

食品安全 手册



**HAMILTON COUNTY
PUBLIC HEALTH**

PREVENT. PROMOTE. PROTECT.

Franklin County
Public Health



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

**请遵循以下的
食品安全
协议以保障
公众健康。**

目录

风险等级	3	过敏原	33
所需文件	5	客户通告	34
体液事件	8	安全操作	34
公共卫生控制之时间因素	11	家庭自制食物	35
有害生物防治/垃圾处理	12	开罐器	36
有害生物的居住地	13	凹陷的罐头	36
洗手	14	器材	37
洗手池的要求	15	一次性使用的物品	38
手套的使用	16	储存	38
头发管理	17	三格	
就餐/饮水/个人物品	18	水槽的设置	39
雇员卫生	19	灭菌剂	40
温度/时间/TCS	19	清洁器材	42
食品准备/即食食品	21	洗碗机	43
温度计	22	擦拭布	46
接收食物	23	制冰机清洗	46
冷藏	23	锯肉机清洁	47
食物储存	24	管道	49
生肉	24	化学喷雾瓶	49
解冻的食品	25	热水箱	49
清洗农产品	26	供水中断/煮沸提示	50
砧板	27	动物/宠物	55
烹饪温度	28	火灾应对	56
重新加热剩菜	29	资源/撕裂物品	59
保温	29	患病政策	73
冷却食品	30	时间因素之于公共卫生	
日期标注	31	控制政策	76
标签	32	食品安全记录	77

风险等级

风险等级I

主要问题： 卫生条件、标签、来源、储存方法、失效日期

- 无需时间和温度控制的安全食品或饮料（咖啡、自助饮料机、包装食品和饮料）
- 预先包装好且无需时间和温度控制的安全食品或饮料
- 预先包装好且冷藏或冷冻的安全食品的时间和温度的控制
- 婴儿食品或配方奶粉

风险等级II

主要问题： 风险等级I的一切；手部接触，雇员健康；病原体生长的可能性很小

- 烘烤无需时间和温度控制的安全食品
- 甜品制造
- 散装展示未包装的无需时间和温度控制的安全食品
- 对在其他地方生产的无需时间和温度控制的安全食品进行重新包装
- 零售或服务商加热从商业加工的密封容器中立即处理的食物
- 如果收到**135° F**或以上的食品时，在处理销售或服务之前保持在安全食品的热时间和温度控制（**TCS**）之内的保温温度
- 用于零售的袋装冰块
- 仅为安全食品准备和/或提供无需时间和温度控制的服务
- 手蘸冷冻甜点；冷冻甜点分配器
- 从有执照的经营机构或店外加工者处收到的包装好的、单独分装的冷食或单独加热后可立即食用的食品
- 从有执照的经营机构或店外加工厂散装接收的，且与接收时保持在相同温度下保存/供应的食品

风险等级III

主要问题： 风险等级1和2；适当的烹饪、冷却、保存；污染；热处理

- 处理、切割或研磨生肉制品
- 切割或切片的午餐肉或奶酪
- 组装或烹调安全食品的时间/温度控制，立即食用，保持热/冷，或冷却
- 烹调/上菜，烹调/冷却，烹调/热保温，烹调/冷却/冷保温
- 操作一个热处理分配的冷冻机
- 从密封的包装中加热产品并保持热度
- 煮熟、冷却、加入额外的生料、冷保存
- 仅在个别部分重新加热
- 罐头、装瓶、真空包装、熏制、榨汁、酿造酒精饮料、定制加工

风险等级IV

主要问题： 风险等级1、2、和3的一切：需要多个准备步骤和温度控制；特殊工艺

- 烹调/冷却/加热/热保温；烹调/保温/冷却/加热（有或没有额外的配料）。
- 以时间代替温度
- 作为餐饮业者，运送安全食品的时间和温度控制
- 主要服务于高风险客户（免疫力低下或在保健或辅助生活设施中的老人）。
- 为生的肉类、家禽、鱼类或含有这些的食品提供时间和温度控制
- 烹饪低于规定的最低温度
- 从活的贝类水箱中销售牡蛎、蛤蜊或贻贝
- 冷冻以消灭寄生虫
- 任何需要俄亥俄州卫生部(ODH)或俄亥俄州农业部(ODA)同意的程序，或偏离食品法典的程序
- 每7天要重新加热一次以上的散装食品

所需文件

请存放在你的操作场所。

1 食品许可证

		食品服务经营许可证	
审计编号。		许可证号 12030	
执照人 Franklin县公共卫生局。280 E Broad St, Columbus, OH 43215			
设施许可证持有人的姓名。 测试餐厅1			
地址/城市/州/邮编 3662 Breamere Dr Colorado Springs CO 80922			
类别描述 非商业性食品服务营业 (FSO) > 25,000平方英尺 风险等级III			
本许可证根据俄亥俄州修订法典第3717章的要求颁发，可因故被撤销或暂停，未经许可人同意不得转让。			
本许可证将于2021年12月2日到期。			
如果这是一家移动食品服务经营业务，除非相关的信息出现在背面，否则许可证无效。			
日期		Joe Mazzola MPA 卫生专员	
HEA 5305 (Rev 04/13)	本许可证必须悬挂在经营场所的显眼处。		俄亥俄州卫生局

2 员工培训

食品保护经理证书

- 在通过批准的课程（例如：**ServSafe®**）后，通过ODH申请。
- 如果设施的风险等级为**3级**或**4级**的话，必须有一名管理人员拥有此证书。

 | 卫生局

卫生局局长核定日期

测试 测试

成功完成食品保护经理认证的要求。

提供者


卫生署署长

HEA 5318 (Rev 1/19)

证书号：TEST TEST

负责人（PIC）1级班

- 在线培训 例如：ServSafe®.
- 每一轮班内都必须有一个人需要参加过**1级**课程。
 - 如果设施的风险等级为**3级**或**4级**的话、若是在持有**ODH**食品保护经理证书的人员不在场的情况下，**1级**班的雇员必须在场。

PIC: 在检查时负责
该设施的雇员

3 雇员患病政策

- 所有制作食物的员工都需要签署一份副本。在所有检查中都必须看到这些签名。
- 如果您生病了，请留在家里。
- 本协议的目的是告知食品员工和有条件的员工（获得工作机会的潜在员工），当他们遇到任何列出的情况时，他们有责任通知（PIC），以便PIC能够采取行动，防止食源性疾病的传播。这仅适用于风险等级为II、III和IV的设施。风险等级I的设施不需要制定雇员患病政策。食品雇员或有条件的雇员必须报告诸如疾病症状或疾病首次开始的日期，或没有症状的疾病诊断日期等信息。（协议全文见第74页）

员工健康政策：食品安全计划 食品雇员或有条件的雇员报告协议 我同意向PIC报告： 在工作时或工作之外出现以下任何症状，包括症状首次出现的日期： 1. 腹泻 2. 呕吐 3. 黄疸（眼睛或皮肤发黄） 4. 喉咙痛并发烧 5. 含有脓液的病变，如手、手腕、手臂或身体其他部位的疖子或开放性感染伤口（除非病变部位有一次性手套或干燥、紧身的绷带）。 当食品雇员被诊断患有这些疾病或情况时，PIC必须通知Franklin县公共卫生局。如果卫生保健提供者诊断我患有以下任何一种疾病， A) 以下任何一种疾病。 <table border="0"><tr><td>1. 弯曲杆菌</td><td>7. 甲型肝炎（Hepatitis A）</td></tr><tr><td>2. 隐孢子虫</td><td>8. 诺瓦克病毒（Norovirus）</td></tr><tr><td>3. 环孢子虫</td><td>9. 沙门氏菌属（Salmonella spp.）</td></tr><tr><td>4. 溶组织内阿米巴</td><td>10. 伤寒沙门氏菌（Salmonella Typhi）</td></tr><tr><td>5. 产志贺毒素大肠杆菌（STEC）。</td><td>11. 志贺氏菌（Shigella）</td></tr><tr><td>6. 贾第虫</td><td>12. 霍乱弧菌（Vibrio cholera）</td></tr><tr><td></td><td>13. 耶尔森氏菌（Yersinia）</td></tr></table> B) 在过去三个月内被医疗机构诊断为伤寒沙门氏菌引起的疾病（没有接受过抗生素治疗）。 C) 1. 如果我被怀疑是确诊的疾病爆发的原因，或接触到确诊的疾病爆发； 2. 在有确诊疾病爆发的环境中就读或工作； 3. 与被确诊的人生活在同一家庭，或 4. 与在确诊疾病爆发的环境中就读或工作的人生活在同一家庭，而该人有以下任何一项： 1. 在过去四十八小时内接触内的诺瓦克病毒（Norovirus）。 2. 在过去十天内接触产志贺毒素大肠杆菌（STEC）。 3. 在过去四天内接触志贺氏菌属（Shigella spp.）。 4. 在过去十四天内接触伤寒沙门氏菌（Salmonella Typhi）。 5. 在过去四天内接触甲型肝炎。	1. 弯曲杆菌	7. 甲型肝炎（Hepatitis A）	2. 隐孢子虫	8. 诺瓦克病毒（Norovirus）	3. 环孢子虫	9. 沙门氏菌属（Salmonella spp.）	4. 溶组织内阿米巴	10. 伤寒沙门氏菌（Salmonella Typhi）	5. 产志贺毒素大肠杆菌（STEC）。	11. 志贺氏菌（Shigella）	6. 贾第虫	12. 霍乱弧菌（Vibrio cholera）		13. 耶尔森氏菌（Yersinia）	Franklin County Public Health 280 East Broad Street Columbus, Ohio 43215-4562 614.525.3160 myfcph.org 雇员： 出之前所列的症状或被诊断出患有前述疾病，在排除*或限制**被解除之前，食品业雇员。 了高风险状况或前述所列的任何疾病，其应被禁止成为为高度易感人群（定义人群）服务的操作中的食品业雇员，直到排除或限制被取消。 限制出现前述任何症状的食品雇员的职责。 品业员工被诊断出患有之前列出的13种疾病中的任何一种，PIC应限制其职责，排除在操作之外。 以在食品业雇员由医疗机构出具证明或经Franklin县公共卫生局批准后，取消因断而导致的排除或限制。如果是由于前述列出的症状引起的，或症状已经停止状不是来自前述列出的13种疾病之一的情况下，PIC可以取消限制。 在场所中工作或作为雇员进入场所。 用干净的设备、器皿、床单或未包装的单元物品工作。 释清楚）并理解有关我在俄亥俄州统一食品安全法下的责任要求。我明白，不会导致我的雇主或Franklin县公共卫生局采取可能会影响我的就业或涉及对我的 日期 日期 同www.myfcph.org，或致电食品安全计划：
1. 弯曲杆菌	7. 甲型肝炎（Hepatitis A）														
2. 隐孢子虫	8. 诺瓦克病毒（Norovirus）														
3. 环孢子虫	9. 沙门氏菌属（Salmonella spp.）														
4. 溶组织内阿米巴	10. 伤寒沙门氏菌（Salmonella Typhi）														
5. 产志贺毒素大肠杆菌（STEC）。	11. 志贺氏菌（Shigella）														
6. 贾第虫	12. 霍乱弧菌（Vibrio cholera）														
	13. 耶尔森氏菌（Yersinia）														

