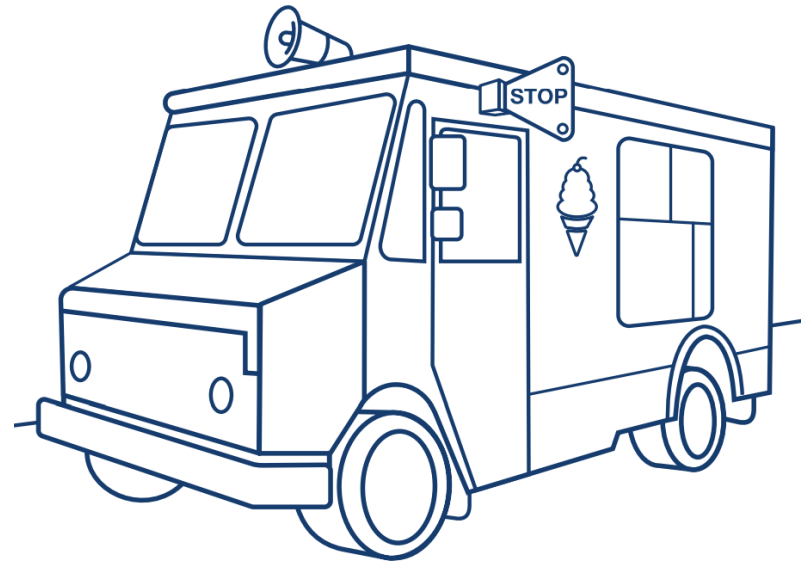


流動食品攤販 更新執照課程



為什麼需要更新執照課程？

- **2021** 年通過的一項地方法要求流動食品攤售許可證持有者和持有執照者每四年參加一次食品保護更新執照課程。
- 流動食品攤販必須參加該課程並通過期末考試，才能更新執照。
- 該課程提供有關食品安全實踐的訓練，並提醒流動食品攤販注意位置和營運要求。

