

安全食品

生意興隆

中國餐館專用

## 食品标准代理行

安全守则:

### 安全烹调

通过烹调杀死有害细菌。

安全点	为甚么?
最好按生产者的调理方法来烹调食品	因为生产者的食品调理方法已经经验证并通过安全检测所以烹调食品的方法是安全的。
烹调前要预热设备例如蒸笼和大的深口锅。	如果你用没有预热的设备来烹调,食品需要更长

	的时间来调理。无形中制造商建议的调理时间是不够长的。
小心小心流质的食品,比如:汤要沸腾。	这是确认食品是否有用足够的温度来烹调和杀死细菌。
经常炒调理中的食品	这是帮助你确认食品是在同一温度中烹调,没有冷热不均的地方。
在烹调前把肉类和家禽类等肉类食品切成同样大小。	这可以让你确保所有切好的肉类和家禽类的肉用同等的时间来烹调。
如果牛肉或羊肉是生食用的(一口切,例如厚切片和只是一块大肉块),要确信有彻底地煮熟食品的全部表面。	这样可以杀死肉类表面的有害细菌。

<b>检查---用以下的方法来检查食品是否有彻底地煮透</b>	
检查鸡鸭类肉有没有煮透腿的最厚的部位。煮透的肉应当不呈红色或粉红色和没有红色或粉红色的汁液流出。	在煎炒的食品中,最大块的肉应当是在热到有发出滋滋声中煮透,同时肉类不呈红色或粉红色。
当你煮流质的食品时要检查它,因为它会迅速沸腾起来。	检查烧好的烧肉是否有彻底烧透,要确认中间没有红色或粉红色的部分出现。
切到鱼的中心部,或鱼骨处如果有鱼骨的话,检查鱼肉的颜色和纤维是否变了颜色。整块的鱼肉(例如鮭的厚切块)只要烧焦了表面就可以生吃。	检查混合食品是在热到有滋滋声中煮透的(蒸透)。

<p>检查整块的肉和大块的关节切身肉(牛肉或羊肉)</p> <p>完全煮透切口表面。</p>	
--	--

<p>如果事情向坏方向发展时应如何处理</p>	<p>怎样避免同样的事情再次发生</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 食品煮长点时间</li> <li>● 加快烹调的时间,例如可以把食品分成小量些,或使用不同的烹调设备。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 修理或更换设备。</li> <li>● 回顾你的调理方法。你可能需要延长调理时间或提高温度,或使用不同的烹调设备。</li> <li>● 再培训你的从业员学习这些安全守则。</li> <li>● 提高员工的自我监督能力。</li> </ul>

在你的日记中写下甚么地方有问题和你是怎样做的。

安全守则:

## 安全烹調

通过烹调杀死有害细菌。

安全点	为甚么?
<p>如果可以,最好按生产者的调理方法来烹调食品</p>	<p>因为生产者已经经验证并通过安全检测食品的烹调方法所以食品的烹调方法是安全的。</p>
<p>烹调前要预热设备如烤箱和烧肉网(棒)。</p>	<p>如果你用沒有預热的设备来烹调,食品需要更长的时间来调理。无形中制造商建议的调理时间是不够长的。</p>
<p>不要让生肉碰到或生肉汁滴到已煮熟的食品中。例</p>	<p>生肉能携带有害细菌,可以传播到已烹调好的食</p>

如,当加入新的生肉到烧肉网(棒)/烧烤时。	品中并可导致食品失去安全食用的保证。
密封好整块切肉和关节肉的表面。如,牛肉,羊肉和猪肉。	这可以杀死肉类表面的有害细菌。这类肉只要很好地密封好,可以生吃。
在烹調時要反復反轉肉類和家禽類等肉類食品。	這可以確保肉類和家禽類肉煮得比較均勻。
确保流质食品沸腾。如,汤和汁。	这可以确保食品有用足够高的温度来煮同时也可以杀死细菌。
经常搅拌煮着的液体。	这可以帮助你确认食品是在同一温度中烹调,没有冷热不均的地方。