4 呕吐或腹泻事件的应对措施

背景资料： 当餐饮经营或零售食品机构发生体液暴露事件时，应立即采取预防措施。如果遵循适当的清理计划，可以减少对食品设备、工作人员、和消费者的暴露风险。请以下步骤作为指导原则，以帮助减少体液暴露事件的影响。

- 1. 指定工作人员：** 您应该指定负责清理体液事件的工作人员。工作人员应该了解这些操作，并知道如何穿戴个人防护设备（**PPE**），以及发生体液暴露事件时的正确清理程序。
- 2. 准备一个清理工具箱：** 在处理体液暴露事件时，清理工具箱是首要的组成部分。该工具箱应要包含以下物品：
 - i. 个人防护设备
 1. 一次性医用手套
 2. 鞋套
 3. 护目镜
 4. 围裙/长袍
 - ii. 清洁用品
 1. 可密封的塑料袋或生物危险品袋
 2. 纸巾
 3. 铲子
 4. 消毒剂
 5. 吸附粉（猫砂、沙子或商业吸水粉）。
- 3. 清洁事故现场和周边地区。** 使用以下经批准的清理程序来清除体液并对周围地区进行消毒。

清理程序

1. 如果正确遵循，清理程序将有助于减少进一步污染的直接风险。
2. 穿戴所有必要的个人防护设备。确保脸部和手部所有暴露的部位都得到保护，避免可能的污染。
3. 控制液体的扩散。使用一次性毛巾和吸水粉来覆盖液体。

4. 对整个污染区域进行消毒。使用至少**5000ppm**的漂白剂溶液，用于离事故地点**25英尺**以内的表面。这包括所有柜台、门、设备和器皿。要准备**5000ppm**的漂白剂溶液，用**1-2/3**杯无味漂白剂兑一加仑水。
5. 清除体液。使用铲子和簸箕，确保所有一次性毛巾、吸收性粉末都从该地区清除。小心防止进一步污染。将所有废物倒入一个安全的生物危险品或塑料袋中。
6. 用温肥皂水清洗该区域。如果使用拖把头，确保在重新使用前对拖把头进行适当清洗和消毒。将任何额外的一次性毛巾、吸水粉倒入生物危险品或塑料袋中。
7. 丢弃事故现场**25英尺**内的任何暴露的食物。
8. 处理第一副手套时，先从手腕处取下手套，然后向下拉，将手套从里面取出。在戴上新的手套之前，用温肥皂水洗手至少**25秒**。
9. 用漂白剂溶液（**5000ppm**）浸泡该区域至少**5分钟**。要确保适当的通风，以防止有毒烟雾的积聚。
10. 使用一次性纸巾清理漂白剂溶液。确保所有的表面都是干净的，并且从周围的表面去除任何多余的漂白水。
11. 以减少再次污染的方法脱下所有个人防护设备。将所有个人防护设备放入塑料袋中。将袋子密封。以安全的方式丢弃袋子。
12. 彻底清洗双手。

漂白剂溶液的浓度

漂白剂溶液（5.25%）--家用无味漂白剂 浓度

1:10 (1-2/3杯漂白剂对1加仑水)	5000 ppm
1:250 (1汤匙漂白剂兑1加仑的水)	200 ppm

需要消毒的区域举例

- 水龙头
- 扶手栏杆
- 桌子
- 冷藏箱把手
- 桌子/台面
- 椅子
- 门把手
- 周围的地板区域
- 餐具
- 马桶
- 摊位
- 食品设备

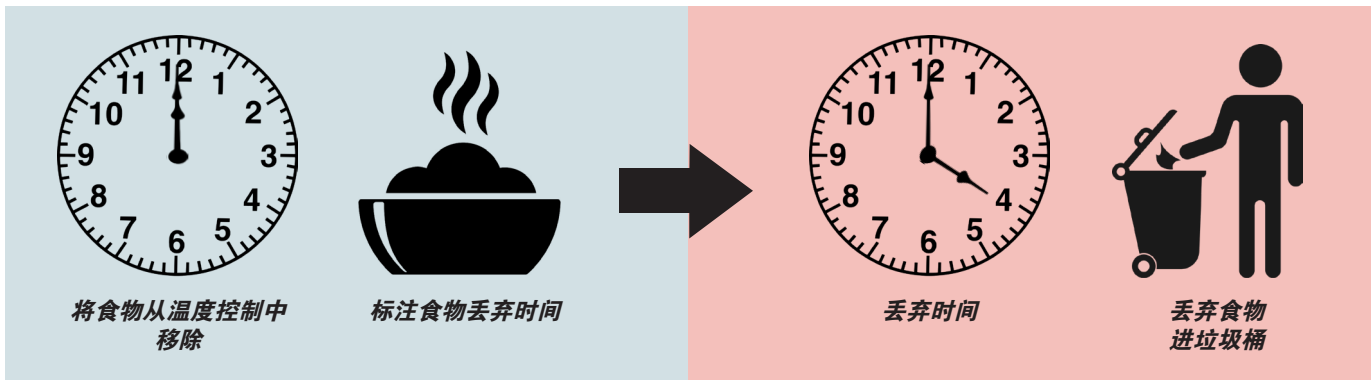
清理体液工具包

- 可以购买一个预制的套件来清理体液。
- 确保工具包中的化学消毒剂注明能杀死诺瓦克病毒。



公共卫生控制之时间因素

- 当您想将食物保存在非择定温度时使用。(不包括在41°F或135°F时使用)
- 食物必须在4小时后丢弃。



政策实例

(完整的政策见第76页)

在此插入场所名称

在此插入场所名称

公共卫生控制政策之时间因素

Franklin County
Public Health
280 East Broad Street
Columbus, Ohio 43215-4562
614.525.3160 | myfcpoh.org

运营商名称

日期

_____ 有一项即出于烹饪的原因，将特定的易腐食品（为安全起见，时间/温度控制）陈列或储存在41°F和135°F之间的政策。展示的食物、储存在冷藏室外、或低于最低热保温温度的食品包括：

• 列出您的食物，哪些将展示或储存在41°F和135°F（温度危险区）。这一政策只适用于事先列出的特定食品。

前述列出的食品可以在没有时间和温度控制用于展示或储存，但这些食品不能在41°F和135°F之间的温度下储存超过4小时。在4小时以下无温度控制的储存情况下，为遵守俄亥俄州食品法规的规则 3717-1-03.4 (1)，应执行以下程序以控制公共卫生。

- 食品从冷藏室取出时的初始温度应在41°F 或以下，从热保温取出时的初始温度应在135°F 或以上。
- 食品应标明从冷/热温度控制中被移出的日期和时间，以及将被丢弃的时间（从移出温度时起四小时）。
- 食品应在四小时内煮熟并食用，如果是即食食品，应在任何温度下食用，或在从食品中取出后四小时内丢弃。
- 任何装在没有标记的容器或标记超过四小时时限的食物将被丢弃。

这些程序将与所有处理食物的员工讨论，以确保他们了解为防止食源性疾病所需的安全食物处理方法。

这些程序将被严格执行，以防止销售或使用任何在41°F以上或135°F以下的温度下展示或储存超过4小时的食物。

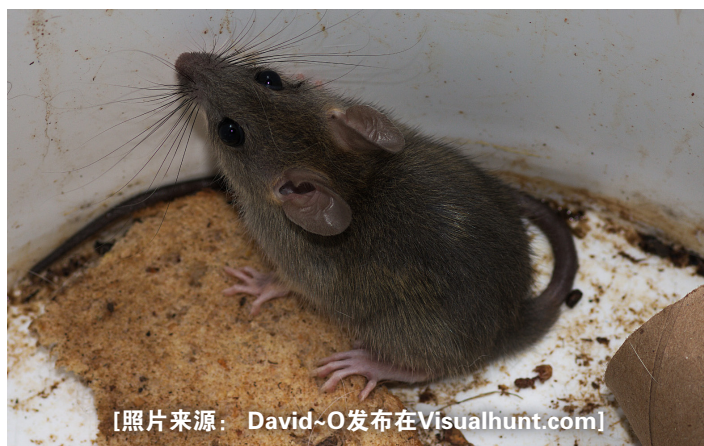
这些程序只适用于事先确定的、因特殊烹饪原因而不冷藏或低于最低热保温温度的食品。

我们在_____，了解适当的温度控制在预防食源性疾病方面的重要作用，并仔细监测这些程序的使用，以确保我们销售的食品的安全。这项政策只适用于需要特殊处理的特定食品，并不是我们准备和销售的所有食品的标准做法。

