



安全的食品 健康的顧客

食品業員工手冊

環境公共衛生署



TULSA HEALTH
DEPARTMENT

目 錄

前言	i
第 1 章	衛生 1
第 2 章	食品保護..... 8
第 3 章	食品收貨與儲存 15
第 4 章	食品加工..... 17
第 5 章	清潔與消毒 24
詞彙.....	29
訓練課程時間表	32

祝賀您！

您正在邁出第一步，學習怎樣安全地加工食品和提供食品服務。

人們如果食入有害的化學品或細菌就會生病。這叫做「食源性疾病」。大多數「食源性疾病」都是「食物中毒」或「食源感染」。

污染的危險包括：

- ◆ 生物體（細菌、病毒、寄生蟲）；
- ◆ 化學劑（殺蟲劑、清潔劑）；或
- ◆ 實物（汙物、碎玻璃、頭髮）

食源性疾病的範圍可從輕微的感冒症狀到嚴重的併發症，甚至可導致死亡。症狀通常在吃下食品後幾小時或長達幾個星期後才被發現。

本手冊和您來上的**食品業員工訓練課程**將為您提供如何保護您自己和他人的資訊。您將學到：

- ◆ 員工的責任和衛生
- ◆ 食品溫度和食品保護
- ◆ 食品製備
- ◆ 清潔與消毒

如果您有任何問題，請在上課時隨時請教講師或打電話 (918) 595-4300 聯絡本辦公室。

食品業員工課堂規則

- 課堂或課間休息區內不准帶入食品或飲料。
- 任何人擾亂課堂秩序將被要求離開課堂。
- 使用褻瀆或骯髒語言。
- 關掉手機、傳呼機或可擾亂上課的任何電子裝置。
- 考試有 24 道選擇題，至少答對18 道者即通過考試。
- 考試可用以下語言：英文、西班牙文和中文
- 不得作弊。
- 考試期間不得講話。如果有問題請舉手。
- 考試期間請將個人物品放在地上或旁邊的椅子上。
- 這本學習手冊可以帶回家。

食品業員工/認證食品業經理 許可證

- 必須按要求提交給 Tulsa 衛生署代表審查
- 許可證有效期為 3 年。卡一旦到期，應做出安排透過上課或豁免考試取得新的許可證
- 要取得認證食品業經理卡，請帶上原先的ANSI 證書 (Prometric、ServSafe® 或 National Registry of Food Safety Professionals) 連同合法/有效帶相片的身份證件去食品業員工訓練中心。

安全的食品

健康的顧客

食品業員工手冊

編印：



TULSA HEALTH
DEPARTMENT

環境公共衛生署

Tulsa 市-郡

5051 S. 129th E. Ave.
Tulsa, Oklahoma 74134
918-595-4300

www.tulsa-health.org

本手冊中提供之資訊旨在用於配合 **食品業員工訓練課程**。本手冊內容並不代表Tulsa市食品管理法規（俄克拉荷馬州健康食品法規）的全部條款。若與食品法規與本手冊內容有所不同或另有延伸，當以食品法規為準。

請您洗手!!!

正確和經常洗手對防止細菌和病毒散播非常重要。大多數讓人們生病的細菌和病毒是通過您的手傳到食品中去的。

甲型肝炎和志賀氏桿菌等疾病的傳播是因為人們在便後不洗手。這叫做糞便-口腔傳染。

使用正確的洗手方法...

一定要在洗手池洗手 — 不要用洗食物、碗碟或拖把的水池洗手

用肥皂和溫熱的流水洗手

雙手用力搓洗20 秒鐘

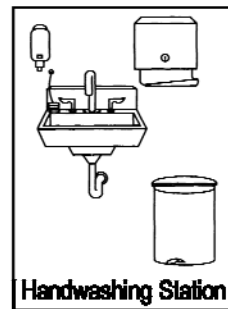
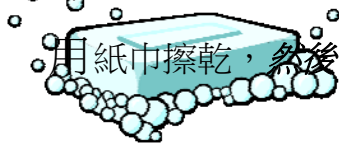
清洗所有表面，包括

- 手背
- 手腕
- 手指間
- 指甲下

使用指甲刷（若有） 沖洗乾淨

沖洗乾淨

用紙巾擦乾，然後



應該什麼時候洗手？



- ❗ 上廁所以後
- ❗ 吃東西、喝飲料或吸煙後
- ❗ 觸摸頭髮、面孔或身體其他部位後
- ❗ 擤鼻涕、咳嗽或打噴嚏後
- ❗ 工間休息以後

任何時候都要洗手...
開始工作之前，
休息之後 或者進入廚房之時

另外在...

