

食品安 全手冊



PREVENT. PROMOTE. PROTECT.



Originally developed by Franklin County Public Health. Adapted with permission by Hamilton County Public Health.

遵守這些食品安全 全規程，保護公 眾健康。

目錄

風險分類	3	過敏原	33
所需檔	5	消費者提示	34
體液事故	8	安全處置	34
作為公共衛生控制的時間	11	自製食品	35
害蟲防治/垃圾箱	12	開罐器	36
藏匿處	13	凹陷的罐頭	36
洗手	14	設備	37
洗手池要求	15	一次性用品	38
手套的使用	16	存儲	38
毛髮控制	17	三格	
飲食/個人物品	18	水槽設置	39
員工衛生	19	消毒液	40
溫度/時間/TCS	19	清洗設備	42
食品準備/即食食品	21	洗碗機	43
溫度計	22	擦布	46
接收食物	23	製冰機清洗	46
冷食保溫	23	肉鋸清洗	47
食品儲藏室	24	管道	49
生肉	24	化學噴霧瓶	49
解凍食品	25	熱水箱	49
清洗農產品	26	停水/煮沸建議	50
砧板	27	動物/寵物	55
烹飪溫度	28	火災應對	56
重新加熱剩菜	29	資源/救援物資	59
熱食保溫	29	疾病政策	73
冷藏食品	30	作為公共衛生	
日期標記	31	控制政策的時間	76
標籤/標識	32	食品安全日誌	77

風險等級一

主要關注問題：衛生標籤來源儲存方法保質期

- 無時間/溫度控制的安全食品飲料(咖啡、自助冷飲櫃、包裝食品)
- 預包裝無時間/溫度控制的安全食品
- 預包裝冷藏和/或冷凍的時間/溫度控制安全食品
- 嬰兒食品或配方奶粉

風險等級二

主要關注問題：一級; 手部接觸, 員工健康; 病原體生長的可能性微乎其微

- 安全食品的無時間/溫度控制烘焙
- 糖果產品的製造
- 大批陳列無包裝、無時間/溫度控制的安全食品
- 重新包裝以在別處製備的無時間/溫度控制的安全食品
- 在商業加工的密封容器中加熱食品, 並立即用於零售或服務
- 將熱的潛在危險食品保持在適當的保溫溫度, 直至出售或提供(如果收到時溫度為135°F或以上)
- 袋裝冰塊供零售
- 僅針對安全食品的無時間/溫度控制的製備和/或提供
- 手工蘸冷凍甜點; 冷凍甜點分裝機
- 從持證經營者或店外加工者處收到的預包裝、單獨分裝的食品, 以供冷藏或單獨加熱后立即食用
- 從持證經營者或店外加工者處收到的散裝食品, 以供在相同的溫度下保存/食用

風險等級三

主要關注問題：1級和2級; 適當的烹飪、冷卻、保溫; 污染; 熱處理

- 處理、切割或研磨生肉製品
- 切割或切片午餐肉或乳酪
- 立即食用、保溫/冷藏或冷卻的安全食品的調配或烹製時間/溫度控制
- 烹製/供應、烹製/冷卻、烹製/保溫、烹製/冷卻/保溫
- 操作熱處理分配冷凍機
- 在密封包裝中加熱產品並保溫
- 烹飪、冷卻、添加其他原料、冷藏
- 僅以個人份量重新加熱
- 罐裝、裝瓶、減氧包裝, 煙熏保存、榨汁、酒精飲料釀造、定製加工

風險等級四

主要關注問題：1、2、3級; 需要多個製備步驟和溫度控制; 特殊工藝

- 烹製/冷卻/加熱/保溫; 烹製/保溫/冷卻/加熱(加或不加配料)
- 代替溫度的時間
- 作為餐飲服務商運輸安全食品的時間/溫度控制
- 主要為高風險客戶(醫療保健/輔助生活設施中的免疫功能低下者或老年人)提供服務
- 提供有潛在危險的生肉類、家禽、魚類或含有這些物品的食品
- 烹飪溫度低於要求的最低溫度
- 出售活貝類缸中的牡蠣、蛤蜊或貽貝
- 冷凍以消滅寄生蟲
- 任何需要俄亥俄州衛生部(ODH)或俄亥俄州農業部(ODA)批准的變通辦法或偏離食品法典的程式
- 每7天重新加熱散裝食品超過一次

所需檔

保存在您的設施中。

1 食品許可證



餐飲服務經營許可證

審計編號:

許可證號
12030

許可人
佛蘭克林縣公共衛生局。280 E Broad St, Columbus, OH 43215

設施許可證持有人姓名:
測試餐廳1

位址/城市/州/郵編
3662 Breamere Dr Colorado Springs CO 80922

類別描述
非商業性FSO > 25, 000 平方英尺 風險等級三

本許可證根據《俄亥俄州修訂法規》第3717章的要求頒發，可因故撤銷或吊銷，未經許可方同意不得轉讓。

本許可將於2021年12月2日到期

如果是流動餐飲服務經營，除非背面有相關信息，否則許可證無效。

日期

Joe Mazzola, MPA
衛生專員

HEA 5305 (修訂版04/13)

此許可證必須展示在該地點的顯眼位置。

俄亥俄州衛生部

5

2 員工培訓

食品保護經理資格證

- 通過批准的課程后(例如: ServSafe®), 通過ODH申請。
- 如果設施的風險等級為3級或4級, 則必須有一名管理人員持有此證書。



衛生署

衛生署署長核實日期

測試測試

成功完成食品保護經理資格認證要求

提供者


衛生署署長

HEA 5318 (修訂版1/19)

認證編號: 測試 測試

1級的負責人(PIC)

- 在線培訓, 例如: ServSafe®。
- 1級需要每班一人。
- 如果設施的風險等級為3級或4級, 在持有ODH食品保護經理資格證的人員不在場時, 1級員工必須在場。

PIC: 檢查時負責
設施的員工

佛蘭克林縣公共衛生局



6

3 員工疾病政策

- 所有製作食品的員工都需要簽署一份副本。在所有檢查中都必須看到簽名。
- 員工不得帶病工作。

本協議的目的是告知餐飲服務員工和符合條件的員工(被錄用的潛在員工)他們有責任在遇到任何所列情況時通知(PIC), 以便PIC可以採取行動防止食源性疾病的傳播。這僅適用於風險級別為二、三和四級的設施。風險等級一不需要制定員工疾病政策。餐飲服務員工和符合條件的員工必須報告諸如疾病癥狀或疾病首次開始的日期或沒有癥狀的疾病診斷等資訊。(完全同意見第74頁)

員工健康政策：食品安全計劃

Franklin County
Public Health

280 East Broad Street
Columbus, Ohio 43215-4562
614.525.3160 | myfcph.org

餐飲服務員工或符合條件的員工報告協議

我同意向PIC報告：
在工作期間或工作之外出現以下任何癥狀，包括癥狀首次出現的日期：
1. 腹瀉
2. 嘔吐
3. 黃疸(眼睛或皮膚發黃)
4. 喉嚨痛伴發燒
5. 手、腕、手臂外露部分或身體其他部位的瘡子或開放性感染傷口等含有膿液的病變(除非病變部位有一次性手套或乾燥、繃緊的繃帶保護)。

如果醫療機構診斷出我患有以下任何疾病，則當餐飲服務員工被診斷出患有上述任何一種疾病或病症時，PIC必須通知佛蘭克林縣公共衛生局：
A) 以下任何一種疾病：
1. 彎曲桿菌
2. 隱孢子蟲
3. 環孢子蟲
4. 溶組織內阿米巴
5. 產志賀毒素大腸桿菌(STEC)
6. 賈第蟲
7. 甲型肝炎
8. 諾如病毒
9. 沙門氏菌
10. 傷寒沙門氏菌
11. 志賀氏菌
12. 霍亂弧菌
13. 耶爾森菌
B) 在過去三個月內由醫療機構診斷出由傷寒沙門氏菌引起的疾病(未接受抗生素治療)。
C) 1. 如果我是已確診疾病爆發的可疑原因或接觸者;
2. 在確診疾病爆發的環境中上班或工作;
3. 與確診患者住在同一家庭或
4. 與在以下任何一種確診爆發的環境中上班或工作的人住在同一家庭中：
1. 在最近一次接觸諾如病毒的四十八小時內。
2. 在最近一次接觸產志賀毒素的大腸桿菌(STEC)的十天內。
3. 在最近一次接觸志賀氏菌的四天內。
4. 在最後一次接觸傷寒沙門氏菌的十四天內。
5. 在最後一次接觸甲型肝炎的五十天內。

的員工：
制**被取消之前，如果表現出癥狀或被診斷出患有之前列出的任何疾病，則禁止其人員。
危癥狀或患有前段所列的任何疾病，在排除或限制被取消之前，不得成為為高危害人群)提供服務的經營場所的食品從業人員。
飲服務員工出現前面列出的任何癥狀，PIC應限制其工作範圍。
飲服務員工被診斷出患有先前列出的十三種疾病中的任何一種，PIC應限制其工作或將禁止其工作。
飲服務員工經醫療機構解除或佛蘭克林縣公共衛生局批准，PIC可能會取消因疾而進行的排除或限制。如果是由於之前列出的癥狀所致，且癥狀已經停止，並且癥來自上文列出的十三種疾病之一，則PIC可以取消限制。

作業現場工作或以員工身份進入作業現場。
獨清潔設備用具、餐布或未包裝的一次性用品。

備)並理解俄亥俄州統一食品安全法規對我的責任要求。我瞭解，不遵守本協議的條或佛蘭克林縣公共衛生局採取行動，這可能會影響我的就業或涉及對我採取法律

日期

餐飲服務員工姓名(印刷體)

