清潔及消毒

本文中心：食物業處所必須經常清潔、消毒，保持環境衞生。

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
- 廚具
- 刀具 / 刀箱/ 磨刀器
- 工作檯
- 水槽 (鋅盆)
- 雪櫃
- 製冰機/ 冰鑪箱
- 砧板
- 食物容器 / 膠箱
- 微波爐 / 蒸櫃
- 烤爐
- 炸爐 / 煎爐 / 氣炸爐
- 保溫櫃 / 湯鍋
- 自助餐保溫盤 / 隔水加熱保溫鍋及其容器
- 夾子/ 湯勺
- 牛奶 / 果汁機
- 壓皮機 /製麵機
- 攪拌機 / 食物處理器
- 開罐器
- 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
- 牆壁、地面、天花及橫樑
- 座地電子磅
- 運輸車
- 運水油煙罩
- 梘液器
- 門、鎖及門柄
- 裝飾器具
- 排水渠
- 洗碗機及其範圍
- 真空包裝機
- 曬爐 / 燒豬爐
- 隔油池
- 不銹鋼層架、不銹鋼櫃
- 雪房
- 電磁爐 / 爐頭
- 電插頭表面
- 洗手位置
- 電話
- 收銀機 / 下單機 / 支付終端機

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，可將其浸入沸水中至少一分鐘。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℃ 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。