

1.5 清潔小賣部指引

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. 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

a. 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。

b. 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

a. 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

- 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。
- 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。
- 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。
- 清潔雙手的指引：

參考食物環境衛生署2006食物及公共衛生→食物及公共衛生印刷資料→海報／單張庫→如何清潔你的雙手_給食物業從業員的指引

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/files/food_handlers.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

如何清潔你的雙手？ How to wash your HANDS?

給食物業從業員的指引
a guide for food handlers



1
用溫水把手弄濕
Wet hands with warm running water



2
使用肥皂液
Apply soap



3
雙手互相搓擦20秒
(徹底洗淨 forearm、手腕、手掌、手背、手指及指甲縫等)
Rub hands for 20 seconds (wash all surfaces thoroughly, including forearms, wrists, palms, back of hands, fingers and under fingernails)



可用指甲刷協助清潔指甲邊，但要注意保持指甲刷清潔衛生。
If necessary, use a nail brush to clean nails. However, the brush must be kept clean and sanitary.



6
用抹手紙包裹著水龍頭來關掉水源
Turn off the tap with the paper towel



5
用抹手紙抹乾雙手
(抹手紙可再用來關掉水源)
Dry hands with a paper towel (the paper towel can then be used to turn off the tap)



4
徹底沖洗雙手
Rinse hands thoroughly