

本文中心：要有有效的维修保养才能正确清洁并确保食物安全。

定期维修保养不但令设备、工具变得耐用，减省成本，更可以减低食物危害和污染的机会。

- 厨房出现结构性损坏后应尽快修复，例如破损的瓷砖、墙壁或窗户上的破洞，以便于清洁及防止藏污纳垢。
- 更换有严重凹痕或划痕的砧板，以及有裂痕或崩坏的餐具。
- 确保烹煮、热存、冷存设备以及食物温度计正常运作并有适当保养。