

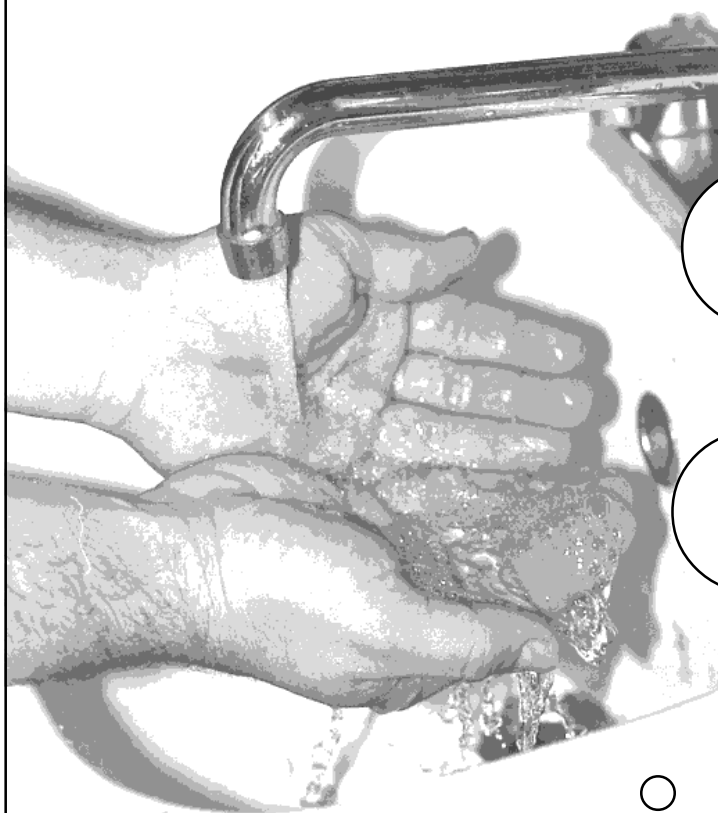


Division of Hotels & Restaurants
Florida Department of
Business and Professional Regulation
www.myfloridalicense.com

食 品 安 全

....

掌 握 在 您 手 中



UNIVERSITY OF
FLORIDA

1

清潔工作必須
在洗手槽內執行,
切勿在食物準備槽中
洗手。

2

使用肥皂及溫水。

3

搓揉雙手
至手肘部份
20 秒鐘。

4

清潔手背,手腕,
手指間,及指甲縫。

5

在水龍頭下
將手上肥皂洗淨。

6

使用紙巾關掉水龍頭,
勿用手直接接觸開關。

7

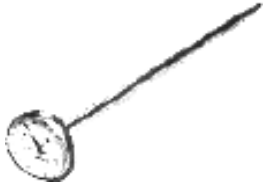
使用紙巾關掉水龍頭,
勿用手直接接觸開關

8

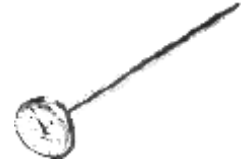
使用清潔紙巾
或烘手機
擦(烘)乾雙手。

冷卻不當係食源性疾病嘅主要原因

熱食必須喺兩小時內由135度冷卻到70度，
總共6鐘頭內由135度冷卻到41度



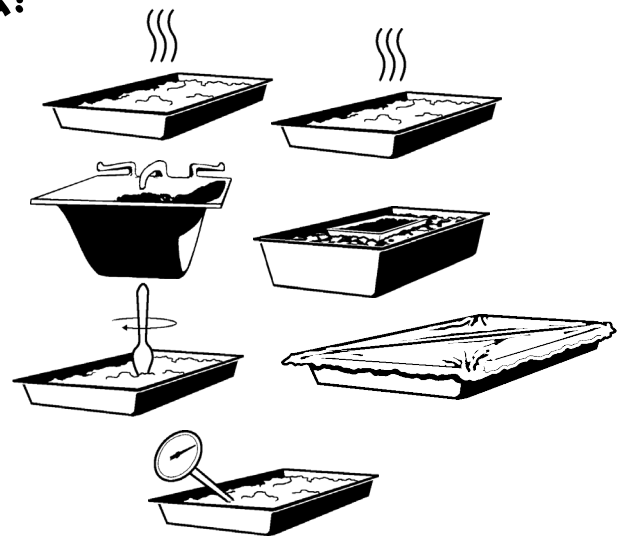
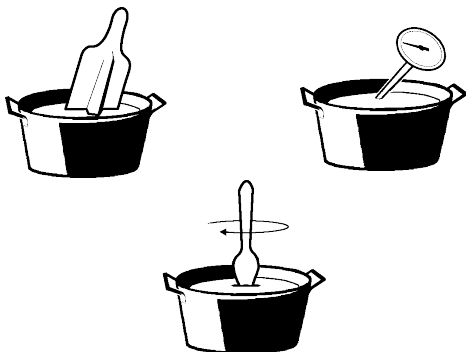
- 切勿在室溫下冷卻食物。
- 在冷卻過程中保持容器唔畀覆蓋。
- 攪拌熱食可快速提高冷卻速度。



