

# 安全食品处理

## 作为食品处理者，应该做的：

- 如果你知道或怀疑你可能污染了食品，请告知你的食品企业/主管
- 避免与即食食品有不必要的接触
- 穿着干净的服装
- 扎好头发，将长发束于脑后
- 发夹、衣服纽扣、手饰、绷带要牢固
- 剪短指甲
- 确保露在外面的绷带要用防水膜包好
- 使用提供的洗手设施洗手
- 如果戴手套，在做不同的活儿中间换手套



## 作为食品处理者，不该做的：

- 如果你患有食物传播疾病或怀疑患有食物传播疾病和/或是食物传播疾病的带菌者，不能处理食品
- 如果皮肤伤口感染或耳、鼻、眼有分泌物，不能处理食品
- 在指甲上涂抹指甲油或其他修饰物
- 戴假指甲
- 戴手饰，特别是在手上和手腕上
- 在未防护食品或可能接触食品的台面上面吃东西、打喷嚏、擤鼻涕或咳嗽
- 在食品处理区吐痰、吸烟或使用烟草
- 在碰了耳环、头发、鼻子、耳朵、眼睛、皮肤伤口、唾液、粘液、汗水、血液、钱币之后触摸食品或在没洗手前触摸食品



**健康保障服务电话 02 6205 1700 (只讲英语)**

# 安全接收食品

## 食品企业必须只接收：

- 安全合适的食品
- 防污染的食品
- 在控制温度范围内的食品
- 如果有潜在危险，可以追溯至供货商的食品

## 在接收食品时，确保

- 食品到达时有员工检查
- 包装完好无损
- 未包装食品放在了干净的容器里并盖严
- 用来包食品的材料是适于接触食物
- 有潜在危险的食品要保持在5°C以下或60°C以上
- 冷冻食品保持冷冻状态，并没有解冻的迹象
- 食品处于‘保质期’内
- 有送货出发和到达时间记录

## 在接收食品后

- 立即将食品存放在合适的温度
- 将不合格食品分开存放——要么退给供货商，要么在供货商的同意下销毁。

## 以下做法很重要：

- 培训员工如何接收和储存食品
- 制定一份清单帮助员工检查食品送货
- 使用温度计检查食品温度
- 索要送货收据，以便可追溯至食品供货商
- 保持食品供货商记录
- 任何食品安全问题都是已接收这些食品的食品企业的责任。

**健康保障服务电话 02 6205 1700（只讲英语）**



# 2小时、4小时标准

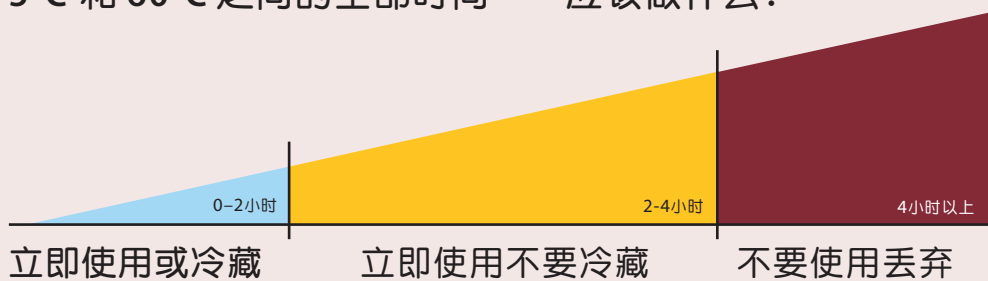
2小时、4小时标准适用于有潜在危险的即食食品（危险即食食品），即不需要再加工的食品。

