标准化菜市场的评审验收范围。

3. 申报材料中表明新建菜市场的经营面积小于 600 平方米的，改造菜市场经营面积小于 400 平方米的，不应列入标准化菜市场的验收评审范围。

4. 申请验收的菜市场须有不少于 90%的摊位投入运营，

且蔬菜等农副产品经营区已全部开始经营。

5. 自评不满足标准化菜市场要求的，不应列入标准化菜市场的验收评审范围。

#### **(四) 商务主管部门进行现场验收**

对通过受理的申请单位，省级商务主管部门会同财政部门应负责组织对申请单位进行现场验收。经省级商务主管部门委托，可由市区级商务主管部门进行现场验收，省级商务主管部门应监督检查，确保现场验收工作的规范性。

##### **1. 组建验收小组。**

验收小组人数应不少于3名，验收小组成员应由商务、财政等相关部门、行业协会、其他菜市场企业代表和财务专家、工程造价专家等相关人员组成。验收人员应先经过培训，熟悉《菜市场设置与管理规范》和标准化菜市场评分细则（见附表3）。

##### **2. 现场评审。**

###### **(1) 召开验收会议。**

验收小组就验收的依据、目的和可能的结果向企业进行必要的说明，申请单位应综述达标过程，验收小组成员就相关问题提问。

###### **(2) 验收小组对申请单位进行标准化菜市场现场验收。**

验收小组对申请材料的真实性进行现场核实，核对购置设备、材料和建设改造工程清单内容，核查项目资金使用和财务审计情况，通过电话或互联网核对发票的真实性；对申请单位是否符合标准化菜市场的要求进行审核，主要评审的

内容包括建筑设计、设备设施、卫生状况、经营管理等方面进行检查。评审组应根据评分细则打分。

### **(3) 召开现场验收总结会。**

验收小组人员集中对验收工作进行总结，对验收中出现的问题进行汇总，并编制标准化菜市场现场验收报告（见附表4）。

### **(五) 商务主管部门验收整改结果**

针对现场验收中提出的问题，申请单位应进行认真的整改，并按验收小组的要求在规定时间内上报整改结果。

商务主管部门按评审结论的要求，对整改情况进行书面或现场验收，并提出整改情况验收报告（见附表5）。

### **(六) 公示**

省级商务主管部门应将经验收合格的标准化菜市场进行公示。

### **(七) 资金拨付**

对于公示无异议的，由省级商务主管部门确认为标准化菜市场示范，由省级财政部门拨付资金。资金被拨付单位必须是项目承办单位。

### **(八) 报商务部、财政部备案**

省级商务主管部门应将经验收合格、公示期内无异议的标准化菜市场以公函的形式向商务部、财政部备案。备案资料应包括标准化菜市场项目汇总表和补助资金拨付情况。项目验收材料由省级商务主管部门留存备查。

### **(九) 商务部监督检查**

商务部和财政部在项目实施期间，将组织专家对试点省市菜市场的改造工作进行督导检查，检查内容包括菜市场验收过程的留存资料，并对示范菜市场进行现场抽查，抽查的程序为本指南现场验收的内容。

附表 1

## 标准化菜市场示范工程验收申请表

第一项：菜市场基本信息					
菜市场名称		开业时间			
经营单位					
地址					
经营单位性质	国有企业（ ），集体企业（ ），私营企业（ ），股份公司（ ），有限责任公司（ ），外商投资公司（ ） 其他（请注明）_____				
上级主管部门 （加盖公章）					
法定代表人		职务		联系电话	
联系人		联系电话		传真	
注册资金 （万元）		新/改建		新建或改建时间	
摊位数（个）		营业面积（平方米）		农副产品经营面积（平方米）	
管理人员数量 （个）		年交易量（万公斤）		年销售额（万元）	
年利润总额（万元）		服务半径（米）		服务人口（个人）	
第二项：建设改造投资情况					
项目	投资额（万元）	项目	投资额（万元）		
建筑物内外装修改造		安全监控中心			
内部经营储藏设施		电路、照明、上下水、 换气通风等情况			
检验检测中心		其它（注明内容）			
信息中心		投资总额			

第三项：建设改造效果					
新增营业面积 (平方米)		新增摊位数 (个)		新增年交易量 (万公斤)	
新增市场销售辐射区域			新增主要服务功能		
申请单位意见	<p>本菜市场经自查，满足标准化菜市场的基本要求，特申请评定为标准化菜市场；所提供的文件和资料真实有效；政府如提供财政补助资金，将主要用于市场营业设施和公共服务设施的建设和改造；愿意在应急时期配合政府有关部门积极履行社会责任，适当降低摊位费，为农民免费提供经销摊位，协助解决“买难、卖难”等问题；愿意接受有关部门的检查、监督，如有违法违纪行为，将承担一切责任并如数退还资金。</p> <p style="text-align: right;">法定代表人签字：                      (盖章)                      年                      月                      日</p>				
市级商务主管部门推荐意见	<p style="text-align: right;">市级商务主管部门（公章） 盖章                      年                      月                      日</p>				
省级商务部门审核意见	<p style="text-align: right;">(盖章) 年                      月                      日</p>		省级财政部门审核意见	<p style="text-align: right;">(盖章) 年                      月                      日</p>	

