



食品处理 人员手册

食品场所食品处理安全健康指南



BOULDER COUNTY
PUBLIC HEALTH
Opportunity for a healthy life.

目录

4	正确处理食品的重要性
5	危险区域范围内的潜在有害食品
6	高度敏感群体
7	员工疾病与卫生
8	食品从业人员政策
9	正确的洗手方法
10	洗手并使用手套
11	洗手槽
12	徒手接触食品和即食食品
13	预防交叉感染
14	预防交叉感染
15	校准温度计
15	温度日志
16	解冻食品
17	再加热食物
18	正确地快速冷却潜在有害食物
19	清洁和消毒
21	储存化学物品
22	擦拭布
22	使用中的餐具
23	经检验的食品供应商
24	经审核设备和设施维护
25	害虫控制
26	紧急情况
27	食品安全自检
28	参考资料和其它资源

正确处理食品的重要性

最常见的细菌和病毒



沙门杆菌



大肠杆菌



诺如病毒



李斯特菌属



弯曲杆菌



产气荚膜梭菌

根据疾病预防与控制中心（CDC）所述，在美国，每年有六分之一（48,000,000）的人因为食品中毒而生病，128,000的人因此而住院，3,000人因此而死亡。美国每年用于食品中毒治疗的花费约达81亿美元

在 Boulder County 有对食源性疾病定期的报告和调查。所有食品中毒病例中有98%是由病毒和细菌引起的（病毒80%；细菌18%），而这两个因素都可以通过恰当处理食品加以控制。

危险区域范围内的潜在有害食品



所有肉类



乳制品



切开的香瓜和番茄



未加工的发芽食品

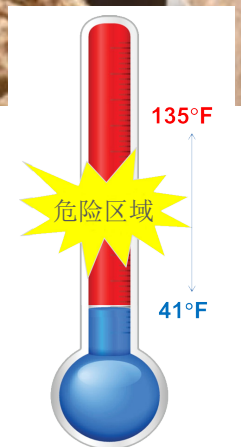


煮过的蔬菜



煮过的食品

“危险区域”范围内的“潜在有害食品”是指那些可能让一些传染性或产生毒素的微生物连续快速增长的食品或食品成分。潜在有害食品可能是任何潮湿、非酸性（pH值中性）、或有细菌源的食品。潜在有害食品应该保持在41华氏度或以下或135华氏度或以上。



高度敏感群体

食品一旦以不安全方式进行处理，所有人都会生病；然而，高度敏感群体生病频率会更高或者病情会更严重，例如孕妇、5岁以下的儿童、免疫系统受损的人以及65岁以上的成年人。

