

食品商戶清潔和消毒須知

清潔和消毒工作是重要的

法律規定，餐飲場所的固定設備、裝置和用具以及所有食物接觸面，必須保持清潔和進行消毒。

清潔和消毒工作是兩件個別而重要的問題。此可避免食因性疾病的有機體滋生和蔓延，同時減少餐飲場所的害蟲活動。

清潔和消毒工作經常涉及使用化學物和特殊工具，因此建議您向信譽卓越的清潔供應商尋求意見。

法律規定

食品商戶必須保持餐飲場所和其固定設備、裝置和用具達到清潔標準，並且未聚積：

- 食物殘渣，
- 污垢，
- 油脂或是
- 其他明顯的廢棄物。

「清潔」意味接觸面保持清潔，並且無明顯的廢棄物及惡臭。

食品商戶同時必須確定餐具及設備的食物接觸面保持清潔和進行消毒。

垃圾和回收廢棄物則需置於適當的容器中存放。

如何有效清潔

一般清潔工作包括下列步驟：

1. 刮擦、擦拭或掃除食物殘渣並以清水沖洗。
2. 以熱水和清潔劑清洗，去除油漬和污垢(可戴防護手套進行)。
3. 沖洗掉殘餘的污垢或殘留的清潔劑。

何謂消毒？

消毒是指熱和/或化學物(或其他認可的程序)應用於乾淨的表面，將細菌和其他有機體的數量減少至安全標準。

消毒可用熱水(例如洗碗機)或化學物進行。

消毒必須在所有食物接觸面以及餐具上進行。

如何有效消毒

確保要消毒的物品乾淨。在不潔的表面上進行消毒無法達到效果。

洗碗機

使用洗碗機有效進行消毒：

- 使用正確的清潔劑或消毒劑種類，
- 使用最熱的沖洗程序(家用洗碗機中的節約循環在此並不適用)，
- 從洗碗機中取出設備和餐具時，檢視其是否已經乾淨，
- 清潔洗碗機，以免堆積食物殘渣，以及
- 依照製造商的使用說明，定期保持洗碗機的運作和服務正常。

化學物

化學消毒劑一般為氯或銨為主的混合物。商用化學供應商和零售商皆提供適用於食品業中的產品。

只能使用餐飲場所專用的化學消毒劑。有些消毒劑在使用後必須沖洗掉食物接觸面的殘渣。

稀釋率、接觸時間和安全標準則因產品而異。請依照製造商的指示說明使用及儲存化學物(包括漂白水)。

能置於洗碗槽的物品可先在左邊的洗碗槽中清洗乾淨。接著再將洗淨的物品置入右邊洗碗槽中的化學消毒溶液中浸泡。

體積過大無法置於洗碗槽中的物品，則可將消毒溶液裝入噴霧瓶(必須先清洗乾淨)中進行消毒。



清潔劑
+
熱水

→

消毒劑
+
溫水

此為使用雙槽洗碗槽清潔和消毒餐具、餐盤和容器的方法。

勿使用醋和甲基化酒精作為消毒劑

醋和甲基化酒精不應作為消毒劑使用。因為醋屬於弱酸性，並非有效的消毒劑。

甲基化酒精亦不應作為消毒劑使用，因為它會在物品表面留下化學殘留物。

使用漂白水作為消毒劑

無味漂白水是以氯為主的化學物，在正確稀釋的情況下，可用來消毒食物接觸面。下列的表1則為稀釋漂白水的比例和方法。

50 ppm的濃縮漂白水只能在使用溫水(38度)的情況下才能達到效果。

接觸時間至少應為七秒鐘。

查詢詳情

- 您的地方市議會環境衛生主任可協助您處理檢測結果或遵循行動的任何疑問。他們可為您釐清在期限內所需完成的工作。
- 登入網站www.foodauthority.nsw.gov.au/industry
- 致電協助專線1300 552 406

注意

本資料為一般摘要，故不適用於所有情況。食品業者必須遵循所有食品標準法規與新南威爾斯(NSW)2003年食品條例(*Food Act 2003*)的規定。

水量	漂白水用量					
	家用漂白水 (4%氯)		強力家用漂白水 (6%氯)		商用漂白水 (10% 氯)	
所需濃度 (ppm)	50 ppm	100 ppm	50 ppm	100 ppm	50 ppm	100 ppm
水溫	溫水	冷水	溫水	冷水	溫水	冷水
1 公升	1.25 毫升	2.5 毫升	0.85 毫升	1.7 毫升	0.5 毫升	1 毫升
10 公升	12.5 毫升	25 毫升	8.5 毫升	17 毫升	5 毫升	10 毫升
50 公升	62.5 毫升	125 毫升	42.5 毫升	85 毫升	25 毫升	50 毫升

圖1：使用漂白水作為消毒劑

關於新南威爾斯食品局 (NSW Food Authority)

新南威爾斯食品局(NSW Food Authority)是一政府機構，旨在協助並確認新南威爾斯地區的食品安全與食品正確標示。

此單位與消費者、業者及其他政府機構合作，以提供食品安全生產、保存、運送、推廣和準備的相關規範資料，並致力將食物中毒情況降至最低。