

# 食品保护

对您的企业至关重要

编制单位：

不列颠哥伦比亚省疾病控制中心  
食品保护服务部

联系电话：

604-707-2440

修订时间：2010年2月



**BC Centre for Disease Control**  
AN AGENCY OF THE PROVINCIAL HEALTH SERVICES AUTHORITY

# 目录

前言 .....	1
规划食品生意 .....	2
规划获得批准 .....	2
店铺场地规划 .....	2
建筑规划 .....	3
菜单 .....	5
获得并持有营业执照 .....	6
申请营业执照 .....	6
确保安全的食品供应 .....	7
购买优质食品 .....	7
对新的食品供应进行检查 .....	7
接受安全运送的食品供应 .....	8
检查受水灾或火灾影响的食品供应 .....	8
存放和陈列食品 .....	9
存放和陈列区 .....	9
存放和陈列的容器 .....	9
存放和陈列的时间 .....	9
存放和陈列所需的温度 .....	10
用冰箱或冷冻柜保存食品 .....	11
陈列即食食品 .....	11
存放干货食品和罐装食品 .....	11
存放和陈列零售散装食品 .....	11
备制食品、烹制食品、上餐以及分配食品 .....	13
食品处理人员的个人卫生 .....	13
备制食品 .....	14
烹制食品 .....	14
特别关注具有潜在危害的食品 .....	15
上餐和分配食品 .....	15
销售烤鸡 .....	16
报告食源性疾病 .....	16
一些食源性疾病以及预防措施 .....	17
清洁和存放碗碟和餐具 .....	21
清洗碗碟和餐具 .....	21
存放碗碟和餐具 .....	22

<b>设备的维护 .....</b>	<b>23</b>
所有设备 .....	23
洗碗机 .....	23
玻璃清洗机 .....	23
火炉、灶台和烧烤炉 .....	23
微波炉 .....	23
油炸锅 .....	24
水壶 .....	24
制冷设备 .....	24
切肉砧板 .....	24
绞肉机 .....	24
肉类切片机 .....	24
啤酒和葡萄酒的分装机 .....	25
冰淇淋机 .....	25
冰淇淋冷冻机、麦芽酒和奶昔机 .....	25
隔油池 .....	26
<b>食品店铺的维护 .....</b>	<b>27</b>
食品区的保洁 .....	27
卫生间的保洁 .....	27
清洁剂的存放 .....	27
避免食品区的卫生问题 .....	27
防虫与防鼠 .....	28
防治害虫和老鼠 .....	28
控制垃圾 .....	28
<b>自动售货机的操作 .....</b>	<b>29</b>
位置和构造 .....	29
使用水的机器 .....	29
卫生 .....	29
供应、陈列和备制食品 .....	29
<b>食品安全 .....</b>	<b>30</b>
食品安全培训计划 .....	30
<b>食品安全计划和卫生计划 .....</b>	<b>31</b>
食品安全计划 .....	31
卫生计划 .....	31

# 食品保护：对您的企业至关重要

## 前言

食品保护是您的企业非常重要的一个部分。每年，与食品有关的疾病造成不列颠哥伦比亚省数百万元的医护费用支出、工资损失、工人索赔和法律费用。通过经营安全卫生的食品企业，您可以帮助预防其中的某些疾病，避免责任的发生。

在保护公众的同时，卫生工作的管理也是一个企业良性经营的需要。它可以吸引客户并降低成本，减少变质的食品量，有助于保持较低的保费，减少诉讼和负面宣传发生的可能性，甚至可以防止企业倒闭。

不列颠哥伦比亚省环境卫生官员（Environmental Health Officers）编制了这份手册，旨在帮助您保护您的产品（食品）、您的企业及公众。最初的九章将涵盖食品经营的主要领域。每一部分都为您和您的员工列出了许多重要的注意事项和禁忌，但这本小册子并未涵盖一切。这些信息可作为您在一些课程（如：**食品安全 [FOODSAFE]**）中所接受的培训以及环境卫生官员意见的补充。最后三章所提供的相关信息包括：针对食品加工者的**食品安全培训（FOODSAFE Training）**，食品行业的**食品安全优质认证计划（FOODSAFE Excellence Certification Program）**以及食品业可采用的有助于向顾客宣传安全食品处理的方式。

有关经营卫生食品企业，如果您有任何疑问和顾虑，请随时与您所在地的环境卫生官员联系，而不要等着卫生官员来查您。环境卫生官员随时帮助您避免问题的发生。说到食品安全保护，您和卫生官员的目标是一致的。

不列颠哥伦比亚省政府致力于保护本省省民不受食品中工业生产的反式脂肪的有害影响，对于这些食品，消费者几乎没有能力知道反式脂肪含量。从 2009 年 9 月 30 日起，对于食品服务店铺中、用于制作、供应给顾客享用或提供作销售的所有食品，必须符合反式脂肪法规要求。与食品相关的文件必须存放在店铺中，以证明合规性。有关详细信息，请浏览[www.restricttransfat.ca](http://www.restricttransfat.ca)（英文）或拨打 811，要求向卑诗健康联线的营养师咨询。

# 食品保护：对您的企业至关重要

## 规划食品生意

### 规划获得批准

- 在规划食品生意之前，请向环境卫生官员咨询。
- 请注意：
  - 有关食品生意的所有规划都必须得到环境卫生官员的批准；并且
  - 规划获得环境卫生官员的批准并不意味着已经满足了地方政府机构的分区或其他要求。
- 要获得环境卫生官员的批准，应提交所有为成立、构建或更改食品生意的所有规划和说明。既要提交场地规划，也要提交建筑规划。

### 店铺场地规划

#### A. 地点

- 提供有关地点的法律说明和地址。

#### B. 供水

- 说明供水的来源。
- 提供有水压的冷、热供水。必须为饮用水（可安全饮用）。
- 不要使用多个供水系统。例如：不要一个用于饮用，而另一个用于冲厕所。（搞混或接错都可能导致问题。）
- 根据当地法令和法规，与公共供水相连。
- 如果没有公共供水，请与环境卫生官员联系以征求意见。
- 除非卫生官员验证相关水源中的水样符合“加拿大饮用水标准”（Canadian Drinking Water Standards），否则请不要使用私人井、泉、湖或其他系统中的水。

#### C. 管道和污水处理

- 描述所有污水收集管道的位置和污水处理的方法。
- 根据当地管道管理法规和法令，设计、建设所有管道、排水和下水系统。如果没有可遵循的法规和法令，请参阅《不列颠哥伦比亚省管道法规》（British Columbia Plumbing Code）。
- 农村污水处理系统至少距离水井和水源（如：湖泊）30米（100英尺）。
- 要提供厨房排水用的隔油池。

#### D. 垃圾处理

- 描述垃圾处理的地点和方法。
- 提供垃圾箱专用区域：
  - 室外，最好要放置在使用保护罩妥善保护的水泥厚板上，不让食腐性动物靠近；或
  - 单独的室内，最好有通风口、可清洗的墙壁、有坡状混凝土地面、有地漏以及用于经常清洗的软管。
- 如果没有定期收集垃圾的服务，请向环境卫生官员咨询。

## 食品保护：对您的企业至关重要

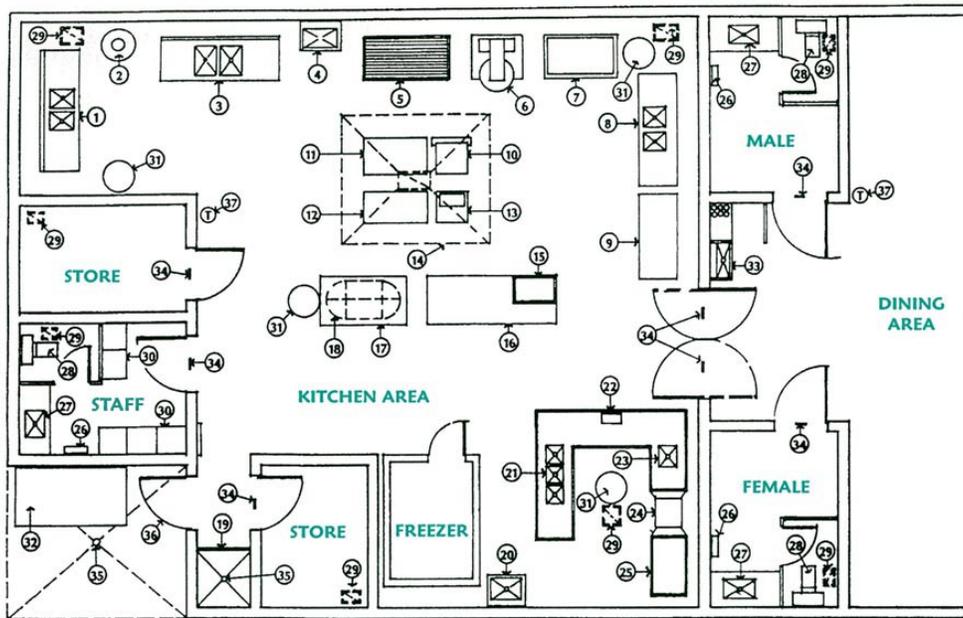
### E. 停车

- 如果是免下车的路边餐厅或打算现场处理污水，请提供停车位的数量和车位布局。
- 规划车道或停车区时，不要将其置于化粪池或垃圾处理场上。

## 建筑规划

### A. 平面图

- 请准备一个与下面示例类似的规划图，以说明布局。其中要包括所有房间及其用途和面积。
- 为食物处理规划良好的流程模式：从收到进货直到为顾客上餐和分餐。
- 做出规划，使脏碗碟及生食与干净的碗碟及熟食或即食食品分开。
- 为了便于清洁，要规划和安排相关设备的安装。
- 确保有足够的存放、容纳和冷藏空间来处理预期的食品量。
- 确保生活区完全与食品制备、存放和上餐区分离。



