重要事项

食品

第 24 号

本期目录

- 节日季的食品安全
- 让您的厨房远离*李斯特菌*
- *李斯特菌*疾病与不洁净的厨房表面息息相关
- 添加风味，但勿添加铅
- 新的单人卫生间标志要求
- 食品安全测验

纽约市健康与心理卫生局 • 2019 年秋季刊

节日季的食品安全

无论您是要推出特色菜品还是举行大型派对，节日季往往都会有更多消费者光顾，随之而来的是更多的食品安全挑战。很好地维护食品安全，保护顾客免于感染食源性疾病。保证随时有一名拥有食品保护证 (Food Protection Certificate) 的主管值班，并遵守以下要诀。

使用肥皂和流动水洗手 20 秒，让双手保持洁净

请勿直接用手触碰即食食品。

- 使用夹钳和勺子等餐具或熟食纸巾或一次性手套。
- 从处理生食变为处理即食食品时，或在手套受污染或破损时，请更换手套。

在以下情况下务必为设备和与食物相接触的表面进行清洁和消毒：

- 处理完生肉后
- 制备不同种类的食品之间
- 连续使用长达四小时后
- 休息之后
- 请依照消毒液制造商的说明进行清洁和消毒

切勿让细菌通过交叉感染传播。

- 在切削或上菜之前，使用自来水清洗水果和蔬菜。
- 存放食品时，将已清洗或已备好的食品与未清洗的生食分开放置。
- 将生肉放置在冰箱最底层，以防止肉汁滴漏到其他食品上。

将食物烹饪至适当的内部温度。

- 单独烹饪馅料至华氏 165 度。
- 准备烹制时温度不会达到华氏 145 度的蛋类菜品时，使用巴氏法消毒过的鸡蛋。
- 将剩菜重新加热到华氏 165 度。

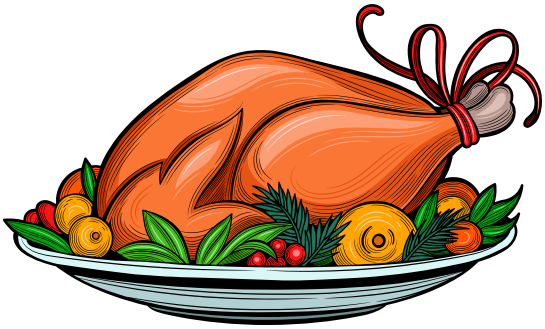
上菜前将食物保持在适当的温度下。

- 将凉食维持在华氏 41 度或更低。
- 将热食维持在华氏 140 度或更高。

使用适当的冷藏方式将食物冷藏于冰箱中。

- 将大块的肉块或家禽肉分切成小块或小份。
- 将汤、炖品、蘸料和汤汁放入浅锅或容器。
- 将滚烫食物松散覆盖；如未覆盖，则防止食物遭到上层食物的污染

要获取更多信息，请访问 nyc.gov/health 并搜索 “health code regulations”（卫生法典规定）。



让您的厨房远离*李斯特菌*。

李氏杆菌病是一种非常严重的感染，由单核细胞增多性*李斯特菌*导致。人们常因食用受感染的食物从而患上李氏杆菌病。新生儿、老年人、孕妇以及免疫力低下的人是感染风险最高的人群。

*李斯特菌*通常滋生于厨房表面和厨房设备上。近期爆发的疫情已确认熟食切片机为*李斯特菌*的主要来源。切片机拥有许多部件，其中有的部件难以清洗。食物碎屑、油渍和灰尘容易积聚到难以触及的区域，例如刀片护罩和切片机把手，就容易滋生*李斯特菌*。

如何避免*李斯特菌*在您的餐厅厨房滋生。

- 在使用过程中每四个小时对切片机之类与食物接触的表面及设备进行一次清洁和消毒。
  - 拆卸切片机以彻底消毒，仅仅擦拭切片机无法代替全面清洁和消毒。
- 定期检查厨房表面和设备部件，以确保它们没有裂缝或其他缺陷。检查切片机等设备的密封和接缝。
- 阅读美国食品和药物管理局 (Food and Drug Administration) 的指南，以了解如何确保切片机安全。

