



湖北省卫生厅 公告

2012 年 第 2 号

根据《中华人民共和国食品安全法》、卫生部《食品安全地方标准管理办法》和《湖北省食品安全地方标准管理实施办法》的规定，经湖北省食品安全标准审评委员会审查通过，现发布湖北省食品安全地方标准《餐饮直接入口生冷食品加工操作规范》（DBS42/001-2012）。

特此公告。

附件：餐饮直接入口生冷食品加工操作规范



分送：卫生部办公厅，省委办公厅、省政府办公厅，
省食品药品监督管理局。

湖北省卫生厅办公室

2012年12月10日印发

DBS42

湖北省食品安全地方标准

DBS42/001-2012

食品安全地方标准

餐饮直接入口生冷食品加工操作规范

2012-12-5 发布

2013-7-1 实施

湖北省卫生厅 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 技术要求	3
附录 A 制冰机的拆卸清洗维护	9
附录 B 人员洗手消毒步骤	10

前 言

本规范由武汉市食品化妆品监督所提出。

本规范起草单位：武汉市食品化妆品监督所。

本规范主要起草人：刁平、鞠琳、李振、刘江、陈勇、欧阳英英、李向阳、张克伟、吴道忠、向攀、黄勇、甘泉。

餐饮直接入口生冷食品加工操作规范

1 范围

本规范规定了餐饮直接入口生冷食品的分类和定义、标准加工操作程序。

本规范适用于餐饮服务单位各种直接入口生冷食品的加工。其他从事直接入口生冷食品加工的单位可参照执行。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注明日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有修改单）适用于本文件。

- GB2707 鲜(冻) 畜肉卫生标准
- GB2714 酱腌菜卫生标准
- GB2716 食品安全国家标准 食用植物油卫生标准
- GB2717 酱油卫生标准
- GB2718 酱卫生标准
- GB2719 食醋卫生标准
- GB2721 食盐卫生标准
- GB2726 熟肉制品卫生标准
- GB2730 腌腊肉制品卫生标准
- GB2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准
- GB2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB2762 食品中污染物限量
- GB2763 食品中农药最大残留限量
- GB5749 生活饮用水卫生标准
- GB10146 食用动物油脂卫生标准
- GB10457 食品用塑料自粘保鲜膜
- GB13104 食糖卫生标准
- GB14930.1 食品工具、设备用洗涤剂卫生标准
- GB14930.2 食品工具、设备用洗涤消毒剂卫生标准
- GB14934 食(饮)具消毒卫生标准
- GB14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB15203 淀粉糖卫生标准
- GB16869 鲜、冻禽产品
- GB18406.1 农产品安全质量 无公害蔬菜安全要求
- GB18406.2 农产品安全质量 无公害水果安全要求
- GB18406.3 农产品安全质量 无公害畜禽肉安全要求
- GB18406.4 农产品安全质量 无公害水产品安全要求

GB19298 瓶（桶）装饮用水卫生标准

GB/T20293-2006 油辣椒

GB/T26174-2010 厨房纸巾

GB26366 二氧化氯消毒剂卫生标准

JG4201/T001-2009 现榨果蔬汁、五谷杂粮饮品技术规范

SB/T10371-2003 鸡精调味料

SB/T10416-2007 调味料酒

SB/T10484-2008 菇精调味料

SB/T10485-2008 海鲜粉调味料

SC/T3117-2006 生食金枪鱼

国食药监食[2011]395号 餐饮服务食品安全操作规范

农业部公告第235号 动物性食品中兽药最高残留限量

卫监督发[2005]260号 餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 餐饮直接入口生冷食品

餐饮服务单位将食品原料以切配、调味、榨汁、呛拌等冷加工或不完全熟化加工工艺制成的可供进餐者直接食用，符合营养和食品安全要求的各类即食食品称作餐饮直接入口生冷食品，包括现榨果蔬汁、凉菜、沙拉和生食海产品等。

3.2 标准操作程序

在餐饮服务单位中，为达到食品安全要求而对环境卫生和加工卫生要求等方面实施的具体操作程序与步骤。

3.3 餐饮服务

通过即时制作加工、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供食品 and 消费场所及设施的服务活动。

