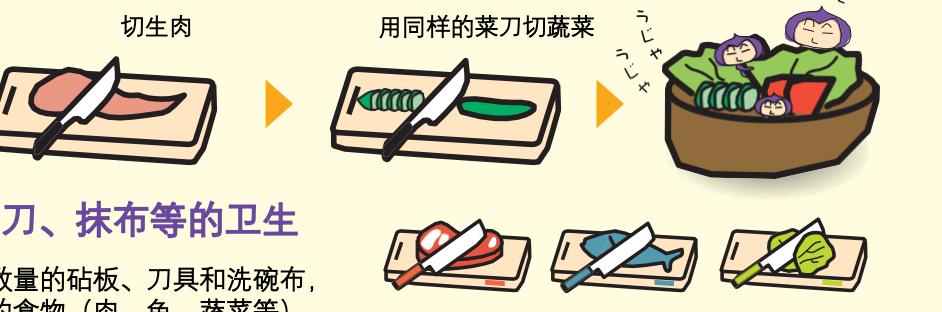


# 4 厨具等的卫生

次污染是指通过被细菌污染的菜刀、砧板、筐子、手等厨房用具，使细菌附着在生蔬菜或熟食等食品上的现象。

要注意这样的  
二次污染！



## 1 砧板、菜刀、抹布等的卫生

准备足够数量的砧板、刀具和洗碗布，用于不同的食物（肉、鱼、蔬菜等）以及分开用于清洗处理和烹饪食物。

## 2 消毒方法

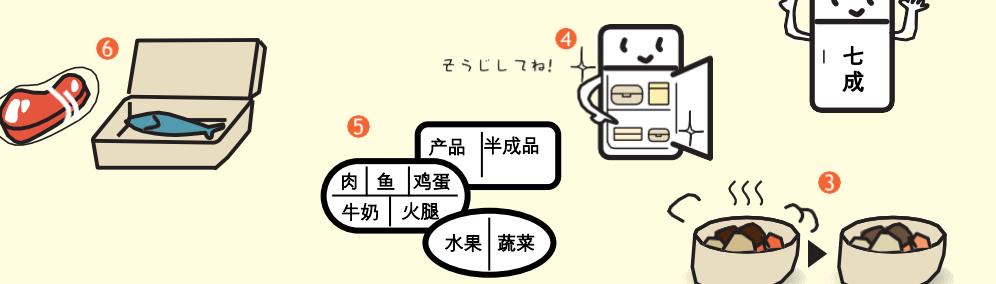
烹调器具要先去除污垢，然后用以下方法消毒。另外，消毒后为防止弄脏，请存放在干燥的状态下。

| 分类   | 温度、浓度      | 小时数   | 用途          |
|------|------------|-------|-------------|
| 煮沸   | 100℃左右     | 5分钟以上 | 抹布、毛巾       |
|      | 80℃左右      |       | 砧板、菜刀       |
| 氯剂   | 有效氯量200ppm | 5分钟以上 | 砧板、菜刀、抹布、冰箱 |
| 消毒酒精 | 70%        |       | 砧板、菜刀、冰箱、灶台 |

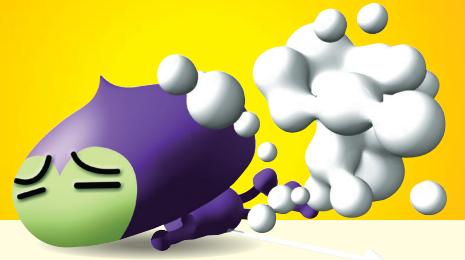


## 3 冰箱的卫生

- 每天用隔测温度计检查冰箱内的温度。  
冷藏10℃以下 冷冻-15℃以下 冷藏室4℃以下
- 食品不要装得过多。（以容量的7成为标准）
- 热的食品冷却之后。
- 每周至少清理一次冰箱内部。
- 按原材料、半成品及成品分类。
- 肉和鱼用保鲜膜类包起来，或者放入带盖子的容器里。



# 5 食品处理人员的卫生



## 1 洗手基础知识

开始工作前、更换工作内容后、如厕后等必要时都要洗手。



## 2 开工时的检查

制作各个设施的检查表，在开始前进行检查吧。

| 员工等的卫生管理检查表（例） |                         | ○年△月□日 |
|----------------|-------------------------|--------|
|                | 检查项目                    | 结果     |
| 1              | 您是否有腹泻和感冒等身体不舒服的状况吗？    | ○      |
| 2              | 手指上有伤口吗？（有伤口的人不应直接接触食物） | ○      |
| 3              | 是否穿着专用的干净工作服、帽子、口罩和鞋袜？  | ○      |
| 4              | 工作服上是否有异物或污垢？           | ×      |
| 5              | 是否取下了戒指和手表？             |        |
| 6              | 指甲是否剪短？                 |        |
| 7              | 是否正确洗手？                 |        |