戴上手套之前

操作製備食品的炊具之前

觸碰生肉、生魚或家禽之後

倒垃圾或處理垃圾之後

清潔、消毒或使用化學品之後

參於其他污染雙手的活動之後。

沒有任何別的做法可以取代洗手!

正確洗手後可以使用**消毒潤膚液**或護手霜，但永遠無法用他們來代替洗手。

手套可用於限制空手接觸食品或做其他工作，但永遠無法用他們來代替洗手。

不要帶病工作!!!

如果您生病，細菌可散佈到您觸摸過的任何東西上 — 食品、碗碟、料理枱、餐具、鍋、平底鍋和其他人。作為食品工作者，如果有以下症狀、傳染病或疾病，就要求您報告。

如果您有以下情況，請
不要上班...



- × 腹瀉
- × 嘔吐
- × 黃疸
- × 喉痛伴發燒
- × 化膿的創傷如燙傷或感染的傷口
- × “五大” 傳染病或易於由生病員工傳播到食品上的疾病：

*諾羅病毒

*甲型肝炎病毒

*志賀氏桿菌

*產生大腸桿菌的腸出血性或志賀毒素

*沙門氏菌

(立即告訴您的主管及打電話給衛生署，電話
918-595-4300。)

工作任務可能改變...

如果您必須上班或在上班時生病，請立即報告主管。

如果您有經久不癒的噴嚏、咳嗽或流涕造成眼、鼻或口部流液，或者您手上有感染的割傷、燙傷或潰瘍，不要操作食品或觸摸乾淨餐具或設備。

如果您有感染的傷口沒有癒合或正在流液，必須用防水膠布適當覆蓋。您的工作可以改變，這樣在疾病或感染痊癒前您不用做接觸食品的工作。

有些替代性的工作任務包括：

- ◆ 倒垃圾
- ◆ 拖地板和掃地



註： 在服務“高度易感染群體”設施工作的食品業員工如果患有腹瀉、嘔吐或黃疸**不能**工作。生病的食品業員工在所有症狀消失之前不得上班。



吃東西、喝飲料、吸煙

在食品加工區，食品業員工**不得**



吃東西、



喝飲料、



吸煙或使用其他煙草產品

當員工觸摸自己的口或身體其他部位，然後再去碰食品，這些活動就會污染食品。

員工要進行這些活動，必須去休息室、前廳或餐館外面的地方。

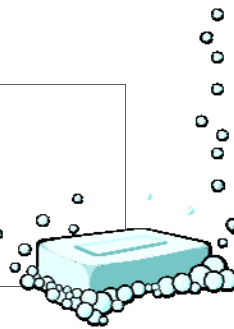


例外： 員工在食品製備區可以用**帶把**的有蓋容器中喝水。該容器必須放在不會溢出到（污染）食品或接觸食品的表面的地方。不允許使用吸管，因為吸管會增加從手到口污染的機會。

