



环境健康服务

新企业主资料包

餐饮服务机构

本资料包的制作和翻译得益于密歇根州农业与农村发展部 (Michigan Department of Agriculture and Rural Development) 食品安全教育基金 (Food Safety Educations Funds) 的资助。 奥克兰县卫生部 (Oakland County Health Division) 工作人员以及密歇根州地方环境卫生管理人员协会 (Michigan Association of Local Environmental Health Administrators) 的全州食品安全监管人员提供了意见支持。

特别感谢塔科马-皮尔斯县制作了食品安全视频，本资料包中部分二维码可链接至这些视频。 <https://tpchd.org/>

使用说明

1. 下载文件，并更新为本地品牌和网页链接。
2. 可从密歇根州农业与农村发展部 ([MDARD](#)) 及 MichiganFoodSafety.com 订购更多宣传海报和贴纸。
 - a. 员工援助计划 (EAP)
 - b. 疾病告示海报
 - c. 过敏原告示海报
 - d. 禁止吸烟标识
 - e. 食品管理四栏贴纸
 - f. 《食品法规》
 - g. 《食品法》
 - h. 服务性动物

下载与打印

您也可以根据餐饮服务机构的需要，下载并打印单独页面。



新企业主确认书	1	清洁和消毒	48
餐饮机构平面图审核流程	2	清洁与消毒 - 三槽式水槽	50
负责人	4	紧急情况应对计划/食品防护	51
食品安全文化	6	半熟烹饪	53
认证经理培训资源	8	HACCP 与特殊加工	55
经理能否与生病的员工沟通?	9	过敏原	57
导致食源性疾病的主要原因	11	害虫防治与管理	58
启动员工疾病政策	13	设施与设备	60
员工疾病记录表	14	参考链接与资料	62
员工疾病政策报告同意书	15	记录与表格	
员工疾病决策流程图 (非高危易感人群)	16	空气间隙记录	63
员工疾病决策流程图 (高危易感人群)	17	化学型洗碗机记录	64
呕吐与腹泻事件清理	18	熟食记录	65
何时应洗手	20	冷藏/冷冻设备记录	66
裸手接触即食食品	22	食品冷却记录	67
一次性手套与乳胶手套	24	员工培训签到表	68
食品从业人员个人卫生	26	设备维护记录	69
TCS 食品	28	食品设备清洁记录	70
安全烹饪温度	30	低温/高温食品保存记录	71
高温与低温保存温度	32	热水型洗碗机记录	72
热食冷却	34	非食品接触面清洁记录	73
再加热与解冻	36	物理设施清洁记录	74
时间控制 (公共卫生控制措施)	38	食品再加热记录	75
消费者告示	40	餐饮服务质量保证检查表	76
食品储存与交叉污染	42	三槽式水槽记录	78
日期标注	44	库存记录	79
日期标注进一步说明	46	食源性疾病投诉表	80
		健康风险危害后 机构重新开业的检查清单	81



新企业主确认表

NEW OWNER ACKNOWLEDGEMENT FORM

设施名称：_____ 机构编号：_____

设施地址：_____

电话：_____

负责人：_____

新企业主在支付并提交许可申请后，经批准即可开始营业，但前提是设施没有任何变更（如菜单、设备、座位、布局等）。在更改设施菜单、座位、设备或布局前，可能需要进行平面图审核。如果设施关闭超过一年，则在重新开业前必须获得平面图审核批准。

仅适用于所有权变更检查。

根据新企业主/经营者的说法，以下项目是否变更：

菜单？ 是 否

座位？ 是 否

设备？ 是 否

布局？ 是 否

特殊加工？ 是 否

根据新企业主/经营者的说法，该设施是否使用：

市政下水系统？ 是 否

市政供水？ 是 否

如若，请说明：_____

标准作业程序 (SOP)：

该设施是否有有限许可证？ 是 否

在本次检查中，卫生官员已与负责人一起审查了设施的标准作业程序 (SOP)。

负责人正在制定 SOP，此 SOP 将在未来检查中接受审查。（仅适用于所有权变更检查）。

新企业主确认书：

我理解，任何经营变更（如：菜单、所有权、设备或改造）都可能需要事先获得当地监管机构的书面批准。

我理解，如果本部门确定有必要制定平面图以确保遵守《密歇根州修订版食品法规》/《密歇根州食品法》，您可能还需提交平面图及规格说明。

我确认已在新企业主/开业检查时收到并阅读了所提供的教育材料。

负责人：_____ 日期：_____

认证经理：_____ 审核人（卫生官员）：_____

附加说明：_____

*注意：本资料包仅作教育用途，不能视为《食品法规》和《2000年密歇根州食品法》的替代读物。



餐饮机构平面图审核流程

ESTABLISHMENT PLAN REVIEW PROCESS

所有新建或改造的餐饮服务机构、临时性特殊餐饮单位（STFU）、以及流动餐饮单位，均需向当地卫生部门（LHD）提交平面图审核。请参阅以下清单和流程图，了解详细步骤。

注意：如果拟建的食品设施是零售、批发或加工性质企业，则许可和/或平面图审核流程由密歇根州农业与农村发展部完成。请访问 www.michigan.gov/mdard/food-dairy/lhdresources/planreview 或致电 800-292-3939，获取更多信息。

所需表格及相关费用说明，可在本部门办公室领取，或访问以下网站：

www.oakgov.com/community/health/public-health-services/environmental-health/food-safety

www.michigan.gov/mdard/-/media/Project/Websites/mdard/documents/food-dairy/pr/fixed-plan_review_manual.docx?rev=2f1c-14baa82d4cc28907bc5208afeba8&hash=3D40C04D571C99496C91589A6EC2A4E6

以下材料须提交至 LHD，启动平面图审核流程：

1. 完整填写的固定餐饮机构或 STFU/流动餐饮机构平面图审核申请表及费用

2. 完整填写的固定餐饮机构或 STFU/流动餐饮机构平面图审核工作表

3. 完整菜单

对于没有固定菜单的机构（如菜单循环更换的学校），可提交所提供的食品和饮料清单，或具有代表性的示例性菜单。

4. 标准作业程序（SOP）

开业前必须提交与机构运作相关的 SOP。示例文件可在《平面图审核手册》（Plan Review Manual）中找到。

5. 经理认证文件

大多数餐饮机构必须至少聘用一（1）名全职经理，该经理需通过美国国家标准学会（ANSI）认证项目的认证。

6. 一套完整的、按比例绘制的平面图（建议比例为每英尺 1/4 英寸，便于阅读）应包括：

- 拟建设备布局图上应准确注明所有物品
- 机械图（如：补风系统、空气平衡表和烹饪通风系统）
- 管道图（如：洗手池、食品准备池、清洗水槽、洗碗机、热水器、冷热水管线，包括防回流装置、排污管线，包括间接排水管、隔油池和地漏/地面水槽）
- 照明图，标明灯具及防护罩类型
- 场地图（如：室外垃圾存放和容器细节、室外储藏区、现场水井和污水处理设施）

7. 设备规格说明

必须包括每件设备的制造商规格说明。至少需包含以下信息：

- 类型、制造商、型号、性能容量、尺寸（规格说明文件或规格说明文件单页）
- 设备安装方式（如：立脚安装或带轮、固定或柔性连接管路）
- 设备是新购或二手
- 设备是否通过 NSF 认证或同等认证



餐饮机构平面图审核流程

续上页

ESTABLISHMENT PLAN REVIEW PROCESS CONT.

1

新建/改造/用途转换的餐饮机构开始申请。
注意：在批准之前不得开始施工。

2

经营者准备所需文件，填写申请表和其他相关材料，并连同费用一并提交给当地卫生部门（LHD）。
注意：LHD 将按照收到图纸的顺序进行审核。

3

由 LHD 进行审核。
注意：如果设施使用现场供水或污水处理系统，则在平面图批准之前，还需取得另外的批准。

4

如材料不完整或所提交的信息不符合要求，LHD 将发出信息不完整通知函，要求补充信息。
注意：经营者有责任重新提交相关文件。不会另行发送提醒。

5

LHD 收到完整平面图时，将发出平面图审核批准函。
注意：申请档案自最新批准函或信息不完整通知函起，一年内有效。

6

施工开始*

7

如果在平面图获批后对方案进行修改或新增项目，则必须以书面形式提交给 LHD，并在再次获批后方可继续施工。

8

施工完成后，经营者申请餐饮服务许可证。

9

经营者需从当地主管部门取得空气平衡测试报告、最终的机械及管道批准（如适用），并提供所需的经理认证/过敏原培训证书。

10

需至少提前五（5）个工作日向 LHD 预约设施开业检查。

11

在现场检查中，若能全面符合所有法规与法律要求，机构将获得运营批准。

* 如果在图纸尚未批准前开始施工，LHD 有权发布停工令。



主动管理控制与食品安全管理体系

ACTIVE MANAGERIAL CONTROL AND FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEMS

1. 根据风险，建立标准作业程序 (SOP)
2. 对员工进行相关程序培训
3. 监督程序的执行情况
4. 执行并记录纠正措施
5. 核实程序是否有效预防风险
6. 建立记录保存制度



负责人

零售餐饮机构在全部营业时间都必须有负责人在场。若仅有一人工作，则其人即为负责人。

知识展示

负责人应接受培训，并对其值班期间涉及的食物安全知识有基本了解。

认证食品安全经理

根据经营风险等级，餐饮机构可能需要至少一名经理完成食品安全经理培训并通过认证考试。该人员应为全职在岗，负责培训其他员工，并在机构中落实主动管理控制。

主动管理控制

主动管理控制是通过在日常经营中实施特定措施或程序（包括培训），以降低并预防食源性疾病风险因素的过程。通过持续的监督与验证，主动管理控制应以主动预防而不是事后反应的方式来控制风险。

用于降低风险的食品安全管理体系

- 食品保护经理，其已通过官方认可项目的认证考试。
- 执行关键食品安全任务的标准作业程序（SOP）。
- 包含关键步骤和食品安全关键限值（food safety critical limits）的菜谱。
- 采购规格说明。
- 设备和设施的设计与维护。
- 记录保存。
- 管理层对政策和程序执行情况的监督。
- 针对患病员工的限制或排除政策。
- 管理人员和员工培训。
- 持续的质量控制与保证。
- 针对特定食源性疾病风险因素的风险控制计划。

我们关心食品安全， 并相互监督问责

WE CARE ABOUT FOOD SAFETY AND HOLD EACH OTHER ACCOUNTABLE



食品安全文化

食品安全文化是一套共同的价值观、态度和行为，强调并优先考虑食品安全。它影响着所有人——从企业主到员工——在生产或提供食品时的思维和行动，确保食品安全。

- **企业主责任：**企业主倾听食品安全方面的问题，并提供资源来解决问题。这包括维修、新设备或充足的洗手液供应等。
- **经理承诺：**经理提供食品安全培训，制定以食品安全为重点的政策，倾听员工提出的食品安全问题，并将这些问题反馈给企业主。
- **员工承诺：**员工应对食品安全负责，并在发现问题时及时提醒管理层和其他员工。

食品安全文化旨在营造这样一种氛围：让所有人都有权利和责任处理食品安全问题，让各个岗位都把食品安全作为优先事项。

要求员工必须接受食品安全培训，管理层则负责监督，确保食品安全实践得以落实。

美国疾病控制与预防中心（CDC）通过环境卫生专家网络（Environmental Health Specialists Network）开展研究，开发了一个工具，用于评估餐饮机构的食品安全文化。



扫描二维码，获取更多信息：
CDC 食品安全文化评估工具

机构

学习方式

奥克兰县卫生部 Oakland County, MI • 248.858.1312 • oakgov.com/community/health/public-health-services/environmental-health/classes	课堂
360training Learn2Serve Food Safety Manager Principles • 800.442.1149 • 360training.com	在线
AAA Food Handler 714.592.4100 • aaafoodhandler.com	在线
Always Food Safe Company, LLC 844.312.2011 • alwaysfoodsafecom.com	在线
EduClasses FMC® 903.893.3717 • foodmanagerscertification.com	在线/考试中心
密歇根州餐饮与住宿协会 (Michigan Restaurant and Lodging Association) Livonia/Lansing, MI • 800.968.9668 • mrla.org/servsafe-food-manager.html	课堂/自学
MSU 推广服务 课堂 (地点不同, 含 Lapeer、Wayne 和 Macomb 县) • canr.msu.edu/servsafe/	课堂
食品服务许可证 MyFoodServiceLicense.com	在线
国家食品安全专业人员注册 (National Registry of Food Safety Professionals) 800.446.0257 • nrfsp.com	课堂/在线
责任培训 866.409.9190 • responsibletraining.com	在线
ServSafe®* • 美国国家餐厅协会 (National Restaurant Association) 800.765.2122 • servsafe.com	课堂/在线
州级食品安全 801.494.1416 • statefoodsafety.com	在线
Trust20/Relish Works Inc. trust20.co/food-protection-manager-certification	在线
UServe™ 855.546.1500 • userve.com/us	在线
世界食品安全组织学院 (World Food Safety Organization Academy) 313.580.2823 • academy.worldfoodsafety.org	在线

