

清潔及消毒



本文中心：食物業處所必須經常清潔、消毒，保持環境衛生。

清潔是指使用溫水配合清潔劑，擦拭或沖洗去除表面可見的污垢、油脂和碎屑。消毒是指用沸水或食品級別的消毒劑，覆蓋需消毒表面一段時間。

須定時消毒食物接觸面，可用**沸水或食品級消毒劑**消毒

- | | |
|-----------------|------------------------|
| ● 銀器及餐具 | ● 烤爐 |
| ● 廚具 | ● 炸爐 / 煎爐 / 氣炸爐 |
| ● 刀具 / 刀箱 / 磨刀器 | ● 保溫櫃 / 湯鍋 |
| ● 工作檯 | ● 自助餐保溫盤 / 隔水加熱保溫鍋及其容器 |
| ● 水槽 (鋅盆) | ● 夾子 / 湯勺 |
| ● 雪櫃 | ● 牛奶 / 果汁機 |
| ● 製冰機 / 冰鏟箱 | ● 壓皮機 / 製麵機 |
| ● 砧板 | ● 攪拌機 / 食物處理器 |
| ● 食物容器 / 膠箱 | ● 開罐器 |
| ● 微波爐 / 蒸櫃 | ● 食物溫度計 |

須定時消毒非食物接觸面，可用 **1:99 的稀釋漂白水**消毒

- | | |
|---------------|---------------------|
| ● 燈罩內外 | ● 隔油池 |
| ● 牆壁、地面、天花及橫樑 | ● 不銹鋼層架、不銹鋼櫃 |
| ● 座地電子磅 | ● 雪房 |
| ● 運輸車 | ● 電磁爐 / 爐頭 |
| ● 運水油煙罩 | ● 電插頭表面 |
| ● 梘液器 | ● 洗手位置 |
| ● 門、鎖及門柄 | ● 電話 |
| ● 裝飾器具 | ● 收銀機 / 下單機 / 支付終端機 |
| ● 排水渠 | |
| ● 洗碗機及其範圍 | |
| ● 真空包裝機 | |
| ● 曬爐 / 燒豬爐 | |

清潔和消毒用具的程序

所有與食物接觸的物品都必須進行有效清潔和消毒。以下 5 步驟能去除食物殘渣、污垢、油脂並殺死食源性病原體：

1. 刮除殘渣
2. 用清水與清潔劑洗刷
3. 用清水徹底沖洗
4. 用沸水或消毒劑消毒
5. 風乾



- 溫水與清潔劑所產生的泡沫配合洗刷，能有效去除表面的微生物，有清潔但無消毒之效。
- 消毒用具時，可用 75°C 或以上的熱水清洗 30 秒。戴上清潔手套以防燙傷。如使用消毒劑，則須遵照標籤上的使用指示。
- 如使用洗碗機清潔消毒，不要超載其容量，並定期保養。

當清潔時：

- 風乾已清洗的餐具，用毛巾抹乾可能會使已清潔和消毒的表面再受污染。妥善存放乾淨的餐具，以免污染。
- 所有物品需存放在離地面至少 300 毫米的架子上，以方便清潔地板。
- 地面應保持乾爽清潔，不應堆積垃圾和食物殘渣。
- 每塊抹布只可作單一用途。例如一塊只用作清潔廚房的工作檯的抹布；另一抹布只用作清潔餐具；第三塊抹布只用作拭抹樓面的餐桌。切忌用抹布抹手，應使用即棄抹手紙。
- 定期更換弄髒的抹布，用洗衣袋收集，並徹底清洗、消毒和風乾。可用洗衣機進行 90°C 的熱循環清潔消毒抹布。如選擇手洗，先用溫水與清潔劑清洗，再用沸水或食品級別的消毒劑消毒。
- 每天至少清潔一次洗手間、座廁、更衣室。定期清洗 / 擦拭和消毒所有頻密接觸點（如門柄、水龍頭、電話、收銀機）。



邊做邊整理清潔

養成「**邊做邊整理清潔**」的習慣，會減低食物受到污染的機會，同時令清潔工作變得輕鬆。另外，處所應訂立時間表，列出須定進行清潔的項目。

「**邊做邊整理清潔**」的原則是最有效率。留待打烊後才清潔，會增加營業期間食物受到污染的機會，同時你可能因為太累而無法進行清潔工作。