

# 团餐供应商的 食品安全须知

若未恰当处理、烹制或储存食物，可能暴发食物中毒。团餐供应常有加工设施的设备不足或不宜制备食品的情况，通常会造成食物中毒的后果。

## 食物中毒的原因

下列常见的错误团餐供应方法会让细菌滋生，导致食物中毒：

- 食物未煮熟，如畜肉和禽肉——烹调不充分细菌会存活
- 低温缓慢加热和小火慢煮，恰恰提供了细菌滋生的理想温度(20° C 至 50° C)
- 不当冷却——让食物在细菌滋生的理想温度下放置太久（超过两个小时）
- 烹制时间太早，食物成品放置过久——大大增加食物被细菌污染的可能
- 食物储存不当，运输和储存食物时的温度不对——滋生细菌
- 食品加工人员的个人卫生差——通过脏手接触、咳嗽、交叉污染等，导致食品污染。

## 预防食物中毒

必须妥善管理团餐经营中涉及的所有要素，以免引起食物中毒。

### 使用充足的团餐设施

食物加工区以及烹制和冷藏设施必须适合加工的食物量。

团餐场所应遵守关于食物加工区和储存区的地面标准，有足够的洗手和冷藏设施，并须采用防害虫设计。

### 安全地储存和运输食物

另一个引起食物中毒的常见原因，是食物在一个地方加工，然后运输到其它地方供应时处理、储存不当。

在运送到另一地点时，食物必须保存在适当的温度下。运输车辆的设计和结构应符合新州的相关法规。

要有足够的热链或冷链储存空间以及陈列柜，以便食物能存放在适当的温度下——冷食须低于 5° C，热食须高于 60° C。

所有食物在储存或陈列时必须有足够的保护（密封或覆盖），以防灰尘、昆虫或其它污染源。为户外活动提供团餐时，这一点特别重要，尤其是在夏天，苍蝇可能造成食物污染。保护食物和餐饮用具不受污染非常重要。

### 正确烹调食物

食物烹调不当可能引发食物中毒。

冷冻食品在烹饪前要完全解冻，尤其是大块的畜肉或禽肉。如果没有完全解冻，可能难以熟透。烹饪前，冷冻食品只能在冰箱或微波炉中解冻，不应放在厨台上解冻。

食物必须烹调至内部核心达到适当的温度，以杀死细菌，保障安全。务必要做到畜肉 71° C、禽肉 74° C、海鲜 63° C。

不同的肉类需要不同的烹调温度来杀死有害细菌，例如，整块的牛排可以

煎到外焦酥内软嫩，而肉末则须仔细烹调熟透才能杀死细菌。这是因为肉末的表面积比牛排大，里面也暴露在空气中，因此细菌污染的风险更大。

肉末、香肠和禽肉要煮得熟透。烹至肉色不带粉红，肉汁透明无血。

食物煮熟后，温度应保持在 60° C 以上或尽快冷却到 5° C 以下。

在最后的烹饪阶段，尤其是熟肉的内部核心必须达到适当的温度才能上桌。

一些熟食在放入热储存器具（如蒸锅）之前必须重新加热到相应的温度。

团餐供应商应使用校准的探头温度计来检查是否达到合适的烹饪温度。探头在使用前后都要消毒，所有最终烹饪温度都要做记录。

这里的重点是每批次烹调食物的量要小，以达到足够高的温度。此外，用浅盘而不是大锅盛放食物，可以减少份量，让食物更快、更彻底地冷却或加热。

### 避免交叉污染

团餐供应商应分开处理生食品与即食品，以免细菌交叉污染。在可行的情况下，使用单独的设备和用具（刀、钳、砧板等）处理生食品和即食品，或在每次使用之间彻底清洁和消毒器具。

使用钳子或佩戴一次性手套可以降低即食品被污染的风险。只有定期更换

一次性手套——即，在每次接触了可能被污染的物品后立即更换，佩戴才有作用。

## 清洁和消毒

食物接触面（如案板）和餐饮用具在使用前必须清洁消毒。对此，可以使用化学品（如消毒剂）或高温（如洗碗机）处理。

## 培训员工处理食物时注意个人卫生

Basic personal hygiene practices 基本的个人卫生操作包括：

- 在处理食物之前以及以下行为之后，要彻底清洗并擦干双手：
  - 如厕
  - 擤鼻涕、打喷嚏或咳嗽
  - 吸烟
  - 处理生食品或垃圾
- 处理食物时应穿着干净的外衣
- 向后束扎长发或戴帽子
- 用干净的防水敷料覆盖伤口、溃疡或皮肤破裂处。

如有任何皮肤、鼻咽或肠道感染症状，食品加工人员必须告知雇主。如有上述任何一种状况，都不能处理食物。

## 更多信息

本文仅为一般概述，不能包含全部情况。食品商家需遵守《食品标准规范》

新州食品管理局简介：新州食品管理局是政府组织，负责确保新州内出售的食品安全无虞、贴标合规。新州食品管理局通过提供食品安全生产、存储、运输、销售和加工的信息并加以管制，与消费者、业界和其它政府机构共同致力于将食物中毒的风险降到最低。

注：本文仅为一般概述，不能包含全部情况。食品商家需遵守《食品标准规范》（Food Standards Code）和《2003年新州食品法》[Food Act 2003 (NSW)]的全部规定。

（Food Standards Code）和《2003年新州食品法》[Food Act 2003 (NSW)]的全部规定。

- 欢迎访问新州食品管理局网站 [www.foodauthority.nsw.gov.au](http://www.foodauthority.nsw.gov.au)
  - 说明书：《清洁和消毒》
  - 说明书：《食品加工人员的健康和卫生要求》
  - 说明书《可能致病的食品》
  - 说明书《禽肉和红肉的安全处理方法》
  - 规范指南：《临时食品节和集市》
  - 规范指南：《寿司制作与陈列的食品安全指南》
  - 对于向弱势群体提供食品的商家，存在特殊要求。
- 如需帮助，请发送电邮至 [food.contact@dpi.nsw.gov.au](mailto:food.contact@dpi.nsw.gov.au)
- 或拨打帮助专线电话 1300 552 406。