

清潔和消毒餐飲用具的衛生指引

目的：

在食品生產經營中，選用合適的清潔消毒設備，以及使用正確的清潔消毒方法處理餐飲用具等措施，可使餐飲用具保持清潔衛生，避免食品受到污染。本指引旨在提醒業界在清潔和消毒餐飲用具過程中應注意的衛生與安全事項。

適用範圍：

需要使用餐飲用具的食品生產經營場所。

內容：

1. 選用合適的清潔、消毒和貯存設備以及設置貯存化學品的地方

1) 清潔和消毒設備

- 在食品生產經營場所內，應具備足夠的清潔消毒設備，如機械式餐飲用具洗滌機（下稱洗碗機）或三槽式餐飲用具洗滌槽（下稱洗滌槽），洗滌槽分別為清潔槽、沖洗槽、消毒槽；
- 小型食肆如未能在場所設置一套洗滌槽，亦可選用只有清潔槽和消毒槽的雙槽式洗滌槽，但亦應確保餐飲用具得到有效的清潔和消毒；
- 洗滌槽
 - 應以不鏽鋼、光面陶瓷或其他光滑、耐用、不吸水及易潔的物料製造；
 - 接駁自來水（如能供應冷熱水的為佳），並應適當地裝置虹吸彎管隔氣設備，而經隔氣後之污水管道應密封至隔油池（井）；
 - 應設有瀉水板等相關設備，以便滴乾清潔或消毒後餐飲用具的水分。
- 洗碗機
 - 設計應易於清潔；
 - 應設有溫度顯示裝置，以顯示在清潔和消毒過程中的水溫；

➤ 應設有清潔劑自動添加裝置。

2) 餐飲用具專用的貯存設備（下稱貯存設備）

- 應選用易於清潔的貯存設備（如不鏽鋼碗櫃或抽屜等）；
- 設備的設計可使餐飲用具貯存在離地 15 厘米或以上的地方；
- 貯存設備應設在通風良好且有防蟲防塵設施的場所內。

3) 設置貯存化學品的地方

- 應設有一個專門且遠離食品處理區的地方貯存清潔劑、消毒劑等化學品，盛載化學品的容器或包裝應清晰標示產品名稱；
- 不應使用食品或飲品容器盛載化學品。

2. 清潔和消毒

1) 所有餐飲用具應經過徹底清潔和消毒後，才可使用，在進行清潔和消毒前，應注意：

- 選用合適的清潔劑和消毒劑處理不同材質的餐飲用具；
- 分開進行餐飲用具的清潔和消毒程序，並按先清潔，後消毒的次序進行。

2) 清潔方法

- 採用人手方式在洗滌槽進行清潔時，應按以下步驟進行：
 - 先用合適的用具（如百潔布、刷子等）去除沾在餐飲用具表面上的食品殘渣、污垢；
 - 再用清潔劑洗淨餐飲用具表面；
 - 最後用清水沖去殘留的清潔劑。
- 採用洗碗機進行清潔時，應按其使用說明進行。如餐飲用具表面食品殘渣或污垢較多時，應先用人手清除後，再放入洗碗機進行清潔。另外，亦應適時檢查自動添加裝置內的清潔劑是否足夠。

3) 消毒方法

- 物理消毒方法（常用熱力消毒方法）
 - 餐飲用具在進行熱力消毒時，應按下表所要求的有效溫度和相應的持續最少時間進行。

| 方法 | 有效溫度 | 持續最少時間 |
|---------|---------|--------|
| 熱水浸泡消毒 | > 80°C | 2 分鐘 |
| 蒸氣消毒 | > 77°C | 15 分鐘 |
| | > 94°C | 5 分鐘 |
| 洗碗機機械消毒 | 80-90°C | 40 秒 |

- 化學消毒方法（常用含氯化合物浸泡的方法）
 - 應在專用的消毒槽進行餐飲用具消毒；
 - 應遵從消毒劑包裝上的使用方法或專業消毒劑供應商的指示進行消毒，並應特別注意消毒劑所要求的溫度、酸鹼度、有效濃度和持續最少時間的最佳配合（如下表）；
 - 應將餐飲用具完全浸泡在消毒劑溶液*中；
 - 應用清水沖去消毒後的餐飲用具所殘留的消毒劑。

| 消毒劑 | 水溫和酸鹼度 | 有效濃度範圍 (ppm) | 持續最少時間 |
|----------------------------|----------------------|-----------------|--------|
| 含氯化合物 (漂白粉、漂白水、二氯異氰尿酸鈉) | 水溫 ≥ 49°C | 25-49 | 1 分鐘 |
| | pH ≤ 10 及水溫 ≥ 38°C | 50-99 | |
| | pH ≤ 8 及水溫 ≥ 24°C | 50-99 | |
| | 水溫 ≥ 13°C | 100 | |
| 含碘化合物 | pH ≤ 5 及水溫 ≥ 24°C | 12.5-25 | 1 分鐘 |
| 季銨化合物 | 水硬度 ≤ 500 及水溫 ≥ 24°C | 200 | |

備註：上述的特定要求僅供參考，實際操作和使用方法應遵從產品包裝或專業消毒劑供應商的指示。

4) 進行消毒時，應適時**檢查**相關的特定要求，以確保餐飲用具得到有效的消毒

- 在洗碗機運作時，應適時檢查或測量水溫；
- 在使用消毒劑溶液*浸泡餐飲用具時，應適時檢查或測量消毒

劑溶液的水溫、酸鹼度、濃度等特定要求。

*加水稀釋後的消毒劑稱為消毒劑溶液。

3. 貯存已清潔和消毒的餐飲用具

- 風乾時，應將容器、杯子等餐飲用具倒置存放；
- 整理消毒後的刀、叉、筷子等餐具時，應避免接觸其食品接觸面（如刀鋒、叉頭等）；
- 應自然風乾或烘乾消毒後的餐飲用具，並將其及時存放在貯存設備中。

4. 清潔、消毒、貯存設備的維護和保養

- 清潔和消毒設備在使用完畢後，應即時清除當中的殘渣和清潔設備內部，包括洗滌槽的內缸、洗碗機的內缸、輸送帶、防水簾等；
- 當清潔和消毒設備清潔完畢後，應保持通風、乾燥的狀態；在再次使用前，應再清潔有關設備，使其在衛生的狀態下運作；
- 應定期清潔和消毒貯存設備，以確保消毒後的餐飲用具存放在衛生的環境中；
- 不應放置雜物在清潔、消毒、貯存設備中；
- 運送已清潔和消毒的餐飲用具的托盤和手推車，應每天進行檢查，並定時進行清潔；
- 定期檢查、維修和保養洗滌槽、洗碗機和貯存設備。

5. 個人衛生

- 處理已清潔或消毒的餐飲用具前、如廁、處理垃圾後須正確洗手；
- 需要時可佩戴即棄手套，如手套接觸不潔物品或者使用超過 30 分鐘，就必須更換；
- 應以防水敷料妥善包紮外露的傷口；
- 若身體出現流涕、腹瀉、嘔吐或發燒等病徵，應暫停處理餐飲用具。

2017 年 10 月