

清洁和消毒程序

Cleaning and sanitising form

物品/设备 Item/equipment	频率 How often	清洁方法 Cleaning method	消毒方法 Sanitising method	负责人 Responsibility	备注 Comments

- › 用温水或热水去除油脂等其它物质。
› Use warm to hot water to help remove grease etc.
- › 使用有效的清洁剂（清洁剂的选择取决于残留物或设备）。
› Use an effective detergent for your application (depends on residue/equipment).
- › 确保设备表面看上去、摸上去和闻上去都是干净清洁的。
› Ensure that the surface looks, feels, and smells clean.

- › 对于所有食物会接触到的设备表面，先清洁再使用消毒剂。
› Use a sanitiser after cleaning, for all food contact surfaces.
- › 使用所有化学品时，遵循厂商指示。
› Follow the manufacturer's instructions for all chemicals.
- › 清洁和消毒后，注意避免再次污染设备及其表面。
› Take care to not re-contaminate surfaces and equipment after cleaning and sanitising.

清洁和消毒记录（两周）

区域/设备 Area/ equipment	频率 Frequency	负责人 Person(s) responsible	周开始日期 Week starting date							周开始日期 Week starting date						
			周日 Sun	周一 Mon	周二 Tue	周三 Wed	周四 Thu	周五 Fri	周六 Sat	周日 Sun	周一 Mon	周二 Tue	周三 Wed	周四 Thu	周五 Fri	周六 Sat
任务完成并达到满意程度时，请主管签字。 如未使用，请划“X”。 Supervisor to initial when task completed to satisfaction. Use X when not used.																

- › 确保食品准备区域及设备没有食物残渣、污垢、油脂和异味。
- › Ensure that food preparation areas/equipment are free from food waste, dirt, grease, and odours.
- › 清洁特定设备时，遵循厂商指示。
- › Follow the manufacturer's instructions when cleaning specific equipment.

- › 确保员工掌握有效清洁及消毒的知识和技巧。
- › Ensure staff have the knowledge and skills to effectively clean and sanitise.
- › 切勿遗漏隐蔽区域，如抽油烟机过滤器、冷藏室天花板、塑料门帘、厕所门、吊扇及照明设备的开关。
- › Don't forget less obvious areas like extraction filters, cool room ceilings, plastic door strips, toilet doors, ceiling fans, and light switches.