



食物 处理人员 手册

由以下机构出版



电话号码 : 1800-CALL-NEA (1800-2255-632)
网站 : www.nea.gov.sg

2016年7月版本

前言

此手册包含食物处理人员必须知道的基本信息, 包括如何正确及卫生地处理、准备、储存、烹饪和售卖给大众的食物。食物处理人员应该实行这些信息, 以确保所出售的食物能安全食用。

此手册也可作为参考资料, 供未从事食物零售业务但想了解更多关于安全及良好食物卫生习惯的人士参阅。

您也可以浏览我们的网页: www.nea.gov.sg 查阅此手册的内容以及其他食物安全教材。

目录

1 – 良好饮食卫生的重要性

03

2 – 通过食物传播的病症

04

3 – 个人卫生

07

4 – 用于准备食物的用具和设备

10

5 – 食物和饮料的准备

12

6 – 烹饪和再加热

14

7 – 食物的摆设和供应

18

8 – 食物的储存和包装

21

9 – 食物的运送

26

10 – 营业场所的整洁

28

11 – 营业场所的害虫防治

30

良好饮食卫生的重要性

1

1.1 饮食卫生是指确保食物安全所须采取的措施。

1.2 如果没有遵守良好的饮食卫生习惯，食物可能会受污染及变质。一旦食用了受污染或变质的食物也可能感染通过食物传播的病症。

这可能导致：

- a. 饮食店顾客遭受不必要的病痛及困扰
- b. 业主的生意和声誉受损
- c. 业主遭受法律的制裁

2.1 食用受污染(含有对人体有害物质)的食物或水,是导致食物传播病症的原因。这些有害物质包括:

- a. 微生物(细菌)及毒素
- b. 化学物及金属
- c. 有毒的植物、鱼类及自然形成的毒素(例如木薯、河豚鱼、芸豆),或
- d. 寄生虫

2.2 食物传播病症的发病期,可在食用受污染的食物后几小时至几天之内。通过食物传播的病症可分为两种:

- a. 食物中毒 - 是指由于食用受污染的食物而导致的,如呕吐及/或腹泻等症状,在极端情况下有时会引发休克甚至死亡。
- b. 食源性疾病 - 是指食用了被已知病原体(例如微生物(细菌)及毒素、寄生虫等)污染的食物而引发的感染。

2.3 微生物非常微小,是肉眼所看不见的。这些微生物包括了细菌、病毒、真菌/霉及原虫等。

微生物可存在于:

- a. 我们的双手、鼻子、头发及皮肤
- b. 昆虫的身体(如苍蝇和蟑螂),及啮齿类动物(如老鼠)
- c. 动物的身体(如猫和狗)
- d. 人类及动物排泄物
- e. 未煮熟的食物(例如肉类、牛奶、蛋、贝类、蔬菜及米)

有些微生物会在食物内产生毒素,有些则会加快食物变质。

小贴士1

细菌生长及繁殖需要食物、适当温度、水分和时间。

在适当的条件下，细菌繁殖的速度非常惊人。在7小时内，一个细菌可能会繁殖出两百多万个细菌！

- 2.4 化学物如杀虫剂、害虫饵、甲醇及铅等重金属，都可能污染食物，并造成食源性疾病。
- 2.5 有毒的植物、鱼/海产及其他自然形成的化合物，例如某些种类的野生蘑菇及螃蟹可能会造成食源性疾病。
- 2.6 如果食用了未煮熟的肉或饮用了未经处理的水，或者抚摸宠物后未洗手，人类可能会感染像绦虫和弓形虫等这样的寄生虫。
- 2.7 常见的食源性疾病包括：
 - a. A型肝炎
 - b. 弯曲菌病
 - c. 沙门氏菌病
 - d. 埃希氏大肠杆菌食物中毒
 - e. 金黄葡萄球菌食物中毒
 - f. 副溶血弧菌食物中毒，及
 - g. 产气荚膜杆菌食物中毒
- 2.8 某种类的食物与上述食源性疾病有密切关系，被称为高风险食物。因此，在准备和处理这些食物时，需要额外注意。

