

RAW CHICKEN HANDLING  
TRAINING MANUAL  
FOR OWNERS & MANAGERS

MANUAL DE CAPACITACIÓN SOBRE  
MANIPULACIÓN DE POLLO CRUDO  
PARA PROPIETARIOS Y GERENTES

生雞肉處理培訓手冊  
適用於業主和管理者



---

ENVIRONMENTAL HEALTH  
SAN MATEO COUNTY

# 目錄

## 第 1 節：管理

介紹	3-4
入門指南	5
培訓食物處理人員提示	6
如何使用安全方法	7


## 第 2 節：生雞肉處理

生雞肉面臨的問題	10
儲藏雞肉	11-13
製備雞肉	14-17
烹飪雞肉	18-20

## 第 3 節：培訓和自檢清單

管理工具介紹	21
設施評估	23
員工培訓清單	25
設施自檢清單	27





十分之七的  
雞肉均受到  
彎曲桿菌感染

僅一滴的  
彎曲桿菌  
可以在 1-10 天  
內導致疾病

症狀包括：  
噁心、發熱、  
抽筋、嘔吐、  
腹瀉、  
麻痺甚至死亡…

第 1 節：  
管理  
隔板標籤頁





## 簡介

### Campy 培訓工具是什麼？

此免費、易用 Campy 培訓工具包括適用於經理對廚房員工進行食物安全和生雞肉正確處理培訓的分步說明。Campy 培訓工具包括以下：

- 指導視頻
- 適用於業主和管理者的生雞肉處理培訓手冊
- 食物處理人員快速參考卡
- 海報
- 溫度計
- 食物安全清單
- 員工培訓清單



### 使用此套裝能讓我獲得怎樣的益處？

Campy 培訓工具適用於處理生雞肉的餐廳。本套裝由 San Mateo 縣 (SMC) 環境衛生 (EH) 服務部開發，以減少食源性疾病的發生率，該疾病因食用餐廳未正確製備的雞肉導致。

本實用和易用的套裝將有助於您遵守加州新零售食物法規 (Cal Code)。Cal Code 規定您必須提交書面流程和資訊以說明如何確保您銷售的食物可安全食用。Campy 培訓工具將有助於您符合這些法規要求。

#### 使用 Campy 培訓工具將有助於您：

- 遵守 SMC 和 Cal Code 法規
- 在下一次例行檢查中獲得更好的食物安全現狀評價
- 展示如何提供更加安全的食物，保護顧客的健康
- 就食物安全規範對員工進行培訓
- 維護商業榮譽，避免法律訴訟
- 減少食物浪費和時間，改善業務

ENVIRONMENTAL HEALTH  
SAN MATEO COUNTY

(續下頁)

## 簡介

### 誰應該進行這種培訓？

廚房經理或廚房負責人應使用 Campy 培訓工具就生雞肉安全製備培訓食物處理人員。

### 培訓要多少時間？

- 30-60 分鐘回顧適用於業主和管理者的生雞肉處理培訓手冊
- 15 分鐘觀看 Campy 視頻
- 30 分鐘觀察廚房製備生雞肉的區域
- 60 分鐘給每班處理生雞肉的廚房員工培訓
- 每天 15 分鐘進行開始工作和結束工作檢查
- 每週 15 分鐘完成生雞肉製備區域檢查清單並進行任何必要的調整

### 何時應該進行這種培訓？

儘快！使用 Campy 培訓工具將有助於讓您的餐廳變的更好並提供更安全的食物。您沒有任何損失！

- 今天從準備自己和準備廚房開始
- 本周安排時間，以培訓所有當前食物處理人員
- 每季度或在必要時與食物處理人員回顧培訓內容
- 新員工雇用後儘快培訓

### 應該在哪裡進行這種培訓？

在廚房中進行培訓，以便食物處理人員可以學習如何把規範用於實際工作中。

在廚房所在之處  
進行培訓：

- 儲藏
- 製備
- 烹飪



## 入門



## 做好準備

- 1 閱讀適用於業主和經理的生雞肉處理培訓手冊
- 2 觀看 Campy 視頻

## 準備好廚房

- 3 將提供的儲藏標籤、海報、磁體和溫度計掛在適當的位置
- 4 評估廚房生雞肉製備區域並填寫設施評估表
- 5 進行任何所需的調整，以建立安全的生雞肉儲藏、製備和烹飪區域