店铺平面图

## 食品保护：对您的企业至关重要

### B. 地面、墙壁、房顶、橱柜和柜台

- 说明用于所有表面的表层材料类型。
- 在以下用途的房间中，要确保房间及家具表面平滑、不渗水、不吸水且容易清理：
  - 食品制备、存放或上餐；
  - 餐具清洗；及
  - 设有水槽或厕所装置。
- 墙壁与柜台以及与地面的交接区。

### C. 照明

- 说明所有照明的类型和亮度。
- 在制备、存放和处理食物的地方，至少要提供 50 英尺烛光的照明亮度。
- 所有其他区域要提供至少 30 英尺烛光的照明亮度。

### D. 通风

- 说明通风的方式、位置和类型。
- 安装充足的通风装置，以避免气味、烟以及冷凝液的聚集。
- 应根据建筑法规进行安装。
- 按环境卫生官员的请求去做，他可能会要求：
  - 在制备食品和饮料或清洗餐具的地方，要有能够每小时提供 8 次完全更换空气的设备，所有其他房间，要有能够每小时 4 次完全更换空气的设备。
  - 在炉子、烤架、油炸机、洗碗机或产生烟、雾、气味或蒸汽的其他设备上方要有强制的（金属制或其他核准材料制的）排气系统（外加一个系统以补充被排出的空气）；
  - 安装特别装置以避免干扰附近的房屋；以及
  - 排气装置应高于邻近屋顶。

### E. 设备

- 说明主要设备的位置、大小、类型及其表面材料。
- 计划使用易清洁、易消毒的设备。
- 计划使用零件可拆卸（以便于清洗和检查）的大型设备。
- 应选择由以下特质的材料制造的设备：
  - 平滑、不吸水、无腐蚀性；
  - 可承受高温或消毒剂；并且
  - 不含铅、镉或铋。
- 要有可清洗、漂洗最大的锅和餐具的双槽水槽。提供大小合适的沥水板。
- 如果容座量超过 50 人，应计划购置商用洗碗机。商用洗碗机可能有：
  - 适用于小店铺的单缸式；
  - 双缸式（清洗缸和漂洗缸分离）；以及
  - 三缸式（清洗缸、漂洗缸、消毒缸分离，或一个预冲洗水缸外加一个清洗水缸和一个漂洗缸。）
- 若是手工清洗碗碟，应提供三槽水槽，外加沥水板。

## 食品保护：对您的企业至关重要

### F. 消毒设施

- 对公用及员工用卫生间设施、员工更衣室以及其他洗手水槽进行说明。
- 在食品制备区提供洗手水槽。确保安装冷热自来水、皂液器和暖风干手机（或核准使用的手巾）。
- 洗手水槽应置于便于洗手的合适位置。
- 要有可自动关闭、关闭严实的门，这些门不应直接朝向任何用于提供、处理、制备或存放食品的房间。
- 应直接对外通风。
- 每两个座便器或小便池要至少提供一个水槽。
- 食品服务店铺所需要的公用卫生间数量要受《不列颠哥伦比亚省建筑法规》（BC Building Code）的管制。要了解您的店铺所需公用卫生间的数量，请咨询当地的建筑局（Building Department）。有关是否必须有残疾人可用的公用卫生间，当地的建筑监管部门也可以就此为您提供建议。
- 在不受地方法规制约的地区，所需公共卫生间的数量应以《不列颠哥伦比亚省建筑法规》的规定为准。
- 员工卫生间的数量由 WorkSafeBC 规定。请联系 WorkSafeBC 的预防部（Prevention Division）（电话：(604) 276-3100）以确定您的食品店铺所需员工卫生间数量。
- 公用卫生间所处的位置必须使客人无需穿过食品制备或存放区即可到达。
- 指示食品店铺工人便后洗手的标牌必须张贴在所有洗手池旁边的显著位置。

### G. 清洁卫生设施

- 对存放空间和清洁卫生水槽进行说明。
- 应留有足够的空间以存放清洁用品和清洁设备。
- 应有一个多用途清洁水槽，用于水桶蓄水和倒空、清洗拖把等。

### 菜单

- 随附一份菜单。环境卫生官员与您讨论以安全和卫生的方式经营店铺所必需的设备 and 布局时，这个会有帮助。
- 菜单还将成为帮助您制定“食品安全计划”的最初步骤。这是在您店铺中识别关键控制点的重要过程，该过程将确保您店铺的食品是以能保证其安全的方式来处理、存放和制备的。

## 食品保护：对您的企业至关重要

### 获得并持有营业执照

#### 申请营业执照

- 对于任何食品服务企业（只销售预包装非易腐性食品的店铺除外），都要向当地卫生机构办公室的环境卫生官员申请营业执照。连锁经营的每个店铺都必须拥有营业执照。
- 要获得营业执照，请提供所有必需资料。
- 请注意，营业执照有以下要求：
  - 要求经营者遵守《卫生法》（*Health Act*）。
  - 不得由一个业主转给另一个业主。
  - 如果营运者未遵守《卫生法》（*Health Act*）或相关法令，营业执照则会遭吊销。
- 应将营业执照张贴在食品店的显著位置。
- 允许环境卫生官员在任何合理的时间检查店铺。
- 允许环境卫生官员：
  - 为任何食物或饮料采样；
  - 用拭子拭抹碗碟、玻璃杯、餐具或器皿；
  - 为供水采样；
  - 保留用于进一步调查的食品或饮料；并且
  - 执行任何认为必要的测试和检查。
- 卫生官员责令关闭店铺时，应马上关闭店铺。获准重新开张之前，保持店铺关闭。
- 请注意，若经营者采取以下行动，即属犯罪：
  - 责令关闭之后仍然营业，或在获准许可之前重新开张；
  - 医学卫生官员责令禁止某人处理食品之后，仍然允许此人处理食品；以及
  - 未遵守其他任何规定。



营业执照

## 食品保护：对您的企业至关重要

### 确保安全的食品供应

#### 购买优质食品

- 不要购买任何不纯正、带病菌或有任何不妥的食品。
- 不要接受自制酱料。
- 只与受政府检查且产品质量有良好信誉的食品供应商有生意往来。
- 仅从接受检查的供应商处购买肉类。
- 仅从接受检查的供应商处购买贝类。
- 仅购买符合《奶业法》（*Milk Industry Act*）所规定的核定标准的牛奶或奶制品。
- 仅从环境卫生官员核准的供应商处购买冰块。
- 仅购买能在保质期内用完的食品量。
- 如果您有不列颠哥伦比亚省经营食品服务店铺的营业执照，在制备、供应予顾客享用或供为销售的场所中的所有食品，必须符合以下反式脂肪规定：
  - 在所有可涂抹的软性人造牛油和油中，反式脂肪含量不超过脂肪总量的 2%；并且
  - 在所有其他食品中，反式脂肪含量不超过脂肪总量的 5%。
- 有关食品的文件（成份清单、营养成份表或产品说明书）必须在店铺中保存，以证明合规性。要获得满足要求的产品清单，请与您的供应商联系或浏览网站[www.restricttransfat.ca](http://www.restricttransfat.ca)（英文）。



#### 对新的食品供应进行检查

- 检查是否存在害虫或老鼠的迹象。
- 拒绝接受有臭味或气味异常的食品。
- 拒绝接受发粘的肉类和禽类。
- 拒绝接受翅尖发黑的禽类。
- 如果对有潜在危害的食品质量有疑问，请与生产商联系。
- 检查过期日期及“最佳食用”期。
- 拒绝接受标签毁损、松脱或重贴的产品。
- 拒绝接受有凹陷、生锈、有凸起或泄露的罐装食品。
- 拒绝接受使用破损的纸盒或破裂的包装纸包装的食品。
- 拒绝接受用旧容器做包装的食品。
- 对“特价食品”要小心。这些食品可能过期或已被烧坏。
- 拒绝接受未保持冷冻的冷冻食品。
- 拒绝接受未保持冷藏的有潜在危害的食品。