高风险食物包括：

- a. 肉类和肉类产品（例如芡汁、炖肉、汤及汤料）
- b. 家禽类
- c. 贝类及海鲜（例如蚝、鲜鱼、虾及贻贝类）
- d. 乳制品（例如牛奶、奶油和奶酪）
- e. 蛋及蛋类产品（例如蛋黄酱、糖霜）
- f. 即食食物，即无需加工即可食用的食物

即食食物如沙律及鲜切的水果等也被认为是高风险食物，因为无需对它们进行加热处理，如烹饪或微波炉加热。这意味着，如果这些食物已被细菌或其他病原体污染，消费者食用这些食物前这些细菌是无法被消灭的。

2.9

为了防止食源性疾病，您必须养成良好的饮食和个人卫生习惯。本手册将指导您如何卫生地处理食物。

下列是能有效保持食物卫生的良好习惯和必要控制措施：

- a. 良好的个人卫生习惯
- b. 避免食物交叉污染。交叉污染指的是来自于受污染食物（通常是生的）或表面的微生物沾染到熟食/即食食物。
- c. 彻底煮熟或再加热食物
- d. 以正确的温度储存食物
- e. 保持场所清洁，没有害虫出没

以上所述的是在准备、储存及处理食物的各个阶段都必须随时遵守的基本要求。遵守这些良好习惯，才能防止微生物的滋生、存活和传播。

- 3.1 在开始工作前和在以下情况下，用肥皂和水将双手彻底洗干净
- 处理熟食/即食食物前
 - 处理生食后
 - 处理垃圾后
 - 进行清洁工作后
 - 上完厕所后
 - 擤鼻子、打喷嚏或咳嗽后
 - 处理现金后
 - 实行不同任务之间

正确洗手的七个步骤

- 用自来水冲洗双手，抹上肥皂并揉出泡沫
- 揉搓手至少20秒
- 彻底冲洗双手，并用干净的纸巾擦干



a. 手掌对手掌



b. 手指之间



c. 手背



d. 拇指根部



e. 手指背部



f. 指甲



g. 手腕

- 3.2 时常修剪指甲，确保指甲剪短及干净。细菌可能隐藏在手指甲里。
- 3.3 不要涂抹指甲油或佩戴假指甲。
- 3.4 准备食物时不要佩戴饰品/珠宝，因为它们可能会掉落到食物中。这些物品还可能会沾上食物残渣，从而在准备过程中污染食物。
- 3.5 准备及处理食物时，身穿干净的围裙和整齐的衣服。
- 3.6 把头发往后扎起，并保持整洁。必要时，用帽子或发网套把头发遮盖起来。
- 3.7 如果您手上有疮痂或伤口，必须用颜色显眼的防水胶布贴住患处。

3.8 如果您在过去48小时内患有以下任何病症，请不要准备或处理食物：

- a. 腹泻
- b. 呕吐
- c. 发烧
- d. 其他任何疾病

请向您的经理汇报病情，并立刻寻找医生诊治。

3.9 处理或准备食物时，不应该有以下不卫生的习惯：

- a. 吸烟
- b. 吐痰
- c. 挖鼻孔
- d. 用手指挖耳朵
- e. 向着玻璃器皿或餐具吹气或呼气，以试图擦亮它们。
- f. 用肮脏的布抹手
- g. 梳头发或触摸头发
- h. 用手抹汗
- i. 向塑胶袋或食物包装纸吹气，以试图打开它们。
- j. 用手指品尝食物，或用品尝过食物之后未经清洗的汤匙再次品尝食物。

