公众的健康

取决于您的双手

食品经营者食品安全指南

圣地亚哥县

环境卫生局

食品房屋部门

2011

前言

感谢您能够把握此次机会，学习有关如何准备和提供安全，不致人生病的食品。秉承合作精神，圣地亚哥环境卫生局和食品服务专家致力于改进食品工作人员行为和食品准备操作，最大程度降低食源性疾病事件的发生概率。

这本小册子宣传家用食品和工作食品安全基本原则。随之您将了解到，人们如果食用了未经安全操作处理的食品，就可能生病。

如果遵从这本小册子所提供的基本规则，您就能保证您自身以及他人的身体健康。请牢记，您的工作，您的老板的成功以及公众的卫生健康，有时都是有您的双手决定的。

Gloria Estolano, REHS
主任
圣地亚哥县
环境卫生局
食品房屋部

目录

引言 3
人们为什么得食源性疾病? 3
食源性疾病的主要原因 4
为什么会得食源性疾病? 4
什么是病菌，毒素和化学试剂? 4
哪些毒素能致人得食源性疾病? 4
细菌如何进入食品? 5
您如何确定不洁净的食品? 5
职工健康 & 卫生 5
食品人员传播疾病的途径 5
如何防止食源性疾病 5
您为什么需要洗手? 6
您何时需要洗手? 6
您如何洗手? 7
您如何使用手套? 7
如何您生病该怎么办? 8
您如果生病，负责人该怎么办? 8
防止受污 9
储存食品时防止其受污 9
制作食品时防止其受污 9
保护食品时防止其受污 9
保护食品时防止物质危险 10
温度控制 10
必须的持有温度 11
温度记录簿和别的用途 11
如何校准温度计 11
食品精确烹饪 12
正确的冷却程序 13
食品的安全融化 13
正确的食品加热 14
消费者提示 14
核准的食品来源 14
提供和出售的食品必须来源于核准的渠道 14
甲壳类食物必须来自安全渠道并经安全操作 15
设备 & 器皿 16
洗涤碗碟器皿的重要性 16
手洗碗碟器皿的步骤 16
机洗碗碟器皿的步骤 17
器皿的使用和储存 17
需要保持干净的其他物品 18
正确使用抹布 18
虫害控制 19
您如何控制虫害? 19
垃圾和废品 20
垃圾多久要被清洗一次? 20
标志和其他要求 21
张贴必要标志 21
检查报告 21

引言

民以食为天。然而，食品如果不正确制作和制作，会使我们得病。作为食品操作者的您在保证人们免受食源性疾病方面起着非常重要得作用。

为防止人们因食用食品而生病，圣地亚哥县要求所有在食品场所诸如餐馆，面包房，移动食品场所（摊贩）以及零售商内工作的食品操作者每隔三年接受食品安全培训并考取证书。

A. 谁必须接受培训?

食品操作者必须接受培训。所谓食品操作者是指那些在食品场所内参与食品的制作，储存，制作和处理的人员。任何制作食品或者可能接触食品，食品器皿或者设备的人就是食品操作者。

不符合下述条件者严禁从事食品操作工作:

1. 获得合格的食品操作证书，
2. 在核准的食品安全经理监管下的场所工作，并且通过了圣地亚哥县承认的考试，或者
3. 已经通过了核准和认可的食品安全证书考试的经营者或者职员。

圣地亚哥县法律要求如果您从事的工作（比如服务员，男招待，厨师，洗碗工，切肉者，熟食店或者色拉店员工）需要经手食品或者碗碟，<u>您就必须接受食品安全培训</u>。

人们为什么会得食源性疾病?

如果您不了解不遵从食品安全规则，您就可能使您和您的顾客生病。

该小册子为您 - 食品操作者 - 准备。它里面的内容能够有益于您保证顾客健康，保证工作稳定。您需要了解这些信息，并在家中或者工作时正确使用。该小册子将有助于您学习食品安全的简单规则。

食源性疾病的主要原因

疾病预防和控制中心 (CDC)已经明确了下述食品安全风险因素为主要的食源性疾病原因：

1. 不适当保持温度
2. 不良的个人卫生习惯
3. 未彻底的烹煮
4. 设备不干净
5. 食物来源不安全

控制这些风险非常重要，食品因此而安全!