有害生物防治



黑点是蟑螂的粪便。



[照片来源: David~O 发布在Visualhunt.com]

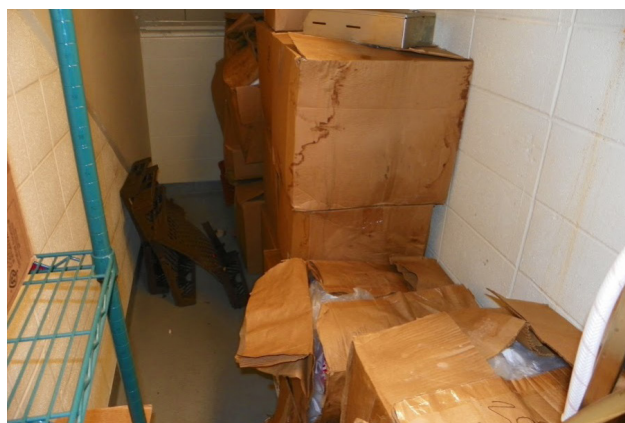
老鼠和蟑螂是可以向人类传播疾病的有害生物。为了防止有害生物，要清除溢出物、食物和有害生物的可居住地。您须雇用有执照的有害生物防治公司来除掉有害生物。请不要亲自去清除。

废物处理区

- 请清除垃圾区里的任何食物和溢出以便清洁。
- 请保持废油箱的清洁。
- 不要让废油箱变脏，因为这可能吸引有害生物。
- 门窗应保持关闭。如要打开门窗，需要有纱窗和无破损的密封条。



有害生物的居住地



不要重复使用纸板。它含有会使人生病的细菌。
并且，蟑螂喜欢居住在纸板里。
请清除会吸引有害生物的不必要的物品。



洗手



1. 浸湿
2. 起泡
3. 搓洗20秒
4. 冲洗
5. 擦干

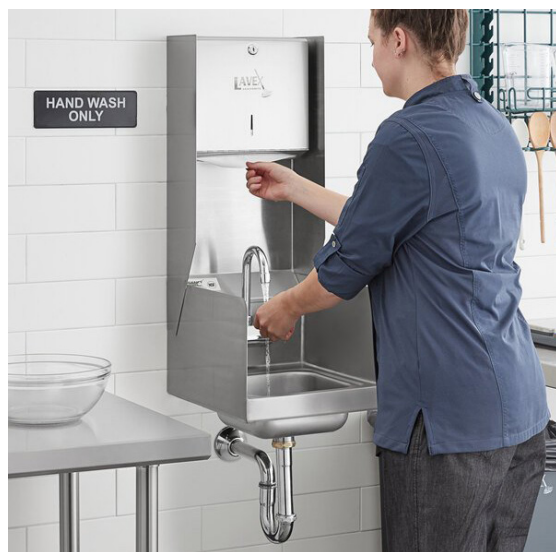
在进行以下操作前洗手

- 戴上手套
- 触摸食物
- 开始一项新的工作

在进行以下的操作后洗手

- 使用洗手间
- 搬运脏碗碟
- 离开和返回厨房
- 倒垃圾
- 处理化学品
- 处理生肉、家禽或海产品
- 吃饭或喝水
- 触摸头发、脸或身体
- 处理现金
- 打喷嚏或咳嗽

洗手池的要求



- 肥皂、一次性纸巾和洗手标志必须摆放在所有洗手池旁。
- 仅在此水槽中洗手。
- 水温需要达到100°F。
- 不要在三格水槽中洗手。
- 不要在洗手池内存放或清洗设备。

手套的使用



- 使用手套或用具来处理即食食品。
- 不要使用乳胶手套。
- 如果手套有破口、撕裂或被污染，请更换手套。手套可能在浴室、吸烟、咳嗽、打喷嚏时以及在准备生和熟的食物之间被污染。在戴上新手套之前，要适当地清洗和擦干双手。

即食食品：
无需任何准备就能安全食用的食物。



头发管理

- 通过这些方法避免头发接触食物。



员工就餐和饮水时

- 员工应在指定区域就餐和饮水。
- 将个人食物存放在远离顾客食物和设备的地方。



个人物品

- 保持所有个人物品远离食品和设备。钥匙、电话、衣服和其他物品可能会污染工作区域。



雇员卫生

- 不要在打喷嚏、咳嗽或流鼻涕情况严重时工作。

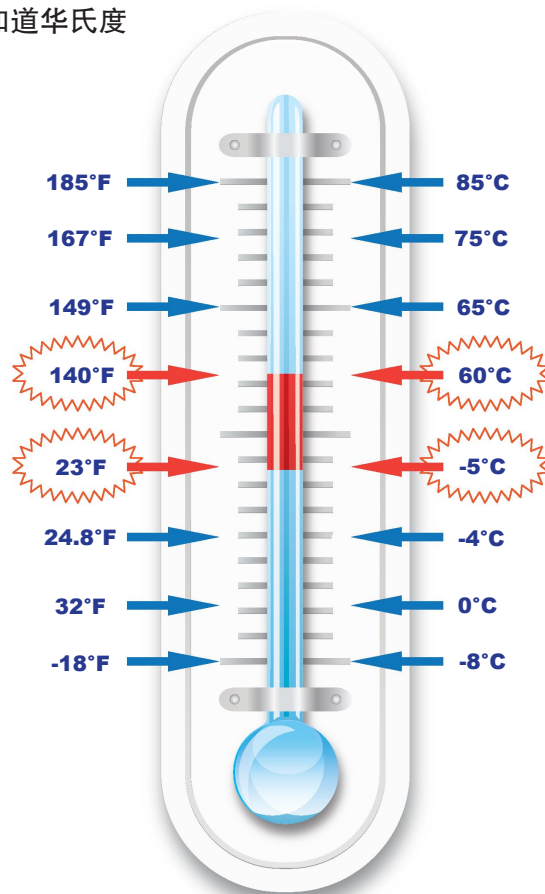


温度

您可以使用摄氏度。卫生检查员将使用华氏度的温度。您应该知道华氏度数中的安全温度。

危险区

- 不要在华氏41度和135度之间储存食物。
- 细菌在这些温度下生长的更快。



食品安全的时间/温度控制(TCS)

细菌在某些食物上比其他食物更容易生长而且生长地更快。这些食物被称为 **TCS** 食物。时间和温度用于控制这些食物上细菌的生长。例如：



牛奶和乳制品



带壳的蛋类（经过处理以消除沙门氏菌的除外）



肉类：牛肉、猪肉和羊肉



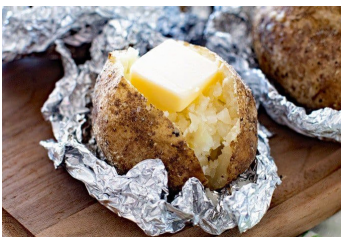
家禽



鱼类



贝类和甲壳类动物



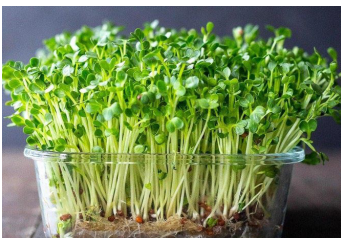
烘烤的马铃薯



经过热处理的植物性食物，如熟米、豆类和蔬菜



豆腐或其他大豆蛋白合成成分，如肉类替代品中的大豆蛋白制品



芽菜和芽菜种子



切片或切块的瓜类、西红柿和绿叶蔬菜



未经处理的大蒜和油的混合物

食物准备

- 不要取出任何您没有时间处理的额外食物。只拿出您需要的东西。

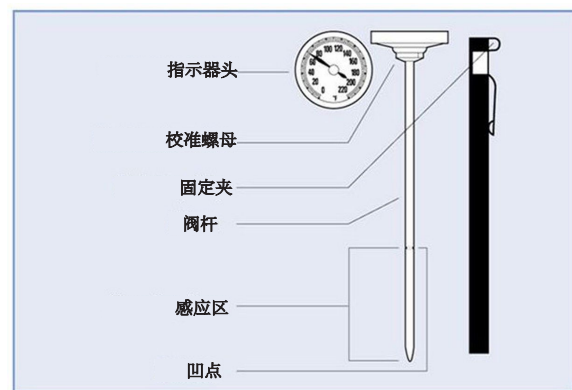


即食食品

- 无需任何准备就能安全食用的食物。



温度计



温度计校准

必须调整温度计以保证其准确性。校准是指调整温度计以确保其测出正确的温度。

温度计需要每周进行校准，以确保温度读数始终准确。

- 使用冰和水，或沸水。
- 调整温度计，确保其在冰水中的读数为32° F，在沸水中的读数为212° F。
- 更换任何不准确的温度计。

- 每次使用后请清洁探针。不要弄湿显示屏。
- 温度计应测量冷和热的温度。
- 将探针放入食物最厚的部分。
- 将探针推入足够深的地方，以达到传感器或指定的位置。

接收食物

- 确保冷的TCS*食品立即被移到冰箱里。测量TCS食品的温度。
- 冷的TCS食品必须在41° F或以下的温度下接收。
- 生的带壳蛋类可以在45° F时接收。
- 可以接收45° F的牛奶，但必须在2小时内冷却到41° F。

冷藏



- 必须是41° F或更低。
- 生的带壳蛋类可以保持在45° F或以下。
- 在冷藏箱里放一个温度计，以确保食品保持低温。

*TCS = 安全食品的时间和温度控制(见第20页)