許可證持有人的簽名或照片日期

欲瞭解更多資訊，請訪問 www.myfcph.org 或撥打(614) 525-3160致電食品安全計劃。

4 應對嘔吐或腹瀉事件

背景資料：當餐飲服務行業或零售食品店發生體液暴露事故時，應立即採取預防措施。如果遵循適當的清理計劃，可降低食品設備、員工和消費者接觸體液的風險。使用以下步驟作為指南，以說明減少體液暴露事件的影響。

1. **指定員工：**您應該指定負責清理體液事件的工作人員。工作人員應了解這些程式，並瞭解如何佩戴個人防護設備(PPE)，以及體液暴露事件的正確清理程式。
2. **準備清理工具套件：**清潔工具包是處理體液暴露事件的第一個主要組成部分。該工具包應至少包含以下物品：
 - i. 個人防護設備
 1. 一次性醫用手套
 2. 鞋套
 3. 護目鏡
 4. 圍裙/長袍
 - ii. 清潔用品
 1. 可密封的塑膠袋或生物危害袋
 2. 紙巾
 3. 勺子
 4. 消毒劑
 5. 吸收劑(貓砂、沙子或商用吸收劑)

3. **清理事件現場和周圍區域：**使用以下經批准的清潔程式清除體液，並對周圍區域進行消毒。

清理程式

1. 如果正確地遵循清理程式，將有助於降低進一步污染的直接風險。
2. 穿上所有必要的個人防護設備。確保面部和手部的所有暴露區域都受到保護，以免受到污染。
3. 盛裝體液。使用一次性毛巾和吸收劑覆蓋體液。



- 4. 對整個污染區域進行消毒。使用濃度至少為5000 ppm的漂白劑溶液對事故現場25英尺範圍內的表面進行消毒。這包括所有櫃檯、門、設備和用具。要製備5000 ppm溶液，請在一加侖水中加入1-2/3匙無味漂白劑。
- 5. 清除體液。使用勺子和簸箕確保清除該區域的所有一次性毛巾、吸收劑。小心防止進一步污染。將所有廢物傾倒入安全的生物危害或塑膠袋中。
- 6. 用溫肥皂水清洗該區域。如果使用拖把頭，請確保在二次使用之前對拖把頭進行適當的清潔和消毒。將任何其他一次性毛巾、吸收劑倒入生物危害或塑膠袋中。
- 7. 丟棄事件現場25英尺範圍內的任何暴露食物。
- 8. 處理第一副手套時，先從手腕處脫掉手套，然後向下拉，從內向外脫掉手套。在戴上新手套之前，用溫肥皂水洗手至少25秒。
- 9. 用漂白劑溶液（5000 ppm）浸泡該區域至少5分鐘。確保該區域通風良好，以防止有毒煙霧積聚。
- 10. 使用一次性紙巾清理漂白劑溶液。確保所有表面都乾淨，並清除周圍表面多餘的漂白溶液。
- 11. 清除所有個人防護設備，以減少再次污染。將所有個人防護設備放入塑膠袋中。密封塑膠袋。以安全的方式丟棄袋子。
- 12. 徹底洗手。

漂白劑溶液濃度

漂白劑溶液 (5.25%) —— 家用無味漂白劑	濃度
1:10 (1-2/3匙漂白劑兌1加侖水)	5000 ppm
1:250 (1匙漂白劑兌1加侖水)	200 ppm

消毒區域示例

- 水龍頭
 - 冷藏箱把手
 - 門把手
 - 廁所
- 扶手
 - 工作檯/櫃檯表面
 - 周圍地面
 - 攤位
- 桌子
 - 椅子
 - 用具
 - 食品設備

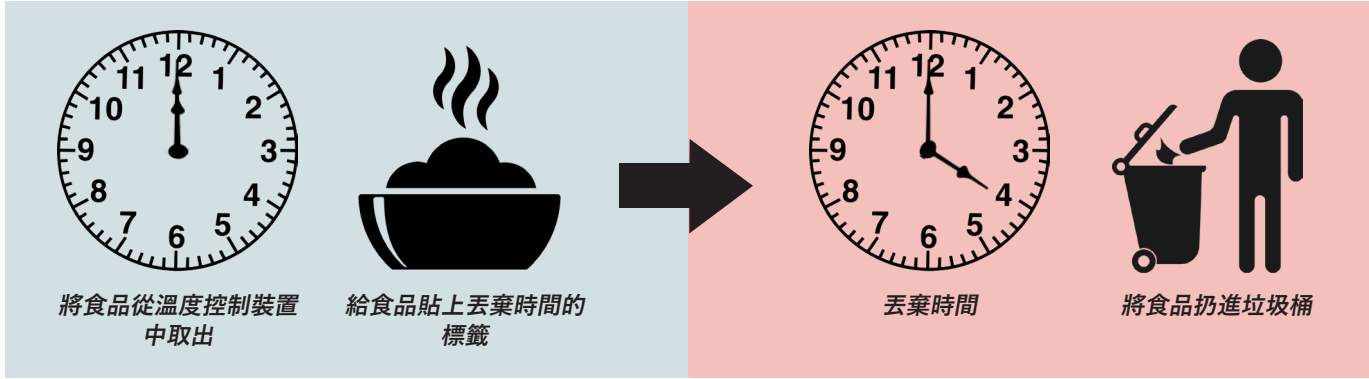
體液工具包

- 可購買一個預製包來清理體液汙物。
- 確保工具包中的化學消毒劑註明可殺滅諾如病毒。



作為公共衛生控制的時間

- 當您想讓食物失溫時使用。(不在41°F或135°F)
- 食物必須在4小時後扔掉。



示例政策

(完整政策見第76頁)

在此處插入設施名稱

操作員姓名 _____ 日期 _____

出於烹飪方面的考慮 _____ 有在41°F至135°F的溫度範圍內陳列或儲存特定的易腐食品的政策(為安全起見, 對時間/溫度進行了控制)。在冷藏或低於最低保溫溫度的情況下陳列或儲存的食物包括:

- 列出在41°F至135°F(溫度危險區)陳列或儲存的食品。本政策僅適用於事先列出的特定食品。

可以使用無溫度控制的時間來陳列或儲存上文列出的食品, 但這些食品在41°F至135°F之間的溫度下保存不得超過4小時。當使用無溫度控制的時間作為最多4小時的公共衛生控制時, 將執行以下程式, 以符合俄亥俄州食品法規第 3717-1-03.4 (I) 條的規定。

- 食品從冷藏室取出時的初始溫度為41°F 或以下, 或從熱保溫室取出時的初始溫度為135°F或以上。
- 食品須標明脫離冷/熱溫度控制的日期和時間, 以及將其丟棄的時間(脫離溫度控制四小時後)。
- 食品須在烹煮後食用, 如果即食, 則在任何溫度下食用, 或在脫離溫度控制四小時後丟棄。
- 任何裝在無標記容器中的食品或標記超過四小時時限的食品將被扔掉。

將與所有處理食品的員工討論這些程式, 以確保他們瞭解預防食源性疾病所必需的安全食品處理方法。

這些程式將嚴格執行, 以防止銷售或使用任何在溫度高於41°F或低於135°F的環境中陳列或存放超過四小時的食品。

這些程式只適用於因特定烹飪原因而事先確定的不冷藏或低於最低保溫溫度的食品。

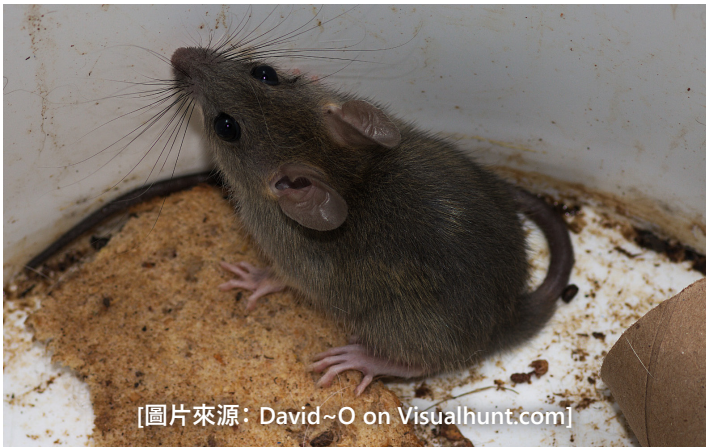
在此處插入設施名稱

我們 _____ 瞭解適當的溫度控制在預防食源性疾病方面的重要作用, 並仔細監測這些程式的使用方式, 以確保我們銷售的食品是安全的。本政策僅適用於需要特殊處理的食品, 而不是我們所有準備和銷售的食品的標準做法。

害蟲防治



黑點是蟑螂糞便。



[圖片來源: David~O on Visualhunt.com]

老鼠和蟑螂是害蟲, 會向人類傳播疾病。為防止害蟲, 請清除溢出物食物和害蟲出沒的地方。您必須聘請有執照的害蟲防治公司來消滅害蟲。不要自行消滅害蟲。

垃圾箱區

- 保持垃圾區清潔, 清理食物和溢出物。
- 保持油箱清潔。
- 不要讓油箱變臟, 因為這可能會引來害蟲。
- 門/窗應保持關閉。如果打開, 需要有紗窗, 密封條應無縫隙。



