

零售食品企业的清洁和消毒

为什么需要清洁和消毒？

在您的食品企业中进行有效的清洁和消毒有助于保护您和您的客户免受细菌和其他导致食源性疾病的有机体的传播。它还有助于通过消除食物来源来减少饮食场所中的虫害。

《食品标准法》（Food Standards Code）要求：

- 饮食场所，包括场所内的所有设备，必须达到可接受的清洁标准，【标准 3.2.2-19】，且
- 接触食物的设备，如厨房台面、刀具、砧板、锅、肉切片机等，以及餐具和饮具必须保持清洁，并进行消毒。

清洁和消毒的区别

在食品行业，清洁和消毒分为两个步骤。在对表面进行消毒之前，必须对其进行彻底清洁：

1. 清洁时要使用温热水、清洁剂和物理动作来清除食物残渣、溶解油脂和污垢，以确保表面触摸时干净，且没有明显的物质残留和气味。
2. 消毒指的是将热量（通常是非常热的水）或化学物质或热量和化学物质的组合应用于清洁后的表面上，将细菌和其他微生物数量降低到安全水平的过程。

在清洁阶段，清洁剂确保食物颗粒被分解并防止它们重新沉积在被清洗的物品上。

有效的清洁占整个消毒工作的 90%，因为清洁可以去除大部分存留的细菌。消毒剂的作用是在消毒阶段杀死剩余的细菌。



图：清洁台面

清洁和消毒可以使用洗碗机机械化完成，也可以使用洗涤水槽和喷雾瓶手动完成。

使用洗碗机清洁和消毒

每台商用洗碗机的操作方式都不同。高温洗碗机使用热量（热水）进行消毒，而低温洗碗机则配备化学消毒剂。这是一个非常技术性的过程，食品企业应使用洗碗机厂商预先设定的消毒程序，并始终依照厂商的说明书进行操作。

使用洗碗机消毒：

1. 确保您有一台合适的洗碗机，可以快速有效地清洁和消毒。家用洗碗机通常不适用于业务繁忙的零售或餐饮食品企业，因为它需要很长的清洗循环时间才能弥补较低的设备温度。
2. 根据厂商说明书，使用正确类型的清洁剂或消毒剂。
3. 根据厂商说明书，尽可能使用最高的冲洗循环温度。
4. 从洗碗机中取出厨具和餐具时检查它们是否已清洗干净。
5. 清洗洗碗机，确保没有食物残留堆积。
6. 根据厂商的规格说明，定期维护和保养洗碗机。



图：商用洗碗机

使用水槽和喷雾瓶清洁和消毒

消毒剂的标签或由供应商所提供的产品信息说明上都必须注明正确配制和使用化学消毒剂的详细方式。

始终严格按照厂商说明书来配制和使用化学消毒剂。

消毒剂有许多不同的类型，每种消毒剂在使用

方式上会有很大差异。如果产品没有提供清晰的说明，如稀释比率和接触时间等，请向供应商或厂商寻求建议，并在必要时寻找替代产品。

注意：接触时间是指消毒剂必须与物品接触，使其发挥作用的时间。

使用水槽进行有效清洁和消毒的六个推荐步骤是：

1. 用刮刀或抹布清除食物残渣。

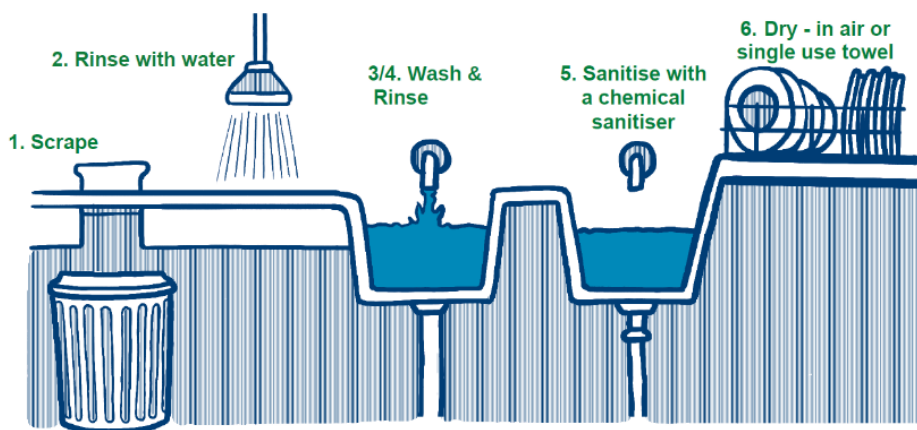


图 1：使用双碗水槽进行清洁和消毒

2. 用水冲洗

3. 使用温热水和洗涤剂**清洗**，以去除油脂和污垢。如有需要，可以预先浸泡。

4. **冲洗**去除所有的易落污垢或洗涤剂残留（消毒剂在食物或洗涤剂残留的情况下无法有效发挥作用）。

5. 使用化学消毒剂**消毒**：

- 根据厂商说明书配制消毒液
- 根据厂商说明书将厨具浸入消毒溶液中，确保合适的接触时间使消毒剂起效
- 对于无法放入水槽中的大型物件，则可使用喷雾瓶将消毒液喷洒到物件上
- 如有必要，请根据厂商说明书洗去消毒剂

