食品從業者手冊1

安全而健康處理食品的指南
致食品機構

BOULDER COUNTY
PUBLIC HEALTH
Opportunity for a healthy life.

目錄

恰當處理食品的重要性 4
- 食品中毒的原因 4
- 潛在有害食品 4

特別注意事項 5
- 高度敏感群體 5
- 食品過敏 5

員工的疾病和衛生 6
- 患病員工 6
- 食品工作者政策 6
- 洗手並使用手套 6
- 徒手接觸的食品和即時食品 7

以安全的食品作為開端 8
- 食品品質和食品儲存 8
- 清洗水果和蔬菜 8
- 預防交叉感染 9

時間和溫度控制 9
- 危險區域 10
- 保持溫度 10
- 溫度計 10

安全處理食品 11
- 食品解凍 11
- 烹飪溫度 12
- 重新加熱食品 12
- 冷卻潛在有害食品 12

清潔和消毒 13
- 清洗食品的接觸面 14
- 儲存餐具和化學物品 14
- 擦拭巾 15

設備和設施維護 15
- 經過檢驗的設備 15
- 設備清潔和維護 16
- 害蟲 16
- 一般設施維護 16

緊急情況 18
- 火災 18
- 供水不足或斷電 18
- 洪水或污水迴流 18

附加提示和資訊 19

Boulder County

正確處理食品的重要性

食品中毒的原因

根據疾病預防與控制中心（CDC）所述，在美國，每年有六分之一（48,000,000 人）的人因為食品中毒而生病，128,000 的人因此而住院，3,000 人因此而死亡。 美國每年用於食品中毒治療的花費約達 81 億美元。 Boulder County Public Health（BCPH）定期接收和調查我們社區中的食品中毒報告。 所有食品中毒病例中有 98% 是由病毒和細菌引起的（病毒 80%； 細菌 18%），而這兩個因素都可以通過恰當處理食品加以控制。

病毒

一般可能引起食品中毒的病毒有甲型肝炎病毒和諾瓦克病毒。 這些病毒最常見的感染方法是經由排泄物到口腔（糞口傳播），這一點使得洗手以及避免徒手接觸即食食品變得極其重要。

細菌

不恰當處理食品會引起細菌滋生。 細菌滋生速度很快，在最佳的環境下，它們每 20-30 分鐘就可以成倍增長。 由於危險食品潛在滋生細菌的可能，控制溫度和食品安全實踐變得極其重要。
可引起食品中毒的常見細菌包括：

- 沙門氏菌
- 大腸桿菌 0157：H7
- 志賀氏桿菌
- 金黃色葡萄球菌
- 蠟狀芽孢桿菌
- 產氣莢膜梭菌
- 肉毒桿菌
- 彎曲桿菌
- 李斯特菌屬

潛在有害食品

「危險區域」「潛在有害食品」是指那些可能讓一些傳染性或產生毒素的微生物連續快速增長的食品或食品成分。 潛在有害食品，必須滿足以下條件之一：

- 潮濕
- 非酸性（pH 值中性）
- 食品中有細菌源

一些潛在有害食品包括：

- 所有肉類
- 乳製品
- 雞蛋
- 煮過的蔬菜
- 豆腐、印尼豆豉、豆奶
- 煮過的豆類、麵條、穀物
- 未加工的發芽食品（苜蓿芽、豆芽等）
- 油中大蒜、洋蔥或藥草
- 切開的香瓜和番茄
- 切綠葉蔬菜

