(食用)肉品类型	烹调后最终温度 (持续15秒钟)
鱼	145°F
意图立即用的具壳生蛋	
牛排, 小牛肉, 羊肉, 和(商业上) 饲养的野生动物	
牛, 猪肉烘烤肉块(半熟) - 温度在145F 持续3秒钟	
猪肉, 火腿, 和熏肉	
铰好的牛肉, 猪肉, 羊肉, 和薄片的鱼, 饲养的野生动物的铰肉, 香肠, Greek *gyros*牛羊肉块, 注入加充剂的肉	155°F
家禽和(商业上) 饲养的野生动物有塞填充料的肉, 家禽和鱼, 有塞填充料的面制品和砂锅. 有肉的填塞料	165°F
使用微波炉烧任何有可能危险的菜和食物	烹调后最终温度 165°F, (持续 2分钟)

**用微波炉重新加热 任何有可能危险的菜和食物,
至少温度在165 F, 和持续温度至少超过140 F.

用于厨房用具和器物清洁药剂的浓度

清洁药剂类型	浓度	接触时间 (分钟)

Wayne County 健康部门
5454 S. Venoy
Wayne, MI 48184
(734) 727-7400

欲知更多信息请检查农业部门的网站:
www.michigan.gov/mda

资料以1999〔美国〕食品及药物管理局(FDA)

安全的食物服务

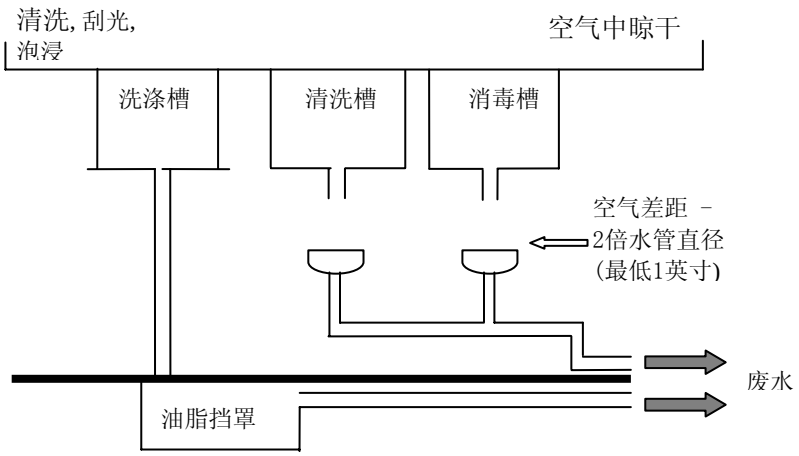
食物安全
筹备和服务指导

记录

三个隔水舱洗涤槽:

1. 三个隔水舱和洗涤槽的滴水板，清洁后再消毒.
2. 所有器具先清洗或刮光 盘中物, 和预浸银器.
3. 用热肥皂水清洗.
4. 然后再用温的清水清洗.
5. 放在漂白消毒液中至少 7 秒钟，
   或者在碘酒或氨水中至少 30 秒钟.
6. 干净的器具使用以前要在空气中晾干.

可在商品背面上的目录检查消毒液浓度.



搽布:
不用的时候搽布必须浸在50-100 ppm 的漂白液,
或者相等的消毒液中。可用化学试验条检查浓度。

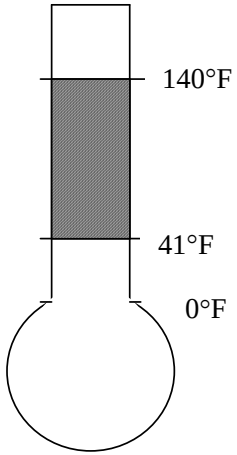
保持非食物接触面干净也很重要。这包括桌子，
小隔间，冰箱和微波炉衬垫和外部，和所有不与食物
接触, 厨房设备的部分。

地板，墙，和天花板也必须保持干净。必须为建造
光滑，非吸收物，容易清洁和耐用的材料。

适当储存有潜在危险性食物的安全温度

保持热的食物热
(140°F 以上)

不要在室温内
储存
有潜在危险性食物



食物温度的
危险地带

保持冷的食物冷
(41°F 以下)

定义

有潜在危险性的食物 – 因为那些食物能够支持危险细菌迅速的成长,
他们需要温度的控制。控制措施例如适当冷藏或者保持热度装备,
要求保持这些产品至少温度在140°F 以上，或者少于41°F.
例子包括肉类，家禽，海产食品，豆付，蛋，意大利面制品，
乳制品，发芽品，切开的瓜，汤类，炖煮的菜肴，和烧熟的蔬菜。

