

清洁和消毒食品接触表面

(化学消毒洗碗机)

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：此程序适用于负责清洁和消毒食品接触表面的食品服务人员。

说明：

1. 培训餐饮服务人员使用本标准作业程序。
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. 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表面的步骤：
 - 用清洁剂溶液清洗表面。
 - 用清水冲洗表面。
 - 使用以制造商标签上指定浓度混合的消毒溶液消毒表面。
 - 让湿的物品风干
6. 对于洗碗机：
 - 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。

监测：

餐饮服务员工将：

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：
 - 目视监控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。
 - 使用氯测试套件检查最近清洗过的食品接触表面上的消毒剂浓度。冲洗液中的氯浓度应为百万分之 50 至 100。使用测试套件上的参考颜色来确定是否达到了适当的浓度。

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。
 - 对于化学消毒洗碗机，检查容器中剩余的消毒剂液位。 如果需要，请及时添加。 根据制造商的说明“填装”消毒剂以确保其正常泵送。
 - 如果洗碗机没有提供许可浓度的消毒剂，请在三格洗涤槽中冲洗并消毒，直到洗碗机被修复，或使用一次性清洁用品。 如果洗碗机没有提供所需浓度的消毒剂，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，并且试验确保消毒剂的浓度达标。

执行日期: _____ 负责人: _____

回顾日期: _____ 负责人: _____

修改日期: _____ 负责人: _____