



# 食品安全評級新系統

2017年1月

## 為何採用餐廳視窗標誌？

餐廳視窗標誌將向顧客展示該餐廳執行良好食品安全規定的程度等資訊。金縣居民已要求提供更多餐廳檢查相關資訊。視窗標誌評級資訊將張貼在餐廳內。

## 新評級：



### 需要改進

西雅圖和金縣公共衛生部已於去年命令該餐廳停業，或者該餐廳需要反復接受多項檢查，以符合食品安全規定。

這一類並未按標準進行評級



### 良好

該餐廳：

在之前的4項檢查中出現許多紅色關鍵違規行為。

同一個郵編的地區約10%的餐廳被評上該評級。



### 優秀

該餐廳：

在之前的4項檢查中出現一些紅色關鍵違規行為。

同一個郵編的地區約40%的餐廳被評上該評級。



### 最佳

該餐廳：

在之前的4項檢查中沒有或很少出現紅色關鍵違規行為。

同一個郵編的地區約50%的餐廳被評上該評級。

## 我的食品安全評級多久更新一次？

食品安全評級將於每次例行檢查之後進行更新。金縣的餐廳每年通常需要接受2次檢查和1次不打分的教育性訪問。

## 我該如何改進我的食品安全實踐？

良好的食品安全實踐可預防食物傳染疾病。請參見另一頁，以瞭解更詳盡的資訊。

## 餐廳視窗標誌上的

### 食品安全評級是如何計算的？

該評級的計算方式是：

將該餐廳最近各次例行檢查（最多四次）中僅標注紅色關鍵違規行為的評分進行匯總，然後取其平均分。

每個餐廳的平均分將與相同郵編區域內其他餐廳進行比較。

# 我該如何改進我的食品安全實踐，並且預防食物傳染疾病？

## 1 僅在健康的狀態下工作。



如果您出現嘔吐、腹瀉或被診斷出患有可通過食物傳播的傳染性疾病，切勿參加工作。

## 2 勤洗手。

在開工之前，如廁之後，處理生肉、家禽肉或魚肉之後，在清潔之後，在倒垃圾、打噴嚏、咳嗽、摸臉之後，務必洗手。



## 3 洗滌槽旁邊常備紙巾和肥皂

確保您所有的洗手槽都保持乾淨衛生、不堵塞，並且旁邊常備肥皂和紙巾。



## 4 使用餐具或手套。

使用餐具和/或一次性手套來處理即食食品（在處理後不再進行清洗或烹飪的食品）。



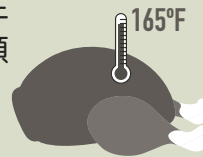
## 5 將食物儲存於適當的溫度條件下。

始終將潛在危害的食物儲存於高溫（高於135°F）或低溫（低於41°F）的條件下。切勿將潛在危害的食物（肉類、乳製品、魚類、煮熟的澱粉質食品）在室溫條件下儲存。



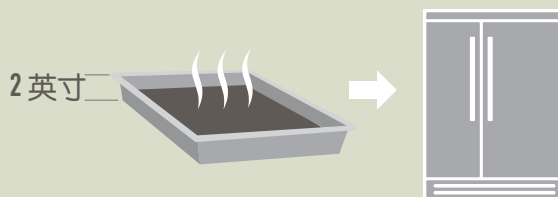
## 6 將食物煮熟至合適的溫度。

將食物煮熟至適當的溫度。（家禽肉165°F，碎牛肉155°F，魚肉、肉類、雞蛋145°F）。



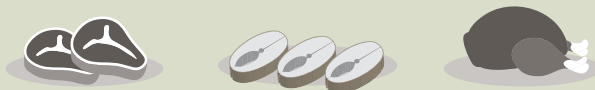
## 7 冷卻高溫食物。

用淺盤（放入冰箱且不加蓋，2英寸或更小的尺寸）盛放食物進行降溫。



## 8 儲存好生肉。

將生肉與其他食物隔離儲存。在單獨的位置處理生肉、魚肉和家禽肉，確保隔離其他食物。



## 9 清洗和消毒。

正確清洗餐具、碟子和所有盛放食物的表面：洗滌、沖洗、消毒、風乾。



## 10 培訓您的員工。

對您的員工進行上述內容的培訓，並且每日監督執行好上述的食品安全規定。



如果您需要幫助，或者對如何改進您餐廳的食品安全實踐有何疑問，或者希望安排教育訪問，請聯繫您的健康檢查員。他們將很樂意隨時為您提供幫助。