本課程涵蓋哪些內容？

- 第 1 課：食品溫度
- 第 2 課：購買和接收食物
- 第 3 課：手部衛生
- 第 4 課：清潔與消毒
- 第 5 課：販售限制

第 1 課： 食品溫度

什麼是安全時間和溫度控制 (Time and Temperature Control for Safety, TCS) 的食物？

- TCS 食物是容易快速滋生細菌的食物。
- TCS 食物需要時間和溫度控制，以預防細菌滋生。



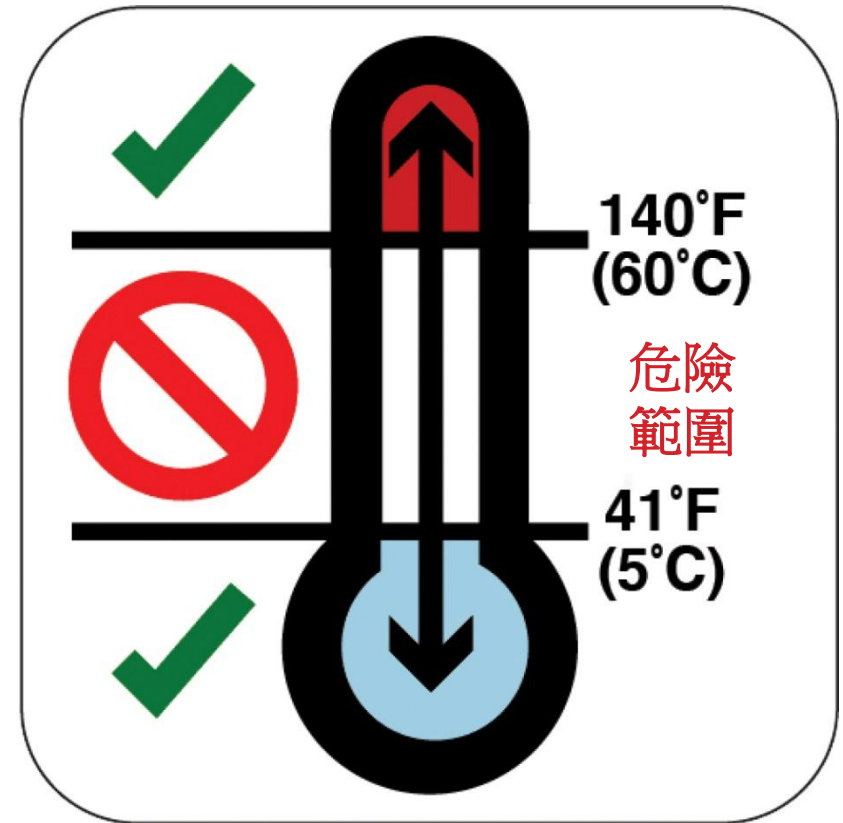
TCS 食物的例子

- 動物產品，例如雞肉、肉類、牛奶、蛋和魚
- 煮熟的植物產品，例如煮熟的馬鈴薯、米飯和義大利麵
- 切開和切片的水果和蔬菜，如切開的葉菜，以及切片的瓜類和番茄
- 豆芽和豆芽種子



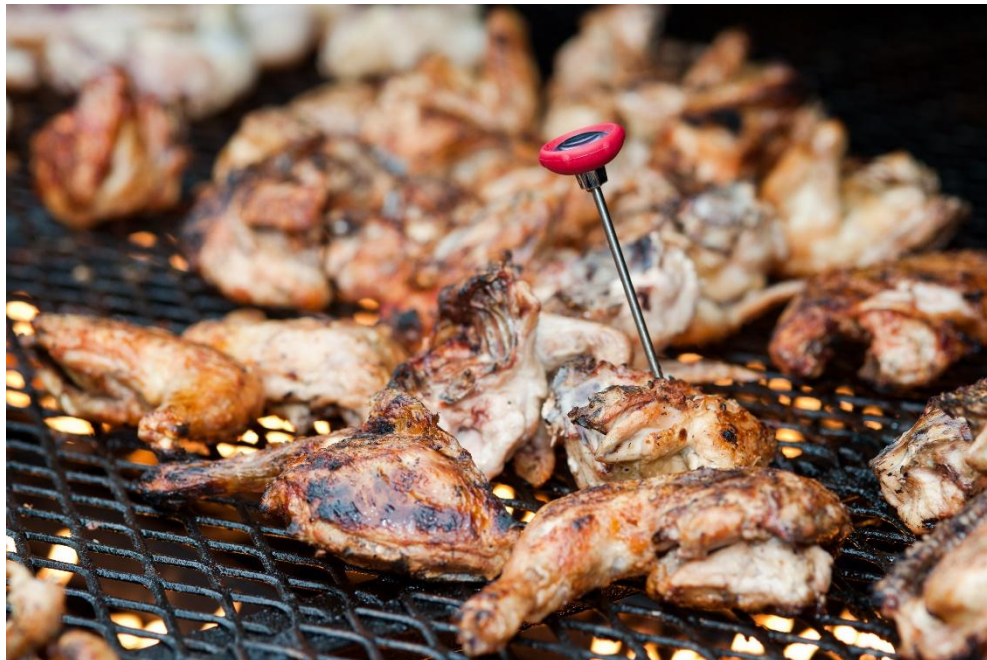
危險溫度範圍

- 危險溫度範圍是有害細菌能快速滋生的溫度範圍。
- 將食物遠離危險溫度範圍將限制有害細菌滋生。
 - 將熱食保持在華氏 140 度（攝氏 60 度）或以上
 - 將冷食保持在華氏 41 度（攝氏 5 度）或以下



