

food MATTERS

第 23 號

本期目錄

- 安全地準備未加工農產品
- 紐約市禁用保麗龍盒
- 禁止在食品和飲品中添加大麻二酚 (CBD)
- 校準過的溫度計：廚房必備品

紐約市健康與心理衛生局 • 2019 年夏季

安全地準備未加工農產品

伴隨未加工農產品的經食物傳染疾病可能會很嚴重，甚至致命。新生兒、年長者與懷孕或免疫系統較弱的人士所面臨的經食物傳染疾病風險最大。一些經食物傳染疾病最常見的原因是來自於李斯特菌、大腸桿菌 (*E. coli*) 與沙門氏菌。

2018 年 11 月，美國疾病管制與預防中心 (CDC) 追查到大腸桿菌的源頭是來自加州的蘿蔓生菜。隨後從商店與餐廳撤離了蘿蔓生菜，但當時已有 62 個人生病。在 2011 年，追查到李斯特菌的源頭是來自科羅拉多州的哈密瓜。疫情爆發後造成 147 人生



病，還有 33 人喪生。CDC 官員確認不衛生的包裝條件與骯髒的設備可能是根源所在。

受污染風險最大的生鮮水果與蔬菜包括：

- 瓜類 (哈密瓜、西瓜、甜瓜)
- 綠葉蔬菜，例如菠菜、萵苣 (各種類型)、羽衣甘藍、包心菜、芝麻菜與瑞士甜菜
- 蕃茄
- 生的種子芽 (苜蓿芽、豆芽)

為了避免顧客感染經食物傳染的疾病，在準備食物之前、在戴上手套處理食物之前、在如廁後，以及在處理生食與熟食的轉換過程中，員工都必須徹底清洗雙手。員工也應該：

- 避免徒手接觸熟食，應戴上乾淨的手套或使用防護工具，例如鉗子或熟食油紙。



- 使用先進先出 (first in, first out, FIFO) 的庫存方法，先使用存放最久的食品。
- 在切、煮或供應農產品之前，以可飲用的自來水徹底清洗農產品。
- 對於農產品、生肉、禽肉、海鮮與熟食，都要使用單獨的砧板。
- 水果和蔬菜的儲存位置要遠離生肉、禽肉或海鮮，不要靠近或是在其下方。
- 每次使用前後，都要清潔砧板並殺菌。
- 將切好的蔬菜水果維持在華氏 41 度或以下。

紐約市禁用保麗龍盒



自 2019 年 1 月 1 日起，紐約市食品服務業與流動食品販賣卡車、推車與餐車供應站不得再供應、銷售或持有一次性保麗龍食物容器，例如保麗龍外帶有蓋餐盒、杯子、盤子、碗、托盤與冷藏箱。從 2019 年 7 月 1 日起，將簽發罰款傳票給未遵守此項新規定的食品服務業。

保麗龍有許多替代包裝方式，包括鋁材、硬塑膠、未塗裝的紙張、玻璃與可做成堆肥的物品。食品服務業與廠商可以向包裝經銷商詢問保麗龍產品的替代品。

關於替代品的更多資訊，請審閱 [Manhattan 固體廢棄物顧問委員會](#)

(Manhattan Solid Waste Advisory Board, MSWAB) 的分析與保麗龍替代產品建議清單。

關於禁用保麗龍盒的資訊，請造訪 nyc.gov/foamban 或撥打 311。

禁止在食品和飲品中添加大麻二酚

美國食品與藥品管理局 (Food and Drug Administration, FDA) 於 2018 年 12 月宣布，在食品或飲品中添加大麻二酚 (cannabidiol, CBD) 屬非法行為。因此，衛生法規也禁止在食品或飲品中添加 CBD，包括包裝的食物產品。

衛生局教育食品服務業與零售商不得在食品與飲品中添加 CBD，並停止供應含有 CBD 的食品、飲品與包裝食物

產品。自 2019 年 7 月 1 日起，如果業者不遵守規定，衛生局將對含有 CBD 的食品、飲品與包裝食物產品實施管制，勒令將這些產品退回供應商或直接丟棄。自 2019 年 10 月 1 日起，衛生局將開始對供應含有 CBD 之食品、飲品與包裝食物產品的食品服務業簽發違規單。違規行為可能會受到罰款，並影響企業字母等級評分的違規計點。

