

Eat Safe

LOGAN

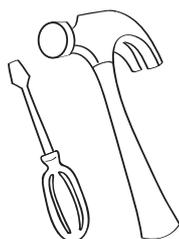


布里斯班安全飲食

總體要求

清潔

- 所有裝置和設備都保持清潔
 - 清潔及消毒所有與食品接觸的表面、設備和器具。
- 建議使用書面的清潔程序及時間表。

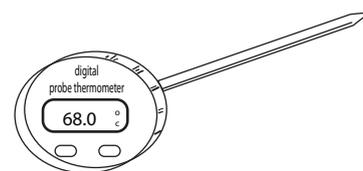


維修

- 場所和設備均保持良好維修狀態和工作效能。
- 店內佈置如要更改須先獲得市政府批准。

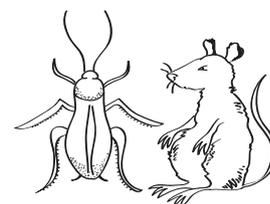
溫度計

- 店內須備有探針溫度計，其誤差不可超過 $\pm 1^{\circ}\text{C}$ 。
- 在使用溫度計前後，店內要備有酒精紙用以清潔和消毒溫度計。



動物和蟲害

- 禁止動物(導盲犬除外)和蟲害進入食品場所。
- 定期實施蟲害防治計劃。



經布里斯班市政府許可複製。