3.4 餐饮服务单位

进行餐饮服务经营活动的单位。

3.5 现榨果蔬汁

在餐饮服务单位经营场所内，以新鲜水果、蔬菜等为原料，采用现场机械榨汁等冷加工工艺制作的，不再经杀菌处理即供顾客立刻饮用的非定型包装饮品称作现榨果蔬汁。包括不添加任何辅料（包括水）的现榨纯果蔬汁和添加适量的符合相关卫生标准的饮用水、专用水果或蔬菜饮料浓浆、食品添加剂等辅料且果蔬原料用量比例不低于30%（可食芦荟原料不低于8%）的现榨调和果蔬汁。

3.6 凉菜

对经过煮熟、腌渍入味的原料或者可以直接生食的原料进行切配、呛拌等冷加工或不完全熟化加工工艺加工，再浇上各种调味汁拌制，不再经彻底杀菌处理即可直接食用的菜肴称作凉菜。

3.7 沙拉

将各种烹熟的原料或可以直接生食的原料加工成合适的形状后,再浇上各种沙拉酱或西式调味汁拌制而成的可直接食用的菜肴称作沙拉。

3.8 生食海产品

不经加热处理即可供食用的生长于海洋的鱼类、贝壳类、头足类等水产品称作生食海产品。

4 技术要求

4.1 基本要求

4.1.1 原辅料及用材要求

4.1.1.1 质量要求

4.1.1.1.1 不得使用非食品原料加工制作餐饮直接入口生冷食品。

4.1.1.1.2 餐饮直接入口生冷食品加工所用的原辅料、加工用水、食品添加剂、工具容器、包装材料、洗涤剂、消毒剂等应符合相关国家、行业标准及有关规定。

4.1.1.2 采购贮存要求

4.1.1.2.1 原辅料、洗涤消毒剂等采购、贮存应符合国家相关法律法规规定,应建立索票索证制度和进货查验记录制度,应设专人检查验收原辅料,其使用遵循“先进先出”原则。

4.1.1.2.2 原辅料贮存应当分类、分架存放,与墙壁、天花板或地板之间距离至少应保持 10cm,已开封的应标记开封日期及使用期限并适当保存。不得将原辅料直接放于地面、污水管或水沟旁,不得与有毒、有害及个人物品混放。

4.1.1.2.3 需要冷藏或冷冻的食物应使用保鲜膜等包装材料包裹。

4.1.1.2.4 生长于深海的龙虾、象拔蚌等生食海产品应单独暂养,不得与浅海海产品共用一套海水循环过滤系统。

4.1.1.2.5 用于贮藏食品原辅料的冷藏、冷冻柜(库)应配备温度外显装置(其温度显示范围: -30℃至 50℃),保持食物摆放整洁;每月使用温度计测量其内部温度并与外显温度比对,及时校正温度误差,并做好记录。

4.1.2 人员要求

4.1.2.1 餐饮直接入口生冷食品加工应设专人,加工人员经健康体检、培训合格,每日晨检确认手部无化脓伤口、未患不明原因发热、腹泻、呕吐、皮肤化脓性感染、咽部感染性炎症等方可上岗。

4.1.2.2 头发不得外露,不得留长指甲、涂指甲油、佩带饰物,严禁在操作间吸烟。

4.1.2.3 工作服与口罩应干净整洁,一日一换。

4.1.3 场所及环境要求

4.1.3.1 加工场所应保持内外环境清洁,距离粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)、旱厕等污染源 25m 以上,并设置在粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围之外。

4.1.3.2 加工场所面积应与就餐人数、加工和供应品种的数量相适应。

4.1.3.3 加工场所应按原料、半成品、成品加工的顺序安排,待加工食品与直接入口食品成品、原料与半成品、成品应分开,以防止交叉污染。

4.1.3.4 加工所需炊具、厨具、炉灶、橱柜、冰箱等设施设备齐全、维护良好。

4.1.3.5 加工场所对外的门窗应设置纱门纱窗，门底缝不大于 1cm，排水管外口应设孔径不大于 0.6cm 的钢网，防止老鼠、苍蝇、蟑螂等有害生物的侵袭。

4.1.4 基本设施要求

4.1.4.1 加工间要求

4.1.4.1.1 餐饮直接入口生冷食品加工应按照加工类别分设独立专间，同时设置专用空气消毒设施和独立的空调设施，专间内的温度应控制在 25℃ 以下；加工间入口处应设二次更衣区域和非手动式洗手消毒设施，洗手消毒设施上方应贴有醒目的洗手消毒图示。

