

food MATTERS

第 23 号
本期目录

- 安全准备食物原料
- 纽约市泡沫容器禁令
- 严禁在食品和饮品中添加大麻二醇 (CBD)
- 校准后的温度计：厨房必备

纽约市健康与心理卫生局 • 2019 年夏季刊

安全准备食物原料

与食物原料有关的食源性疾病爆发可能会很严重，甚至是致命的。新生儿、年龄较大的成年人、孕妇或免疫系统较弱的人士患食源性疾病的风险最高。食源性疾病的常见致病原因是李斯特菌、大肠杆菌 (*E. Coli*) 以及沙门氏菌。

2018 年 11 月，美国疾病控制与预防中心将大肠杆菌病原追踪到加利福尼亚州种植的长叶莴苣生菜。随后商店和餐厅将长叶莴苣撤下，但已经有 62 人生病。2011 年，李斯特菌病原追踪到科罗拉多州出产的哈密瓜。此次疾病爆发导致 147 人患病，33 人

死亡。CDC 官员认为不卫生的包装条件和脏污的设备可能是致病原因。

存在污染风险最大的生食水果和蔬菜包括：

- 甜瓜（哈密瓜、西瓜、蜜瓜）
- 绿叶蔬菜，例如菠菜、生菜（各种类型）、羽衣甘蓝、卷心菜、芝麻菜和苜蓿菜
- 蕃茄
- 生食豆芽（苜蓿、豆类）

为了防止客人罹患食源性疾病，员工必须彻底清洗双手，包括准备食物之前、戴上手套制备食物之前、使用洗手间之后，以及在处理生食和即食食品之间来回切换的时候。员工还应该：

- 佩戴干净的手套或使用钳子或熟食纸巾等隔离方法，避免双手直接接触即食食品。



- 首先使用陈旧食品，遵循先进先出 (first in, first out, FIFO) 的库存方法。
- 在切削、烹饪或上菜之前，使用可饮用的自来水彻底清洗食品。
- 农产品、生肉、家禽、海鲜和即食食品应使用不同的砧板。
- 水果和蔬菜应存放在远离生肉、家禽或海鲜的地方，不要放于此类食品的旁边或下方。
- 每次使用前应清洁和消毒砧板和器具。
- 切好水果和蔬菜存放温度应保持在 41 华氏度或以下。



纽约市泡沫容器禁令



(Manhattan Solid Waste Advisory Board, MSWAB) 分析以及[泡沫替代产品建议清单](#)。

如需获取有关泡沫容器禁令的信息，请访问 nyc.gov/foamban 或致电 **311**。

截至 2019 年 1 月 1 日，纽约市餐饮服务机构和流动食品贩售餐车、推车和食品车维护处不得提供、销售或持有一次性泡沫食品容器，例如泡沫外卖食盒、杯子、餐盘、碗、托盘和冷却器。自 2019 年 7 月 1 日起，将对未遵守此项最新规定要求的机构发出传票并处以罚款。

有多种替代泡沫包装的产品可供选择，包括铝、硬质塑料、无涂层纸、玻璃和可降解产品。机构和供应商可以要求包装分销商提供泡沫产品的替代品。

如需获取有关替代品的更多信息，请查看 Manhattan 固体废物咨询委员会

严禁在食品和饮品中添加大麻二醇

在 2018 年 12 月，美国食品药品监督管理局 (Food and Drug Administration, FDA) 宣布，在食品或饮品中添加大麻二醇 (cannabidiol, CBD) 属违法行为。因此，卫生法典也禁止在食品或饮品中添加 CBD，包括含 CBD 的包装食品产品。

卫生局正对餐饮服务机构和零售商进行教育培训，禁止在食品和饮品中添加 CBD，并停止提供含 CBD 的食品、饮

品以及包装食品产品。自 2019 年 7 月 1 日起，如果运营者不遵守法规，卫生局将对含 CBD 的食品、饮品和包装食品实施管制，勒令将此类产品退回给供应商或直接丢弃。自 2019 年 10 月 1 日起，卫生局将对提供含 CBD 的食品、饮品和包装食品产品的餐饮服务机构发出违规通知。违规行为会受到罚款，并影响机构字母评级的违规记分。

