



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT

食品安全培训

预防食源性疾病的发生



欢迎参加诺克斯县卫生健康局举办的食品安全培训

通过这个培训，我们希望能够达到以下这些目标：

1. 认识到预防食品传播疾病的重要性，以及
2. 作为饮食业从业人员，应该如何来预防食物传播疾病的发生。



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT

关于本次食品安全培训内容的说明

在本次培训结束之后，我们将会提供一个测验。如果在测验中您能够答对**百分之七十或以上**，您将会获得通过本次培训的结业证书。（请注意这个结业证书表示是您通过了本次培训。这个证书并不是美国国家标准局**ANSI** 认可的官方证明）。

- 在本次培训的最后，我们会为您提供如何参加测验的具体说明。



如果您对这个培训本身，或在培训前后有任何问题，请致电诺克斯县卫生健康局的环境健康部门 **(865) 215-5200**。



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT

关于本次食品安全培训内容的说明

本次食品安全培训将包括下面几项内容：

1. 经由食物传播的疾病（食源性疾病）



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT

关于本次食品安全培训内容的说明

本次食品安全培训将包括以下几项内容：

1. 经由食物传播的疾病（食源性疾病）
2. 导致食源性疾病的五大危险因素：
 1. 不正确的食品存放和冷却温度
 2. 不正确的食品烹饪过程
 3. **食品，餐具和设备受到污染**
 4. **餐馆员工健康和个人卫生问题**
 5. **使用安全性来源不明的食品**



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT

关于本次食品安全培训内容的说明

本次食品安全培训将包括下面几项内容：

1. 经由食物传播的疾病（食源性疾病）
2. 导致食源性疾病的五大危险因素：
 1. 不正确的食品存放和冷却温度
 2. 不正确的食品烹饪过程
 3. **食品，餐具和设备受到污染**
 4. **餐馆员工健康和个人卫生问题**
 5. **使用安全性来源不明的食品**
3. **美国田纳西州餐饮经营机构法规中新增加的一些食品安全预防条例：**
 1. 对张贴消费者警示的要求
 2. 对日期标注的要求
 3. 对特殊加工过程的要求
 4. 对餐饮管理人员的资格认证要求



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT

关于本次食品安全培训内容的说明

您知道吗



Test Your Knowledge

✘ Which of these foods require a consumer advisory?
(click an option below)

Milk

Poultry

Lamb

Fish

Eggs

Pork

Beef

Shellfish

Any animal food that will be served or sold raw, undercooked, or without otherwise being processed to eliminate pathogens **must** have a consumer advisory.



Knox County
Health Department
Eating Better • Healthy People

在本次培训中，您将会看到一些叫做“您知道吗”的幻灯片。

这些“您知道吗”的幻灯片仅仅是本次培训内容的一部分。它们不是对你的考试，也不是本次培训结业证书考试的一部分。



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT

食源性疾病



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



食源性疾病

什么是食源性疾病？

食源性疾病有很多不同的叫法，包括：

- 食物中毒
- 食物传播的疾病
- 食物感染



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



您知道吗

下面那些人会感染食源性疾病？

(请在下面提供的选项中选择，可以多选)



老人

怀孕妇女

儿童

健康成人

餐馆工作人员



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



您知道吗

下面那些人会感染食源性疾病？

(请在下面提供的选项中选择，可以多选)



我们每一个人都有可能
感染食源性疾病的风险



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



食源性疾病

食源性疾病有那些常见的症状？

食源性疾病的症状有很多，常见症状包括：

- 发冷
- 恶心
- 呕吐
- 腹泻
- 腹痛和腹部痉挛
- 黄疸
- 发烧
- 头晕



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



食源性疾病

引发食源性疾病的原因有哪些？

- 细菌，
- 病毒，
- 寄生虫，
- 霉菌，
- 毒素（包括化学毒素，比如杀虫剂），以及
- 过敏源





食源性疾病

有多少人患上过食源性疾病？

- 在美国，每年：
 - 每六个人中就有一个患上过食源性疾病（总共四千八百万人）
 - 大约有十二万八千人因食源性疾病而住院治疗
 - 大约有三千人死于食源性疾病
- 美国每年因食源性疾病大约花费一千五百二十亿美元



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT

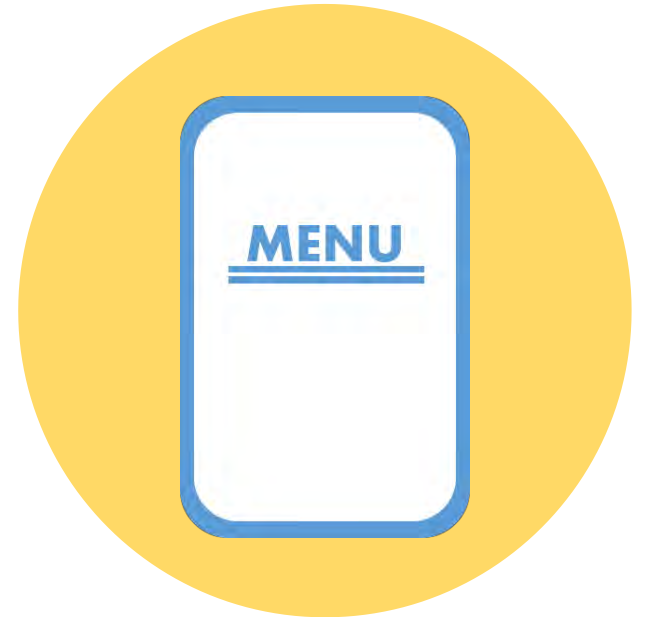


食源性疾病

食源性疾病和餐馆的关系是什么？

在2013年，餐馆提供的食物

- 和百分之六十（60%）的食源性疾病的爆发有关，也同
- 百分之五十一（51%）爆发性疾病有关



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



食源性疾病

食源性疾病和餐馆的关系是什么？

在田纳西州，餐馆

- 和接近百分之五十六的食源性疾病的爆发有关，也同
- 百分之二十五的因食源性疾病而住院治疗的病例有关



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



食源性疾病

如何预防食源性疾病？

**遵循安全的食品安全操作规范！
(也称作“食品安全”)**

食品安全的目的是为了预防疾病，保障食用者和食品生产和制作人员的安全和健康。



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



食源性疾病

如何预防食源性疾病？

如果认真采取以下步骤，就可以降低食源性疾病的风险：

- 遵循安全食品操作规范
- 采取正确的食品烹饪和储存方法
- 采用正确的清洗和消毒方法
- 以及所有您将在今天的培训中学到的内容！



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



食源性疾病

卫生部门在预防食源性疾病中的作用是什么？

诺克斯县卫生健康局的环境健康专家（也称作卫生健康检查员）可以通过下面的方式来协助餐饮机构预防食源性疾病的发生：

- 解答有关食品安全的问题和提供食品安全的相关教育，以及
- 通过对餐饮机构的检查来确保餐饮机构明白遵循正确的食品操作规范对于预防食源性疾病的重要性。



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



食源性疾病

健康检查员是怎样来判定餐饮机构是否遵循了正确的食品安全操作规范的？

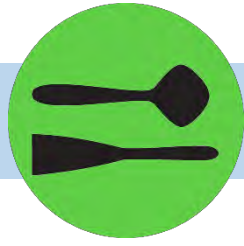
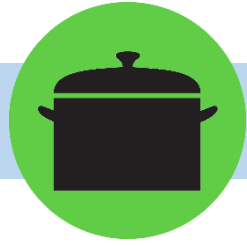
田纳西州餐饮经营单位法规中关于食品安全的条例：

- 是诺克斯县卫生健康局的健康检查员在检查餐饮机构过程中所遵循的法律，也是
- 本次培训中所要讲解的内容



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT

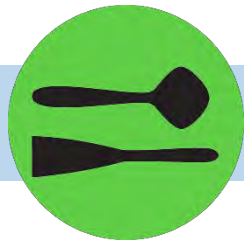
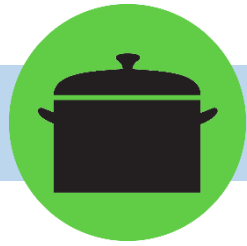


导致食源性疾病的五大危险因素



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



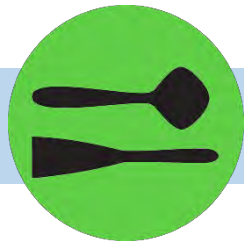
导致食源性疾病的五大危险因素

- 同餐饮机构相关的，导致大多数食源性疾病的危险因素主要有五个。
- 了解这些危险因素以及如何防止由这些因素而引起的食源性疾病是十分重要的。



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



导致食源性疾病的五大危险因素：

1. 不正确的食品存放和冷却温度
2. 不正确的食物烹饪过程
3. **食品，餐具和设备受到污染**
4. 餐馆员工健康和个人卫生问题
5. 使用安全性来源不明的食品



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT

危险因素1： 不正确的食品存放和冷却温度



KNOX COUNTY
TENNESSEE

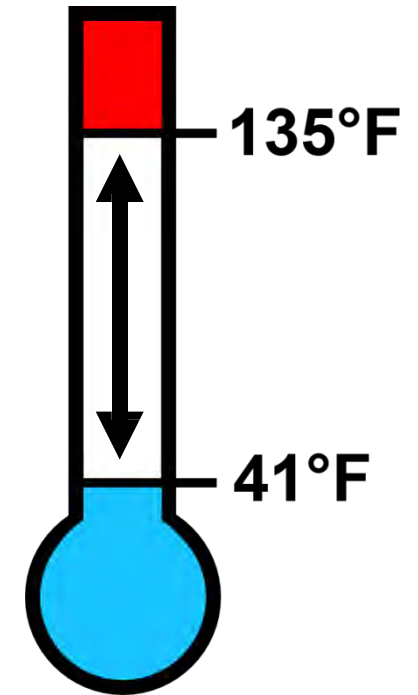
HEALTH DEPARTMENT



危险因素1：不正确的食品存放和冷却温度

为什么保持正确的食品存放和冷却温度是非常重要的？

- 引发食源性疾病的细菌在**41 °F 到 135 °F** 的温度之间生长迅速。

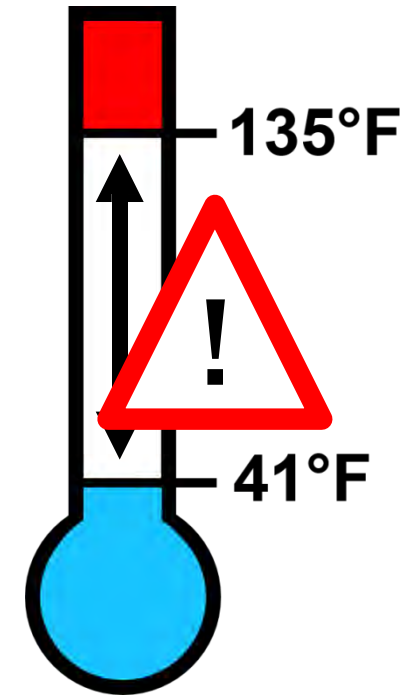




危险因素1：不正确的食品存放和冷却温度

为什么保持正确的食品存放和冷却温度是非常重要的？

- 引发食源性疾病的细菌在**41 °F 到 135 °F** 的温度之间生长迅速。
- 所以这个温度范围也被称作**危险温度范围**。

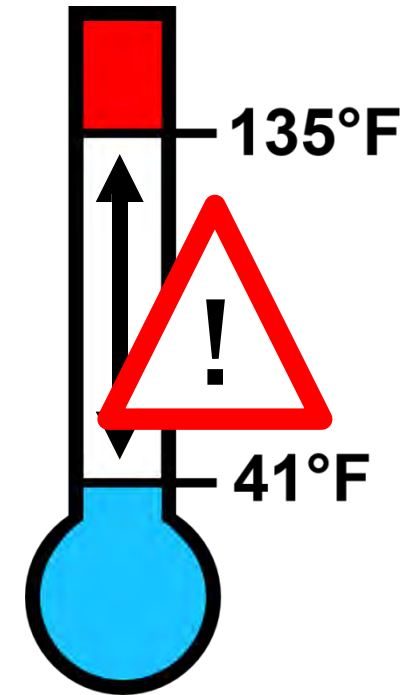




危险因素1：不正确的食品存放和冷却温度

为什么保持正确的食品存放和冷却温度是非常重要的？

- 正确的食物加热和冷却程序可以减少食物暴露在危险温度范围(41 °F 到 135 °F) 的时间
- 因此可以阻止细菌生长，从而防止食源性疾病的发生。



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



危险因素1：不正确的食品存放和冷却温度

需要对时间和温度进行控制的食物

- 引发食源性疾病的细菌在某些食品中更容易生长
- 这些食物被称作为需要对时间和温度进行控制的食物，或者叫做**TCS 食品**





危险因素1：不正确的食品存放和冷却温度

需要对时间和温度进行控制的食物 (TCS)

TCS 食品包括：

- 肉类，鱼类，禽类，海鲜类
- 蛋类及乳类食品
- 煮熟的蔬菜
- 豆制品
- 煮熟的米饭，豆类，意大利面，土豆
- 芽菜类(苜蓿芽和豆芽)
- 切好的瓜类
- 瓶装的浸泡在食用油中的蒜或香草类食品
- 切好片的西红柿
- 切好的绿叶菜