食物储存

- 切勿将未加盖的食物存放在冷藏箱或冷冻箱中。
- 将食物储存在封闭的食品安全容器中，以防止污染。
- 切勿将食物储存在一次性的盒子里。



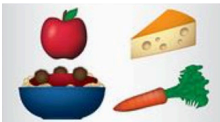
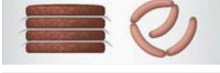
生肉储存

- 始终按照从上到下的顺序将生的食物存放在即食食物下面。
 - 即食食品
 - 生的海产品
 - 生的肉块
 - 生的肉馅
 - 未加工的家禽

顶部



底部

	即食食品
	生鱼和蛋类
	生牛排、烤肉和猪肉
	生的肉馅和嫩化处理的肉
	未加工的家禽

生肉来源

- 从安全的许可来源购买。
- 不要清洗生鸡肉。它会传播细菌。



解冻的食品

解冻TCS食品

- 食品不能超过**41° F**。
- 将冷冻食品放在冷藏箱中解冻至**41° F**，或将食品放在水槽中流动的冷水中。
- 切勿在热水中或室温下解冻食物。

解冻冷冻减氧包装（ROP）鱼

- 鱼必须用塑料袋包裹。
- 在冷藏箱中解冻鱼。
- 在塑料袋上切口，让空气流入。



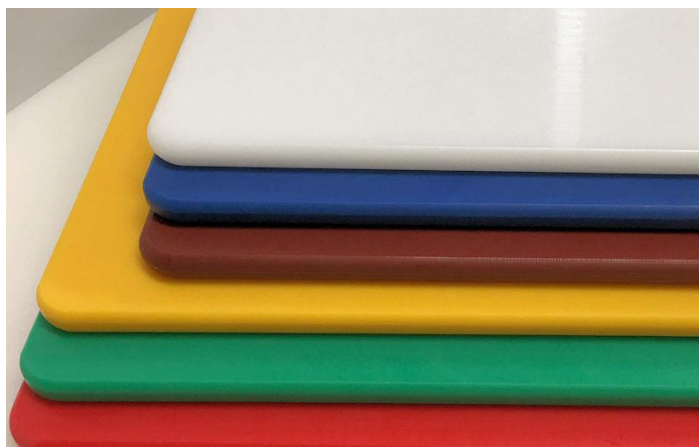
清洗农产品

- 在切割之前，要清洗所有的水果和蔬菜。
- 在准备水槽中用水清洗。
- 如果您有合适的试纸，您可以使用蔬菜洗剂。



砧板

- 必须是可清洗的。
- 不应该有深的切口。
- 切完每件食物后，在去切不同的食物之前，要进行清洗。
- 用一块砧板来切新鲜的农产品，用另一块砧板来切生肉、家禽和海产品。



“它熟了吗？”

您不能通过简单的观察来判断。
使用食品温度计来确定。

美国农业部（USDA）推荐的安全最低内部温度



145° F

整块

牛肉、猪肉、小牛肉、羊肉、牛排、烤肉和猪排



145° F

蛋类菜肴



145° F

鱼类

贝类



165° F

整块、小块和肉馅

火鸡、鸡肉、鸭肉



155° F

肉馅

牛肉、猪肉、小牛肉、羊肉粉



重新加热剩菜

- 加热到**165° F**。
- 确保翻搅食物。均匀加热。
- 使用烹饪设备
- 切勿使用蒸汽保温桌进行重新加热。
- 食物必须在**135° F**或更高温度下才能放至蒸汽保温桌。

保温



- 食物必须保持在**135° F**或更高温度

冷却食品



- 2小时内温度从**135° F**降至**70° F**



- 在接下来的4小时内，温度从**70° F**降至**41° F**

冷却方法



- 每小时翻搅一次。
- 金属容器最好。
- 使用薄的平底锅。
- 装至容器的一半。
- 冷却时不要盖上盖子。



使用冰杖。



使用冰浴。



使用极速冷却柜或
步入式冷藏室。

- 不要用冷线冷却。
- 食物在放在准备台上之前必须是华氏41度或更低。

日期标注



- TCS食品上需要标明7天的废弃日期。
- 在食物的容器上贴上标注，以便知道什么时候该废弃。
- 如果奶油冻是在**12月9日**制作的，则必须在**7天后**弃置，即**12月15日**丢弃。
如果该奶黄在**12月12日**被用于制作甜点，那么该甜点必须在**12月15日**丢弃。您必须遵从食物中最早制作的成分，以防止疾病。



包装食品标签



巧克力碎饼干

PickYourOwn.org Cookies Co.,
456 Elm St. Jefferson City, MO 6510

成分：营养面粉（小麦粉，烟酸，还原铁，硫胺素，单硝酸盐，核黄素，叶酸），黄油（牛奶，盐），巧克力片（糖，巧克力酒，可可脂，黄油（牛奶），大豆，卵磷脂（作为乳化剂），糖，鸡蛋，盐，天然香草提取物，小苏打。

净重 3盎司（89克）
含有小麦、鸡蛋、牛奶、大豆

- 食品的通用名称
- 场所的地址和名称
- 按主要成分（从多到少）排列的成分清单
- 过敏原
- 净重

标注工作容器

- 给食品容器标注通用名称。
- 可以使用贴纸、标签或记号笔。



过敏原



常见的食物过敏原

- 奶类
- 小麦
- 大豆
- 鸡蛋
- 花生
- 鱼类（如鲑鱼、比目鱼或鳕鱼）
- 树坚果（如杏仁、山核桃或核桃）

常见的食物过敏症状



瘙痒皮疹



呕吐



恶心或胃痛



呼吸急促/喘息



腹泻



肿胀

在严重的情况下，过敏反应可能导致死亡。

客户通告

- 如果您提供生的或未煮熟的食物，您的菜单上必须有这一客户提示。该提示应说明“食用生的或未煮熟的肉类、家禽、海鲜、贝类或蛋类可能会增加您患食源性疾病的风险。”

客户通告

食用生的或未煮熟的肉类、家禽、海鲜、贝类或鸡蛋可能会增加食源性疾病的风险，特别是如果你患有某些疾病。

安全操作说明

- 所有包装的生肉和家禽都需要这些说明。

安全处理说明

本产品是由经检查合格的肉类和/或家禽制成的。一些食品可能含有细菌，如果产品处理不当或烹调不当，可能导致疾病。为保护您的安全，请遵循这些安全处理说明。



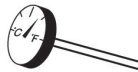
保持冷藏或冷冻。
在冰箱或微波炉中解冻。



将生肉和家禽与其他食物分开。
接触生肉或家禽后要清洗工作台面（包括砧板）、用具并洗手。



彻底煮熟。



保持热食的温度。剩菜要立即冷藏或丢弃。

家庭自制食物



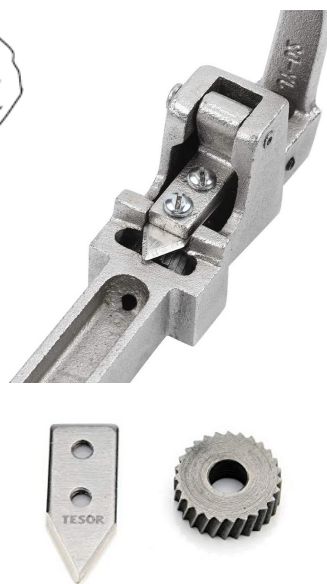
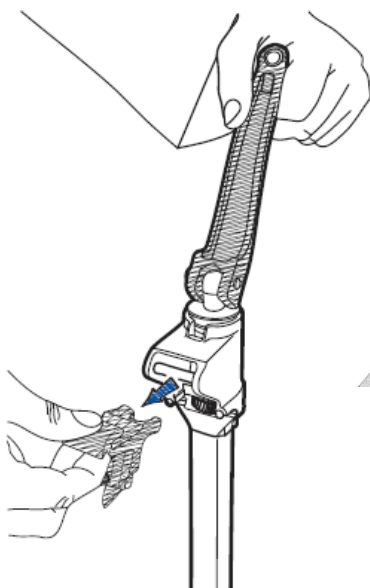
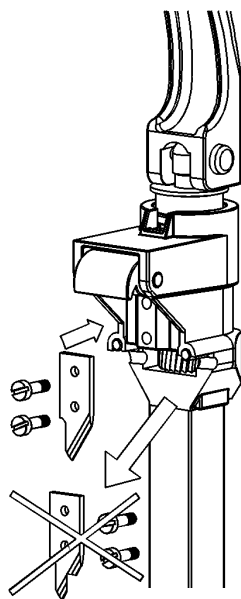
- 您不能出售在家里制作的食物。