藏匿處



請勿重複使用紙板。紙板含有細菌(病菌), 會讓人生病。

此外, 蟑螂喜歡生活在紙板裡。

清理能夠藏匿害蟲的不必要物品。



洗手



1. 弄濕
2. 起泡
3. 擦洗20秒
4. 沖洗
5. 乾燥

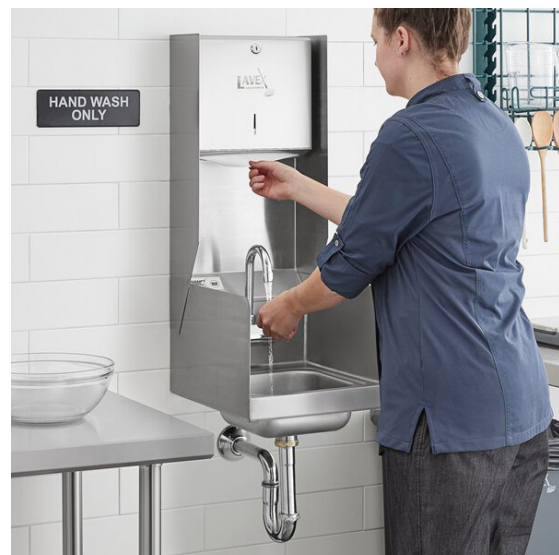
先洗手

- 再佩戴手套
- 接觸食品
- 開始新任務

上完廁所後

- 洗手
- 收拾髒盤子
- 進出廚房時
- 順便帶走垃圾
- 處理化學品
- 處理生肉、家禽或海鮮
- 進食或飲水
- 觸摸頭髮、臉部或身體
- 接觸錢幣
- 打噴嚏或咳嗽

洗手池要求



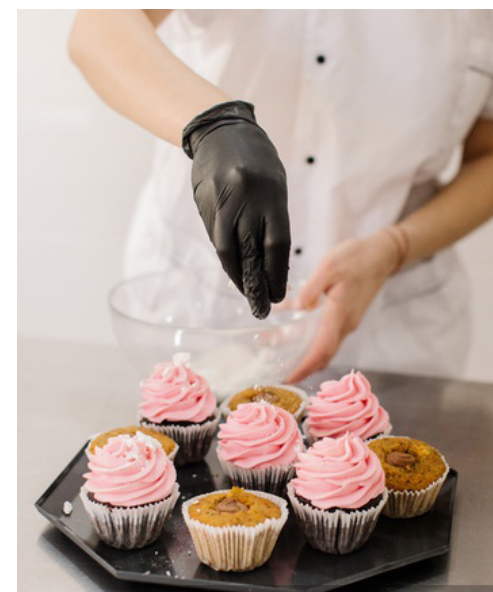
- 所有洗手池必須有肥皂、一次性紙巾和洗手標誌。
- 只能在此洗手池洗手。
- 水溫必須達到100°F。
- 不要在三格洗滌槽中洗手。
- 不要在洗手池中存放或清洗設備。

手套的使用



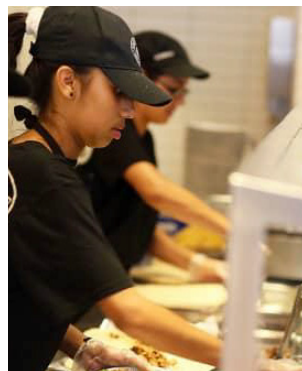
- 佩戴手套或使用用具處理即食食品。
- 不要使用乳膠手套。
- 如果手套撕裂破損或被污染，請更換手套。上廁所吸煙咳嗽打噴嚏以及同時準備生食和熟食都會污染手套。戴上新手套之前，請正確清洗並擦乾雙手。

即食食品：
無需額外加工即可安全食用的食品。



毛髮控制

- 通過以下方法防止頭髮進入食物。



進食或飲水

- 員工應在指定區域進食和飲水。
- 將個人食品存放在遠離顧客食品和設備的地方。



個人物品

- 將所有個人物品遠離食品和設備。鑰匙、電話、衣服和其他物品可能會污染工作區域。



員工衛生

- 工作時不要過度打噴嚏、咳嗽或流鼻涕。

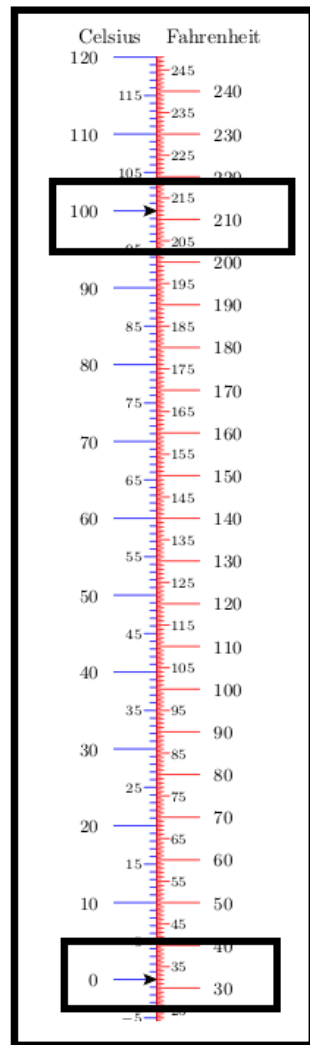


溫度

可以使用攝氏度。衛生檢查員將使用以華氏度為單位的溫度。您應該知道華氏度的安全溫度。

危險區域

- 請勿將食物存放41°F至135°F的溫度之間。
- 細菌在這個溫度範圍下生長得更快。



溫度安全食品的時間/溫度控制 (TCS)

細菌在某些食物上的生長比其他食物更容易、更快。這些食品被稱為TCS食品。時間和溫度用於控制這些食品上細菌的生長。例如：



牛奶和乳製品



帶殼雞蛋(經處理以消除沙門氏菌屬的蛋類除外)



肉類：牛肉、豬肉和羊肉



家禽



魚



貝類和甲殼類動物



烤土豆



熱處理的植物性食品，如煮熟的米飯、豆類和蔬菜



豆腐或其他大豆蛋白合成成分，例如肉類替代品中的組織化大豆蛋白



芽苗菜和芽苗菜種子



切片或切塊瓜類、西紅柿和綠葉蔬菜



未經處理的大蒜和油混合物

食品製備

- 不要擺出您沒有時間製備的多餘食物。只取出您需要的東西。

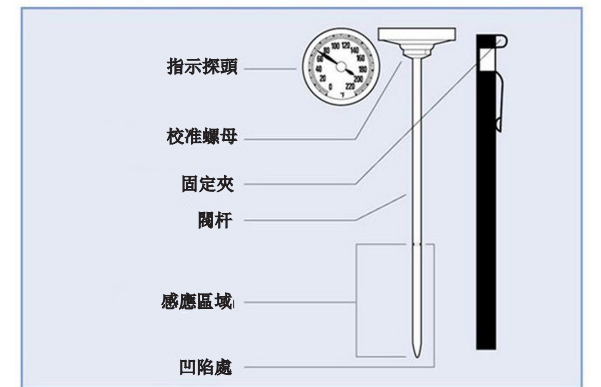


即食食品

- 無需額外加工即可安全食用的食品。



溫度計



校準溫度計

必須調整溫度計以確保準確性。校準是指調整溫度計，以確保其讀數正確。

溫度計需要每周校准一次，以確保溫度讀數始終準確。

- 使用冰水或沸水。
- 調整溫度計，確保其在冰水中讀數為32°F，在沸水中讀數為212°F。
- 更換不準確的數字溫度計。

- 每次使用后清潔探針。請勿弄濕顯示幕。
- 溫度計應測量冷熱溫度。
- 將探針放在食物最厚的部分。
- 將探針推入足夠深以到達感測器或凹陷處。

接收食物

- 確保將冷的TCS*食品立即移至冰箱。測量TCS食品的溫度。
- 冷的TCS食品必須在41°F或以下的溫度供應。
- 硬殼生雞蛋可以在45°F的溫度下供應。
- 牛奶可以在45°F的溫度下供應, 但必須在2小時內冷卻到41°F。

冷食保溫

- 必須為41°F或更低。
- 硬殼生雞蛋可以保存在45°F或更低溫度下。
- 在冷藏箱中放置溫度計, 確保食品保持低溫。



*TCS = 安全食品的時間/溫度控制(見第20頁)

