health first
HOWARD COUNTY

Howard County 衛生署

衛生官員：Emily Backer，醫學博士

正確的食品安全實踐對於維護客戶、員工和社區的健康和信任至關重要。

Howard County 2024 年的檢查確定了反覆需要改進的領域，特別是在設備衛生、食品溫度控制、交叉污染預防、管道維護和整體設施清潔方面。
該清單旨在突出顯示最常見的問題，並提供每日提醒，以幫助保持安全和合規的食品營運。
持續關注這些實踐將有助於遵守法規、降低食源性疾病風險並促進卓越的餐飲服務。

☑	清單
	保持良好的通風和系統，以避免油脂堆積。
	保持準備區域清潔、井井有條且光線充足。
	每 4 小時清潔和消毒一次所有設備，例如準備台。
	妥善存放和扔掉餐具、外帶容器和一次性物品，以防止污染。
	始終遵循完整的消毒流程—測試消毒劑的強度。
	保持熱食的溫度（135°F 或更高）以及冷食的溫度（41°F 或更低）。
	在所有準備好的食品上貼上標籤並註明日期。
	將生肉存放在即食食品下方，並經常更換手套。
	檢查管道是否有洩漏並保持拖把水槽暢通。
	蓋好所有垃圾桶，並讓它們遠離食物準備區域。
	每天清潔地板、牆壁和天花板。

120 E. Mulberry St., Room 210, Kokomo, IN 46901
電話：765-614-3131　E: environmental@howardcountyin.gov
W: www.in.gov/localhealth/howardcounty/environmental-health/