

安全食品處理

作為食品處理者，應該做的：

- 如果你知道或懷疑你可能污染了食品，請告知你的食品企業/主管
- 避免與即食食品有不必要的接觸
- 穿著乾淨的服裝
- 紮好頭髮，將長髮束於腦後
- 发夹、衣服鈕扣、手飾、綳帶要牢固
- 剪短指甲
- 確保露在外面的綳帶要用防水膜包好
- 使用提供的洗手設施洗手
- 如果戴手套，在做不同的活兒中間換手套



作為食品處理者，不該做的：

- 如果你患有食物傳播疾病或懷疑患有食物傳播疾病和/或是食物傳播疾病的帶菌者，不能處理食品
- 如果皮膚傷口感染或耳、鼻、眼有分泌物，不能處理食品
- 在指甲上塗抹指甲油或其他修飾物
- 戴假指甲
- 戴手飾，特別是在手上和手腕上
- 在未防護食品或可能接觸食品的檯面上面吃東西、打噴嚏、擤鼻涕或咳嗽
- 在食品處理區吐痰、吸煙或使用煙草
- 在碰了耳環、頭髮、鼻子、耳朵、眼睛、皮膚傷口、唾液、粘液、汗水、血液、錢幣之後觸摸食品或在沒洗手前觸摸食品



健康保障服務電話 02 6205 1700 (只講英語)

安全接收食品

食品企業必須只接收：

- 安全合適的食品
- 防污染的食品
- 在控制溫度範圍內的食品
- 如果有潛在危險，可以追溯至供貨商的食品。

在接收食品時，確保

- 食品到達時有員工檢查
- 包裝完好無損
- 未包裝食品放在了乾淨的容器裡並蓋嚴
- 用來包食品的材料是適於接觸食物的
- 有潛在危險的食品要保持在5°C 以下或60°C以上
- 冷凍食品保持冷凍狀態，並沒有解凍的跡象
- 食品處於‘保質期’內
- 有送貨出發和到達時間記錄。

在接收食品後

- 立即將食品存放在合適的溫度
- 將不合格食品分開存放——要麼退給供貨商，要麼在供貨商的同意下銷毀。

以下做法很重要：

- 培訓員工如何接收和儲存食品
- 制定一份清單幫助員工檢查食品送貨
- 使用溫度計檢查食品溫度
- 索要送貨收據，以便可追溯至食品供貨商
- 保持食品供貨商記錄
- 任何食品安全問題都是已接收這些食品的食品企業的責任。

健康保障服務電話 02 6205 1700（只講英語）



2小時、4小時標準

2小時、4小時標準適用於有潛在危險的即食食品(危險即食食品)，即不需要再加工的食品。

2小時、4小時標準對危險即食食品在5°C和60°C之間能安全存放多久以及過了一定時間會怎樣提供了指引。

溫度危險區

5°C ←———— 危險區 —————→ 60°C

5°C 和 60°C 之間的全部時間——應該做什麼？



文件證明

為證明企業正確遵守了2小時、4小時標準，食品企業必須記錄：

- 危險即食食品的溫度記錄
- 危險即食食品的時間記錄——總時間包括危險即食食品保存在溫度危險區內的全部時間。

因此要將運輸、送貨、準備、冷卻和展示時間加起來得出總時間。

如果食品企業不能提供文件證據說明，則將被視為未遵守。



健康保障服務電話 02 6205 1700 (只講英語)

飲食器具的清潔與消毒

食品企業必須確保飲食器具每次使用前都進行清潔和消毒。

清潔和消毒是分開的兩個程序。

清潔：用溫水和洗潔精去除表面可見的汙物，如食物殘渣、污垢和油脂等。

消毒：可以消滅不可見的細菌，將細菌數量降至安口水平。消毒可用熱水（推薦溫度為77°C，至少30秒）和/或消毒液。

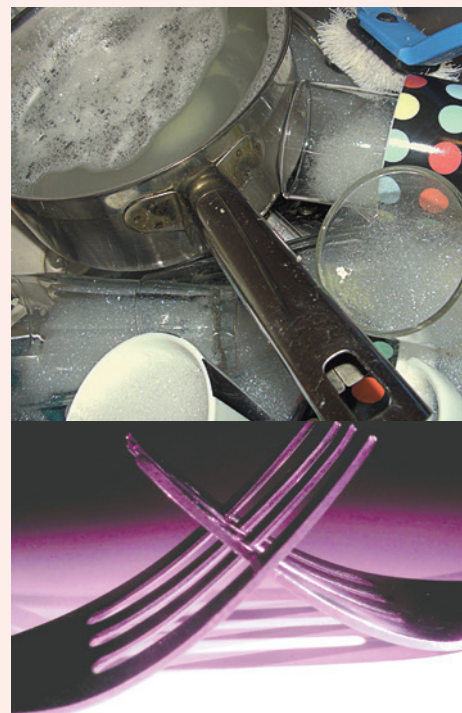
沒有洗碗機時要採用以下六個步驟進行清潔和消毒：

1. **預清潔**：清除食物殘渣並用溫水沖洗。
2. **清潔**：用溫水與洗潔精清洗；如有必要需浸泡。
3. **沖洗**：用清水沖洗掉殘留的洗潔精。
4. **消毒**：浸泡在乾淨的熱水中或使用消毒液和熱水（請遵照廠家說明）。
5. **最後沖洗**：如果使用消毒液，用乾淨的清水沖洗掉消毒液（請遵照廠家說明）。
6. **乾燥**：風乾比較好；否則，請使用乾淨的毛巾。器具必須徹底乾燥後再進行疊放和再次使用。