变形的罐头

## 食品保护：对您的企业至关重要

### 接受安全运送的食品供应

- 仅接受运输途中受到保护，未被污染的供货。
- 如果车辆不清洁或也同时运送非食品或宠物，则不要接受该车所运送的食品。
- 不要接受运输途中未妥善保护的新鲜产品、鱼类或肉类。
- 应查看运送车辆是否有能力将有潜在危害的食品保存在  $4^{\circ}\text{C}$ （即  $40^{\circ}\text{F}$ ）以下，是否有能力将冷冻食品保存在零下  $18^{\circ}\text{C}$ （即  $0^{\circ}\text{F}$ ）以下。
- 查看生食是否已与熟食或即食食品分离。
- 确保驾驶员是以卫生的方式来搬运食品的。



运输途中的食品安全

### 检查受水灾或火灾影响的食品供应

- 销毁所有被洪水或烟熏接触的食品，包括干果、谷物类、面粉、酥油、乳制品、调味品、包装产品和肉类（新鲜的和腌制的）。
- 要销毁封条受损、有泄漏痕迹或表面出现凸起的罐装食品和饮品。
- 为其他罐装食品消毒，方法是清洗外表，然后放入开水或漂白水浸泡 5 分钟。要配制漂白水，可向一加仑的水中加入 1 汤匙（15 毫升）家用漂白粉，或向 1 升水中加入 1 茶匙（5 毫升）漂白粉。将漂白水冲净然后晾干。
- 销毁瓶装食品和饮品。
- 销毁所有受污染的叶菜类蔬菜。（根类蔬菜可彻底清洗，然后烹制。）
- 如有任何问题或疑问，请向您所在地的环境卫生官员咨询。



# 食品保护：对您的企业至关重要

## 存放和陈列食品

### 存放和陈列区

- 确保存放和陈列区的清洁。
- 将食品置于货架、桌子或展架上，不要放在地上。
- 保护食品，使其免受咳嗽、喷嚏、灰尘、滴水、害虫和老鼠的污染。
- 将食品分组存放：
  - 生食要与熟食或即食食品分开；
  - 热食要与冷食分开；而且
  - 新到的食品要与已经存放的食品分开。
- 将食品存放在远离清洁剂和杀虫、杀鼠剂的地方。
- 在食品存放和备制区域，禁止吸烟。

### 存放和陈列的容器

- 用于存放和陈列的容器，要确保清洁。
- 不要将碳酸饮料、果汁或其他酸性食品放在铜、锡、黄铜或镉制的容器中。
- 不要将食品放在镀锌（锌制表面）容器中。
- 不要将食品放在带铅釉的灰色搪瓷（镉制或铊制）容器中。

### 存放和陈列的时间

- 先用较早的存货。牢记“先入先出”的原则。
- 查看标签上的过期日期。
- 对有潜在危害的食品仅短期存放。
- 扔掉有疑问的食品。

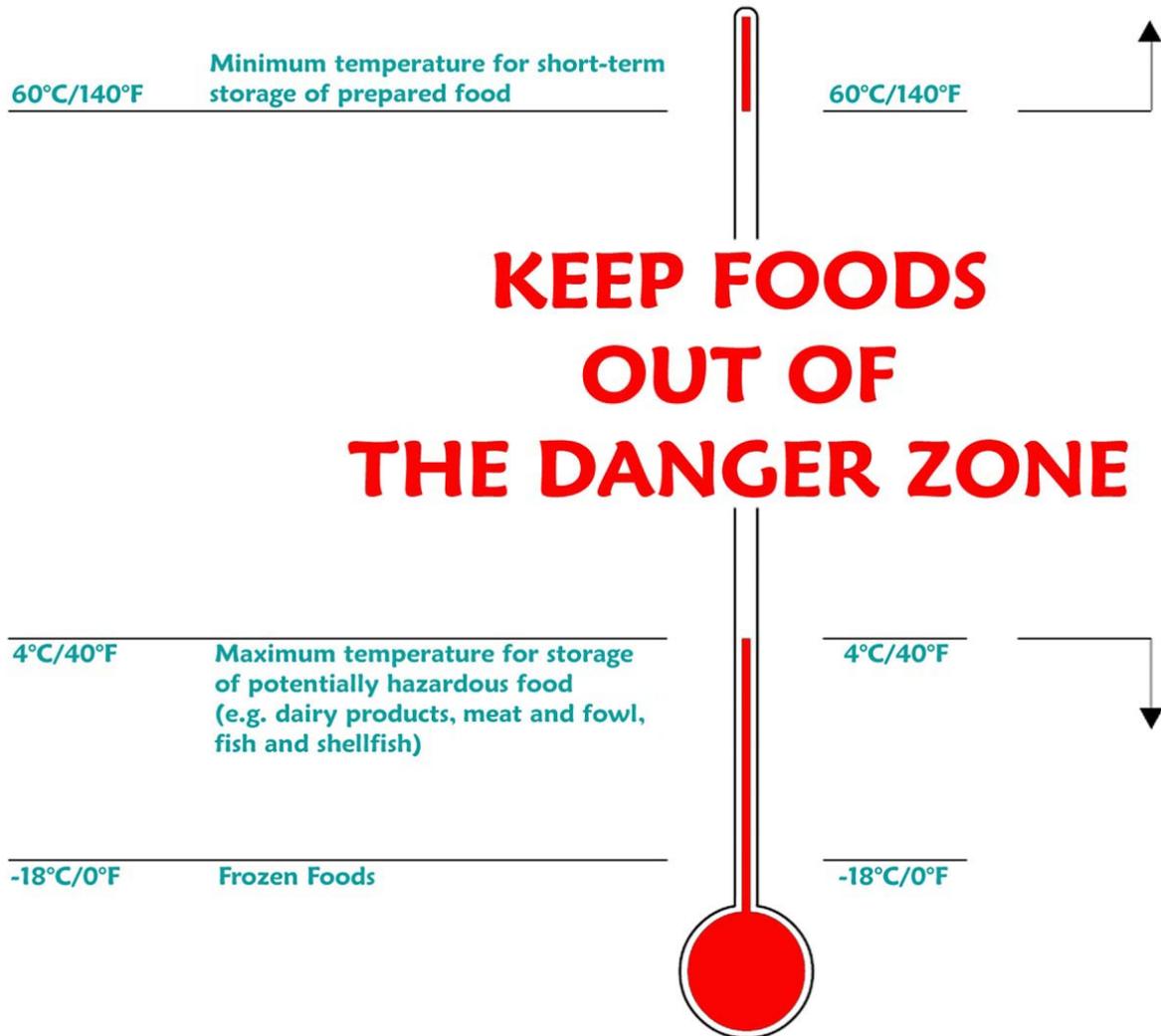


保持冷藏

## 食品保护：对您的企业至关重要

### 存放和陈列所需的温度

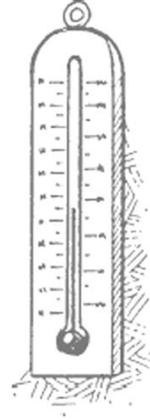
- 保持冷、热食品应有的温度。
- 对于有潜在危害的食品应在 4°C（即 40°F）以下或 60°C（即 140°F）以上保存。
- 将冷冻食品置于零下 18°C（即 0°F）以下保存。
- 使用可靠的温度计来检查温度，千万不要凭主观猜测。



## 食品保护：对您的企业至关重要

### 用冰箱或冷冻柜保存食品

- 将温度计置于冰箱或冷冻柜内温度最高的地方，通常是在门的附近。
- 不要经常开门。
- 确保门妥善关闭。
- 必要时进行除霜。（霜会使温度升高。）
- 不要用诸如锡箔纸、硬纸板或纸张之类的材料覆盖货架，这会影响气流。
- 将生肉放在里面，让空气在其周围自由流动。
- 生食应存放在即食食品的下方。
- 大块的肉要挂在货勾上。
- 农产品在存放之前要先洗净。
- 不要将食品推挤在冷冻柜或冰箱里。
- 不要将食品放在走入式冷藏室地上。
- 轮换食品的位置。应用“先入先出”的原则。
- 易腐性食品要放在浅盘中以便快速冷却。
- 不要将容器堆叠在一起。容器的底面可能会弄脏下面容器中的食品。
- 不要再次冷冻半解冻的食品。



