

焦点解决方案 P.O.Box 1332
班戈, 缅因州 04002

207-217-2500
info@onfocussolutions.com




食品经理 认证

学习指导

如何在课前和/或考试前学习

本学习指南可用于准备食物
上课前进行安全经理考试。这里
有一些提示可以帮助您复习：



 符号，记住

提供安全食品

食源性疾病是一种通过食物携带或传播给人类的疾病。

食源性疾病爆发那时候**两个或更多**人们在吃同样的食物后会患上同样的疾病。

高风险人群包括**婴儿、学龄前儿童、老年人、服用药物的人以及重病患者。**

尽管任何类型的食物都可能受到污染，但有些食物比其他食物更能支持微生物的快速生长。

这些食物需要**安全温度控制 (TCS)**。

TCS食品公司必须远离**危险区 (41° - 135°)**以防止微生物的生长和毒素的产生。

TCS食品包括牛奶、鸡蛋、贝类、鱼、肉类、肉类替代品、未经处理的大蒜和油混合物、烤土豆、生豆芽、煮熟的米饭、切好的西红柿、切好的瓜类和预制食品。

三种类型的污染(危害)

- 生物 – 细菌、病毒、寄生虫、真菌、天然毒素
- 化学品 – 清洁剂、消毒剂、非食品服务级器具和炊具中的有毒金属、农药
- 物理 – 异物 – 头发、玻璃、纸张、金属刨花

疾病控制中心 (CDC) 记录的疫情爆发的前五个原因:

1. 从不安全来源购买食品
2. 食物烹饪不充分
3. 将食物保存在不正确的温度下
4. 设备被污染
5. 个人卫生不良

食物被污染的四种方式

1. 时间-温度控制 - TCS 食品在危险区域放置超过 4 小时
2. 交叉污染 污染物交叉到不再烹饪的食品中
3. 不良的个人卫生 食品处理人员会导致食源性疾病
4. 清洁和消毒不良

即食食品是无需进一步食用即可食用的食品

- 即食食品包括熟食、加热保存的植物性食品、洗净的水果和 蔬菜(整颗和切块) 和熟食肉。烘焙食品以及糖、香料和调味料 即食食品的其他例子。

确保食品安全和培训

重点关注这些措施

- 控制时间和温度
 - 美国食品药品监督管理局 (FDA) 建议监管部门 负责确保以下标准的食品服务运营负责人 满足:
 - 食品处理人员在热保存和冷保存期间定期监测食品温度。
- 防止交叉污染
- 保持个人卫生
- 从经认可、信誉良好的供应商处采购
- 清洁和消毒

培训和监控

- 培训员工遵守食品安全程序
- 提供初始和持续培训
- 为所有员工提供一般食物安全知识
- 提供针对特定岗位的食品安全培训
- 定期对员工进行再培训
- 监控员工以确保他们遵守程序
- 文档培训

认证食品保护经理

2017 年食品法典包含一项要求：餐厅或餐饮服务的负责人必须成为认证食品保护经理。

2017 年 FDA 食品法典补充规定了一项例外规定：经过认证的食品保护经理始终在场。

成为认证食品保护经理的重要性

FDA 食品法典要求食品服务业务的负责人必须成为一名认证食品保护经理。该人必须始终在现场营业时间，除非监管机构确定该操作构成引起食源性疾病的风险最小。该决定将基于操作类型以及提供或销售的食物类型。无收银市场和便利店是一些很好的例子，其中负责人可能不需要随时在现场。

A 认证食品保护经理必须证明他们具备所需的知识通过由会议批准的机构认可的计划的测试食品保护。完成 ServSafe 经理课程并通过 ServSafe 食品考试保护经理认证考试满足此要求。但为什么要认证重要的？

A 疾病控制和预防中心的研究表明，经过认证的食品保护经理可降低企业爆发食源性疾病的风险。该研究还表明，这是餐厅之间的一个区别因素经历过食源性疾病爆发的人和没有爆发过食源性疾病的人。此外，FDA 的零售食品风险因素研究表明，经过认证的经理的存在具有积极的作用与更有效地控制某些风险因素相关，例如不良的个人卫生，在不同的设施类型中。

政府机构

- 的美国食品和药物管理局 (FDA) 检查除肉、家禽和蛋外的所有食品。该机构还监管跨州运输的食品。此外，该机构还发布 FDA 食品法规，为食品安全法规提供建议。
- 的美国农业部 (USDA) 监管和检查肉类、家禽和蛋类。它还对跨州边界或涉及多个州的食物进行监管。
- 机构，例如美国疾病控制与预防中心 (CDC) 和美国公共卫生服务局 (PHS) 研究食源性疾病爆发的原因。
- 州和地方监管机构编写或采用规范零售和食品服务运营的代码。

污染形式

污染是如何发生的

- 污染来自各个地方。
- 污染物可能导致食源性疾病的身体伤害。
- 污染物存在于我们用作食物的动物、空气、水和污垢中，并且自然存在于食物中，例如鱼骨。

- 食品可能被故意污染。
- 大多数食品都是意外污染的。
- 意外污染的例子包括：食品处理人员上完厕所后不洗手，然后手指上的粪便污染了食品 and 表面；以及因疾病传播污染物的食品处理人员

食源性感染当一个人吃了含有病原体的食物后，这些病原体就会在肠道中生长并导致疾病。

食源性疾病的常见症状

- 腹泻
- 呕吐
- 发烧
- 恶心
- 腹部绞痛
- 黄疸(皮肤和眼睛发黄)

