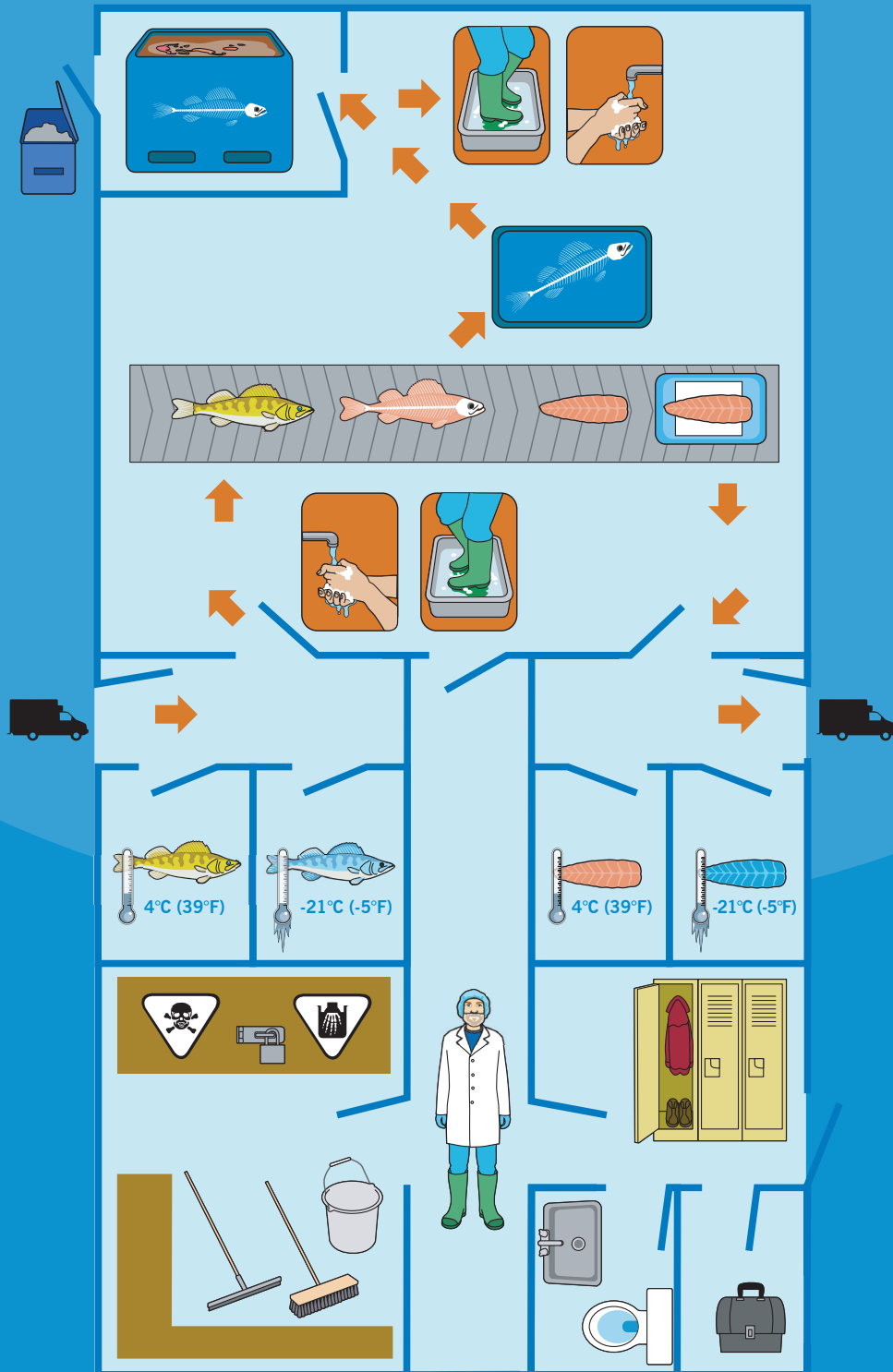


通过安全食物处理操作来保护您的产品



一旦鱼被运到工作区域，必须确保它们在出售给客户前不受污染。要考虑对鱼进行加工的所有处理方式，例如，如何进行储存，如何进行加工。然后遵循以下安全食物处理原则。

有很多方式可以确保鱼不受污染。可以经常洗手，在恰当的温度下储存鱼，将清洁用品放置在远离处理或储存鱼的区域。

每位鱼加工工厂的员工或来访人员都必须遵循这些原则。

不得进入危险区域！

危险区域处于 **4°C** 到 **60°C** 之间 (**39°F** 到 **140°F** 间)。

不得将鱼储存在以上温度范围内，因为可能导致鱼不能安全食用。

需要记住的几点：

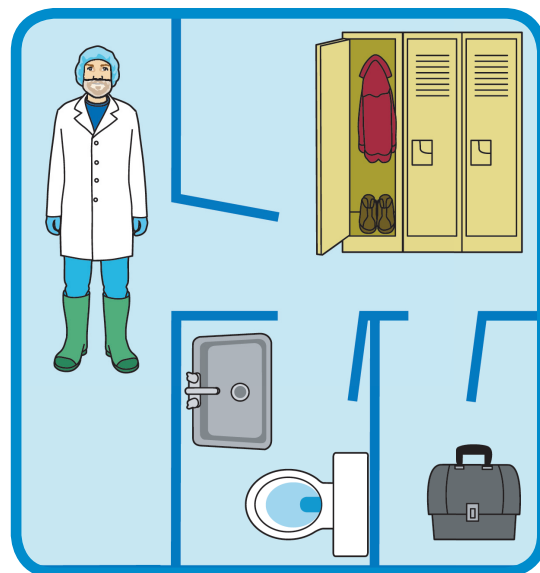
- 谁是保持鱼和鱼产品安全的责任人
- 未加工的鱼保存的温度
- 保持工作区域清洁的重要性

准备工作

工作区域应当有单独的区域，可以在换上工作服以后，放置便服、鞋子和其他私人物品。

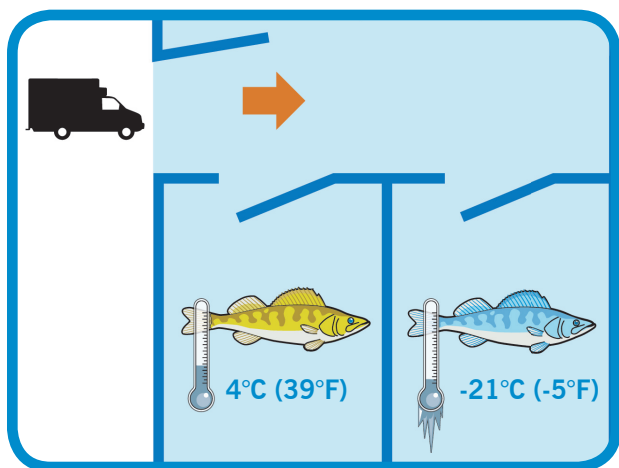
洗手间必须和工作区域隔开。必须在进入洗手间之前换下工作服。每次在使用完洗手间后必须洗手。

工作区域还应当有单独的区域，可以安全地存放、食用、饮用从工作区域外带进来的食物和饮料。每次饭前饭后都必须洗手。



