

# 卫生计划手册



Ministry of  
Agriculture

## 目录

1. 简介	1
2. 本手册概述	2
3. 卫生计划的三个部分	3
4. 3 部分中的第 1 部分：清洁和消毒要求	4
5. 3 部分中的第 2 部分：经营场所内使用的清洗剂和消毒方法	5
6. 3 部分中的第 3 部分：经营场所内使用的所有杀虫剂的说明	6
7. 完整的卫生计划	7
附录 1：卫生计划范本	1
附录 2：卫生计划模板	6
附录 3：术语表	11

## 1. 简介

### 欢迎使用！

这份手册是为在不列颠哥伦比亚省经营但未在加拿大食品监督局（Canadian Food Inspection Agency，英文缩写为 CFIA）注册的海鲜加工企业编写的。

本手册将基于危害分析和关键控制点（HACCP）体系，帮助您编写卫生计划。新的《鱼类及海鲜加工许可条例》（Fish and Seafood Licensing Regulation）将要求提供这样的计划。您可从以下网站找到本手册：

<http://www2.gov.bc.ca/gov/content/industry/agriculture-seafood/fisheries-and-aquaculture/seafood-industry-licensing/upcoming-regulatory-changes>

虽然本手册可为您的编写提供指导，然而，您并非一定要使用它来编写卫生计划。您可以采用任何最合适的方式来编写您的卫生计划，只要它符合条例的要求即可。

## 2. 本手册概述

卫生计划描述如何对海鲜加工经营场所的所有内部和外部区域进行清洁和消毒，其中包括设备、器具、接触食品的表面和接触非食品的表面。您的卫生计划应着重于防止食物产品被生物、化学或物理危害物污染。