发病次数

- 取决于食源性疾病的类型
- 时间范围从 30 分钟到 6 周不等

食源性中毒当一个人吃了含有由食品中的病原体产生的毒素(毒物)或由化学污染引起的食物时，就会产生这种结果。通常症状会在几个小时内迅速出现。

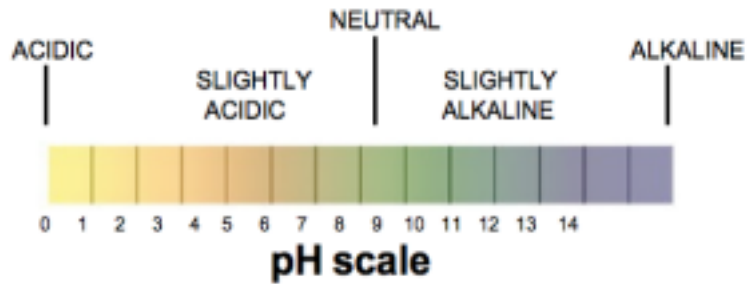
细菌是生物污染物中最受关注的。细菌无处不在，在有利的条件下，如果 FAT TOM 条件合适，它们可以非常迅速地繁殖。

缩写词胖汤姆代表：

- **F**食物——大多数细菌需要营养才能生存。TCS 食品比其他类型的食品更好地支持细菌生长。
- **A**酸度 - 细菌在含有很少或不含酸(pH 值范围为 0 到 14.0 酸性到碱性)的食物中生长得最好。细菌在中间位置生长得更快 - 4.6pH - 7.5pH。
- **时间温度** - 细菌在 41°F 至 135°F (5°C 至 57°C) 之间快速生长。这个范围被称为温度危险区。当食物存放在高于或低于危险温度区时，细菌的生长会受到限制。
- **时间**ime - 细菌需要时间生长。细菌在危险温度区停留的时间越长，它们生长到不安全水平的可能性就越大。细菌每20分钟增加一倍

TDZ。

- **氧**氧气 - 有些细菌需要氧气才能生长，而另一些细菌则在没有氧气的情况下生长 (ROP)。
- **中号**水分 - 食物中的可用水分含量称为水分活度 (aw)。aw 标度范围为 0.0 到 1.0。该值越高，食物中的可用水分越多。



EXAMPLES OF acidic foods INCLUDE:	EXAMPLES OF neutral foods INCLUDE:	EXAMPLES OF alkaline foods INCLUDE:
CITRUS JUICES TOMATOES RHUBARB CRANBERRIES	MILK MEATS CHICKEN FISH	EGG WHITES SODA CRACKERS BLACK OLIVES

时间和温度是我们最容易控制的。

导致食源性疾病的主要细菌

FDA 已鉴定出三种可导致严重疾病且具有高度传染性的细菌。

- 伤寒沙门氏菌
 - 伤寒沙门氏菌只存在于人类体内。
 - 伤寒患者的血液和肠道中携带有这种细菌。
 - 仅吃少量这些细菌就会让人生病。
 - 症状的严重程度取决于人的健康状况和摄入的细菌量。症状结束后，细菌通常会在人的粪便中存在数周。
- 非伤寒沙门氏菌
 - 许多农场动物自然地承载着我。
 - 一个人症状的严重程度取决于我吃了多少。
 - 在西红柿、辣椒和哈密瓜中发现了这种物质。
 - 将家禽或鸡蛋煮到合适的温度可以防止我生病。
- 志贺氏菌属
 - 志贺氏菌属在患有该疾病的人的粪便中发现。
 - 大多数疾病是在人们食用或饮用受污染的食物或水时发生的。
 - 苍蝇还可以将粪便中的细菌转移到食物中。
 - 仅吃少量这些细菌就会让人生病。
 - 在症状结束后数周内，人的粪便中往往含有大量细菌。
- 肠出血性和产志贺毒素大肠杆菌 (*E. coli*)
 - 在牛的肠道中可以发现肠出血性和产生志贺毒素的大肠杆菌。
 - 感染者中也有发现。
 - 细菌会在屠宰过程中污染肉类。
 - 只吃少量的细菌就会让人生病。
 - 一旦食用，肠道内会产生毒素，从而导致疾病。
 - 在症状结束后，细菌通常会在人的粪便中存在数周。

病毒是最小的微生物污染物。虽然病毒不能在食物中繁殖，但一旦食用就会导致疾病。病毒在人与人、人与食物、人与食物接触表面之间传播。保持良好的个人卫生并尽量减少赤手接触即食食品可以帮助预防病毒性食源性疾病。

地点

- 由人类和动物携带。
 - 需要活宿主才能生长
 - 不生长在食物中
 - 可通过食物传播并在食物中保持传染性

来源

- 食物、水或任何受污染的表面。
- 通常通过粪口途径发生。

毁灭

- 正常的烹饪温度无法消灭某些病毒，例如甲型肝炎。这就是为什么在处理食品和食品接触表面时保持良好的个人卫生尤为重要。快速清除和清理呕吐物也很重要。
- 不会被正常烹饪温度破坏。
- 处理食品和食品接触表面时必须保持良好的个人卫生。
- 快速清除和清理呕吐物很重要

FDA 已鉴定出两种具有高度传染性并可导致严重疾病的病毒。

● 甲型肝炎

- 甲型肝炎主要存在于感染者的粪便中。
- 该病毒会污染水和多种食品。
- 它通常与即食食品联系在一起。然而，它也与污染水中的贝类有关。
- 当受感染的食品处理人员用沾有粪便的手指触摸食品或设备时，病毒通常会转移到食品中。
- 只吃少量的病毒就会让人生病。
- 感染者可能数周内不会出现症状，但传染性可能很强。
- 烹饪并不能消灭甲型肝炎。

● 诺如病毒

- 与甲型肝炎一样，诺如病毒通常与即食食品有关。
- 它还受污染的水有关。
- 当受感染的食品处理人员用沾有粪便的手指触摸食品或设备时，诺如病毒通常会转移到食品中。
- 只吃少量的诺如病毒就会让人生病。它也非常具有传染性。
- 食用后数小时内就会传染。
- 在症状结束后，病毒通常会在人的粪便中存在数天。

