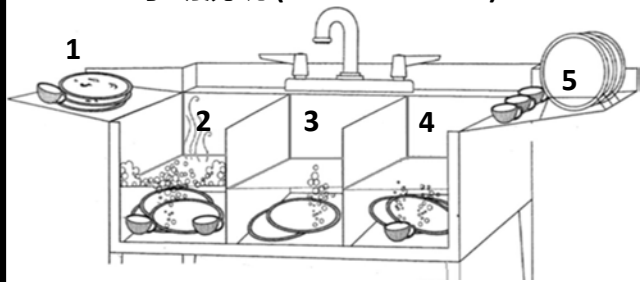


手动洗碗 (114095-114105)



1. 必要时擦拭或预冲洗碗碟。
2. 使用肥皂和 100°F 温水在第一个隔槽中清洗碗碟。
3. 使用清水在第二个隔槽中冲洗碗碟。
4. 按照下表要求，在第三个隔槽中对碗碟进行消毒。
5. 将碗碟在沥水板上晾干。

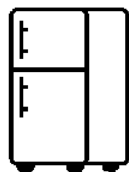
消毒要求 (114099.4-114099.7)

消毒剂类型	手动消毒的浓度	所需接触时间	机械消毒的浓度
氯	100 ppm	30 秒	50 ppm
碘	25 ppm	1 分钟	25 ppm
季铵盐	200 ppm	1 分钟	不适用
热水	171°F (或以上)	30 秒	160°F (表面温度)

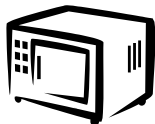
解冻 (114020)

请使用以下其中一种方法解冻冷冻的食物：

- 放在冰箱里



- 放在微波炉里



- 放在食物准备槽里，以 70°F 或以下的凉水冲洗



- 在烹饪过程中



切勿将冷冻的食物置于室温下解冻。

烹饪要求 (114004-114010)

食物类型	最低烹饪温度和时间
煮熟以供保温存放的水果和蔬菜	135°F 下 15 秒
立即食用的鸡蛋、鱼、单块肉 (牛肉、猪肉、羊肉、小牛肉和狩猎动物)	145°F 下 15 秒
肉糜、碎肉或注射肉类 (牛肉、猪肉、羊肉、小牛肉)，鸡蛋和走禽类	155°F 下 15 秒
家禽、切碎的家禽、填馅家禽、鱼和肉类，以及含有肉类的馅料	165°F 下 15 秒

亚麻擦拭布 (114185.1)

- 用于清理食物溢出的亚麻擦拭布不应用于任何其他用途。



- 多次用于清理食物溢出和食物接触表面的亚麻擦拭布，必须在两次使用之间保存在消毒溶液中（上表中列出的适当浓度）。

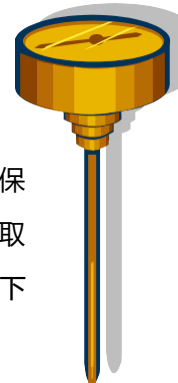
- 用于动物源性生食的擦拭布应与其他用途的布分开。

测试和重新校准温度计 (114159)

您可以通过测量冰浆或开水等温度已知的物质来测试温度计。

使用冰浆：混合碎冰和水（冰比水多），在混合过程中保持温度恒定。插入温度计的探针，当指针停止移动时读取温度。温度应为 32°F。某些温度计可以通过温度计头端下方的校准螺母进行调整，确保测量值准确无误。

使用开水：将水煮沸，保持温度恒定。小心插入温度计，直到温度稳定下来。将读数调整为 212°F。



如何冷却潜在危险食物 (114002-114002.1)

135°F



WITHIN 2 HOURS

1. 将食物放入浅锅或由不锈钢等导热材料制成的容器中。容器中的食物深度保持在 2 英寸或以下。将容器放置在适当的制冷设备中。



70°F



WITHIN 4 HOURS

41°F

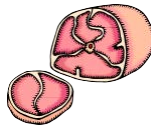
2. 将装有潜在危险食物的加热容器放在冰浴中，不断搅拌。如果在水槽中进行冰浴，则请使用经批准的食物准备水槽。

3. 插入快速冷却装置，不断搅拌。



当食物放置在冰箱里时，留出足够的空间，让容器周围保持良好的空气流通。

4. 切成更小、更薄的部分（尤其是大块切割的肉类），并放置在适当的制冷设备中。



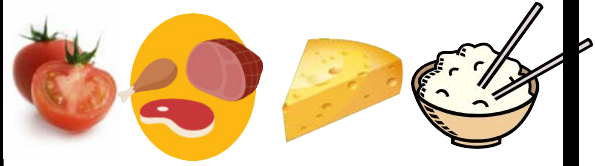
5. 在原料中加冰。

6. 将食物储存在极速制冷设备中。

7. 上述任何方法的组合。

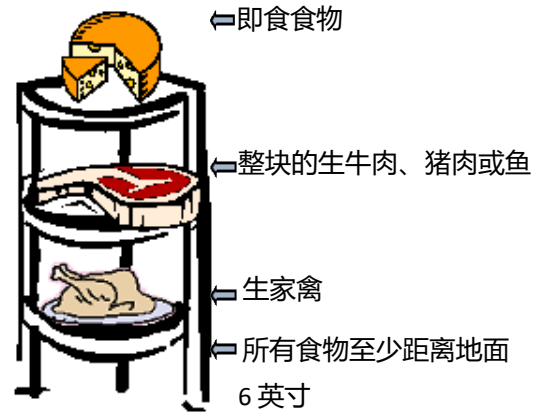
松散地覆盖冷冻食品，防止污染。

潜在危险食物是指需要控制温度才能限制致病微生物（可引起疾病）生长的食物。潜在危险食物可能来自动物和植物，包括但不限于肉类、家禽、熟蔬菜、豆腐、切开的瓜果、豆芽、切开的西红柿和大蒜油。(113871)



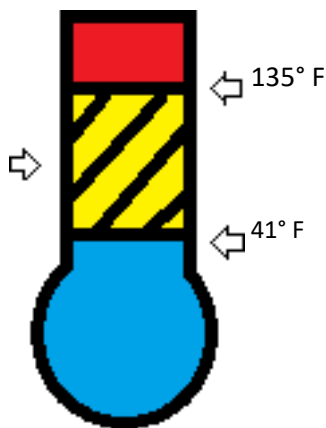
食物储存 (114047, 113986)

按照以下顺序储存食物，避免交叉污染：



潜在危险食物的冷热存储 (113996)

41°F 至 135°F 为“危险区间”



135°F 及以上是安全的保温存储温度范围

41°F 及以下安全的保冷存储温度范围



洗手 (113953.3)

用温水和肥皂彻底清洗双手，至少 10 秒。用纸巾擦干或用烘手机吹干双手。在开始工作前、接触生肉后、佩戴手套前，以及手部可能受到污染时清洗双手。环境部卫生检查员可提供洗手贴纸，应张贴每个洗手槽处。

Contra Costa County Environmental Health

2120 Diamond Blvd #100

Concord, CA 94520

电话：925-608-5500

传真：925-608-5502

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

