



食品安全条例注意事项

必须事项：

1. 如果设施场所出现重大卫生危害。**必须**通知卫生局。
2. **必须**：营业期间需有了解该场所状况的负责人（PIC），或持有食品安全经理证书的人在场。
3. **必须**：制定一套员工健康政策并实施。
4. **必须**：经常洗手：在使用洗手间之后，在开始工作之前，在休息之后，在打喷嚏、咳嗽、进食、抽烟、碰触头发或脸部之后，在接触生食或脏了的器具之后，在照顾或接触服务动物或水生动物之后，或在从事污染双手的其他活动之后。
5. **必须**：在制冷条件下对食品进行解冻，完全浸入流动的水下（使食品保持在41华氏度或以下温度），或将食品放入微波炉，以进行烹饪。
6. **必须** 从获得批准的渠道购买食品
7. **必须** 将食物在两小时内（或更短时间）从 135 华氏度(摄氏57度)冷却到 70 华氏度(摄氏21度)，然后在下面的四小时内（或更短时间）将食物从 70 华氏度(摄氏21度)冷却到 41 华氏度(摄氏5度)。
8. 在冷却期间**必须** 将食品放在不加覆盖的浅平底锅内或浅盘上。
9. **必须** 将生肉、禽肉、鱼和蔬菜分开放在器具内，避免生的动物产品造成交叉污染。
10. **必须** 保持冷藏和保温设备的良好状况。
11. **必须** 保持肉类、禽肉、鱼、蛋、大米、以及其他依靠时间控制确保安全的食品（TCS）在41°华氏度(摄氏5度)（或更低温度）或135华氏度(摄氏57度)（或更高温度）。**必须** 保持冷冻食品的冷冻固体状态。
12. **必须** 给所有冰箱和保温设备配备附着型精确的温度计。
13. **必须** 使用棒式（探针式）温度计定期检测食品温度。
14. **必须** 定期校准/验证所使用的温度计。
15. **必须** 在存储食品项目时加以覆盖，贴上标签并标注日期。
16. **必须** 确保保存冷藏即食 TCS 食品不超过 7 天（食品制备之日算第一天）。
17. **必须** 为所有水槽提供冷热流动水源。洗手池必须提供至少100华氏度(摄氏38度)的水。三碗水槽必须提供足够热的水来洗碗。（注意：在活性餐具清洗过程中，除非使用低温清洁剂，否则用于手动餐具清洗的清洗溶液其温度应保持在至少 110 华氏度(摄氏43度)。）
18. **必须** 始终将一次性纸巾、肥皂和垃圾箱放在洗手池可及之处。
19. **必须** 确保所有设备和食品接触表面已经清洁和消毒。
20. **必须** 将器具放入一个三槽式水槽或洗碗机中清洗、冲洗和消毒。
21. **必须** 将抹布存放在盛有消毒剂的桶中，并适时更换消毒剂。
22. **必须** 使用消毒剂试纸、检测套件、或其他设备准确度量三槽式水槽、洗碗机和 / 或消毒剂桶中的消毒剂的浓度。
23. **必须** 在切和制作之前清洗生鲜 / 蔬菜。
24. **必须** 将食品、食品容器、器具和一次性用品（杯子、碟子等）存放于距地面至少六英寸的地方。
25. **必须** 确保设施没有啮齿动物、昆虫及其他害虫。
26. 所有食品处理员工**必须** 持有有效的食品处理许可证。
27. **必须** 使用帽子或发网对头发进行约束。
28. **必须** 确保地面、墙壁和天花板清洁和良好保养。
29. **必须** 确保存储区清洁，有条不紊。
30. **必须** 确保门窗关闭。
31. **必须** 保持户外垃圾堆放区域干净，保证垃圾箱有紧实的盖子且已盖牢。



食品安全条例注意事项

禁止事项：

1. **不得** 允许出现以下情况的员工处理食物：腹泻、呕吐、喉咙疼痛并发烧，或带有暴露感染伤口或痈疖。
2. **禁止** 让诊断出下列疾病的员工返回工作：甲肝，诺如病毒，志贺氏菌，O157:H7 型大肠杆菌，伤寒沙门氏菌，或沙门氏菌（非伤寒），直到医生和南内华达州卫生区批准其上班。
3. **禁止** 在室温下储存已烹饪的肉、禽、鱼、蛋、米或其它 依靠时间/温度控制确保安全的 (TCS) 食品。（所有熟的 TCS食品 必须保持41华氏度(摄氏5度)（或更低温度）或135华氏度(摄氏57度)（或更高温度）。
4. **禁止** 在常温下、在静水中、或在靠近脏餐具的水槽中解冻食物。
5. **禁止** 在熟食或即食食品上存储生肉、禽肉、海鲜和鸡蛋。
6. **禁止** 将盛有食物的无盖平底锅叠放。
7. **禁止** 将退回的食品重新端给其他顾客；这包括打开包装的面包。
8. **禁止** 在开罐后将酸性食物存放在原先的金属罐中。
9. **禁止** 将食物储存在纸板箱中，或用报纸盖食物。
10. **禁止** 将员工的食品与打算出售给客户的食品存储在一起。
11. **禁止** 在食物中间或周围储存化学品。
12. **禁止** 使用之前曾盛放化学品的容器运输、储存、或分配食品。
13. **禁止** 阻挡通向洗手池的路。
14. **禁止** 在洗手池上或洗手池内存储任何食品。
15. **禁止** 在洗手池内清洗或准备食品。
16. **禁止** 将杯子、碗或浅盘作为勺子使用。使用带手柄的勺子。
17. **禁止** 将脏抹布放在台面上。
18. **禁止** 将食物加工区域的抹布用在其它用途（如打扫卫生间）。
19. **禁止** 保留纸箱、塑料袋和金属罐。
20. **禁止** 开着垃圾桶和油脂桶。
21. **禁止** 在食品区吸烟、进食或喝水。
22. **禁止** 未经南内华达州卫生区批准增添设备或装修设施。
23. **禁止** 将拖地的水倾倒在停车场或胡同里。应予以妥善处理。
24. **禁止** 穿围裙进入洗手间。
25. **禁止** 在围裙上或你兜里保留的破布上擦手。
26. **禁止** 将器具插在桌子之间的缝中，挂在油烟机内或挂在炉灶把手上。
27. **禁止** 使用已损坏或有裂纹的设备。
28. **禁止** 使用胶带或其他无法清除的物质覆盖刀把。

南内华达州卫生局 (SNHD) 的条例规定通过确立有关管理人员 / 员工、食品操作、设备和设施的标准，管理食品加工机构的卫生。以上各条目分别为食品加工机构中常见的良好管理范例（“必须事项”）以及不良管理范例（“禁止事项”）。完整版的SNHD规定可从网上查阅。