温度保持在“危险地带”范围之外

冰冻鱼必须保持冰冻状态，在 -21°C (-5°F)状态下储存。所有其他的鱼或鱼产品必须保持低温状态，在 4°C (39°F)或更低温度下储存。



冷藏柜和冷冻库必须有温度计可供查看，确保其处于恰当的温度。每天必须查看温度情况至少一次，并在日记簿中进行记录。

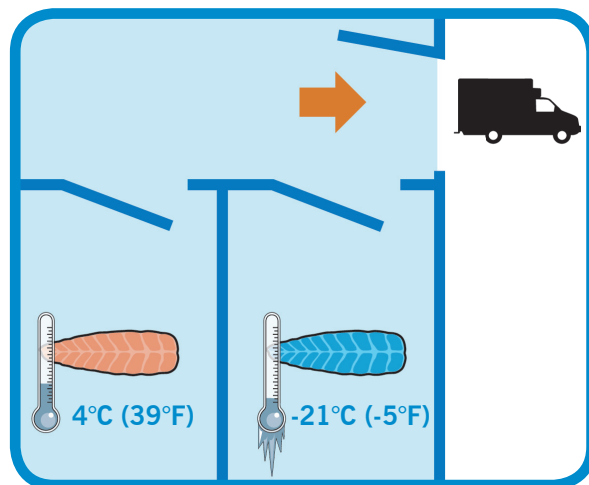
用于保持鱼低温的冰必须用可饮用水制作。必须经常对储存容器、冷藏柜、冷冻库进行清洁和消毒。

将未加工的和已加工的和鱼分开存放

已加工、可食用的鱼产品必须和未加工的鱼产品分开存放。已加工的鱼产品在装货出厂之前也必须进行冷藏或冷冻保存。

冰冻鱼必须进行冷冻，在 -21°C (-5°F)下储存。所有其他的鱼或鱼产品必须保持低温，在 4°C (39°F)以下的温度储存。

冷藏柜和冷冻库必须有温度计可供查看，确保其处于恰当的温度。每天必须查看温度情况至少一次，并在日记簿中进行记录。





在以下情况后用肥皂洗手或更换/清洗手套：

- 使用洗手间
- 吃喝东西、抽烟
- 咳嗽、打喷嚏或擤鼻涕
- 碰触裸露的皮肤
- 进入或离开工作区域
- 在生食和熟食产品之间转换工作
- 拿脏的设备
- 从地上捡东西
- 处理垃圾或动物内脏

