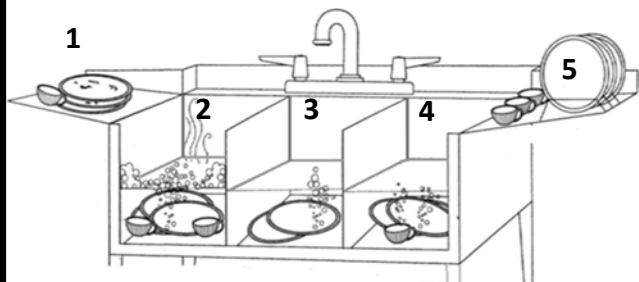


手動洗碗 (114095-114105)



1. 必要時刮擦或預先沖洗物品。
2. 用肥皂和溫水 (100°F) 清洗物品 (第一隔間)
3. 在乾淨的水中沖洗物品。(第二隔間)
4. 根據下表對物品進行消毒。(第三隔間)
5. 允許物品在排水板上晾乾。

烹飪要求 (114004-114010)

食物類型	最低烹飪溫度和時間
煮熟以供溫熱保存的水果和蔬菜	以 135°F 清洗 15 秒
即食用雞蛋、魚、單塊肉 (牛肉、豬肉、羊肉、小牛肉和野味)	以 145°F 清洗 15 秒
絞肉、碎肉或注水肉類 (牛肉、豬肉、羊肉、小牛肉)、雞蛋和平胸鳥類	以 155°F 清洗 15 秒
禽肉、碎禽肉 (切碎)、填充禽肉、魚和肉類，以及含有肉類的餡料	以 165°F 清洗 15 秒

消毒要求 (114099.4-114099.7)

消毒劑類型	手動消毒濃度	所需接觸時間	機械消毒濃度
氯	100 ppm	30 秒	50 ppm
碘	25 ppm	1 分鐘	25 ppm
四級胺化合物	200 ppm	1 分鐘	不適用
熱水	171°F (或更高)	30 秒	160°F (表面溫度)

拭布 (114185.1)

- 用於清潔食物溢出的拭布不應用於任何其他目的。



- 拭布如果用於清潔溢出的食物以及會接觸食物的表面多於一次，則在使用之間必須放置於清潔溶液中 (按上表列出的適當濃度)。

- 用於動物性生食的餐布應與其他用途的餐布分開保存。

解凍 (114020)

依以下方法之一解凍冷凍食品：

- 在冰箱裡
- 在微波爐裡
- 在備料水槽中的冷水 (70°F 以下) 流水下
- 在烹飪過程中



請勿將冷凍食品置於室溫下解凍。

測試和重新校準溫度計 (114159)

溫度計可以透過測量已知溫度的物質來測試，例如冰漿或沸水。

使用冰漿：混合碎冰和水 (冰比水多)，讓整個混合物的溫度保持不變。插入溫度計，當針停止移動時讀取溫度。溫度應為 32°F。某些溫度計可以透過溫度計頭下方的校準螺母調整，使其準確無誤。

使用開水：將水煮沸，確保整個溫度保持不變。小心插入溫度計，直到溫度穩定下來。將讀數調整為 212°F。



冷卻潛在危險食品的方法 (114002-114002.1)

135°F



WITHIN 2 HOURS

70°F



WITHIN 4 HOURS

41°F

1. 將食物放入淺鍋或由不鏽鋼等熱導材料製成的容器中。將容器中的食物深度保持在 2 英寸或以下。將容器放置在適當的製冷裝置中。

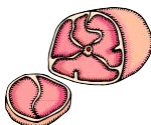


2. 將裝有潛在危險食物的加熱容器放在冰浴中，並頻繁攪拌。如果冰浴用水槽，請使用經批准的食物備用水槽。

3. 插入快速冷卻裝置，並頻繁攪拌。



4. 分成更小、更薄的部分（尤其是切成大塊的肉），並放置在適當的製冷裝置中。



5. 加冰作為材料。

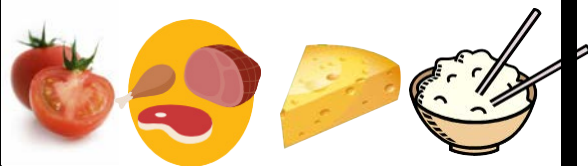
6. 將食物放在速凍櫃中。

7. 組合以上任何方式。

當食物放置在冰箱裡時，留出足夠的空間，讓容器周圍空氣流通良好。

鬆散覆蓋冷卻食品，以防止污染。

潛在危險食品是需要溫度控制才能限制致病微生物（可引起疾病）生長的食物。潛在的危險食物可能來自動物和植物，包括但不限於肉類、禽類、熟蔬菜、豆腐、切開的瓜類、豆芽、切開的蕃茄，以及油漬大蒜。(113871)



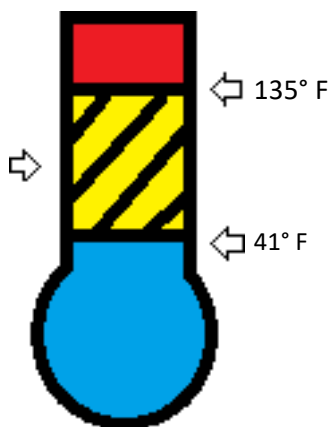
食品儲存 (114047, 113986)

按下列順序儲存食物，以避免交叉污染：



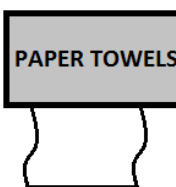
潛在危險食品的冷熱保存 (113996)

41°F 至 135°F 是「危險區間」



135°F 及以上是安全溫熱保存溫度範圍

41°F 及以下是安全的低溫保存溫度範圍



洗手 (113953.3)

用溫水和肥皂徹底洗手至少 10 秒。用紙巾或烘乾機乾燥雙手。在開始工作前、接觸生肉後、戴手套前，以及每當手可能被污染時，皆需洗手。環境衛生檢查員會發給洗手貼紙，應張貼於每個水槽邊。

Contra Costa County Environmental Health

2120 Diamond Blvd #100

Concord, CA 94520

電話：925-608-5500

傳真：925-608-5502

<http://cchealth.org/eh/>