### 陈列即食食品

- 食品应盖起来。
- 不要让客人接触食品。
- 使用喷嚏防护盖之类的盖子覆盖食品，以免被咳嗽、喷嚏污染。
- 诸如奶油馅饼、色拉、三明治和冷肉之类的有潜在危害的冷食品，要陈列在冷藏展柜中。
- 将热食品放在蒸汽保温台上或 60°C（即 140°F）以上的加热灯下。
- 将温度计放在热食陈列区中温度最低的位置。
- 不要将热食品堆得高过容器。
- 不要将陈列的食品放置很长时间。



### 存放干货食品和罐装食品

- 要在带盖子的金属或其他核准的容器内存放干货食品，以免害虫和老鼠接触。
- 要存放在干燥的区域。
- 要远离热源。
- 不要在直接日照下存放。

### 存放和陈列零售散装食品

- 为所陈列的每种散装食品张贴以下信息：
  - 产品名称
  - 成分、防腐剂、添加剂

## 食品保护：对您的企业至关重要

- 供应商名称和地址
- 保质期和需要的存放温度
- 仔细监管散装食品区。
- 不要让顾客接触或品尝散装食品，或对着食品打喷嚏或咳嗽。
- 如果顾客的手和衣服不干净、有开放性伤口或绷带，不要让他们自己从散装食品容器中拿食品。
- 不要让顾客将食品放回到存放箱中。
- 不要让顾客自己取任何很容易变坏的食品（包括花生酱、奶酪、蜂蜜、奶粉、馅饼的馅料、果酱、牛奶、乳制品、肉、熟食、禽类、蛋糕和馅饼）。

## 食品保护：对您的企业至关重要

### 备制食品、烹制食品、上餐以及分配食品

#### 食品处理人员的个人卫生

- 确保自身干净整洁。
- 穿干净的衣服和鞋子。
- 剪短指甲并保持清洁。每天使用指甲锉和指甲刷。
- 不要使用有颜色的指甲油。
- 手上不要带首饰。
- 保持短发，或使用帽子或发网将头发束在领口以上。
- 洗手：
  - 处理食品、干净的碗碟和餐具以及所有接触食品的表面之前；
  - 处理用过的碗碟、餐具或不干净的物体之后；
  - 处理接触口部的物体（如：香烟、口红和牙签）之后；
  - 处理生食之后；
  - 清洁和擦拭桌子或柜台之后；
  - 上过洗手间之后。
- 使用肥皂和热水清洗双手，清洗部位应大大超过腕部以上。在自来水下冲洗。
- 使用纸巾关闭水龙头。（这可以避免对手的再污染。）
- 用纸巾擦干或用暖风干手机烘干双手。千万不要使用公用毛巾或围裙擦手。
- 手不要接触嘴、鼻子、耳朵、头发或胡子。
- 不要在食品备制、烹制、上餐或分餐的地方吸烟。
- 做诸如理菜等不清洁的工作时要使用特殊围裙。
- 不要对着食品、碗碟、餐具或任何接触食品的表面咳嗽或打喷嚏。
- 仅使用一次性纸巾来控制咳嗽和打喷嚏，然后清洗双手。
- 生病时不要工作，尤其是在腹泻或呕吐时。（如有任何食品处理人员携带或患有可通过食品传播的疾病，业主必需向医学卫生官员报告。）

## 食品保护：对您的企业至关重要

### 备制食品

- 不要在食品中使用亚硫酸盐。
- 谨慎使用添加剂和防腐剂。
- 不要使用有裂缝或有小孔的鸡蛋。
- 备制生食时，要使用不同于即食食品的餐具和砧板。
- 所有水果和蔬菜都要彻底清洗。
- 不要将品尝勺放回食品中。
- 尽量不要用手直接处理食品。可能时要使用食品钳或非乳胶手套。
- 将用于色拉和三明治馅料的小铲、抹刀、奶油刀和勺子在使用之后拿离工作台。一定要把他们放回同一个食品容器中。
- 提前做好的三明治要包好、标注日期并冷藏。
- 不要将较早做好的冰淇淋、麦芽酒和奶昔与较新的混合。仅混合一天所需的用量。



禁用裂缝鸡蛋



### 烹制食品

- 尽可能不解冻就烹制冷冻的食物。
- 在冰箱里或微波炉里解冻冷冻食品，但千万不要在室温下解冻；或者
- 解冻用塑料包装的冷冻食品并将其浸没在冷自来水中。
- 烹制食物使其内部温度达到 74°C（即 165°F）。
- 要用专为食品设计的金属制探头型温度计来检查温度。
- 对于大块食品，要在多处检查温度。
- 对于大块肉类，不能先煮成半熟，以后再重新加热。
- 要重新加热食品以便使之尽快通过危险温度区（4°C 至 60°C）。建议要把食品重新加热到内部温度达 74°C（即 165°F）。
- 重新加热诸如炖肉，肉汁和汤之类的食品时，要使之沸腾并搅拌数分钟。
- 不要把食物放在烤肉架下重新加热。
- 将热食品保持在 60°C（即 140°F）以上。
- 将冷食品保持在 4°C（即 40°F）以下。
- 不要使用保温炉、蒸汽保温台或双重蒸锅来加热食物。仅将已经热了的食品放入保温炉。
- 快速冷却食物的方法：
  - 置于冰块上；
  - 使用浅盘；
  - 分成小部分；
  - 不断搅拌；或
  - 使用冷冻搅拌棒。
- 余下的食物要在备制后 24 小时内使用。



24 小时



## 食品保护：对您的企业至关重要

### 特别关注具有潜在危害的食品

- 要少量制作荷兰酱并尽快使用，不要超过两小时。
- 填料要与鸡肉或火鸡肉分开烹制。
- 含鸡蛋的食品（如：牛奶沙司及以奶油为馅料的甜点）要烹制到 74°C（即 165°F），并持续 5 分钟。仅使用新鲜、干净、没有裂缝的鸡蛋或经过巴氏消毒的蛋制品。
- 向热馅料中加入蛋白糖，并以 177°C（即 350°F）的温度烹制 15 分钟左右。仅使用新鲜的蛋白或经过巴氏消毒的蛋制品。
- 用中火烹制肉类砂锅菜、肉馅饼、炖肉和肉汁，并搅拌以分散热量和氧气。
- 尽量不要用手接触色拉和三明治配料。要经常洗手和餐具。
- 快速冷却色拉。
- 要提前冷却三明治和色拉的配料。

### 上餐和分配食品

- 生食和熟食混合的食品，如：鸡肉色拉或肉色拉，要马上为客人上。
- 为顾客上牛奶、奶油及其代用品时要使用原装容器，或使用卫生官员核准的盛装器。
- 在两次服务之间，冰淇淋量勺和长柄勺应用流动水冲洗。
- 不要用手指触摸，也不要用手指为顾客上备制好的食品。例如：
  - 为顾客上黄油时，要使用叉子；
  - 为顾客上冰块时，要用勺子或食品钳；并且
  - 为顾客上甜面包圈时，也要使用食品钳。
- 不要让食品钳或其他上餐餐具的把手接触食品。
- 要先清洗糖浆泵和调味品容器，然后再重新加入糖浆或调味品。
- 不要使用任何有缺口或裂缝的碗碟。
- 不要接触碗碟和餐具的食用表面。
- 用拇指按住食品碟的边缘，其余手指托住食品碟的底部。
- 不要将装有食品的盘子或碗碟堆叠在一起。
- 要握住茶杯和玻璃杯的底部。
- 要握住餐具的手柄。
- 将脏托盘撤离餐桌。
- 食品仅可上一次。
- 禁止共用任何茶杯或玻璃杯。

## 食品保护：对您的企业至关重要

### 销售烤鸡

- 确保鸡肉熟透（最里面的温度达到 74°C [即 165°F]）。
- 销售热的烤鸡时，要从烤肉棒或保温柜（至少保持 60°C [即 140°F]）中取出后趁热销售。
- 销售冷鸡肉时，应从冰箱或保温箱中取出后马上销售。
- 将鸡肉封入锡箔纸袋中。
- 剩下的烹制好的鸡肉要冷藏。这些鸡肉可以在第二天作为冷鸡肉销售。
- 建议顾客直接将鸡肉带回家。
- 提供家庭食用说明：
  - 将鸡肉放在至少 60°C（即 140°F）的炉子上保温；  
**或者**
  - 从袋子中拿出热鸡肉后冷藏，然后快速加热，以确保鸡肉尽快通过危险温度区（即 4°C 至 60°C）。建议鸡肉内部的温度要达到 74°C（即 165°F）。
  - 从袋子中拿出热鸡肉，在食用之前保持冷藏。



### 报告食源性疾病

- 找出所食用的食品以及食用时间。
- 留意有多少人受到影响。
- 隔离可疑食品。在环境卫生官员进行检查之前，给可疑食品附上标签，保持冷藏。
- 立刻向环境卫生官员报告病情。
- 与环境卫生官员一起，纠正与该食品及其备制或处理相关的问题。