在本手册中，完整的卫生计划包括以下三个部分：

- 清洁和消毒要求。
- 经营场所中使用的清洗剂和消毒方法。
- 经营场所中使用的所有杀虫剂的说明。

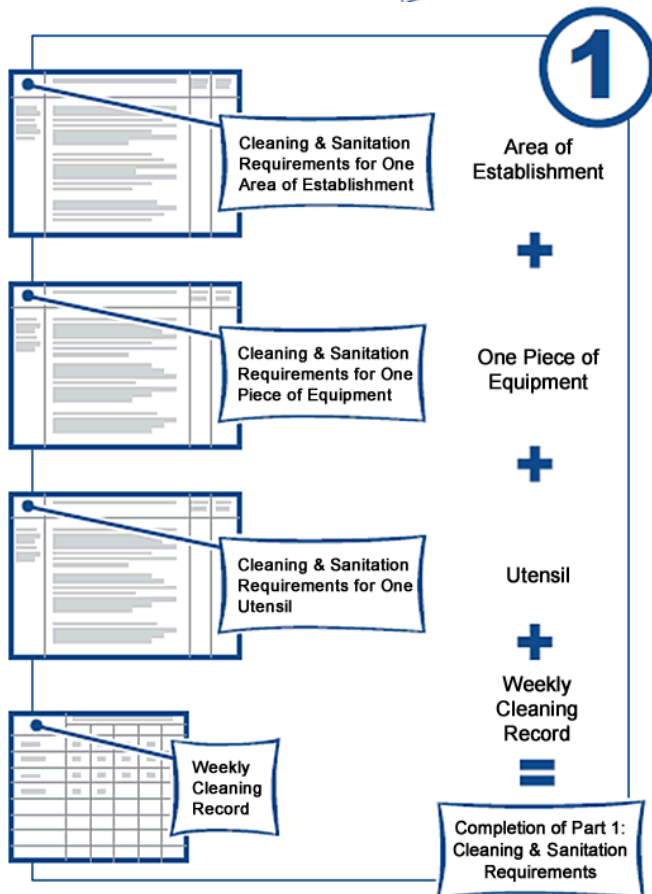
### 3. 卫生计划的三个部分



## 4. 3 部分中的第 1 部分：清洁和消毒要求

卫生计划的第一步就是写出您经营场所的清洁和消毒要求。在卫生计划中，您必须：

- 对您经营场所中的所有区域、所有设备和所有器具、所有食品接触面和非食品接触面进行说明。
- 说明如何对这些区域、设备、器具和表面进行彻底清洁和消毒。
- 说明对这些区域、设备、器具和表面进行清洁及消毒的频率。
- 说明由谁来对这些区域、设备、器具和表面进行清洁及消毒。
- 说明如何对这些区域、设备、器具和表面做好有关清洁和消毒时间的记录。
- 说明如果卫生计划未得到遵行，将采取哪些纠正措施。
- 描述检验程序（如，补充测试/复查，以确定卫生计划是否发挥了应有的作用）。



### 完成 3 部分中的第 1 部分：清洁和消毒要求

您可以通过填写清洁和消毒要求表来写出卫生计划的清洁和消毒要求。左图所示的是清洁和消毒一个区域、一件设备和一件器具的示例，其中还包括了每周清洁记录样例。

附录 1 中有完整大小的表格样例。

附录 2 中有这些表格的空白模板。

您最终的卫生计划中必须包含对以下各项的清洁和消毒要求：

- 经营场所的所有区域。
- 所有设备。
- 所有器具（如，勺子，刀）
- 所有食品接触面和非食品接触面。
- 每周的清洁记录。

### 5. 3 部分中的第 2 部分：经营场所内使用的清洗剂 and 消毒方法

卫生计划的第二部是写出您经营场所内所使用的所有清洗剂和消毒方法。**清洗剂**是一种用来去除物体表面上的食物、污垢、油脂及/或泥土的产品。例如，洗涤剂 and 脱脂剂都是清洗剂。**消毒方法**是一种用来杀灭微生物或将其数量减少到安全水平的产品或程序。例如，漂白剂（一种化学制剂） and 加热（物理作用）都是消毒方法。在您的卫生计划中，您必须写出：

- 您经营场所内所使用的清洗剂和消毒方法的名称。
- 所有化学制剂的混合说明及浓度，或其他适用的信息（例如，加热消毒时的时间长度和温度）
- 在您经营场所内，这些清洗剂和消毒方法是如何使用的。
- 这些清洗剂和消毒剂应该存放在哪里。



### 完成 3 部分中的第 2 部分：经营场所内使用的清洗剂和消毒方法

您可以通过填写清洗剂和消毒方法来写出您经营场所内所使用的清洗剂和消毒方法。下面的小图中显示了这些表格及文字示例。**在您的表格里记下生产厂商的说明或将该说明附加在表格里。**附录 2 中有这些表格的空白模板。

Example: Cleaning Agent Identification		
Name of cleaning agent	Mixing instructions/ concentration	Intended use in establishment
Food-grade detergent ABC	5 mL per litre of warm water (43°C - 45°C)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Food slider</li> <li>• Grinder</li> </ul>
Food-grade detergent XYZ	5 mL per litre of warm water (43°C - 45°C)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Floors</li> <li>• Refrigerated room interior and exterior</li> </ul>

Example: Sanitizing Agent Identification		
Name of sanitizing agent	Mixing instructions/ concentration	Intended use in establishment
Food-grade sanitizer ABC	200 mg per litre of warm water (43°C - 45°C)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Food slider</li> <li>• Grinder</li> </ul>
Food-grade sanitizer XYZ	Follow manufacturer's instructions	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Refrigerated room interior and exterior</li> </ul>

**Cleaning Agent Identification**

**+**

**Sanitizing Agent Identification**

**=**

**Completion of Part 2:**  
Cleaning and Sanitizing Agents Used in the Establishment

## 6. 3 部分中的第 3 部分：经营场所内使用的所有杀虫剂的说明

卫生计划的第三步是写出您经营场所内使用的所有杀虫剂。**杀虫剂**是用来控制您经营场所中害虫的产品。在您的卫生计划中，您必须写出：

- 您经营场所内所使用的杀虫剂名称。
- 这些杀虫剂的使用说明，包括浓度说明。
- 这些杀虫剂的存放说明（例如，杀虫剂必须存放于安全的地方，远离所有进入场所的材料，例如包装材料，以及离开场所的食品）。



