

食品

- 确保餐厅员工的安全和健康
- 张贴轮椅无障碍使用标贴，欢迎更多顾客莅临
- 曼哈顿餐厅爆发诺瓦克病毒
- 允许服务犬进入餐厅
- 全市食品安全研讨会
- 食品安全挑战

纽约市健康与心理卫生局 · 2018 年冬季刊

确保餐厅员工的安全和健康

在餐厅厨房工作可能会发生危险。餐厅员工可能因地面上的漏洒之物而滑倒，在搬运重物时拉伤肌肉，也可能被刀或其它带刀片的器具划伤。他们通常需要长时间站立并重复相同的工作，这会对关节、肌肉和韧带造成损伤。在热气腾腾的食物、灶台和烤箱之间奔忙穿梭，也会大大增加烫伤风险。

雇主必须为员工提供一个安全健康的工作环境。为降低餐厅员工受伤的风险，在此提出以下建议：

- 对所有员工进行培训，使他们了解健康与安全政策及程序。鼓励员工上报危险情况，并欢迎他们积极建言，提出解决对策。
- 排除会导致滑倒、绊倒和摔倒的安全隐患：
 - 确保过道和出口光线充足。
 - 清除放置在过道和出口的杂物。
 - 在盲角安装镜子。

- 即时清理溢出和溅出的油污。
- 建议员工穿防滑鞋。
- 降低割伤和其它伤害的风险：
 - 为员工配备防割手套。
 - 要求员工在使用食物切片器时使用防护工具，以及在将肉放进食物搅拌机时使用插塞。
 - 将刀具放在专门的架子上或抽屉中。
- 降低拉伤及扭伤风险：
 - 教授员工安全的提举技巧。
 - 鼓励员工在提举重物或大件物品时寻求他人帮助。
 - 指导员工使用小车或手推车搬运重物。
 - 铺置橡胶地毯。
- 降低烫伤风险：
 - 提供锅垫、防热手套及长手套。
 - 指导员工转动锅柄和厨具远离炉灶及柜台边缘放置。



- 确保有人看管热油，并应在其冷却后再进行处理。

这些措施可以降低员工在餐厅厨房的受伤风险。

张贴轮椅无障碍使用标贴， 欢迎更多顾客莅临

纽约市卫生局与市长残疾人服务办公室 (Mayor's Office of People with Disabilities, MOPD) 通力合作，帮助使用轮椅的纽约市民了解外出就餐选择。满足 MOPD 要求的食品服务机构可获得一张轮椅无障碍使用标贴，用于贴在其入口处。

若想获得此标贴，您对于以下问题的答案必须为“是”：

- 餐厅正门是否与人行道保持同一水平，或是否有斜坡、升降机或其它可供轮椅使用的入口？
- 入口宽度是否至少达到 32 英寸？
- 就座区各处是否为轮椅留置了空间，那些位置与过道保持在同一水平？



轮椅无障碍使用

如需索取轮椅无障碍使用标贴，请访问 on.nyc.gov/wheelchairfriendly。

曼哈顿餐厅爆发诺瓦克病毒

卫生局会就任何顾客举报在某餐厅用餐后生病一事做出回复。这些调查通常可以确定疾病爆发原因，并揭示出不合格的食品安全操作。

卫生局就报道的顾客于曼哈顿某餐厅就餐后感染胃肠疾病（例如胃痛、恶心、腹泻、呕吐）一事做出了回应，并据此确定该病的爆发是由诺瓦克病毒引起。此次爆发病毒感染了 17 人。六名餐厅员工中有三人被测试为诺瓦克病毒阳性。

诺瓦克病毒有极高的传染性，可通过患病员工触碰过的食物、物品或表面传播。卫生局调查显示，顾客可能在食用经由餐厅患病员工准备的食物后引发病症。若餐厅严格遵守《纽约市卫生法典》(NYC Health Code) 要求，可以帮助预防食源性疾病。为防止餐厅爆发疾病：



- 实行病假政策，确保生病员工能够在家休息。
- 对食品存放、准备以及供餐过程中的接触面和接触区域进行清洁和消毒。
- 在食品准备和运输过程中保持合适的温度。
- 请致电 311，向卫生局上报一切可疑的顾客食品中毒事件。

