重要事項

食品

第 24 號

本期目錄

- 假日期間的食品安全
- 讓*李斯特菌*遠離您的廚房
- *李斯特菌*疫情與不乾淨的廚房表面息息相關
- 增添風味，而不要增添鉛
- 新的單人廁所標誌要求
- 食品安全測驗

紐約市健康與心理衛生局 • 2019 年秋季

假日期間的食品安全

無論您是打算提供特殊菜單選項或是舉辦大型派對，假日通常都會迎來更多顧客，有時也會產生更多食品安全方面的挑戰。堅持理想的食品安全做法，以防止您的顧客罹患食源性疾病。請取得「食品保護證書」的主管隨時值勤，並依照下列建議行事。

使用肥皂和自來水洗手 20 秒，讓雙手保持潔淨

不要徒手碰觸即食食品。

- 使用鉗子和湯匙等用具，或是耐脂食物包裝紙或拋棄式塑膠手套。
- 拿完生食再拿即食食品時以及手套遭到汙染或破損時，請更換手套。

以下情況請務必清潔和消毒設備及食品接觸面：

- 處理完生肉之後
- 準備完一種食品再改為處理另一種食品時
- 連續使用四小時之後
- 休息之後
- 要依照消毒劑製造商的指示來清潔和消毒

切勿讓細菌透過交叉污染散播出去。

- 切削或上菜之前，以自來水徹底清洗水果和蔬菜。
- 存放食品時，將清洗過或備料完畢的食物與未清洗的生食分開放置。
- 將生肉放在冰箱底架，以防止滲漏的肉汁滴落在其他食物上面。

將所有食物烹煮到合適的內部溫度。

- 分開烹煮餡料，直到溫度達到華氏 165 度為止。
- 當準備溫度達不到華氏 145 度的雞蛋料理時，請使用巴斯德消毒法消毒過的雞蛋。
- 將剩菜重新加熱到華氏 165 度。

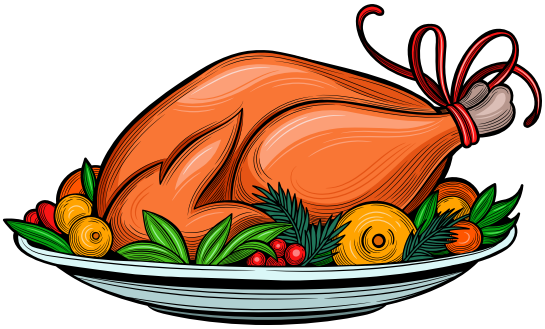
出菜前將食物保持在適當的溫度下。

- 將冷食維持在華氏 41 度以下。
- 將熱食維持在華氏 140 度以上。

使用適當的冷藏方法，將食物放入冰箱冷藏。

- 將大塊的肉或禽肉分成較小的肉塊或份量。
- 將湯品、濃湯、醬汁和高湯盛入淺鍋或容器。
- 將滾燙食物鬆散覆蓋；如未覆蓋，則防止食物遭到上層食物的汙染。

如需詳細資訊，請造訪 nyc.gov/health 並搜尋「health code regulations」（衛生法規規定）。



讓*李斯特菌*遠離您的廚房

李斯特菌症是由單核細胞*李斯特菌*造成的嚴重感染。人們通常是吃到受汙染的食物之後才會感染李斯特菌症。新生兒、老年人、孕婦或免疫系統虛弱的人都是最容易感染的對象。

*李斯特菌*通常會在廚房表面和設備上滋生。在近期爆發的疫情中，切肉片機就是*李斯特菌*的主要來源。切肉片機有許多零件，其中某些零件非常難以清潔。食物碎屑、油脂和灰塵很容易堆積在難以觸及的區域，例如刀鋒護套和切肉片機把手，這些都是*李斯特菌*等細菌很容易生長的地方。

防止*李斯特菌*在您的餐廳廚房中生長：

- 使用時，每隔四小時清潔和消毒食品接觸面和設備（例如切肉片機）一次。
  - 拆卸切肉片機以進行消毒；擦拭切肉片機無法代替徹底清潔和消毒。
- 例行性地檢查廚房表面和設備元件，以確定表面和元件沒有裂縫或其他瑕疵。檢查切肉片機等設備的封口和接縫。
- 請參閱美國食品與藥品管理局 (Food and Drug Administration) 的指導，以瞭解如何讓切肉片機保持安全。