危险因素1：不正确的食品存放和冷却温度

正确的食品存放和冷却温度

为保证**TCS 食品**（需要对时间和温度进行控制的食物）的安全并确保这些食品存放在危险温度范围之外，下列这些步骤是需要认真遵循的：

1. 对食物的冷却要求
2. 对热的食品（汤类，煮熟的米饭等等）存放的要求
3. 对冷的食品（切好的水果，tuna 色拉等等）的存放要求

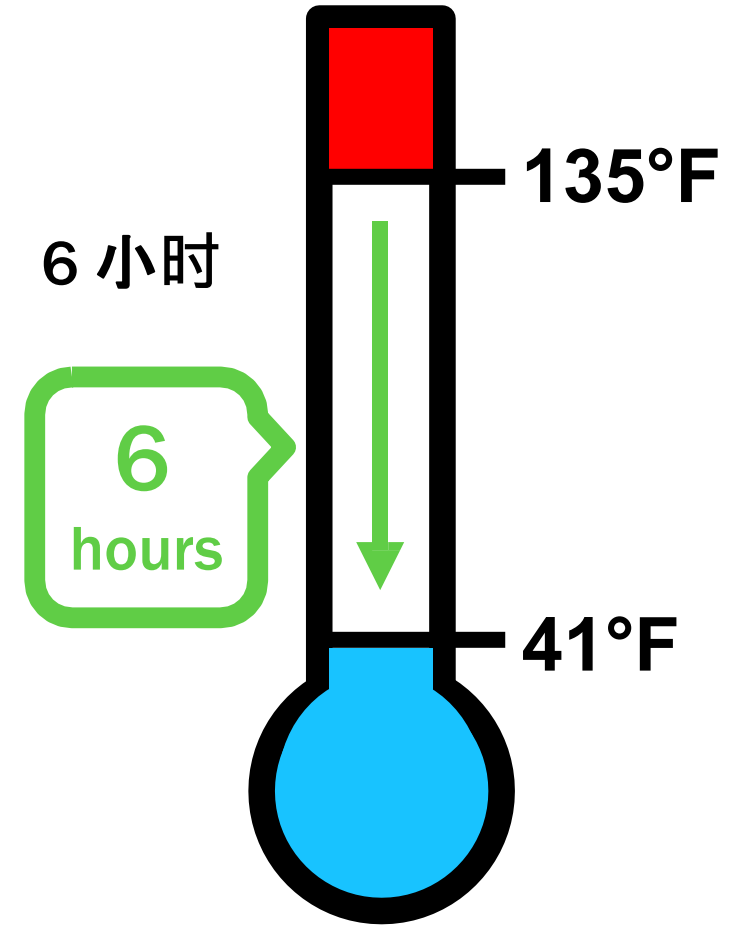




危险因素1：不正确的食品存放和冷却温度

食品的冷却要求

需要对时间和温度进行控制的食物（TCS）必须在六小时之内把温度从 135 °F 降到 41 °F 或以下



KNOX COUNTY
TENNESSEE

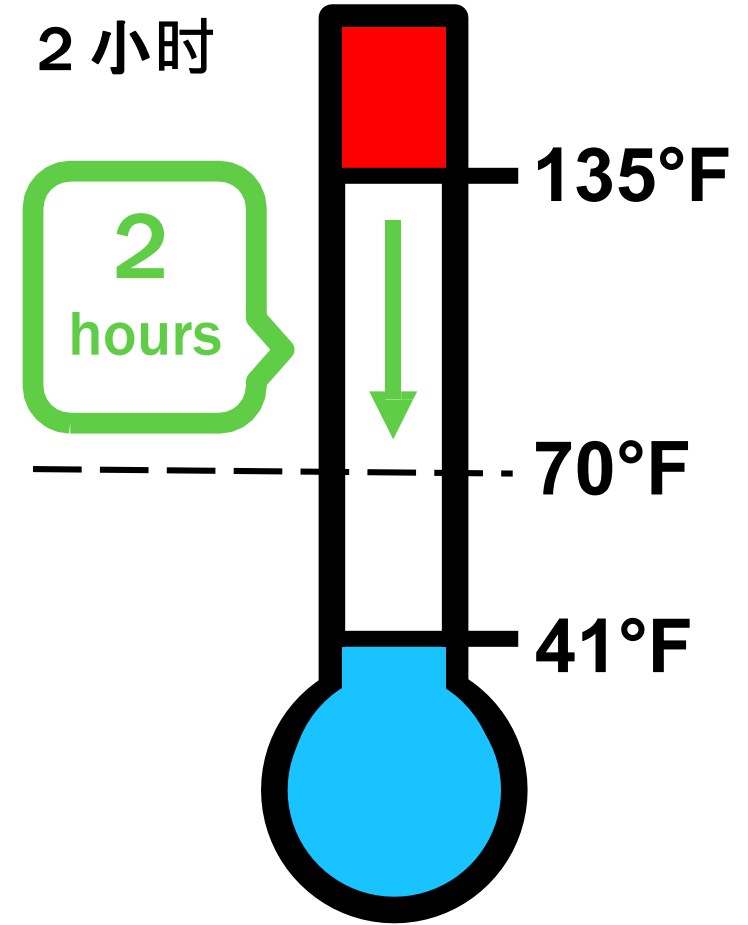
HEALTH DEPARTMENT



危险因素1：不正确的食品存放和冷却温度

降温的两个重要阶段：

第一个阶段：在两个小时内需要把温度从 135 °F 降到 70 °F 或更低。



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



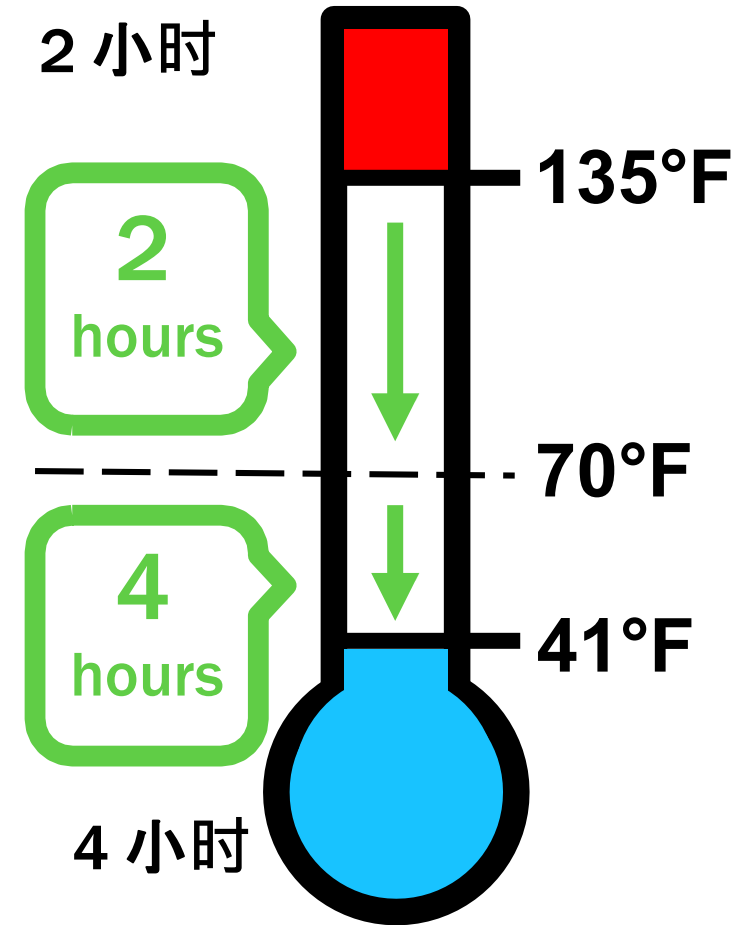
危险因素1：不正确的食品存放和冷却温度

降温的两个重要阶段：

第一个阶段：在两个小时内需要把温度从 135 °F 降到 70 °F 或更低。

第二个阶段：在接下来的四个小时内需要把温度从再从 70 °F 降到41 °F 或更低。

注意事项：常温下做出的食品必须在**四个小时内**把温度降到 41 °F 或以下。



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT

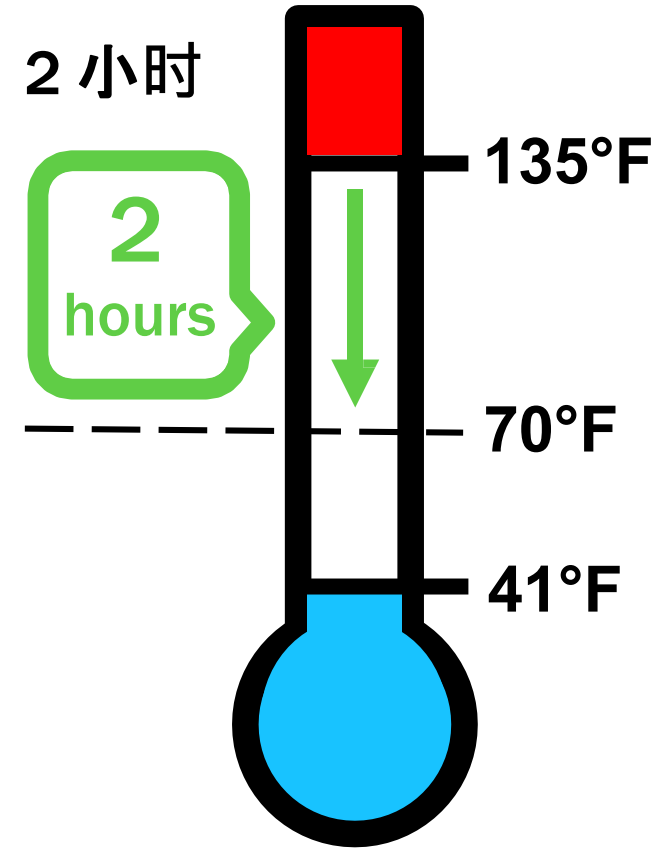


危险因素1：不正确的食品存放和冷却温度

如何确定食品的温度降到了要求的范围？

在降温的两个阶段过程中使用经过校准的食品温度计对温度进行检查以达到：

1. 经过**两个小时**的冷却，食品的温度从**135°F**或以上降到**70°F**，和



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



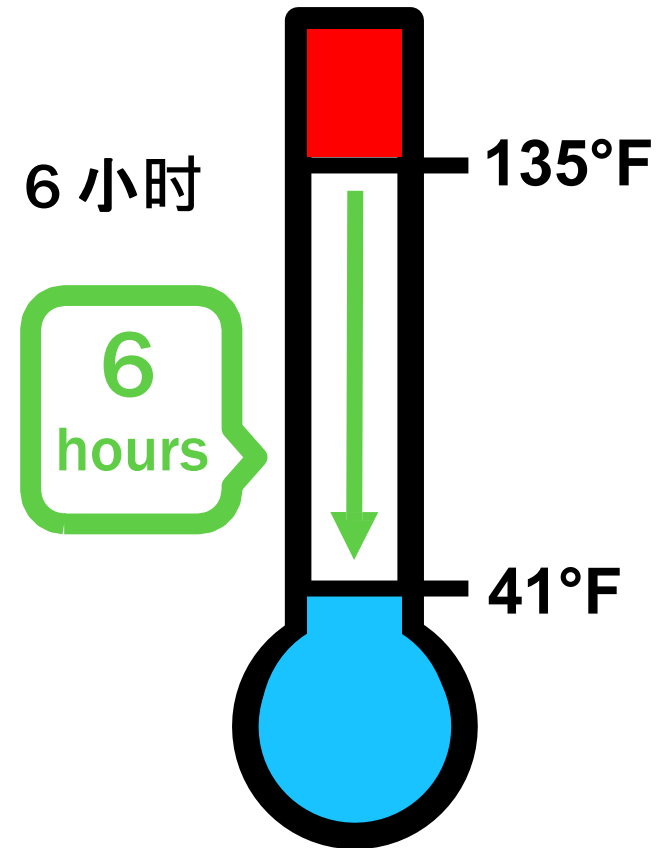
危险因素1：不正确的食品存放和冷却温度

如何确定食品的温度降到了要求的范围？

在降温的两个阶段过程中使用经过校准的食品温度计对温度进行检查以达到：

1. 经过**两个小时**的冷却，食品的温度从**135°F** 或以上降到 **70°F** 和
2. 经过总共**六小时**的降温，食品的温度从**135°F** 或以上降到 **41°F** 或以下。

注意事项：建议使用温度记录本将每个阶段的温度记录下来。



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



危险因素1：不正确的食品存放和冷却温度

为什么要使用经过校准的食品温度计？

- 校准的食品温度计可以确保测量温度的准确性。
- 准确的温度是确保食品在以下过程中仍然安全的关键：
 - 烹饪过程，
 - 食品存放过程，
 - 降温过程，
 - 食品存放期间





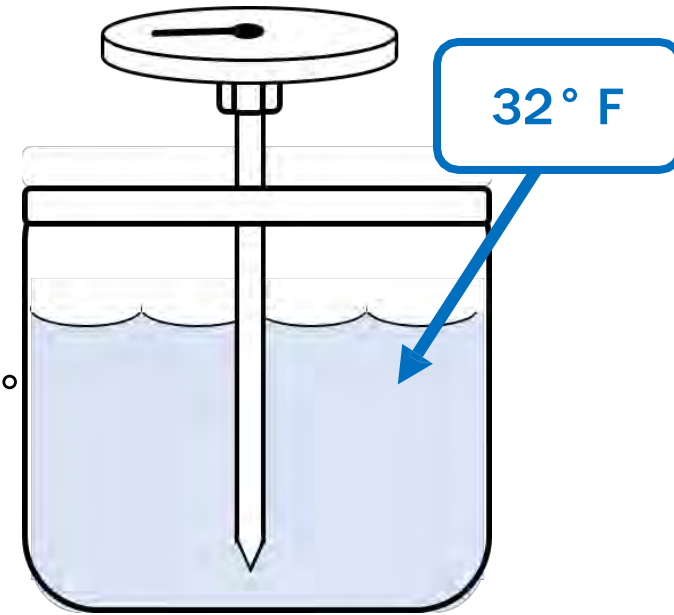
危险因素1：不正确的食品存放和冷却温度

如何校准食品温度计？

下面两种方法都可以用来对食品温度计进行校准：

1. 使用冰水法：

- 首先在容器中倒入冰块，然后加满冷水。
- 然后把需要校准的食品温度计的温度感知部分完全浸没在水中，静置 等候三十秒钟。
- 读取温度数值。正常温度显示应该是**32° F**。如果温度读数不是**32° F**，需要把食品温度计的读数调整到 **32° F**。



