

清洁和消毒



清洁的农场、设施和设备可确保新鲜农产品对消费者的安全性。



垃圾和废物



经常清除垃圾和废物



清洁农场及其设施最简单的方法就是首先保证物品清洁有序。

经常清除农场的垃圾和废物。

在车辆、手推车、垃圾箱和靴子运进包装设施前对其进行清洁，以减少内部积聚的污垢和泥浆。

清洁工具和设施

每天工作结束后，刀具和采收箱必须进行清洁、消毒并妥善存放。

在设施内定期清洁地板、垃圾和废物箱、储藏区、厕所和用餐区。在旺季，这些区域要经常清洁。应确保清洁设备的专用、使用和存放，防止交叉污染，并对任何可重复使用的设备实施严格的清洁计划。

对接触农产品的表面（如清洗台、清洗槽、传送带、分拣台、刷子等）必须每天进行彻底清洁和消毒，必要时可增加清洁和消毒的频率。

用于清洁和消毒的水必须达到市政自来水水质。



清洁工具应放在需要的地方



清洁化学品的使用



仅使用经批准的清洁剂和消毒剂

首先，用刷子和/或水清除设备表面的污垢和残渣。

使用清洁剂擦洗设备表面。选用对水果和蔬菜残留物有效的清洁剂。

用清水冲洗表面。确保所有表面无可见污渍，并清除所有残留物和清洁剂。

最后，使用经批准的消毒剂来减少表面微生物的存在。检查标签以确保正确使用消毒剂。

不要忘记保持运输车辆的清洁。