## 申报企业应提供的申请材料列表

- 1、营业执照副本原件和复印件（原件由受理单位核对无误后退回，复印件加盖企业公章，下同）
- 2、卫生许可证
- 3、菜市场平面图
- 4、全部质量管理和技术管理文件目录
- 5、房产证复印件或市区政府证明函件
- 6、市场管理机构设置情况
- 7、有关部门出具的批准建设文件和验收文件
- 8、购置设备、材料和建设改造工程清单（列明设备和材料名称、型号、数量、价格、制造厂商）
- 9、自建项目应当提供购置设备、材料和建设改造工程签订的合同及发票原件及其复印件；统一招投标项目应当提供项目承包合同及工程结算发票原件及其复印件
- 10、企业自评打分表（标准化菜市场示范工程评分细表和汇总表）
- 11、投资总额 200 万元以上的项目应提供具有合法资质的会计师事务所提供的专项资金审计报告
- 12、根据有关法律法规应当提供或者省级商务、财政主管部门规定的其他材料

附表 3

# 标准化菜市场示范工程验收评分细则 (试行)

中华人民共和国商务部 编制

## 标准化菜市场示范工程评分汇总表

序号	项目	总分	达标分数	实际得分
1	场地环境	100	60-70	
2	设备设施	100	60-70	
3	卫生状况	100	60-70	
4	商品管理	100	60-70	
5	经营管理	100	60-70	
6	加分项目	21		
	总计	500	320-370	

验收小组长：\_\_\_\_\_ 评审员：\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_ 日期

注：达标应得分由省级商务主管部门会同有关部门结合试点地区实际情况确定，说明理由，并报商务部备案。

# 标准化菜市场示范工程评分细表

## 一、场地环境（共计 100 分）

评审项目	评定标准	应得分	实际得分	评分依据	备注
交通情况	是否便利	5		与居住区和商业设施配套，有连接周边的交通条件	
周围污染源	安全、无污染	5		1 公里以内无有毒有害等污染源，易燃、易爆、有毒等危险品	
建筑物结构	建筑土建结构	5		宜为钢混结构或新型材料结构；宜为单体建筑；或独立、非单体	
	高度应适宜	5		高度宜在 4 米以上	
	采光好	5		菜市场应具有良好的自然采光条件	
出入口	适宜人群疏散	10		出口应不少于 2 个，主要出入口门的宽度宜不小于 4 米	
通道	购物舒适，便于人群走动	10		主通道不少于 3 米，购物通道不少于 2.5 米	
停车场	适宜停车	5		应有相应面积的非机动车或机动车停车场	
地面	平整	5		地面应平整，无明显突起	
	防滑	10		地面铺设的材料应防滑，宜为防滑地砖	
	易清洗	5		地面的铺设应便于冲洗和清洁	
墙面	易清洗	5		内墙 1.5 米以下宜贴墙砖，熟食间应全贴墙砖	
空间	整洁	5		无乱拉、乱挂	
分区设置	便于消费	10		分区集中，有明确的标识	
	分区合理	10		如有活禽经营区应相对独立，与其他经营区隔开，相隔间距不得小于 5 米；如有公厕，不得熟食经营区附近；	
合计		100			

## 二、设施设备（共计 100 分）

项目	评定标准	应得分	实际得分	评分依据	备注
给排水设施	具有适宜的水量、水压	2		水量大，有高压水便于冲洗，应符合 GB5749 的规定	
	使用方便	2		各用水摊位有供水口	
	节水	3		配备有节水设施	
	排水隐蔽	5		暗渠式排水	
	排水顺畅	6		排水槽无积水，无堆积物；冰鲜禽类经营区的污水排放应增设初级隔渣过滤设施；	
	污水处理应环保	2		有过滤设施，有污水处理设施，符合 GB 8978	
供电设施	配电应安全	6		配电系统应配备漏电防护装置，具有专业的配电维修人员	
	布局整洁	6		以暗线为主	
	使用便利	2		用电摊位有使用方便的电源	
	亮度适宜	4		柜台（操作台）上方灯照度应达到 100lx，肉类分割剔骨操作台灯光照度不小于 200lx。	
	特殊状态的照明保障	2		场内通道应配备照明灯，各出入口应设置应急灯。	
通风设施	通风顺畅	10		菜市场内应具有良好的通风条件；自然通风达不到要求的，应采用满足通风要求的机械通风设备。	

项目	评定标准	应得分	实际得分	评分依据	备注
	特殊区域的通风	5		需温控的食品专间、活禽销售点应设置通风设施。	
垃圾处理设施	垃圾收集设施	10		配置统一的废弃物容器、垃圾桶（箱）；每个经营户应设置垃圾桶	
消防安全设施	防火设施齐备	5		菜市场应按照 GB/T17110 规定标准配置灭火器材。	
	无火灾隐患	5		除熟食区外，其他交易区内不得设置生活用电和液化气设施。	
冷冻、冷藏设施	有相应的冷藏设备	4		经营冷却肉应配备冷藏柜，温度保持在 0° C-7° C。	
	有相应的冷冻设备	4		冷冻肉及冷冻水产品应配备低温冷柜，冰鲜水产品应配备冰台。	
营业设施	统一、整齐	5		摊位柜台应按不同品类经营需要统一制作，整齐、美观	
	实用	5		柜台高度应适宜，柜面及边缘挡水凸边使用面砖或不锈钢材料制作	
	电子秤设置适宜	4		电子秤设置位置应便于消费者查看，电子秤应经过校验；	
	活鱼区防水	3		活水鱼摊位外设隔水墙，隔水墙应高于鱼池（盆）上沿 20cm。	
合计		100			