快速冷卻食物嘅2種好方法!

淺鍋更好

1. 將食物分成少量，放入鋁或不銹鋼製成的淺鍋中。食物嘅深度不應超過4英寸（厚食物為2英寸）。
2. 把平底鍋放入裝滿冰塊的“冰浴”（水槽或大容器）中，冰塊至少是要冷卻的食物量的三倍。
2. 每15分鐘攪拌一次食物。一旦食物達到135F嘅內部溫度，把食物放喺製冷裝置嘅受保護位置。冷卻時唔好蓋住食物。
4. 定期檢查溫度並攪拌，以確保食物喺兩小時內達到70度，總共6鐘頭內達到41度緊。食物冷卻至41度之後，蓋上食物。



用冷棒泡湯

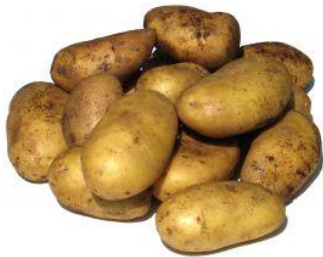
1. 把熱液體倒入一個大鍋中，然後每15分鐘用冷卻棒攪拌一次液體。在攪拌之間將冷卻棒留喺鍋中。一旦食物嘅內部溫度達到135F，把食物放喺製冷裝置嘅受保護位置。
2. 定期檢查溫度並攪拌。當冷卻棒中嘅冰融化時，可能需要喺兩小時內達到70度。在攪拌之間將冷卻棒留喺鍋中。
3. 確保食物喺六小時內達到41度。食物冷卻至41度之後，蓋上食物蓋子。

