

新疆维吾尔自治区地方标准

DB65/T 2671—2007

无公害农产品 牛羊肉零售门市消毒规范

Nuisanceless food disinfection norm retail department of beef and mutton

地方标准信息服务平台

2007-06-10 发布

2007-07-10 实施

新疆维吾尔自治区质量技术监督 发布

前 言

本标准由克拉玛依市质量技术监督局提出。

本标准由新疆维吾尔自治区贸易行办归口。

本标准主要起草单位：克拉玛依市质量技术监督局、新疆中太肉联有限责任公司。

本标准主要起草人：张生浩、马海江、阳繁、贺文华、祁红星

地方标准信息服务平台

无公害农产品 牛羊肉零售门市消毒规范

1 范围

标准规定了无公害农产品 牛羊肉零售门市消毒的术语和定义、消毒液及消毒设施要求、消毒操作要求。

本标准适用于自治区境内按DB65/T 2285-2007建设的牛羊肉零售门市。

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 14930.2-1994 食品工具、设备用洗涤剂卫生标准

CJ/T 3028.1-1994 臭氧发生器

QB/T 1172-1999 紫外线消毒器

DB65/T 2285-2007 无公害食品 牛羊肉零售门市技术条件

3 术语和定义

DB65/T 2285-2007确立的术语和定义适用于本标准。

4 消毒液及消毒设施要求

4.1 消毒剂应符合 GB 14930.2-1994 的规定。

4.2 紫外线消毒设施应符合 QB/T 1172-1999 的规定。

4.3 臭氧发生设施应符合 CJ/T 3028.1-1994 的规定。

5 消毒操作要求

5.1 室内环境的消毒

5.1.1 紫外线消毒

每日门市调入肉品前 30min 和肉品调入后 30min，应使用紫外线消毒设施或臭氧消毒设施对室内进行各不小于 10min 的消毒。消毒期间人员应离开现场。

5.1.2 喷雾消毒

每日工作结束或必要时，应对地面、墙壁进行彻底清洗，并对其喷洒 0.5% 的消毒液，喷洒后应立即关闭门窗。

5.2 设备及工器具的消毒

5.2.1 刀具的消毒

刀具洗净后，可用 0.5% 的消毒液浸泡 10~15 min 或直接用 82℃ 热水进行消毒。刀具用消毒剂消毒后，应再用生活饮用水冲洗后，方可使用。

刀具在使用前及正常使用时，应每隔 2h 进行一次消毒，被污染时应立即消毒，方可使用。

5.2.2 其他设备及工器具的消毒

其他设备及工器具洗净后，用在 0.5% 消毒液浸泡、漂洗过的毛巾进行擦拭消毒。擦拭消毒每日进行一次，每次二至三遍，擦拭前应将毛巾在消毒液中重新洗净。被污染时应立即消毒，方可使用。

5.3 手部消毒

5.3.1 店员有下列情况之一时，应进行手部消毒。

- a、开始工作之前；
- b、上厕所之后；
- c、处理被污染肉品之后；
- d、从事与销售工作无关的其他活动之后。

5.3.2 手部消毒时，先用洗手液或香皂将手清洗干净，然后在 0.5%消毒液中浸泡 30 min，再用生活饮用水将手冲净，最后用干手设备将手干燥。

5.4 工作服的消毒

每日工作结束后，店员工装应进行消毒。将工装去污洗净后，用紫外线消毒设施消毒不低于 30 min。

5.5 肉品运输车辆的消毒

每日工作结束后，为门市运输肉品的车辆应进行消毒。在将车厢内清洗干净后，可用臭氧消毒设施对车厢内进行不小于 30min 的封闭消毒或采用 0.5%消毒液进行喷雾封闭消毒。

5.6 消毒工作管理

5.6.1 采购的消毒剂,其生产企业必须具有国家颁发的卫生许可证，并应符合相应产品标准的规定。

5.6.2 消毒剂存放、配制应按使用说明书要求进行。

5.6.3 应建立消毒剂的使用台帐及消毒记录。

地方标准信息服务平台