

ICS 03.80.30  
CCS C 51

# DB4403

深圳市地方标准

DB4403/T 232—2022

## 民宿业卫生规范

Hygienic specification of home stay

2022-03-11 发布

2022-04-01 实施

深圳市市场监督管理局 发布



# 目 次

前言.....	2
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 规划、选址的要求.....	2
5 设计、布局的卫生要求.....	2
6 卫生设施要求.....	3
7 卫生管理要求.....	4
8 卫生指标要求.....	5
9 卫生检测要求.....	6

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由深圳市卫生健康委员会提出并归口。

本文件起草单位：深圳市疾病预防控制中心、深圳市大鹏新区疾病预防控制中心、深圳市宝安区疾病预防控制中心、深圳市民宿协会。

本文件主要起草人：余淑苑、冯锦姝、陈国敏、彭朝琼、陆华、许雯婷、孙健、刘宁、王熙、刘坚基、周国宏、季佳佳、颜伟奇、李扬进、蓝涛、黄素丽、吴丹茵、李超、徐灵枝。

# 民宿业卫生规范

## 1 范围

本文件规定了民宿的规划、选址的要求；设计、布局的卫生要求；卫生设施、卫生管理、卫生指标和卫生检测的要求。

本文件适用于单栋建筑客房数量不超过14间（套）的民宿经营活动。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5750（所有部分） 生活饮用水标准检验方法
- GB 8978 污水综合排放标准
- GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
- GB 17051 二次供水设施卫生规范
- GB/T 17219 生活饮用水输配水设备及防护材料的安全性评价标准
- GB/T 18204（所有部分） 公共场所卫生检验方法
- GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GB 37487 公共场所卫生管理规范
- GB 37488 公共场所卫生指标及限值要求
- GB 37489（所有部分） 公共场所设计卫生规范
- GB/T 39000 乡村民宿服务质量规范
- GB 50015 建筑给水排水设计标准
- CJJ/T 110 建筑与小区管道直饮水系统技术规程
- WS 394 公共场所集中空调通风系统卫生规范
- WS/T 396 公共场所集中空调通风系统清洗消毒规范
- WS 696 新冠肺炎疫情期间办公场所和公共场所空调通风系统运行管理卫生规范
- DB4403/T 21 民宿服务规范
- SZDB/Z 153 住宅区生活垃圾分类操作规程

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**民宿** home stay

利用城乡居（村）民自有住宅、村集体房舍或其他设施，民宿主人参与接待，方便客群体验当地优美环境、特色文化与生产生活方式的小型住宿场所。

[来源：GB/T 39000—2020，3.1，有修改]

### 3.2

#### 公共用品用具 public articles

民宿经营者提供给顾客重复使用的床单、枕套、被套、毛巾、浴巾、浴衣、杯具、洁具、拖鞋以及其他重复使用且与皮肤、黏膜等接触的物品。

[来源：GB 37487—2019，3.1，有修改]

## 4 规划、选址的要求

4.1 场地应根据城乡建设、旅游民宿发展全面规划，应当避开易发山洪、泥石流等自然灾害的高风险区域。

4.2 宜选择在环境安静，具备给排水条件和电力供应，且不受粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源影响的区域。

4.3 建筑应符合 GB/T 39000 的要求。

## 5 设计、布局的卫生要求

### 5.1 客房

5.1.1 客房室内环境应保持整洁，布局合理，采光、通风、隔音良好。

5.1.2 客房净高宜高于 2.4 m，床位占室内面积每床不宜低于 4 m<sup>2</sup>。

5.1.3 客房内宜单设卫生间，卫生间便池应采用水冲式，并设洗手设施，地面、墙壁等应用易冲洗、防渗水材料制成。卫生间地面应设地漏，地面四周向地漏方向应有 0.01°～0.015° 坡度，地漏与排污水管道之间应设水封装置。卫生间宜具备淋浴设施，无淋浴设施的应按床位数配备脸盆、脚盆，并按 GB 37487 要求分开标识及清洗消毒。客房卫生间应通风良好、无异味、无积水、无污渍，应做到客离即清。

5.1.4 应按床位数配备公共用品用具（部分场所）。

5.1.5 应严格执行公共用品用具清洗消毒规定，清洗消毒应符合 GB 37487 的要求。供顾客使用的公共用品用具应做到一客一换一消毒，长住顾客应按其要求更换。

### 5.2 服务用房（区）

5.2.1 应设置与接待能力相适应的服务用房（区）。

5.2.2 使用公共用品用具应合理设置清洗消毒间（区），并配备消毒设施；地面与墙面应使用防水、防霉、可洗刷的材料，墙裙高度不应低于 1.5 m，应设置排水系统和机械排风装置。

5.2.3 提供杯具的场所应设置杯具独立的清洗消毒间（区），杯具宜采用热力法消毒。消毒间应配备 2 个或以上的清洗消毒水池，消毒柜及专用的保洁设施，并应有相应的消毒剂配比容器；地面与墙面和排风设施卫生要求应符合 5.2.2 的要求。

