



Delaware Public Health District
Dedicated to your health

食品安全包



3-水槽餐具清洗

冲洗 刮 浸泡

洗

清洁剂+ 110°华氏度水



冲洗

干净的温水



消毒

75° -120°F 水 + 消毒剂



空气干燥

使用适量的消毒剂进行消毒以杀死细菌!

- 50-100 ppm 氯，持续 7-10 秒
- 季铵含量符合制造商的规格
- 12.5 - 25 ppm 碘 30 秒
- 使用试纸检测消毒剂的浓度



自检清单

食物贮藏

1. _____ 所有食品均储存在密闭容器和包装中。
2. _____ 从餐厅退回的未包装食品将被丢弃。
3. _____ 干散装食品，如面粉、盐、糖等，存放在干净、贴有标签的容器中。
4. _____ 食物不得存放在无保护或暴露的水或下水道下。
5. _____ 食品 and 食品接触表面存放在距地板 6 英寸的地方，以便清洁并防止污染。
6. _____ 食品储存区域、架子和容器干净，没有食物残渣、垃圾和不必要的物品，
7. _____ 食品都标有日期和/或放置在货架上，以确保“先进先出”的轮换。
8. _____ 所有食品均来自经批准的来源（经县、州或联邦政府许可）。
9. _____ 有凹痕的罐子被丢弃或退回，并且不再保留使用。
10. _____ 架子远离墙壁，以防止昆虫和啮齿动物筑巢。
11. _____ 有毒物质和化学品不得与食品一起存放。
12. _____ 员工衣物和个人物品存放在与食品分开的指定区域。

非食品储存/化学品储存

1. _____ 正确存放拖把、清洁设备和脏床单。
2. _____ 储存区域干净，没有垃圾和食物残渣。
3. _____ 有毒材料和化学品已贴上标签并正确储存。

冷却器和冰柜

1. _____ 时间/温度控制以确保安全，(TCS) 使用冷却棒、冰浴或 2 英寸浅水冷却器将食品在 2 小时内从 135°F 适当冷却到 70°F，在 4 小时内从 70°F 冷却到 41°F 冷却前未密封的容器。
2. _____ 食物不要堆放或存放得太近，以便空气能够自由流通。
3. _____ 冰柜干净且食物保持冷冻状态。
4. _____ 冷冻食品没有冷冻室烧焦、腐败或结冰的迹象。
5. _____ 冷藏柜和冷冻柜中的所有食品均装在密闭容器中并正确贴上标签。
6. _____ 生肉、海鲜和鸡蛋不得存放在熟食或即食食品之上，而是根据其烹饪温度存放（较高的烹饪温度存放在较低的架子上）。
7. _____ 即食 TCS 食品在打开或制备后均标有日期和标签，并在 7 天内使用或丢弃。
8. _____ 冷却器干净且温度为 41°F 或以下。
9. _____ 清晰可见、准确的温度计作为冷却器或冷冻柜的组成部分提供，或者位于设备内部最热的位置。

食品生产/准备区

1. _____ 所有餐饮服务设备、器具、墙壁、地板、天花板、通风口、过滤器和筛网均干净。
2. _____ 所有食物均煮熟至适当的内部温度（根据俄亥俄州统一食品安全法规）。
3. _____ 所有处理或准备食物的餐饮服务员工都应适当约束头发。
4. _____ 所有照明均由防碎罩或灯泡保护。
5. _____ 器皿、锅、平底锅和盘子没有食物残渣、污垢和油脂。
6. _____ 切菜板在使用期间以及在生食和熟食之间切换时要进行清洁和消毒。
7. _____ 切菜板没有深槽，易于清洁，餐具没有凹坑、裂缝和碎片。
8. _____ 感染疾病或出现可能通过食物传播的疾病症状的员工要么被送回家，要么被限制从事非食品接触活动。员工没有开放性溃疡或割伤。
9. _____ 食品制备设备，例如研磨机、切碎机、搅拌机、刀具和开罐器，在使用之间以及连续使用期间每 4 小时进行一次清洁和消毒。