### 完成 3 部分中的第 3 部分：经营场所内使用的所有杀虫剂的说明

可通过填写杀虫剂说明表来写出您经营场所内所使用的杀虫剂。下面的小图中显示了该表格及文字示例。您可在附录 2 中找到该表格的空白模板。填写该模板可以用于您的卫生计划。

Example: Pesticide Identification		
Name of Pesticide	Storage Requirements	Intended Use
Pesticide ABC	Securely stored in locked room/cabinet	Pesticide used in exterior stations to control rats/mice.

Completion of Part 3: Identification of All Pesticides Used in the Establishment



## 7. 完整的卫生计划

已完成以下各项了吗？

- 清洁及消毒要求表——适用于您经营场所的所有区域、所有设备、所有器具、所有食品接触面以及所有非食品接触面。
- 每周清洁记录。
- 清洗剂说明表。
- 消毒方法说明表。
- 杀虫剂信息表。

若已做到以上各项，**祝贺您！** 您的卫生计划已经完成了！

请确保您的食品安全计划也已完成，因为新的《鱼类及海鲜加工许可条例》也要求提供食品安全计划。如果您尚未编写自己的食品安全计划，请使用《食品安全计划手册》。可通过以下网址浏览：

<http://www2.gov.bc.ca/gov/content/industry/agriculture-seafood/fisheries-and-aquaculture/seafood-industry-licensing/upcoming-regulatory-changes>

## 附录 1：卫生计划范本

### 样例：经营场所某区域的清洁和消毒要求

要清洁和/或消毒什么？	如何清洁和/或消毒？	何时清洁和/或消毒？	谁来清洁和/或消毒？
<p><b>冷藏室内部（墙、地板、门和天花板）及外部（墙和门）</b></p>	<p><b>1. 准备</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>在清洁过程的任何时候都要穿戴个人防护装备（手套、防护眼镜、防护鞋和防护口罩）。</li> <li>将食品和包装材料从冷藏室移除。</li> <li>关闭冷藏室的供电电源。将冷藏室上锁或挂上停用的标牌。用塑料覆盖易触电区域。</li> <li>使用塑料刮铲去除积冰。捡起地上的碎片，例如货盘残片、食物或包装材料，把它们放入垃圾桶。如果需要，请使用扫帚清扫地面并扔掉垃圾。</li> <li>确保下水口有滤网覆盖。</li> <li>检查水、洗涤剂 and 消毒液的温度。它们的温度都必须在 43°C 至 45°C 之间。</li> <li>使用化学测试工具包或测试纸来验证洗涤剂和消毒液的浓度是否合适。</li> </ul> <p><b>2. 预冲洗</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>用热水预冲洗冷藏室，使积垢不再坚固。热水的温度应至少达 43°C。</li> </ul> <p><b>3. 使用洗涤剂</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>打开化学品分配装置上的洗涤剂和空气供应开关。</li> <li>如果需要，调整空气的供应量以产生适量的泡沫。</li> <li>使用软管，从底部到顶部，将洗涤剂涂抹于冷藏室内的所有表面（例如，涂抹泡沫时应从下至上，冲洗时应从上至下）。确保整个区域都均匀涂抹了洗涤剂。不要让洗涤剂变干。洗涤剂必须保持与表面接触 5 至 10 分钟。</li> <li>擦洗所有区域，去除积垢。</li> </ul> <p><b>4. 冲洗</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>用热水从上到下冲洗，冲掉所有表面上的洗涤剂。热水应至少有 43°C。用橡胶刮刷刷除地上多余的水。</li> </ul> <p><b>5. 检查</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>确保对该区域进行了有效清洁。确保没有可见的积垢或食物残渣。如果需要，请使用手电筒。</li> <li>如果发现污垢，则重复步骤 2 至 5。</li> </ul>	<p>每周</p>	<p>受训员工姓名</p>