4

用于准备食物的用具和设备

- 4.1 在使用后，肮脏/弄污的陶器、用具、储存盒子及电器必须马上清洗，时刻保持清洁。不要把肮脏的烹饪用具搁置至隔日才清洗。
- 4.2 砧板及刀子每次使用前/后，必须彻底清洗和消毒。
- 4.3 请按照以下步骤来清洗使用过的烹饪用具和设备品：
- 根据实际情况，通过抹擦、冲洗和浸泡来预先清洁弄污的用具和设备品
 - 擦洗或用高压水流喷射进行清洗时应使用洗涤剂和清水，并彻底冲洗干净
 - 消毒以去除或杀死细菌。可参考以下方法进行消毒：
 - 在温度不低于 100°C 的热水中至少浸泡30秒
 - 使用食物级消毒剂
- 4.4 使用以下方式来存放盘子、碗、锅、平底锅及其他厨房用具：
- 存放在清洁和垫高的搁板、架子或柜子里
 - 远离杀虫剂、洗涤剂和清洗设备
- 4.5 不要使用有缺口、破损或破裂的陶器、用具及电器。
- 4.6 不要重新使用即用即丢的器皿、吸水管或食物包装纸/包裹。

4.7 用不同的毛巾进行不同的任务—如抹用具/设备品、桌子及双手。使用不同的颜色款式来区分不同任务的专用毛巾。定期使用热水和洗涤剂清洗毛巾。

4.8 处理熟食及生食时，必须使用不同的砧板、刀子、夹子、汤匙及其他用具，以避免交叉污染。



准备食物时，使用不同颜色来区分砧板和刀子，以消除交叉污染的风险。

4.9 用来处理羊肉、牛肉、鸡肉和猪肉的绞肉机必须贴上标签，分开用，并在每次使用后彻底清洗和消毒。

5

食物和饮料的准备

- 5.1 在准备食物时，应使用适当的方式或工作桌，以减少污染风险。不要在地上、厕所或沟渠旁准备食物或饮料。不要在厨房或摊位以外的区域准备食物。
- 5.2 准备食物时，只使用可以饮用的水。
- 5.3 准备饮料时，只使用食用冰块。
- 5.4 应该从有执照或经过批准的供应商处取得食品供应。
- 5.5 确保所准备的食材是新鲜的，并储藏在正确的温度下，而且还未过使用期。
- 5.6 使用先入先出 (FIFO) 储藏周转系统来帮助确保食物产品的食用安全。先入先出 (FIFO) 储藏周转系统确保货品以使用期限按序排列储存，以便先使用最早放入的产品。
- 5.7 烹饪前，先彻底清洗蔬菜等原料，以确保去除所有污染物。
- 5.8 在冰箱或冰冻库中以 $0^{\circ}\text{C} \sim 4^{\circ}\text{C}$ 的温度对冷冻食物进行解冻，不要把食物在室温下解冻。应将正在解冻的食物放置在冰箱隔板的最底层，与其他食物分开，以防止在解冻过程中流下的液体污染其他食物。

或者：

- a. 在微波炉中对冷冻食物进行解冻
- b. 将需要解冻的冷冻食物用塑胶袋密封后放入干净的容器，然后放在自来水下解冻



你能找出图片中的错误吗？

将冷冻鸡肉直接放入水槽进行解冻。正确的方法是将鸡肉放入塑胶袋中密封，然后装入容器中，并放在自来水下进行解冻。

5.9 使用食物之前必须将它彻底解冻。

5.10 处理解冻食物及其包装时，要收集滴落的液体，以避免交叉污染熟食/即食食物或将会接触以上食物的表面。

5.11 不要重新冷冻已经解冻的食物。

6

烹饪和再加热

烹饪

- 6.1 按照所需的时间和温度将食物彻底煮熟，从而消灭食物中有害的微生物。

彻底煮熟包括鸡肉和其他家禽在内的肉类食物。

烹饪及再加热时，可使用食物温度计来检查大体积肉块、禽肉及其他菜式的内部温度，确保肉类食物的内部温度至少达到75°C。

- 6.2 烹饪汤品等液体食物时，确保将芡汁和调味汁彻底煮沸。



- 6.3 通过观察质地和颜色的变化，确保彻底煮熟鱼类及其他海鲜。

- 6.4 烹饪或再加热食物之前，请预热烤炉和烤架。如果没有预热烤炉和烤架，那么请注意，您需要更长的时间来烹饪食物。

再加热

6.5 彻底再加热食物是减少食物中毒的重要步骤。通过检查固体食物释放的蒸汽，液体食物冒泡或煮沸情况来确保再加热的需求。理想状况下，请确保在 75°C 的温度下至少加热两分钟。