安全的冰箱存儲

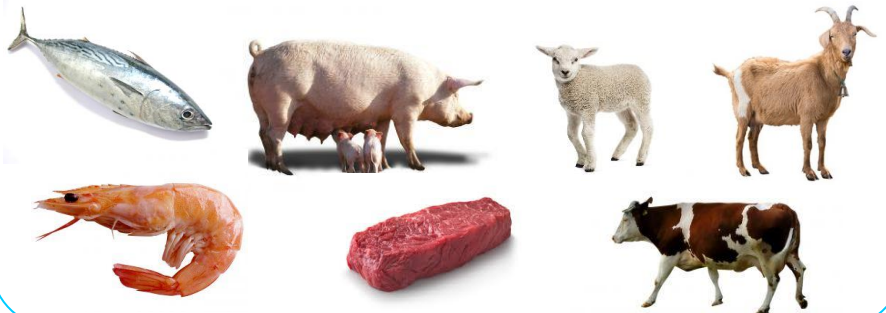
全熟食品、即食食品（包括洗淨農產）



未洗過的蔬菜



生海鮮，魚，，羊肉，山羊



生碎牛肉、牛排、帶殼雞蛋



生禽（雞肉、火雞、鴨肉）



冷藏

維護產品，包括乳製品、海鮮、肉類、家禽和預製食品

41°F or below

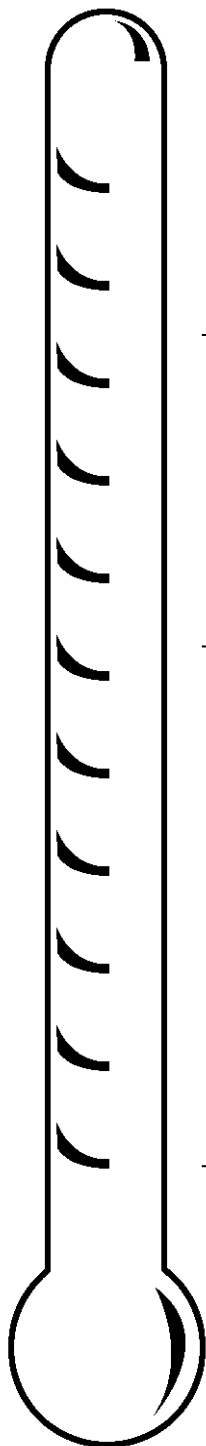


把食物冷藏係適當嘅溫度下係預防或減緩病原菌生長嘅最佳方法之一，有助於預防食源性疾病

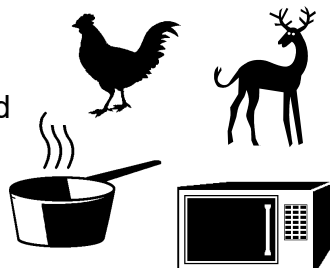
- 負責人負責隨時監控和保持食物溫度，包括涼爽嘅頂部打開同繁忙時段。
- 測量食物最厚部分嘅內部溫度（紅外測溫儀測量表面溫度，不應用于測量食物溫度）。
- 如果使用冰塊嚟幫助冷藏，請確保冰塊完全包圍產品。
- 把安全時間/溫度控制（TCS）食物保持係41F或以下，準備、烹飪或冷卻期間除外將帶殼雞蛋保持係45F或低於環境空氣溫度。
- 經常校準探頭溫度計以確保準確性，並係必要時更換。



Minimum Internal Cooking/Reheating Temperature 關於溫度的熱門提示

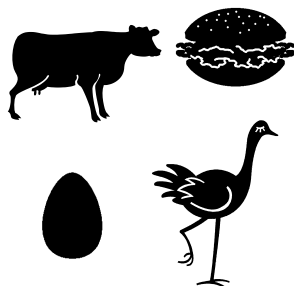


165°F
for < 1 second



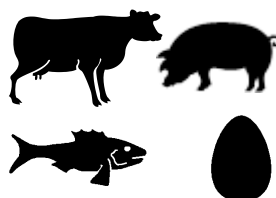
家禽;含有魚、肉或家禽的餡料;釀食品;
野生動物;對先前煮熟/加熱和冷卻的安全
食品進行時間/溫度控制, 重新加熱以
保溫 (包括微波再加熱);用微波爐烹製
的生動物食品

155°F
for 17 seconds



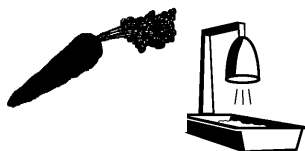
機械嫩化肉類;碎魚和肉;注射肉類;在
消費者訂購之前準備的雞蛋;駝鳥 (駝
鳥、鸕鶿等) 或者: 158°F 持續 <1 秒
150°F 持續 1 分鐘 145°F 持續 3 分鐘

145°F
for 15 seconds



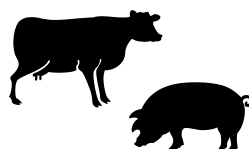
完整的肉類 (牛肉、豬肉、羊肉、山
羊和商業飼養的野生動物);魚;為即時
個人消費者訂單準備的雞蛋

135°F
for 15 seconds



和蔬菜;商業包裝食品重新加熱以保
溫 (包括微波再加熱)

130°F
for 112 minutes



烤肉 (牛肉、羊肉或豬肉) 或:
131°F, 89 分鐘, 145°F, 4 分鐘
133°F, 56分鐘, 147°F, 134秒
135°F, 36分鐘, 149°F, 85秒 136°F, 28
分鐘 151°F, 54 秒 138°F, 18 分鐘
153°F, 34 秒 140°F, 12 分鐘 155°F, 22
秒 142°F, 8 分鐘 157°F, 14 秒 144°F,
5 分鐘 158°F, 0 秒