被诊断患有甲型肝炎或诺如病毒疾病的食品操作人员不得在以下时间进行操作：他们病了。

清理手术中的呕吐物和腹泻物

2017 年 FDA 食品法典增加了一项要求，要求制定清理呕吐物和呕吐物的书面程序。手术中腹泻。ServSafe 解决这个问题如下：

● 病人生病后的清理工作

- 为了有效，操作必须有清理呕吐物和腹泻物的书面程序。这些程序必须涉及员工必须采取的具体行动，以尽量减少污染和接触食品、表面和人。至关重要的是，员工必须接受过这些程序的培训。
- 现场必须备有体液清理工具包和化学品并且易于使用。

寄生虫是需要活宿主才能生存的生物体。适当的烹饪和冷冻可以杀死寄生虫。

- 地点
 - 需要宿主才能生存和繁殖
- 来源
 - 海鲜、野味以及用受污染的水加工的食品，例如农产品
 - 预防
 - 从经认可的、信誉良好的供应商处购买食品
 - 将食物烹饪至所需的最低内部温度
 - 生吃或未煮熟的鱼必须由制造商正确冷冻

菌类，霉菌和酵母等霉菌通常会导致食物变质，但很少引起疾病。它们几乎可以在任何条件下生长，但在酸性食物中生长良好。然而，有些霉菌会产生有害的毒素。酵母会迅速腐败食物并产生酒精的气味或味道。被酵母变质的食物也应该丢弃。

酵母、霉菌和蘑菇

- 一些霉菌和蘑菇会产生毒素
- 扔掉发霉的食物，除非霉菌是食物的天然组成部分
- 从经认可、信誉良好的供应商处购买蘑菇

生物毒素

起源

- 天然存在于某些植物、蘑菇和海鲜中

海鲜毒素

- 鲭鱼- 组胺毒素 - 金枪鱼、鲭鱼、鲱鱼、鲱鳅均滥用时间和温度。
- 雪卡- 雪卡毒素、掠食性礁鱼 (梭鱼、石斑鱼、杰克鱼和鲷鱼) - 海藻。

从批准的供应商处购买鱼，因为烹饪或冷冻无法消除这些毒素。生产- 所有产品均应从经批准的供应

商处购买。这样可以预防疾病

与被污水或化学品污染的野生蘑菇和农产品有关。

化学污染物可能来自多种物质，包括有毒金属、杀虫剂、清洁产品、消毒剂、润滑剂、急救和个人护理产品。为了防止污染，例如锡罐中的铅，请仅使用经批准的食品级器具和设备来准备和储存食物。如果碳酸饮料分配器安装不当，并且碳酸水回流到铜供应管线中，则可能会从管线中浸出铜并污染饮料。只允许有执照的专业人员使用杀虫剂。

症状

- 可能因消耗的化学品而异
- 大多数疾病会在几分钟内发生
- 呕吐和腹泻是典型症状

预防

- 仅使用经批准可用于食品服务运营的化学品。
- 从经认可的信誉良好的供应商处购买化学品。
- 将化学品存放在远离准备区、食品储存区和服务区的地方。○ 化学品必须通过间隔和分区与

食品和食品接触表面分开。

- 化学品绝不能储存在食品或食品接触表面上方。
- 按照预期用途使用化学品并遵循制造商的说明。● 仅使用经批准用于食品服务的设备和器具来处理食品。
- 确保原始化学品容器上的制造商标签可读。● 保持最新的 SDS 并确保工作人员随时可以获取它们。
- 遵循制造商的说明并
丢弃化学品时的当地法规要求。

物理污染可能发生在异物被意外引入食物中。常见的物理污染物包括罐头的金属屑、订书钉、破碎灯泡的玻璃、指甲、头发、创可贴、污垢等。

症状

- 可能会造成轻度至致命伤害
- 割伤、牙齿损伤和窒息
- 出血和疼痛

预防

- 从经认可的、信誉良好的供应商处购买食品
- 仔细检查收到的食物
- 采取措施防止身体污染，包括保持良好的个人卫生习惯

粮食安全与危机管理旨在预防或消除故意污染食品的行为。保护食品的关键是通过解决操作中所有潜在的人员、内部和外部因素来尽可能防止篡改发生

建立危机管理团队计划：

- 建立危机管理团队
- 为不同类型的危机做好准备
- 适合您的运营
- 测试您的计划并确保其解决 – 准备、响应和恢复。

使用 **FDA** 防御工具

警报。

- **Assure** 确保收到的产品来自安全来源
- **Lok** 监控设施内产品的安全
- 和员工 了解您的工厂中有哪些人
- **Reports** 让与食品防护相关的信息易于获取
- **时间威胁** 制定应对可疑活动或对运营的威胁的计划

应对食源性疾病的爆发

- 对员工进行食品安全政策和程序方面的培训
- 创建紧急联系人名单
- 收集信息
- 通知当局
- 隔离产品
- 使用食源性事件报告表记录所有信息，并培训员工使用该表。● 识别员工
- 与当局合作
- 审查程序

迫在眉睫的健康危害 - 水或电中断

- 2017 年 FDA 食品法典增加了允许企业继续运营的要求 在水或电中断期间。
- 监管机构可允许在发生水或水灾时继续运营。 下列情况下电气中断：
 - 作业有事先经监管部门批准的书面应急作业计划 权威。
 - 立即采取纠正措施, 预防、消除或控制任何食品安全风险 以及与中断相关的迫在眉睫的健康危害。
 - 应急预案的实施情况通知监管部门。 食物过敏

