

# Food Establishment Resource Library



## 紅標設備概要說明書

紅標是放在使用中但不符合法規要求或預期的設備上。

督察員會將紅標放在保溫/保冷設備、製冰機和洗碗機等設備上，告知員工不要使用這項設備。

### 請勿使用紅標設備。

如果紅標是食品儲藏裝置，請取出所有食物並保持清空。

紅標只能由督察員移除。根據法規第 8-208.11

節，如果紅標遭移除和/或未經衛生區核准即恢復使用該裝置，此設施將降至更低的等級且徵收適當罰金。

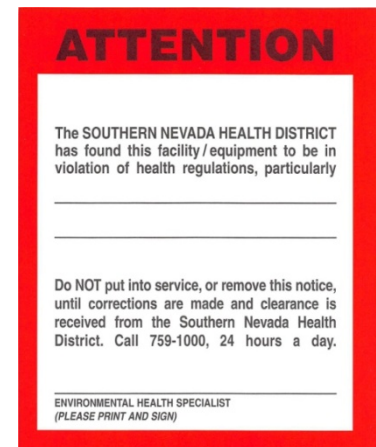
在聯絡衛生區讓設備可以重新使用之前，請確保紅標的項目符合下列條件：

- 洗碗機按照製造商指示牌操作。
- 製冰機沒有污染物、已清潔和消毒。
- 保溫/保冷設備
  - 保溫設備必須能夠在裝置最冷的區段中將食物維持在 135°F 或更高溫度。
  - 保冷設備必須能夠在裝置最熱的區段中將食物維持在 41°F 或更低溫度。
  - 使用您確定已正確校準的溫度計檢查一杯水或食物樣本的溫度，以確認裝置正常運作：<http://www.southernnevadahealthdistrict.org/download/eh/ferl-recalibration-instructions.pdf>

必須購買同類設備做為無法輕易維修之裝置的替代。更換設備必須有 NSF 或同等認證。

**應變計劃**只有經衛生區核准且這麼做能維護公共衛生和維持食品安全的情況下才可使用。例如使用時間控管或浸泡冰塊以保持食物所需溫度，直到裝置修復為止。應變計劃必須有範圍和時間的限制。

當裝置已準備好去除紅標時，請聯絡督察員。在正常上班時間 (上午 8:00 - 下午 4:30)，撥打電話 (702) 759-1110 可聯絡到您的督察員。



Chinese