

高品質食品始於潔淨的廚房

肉眼無法看到引發食物傳染病的病菌，乃是餐飲業確保清潔衛生之重要原因。

所有與食物接觸的表面必須進行洗刷、漂清和消毒。

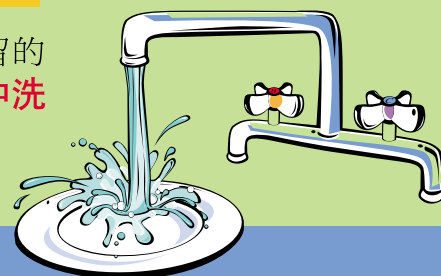
1. 洗刷

用**熱肥皂水洗刷**碗碟、器皿、炊具、切菜板、器具和烹調用表面以去掉明顯的污跡。



2. 漂清

將肥皂與殘留的皂沫徹底地**沖洗乾淨**。



3. 消毒

稀釋於水的**普通含氯漂白劑***為簡便之殺菌劑。以下是兩種有效的漂白水消毒方法：

與食物接觸的表面

一湯匙
(1 Tablespoon)



無孔表面—瓷磚、金屬和硬塑料 每湯匙液體漂白劑 (200 ppm[†]) 配以一加侖水稀釋。施用表面保留濕潤兩分鐘。隨之自然晾乾。

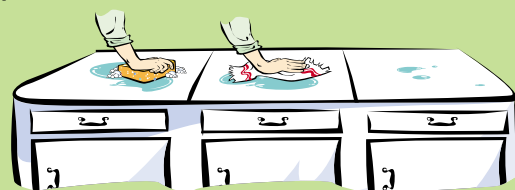
三湯匙
(3 Tablespoons)



有孔表面—木板、橡膠或軟塑料 每三湯匙液體漂白劑 (600 ppm[†]) 配以一加侖水稀釋。施用表面保留濕潤兩分鐘。隨之自然晾乾。



對煮鍋、煎鍋、玻璃器皿、碗碟和用具進行**洗刷、漂清和消毒**。



洗刷、漂清和消毒其它食物接觸表面。



* 本方法以普通含氯漂白劑為準 (5.25% 次氯酸鈉)。避免使用加有香味或是能固色的漂白劑。
† 百萬分之一 (ppm)