过敏反应可能包括瘙痒、喉咙发紧、气喘、荨麻疹、肿胀、腹泻、呕吐、痉挛、失去知觉, 甚至死亡。管理者和员工应该了解 最常见的。

所需的员工食物过敏意识培训

2022 年 FDA 食品法明确规定, 适当的员工食物过敏意识培训必须包括 识别主要食物过敏原以及过敏反应症状的能力。

食物过敏原

重要的是要意识到, 除了生物风险之外, 操作中还需要管理许多风险, 化学和物理污染物。其他问题, 例如食物过敏原的过敏反应, 也是一个问题 真实且日益增长的担忧。一些有食物过敏的人可能需要吃一定量的食物才能 经历反应。其他一些人可能会因为轻微接触过敏原而受到影响。经理人 需要制定政策和程序来适应有食物过敏的客人。职员 还需要知道如何处理这些情况。但很多人不知道什么是食物过敏原 以及如何处理它们。在与食物过敏的客人互动时, 我们都需要记住 它不仅仅是饮食选择那么简单。这是一种医疗状况。

A食物过敏原是食物或成分中的蛋白质。当摄入足够多的过敏原时, 可能会导致 有些人会出现过敏反应。发生这种情况是因为他们的免疫系统错误地认为 通常无害的食物蛋白质会成为威胁并对其进行攻击。

有一些具体迹象表明顾客有过敏反应。为了保护您的客户、您和 您的员工应该能够识别这些迹象并知道如何应对。您还应该知道 最常引起过敏反应的食物类型, 有助于预防过敏反应的发生。

常见食物过敏原

您和您的员工必须了解最常见的食物过敏原以及含有这些过敏原的菜单项他们。虽然几乎任何食物都会引起过敏反应, 但有九种食物会引起过敏反应 大部分在美国。他们被称为“九大人”。

- 2022 年 FDA 食品法典将芝麻列为第九大食物过敏原。这改变了主要 从“八大”到“九大”的食物过敏原。
 - 牛奶
 - 鸡蛋
 - 金枪鱼、鳕鱼等鱼类
 - 贝类, 包括龙虾、虾和蟹
 - 小麦
 - 大豆(黄豆)
 - 花生
 - 木本坚果, 如杏仁、核桃、山核桃、松子
 - 芝麻

食物过敏症状

A 食物过敏是一个人的免疫系统对某种食物的反应。过敏反应可以发生在几分钟内或最多两小时内，可能包括其中的部分或全部症状：

- 喘息
- 呼吸困难
- 荨麻疹
- 皮疹
- 瘙痒
- 口腔刺痛
- 肿胀，包括舌头和喉咙
- 腹部绞痛
- 腹泻
- 血压下降
- 失去知觉

反应可能差异很大。在某些情况下，一个人可能会遭受过敏反应——严重危及生命。过敏反应可导致死亡。如果您或您的员工看到顾客出现严重症状，或者顾客告诉您他们患有某种疾病，严重过敏反应，立即行动。让其他员工知道需要帮助并指导他们呼叫紧急医疗服务。不要让此人独自一人。

预防过敏反应

数以千万计的美国人患有食物过敏。过敏反应会导致数以万计的人死亡。每年都会去急诊室——大约每三分钟一次。无论是前台还是后台工作人员需要尽自己的一份力量，避免向有食物的人提供含有过敏原的食物。过敏。这些预防措施也适用于顾客可能提到的任何食品敏感性，例如麸质不耐受。

食品标签

食品标签是用于识别您购买的产品中过敏原的重要工具。联邦法令要求在包装食品的标签上明确标明主要过敏原。必须找到过敏原，在成分列表中或直接在标签上的列表之后。信息必须使用大九号过敏原通用名称。作为一种替代方法，可以使用“包含”标签将过敏原列在一个位置。

前台工作人员

在预防过敏反应方面，前台工作人员至关重要。他们拥有第一手机会了解客人的食物过敏情况。此信息必须传达给工作人员，放在房子后面，防止过敏反应。

以下是您的前台工作人员必须采取的措施，以防止过敏反应。（笔记：这里面的内容部分已发生重大变化。）

- 告知客人菜单上的过敏原。您沟通的方式取决于根据您的菜单和服务风格。某些操作会在菜单中注明过敏原或包含免责声明。要求客人告知服务员任何食物过敏。工作人员可以告知客人有关食物的信息过敏原：
 - 将食品标签带给客人
 - 当客人询问时，向客人朗读成分标签
 - 向客人介绍菜单项
- 聆听客人的发言。回答所有客人有关菜单项的问题。有些客人可能不告知您知道他们有食物过敏。当客人询问更换成分或提及对某些东西敏感，检查他们是否有食物过敏很重要。

与客人交谈的第一个人，即“第一接触点”，应该了解以下方面的知识：食物过敏。一旦您知道客人有食物过敏，请注意、记笔记并阅读 将笔记发回给他们，以确保它们是正确的。

- 向后台工作人员传达过敏原特殊订单。为厨房工作人员提供 关于客人过敏原特殊订单的书面说明。与厨房口头确认订单 放置时的工作人员。从厨房领取订单时，确认餐食正确并 与门票相符。务必与厨房工作人员口头确认过敏原特殊订单。
- 安全交付过敏原特殊订单。务必与客人口头确认订单。到 防止交叉接触，部分运营商首先交付过敏原特殊订单，与其他运营商分开 项目。作为替代方案，餐桌上的所有订单都可以同时交付，但需要额外支付 服务器或经理只提供特殊的膳食。
 - 避免工作站内的交叉接触。保持工作站清洁。不要将旧产品与新产品混合使用产品。补给站时要小心。避免溢出，如果发生则仔细清洁。处理订单时使用新的、干净的工具（即勺子、菜篮等）。准备一些东西，比如 如果可能的话，面包篮和沙拉放在单独的位置，仅用于过敏原特殊订单。
- 清洁和消毒。定期更换脏布以及清洁和消毒溶液。清晰和 为食物过敏的客人提供干净的桌椅。重置表时，请注意 调味品或其他可能含有过敏原的食品。立即清理常见的溢出物 定期表面。

