

冷却

2 小时内从

135°F 降至 70°F

4 小时内从

70°F 降至 41°F

(最多 6 小时)

方法

- 以浅口餐具盛放
- 放进冰箱
- 揭开盖子
- 放在冰块上
- 在旁边放冰块
- 加入冰



OKLAHOMA
State Department
of Health

加热

2 小时或更短时间
内重新加热至

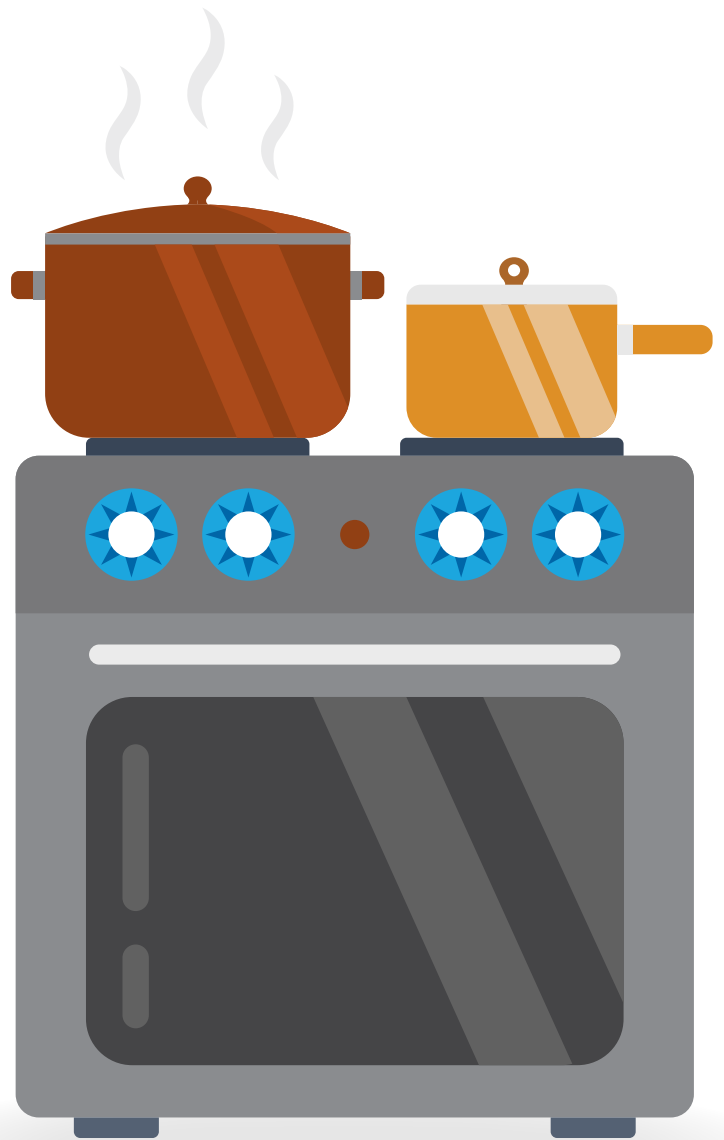
165°F

方法

- 火炉
- 烤架
- 烤箱
- 微波炉



OKLAHOMA
State Department
of Health



安全解冻



解冻食物的安全方法

- 放进冰箱冷藏区最底层
- 用冷的自来水冲洗
- 进行蒸煮
- 烹饪前放入微波炉中解冻



OKLAHOMA
State Department
of Health

煮熟



165°F

家禽肉包馅食品



155°F

17 秒

碎肉
(猪肉 · 牛肉 · 鱼肉)



