

重要事項

食品

第 22 號

本期目錄

- 洗手的重要性
- 可能由受污染的雞肝引起的疾病爆發
- 食品類流動攤販的字母評等
- 如何正確存放常用器皿
- 孟加拉語版食品保護課程現已推出

紐約市健康與心理衛生局 • 2019 年冬季

洗手的重要性

餐廳中爆發食源性疾病的最常見原因是，食品服務員手上的細菌污染了食品。適當的洗手有助於防止細菌的傳播。所有食品服務員必須經常且仔細地洗手，包括在排班開始時；準備和提供食品之前；戴手套之前；改變任務時；飲食、喝酒、咳嗽、吸煙和使用洗手間之後；以及手弄髒的任何時候。

要正確洗手：

- 僅使用洗手專用的水槽。
- 用乾淨的自來水打濕雙手後抹上肥皂。
- 揉搓您的手和前臂（直到您的肘部）。務必刷洗手背、手指之間和指甲下方。
- 至少刷洗 20 秒。
- 在自來水下徹底沖洗雙手。
- 用紙巾或自動空氣乾燥機擦乾雙手。
- 用紙巾把水關掉。



用於洗手的指定水槽必須：

- 提供冷和熱的自來水。
- 位於員工休息室內或旁邊。
- 距離食品準備、食品服務和餐具洗滌區不超過 25 英尺。

您必須在所有水槽旁張貼洗手標誌，並放置肥皂、紙巾或空氣乾燥機以及垃圾桶。

可能由受污染的雞肝引起的疾病爆發

爆發

衛生局對在同一家布魯克林餐廳用餐的客戶所出現的多次腹瀉、胃痛、發燒和虛弱的報告做出了回應。在調查中，衛生局確定了 13 名病人，其中包括 5 名食品服務員、5 名對沙門氏菌檢驗呈陽性的顧客，和 1 名對曲狀桿菌檢驗呈陽性的顧客。沙門氏菌和曲狀桿菌是雞蛋、肉類和家禽中常見的細菌。如果不遵守適當的食品安全措施，可能會污染這些食品。衛生局發現含雞肝的開胃菜很可能是造成這家餐廳的疾病病因。

衛生局關閉了這家餐廳，它必須經過專業清潔，且餐廳業主、廚師和管理

人員必須親自完成衛生局的食品保護課程並獲得結業證書，之後才能重新開業。餐廳還需要針對含雞肝的開胃菜提交危害分析與關鍵管制點 (Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP) 方案，且該方案必須經過衛生局核准。

重新開業後，餐廳在所有營業時間內必須至少有兩名領有食品保護證書 (FPC) 的工作人員。

為防止沙門氏菌或曲狀桿菌爆發：

- 烹煮家禽，使其內部溫度至少達到華氏 165 度至少 15 秒鐘。

- 將熱食維持在華氏 140 度或以上。
- 在接觸未烹煮的食品後洗手、清洗砧板、櫃檯、刀具和其他器皿。
- 在處理食品之前、處理不同食品之間，以及如廁後洗手。
- 戴上手套或使用適當的器皿，避免徒手接觸即食食品。
- 將未烹煮的肉類與農產品、熟食和即食食品分開存放。例如，在冰箱中，將未烹煮的肉類存放在比即食和熟食更低的架子上。
- 確保生病的食品作業員待在家裡。

食品類流動攤販的字母評等

衛生局現在向流動食品推車和卡車發放字母評等。新的評等計畫將使用與餐廳使用的系統類似的評等系統：為 0 至 13 個衛生違規點頒發「A」級；14 至 27 點為「B」級；28 點或更高則為「C」級。每輛推車和餐車的許可證貼紙上將貼有字母評等。在更新流動食品販賣許可證且各攤販已接受檢查後，將在兩年內實行評等計畫。



如何正確存放常用器皿

正確存放常用器皿，如分菜匙、長柄勺、鉗子、炒菜鏟和勺子以達到「A」級食品安全。一旦您使用器皿來準備或供應食品或冰，就會將它們視為常

用器皿。必須安全存放並定期清潔常用器皿，以防止滋生細菌。
存放常用器皿時請遵循以下準則：

- 使用長柄器皿以避免徒手觸摸食品。
- 為每個食品使用單獨的器皿。
- 將器皿放入食品容器中時，確保器皿手柄高於食物。
- 保持器皿清潔、乾燥，並放在清潔、消毒的食品接觸面上加以保護。
- 如果使用浸水槽來存放餐具，則每次使用前必須使用連續流動的自來水來清除食物殘渣。
- 將餐具存放在盛滿水並且溫度保持在 135 華氏度或以上的容器中。每四小時更換一次水，經常清洗容器以避免食品堆積。



孟加拉語版食品保護課程現已推出

正在接受或準備食品或向公眾開放的任何餐廳，都必須有一名持有食品保護證書的值班主管。要獲得食品保護證書，您必須成功完成紐約市衛生局的食物保護課程，並通過課程結束時所舉行的期末考試。

除了英語、西班牙語、中文和韓文外，現在還在課堂內提供孟加拉語的食品保護課程。

現場課程是在健康學院舉辦，地址是 Riverside Health Center at 160 W. 100th St., Second Floor, New York, NY 10025。您可以在 nyc.gov/healthacademy 線上登記課程，也可以在以下任一地點親自登記：

Citywide Licensing Center
42 Broadway
New York, NY 10004

時間：星期一、星期二、星期四和星期五，上午 9 點至下午 5 點；
星期三，上午 8:30 至下午 5 點

NYC Small Business Support Center
90-27 Sutphin Blvd., Fourth Floor
Jamaica, NY 11435

時間：星期一至星期五，上午 9 點至下午 5 點

食品安全挑戰

1. 洗手水槽不需要具備哪個條件？

- A. 必須提供冷和熱的自來水
- B. 必須是不銹鋼
- C. 必須距食品準備區不超過 25 英尺的地方
- D. 旁邊必須放置有肥皂、紙巾或空氣乾燥器以及垃圾桶

2. 清潔和存放常用器皿時：

- A. 將器皿存放在浸水槽中
- B. 為每個食品使用單獨的器皿
- C. 使用長柄器皿以避免徒手接觸
- D. 以上皆是

3. 以下哪個步驟不是洗手的正確步驟？

- A. 揉搓您的手臂直到肘部
- B. 刷洗手背、手指之間和指甲下方
- C. 在每項任務之前和之後，以及使用洗手間後洗手
- D. 在洗碗的同一個水槽裡洗手

4. 以下哪種做法有助於預防沙門氏菌爆發？

- A. 確保生病的食品作業員待在家裡
- B. 將熱食維持在華氏 140 度或以上
- C. 經常洗手
- D. 以上皆是

5. 經常爆發沙門氏菌的食品「不包括」：

- A. 麵包
- B. 雞蛋
- C. 家禽
- D. 肉類



您知道嗎？

1) 在線上更新您的許可證很簡單。請造訪

nyc.gov/dohmhpermits。必須註冊。僅接受信用卡或金融卡付款。

2) 對紐約市為企業提供的資源感興趣？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) 如果有更多員工瞭解安全食品操作，有助於您的餐廳減少違規行為。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。