

減少食源性疾病的風險因素



以下風險因素為食源性疾病（FBI）的主要誘因。南內華達州衛生區之食品規定，反映了美國食品和藥品管理局之食品法典，側重於控制克拉克縣受許可食肆內的 FBI 風險因素。五項主要風險因素包括：

1. 個人衛生不佳

- 不正確洗手和/或必要時不洗手
- 用手直接接觸即食食品
- 食品服務員工帶病工作，例如，嘔吐、咽喉痛、伴有發燒、黃疸、或手部和腕部傷口感染或灼傷等癥狀。

2. 來自不安全來源的食品

- 食品來自未獲批食品來源和/或在未經許可場所製備的食品
- 收受摻假食品

3. 不正確烹飪溫度/方法

- 烹飪
- 再次加熱
- 冷凍（消滅魚類體內病菌的致命性步驟）

4. 不正確的存放方式、時間和溫度

- 以不正確的方式熱置和冷寸潛在危險食品（PHF）
- 對於即食PHF缺少日期/時間標籤/不正確使用控制時間
- 不正確冷卻PHF

5. 食品污染

- 使用受污染設備和/或不正確建造的設備
- 員工行為失當
- 不正確存儲和/或製備食品
- 接觸化學製品

管理者和食品服務經營者必須協同工作，以防止我們社區內的食源性疾病。

衛生區的作用：提供正確規則、經營者指導和經營者合規評估。

管理者的職責：提供管理者在場所內的安全程序、員工培訓、監控和糾正行動。

若要瞭解闡述如何控制食肆內此類風險因素之文件，請登錄www.southernnevadahealthdistrict.org/ferl/reducing-fbi-risk-factors.php。

其他資料來源：

食肆資料庫 <http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/FoodborneIllnessandRiskFactorReduction/ucm106205.htm>

