

食品



紐約市健康與心理衛生局 • 2016 年冬季

本期內幕

變更衛生法規，
更輕鬆地遵守食品安全規定
第 1 至 2 頁

研究顯示餐廳評級情況有所改善
第 2 頁

如果您對於餐廳檢查和
檢查人員行為有任何申訴和疑慮，
請聯絡監察辦公室
第 2 頁

近期爆發的食源性疾病：
李斯特菌病和諾羅病毒
第 3 頁

食品安全重點：水槽
第 4 頁

食品安全重點：檢查肉類和魚類遞送
第 5 頁

測驗
第 6 至 7 頁

州長簽署法律，將襲擊衛生檢查員設為重罪
第 8 頁

藉由紐約市商業加速計劃的幫助，
避免許可證申請延遲
第 8 頁

您是否已經登記投票？
第 8 頁

變更衛生法規，更輕鬆地遵守食品安全規定

紐約市衛生局更新了第 81 條 – 衛生法規食品安全管理部分 – 讓企業主能更輕鬆地遵守規定。現在，變更內容如下：

- 洗手槽旁邊的垃圾桶不再需要蓋上或是用腳操作。
- 不需要將垃圾存放在防蟲室內—但垃圾必須要存放在可以防蟲的容器內。
- 除了其它核准的消毒方法以外，餐廳可透過四級鉍化物溶液浸泡對盤子、餐具與玻璃杯進行消毒。
- 餐廳現在可以使用兩個水槽的洗滌槽清洗和消毒玻

璃器皿，一個用於清洗，另一個用於沖洗。

- 餐廳在裝填消費者可重複使用的食品容器前，必須先清洗和消毒容器，才能重複使用，或是設計和遵循書面計劃以預防污染。此計劃必須經過衛生局核准。
- 餐廳在瓶裝未滅菌果汁以直接銷售給客戶時，必須在瓶身上貼標籤以指出該飲料未經過滅菌處理。
- 餐廳只能從核准來源取得野生動物肉 (例如，鶴鶉、鹿肉和兔肉)。

(接續第 2 頁)

變更衛生法規，更輕鬆地遵守食品安全規定（續）

- 豬肉及含有豬肉的食品現在至少要以 150°F 烹調，而不是 155°F。現在，燒烤肉（例如鹽醃牛肉、烤羊肉、豬肉和醃烤豬肉）的烹調溫度指南與全牛燒烤的指南一樣。
 - 自 2016 年 1 月 1 日起，在提供生食或未煮熟食品時，餐廳必須向消費者提供書面警告。
 - 不採用溫度控制食物安全時，需要標記時間，以控制公共衛生。
- 若要線上檢視衛生法規第 81 條，請造訪 nyc.gov/healthcode 並選取第 81 條。

研究顯示餐廳評級情況有所改善

紐約市餐廳字母評級計劃評估餐廳衛生、食品安全實務和公共意識。評估計劃發現，餐廳遵守食品安全規定有顯著改善，包括現場有認證經理在廚房當值，和廚房保持無害蟲活動情況。該計劃也讓餐廳對未公佈檢查項目衛生情況有所改善。評級讓餐廳更加乾淨、食品更加安全，受罰的餐廳數量也有所減少。

請造訪《美國公共衛生雜誌》(American Journal of Public Health) 的 YouTube 頻道，觀看「字母評級計劃對紐約市餐廳衛生情況和用餐者行為的影響」：https://www.youtube.com/watch?v=vGG7_xVnQUg

如果您對於餐廳檢查和檢查人員行為有任何申訴和疑慮，請聯絡監察辦公室

衛生局的稽查辦公室在此受理申訴、疑慮或建議。

監察辦公室將：

- 調查問題並收集相關資訊，採取步驟以解決問題。
- 針對如何改善檢查程序向衛生局局長提出建議。

若要聯絡監察專員，請寄送電子郵件至 infobfscs@health.nyc.gov 或致電 311。

若要深入了解您身為企業主的權利，請造訪 nyc.gov 並搜尋“**Business Owner’s Bill of Rights**”（企業主的權利表）。

衛生局調查李斯特菌病：勒令餐廳關閉三天，作為應急措施

當兩位女性在上東區餐廳用餐之後生病，衛生局疾病探員對這家餐廳進行了調查。一位女性剛剛生完孩子，而另一位女性則是孕婦。對餐廳採集拭子的檢驗結果顯示，在兩個樓層後方服務區排水管檢驗出有些單核細胞李斯特菌。