本信息仅作为服务提供，并不代表当地卫生部门的背书。

如需更多了解培训信息及经认可的认证食品保护经理项目，请访问：michigan.gov/mdard/food-dairy/training/food-manager-certification

*ServSafe® 是美国国家餐厅协会教育基金会的注册商标，经授权 National Restaurant Association Solutions, LLC 使用。



扫描二维码，获取更多信息：
认证经理项目资源

员工每日健康确认表

DAILY EMPLOYEE CHECK-IN SURVEY



你是否有以下疾病症状：发烧伴喉咙痛、呕吐、腹泻或黄疸？



你是否有未妥善包扎的开放性伤口或割伤？



你是否被诊断出患有须报告的疾病
(大肠杆菌、沙门氏菌、甲型肝炎、诺如病毒或志贺氏菌) ？



你最近是否接触过正在生病的人？



如果以上任何一项回答为“是”，请告知经理。

“保持彼此和顾客的健康，是我们每个人的责任。”

美国食品药品监督管理局 (FDA) 已开发工具，帮助餐饮业者处理患病员工的限制与排除措施。



餐厅经理能否与生病的员工沟通？

餐厅经理须知：

与员工沟通他们的症状和诊断，确保患病员工不会传播食源性疾病。

- 近一半的餐厅相关疫情都是由生病的食品从业人员引起的。
- 经理必须了解员工是否生病，以决定他们是否可以接触食品。

三个必知事项

1. 《食品法规》鼓励员工与经理就食源性疾病进行沟通。

- 《食品法规》由 FDA 发布，是基于科学的示范性法规，各州可据此制定或更新食品安全条例。
- 法规要求员工应主动向经理报告可能的食源性疾病症状，而经理有责任确保员工知晓这些报告要求。
- 美国大多数州和地方的食品法规都以 FDA《食品法规》为基准制定。

2. 1996 年《健康保险便利和责任法案》(HIPAA) 并未规定餐厅经理不得询问员工疾病症状。

- HIPAA 制定了健康信息的隐私标准。
- 它确实禁止医疗服务提供者在未经允许的情况下向经理透露员工的健康信息，但并不禁止餐厅经理直接向员工询问疾病症状。

3. 1990 年《美国残疾人法案》(ADA) 也未规定经理不得询问疾病症状。

- ADA 旨在防止歧视并确保残障人士获得平等机会。
- 大多数食源性疾病属于轻度、短期疾病，不被视为 ADA 定义的残疾。
- 如果员工没有 ADA 所定义的残疾，经理可直接遵循《食品法规》指导。在极少数情况下，如果某种食源性疾病被认定为残疾，则雇主需要同时考虑 ADA 与《食品法规》的要求。

餐厅经理和员工应共同努力，防止食源性疾病的传播。



扫描二维码，获取更多信息：
相关完整文章及更多实用链接

导致食源性疾病的主要原因

LEADING CAUSES OF FOODBORNE ILLNESS



未将食物温度保持在 135°F 以上，或 41°F 以下



患病员工继续工作



食品未充分加热



设备未清洁或未消毒



未使用安全（经批准）的食品来源



食品冷却不当



裸手接触即食食品



洗手不规范



导致食源性疾病的 主要原因

LEADING CAUSES OF FOODBORNE ILLNESS

根据美国疾病控制与预防中心数据，美国每年约有 4800 万人感染食源性疾病。其中导致约 12.8 万人住院，以及 3000 人死亡。

导致食源性疾病的五大主要因素：

- 1. 个人卫生差**
如洗手不当或带病上班。
- 2. 保存温度不当**
将食品置于危险温度区。冷食需保持在 41°F 以下，热食需保持在 135°F 以上。
- 3. 烹饪温度不足**
食品未加热到足够温度，或未保持足够时间以杀灭病原体。
- 4. 食品来源不安全**
从无证供应商处采购，或收货/储存前未检查。
- 5. 设备污染/交叉污染**
未正确分开存放，或未进行有效清洁和消毒。



扫描二维码，获取更多信息：
食源性疾病



什么是食源性疾病？

食源性疾病（有时称“食物中毒”）是指由食品受细菌、病毒、寄生虫或毒素污染所致的疾病。人们食用这些食品，导致生病。当患病员工接触食品时，就可能导致食品被污染。

六大主要食源性疾病

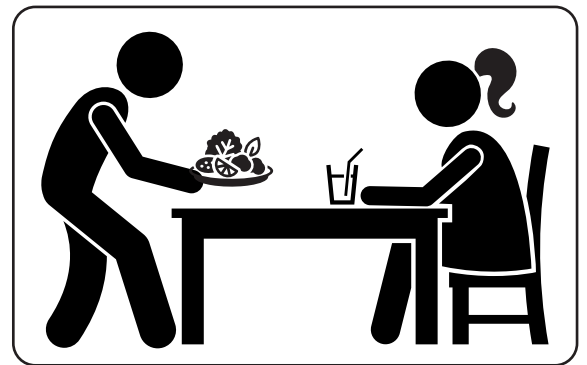
1. 伤寒沙门氏菌
2. 志贺氏菌
3. 大肠杆菌
4. 甲型肝炎
5. 诺如病毒
6. 非伤寒型沙门氏菌



我叫 Sam。有一天上班时，我突然感到不舒服，跑去洗手间。



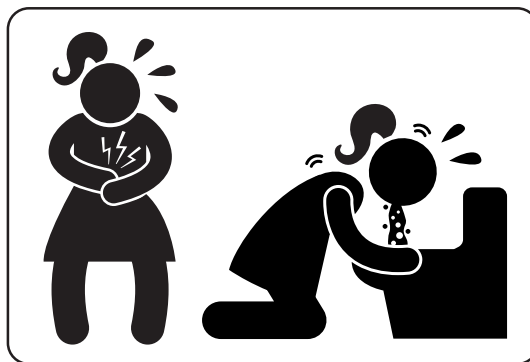
我感觉好了一些，就回到岗位继续工作。但是我忘了在做沙拉前洗手。



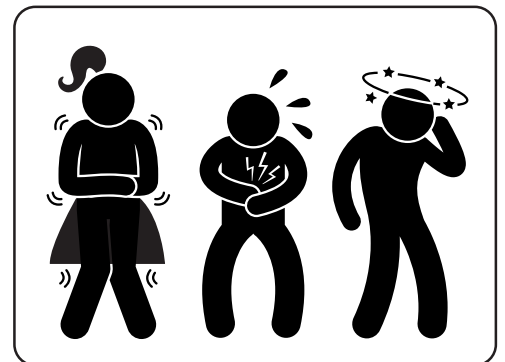
我不知道手上带有病菌。这些病菌污染了番茄……和整份沙拉……



最后传给了 Charlotte，那位吃了我做的沙拉的小女孩。



第二天，Charlotte 出现胃痛和呕吐。



实际上，因为我带病工作，几十个人因此生病。

如果你生病了，或者有下面列出的任何症状，告诉你的经理

了解食源性疾病的症状

- 呕吐
- 腹泻
- 黄疸（皮肤/眼睛发黄）
- 发烧伴喉咙痛
- 手部有感染性伤口或化脓性疖肿

员工疾病记录表

EMPLOYEE ILLNESS LOG

使用此表记录员工每次因疾病报告或缺勤的情况。在处理患病员工时，请参考《员工疾病决策流程图》。

V: 呕吐； **D:** 腹泻； **J:** 黄疸； **STF:** 发烧伴喉咙痛； **IW:** 手/臂有感染伤口

日期	员工姓名	报告症状	缺勤天数	是否已提供医生证明?	是否已通知卫生部门?
9/14/17	John Smith	<input checked="" type="checkbox"/> V <input checked="" type="checkbox"/> D ___ J ___ STF ___ IW 其他： 剧烈腹痛	9/14 - 9/17	否 <input checked="" type="checkbox"/> 是	否 <input checked="" type="checkbox"/> 是
		___ V ___ D ___ J ___ STF ___ IW 其他：		否 是	否 是
		___ V ___ D ___ J ___ STF ___ IW 其他：		否 是	否 是
		___ V ___ D ___ J ___ STF ___ IW 其他：		否 是	否 是
		___ V ___ D ___ J ___ STF ___ IW 其他：		否 是	否 是
		___ V ___ D ___ J ___ STF ___ IW 其他：		否 是	否 是
		___ V ___ D ___ J ___ STF ___ IW 其他：		否 是	否 是
		___ V ___ D ___ J ___ STF ___ IW 其他：		否 是	否 是
		___ V ___ D ___ J ___ STF ___ IW 其他：		否 是	否 是
		___ V ___ D ___ J ___ STF ___ IW 其他：		否 是	否 是
		___ V ___ D ___ J ___ STF ___ IW 其他：		否 是	否 是
		___ V ___ D ___ J ___ STF ___ IW 其他：		否 是	否 是
		___ V ___ D ___ J ___ STF ___ IW 其他：		否 是	否 是
		___ V ___ D ___ J ___ STF ___ IW 其他：		否 是	否 是
		___ V ___ D ___ J ___ STF ___ IW 其他：		否 是	否 是
		___ V ___ D ___ J ___ STF ___ IW 其他：		否 是	否 是

员工疾病政策报告同意书

EMPLOYEE ILLNESS POLICY REPORTING AGREEMENT

预防食源性疾病是你的职责。如果你被诊断患有“六大类”食源性疾病、出现任何疾病症状，或接触过被诊断为食源性疾病的人员，你必须告知你的经理。

我将告知经理，如果我有以下症状：

1. 呕吐
2. 腹泻
3. 黄疸（皮肤/眼睛发黄）
4. 发烧伴喉咙痛
5. 手部有感染性伤口或化脓性疖肿

我将告知经理，如果医生诊断我患有以下疾病：

1. 伤寒沙门氏菌
2. 志贺氏菌
3. 大肠杆菌
4. 甲型肝炎
5. 诺如病毒
6. 非伤寒型沙门氏菌

我将告知经理，如果我曾以以下方式接触过食源性疾病：

1. 我与被诊断患有食源性疾病的人同住。
2. 我与被诊断患有食源性疾病的人有密切接触。
3. 我与曾参加发生食源性疾病暴发事件的活动者或在相关场所工作的人同住。
4. 我以任何其他方式接触过食源性疾病。

保护公众安全是你的职责。

员工责任：

我完全理解，如果我被诊断患有“六大类”食源性疾病、出现任何需报告的症状，或接触过被诊断为食源性疾病的人员，我有义务向经理报告。

员工姓名（请用印刷体书写）： _____

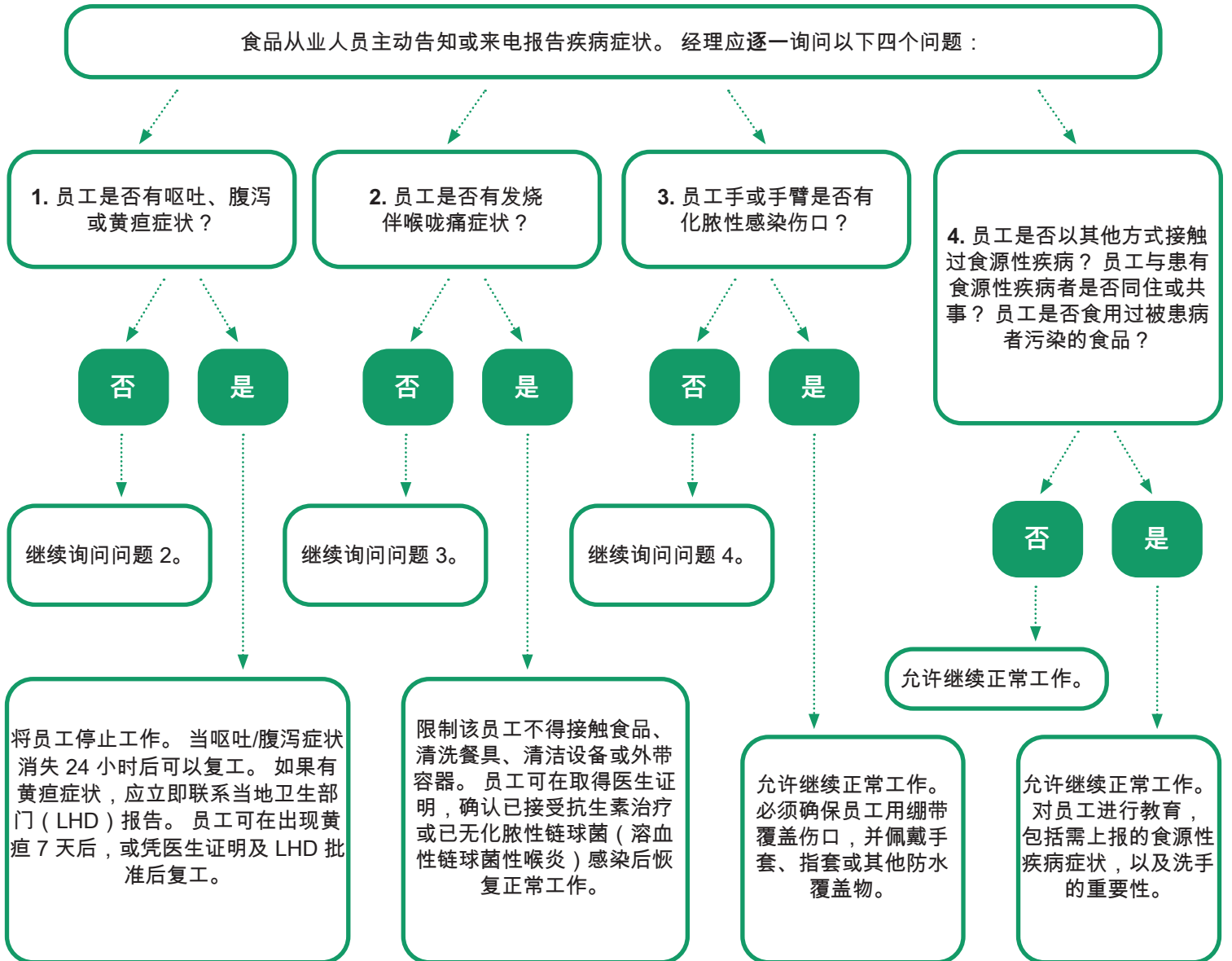
员工签名： _____ 日期： _____

经理签名： _____ 日期： _____

员工疾病决策流程图 适用于非高危易感人群

EMPLOYEE ILLNESS DECISION FLOW CHART NON-HIGHLY SUSCEPTIBLE POPULATION

使用此流程图，帮助判断一名患有未确诊疾病的员工是否可以继续工作、应当限制其工作职责，或必须将员工排除在工作外。如果员工被诊断患有“六大类”食源性疾病，必须立即将员工停止工作，并联系当地卫生部门。