145°F

15 秒

海鲜/鱼类
猪肉 · 牛肉 · 鸡蛋



OKLAHOMA
State Department
of Health

危險溫度



135°F

食物溫度低於**41°F** 或高於**135°F** 時，細菌難以快速生長。



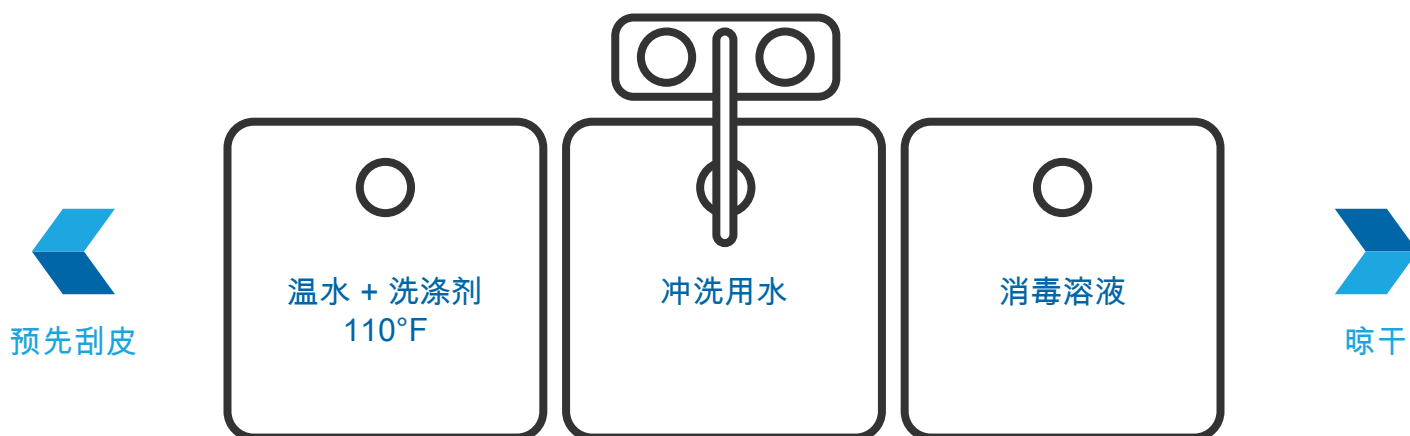
41°F



OKLAHOMA
State Department
of Health

如何

3 格洗涤槽



消毒溶液

季铵盐溶液
最低温度75°F
30 秒150-400ppm

含氯溶液
温度范围为55°F 至120°F
7-10 秒50-100ppm

乳酸
按照制造商说明使用



OKLAHOMA
State Department
of Health

所有消毒溶液和清洁剂均应按照美国环境保护局(EPA)注册标签使用。应使用试剂纸检测消毒剂的有效性。

每次出行都使用 清洁餐具



OKLAHOMA
State Department
of Health

OAC 310:257-5-35(b)