在用雙水槽進行人工清洗時，要確保

- 達到正確的水溫；而且
- 遵照職業健康及安口管理措施。

健康保障服務電話 02 6205 1700（只講英語）



在冰箱裡存放食物

始終檢查冰箱溫度設置為5°C或更低。

不要把食物放得過於擁擠，食物周圍要有空氣流通。

一定要很好地蓋好食物。

生和熟的食物分開存放。

將即食食品存放在生的食品上面。

無論將生肉及禽肉存放在口裡都要確保肉汁不會滴到其它食物上。



健康保障服務電話 02 6205 1700（只講英語）

洗手

洗手步驟

1. 使用提供的洗手設施。
2. 用溫水浸濕雙手，然後用洗手液。
3. 揉搓雙手，包括手腕、指間及拇指周圍。
4. 徹底沖洗和乾燥。
5. 用乾淨的幹毛巾、一次性紙巾或幹手器。



何時洗手

在做以下事情之前

- 開始工作
- 處理食物
- 吃東西
- 戴手套。

在做以下事情之間

- 處理生食和熟食
- 處理生的食物和觸摸任何其他食物或廚房器具。

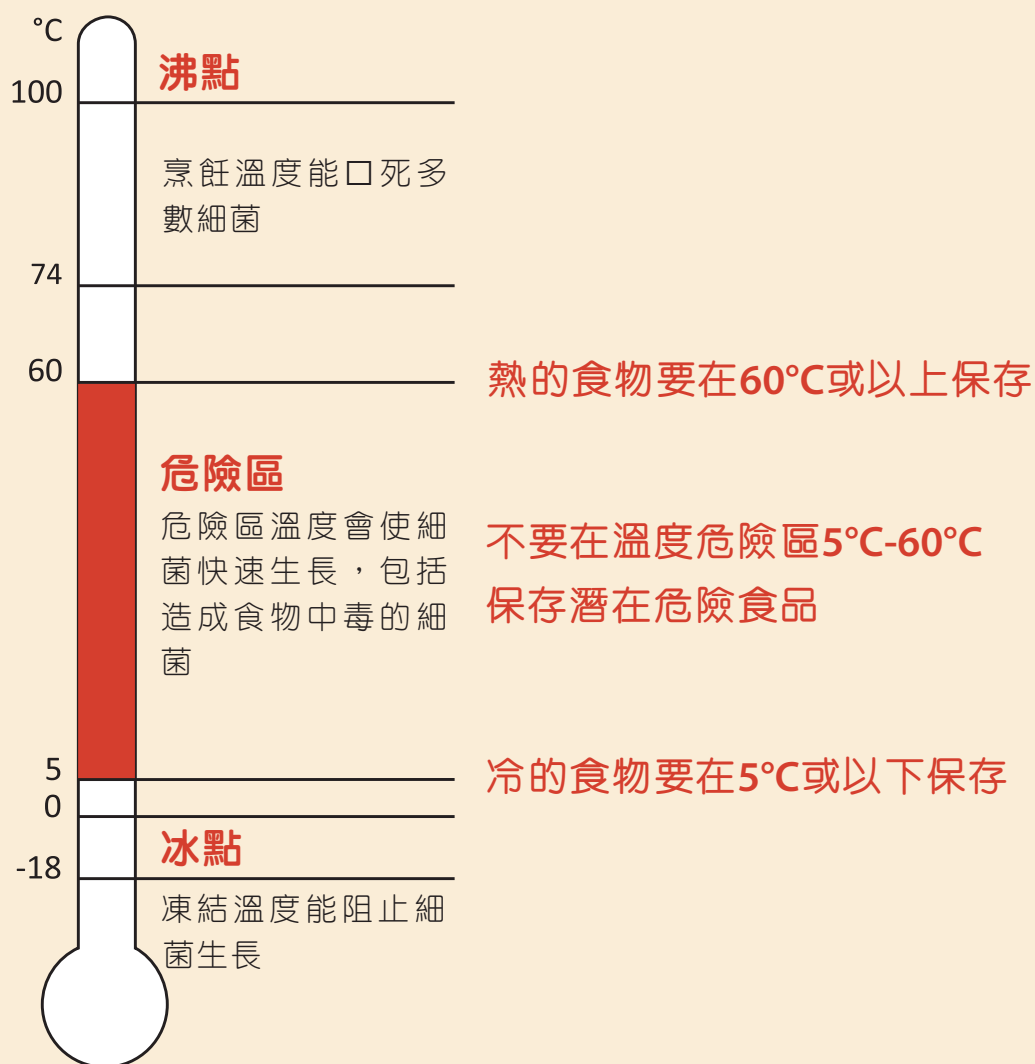
在做以下事情之後

- 處理或觸摸生的食物
- 使用衛生間
- 吃東西、飲水或吸煙
- 咳嗽、打噴嚏、吐痰、擤鼻涕或擦鼻子
- 觸摸或抓撓身體任何部位，如鼻子、耳朵、牙齒、胳膊、頭髮、頭皮、傷口或割口
- 處理錢
- 摘下手套
- 處理垃圾或其它廢棄物
- 做清潔工作，如擦拭凳子或拖地。

健康保障服務電話 02 6205 1700（只講英語）

食物的溫度

保持食物合適的溫度是一項基本食品安全做法。



冷卻煮熟的食物

食物必須

- 在2小時內從60°C降至21°C
- 再在4小時內進一步從21°C降至5°C

健康保障服務電話 02 6205 1700 (只講英語)