



# SUTTER COUNTY

## DEVELOPMENT SERVICES DEPARTMENT

Building Inspection  
Code Enforcement

Engineering/Water Resources  
Environmental Health/CUPA

Planning  
Road Maintenance

---

### 食品設備自檢

以下列出的項目是在您的食品設施的日常檢查期間查看的區域。

以下情況將提供立即的健康危害，並保證立即關閉食品設施：

設施內外溢出污水

沒有飲用水

沒有熱水

沒電

嚴重害蟲侵襲

沒有製冷

生病的員工處理食物

### 知識演示

- 批准的經理的食品安全證書現場至少有一名員工
- 處理食物和清潔用具的所有其他員工都有現場提供的有效的食品加工食品處理卡

### 僱員健康和衛生習慣

- 處理食物和/或器具的員工沒有開放的瘡，並不明顯生病
- 表現出不能用藥物控制的疾病症狀的員工不在設施內
- 員工不在設施內吸煙或使用煙草

### 防止手工污染

- 員工以下時間用肥皂和溫水洗手：
  - 開始工作之前
  - 接觸乾手之後的身體部位
  - 使用洗手間後
  - 在照料或處理食物設施中允許的任何動物後
  - 咳嗽後，打噴嚏，使用手帕或一次性紙巾，使用煙草，進食或飲用
  - 在食物準備期間，以防止交叉污染
  - 切換生食和即食食品之間
  - 最初戴上手套食物
  - 在分配或提供食物或處理乾淨的餐具之前
  - 進行污染手的其他活動
- 所有水槽都可以在每個水龍頭上使用冷熱水進行充分操作

- 設施可以在所有手盆上保持至少 100° F 的溫水
- 所有洗手水槽在衛生間分配器中提供以下物品：
  - 洗手皂
  - 衛生一次性毛巾或加熱空氣手動干燥裝置
- 鉗子，鏟子，熟食組織或器具用於盡量減少與即食食品的裸手接觸

#### 時間和溫度關係

- 冷凍潛在危險的食物，如熟食肉，雞蛋和切西紅柿始終保持在或低於 41° F
- 易燃的潛在危險食物，例如熟肉，烤雞和熟蔬菜，始終保持在或高於 135° F
- 只要時間被用作控制潛在危險食物的公共衛生控制，就可以在設施中獲得批准的書面程序
- 通過使用以下一種或多種方法正確冷卻潛在危險的食品：
  - 將食物分成更小的部分，放在不超過 4 英寸深的淺鍋中。注意：金屬鍋比玻璃或塑料鍋更好。
  - 加冰作為成分。
  - 將食物放在冰浴中，經常攪拌食物以加速冷卻過程。
  - 將製冷單元內的容器排放，以便空氣能夠在容器周圍流動
  - 使用冰/寒冷的漿
- 煮熟的食物迅速冷卻。只要在最初的 2 小時內將其冷卻至 70° F，則可將長達 6 個小時的冷熱食品從 135° F 冷卻至 41° F
- 將食物烹製至最低烹飪溫度
  - 145° F 的肉（豬肉，遊戲動物等），生殼蛋（即時服務）
  - 155° F 地面肉，注射肉類，生殼蛋（不用於即時服務）
  - 165° F 雞，地雞，餡肉
- 熟食和冷卻的潛在危險食物在熱保存前會迅速再加熱至 165° F

#### 污染防護

- 從用餐區送來或退回的非包裝食品，如玉米片，麵包和開放的莎莎被丟棄
- 食物被檢查，發現沒有污染，摻假和腐敗
- 多功能用具正在使用以下方法之一進行洗滌，沖洗和消毒：
  - 用手在三個隔間的水槽（清洗 - 清洗）
    - 氯消毒劑，100 ppm，持續 30 秒
    - QUATS 消毒劑，200 ppm，持續 60 秒
  - 化學消毒洗碗機
    - 50 毫升氯消毒劑
    - QUATS 消毒劑未經洗碗機批准
  - 高溫洗碗機，最後沖洗測量 160° F
- 設備應在 3-隔間水槽中保持至少 100° F 的器皿洗滌溶液，以進行器具清洗

