简要说明：食品安全知识展示

本文件提供与食源性疾病风险因素有关的最常见知识展示问题的信息和范例。它*不是*所有可能遇到的问题的完整清单。关于知识展示的详细资讯，请参看 2009 年美国食品与药物管理局食品法典 (2009 FDA Food Code) 第 2-102.11 章。

定义：

主管人员 (PIC)：
某个接受相关职权委派的个人，负责食品服务场所当时的营运。

在食品服务场所营业时间，至少必须有一名主管人员 (PIC) 在现场。

核准的培训课程：
经美国国家标准学会 (ANSI) 核准的食品保护经理培训计划 (截至 2014 年 12 月)：

- **ServSafe ®** 食品保护经理认证计划
- **Prometric** 食品保护经理认证计划
- **美国国家食品安全专业人士注册系统 (National Registry of Food Safety Professionals)** 食品保护经理认证计划
- **360training.com**

要求

食品法典规定，食品服务场所在所有营业时间，始终必须有一名接受相关职权委派的主管人员 (PIC) 在场。食品服务场所内的所有员工都必须遵循安全的食品操作方法，而且主管人员必须**展示**其拥有食源性疾病防护**知识**。

认定是否符合法规要求

至少必须达到下面所列的衡量标准之一，才可视为符合知识展示要求：

1. ***遵守法规***
   对食品服务场所的检查中，没有发现会触发红色警戒信号的主要项目违规现象，则表示符合遵守食品法典的要求。

2. ***认证***
   主管人员 (PIC) 是经认证的食品保护经理 (请参看边框内的经核准培训课程列表，截至 2014 年 12 月)。

3. ***知识****
   主管人员 (PIC) 正确回答环保专家提出的关于食品安全操作方法和原则的问题。

*如果没有达到“*遵守法规*”和“*认证*”要求，主管人员 (PIC) 必须正确回答基本的食品安全问题。这些问题用于评估对食品安全知识的掌握程度，其内容：

- 与食品服务场所的营运有关；
- 可以让答题者在回答时自由发挥；
- 重点关注在检查过程中发现的主要项目 (高风险因素) 违规现象。

如有必要，主管人员 (PIC) 可以在检查过程中参看本文件所列的知识展示问题与答案范例，寻求帮助。

简要说明：食品安全知识展示

知识展示问题与答案范例

员工个人卫生不良及患有疾病	**食品服务场所的员工在生病时，有什么责任？** 如果员工有应该报告的症状或诊断结果，则必须向主管人员 (PIC) 报告。
	员工根据食品法典的规定报告症状或诊断结果时，主管人员 (PIC) 有什么责任？ 遵照员工健康与个人卫生手册所列的准则，要求该员工离开工作场所，或对其操作食品或与食品接触的设备表面加以限制。
	有五 (5) 个症状应该报告，它们是什么？ 1) 呕吐 2) 腹泻 *3)* 黄疸 (主管人员 (PIC) 也必须向卫生局报告) 4) 喉咙痛，伴随发烧 5) 手或手臂上有感染病变
	有六 (6) 个诊断结果应该报告，它们是什么？ **附注* 食品服务场所员工必须向主管人员 (PIC) 报告所有这些诊断结果。而且，主管人员 (PIC) 也必须向卫生局报告这些诊断结果。* 1) 甲型肝炎病毒 2) 伤寒沙门氏菌 3) 非伤寒沙门氏菌 4) 志贺毒性大肠杆菌 5) 诺如病毒 6) 志贺氏菌
	您如何知道是否应该限制相关员工的接触范围或要求其离开工作场所，以及这样的限制和要求应该持续多长时间？ 通常，有病的员工在 24 小时无上述症状之后可以恢复工作。对于有黄疸症状以及被诊断为携带甲型肝炎病毒和伤寒沙门氏菌的员工，则有不同的要求。**请随时参看下面各个链接载列的美国食品与药物管理局准则，了解关于允许员工恢复工作的具体规定。** 1. 下面各个图表列有美国食品与药物管理局的相关准则 (本文件附录一包含下面所列的头两个图表)： a. 有疾病症状的员工 (Symptomatic employees) b. 被诊断为有疾病症状的员工 (Diagnosed symptomatic employees) c. 被诊断为疾病症状已消失的员工 (Diagnosed employees with resolved symptoms) d. 被诊断为从未呈现肠胃病症状的员工 (Diagnosed employees who never develop GI symptoms) e. 有病菌接触史的员工 (Employees with a history of exposure)