自检清单（续）

10. _____ 食品服务员工在使用洗手间、咳嗽、打喷嚏、处理生肉后、使用手套之前以及更换手套或任何其他形式的污染之间要彻底洗手。
11. _____ 餐饮服务员工不得徒手触摸或处理熟食和即食食品。
12. _____ 冷冻食品正确解冻（在 41°F 或以下的冷藏条件下，在饮用水流动水下）70°F 或以下，如果立即烹饪，或作为烹饪过程的一部分，则在微波炉中）。
13. _____ 解冻的食品不会重新冷冻。煮熟或加工的食品可以重新冷冻。
14. _____ TCS 食品保存在正确的温度（135°F 或以上或 41°F 或以下）。
15. _____ TCS 食品在 2 小时内重新加热至 165°F。蒸汽台或食物加热器不用于重新加热食物。
16. _____ 提供易于使用的洗手池，并备有肥皂、一次性纸巾或其他经批准的干手用品、冷热水和洗手提醒海报。
17. _____ 蔬菜和水果在切割和准备之前要经过适当清洗。
18. _____ 经 NSF 批准的准确金属探针温度计 (0-220°F) 可用于监测烹饪、冷却、再加热和保温温度。
19. _____ 员工不得在食品准备和储存区域吸烟、吸烟或进食。饮料必须装在有盖的容器中。
20. _____ 所有设备均已获得 NSF（美国国家卫生基金会）批准或同等设备且处于正常工作状态。
21. _____ 在未通知当地卫生部门的情况下，未移动、更换或添加任何设备。
22. _____ 亚硫酸盐不用作添加成分。
23. _____ 整个设施均提供充足的照明和通风。
24. _____ 擦拭布在使用期间存放在消毒擦拭布桶中（季铵盐：按照制造商的说明，氯：100 ppm）。
25. _____ 贝类标签或标签自最后一个贝类销售之日起保留九十天。
26. _____ 处理食品的员工手上或手腕上没有佩戴珠宝。

洗碗区

1. _____ 高温洗碗机的洗涤周期温度为 150°F，漂洗周期温度为 180°F（160°F 盘子表面）或制造商规格中列出的温度。
2. _____ 在三格水槽中手动清洗器皿必须包括清洗（肥皂和水）、漂洗（清水）、消毒（消毒剂和水）和风干。可以使用的消毒剂包括 50 ppm 的氯、按照制造商规格浓度的季铵化合物或 12.5 至 25 ppm 之间的碘。
3. _____ 餐具、玻璃杯等应风干，不得在潮湿时堆叠。
4. _____ 如果低温洗碗机与化学剂一起使用，则温度和化学剂浓度必须符合制造商的规格。
5. _____ 餐具或玻璃杯不得破裂或破损。
6. _____ “干净”的盘子、锅、平底锅等上没有食物残渣的证据。
7. _____ 所有管道均已正确安装和维护，并具有适当的回流、反虹吸装置和气隙。所有水槽都有流动的热水和冷水，并正常排水。
8. _____ 提供消毒剂测试套件，可每天充分测试消毒溶液和洗碗机。

食品运输

1. _____ 食品推车和热/冷保温盒在使用前清洁且状况良好。
2. _____ TCS 食品在 41°F 或以下或 135°F 或以上的温度下运输和保存，并且所有食品均受到保护免受污染。
3. _____ 托盘和其他器具在重新使用前要彻底清洗。
4. _____ 现场正确洗手。

垃圾/垃圾区和害虫防治

1. _____ 垃圾和垃圾容器干净、状况良好、无泄漏。
2. _____ 垃圾容器（包括室外垃圾箱）有紧密配合的盖子。
3. _____ 女洗手间设有带盖垃圾桶。
4. _____ 没有啮齿动物或害虫侵扰的证据。。
5. _____ 外门和屏蔽门安装严密，气幕工作正常。
6. _____ 害虫防治装置的位置应确保它们不会污染食品 and 食品准备区域。