特定食品更有可能引起食物中毒。高度敏感群体应该注意以下食品：未煮熟的肉类、未加工的牡蛎、未煮熟的鸡蛋、豆芽菜、和未经高温消毒的牛奶或果汁。



孕妇



65岁以上的成人



5岁以下的幼儿



免疫系统受损的人

员工疾病与卫生



24小时
无症状

生病员工使食品和餐具感染上细菌或病毒的风险很高。因此，必须限制或禁止生病员工接触任何食品或食品服务设备。生病员工必须在所有病症消失24小时以后才能重返工作岗位。

任何员工被诊断出有以下疾病都必须向他们的上司报告：

- 伤寒杆菌/沙门杆菌
- 志贺氏杆菌
- 大肠杆菌 0157:H7
- 诺如病毒
- 其它致病菌如弯曲杆菌、产气荚膜梭菌

管理人员必须立即拨打303-441-1564向Boulder County Public Health报告以上疾病。



呕吐



腹泻



严重的腹部绞痛



持续咳嗽、打喷嚏或流鼻水



手上或腕上有感染切口或病变



喉咙痛并发烧

食品从业人员政策



只在指定区域进食和吸烟



戴上束发帽，并必须清洁外面的装束



定期修剪指甲并保持清洁



不能用餐巾或围裙擦拭手



将饮料储存在清洁密闭不会被手弄脏的容器中（如加盖和吸管、或带手柄的杯子）



饮料应该储存在较低处，并要与食品、预备接触面、餐具等分开



在进入厕所或离开食品准备区前，必须解下围裙



摘掉手上和腕上的所有珠宝，只允许佩戴一枚戒指



经常正确洗手

正确的洗手方法



双手需要使用肥皂和温水用力擦洗15秒



充分冲洗5秒



使用纸巾完全擦干



使用纸巾接触水龙头把手来关掉水龙头

洗手并使用手套

正确洗手时组织疾病传播最有效的方式。永远都要彻底清洗双手。手套不能代替良好清洁双手的习惯。



正确洗手



戴上干净的手套



丢弃肮脏的手套并回到第一步



按照需要使用手套

在使用手套时，在戴上一副新手套前必须要洗手。只要手套弄脏了，就必须要换手套并且洗手，包括：

- 在处理生肉、禽肉、鱼肉或鸡蛋后
- 在使用手套接触脸部或往手套打喷嚏、咳嗽后
- 在接触脏盘子或垃圾桶后
- 在转变工作任务时



当您的手有绷带、划伤、烧伤和溃疡时，都必须戴手套。要将它们视为您手的扩展延伸。

洗手槽

洗手槽只能用来洗手，并且必须要有：流动的热水、流动的冷水、肥皂和纸巾。



流动的热水



流动的冷水



肥皂



纸巾



不能阻塞洗手槽或使用洗手槽来做其它事情（倾倒液体、漂洗容器、装填消毒桶、装填水罐等）。

徒手接触食品和即食食品

禁止不带手套接触即食食品。必须通过使用专用手套来避免徒手接触食物、餐具、熟食等。



即食食品是指那些进食前不再需要进一步加工或加热的食品。这些食品大多存在传染粪口传播疾病（例如：大肠杆菌、甲型肝炎病毒和诺瓦克病毒）的风险，疾病透过受污染的手传染。

预防交叉感染

交叉感染是指细菌或病毒从受感染源（未加工鸡肉、肉类、鱼类、蛋类；被污染的餐具和设备等）传播到其它食品或表面上。



将未加工肉类、家禽、鱼类和蛋类储存在冰箱架子的底层、位置低于所有食物并分开摆放。



生肉、禽肉、鱼类或蛋类产品下面要放一个滴水盘。



生肉、农产品和即食食品所使用的砧板和餐具要分开。



食品温度控制

为了预防细菌滋生，要正确控制温度和处理食物。所谓“危险区域”是指温度在41华氏度和135华氏度之间。在危险区域范围内，细菌能快速滋生。



135 华氏度或更高



41 华氏度或更低



因此正确冷却、加热、保鲜、保温和烹饪时，都应该严格监测温度。所有潜在有害食物都必须保持在41华氏度或以下，或者保持在135华氏度或以上

校准温度计

建议每天进行温度计校准。温度计若是坠落或是曾用于极端高温或低温环境中的画，同样需要校准。



审核金属制温度计的准确度

1. 将温度计放置于装满冰块和少量水的玻璃杯中。
2. 等待15-20秒；如果温度计的温度不是呈现32华氏度的话，则需要校准。

温度日志

使用温度记录表或日志来记录并查证适当的温度。

1. 每隔两个小时核对和记录温度。
2. 监测食品温度(包括接收温度)和食品设备上的温度计数。
3. 确认采取了正确的记录方法。



解冻食品

冷冻食物解冻时需要使用保持温度受控的方法。经核准的解冻方法包括：制冷、置于流动冷水内、使用微波炉和常规烹煮。



制冷（需要食物时提前2-3天移到冰箱里）



将食物从包装内取出并放置于流动冷水内



微波炉（如果需要立即使用）



常规烹煮

再加热食物

再冷却后，所有的遗留食物和预制食物必须再加热，是食物内部温度最小值在2小时内达到165华氏度。认可的再加热方法包括：煤气灶上、烤箱、微波炉或其他快速加热设备，如烤架。大多数保温设备都不能用于再加热食物。



煤气灶上



烤箱



微波炉（在使用微波炉加热食物时，在检查温度和呈给客人之前，要先盖上盖子、搅拌和等候两分钟。）



其它快速加热设备

正确地快速冷却潜在有害食物

潜在有害食物放置到危险区域时，为了预防细菌滋生，应尽快进行冷却。经批准的快速冷却方法包括：使用冰箱或冷藏柜、冰浴、加冰搅拌，或在含水食物中加入冰块或冷水。在液体食物中加入冰或冷水。



