

Vệ sinh và làm sạch thủ tục

Sanitizing and cleaning procedures

Sanitization là quá trình điều trị các bề mặt tiếp xúc thực phẩm để giảm số lượng vi khuẩn đến mức độ an toàn mà không đe dọa sự an toàn của người tiêu dùng

Làm sạch là việc loại bỏ các thực phẩm, đất và các loại khác của các mảnh vỡ từ một bề mặt.

Bề mặt tiếp xúc thực phẩm có bề mặt mà gặp phải các thức ăn của con người thông qua chạm vào hoặc thoát lên bề mặt thực phẩm trong giờ hoạt động, bình thường.

Ví dụ về bề mặt tiếp xúc thực phẩm có thể bao gồm dụng cụ, lò vi sóng, thực phẩm chuẩn bị bảng và hộp đựng thức ăn.



Bề mặt tiếp xúc thực phẩm phải được làm sạch và làm vệ sinh sau mỗi lần sử dụng.

Giải pháp thuốc diệt trùng

Ba loại sanitizers sử dụng trong các cơ sở thực phẩm chấp nhận được bao gồm:

1. Clo (Bleach):

- ✚ Nồng độ 50-100 ppm
- ✚ Hầu hết thường sử dụng thuốc diệt trùng.
- ✚ Hiệu quả chống lại tất cả vi khuẩn
- ✚ Không tốn kém

* Không sử dụng thuốc tẩy splashless hoặc có mùi thơm

2. Đê-tơ amoniac (quất, QAC):

- ✚ Nồng độ: 200-400 ppm
- ✚ Ổn định hơn ở nhiệt độ cao
- ✚ Hiệu quả hơn so với clo
- ✚ Đòi hỏi nhiều thời gian cho thích hợp vệ sinh
- ✚ Đắt tiền hơn so với clo

3. I-ốt:

- ✚ Nồng độ: 12,5-25 ppm
- ✚ tác dụng nhanh và hiệu quả chống lại tất cả vi khuẩn
- ✚ Ít nhất là thường sử dụng thuốc diệt trùng

Thực hiện theo hướng dẫn của nhà sản xuất sử dụng. Sanitizers với nồng độ cao hơn có thể được độc hại đối với sức khỏe và tiêu diệt thiết bị. Sử dụng bộ dụng cụ thử nghiệm thuốc diệt trùng thích hợp để xác định mức độ tập trung.

Có ba yếu tố cho sanitizers hóa hiệu quả:

1. Tập trung — sử dụng số tiền thích hợp để tránh ngộ độc hóa chất
2. Nhiệt độ-sanitizers làm việc tốt nhất ở nhiệt độ giữa 55° C (13° F) và 120° F (49° C). Kiểm tra hướng dẫn của nhà sản xuất tối ưu nhiệt độ cho mỗi sanitizer sử dụng

3. Liên hệ với thời gian — cung cấp thời gian tiếp xúc đủ trang thiết bị để sanitize. Thời gian tiếp xúc clo là ít nhất là 10 giây trên bề mặt và 30 giây cho Độ tứ amoniac.

Làm thế nào để Sanitize

Tất cả các bề mặt phải được làm sạch trước khi bị làm vệ sinh. Sanitizer giải pháp phải có sẵn tại mỗi trạm làm việc cho các thiết bị như thịt slicers, quày, thực phẩm chuẩn bị bằng, thớt, dụng cụ.

1. Thùng/hộp:

- ✚ Dễ dàng nhận dạng (ví dụ như màu đỏ Xô)
- ✚ Không được sử dụng cho bất kỳ mục đích nào khác
- ✚ Phải được gắn nhãn với thuốc diệt trùng tên
- ✚ Lưu trữ dưới đây và đi từ thực phẩm và thực phẩm tiếp xúc các bề mặt.
- ✚ Giải pháp thay thế khi tập trung được quá yếu

2. Chai xịt:

- ✚ Được gắn nhãn với thuốc diệt trùng tên
- ✚ Không bao giờ phun quanh mở thực phẩm
- ✚ Giải pháp thay thế khi tập trung được quá yếu
- ✚ Cho phép liên hệ với thời gian trước khi lau.

Có hai loại thiết lập up đúng cách làm sạch và vệ sinh các món ăn và đồ dùng. Chúng bao gồm:

Chậu rửa bát 3

Từ một phía đến khác,

Bước đầu tiên: tiên drainboard bề mặt là cào ra và loại bỏ các mảnh vụn từ món ăn và đồ dùng trước khi rửa

Bước thứ hai: khoang đầu tiên là làm sạch các món ăn và rửa chúng với một chất tẩy rửa trong nước ít 110 * F.

Bước thứ ba: rửa sạch các món ăn hoặc các đồ dùng trong hai khoang. Loại bỏ tất cả các mảnh vụn và chất tẩy rửa bằng phun với hoặc ngâm trong nước



Bước thứ tư: sanitize món ăn và đồ dùng trong ba ngăn. Kiểm tra máy yêu cầu cho sanitizers để đảm bảo đúng mức độ thời gian và sự tập trung liên lạc. Sử dụng thuốc diệt trùng thử nghiệm dài để duy trì tập trung đúng mức

Bước thứ năm: máy giặt tất cả các món ăn và đồ dùng trên drainboard thứ hai. Các món ăn nơi lộn ngược cho phép thích hợp thoát nước.

Máy rửa chén (hóa học sanitizer hoặc nhiệt)

Hóa chất vệ sinh máy rửa chén:

- ✚ Kiểm tra mức độ sanitizer với bộ dụng cụ hoặc kiểm tra strips khi nó được dùng để đảm bảo mức độ phù hợp của sanitization.
- ✚ nước rửa và rửa phải ở nhiệt độ tối thiểu 120 * F



Nhiệt độ vệ sinh máy rửa chén:

- ✚ Chu kỳ nước rửa phải đạt 150 * F hoặc cao hơn khi là rửa món ăn hoặc dụng cụ bát đĩa
- ✚ Nước phải đạt 180 * F hoặc cao hơn từ máy rửa chén đa tạp khi rửa món ăn và đồ dùng
- ✚ Trên bề mặt của món ăn và đồ dùng, nhiệt độ nước phải 160 * F hoặc cao hơn để đảm bảo đúng sanitization bằng nhiệt.

