

食品安全概述

清洗与消毒

餐具、器皿和厨具的清洗与消毒

手工操作

- 清洗水池, 必要时需消毒
- 正确的清洗和消毒程序:
 - 刮除用具上剩余的食物并去除日期标记贴纸
 - 用洗洁精彻底清洗
 - 用清水冲洗干净
 - 在合格的消毒剂中消毒
 - 使用试纸检查浓度是否合适
 - 在收起之前请风干 (勿用布擦干)

机械操作

- 清洗餐具洗涤装置, 必要时需消毒
- 正确的清洗和消毒程序:
 - 刮除用具上剩余的食物并去除日期标记贴纸
 - 用洗洁精(洗碗剂) 清洗
 - 热水消毒法的水温为华氏 150 度
 - 化学消毒法的水温为华氏 120 度
 - 用清水冲洗
 - 消毒
 - 热水消毒法的水温为华氏 180 度
 - 化学消毒法的水温为华氏 120 度 (使用试纸检查浓度是否合适)
 - 在收起之前请风干 (不要用布擦干)



食品安全概述

清洗与消毒

清洗和消毒与食物接触的表面

- 清洗和消毒与食物接触的表面
- 使用浓度适当的消毒剂 (请勿添加肥皂)
 - 百万分之 50-100 的氯 (漂白剂)
 - 百万分之 200 的季氮化合物
- 使用试纸检查消毒剂浓度是否合适
- 正确标记化学品的工作容器 (如喷雾瓶) 并在远离食品处存放
- 可重复使用的抹布应保存在消毒溶液中
- 至少应每四个小时更换一次抹布消毒液

其他清洁问题

- 洗拖把的水只能倒入抽水马桶或公用 (拖把) 水槽中
- 垃圾箱盖子应保持关闭, 垃圾应定期清除, 另外, 垃圾箱和垃圾区应保持清洁
- 连接户外的进出口 (门窗) 应装有纱窗, 保持关闭, 或以其他方式防止害虫进入

餐饮服务设施所需的设备

- 消毒剂和用于检查浓度的适当试纸
- 用于检查食物温度的探针式温度计
- 每个冷藏单元中的温度计

