

清洁和消毒

Food Act 2006

食物业务资讯：清洁和消毒

食物业务在其处所内必须保持高标准的清洁状况和卫生。这包括所有固定设施、配置和设备、以及运输食物的车辆内各个部份。清洁状况的标准是确保没有成堆的垃圾、回收物、食物废料、尘埃、油脂或其他肉眼能见的物质。

在肮脏的设备上或用肮脏的设备来加工食物的话会把细菌转移到食物上面。食物用具和设备在每一次使用之前，或每一次生、熟食物之间交替使用之前，都必须彻底清洁和消毒。

食物用具和设备经过一段很长时间的不停地使用于同一食物、加工或端盛同一食物之后，应该在固定的时距之间给予清洁和消毒。例如，色拉吧台上专用于同一款色拉的端夹用具，或新鲜腌肉切片机等。

有可能会触碰到食物的各种外表面也必须清洁和消毒。关键还要明白，清洁和消毒是两个不同程序。

清洁的意思是“摸着干净”，你看不到有污垢、灰尘或食物颗粒，同时也未必闻得到这类物质。清洁是为了清除这类颗粒和/或气味。

消毒的意思是通过热能和/或化学剂(或其他程序)施加于一个外表面，使其微生物的数量降至一个安全的度数，可安全接触食物而不至于传播传染性疾病。

清洁和消毒应该是分开来进行。一个外表面必须先经彻底清洁才能被消毒，外表面若仍残留着食物渣滓和清洁剂的话，再消毒也无济于事。

彻底清洁的六个步骤

1. **清洁前**：刮/拭/扫除食物渣滓和任何其他物质，用水冲洗。
2. **洗涤**：用热水和清洁剂清除油迹。必要的话可以浸泡。
3. **冲洗**：冲去所有污迹或清洁剂泡沫。
4. **灭菌**：用灭菌剂杀除所有残留的细菌。
5. **最后冲洗**：冲除灭菌剂(必要的话----参照灭菌剂的用法指南)
6. **晾干**：晾着把水沥干，或用即弃抹布拭干。

如何消毒

大多数会引致食物中毒的细菌在遇到化学消毒剂、高温或两者混合的时候都会死亡。

要消毒的话，可做以下其一：

- 将器皿在 77°C 的热水中浸泡 30 秒；
- 将器皿放入含漂白剂的水中浸泡。水温要求视乎氯剂的浓度；或
- 根据厂商的说明来使用食品级的消毒剂。

以下表格列明了混合消毒剂溶液的漂白剂用量和相应的水温

用多少水?	用多少漂白剂?					
	家用漂白剂 (4% 氯含量)			工业用漂白剂 (10% 氯含量)		
所需浓度	25ppm	50ppm	100ppm	25ppm	50ppm	100ppm
最低水温	49°C	38°C	13°C	49°C	38°C	13°C
5 公升	3.12 毫升	6.25 毫升	12.5 毫升	1.25 毫升	2.5 毫升	5 毫升
10 公升	6.25 毫升	12.5 毫升	25 毫升	2.5 毫升	5 毫升	10 毫升
50 公升	31.25 毫升	62.5 毫升	125 毫升	12.5 毫升	25 毫升	50 毫升

清洁和消毒的准备工作

在准备清洁和消毒之前，请参考以下意见：

- 从后面开始做起，顺着前方次序进行。从高处开始，往下进行。
- 一次性纸巾比毛巾好。假如你是用毛巾的，每一次用完后，毛巾必须要经过热水(不是温水)洗涤、晾干。
- 每项任务都使用大小适中的刷子，以保证需要刷到的地方都能刷到。
- 使用食品级的清洁剂和消毒剂。一定要遵循商家的使用说明。
- 边用边洗，以把无法温控细菌的时段最小化。
- 时刻清除干净食物贮藏范围内的化学用剂，避免食物被化学品污染。
- 象切片机这样的设备应该先拆装，后清洁。
- 洗碗机一般能用以消毒小型设备、刀叉、碗碟和杯子等。
- 可能的话应该让设备晾着沥干，不得已才借用干净的拭碗方巾。
- 教育员工学会正确的清洁和消毒程序。
- 定期抽检清洗好的东西，必要时指正员工的方式方法。
- 确保装垃圾和回收物容器的大小够用，能完全装得下全部的废弃物。容器应该定时清空，必须使用容易清洁的那种容器。
- 保证所有用于清洁的设备(如拖把、桶、布、扫帚等等)也保持是干净的。

清洁程序和时间表

清洁程序就是一份书面的操作程式，写清楚你的食物业务处所里里外外要保持清洁须做的所有事情。它列明了所有清洁和消毒任务，每项任务的经常性，应该如何进行，由谁负责等等。

清洁时间表就是一份完成各项清洁任务的时间记录。

清洁程序和时间表是什么样子的？

从你营业处所的后方开始，往前面走，边走边写下每一件需要清洁的设备。

然后，对每一件设备你都写下将会如何清洁、多经常清洁一次、会使用什么材料和化学剂，由谁负责此任务等。下面是一份清洁程序和时间表的范例。

清洁程序的范例表

任务编码: 1	如何清洁: 水浴炖锅
备注: 1. 化学剂放置在杂物房。请向 Jeff 取钥匙。 2. 混合消毒溶液时须佩戴保护眼罩。	1. 先把装置内的水排干。 2. 剔除和扔掉(盘子内)的食物。 3. 取开活动的盘子和框架。 4. 用温水浸泡。 5. 用温水和清洁剂洗涤，适当地借助刷子、海绵刷等。必要时可先浸泡。 6. 在净水中浸洗。 7. 用消毒溶剂浸泡活动盘子和框架。用消毒溶剂抹擦炖锅的内部。 8. 晾着风干
多经常:	每天用完之后
使用物品:	刮子、刷子、海绵刷、洗洁剂
谁负责清洗:	厨房帮工 Dave Jones

清洁时间表范例

处所名称:	开始星期:							需要频率
设备或物品	按相应的清洁程序完成任何后请打个勾✓，并签名							
	周一	周二	周三	周四	周五	周六	周日	
1. 水浴炖锅	✓ DJ	✓ DJ	✓ DJ	✓ DJ	✓ DJ	✓ DJ		每天
2. 工作台面	✓ DJ	✓ DJ	✓ DJ	✓ DJ	✓ DJ	✓ DJ		每天
3. 地板	✓ AP	✓ AP	✓ AP	✓ AP	✓ AP	✓ AP		每天
4. 天花板			✓ AP					每周

下一页是一份清洁程序和清洁时间表的基本样板，供复印使用。

进一步详情

「昆州卫生部」有多种食物安全资讯方面的便览单张，可见于 www.health.qld.gov.au。

若有更进一步的问题，请联系你当地的市府。联系细节可见于 www.qld.gov.au/about/how-government-works/local-government-directory，或翻查白页。

清洁程序

任务编号:	如何清洁: 物品/设备
备注:	
多经常:	
使用物品:	
谁负责清洗:	

清洁时间表

营业处所名称:					开始周:			
设备或物品	按相应程式完成清洁任务后请打上一勾并签名							所需频率
	周一	周二	周三	周四	周五	周六	周日	