重要定义：

排除：安排患病食品从业人员回家，或不允许该员工来上班。

食源性疾病：由被污染的食物引起的疾病；包括伤寒沙门氏菌、非伤寒型沙门氏菌、志贺氏菌、大肠杆菌、甲型肝炎、诺如病毒，或任何其他经食物或水传播的疾病。

黄疸：皮肤和/或眼睛发黄。

限制：禁止员工接触所有食品、清洁设备、用具、布草或一次性物品。

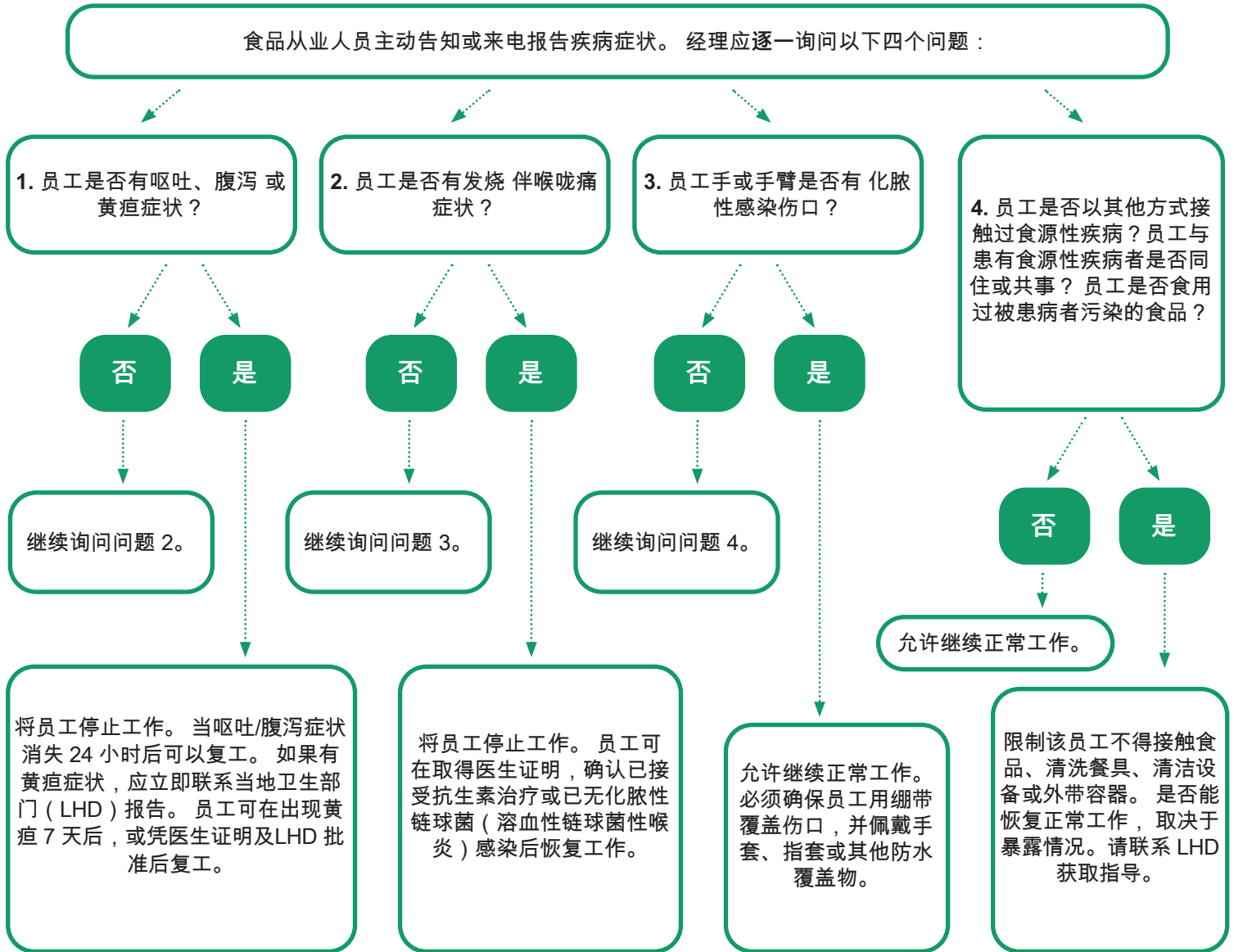
可做的工作：倒垃圾、扫地和拖地，或清洁卫生间。



员工疾病决策流程图 适用于高危易感人群

EMPLOYEE ILLNESS DECISION FLOW CHART HIGHLY SUSCEPTIBLE POPULATION

使用此流程图，帮助判断一名患有未确诊疾病的员工是否可以继续工作、应当限制其工作职责，或必须将员工排除在工作外。如果员工被诊断患有“六大类”食源性疾病，必须立即将员工停止工作，并联系当地卫生部门。



重要定义：

高危易感人群： 相较普通人群，更容易因食源性疾病而患病的人群，包括：免疫力低下者、9 岁及以下儿童、老年人。

排除： 安排患病食品从业人员回家，或不允许该员工来上班。

食源性疾病： 由被污染的食物引起的疾病，包括伤寒沙门氏菌、非伤寒型沙门氏菌、志贺氏菌、大肠杆菌、甲型肝炎、诺如病毒，或任何其他经食物或水传播的疾病

黄疸： 皮肤和/或眼睛发黄。

限制： 禁止员工接触所有食品、清洁设备、用具、布草或一次性物品。



呕吐与腹泻事件清理工具包

VOMIT & DIARRHEA CLEANUP KIT LOCATED HERE

- 个人防护装备和防护服
- 一次性手套 2 双
- 口罩/面罩
- 护目镜
- 一次性或塑料围裙、鞋套和发网
- 塑料袋 2 个
- 美国环境保护局 (EPA) 注册的消毒喷剂 (对诺如病毒、大肠杆菌等有效)
- 吸收性粉末或吸收垫/吸收垫片
- 纸巾
- 铲勺
- 一次性拖把头



呕吐与腹泻事件清理指南

1. 封闭或隔离受影响区域，并准备所需物资。丢弃受污染区域内的食物或一次性物品。
2. 最好由不直接接触食品的员工来负责清理该区域。穿戴防护用品：口罩、面罩或护目镜、一次性手套、鞋套和一次性围裙。
3. 使用吸收性材料（如小苏打、猫砂、纸巾）吸收液体。
5. 用一次性纸巾或铲勺收集固体，丢入垃圾袋。不要在设施内拖带污染物，也不要使用吸尘器清理。将所有清理材料丢入同一个垃圾袋中。
7. 用肥皂水和一次性清洁物（一次性拖把头须在使用后丢弃）清洗该区域。包括可能被飞溅到的区域（如椅子和柜子）。先清理污染程度最低的区域，再逐步清理污染源附近。
8. 用清水和一次性物品冲洗掉肥皂水。
9. 使用对诺如病毒有效的消毒剂（例如 1 杯漂白剂兑 1 加仑水），用一次性清洁物或喷瓶喷洒于区域，按照标签要求的作用时间静置（漂白剂约 5 分钟）。注意：消毒剂干燥后，如涉及食品接触面，还需按常规程序再次清洗、冲洗并消毒，方可重新使用。
10. 脱下防护用品，并丢弃到垃圾袋。
11. 将垃圾袋移出设施，直接丢入室外垃圾桶。
12. 在卫生间洗手。清理该区域的员工应回家淋浴并更换衣物。
13. 待区域干燥后，方可恢复使用。若使用了可重复利用的清洁工具（如拖把杆、铲勺），须在收回存放前进行清洗和消毒。



何时应洗手

WHEN TO WASH YOUR HANDS



进入厨房后



使用洗手间后



接触过钱币后



处理垃圾后



戴上新手套之前



接触过生食后



进食或休息后



接触过脏餐具后



洗手是预防食源性疾病的关键。

何时洗手

- 开始新任务前
- 接触或处理生肉、禽类或海鲜的前后
- 使用洗手间后（在洗手间内洗一次，回到厨房再洗一次）
- 触摸面部或头发后
- 使用电话或其他个人物品后
- 咳嗽或打喷嚏后
- 吃东西或吸烟后
- 使用化学品后
- 倒垃圾后
- 清理桌面或脏餐具后
- 接触过钱币后



扫描二维码，获取更多信息：
何时洗手

洗手地点

只能在专用洗手池洗手，不得在食品准备池、清洗池或拖布池中洗手。专用洗手池应张贴洗手标识。

洗手方法

1. 用温水打湿双手和前臂。
2. 在手上涂抹肥皂。认真搓洗手指间、手背、手心和前臂。
3. 用干净的流动水冲净泡沫。
4. 用一次性毛巾擦干双手和前臂。
5. 使用干净的毛巾关闭水龙头。



扫描二维码，获取更多信息：
洗手方法

裸手接触

BARE HAND CONTACT



即食食品

即食食品是指无需额外处理即可达到食品安全要求、无需再经过进一步烹调步骤即可直接食用的食品。为避免潜在的污染风险，所有即食食品必须以防止可能出现的裸手接触的方式进行操作和处理。

即食食品示例

- 不再进行加热的熟食
- 沙拉
- 调料
- 已清洗的食材（包括装饰用的点缀食材）
- 三明治
- 薯片
- 烘焙食品（如面包和小圆面包）
- 生食类食品（如寿司）
- 已烹调完成、正准备送达顾客的食品

预防即食食品污染

《食品法规》第 3-301.11(B) 条规定：

“除清洗水果和蔬菜外，食品从业人员不得裸手接触暴露的即食食品，必须使用合适的工具，如熟食垫纸、抹刀、夹子、一次性手套或分配设备。”

其他注意事项：

2000 年《密歇根州食品法》（修订版）明确提出两项关键要求：

- 在佩戴手套处理食品前，必须先洗手。
- 禁止裸手接触即食食品，除非已制定可接受的替代操作规程，并事先获得监管部门批准。

只需极少量的病毒微粒就可能致他人患病。即使没有症状的员工，也可能传播病毒。因此，佩戴手套是必要的，同时仍需保持良好洗手习惯。

勤换手套 & 在不同工作环节间更换手套

CHANGE GLOVES FREQUENTLY & BETWEEN TASKS



处理过生肉、接触过不洁物品后，或手套破损/污染时，必须更换。戴上新手套前，必须先洗手。



避免只戴一只手套。不可清洗或重复使用手套。手套仅限一次性使用。



除非保持手套清洁且完好无损，否则手套可能成为污染源。在戴手套前后以及更换工作任务时，应始终彻底洗手。

一次性手套

一次性手套顾名思义，只能用一次，仅限单一用途。

正确使用时，手套可以：

- 有助于减少受感染员工将致病微生物传播到即食食品。
- 作为正确洗手的补充措施，而非替代措施。

使用要求：

- 尺寸适合手部。
- 在处理生食与熟食/即食食品之间更换。
- 手套破损、污染或因任何原因脱下时必须丢弃。
- 工作中断时更换。
- 为避免手套内汗液和细菌滋生，应及时更换。
- 不得将手套浸入水中超过袖口。
- 在任何情况下均不得重复使用。