特別注意事項

高度敏感群體

食品一旦以不安全方式進行處理，所有人都會生病； 然而，有一些特定的人生病頻率更高或者病情更嚴重。 高度敏感群體包括：

- 5 歲以下的幼兒
- 年齡超過 65 歲的成人
- 孕婦
- 免疫系統受損的人（由於癌症、愛滋病、糖尿病或其他身體狀況）

某些食品是更可能造成食源性疾病，尤其對於高度易感人群：

- 未煮熟的肉類
- 未加工的牡蠣
- 未煮熟的雞蛋
- 豆芽菜
- 未經高溫消毒的牛奶或果汁（包括「生奶」）

對食品機構準備食品的過程中額外的限制主要是為這些高度敏感群體服務的。 更多資訊可見於《科羅拉多食品零售規定和條例》的 3-702 小節。

食品過敏

美國每年都有數百萬的人對特定食品產生過敏反應。 食品零售商有責任知悉所提供食品中所含有的成分。 8 種最常見引發過敏反應的食品包括：

- 牛奶
- 雞蛋
- 魚類（例如鱸魚、比目魚、鱈魚）
- 甲殼類動物（例如螃蟹、龍蝦、小蝦）
- 樹堅果（例如杏仁、核桃、胡桃）
- 花生
- 小麥
- 黃豆

食品機構必須要知道所提供的食品中使用到的成分

員工疾病和衛生

必須限制或禁止生病的員工參與食品加工

生病員工

生病員工使食品和餐具感染上細菌或病毒的風險很高。 因此，必須限制或禁止生病員工接觸任意食品或食品服務設備。

若是證明員工有以下症狀，則必須限制或禁止其參與食品加工：

- 腹瀉
- 嘔吐
- 黃疸
- 咽喉疼痛伴有發燒
- 手部、腕部或任何暴露在外身體部位的化膿病變，如瘡以及傷口感染，無論傷口有多小
- 持續咳嗽、打噴嚏或流鼻涕導致眼睛、鼻子或口腔排出分泌物

任何員工被診斷出有以下疾病都必須向他們的上司報告：

- 患有傷寒（傷寒沙門氏菌：Salmonella Typhi）
- 即使在過去三個月內已確診患有此病
- 志賀氏菌病（志賀氏桿菌氏桿菌：Shigella spp.）
- 腸出血性大腸埃希桿菌感染或產志賀樣產毒的大腸埃希桿菌感染 (E.coli O157:H7)
- 甲型肝炎病毒
- 諾瓦克病毒
- 其他腸細菌病原體如沙門氏菌或彎曲桿菌

管理人員必須 立即 撥打 303.441.1564 向 Boulder County Public Health 報告這些疾病。

清潔雙手需要使用肥皂和溫水用力擦洗 15 秒

食品從業人員政策

所有員工都必須保持良好的衛生習慣，包括：

- 只在指定區域進食和吸煙。
- 將飲料儲存在清潔、密閉不會被手弄髒的容器中（例如加蓋和吸管或帶手柄的杯子）。
- 飲料應該儲存在較低處，且要與食品、預備接觸面、餐具等分開
- 要戴上束髮帽，且必須清潔外面的裝束。
- 定期修剪指甲並保持清潔。
- 摘掉手上和腕上所有的珠寶，只允許戴一枚戒指。
- 在進入厠所或離開食品準備區前，必須解下圍裙。
- 不要用餐巾或圍裙擦拭手。

洗手並使用手套

正確洗手是阻止疾病傳播最有效的方式。
永遠都要徹底清洗雙手：

- 當要進入廚房時。
- 當從厠所返回時。
- 在處理生肉、禽肉、魚或雞蛋後。
- 在接觸臉部或往手心打噴嚏/咳嗽後。
- 在處理髒盤子後。
- 在戴上新手套前。
- 所有可能弄髒手的時刻