會。

切記！

返回工作時務必先洗手！



良好的衛生習慣

食品工作者是食品污染最大的來源。在您的全身都可以找到有害的細菌和病毒，包括在您的頭髮和衣服中。應每天洗澡，幹乾淨淨去上班。



每天要穿乾淨的衣服（制服）。在工作時不要在衣服或圍裙上擦手。圍裙髒了就要換。

約束頭髮

**HAIR NETS
REQUIRED
BEYOND THIS
POINT**

您在廚房裡操作食品和清潔餐具或洗滌碗盤時，對長及衣領頂部的頭髮（男性或女性）必須加以約束。

批准的約束頭髮的方法包括戴帽子、包頭巾或戴髮網，盤髮髻或編辮子。

鬍鬚如果長及衣領，也必須加以約束（戴髮網或鬚網）。



在操作敞開食品的食品服務單位中工作必須約束頭髮。

首飾

在加工食品時不要在手臂或手上戴首飾。

例外：只有普通的結婚戒指可以戴。醫療識別報警器必須為別針或項鍊式（不是手鐲式）以防止在食品製備或服務過程中接觸食品。



指甲

指甲必須修剪、銼光和保養，使邊沿和表面乾淨光滑。食品業員工在製備食品時不能搽指甲拋光劑或用人工指甲。

個人物品

個人物品如 外套、夾克和提包應放在批准的地方，遠離食品製備區或食品、盤碗、設備或桌布/餐巾存放區。

藥品也應存放在遠離任何食品、乾淨設備或食品製備區的地方。如果顧客吃下無意被藥物污染的食品，可能導致嚴重疾病，甚至死亡。



危險區

細菌和病毒可用烹煮食品殺死。細菌生長可透過保持食品高溫或低溫加以控制。這稱為溫度控制。

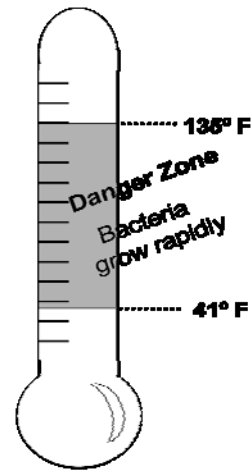
細菌生長需要什麼條件 ...

時間

溫度

富含蛋白的食物

水份



如果食品溫度低於41°F 或高於 135°F，細菌生產不快。41°F 和 135°F 之間的溫度就叫**危險區**。

當易變質食品留在**危險區**中時，細菌生長非常快，可產生使人生病的毒素。



日常檢查食品溫度非常重要。如果留在危險區中**四**個小時或更久，請將其**拋棄**！

時間/溫度控制安全的食品(TCS)

保護食品對於防止食源性疾病（食物中毒）非常重要。當人們吃下被細菌污染的食品時，就會引起疾病。



細菌很容易在某些種類的食品中生長：

時間/溫度控制安全的食品。

把這些食品保持在高溫或低溫下以殺死或限制會生長的細菌非常重要。

TCS 例如有：

生的芽菜（苜蓿、豆芽）

生的或煮熟的肉、家禽或海鮮

奶製品

生的或煮熟的蛋

煮熟的蔬菜、米飯、豆類或義大利麵

切開的低酸性水果和瓜類

切碎的綠葉蔬菜（捲心萵苣、長葉萵苣、奶油菜、小苣蕒菜、菊苣、雜拌生菜、菠菜、包心菜、甘藍、芝麻菜和瑞士甜菜）。

任何含有以上成份的食品



非時間/溫度控制安全的食品 (非TCS)

有害細菌在某些食品上不易生長，所以這些食品不需要保持在高溫或低溫下。當將這些食品冷藏時，目的只是為了使這些食品的味道更好或保持更久。

這些種類的食品稱為：

非時間/溫度控制安全的食品。



非TCS 例如有：

麵包、猶太麵包圈、餅乾（低水份防止細菌生長）

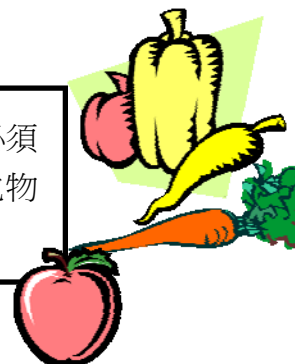
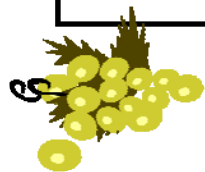
美奶滋 — 必須為商業產品（高含酸量防止細菌生長）

醃黃瓜（高含酸量防止細菌生長）

冰（低溫防止細菌生長）

新鮮，未切開的水果和蔬菜

所有食品，無論 TCS 還是非TCS，必須防止咳嗽、噴嚏害蟲、化學品及其他物質的污染。



溫度計

溫度控制對食品安全非常重要。**必須**使用溫度計來確定食品以正確的溫度烹製或保持在正確的溫度下。

數位溫度計

應使用快速讀出的數位溫度計來測量小量薄層食品如漢堡肉餅或雞胸肉。

注：雙金屬（指針式）桿式溫度計只能用於監視大量食品如辣味熱狗或厚層食品如熏腿。



如何使用食品溫度計 ...