員工健康

食品員工報告協定

公共食品服務機構的員工（和提供就業的申請人）必須在發生時報告下表中列出的疾病/癥狀以及癥狀開始的日期（或診斷日期）給經理或負責人，以便負責人可以採取適當的措施來防止食源性疾病的傳播。

我同意向負責人報告：

在工作或工作之外出現以下任何癥狀，包括癥狀開始的日期	
▪ 嘔吐 ▪ 黃疸	▪ 發燒時喉嚨痛 ▪ 含有膿液或感染傷口的病變（除非正確覆蓋）
如果被診斷出患有以下疾病之一	
▪ 甲型肝炎 ▪ 志賀氏菌屬 ▪ 諾如病毒	▪ 傷寒沙門氏菌（傷寒） ▪ 產志賀毒素大腸桿菌 ▪ 非傷寒沙門氏菌
如果在指定的時間範圍內暴露於以下疾病。	
過去48小時內的諾如病毒 過去30天內的甲型肝炎 過去3天內志賀氏菌	▪ 過去3天內產志賀毒素的大腸桿菌 ▪ 過去 14 天內的傷寒沙門氏菌（傷寒）
暴露包括與確診食源性疫情有關的食用或預製食品，在確診食源性暴發的地方參加或工作，與參加或在確診食源性暴發地點工作的人住在同一所房子里，與被診斷患有上述疾病之一的人住在同一所房子里，或食用由患有一種疾病的人準備的食物上述疾病	

我已閱讀（或已向我解釋）並理解《食品法典》和本協定下有關我的責任要求，以遵守：

上述涉及癥狀、診斷和暴露的報告要求；

對我施加的工作限制或排除；和

良好的衛生習慣。

食品員工姓名：_____

食品員工簽名_____

日期：_____

日期_____

The information in this form is based upon the 2017 Food and Drug Administration Food Code.

记住"BIG 6 (六大)"的简单方法食源性疾病

食源性疾病是食品工人可以通过受污染的食物（粪便/口腔传播）传播给顾客的任何疾病。这就是为什么食品工人需要向经理报告某些症状和疾病的原因。当食品工人报告他们患有呕吐、腹泻、黄热病、喉咙痛并伴有发烧和/或"BIG 6 (六大)"之一时，管理人员必须采取行动。所需行动包括向卫生署报告信息，禁止雇员工作，以及分配不包括处理食物、清洁设备或用具或单件服务物品（如三明治包装或塑料叉子）的员工职责。

最好的行动方针是"现在需要把生病的员工送回家"。这句话提供了一个简单的方法来记住"六大"食源性疾病。

Need: Non-typhoidal Salmonella

需要：非伤寒沙门氏菌

Send: Salmonella Typhi

发送：伤寒沙门氏菌

Sick: Shigella

生病：志贺氏菌

Employees: E coli (shiga-toxin producing)

员工：和科里（石加毒素生产）

Home: Hepatitis A

回家：甲型肝炎

Now: Norovirus

现在：诺如病毒

生病的食品工人不得返回工作和/或他们的正常职责，直到他们已症状免费至少 24 小时（更长的黄斑）和/或由医生清除。（医生的许可要求取决于症状和/或疾病。）

酒店及餐厅部

DBPR HR 表格 5030-165 www.myfloridalicense.com/DBPR/hotels-restaurants/ 2019 年 6 月



“BIG 6” Foodborne Illnesses

“（大六）” 食源性疾病

Hepatitis A（甲型肝炎）

概述:

粪便-口传播在高传染性的水和生贝类（牡蛎，蛤，贻贝）中可见； 该病可在任何症状出现前 2-4 周传播，儿童可能没有任何症状，但仍会将该疾病传播给其他人。

预防:

洗手（尤其是在使用洗手间后），禁止裸手接触即食食品，并从合法的地方获取水和贝类。

潜伏期:

15-50 天

症状:

发烧，恶心，呕吐，腹泻，疲劳，腹部绞痛，食欲不振，黄疸，尿黑。

Shiga toxin-producing E. coli（产生志贺毒素的大肠杆菌）

概述:

年轻人，老年人和免疫力低下的人群处于最大风险； 会导致死亡； 大肠杆菌自然存在于所有动物和人类的肠道中。

预防:

彻底煮熟牛肉（尤其是碎牛肉），防止生牛肉交叉污染，仅使用巴氏杀菌的牛奶和果汁。

潜伏期:

1-10 天

症状:

严重腹泻（水样至血腥），严重腹部绞痛，呕吐。

Shigella（志贺氏菌）

概述:

粪便传播 可能是被人粪便污染的水引起的； 一些与大肠杆菌 0157: H7 类似的菌株； 产生毒素； 年轻人，老人和免疫力低下的风险最高。

预防:

洗手（尤其是在使用洗手间后），禁止裸手接触即食食品，洗手，从认可的地方获取水。

潜伏期:

8-50 小时

症状:

腹泻（有时有血液/粘液），腹部绞痛，发烧，呕吐。

Salmonella Typhi (Typhoid Fever) (伤寒沙门氏菌（伤寒）)

概述:

粪便传播，无症状者仍可将疾病传播给他人，可导致死亡。

预防:

洗手（尤其是在使用洗手间后），不要裸手接触即食食品。

潜伏期:

1-30 天

症状:

持续高烧，恶心，呕吐，腹泻或便秘，腹部绞痛，头痛，疲劳，胸/腹部皮疹。

Norovirus（诺如病毒）

概述:

粪便和人与人之间的传播，是美国病毒性食源性疾病和腹泻的主要原因，具有高度传染性。

预防:

洗手（尤其是在使用洗手间后），不要裸手接触即食食品，并用氯溶液消毒所有表面。

潜伏期:

12-48 小时

症状:

恶心，呕吐，腹泻，腹部绞痛，低烧。

Nontyphoidal Salmonella（非伤寒沙门氏菌）

概述:

粪便传播，摄入被污染的食物或被污染的水； 年轻人，老人和免疫力低下的风险最高； 会导致死亡。

预防:

洗手（尤其是在使用洗手间后），不要裸手接触即食食品，防止交叉污染。

潜伏期:

6-72 小时

症状:

腹泻，呕吐，发烧，恶心，腹部绞痛和头痛。严重的情况会导致尿液，血液，骨骼，关节或神经系统感染。



Division of Hotels and Restaurants

www.MyFloridaLicense.com/DBPR/hotels-restaurants/



停



食源性疾病的傳播！

如果您或您家中的任何人有以下情況，請通知您的經理：

- | | |
|---------|-----------|
| ● 甲型肝炎 | ● 傷寒沙門氏菌 |
| ● 諾如病毒 | ● 非傷寒沙門氏菌 |
| ● 志賀氏菌屬 | ● 大腸桿菌 |

如果您有經驗，請通知您的經理

過去 **48** 小時內出現以下任何癥狀：

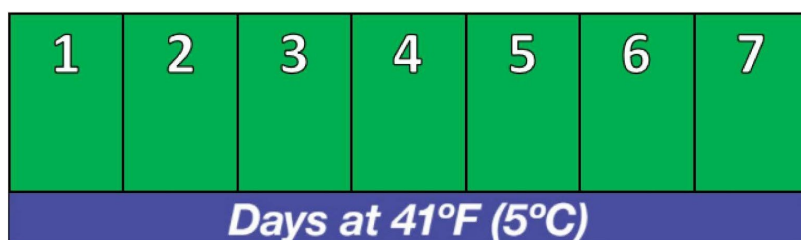
- | | |
|------|----------|
| ● 嘔吐 | ● 黃疸 |
| ● 腹瀉 | ● 發燒時喉嚨痛 |

**您的健康不僅僅影響您自己——
生病的食品工人會讓顧客生病！**

日期標記

以下食品需要準備/打開日期標記：

- (1) 即食食品 (RTE)
- (2) 安全時間/溫度控制 (TCS)
- (3) 冷藏24小時以上



使用日期或保質期與日期標記要求不同)