只能再加热食物一次。不要反复再加热已存放好几天的食物。

6.6 把食物装入保温设备之前，您必须快速地彻底再加热食物。加热食物的时间越长（例如在慢煮锅中），那么处于危险温度区域的时间也就越长。欲了解危险温度区域的信息，请参考第8章。

小贴士 2

大多数细菌和寄生虫都会在高温下被消灭。这也是烹饪和再加热食物能彻底帮助防止食源性疾病的原因。不过，再加热无法防止由蜡样芽胞杆菌产生的毒素所引发的食源性疾病。这种蜡样芽胞杆菌经常会在大米中发现。

生大米可能会含有蜡样芽胞杆菌孢子。烹饪时将无法消灭这些孢子。如果将米饭放在室温环境中，这些孢子就会萌发繁殖并产生毒素，可能会导致呕吐和腹泻。再加热米饭无法去除这些毒素。

供应新鲜米饭能够防止蜡样芽胞杆菌引发的食物中毒。

如果无法这么做，那么请确保您能够快速为米饭降温，使温度比危险温度区域低 5°C。或者，储存在高于 60°C (处于危险温度区域以外)。

建议在烹饪当天食用煮熟的米饭。

6.7 您必须特别注意以下某些食物。下表所列的是：

食物项目和风险	您必须做什么
大米	
可能会包含蜡样芽胞杆菌等有害细菌，加热无法消灭这些孢子。	应将剩饭快速降温，并保存在冰箱里，或置于 60°C 以上的保温环境中。 每次不要煮太多米饭，以免出现剩饭。
贝类	
如果贝类的外壳破损，或者在烹饪前已经张开，那么这些贝类可能无法安全食用。	准备及烹饪前，扔掉所有外壳损坏或张开的贝类。 烹饪后，扔掉所有仍未张开的贝类。
蛋类	
蛋类和蛋壳可能含有有害的沙门氏菌。	不要使用已经超过“保质期”或“最佳食用期”的蛋类。 处理蛋类和蛋壳后，请清洗双手。
生禽	
生禽肉中会自然滋生沙门氏菌和弯曲杆菌。	处理完鸡肉后，请在触摸其他食物前清洗您的双手。要彻底煮熟鸡肉。

7

食物的摆设和供应

- 7.1 将食物妥当地盖好，以防止被污染。食物也应该整齐摆放在密封的陈列柜中。



- 7.2 每天营业结束后，都要对陈列柜和防喷嚏设备进行清洗和消毒。

- 7.3 不要用赤手处理熟食/即食食物，包括鲜切的水果。



- 7.4 处理熟食/即食食物（包括鲜切的水果）时，必须使用夹子、长柄勺、汤匙，或佩戴一次性手套。
- 7.5 处理冰块时，不要用赤手，必须使用长柄勺或夹子。
- 7.6 供应饮料时，不要触碰玻璃杯的内部或边缘。请使用食物托盘。
- 7.7 处理熟食/即食食物时要使用手套。不得使用同一副手套处理不同的事项。
- 7.8 定期更换手套，尤其是在完成不同任务，和手套被弄脏或破损后。
- 7.9 碰触现金时要脱下手套。现金上可能残留污物和病菌，并会污染手套以及之后处理的任何食物。



