

堪萨斯食物法参考文献	风险因素	正确操作
3-101.11 至 3-203.12	<b>合理的食物来源</b> • 食物来源不合理	• 丢弃/拒绝/返还
2-301.14 至 2-301.15	<b>洗手</b> • 食物工作者在适当的时候没有注意到洗手	• 指导员工何时何地洗手
3-501.16	<b>冷藏*</b> • 易坏食物在超过 41°F 情况下保存 4 小时以上 • 易坏食物在超过 41°F 情况下保存 4 小时以下	• 丢弃 • 尽快食用或迅速冷藏
3-401.11 至 3-401.13	<b>烹饪**</b> • 未熟的易坏食物	• 继续烹饪至适当温度
3-501.16	<b>热食保存*</b> • 易坏食物在低于 135°F 情况下保存 4 小时以上 • 易坏食物在低于 135°F 情况下保存 4 小时以下	• 丢弃 • 迅速重新加热至 165°F 或丢弃
3-501.14	<b>两步冷却法*</b> • 易坏食物从 135°F 冷却至 70°F 时间超过 2 小时 • 易坏食物从 135°F 冷却至 41°F 时间超过 6 小时 • 室温原材料制成的易坏食物降至 41°F 时间超过 4 小时	• 使用交替冷却法 • 丢弃 • 丢弃
3-403.11	<b>重新加热**</b> • 易坏食物重新加热不当	• 使用直接再加热法立即加热至 165°F 或丢弃
3-301.11	<b>不能徒手接触即食性食物*</b> • 徒手制成即食性食物	• 应指导员工如何制作即食食物并丢弃
3-302.11	<b>生的或熟的即食食物的交叉污染</b> • 即食食物中包含生的、易坏食物	• 立即加热至 165°F 或丢弃
3-501.17	<b>制作日期标签 (即食食物, 易坏食物, 冷藏食物)*</b> • 无日期标明或者准备或开封 24 小时以上 • 如果“食用日期”在 41°F 下保存超过 7 天	• 在标签日期内食用或丢弃 • 在标签日期内食用或丢弃
3-501.19	<b>时间控制</b> • 过期 • 指示时间超过 4 小时 • 无书面程序	• 丢弃 • 丢弃 • 丢弃
2-201.11	<b>病变/伤口</b> • 员工手上有伤或其他病变	• 禁止员工包扎不当, 或使用一次性手套

\*详见相关讲义。

\*\*详见食品温度相关讲义。

Kansas Department of Agriculture | 1320 Research Park Drive | Manhattan, KS 66502 | (785) 564-6767 | agriculture.ks.gov