

清潔和消毒



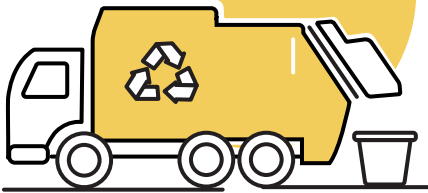
清潔的農場、設施和設備可確保新鮮農產品對消費者的安全性。



垃圾和廢物



經常清除垃圾和廢物



清潔農場及其設施最簡單的方法就是首先保證物品清潔有序。

經常清除農場的垃圾和廢物。

在車輛、手推車、垃圾箱和靴子運進包裝設施前對其進行清潔，以減少內部積聚的污垢和泥漿。

清潔工具和設施

每天工作結束後，工具和採收箱必須進行清潔、消毒並妥善存放。

在設施內定期清潔地板、垃圾和廢物箱、儲藏區、廁所和用餐區。在旺季，這些區域要經常清潔。應確保清潔設備的專用、使用和存放，防止交叉污染，並對任何可重複使用的設備實施嚴格的清潔計畫。

對接觸農產品的表面（如清洗台、清洗槽、傳送帶、分揀台、刷子等）必須每天進行徹底清潔和消毒，必要時可增加清潔和消毒的頻率。

用於清潔和消毒的水必須達到市政自來水水質。



清潔工具應放在需要的地方

清潔化學品的使用



僅使用經批准的清潔劑和消毒劑

首先，用刷子和/或水清除設備表面的污垢和殘渣。

使用清潔劑擦洗設備表面。選用對水果和蔬菜殘留物有效的清潔劑。

用清水沖洗表面。確保所有表面無可見污漬，並清除所有殘留物和清潔劑。

最後，使用經批准的消毒劑來減少表面微生物的存在。檢查標籤以確保正確使用消毒劑。

不要忘記保持運輸車輛的清潔。