

三槽式水槽 事实说明书

凡是没有自动器皿洗涤设备的餐饮场所，均应备有一个至少有三槽的水槽，以进行人工洗涤、清洗以及消毒所有的设备、厨具和餐具。水槽中每一槽的容积均应大到足以容纳最大的烹调设备和厨具，像是大锅或盆状器皿等。

设计良好的水槽流理台应该有地方可让您将食物刮到或冲到垃圾桶和滴水板，可以容纳脏污和干净的器具。请依照下列步骤，确保所有设备、厨具和餐具均获得正确的清洁与消毒：

1. 所有器皿在洗涤前先冲、刮或浸泡。
2. 在第一槽中装清洁剂溶液洗涤器皿。用刷子、抹布或擦洗器先弄松污渍物然后将之去除。第一槽的水温至少应为华氏 110 度（请用温度计检查水温）。当清洁剂的泡沫消失或水看起来变脏时，请更换清洁剂溶液。
3. 将洗涤过的器皿放进第二槽清洗，方式是将其浸没在干净的清水中或以清水冲洗。确定所有残留的食物和清洁剂都已去除。
4. 欲消毒已完成洗涤和清洗步骤的器皿，请将它们浸没在第三槽的热水中。如果您要用热水清洗，水温必须至少为华氏 171 度，同时器皿必须至少完全浸在水里 30 秒。如果使用化学消毒剂，则消毒剂必须混合成适当的浓度。（正确浓度请参照制造商的说明指示。）
5. 所有洗涤、清洗、消毒过的器皿应置于干净的滴水板上晾干。

所有食物的设备和器皿都必须适当加以清洁消毒，这个观念非常重要。清洁虽可去除留在表面的污垢和微粒，但消毒才能降低表面的细菌数，达到安全标准。除了适当洗涤、清洗、消毒食物调理设备和器皿外，所有与食物接触的表面，例如工作台面、食物调理区和餐枱等，均应定期清洁，以防止细菌的散播并杜绝交叉污染的可能性。所有与食物接触的表面均应于下述情况加以洗涤、清洗、消毒：

- 每次使用之后。
- 开始调理另一种食物时。
- 您的工作做到一半被打断，而您所使用的工具或器皿可能已经受到污染时。
- 使用频繁的区域或器皿应每隔四小时重复上述步骤。

**如需经营餐饮场所的详细信息，
请联系您当地的卫生局。**