



食品安全條例注意事項

必須事項:

1. **必須**通知衛生局：如果設施場所出現重大衛生危害。
2. **必須**：營業時間內需有瞭解該場所狀況的負責人 (PIC)，或持有食品安全經理證書的人在場。
3. **必須**：制定一套員工健康政策並實施
4. **必須**：勤洗手：如廁之後，開始工作之前，休息之後，打噴嚏、咳嗽、進食、吸煙、接觸頭髮或面部之後，操作生食品或臟了的器皿之後，照料或碰過服務犬或水產之後，或從事污染雙手的其他活動之後。
5. **必須**：解凍時食物要完全浸沒在流水下 (以將食品保持在小於或等於華氏 41 度)，或作為烹飪流程一部分在微波爐中解凍。
6. **必須**：從經官方認可的渠道採購食品。
7. **必須**：在兩個小時 (或更短時間) 內將食品從華氏 135 度/攝氏 57 度冷卻至華氏 70 度/攝氏 21 度，在接下來的四小時 (或更短時間) 內，從華氏 70 度/攝氏 21 度冷卻至華氏 41 度/攝氏 5 度。
8. **必須**在冷卻期間將食品放在無蓋淺鍋或盤子中。
9. **必須**使用單獨器皿放生肉、禽類、魚和蔬菜，防止生動物產品交叉污染。
10. **必須**確保冷藏和保溫設備維修妥當。
11. **必須**將肉、禽類、魚、蛋、米飯、和其他安全時間/溫度控制 (TCS) 食品保持在華氏 41 度/攝氏 5 度 (或更低溫度) 或華氏 135 度/攝氏 57 度 (或更高溫度)。 **必須**將冷凍食品維持完全冷凍。
12. **必須**為所有冷凍和保溫設備提供固定式且準確的溫度計。
13. **必須**使用桿式 (探針式) 溫度計，定期檢查食品溫度。
14. **必須**定期對溫度計進行校準/驗證。
15. **必須**將食品加蓋、貼標籤、並標註日期保存。
16. **必須**儲存冷藏即食 TCS 食品不超 7 天 (準備當日即為第一天)。
17. **必須**為所有水槽提供冷熱自來水。洗手池必須提供溫度至少華氏 100 度/攝氏 38 度的水。三格水槽的供水溫度必須足以洗碗 (注意：使用活性洗滌劑洗碗時，手洗溶劑的溫度應至少為 110°F/43°C (除非使用低溫洗滌劑))
18. **必須**在洗手池旁隨時準備一次性紙巾、肥皂和垃圾桶。
19. **必須**確保所有設備和食品接觸檯面清潔並消毒。
20. **必須**在三隔段水槽或洗碗機中清洗、沖洗、並消毒器皿。
21. **必須**將抹布放在消毒液桶中，並根據需要更換溶液。
22. **必須**使用消毒劑試紙、檢測套件、或其他器材準確度量三隔斷水槽、洗碗機、和/或消毒液桶中的消毒劑濃度。
23. **必須**在刀切和準備前，先清洗生鮮/蔬菜。
24. **必須**將食品、食品容器、器皿、和一次性用品 (杯、盤等) 存放於距地面至少六英寸之處。
25. **必須**確保設施未有老鼠、蚊蟲及其它害處。
26. **必須**確保所有食物處理人員均擁有目前有效的食物處理卡。
27. **必須**確保頭髮都有以帽子或髮網束起。
28. **必須**將地板、牆壁及天花板保持乾淨及良好狀態。
29. **必須**保持貯藏空間乾淨整潔。
30. **必須**保持門及窗戶關閉。
31. **必須**確保垃圾區乾淨且以密實的蓋子蓋緊垃圾桶。



食品安全條例注意事項

禁止事項：

1. 禁止讓出現下列症狀的員工作業：腹瀉、嘔吐、黃疸、咽喉痛並發燒，或有暴露傷口或燙傷感染。
2. 禁止讓診斷出下列疾病的員工返回工作崗位：A 型肝炎、諾羅病毒、志賀氏菌屬、大腸桿菌 0157:H7，沙門氏菌（非傷寒）或腸道沙門氏菌，直到經過內科醫生及 SNHD 確認可出院。
3. 禁止將肉、禽類、魚、蛋、米飯或其他‘用時間/溫度控制食品安全的食物(TCS)’常溫保存。(所有經烹煮的 TCS 食品必須保持在華氏 41 度/攝氏 5 度(或以下)或是華氏 135 度/攝氏 57 度(或以上)。
4. 禁止在常溫下、在靜水中、或在靠近隣盤餐具附近的水槽中解凍食物。
5. 禁止保存生肉、禽類、海鮮、和過火的蛋或即食食品
6. 禁止將盛有食物的鍋無蓋疊放。
7. 禁止將退回的食物給其他顧客：其中包括無包裝麵包。
8. 禁止在開罐後將酸性食物儲存在原先的金屬罐中。
9. 禁止將食物儲存在紙板箱中，或用報紙蓋食物。
10. 禁止將員工的食品與要販售給顧客的食品一同存放。
11. 禁止在食品中間或周圍儲存化學品。
12. 禁止使用先前曾盛放化學品的容器運輸、儲存或分配食品。
13. 禁止封鎖使用洗手池。
14. 禁止在洗手池上或內部存放任何物品。
15. 禁止在洗手池中沖洗或準備食品。
16. 禁止將杯子、碗、或盤子當作舀子。應使用帶把手的舀子。
17. 禁止將髒抹布放在檯面上。
18. 禁止將用於食品準備區域的抹布用作其他用途(例如洗手間)。
19. 禁止保留硬紙板、塑料袋、和金屬罐。
20. 禁止將垃圾桶和廢油桶敞口。
21. 禁止在食品區域吸煙、進食或飲水。
22. 禁止未經 SNHD 批准增添設備或改裝場所。
23. 禁止將污水倒在停車場或街巷。應予妥善排放。
24. 禁止穿著圍裙進入洗手間。
25. 禁止用圍裙或口袋裡的抹布擦手。
26. 禁止將器皿插在桌子之間的縫中，掛在抽油煙機內或掛在爐灶把手上。
27. 禁止使用損壞或破裂的設備。
28. 禁止用膠帶或其他不可清潔的物質覆蓋刀柄。

南內華達衛生局 (SNHD) 條例規定通過設定管理/人員、食品作業、設備、和設施標準，管理食品單位衛生 以上是可能在食品單位發生的一系列良好管理實踐（「必須注意事項」）和不良管理實踐列表（「禁止事項」）。完整版的 SNHD 規定可從網上查閱。