

卫生计划工作手册



Ministry of
Health

本工作手册概述	1
第 1 部分：清洁和消毒要求	2
第 2 部分：您经营场所内所使用的清洁剂和消毒方法	3
第 3 部分：经营场所内使用的所有杀虫剂的说明	4
完整的卫生计划	5
附录 1：卫生计划范本	6
附录 3：术语表	10

第 2 版：2017 年 9 月

卫生厅
人口和公共健康部
健康保护科

欢迎使用！

本工作手册是为仅在不列颠哥伦比亚省（BC 省）内分销食品以及那些无需在联邦注册或取得许可的食品加工商。

本工作手册将基于“危害分析关键控制点”（HACCP）体系，帮助您编写卫生计划。您的卫生计划需由您所在地的卫生管理部门批准。如果您的经营场所已有卫生计划，可提交到您所在地的卫生管理部门审批。请确保您要提交的食物安全计划也已完成。

卫生计划

卫生计划描述如何对食品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、器具和食品接触面和非食品接触面。您的卫生计划应着重于预防或减少可能对食品造成污染的危害。有关不同类型危害的说明，请参阅“*食品安全计划工作手册*”，您可以在以下网址找到：
<http://www2.gov.bc.ca/gov/content/health/keeping-bc-healthy-safe/food-safety/food-safety-sanitation-plans/food-safety-plan-workbook>。

在本工作手册中，完整的卫生计划包括以下三个部分：

- 清洁和消毒要求。
- 您经营场所中所使用的清洁剂和消毒方法。
- 您经营场所中所使用的所有杀虫剂的说明。

请注意：虽然本工作手册可指导您编写满足监管要求的卫生计划，然而，您并非一定要使用它来编写卫生计划。您可以采用任何最适合您的方式来编写您的卫生计划，只要它符合监管要求即可。然而，如果您不确定您的卫生计划要采用哪种格式，请得到您所在地卫生局的批准。

第 1 部分：清洁和消毒要求

卫生计划的第一部分就是有关您经营场所的清洁和消毒要求的描述。为了准备这第一部分，您必须注意：

- 您经营场所和设备所在的区域、经营场所中的器具和其他食品接触面及非食品接触面。
- 如何对它们进行清洁和消毒。
- 清洁和消毒的频率如何。
- 清洁和消毒由谁执行。
- 清洁和消毒的时间记录。

有关如何描述清洁和消毒要求的部分示例，请参阅附录 1。请注意，附录 1 中的例子仅显示了经营场所的一个区域、一个设备和一个器具。您的卫生计划必须包括您经营场所的所有区域、所有设备、所有器具以及所有其他食品接触面和非食品接触面的清洁和消毒程序。

完成第 1 部分：清洁和消毒要求

您可以通过填写与附录 1 类似的清洁和消毒要求表写出您经营场所卫生计划的清洁和消毒要求。这些表格的空白模板可以通过以下链接找到：<http://www2.gov.bc.ca/gov/content/health/keeping-bc-healthy-safe/food-safety/food-safety-sanitation-plans/templates>。

请注意：如果多个区域、设备、器具或其他表面将使用相同的清洁和消毒程序，则无需再为每个区域重新编写相同的程序。只需确定哪些区域、设备、器具或其他表面使用相同的清洁和消毒程序即可。

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：

- 您经营场所的所有区域。
- 您的所有设备。
- 您的所有器具。
- 其他所有食品接触面和非食品接触面。
- 清洁记录。

第 2 部分：您经营场所内所使用的清洁剂和消毒方法

卫生计划的第二部分就是对您经营场所中使用的清洁剂和消毒方法进行描述。**清洁剂**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 脱脂剂都是清洁剂。**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）和加热（物理作用）都是消毒方法。

为了准备这第二部分，您必须注意：

- 您经营场所内所使用的清洁剂和消毒方法的名称。
- 这些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，这些清洁剂和消毒方法是如何使用的。

完成第 2 部分：您经营场所内所使用的清洁剂和消毒方法

您可以通过填写清洁剂和消毒方法表来写出您经营场所内所使用的所有清洁剂和消毒方法。这些表格的空白模板可以通过以下链接找到：<http://www2.gov.bc.ca/gov/content/health/keeping-bc-healthy-safe/food-safety/food-safety-sanitation-plans/templates>。

第 3 部分：经营场所内所使用的所有杀虫剂的说明

卫生计划的第三步是对您经营场所内使用的杀虫剂进行描述。**杀虫剂**是用来控制您经营场所中害虫的产品。为了准备这第三部分，您必须注意：

- 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。
- 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）。

完成第 3 部分：经营场所内所使用的所有杀虫剂的说明

您可以通过填写清洁剂和消毒方法表来写出您经营场所内所使用的所有杀虫剂。这些表格的空白模板可以通过以下链接找到：<http://www2.gov.bc.ca/gov/content/health/keeping-bc-healthy-safe/food-safety/food-safety-sanitation-plans/templates>。

完整的卫生计划

您是否已完成：

- 适用于您经营场所的所有区域、设备、器具、其他食品接触面以及非食品接触面的清洁及消毒要求表？
- 清洁记录？
- 清洁剂说明表？
- 消毒方法说明表？
- 杀虫剂信息表？

如果都已完成，那么**祝贺您**！您的卫生计划已经完成了！您可以向所在地的卫生管理机构提交卫生计划，请求核准。请确保既要向您所在地的卫生管理机构提交食品安全计划，也要提供卫生计划，以便核准。