#### 從批准的來源食物

- 食品從批准的來源購買
- 所有 shellstock 都有正確存儲和顯示的認證標籤
- 設施符合海灣牡蠣警告季節性要求

## 符合批准程序

- 維護和跟踪方差，專門過程或經批准的 HACCP 計劃的書面文件

## 消費諮詢

- 為含有未煮熟肉類或生蛋的即食食品提供消費者諮詢
- 酒精含量超過 0.5% 的食品正確貼上標籤

## 學校和醫療衛生禁止食品

- 被許可的保健設施，公立學校和私立學校禁止的食物不被使用

## 水/熱水

- 可以提供飲用水冷熱水，防止回流污染
- 設施可以在整個設施的所有手槽中保持 100°F 的溫水
- 設備可以在所有剩餘的水槽龍頭（洗衣槽，食物準備水槽和拖把盆/水槽）上保持至少 120°F 的熱水。

## 液體廢物處理

- 所有廢液正確排入已批准和運行良好的污水處理系統
- 地板下水道和地板槽正常工作

## 害蟲

- 設施不受昆蟲和嚙齒動物的侵襲
- 活的動物不在食物準備區域
- 外門和屏風門是自動關閉和良好的維修
- 氣簾正常運行，維修良好
- 設施的建造和維護，以防止害蟲進入

## 監督/個人清潔

- 食品設施在所有營業時間內都有專門的“負責人”負責該設施
- 負責人（PIC）和所有食品僱員在與其職責有關的食品安全方面接受過適當的培訓和知識
- 員工穿著乾淨的外衣
- 員工的頭髮被嚴格限制

## 一般食品安全要求

- 使用以下方法之一解凍食品：
  - 在冰箱裡
  - 在冷流水下
  - 在微波爐中（只要以後才能正確烹飪）
  - 作為烹飪過程的一部分
- 冷凍食品保持冷凍狀態
- 食品和食品相關的產品可以防止灰塵，不必要的處理，過頭洩漏和其他形式的污染
- 原料，全部產品在準備好之前進行清洗
- 有害物質（例如化學品，清潔用品）已正確標記並與食品分開儲存

## 食品儲存/顯示/服務

- 消費者自助服務業務維持正常
- 食物以批准的方式分配在自助服務區域
- 所有食物儲存容器都被覆蓋
- 食品已貼上標籤
- 食物儲存在經批准的貨架上至少 6“的地板上
- 衛生間不用於儲存食品，設備或用品
- 紙張產品不會存放在可能受到污染的地方
- 設施符合菜單標籤和營養信息要求（如適用）

## 設備/ UTENSILS / LINENS

- 設備是 ANSI 或 NSF 認證或等同的
- 所有設備（如爐子，烤架，冰箱，桌子，水槽）乾淨，維護良好
- 不可操作的設備已被修理或從設施中移除
- 未經環境衛生事先許可，不得更換，移動或添加設備。
- 損壞或未經批准的用具已被修理或更換
- 消毒劑測試條可用於測試消毒劑水平
- 所有器具乾淨，維護良好
- 餐具在儲存期間得到妥善保護
- 排氣通風過濾器乾淨，維護良好
- 每個洗手間都提供通風，並且工作正常
- 整個設施提供充足的照明和通風
- 燈具有防碎的燈罩
- 一個溫度計，精確到+或-2°F，作為每個冰箱和冰櫃（撥打外部）的一個組成部分，或者位於每個單元內最溫暖的地方，並且清晰可見
- 適用於測量內部食物溫度的精確金屬探針溫度計很容易獲得，用於檢查烹飪，熱保持和冷卻溫度
- 清潔設備和臟布被妥善儲存
- 消毒劑桶用於擦拭布，並具有適當濃度的消毒劑溶液
  - 氯消毒劑 100ppm
  - QUATS 消毒劑 200ppm

## 物理設施

- 水暖正在維修中
- 外部垃圾桶蓋關閉
- 外部場所和垃圾區域乾淨，維護良好
- 廁所設施乾淨，維護良好，工作秩序良好
- 廁所和更衣室中的自動關閉門正常工作
- 衛生紙分配器已滿
- 個人物品與食品 and 食品接觸表面分開儲存

## 永久食品設施

- 地板乾淨，維護良好，修好
- 牆壁，天花板和窗戶乾淨，維護良好，維修良好
- 設施內沒有生活區

#### 標誌/要求

- 上次例行檢查報告可供公眾查閱
- 清晰可辨的手洗標誌正好貼在所有洗手間的水槽上。
- 在返回自助服務區域（如沙拉吧和自助餐）時，客戶將被通知獲得乾淨的餐具

#### 遵守和執行

- 計劃在設施重建之前提交批准
- 設施有現在