4.1.4.1.2 加工间内操作台面、搁架等设施应使用不锈钢等易清洗消毒的材料；加工间内的操作工具、设备、容器应符合食品安全相关要求，并易于清洗消毒；应有与加工能力相匹配的冷藏、冷冻设备、餐具保洁设备和毛巾消毒设施。

4.1.4.1.3 加工间内应至少设有一个结构光洁、不易积垢并易于清洗的不锈钢水池，采用非手动式开关或可自动关闭的水龙头，并配备脚踏式带盖密封垃圾桶。

4.1.4.2 加工工具标识要求

应使用圆形容器盛装成品，使用方形容器盛装待加工原料（半成品）；使用白色塑料砧板加工成品，使用蓝色塑料砧板加工待加工原料（半成品）；使用一体化不锈钢刀具加工成品，使用黑色刀把的不锈钢刀具加工待加工原料（半成品）；使用白色抹布清理成品所使用的切配砧板、刀具、餐盘等，使用蓝色抹布清理操作台面及其它。

4.2 加工规范

4.2.1 加工准备

4.2.1.1 器具清洗消毒维护

4.2.1.1.1 应使用有效氯消毒液对生冷食品加工器具进行消毒，在确保消毒效果的前提下也可采用其他消毒方法。

4.2.1.1.2 塑料砧板、刀具、镊子、剪刀、剔骨尖刀等工具容器

4.2.1.1.2.1 每次使用后都应用流水冲洗干净。

4.2.1.1.2.2 每班次使用后应用刷子蘸洗涤剂刷洗干净，再浸泡于消毒液（有效氯浓度为 250mg/kg）10 分钟以上，然后用流水冲净后放于专用工具架上晾干。

4.2.1.1.2.3 检查标准：塑料砧板、刀具、镊子、剪刀等工具容器表面洁净无油迹、无污渍、无异味、无霉点。

4.2.1.1.3 抹布

4.2.1.1.3.1 每班次使用后或被污染后用水洗净，完全浸泡于消毒液（有效氯浓度为 250mg/kg）10 分钟以上，用流水搓洗干净后放于毛巾消毒柜内烘干待用。

4.2.1.1.3.2 检查标准：抹布无破损、无异味、无油迹、无污渍。

4.2.1.1.4 操作台面及门把手

4.2.1.1.4.1 每班次下班前，应用蓝色抹布蘸洗涤剂把不锈钢操作台面横向、竖向各擦拭一遍，同时将门把手内外擦拭 2 遍，再蘸清水擦拭干净，最后用蓝色抹布浸湿消毒液（有效氯浓度为 250mg/kg）擦拭一遍，10 分钟后用干净抹布擦干。

4.2.1.1.4.2 检查标准：操作台面及门把手无油迹、无污垢，干净光亮。

4.2.1.1.5 工具架

4.2.1.1.5.1 每周使用后或被污染后应用刷子蘸洗洁精刷洗干净,工具架完全浸泡于消毒液(有效氯浓度为 250mg/kg)10 分钟以上,用流水冲净晾干,再放于专用位置。

4.2.1.1.5.2 检查标准:工具架表面洁净无油迹、无污渍。

4.2.1.1.6 榨汁机

4.2.1.1.6.1 每次使用后都应拆下榨汁机果汁盒、刀片等易拆卸部位,用流水冲洗干净。

4.2.1.1.6.2 每班次使用后,应拆卸榨汁机全部可拆卸部位并刷洗干净,再放入消毒液(有效氯浓度为 250mg/kg)中浸泡 10 分钟以上,取出后用流水冲净晾干,洗手后安装还原。

4.2.1.1.6.3 检查标准:榨汁机干净光亮,无食物残渣,无异味、无污渍。

4.2.1.1.7 刨冰机、刨丝器

4.2.1.1.7.1 每天使用后用刷子蘸洗涤剂刷洗干净,用流水冲净后晾干备用。

4.2.1.1.7.2 检查标准:刨冰机、刨丝器表面洁净无油迹、无食物残渣、无污渍、无异味。

4.2.1.1.8 制冰机

4.2.1.1.8.1 每周应将冰铲、冰桶清洗干净后完全浸泡于消毒液(有效氯浓度为 250mg/kg)10 分钟以上,用水冲净;用蓝色抹布蘸洗涤剂把制冰机盖子和表面擦拭一遍,蘸清水擦拭干净,再用蓝色抹布浸湿消毒液(有效氯浓度为 250mg/kg)擦拭一遍,10 分钟后用干净抹布擦干。