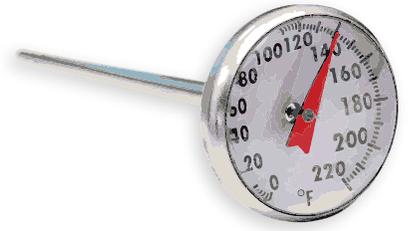


如需获取有关食品或饮品中所含 CBD 信息，请访问 [FDA 网站](#)。

校准后的温度计： 厨房必备

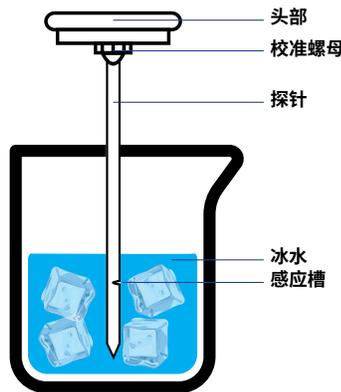
在食品服务厨房中，测量准确的温度计至关重要 - 这是确保食品处于所需温度的唯一方法。温度计必须每天校准，以确保获得准确的温度读数（误差 2 度以内），以及经历极端温度变化或掉落在地面上后也必须进行校准。

大多数机构使用表盘式或数字式温度计。数字式温度计是首选工具，因为它们可以快速测量温度且可用于薄/厚食品，但是大部分的数字式温度计无法在厨房中进行校准，必须返回给制造商进行校准。无论温度计类型为何，均应使用此类久经检验的校准方法检查温度计是否能够准确地读取温度。



冰水法

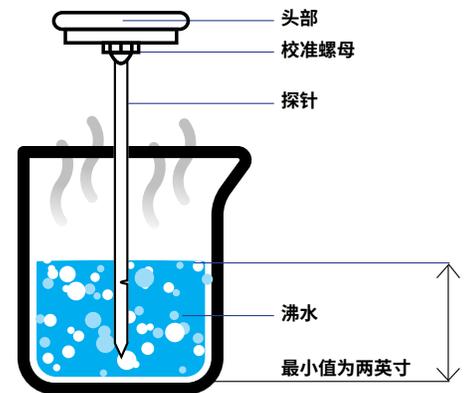
- 在容器中，制备冰水（50% 冰和 50% 水）混合物。
- 将温度计探针（包括感应槽）浸入水中约 30 秒，直到指针停止移动。确保温度计探针没有接触容器的侧面或底部。
- 如果温度计读数不是 32 华氏度（0 摄氏度），请旋转校准螺母，直至读数为 32 华氏度。



- 如果温度计读数不是 32 华氏度且没有校准螺母，请按下重置按钮或更换电池，然后重新测试或者更换温度计。

沸点法

- 将盛满水的容器加热至完全沸腾。
- 将温度计探针（包括感应槽）浸入水中约 30 秒，直到指针停止移动。确保温度计探针没有接触容器的侧面或底部。
- 如果温度计读数不是 212 华氏度（100 摄氏度），请旋转校准螺母，直至温度计读数为 212 华氏度。
- 如果温度计读数不是 212 华氏度且没有校准螺母，请按下重置按钮或更换电池，然后重新测试或者更换温度计。



食品安全测验

1. 您应该什么时候清洗农产品?

- A. 切削之前
- B. 榨汁之前
- C. 烹饪之前
- D. 以上皆是

2. 以下关于 CBD 的陈述哪些是正确的?

- A. FDA 禁止在食品和饮品中添加 CBD
- B. 纽约市健康法典禁止在食品和饮品中添加 CBD
- C. CBD 禁令包括含 CBD 的包装食品
- D. 以上皆是

3. 以下所有产品均为外卖食品的核准包装选择, 除:

- A. 泡沫
- B. 无涂层纸
- C. 铝
- D. 硬质塑料

4. 校准温度计的两种方法是什么?

- A. 冰水法和沸点法
- B. 气态法和煮沸法
- C. 冷藏法和煮沸法
- D. 冷冻法和室温法

5. 以下哪些食物原料的污染风险较小?

- A. 苜蓿芽
- B. 绿叶蔬菜
- C. 香蕉
- D. 甜瓜



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? 访问 nyc.gov/health/foodservice。

6) **最新信息:** 如需索取描述餐厅检查历史及提供改正和预防违规行为提示的报告, 请访问 nyc.gov/health/foodservice。