

布質用品的使用指引

目的：

布質用品用途廣泛，包括清潔、隔熱、抹手等，倘若使用不當，或沒有對其進行正確的清潔和消毒，便可能造成交叉污染，增加食源性疾病的風險。本指引旨在提醒業界在使用、清潔和消毒布質用品時應注意的食品衛生與安全事項。

適用範圍：

在生產經營中會使用抹布、枱布、餐巾等布質用品的食品生產經營場所。

內容：

1. 選擇合適的布質用品

- 應選用不掉毛、不褪色的布質用品；
- 應建立顏色／樣式標示管理系統（下稱“色標系統”），以避免交叉污染；
- 枱布和餐巾宜選用淺色的布料，以白色為佳；
- 條件許可的情況下，宜使用一次性抹布，並在每次用完後丟棄¹。

2. 色標系統

- 應妥善設計色標系統，按不同的區域（如食品處理區、非食品處理區和用餐區）或用途（如清潔、隔熱、抹手等）配備不同顏色或樣式的抹布；
- 制作色標系統的指示圖（例子見表一），將指示圖貼於當眼處，以時刻提醒食品處理人員有關使用原則；
- 定期監察食品處理人員有否遵從色標系統。

3. 正確使用

- 在使用布質用品前，應確保其已經清潔、消毒和晾乾且狀況良好；
- 應按色標系統指示圖分開使用各種的布質用品，如以棕色抹布清潔生食處理區；以藍色抹布清潔即食食品處理區；以格仔毛巾拿取熱

¹ 正確使用一次性抹布進行清潔工作是減少出現交叉污染的一個有效方法。

食等；

- 應使用一次性抹布處理特殊的工作（如處理嘔吐物、排泄物及分泌物；擦乾食品接觸面；抹乾雙手等），並在每次用後妥善丟棄，以減低在食品生產經營過程中食品及其相關用具被交叉污染的機會；
- 不應使用狀況不良（如抹布出現嚴重破爛、掉毛等情況）的布質用品。

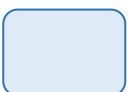
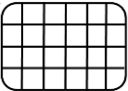
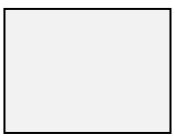
4. 定位貯存

- 應分開貯放骯髒和備用的布質用品；
- 應將備用的（經清潔和消毒）布質用品妥善地貯存在不易被污染的地方（如遠離地面、化學品等地方）；
- 應將骯髒的布質用品放在適當的盛器或洗衣袋內，遠離食品處理區，以免污染食品以及其相關設備和用具。

5. 清潔和消毒

- 使用後的布質用品，應徹底清潔和消毒，切勿只單憑布質用品的表面來判定是否需要清潔和消毒；
- 當發現布質用品污跡難以清潔或嚴重破爛時，便應棄掉；
- 清潔方法：
 - 應先去除沾在布質用品表面上的食物殘渣等附著物；
 - 使用清潔劑和水搓洗布質用品後，用清水洗走殘留的清潔劑，或採用專用的布質用品清洗機進行清潔步驟。
- 消毒方法：
 - 1) 物理消毒方法：
 - 熱水浸泡消毒：將布質用品以 100°C沸水煮沸 5 分鐘以上；
 - 蒸氣消毒：將布質用品以 100°C蒸氣加熱 10 分鐘以上。
 - 2) 化學消毒方法
 - 應遵從消毒劑包裝或專業消毒劑供應商的指示進行消毒。

表一 布質用品分類指示圖（例子僅供參考）

布質用品的 顏色或樣式	食品生產經營場所	布質用品的類別	類別細分
	廚房	清潔用抹布	生食處理區
			熟的或即食食品處理區
			餐飲用具洗滌區
		隔熱用毛巾	拿取熟食
	用餐區	清潔用抹布	
		客人用枱布	
		客人用餐巾	