

学习指导

食品服务经理食品安全和卫生培训课程

目录

介绍

食品安全在职培训

负责人 (PIC)

安全食品处理人员

正确的洗手

批准的来源、记录、状况、损坏和掺假

来源

标签

记录

采购和验收

状况

损坏/腐坏

潜在危险食品 (PHF)

烹饪温度

危险区

冷却食品

洗碗

机械式洗碗

手动式洗碗

食物接触表面

交叉污染

食物储存

不能重新供应的潜在危险食品

感染人员受限和正确报告

高度易感人群 (HSP)

HSP 设施准则

导致疾病的微生物

食源性疾病和爆发

关键控制点的危险分析 (HACCP)

化学和物理危害

昆虫和啮齿动物控制

水源

污水和废物处理

交叉连接和回流

回流预防

消费者公告

要记住的要点

检查

临时食品业务

计划书审查程序

即将发生的健康危害

结论

课程信息

课程详情

路线指示

词汇表

介绍

一个成功的企业在于能提供顾客安全美味的食品。路易斯维尔地铁公共卫生与健康部的食品安全计划其任务是要预防食源性疾病。我们的食品安全团队在此协助您，让您的食品服务机构内取得巨大的成功。

身为认证的食品经理，您必须教育员工和/或同事，确保他们遵守安全的食品处理规范和适当的个人卫生，以减少食源性疾病的风险。

本研究小册和以下的认证课程旨在协助食品服务人员能更好地了解食品安全。“肯塔基州食品法”包含了“2005年FDA食品法”和“肯塔基州食品药物和化妆品法案”。为了在路易斯维尔地铁营运食品服务，我们必须遵守某些规定。根据LMCO法令第118章“食品经理认证条例”，经过认证的食品经理在经营许可的食品服务机构里，必须随时都在场。请访问我们的网站 www.louisvilleky.gov/health/environmental/foodhygiene 查阅完整版的“肯塔基州食品法”（KY State Food Code）。

请保存本指导手册... 参考它... 分享它... 并作食品服务行业内所有人员的教学手册。**谢谢你，祝你好运！**

食品安全在职培训

企业可能会要求食品安全计划的工作人员到他们的设施地点，提供有关食品安全最佳措施的培训。我们的目标是帮助运营商对其食品服务人员进行教育，并针对我们社区对食品安全措施的理解和实施做出改善。食品卫生代表人员将审查各项食品法规的要求是否都应用在您的业务工作里，并突出那些会导致食源性疾病的最高风险因素的严重违规行为。这项服务是免费的，持续大约一小时。请您今天就拨打 574-6650 安排您的食品安全在职培训。

负责人(PIC)

在所有的营运时间内至少必须有一位具有足够食品安全知识的人员在场，并指定为负责人（PIC）。负责人的责任和义务是要确保拥有一套适用于具体工作的食品安全措施的管理控制系统，意即：

- 监督食品服务的操作
- 藉由本课程教导其下的食品服务人员获得食品安全知识
- 确保提供安全的食品给顾客
- 在必要时移除（从工作场所中抽离）或限制（局限）员工
- 确保有适当的洗手程序
- 确保食物温度在可接受的范围内
- 有采取适当的冷却程序
- 对设备和餐器进行适当的清洁和消毒
- 确接收到的食物是安全的
- 限制（局制）非食品处理人员的进入

食品安全处理人员

适当的洗手是预防疾病的首要方法。安全食物处理员是先从干净的手开始。如果没有干净的手，食物处理人员所接触的所有东西都会受到污染；这包括了要戴上一副干净的手套。食品服务人员必须用肥皂和温水彻底清洗双手和手臂的暴露部分。以下是几个有关什么时候洗手的例子：

- 开始工作前
- 工作期间
- 处理生肉之后
- 在开始处理食物、器皿或设备之前
- 在制备食物时，根据实际需要
- 在生食和即食食品之间切换时
- 在处理弄脏的餐具和设备之后
- 咳嗽、打喷嚏、使用纸巾或使用烟草制品之后
- 饮食后
- 触摸过裸露的人体部位后
- 处理动物后
- 使用马桶或更换尿布后（在洗手间的洗手池洗手；再次返回厨房处理食物时）
- 尽可能经常保持双手清洁

正确的洗手方式

在洗手池中洗手 20 秒。在温度 100° F 的自来水下用肥皂洗手并以一次性的纸巾擦干。**使用屏障物（纸巾，手肘等）来关闭水龙头，以防止您的手再次受到污染。**不要忘记，离开洗手间时也要使用屏障物（使用纸巾打开洗手间的门）。

记得：

- 洗手池仅用于洗手，并且必须随时保持可供使用。不应该在任何其他洗涤槽中洗手，而应该在指定的洗手池中洗涤。
- 请勿使用洗手液代替洗手。
- 洗手标志必须张贴在所有洗手池，包括洗手间。

即食食物 (RTE) 是没有进一步清洗或烹饪，而直接提供使用的食物（如苹果、熟汉堡、炸玉米饼、寿司等）。**不得徒手与即食食品直接接触。**在处理即食食物时，食品服务人员必须使用以下的屏障物：

- 夹钳（使用夹钳将蔬菜放在沙拉上或装饰饮料）
- 勺（使用带柄的勺子来取一些糖或盐）
- 熟食用餐纸（使用熟食用餐纸攫取糕点）
- 一次性手套（用生菜和番茄装饰三明治）

请记住，手套是用来保护食物免于受到污染，而不是保护你的手不被食物弄脏。如果食品服务人员在处理食物时手上有指甲油、长指甲、开放性伤口、溃伤或绷带，则必须戴上手套。

*****手套不能取代手洗。食品服务人员在戴手套前、更换勤务时以及脱下手套后必须洗手。**

食品服务人员只能在指定的区域内进食和饮用饮料（带盖子和吸管）。指定区域应远离食物、食物处理台面、设备、干净的餐具或其他物品等，以避免污染。食品服务人员在进食、饮用或吸烟后必须洗手。

如果员工个人必须单独使用机械洗碗机，那么在处理脏盘子之后以及在处理干净、消毒过的餐具/用具之前，必须洗手。收拾碗盘的员工（包括服务员）在处理食物和清理碗碟/餐具之前，也必须小心地洗手。

食品服务人员应保持指甲的清洁和修剪。除非是有戴手套，否则在处理未覆盖的食物时，不得擦指甲油或戴人造指甲。导致食源性疾病的细菌可能会隐藏在珠宝里，并造成洗手困难。珠宝也可能会掉入食物中。在准备食物时，工作人员必须将其手臂或手上的手表、戒指手镯和所有其他珠宝（除结婚戒指外）摘下。

所有食品服务人员的外衣应保持清洁。头发束缚物的目的是为了**避免以手接触头发、也防止头发接触食物**。当你在食物或食物准备区周围工作时，必须有效地束缚头发。食物准备区的所有食品服务人员（包括管理人员）都需要使用发网、帽子、围巾或类似的头发覆盖物。

批准的来源、记录、状况、损坏和掺杂损坏

来源是指食物的来源。食物的购买和正确的验收是供食运作中非常重要的一个部分。这是食物进入营业设施的起点。在开始处理食物之前，需要有适当的程序来确认从分销商处收到的食物是安全的。

所有在零售食品服务场所供应的食物都必须在现场制备（**食物不准在私人住所制备**）。所有肉类和鱼类必须来自核准的来源，肉类必须经过 USDA 检查。零售食品服务机构不允许有家用罐头食品。