5.2.4 提供非一次性使用的拖鞋的场所应设置拖鞋独立的清洗消毒间（区），并配备消毒设施；采用化学方法消毒，使用的消毒剂应在有效期内，消毒池（桶）的容量、深度应能满足浸泡消毒的需要，保证消毒液有效浓度和浸泡时间，消毒后的拖鞋应冲洗并晾干使用；地面与墙面和排风设施卫生要求应符合 5.2.2 的要求。

5.2.5 公共用品用具应按需求分类另设置储藏间（区），且应分设清洁物品、污染物品专间（区）；分设存放柜或架。

5.2.6 应合理设置卫生清扫工具房或区域，并进行标识使用。应分开设置清洁客房、卫生间（脸盆、

脚盆、浴缸、坐便器、台面、地面等)的抹布或清洗刷等工具。

5.2.7 服务用房(区)内不应放置与其功能无关的物品。

### 5.3 公共卫生间、公共浴室和公用盥洗室

5.3.1 应设置公共卫生间。

5.3.2 未设置卫生间的客房应设置公共浴室或公用盥洗室。

5.3.3 公共卫生间、公共浴室和公用盥洗室等宜男、女分设,地面与墙面应使用防水、防霉、易清洗及不纳垢的材料,墙裙高度不应低于1.5 m,地面应设置排水系统,并设置水封装置。