食品儲藏室

- 切勿將未加蓋的食物存放在冷藏箱或冷凍箱中。
- 將食物存放在密閉的食品安全容器中, 以防污染。
- 切勿將食物存放在一次性盒子中。



生肉儲存

- 一定要按照從上到下的順序將生食存放在即食食品下面:
 - 即食食品
 - 生海鮮
 - 生整塊肉
 - 生碎肉
 - 生家禽



生肉來源

- 從安全的許可來源購買。
- 切勿洗生雞肉。它會傳播細菌。



解凍食品

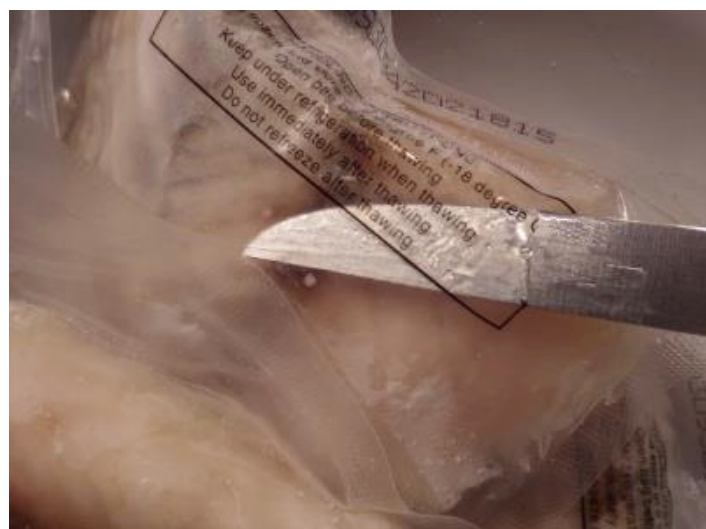
解凍TCS食品

- 食品的溫度不能超過**41°F**。
- 將冷凍食品放入冷藏箱中解凍至**41°F**或將食品放在水槽中的流動冷水下。
- 切勿在熱水或室溫下解凍食品。



解凍冷凍減氧包裝(ROP)魚類

- 魚必須用塑料包裝。
- 將魚放在冷藏箱中解凍。
- 在塑膠袋上切一條縫, 讓空氣進入。



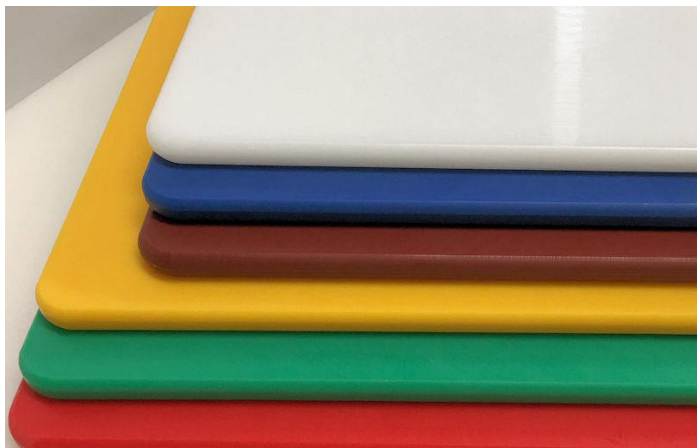
清洗農產品

- 切之前要清洗所有生水果和蔬菜。
- 在備菜水槽中用水清洗。
- 如果您有合適的試紙, 您可以使用蔬菜清洗劑。



砧板

- 它們必須是可清洗的。
- 不能有很深的切口。
- 每切完一種食物后都要清洗, 然後再換另一種食物。
- 用一塊砧板切新鮮農產品, 另一塊砧板切生肉、家禽和海鮮。



烹飪溫度

“做好了嗎？”

您看不出來。
得用食物溫度計來確定。

美國農業部推薦的安全最低內部溫度

 145° F 整塊 牛肉、豬肉、小牛肉、羊肉、牛排、 烤肉和肉排	 145° F 雞蛋料理
 145° F 魚 貝類	 165° F 整隻、切塊和碎肉 火雞、雞肉、鴨肉
 155° F 碎肉 牛肉、豬肉、小牛肉、碎羊肉	

重新加熱剩菜

- 加熱至165℉。
- 確保攪拌食物。均勻加熱。
- 使用烹飪設備。
- 切勿使用蒸汽台重新加熱。
- 將食物放在蒸臺上之前, 溫度必須達到或超過135℉。

熱食保溫



- 食物必須保存在135℉或更高溫度

冷藏食品



- 在2小時內達到135℉至70℉



- 在接下來的4小時內達到70℉至41℉

冷卻方法



[圖片來源：國家食品服務管理研究所：密西西比大學]

- 每小時攪拌一次產品。
- 最好使用金屬容器。
- 使用薄平底鍋。
- 將容器裝滿一半。
- 冷卻時不要蓋上蓋子。



使用冰棒。



使用冰浴。



使用急速冷凍櫃或步入式冷藏箱。

- 切勿使用冷水管冷卻。
- 將食物放在備菜臺上之前, 溫度必須達到或低於135℉。

日期標記



- 務必將TCS食品日期標記為7天的丟棄日期。
- 在食物容器上貼上貼紙, 知道什麼時候扔掉。
- 如果奶油凍是在12/9製作的, 則必須在12/15, 即7天丟棄日期之後扔掉。如果在12/12時將奶油凍用來製作甜點, 甜點必須在12/15時丟棄, 因為您必須丟掉食物中日期最久的成分, 以免它們讓人生病。

包裝食品標籤



巧克力曲奇
PickYourOwn.org Cookies Co.,
456 Elm St. Jefferson City, MO 6510

成分: 精製麵粉(小麥粉、煙酸、還原鐵、硫胺素、單硝酸鹽、核黃素、葉酸)、黃油(牛奶、鹽)、巧克力片(糖、巧克力漿、可哥脂、乳脂(牛奶)、大豆卵磷脂(乳化劑))、糖、雞蛋、鹽、天然香草提取物、小蘇打。

淨含量3盎司(89克)
含小麥、雞蛋、牛奶、大豆

- 食品通用名稱
- 設施地址和名稱
- 主要成分清單(最大到最小)
- 過敏原
- 淨重

標記工作容器

- 用通用名稱標記食品容器。
- 可以使用貼紙、標籤或標記。



過敏原



常見的食物過敏原

- 牛奶
- 小麥
- 大豆
- 雞蛋
- 花生
- 魚(如鱸魚、比目魚或鱈魚)
- 堅果(如杏仁、山核桃或核桃)

常見的食物過敏癥狀

	發癢的皮疹		嘔吐
	噁心或胃痛		呼吸急促/喘息
	腹瀉		腫脹

嚴重時，過敏反應可能導致死亡。

消費者提示

- 如果您提供生的或未煮熟的食物，您的功能表必須有此消費者提示。提示應說明「食用生的或未煮熟的肉類、家禽、海鮮、貝類或雞蛋可能會增加患食源性疾病的風險。」

消費者提示

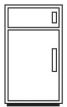
食用生的或未煮熟的肉類、家禽、海鮮、貝類或雞蛋可能會增加患食源性疾病的風險，尤其是在患有某些疾病的情況下。