标签

标签 - 识别容器内物质的一种方法。正确的标签对于告知大众并保证食品安全至关重要。

要求：

- 从原始容器中取出并移放到另一个容器的食物必须标示出内容物
- 所有食品包装上都需要有注明成分、商店名称、地址和任何过敏原的来源标签
- 所有食品包装必须以英文为主的语言来标明
- 含有特定过敏原的食品必须贴上标签以标明每种过敏原及其含量（树坚果、花生、大豆、牛奶和乳制品、鱼/贝类、鸡蛋、小麦和亚硫酸盐）

州标签信息和要求（502）564-7181

记录

记录温度、收据、外壳标签和其他程序对您的设施非常重要，且能提供证据证明各程序皆是以正确方式执行。**记录只是资料记录和保存信息的一种方式。**

- **日期标记：**所有在现场准备并在制冷设备中保存超过 24 小时以上的**即食食物**（*RTE*-没有进一步清洗或烹饪的食物，例如苹果、熟汉堡、炸玉米饼、寿司等）和**潜在有害食物**（*PHF*-是需要保持热度或冷度的食物），**必须标明食品准备的日期或是食品应被丢弃的日期。**任何一种日期标记方法都可以被接受。但是，设施必须在所有需要日期标记的食品上使用相同的日期标记方法。设施可以将有日期标示的食品保存在：
 1. 41° F 或以下，最多 7 天
 2. 在 41° F 和 45° F 之间最多 4 天（直到 2015 年，现有设备仍可接受 45° F，例如大型冷冻柜）
- **第一天 (Day #1) 是备制的开始日子；**即当食物从容器中取出时，或冷冻食品开始解冻的日期和时间。如果备制好的食物被冷冻了，一旦离开了冷冻状态（解冻），计算的时间就必须停止并重新开始。例如，如果熟食沙拉在第一天 (Day #1) 准备好，然后在第三天 (Day #3) 被冷冻，那么从第三天 (Day #3) 当它被拿出冷冻柜时便要重新开始计算时间。
- 软体贝类（*冷冻或新鲜牡蛎、蛤蜊、贻贝和扇贝*）必须有标签和/或可接受的记录，以显示捞获的地点和由谁捞获。贝类的贝类库存标签（或记录系统）必须自捞获之日起保存 90 天。预包装的生肉、鸡蛋或家禽必须贴上安全操作说明。
- 甲级乳制品不能在过期日期之后使用或销售。所有甲级乳制品必须经过巴氏（高温）杀菌。

安全食品的采购和验收

以下是一份程序清单，以确保在处理食物前从分销商所获得的食物是安全食品：

- 始终从批准的来源处购买食物（**家庭厨房不是批准的来源**）
- 收到食物后检查食物是否有损坏或变质
- 检查生鲜/包装食品在运送时是否受到有受到虫害
- 检查冷冻食物是否有经过解冻和再冻结的迹象（即冰晶）
- 如果产品感觉柔软，请检查冷冻食品的温度
- 检查罐装货物是否有铁锈、尖锐的凹痕或是在边缘密封处或边缝上有凹痕；拒绝接受任何有显示这些迹象的罐头。有鼓胀、泄漏或凹陷的罐头必须丢弃。**切勿使用家用罐头食品**
- 必须检查冷藏食物的适宜温度（41° F 或以下）；如果食物温度不符，请不要接受该食物。生鸡蛋如果是在 45°F 或更低温度下则可接受

状况

所有包装食品必须状况良好，完整无损。 **凹陷、鼓胀、生锈或膨胀的罐头里的食物不得在食品服务机构使用或出售。**不完美的罐头可能会让微生物（细菌）侵入，而可能会导致食源性疾病或其他健康上的危险。

损坏/腐坏

腐坏食物通常被定义为受污染、不安全或不健康的食物。简而言之，不论任何原因而发霉、变质或受污染的食品应立即被丢弃。另外，冷冻过的 A 级牛奶被认为是受到腐坏的食品。

潜在危险食品 (PHF) 和安全温度

什么是潜在危险食品 (PHF)？**潜在危险食品 (PHF)**是指那些需要烹饪到一定温度的食物，然后必须保持在 $41^{\circ} F$ 或更低的温度或 $135^{\circ} F$ 或更高的温度，以便于控制那些导致疾病的微生物。换言之，**潜在危险食品 (PHF)**是需要保持热度或冷度的食物。PHF 的例子包括：

- 切瓜（即西瓜、哈密瓜、甜瓜等）
- 熟肉（即鸡肉、羊肉、猪肉、汉堡等）
- 熟肉
- 煮熟的蔬菜
- 煮熟的面食
- 熟米饭
- 烤土豆
- A 级乳制品（即软奶酪、牛奶、酸奶、酸奶油等）
- 寿司
- 豆芽

烹饪温度

需要冷藏的 PHF 必须具有 $41^{\circ} F$ 或更低的内部温度。需要热度保持的 PHF 必须具有 $135^{\circ} F$ 或更高的内部温度。**保持在 $135^{\circ} F$ 之前，你必须把肉烹饪到其适当的温度（参见烹饪温度图）。**你怎么知道食物要保持在多冷或多热的温度？**你必须有一个校准过的金属杆温度计**来检查内部温度。请勿姑且使用设备上的温度计，也不要信任加热装置上的加热指针盘。即使温度计上显示的可能是 $140^{\circ} F$ ，但如果食物的内部温度仅为 $130^{\circ} F$ 的话，则会被认定为严重的违规。

需要重新加热的食物（如辣椒和汤等）必须迅速加热至 $165^{\circ} F$ 的内部温度持续 15 秒。**提醒：**将所有剩留下并保留超过 24 小时有潜在危险的即食性食品 (RTE)，都标记日期。

食物的烹饪温度各不相同。下述图表中的所有食物需要满足特定的内部温度至少 15 秒，才能杀死导致食源性疾病的病原体。

烹饪温度

蔬菜	135°F 持续 15 秒
猪肉、鱼和蛋	145°F 持续 15 秒
碎牛肉、肉类注射以及商业饲养的狩猎动物必须煮熟	155°F 持续 15 秒
家禽（鸡）、野生狩猎动物、酿鱼、肉、面食、砂锅	165°F 持续 15 秒
PHF 重新加热（剩菜）	2 小时内 165°F 持续 15 秒

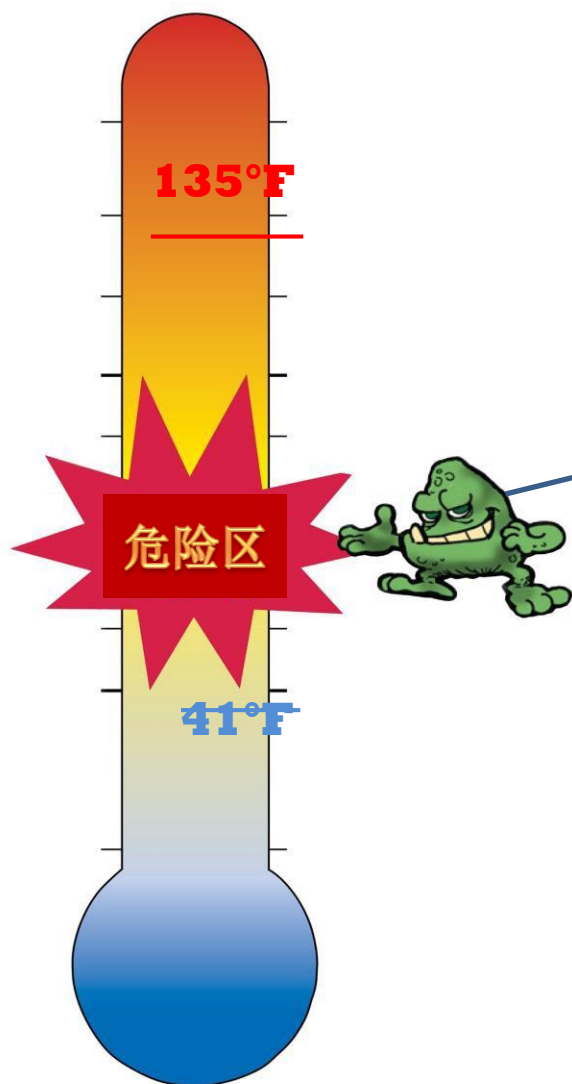
保存温度

热度保持	135°F
冷度保持	-41°F 或以下不超过 7 天 -41°F 到 45°F 之间不超过 4 天 (直到 2015)