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT

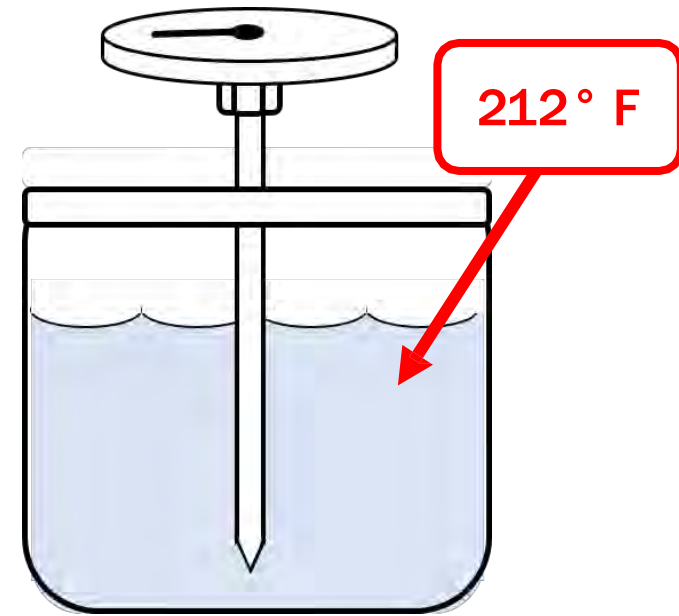


危险因素**1**：不正确的食品存放和冷却温度

如何校准食品温度计？

2. 使用开水法：

- 首先用一个大的容器把水烧开。
- 然后把需要校准的食品温度计的温度感知部分完全浸没在开水中，静置等候三十秒钟。
- 读取温度数值。正常温度显示应该是**212° F**。如果温度读数不是**212° F**，需要把食品温度计的读数调整到 **212° F**。



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



危险因素1：不正确的食品存放和冷却温度

下面几种方法可以用来帮助食品快速降温：

- 使用较浅的食品容器以减少需要降温食品的体积
- 使用不同材料的容器（金属材料的容器比塑料材料的容器降温更快）
- 把需要降温的食品分成小份（分装到小的容器中，或者把大块的肉切成较小一些的块）
- 把装有食品的容器放到冰桶中
- 使用降温冰棒对食品降温
- 把冰块作为食品的一种成分加入到食品中



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



你知道吗

正确的降温过程分为两个阶段
在第一个阶段中，在几个小时以内食品的温度必须从135°F 降
到 70°F 或更低？
(请在下面的选项中选择答案)

1

2

4

6




KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



你知道吗

正确的降温过程分为两个阶段
在第一个阶段中，在几个小时以内食品的温度必须从135°F 降到 70°F 或更低？
(请点击下面的选项选择答案)

1 

2 

4 

6 

在第一个阶段中，食品的温度必须在两个小时内降到 70°F 或更低。



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



你知道吗

正确的降温过程分为两个阶段
在第二个阶段中，在几个小时内食品的温度必须从70°F 降到
41°F 或更低？
(请在下面的选项中选择答案)

1

2

4

6




KNOX COUNTY
TENNESSEE


HEALTH DEPARTMENT




你知道吗

正确的降温过程分为两个阶段
在第二个阶段中，在几个小时内食品的温度必须从70°F 降到
41°F 或更低？
(请在下面的选项中选择答案)

1 

2 

4 

6 

在第二个阶段中，食品的温度必须在四个小时内达到 41°F 或更低。



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



危险因素1：不正确的食品存放和冷却温度

热的和冷的食品的存放

对于**TCS** 食品在食用前的存放，你可以通过下面的两个方法来确保这些食品的安全：

1. **正确的温度**（把食品温度保持在危险温度范围之外），
或者
2. **正确的时间**（把食品存放的时间控制在四个小时之内，超过四个小时还未使用的食品应该马上丢弃）

这两种方法都可以有效的防止引起食源性疾病的细菌的生长。





危险因素1：不正确的食品存放和冷却温度

使用时间而不是温度来确保食品安全

这被称作为“时间对公共健康的保障”

要用时间来保证食品的安全，你需要：

1. 事先写好一份对食品的食用时间有明确要求的文件
2. 明确标注食品被拿出安全温度范围的时间
3. 在四个小时内*没有被食用的食品必须丢弃掉

** 如果食品最初是保存在 41° F 或以下的温度中而且在随后的放置过程中温度都没有超过70° F，那么 这个食品在被丢弃前可以放置六小时。*



KNOX COUNTY
TENNESSEE

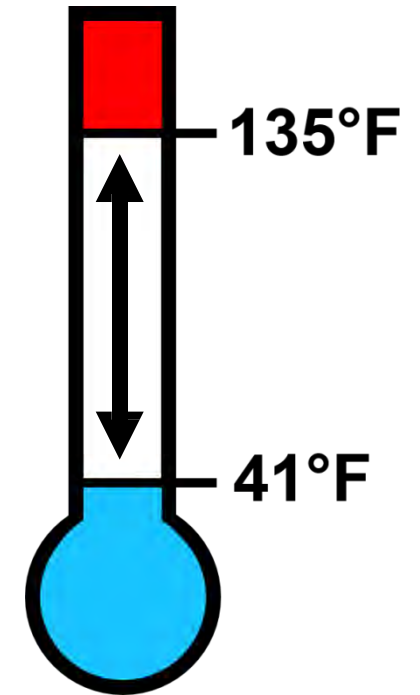
HEALTH DEPARTMENT



危险因素1：不正确的食品存放和冷却温度

使用正确的温度来保证食品的安全

当你用温度来作为保证食品安全的标准时，你必须确保该食品一直被放置在：



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT

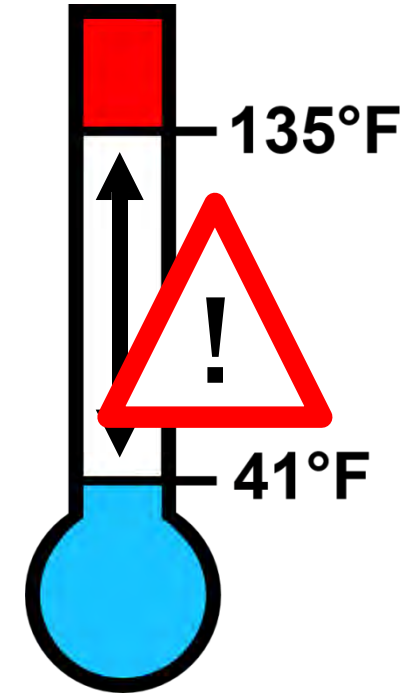


危险因素1：不正确的食品存放和冷却温度

使用正确的温度来保证食品的安全

当你用温度来作为保证食品安全的标准，你必须确保该食品一直不被放置在：

**温度危险范围内
(41°F to 135°F)**



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



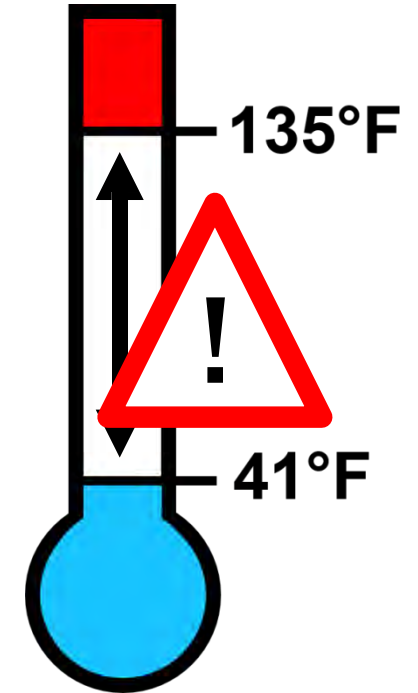
危险因素1：不正确的食品存放和冷却温度

使用正确的温度来保证食品的安全

要保证热的食品安全，这些食品必须保持：

热度在135°F 或以上*

**除非你使用时间标准而不是温度标准来保证食品的安全*



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



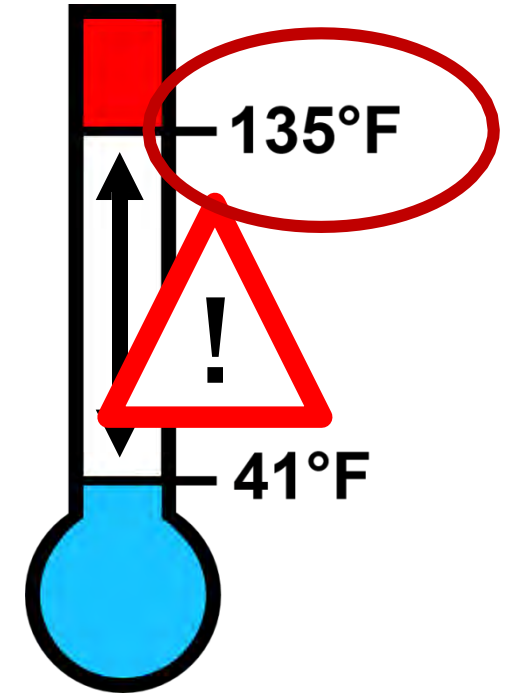
危险因素1：不正确的食品存放和冷却温度

使用正确的温度来保证食品的安全

要保证加热过的食品安全，这些食品**必须**保持：

热度在135°F 或以上*

**除非你使用时间标准而不是温度标准来保证食品的安全*



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



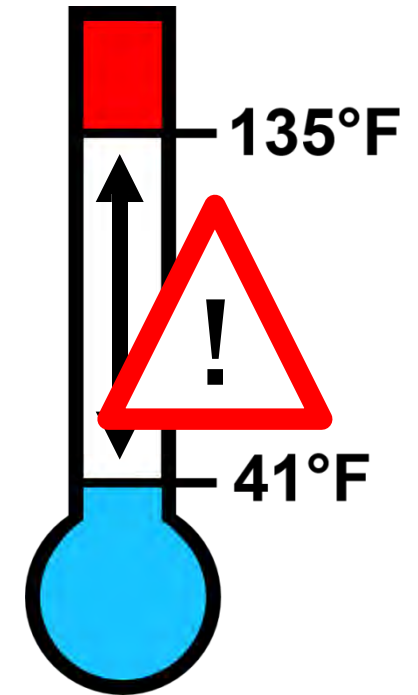
危险因素1：不正确的食品存放和冷却温度

使用正确的温度来保证食品的安全

要保证冷的食品安全，这些食品必须保持：

冷的状态在 41°F 或一下*

**除非你使用时间标准而不是温度标准来保证食品安全*



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



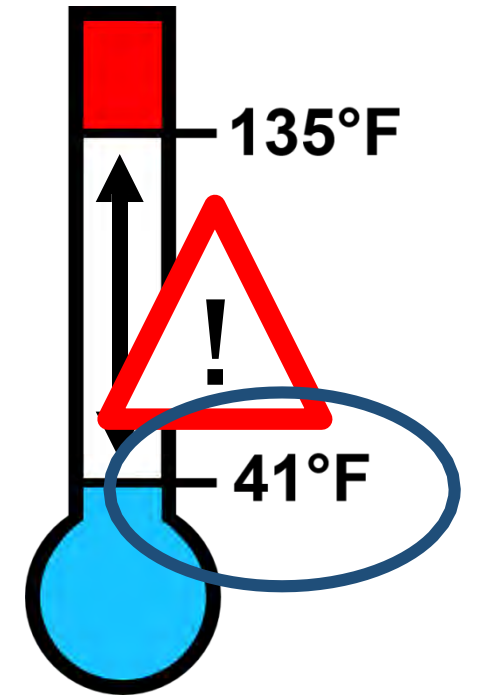
危险因素1：不正确的食品存放和冷却温度

使用正确的温度来保证食品的安全

要保证冷的食品安全，这些食品必须保持：

冷的状态在 41°F 或一下*

** 除非你使用时间标准而不是温度标准来保证食品安全*



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



你知道吗

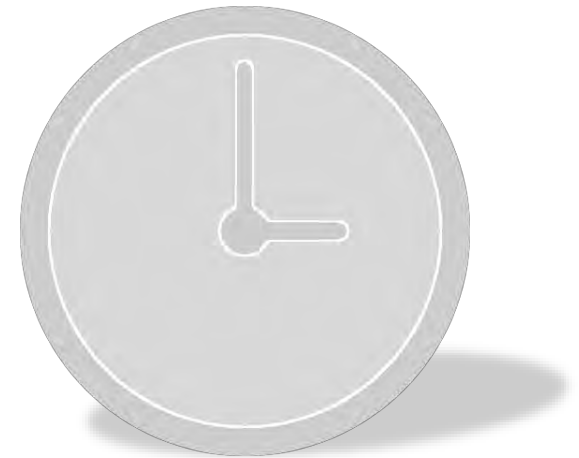
当使用时间来作为保障公共健康的标准时，下面哪个选项是正确的？
(请点击下面的选项选择答案)

必须能随时提供事先写好的对食品的食用时间有明确要求的文件

必须明确标注食品被拿出安全温度范围的时间

食品必须在四个小时内被食用，否则超过四小时后必须被丢弃

上面所有的选项都是对的



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



你知道吗

当使用时间来作为保障公共健康的标准时，下面哪个选项是正确的？
(请点击下面的选项选择答案)

必须能随时提供事先写好的对食品的食用时间有明确要求的文件

必须明确标注食品被拿出安全温度范围的时间

食品必须在四个小时内被食用，否则超过四小时后必须被丢弃

上面所有的选项都是对的

上面的三个选项都是正确的，应该完全按照这些要求去做才能预防食源性疾病的发生。



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



你知道吗

除非你的餐馆是用时间标准来保障公共健康的，否则**热**的食品必须存放在下面哪个温度或以上？
(请点击下面的选项选择答案)

200° F

135° F

41° F

32° F




KNOX COUNTY
TENNESSEE

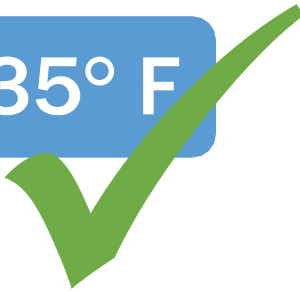
HEALTH DEPARTMENT





你知道吗

除非你的餐馆是用时间标准来保障公共健康的，否则
热的食品必须存放在下面哪个温度或以上？
(请点击下面的选项选择答案)

