

## 三槽式水槽 事實說明書

凡是沒有自動器皿洗滌設備的餐飲場所，均應備有一個至少有三槽的水槽，來進行人工洗滌、清洗以及消毒所有的設備、廚具和餐具。水槽中每一槽的容積均應大到足以容納最大的烹調設備和廚具，像是大鍋或盆狀器皿等。

設計良好的水槽流理台應該有地方可讓您將食物刮到或沖到垃圾桶和滴水板，可以容納髒污和乾淨的器具。請依照下列步驟，來正確地清潔與消毒所有設備、廚具和餐具：

1. 所有器皿在洗滌前先沖、刮或浸泡。
2. 在第一槽中裝清潔劑溶液洗滌器皿。用刷子、抹布或擦洗器先弄鬆污漬物然後將之去除。第一槽的水溫至少應為華氏 110 度（請用溫度計檢查水溫）。當清潔劑的泡沫消失或水看起來變髒時，請將清潔劑溶液換新。
3. 將洗滌過的器皿放進第二槽清洗，方式是將其浸沒在乾淨的清水中或以清水沖洗。確定所有殘留的食物和清潔劑都已去除。
4. 欲消毒已完成洗滌和清洗步驟的器皿，請將它們浸沒在第三槽的熱水中。如果您要用熱水清洗，水溫必須至少為華氏 171 度，同時器皿必須至少完全浸在水裡 30 秒。如果使用化學消毒劑，則消毒劑必須混合成適當的濃度。（正確濃度請參照製造商的說明指示。）
5. 所有洗滌、清洗、消毒過的器皿應置於乾淨的滴水板上晾乾。

所有食物的設備和器皿都必須適當地清潔消毒，這個觀念非常重要。清潔雖可去除留在表面的污垢和微粒，但消毒才能降低表面的細菌數，達到安全標準。除了適當洗滌、清洗、消毒食物的調理設備和器皿外，所有跟食物接觸的表面，例如工作台面、食物調理區和餐枱等，均應定期清潔，以防止細菌的散播並杜絕交互污染的可能性。所有跟食物接觸的表面均應於下述情況加以洗滌、清洗、消毒：

- 每次使用之後。
- 開始調理另一種食物時。
- 您的工作做到一半被打斷，而您所使用的工具或器皿可能已經受到污染時。
- 使用頻繁的區域或器皿應每隔四小時重複上述步驟。

**如需經營餐飲場所的詳細資料，  
請與您當地的衛生局聯絡。**