

食品设施检查

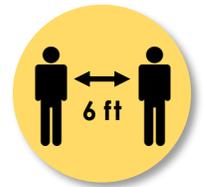
食品设施工作人员在进行检查时必须遵循这些准则

为了帮助您进行食品安全检查，所有餐厅的员工和工作人员在Yolo县环境卫生人员进行检查期间必须遵守以下准则。在COVID-19大流行期间，公共卫生和安全是我们的考虑重点

1 为了保护您，您的工作人员和Yolo县工作人员的健康，在检查过程中，所有工作人员必须：



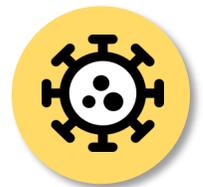
- 戴面罩
- 保持6英尺的距离



2 今天的卫生检查的时间将比正常的短，主要集中在导致食源性疾病的5个常见风险因素上：



- 保温温度不当
- 烹饪不足
- 个人卫生差
- 被污染的烹饪设备和工具
- 食物的来源不安全



如果在卫生检查后有任何疑问，请通过电话或电子邮件与检查员联系。