

積極管理控制政策：接觸食品的表面 示範語言

為什麼這很重要：某些對公共衛生非常重要的病源微生物可能在清洗後仍存留在抹布、食品設備或器具上，或存留在沖洗溶液中，有效的消毒程序能夠殺死這些有害的病源微生物。在消毒前進行清洗非常重要，因為這可以幫助消毒劑發揮最大的效力。。

適用於誰：	示範：所有的食品員工都應負責清洗和消毒接觸食品的表面
什麼時候執行：	示範：清洗和消毒接觸食品的表面可根據需要在所有的食物製作和操作的時間進行...
發生在何處：	示範：清洗和消毒接觸食品的表面可在洗滌站（存放乾淨的餐具和設備的地方）以及任何食品服務區域進行...
如何完成：	示範：所有接觸食品的設備都應使用洗滌、沖洗、消毒三步程序，在器皿清洗水槽中進行清洗和消毒。漂白水在用於器皿洗滌和抹布存儲時，其濃度應為100ppm。使用測試條來驗證漂白水是否達到了適當的濃度...。乾淨的餐具在存放時將把手向外，以最盡量減少手與食品接觸區域的直接接觸...
改正措施：	示範：如果員工發現器皿洗滌溶液或抹布桶中的消毒劑濃度低於可接受的水平，倒掉此洗滌溶液或抹布桶中的消毒劑，並製作新的消毒劑溶液。如果洗碗機的消毒劑容器是空的，員工應更換新的消毒劑，啟動機器，並重新檢查...
監控步驟：	示範：員工使用測試條來確保消毒劑濃度是正確的。員工每2小時檢查一次抹布桶的濃度...。洗碗工每天在使用前檢查洗碗機消毒循環的濃度，並至少每隔4小時重新檢查一次。班次經理每天檢查清潔溶液兩次，以驗證消毒劑水平是否正確...
員工培訓：	示範：新雇用的員工必須閱讀這些食品安全系統的程序。廚房經理向所有員工演示這些程序。在每日/每週的短會上進行復習訓練。

政策的驗證：

示範：值班經理每天抽查消毒劑溶液的濃度，並確保有足夠的消毒劑和測試條。負責人（PIC）每天兩次抽查抹布桶、消毒劑溶液和餐具的存放...。如果仍然重復發生此食品安全系統的違規行為，必須根據觀察結果修改培訓程序或監控步驟，此食品安全系統也將相應更新。