

# 食品场所的清洗计划

## (Cleaning Schedule for Food Premises)

### 简介

食品场所需要持续的清洗和消毒来清除引起食品污染和食物中毒的细菌，以免它们的繁殖和传播。

食品场所的某些地方，设备和表面，特别是食品制作和贮存的地方需要更多的清洗和消毒，有时还需要特别的程序。

所有的食品场所需要一个清洗计划来确保它们被完整的清洗和卫生处理。

### 清洗总则

良好清洗涉及保持一个清洁，整洁的工作环境，并使用安全操作以致能生产安全，卫生和健康的食品。

接触食品的设备 and 表面要经过适当的清洗和消毒，否则它们成为细菌污染的来源。

### 清洗的原因

清除细菌生长的物质，以致减少食物中毒和腐败的危险。

允许接触食品的设备 and 表面进行有效的消毒。

清除有利害虫孳生的物质。

减少异物污染的危险。

提供一个安全的工作环境。

给顾客一个清洁卫生的形象。

### 有效的清洗

食品从业人员在工作中必须保持清洁。适当的清洗设备是必须的。它们可以包括吸尘器，地拖，水桶，扫帚和特别的设备。例如：消毒水，蒸气清洁机。

穿戴防护的衣服和手套是必须的，并且按照化学物生产厂商的指南来准备和使用。

在清洗和化学物的贮存过程中，食品不得接触化学物。清洁完毕后，清洗设备必须是干净，化学物的存放必须与食品制作和贮存的地方分开。化学物不得存放在无标记的容器和旧的食品容器。

## 方法

有效的清洗计划必须列出食品场所的所有地方。计划应列出：

清洗的项目，地方和设备。

使用清洁剂类型和用量。

清洁的方法，怎样使用？

清洁的周期和清洁的员工。

完成的日期。

签名（每天或至少每周）

## 什么要清洗？

巡视你的场所并列出一天，每周，和每月的清洗项目，从场所的结构（地面，墙等）开始，然后详细写出每个地方，制作场所的表面，固定装置和设备。列出清洗的计划（参照附上的例子）。对场所和有效的清洗计划进行常规的检查，更新和调整是必须的。

有效的清洗计划必须要签名并记录以致它能被审核。将所有的检查记录装订并保管至少一年。

## 秘诀：

用复合的洗涤剂/消毒剂优于单独使用洗涤剂和消毒剂，这将节省时间和费用。

尽量使用最少种类的化学物以免产生混乱。

绝不能将单独的洗涤剂和消毒剂混合，这可能导致无效，甚至变成有毒的，腐蚀的或易燃的。

确保使用合适的消毒剂，直接接触食品的设备 and 表面在使用前，应当用热水冲洗。

无论怎样好清洁用品，员工必须认真负责。

对于特别的仪器，例如：切割机，搅拌机，必须提供怎样拆开机器进行有效的清洁的指南。

清洗的衣服通过煮沸十分钟，浸泡消毒剂（氯水），或洗后在微波炉热几分钟来达到消毒。

## 管理

一个清洁的场所需要所有员工对卫生的保证。所有员工必须清楚清洗的步骤是怎样进行的和他们的职责。

一个清洗的程序被认为是在消除潜在的食品污染危险的控制点中的一个必须的食品安全的环节。

通过对你的场所危险评估，环境健康组官员要求一个有效的清洗计划必须容易被看到并每天执行，它涉及所有的员工，需要签名并保持记录。

用附上的例子和空白表，通过要替换清洗的项目和清洗的物品来设计你的清洗计划。

进一步的信息和援助，请联系你的—

环境卫生官员 (Environmental Health Officer)

环境商业组 (Environmental Health Team)

环保商业部 (Environmental Control Business Unit)

Cleaning Schedule for Food Premises

威灵顿市政局 (Wellington City Council)

电话：499-4444

资料来源：威灵顿市政局(Wellington City Council)。

# 样板(Sample)

你的食品场所名字

每周的清洗计划：

周数：

清洗的项目	清洗的用品	清洗的方法	清洗的频率和负责的员工	完成的情况(勾所需要)
地面	“Handy Andy”加入热水中。	首先扫地，然后用水桶和地拖洗。	每天	星期一 星期二 星期三 星期四 星期五 星期六
厨房的墙	“Spray n'Wipe”或复合洗涤/消毒剂(cleaner/sanitiser)。	喷后用布抹，然后用热水冲洗。	每天	星期一 星期二 星期三 星期四 星期五 星期六
食品制作的工作台	热水和洗涤剂, Pine o'clean, 灭菌剂(antibacterial) 厨房消毒剂(sanitiser)或复合洗涤/消毒剂(cleaner/sanitiser)。	用水和洗涤剂清洗，然后用灭菌剂(antibacterial)消毒，再用热水和干净的布冲洗抹净。	每天	星期一 星期二 星期三 星期四 星期五 星期六
食品的陈列柜	如食品制作的工作台	如食品制作的工作台	每天	星期一 星期二 星期三 星期四 星期五 星期六
炉具的地方	如食品制作的工作台	如食品制作的工作台	每天	星期一 星期二 星期三 星期四 星期五 星期六

