

杜绝徒手接触即食食物的标准操作程序（SOP）

（样品 SOP）

目的：预防因手接触食物交叉污染引起的食源性疾病。

范围：此程序适用于准备，处理或提供食品的食品服务人员。

关键词：即食食品，交叉污染

1. 即食食品是指：

- 无需额外准备即可食用的食品，或者已经告知顾客有关风险的生食或部分熟食的动物食品。
- 即食食品包括但不限于：
 - 根据烹饪和再加热标准操作程序的要求烹制的生的动物食品
 - 经过彻底清洗去除土壤和其他污染物的生水果和蔬菜。
 - 根据烹饪和再加热标准操作程序的要求烹制并热保存的水果和蔬菜
 - 根据烹饪和再加热标准操作程序的要求烹制，并根据冷却标准操作程序中的要求进行冷却的所有具有潜在危害的食物。
 - 对于食品安全而言不需要进一步清洗，烹饪或其他加工的，并且表皮，果皮或壳已经除去的植物性食品。
 - 不会被烹饪的来自植物的物质，包括但不限于香料，调味料和糖。
 - 对于食品安全不需要进一步烹饪的烘焙食品包括但不限于面包，蛋糕，馅饼，馅料或糖霜。
 - 根据食品安全不需要进一步烹饪的商业加工食品。

2. **交叉污染**是指通过不合适或不卫生的设备，程序或产品将细菌，微生物或其他有害物质间接从一个表面传递到另一个表面。

说明：

1. 培训餐饮服务人员使用本 SOP 中的程序。
2. 遵循瓦肖县卫生区（WCHD）的法规。
3. 在准备或处理食物前或在手可能受到污染的任何时候，使用适当的洗手程序来洗手和裸露的手臂。详情参看洗手标准操作程序。
4. 除非清洗水果和蔬菜，否则不要随时用手直接处理即食食品。
5. 处理即食食品时使用合适的餐具。合适的餐具可以包括：
 - 一次性手套
 - 熟食纸
 - 铝箔
 - 钳子，勺子，汤匙，抹刀和其他分装工具

SOP for Eliminating Bare Hand Contact When Handling Ready-to-Eat Foods, continued
(Sample SOP)

监测:

指定的食品服务人员将通过观察杜绝徒手接触即食食物的情况发生，以及监督其它员工佩戴手套以及使用合适的餐具，并且在适当的时候更换。

纠正措施:

1. 再培训不遵循本标准作业程序的员工。
2. 丢弃徒手触摸的即食食品。

验证和记录保存:

食品服务经理将在所有营业时间内通过观察监督食品服务人员，确保食品服务人员使用合适的餐具。食品服务经理将每天完成食品安全检查清单。负责监督的指定食品服务人员将在食品安全检查清单的纠正措施部分记录任何丢弃的食品。食品安全检查清单应至少保存 6 个月。

执行日期: _____ 负责人: _____

回顾日期: _____ 负责人: _____

修改日期: _____ 负责人: _____