

洗碗

冲洗前:

清洗:

冲洗:

消毒:

风干:

擦洗或浸泡，以去除较大的食物颗粒。

在干净的高温（110 华氏度）洗涤剂水溶液中清洗。

在其他水池内使用干净的温水彻底冲洗。

根据制造商提供的说明书，以合适浓度混合化学消毒剂（氯、季铵或碘）进行消毒。

放置于干净的滴水板上进行风干。



冲洗前



清洗



消毒



风干

洗手

在工作前始终要记得洗手

方法:

在指定的洗手池使用流动的温水清洗。

用肥皂擦洗手部 20 秒。

清洗指甲下部。

彻底冲洗。

使用清洁的烘干设备。

工作时

工作后

处理未经加工的食物。

更换手套。

接触头发、身体或衣服。

饮食或吸烟。

上厕所。

收拾餐桌。

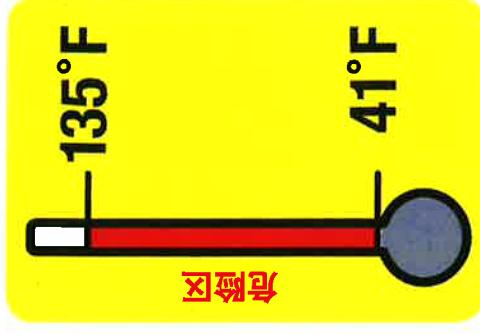
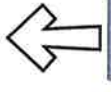


食物贮藏的安全温度

保持热食品的热度
(135 华氏度及以上)

为避免细菌滋生，
必须保持热食品的热度
和冷食品的冷度。

保持冷食品的温度
(41 华氏度及以下)



分两阶段进行冷却

必须在 6 个小时内将热食品完全冷却，避免细菌滋生。

在前 2 个小时，必须将
食物从 135 华氏度冷却
到 70 华氏度。

在后 4 个小时，必须将
食物从 70 华氏度冷却到
41 华氏度。



必须将食物的温度快速
调节到危险区 (41 华氏度
— 135 华氏度) 之外