# 清洁及消毒

**本文中心：**食物业处所必须经常清洁、消毒，保持环境卫生。

清洁是指使用温水配合清洁剂，擦拭或冲洗去除表面可见的污垢、油脂和碎屑。消毒是指用沸水或食品级别的消毒剂，覆盖需消毒表面一段时间。

须定时消毒食物接触面，可用**沸水或食品级消毒剂**消毒

- 银器及餐具
- 厨具
- 刀具 / 刀箱/ 磨刀器
- 工作台
- 水槽 (锌盆)
- 雪柜
- 制冰机/ 冰铲箱
- 砧板
- 食物容器 / 胶箱
- 微波炉 / 蒸柜
- 烤炉
- 炸炉 / 煎炉 / 气炸炉
- 保温柜 / 汤锅
- 自助餐保温盘 / 隔水加热保温锅及其容器
- 夹子/ 汤勺
- 牛奶 / 果汁机
- 压皮机 /制面机
- 搅拌机 / 食物处理器
- 开罐器
- 食物温度计

须定时消毒非食物接触面，可用 **1:99 的稀释漂白水**消毒

- 灯罩内外
- 墙壁、地面、天花及横梁
- 座地电子磅
- 运输车
- 运水油烟罩
- 枧液器
- 门、锁及门柄
- 装饰器具
- 排水渠
- 洗碗机及其范围
- 真空包装机
- 晒炉 / 烧猪炉
- 隔油池
- 不锈钢层架、不锈钢柜
- 雪房
- 电磁炉 / 炉头
- 电插头表面
- 洗手位置
- 电话
- 收款机 / 下单机 / 支付终端机

## 清洁和消毒用具的程序

所有与食物接触的物品都必须进行有效清洁和消毒。以下 5 步骤能去除食物残渣、污垢、油脂并杀死食源性病原体：

1. 刮除残渣
2. 用清水与清洁剂洗刷
3. 用清水彻底冲洗
4. 用沸水或消毒剂消毒
5. 风乾




- 温水与清洁剂所产生的泡沫配合洗刷，能有效去除表面的微生物，有清洁但无消毒之效。
- 消毒用具时，可将其浸入沸水中至少一分钟。戴上清洁手套以防烫伤。如使用消毒剂，则须遵照标签上的使用指示。
- 如使用洗碗机清洁消毒，不要超载其容量，并定期保养。

当清洁时：

- 风干已清洗的餐具，用毛巾抹干可能会使已清洁和消毒的表面再受污染。妥善存放干净的餐具，以免污染。
- 所有物品需存放在离地面至少 300 毫米的架子上，以方便清洁地板。
- 地面应保持干爽清洁，不应堆积垃圾和食物残渣。
- 每块抹布只可作单一用途。例如一块只用作清洁厨房的工作台的抹布；另一抹布只用作清洁餐具；第三块抹布只用作拭抹楼面的餐桌。切忌用抹布抹手，应使用即弃抹手纸。
- 定期更换弄脏的抹布，用洗衣袋收集，并彻底清洗、消毒和风干。可用洗衣机进行 90℃ 的热循环清洁消毒抹布。如选择手洗，先用温水与清洁剂清洗，再用沸水或食品级别的消毒剂消毒。
- 每天至少清洁一次洗手间、座厕、更衣室。定期清洗 / 擦拭和消毒所有频密接触点（如门柄、水龙头、电话、收款机）。

**边做边整理清洁**

养成 「**边做边整理清洁**」的习惯，会减低食物受到污染的机会，同时令清洁工作变得轻松。另外，处所应订立时间表，列出须定进行清洁的项目。
「边做边整理清洁」的原则是最有效率。留待打烊后才清洁，会增加营业期间食物受到污染的机会，同时你可能因为太累而无法进行清洁工作。