根據2017年FDA食品法典第3-501.17節

· RTE, TCS食品必須係開封/製備後7天內食用、出售或丟棄

· 呢種保質期有助於防止單核細胞增生李斯特菌嘅生長

· 日期標記系統可以使用日曆日期、星期幾、顏色編碼標記或其他有效方式

• 第1天是食物打開/準備的日期

凍結跟蹤：

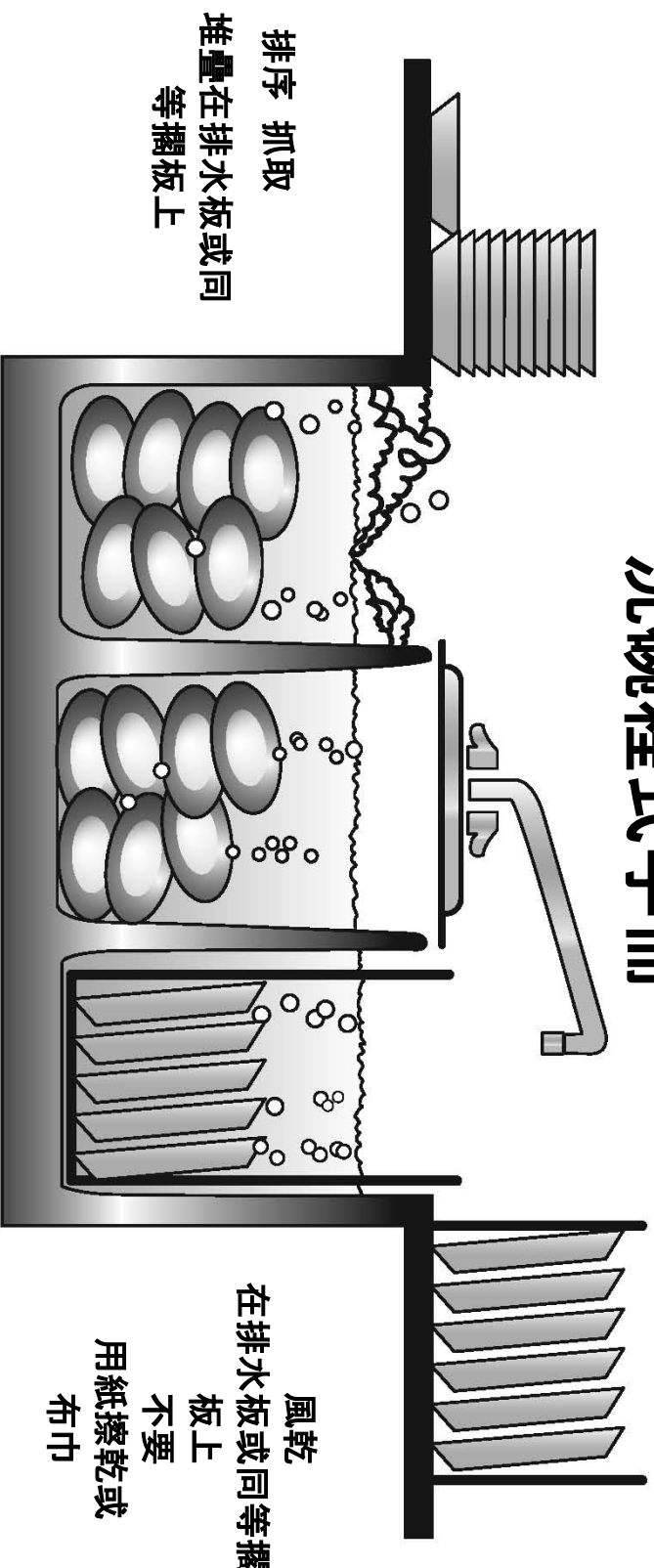
RTE, 即係初始準備/打開日期後冷凍嘅TCS食品, 必須有一個系統嚟吊住產品嘅唔再冷凍後

必須丟棄之前仲剩幾多日

免用日期標記的食物:

- 硬奶酪同半軟奶酪
- 發酵乳製品 (如酸奶、酸奶油、酪乳)
- 商業製作嘅熟食沙拉 (例如意大利面沙拉、雞肉沙拉、土豆沙拉)
- Shellstock
- 醃製魚製品
- 乾發酵香腸 (例如意大利辣香腸、芫那亞香腸)
- 鹽芫產品 (例如意大利熏火腿)

