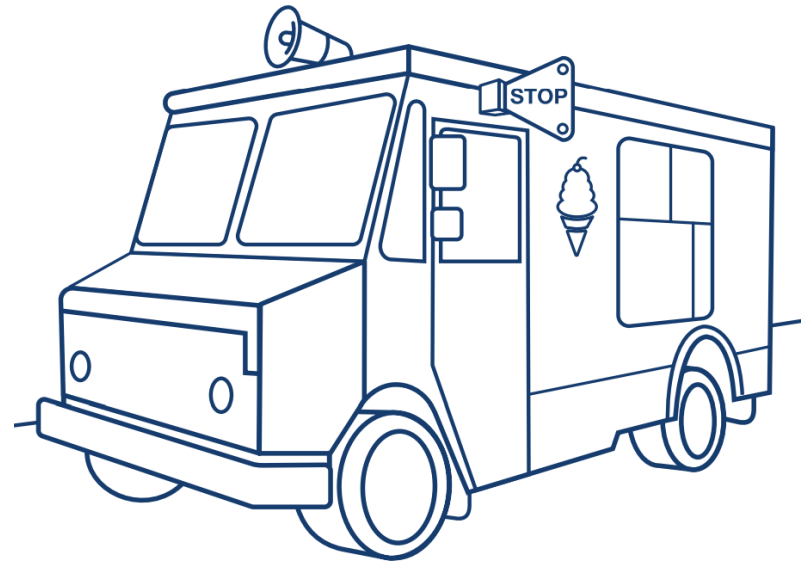


流动食品摊贩 更新执照课程



为什么需要更新执照课程？

- 2021 年通过的地方方法要求流动食品贩售许可证持有者和持有执照者每四年参加一次食品保护更新执照课程。
- 流动食品摊贩必须参加课程并通过期末考试，才能更新执照。
- 该课程提供有关食品安全实践的培训，并提醒流动食品摊贩注意位置和营运要求。

