

大腸桿菌指引之廚房清單

佈局/設計和產品流	
你是否已完成一個草圖來顯示產品流？	是 [] 否 []
你是否已明確交叉污染的可能熱點？	是 [] 否 []
你是否已說明你的“髒的”區域，例如準備生肉和生蔬菜的地方？	是 [] 否 []
你是否具備用顏色編碼或易於識別的裝置？例如，在你“髒的”區域內使用的砧板、刀具、抹布、圍裙和筆等？□	是 [] 否 []
你目前是否使用任何裝置來用生食和即食食品？(這是不再被接受的做法。)	是 [] 否 []
你是否淨化包裝的外表面，作為控制交叉污染風險的額外預防措施？	是 [] 否 []
你是否有分開的儲藏區來存放生食和即食食品？例如冰箱、冰櫃和展示櫃。若沒有獨立的單元，必須清晰區分乾淨的存儲區並充分分開，防止交叉污染。	是 [] 否 []
你的生食和即食食品是否分開存放？	是 [] 否 []
在你“髒的”區域內的裝置、抹布和圍裙是否和乾淨區域及裝置等分開存放？□	是 [] 否 []
洗手及個人衛生	
你有足夠數量的洗手盆嗎？	是 [] 否 []
你的洗手盆位置適當嗎？	是 [] 否 []
你的洗手液是否符合 BS EN1499:1997 的規定？	是 [] 否 []
你的干燥手的方式衛生嗎？	是 [] 否 []
你是否使用非手工操作的水龍頭？(若為否，你應該用紙巾包著關閉水龍頭。)	是 [] 否 []
處理完生肉和生蔬菜後，是否進行足夠多次的洗手？	是 [] 否 []
清潔和消毒	
你有洗碗機嗎？	是 [] 否 []
你的洗碗機是否有定期保養？	是 [] 否 []
你是否依靠你的洗碗機來消毒裝置？	是 [] 否 []
若為是，洗碗機的溫度是否達到 82°C 至少 15 秒？(你如何監測/確認這一點)？	是 [] 否 []
你的殺菌/消毒劑是否符合 BS EN 1276:1997 或 BS EN 13697:2001 的規定？	是 [] 否 []
有關稀釋率和接觸時間方面，你是否遵從製造商的說明來使用殺菌/消毒劑？	是 [] 否 []
培訓	
你的審查是否強調需要對員工進行進一步的培訓？	是 [] 否 []
員工是否接受過你的清潔技術培訓？	是 [] 否 []
是否需要進行額外的洗手培訓？	是 [] 否 []
員工是否嚴格遵守將生食和即食食品分開存放的規定。	是 [] 否 []
你的 HACCP 是否已更新，以顯示改變？	是 [] 否 []

即食食品的範例：

- 麵包（卷、切片、皮塔、印度烤餅）
- 洗乾淨的沙拉料（生菜、黃瓜、番茄、水芹、芹菜和配料）
- 熟肉
- 芝士