允许服务犬进入餐厅

卫生局不再向服务犬主人发放服务犬标签。根据《美国残疾人法案》(Americans with Disabilities Act, ADA), 服务犬是指受到专门训练, 为残障人士做事或完成任务的犬类。在纽约市, 服务犬无需服务标签, 可进入任何向公众开放的区域。

根据《美国残疾人法案》、《纽约州人权法》和《纽约市人权法》, 歧视残障人士是违法行为。《美国残疾人法案》规定“任何为公众服务的州政府及地方政府、企业以及非营利性机构, 必须允许残障人士携带服务性动物进入公众可以正常进入的所有场所。”

纽约市食品服务机构必须继续欢迎携带服务犬的顾客, 并不得要求其在进入前出示服务标签。



如需更多有关服务犬以及残障人士权利的信息, 请访问 nyc.gov/humanrights。

全市食品安全研讨会

2017 年春季, 卫生局举办了六场名为“实践‘A’级食品安全”的免费食品安全研讨会。共有 700 多家从事食品服务的经营者参与并学习了食品安全相关的最佳实践。研讨会在所有五区都有举办, 并由区长 Adams、Brewer、Diaz Jr.、Katz 和 Oddo 联合主办。提供了西班牙语、普通话、粤语和孟加拉语的口译服务。

参与者学习了“积极管控”, 确保制定安全食品操作指南并遵守指南要求。卫生局的工作人员还讨论了如何避免常见的违规操作以及如何达到并维持“A”级水平。提前注册的参与者都收到了各自的检查历



史报告, 报告中描述了其餐厅过去屡次发生的违规操作以及相应的解决措施。所有参与者都受邀进行了提问并接受了卫生局工作人员的指导。

卫生局向食品服务经营者群发电子邮件宣传研讨会, 并鼓励他们进行线上注册, 这项新举措已惠及 19,500 家餐厅。

为回应广大参与者的积极反馈, 卫生局计划在 2018 年举办更多的研讨会。



食品安全挑战

1. 以下哪一选项不能降低餐厅员工肌肉拉伤和扭伤的风险?

- A. 教授员工安全的提举技巧
- B. 指导员工使用小车或手推车搬运重物
- C. 在盲角安装镜子
- D. 铺置橡胶地毯

2. 以下哪一选项能帮助预防餐厅爆发诺瓦克病毒?

- A. 对食品存放、准备以及供餐过程中的接触面和接触区域进行清洁和消毒
- B. 确保食品工作者患病时能够在家休息
- C. 在食品准备和运输过程中保持合适的温度
- D. 以上皆是

3. 携带了犬只的顾客(他们认定所携犬只为服务犬)想要进入您的餐厅用餐。您应该欢迎他们前来就餐:

- A. 仅当该顾客能出示相关服务犬证明时
- B. 仅当该犬只带有服务犬身份标识时
- C. 不要求查看服务犬身份验证
- D. 仅当确定该顾客的残障情况后

4. 张贴有轮椅无障碍使用标贴的餐厅必须具备的条件有:

- A. 入口宽度至少达到 32 英寸, 并且高度和人行道保持同一水平, 或有斜坡、电梯或其它可供轮椅使用的入口
- B. 升降机
- C. 就座区各处为轮椅留置了空间, 那些位置与过道保持在同一水平
- D. A 和 C 皆是

5. 以下哪一选项不是防止滑倒、绊倒和摔倒的合理方法?

- A. 建议员工穿防滑鞋
- B. 提供锅垫、防热手套及长手套
- C. 即时清理溢出和溅出的油污
- D. 确保过道和出口光线充足, 并且不存在绊倒风险



您知道吗?

1) 可轻松在线更新许可证。请访问 nyc.gov/dohmhpermits。需进行注册。仅支持信用卡或借记卡支付。

2) 您是否对本市所提供的商业资源感兴趣? 请访问 nyc.gov/business。

3) 解决食品服务机构违规问题。如果您收到一份协议书, 同意该协议能帮助您省钱。请访问 nyc.gov/business, 然后单击 Violations (违规) 标签。

4) 如果有更多雇员了解安全食品操作, 将帮助您的机构减少违例行为。如需了解更多关于食品保护课程的信息, 请访问 nyc.gov/healthacademy。

5) 是否想要了解更多关于如何在纽约市开办并经营一家食品服务机构的信息? 请访问 nyc.gov/health/foodservice。