## 安排好員工

- 6 為每班廚房員工安排一期培訓
- 7 培訓每位食物處理人員有關員工培訓清單中的事項以及適用於業主和經理的生雞肉處理培訓手冊每一節中的的教學點

## 保持並改進流程

- 8 每天進行開始工作和結束工作檢查並填寫設施自檢清單
- 9 每週檢討生雞肉製備流程
- 10 每季度或在必要時與食物處理人員回顧培訓內容
- 11 任何新員工雇用後儘快培訓

## 培訓食物處理人員技巧



作為業主、管理人或負責人，您是廚房中的動力。不論您是否意識到，您是食物處理人員的榜樣，他們會遵循您的指引。您有影響您的廚房的力量，讓廚房變成員工重視食物安全的地方。保持您和您周圍的人負責為顧客提供安全食物。每天積極參與，向您周圍的人展示如何安全地製備食物！

指導食物處理人員如何安全地處理生雞肉時，請按照以下技巧：

### 明晰

- 清楚地傳達培訓目標和內容
- 傳授讓安全處理生雞肉成為習慣的日常操作
- 解釋安全製備生雞肉對於食物處理人員、餐廳和他們的工作很重要的原因
- 根據食物處理人員的知識水準和技能修改說明

### 規劃和製備

- 回顧和實踐內容
- 熟悉食物處理人員當前的技能

### 回饋

- 詢問要求食物處理人員進行評估的問題並反映在生雞肉處理流程中
- 由衷地表達讚美並積極回應正確的回應

### 轉移所學

- 請確保食物處理人員瞭解安全處理生雞肉，然後要求他們應用所學觀念
- 提供範例並展示良好的做法

### 評價

- 觀察食物處理人員處理生雞肉的做法
- 定期檢討處理生雞肉的做法並作出調整糾正存續的問題
- 在必要時提供額外培訓

修改自：[HTTP://www.ilr.cornell.edu/tac/toolbox/tips/effective.html](http://www.ilr.cornell.edu/tac/toolbox/tips/effective.html) (2012/6/26 已訪問)

# 如何使用安全的方法

「安全措施」列突出顯示了安全製備食物的重點。

「為什麼？」列告訴您為什麼安全措施是重要的。

圖片有助於說明安全措施。

## 烹飪雞肉

烹飪雞肉時，須正確處理雞肉，防止雞肉被污染。生雞肉和熟雞肉應使用不同的廚具、託盤和炊具處理，除非這些用具在接觸生雞肉後已正確清洗、沖洗、消毒以及風乾。確保生雞肉不會與已烹飪食物或食用前無需烹飪的食物（如生蔬菜和水果）接觸。防止烹飪過程中的交叉污染，採用以下安全措施。

安全措施	為什麼？	您怎麼做到這一點？
<b>交叉污染：</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>使用不同的餐具盛放生雞肉和熟雞肉。</li> </ul>	使用不同的餐具可以防止生的食物污染熟食。	盛放生雞肉或熟雞肉時，您是否使用獨立的夾具或用具？  <ul style="list-style-type: none"> <li>提供足夠的餐具，分別盛放生雞肉和熟雞肉時能使用獨立的用具。</li> </ul>

<b>烹飪：</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>當您將生雞肉放到烹飪檯面，確保它不會接觸、滴落或濺落到已烹飪食物上。</li> </ul>	有害細菌會從生雞肉或其汁水傳播至	您如何將生肉與烹飪好的食物隔離
---	------------------	-----------------



<b>溫度計：</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>使用溫度計檢查雞肉烹製的溫度適宜。</li> </ul>
---

