

## 即食食物

即食食物是在吃之前不須加熱或用以足以殺死病菌的溫度來燒煮:

- 已經煮過的食物
- 新鮮農產品—生菜, 蘋果, 胡蘿蔔
- 三明治的作料
- 麵包, 薄餅等
- 餅乾, 蘇打餅
- 食品配樣

防止手直接觸摸到即食食物的方式:

- 使用餐具
- 使用阻隔物列如餐巾紙
- 使用手套

2005年5月1日, Deseret 報紙登載有關於鹽湖郡餐廳, 最常的違規. 2006年1月, 食品管理局完成了第二次資料分析:

以下是最常見的違規項目:

1. 食物接觸表面必須看起來摸起來都乾淨
2. 保溫與保冰
3. 生肉類要分開包裝
4. 化學藥品 / 毒物分開儲藏, 隔離
5. 飲食或使用煙草
6. 員工的手污染
7. 什麼時候洗手
8. 化學消毒

這八大違規項目都有發行簡介.

再加一簡介關於 "冷卻" 不應當造成食物腐壞.

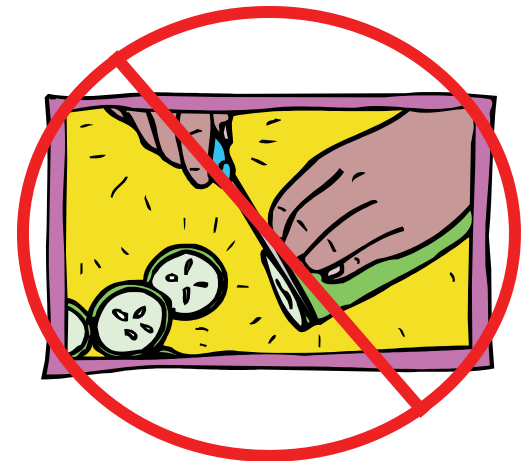
詳細資訊或有關疑問, 請聯絡:


Bureau of Food Protection  
788 East Woodoak Lane (5380 S.), Ste 110  
Murray, UT 84107  
(801) 313-6620

[www.slvhealth.org](http://www.slvhealth.org)



## 防止員工手 污染食物





防止病菌傳染到即食食物的三種方法:

1. 正確的洗手
2. 勿用手直接觸摸即食食物
3. 不讓生病的員工處理食物

以前,細菌是造成食物不新鮮引發疾病的主因,但現在大部分的疾病是由病毒所造成的.洗手無法有效的去除病毒.而且防止病毒從手傳染到食物是非常困難的.不用手直接觸摸到即食食物是降低每年因食物致病的人數很重要的一步.有幾種方法可以防止用手直接觸摸即食食物:使用餐具,或其他阻隔物,列如餐巾紙或手套.



#### 洗手的不可及之處

正確洗手方式須要手塗滿肥皂, 至少 20 秒, 然後使用流動的水沖洗乾淨. 經常, 食品處理人員在每次弄髒手之後沒有花時間來正確的清洗雙手. 當雙手很髒的時候, 就連正確的洗手方式也可能無法防止病菌傳染到食物上. 食物處理人員不能以手乾洗液代替正確的洗手方式. 殺菌劑不可與食物接觸或使用在食物接觸表面. 而且它們也無法有效地防止 A 型肝炎和諾羅腸胃病毒的傳染

用肥皂和熱水洗手及使用手套可以防止病菌從食品處理人員傳染到消費者.



#### 正確的洗手方式:

1. 使用流動的熱水 (至少 100°F)  
將手潤濕
2. 使用肥皂
3. 用力搓揉至少 20 秒
4. 清潔指甲下及指間
5. 用流動水徹底清洗
6. 使用擦完立即拋棄之紙巾將手擦乾或用烘乾機將手烘乾