员工健康

例外情况

若出现以下情况，员工不能在食品设施中工作

感染：

- 大肠杆菌
- 沙门氏菌
- 志贺氏杆菌
- 甲型肝炎
- 诺如病毒

表现出以下症状：

- 腹泻
- 呕吐
- 黄疸

限制

若出现以下情况，员工可以上班，但不得接触食物、清洁设备、器具和纺织品：

- 喉咙痛伴有发烧*
- 眼睛、鼻子和嘴巴排出分泌物
- 伤口感染和疥疮



OKLAHOMA
State Department
of Health

* 如果食品设施的服务对象为高度易感人群，则员工不得上班。

不确定？询问您的经理或医疗保健提供者。

正确储藏

等级

4

即食食物

切片/切块水果 · 蔬菜 · 甜点
全熟食物 · 面包
罐装或瓶装食品

3

生鱼、海鲜、整块牛肉

牛排 · 鱼排 · 虾 · 烤牛肉
野生动物肉 · 生全蛋 · 生猪肉

2

生的碎牛肉、鱼肉和猪肉

包括经嫩化或注射处理的肉

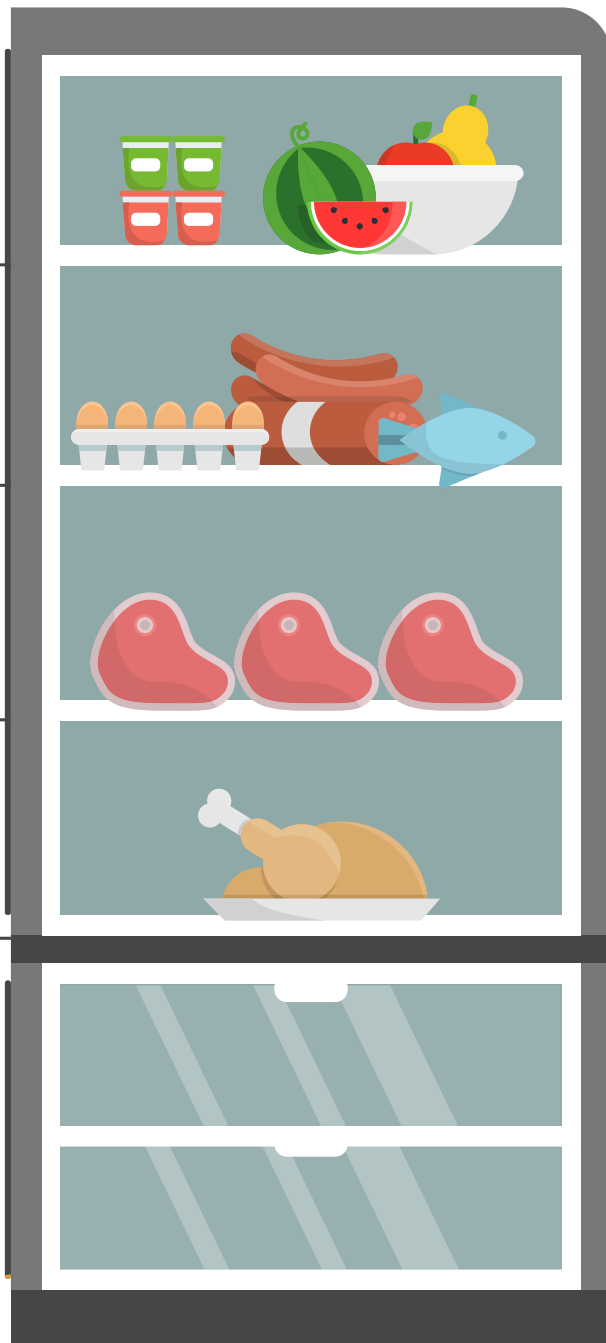
1

生的家禽肉

所有生的家禽肉制品，
包括碎肉产品或含鸡肉制品的任何组合；
所有包馅肉制品



储存食物时要谨记主要的食物过敏原。



OKLAHOMA
State Department
of Health

可能会致命

须知事项：

数百万美国人都有食物过敏症，其中包括该食品设施的顾客。

食物过敏可能会导致轻微反应，也可能危及生命。食物过敏无法治愈。有食物过敏症的人员必须避免接触食物过敏原。

根据俄克拉荷马州卫生部的规定，食品服务设施的员工必须接受相关培训，以了解主要食物过敏原，确保正确完成指定工作。

最常见的食物过敏原包括：



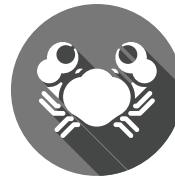
花生



木本坚果



鱼类



甲壳类



鸡蛋



牛奶



小麦



大豆



芝麻



OKLAHOMA
State Department
of Health



过敏迹象和症状请参
见背面。



了解主要的食物过敏原。
了解过敏反应的症状。
避免交叉污染。

主要的食物过敏原

牛奶·鸡蛋·鱼类（如鲈鱼、比目鱼、鳕鱼）·甲壳类（如螃蟹、龙虾、对虾）
木本坚果（如杏仁、山核桃、核桃）·小麦·花生·大豆·芝麻
含有上述蛋白质的食材

请注意：以上述食材制作的精炼油不是食物过敏原。

食物过敏反应的迹象和症状

| 部位 | 主观症状 | 客观迹象 |
|------------|----------------|--|
| 皮肤 | 瘙痒 | 皮肤潮红或出现红斑（发红） 起鸡皮疙瘩 皮疹：（荨麻疹）- 急性 湿疹（通常会延后出现，6 小时以上） 肿胀，尤其是脸部 |
| 嘴唇、舌头、口腔上颚 | 发痒、麻木、干燥 | 肿胀，也可能包括小舌 |
| 眼睛、结膜 | 发痒 | 眼周肿胀、结膜发红、流泪 |
| 胃肠 | 恶心、疼痛 | 呕吐、腹泻、腹痛 |
| 鼻子 | 发痒 | 鼻塞或流鼻涕、打喷嚏 |
| 喉部、咽喉 | 发痒、干燥/发紧 | 喉部和声带周围肿胀、声音嘶哑、气喘、咳嗽 |
| 肺部 | 呼吸短促、气喘、疼痛/发紧 | 呼吸窘迫（即呼吸频率增加、呼气流量测量峰值降低）、咳嗽、气喘 |
| 心脏和心血管 | 胸痛/胸闷、晕眩感、头昏眼花 | 昏厥或血压极低（休克）、心律异常 |

妥善处理发生呕吐或腹泻事件的区域



OKLAHOMA
State Department
of Health

由于美国通报的诺如病毒感染病例增加，第 257 章食品设施条例 (OAC 310:257-3-22) 要求食品设施制定书面程序，以便妥善处理设施中发生呕吐或腹泻事件的区域。