6. 使用风干机或一次性毛巾**擦干**。

在水槽中配制消毒液

以下是在水槽中稀释所选消毒剂，达到正确浓度的步骤。每种消毒剂只需计算一次。

1. 可选用以下两种方法计算水槽的有效容量：

- a. 用已知容量的容器（例如 10 升的桶）盛水，将水按所需次数倒入水槽中，并在正确的水平处标记水槽容量。

例如：倒 6 桶水达到 60 升的水槽容量。

或

- b. 以厘米为单位测量水槽的长、宽和深度（将水槽填满的高度），来计算方形或长方形水槽的容量。



图 2：丈量水槽尺寸，计算容量

- i. 将这三个尺寸相乘，得到立方厘米为单位的容量。
- ii. 将得出的数字除以 1000，即可得出水槽可容纳的液体升数。

例如：一个长40厘米，宽50厘米，液体加至高30厘米的长方形水槽的容量如右图所示。

例如：

$$40 \times 50 \times 30 \\ = 60,000 \text{ 立方厘米}$$

$$60,000 / 1000 \\ = 60 \text{ 升}$$

水槽容量 = 60 升

2. 计算需要向水槽中加多少消毒剂

- a. 在消毒剂标签或产品信息单上查询所需用途的稀释比例，例如将产品作为无需冲洗消毒剂使用。
- b. 稀释比例指的是消毒剂与水的比例。

例如：1:250 表示 1 份消毒剂兑 250 份水，或者 1 毫升消毒剂兑 250 毫升水。

3. 用水槽的容量（如之前步骤 1 的计算结果）除以消毒剂的稀释比例。然后将消毒剂与水混合在水槽中。

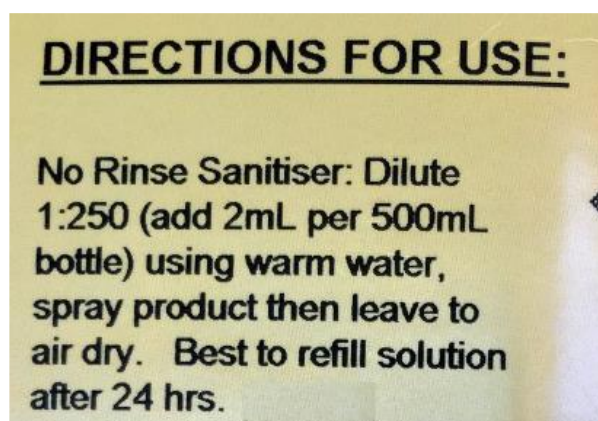


图 3：消毒剂使用说明示例

注意：如果您更换了消毒剂或改变了水槽中的水量，上述计算就不正确了，消毒步骤可能就会无效。在这种情况下，您需要按照上述方法重新计算正确的稀释比例。

将消毒剂稀释到正确的浓度对于防止引起食源性疾病的有害细菌传播至关重要。

使用直接从商店购买的漂白剂作为消毒剂的企业应参考以下新州食品局宣传册《在食品企业中使用化学消毒剂》中的稀释说明。

表 1：漂白剂稀释说明

加多少水？	加多少漂白剂？	
家用 (含氯量 4%)	家用强效 (含氯量 6%)	商用 (含氯量 10%)

加多少水？	加多少漂白剂？					
	所需浓度 (ppm)	50 ppm	100 ppm	50 ppm	100 ppm	50 ppm
水温	温水	冷水	温水	冷水	温水	冷水
1 升	1.25 毫升	2.5 毫升	0.85 毫升	1.7 毫升	0.5 毫升	1 毫升

要计算其他容器所需的漂白剂量，只需将上述对应的漂白剂量乘以任何给定容器中的容量升数即可。例如：

我需要在 一个 500 毫升的冷水瓶中添加多少含氯 4% 的漂白剂？

如果 1 升冷水需要 2.5 毫升的漂白剂（含氯 4%），

500 毫升 = 0.5 升

所以 2.5 毫升 x 0.5 = 1.25 毫升

或者

我需要在 一个 7 升的桶里添加多少含氯 4% 的漂白剂？

如果 1 升冷水需要 2.5 毫升的漂白剂（含氯 4%），

那么 2.5 毫升 x 7 = 17.5 毫升

更多信息

- 访问新州食品局网站 foodauthority.nsw.gov.au
 - 宣传册：在您的食品企业中使用化学消毒剂
 - 宣传册：关于弯曲杆菌 - 对食品企业的建议
- 发送咨询热线邮件至 food.contact@dpi.nsw.gov.au
- 拨打咨询热线电话 1300 552 406

© 新南威尔士州政府偏远地区部 (Regional NSW) 版权所有 [2023 年]。本出版物中包含的信息仅基于撰写时的知识和理解 [2023 年 5 月]。但由于知识的不断更新，我们提醒用户需确保其所依赖的信息是最新的，并建议与新州偏远地区部的适当人员或用户的独立顾问核实信息的时效性。