A. 为什么会得食源性疾病?

因为有几种细菌，也就是病菌的存在，食品就会致人生病。这些微生物包括病毒，原生物，寄生虫和细菌。比如，甲肝就是一种有病毒引致的疾病。如果食品操作者如在出恭之后没有洗手，他们就可能感染甲肝病毒。为防止或阻止甲肝病毒和其他病原体的传播，食品操作者必须在出恭之后洗干净他们的双手。

B. 什么是病菌，毒素和化学试剂?

- **病菌（病原体):** 病菌是极小的有机生物（病毒或者细菌）。人如果食用含有病菌的食品，病菌就会致人生病。但是病菌是如此细微，您需要用显微镜才能发现它们的存在，然而它们却无处不在。

- **毒素:** 毒素是细菌产生的。毒素并非有机生物且不易摧毁。所以在细菌产生毒素之前摧毁细菌就显得非常重要。

- **化学试剂:** 化学试剂一旦食用非常危险。但是有时候它们会黏附于食品之中。在厨房中可以发现各种化学试剂，比如清洁剂，漂白剂，消毒剂，杀虫剂。

C. 哪些毒素使人得食源性疾病?

毒素是细菌生成的有毒物质。如果您将细菌排除在食品之外，您也就排除了毒素。但是由于一些食物已经含有细菌，您就必须防止这些细菌产生和滋长毒素。为防止细菌滋生毒素，您需要将食品放置在合适的温度之内，使得冷藏食品冷藏(41°F 或更低)，热藏食品热藏(135°F 或更高)。

D. 细菌如何进入食品?

- **一些食品本身含有某些病菌。** 高温可以杀死大多数此类病菌。高温杀菌也是我们烹煮肉类，鱼类，鸡类和鸡蛋的原因。如果食品被加热到足够高的温度，病菌就会杀死，疾病就得以防止。

- **交叉受污。**食品如果接触肮脏的物品就会受污。同样，食品由于接触诸如弄脏的刀或者砧板，也会受污。如果原本干净的食品接触了弄脏的物体或者手，就会受污。

- **食品操作者是导致食品病菌传播的首要因素。**食品操作者必须在任何受污的情况下洗干净双手。病菌也可以因为人们对着食品方向咳嗽或者喷嚏，不干净的器皿，砧板和台面板，虫类比如蟑螂，苍蝇，老鼠耗子等方式传播开去。请谨记：唯有显微镜才能发现病菌!

- **生的水果和蔬菜必须清洗。**为了去除病菌和化学试剂，生的水果蔬菜必须在被制作成食品或者制作之前清洗干净。

E. 您如何确定受污食品?

受污食品并不一定外观，气味或者味道很差。有时病菌会使得食品变臭，让您知道必须扔掉它们。然而，许多病菌并不一定使得食品变坏，它们也未必有坏的味道。

职工健康 & 卫生

A. 食品操作者传播疾病的途径

- 不洗手
- 皮肤损伤
- 鼻子流脓或者呼吸系统疾病(喷嚏/咳嗽)
- 当腹泻和/或发热，呕吐，胃痉挛时工作
- 个人卫生差

B. 如何防止食源性疾病

- 在您工作开始之前和受污之时，比如在咳嗽，喷嚏，接触生肉或者禽类之后，特别是出恭之后，一定要洗手。

- 操作食品或者器皿时，不要在手臂上挂带珠宝饰品（除了

纯粹的戒指，比如婚戒）。

- 尽量避免用手直接接触食品，特别是即时食品，未烧煮或者已经烧煮完成的食品。使用干净的塑料手套或者干净的厨房器皿调制，烹饪和制作这些食品。

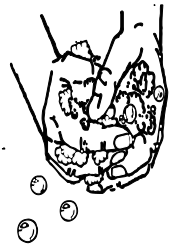
- 如果您腹泻和/或呕吐，发烧或者胃痉挛，**不要参与经手食品或者及其器皿的工作**！您会通过食品或者器皿将病菌传播给顾客。