后勤人员

- 如何避免交叉接触
 - 以下是如何防止店后交叉接触并确保顾客安全的方法。
 - 查看九大过敏原的菜单和成分。检查食谱和 成分标签。任何成分替代品都应提前确定、测试， 并在食谱中注明。经理、厨师和采购员应保持正常状态 与供应商的沟通。如果有任何关于不确定或新的问题成分，请咨询供应商。
 - 正确接收和存放物品。仔细检查交货情况。如果替换物品 已提供，请检查成分标签。另外，检查一下是否有包装 已破损或溢出。如果有不适当的替代物品，则拒绝交货 已提供或任何怀疑有交叉接触的情况。
 - 用于过敏原特殊订单的物品应正确贴上标签并存放 与九大过敏原分开。
 - 清洁表面、器具和设备。清洗、冲洗、消毒并风干表面 去除过敏原的设备。使用新鲜的清洁溶液和清洁布 用于过敏原特殊订单的清洁物品。
 - 对于过敏原特殊订单，请使用单独的器具和设备。全部指定 设备应正确标识并单独存放。
 - 保持良好的个人卫生习惯。准备食物前请洗手并更换手套 为已知食物过敏的客人点餐。避免接触任何可能接触过的东西 接触食物过敏原，包括制服、皮肤和头发。
 - 正确准备过敏原特殊订单。收到订单后，检查门票 并与服务员口头确认订单。检查书面食谱和成分标签 确认不存在相关过敏原。遵循食谱并仅使用经批准的 成分替代。如果发生交叉接触，请丢弃该物品。不要添加任何东西 已电镀或包装的物品。与负责人口头确认订单 将把它提供给客人。请勿提供无法安全准备的物品。

安全的食品处理者

食品处理人员当他们被诊断患有食源性疾病、出现胃肠道症状、有感染病变或触摸任何可能污染手的東西時，就有可能污染食物。

管理者必须关注以下几点：

- 制定个人卫生政策
- 对食品操作人员进行个人卫生政策培训并定期进行再培训
- 始终树立正确行为榜样
- 监督食品安全实践
- 当法律或科学发生变化时修改个人卫生政策

正确洗手必须经常练习，因为挖鼻孔或触摸头发等简单行为都会污染食物。这在开始工作前、上厕所后、打喷嚏

嚏、咳嗽后、抽烟、吃饭、喝酒、处理生食和处理垃圾。

使用烟草制品后洗手

2022 年食品法典扩大了“吸烟”和“咀嚼后洗手”的要求 在“使用烟草产品”之后清洗它们，以解决并包括电子烟和类似的问题 活动。

饮食、嚼口香糖或使用烟草制品(包括咀嚼烟草、香烟和 以电子方式输送尼古丁的设备, 例如电子烟、vapes 和 mods)。

● 禁止在场所内使用“烟草制品”

○除指定区域外, 禁止在场所内吸烟和咀嚼烟草。2022 年食品法典扩大了对“吸烟”和“咀嚼烟草”的禁止范围 建立更广泛的“烟草产品使用”, 以解决并包括电子烟和 类似的活动。

● 饮食、嚼口香糖和使用烟草制品

○小唾液滴可能含有数千种病原体。在吃的过程中, 饮酒、嚼口香糖或使用烟草制品(包括咀嚼烟草、香烟和 以电子方式输送尼古丁的设备, 例如电子烟、vapes 和 mods), 唾液可以 转移到手上或直接转移到正在处理的食物上。

○为防止这种情况发生, 员工只能在以下情况下饮食、嚼口香糖或使用烟草制品: 指定区域。

洗手步骤

1. 打开温水 –(最低 85°F – 与州/当地食品法规确认)

2. 涂抹肥皂

3. 擦洗手和手臂 10-15 秒。

4. 冲洗

5. 用一次性毛巾擦干或风干

该过程的总时间为 20 秒。

手部消毒剂

- 用于减少皮肤上病原体数量的液体或凝胶
- 必须符合CFR和FDA标准
- 只能在洗手后使用
- 切勿用来代替洗手
- 在接触食物或设备之前应使其干燥

手

- 指甲短且干净, 用干净的绷带和手套覆盖伤口和伤口。如果使用指套, 则必须使用一次性手套遮盖。这是供前台和后台工作人员使用的。
- 覆盖伤口
 - 2017 年 FDA 食品法典进一步明确了遮盖伤口或疖肿的要求 手、手指或手腕。ServSafe 解决这个问题如下:
 - 感染的伤口或疖子
 - 如果伤口或疖子位于手、手指或手腕上:
 - 用指套或绷带等不透水的覆盖物盖住它。不透水 意味着伤口中的液体无法穿过覆盖物。
 - 然后, 将一次性手套放在盖子上。

手套和指套

- 切勿使用手套代替洗手。如果任务发生变化, 必须先洗手, 然后再戴手套。用于处理食物的手套是一次性的, 切勿清洗或重复使用。它们必须至少每隔四个小时, 当它们被弄脏或撕裂时, 或者当开始新任务时。
- 必须用不透水的覆盖物覆盖所有受感染的皮肤区域。如果手上有一一次性手套 必须使用。如果是在身体部位, 必须用裤子、衬衫袖子和衣服适当遮盖 有效的头发约束。
 - 覆盖伤口

