



## SUMMIT COUNTY 公共卫生部

1867 West Market St

Akron, OH 44313

免费电话: 1 (877) 687-0002

传真: (330) 923-6436

www.scph.org

### 食源性病原微生物

- 细菌和病毒导致大多数食源性疾病
- 影响病原体生长的因素: 食物(蛋白质含量高), 酸性, 时间, 温度 (华氏 41 度- 华氏 135 度), 氧气, 湿度 (水活度水平)
- 时间-温度安全控制(TCS) 食品 亦称有潜在危险的食物(PHF): 当温度合适时, 湿润、富含蛋白质的食物, 可支持病原体生长
- 病原体可以在饼干等无害食品上存活, 但通常不会繁殖

### 遵守良好的卫生习惯

- 人是最有可能的病原体来源
- 穿戴干净衣物及头罩
- 请勿用毛巾、围裙或衣服擦手
- 修剪指甲, 保持其清洁
- 将个人饮食盖好并储存于不会让食材和干净设备受污染的地方
- 用手指套或一次性手套覆盖住割伤或疮疖

### 正确使用手套

- 在戴手套之前和更换手套期间彻底洗手
- 变换任务时或手套被污染时需更换手套(如: 拿钱), 或者在食物生产期间短暂休息后
- 请勿保存和重复使用一次性手套
- 一旦摘掉手套, 将其丢弃并配戴新手套
- 在诸如三明治生产线等连续作业的情况下, 至少每四个小时更换一次手套



### 切勿赤手接触各类即食食品!

请使用: 熟食薄纸、一次性手套、炒菜铲、叉子、配料设备、厨钳、冰勺, 等。

### 正确洗手方法

- 只在专门的洗手池洗手
- 用热水 (100 华氏度) 湿手
- 涂抹肥皂并双手揉搓 20 秒
- 在流水下彻底冲洗双手
- 用一次性纸巾擦干双手并使用纸巾关闭水龙头
- (可选) 使用手部消毒液

### 何时洗手

- 使用洗手间---需要重复洗手两次
- 咳嗽、打喷嚏、擤鼻涕或摸鼻子之后
- 触摸过头部、头发、嘴、衣服、围裙、割伤或疮疖
- 抽烟、饮/食后
- 接触过生禽类, 肉类或鱼类
- 触摸过垃圾、地板等
- 触摸过脏餐盘、设备或器皿
- 接触过化学品、动物、金钱等
- 在装满和清空洗碗机之间

### 注意事项

员工在返工前  
务必洗手



### 交叉感染的预防

- 分别用不同的案板处理生肉、熟肉和蔬菜
- 根据安全烹饪温度的要求储存食材: 即食食品 (RTE) 在最上面 (蔬菜, 水果, 完全煮熟的食物), 接下来是海鲜, 牛排, 猪排骨, 绞肉 (牛肉, 猪肉), 而塞馅肉和禽类在最下面
- 所有的即食食品都需标注日期和时间, 并在备用七天后作废
- 轮换储藏食物产品位置以将最久的食物最先使用
- 有鼓胀/凸出或严重凹陷的罐头应被丢弃.
- 将食物存放在距离地面 6 英寸干燥、清洁的地方
- 洗拖把的水只能倒在抽水马桶或公用 (拖把) 水槽中
- 垃圾箱盖应保持关闭, 垃圾应定期清除, 并且保持垃圾箱和垃圾区的清洁
- 通户外的进出口 (门窗) 应有纱窗, 保持关闭, 或以其他方式防止害虫进入

## 餐具、器皿和厨具的清洗与消毒

### 手工操作

- 清洗水池, 必要时需消毒
- 正确的清洗和消毒程序:
  - 刮除用具上剩余的食物并去除日期标记贴纸
  - 用洗洁精彻底清洗
  - 用清水冲洗干净
  - 在合格的消毒剂中消毒
    - 使用试纸检查浓度是否合适
  - 在收起之前请风干 (勿用布擦干)

### 机械操作

- 清洗餐具洗涤装置, 必要时需消毒
- 正确的清洗和消毒程序:
  - 刮除用具上剩余的食物并去除日期标记贴纸
  - 用洗洁精清洗(洗碗剂)
    - 热水消毒法的水温为华氏 150 度
    - 化学消毒法的水温为华氏 120 度
  - 用清水冲洗
  - 消毒
    - 热水消毒法的水温为华氏 180 度
    - 化学消毒法的水温为华氏 120 度 (使用试纸检查浓度是否合适)
  - 在收起之前请风干 (勿用布擦干)



## 清洗和消毒与食物接触的表面

- 清洗和消毒与食物接触的表面
- 使用浓度适当的消毒剂 (请勿添加肥皂)
  - 百万分之 50-100 的氯 (漂白剂)
  - 百万分之 200 的季氮化合物
- 使用试纸检查消毒剂浓度是否合适
- 正确标记化学品的工作容器 (如喷雾瓶) 并在远离食品处存放
- 可重复使用的抹布应保存在消毒液中
- 至少应每四个小时更换一次抹布消毒液



## 食品安全的时间和温度控制

- 冷控低于或等于华氏 41 度
- 热控高于或等于华氏 135 度
- 食品内部烹饪温度
  - 华氏 135 度 (水果, 蔬菜, 谷物, 豆类, 商店熟食)
  - 华氏 145 度 (鱼, 贝类, 牛排/牛或猪排骨, 小牛肉, 带壳蛋)
  - 华氏 155 度 (绞肉, 注射肉, 海鲜碎肉)
  - 华氏 165 度 (生禽类, 塞馅的肉类或海鲜或禽类或面食)



## 食源性疾病的症状

- 呕吐
- 腹泻
- 发烧或喉咙痛
- 黄疸 (甲型肝炎)
- 伤口病变/感染



有任何食源性疾病的症状或确诊的患者, 请勿经手处理食物、干净设备或清理餐具

### 餐饮服务设施所需的设备

- 消毒剂和用于检查浓度的适当试纸
- 用于检查食物温度的探针式温度计
- 每个冷藏单元中的温度计

### 正确的解冻方法

- 在冰箱中低于或等于华氏 41 度
- 在低于或等于华氏 70 度的流动自来水中
- 作为烹饪过程的一部分 (比如, 将冻鸡翅直接油炸)
- 微波炉解冻, 随即开始烹饪

### 冷却 (总时间 6 小时或以下)

- 2 小时内在华氏 135 度到 70 度之间
- 4 小时内在华氏 70 度到 41 度之间
- 少量
- 在冰盒中搅拌
- 浅平底锅
- 将冰作为食材
- 冷棍/冰棒
- 在完全冷却之前请勿盖住