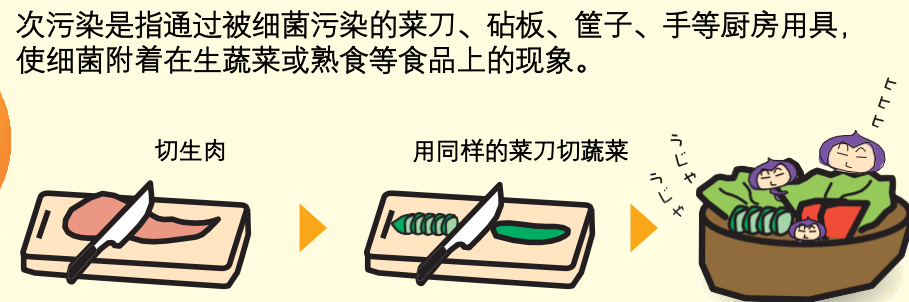


# 4 厨具等的卫生

# 5 食品处理人员的卫生

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。



根据食物的种类用不同的颜色分类会很方便

## 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

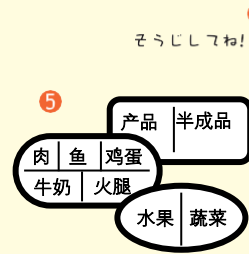
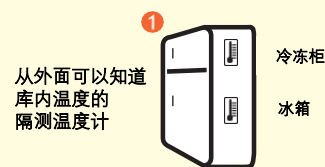


