

FOOD HANDLER'S GUIDE TO SAFE FOOD (处理食品员工之食品安全指南)

不能处理食物，如果：

1. 您有腹泻，呕吐或恶心。
2. 您有甲型肝炎，大肠杆菌，诺罗病毒(急性肠胃炎)，志贺氏痢疾杆菌，沙门氏菌 (HENSS)。
3. 你在手，手臂或脸上有感染，伤口或烫伤。

有潜在危险性的食品

这些是支持有害细菌快速生长的食品，包括：

1. 煮熟或生的动物产品，例如肉类，鸡禽，奶酪，鱼和海产。
2. 煮熟的米饭，豆类，土豆和面条。
3. 豆腐，生的豆芽，切开的瓜，浸油的大蒜，等等。
4. 或上述的各种组合。

洗手

根据需要常常洗手，以保持清洁！使用温水和肥皂擦洗手和前臂20秒钟，然后冲洗。洗手需：

1. 在处理食物或戴手套之前，
2. 在处理生的食物后，
3. 使用厕所，抽菸或进食后，
4. 倒垃圾后，
5. 在处理过您的头发或皮肤后，
6. 在处理过金钱后，

手套的使用

在处理不再烹饪的食品时，必须使用器皿或食品安全的手套！注意事项：

1. 除了适当的洗手，还必须戴上手套：
 - 在首次戴手套前或在换手套时洗手
2. 需要更换手套：
 - 当手套脏或破损
 - 在工作中断时或在开始另一个新任务之前

消毒

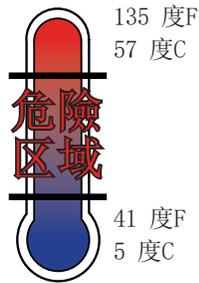
- 氯 (Chlorine) 消毒溶液应在50-100 PPM之间。
 - QUAT消毒溶液应在200-300 PPM之间。必需要检查您的消毒溶液浓度，不可用猜测的方法去代替使用测试纸。
1. 分三格的水槽
 - 洗，冲，消毒。

2. 抹布

- 在沒有使用时，抹布需放在消毒溶液中
- 若消毒溶脏了，更换新水。

危险区域

危险区域就是温度在华氏41度与135度之间的地带，这时引致生病的细菌生长最快。注意：冷冻食品应保持或显示在华氏0度或以下。



冷藏

常常检查以确保冻柜内的温度计准确。

- 除了鸡蛋以外，其他食品必需储存在华氏41度或以下的温度。
- 鸡蛋可以储存在华氏45度。

冷却

食物必需要在四个小时内从华氏135度冷却到华氏41度。应使用以下方法：

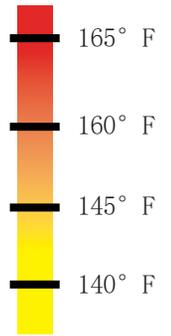
1. 将大的固体物品分解成较小的块体。
2. 将液体和半固体物品放置在浅金属容器中。

一旦“分解”后，食品必需马上放入冰箱/冻柜，或用冰块浸泡。

烹煮或重新加热

必须使用杆式温度计验证内部烹煮温度。所有熟食的温度若在华氏135度或以下时，须用大火加热至华氏165度或以上才可以给客人食用。

- 烹煮家禽类，煮馅料，烤砂锅，或再加热剩菜的安全最低内部温度为165度。
- 鸡蛋类或碎肉需达到160度。
- 牛肉，猪肉，羊肉，小牛肉，烤，牛排，猪扒，需达到145度。
- 完全熟的火腿，为140度（重新加热）保持温度



解冻冷冻食品

1. 作为烹饪过程的一部分。
2. 在冰箱内解冻。
3. 在冷的流水下解冻。
4. 在微波炉内解冻 --此法的食品必须马上煮用！

切勿在室温下解冻冷冻食品！

准备食物的地区

1. 不准进食，饮料或吸烟。
2. 穿上清洁的衣服和围裙。
3. 没有珠宝手饰。
4. 戴上约束头发的帽子/头巾。