## 食品保护：对您的企业至关重要

### 一些食源性疾病以及预防措施

疾病	常见致病食物	迹象和症状	致病原因
阿米巴痢疾	感染者粪便中的溶组织内阿米巴。生蔬菜和水果	腹痛、便秘或带有血液和粘液的腹泻	个人卫生差、受感染的工人接触食物、烹制不充分
管圆线虫病	生螃蟹、对虾、海参、小虾、蜗牛	肠胃炎、头痛、颈背部僵硬、低烧	烹制不充分
异尖线虫病	未经烹制的海鱼	恶心、上腹疼痛，可能疑似阑尾炎	食用烹制不充分的鱼类或生鱼
铊中毒	存放于灰色搪瓷器皿中的高酸性食物和饮料	呕吐、腹痛、腹泻	使用含铊器皿、将高酸性食物存放于灰色搪瓷器皿中
蜡样芽孢杆菌肠炎	谷物制品、大米、乳蛋糕和调味酱汁、肉饼	呕吐	冷藏不当，食物存放在温暖（适宜细菌滋生）的温度下、在上餐几个小时前已备好食品、剩余食品的再加热不充分
牛肉绦虫感染	生牛排或未经充分烹制的牛肉	难以言状的不适、饥饿痛、体重减轻、腹痛	肉类未经检验、烹制不充分、污水处理不充分、牧草受到污水污染
β-溶血性链球菌	生牛奶、含有蛋类的食物	咽喉痛、发烧、恶心、呕吐、流鼻涕，有时出皮疹	工人接触已烹制好的食物、工人被感染（有脓）、冷藏不当、烹制或再加热不充分、食品在上餐几个小时前已备好
肉毒中毒	自制低酸食物、真空包装鱼类；发酵鱼子、鱼和海洋哺乳动物	眩晕、复视或视力模糊、口干、吞咽及说话和呼吸困难、肌肉无力、便秘、瞳孔放大或固定、呼吸麻痹。胃肠症状可能出现在神经症状之前。常可致命	罐装食物和熏鱼的加热处理不足、发酵未经控制
布鲁氏菌病	生牛奶、山羊奶酪	发烧、发冷、出汗、虚弱、疲倦、头痛、肌肉和关节疼痛、体重减轻	未对牛奶进行巴氏灭菌、家畜感染布鲁氏杆菌族
镉中毒	高酸性食物和饮料、糖豆或蛋糕饰品	恶心、呕吐、腹部绞痛、腹泻、休克	将高酸性食物存放于含镉容器中、摄取含镉食物
空肠弯曲菌	生牛奶、禽肉、牛肝、生蛤肉、水	腹泻（通常带血）、剧烈腹痛、发烧、缺乏食欲、疲倦、头痛、呕吐	饮用生牛奶、食用生肉、烹制不足或巴氏杀菌不足
霍乱弧菌	生鱼和贝类、用受过污染的水清洗食物或制备食物、水	大量水样腹泻（米泔水样便）、呕吐、腹痛、脱水、口渴、虚脱、皮肤弹性减退、手指起皱、眼睛凹陷	在疫区受过污水污染的水域中获取鱼和贝类、个人卫生差、受感染的工人接触食物、烹制不充分、使用污染过的水清洗食物或为食物保鲜、污水处理不充分、将粪使用作肥料
雪卡毒素中毒	多种多样的热带鱼	口舌麻刺感和麻木、金属味、口干、胃肠道症状、水样便、肌肉疼痛、头晕、瞳孔放大、视力模糊、虚脱麻痹	食用热带珊瑚鱼的肝脏、肠、鱼子、生殖腺或鱼肉；大型珊瑚鱼通常更有毒

## 食品保护：对您的企业至关重要

疾病	常见致病食物	迹象和症状	致病原因
产气荚膜梭菌肠炎	烹制过的肉、家禽、肉汁、调味酱汁和汤	腹痛、腹泻	冷藏不当，食物存放在温暖（适宜细菌滋生）的温度下、在上餐几个小时前已备好食品、剩余食品的再加热不充分
铜中毒	高酸性食物和饮料、管道和餐具中的铜	金属味、恶心、呕吐（绿色呕吐物）、腹痛、腹泻	将高酸性食物存放于含铜餐具中或使用铜管提供高酸性饮料、自动售货机中防逆流阀门有问题
环肽类和鹿花菌素类蘑菇中毒	毒鹅膏、白毒伞、秋盔孢伞、鹿花菌（假羊肚菌）和类似蘑菇类	腹痛、饱腹感、呕吐、迁延性腹泻、无力、口渴、肌肉痉挛、脉虚且急速、虚脱、黄疸、倦睡、瞳孔放大、昏迷、死亡	避免使用某些种类的伞形毒菌、秋盔孢伞和鹿花菌蘑菇；仅使用已知种类的蘑菇，以避免将有毒蘑菇类误作可食用蘑菇类
鱼类绦虫感染	生淡水鱼或未经充分烹制的淡水鱼	难以言状的胃肠道不适，可能出现贫血	烹制不充分、污水处理不足、湖泊被污水污染
氟中毒	所有偶然受过污染的食物，尤其是干燥食物（例如奶粉、面粉、发酵粉和蛋糕粉）	咸味或肥皂味、口部麻木、呕吐、腹泻、腹痛、脸色苍白、紫绀、瞳孔放大、痉挛、虚脱、休克	将杀虫剂和食物放于同一个地方、将杀虫剂误作粉状食物
贾第鞭毛虫病	感染者粪便中的贾第虫、生蔬菜和水果、水	腹痛、粘液性腹泻、脂肪便	个人卫生差、受感染的工人接触食物、烹制不充分、污水处理不足
甲肝	贝壳类、肝炎病毒污染过的任何食物、来自粪便、尿、血液、水或受感染的人类和其他灵长类动物的甲肝病毒	发烧、疲倦、乏力、缺乏食欲、恶心、腹痛、黄疸	受感染的工人接触食物、个人卫生差、烹制不充分、从污水污染过的水域中获取贝壳类、污水处理不充分
鹅膏蘑菇氨酸类蘑菇中毒	毒蝇伞、豹斑毒鹅膏菌和相关蘑菇类	倦睡和中毒状态、神智不清、肌肉痉挛、震颤性谵妄、视觉异常	食用毒蝇伞和相关蘑菇类、食用未知蘑菇种、将有毒蘑菇类误作可食用蘑菇类
铅中毒	存放在含铅容器中的高酸性食物和饮料、任何食物	金属味、灼口、腹痛、奶状呕吐物、血样或黑色粪便、口臭、休克、蓝色龈线	将高酸性食物存放于含铅的容器中、将杀虫剂和食物放于一个地方
李司忒氏菌病	凉拌卷心菜、熟肉、牛奶、奶酪和动物制品	疼痛、发冷、出汗、疲倦、头痛、肌肉和关节疼痛、体重减轻	烹制不充分、牛奶未经巴氏消毒、长期冷藏
汞中毒	用含汞防腐剂处理过的谷物；暴露于汞化合物中的猪肉、鱼类和贝壳类	麻木、腿无力、痉挛性瘫痪、视力衰弱、失明、昏迷	汞化合物污染的水流、将有汞防腐剂处理过的谷物喂养动物、食用用含汞防腐剂处理过的谷物或用此类谷物喂养的动物肉
毒蘑菇碱类蘑菇中毒	白霜杯伞、环带杯伞和多种丝盖伞属牛肝菌类蘑菇	流涎过多、出汗、流泪、血压降低、脉率不齐、瞳孔缩小、视力模糊、喘息性呼吸	食用毒蘑菇碱类蘑菇、食用未知蘑菇种、将有毒蘑菇类误作可食用蘑菇类
蘑菇中毒	野生蘑菇	恶心、呕吐、干呕、腹泻、腹部绞痛	误食混杂了有毒蘑菇的可食用蘑菇