18

「您怎麼做到這一點？」您可列內寫下所做的事情。

## 烹飪雞肉

安全措施	為什麼？	您怎麼做到這一點？
<b>烹飪雞肉所需最低溫度：</b> <p>165°F (74°C) – 雞肉、或其它家禽肉、醃鮭魚、醃鮭肉以及醃鮭麵食。</p> <p>155°F (69°C) – 碎肉或肉餡、生雞蛋和含有生雞蛋的食物。</p> <p>145°F (63°C) – 帶殼生雞蛋（根據客人要求烹飪）、魚肉和單片肉，包括牛肉、小牛肉、羊肉或豬肉。</p> <p>135°F (58°C) – 已經烹製好的熱盤水果和蔬菜。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>所有烹飪溫度必須達到並保持 15 秒。</li> <li>所有在微波爐中烹飪的食物須加熱至 165°F (74°C)。</li> </ul>	當雞肉烹飪至 165°F (74°C) 或更高溫度時，食物中所有可致病細菌均被殺死。提供給客人的食物即可安全食用。	<ul style="list-style-type: none"> <li>給顧客上菜前，請檢查雞肉溫度。</li> <li>將溫度計插入雞肉最厚的部分。</li> <li>如果溫度高於 165°F (74°C)，即可安全食用。</li> <li>如果溫度低於 165°F (74°C)：               <ul style="list-style-type: none"> <li>則繼續烹飪食物直至其溫度達到 165°F (74°C)。</li> <li>如果需要考慮烹飪時間，可將食物分割成幾小份或使用不同的廚具方法/廚具以便更快地烹飪至 165°F (74°C)。</li> </ul> </li> </ul>



有時...



「如果出了問題該怎麼辦」列提供了解決問題的提示。



「如何阻止再次發生」列告訴您如何防止問題。

如果出了問題該怎麼辦	如何避免再次發生
<ul style="list-style-type: none"> <li>將食物煮熟至 165°F (74°C)。</li> <li>加快烹飪過程，例如將食物分割成幾小份或使用不同的廚具。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>修理或更換廚具。</li> <li>檢查炊具。您可能需要增加時間或提高溫度，或使用其他廚具。</li> <li>再次就這種安全的方法對員工進行培訓。</li> <li>加強對員工的監督。</li> </ul>

(繼續到下一頁)

適用於業主和管理者的生雞肉處理培訓手冊

19

(續下頁)



# 如何使用安全方法

## 烹飪雞肉

### 教學點：

- 在烹飪生雞肉之前，集齊足夠的用具，以便能夠使用不同的餐具處理生雞肉和熟雞肉。
- 當將生雞肉放到烹飪檯面上是，給食物處理人員示範防止生雞肉汁溢出、滴落或飛濺到其他食物或檯面的方法。
- 指導食物處理人員如何校正溫度計並指定存放溫度計的地方，以便烹飪時易於查看。
- 指導食物處理人員適當的烹飪溫度為什麼對於向顧客提供安全食物來說很重要。
- 向食物處理人員展示如何通過將溫度計伸入雞肉最深處的部分，以檢測雞肉的烹飪溫度。
- 適當的雞肉烹飪溫度是 165°F (74°C)。
- 如果雞肉溫度低於 165°F (74°C)，要求食物處理人員必須確定適當的補救措施。

“教學點”部分指出了教授員工的重點。利用此部分進行培訓，確保員工學習關鍵資訊並自信能夠安全地儲藏、製備和烹飪雞肉。

### 請按照以下步驟校正溫度計



**第 1 步**  
取一個量杯。



**第 2 步**  
將冰塊和冷水倒入量杯中并混合。插入溫度計。



**第 3 步**  
如果溫度計讀數不是 32°F (0°C)，按下“Set” (設置) 按鈕 進行校正。



**第 4 步**  
螢幕變紅色 – 調整按鈕至 32°F (0°C)。



**第 5 步**  
再次按下“Set” (設置) 按鈕 – 等待螢幕變綠色并顯示“OK”。



**第 6 步**  
現在，溫度計已校正至 32°F (0°C)。

第 2 節：  
生雞肉處理  
隔板標籤頁





家禽農場



屠宰和加工



裝運



不安全的製備



顧客消費



生病的顧客



# 從農場到疾病

## 生雞肉的問題

### 彎曲桿菌和彎曲桿菌病

**彎曲桿菌** (kam-pi-lo-bak-ter) 或 *Campy* 是生雞肉中含有的細菌。

- 10 只生雞肉中幾乎有 7 只感染 **彎曲桿菌**<sup>1</sup>
- 甚至一小滴感染了 **彎曲桿菌** 的生雞肉汁就可讓顧客生病<sup>2</sup>

**彎曲桿菌病** (kam-pi-lo-bak-ter-i-o-sis) 是由這些細菌引起的疾病。它是美國最常見的細菌性食源性疾病

- 77% 感染了 **彎曲桿菌** 的病人說，他們在生病前幾週在餐館吃過飯
- 2010 年，San Mateo County 共有 238 例 **彎曲桿菌病** 病例<sup>3</sup>
- 2010 年，加州有 6,704 例 **彎曲桿菌病** 病例
- **彎曲桿菌** 預計每年導致 2400 萬人患病和 124 人死亡
- 在攝入感染了 **彎曲桿菌** 的食物 1 到 10 天後可能會出現症狀<sup>4</sup>
- 症狀包括噁心、腹瀉、嘔吐和發燒

