

安全食品

生意興隆

中國餐館專用

食品標準代理行

安全守則:

安全烹調

通過烹調殺死有害細菌。

安全點	為甚麼?
最好按生產者的調理方法來烹調食品	因為生產者的食品調理方法已經驗證並通過安全檢測所以烹調食品的方法是安全的。
烹調前要預熱設備例如蒸籠和大的深口鍋。	如果你用沒有預熱的設備來烹調,食品需要更長

	的時間來調理。無形中製造商建議的調理時間是不夠長的。
小心流質的食品,比如:湯要沸騰。	這是確認食品是否有用足夠的溫度來烹調和殺死細菌。
經常炒調理中的食品	這是幫助你確認食品是在同一溫度中烹調,沒有冷熱不均的地方。
在烹調前把肉類和家禽類等肉類食品切成同樣大小。	這可以讓你確保所有切好的肉類和家禽類的肉用同等的時間來烹調。
如果牛肉或羊肉是生食用的(一口切,例如厚切片和只是一塊大肉塊),要確信有徹底地煮熟食品的全部表面。	這樣可以殺死肉類表面的有害細菌。

檢查 - 用以下的方法檢查食品是否有徹底地煮透	
檢查雞鴨類肉有沒有煮透腿的最厚的部位。煮透的肉應當不呈紅色或粉紅色和沒有紅色或粉紅色的汁液流出。	在煎炒和蒸的食品中,最大塊的肉應當是在熱到有滋滋聲中煮透,同時肉類不呈紅色或粉紅色。
當你煮流質的食品時要檢查它,因為它會迅速沸騰起來。	檢查燒好的燒肉是否有徹底燒透,中間沒有粉紅色和紅色的部分出現。
切到魚的中心部,或如有魚骨的話切到魚骨處,檢查魚肉的顏色和纖維是否變了顏色。整塊的魚肉(例如:鮪厚切塊)只要燒焦了表面就可以生吃。	檢查混合食品是在熱到有滋滋聲發出中煮透的(蒸透)。

<p>檢查整塊切的肉和大塊的關節切身肉(牛肉或羊肉)完全煮透切口表面。</p>	
---	--

<p>如果事情向壞方向發展時應如何處理</p>	<p>怎樣避免同樣的事情再次發生</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● 食品煮長點時間 ● 加快烹調的時間,例如可以把食品分成小量些,或使用不同的烹調設備。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 修理或更換設備。 ● 回顧你的調理方法。你可能需要延長烹調時間或提高溫度,或使用不同的烹調設備。 ● 再培訓你的從業員學習這些安全守則。 ● 提高員工的自我監督能力。

在你的日記中寫下甚麼地方有問題和你是怎樣做的。

安全守則:

安全烹調

通過烹調殺死有害細菌。

安全點	為甚麼?
<p>如果可以,最好按生產者的調理方法來烹調食品</p>	<p>因為生產者已經驗證並通過安全檢測食品的烹調的方法所以食品的烹調方法是安全的。</p>
<p>烹調前要預熱設備例如烤箱和燒肉網(棒)。</p>	<p>如果你用沒有預熱的設備來烹調,食品需要更長的時間來調理。無形中製造商建議的調理時間是不夠長的。</p>

<p>不要讓生肉碰到或生肉汁滴到已煮熟的食品中。例如,當加入新的生肉到燒肉網(棒)/燒烤時。</p>	<p>生肉能攜帶有害細菌,可以傳播到已烹調好的食品中並可導致食品失去安全食用的保證。</p>
<p>密封好整塊切肉和關節肉的表面。如,牛肉,羊肉和豬肉。</p>	<p>這可以殺死肉類表面的有害細菌。這類肉只要很好地密封好,可以生吃。</p>
<p>在烹調時要反復反轉肉類和家禽類等肉類食品。</p>	<p>這可以確保肉類和家禽類肉煮得比較均勻。</p>
<p>確保流質食品沸騰。如,湯和汁。</p>	<p>這可以確保食品有用足夠高的溫度來煮同時也可殺死細菌。</p>
<p>經常攪拌煮著的液體。</p>	<p>這可以幫助你確認食品是在同一溫度中烹調,沒有冷熱不均的地方。</p>

