

清潔可重複使用的塑膠容器

像任何食品接表面一樣，可重複使用的塑膠容器 (RPC) 必須經常清潔和消毒，以確保符合衛生條件。使用商業衛生設備是清潔 RPC 的最好方法；然而，缺乏這種設備的小型批發商可以依照以下步驟執行操作。

註：本指南中所描述的最佳措施可成為符合政府規例的食品安全體系的一部分，但不能完全取而代之。



5 步清潔流程

在清潔過程中佩戴個人防護裝備 (PPE)，例如手套和護目鏡，以避免皮膚接觸清洗液和消毒劑。

- 1 清洗前**
用清水沖走可導致污染的可見污垢和殘渣。
- 2 清洗**
用肥皂和水擦洗容器的所有接觸面。
- 3 沖洗**
徹底沖洗容器上的肥皂液和殘留物，以避免在消毒過程中產生細菌。
- 4 消毒**
有關常用清潔劑的使用指引，請參閱右圖表。方法：將RPC放入盛滿消毒劑溶液的桶中，用噴霧瓶噴灑溶液，或用浸在消毒劑溶液中的乾淨毛巾擦拭容器。
- 5 晾乾**
完全風乾容器之後再使用。

常用消毒劑

化學消毒劑*	濃度/接觸時間
氯	水中的氯含量介乎 100-200 ppm；接觸時間需至少1分鐘
碘	依照製造商指引；接觸時間需至少1分鐘
四級銨化物	依照製造商指引；接觸時間需至少1分鐘
過醋酸 (PAA)**	水中的過醋酸(PAA)含量介乎 100-200 ppm；接觸時間需至少1分鐘

* 有機認證的操作：請聯絡您的認證機構獲取已批准的消毒劑清單。

** 最環保的選擇

清潔可重複使用的塑膠容器



越來越多的小農場正捨棄使用紙板箱並改用RPC來配送新鮮農產品。食品安全處理的最佳措施在整個生產和配送流程中至關重要。

[Fifth Crow Farm](#) Pescadero, 加州

[Full Belly Farm](#) Guinda, 加州

[Fiddlehead Farm](#) Corbett, 奧勒岡州

食品安全處理的最佳措施

正確清潔可重複使用塑料容器 (RPC) 是邁向安全食品體系的重要一環，但也不容忽視其他潛在的污染源，例如設備器材、害蟲、包裝廠房、運輸車輛以及人員接觸。RPC 使用者有責任確保採取符合政府規例的食品安全體系。請參閱以下的「資源」部份。



「對我們來說，清潔RPC十分方便快捷，並已成為我們其中一項日常程序。使用垃圾袋成本較昂貴並會製造廢物，因此我們更為喜歡使用RPC。」

Judith Redmond, Full Belly Farm

資源

有關清潔和消毒最佳措施的額外指引，可查閱下列網站。如需更詳盡的資訊請瀏覽：www.UseReusables.org/best-practices。

一般食品安全準則

[University of California Small Farm Program](#)
(加州大學小農場計劃)

小農場食品安全資源

[Food Safety Modernization Act](#)
(食品安全現代化法案，FSMA)

制定食品安全標準的現行法律

[Community Alliance with Family Farmers](#)
(家庭農戶社區聯盟，CAFF)

幫助小農戶遵守 FSMA 的計劃和資源

衛生準則

[Cleaning and Sanitization of Food-contact Surfaces in Retail/Foodservice Establishments](#)

(零售/餐飲業內食品接觸面的清潔和消毒)

在 Food Safety Magazine (食品安全雜誌，2010) 中發表的論文

[Effective Cleaning and Sanitizing Procedures](#)

(有效的清潔和消毒程序)

JIFSAN Good Aquacultural Practices Program

(JIFSAN 良好水產養殖程序計劃)

[Allowed Detergents and Sanitizers for Food Contact Surfaces and Equipment in Organic Operations](#)

(在有機操作中，可允許使用於食品接觸面和設備的清潔劑和消毒劑)

(USDA)

Use Reusables 是 Alameda 縣公共機構 [StopWaste](#) 的一項計劃，目的是幫助企業和機構使用耐用、可重複使用的替代品來取代不耐用的運輸包裝材料，例如紙板箱和塑料拉伸膜。Use Reusables 提供贈款資助，供應商推薦，以及一對一的技术援助。如需有關個案研究的更多資訊，請瀏覽 www.UseReusables.org。

STOPWASTE
at home • at work • at school