

食物危害和食物污染



本文中心: 在整个食物生产链中，食物可因不同的配制过程及条件而受到污染，因此必须严格监控整个生产链，确保食物不受污染。

食物危害

危害可分为物理、化学和生物三大类：

危害		例子
物理危害	食物中的异物	<ul style="list-style-type: none">源自损坏用具或器具的异物，如木屑、玻璃、金属碎片。员工的饰物、头发、胶布等。
化学危害	食物中含量达到对人体有害的水平的化学物质	<ul style="list-style-type: none">食物中的天然毒素、霉菌毒素、农药残余。食肆使用的清洁剂、消毒剂、漂白水和杀虫剂。
生物危害	以微生物为主	<ul style="list-style-type: none">细菌、酵母、霉菌、病毒和寄生虫。



以下方法可防止异物掉进食物里：

- 时刻盖好食物。
- 修理或更换已损坏或有零件松脱的工具或器具。
- 尽量避免使用容易打烂的用具或器具。
- 将不需要的食物包装尽快丢进垃圾桶。
- 配制食物前先把饰物除下。
- 把头发束起或配戴发网。
- 定时更换胶布。

按此了解更多有关食物致敏源的信息。

食物污染

食物受污染分为三种：初级污染、直接污染和交叉污染。

1. 初级污染

发生在食物生产过程中：收割、屠宰和采集、挤奶、捕捉

典型例子：

- 母鸡粪便污染鸡蛋

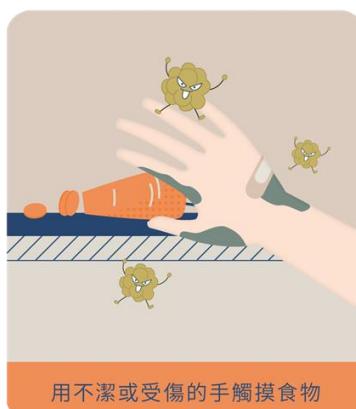
2. 直接污染

污染物经食物处理人员直接传播至食物，这种污染方式最为普遍，常见例子有：

- 对着食物打喷嚏
- 用不洁或受伤的手触摸食物



對著食物打噴嚏



用不潔或受傷的手觸摸食物

3. 交叉污染

带有危害的污染物经由与器具表面的相互接触，从一种食物传播到另一种安全的食物，由于没有进行必要的清洁和消毒而造成污染。以下为一些常见例子：

- 戴手套处理垃圾和接电话后，再用同一对手套处理食物。
- 同一块布抹过餐桌后没有清洁消毒，直接用来抹厨具。



- 负责收银工作员工直接递送食物
- 使用同一把刀和同一块砧板处理生肉和熟食

