

# 清潔和消毒餐飲用具 衛生操作

餐飲用具應徹底清潔  
和消毒後才可使用，  
避免食品受到污染，  
保障食用安全。

## 1. 選用洗碗機或雙槽/ 三槽式餐具洗滌槽 等清潔消毒設備



步驟一 清洗



步驟二 沖洗



步驟三 消毒

## 2. 清潔和消毒

### ◆ 人手方式(在洗滌槽進行)

- ① 清洗：先清除食物殘渣，再用清潔劑洗滌
  - ② 沖洗：用清水沖洗以去除殘留清潔劑
  - ③ 消毒：
    - ✓ 用高於80°C的熱水浸泡至少2分鐘或
    - ✓ 在消毒劑稀釋溶液中浸泡\*
- \*消毒後應用清水沖去殘留消毒劑

### ◆ 洗碗機

- ① 先用人手清除食物殘渣
  - ② 再放入洗碗機進行清潔和消毒\*\*
- \*\*消毒時水溫控制在80°C以上並沖洗消毒40秒

## 3. 自然風乾或烘乾 消毒後應及時存放在 貯存設備內



用具倒置存放在  
乾淨的貯存架上



清潔劑及消毒劑等  
化學品應貯存在專門  
及遠離食品的地方



詳細內容參考  
《清潔和消毒餐飲  
用具的衛生指引》



食安專線  
Linha aberta sobre Segurança Alimentar • Food Safety Hotline

 **2833 8181**