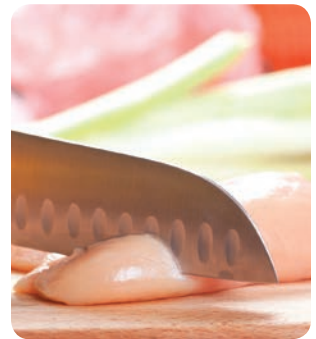
### 不安全地處理生雞肉

**彎曲桿菌** 可因不安全地處理生雞肉而傳播。請留意這些不安全的做法，以保證您的食物和顧客的安全：

- 接觸或食入生/半熟雞肉
- 將生/半熟雞肉汁滴濺到即食食物或食物接觸面上
- 生雞肉或半熟雞肉與其他食物的交叉污染

資料來源：

- 1 「2008年零售肉類報告。」《全國細菌耐藥監測系統》。2010.
- 2 Javid, M.H. 和 Shadab H. Ahmed. 「彎曲桿菌感染。」《醫景參考》；藥物、疾病和流程。8月23日2011. Web. 11月17日2011.
- 3 2011年社區評估：San Mateo County 的健康和生活質量。  
San Mateo：San Mateo County 的健康社區協作 (HCCSMC)，2011年。Web.
- 4 彎曲桿菌。CDC.gov. CDC 新興和動物傳染性疾病國家中心，2010年。Web. 10月25日2011.



### 教學點：

- 大多數生雞肉都受到 **彎曲桿菌** 污染。
- 甚至一小滴感染了 **彎曲桿菌** 的生雞肉汁就可讓顧客生病。
- 處理所有生雞肉時必須視其已受到感染。
- 防止生雞肉或半熟雞肉與其他食物或食物接觸面交叉污染，以確保食物安全。

## 生雞肉儲藏

儲藏時，務必分開即食食物和生雞肉。即食食物是不需要烹飪或已經煮熟的食物。讓雞肉或雞汁接觸到其他食物、表面或廚具可能導致交叉污染或有害細菌的傳播。始終將生雞肉儲藏在冰箱底部，以防止雞汁滴到其他食物上造成污染。要在生雞肉儲藏期間防止交叉污染，請採取下列安全措施：

### 安全措施

#### 儲藏位置：

- 單獨儲藏生雞肉和即食食物。
- 如果它們儲藏在同一冰箱，將生雞肉儲藏在即食食物下方。
- 標記儲藏生雞肉的架子區域並僅在指定架子上儲藏生雞肉。



### 為什麼？

如果生雞肉或雞汁接觸到即食食物，有害細菌可能從雞肉轉移到即食食物中。顧客攝入即食食物也可能生病。



避免從滴落、飛濺的雞汁或混合食物中交叉污染。

### 您怎麼做到這一點？

如何確保原料和即食食物分開儲藏？

---

---

---

---

---

---

儲藏空間是否清潔且不受污染？

---

---

---

---

---

---

如果不是，指定一個儲藏生雞肉的區域。

是否在冰箱中使用標籤標記儲藏的生雞肉嗎？

是  否

如果不是，標記儲藏區域。使用 Campy 培訓工具中提供的免費標籤分配冰箱中的生雞肉儲藏區域。或製作您自己的標籤來標記生雞肉儲藏區域。

(繼續到下一頁)



# 生雞肉儲藏

## 安全措施

### 儲藏容器：

- 保持蓋好食物。
- 將生雞儲藏在 NSF 核准的商業級容器中。查找下面的符號。



\* NSF、美國國家衛生基金會

## 為什麼？

防止生雞肉汁溢出和滴落到即食食物上。

## 您怎麼做到這一點？

如何儲藏生雞肉並保持蓋好？

---

---

---

- 給所有食物蓋上蓋子、包上鋁箔或塑膠包裝。
- 勿將食物儲藏在打開的容器中。
- 在重新使用容器之前，將其清洗、沖洗並消毒。

### 解凍：

- 確定您在將來幾天需要多少生雞肉以及是否需要將其解凍。
- 提前計畫並留出足夠的時間和空間，以在冰箱中解凍少量食物。

不要到最後一刻才匆忙解凍，並且要保護好食物。

將食物放在冰箱裡可在解凍時保持其處於安全的溫度。

在哪裡解凍食物？

---

---

---

---

您有多少時間可用於解凍？

---

---

---

---

- 若要解凍，請在您需要生雞肉之前將冰凍的生雞肉從冷凍箱轉移到冰箱中。
- 只在指定的冰箱底架上解凍生雞肉。

(繼續到下一頁)