- 食品必须在有执照的场所中制作。

开罐器

- 需使用刀片可拆卸清洗的开罐器。



凹陷的罐头

- 不要使用膨胀的、生锈的或有凹陷的罐头。



器材



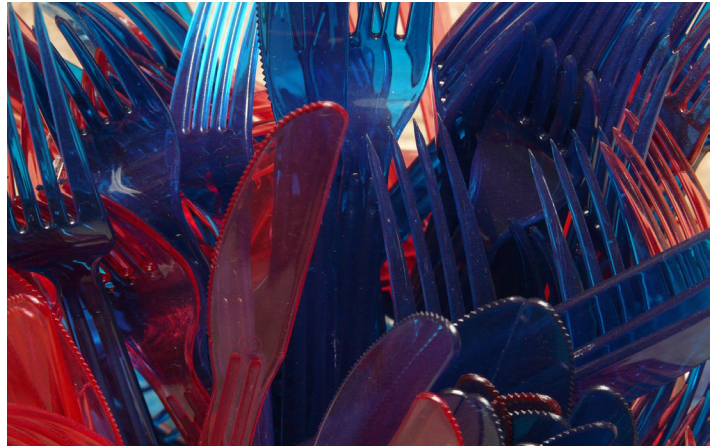
- 必须是商业级别的。
- 不能使用家用设备。

设备和器皿的可清洁性

- 设备要能够被清洁。
- 如果您不能从设备上清除残留物，该设备就需要更换。
- 不要在架子上使用锡箔或纸板。
- 剪刀必须拆开来清洗。



一次性使用的物品



- 餐具和散装食品容器是仅使用一次就需要丢弃的。
- 例如：蜡纸、肉纸、保鲜膜、成型的铝制食品容器、罐子、塑料桶、面包包装纸、泡菜桶、番茄酱瓶和10号罐。

储存



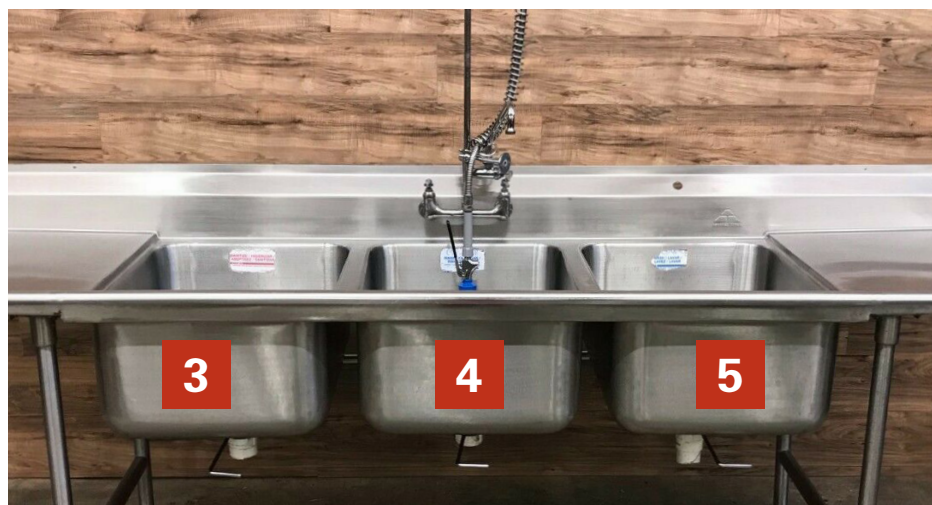
干燥储存

- 将一次性用品、设备和食物放在离地面6英寸（15厘米）的地方。
- 即使物品是在盒子里，也要这样做。

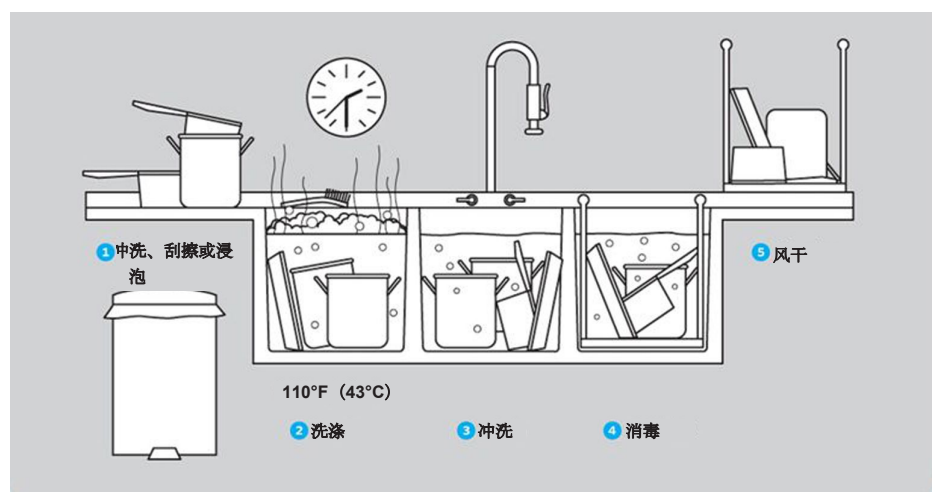
设备储存

- 储存在一个干净的地方，以防止顾客生病。
- 刀具或食物夹等用具应每4小时更换一次或清洗消毒。
- 不要将餐具存放在水桶中。

三格水槽清洗设置

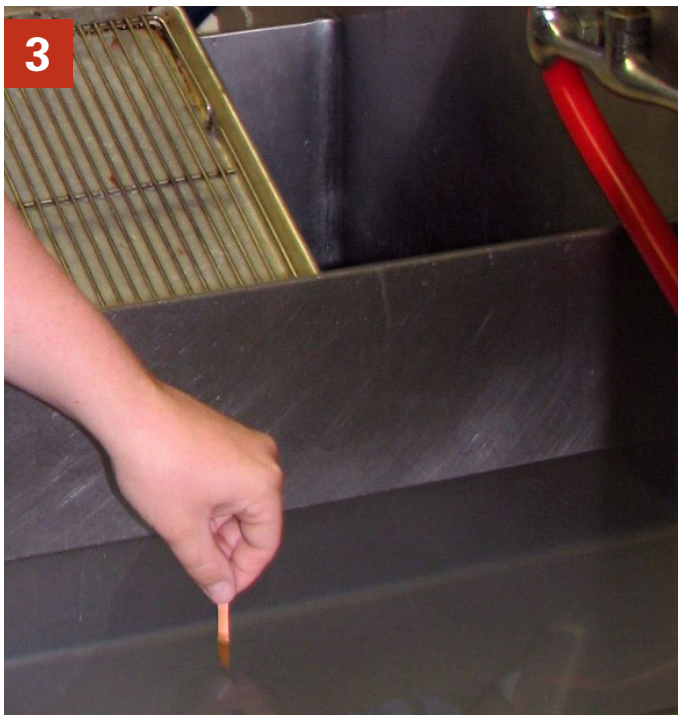


1. 清洗您的双手。
2. 对每个水槽进行清洁和消毒。
3. 在左边的水槽里装上热水和肥皂。
4. 在中间的水槽里装上热水。
5. 在右边的水槽里装上温水和消毒剂，如季铵盐或氯消毒剂。



氯气消毒剂

1. 次氯酸钠必须列在成分中。不要使用有香味的漂白剂。
2. 每一加仑水加入一茶匙5%的氯/漂白剂并混合。
3. 撕下两英寸的测试条。将试纸浸入消毒剂中一秒钟。
4. 将试纸与颜色表进行比较。
5. 需要达到50ppm或更高。



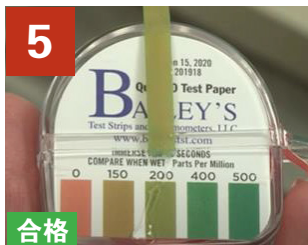
测试条有过期日期。过期后要更换。
保持试纸干燥。如果弄湿了就应废弃。



季铵盐消毒剂



1. 季铵盐必须列在成分中。
 - a. 如果使用片剂形式，将片剂滴入水中。药片会溶解。
 - b. 如果使用液体季铵盐消毒剂，请按照说明书上正确的水和季铵盐比例。
2. 等到泡沫消失。
3. 撕下大约两英寸的测试条。将试纸浸入消毒剂水中并保持**10秒钟**。(按照试纸上的说明，有些试纸可能需要超过**10秒钟**。)
4. 将试纸与颜色表进行比较。
5. 您的消毒剂应该在**200–400ppm**或**150–400ppm**范围内。
6. 如果消毒剂来自于泵，而且测试结果不在范围内，请联系您的化学品的生产公司。



清洁器材

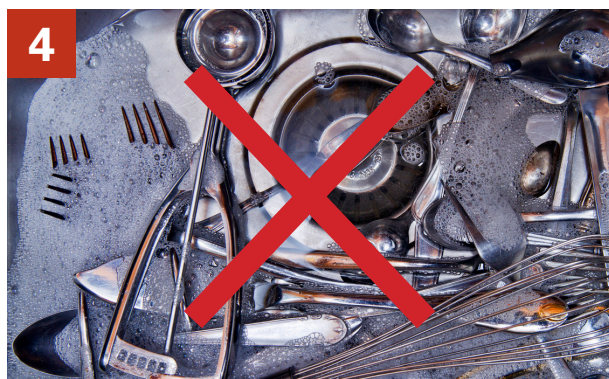


始终使用带有隔油池的三格水槽来洗碗。

1. 刮擦或预洗。
2. 在第一个水槽中清洗餐具。不要使用海绵。使用洗碗布或刷子。
3. 在中间的水槽里冲洗餐具。所有肥皂必须从设备上清除。根据需要重新注水。
4. 在第三个水槽中对餐具进行消毒。餐具需要至少在消毒剂溶液中被完全覆盖1分钟。
5. 在相邻的排水板上风干所有消毒过的餐具。 **不要用毛巾擦干餐具！**



处理完脏盘子后和处理干净的盘子前要洗手。



洗碗机手动除水垢



每月给洗碗机除水垢一次。如果您的洗碗机没有除水垢循环，这个过程可以手动完成。水垢是一种白色堆积物，是由水中的矿物质堆积造成的。

1. 把水排掉。
2. 将泵从肥皂（洗涤剂）上取下。运行机器直到将管子里的肥皂都抽出来。
3. 加入正确数量的除垢剂。
4. 将门关闭，开始循环。运行**30秒**后将门打开。
5. 设定为**15–20分钟**。
6. 关门完成循环。
7. 重新插入肥皂（洗涤剂）管。
8. 添加肥皂（洗涤剂），以确保它能进入机器清洗餐具。
9. 在清洗任何餐具之前，将其排空并重新填充两次。