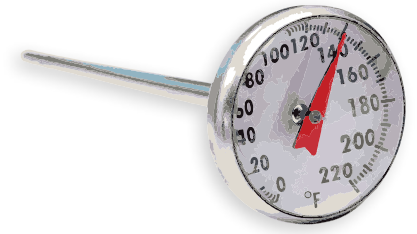


如需瞭解關於食品或飲品中 CBD 的詳細資訊，請造訪 [FDA 網站](#)。

校準過的溫度計： 廚房必備品

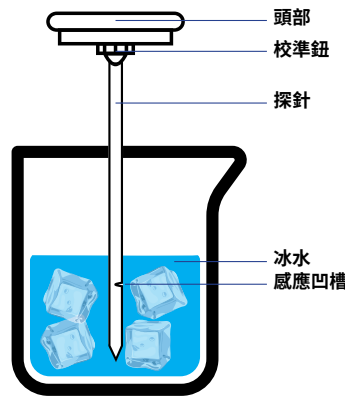
運作正常且精準的溫度計是食物服務廚房的必備用品 — 那是確保食物處於所需溫度的唯一方式。溫度計必須每天校準，以確保精準的溫度讀數（在 2 度之內），在極端的溫度改變或是溫度計掉落之後也需再次校準。

大部分的食品服務業使用表盤式溫度計或數位溫度計。數位溫度計較佳，因為其測量溫度迅速且可以用於薄片與厚片食品，然而大部分的數位溫度計無法在廚房內校準，必須送回製造商校準。不管選擇哪種類型的溫度計，都可以使用以下經過時間檢驗的校準方法，檢查您的溫度計是否正確讀取溫度。



冰水方法

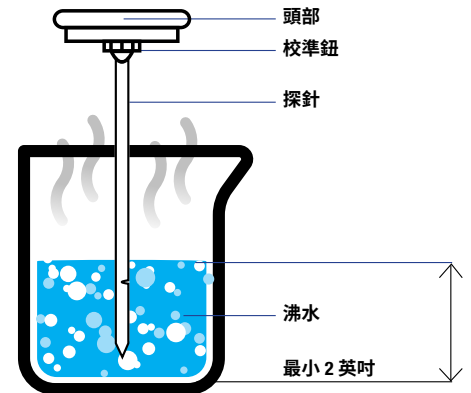
- 將 50% 的水與 50% 的冰一起放在一個容器內。
- 將溫度計探針（包括感應凹槽）浸入水中約 30 秒，直到指針停止移動。確保溫度計探針不會接觸容器的側面或底部。
- 如果溫度計並未讀到華氏 32 度（攝氏 0 度），轉動校準鈕直到讀數為華氏 32 度為止。



- 如果溫度計並未讀到華氏 32 度，且沒有效準鈕，按一下重設按鈕或是更換電池並重新檢測，或是更換溫度計。

沸點方法

- 將裝滿水的容器完全煮沸。
- 將溫度計探針（包括感應凹槽）浸入水中約 30 秒，直到指針停止移動。確保溫度計探針不會接觸容器的側面或底部。
- 如果溫度計並未讀到華氏 212 度（攝氏 100 度），轉動校準鈕直到溫度計讀數為華氏 212 度為止。
- 如果溫度計並未讀到華氏 212 度，且沒有效準鈕，按一下重設按鈕或是更換電池並重新檢測，或是更換溫度計。





食品安全測驗

1. 何時應清洗農產品？

- A. 在切之前
- B. 在榨汁之前
- C. 在烹煮之前
- D. 以上皆是

2. 以下關於 CBD 的哪一項陳述是正確的？

- A. FDA 禁止在食品或飲品添加 CBD
- B. 紐約市衛生法規禁止在食品或飲品添加 CBD
- C. CBD 禁令包括含有 CBD 的包裝食品
- D. 以上皆是

3. 以下每一項都是外帶食品的合格包裝選項，哪一項除外？

- A. 保麗龍
- B. 未塗裝的紙
- C. 鋁材
- D. 硬塑膠

4. 以下哪二種方法用於校準溫度計？

- A. 冰水方法與沸點方法
- B. 氣體方法與沸點方法
- C. 冷藏方法與沸點方法
- D. 冷凍方法與室溫方法

5. 以下哪個未加工農產品範例並沒有受污染的大風險？

- A. 苜蓿芽
- B. 綠葉蔬菜
- C. 香蕉
- D. 瓜類



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) 對市府提供給企業的資源有興趣？請前往 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，您的餐廳違規情形就會減少。如需有關食物保護課程的詳細資訊，請前往

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。

6) **新增：**若要申請描述您餐廳的檢驗紀錄並提供矯正與預防違規提示的報告，請造訪

nyc.gov/health/foodservice。