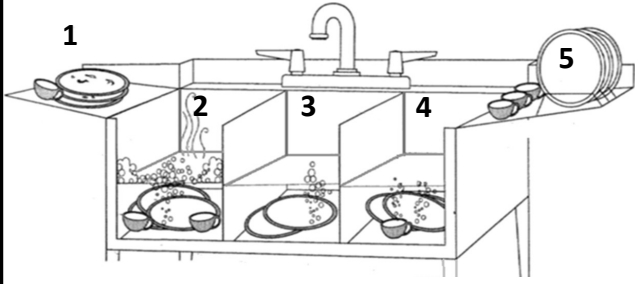


### 手工洗碗 (114095-114105)



1. 按需要擦净或预清洗餐具
2. 用肥皂和温水(100°F)清洗 (第一隔室)
3. 在干净的水中冲洗餐具。(第二隔间)
4. 按照下表要求消毒餐具。(第三隔间)
5. 在餐具在滴水板上风干。

### 烹饪要求 (114004-114010)

食物类型	最低烹饪温度和最短烹饪时间
烹调后需要保温的水果和蔬菜	135°F 15 秒
立即上菜的蛋类、单块肉 (牛肉、猪肉、羊肉、小牛肉和猎物肉)	145°F 15 秒
研磨、粉碎或注水的肉 (牛肉、猪肉、羊肉、小牛肉) 蛋类和走禽肉	155°F 15 秒
家禽、粉碎 (切细) 的家禽肉、填馅的家禽、鱼和肉, 以及含馅的肉	165°F 15 秒

### 消毒要求 (114099.4-114099.7)

消毒剂类型	手工消毒浓缩液	所需接触时间	机器消毒浓缩液
氯	100 ppm	30 秒	50 ppm
碘	25 ppm	1 分钟	25 ppm
季铵	200 ppm	1 分钟	不适用
热水	171°F (或以上)	30 秒	160°F (表面温度)

### 抹布 (114185.1)

- 用作清洁食物溅出物的抹布不得用于其他任何目的。



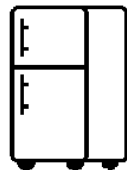
- 使用过一次以上用来清洁食物溅出物和食物接触表面的抹布在使用间隙必须放在消毒液 (按上表所列的合适浓度调配) 中。

- 在处理动物性食品原料时使用的抹布应与用于其他目的的衣物分开。

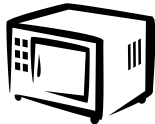
### 解冻 (114020)

使用以下方法之一解冻冷冻食品:

- 放在冰箱中



- 放在微波炉中



- 放入食物准备水槽中, 置于低温 (70°F 或以下温度) 自来水下



- 作为煮饭过程的一部分



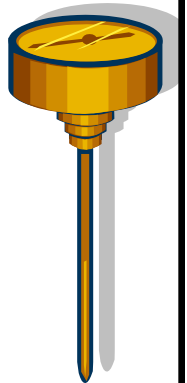
切勿在室温下解冻冷冻食品。

### 测试并重新校准您的温度计 (114159)

可通过测量已知温度的物质 (例如冰浆或沸水) 测试温度计。

使用冰浆: 将碎冰和水混合 (冰比水多)。让整个混合物的温度变为恒温。插入温度计枢轴, 并在指针停止移动时读取温度。温度应为 32°F。有些温度计可通过温度计锥头下的校准螺母调整准确。

使用沸水: 将水加热至沸腾, 并确保温度在整个过程中稳定。小心地插入温度计, 直到温度稳定。调至 212°F。



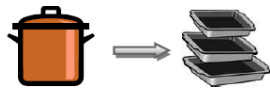
## 冷却潜在危害性食物的方法 (114002-114002.1)

135°F



2小时内

1. 将食物放置在平底浅锅或导热材料（例如不锈钢）制成的浅容器内。食物在容器中的深度保持在 2 英寸以下。将容器置于合适的制冷设备内。



70°F



4小时内

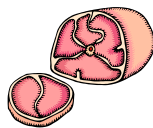
41°F

2. 将放有潜在危害性食物的导热容器放置在冰浴器中并频繁搅拌。如果将水槽作为冰浴器，使用一个经核准的食物准备水槽。

3. 插入快速冷却设备并频繁搅拌。



4. 将食物分成较小、较薄的几份（尤其是大片的肉），再将其置于合适的制冷设备内。



5. 用冰作原料。

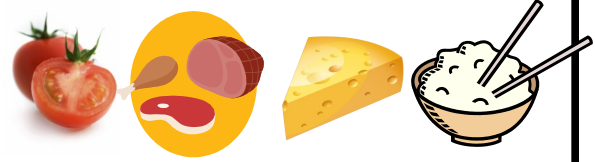
6. 把食物放入急速冷冻柜。

7. 以上任何方法组合。

将食物置于冰箱中时，要留有足够的空间，以利于容器周围的空气循环。

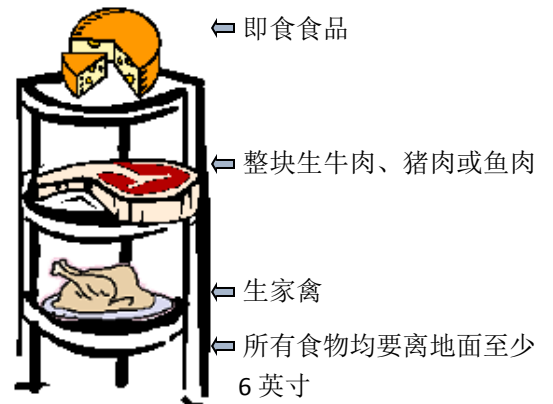
宽松地盖住要冷却的食物，以免其受到污染。

潜在危害性食物是需要控制温度以限制会导致病的病原微生物生长的食物。潜在危害性食物可来源于动物和植物，包括但不限于肉类、家禽、已烹制蔬菜、豆腐、切开的瓜类、豆芽、切开的番茄和油蒜。(113871)



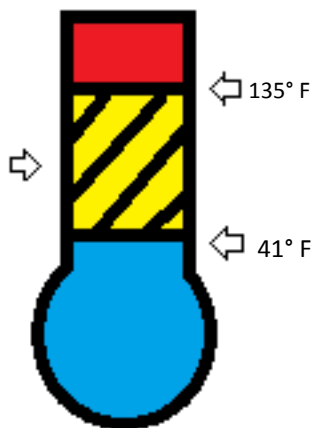
## 食物贮藏 (114047, 113986)

按以下顺序贮藏食物，避免交叉污染：



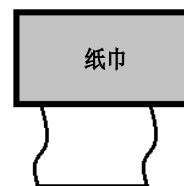
## 潜在危害性食物的保温和冷藏 (113996)

41°F 和 135°F 之间是“危险区域”



135°F 及以上是安全的保温温度范围

41°F 及以下安全的冷藏温度范围



## 洗手 (113953.3)

用热水和肥皂彻底洗手至少 10 秒钟。用纸巾或烘干机把手弄干。在开始工作前、接触生肉后、戴戴手套前，以及任何双手可能被污染的时候洗手。洗手贴纸可从环境健康检部查员处获取，并应粘贴在每个洗手池旁。



Contra Costa 县环境健康部  
2120 Diamond Blvd #200  
Concord, CA 94520  
电话: 925-692-2500  
传真: 925-692-2502  
<http://cchealth.org/eh/>

