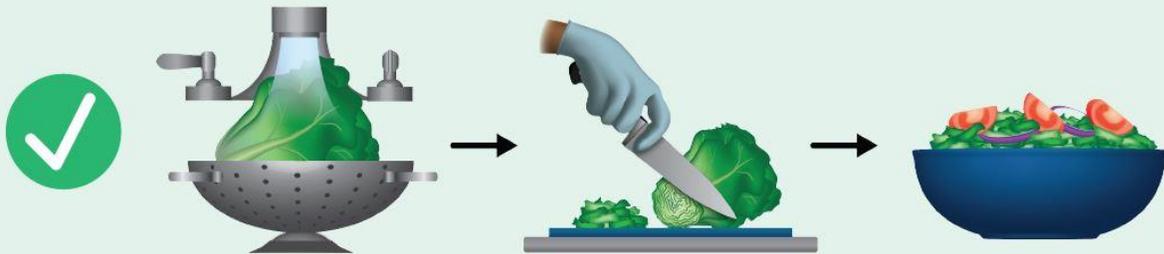


水果和蔬菜清洗

水果和蔬菜表面可能带有细菌、虫子、农药以及其他物质。所有完整的水果和蔬菜在准备或食用前都必须用水冲洗，以去除那些可能导致疾病的物质。这也包括牛油果、浆果、装饰性蔬菜和新鲜香草。

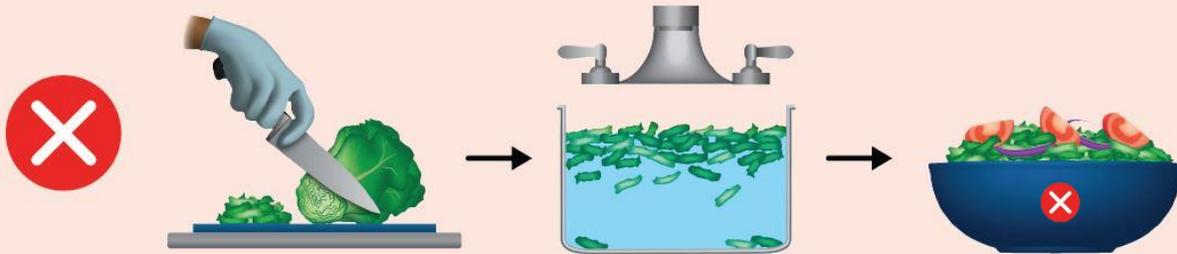
✔ 可以这样理解：水果和蔬菜应该“冲个澡”，而不是“泡个澡”。

在处理之前应先在流动的水下冲洗，去除污垢和细菌



处理即食食品时请洗手并戴上手套

刀具会将水果或蔬菜表面的细菌和污垢带入食物内部



细菌可能在泡水中交叉污染，导致沙拉变得不安全



- 只能在经过批准的蔬菜处理水槽中冲洗水果和蔬菜。
- 使用前应清洗、冲洗并消毒蔬菜处理水槽。



禁止在三格水槽或洗手池中冲洗水果和蔬菜。



Modified from 'Wash Produce Before Preparing or Serving' by Tacoma-Pierce County Health Department / CC BY-NC 4.0. Photo credit.

Food Safety Program (食品安全计划)
3020 Rucker Avenue, Suite 104
Everett, WA 98201-3900
Food.Safety@snoco.org · 425.339.8730
SHD-FoodIllnessComplaints@snoco.org · 425.339.8680



SNOHOMISH
COUNTY HEALTH DEPARTMENT

Chinese 5.27.25