



應該做的事項

1. 如果您面臨緊急的健康危險，應通知 SNHD。
2. 隨時有一位指定的全權負責人。
3. 擁有一份員工健康保單。
4. 勤洗手：使用衛生間後、開始工作前、休息後、打噴嚏或咳嗽後、就餐後、吸菸或觸摸頭髮或臉部後、接觸生食品和髒的用具後，或者從事其他可能會污染雙手的活動後。
5. 從經認可的來源處購買食品。
6. 將食品置放於 135°F 到 70°F 冷卻兩小時（或更短時間），然後將食品置放於 70°F 到 41°F 冷四小時（或更短時間）。
7. 在冷卻過程中，食品應被放入淺盤或盤子中。[注：建議食品厚度不要超過 2 英吋，盤深不要超過 4 英吋。]
8. 使用單獨的砧板和刀具來處理生肉、禽肉、魚肉及蔬菜，以防止生的動物製品交叉污染。
9. 使用食品級砧板和用具。
10. 使用帶柄的杓子分發食品，並保持杓子柄在散裝容器口食品的上方。
11. 保持所有設備完好無損。
12. 肉、禽肉、魚肉、米飯和其他具有潛在危險的食品 (PHF/TCS) 應在 41°F（或以下）或者 135°F（或以上）的溫度下儲存。將冷凍食品凍成固體狀。
13. 為所有的冷凍和保溫設備配備精確的固定式溫度計。
14. 使用棒式溫度計例行檢查食品溫度。
15. 定期標定溫度計。
16. 儲存的食品應有遮蓋物，並貼有標籤和注明日期。
17. 所有的水槽都有冷熱自來水。[注：洗手池必須提供至少 100°F 的自來水。三區隔水槽必須供至少 120°F 的自來水。]
18. 洗手池旁要一直備有擦手紙和肥皂。
19. 每隔 4 小時清洗、沖洗並消毒用具、設備和食品接觸表面。
20. 將抹布浸泡在一桶消毒殺菌劑溶液中，並且經常更換溶液。
21. 使用消毒殺菌劑試驗片、試驗包或其他裝置準確地測定三區隔水槽、餐具洗淨機或消毒殺菌劑桶口的消毒殺菌劑濃度。
22. 在切削和烹飪前要清洗蔬果。
23. 將食品、食品容器、用具和一次性用品（杯子、盤子等）存放在地面上方 6 英吋處。
24. 保證設施無螞蟻、昆蟲和其他害蟲。



行為準則

25. 保持門窗關閉。
26. 所有的食品處理人員都要有一張目前有效的健康證。
27. 頭戴帽子或髮網。
28. 保持地面、牆面和天花板乾淨且完好。
29. 保持設施內無雜物、個人物品和多餘設備。
30. 使用垃圾桶和加蓋油脂垃圾箱，來保持室外垃圾區乾淨。

不應該做的事項

1. 不要讓有以下健康問題的員工處理食品：腹瀉、嘔吐、黃疸病、喉嚨痛伴有發燒，或雙手或腕部傷口感染。
2. 不要讓經診斷患有以下疾病的員工返回工作崗位：甲型肝炎、急性腸胃炎、桿菌痢疾、大腸桿菌 0157:H7 或傷寒沙門氏菌，直到醫師准許。
3. 不應在室溫下儲存肉、禽肉、魚肉、米飯和其他具有潛在危險的食品 (PHF/TCS)。所有的 PHF/TCS 須在 41°F（或以下）或者 135°F（或以上）的溫度下儲存。
4. 不要在室溫下、積水中或髒盤子旁的水槽中解凍冷凍食品。
5. 不要把生肉、禽肉、海鮮和蛋類放在熟製品或即食食品上。
6. 不要將裝有食品的無蓋盤子疊放在一起。
7. 退回的食品不可重新提供給其他顧客。
8. 打開的食品不可存放在其原來的金屬罐內。
9. 食品不可使用未經批准的容器或包裝材料。
10. 不要將員工食品和銷售用食品存放在一起。
11. 不要將化學製品放在食品或食品接觸面上或其周圍。
12. 不要重複使用化學製品容器盛裝食品。
13. 不要堵塞洗手池。
14. 不要在洗手池上或洗手池內放任何東西。
15. 不要在洗手池沖洗或準備食品。
16. 不要把杯子、碗或盤子當杓子用。
17. 不要把抹布放在櫃檯上。
18. 不要將食品準備區專用抹布用於任何其他用途，例如盥洗間。
19. 不要重複使用一次性用品，如紙板盒、塑膠袋和金屬罐。



行為準則

20. 不要在食品準備區內吸菸或飲食。
21. 未經 SNHD 批准，不得添加/拆卸設備或改建設施。
22. 不要在停車場上或通道內擰拖布。
23. 不要使用海綿清洗餐具。
24. 不要穿圍裙進盥洗間。
25. 不要用圍裙或毛巾擦手。
26. 不要把器皿放置在桌與桌之間，或掛在抽油煙機內側或烤箱手柄上。
27. 不要使用損壞或破裂的設備。
28. 不要用膠帶或其他不可清洗的材料包裹刀柄。