適當烹調溫度

- 將所有食物煮至最低內部溫度以殺死有害細菌。
- 除非顧客另有要求，否則於不中斷烹飪過程的情況下，將所有家禽肉類和絞肉煮至規定溫度。



最低內部烹調溫度

食物	維持內部溫度烹調 15 秒
• 所有家禽 • 剩菜	165°F (73.9°C)
• 絞肉	158°F (70°C)
• 豬肉和豬肉產品	150°F (65.6°C)
• 蛋類	145°F (62.8°C)
• 魚、牛肉和其他肉類 • 煮熟的義大利麵、米飯、豆類、蔬菜和馬鈴薯	140°F (60°C)

保溫設備指南

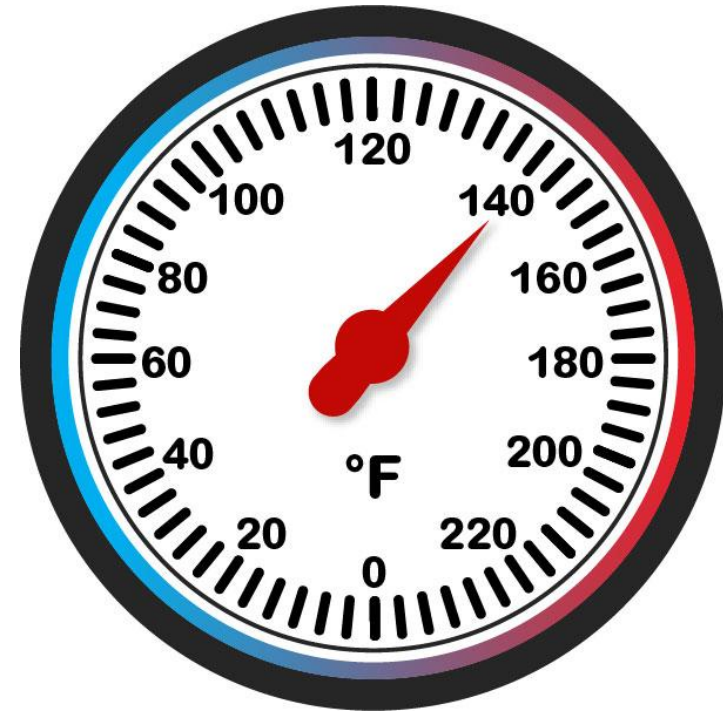
- 保溫設備必須能夠將食物保持在 140°F (60°C) 或以上。
- 定期攪拌食物，使熱力均勻分佈。
- 將兩小時或更長時間未處於保溫狀態的食物扔掉。

保冷設備指南

- 保冷設備必須能夠將食物保持在 **41°F (5°C)** 或以下。
- 切勿將未包裝的食品直接存放於冰塊上或冰塊中。
- 存放冰塊的儲存和展示設備必須能夠自動排水。
- 將兩小時或更長時間未處於保冷狀態的食物扔掉。

檢查食品溫度

- 使用食品溫度計是瞭解食品是否處於安全溫度的唯一方法。
- 使用金屬溫度計。
 - 這些溫度計的範圍必須是從 0°F (-17.8°C) 至 220°F (104.4°C)，並且精確至正負 2°F (1°C)。
- 每天校準溫度計。如需查看如何校準溫度計，請參閱[溫度計校準指南](#)。
- 在食物被存放等待使用時，應在兩小時內檢查食品的內部溫度。



第 2 課： 購買和接收食物

購買和接收食物

- 從核准的來源購買食物。不可使用在家準備的食物。
 - 肉類、家禽和雞蛋必須印有美國農業部 (U.S. Department of Agriculture, USDA) 的檢驗章。
- 確保所有食品包裝均未破損。
- 確保所有食物在接收時均保存在所需的溫度：
 - 熱食在 140°F (60°C) 或以上
 - 冷食在 41°F (5°C) 或以下