李斯特菌是會導致發燒、噁心和腹瀉的細菌。通常會使用抗生素治療疾病。孕婦和胎兒特別容易被感染。在懷孕期間，感染李斯特菌病可能只會造成母體方面出現輕微症狀和徵兆，但卻可能導致流產、胎死腹中和新生兒死亡。免疫系統失常的人也會有引發併發症的風險。

衛生局勒令該餐廳關閉三天以進行清潔和消毒。

壽司餐廳的顧客得了腸胃疾病：食品處理人員被諾羅病毒感染

在兩位食品處理人員的諾羅病毒檢驗成陽性之後，衛生局勒令布魯克林區的壽司餐廳暫時關閉以進行消毒。兩位工作人員負責準備餐廳的壽司、生魚片和各類沙拉。調查人員的結論是顧客所食用的食品可能被食品處理人員污染了。

數十位顧客在去年於餐廳用餐後提出 311 申訴，衛生局隨後對餐廳展開調查。顧客報告了典型的諾羅病毒徵兆，包含噁心、

嘔吐、腹瀉和腹痛。一些顧客還稱出現嗜睡、虛弱、肌肉疼痛、頭痛和低燒等症狀。有三位顧客尋求了醫療協助。

由衛生局醫師、傳染病專家和餐廳檢查人員組成的團隊隨即前往餐廳，評估其食品安全實務。該團隊也與透過 311 申述疾病的顧客和在 Yelp 網站上貼文的其他人進行了面談。

在進行面談的 24 位顧客中，有 20 位出現了諾羅病毒的徵兆。實驗室檢驗了 8 位用餐者提交的糞便樣本，確認他們的確受到感染。

餐廳重新開業之後，衛生局依據衛生法規進行了關於食品安全實務的培訓，這對於保護消費者免受食源性疾病感染至為關鍵。

如何避免在您的食品服務場所發生疫情：

- 確保員工清洗雙手並避免徒手接觸即食性食品（戴手套或採用其他措施以避免徒手接觸）。
- 實施生病員工政策並讓生病的食品處理人員回家休息。確保員工知道他們有權享有帶薪病假。
- 經常消毒所有砧板表面並使用色碼標記的砧板以避免交叉污染。請記得先拆卸切片機和其他設備，然後再進行消毒。

食品安全重點：水槽

為避免傳播有害細菌，食品安全規章要求食品要在下列一種容器內清洗：

- 單水槽式洗滌槽
- 專門預留一個水槽供清洗和準備食品
- 食品等級的容器或濾鍋

餐廳還必須將洗手的水槽和清洗碗盤及銀製餐具的水槽區分開來。對水槽進行明確標示，以提醒員工適當使用和使用步驟。

準備食品用的水槽

在使用水槽前和清洗生肉之後，清潔和消毒準備食品用的水槽。絕對不要將準備食物用的水槽作為污水或雜物水槽，或是用於洗手。將生食和熟食分開，以減少傳播細菌的風險。

洗手水槽

適當的手部衛生能清除有害病菌，這些病菌會污染食品并導致食品中毒。

衛生局要求洗手水槽必須位於食品準備區域、食品供應區域和碗盤及銀製餐具區域的 25 英尺範圍內。洗手水槽也必須位於或鄰近員工和顧客盥洗室。

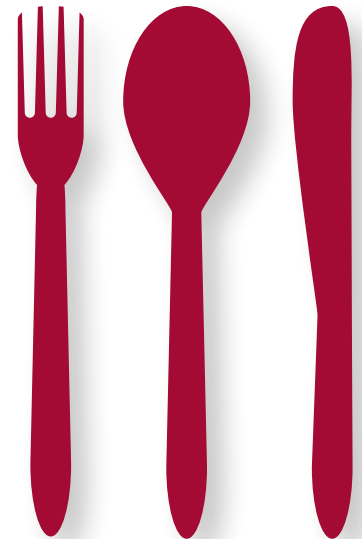
食品服務員通往洗手水槽的路線必須暢通無阻，且不需要穿過一道門。設備及其他材料不應該阻擋通往洗手水槽的路線。