<b>检查---用以下的方法来检查食品是否有彻底地煮透</b>	
检查鸡鸭类有没有煮透腿的最厚的部位。煮透的肉应当不呈红色或粉红色同时不存在红色或粉红色的液体。	在咖喱和蒸等食品中最大块的肉在煮透时应有软纤维,同时肉类不呈红色或粉红色。
检查加工制品时,如香肠和汉堡包是在发出滋滋声中煮透的而且中心部不呈红色或粉红色。	检查烧好的烧肉是否彻底烧透,中间没有粉红色和红色的部分出现。
當你攪拌流質的食品時,小心它沸騰得很快。	檢查整塊切的肉和大塊的關節切身肉的表面有否全密封好。
切到鱼的中心部,或切到鱼骨处如果有鱼骨的话,检查鱼肉的颜色和纤维有否变颜色。整块的鱼肉 (例如:鮪厚切块)只要烧焦了表面就可以生吃了。	检查卷着的关节切身肉,插入一根铁棒到中心部直到汁液流出来。汁液不应带有粉红色和红色。

<p>如果事情向坏方向发展时应如何处理</p>	<p>怎样避免同样的事情再次发生</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 食品煮长点时间</li> <li>● 加快烹调的时间,例如可以把食品的量分少些,或使用不同的烹調设备。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 修理或更换设备。</li> <li>● 回顾你的調理方法。你可能需要延长烹调时间或提高温度,或使用不同的烹调设备。</li> <li>● 再培训你的从业员学习这些安全守则。</li> <li>● 提高员工的自我监督能力。</li> </ul>

在你的日记中写下甚么地方有问题和你是怎样做的。

安全守则:

## 需要特别小心的食品

有些食品需要特别小心来确保安全食用。

请记住在厨房里生肉和家禽肉经常是细菌的主要来源。请按在安全烹調'守则里提供的建议来煮这些食品。你应该特别小心以下列出来的食品,饭也要小心---详看安全守则里的'饭'部分。

检查	菜名	怎样做?
<p><b>蛋</b></p> <p>煮透蛋或食物中包含有蛋的食物 (例, 蛋炒饭) 直到他们热到发出滋滋声。</p>	<p>蛋可以包含有害细菌。如果你煮得透,任何细菌都可以被杀死。</p>	<p>列下你包含有蛋的菜。</p>

<p>用经低温杀菌得蛋(不正常的蛋)去制造不用煮的食品或轻微煮的食品。</p>	<p>经低温杀菌的蛋也可以杀菌, 这是为甚么经低温杀菌的蛋是最安全的蛋</p>	
<p>如果你打开蛋准备等一会儿用, 应存放在冰箱中, 当你要用时才取少量出来。不要放大量的液体蛋在室温中。</p>	<p>把液体的蛋放在室温中会滋生有害的细菌。</p>	
<p>不要使用相同或无差别的生蛋加到煮好的熟食蛋中, 例如, 在炒鸡蛋饭时。</p>	<p>使用相同无差别的蛋会把有害的细菌从生蛋扩散到煮熟的食品中。</p>	<p>你有煮透蛋和含有蛋的食品而且是煮透到有发出滋滋声吗?</p>
<p>不要使用过期蛋。</p>	<p>鸡蛋图片</p>	<p>是的 <input type="checkbox"/></p> <p>如果沒有, 你是怎樣样的?</p>
<p><b>储藏</b></p> <p>尽快凉却剩下的需要保存的食品。看安全守则冷藏篇的‘冷却热食物’。最好每天只冷存够一天用的。</p>	<p>如果沒有安全冷却, 有害细菌会在储藏时长出有害细菌。</p>	<p>你是怎样保存剩下的食品的?</p>