乳胶手套

相当一部分人对乳胶过敏。美国国家职业安全与健康研究所 (NIOSH) 建议食品从业人员应使用非乳胶手套。

可重复清洗的橡胶或氯丁橡胶手套

这些手套专用于处理高温即食食品，且必须光滑、易于清洗。餐饮机构必须建立程序，确保这些手套定期清洁和消毒，避免交叉污染。

布手套

不得直接接触即食食品。必须定期丢弃或清洗消毒。

保持清洁与规范着装有助于 预防食源性疾病

PROPER CLEANLINES & UNIFORM HELP PREVENT FOODBORNE ILLNESS



扫描二维码，获取更多信息：
食品从业人员个人卫生的重要性



个人卫生的重要性

保持良好的个人卫生是预防食源性疾病最重要的防线之一。这包括正确且频繁的洗手。

患病或感染的食品从业人员

员工必须立即向主管报告以下情况：

- 持续打喷嚏或咳嗽
- 腹泻或呕吐
- 黄疸
- 发烧伴喉咙痛

患病的食品从业人员必须被安排到尽量减少食品和设备污染风险的岗位（即工作职责“受到限制”）。

洗手

开始工作前，必须洗手并彻底擦干。在更换工作任务或工作中断时，必须再次洗手。

有效的洗手应包括清洗以下区域：手背、手掌、裸露的手臂部分、手指间隙和指甲下方。

双手和手臂打上泡沫后，至少搓洗 20 秒，然后用清洁流动水彻底冲洗。

切口、伤口和溃疡

手或手臂上的任何切口、伤口或开放性溃疡，必须完全覆盖防水绷带。手部和手指上的绷带或指套外，必须再戴一次性手套。

头发防护用品

食品从业人员必须佩戴头发防护用品，如：帽子、发罩或发网、胡须束带，以及覆盖头发的衣物，以有效控制头发接触暴露的食品或清洁设备或用具。

规范工作着装

食品从业人员必须穿着干净的外层工作服，以防止食品、设备、用具、布草和一次性物品受到污染。

备用的个人衣物和其他私人物品必须存放在食品处理和储存区域之外。雇主必须为员工提供足够的个人物品存放空间。

指甲与首饰

食品从业人员必须保持指甲修剪整齐、易于清洁。如员工涂抹指甲油或佩戴假指甲，在接触开放放置的食品时必须佩戴完整无破损的手套。在准备食品时，员工不得在手臂或手上佩戴首饰。这不适用于普通戒指，如结婚戒指。

其他要求

用餐必须在指定区域进行，且应确保该区域不会造成食品或设备的污染。个人饮品必须存放在独立于食品之外的容器中，且不得有污染风险。在食品服务场所内严禁吸烟。

安全时间/温度控制食品 (TCS)

TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD (TCS)



保持低温 (低于 41°F)



保持高温 (高于 135°F)



超过标注日期 (7 天) 必须丢弃



扫描二维码，获取更多信息：
时间/温度控制



安全时间/温度控制食品 (TCS)

TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD (TCS)

由于其酸碱值 (pH) 和水分活度，安全时间/温度控制 (TCS) 食品更容易生成致病微生物或毒素。这些食品必须储存在 41°F 以下 或 135°F 以上。此外，若食品保存超过 24 小时，必须进行日期标注，并在 7 天内使用完，少数例外情况除外。

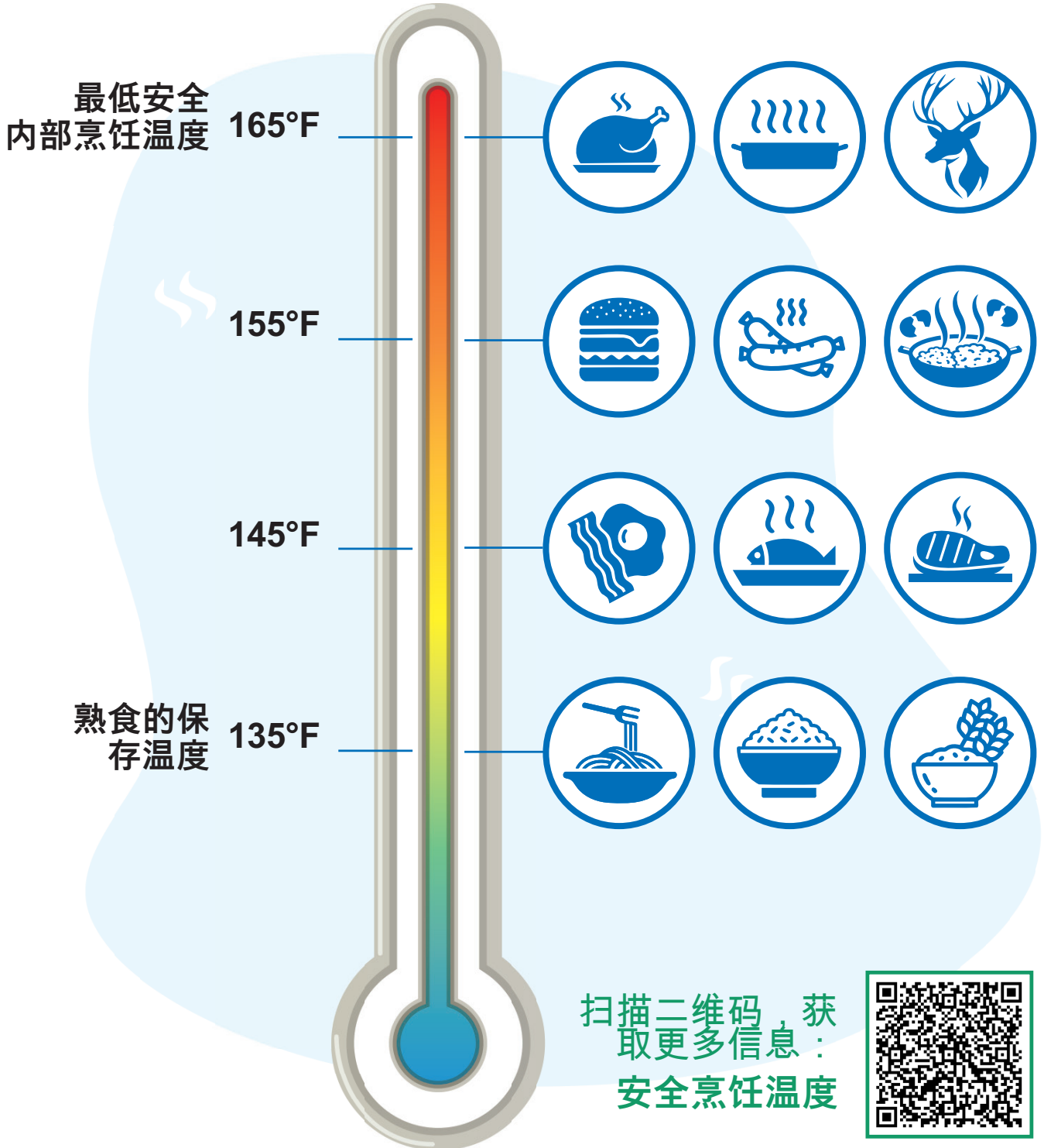
全部或部分含有以下成分的食物：

- 鱼类
- 肉类 (牛、猪、羊、野生狩猎动物)
- 牛奶及乳制品 (奶酪、奶油馅、卡仕达酱、酱汁)
- 家禽 (鸡、火鸡、飞禽)
- 贝类 (牡蛎、蛤蜊、扇贝)
- 煮熟的植物性食品 (水果、蔬菜、谷物)
- 切片甜瓜
- 切片番茄 (如莎莎酱、酱汁)
- 切碎的叶菜类蔬菜
 - 包括生菜、罗马生菜、菊苣、菠菜、卷心菜、羽衣甘蓝和牛皮菜
 - 叶菜类蔬菜不包括香菜或欧芹等香草
- 大豆制品 (豆腐、部分肉类替代品)
- 鸡蛋
- 种子芽菜
- 新鲜大蒜油混合物
- 打发黄油



安全烹饪温度

SAFE COOKING TEMPERATURES



扫描二维码，获取更多信息：
安全烹饪温度



安全烹饪温度说明

SAFE COOKING TEMPERATURES FACT SHEET

所有含有生动物性食品的产品，必须经过充分烹调以杀灭所有潜在的病原体。 生动物性食品示例：鸡蛋、鱼类、肉类、家禽，或上述任意组合。

病原体被杀灭所需的最低内部温度，取决于食品种类。 为确保烹调后的食品可以安全食用，请参照以下温度表，用温度计检测熟度。

使用干净、消毒过的食品温度计，在上菜前测量食品内部温度。

食品	最低温度
高温保存的水果、蔬菜、谷物	135 °F
牛肉、猪肉烤肉，牛排，小牛肉，羊肉，商业饲养狩猎动物	145°F / 15 秒
即时食用的熟蛋	145°F / 15 秒
鱼类及含鱼食品（海鲜）	145°F / 15 秒
猪肉（含火腿和培根）	145°F / 15 秒
走禽类、注入液体的肉类、机械嫩化肉类	155°F/15 秒
经过烹饪的鸡蛋，适用热保存（包括混合蛋液）	155°F/15 秒
绞肉或碎肉（包括汉堡肉、猪肉糜、鱼糜、狩猎动物肉糜、香肠）	155°F/15 秒
家禽及其制品，包括火鸡制品，以及馅料、填馅肉类、填馅鱼类、砂锅菜、生熟混合菜肴	165 °F/15 秒
野生狩猎动物	165 °F/15 秒

微波烹饪

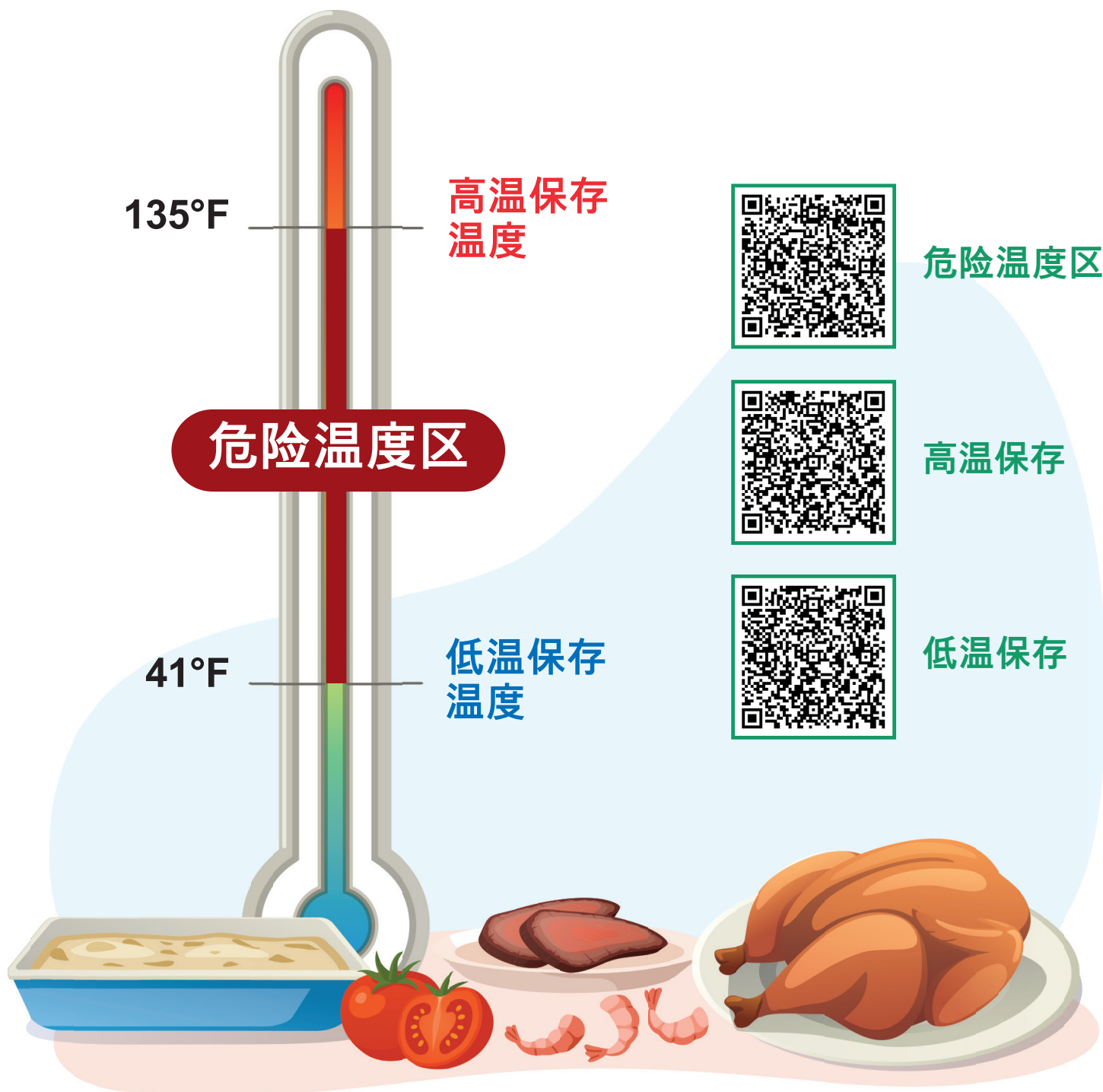
当使用微波炉烹饪含有生肉、家禽、鱼类或鸡蛋的食品时，所有食品必须达到 165°F 以上。此外：

