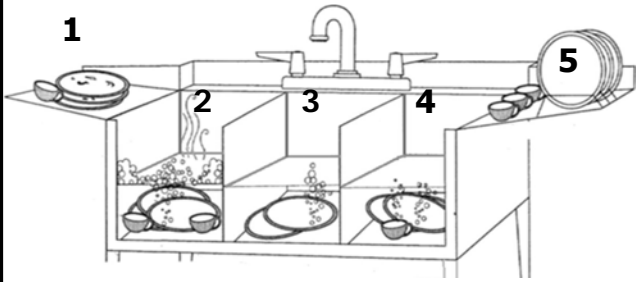


## น้ำยาล้างจาน (114095-114105)



1. ขูดหรือล้างวัตถุเบื้องต้นตามความจำเป็น
2. ล้างวัตถุในสบู่และน้ำอุ่น (100 ° F) (ส่วนแรก)
3. ล้างวัตถุในน้ำสะอาด (ส่วนที่สอง)
4. ซ้ำเช็ดวัตถุตามตารางด้านล่าง (ส่วนที่สาม)
5. ปล่อยให้วัตถุแห้งบนแผ่นระบายน้ำ

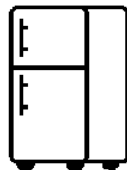
## ข้อกำหนดในการฆ่าเชื้อ (114099.4-114099.7)

ประเภทของสารฆ่าเชื้อ	ความเข้มข้นสำหรับการฆ่าเชื้อด้วยตนเอง	เวลาสัมผัสที่กำหนด	ความเข้มข้นสำหรับการฆ่าเชื้อด้วยเครื่อง
คลอรีน	100 ppm	30 วินาที	50 ppm
Iodine	25 ppm	1 นาที	25 ppm
Quaternary Ammonia	200 ppm	1 นาที	N/A
น้ำร้อน	171°F (หรือสูงกว่า)	30 วินาที	160°F (อุณหภูมิพื้นผิว)

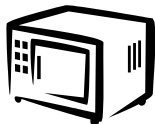
## การละลาย (114020)

ละลายอาหารแช่แข็งด้วยวิธีใดวิธีหนึ่งต่อไปนี้:

- ในตู้เย็น



- ในไมโครเวฟ



- ภายใต้น้ำเย็น (70°F หรือต่ำกว่า) ที่ไหลผ่านในอ่างเตรียมอาหาร



- เป็นส่วนหนึ่งของกระบวนการปรุงอาหาร



อย่าละลายอาหารแช่แข็งโดยปล่อยให้อุณหภูมิห้อง

## ข้อกำหนดการทำอาหาร (114004-114010)

ประเภทของอาหาร	อุณหภูมิการปรุงอาหารขั้นต่ำและเวลา
ผักและผลไม้ที่ปรุงสุกสำหรับการจับขณะร้อน	135 ° F เป็นเวลา 15 วินาที
ไข่สำหรับเสิร์ฟทันที ปลา เนื้อชิ้นเดียว (เนื้อวัว เนื้อหมู เนื้อแกะ เนื้อลูกวัว และสัตว์ที่มาจากกรล่า)	145 ° F เป็นเวลา 15 วินาที
เนื้อบด ปน หรือฉัด (เนื้อวัว เนื้อหมู เนื้อแกะ เนื้อลูกวัว) ไข่ และเนื้อหนู	155 ° F เป็นเวลา 15 วินาที
สัตว์ปีก สัตว์ปีกปน (สับ) สัตว์ปีกยัดไส้ ปลาและเนื้อสัตว์ และการยัดไส้ที่มีเนื้อสัตว์	165 ° F เป็นเวลา 15 วินาที

## ผ้าลินินสำหรับเช็ด (114185.1)

- ไม่ควรใช้ผ้าลินินสำหรับเช็ดที่ใช้สำหรับทำความสะอาดการรั่วไหลของอาหารเพื่อวัตถุประสงค์อื่น



- จะต้องเก็บผ้าลินินสำหรับเช็ดที่ใช้มากกว่าหนึ่งครั้งเพื่อทำความสะอาดการรั่วไหลของอาหารและพื้นผิวสัมผัสอาหารในสารละลายฆ่าเชื้อ (ตามความเข้มข้นที่เหมาะสมที่ระบุไว้ในตารางด้านบน) ระหว่างการใช้งาน

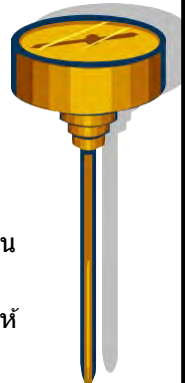
- ผ้าลินินที่ใช้กับอาหารดิบจากสัตว์ควรแยกออกจากผ้าที่ใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น

## การทดสอบและการสอบเทียบเครื่องวัดอุณหภูมิของคุณ (114159)

สามารถทดสอบเครื่องวัดอุณหภูมิได้โดยการวัดสารต่างๆ ซึ่งมีอุณหภูมิที่ทราบ เช่น น้ำแข็งผสมหรือน้ำเดือด