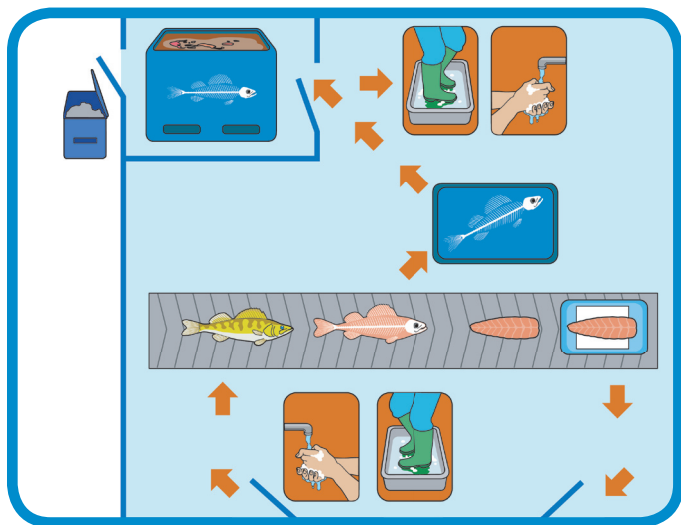
清洗双手和靴子

经常洗手和清洗靴子是保持鱼和鱼产品安全最重要的措施之一。

即使您的工作区域只有一个房间，从一种工作的区域来到另一种工作的区域时，也需要洗手、洗靴子。

每次出现以下情况时也需要洗手和清洗靴子：

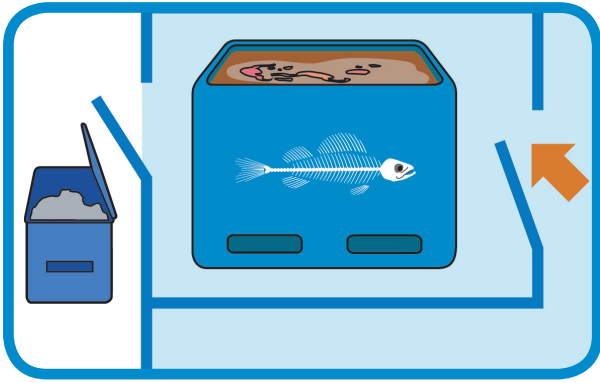
- 从工作区域外进来
- 进入新的工作区域
- 扔掉垃圾或动物内脏以后
- 在生食和熟食工作区域间走动时（假设两个工作区域有门相隔）



应记住用肥皂搓手至少20秒，以清除所有有害病菌。要知道洗手要过多长时间最好的办法就是在心里默唱生日快乐歌两遍。

只从手上清理掉脏物并不代表手是干净的。细菌很小，肉眼看不见，因此必须确保双手清洗得非常仔细。

如果有洗手消毒液，也要在洗手后使用。仅仅使用消毒液是无法将手上所有的细菌和病菌清除的。



清除废物

应当在单独的区域存放废物。该区域必须有一个丢弃废物的进口和一个取出废物的出口。



每次在处理完废物后必须洗手并/或更换手套。



每次在离开废物存放区域后必须清洗靴子。

请记住：

在鱼成为成品、可食用前，需要经过很多步骤。以下是在加工区域内必须记住的几点：

- **保持每个步骤分离开来。** 为防止有害细菌传播，鱼在经过每个加工程序时必须分开存放。设想每个不同的任务间有粗大的红线隔开。如果需要跨越红线，必须洗手和清洗靴子。
- **清洁所到之处。** 鱼的黏液和内脏以及病菌不需要多久便可附着在工作区域的设备、工作台和地板上。通过每两个步骤间的清洁工作，可以确保细菌不进行传播。
- **谨慎处理清洁产品。** 很多清洁剂具有有害化学物质，会对鱼及其包装造成污染，不可安全食用。确保在清洁之前已经将所有鱼转移到了分隔的区域。甚至是喷洒过程中产生的水气都会带有细菌，使鱼不可安全食用。必须一直将鱼和清洁产品分开存放。
- **保持鱼的低温状态。** 如果鱼产品的储存温度处于“危险地带”范围内，即4°C 到 60°C (39°F 到 140°F)之间，会很快变质。将鱼从冷藏柜或冷冻库取出时，必须立即处理，确保产品的高质量。



什么是污染？

被污染的食物是不能安全食用的。

当食物通过下列渠道受到有害细菌或化学物质的影响时，食物就被污染了，这些渠道是：

- 从人体或设备转移到食物上的，或
- 从一种食物转移到另一种食物上的

我们在线提供该说明书的多语种版本。

如需要了解更多信息，请联系：

安大略省农业、食物和农村事务厅)
1 Stone Road West,
Guelph, Ontario N1G 4Y2
1 888 466-2372