1. 在整个烹饪过程中，或在烹饪中途，应搅拌或转动食品，避免加热不均；
2. 烹饪过程中覆盖食物，保持表面湿度；以及
3. 烹饪结束后，食品需保持覆盖状态静置 2 分钟，确保温度均匀。



高温与低温保存温度

HOT AND COLD HOLDING TEMPERATURES



高温与低温保存 温度说明

HOT AND COLD HOLDING TEMPERATURES FACT SHEET

所有安全时间/温度控制 (TCS) 食品，必须在规定的温度范围内保存，以防止病原体或毒素的生长。 在保存待供应的食品时，要牢记：热食热存，冷食冷存。 高温保存设备必须能保持食品在 135°F 或以上。低温保存设备必须能保持食品在 41°F 或以下。

高温保存指南

保存热食时，请遵守以下指南：

- 定期搅拌食品，使热量在食品中均匀分布。
- 食品保持覆盖状态，以保温并避免污染物掉入。
- 每隔两 (2) 小时使用干净、消毒过的食品温度计测量食品的内部温度；若温度低于 135°F，应立即采取纠正措施。

高温保存食物再加热注意事项：

- 烹调后冷却再使用高温保存的 TCS 食品，必须在两 (2) 小时内将内部温度加热至 165°F，然后才能放入高温保存设备。
- 商业加工、即食类食品，在用于热保存时必须再加热至 135°F 或以上。
- 使用微波炉再加热食品时，必须将温度加热至 165°F。
- 高温保存设备并非用于加热食品，只能用于维持温度。食品应先用烹调设备加热，再转入高温保存设备。

低温保存指南

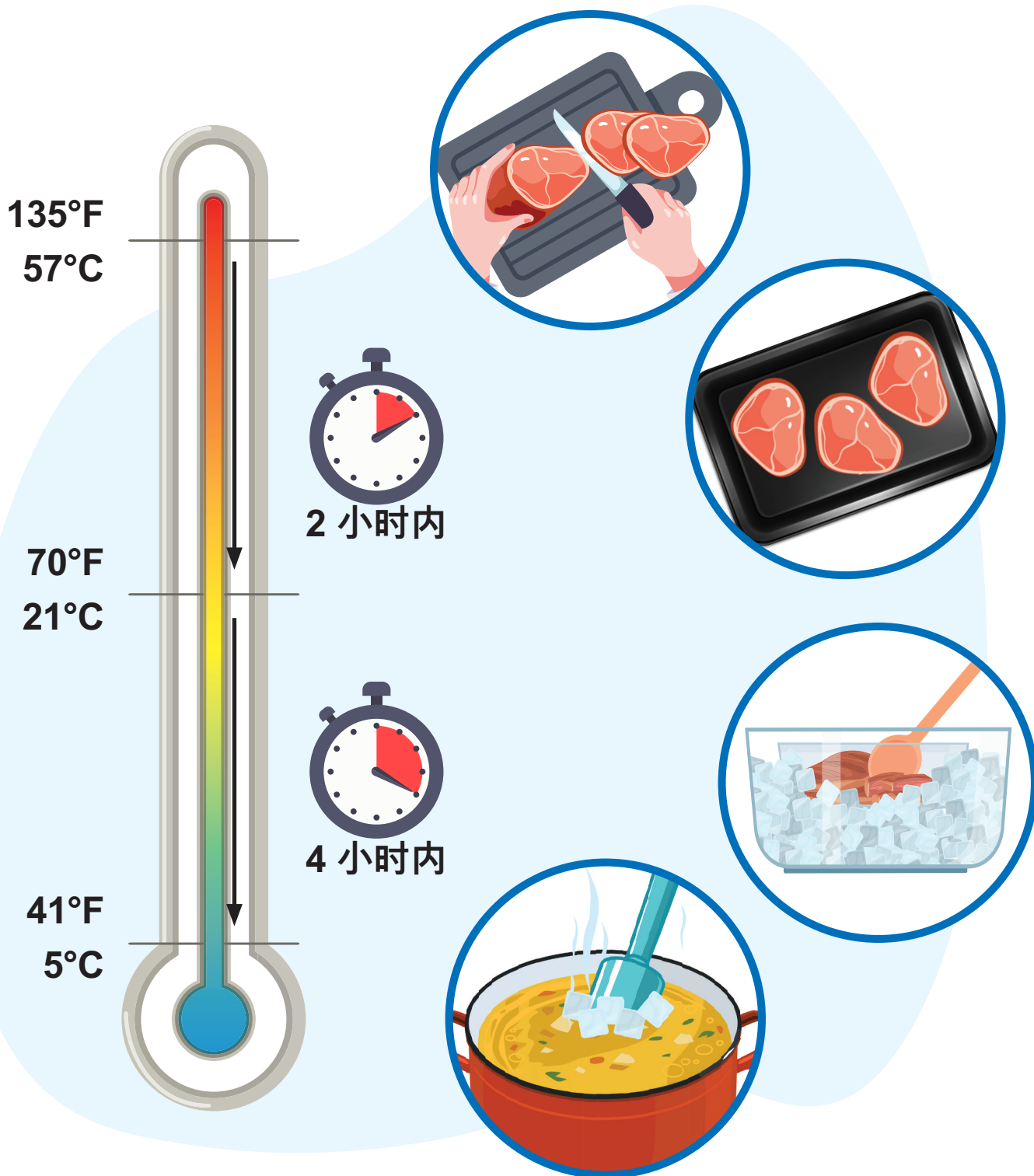
保存冷食时，请遵守以下指南：

- 食品必须加盖或使用防护罩，避免污染。
- 每隔两 (2) 小时使用干净、消毒过的食品温度计测量食品内部温度；若高于 41°F，应立即采取纠正措施。
- 食品不得直接置于冰上保存。展示时食品应放在盘子或托盘上，特殊情况除外。此外，须确保冰层的高度高于食品高度，使食品保持低温。
- 每台冷藏设备必须配备可正常运作的温度计，并定期检查，确保保持在适宜的温度。



热食冷却

COOLING HOT FOODS



使用温度计查看食物冷却情况：

- 两（2）小时内将食物温度从 135°F 降至 70°F。接下来，
- 四（4）小时内将食物温度从 70°F 降至 41°F。

方法：

- **预冷食材（如沙拉配料）。** 将室温食品在四（4）小时内降至 41°F。
- **减小大块食品的体积（如禽类、鱼、烤肉）。**
- **浅盘冷却法（米饭、肉类、土豆）：**
 1. 将食品在浅盘上铺成 2 英寸厚。
 2. 请勿覆盖。
 3. 放入冷藏设备，使冷空气能吹过表面。
 4. 搅拌食物，释放热量。
 5. 食品冷却完成后再加盖。
 6. 适用于小到中等块状肉类。
- **冰水浴法：**
 1. 将食品容器放入冰水中。
 2. 每 30 分钟搅拌一次（搅拌频率越高，效果越好）。
- **冷却棒或冷却桨（适用于盛放汤类、酱汁、肉汁等的大型容器）：**
 1. 将干净、冻好的冷冻棒放入食品中搅拌。
 2. 可与其他快速冷却方法结合使用，例如冰水浴，或将食品倒入浅盘中完成冷却。
- **用冰代替部分水（适用于汤类、炖菜等）：**
 1. 烹调时仅加入一半水量。
 2. 烹调结束后，将另一半以冰的形式加入。

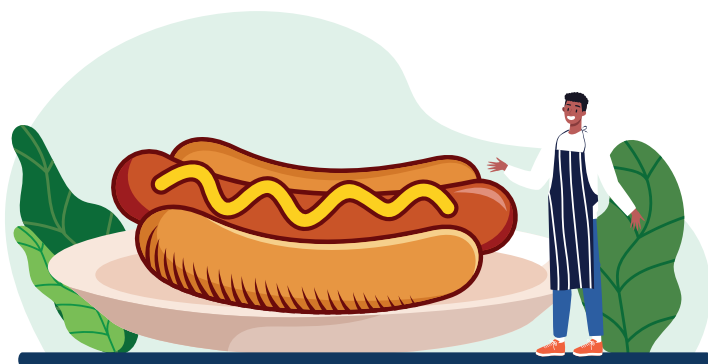
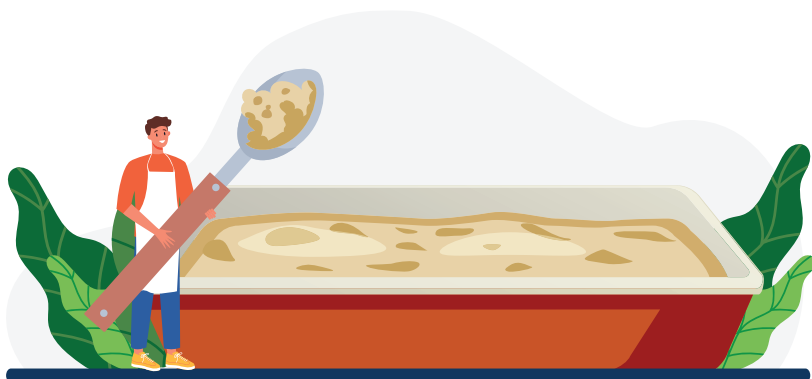
正确解冻与快速再加热， 确保食品安全

KEEP FOODS SAFE BY THAWING PROPERLY AND REHEATING RAPIDLY



在冰箱中解冻，在
冰箱中解冻，或作
为烹调过程的一部
分直接解冻。

内部自制食品须在
2 小时内再加热至
165°F



商业加工、预包装食品
须再加热至135°F

再加热

内部自制食品必须在 2 小时内再加热至 165°F，以杀灭冷却或低温保存期间可能滋生的有害病原体。新开封的商业加工食品在高温保存前，必须再加热至至少 135°F，达到高温保存的所需温度。

再加热指南

- 将要进行高温保存的内部自制食品，必须在放入高温保存设备前将其内部温度加热至 165°F。
- 食品最厚部分必须在 2 小时内，经食品温度计测量达到 165°F。
- 不得直接用高温保存设备进行再加热，此类设备不用于快速加热食品。
- 商业加工和包装的食品，如需进行高温保存，必须在放入高温保存设备前，将其内部温度加热至至少 135°F。
- 已经正确烹饪并冷却的食品，如将立即供应食用，可以再加热至任意温度。比如，一份千层面。

解冻

解冻必须正确完成，以防止有害病原体的快速繁殖。保证食品所有部分始终保持在 41°F 或以下，就可以安全解冻。

解冻方法：

- 在冰箱中解冻。
- 作为烹调过程的一部分直接解冻。
- 将食品完全浸没在准备水槽中，并使用连续流动的冷水，水温保持在 70°F 或以下。必须对食品进行监测，确保所有部分始终低于 41°F。
- 在微波炉中解冻，但解冻后必须立即烹饪，以确保食品各部分均被正确加热，从而杀灭有害病原体。

将时间控制 (公共卫生控制措施) 用于在热食和/或冷食

在得到监管部门批准的书面程序下，餐饮场所可以允许安全时间/温度控制 (TCS) 即食食品在不控制温度的情况下储存一段时间。之后，必须丢弃或立即食用该食品。任何食品均不得重复使用。

所有食品在使用时间控制 (公共卫生控制措施) 之前，必须经过正确的烹调 and/或冷却，并且必须在标明的丢弃时间到达时丢弃。

时间控制 (公共卫生控制措施) 使用指南

必须在场所内保存经检查员批准的书面程序。应与检查员合作，制定适合本场所的作业程序。

热食或冷食保存最长四小时：

- 开始时间控制程序前，热食温度必须在 135°F 或以上，冷食温度必须在 41°F 或以下。
- 食品必须标记或注明时间，以显示自移出温控起 4 小时的时限。
- 食品必须在标注时间到达时丢弃。这些食品均不能通过再加热或再冷却的方式保存以供再次使用。
- 任何未标记或未注明 4 小时时限的食品，必须丢弃。

如仅保存冷食，则可保存最长 6 小时：

- 开始时间控制程序前，冷食温度必须在 41°F 或以下。
- 在 6 小时内，食品的内部温度必须维持在 41°F 至 70°F 之间。
- 必须定期监测并记录食品温度。一旦发现食品温度超过 70°F，必须立即丢弃。
- 食品必须标记或注明时间，以显示自移出温控起 6 小时的时限。
- 食品必须在标注时间到达时丢弃。这些食品均不能通过再加热或再冷却的方式保存以供再次使用。
- 任何未标记或未注明 6 小时时限的食品，必须丢弃。

