



衛生操作指南

使用布質用品篇



目的

食品經營場所中，需要使用大量布質品，用作清潔、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。

選擇合適的布質用品



- 選用不掉毛、不褪色的布質用品；
- 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；
- 枱布和餐巾宜選用淺色的布料，以白色為佳。

定位貯存



- 分開貯放骯髒和備用的布質用品；
- 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；
- 應將骯髒的布質用品放在適當的盛器或洗衣袋內。



正確使用



- 應使用一次性抹布處理特殊的工作（如處理嘔吐物、排泄物；擦乾食品接觸面；抹乾雙手等），並在用後妥善丟棄，以減低在使用過程中，食品或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。

清潔和消毒



- 使用後的布質用品，應徹底清潔，切勿只單憑布質用品的表面來判定是否需要清潔和消毒；
- 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。



色標系統

食品經營場所可設計色標系統，按不同的區域（如食品處理區）或用途（如清潔、隔熱）配備不同顏色或樣式的抹布；制作色標系統的指示圖（如下），並貼於當眼處，以時刻提醒員工有關使用原則；

餐廳區域	布質用品類別	類別細分	布質用品顏色或樣式
廚房	清潔用	生食處理區	
		熟或即食食品處理區	
		餐飲用具洗滌區	
	隔熱用	拿取熱食/廚具	
用餐區	清潔用		
	客人用餐巾		

延伸閱讀

詳細內容可參閱
《布質用品的使用指引》



請掃描！