200° F 

135° F 

41° F 

32° F 

热的食品必须存放在 **135° F 或以上**。



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



你知道吗

除非你的餐馆是用时间标准来保障公共健康的,否则
冷的食品必须存放在下面哪个温度或以下?
(请点击下面的选项选择答案)

200° F

135° F

41° F

32° F




KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT

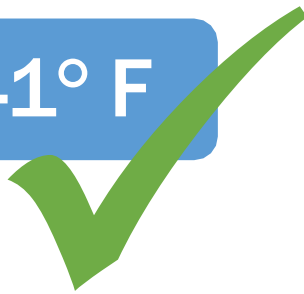



你知道吗

除非你的餐馆是用时间标准来保障公共健康的,否则
冷的食品必须存放在下面哪个温度或以下?
(请点击下面的选项选择答案)

200° F 

135° F 

41° F 

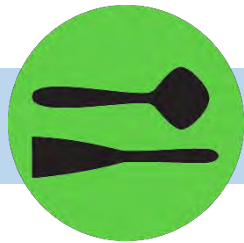
32° F 

冷的食品必须存放在**41° F 或一下**。



KNOX COUNTY
TENNESSEE

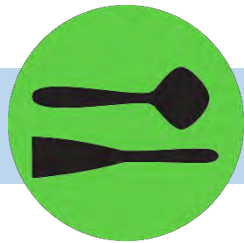
HEALTH DEPARTMENT



导致食源性疾病的五大危险因素

1. 不正确的食品存放和冷却温度
2. 不正确的食品烹饪过程
3. 食品， 餐具和设备受到污染
4. 餐馆员工健康和个人卫生问题
5. 使用安全性来源不明的食品





导致食源性疾病的五大危险因素

- ✓ 1. 不正确的食品存放和冷却温度
2. 不正确的食品烹饪过程
3. 食品， 餐具和设备受到污染
4. 餐馆员工健康和个人卫生问题
5. 使用安全性来源不明的食品



KNOX COUNTY
TENNESSEE

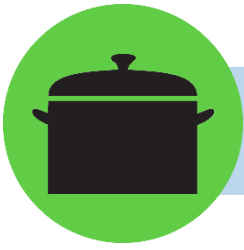
HEALTH DEPARTMENT

危险因素之2： 不正确的食品烹饪过程



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



危险因素之**2**：不正确的食品烹饪过程

为什么正确的食品烹饪过程对于食品安全是十分重要的？

烹饪是食品制作过程中唯一可以真正杀死细菌的一个步骤。



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



危险因素之2：不正确的食品烹饪过程

什么是“正确”的烹饪过程？

- **正确的烹饪过程**是指将食品烹饪到所需要的温度并保持**至少15秒钟**的时间。
- **只有这样做**才能确保杀死食品中存在的导致食源性疾病的细菌。



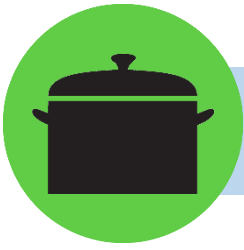


危险因素之2：不正确的食品烹饪过程

什么是“正确”的烹饪过程？

- 不同的食品中所包含的细菌不同，所需要杀死它们的温度也不尽相同。
- 所以说不同的食品有不同的最低烹饪温度的要求，这样才能确保完全杀死其中的细菌。





危险因素之2：不正确的食品烹饪过程

必须烹饪到 **165°F** 的食品

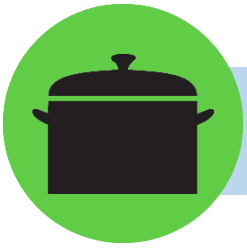
下面这些食品必须烹饪到**165°F** 并在这个温度上继续烹饪至少**15秒钟**：

- 鸡禽类
- 带馅的食品或馅
- 需要使用微波炉来进行烹饪的生的动物食品
- 对需要对时间和温度进行控制的食物（**TCS**）的再次加热以达到热保存所需要的温度



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



危险因素之2：不正确的食品烹饪过程

必须烹饪到 **155°F** 的食物

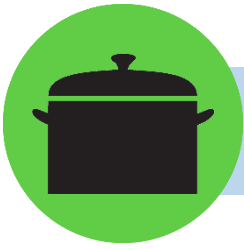
下面这些食品必须烹饪到 **155°F** 并在这个温度上继续烹饪至少**15秒**中：

- 汉堡包
- 香肠
- 注入调味佐料的肉类
- 鸡蛋 (为了保证热存放的温度要求)



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



危险因素之2：不正确的食品烹饪过程

必须烹饪到 **145°F** 的食品

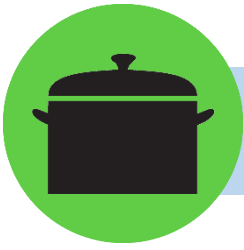
下面这些食物必须烹饪到 **145°F** 并在这个温度上继续烹饪至少**15**秒钟：

- 猪肉类
- 鸡蛋类 (马上需要食用的)
- 鱼类
- 虾类
- 整块的肉类



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



危险因素之2：不正确的食品烹饪过程

什么是“正确”的烹饪过程？

- 请记住，正确的烹饪时间是由所要烹饪的食品种类来决定的。
- 对于所有的食品，在烹饪过程中你都要使用经过校准的食品温度计来核实烹饪食品的温度。

注意事项：建议使用温度记录本将温度记录下来。



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



你知道吗

禽类，带馅的食品或馅，以及需要使用微波炉来进行烹饪的生的动物食品必须最低在下面哪一个温度中至少烹饪**15 秒钟**？
(请点击下面的选项选择答案)

145°F

155°F

165°F



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



你知道吗

禽类，带馅的食品或馅，以及需要使用微波炉来进行烹饪的生的动物食品必须最低在下面哪一个温度中至少烹饪**15** 秒钟？
(请点击下面的选项选择答案)

145°F 

155°F 

165°F 

禽类，带馅的食品或馅，以及需要使用微波炉来进行烹饪的生的动物食品必须在 **165°F 或以上的温度中**烹饪至少**15** 秒钟。



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



你知道吗

汉堡包，香肠，注入调味佐料的肉类，鸡蛋 (为了保证热存放的温度要求) 必须最低在下面哪一个温度中至少烹饪15 秒钟？
(请点击下面的选项选择答案)

145°F

155°F

165°F



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



你知道吗

汉堡包，香肠，注入调味佐料的肉类，鸡蛋 (为了保证热存放的温度要求) 必须最低在下面哪一个温度中至少烹饪**15** 秒钟？
(请点击下面的选项选择答案)

145°F  155°F  165°F 

汉堡包，香肠，**Injected meats**，鸡蛋 (为了保证热存放的温度要求) 必须在 **155 °F 或以上的温度中至少烹饪15 秒钟**



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



你知道吗

鸡蛋类 (马上需要食用的) , 鱼类 , 虾 , 整块的肉 , 猪肉类必须最低在下面哪一个温度中至少烹饪15 秒钟?
(请点击下面的选项选择答案)

145°F

155°F

165°F



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



你知道吗

鸡蛋类(马上需要食用的)，鱼类，虾，整块的肉，猪肉类必须最低在下面哪一个温度中至少烹饪**15** 秒钟？
(请点击下面的选项选择答案)

145°F 

155°F 

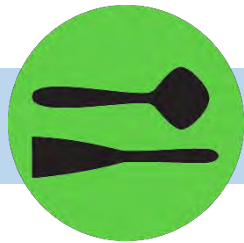
165°F 

鸡蛋类(马上需要食用的)，鱼类，虾，整块的肉，猪肉类必须在**145°F 或以上的温度中**烹饪至少**15** 秒钟。



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



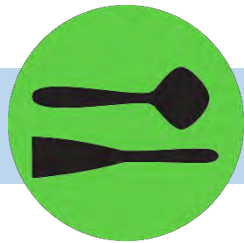
导致食源性疾病的五大危险因素

- ✓ 1. 不正确的食品存放和冷却温度
2. 不正确的食品烹饪过程
3. 食品， 餐具和设备受到污染
4. 餐馆员工健康和个人卫生问题
5. 使用安全性来源不明的食品



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



导致食源性疾病的五大危险因素

- ✓ 1. 不正确的食品存放和冷却温度
- ✓ 2. 不正确的食品烹饪过程
3. 食品，餐具和设备受到污染
4. 餐馆员工健康和个人卫生问题
5. 使用安全性来源不明的食品



KNOX COUNTY
TENNESSEE

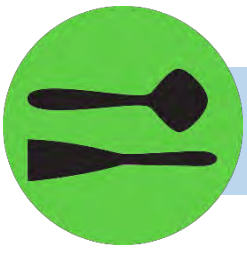
HEALTH DEPARTMENT

危险因素3： 食品，餐具和设备受到污染



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



危险因素3：食品，餐具和设备受到污染

什么是污染？

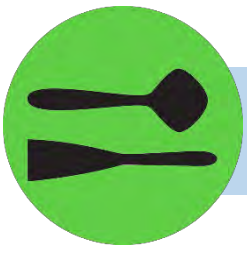
- 食品接触不干净或污染过的表面，或者接触另外一个被污染的食品都会被污染。
- 这个过程也称做**交叉污染**。

预防污染是非常重要的，因为污染可以导致食源性疾病的发生。



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



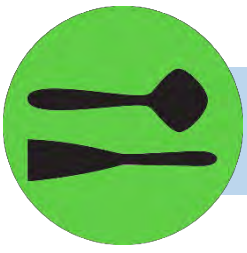
危险因素3：食品，餐具和设备受到污染

什么样的食品接触表面可以把污染物转移到食品上？

任何已经受到污染的东西，如果以后一旦和食品接触后都可以成为交叉污染的来源，比如：

- 手和手套
- 刀具和案板
- 用于储存食品的容器和放置食物的餐具
- 没有正确清洗和消毒过的食品接触表面，餐具和设备





危险因素3：食品，餐具和设备受到污染

如何避免交叉污染的发生？

下面的一些方法可以有效的预防交叉污染的发生：

- 接触过生肉，鱼和禽肉类后要马上洗手
- 在远离其他食品的地方准备生肉和禽类原料
- 使用单独的案板准备生肉和禽类原料
- 对接触过生肉和禽类原料的表面进行彻底的清洗和消毒





你知道吗

下面这种做法可以避免交叉污染吗？



(在正在清洗碗碟餐具的水池中解冻生肉)



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



你知道吗

下面这种做法可以避免交叉污染吗？



(在正在清洗碗碟餐具的水池中解冻生肉)

No.

- 生肉中可能藏有导致食源性疾病的细菌。
- 生肉被放在正在清洗餐具的地方会导致细菌转移到清洗过的餐具上，最终引起食源性疾病的发生。



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



你知道吗

下面这种做法可以避免交叉污染吗？

 YES

 NO



(用同一个案板和刀具处理生鸡肉和制作直接入口食用的蔬菜)



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



你知道吗

下面这种做法可以避免交叉污染吗？

No.

- 生鸡肉中可能藏有导致食源性疾病的细菌。
- 细菌可以从鸡肉转移到案板和刀具上，然后再从案板和刀具上转移到蔬菜上面。

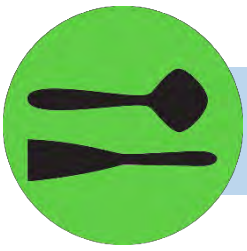


(用同一个案板和刀具处理生鸡肉和制作直接入口食用的蔬菜)



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



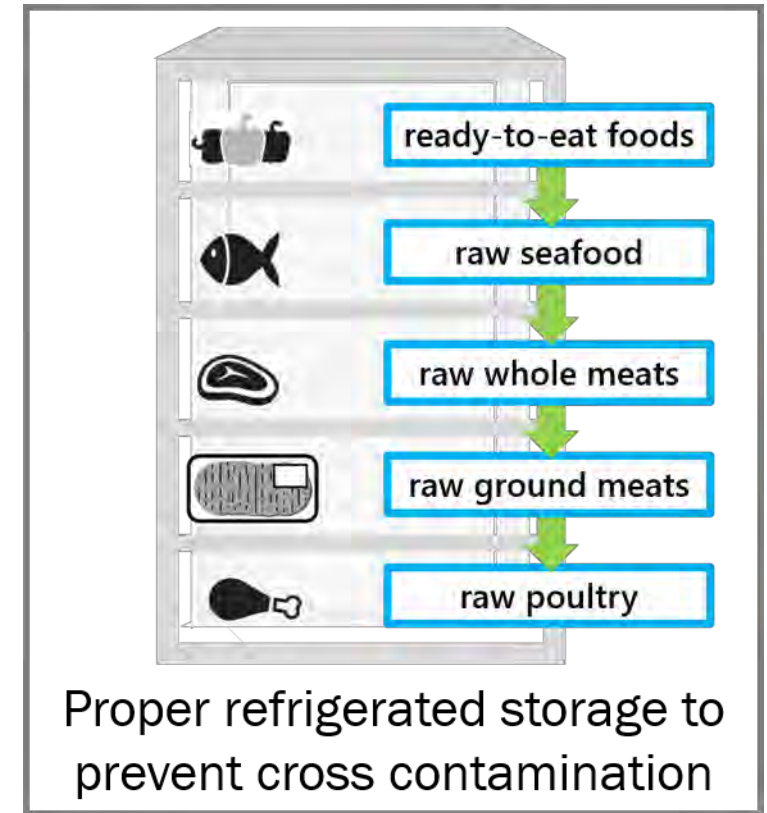
危险因素3：食品，餐具和设备受到污染

在食品贮藏过程中会发生交叉污染吗？

如果在贮存过程中生肉或禽肉的碎屑或汁液溅到其它的食物上，交叉污染就有可能发生。

为避免这种情况的发生，你需要做到：

- 在冰箱的冷藏室中，生的肉类要放到其他食品的下方，而且
- 对烹饪温度要求较低的食品要放在对烹饪温度要求较高的食品的上面



直接入
生的海
整块的
生的肉
生的禽
预防交



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



你知道吗

下面这种做法可以避免交叉污染吗？



(生肉被放在蔬菜的上面贮藏)



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



你知道吗

下面这种做法可以避免交叉污染吗？

No.

