誰?

所有接觸食品和餐具的員工

什麼?

明確何時及如何清洗器具

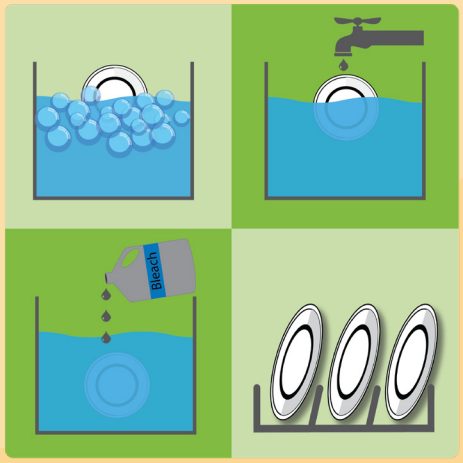
何時?

至少每4小時清洗一次，並防止污染

何處?

必須使用批准的清洗設備

如何?



洗滌、沖洗、消毒、空氣乾燥

改正?

洗滌、沖洗、消毒、空氣乾燥

食品接觸表面政策要點

Active Managerial Control

Environmental Services Department