

## 吸煙或使用煙草

餐廳員工只准在吸煙區抽煙,以防止污染到曝露的食物,乾淨的設備,餐具,餐布,及未包裝的一次性使用物品.

除非是私人會員場所,抽煙須在離建築物出入口或通風口25呎外.

依新的法律規定,所有室內公共場所禁止煙草的使用.有關詳細資料,請洽衛生廳.

### 記住...

如果您是餐廳員工有打噴嚏,咳嗽,或流鼻涕,您不能觸碰曝露的食物,乾淨的設備或任何其他接觸食物的表面.

2005年5月1日Deseret報紙登

載有關於鹽湖郡餐廳,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:

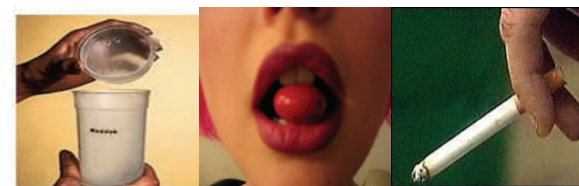
1. 食物接觸表面必須看起來摸起來都乾淨
2. 保溫與保冰
3. 生肉類要分開包裝
4. 化學藥品/毒物分開儲藏/隔離
5. 飲食或使用煙草
6. 員工的手污染
7. 什麼時候洗手
8. 化學消毒

這八大違規項目都有發行簡介.再加一簡介關於冷卻不當造成食物腐壞.

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](http://www.slvhealth.org)

## 餐廳員工飲食 或吸煙之規定



## 及有關身體分泌 液的事實



## 有傳染性的



病菌,病毒,細菌和寄生蟲導致傳染病.有些病很容易在人與人之間傳染.傳染方式有咳嗽,打噴嚏,流鼻涕,還有糞便傳染.傳染力很強的病毒和細菌僅需極微的數量就可以污染食物和水.

## 飲食或使用煙草

並沒有禁止餐廳員工吃,喝,和抽煙.但是偶而手與口的接觸,須限制員工什麼時候可以吃,喝,和吸煙.

*記住...*

唾液可能含有極強傳染力的諾羅病毒和A型肝炎.



**No smoking,  
eating, or  
drinking**

在食物準備,處理,分配或包裝的過程中,禁止吃,喝,或吸煙.

## 吃:

餐廳員工應只在指定的地方飲食,以減低污染到其他料理台表面的危險性.而且,員工食物應保存在有蓋子的容器內,並且放在一個可以避免污染到餐廳食物的地方

## 喝:

如員工食物一樣,飲料應隨時加蓋.儲藏時應放在指定的地方或放在其他食物的下層,以避免溢出物污染到食物或食物所接觸的表面;包括一次性使用的物品和餐布