■ 2017 年 FDA 食品法典进一步明确了遮盖伤口或手、手指或手腕上沸腾。 ServSafe 解决这个问题如下：

■ 感染的伤口或疖子

● 如果伤口或疖子位于手、手指或手腕上：

○ 用指套或绷带等不透水的覆盖物盖住它。

不渗透是指伤口中的液体不能通过

覆盖。

○ 然后，将一次性手套放在盖子上。

个人卫生

- 对于某些人来说可能是一个敏感话题，但每个员工都必须讨论这个问题，因为它对食品安全至关重要。所有员工上班前必须沐浴或淋浴，并保持头发清洁。在处理食品之前，员工必须穿上干净的衣服、合适的鞋子以及干净的发束或帽子。

珠宝首饰和围裙

- 他们还必须摘掉手上和手臂上的珠宝。只允许使用普通带子。这包括医疗 ID 手环(可以戴在脖子或脚踝上。这不违反 HIPPA 规则)。
- 当员工离开食品准备区域时，应始终脱掉围裙。

员工生病

- 限制如果员工出现喉咙痛并发烧，则不得在食品周围或食品周围工作。● 如果服务于高危人群——排除那些喉咙痛和发烧的人
- 排除患有活动性黄疸、腹泻或呕吐的员工 ● 必须无症状

返回前 24 小时

- 通知卫生部门并排除如果他们被诊断出患有 ● 沙门氏菌、志贺氏菌、大肠杆菌、甲型肝炎或诺如病毒。

食物的流动：简介

避免时间和温度滥用

- 监控时间和温度 – 存储在 41°F (5°C) 及以下或 135°F (57°C) 及以上。
- 确保有正确类型的温度计。
- 定期记录体温及测量时间
- 尽量减少食物在该温度下停留的时间
- 危险区
- 如果时间-温度标准不符合要求，请采取纠正措施没见过
- 生肉、家禽和海鲜的分离
- 未清洗的即食水果和蔬菜
 - 2017 年 FDA 食品法典增加了一项要求，生肉、家禽和海鲜必须与未清洗的即食水果和蔬菜分开。
 - 防止食品交叉污染指南
 - 将生肉、家禽和海鲜与未清洗的即食水果和海鲜分开。蔬菜。在储存、准备、保存和展示过程中这样做，以防止



温度计

温度计是管理者防止时间温度滥用的最重要工具。每次使用前应清洗、冲洗、消毒并风干温度计，以防止交

叉污染。他们也应该是在每次轮班前校准以确保准确性。测量食品内部温度时，应将温度计蒸汽或探头插入产品最厚的部分。

- 双金属柄- 阀杆应从尖端到感应区域的末端浸入产品中。它应该有一个可调节的校准螺母，易于读数，并且精确度在 2 度以内。
- 红外线的- 测量表面温度，不能用于测量内部温度
- 热电偶和热敏电阻是数字化的，具有不同类型的探头。● 穿透式探头 - 食品的内部温度，浸入式探头 - 液体，表面探头 - 表面。

如何校准：

两种方法

- 冰敷法
 - 在一个大容器中加入碎冰和水并搅拌。
 - 将温度计杆或探头放入水中。等待直至指示器停止。○ 调整温度计，使其读数为 32°F (0°C)。
- 沸点法
 - 将自来水煮沸。
 - 将温度计杆或探头放入水中。
 - 将温度计调整至 212°F (100°C)。

使用温度计时：

- 在使用温度计之前和之后清洗、冲洗、消毒并风干温度计
- 每次换班前对其进行校准
确保准确性
- 确保用于测量食品温度的温度计精确至 +/- 2°F 或 +/- 1°C
- 仅使用装有防碎外壳的玻璃温度计。

采购、储存和接收

认可供应商

- 已经过检查并符合所有适用的地方、州和联邦法律。
氧食品必须从经批准的、信誉良好的供应商处购买。这些供应商已经过检查，可以向您出示检查报告。他们还符合所有适用的地方、州和联邦法律。这适用于供应链中的所有供应商。您的运营链可以包括种植者、托运商、包装商、制造商、分销商(卡车车队和仓库)和当地市场。
氧与您的供应商建立关系，并了解他们的食品安全实践。考虑查看他们最近的检查报告。这些报告可以来自美国农业部 (USDA)、食品和药物管理局 (FDA) 或第三方检查员。它们应基于良好生产规范 (GMP) 或良好农业规范 (GAP)。

钥匙寄送

一些餐饮服务机构在下班后休息时接收食物。这通常被称为钥匙投递。供应商获得钥匙或其他操作权限以进行交货。然后，产品被放置在冷却器、冰柜和干燥存储区域中。一旦您到达操作场所并符合幻灯片中确定的标准，就必须对交付的货物进行检查。

- 交货必须符合以下标准。
 - 到达作业地点后接受检查
 - 来自经批准的来源
 - 已放置在正确的存储位置

保持所需的温度

- 储存时已受到保护，免受污染
- 未被污染
- 诚实地提出

接收

操作员必须计划其交货时间表，以便能够及时、正确地处理产品。分配接收货物的员工应接受培训，以正确检查食品并区分可接受的产品和不可接受的产品。包装应清洁且未损坏，有效期限为最新，并且没有任何不当处理的迹象。

产品必须是在适当的温度下交付。

- TCS 冷食品 – 41°F 或更低
 - 检查肉类、家禽和鱼类的温度 - 将温度计杆或探头插入食物最厚的部分(通常是中心)
 - 检查 ROP 食品(MAP、真空包装和真空低温烹调食品)的温度 - 将温度计杆或探针插入 2 个包装之间。作为替代方案，将包装折叠在温度计杆或探头周围
 - 检查其他包装食品的温度 - 打开包装并将温度计杆或探头插入食品
- 活贝类贝类: 在气温为 45°F (7°C) 且内部温度不超过 50°F (10°C) 的情况下接收牡蛎、贻贝、蛤和扇贝。

