

## 關鍵

簡而言之: 使用正確的消毒方法可以安全地減低在食物所接觸的表面和設備上的微生物(細菌, 病毒, 等等)之危險性. 記住, 讓我們共同消除這些壞東西.



2005年5月1日,Deseret報紙登載有關於鹽湖郡餐廳, 最常見的違規.

2006年1月,食品管理局完成了第二次資料分析. 以下是最常見的違規項目:

1. 食物接觸表面必須看起來摸起來都乾淨
2. 保溫與保冰
3. 生肉類要分開包裝
4. 化學藥品/毒物分開儲藏/隔離
5. 飲食或使用煙草
6. 員工的手污染
7. 什麼時候洗手
8. 化學消毒

這八大違規項目都有發行簡介.

再加一簡介關於冷卻不當造成食物腐壞.

詳細資訊或有關疑問, 請聯絡:

Bureau of Food Protection

788 East Woodoak Lane (5380 S.) # 110

Murray, UT 84107

(801) 313-6620

[www.slvhealth.org](http://www.slvhealth.org)



以正確的消毒方式  
防止污染到食物  
所接觸的表面及設備



## 消毒定義

消毒是使用高溫或認可的化學藥品來減少在乾淨的表面上 5 倍的微生物量。

## 消毒規定

所有食物所接觸到的設備及餐具在清洗後都需要消毒以去除會引起食物疾病的微生物。



## 高溫消毒:

高溫消毒須要用足夠溫度的熱水將食物所接觸的表面/餐具加熱至160°F浸泡沖洗至少30秒。

使用高溫水消毒的機器(洗碗機)要有溫度計以確認器具表面至少有達到160°F。

## 化學藥品消毒:

將乾淨的設備浸泡在濃度 50 ppm 氯的溫水沖洗 30 秒或將設備浸泡在製造商標籤指示用量的氨中。也可以如前述的濃度及時間來擦, 刷, 或高壓噴洗在乾淨的設備上。

為了正確的化學濃度, 化學消毒用的測試紙必須每次使用。



兩種消毒方法: 高溫或化學藥品