

# 積極管理控制政策：接觸食品的表面

餐館名稱：

生效日期：

下次審核日期：

**為什麼這很重要：** 某些對公共衛生非常重要的病源微生物可能在清洗後仍存留在抹布、食品設備或器具上，或存留在沖洗溶液中，有效的消毒程序能夠殺死這些有害的病源微生物。在消毒前進行清洗非常重要，這可以幫助消毒劑發揮最大的效力。

## 程 序

**適用於誰：**

[關鍵要素：描述在您的餐館，誰負責清洗和消毒接觸食品的表面。在制訂過程中包括這些人員。]

**什麼時候執行：**

[關鍵要素：描述您的餐館何時清洗和消毒接觸食品的表面。]

**發生在何處：**

[關鍵要素：描述您的餐館清洗和消毒接觸食品的表面的地方。]

**如何完成：**

[關鍵要素：描述您的餐館如何清洗和消毒接觸食品的表面。法規4-601至4-603、4-701至4-703以及4-903至4-904要求所有接觸食品的設備必須正確地清洗、消毒和儲藏。]

**改正措施：**

[關鍵要素：描述如果接觸食品的表面沒有得到正確地清洗和消毒，採取什麼改正措施。]

**監控步驟：**

[關鍵要素：描述您的餐館如何監控清洗和消毒接觸食品的表面。如果使用監控日誌，請在此處介紹。]

# 訓 練

## 員工培訓：

[關鍵要素：描述如何對員工進行這項政策的培訓和由誰來培訓。說明應包括初始培訓和適用的複習培訓。]

# 驗 證

## 政策的驗證：

[關鍵要素：描述誰負責驗證政策的遵循，如何進行驗證，以及如果政策不起作用，如何進行調整。]