



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。