正確洗手方法

- 雙手需要使用肥皂和溫水用力擦洗 15 秒。
- 充分沖洗 5 秒。
- 使用紙巾完全擦乾。
- 使用紙巾來關掉水龍頭把手。

洗手槽

洗手槽只能用來洗手，而且必須要有：

- 流動的冷熱水
- 肥皂
- 紙巾

不要阻塞洗手槽或使用洗手槽來做其他事情（傾倒液體、漂洗容器、裝填消毒桶、裝填水罐等）。

洗手槽只能用於洗手

使用手套

在使用手套時，在戴上一副新手套前必須要洗手。 只要手套弄髒了，就必須要換手套並且洗手，包括：

- 在處理生肉、禽肉、魚肉或雞蛋後。
- 在使用手套接觸臉部或往手套打噴嚏/咳嗽後。
- 在接觸髒盤子或垃圾桶後。
- 如果工作任務更改。

当您的手有繃帶、劃傷、燒傷和潰瘍時，都必須戴手套。 要將它們視為您手的擴展延伸 及 是 否代替良好的清潔雙手習慣.

当您的手有繃帶、劃傷、燒傷和潰瘍時，必須戴手套

徒手接觸食品和即食食品

禁止不戴手套接觸即食食品 通過使用專門手套來避免徒手接觸食物、餐具、熟食等。

即食食品是指那些進食前不再需要進一步加工或加熱的食品。 這些食物大多存在傳染糞口傳播疾病（例如 大腸桿菌、甲型肝炎病毒和諾瓦克）的風險，疾病透過受污染的手傳染。

一些即食食品包括：

- 食品和飲料裝飾物
- 沙拉
- 清洗新鮮水果和蔬菜
- 比薩
- 三明治
- 乳酪
- 壽司
- 飲料、冰塊
- 餅乾和甜點

禁止不戴手套處理即食食品

以食品安全為開端

食品品質和食品儲藏

美國農業部（USDA）生肉檢驗圖章

美國農業部（USDA）生禽肉檢驗圖章

確保食品的來源都是經過檢驗的

食品服務機構提供的所有食物必須要從經過檢驗的食品來源處獲得。 必須查證供應商的證明文檔，確認供應商是一個經過檢驗的批發商。

肉類	確認所有的肉類和禽肉包裝上都蓋有美國農業部門的印章。
壽司	向您的魚類供應商要一份證書證明用於製作壽司的魚類都按要求進行冷凍，是合格的壽司或生魚肉。
貝類	確認貝類上面有完整的附加標籤標明它們是來源於經核准的產地。 貝類標籤要保持至少 90 天。 所有貝殼打開的貝類都要丟棄。
生蛋類	任何即食食品（例如凱撒沙拉醬、荷蘭醬、調和蛋白）中都禁止使用生蛋類，除非其經過巴氏消毒。 所有蛋類必須來自經美國 食品和藥品管理局或科羅拉多州農業部檢驗的供應商。

確保所有的食物都是符合衛生標準、未腐壞的。

- 運輸時需要檢查金屬罐是否有凹陷或洩漏。
- 運輸時需要查驗食品溫度和食物品質：
  - 拒絕所有可疑食物。
  - 冷藏食物在運輸過程中必須保持在 41°F 或以下溫度。
- 不得使用發黴或發餿的食物。 應立即丟棄。
- 注意「銷售期限」或「使用期限」，不得以任何方法更改或覆蓋該日期。

