

饮食行业卫生条例

清洁计划 (Schoonmaakplan)

厨房和酒店、联欢会送餐地点和移动出售地点清洁计划的登记表格。

无论针对厨房、器具洗涤间、酒吧、餐厅、联欢会送餐活动地点，还是针对移动出售地点，都必须制定良好的清洁制度。为此，制定一个清洁计划，有可能是一个很好的辅助工具。在一个清洁计划里，必须说明如下事项：

- 哪些物体（空间、设备、材料）必须清洁或消毒。
- 该物体必须清洁多少次。
- 该物体必须如何清洁。

在制定清洁计划时，您可以采用本附件里的**样式**。不过，您也可以自己设计一个表格或者请一个供应商来帮助您。

例子:

物体	使用之前	每天	每周	根据需要	产品	清洁	消毒	冲洗	擦干
空间									
地板		X			地板清洁剂 地板刷、地拖	X			X
墙壁				X	万能清洁剂 刷子、工作巾	X			X
柜子				X	万能清洁剂 刷子、工作巾	X			X
设备									
炉灶		X			万能清洁剂 刷子、工作巾	X			X
热水马拉盘		X			万能清洁剂 刷子、工作巾	X			X
油炸炉				X	脱脂剂 刷子、工作巾	X		X	X
微波炉		X			万能清洁剂 刷子、工作巾	X		X	X
冷藏柜			X		万能清洁剂 刷子、工作巾	X		X	X
材料									
案板	X				万能清洁剂、消毒剂、 刷子、工作巾	X	X	X	X
小厨具	X				万能清洁剂、消毒剂、 刷子、工作巾	X	X	X	X

清洁计划 ----- *

* 注明空间或部门

本表格使用前，应复制或者打印。也可以用各种题目把它保存在您的个人电脑里。

年度： _____					周号： _____				
物体	使用之前	每天	每周	根据需要	产品	清洁	消毒	冲洗	擦干
空间									
设备									
材料									