### 三、卫生状况（共计 100 分）

项目	评定标准	应得分	实际得分	评分依据	备注
环境卫生	地面干燥、清洁	20		无可见废弃物和污渍	
	气味正常	15		无明显异味	
	有相应的保洁人员	8		应设有专职卫生监督人员和日常保洁人员。	
	清理及时	7		及时清理场地，垃圾桶应及时清理、并定期清洗	
设施设备 卫生	操作台应清洁	20		鲜肉类、水产品、熟食类加工所有的操作台、切割用具及盛器均应每天进行严格清洗、消毒，并按规定位置加盖存放。	
	养鱼池应清洁	10		活水鱼蓄养池应用消毒水定期进行清洗、消毒，其他蓄养用具应定期清洗。	
人员卫生	人员应无传染性疾病	10		熟食区等相关从业人员应持健康证。	
	穿戴整齐、卫生	5		熟食加工人员宜穿戴白大衣、白帽、白口罩操作，熟食加工人员不得留长指甲、涂指甲油，佩戴戒指、手链、手镯等饰品。	
	操作规范	5		不用手直接接触熟食等直接入口食品	
合计		100			

#### 四、商品管理（共计 100 分）

项目	评定标准	应得分	实际得分	评分依据
进货管理	产品安全有保证	8		场内商品进货商应向供货商索取产品的来源地证明和相应的产品合格证明和卫生许可证。
	进货渠道安全可靠	7		蔬菜宜从当地“场地挂钩”的批发市场或从农产品生产基地进货。
入市检测	进行必要的入市监测。	10		配置快速检测设备，对农残等项目进行入市监测
劣品清退	劣品应及时清退	10		场内经营的商品出现有毒、有害、过期、变质等质量卫生问题时，应及时下架封存，并报食品卫生管理部门处理，建立不合格商品退市机制。
禁营项目	不出售国家明令禁止食品	10		菜市场内禁止销售国家规定的野生保护动植物、病死畜禽肉、变质肉、注水肉、未经检疫肉和其他不符合食品安全卫生要求的肉类及其制成品；
零售加工	保持商品干净、整齐	7		散装蔬菜上柜前应做洁净整理，包括去泥、去黄叶、去腐叶、去根，提倡净菜或半净菜上市。需保鲜的蔬菜应使用保鲜膜包装，需捆扎的应使用无毒材料捆扎。
	提供必要的处理	8		熟食卤品的整理加工，肉类统货的分割剔骨，鲜活、冰鲜水产品的现场去头、去内脏、去鳞等加工服务，应使用符合卫生安全要求的刀具、刮器、绞肉机、容器等并在符合卫生要求的操作台（板）上进行。
商品销售	商品新鲜	5		蔬菜、水果、肉等商品应保持新鲜

项目	评定标准	应得分	实际得分	评分依据	
	品种多样	5		商品的品种应多	
	商品摆放整齐	5		蔬菜上柜销售前应加工整理，排列整齐，分类陈列。	
	符合相应的温度要求	5		鲜肉、豆制品经营场地内宜设有温控设施，其区域温度不高于 25℃。具有冷藏设施，符合产品相应的温度要求。	
	具有品牌经销商	5		鲜肉经营宜设品牌销售区	
	包装标签	5		经营的预包装食品，其标签应符合 GB 7718 的规定。	
	包装应安全	5		腌制品应使用食用盛器，严禁使用化学和有毒有害的塑料桶。	
	包装应环保	5		菜市场内禁止销售、使用厚度小于 0.025 毫米的塑料购物袋，提倡使用无毒、可降解的环保型包装材料。实行塑料购物袋有偿使用制度，明码标价，并在商品价外收取塑料购物袋价款，一律不得免费提供塑料购物袋。	
合计		100			

## 五、经营管理（共计 100 分）

项目	评定标准	应得分	实际得分	评分依据	
管理制度	管理制度齐全	10		菜市场应当制定内部管理制度，包括：菜市场管理人员工作制度、岗位责任制度、市场经营者守则、食用农产品安全质量责任制度、不合格商品退出销毁制度、产品质量安全追溯制度、菜市场经营活动场内公示制度、市场档案管理制度、人员培训管理制度、环境卫生管理制度等	
	具有相应的记录	10		菜市场应建立服务台帐、顾客投诉处理台帐、食品从业人员健康检查登记台帐、计量器具台帐、校秤记录台帐、不可食用肉回收台帐等。	
质量管理	产品质量好	5		不销售掺杂掺假、以次充好、假冒伪劣、过期失效、变质等不合格商品。发现质量问题及时处理，并通行消费者。	
	具备检测能力	5		菜市场应在场内明显处设置检测室，检测室面积不小于 10 平方米，应配备专业的检验人员和检测项目所需的快速定性检测设备。对上市商品进行定期和不定期的抽样检测，并公布检测结果	
证照管理	经营者证照齐全	8		菜市场应统一审核、管理经营户的营业执照、卫生许可证等，确保证照齐全、真实、不过期。	
	相关证件齐全	7		随商品同行的合格证、检疫证、送货证、确定单等商品证（单），应由场内经营者自行保存备查。	
价格管理	价格合理	10		价格应公平、透明，无价格欺诈、哄抬价格和低价倾销等不正当价格行为	
计量管理	计量规范	5		市场内必须使用符合国家标准的计量器具，加强管理，定期校验。按期做好定期的计量器具强制检定工作	
	设置公平秤	5		并在菜市场显著位置设置公平秤	
人员管理	管理人员应进行培训	7		菜市场管理人员应按照职责参加岗前培训或轮训，持证上岗，并佩	

