

采购和收货

食物流程，是指从收到食物开始到加工好供应出去各个步骤。在各个步骤中，如果不以安全方式来处理食物，就可能发生污染、细菌滋生的问题。以下是常见的三种流程：

1. 接收→储存→供应
2. 接收→储存→加工处理→烹制→保温→供应
3. 接收→储存→加工处理→烹制→冷却→再加热→供应

食品安全计划应该重视在各个步骤中如何保证食物的安全。因此，需要为每个步骤来制定食品安全和标准的操作规程。第一步，是制定规程来确定收到的食物是否安全。

安全并得到批准的正规渠道

预防食物性疾病的第一道防线是确保只从安全和得到批准的来源采购食物。安全和得到批准的来源就是指那些遵守相关法规的供货商。唯一的特例是新鲜的、完整的、未切开的产品可以来自其它渠道，即路边小贩、农贸市场和当地的园艺场。切记不能把家里自制的或自己罐装的食物拿来用到餐馆中，因为你无法确定自己加工的过程是否安全。

接收前先检查

为了降低发生食物性疾病的风险，保证食物的安全，应该检查食物。要检查运输工具的清洁和温度控制的性能。不干净的运输工具会污染食物，绝不能接收由运输过活的动物或有害物品的运输工具运来的食物。如果必须使用这样的运输工具，在用来运送食物前必须彻底清洗、冲刷、并消毒。如果是控温的车辆，其控制的温度必须正确。

- 用来运送冷藏食物的车，温度必须保持在41°F (5°C)或更低；
- 用来运送冷冻食物的车，温度必须保持在0°F (-18°C)或更低；
- 用来运送热食的车，温度必须保持在135°F (57°C)或更高。

接收之前，所有货物都要检查。应该准备一份标准的清单给你或你的工作人员，用来判断各种食物是应该接收还是拒收。收货的人必须要接受培训，知道如何使用这份标准来判断食物的好坏。

需要考虑的其它事项

带壳的贝类动物是指仍然在壳里的、生的软体贝类动物。软体贝类动物包括牡蛎、蛤、贻贝和扇贝。带壳贝类食物的标签必须始终附在容器上，直到容器倒空。并且从倒空之日起，这些标签必须作为文档继续保留90天。

接收或拒收食物的标准

食物	接收的标准
肉和禽肉	不超过41°F (5°C)。来源于经过批准的渠道。盖有USDA的检验章。颜色正常无异味。包装干净完好。
海鲜	不超过41°F (5°C)。来源于经过批准的渠道。颜色正常无异味。包装干净完好。
贝类动物	不超过45°F (7°C)。来源于经过批准的渠道。干净，带壳、无破壳。带壳动物必须附有标签，标签清晰易读。
甲壳动物	不超过45°F (7°C)，来源于经过批准的渠道。
新鲜产品	外观干净质地良好。如果被切开或处理过，必须保存在41°F(5°C)以下。
乳制品	不超过41°F (5°C)，来源于经过批准的渠道。包装完好干净。所有乳制品都经过巴氏消毒。
蛋类	带壳蛋温度不能超过45°F (7°C)，液体蛋温度不能超过41°F (5°C)。带壳蛋—干净无裂壳；冷冻干燥的蛋—经巴氏消毒。来源于经过批准的渠道。
冷藏和冷冻加工的食物	不超过41°F (5°C)，如果是冷冻的，产品应呈块状固体。包装完好干净。来源于经过批准的渠道。
充气（通常为惰性气体）包装的食物	如果产品要求冷藏，冷藏温度不能超过41°F (5°C)。来源于经过批准的渠道。包装完好干净。附有标签，标签清晰易读。
罐装食物	来源于经过批准的渠道。无膨胀、破漏、生锈、凹陷现象。附有标签，标签清晰易读。
干货	来源于经过批准的渠道。包装完好干净。无虫害迹象。
超高温处理过的食物	来源于经过批准的渠道。包装完好干净。如果产品要求冷藏，冷藏温度不能超过41°F (5°C)。附有标签，标签清晰易读。

烘烤的食物	来源于经过批准的渠道。包装完好干净。产品无霉变现象。
有潜在危险的热食	来源于经过批准的渠道。温度不低于135°F (57°C)。保温容器完好干净。

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.