<p>檢查 - 用以下的方法檢查食品是否有徹底地煮透</p>	
<p>檢查雞鴨類有沒有煮透腿的最厚的部位。煮透的肉應當不呈紅色或粉紅色同時不存在紅色或粉紅色的汁液。</p>	<p>在咖喱和蒸等食品中最大塊的肉在煮透時應有軟纖維,同時肉類不呈紅色或粉紅色。</p>
<p>檢查加工製品時,如香腸和漢堡包是在發出滋滋聲中煮透的而且中心部不呈紅色或粉紅色。</p>	<p>檢查燒好的燒肉是否徹底燒透,中間沒有粉紅色和紅色的部分出現。</p>
<p>當你攪拌流質的食品時,小心它沸騰得很快。</p>	<p>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。</p>
<p>切到魚的中心部,或切到魚骨處如有魚骨的話,檢查魚肉的顏色和纖維有否變了顏色。整塊的魚肉(例如:鮪厚切塊)只要燒焦了表面就可以生吃。</p>	<p>檢查卷著的關節切身肉,插入一根鐵棒到中心部直到汁液流出來。汁液不應帶有粉紅色和紅色。</p>

如果事情向壞方向發展時應如何處理	怎樣避免同樣的事情再次發生
<ul style="list-style-type: none">● 食品煮長點時間● 加快烹調的時間,例如可以把食品得量分少些,或使用不同的烹調設備。	<ul style="list-style-type: none">● 修理或更換設備。● 回顧你的調理方法。你可能需要延長烹調時間或提高溫度,或使用不同的烹調設備。● 再培訓你的從業員學習這些安全守則。● 提高員工的自我監督能力。

在你的日記中寫下甚麼地方有問題和你是怎樣做的。

安全守則:

需要特別小心的食品

有些食品需要特別小心來確保安全食用。

請記住在廚房裡生肉和家禽肉經常是細菌的主要來源。請按在‘安全烹調’守則裡提供的建議來煮這些食物。你應該特別小心以下列出來的食品,飯也要小心 - 詳看安全守則裡的‘飯’部分。

检查	菜名	怎樣做?
----	----	------

<p>蛋</p> <p>煮透蛋或食物中包含有蛋的食物 (例, 蛋炒飯) 直到他們熱到發出滋滋響。</p>	<p>蛋可以包含有害細菌。如果你煮得透,任何細菌都可以被殺死。</p>	<p>列下你包含有蛋的菜。</p>
<p>用經低溫殺菌的蛋(不正常的蛋)去制造不用煮的食品或輕微煮的食品。</p>	<p>經低溫殺菌的蛋也可以殺菌、这是为甚么經低溫殺菌的蛋是最安全的蛋。</p>	
<p>如果你打開蛋準備等一會用,應存放在冰箱中,當你要用時才取少量出來。不要在室溫中放大量的液體蛋。</p>	<p>把液體的蛋放在室溫中會滋生有害的細菌。</p>	
<p>不要使用相同或無差別的生蛋加到煮好的熟食蛋中,例如,在炒雞蛋飯時。</p>	<p>使用相同無差別的蛋會把有害的細菌從生蛋擴散到煮熟的食品中。</p>	<p>你有煮透蛋和含有蛋的食品而且是煮透到有發出滋滋聲響嗎?</p>
<p>不要使用过期蛋。</p>	<p>雞蛋圖片</p>	<p>是的 <input type="checkbox"/></p> <p>如果沒有,你是怎樣做的?</p>
<p>儲藏</p>		