准备好，可吃的食物 – 那些不用进一步的筹备，清洗或者烧的菜,
是可食用的食物。例子包括成品如，金枪鱼沙拉，凉拌卷心菜,
意大利面制品沙拉，土豆色[沙]拉，面包，糕点，乳制品，午餐肉,
辛辣调味品，切开的蔬菜和沙拉。

食物接触物品/表面 – 接触食物的物品和表面，例如刀子，调羹,
叉子，切板，柜台表面，盆子，盘子，锅子，切片机， 和混合[搅拌]器。

非食物接触物品 – 将通常不接触食物的物品，但是可能在操作期间
被泼及，例如冰箱/微波炉衬垫和外部。

负责的人/健康

负责的人： 指定一个在行的负责人，在办公时间，包括之前筹备和之后清扫时间，他必须在场。

负责的人必须晓得他们的责任，和应该能示范他们对所有食物筹备，服务，和清除程序，和对设施的适用的了解。
他们可以三种方式中的一种证明对这了解；

1）遵照2000 年密歇根食物法律去经营这食物企业
2）成为一位认证的食物经理
3）正确地回答检查员的问题

雇员健康政策：一个有病的雇员能够污染食物和传染其他人。甚至不明显症状的一种疾病， 如果是年老的或年幼的，或免疫系统变弱的顾客被传染上，可能是有性命威胁的病。

食物引出 疾病的症状包括**腹泻，发烧，呕吐，黄疸，和有发烧的咽喉炎**。任何经历这些症状的人，不能够从事与食物，器具，或者食物接触。他们也不能从事可能污染任何上述的活动。

四大传染病 - 肝炎 A 病毒， E. coli 0157:H7, Shigella spp.，或者Salmonella Typhi 相联系的疾病，有威胁性命的。被食物传送传染的病。任何人传染了这些疾病之一不能在食物服务机构工作，直到一名内科医生以书面形式确认那被影响的人不再产生传染公众方面的危险。

你必须报告雇员中间四大疾病的任何例子。一旦你发现了有人染病，打电话给你 本地的健康部门。在他们回去上班之前，一旦你有被影响人的医生工作许可书，你必须打电话给本地的健康部门，要求健康部门同意他们工作。

清洗和消毒

如果在一个不卫生的柜台上准备食物,用不卫生的容器储存，或者接触污染的厨房用具，食物不能够被认为是安全的了。必须适当地洗，清洗，杀菌消毒接触处理食物的用具。

工作台上和固定的设备清洁：
切片机，搅拌机和其他固定的设备必须经常彻底地洗，清洁和杀菌消毒保持他们卫生。

1. 用热肥皂水洗。
2. 用清澈，温水彻底清洗。
3. 如你以同样浓度的清洁药剂，使用在3个 隔水厢的洗涤槽的方式清洁。（50 PPM漂白液， 12.5 PPM碘酒，或者 200 PPM 四价的氨水）
4. 使用以前必须在空气中晾干表面。

自动洗碗机：

1. 机器变化不同，操作遵照你的机器制造商的说明书操作规程。
2. 刮清或者清洗所有器具,和浸泡银器。
3. 当机器使用热水消毒清洁时，确保最后清洁周期达到 180度F.的水温。须检查机器上转盘的温度。
4. 当机器使用化学制品消毒清洁的时候，确保化学药剂浓度是正确的，漂白液(氯)用50 ppm或者用12.5 的碘酒。漂白液(氯)通常用在自动洗碗机而碘酒在洗玻璃机中使用。
5. 器具使用以前必须在空气中晾干。

注意：操纵之间必须洗手保持器具清洁。

3个 隔水厢的洗涤槽,自动洗碗机,或洗玻璃机:

- 在每个轮班的开始职工须检查消毒剂的瓶子。如果不够轮值结束，替换一瓶新的消毒剂。
- 在每个轮班的开始可用化学试验条检查消毒剂浓度。如果浓度不正确，须改正问题或者进行维修。