校準溫度計（請要求主管協助）。

溫度計每次使用後應清潔、沖洗和消毒

切勿讓溫度計傳感器觸碰到容器側面或底部

將溫度計插入食品最厚的部份，避開骨頭

等待 15 秒鐘再記錄溫度

處於**危險區**中的食品

應報告主管。



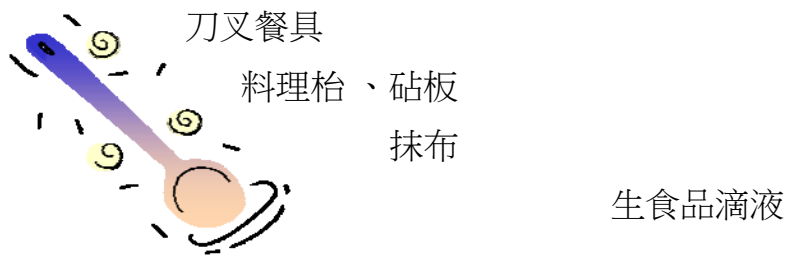
溫度計還應用於檢查冰箱、冷凍櫃和洗碗機的溫度。請向您的主管查詢正確類型的溫度計。

交叉感染

交叉感染是將細菌或其他有害物質轉移到即食即用食品上。（例如：操作生的漢堡包肉餅，然後不先洗手就將生菜和番茄放在麵包上）。

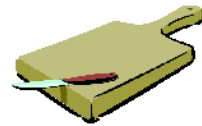
以下任何環節都可以將細菌或其他污染物轉移到即食即用食品上：

您的雙手



如何防止交叉污染 ...

- ◆ 將生肉儲放在即食即用或煮熟的食品下面
- ◆ 將不同的生的肉類食品相互分開
- ◆ 在換做不同的工作之前和觸摸清潔餐具或設備之前洗手
- ◆ 保持砧板和餐具良好狀況以便於清潔
- ◆ 每項工作完成後清洗、沖洗和消毒餐具及所有工作面，尤其是在生肉接觸過餐具或工作面以後。
- ◆ 將食品用包裝、覆蓋的容器或包起來儲存。



切勿觸摸即食即用的食品



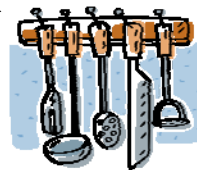
除非有檔記錄，否則**不得**徒手觸摸即食即用的食品。盡量減少徒手觸摸即食即用的食品有助於防止細菌進入食品。請用餐具（匙、鉗、勺）、點心紙或一次性手套操作這些食品。

如果用手套避免徒手接觸食品，必須使用一次性，用後即拋棄的手套。

員工**在任何情況下**必須：

- ◆ 在戴上手套和換上一副新的手套之前洗手
- ◆ 手套弄髒或破損之後立即換手套
- ◆ 開始做不同的工作之前換手套

放餐具的方式要使餐具不會被污染，包括將餐具放在乾淨和乾燥之處或將餐具留在食物中，把柄向上。



切勿洗手套或用水沖洗手套!
脫下手套扔掉並在換上新手套前洗手。

食品防護意識



食品工作人員是保障食品服務設施及其所提供食品的第一道防線。食品防護意識可以降低蓄意在您的餐館造成食品生物、化學或實物污染的風險。

食品工作人員應該採用一套 **FIRST** 系統：

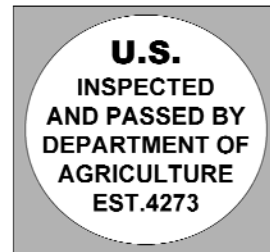
- F**- 遵守公司食品防護計劃
- I**- 檢查您的工作區
- R**- 識別任何不正常現象
- S**- 保管好所有食品成份、用料和成品
- T**- 如果您注意到任何不尋常或可疑情況，請向
管 理部門報告





貨源

所有提供給顧客的食品必須來自經批准的來源（供應商、批發商或經銷商）。

肉類、家禽和蛋類必須經俄克拉荷馬州農業部或美國農業部檢查。



奶品在提供給顧客之前必須經過滅菌消毒。

貝殼類水產必須有認證牌，說明產自何處，何時收穫。

為公眾提供的食品必須在經衛生署發給執照的廚房中製做。售給公眾的食品不得在私人家中製做或儲放。

驗收所有送貨來的食品時，要確定食品安全、沒有損壞並在正確的溫度範圍內。不要接受在危險區內，有異味、發黴或罐頭損壞或膨脹的食品。



食品一般儲存準則

- ◆ 在所有食品上用標籤註明產品名稱以及儲存日期和時間。
- ◆ 食品存放位置應離開地面至少 6 英寸
- ◆ 清理所有溢出物並移除垃圾和髒汙包裝
- ◆ 輪轉庫存，先用時間最久的食品 (FIFO)
- ◆ **絕對**不可將化學品或清潔用品與食品一起存放
- ◆ **絕對**不可用老的清潔劑或化學品容器裝食品