檢驗金屬罐是否在運輸過程中凹陷或洩漏

使用一種防護方法來儲存食物

- 至少要放在平臺以上 6 英寸
- 蓋好並貼上標籤放置於乾燥區域
- 遠離化學物品、廢水處理處或任意可能被污染的地方

清洗水果和蔬菜

近幾年有越來越多因被污染產品而爆發的食品中毒事件。 所有的產品都必須要徹底清洗：

- 食品準備槽在使用前必須要沖洗、漂洗和消毒。
- 使用濾器和涼自來水。
- 在切開或準備（包括檸檬、瓜類、牛油果、蘑菇、捲心菜、生菜、南瓜等）之前。

徹底清洗水果和蔬菜

預防交叉感染

交叉感染是指細菌或病毒從受感染源（未加工雞肉、肉類、魚類、蛋類； 被污染的的餐具和設備等） 傳播到其他食品或表面上。

預防交叉感染

- 儲存未加工肉類、家禽、魚類和蛋類：
  - 放置於冰箱架子的底層。
  - 位置要低於所有食物，與它們分開儲存。
- 生肉、禽肉、魚類或蛋類產品下面要放一個滴水盤。
- 拿過任何生肉、禽肉、魚類或蛋類之後，必須要換手套並清洗雙手。
- 清潔、漂洗和消毒所有食品加工過程的接觸表面，包括砧板、水槽、準備台、切片機、餐具：
  - 持續使用時必須至少每 4 小時清潔一次。
  - 在處理過生肉產品後，要準備其他食物時。
- 提示： 生肉、農產品和即食食品所使用的砧板和餐具要分開。

儲存食品時需預防交叉感染

時間和溫度控制

危險區域

「危險區域」是指處於 41˚F 和 135˚F 之間的環境

為了預防細菌滋生，要正確控制溫度和處理食物。
所謂「危險區域」 是指溫度處於 41˚F 和 135˚F 之間． 在這個危險區間內，細菌能夠快速滋生。 因此，正確冷卻、加熱、保鮮、保溫和烹飪時，都應嚴格監測溫度。

保溫

潛在有害食品需要盡可能的遠離危險區域。 把食物放置在冰箱、製冷層、沙拉自主櫃、保溫設備時，以及運輸過程中，所有潛在有害食物都必須要保持在 41˚F 或低於 41˚F，抑或是保持在 135˚F 或高於 135˚F。 食物在正確烹飪、再加熱或冷卻之後，需要被保存於恰當的溫度下。

溫度	食物要保存在	包括
冷藏	41˚F 或以下	• 冷藏 • 冷藏櫃頂層 • 沙拉櫃 • 運輸
熱	135˚F 或以上	• 保溫餐桌 • 煤氣灶 • 高溫試驗箱 • 運輸

冷藏食品要永遠保持在 41˚F 或低於該溫度的環境下

溫度日誌

使用溫度記錄表或日誌來記錄並查證適當的溫度。

- 每隔兩個小時核對和記錄溫度。
- 監測食品溫度和食品設備上的溫度計度數。
- 要確認採取了正確的記錄方法。

溫度計

每個食品供應機構都應該使用金屬制溫度計來監測食物溫度，使用冰箱溫度計來監測冷藏櫃內部的溫度。 兩種類型的溫度計都要精確並定期校準。

在測溫度時，應記住：

- 在使用前清潔和消毒溫度計。
- 測取幾個不同地方的溫度，尤其是一些形狀不規律的物品。
- 在測溫度前要攪拌食物。
- 食物最厚的部分要放置杆針或探針。
- 不要將杆針或探針插到骨頭裡或壺、鍋等邊緣，因為這樣可能會得出不精確的度數。
- 確認溫度計的整體感應區域是完全覆蓋在食物之下的。

熱食需一直保持在 135˚F 或以上溫度的環境中

校準溫度計

建議每天進行溫度計校準。 溫度計若是墜落或是曾用於極端高低溫環境中的話，同樣也要校準。

核准金屬制溫度計的準確度

1．將溫度計放置於裝滿冰塊和少許水的玻璃杯中。
2．等待 15-20 秒； 如果溫度計的溫度不是呈現 32˚F 的話，則需要進行校準。

校準溫度計

調整溫度計的刻度盤，要使用老虎鉗或一個扳手（一些溫度計的套筒中有內置）調整溫度計下面的螺帽，直到溫度計放置于冰水中顯示的是 32˚F。

一些不精確的電子溫度計可以進行數位校準，詳細信息見於溫度計使用說明書。 其他不準確的電子溫度計可能需要由生產商進行校準，或者可能要使用其他的代替。

溫度計需要每天進行校準

安全處理食品

解凍食物

冷凍食物解凍時需要使用保持溫度受控的方法。 經核准的解凍方法包括：

- 製冷（需要食物時提前 2-3 天移到冰箱裡）
- 在流水下（70ºF 或更低），完全覆蓋食品、去除包裝
- 微波爐（如果立即使用）
- 常規烹煮（例如漢堡包面餅、炸薯條）

