

## 供应（上菜）

食物在供应（上菜）之前必须安全地处理，在上菜过程中也要注意安全。因而，用来给食物保温的设备，无论是上菜前还是上菜的过程中，都必须正确地使用和保养。食物加工人员和服务人员也必须在安全地处理食物方面接受过相关培训。

### 食物的保温

- 有潜在危险的食物要保存在135°F (57°C)或更高的温度中。
- 只能使用专门的保温设备在135°F (57°C)或更高的温度中保温食物。
- 保温设备绝不能用来给食物重新加热。
- 每隔4小时至少用温度计给食物测一次温度。
- 使用盖子和隔离罩的方式来防止食物受到污染。
- 尽量小批量地加工食物，以避免食物的保存时间延长。

### 食物的冷藏

- 有潜在危险的冷的食物要保存在41°F (5°C)或更低的温度中。
- 只能使用专门的保冷设备在41°F (5°C)或更低的温度中来给食物保冷。
- 不能把食物直接存放在冰上。
- 每隔4小时至少用温度计给食物测一次温度。
- 使用盖子或隔离罩来防止食物受到污染。
- 尽量小批量地加工食物，以避免食物的保存时间延长。

### 无需控温地存放有潜在危险的食物

某些情况下，准备好的有潜在危险的食物可以无需控温地陈列或提供给消费者食用。食物从温控区拿出前，食物所处的温度必须在41°F (5°C)或更低，或是135°F (57°C)或更高。没有在正确温度下保存过的有潜在危险的食物不能用来陈列，必须扔掉。食物的容器上必须标识出食物到期应扔掉的时间。有潜在危险的食物可以不控温保存最多4小时。所以，如果食物是在12:00 pm从烤炉拿出并放在不加热的餐台上，在4:00 pm以前必须用掉，否则就应扔掉。4小时后，所有未用的食物都必须扔掉。

### 厨房人员

- 加工食物过程中使用的各种器具要存放在有外延把手的容器中；放在一个清洁的、经消毒过的食物会接触到的台面上；或是流动的冷水中。
- 取用食物时，要使用清洁、消毒、并有长手柄的器具。
- 尽量减少赤手与熟食或准备好可以食用的食物的接触。
- 养成良好的个人卫生习惯，比如常换洗衣服，使用束发帽，并经常地、正确地洗手。

### 上菜

- 不要接触到盘、酒杯、碗和其它杯子内的食物部分。
- 上菜时不要堆叠玻璃器具和盘碟。

- 
- 存放餐具和器具时，让把手部分朝外，以便取用时不会触摸到食物将接触到的部分。
  - 尽量减少赤手与熟食或准备好可以食用的食物的接触。
  - 取冰时使用专门的冰铲或夹具。
  - 养成良好的个人卫生习惯，比如常换洗衣服，使用束发帽，并经常地、正确地洗手。

### 重新供应的食品

- 重新供应的食物只能是那些未打开的、事先包装过的、且没有潜在危险的食物。如各种调味品、有包装的饼干、有包装的棍形面包。
- 绝不能把使用过的盘子装饰物一如水果或泡菜再上给另一个顾客。
- 绝不能重新使用无盖的调味品。
- 绝不能把没吃过的面包片或面包卷再上给另一个顾客。
- 每一顾客使用的面包篮的垫布都要重新更换。

### 自助区

- 食品陈列区要使用隔离罩或容器盖来防止食物受到污染。
- 食物台上的容器要加标识。取用色拉调料的器具手柄上要标上调料的名称。
- 热食要保持在135°F (57°C)或更高的温度中，冷食要保持在41°F (5°C)或更低的温度中。
- 要及时补充食物。
- 生的肉、鱼、禽肉要和熟的、和准备好可以食用的食物分开摆放。
- 不能让顾客用污染了的盘子或餐具再来取用食物。

### 外卖

- 使用厚实的、可以隔热的食物容器。容器要能使食物保持在135°F (57°C)或更高的温度中，或是41°F (5°C)或更低的温度中。
- 定期清洁送货车的内部并进行消毒。
- 派送食物的人要有良好的个人卫生习惯。
- 定时测量食物的内部温度。
- 为到外面提供服务的员工标识好食物的储藏、货架期、以及重新加热的说明。

### 给养保障

- 保证烹调、洗碗、洗手有足够的、安全的饮用水。
- 保证烹调 and 保温设备有充足的电力供应。
- 对所有存在潜在危险的食物都使用隔热容器。
- 供应冷食时，使用有冰的或冷冻的、有冻胶的容器。
- 把生的和准备好可以食用的食物相互分开。
- 使用一次性的用具或物品。
- 向顾客提供如何处理剩菜的指导说明。
- 垃圾箱要远离食物加工和服务区。

---

## 自动售卖机

- 将存在潜在危险的食物保持在41°F (5°C)或更低的温度中，或是135°F (57°C)或更高的温度中。
- 确保售卖机有一个自动关闭控制器。
- 每天都检查食品的日期。
- 有潜在危险的食物要放在原包装里。

### 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 00-51110-9724, 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](mailto: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.