自动除垢循环



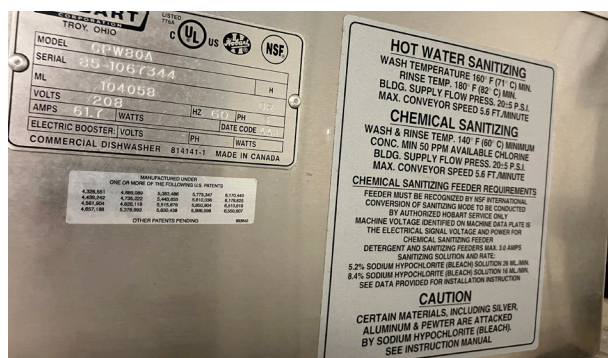
[图片来源: acsmt.com]

1. 排水。
2. 选择除垢周期。
3. 关门，开始。当提示添加除垢剂时，将门打开，按标签要求添加除垢剂。
4. 在用于清洗餐具之前，要排空并重新注入两次水。

洗碗机



- 机器上必须有数据牌，说明清洗和漂洗步骤所需的温度。
- 确保温度计和压力表都在工作。
- 根据需要清洁机器的内部。
- 餐具仍然需要预洗。



低热化学洗碗机

- 最常用的化学消毒剂是氯气。
- 肥皂（洗涤剂）、助洗剂和消毒剂都需要泵入洗碗机。
- 在现场需要保留消毒剂测试条，以匹配消毒剂。
要测试消毒剂，可将一些碗碟放入机器中，在洗碗机运行周期后将测试条放在湿碗碟上。如果消毒剂不在正确的范围内，检查消毒剂容器，看它是否是空的。如果里面还有消毒剂，请联系化学品公司。



如何添加消毒剂或肥皂（洗涤剂）

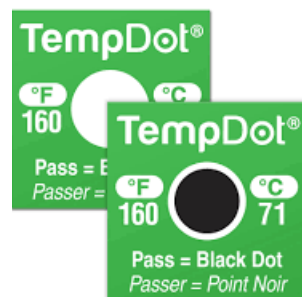
如果你更换了一个空的化学品容器，您将需要为新容器添加消毒剂或肥皂（洗涤剂）。

- 如果管子是空的，说明没有肥皂进入洗碗机。
- 运行洗碗机或按住**prime**按钮。
- 一旦您能看到洗涤剂带着气泡顺着管子往下走就停止。

高温洗碗机

高温洗碗机使用热水而不是化学品进行消毒。

- 使用热水来消毒，而不是化学品。
- 您需要温度贴纸或最高温度温度计来每天测试温度。
- 把贴纸贴在盘子上，然后在洗碗机里运行。
- 如果达到正确的温度，它将改变颜色。



最高温度温度计

- 将温度计放在洗碗机中，通过一个循环来测试温度。
- 洗碗机必须达到**160° F**或以上。



擦拭布

- 不使用时，将擦拭布存放在消毒剂桶里。
- 就像您在水槽里洗餐具那样配制消毒液。
- 把桶放在远离地面的地方。

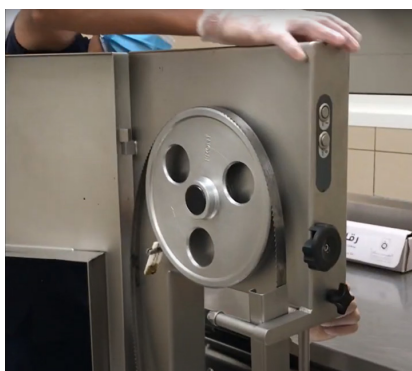
冰槽和制冰机

- 经常清洁制冰机（根据制造商的指示），以防止制冰机的滑道和制冰机内部及其箱体的霉菌堆积。



锯肉机清洁

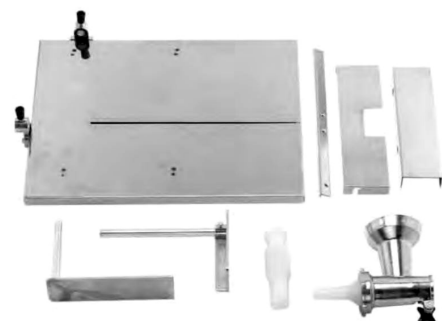
锯肉机在使用之前和之后都要清洁。



1. 要开始清洁，请拔掉机器的插头。

2. 取出下列物品

- | | |
|------------|-------------|
| a. 上盖 | g. 刮水器和刀片刮刀 |
| b. 下盖 | h. 锯片下导板 |
| c. 废料箱 | i. 锯片 |
| d. 桌子的左/右边 | j. 上导板和锯片组件 |
| e. 废料盘 | k. 上、下滑轮 |
| f. 立柱防护罩 | |



[照片来源：健康世界 (Healthy World)]



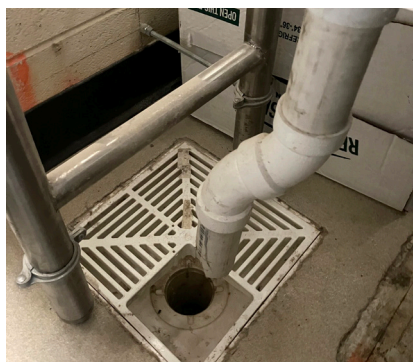
3. 拆下的部件必须通过3格水槽进行清洗。

4. 清洗、冲刷和消毒基本单元。

5. 您可以使用软管。风干。

6. 重新组装。

管道



- 食品制备水槽必须有一个空气间隙。

化学喷雾瓶



- 将化学品的名称写在喷雾瓶的外面。
- 将喷壶存放在食物和器皿的下面，以防止化学品泼溅。

热水箱容量

- 热水箱必须提供足够的热水，以便每天在设施中清洗餐具和手。

停水指南

如果供水服务因紧急情况而中断，需要进行评估，包括（但不限于）以下因素。

- A. 食品经营的复杂性和范围
- B. 紧急事件的发生和持续时间
- C. 对其他关键基础设施和服务的影响
- D. 是否有可用于满足食品法规和食品法要求的替代程序

工厂负责进行初始和持续评估，以确保始终符合食品安全要求。

以下是可以采取的临时替代程序，以解决供水服务长期中断期间受影响的具体操作。

无水洗手

1. 如果提供的食品有预包装或以其他方式防止手部污染，并且在备用厕所的位置有洗手设施，则可使用化学处理过的纸巾清洁双手。

和/或

2. 来自经批准的公共供水系统的饮用水可以被加热并放入一个有水龙头的5加仑绝缘容器中。该水龙头可以让人用干净的温水洗手，废水需要进入水槽排水口。



停水/煮沸水提示



以下是在供水发生生物污染（煮沸提示）期间，以解决具体受影响的食物操作可以采取的临时替代程序。凡是标明“煮沸”的水，必须保持滚动沸腾至少5分钟。尽管化学品（如漂白剂）有时被用来对少量的家庭饮用水进行消毒，但由于缺乏测试化学品残留的现场设备，化学消毒通常不是餐饮服务操作的选择。

提供合适的洗手剂、一次性毛巾和一个垃圾箱，并随后使用免洗洗手液。暂停裸手接触的替代程序。 不要用裸手接触即食食品。

如果没有替代洗手间，那么该场所必须停止运营，直到供水服务恢复。

厕所——没有水冲马桶和小便池

- 在所有运营时间内，有可供员工使用但可能位置不方便的厕所，直到供水服务恢复。

饮用水

- 允许在有足够的供应的情况下将商业瓶装水作为饮用水使用。如果不能获得商业瓶装水，那么可以用有盖的消毒容器可以从经批准的公共水源地拉水。可以使用有执照的运水工提供经批准的水源。



烹饪——食物准备

- 在消毒过的容器中储存的商业瓶装水或从经批准的供应地拉来的水可以作为食品准备烹饪过程中的一种成分。
- 您可能被要求限制您的菜单到仅提供不含任何水的食品。

用于食品/与食品接触的冰块

- 停水前制作的冰块仍可使用。此外，还可以购买商业制造的冰块使用。

后混合的饮料、咖啡、卡布奇诺和果汁机

- 在供水服务恢复之前，所有饮料机都不应使用。不要使用任何直接连在供水管道上的机器。

清洁/消毒设备、用具、餐具、场地

- 为了减少可能的污染问题，在断水期间只应使用一次性的服务器皿和容器。当清洁用具/设备的供应耗尽时，该设施必须停止营业。
- 如果必须对餐具/设备进行清洗、冲洗和消毒，只能使用经批准的水源（经过安全运输和储存的商业瓶装水/经批准的公共来源的水）。
- 如果必须对餐具/设备进行清洗、冲洗和消毒，只能使用经批准的水源



中断供水后重新开张

被命令或要求停止运营的持牌设施在运营前必须接受检查。

供水服务已经恢复或“煮腾提示”已被取消

1. 按照您的自来水公司的指示冲洗管道和水龙头。该可指示能在报纸、广播、电视或社交媒体上列出。或者作为一般指导，从水龙头放出冷水5分钟。
2. 有水路连接的设备，如后混合饮料机、喷雾器、咖啡或茶瓮、制冰机、玻璃清洗机、洗碗机，以及其他有水路连接的设备，必须按照制造商的说明进行冲洗、清洁和消毒。
3. 让软水机通过再循环运行。
4. 高层建筑物排空储水库。
5. 将饮水机连续运行3分钟来冲洗。

制冰机的卫生状况

- A. 按以下程序，对机器的水管进行冲洗。
 1. 关闭机器后面水管上的阀门，断开机器入口处的水管。
 2. 打开阀门，让5加仑的水流出阀门。丢弃废水。
 3. 关闭阀门。
 4. 重新将水管连接到机器的进水口。
 5. 打开阀门。
- B. 冲洗机器内的水路。
 1. 开启机器。
 2. 制冰1小时，并将冰块丢弃。
- C. 按制造商指示，对所有与水 and 冰接触的部件及表面进行清洁和消毒

