

如何维护鱼缸

餐厅鱼缸和储存鱼类的恰当操作和维护，对于维护鱼类健康和防止食源性疾病是非常重要的。

鱼缸维护

- 仅使用饮用水为鱼缸供水
- 监测鱼缸的水位
- 定期清洁鱼缸和所有鱼缸配件
- 按照制造商的说明定期清洁和更换过滤器
- 定期检查鱼缸设备，以确保运作正常并符合制造商的说明书
- 每周或按照制造商的指示清洁鱼缸
- 制定清洁计划，确保按时完成清洁工作
- 保存维护日志，记录清洁日期和设备维护活动

来自经过检验来源的鱼类

在接收活鱼和海鲜产品之前，应进行检查，以确保它们不会变质或损坏，并且来自经过检验的来源。查找并确认：

- 运输温度是合适的
- 产品是新鲜的（没有迹象表明产品可能变质或被害虫感染）
- 正确的标签：标签应完好无损，没有被更改、损坏或移除
- 供应商已接受检查或从已检验来源购买产品，保留所有产品的收据和发票长达一年。

存放活鱼和海鲜

- 将活鱼和海鲜保存在洁净、通风良好的水中，温度应与其自然栖息地一样
- 处理活鱼和海鲜时，请使用干净消毒的器具
- 在处理活鱼和海鲜之前和之后洗手
- 不要在鱼缸内囤积过多海鲜
- 检查所有活鱼和海鲜，从鱼缸中取出所有死鱼或海鲜

公共卫生局

1-877-464-9675

聽障電話 1-866-512-6228

york.ca