4.2.1.1.8.2 每月拆卸清洗维护一次,方法见附录 A。

4.2.1.1.9 水过滤器

4.2.1.1.9.1 按设备使用说明对水过滤器进行自动清洗、排污、滤芯更换与维护。

4.2.1.1.9.2 按时更换、维护滤芯,并记录更换、维护时间。

4.2.1.1.10 冰箱冷柜

4.2.1.1.10.1 每周应除霜一次,工作状态下的冰箱冷柜内壁积霜厚度不大于 1cm。

4.2.1.1.10.2 每周应将冰箱、冷柜食物搁板等拆下,用刷子蘸洗洁精刷洗干净,完全浸泡于消毒液(有效氯浓度为 250mg/kg)10 分钟以上,用流水冲净晾干,再安装还原;同时应先使用蓝色抹布蘸洗涤剂把冰箱冷柜表面和门把手擦拭一遍,再蘸清水擦拭干净。

4.2.1.2 配料准备

4.2.1.2.1 所需水果、蔬菜等原辅料在粗加工间去蒂、去泥、去老叶,在专用水池内冲洗干净后,完全浸泡于盛有浓度为 0.9%盐水的方形容器内 30 分钟(香蕉等去皮水果洗净后勿浸泡),送入专间。

4.2.1.2.2 专间加工人员检查方形容器内水果、蔬菜等原辅料感官无异后,用清水冲洗干净,沥干放于方形容器内备用。

4.2.1.2.3 餐饮直接入口生冷食品摆盘所用萝卜丝、黄瓜片等装饰物应在果蔬汁榨汁间或沙拉间内使用专用清洁工具加工,刨冰等应在相应加工间内使用刨冰机进行。

4.2.1.3 洗手消毒

加工人员从事加工制作前应洗手消毒,方法见附录 B。

4.2.2 加工操作规范

4.2.2.1 现榨果蔬汁

- 4.2.2.1.1 洗手后将清洗干净的水果、蔬菜从方形容器内取出，在白色塑料砧板上进行去皮、切块等加工。
- 4.2.2.1.2 把切好后的果蔬块放入榨汁机内，如果需要加入其它辅料，应加入符合要求的饮用水、水果或蔬菜饮料浓浆或食品添加剂等辅料，打开开关进行榨汁操作。
- 4.2.2.1.3 关掉开关，将榨好的果蔬汁倒入果汁瓶内。
- 4.2.2.1.4 将果汁瓶放在传菜窗口，由传菜员奉客。
- 4.2.2.1.5 用流水将方形容器冲洗干净、晾干待用，然后拆下榨汁机果汁盒、刀片等冲洗干净，同时用流水将手部冲洗干净后再将榨汁机果汁盒、刀片等安装还原。

4.2.2.2 凉菜

4.2.2.2.1 炆拌菜

- 4.2.2.2.1.1 洗手后将沥过水分、合适分量的生菜放入盛装成品的圆形容器内，趁热倒入在热炒间调好的味汁及调料，用干净工具拌匀，装盘。
- 4.2.2.2.1.2 由传菜员通过专用窗口将炆拌菜奉客。
- 4.2.2.2.1.3 将圆形容器送出凉菜间清洗消毒，用流水将方形容器冲洗干净、晾干待用，同时用流水将手部冲洗干净。

4.2.2.2.2 凉拌菜

- 4.2.2.2.2.1 将盛放熟卤肉制品的容器从冰柜或冷冻柜中取出，放于白色塑料砧板旁，揭开容器盖或保鲜膜。
- 4.2.2.2.2.2 取适量卤汁、调料等调成味汁，倒入圆形容器内。
- 4.2.2.2.2.3 洗手后将熟卤肉制品取出放于白色塑料砧板上，用一体化不锈钢刀切成所需形状，放入圆形容器内，用干净工具拌匀。
- 4.2.2.2.2.4 将拌好的熟卤肉制品等摆盘，放入微波炉内用高火加热 2 分 30 秒，端出后撒上香菜等装饰物，由传菜员通过专用窗口将凉拌菜奉客。
- 4.2.2.2.2.5 将圆形容器送出凉菜间清洗消毒，将盛放剩余熟卤肉制品的容器盖好盖或覆盖好保鲜膜，放回冰柜或冷冻柜，用流水将方形容器冲洗干净、晾干待用，同时用流水将手部冲洗干净。

