

安全的食物处理者

只有身体健康并具有良好卫生习惯的人员才能到餐馆工作。在下列情况下，工作人员都会污染食物：带病工作、触摸丘疹和溃疡、触摸头发、没有在伤口和创面上包裹创可贴或使用一次性手套、在接触食物之前、期间、之后没有正确地洗手。

餐饮机构的负责人保证食品安全的一个最好的方法，就是贯彻实施食品安全制度并培养员工具备良好的个人卫生习惯。餐饮制度应该强调：

- 个人的清洁—工作人员正确地洗澡；
- 适当的工作服—佩戴干净的帽子或使用束发带（帽）、穿着清洁的衣服、合适的鞋子、工作时取下首饰；并且
- 养成良好的的卫生习惯—经常性地、正确地洗手，不留长指甲，正确使用手套。

洗手的基本知识

在餐馆里，有害微生物要进入食物，最通常的途径就是通过手。

所有餐馆都必须有一个方便易用的洗手池，并配备有洗手皂和干手的设施。洗手皂可以是液体的，也可以是固体的，但不一定是抗菌的。可以使用方便的消毒剂，但不是必需的。

重要的一点是，洗手必须有固定的、专门的、并得到正确保养的洗手池。对于洗掉手上的污物和微生物来说，热水比冷水更有效。充分流动的热水有助于肥皂起泡并快速洗去手上的污物。水温至少应该在100°F (40°C)。

一些工作人员不愿意洗手，除非他们的工作区域配备了方便的洗手池。洗手池位置不合理，或是堆积着一些简易设备或污染了的器具杂物，这样的洗手池是无法使用的。绝不能有任何阻塞物来影响洗手池的使用。

绝不能在洗食物的水池里洗手，因为这会污染要在里面清洗的食物。保洁用的水池也不能用来洗手，因为这种做法可能会让手受到另外一些污染，比如拖把水、有毒化学药品以及其它废液的污染。

正确的洗手

工作人员必须在每次有可能污染到手的时候都注意洗手。比如：

- 上卫生间后
- 咳嗽、打喷嚏、抽烟、吃、喝东西后
- 擦、抹桌子后
- 戴手套前
- 接触动物后
- 在处理生的和准备好可以使用的食物之间来回操作时
- 处理垃圾和废物后
- 处理了脏的设备或器具后
- 在食物加工过程中

方便的手用消毒剂

方便的手用消毒剂只能用于正确洗净的手。因此工作人员必须先洗干净手，然后才能使用消毒剂。使用消毒剂永远不能代替洗手。此外，餐馆里只能使用经FDA认证的手用消毒剂。

指甲

指甲（真的或假的）和指甲油都有可能成为物理性的危险。所以，工作人员必须经常修剪指甲。长的指甲容易挑破或是触到食物，同时，长指甲也可能聚集污物和微生物。如果要使用指甲油或假的指甲，就必须戴一次性手套。

覆盖伤口、创口和溃疡面

工作人员手上或前臂上的伤口有可能溃浓，就会把一些细菌带入食物中。如果一个工作人员有一个感染的伤口，作了包扎，并戴了手套，他们就没有必要将这一情况报告经理。但如果有伤口而没有包扎，他们就必须让经理知道。

一次性手套

戴一次性手套之前要正确地洗净手。手套用脏后必须扔掉。要给工作人员提供非乳胶的手套，因为有些人会对乳胶手套过敏。手套一旦破损，或是进行一项新的工作前，或是做同一件工作每隔4小时，或是接触了生肉、鱼或禽肉后，都应当更换手套。

束发帽

顾客对被毛发污染的食物非常敏感。提供食物的服务人员触摸了头发后就可能会污染手。佩戴束发帽能阻止头发掉到食物中，也可以防止服务人员触摸到头发。

衣服

不干净的衣服也可能是微生物的一个来源。工作人员对衣服的不经意触摸可能会对手形成污染，这就可能导致正在准备的食物受到污染。食物也可能因直接接触到脏衣服而受到污染。此外，工作人员穿着不干净的衣服也会给顾客造成一个不良的印象，使他们对餐馆的卫生水平产生怀疑。

首饰

首饰，诸如戒指、手镯和手表，都可能会变脏。这使得首饰也成为有害微生物的一个来源。手臂上佩戴的医疗信息环也不能使用，除非是戴在手臂的很高处或是以一种安全的方法保护起来，使之不对食物构成任何危险。当然，它仍然能够在需要时提供紧急医疗信息。

与首饰相关的另一个危险，是首饰的一部分或是整件掉落到正在准备的食物中。食物中的外来硬物会对消费者造成某种伤害，比如咯碎或崩掉牙齿、体内划伤或其它伤害。

赤手接触

对准备好可食用的食物，应尽量减少赤手接触。这类食物包括熟食、生的水果蔬菜、烘烤的食物、干的香肠、罐装食品、小吃和饮料。接触这一类食物时最好都戴上一次性手套，使用干净、消毒的器具和/或餐纸。

向当地健康部门报告食物性疾病的情况

有些疾病，如AIDS（获得性免疫缺乏综合症）、乙型肝炎、丙型肝炎、肺结核等是不会通过食物来传播的。而另一些疾病却可以通过食物传播。如果某个工作人员被诊断患有以下疾病，经理必须向当地健康部门报告：

