紧急情况下食品安全操作指南

准备或处理食品的场所的结构是否结实？

一旦该建筑物被正式宣布为安全建筑物，无论处理食品的区域是否受到过损害（例如管道泄露）， 你都需要确保食品在卫生的条件下进行处理。

是否有厕所和个人卫生设施？

确保食品操作人员使用的厕所处于正常工作状态。如果有“把水烧开（boil water）”的通告，工作人员应该使用凉开水或者用漂白剂（氯）处理过的水（一立升水中加入五滴漂白剂）洗手；然后使用洁手液。如果没有干净水，那就使用酒精拭巾、净手胶或洁手液。

清洁食品操作区

用于准备食品和服务顾客的区域必须彻底清洁干净，准备食品的案面和用具必须在使用之前进行杀菌消毒。

··只使用安全的水（见下一节）；

··预先清洁，去除明显的污垢；

··用热水和清洁剂清洗；

··用干净的热水冲洗；

··使用不会污染食品的消毒剂来消毒；

··最后的冲洗（按要求对照消毒剂说明）；

··晾干或者使用一次性擦干布。

··

重复使用的清洁布在再次使用之前必须进行清洁和消毒。

水能够安全使用么？

每当有“把水烧开（boil water）”的通告的时候：

··将所有的饮用水和作为烹饪食物的水煮沸，或者使用（封口）瓶装饮用水。

··关闭制冰机，直到“把水烧开（boil water）”的通告被取消为止。

大部分咖啡机只把水加热到80-85oC，所以应当为这些机器上提供预先烧开的水。不应当使用水管接入式咖啡机。

当“把水烧开（boil water）”的通告被取消以后，在用水之前先打开水龙头查看。如果你注意到颜色、清澈度或气味上有任何异常，与供水方联系寻求建议。在供水方确认水没有问题之前，不要用水。

个人卫生

在接触食品之前，一定要彻底洗手并吹（或擦）干，特别是在去过厕所和接触过脏的表面之后。如果没有干净水，就使用酒精拭巾、净手胶或洁手液。

有感冒或流感症状、或之前的24小时之内有过呕吐或腹泻的人，或者任何手上、脖子上或头上有伤口的人，不应该帮助操作食品。

Food safety guidance

使用一次性手套可能有帮助，但是要记住定期更换手套，并且在更换手套时要在干净的水中洗手。

运输和储存食品

··把生的和未烹饪过的食品与已经烹饪过的食品或者即食食品分开。

··在运输过程中把食品遮盖或包裹起来并且放置在干净、封闭的容器内。

··含有肉类、奶制品或海鲜的冷藏食品要放置在4oC以下的冷柜里运输，然后将 其存放在冰箱或冷柜里，直到使用的时候。

··热食品要在60oC以上运输和储存。

··确保车辆装载食品的部分干净清洁并且没有可能污染食品的物质 (例如化学品）。

准备食品

··从商店或超市购买新鲜食品，并且尽可能地在最接近需要食物的时候再准备食 物。

··销售消遣娱乐时捕捉的食物或家里屠宰的食物是违法的。

··在接触生食品之后，将手彻底洗干净，然后再接触其他食品。

··在准备食品之前，彻底地清洁设备和案面。

··当食物没有被准备或烹饪的时候，要包裹好，或者放置在干净、密封的容器中。

吃简单的食品，烹饪要彻底

适当的烹饪方式可以杀死家禽、肉类、鱼类、贝类和奶制品的食品中所带有的有害细菌。烹饪食品时要使食品完全熟透 — 肉的中间不应该是粉色的，任何汁液都应该清澈，液体应当滚热沸腾。

热食品的冷却和再加热

对热食品进行快速冷却和彻底再加热（减少它们处于危险温度区段的时间）会有助于防止有害生物滋生。

··尽快将正在冷却的食品放入冰箱中— 当其到达室温的时候，或者当其已经冷却 不超过两个小时的时候。

··将热食放入大盘子里或者将其分成若干小部分以增加表面面积，可以加快冷却的 速度。

··再加热食品时要让其彻底加热到热腾腾的程度。保持食品的热度（60oC以上）, 直到食用时。

展示食品

··热食品要保持热的状态，冷食品要保持冷的状态。

··在活动上展示或储藏的食品要遮盖好，不要让有害生物或宠物碰到食品（例如： 使食品脱离地面）

··使用清洁的夹钳或设备来服务顾客，而不要让他们触碰你的食品。

··生食品与熟食品或即食食品要使用不同的夹钳或用具来处理。

··盘子在再次盛装食品用于展示之前，要进行彻底清洁。

捐赠的食物

··已经超过了“食用期限（Use-by）”的食品不可以食用。

··标有“最佳食用期限（Best-before）”的食品可以在该日期已过之后食用，如果 该食品在其他方面适合食用的话。超过此日期之后可能会有一些质量的损失，但 应该不会有什么安全问题。

··包装，或者至少是内包装纸，应该完全包裹住捐赠的食品。不要食用任何已经暴 露出来、有可能被污染的食品，也不要把这样的食品喂你的宠物。

··食物上完全不得有霉变、黏液或其他变质的迹象。

··新鲜肉类必须在“最佳食用期限（Best-before）”的日期或该日期之前冷冻。收 到的时候，肉应当是冻得很硬。

·过度生锈或者接缝处已经被损坏，或者端处·“鼓胀”，或者出现渗漏的听装罐头 不应食用。

··冷藏食品应当在冷却链中一直保持在4oC或以下的温度。

··热食品应当已经经过了彻底烹饪并一直保持在60oC以上。

··如果重复使用盒子和包装，确保这些都没有盛装过食品之外的东西，并且已经经 过了清洁卫生处理。

进一步信息

如欲了解紧急情况下食物安全的更多信息：

··与您本地的市政府联系，或者

··访问：http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/food-safety-in-the-canter bury-earthquake.htm

··打电话给农林部食品安全处，号码是0800 693 721