项目	评定标准	应得分	实际得分	评分依据	
				戴统一印制的胸标。	
	经营人员培训	3		菜市场应建立经营者食品卫生及业务规范培训机制	
信用管理	建立信用档案	5		菜市场应建立场内经营者诚信经营档案，公开、公平、公正地管理场内经营者。	
	奖优惩劣	5		市场举办者应开展优秀经营户或诚信经营户的评选表彰活动。对信誉差的经营者进行曝光公示，情节严重的，可以清退出场。	
其它服务	提供便利的服务	10		菜市场应设立宣传栏（公示栏）、导购图（区域分布图），服务台、广播设施、顾客休息等服务设施，	
	及时处理投诉	5		菜市场应建立服务监督机制，定期对消费者进行满意度调查。菜市场显著位置设置投诉箱，公布投诉电话。	
合计		100			

## 六、加分项目

序号	加分项	每项 3 分	说明
1	销售各类商品应当按国家有关规定实行明码标价		
2	菜市场可实行先行赔偿制度		
3	具有净菜处理室		
4	提供循环用水		
5	销售豆制品使用冷藏设备		
6	有价格行情显示屏		
7	具有清真食品销售专柜		
总计			

附表 4

## 标准化菜市场示范工程现场验收报告

菜市场名称：

地址：

邮政编码：

中华人民共和国商务部 编制

菜市场名称	_____省_____市_____区_____ (名称)						
现场验收日期	_____年_____月_____日至_____月_____日						
验收目的	确定是否满足《菜市场设置与管理规范》的要求，推荐为标准化菜市场示范工程企业						
验收准则	《菜市场设置与管理规范》相关的国家法律法规要求						
验收小组组长	姓名		审核组员	姓名			
<b>验收综述</b> (可另附页) :  1、菜市场上报的材料： <input type="checkbox"/> 符合 / <input type="checkbox"/> 基本符合认证标准的要求，可进入现场验收 <input type="checkbox"/> 经现场实际核查，存在问题，需对提出的问题进行整改  2、验收小组提出需纠正的问题项，详见下表。							
序号	事实描述						部门
整改验收方式：书面 ( ) 现场 ( ) 验收时间：天							

3、现场验收得分情况：

项目	项目得分	达标应得分	实际得分
场地环境	100	60-70	
设备设施	100	60-70	
卫生状况	100	60-70	
商品管理	100	60-70	
经营管理	100	60-70	
加分选项	21		
总计			

注：达标应得分由省级商务主管部门会同有关部门结合试点地区实际情况确定。

验收报告：

已与该菜市场协商在本次验收结束后天内完成对所提出问题的纠正。

**审核结论：**

- 基本符合标准化菜市场验收条件，存在问题经书面验收符合要求后，建议推荐为标准化菜市场示范工程
- 存在薄弱环节，需采取纠正措施达到标准后，经现场验证合格后，建议推荐为标准化菜市场示范工程
- 存在严重问题，验收小组建议不推荐为标准化菜市场示范工程企业

**审核组长签名：**

年 月 日

**菜市场负责人签名：**

年 月 日

注：本表一式两份，菜市场存留一份，商务部门留存一份



# “众参与”专项行动工作指南



# 健康生活方式全参与行动技术指引 (试行)

## 第一章 卫生大扫除

**第一条** 深入学习贯彻落实习近平总书记关于开展新时代爱国卫生运动重要指示精神，全力推进全省爱国卫生专项行动深入开展，组织动员社会各界和全体民众参加爱国卫生运动，增强全民卫生意识，提高社会卫生水平和环境质量，促进经济社会和谐发展。

**第二条** 卫生大扫除工作，坚持政府组织、街道负责、部门协调、群众动手、科学治理、社会监督、分类指导的工作方针。建立由街道爱国卫生运动委员会负责安排部署、组织协调和检查评比，辖区各社区和各职能部门负责组织实施，辖区单位和市民群众积极参与的工作机制。