氧收到后，贝类必须在 4 小时内冷却至 41°F (5°C) 或更低。氧四小时内将贝类冷却至 5°C (41°F) 或更低。
- 去壳贝类(去掉两个壳的软体动物贝类) : 在内部温度为 45°F (7°C) 或更低的情况下接收。
 - 在四小时内将贝类冷却至 41°F (5°C) 或更低。
- 奶制品: 在内部温度为 45°F (7°C) 或更低的情况下接收。
 - 在四小时内将贝类冷却至 41°F (5°C) 或更低。
- 带壳鸡蛋: 在 45°F (7°C) 或更低的气温下接收。
 - 在四小时内将贝类冷却至 41°F (5°C) 或更低。
- 热 TCS 食品 135°F 或更高
- 冷冻 – 冷冻固体没有液体污渍或大冰晶

收获的海鲜:

- 软体贝类接收时必须带有贝类识别标签:

氧软体动物贝类文件和禁止混合

2022 年食品法修订了处理收到文件的程序与软体动物贝类。此外，“混合”一词的定义是修改。

氧文件和邮票

食品必须与正确的文件一起交付。例如，软体动物接收的贝类必须带有贝类识别标签或标签。这些表明贝类的收获时间和地点。他们还确保贝类来自经批准的来源。

将软体动物贝类(活的、去壳的或带壳的产品)存放在原来的容器中。在最后一个贝类被取出之前，请勿从容器上取下贝类标签或标签。用过的。当最后一个贝类从容器中取出时，在标签上写下日期，标签或发票。然后，按时间顺序将其存档 90 天日期。

贝类应保留在收到的容器中，直到出售或准备出售服务。一个容器中的贝类不应与另一个容器中的贝类混合容器，除非它们具有相同的认证号码或收获日期或来自相同的种植面积。

氧软体贝类澄清

2022 年食品法现在澄清软体动物贝类包括贝类(活的)软体动物贝类)、去壳软体动物贝类(去掉两个壳的贝类)、和带壳产品(带有一个或两个壳的非活体加工贝类。氧软体动物贝类: 容器

- 将软体动物贝类(活的、去壳的或带壳的产品)存放在原来的容器中。在最后一个贝类被取出之前,请勿从容器上取下贝类标签或标签。用过的。当最后一个贝类从容器中取出时,在标签上写下日期,标签或发票。然后,按时间顺序将其存档 90 天日期。
- 贝类应保留在收到的容器中,直至出售或准备出售服务。一个容器中的贝类不应与另一个容器中的贝类混合容器,除非它们具有相同的认证号码或收获日期或来自相同的种植面积。

- 生吃或半熟吃的鱼

氧文件必须证明鱼在收到之前已正确冷冻。氧自鱼出售之日起,将文件保留 90 天。

- 养殖鱼类

氧必须有文件证明鱼已达到 FDA 标准。
氧自鱼出售之日起将文件保存 90 天

A 评估食品质量:

- 外观:拒绝发霉或颜色异常的食品。
- 质地:如果出现以下情况,请拒绝肉、鱼或家禽:
氧它是粘稠的、粘稠的或干燥的
氧它的肉质柔软,触摸时会留下印记
- 气味:拒绝有异常或难闻气味的食物

拒绝交货

- 将拒绝的项目与接受的项目分开
- 告诉送货员物品有什么问题
- 在将被拒收的物品交给送货人员之前,先获取已签名的调整或货项单。 ● 将事件记录在发票或接收文件上。

召回

- 制造商有时可能会召回您收到的食品。当确认或怀疑食品受到污染时,可能会发生这种情况。当物品贴错标签或贴错标签时也可能发生这种情况。当标签上未标明食品过敏原时,食品通常会被召回。大多数供应商都会通知您召回事宜。但是,您还应该监控 FDA 和 USDA 发出的召回通知。当收到召回通知时,请遵循幻灯片中的指南。
- 通过将召回通知中的信息与食品进行匹配来识别召回的食品。这可能包括制造商的 ID、物品的制造时间以及物品的使用日期。 ● 从库存中取出该物品,并将其放置在安全且适当的位置。那可能是一个凉爽或干燥的存储区域。
- 召回的物品必须与食品、器具、设备、床单和一次性物品分开存放。
- 为物品贴上标签,以防止其被放回库存中。一些操作通过在召回的食品上贴上“请勿使用”和“请勿丢弃”标签来做到这一点。告知工作人员不要使用该产品。
- 请参阅供应商的通知或召回通知,了解如何处理该物品。例如,您可能被指示将其扔掉或退回给供应商。

储存指南

不要在冰箱架上排列、超载设备或过于频繁地开门。这些做法使单位更加努力地维持内部温度。如果可能,将生肉、家禽和鱼与熟食或即食食品分开存放,以防止交叉污染。

如果没有,请将这些物品存放在熟食或即食食品下方。应定期检查产品温度。必须维护内部和外部温度计。

- 储物架应距地面 6 英寸并距墙壁,以便通风和清洁。
- 将食物存放在专用容器中
- 使用耐用、防漏且能够密封或覆盖的容器

- **绝不**使用空食品容器储存化学品;**绝不**将食物放入空的化学容器中
- 应遵循 FIFO(先进先出)库存周转。将使用日期较早的物品存放在前面,并先使用它们。
- 干燥储存区域应保持适当的温度,50F 至70F 之间,相对湿度50-60%。

物品应存放在其原包装中。如果从原包装中取出,请将其包裹在干净的防潮材料中,或将其放入带有紧密盖子的干净消毒容器中。所有包装和容器均应贴上标签

- 食物名称
- 准备日期
- 有效期。

为了防止污染, **绝不**在这些区域储存食物

- 更衣室或更衣室
- 卫生间或垃圾房
- 机械室
- 在未屏蔽的下水道管线或漏水管线下
- 楼梯间下

禁止在空化学品中存放食品、设备、床单和一次性物品 集装箱

- 以前的食品法规要求禁止将食品存放在以前使用过的容器中 储存化学品。2022 年《食品法典》现已扩大该禁令范围,将设备、 餐具、床单和一次性物品。
- 防止交叉污染
 - 食品、设备、器具、床单和一次性物品的储存方式必须防止 交叉感染。请遵循这些准则。
- 容器
 - 绝不**使用空的食品容器来储存化学品。**绝不**放置食物、设备、用具、床单或空化学容器中的一次性物品。