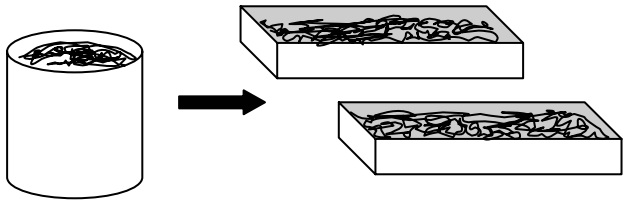
冷却的食物： 不是所有的细菌通过烹调能被杀死。
在冷却期间，为了防止细菌迅速成长，过程必须迅速地完成。
所有潜在危险性食物必须在2个小时之内从140 度F
冷却到70 度F。 这最好用冰浴或填装冰的搅棒来搅冷。
然后在另外4个小时之内，冷却食物从70 度F变到41 度F。
这必须要冷藏，或其他可接受的方法使食物变冷。请注意：
搅动对加速冷却过程有很大的效果。

一些可接受的冷却方法如下：

- 转移热的食物到浅金属盘子。如果食物是厚实的(如 浓豌豆汤)， 填装平底锅 少于2英寸深。如果食物是含水的(汤)， 填装3英寸深的平底锅。如果空气不能适当 地在所有容器表面附近流通， 食物不会迅速冷却，因此不要堆积盘子。

- 使用冰浴，并且搅动食物冷却它。

- 使用填装冰的搅棒来搅动食物。
  这些项目可以在厨房供应商店购买，是设计为装满水后结冰 冷却用的。 当热食物用冻搅棒来搅动，棒内的 冰迅速冷却食物。



再重新加热： 避免给细菌时间增长，
重新加热所有潜在危险性食物在2个小时之内到165度F。具有蒸汽保温的餐桌或保温设备不是设计为迅速加热用。先在火炉上，或用烤箱， 或在微波炉来加热食物，
然后置它入一个保温设备上。

卫生

人带着各种各样的污染物与他们一起， 如此，难怪人是食品污染的来源。所有雇员充分遵守好的卫生学基本原则是很重要的。 这包括:

- 沐浴
- 干净适当的衣物
- 洗手

洗手 – 在轮班工作 前,后须洗手，及 ...

- 触摸 面孔，头发，或身体的任何区域
- 使用厕所卫生间
- 咳嗽，打喷嚏，或使用纸巾，卫生纸
- 使用烟草(吸烟)，吃或喝
- 处理肮脏的设备,或器物
- 处理生肉
- 也许能弄脏手的任何活动

适当的洗手槽设备:

- 热和冷的自来水
- 肥皂
- 擦脸[手] 的卫生纸
- 垃圾箱
- 洗手标志

适当的洗涤手需要至少20秒，并且，要求用一选定的洗手槽，肥皂和适度地热水。烘干手应该用吹风机，或一次性卫生纸，或一干净部分的环状毛巾。

注： 化学清洁手药剂不是一个适当的洗涤替补物，并且只能在正确的洗手以后使用。

赤手的接触

在详尽手洗以后，雇员不能用他们的空手接触 暴露的食物，立即可食的食物。 他们必须使用一次性 手套或适当的器物例如钳子、熟食用薄纸，小铲或者其他分发的用品。这样食物包括的例子如 热狗 和 汉堡小圆面包、面包、多士、三明治和沙拉拼料。

雇员在戴上手套之前必须彻底地洗手，必须按规则更换手套，并且，手套弄脏或者损坏后必须更换。

切伤 和 擦伤处：

雇员 如被切伤或擦伤处，或者被感染的暴露的身体，必须用不渗透性的绷带盖上。 如果手受伤， 用绷带盖上，并且佩带塑料手套。.