- 从生肉上散落的碎屑或者汁液可能会夹带着可以引起食源性疾病的细菌落到蔬菜上。
- 由于对蔬菜的烹饪温度不足以杀死生肉类中的细菌，或者蔬菜可能被用来制作直接可以入口的食品，从而引起食源性疾病的发生。

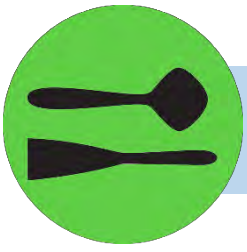


(生肉被放在蔬菜上面储藏)



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



危险因素3：食品，餐具和设备受到污染

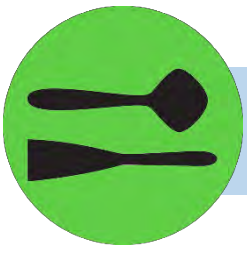
如何避免交叉污染的发生？

清洗，冲洗和消毒是避免交叉污染的关键。



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



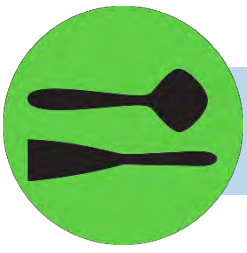
危险因素3：食品，餐具和设备受到污染

如何避免交叉污染的发生？

在下面的情况下都必须对餐具和设备进行清洗，冲洗，和进行消毒：

- 在用同样的餐具和设备准备生的和直接入口食品之间，
- 当餐具和设备不干净或受到污染时，和
- 如果在室温下持续使用，每隔四个小时就需要清洗，冲洗和消毒。





危险因素3：食品，餐具和设备受到污染

什么是正确的消毒方式？

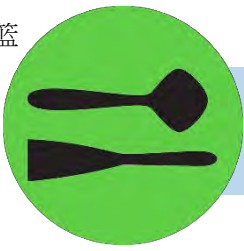
下面两种方法可以用来有效地对餐具和设备进行消毒：

1. 热水消毒
2. 化学试剂消毒
 - 氯水，或 quaternary ammonia 液可以用来进行化学消毒



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



危险因素3：食品，餐具和设备受到污染

如何用热水来消毒？

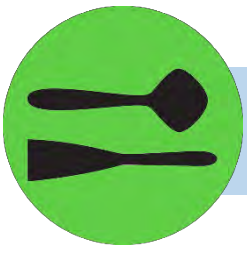
如果用热水来作为手工清洗和消毒的方法时，需要注意以下两点：

1. 水温最低必须在 **171°F** 上保持至少**30**秒钟，而且
2. 餐具必须浸没在**171°F**的水中并保证餐具温度达到**160°F**。

当使用机器进行清洗和消毒时，需要注意一下两点：

- 固定式架篮型，单一温度设置的洗碗机，水温温度需要设置为**165°F**
- 其他类型洗碗机器，水温温度需要设置为**180°F**





危险因素3：食品，餐具和设备受到污染

化学试剂消毒

不管你用以下哪一种化学试剂进行化学消毒，碗碟和餐都要完全浸没在消毒液中并保持特定的时间。

如果使用氯水溶液：

- 在浓度为**25-100 ppm**的氯水中需要浸泡至少**10秒钟**

如果使用quaternary ammonia溶液：

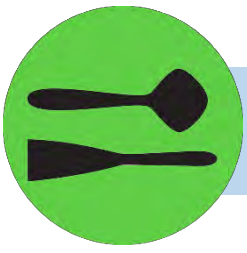
- 在浓度为**150-400 ppm**的quaternary ammonia溶液中浸泡至少**30 秒钟**

提示：在使用化学试剂消毒时，一定要严格按照化学试剂生产厂家提供的说明使用。



KNOX COUNTY
TENNESSEE

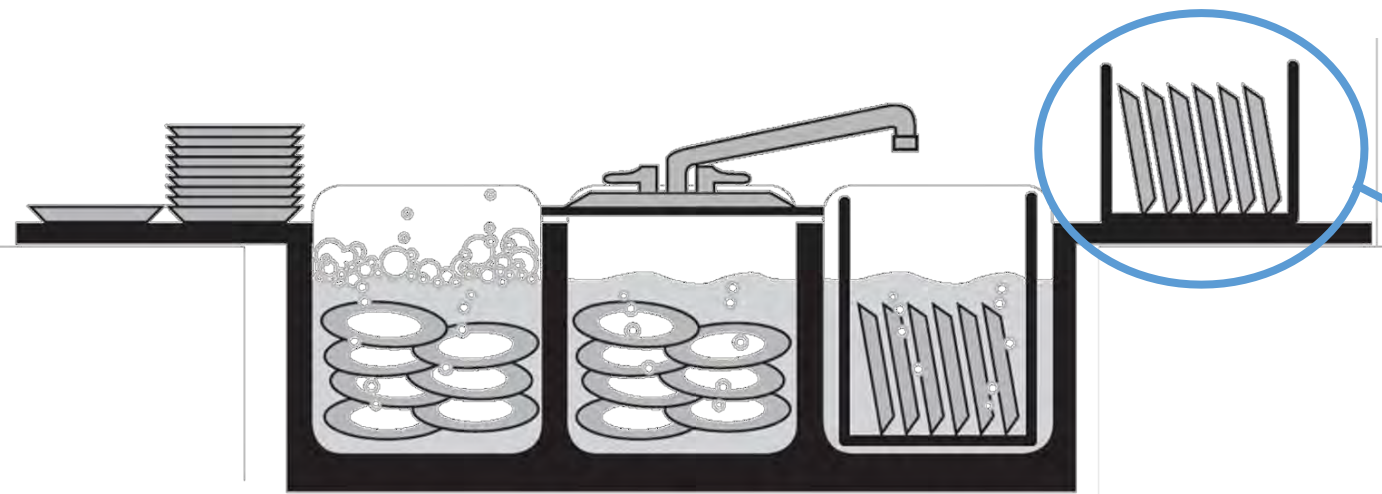
HEALTH DEPARTMENT



危险因素3：食品，餐具和设备受到污染

消毒后的控干过程

引起食源性疾病的细菌仍然可以在残存于洗干净和经过消毒的餐具之间的水中生长。



碗碟和餐具经过清洗，冲洗和消毒后，在控干的过程中要保证餐具间有正常的空气流通。



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



你知道吗

下面哪一种浸泡方式是正确的碗碟和餐具的消毒方法？
(请点击下面的选项选择答案)

在浓度为**25-100 ppm**的氯水中浸泡至少**10**秒钟

在浓度为**150-400 ppm**的quaternary ammonia 溶液中浸泡至少**30** 秒钟

在温度为**171° F** 或更高的热水中浸泡至少**30** 秒钟

上面所有的选项都是对的



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



你知道吗

下面哪一种浸泡方式是正确的碟碗和餐具消毒方法？
(请点击下面的选项选择答案)

在浓度为**25-100 ppm**的氯水中浸泡至少**10**秒钟

在浓度为**150-400 ppm**的 quaternary ammonia 溶液中浸泡至少**30** 秒钟

在温度为**171° F** 或更高的热水中浸泡至少**30** 秒钟

上面所有的选项都是对的

上面的三种方法都是正确的。任何一种都可以用来对碗碟和餐具进行消毒。



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



你知道吗

什么时候需要对接触食品的表面进行清洗，冲洗和消毒？
(请点击下面的选项选择答案)

在用同样的餐具和设备准备生的和直接入口食品之间需要

当餐具和设备不干净或受到污染时需要

如果在室温下持续使用，每隔四个小时就需要

上面所有的选项都是对的



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



你知道吗

什么时候需要对接触食品的表面进行清洗，冲洗和消毒？
(请点击下面的选项选择答案)

在用同样的餐具和设备准备生的和直接入口食品之间需要

当餐具和设备不干净或受到污染时需要

如果在室温下持续使用，每隔四个小时就需要

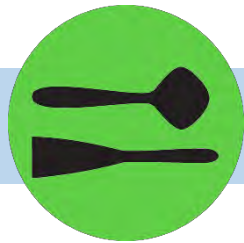
在这三种情况下，接触食品的表面都需要经过清晰，冲洗和消毒。

上面所有的选项都是对的



KNOX COUNTY
TENNESSEE

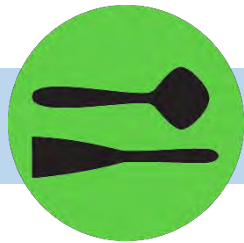
HEALTH DEPARTMENT



导致食源性疾病的五大危险因素

- ✓ 1. 不正确的食品存放和冷却温度
- ✓ 2. 不正确的食品烹饪过程
3. 食品，餐具和设备受到污染
4. 餐馆员工健康和个人卫生问题
5. 使用安全性来源不明的食品





导致食源性疾病的五大危险因素

✓ 1. 不正确的食品存放和冷却温

度

✓ 2. 食品、餐具和设备受到污染
不正确的食品烹饪过程

4. 餐馆员工健康和个人卫生问题

5. 使用安全性来源不明的食品



KNOX COUNTY
TENNESSEE

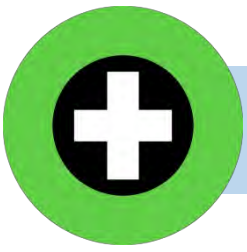
HEALTH DEPARTMENT

危险因素4： 餐馆员工健康和 个人卫生问题



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



危险因素4：餐馆员工健康和个人卫生问题

餐馆员工健康和个人卫生问题

- 从事餐饮的业者，即使他们可能看起来或自我感觉很健康，也可能存在传播病毒和细菌的可能
- 只有餐饮从业者身体健康并且保持良好的个人卫生习惯，才能防止致病微生物转移到食品中，从而预防食源性疾病的发生





危险因素4：餐馆员工健康和个人卫生问题

餐馆员工健康和个人卫生问题

健康的身体和良好的卫生习惯包括以下几个方面：

1. 良好的洗手习惯
2. 不要直接用手去接触直接入口的食品
3. 餐馆员工和管理人员都要及时汇报疾病情况
4. 限制或停止生病的员工继续工作



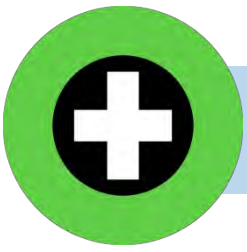


危险因素4：餐馆员工健康和个人卫生问题

良好的洗手习惯

- 勤洗手是最有效的防止能引发食源性疾病的病毒和细菌的手段。
- 养成良好的洗手习惯首先要懂得以下几点：
 - 什么人应该洗手
 - 在什么时间应该洗手
 - 应该在什么地方洗手
 - *和怎样正确的洗手*



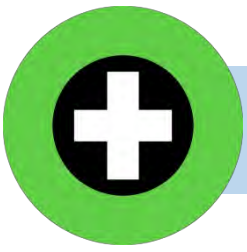


危险因素4：餐馆员工健康和个人卫生问题

良好的洗手习惯：什么人应该洗手？

- 所有从事餐饮工作的人员都应该养成良好的洗手习惯。
- 即使一个人看起来或者自我感觉很健康，也可能会通过他手上的病毒和细菌传播食源性疾病。



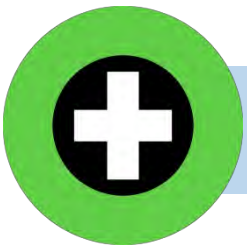


危险因素4：餐馆员工健康和个人卫生问题

良好的洗手习惯：在什么时后应该洗手

- 进入厨房后要马上洗手
- 在戴上新的手套前要洗手
- 在任何时候当你变换工作任务时要洗手
- 使用厕所后要洗手
- 接触生肉，鱼或禽类后要洗手
- 处理垃圾和收拾过脏的餐具后要洗手
- 休息后重新开始工作前要洗手
- 吸烟后要洗手
- 打喷嚏，咳嗽或擤鼻子后要洗手
- 接触过动物或使用过化学试剂后要洗手
- 摸过自己的头发，脸，或衣服后要洗手
- 吃过东西后要洗手





危险因素4：餐馆员工健康和个人卫生问题

良好的洗手习惯：应该在什么地方洗手

- 一定要在指定的洗手池中洗手。
- 洗手池要时刻保持干净，并且能正常使用。
- 每一个洗手池都要能提供热水，并配有洗手液和擦手纸。





危险因素4：餐馆员工健康和个人卫生问题

良好的洗手习惯：怎样正确的洗手

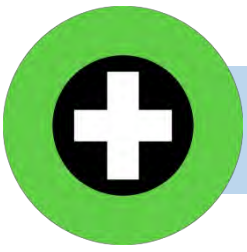
正确的洗手时间要持续至少**20** 秒钟，同时还要做到下面几个步骤：

1. 首先要把双手和暴露在外面的手臂在流动的温水中打湿
2. 在双手（前面和后面），暴露在外的手臂上，手指尖和手指之间打好洗手液后，搓洗至少**10** 到**15** 秒钟。
3. 使用流动的温水彻底冲洗干净
4. 使用一次性的擦手纸将手擦干或使用电子烘手器把手烘干
5. 最后使用擦手纸来关掉水龙头也是一个良好习惯
(这样可以防止水龙头上的细菌转移到刚刚洗干净的手上)



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



危险因素4：餐馆员工健康和个人卫生问题

个人卫生习惯

良好的个人卫生习惯不仅仅只是勤洗手而已。

要防止食源性疾病的发生，所有从事餐饮工作的人还必须做到：

- 使用帽子，头发网罩，或者胡须网罩等等来防止头发或胡须散落
- 穿着干净的工作外套
- 指甲修剪整齐干净
- 需要喝水时，一定要使用合格的密封杯具，并小心使用，以防止对食品制作区造成交叉污染。