安全操作說明

- 所有包裝好的生肉和家禽都必須有這些說明。

安全操作說明

本產品使用經檢驗合格的肉類和/或家禽製作。某些食品可能含有細菌，如果處理不當或烹調不當，可能會導致疾病。為了保護您的安全，請遵守以下安全處理說明。



冷藏或冷凍保存。
在冰箱或微波爐中解凍。



生肉和家禽要與其他食物分開存放。
接觸生肉或家禽後要清洗工作表面（包括砧板）、用具和雙手。



徹底煮熟。



保持熱食的溫度。吃剩的食物應立即冷藏或丟棄。

自製食品



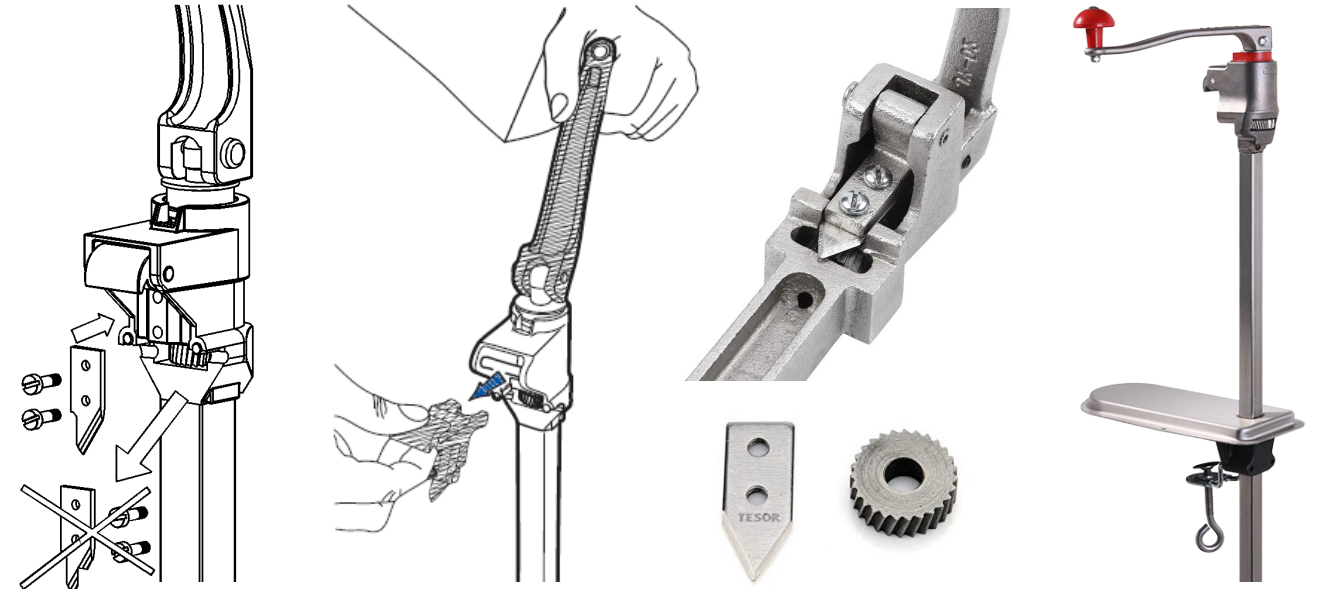
- 您不能出售在家裡製作的食物。



- 食物必須在有執照的設施中製作。

開罐器

- 使用帶有刀片的開罐器, 刀片可以拆卸以進行清潔。



凹陷的罐頭

- 不要使用膨脹、生鏽或凹陷的罐頭。



設備



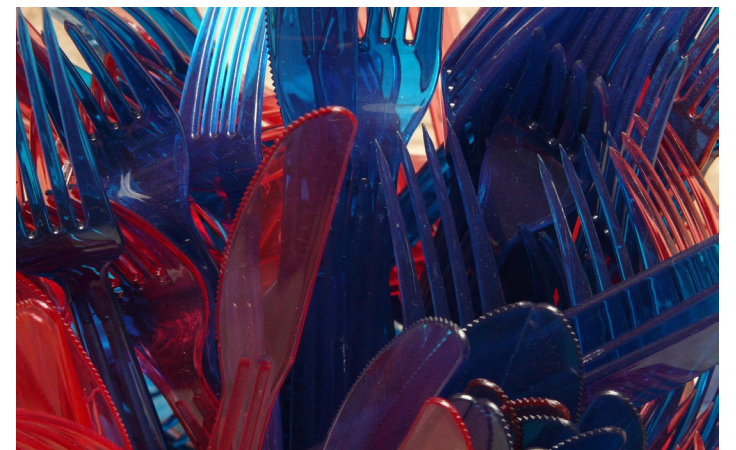
- 必須是商用的。
- 不得使用家用設備。

設備和用具的可清潔性

- 設備需要能夠清潔。
- 如果無法清除設備上的殘留物, 則需要更換。
- 不要在貨架上使用錫箔紙或紙板。
- 剪刀必須拆開清洗。



一次性用品



- 用具和散裝食品容器只能使用一次並丟棄。
- 示例包括: 蠟紙、牛皮紙、保鮮膜、成型鋁製食品容器、罐子、塑膠桶、麵包包裝紙、泡菜桶、番茄醬瓶和10號罐。

存儲



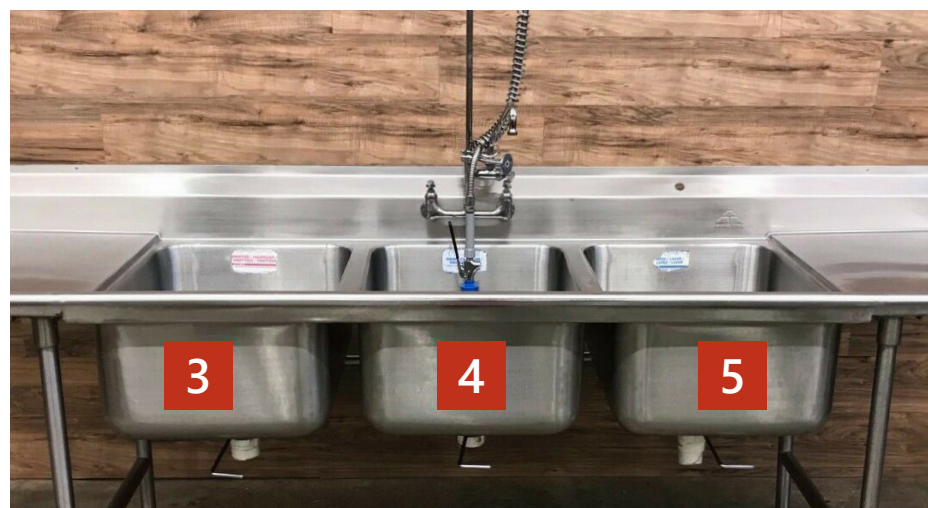
乾式儲存

- 將一次性物品、設備和食物放在離地面15釐米(6英寸)的地方。
- 即使物品在盒子里, 也要這樣做。

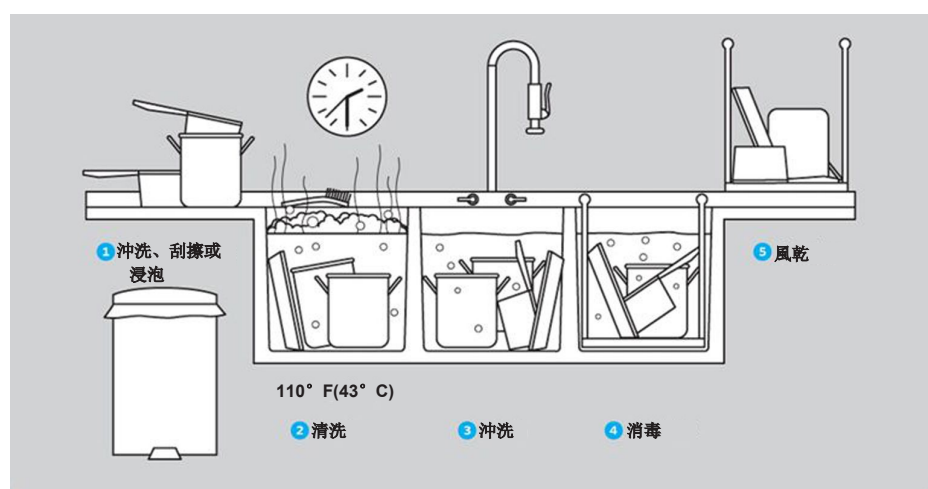
設備存儲

- 存放在乾淨的地方, 以防顧客生病。
- 刀具或鉗子等用具應每4小時更換一次或清潔和消毒。
- 不要將用具存放在水桶中。

三格洗滌槽清潔設置

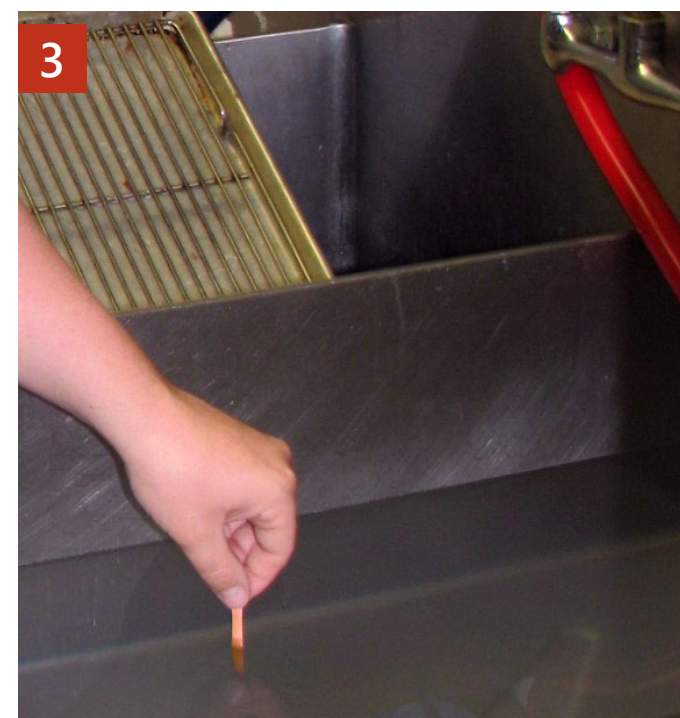


1. 洗手。
2. 清潔和消毒每個格子。
3. 向左側格子注入熱水和肥皂。
4. 向中間的格子注入熱水。
5. 向右側格子注入溫水和消毒劑, 如季銨鹽或氯消毒劑。



氯消毒劑

1. 成分中必須列出次氯酸鈉。不要使用有香味的漂白劑。
2. 每加侖水加入一茶匙5%的氯/漂白劑, 然後混合。
3. 撕下兩英寸長的試紙。將試紙浸入消毒液中一秒鐘。
4. 將試紙與色卡進行比較。
5. 結果需要達到50 ppm或更高。



試紙有有效期。過期即更換。

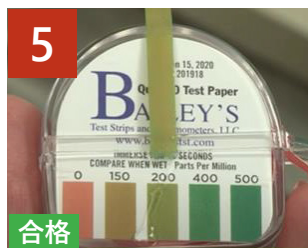
保持試紙乾燥。濕了就扔掉。



季銨鹽消毒劑



1. 成分中必須列出季銨。
- a. 如果使用片劑, 請將片劑放入水中。片劑就會溶解。
- b. 如果使用液態季銨鹽消毒劑, 請按照說明正確地調配水和季銨鹽的比例。
2. 等待泡沫消失。
3. 撕下大約兩英寸的試紙。將試紙浸入消毒水中並保持**10**秒鐘。(按照試紙上的說明進行操作; 有些試紙可能需要浸泡**10**秒以上。)
4. 將試紙與色卡進行比較。
5. 檢查消毒液是否在**200-400 ppm**或**150-400 ppm**的範圍內。
6. 如果消毒劑是通過泵供應的, 且測試結果不在範圍內, 請聯繫消毒劑公司。



清洗設備



始終使用帶有隔油池的三格洗滌槽洗碗。

1. 刮擦或預沖洗。
2. 在第一個水槽中洗碗。不要使用海綿。使用抹布或刷子。
3. 在中間的水槽中沖洗餐具。必須清除設備上的所有肥皂。根據需要加水。
4. 在第三個水槽中消毒餐具。用具必須完全浸泡在消毒液中至少**1**分鐘。
5. 將所有消毒過的餐具放在旁邊的瀝水板上晾乾。**請勿用毛巾擦乾餐具!**

處理髒碗碟后要洗手, 處理乾淨碗碟前要洗手。



手動給洗碗機除垢



每月對洗碗機除垢一次。如果洗碗機沒有除垢迴圈, 則可以手動完成除垢。水垢是由水中的礦物質積聚而成的白色堆積物。

1. 將水放掉。
2. 從肥皂(洗滌劑)上取下泵, 運行機器多次才能將管內的肥皂泵出。
3. 加入適量的除垢劑。
4. 關上門開始迴圈。運行**30秒**, 然後打開門。
5. 靜置**15-20分鐘**。
6. 關上門, 完成迴圈。
7. 重新插入肥皂(洗滌劑)管。
8. 灌注肥皂(洗滌劑), 以確保肥皂(洗滌劑)能進入機器清洗餐具。
9. 在清洗任何餐具之前, 先放水並加水兩次。

自動除垢迴圈



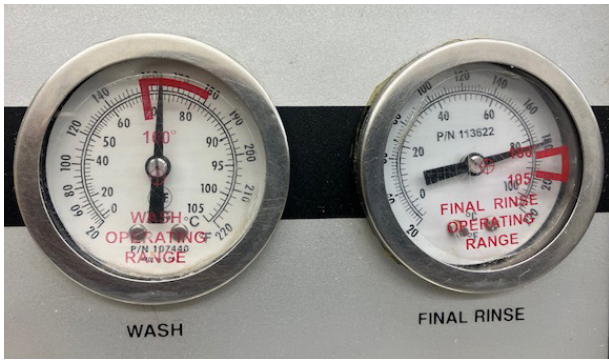
[圖片來源:acsmt.com]

