

DB4403

深 圳 市 地 方 标 准

DB 4403/T XXXX—2021

民宿业卫生规范

Hygienic specifications of homestay

2021 – XX – XX 发布

2021– XX – XX 实施

深圳市市场监督管理局 发 布

目 次

1	范围	1
2	规范性引用文件	1
3	术语和定义	1
4	基本要求	2
5	场所卫生要求	2
6	卫生设施要求	3
7	卫生管理要求	5
8	卫生检测要求	5
9	卫生质量要求	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、深圳市大鹏新区公共卫生管理服务中心、深圳市宝安区疾病预防控制中心。

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

民宿业卫生规范

1 范围

本文件规定了民宿的术语和定义、基本要求、场所卫生要求、卫生设施要求、卫生管理要求、卫生检测要求和卫生质量要求。

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。单栋建筑客房数量超过前述规模的经营接待旅客住宿的场所，应当参照公共场所相关法律、法规或规章进行管理。

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 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 公共场所设计卫生规范
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
GB 17051 二次供水设施卫生规范
GB/T 5750 生活饮用水卫生标准检验方法
GB/T 18204 公共场所卫生检验方法
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
JGJ 125 危险房屋鉴定标准
LB/T 065 旅游民宿基本要求与评价
DB 4403/T 21 民宿服务规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 民宿 homestay

城乡居民利用自己拥有所有权或者使用权的住宅或者其它条件开办的，结合当地人文、自然景观、生态、环境资源及农林渔牧生产等活动，提供经营服务的小型住宿场所。

注：改写DB 4403/T 21, 术语3.1。

3.2 公共用品用具 public articles

公共场所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、美容美发工具、修脚工具以及其他重复使用且与皮肤、黏膜等接触的物品。

4 基本要求

- 4.1 场地应符合当地乡村建设、旅游民宿发展有关规划，无地质灾害和其它影响公共安全的隐患，应当避开易发山洪、泥石流等自然灾害的高风险区域。
- 4.2 设施建设、经营活动等应保护好周边自然资源和生态环境。
- 4.3 建筑风貌应当与当地景观环境相协调。
- 4.4 建筑物应符合国家有关房屋安全的标准和要求，并按 JGJ 125 的规定进行危险房屋鉴定。
- 4.5 场所安全应符合公安机关治安、消防的相关要求。
- 4.6 环保和卫生应符合国家相关法律法规及 GB 37487、DB 4403/T 21、LB/T 065 的规定，其它要求可参照 DB 4403/T 21 执行。

5 场所卫生要求

5.1 选址

场所宜选择在环境安静，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。

5.2 场所设置与布局

- 5.2.1 场所应设置与接待能力相适应的服务用房（消毒间、储藏间等）。
- 5.2.2 客房不带卫生间的场所，应设置公共卫生间、公共浴室或公用盥洗室等。
- 5.2.3 场所装修装饰应采用环保材料且符合国家有关标准，材质、工艺、色彩宜与文化主题相适应。

5.3 客房

- 5.3.1 客房室内环境应保持整洁，布局合理，采光、通风、隔声良好。
- 5.3.2 客房净高宜高于 2.4 m，床位占室内面积每床不宜低于 4 m²。
- 5.3.3 客房内宜单设卫生间，或至少有一间公共卫生间，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。
- 5.3.4 客房宜具备淋浴设施，无淋浴设施的应配有脸盆、脚盆，并按 GB 37487 的要求分开标识及清洗消毒。
- 5.3.5 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。
- 5.3.6 公共用品用具的配备数量应满足经营需要。
- 5.3.7 客房环境卫生、设施设备及公共用品用具等其它要求可参照 GB 37487、GB 37489、DB4403/T 21 执行。

5.4 服务用房（区）

- 5.4.1 场所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 的相关要求。供顾客使用的公共用品用具应做到一客一换一消毒，禁止重复使用一次性用品用具，长住游客应按其要求更换。
- 5.4.2 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、工具和药剂；地面与墙面