- 如果您手臂上有开裂的伤口或者发炎疼痛，您就不应该参与食品工作。当然您如果带上干净的防水绷带和塑料手套，您就可以重返工作了。

- 保持您衣装的整洁干净。经常更换制服和围裙。

- 经常用发套或发髻固定您的头发。剃干净长胡须。这样就能避免头发和胡须掉进食品中。

C. 您为什么需要洗手?



看一下您的双手，它们干净吗？不要以为看上去干净就真的干净。双手可以带有成千上万个病菌，但是您却看不到。双手可以将病菌从这里带到那里。没有彻底洗干净的双手也是导致食源性疾病生成的主要原因之一。

实际上，您可预防这些。**怎么做?** 勤洗您的双手。

D. 您何时需要洗手?

- **用厕所之后。** 人体排泄物（尿和粪便）能传播很多致病细菌包括肝炎，沙氏门菌，志贺菌，诺瓦克病毒，弯曲菌和梭菌等

- **休息结束之后重新工作之前。**

- **喷嚏，咳嗽或者鼻子流脓之后。**这时会有很多病菌到您手上，这些细菌会产生不易摧毁的毒素。

- **接触生的或者未经烹煮的食品。**生的食品，比如生肉，含有病菌。如果您接触了他们，您的双手就会带上病菌并可能将之带到下一个您接触的物体上去。

- **用膳或者抽烟之后。**当您食用或抽烟时，病菌会通过您的唾液传到您的手上。

- **擦拭或者触碰您的身体之后，**特别是受感染的疼痛处，烫伤和暗疮。从受感染的伤口和烫伤处来的细菌会滋生不易摧毁的毒素。

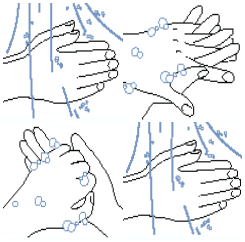
- **梳头之后。** 即使干净的头发也会带有细菌。

- **接触脏物之后**，比如顾客使用过的碗碟和脏的设备。

- **清洁工作之后**，比如将垃圾处理掉，拖地或者扫地之后。

- **任何有可能受污的情况之后。**

E. 您该如何洗手?



1. 使用热水和从药师中拿来的肥皂（并非香皂）。

2. 在您的双手和前臂上涂擦10到15秒，并且不要忘记涂擦手指之间和手指甲。尽量使 得时间充足。

3. 将手放在热的自来水中冲洗。

4. 用一次性毛巾擦干净（或者自然风干）。

5. 在您的洗涤场所准备肥皂，纸巾（或者干手机）和至少100 °F的热水。

6. 如果使用手消毒器，必须在手洗干净之后才能使用。

F. 您该如何使用手套?

州的法律要求您必须尽可能的少用双手直接接触准备食用的食品。这意味着您必须随时使用器皿或者手套。当您使用手套时：

- 必须在带上手套之前洗干净双手。

- 常换手套和常洗手一样，这样您就不会在接触生肉或者喷嚏等事情之后受污。*在您用厕所之时千万不要使用手套。*
- 在处理即食食品之前带上新的，干净的手套。

G. 如果您生病该怎么办?

如果您生病，州法要求您:

- 如果您被确诊患有下述胃肠疾病：伤寒，肝炎，痢疾，肠或志贺毒素大肠杆菌，诺瓦克或阿米巴，*请通知您的负责人。请谨记，如果您患有肠胃疾病，特别是腹泻和/或小腹痉挛，发热，呕吐时，您就不应参与接触食品或者器皿的工作。*

- 如果您手上，手腕上，手臂上有开裂的伤口或者损伤，*请通知您的负责人。记住，所有在这些地方的伤口和损伤必须进行防渗透性覆盖（比如指套）并且如果手上有伤，带上手套。身体别的地方的伤口和损伤应该用干燥的，耐用的，紧密的绷带绑好。*

