

本文中心：要有有效的維修保養才能正確清潔並確保食物安全。

定期維修保養不但令設備、工具變得耐用，減省成本，更可以減低食物危害和污染的機會。

- 廚房出現結構性損壞後應盡快修復，例如破損的瓷磚、牆壁或窗戶上的破洞，以便於清潔及防止藏污納垢。
- 更換有嚴重凹痕或劃痕的砧板，以及有裂痕或崩壞的餐具。
- 確保烹煮、熱存、冷存設備以及食物溫度計正常運作並有適當保養。