

食品安全介绍

在食物从接收直到供应出去的整个过程中，如果始终遵循安全的处理原则，那么，几乎 100% 的食物性疾病都是可以预防的。餐馆负责人应该制定一套食品安全计划，并培训员工使他们都能自觉执行计划规定。通过这些工作来主动预防食物性疾病。

什么是食物性疾病？

食物性疾病就是因为吃了被污染的食物而导致的疾病。在美国，每年大约有七千六百万人患上这种病，其中五千多人因此丧生。这意味着，目前在美国，几乎每四个人中就会有一人得这种病。

经济学家估算，每年用于食物性疾病的花费在100亿到830亿美元之间。一次食物性疾病的爆发可能让一个餐馆耗资75,000美元。具体包括生意所受到的影响，涉及的法律诉讼和医疗费用。最常见报道的食物性疾病病例大都源于餐馆自身。由此可见，如果不安全地处理食物，将会付出昂贵的代价。

哪些人会患上食物性疾病？

任何人都有可能患上食物性疾病。当然，有些特殊群体比别人更容易患病。这些特殊群体是：

- 婴幼儿和学龄前儿童
- 孕妇
- 老人
- 有慢性病的人，以及
- 正在接收药物治疗的个人

如果这些人到你的餐馆里吃了被污染的食物后感到不舒服，他们都有可能导致很严重的并发症。每年有三十多万人都是因为食物性疾病引发了其它并发症而接受医治的。

餐馆中究竟是什么引起了食物性疾病？

食物一旦被污染，就会引起食物性疾病。被污染的食物都有某种危险，这种危险或者来自食物本身，或者是由于食物加工者没有按安全的操作规程来处理。危险有三种类型：生物性的、化学性的和物理性的。

- *生物性的危险*—细菌、病毒、寄生虫、真菌、有毒植物、有毒蘑菇以及有毒的鱼类。
- *化学性的危险*—农药、食品添加剂、防腐剂、清洁用品和有毒金属。
- *物理性的危险*—指意外进入食物的一些东西，比如毛发、尘土、金属钉书钉、碎玻璃以及自然产生的一些东西，如骨头。

存在潜在危险的食物

在美国，大部分食物性疾病是由细菌、病毒和寄生虫引起的。任何食物都可能变得不安全，有一些食物更容易受到污染。这些食物就叫做有潜在危险的食物。有潜在危险的食物都是中性或微弱酸（低酸）性、高湿和含有蛋白质的。一种食物要成为有潜在危险的

食物，必须具备以上三个条件。这样的食物包括：肉、鱼、禽类、熟的蔬菜、熟的米饭、乳制品和蛋类。

有潜在危险的食物能让细菌快速滋生。因此，作为餐馆食品安全计划的一部分，你应该把这些存在潜在危险的食物保持在较高或较低的温度中。

风险因素

制定食品安全计划时，需要注意那些与食物性疾病密切相关的风险因素。疾病预防控制中心确定了会导致大多数食物性疾病的五个风险因素：

- 食物来自未经批准及不安全的地方—食物不是从正规渠道购进
- 加工处理的时间和温度不当—食物在 41° F (5°C)到 135° F (57°C)之间放置超过 4 小时
- 不良的个人卫生习惯—未按正确方式洗手，对着食物咳嗽或打喷嚏，触摸或抓挠溃疡、创口或疖子，员工带病工作。
- 烹制不正确—烹制食物时内部未达到推荐认定的温度。
- 交叉污染—微生物从一种食物或一个台面转移到另一种食物或另一个台面

谁对餐馆中的食品安全负责？

由该机构的经理负责。他必须：

- 随时保证餐馆里的食物安全。
- 遵照执行当地的食品安全法规，以此证明自己在食品安全方面的知识，成为一个合格的食物安全保护经理，或是能正确回答检查人员的问题。
- 制定标准操作程序，该程序要强调食物在时间和温度方面的控制；良好的个人卫生习惯；如何预防交叉污染；以及确认食物来源。
- 对整个运作过程中所有人员的实际操作进行监督。

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.

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.