<p><b>贝壳类</b></p> <p>确认你从名声比较好的食品供应商处定货。</p>	<p>如果你不从名声比较好的食品供应商处拿货你就不能确信你买的贝壳类是否在安全的情况下捕抓和运送。</p>	<p>列出你有或使用贝壳类作為配料的食品。</p>
<p>贝壳类象虾、贝柱等在煮熟后壳和肉纤维都会变颜色。例如虾会从青灰色变成粉红色或贝柱变成奶油白色并且比较有实感。</p> <p>如果你用即食虾(粉红色)，它們可以冷吃或全部再熟透它，热到有滋滋声发出。</p>	<p>生熟蝦的图片</p>	
<p>蟹、伊势虾、大伊势龙虾等应由有专业知识的人来调理。</p>	<p>在贝壳类中有些部位是不可以吃或者有毒需要经过专人的处理把不可以吃的部分除去后才可以安全进食。</p>	<p>你准备蟹或伊势虾时是否由有专业知识的人來处理呢？</p> <p>是的 <input type="checkbox"/></p>
<p>在煮牡蛎和二枚贝之前应把已开口的和有损的扔掉。</p>	<p>如果牡蛎和二枚贝在煮之前已经开口或有损那么它们就已经不可以安全进食。</p>	<p>如果不是你是怎样做的？</p>

<p>牡蛎和二枚贝在煮熟后壳会自动打开、肉纤维会缩到里面去、如果在煮的过程中壳都没有打开那就应把它扔掉。</p>	<p>牡蠣的照片</p>	
<p><b>豆类</b></p> <p>按包装说明来浸透和煮干豆类、例如蚕豆。</p>	<p>豆类含有天然毒素会使人产生疾病除非用特别的方法来去除它和用特别的方法来浸、煮它。装在罐头里的豆类已经浸透和煮熟。</p>	<p>你在煮豆类时有按包裝的製造說明做吗？</p> <p>是的 <input type="checkbox"/></p> <p>如果不是你是怎样做的？</p>

安全守则:

## 饭

很重要用安全方法处理饭以确保它安全。

安全点	为甚么？	你是怎样做？
<p><b>米</b></p> <p>煮饭或煮食物中包含有饭的食物時,要确认饭在整个烹调过程中有热到有滋滋声发出。</p>	<p>米可以含有一种有害细菌的胚胎、只有煮熟或再加热以后才可以杀死它。</p> <p>如果饭放在室温内、胚胎会繁殖并形</p>	<p>列出你的餐牌里包含有饭的菜名。</p>

<p>如果你煮的饭,不是马上食用 , 或用在另外包含有饭的食物的 菜单中(例, 蛋炒饭) 应确认饭 热到发出滋滋声或使用之前有 很好地冷却。</p>	<p>成毒素引起食物中毒。那怕是再加热 也不可以除去毒素。</p>	
<p>如果你想把饭冷却那么就尽快 做。</p> <p>你可以把饭分成小部分或摊开 在干净的托盆里加快凉却、也 可以把它放在干净的流水中加 快降温。</p> <p>不要留饭在电饭锅,蒸笼或锅里 凉却。如果你用已凉却了的饭 那么应把饭保存在冰箱里,使用 的时候才拿出来。</p> <p>看安全守则的‘凉却热食物’篇</p>	<p>如果你把饭冷却得太慢或放在室温里 太长时间,孢芽会增长细菌。</p> <p>图片</p>	<p>如果你冷却饭,你是怎样做的?</p>

多想两次

如果再加热饭，确认饭在整个加热的过程中有滋滋声发出。不要加热饭除非饭已被安全冷却并把饭保存在冰箱里直到使用前才取出。不要加热饭多过两次。看安全守则的‘再加热’篇

检查

检查饭和包含有饭的食品在加热的时候有滋滋声发出。

图片

如果你不是这样做,你是如何做的?

如果事情向坏方向发展时应如何处理

怎样避免同样的事情再次发生

- 如果你在加热饭后,饭没有发出滋滋声,那么再加热饭长点时间直到发出滋滋声。
- 如果饭没有热到发出滋滋声或没有冷藏好,那么应把饭扔掉。

- 检查你的设备是否运作正常。
- 回顾你的调理方法/再加热饭。你可能需要延长烹调时间或提高温度,或使用不同的烹调设备或调理烹调的量。
- 再培训你的从业员学习这些安全守则。
- 提高员工的自我监督能力員。

在你的日记中写下甚么地方有问题和你是怎样做的。

安全守则:

## 再加热

如果你再加热食品,那么很重要认真地把在煮熟了的食品中滋生了的有害细菌杀死。如果你把食品煮成半生熟,等一会儿再煮熟,这就是再加热。

安全点	为甚么?
确认你用有效的设备来加热食品并安生产设备设备的制造商的产品说明来使用设备仪器。	如果设备仪器不适合加热用,或沒有按说明正确使用设备仪器,食品可能不会获的足够的热来杀菌。
烹调前要予热设备例如烤炉和炒锅。	如果你用沒有预热的设备来烹调,食品需要更长的时间来调理。无形中制造商建议的调理时间是不够长的。
如果你用微波炉来加热食品,按微波炉的产品说明来做,包括建议要等和加热时间的长短。  如果你用微波炉来加热你自己已经煮好的食品,那最好就是在加热时搅拌一下它。	制造者已经检测设备已保证食品可以被严格地加热。微波炉使用说明建议的等和热的时间是加热过程的一部分,这可以帮助食品在整个加热过程中使用同一温度加热。  微波炉加热食品时,沿边的食品可以很快达到热的温度但中间的食品还是冷的,搅拌食品有助防止这样的情况发生。
加热了的食品应马上食用除非把加热了的食品直接放进保热箱。	如果加热了的食品不马上食用,温度会降低,有害细菌会成长起来。(图片)

多想两次

记住再加热是等于再煮一次，不单单是加热。每次加热食品一定要确认食品在整个加热的过程中有滋滋声发出（而且你应只再加热一次）。如果没有经彻底加热的食品不要放进保热箱里。如果你分开半生熟和等一会儿煮熟的食品，你应总是在食品食用前检查食品有没有在整个加热的过程中有发出滋滋声。因为已经煮熟或已是半生熟的食品是否煮熟了靠检查食品的颜色和纤维不是很可靠的方法。

### 检查

检查再加热的食品在整个加热的过程中有发出滋滋声。图片

图片

你检查		什么样的菜
如果你用不同的方法来检查,你要证明你的方法是安全的。看安全守则的管理篇中的‘证明 它’  写下你是怎样检查的		

### 如果事情向坏方向发展时应如何处理

- 如果设备运作正常,再加熟食品长一点时间并再检查。
- 把食品的量分成小一点以便加快加热的速度。

### 怎样避免同样的事情再次发生

- 检查你的设备是否运作正常。
- 回顾你的加热方法。你可能需要延长烹调时间或提高温度，或使用不同的烹调设备或调整烹调的量。
- 再培训你的从业员学习这些安全守则。
- 提高员工的自我监督能力。

在你的日記中写下甚么地方有问题和你是怎样做的。

安全守则:

## 检查你的菜单

很重要證明你是如何检查你菜單上的菜有经严格的烹调。

怎样使用这张表

这张表是给你证明你是怎样检查你的主要菜单的。它主要集中在经严格烹调后可以杀死有害细菌的菜。使用前,请确认你已经阅览了安全守则的‘安全烹调’和‘需要特别小心的食品’

检查	菜单
检查鸡鸭类肉有没有煮透腿的最厚的部位。肉应当不呈红色或粉红色和没有红色或粉红色的汁液流出。	例如:烧鸭
最大块的肉在煎炒和蒸炖中应热到发出滋滋声而且不应呈红色或粉红色和没有红色或粉红色的汁液流出。	例如:炒猪肉,咖喱鸡
当你搅拌流质的食品时,小心它沸騰得很快。	例如:汤,汁
检查叉烧在整个烹调过程中发出滋滋声,而且中间不	例如:叉烧肉

<p>应有红色或粉红色和沒有红色或粉红色的汁液。</p>	
<p>切到鱼的中心部,或切到鱼骨处如有鱼骨的话,检查鱼肉的颜色和纤维有否变了颜色。</p>	<p>例如:蔬菜蒸鱼</p>
<p>在煮或蒸混合食品时食品有发出滋滋声。</p>	<p>例如:点心,春卷,面条食品</p>
<p>检查表面是一口切厚切片肉和全关节切的肉(如牛肉或羊肉),有彻底地煮熟。</p>	<p>例如:牛排</p>