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



危险因素4：餐馆员工健康和个人卫生问题

个人卫生习惯

要防止食物污染的发生，所有从事餐饮工作的人员都**不能**：

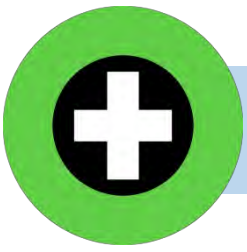
- 在接触暴露在外的食品时，使用指甲油或人工假指甲（除非带着完好无损的手套进行操作）
- 不要在食品制作区吃东西或抽烟
- 不要穿戴首饰（带简单的结婚戒指环是允许的）

在制作食品时，假指甲，指甲油，香烟和首饰有可能会掉落到食品中，从而对食客造成伤害。



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT

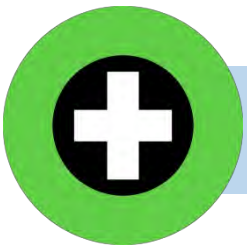


危险因素4：餐馆员工健康和个人卫生问题

直接用手接触和直接入口的食品

- 如果用手直接接触可以直接入口的食品，会造成交叉污染，并有可能传播甲型肝炎和诺如病毒。
- 所以要防止疾病的传播，就永远不要用手直接接触可以直接入口的食品。



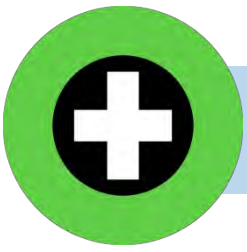


危险因素4：餐馆员工健康和个人卫生问题

什么是可以直接入口的食品？

- 洗干净的可以生吃的蔬菜和水果
- 三明治的肉和奶酪
- 面包，烤面包，面包卷和经过烘培的食物
- 配菜如生菜，香菜，柠檬片和酸黄瓜
- 直接食用的冰块
- 任何已经完全烹饪好并且可以马上吃的食品





危险因素4：餐馆员工健康和个人卫生问题

怎样正确的制作可以直接入口的食物？

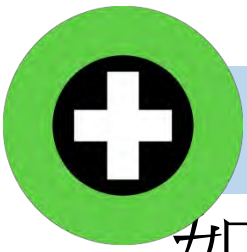
在制作直接入口的食物时，为了防止污染食品，餐饮人员需要使用某些防护措施来避免直接用手操作。

- 这些防护措施包括使用：
 - 食品夹子
 - 熟食纸
 - 一次性使用的手套



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



危险因素4：餐馆员工健康和个人卫生问题

如果你选择使用手套进行操作，那么你需要严格按照下面的步骤进行：

- 1 在戴手套前要先洗手
- 2 只使用用于食品操作的一次性手套
- 3 在下面的情况下你需要更换手套：
 - 当手套有破损，受到污染和不干净时
 - 在变化工作任务之间
 - 在接触过不干净的餐具或设备之后
 - 在准备生肉和制作可以直接入口食品的工作转换之间
- 4 手套用完后你应该：
 - 把用过的手套丢弃
 - 然后把手清洗干净



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



危险因素4：餐馆员工健康和个人卫生问题

如果你选择使用手套进行操作，那么你需要严格按照下面的步骤进行：

1 在戴手套前要先洗手

2 只使用用于食品操作的一次性手套

3 在下面的情况下你需要更换手套：

- 当手套有破损，受到污染和不干净时
- 在变化工作任务之间
- 在接触过不干净的餐具或设备之后
- 在准备生肉和制作可以直接入口食品的工作转换之间

4 手套用完后你应该：

- 把用过的手套丢弃
- 然后把手清洗干净

提示：

为防止交叉污染，不要清洗或者重新使用用过的手套



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



你知道吗

下面的哪一个选项是正确使用手套的方法

(请点击下面的选项选择答案)

当发现手套破损或者被污染后，应该脱摘掉手套，重新洗手，然后换上一副新的手套

在准备生肉和制作可以直接入口食品的工作转换之间，应该脱摘掉手套，重新洗手，然后换上一副新的手套

脏的手套一定要丢弃，绝不能洗干净后再重新使用

以上所有的选项都是正确使用手套的方法



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



你知道吗

下面的哪一个选项是正确使用手套的方法 (请点击下面的选项选择答案)

当发现手套破损或者被污染后，应该脱摘掉手套，重新洗手，然后换上一副新的手套

在准备生肉和制作可以直接入口食品的工作转换之间，应该脱摘掉手套，重新洗手，然后换上一副新的手套

脏的手套一定要丢弃，绝不能洗干净后再重新使用

all of the above are correct 以上所有的选项都是正确的

上面的三个选项都是正确使用手套来防止交叉污染和保证食品安全的的方法





危险因素4：餐馆员工健康和个人卫生问题

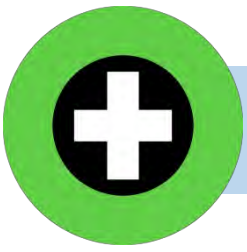
餐饮从业人员的健康问题

- 生病的餐饮从业人员是引发食源性疾病爆发的一个主要原因。
- 需要通过员工和餐馆经理的共同努力来确保生病的员工不传播疾病。



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



危险因素4：餐馆员工健康和个人卫生问题

餐馆员工的责任

- 员工一旦出现某些症状和疾病，都有责任向餐馆经理汇报
- 餐馆员工必须向餐馆经理汇报下面这些症状：
 - 腹泻
 - 呕吐
 - 黄疸（皮肤或眼睛巩膜黄染）
 - 喉咙疼痛并伴有发烧
 - 手或手臂的皮肤上出现感染伤口





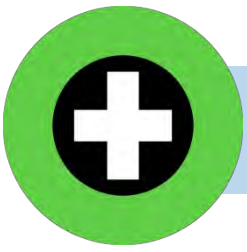
危险因素4：餐馆员工健康和个人卫生问题

餐馆员工的责任

由下列病原体引起的疾病一旦确诊，餐馆员工必须向餐馆经理汇报：

- 沙门氏菌 (Salmonella)
- 志贺氏菌 (Shigella)
- 大肠杆菌 (E. coli)
- 甲型肝炎 (Hepatitis A)
- 诺如病毒 (Norovirus)





危险因素4：餐馆员工健康和个人卫生问题

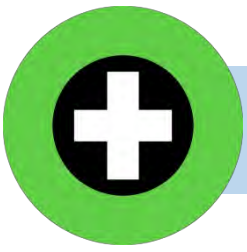
餐馆经理的责任

餐馆经理有责任**限制或停止**出现某些症状和患有某些疾病的员工继续工作。

- “限制”是指限制员工从事某些工作。
- “停止”是指禁止某个员工在餐馆继续工作或禁止某个人以餐馆工作人员的身份继续进入餐馆。

这样做是为了防止生病的员工通过接触食品而传播疾病。





危险因素4：餐馆员工健康和个人卫生问题

限制/停止生病的员工继续工作

- 如果员工一旦出现下面的症状，餐馆经理必须停止员工继续在餐馆工作：
 - 腹泻，或
 - 呕吐
- 只有在等待至少**24**小时后没有再出现上面症状，或者能够出具医生的证明显示上面的症状是由非传染性的疾病所引起的，员工才能够允许重新回来工作。





危险因素4：餐馆员工健康和个人卫生问题

限制/停止生病的员工继续工作

如果员工的疾病是由下面这些病原体所引起的，那么餐馆经理有责任限制或停止*患病的员工继续工作：

- 大肠杆菌 (E. coli)
- 沙门氏菌 (Salmonella)
- 志贺氏菌 (Shigella)
- 甲型肝炎 (Hepatitis A)

*在需要做出是否限制或停止的决定时，请参照田纳西州餐饮经营单位法规中有关员工健康的部分



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



危险因素4：餐馆员工健康和个人卫生问题

限制/停止生病的员工继续工作

如果员工一旦被诊断出由下面病原体所引起的疾病，餐馆经理必须通知诺克斯县卫生健康署：

- 大肠杆菌**E. Coli**
- 沙门氏菌**Salmonella**
- 志贺氏菌**Shigella**
- 甲型肝炎**Hepatitis A**
- 诺如病毒**Norovirus**
- 或者员工出现黄疸





你知道吗

当员工出现不适时，出现下面哪些症状必须向餐馆经理汇报？
(请点击下面的选项选择答案)

腹泻和呕吐

黄疸

喉咙痛并出现发烧

手上或手臂上出现感染的伤口

以上所有的选项



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



你知道吗

当员工出现不适时，出现下面哪些症状必须向餐馆经理汇报？
(请点击下面的选项选择答案)

腹泻和呕吐

黄疸

喉咙痛并出现发烧

手上或手臂上出现感染的伤口

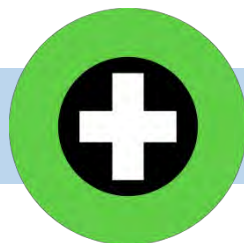
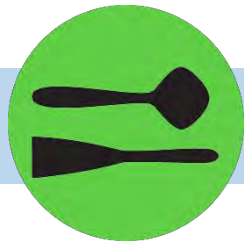
以上所有的选项

出现以上所有的症状都必须向餐馆经理汇报，这样做是为了保护员工，他们的同事和顾客的健康。



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



导致食源性疾病的五大危险因素：

✓1. 不正确的食品存放和冷却温

度

✓3. 食品、餐具和设备受到污染

✓2. 不正确的食品烹饪过程

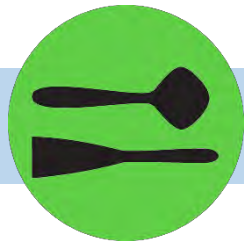
4. 餐馆员工健康和个人卫生问题

5. 使用安全性来源不明的食品



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



导致食源性疾病的五大危险因素：

✓1. 不正确的食品存放和冷却温

度

✓3. 食品，餐具和设备受到污染

✓2. 不正确的食品烹饪过程

✓4. 餐馆员工健康和个人卫生问

题

5. 使用安全性来源不明的食品

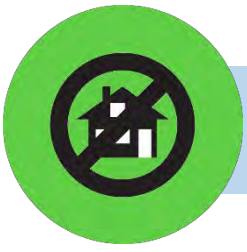


KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT

危险因素 5:
使用安全性来源
不明的食品





危险因素 5: 使用安全性来源不明的食品

什么是安全的食品来源？

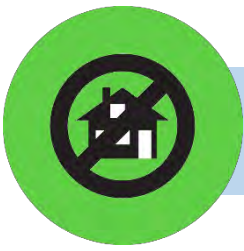
安全的食品来源是指：

- 食品的来源是经过监管部门核准的
- 食品提供者在正常的条件下把食品运送到餐馆
- 食品提供者遵循正规的程序把贝壳类食品卖给餐馆



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT

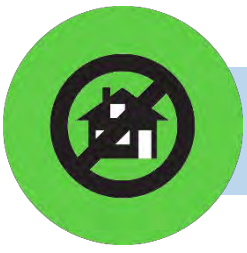


危险因素 5: 使用安全性来源不明的食品

核准的食品来源

- 核准的食品来源是指监管部门认证相关食品的产地，加工，或者处理的过程都满足相关法律中所制定的标准
- 任何卖给顾客的或者提供给顾客的食品都必须出自核准的食品来源
- *来自当地销售商的食品（比如农夫市场等等）也是允许的*





危险因素 5: 使用安全性来源不明的食品

对送达的食品进行安全检查

对运送到餐馆的食品进行检查是餐馆确保食品安全的另一个方法。在检查时要注意下面几点：

- 食品有无变质
- 有无打开的，生锈的，或者包装严重损坏的罐装食品
- 罐装食品的罐子有无变形
- 收到时的温度是否正确 — 冷冻的食品收到时必须处于冷冻状态的，冷藏的食品收到时必须保存在 **41°F** 或一下的温度中。

*如果出现任何一个以上的现象，都说明你收到的食品是不安全的，你的餐馆**绝不**应该接受这些食品*



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



危险因素 5: 使用安全性来源不明的食品

针对贝壳类食品的特殊要求

- 为确保餐馆提供给食客的贝壳类(牡蛎, 蛤, 青口贝)食品是安全的, 你需要核实运送贝壳类食品的公司是否持在州际间贝壳类食品运输公司【**Interstate Certified Shellfish Shippers (ICSS)**】的认证名单上。名单可以在以下的网址找到www.fda.gov
- 贝壳类食品的身份标签必须系在包装上
- 你的餐馆必须保留贝壳类食品的身份标签**90天**





危险因素 5: 使用安全性来源不明的食品

贝壳类食品标签上的重要信息

出售方的名称和地址

PERISHABLE
KEEP REFRIGERATED

US OYSTER SHIPPERS, LLC.
90 SHORE LANE
SEA CITY, ME 01239
(231) 555-0199 FAX: (231) 555-0198

R3456.SS

出售方的认证号

捕获的日期

ORIGINAL SHIPPER'S CERT. NO. IF OTHER THAN ABOVE:

HARVEST DATE:

WET STORAGE HARVEST DATE:

捕获者的认证号

捕获地点

HARVEST LOCATION:

TYPE OF SHELLFISH:

贝壳类的品种和数量

QUANTITY OF SHELLFISH:

THIS TAG IS REQUIRED TO BE ATTACHED UNTIL CONTAINER IS EMPTY AND
THEREAFTER KEPT ON FILE FOR 90 DAYS.

黑体大写的声明：“此标签必须系在包装上直到所有贝壳类食品卖完位置。这之后餐馆还需要继续保留存档这个标签**90天**。”

LOT #:

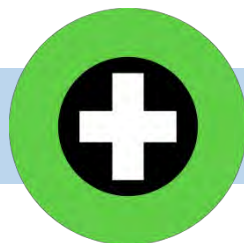
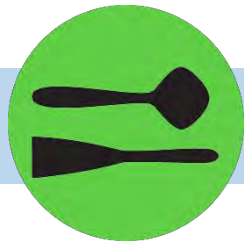
RESHIPPER'S CERT. NO.

