



# 聖地亞哥縣

環境衛生局  
食物和住房部



## 餐廳及餐飲業指南 在運輸/交付過程中保護食品安全

本指南旨在為食品運輸/配送司機提供最佳管理實踐方法，以正確運輸和配送過程來保護食物的安全。“運輸者”是指根據事先訂單從製造商，分銷商，零售食品設施或其他批准的來源向零售食品設施或消費者運輸食品的任何車輛。（加利福尼亞零售食品法規§113932）

### 食品安全運送的方法

#### 批准的食品來源：

- 審核食物或膳食是否在經批准/允許的食物設施或註冊的慈善餵養機構中準備。



#### 食品安全：

- 運輸之前，請確保食品包裝正確。在任何時候，都必須保護食物並維持衛生。

#### 車輛清潔度：

- 以清潔衛生的方式維護車輛內部，包括後備箱和/或後部存儲區域。
- 將食品存放在二級食品級容器中以便運輸。在車輛中採用清潔絕緣的工具，以便在運輸過程中存儲食物。



#### 實施時間和溫度控制：

- 將熱食保持在135°F或更高的溫度。
- 將冷食保持在45°F或更低的溫度。
- 對於運輸和交付時間大於30分鐘準備好的食物，需要使用溫度控制方法，例如冷藏車或隔熱保溫箱。
- 使用準確，易讀的金屬探針溫度計來測量食物溫度。



#### 對於員工來說，洗手是必不可少的：



- 經常正確洗手：
  - 1.用溫水和肥皂弄濕雙手。
  - 2.用力揉搓沾濕肥皂的雙手至少20秒鐘。
  - 3.用乾淨的自來水沖洗雙手。
  - 4.用紙巾或烘手機擦乾手。
- 食品運輸/送貨司機在從事任何可能構成污染風險的活動後，必須洗手。



有關食品運輸和交付的最佳管理方法的更多信息，請致電（858）505-6900與DEH-FHD值班專員聯繫，或通過電子郵件聯繫 [fhduyeh@sdcounty.ca.gov](mailto:fhduyeh@sdcounty.ca.gov).