

疾病控制與預防中心 (CDC) 5 大導致食源性疾 病風險因素

疾病控制與預防中心 (CDC) 估計，美國每年因食源性疾病有 4,800 萬人生病，128,000 人住院，3,000 人死亡。

疾病控制與預防中心 (CDC) 已經確定了這些最常導致食源性疾病爆發的 5 大風險因素。



不當保溫溫度

90% 食品中毒病例發生是因為有潛在危險的食品保溫溫度不當。



不良個人衛生

食品工人可能是有害細菌的一個重要來源。

不當烹飪溫度

食品藥物管理局確定了熟食的最低內部溫度。



受污染的設備

受污染的器具和設備會導致食品交叉污染。



來源不安全的食品

所有食品都必須從核准來源獲得後分發。

干預措施

消除或最小化風險因素的行為或過程。

聯絡方式

一般問題
報告食源性疾病
投訴
許可證資訊
計劃檢查資訊

FHDutyEH@sdcounty.ca.gov
v FHDEpi@sdcounty.ca.gov
FHDComplaints@sdcounty.ca.gov
v FHDPermits@sdcounty.ca.gov
www.sdcountyplancheck.org

適當溫度控制

- 將熱食保持在 135°F 或以上，將冷食保持在 41°F 或以下。
- 避免在溫度危險區 (42°F - 134°F) 儲存有潛在危險的食品。
- 保持所有製冷裝置維修狀況良好。
- 使用適合測量內部食品溫度的精確金屬探針溫度計。
- 確保對所有易腐食品採用快速冷卻及重新加熱程序。
- 以核准方式解凍冷凍食品。

食品烹製得當

- 將食品烹飪至所需最低溫度：
 - 保溫前的水果/蔬菜： 135°F
 - 魚類： 145°F
 - 蛋類： 145°F
 - 豬肉： 145°F
 - 碎肉： 155°F
 - 家禽： 165°F
- 烹飪食品時，將精確金屬探針溫度計插入食品中心，檢查是否達到適當溫度至少 15 秒。

食品設備和用具經過清潔和消毒

- 所有設備（即爐灶、烤架、冰箱、桌子、水槽等）都應乾淨且維護良好。
- 正確清洗和消毒食品接觸表面和多功能用具。
 - 氯：100 百萬分率 (ppm) 持續 30 秒。
 - 季銨：200 百萬分率 (ppm) 持續 1 分鐘。
 - 水在 171°F 至少持續 30 秒。
- 確保僅以核准方式和位置安裝核准設備。
- 以核准方式使用抹布，並存放在核准消毒劑濃度內。
- 保持設施沒有昆蟲和齧齒動物侵擾。

防止員工污染

- 提供經過所有者或員工認證的食品安全。
- 適當訓練食品處理人員。
- 確保員工生病時不在現場工作。
- 保持洗手台乾淨、方便，且備有肥皂和紙巾。
- 正確使用手套。
- 確保外衣乾淨並限制頭髮。
- 禁止在設施內吸煙或使用煙草。

從核准來源獲取食品

- 從當地、州或聯邦監管的食品設施獲取食品。
- 僅從持照設施購買原料。
- 保留一份食品購買地點清單，並保留發票/收據副本以追蹤所有購買的食品。
- 注意交貨條件和產品品質。