应使用防水、防霉、可洗刷的材料，墙裙高度不得低于 1.5m，地面应有一定坡度且有排水系统，并设有机械排风装置。

5.4.3 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同 5.4.2。

5.4.4 提供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、工具和药剂；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，消毒后的拖鞋应充分冲洗；地面与墙面和排风设施卫生要求同 5.4.2。

5.4.5 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。

5.4.6 场所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（面盆、浴缸、坐便器、台面、地面等）的抹布或清洗刷等工具。

5.4.7 服务用房内不得放置饮水机、制冷机等与清洗消毒无关的物品。

5.4.8 客房其它服务区域可参照 GB 37487、DB 4403/T 21 执行。

5.5 公共卫生间、公共浴室和公用盥洗室

5.5.1 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、可洗刷的材料，墙裙高度不得低于 1.5 m，地面应有一定坡度且有排水系统，并设置有效的防臭水封。

5.5.2 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；应设有洗手设施。

5.6 餐饮加工及就餐场所

5.6.1 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，不得存放有毒有害物品及个人生活用品。

5.6.2 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；厨房应设有机械排风装置。

5.7 其它公共区域

场所内其它公共区域（KTV、接待室、会议室、多功能厅、文化娱乐区域等）应符合 GB 37489 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，供水水质符合 GB 5749 的要求。提供直饮水应符合国家有关卫生规定。

6.1.1.2 与饮用水直接接触的器具材质应无毒无害，不污染水质。

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 的相关要求。

6.1.1.5 场所若提供桶装水，桶装水水质要符合 GB 19298 的要求，桶装水开封后应在有效期限内及时使用、更换。

6.1.2 排水设施

排水设施应有防止废水逆流、病媒生物侵入和臭味产生的装置。

6.2 通风设施

6.2.1 场所应通风良好，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）、服务用房（清洗间、储藏间）等区域应设机械通风装置，其设计及安装应能防止异味交叉传导。

6.2.3 安装分体空调的场所，过滤网应定期清洗、消毒。安装集中空调通风系统的场所应符合 WS 394 的要求。

6.3 餐饮设施

6.3.1 餐饮具

6.3.1.1 餐饮具外包清洗消毒应做好登记查验；自主清洗消毒餐饮具应具备相应的消毒设施，如消毒柜、消毒池（桶）等，有专柜保洁；餐饮具等各种器具应无破损。

6.3.1.2 用于烹饪的器具、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，在配置食品过程中进行留样。

6.3.2.2 待加工食品与直接入口食品、原料与成品应设置具备冷藏和冷冻功能的冰箱，并分类存放，避免食品接触有毒物、不洁物。

6.3.2.3 食品的储存应避免阳光直射，配备有防尘防水设备，不得与有毒有害及变质物质一起存放，必要时采取保温冷藏、保鲜措施。

6.4 采光照明

场所宜采用自然采光，应有适当的照明设施。

6.5 预防控制病媒生物设施

6.5.1 客房、就餐场所或厨房应设置防鼠、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 室内公共区域应设置废弃物收集容器，保持公共区域干净整洁，及时清除废弃物等垃圾。

