

## 清洁和消毒食品接触表面标准操作程序 (高温洗碗机)

**目的:** 通过确保所有食品接触表面得到适当的清洁和消毒来预防食源性疾病。

**范围:** 本程序适用于涉及洗涤, 冲洗和消毒食品接触表面的食品服务人员。

### 说明:

1. 培训食品服务人员使用本标准操作程序
2. 按照瓦肖县卫生区的要求。
3. 遵照制造商关于使用和维护设备以及使用化学品对食品接触表面进行清洁和消毒的说明。
4. 清洗, 冲洗和消毒水槽, 桌子, 设备, 器皿, 温度计, 推车和其他设备与食物接触的表面:
  - 每次使用前
  - 在准备不同类型生鲜食物之间, 比如蛋类, 鱼, 肉和家禽
  - 在准备即食食品和生鲜食物之间, 比如蛋类, 鱼, 肉和家禽
  - 任何污染发生或者怀疑发生的时候
5. 对于高温洗碗机:
  - 与洗碗机制造商联系, 确认铭牌上的信息是否正确。
  - 请参阅铭牌上的信息以确定清洗, 冲洗和消毒的冲洗温度; 消毒溶液浓度; 和水压, 如果适用的话。
  - 遵循制造商的使用说明。
  - 使用热水进行消毒时, 确保食品接触表面的表面温度达到 160° F 或更高。

**下面粗体和下划线文字包含 3 种不同的温度检测方法。删除不适用于您的食品机构的流程（完成时删除此文本）。**

### 监测:

1. 在操作的任何时候, 目测和检查设备和器具中与食品接触的表面, 以确保表面清洁。
2. 对于洗碗机, 每天:
  - 目视检查机器的水和内部部件是否清洁, 没有碎屑。
  - 如果适用, 连续监测温度和压力表, 以确保机器按照铭牌运作。
  - **对于热水消毒洗碗机, 通过将一片热敏胶带放在小物件上, 确保食物接触表面达到合适的温度。**
  - **对于热水消毒洗碗机, 通过将一个最高温度记录温度计放在机架上, 然后机器运行时温度计同时记录, 确保食物接触表面达到合适的温度。**
  - **对于热水消毒洗碗机, 通过监测设备上的温度计并确保其达到铭牌上注明的最低漂洗温度（双温度输送机设备为 180F）, 确保食品接触表面达到合**

适的温度，并且不超过 194F。应定期使用最高温度记录温度计，以确保（洗碗机自带的）温度计的准确性。

**纠正措施:**

1. 再培训不遵循本标准作业程序的食品服务人员。
2. 清洗，冲洗并消毒肮脏的食物接触表面。如果发现没有正确消毒，请对食品接触表面进行消毒。丢弃与没有正确消毒的食品接触表面接触的食物。
3. 对于洗碗机:
  - 定期把洗碗机排空并根据需要重新加注，以保持水质清洁。
  - 如果机器未达到铭牌上指示的正确清洗或冲洗温度，请联系相应的人员进行机器维修。
  - 对于洗碗机，再次运行机器进行重新测试。如果第二次运行仍未达到合适的表面温度，请联系相应的人员进行修理。请在三格洗涤槽中清洗，冲洗并消毒，直到洗碗机被修复，或使用一次性清洁用品。如果洗碗机没有达到铭牌上要求的温度，则不能使用洗碗机。

**验证和记录保存:**

食品服务经理通过食品服务员工工作过程中视察和确认结果，核实食品服务员工是否已经采取了消毒所需的温度。

执行日期: \_\_\_\_\_ 负责人: \_\_\_\_\_

回顾日期: \_\_\_\_\_ 负责人: \_\_\_\_\_

修改日期: \_\_\_\_\_ 负责人: \_\_\_\_\_