

清洁与消毒—— 食品零售商家须知

为什么需要清洁和消毒？

有效的清洁和消毒有助于保护您和顾客免受细菌及其它食源性疾病的致病有机体传播。同时，减少食物残渣还有助于减少食品场所内害虫的活动。

《食品标准规范》要求：

- 食品场所及其中所有设备，均须维持可接受的清洁标准，[标准 3.2.2-19] 及
 - 接触食品的设备，如厨台、刀、案板、锅、切片机等，以及餐饮用具，都应保持清洁卫生。[标准 -3.2.2-20]
- ### 清洁与消毒的区别

清洁和消毒的区别

在食品业中，清洁和消毒是一个过程的两个步骤。物体表面在消毒之前需要彻底清洁：

1. 清洁需要使用温水或热水、洗涤剂和物理擦拭来清除食物残渣、溶解油脂和污垢，以确保表面摸上去足够清洁，没有肉眼可见的污渍和异味。
2. 消毒是指通过高温（通常是非常热的热水）或化学清洁剂（或两者结合）的方式处理清洁过的表面，以将细菌和其它致病有机体的数量减少到安全水平。

在清洁阶段，清洁剂能确保分解食物残渣微粒，防止其重新沉积到清洁过的物品上。卫生工作的 90%有赖于有效的清洁，因为清洁可以消除大部分细菌。消毒剂的作用是在消毒阶段杀死残余的细菌。



可以用洗碗机机械完成清洁和消毒工作，也可以用洗涤池和喷雾瓶手动处理。

使用洗碗机进行清洁和消毒

商用洗碗机的操作方式各不相同。高温洗碗机使用高温（热水）进行消毒，低温洗碗机则以化学消毒剂为辅助。这是一个具有高度技术性的过程，食品商家应该遵照制造商指定的消毒流程。应始终遵守制造商的操作说明。

用洗碗机消毒：

1. 要有一台合适的洗碗机，以便快速有效地清洁和消毒。家用洗碗机通常不适合商业经营，因为这类设备温度偏低，所以加热时间长，对于繁忙的零售或酒店旅游业食品商家来说不实用。
2. 按照制造商的说明使用正确类型的洗涤剂或消毒剂
3. 按照制造商的说明，尽可能使用最高温度循环冲洗
4. 从洗碗机中取出器皿时，要检查是否干净
5. 清洗洗碗机，以免积聚食物残渣
6. 按照制造商的规范定期维护和检修洗碗机。



用洗涤池或喷雾瓶进行清洁和消毒

相关规定要求供应商必须在消毒剂的标签或在产品信息表中详细注明如何正确配制和使用化学消毒剂。要严格按照制造商的说明配制和使用化学消毒剂。

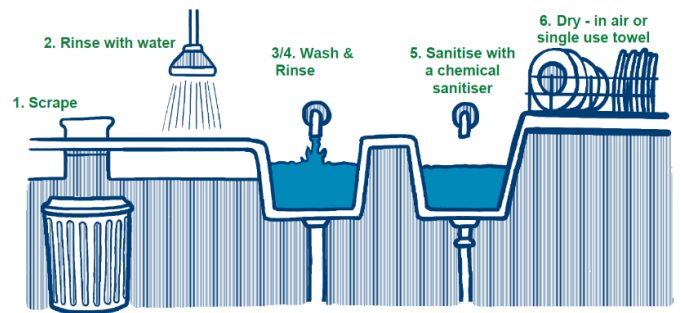
消毒剂的类型多样，区别很大，使用方法也各不相同。如果产品没有明确的说明，如稀释比例和接触时间，请咨询供应商或制造商，必要时找替代品。

注意：接触时间是指消毒剂必须与物品接触以便起效的时间。

用洗涤池进行有效清洁和消毒的六个建议步骤：

1. 刮去或擦除食物残渣
2. 用水冲洗
3. 洗涤，用温水或热水加洗涤剂去除油脂和污垢。需要时浸泡。
4. 冲洗，清除任何附着的污垢或残留的洗涤剂（有食物或洗涤剂残留的情况下消毒剂效果不佳）。
5. 消毒，用化学消毒剂：
 - 按制造商的说明配制消毒液
 - 按照制造商的说明将设备浸入消毒液中，一定要留足**接触时间**让消毒剂起效
 - 对于洗涤池放不下的大件物品，用喷雾瓶将消毒液喷在物品上
 - 必要时按照制造商的说明冲洗消毒剂
6. 风干，或使用一次性毛巾擦干