始终将食物烹调到正确的烹饪温度以杀死有害的细菌。单单由颜色和质地本身不能告诉您您的食物是否煮熟；要确实使用食物温度计。然后将食物的热度保持在 135° F 或以上。

危险区 (Danger Zone)

热食必须保持在 135° F 或以上，冷食保持在 41° F 或以下。两者之间的温度范围被认为是危险区域。请记住，细菌喜欢在温暖潮湿的环境中生长（一锅煮熟的米饭、剩下的鸡肉、切片的甜瓜没保持在 41° F 或以下）。PHF 不应长时间暴露在危险区的温度范围，只有在制备、冷却和再加热过程中才能暴露在该范围区域。



热度保持

所有的**热食**必须保持在 135° F 或以上。食物必须煮熟或重新加热到适当温度，然后保持在 135° F 的热温。

* 热度保持可借助蒸汽餐桌、加热器、绝缘载体等

切勿将食物温度保持在

温度危险区

在这些温度下细菌会迅速生长

冷度保持

所有的**冷食**必须保持在 41° F 或以下。食物必须验收并保持在适当的温度。

* 冷度保持可借助冰箱、冰块、或绝缘载体等

快速冷却食物十分重要。食物处于危险区域的时间越长（高于 41° F 并低于 135° F），细菌就会生长得越多。适当地冷却食物以备后用，与将烹煮物至正确温度同样重要。如果食物冷却不正确，可能会导致疾病。冷却食物需要食物处理者付出时间和注意力。食物必须在两小时内从 135° F 冷却到 70° F。如果食物在两小时内没有冷却到 70° F，则必须将食物重新加热至 165° F 以杀死导致任何疾病的微生物，再重新做适当地冷却。一旦食物达到 70° F，那么您还需要 4 个小时才能达到 41° F。这样总共需要 6 个小时才能正确地冷却食物。下图显示了正确的冷却程序。如果食物在四小时参数内没有到达 41° F，则必须将它丢弃。虽然有好几种方法可以用来冷却食物，但只有一种方法可以确定食物是否正确冷却，也就是使用经过校准的金属杆温度计。不同的冷却食物的方法包括：

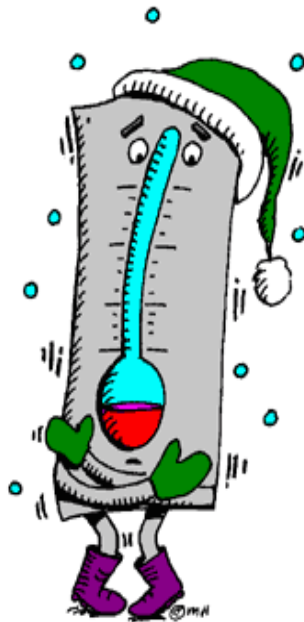
- 冷却魔杖 - 含有冰块的搅拌器具（装满水并结冻）
- 浅盘（深度不超过 2 英寸）
- 冰浴 - 使用装满冰和水的深锅。用浅盘装盛食品浸入冰水中（浅盘需要浸入冰中，而不是浮在冰的上面）
- 使用快速冷却设备，例如风冷冷却器

正在冷却的食物不应该用东西包覆（包覆会留阻热度，而我们是要去除热度！）。请记得在冷却过程中要频繁搅拌食物以帮助冷却。大量的食物必须从烹饪温度下降到 135° F 后，才能放进步入式冷藏库里做冷却处理。这是因为冷却食物过程可能会让步入式冷藏库里的空气温度升高。食物绝对不能在室温下冷却。

* 一旦食物已煮熟并供食用后，只能重新加热一次，之后则必须丢弃。自助餐的食物则不能冷却或再加热（必须丢弃）。

冷却过程

- 在 2 小时内将食物从 135°F 降至 70°F
- 在额外的 4 小时内将食物从 70°F 降至 41°F
- 最佳做法是快速冷却食物



洗碗

洗碗是指使用机械或手动方法对设备、餐器和碗碟进行洗涤、冲洗和消毒等工作。

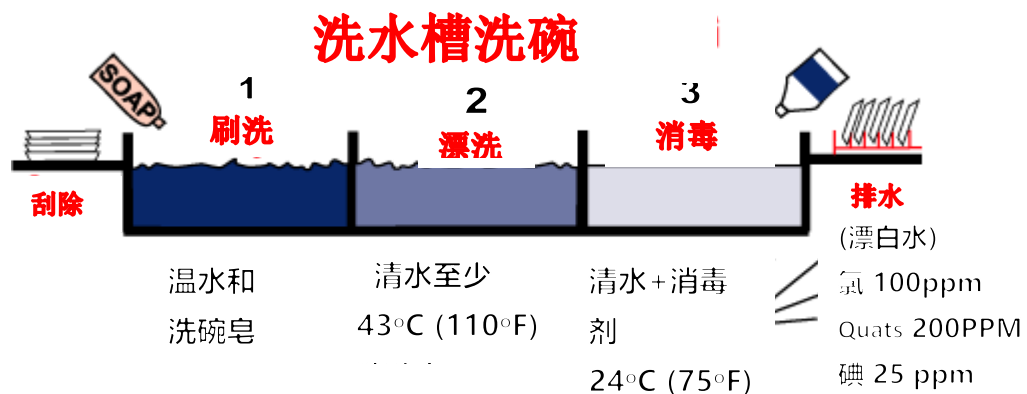
消毒则是使用化学物质或加热方式来杀死可能导致食源性疾病的微生物（细菌）。清洁和消毒不一样。清洁是使用肥皂和清水清除设备和地板表面的污垢。重要的是要记住，即使表面看起来很干净但仍然会有微生物存在。

必须使用测试纸来确定消毒剂的正确浓度。氯消毒剂和季氨（QUAT）消毒剂使用不同的测试纸。

洗碗方式

机械式洗碗	
加热消毒 <ul style="list-style-type: none">最后冲洗的温度在 180°F 和 194°F 之间不时 (每 2-3 小时) 使用测试纸或保温温度计来验证一次	化学消毒 <ul style="list-style-type: none">氯溶液强度在 50 和 100ppm 之间不时 (每 2-3 小时) 使用氯试纸检验一次浓度。

手动式洗碗
<ul style="list-style-type: none">预刮和预浸碗盘用肥皂和温水清洗用清水漂洗使用 QUAT (200-400ppm) 或氯 50-100ppm) 消毒



