

清潔和消毒

Food Act 2006

食物業務資訊：清潔和消毒

食物業務在其處所內必須保持高標準的清潔狀況和衛生。這包括所有固定設施、配置和設備、以及運輸食物的車輛內各個部份。清潔狀況的標準是確保沒有成堆的垃圾、回收物、食物廢料、塵埃、油脂或其他肉眼能見的物質。

在骯髒的設備上或用骯髒的設備來加工食物的話會把細菌轉移到食物上面。食物用具和設備在每一次使用之前，或每一次生、熟食物之間交替使用之前，都必須徹底清潔和消毒。

食物用具和設備經過一段很長時間的不停地使用於同一食物、加工或端盛同一食物之後，應該在固定的時距之間給予清潔和消毒。例如，沙拉吧臺上專用於同一款沙拉的端夾用具，或新鮮醃肉切片機等。

有可能會觸碰到食物的各種外表面也必須清潔和消毒。關鍵還要明白，清潔和消毒是兩個不同程式。

清潔的意思是「摸著乾淨」，你看不到有污垢、灰塵或食物顆粒，同時也未必聞得到此類東西。清潔是為了清除這類顆粒和/或氣味。

消毒的意思是通過熱能和/或化學劑(或其他程式)施加於一個外表面，使其微生物的數量降至一個安全的度數，可安全接觸食物而不至於傳播傳染性疾病。

清潔和消毒應該是分開來進行。一個外表面必須先經徹底清潔才能被消毒，外表面若仍殘留著食物渣滓和清潔劑的話，再消毒也無濟於事。

徹底清潔的六個步驟

1. **清潔前**：刮/拭/掃除食物渣滓和任何其他物質，用水沖洗。
2. **洗滌**：用熱水和清潔劑清除油蹟。必要的話可以浸泡。
3. **沖洗**：沖去所有汙跡或清潔劑泡沫。
4. **滅菌**：用滅菌劑殺除所有殘留的細菌。
5. **最後沖洗**：沖除滅菌劑(必要的話-----參照滅菌劑的用法指南)
6. **晾乾**：晾著把水瀝幹，或用即棄抹布拭幹。

如何消毒

大多數會引致食物中毒的細菌在遇到化學消毒劑、高溫或兩者混合的時候都會死亡。

要消毒的話，可做以下其一：

- 將器皿在 77°C 的熱水中浸泡 30 秒；
- 將器皿放入含漂白劑的水中浸泡。水溫要求視乎氯劑的濃度；或
- 根據廠商說明來使用食品級的消毒劑。

以下表格列明了混合消毒劑溶液的漂白劑用量和相應的水溫

用多少水?	用多少漂白劑?					
	家用漂白劑 (4% 氯含量)			工業用漂白劑 (10% 氯含量)		
所需濃度	25ppm	50ppm	100ppm	25ppm	50ppm	100ppm
最低水溫	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

清潔和消毒的準備工作

在準備清潔和消毒之前，請參考以下意見：

- 從後面開始做起，順著前方次序進行。從高處開始，往下進行。
- 一次性紙巾比毛巾好。假如你是用毛巾的，每一次用完後，毛巾必須要經過熱水(不是溫水)洗滌、晾乾。
- 每項任務都使用大小適中的刷子，以保證需要刷到的地方都能刷到。
- 使用食品級的清潔劑和消毒劑。一定要遵循商家的使用說明。
- 邊用邊洗，以把無法溫控細菌的時段最小化。
- 時刻清除乾淨食物貯藏範圍內的化學用劑，避免食物被化學品污染。
- 象切片機這樣的設備應該先拆裝，後清潔。
- 洗碗機一般能用以消毒小型設備、刀叉、碗碟和杯子等。
- 可能的話應該讓設備晾著瀝幹，不得已才借用乾淨的拭碗方巾。
- 教育員工學會正確的清潔和消毒程式。
- 定期抽檢清洗好的東西，必要時指正員工的方式方法。
- 確保裝垃圾和回收物容器的大小夠用，能完全裝得下全部的廢棄物。容器應該定時清空，必須使用容易清潔的那種容器。
- 保證所有用於清潔的設備(如拖把、桶、布、掃帚等等)也保持是乾淨的。

清潔程序和時程表

清潔程序就是一份書面的操作程式，寫清楚你的食物業務處所裡裡外外要保持清潔須做的所有事情。它列明了所有清潔和消毒任務，每項任務的經常性，應該如何進行，由誰負責等等。

清潔時程表就是一份完成各項清潔任務的時間記錄。

清潔程式和時程表是什麼樣子的？

從你營業處後的後方開始，往前面走，邊走邊寫下每一件需要清潔的設備。

然後，對每一件設備你都寫下將會如何清潔、多經常清潔一次、會使用什麼材料和化學劑，由誰負責此任務等。下面是一份清潔程式和時程表的範例。

清潔程式的範例表

任務編碼: 1	如何清潔: 水浴燉鍋
備註: 1. 化學劑放置在雜物房。請向 Jeff 取鑰匙。 2. 混合消毒溶液時須佩戴保護眼罩。	1. 先把裝置內的水排幹。 2. 剔除和扔掉(盤子內)的食物。 3. 取開活動的盤子和框架。 4. 用溫水浸泡。 5. 用溫水和清潔劑洗滌，適當地借助刷子、海綿刷等。必要時可先浸泡。 6. 在淨水中浸洗。 7. 用消毒溶劑浸泡活動盤子和框架。用消毒溶劑抹擦燉鍋的內部。 8. 晾著風乾
多經常:	每天用完之後
使用物品:	刮子、刷子、海綿刷、洗潔劑
誰負責清洗:	廚房幫工 Dave Jones

清潔時程表範例

處所名稱:	開始週:							需要頻率
設備或物品	按相應的清潔程式完成任何後請打個勾✓，並簽名							
	週一	週二	週三	週四	週五	週六	週日	
1. 水浴燉鍋	✓ DJ	✓ DJ	✓ DJ	✓ DJ	✓ DJ	✓ DJ		每天
2. 工作臺面	✓ DJ	✓ DJ	✓ DJ	✓ DJ	✓ DJ	✓ DJ		每天
3. 地板	✓ AP	✓ AP	✓ AP	✓ AP	✓ AP	✓ AP		每天
4. 天花板			✓ AP					每週

下一頁是一份清潔程式和清潔時程表的基本樣板，供複印使用。

進一步詳情

「昆州衛生部」有多種食物安全資訊方面的便覽單張，可見於 www.health.qld.gov.au。

若有更進一步的問題，請聯繫你當地的市府。聯繫細節可見於 www.qld.gov.au/about/how-government-works/local-government-directory，或翻查白頁。

清潔程式

任務編號:	如何清潔: 物品/設備
備註:	
多經常:	
使用物品:	
誰負責清洗:	

清潔時程表

營業處所名稱:					開始週:			
設備或物品	按相應程式完成清潔任務後請打上一勾並前面簽名							所需頻率
	週一	週二	週三	週四	週五	週六	週日	