

臨時餐飲機構快速參考檢查清單



請將此檢查清單張貼於您的食品攤位，並利用它來確認已準備好接受您許可申請中指定時間的檢查。如果未準備周全，可能無法取得營業衛生許可或限制可供應的食物類別。

摊位營業時必須永遠有一位負責人在現場。

所有食品必須來自核准的來源，並在活動當天於攤位上「或」在許可的餐飲機構中準備。

- 請勿在家中保存/準備食物。
- 必須應我們的要求提供收據。

每個攤位都必須有方便取用的（距離<10呎）洗手台。其中包括可攜式水槽或直沖式(90-110°F)熱水機（供應至少5加侖，最好不需用手操作）、液體給皂機和拋棄式紙巾、垃圾桶和污水容器。

- 未戴手套的手「不可」與任何預備可食用的食物接觸。
- 使用手套和消毒洗手液「不能」代替洗手。
- 請經常洗手！



保持食品在適當的溫度。現場必須有校準過的金屬探針（刻度0-220°F）或數字溫度計，以經常檢查食物的溫度。

- 冷度維持=41°F或更低。
- 熱度維持=135°F或更高。
- 請參閱圖表的烹飪溫度。
- 解凍可以在冷藏中來完成(保持食物低於41°F)或在烹調程序中進行。



不得將食物放在外面解凍。

必須隨時提供消毒水桶與抹布（消毒食物接觸面）。必須有測試消毒水濃度的試紙。

- 漂白水=50-100ppm。
- 四級氯“Quat”=200ppm或按照製造商的建議。



避免食物、設備和單一服務項目的污染。

- 將它們存放離地面6吋。
- 在頂部提供保護（如適用）。
- 使用不同的器具盛放生動物產品和熟食/預備可食用的產品。
- 每四(4)小時更換或清洗消毒器具。
- 將飲料、個人物品和化學物品存放在遠離食品和食品接觸面的位置。
- 不要讓兒童、動物和生病的員工接近食物攤位。
- 在食物區不可進食或吸煙。

需要35呎燭光的光線。

根據需要適當處理固體和液體垃圾。

- 廢水必須丟棄至核准的下水道或水槽。

烹調溫度	最低
漢堡	155°F
雞、家禽	165°F
海鮮、魚類	145°F
全肉	145°F

_____根據食品供應類別，所需的告示板包括：

有關告示板，請參考以下網址

<http://www.southernnevadahealthdistrict.org/ferl/handouts.php>。

- 如果供應酒類，必須張貼有關懷孕飲酒的適當健康警語告示板。
- 如果供應生食或未煮熟的動物產品，必須張貼消費者告示。
- 自助餐必須張貼乾淨的餐盤標誌。

如需法規的完整部分，請參閱餐飲機構衛生法規 **SNHD2010** 的第 **15 章 - 特殊活動與臨時餐飲機構**。

如果您有任何疑問，請致電 **(702)759-1110**。