根据需要以至少每 4 小时 1 分钟的时间清洗和消毒所有的食物接触表面。食物接触表面是指通常与食物接触的任何表面（刀、砧板等）

食物(冰)接触表面

所有和食物（冰）的接触表面应是坚硬、光滑、易于清洁并有良好的保养维修。由于表面的受损部位可能会污染食物和滋长细菌，因此保持良好的食物接触表面显得十分重要。表面损坏的具体例子包括了有金属碎片，铁氟龙凹痕和/或任何其他残屑，这些在食用后都可能会导致生病和/或造成伤害。**食物接触表面**被定义为与食物直接接触的任何表面。**所有食物接触表面都需要坚硬、光滑并易于清洁。**

食物接触表面的例子有：

- 餐具（刀、汤匙、叉子等）
- 开罐器
- 砧板
- 锅和平底锅
- 切片机和切块机

非批准的食物接触表面例如：

- 表面衬有纸板
- 表面衬有箔片
- 未经处理/未密封的木材

需要修理或更换的食物接触表面例如：

- 开罐器的刀片破损会导致金属屑污染食品。
- 油漆刷被用作糕点用刷子。
- 使用胶带来修理食物接触表面（不坚硬、不光滑、不易清洁且不能消毒）。
- 多用途的食物接触表面不光滑、有断裂、开缝、裂缝、碎片等（意即微波或再加热的塑料容器出现有发泡的迹象；有碎片/裂缝的容器可能导致潜在的身体危害）。
- 重大失修的砧板（看起来发黑的白色砧板、或有深度划痕或凹槽等）。
- 使用的餐具（即有缺口的刀刃、融化的小铲、油炸篮等）

绝对不能使用的食物接触表面有：

- 有凹痕或缺口的铁氟龙聚四氟乙烯（致癌）
- 未覆盖的玻璃温度计（如果断裂的话可能会发生汞泄漏）
- 重复使用有毒的容器（清洁用品、杀虫剂瓶等）或使用带有杀虫剂的垃圾袋储存食物
- 使用塑料购物袋储存食品
- 非食品级容器，如垃圾桶

交叉污染

交叉污染是细菌从一个区域转移到另一个区域。**食源性疾病的常见原因是交叉污染。**交叉污染可能导致有害物质或微生物进入食物。交叉污染的最常途径是从食品服务人员转移到食物。

交叉污染的例子:

- 在处理生食和即食食物之间未对设备进行清洁和消毒
- 步入式冰柜中的食物存放不当
- 生的食物的滴落物污染了熟食
- 即食食物接触到清洁或消毒不当的砧板、餐具或盘子、温度计或其他不卫生的食物接触表面
- 在接触即食食物之前，或处理未加工的食物、处理脏衣服或其他受污染的物品之后，未能确实洗手
- 在食物储存或准备期间，没有做到将生的食物跟熟食或即食食物隔离开来

例如，生鸡肉在砧板上制备后，切菜板没有立即清洁和消毒。如果将 RTE 食品（寿司、开胃菜、冷三明治或现煮熟的鸡肉）放在受污染的砧板上，则会发生交叉污染，从而导致食源性疾病。**切菜板之类的食物接触表面在处理不同类型的食物之前必须进行冲洗、漂洗和消毒。**确实使用正确的化学测试套件来测试消毒剂的溶液强度。要确保食品接触表面有良好的维修（没有缺口、凹痕或凹槽），并易于清洁和适当的消毒。

食物接触表面至少需要每四个小时清洁一次的例子:

- 刀
- 砧板
- 切块机
- 切片机

食物储存对防止交叉污染是非常重要的。即食食物应远离未经洗涤的生食和生肉以避免污染。食物应按照烹饪温度的顺序来储存。RTE 食物在最上面，接着是食物温度最低的食物，然后一直向下排列到食物温度最高的食物。请参阅以下存储图表。

冰箱的最顶层

即时食物	41°F
蔬菜	135°F
猪肉、鱼和蛋	145°F
碎牛肉、注射肉、和商业饲养的动物必须煮熟	155°F
家禽（鸡）、野生狩猎动物、填充鱼、肉、意大利面、砂锅	165°F

冰箱的最底层

导致食源性疾病的微生物需要几个小时才能适应新的环境，之后才能在新的环境中迅速繁殖。

最重要的是，室温下制备食物的接触表面和器皿，至少要每 4 个小时或是在使用后，进行适当的清洁和消毒，以防止细菌滋生。

在清洗切片机和其他**就地清洗的设备**（不能浸入水中的设备）时，必须以消毒剂的浓度上限（氯含量为 200 ppm 或 QUAT 季氨含量为 400 ppm）的消毒剂擦拭或喷洒。请遵循制造商的建议清洗这些就地清洗之设备，如软冰淇淋分配器、搅拌机等。

使用适当的洗手程序来避免交叉污染

抹布

将抹布放在有标签的消毒液容器。抹布应存放在消毒液中以防止细菌的滋生。抹布是用来清洁表面的快捷方法，但由于温暖潮湿的环境，肮脏的抹布通常会导致交叉污染和食源性疾病。请遵照这些要求来确保抹布的安全使用。

- 用于生食、RTE 食品和非食品接触表面的不同抹布应存放在有标记的不同桶内
- 如果使用氯消毒剂的话，请将溶液保持在 100-200 ppm 之间
- 如果使用季氨（QUAT）的话，请将溶液保持在 200-400ppm 之间
- 经常使用测试套件检查抹布消毒液，以确保适当的浓度。每一次使用抹布时，溶液的浓度都会发生变化，最终不再能够消毒食物接触表面
- 请勿将消毒液容器直接存放在地板上。使用托盘、塑胶缸或其他易清洁的屏障物，不让水桶底部直接接触地面
- 将消毒液容器存放在不会溅出或污染食品的方便位置。

不能重新供应潜在危险食品

重新供应潜在危险食品（PHF）意味着什么？**重新供应潜在危险食品**的定义是多次供应保温的食物、自助餐食物、家庭式食物和/或收回的食品。以这种方式供应的食物只能供应一次，然后必须丢弃。如果有人因为任何原因而送回食物，那么这些收回的食物不能再转售（但是该回收食物可以重新为原顾客加热食用！）。

- 自助餐食物 - 保持热腾腾的自助餐食物在使用后必须丢弃
- 家庭式食物 - 用大容器装盛的食物并绕餐桌传递
- 消费者持有后 - 不要把食物从桌子上拿走并转卖（面包、蘸酱、莎莎酱等）。
记得出了柜台或门口的食物，收回后不能再转售。

感染人员受限和正确报告

当员工生病时，必须向负责人报告病情。有几种症状是必须排除（临时移除）员工不能在食品机构工作。图表解释了有哪些症状的员工必须被排除或限制。

高度易感人群 (HSP)

高度易感人群 (HSP) 是指那些由于年龄或健康因素而可能具有较弱免疫系统的人，并且更可能经由受污染的食物而导致生病。

高度易感人群包括了:

- 6 岁或以下的儿童
- 65 岁以上的成人
- 孕妇
- 免疫系统受损的个人（由于患有其他疾病或某些药物造成的结果）

医院、托儿所、幼儿园、疗养院和为病人或老人提供护理的成人护理中心等设施，都有额外的食品安全要求。

HSP 设施准则:

- 只使用经过巴氏杀菌的食品
- 不可重复使用一次性服务的调味品
- 不得使用未经巴氏灭菌的鸡蛋、牛奶或果汁
- 不得使用生的种芽或生的/部分熟的动物食品
- 不得徒手接触
- 不得将时间用作公共卫生控制手段

