



# Contra Costa County Health Services

## 环境卫生分部

2120 Diamond Boulevard, Suite 100, Concord, CA 94520

电话: (925) 608-5500; 传真: (925) 608-5502; 网站: cchealth.org/eh

### 如何取得绿色卫生标牌

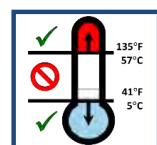
#### 员工的健康及个人卫生:

- 所有的洗手盆要可使用, 要有肥皂和纸手巾, 而且要有冷热的自来水。
- 于工作时间内, 员工必须要洗手当手被污染。
- 假如有拉肚子腹泻或呕吐的症状, 员工不许在食店工作。



#### 食物温度:

- 所有潜在危害性的冻食物都必须被存储在 41° 华氏温度(F) 以下。
- 所有潜在危害性的热食物都必须被存储在 135° 华氏温度(F) 以上。
- 将热食物尽快转凉放置冰箱。
- 解冻食物必须放于冰箱内或放于冷流自来水处理, 并不能超过两个小时。



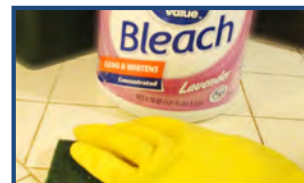
#### 烹饪温度:

- 提供之前, 确定潜在危害性的食物必须至少有 15 秒钟安全烹调温度:
- 家禽 - 165° 华氏温度(F)
- 碎肉 - 155° 华氏温度(F)
- 鸡蛋, 牛肉及猪肉 - 145° 华氏温度(F)
- 在两小时内, 一切被煮熟过, 转凉过潜在危害性食物, 以放置熟盘之前, 必须加热到 165° 华氏温度(F)。



#### 食物及设备卫生:

- 用三隔水槽正确的洗碗方法:
- 刮掉
- 洗
- 冲
- 消毒
- 凉干
- 保持洗碗机消毒的氯剂浓度为 50 ppm, 或确保最后冲洗在 180° 华氏温度(F)。
- 准备原料生肉及熟食物的两个转接过程中, 先要把制备食物的表面消毒。
- 在不使用时, 存储清洁抹布在消毒桶以 100 ppm 氯 或 200 ppm 的季铵。
- 生肉该远离或存储在熟食物及菜类之下。



#### 批准源食物:

- 确保所有的食物来自是从批准源获的。
- 不许提供在私人住宅准备的食物, 除非它是允许(B类)山寨食品经营者。
- 已经提供给顾客的食物不得中新供应或再使用。



#### 违反引致暂停管业:

- 害虫为患. 用领有牌照的害虫控制服务公司来控制灭鼠及害虫。
- 在卫生检查时, 发现违反严中不能修改食物温度。
- 缺乏冷热自来水。
- 无电力。
- 火灾或自然灾造成严中破损。
- 无经营执照。
- 食源性或其他传染性疾病的爆发。
- 缺乏消毒。
- 污水阻塞
- 停止运管
- 修理管道
- 清理及消毒所有的地方。

#### 使用经核准的害虫控制方法



- 老鼠夹
- 老鼠笼
- 害虫胶贴
- 专业的控制害虫处理