1. 將水放掉。
2. 選擇除垢週期。
3. 關門啟動。當提示按照標籤添加除垢劑時打開門。
4. 在用於清洗餐具之前, 先放水並加水兩次。

洗碗機



- 機器上的數據板必須註明清洗和漂洗步驟所需的溫度。
- 確保溫度計和壓力表正常工作。
- 根據需要清潔機器內部。
- 餐具仍需預洗。



低溫化學洗碗機

- 最常用的化學消毒劑是氯。
- 需要將肥皂(清潔劑)漂洗助劑和消毒劑泵入洗碗機。
- 在現場放置消毒劑試紙以匹配消毒劑。要測試消毒劑, 可將一些碗碟放入洗碗機, 然後在洗碗機運轉后將試紙放在濕碗碟上。如果消毒劑不在正確的範圍內, 請檢查消毒劑容器是否是空的。如果裡面還有消毒劑, 請聯繫消毒劑公司。



如何灌注消毒劑或肥皂(洗滌劑)

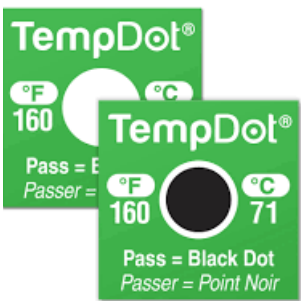
如果您更換空的化學品容器, 則需要在新容器中灌注消毒劑或肥皂(清潔劑)。

- 如果管子是空的, 則說明沒有肥皂進入洗碗機。
- 運行洗碗機或按住啟動按鈕。
- 當您看到洗滌劑順著管子流下併產生氣泡時, 請停止。

高溫洗碗機

高溫洗碗機使用熱水而不是化學品進行消毒。

- 使用熱水而不是化學品進行消毒。
- 您將需要溫度貼紙或最高溫度溫度計來每天測試溫度。
- 將貼紙貼在盤子上, 然後放入洗碗機中清洗。
- 如果達到正確的溫度, 它會改變顏色。



最高溫度溫度計

- 將溫度計放入洗碗機中, 運行一個迴圈以測試溫度。
- 洗碗機必須達到160° F或以上。



擦布

- 不使用時, 將擦布放在消毒桶中。
- 像在水槽中清洗用具一樣配製消毒液。
- 水桶不要放在地上。

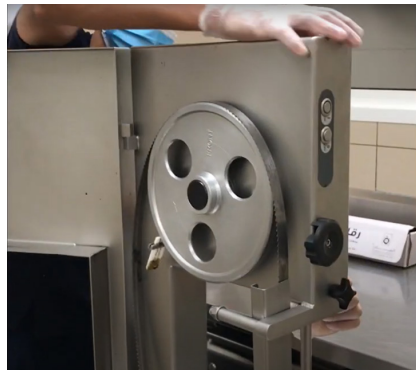
冰槽和製冰機

- 經常清潔製冰機(按照製造商的說明), 以防止製冰機的滑槽以及制冰機及其料倉內部的黴菌堆積。



肉鋸清洗

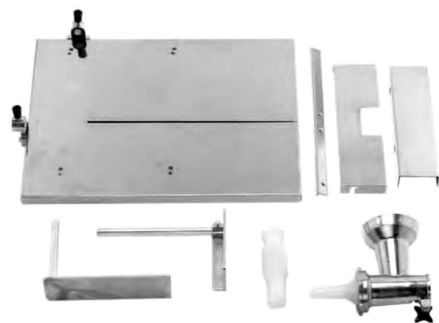
肉鋸使用前後要清洗乾淨。



1. 要開始清潔, 請拔掉機器的電源插頭

2. 取出以下物品

- a. 上蓋
- b. 下蓋
- c. 廢料箱
- d. 檯面左/右側
- e. 廢料托盤
- f. 護柱
- g. 滑輪刮水器和刮刀
- h. 下刀片導軌
- i. 鋸片
- j. 上導軌和刀片元件
- k. 上下滑輪



3. 拆下的部件必須在3格洗滌槽中進行清洗。

4. 對底座進行清洗沖洗和消毒。

5. 可以使用軟管。風乾。

6. 重新組裝。

[圖片來源: Healthy World]

管道



- 食物製備水槽必須有氣隙。

化學噴霧瓶



- 在噴瓶外面寫上化學品名稱。
- 將噴瓶放在食物和用具下面, 以防止化學品濺到食物和用具上。

熱水箱容量

- 熱水箱必須每天供應足夠的熱水, 用於清洗設施中的用具和雙手。

斷水指南

如果供水服務因緊急情況而中斷, 則需要進行評估, 其中包括(但不限於)以下因素:

- a. 食品經營的複雜性和範圍
- b. 緊急事件的開始和持續時間
- c. 對其他關鍵基礎設施和服務的影響
- d. 是否有可用於滿足食品法典和食品法要求的替代程式

設施負責進行初始和持續評估, 以確保始終符合食品安全要求。

在供水服務長期中斷期間, 可採取以下臨時替代程式來處理受影響的特定操作。

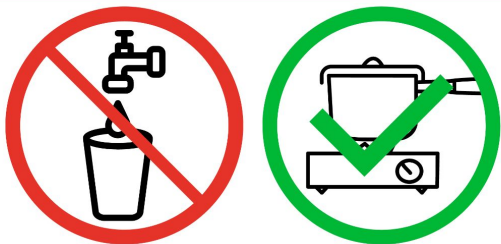
無水洗手

1. 如果提供的食品是預先包裝的或以其他方式防止手部污染, 並且備用衛生間位置有洗手設施, 則可以使用經過化學處理的濕巾來清潔雙手。

和/或

2. 可將來自認可的公共供水系統的飲用水加熱, 然後放入一個5加侖的帶水龍頭的保溫容器中, 打開水龍頭, 即可用乾淨的溫水清洗手部, 然後將水排入洗手池的下水管中。





以下是臨時替代程式，可用於解決供水生物污染期間受影響的特定食品操作問題（煮沸水建議）。如果標明煮沸的水，則水必須保持沸騰狀態至少5分鐘。雖然化學品（例如漂白劑）有時用於消毒少量家庭飲用水，但由於缺乏用於測試化學殘留物的現場設備，化學消毒通常不適用於餐飲服務經營。

提供合適的洗手液、一次性毛巾和廢物容器，並使用手部消毒劑進行後續消毒。暫停使用裸手接觸的替代程式。請勿裸手接觸即食食品。

如果沒有替代衛生間，則設施必須停止運行，直到供水服務恢復。

廁所設施 – 無水沖馬桶和小便池

- 1. 允許員工使用位置不方便但員工在所有上班時間內都可以使用的廁所，直到供水服務恢復。

飲用水

- 2. 在供應充足的情況下，可以使用市售瓶裝水作為飲用水。如果無法獲得市售瓶裝水，則可以用有蓋消毒容器從認可的公共供水系統運水。可使用有執照的運水公司從認可的水源運水。



烹飪 – 食物準備

- 3. 市售瓶裝水或來自認可的水源的儲存在消毒容器中的水可用作食品烹飪過程中的成分。
- 4. 您可能需要將功能表項限制為不含水的功能表項。

用作食品/食品接觸的冰

- 5. 停水前製作的冰塊仍可使用。此外，可購買商業製冰供設施使用。

后混合飲料機、咖啡機、卡布奇諾咖啡機和果汁機

- 6. 在供水服務恢復之前，不應使用所有飲料機。請勿使用任何直接連接到供水管道的機器。



清潔/消毒設備、用具、餐具、物理設施

- 7. 為了減少可能的污染問題，在停水期間只能使用一次性服務用具和容器。當清潔用具/設備耗盡時，設施必須停止運作。
- 8. 如果用具/設備必須清洗沖洗和消毒，只能使用來自認可的水源的水（市售瓶裝水/認可的公共來源的水，已安全運輸和儲存）。
- 9. 如果設施的清潔度在任何時候引起食品安全問題，該設施必須停止運營。

停水后的重新開放

被勒令或要求停止運營的許可設施必須在運營前接受檢查。

供水服務已恢復或煮沸建議已解除

- 1. 按照報紙、廣播、電視或社交媒體上可能列出的自來水公司的指示來沖洗管道和水龍頭；或者作為一般指導，通過水龍頭放水至少5分鐘。
- 2. 與水管連接的設備，如后混合飲料機、噴霧器、咖啡或茶缸、制冰機、玻璃清洗機、洗碗機和其他與水連接的設備，必須按照製造商的說明進行沖洗、清潔和消毒。
- 3. 通過再生迴圈運行水軟化器。
- 4. 排空高層建築中的蓄水池。
- 5. 通過連續運行飲水機3分鐘來沖洗飲水機。

制冰機衛生

- a. 按照以下步驟沖洗機器的水管。
 - 1. 關閉機器後面水管上的閥門，斷開水管與機器入口的連接。
 - 2. 打開閥門，使5加侖的水流過閥門。處理掉水。
 - 3. 關閉閥門。
 - 4. 將水管重新連接到機器入口。
 - 5. 打開閥門。
- b. 沖洗機器中的水管。
 - 1. 打開機器。
 - 2. 製冰1小時並處理掉冰塊。
- c. 按照製造商的說明清潔和消毒與水和冰接觸的所有部件和表面。