5.3.4 公共卫生间、公共浴室和公用盥洗室等应有独立的机械排风装置,有适当照明;公共卫生间应设有洗手设施。

### 5.4 餐饮加工及就餐场所

5.4.1 提供的餐饮服务应满足GB 31654的要求。

5.4.2 就餐场所宜宽敞,采光通风良好,桌、椅、台应保持清洁卫生;餐饮加工、就餐场所应与家庭生活区域相对分隔,不应存放有毒有害物质及个人生活用品。

5.4.3 厨房应生、熟食分区、功能布局合理、面积适宜,地面经硬化防滑处理,墙面瓷砖墙裙1.5 m以上,易清洗;厨房应设有排油烟设施。

### 5.5 其他公共区域

其他公共区域(歌舞厅、游艺厅、接待室、会议室、多功能厅、文化娱乐区域等)应符合GB 37489(所有部分)的要求。

## 6 卫生设施要求

### 6.1 给排水设施

#### 6.1.1 饮用水卫生

6.1.1.1 生活饮用水宜首选市政集中式供水。提供的直饮水应符合CJJ/T 110的要求。

6.1.1.2 与饮用水直接接触的输配水设备及防护材料应无毒无害,其安全性应符合GB/T 17219的规定。

6.1.1.3 使用二次供水的,水箱应专用、无渗漏,并按GB 17051的要求清洗消毒。

6.1.1.4 使用自备水源的,水源地附近无污染源,应对水质进行净化消毒处理,处理后的水质应符合GB 5749的要求。

6.1.1.5 若提供桶装饮用水,桶装饮用水水质应符合GB 19298的要求,桶装饮用水开封后应在有效期内及时饮用。

#### 6.1.2 排水设施

排水设施应符合GB 50015的要求。

### 6.2 通风设施

6.2.1 应通风良好,在自然通风不良或无自然通风的房间应设有机机械通风装置。

6.2.2 卫生间、公共区域(KTV、接待室、餐厅、会议室、茶室等)、服务用房(区)等应设机械通风装置。

6.2.3 使用分体空调的,过滤网应每周清洗、消毒一次。使用集中空调通风系统的,应符合WS 394

的要求。

### 6.3 餐饮设施

#### 6.3.1 餐饮具

6.3.1.1 餐饮具清洗消毒、存放等要求应符合 GB 14934 的要求。

6.3.1.2 用于烹饪、饮食的器具、器皿应无毒无害。

#### 6.3.2 原辅料储存

6.3.2.1 厨房宜配置食品留样设备，在加工食品过程中进行成品留样。留样时间应不少于 48 h。

6.3.2.2 食品原料、半成品、成品应分隔或分离贮存。贮存过程中，应与墙壁、地面保持适当距离。

6.3.2.3 贮存过程应保证食品安全所需要的温度、湿度等特殊要求。

### 6.4 采光照明

宜充分利用自然采光，客房应配置可以满足阅读要求的照明设施。

### 6.5 预防控制病媒生物设施

6.5.1 客房、就餐场所、厨房及室外庭院等应完善防鼠、防蚊、防蝇、防蟑螂及防潮、防尘等设施，其设施应易清洗、消毒、更换。

6.5.2 所有机械通风装置的进风口、排气口应安装易清洗且可防止病媒生物侵入的防护网罩。

### 6.6 废弃物处理存放设施

6.6.1 公共区域应进行垃圾分类收集，应设置废弃物分类收集容器，统一处理，日产日清；生活垃圾分类投放应符合 SZDB/Z 153 的要求。

6.6.2 废弃物收集容器应密闭加盖，且易清洗。

6.6.3 餐厨废弃物应设置专门的加盖存放容器；废弃物应及时转运；容器应及时清洗消毒。

6.6.4 废（污）水排放应符合 GB 8978 的要求。

## 7 卫生管理要求

### 7.1 卫生管理组织

7.1.1 法定代表人或负责人是经营场所卫生安全第一责任人，应掌握相关卫生法律法规并熟悉卫生管理要求。

7.1.2 应设立卫生管理部门或配备专（兼）职卫生管理人员，具体负责民宿的卫生管理工作。

### 7.2 卫生管理制度

业主或经营管理者应制定环境卫生清扫保洁、公共用品用具更换、清洗、消毒管理和日常卫生检查及奖惩等卫生管理制度，建立卫生管理台账，并对制度执行情况进行经常性检查。

### 7.3 档案管理

应建立卫生管理档案，并做好档案保存及更换，应符合 GB 37487 的要求。

### 7.4 操作规程

7.4.1 应制定相应的卫生操作规程，对环境清扫保洁、物品采购、公共用品用具清洗消毒、卫生设施设备运行、维护管理等内容规定明确的工作程序和要求。

7.4.2 应通过正规渠道采购具备出厂合格证的消毒剂、洗涤剂、一次性卫生用品、化妆品等公共用品用具，保留采购凭证。对清洁剂、消毒剂、杀虫剂等化学品应有专门的场所或固定容器贮存，并由服务人员专人管理，做好标识和领用登记。

## 7.5 传染病和健康危害事故管理

7.5.1 应制定传染病、健康危害事故等突发公共卫生事件的应急处理、报告制度和应急预案，及时消除健康危害隐患，防止传染病传播流行和健康危害事故的发生。

7.5.2 发生空气、饮用水健康危害事故、食品安全事故或其他健康危害事故时，场所负责人应在2 h以内分别向当地卫生行政部门或市场监督管理部门报告。任何单位和个人不应隐瞒、谎报、缓报事故，不应隐匿、伪造、毁灭有关证据。

7.5.3 当呼吸道传染病流行时，应储备防疫物资，设置临时处置区域（医学观察点），加强人员培训，建立健康监测制度（包括查验住客和工作人员实时健康、体温检测等），加强通风换气和对高频接触物体表面的清洁消毒频次等。

7.5.4 当出现传染病病例（含确诊病例、疑似病例）时，应配合当地疾病预防控制机构做好流行病学调查、病例转运、人员管控等各项疫情防控措施。传染病流行期间空调通风系统卫生管理按WS 696的要求。

7.5.5 当出现传染病病例时，应在当地疾病预防控制机构的指导下，对场所进行终末消毒，同时对空调通风系统进行清洗和消毒处理，经卫生学评价合格后方可重新启用。

7.5.6 应在相关场所内放置安全套或设置安全套发售设施。

## 7.6 从业人员

7.6.1 从业人员应持有有效健康证明，方可上岗。

7.6.2 从业人员应保持良好的个人卫生，操作时应着装干净，不应留长指甲、染指甲、配戴首饰；养成不随地吐痰、勤洗手的卫生习惯。

7.6.3 从业人员患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍公共卫生疾病的，治愈前不应从事直接为顾客服务的工作。有传染性疾病感染症状时，应脱离工作岗位，排除传染性疾病后方可重新上岗。其他管理要求应按GB 37487、DB4403/T 21的要求执行。

## 7.7 禁烟

民宿禁止吸烟，应在醒目位置（如大厅、入口、接待处、前台等处）设置有禁烟标识，做好场所内的控烟工作。

## 8 卫生指标要求

### 8.1 物理因素

物理因素卫生指标限值要求应符合GB 37488的要求，检验方法按GB/T 18204.1的相关要求执行，样本量按GB/T 18204.6的相关要求执行。

### 8.2 室内空气质量

室内空气质量卫生指标限值要求应符合GB 37488的要求，检验方法按GB/T 18204.1、GB/T 18204.2和GB/T 18204.3的相关要求执行，样本量按GB/T 18204.6的要求执行。

### 8.3 公共用品用具

公共用品用具卫生指标应符合GB 37488的要求，检验方法按GB/T 18204.4的相关要求执行，样本量按GB/T 18204.6的要求执行。

### 8.4 生活饮用水

生活饮用水卫生指标限值要求应符合GB 5749的要求，检验方法按GB/T 5750（所有部分）的相关要求执行。

### 8.5 餐饮具

餐饮具卫生指标限值要求应符合GB 14934的要求，检验方法按GB 14934的相关要求执行。

### 8.6 集中空调通风系统

集中空调通风系统卫生指标限值要求应符合WS 394的要求，清洗消毒要求应符合WS/T 396的要求，检验方法按GB/T 18204.5的相关要求执行。传染病流行期间卫生管理应符合WS 696的要求。

## 9 卫生检测要求

每年宜委托获得省级以上资质认定的检验检测机构对其室内空气质量、生活饮用水质、公共用品用具、餐饮具等卫生指标进行检测。

---