## 样板(Sample)

清洗的项目	清洗的用品	清洗的方法	清洗的频率和负责的员工	完成的情况(勾所需要)
砧板	热水, 洗涤剂 和消毒剂 [Domestos (含 Bleach)]	用刷子, 热水, 洗涤剂刷洗, 用Domestos稀 释液浸泡, 最 后冲洗, 竖立 晾干。	每天	星期一 星期二 星期三 星期四 星期五 星期六
薰肉的切割 机	热水和洗涤剂 ,Pine o'clean, 灭菌剂 (antibacterial) 厨房消毒剂 (sanitiser)。	用水和洗涤剂 清洗, 然后用 灭菌剂 (antibacterial) 消毒, 再用热 水和干净的布 冲洗抹净以清 除残留液。	使用完后, 切 完生肉再切熟 肉时或每天的 结束。	星期一 星期二 星期三 星期四 星期五 星期六
冷库和冰箱	热水和洗涤剂 ,Pine o'clean, 灭菌剂 (antibacterial)	用水和洗涤剂 清洗, 然后用 灭菌剂 (antibacterial) 消毒, 再用干 净的毛巾抹干。	每月或按需要。	
墙和天花板 (非食品制作 区域)	“Spray n'Wipe ”或复 合洗涤/消毒 剂(cleaner /sanitiser)。	喷后用布抹, 然后用热水冲 洗。	每月或按需要。	
层架和食橱	如上	如上	如上	
干货贮存 的地方	如上	如上	如上	
院子	用热水和去污 剂在砖表面。	扫地和洗地。	按需要。	
垃圾桶	热水, 洗涤剂 和消毒剂 [Domestos (含 Bleach)]	用刷子, 热水, 洗涤剂刷洗, 用Domestos稀 释液浸泡, 最 后冲洗晾干。	按需要。	

注: 按需要加入其它的职责; 按需要替换清洗的项目, 化学用品, 洗涤剂和方  
法。

# 样板(Sample)

## 检查温度

测量的日期	设备	温度	可接受的范围
	冷冻间		1°C - 4°C
	小型的卧式冷柜		- 18°C - - 22°C
	大型冷库		- 18°C - - 22°C
	立式冷柜		- 18°C - - 22°C
	使用中的冰箱		1°C - 4°C
	批(Pie)的暖炉		60°C +

注：按需要加入设备如Bain Marie.

签名：

# 空白表(Blank Schedule)

--

## 每周的清洗计划：

周数：

清洗的项目	清洗的用品	清洗的方法	清洗的频率和负责的员工	完成的情况(勾所需要)
地面			每天	星期一 星期二 星期三 星期四 星期五 星期六
厨房的墙			每天	星期一 星期二 星期三 星期四 星期五 星期六
制作食品的工作台			每天	星期一 星期二 星期三 星期四 星期五 星期六
食品的陈列柜			每天	星期一 星期二 星期三 星期四 星期五 星期六
炉具的地方			每天	星期一 星期二 星期三 星期四 星期五 星期六



## 空白表(Blank Schedule)

清洗的项目	清洗的用品	清洗的方法	清洗的频率和负责的员工	完成的情况(勾所需要)
砧板			每天	星期一 星期二 星期三 星期四 星期五 星期六
薰肉的切割机			使用完后，切完生肉再切熟肉时或每天的结束。	星期一 星期二 星期三 星期四 星期五 星期六
冷库和冰箱			每月或按需要。	
墙和天花板(非食品制作区域)			每月或按需要。	
层架和食橱			如上	
干货贮存的地方			如上	
院子			按需要。	
垃圾桶			按需要。	

注：按需要加入其它的职责；按需要替换清洗的项目，化学用品，洗涤剂和方法。

# 空白表(Blank Schedule)

## 检查温度

测量的日期	设备	温度	可接受的范围
	冷冻间		1°C - 4°C
	小型的卧式冷柜		- 18°C -- 22°C
	大型冷库		- 18°C -- 22°C
	立式冷柜		- 18°C -- 22°C
	使用中的冰箱		1°C - 4°C
	批(Pie)的暖炉		60°C +

注：按需要加入设备如Bain Marie.

签名：