## 食品保护：对您的企业至关重要

疾病	常见致病食物	迹象和症状	致病原因
烟酸	肉、婴儿食品	脸红、发痒、脸和膝盖肿胀、腹痛	不恰当地将烟酸钠用作护色剂
亚硝酸盐中毒	咸肉、任何意外受污染的食物、受到过量硝化的影响	恶心、呕吐、青紫症、头痛、头晕、虚弱、失去知觉、巧克力棕色血液	使用亚硝酸盐或硝酸盐腌制食物或掩饰食物变坏、将亚硝酸盐误作普通食盐和其他调味品、不当冷藏
病毒性肠胃炎	蛤、牡蛎、色拉、糕点、糖霜	恶心、呕吐、腹泻、发烧、发冷、腹痛、缺乏食欲、头痛、疲倦	受污染的贝壳类水、个人卫生差、食品由感染者处理
致病性大肠杆菌肠炎	多种食物，肠毒素污染过的水，或受感染的人或动物粪便中具有侵袭力的大肠杆菌菌株	腹痛、腹泻、恶心、呕吐、发烧、发冷、头痛、肌肉疼痛	受感染的工人接触食物、不当冷藏、烹制不充分、清洁和设备消毒不充分
猪肉绦虫感染	生猪肉或未经充分烹调的猪肉	难以言状的不适、饥饿痛、体重减轻	肉类未经检验、烹制不充分、污水处理不充分、牧草受到污水污染
Q 热	生牛奶（半熟）	发冷、头痛、虚弱、疲倦、出汗、发烧、咳嗽、胸痛	摄取受污染的生牛奶、未经巴氏消毒的牛奶（62.8°C [145°F]……30 分钟；71.7°C [161°F]……15 秒）
沙门氏菌病	家禽和肉及其制品、蛋制品、受感染的人类和其他动物粪便中的多种血清型沙门氏菌污染过的其他食物	腹痛、腹泻、发冷、发烧、恶心、呕吐、疲倦	冷藏不当，食物存放在温暖（适宜细菌滋生）的温度下、剩余食品的再加热不充分、食品在上餐几个小时前已备好、交叉污染、未充分清洁设备、受感染的工人接触已烹制好的食品、食品来自受污染源
鲭鱼中毒	金枪鱼、鲭、太平洋海豚	头痛、头晕、恶心、呕吐、辣味、咽喉烧灼、脸肿胀、胃疼、发痒或皮疹	鲭鱼的不当冷藏
贝壳类中毒	蚌类和蛤	唇部和指尖周围麻刺感、烧灼感、麻木，头晕、语无伦次、呼吸麻痹	从膝沟藻属高度密集的水域中获取贝壳类
志贺氏菌痢疾	受感染者粪便中的弗累克斯纳氏杆菌、痢疾杆菌、痢疾志贺氏菌和波伊德氏志贺氏菌所污染的任何食物，通常为色拉、水	腹痛、腹泻、血样和粘液性便、发烧	受感染的工人接触食物、不当冷藏、烹制和再加热不充分
氢氧化钠中毒	瓶装饮料	唇部、口部和喉咙烧灼；呕吐、腹痛、腹泻	未彻底冲洗用腐蚀性的清洁剂或洗涤剂清洗的瓶子
葡萄球菌中毒	火腿、肉和家禽制品、奶油馅饼、食物配料、剩余食品	恶心、呕吐、干呕、腹痛、腹泻、虚脱	冷藏不当、工人接触已烹制好的食品、食品在上餐几个小时前已备好、工人被感染（有脓）、食物存放在温暖（适宜细菌滋生）的温度下、异常低酸食物发酵

## 食品保护：对您的企业至关重要

疾病	常见致病食物	迹象和症状	致病原因
河豚中毒	河豚类鱼	手指和脚趾有麻刺感、头晕、脸色苍白、嘴和四肢麻木、胃肠道症状、皮肤出血和脱皮、眼睛发直、颤搐、瘫痪、青紫症	食用河豚类鱼、未能有效去除供食用的河豚类鱼的肠和生殖腺
锡中毒	高酸性食物和饮料存放于内层镀锡的罐头中	胃气胀、恶心、呕吐、腹部绞痛、腹泻、头痛	使用无涂层的锡容器存放酸性食物
弓形体病	生肉或未充分烹制的肉（半熟）	发烧、头痛、肌痛、皮疹	羊肉、猪肉和牛肉烹制不充分
旋毛虫病	猪肉、熊肉、海象肉	肠胃炎、发烧、眼睛浮肿、肌肉痛、发冷、虚脱、呼吸困难	食用生的或烹制不充分的猪肉或熊肉、烹制或热处理不充分、将未经烹制或未经充分热处理的垃圾喂猪
伤寒症	感染者粪便中的 <b>伤寒沙门氏菌</b> 。贝壳类、被工人污染的食品、生牛奶、奶酪、水芹、水	疲倦、头痛、发烧、咳嗽、恶心、呕吐、便秘、腹痛、发冷、玫瑰疹、血便	受感染的工人接触食物、个人卫生差、烹制不充分、冷藏不当、污水处理不充分、从不安全的地方获取食物、从污水污染过的水域中获取贝壳类
<b>副溶血弧菌</b> 肠胃炎	生海鲜、贝壳类	腹痛、腹泻、恶心、呕吐、发烧、发冷、头痛	烹制不充分、冷藏不当、交叉污染、设备清洁不充分、制备食物时使用了海水
病毒性胃肠炎	肠病毒（埃可病毒、柯萨奇病毒、轮状病毒、腺病毒）。未知食物源	腹泻、发烧、呕吐、腹痛，有时有呼吸道病症	个人卫生差、受感染的工人接触食物、烹制和再加热不充分
耶尔森菌病	牛奶、豆腐、水	剧烈腹痛、发烧、头疼、疲倦、咽喉痛	烹制不充分、鼠类或动物污染的食物、巴氏杀菌后的污染
锌中毒	存放于镀锌容器中的高酸性食物和饮料	口腔内疼痛且腹痛、恶心、呕吐、头晕	将高酸性食物存放在镀锌罐中

## 食品保护：对您的企业至关重要

### 清洁和存放碗碟和餐具

#### 清洗碗碟和餐具

- 在清洗之前，擦掉食物和弃物。
- 将炖锅和平底炒锅在温肥皂水中预先浸泡 10 到 30 分钟。
- 将餐具在热水或商用浸渍剂中预先浸泡 10 到 15 分钟。
- 在清洗碗碟、餐具、炖锅和平底炒锅前用水龙头或莲蓬头对其进行冲洗。
- 在三槽水槽中手洗：
  - 使用干净的刷子和专用抹布。
  - 经常换水。
  - 在第一个水槽中用洗涤剂和干净的热（至少 44°C [即 110°F]）洗涤。使用刷子刷玻璃杯。
  - 在第二个水槽中用热水（至少 44°C [即 110°F]）进行冲洗。
  - 在第三个水槽中，用消毒液进行消毒。

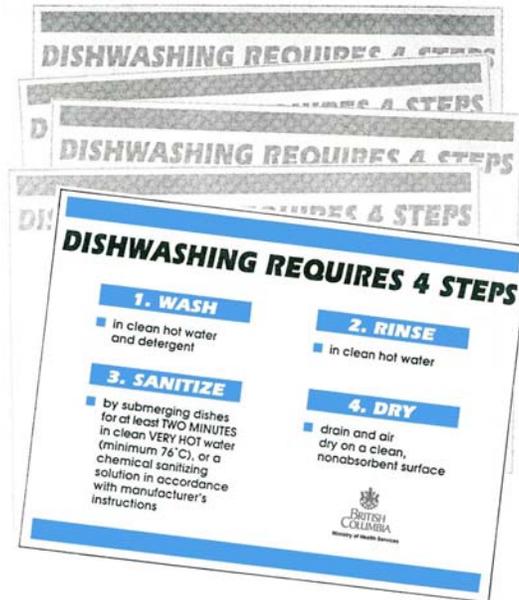
#### 或者

- 用商用机器洗涤：
  - 遵循每台机器的使用说明。
  - 将碟子按照形状和大小进行分组。
  - 摆放碟子，使水能没过每个碟子的任何部分。
  - 将杯子、碗和玻璃杯倒置摆放。
  - 将餐具摆在特定容器内并混放，以防止互相嵌套。
  - 使用洗涤剂和热水（至少 60°C [即 140°F]）。
  - 在冲洗中消毒（至少 83°C [即 180°F]），或使用低温化学消毒剂。
  - 检查机器，确保每个步骤机器都保持所推荐的时间周期。
  - 确认机器能保持所有温度。
  - 在每次使用机器前，清空接渣底盘并清洁洗涤用莲蓬头。
- 若有必要，使用玻璃清洗机：
  - 遵循每台机器的使用说明。
  - 在洗涤剂和热水中洗涤玻璃杯。
  - 用冷水冲洗。
  - 消毒。
- 将碗碟置于干净、不吸水的表面风干并冷却。千万不要用毛巾擦干。
- 小心存放：
  - 在接触前清洗双手。
  - 不要接触食用表面。
  - 取玻璃杯时，握住其底座。
  - 取杯子、餐具、炖锅和平底炒锅时，握住手柄。
- 不要洗涤一次性用品，例如塑料勺子或聚苯乙烯泡沫塑料杯。



