



2017年1月

## 食品安全评级新系统

### 为何采用餐厅窗口标志？

餐厅窗口标志将向顾客展示该餐厅执行良好食品安全规定的程度等信息。金县居民已要求提供更多餐厅检查相关信息。窗口标志评级信息将张贴在餐厅内。

### 新评级：



#### 需要改进

西雅图和金县公共卫生局以在过去一年内命该餐厅停业，或者该餐厅需要接受屡次复检，以符合食品安全的规定。

这一等评级并未按评分曲线进行评级。



#### 良好

该餐厅：

在之前的四次检查中，有出现多次红色严重违规行为。

在同一个邮编的地区内，约10%的餐厅被评上该评级。



#### 优秀

该餐厅：

在之前的四次检查中，有出现一些红色严重违规行为。

在同一个邮编的地区内，约40%的餐厅被评上该评级。



#### 最佳

该餐厅：

在之前的四次检查中，没有或很少出现过红色严重违规行为。

在同一个邮编的地区内，约50%的餐厅被评上该评级。

### 我的食品安全评级多久会更新一次？

食品安全评级将于每次例行检查之后进行更新。金县的餐厅每年通常需要接受2次检查和1次不记分的教育性访问。

### 我该如何改进我的食品安全实践？

良好的食品安全实践可预防食源性疾病。请参见另一页，以了解更详尽的信息。

### 餐厅窗口标志上的食品安全评级是如何计算的？

该评级的计算方式是：

将该餐厅最近各次例行检查（最多四次）中仅标注红色关键违规行为的评分进行汇总，然后取其平均分。

每个餐厅的平均分将与相同邮编区域内其他餐厅进行比较。

# 我该如何改进我的食品安全实践，并且预防食源性疾病？

## 1 仅在健康的状态下工作。



如果您有呕吐、腹泻的症状或被诊断出患有可通过食物传播的传染性疾病，切勿参加工作。

## 2 勤洗手。

在开工之前，上完厕所之后，处理生肉、家禽肉或鱼肉之后，清洁之后，倒垃圾、打喷嚏、咳嗽、摸脸之后，务必洗手。



## 3 洗手池边必备纸巾和肥皂。

确保您所有的洗手池都保持干净卫生、不堵塞，并且旁边备有肥皂和纸巾。



## 4 餐具或手套的使用。



使用餐具和/或一次性手套来处理即食食品（在处理后再进行清洗或烹饪的食品）。

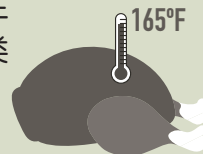
## 5 将食物储存于适当的温度条件下。

始终将潜在危害的食物储存于高温（高于135°F）或低温（低于41°F）的环境下。切勿将潜在危害的食物（肉类、奶制品、鱼类、煮熟的淀粉类食品）在室温条件下储存。



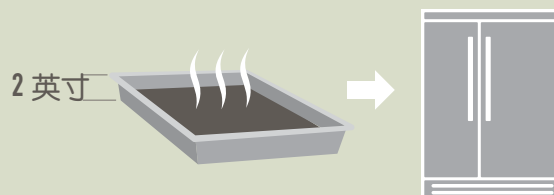
## 6 将食物煮熟至合适的温度。

将食物煮熟至适当的温度。（家禽肉165°F，碎牛肉155°F，鱼肉、肉类、鸡蛋145°F）。



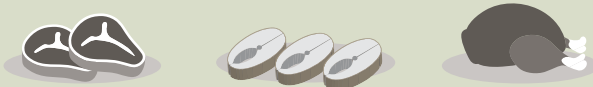
## 7 冷却高温食物。

用浅盘（放入冰箱且不加盖，2英寸或更浅的尺寸）盛放食物进行降温。



## 8 储存好生肉。

将生肉与其他食物隔离储存。在独立的范围内处理生肉、鱼肉和家禽肉，从而确保与其他食物的隔离。



## 9 清洗和消毒。

正确清洗餐具、碟子和所有盛放食物的表面：洗涤、冲洗、消毒、风干。



## 10 培训您的员工。

对您的员工进行上述内容的培训，并且每日监督执行好上述的食品安全规定。



如果您需要帮助，或者对如何改进您餐厅的食品安全实践有何疑问，或者希望安排教育访问，请联系您的卫生检查员。他们将很乐意随时为您提供帮助。