

食品安全准则

(重要概念)

定义

交叉污染：有害物质转移到食物表面或其它表面。

食品污染：

- 生物性污染——细菌，病毒等
- 化学性污染——清洁剂，农药，杀虫剂等
- 物理性污染——头发，玻璃等

食源性疾病：通过食物传播或传染的疾病。

食源性疾病爆发：食用了相同食物后，两人或以上出现相同症状。

易感人群 (HSP)：因为自身免疫系统较弱或未充分发育而更易感染食源性疾病的人

潜在危险性食物 (PHF) 或时间/温度安全控制 (TCS)：需要为安全而控制时间和温度以减少食源性疾病风险的食物。

即食食品 (RTE)：无需准备或烹制即可食用的食品

危险温度区间：处于此区间温度（华氏 41 度—华氏 135 度）的食品为不安全

员工健康和卫生规范

洗手步骤：

- 使用温度感觉舒适的流水打湿双手
- 使用肥皂用力搓洗手和前臂至少 20 秒
- 清洗指甲和指缝
- 在流水中彻底冲洗
- 使用一次性纸巾擦手，并用纸巾关上水龙头

食品操作员在以下活动后应洗手：

- 上厕所
- 处理生食
- 触摸头发、面部或身体
- 打喷嚏、咳嗽或使用手绢
- 触碰围裙或衣物
- 触摸未经消毒的表面
- 清理桌面或收拾脏盘子
- 处理垃圾或化学物质

- 吸烟、吃喝、嚼口香糖或烟草
 - 员工使用的杯子应该有可密实盖紧的杯盖、吸管或壶嘴。放置之处应远离所有食材、器械、一次性用品等。
- 触碰任何可能污染双手的东西后
- 戴上手套之前，更换手套之间

员工入被诊断为以下疾病时应及时向主管人员报告(五大类):

- 感染伤寒沙门杆菌（即伤寒热）
- 志贺杆菌
- 可产生志贺毒素的大肠杆菌/ 0157:H7 大肠杆菌
- 甲型肝炎
- 诺如病毒

如出现或暴露于以下症状时，员工应向主管人员报告：

- 呕吐或腹泻
- 咽喉痛并伴有发烧
- 黄疸
- 开放性创伤
- 同住之人被诊断为或暴露于“五大类”疾病

主管人员应根据情况隔离或限制员工请联系健康部门以获得关于隔离和限制的解释说明

隔离：不允许该员工上班

限制：为了防止疾病传播而加以限制；员工不能接触：

- 无遮盖的食物
- 器械
- 器皿和餐具
- 餐巾和包装打开的东西

五大类或黄疸症

- 隔离并联系健康部门

呕吐并/或腹泻

- 隔离，无需联系健康部门。直至症状消失 24 小时

咽喉痛并伴有发烧

- 限制，并开具医疗证明
- 如为易感人群应进行隔离（HSP），需开具医疗证明
- 无需联系健康部门

感染、受伤

- 限制，直至清除感染，包扎伤口或使用手套
- 无需联系健康部门

报告尚未诊断或未出现症状的疾病暴露情况

- 了解关于病症的知识，确保良好的健康习惯
- 对易感人群（HSP），在要求的时间内进行限制
- 无需联系健康部门

食品准备

所有食材和食品应来自商业许可来源

如需咨询对食品特殊加工如罐装、腌制、真空低温烹煮、低氧包装（快尔卫）等，请联系我们的工作人员。

食品准备一般守则：

- 准备生的肉、鱼、禽肉时应远离即食食品和熟食
- 准备食物时应使用干净的经消毒的器皿和器械
- 小批量准备食物
- 每次从冷藏设备中只取出一次所需的食物
- 将准备好的食物尽快储存到冷的或热的保存区域

交叉污染：

- 生肉、生鱼和生禽肉的准备区域和熟食及即食食品的准备区域分开
- 处理各种不同食品使用专门的器械
- 每次使用后对操作台、器皿和器械进行清洗和消毒
- 抹布桶应在专门区域储存，储存区域应高于地面，远离食品 and 食品接触面
 - 如不使用，抹布应放置在消毒溶液中
- 确保员工按正确方式洗手
- 当处理生的动物产品时，应考虑使用一次性手套或一次性器皿

最低烹饪温度：

- 禽肉类：165 华氏度烹煮 15 秒
- 碎肉（汉堡包）：155 华氏度烹煮 15 秒
- 热保存的带壳鸡蛋：155 华氏度烹煮 15 秒
- 牛排：145 华氏度烹煮 15 秒
- 烤肉：145 华氏度烹煮 4 分钟（或按照其它的时间温度组合进行烹煮）
- 猪肉：145 华氏度烹煮 15 秒
- 鱼：145 华氏度烹煮 15 秒
- 带壳鸡蛋：145 华氏度烹煮 15 秒

冷却：

- 使食物在两小时内从 135 华氏度降至 70 华氏度，然后在接下来的 4 小时内降至 41 华氏度
 - 食物如在 135 华氏度至 70 华氏度环境中超过两小时，则应该丢弃
 - 冷却所需全部时间不应超过 6 小时

- 也可进行速冻，在 4 小时内降至 41 华氏度例子：使用室温食材制作的金枪鱼沙拉
- 冷却的方法包括使用较小的食物储存容器，使用冰水冲淋，或使用冷却机。将食物储存在不锈钢浅盘内。放置在冰箱顶层架子上。将盘子放置在空气流通的环境下。在冷却过程中不要覆盖食物