4.2.2.3 水果拼盘

- 4.2.2.3.1 洗手后将清洗干净的水果从方形容器中取出，在白色塑料砧板上进行去皮、切块等加工。
- 4.2.2.3.2 把切好后的水果摆盘，并由传菜员通过专用窗口将水果拼盘奉客。
- 4.2.2.3.3 用流水将方形容器、刀具、砧板等冲洗干净、晾干待用，同时用流水将手部冲洗干净。

4.2.2.4 沙拉

- 4.2.2.4.1 按沙拉菜式要求调好沙拉酱或西式调味汁。
- 4.2.2.4.2 洗手后将清洗干净的水果、蔬菜在白色塑料砧板上进行去皮、切块等加工。
- 4.2.2.4.3 把切好后的果蔬块摆放在沙拉盘中，再均匀的浇上沙拉酱或西式调味汁。
- 4.2.2.4.4 用干净工具拌制后由传菜员通过专用窗口将沙拉奉客。
- 4.2.2.4.5 用流水将方形容器、刀具、砧板等冲洗干净、晾干待用，同时用流水将手部冲洗干净。

4.2.2.5 生食海产品

- 4.2.2.5.1 深海虾类刺身（参考龙虾刺身进行）

- 4.2.2.5.1.1 洗手后往方形容器、圆形容器内盛装食用碎冰。
- 4.2.2.5.1.2 将送入刺身间的活龙虾，放于专用水池中用流水彻底冲洗外壳至少 30 秒，然后用干净竹签从龙虾尾部插入至肛门处放尿，放尿结束后再用流水冲洗龙虾腹尾部 10 秒。
- 4.2.2.5.1.3 把龙虾放在蓝色砧板上，用两条毛巾分别护住双手，一手按住龙虾头，另一手按住龙虾尾，双手同时反方向用力扭转并拉动，将虾头与虾体分开。
- 4.2.2.5.1.4 将虾体在蓝色砧板上翻过来压直，使用厨房剪刀从背腹部的边缘将龙虾壳剪开，用剔骨尖刀剥壳取下完整的虾肉，仔细抽去黑色的沙肠（注意不要弄破、弄断沙肠），剥除附着在龙虾肉上面的筋膜，然后放入盛有食用碎冰的方形容器中，用碎冰揉搓清洗龙虾肉。
- 4.2.2.5.1.5 用流水冲洗干净龙虾头与龙虾尾，按龙虾的形状摆在龙虾船中，同时将龙虾船的空白处用碎冰填满铺匀。
- 4.2.2.5.1.6 重新洗手后将揉搓过的龙虾肉捞出放在白色砧板上，用一体化不锈钢刀顺着龙虾肉的蒜瓣纹路将龙虾肉片成薄片，放入盛有食用碎冰的圆形容器中，用碎冰揉搓后，捞出后依次摆放在龙虾船的碎冰上，同时摆放蔬菜或装饰性植物。
- 4.2.2.5.1.7 由传菜员通过专用窗口将龙虾刺身奉客。
- 4.2.2.5.1.8 用流水将剪刀、刀具、砧板等冲洗干净、晾干待用，倒去方形容器内食用碎冰，冲洗干净后待用，同时用流水将手部冲洗干净。
- 4.2.2.5.2 深海鱼类刺身（参考三文鱼刺身进行）
 - 4.2.2.5.2.1 洗手后在三文鱼盘内铺上食用碎冰，摆放萝卜丝、紫苏叶等装饰植物。
 - 4.2.2.5.2.2 将冰鲜的整条三文鱼放在长度足够的蓝色砧板上，使用黑色刀把的不锈钢刀分别去鱼头和鱼鳍，剔除脊骨、去除腹膜、从尾部向头部方向去皮；如是急冻的整条三文鱼，则需先从冷冻室转移到鱼体专用冷藏室，在 5℃ 左右进行解冻，同时应注意对鱼体进行翻转，直到肉质摸起来松软，再放于蓝色砧板上进行去头、去鳍、去骨、去除腹膜、去皮。
 - 4.2.2.5.2.3 重新洗手后，将剖好的鱼肉移放于白色砧板上。
 - 4.2.2.5.2.4 用镊子仔细拔掉所有鱼刺后，用一体化不锈钢刀进行整形、切片并摆盘，由传菜员通过专用窗口将三文鱼刺身奉客。
 - 4.2.2.5.2.5 将暂时不用的三文鱼用厨房专用吸水纸吸干水分，再用保鲜膜封好，在外包装上标明日期，放入冷藏柜中保鲜备用。
 - 4.2.2.5.2.6 用流水将刀具、砧板、镊子等冲洗干净、晾干待用，同时用流水将手部冲洗干净。
- 4.2.2.5.3 深海贝类刺身（参考象拔蚌刺身进行）
 - 4.2.2.5.3.1 洗手后在象拔蚌刺身盘内铺上食用碎冰，在圆形容器内盛装食用碎冰与柠檬片。
 - 4.2.2.5.3.2 将送入刺身间的象拔蚌，放于专用水池中用流水彻底冲洗外壳、蚌体至少 30 秒钟，然后放在蓝色砧板上使用黑色刀把的不锈钢刀具去壳，取出蚌肉放入方形容器用开水略烫 10 秒后取出用手剥除表皮，再将蚌体仔细切开（注意不要切破内脏），完整去除胃肠后用流水冲洗干净蚌肉，放在盛有于柠檬片冰水的圆形容器中。
 - 4.2.2.5.3.3 用专用刷子将蚌壳刷洗干净摆放于象拔蚌刺身盘刨冰上。
 - 4.2.2.5.3.4 重新洗手后对冰水中的蚌肉进行揉搓，捞出后在白色砧板上用一体化不锈钢刀片成薄片，摆放装饰植物后摆盘，由传菜员通过专用窗口将象拔蚌刺身奉客。
 - 4.2.2.5.3.5 用流水将方形容器、刀具、砧板、刷子等冲洗干净、晾干待用，同时用流水将手部冲洗干净。