紧急行动计划（OEPA）的目的，是当市政当局发布“煮沸提示”，或当现场供水超过OEPA指南规定的大肠菌群最高污染水平时，提示对于公众健康的直接威胁。

受污染的水供应（生物）

紧急行动计划

用水制作的饮料（包括碳酸饮料、咖啡、热水分配器、果汁机、卡布奇诺机等）

- 停止使用混合碳酸饮料机。

制冰

- 丢弃现有的冰块，停止制冰。
- 购买商业备制的冰块在场所中使用。不要将冰块与可能被污染的冰块存放在同一容器内。

准备需要用水制作的食品

- 丢弃任何用发现污染的水准备的即食食品。
- 使用市面上的瓶装水或煮沸的水（滚沸至少5分钟）准备即食食品。



洗涤/浸泡农产品

- 使用预先清洗过的包装农产品。
- 丢弃任何以前洗过的农产品。
- 使用冷冻或罐装的水果或蔬菜，以减少污染的可能性。
- 如要使用新鲜的农产品和蔬菜，必须用开水、商业瓶装水或从公共供水系统拉来的安全饮用水进行清洗。

冷冻食品解冻

- 解冻只能在冰箱中或作为烹饪过程的一部分进行。不要在流动的冷水中解冻冷冻的TCS食品。

烹饪

- 使用商业瓶装水或从经批准的公共供水处拉来的水，装在一个有盖的消毒容器中。
- 安排使用有执照的饮用水运输车。

洗手

- 使用自来水，然后使用手部消毒剂。
- 暂停裸手接触的替代程序。
- 不允许用裸手接触任何即食食品。

清洁和消毒餐具和用具

- 使用一次性使用的餐具和用具。

喷雾装置，用于喷洒农产品、海产品、肉箱等。

- 停止使用喷雾器。

场所内的宠物管理



除非是服务性动物，否则活体动物是不允许进入设施的。如果顾客带动物进入场所，您只能问两个问题。

1. 该动物是服务性动物吗？
2. 该动物被训练做什么工作或任务？

服务性动物不需要佩戴表明它们是服务性动物的标识。您不允许询问一个人的残疾情况。

餐饮经营中的火灾和食品安全

请做好准备

- 制定在发生火灾时的行动计划。
- 您的消防安全计划应包括火灾发生后可提供帮助或应被通知的组织或人员的联系信息。这份安全计划应定期更新，应包括：
 - 下班后联系点
 - 当地卫生部门
 - 警察部门
 - 保险公司
 - 水灾和火灾的修复公司
 - 公用事业公司（电力、燃气等）。
 - 律师

受影响的业务

- 顾客和员工的安全应该是首要任务。任何规模的火灾都可能导致暂时不安全的食品服务条件。
- 无需报告的火灾是指餐饮服务中任何已用湿毛巾或锅盖扑灭的小型或封闭的火灾，。所有其他火灾必须向消防部门和卫生部门报告。
- 封闭式火灾是指在一个小区域内或单一设备中的火灾。使用手持式灭火器将火扑灭。这种火灾不需要进行大量的清理。在进行清理和小规模维修时，机构中未受影响的区域可能能够继续开放。
- 无论火势大小，如果救火过程中污染了食物、设备、餐具、床单、单件服务用品等，场所应停止运行。通常情况下，这些火灾与使用高压灭火装置（如通风罩灭火系统或专业消防队设备）有关。
- 如果火灾对设备和/或设施的结构造成大面积损坏，应立即关闭。只有在恢复步骤完成后才能再次开门。
- 被勒令关闭的场所在取得卫生部门的允许前不得重新开放。

恢复步骤

为了重新开放并恢复到正常和安全的运作，场所需要遵守以下的必要步骤：

- 联系消防部门和卫生部门，确定建筑结构是否安全，是否可以开放。
- 如果场所因火灾损坏而需要进行任何改造或维修，卫生部门可能需要进行重新开业的计划审查。
- 尽快将可挽救的食物和不可挽救的食物分类。
- 对场所、设备和器皿进行清洁和消毒。
- 只有在消防部门确定结构安全后，该场所才允许重新开放。

挽救物资：一般考虑因素

在处理或挽救特定食品时，请使用以下准则。

- **瓶装饮料：** 装在玻璃瓶里的饮料必须扔掉，除非它们有塑料外包装保护，或装在有密封螺旋盖的瓶子里。
- **罐装饮料：** 罐装饮料如果没有什么火和/或水的损害，可以通过清洗外表面并将其移到安全区域来保存。
- **奶制品：** 丢弃所有奶制品。
- **糖、糖果、面粉、谷物制品、面包制品、干豆类、大米和其他谷物：** 丢弃
- **金属螺丝盖或金属滑盖的玻璃产品：** 包括泡菜、橄榄、辣酱、牛排酱、沙拉酱、糖浆等，由于螺纹部分暴露且很难清洗，必须丢弃。
- **冷藏和冷冻食品。** 这些物品都要丢弃，除非食品被储存在完全封闭的步入式冷藏室、冰箱或冰柜中，并且长时间没有断电。食品应转移到不会被污染的位置。
- **农产品：** 所有农产品都必须丢弃。
- **罐头产品：** 存放在火和/或水损害较小地方的罐头食品可能会被保存下来。清洁外表面并将其移至安全区域。
- **单次使用物品：** 如果有任何火灾或烟害，请丢弃这些物品。

食品的处理

- 不能挽救但必须保留以获得经销商的信贷的食品应与其他食品分开，存放在另外一个区域。这些损坏的物品需要清楚地标明：“不得出售”。

丢弃食物的指导方针

- 为保险理赔起见，记录食物的种类和数量、费用和丢弃的原因。
- 将损毁的食品带到独立的食物储存区，远离食品准备和设备储存区。这些物品应放置在安全和有盖的垃圾容器中，以防止意外污染公众或场所和其他食物。
- 将漂白剂倒在所有要丢弃的食物上。

避免 交叉污染

分开，按正确顺序堆放食物不要交叉污染

保持食品安全

及时冷藏

不要在室温下放置食物

加盖并标注日期——7
天后丢弃

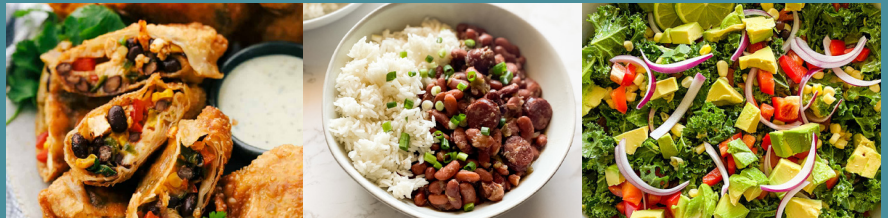
保持在**41° F**或以下

经常监测

堆放以防止交叉污染

将食物存放在离地面**6**
英寸高的地方

第1级（顶部）即食、预煮食品



第2级——鸡蛋、鱼、整块肉



第3层——肉馅



第4层（底部）——家禽



经常校准 温度计

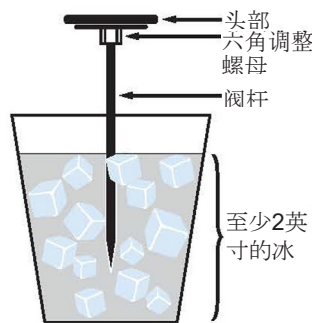
确保温度是准确的

不要让温度计的柄接触到玻璃或锅的底部或侧面。

温度计杆或探针**必须**保持在水中

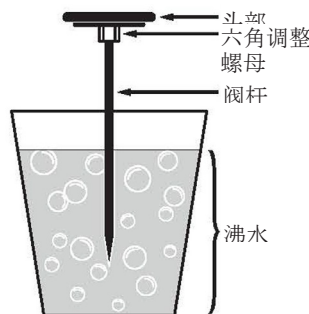
按下数字温度计上的**复位按钮**（如果有的话）来调整读数

冰水法 ▶ 32° F



- 在一个干净的大杯子里装满碎冰
- 杯中加满自来水
- 充分搅拌混合物
- 温度计或探针杆放入冰水中，使传感器完全浸没
- 等待**30秒**
- 用扳手或钳子牢牢夹住调节螺母，旋转温度计的头部，直到读数为**32° F**。
- 等待**30秒**，重新检查温度

热水法 ▶ 212° F



- 将干净的自来水在锅中烧开。
- 将温度计或探针杆放入沸水中，使传感器完全浸没。
- 等待**30秒**
- 用扳手或钳子牢牢夹住调节螺母，旋转温度计的头部，直到读数为**100° C (212° F)** 或适当的沸腾温度。
- 等待**30秒**，重新检查温度