导致疾病的微生物:

细菌-是由单细胞组成的微生物活体。**细菌**可能导致两种类型的食源性疾病：

1. **中毒**：一些细菌可能会产生对人体有害的有毒废物。当细菌生长到很高的数量时，毒素就会产生。即使细菌已被杀死，但许多这些毒素仍能在烹饪和冷冻过程中存活下来。
2. **感染**：一些细菌是有害的，消费时会导致疾病。他们利用食物作为滋长和运输到人体的媒介。这些细菌在温暖、潮湿的环境中生长非常迅速。

细菌的生长几乎没有太大的要求;包括了食物、水和适当的温度。

细菌可以在很广的温度范围内存活，但通常在 41° F 和 135° F 之间的危险区域增长。在这个温度范围内时间越长，细菌的繁殖速度就越快。例如，八小时后，食品中可能有一千七百万个细菌。

细菌可以在食品、人体部位（手、鼻子、粉刺、烧伤、烫伤、烧伤和割伤）和设备（例如砧板、切片机和开罐器）上发现。甚至在食品服务人员的围裙上、用来清洁**食物接触表面**的抹布上发现。

病毒 - 甲型肝炎是病毒的一个例子。有人可能有感染病毒，但却不知道。当一个有病毒感染的食品工人在使用厕所后没有妥善地洗手时，病毒可以藉由接触食品工人的手，然后进入食物。这就是食品法规之所以要求**所有食品工作人员在处理即食食品时必须洗手并使用屏障物**的原因之一。一般而言，病毒是藉由不良卫生习惯来传播，如洗手。

寄生虫是生活在鱼和肉里的微小虫蠕。如果食物在特定的温度下冷冻时间足够或烹煮的时间足够长的话，寄生虫则会被消灭。

真菌 - 以有机物如蔬菜和动物等为食的生物，例如霉菌和酵母菌等都是真菌的例子。

*与寄生虫不同，细菌和病毒并不能藉由冷冻来杀死。它们能在适当的条件下存活下来并开始再次成长。重要的是要了解食物在什么情况下会被细菌或病毒污染；即使食物通常闻起来很好，看起来很安全，味道也很好，但仍可能会使人生重病。

食源性疾病和爆发

食源性疾病也被称为食物中毒，是由于食用或饮用被细菌污染的食物或饮料，因细菌或病毒产生的毒素而引起的。如果食物在收获、加工和/或备制过程中受到了污染，有害的化学物质也可能导致食源性疾病。处理食物不当或缺乏冷藏可能会导致许多食源性疾病的爆发。高蛋白食物（如家禽、牛肉、米饭等）、乳制品和猪肉是最常发生食源性疾病。然而，1989年在路易斯维尔暴发的甲型肝炎显示，即使是农产品也可能是危险的。该事件是有史以来的第一次此种类型的爆发。一批重度污染的莴苣（可能还有西红柿）被运销到许多农产品供应商，然后再辗转送交给近400家餐馆。显然，传统的洗涤方法并不够。感染所爆发的疾病导致三人死亡，数百人生病（疫情引发各种诉讼）。因此，农产品在进行制备前必须以不断流动的清水和良好的污水处理来清除污染物，这过程是十分重要的。

在美国，根据疾病控制中心的估计，每年有大约4,800万美国人因食物安全而生病，并高达3000人死于不安全食物。遵循本研习手册的食品安全实践方式可以帮助您预防食源性疾病的最常见根源，并让您的客户保持健康愉快。

食源性疾病的爆发被定义为涉及两名或两名以上不相关的人食用了相同食物而发病的事件。这两个人可能食用了相同的食物，但由于年龄、免疫系统和个人健康等状况不同，而受到的影响也不同。

以下食源性疾病图表显示了与疾病有关的食物、发病时间、症状、在厨房的传递方式以及其他重要的信息。值得注意的一些其他食源性疾病，例如肉毒中毒、产气荚膜梭菌、葡萄球菌（金黄色葡萄球菌）和弯曲杆菌等，也包含在图表当中。

导致食源性疾病的微生物

微生物	发病时间	征兆和症状	食物源	有利疾病传播的厨房程序	纠正措施
空肠弯曲杆菌	2-5 天	腹泻、痉挛、发烧、呕吐	生的未煮熟的家禽、未经巴氏灭菌的牛奶、受污染水	不正确的洗手、交叉污染、生病的食物处理人员	适当的食物储存、排除生病的工作人员、良好的洗手
蜡状芽孢杆菌	10-16 小时	腹部痉挛、水性腹泻、恶心	米饭、肉类、炖肉、肉汁、香草酱（残余）	不当的冷却	快速冷却、冷食的维持
肉毒梭菌	12-72 小时	呕吐、腹泻、视觉模糊、双重影像、吞咽困难、肌肉无力；可能导致呼吸衰竭和死亡。	不良的罐头食品、发酵的鱼、铝箔烤土豆	使用鼓胀的罐头食品、使用家庭罐装食品，不当的热量保持	丢弃膨胀的罐头、从核准来源处获得食物、适当的温度维持
产气荚膜梭菌	8-16 小时	剧烈腹部痉挛、水性腹泻	肉类、家禽、肉汁、干燥/预煮食品、时间/温度滥用的食物	冷却不当、重新加热不足	快速冷却、冷食的维持
*大肠杆菌 O157 : H7	1-8 days	严重腹泻（通常带血）、腹部疼痛和呕吐。	未煮熟的牛肉（特别是汉堡包）、未经巴氏灭菌的牛奶/果汁、生的水果和蔬菜以及受污染的水	交叉污染、生病的食物处理人员、温度不当、洗手不当	适当的食物储存、移除生病的食物处理人员、良好的洗手方式和习惯

*甲型肝炎	平均 28 天	腹泻、深色尿液、黄疸和流感式症状	生的农产品、来自污染水域的贝类、未煮熟的食物	生病的食物处理人员、洗手不当、生的或烹饪不足的贝类	移除生病的食物处理人员、适当的洗手、充份的烹饪
李斯特菌	胃肠症状 9-48 小时；侵入性疾病为 2-6 星期	发烧、肌肉酸痛、恶心或腹泻。孕妇可能有类似轻度流感的疾病，可能导致早产或死胎。	未经巴氏灭菌的牛奶、使用未经巴氏灭菌的牛奶制成的软奶酪、即食的熟食肉	不正确的洗手、使用过期的食物。	适当的洗手，一致的日期标记系统。
*诺沃克病毒（胃肠感冒） #1 食源性疾病	12-48 小时	恶心、呕吐、腹部痉挛、腹泻、发烧、头痛	生的农产品、受污染的饮用水、未煮熟的食物、来自受污染水域的贝类	不正确的洗手、生病的食物处理人员	排除生病的食物处理人员、良好的洗手方式、充份的烹饪
*沙门氏菌	6-48 小时	腹泻、发烧、腹部痉挛、呕吐、	鸡蛋、家禽、肉、未经巴氏灭菌的牛奶/果汁或奶酪、受污染的生的水果/蔬菜	交叉污染、不当的洗手方式	适当的食物储存和准备、良好的洗手方式
*金黄色葡萄球菌	1-6 小时	突然发生严重恶心和呕吐。	未经冷藏或冷藏不当的肉类、土豆和鸡蛋沙拉、奶油糕点	不当的洗手和不正确的加热和冷却	良好的洗手方式、适当的温度保持、覆盖住感染的伤口

