

# 食品



- 正确冷却食物以确保顾客安全
- 消费者书面告知规定于 2018 年 1 月开始实施
- 曼哈顿餐厅发生曲杆菌感染事件
- 新的“带狗用餐”规定
- 新的钠含量警告规定
- 食物安全挑战

纽约市健康与心理卫生局 • 2017 年春季刊

## 正确冷却食物以确保顾客安全

您知道不当冷却可能会导致食物传播疾病并出现腹泻、腹痛、呕吐和发烧等症状吗？如果食物长时间处于温度危险区 — 41°F (5°C) 至 140°F (60°C)，有害细菌就会滋生和繁殖。为防范顾客发生食源性疾病，食物必须快速通过温度危险区：食物必须在两小时内从 140°F 冷却至 70°F，并且在另外四小时内从 70°F 冷却至 41°F。

无法快速冷却食物可能有几种原因，其中包括：

- 数量较多：数量较多的食物比数量较少的食物需要更多冷却时间

- 密度较大：厚切的肉排或使用较深容器装盛的意大利千层肉酱面比装有肉汤的小容器需要更多冷却时间
- 容器较深：较深的食物锅比较浅的食物锅需要更多冷却时间

若要快速冷却食物，请将食物容器放置在冰浴或快速冷却柜内，或在食物中加入冰块。此外，可以尝试以下一种或多种方法：

- 将食物存放在浅的锅或容器内（高度在 4 英寸以下）。
- 将食物分成更小、更薄的块或分量。
- 使用由导热性更好的材料（例如金属）制成的容器。

- 不时搅拌食物。
- 在冷藏设备内合理摆放容器，不要将容器堆叠在一起。
- 容器加盖时不要密封（如果有预防上方掉落污染的设施，则可不加盖）。

测量食物温度并将其记录在冷却日志中，进而监控冷却过程。

确保食物正确冷却，即可防范顾客发生食源性疾病。

如需更多信息，请参阅 [nyc.gov/healthcode](http://nyc.gov/healthcode) 上的第 81 条第 9(e) 节。



## 消费者书面告知规定于 2018 年 1 月开始执行

书面消费者告知规定已于 2016 年 1 月生效, 但是卫生局将等到 2018 年 1 月才开始执行这项规定。该宽限期将让各餐厅有时间实施这项规则, 该规定要求供应全生或半熟鸡蛋、肉、鱼或其他具有潜在危险食物的餐厅在菜单、菜单看板、宣传册、招牌、桌签和/或招贴上包含下列声明:

**Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.** (食用全生或半熟肉类、禽类、海产品、贝壳或鸡蛋可能增加患上食源性疾病的风险。)

每个受影响的菜单项目旁边应附加星号 (\*) 或书面说明, 以表明该项目是全生或半熟的, 例如“生鸡蛋凯撒沙拉酱”。

即使该项目列为“cooked to order” (下单后烹饪), 也必须包含该书面告示。包含全生或半熟食物的特色菜也必须包含该书面告示。

一旦卫生局开始执行这项规定, 违规餐厅就会收到违规通知, 可能会处以 300 美元的罚款。违反规定还会影响餐厅的检查得分。

如需更多信息, 请参阅 [nyc.gov/healthcode](http://nyc.gov/healthcode) 上的第 81 条第 11(a) 节。



## 曼哈顿餐厅发生曲杆菌感染事件

每年都会有食客在餐馆就餐后生病, 卫生局检查员和医生会对他们的投诉展开调查。这些调查包括餐馆检查以及员工和顾客面谈, 也经常会发现不良的食物安全实践。

近来有 10 人在曼哈顿一家餐厅就餐后全部生病, 卫生局对他们的投诉展开了调查。在面谈时, 食客表示, 他们在吃了该餐馆烹饪的鸡肉后发病。该餐馆的厨师推荐上全生到半生的鸡肉, 这是非常冒险的做法, 因为据悉, 生鸡肉经常带有曲杆菌

和肠炎沙门氏菌。在此案例中, 从鸡肉中检查出曲杆菌。感染曲杆菌会导致腹泻、腹痛、发烧和呕吐, 症状通常会持续一周左右。

如果餐馆遵守纽约市卫生法规, 将有助于防范食源性疾病。为防止曲杆菌爆发:

- 将鸡肉烹饪至 165°F 的内部温度。
- 如果要冷却并储藏鸡肉以便将来食用, 请正确冷却鸡肉, 并贮存在 41°F 以下的温度。



## 新的“带狗用餐”规定

餐饮服务场所现在可允许狗进入某些户外用餐区。这是一项可选规定，并非强制性规定。如果您选择允许宠物狗进入餐厅的户外用餐区，您必须采取以下措施：

- 在户外用餐区的入口处张贴告示牌。告示牌必须以英文注明以下内容：



Companion dogs are only allowed in certain outdoor dining area(s) of this establishment. (仅允许陪伴犬进入本餐厅的特定户外用餐区。)