7.10 准备食物期间，避免碰触硬币/钞票，或其他可能污染食物的物品。

7.11 不得混入、销售或再销售以下状况的熟食或即食食物：

- a. 掉到地上的
- b. 储存时受到灰尘、微生物及害虫污染的
- c. 在不适宜的温度环境中储存的

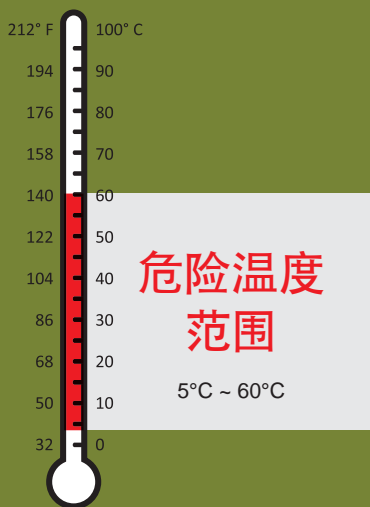
7.12 为共享美食的顾客提供公用汤匙是一个很好的做法。

食物的储存

小贴士3

导致食物中毒的细菌在 5°C 至 60°C 之间(称为危险温度范围)繁殖。将食物在该温度范围外的温度下储存,有助于降低食物中毒的风险。

不得将任何食物在室温环境(危险温度范围内)中储存两小时以上。要储存的食物应在2个小时内放入冰箱。必须丢弃在危险温度区域下储存超过四小时的食物。



8.1 在正确的温度下储存熟食/即食食物及生食是非常重要的,这将帮助防止微生物繁殖和降低食物变质的风险。

8.2 建议使用温度计来检测冰箱或冰冻库是否在正确的温度下操作,并定期监测温度。

8.3 对于预先包装的食物，请遵守包装上的储存指示。请参考下表所列的储存新鲜食物的适宜温度：

冷藏和冷冻食物储存温度表：

食物种类	温度
冰冻肉类	不高于-12°C 以下。 若要长期储存，则温度在-18°C 以下。
冷藏新鲜肉/鱼	0°C ~ 4°C 之间。
经过解冻的冰冻肉类	0°C ~ 4°C 之间。
冰淇淋	-2°C 以下。
乳制品	7°C 以下。

8.4 冷冻前，将大块的生肉切成较小片。烹饪食物时，只从冰冻库里取出所需的分量。

8.5 在冰箱或冰冻库中储存时，不同种类的生肉和海鲜应当分开存放在其各自的冷冻格或容器内。

8.6 确保出售的冰冻食物不曾被解冻后再重新冰冻。

8.7 不要在冰箱和冷藏库中塞满食物，尤其当食物还是热的时候。这样会将冰箱温度提升到危险温度范围。

8.8 冰箱或冷藏库的门不应该敞开太久，这将使冰箱内的温度升高，导致微生物繁殖。



您能指出图片中的错误吗？

冰箱里挤满了物品，相互堆叠在一起，从而造成食物无法被充分冷冻。不要将食物堆叠在一起，这样才能将它们充分冷冻。

熟食和即食食物的储存

8.9 当温度处于 5°C ~ 60°C 的危险度范围时，微生物会快速繁殖。为了降低风险，必须在正确的温度下保存热的和冷的即食食物。

8.10 熟食应保存在适当的加热或加温设备中，以达到 60°C 以上的温度（处于危险温度范围以外）。冷的即食食物应储存在温度低于 5°C 的冰冻库或冰箱里。

8.11 应尽快将所有剩余食物（例如无法立即售出的食物）放入温度低于 5°C 的冰箱内储存。如果将食物放置在处于危险温度范围的室温下，有害微生物会繁殖到危险水平。

8.12

将食物放入冰箱之前要把食物正确盖好。最好在食物盖子上贴上标签，注明购买或准备日期。在冰箱中储存时，务必将熟食和即食食物放在生食之上，避免交叉污染。



不要将生鸡肉放在草莓之上，这样可能会存在风险——草莓会因为生肉流下的液体而被污染。草莓是一种即食食物，所以这样做是非常危险的。请务必将生食放在带紧密盖子的容器中，并储存在冰箱的最底层，置于熟食/即食食物的下方。