注意：为高危易感人群提供服务的餐饮场所，不得将时间控制 (作为公共卫生控制措施) 用于生鸡蛋。

消费者告示

CONSUMER ADVISORY

选项一：无星号

请向服务员咨询有关“按单烹饪”或“生食”的菜单项。食用生的或未完全煮熟的肉类、家禽、海鲜、贝类或鸡蛋，可能会增加食源性疾病的风险。



选项二：带星号

*含有生的或未完全煮熟的食材。食用生的或未完全煮熟的肉类、家禽、海鲜、贝类或鸡蛋，可能会增加食源性疾病的风险。



消费者告示用于提醒消费者，当菜单中的某些食品在未达到所需烹调温度的情况下供应时，可能存在额外风险，并说明风险所在。

对于生食或未煮熟的动物性食品，菜单须提供两种告示方式。

告示无需放置在菜单、熟食柜或菜单板的特定位置，但必须出现在消费者阅读菜单选项、进行点餐选择的地方。

选项一：在主菜单上放置以下声明：

“请向服务员咨询有关‘按单烹饪’或‘生食’供应的菜单项目。食用生的或未完全煮熟的肉类、家禽、海鲜、贝类或鸡蛋，可能会增加食源性疾病的风险。”

此方式不要求在菜单中逐一标注哪些食物是生的或未完全煮熟的。

如果菜单上未提供声明中提到的部分食品，则可将告示调整为与实际供应食品相对应的内容。

选项二：对未完全煮熟的动物性食品进行披露和提醒。

1. 披露：

- 使用以下形式的说明，例如：“半壳牡蛎（生牡蛎）”，“生鸡蛋凯撒沙拉”，“汉堡（可按单烹调）”；或者
- 在未完全煮熟食品旁标注星号（*），并在脚注中说明该食品为生食或未完全煮熟，或者含有（或可能含有）生食材或未完全煮熟食材。

2. 提醒：

- 提醒性脚注必须包括以下声明之一，并且必须与下列文字完全一致：
- 食用生的或未完全煮熟的肉类、家禽、海鲜、贝类或鸡蛋，可能会增加食源性疾病的风险；或
- 食用生的或未完全煮熟的肉类、家禽、海鲜、贝类或鸡蛋，可能会增加食源性疾病的风险，尤其是在您有某些健康状况时；或
- 如需了解这些食品的安全性，可根据要求提供书面信息。

示例：

菜单项目：*凯撒沙拉

披露脚注：*含有生的或未完全煮熟的食材。

提醒脚注：食用生的或未完全煮熟的肉类、家禽、海鲜、贝类或鸡蛋，可能会增加食源性疾病的风险。

食品储存：检查内容

FOOD STORAGE: WHAT TO CHECK



食品和保存设备的温度



食品是否有变质或发霉迹象



是否存在过期或超出日期标记的食品



容器或包装是否破损、撕裂或受潮



罐装或包装食品是否有凹陷或膨胀



是否有害虫或啮齿动物出现的迹象



是否存在溢漏、杂物；整体清洁状况如何



交叉污染的可能性

扫描二维码，获取更多信息：
食品储存与交叉污染



应仅从信誉良好的供应商处采购食品。例如：持证批发商、带有 USDA 检验印章的肉类产品、带完整采收标签的贝类产品，以及附有供应商合格证明的生食级鱼类。为确保食品保持良好状态，应定期检查储存区域（包括冷藏柜、冷冻柜和干货储藏室），以及收货环节。

检查内容包括：

- 食品和保存设备的温度。冷冻食品应保持完全冷冻状态。牛奶、带壳鸡蛋和贝类应在 45°F 接收。
- 食品是否有变质或发霉迹象。
- 是否存在所标日期/日戳显示已过期的食品。
- 容器或包装是否破损、撕裂或受潮。
- 罐装或包装食品是否有凹陷或鼓胀。
- 是否有害虫或啮齿动物的出现迹象，例如粪便、啃咬痕迹或死虫。
- 是否存在溢漏、杂物以及整体清洁状况。
- 是否存在交叉污染的风险。

食品必须离地至少六英寸，存放在有盖且干燥的区域，并远离污水管道、化学品或其他污染源。员工的个人物品和药品必须存放在单独指定的员工储存区域。食品必须存放在原包装容器内，或存放在标注标签、带盖且易于清洁的食品储存专用容器中。严禁使用空化学品容器或垃圾桶存放食品。

交叉污染：

交叉污染是指有害病原体或毒素从一种食品或表面转移到另一种食品或表面的过程。

预防交叉污染的方法：

- 将生的动物性食品与即食食品分开存放，且生的动物性食品必须放在即食食品的下方。
- 将未清洗的蔬菜存放在已清洗蔬菜和其他即食食品的下方。
- 在货架上标明正确的储存位置。
- 更换不同食品时，以及连续使用超过 4 小时时，必须清洗、冲洗并消毒砧板、刀具和其他设备。
- 使用接水盘和防溅挡板。
- 在不同食品的加工时间或区域上进行分隔（例如：在处理生鸡肉之前，先切好生菜）。
- 经常更换手套并洗手，特别是在更换任务或接触新的食品时。

化学品储存：

仅能在厨房内使用适用于餐饮服务的化学品。所有化学品，包括湿抹布桶，必须储存在食品及食品接触面的下方，并与之保持一定距离。所有化学品容器必须贴有正确的识别标签。

日期标注

DATEMARKING

所有即食类、安全时间/温度控制 (TCS) 食品，如储存时间超过 24 小时，必须进行日期标注。

当日日期： _____

+ 6 天 = 当日日期标注 _____

必须丢弃所有日期标注早于当日日期的食品。



扫描二维码，获取更多信息：
如何进行日期标注



哪些食品需要日期标注，日期标注如何使用

WHAT NEEDS DATEMARKING AND HOW TO USE IT

日期标注是一种控制单核细胞增生李斯特菌的方法，这种细菌即使在冷藏温度下也能继续生长。日期标注确保食品在李斯特菌导致食源性疾病之前被丢弃。

哪些食物需要进行日期标注？

包括所有符合以下标准的食物：

- 安全时间/温度控制 (TCS) 食品；
- 即食食品 (RTE) ，且在食用前不需要额外的安全处理步骤；
- 储存时间超过 24 小时的食物。

如何进行日期标注：

食品必须在 7 天内丢弃，即制备或开启当日算作第一天，加上随后的 6 天。例如：食品在 4 月 1 日制备，则必须在 4 月 7 日丢弃。

食品经营场所可以选择任何适合自身需求的方法，只要其清晰、有效，并由员工一致遵循。建议制定标准作业程序，供员工遵守。



如果我把食品冷冻了怎么办？

当把食品放入冷冻时，可以暂停日期标注的计时，但不能重新计时。如果食品在 41°F 下储存了 2 天后被冷冻，那么解冻后只能再在 41°F 下储存 5 天（总共 7 天）。容器上必须标明制备日期、冷冻日期和解冻日期，清楚显示最终丢弃日期。如果食品没有标注上述日期，则必须在食品从冷冻库取出后的 24 小时内使用或丢弃。

如果我把不同日期开启的食品混合在一起怎么办？

当不同食品混合在一起时，应以其中最早开启的食品日期为准，重新对混合食品进行日期标注。例如：今天是星期一，将一个应在星期五丢弃的食品与一个应在星期四丢弃的食品混合，则混合食品必须标注为星期四丢弃。

如果我只使用食品的一部分怎么办？

一旦包装开启，日期标注适用于整份食品。购买食品，应选择可在 7 日内使用完的包装规格。

如果我使用得很快，食品在几天内就能用完，该怎么办？还需要日期标注吗？

需要。如果食品不能在 24 小时内被食用、售出或丢弃，就必须进行日期标注。

不需要日期标注的食品包括：

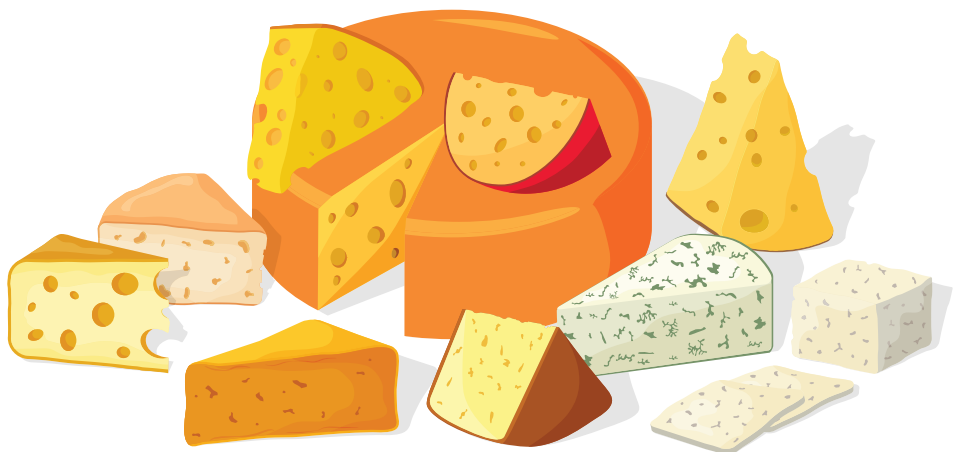
部分由持证食品加工厂制备和包装的食品不需要日期标注。这些食品包括：

- 熟食沙拉。
- 发酵乳制品，例如酸奶、酸奶油和酪乳。
- 加工保存过的鱼类制品，如腌鲱鱼、风干或盐腌鳕鱼。
- 常温保存的干发酵香肠、帕帕罗尼肠、萨拉米香肠（未标注“需冷藏”）。
- 半软质奶酪（见背面清单）。
- 硬质奶酪（见背面清单）。

无需日期标注的硬质和半软质奶酪清单

LIST OF HARD AND SEMI-SOFT CHEESES EXEMPT FROM DATEMARKING

Abertam	Gruyere	Queso de Bola
Appenzeller	Havarti	Queso de la Tierra
Asadero	Herve	Queso de Prensa
Asiago (中熟或陈年)	Konigskase	Reggiano
Asiago soft	Lapland	Robbiole
Battelmatt	Limburger	Romanello
Bellelay (蓝纹)	Lorraine	Romano
Blue	Manchego	Roquefort (蓝纹)
Bra	Milano	Samsøe
Brick	Monterey	Sapsago
Camosum	Muenster	Sassenage (蓝纹)
Chantelle	Oaxaca	Stilton (蓝纹)
Cheddar	Oka	Swiss
Christalinna	Parmesan	Tignard (蓝纹)
Colby	Pecorino	Tilsiter
Coon	Port du Salut	Trappist
Cotija	Provolone	Vize
Cotija Anejo	Queso Anejo	Wensleydale (蓝纹)
Derby	Queso Chihuahua	
Edam		
Emmentaler		
English Dairy		
Fontina		
Gex (蓝纹)		
Gjetost		
Gloucester		
Gorgonzola (蓝纹)		
Gouda		



在以下情况下，清洁并消毒食品接触面：

CLEAN AND SANITIZE FOOD CONTACT SURFACES WHEN:

- ✓ 更换处理不同食品时。
- ✓ 正在使用的设备因暂时停用而处于无人看管。
- ✓ 正在使用的设备连续使用超过 4 小时。
- ✓ 食品或设备已使用完毕后。



扫描二维码，获取更多信息：
如何清洁和消毒工作表面



清洁和消毒

食品设备被污染是导致食源性疾病的主要原因之一。食品接触面和用具必须定期清洁和消毒，以预防疾病。

清洁——清洗和冲洗

清洗是去除表面的食物残渣、污物和其他杂质。清洁剂/肥皂是去除食物残留中的油脂或脂肪的清洁用品。冲洗是用清水去除清洁剂或肥皂，以确保消毒剂能有效发挥作用。清洁本身不能持续性地将污染降低到安全水平。

消毒

消毒是在表面已经清洁之后的额外步骤。消毒过程将使用热力或化学品，将有害病原体数量降低到安全水平。食品场所使用的化学消毒剂应经美国环境保护署（EPA）注册，并获准用于食品接触表面。