本课程涵盖哪些内容？

- 第 1 课：食品温度
- 第 2 课：购买和接收食品
- 第 3 课：手部卫生
- 第 4 课：清洁和消毒
- 第 5 课：贩售限制

第 1 课： 食品温度

什么是安全时间和温度控制 (Time and Temperature Control for Safety, TCS) 的食品？

- TCS 食品是指容易快速滋生细菌的食品。
- TCS 食品需要时间和温度控制，以预防细菌滋生。



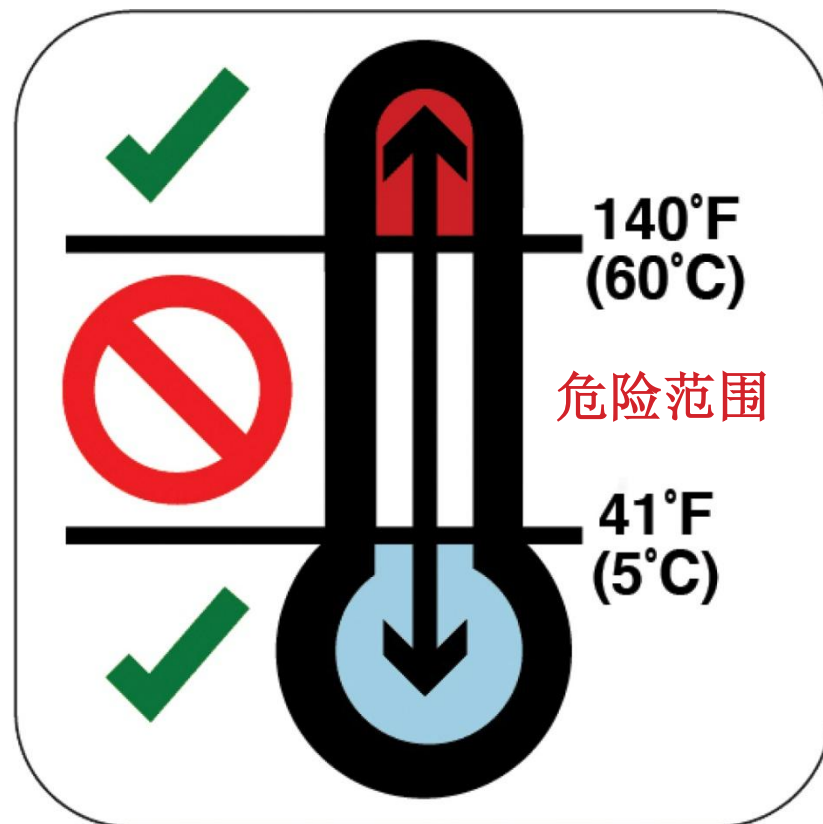
TCS 食品的例子

- 动物产品，如鸡肉、肉类、牛奶、鸡蛋和鱼类
- 煮熟的植物产品，如煮熟的土豆、米饭和意大利面
- 切开和切片的水果和蔬菜，如切开的绿叶蔬菜、切片的瓜类和西红柿
- 芽菜和芽菜种子



危险温度范围

- 危险温度范围是指有害细菌能快速滋生的温度范围。
- 使食品远离危险温度范围将限制有害细菌滋生。
 - 将热食保持在华氏 140 度（摄氏 60 度）或以上
 - 将冷食保持在华氏 41 度（摄氏 5 度）或以下



适当烹饪温度

- 将所有食物烹饪至最低内部温度，以杀死有害细菌。
- 除非顾客另有要求，否则在不中断烹饪过程的情况下，将所有家禽肉和碎肉烹饪至规定温度。



最低内部烹饪温度

食物	维持内部温度烹饪 15 秒
• 所有家禽肉 • 剩菜	165°F (73.9°C)
• 碎肉	158°F (70°C)
• 猪肉和猪肉制品	150°F (65.6°C)
• 蛋类	145°F (62.8°C)
• 鱼类、牛肉和其他肉类 • 煮熟的意大利面、米饭、豆类、蔬菜和土豆	140°F (60°C)

保温设备指南

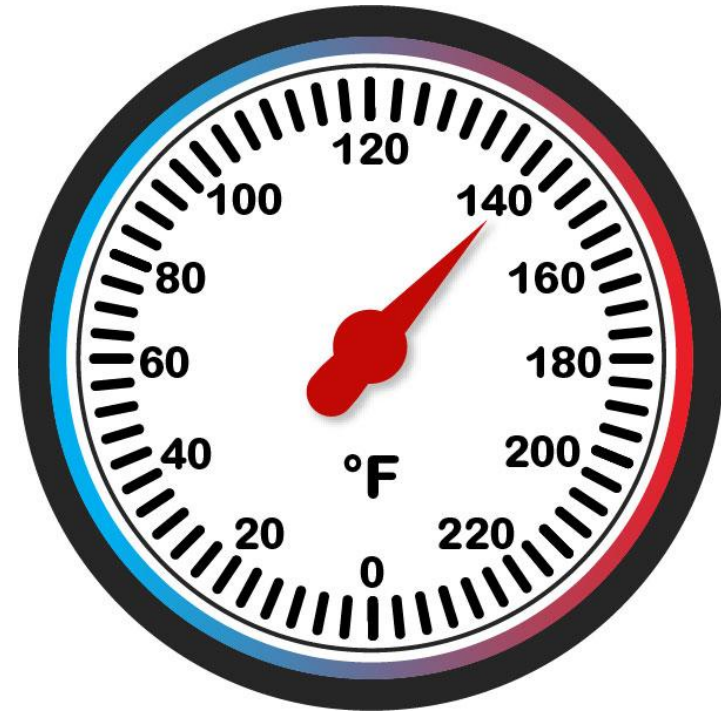
- 保温设备必须能够将食物保持在 140°F (60°C) 或以上。
- 定期搅拌食物，使热力均匀分布。
- 将两小时或更长时间未处于保温状态的食物扔掉。

保冷设备指南

- 保冷设备必须能够将食物保持在 41°F (5°C) 或以下。
- 切勿将未包装的食品直接存放在冰块上或冰块中。
- 存放冰块的储存和展示设备必须能够自动排水。
- 将两小时或更长时间未处于保冷状态的食物扔掉。