简要说明：食品安全知识展示

知识展示问题与答案范例

	您如何确保员工经常地和正确地洗手？ • 所有的员工都接受培训，学习美国食品与药物管理局员工健康与卫生手册所列的正确洗手方法。 • 在整个班次工作时间内，由 _____ 监控员工的操作，观察他们是否遵守洗手规程。 • 当观察到有些员工的洗手方法不正确时，对他们采取纠正措施和提供辅导。 **是否有过用不戴手套的手拿取即食 (RTE) 食品？** • 没有，我们使用清洁的手套、夹子、熟食包装纸或其他器具，防止不戴手套的手接触即食食品；**或者** • 有的，我们遵照田纳西州卫生局核准的变通操作程序书面文本的规定，用不戴手套的手拿取 (此处插入具体的食品名称)。 ○ 如果您有对于不准用不戴手套的手接触即食食品规定的变通操作程序书面文本，请保存该文本，以备查阅。
存放温度不当	**以时间/温度控制确保其安全性的食品 (TCS) 的最低热存放温度是多少？** 135°F 或以上
	以时间/温度控制确保其安全性的食品 (TCS) 的最高安全冷存放温度是多少？ 41°F 或以下
烹煮不足	**_____ 所需的最低烹煮温度是多少？** **165°F/15 秒** 家禽，塞馅肉类或面食，野生动物肉，含鱼、肉、家禽或走鸟类的馅料。生的动物类食品，用微波炉烹煮 (烹煮后留存在微波炉里 2 分钟)。生的动物类食品，曾在现场烹煮，并正确冷却，现在再加热。 **155°F/15 秒** 注水、绞碎或剁碎的肉类或鱼类，走鸟类，商业化饲养的野生动物，配制后并非立即食用的生鸡蛋。 **145°F/15 秒** 供立即食用的生鸡蛋，鱼类，贝类，以及其他生的动物类食品。 **135°F/15 秒** 植物类食品，烹煮后热存放。 *参看表格* 整块烤牛肉、腌牛肉、猪肉、腌猪肉，可以按照 2009 年食品法典第 3-401.11(B) 章表格所列的方法烹煮。

知识展示问题与答案范例

<table>
<tr><td rowspan="2">设备受到污染</td><td>

您如何对设备及器具进行清洁和消毒？

三槽水池如何用于清洗盆盘和设备？

第 1 槽　用热的肥皂水清洗 (最低温度为 110°F)

第 2 槽　用清水冲洗

第 3 槽　消毒 (使用热水或化学消毒液)

- 热水 (最低温度为 171°F，接触 30 秒)，或者
- 化学消毒液，浓度和接触时间须适当：
  - 氯溶液：50-200 ppm，接触 10 秒
  - 季铵溶液：遵照标签上的使用说明
  - 碘溶液：12.5-25 ppm，遵照标签上的使用说明

附注

根据水温、pH 值和接触时间等参数，有多种经核准的消毒溶液可供选用。请参看 2009 年食品法典第 4-501.114 章。

您使用哪一种消毒液？您如何确定消毒液的浓度？

</td></tr>
<tr><td>

您是否使用洗碗机对盆盘和器具进行清洗及消毒？

- **热水消毒**
  - 单槽/单一温度洗碗机　　最低温度为 165°F
  - 双温度或传送带式洗碗机　　最低温度为 180°F
- **化学品消毒**

  消毒液浓度如上所述，或者遵照容器上制造厂商的使用说明。

</td></tr>
</table>

知识展示问题与答案范例

	***附注* 提供过敏原信息，仅用于教育目的。**
过敏原	**有 8 大过敏原，它们是什么？** • 牛奶 • 鸡蛋 • 花生 • 木本坚果，例如杏仁、核桃和美洲山核桃 • 大豆 • 小麦 • 鱼类 • 贝类，例如蟹、龙虾和虾 **食品过敏有什么迹象和症状？** 食品过敏的迹象和症状通常在食用致敏食品之后大约一小时内出现。最常见的食品过敏迹象和症状包括： • 荨麻疹、皮肤瘙痒或皮疹 • 嘴唇、脸部、舌头、喉咙或身体其他部位肿胀 • 喘息、鼻塞或呼吸困难 • 腹痛、腹泻、恶心或呕吐 • 眩晕、头昏眼花或昏厥 严重的食品过敏反应称为过敏毒素中毒，此时，上述各种过敏迹象和症状会更加严重。或者，甚至会出现威胁生命的迹象和症状，例如： • 喉咙和气管肿胀，导致呼吸困难 • 休克，伴随有严重的血压下降 • 脉搏加快且不规则 • 失去知觉