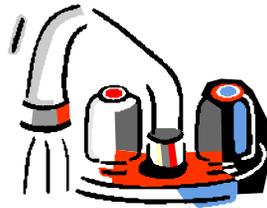


洗滌清潔 — 3

槽洗滌池！



沖洗
刮淨
浸泡



洗滌
洗滌劑+水
120°F



沖洗
干淨的溫水



消毒殺菌
75°F - 120°F 水
+ 消毒殺菌劑

晾干

用適量的消毒劑，殺死細菌！

- ⌚ 50 ppm 的次氯氣浸泡10秒鐘
 - ⌚ 200 ppm 的季氨鹽浸泡30秒鐘
 - ⌚ 25 ppm 碘水消毒液浸泡30秒鐘
- 要用試紙檢查水中消毒劑殺菌的濃度



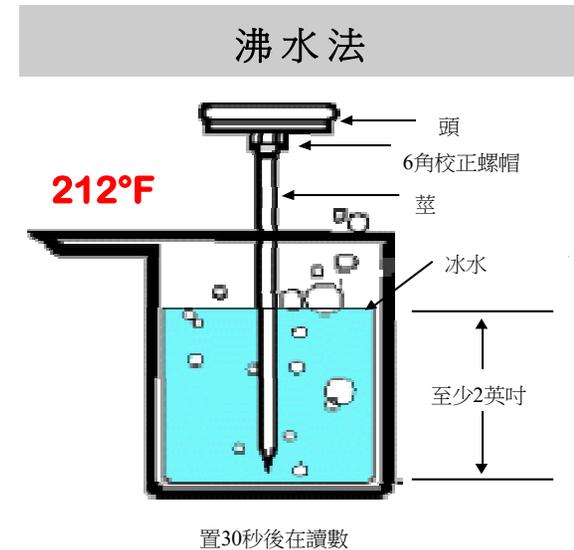
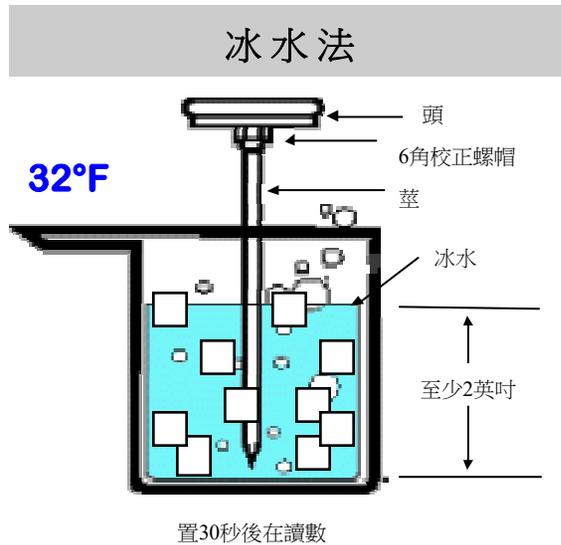
11660 Upper Gilchrist Rd., Mount Vernon, OH 43050
Ph 740-392-2200 • Fax 740-392-9613
www.knoxhealth.com

經常校對溫度計！



11660 Upper Gilchrist Rd., Mount Vernon, OH 43050
Ph 740-392-2200 • Fax 740-392-9613
www.knoxhealth.com

保證測量溫度的準確性



步驟	說明
① 在一杯內，裝上碎冰	① 充分攪拌杯內混合物
② 往杯子內加入淨水直至滿為止。	② 溫度計莖不得觸及杯底或杯壁
③ 把溫度計或其它測量器放入水中。溫度計感應部份應完全浸入水中	③ 溫度計莖或其它測量器莖必須浸入冰水中。
④ 等候 30 秒。華氏 32 度	④ 如果是數碼溫度計，按一下“Reset”鍵即可調整讀數。
⑤ 用鉗子夾緊校正螺帽，旋轉溫度計頭，使其讀數為 32 度。	