如果您还没有编写食品安全计划，请使用“食品安全计划工作手册”来编写自己的食品安全计划。您可以通过以下链接获得“*食品安全计划工作手册*”的副本：

<http://www2.gov.bc.ca/gov/content/health/keeping-bc-healthy-safe/food-safety/food-safety-sanitation-plans/food-safety-plan-workbook>。

示例：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>冷藏室内部（墙壁、地板、门和天花板）及外部（墙壁和门）</p>	<p>1.准备</p> <ul style="list-style-type: none"> 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）。 将食品和包装材料从冷藏室移除。 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。 使用塑料刮铲去除积冰。将易使人滑倒的碎片、食物或包装材料从地上捡起，放入垃圾桶。如果需要，请使用扫帚清扫地面并扔掉垃圾。 确保下水口有滤网覆盖。 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。 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。 <p>2.预冲洗</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。 <p>3.使用洗涤剂</p> <ul style="list-style-type: none"> 打开化学品分配装置上的洗涤剂和空气供应开关。 如果需要，调整空气的供应量以产生适量的泡沫。 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。 擦洗所有区域，以去除积垢。 <p>4.冲洗</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。用橡胶刮刷刮除地上多余的水。 <p>5.检查</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。 如果发现污垢，则重复步骤 2 至 5。 <p>6.消毒</p> <ul style="list-style-type: none"> 打开泡沫分配装置上的消毒剂开关。 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）。 <p>7.清理</p> <ul style="list-style-type: none"> 将所有用于清洁的化学用品和工具收集起来，放回存放区。 移除易触电区域的塑料覆盖物。 	<p>每周</p>	<p>CC</p>

示例：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？
灌装机	<p>1.准备</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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）。 • 关闭灌装机供电电源。停用灌装机或挂上停用的标牌，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。 • 将食品和包装材料从灌装机和灌装机所在区域移除。将易使人滑倒的碎片、食物或包装材料从地上捡起，放入垃圾桶。 • 拆卸灌装机。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。 • 确保下水口有滤网覆盖。 • 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。 • 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。 • 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。 <p>2.预冲洗</p> <ul style="list-style-type: none"> • 用热水预冲洗灌装机，使积垢不再坚固。热水的温度应至少达 43°C。 <p>3.使用洗涤剂</p> <ul style="list-style-type: none"> • 手持软布，将洗涤液涂抹于灌装机。确保设备的整个表面都均匀涂抹了洗涤液。洗涤液必须保持与设备表面接触 5 至 10 分钟。 • 不要让洗涤液变干。用刷子擦洗设备表面，以去除积垢。 <p>4.冲洗</p> <ul style="list-style-type: none"> • 用热水冲洗灌装机，以冲掉表面上所有的洗涤液。热水的温度应至少达 43°C。 <p>5.检查</p> <ul style="list-style-type: none"> • 确保对该设备进行了有效清洁。确保没有可见的积垢或食物残渣。如有必要，请使用手电筒。 • 如果发现污垢，则重复步骤 2 至 5。 <p>6.消毒</p> <ul style="list-style-type: none"> • 手持软布，将消毒液涂抹于灌装机。确保设备的整个表面都均匀涂抹了消毒液。 • 不要用水冲洗消毒液。 <p>7.重新组装</p> <ul style="list-style-type: none"> • 重新组装灌装机。确保所有零件都已就绪，没有任何零件缺失。 • 移除易触电区域的塑料覆盖物。取消停用，并将停用标牌从灌装机上摘除。 • 将所有清洁用化学用品和工具收集起来，放回到存储区。 	每日	灌装机操作员

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？
铲勺	1.准备 <ul style="list-style-type: none"> • 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）。 • 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。 • 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"> ○ 第一格：洗涤剂，温度在 43°C 至 45°C。 ○ 第二格：热水，温度在 43°C 至 45°C。 ○ 第三格：消毒液，温度在 35°C 至 45°C。 • 验证水、洗涤液和消毒液的温度达到要求。 • 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。 	每日	卫生人员
	2.刮除 <ul style="list-style-type: none"> • 使用塑料刷，刮除铲勺上的食物和积垢。 		
	3.预冲洗 <ul style="list-style-type: none"> • 用热水预冲洗铲勺，使积垢松弛。热水的温度应至少达 43°C。 		
	4.使用洗涤剂 <ul style="list-style-type: none"> • 将器具放入装有洗涤剂的第一格水槽里。用塑料刷去除积垢和食物残余。 		
	5.冲洗 <ul style="list-style-type: none"> • 将器具放入装有热水的第二格水槽里，清除洗涤液。 		
	6.检查 <ul style="list-style-type: none"> • 确保该器具干净。 • 如果仍有积垢或食物残余，则重复步骤 2 至 5。 		
	7.消毒 <ul style="list-style-type: none"> • 将器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。 		
	8.干燥和清理 <ul style="list-style-type: none"> • 将清洁好的器具放置在干净的架子上风干。 • 将风干的器具送回存储区。 		

示例：清洁记录

月份：11月 年：2025

要清洁和/或消毒什么？	清洁日期						
	04	05	06	07	08	09	10
冷藏室内部（墙壁、地板、门和天花板）及外部（墙壁和门）	SM						
灌装机	SM	SM	SM	SM	SM	SM	SM
铲勺	SM	SM	SM	SM	SM	SM	SM
清洁检验人员的姓名简签： <i>DD</i>							
清洁检验日期： Nov. 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 2025							

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。

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、墙壁）。

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。