**第三条** 县（市、区）辖区所有单位和个人均有义务参加爱国卫生运动和卫生大扫除活动。

### **第四条** 组织卫生大扫除活动

（一）“众参与”活动。每月最后一个星期五常态化组织开展爱国卫生大扫除。

（二）开展春节、五一、国庆、元旦等节假日及爱国卫生月、爱国卫生周、除四害等爱国卫生大扫除活动。

**第五条** 卫生大扫除主要内容。由各社区、各职能部门及辖区各单位组织市民群众和职工，对室内环境卫生和规定

区域的室外环境卫生集中整治。清除卫生死角，清理小街小巷、单位庭院、居民楼院、居民住宅、阳台楼顶的垃圾和杂物，保持室内外环境卫生整洁有序。

## **第六条** 卫生大扫除工作质量要求

（一）市容市貌卫生：认真做好主次干道的清扫保洁工作，保持街面干净整洁，无乱扔果皮纸屑，无乱涂乱画，无乱停乱放；交通安全隔离栏、花坛护栏清洁无积尘；绿化带、花坛、树穴内整洁无杂物；店铺门面、橱窗整洁美观，广告用语规范，门前秩序井然；城区铁路沿线干净整洁，无裸露垃圾和废弃物。

（二）背街小巷卫生：认真做好小街巷清扫保洁工作，强化背街小巷流动摊贩的监管，确保居民出行畅通；坚决制止乱倒垃圾、乱泼污水、乱堆乱放等不良行为。

（三）辖区单位卫生：保持门前环境整洁，及时清除单位内部垃圾污物，露天物品堆放整齐，修整坑洼积水场地，确保窞井流水畅通，设置垃圾密闭容器并做到定点倾倒，全面消除卫生死角和脏乱源点；保持室内墙面、地面、走廊清洁，办公用品放置有序，厕所清洁无臭味，便池无积粪积垢；配置必要的除四害设施，采用国家规定的药物合理消杀，确保四害密度不超标。

**第七条** 辖区各单位要建立健全卫生大扫除制度，做到每周一自查，每月一检查，发现问题，及时解决，检查情况做好记录，作为评定卫生单位、文明单位的依据。

**第八条** 辖区各社区、各职能部门要按照本指引的标准

要求，每月对本辖区、本部门卫生大扫除活动落实情况进行一次检查，检查结果归档备查。

**第九条** 街道爱国卫生运动委员会要加大对辖区单位和个人大扫除活动的监督检查力度，积极组织开展卫生单位和卫生社区创建活动。对卫生大扫除落实不到位、工作不力或行动迟缓、卫生较差的单位，予以通报批评。对违反本制度规定情节严重的，给予媒体曝光，并按有关规定予以处罚。

**第十条** 街道爱国卫生运动委员会负责对街道所属各社区和各职能部门落实卫生大扫除情况进行检查通报，检查结果记录备案，并将其纳入年终考核内容。

## **第二章 社交距离**

**第一条** 主次干道、商业大街、背街小巷、公共广场、公园、景区景点、公交车（地铁）、公交（地铁）车站、机场、火车站、长途汽车站、码头、商场超市、医院、学校及周边、农贸（集贸、批发）市场及周边、社区（小区）、城乡结合部设有“保持一米线距离”提示牌或地面设有“一米线”提示标识。

**第二条** 医院、机场、火车站、长途汽车站、进站口和公共图书馆、公共博物馆、文化馆、科技馆等公共文化设施入场口设有“保持一米线距离”提示牌或地面设有“一米线”提示标识。

**第三条** 在户外、公园，建议随身备用一次性使用医用口罩或医用外科口罩。在保持1米以上社交安全距离且无人

群聚集时，无需戴口罩。

**第四条** 骑车、自驾车时，无需戴口罩；乘坐公交、地铁、长途汽车、火车、轮船、飞机等公共交通工具时，戴一次性使用医用口罩或医用外科口罩。

**第五条** 在公共场所社交防护。

（一）进入超市、商场、餐厅、展馆/博物馆、体育馆/健身房等场所，建议公众需随身备用一次性使用医用口罩或医用外科口罩。在无人员聚集、通风良好、保持1米以上社交安全距离情况下，无需戴口罩。

