

出血性大肠杆菌

E. coli O157:

对您的业务一种不可见的威胁

细菌，例如出血性大肠杆菌 (*E. coli* O157) 是肉眼不可视的病原体，因此在您不知情的状况下它们可以很容易的通过食物进行传播。这种细菌能使您的客人严重患病，甚至造成死亡。食品业者在任何时候都必须切实执行食品卫生，以确保所提供的食物是安全的。

如果在制作即食食物的同一食肆内也处理生食材，就有可能含有出血性大肠杆菌。这会存在较大的风险。生食材，例如肉类、水果和蔬菜，与泥土有直接接触并且供应上并非如同直接可食食物，在处理上应该被视为已受出血性大肠杆菌感染一样。

本情况说明简述了控制出血性大肠杆菌必需的严格的措施。
地方当局执行官员将考虑把这些措施作为他们检测的一部分。

主要的控制措施包括：

- 将涉及处理生食材的器材和人员以及处理直接可食食物的器材和人员分开
- 有效率地清洁以及消毒
- 个人卫生以及洗手

如果有感染的风险，必须停止所有的工作，直到该区域的表面和器材已经获得充分的清洁、消毒或更换为止。

不得将任何可能污染的食品供应给消费者。如果怀疑受污染食品已供应给消费者，必须采取适当的行动。

有关良好的食品卫生和保持食品安全的更多信息，请参阅您的食品卫生资讯：
www.food.gov.uk/goodbusiness

ERROR: syntaxerror
OFFENDING COMMAND: %ztokenexec_continue

STACK:

-filestream-
/pbf