

餐饮供应商的食品安全要求

餐饮供应商如不妥善处理、烹饪或存放食品，就可能会爆发食物中毒事件。缺乏完善或适当的设备，是餐饮业中常见的食物中毒诱因

食物中毒的原因

餐饮业的以下常见问题会导致细菌滋生、引发食物中毒：

- 肉类、禽类等生食品烹饪不充分 - 细菌仍然生存
- 在低温下缓慢再加热和烹饪 - 为细菌滋生提供理想温度 (20°C 至 50°C)
- 冷藏不当 - 食品在有利于细菌滋生的温度下放置时间过长 (超过 2 小时)
- 过早烹饪食品 - 提高食品被细菌污染的机率
- 食品存放不当，以及运输和存放温度不正确 - 使细菌得以滋生
- 食品操作人员的个人卫生欠佳 - 通过脏手、咳嗽、交叉污染等途径污染食品。

防止食物中毒

必须妥善管理餐饮服务中的各项细节，才能防止食物中毒。

使用妥当的餐饮服务设施

食品制备区域以及烹饪和冷藏设备必须足以容纳所制备的食品。

餐饮服务场所应当遵守食品制备与存放区域的地面标准，拥有足够的洗手和冷藏设施，并且必须经过防害虫的专门设计。

食品存储与运输安全

食物中毒的另一常见诱因，是在将某处制备的食品运送到他处食用时处理、存放不当。

食品在运送至其他地点的过程中，必须存放于适当的温度下。运输车辆应当符合新州法律的设计与构造要求。

必须具备适当的加热或冷藏部分，以及展示设施，让食品可存放于适当的温度下 - 冷藏食品低于 5°C，热食高于 60°C。

所有食品在存放或展示时必须充分加以保护（封闭或遮盖），以防止灰尘、昆虫或其他来源的污染。这对户外活动的餐饮服务至关重要，在苍蝇横行的夏季更要如此。一定要保护餐具饮具不受污染。

妥当烹饪

食品烹饪不当可能爆发食物中毒。

烹饪前要将食品完全解冻，特别是大块肉类或禽类。如果没有彻底解冻，可能无法完全煮熟。冷冻食品只应当在冰箱或微波炉中完全解冻，然后才能烹饪，不能放在工作台上自动解冻。

食品的核心在烹饪时必须达到一定温度，才能消灭细菌，以至食用安全。这对肉类(摄氏 71 度)、禽类(摄氏 74 度)和海鲜(摄氏 63 度)尤为重要。烹饪完成后，食品应当保持在摄氏 60 度以上，或尽快冷却至摄氏 5 度以下。

半熟肉类在最后烹饪时，其核心必须达到适当温度才能食用。其他熟食必须再加热至与此同等的温度，然后再放入保温设备中（如电热保温锅）。

餐饮供应商应当使用经过校准的探针型温度计检查是否已达到正确的烹饪温度。探针在使用前后都应当彻底消毒，并记录所有最终的烹饪温度。

关键是食品烹饪量要小到能让食品达到足够的高温。同时要使用浅盘，减少食品份量，这样可以让食品更快速、更彻底地冷却或加热。

避免交叉污染

餐饮供应商应当对生食和熟食进行分开处理，避免细菌交叉感染。在可能的情况下，生食和熟食要使用单独的设备 and 器皿（刀具、夹子、砧板等），或者每次使用前后进行彻底清洁和消毒。器皿消毒时需使用化学消毒剂。冲洗时也可能需要单独的容器。

对员工进行食品安全与个人卫生培训

食品作业人员必须接受充分的食品安全和个人卫生培训。

基本个人卫生措施包括：

- 处理食品前及以下行动之后都要彻底洗手并擦干：
 - 上厕所
 - 擤鼻涕、打喷嚏或咳嗽
 - 抽烟
 - 处理生食或垃圾
- 处理食品前穿上干净的外衣
- 处理食品时使用干净的一次性手套
- 将长头发扎起或戴上帽子
- 使用干净的防水敷料遮盖伤口、溃疡或皮肤破损处。

虽然法律并没有强制要求戴手套，但食品管理局不建议用裸手处理熟食。使用夹子或一次性手套可减少熟食受到污染的风险。一次性手套必须要经常更换才有效果，特别是触摸任何可能存在的污染源时更需如此。

食品经手人员如果患有任何皮肤、鼻腔、咽喉或大肠感染，应当立即告知雇主。如果存在任何上述病患，则绝不能处理食品。

如果目前正接受国会审议的食品作业人员培训法律得以通过，本文所含信息将会更改。

更多信息

- 访问食品管理局网站
www.foodauthority.nsw.gov.au
- 拨打协助电话
1300 552 406

本网站还含有以下信息资料和出版物，可能对您有所帮助：

- 食品作业人员的健康卫生要求
- 潜在有害（易变质？）食品
- 禽类与红肉 - 安全处理
- 临时活动与集市的饮食
- 寿司制备与展示的食品安全指南

向弱势群体提供餐饮服务的企业还需遵守特别要求。请访问
www.foodauthority.nsw.gov.au/industry/vulnerable-persons

About the NSW Food Authority: The NSW Food Authority is the government organisation that helps ensure NSW food is safe and correctly labelled. It works with consumers, industry and other government organisations to minimise food poisoning by providing information about and regulating the safe production, storage, transport, promotion and preparation of food.

Note: This information is a general summary and cannot cover all situations. Food businesses are required to comply with all of the provisions of the Food Standards Code and the *Food Act 2003* (NSW).



Department of
Primary Industries
Food Authority

6 Avenue of the Americas, Newington NSW 2127
PO Box 6682, Silverwater NSW 1811
T 1300 552 406
contact@foodauthority.nsw.gov.au
ABN 47 080 404 416

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



Food safety for caterers, January 2016
NSW/FA/FI015/1601-CHS