

防止有毒物質 污染到食物的 四項方法:

- ◆ **標明容器**
- ◆ **分別隔離, 包裝有毒物
品**
- ◆ **私人用品放置在指定
區**
- ◆ **不將有毒物品放置在
食物上層或食物存放
區**

2005年5月1日,Deseret報紙登載有關於
鹽湖郡餐廳, 最常見的違規.

2006年1月,食品管理局完成了第二次資
料分析. 以下是最常見的違規項目:

1. 可以看到或接觸到的食物表面必
須乾淨
2. 保溫與保冰
3. 生肉類要分開包裝
4. 化學藥品/毒物分開儲藏/隔離
5. 飲食或使用煙草
6. 員工的手污染
7. 什麼時候洗手
8. 化學消毒

這八大違規項目都有發行簡介.



詳細資訊或有關疑問, 請聯絡:

Bureau of Food Protection
788 East Woodoak Lane
(5380 S.) # 110
Murray, UT 84107
(801) 313-6620
www.slvhealth.org



防止化學藥品污染



Environmental Health
Bureau of Food Protection

Tel: 801-313-6620



標籤與註明

意外的食物及料理台的污染會造成嚴重的疾病。明顯的標籤註明可以幫助民眾正確的使用有毒物品，包括私人物品的使用。

請在每一個裝有有毒物品的容器上如清潔劑或殺菌劑，清楚的註明通俗的名稱



餐館會大量的批進整批有毒物品像清潔劑及消毒水。他們會將這些有毒物品分裝在小容器之中，放置在各處需要用到的地方，將這些小容器上註明通俗的名稱可以避免意外的誤用。

隔離

將有毒物品分別儲藏使它們無法污染到食物、設備、餐具、餐巾、及一次性使用的物品(如免洗餐具)：

- ◆ 用隔板將有毒物品分開存放
- ◆ 不可將有毒物品放置在食物、設備、餐具、餐巾、以及一次性使用物品的上層，但這不包括放在清潔區域的設備與餐具清潔及消毒用品。

其他私人用品

員工應將各自的衣服與私人用品儲存或放置在櫥櫃或其他指定的更衣室之中。

若員工的私人用品沒有明確的標明與放置，很有可能污染到食物、設備、以及食物接觸的表面。

急救的藥品必須標明清楚及存放妥當以防止意外地污染到食物。兒童的藥品必須註明兒童的姓名，且不能放置在食物的上層或旁邊。