H. 如果您生病，负责人该怎么办?

营业时间内，负责人必须在食品场所内。如果您生病，州法律要求负责人依据下列处理:

- 如果您被确诊患有沙门菌，甲形肝炎，伤寒,肝炎,痢疾,肠或志贺毒素大肠杆菌,诺瓦克或阿米巴(包括伤寒和霍乱)请打电话(858) 505-6814。*向环境卫生局报告。*

- 如果两个及其以上的人突患急性肠胃疾病,请打电话(858) 505-6814.*向环境卫生局报告。*急性肠胃病包括腹泻（包括单独腹泻和带有呕吐的腹泻），发热。或者小腹痉挛。腹泻有时也会伴有呕吐现象，诸如发热或小腹痉挛也可能出现呕吐症状。

- *如果食品操作者被确证患有沙氏门菌，甲肝，伤寒,肝炎,痢疾,肠或志贺毒素大肠杆菌,诺瓦克或阿米巴(包括伤寒和霍乱)，则不能从事食品操作工作。且只有圣地亚哥县环境卫生局和县卫生和人道服务部门能够让这些操作者返回工作。*

- *如果食品操作者有急性肠胃疾病或者鼻腔疾病或者他们持续咳嗽，喷嚏和鼻腔流脓，则严格控制这些食品操作者经手暴露的食品，干净的设备，干净的抹布，干净的器皿和未包装的一次性服务设备。*

防止受污

食品必须在存放，制作和供应时防止其受污。

A. 储存食品防止其受污

- 冰块常被称为“被遗忘的食品”。尽管冰块冰冷，但它也能沾染病菌。不要用手或者饮料杯去取冰块。用带有手柄的专用塑料或金属铲子去取。
- 如果冰块将被饮用，请不要用该冰块冷冻杯子或者他物。
- 在使用前后清洗起瓶器，并且必要时经常更换刀片。
- 在冰箱中，将已经做好的和即时食用的食品放在生的食品之上。
- 覆盖食品。
- 不要将未覆盖的食品胡乱堆放。
- 不要将亚硫酸盐放到新鲜的水果蔬菜或者有潜在危害性的食品中去比如肉，鱼，禽或者乳制品。

B. 制作食品时防止其受污

- 水果蔬菜用食品水槽清洗才可以使用。在制作生肉或农产品之后，一定要清洗，冲刷和消毒水槽。
- 防止交叉感染， 在制作生猪肉后， 砧板一定要清洁和消毒，才可以用来制作别的食品。
- 将生食和熟食分开制作。

C. 保护食品时防止其受污

去污剂，上光剂，腐蚀剂，清洁剂，干燥剂和其他类似物品都对人体有害。让这些物品远离食品存放。

- 根据标签提示存放和使用化学试剂。
- 仔细检测化学试剂。切忌随意将不同化学试剂混合，特别是氨水和漂白剂。

- 将化学试剂存放在它们的原容器中。保持它们的干燥，封闭的存放环境，并且远离食品，食品接触面以及别的化学试剂，因为化学试剂之间会相互起化学反应。

- 切忌用食品容器存放化学试剂或者用化学试剂容器存放食品。

- 必须将空的化学试剂容器按照厂家指示处理掉。

- 使用过化学试剂的食品操作者必须在重新做食品之前洗干净双手。

- 所有的容器和喷射瓶必须正确存放并贴上含有试剂内容和危险的标贴。

D. 保护食品防止物质危险

灰尘，头发， 碎玻璃片，钉子，订书钉，金属碎片（比如来自破碎的钢丝刷，未受保护的灯的碎片），石块，急救带和别的物品会意外地黏附到食品中去。所以确保食品正确存放和正确制作，免受这些危险，非常重要。