## 3 冰箱的卫生

1 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。



## 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。

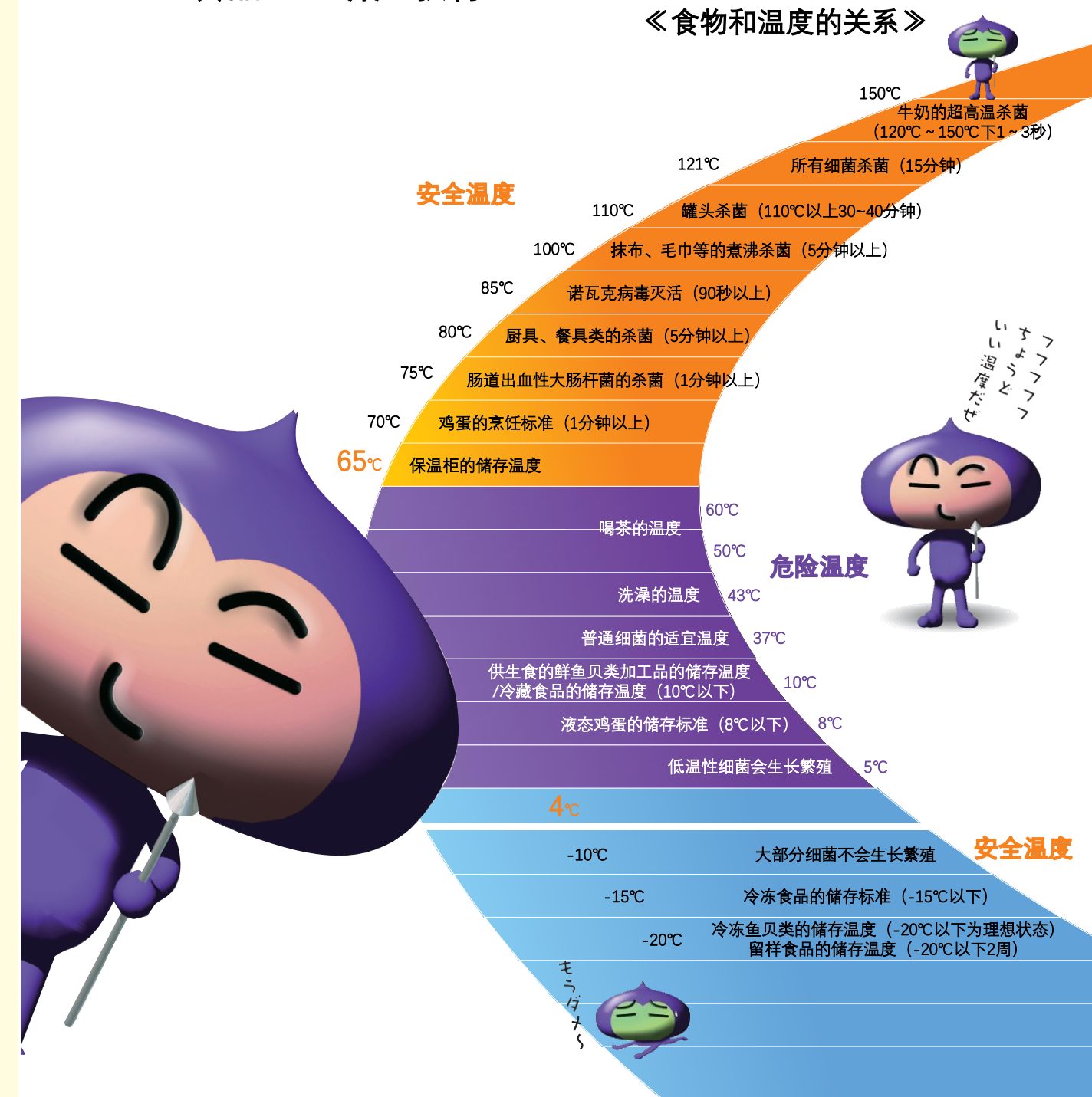
## 4 卫生教育

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。

# 为防止食物中毒

食品卫生讲座教材

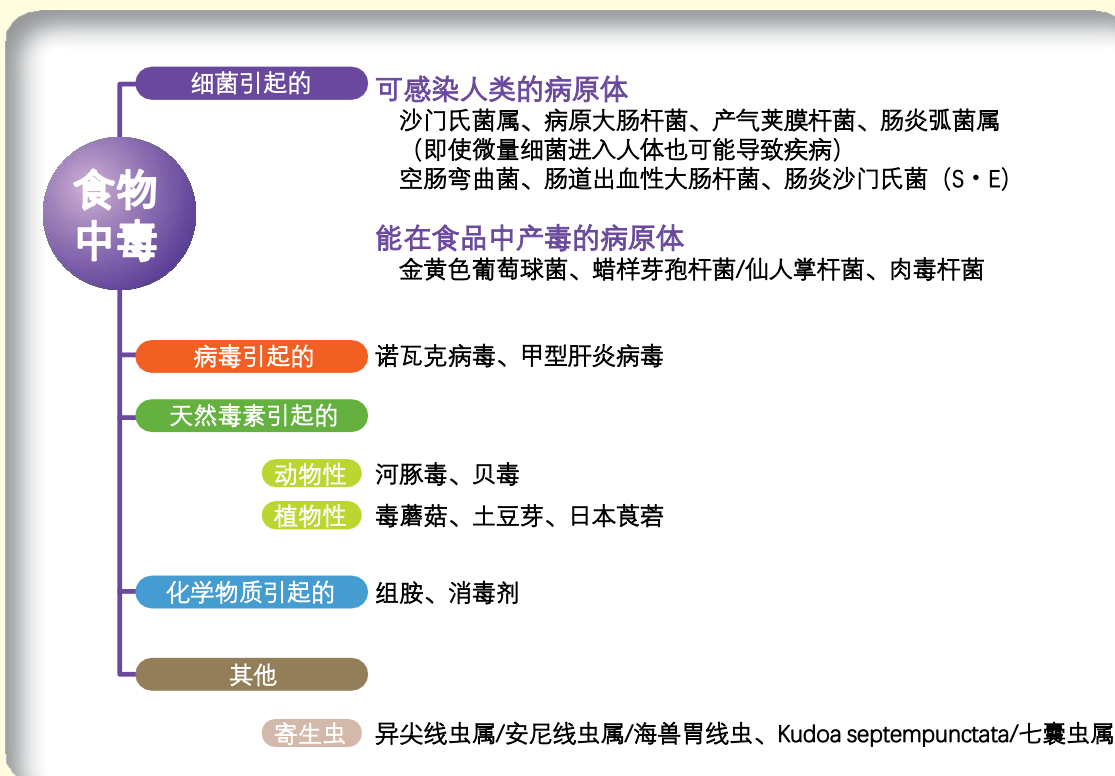
《食物和温度的关系》





# 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？

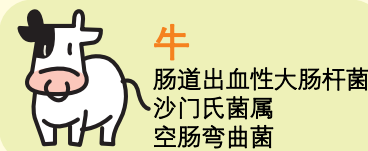
食物中毒的原因潜藏在这些地方。



**鸡**  
空肠弯曲菌  
沙门氏菌属



**人**  
金黄色葡萄球菌  
诺瓦克病毒



**牛**  
肠道出血性大肠杆菌  
沙门氏菌属  
空肠弯曲菌



**猪**  
沙门氏菌属  
空肠弯曲菌  
E型肝炎病毒



**鸡蛋**  
沙门氏菌属

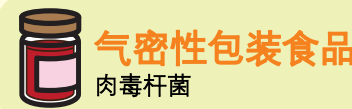
**谷类**  
蜡样芽孢杆菌/仙人掌杆菌



**鱼类**  
肠炎弧菌属  
甲型肝炎病毒  
组胺  
异尖线虫属/安尼线虫属/海兽胃线虫  
河豚毒



**贝类**  
肠炎弧菌属  
诺瓦克病毒  
甲型肝炎病毒  