就本應急行動計劃(OEPA)而言，當市政當局發佈了“煮沸建議”，或者當現場供水超過OEPA指南中規定的大腸菌群最高污染水準時，即存在對公眾健康的直接危險。

受污染的供水（生物）

應急行動計劃

用水調製的飲料（包括碳酸飲料機、咖啡機、熱水飲水機、果汁機、卡布奇諾咖啡機等）

- 停止使用后混合碳酸飲料機。

製冰

- 扔掉現有的冰塊，停止製冰。
- 購買商業製造的冰供設施使用。不要將冰塊與可能受污染的冰塊存放在同一個冰桶中。

準備需要用水的食品

- 在發現污染之前，丟棄任何用水製備的即食食品。
- 使用市售瓶裝水或開水（滾沸至少5分鐘）製備即食食品。

洗滌/浸泡農產品

- 使用預先洗淨的包裝農產品。
- 丟棄任何以前清洗過的農產品。
- 使用冷凍或罐裝水果或蔬菜以減少污染的可能性。
- 如果要使用新鮮農產品和蔬菜，必須用開水、市售瓶裝水或從公共供水系統運來的安全飲用水清洗。

解凍冷凍食品

- 僅在冰箱內或烹飪過程中解凍。請勿在流動的冷水下解凍冷凍TCS食品。



烹飪

- 使用市售瓶裝水或從認可的公共供水系統運來的水, 並將其裝在有蓋的消毒容器中。
- 安排使用有執照的飲用水運輸車。

洗手

- 使用自來水, 然後使用洗手液。
- 暫停使用裸手接觸的替代程式。
- 請勿裸手接觸任何即食食品。

清潔和消毒用具和餐具

- 使用一次性用具和餐具。

用於噴洒農產品、海鮮、肉箱等的噴霧裝置。

- 停止使用噴霧器。

設施內的寵物



除非是服務性動物, 否則不允許將活體動物帶入設施。如果顧客攜帶動物進入設施, 您只能詢問兩個問題:

1. 該動物是服務性動物嗎?
2. 該動物接受過什麼工作或任務的訓練?

服務性動物無需佩戴證明其為服務性動物的標識。您不得詢問他人的殘疾情況。

做好準備

- 制定火災發生時的應對計劃。
- 消防安全計劃應包括火災發生后可提供說明或應通知的組織或人員的聯繫資訊。應定期維護這份名單, 其中應包括:
 - 您的設施下班后的聯繫點
 - 當地衛生部門
 - 員警局
 - 保險公司
 - 水災和火災損壞修復公司
 - 公用事業公司(電力、天然氣等)
 - 律師

受影響的業務

- 客戶和員工的安全應該是重中之重。任何規模的火災都可能暫時導致不安全的餐飲服務條件。
- 無須報告的火災是指餐飲服務中任何已用濕毛巾或鍋蓋撲滅的小範圍有限空間火災。所有其他火災必須向消防部門和衛生部門報告。
- 有限空間火災是指局限於小區域或單個設備的火災。使用手持式滅火器滅火, 不需要進行大面積清理。在進行清理和小修時, 該設施內未受影響的區域可以繼續開放。
- 無論火災規模大小, 如果滅火過程污染了食品、設備、用具、餐布、單一服務項目等, 則應停止營業。通常, 此類火災與使用高壓滅火裝置(例如通風罩滅火系統或專業消防部門設備)有關。
- 如果火災對設備和/或設施結構造成嚴重損壞, 應立即關閉。僅在恢復步驟完成後才開放。
- 被勒令關閉的設施在衛生部門允許重新開放之前不得重新開放。

恢復

恢復包括以下必要步驟, 以便重新開放和恢復正常和安全運行:

- 聯繫消防部門和衛生部門, 以確定建築結構是否安全並獲准啟用。
- 如果設施因火災損壞而需要任何改建或維修, 並且衛生部門需要進行重新開放檢查, 則可能需要進行計劃審查。
- 儘快將可挽救的食品與不可挽救的食品分類。
- 清潔和消毒設施、設備和用具。
- 只有在消防部門確定建築物安全后, 方可重新啟用。

搶救：一般考慮因素

使用以下指南來處理或搶救特定食品:

- **瓶裝飲料:** 玻璃瓶裝軟飲料必須扔掉, 除非用塑膠外包裝或裝有密封螺釘蓋的瓶子加以保護。
- **罐裝飲料:** 如果罐裝飲料受熱和/或受水漬的程度較輕, 可以通過清潔罐裝飲料的外表面並將其轉移到安全區域來保存罐裝飲料。
- **乳製品:** 扔掉所有乳製品。
- **糖、糖果、麵粉、穀物製品、烘焙製品、乾豆、大米和其他穀物:** 扔掉。
- **帶有金屬螺旋式或金屬滑蓋的玻璃製品:** 這包括泡菜、橄欖、醬汁、牛排醬、沙拉醬、糖漿等, 由於螺紋頂端暴露在外而無法清潔, 必須扔掉。
- **冷藏和冷凍食品:** 除非將食品存放在完全封閉的步入式冷藏箱、冰箱或冷凍箱中且長時間未斷電, 否則無法保存。應將食品轉移到不會受到污染的地方。
- **農產品:** 所有農產品都必須扔掉。
- **罐頭食品:** 如果罐頭食品存放在熱量和/或水漬較少的地方, 則有可能保存下來。清潔外表面並將其移至安全區域。
- **單一服務項目:** 如果物品有任何火災或煙霧損壞, 請將其扔掉。

食品處理

- 無法挽救且必須保留才能從經銷商處獲得信貸的食品應與其他食品分開存放。這些損壞的物品需要清楚地標明禁止出售。

扔掉食品的指南

- 出於保險目的, 記錄食品的種類和數量、成本以及扔掉食物的原因。
- 將遭到破壞的食品送到獨立的食品儲藏區, 遠離食品製備和設備儲藏區。這些物品應放置在安全且有蓋的垃圾容器中, 以防止意外污染公眾或設施和其他食品。
- 將漂白劑倒在所有要扔掉的食品上。

避免交叉污染

分開, 以正確的順序堆疊的食品, 避免交叉污染

確保食品安全

及時冷藏

切勿讓食品在室溫下放置

加蓋並標註日期 - 7 天后丟棄

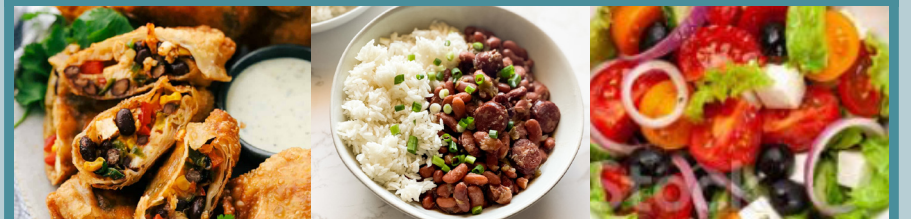
保持在41°F或以下

經常監測

堆疊以防止交叉污染

將食品存放在離地面6英寸的地方

第1層(頂部)即食預煮食品



第2層 - 雞蛋、魚、整塊肉



第3層 - 碎肉



第4層(底部) - 家禽



經常校準溫度計

確保溫度準確

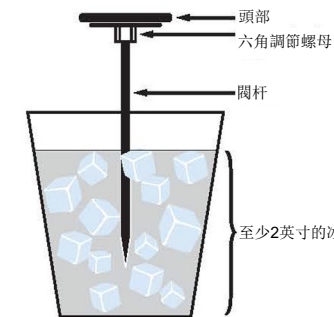
請勿讓溫度計的桿接觸到玻璃杯或平底鍋的底部或側面。

溫度計的桿或探針必須留在水中

按下數字溫度計上的復位按鈕（如有）以調整讀數

冰水法

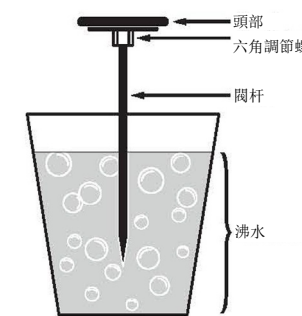
▶ 32F°



- 在大玻璃杯中加入碎冰
- 加入乾淨的自來水直至裝滿玻璃杯
- 充分攪拌混合物
- 將溫度計的探針桿放入冰水中, 使感應區完全浸沒
- 等待30秒
- 用扳手或鉗子牢牢夾住調節螺母, 然後旋轉溫度計的頭部, 直到讀數為32F
- 等待30秒並重新檢查溫度

熱水法

▶ 212F°



- 將乾淨的自來水放入深鍋中煮沸
- 將溫度計或探針桿放入沸水中, 使感應區域完全浸沒
- 等待30秒
- 用扳手或鉗子牢固地握住調節螺母, 然後旋轉溫度計的頭部, 直到讀數達到212F (100C) 或適當的沸騰溫度
- 等待30秒並重新檢查溫度