8.13

不要储存未售出、未吃完的熟食，或在危险温度范围储存超过4小时的食物，因为微生物会在4小时后繁殖到危险水平。

食物的包装

8.14

包装食物时，必须使用干净的食品级包装材料和配有紧密盖子的容器。

8.15

使用正确类型的食品级容器来包装热食。确保容器能承受热食的温度。

8.16

泡沫塑料容器会在高温下弯曲甚至熔化。不要将任何非常热的食物直接放入泡沫塑料容器中。

8.17 不要用订书钉、纸夹、扣针或其他金属物件来绑紧或封住食物的包装纸和容器。

8.18 对要出售的生肉，必须摆放适当的标签，清楚地标明肉的类别，例如冷冻鲜肉、冰冻肉、解冻肉等。

8.19 将预先包装的沙律和鲜切的水果放置标签，标明包装日期和有效期限等必要信息。

9

食物的运送

- 9.1 使用带有紧密盖子的食物容器来储存及运送熟食。
- 9.2 烹饪之后运送热食时, 应将其放入隔热箱或隔热袋中, 使热食的温度保持在60°C以上。
- 9.3 必须使用冷藏车、冰箱、保温箱来运送冷食, 使其温度保持低于5°C。
- 9.4 确保生食和熟食/即食食物之间没有任何污染。
- 9.5 如果食物得提前烹饪并运送, 存在在食用前可能变质的风险, 因此要规划运送路线。不要在运送前太早就把食物准备好。
- 9.6 必须使用适当的食物运送车辆。这些车辆应安装方便清洗的内部镶板。
- 9.7 车辆车厢内应配备防锈架子来放置食物托盘和容器。不要将食物托盘和容器放在车厢地板上。
- 9.8 用来运送食物的车辆必须时刻保持清洁且无害虫滋生, 而且只能用来运载食物。
- 9.9 每次运送肮脏的餐具后, 都要对车辆进行清洗和消毒。
- 9.10 务必经常保养和维护食物运送车辆, 确保处于良好的操作状态, 尽量减少在路上抛锚的可能性, 这可能会导致运送延误和冷藏系统故障, 进而影响食物的安全性。

提供自助餐和打包食物

- 9.11 饮食供应商所提供的食物上要提供显示食物烹饪时间和食用期限标签。所有食物都应在烹饪完毕后四小时内吃完。
- 9.12 为自助餐保暖锅提供足够的罐装燃料。确保保暖锅盖上盖子，直到食用前才打开。
- 9.13 如果自助餐持续两小时以上，则得准备第二批新鲜食物，并在稍后送达。
- 9.14 不要为顾客提供包装容器，避免他们打包食物，并在超过安全期限后才食用剩余食物。
- 9.15 确保食物处理人员养成高标准的良好饮食和个人卫生习惯，例如不留长指甲，不佩戴珠宝首饰，用肥皂洗手，佩戴手套，使用夹子和器具等。

10

营业场所的整洁

- 10.1 确保准备、烹饪、供应及储存食物范围等的营业场所进行彻底清洁和定期消毒。



- 10.2 保持地板干和清洁。不要将工作台和烹饪区的食物残渣扫到地上。每天都要清扫和清洗地板，并用拖把将弄湿的地板擦干。

- 10.3 定期清洗冰箱。

- 10.4 吸油烟机和烟道系统及空气清洁系统应定期清洁和维修, 以确保正常有效的运作, 而不会产生过度噪音。定期更换过滤器。



- 10.5 沟渠及排水沟应该随时保持清洁畅通。清理集水沟和排水沟内垃圾过滤网处的食物残渣可避免害虫出没。

- 10.6 将用于准备食物的物品整齐储存在离地至少15公分高的架子上, 以方便清洗地板。

小贴士4

为什么必须防止您的营业场所受到啮齿类动物（鼠类）和蟑螂的侵害？

传播疾病

- 啮齿类动物（鼠类）、蟑螂及苍蝇会携带大量微生物及其他有害生物体。
- 如果食用了被啮齿类动物（鼠类）、蟑螂和苍蝇污染的食物和水，有可能会引起食物中毒或其他传染病。
- 直接接触啮齿类动物（鼠类）和蟑螂可能会导致疾病及/或过敏。