<p>盡快涼確剩下的需要保全的食品。看在安全守則冷藏篇的‘冷卻熱食物’。最好每天只冷存夠一天用的。</p>	<p>如果沒有安全冷卻,有害細菌會在儲藏時長出有害細菌。</p>	<p>你是怎樣保存剩下的食品的?</p>
<p>贝壳类 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熱透它, 熱到有滋滋聲發出。</p>	<p>生熟蝦的圖片</p>	
<p>蟹、伊势虾、大伊势龙虾等应由有專業知识的人来調理。</p>	<p>在贝壳类中有些部位是不可以吃或者有毒需要经过專人的处理把不可以吃的部分除去后才可以安全进食。</p>	<p>你準備蟹或伊势虾時是否由有專業知识的人來處理呢? 是的 <input type="checkbox"/></p>

<p>在煮牡蛎和二枚贝之前應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經开口或有损那么它们就已经不可以安全进食。</p>	<p>如果不是你是怎樣做的？</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>豆类 按包装说明来浸透和煮乾豆类、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。裝在罐頭裡的豆類已經浸透和煮熟。</p>	<p>你在煮豆類時有按包裝的製造說明做嗎？ 是的 <input type="checkbox"/> 如果不是你是怎樣做的？</p>

安全守则:

飯

很重要用安全方法處理飯以確保它安全食用。

安全點	為甚麼?	你是怎樣做?
<p>米</p> <p>煮飯或煮食物中包含有飯的食物時,要確認飯在整個烹調過程熱到有滋滋聲發出。</p> <p>如果你煮的飯,不是馬上食用,或用在另外包含有飯的食物的菜單中(例, 蛋炒飯) 應確認飯熱到發出滋滋聲響或在使用之前有很好地冷卻。</p>	<p>米可以含有一種有害細菌的胚胎、只有煮熟或再加熱以後才可以殺死它。</p> <p>如果飯放在室溫內、胚胎會繁殖並形成毒素引起食物中毒。那怕是再加熱也不可以除去毒素。</p>	<p>列出你的餐牌裡包含有飯的菜名。</p>
<p>如果你想把飯冷卻那麼就盡快做。</p> <p>你可以把飯分成小部分或攤開在干净的托盆里加快涼却、也可以把它放在干净的流水中加快降溫。</p> <p>不要留飯在電飯鍋,蒸籠或鍋裡涼卻。如果你用已涼確了的飯</p>	<p>如果你把飯冷卻得太慢或放在室溫裡太長時間,芽孢會增長細菌。</p> <p>圖片</p>	<p>如果你冷卻飯,你是怎樣做的?</p>

<p>那麼應把飯保存在冰箱裡,使用的時候才拿出來。</p> <p>看安全守則的‘涼卻熱食物’篇</p>		
---	--	--

<p>多想兩次</p>
<p>如果再加熱飯, 確認飯在整個加熱的過程中有滋滋聲發出。不要加熱飯除非飯已被安全冷卻並把飯保存在冰箱裡直到使用前才取出。不要加熱飯多過兩次。看安全守則‘再加熱’篇</p>

<p>檢查</p>	
<p>檢查飯和包含有飯的食品在加熱的時候有滋滋聲發出。</p>	<p>圖片</p>
<p>如果你不是這樣做,你是如何做的?</p>	

<p>如果事情向壞方向發展時應如何處理</p>	<p>怎樣避免同樣的事情再次發生</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● 如果你在加熱飯後,飯沒有發出滋滋聲響,那麼再加熱飯長點時間直到發出滋滋聲。 ● 如果飯沒有熱到發出滋滋聲或沒有冷藏好,那麼應把飯扔掉。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 檢查你的設備是否運作正常。 ● 回顧你的調理方法/再加熱飯。你可能需要延長烹調時間或提高溫度, 或使用不同的烹調設備或調整烹調的量。 ● 再培訓你的從業員學習這些安全守則。

- 提高員工的自我監督能力。

在你的日記中寫下甚麼地方有問題和你是怎樣做的。

安全守則:

