

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。

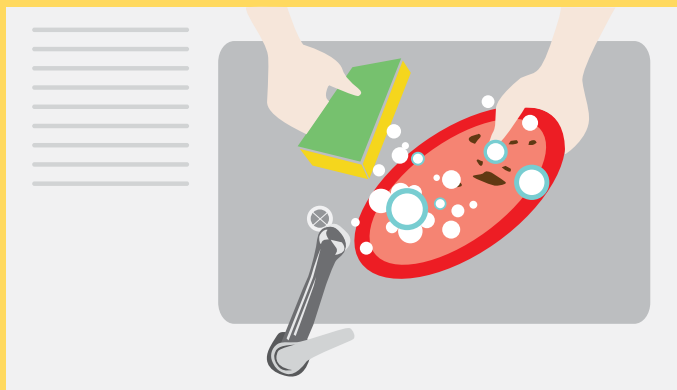


减少食物受到污染而导致浪费。



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：



## 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>清理后必须消毒

**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



必须将所有的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

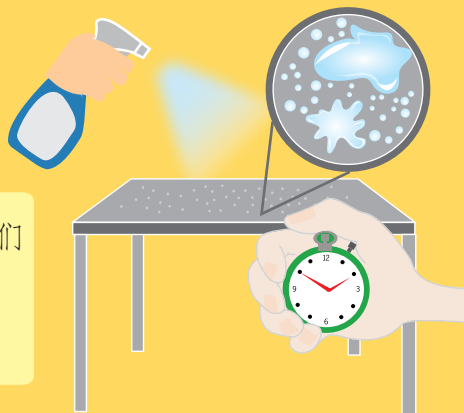




## 影响清理及消毒功效的因素

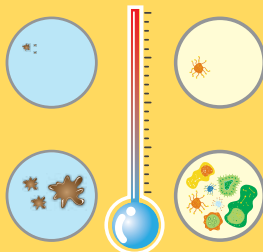
### 接触时间

使用清洁剂及消毒剂时应确保它们与物件表面有足够的接触时间。



### 清洁剂及消毒液的温度

使用微温的清洁剂可减弱污渍在物件表面的黏性，使清洁更有效。



可使用热水（超过摄氏77度）或蒸气消毒接触表面。

## 清理时使用的力度

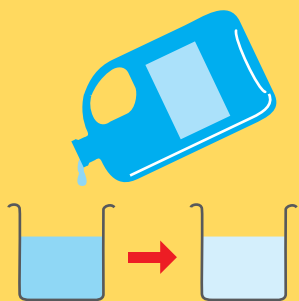
清理时使用适当的力度可以有效去除污垢，同时也不会损坏食品的接触表面。



## 清洁剂及消毒液的类别和浓度

依照食物残渣的种类使用适当的清洁剂。

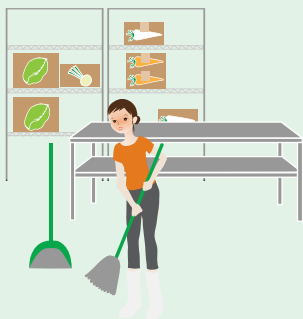
清洁剂及消毒液应遵照生产商的建议浓度使用。



## 清理工具应具备的特性与推荐

### 设有颜色标识

蔬菜处理区域