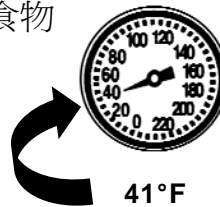


乾儲存

- ◆ 覆蓋乾貨.
- ◆ 所有包裝不要打開，保持乾燥
- ◆ 儲存區應乾淨，沒有害蟲

低溫儲存

- ◆ 將煮熟或即食即用食品放在生的食物之上，避免污染
- ◆ 任何時候食品都要加蓋保護
- ◆ 放在冷餐藏設備中的食品相互之間要留有足夠距離以便空氣循環。避免冷藏設備超載超負荷。



解凍

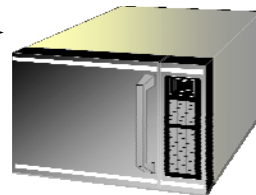
解凍食品有四種安全的辦法：

1. 放在冰箱裡。這是最安全的辦法，但是可能需要幾小時到幾天的時間。大件食品如火雞和熏腿要提前一天或更早化凍。



2. 用流動的冷水沖。放在乾淨、消毒的水槽裡沖冷水，食品一化凍立即取出。**絕對不要**在溫水、熱水或不流動的水解凍。

3. 在烹飪過程中解凍。對於炸薯條、洋蔥圈或漢堡包牛肉餅這類的食品，這種方法很有效。但對大宗食品，這個方法不可行。



4. 放在微波爐裡。食品必須立即烹調或服務上桌。對於大宗食品，這個方法不可行。



絕對不要在室溫下解凍!

將食品放在料理枱上或水槽中在室溫下解凍

烹飪

熟的食物必須煮到最低內部溫度以殺死危險的細菌。這些食物的內部溫度必須保持 15 秒鐘。

憑肉眼觀察或用手試探不可能確定煮熟食品的溫度。必須使用乾淨，消毒的溫度計檢查食品溫度。

以下列出正確的內部溫度以確保食品安全煮熟：

165°F 家禽（雞、火雞、鴨、野雞）
含肉的填料
任何裡面填肉的菜餚
在微波爐中烹調的生肉

155°F 絞牛肉（漢堡包）

145°F 海鮮
豬肉
大多數其他 TCS 食品



135°F 水果和蔬菜（如果煮熟保溫）

130°F 生烤牛肉

按照顧客要求...

如果向顧客提供生的或半熟肉類食品，必須提供資訊，解釋食用此類食品有較高的致病風險。請向您的主管瞭解向消費者提供忠告的要求。

保持高溫

做好但並不立即上桌的食品必須保持在**135°F**的溫度下。在將食品放入蒸汽枱、湯盤保溫罐和其他加熱設備中之前先應將他們打開升溫。

- ◆ 將較少量的食物放入加熱裝置並頻頻加入熱水
- ◆ 蓋好盤蓋保溫
- ◆ 經常攪動食品以散佈熱量
- ◆ 絕對不要在煮熟的保溫食品中加入生的食品



保持低溫

保持低溫的食品必須保持在**41°F**以下。將食品放入冷藏設備或服務裝置中。**絕對不要**將食品置於室溫下，因為細菌會在室溫下生長。

- ◆ 放在冰箱裡的食物要蓋好以防污染
- ◆ 將即食即用食品放在盤子或盆子裡。不要直接放在冰上。
- ◆ 放在冰上的容器應預先冷凍，冰的堆積高度應與容器中的食品齊平。