员工健康

食品雇员必须向负责人（PIC）报告其症状/疾病的发病日期或医疗诊断。由于这些关乎员工健康活动的信息会与通过食物传播的疾病有关，所以可以用来决定是否要限制或排除雇员离开设施场所。

移除-员工不能在留在设施里工作

限制-该员工可能不会处理食物，但可以执行其他任务，如清洁工作

<u>可提报的症状</u>	<u>零售食品企业内的行动</u>	<u>食品员工返回工作的标准</u>	<u>当地卫生部门的批准</u>
呕吐	移除 - 不能在设施中工作	至少已 24 小时没有症状或是能提供医疗文件证明其症状不具感染状况	如果诊断为非 SHENS 其中之一，则不需要
腹泻	移除 - 不能在设施中工作	至少已 24 小时没有症状或是能提供医疗文件证明其症状非属于感染状况	不需要，如果诊断为非 SHENS 其中之一，则不需要
黄疸--皮肤和/或眼睛变黄	移除 - 不能在设施工作；致电经理；通知卫生部门	提供医疗记录证明食品员工没有甲型肝炎病毒或其他藉由排泄物-口腔传播的病毒	需要
喉咙痛伴随发热	限制 - 不能处理食物	提供能证明已接受抗生素治疗超过 24 小时的医疗文件；一份呈阴性反应的咽喉细菌检查；或没有来自化脓链球菌的感染	不需要
*伤口或烫伤有感染	限制 - 不能处理食物	*皮肤、感染的伤口、切口或沸烫脓包已妥善包扎覆盖	不需要

如果员工有任何这些症状或医疗诊断而未向 PIC 报告疾病，这是严重的违规行为。请参阅下面的图表，以了解可提报的症状和可提报的诊断信息。

诊断 (SHENS)	可提报	可排除	通报
S:沙门氏菌 (Salmonella)	X	X	E→PIC→RA
H:甲肝病毒 (Hepatitis A Virus)	X	X	E→PIC→RA
E:大肠杆菌 (Escherichia)	X	X	E→PIC→RA
N:诺沃克病毒 (Norovirus)	X	X	E→PIC→RA
S:志贺氏菌 (Shigella)	X	X	E→PIC→RA

E=员工 PIC= 负责人 RA=监管机构

如果员工有以上五种有必要考虑排除工作的疾病之一（沙门氏菌、甲型肝炎、大肠杆菌、诺如病毒和志贺氏菌），食品机构必须在员工返回工作之前通知卫生部门。

**多数食源性疾病的爆发都可
藉由适当的洗手来预防**

关键控制点的危险分析 (HACCP)

HACCP 是识别、评估和控制食品安全危害的一种方法。食品安全危害是指生物、化学或物理因子如果没有在控制之下（即温度），可能会导致疾病或伤害的发生。HACCP 计划旨在确保食品在到达消费者之前，能将可能发生的危害以预防、消除或降低的方式到达可接受的水平；它代表了“主动管理控制”的预防性措施。

HACCP 的七个原则包括了：

- 原则 1：进行危害分析
- 原则 2：确定关键控制点 (CCPs)
- 原则 3：建立关键限制
- 原则 4：建立监测程序
- 原则 5：建立纠正措施
- 原则 6：建立验证程序
- 原则 7：建立记录保存和建档程序。

如果一个设施有进行下列过程之一，则可能有需要 HACCP 计划：

- 烟熏食物是一种保存食物的方法，而不是一种改善风味的方法
- 固化食物
- 使用食品添加剂或添加醋等成分来制作非潜在危害食品
- 使用减氧包装（ROP）方式包装食品，如真空包装
- 设有软体动物贝类生命支持系统的展示槽，来存储和展示供人食用的贝类
- 经过定制加工供个人食用的动物，但对企业的销售或服务是属于不安全的食品
- 经过监管机构确定需要以另一种方式来制备食物
- 发芽的种子或豆类

美国疾病控制和预防中心说，洗手是防止感染（如食源性疾病）传播的最重要的单一方法。

化学和物理危害

另外还有两种食物危害可以致人生病。它们包括化学危害和物理危害。化学危害是指有毒的物质。如果化学物质进入食物中，可能会引起食源性疾病。

有毒物质

*有毒物质是经由食用、皮肤吸收或呼吸吸入，而使人生病的物质。*将化学物质和有毒物质以正确的标签存放在指定的区域将会降低污染或受伤的风险。

下列这些是有毒或有害物质的例子：

- 洗涤剂
- 消毒剂
- 抛光剂和清洁剂
- 杀虫剂（包括食品级）
- 灭鼠剂/小鼠或大鼠控制（包括食品级）
- 急救用品和个人用药

储存、标签和使用：

- 有毒物质的储存应远离食物、食物准备区域、设备和一次性服务物品
- 以通用的名称标示所有毒物物质
- 在食品区域只能使用餐厅批准的化学品

化学品可能藉由以下方式进入食物：

- 错误标示的有毒物质

- 误用有毒物质
- 有毒物质和食物或一次性服务物品储放一起
- 不让设备在使用前风干（包括餐具和砧板）
- 化学容器被再次用来储存食物。
- 氯溶液超过 200ppm; 季铵溶液超过 400ppm

为了防止潜在的化学污染，化学品应该用英语正确地标记（也可以使用其他语言，但必须英语也同时使用），并存放在远离食物和/或一次性服务物品的区域。消毒剂必须保持适当的浓度，且所有的设备都应该适当风干以防止化学污染。

物理危害是指 *不应该在食物中找到的物体，如果被摄入体内的话它们可能会导致伤害或疾病。* 一些物理危害的例子包括：

- 碎玻璃（为什么我们需要有屏蔽的灯）
- 金属屑（开罐器）
- 泡沫聚苯乙烯（泡沫聚苯乙烯杯用作勺子）
- 塑料（缺口的容器）

为防止物理危害，设备应处于良好状态，不得有任何缺口、裂缝或缺碎片。这样的物品应立即从您的设施中移除。

昆虫和啮齿动物控制

昆虫和啮齿动物会传染疾病，并且可能污染食物和食物接触表面。

利用下列这些措施以尽量减少他们的存在：

- 保护外部开口，确保所有开口都有适当的密封。
- 关闭外门、修理纱窗屏幕、保持门窗紧密无缝，并妥善使用气帘。
- 保持设施清洁无杂物以消弭筑巢的条件。
- 定期灭虫以防止有害生物（需由获得许可的供应商施用化学杀虫剂）。
- 运输和送货交付时仔细检查。
- 除了获得认证的服务性动物外，活体动物不得进入设施。

水源 – 安全、热和冷

水在食物准备中是很重要。所有用于商用厨房的水都必须来自经批准的来源（即路易斯维尔水务公司）。任何时候都必须有足够的水供使用，必须达到最低 100° F。热水器或其他热水生成方法必须足够满足厨房在所有运行时间内的所有需求。

污水和废水处理

污水的定义是指经由废水管道（如水槽、卫生间下方）泄漏的水、排水管堵塞导致在地板上的积水，化粪池外溢、隔油池满溢或停车场暴露的污水等。 设施内不允许有外露的废水或污水，否则会导致立即被关闭、检查和评级不合格的后果。关于污水必须记得的一些建议有：

- 废水和污水必须进行安全的处理，包括将拖把水妥善处理到拖把/功用水槽（而不是排放到停车场、室外排水沟或雨水渠或草地中）。
- 污水回堵进入设施后即会造成健康危害，设施应自动关闭（如果您不知道该怎么办的话，请联络卫生部门）。自动关闭的设施不会收到的检查和等级不合格的处分！
- 污水/废水的回堵必须解决，并在重新开张接受检查之前对设施进行仔细的清洁和消毒。
- 隔油池必须由批准的承包商负责定期清理。