碗盤及銀製餐具清洗水槽

手洗碗盤和餐具時，餐廳必須使用三槽式水槽。水槽必須夠深以容納碗盤和餐具並完全浸泡。

提醒您的員工：

1. 在第一個水槽中用清潔液**清洗**物品。
2. 在第二個水槽中使用乾淨的熱水**沖洗**物品。
3. 在第三個水槽中使用熱水或化學溶液**消毒**物品。



肉類、魚類及禽類被列為具有潛在危害的食品，因為其高水分和含有蛋白質成分可能會讓許多病菌孳生。

餐廳可以藉由適當管理流程（從貨物從卡車卸下的那一刻到存放、保存、準備和供應）來減少這些危害。

遵循以下三個步驟，確保您供應的肉類和魚類安全無虞：

1. 確保您的供應商獲得授權且具有以適當溫度運送食品的必要設備。要求檢查卡車以了解冰箱電源是否開啟。
2. 在貨物送達時檢查產品。請務必檢查：
 - ◆ 收貨時，檢查肉類、魚類和禽類的溫度。如果肉類有包裝，將溫度計放在兩個包裝袋之間。如果食物溫度處於危險區，請拒絕接受產品。
 - ◆ 顏色。牛肉應該是鮮紅色、羊肉應該是淺紅色，而豬肉應該是淺色和帶含有白色油脂。
 - ◆ 魚類的眼睛應該呈現乾淨和凸出狀態，魚鰓呈鮮紅色，魚肉緊實有彈性
 - ◆ 貝類應該是活的且外殼沒有破裂
 - ◆ 沒有令人不悅的異味
3. 如果不符合上述要求，則訓練您的員工拒絕接受貨物。



測驗

1. 下列哪些食品可以徒手處理？

- A 蔬菜沙拉
- B 火雞三明治
- C 壽司
- D 披薩麵團

2. 關於食品中的反式脂肪，何者為真？

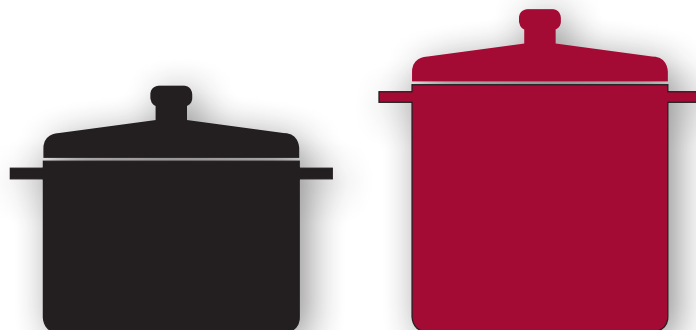
- A 會增加 HDL (有益膽固醇)
- B 會降低 LDL (有害膽固醇)
- C 會增加 LDL
- D 會同時增加 HDL 及 LDL

