

## DEEP CLEANING 深度清洁



评价一家餐饮企业，要看它在餐饮上是否有独到之处，而这需要它在饮食和配套服务上做足功夫。如果环境脏、餐具不卫生，顾客的用餐体验势必会一落千丈，即使食物再美味也无济于事。这时，管事部的重要性便体现出来了。

优秀的管事部团队能使餐饮锦上添花。北京会所管事部是餐饮和厨房的重要后勤保障部门，负责每个餐厅及厨房的整体卫生，并对厨具、餐具及食品加工场所进行清洁和消毒工作。

下面我们以管事部深度清洁标准和清洁程序为例，看看他们是如何保障会员和宾客的饮食安全：

### • 地面清洁干燥，无异味

准备扫把、拖把、拖把车、地刷及碱性药剂。管事部人员从内到外清扫整个厨房地面：先冲刷地面，再用碱性

药剂刷洗，最后用清水冲地，拖去多余水渍，以免他人摔倒。

### • 厨房加工设备和油烟罩无油渍、无污垢

准备百洁布、铲子、去油渍药剂、胶皮手套。首先切断电源，拆下零部件，去除加工设备深部或沟缝里的污垢；再用清水冲洗，擦干；最后将部件复位备用。清洁油烟罩时，首先拆下油烟罩隔板，佩戴胶皮手套，配置强碱药剂；然后用毛刷在油烟罩架和油烟罩隔板上抹上药剂，待五分钟后用百洁布擦洗；最后用热水清洗并擦干，装上清洁过的油烟罩板。

### • 水台表面清洁光亮，槽内无食物残渣

准备百洁布、不锈钢清洁保护药剂。捞去水槽内残留物，并擦去台面上的

食物残渣，先用抹布和百洁布擦洗，再用清水冲洗擦干，最后上不锈钢保护药剂并抛光。

### • 隔油池无积垢、无异味

准备百洁布、铲子、碱性药剂、胶皮手套、消毒水。揭开箱盖，掏出箱内残渣，用百洁布蘸药剂擦洗水箱内壁油污，清水冲洗，排净污水，喷洒消毒水消毒，去除异味，盖上箱盖，用抹布擦干箱体外表。

北京会所餐饮部、厨房部、管事部等各部门紧密合作，互相沟通配合，一直秉持食品安全五大原则：保持清洁、分隔生熟食物、彻底煮熟食物、食物储存于安全温度之下、使用安全的水及材料。清洁，是食品卫生安全的基础保障，深度清洁，则为这项保障增加更多强有力的砝码，我们将朝着更高的食品卫生安全目标不断前进。👤