<p>发出滋滋声的热</p>	<p>菜单名</p>
<p>确认食品在蒸煮的过程中发出滋滋的声音。</p> <p>你应当在如下的情况时检查:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 当再加热食品时</li> <li>● 如果你不能用其他的适合方法来确认你的菜时</li> </ul>	

<p>温度计</p>	<p>菜单名</p>
<p>你可以总是用探热计去检查食品是否完全煮透了或加热了。看安全守则里管理篇的‘证明它’</p>	

你的检查		菜单名
如果你使用不同的方法来检查, 你要证明你的方法是安全的。看安全守则的管理篇中的‘证明它’ 写下你的检查内容。		

如果你的菜单有了很大的改变, 你要再从新填写这张表。

你可以从 [www.food.gov.uk/sfbb](http://www.food.gov.uk/sfbb) 里再下载一张表

安全守则:

## 保热箱和运送

很重要食品在食用或送外卖给客人时要保热。这可以阻止有害细菌的成长。

检查点	为甚么?	怎样做?
如果你需要在食用食品前保热食品,或展示。你应使用适合的设备。按设备的产品使用说明来做。	如果没有适合的设备那么食品是很难被保存在安全保温的环境下。	你保热食品吗? 是的 <input type="checkbox"/> 不是 <input type="checkbox"/> 你使用甚么设备仪器来保热的呢?
无论你放任何食品进保热箱或热展示箱前都要先预热设备。	放食品进冷的设备那就是等于没有足够热的温度来阻止有害	

	细菌的滋生。	
食品在放进保热箱或展示箱前一定要在整个烹调过程中煮得有发出滋滋声。	保热箱只是给保热用。它不能用来煮或加热食品。	

多想两次		
<p>热的食品必須要保持在 63 度以上,除非一些个别例外的。</p> <p>当你展示热的食品时, 例如, 自助餐, 你应当使用适合的保热设备来保持上面的食品在 63 度以上。如果这不可能做到, 你应该把食品从保热箱里拿出来展放不超过 2 小时,而且你只能把食品做这样的的展摆一次。</p> <p>超过一次以后, 你应当把食品放回保热箱, 尽快把食品凉却到 8 度或以下, 或把食品倒掉。記住食品应保持在安全的温度里直到使用为止。</p> <p>如果你一定要把食品从保热箱里取出来展放, 記住不要把新的食品和已经展放过的食品混乱在一起。</p> <p>如果混乱了这样会导致旧的食品剩下或保留时间过长。</p>		

送外卖		
<p>保证食品在送外卖的司机或客人来取为止保持滋滋声那样热。</p> <p>你还要保证食品在到达客人的门口时还是热的。使用隔热袋或</p>	<p>如果食品沒有保热,有害细菌就会长出来。</p>	<p>直到你送外卖时你是怎样保持食品热的?</p>

盒子来送外卖是不错的主意。		
---------------	--	--

检查它
确认食品从烹调到吃的时候都是热得有滋滋响。 图片
如果你不是这样做,那你又是怎样做的?

如果事情向坏方向发展时应如何处理	怎样避免同样的事情再次发生
<p>如果无论你怎样做,食品在保热箱里都没有热:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 再加热食品然后把食品放回到保热箱。(你应该只做一次)</li> <li>● 或者安全地凉却食品 (看安全守则的冷藏篇里的‘冷却热食物’)和在使用前再加热食物。</li> </ul> <p>如果你做不到以上的任何一点那么应该把食品扔掉。</p> <p>记住有些食品需要特别小心。看安全守则的‘需要特别小心的食品’和‘饭’</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 检查你的设备是否运作正常。</li> <li>● 回顾你的调理方法/再加热饭。你可能需要延长调理时间或提高温度, 或使用不同的烹调设备或调整烹调的量。</li> <li>● 食品在送出途中会变凉,而你还没有使用隔热袋或盒子,那么你应该使用或应该把你的外卖地区缩小些。</li> <li>● 再培训你的从业员学习这些安全守则。</li> <li>● 提高员工的自我监督能力。</li> </ul>

在你的日记中写下甚么地方有问题和你是怎样做的。

证明它

如果你想双重保险食品在保热箱里有足够的热温度,你可以用不停止的温度探来检测以便证明你的保热方法可以使食品保存在安全的温度里。(安全守则的管理篇里的‘证明它’提供有更多关于怎样安全使用温度探的建议。)

安全守则:

## 即食食品

很重要安全处理即食食品以远离有害细菌。

甚么是即食食品?