将食物的小型容器放入冰箱或冷藏柜。给食物容器空出一定空间，让气流能够围绕容器周围。直到食物温度达到41华氏度后才能盖上食物。



将食物分置于较小容器中，之后将放入干净的准备槽中或是在较大的容器中装盛冰水放置食物。确保冰水和食物在同一水平线。规律搅拌。冰冻的同时进行冰浴。



对于汤、肉类或其它薄片食物，最好使用加冰搅拌。规律搅拌。放入冰箱、进行冰浴，同时使用加冰搅拌。



对于完全煮熟的食物，为了协助冷却，可加入冰块或冷水。这一方法对汤、炖肉、或其它含水食物能起到很好的作用。

清洁和消毒

清洁是移除污垢、油和碎屑；消毒就是清除可诱发疾病的微生物。

清洁



消毒



清洁和消毒

所有食物服务设备——包括餐具、准备台、准备槽、砧板、切片机、混合器或其它用于食物准备过程中的设备，都必须冲洗、漂洗和消毒。



冲洗：使用热水和洗涤剂 | 漂洗：使用干净水 | 消毒：使用水和消毒剂

经核准的消毒剂浓度包括：



氯气（漂白剂）
50-200 PPM



四级铵
200 PPM, (除非厂商有特殊规定)



碘
12.5-25 PPM

储存化学物品

食品被化学物品污染可能会引起严重的疾病。一定要确保所有的化学物品都储存在指定的储存区域，置于食物放置处之下，且与食物接触面分开（如准备区和餐具），并置于标上了正确标签的容器中。



指定的储存化学物品的地方



置于食物放置处之下，且与食物接触面分开（如准备区和餐具）



置于标上了正确标签的容器中



储存化学物品不要与食物放置在

擦拭布



擦拭布在正使用的情况下应该储存在干净的消毒溶液中。

使用中的餐具

使用中的餐具可储存在：食物中、清洁干燥的平面上、比危险温度区域更热或更冷的水中，或流水中。严禁将使用中的餐具放置于消毒液或常温水中。



食物中，把手需在食物之上或之外



清洁干燥的平面上，每4个小时进行一次消毒



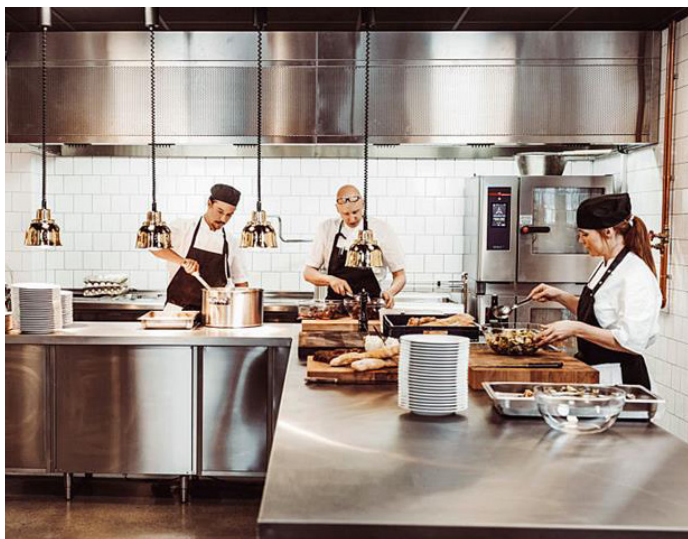
温度处于41华氏度以下或135华氏度以上的环境中



流水中（冰淇淋的勺子）

经检验的食品供应商

食品服务机构提供的所有食物必须要从经过检验的食品来源处获得。必须总是查证供应商的证明文档，确认供应商是一个经过检验的批发商。



PERISHABLE KEEP REFRIGERATED		Cert. # CO-116-SS
ORIGINAL SHIPPER'S CERT. No. IF OTHER THAN ABOVE:		WA-0498 SS
HARVEST DATE: 22-Apr-17	SHIPPING DATE: 22-Apr-17	
HARVEST LOCATION: HOOD C'ANAL #8		
TYPE OF SHELLFISH: OYSTERS		FARM RAISED
QUANTITY OF SHELLFISH:		
BUSHELS _____ COUNT		1 BAG
POUNDS _____ OTHER		
THIS TAG IS REQUIRED TO BE ATTACHED UNTIL CONTAINER IS EMPTY OR IS RETAGGED AND THEREAFTER KEPT ON FILE FOR 90 DAYS.		
TO:	RESHIPPER'S CERT. No.	DATES RESHIPED