要清洁和/或消毒什么？	如何清洁和/或消毒？	何时清洁和/或消毒？	谁来清洁和/或消毒？
	<b>6. 消毒</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>打开泡沫分配装置上的消毒剂开关。</li> <li>使用软管，将消毒剂均匀涂抹于整个区域。（注意：在地板上使用消毒剂的时间和选择可能因经营场所类型而异）。</li> </ul>		
	<b>7. 清理</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>将所有用于清洁的化学用品和工具收集起来，放回到存放区。</li> <li>移除易触电区域的塑料覆盖物。</li> </ul>		

### 样例：清洁和消毒某件设备的要求

要清洁和/或消毒什么？	如何清洁和/或消毒？	何时清洁和/或消毒？	谁来清洁和/或消毒？
带锯机（包括可拆卸零件）	<b>1. 准备</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>在清洁过程的任何时候都要穿戴个人防护装备（手套、防护眼镜、防护鞋和防护口罩）。</li> <li>关闭设备电源锁定设备或挂上停用的标牌，以确保它不会在清洁和消毒的过程中启动。用塑料覆盖易触电区域。</li> <li>将食品和包装材料从设备和所在区域中移除。将货盘残片、食物或包装材料从地上捡起，放入垃圾桶。</li> <li>拆卸设备（如，可拆卸的零件）将所有的工具和零件（如螺丝刀、螺丝、螺母和螺栓）收集在小碗里。扫地，清除杂物。</li> <li>确保下水口有滤网覆盖。</li> <li>按照生产厂家的说明，分别使用不同的桶来准备洗涤液和消毒液。</li> <li>使用化学测试工具包或测试纸来验证洗涤液和消毒液的浓度是否合适。</li> <li>检查水、洗涤液和消毒液的温度。它们的温度都必须在 43°C 至 45°C 之间。</li> </ul>	每日	带锯机设备操作员
	<b>2. 预冲洗</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>用热水预冲洗设备和零件，使积垢不再坚固。热水的温度应至少达 43°C。</li> </ul>		
	<b>3. 使用洗涤剂</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>手持软布，将洗涤液涂抹于设备和零件。确保设备和部件的整个表面都均匀涂抹了洗涤液。洗涤液必须保持与设备和零件表面接触 5 至 10 分钟。</li> <li>不要让洗涤液变干。用刷子擦洗设备和零件表面，去除积垢。</li> </ul>		
	<b>4. 冲洗</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>用热水冲洗设备和零件，以便冲掉所有表面的洗涤剂。热水的温度应至少达 43°C。</li> </ul>		

要清洁和/或消毒什么？	如何清洁和/或消毒？	何时清洁和/或消毒？	谁来清洁和/或消毒？
	<p><b>5. 检查</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 确保该设备和零件均已得到有效清洁。确保没有可见的积垢或食物残渣。如有必要，请使用手电筒。</li> <li>• 如果发现污垢，则重复步骤 2 至 5。</li> </ul> <p><b>6. 消毒</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 手持软布，将消毒液涂抹于设备和零件。确保设备和零件的整个表面都均匀涂抹了消毒液。</li> <li>• 不要用水冲洗消毒液。</li> </ul> <p><b>7. 重新组装</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 重新组装设备。确保所有零件都已组装归位，没有任何零件缺失。</li> <li>• 移除易触电区域的塑料覆盖物。取消锁定，并将停用标牌从设备上摘除。</li> <li>• 将所有用于清洁的化学用品和工具收集起来，放回到存放区。</li> </ul>		