步驟	說明
① 把盛有淨水的杯子放入鍋子內，加熱至沸	① 溫度計莖不得觸及杯底或杯壁
② 把溫度計或其它測量器放入水中。溫度計感應部份應完全浸入水中	② 溫度計莖或其它測量器莖必須浸入冰水中。
③ 等候 30 秒。華氏 212 度	③ 如果是數碼溫度計，按一下“Reset”鍵即可調整讀數。
④ 用鉗子夾緊校正螺帽，旋轉溫度計頭，使其讀數為 212 F (100 C)。	

消費者忠告

吃了生的或未煮熟的肉，家禽肉，海鮮，貝類，或蛋類，可能會增加您得食物中毒的危險性。對小孩，孕婦，老人，以及患有某種疾病的人來說，這種危險性更高。

- * 購買食物前，要詢問賣主，所賣食物是否符合以上的標準！



11660 Upper Gilchrist Rd., Mount Vernon, OH 43050
Ph 740-392-2200 • Fax 740-392-9613
www.knoxhealth.com

安全地冷藏食物！

避免細菌在食物中繁殖

使用正確的冷藏方法



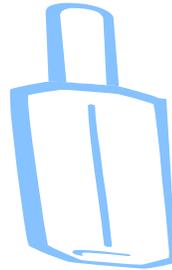
1

冰水



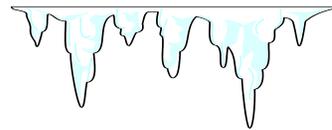
2

冰棒



4

驟冷器



3

淺盤

(不高於2英吋)



冷藏食物時，要在2小時之內把煮熱的食物從華氏135度冷卻至

70度，然後，在4小時之內再把食物從華氏70度冷卻至41度！



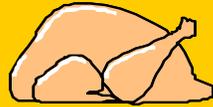
11660 Upper Gilchrist Rd., Mount Vernon, OH 43050
Ph 740-392-2200 • Fax 740-392-9613
www.knoxhealth.com

烹調溫度

烹調食物時，如果溫度不對，可能會導致食物中毒！

食物內部最低安全烹調溫度

雞禽類 **165°F**



碎牛肉和豬肉 **155°F**



帶殼蛋

魚和貝類（海鮮）

大塊牛肉

大塊豬肉

大塊羊肉

145°F

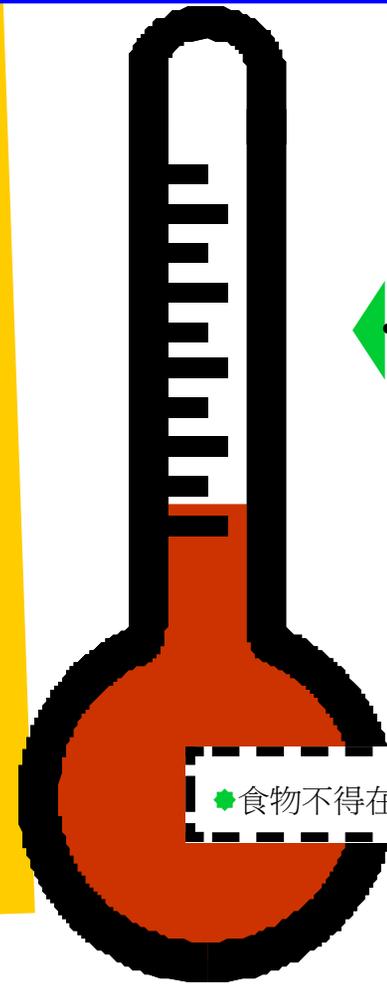


蔬菜和熟食 **135°F**



食物煮熟後，應置於

135°F 以上。



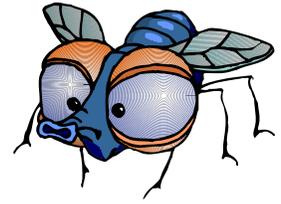
135°F

危險區

41°F

食物不得在室溫下儲藏！

当苍蝇趴在食物后所引起的一系列变化



苍蝇不能吃固体食物,所以它们先在上面呕吐以便把食物软化.



