

## 简要说明：易受病菌感染人群

此简要说明之目的是向经营者提供关于易受病菌感染人群的信息。请参看 **2009 年美国食品与药物管理局食品法典 (2009 FDA Food Code) 第 3-801.11 章**。

### 易受病菌感染人群 (HSP) 之定义：

易受病菌感染人群是指比一般人更容易罹患食源性疾病者，因为他们有下列状况：

#### 在食源性疾病爆发中被反复确定的 5 大风险因素：

1. 食品存放温度不当
2. 烹煮温度不足
3. 设备污染
4. 食品来源不安全
5. 个人卫生不良

- 免疫减弱
- 年龄很小或很大
- 从提供下列一项或多项服务的某个机构获得食品：
  - 监护服务
  - 健康护理
  - 生活协助服务 (儿童保育中心，成人日间照顾中心)
  - 肾透析
  - 医院
  - 护理院
  - 营养品供应站

### 受禁止的做法

- 不准用不戴手套的手接触即食食品。
- 供应给患者的食品不可再拿来供应给别人。
- 不可供应或出售下列食品：
  - 生的动物类食品，例如生鱼、生的腌鱼、生的软体贝类和鞑靼牛排
  - 未完全煮熟的食品，例如未煮透的鱼、生的肉类、半熟的鸡蛋以及用未经过巴氏法灭菌的鸡蛋制作的蛋白糖霜脆饼

- 生的芽菜

### 鸡蛋

制作下列食品时，应该用经过巴氏法灭菌的鸡蛋或蛋制品替代生鸡蛋：

- 凯撒色拉
- 荷式蛋黄奶油酸辣酱或法式贝尔奈斯酱
- 美乃滋蛋黄酱
- 蛋白糖霜脆饼
- 冰淇淋

去壳的鸡蛋，若拌合并烹煮至 145°F 或以上，历时 15 秒，可以供应给易受病菌感染人群，由其立即食用，一顿吃完。

用时间控制存放的方法，不适用于生鸡蛋，不可替代用温度控制存放的方法。

### 果汁

学校、儿童保育中心或类似机构不可供应带有警告标签的果汁给易受病菌感染人群和 9 岁及以下儿童，也不可出售此类果汁。

在现场制作和供应或出售的即食形式的散装果汁，其加工必须遵守危害分析关键控制点 (HACCP) 计划的规定。