

## 三隔間水槽 概要說明

沒有自動洗滌器皿裝備的所有食品營業機構，應該備有一個至少有三個隔間的水槽，可用人工來洗滌、沖洗、和消毒所有裝備、器皿、及餐具。水槽的隔間，應該大到足以容納最大的烹調裝備和器皿，諸如鍋子和平底盤。

一個設計適當的水槽區域，應該有可把食物刮刷或沖洗到垃圾桶的空間，和瀝水盤的空間可用來分別裝髒的、及乾淨的東西。下列步驟將確保所有裝備、器皿、及餐具項目都經過適當的清潔和消毒：

1. 在洗滌之前，先沖洗、刮刷或浸泡所有項目。
2. 在第一個水槽隔間的清潔溶液中洗滌項目。使用刷子、棉布、或擦洗刷，把污穢鬆動並移除。第一個隔間中水的溫度，應該至少是攝氏 43° (華氏 110°) (使用一個溫度計來檢查水的溫度)。當肥皂沫沒有了，或是水開始顯得混濁時，更換清潔溶液。
3. 在第二個隔間中，以清水沖洗洗滌過的項目，可將它們浸入乾淨的清水中，或是以水柱噴灑它們。確定所有食物和清潔劑的痕跡都被移除了。第二個隔間中水的溫度，同樣應該至少是攝氏 43° (華氏 110°)。
4. 消毒洗滌過、和清洗過的項目，將它們浸入第三個隔間的熱水中。如果要使用熱水清洗，水的溫度必須至少是攝氏 77° (華氏 171°)，而且項目必須至少在熱水中浸泡 30 秒鐘。如果使用化學消毒劑，則消毒劑必須調到適當的濃度 (遵照製造商的指示，以確定適當的濃度)。
5. 所有洗滌過、清洗過、和消毒過的項目，應該放在乾淨的瀝水盤上晾乾。

能夠理解所有食品裝備和器皿，必須適當的被清潔及消毒，是非常的重要。清洗是將留在項目表面的污垢和分子移除，而消毒是減少項目表面上細菌的數量，以達到安全標準所必須的。除了適當地洗滌、沖洗、和消毒食品裝備及器皿以外，所有與食品接觸的表面，諸如料理檯面、食品準備區域及自助餐檯，也應該定期清潔，以防止細菌的散佈，並排除相互污染的可能性。所有與食品接觸的表面，應該要被洗滌，沖洗和消毒：

- 每次使用之後。
- 當您開始處理另一類型的食品。
- 任何時間，當您在一項任務的進行中被打斷，而您所使用的工具或食品，可能已經被污染了。
- 每隔四小時，如果該區域或項目在持續的使用中。

有關經營食品業的其它資訊，請與當地衛生局連絡。