Quy trình làm sạch và khử trùng

Cleaning and sanitising procedure

Đồ dùng/thiết bị Item/equipment	Mức độ thường dùng How often	Phương pháp làm sạch Cleaning method	Phương pháp khử trùng Sanitising method	Trách nhiệm Responsibility	Nhận xét Comments

› Sử dụng nước từ ấm đến nóng để giúp loại bỏ dầu mỡ , v.v.

› Use warm to hot water to help remove grease etc.

› Sử dụng một chất tẩy rửa hiệu quả cho áp dụng của quý vị (tùy thuộc vào cặn/thiết bị).

› Use an effective detergent for your application (depends on residue/equipment).

› Đảm bảo nhìn, cảm giác và mùi của bề mặt sạch sẽ.

› Ensure that the surface looks, feels, and smells clean.

› Sử dụng chất khử trùng sau khi làm sạch, cho tất cả các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm.

› Use a sanitiser after cleaning, for all food contact surfaces.

› Làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất đối với tất cả các hóa chất.

› Follow the manufacturer's instructions for all chemicals.

› Cẩn thận không để nhiễm bẩn lại các bề mặt và thiết bị sau khi làm sạch và khử trùng.

› Take care to not re-contaminate surfaces and equipment after cleaning and sanitising.

Hồ sơ về việc làm sạch và khử trùng (2 tuần)

Cleaning and sanitising record (2 weeks)

CITY OF LOGAN

Khu vực/thiết bị Area/ equipment	Tần suất Frequency	(Những) người chịu trách nhiệm Person(s) responsible	Ngày bắt đầu tuần Week starting date							Ngày bắt đầu tuần Week starting date						
			Chủ nhật Sun	Thứ Hai Mon	Thứ Ba Tue	Thứ Tư Wed	Thứ Năm Thu	Thứ Sáu Fri	Thứ Bảy Sat	Chủ nhật Sun	Thứ Hai Mon	Thứ Ba Tue	Thứ Tư Wed	Thứ Năm Thu	Thứ Sáu Fri	Thứ Bảy Sat
Giám sát viên ký tắt khi hoàn thành nhiệm vụ thoả đáng. Đánh dấu X khi không sử dụng. Supervisor to initial when task completed to satisfaction. Use X when not used.																

› Đảm bảo khu vực/thiết bị chuẩn bị thực phẩm không có chất thải thực phẩm, bụi bẩn, dầu mỡ và mùi hôi.

› Ensure that food preparation areas/equipment are free from food waste, dirt, grease, and odours.

› Làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất khi vệ sinh thiết bị cụ thể.

› Follow the manufacturer's instructions when cleaning specific equipment.

› Đảm bảo nhân viên có kiến thức và kỹ năng để làm sạch và khử trùng hiệu quả.

› Ensure staff have the knowledge and skills to effectively clean and sanitise.

› Đừng quên những khu vực khó thấy hơn như bộ lọc mùi, trần phòng mát, dải nhựa ở cửa, cửa nhà vệ sinh, quạt trần, công tắc đèn.

› Don't forget less obvious areas like extraction filters, cool room ceilings, plastic door strips, toilet doors, ceiling fans, and light switches.