4.3 备餐要求

4.3.1 餐饮直接入口生冷食品应现点现做，制作完成后到食用间隔时间不宜超过 1 小时；当餐未食用完的应予废弃。

4.3.2 制作三文鱼刺身、凉拌菜的原料（如三文鱼鱼腩、熟卤肉等）冷藏保存时间不应超过 48 小时，超期后应重新加热卤制或用作加工热菜。

4.3.3 摆盘所用装饰植物（如萝卜丝、黄瓜片、柠檬片、紫苏叶、香菜等）应现场清洗、加工制作，当天未用完的应予废弃。

附 录 A

制冰机的拆卸清洗维护

A.1 制冰机的拆卸清洗维护

首先移开水帘板，启动清洗开关10秒，清除蒸发盘上的冰块；在储水槽内倒入洗涤剂30ml，循环10分钟；移去排水管，排干储水槽内洗涤剂；装上排水管，用消毒液(有效氯浓度为250mg/kg)消毒储冰槽和与冰块接触的所有表面；将消毒液(有效氯浓度为250mg/kg)倒入储水槽内，循环5分钟；移开排水管，排干储水槽中的消毒液，装上排水管，反复用净水冲洗储水槽2-3次后排干；关闭供水阀门，切断供水；移去储冰槽内所有冰块；拆卸储冰槽、分配管、水泵及水帘板，按照上节方法清洁消毒后安装所有组件；用干净白色抹布擦拭设备内外表面，制冰，并废弃第一批冰块。

附 录 B

人员洗手消毒步骤

B.1 人员洗手消毒步骤

- B.1.1 在入口处更衣后戴上一次性口罩，打开加工间的门。
- B.1.2 先用流水把双手淋湿。
- B.1.3 双手涂上洗手液，互相搓擦20秒，顺序进行以下步骤：掌心相对，手指并拢相互摩擦；手心对手背沿指缝相互搓擦，双手交互进行；掌心相对，双手交叉沿指缝相互摩擦；一手握另一手大拇指旋转搓擦，双手交互进行；弯曲手指关节，在另一掌心旋转搓擦，双手交互进行；双手交互进行搓洗手腕；并注意彻底清洁指缝、指甲，工作服为短袖的应洗到肘部。
- B.1.4 用流水彻底冲洗双手。
- B.1.5 用清洁纸巾、卷轴式清洁抹手布或干手机干手。
- B.1.6 关闭水龙头。

B.2 有下列情形时应重新洗手

- B.2.1 手接触污染物、废弃物后。
 - B.2.2 上厕所后、打喷嚏或擤鼻子后。
 - B.2.3 手触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其他部位后。
 - B.2.4 加工操作每满1h。
 - B.2.5 从事可能会污染双手活动(如处理货物、执行清洁任务)后。
-