DATE RESHIPPED



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



导致食源性疾病的五大危险因素：

✓1. 不正确的食品存放和冷却温

度

✓3. 食品，餐具和设备受到污染

✓2. 不正确的食品烹饪过程

✓4. 餐馆员工健康和个人卫生问

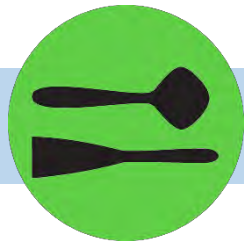
题

5. 使用安全性来源不明的食品



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



导致食源性疾病的五大危险因素：

✓1. 不正确的食品存放和冷却温

度

✓3. 食品，餐具和设备受到污染

✓2. 不正确的食品烹饪过程

✓4. 餐馆员工健康和个人卫生问

题

✓5. 使用安全性来源不明的食品



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT

田纳西州2009年 食品法中新增加的 食品安全预防条例



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



2009 食品法

2009 年通过的美国国家食品及药物管理局 (FDA) 食品法

- 从**2015年七月一日起**，美国田纳西州对从事餐饮经营机构监管的新条例开始实行。这些条例的通过和实施部分上是基于**2009年通过的美国国家食品及药物管理局 (FDA) 食品法**。
- 对餐饮机构的卫生健康检查，包括本次的培训，都是基于美国田纳西州餐饮经营机构法规中的内容和要求。





新的条例都有哪些内容？

美国田纳西州餐饮经营机构法规中新增的条例包括：

- 对张贴消费者警示的要求
- 对日期标注的要求
- 对特殊加工过程的要求
- 对杀灭寄生虫的要求
- 对餐馆经理的资格认证/食品安全知识的考核

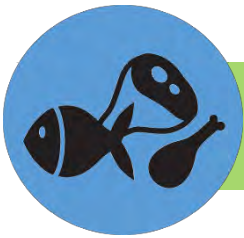


美国田纳西州餐饮经营机构法规： 消费者警示



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



美国田纳西州餐饮经营机构法规：消费者警示

这样的消费者警示你以前见过吗？

***Bourbon Street 牛排**
汁多，香嫩， Cajun 香料腌制的10 盎司牛排
配以洋葱和蘑菇， ￥12.49

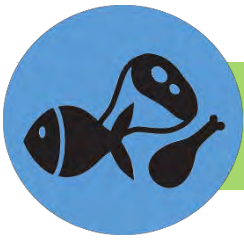


提示：标有*的食物可以按照顾客的要求来烹饪。食用生的或没有煮熟的肉类可能会增加患食源性疾病的风险



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



美国田纳西州餐饮经营机构法规：消费者警示

这样的消费者警示你以前见过吗？

***Bourbon Street 牛排**
汁多，香嫩， Cajun 香料腌制的10 盎司牛排
配以洋葱和蘑菇， ￥12.49



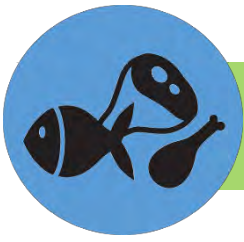
这就是一个
消费者警示
的例子

提示：标有*的食物可以按照顾客的要求来烹饪。食用生的或没有煮熟的肉类可能会增加患食源性疾病的风险



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



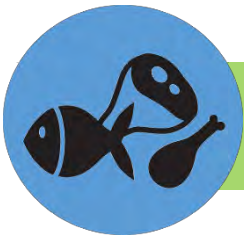
什么是消费者警示？

消费者警示是用来提醒顾客：

1. 菜单上那些含肉类的菜肴中的肉是：
 - 生的,*
 - 未煮熟*, 或者
 - 没有经过去除病原体处理的*
2. 食用这些成分会增加罹患食源性疾病的风险

** 对于这类食物，法律规定必须要张贴消费者警示*



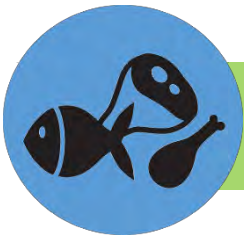


消费者警示是什么样的？

消费者警示必须包括这样两个部分：

1. 食品成分公示信息
2. 提醒信息



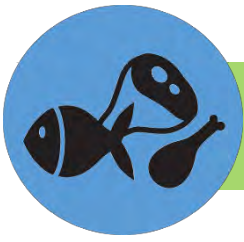


消费者警示中的食品成分公示信息是什么？

消费者警示中的食品成分公示信息是：

- 一个书面的声明，在声明中要求
- 明确标示出菜单中可以根据客人的需要（生的，或不完全煮熟）而烹饪的动物肉类食品成分。





消费者警示中的食品成分公示信息包括什么内容？

食品成分公示开信息必须包括下面两个部分：

1

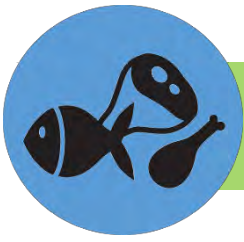
用（*）标示出食品中可以根据顾客要求烹饪的成分（生的或未煮熟的）

2

对食品的描述

*Bourbon Street Steak
A juicy, tender 10 oz. steak jazzed up with Cajun spices and served with sautéed onions & mushrooms. \$12.49

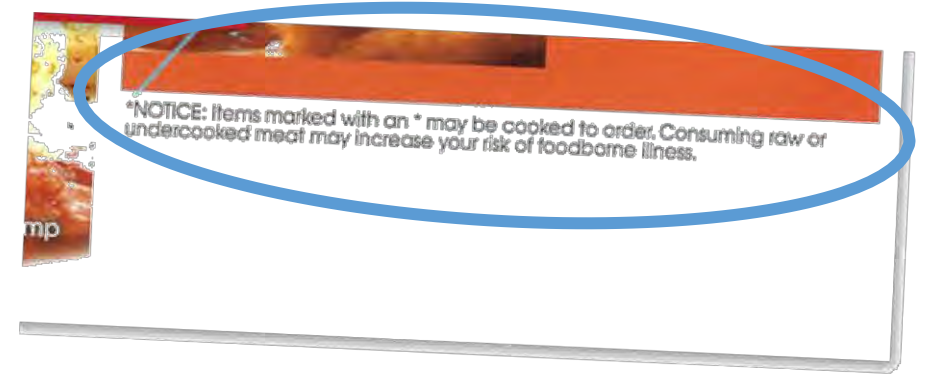


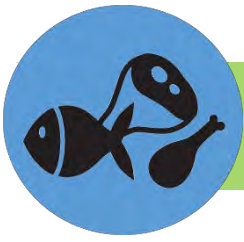


消费者警示中的提醒信息是什么？

消费者警示中的提醒信息部分则是：

- 一个书面的声明，在声明中要求
- 清楚的用注示的方式提醒消费者那些带有标记的动物食品成分是可以根据顾客要求而烹饪的，以及
- 使用特定的语言提醒消费者有关食用生的，或未煮熟的动物食品成分的健康危害。



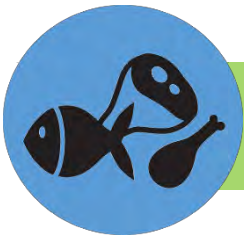


消费者警示中的提醒信息包括什么内容？

消费者警示中的提醒信息的特殊用语词必须是：

- “食用生的或未煮熟的肉，禽类，海鲜，贝壳类或鸡蛋可能会增加你罹患食源性疾病的风险。” 或者
- “食用生的或未煮熟的肉，禽类，海鲜，贝壳类或鸡蛋可能会增加你罹患食源性疾病的风险，特别是当你患有某些疾病的时候。” 或者
- “有关这些食品安全性的详细书面信息，你可以向店家索取。”





消费者警示应该放置在什么地方？

消费者警示可以考虑放在下面的这些地方：

- 可以印在菜单或熟食的包装盒子上
- 餐馆的公告牌上
- 餐桌的帐篷上
- 餐馆宣传手册或小册子中
- 写在其他能让消费者清楚地看到的地方





你知道吗

* 下面哪些食品需要有消费者警示公告？

(请点击下面的选项选择答案)

牛奶

鸡禽类

羊肉

鱼类

鸡蛋

猪肉

牛肉

贝壳类



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



你知道吗

* 下面哪些食品需要有消费者警示公告？

(请点击下面的选项选择答案)

牛奶

鸡禽类

羊肉

鱼类

鸡蛋

猪肉

牛肉

贝壳类

任何动物食品，如果生的或未经煮熟而卖给顾客，或者没有经过去除病原体处理的，**都必须**向顾客出示消费者警示公告。



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT

美国田纳西州餐饮经营机构法规： 对日期标注的要求



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



什么是日期标注？

- 即使是冷藏的食品中细菌也可以生长，从而引起食源性疾病的发生。
- 日期标注可以用来帮助识别食品物已经被放置了多长的时间，和在什么时候食品应该被丢弃掉以防止细菌引起食源性疾病的发生。





美国田纳西州餐饮经营机构法规：对日期标注的要求

对什么样的食品需要做日期标注？

在下列情况下，这些食品必须有日期标注：

- 在店里制作的或来源于商业渠道的食品，
- 需要冷藏的食品，
- 可以直接入口食用的食品，
- 放置超过**24**个小时的食品，以及
- 需要对时间和温度进行控制的食物 (**TCS**)。



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



美国田纳西州餐饮经营机构法规：对日期标注的要求

对什么样的食品需要做日期标注？

在下列情况下，食品必须有日期标注

- 在店里制作的或来源于商业渠道的食品，
- 需要冷藏的食品，
- 可以直接入口食用的食品，
- 放置超过**24**个小时的食品
- 需要对时间和温度进行控制的食物(TCS)

请记住，TCS食品包括：

- 肉类，鱼雷，鸡禽类，海鲜类食品
- 鸡蛋和奶制品
- 煮熟的蔬菜
- 豆制品
- 煮熟的米饭米，豆类，意大利面条类和土豆
- 芽菜类（苜蓿芽和豆芽）
- 切好的瓜类
- 瓶装的浸泡在食用油中的蒜或香草类食品
- 切好片的西红柿和切好的绿叶菜



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



对于食品日期标注的要求有例外吗？

对下面的食品不需要有日期标注的要求：

- 熟食色拉(Deli salads)
- 陈年硬奶酪 (Aged hard cheese)
- 半软的奶酪 (Semi-soft cheeses)
- 发酵过的奶制品 (Cultured dairy products)
- 腌制的鱼类食品 (Preserved Fish products)
- 货架期稳定的，经过发酵的干香肠 (Shelf stable dry fermented sausages)
- 货架期稳定的，盐腌制的食品 (salt-cured products)

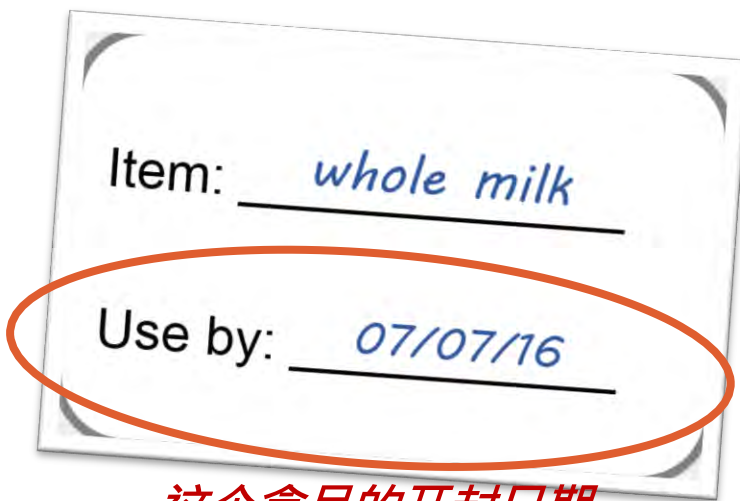




美国田纳西州餐饮经营机构法规：对日期标注的要求

日期标注的内容要求有哪些？

- 食用日期，销售日期和丢弃的日期需要清楚的标注在食品的包装上
 - 其它的日期也可以标注在包装上，但不是必须的
- 日期必须不能超过从食品制作完成（如果是在店内制作的）或者食品包装开封（如果是商业来源的）的那一天算起的7天。



这个食品的开封日期
是7/01/16

提示：如果食品日期标记不正确，这个食品必须在24小时内丢弃。



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



将食品冷冻后可以改变日期标示吗？

- 将食品冷冻后只是停止了对日子的计时，将食品冷冻并不**意味着可以重新开始新的7天计时**
- 当需要标注日期的食品被冷冻后，这个食品日期标识必须包括：
 - 食用日期
 - 冷冻日期
 - 解冻日期，以及
 - 加工制作的日期

这样标注就会让大家看明白最初的7天计时已经过去几天。

烘焙的鸡肉

加工日期
 冷冻日期
 解冻日期
 食用日期





美国田纳西州餐饮经营机构法规：对日期标注的要求

冷冻和日期标识的一个例子

1 食品加工制作完毕，做好了日期标识。这一天是七天有效期开始的第一天。

	4	5	6	7	8	9	10
		<i>prepared & date marked (day 1)</i>	<i>stored at 41° F (day 2)</i>	<i>stored at 41° F (day 3)</i>	<i>frozen at 0° F (day 4)</i>	<i>stored frozen at 0° F (count stopped)</i>	<i>stored frozen at 0° F (count stopped)</i>
	11	12	13	14	15	16	17
	<i>stored frozen at 0° F (count stopped)</i>	<i>thawed & stored at 41° F (day 5)</i>	<i>stored at 41° F (day 6)</i>	<i>stored at 41° F & discarded at end of day (day 7)</i>			

食品存放
41 °F(第2天)

食品存放
41 °F(第3天)

食品冷冻
0 °F
(第4天)

食品冷冻
0 °F
(计时停止)

食品冷冻
0 °F
(计时停止)

食品冷冻
0 °F
(计时停止)

食品解冻后存放
41°F
(第5天)

食品存放
41 °F(第6天)

