



2023年7月

食品安全評級新系統

為何採用餐廳視窗標誌?

餐廳視窗標誌可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與餐廳檢查相關的資訊。視窗標誌評級資訊將張貼在餐廳內。

等級:



需要改進

此餐廳在過去一年內被西雅圖與金郡公共衛生部門 (PHSKC) 要求關閉，或需要屢次復檢以糾正其違反食品處理法規。

此等級有多次違反食品處理法規的情形。



良好

過去四次檢查時發現多項違反食品處理法規的情形。

此等級平均違規點數為 16.25 或更高。



優秀

此餐廳在過去四次檢查時有幾項違反食品處理法規的情形。

此等級平均違規點數介於 3.76 至 16.25 之間。



最佳

此餐廳在過去四次檢查時皆未發現或只有輕微違反食品處理法規的情形。

此等級平均違規點數為 3.75 或以下。

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?

一家餐廳的食品安全等級將由該餐廳在最近四次常規檢查中，平均的違反食品處理法規評分來決定。

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）儲存在室溫條件下。



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 158°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。

2 英寸



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。