

食肆在推行食物安全計劃的同時，也要執行一些基本的工作（例如清潔及消毒、個人衛生、防治蟲鼠、廢物處理和員工訓練等），才可以更有效地預防在生產食品過程中出現問題。以下是一些基本工作的例子，希望能協助你認識並執行這些工作。

一. 清潔及消毒

有效的清潔和消毒，可消除食物殘渣及污垢，從而減少食物受污染及引致食物中毒事故的機會。處理食物的範圍、設備、工具和接觸食物的表面必須經常保持清潔。因此，在你的食物安全計劃內，必須制訂、施行及管理一套清潔計劃，以確保你的員工有系統地定期進行清潔。

清潔和消毒食具的程序應包括以下的各個步驟：

1. 將食物殘渣及污物抹除
2. 用清水沖洗
3. 用清潔劑清洗
4. 用清水沖洗
5. 用沸水或消毒劑消毒（使用消毒劑時，須遵照標籤上的安全及使用指示）
6. 讓食具自行風乾

為確保清潔計劃能有效地執行，你應編寫周詳的清潔計劃及保存有關的紀錄。周詳的清潔計劃應包括下列項目：

- 清潔的範圍、用具及設備
- 每個項目所需的清潔次數
- 清潔的程序
- 使用的設備及方法
- 使用的化學品或系統
- 負責的員工



清潔計劃工作的例子

項 目	清潔次數	工具及化學品	方 法	負責員工
結構				
地板	每天完工或有需要時	掃帚、濕拖把、刷、清潔劑及消毒劑	<ol style="list-style-type: none"> 1. 掃地 2. 用清潔劑拖地 3. 刷去餘下污物 4. 用水徹底沖洗 5. 用拖把拖乾地板 	
牆、窗及天花板	每月一次或有需要時	抹布、刷及清潔劑	<ol style="list-style-type: none"> 1. 清除乾的污物 2. 用水沖洗 3. 用清潔劑清洗 4. 用水沖洗 5. 風乾 	
接觸食物的表面				
工作枱及洗滌槽等	每次用後	抹布、清潔劑及消毒劑	<ol style="list-style-type: none"> 1. 清除食物殘渣及污物 2. 用水沖洗 3. 用清潔劑清洗 4. 用水沖洗 5. 用消毒劑清洗 6. 風乾 	
設備				
食具、砧板、刀及其他煮食用具	每次用後	抹布、刷、清潔劑及消毒劑	<ol style="list-style-type: none"> 1. 清除食物殘渣及污物 2. 用水沖洗 3. 用清潔劑清洗 4. 用水沖洗 5. 用消毒劑清洗 6. 風乾 	
冷凍櫃、冷藏櫃及貯物地方	每周一次或有需要時	抹布、刷及清潔劑	<ol style="list-style-type: none"> 1. 清除食物殘渣及污物 2. 用水沖洗 3. 用清潔劑清洗 4. 用水沖洗 5. 用清潔的抹布抹乾/風乾 	
手接觸的表面				
門柄、抽屜及開關按鈕	每天	抹布及清潔劑	<ol style="list-style-type: none"> 1. 清除污物 2. 用清潔劑清洗 3. 用濕布洗 4. 用紙巾抹乾/風乾 	