1. 让所有人远离事发区域。诺如病毒可通过空气传播远达 26 英尺。因此，建议疏散事发区域 26 英尺半径范围内的人员。
2. 穿戴个人防护装备，例如一次性手套、鞋套、口罩和/或防护围裙。注意不要将污染从事发区域转移至设施其他部分。
3. 在整个区域喷洒能有效杀灭诺如病毒的消毒溶液，并留出几分钟时间，让消毒剂发挥作用。
4. 请注意：应丢弃任何接触过呕吐物和腹泻物的物品或对其进行消毒。每天更换漂白剂；请将其放在儿童接触不到的地方；切勿将漂白剂与其他清洁剂混合。
5. 地毯和室内装饰最好进行蒸气清洁。含氯漂白剂会使这些物品永久褪色。
6. 用纸巾清洁该区域任何明显受污染的材料。用猫砂、小苏打或其他吸水性材料吸掉地毯和室内装饰残留的液体；请勿使用吸尘器，应以纸巾清理。请谨记，呕吐物会飞溅，因此应进行全面清洁，包括该区域内的桌子、椅子和其他设备/装饰品。
7. 将纸巾和其他废弃物放入塑料垃圾袋或生物危害品袋。
8. 用肥皂水清洗接触过呕吐物或腹泻物的表面，以及近所有高频接触表面，如门把手和马桶手柄。
9. 用清水彻底冲洗，然后用纸巾擦干。
10. 再次进行整个区域消毒。
11. 处理或清洗所有用于清洁污染区域的设备并进行消毒，包括扫帚、簸箕和拖把。
12. 脱掉/取下并清洗所有可能受到呕吐物或腹泻物污染的衣服/织物。
13. 推荐使用洗涤剂、热水和漂白剂进行机洗，选择最高洗衣档位。机器烘干。

如果硬质表面受到污染：

例如无孔表面、乙烯树脂、瓷砖、密封台面、水槽、马桶

1. 配制含氯漂白剂溶液
2. 让溶液在表面停留至少 5 分钟

3/4 杯浓 + 1 加仑

浓度约为 3500 ppm | 如果使用常规强度的漂白剂 (5.25%)，请将漂白剂的用量增加到 1 杯。

保证商用熟食切片机的安全



您是否知道？

零售店和食品服务设施通常用于切割肉类、奶酪和农产品的熟食切片机在使用一段时间后，可能难以或无法进行适当清洁和消毒。若熟食切片机未进行充分清洁和消毒，其各个表面可能会污染食物，导致接触食物的人员生病或死亡。

- 近期爆发的食源性疾病与熟食切片机因难以清洁和消毒而堆积食物残留物和致病微生物有关。
- 因此，许多人患上严重疾病并住院接受治疗。
- 常用熟食切片机的连接部件和组件之间的许多接缝都采用密封剂和垫圈进行密封。由于熟食切片机使用和清洁频繁，因而导致这些接缝磨损、性能退化或脱落。随着这些密封件和垫圈性能退化，可能会出现空隙，导致残渣和湿气滞留在该区域，因而无法通过正常清洁程序进行充分清洁和消毒。

您可以采取的措施：

根据制造商的说明，至少每四小时对熟食切片机进行一次清洁和消毒，以防致病细菌滋生。

- 将说明贴在切片机附近，并严格遵照说明。
- 简单擦拭切片机以清除肉眼可见的碎屑并不能代替彻底的设备清洁和消毒。

组装切片机时，以及拆卸进行清洁和消毒之前，定期检查接缝、密封处和垫圈的状况，以确认这些密封件是否完好无损。

- 检查难以触及的区域是否有食物和液体累积。

如果密封件或垫圈损坏、缺失、脱落、有缺陷或无法发挥其功效，请立即停止使用切片机，并联系切片机制造商进行维修或更换。

- 所有维修工作均应由制造商授权的专业维修人员完成，或使用原始制造商提供的维修工具包完成。

根据制造商建议的时间表对切片机进行专业维护。

- 确保维护工作包括检查所有接缝和例行更换密封件与垫圈。
- 适当维护可能需要拆卸部件，然后适当重涂密封剂或重装垫圈以装回部件。



重点关注区域
环状底座 • 刀片护罩
切片机把手

勤洗手

请勿随处传播。

- 马桶冲水手柄
- 收银机
- 手机
- 生肉和鸡蛋
- 扫帚柄
- 化学喷雾瓶

1. 用温热自来水弄湿双手。
2. 涂抹肥皂和泡沫。
3. 用力擦洗手和手臂 10 到 15 秒。清洗指甲缝和手指夹缝。
4. 用温热自来水冲洗。
5. 用纸巾擦干或烘手机烘干。
6. 关闭水龙头时垫张纸巾。