資料來源：美國農業部

第 3 課： 手部衛生

應在何時洗手

應在以下操作前洗手：

- 開始工作
- 戴上手套

應在以下操作後洗手：

- 上廁所
- 進食、吸煙或觸摸嘴巴
- 觸摸頭髮、頭皮、鼻子或其他身體部位
- 打噴嚏或咳嗽
- 觸碰生食
- 其他污染

手部衛生：

食品加工處和非食品加工處

- **食品加工處**（食物被切碎、切片、煮熟、重新加熱或以其他方式加工的地方）需要：
 - 有可飲用自來水的洗手槽
 - 肥皂
 - 一次性紙巾
- **非食品加工處**需要：
 - 經美國食品藥品管理局 (U.S. Food and Drug Administration, FDA) 核准的免沖洗消毒洗手液
 - 濕毛巾或紙巾

如何正確洗手

- 用溫水沖洗雙手
- 塗抹肥皂並搓揉雙手 20 秒
- 清潔指甲縫和手指間
- 用溫水沖淨雙手
- 用一次性紙巾擦乾雙手



如何在非食品加工處消毒雙手

- 僅在雙手沒有明顯髒污的情況下使用免沖洗消毒洗手液。
- 取適量的免沖洗消毒洗手液於一隻手掌上。
- 搓揉雙手，讓雙手所有位置都被消毒洗手液覆蓋。
- 繼續揉搓雙手約 **20** 秒直至乾透。



第 4 課： 清潔與消毒

清潔和消毒有什麼分別？

- **清潔**可以去除可見的污垢、食物顆粒和碎屑。
- **消毒**可以殺死有害細菌和病菌。
- 先清潔，再消毒。



清潔及消毒流動食品販售車

- 每天在物資供應站對流動食品販售車進行清潔及消毒。
- 在三格水槽中對可拆卸部件和其他設備（如器具）進行清潔及消毒。
- 對可拆卸部件進行清潔及消毒：
 - 用肥皂和熱水清洗。
 - 用乾淨的水沖洗。
- 對其他設備進行清潔及消毒：
 - 於消毒溶液中放置 **60** 秒。
 - 風乾，不要用毛巾擦乾。
- 用消毒劑噴灑或擦拭不可拆卸的部件，以進行消毒。

消毒溶液

- 購買現成的消毒溶液或自行製作。
- 如果您購買溶液，請確保該溶液經美國環保署 (Environmental Protection Agency, EPA) 批准，可用於食品服務場所。
- 如要製作溶液，請將半盎司氯漂白劑與 1 加侖溫 (70°F) 水（百萬分之 50 [parts per million, ppm] 氯漂白劑）混合。
- 始終使用測試套件以測試消毒溶液的強度。



用於食品接觸表面的消毒溶液

- 食品接觸表面包括廚房的工作檯面、砧板和器具。
- 如要在食品接觸表面上噴灑或擦拭溶液，請將 1 盎司氯漂白劑與 1 加侖水混合（濃度為 100 ppm 氯漂白劑），使溶液的強度加倍。
- 擦拭布於不使用時必須持續存放於濃度為 50 ppm 至 100 ppm 的氯漂白劑消毒溶液中。