准备和应对断水和沸腾警告

持牌食品设施的运营需要始终提供充足的安全、清洁（饮用水）水。水有多种用途，包括洗手、饮料和冰块分配、食物准备以及烹饪和器具设备的清洁。

无论获得许可的食品设施是由社区还是非社区供水系统提供服务，饮用水供应都可能发生中断。计划中断包括对泵或管道进行例行或定期维护，或者不太常见的是，由于配给而在每天的特定时间内转移水。计划外中断包括由于事故或自然灾害导致的供水线路中断、消防部门需求、供应污染或系统故障。

通常，该设施只会在短时间内停水。但是，恢复后至少 24 小时内，该设施将处于沸腾警告之下。制定此煮沸建议是为了保护消费者免受维修或紧急情况期间可能发生的潜在污染。这意味着您的设施必须在煮沸建议到位时继续提供安全、清洁的水源。

在决定在中断期间需要采取哪些行动来保护公众健康时，需要考虑许多因素。因素包括设施对水的依赖（例如菜单和操作性质）、预计停水持续时间、任何预先的应急计划以及备用饮用水供应、一次性餐具/一次性厨具和其他资源的现成可用性。

在停水和煮沸警告期间，食品经营机构可以采取 4 种替代方案：

1. 暂时停止运行，直至沸腾警告解除。
2. 修改菜单，仅提供预包装食品，无需准备食物。（例如：在断水之前准备和包装的包装汽水、糖果、坚果或 TCS 食品）
3. 在现场将当前供水煮沸至少一分钟，以有效杀死水中存在的任何病原体
4. 从替代来源提供充足的饮用水*。这可以包括：
 - 商业瓶装水的独立份量容器
 - 连接到附近经批准的来源（不受中断影响的来源）的经批准的管道、管道或软管
 - 从经批准的来源装满的散装水容器，从经批准的来源装满水的水/食品罐车；或者
 - 经批准的固定水箱/水箱由经批准的来源填充

*为了可接受，替代供应必须受到保护，免受污染，并且必须提供足够的水来满足与公共卫生相关的食品服务操作。此外，用于运输或储存饮用水的散装容器、油罐车或水箱必须以可接受的方式进行清洁、消毒和填充。

冲厕所和拖地板的水不需要备用水源。



** 临时洗手站示例



准备和应对断水和沸腾警告 继续

您可以在下面找到需要饮用水的日常活动的替代方法。请记住，这些方法必须在煮沸建议期间持续进行，并且在此期间必须保持充足的水供应。如果您认为您的运营无法在整个持续时间内维持这些替代方法，您可能必须选择停止该活动或关闭。

食品经营活动	替代方法
解冻冷冻食品	在冰箱中解冻作为烹饪过程的一部分解冻
洗涤产品	使用预先清洗过的产品（来自制造商的产品或在中断之前清洗过的产品） 使用备用饮用水或开水
零售产品雾化	始终关闭任何直接连接到供水系统的喷雾装置 使用备用饮用水或开水
食物的准备和烹饪（包括干食品的复原）	仅使用断水前准备的食物 使用来自其他许可设施的预制食品和饮用水 使用备用饮用水或开水 停止销售预制食品
制冰	如果直接连接到供水系统，请务必关闭制冰机 使用中断前准备好的冰块 使用经批准来源的袋装冰
饮料分配（包括喷泉饮料、咖啡机、冰饮机、F' Real 机）	务必 - 关闭所有直接连接到供水系统的饮料分配机 使用瓶装或罐装饮料 使用备用饮用水或开水
洗手（包括员工洗手池和公共厕所）	使用备用饮用水或开水 使用饮料分配冷却器或提供温水的水壶设置临时洗手站
设备、用具、厨房用具、切菜板、桌面、自动售货机部件等的清洁和消毒...	仅使用一次性用品，例如纸盘、纸杯和一次性银器 将物品带到小卖部进行清洁 使用备用饮用水或开水
通常储存在铲斗井中的器具的储存	将器皿存放在食物中 将器具存放在干净、干燥的地方，并每4小时更换一次干净的器具 使用一次性勺子或勺子
使用垃圾粉碎机	将垃圾与其他垃圾一起放入适当的容器中



