冰箱冰柜清洁消毒指引

一、**冰箱冰柜日常清洗消毒**

**（一）冰箱冷藏区**

冰箱冷藏区清空内容物后断电，内表面可使用1000～2000mg/L季铵盐类消毒液擦拭消毒，作用时间30分钟，清水擦净，或者用75%酒精擦拭消毒两遍。外表面可使用500mg/L的含氯消毒液擦拭消毒，作用时间30分钟，清水擦净。

**（二）冰箱冷冻区和冰柜**

冰箱冷冻区和冰柜清空内容物后，断电、恢复至室温，将冰箱、冰柜内的积水擦干之后，内表面使用1000～2000mg/L季铵盐类消毒剂擦拭消毒，作用时间30分钟，清水擦净，或者用75%酒精擦拭消毒两遍。外表面使用500mg/L的含氯消毒液擦拭消毒，作用时间30分钟，清水擦净。

二、存放过疑似污染的食物和原材料的冰箱冰柜

**（一）可疑食物和原材料**

**1.有密封包装的食物和原材料**

食物和原材料外包装使用有效氯含量为1000mg/L的含氯消毒液喷洒或浸泡消毒后，按照生活垃圾分类规定弃置于垃圾箱内。

**2.无密封包装的食物和原材料**

食物和原材料蒸煮或煮沸30分钟，外包装使用有效氯含量为1000mg/L的含氯消毒液喷洒或浸泡消毒后，按照生活垃圾分类规定弃置于垃圾箱内。

**（二）冰箱冰柜**

冰箱和冰柜清空内容物后，断电、恢复至室温，将冰箱、冰柜内的积水擦干之后，内表面使用2000mg/L季铵盐类消毒液擦拭消毒，作用时间30分钟，清水擦净，或者用75%酒精擦拭消毒两遍。外表面使用1000mg/L的含氯消毒液擦拭消毒，作用时间30分钟，清水擦净。

**（三）冰箱中其他食物**

1.有密封外包装的食物可将外包装拆下，更换为其他容器储存；外包装使用有效氯含量为1000mg/L的含氯消毒液喷洒或浸泡消毒后，按照生活垃圾分类规定弃置于垃圾箱内。

2.没有外包装的食物可通过蒸煮或煮沸30分钟后继续食用，无法进行蒸煮或煮沸30分钟消毒处理的食物使用有效氯含量为1000mg/L的含氯消毒液喷洒或浸泡消毒后，按生活垃圾分类规定弃置于垃圾箱内。

**三、食品和原材料处理过程中可能碰触的表面及物品**

1.厨房地面、墙面、桌面等环境表面使用500～1000mg/L的含氯消毒液擦拭消毒，作用30分钟后，清水擦净。

2.砧板、刀叉、碗筷等炊具可用热力消毒30分钟，也可用500～1000mg/L的含氯消毒液浸泡消毒30分钟，清水冲洗晾干。

3.抹布、拖布使用1000mg/L的含氯消毒液充分浸泡消毒，作用30分钟后，清水洗净，晾干存放。应专区专用，专物专用，避免交叉感染。

4.垃圾用1000mg/L的含氯消毒液喷湿，密封清理，垃圾桶用1000mg/L的含氯消毒液充分喷洒消毒，作用30分钟后，可用清水冲洗晾干。

四、注意事项

1.对冰箱冰柜进行消毒时，请提前仔细阅读产品使用说明书，以防止消毒过程造成冰箱冰柜的损坏，影响正常使用。

2.在转移食物过程中，要注意手卫生，即使戴手套也要在摘除手套后，及时使用洗手液在流动水下洗手，避免交叉污染。

3.消毒过程中，应注意避免消毒剂残留。

4.消毒剂具有一定的毒性刺激性，配制和使用时应注意个人防护，包括口罩、帽子、手套和工作服等。同时消毒剂具有一定的腐蚀性，注意达到消毒时间后用清水擦拭，防止对消毒物品造成损坏。

5.用其他消毒剂进行消毒时，使用前认真阅读消毒产品说明书，严格按照说明书规定的使用范围、使用方法、作用浓度、作用时间正确使用。

6.所使用消毒剂应在有效期内，消毒剂须现配现用。