2小时、4小时标准对危险即食食品在5°C和60°C之间能安全存放多久以及过了一定时间后会怎样提供了指导。

温度危险区

5°C ←———— 危险区 —————→ 60°C

5°C 和 60°C 之间的全部时间——应该做什么？



## 文件证明

为证明企业正确遵守了2小时、4小时标准，食品企业必须记录：

- 危险即食食品的温度记录
- 危险即食食品的时间记录——总时间包括危险即食食品保存在温度危险区内的全部时间。

因此要将运输、送货、准备、冷却和展示时间加起来得出总时间。

**如果食品企业不能提供文件证据说明，则将被视为未遵守。**

**健康保障服务电话 02 6205 1700（只讲英语）**



# 饮食器具的清洁与消毒

食品企业必须确保饮食器具每次使用前都进行清洁和消毒。

清洁和消毒是分开的两个程序。

**清洁：**用温水和洗洁精去除表面可见的污物，如食物残渣、污垢和油脂等。

**消毒：**可以消灭不可见的细菌，将细菌数量降至安全水平。消毒可用热水（推荐温度77°C，至少30秒）和/或消毒液。

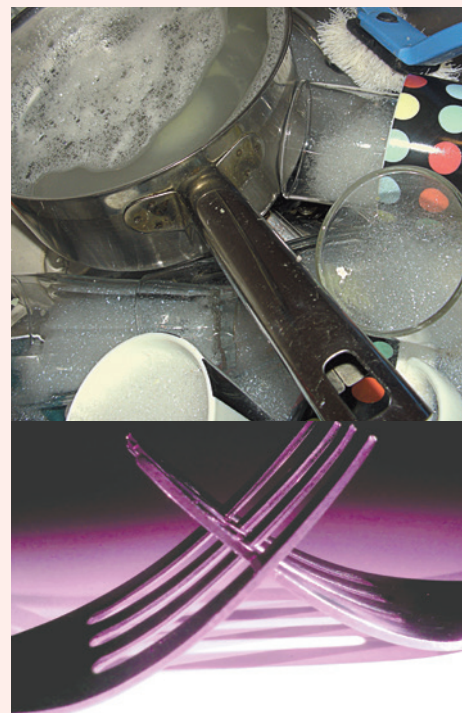
## 没有洗碗机时要采用以下六个步骤进行清洁和消毒：

1. **预清洁：**清除食物残渣并用温水冲洗。
2. **清洁：**用温水与洗洁精清洗；如有必要需浸泡。
3. **冲洗：**用清水冲洗掉残留的洗洁精。
4. **消毒：**浸泡在干净的热水中或使用消毒液和热水（请遵照厂商说明）。
5. **最后冲洗：**如果使用消毒液，用清水冲洗掉消毒液（请遵照厂商说明）。
6. **干燥：**风干比较好；否则，请使用干净的毛巾。器具必须彻底干燥后再进行叠放和再次使用。

在用双水槽进行人工清洗时，要确保

- 达到正确的水温；而且
- 遵照职业健康及安全管理措施。

**健康保障服务电话 02 6205 1700（只讲英语）**



# 在冰箱里存放食物

始终检查冰箱温度设置为5°C或更低。

不要把食物放得过于拥挤，食物周围要有空气流通。

一定要很好地盖好食物。

生和熟的食物分开存放。

将即食食品存放在生的食品上面。

无论将生肉及禽肉存放在何处都要确保肉汁不会滴到其它食物上。



**健康保障服务电话 02 6205 1700（只讲英语）**

# 洗手

## 洗手步骤

1. 使用提供的洗手设施。
2. 用温水浸湿双手，然后用洗手液。
3. 揉搓双手，包括手腕、指间及拇指周围。
4. 彻底冲洗和干燥。
5. 用干净的干毛巾、一次性纸巾或干手器。