（二）进入剧场、影剧院、地下或相对封闭购物场所、网吧及乘坐厢式电梯等通风不良的公共场所，建议戴一次性使用医用口罩或医用外科口罩。

（三）在会议室开会，建议确保有效通风换气，保持人员1米以上社交安全距离情况下，无需戴口罩。

（四）在公共场合打喷嚏遮掩口鼻。

**第六条** 特定场所人员防护。

（一）在办公场所及厂房车间人员，建议确保有效通风换气，作业岗位工作人员保持1米以上安全距离情况下，无需戴口罩。

（二）商店、公共交通工具、餐馆、食堂、旅馆、单位社区进出口、企业前台等场所工作人员，建议戴一次性使用医用口罩或医用外科口罩。

**第七条** 规范戴口罩。

（一）尽量选用一次性医用外科口罩，戴口罩时要注意：

佩戴前、脱除后要及时洗手；

（二）佩戴口罩时要注意正反和上下，口罩应完全遮盖口鼻，调整鼻夹至贴合面部；

（三）佩戴过程中避免用手频繁触摸口罩内外侧，应通过摘取两端线脱去口罩；

（四）一次佩戴一个口罩即可，佩戴多个口罩不能有效增加防护效果，反而会增加呼吸阻力，还可能破坏密合性；

（五）口罩为一次性使用，各种清洗、消毒等措施均无证据证明其有效性；

（六）原则上公众的口罩累计使用时间不超过8小时，若有污损应该及时更换。

### 第三章 勤于洗手

**第一条** 在做饭、吃东西、清理伤口、服药、摘下或戴上隐形眼镜等事情之前要洗手，摸过生肉、上完厕所、换尿布、碰触动物、打喷嚏、接触病人，以及触摸其他可能被感染的物品后要洗手。

**第二条** 参照“七步洗手法”规范洗手。洗手尽量使用流动水和肥皂，揉搓20秒以上，而且手腕、指缝等易被忽视的部位也要顾及到。

第一步（内）：洗手掌，流水湿润双手，涂抹洗手液（或肥皂），掌心相对，手指并拢相互揉搓；

第二步（外）：洗背侧指缝，手心对手背沿指缝相互揉搓，双手交换进行；

第三步（夹）：洗掌侧指缝，掌心相对，双手交叉沿指缝相互揉搓；

第四步（弓）：洗指背，弯曲各手指关节，半握拳把指背放在另一手掌心旋转揉搓，双手交换进行；

第五步（大）：洗拇指，一手握另一手大拇指旋转揉搓，双手交换进行；

第六步（立）：洗指尖，弯曲各手指关节，把指尖合拢在另一手掌心旋转揉搓，双手交换进行；

第七步（腕）：洗手腕、手臂，揉搓手腕、手臂，双手交换进行。



## 第四章 分餐公筷

**第一条 适用范围。**本指引所提出的餐饮业分餐公筷，适用于云南省内餐馆、宾馆、饭店等提供餐饮服务的餐饮企业和政府机关、企事业单位、托幼机构和各级各类学校单位

食堂。

**第二条** 完善和实施分餐公筷制度。餐饮服务单位要树立“分餐公筷”理念，围绕分餐制服务模式的落地落实，在厨房设施、炊具选用、餐具配置、原料采购、菜谱设计、菜点等重点方面进行创新设计，重构服务流程，提供分餐服务。

**第三条** 餐饮服务单位应在醒目位置设置“分餐分食，公筷公勺”宣传提示。如海报、标语、字幕等，营造良好氛围，提醒、引导客人使用公筷公勺，促进习惯的养成。通过深入研究消费需求，不断创新分餐方法，引导公众改变用餐习惯，提升餐饮服务质量水平。

**第四条** 公筷公勺配置要求。

（一）公筷公勺是为保障两人及以上的同桌就餐卫生而配置的、用以夹取菜点、舀盛汤食而设置的公用筷子、勺子，是在就餐过程中不与就餐者嘴直接接触的公用分餐工具。

（二）公筷公勺，应以一双筷子、一个筷托（套）、一只勺子、一个勺托组成完整的一套。

（三）公筷公勺，在其造型、色彩、材质等方面应尽量与私筷私勺有明显区分，宜印制“公筷”的标识或提示语，增强辨识度，同时起到提醒、引导宾客正确使用的作用。

（四）公筷公勺可根据就餐人数采取至少每两人摆放一套公筷公勺；或者根据菜品的份数至少每两份菜品摆放一双公筷，每份汤品摆放一只公勺。有条件的，也可每菜或每人摆放一套公筷公勺。

