

清洗消毒管理制度

一、总则

目的：为加强黑岩村建筑的卫生管理，保障游客及工作人员的健康与安全，有效预防疾病传播，特制定本清洗消毒管理制度。

适用范围：本制度适用于黑岩村建筑内的卫生间、厨房、公共区域（如走廊、楼梯间、休息区等）、客房（若有）以及相关用水设施（如水箱、水管、水龙头等）的清洗消毒工作。

基本原则：遵循科学、规范、及时、有效的原则，严格按照卫生标准和操作流程进行清洗消毒，确保消毒效果，同时避免对建筑设施和环境造成损害。

二、清洗消毒流程

卫生间清洗消毒

日常清洗：每日清晨，保洁人员使用清洁剂和刷子对卫生间的地面、墙面、便器、洗手台等进行全面清洁，去除污垢、污渍和水渍。清洁过程中，注意对边角、缝隙等容易藏污纳垢的部位进行重点清理。清洁完毕后，用清水冲洗干净，并使用干净的抹布擦干。

消毒：每日至少进行一次消毒工作。使用含氯消毒剂，按照产品说明书的要求，将消毒剂稀释成合适的浓度。用喷雾器将稀释后的消毒剂均匀喷洒在卫生间的地面、墙面、便器、洗手台等表面，作用时间不少于 30 分钟。对于便器，可在清洁后，将消毒剂倒入便器内，浸泡一段时间后再冲洗干净。消毒完成后，打开门窗通风，去除残留的消毒剂气味。

深度清洁：每周进行一次深度清洁，除日常清洁和消毒的内容外，还需对卫生间的地漏、排水管道进行清理，去除杂物和污垢，防止管道堵塞。同时，对卫生间的镜子、灯具等进行擦拭清洁，保持其光亮整洁。

厨房清洗消毒

餐具消毒：餐具使用后应及时清洗，采用“一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁”的程序进行处理。先用刮刀刮去餐具表面的食物残渣，然后放入洗洁精水中清洗，再用清水冲洗干净。消毒可采用高温消毒（如消毒柜消毒，温度达到 125℃，时间不少于 15 分钟）或化学消毒（如使用含氯消毒剂浸泡，浸泡时间不少于 15 分钟）的方式。消毒后的餐具应存放在专用的保洁柜内，防止二次污染。

厨房设备清洁消毒：每日营业结束后，对厨房的炉灶、抽油烟机、灶台、水槽、案板等设备进行清洁。使用清洁剂去除油污和污渍，然后用清水冲洗干净。对于直接接触食品的案板、刀具等，还需进行消毒处理。可采用开水煮沸消毒或使用消毒剂擦拭消毒的方法，消毒后用干净的抹布擦干。抽油烟机的滤网应定期拆卸清洗，一般每 1-2 周清洗一次，以保证其正常运转和排烟效果。

厨房环境消毒：每日对厨房的地面、墙面进行清洁消毒。使用含氯消毒剂进行喷洒或擦拭，消毒时间不少于 30 分钟。同时，保持厨房良好的通风，定期清理垃圾桶，避免垃圾堆积产生异味和滋生细菌。

公共区域清洗消毒

地面清洁：每日定时对走廊、楼梯间、休息区等公共区域的地面进行清扫，去除灰尘、杂物和污渍。对于人流量较大的区域，应增加清扫次数。定期使用清洁剂和拖把对地面进行拖洗，保持地面干净整洁。

扶手及公共设施消毒：每日对楼梯扶手、电梯按钮、门把手、公共桌椅等公

共设施进行消毒。使用消毒剂进行擦拭，消毒时间不少于 30 分钟。尤其是在旅游旺季或传染病流行期间，应增加消毒次数，确保游客接触的公共设施安全卫生。环境消毒：定期对公共区域进行全面消毒，可采用喷雾消毒的方式。使用含氯消毒剂，按照规定的浓度进行喷洒，消毒范围包括地面、墙面、天花板等。消毒时间应选择在游客较少的时段进行，消毒后及时通风换气。

三、清洗消毒人员职责

保洁人员：负责按照清洗消毒流程，对建筑内的卫生间、厨房、公共区域、客房等进行日常清洁和消毒工作。严格遵守操作规程，确保清洗消毒质量。及时清理垃圾和杂物，保持工作区域整洁卫生。

厨房工作人员：负责厨房内餐具、设备和环境的清洗消毒工作。严格执行食品卫生安全制度，确保餐具消毒彻底，厨房设备干净整洁，防止食品污染。定期对厨房的排水管道、垃圾桶等进行清理和消毒。

管理人员：负责制定清洗消毒计划和监督清洗消毒工作的执行情况。定期对清洗消毒效果进行检查和评估，及时发现问题并采取整改措施。组织清洗消毒人员进行培训，提高其业务水平和卫生意识。

四、监督管理

日常监督：管理人员应每日对清洗消毒工作进行检查，查看清洗消毒记录是否完整，清洗消毒操作是否规范，消毒效果是否达标。对发现的问题及时进行纠正，并对相关责任人进行批评教育。

定期检测：定期委托专业检测机构对建筑内的水质、空气、物体表面等进行卫生检测，确保各项卫生指标符合国家标准。根据检测结果，对清洗消毒工作进行调整和改进。

投诉处理：建立投诉处理机制，及时处理游客和工作人员关于卫生问题的投诉。对投诉内容进行调查核实，如确实存在卫生问题，应立即采取整改措施，并将处理结果反馈给投诉人。

五、清洗消毒用品管理

采购：采购符合国家标准的清洗消毒用品，如清洁剂、消毒剂、消毒设备等。选择正规的供应商，确保产品质量和安全性。采购的清洗消毒用品应具有合格证明和使用说明书。

储存：清洗消毒用品应存放在干燥、通风、阴凉的地方，避免阳光直射和高温。不同种类的清洗消毒用品应分开存放，防止相互混合发生化学反应。对储存的清洗消毒用品应定期进行检查，确保其质量和有效期。

使用：按照清洗消毒用品的使用说明书进行正确使用，严格控制使用浓度和剂量。使用过程中，应注意个人防护，避免接触皮肤和眼睛。使用完毕后，应将清洗消毒用品妥善保管，防止丢失和误用。