## 何时洗手

### 在做以下事情之前

- 开始工作
- 处理食物
- 吃东西
- 戴手套。

### 在做以下事情之间

- 处理生食和熟食
- 处理生的食物和触摸任何其他食物或厨房器具。

### 在做以下事情之后

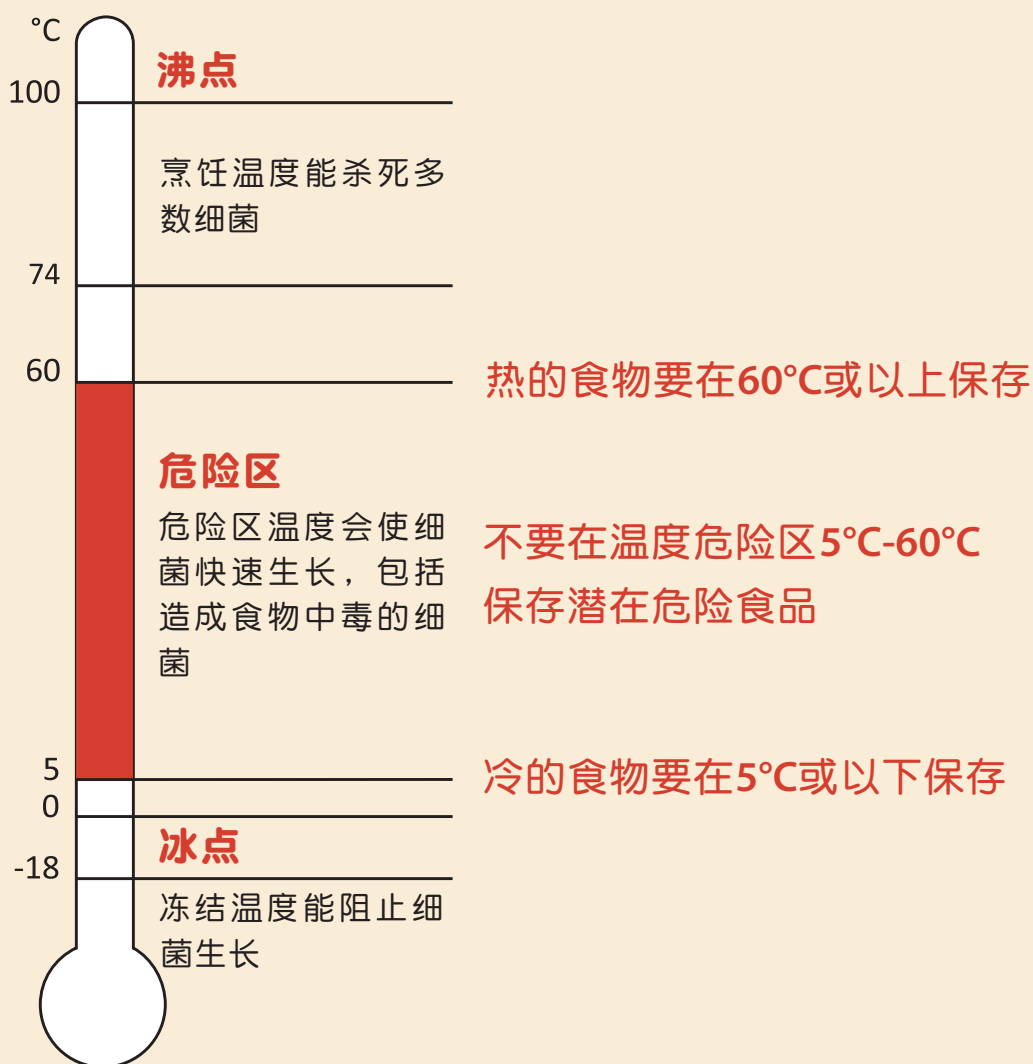
- 处理或触摸生的食物
- 使用卫生间
- 吃东西、饮水或吸烟
- 咳嗽、打喷嚏、吐痰、擤鼻涕或擦鼻子
- 触摸或抓挠身体任何部位，如鼻子、耳朵、牙齿、胳膊、头发、头皮、伤口或割口
- 处理钱
- 摘下手套
- 处理垃圾或其它废弃物
- 做清洁工作，如擦拭凳子或拖地。



**健康保障服务电话 02 6205 1700（只讲英语）**

# 食物的温度

保持食物合适的温度是一项基本食品安全做法。



## 冷却煮熟的食物

食物必须

- 在2小时内从60°C降至21°C
- 再在4小时内进一步从21°C降至5°C

健康保障服务电话 02 6205 1700 (只讲英语)