

食品安全概述

食源性病原体

- 细菌和病毒导致大多数食源性疾病
- 影响病菌滋生的因素：
 - 食物 (蛋白含量高)
 - 酸性
 - 时间
 - 温度 (华氏 41 度 – 华氏 135 度)
 - 氧气
 - 湿度 (水活度水平)
- 时间-温度安全控制 (TCS)
食品, 亦称有潜在危险的食物 (PHF):
当温度合适时, 湿润、富含蛋白质的食物, 可支持病原体生长
- 病原体可以在饼干类的无害食品上存活, 但通常不会繁殖

食源性疾病的症状

呕吐
腹泻
发烧或喉咙痛
黄疸 (甲型肝炎)
伤口病变/感染

有任何食源性疾病症状或确诊的患者, 请勿经手处理食物、干净设备或清理餐具

交叉感染的预防

- #### 养成良好的卫生习惯
- 穿戴干净衣物及头罩
 - 请勿用毛巾、围裙或衣服擦手
 - 修剪指甲, 保持其清洁
 - 将个人饮食盖好并储存于不会让食材和干净设备受污染的地方

- 分别使用不同的案板处理生肉、熟肉和蔬菜
- 根据安全烹饪温度的要求储存食材: 即食食品 (RTE) 在最上面 (蔬菜, 水果, 完全煮熟的食物), 接下来是海鲜, 牛排, 猪排骨, 绞肉, 而塞馅肉和禽类在最下面
- 所有的即食食品都需标注日期和时间, 并在备用七天后作废
- 轮换储藏食物产品位置以将最久的食物最先使用
- 有鼓胀/凸出或严重凹陷的罐头应被丢弃
- **切勿赤手触摸各类即食食品!** 请使用熟食薄纸、一次性手套、炒菜铲、叉子、厨钳, 等。

Pickaway County Public Health

110 Island Road, Suite C, Circleville, OH 43113
Phone 740-477-9667 | Fax 740-474-5523 | Clinical Health Fax 740-420-6102



PICKAWAY COUNTY
PUBLIC HEALTH
We Care.