*李斯特菌*疾病与不洁净的厨房表面息息相关

爆发

卫生局发现，两名李氏杆菌病患者都曾在同一家餐厅食用过相同的沙拉。李氏杆菌通常发现于环境中，并会在冰箱、熟食切片机和菜板等设备上生长。

卫生局调查人员走访了这家餐厅，进行了检查，并从砧板、开罐器、水槽和下水管的表面刮取采样。他们发现其中一个样本对*李斯特菌*呈阳性反应，而这与导致这两名顾客患病的*李斯特菌*完全相同。该餐馆暂时关闭，并聘请了一名顾问对厨房进行专业消毒，以确保完全灭除了*李斯特菌*。

遵守纽约市的卫生法规有助于预防食源性疾病。为避免您的餐厅爆发李氏杆菌病，请特别注意正确清洁和消毒厨房设备。要获取更多信息，请访问 nyc.gov/health 并搜索 **"listeriosis"（李氏杆菌病）**。

添加风味，但勿加铅

有些产品（例如购自国外或从国外运来的调味料）可能含有大量的铅——即便成分表中未列出铅也同样如此。铅是一种有害金属，可导致严重的健康问题，包括儿童的学习和行为问题、孕妇流产和不孕症。

卫生局数据显示，相比在美国国内购买的类似调味料，购自国外的某些调味料（尤其是来自格鲁吉亚、孟加拉、巴基斯坦、尼泊尔和摩洛哥）更有可能含有大量的铅。

调味料受到污染的途径可能是蓄意为之（加铅以增色或给产品增重），或是无意间造成（适用不符合标准的设备加工）。铅存在于空气、灰尘或土壤中，而在这些环境中生长或加工处理的食物也会污染调味料。

为降低顾客和员工接触铅的风险，请在美国国内购买调味料。

要获取更多信息，请致电 **311** 或访问 nyc.gov/hazardousproducts 并点击 **“Foods and Spices”（食物与调味料）**。

新的单人卫生间标志要求

纽约市法律现在要求餐厅里的单人卫生间必须无性别区分（任何性别均可使用）。餐厅经营者必须在每个单人卫生间的门旁保持张贴无性别区分标志。法律并未要求必须使用哪一个特定标志，但张贴的标志必须明确表示任何人都可以使用卫生间。

要获取更多信息，请阅读楼宇局的情况说明书。

食品安全测验

1. 纽约市新法律规定所有餐厅的单独卫生间都必须:

A. 安装 LED 灯泡
B. 门旁贴有无性别区分标志、可供任何性别使用的卫生间
C. 装有烘手机
D. 安装螺闩锁

2. 最近爆发的李氏杆菌病与哪种厨房设备有关?

A. 果汁机
B. 熟食切片机
C. 煎锅
D. 炉面

3. 为减少铅中毒的风险，哪种产品应只从美国供应商处购买?

A. 调味料
B. 餐巾纸
C. 肉类
D. 生菜

4. 在繁忙的节日季，如何保护顾客的安全?

A. 清洁并消毒厨房设备及与食物接触的表面
B. 避免交叉感染
C. 以适当的温度烹饪、冷藏和放置食物
D. 以上皆是

5. 为避免李斯特菌在厨房滋生，与食物接触的表面和设备应该多久清洁并消毒一次?

A. 使用时每四天
B. 使用时每四个小时
C. 使用时每四周
D. 使用时每四个月

答案: 1.B 2.B 3.A 4.D 5.B

您知道吗?

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) 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”（违规）选项卡。

4) 如果有更多员工了解安全食品操作，您的机构将减少违例行为。要获取有关食品保护课程的更多信息，请访问 **nyc.gov/healthacademy。**

5) 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。**

6) 如需获得介绍您餐厅的过往检查纪录并提供改正及预防违规方法建议的报告，请访问 **nyc.gov/health/foodservice。**