



# 减少食源性疾病的风险因素

## 1. 不良的个人卫生

- 不正确的洗手方式及/或没有及时洗手
- 直接用手接触即食食品
- 餐饮服务人员在有以下症状的情况下带病工作，如呕吐、腹泻、咽喉痛并伴有发热、黄疸或者是暴露的伤口感染或疖子

## 2. 来源不安全的食品

- 来自未批准渠道及/或在未经许可的地点加工的食品
- 收到掺假食品

## 3. 不适当的烹调温度/方法

- 烹调
- 重新加热
- 冷冻（用来杀灭鱼体内寄生虫的步骤）

## 4. 不适当的储藏、时间和温度

- 对于需要控制时间/温度确保安全的食品（TCS）采用不适当的保温和冷藏方法
- 即食TCS缺乏日期 / 时间标示
- 不适当的时间控制程序
- TCS采用不适当的降温/散热方式

## 5. 食品污染

- 使用受污染 / 不适当构造的设备
- 员工不适当操作
- 不适当的食物存放 / 准备
- 暴露于化学品