

食品



- 啮齒動物與其他害蟲防治
- 保護員工與顧客的聽力
- 布魯克林餐廳的魚蝦弧菌症案例
- 刑法變更
- 食品安全挑戰

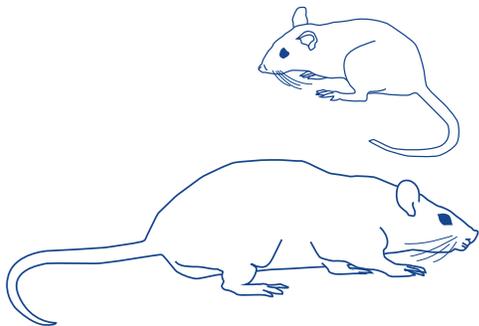
紐約市健康與心理衛生局 • 2018 年夏季

啮齒動物與其他害蟲防治

食品服務業特別容易受到啮齒動物與其他害蟲的入侵，這是因為這些場所可為它們持續提供食物、藏身之所與溫暖的環境。

餐廳可以使用稱為蟲害管理綜合計畫 (Integrated Pest Management, IPM) 的方法來防治啮齒動物與其他害蟲問題。IPM 可協助您監控啮齒動物與其他害蟲可能藏身的地方，採取措施預防並使用有針對性的處理方法來予以控制。

在尋找啮齒動物活動的跡象時，請檢查餐廳，找到大於四分之一英吋的開口，包括水電管線的孔。



如果您看到以下任何一項，請立即告知害蟲管理公司，因為這些可能就是存在啮齒動物問題的跡象：

- 啮齒動物糞便或尿液
- 摩擦或污痕 (護壁板與開口處有深色、油膩的污斑)
- 走道 (啮齒動物沿著牆壁與護壁板走過並留下污漬的路線)
- 地洞 (啮齒動物生活的洞穴，通常是泥地或水泥地中 1 英吋至 4 英吋寬的洞)
- 齧痕
- 牆壁的洞或裂縫
- 餐廳前方的人行道上有洞

請使用以下最佳做法來預防啮齒動物與其他害蟲滋生：

- **清除害蟲：**保持廚房與儲存區域沒有食物殘渣、灰塵與污垢。使用帶密封蓋的垃圾箱。



- **讓害蟲斷糧：**用帶有密封蓋的防害蟲容器保存蔬菜與穀類。立即清理及丟棄灑漏的食物。
- **隔絕害蟲：**封住餐廳中的所有洞與裂縫。在開放的窗戶與門上使用紗網，並在門的底部加裝帚刷，避免啮齒動物進入。
- **雇用授權的害蟲管理專業人員：**若要尋找害蟲管理專業人員，請造訪 nyc.gov/health 並搜尋 **operating a restaurant** (經營餐廳)。

如需詳細資訊，請參閱**最佳防蟲做法：食品服務業 (Best Practices for Pest Proofing: Food Service Establishments)**。

保護員工與顧客的聽力

噪音是紐約市 (NYC) 311 系統的最主要申訴項目，2017 年，有關酒吧、俱樂部與餐廳噪音的申訴案件超過 20,000 件。長時間暴露於噪音 (85 分貝或以上) 環境下可能導致喪失聽力、高血壓、潰瘍、疲倦與壓力感。如果員工或顧客必須用喊叫的方式才能聽到彼此的聲音，就表示噪音太高了。

以下是在您的食品服務業中降低噪音量的一些提示：

- 降低廚房與用餐區的音樂音量。
- 考慮安裝降低噪音的設計功能，例如隔音板。
- 將製造噪音的機器 (例如製冰機與汽水機) 移到遠離用餐區的位置。
- 製冰機、壓縮機與洗碗機等機器盡可能購買低噪音型號。
- 將可能比較喧鬧的候餐區設計在遠離用餐區的位置，並考慮在其周圍放置隔板。
- 安裝隔音廚房門。
- 在椅子腿上包上橡膠蓋。
- 確保您的暖氣與冷氣設備能夠正常運作。維護不良的設備可能會製造噪音。
- 為噪音區域中的客戶提供聽力保護。



更有用的資訊：

- 美國勞工部 (U.S. Department of Labor) 的職業安全與健康管理局 (Occupational Safety and Health Administration, OSHA) 對工作場所的噪音程度做了規範。如果您的餐廳或酒吧噪音程度較高，您可能需要為您的員工實施**聽力保護計畫**。
- 噪音顧問可協助您確定噪音程度是否太高、找出噪音來源，並提供降低噪音的提示。
- 傳送電子郵件至 onsite@labor.ny.gov，向紐約州勞工部尋求免費及保密噪音諮詢。

