重要事項

食品

第 19 號

本期目錄

- 正確冷卻食物以確保顧客安全
- 書面消費者告知規定於 2018 年 1 月開始實施
- 曼哈頓餐廳發生曲桿菌感染事件
- 新的「帶狗用餐」規定
- 新的鈉警告規定
- 食物安全挑戰

紐約市健康與心理衛生局 • 2017 年春季刊

正確冷卻食物以確保顧客安全

您知道不當冷卻可能會導致食物傳染疾病並出現腹瀉、腹痛、嘔吐和發燒等症狀嗎？如果食物長時間放置在溫度危險區 – 41˚F (5˚C) 到 140˚F (60˚C)，就會滋生和繁殖有害細菌。為防範顧客發生食物傳染疾病，食物必須快速通過溫度危險區：食物必須在兩小時內從 140˚F 冷卻至 70˚F，並且在另外四小時內從 70˚F 冷卻至 41˚F。

無法快速冷卻食物可能有幾種原因，其中包括：

- 數量較多：數量較多的食物比數量較少的食物花費更多冷卻時間
- 密度較大：厚切的肉排或是較深的千層麵鍋比裝有燉湯的小容器需要更多冷卻時間
- 容器較深：較深的食物鍋要比較淺的食物鍋需要更多冷卻時間

若要快速冷卻食物，請將食物容器置於冰浴或是快速冷卻櫃內，或是在食物中加入冰塊。此外，可以嘗試使用以下一種或多種方法：

- 將食物存放在淺鍋或是容器中（高度在 4 英寸以下）。
- 將食物分成更小、更薄的塊或部分。
- 使用由導熱性更好的材料（例如金屬）製成的容器。
- 不時攪拌食物。
- 在冷藏設備內合理擺放容器，不要將容器堆疊在一起。
- 容器加蓋時不要密封（或是在上方有污染防護的情況下不要加蓋）。

測量食物溫度並將其記錄在冷卻日誌中，進而監控冷卻過程。

確保食物正確冷卻，即可防範顧客發生食物傳染疾病。

如需更多資訊，請參閱 nyc.gov/healthcode 上的第 81 條第 9(e) 節。

書面消費者告知規定於 2018 年 1 月開始執行

書面消費者告知規定已於 2016 年 1 月生效，但是衛生局將會等到 2018 年 1 月才開始執行這項規定。該寬限期將讓餐廳有時間實行這項規定，規定要求供應未處理或未煮熟的雞蛋、肉類、魚類或其他潛在危害性食物的餐廳必須在菜單、菜單看板、手冊、招牌、餐牌和/或標語牌上加入下列聲明：

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.（食用生的或是未煮熟的肉類、家禽、海鮮、貝類或雞蛋可能會增加患上食物傳染疾病的風險。）

每個受影響的菜單品項旁邊必須加註星號 (*) 或是必須包括可識別品項為未處理或未煮熟的書面描述，例如「生雞蛋凱撒沙拉醬。」

即使菜單品項已經列為「cooked to order」（下單後烹飪），也必須包含該書面告示。含有未處理或未煮熟食物的特色菜也必須包含該書面告示。

一旦衛生局開始執行這項規定，未遵守規定的餐廳就會收到違規通知，可能會處以 300 美元的罰款。違反規定也將會影響餐廳的檢查分數。

如需更多資訊，請參閱 nyc.gov/healthcode 上的第 81 條第 11(a) 節。

曼哈頓餐廳發生曲桿菌感染事件

每年都會有食客在餐館就餐後生病，衛生局檢查員與醫師會對他們的投訴展開調查。這些調查包括餐廳檢查以及工作人員和顧客面談，也經常會發現不佳的食物安全做法。

近來有 10 人在曼哈頓一家餐館用餐後全部生病，衛生局對他們的投訴展開了調查。在面談時，食客表示，他們在吃了餐廳烹飪的雞肉後開始發病。該餐廳的廚師推薦上全生到半生的雞肉，這是非常冒險的做法，因為據悉，生雞肉會感染*曲桿菌*以及*腸炎沙門氏菌*。在此案例中，在雞肉中檢查出*曲桿菌*。感染*曲桿菌*會導致腹瀉、腹痛、發燒和嘔吐，症狀通常會持續約一週左右。

如果餐廳遵守紐約市衛生法規，將有助於防範食物傳染疾病。為防止*曲桿菌*爆發：

- 將雞肉烹飪至 165°F 的內部溫度。
- 如果要冷卻與存放雞肉以便日後食用，請正確冷卻雞肉並且貯存在 41°F 以下的溫度。

新的「帶狗用餐」規定

餐飲服務場所現在可允許狗進入某些戶外用餐區。這是一項可選規定，並非是強制性規定。如果您選擇允許寵物狗進入餐廳的戶外用餐區，您必須採行以下措施：

- 在戶外用餐區的入口處張貼告示牌。告示牌必須以英文註明以下內容：

Companion dogs are only allowed in certain outdoor dining area(s) of this establishment.（僅允許陪伴犬進入場所的特定戶外用餐區。）