- 不要在食品存放处和食品制作区放置牙签或者不可食用的装饰品。

- 在食品存贮地，展示区和制作区的灯上添置保护罩。

- 在接到食品时把包装盒与包装篮的订书钉，钉子和其他物品去除，防止这些物质黏附到食品中去。

温度控制

A. 必须的持有温度

- 蒸汽餐桌或者别的高温设备内的具有潜在危害性的食品的持有温度必须在 135°F 或以上。

- 冷藏持有温度必须在 41°F 或者更低，色拉桌餐和自助餐食品除外。这些食品如果在一天之内没

有在41°F and 45°F 之间的温度环境下存放超过12个小时，食用就有危险，必须处理掉。没有剥离的生鸡蛋以及未开启的巴式灭菌牛奶以及巴式灭菌牛奶产品也能够在41°F and 45°F存放。

- 每一个冰箱都有一个精确的温度计。将温度计放在冰箱内温度最高的地方，通常就是靠近上层冰箱门的地方。

- 冰箱内的温度必须保持在 41°F及以下。记住，冰箱能够阻止大多数病菌滋生，但是在一定温度条件下烧煮是杀死这些病菌的唯一正确方式。

B. 温度记录簿和他的用途

使用温度记录簿是一种确保食品持有和烧煮温度的方式。比如：

- 冷餐食品的温度必须每两小时记录一次，确保冷藏食品存放在41°F或者更低。

- 热餐食品的温度必须每两小时记录一次，确保热藏食品存放在135°F或者更高。

- 记录温度，确保再次加热的，有潜在危害性的食品的内部温度达到165°F 或者更高。

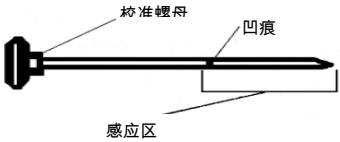
- 潜在危害性性食品诸如猪肉，禽类，鱼类和蛋类的烧煮温度必须在每天不同时段内分别记录。

C. 如何校准温度计

温度计必须根据厂家说明经常性的校准，确保精确性（比如，温度机掉落时就必须重新校准），且校准次数每周不少于一次。您必须保留您的温度计校准记录。如果温度计没有如何校准的说明，您可根据下列方法校准:

测试冰点:

1. F在一较大容器内放置冰块，最好弄碎。然后加入自来水，将之混合搅拌。



金属探针温度计

2. 将温度计插入冰水中，确保温度计的感应区，通常是双金属温度计底部一英寸处，完全浸没在其中。不要让温度计碰到容器的边或底部。等待30秒，或者等到温度计不在走

动为止。

3. 如果是双金属温度计，用扳手或者粘附在护套上的工具稳稳握住整针头底部的校准刻度，不断调整，直到温度计指示32°F (0°C).

测试沸点:

1. 将一盆干净的水煮沸。

2. 将温度计插入沸水中，确保感应区完全浸入水中。

如果是双金属温度计，用扳手或者粘附在护套上的工具稳稳握住整针头底部的校准刻度，

不断调整，直到温度计指示212°F (100°C) 或者合适的沸点温度。

D. 食品充分烹饪

- 将有潜在危害性的食品烧煮到必要的温度是杀死食品病菌的唯一方式。

- 应使用探针温度计检测内部温度。热点偶温度计是用来测量汉堡饼的最佳工具。温度计也必须在两次使用期间清洗和消毒。也可以使用数字温度计。

州规定的内部烹饪温度是:

食品项目	烧煮温度
水果&热藏的熟蔬菜	135°F
即时服务的熟鸡蛋，鱼，单片肉	145°F 15秒
供后期服务的碎肉，注射肉，生鸡蛋;	155°F 15秒
鸡肉、碎鸡肉、酿制食品(鱼，肉，鸡肉，干面食，酿馅的鱼，肉，鸡肉和鸵鸟类肉品)	165°F 15秒
烘烤食品 (猪肉，牛肉和火腿)	130°F 或者遵从加州零售食品标准中的规定

要知道所谓的必须温度**并非**烤炉温度，而是食品烧熟之后的内部温度，这一点很重要。

E. 正确的冷却程序

- 加热，烹饪或者热温保存之后，有潜在危害性的食品必须在两小时内从135°F 降到 70°F，然后在四小时内从70°F 降低到 41°F。

.

