

# 食品企业的清洁与消毒

清洁消毒有助于防止食源性疾病病原体的滋生与蔓延，并有助于减少食品场所中的害虫活动。

所有食品企业都需遵守《食品标准规范》第 19 条 3.2.2 款的规定，即食品场所的所有固定装置、活动装置和设备都要达到并保持一定的**清洁**程度，即没有堆积的：

- 垃圾和可回收物质
- 食品垃圾
- 污垢
- 油脂
- 或其他可见异物

备注：“清洁”是指表面摸上去干净，无可见杂质和臭味。

## 特殊设备的清洁与消毒

食品行业中的清洁与消毒不同，但都是重大的问题。

根据《食品标准规范》第 20 条 3.2.2 款的规定，食品企业必须确保所有**餐具和饮具，以及设备与食品接触的表面**都经过彻底清洁与消毒。

## 什么是清洁？

清洁通常包括以下步骤：

1. 刮掉、擦净或扫除食品残渣，并用清水冲洗
2. 使用热水和清洁剂去除油脂污垢（可能需要戴防护手套）
3. 将表面上的污垢或残留的清洁剂冲洗干净。

## 什么是消毒

消毒是使用加热和/或化学品（或其他经批准的方法）对表面进行清洁、将细菌和其他有机体的数量降至安全水平的过程。消毒可使用洗碗机或化学品进行。

## 如何有效地消毒

确保待消毒物品干净清洁。如果表面不干净，则无法进行有效消毒。

### 洗碗机

使用洗碗机消毒时：

1. 要使用合适的清洁剂或消毒剂

2. 使用温度最高的清洗程序（家用洗碗机的经济清洁程序不足以进行有效消毒）
3. 从洗碗机中取出设备和器皿时，检查清洁是否彻底
4. 清洁洗碗机，防止累积食物残渣
5. 根据制造商的说明，对洗碗机进行定期保养和维修。

## 化学品

化学消毒剂通常为氯基或氨基化合物。消毒时只能使用食品场所专用化学消毒剂。

商业化学品供应商和零售商都供应适用于食品企业的产品。建议您向信誉良好的供应商咨询。

各种产品的稀释比率、接触时间和安全说明都不尽相同。使用与存放化学品（包括漂白剂）时，必须遵守制造商的说明。

能够放入清洗槽的物品可使用左侧清洗槽中进行冲洗清洁，再将其浸入右侧清洗槽的化学消毒剂溶液中进行消毒。



Department of  
Primary Industries  
Food Authority

More resources at [foodauthority.nsw.gov.au](http://foodauthority.nsw.gov.au)

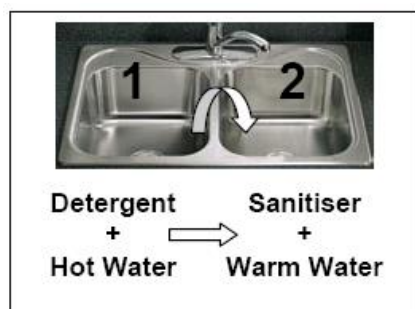


nswfoodauthority



nswfoodauth

如果物品已清洁完毕，但由于尺寸太大无法浸入右侧清洗槽进行消毒，可使用装有消毒液的喷壶喷洒物品表面。



如何使用双槽清洗槽对餐具和饮具，以及设备与食品接触的表面进行清洁消毒。

## 用醋和工业酒精消毒

不能使用醋和甲基酒精进行消毒。醋为弱酸，不具备消毒效果，而甲基酒精会在表面上留下化学品。

## 用漂白剂消毒

无香型漂白剂属于氯基化学品，正确稀释后，可以用于消毒与食品接触的表面。浓度为 50 ppm 的漂液仅在温热(38°C)时才有效果。

表 1 为漂白剂的稀释方法。消毒物品与消毒剂的接触时间至少应为 7 秒。

## 更多信息

- 如需了解检查结果或合规行动的信息，请致电当地议会的环境健康专员。他们可以向您解释需要采取的行动和时间。
- 下载 [食品标准规范 – 标准 3.2.2 食品安全作业与基本要求](#)
- 访问食品管理局网站 [www.foodauthority.nsw.gov.au](http://www.foodauthority.nsw.gov.au)
- 拨打食品管理局协助电话 1300 552 406。

表 1: 使用漂白剂进行消毒

水量	漂白剂用量					
	普通家用（氯含量 4%）		强力家用（氯含量 6%）		商用（氯含量 10%）	
要求浓度（ppm）	50 ppm	100 ppm	50 ppm	100 ppm	50 ppm	100 ppm
水温	温	冷	温	冷	温	冷
1 升	1.25 ml	2.5 ml	0.85 ml	1.7 ml	0.5 ml	1 ml
10 升	12.5 ml	25 ml	8.5 ml	17 ml	5 ml	10 ml
50 升	62.5 ml	125 ml	42.5 ml	85 ml	25 ml	50 ml

About the NSW Food Authority: The NSW Food Authority is the government organisation that helps ensure NSW food is safe and correctly labelled. It works with consumers, industry and other government organisations to minimise food poisoning by providing information about and regulating the safe production, storage, transport, promotion and preparation of food.

Note: This information is a general summary and cannot cover all situations. Food businesses are required to comply with all of the provisions of the Food Standards Code and the *Food Act 2003* (NSW).