再加熱

如果你再加熱食品,那麼很重要認真地把在煮熟了的食品中滋生的有害細菌殺死。如果你把食品煮成半生熟,等一會再煮熟,這就是再加熱。

安全點	為甚麼?
確認你用有效的設備來加熱食品並按生產設備的製造商的產品說明來使用設備儀器。	如果設備儀器不適合加熱用,或沒有按說明正確使用設備儀器,食品可能不會獲得足夠的熱來殺菌。
烹調前要預熱設備例如烤爐和炒鍋。	如果你用沒有預熱的設備來烹調,食品需要更長的時間來調理。無形中製造商建議的調理時間是不夠長的。
如果你用微波爐來加熱食品,按微波爐的產品說明來做,包括建議要等和加熱時間的長短。 如果你用微波爐來加熱你自己已經煮好的食品,那最好就是在加熱時攪拌一下它。	製造者已經檢測設備以保證食品可以被嚴格地加熱。微波爐使用說明建議的等和熱的時間是加熱過程的一部分,這可以幫助食品在整個加熱過程中使用同一溫度加熱。 微波爐加熱食品時,沿邊的食品可以很快達到很熱的溫度但中間的食品還是冷的,攪拌食品有助

	防止這樣的情況發生。
加熱了的食品應馬上食用除非把加熱了的食品直接放進保熱箱。	如果加熱了的食品不馬上食用,溫度會降低,有害細菌也會成長起來。 (圖片)

多想兩次	
<p>記住再加熱是等於再煮一次,不單單是加熱。每次加熱食品一定要確認食品在整個加熱的過程中有滋滋聲發出(而且你應只再加熱一次)。如果沒有經徹底加熱的食品不要放進保熱箱裡。如果你分開半生熟和等一會煮熟的食品,你應總是在食用前檢查食品有沒有在整個加熱過程中有發出滋滋聲。因為已經煮熟或已是半生熟的食品是否煮熟了靠檢查食品的顏色和纖維不是很可靠的方法。</p>	

檢查	
檢查再加熱的食品在整個加熱的過程中有發出滋滋聲。 圖片	圖片

你檢查		甚麼樣的菜
<p>如果你用不同的方法來檢查,你要證明你的方法是安全的。看安全守則的管理篇中的‘證明 它’寫下你是怎樣檢查的</p>		

如果事情向壞方向發展時應如何處理	怎樣避免同樣的事情再次發生
<ul style="list-style-type: none"> ● 如果設備運作正常,再加熱食品長一點時間並再檢驗。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 檢查你的設備是否運作正常。 ● 回顧你的加熱方法。你可能需要延長烹調時

<ul style="list-style-type: none"> ● 把食品的量分成小一點以便加快加熱的速度。 	<p>間或提高溫度，或使用不同的烹調設備或調整烹調的量。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 再培訓你的從業員學習這些安全守則。 ● 提高員工的自我監督能力。
--	--

在你的日記中寫下甚麼地方有問題和你是怎樣做的。

安全守則:

檢查你的菜單

很重要證明你是如何檢查你菜單上的菜有經嚴格的烹調。

<p>怎樣使用這張表</p>
<p>這張表是給你證明你是怎樣檢查你的主要菜單的。它主要集中在經嚴格烹調後可以殺死有害細菌的菜。使用前,請確認你已經閱覽了安全守則的‘安全烹調’和 ‘需要特別小心的食品’</p>

檢查	菜單
<p>檢查雞鴨類肉有沒有煮透腿的最厚的部位。肉應當不呈紅色或粉紅色和沒有紅色或粉紅色的汁液流出。</p>	<p>例如:燒鴨</p>
<p>最大塊的肉在煎炒和蒸燉中應熱到發出滋滋響而且不應呈紅色或粉紅色和沒有紅色或粉紅色的汁液。</p>	<p>例如:炒豬肉,咖喱雞</p>