## 样例：清洁和消毒某个器具的要求

要清洁和/或消毒什么？	如何清洁和/或消毒？	何时清洁和/或消毒？	谁来清洁和/或消毒？
<b>刀具</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. 准备</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 在清洁过程的任何时候都要穿戴个人防护装备（手套、防护眼镜、防护鞋和防护口罩）。</li> <li>• 在清洁器具之前，先对所有用于清洁的水槽进行清洁和消毒。</li> <li>• 按照下面的说明，使用洗涤剂、热水和消毒剂准备三格水槽：                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 第一格：洗涤液，温度在 43°C 至 45°C。</li> <li>○ 第二格：热水，温度在 43°C 至 45°C。</li> <li>○ 第三格：消毒液，温度在 35°C 至 45°C。</li> </ul> </li> <li>• 验证水、洗涤液和消毒液的温度达到要求。</li> <li>• 使用化学测试工具包或测试纸来验证洗涤液和消毒液的浓度是否合适。</li> </ul> </li> <li><b>2. 刮除</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 使用塑料刷，刮除刀具上的食物和积垢。</li> </ul> </li> <li><b>3. 预冲洗</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 用热水预冲洗刀具，使积垢不再坚固。热水的温度应至少达 43°C。</li> </ul> </li> <li><b>4. 使用洗涤剂</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 将刀具放入装有洗涤液的第一格水槽里。用塑料刷去除刀具上的积垢和食物残余。</li> </ul> </li> <li><b>5. 冲洗</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 将刀具放入装有热水的第二格水槽里，清除洗涤液。</li> </ul> </li> <li><b>6. 检查</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 确保刀具清洁。</li> <li>• 如果仍有积垢或食物残余，则重复步骤 2 至 5。</li> </ul> </li> <li><b>7. 消毒</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 将刀具放入装有消毒液的第三格水槽，停留两分钟左右，或按照生产厂家的说明操作。</li> </ul> </li> <li><b>8. 干燥和清理</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 将已清洁的刀具放置在干净的架子上，风干。</li> <li>• 将风干的刀具放回存放区。</li> </ul> </li> </ol>	<b>每日</b>	<b>卫生人员</b>

例如：每周清洁记录

月份： 5月 年份： 2016

要清洁的区域、设备、器具和表面	清洁日期						
	<i>04</i>	<i>05</i>	<i>06</i>	<i>07</i>	<i>08</i>	<i>09</i>	<i>10</i>
每周冷藏室内部（墙、地板、门和天花板）及外部（墙和门）	X						
每日：带锯机	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
每日：刀具	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
清洁员姓名简签：	<i>SM</i>	<i>SM</i>	<i>SM</i>	<i>SM</i>	<i>SM</i>	<i>SM</i>	<i>SM</i>
纠正措施：5月4日，冷藏室地板仍较脏，在开始加工之前由加工部主管再次清洁。							
清洁检验人员的姓名简签：DD							
清洁检验日期：2016年5月4日							







### 器具的清洁和消毒要求

要清洁和/或消毒什么？	如何清洁或消毒？	何时清洁和/或消毒？	谁来清洁和/或消毒？

# 每周清洁记录

月份： \_\_\_\_\_ 年份： \_\_\_\_\_

要清洁的区域、设备、器具和表面	清洁日期						
清洁员姓名简签:							
纠正措施:							
清洁检验人员的姓名简签:							
清洁检验日期:							

## 清洗剂说明

清洗剂名称	混合说明/浓度	经营场所中的计划用途	存放地点

## 消毒方法说明

消毒方法名称	混合说明/浓度	经营场所内的计划用途	存放地点

## 杀虫剂说明

杀虫剂	剂量/浓度说明	经营场所内的计划用途	存放地点

## 附录 3：术语表

**作用剂：**可产生生物、化学或物理变化的一种物质。

**清洁：**去除可见的污渍和食物残渣。

**清洁过程：**从某一表面除去食物或其他类型的污渍和积垢的过程。

**食品接触面：**食物通常会接触的台子、设备或器具（例如，混料碗、食材盒）的表面。

**微生物体/微生物：**通过显微镜才能看到的有机体。微生物包括细菌、病毒、藻类、真菌、酵母和原生动物。

**非食品接触面：**虽然食物通常不会接触，但若未妥善清洁或消毒有可能会污染食物的台子、设备、器具或经营场所内任何其他部分的表面（如搅拌机的支架、墙）。

**杀虫剂：**用于控制、预防或杀灭害虫的任何产品或物质。

**卫生：**无微生物污染的有害程度。

**消毒：**用化学或物理作用剂处理干净的表面，从而使微生物的数量减少到安全水平。