- 携带甲型肝炎病毒
- 携带0157:H7大肠杆菌
- 携带沙门氏菌
- 携带志贺氏菌

裁除或限制工作人员

如果某个工作人员由于健康原因不允许在餐饮机构工作了，就应该解聘。当然，如果其工作区域是面向普通的公共场所，则可除外。一个受到限制使用的人员只能在餐馆中特定的区域工作，如只能接触带有包装的食物、带有包装的一次性使用器具、或者是被污染的食物加工设备和器具。受限制的人员可以做的事情是，从事收银工作、给客人安排座位、擦桌子、堆放罐装或其它包装过的食物、或是非食物区的清洁维护工作。在一个餐馆里工作受到限制的人员不能到另一个餐馆做不受限制的工作。一个工作人员身上有无保护的、无感染的伤口，或是一个工作人员身上有覆盖着的、有保护的感染的伤口/破损/疖子，如果不需要赤手接触准备好的食品，就不应限制他们从事食物加工工作。

疾病和伤害报告制度

如果	就
工作人员有以下某种症状： <ul style="list-style-type: none"> • 发烧 • 拉肚子 • 呕吐 • 喉咙痛并伴发热 • 黄疸（皮肤和眼睛发黄） 	限制其从事与食物相关的工作。 如果你的服务对象主要是高危人群，就该把有上述症状的人员辞。
工作人员被诊断携带有沙门氏菌、志贺氏菌、0157:H7大肠杆菌或甲肝病毒。	从餐饮机构中辞退，并立即通知当地的健康部门。 工作人员如被诊断有下列某种问题：携带沙门氏菌，携带志贺氏，携带0157:H7大肠杆菌或甲肝病毒，经理必须向当地健康

	<p>部门报告。 经理必须与当地健康部门一起决定患病人员何时可以安全返回工。</p>
--	--

在贯彻良好的个人卫生制度方面管理人员担任的角色

- 要把良好的个人卫生制度归纳进食品安全计划中。
- 用这一制度来培训食品加工人员。
- 始终给工作人员做一个个人卫生方面的好榜样。
- 不断监督、管理工作人员的实际操作。
- 当法规有变化时，对制度做相应的调整。

其它制度

在食物准备区域抽烟或吃东西是禁止的，因为会污染到手、食物和食物接触的表面。不好的个人卫生习惯，比如挠头，把手指放进嘴里、鼻子里或口中，无所顾忌、无遮拦地打喷嚏、咳嗽都会导致食物受到污染。

食物准备区域内，如烤架是非常热的。这一区域的过热可能会给操作人员带来身体上的危害，比如脱水。因此，在这些区域工作的人员允许用吸管从封口的容器里喝一些饮料。

动物

动物可能是有害微生物的一个来源。这就是为什么活的动物不能出现在餐馆的堂面。但下列活物除外：鱼缸里的可食用/观赏用的鱼；冷藏储备的或是陈列箱里的贝类或甲壳动物；巡逻犬或看守犬；助障动物；活的鱼饵。

美国残疾人法案（ADA）所说的助障动物是指引导犬、信号犬，或是其它经过训练用来为有残疾人士提供帮助的动物。只要动物符合这一定义，就被ADA认可为助障动物，它们不需具备执照或被州、地方政府认可。

助障动物的作用和承担的任务是帮助有残疾的人做自己不能做的事。导盲犬是用来帮助盲人的助障动物，也是大多数人都比较熟悉的一种助障动物。但还有另外一些动物帮助其它方面有残疾的人士，包括：

- 帮助听觉有障碍的人。
- 牵引轮椅或为那些有活动障碍的人拣东西。
- 帮助有运动平衡障碍的人。

有些，但不是全部助障动物戴着特殊的项圈和牵绳。同样，有些，但不是全部助障动物得到许可、承认而戴着身份标牌。如果你不能确定一只动物是否属于助障动物，你可以问一问其主人是否因为某种残疾而使用它。当然，一个进餐馆或进剧院的人多半不会携带其健康证明或残疾证明文件。因而这些证明通常不应成为一个使用助障动物者被要求得到服务的一个条件。尽管有些州有专门给助障动物做认证的计划，你也不能强迫一个有残疾的人在领着自己的动物进餐馆之前出示相关的证明。

Prepared by:

Angela M. Fraser, Ph.D., Associate Professor/Food Safety Specialist
Department of Family and Consumer Sciences
NC State University, Raleigh, NC 27695-7605

The material in this fact sheet, unless otherwise identified, is based upon work supported by the Extension Service, U.S. Department of Agriculture, under special project number 2005-51110-01715, the National Integrated Food Safety Initiative of the Integrated Research, Education, and Extension Competitive Grants Program. For more information, contact Dr. Angela Fraser at 919-515-9150 or at angela_fraser@ncsu.edu.

Employment and program opportunities are offered to all people regardless of race, color, national origin, sex, age, or disability through North Carolina State University, North Carolina A & T State University, U.S. Department of Agriculture, and local governments cooperating.