检查食物温度

- 使用食物温度计是了解食物是否处于安全温度的唯一方法。
- 使用金属温度计。
 - 这些温度计的范围必须在 0°F (-17.8°C) 和 220°F (104.4°C) 之间，并且精确至正负 2°F (1°C)。
- 每天校准温度计。如需查看如何校准温度计，请参阅[温度计校准指南](#)。
- 在食物被存放等待食用时，应在两小时内检查食物的内部温度。



第 2 课： 购买和接收食品

购买和接收食品

- 从批准的来源购买食品。不可使用在家制作的食物。
 - 肉类、家禽类和蛋类必须印有美国农业部 (U.S. Department of Agriculture, USDA) 的检验印章。
- 确保所有食品包装均没破损。
- 确保所有食品在接收时均保存在规定的温度：
 - 热食在 140°F (60°C) 或以上
 - 冷食在 41°F (5°C) 或以下



来源：美国农业部

第 3 课： 手部卫生

应在何时洗手

应在以下操作前洗手：

- 开始工作
- 戴上手套

应在以下操作后洗手：

- 上厕所
- 进食、吸烟或触摸嘴巴
- 触摸头发、头皮、鼻子或其他身体部位
- 打喷嚏或咳嗽
- 触碰生食
- 其他污染

手部卫生：

食品加工处和非食品加工处

- 食品加工处（将食物切碎、切片、烹饪、重新加热或以其他方式加工的地方）需要：
 - 有可饮用自来水的洗手槽
 - 肥皂
 - 一次性纸巾
- 非食品加工处需要：
 - 美国食品药品监督管理局 (U.S. Food and Drug Administration, FDA) 批准的免冲洗消毒洗手液
 - 湿毛巾或纸巾

如何正确洗手

- 用温水冲洗双手
- 涂抹肥皂，并揉搓双手 20 秒
- 清洁指甲缝和手指间
- 用温水冲净双手
- 用一次性纸巾擦干双手



如何在非食品加工处消毒双手

- 仅在双手没有明显脏污的情况下使用免冲洗消毒洗手液。
- 取适量的免冲洗消毒洗手液于一只手掌上。
- 双手互相揉搓，使双手所有位置都涂上免冲洗消毒洗手液。
- 继续揉搓双手约 **20** 秒直至干透。



第 4 课： 清洁和消毒

清洁和消毒有什么区别？

- **清洁**可以去除可见的污垢、食物颗粒和残渣。
- **消毒**可以杀死有害细菌和病菌。
- 先清洁，再消毒。



清洁和消毒流动食品贩售车

- 每天在物资供应站对流动食品贩售车进行清洁和消毒。
- 在三隔间的水槽中对可拆卸部件和其他设备（如器具）进行清洁和消毒。
- 对可拆卸部件进行清洁和消毒：
 - 用肥皂和热水清洗。
 - 用干净的水冲洗。
- 对其他设备进行清洁和消毒：
 - 于消毒液中放置 60 秒。
 - 风干，不要用毛巾擦干。
- 用消毒剂喷洒或擦拭不可拆卸的部件，对其进行消毒。

消毒液

- 购买现成的消毒液或自行配制。
- 如果购买溶液，请确保该溶液经美国环保署 (Environmental Protection Agency, EPA) 批准，可用于食品服务场所。
- 如要配制溶液，请将半盎司氯漂白剂与 1 加仑的温 (70°F) 水（百万分之 50 [parts per million, ppm] 氯漂白剂）混合。
- 始终使用试剂套件以测试消毒液的强度。



用于食物接触表面的消毒液

- 食物接触表面包括料理台面、砧板和器具。
- 如要在食物接触表面上喷洒或擦拭溶液，请将 1 盎司氯漂白剂与 1 加仑水混合（浓度为 100 ppm 氯漂白剂），使溶液的强度加倍。
- 抹布在不使用时必须持续存放在浓度为 50 ppm 至 100 ppm 的氯漂白剂消毒液中。



