



设备安全规程

对象为食品工作人员



个人着装与卫生

州立、本地区和联邦卫生署都建议，在开始工作或准备食物前，你应该遵循以下这些日常操作规则，以保证所烹制和准备的食物安全卫生。保持个人健康并且穿着清洁的衣物将有助于防止散播可能引起食物传播疾病的病菌。在饮食服务机构工作，保证个人安全也同样重要。请向你的上级主管了解是否有其它或特别的规范应该在工作中要遵守。

良好的健康

- 在生病，手或手臂有开放性伤口和感觉酸痛时，不要准备食物。
- 如果有不舒服或者腹泻、呕吐之类的症状，要向上级主管报告。
- 避免在食物制作区咳嗽和打喷嚏。

良好的个人卫生

1. 保持双手的清洁。
 - 在准备食物之前或者视需要经常清洗双手和手臂的暴露部分。
 - 使用指定的洗手池。
 - 用温和的流动水将手打湿，涂上肥皂。双手在一起至少搓揉20秒钟，并且将肥皂涂到手腕以上的手臂的任何暴露部分。指甲里和手指间也要注意清洗。然后，在流动的水下充分冲洗干净，再用一次性纸巾或烘手机把手擦干或烘干。

在做完下面任何一件事后，要注意洗手：

- 上厕所
- 触摸了头发、面部或身体
- 咳嗽、打喷嚏，或者使用了手绢或纸巾
- 接触了生食
- 使用了化学品
- 倒垃圾
- 使用了不清洁的设备或器具

注意：

(继续)

个人着装与卫生（继续）

2. 避免徒手接触即食食物。
 - 遵循食品处理法则和标准操作规程，避免徒手接触即食食品。
 - 如果你佩戴手套， 请注意：
 - 在戴手套前要洗手。
 - 在手套弄脏了或者有破损时，以及在操作不同工作任务或者处理不同种类的生食或熟食时，要及时更换手套 - 次数应像洗手一样频繁。
3. 不要在食物制作区和在制作食物时吃东西、喝饮料或者吸烟。
4. 勤剪指甲，保持清洁。 - 不要涂指甲油或带假指甲。
5. 不要佩戴首饰。 - 唯一可以佩戴的首饰是没有任何装饰物的戒指，比如说婚戒。
6. 清洁的着装。

如果你穿围裙，请注意

 - 围裙是否清洁。
 - 不要把围裙当作毛巾用。
 - 上厕所前要脱下围裙，并且放在恰当的地方。
7. 带好工作帽 - 在食物制作区工作时要带好工作帽。视本地规则要求，可以是发网或者帽子。男士也应使用须罩，防止胡须接触食物或者食物表面。

注意：

个人安全

为了保护个人安全，应注意：

- 不要穿过于宽大的衣服。
- 确保围裙的系绳已经安全系好。
- 穿防滑不露趾的护跟鞋。
- 按指示佩戴好保护手套和护目镜。

有关个人安全着装的标准操作规程，请向你的上级主管咨询。

要了解更多信息，请察看工作区中关于洗手的说明。

要了解关于食品、设备安全的详情，请访问：www.mafoodsafetyeducation.info

本设备安全事项手册只是总的指导方针。最终设备安全操作和清洁规程应遵照设备制造商的要求。有关特别的设备细节，请查询工作场所内由制造商提供的使用手册，或向你的上级主管咨询。



食品设备与安全培训 (FEAST)

复习问题：个人着装与卫生

请在下列有关正确个人着装和卫生的描述中，圈出正确的答案。

1. 你在什么时候需要洗手？
 - a. 在吃过东西、喝过饮料或抽过烟后。
 - b. 在你接触过身体的任何部位，脸部或头发后。
 - c. 在你戴上手套前。
 - d. 以上三项都是。

2. 下列哪一项在食品服务行业中佩戴是安全的？
 - a. 长耳坠。
 - b. 腕表。
 - c. 无装饰物的简单婚戒。
 - d. 造型塑胶假指甲。

3. 你应该在什么地方洗手？
 - a. 厨房的洗手池。
 - b. 食物准备槽。
 - c. 器皿洗涤槽。
 - d. 以上三项都不是。

4. 为了保证个人安全，应该
 - a. 穿着舒适的鞋子。
 - b. 每天下班时更换围裙。
 - c. 穿防滑的鞋子。
 - d. 带一次性手套。

5. 如果佩戴手套，什么时候应该进行更换呢？
 - a. 当手套破损时。
 - b. 在你接触了身体的任何部位、脸或头发后。
 - c. 在你接触了不同种类的食物后。
 - d. 以上三项都是。