1.7 清潔小食部指引

1)桌面
每天清洗最少四次，分別於早會後、2次小息及放學後。

2)垃圾桶
每天清理兩次，一星期至少用漂白水徹底洗刷，再用水清洗一次。

3)碗筷及所有煮食用具
每次使用後， 必須用洗潔精清洗， 抹乾並放置於清潔碗櫃內。

4)地面
每天清掃最少四次，分別於早會後、2次小息及放學後。每星期清洗一次。

5)清洗程序

(一)拭抹
步驟：
- 以1：99 的稀釋家用漂白水徹底清潔。
- 如地方染有污穢物(如嘔吐物)， 應立即使用較強的1：49(即把1 份漂白水與49 份清水混和)稀釋家用漂白水洗刷。
- 再用乾淨毛巾抹乾。

(二)清洗

步驟：
- 清洗工作開始前， 先將垃圾掃去。
- 用清水沖洗。
- 以1：99(即把1 份家用漂白水加入99 份清水混和)稀釋家用漂白水徹底洗刷。
- 如地方染有污穢物(如嘔吐物)， 應立即使用較強的1：49(即把1 份漂白水與49 份清水混和)稀釋家用漂白水洗刷。
- 用清水沖淨， 然後用地拖或水刮清除多餘的水。
- 在有需要時， 洗刷工作應重複進行， 確保地方能徹底洗刷乾淨。如情況許可， 可使用高壓熱水噴射洗濯機。

6) 一般清洗用具
- 掃帚、地拖、水刮、膠桶、毛巾、洗潔精、漂白水、口罩、膠手套、水靴

7)員工須知
(一)正常清潔時應使用1：99 (即把1 份漂白水與99 份清水混和)的稀釋家用漂白水。
(二)如地方染有污穢物(如嘔吐物)，應使用較強的1：49(即把1 份漂白水與49 份清水混和)稀釋家用漂白水洗刷。
(三)清潔時， 所有員工須佩帶防護用具如口罩、膠手套、工作服、水靴等。
(四)清潔雙手的指引

參考食物環境衛生署 如何清潔你的雙手？
https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/files/how_to_wash_your_hands.pdf

- 用溫水把手弄濕
- 使用肥皂液
- 雙手互相搓擦20秒，(徹底洗淨前臂、手腕、手掌、手背、手指及指甲邊等)
- 徹底沖洗雙手
- 用抹手紙抹乾雙手
- 用抹手紙包裹著水龍頭來關掉水源