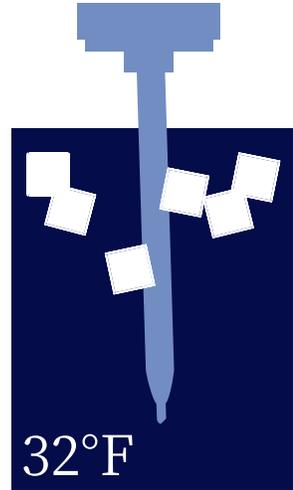
温度计校准

冰水法

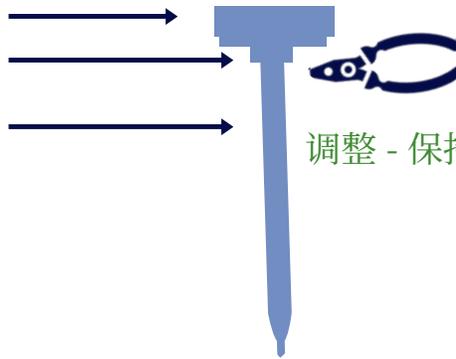
- 在一个大玻璃杯中装满碎冰
- 添加干净的自来水直至玻璃杯充满
- 将温度计或探杆放入冰水中，使传感区域完全浸没
- 等待 30 秒
- 用扳手或钳子牢牢握住调节螺母，然后旋转温度计的头部，直到读数为 32°F

重要注意事项

- 将混合物搅拌均匀
- 不要让茎接触玻璃的底部或侧面
- 温度计杆或探头杆必须保留在冰水中
- 按数字温度计上的重置按钮调整读数



头
六角调节螺母
干



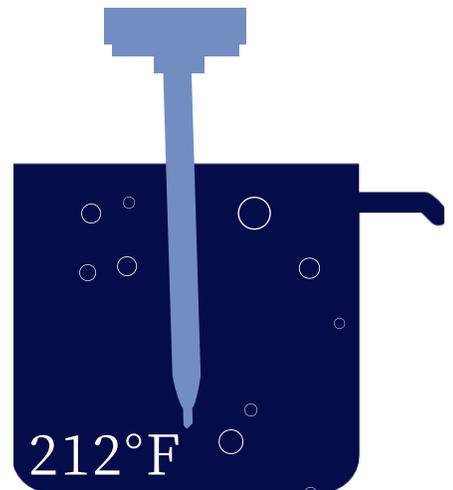
调整 - 保持 30 秒然后重新检查

沸水法

- 将干净的自来水放入深锅中煮沸
- 将温度计或探杆放入沸水中，使传感区域完全浸没
- 等待 30 秒
- 用扳手或钳子牢固地握住调节螺母，然后旋转温度计的头部，直到读数为 212°F (100°C) 或适当的沸腾温度

重要注意事项

- 不要让茎接触花盆的底部或侧面
- 温度计杆或探头杆必须留在沸水中
- 按数字温度计上的重置按钮调整读数





消费者咨询

吃生的或未煮熟的肉类、家禽、海鲜、贝类或鸡蛋可能会增加患食源性疾病的风险。幼儿、孕妇、老年人和患有某些疾病的人面临更大的风险。

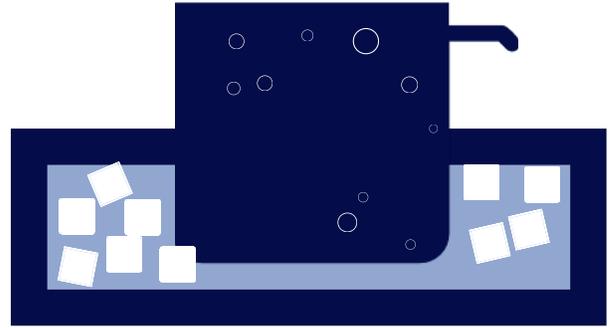
** 在购买食品之前，请询问工作人员有关可能符合此标准的安全物品。



PROPER COOLING METHODS

Keep **germs** from growing in your food by using proper cooling methods:

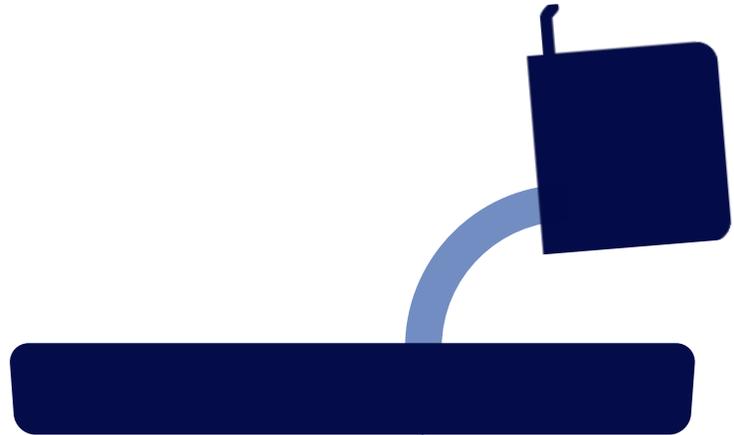
1. ICE WATER METHOD



2. ICE WAND



3. SHALLOW PANS (No deeper than 2 inches)



4. BLAST CHILLER



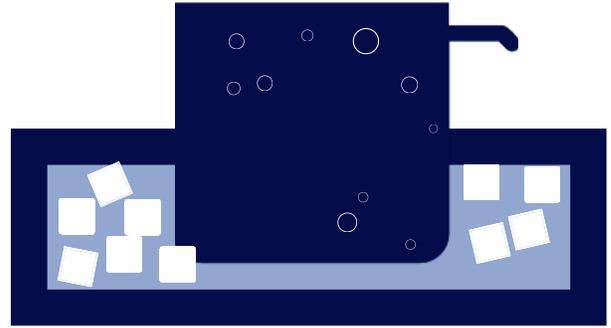
- Cool ALL hot foods from 135°F to 70°F in 2 hours or less
- And from 70°F to 41°F in another 4 hours or less
- Total cooling time may not exceed 6 hours



正确的冷却方法

使用适当的冷却方法可防止细菌在食物中生长：

1. 冰水法



2. 冰棒



3. 浅盘（深度不超过2英寸）



4. 急速冷冻机



- 在 2 小时或更短时间内将所有热食品从 135°F 冷却至 70°F
- 从 70°F 到 41°F 再持续 4 小时或更短时间
- 总冷却时间不得超过6小时



烹饪温度

最低安全内部温度|切勿将食物保存在室温或 41°F - 135°F 之间

*必须观察所有烹饪温度 15 秒

家禽剩菜再加热

165°F



碎牛肉 碎猪肉 热保温
生鸡蛋

155°F



即食鸡蛋 鱼类和贝类
全牛肉 全猪肉 全羊肉

145°F



蔬菜 &
预煮食品

135°F



食物煮熟后必须保温

135°F





冷藏安全

- 及时冷藏
- 切勿让食物在室温下放置
- 封面和日期标记（7 天后丢弃）
- 保持在 41°F 或以下
- 按正确顺序堆放食物，防止交叉污染
- 将食物存放在距地面 6 英寸的地方