當你攪拌流質的食品時,小心它沸騰得很快。	例如:湯,汁
檢查叉燒在整個烹調過程中發出滋滋響,而且中間不應有紅色或粉紅色和沒有紅色或粉紅色的汁液。	例如:叉燒肉
切到魚的中心部,或切到魚骨處如有魚骨的話,檢查魚肉的顏色和纖維有否變了顏色。	例如:蔬菜蒸魚
在煮或蒸混合食品時食品有發出滋滋聲。	例如:點心,春卷,麵條食品
檢查表面是一口切厚切片肉和全關節切的肉(如牛肉或羊肉),有徹底地煮熟。	例如:牛排

發出滋滋聲的熱	菜單名
<p>確認食品在蒸煮的過程中發出滋滋的聲音。</p> <p>你應當在如下的情況時檢查:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 當再加熱食品時 	

● 如果你不能用其他的適合方法來確認你的菜時	
------------------------	--

溫度計	菜單名
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。看安全守则裡管理篇的‘證明它’	

你的檢查		菜單名
如果你使用不同的方法來檢查，你要證明你的方法是安全的。看安全守則的管理篇中的‘證明它’寫下你的檢查內容。		

如果你的菜單有了很大的改變，你要再從新填寫這張表。

你可以從 www.food.gov.uk/sfbb 裡再下載一張表

安全守則:

保熱箱和運送

很重要食品在食用或送外賣給客人時要保熱。這可以阻止有害細菌的成長。

檢查點	為甚麼?	怎樣做?
如果你需要在食用食品前保熱食品,或展示。你應使用適合的設備。按設備的產品使用說明來	如果沒有適合的設備那麼食品是很難在安全保溫的環境下被保存的。	你保熱食品嗎? 是的 <input type="checkbox"/> 不是 <input type="checkbox"/> 你使用甚麼設備儀器來保熱的呢?

做。		
無論你放任何食品進保熱箱或熱展示箱前都要先預熱設備。	放食品進冷的設備那就是等於沒有足夠熱的溫度來阻止有害細菌的滋生。	
食品在放進保熱箱或展示箱前一定要在整個烹調過程中煮得有發出滋滋響。	保熱箱只是給保熱用。它不能用來煮或加熱食品。	

多想兩次		
<p>熱的食品必須要保持在 63 度以上,除非一些個別例外的。</p> <p>當你展示熱的食品時, 例如, 葡菲, 你應當使用適合的保熱設備來保持上面的食品在 63 度以上。如果這不可能做到, 你應該把食品從保熱箱裡拿出來展放不超過 2 小時,而且你只能把食品做這樣的展擺一次。</p> <p>超過一次以後, 你應當把食品放回保熱箱, 盡快把食品涼確到 8 度或以下, 或把食品倒掉。記住食品應保持在安全的溫度裡直到使用為止。</p> <p>如果你一定要把食品從保熱箱裡取出來展放, 記住不要把新的食品和已經展放過的食品混亂在一起。</p> <p>如果混亂了這樣會導致舊的食品剩下或保留時間過長。</p>		

送外賣		
-----	--	--

<p>保證食品在送外賣的司機或客人來取為止保持滋滋響那樣熱。你還要保證食品在到達客人的門口時還是熱的。使用隔熱袋或盒子來送外賣是不錯的主意。</p>	<p>如果食品沒有保熱,有害細菌就會長出來。</p>	<p>直到你送外賣時你是怎樣保持食品熱的?</p>
--	----------------------------	---------------------------

<p>檢查它</p>
<p>確認食品從烹調到吃的時候都是熱得有滋滋響。 圖片</p>
<p>如果你不是這樣做,那你又是怎樣做的?</p>

如果事情向壞方向發展時應如何處理	怎樣避免同樣的事情再次發生
<p>如果無論你怎樣做,食品在保熱箱裡都沒有熱:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 再加熱食品然後把食品放回到保熱箱。(你應該只做一次) ● 或者安全地涼確食品 (看安全守則的冷藏篇裡的‘冷卻熱食物’)和在使用前再加熱食物。 <p>如果你做不到以上的任何一點那麼應該把食品扔掉。</p> <p>記住有些食品需要特別小心。看安全守則的‘需要特</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 檢查你的設備是否運作正常。 ● 回顧你的調理方法/再加熱飯。你可能需要延長烹調時間或提高溫度, 或使用不同的烹調設備或調整烹調的量。 ● 食品在送出途中會變涼,而你還沒有使用隔熱袋或盒子,那麼你應該使用或應該把你的外賣地區縮小些。 ● 再培訓你的從業員學習這些安全守則。 ● 提高員工的自我監督能力。