Only service dogs are allowed in other parts of this establishment. (仅允许服务犬进入本餐厅的其他部分。)

Your companion dog must be licensed and currently vaccinated against rabies to remain in the outdoor dining area with you. (您的陪伴犬必须取得执照且已接种有效的狂犬病疫苗，才能和您一同留在户外用餐区。)

You are responsible for controlling your dog at all times. (您有责任随时看好自己的爱狗。)

- 确保狗可以从人行道直接进入户外用餐区。
- 放置障碍物，将户外用餐区和过道内的狗与人行道上的狗隔开，避免相互接触。
- 在室内烹饪所有食物和储存餐具。
- 确保狗的主人能够控制自己的爱狗。
- 确保狗待在地面上（而不是座位上），并且不要在过道上穿梭。

- 如果为狗提供食物或水，请使用一次性可抛弃式容器。
- 确保员工不要抚摸或接触狗。如果这样做，他们必须立即用肥皂和水洗手。
- 如果狗危险好斗，让狗的主人把狗牵出去。如果狗咬了或伤害了户外用餐区的顾客，请立即拨打 911。
- 指示不从事烹饪或上菜工作的员工在狗离开后立即清理消毒，包括其大小便和呕吐物。

“带狗用餐”规定不适用于服役犬，服役犬可以陪伴其主人进入餐厅内对顾客开放的所有区域。

有关“带狗用餐”规定的更多信息，请访问 [nyc.gov/health/animals](http://nyc.gov/health/animals)。

## 新的钠含量警告规定：餐饮服务场所须知

新的钠（盐）含量规定要求，如果连锁餐饮服务场所的菜品钠含量超过 2,300 毫克（推荐的每日钠摄入量限额），则必须在菜品旁边放置警告图标（▲）。应该将 ▲ 放置在菜单、菜单看板和项目标签上受影响食物项目的旁边。餐饮服务场所必须同时张贴此声明：“**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：▲ 表示本项目的钠（盐）含量高于推荐的每日摄入量（2,300 毫克）。较高的钠摄入量可能会导致血压升高，提高心脏病和中风发作的风险。）

本规定适用于需要卫生局许可证的所有餐饮服务场所以及连锁店（全国店面数量在 15 家或以上）。



更多信息请访问 [nyc.gov/health/salt](http://nyc.gov/health/salt)，或致电 311 咨询钠警告规定的相关信息。卫生检查员在检查过程中也可以回答相关问题。



## 食物安全挑战

1. 在冷却装有炖牛肉的 5 加仑容器时, 下列哪项不是可接受的方法?

- A. 将其倒入浅型容器后冷冻
- B. 使用快速冷却/极速冷藏柜冷却
- C. 将其放在冰水浴中
- D. 将其放在大型冷藏柜中

2. 下列哪种细菌通常与生鸡肉有关?

- A. 蜡样芽胞杆菌
- B. 产气荚膜梭菌
- C. 肠炎沙门氏菌
- D. 甲型肝炎

3. 冷藏潜在危险食物的目的是:

- A. 杀死所有细菌
- B. 减缓细菌生长
- C. 改善口味
- D. 改善外观

4. 在冷却食物时, 应在多长时间内将温度从 140°F 降至 70°F:

- A. 2 小时
- B. 4 小时
- C. 6 小时
- D. 8 小时

5. 在室温下用各种原料制作金枪鱼沙拉时, 应在多长时间内将其冷却:

- A. 2 小时
- B. 4 小时
- C. 6 小时
- D. 8 小时



## 您知道吗?

1) 在线更新许可证很方便。请前往 [nyc.gov/dohmhpermits](https://nyc.gov/dohmhpermits)。必须进行注册。只能用信用卡或借记卡付款。

2) 有兴趣获得本市为企业提供的资源吗? 请前往 [nyc.gov/business](https://nyc.gov/business)。

3) 解决餐饮服务场所违规问题。如果您收到和解建议, 您可以接受和解以节省金钱。请访问 [nyc.gov/HealthSettlements](https://nyc.gov/HealthSettlements)。

4) 了解食物安全做法的员工越多, 您的经营场所发生违规的情况就越少。有关食物保护课程的更多信息, 请前往 [nyc.gov/healthacademy](https://nyc.gov/healthacademy)。

5) 需要了解关于在纽约市开设和经营餐饮服务场所的信息吗? 请访问 [nyc.gov/health/foodservice](https://nyc.gov/health/foodservice)。