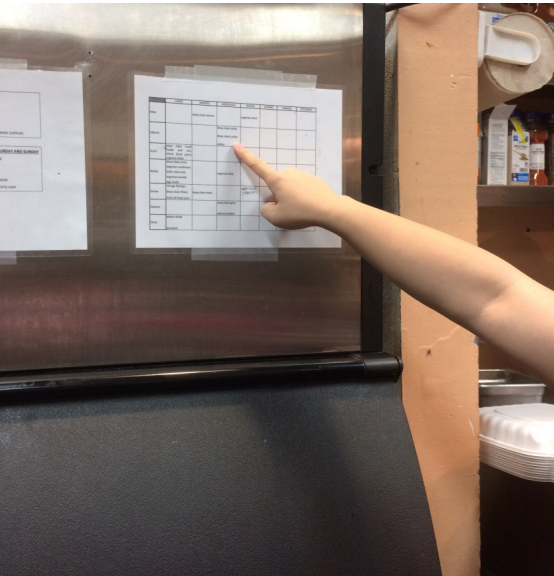
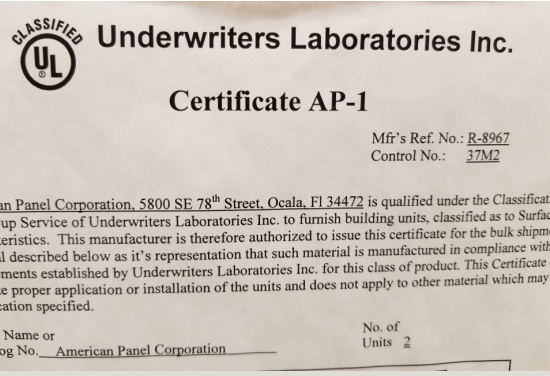


贝类 — 确认贝类上面有完整的附加标签证明它们是来源于经核准的产地。贝类标签要保持至少 90 天。所有贝壳已打开的贝类都要丢弃。

生蛋类— 任何即食食品（如凯撒沙拉酱、荷兰酱、调和蛋白）中都禁止使用生蛋类，除非其经过巴士消毒。所有蛋类必须来自经美国食品和药品管理局或科罗拉多州农业部检验的供应商。

经审核设备和设施维护

食品服务机构所需的所有餐具和设备都必须经过审核证明可用于食品零售。在器具和设备上寻找下列符号。



保持定期清洁设备的日程

害虫控制

通过专业的灭虫人员使用专业灭虫剂、经核准的捕虫器、沙门和苍蝇灯在餐饮服务设施中防治害虫，紧实密封门缝和开口、保持设备清洁。严禁在餐饮服务机构中使用家用杀虫剂。



使用专业灭虫剂



使用经核准的捕虫器



紧实密封门缝和开口



使用沙门



使用苍蝇灯



保持机构中的设备内部与外部的清洁

紧急情况

在出现洪水、水灾、断电、污水回流、洪水不足或其它紧急事故时，都可能存在健康危害。



火灾



供水不足



断电



洪水或污水回流



若是食品服务机构出现供水、污水回流或类似事故的话，请立即拨打Boulder County Public Health的电话：303-441-1564。

食品安全自检

对于管理人员和员工，食品安全自检是使他们确认其所在的食物服务机构正处于良好运作的好方法。同时，自检还能够帮助食物服务机构为Boulder County Public Health 的定期卫生检查做好准备。若想要获得更多资讯和简单的自检表格，可访问 BoulderCountyFood.org.



自检表格



已校准的金属制温度计



消毒剂专用酸碱度测试片



手电筒

进行食品安全自检时，将需要：

1. 一份食品安全自检表格、附有纸夹的笔记板和钢笔
2. 一个已校准的金属制温度计
3. 消毒剂专用的酸碱度测试片
4. 手电筒

食品处理人员培训

除了本手册外，Boulder County Public Health 还提供食品安全性分级（餐馆环境卫生培训辅助，STAR）和多种其它资源。

若想要了解更多相关教育类资讯，可访问我们的网站
BoulderCountyFood.org 或拨打 303.441.1564 联系我们。

参考资料和其它资源

疾病预防控制中心 (CDC) | cdc.gov

美国食品和药品管理局 (FDA) | fda.gov

美国农业部 (USDA) | usda.gov

食品安全中心 | foodsafety.gov

科罗拉多公共卫生和环境部门 | colorado.gov/cdphe



提示：本手册中所提供的资讯都是基于《科罗拉多食品零售规定和条例》制定的，但并未列出所有的规定和要求。若想要下载《科罗拉多食品零售规定和条例》的副本，可访问我们的网站 BoulderCountyFood.org 或拨打 303-441-1564 联系我们。