## 生雞肉儲藏

### 安全措施

#### 提前規劃儲藏：

在您開始工作前，請提前進行計劃，確定：

- 需要儲藏在冷卻箱中的食物。
- 需要在冷卻箱中解凍的食物。

### 為什麼？

減少冷卻箱中的雜亂無章，並確保儲藏生雞肉時其他食物得到保護。

### 您怎麼做到這一點？

- 只將生雞肉儲藏在冰箱的指定底架上。
- 為其他食物指定儲藏區域。

### 如果出了問題該怎麼辦

- 如果您認為即食食物沒有一直與生雞肉隔離，請扔掉未隔離的即食食物。
- 如果廚具/表面/用具接觸過生雞肉，請將其清洗、沖洗、消毒並風乾，以防止有害細菌的傳播。

### 如何避免再次發生

- 重新安排儲藏和食物製備，使其更容易隔離食物。
- 請確保您有足夠的儲藏空間，並保持其有序。
- 再次就這種安全的方法對員工進行培訓。
- 改進對員工的監督。

### 教學點：

- 始終將生雞肉儲藏在冰箱底部的指定位置。
- 將生雞肉儲藏在批准的容器中。
- 保持蓋好容器。
- 妥善儲藏可以防止生雞肉汁滴到其他食物上造成污染。
- 提前在冰箱中解凍生雞肉並將其儲藏在指定位置。

## 生雞肉製備

生雞肉的安全處理是烹飪前的重要一步。當處理生雞肉時，將其與熟食和即食食物分開。生雞肉 (或雞汁) 可能包含諸如彎曲桿菌等細菌，會導致交叉污染其他食物、表面或廚具並傳播有害細菌。請在生雞肉製備期間使用以下安全措施保護其他食物不會傳染有害細菌。

### 安全措施

#### 清洗生雞肉：

- 切勿清洗生雞肉。

### 為什麼？

清洗生雞肉會增大細菌轉移的機會，因為用於清洗生雞肉的水可能濺落到附件其他食物或表面上。

### 您怎麼做到這一點？

- 您會清洗生雞肉嗎？如果是，您能否改變流程，不要清洗？
- 
- 

#### 製備區域：

- 在不同區域製備生雞肉和其它食物。
- 如果無法進行物理隔離，請通過在不同的時間進行製備並隨後進行徹底清潔的方式將其錯開。



防止有害細菌在食物中傳播。



如何在製備過程中將生雞肉和其他食物隔離？

描述您將如何通過時間和空間，隔離生雞肉製備與其他食物的製備。

---

---

---

---

---

- 指定特定的地點和時間來製備生雞肉。
- 在製備生雞肉之前和之後檢查原料清單。

\* 請參見本培訓手冊背面的清單。

# 生雞肉製備

## 安全措施

### 廚具：

- 指定處理生雞肉專用的砧板、刀具或其他廚具。使用黃色砧板將有助於食物處理人員記住它是生雞肉專用的。
- 決不將用於製備生雞肉的同一塊砧板或刀具用於處理即食食物 (除非其已經過徹底清洗並消毒後在作他用)。
- 更換有刮痕、刀痕或無法有效地清洗並消毒的砧板。
- 修理或更換任何損壞或配件鬆動的廚具或用具。

## 為什麼？

生雞肉中的有害細菌可以從砧板和刀具傳播到其他食物中。

使用彩色砧板可防止使用同一塊砧板製備生雞肉和即食食物。

污垢和有害細菌可能聚集在砧板上任何不平整的區域。

鬆動的配件可能掉落到食物上。

## 您怎麼做到這一點？

使用了指定砧板或彩色砧板嗎？

---

---

---

如果沒有，請指定一塊砧板用於製備生雞肉。

- 提供彩色砧板並指定專用刀具來製備生雞肉。
- 完成生雞肉製備後，立即將髒的砧板和刀具放到清洗/消毒區域

### 隨手清潔：

- 在完成製備後收拾好廚具並將它們放到清洗/消毒區域。
- 拆下任何包裝、繩帶後立即扔掉。



工作檯面不雜亂時更容易保持清潔，並可防止廚具在經過清洗和消毒前重新使用。

保持表面整潔乾淨將有助於防止細菌傳播到其它表面或食物上。

如何保持製備區域整潔乾淨？

---

---

---

---

---

- 完成製備後收拾髒的廚具到清洗/消毒區域。

(繼續到下一頁)