交叉连接和回流

交叉连接是指饮用水系统和非饮用水系统之间的连接；当受污染的水由于未受保护的交叉连接而被虹吸返回进入干净的水源时，便发生回流现象。

回流的预防：

- 使用空气间隙（即软管不连接到水龙头或使用间接管道）
- 不要将软管连接到没有有防制回流装置的水槽。
- 喷雾软管的喷嘴应悬挂在水槽边缘的上方。
- 在水龙头上安装真空断路器有助于防止回流的发生（当管路中失去水压时，会自动降低龙头的物理屏障）。

消费者公告

有关的或未煮熟的产品应张贴公告供公众查阅。生的或未煮熟的产品例子包括但不限于以下所列：

- 牛排的熟度从生的到七分熟
- 汉堡肉的熟度的熟度从生的到七分熟
- 寿司
- 生牡蛎
- 未经高温杀菌（巴灭菌）的鸡蛋

消费者必须通过披露的方式（标示星号在菜单上的食物项目、招牌，餐桌帐篷或其他形式的公开书面展示）以及公告（以书面声明附于菜单、标语牌、桌帐或其他形式的书面公开展示物）等方式告知消费者的风险。

* 公告：食用生的或未煮熟的肉类、家禽、海鲜、贝类或鸡蛋可能会增加食源性疾病的罹患风险。

要记住的要点:

该做:

- 您只有在健康的情况下才能工作；如果生病了，请留在家中
- 经常按照适当的洗手程序洗手；戴手套前和脱手套后均需洗手
- 大多数食源性疾病的暴发都是由于食物温度保持不当和交叉污染所引起的
- 在处理即食（RTE）食物时必须在食物和手之间有一道屏障
- 将冷食食物保持在 41°F 或以下
- 将热食食物保持在 135°F 或以上
- 在 2 小时内将食物迅速加热至 165°F/ 15 秒
- 尽快冷却热食（2 小时内从 135° F 降至 70° F，4 小时内从 70° F 至 41° F）
- 将个人食品和饮料存放在批准的指定区域。饮品还必须有盖子和吸管
- 食物准备区域和器具须保持清洁并消毒
- 修剪指甲并保持清洁（不上指甲油）
- 妥善标示和储存有毒化学品
- 清洗、漂洗、消毒并晾干食物接触表面、餐具和设备
- 密封设施外部的门户并让门随时保持关闭，不让昆虫、啮齿动物和其他动物进入设施
- 交货时检查是否有凹陷的罐头、食品是否有冷藏/冷冻、有效期限是否过期和包装是否有缺失
- 正确解冻潜在危险的食物（详见解冻部分）
- 所有剩余的潜在危害食物须标记日期
- 不要重复使用一次性服务物品
- 所有食品级容器必须状态良好，无裂纹或缺口
- 食物接触表面需要坚硬、光滑且易于清洁

检查您的步骤：食品安全的四个简单步骤



不该做:

- 请勿在 3 格水槽或拖把水槽中洗手。
- 请勿在没有洗手的情况下更换勤务或工作。
- 请勿在非指定区域饮食。
- 请勿在食物准备区域或其周围咳嗽或打喷嚏。
- 请勿在拖把水槽或洗手槽内存放或准备食品。
- 请勿在没有热水的情况下运行设施营业。
- 请勿让餐具、食物或设备挡住洗手槽。
- 请勿将软管连接到拖把水槽的水龙头（或任何水龙头）除非有安装防制回流装置。
- 如果您突然感到恶心或生病，请勿忘记向您的经理报告。
- 请勿忘记，在设施运行时，现场必须始终有经过认证的食品经理和/或 PIC 在场（只有经过认证的食品经理符合 LMC0 第 118 章认证食品经理条例）
- 请勿使用相同的砧板来制备生肉和即食食物
- 请勿二次供应收回的食品（但可提供给原客户）

检查

所有路易斯维尔地铁核准的食品服务机构每年需进行两次常规检查，或根据需要行之。检查表格是根据食品和药物管理局（FDA）所进行的科学研究，来确定哪些问题可能导致食源性疾病。检查表上标示的违规事项是导致食源性疾病的问题所在。检查结果包括重大违规和轻度违规。轻度违规会扣除 1 或 2 分。**重大违规扣除 3 到 5 分，且在食品服务机构中所导致食源性疾病的风险较高，并可能导致设施检查结果不及格。**然而，存在许多轻度的违规行为也会增加食源性疾病发生的可能性。总共有 38 项可能的违规行为，其中 17 项被指定为严重违规事项。

临时食品业务

在临时地点或活动场地（节日、公园或路边摊）制备和出售食物时，食品业务就必须以安全和核可的方式进行。

要求:

- **必须取得临时食品服务许可证才能运营**
- 必须设置器皿清洗台以正确清洗、漂洗和消毒餐盘
- 需要有洗手台，且必须设有肥皂和纸巾
- 适当的冷藏和热藏设备（冷却器、格栅状铁架等）
- 校准过的金属杆温度计（0° F 至 220° F）以检查食物的内部温度
- 测试条以测量消毒剂的浓度
- **所有的食物必须在临时许可地点现场制备。**
- 某些业务可能需要小贩售部。
- 不得在同一地点连续超过 14 天以上。

***** 在向公众开放的活动中出售食物时，除了有餐饮执照外仍需购买临时许可证。**

计划书审查程序

在开设设施和开始运营之前，或是对原有设施的管道、设备和固定装置进行了额外的更改时，则必须提交计划书审查，以确保符合当前的法规和规定。计划书必须在营业设施开始工作前得到批准。

步骤：

- 请洽东格雷街 400 号计划评审处或 www.louisvilleky.gov/health 处下载申请书
- 请按申请书所列提交计划书，包括平面图、显示所有固定装置和连接设备管道的管路升流图以及地面管道
- 必须缴交七份计划书
(需有取得所有工作许可证的主要持照水管工)
- 所有食品服务设施必须有洗手槽(多个)、拖把水槽和 3 区间水槽(可选机械洗碗机)
- 联系 Metropolitan Sewer District (MSD) 获取隔油池的核准
(必须将卫生污水管道与厨余污水管道分开)

计划评审处 574-6598 水管 429-4441 MSD 540-6974

即将发生的健康危害

有某些严重违规被认定是**即将发生的健康危害**(对健康构成重大的威胁或危害，需要立即纠正或终止某项作业以防止伤害的发生)

这些问题对公共安全构成了威胁，营业设施应停止(中止)该项作业直到问题得到纠正解决。**如果设施有以下情况，餐厅则应停止供应食物给大众：**

- 没有电力
- 没有自来水
- 啮齿动物或昆虫感染
- 有污水出现在食物准备、储存、运输或服务区域
- 污水出现的问题会限制了洗手、器具清洗或厕所的使用。

当公共卫生部发现了上述情况，会立即关闭设施(如果设施尚未停止运作的话)，直至问题得到纠正解决，并经过公共卫生部的检查。此外，若营业设施得到 59 或以下的分数时，公共卫生部门将关闭该设施，直至重大违规事得到了改正，且公共卫生部认为可以安全运营和重新开放。