查驗食品最厚部分的溫度

烹飪溫度

烹煮肉類或蛋類產品時，必須要嚴格按照以下列出的內部溫度要求進行烹煮。確保內部烹煮溫度達到要求，使用一個探針溫度計查驗食物最厚部分的溫度。

肉類	溫度
禽類極其填充物	165˚F
碎牛肉	155˚F
魚類、貝類、蛋類、豬肉和「其他」肉類	145˚F
三分熟牛排或烤牛肉	130˚F

注意：如果工廠出售或提供生的或未煮熟的食品，必須給予消費者忠告。有關更多資訊，請參見《科羅拉多零售食品廠規則和條例》的第 3-8 節。

再加熱食物

在冷卻後，所有的遺留食物和預製食物必須再加熱，使內部溫度最小值達到 165 ˚F在2小時內.

經核准的再加熱方法包括：

- 煤氣灶
- 烤箱
- 微波爐
- 其他快速加熱設備

爐灶是經過檢驗可用於再加熱的設備 禁止在蒸汽保溫餐桌或其他保溫設備中再加熱食品

注意：大多數保溫設備都不能用於再加熱食物。 在使用微波爐加熱食物時，在檢查溫度並呈給別人前要先蓋上、攪拌、等候兩分鐘。

冷卻潛在有害食物

潛在有害食物放置到危險區域時，為了預防細菌滋生，應儘快進行冷卻。

熱食： 必須在 2 個小時或 2 小時以內將溫度從 135˚F 降到 70ºF之後 在 4 個小時或 4 個小時以內從 70˚F 降到 41˚F。. 若是食物在 2 個小時內沒有達到 70˚F，則必須丟棄或者再加熱到 165˚F 然後再進行冷卻。

常溫食物： （例如金槍魚沙拉、切開的香瓜、切開的熟肉）必須要在 4個小時內將溫度從 70˚F 降到 41˚F.

在小型冷卻器的淺鍋中冷卻

冷卻方法

食品冷卻速度有多快主要取決於多個因素，包括：

- 食物厚度或密度
- 儲存容器

在冷卻食物前，將食物切成的片狀，減小食物的尺寸。 將放置於大型容器內的食物分別放進較小的容器或淺鍋中。 金屬淺鍋的深度為 2-4 最佳。 要快速冷卻食物，可使用以下任一方法或結合幾個方法。

冰箱或冷藏櫃

將食物的小型容器放入冰箱或冷藏櫃。 使食物容器空出一些空間，讓氣流能夠圍繞容器周圍。 一直到食物的溫度達到 41˚F 後才能蓋上食物。

冰浴

將食物分置於較小的容器中，之後將它們放入乾淨的準備槽中或是在較大的容器中裝盛冰水放置食物。 確保冰水和食物的高度處於同一水準線。 規律攪拌。 冰凍的同時進行冰浴。

