麦克亨利县卫生局
环境卫生处
2200 NORTH SEMINARY AVENUE
WOODSTOCK, ILLINOIS 60098
电话：８１５-３３４-４５８５
传真：８１５-３３４-４６３７
网站：www.mcdh.info

清洁和消毒设备

指定洗手池：必须有一个位置方便的、单独的指定洗手池，供工作人员在拿放干净的、消毒过的餐具之前洗手。 洗手池必须配备冷水和至少100°F的热水、洗手液和一次性擦手纸。 用于清洗设备和餐厨用具的水槽不得用于洗手。

清洁频次：应在以下情况下清洁和消毒设备接触食物的表面和餐厨用具：处理生的牛肉、猪肉、禽肉或海鲜等安全性受时间/温度控制的食品（TCS），每次变换处理对象时；每次从处理TCS食品变为处理即食食品（RTE）时；任何可能发生污染的操作中断后；每个工作日最终使用后。 食品药品监督管理局（FDA）建议根据食物配制室的不同温度以以下频次进行清洁。

配制室温度	清洁频次
41°F或以下	24小时
> 41°F至45°F	20小时
>45°F至50°F	16小时
>50°F至55°F	10小时
>55°F 非冷藏室	4小时

良好生产规范： 记录冷藏室的温度和清洁频次。

接触TCS食品的表面：

- 储存时，盛放TCS食品的容器应将温度保持在41°F或更低。 容器清空后应去除日期标签。
- 在直接向顾客供应食物的场景下（如沙拉台），盛放且不断补充TCS食物的容器应将温度保持在41°F或以下，至少每24小时清洗消毒一次。
- 将使用中的餐具间歇性地存放在温度≥135°F的热水容器中，每24小时或更频繁地进行清洁消毒，以防止污垢残留物的积聚。
- 烹饪和烘焙设备与食物接触的表面须至少每24小时清洁一次。

非TCS食物接触表面：

- 如可能发生污染的任何时候都必须对餐具和设备进行清洁和消毒。
- 至少每24小时对冰茶机、消费者自助取用的餐具以及微波炉的内胆和门封进行一次清洁消毒。
- 在补充消费者自助设备和餐具之前，请进行清洁消毒。
- 清洁并消毒设备组件，例如冰桶、制冰机、饮料机出水嘴和糖浆分配管线/管道、食用油储罐和分配管线、咖啡研磨机和自动售水设备（根据制造商的规定或根据需要进行，以防止积聚污垢或霉菌）。

抹布：

- 在盛装食物时，用于擦拭餐具和外带容器上溢出的食品的抹布应保持干燥，不得用作其他用途。
- 用于擦拭台面和其他设备表面的抹布应在每次使用后浸泡在化学消毒剂溶液中，并每天清洗。

- 如果抹布用于擦拭接触生肉的物体表面，应将其与其他用途的抹布分开存放。
- 干抹布和用于存放使用后的湿抹布的化学消毒溶液中不得有食物残渣和可见污垢。
- 湿抹布每次使用后应放在装有化学消毒溶液的容器中，容器应置于远离地面之处，使用时应防止污染食品、设备、餐厨用具、厨房用巾以及其他一客一换或一次性使用的物品。