烹饪 温度

将食物烹饪至错误的温度可能导致食源性疾病

重新加热 所有食品

在2小时内达
到165° F

使用金属柄温度计
来检查温度



最低安全温度 内部烹饪温度

家禽165° F



牛肉馅和猪肉馅 155° F



鸡蛋、鱼、贝类、整块肉
145° F



煮熟的食物必须保温在
135° F



以正确的方式 冷却食物

为防止细菌在食物中滋生，请使用正确的冷却方法

冷却所有 热的食物

从 **135° F**
到 **70° F**

在2小时或更短时间内

—— 和 ——

从 **70° F**
到 **41° F**

在另一个4小时或更短
的时间内

极速冷却柜



冰水浴



冰杖



浅盘



请勿裸手接触

请勿裸手接触即食食品

手会传播 病菌

始终使用：

手套

汤匙

熟食包装纸

其他用具

手套



熟食包装纸



食物夹/用具



使用三格水槽

清洗用具

洗涤、冲洗、消毒

用适量的消毒剂
进行消毒，以杀
死细菌！

50ppm的氯气
持续10秒

200–400 ppm
的季铵盐
持续30秒

25 ppm的碘酒
持续30秒



洗涤 ▶ 洗涤剂+100° F水

冲洗 ▶ 清洁的温水

消毒 ▶ 100华氏度的水+消毒剂

使用试纸来检查消毒剂的浓度。



洗手

阻止疾病传播的最好方法。

请洗手

用热肥皂水
洗20秒

相当于唱两遍生日
快乐歌

工作前

您的工作开始
处理食物
戴上干净的手套

工作后

上厕所
处理生的食物
休息或吸烟
咳嗽、打喷嚏、吃东西、喝水
清洁或倒垃圾
经常清除尘土和污染



食品雇员或有条件的雇员报告协议

我同意向PIC报告：

在工作时或工作之外出现以下任何症状，包括症状首次出现的日期：

1. 腹泻
2. 呕吐
3. 黄疸（眼睛或皮肤发黄）
4. 喉咙痛并发烧
5. 含有脓液的病变，如手、手腕、手臂或身体其他部位的疖子或开放性感染伤口（除非病变部位有一次性手套或干燥、紧身的绷带）。

当食品雇员被诊断患有这些疾病或情况时，PIC必须通知Franklin县公共卫生局。如果卫生保健提供者诊断我患有下列任何一种疾病，

A) 以下任何一种疾病。

- | | |
|----------------------|-------------------------------|
| 1. 弯曲杆菌 | 7. 甲型肝炎 (Hepatitis A) |
| 2. 隐孢子虫 | 8. 诺瓦克病毒 (Norovirus) |
| 3. 环孢子虫 | 9. 沙门氏菌属 (Salmonella spp.) |
| 4. 溶组织内阿米巴 | 10. 伤寒沙门氏菌 (Salmonella Typhi) |
| 5. 产志贺毒素大肠杆菌 (STEC)。 | 11. 志贺氏菌 (Shigella) |
| 6. 贾第虫 | 12. 霍乱弧菌 (Vibrio cholera) |
| | 13. 耶尔森氏菌 (Yersinia) |

B) 在过去三个月内被医疗机构诊断为伤寒沙门氏菌引起的疾病（没有接受过抗生素治疗）。

- C) 1. 如果我被怀疑是确诊的疾病爆发的原因，或接触到确诊的疾病爆发；
2. 在有确诊疾病爆发的环境中就读或工作；
3. 与被确诊的人生活在同一家庭，或
4. 与在确诊疾病爆发的环境中就读或工作的人生活在同一家庭，而该人有以下任何一项：
1. 在过去四十八小时内接触内的诺瓦克病毒 (Norovirus)。
 2. 在过去十天内接触产志贺毒素大肠杆菌 (STEC)。
 3. 在过去四天内接触志贺氏菌属 (Shigella spp.)。
 4. 在过去十四天内接触伤寒沙门氏菌 (Salmonella Typhi)。
 5. 在过去四天内接触甲型肝炎。

PIC必须确保有条件的雇员:

1. 如果他们表现出之前所列举的症状或被诊断出患有前述疾病，在排除*或限制**被解除之前，其禁止成为食品业雇员。
2. 如果他们报告了高风险状况或前述所列的任何疾病，其应被禁止成为为高度易感人群（定义为高度易感人群）服务的操作中的食品业雇员，直到排除或限制被取消。
 - **PIC应限制出现前述任何症状的食品雇员的职责。**
 - **如果食品业员工被诊断出患有之前列出的13种疾病中的任何一种，PIC应限制其职责，或将其排除在操作之外。**
 - **PIC可以在食品业雇员由医疗机构出具证明或经Franklin 县公共卫生局批准后，取消因疾病诊断而导致的排除或限制。如果是由于前述列出的症状引起的，或症状已经停止并且症状不是来自前述列出的13种疾病之一的情况下，PIC可以取消限制。**

*拒绝是指拒绝该雇员在场所中工作或作为雇员进入场所。

**限制是指防止雇员使用干净的设备、器皿、床单或未包装的单件物品工作。

我已阅读（或已向我解释清楚）并理解有关我在俄亥俄州统一食品安全法下的责任要求。我明白，不遵守本协议的条款可能会导致我的雇主或Franklin 县公共卫生局采取可能会影响我的就业或涉及对我的法律诉讼的行动。

有条件的雇员姓名（正楷）。

有条件的雇员的签名

日期

食品员工姓名(正楷)

许可证持有人的签名或照片

日期

**欲了解更多信息，请访问www.myfcph.org，或致电食品安全计划：
(614) 525-3160。**

公共卫生控制政策之时间因素



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

运营商名称 _____

日期 _____

_____ 有一项即出于烹饪的原因，将特定的易腐食品（为安全起见，时间/温度控制）陈列或储存在41°F和135°F之间的政策。展示的食物、储存在冷藏室外、或低于最低热保温温度的食品包括：

• **列出您的食物**，哪些将展示或储存在41°F和135°F（温度危险区）。这一政策只适用于事先列出的特定食品。

前述列出的食品可以在没有时间和温度控制用于展示或储存，但这些食品不能在41°F和135°F之间的温度下储存超过4小时。在4小时以下无温度控制的储存情况下，为遵守俄亥俄州食品法典的规则3717-1-03.4（1），应执行以下程序以控制公共卫生。

- 食品从冷藏室取出时的初始温度应在41°F或以下，从热保温取出时的初始温度应在135°F或以上。
- **食品应标明从冷/热温度控制中被移出的日期和时间，以及将被丢弃的时间（从移出温度时起四小时）。**
- 食品应在四小时内煮熟并食用，如果是即食食品，应在任何温度下食用，或在从食品中取出后四小时内丢弃。
- 任何装在没有标记的容器中或标记超过四小时时限的食物将被丢弃。

这些程序将与所有处理食物的员工讨论，以确保他们了解为防止食源性疾病所需的安全食物处理方法。

这些程序将被严格执行，以防止销售或使用任何在41°F以上或135°F以下的温度下展示或储存超过4小时的食物。

这些程序只适用于事先确定的、因特殊烹饪原因而不冷藏或低于最低热保温温度的食品。

我们在_____，了解适当的温度控制在预防食源性疾病方面的重要作用，并仔细监测这些程序的使用，以确保我们销售的食品的安全。这项政策只适用于需要特殊处理的特定食品，并不是我们准备和销售的所有食品的标准做法。



FRANKLIN县公共卫生部
280 East Broad Street
Columbus, Ohio 43215-4562
(614) 525-3160
www.myfcph.org

烹饪日志
食品安全计划

最低烹饪温度。

145°F: 鸡蛋、鱼、贝类、小牛肉和整块肉类（烤猪肉、烤牛肉）。

155°F: 生的猪肉馅、牛肉馅和其他肉馅

165°F: 生家禽、填充肉和其他家禽产品

****所有热保温TCS食品必须保持在135°F或以上**。**

日期	食品	时间和温度	最低要求的温度

食品安全检查表

食品安全计划

员工健康和管理	是	否	需要纠正的行动
员工疾病指南和政策是否到位？			
所有洗手池是否都有肥皂、纸巾和洗手标志？			
员工是否在需要时正确洗手？			
是否有手套并被正确使用？			
个人物品是否存放在远离食品准备区的地方？			
员工是否接受过正确的一级食品安全培训？			
食品安全与保护	是	否	需要纠正的行动
冷的食物是否保持在41F以下？			
热的食物是否高于135F？			
食品是否适当冷却并记录在监测日志上？			
热的食物在上桌前是否重新加热到至少165F，持续15秒？			
是否有探针温度计？			
温度计是否定期进行校准？(冰水/沸水)			
食品是否有适当的日期标记？			
食品是否从批准的来源获得？			
备注：			

热保温记录

**所有TCS食品必须保持在135°F或以上。如果食品低于135°F，必须立即采取纠正措施。 **

日期	食品名称	时间	温度	纠正措施（如有必要）	名称



FRANKLIN县公共卫生部
280 East Broad Street
Columbus, Ohio 43215-4562
(614) 525-3160
www.myfcp.org

冷藏记录
食品安全计划

冷藏记录

**所有TCS食品必须保持在41°F或以下。如果食品温度超过41华氏度，必须立即采取纠正措施。 **

日期	食品名称	时间	温度	纠正措施 (如有必要)	名称

降温记录

说明：整个冷却过程不得超过6小时。有潜在危险的食品必须在2小时内从135°F冷却到70°F。然后这些食品必须在4小时内从70°F冷藏到41°F或以下。在冷却周期中每小时记录一次温度。记录纠正措施（如果适用）。餐饮服务经理将通过在当班期间目测食品服务员工，并在每个工作日审查开始时间并注明日期以来核实食品服务员工是否正确冷却食物。将此记录至少保存一年。

[illegible]



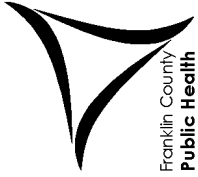
FRANKLIN县公共卫生部
280 East Broad Street
Columbus, Ohio 43215-4562
(614) 525-3160
www.myfcph.org

重新加热记录
食品安全计划

食品重新加热记录

所有TCS食品必须在两小时内重新加热到165°F。

日期	食品名称	开始时间	开始温度	重新加热的方法	最终温度	结束时间



FRANKLIN县公共卫生部
280 East Broad Street
Columbus, Ohio 43215-4562
(614) 525-3160
www.mycph.org

消毒剂日志
食品安全计划

高温洗碗机的最终冲洗温度必须至少为180°F。
可接受的浓度。氯气50ppm, 季铵盐 (Quat) 200ppm

日期	时间	PPM或洗碗机的温度	消毒剂桶/三层 舱水槽的温度 PPM	纠正措施 (如有必要)	名称



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