經常用溫度計檢查食品，確保熱的食品溫度保持在**135°F**，冷的食品保持在 **41°F**以下。

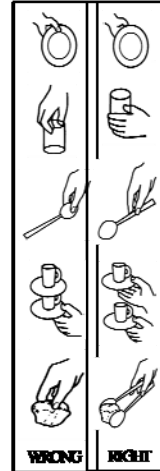
服務

員工可以用良好的衛生和食品服務程式來保護好食品。

- ◆ 遵守第1章中介绍的衛生及洗手程式
- ◆ **絕對不要** 杯子、盤子或刀叉餐具的食品接觸表面
- ◆ **絕對不要** 在服務時堆放杯子和碗，以防污染



- ◆ 使用冰勺或冰夾。不要用玻璃杯或任何其他玻璃器皿舀冰。玻璃杯會碎掉，而且您的手指插在冰裡會造成污染。



挪用

唯一可從一位顧客桌子上取來，然後給另一桌顧客使用的東西就是未打開的封裝食品。這包括有包裝的餅乾和蜂蜜、果醬、糖、甜味劑、奶精、番茄醬或芥末。調味品瓶子如番茄醬和牛排澆汁也可在桌子之間轉用。



如果顧客在盤子裡剩下食物，這些食物**必須扔掉**。未動過的食物如玉米片和麵包**不可**再送到別的客人桌上。

在冷卻和在加熱過程中要隨時用
溫度計檢查食品溫度！

冷卻

食品必須快速冷卻！ 不要將食品放在室溫下，或放在細菌生長迅速的**危險區**內。

煮熟的TCS食品必須：

在**2**小時內從**135°F**冷卻到**70°F**；以及

在總共**6**小時內從**135°F**冷卻到**41°F**或以下

◆ 用室溫下成份製備的食品必須在四小時內冷卻

◆ 將食品分成較小和較薄的份量



◆ 將食品放在淺的金屬盤內。食品厚度不超過4英寸。非常濃稠的食品厚度不能超過2英寸

◆ 可以在食品中加冰作為食品的成份

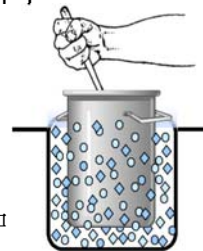
◆ 在冷藏盤周圍留出足夠空間讓空氣循環。盤子不要相互堆疊。

◆ 將食品放入加快熱傳導的容器

◆ 在冰箱裡盤子不要蓋上，直到達到41°F
(保護食品，防止污染)

冰水浴...

也可用冰水浴來冷卻，這對於液體食品非常有效：



◆ 將食品放入金屬冷卻容器中，然後放入充滿冰和水的水槽或較大的罐中。

◆ 冰的高度應與食品在冷卻容器中的水準齊平，然後添加冷水至冰的頂面。

標註日期

製備及存放24小時及更久的TCS 食品需要標註日期並註明拋棄或使用的最後日期。

保持在 41°F 或以下的食品必須在7天內使用或拋棄。

即食即用的 TCS 食品需要清除地標明原裝容器打開的日期（該日期作為第1天計算）。



- 在您餐館中標註的日期不能超過廠商的最後使用日期（如果該最後有效日期係基於食品安全的考量）。
- 如果食品成品是用幾種不同的 TCS 食品做成的，則該成品必須採用最早的製備日期。

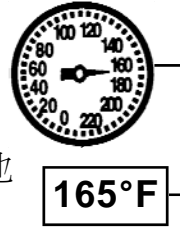
註：此日期標註規定不適用根據顧客要求提供或包裝的單份包裝肉品（外賣訂單）

MONDAY	
LUNES	
Item	Chicken Soup
Date	9/12/11 Time <input type="checkbox"/> AM <input type="checkbox"/> PM
Use By	9/19/11 Time <input type="checkbox"/> AM <input type="checkbox"/> PM
Temp.	_____
Emp.	_____
Mgr.	_____

重新加熱

有時食品冷卻後要重新加熱。食品重新加熱必須非常快速以保證食品安全。

- ◆ 在2小時內重新加熱到 **165°F**
- ◆ 用爐頭、微波爐、對流爐或雙眼灶
- ◆ 千萬不要用蒸汽枱或慢鍋加熱，因為他們的加熱速度太慢
- ◆ 以小批量重新加熱食品，並經常攪拌
- ◆ 將重新加熱的食品放入保溫設備或立即給顧客上桌。