图 1：用双盆洗涤池进行清洁和消毒



在洗涤池中配制消毒剂溶液

按以下步骤，在洗涤池中将您选用的消毒剂稀释到合适的浓度。每种消毒剂的浓度配比只需计算一次。

1. 用以下任一方法计算洗涤池的配比容积：
 - a. 将已知容量的容器（如 10 升桶）装满水并倒入洗涤池中，记下倒入的桶数，并在洗涤池的对应位置做好标记。

例如：6 桶水灌满容积为 60 升的洗涤池。

或者
 - b. 厘米为单位测量方形或矩形洗涤池的长、宽、深（将水加到洗涤池的高度），然后计算容积。

- i. 将三个测量值相乘得出体积（立方厘米）
- ii. 测算值除以 1000，可以换算为洗涤池能容纳多少“升”。

例如：一个宽 40 厘米、长 50 厘米、高 30 厘米的长方形洗涤池。



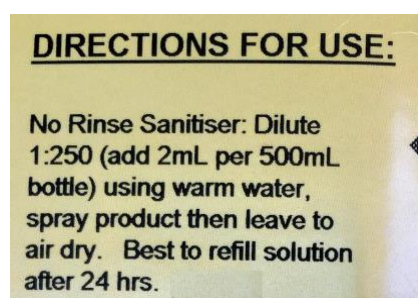
注意：如果更换消毒剂或改变洗涤池中的水量，就不能再用以前的计算值，以免消毒不起效。这种情况下，需要按以上步骤重新计算稀释比例。

将消毒剂稀释到合适的浓度，对于防止导致食源性疾病的有害细菌传播至关重要。

用在商店购买漂白剂进行消毒的商家，应参考以下从食品管理局编制的：《食品商家使用化学消毒剂》说明书中摘录的稀释说明。

2. 计算往洗涤池加多少消毒剂

- a. 依照具体需要（例如 用作免冲洗消毒），查看消毒剂标签上或产品信息表上的对应稀释比例



- b. 稀释比例是消毒剂兑水的量

例如：1:250 是指 1 份消毒剂兑 250 份水，或 1 毫升消毒剂兑 250 毫升水

3. 将洗涤池的体积（如上面步骤 1 计算的体积）除以消毒剂的稀释比例。把消毒剂兑入洗涤池的水中混匀。

表 1 漂白剂稀释说明

加多少水?	加多少漂白剂?					
	家用 (含氯 4%)		家用强效 (含氯 6%)		家用 (含氯 4%)	
所需浓度 (ppm)	50 ppm	所需浓度 (ppm)	50 ppm	所需浓度 (ppm)	50 ppm	所需浓度 (ppm)
水温	温水	水温	温水	水温	温水	水温
1 升	1.25 毫升	1 升	1.25 毫升	1 升	1.25 毫升	1 升

要计算各种其它尺寸容器的漂白剂用量，只需将上述对应的漂白剂用量乘以特定容器的升数即可。

例如：

一瓶 500 毫升的冷水，需要加多少含氯 4% 的漂白剂？

如果 1 升冷水需要 2.5 毫升漂白剂（含氯 4%）

500 毫升=0.5 升

则 2.5 毫升 x 0.5 = 1.25 毫升

或者

一桶 7 升的冷水，需要加多少含氯 4% 的漂白剂？

如果 1 升冷水需要 2.5 毫升漂白剂（含氯 4%）

则 2.5 毫升 x 7 = 17.5 毫升

新州食品管理局简介：新州食品管理局是政府组织，负责确保新州内出售的食品安全无虞、贴标合规。新州食品管理局通过提供食品安全生产、存储、运输、销售和加工的信息并加以管制，与消费者、业界和其它政府机构共同致力于将食物中毒的风险降到最低。

注：本文仅为一般概述，不能包含全部情况。食品商家需遵守《食品标准规范》（Food Standards Code）和《2003 年新州 食品法》[Food Act 2003 (NSW)] 的全部规定。

更多信息

- 本文仅为一般概述，不能包含全部情况。食品商家需遵守《食品标准规范》（Food Standards Code）和《2003 年新州食品法》[Food Act 2003 (NSW)] 的全部规定。欢迎访问新州食品管理局网站 www.foodauthority.nsw.gov.au
 - 说明书：《食品商家使用化学消毒剂》（Using chemical sanitisers in your food business）
 - 说明书：《食品商家如何清除弯曲杆菌》（Campylobacter – advice for food businesses）
- 如需帮助，请发送电邮至 food.contact@dpi.nsw.gov.au
- 或拨打帮助专线电话 1300 552 406