*李斯特菌*疫情與不乾淨的廚房表面息息相關

爆發

衛生局發現，有兩個顧客在同一家餐廳吃了同樣的沙拉之後都罹患了李斯特菌症。李斯特菌常見於環境中，而且可能會在冰箱、切肉片機和砧板等設備上生長。

衛生局調查人員已造訪該餐廳，進行檢查，並從砧板、開罐器、水槽和排水管表面刮取採樣。他們發現有一個樣本對於*李斯特菌*呈陽性反應，而這與讓兩名顧客生病的*李斯特菌*完全相同。餐廳暫時歇業並聘請一位顧問，以專業方式對廚房消毒並確定沒有任何*李斯特菌*存在。

遵循紐約市衛生法規有助於預防食源性疾病。若要防止您的餐廳爆發李斯特菌症，請特別留意，適當地清潔和消毒廚房設備。如需詳細資訊，請造訪 nyc.gov/health 並搜尋「**listeriosis**」（李斯特菌症）。

增添風味，而不要增添鉛

某些產品（例如從其他國家購買或運送而來的調味料）可能含有高濃度的鉛，即使成分表中未列出鉛也一樣。鉛是可能造成嚴重健康問題的有害金屬，可能會導致兒童出現學習和行為問題、懷孕婦女流產和不孕。

衛生局資料顯示，與美國境內購買的類似調味料相比，購自外國（特別是格魯吉亞、孟加拉、巴基斯坦、尼泊爾和摩洛哥等國）的特定調味料更有可能含有高濃度的鉛。

調味料受到汙染的途徑可能是蓄意為之（添加鉛以增色或增加產品的重量）或是無意間造成（用不符合標準的設備加工處理）。鉛存在於空氣、灰塵或土壤中，而在這些環境中生長或加工處理的食物也會汙染調味料。

若要降低顧客和員工接觸到鉛的風險，請購買美國生產的調味料。

如需詳細資訊，請撥打 **311** 或造訪 nyc.gov/hazardousproducts，然後按一下「**Foods and Spices**」（食物和調味料）。

新的單人廁所標誌要求

紐約市法律現在要求餐廳中的單人廁所都必須是性別友善廁所（適用於所有性別的人）。餐廳業者必須在每個單人廁所的門邊張貼和保持性別友善標誌。不一定要使用特定的標誌，但張貼的標誌必須讓所有人知道廁所可供任何人使用。

如需詳細資訊，請參閱建管局資料表。

食品安全測驗

1. 紐約市一項新法律要求餐廳中的所有單人廁所：

A. 安裝 LED 燈泡
B. 可供任何性別的人使用，而且在門邊要張貼性別友善標誌
C. 有烘手機
D. 門設有門鎖

2. 近期的李斯特菌症疫情與何種類型的廚房設備有關？

A. 果汁機
B. 切肉片機
C. 煎鍋
D. 爐盤

3. 為了降低鉛中毒的風險，您應該只向美國境內的供應商購買哪些產品？

A. 調味料
B. 餐巾紙
C. 肉類
D. 萵苣

4. 在忙錄的假日季節期間，透過下列方法讓顧客安全無虞：

A. 務必清潔和消毒設備及食品接觸面
B. 防止交叉汙染
C. 以適當溫度煮食、冷藏和保存食物
D. 以上皆是

5. 為了防止*李斯特菌*在您的餐廳廚房中生長，您應該多久清潔和消毒食品接觸面和設備一次？

A. 使用時每隔四天
B. 使用時每隔四小時
C. 使用時每隔四週
C. 使用時每隔四個月

答案：1.B 2.B 3.A 4.D 5.B

您知道嗎？

1) 在線上更新您的許可證很簡單。請前往 **nyc.gov/dohmhpermits**。必須註冊。僅接受信用卡或金融卡付款。

2) 對市府提供給公司行號的資源感興趣？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，接受提議可能可以省錢。 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**。

6) 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**。