

重要事项

食品

第 22 号

本期目录

- 洗手的重要性
- 可能由受污染的鸡肝而引起的疾病爆发
- 流动食品摊贩的字母等级评定
- 如何正确存放常用餐具
- 现在推出了孟加拉语的食品保护课程

纽约市健康与心理卫生局 • 2019 年冬季刊

洗手的重要性

餐厅中食源性疾病爆发的最常见原因是食物被食品服务工作者手上的病菌污染。正确洗手有助于抑制病菌传播。所有的食品服务工作者都必须认真且勤洗手，包括在工作开始时；准备和上菜之前；戴上手套之前；做其他工作时；饭后、酒后、咳嗽、吸烟和使用洗手间之后；以及任何其他手弄脏的时候。

正确洗手：

- 仅在指定用于洗手的水槽洗手。
- 用干净的自来水打湿双手并涂抹肥皂。
- 揉搓手掌和前臂直到产生泡沫（直至肘部）。务必搓洗手背、指间和指甲缝。
- 搓洗至少 20 秒。
- 用自来水彻底冲洗双手。
- 用纸巾或自动空气干燥器烘干双手。
- 用纸巾拧紧水龙头。



用于洗手的指定水槽必须满足以下要求：

- 提供冷热自来水。
- 位于员工休息室内或旁边。
- 距离食品准备、食品服务和餐具洗涤区域不超过 25 英尺。

您必须张贴洗手标志，并在所有的水槽旁放置肥皂、纸巾或空气干燥器以及垃圾桶。

可能由受污染的鸡肝而引起的疾病爆发

爆发

针对多篇有关顾客在布鲁克林同一家餐厅用餐而出现腹泻、胃痛、发烧和疲劳的报道，卫生局对此做出了回应。在调查中，卫生局确认了 13 名病人，包括沙门氏菌检测呈阳性的 5 名食品服务工作者和 5 名顾客，以及 1 名弯曲杆菌检测呈阳性的顾客。沙门氏菌和弯曲杆菌是常见于鸡蛋、肉类和家禽中的细菌。如果未采取适当的食品安全措施，这些食品可能会受到污染。卫生局经调查发现含有鸡肝的开胃菜极有可能是导致此次餐厅疾病爆发的原因。

卫生局业已责令该餐厅停止营业，直至专业清洁结束，且餐厅老板、厨师和管理人员亲自完成卫生局的食品保

护课程，并获取结业证书。同时，该餐厅还被要求提供一份针对含有鸡肝的开胃菜的危害分析和关键控制点 (Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP) 计划，并且该计划已得到了卫生局的批准。

重新开业后，根据要求，餐厅在营业时间内必须有两名持有食品保护证书 (food protection certificates, FPC) 的员工工作。

为预防沙门氏菌或弯曲杆菌爆发，需做到：

- 烹饪家禽，使其内部温度达到 165 华氏度（最低）且不得少于 15 秒。

- 将热食维持在 140 华氏度或更高。
- 接触生食后，应清洗双手、砧板、柜台、刀具以及其他餐具。
- 在处理食物之前、处理不同的食物时以及使用洗手间之后清洗双手。
- 戴手套或使用合适的餐具，以避免双手直接接触即食食品。
- 将未煮熟的肉类与农产品、熟食和即食食品分开存放。例如，在冰箱中，将未煮熟的肉类存放在即食食品和熟食下方的架子上。
- 确保食品工作者患病时留在家中。

流动食品摊贩的字母等级评定

卫生局现在为流动食品推车和流动食品餐车发放字母等级评定。新的评级计划将使用类似于餐厅评级的评分系统：“A”级对应 0 至 13 卫生违规记分；“B”级对应 14 至 27 分；而“C”级对应 28 分或以上。字母评级将张贴在每辆推车或餐车的许可证上。评级计划将在两年内实施，届时流动食品贩售许可会进行续期并且还将检查摊位。



如何正确存放常用餐具

正确存放常用餐具，如餐勺、长柄勺、钳子、抹刀和半球形勺子，以达到“A”级食品安全。凡是用于准备或盛放食物或冰的餐具都被当作是常用

餐具。必须安全存放并定期清洁常用餐具，以防止细菌滋长。

存放常用餐具时请遵循以下指南：

- 使用长柄餐具，避免双手直接接触食物。
- 每类食品使用单独的餐具。
- 将餐具放入食品容器中时，确保餐具手柄高于食物。
- 保持餐具清洁、干燥并放置在洁净、消毒后的食物接触表面上。
- 如果使用浸水槽来存放餐具，则每次使用前必须使用连续流动的自来水来清除食物残渣。
- 将餐具存放在盛满水并且温度保持在 135 华氏度或以上的容器中。每四个小时换一次水，经常清洗容器以避免食物堆积。



现在推出了孟加拉语的食品保护课程

任何接受或准备食物或向公众开放的餐厅必须有一名持有食品保护证书的主管值班。要获得食品保护证书，您必须成功完成纽约市卫生局的食品保护课程，并通过课程结束时的结业考试。

除英语、西班牙语、中文和韩语外，现在还提供孟加拉语版的课堂内食品保护课程。

现场课程在健康研究院进行，地址为：**Riverside Health Center at 160 W. 100th St., Second Floor, New York, NY 10025**。您可以在线注册课程，网址是：nyc.gov/healthacademy 或是前往以下任一地址进行现场报名：

Citywide Licensing Center
42 Broadway
New York, NY 10004

工作时间：星期一、星期二、星期四和星期五，上午 9 点至 下午 5 点；
星期三，上午 8:30 至下午 5 点

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

工作时间：星期一至星期五，上午 9 点至 下午 5 点

食品安全挑战

1. 以下哪项不是对洗手水槽的要求？

- A. 它必须提供冷热自来水
- B. 它必须是不锈钢制成
- C. 它与食物准备区域的距离不得超过 25 英尺
- D. 它旁边必须放置有肥皂、纸巾或空气干燥器以及垃圾桶

2. 清洁和存放常用餐具时：

- A. 将餐具存放在浸水槽中
- B. 每类食品使用单独的餐具
- C. 使用长柄器具以避免双手直接接触食物
- D. 以上皆是

3. 以下哪一步骤不是正确的洗手步骤？

- A. 揉搓手臂直至产生泡沫（搓到肘部）
- B. 搓洗手背、指间和指甲缝
- C. 在每项操作开始前和结束后以及如厕后洗手
- D. 在洗碗的水池里清洗双手

4. 以下哪种做法有助于预防沙门氏菌爆发？

- A. 确保食品工作者患病时留在家中
- B. 将热食维持在 140 华氏度或更高的温度
- C. 勤洗手
- D. 以上皆是

5. 沙门氏菌不常见于以下哪种食品：

- A. 面包
- B. 鸡蛋
- C. 家禽肉
- D. 肉类



您是否知道？

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。如果您收到和解提议，同意该提议能帮助您省钱。请访问 nyc.gov/business 并点击“Violations”（违反）选项卡。

4) 如果有更多员工了解安全食品操作，您的机构将减少违规行为。有关食品保护课程的更多信息，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。