- 大块食品必须切割成小块，存放在小容器中，确保快速冷却。

- 正确的快速冷却方式包括:

  1. 将食品放在浅盘中。
  2. 将食品分割成小块。
  3. 使用快速冷却设备。
  4. 使用能够易于传热的容器。
  5. 增加冰块为一种成分。
  6. 使用冰板。
  7. 将容器放进冰浴中，频繁搅拌。

- 如果在冷却过程中能够确保不受污，用作冷却的食品容器不应过多覆盖，甚至不用覆盖。并且必要时进行摇晃，使得冷却均匀。

F. 食品的安全解冻

有四种核准的食品解冻方式:

1. 放入冰箱
2. 完全浸没在温度70°F 及以下的自来水中不超过2小时（必须冲洗掉食品颗粒）
3. 放进微波炉
2. 烹饪

G. 正确的食品加热

加热潜在危害性食品用于热藏:

- 在两小时内用烹饪设备或者微波炉将食品加热到165°F。切忌在蒸汽桌上加热。
- 如果食品在微波炉中加热: 将食品各个部分的内部温度加热到165°F，旋转和摇动食品，保持其被覆盖，并且加热后两分种内不解除覆盖。
- 商业化处理的即时潜在危害性食品，比如罐装蔬菜，必须在两小时内加热到内部温度135°F 或更高。
- 已冷藏煮熟的食品可以在任何温度供应顾客，即时食用。

消费者提示

如果食品场所提供生的或未熟的牛肉，猪肉，禽类，鸡蛋或者含有生的，未熟的蛋类的食品（比如恺撒色拉或者荷兰酱），则该场所必须提供口头（在点菜时）或者书面（菜单上）的消费者提示，说明含有生的或者未熟的食品。

下列情况下不需要提供消费者提示:

- 刺身，烙咽金枪鱼，牛排甜筒，因为这些是生食食品，这点已是常识。
- 顾客明确点了生的或者未煮熟的食品（比如中等熟的牛排或者水煮蛋）时，此时不需要提供消费者提示。

