**衛生管理標準作業程序書─設備與器具之清洗衛生**

烘焙餅乾製造業

第四組

1. 目的：維持設備及器具之衛生，避免因設施或器具造成食品污染。
2. 範圍：廠(場)區內之所有設備與器具。
3. 權責：廠(場)內作業員工。
4. 定義：

4.1. 清潔：係指去除塵土、殘屑、污物或其他可能污染食品之不良物質之清洗或處理作業。

4.2. 消毒：係指以符合食品衛生之有效殺滅有害微生物方法，但不影響食品品質或其安全之適當處理作業。

1. 作業內容：

5.1. 食品接觸表面之器具、設備，使用前確認其平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。

5.2. 用於製造、加工、調配、包裝等設備與器具，使用前確認其清潔，使用後徹底清洗；已清洗與消毒過之設備和器具，放在能防止其食品接觸面再受污染之適當場所，避免再受污染。

5.3. 設備與器具之清洗與消毒作業，應防止清潔劑或消毒劑污染食品、食品接觸面及包裝材料。

5.4. 收工後，使用過之設備和用具，皆須使用熱水清洗乾淨，並使用紙巾擦拭後再用75%酒精擦拭。若經消毒過，下次作業前應再予清洗。

5.5. 設備、器具之清洗程序簡示如下，並記錄之(C-01)：

5.5.1. 器具類：每天清潔刷洗，並自然風乾。

5.5.2. 攪拌桶於收工後以熱水清洗，加蓋乾燥；攪拌機四周則要沖洗乾淨，避免發臭。

5.5.3. 每日清理壓延區，不銹鋼盤以熱水徹底清洗。

5.5.4. 成形模具與相關器具每日清洗，加防塵蓋風乾，以保持乾燥。

5.5.5. 烤爐或噴油機輸送帶工作前要指派員工用乾布擦拭；收工後以200ppm氯液消毒。

5.5.6. 送料盤須每日送洗消毒，並以吸塵器方式掃除包裝間的餅屑，再加使用熱水擦拭。

5.6. 每週依容器具抽檢已清洗之器具（抽檢項目包括：總生菌數、E-COLI、 COLIFORM、澱粉殘留、脂肪殘留、ABS殘留），並紀錄於容器具清潔衛生檢查表(C-02)。

5.7. 冰箱內保持整齊及定期清潔，並按時除霜。

5.8. 照明設備、冷氣機、抽風機及空氣簾每兩週清洗一次，並記錄之(C-03)。

5.9. 在設備與器具清洗之衛生維護上，如發現缺點或異常狀況時，填寫異常處理單(Q-01)，並立即加以改善。

5.10. 製造食品之機器設備不得供做其他與食品製造無關之用途。

1. 參考文件：

6.1.食品良好衛生規範準則。

1. 附件：

7.1. 清洗消毒紀錄表(C-01)

7.2. 容器具清潔衛生檢查表(C-02)

7.3. 照明設備、冷氣機、抽風機清潔消毒紀錄表(C-03)

7.4. 異常處理單(Q-01)