一般清理



肉类处理区



海鲜处理区



- ◆ 设有颜色标识的清洁工具有助于食品业者清楚区分各部门的清洁工具，以减少食品交叉污染的机会。

## 针对不同器皿和器材而设计

使用过于粗硬的清洁工具可能会刮花容易损坏器皿的食品接触表面，而造成刮痕。这些刮痕让细菌附着在器皿表面的机会增加。如果器皿没有妥善的消毒，这些细菌就能污染食品。

针对不同的表面而使用适当的清理工具。

例如：

刷毛坚硬的刷子，适合洗刷表面上的顽固污渍。



刷毛较柔软的刷子，适合清理粉尘覆盖或容易刮花的表面。



清洁布/海绵具柔软性，适合清理不同形状的表面，所以常用于清洗餐具、器皿。



## 耐用及防化学腐蚀性能



选择品质较好的刷子可以降低刷毛脱落所导致的污染风险。

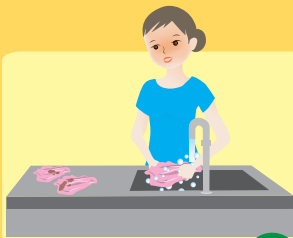


耐化学腐蚀性能

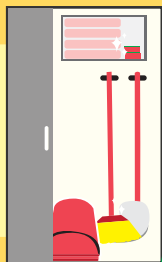
清理工具应使用不会被含有化学成分的清洁剂损坏的合成材料制成。

### 清理工具必须时刻保持在干净及卫生的状态

切记!



彻底清洗及消毒重复使用的抹布。必要时，更换新抹布。



拖把等湿性清理工具在使用后应浸洗及消毒，并在彻底风干后才存放在指定的地方。

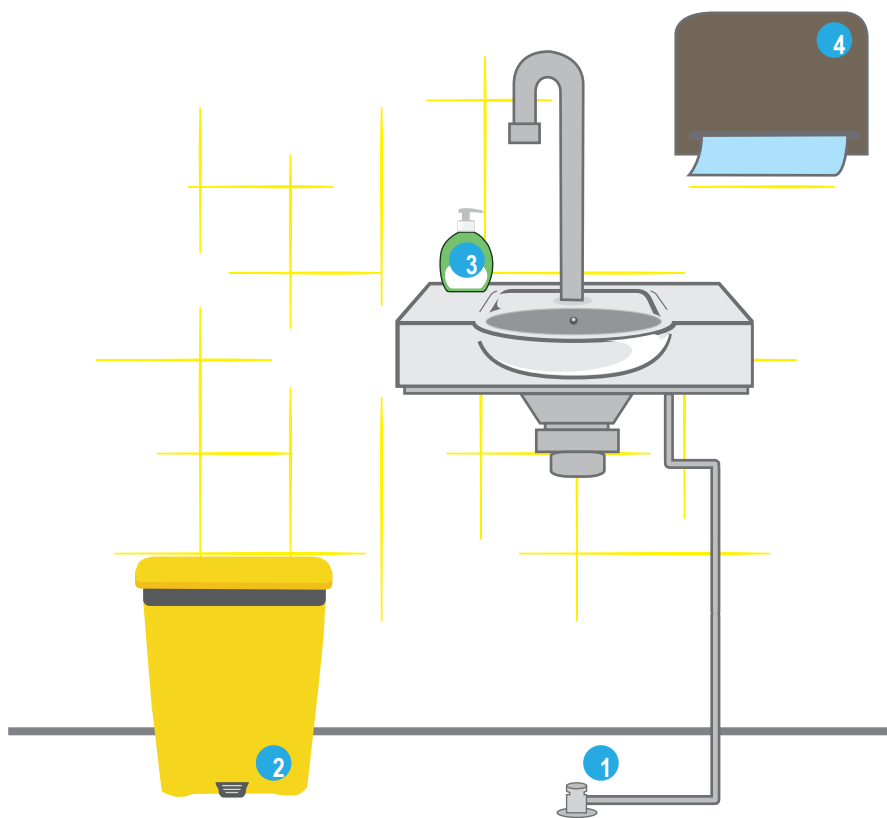
## 为什么需要重视洗手？

正确的洗手技巧可以有效的减少食品业者手上的有害细菌，防止食品遭手污染的重要关键。

员工必须在以下情况，清洗双手和手腕，以防止交叉污染：



## 洗手设施所具备的要素



- 1 无须用手操作的水龙头（例如：使用踏板、膝盖/手肘操作的水龙头）以避免干净的手触碰到卫生设施而导致交叉污染。
- 2 踏板式的垃圾桶
- 3 洗手液
- 4 一次性使用的纸巾

