



Contra Costa County Health Services

環境衛生分部

2120 Diamond Boulevard, Suite 100, Concord CA 94520
電話: (925) 608-5500 傳真: (925) 608-5502 網站: cchealth.org/eh

如何取得綠色衛生標牌

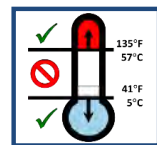
員工的健康及個人衛生:

- 所有的洗手盆要可使用，要有肥皂和紙手巾，而且要有冷熱的自來水。
- 於工作時間內，員工必須要洗手當手被污染。
- 假如有拉肚子腹瀉或嘔吐的症狀，員工不許在食店工作。



食物溫度:

- 所有潛在危害性的凍食物都必須被存儲在 41° 華氏溫度(F) 以下。
- 所有潛在危害性的熱食物都必須被存儲在 135° 華氏溫度(F) 以上。
- 將熱食物盡快轉涼放置冰箱。
- 解凍食物必須放於冰箱內或放於冷流自來水理，並不能超過兩個小時。



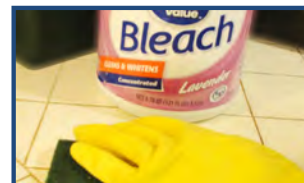
烹飪溫度:

- 提供之前，確定潛在危害性的食物必須至少有 15 秒鐘安全烹調溫度:
- 家禽 - 165° 華氏溫度(F)
- 碎肉 - 155° 華氏溫度(F)
- 雞蛋, 牛肉及豬肉 - 145° 華氏溫度(F)
- 在兩小時內，一切被煮熟過，轉涼過潛在危害性食物, 以放置熱盤之前, 必須加熱到 165° 華氏溫度(F)。



食物及設備衛生:

- 用三隔水槽正確的洗碗方法:
- 刮掉
- 洗
- 沖
- 消毒
- 涼乾
- 保持洗碗機消毒的氯劑濃度為 50 ppm, 或確保最後沖洗在 180° 華氏溫度(F)。
- 準備原料生肉及熟食物的兩個轉接過程中，先要把製備食物的表面消毒。
- 在不使用時，存儲清潔抹布在消毒桶以 100 ppm 氯 或 200 ppm 的季銨。
- 生肉該遠離或存儲在熱食物及菜類之下。



批准源食物:

- 確保所有的食物來自是從批准源獲的。
- 不許提供在私人住宅準備的食物，除非它是允許 (B 類) 山寨食品經營者。
- 已經提供給顧客的食物不得重新供應或再使用。



違反引致暫停管業:

- 害蟲為患. 用領有牌照的害蟲控制服務公司來控制滅鼠及害蟲。
- 在衛生檢查時，發現違反嚴重不能修改食物溫度。
- 缺乏冷熱自來水。
- 無電力。
- 火災或自然災造成嚴重破損。
- 無經營執照。
- 食源性疾病或其他傳染性疾病的爆發。
- 缺乏消毒。
- 污水阻塞
- 停止運營
- 修理管道
- 清理及消毒所有的地方。

使用經核准的害蟲控制方法

- 老鼠夾
- 老鼠籠
- 專業的控
- 制害蟲處理