**第五条** 公筷公勺使用与存放管理。

（一）餐饮服务单位应主动介绍公筷公勺配置情况。

（二）餐饮服务单位对宾客如何使用公筷公勺进行指导，并告知公筷公勺污损后的更换方式。

（三）宾客用餐过程中公筷公勺不足或被污损时，餐饮服务单位应及时补足或更换。

（四）餐饮经营单位须严格做好公筷公勺的清洗、消毒、存放等管理工作，设立专用存放空间，以便识别、取用。

（五）餐饮经营单位应建立公筷公勺管理制度，纳入摆台标准及日常备餐、出餐、上菜、引导使用与清洗消毒、存放等管理环节，并将分餐、公筷公勺纳入员工的培训。

#### **第六条 分餐服务流程和要求**

（一）直接个人配餐。在厨房内由专门的分菜人员将菜品分成一人一份，由传菜员或服务人员送至餐桌上；

（二）服务台分餐。将菜品在服务台分好，由服务人员按一人一份送至餐桌上；

（三）餐桌分餐。由服务人员在餐桌对菜品进行展示后，根据就餐人员的需求进行分餐。

（四）就餐人员自助分餐。由就餐人员使用公筷公勺自行取餐，服务人员应提示就餐人员公筷、公勺的获取位置，并建议使用公筷、公勺进行分餐。

（五）个人点餐及自助餐。就餐人员根据个人的需求由分餐人员进行分餐，或由就餐人员至菜品台使用“公筷公勺”自行取餐。

（六）服务人员应进行防护措施实施培训，在提供服务

过程中应佩戴口罩手套等防护用品。

**第七条** 餐具的清洗消毒要求。餐饮企业要严格按照《食品安全法》及《餐饮服务食品安全操作规范》要求，做好公筷、公勺、筷托（套）等分餐工具的清洗消毒工作。

## 第五章 革除陋习

**第一条** 禁止非法交易野生动物。文明饮食，不食用、不购买、不消费野生动物制品。自觉遵守保护野生动物的法律法规，不乱捕滥杀野生动物，保护野生动物的栖息环境。阻止、举报各类伤害野生动物的行为。

**第二条** 保持健康饮食习惯，不食用生肉、草乌。

（一）不吃生肉，不吃没熟透的肉食，避免感染猪肉绦虫、亚洲绦虫、布鲁氏菌病。生肉食品应彻底加热后再食用。菜刀、菜板和食具要生熟分开。

（二）任何家庭或个人不应擅自加工食用草乌、附片等毒性药材，谨防中毒事件发生。严禁一切单位和个人出售以草乌、附片为原料的食品。

（三）餐饮经营单位、学校食堂、机关企事业单位、建筑工地食堂、婚丧宴请和会议涉及集体用餐等严禁加工食用草乌、附片等毒性中药材。

（四）严禁聚众或集体食用加工有草乌、附片等毒性药物原料自行配制的药酒及其他食品，防止引发群体性食物中毒事件。若食用草乌、附片后出现口、唇、舌发麻，脸部以及皮肤发痒或者有蚂蚁爬行感，恶心、发慌等中毒症状，应

立即到医院救治。

**第三条** 少吃腌肉腌菜等腌制食品。腌肉、腌菜等在腌制的过程中易产生的亚硝酸盐，长期大量食用对身体有危害。

不食用腌制期太短的腌菜。腌菜在开始腌制第3—8天亚硝酸盐的含量达到最高峰，一个月后降到安全范围内。购买市售腌制菜品，要购买正规商家、厂家的产品。

**第四条** 学会识别有毒野生菌，预防食用有毒野生菌中毒。

（一）采拾或购买菌子时，选择曾吃过并已证明不会发生危险的野生菌，不确定的不要采拾。头上戴帽（菌盖）、腰间系裙（菌环）、脚上穿鞋（菌托）的菌子多有毒，尽量不采不吃。

（二）不要采拾或购买有明显腐烂或变质的野生菌。

（三）不同种类的野生菌不要混在一起炒或煮，最好每次食用一种野生菌，食用野生菌时不要过量。

（四）烹调菌子的方法要得当，一定要煮熟炒透。吃菌子时不饮酒。酒精可促进毒素吸收，也可能与菌子发生化学反应产生新的毒素，进而引起中毒。

## 第六章 科学健身

**第一条** 安全性原则。在体育健身活动过程中，要确保体育活动中不出现或尽量避免发生运动伤害事故，是参加体育健身活动的首要原则。开始体育健身活动前，应进行身体检查，全面评价个人身体状况和运动能力，制定适合自己特

点的体育健身活动方案。体育健身活动前要做好充分的准备活动，体育健身活动后要做好整理和放松活动。

**第二条** 全面发展原则。在体育健身活动中，要使身体各部位都参与运动，使各器官系统的机能水平普遍得到提高，既要提高心肺功能和免疫能力，又要提高肌肉力量、柔韧等身体素质。因此，要选择全身主要肌群参与的体育健身活动项目，取得全面发展效果。

**第三条** 循序渐进原则。科学地、逐步地增加体育健身活动时间和运动强度。要根据自己的对体育健身活动的适应程度，逐渐增加运动负荷，使身体机能和运动能力不断提高，以取得最佳体育健身活动效果。

**第四条** 个性化原则。根据每个人的遗传特征、机能特点和运动习惯，制定个性化的运动健身方案。在制定运动健身方案时，要进行必要的医学检查和运动能力测试，以便了解每个人的具体情况，使运动健身方案更具个性特征。高血压、冠心病、糖尿病、贫血、支气管炎、骨质疏松等慢性病人群，妊娠女性、低龄儿童、残疾人等特殊人群，建议在医生和运动专业人士的指导下进行运动。

**第五条** 国家机关、企业事业单位和其他组织应当组织本单位人员开展工间（前）操和业余健身活动；有条件的，可以举办运动会，开展体育锻炼测验、体质测定等活动。

**第六条** 工间操活动时间和形式。工间操主要以第九套广播体操为内容，同时鼓励开展形式多样性和趣味性，各系统、各单位可以选用或创编不同风格、适合不同人群的广播

操。具备条件的企事业单位要实行工间（前）操制度，在每个工作日的上午和下午各抽出 10 分钟开展广播操活动。个别确因工作、生产特殊性不能安排工间操活动的机关、企事业单位，要采取其它措施组织职工进行体育锻炼活动。

**第七条** 各地各类学校严格执行国家关于保证中小學生每天一小时校园体育活动规定。中小學校要认真执行国家课程标准，保质保量上好体育课，其中小学 1-2 年级每周 4 课时，小学 3-6 年级和初中每周 3 课时，高中每周 2 课时；没有体育课的当天，学校必须在下午课后组织学生进行一小时集体体育锻炼；每天上午统一安排 25-30 分钟的大课间体育活动。要将上述学生校园体育活动时间 and 内容纳入教学计划，列入学校课表，认真组织实施。建立保证中小學生每天一小时校园体育活动的社会监督机制。

## 第七章 控烟限酒

**第一条** 加强无烟党政机关建设。本指引所称党政机关，包括党的机关、人大机关、行政机关、政协机关、审判机关、检察机关，以及各级党政机关派出机构、直属事业单位及工会、共青团、妇联等人民团体。

**第二条** 无烟党政机关基本要求。制订无烟机关建设管理制度；室内区域全面禁止吸烟，若有室外吸烟区应当规范设置；机关范围内禁止销售烟草制品，无烟草广告；机关无烟草赞助。

**第三条** 无烟党政机关建设流程。成立领导小组，制订

工作制度，明确责任分工；制订无烟党政机关建设管理规定；广泛张贴或摆放禁烟标识，规范设置室外吸烟区；启动无烟党政机关建设，并通报全体干部职工；开展控烟宣传教育，定期监督检查，维护无烟环境；开展自我评估，达标后可向所在地卫生健康部门申请验收评估。