损坏物品

- 由于啮齿类动物（鼠类）会咬东西，因此可能会对门、烤架、家具、金属线和电线等物品造成损坏。损坏的电线还可能导致短路和火患。

毁坏食物

- 啮齿类动物（鼠类）和蟑螂是杂食动物。食物未收藏好而被它们啃过，就不能再供人类食用。

11.1 施行有效的害虫防治措施,让您的营业场所中没有害虫,是非常重要的。

11.2 通过消除食物来源、栖身处及出入口来消除营业场所中的害虫。

11.3 通过以下方法来断绝食物来源:

a. 保持卫生的环境。

- 每天工作结束后要彻底清理摊位和厨房,确保没有留下任何食物残渣/垃圾
- 立即清理残渣/垃圾
- 每天清理沟渠和排水槽
- 确保炉灶和水槽以下部分清洁

b. 实施良好的垃圾管理。

- 每天至少一次,或在垃圾桶三分满时将垃圾清除
- 使用适当的脚踩式垃圾桶,并在垃圾桶内铺置塑胶袋
- 垃圾桶不用时应随时盖上盖子
- 将各种食物残渣和垃圾装入塑胶袋后,绑紧再放入有盖的垃圾桶中
- 不要将垃圾袋放在地板上
- 不要让肮脏的餐具和食物残渣放在地板上或水槽中隔夜



C. 保护食物免受害虫侵害

- 将食物贮存在密封容器内、金属柜中或防鼠的储存室里
- 避免将未妥当盖好的食物随意隔夜放置
- 将食物储存在离地面至少15公分高的地方

11.4 通过以下方式来消除害虫的匿身场所及出入口:

- 妥善储存食物，每周至少检查一次储藏室，查看是否有害虫出没的踪迹
- 避免地方杂乱和摆放过多货物，以根除害虫的藏身之处
- 确保排水槽、下水道和沟渠盖好
- 封住天花板、墙壁、地板及门上的任何洞口或裂缝
- 在开口处（例如窗户）安装坚固的铁丝网，避免害虫的出入

11.5

每天都要检查是否存在以下啮齿类动物（鼠类）滋生的迹象：

- a. 啮齿类动物（鼠类）的洞穴
- b. 啮齿类动物（鼠类）的排泄物
- c. 墙壁和天花板上是否留有啮齿类动物（鼠类）造成的痕迹
- d. 门和吊顶上是否有啮齿类动物（鼠类）啃咬的痕迹
- e. 看到活的啮齿类动物（鼠类）

针对啮齿类动物（鼠类）的有效控制措施包括：

- 不让啮齿类动物（鼠类）接触任何食物
- 养成良好的内务管理习惯，不给啮齿类动物（鼠类）留任何
 匿身场所
- 防止啮齿类动物（鼠类）通过孔洞和缝隙进入食物场所
- 执行由专业防治鼠虫专家制定的有效防治计划



11.6

每天都要检查是否存在以下蟑螂滋生的迹象:

- a. 蟑螂的排泄物
- b. 看到蟑螂出没
- c. 蟑螂卵囊
- d. 蟑螂的臭味

针对蟑螂的有效控制措施包括:

- 确保营业场所的日常卫生
- 养成良好的垃圾管理习惯
- 封住墙上的所有可能供害虫藏身的裂缝、缝隙及洞口
- 更换出现问题的冰箱门封
- 把无用的盒子、板条箱、堆积的报纸及其他物品处理掉, 以免给害虫提供藏身之处
- 检查所有进货是否带有卵囊和害虫, 尤其是储存在纸板材料中的产品
- 聘请专业防治害虫专家来进行例行检查和处理



11.7

来自苍蝇的有害微生物会污染其接触到的食物，从而导致食源性疾病。在没有遮盖的食物周围、垃圾桶附近及不干净的食物准备区域和设备旁边都能找到苍蝇的踪影。

针对苍蝇的有效控制措施包括：

- 盖上所有生食和熟食
- 立即清理掉落的食物和垃圾
- 清理食物残渣和食物污渍
- 定期清洗垃圾桶和垃圾桶附近范围
- 养成良好的垃圾管理习惯以避免苍蝇滋生
- 尽可能安装防蝇纱窗和灭蝇器
- 在出入口装置气幕或塑料帘，或安装自动门