# 生雞肉製備

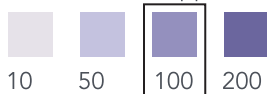
## 安全措施

### 抹布：

- 立即用抹布和消毒液清洗或擦掉溢出的雞汁。
- 擦掉生雞肉溢出的雞汁後給工作檯面消毒。

#### 調製氯消毒液的說明：

- 在桶中混合一茶匙氯和 1 加侖溫水。
- 將氯試紙浸入溶液以測量濃度。
- 確保至少有 100 ppm 的氯。



#### 調製季銨消毒液的說明：

- 按照標籤上指示，在一個桶中混合溶液。
- 將季銨試紙浸入溶液 10 秒鐘以測量濃度。
- 確保季銨鹽溶液濃度水平至少 200 ppm。



## 為什麼？

如果使用同一塊髒抹布清潔其他食物接觸的表面，會傳播細菌。



## 您怎麼做到這一點？

有提供一桶消毒液嗎？

清洗可重複使用抹布的消毒液您多久更換一次？

員工把可重複使用的髒抹布放在什麼地方？

- 使用一次性抹布並在工作完成後仍掉或將多次使用的抹布浸泡在一桶消毒液中。
- 請確保在任何時候桶中有足夠的消毒液並在水變得渾濁後更換消毒液。

### 清潔表面：

- 在不同的工作之間徹底清潔並消毒工作檯面。
- 在製備即食食物前，使用一塊新抹布 (或已洗淨並消毒的抹布) 來清潔工作檯面。

防止工作檯面的污垢和細菌傳播到其他食物上。一塊髒抹布可能傳播檯面上的細菌。

如何清潔工作檯面並消毒？

- 請確保工作檯面、砧板、和刀具在每次使用後清洗、沖洗、消毒並風乾。

## 生雞肉製備

### 安全措施

#### 提前規劃製備：

在您開始工作前，請提前進行計劃，確定：

- 食物
- 時間
- 空間
- 廚具
- 人員
- 清潔

### 為什麼？

減少廚房中的雜亂無章，並確保製備生雞肉時其他食物得到保護。

### 您怎麼做到這一點？

對於每種待製備的食物，請確定：

- 製備人員是誰？
- 需要什麼廚具？
- 製備食物地點在哪裡？
- 何時製備食物？
- 製備前後將如何清潔製備區域並消毒？

#### 教學點：

- 不要在製備過程中清洗生雞肉。
- 指定特定的時間和空間來製備生雞肉。
- 在開始製備生雞肉前收集所有必要用品和廚具。
- 提供製備生雞肉專用的砧板和刀具並確保其特狀況良好。
- 完成生雞肉製備後，立即將髒的砧板和刀具放到清洗/消毒區域
- 再重新用於其他食物前，將用於製備生雞肉的砧板、刀具和其他廚具清洗、沖洗、消毒並風乾。
- 使用一次性抹布並在工作完成後仍掉或將多次使用的抹布浸泡在一桶消毒液中。
- 經常用測試紙測試消毒液，以確保在任何時候桶中都有足夠的消毒液。當濃度較低或水變渾濁後，請更換消毒液。
- 制定有關製備生雞肉的人員、物品、地點、時間和方法的計劃。培訓所有食物處理人員在製備生雞肉時使用該計畫。



## 烹飪雞肉

烹飪雞肉時，須正確處理雞肉，防止雞肉被污染。生雞肉和熟雞肉應使用不同的廚具、託盤和炊具處理，除非這些用具在接觸生雞肉后已正確清洗、沖洗、消毒以及風乾。確保生雞肉不會與已烹飪食物或食用前無需烹飪的食物 (如生蔬菜和水果) 接觸。防止烹飪過程中的交叉污染，採用以下安全措施。

