

减少食源性疾病 风险因素

以下风险因素是食源性疾病（FBI）的主要原因。瓦肖县卫生区的食品法规参考了 FDA 食品法规，重点关注在瓦肖县许可的食品机构中控制 FBI 风险因素。五大风险因素包括：

1. 不良个人卫生

- * 不正确的洗手方式和/或没有必要时洗手
- * 徒手与即食食品接触
- * 食物服务员工在出现病症时工作，如呕吐，腹泻，发烧喉咙痛，黄疸，手或腕部感染割伤或灼伤。

2. 来自不安全来源的食物

- * 从未经批准的食物来源获得的食物和/或在未经许可的地方准备的食物
- * 收到掺假食物

3. 不正确的烹饪温度/方法

- * 烹饪
- * 重新加热
- * 冷冻（杀灭鱼中的寄生虫的步骤）

4. 不适当的存放，时间和温度

- * 对潜在危害食品（PHF）没有正确的热存放和冷存放。
- * 对即食潜在危害食品缺乏制作日期/时间/没有正确使用时间进行控制。
- * 不正确地冷却潜在危害

5. 食物污染

- * 使用受污染/构造不当的设备
- * 员工行为不当
- * 食物储存/准备不当
- * 接触化学品

监管机构和食品服务经营者必须共同努力，防止社区中的食源性疾病。

- * 卫生区的角色是制定适当的法规，经营者指引和经营者合规性评估。
- * 经营者的角色是在其设施中提供安全的程序，员工培训，监督和执行纠正措施。

查阅有关如何在食品机构中控制这些风险因素的文件说明，请访问：

<https://www.nnph.org/programs-and-services/environmental-health/food-protection-services/Resource-Library.php>

其他资源

<https://www.fda.gov/food/retail-food-protection/fda-food-code>