

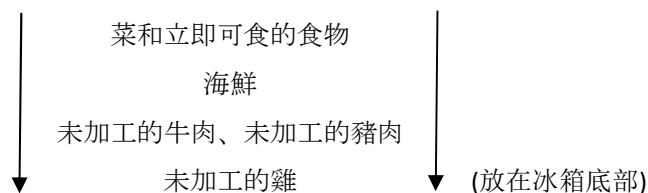
# 食品安全性参考卡片

## 個人衛生

1. 有病的員工不可以工作。
2. 洗手槽可即用和提供自來水，肥皂和紙巾。
3. 在開始工作之前洗手，包括在使用休息室以後，在戴着手套之前，當改變工作崗位之前，在進食以後，和每當手沾汗後。

## 交叉污染

1. 當用於不同的食物或用途，使用不同的切板或洗滌，漂洗，和消毒切板。
2. 抹布和器物需要保留乾淨並且消毒。
3. 根據最低的烹飪溫度存放食物以防止交叉感染。



4. 存放化學製品遠離食物或在食物之下。
5. 排除老鼠和蟲類。

## 解凍食物

使用一個批准的解凍方法：

1. 雪冰
2. 在一個批准的食物配制水槽，用冷自來水解凍
3. 微波爐
4. 通過直接烹調作為烹飪過程一部分

## 存放危險食物的保溫溫度

存放冷的食物在**41°F**以下和熱的食物在**135°F** 以上  
這些食物包括肉，海鮮，雞蛋，乳製品，飯，熟豆，  
熟麵團，熟菜，豆腐，已經開的瓜類，芽菜

## 烹飪溫度最低限制(內部)

- 145°F = 雞蛋，魚，整體豬牛肉  
155°F = 絞碎牛肉，絞碎豬肉(提議所有豬肉)  
165°F = 禽畜，被充塞的食物，重新加熱的食物

## 迅速冷卻食物

冷卻食物從**135°F**到**70°F**在2個小時內，然後從**70°F**到**41°F**在4個小時內。  
完全冷卻過程在6個小時內。

使用一個批准的冷卻方法：

1. 經常攪拌和存放在冰內
2. 將食物分開小部分
3. 食物在蒸鍋至多2寸深度
4. 使用冰棒
5. 迅速冷卻設備。

## 清洗和消毒

消毒劑類	洗碗機 (百萬分之一)	3隔水槽 (百萬分之一)
碘	12.5 - 25	12.5 - 25
氯 (漂白水)	50 - 200	50 - 200
四個一組氯	200	200
熱水	180°F	—



Environmental Health Services Division

FOOD SAFETY BRANCH

Visit us at: <http://health.hawaii.gov/san/>