第 5 課： 販售限制

限制販售區域

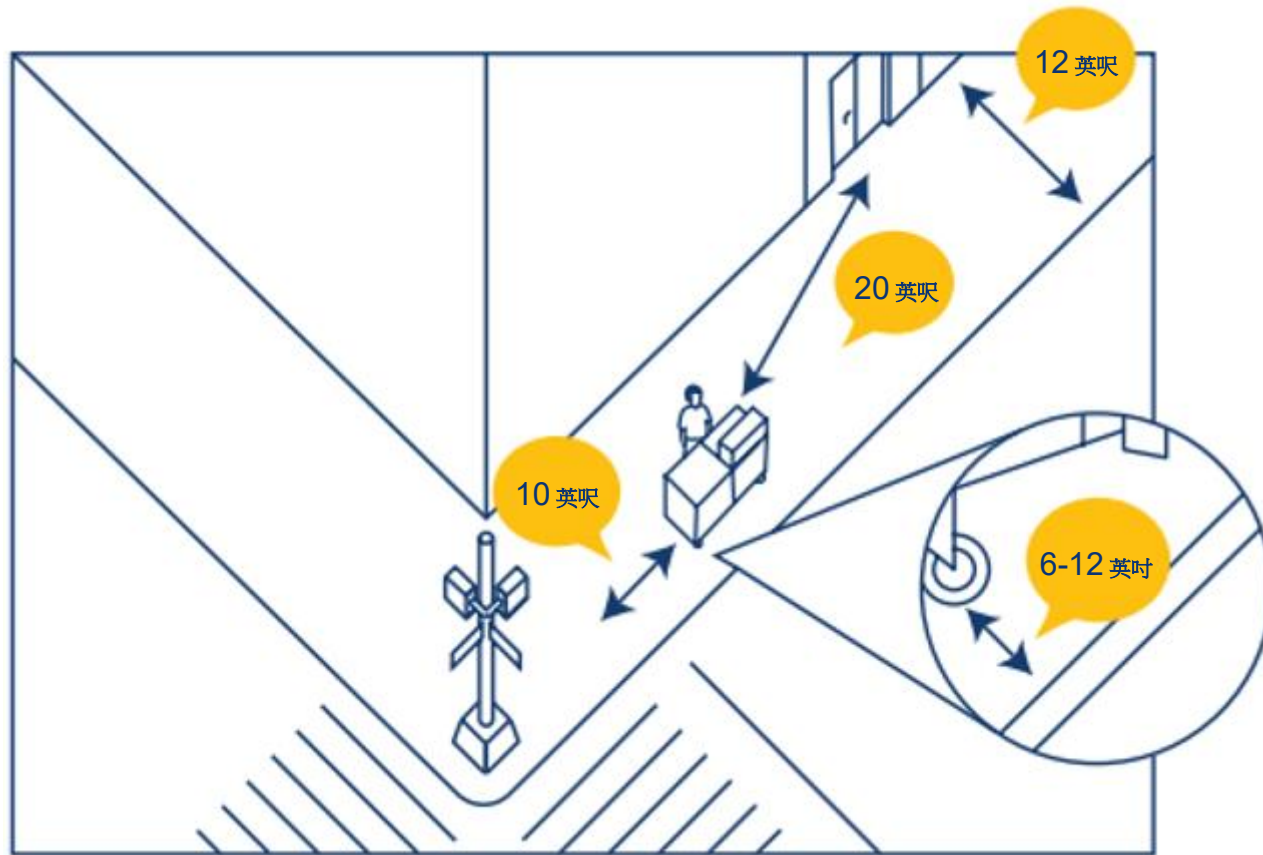
- 在特定街道上，流動食品販售活動受到限制或禁止。如需限制街道的列表，請參閱[流動食品販售限制街道指南](#) (Mobile Food Vending Restricted Streets Guide)。
- 除非您持有許可證或書面授權，否則在紐約市公園和私人物業也禁止流動食品販售。



位置要求

- 流動食品販售車必須：
 - 在至少 **12** 英尺寬的人行道上（僅限手推車）
 - 距離人行橫道、車道和地鐵出入口至少 **10** 英尺
 - 距離建築物入口至少 **20** 英尺
 - 距離路邊咖啡館和有執照的店前人行道攤位至少 **20** 英尺
 - 距離路緣 **6** 至 **12** 英尺內
- 流動食品販售車不得於以下區域販售：
 - 公車站內
 - 醫院的禁止停車區

在哪裡放置您的推車



車輛操作員的額外位置及操作要求

- 不得於停車計時收費器的位置販售。
- 不得讓引擎怠速運轉。
- 如果您營運冰淇淋販售車，僅於車輛行駛時播放音樂。