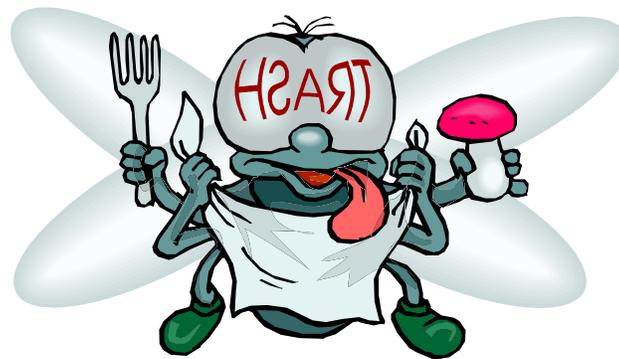
然后它们把呕吐物压进食物里直到食物液体化,与此同时也把细菌压进去了.



当这些混合物变成流质后,苍蝇就把它们全吸回去,与此同时也许把自己的粪便也排出来.



当它们吃完以后,就轮到你了!



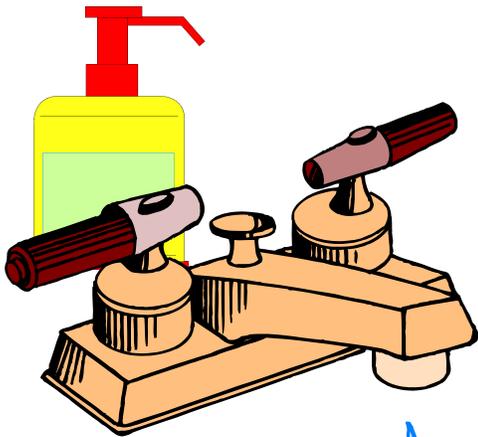
BON APPÉTIT!



11660 Upper Gilchrist Rd., Mount Vernon, OH 43050
Ph 740-392-2200 • Fax 740-392-9613
www.knoxhealth.com

經常洗手！

經常洗手是防止疾病傳播的最佳方法！



用熱水和肥皂洗手20秒鐘！

之前：

- 在你上班之前
- 在處理食物之前
- 在帶上干淨手套之前

之後：

- 在你上班之前
- 在處理食物之前
- 在帶上干淨手套之前

之後：

- 在使用了廁所之後
- 在接觸過未煮熟的食物之後
- 在休息和抽煙之後
- 在咳嗽，打噴嚏，吃喝東西之後

在清掃和處理垃圾之後

- 在經常性的清除穢土和髒物之後



11660 Upper Gilchrist Rd., Mount Vernon, OH 43050
Ph 740-392-2200 • Fax 740-392-9613
www.knoxhealth.com

冷藏安全須知！

分藏食物，避免交叉感染
正確擺放食物的位置！



安 全保
藏食物

- * 及時冷藏
- * 不得把食物久置於室溫下
- * 蓋好並馬上寫上日期(7日後扔掉)
- * 藏於華氏 41 度以下
- * 經常查看
- * 分層置放，避免交叉感染
- * 食物置放處應至少離地 6 英吋



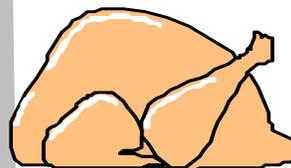
第一層
可生吃的和即食物
煮好了的食物
上架



第二層
蛋類
魚
牛肉
豬肉
羊肉
上架



第三層
碎肉
上架



第四層
家禽類
底架



11660 Upper Gilchrist Rd., Mount Vernon, OH 43050
Ph 740-392-2200 • Fax 740-392-9613
www.knoxhealth.com

不要用手直接接触食物!

不要用手接触随时可吃的食物!



Hands spread germs!



使用:

- 手套
- 钳子
- 熟食手巾
- 其他用具



11660 Upper Gilchrist Rd., Mount Vernon, OH 43050
Ph 740-392-2200 • Fax 740-392-9613
www.knoxhealth.com