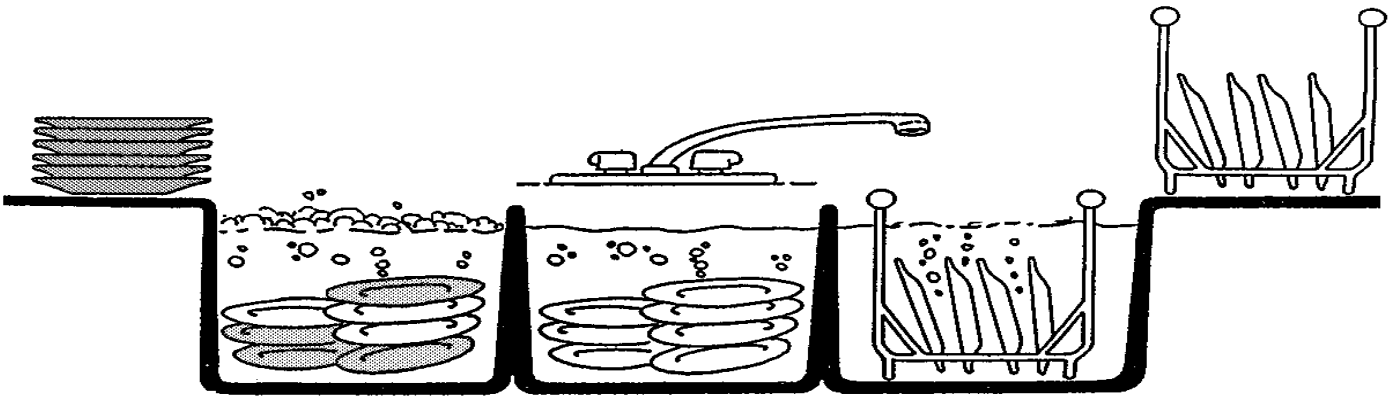
餐具洗涤： 机械洗涤和手工洗涤		最低洗涤温度	最低消毒温度
机械洗涤： 热水消毒	固定式消毒架，单一温度	165°F	165°F
	固定式消毒架，双温度	150°F	180°F
	固定式或移动式消毒架：煮锅、平底锅、餐厨用具清洗机	140°F	180°F
	传送带，双温度	160°F	180°F
	传送带，多温度	150°F	180°F
化学消毒	任何机械洗碗机	120°F	75°F
3格水槽	清洁剂的说明书可能允许较低的洗涤温度。	110°F	参见下文

<u>机械洗碗机</u>：

- 清洗、漂洗和消毒的温度、 淡水消毒漂洗的水压、 传送带的速度或循环时间应根据洗碗机的“参数铭牌”和制造商的说明酌情确定。
- 淡水热水消毒： 消毒冲洗控制阀下游或上游的水流压力应在机器制造商的参数铭牌上注明，并且不得低于5psi或高于30psi。 必须配备数字刻度的温度计，精确度±3°F。

<u>应按以下要求提供并使用三格水槽</u>：

- 足够大，可浸泡大多数设备和餐厨用具。
- 提供冷水和至少110°F的热水，热水可到达所有三个格子。
- 适当设计和维护排水塞，以便水槽能够注满水。
- 两个尺寸合适、便于移动的沥水板或餐具台，用于放置脏污的和清洁过的设备和餐厨用具。
- 设备和餐厨用具预先进行冲洗、擦拭和/或浸泡，以去除食物残渣和污垢。
- 使用前清洁水槽，第一格放入兑洗涤剂的热水，并进行消毒（见下图）。
- 所有设备和餐厨用具在叠放、储存和/或重复使用前必须晾干。



预先擦拭、预先冲洗、预先浸泡	清洗	冲洗	消毒	晾干
	最低水温110°F，加清洁剂	最低温度110°F的清洁水	化学消毒剂见下表	
			热水： 最低171°F/最少30秒	

手动消毒			
最低浓度（百万分比浓度）	水的pH值	最低温度	接触时间
氯 50ppm	pH ≤ 10.0	100°F	7秒
氯 50ppm	pH ≤ 8.0	75°F	7秒
碘 12.5ppm	pH ≤ 5.0 或按说明书要求	68°F	30秒
季铵（按说明书要求）	水硬度 ≤ 500 ppm 或按说明书要求	75°F	30秒
热水消毒： 集成了加热设备的3格水槽		≥171° 放入架子或篮子里一同浸入	30秒

注： 所有化学消毒剂必须是美国联邦法规（CFR）第21卷第178.1010节“消毒方案”列出的产品，并按照国家环境保护局（EPA）批准的制造商说明书使用。