即食食品是那些已经煮好或再加热就可以食用的食品。这包括有撒拉, 与食品放在一起的装饰菜, 冰激淋, 甜品和煮好以供凉食用的食物。

检查点	为甚么?	怎样做?
<p>防止有害细菌侵犯食品:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● 分开即食食品和生肉/家禽肉和雞蛋。</li><li>● 确认工作间的表面, 沾板, 小刀等都是干净的。(和在你准备了生肉/家禽肉后进行消毒。)</li><li>● 即食食品应该要一直用盖盖</li></ul>	<p>这是防止有害细菌传播到食品中。这对即食食品尤其重要因为在食用前, 即食食品不会再煮或再加热。</p>	<p>列下你有的即食食品:</p>

<p>住。</p>		
<p>如果食品有产品的烹调和保存说明那么就应按说明去做。</p>	<p>产品的說明是为保存食品的安全而设计的。</p>	<p>你有沒有信心如果即食食品有品說明你会按说明去做呢?是的 <input type="checkbox"/></p>
<p>在准备蔬菜和撒拉配料时:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 如果有需要就剥掉,切去或移开表面的一层。</li> <li>● 在干净的饮用水中彻底清洗蔬菜。</li> </ul> <p>如果你准备撒拉的配料或脏蔬菜或在表面沾有有机肥料,要在准备其他食品前洗干净沾板和工作表面。</p>	<p>沾在蔬菜和撒拉配料表面的污垢会含有有害细菌。剥开和清洗可以帮助移开脏物。</p>	<p>你有这样做吗? 是的 <input type="checkbox"/></p> <p>如果沒有,你是怎样做的?</p>
<p>确认你有在足够冷的温度里保存即食食品。看安全守则的冷藏篇里的‘冷冻保存和展摆冷冻食品’</p>	<p>这类食品如果沒有保存在足够冷的温度里,有害细菌就会长出来。</p>	<p>你有这样做吗? 是的 <input type="checkbox"/></p> <p>如果沒有,你是怎样做的?</p>
<p>如果有过期的即食食品的話,不要使用它。</p> <p>如果你已经准备了食品或已把食品移开了原来的包裝,那么最好在食品方便的地方写下日期</p>	<p>你绝对不可使用过期食品。因為过期食品不保证安全食用。</p>	

標籤以便查看消費期限。

如果事情向坏方向发展時应如何处理	怎样避免同样的事情再次发生
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 如果你觉得运送到的食品沒有受到安全处理,你应阻绝收货。</li> <li>● 如果即食食品或撒拉配料沒有彻底洗干净那么按上面的方法那样重洗并清洁任何碰到过的工作表面。</li> <li>● 如果即食食品已在工作台表面或使用的小刀曾用在生肉/家禽肉或鸡蛋,那么应把食物扔掉。</li> <li>● 如果即食食品沒有存放在足够冷的地方,应把即食食品扔掉。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 回顾你是怎样保存和准备即食食品的。</li> <li>● 再培训你的从业员学习这些安全守则。</li> <li>● 提高员工的自我监督能力。</li> </ul>

在你的日记中写下甚么地方有问题和你是怎样做的。

安全守则:

## 你的清洁表

清洁表是很有用的工具来帮你有效地清洁你的餐馆。

怎样做

你可以用我们提供的日记来写下你是怎样清洁你的餐馆。这个安全守则应该可以帮助你来做这些。

或者你可能已经有一份清洁表。如果是这样,你可以继续使用你的清洁表。但是最好就是先看这个

安全守则并对比你的清洁表以确信你的清洁表已包括所有的提到过的正确的事情。

写下你是怎样搞卫生是很重要的，所以你要显示你是怎样做的。同时员工有能力检查他们应该怎样清洁也是很有用的，所以你最好能把清洁表贴在墙上。

安全点	原因
<p>在你的店内转个圈、做个表看看有那些地方需要清洁。這要因你的生意类型而定。</p> <p>有些地方或设备应该比其他物品要更勤清洁,有些在清洁的同时也要消毒。你不用甚么都消毒,你应勤消毒那些食品或人的手经常碰到的地方例如门的拉柄等。</p> <p>你也应消毒有被生肉/家禽肉或鸡蛋接触过的地方。这包括从以上产品中漏或溅出来的地方。</p> <p>清洁信息内容请看下一页。</p>	<p>以下是一些有用的例子</p> <p><b>需要清洁和消毒的项目</b></p> <p>和食品有接触的东西:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*工作处(厨房)和沾板</li> <li>*设备仪器例如小刀</li> <li>*冰箱</li> <li>*可以拆开的设备等、例搅拌机、切片机和压碎机。</li> <li>*水槽和肥皂取出处。</li> <li>*再生擦布和工作服。</li> <li>*冰柜</li> </ul> <p>经常触摸的用品</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*垃圾桶、扫把和地拖柄。</li> <li>*门柄、蛇口、开关和遥控</li> </ul>

	<p>*开罐器、电话</p> <p><b>其他需要清洁的地方和用品</b></p> <p>*地面、墙壁和天花板</p> <p>*储藏室和冷冻室。</p> <p>*废物处、垃圾场和排水渠</p> <p>*微波炉、烤炉、洗碗机、放热品和展示棚。</p> <p>*自助或员工处。</p>
<p>写下你是怎样做每样或每组东西在你的清洁表上。</p>	<p>包括以下的内容:</p> <p>*怎样清洁这件东西</p> <p>*你使用甚么化学药品</p> <p>*你使用甚么设备仪器。</p> <p>*大概多长时间你清洗一次这些东西。</p>
<p>定期回顾和检查你的时间表、看看有没有准时清洁好所有的东西。</p>	<p>培训你的员工按时间表按时清洁、这样他们就 知道他们应清洁甚么、甚么时候该清洁并能自 觉监督清理。</p>

请看下一页的清洁表参考

### 清洁表参考

填入你要清洁的所有项目

项目	经常清洁的地方					警戒的东西 如工作服 手套或眼镜	清洁方法
	使用后	每一轮班	每天	每周	其他		
工作地方	×						<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 移开显而易见的食物和脏物。</li> <li>2. 用热肥皂水清洗表面(按生产说明来稀息中性洗涤剂)来除掉油污和其他食物和污处。</li> <li>3. 用干净的水来冲洗掉油污和溶解食物和污物。</li> <li>4. 使用消毒。确认你按说明留清洗物在消毒液里。</li> </ol>

							<ol style="list-style-type: none"> <li>5. 用干净的水来冲洗掉消毒液体。</li> <li>6. 清洁后的物品应让它自然吹干或使用一次性的擦布。</li> </ol>
冰 冻 柜				×			<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 关上开关,切断电源。</li> <li>2. 用热的肥皂水和清洁流水来清洗冷冻柜。</li> <li>3. 按生产说明来使用和溶解消毒剂。</li> <li>4. 特别注意角位,排水处,网,封口和天花板处。</li> <li>5. 清洗和消毒机器的表面和拉柄处。</li> <li>6. 在再重新使用前应先让它自然风干。</li> </ol>

工 作 范 围			×				<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 关上燃烧装置。</li> <li>2. 移开计时钟或闹钟在热的肥皂水中清洗。</li> <li>3. 排清高处的水。</li> <li>4. 清洁任何从高处溅开的食物和在水槽里的脏物。</li> <li>5. 用热的肥皂水清洁油渍和烧焦了的食物。</li> <li>6. 倒清排水口的栏并用热的肥皂水清洁它。</li> </ol>
------------------	--	--	---	--	--	--	---