將冰塊和水填充到和食品同一條水準線上

加冰攪拌

對於湯、肉質或其他薄片食物，最好使用加冰攪拌。 規律攪拌。 放入冰箱、進行冰浴，同時使用加冰攪拌。

急凍

要幫助去熱度，可以使用急凍方法以高速方式將冷空氣凝結于食物上方。

加入冰塊/冷水

對於完全煮熟的食物，為了協助冷卻，可以加入冰塊或冷水。 這一方法對湯、燉肉、或其他含水的食物可以起到很好的作用。

清潔和消毒

清潔是移除污垢、油和碎屑； 消毒 是清除可誘發疾病的微生物。

清洗食物的接觸表面

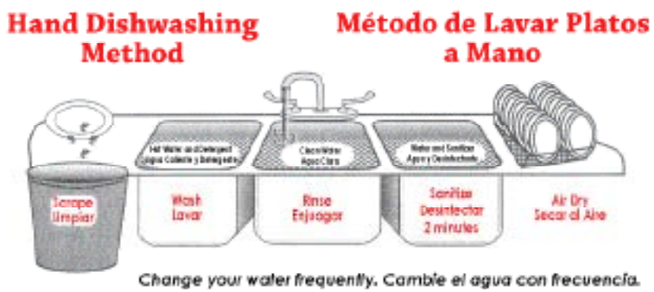
所有食物服务設備——包括餐具、準備台、準備槽、砧板、切片機、混合器或其他任意用於食物準備過程中的設備，都必須沖洗、漂洗，然後消毒：

- 持續使用過程中，必須要每隔 4 小時進行一次。
- 在加工生肉、禽肉、魚類和蛋類後。

總是備好溫熱的肥皂水； 漂洗水； 並且在清洗用於生肉的設備後，需要備有殺菌消毒液

清潔用水要是溫熱的肥皂水； 漂洗水 必須長期準備消毒液，在清潔任意用於生肉加工過程的餐具、砧板等之後使用。

無論是在三隔間清洗槽清洗髒盤子或是使用洗碗機，都必須要遵照同樣的步驟：



刮洗 – 沖洗 – 漂洗 – 消毒 – 風乾

消毒劑

消毒劑是用於減少那些在食品加工設備中可能出現的病原。 化學消毒和高溫消毒兩者都是經核准的設備消毒方法。

- 化學消毒要求接觸時間至少要持續 60 秒以上。
- 為了檢驗消毒劑的濃度是否合適，必須備有測試條。
- 熱水高溫消毒時，盤子的表面溫度必須達到 160°F。

經核准的消毒劑濃度包括：

- 氯氣（漂白劑）： 50-200 ppm
- 四級銨： 200 ppm（除非廠商有特殊規定）
- 碘： 12.5-25 ppm

儲藏餐具和化學物品

消毒過的乾淨餐具應該用一種可以保持清潔的方式進行儲藏。 要將它們儲存在平臺之下 6 英寸的地方，才能使它們不受污染。

餐具的恰當儲存

使用中的餐具可儲存在：

- 在食物中，需儲存於在食物之上或食物之外有把手的地方
- 放置於一個清潔乾燥的平面上，每個 4 小時進行一次消毒。
- 放置於溫度處於 135°F 以上或 41°F以下的環境。
- 在流水中（霜淇淋的勺子才可以）

從未將使用中的餐具放置於消毒液或是常溫水中。

儲存化學物品

食品被化學物品污染可能會嚴重傷害消費者。
要確保所有的化學物品都儲存在：

- 食物放置處之下，並且要與食物接觸面（例如準備區和餐具）分開。
- 在指定的儲存化學物品的地方。
- 要放在標上正確標籤的容器中。

化學品要分開儲藏

不要：

- 使用化學瓶來盛放食物（油、水等） 或使用食物容器來放化學物品。
- 將化學物品混合或是再利用不同化學物品的容器。

注意：只能使用經核准能夠用於零售食品加工過程的化學物品。 所有化合物必須要根據生產商的說明進行使用。

擦拭布

擦拭布在不使用的情況下應該儲存在乾淨的消毒溶液中。

不同食物洗刷用的消毒液必須要有另外的存儲桶：

- 生肉準備區域
- 非食品接觸區域（例如計算器、餐桌）
- 食品接觸區域（例如砧板、準備台等）

要使用經消毒的額外的擦拭布來擦拭表面，不能使用清潔和消毒中所使用的擦拭布！擦拭布只能被用於清潔滲漏物和食物殘渣。

水桶要分開擦拭

設備必須是經過檢驗可用於食品零售

設備和設施維護

經核准設備

提供服務所需的所有餐具和設備都必須是已經核准可用於食品零售：

- 只能使用由食品級材料（例如噴霧瓶、容器、炊具）構成的餐具和設備。
- 不得重複使用一次性物品（例如塑膠牛奶壺或其他的食品容器）。
- 混合器、攪拌器、食品處理器、冰箱等必須是由國家衛生基金會（NSF）或其他國家標準化組織認可專案（不能使用家用電器）批准通過的才能使用。
- 設備中只能使用食品級潤滑油。