1 级 即食食品 预煮食品



2 级 鱼蛋 整块牛肉 整块猪肉 整块羊肉



3 级碎肉



4 级家禽 - 整只和碎肉

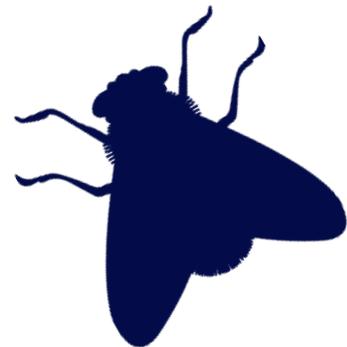
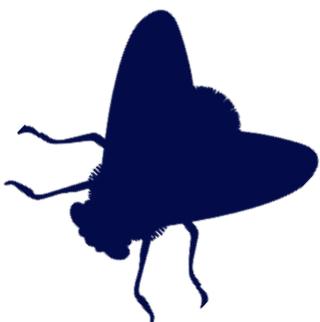


苍蝇和食物

当苍蝇落在食物上时会发生什么



- 苍蝇不能吃固体食物，所以为了软化食物，它们会吐在上面。
- 然后他们将呕吐物压入，直到其变成液体，通常会压入一些细菌以达到良好的效果。
- 然后，当粪便变好并且流淌时，它们会再次将其全部吸回去，可能同时会排出一些排泄物。
- 然后当他们吃完后，就轮到你了





禁止徒手接触经常洗手

20

seconds at the sink?



or



20

kinds of sick?

之前洗手

- 你的轮班开始了
- 处理食物
- 戴上干净的手套

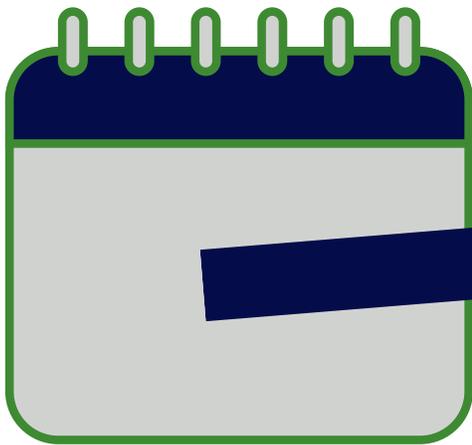
之后洗手

- 使用厕所
- 处理生食
- 休息/吸烟
- 咳嗽、打喷嚏、进食、饮水
- 清洁/倒垃圾
- 根据需要经常清除土壤和污染物

- 用热肥皂水洗手20秒!
- 请勿徒手触摸即食食品!
- 用途：手套、钳子、熟食纸巾和其他用具



等待！ 给它一个约会！



- 汤和剩菜
- 开放式容器、肉类、奶酪、沙拉/沙拉的包装
- 食物解冻

食物必须在以下时间内食用或丢弃：

在 41°F 及以下温度下保存 7 天
(准备或打开包裹的日期算作第 1 天)



食源性疾病

术语“食源性疾病”并不指特定的疾病。意思是说，病的原因是由食物引起的。超过180种不同的微生物可引起食源性疾病。67%的食源性疾病病例的病因不明。

食源性疾病的根源很少是一个人吃的最后一顿饭。这些不同疾病的症状和发病时间可能非常相似以至于难以区分，或者非常不寻常以至于人们可能无法识别出这种疾病是食源性疾病。确定导致人患病的生物体或毒素需要专业评估。特拉华州公共卫生区有工作人员帮助做出这一决定。

食源性疾病爆发被定义为两个或两个以上患有相似疾病且有共同接触史的人。

主动！ 卫生区食源性疾病调查小组随时为您提供帮助！

- 请记住客户的姓名和电话号码
- 让他们知道您将把投诉转发给卫生部门
- 将剩余的食物保存在冰箱中并注明日期。我们将尽快与您联系

在俄亥俄州，任何知道可能爆发食源性疾病的人都必须向当地卫生部门报告。这意味着，如果顾客打电话报告说，他们的两个或两个以上的人吃了您企业的食物并随后生病了，您需要将该信息报告给当地卫生部门进行调查。调查的目的不是指责企业。这是为了确定原因并防止疾病传播给其他人。