**第四条** 巩固无烟医疗卫生机构建设成果。本指引所称医疗卫生机构，包括公共卫生机构、各级各类医院、基层医疗卫生机构、其他医疗卫生机构。

**第五条** 无烟医疗卫生机构基本要求。制订无烟医疗卫生机构建设管理制度；室内区域全面禁止吸烟，若有室外吸烟区应当规范设置；机构范围内禁止销售烟草制品，无烟草广告；无烟草赞助。

**第六条** 无烟医疗卫生机构建设流程。成立领导小组，制订工作制度，明确责任分工；制订无烟医疗卫生机构建设管理规定；广泛张贴或摆放禁烟标识，规范设置室外吸烟区；启动无烟医疗卫生机构建设并通报全体干部职工；开展控烟宣传教育，定期监督检查，维护无烟环境；开展自我评估，巩固提升建设成效。

**第七条** 巩固无烟学校建设成果。按照《云南省创建无烟学校实施细则》，进一步加强各级各类学校控烟工作，为广大青少年健康成长创造良好的校园环境。

**第八条** 中等职业学校和中小学校、托幼机构及部门的未成年人校外活动场所全面创建无烟学校标准：有符合创建全面无烟环境原则的控烟制度和有效的实施计划；学校大门

口或各入口处有明确的提示进入无烟学校的告示牌，校内重点区域有明显的禁烟标识；学校所有场所无吸烟区或者吸烟室；学校所有区域（包括室内和室外）无人吸烟、无烟味、无烟头；学校所属区域无烟草制品销售；学校所属区域无烟草广告和促销活动；学校所有场所无烟具；学校有关于无烟学校创建的宣传和数育；学校安排有烟及手烟危害等相关控烟宣传内容；学校召开会议不得用烟招待，不得摆放烟具；学校设有控烟监督员，对学校内的吸烟行为进行劝阻。

**第九条** 普通高等学校创建无烟学校标准：有符合创建全面无烟环境原则的控烟制度和有效的实施计划；学校大门口或各入口处有明确的提示进入无烟学校的告示牌，校园内有清晰的吸烟区指示标识，校内重点区域有明显的禁烟标识；除学校制定的室外吸烟区外，其他区域无人吸烟；学校所有室内场所无吸烟区域、吸烟室，无吸烟工具；学校规定禁烟区域内做到无人吸烟、无烟味、无烟头；学校管辖区域无烟草制品销售；学校所属区域无烟草广告和促销活动；学校有关于无烟学校创建的宣传和数育；学校召开会议不得用烟招待，不得摆放烟具；学校设有控烟监督员，对学校内的吸烟行为进行劝阻。

**第十条** 政务大厅、宾馆饭店、商场超市、学校、医院、机场、火车站、长途汽车站、码头、公交车（地铁）、银行网点、营业厅（邮政、移动、电信、联通）有明显的禁烟标识，非吸烟区没有吸烟现象。

**第十一条** 规范使用禁烟标识



**禁止吸烟**

**NO SMOKING**



**禁止吸烟**

**NO SMOKING**



**禁止吸烟**

No Smoking



**第十二条** 加强有害饮酒宣传教育，引导群众不饮酒、少饮酒、不酗酒。禁止向未成年人出售烟酒，经营者应当在显著位置设置不向未成年人出售烟酒的标志；对难以判明是否已成年的，应当要求其出示身份证件。

## **第八章 提升居民健康素养**

**第一条** 健康素养是指个人获取和理解基本健康信息和服务，并运用这些信息和服务做出正确决策，以维护和促进自身健康的能力。我国健康素养从基本健康知识和理念、健康生活方式与行为、基本技能三个维度提出居民应掌握的基本知识和技能。健康素养不仅是衡量卫生健康工作和人民群众健康素质的重要指标，也是对经济社会发展水平的综合反

映。

**第二条** 结合宣传倡导健康文明生活“六条新风尚”，加大普及《中国公民健康素养—基本知识与技能（试行）》及其释义的力度。开发群众喜闻乐见，看得懂、记得住、用得上的健康素养基本知识与技能宣传材料。

**第三条** 大力开展健康素养宣传推广。充分利用电视、网络、广播、报刊、手机等媒体的传播作用；通过进乡村、进社区、进机关、进学校、进企业、进工地“六进”活动，在公共场所、工作场所等重点区域设置健康教育专栏，增加健康宣传频度，提高宣传覆盖率、针对性、有效性。结合实际开展健康素养传播活动。

**第四条** 社区（小区）、商场超市、农贸（集贸、批发）市场、景区景点入口、政务大厅、医院、交通场站展示不少于1处推进爱国卫生专项行动主题宣传画、海报、公益广告，每5个公交（地铁）站点展示不少于1处推进爱国卫生专项行动主题宣传画、海报、公益广告。