



蔬果类食品安全守则

水果和蔬菜可能会被有害细菌污染，这些细菌可能存在于农产品生长的土壤或水中，或在采摘后（例如在贮存或准备期间）。以下安全处理方法有助于防止食用受污染的产品以及可能由此导致的食源性疾病。

- 选取没有磕碰或损坏的农产品
- 菌菇类和芽苗菜必须从认证可靠的供应商处购买。
- 将果蔬产品储存于生鲜产品之上
- 时间/温度控制安全食品（TCS）的储存标准：诸如鲜切绿叶菜（生菜，菠菜，羽衣甘蓝，卷心菜等），鲜切瓜类（甜瓜，西瓜等），以及鲜切番茄，还包括其他预先切好的 TCS 食物，须在 41 华氏度或更低温度下保存。
- 洗涤，漂净并消毒所有的餐具，设备，尤其是在食品接触的平台表面，从处理生鲜食品（肉类，禽类，海鲜）的用途切换到处理即食食品的用途之间。
 - 条件允许，分别使用专门的砧板处理农产品，肉类，禽类，海鲜，等等。
 - 若条件不允许，按以下顺序处理不同食材，首先处理即食食品，最后处理须高温烹饪食品。

农产品准备安全准则

- 正确洗手
- 用流水清洗农产品。
 - 不推荐使用洗涤剂，肥皂或者其他商用蔬果清洗剂。
- 用干净刷子刷洗硬皮类农产品，如黄瓜，甜瓜等。
- 农产品清洗后，用干净毛巾或纸巾擦干水份，减少细菌滋生。
- 多数已切割，包装好的农产品都是清洗过可以即食的食品，包装上应有标识。此类产品无须进一步清洗。
- 如清洗任何“已清洗”或“即食”农产品时，请注意避免接触不清洁的表面及餐具，以防止交叉感染，
- 一旦农产品清洗过后，员工须戴手套或者使用其他隔离方式避免赤手接触目前的即食食品。

鲜切蔬果处理安全准则

温度控制和贮存

所有的农产品，包括蔬菜，水果和其他鲜切类农产品（如营养补充食品，草药，小麦胚芽等）须从可识别、可追溯和经批准的供应商处获得。

- 鲜切绿叶菜，番茄，瓜类必须贮存于 41 华氏度以下。
- 注明产品名称，准备日期，7 日后弃用。
- 储存单元须清洁有序。
- 冷凝器和其底端的接水盘应该清洁消毒。
- 常规使用持续温度记录仪器，监测冷藏食品单元的温度，或者用校准温度计阶段性定期检测冷藏区的温度。
- 弃用所有不符标准，温控不当，变色，出现异味，变质，过期及可疑食品。
- RTE 食品须与其他需进一步处理加工的食品进行物理隔离。
- 须防止包装泄漏引起的食品交叉感染。
- 严禁冷柜滴水盘中凝结水或源自他处的凝结物接触食品及包装材料。
- 食品须贮存离地面至少 6 英寸以上，并远离墙壁和天花板。
- 贮存不应涉及使用未经消毒的容器，货架，支架，托盘等。

食品准备，处理及陈列

在准备任何鲜切产品时必须特别注意，以减少细菌污染和/或人类病原体生长的可能性。其内容包括但不限于正确洗手和戴手套、清洁和消毒食品接触表面、减少潜在的交叉污染和适当的成品保温温度

- 应指定准备区、设施和工具，并在可能的情况下专门用于鲜切农产品操作。
- 食物准备区须保护托盘，保鲜膜，库存，盖子等免于物理，化学，生物污染。
- 准备计划应确保，对于那些被认为具有潜在危险的产品，须尽量缩短室温下进行处理的时间。
- 包装材料必须达到食品级要求，并且保持清洁。
- 生鲜蔬果须彻底在水中洗净，去除土壤及其他污染物。
- 产品包装信息须符合联邦、州和地方的规定，并包含正确储存方式和保质期的说明。
- 处理蔬果产品的员工须保持良好的个人卫生。
- 禁止赤手接触成品。
- 戴一次性手套防止交叉污染。
- 要求正确的洗手习惯。