食品存放41 °F(第7天)，在这天结束前被丢弃





美国田纳西州餐饮经营机构法规：对日期标注的要求

冷冻和日期标识的一个例子

1 食品加工制作完毕，做好了日期标识。这一天是七天有效期开始的第一天。

2 现在这个食品已经在41°F存放了两天。

	4	5	6	7	8	9	10
		<i>prepared & date marked (day 1)</i>	<i>stored at 41° F (day 2)</i>	<i>stored at 41° F (day 3)</i>	<i>frozen at 0° F (day 4)</i>	<i>stored frozen at 0° F (count stopped)</i>	<i>stored frozen at 0° F (count stopped)</i>
	11	12	13	14	15	16	17
	<i>stored frozen at 0° F (count stopped)</i>	<i>thawed & stored at 41° F (day 5)</i>	<i>stored at 41° F (day 6)</i>	<i>stored at 41° F & discarded at end of day (day 7)</i>			





美国田纳西州餐饮经营机构法规：对日期标注的要求

冷冻和日期标识的一个例子

1 食品加工制作完毕，做好了日期标识。这一天是七天有效期开始的第一天。

2 现在这个食品已经在41°F存放了两天。

3 虽然在这一天食品被冻存，然而由于食品在这一天中并非一整天都是处于冻存状态，所以这一天仍然会被记为7天中的一天。

4	5	6	7	8	9	10
	prepared & date marked (day 1)	stored at 41° F (day 2)	stored at 41° F (day 3)	frozen at 0° F (day 4)	stored frozen at 0° F (count stopped)	stored frozen at 0° F (count stopped)
11	12	13	14	15	16	17
stored frozen at 0° F (count stopped)	thawed & stored at 41° F (day 5)	stored at 41° F (day 6)	stored at 41° F & discarded at end of day (day 7)			





美国田纳西州餐饮经营机构法规：对日期标注的要求

冷冻和日期标识的一个例子

1 食品加工制作完毕，做好了日期标识。这一天是七天有效期开始的第一天。

2 现在这个食品已经在41°F存放了两天。

3 虽然在这一天食品被冻存，然而由于食品在这一天中并非一整天都是处于冻存状态，所以这一天仍然会被记为7天中的一天。

4 食品在冻存状态下放置了三天。

4	5	6	7	8	9	10
	prepared & date marked (day 1)	stored at 41° F (day 2)	stored at 41° F (day 3)	frozen at 0° F (day 4)	stored frozen at 0° F (count stopped)	stored frozen at 0° F (count stopped)
11	12	13	14	15	16	17
stored frozen at 0° F (count stopped)	thawed & stored at 41° F (day 5)	stored at 41° F (day 6)	stored at 41° F & discarded at end of day (day 7)			





美国田纳西州餐饮经营机构法规：对日期标注的要求

冷冻和日期标识的一个例子

1 食品加工制作完毕，做好了日期标识。这一天是七天有效期开始的第一天。

2 现在这个食品已经在41°F存放了两天。

3 虽然在这一天食品被冻存，然而由于食品在这一天中并非一整天都是处于冻存状态，所以这一天仍然会被记为7天中的一天。

4 食品在冻存状态下放置了三天。

5 食品解冻，这天要算作七天中的一天，因为在这一天中这个食品有一部分时间是放置于0°F以上。

4	5	6	7	8	9	10
	prepared & date marked (day 1)	stored at 41° F (day 2)	stored at 41° F (day 3)	frozen at 0° F (day 4)	stored frozen at 0° F (count stopped)	stored frozen at 0° F (count stopped)
11	12	13	14	15	16	17
stored frozen at 0° F (count stopped)	thawed & stored at 41° F (day 5)	stored at 41° F (day 6)	stored at 41° F & discarded at end of day (day 7)			





美国田纳西州餐饮经营机构法规：对日期标注的要求

冷冻和日期标识的一个例子

1 食品加工制作完毕，做好了日期标识。这一天是七天有效期开始的第一天

2 现在这个食品已经在41°F存放了两天。

3 虽然在这一天食品被冻存，然而由于食品在这一天中并非一整天都是处于冻存状态，所以这一天仍然会被记为7天中的一天。

4 食品在冻存状态下放置了三天。

5 食品解冻，这天要算作七天中的一天，因为在这一天中这个食品有一部分时间是放置于0°F以上。

6 食品放置在41°F，在这一天结束前被丢弃。

4	5	6	7	8	9	10
	prepared & date marked (day 1)	stored at 41° F (day 2)	stored at 41° F (day 3)	frozen at 0° F (day 4)	stored frozen at 0° F (count stopped)	stored frozen at 0° F (count stopped)
11	12	13	14	15	16	17
stored frozen at 0° F (count stopped)	thawed & stored at 41° F (day 5)	stored at 41° F (day 6)	stored at 41° F & discarded at end of day (day 7)			





美国田纳西州餐饮经营机构法规：对日期标注的要求

把食品混在一起的情况下日期标识如何计算？

- 如果制作于不同的时间而且原来存放在不同容器中的食品被放在了一起，新的食品标识日期以其中最早制作完成食品的标识日期为准。
- 比如，如果今天是星期三，你把星期一做好的色拉和星期二做好的色拉混在一起，那么这个色拉新的标识日期应给是星期一。



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



你知道吗

对下面哪种食品需要有日期标识的要求
(请点击下面的选项选择答案)

冷藏的，直接入口的食品和TCS食品

TCS 食品已经放置超过24小时

在餐馆里制作的或者从商业渠道购买的TCS 食品

以上答案都是正确的



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



你知道吗

对下面哪种食品需要有日期标识的要求 (请点击下面的选项选择答案)

冷藏的，直接入口的食品和TCS食品

TCS 食品已经放置超过24小时

在餐馆里制作的或者从商业渠道购买的TCS 食品

以上答案都是正确的

下面的食品必须要有日期标识：

- 在餐馆里制作的或者从商业渠道购买的，
- 冷藏的，
- 直接入口的食品
- 放置超过24小时的
- TCS 食品



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



你知道吗

食品包装上的日期标识必须指明以下哪个日期？

(请点击下面的选项选择答案)

食品必须在什么日期内被食用， 卖出或丢弃掉

食品是什么日期购买的

食品包装是什么日期打开的



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



你知道吗

食品包装上的日期标识必须指明以下哪个日期？

(请点击下面的选项选择答案)

食品包装上的日期标识必须指明食品必须在什么时间**被食用， 卖出或者丢弃掉。**

*在日期标识上，你也可以标记其他日期，但**这些日期不是必须的。***



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



你知道吗

带有日期标识的食品应该保存在下面哪一个温度或以下？
(请点击下面的选项选择答案)

51° F
or below

45° F
or below

41° F
or below



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT




你知道吗

带有日期标识的食品应该保存在下面哪一个温度或以下？

(请点击下面的选项选择答案)

51° F
or below



45° F
or below



41° F
or below



有日期标识的食品必须一直放置在 41° F 或更低的温度以下。



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT

美国田纳西州餐饮经营机构法规： 特殊的加工过程



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT



什么是特殊的加工过程？

- 有些餐馆使用食品添加剂来防止食品腐坏，或者通过对食品的特殊处理来改变食品包装中的气体成分已达到防止腐坏败的效果
- 为了保证这些食品的安全，如果你在加工食品的过程中用到了上述的一些方法，那么你应该出示一份经过批准的食品安全（或变更）说明。





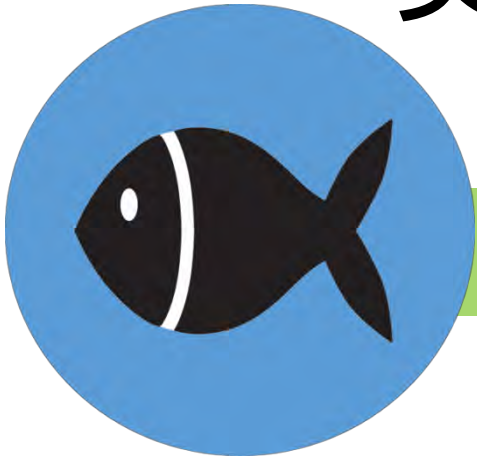
什么是特殊的加工过程？

下面这些特殊的食品处理方法需要有经过批准的食品安全（或变更）说明：

- 通过熏制的方法起到防腐的作用
- 通过用腌制的方法起到防腐的作用
- 通过使用食品添加剂，比如用醋来起到防腐的作用
- 降低食品包装中氧气的含量
- 使用贝壳类养殖展示箱
- 对种子或豆类进行发芽

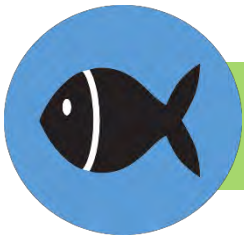


美国田纳西州餐饮经营机构法规： 消灭寄生虫



KNOX COUNTY
TENNESSEE

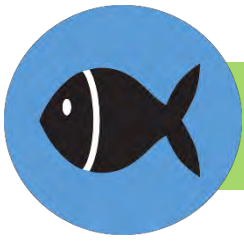
HEALTH DEPARTMENT



什么时候需要消灭食品中的寄生虫？

- 某些鱼类食品中含有寄生虫，食用后会引发健康伤害。
- 一般情况下通常烹饪可以杀死寄生虫，但是当我们食用寿司 (sushi)，生鱼片 (sashimi)，酸橘汁腌鱼 (ceviche) 之类的食品时，这些食品通常是：
 - 生的，
 - 没有完全烹饪熟的，或者
 - 只是作了简单地防腐处理。
- 把这些食品冻存在某个特定的温度之下就可以杀死寄生虫，这样食用这些食品就会安全了。

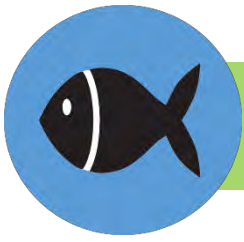




如何冻存来杀死寄生虫？

- 为了确保食用生的或者未完全烹饪熟的鱼类食品的安全，这些食品必须：
 - 冻存在 **-4°F** 或以下至少七天，或者
 - 冻存在 **-31°F** 或以下直到食品变硬，然后继续存放在 **-31°F** 或以下的温度中至少十五个小时，或者
 - 冻存在 **-31°F** 或以下直到食品变硬，然后存放在 **-4°F** 或以下的温度中至少**24** 个小时





对杀死寄生虫的要求有没有例外？

对于下面这些食品可以不做杀死寄生虫的处理，这些食品包括：

- 软体贝类 (Molluscan shellfish)
- Tuna of the species *allalunga*, *albacares* (Yellowfin), *atlanticus*, *maccoyii* (Bluefin, southern), *obesus* (Bigeye), or *thynnus* (Bluefin, northern)
- 人工养殖的鱼类，比如三文鱼，如果是在：
 - 在公开水域的网箱中养殖的，或者
 - 在陆上的水塘或水箱中养殖的，而且
 - 饲料中不能含有可以感染人工养殖鱼类的寄生虫
- 从鱼腹中取出后，冲洗干净鱼籽



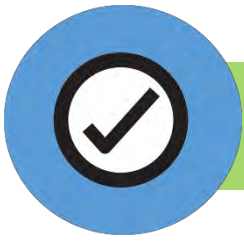


美国田纳西州餐饮经营机构法规： 对餐馆经理的资格认证



KNOX COUNTY
TENNESSEE

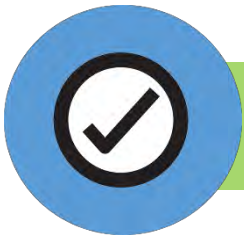
HEALTH DEPARTMENT



对餐馆经理的要求是什么？

- 每一个餐馆都必须有一个指定的负责人（**PIC**）
- 餐馆的负责人需要对食品安全知识有所掌握
- 下面的一些指标何以用来衡量一名餐馆负责人是否具备有一定的食品安全知识：
 - 具有美国国家标准局（**ANSI**）对个人颁发的食品安全认证书
 - 在过去的食品安全检查中没有违章的记录，或者
 - 在食品安全检查中正确回答了食品安全的相关问题（食品安全知识的考核）

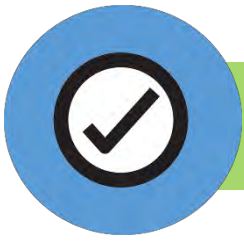




餐馆负责人怎样能够取得ANSI的认证书？

- 如果餐馆的负责人想取得食品安全资格认证，这个认证必须由ANSI认可的，以食品安全标准组织制定的标准为准则的机构来颁发
- 你可以在美国国家标准局的官方网站上找到这些有资格提供ANSI认证的机构，这个网站上列出了以食品安全标准组织制定的标准为准则的认证程序和机构：
 - <https://www.ansica.org/wwwversion2/outside/ALLdirectoryListing.asp?menuID=8&prgID=8&status=>





美国田纳西州餐饮经营机构法规：对餐馆经理的资格认证/对食品安全知识的考核

如果餐馆的负责人想选择对食品安全知识的掌握的考核，应该怎么办？

如果餐馆的负责人想选择食品安全知识考核，那么在卫生健康检查时他必须要能够成功地回答出下面这些问题*：

- 描述食品从业人员个人卫生健康和防止食源性疾病的关系。
- 解释餐馆员工及餐馆负责人各自的责任，权利，和权力。
- 讲解正确的对餐具及设备的食品接触表面进行消毒的具体步骤。
- 能够正确的回答其他一些有关食品安全的相关问题。

*餐馆负责人可以借助田纳西州州健康局所颁布的食品安全知识常识或其他食品安全材料进行准备



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT

恭喜你顺利通过本次培训！

- 如果你想要获得本次培训的结业证书，你还必须参加并通过下面网站中提供的考试。
 - 只有在考试中达到**70% or 更高的正确率**，你才可以获得本次培训的结业证书。
 - 在参加考试之前你可以随时浏览本次培训的内容。
- 请点击下面的网址参加考试：

<https://www.surveymonkey.com/r/9MB9798>

如果你对食品安全，本次培训，或者如何获得培训结业证书还有任何问题，请致电诺克斯县卫生健康局的环境健康部门 **(865) 215-5200**



KNOX COUNTY
TENNESSEE

HEALTH DEPARTMENT