富餘食品



富餘食品是沒有給顧客上桌，而經過冷卻、儲存以在晚些時候再拿出來供應服務的食品。用以下步驟保護這些食品：

- ◆ 富餘食品應盡快拿出來供應服務
- ◆ 富餘食品一定要在新製食品之前先供應服務
- ◆ 任何時候都不要將新鮮食品與富餘食品混合在一起

任何已經提供給顧客但顧客沒有吃完的食品不是富餘食品。如果顧客沒有吃，該食品必須丟棄。



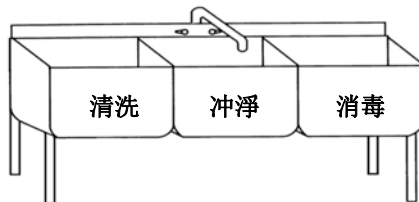
清潔與消毒不是同一件事。清潔是指沒有肉眼可見的雜物（塵土、肥皂、食物）。消毒是指沒有有害的污染（細菌、病毒）。所有接觸食品的設備和餐具表面都必須清潔，然後用高溫或化學劑消毒。



您可以看得見清潔，但卻看不見消毒。

手工洗碗

如果用手工洗滌設備和餐具（刀叉、碗碟、菜盤），必須按照三槽式順序進

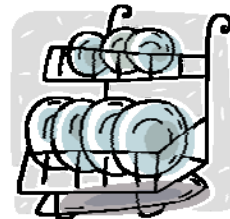


在用手工清洗之前，先清潔和消毒所有水槽 以及設備可能接觸的工作表面。

行。

用手工清洗設備和餐具...

1. 將剩餘食品和殘渣刮入垃圾
2. 在**第一個**水槽中用熱的肥皂水**清洗**
3. 在**第二個**水槽中用乾淨的熱水**沖淨**
4. 在**第三個**水槽中用冷水和化學消毒液**消毒**。用測試條確定化學濃度正確。
5. 在存放前將所有物件晾乾。不要
用毛巾擦乾碗碟。



機器洗碗

有兩種商業性洗碗機：

熱水消毒機

化學消毒機



在機器中洗碗...

1. 檢查機器，確保乾淨，運行良好
2. 將殘剩食物刮入垃圾。預先浸泡有殘剩食物乾結在上面的盤碗。
3. 把設備和餐具放入機器，注意不要讓機器過載
4. 設備和餐具洗淨後晾乾後再放好。切勿用毛巾擦乾盤碗
5. 為了確認設備和餐具適當消毒，用溫度計測水溫，或者用化學測試條檢查溶液濃度。

化學溶液

化學品必須正確混合，用於消毒的溶液中不能加肥皂。



要檢查濃度是否正確，使用批准用於化學品的測試條。三種常用於消毒的化學品及其正確濃度如下：

氯（漂白劑）.....	25 ppm 至 100 ppm
碘.....	12.5 ppm 至 25 ppm
季銨.....	見容器標籤

大掃除



清潔工作永遠不能停頓。每天的時間表應用於確保所有地方都保持乾淨，包括牆壁、天花板和地板。接觸食品的表面、設備和顧客餐桌只要用過就應加以清潔。適當的清潔掃除是達到衛生和無害蟲餐館的目標的第一步。

抹布...

- ◆ 用抹布清潔接觸食品的表面、桌子、砧板和設備。
- ◆ 把抹布存放在乾淨的消毒液中。切勿往消毒液中加肥皂。
- ◆ 切生肉後用不同的抹布清潔砧板。不要用同一塊抹布擦桌子和擦料理枱。



化學品...

- ◆ **絕對**不要將化學品、肥皂或殺蟲劑和食品、餐具或設備放在一起或置於其上。
- ◆ 每樣物品都要清洗貼上標籤。化學品最好留在原裝的或盒子中。



◆ 並非所有殺蟲劑都可以在食品加工設施中使用。

◆ 閱讀和遵守關於正確使用化學品的說明。

害蟲控制

食品設施中對付害蟲的最佳防衛是制訂一份定期清潔與消毒時間表。



常見害蟲...

所有害蟲都可造成嚴重的健康危害，因為他們在食品 and 接觸食品的表面留下致病的細菌。餐館中常見的害蟲有：

蟑螂



蒼蠅

螞蟻



老鼠



鼠



防止感染...