贝毒



**气密性包装食品**  
肉毒杆菌

# 2 预防细菌性食物中毒3原则

## 1 防止细菌附着 ▶ 清洁

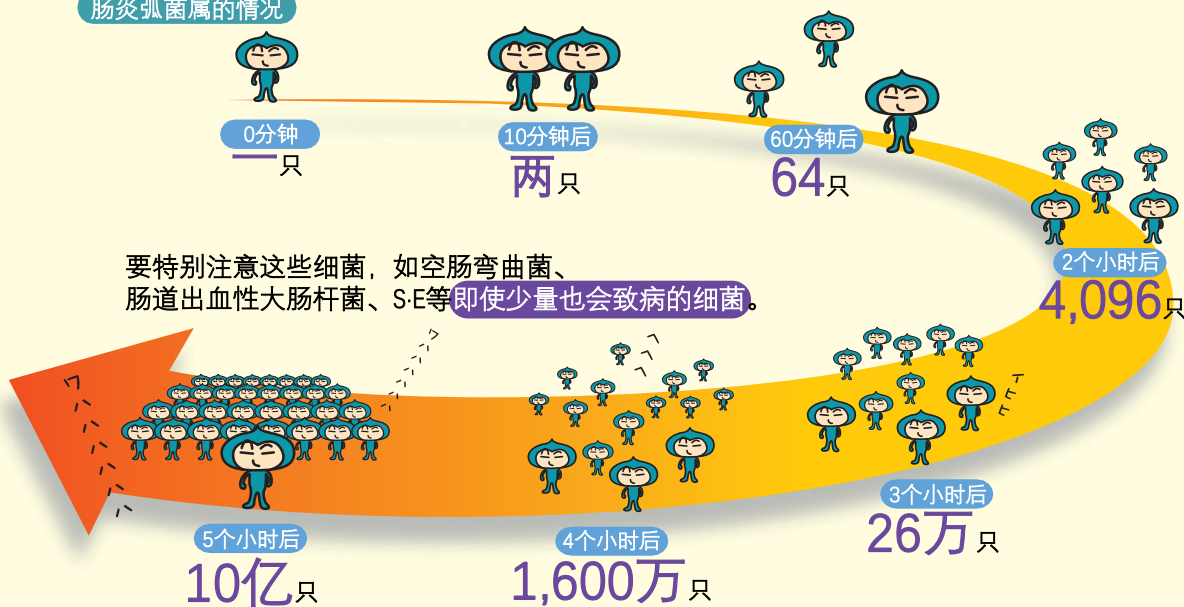
注意厨房、厨具和食品处理者的卫生。



## 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。



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℃以上。



③ 烹饪后尽快食用。煮好的食物如果放太久，就该果断扔掉。



## 3 杀死细菌 ▶ 加热

以 75℃ 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。



加热烹调  
75℃  
1分钟以上

# 3 烹饪区卫生

- 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℃ 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。



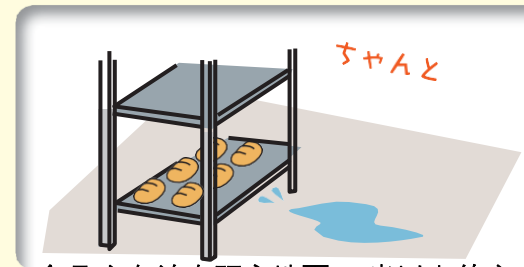
提供有效的通风



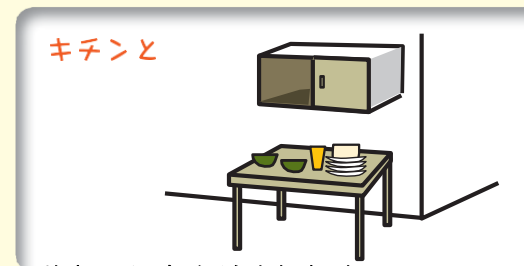
装盘的时候不打扫



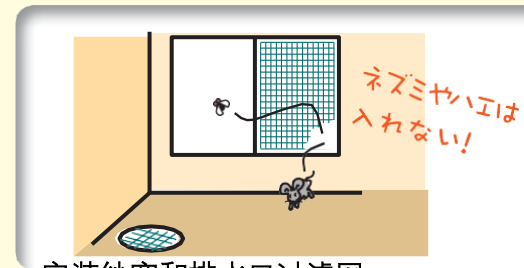
洗手设备始终处于可使用状态



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



安装纱窗和排水口过滤网