束缚头发 ：

头发不仅仅对于顾客是令人高度厌恶的，它能够是污染的起因。所有准备食物的人必须佩带 头发束缚。必须带帽子、头发覆盖物或者发网，有效防止头发掉在食物上。

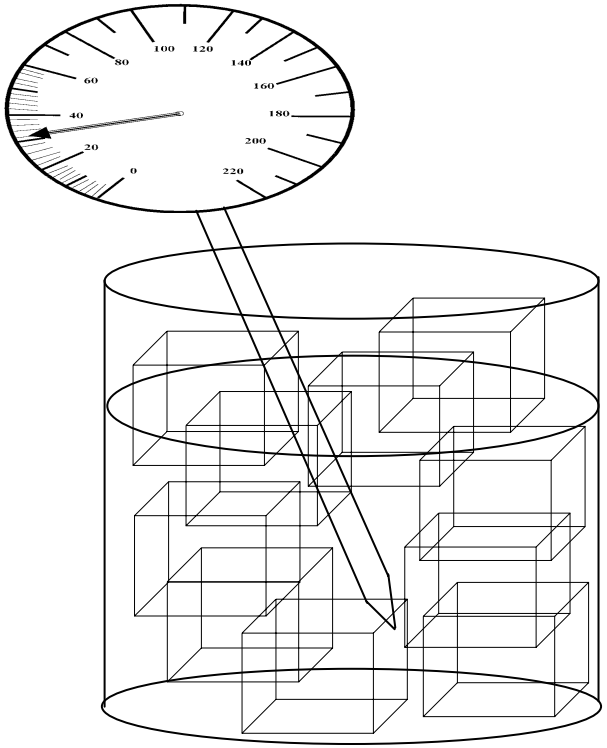
首饰：

不仅 戒指、耳环、项链和其他首饰能进入，并接触食物，他们可以落入并且和成为危险物质。另外这些首饰可能收集食物残骸和 雇员喜欢触摸他们。 避免污染的风险，食物管理者不可佩带首饰，除了一个简单的戒指，例如结婚指环。

烹调温度： 所有潜在危害性的食物，在能够安全被吃之前必须烹调到它内部最低温度。 这温度跟着不同的食物变化。**查看后面封底的表为 烹调温度**。 例如，必须烹调所有鸡内部温度至少165度 F，同时必须烹调汉堡包(绞细牛肉) 到155度 F。

注意： 通常当检查食物最厚的部分温度。

高柄温度计 – 提供并使用一个高柄温度计，准确性是在± 2°F之内，用一个数字式食物温度计或拨号盘温度计系列，温度范围是在 0 – 220°F 之间，增值标温度标明为每2°F的增加值。符合这个用途。当第一使用前，在冰水盆浴校准到32度F。并且定期地，在使用当中，无论什么时侯 当变得可能有差别时，必须校正。例如 当温度计跌落掉下的时候



食物烹调 并冷却

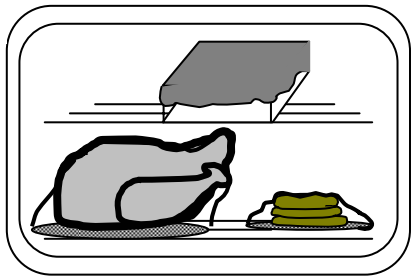
解冻： 如果不当地解冻有危害性的食物，
他们完全能 成为一个细菌倍增的危险地方。
当食物内部 仍然冰冻时，
食物的表面可能已经在室温几个小时。

为避免细菌的如此成长，解冻冷冻食品必须使用四个安全方法之一

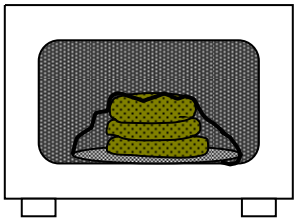
a. 在冷却器，冰箱解冻食物，度在41度F(5度C)或以下。
b. 在流动的饮用水之下解冻食物70度F或以下。
c. 如果将立刻烹调食物，它可以在微波炉解冻。
d. 使用烹调过程任一部分，也可用以解冻食物。
确定食品必需达到内部烹调温度的最少值。

请查看封底后面的食物烹调温度表。

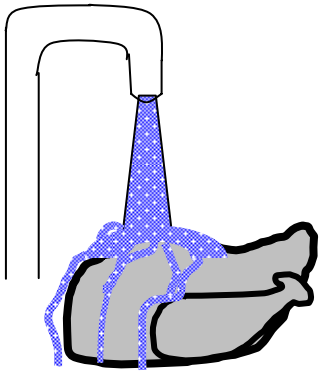
a



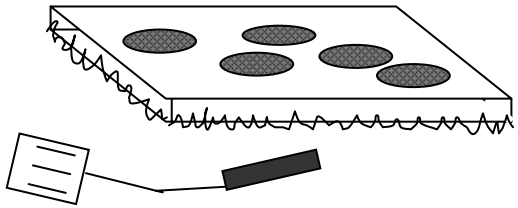
c



b



d



运送交货

包装损坏: 不要用在运送时包装被损坏, 撕毁的食物。
有凹痕，胀大的，生锈的罐装产品, 或者有损漏可能已经
污染的罐装产品。抛弃或退回给供应商, 退款或作为买卖
信用处理。

食物温度: 确定所有被冷藏的食物保留在41度F或以下。
冷冻食品必须是冰硬的固体。被冰包裹或结了霜的, 或有
漏出的食物。可能已经被解冻了。重新冷冻后的食物并不安全。

昆虫或啮齿动物(鼠): 必须检查食物和包装, 昆虫和(鼠)啮齿
动物的标志。如果您 不小心, 有害动[植]物可能在交货
运送时进入。 他们可能在交货，之前及之后从开的门进入。
确定在开的窗口和门　屏幕 帘网。 如果有虫害, 需要请有牌照
的操作员消灭, 和控制虫害。和仅使用批准为厨房用的杀虫剂
控制害虫。必须 安全地存放所有毒性品。不要放在和食物
或食物接触面之内。