設備清潔和維護

食品加工設備只有保持良好狀態、保持清潔的情況下，才能夠達到最佳運行。 設備和食品加工設施中的食物殘渣和油脂可能會吸引害蟲或產生其他有害物質。 對於以下設備必須要定期清潔保持乾淨：

- 制冰機
- 冷藏櫃內部和外部（包括架子、壓縮機線圈、風扇罩、門膠邊）
- 煎鍋
- 燒烤設備
- 烤箱
- 外罩
- 蒸汽機
- 飲料機（蘇打水噴嘴、排冰道）
- 其他所有廚房設備

保持定期清潔設備

害蟲

食品供應機構必須要通過以下措施控制蟲害：

- 使用專業殺蟲劑。
- 使用經核准的捕蟲器
- 旋緊密閉口，使用沙門和蒼蠅拂扇。
- 保持機構中的設備內部與外部的清潔。

從未在食品供應機構使用家用殺蟲劑。

不得使用家用殺蟲劑

一般機構維護

食品服務機構必須要保持良好的環境衛生，包括內部衛生和外部環境衛生。

地板、牆壁和天花板	地板、牆壁和天花板都應該保持乾淨並修繕良好
照明	應保持照明，且應該提供符合如下要求的照明： • 在食物加工和清潔餐具區域必須保持可提供 50 呎燭光的照明或其他防摔照明。 • 在餐具儲存區域、洗手間和廁所要保持 20 呎燭光的照明。 • 其他區域，包括乾燥儲藏物，都要保持 10 呎燭光的照明。
休息室	休息室要保持乾淨且要儲存有廁紙、肥皂和紙巾或其他經核准的雙手乾燥用設備。
乾淨的亞麻布	• 在清潔的乾燥區域必須要放置乾淨的亞麻布，並且要防止其被污染（遠離化學物品、廢水處理處等） • 清洗設施（洗滌器和乾燥器）必須保持乾淨，並且要和食物準備區域隔開。
迴流	所有使用螺紋水龍頭的出水裝置必須有一個經核准的防止迴流設備。
水管設施	水管設施必須保持良好狀況，無任何滲漏、管帶、塑膠包裝或其它未經核准的修復材料。
拖布池	在處理拖布水和化學物品的時候必須要使用拖布池。 這些水池都不能另作他用（例如清洗盤子、準備食物、洗手）。 它們必須要保持乾淨和良好的狀況。
廢棄物	垃圾和棄用的容器應該乾淨，使齧齒動物、昆蟲和其他害蟲無法接近。
下水道	所有下水道系統都必須要正常運作。 下水道迴流會帶來健康危險，必須 立即修復 • 聯繫一名合格的管道工人 • 關閉廚房和其他發生迴流的區域，直到管道修復。
油脂	油脂必須要放置在經核准的容器內，或放進長期使用且乾淨的除油器。 設備清潔和除油過程必須要使用經核准的方式，不會污染到外部區域或流入排水溝。
通風設備	護罩系統和其他通風設備必須要保持乾淨和平衡，保證空氣能夠流通。

緊急情況

在出現洪水、火災、斷電、污水迴流、供水不足或其他緊急事故時，都可能存在健康危害。 被洪水、污水或火災毀壞的房子，在被相應權威機構清理完畢前，不得進入。

在緊急事故期間或其他受自然災害影響的時候，那些要求停止運行的機構不得私自重開，直到 Boulder County Public Health 確認安全後方可重開。

