

清潔、消毒和殺菌是相似的，但對於防止COVID-19的方法則各有不同。清潔和消毒是日常的一部分，而殺菌則不批准用於食品接觸的表面。

## 清潔

去除表面的髒污以便進行有效的消毒或殺菌。



- 先用肥皂和水清潔表面。

## 消毒

僅批准用於食品接觸表面、食品製造設備以及食品製備和儲存區域

- 消毒前先清潔。



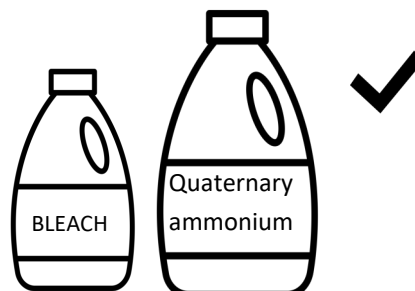
- 需要消毒的表面：

廚房準備台、砧板、餐具、通常留在餐桌上的調味料容器（番茄醬、醬油等），以及其他與食品相關的設備和表面

如果提供自助食物（如沙拉吧/自助餐），請確保至少每小時消毒公用餐具的顧客觸碰到的部位或更換上乾淨的餐具。

- 常用化學用品包括：

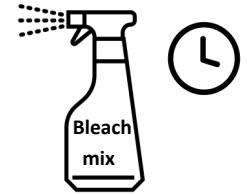
漂白劑和季銨鹽（multi-quat）溶液。通過使用測試條和對照有顏色編碼的濃度圖表來確定消毒劑溶液的濃度



## 消毒

### • 漂白劑溶液

1. 將一茶匙液體漂白劑與一加侖冷水混合。
2. 如果有測試條可用，濃度讀數應是 50 - 100 ppm 之間。
3. 確保溶液停留在接觸表面至少30秒。

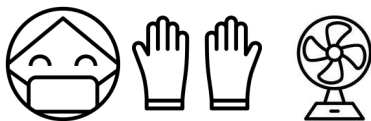


### • 季銨鹽溶液

1. 避免使用冷水
  2. 按照指示混合溶液，測試的濃度讀數應為 200 ~ 400 ppm之間。測試時，避免接觸發泡層的上層（會產生假陽）。
  3. 測試溶液時其溫度應為75 華氏度（熱溶液會產生假陰性），測試條應浸入溶液中並固定 10 秒或按照製造商的具體指示。
- 需經常更換溶液，或當溶液變得渾濁時更換。如果使用噴霧瓶，至少每 24 小時更換溶液。給噴霧瓶貼上標籤。
  - 每天檢查洗碗機，確保氯濃度為50 ppm或160 華氏度以上的水溫來消毒 華氏度。

## 殺菌

不批准用於食品接觸表面。



1. 保護自己：戴手套、口罩和閱讀標籤。讓空氣流通。



2. 殺菌前先清潔並遵循正確的殺菌程序。



3. 使用 EPA的“List N”清單上列出的殺菌劑（[EPA.gov/coronavirus](https://www.epa.gov/coronavirus)）。如果沒有，也可使用其他替代殺菌劑。常見的殺菌劑包括：餐廳用的過氧化氫、70%酒精殺菌劑和濃縮漂白劑溶液。



4. 對高觸摸表面進行殺菌，如門把手、冰箱把手、洗手間設備、電燈開關、座位、結賬櫃檯、支付觸摸板等。