第 5 课： 贩售限制

限制贩售区域

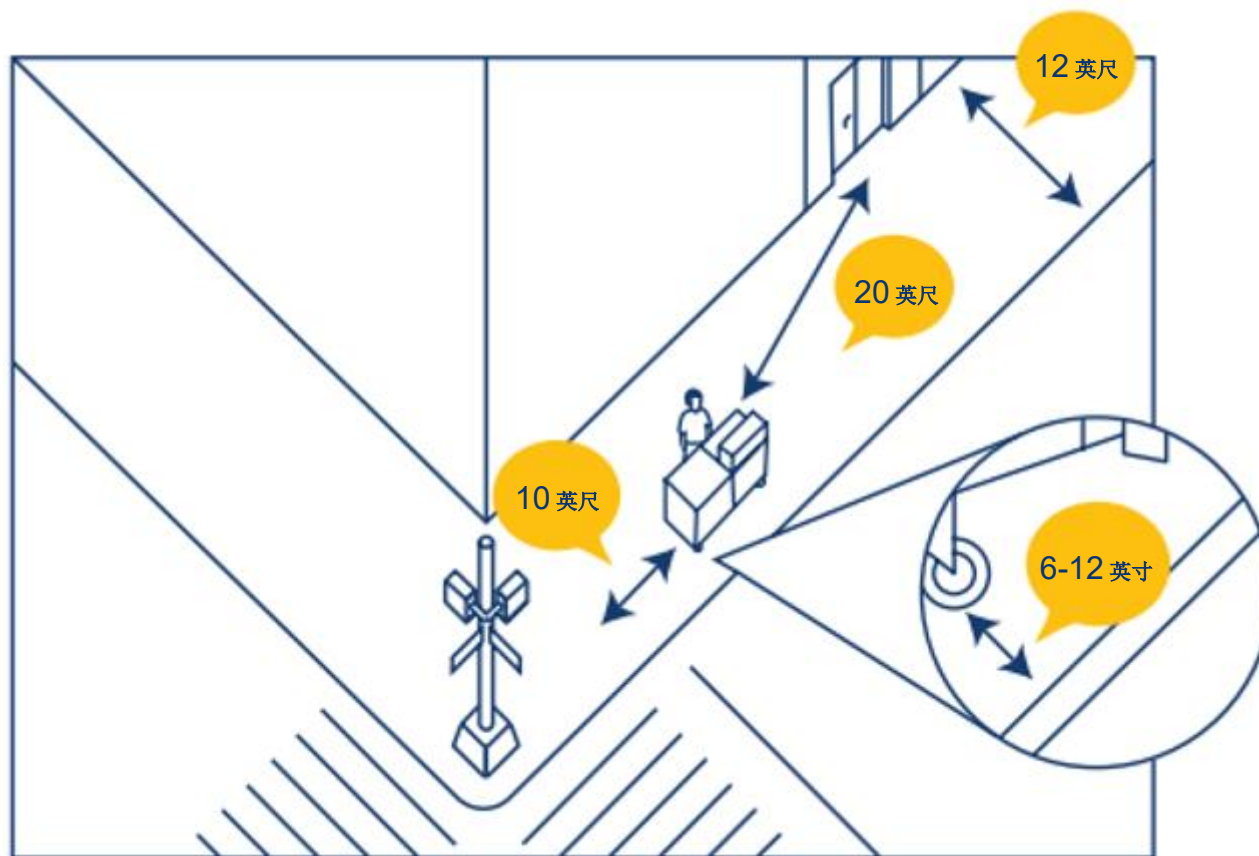
- 在特定街道上，流动食品贩售活动受到限制或禁止。如需受限街道的列表，请参阅[流动食品贩售限制街道指南](#) (Mobile Food Vending Restricted Streets Guide)。
- 除非您持有许可证或书面授权，否则在纽约市公园和私人物业也禁止流动食品贩售。



位置要求

- 流动食品贩售车必须：
 - 在至少 **12 英尺** 宽的人行道上（仅限手推车）
 - 距离人行横道、车道和地铁出入口至少 **10 英尺**
 - 距离建筑物入口至少 **20 英尺**
 - 距离路边咖啡馆和有执照的店前人行道摊位至少 **20 英尺**
 - 距离路缘 **6 至 12 英寸** 内
- 流动食品贩售车不可在以下地点贩售：
 - 公交车站内
 - 医院禁止停车区

在哪里放置您的手推车



车辆操作员的额外位置及操作要求

- 不可在停车计时收费器的位置贩售。
- 不可让发动机怠速运转。
- 如果您经营冰淇淋贩售车，只可在车辆行驶时播放音乐。