### 安全措施

### 為什麼？

### 您怎麼做到這一點？

#### 交叉污染：

- 使用不同的餐具盛放生雞肉和熟雞肉。

使用不同的餐具可以防止生的食物污染熟食。

盛放生雞肉或熟雞肉時，您是否使用獨立的夾具或用具？

---

- 提供足夠的餐具，分別盛放生雞肉和熟雞肉時能使用獨立的用具。

#### 烹飪：

- 當您將生雞肉放到烹飪檯面，確保它不會接觸、滴落或濺落到已烹飪食物上。

有害細菌會從生雞肉或其汁水傳播至其他食物，致使其無法安全食用。

您如何將生肉與烹飪好的食物隔離開的？

---

---



- 保持盛放生雞肉的容器靠近烹飪檯面。
- 使用一個滴油盤以防止溢出至其他食物或烹飪檯面上。

#### 溫度計：

- 使用溫度計檢查雞肉烹製的溫度適宜。

使用溫度計檢查烹飪溫度是確保徹底烹飪的最好方法。

- 將溫度計靠近放置，以便於獲取。
- 定期校正溫度計。

# 烹飪雞肉

## 安全措施

### 烹飪雞肉所需最低溫度：

**165°F (74°C)** – 雞肉、或其它家禽肉、釀餡魚、釀餡肉以及釀餡麵食。

155°F (69°C) – 碎肉或肉餡、生雞蛋和含有生雞蛋的食物。

145°F (63°C) – 帶殼生雞蛋 (根據客人要求烹飪)、魚肉和單片肉，包括牛肉、小牛肉、羊肉或豬肉。

135°F (58°C) – 已經烹製好的熱盤水果和蔬菜。

- 所有烹飪溫度必須達到並保持 15 秒。
- 所有在微波爐中烹飪的食物須加熱至 165°F (74°C)。

## 為什麼？

當雞肉烹飪至 165°F (74°C) 或更高溫度時，食物中所有可致病細菌均被殺死。提供給客人的食物即可安全食用。



## 您怎麼做到這一點？

- 給顧客上菜前，請檢查雞肉溫度。
- 將溫度計插入雞肉最厚的部分。
- 如果溫度高於 165°F (74°C)，即可安全食用。
- 如果溫度低於 165°F (74°C)：
  - 則繼續烹飪食物直至其溫度達到 165°F (74°C)。
  - 如果需要考慮烹飪時間，可將食物分割成幾小份或使用不同的廚具方法/廚具以便更快地烹飪至 165°F (74°C)。



## 如果出了問題該怎麼辦

- 將食物煮熟至 165°F (74°C)。
- 加快烹飪過程，例如將食物分割成幾小份或使用不同的廚具。

## 如何避免再次發生

- 修理或更換廚具。
- 檢查炊具。您可能需要增加時間或提高溫度，或使用其他廚具。
- 再次就這種安全的方法對員工進行培訓。
- 加強對員工的監督。

(繼續到下一頁)

## 烹飪雞肉

### 教學點：

- 在烹飪生雞肉之前，集齊足夠的用具，以便能夠使用不同的餐具處理生雞肉和熟雞肉。
- 當將生雞肉放到烹飪檯面上是，給食物處理人員示範防止生雞肉汁溢出、滴落或飛濺到其他食物或檯面的方法。
- 指導食物處理人員如何校正溫度計並指定存放溫度計的地方，以便烹飪時易於查看。
- 指導食物處理人員適當的烹飪溫度為什麼對於向顧客提供安全食物來說很重要。
- 向食物處理人員展示如何通過將溫度計伸入雞肉最深處的部分，以檢測雞肉的烹飪溫度。
- 適當的雞肉烹飪溫度是 165°F (74°C)。
- 如果雞肉溫度低於 165°F (74°C)，要求食物處理人員必須確定適當的補救措施。