6.6.2 室外公共区域应进行垃圾分类收集，宜设置废弃物分类收集容器，统一处理，日产日清。

6.6.3 废弃物收集容器应密闭加盖，且易清洗，防止不良气味溢散及病媒生物侵入。

6.6.4 餐厨废弃物应设置专门的存放容器，容器应配有盖子，以坚固及不透水的材料制造；废弃物应及时转运，容器应及时清洗消毒。

6.6.5 污水和固体废弃物处理应符合当地环保部门的规定，其中污水不得排入饮用水源。

6.7 禁烟设施

场所室内禁止吸烟，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。

7 卫生管理要求

7.1 卫生管理组织

7.1.1 民宿业主或经营管理者应对公共卫生安全负主体责任，掌握相关卫生法律法规并熟悉卫生管理要求。

7.1.2 应配备或指定专(兼)职卫生管理员，负责其经营场所卫生管理具体工作。

7.1.3 应主动接受当地卫生健康行政部门根据有关规定对场所开展的卫生监测工作。

7.1.4 应积极配合当地政府和有关部门依法开展的管理和监督检查，履行相应的义务。

7.2 卫生管理制度

7.2.1 民宿业主或经营管理者应制定相关卫生制度和措施，建立卫生管理台账。

7.2.2 场所应建立卫生管理档案，并做好档案保存及更换。具体要求可参照 GB 37487 执行。

7.2.3 场所应制定相应的卫生操作规程，对环境保洁、物品采购、公共用品用具清洗消毒等规定明确的工作程序和要求。

7.2.4 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。采购和使用食品添加剂应符合 GB 2760 的规定，不得在食品中添加除了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。

7.2.5 食用农产品宜遵守产地销原则、使用当地特色食材，食品来源、加工及销售应符合 GB 14881 的相关规定。不得销售超过保质期的食品或回收加工的食品；当餐加工食品当餐食用。不宜提供凉菜、裱花蛋糕、生食水产品、自酿酒类（奶品）等餐饮服务。

7.3 传染病和健康危害事故管理

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，场所负责人应在两小时以内分别向当地卫生健康行政部门或市场监督管理部门报告。任何单位和个人不得隐瞒、谎报、缓报事故，不得隐匿、伪造、毁灭有关证据。

7.4 从业人员

7.4.1 从业人员应持有有效健康证明和卫生知识培训合格的证明，方可上岗。

7.4.2 从业人员应保持良好的个人卫生，操作时应着装干净，不得留长指甲、染指甲、配戴手饰物；养成不随地吐痰、勤洗手的卫生习惯。患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎、活动期肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍公共卫生的疾病的，治愈前不得从事直接为顾客服务的工作。其它要求可参照 GB 37487、DB4403/T 21 执行。

8 卫生检测要求

8.1 场所应按照法律法规、标准、规范的规定对场所的空气质量、水质、噪声、公共用品用具、餐饮具等进行卫生检测，每年不宜少于一次。

8.2 场所应在醒目位置如实公示检测结果并及时更新。

9 卫生质量要求

9.1 客房空气质量

客房空气质量卫生指标应符合表1要求，卫生监测频次、样本量要求、检验方法按GB/T 18204的相关要求执行。其它卫生标准可参考GB 37488的要求。

表1 客房空气质量卫生要求

项目	指标
二氧化碳，%	≤0.10
一氧化碳，mg/m ³	≤10
甲醛，mg/m ³	≤0.10
可吸入颗粒物，mg/m ³	≤0.15
苯，mg/m ³	≤0.11
甲苯，mg/m ³	≤0.20
二甲苯，mg/m ³	≤0.20
空气细菌总数	
a. 撞击法，CFU/m ³	≤1500
b. 沉降法，CFU/皿	≤20

9.2 客房公共用品用具

客房公共用品用具清洗消毒效果应符合表2要求，卫生监测频次、样本量要求、检验方法按GB/T 18204的相关要求执行。其它卫生标准可参考GB 37488的要求。

表2 客房公共用品用具清洗消毒判定要求

项目	细菌总数	大肠总数 ^a	金黄色葡萄球菌 ^a	真菌总数	pH 值
杯具	≤5CFU/cm ²	不得检出	—	—	—
棉织品	≤200CFU/25cm ²	不得检出	不得检出	—	6.5~8.5
洁具	≤300CFU/25cm ²	不得检出	—	—	—
拖鞋	≤300CFU/25cm ²	—	—	≤50CFU/50cm ²	—
^a 大肠菌群、金黄色葡萄球菌在与检验方法相对应的采样面积内该指标不得检出					

9.3 生活饮用水

生活饮用水卫生指标应符合GB 5749的要求，卫生监测频次、样本量要求、检验方法按GB/T 5750的相关要求执行。

9.4 餐饮具

餐饮具卫生指标应符合GB 14934的清洗消毒要求。

9.5 集中空调通风系统

使用集中空调通风系统的场所，其卫生指标应符合WS 394的要求，清洗消毒要求应符合WS/T 396的要求。
