

# 食品機構資源圖書館



## 消毒劑情況說明

清潔就是將食物、泥土和其他種類的殘渣從表面上移除。

就清潔自身而言，它並不能持續的將污染降到安全水準。因此，在每次使用後，和食物接觸的表面都應被清潔並消毒，從而將可引起微生物疾病的數量降到可接受的水準。

## 消毒劑解決方案

在食品機構，有三種可接受的消毒劑解決方案可供使用。

### 1. 氯（漂白劑）\*

**濃度：**50 到 100 ppm

以氯為主要成份的消毒劑是使用最為廣泛的消毒劑。它們對所有細菌都有效，且成本低廉。漂白劑在熱水中效果會減弱。其最佳工作溫度在 55°F-75°F 之間。

\*請勿使用無噴濺，香味或無氯/不掉色的漂白劑

### 2. 雙季氨（QUAT, QAC）

**濃度：**根據製造商的說明

稀釋的雙季氨混合物是無嗅、無味、無毒的。QAC 的優勢在於它們能夠留下一層防微生物的薄膜，且在高溫環境下較穩定在有機材料的環境下筆氯更加有效（同其他消毒劑相比，輕質土壤對它們的影響最小）。該消毒劑需要較長的接觸時間，因為它同一些常見的腐敗細菌之間的反映速度較慢。

### 3. 碘

**濃度：**12.5 到 25 ppm

碘混合物或碘載體對所有細菌均能產生快速反應，並且效果顯著。它們毒性較低，不刺激皮膚而且穩定。碘載體溶液可能會弄髒多孔的表面以及一些塑膠。

根據製造商的標籤說明；消毒劑的濃度如果超出推薦的範圍不會提升消毒效果，而且可能會腐蝕設備。高濃度可能會不安全並會在表面留有異味。

必須具有恰當的測試方法，並定期使用以長時間確保正確的消毒劑水準。每家機構必須具備恰當的消毒劑測試箱以檢測消毒劑的濃度。



# 食品機構資源圖書館

## 有效性

三個因素會對化學消毒劑的有效性產生影響。

1. **濃度** – 衛生消毒劑用量不足會導致微生物殺滅不充分。而用量過多則會產生毒性。
2. **溫度** – 通常，消毒劑最佳的工作溫度在 55°F (13°C) 到 120°F (49°C) 之間。（參見製造商的建議以瞭解具體溫度。）
3. **接觸時間** – 為有效殺滅微生物，需要清潔的物件需要同消毒劑（不論是加熱還是獲得許可的化學製劑）充分接觸，並達到建議時長。

## 如何消毒

有三種正確消毒方式。在消毒前，物件表面必須被擦拭乾淨。消毒溶液（不論使用何種類型）必須放置每一個工作區域以用於對切肉機、櫃檯、食品調製台、砧板和器具進行消毒。

### 1. 桶/容器

- 易於辨識的桶（例如紅色的桶）且不用於其他任何用途，則無需貼上標籤。否則必須貼上標籤（“消毒劑”，或化學製劑的名稱）。
- 將該桶擺放在食物以及同食物接觸的表面的下方或遠離這些區域。
- 在不使用時，始終將擦拭用的布同消毒劑溶液存放在桶內。
- 當濃度降低或溶液變得渾濁時，要更換溶液。
- 在需要的地方，指定一個僅用於生鮮動物產品的單獨的消毒劑桶。

### 2. 噴藥瓶

- 為噴藥瓶貼上正確的標籤（“消毒劑”或化學製劑的名稱）。
- 請勿在打開的食物周圍噴灑。僅在食物得到不滲透罩蓋保護的情況下噴灑。
- 當濃度降低或溶液變得渾濁時，要更換溶液。
- 在洗去消毒劑之前，請確保恰當的接觸時長。

### 3. 擦拭棒

- 購買適用於食品機構內的恰當濃度的擦拭棒以及獲得在食物接觸表面使用許可的擦拭棒。
- 請確保恰當的接觸時長，並讓其自然風乾。