### 請按照以下步驟校正溫度計



**第 1 步**  
取一個量杯。



**第 2 步**  
將冰塊和冷水倒入量杯中并混合。插入溫度計。



**第 3 步**  
如果溫度計讀數不是 32°F (0°C)，按下“Set”（設置）按鈕 進行校正。



**第 4 步**  
螢幕變紅色 – 調整按鈕至 32°F (0°C)。



**第 5 步**  
再次按下“Set”（設置）按鈕 – 等待螢幕變綠色并顯示“OK”。



**第 6 步**  
現在，溫度計已校正至 32°F (0°C)。

第 3 節：  
培訓和自檢清單  
隔板  
標籤頁



## 管理工具簡介

有效地管理您的業務對於食品安全至關重要。此部分包含有關不同的管理問題的資訊，包括開始和結束工作時進行檢查，培訓和自檢。

### 他們是什麼？

您將有三個 (3) 個自檢工具可用：

- 1 設施評估
- 2 員工培訓清單
- 3 設施自檢清單

### 將它們保存在哪裡？

將 Campy 培訓工具中的設施評估和員工培訓清單記錄文件夾保存在安全的地方，比如辦公室。可以將設施自檢清單放在辦公室或工作台上，以便員工負責檢查。

### 如何使用它們？

回答問題，並根據指示填寫表格。

### 誰應該填寫表格？

業主、經理或負責人應定期進行這些檢查並避免您的顧客食物中毒。

### 為什麼要使用它們？

#### 設施評估

- 要知道您的餐廳是否可以安全地製備生雞肉
- 能夠為您的顧客提供最安全的食物

#### 員工培訓清單

- 證明您的員工已經接受了有關食物安全重要問題的培訓

#### 設施自檢清單

- 保持您的餐廳每天都安全
- 防止顧客生病

### 何時使用它們？

#### 設施評估

- 何時開始使用 Campy 培訓工具
- 然後，每月使用一次

#### 員工培訓清單

- 現在開始培訓您當前所有雇員
- 任何時候您雇傭了新員工
- 然後，每 3 個月培訓員工有關食物安全的知識

#### 設施自檢清單

- 每天早上和晚上





## 附錄 1：設備評估

每月至少進行一次這些檢查。您還可將您自己的檢查項添加到此列表中。

日期：                      時間：

製備安全雞肉的檢查	姓名首字母	注意事項：
<b>儲藏</b>		
將冰箱層架標記為僅用於“生雞肉”儲藏		
經 NSF(美國國家衛生基金會) 批准的用於儲藏生雞肉的容器和蓋子處於良好狀態		
<b>製備</b>		
生雞肉應區別於其他食物，在單獨的地點或時間製備。		
使用僅用製備生雞肉的顏色編碼或專用的砧板		
使用僅用於製備生雞肉特定的刀具和廚具		
處理生雞肉使用的廚具應遠離處理其他食物的廚具存放		
應製備大量一次性或多次使用的抹布		
乾淨的抹布應存放在潔淨的地方		
應製備消毒試紙		
應製備用於處理動物和非動物食物的獨立消毒桶		
<b>烹飪</b>		
處理生雞肉和熟雞肉時，有許多用具可用		
烹飪區內，溫度計可用		
溫度計已校正		



## 附錄 2：員工培訓清單

每三 (3) 個月為全部員工進行一次再培訓，新員工則入職即開始培訓。

員工姓名：

---

僱傭日期：

---

食物處理人員卡或食物安全培訓：

---

下一次培訓日期 (自今日起 3 個月後)：

---

安全方法	日期	姓名首字母	注意事項：
<b>雞肉儲藏期間避免交叉污染</b>			
儲藏位置			
儲藏容器			
提前規劃儲藏			
解凍			
<b>雞肉製備期間避免交叉污染</b>			
清洗雞肉			
製備區			
廚具			
離開時清潔			
抹布			
清潔檯面			
製備前規劃			
<b>烹飪雞肉期間避免交叉污染</b>			
交叉污染			
烹飪			
溫度計			
烹飪溫度			



## 附錄 3：設施自檢清單

日期： \_\_\_\_\_ 時間： \_\_\_\_\_

### 工作開始檢查

姓名首字母 注意事項：

您應在每日工作開始時進行這些檢查。您可將您自己的檢查項添加到此列表中。

冰箱、冷櫃等工作正常		
其他廚具 (燒烤架、烤爐、保溫廚具等) 工作正常		
填寫溫度記錄		
員工身體健康，適於工作並穿著潔淨的工作服		
3-箱水槽或洗碟機正確設置並 運行正常		
製備好抹布消毒溶液		
消毒桶配潔淨/未使用的抹布		
砧板、用具和其他廚具潔淨並已消毒		
溫度計潔淨並已校正		

### 工作結束檢查

姓名首字母 注意事項：

您應在每日工作結束時進行這些檢查。您可將您自己的檢查項添加到此列表中。

沒有食物遺留在外面		
生雞肉儲藏在冰箱的底部		
食物接觸檯面和廚具 已清洗和消毒		
冰箱、冷櫃等工作正常		
臟抹布已取走並清洗， 并替換為乾淨抹布		
垃圾已移走並將新垃圾袋放入垃圾桶中		