## 3 健康管理

即使您身体健康，体内也可能存在食物中毒细菌或病毒。应定期采集粪便样本进行检查。（痢疾菌、沙门氏菌、肠道出血性大肠杆菌、诺瓦克病毒等）避免食用生肉和生蚝。

## 4 卫生教育

负责人应定期提供卫生培训，防止员工因熟悉情况而降低卫生意识，并提高新招聘员工的卫生意识。

\*根据食品卫生法的部分修订，明确了食品经营者的责任。努力制作和保存有关生产和销售食品的必要信息记录。

# 防止食物中毒

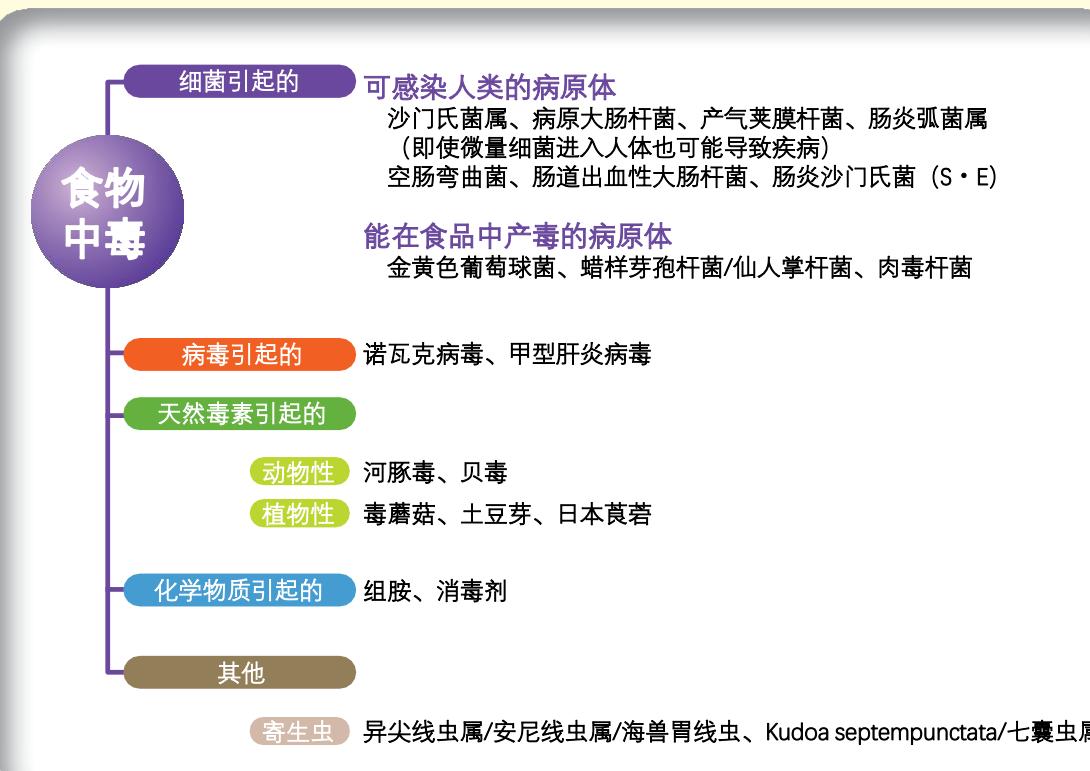
## 食品卫生讲座教材

### 《食物和温度的关系》



# 1 食物中毒分类

将食物中毒按病原物质分类，并列举了具有代表性的例子。



## 您知道吗？

食物中毒的原因潜藏在这些地方。



# 2 预防细菌性食物中毒3原则

## ① 防止细菌附着 ▶ 清洁

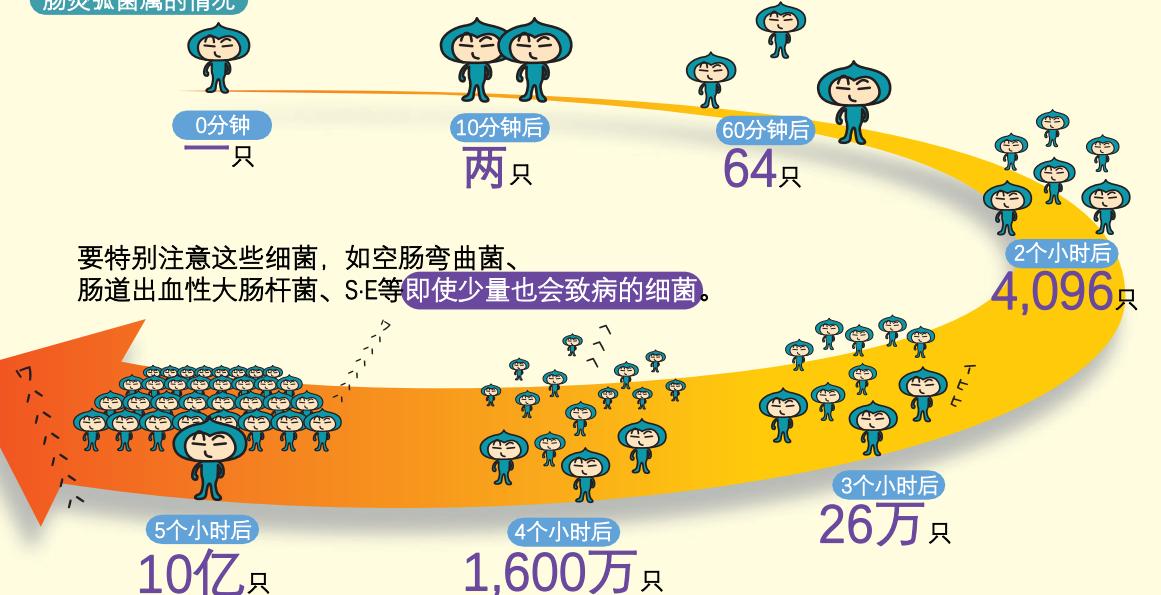
注意厨房、厨具和食品处理者的卫生。



## ② 不增加细菌 ▶ 快速和温度管理

如果温度、水分、营养最适宜，则会如下增加。

肠炎弧菌属的情况



① 确认食品标识（保质期、保存方法等）后购买。



③ 烹饪后尽快食用。  
煮好的食物如果放太久，就该果断扔掉。



② 遵守食品储存温度，在冰箱和冷冻箱里保存。使用保温柜保存，温度须在65°C以上。

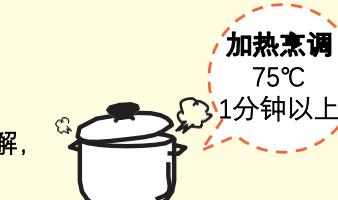