烹飪溫度

以錯誤的溫度烹飪食物可能導致食源性疾病

**2小時內
將所有
食物**

**重新加熱至
165°F**

使用金屬閘桿溫度
計檢查溫度



最低安全
內部烹飪溫度

家禽 165°F



碎牛肉和豬肉 155°F



雞蛋、魚、貝類、整塊肉 145°F



熟食必須保持135°F的溫度



冷卻食品的正确方法

使用正确的冷却方法防止细菌在食物中滋生

冷却所有 熟食

從 135°F
降至70°F

在2小時或更短的時間
內

—— 和 ——

從 70°F
降至41°F

在額外的4小時或更短
時間內

急速冷凍櫃



冰浴



冰棒



淺平底鍋



請勿裸手接觸

請勿裸手觸摸即食食品

手會傳播細菌

請務必使用：

手套

鉗子

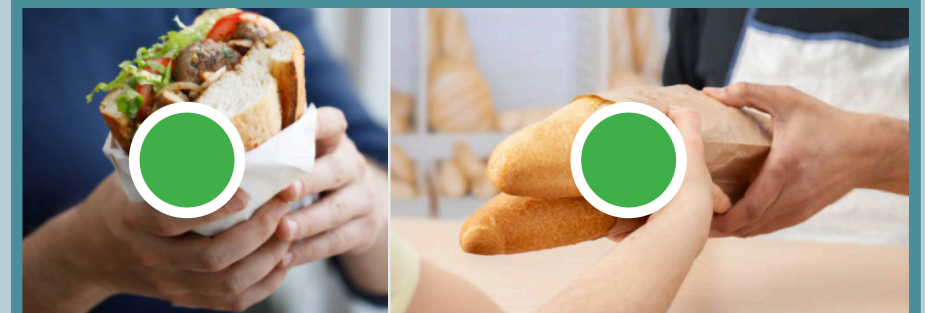
熟食紙巾

其他用具

手套



熟食紙巾



鉗子/用具



用具清洗使用

三格洗滌槽

清洗、沖洗、消毒

用適量的消毒劑消毒以殺死細菌！

50 ppm 氯
持續10秒

200-400 ppm
季銨鹽
持續30秒

25 ppm 碘
持續30秒



清洗 ▶ 洗滌劑 + 100°F的水

沖洗 ▶ 乾淨的溫水

消毒 ▶ 100°F的水 + 消毒液

使用試紙檢查消毒劑的濃度。

洗手

這是阻止疾病傳播的最佳方法

洗手

用熱肥皂水
洗手20秒

時間相當於唱兩遍
生日快樂歌

之前

您開始當班
處理食物
戴上乾淨的手套

之後

使用廁所
處理生食
休息或吸煙
咳嗽、打噴嚏、進食、飲水
清理或倒垃圾
經常清理土壤和污染物



餐飲服務員工或符合條件的員工報告協議

我同意向PIC報告：

在工作期間或工作之外出現以下任何癥狀，包括癥狀首次出現的日期：

- 1. 腹瀉
- 2. 嘔吐
- 3. 黃疸（眼睛或皮膚發黃）
- 4. 喉嚨痛伴發燒
- 5. 手、手腕、手臂外露部分或身體其他部位的癬子或開放性感染傷口等含有膿液的病變（除非病變部位有一次性手套或乾燥、纏緊的繃帶保護）。

如果醫療機構診斷出我患有以下任何疾病，則當餐飲服務員工被診斷出患有上述任何一種疾病或病症時，PIC必須通知佛蘭克林縣公共衛生局：

A) 以下任何一種疾病：

- | | |
|--------------------|------------|
| 1. 彎曲桿菌 | 7. 甲型肝炎 |
| 2. 隱孢子蟲 | 8. 諾如病毒 |
| 3. 環孢子蟲 | 9. 沙門氏菌 |
| 4. 溶組織內阿米巴 | 10. 傷寒沙門氏菌 |
| 5. 產志賀毒素大腸桿菌（STEC） | 11. 志賀氏菌 |
| 6. 賈弟蟲 | 12. 霍亂弧菌 |
| | 13. 耶爾森菌 |

B) 在過去三個月內由醫療機構診斷出由傷寒沙門氏菌引起的疾病（未接受抗生素治療）。

- C) 1. 如果我是已確診疾病爆發的可疑原因或接觸者；
2. 在確診疾病爆發的環境中上班或工作；
3. 與確診患者住在同一家庭或
4. 與在以下任何一種確診爆發的環境中上班或工作的人住在同一家庭中：
- 1. 在最近一次接觸諾如病毒的四十八小時內。
 - 2. 在最近一次接觸產志賀毒素的大腸桿菌（STEC）的十天內。
 - 3. 在最近一次接觸志賀氏菌的四天內。
 - 4. 在最後一次接觸傷寒沙門氏菌的十四天內。
 - 5. 在最後一次接觸甲型肝炎的五十天內。

PIC必須確保符合條件的員工：

1. 在排除*或限制**被取消之前, 如果表現出癥狀或被診斷出患有之前列出的任何疾病, 則禁止其成為食品從業人員。
2. 如果報告有高危癥狀或患有前段所列的任何疾病, 在排除或限制被取消之前, 不得成為為高危人群(定義為高危人群)提供服務的經營場所的食品從業人員。
 - 如果餐飲服務員工出現前面列出的任何癥狀, PIC應限制其工作範圍。
 - 如果餐飲服務員工被診斷出患有先前列出的十三種疾病中的任何一種, PIC應限制其工作範圍或將禁止其工作。
 - 如果餐飲服務員工經醫療機構解除或佛蘭克林縣公共衛生局批准, PIC可能會取消因疾病診斷而進行的排除或限制。如果是由於之前列出的癥狀所致, 且癥狀已經停止, 並且癥狀並非來自上文列出的十三種疾病之一, 則PIC可以取消限制。

**排除是指阻止員工在作業現場工作或以員工身份進入作業現場。
**限制是指禁止員工接觸清潔設備用具、餐布或未包裝的一次性用品。

我已閱讀(或已向我解釋)並理解俄亥俄州統一食品安全法規對我的責任要求。我瞭解, 不遵守本協議的條款可能會導致我的雇主或佛蘭克林縣公共衛生局採取行動, 這可能會影響我的就業或涉及對我採取法律行動。

符合條件的員工姓名(印刷體)

符合條件的員工簽名 日期

餐飲服務員工姓名(印刷體)

許可證持有人的簽名或照片 日期

欲瞭解更多資訊, 請訪問 www.myfcph.org 或撥打(614) 525-3160致電食品安全計劃。

作為公共衛生控制政策的時間

操作員姓名

日期

出於烹飪方面的考慮, 有在41°F至135°F的溫度範圍內陳列或儲存特定的易腐食品的政策(為安全起見, 對時間/溫度進行了控制)。在冷藏或低於最低保溫溫度的情況下陳列或儲存的食品包括：

- 列出在41°F至135°F(溫度危險區)陳列或儲存的食品。本政策僅適用於事先列出的特定食品。

可以使用無溫度控制的時間來陳列或儲存上文列出的食品, 但這些食品在41°F至135°F之間的溫度下保存不得超過4小時。當使用無溫度控制的時間作為最多4小時的公共衛生控制時, 將執行以下程式, 以符合俄亥俄州食品法規第 3717-1-03.4 (I)條的規定。

- 食品從冷藏室取出時的初始溫度為41°F 或以下, 或從熱保溫室取出時的初始溫度為135°F或以上。
- 食品須標明脫離冷/熱溫度控制的日期和時間, 以及將其丟棄的時間(脫離溫度控制四小時后)。
- 食品須在烹煮后食用, 如果即食, 則在任何溫度下食用, 或在脫離溫度控制四小時後丟棄。
- 任何裝在無標記容器中的食品或標記超過四小時時限的食品將被扔掉。

將與所有處理食品的員工討論這些程式, 以確保他們瞭解預防食源性疾病所必需的安全食品處理方法。

這些程式將嚴格執行, 以防止銷售或使用任何在溫度高於41°F或低於135°F的環境中陳列或存放超過四小時的食品。

這些程式只適用於因特定烹飪原因而事先確定的、不冷藏或低於最低保溫溫度的食品。

我們瞭解適當的溫度控制在預防食源性疾病方面的重要作用, 並仔細監測這些程式的使用方式, 以確保我們銷售的食品是安全的。本政策僅適用於需要特殊處理的食品, 而不是我們所有準備和銷售的食品的標準做法。



280 East Broad Street
Columbus, Ohio 43215-4562
614.525.3160 | myfcph.org



佛蘭克林縣公共衛生局
280 East Broad Street
Columbus, Ohio 43215-4562
(614) 525-3160
www.myfcph.org

最低烹飪溫度：

- 145°F: 雞蛋、魚、貝類、小牛肉和整塊肉（烤豬肉、烤牛肉）
- 155°F: 生碎豬肉、碎牛肉和其他碎肉
- 165°F: 生禽、剔骨肉和其他家禽產品

所有熱保溫的TCS食品必須保持在135°F或以上

日期	食品項目	時間和溫度	最低要求溫度

管理與員工健康		是	否	需要採取糾正措施
是否制定了員工疾病指南和政策？				
所有的洗手池都有肥皂、紙巾和洗手標誌嗎？				
員工是否按要求正確洗手？				
是否提供並正確使用手套？				
個人物品是否存放在遠離食品準備區的地方？				
員工是否接受過適當的一級食品安全培訓？				
食品安全與保護		是	否	需要採取糾正措施
冷藏食品的溫度是否低於41°F？				
熱食的溫度是否在135°F以上？				
食品是否適當冷卻並記錄在監控日誌中？				
熱食在供應前是否至少加熱到165°F 15秒？				
是否備有柄式溫度計？				
溫度計是否定期校準？（冰水/沸水）				
食品是否正確標註了日期？				
食品是否從認可的來源獲得？				
注：				

熱食保溫日誌						
**所有TCS食品必須保持在135°F或以上。如果食品的溫度低於135°F，必須立即採取糾正措施。 **						
日期	食品名稱	時間	溫度	糾正措施（如有必要）	名稱	

**所有TCS食品必須保持在135°F或以上。如果食品的溫度低於135°F，必須立即採取糾正措施。 **

冷藏日誌					**所有TCS食品必須保持在41°F以下。 如果食品溫度超過41°F，必須立即採取糾正措施。 **	
日期	食品名稱	時間	溫度	糾正措施 (如有必要)	名稱	

食品重新加熱日誌

所有TCS食品必須在兩小時內重新加熱至165°F

日期	食品名稱	開始時間	起始溫度	再加熱方法	最終溫度	結束時間

高溫洗碗機的最終漂洗溫度必須至少為180°F
可接受的濃度： 氯 50ppm, 季鉍 (季鉍鹽) 200ppm

日期	時間	PPM 或洗碗機溫度	消毒桶/三 格洗滌槽 PPM	糾正措施 (如有必要)	名稱



280 East Broad Street
Columbus, Ohio 43215-4562
614.525.3160 | myfcph.org