



▶ 用相对应的容器存放食物帮助防止交叉污染

从储存开始

- **打开纸箱**
将食物从原包装中取出放在分色的容器内，防止生食的汁水滴入待食用的食物中，防止细菌滋生。¹
- **保持存放**
方形和圆形容器带有刻度线，方便管理库存。
- **存放任何东西**
储存容器不仅可用于蔬菜水果和禽类。使用白色的容器来存放乳制品或像面粉或糖这样的干货。

¹ ©2016 美国健康与人类服务署, foodsafety.gov (美国)



商用厨房应用指南



©2017 Rubbermaid Commercial Products LLC
中国上海虹桥路1438号古北国际财富中心10楼200336
了解全系列餐饮服务解决方案，请浏览www.rcpworksmarter.cn在线产品手册

餐饮行业
分色管理系统



颜色介绍

将您的存储和制备工具进行分色能帮助降低交叉污染风险。降低交叉污染代表更安全的食物，而安全的食物意味着更高的顾客满意度。

乐柏美商务用品餐饮行业分色管理系统有七种颜色可供选择。将用具或储存容器与相应食物简单匹配，让厨房更安全更卫生。

► 每种颜色建议对应的食物

以下是每种颜色建议对应的食物种类。餐饮行业分色系统可轻松适用于您独特的需要或现有的分色项目。



生肉



水果或蔬菜



生禽



煮熟的食材



水产品



乳制品或豆制品



过敏源

* 准备了分色使用海报

将您的厨房分色管理



- 在制备和烹饪过程中的交叉污染可能引起食物传染疾病。² 餐饮行业分色管理系统能轻松将食物分开，即使在最忙碌的时刻也能保持食物的安全。

按颜色准备

准备工具包括高温刮刀、食品夹、砧板以及一个砧板架。

- **清洗砧板**
即使使用分色砧板，也建议在每次使用后用温热的肥皂水清洗砧板。
- **不要翻面**
将砧板翻过来用另外一面看起来很高效率，但不值得为了节约一两分钟而造成交叉污染风险。只是用砧板的一面，然后就清洗。
- **高温多用途**
高温刮刀能承受高达500°F/260°C的温度，也就是说您可以使用它们搅拌沸腾的酱汁，或炒蔬菜（配合相应的分色流程）。
- **应用 CLEAN-REST™ 特点**
高温刮刀独特的 Clean-Rest™ 特点，让刮刀在平放时，刀刃不会接触到柜台表面。

² ©2015 疾控中心(美国)



- 防止交叉污染是保持食品安全的关键。³ 以下是其他一些帮助避免交叉污染，降低食品传染疾病风险的方法。

避免交叉污染

- **建立制备区**
在空间允许的情况下，在厨房内设立专用的制备区来帮助避免交叉污染。有一个区域用来准备生肉，一个用来准备熟食，另一个准备水产品等。
- **将工具分开**
将分色工具根据食物类别悬挂或存放。当工具已经被分开，可随时使用时，使用正确的工具就更轻松了。避免将工具放在一个抽屉里或是全都堆在一个架子上。
- **清洗储存区**
清洗准备工具不需要动脑筋，但存储区就容易忘记。当储存容器空掉时，在放入新食物之前都要清洗干净。

了解颜色

确保在厨房工作的每个人都了解分色系统。一些员工过去可能使用不同的分色管理系统，因此要确保在员工能便于看到的地方挂上分色系统的海报。

³ © 2012 全国餐厅协会教育基金会, ServSafe®, 第6版(美国)