## 食品保护：对您的企业至关重要

消毒杀菌剂	
药剂	浓度 (单位: 百万分率 [ppm])
氯 (家用漂白剂)	手洗时, 100 ppm (最低) 或每加仑 ½ 盎司 (每升水 1 茶匙); 或使用商用洗碗机或玻璃清洗机清洗时, 50 ppm (最低) 或每加仑 ¼ 盎司。使用氯试纸检查浓度。
季铵化合物 (四级铵)	200 ppm, 或按照制造商标签上的说明。
碘化物	12.5 ppm (最低)。加到水变成黄褐色。用片剂和检测套件检查浓度。



清洗碗碟的四个必需步骤

### 存放碗碟和餐具

- 将所有碗碟和餐具 (包括一次性用品) 存放在远离地面的整洁橱柜中的干净架子上, 远离灰尘、垃圾、食物和水。
- 将玻璃杯和杯子倒置存放。
- 将餐具和器皿存放于干净容器中。存放餐具时, 餐具的手柄“朝上”。



倒置存放

# 食品保护：对您的企业至关重要

## 设备的维护

### 所有设备

- 保持良好的工作状态。
- 根据制造商的说明进行操作和维护。
- 根据需要频繁对接触食物的设备进行清洗和消毒，以确保卫生。
- 有关进一步建议，请咨询供应商、服务代表或环境卫生官员。

### 洗碗机

- 定期清洁排水口和冲洗嘴以防堵塞。
- 每天彻底擦洗洗碗机内壁。
- 当洗碗机不使用时，将门打开以便风干。
- 经常检查操作温度和（或）消毒级别。

### 玻璃清洗机

- 清洁和冲洗箱体。
- 移除架子和塞子。用刷子和洗涤剂彻底擦洗。将架子和塞子放回原处前进行风干。
- 当清洗机不使用时，将门打开以便风干。
- 经常检查操作温度和（或）消毒级别。

### 火炉、灶台和烧烤炉

- 在清洗前，先让炉头、盖子和烤箱冷却。
- 用去污粉去除洒落的食物和铁锈。
- 使用后进行清洁。
- 去除烤箱和烧烤炉上的所有清洗剂的痕迹。
- 保持灶台表面无油。
- 保持气孔不堵塞，调整风门，使天然气燃烧器冒出的火焰为蓝色。

### 微波炉

- 不要使用钢丝球或任何其他研磨材料，他们会划伤微波炉内体或门封条。
- 立即擦掉所有溢出液。
- 每天用湿布擦净全部内表层和门封条。擦净后晾干。
- 不要让微波炉空转。
- 每周至少检查一次门封条、铰链、门锁，按需进行清洁和修理。
- 不要将任何物体（例如金属丝或薄铝片）塞入门格栅或门封条周围。



禁用钢丝球

## 食品保护：对您的企业至关重要

- 不要使安全锁失效。
- 不要尝试进行修理。请联系有资格的技术人员。
- 请有资格的技术人员每年检查微波炉。

### 油炸锅

- 不要将油炸锅用于烹制有过多水分的食物。（水分可能会导致油脂沸溢。）
- 使用无毒、不易燃的溶剂擦拭油炸锅外表。

### 水壶

- 用硬毛刷、热肥皂水和清洁苏打清洗。
- 用干净热水冲洗并晾干。

### 制冷设备

- 查看门闩是否管用。
- 确定门封条状态良好。
- 确保废水排入到妥善安装了 U 形弯管并与下水道连接的空水槽或排水管。如果没有下水道连接，应使用不漏水的滴盘。
- 定期除霜。
- 查看并且确保每个冰箱或冷冻柜有一个精确的温度计。



### 切肉砧板

- 不要将肉留在砧板上，以防止其暴露于不必要的血液、盐水和水分中。
- 不要使用砧板制备不需烹制的即食食物（例如冷盘、奶酪和色拉）。
- 使用锋利的刮刀帮助清洁砧板。
- 避免不当使用大槌、刀和除垢剂，以免使其表面受损。（这会导致清洁更加困难。）
- 尽量保持砧板干燥，使其保持坚固、耐磨。
- 在每次使用后，清洁砧板并进行消毒。
- 定期刨平砧板，消除裂纹和凹槽。

### 绞肉机

- 使用塞入器将肉送入绞肉机。
- 在每次使用后，拆开绞肉机进行清洁和消毒。

### 肉类切片机

- 拆开并进行彻底清洁。
- 在每次使用后，进行冲洗和消毒。

## 食品保护：对您的企业至关重要

### 啤酒和葡萄酒的分装机

- 每天开始营业时都要清洁生啤酒传输线。使用负压乳状碱性洗涤剂。然后用啤酒传输线毛刷清洁并用干净的水冲洗。
- 清洁啤酒传输线接头上的垫圈。如果配件损坏，要更换。
- 每天拆开啤酒龙头并进行清洁。浸泡在碱性洗涤剂中，然后在干净的水中冲刷。
- 在旋开小桶龙头前，要清洁龙头杆和配件。使用碱性洗涤剂刷洗龙头杆和配件。用干净的水冲洗。
- 定期清洗配件。如果配件损坏，要更换。
- 每天早晨用小刷子清洁葡萄酒酒壶上的壶口。
- 每次使用后，要清洗葡萄酒酒壶。

### 冰淇淋机

- 保持冰淇淋机下方区域无溢出液和垃圾。
- 用温水和洗涤剂清洗冰淇淋机的顶部和两侧。
- 移除喷嘴并进行彻底清洁。
- 用干净的湿布清洁盖子和铰链。
- 移除滴盘和盘子并进行清洁。
- 清除内壁上多余的霜。不要使用任何尖锐器具。
- 在重新装料前，冲洗糖浆压取器，并用洗涤碱和温水冲洗。
- 清洗糖浆罐和压取泵。
- 用洗涤碱和温水冲洗管壁。
- 用洗涤碱和冷水冲洗干品储藏槽。
- 清洁滴盘的排水管。缓慢将热水和洗涤碱混合物倒入滴盘，以清除残渣。
- 若有必要，用热水和苏打冲洗排水管。

### 冰淇淋冷冻机、麦芽酒和奶昔机

- 在每天营业结束时进行清洁。
- 遵循下列步骤：
  - 在机器停止运转和冷冻机停止工作的情况下：
  - 用温水（而非热水）冲洗一至两分钟。
  - 用毛刷擦洗固定部件。
  - 排干水，并用干净的温水进行冲洗。
  - 用无皂洗涤剂清洗一分钟。
  - 排干水并关闭机器。
  - 拆开机器并且用洗涤剂擦洗所有部件。
  - 重新组装并启动机器，用热水冲洗一至两分钟。
  - 排干水。不要擦干。
- 用卫生官核准的溶剂进行消毒。
- 在清洁后立即消毒奶昔搅拌机。

## 食品保护：对您的企业至关重要

- 清洁后立即对冷冻柜消毒五分钟，然后马上启动机器。排干水，不要冲洗。

### 隔油池

- 定期检查。
- 抽空油脂，确保废水可自由流出。
- 按照需要经常清洁。若隔油池在室内，要小心以避免泼洒出来或污染食物储备或备制区。

# 食品保护：对您的企业至关重要

## 食品店铺的维护

### 食品区的保洁

- 例行清洁所有食品区，包括食物存放区、陈列区、冷藏区、备制区、烹制区、上餐区和就餐区。
- 在餐后或营业结束后打扫地面。（使用推式路帚或真空吸尘器，以避免扬尘。）
- 经常用拖把拖地面。
- 定期清洁架子和墙壁并进行消毒。
- 立即擦掉溢出物。
- 所有表面、架子和托盘每周至少清洁一次。
- 保持所有家具、设备和电器干净并且维修良好。
- 每次使用非一次性桌布和餐巾后，进行洗涤。
- 每次使用餐桌后，用专用抹布进行清洁。
- 用消毒剂冲洗擦桌布并且经常更换水。



### 卫生间的保洁

- 一天中经常检查卫生间。
- 每天清洗并消毒卫生间、水槽和便池。
- 保持管道畅通。
- 持续提供卫生纸、一次性手巾（或暖风干手机）和肥皂。
- 确保热水的充足供应。
- 请勿将卫生间用于存放用具或日常用品（例如湿拖把或清洁剂）。

### 清洁剂的存放

- 存放在橱柜或壁橱中，远离食品。
- 切勿使用旧的食品容器存放清洁剂。
- 将清洁剂存放在标识清楚的容器中。



远离食品

### 避免食品区的卫生问题

- 不让猫、鸟、狗（导盲犬除外）和任何其他动物进入食品区。
- 不要将食品店中不需的任何材料或设备存放在食品存储、陈列或备制的区域内。
- 确保所有接触食物的表面未破裂、无锈、无裂纹、无开缝、无缺口。
- 确保空气循环，降低湿度。
- 避免使用硬纸箱。（他们会吸收水分并藏有害虫。）