別小心的食品’和‘飯’

在你的日記中寫下甚麼地方有問題和你是怎樣做的。

證明它

如果你想雙重保險食品在保熱箱裡有足夠的熱溫度,你可以用不停止的溫度探來檢測以便證明你的保熱方法可以使食品保存在安全的溫度裡。(安全守則的管理篇裡的‘證明它’提供有更多的建議關於怎樣安全使用溫度探。)

安全守則:

即食食品

很重要安全處理即食食品以遠離有害細菌。

甚麼是即食食品?

即食食品是那些已經煮好或再加熱就可以食用的食品。這包括有撒拉, 與食品放在一起的裝飾菜, 冰激淋, 甜品和煮好以供涼食用的食物。

檢查點	為甚麼?	怎樣做?
防止有害細菌侵犯食品: <ul style="list-style-type: none">● 分開即食食品 and 生肉/家禽肉和雞蛋。● 確認工作間的表面, 沾板, 小	這是防止有害細菌傳播到食品中。這對即食食品尤其重要應為在食用前, 即食食品不會再煮或再加熱。	列下你有的即食食品:

<p>刀等都是幹淨的。(和在你準備了生肉/家禽肉後進行消毒。)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 即食食品應該要一直用蓋蓋住。 		
<p>如果食品有產品的烹調和保存說明那麼就應按說明去做。</p>	<p>產品的說明是為保存食品的安全而設計的。</p>	<p>你有沒有信心如果即食食品有說明你會按說明去做呢? 是的 <input type="checkbox"/></p>
<p>在準備蔬菜和撒拉配料時:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 如果有需要就剝掉,切去或移開表面的一層。 ● 在幹淨的飲用水中徹底清洗蔬菜。 <p>如果你準備撒拉的配料或髒蔬菜或在表面沾有有機肥料,要在準備其他食品前洗乾淨沾板和工作表面。</p>	<p>沾在蔬菜和撒拉配料表面的污垢會含有有害細菌。剝開和清洗可以幫助移開髒物。</p>	<p>你有這樣做嗎? 是的 <input type="checkbox"/></p> <p>如果沒有,你是怎樣做的?</p>
<p>確認你有在足夠冷的溫度裡保存即食食品。看安全守則的冷藏篇裡的‘冷凍保存和展擺冷凍食品’</p>	<p>這類食品如果沒有保存在足夠冷的溫度裡,有害細菌就會長出來。</p>	<p>你有這樣做嗎? 是的 <input type="checkbox"/></p> <p>如果沒有,你是怎樣做的?</p>
<p>如果有過期的即食食品的話,不</p>	<p>你絕對不可使用過期食品。因為</p>	

<p>要使用它。</p> <p>如果你已經準備了食品或已把食品移開了原來的包裝，那麼最好在食品方便的地方寫下日期標識以便查看消費期限。</p>	<p>過期食品不保證安全食用。</p>	
---	---------------------	--

如果事情向壞方向發展時應如何處理	怎樣避免同樣的事情再次發生
<ul style="list-style-type: none"> ● 如果你覺得運送到的食品沒有受到安全處理,你應阻絕收貨。 ● 如果即食食品或撒拉配料沒有徹底洗乾淨那麼按上面的方法那樣重洗並清潔任何碰到過的工作表面。 ● 如果即食食品已在工作台表面或使用的小刀曾用在生肉/家禽肉或雞蛋,那麼應把食物扔掉。 ● 如果即食食品沒有存放在足夠冷的地方,應把即食食品扔掉。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 回顧你是怎樣保存和準備即食食品的。 ● 再培訓你的從業員學習這些安全守則。 ● 提高員工的自我監督能力。

