

## 消毒和清洁程序

### Sanitizing and cleaning procedures

消毒是在不威胁消费者安全的情况下, 将细菌数量减少到安全水平的食品接触表面的治疗过程

清洁是清除表面的食物、土壤和其他类型的碎片。

食物接触面是在正常操作时间内通过触摸或排水到食物表面而遇到人类食物的表面。

食物接触面的例子可以包括餐具、微波炉、食品制备表和食品容器。



每次使用后, 应清洁和消毒食品接触面。

## 清洁法 溶解

食品设施中使用的三种可接受的消毒剂包括：

### 1. 氯<sup>o</sup>：

- 浓度为50至 100 ppm
- 最常用的消毒液.
- 对所有细菌有效
- 花费不多的

\*不要使用无飞溅或有香味的漂白剂

### 2. Quaternary Ammonia (QUAT, QAC):

- 浓度: 200 至 400 ppm
- 在高温下更稳定
- 比氯更有效
- 需要更多的时间进行适当的消毒
- 比氯更贵

### 3. 【化学】碘<sup>o</sup>：

- 浓度: 12.5 至 25 ppm
- 快速和有效的对所有细菌
- 最不常用的消毒液

按照制造商的说明进行使用。浓度较高的消毒液可能对健康有毒, 并破坏设备。使用适当的消毒液测试试剂盒来确定浓度水平。

有效的化学消毒剂有三个因素:

1. 浓度-使用适当的量, 以避免化学中毒
2. 温度--消毒剂在 55°F (13°C) 和 120°F (49°C) 之间的温度下效果最佳。检查制造商的方向, 以确定所使用的每种消毒液的最佳温度
3. 接触时间-为消毒设备提供足够的接触时间。表面氯接触时间至少为 10秒, 第四纪氨至少为30秒.

## 消毒方法

所有表面在消毒前必须先清洗干净。每个工作站都必须提供消毒液, 用于切割机、柜台、食品准备台、切菜板和餐具等设备.

### 1. 容器:

- ✚ 易于识别 (例如红色桶)
- ✚ 未用于任何其他目的
- ✚ 必须用消毒液名称标记
- ✚ 存放在食物和食物接触面的下面和远离.
- ✚ 当浓度太弱时更换溶液

### 2. 瓶:

- ✚ 正确标记为消毒液名称
- ✚ 千万不要在露天食物周围喷药
- ✚ 当浓度太弱时更换溶液
- ✚ 在擦除之前允许接触时间.



有两种类型的设置适当清洁和消毒的盘子和餐具。这些措施包括:

### Three bowl sink

从一边到另一边,

第一步: 第一块排水板表面是为了在清洗前刮掉和清除盘子和餐具中的杂物

**第二步:** 第一个隔间用于清洁盘子, 并在至少110°F 水中使用洗涤剂清洗.

**第三步:** 在第二隔间冲洗盘子或餐具。通过喷洒或浸入水中去除所有杂物和洗涤剂

**第四步:** 消毒第三隔间的盘子和餐具。检查工厂对消毒剂的要求, 以确保适当的接触时间和浓度水平。使用消毒液试纸保持适当的浓度水平

**第五步:** 将第二排水板上的所有盘子和餐具吹干。将盘子倒过来, 以便适当排水.

### 洗碗机 (化学消毒液或热)

#### 化学的洗盘子的人:

✚ 检查消毒液水平与套件或测试条时, 它被用来确保适当的消毒水平.

✚ 用于洗涤和冲洗的水必须至少120°F



## 温度 洗盘子的人:

- ✚ 洗碗循环水在洗碗或餐具时必须达到150°F 或更高
- ✚ 冲洗盘子和餐具时, 水必须从洗碗机多方面到达180°F 或更高的地方
- ✚ 在盘子和餐具的表面, 水温必须在160°F 或更高的温度, 以确保用热进行适当的消毒.