交货运送日程安排在工作缓慢的期间，因此可以适当地检查食物和立刻储存。

食物储存

一旦食品交货检查后，所有项目必须正确地存放。

存放高度 – 在所有贮存区，食物存放区和接触
食物品至少离地6英寸, 避免地板尘土的污秽、液体溢出,
和地板的清洁。

干燥的储存：

贮存 所有罐装和五谷杂粮，例如米、豆和面团在干净，
凉快，干燥区域，离开化学制品或个人物品。适当地密封或
盖紧，以保护 这些食物。
和不能存放在卫生间或在下水道污水管,
或水管之下。 这些能泄漏出和污染食物。

冷藏贮存方式：

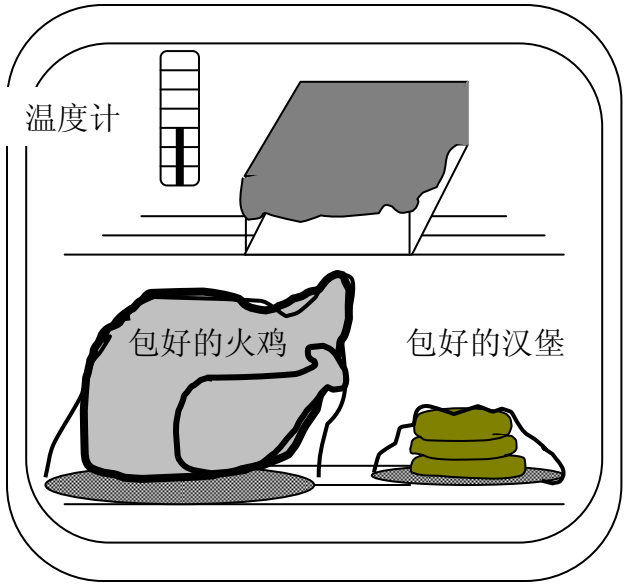
温度 – 存放所有有危害性的食物在或41度F以下。
这意味着您的致冷机(冰箱)需要是能 维护温度在38-39度F。

温度计 – 每部冷冻机必须供应温度计，校准在准确度的± 2°F。

交互污染 – 存放 生肉必须，离开,或在其他烹调烧熟了的并立即可食的食物之下。

覆盖好 – 除了使热食物放冷期间， 所有被冷藏的食物，当用清洁耐用的盖子或用一次性塑料或锡箔纸盖好。

空气循环 – 冰箱不能装太紧，太满。 空气必须能流通，以保持食物适当的温度。



冷冻存贮:

温度 - 存放所有食物在0度F或以下。

覆盖好 - 所有被冷冻的食物，当用清洁，耐用的盖子或用一次性塑料或锡箔纸盖好。

空气循环 - 冷冻箱不能填装太紧,太满。 空气必须能流通以保可适当的冷冻食物。

交互污染

交互污染发生，当生肉的血液或汁液从接触进入立即可食用的食物，或烹调不到足够杀害危险细菌的高温。

有几个方式可避免交互污染：

1. 不允许在致冷机或冷冻机，从生肉滴下的血液或其他汁液滴到其他食物。当存放生肉在其他食物之下。
2. 不要使用同一器物，刀子，切板，或者柜台表面准备生肉，然后处理其他食物。 如果必须使用同一物品或区域准备煮熟的，或立即可食的食物,使用前要洗涤，清洗和消毒所有受影响的表面。
3. 中断使用以后，须再消毒 准备食物区域。

日期记号

所有立即可食，有危害性的食物存放多于24小时，必须清楚地标记使用期。 这称为 日期记号，密歇根要求所有食品供应处作记号。
另外，这些被标记日期的产品 必须在使用期用完，过期食品必须扔掉。

冷藏 单位能藏食品在41 °F以下的， 比藏45 °F以上的单位能冷藏久些。供应商店的致冷机多数能冷藏食物在41°F或以下。这些机构，在准备食物以后的使用期是7天，或者是在密封的容器打开以后7天。

那些机构致冷机(冰箱)为45° F以上的，使用期可继续用到2006年5月8日，以后 必须标记食品 使用期不能多于4天。

适当的标签的例子为：在11月11日准备了食品，并且冷藏在41°F致冷机中。

使用期
11/17

11/17

制成 **Nov 11**
使用期**Nov 17**