- ◆ 定期性徹底清潔和消毒食品設施，
食品溢出後立即清理乾淨。
- ◆ 封堵地板、牆壁和天花板上的所有裂縫。
- ◆ 填滿或蓋住管道周圍的所有孔洞。
- ◆ 保持門窗緊閉。**切勿**撐開後門或汽車外賣窗口。
- ◆ 將垃圾裝在密封的塑膠袋中，放入蓋緊的容器。經常清潔容器。
- ◆ 室外垃圾箱應該加蓋，垃圾箱周圍地面保持乾淨。

如果害蟲成為一個問題，應請有執照的殺蟲公司前來處理。

詞彙

生物體 — 能夠在某些類型食物和設備及餐具表面生長和生存的細菌、寄生蟲、病毒和黴菌。細菌可透過適當的清潔與消毒殺滅。

校準 — 一種流程：確定溫度計是否設在正確標記以提供準確溫度讀數。如果溫度計讀數不準確，則對其進行必要的調節。

清潔 — 沒有可見的塵土、汙物、食物或肥皂。

濃度 — 化學品存在於一定體積的水中的量。

污染 — 將細菌、化學品或其他有害物質引入食品或接觸食品的表面。

交叉感染 — 在食品已經烹製好或準備給顧客上菜後，將細菌、化學品或其他有害物質轉移或重新引入食品或接觸食品的表面。

危險區 — 生物體能夠在其中存活、繁殖和生長的溫度範圍；指 41°F 和 135°F 之間的溫度。

餐具 — 在本手冊中，餐具指用於儲放、服務、準備、運送或處置食品的物件。這包括刀叉、碟子、盤子、碗、杯子、鍋、平底鍋及所有接觸食品的設備部件。

洗碗 — 以手或機器，用高溫或化學劑清潔與消毒碗盤及設備接觸食品表面的流程。

FIFO（先進先出） — 週轉食品的方法，以確保最老的庫存最先用掉。

糞便-口腔傳染 — 通過糞便物質污染食物或水源傳染疾病；如果食品服務設施中的員工上廁所後沒有充分洗手，然後接觸食物（或碗碟），食品被顧客食用（或使用）就成為最常見的傳染途徑。

接觸食品的表面 — 接觸食品的設備表面和碗碟，包括食品可能滴漏、流經或濺灑的表面。

食品防護 — 保護食物產品不受蓄意造成的生物、化學製劑或實物污染。

食品安全 — 保護食物產品不受無意的生物、化學製劑或實物污染。

食源性疾病（食物中毒） — 食入被細菌、病毒、化學品、實物或其他有害物質污染的食品而造成的疾病。

非時間/溫度控制安全的食品 — 細菌不易在其中生長的食物。

即食即用食品 — 已經過清洗、烹飪或其他準備工作，隨時可以服務顧客的食品。

消毒 — 將物體上的細菌和病毒降低到安全水準；用高溫或化學品殺滅細菌和病毒。

時間/溫度控制安全的食品 — 有利細菌迅速和漸進生長的食物；要求溫度控制以保證安全食用。

設備 — 餐飲服務設施用於營業的物件如切肉機、攪拌機、爐頭、開罐器、桌子、料理枱和冰箱。

New Training Location

Eastgate Metroplex

Eastgate Metroplex, Suite 550
Former Eastland Mall
East 21st Street & 145th East Avenue
North Entrance

註記



食品業員工訓練時間表
食品業員工訓練中心
14002 E. 21st Street, Suite 550, Tulsa, Oklahoma
(918) 437-3338

英語講課班級：

週一 中午12:00 下午3:00 下午6:00
週三 上午9:00 下午2:00
週四 上午9:00 下午12:00 下午4:00

西班牙語講課班級：

週一和週五 上午9:00

課程時間可有變化。請上網 www.tulsa-health.org 或打電話
(918) 595-4310 查詢最新時間安排。

請在上列時間 **30 分鐘之前到達**登記註冊。上課費用**必須繳付現金** - 不收私人支票。參加上課**不需要**駕照。班級大小限**80** 人。先報名者優先。

以下員工開班時間表請電話聯絡本培訓中心：

Bixby (South Tulsa)	(918) 369-3155
Sand Springs	(918) 591-6100
Broken Arrow	(918) 595-4427
Owasso	(918) 596-8650
North Regional	(918) 369-3155

本手冊可上網站查閱
www.tulsa-health.org



網站其他內容：

- ◆ 班級課程表
- ◆ 食品安全海報
- ◆ 新聞通訊
- ◆ 食品規範
- ◆ 自檢表格
- ◆ 市民投訴表格



TULSA HEALTH
DEPARTMENT

Tulsa 市。郡衛生部
環境公共衛生署
(918) 595-4300
www.tulsa-health.org