- 從紐約市環保署 (NYC Department of Environmental Protection) 的核准清單中雇用**聲音評估顧問**。

如需詳細資訊，請造訪 nyc.gov/health 並搜尋 **restaurant noise** (餐廳噪音)。

布魯克林餐廳的魚蝦弧菌症案例

紐約市衛生局 (New York City Health Department) 會回應任何人認為他們在餐廳用餐之後生病的投訴。這些調查可以辨識疾病的爆發並彰顯不良的食品安全措施。

衛生局回應了一家布魯克林餐廳顧客用餐後致病的報告，並發現弧菌為其致病原因。弧菌是在牡蠣生長的海水中發現的一種細菌。由於牡蠣透過過濾海水來吃東西，因此海水中的細菌會在牡蠣體內生長。若有人吃了生的或非全熟的牡蠣，就可能感染魚蝦弧菌症，這會導致腹部絞痛、噁心、發燒、嘔吐及腹瀉。透過廚房中的交叉感染，其他食物也可能感染弧菌。衛生局對該餐館銷售的牡蠣進行檢驗，發現牡蠣體內存在弧菌。



為了降低魚蝦弧菌症的風險，您必須：

- 為顧客提供書面的消費者建議，警告食用生食或非全熟的食物會增加經食物傳染疾病的風險。
- 處理生食與熟食時，請使用分開的砧板與切割板。
- 請將貝類標籤保留至少 90 天。如要報告經食物傳染的疾病，可使用標籤來識別貝類的來源。

- 在存放、準備與供應食物的地方，清潔與消毒食物接觸表面與區域。
- 在食物存放、準備與運送期間，維持適當的食物溫度。
- 請立即撥打 311 報告有關顧客食物中毒的申訴。

刑法變更

對執行職責的紐約市公共衛生專家故意造成身體傷害屬於刑事犯罪 (即，二級 D 類傷害重罪)。
州長於 2015 年 11 月 20 日簽署的紐約州參議院第 3343 號議案，將紐約刑法第 120.05 條修正入法。

食品安全挑戰

1. 下列哪一項不是存在啮齒動物問題的跡象？

- A. 防止窒息的海報
- B. 啮齒動物糞便或尿液
- C. 齧痕
- D. 牆壁的洞或裂縫

2. 為了防止餐廳中發生蟲害，您應該：

- A. 清除害蟲
- B. 讓害蟲斷糧
- C. 隔絕害蟲
- D. 以上皆是

3. 為了降低魚蝦弧菌症的風險，您必須：

- A. 在存放、準備與供應食物的地方，清潔與消毒食物接觸表面與區域
- B. 以書面方式警告顧客有關食用生食或非全熟的食物會增加經食物傳染疾病的風險
- C. 處理生食與熟食時，請使用分開的砧板與切割板
- D. 以上皆是

4. 以下哪一種情況可能代表餐廳太吵？

- A. 暖氣與冷氣空調設備維護良好
- B. 您的員工或顧客必須用喊叫的方式才能聽到彼此的聲音
- C. 製冰機與汽水機位於遠離用餐區的位置
- D. 播放著背景音樂

5. 為了降低餐廳中的噪音，請執行除以下項目以外的所有措施：

- A. 在椅子腿上包上橡膠蓋
- B. 將候餐區設計在靠近用餐區的附近
- C. 考慮安裝隔音板
- D. 降低廚房與用餐區的音樂音量



您知道嗎？

- 1) 在線上更新您的許可證很簡單。請造訪 nyc.gov/dohmhpermits。需要註冊。只能用信用卡或借記卡付款。
- 2) 對城市為企業提供的資源感興趣嗎？請造訪 nyc.gov/business。
- 3) 解決食品服務業違規的問題。如果您收到和解提議，接受提議可以省錢。請造訪 nyc.gov/business 並按一下 Violations (違規) 索引標籤。
- 4) 如果更多工作人員瞭解食品安全實務，您的餐廳違規情事就會減少。如需有關食物保護課程的詳細資訊，請造訪 nyc.gov/healthacademy。
- 5) 需要關於在紐約市開設與經營食品服務業的資訊？請造訪 nyc.gov/health/foodservice。