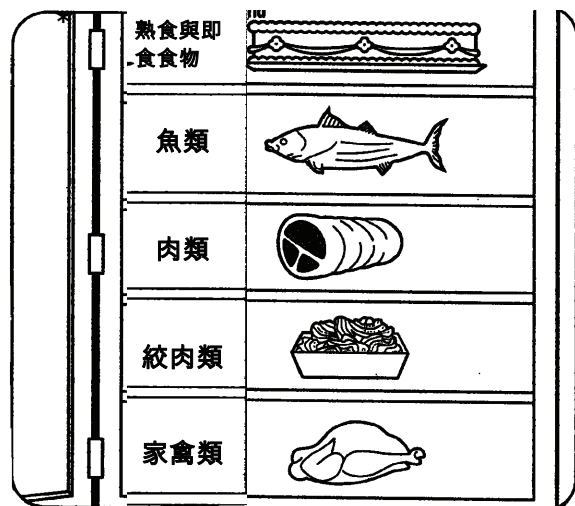


食物冷藏的正確排列



*SERV SAFE
SECOND EDITION



蛋應儲存在熟食
及即食食物的下

BUREAU OF
FOOD PROTECTION

PHONE: 313-6620



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. 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



食物的儲存、隔離、和 包裝之規定



BUREAU OF
FOOD PROTECTION

788 E. Woodoak Lane (5380 S) #111
Murray, Utah 84107
Phone: (801) 313-6620
Fax: (801)313-6609
www.slvhealth.org

Phone: 313-6620 Fax: 313-6609

食物儲存

正確的儲存食物可以防止食物污、腐壞、及病菌的孳生。



食物應存放在：

- 清潔以及乾燥的場所。
- 不會與灰塵及其他污染物所接觸以及被水所潑濺到的場所。
- 至少需離地六英吋。
- 以完整包裝存放或以經認可的食物容器包裝保存。

食物不可存放在：

- 靠近化學藥品及清潔用品的地方。
- 以非儲存食物的容器盛裝，例如食品雜貨袋，垃圾袋或使用過的

隔離

防止食物疾病與食物相互污染的關鍵是將生食與即食食物或未經烹煮的食物隔離開。

應可：

- 在處理過生食後及接觸立即可食的食物之前須將手洗淨。
- 在碰觸熟食與即食食物之前須將接觸過生食的設備與餐具表面清洗和消毒。
- 將未清洗的蔬菜與水果與即食食物隔離。
- 將生肉、家禽類、魚與蛋類分開存放，並將這些食物儲存在即食食物的下層。
- 將腐壞的食物與其他食物及器具分開儲存。
- 餐巾及桌布在每次使用前需要清洗與消毒乾淨。

不可：

- 讓生食接觸及其汁液或血水滴濺到熟食或即食食物。

包裝

完整的包裝可以防止外在的病菌、灰塵、害蟲或化學物質進入到食品之中。

應可：

- 在拆封之前須將密封容器上的污垢灰塵清除乾淨。
- 防止食物在拆封之時被割損。
- 將生食密封儲存。

不可：

- 使用破損,鼓起,裂開,或蓋子鬆脫的容器或罐子包裝。



摘要

正確的食品儲存、隔離、與包裝可以保護食物免於污染及防止因不潔的食物所引起的疾病發生。