## 洗手的八个步骤

1



用干净的自来水弄湿双手，然后将双掌摩擦洗手液成肥皂沫。

2



手指之间。

3



手背

4



大拇指

5



手指背

8



冲洗后用纸巾擦干。

7



手腕

6



指甲

进行维持至少20秒  
的八个洗手步骤



## 你知道吗？

在食品生产时进行高压清洗工作可能会造成喷射到空中的污垢微粒子和细菌掉落在食品或工作台表面上而导致交叉污染。因此在处理食物时，应该避免进行高压清洗工作。



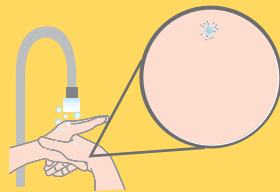
一般人的手藏有超过每平方厘米1000个细菌。使用肥皂和清水彻底地清洗双手有助于减少细菌的数量。



未经洗过的手。



经过冷水冲洗后。



用肥皂和清水，经过20秒的八个洗手步骤后。

## 良好清洁及消毒的贴示



**制定清洁及消毒的方案并认真落实。**

**按照建议的次数在以下区域进行清洁及消毒：**

- ✓ 地板、墙壁、门、窗户、天花板、高架装置
- ✓ 准备食品的桌面及食品加工器材
- ✓ 食品容器、餐具及其它器皿
- ✓ 抽油烟机、排气管及通风系统
- ✓ 水槽、水龙头、沟渠、排水沟
- ✓ 厕所及洗手设施
- ✓ 食品储藏室（如：干货储藏室、冰箱、冷藏库）
- ✓ 车厢内部

**提高清理及消毒工作的有效性需考量以下四个因素：**

- ✓ 清洁剂及消毒液的类别和浓度
- ✓ 清洁剂及消毒液的温度
- ✓ 接触时间
- ✓ 清理时使用的力度



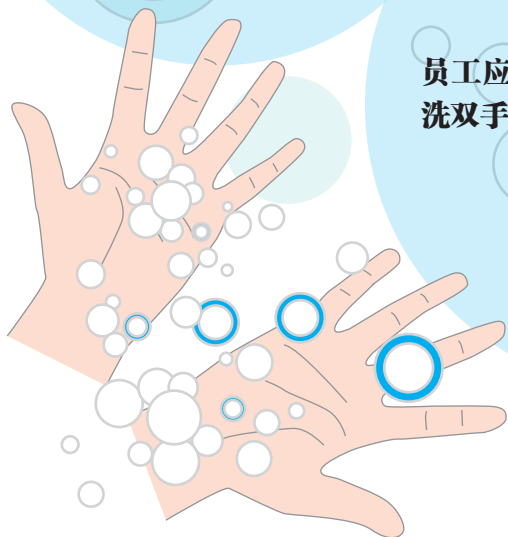


### 选用具有以下特点的清理工具：

- ✓ 设有颜色标识
- ✓ 针对不同器皿和器材而设计
- ✓ 耐用及防化学腐蚀性能
- ✓ 容易保持干净卫生

洗手设施应具备例如使用踏板、膝盖、手肘操作的水龙头，踏板式的垃圾桶，洗手液和一次性使用的纸巾。

员工应该依照洗手的八个步骤，清洗双手以及手腕。





[www.ava.gov.sg](http://www.ava.gov.sg)

**5 MAXWELL ROAD, #18-00 TOWER BLOCK  
MND COMPLEX, SINGAPORE 069110**

**TEL: 6325 7625 FAX: 6220 6068**



[www.nea.gov.sg](http://www.nea.gov.sg)

**40 SCOTTS ROAD, #13-00 ENVIRONMENT BUILDING  
SINGAPORE 228231**

**TEL: 1800 2255 632 FAX: 6235 2611**