如何正确清洗和消毒

必须针对设施内不同的设备制定作业流程，并对员工进行相关培训。

便携式设备

便携式设备可以移至洗碗机或三槽式水槽进行清洗和消毒。在三槽式水槽中清洗和消毒便携式设备的流程：

1. 预先刮除用具和设备上的食物残渣。
2. 用温肥皂水清洗。
3. 用清水或流动水冲洗。
4. 在经过测试的合格化学溶液中消毒。
5. 晾干后再使用。

负责洗碗的员工应定期使用指定的化学或热力测试纸检测消毒效果。员工还须在餐具重新投入使用或进行储存前目视检查设备是否彻底清洁。

固定设备清洗

固定设备因重量、体积或安装原因，无法被搬至洗碗机或水槽。固定设备的清洗和消毒步骤：

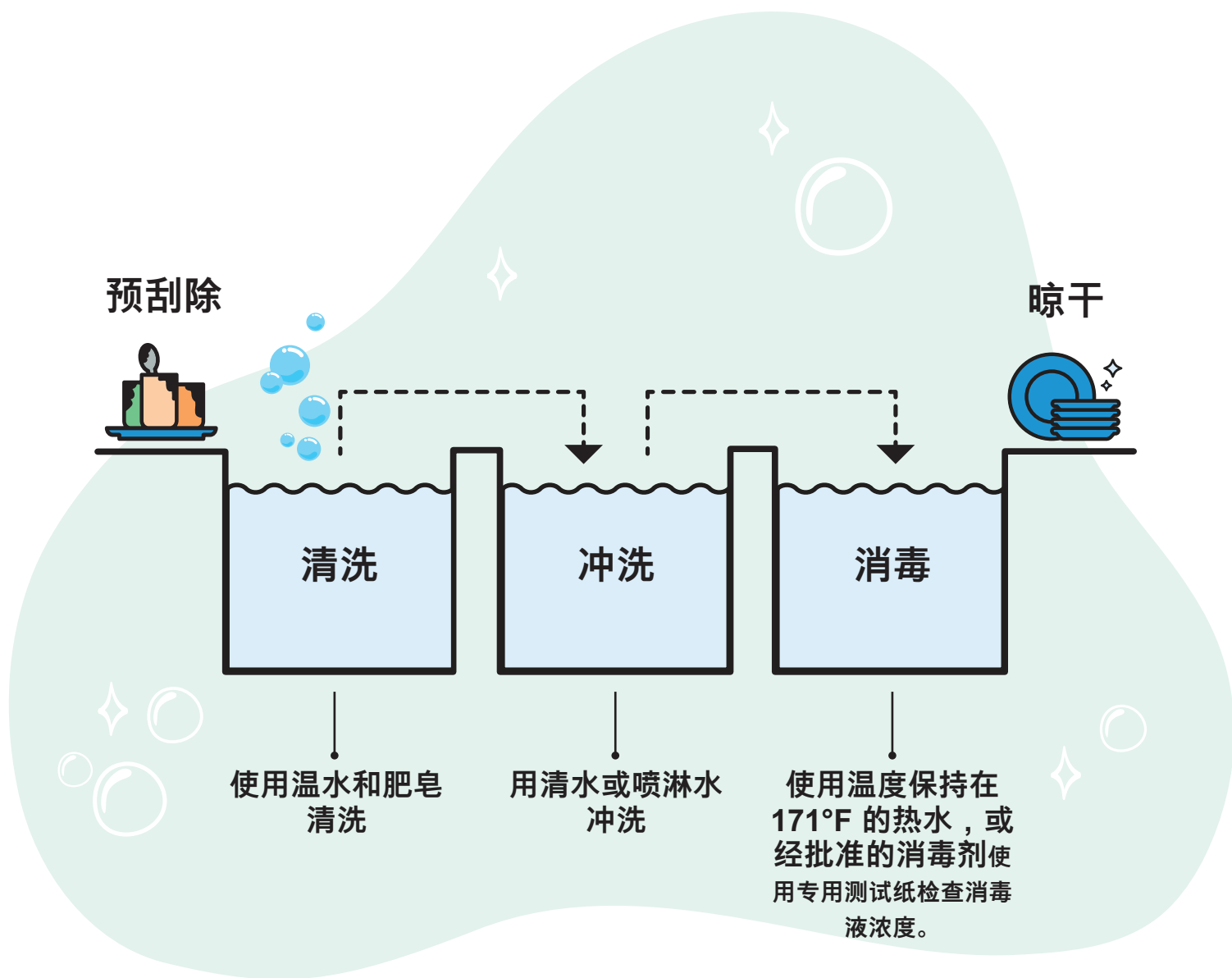
1. 刮除食物残渣。
2. 使用刷子或抹布蘸取肥皂水进行擦洗。
3. 用清水冲洗。可使用桶、喷嘴或喷壶完成。
4. 使用抹布与装有新制备消毒溶液的喷壶进行消毒。不得使用用于放置使用中的抹布的消毒溶液。
5. 自然晾干。



使用三槽式水槽进行清洗与消毒

CLEANING AND SANITIZING IN A THREE COMPARTMENT SINK

- 食物接触面在每次使用后必须进行清洗和消毒；如果持续使用，则至少每四（4）小时清洗和消毒一次。



食品防护： 发现可疑情况，立即报告

FOOD DEFENSE: SEE SOMETHING, SAY SOMETHING

紧急情况下的重要联系电话：

警察 _____

消防 _____

急救 _____

内部联系人 _____



扫描二维码，获取更多信息：

洪水、停电或停水、煮沸水通知发布、
污水倒灌或火灾应对指南



紧急情况应对计划与食品防护

紧急情况，如停电或停水、煮沸水通知发布、污水倒灌、洪水或火灾，都可能影响食品经营设施。必须制定应对计划，并对员工进行相关培训。在紧急情况下，设施可能需要暂停营业，待紧急情况过去后再开始恢复工作。

可访问密歇根州农业和农村发展部（MDARD），查看紧急情况应对指南。



请扫描二维码，查看密歇根州农业和农村发展部（MDARD）
紧急情况应对指南

食品防护

食品防护要求员工主动监控顾客和员工，防范任何可疑行为。必须制定相应程序，明确如何应对事件以及如何隔离受影响的食物。必要时，应联系当地警方。

食品防护措施：

- 不得将食品存放在室外。
- 无人看管的冰箱和储藏区必须上锁。
- 不得允许未经培训或无人陪同的访客进入厨房或食品储藏区。
- 保持警惕，发现疑似有人对食物做出恶意行为要立即上报，并隔离可能受污染的食品。

非连续烹饪 (半熟烹饪)

2009 年《密歇根州修订版食品法规》，第 3-401.14 条

NON-CONTINUOUS COOKING (PAR-COOKING) 2009 MICHIGAN MODIFIED FOOD CODE, SECTION 3-401.14

什么是非连续烹饪？

非连续烹饪是指，在食品经营场所中，食物经过一次加热后被有意中止，以便冷却保存，并在销售或提供给顾客前再完成烹饪。

- 这一过程有时被称为“半熟烹饪”，常用于鸡翅、炸鸡、培根或汉堡饼等食品。

为什么要使用这种方法？

一些餐厅在高峰时段或大型活动前会采用这种方式，以加快出餐速度。

为什么这一过程很重要？

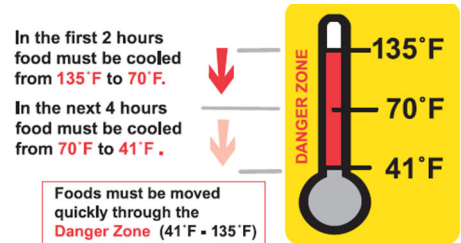
- 半熟烹饪的生动物性食品可能会滋生细菌。
- 其中一些细菌能产生毒素，这些毒素即使经过后续烹饪也无法去除。

流程说明

1. 初次加热时间不得超过 1 小时。
2. 初次加热后，必须快速冷却或冷冻：
 - a. 在 2 小时内从 135°F 降到 70°F，
 - b. 再在接下来的 4 小时内从 70°F 降到 41°F。
 - 整个冷却过程不得超过 6 小时，且必须满足上述关键限值。
3. 食品必须冷藏于 41°F 以下，或冷冻保存。
4. 半熟食品仍被视为生食材。必须贴上“非完全煮熟”的标签，并与即食食品分开储存，以防交叉污染。
5. 半熟食物必须完全煮熟，达到《食品法规》（见 3-401.11）规定的最低温度。
 - a. 鸡肉和禽类：165°F；绞肉：155°F；整块肉：145°F。
6. 完全加热后，食物可立即售卖、快速冷却或继续保温。

两阶段冷却：

熟食必须在 6 小时内完全冷却，以避免细菌滋生。



非连续烹饪 (半熟烹饪) 2009 年《密歇根州修订版食品法规》，第 3-401.14 条

NON-CONTINUOUS COOKING (PAR-COOKING) 2009 MICHIGAN MODIFIED FOOD CODE, SECTION 3-401.14

书面标准作业程序 (SOP) 建议：

SOP 应回答以下问题：

1. 哪些食品会是半熟？
2. 初次烹饪流程是什么？
3. 烹饪后如何快速冷却？
 - a. 如果未达到关键限值，会采取什么纠正措施？
4. 食品冷却后如何存放？
 - a. 存放在哪里？
 - b. 食品如何标记以防止交叉污染？
5. 食品如何完全煮熟？最终烹饪温度是多少？
6. 食品在完全煮熟后会如何处理？

*将 SOP 保存在现场，并确保在需要时可以使用。

注意事项：

- 冷却记录应包含冷却方法和时间。必须每小时记录一次温度。
 - 检查员可提供冷却记录表。
- 在开始此流程前，应与检查员沟通确认。
- 采用非连续烹饪的食物不能以非完全烹饪的方式提供，即使提供消费者提示。



危害分析与关键控制点 (HACCP) 原则

HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINTS - HACCP PRINCIPLES

- ① 进行危害分析
风险在哪里？
- ② 确定关键控制点
如何降低风险？
- ③ 设定关键限值
必须达到哪些可测量标准才能降低风险？
- ④ 建立监控系统
如何检测这些标准？
- ⑤ 制定纠正措施
如果未达到该标准，将采取何种措施？
- ⑥ 建立记录系统
在哪里记录标准和纠正措施？
- ⑦ 建立验证程序
谁来审查所记录的标准和纠正措施，
确保 HACCP 计划依然有效？



HACCP

危害分析与关键控制点 (HACCP) 是一种用于维护食品安全的预防性、系统性方法。 此方法能识别食品生产过程中可能出现的生物性、化学性和物理性危害。如果不加以控制, 这些危害可能会导致疾病或伤害。 HACCP 计划的作用是提供操作步骤, 将这些危害降低到安全水平; 同时制定方法, 一旦出现危害, 能立即采取纠正措施。

“HACCP 计划”是一份书面文件, 该文件详细列出了如何遵循 HACCP 原则的正式程序。 这些原则由国家食品微生物学标准委员会 (The National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods) 制定。

HACCP 的七项原则

1. 确定关键控制点
2. 进行危害分析
3. 设定关键限值
4. 建立监控系统
5. 制定纠正措施
6. 建立记录系统
7. 建立验证程序

特殊加工

特殊加工是指某些具有较高食源性疾病风险的食品制备或保存方式。 这些加工方式必须事先通过 HACCP 计划审批。

在进行以下操作之前, 必须联系卫生部门:

- 包装果汁, 用于零售或批发
- 采用减氧包装 (包括真空低温慢煮或预煮速冻)
- 处理蓄养双壳贝类的水槽
- 作为保存方式而非仅用于增加风味的熏制工艺
- 腌制食品 (如自制培根或帕帕罗尼肠)
- 使用食品添加剂使食品不再属于安全时间/温度控制食品 (TCS) (例如加酸的寿司米饭、泡菜)
- 为个人用途进行动物定制加工
- 种子或豆类发芽



过敏原

食物过敏可能非常严重，有时甚至危及生命。即便是极少量的过敏原也可能引发过敏反应。根据美国疾病控制与预防中心的数据，美国约有 6% 的成年人和儿童有食物过敏。

常见食物过敏原

- 牛奶
- 鸡蛋
- 鱼类
- 坚果类
- 小麦
- 花生
- 大豆
- 贝类
- 芝麻

过敏反应的症状

- 刺痛感
- 荨麻疹
- 呕吐
- 肿胀
- 呼吸困难
- 失去意识

培训员工

应对前厅和后厨员工进行相关培训，使他们了解食物过敏知识、菜单中的食材、过敏反应的症状，以及如何在有人发生过敏反应时做出应对。

交叉接触

使用以下方法避免交叉接触：为有过敏顾虑的顾客使用专门用具和设备。在不同用途之间清洗、冲洗并消毒设备；将可能含有过敏原的食材存放在有标签、密封的容器中。

菜单标识

在菜单上清楚标识含有常见过敏原的菜品，或提供一份专门的过敏原菜单。核实供应商提供的食材信息，若供应商更换，需再次确认。

制定标准作业程序

应制定一份计划，明确顾客提出过敏原顾虑后，如何在前厅和后厨之间传达信息，并最终反馈给顾客。示例：

- 特殊标记的订单小票
- 过敏原提示卡
- 用于标识无过敏原食品的专用食物签



扫描二维码，获取更多信息：
过敏原

报告害虫迹象

REPORT SIGNS OF PESTS



死亡害虫



排泄物



啃咬痕迹



筑巢痕迹

扫描二维码，获取更多信息



害虫

餐饮厨房中常见的害虫可能包括昆虫或啮齿类动物。有多种方法可以防止害虫进入并停留在设施内。

- 检查送货时是否有害虫迹象，并拒收任何带有害虫的货物。
- 检查物理设施是否有缝隙或损坏区域。
- 食物应加盖并离地存放。
- 维修有泄漏的设备。
- 立即清理溢出物。
- 切勿将食物或脏碗碟留至隔日清理。