当消费者回到色拉桌或者自助餐添菜时，他们必须被口头或者书面告知他们必须使用干净的碗碟器皿。

核准的食品来源

A. 制作和出售的食品必须有核准的来源

- “核准来源”意指为环境卫生局接受的且食品监管机构同意的，许可的或者注册的（比如美国农业部，食品药品监管局或者加利福尼亚州政府）。

- 每一个食品经营者必须能够证明他们的处理商或者制作商经过 “核准”。如果顾客要求，他可以查看您的供应商健康证或者检查报告。

- 食品不能在私人家庭作坊内制作。

- 生的或者处理过的肉类和禽类必须有美国农业部的核准标签。

- 奶酪必须有许可证。标签必须含有生产厂家厂名，地址，加工工厂序号，成分和有效期。

- 切忌购买上门摊贩提供的食品，因为他们的来源极有可能不安全。

- 保留您购买食品的地点清单，并保留发票和票据，以方便查找他们的购买处。

- 要清楚运输条件和产品质量。如发现窜改,变色针孔，不寻常的包装,污染，害虫等情况请仔细检查食品，还需检查潜在危害性食品是否在安全温度下输送。

- 包装性食品必须贴有标签。

B. 贝壳类食品 (比如: 生蚝，贻贝，蛤) 必须来自安全渠道并经安全处理

- 贝壳类食品的标签必须一直贴在存放的容器上，直到该容器内已无食品。该标签也必须记录在案，且在经营场所保留90天。

- 在每年4月1日至10月31日之间: 不准在没有证书说明牡蛎经过处置的情况下制作或出售生的墨西哥湾沿岸牡蛎。

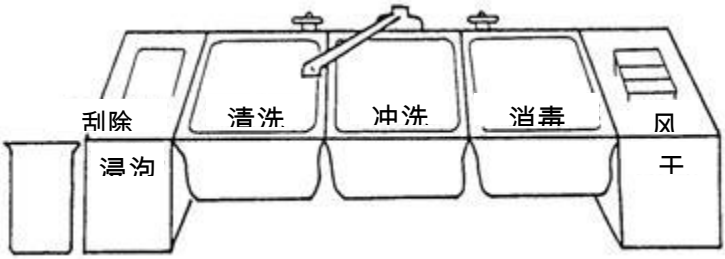
。

- 在每年11月1日至次年3月1日: 如果制作或者出售生的墨西哥湾沿岸牡蛎，未经处理的牡蛎必须贴有警告标志。

设备 & 器皿

A. 洗涤碗碟器皿的重要性?

洗涤能够使得碗碟器皿变得干净。消毒碗碟能杀死能致人生病的病菌。



要手洗碗碟器皿，请使用三格洗涤槽，并遵从下列步骤:

B. 手洗碗碟和器具的步骤

1. 浸泡并刮除食品残留。

2. 将碗碟器具放入第一格热的肥皂水槽中清洗。经常更换水槽中的水和肥皂粉。该水槽中的热水温度至少110ºF。

3. 在第二格干净的热水槽中将洗涤剂冲洗干净。如果洗涤剂没有冲洗干净，则消毒剂没法发挥作用。

4. 在第三层水槽中消毒，杀死致病病菌。可以依据下列方式对碗碟器皿进行消毒:

- 在180ºF热水中浸泡30秒,
- 用万分之一浓度的温氯水浸泡30秒,
- 用万分之二浓度的温季铵水浸泡60秒, 或者
- 用十万分之二点五浓度的温碘酒浸泡60秒

经常使用化学测试条确保消毒正确。

5. 风干碗碟器皿。不要用毛巾擦干。

仔细阅读在消毒剂容器上的说明，以判断加入水槽中水的合适温度和消毒剂量。

C. 机洗碗碟和器具的步骤

1. 擦洗碗碟，浸泡器皿。
2. 分格插入碗碟，这样碗碟之间不会相互接触，从而让每个碗碟的表面都被水清洗。这有助于清洁碗碟和防止它们碰碎。
3. 确保正确投放清洁剂，漂清剂和消毒剂，并且运作正常。**仔细检查！**
4. 运行机器一个周期。
5. 让这些碗碟器皿风干。不要用毛巾擦干。
6. 每天下班前，清洗洗碗机。洗静喷水眼和隔离盘。
7. 正确使用化学测试条，定期检查消毒剂浓度。

D. 器具的使用和储存

- 将碗碟放入受保护区域。将器皿正确放置，能够让人握住它们的手柄。杯子必须头朝下放置在干净物体上，这样无论何时拿取这些杯子，杯子的边沿和内部都不会被手接触。
- 不接受且严禁使用坏的，有缺口的，破裂的碗碟。将这些不能使用的碗碟在指定的处理机器中安全处理掉。

- 严禁用手接触玻璃容器和金属餐具的边沿和内部。

E. 需要保持干净的其他物品?

- 彻底清洗和消毒所有的设备，桌面，砧板，切肉机以及用于制作和制作食品的工作区域。

- 对磨肉机每隔四小时以及在处理不同种类的食品间隔时进行拆分，清洗和消毒。

- 每隔四小时或者在处理不同生食（比如生牛肉或者鸡禽）和即时食品（比如熟食和奶酪）之间拆分切片机进行清洗和消毒。

- 清洗所有设备和餐桌的下面，后面，上面和旁边。

- 每天彻底清洗洗手间。清洗地板，墙壁，水槽和龙头，门和门把，镜子，粪便池。确保一次性手巾，洗手液和肥皂粉以及厕纸每时每刻正确放置在壁挂式机器上，并且贴有手洗标志。