在你的日記中寫下甚麼地方有問題和你是怎樣做的。

安全守則:

你的清潔表

清潔表是很有用的工具來幫你有效地清潔你的餐館。

怎樣做

你可以用我們提供的日記來寫下你是怎樣清潔你的餐館。這個安全守則應該可以幫助你來做這些。

或者你可能已經有一份清潔表。如果是這樣，你可以繼續使用你的清潔表。但是最好就是先看這個安全守則並對比你的清潔表以確信你的清潔表已包括所有的提到過得正確的事情。

寫下你是怎樣搞衛生是很重要的，所以你要顯示你是怎樣做的。同時員工有能力檢查他們應該怎樣清潔也是很有用的，所以你最好能把清潔貼在牆上。

安全點	原因
<p>在你的店內轉個圈、做個表看看有那些地方需要清潔。</p> <p>這要因你的生意類型而定。</p> <p>有些地方或設備應該比其他物品要更勤清潔，有些在清潔的同時也要消毒。你不用甚麼都消毒，你應勤消毒那些食品或人的手經常碰到的地方例如門的拉柄等。</p> <p>你也應消毒有被生肉/家禽肉或雞蛋接觸過的地方。這包括從以上產品中漏或濺出來的地方。</p> <p>清潔信息內容請看下一頁。</p>	<p>以下是一些有用的例子</p> <p>需要清潔和消毒的項目</p> <p>和食品有接觸的東西：</p> <ul style="list-style-type: none"> *工作处(厨房)和沾板 *设备仪器例如小刀 *冰箱 *可以拆开的设备等、例搅拌机、切片机和压碎机。 *水槽和肥皂取出处。 *再生擦布和工作服。 *冰柜

	<p>經常觸摸的用品</p> <ul style="list-style-type: none">*垃圾桶、扫把和地拖柄。*门柄、蛇口、开关和遥控*开罐器、电话 <p>其他需要清洁的地方和用品</p> <ul style="list-style-type: none">*地面、墙壁和天花板*储藏室和冷冻室。*废物处、垃圾场和排水渠*微波炉、烤炉、洗碗机、放热品和展示棚。*自助或員工處。
<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> <ul style="list-style-type: none">*怎样清洁这件东西*你使用甚么化学药品*你使用甚么设备仪器。*大概多长时间你清洗一次这些东西。
<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>

請看下一頁的清潔表參考

清潔表參考

填入你要清潔的所有項目

項 目	經常清潔的地方					警戒的東 西 如工作服 手套或眼 鏡	清潔方法
	使用後	每一輪班	每天	每週	其他		

工 作 地 方	×					<ol style="list-style-type: none"> 1. 移開顯然易見的食物和髒物。 2. 用熱皂水清洗表面(按生產說明來稀息中性洗劑)來除掉油污和其他食物和污處。 3. 用乾淨的水來沖洗掉油污和溶解食物和污物。 4. 使用消毒。確認你按說明留清洗物在消毒液裡。 5. 用乾淨的水來沖洗掉消毒液體。 6. 清潔後的物品應讓它自然吹乾或使用一次性的擦布。
冰 凍 櫃				×		<ol style="list-style-type: none"> 1. 關上開關,切斷電源。 2. 用熱的肥皂水和清潔流水來清洗冷凍櫃。 3. 按生產說明來使用和溶解消毒劑。 4. 特別注意角位,排水處,網,封口和天花板處。 5. 清洗和消毒機器的表面和拉柄處。 6. 在再從新使用前應先讓它自然風

							乾。
工 作 範 圍			×				<ol style="list-style-type: none"> 1. 關上燃燒裝置。 2. 移開計時鐘或鬧鐘並在熱的肥皂水中清洗。 3. 排清高處的水。 4. 清潔任何從高處濺開的食物和在水槽裡的。 5. 用熱的肥皂水清潔油漬和燒焦了的食物。 6. 倒清排水口的欄並用熱的肥皂水清潔它。