识别害虫的方法

可能表明存在害虫的迹象包括：

- 死亡害虫
- 排泄物
- 啃咬痕迹
- 筑巢痕迹

发现害虫时的处理措施

清除所有死害虫或害虫痕迹，并彻底清洁和消毒该区域。丢弃任何可能暴露或被污染的食品。

化学品和杀虫剂必须按照标签要求使用。大多数常见杀虫剂并未获准在商用厨房中使用。与有执照的害虫防治公司合作，制定综合害虫管理计划，以预防和/或清除设施内的害虫。



扫描二维码，获取更多信息：
害虫管理

设施与设备：检查要点

FACILITIES AND EQUIPMENT: WHAT TO CHECK



检查设备是否有破损、缺口或裂痕



检查密封条、风扇、货架以及不易清洁的区域是否干净



核实设备是否保持良好状态并且清洁



培训员工掌握正确的维护和清洁方法



记录维护和清洁活动



设备

设备应当表面光滑、耐用，且易于清洁。应正确更换或修理损坏的设备，以防止破损材料对食物造成物理性污染。这样做也可以避免粗糙表面或锐角处堆积污垢和碎屑。

应了解设备的具体采购渠道，以便购买替换零件。对较复杂的设备应定期进行维护，确保其正常、安全运行。应保存维护日志，记录设备上上次维修的时间。

应掌握按照制造商的说明正确拆解并清洁设备的方法。指派经过培训的员工负责定期维护和清洁。在日常检查中应核实设备是否保持良好状态并且清洁。

- 检查设备是否有破损、缺口或裂痕
- 检查密封条、风扇、货架以及不易清洁的区域是否干净
- 培训员工掌握正确的维护和清洁方法
- 记录维护和清洁活动
- 核实设备是否保持良好状态并且清洁

设施

包括地面、墙壁和天花板在内的物理设施也应保持良好状态，且表面光滑、易于清洁。保持设施清洁和良好状态可以降低污染或害虫出现的风险。

应善维护管道，避免积水或滴水吸引害虫。排水口应保持排水顺畅，设备的排水管道在必要时应保持适当的空气间隙。

外部开口应安装纱网或配备自动闭合装置。墙壁和天花板应严密封闭，不得出现害虫可能进入的孔洞。

如果物理设施损坏，导致加工环境无法保持清洁、安全（如污水倒灌、天花板漏水或无法使用流动水），则应立即关闭设施，直至完成修复和清理。

应培训员工如何以及何时正确清洁设施。保存日志，记录各区域的清洁时间。在日常检查中，确认物理设施是否有碎屑或积垢。

在日常检查中，完成对物理设施的检查。尽快修复受损区域，以保持清洁并防止出现害虫。但是，只有在能够对食物和清洁设备进行妥善覆盖或保护，并且在重新投入使用之前能够彻底清洁的情况下，才能进行施工或维修工作。

奥克兰县卫生部

[食品安全 | 密歇根州奥克兰县](#)

我们网站上的本资源包
待定

密歇根州农业和农村发展部

<https://www.michigan.gov/mdard/food-dairy>

MDARD 紧急情况应对计划

<https://www.michigan.gov/mdard/about/emergency/emergency-action-plans-for-retail-food-establishments>

密歇根州食品安全

<https://www.michiganfoodsafety.com/>

ANAB/ANSI 管理人员认证

<https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/personnel-certification/food-protection-manager/ALLdirectoryListing?menuID=8&prgID=8&statusID=4>

《密歇根州修订版食品法规》

https://www.michigan.gov/-/media/Project/Websites/mdard/documents/food-dairy/laws/mi_modified_2009_food_code.pdf?rev=f69c9a99cc3248bf953c37e782e6e1f7

《密歇根州食品法》

<https://www.legislature.mi.gov/documents/mcl/pdf/mcl-Act-92-of-2000.pdf>

FDA 生病员工决策工具

<https://www.fda.gov/media/179698/download?attachment>

FDA 召回

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts>

USDA 召回

<https://www.fsis.usda.gov/recalls>

CDC 食品安全

<https://www.cdc.gov/food-safety/about/index.html>

MDARD 标准作业程序

https://www.michigan.gov/mdard/-/media/Project/Websites/mdard/documents/food-dairy/pr/fixed_establishment_sop_manual_form_fillable.pdf?rev=db66211939bd4016a3b99685d54e0385&hash=46A0E4372109D46AE7C18725D1BC131A



食品冷却记录

在 2 小时内将食品从 135°F 冷却至 70°F，并在接下来的 4 小时内从 70°F 冷却至 41°F 或以下

COOLING FOOD LOG - Cool Foods from 135°F to 70°F Within 2 Hours or Less and From 70°F to 41°F in 4 Hours or Less

日期	检查人	食品	冷却方法	最终烹饪温度	时间 温度	时间 温度	时间 温度	时间 温度	时间 温度	时间 温度	纠正措施
					_____	_____	_____	_____	_____	_____	
					_____	_____	_____	_____	_____	_____	
					_____	_____	_____	_____	_____	_____	
					_____	_____	_____	_____	_____	_____	
					_____	_____	_____	_____	_____	_____	
					_____	_____	_____	_____	_____	_____	



食品设备清洁记录

FOOD EQUIPMENT CLEANING LOG

设备部位	时间	周一 (检查人)	周二 (检查人)	周三 (检查人)	周四 (检查人)	周五 (检查人)	周六 (检查人)	周日 (检查人)
	上午 8:00							
	下午 12:00							
	下午 4:00							
	下午 8:00							
	上午 8:00							
	下午 12:00							
	下午 4:00							
	下午 8:00							
	上午 8:00							
	下午 12:00							
	下午 4:00							
	下午 8:00							
	上午 8:00							
	下午 12:00							
	下午 4:00							
	下午 8:00							

日期：_____



物理设施清洁记录

必须定期清洁设施，以防积垢和害虫栖息条件的形成

PHYSICAL FACILITY CLEANING LOG - Facility must be cleaned routinely to prevent build-up and pest harborage conditions

位置	周一 (检查人)	周二 (检查人)	周三 (检查人)	周四 (检查人)	周五 (检查人)	周六 (检查人)	周日 (检查人)

日期： _____



食品再加热记录

REHEATING FOOD LOG

食品	检查人 (姓名大写)	再加热方法	1 小时后的温 度	最终温度 (2 小时后)	纠正措施

在现场先前已烹调并冷却的安全时间/温度控制 (TCS) 食品，若用于高温保存，必须在 2 小时内快速再加热至 165°F。商业加工的 TCS 食品，若用于高温保存，必须在 2 小时内再加热至 135°F。

日期： _____



餐饮服务质量保证检查表

记录方法如下：“Y”=是；“N”=否；“NA”=不适用

FOOD SERVICE QUALITY ASSURANCE CHECKLIST - Record “Y” for Yes, “N” for No, and “NA” for Not Applicable

I. 冷藏与冷冻储存

	周一	周二	周三	周四	周五	周六	周日
A. 冷藏/冷冻设备状况良好							
B. 冷藏/冷冻设备状况良好 1. 冷藏温度等于或低于 39°F 2. 冷冻温度等于或低于 0°F							
C. 分度温度计安置位置正确且易于读取							
D. 步入式冷藏/冷冻间内食品离地 6 英寸存放							
E. 在 41°F 下保存的潜在危险的即食食品不超过 7 天							
F. 食品按要求贴标签并标注丢弃日期 (制备日 + 6 天)							
G. 食品得到适当保护： 1. 加盖储存 2. 交叉污染：生的动物性食品按烹饪温度要求存放，并且置于熟制/即食食品的下方且相隔离							

(如上项目有不合格，请说明纠正措施：_____)

II. 制备、保存与上菜

	周一	周二	周三	周四	周五	周六	周日
A. 冷冻食品解冻方法正确							
B. 使用合适的用具来尽量减少对食品的直接接触							
C. 确认无裸手接触即食食品							
D. 水果与蔬菜已清洗							
E. 潜在危险食品的储存温度保持在 41°F 或以下，或 135°F 或以上							
F. 采用正确的冷却程序： 1. 2 小时内由 135°F 降至 70°F；且 2. 总计 6 小时内由 135°F 降至 41°F 或更低							
G. 采取了正确的保存方法							
H. 未包装及潜在危险食品不再重复使用							
I. 校准过的金属杆温度计可随时使用 (0°-220°F)							

(如上项目有不合格，请说明纠正措施：_____)

III. 干货储存设施

	周一	周二	周三	周四	周五	周六	周日
A. 储存设施状况良好							
B. 食品离地 6 英寸存放							
C. 干货存放于获准使用的容器内							
D. 化学品单独分开储存							

(如上项目有不合格，请说明纠正措施：_____)



IV. 个人卫生

	周一	周二	周三	周四	周五	周六	周日
A. 监督员工正确且频繁洗手							
B. 洗手池可使用且配有冷热水、肥皂和一次性擦手纸							
C. 除核准区域外，禁止吸烟							
D. 员工饮品/食品存放在食品及食品接触面之下且分开存放（所有饮品配有杯盖和吸管）							
E. 干净的工作服与合规的头发防护物							
F. 对感染、患病或卫生不良的员工实施正确的工作限制							

(如上项目有不合格，请说明纠正措施：_____)

V. 设备与用具

	周一	周二	周三	周四	周五	周六	周日
A. 状况良好							
B. 清洁并符合卫生要求							
C. 正确的用具清洗与消毒做法： 1. 三槽式水槽的正确使用 2. 清洗水是洁净的 3. 消毒时的温度或化学浓度正确							
D. 擦拭布的使用应受到限制且必须正确使用，并放置在充足的消毒液中							
E. 用具正确存放							
F. 一次性用品处理得当							

(如上项目有不合格，请说明纠正措施：_____)

VI. 餐饮机构

	周一	周二	周三	周四	周五	周六	周日
A. 维护良好——外部区域保持、环境无害虫与垃圾							
B. 卫生间设施充足、安装正确、维护得当							
C. 管道安装正确（具备足够空气间隙）并维护良好							
D. 地面、墙壁、天花板： 1. 维护良好 2. 易于清洁 3. 洁净							
E. 照明——充足且有适当防护							
F. 害虫控制有效							
G. 垃圾存放： 1. 使用经批准的容器（室内与室外） 2. 频繁清运 3. 区域洁净、无滋扰							

(如上项目有不合格，请说明纠正措施：_____)

检查人：_____ 日期：_____

适用日期：_____



库存记录

INVENTORY LOG

日期：_____

位置	物品	供应商	收货日期	使用期限	数量	补货上限	数量	备注



食源性疾病投诉表

FOODBORNE ILLNESS COMPLAINT FORM

通知日期：_____ 时间：_____

联系方式：

姓名：_____

地址：_____

电子邮箱：_____

电话号码：_____

食用食品：_____

食用时间：_____

是否有变更，或与菜单一致？ _____

出现了哪些症状： _____

症状何时开始？ _____

是否有共同就餐的其他人？ 他们中是否也有人生病？ _____

备注：

鼓励来电者同时联系当地卫生部门。当地卫生部门可根据所提供的信息判断是否发生食源性疾病暴发，并决定是否需要采取进一步措施。

当地卫生部门： _____

联系方式： _____

如收到 1 例以上类似疾病投诉，须向当地卫生部门报告。



紧迫健康危害/紧急情况后，机构重新开业的检查清单

RE-OPENING CHECKLIST AFTER AN IMMINENT HEALTH HAZARD/EMERGENCY

事件： _____

事件发生的日期和时间： _____

设施应确保紧迫健康危害已被纠正，或紧急情况已结束，并核实本清单中的所有项目：

物理设施

- 电、水和/或燃气服务已完全恢复。
- 供水与排水系统运行正常。包括员工洗手间。
- 无可见损坏或未完成的修复，所有缝隙和孔洞均已封闭。
- 地面、墙壁和天花板干净。
- 受污染区域已完成消毒（如发生污水倒灌或洪水）。
- 无积水残留。
- 照明正常，亮度适当。
- 全设施均可提供冷、热水。
- 每个洗手池的热水至少可达 100°F。
- 用于清洗设备的热水至少可达 110°F。

食品与设备

- 可能受污染或已脱离温控的食品已被丢弃，包括冰块。
- 碎屑和不可回收物品已清理。
- 用具和设备已按要求清洗、冲洗并消毒。
- 已对水管进行冲洗、替换滤芯，并在必要时排空热水箱（如发布煮沸水通知）。
- 与水管连接的设备，如后混合式饮料机、咖啡或茶桶、制冰机、玻璃清洗机、洗碗机及其他与供水管道连接的设备，已按制造商说明进行冲洗、清洁和消毒（如发布煮沸水通知）。
- 冷藏设备温度保持在 41°F 或以下。
- 冷冻设备温度保持在 0°F 或以下。
- 高温保存设备温度保持在 135°F 或以上。
- 洗碗机运行正常（如适用）。
- 排烟通风系统运行正常。
- 洗手池和洗手间物品齐全并可使用。

运营准备

- 可提供害虫防治记录（如适用）。
- 负责人在场且熟悉相关要求。



扫描二维码，获取更多信息：
紧迫健康危害/紧急情况