所有可能被爐火產生的煙或化學物品污染的食品都要丟棄

火災

若是工廠發生大型火災，必須停止操作，直到由 Boulder County Public Health 完成清理。 如果是重大火災的話，食品機構可能需要提交一份計劃審查和/或申請建築許可證。 如果發生小型火災（例如引擎蓋下面起火），則應遵照以下指示：

- 所有可能被水、煙、化學物品或其他污染物所污染的未遮蓋食品和專用產品都應丟棄。
- 所有可能在危險區域（41°F-135°F）儲存達到 4 個小時或超過 4 個小時的食品都應丟棄。
- 對於所有被污染過的設備和接觸面都要進行沖洗-漂洗-消毒。
- 確保電力和供水都完全正常。

供水不足或斷電

如果一家食品機構由於一場災難或其他原因而遭遇突然的供水不足或斷電， 應立即停止所有的食品服務操作並撥打 Boulder County Public Health 的電話：303.441.1564。

食品公司必須要持續供應水源和電力以供洗手、清潔和食品準備等操作使用。 所有可能在危險區域（41°F-135°F）儲存達到 4 個小時或超過 4 個小時的食品都應丟棄。這包括了放置於冷藏艙和冷凍櫃中的所有物品。

被洪水或污水浸過的所有食品都要丟棄

洪水或污水迴流

若是貴工廠出現洪水、污水迴流或類似事故的話，立即撥打 Boulder County Public Health 的電話：303.441.1564。 洪水和污水中可能有大量有害微生物和化學殘留物。

在相應權威機構對貴工廠進行清理，可重新投入生產之後，要採取以下措施確保重新開始食品服務操作，食品安全不會受到損害：

- 被洪水或污水污染過的所有食品、專用產品、包裝材料等都要丟棄。
- 在意外發生期間或結束後若是停止電力供應超過 4 小時，則應丟棄冰箱和冷藏庫中所有食品。
- 徹底沖洗、漂洗和消毒 全部接觸面、餐具和設備。
- 確保所有的製冷組設備都能夠保持在 41°F 或以下溫度，並且確保場內所有設備都處於正常運作。

附加資訊和小貼士

自檢

對管理人員和員工來說，自檢都是使他們確認工廠正處於良好運作的好方法。 同時，自檢還能夠幫助食品機構為 Boulder County Public Health 的定期檢查做好準備。 要獲得更多資訊以及簡單的自檢表格，可訪問 www.BoulderCountyFood.org

進行自檢時，將需要：

- 一份自檢表格、附有紙夾的筆記板和鋼筆
- 一個標有刻度的金屬制溫度計
- 食品防腐劑測試片
- 一個手電筒（方便更好檢查陰暗角落、設備內部等。）

食品處理人員培訓

除了本手冊之外，Boulder County Public Health 還提供了食品安全性分級（餐館環境衛生培訓輔助，STAR）和多種其他資源。 要瞭解更多相關教育資訊，可訪問我們的網站 www.BoulderCountyFood.org或撥打 303.441.1564 聯繫我們。

參考資料和其他資源

1. 疾病預防與控制中心（CDC）
   www.cdc.gov

2. 美國 食品和藥品管理局（FDA）
   www.fda.gov

3. 美國 美國農業部（USDA）
   www.usda.gov

4. 食品安全中心
   www.foodsafety.gov

5. 科羅拉多公共衛生和環境部門
   www.colorado.gov/cdhpe

注意： 本手冊中所提供的資訊都是基於《科羅拉多食品零售規定和條例》制定的，但並未列出所有的規定要求。要下載《科羅拉多食品零售規定和條例》的副本，可訪問我們的網站 www.BoulderCountyFood.org或撥打 303.441.1564 聯繫我們。