解冻：

四种规定方式：

1. 在冰箱中解冻，温度为 41 华氏度以下
2. 放置在流动冷水中
3. 如果食物马上用于烹煮，可放入微波炉中解冻
4. 可以在烹饪过程中进行解冻

重新加热：

将潜在危险性食物重新加热至 165 华氏度并持续 15 秒，进行热保存。

食品保质期限：

潜在危险性的即食食品：打开包装或进行处理后七天进行处理或打开包装的当天被视为第一天

例子：

- 肉类熟食
- 熟食沙拉，如鸡肉沙拉和金枪鱼沙拉
- 切好的瓜类——甜瓜、哈密瓜和西瓜
- 煮熟并冷却的米饭、豆类、意大利面、肉类和蔬菜
- 寿司
- 软质乳酪（农家干酪，布里干酪，奶油，乳清干酪，泰拉米乳酪，法国原产乳白干酪，纽沙特尔干酪，新鲜马泽瑞拉干酪）
- 牛奶

食品上标注的保质期限应包括

1. 拆封或生产日期
2. 冷冻日期（如适用）
3. 需在此期间食用或丢弃的日期（最长 7 天）
 - 该食品如未经冷冻，应在 41 华氏度的冰箱环境下保存 7 天
 - 食品应在第 7 天食用或丢弃
 - 处理或拆封日期为第一天

时间控制：

离开温度控制环境的即食食品和潜在危险性食品应在 4 小时内食用或丢弃。

裸手接触：

不应裸手直接接触即食食品使用器皿、一次性手套或熟食用纸

食品储存：

冰箱储存：

- 需要更高最低烹饪温度的生动物产品，应储存在最低烹饪温度相对较低的食品下方。
例子：生鸡肉（最低烹饪温度为 165 华氏度）应储存在碎牛肉（最低烹饪温度为 155 华氏度）下方。
- 未经巴氏消毒法消毒的去壳鸡蛋应放在最下层的架子上
- 即食食品应放在顶层架子上
- 所有食品容器应扣盖并贴上标签

冷保存：

将潜在危险性食物放置在 41 华氏度及以下环境保存

热保存：

将潜在危险性食物放置在 135 华氏度及以上环境保存

干法储存：

将 所有 食物放置在离地 6 英寸处保存。

有毒物质（清洁用品、化学物质等）保存：

所有有毒物质在放置时应远离食物、器皿、一次性物品等。有毒物质应在其独立区域储存，最好远离拖布池。

对食品接触表面进行消毒

消毒：

- 放置即食食品之前对原先放置过生食的表面进行消毒
- 放置潜在危险性食品之前对原先放置过生果蔬的表面进行消毒
- 在使用或储存食品温度测量仪器之前进行消毒
- 在连续使用 4 小时后应进行消毒（包括砧板、熟食切片器等）
- 食品储存容器如放置在 41 华氏度以下或 135 华氏度以上的环境里，在清空时应进行消毒
- 餐具如放置在 41 华氏度以下或 135 华氏度以上的环境里，每 24 小时应进行消毒。
- 在出现任何食品污染的情况下进行消毒
- 如果使用分隔式三体水槽来准备食材，应在使用之前 和 之后 对水槽进行消毒。
- 特殊物品
 - 应按照避免尘土和霉菌聚集所要求的频次，对特殊物品进行经常性消毒，或按照生产商所指明的频次进行消毒
 - 制冰盒
 - 饮料输送壶嘴
 - 制冰机、饮料和糖浆输送管、自动供水器的封闭部分
 - 大型固定物品可以就地清洗和消毒。请参照生产商的说明和建议。

消毒的两种方式：

- 热消毒——洗碗机的读数应大概达到 180 华氏度，才可保证表面温度达到 160 华氏度以上。
- 化学消毒——通常使用含氯物质或使用双链基物质消毒
 - 氯溶液浓度大概为 100ppm。
 - 四级氨的浓度应为 150-400ppm
 - 阅读产品标签以获悉准确的浓度要求
 - 化学消毒剂在消毒过程中会逐渐耗尽，应经常测试浓度

清洗餐具和器皿：

分隔式三体水槽

1. 冲洗、擦洗和浸泡器皿和器械
2. 清洗
3. 冲洗
4. 消毒（使用最低浓度的化学消毒液）
5. 晾干

洗碗机

1. 检查是否干净，分液器是否盛满
2. 全天使用试纸检测清洁程度
3. 在清洗物品前应擦洗、冲洗或浸泡
4. 正确地将物品放置在架上
5. 在清洗和冲洗环节检查温度
6. 晾干

食源性疾病：

4 种微生物：

1. 细菌（沙门氏菌、弧形杆菌、大肠杆菌）
2. 病毒（诺如病毒、甲肝病毒）
3. 寄生虫
4. 真菌

大部分食源性疾病由细菌和病毒引起。

细菌生长：

六个因素影响其生长：

1. 食物
2. 酸度
3. 时间
4. 温度
5. 氧气
6. 湿度

时间和温度是餐饮机构最容易掌控的两个因素。

过敏源：

- 牛奶
- 鸡蛋
- 小麦
- 豆类
- 鱼
- 水生有壳动物（螃蟹、龙虾等）
- 花生
- 木本坚果（杏仁、山胡桃、核桃等）

对消费者的忠告：

对于生食或未熟透食物（下单时即煮），餐饮机构应在菜单上打星号加以说明，并通过书面声明告知生食或未熟透食品会大幅增加食源性疾病的风险。