

良好

# 清洁及消毒

指南



# 目录

本手册为食品业者提供一套良好的清理及消毒作业指导原则。食品业者必须采用全面及有效的食品安全管理系统来控制及减少食源性疾病的发生。

## 简介

◆ 为什么需要重视清理及消毒？ 3

◆ ‘清理’与‘消毒’的区别 4

## 良好清理及消毒系统

◆ 良好清理及消毒系统所须具备的条件 5

◆ 在食物处理场所进行清理及消毒的推荐频率 6

◆ 清理及消毒的基本步骤 7

◆ 影响清理及消毒功效的因素 8

## 清理工具

- ◆ 清理工具应具备的特性与推荐 10

## 洗手设施

- ◆ 为什么需要重视洗手？ 13

- ◆ 洗手设施所具备的要素 14

- ◆ 洗手的八个步骤 15

## 趣味常识 16

## 总结

- ◆ 良好清洁及消毒的贴示 17

良好清洁及消毒指南

## 为什么需要重视清理及消毒？

由于许多食物中毒事件都与卫生问题有关，因此清理及消毒工作对食品安全十分重要。基本上，厨房器具、桌面、餐具等与食物有直接接触的表面都应该要冲洗干净、消毒，然后风干。

食物处理场所的清理及消毒极为重要因为这能：



防止食物中毒事件因为食品与食物接触表面的交叉污染而发生。



减少食物受到污染而导致浪费。

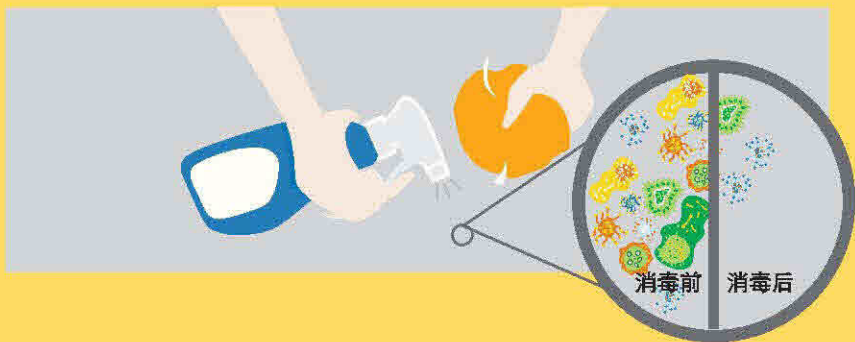


确保食品处理场所时刻保持干净、卫生，并制造一个更加合适的工作环境。

## ‘清理’与‘消毒’的区别



‘清理’是指使用实质的用具和适当、适量的清洁剂，彻底地去除污垢及食物残渣。



‘消毒’则是将微生物的数量减至为安全的水平。

## 良好清理及消毒系统所须具备的条件

一个良好的清洁及消毒计划必须要认真落实并包括以下项目：

a) 鉴定需要清理及消毒的区域、设备和物件。

b) 分配指定的任务给指定的工作人员。

c) 制定清理及消毒的方法、程序和日程表。

d) 监测并确认清理及消毒的有效性。

e) 记录存档(a)至(d)。



## 在食物处理场所进行清理及消毒的 推荐频率

需要清理及消毒的区域	所推荐的最低频率		
	每日 (或运作后)	每周	每月
<b>一般的区域</b>			
食品准备区的地板及墙壁	✓		
门		✓	
窗户、天花板、高架装置 (例如：灯盖及风扇)			✓
<b>食品生产区</b>			
食品加工器材 <sup>1</sup>	✓		
食品容器、餐具及其它器皿 <sup>1</sup>	✓		
准备食品的桌面 <sup>1</sup>	✓		
水槽、水龙头、沟渠 <sup>2</sup> 及排水沟	✓		
抽烟机、排烟管及通风系统			✓
<b>个人卫生设施</b>			
洗手盆及周围环境 <sup>1</sup>	✓		
厕所 <sup>1</sup>	✓		
<b>食品储藏室</b>			
冰箱/冷藏库/冰冻库及干货储藏室的： ◆ 地板及墙壁 ◆ 食品容器 ◆ 叉车运货用托盘 ◆ 货架 ◆ 冷却设备的风扇			✓
<b>运输食品的货车</b>			
车厢内部	✓		

<sup>1</sup> 清洁后必须消毒

<sup>2</sup> 清洁后应立即用化学消毒剂  
清洗后的一批食品必须经  
过消毒

**积极实行：**

**随手清理！**

发现污垢，  
立即洁净

现在   
稍候



## 清理及消毒的基本步骤

### 第一步骤：预先冲洗



预先冲洗去除表面的食物残渣，使接下来的清理及消毒工作更为有效。

### 第二步骤： 使用适当的清洁剂清洗表面



可以使用浸泡及刷洗、喷洒泡沫剂或高压清洗的方式。

### 第三步骤：冲洗表面的清洁剂



必须将所有食物残渣和清洁剂去除，以免这些物质干扰消毒剂而导致消毒剂失去效用。

### 第四步骤：消毒



可以通过消毒剂、热水或蒸气对表面进行消毒。

### 第五步骤： 如果需要，可漂洗并冲除消毒剂