Manual Dishwashing Procedure 洗碗程式手冊



最常見的化學消毒劑：

1. 氯 – 50-100 ppm 至少 7 秒
2. 季銨化合物 – 150-400 ppm,
 如製造商的使用說明所示,
 持續至少 30 秒

熱保溫程序嘅再加熱

當食物重新加熱不當時，食源性疾病的風險會增加

3-403.11, FDA食品法典

重新加熱預製食品

煮熟、冷卻和加熱以供熱保存嘅安全食品（TCS食品嘅時間/溫度控制應加熱番，要食品嘅所有部分嘅165華氏內至少達到15秒係2小時內



165°F

在微波爐中重新加熱

如果喺微波爐中加熱以熱保溫番，TCS食物應加熱番，要食物嘅所有部分嘅165華氏內至少達到2小時（商業加工食品除外），並將食物旋轉或攪拌、蓋上蓋並喺加熱後蓋上蓋子靜置2分鐘



加熱商業加工食品番

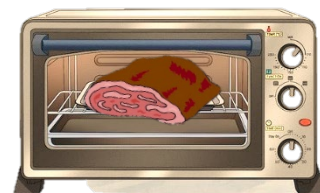
TCS商業加工食品應喺2鐘頭內重新加熱至至少135°F嘅溫度（如果第二次加熱番，溫度必須喺165華氏內至少達到15秒係2小時內）



135°F

加熱未切片嘅烤肉部分番

食品服務機構烹製緊嘅全肉烤肉嘅剩餘未切片部分可以使用《食品法典》中規定嘅焗爐參數同烹飪烤肉最低時間同溫度條件加熱以進行熱保溫番，最低溫度為130°F（參見FC第3-401.11(B)節有關烘焙參數嘅完整列表）



130°F

窒息急救程序

呢張海報唔可以代替特定嘅培訓

請聯繫你當地嘅醫院或消防部門，瞭解有關窒息急救嘅更多信息

確定受害者是否可以哭泣（如果係嬰兒）、講話或咳嗽

如果冇，請大聲喊叫某人撥打911

如果你係唯一嘅救援人員，請撥打911之前進行窒息急救緊

畀5次反擊（第1步）

- 企喺受害者身後，把手臂放在胸前以尋求支撐；把受害者嘅腰部稍微彎曲；用手的腳後跟牢牢地擊打受害者嘅肩胛骨之間



給予5次腹部推力（第2步）

- 企喺受害者身後，雙臂摟住受害者嘅腰部；把拳頭拇指側放在受害者的腹部，肋骨下方，肚臍上方；用另一隻手握住拳頭；用力按壓拳頭，快速向上推入受害者嘅腹部



嬰兒

- 喺背部打擊5次之後，使用兩根手指放在嬰兒胸骨中央進行5次胸外按壓



孕婦

- 應用5次站立式胸外按壓代替5次腹部推力



重複步驟1同2，直到物體被擠出，患者可以用力咳嗽或呼吸，或失去知覺

如果患者失去知覺，請從胸外按壓開始心肺復甦術。每次打開氣道時，查看氣道，如果看到物體，請將其取出

清理嘔吐和腹瀉事件

任何與嘔吐物或腹瀉接觸的東西都必須丟棄或適當消毒

乾淨

- 立即使用吸水材料（例如貓砂、梳打粉）清除嘔吐物或腹瀉，同時穿着防護服（例如一次過手套、口罩）
- 用肥皂水清潔所有被嘔吐物或腹瀉污染嘅表面以及附近嘅所有頻繁接觸表面
- 用清水徹底沖洗
- 用紙巾抹乾



用紙巾抹乾消毒

- 準備並使用氯漂白劑溶液（5-8% 漂白水）硬表面：(~1000 ppm) [1/3 杯漂白水：1 加侖水] 多孔表面：(~5000ppm) [5/3 杯漂白水：1 加侖水]或任何其他 EPA 註冊的對諾羅病毒有效的消毒劑，請遵循製造商的說明（地毯、織物和室內裝潢可能需要蒸汽清潔，因為消毒劑可能會造成永久性損壞）
- 空氣乾燥表面 • 清理和消毒後，應正確清洗、
- 沖洗和消毒受影響的食品接觸表面



防止

- 用肥皂和溫水徹底洗手，以防止疾病傳播



根據2017年FDA食品法典第2-501.11節