



2023 年 7 月

食品安全评级系统

为何采用餐厅窗口标志？

餐厅窗口标志将向顾客提供有关餐厅食品安全实践情况的信息。金县居民已要求提供更多与餐厅检查有关的信息。带有评级信息的窗口标志将张贴在餐厅内。

评级：



需要改进

此餐厅要么在去年被西雅图和金县公共卫生部门关停，要么需要进行多次重新检查以改正不安全的食品处理措施。

此类别存在多项违规行为。



尚可

此餐厅在最近四次检查中存在多种不安全的食品处理措施。

此类别平均违规分数超过 16.25。



良好

此餐厅在最近四次检查中存在少量不安全的食品处理措施。

此类别的平均违规分数在 3.76 到 16.25 之间。



优秀

此餐厅在最近四次检查中完全没有任何不安全的食品处理措施，或存在极少不安全的食品处理措施。

此类别平均违规分数为 3.75 或更低。

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？

一家餐厅的食品安全评级将由该餐厅在最近四次常规检查中的不安全食物处理措施的平均得分决定。

www.KingCounty.gov/FoodSafetyRating

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）。

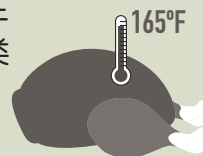
5 将食物储存于适当的温度条件下。

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。



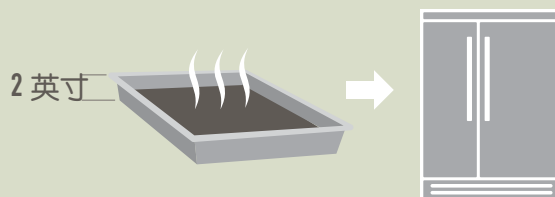
6 将食物煮熟至合适的温度。

将食物煮熟至适当的温度。（家禽肉165°F，碎牛肉158°F，鱼肉、肉类、鸡蛋145°F）。



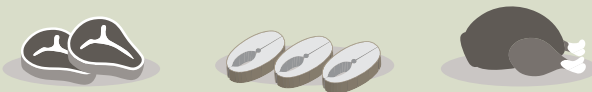
7 冷却高温食物。

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。