禁止宠物进入

## 食品保护：对您的企业至关重要

### 防虫与防鼠

- 将散装干食品（例如：糖和面粉）存放在金属或其他核准的容器内，并盖上盖子。
- 不要保留汽水箱、一堆堆的纸箱或报纸，他们可能会吸引和藏有害虫。
- 清洁设备、水槽和柜台的背面和下方。
- 经常检查店铺内外，看看有没有害虫踪迹。（使用手电筒检查黑暗的角落和裂缝以及设备下方。）
- 妥善存放和处理垃圾。（请参阅“控制垃圾”部分）
- 封堵地基附近、排水管和管道周围的小洞和裂缝。
- 打开的窗户上使用严丝合缝的纱窗。
- 使用关闭严实的门，门底边用金属制作。
- 在敞开的门口，要使用关闭严实、可自动关闭的纱门。
- 在通风道和地面排水管上安置拦网。
- 使用风扇，从而不让苍蝇进来。
- 将金属防护装置放在建筑物外面的管道和电线上，以防止鼠类动物爬上来。
- 保持店外区域无杂草、无垃圾、无旧设备。
- 检查新货中是否有害虫的踪迹。

### 防治害虫和老鼠

- 在偶尔有害虫踪迹的地方，使用苍蝇吸引器、粘鼠板和鼠类动物捕捉装置。
- 不要在食物制备区或就餐区直接使用粘蝇纸。（胶和苍蝇可能会掉下来。）
- 仅使用核准的杀虫剂施洒器。
- 如果持续有害虫踪迹，应雇用一位有执照的害虫防治员。

### 控制垃圾

- 使用不吸水材料（例如厚塑料或金属）制作的防水垃圾箱。
- 确保垃圾箱有紧闭的盖子。
- 在垃圾箱内部衬上塑料袋。
- 移除洗手间和食物制备、存储或上餐区已满的垃圾箱。
- 将垃圾箱置于：
  - 室外，最好要放置在用保护罩妥善保护的水泥厚板上，不让食腐性动物靠近；或
  - 单独的室内，最好有通风口、可清洗的墙壁、有坡状混凝土地面、有地漏以及用于经常清洗的软管。
- 每周至少将所有垃圾清除两次。
- 如果没有垃圾收集服务，请向环境卫生官员咨询。
- 清空垃圾箱后进行冲洗。



清除垃圾通知

## 食品保护：对您的企业至关重要

### 自动售货机的操作

#### 位置和构造

- 仅将自动售货机放在具有以下特点的区域：
  - 易于清洁；并且
  - 获得了环境卫生官员的核准。
- 确保任何冷凝机与食物及食物容器隔绝。
- 确保所有机器表面易于清洁、无毒并且耐蚀。
- 确保容器和配件可拆分清洁和消毒。
- 当无法保持恰当温度时，确保机器自动停止分发有潜在危害的食物。
- 确保食物存储分格可自动排水。
- 将存储分格中的食物和食物容器用密闭门和面板封起来。
- 使用可自动关闭的密闭门或盖子保护食物分格中的食物和食物容器。

#### 使用水的机器

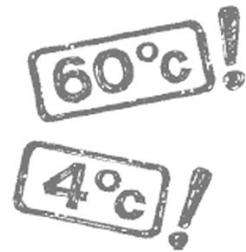
- 仅使用饮用水（可安全饮用）。
- 用负压管道将水送入机器。
- 在机器上安装一个气隙或两个止回阀，以防二氧化碳或碳酸液体进入供水系统。
- 确保机器中没有材料与物质（例如：二氧化碳）发生反应产生毒素。

#### 卫生

- 提供双槽水槽用于清洗和消毒机器部件以及接触食品的设备。
- 为检修机器的人员提供方便的洗手装置。
- 给机器的出口装上帘子，以免害虫进去。

#### 供应、陈列和备制食品

- 在机器中盛装有潜在危害食品的分格内，放置一个温度计。
- 对于有潜在危害的食品应在 4°C（即 40°F）以下或 60°C（即 140°F）以上保存。
- 请参阅本手册的下列章节：
  - “确保安全的食品供应”；
  - “存放和陈列食品”；以及
  - “备制食品、烹制食品、上餐以及分配食品”。



## 食品保护：对您的企业至关重要

### 食品安全

#### 食品安全培训计划

**食品安全**（FOODSAFE）培训是一项有关安全食品处理惯例的国际知名的计划。1986 年，在不列颠哥伦比亚省政府、Capital Health Region、Knowledge Network、Telecollege Consortium 和不列颠哥伦比亚省餐厅饮食服务业协会（Restaurant and Foodservices Association）共同合作下，开展了第一次**食品安全**培训。现在，全省范围内都可提供**食品安全**培训，它也成为了加拿大多个省份的主要食品安全教育计划。它使食品业工作者能够进一步了解食物是怎样受到污染的，以及如何通过正确的食品处理工序避免食源性疾病。

**食品安全**培训课程包括两个级别的指导：第一级提供基础培训，而高级培训（第二级）则面向主管和经理。建议主管和经理两个级别的课程都要参加。

每一级别均需 8 到 10 小时才能完成，通过省内的社区学院、地区卫生局和学校系统，定期提供课程。也可以通过网上学习来参加两个级别的**食品安全**课程。无法参加课堂或网上培训的人员也可以通过函授的方式参加**食品安全**培训。函授课程由食品业教育计划提供商 Go2（前称“HIEAC”）代表**食品安全**培训计划进行管理。

“**食品安全**计划”由认证讲师授课，他们使用 DVD、PowerPoint 幻灯片以及练习册材料，生动地演示个案研究示例，以说明食源性疾病是如何发生的。还将向学员们展示一些实用方法，以说明不同食品如何安全存储、如何备制以及如何上餐。所有学员都必须通过考试，才能完成**食品安全**培训课程并获得“**食品安全**认证”（FOODSAFE Certificate）。

要获得您所在地区的**食品安全（FOODSAFE）**（英文）课程的详细信息，或欲了解登录网上培训课程的方法，请浏览[www.foodsafe.ca](http://www.foodsafe.ca)（英文）。有关函授课程的详细信息，请联系**Go2**，网址：[www.go2hr.ca](http://www.go2hr.ca)（英文），电话：604-633-9787。

自 2000 年 7 月 1 日起，法律要求食品服务店铺的经营者以及至少一位工作人员（在经营者缺席的情况下）已完成**食品安全**第一级培训课程或同等课程。如果对这项要求有任何疑问，请向您所在地的环境卫生官员咨询。

## 食品保护：对您的企业至关重要

### 食品安全计划和卫生计划

#### 食品安全计划

食品安全问题并非偶然发生。要制备安全的食品，在整个食品制备过程中，必须遵循一定的步骤和程序。您必须认真思考，并且必须注意制备食品的方法，以确保食品的安全性。在此基础上，制定出自己的“食品安全计划”。

基本的“食品安全计划”使用“HACCP”方法。HACCP是Hazard Analysis - Critical Control Points的缩写，意思是“危害分析和关键控制点”。HACCP是由美国国家航空航天局（NASA）为确保航天飞机上食物的食用安全性而制定的。但这套程序并不复杂。简单来说，它意味着您必须在制备菜单上的菜品时首先确定各种步骤，然后寻找可能的污染源，再寻找控制这些来源的方法。良好的“食品安全计划”将确保任何可能会导致人生病的东西都可得到控制。鉴于食品安全的重要性，拥有“食品安全计划”是不列颠哥伦比亚省的一项法律要求。

要详细了解如何编制您自己的“食品安全计划”，请向您所在地的环境卫生官员咨询。另外，还有很多阐述如何编写“食品安全计划”的小册子，其中包括[《确保食品安全：按照 HACCP 标准来编制您自己的“食品安全计划”》（Ensuring Food Safety: Writing Your Own Food Safety Plan-The HACCP Way）](#)（英文）。有关详细信息，请参阅：  
<http://www.bccdc.ca/foodhealth/foodguidelines/default.htm>（英文）。

#### 卫生计划

要能够为顾客提供安全的食品，店铺的干净和卫生是至关重要的。食品店铺的经营者必须能够确保设施以及所有设备得到充分的维护和清洁。这是“卫生计划”的基础。

书面的“卫生计划”将概述食品接触表面和非食品接触表面的清洁方法（清洁过程）以及重要事项（例如清洁频率、清洁剂及所使用的其他化学品的种类、害虫防治和垃圾清理）。研究显示，通过减少化学品的使用以及缩短新员工培训时间，书面的“卫生计划”确实可以使您省钱。

在不列颠哥伦比亚省，所有食品服务店铺都必需要有书面的“卫生计划”。要详细了解如何编写您自己的“卫生计划”，请向您所在地的环境卫生官员咨询。