- 必须保持地板，墙壁和天花板的干净。

- 定期清洗垃圾桶，拖把和抹布。

- 张贴每日清洁表并且遵守执行。

F. 正确使用抹布

- **干抹布:** 一定要用干净的干抹布必须和食品碎片和可见沙尘隔离。他们只能用于专门的用途。（比如: 擦桌子，椅子或者桌上器皿）或者一次性使用后立刻清洗。

- **湿抹布:** 干净的抹布不能藏有食品碎片和可见沙尘。如果他们以18页所说的方式消毒，那么他们能够反复使用于同一用途。

- 用于生动物食品的抹布必须和用于其它用途的抹布相隔离放置。

- 在消毒时，必须能够提供化学测试条。

- 如果消毒液浓度过高或者已与食品或者果汁相互渗透或者不符合第18页所说的要求，则该消毒液必须立刻更换。

虫害控制

A. 如何控制蟑螂，苍蝇以及鼠蚝?

1. 将它们饿死

- 保持环境清洁。
- 保持食品容器密封。
- 定期清洁垃圾箱和废物箱内外。
- 确保室外垃圾箱和废物箱紧闭。保持其周围环境的干净。
- 经常清理垃圾箱。

2. 将他们赶走

- 修补所有墙上，地上或者天花板上的裂缝洞口。
- 修补水道水管周围的洞。
- 使用地板水槽筛清洁水管，防止害虫进入。
- 确保门窗筛等紧闭。
- 修补破损的筛。
- 检查所有要送到餐旅店的箱子和容器。蟑螂特别容易躲藏在纸板箱内。

3. 清除: 摧毁其藏身处

- 修补墙壁或者墙板上的任何破损处。
- 密封洞口，裂缝。

- 不要使用纸或纸板去分隔食品架。

- 定期清洗厨房和储藏区域，特别是黑暗，温暖的地方，那里极易滋生蟑螂。

4. 阻止它们繁殖

- 苍蝇喜欢没有覆盖的垃圾箱，因为在那里他们可以大量繁衍。
- 一个苍蝇可以携带多达600万个病菌。
- 苍蝇将某种物体吐在食品上，使得食品变软，方便其吸取。
- 保持垃圾箱干净和被覆盖。

用于杀死害虫的化学试剂也能使人得病。所以在碗碟和食品边上使用这些化学试剂是不安全的。使用的化学试剂必须在标签上说明它们使用于商业厨房的食品制作区，标签上的说明必须严格遵守。

化学试剂必须存放在的橱箱内的原容器中，远离食品和食品制作区。

如果您的场所有虫害，请联系虫害专家，请教清除方面的问题。

垃圾和废物

A. 垃圾多久要被清理一次？

- 食品垃圾和其它废物必须至少一天扔一次。

- 将垃圾放在结实的塑料袋中，并放在室外的有盖子的容器中。

- 废物容器必须保持干净，不漏并且密封保持。

- 垃圾和废物必须经常性清理，放置垃圾箱过满，每周次数不少于一次。

标志和其他要求

A. 张贴必要标志

- 食品制作场所的级别卡必须在营业时间内招贴。
- 手洗标志必须在洗手间任何水槽处以及食品制作区域张贴。
- 2004年以后施工建设的食品制作场所，如果提供在场食用服务的话，必须设有洗手间。在之前建设的没有洗手间的场所必须张贴标志，说明此处没有洗手间。

B. 检查报告

- 如果消费者要求，您必须当场提供您们最近的食品检查报告。

要点:

公众的健康取决于您 - 食品操作者 - 来保护他们的食品。您所做的最重要的是:

- 在您制作，服务或者存放食品之前清洗您双手。
- 您生病时不要参与食品操作。
- 冷藏食品存放在41ºF或者之下的温度环境中 ，热藏食品存放在135ºF或者之上的温度环境中。
- 充分烧煮肉，鸡肉，鱼和鸡蛋。
- 保持食品接触物的干净和消毒充分。
- 从核准的安全食品渠道购买食品。

用心工作，一切就在您的掌握之中!

联系方式

环卫局网站	www.sdcdeh.org
食源性疾病报告	(858) 505-6814
传真	(858) 505-6998
投诉	(858) 505-6903
许可信息	(858) 505-6666
检查计划信息	(858) 505-6660
食品操作者培训信息	(858) 505-6927

备注

备注

备注

圣地亚哥县
环境卫生局
邮箱: 129261
圣地亚哥，加州 92112-9261
电话: (858) 505-6900
1-800-253-9933

环卫局: FH-838 (Rev PB 04/11)