Only service dogs are allowed in other parts of this establishment.（僅允許服務犬進入場所的其他部分。）

Your companion dog must be licensed and currently vaccinated against rabies to remain in the outdoor dining area with you.（您的陪伴犬必須取得執照且已施打有效的狂犬病疫苗，才能和您一同留在戶外用餐區。）

You are responsible for controlling your dog at all times.（您有責任隨時看好自己的愛狗。）

- 確保狗能夠直接從人行道進入戶外用餐區。
- 放置障礙物，將戶外用餐區內的狗與人行道上的行人和他們的狗隔開，避免相互接觸
- 在室內烹飪所有食物和儲存餐具。
- 確保狗的主人能夠控制自己的愛狗。
- 確保狗待在地面上（不是在座位上），並且不要在走道上穿梭。
- 如果為狗提供食物或水，請使用一次性可拋棄式容器。
- 確保工作人員不要撫摸或接觸狗。如果這樣做，必須立刻用肥皂和水洗手。
- 如果狗危險好鬥，讓狗的主人把狗牽出去。如果狗咬到或是傷害了戶外用餐區的顧客，請立即撥打 911。
- 指示不從事烹飪或上菜工作的人員在狗離開後立即清理消毒，包括其大小便和嘔吐物。

「帶狗用餐」規定不適用於服務犬，服務犬可陪伴其主人進入餐廳內對顧客開放的所有區域。

如需有關「帶狗用餐」規定的更多資訊，請造訪 nyc.gov/health/animals。

新的鈉警告規定：餐飲服務場所須知

新的鈉（鹽）規定要求，如果連鎖餐飲服務場所的菜品鈉含量超過 2,300 毫克（推薦的每日鈉攝取量限額），必須在菜品旁邊放置 (⚠) 警告圖示。應該將 ⚠ 放置在菜單、菜單看板和品項標記上受影響食物品項的旁邊。餐飲服務場所必須同時張貼此聲明：「**Warning:** indicates that the sodium (salt) content of this item is higher than the total daily recommended limit (2,300 mg). High sodium intake can increase blood pressure and risk of heart disease and stroke.」（警告：⚠ 表示本品項的鈉（鹽）含量高於推薦的每日鈉攝取量（2,300 毫克）。較高的鈉攝取量可能會使得血壓升高，提高心臟病與中風發作的風險。）

本規定適用於需要衛生局許可證的所有餐飲服務場所以及連鎖店（全國店面數量超過 15 間或以上）。

如需更多資訊，請造訪 nyc.gov/health/salt，或致電 311 詢問鈉警告規定的相關資訊。衛生檢查員在檢查過程中也能夠回答相關問題。

食物安全挑戰

1. 在冷卻裝有燉牛肉的 **5** 加侖容器時，下列哪項不是可接受的方法？

A. 將其倒入淺型容器後冷凍
B. 使用快速冷卻/急速冷藏櫃冷卻
C. 將其放在冰水浴中
D. 將其放在大型冷藏櫃中

2. 下列哪種細菌通常與生雞肉有關？

A. 蠟樣芽孢桿菌
B. 產氣莢膜梭菌
C. 腸炎沙門氏菌
D. A 型肝炎

3. 冷藏潛在危險食物的目的是：

A. 殺死所有細菌
B. 減緩細菌生長
C. 改善口味
D. 改善外觀

4. 在冷卻食物時，應在多長時間內將溫度從 **140°F** 降至 **70°F**：

A. 2 小時
B. 4 小時
C. 6 小時
D. 8 小時

5. 在室溫下用各種原料製作鮪魚沙拉時，應在多長時間內將其冷卻：

A. 2 小時
B. 4 小時
C. 6 小時
D. 8 小時

答案：1. D 2. C 3. B 4. A 5. B

您知道嗎？

1) 線上更新許可證很方便。請前往 **nyc.gov/dohmhpermits**。必須進行註冊。只能用信用卡或記賬卡付款。

2) 有興趣獲得本市提供給企業的資源嗎？請前往 **nyc.gov/business**。

3) 餐飲服務場所違規問題和解。如果您收到和解建議，您可以接受和解以省下金錢。請造訪 **nyc.gov/HealthSettlements**。

4) 瞭解食物安全做法的員工越多，您的經營場所發生違規的情況就越少。如需瞭解有關食物保護課程的更多資訊，請前往 **nyc.gov/healthacademy**。

5) 需要瞭解關於在紐約市開設與經營餐飲服務場所的資訊？請造訪 **nyc.gov/health/foodservice**。