

## 安全食品处理 注意事项

为了准备符合卫生安全的食品，从购买到把食品送到客人的餐桌的过程我们都要小心。遵循一下的步骤可以帮助保证食品安全。学习一下的信息可以帮助食品处理者准备在食品处理上的考试。

### 食物传播疾病

当食物被污染或者细菌开始在食物中繁殖的时候，食物传播疾病会发生。遵循一下的规则可以防止食物污染和细菌繁殖。

### 有潜在危害的食物

牛奶或者牛奶制品，牛肉，家禽，鱼，鸡蛋和鸡蛋制品，猪肉，羊肉，贝类，煮熟的蔬菜，大豆蛋白制品，芽，切开的瓜，熟米饭，在油里的蒜。

### 运输步骤

1. 运输速度要快
2. 检查温度

### 储存步骤

1. 保持冷藏器恒定和适当的温度（41F 或以上）
2. 轮换库存 - 先买先用
3. 使用合适的容器储存食物
4. 在所有容器上贴上标签和日期
5. 把食物和食物容器放在离地面 6 英寸的地方。

### 准备步骤

1. 在处理食物前后要洗手和洗所有食物处理器具
2. 如果食物处理器具接触过高危险的食物，但是没有重新清洁，请不要再使用它们。
3. 适当的解冻惯例：冰箱，微波炉，放在冷的流动的水里，在烹饪过程中解冻
4. 限制食物在温度高的地方放置的时间，41F 到 135F 之间。在短时间内能处理多少食物就拿多少。

### 烹饪温度 15 秒或者更长

1. 165 F (73.9 C) 家禽，中间加料的鱼，肉，意大利面，含有调味品的肉

2. 155 F (68 C) 绞细牛肉或猪肉，绞碎的鱼或猪肉馅，注射了香料的肉，香肠，不马上用的鸡蛋
3. 145 F (63 C) 马上用的鸡蛋，鱼，牛排表面温度

烤牛肉，盐腌的牛肉，烤猪肉，盐腌的猪肉比如说火腿。详见 [Food Code](#)。

注：用微波炉时，把以上所有食物用 165 F 加热 15 秒。覆盖容器，在加热过程中旋转搅动食物。在加热过程后，检查温度，等 2 分钟再使用。

### 冷却过程

1. 在两小时之内把食物从 135 F 冷却到 70 F。然后在另外 4 小时之内降到 41 F。用一种或多种以下方法冷却。
2. 把大块的肉切成小块。
3. 用冷水或冷却器给食物迅速降温
4. 浅底锅加速冷却过程。倒浓的食物，比如辣椒酱，不要超过 2 英寸深；倒稀的食物，比如鸡汤，不要超过 3 英寸深。

### 冷藏过程

1. 覆盖食物，表明日期和标签。
2. 冰箱里，熟食放在生食上面
3. 冷藏的，即食的，有潜在危害的食物如果放置了 24 小时以上，应该标注日期。如果储存温度在 41 F 一下，7 天内食用。如果在 41 F 到 45 F，在 4 天内食用。
4. 经过商业处理的食物应该标注开罐日期。
5. 如果储存温度在 41 F 一下，7 天内食用。如果在 41 F 到 45 F，在 4 天内食用。这些食物应该在保质期之内使用。

### 重新加热过程

1. 在两小时之内把食物加热到 165 F ( 73.9 C ) 或者更高。
2. 不要用原本装食物的容器重新加热食物。
3. 不要把生的食物混进熟食里，也不要旧的混进新的食物里。
4. 剩菜只能用一次。

### 食物处理者的挑战

1. 保持冷藏食品低于 41 F。

2. 保持热食物高于 135 F.
3. 洗手 20 秒钟。
4. 在吃饭，喝水，吸烟，上厕所，处理脏食物处理器具，垃圾，生食，触摸你自己，打喷嚏，咳嗽之后洗手。
5. 经常测量温度以防止温度进入危险的区域。
6. 如果生病了，呆在家里。
7. 伤口和疮口应该包扎起来，带一次性手套。

### 卫生设施

1. 用化学试剂的时候遵循标签说明。
2. 所有化学容器应该标注标签。
3. 用卫生的方法储存抹布
4. 自动洗碗机：用化学制品和 180 F 热水清洗
5. 用清洁剂，热水，和温消毒水或 171 F 热水依次人工清洁盘子 30 秒。
6. 清洗完盘子以后，所有物品都应风干后再储存。
7. 3 种最常用的清洁化学制品是氯，碘酒，季铵。大约最少浓缩标准是：氯 50 份每百万，碘酒 12.5 份每百万，季铵 200 份每百万。
8. 用试纸去测试浓缩化学清洁品。
9. 经常检查水温和化学试剂的浓度。
10. 用化学试剂的时候遵循标签指示。