对营业设施来说，最好是要能认识到严重问题并自行暂时关闭营运，而不是等到卫生部门来关闭设施。

结论

请记住，路易斯维尔地铁公共卫生与健康部门不仅在此进行检查和规范，更要进行教育。无论何时出现了严重或轻度的情况，或者遇有任何问题，请致电卫生部电话 574-6650 以获取建议，或访问我们的网站：www.louisvilleky.gov/health/environmental/foodhygiene

食品服务设施和卫生部门是合作伙伴和团队成员关系，共同为路易斯维尔地铁社区提供安全的食品。

认证食品经理的课程安排

课程的时间安排可能会依班级的需求而有所不同。要询问课程时间列表或注册登记课程，请联系玛莎格雷戈里和联营公司（Martha Gregory and Associates, Inc.）电话：502- 458-0841 或上网访问 www.mganda.com/jcsc。如果您要求的课程已被取消或已满，将会有人跟您联系。

电话注册者将会接到电话确认。如果是通过电话注册，请明确说明并拼出您的姓名。**请记得说出您的全名，包括中间名的缩写字母、您的社会安全号码的最后四位数字、就业地点、您要求的课程日期以及您日间的联络电话号码。**

互联网注册者在网路注册结束时，会提示您打印确认。

课程信息和地点

课程地点:

课程将在玛莎格雷戈里和联营公司（Martha Gregory and Associates, Inc.）办公室举行。

1) 玛莎格雷戈里和联营公司 - 来电安排在此上课

3010 Taylor Springs Drive

Louisville, KY 40220

(502) 458-0841

(503) 是一座两层楼暗褐色的砖造办公大楼，位于泰勒斯维尔路（Taylorsville Road）和麦克马汉大道（McMahan Blvd）交汇处的南面。在泰勒斯普林斯路 3010 号场地有禁止饮食的规定政策。

2) 公共卫生和健康部（PHW）

400 E. Gray St. Louisville, KY 40202

课程信息:

课程开始前 30 分钟开始登录。课程包括 2 小时的复习和 1 小时的考试。考试有 50 个问题。你必须答对 70 分或以上才能通过。

登录时需要有照片的 ID 证件，例如州颁发的驾照或其他州颁发的身份证件。

缺席: 没有参加预定课程的人必须再支付 35 美元的费用才能重新安排课程

取消: 预定的课程必须在课程开始前至少 24 小时取消，否则参加者将会损失 35 美元作为罚金，并且不得重新安排课程，直到该费用付讫。取消课程请电 502-458-0841。

重新测试: 未通过测试并需要重新参加考试的人员必须先支付 15 美元的费用，并在首次测试日期后的 **60** 天内完成重测。

续签: 证书有效期为 3 年。一旦证书过期后，必须重新完成课程。为确保符合要求，重新认证申请应在到期日前至少 30 天寄出。

注册费用到期:

注册费在 **90 天** 后过期（以收到申请和注册费的日期起算）。过了 90 天后，申请人必须另付 35 美元的费用，重新向卫生部门注册以安排课程。

其他语言: 学习指导和考试也可以西班牙语和中文（普通话）、越南语和韩语提供。

如果您安排了课程却没有参加课程（缺席），或是未能在课程开始前 24 小时内取消您的课程，您将损失注册费用并且必须重新注册，然后才能重新安排课程。

路线指示:

从 Watterson Expressway (264) 方向而来:

自泰勒斯维尔路（Taylorsville Road）南出口下交流道。在泰勒斯维尔路继续南行，穿过布雷肯里奇巷（Breckenridge Lane）交叉路口后，经过（4）个红绿灯。最后一座红绿灯是在麦克马汉大道（McMahan Blvd）。穿过红绿灯后，注意右边的第一条街道。转入泰勒温泉道（Taylor Springs Drive）继续前进穿过第

一座建筑物（左侧）。右转进入停车场；沿着停车场前往第二座大楼。从停车场进入大楼，然后沿着楼梯上的指示牌前往指定的教室。

从泰勒维尔路 (Taylorsville Road) 由东 (Hurstbourne Lane) 向北行驶至海克斯点 (Hikes Point):

穿越洛威路 (Lowe Road) 的红绿灯, 经过消防站。下一条街 (泰勒温泉道 Taylor Springs Drive) 左转, 然后沿着停车场前往第二座大楼。从停车场进入大楼, 然后按照楼梯上的指示牌进入指定的教室。

从布朗斯巷 Browns Lane) 方向而来:

在泰勒维尔路 (Taylorsville Road) 左转。在第一条街道 (泰勒温泉道 Taylor Springs Drive) 右转, 然后沿着停车场前往第二座大楼。按照楼梯上的指示牌进入指定的教室。

词汇表

1. **过敏原**: 在人体免疫系统中引起急性防御反应的正常物质。
2. **大气真空断路器**: 用于管道防止回流的装置, 预防非饮用液体回流到饮用水系统中。
3. **清洁**: 以物理方式清除表面的污秽。
4. **清洁固定设备**: 固定而不能浸入水中的设备。这类型的设备必须拆卸, 然后才能以适当浓度清洁液透过喷雾或纱布擦拭的方法进行清洁和消毒。
5. **交叉污染**: 通过对表面所进行的不适当清洁和/或消毒过程而引发致病微生物的转移。
6. **披露**: 属于消费者公告之一, 主要用于生的或未煮熟的食品, 以星号标注在菜单、标语牌、餐桌帐篷或其他形式的书面公开展示中的食品。
7. **食源性疾病**: 由人类携带或传播到食物的疾病。
8. **食物接触表面**: 与食物直接接触的任何表面。
9. **关键控制点的危害分析 (HACCP)**: 系统式地识别、评估和控制食品安全危害。
10. **高度易感人群 (HSP)**: 包括有 9 岁或以下儿童的学校、日托或类似设施, 以及医院、辅助生活设施和其他为病患或老年人提供护理的设施等。
11. **卫生实践**: 影响食品安全的任何人类行为或活动。
12. **微生物 (细菌)**: 只能在显微镜下观察到的细小微生物, 如病毒、原生动植物或细菌。
13. **软体动物贝类**: 冷冻或新鲜的牡蛎、蛤蜊、贻贝、扇贝等。
14. **非食物接触表面**: 食物不直接接触的任何表面。
15. **负责人 (PIC)**: 任何能够证明具有充足的食物安全知识并能够组织员工和分配职责的人员。
16. **有潜在危害的食物 (PHF)**: 需要保持热度或冷度的食物, 以防止细菌滋生。食物之全部或部分为潜在危害的食物包括有: 牛奶或乳制品、蛋或蛋制品、肉或肉制品、家禽或家禽制品、鱼或鱼制品、贝类或贝类制品、米饭或任何其他成分形式, 而有利于致病细菌快速和逐渐增长的食物。
17. **即食食品 (RTE)**: 不需进一步的烹饪或清洁便已随时准备可供食用的食物。
18. **提醒**: 属于消费者公告之一, 主要用于生的或未煮熟的食品, 以书面声明方式在菜单、标语牌、餐桌帐篷或其他形式公开展示 (例如: “*提醒: 食用生的或未煮熟的肉类、家禽、海鲜、贝类或鸡蛋可能会增加罹患食源性疾病的风险。”)。

19. 消毒: 将致病的微生物数量减少到安全水平。
20. SHENS: 五种可排除的疾病, 包括: 志贺氏菌、甲型肝炎、大肠杆菌 O157: H7、诺如病毒和沙门氏菌。
21. TPHC-作为公共卫生控制方式的时间 (不使用温度控制作为保护食物的手段)。