3. 將時間作為公共衛生控制時，您必須丟棄在過了下列供餐時間後的熱食：

- A 6 小時
- B 2 小時
- C 4 小時
- D 8 小時

4. 以下哪些是蟲害管理綜合計劃（一套有效控制害蟲方法）的主要部分？

- A 讓害蟲餓死
- B 堵塞害蟲出沒
- C 消滅害蟲
- D 以上皆是



測驗（續）

5. 以下哪種細菌通常與生雞肉有關？

- A 仙人掌桿菌
- B 產氣莢膜梭狀芽孢桿菌
- C 腸炎沙門氏菌
- D A 型肝炎

6. 哪種方法不是可接受的解凍冷凍食品的方法？

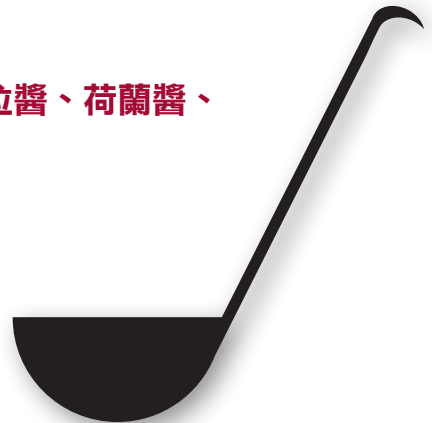
- A 在冷水下沖洗
- B 放在冰箱
- C 放在裝滿冷水的乾淨容器中
- D 放在微波爐中 - 如果是持續烹煮過程中的一部分

7. 紐約市衛生法規要求所有食品服務場所都應設有洗手水槽：

- A 在所有食品準備、食品供應和碗盤及餐具清洗水槽的 25 英尺範圍內，而且位於或鄰近盥洗設施
- B 在所有食品存放區域的 25 英尺範圍內和所有盥洗設施內
- C 在所有盥洗設施的 25 英尺範圍內
- D 在所有食品區域的 25 英尺範圍內

8. 預備含有未經烹煮或沒有全熟雞蛋食譜，(例如：凱薩沙拉醬、荷蘭醬、提拉米蘇等)，最安全的做法是使用：

- A 乾淨且未破裂的蛋
- B 使用巴氏殺菌的蛋
- C 經過滅菌的蛋



州長簽署法律，將襲擊衛生檢查員設為重罪

於 2015 年 11 月 20 日，州長 Cuomo 簽署一份紐約州刑法修訂案載明攻擊紐約市公共健康衛生人員可能導致重罪刑事起訴。

請造訪 nypdcrime.com/search 並搜尋第 120 條 (第 120.05 節) 以瞭解詳情。

藉由紐約市商業加速計劃的幫助，避免許可申請延遲

NYC 商業促進 (NYCBA) 方案可以協助您導覽餐廳許可證申請流程，包括：

- 快速追蹤您的申請
- 提供關於如何經營小型企業的建議
- 協助從災難或緊急狀況中恢復

NYCBA 服務包括紐約市建管局、消防局、環保局、消費者事務局、健康與心理衛生局提供的免費客戶管理、計畫審查和檢查人員諮詢。

如需詳細資訊，請撥打 NYCBA 熱線 **212-618-8819** 或造訪 nyc.gov/nbat

您是否已經登記投票？

投票對於健全民主而言至為關鍵。如果您尚未登記投票，請致電 311 以索取選民登記表或造訪 www.nycfb.info/registertovote

若要檢查您的登記狀態並找到您的紐約投票地點，請造訪 voterlookup.elections.state.ny.us

如需詳細資訊，請聯絡紐約市選舉管理委員會，電話號碼：**800-367-8683**。



如果您對於此電子報有任何疑問或意見，請致電健康研究院。重要電話號碼列示如下。

一般資訊 ☎ 311

OATH 健康裁判所

66 John Street, 11th floor
New York, NY 10038
☎ 212-361-1000

食品安全與社區衛生處

125 Worth Street, 10th Floor
Box CN59A
New York, NY 10013
☎ 212-676-1600

全市發照中心

42 Broadway, 5th Floor
New York, NY 10004
☎ 212-487-4436

檢察長

80 Maiden Lane
New York, NY 10005
☎ 212-825-2141

健康研究院

Riverside 健康中心
160 West 100th Street, 2nd Floor
New York, NY 10025
☎ 646-364-0770

食品重要事項 (FOOD MATTERS)

由紐約市健康與心理衛生局健康研究院發行
RIVERSIDE 健康中心
160 WEST 100TH STREET,
2ND FLOOR
NEW YORK, NY 10025