## ③ 杀死细菌 ▶ 加热

以 75°C 的温度加热至少一分钟至中心位置。

有些食物中毒细菌（如金黄色葡萄球菌和蜡样芽孢杆菌等）即使通过加热杀死了细菌，也会因为细菌产生的毒素不会被分解，而导致食物中毒，请注意处理。

\*要杀死诺如病毒，食物应在85-90摄氏度下加热 90 秒以上。



● 提供足够的通风，避免高温高湿。另外，安装温度计并将室温保持在 25°C 以下。

● 让地板充分排水，并尽可能保持干燥。另外，积极推进干燥系统化。

● 在处理食物时避免用水冲洗地面，以防溅出的水造成污染。

● 在洗手设施里要补充肥皂和消毒剂，以备随时使用。

● 在指定区域卫生地储存食物。另外，储存设施应设为高出地面 0.6 米以上。

● 将清洗和消毒过的餐具和用具存放在橱柜中。

● 将个人物品和清洁设备与食品分开存放，防止异物混入食品。

● 安装、检查和维修纱窗和排水口网，防止苍蝇、老鼠和蟑螂进入。



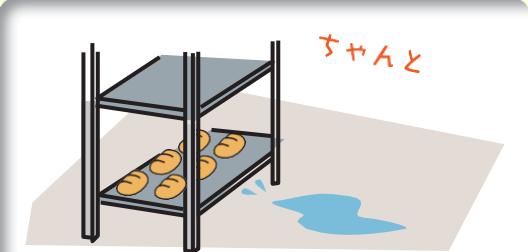
提供有效的通风



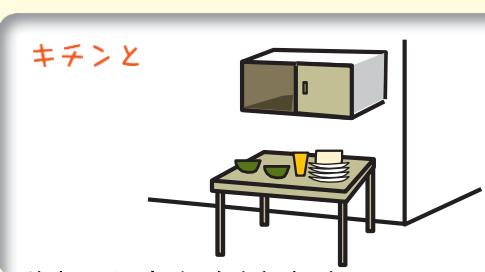
装盘的时候不打扫



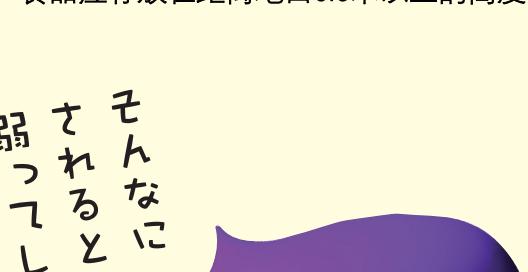
洗手设备始终处于可使用状态



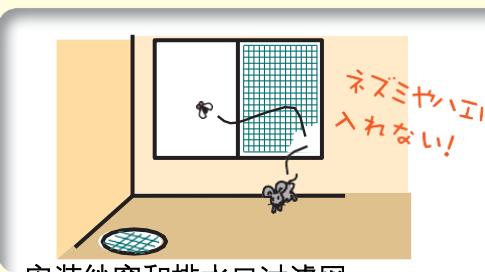
食品应存放在距离地面0.6米以上的高度



将餐具设备存放在橱柜中



弱つてしまー！  
それると  
そんなに



安装纱窗和排水口过滤网

