

食品安全 快速指南

必备清单 ✓

- 卫生许可证
- 认证食品经理
- 经过批准的食品来源
- 校准食品温度计和温度日志
- 洗手液和纸巾
- 消毒液和试纸
- 将食品温度保持在 $\leq 41^{\circ}\text{F}$ 或 $\geq 135^{\circ}\text{F}$ 的设备
- 烹至适当温度的肉和鱼

有任何疑问?

环境卫生计划

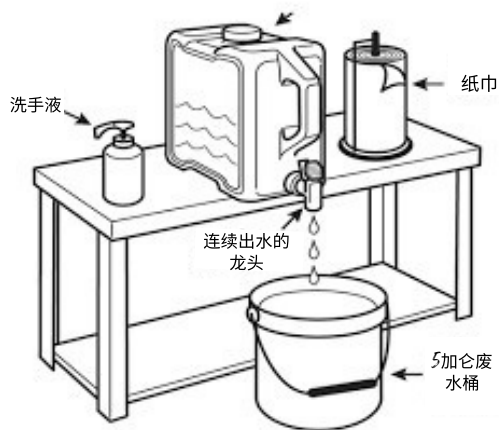
703-228-7400

ehealth@arlingtonva.us

洗手



- 提供洗手液和纸巾
- 用洗手液和温水洗手，持续时间不低于20秒。彻底擦干双手。
 - 在制作食物或送餐之前
 - 在清理完每张桌子之后
- 在食品摊位处，设置洗手台：
 - 5加仑装带盖水箱，龙头可保持打开状态
 - 5加仑或更大规格容器，来收集污水



制作食物



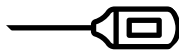
- 所有食品必须通过经过批准（经过许可和检查）的渠道获取
- 在通过商业许可和检查的设施/厨房准备和烹饪所有食物——禁止在家烹饪！
- 将生食和熟食分开，以防止细菌传播
- 制作食物前后，按以下方法对接触表面、器具和设备进行清洁和消毒：

1. 用3格水槽进行洗涤、冲洗和消毒。

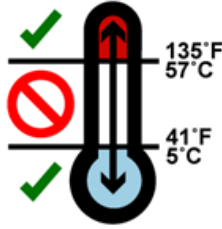


2. 洗碗液/洗涤剂及无香型氯漂白剂（需清水稀释）或其他获准的消毒剂。使用试纸检测浓度。

安全温度



- 使用冰箱、冰柜、冷藏箱或其他适当设备将冷食保持在41°F或以下
- 使用暖菜器、蒸汽桌、隔热保温箱或其他适当设备将热食保持在135°F或以上
- 使用金属探针食品温度计（0°F–220°F）和温度日志监测食品温度



生的肉和鱼



- 生的或未煮熟的肉、禽或者鱼会致人生病。
- 在储存和制作期间，需将这类食物的温度保持在41°F或以下
- 将这些食物分开储存和制作，以免接触到即食食品或设备。这些食物一定不能接触即时食品，除非是作组成餐点的一部分。
- 用合适的温度烹饪。使用食品温度计确认温度。
- 制作完成后，对接触表面、器具和设备进行清洁和消毒。见上文“制作食物”下方的步骤一和步骤二。
- 请注意所有菜单上用星号(*)标注的生的或未煮熟的食物。里面含有消费者提示声明。

最低烹饪温度*

禽肉，包括碎鸡肉和火鸡肉	165°F（测量时间<1秒）
碎肉，如牛肉和猪肉	155°F（测量时间17秒）
整切牛肉	145°F
猪肉，羔羊肉，鱼（带鳍）和山羊肉	145°F（测量时间15秒）

*美国食品药品监督管理局 2022年《食品法典》

服务



- 处理熟食或者不需要烹制食物时需佩戴手套。不要徒手接触食物！
- 戴上毛发遮盖品（如头罩、帽子、胡须套等）
- 衣着干净整洁
- 提供清洁和消毒过的餐具或一次性餐具
- 每道菜使用新的餐具

存放和处置



- 用保鲜膜、铝箔、防飞溅罩或其他经批准的材料覆盖食物以防止污染
- 食物和用品距离地板/地面至少6英寸
- 提供可清洗的食品储存容器（光滑、无毒、不吸水）
- 把垃圾袋、垃圾桶和可回收垃圾罐放在所有食品处理人员都能接触到的地方
- 妥善处理污水
- 位于草地或土地上的食品摊位，需提供顶部防护（例如帐篷）和地面覆盖物（例如胶合板、防水布或类似的防滑地板）