การใช้น้ำแข็งละลาย: ผสมส่วนผสมของน้ำแข็งบดและน้ำ (ใช้น้ำแข็งมากกว่าน้ำ) ปล่อยให้มียุณหภูมิคงที่ทั่วส่วนผสม สอดก้านเครื่องวัดอุณหภูมิและอ่านอุณหภูมิเมื่อเข็มหยุดเคลื่อนที่ อุณหภูมิควรเป็น 32°F เครื่องวัดอุณหภูมิบางอย่างสามารถปรับได้โดยใช้นอตสอบเทียบใต้หัวเครื่องวัดอุณหภูมิเพื่อให้มีความแม่นยำ

การใช้น้ำเดือด: นำน้ำไปต้มและตรวจสอบให้แน่ใจว่าอุณหภูมิคงที่ตลอด สอดเครื่องวัดอุณหภูมิอย่างระมัดระวังจนกว่าอุณหภูมิจะคงที่ ปรับไปที่ 212°F



**วิธีให้ความเป็นอาหารที่อาจเป็นอันตราย (114002-114002.1)**

135°F



WITHIN 2 HOURS

70°F



WITHIN 4 HOURS

41°F

1. วางอาหารในกระโถนหรือภาชนะที่ทำจากวัสดุนำความร้อน เช่น สแตนเลส พยายามให้ความลึกของอาหารในภาชนะไม่เกิน 2 นิ้ว วางภาชนะในอุปรกรณ์ทำความเย็นที่เหมาะสม

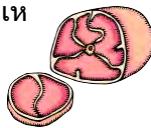


2. วางภาชนะนำความร้อนซึ่งบรรจุอาหารที่อาจเป็นอันตรายในอ่างน้ำแข็ง และคนบ่อยๆ หากใช้อ่างล้างสำหรับอ่างน้ำแข็งให้ใช้อาหารที่ได้รับการอนุมัติ อ่างเตรียม

3. ใส่อุปรกรณ์ทำความเย็นแบบถั่ว และคนบ่อยๆ



4. แยกออกเป็นชิ้นเล็กๆ และบางๆ (โดยเฉพาะสำหรับเนื้อที่หั่นมาในขนาดใหญ่) และวางในอุปรกรณ์ทำความเย็นที่เหมาะสม



5. ใช้น้ำแข็งเป็นส่วนผสม

6. วางอาหารในเครื่องทำความเย็นแบบถั่ว

7. การใช้วิธีการข้างต้นร่วมกัน

เมื่อวางอาหารไว้ในตู้เย็น ให้เว้นพื้นที่อย่างเพียงพอที่จะให้อากาศไหลเวียนรอบภาชนะ

ปิดครอบอาหารที่แช่เย็นอย่างหลวมๆ เพื่อป้องกันการปนเปื้อน

**อาหารที่อาจเป็นอันตรายเป็นอาหารที่ต้องควบคุมอุณหภูมิเพื่อจำกัดการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคซึ่งอาจทำให้เกิดโรคร้ายไข้เจ็บได้** อาหารที่อาจเป็นอันตรายอาจมาจากสัตว์และพืช รวมถึงแต่ไม่จำกัดเฉพาะเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก ผักปรุงสุก เต้าหู้ เมล่อนตัดแต่ง ถั่วงอก มะเขือเทศตัดแต่ง และกระเทียมในน้ำมัน (113871)



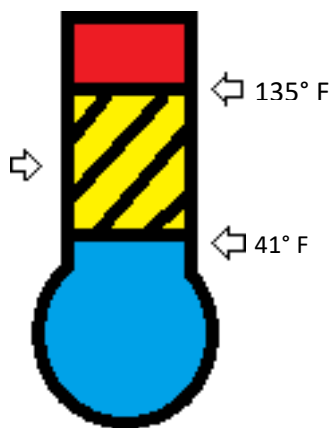
**การเก็บรักษาอาหาร (114047, 113986)**

เก็บอาหารในลำดับต่อไปนี้เพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนระหว่างอาหารคนละประเภท:



**การจับถืออาหารที่อาจเป็นอันตรายขณะร้อนและเป็น (113996)**

ระหว่าง 41°F และ 135°F คือ "โซนอันตราย"



135°F ขึ้นไป เป็นความร้อนที่ปลอดภัย สำหรับการจับถือ อุณหภูมิ ช่วง

41°F และต่ำกว่า ความ *สิ่งที่ไม่ปลอดภัย* ทำให้มือเย็น จับถือ อุณหภูมิ



**ของการล้างมือ (113953.3)**

ล้างมือให้สะอาดด้วยน้ำอุ่นและสบู่ที่มีอุณหภูมิอย่างน้อย 10 วินาที เช็ดมือให้แห้งด้วยกระดาษเช็ดมือหรือเครื่องเป่าลม การทำความสะอาด ก่อนเริ่มทำงานหลังจากสัมผัสเนื้อดิบ ก่อนโดยสวมถุงมือ และเมื่อใดก็ตามที่มืออาจปนเปื้อน สติ๊กเกอร์ล้างมือสามารถขอรับได้จากผู้ตรวจสอบด้านสิ่งแวดล้อม และสุขภาพ และควรติดที่อ่างล้างมือแต่ละอ่าง

Contra Costa County Environmental

Health 2120 Diamond Blvd #100

Concord, CA 94520

โทรศัพท์: 925-608-5500

แฟกซ์: 925-608-5502

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

