

清洁和消毒食品接触表面标准操作程序 (三格洗涤槽)

目的: 通过确保所有食品接触表面得到适当的清洁和消毒来预防食源性疾病。

范围: 本程序适用于涉及清洁和消毒食品接触表面的食品服务人员。

说明:

1. 培训食品服务人员使用本标准操作程序
2. 按照瓦肖县卫生区的要求。
3. 遵照制造商关于使用和维护设备以及使用化学品对食品接触表面进行清洁和消毒的说明。
4. 清洗, 冲洗和消毒水槽, 桌子, 设备, 器皿, 温度计, 推车和其他设备与食物接触的表面:
 - 每次使用前
 - 在准备不同类型生鲜食物之间, 比如蛋类, 鱼, 肉和家禽
 - 在准备即食食品和生鲜食物之间, 比如蛋类, 鱼, 肉和家禽
 - 任何污染发生或者怀疑发生的时候
5. 清洗, 冲洗和消毒水槽, 桌子, 设备, 器皿, 温度计, 推车和其他设备与食物接触表面的步骤:
 - 用清洁剂溶液清洗表面。
 - 用清水冲洗表面。
 - 使用以制造商标签上指定浓度混合的消毒溶液消毒表面。
 - 让湿的物品风干
6. 按以下方式安装和使用三格洗涤槽:
 - 在第一个格中, 请使用 110° F 或 110° F 以上的洁净的清洁剂溶液或在清洁剂制造商指定的温度下清洁。
 - 在第二个格中, 用清水清洗。
 - 在第三个格中, 使用制造商标签上指定浓度的消毒溶液进行消毒。使用适当的测试套件测试化学消毒剂浓度。

下面粗体和下划线文字包含 2 种不同的化学消毒剂。删除不适用于您的食品机构的化学剂/流程 (完成时删除此文本)。

监测：

食品服务员工将：

1. 在操作的任何时候，目测和检查设备和器具中与食品接触的表面，以确保表面清洁。
2. 对于三格洗涤槽，每天：
 - 目视检查每一格洗涤槽的水是否干净。
 - 使用校准的温度计测量水槽第一个隔室的水温。
 - 使用氯测试套件测试消毒剂浓度。按照制造商的指示，确保氯浓度在百万分之 50 和百万分之 100 之间。使用测试套件上的颜色指南来确认已达到适当的浓度。
 - 使用季氨（QUAT）测试试剂盒测试消毒剂浓度。确保 QUAT 的浓度在百万分之 200 至 400 之间或按制造商推荐的浓度。使用测试套件上的颜色指南来确认已达到适当的浓度。

纠正措施：

1. 再培训不遵循本标准作业程序的食品服务人员。
2. 清洗，冲洗并消毒肮脏的食物接触表面。如果发现没有正确消毒，请对食品接触表面进行消毒。丢弃与没有正确消毒的食品接触表面接触的食物。
3. 对于三格洗涤槽：
 - 定期排放和重新加注隔室，以保持水质清洁。
 - 通过加入热水调节水温，直至达到所需的温度。
 - 酌情添加更多的消毒剂或水，直到达到适当的浓度。

验证和记录保存：

食品服务经理通过食品服务员工工作过程中视察和确认结果，核实食品服务员工是否已经采用了要求的消毒剂浓度。

执行日期： _____

负责人： _____

回顾日期： _____

负责人： _____

修改日期： _____

负责人： _____