为零售销售现场包装的食品贴上标签

- 食品的通用名称或明确标识该食品的声明。
- 食物的数量。
- 如果该商品含有两种或多种成分,请按重量降序列出成分。● 食品中的人工色素和香料清单,包括化学防腐剂。● 制造商、包装商或分销商的名称和营业地点。
- 食物中所含的各种主要食物过敏原的来源。

TCS 现场准备的食品必须贴上标签 - 名字食品的名称,以及出售、食用或丢弃的日期。最多可保存7天必须在 41°F (5°C) 或更低温度下将其丢弃。

扔掉所有超过制造商保质期的食品。

冰箱必须将温度设置在 41°F (5°C) 或更低,并将温度计放置在最温暖的区域。食品按以下顺序从上到下存放,防止交叉污染: 1. 即食食品

2. 海鲜
3. 整块牛肉和猪肉
4. 碎肉和碎鱼
5. 整只和地面飞禽

该存储顺序基于每种食物的最低内部烹饪温度。

食物的流动: 准备

准备食物:

- 仅从冷藏箱中取出短时间内可以准备的食物。氧这限制了时间-温度滥用

- 将准备好的食物放回冷却器或尽快煮熟。
- 确保工作站、切菜板和器具清洁且消毒。

食品和色素添加剂 -仅使用当地监管机构批准的添加剂 ●**绝不**使用超过法律允许的添加剂

- 绝不**使用添加剂改变食品的外观
- **做不是**销售在操作中收到之前经过亚硫酸盐处理的产品 ●**绝不**在生吃的农产品中添加亚硫酸盐。
- 不诚实呈现的食物必须扔掉

解冻食物的四种方法

- 在冷却器中解冻食物，将其温度保持在 41°F (5°C) 或更低
- 在流水下快速解冻食物。

氧2022 年食品法典明确了负责人 (PIC) 的必要性，以确保员工 在解冻过程中保持 TCS 食品的温度。

氧如您所知，病原体在危险温度区生长良好。然而，他们成长 在 125°F 至 70°F (52°C 至 21°C) 温度范围内速度更快。食物必须通过 快速通过这个温度范围以减少这种生长。这就是为什么确保食品处理人员正在使用正确的方法来冷却 TCS 食品，快速且定期地冷却 监控冷却过程中的温度。

- 在微波炉中解冻食物，前提是解冻后立即煮熟
- 解冻作为烹饪过程的一部分
- 使用低氧包装方法包装鱼

氧2017 年 FDA 食品法典增加了使用低氧包装鱼的要求 包装方法。ServSafe 解决这个问题如下：

- 如果您使用减氧包装方法包装鱼，则鱼必须：●在包装之前、期间或之后进行冷冻。
- 附上标签，注明鱼在使用前必须冷冻。

生产

- 确保产品不接触暴露于生肉、海鲜或家禽的表面。● 在进行以下操作之前，请用流水彻底清洗：

氧切割

氧烹饪

氧将其与其他成分混合

- 农产品可以用含有臭氧的水清洗来消毒。

氧请咨询您当地的监管机构

- 将农产品浸泡或储存在静水或冰水浆中时，请勿混合氧不同的项目

氧同一商品的多个批次

- 将切片的瓜类、切好的西红柿和切好的绿叶蔬菜冷藏并保存在 41°F (5°C) 或更低的温度下 ●**不要**如果主要服务于高风险人群，则提供生种子芽

鸡蛋和鸡蛋混合物

- 小心处理混合蛋(如果允许)：

氧混合后立即烹调或储存在 41°F (5°C) 或更低的温度

氧在批次之间清洁和消毒容器

- 在准备很少或不需要烹饪的菜肴时，考虑使用巴氏灭菌的带壳鸡蛋或蛋制品
- 鸡蛋、果汁和牛奶都经过巴氏灭菌。

冰：

- 绝不**如果用于冷藏食物，请使用冰作为成分
- 使用干净且消毒的容器和勺子转移冰块
- 绝不**将冰块存放在装有化学品或生肉、海鲜或家禽的容器中 ● 将冰勺存放在制冰机外干净、受保护的地方

- **绝不用玻璃杯舀冰或用手触摸冰。**

在特殊工艺的差异要求

2017 年 FDA 食品法典增加了在申请差异时提交 HACCP 计划的要求 以特定方式准备食物。

申请差异时, 您的监管机构可能会要求您提交 HACCP 计划。

- HACCP 计划必须考虑与您计划准备食品的方式相关的任何食品安全风险 物品。
- 您必须遵守提交的 HACCP 计划和程序。
- 您必须保留 HACCP 计划和任何其他相关文件——包括 方差——在操作中。
- 如果监管机构要求, 必须向其提供这些文件。
- 您的记录必须表明您有监控关键控制点的程序, 并且:
 - 定期监测关键控制点。
 - 如果关键控制点出现故障, 则采取必要的纠正措施。
 - 验证流程或程序的有效性。
- 在以下情况下需要差异:
 - 寿司饭。
 - 现场包装新鲜果汁以便稍后出售, 除非果汁有警告标签 ● 烟熏食物以保存其风味(但不是为了增强风味)
 - 使用食品添加剂或成分来保存或改变食品, 使其不再需要时间和时间。 温度控制确保安全
 - 腌制食品
 - 定制加工供个人使用的动物(例如, 给鹿穿衣服)
 - 使用减氧包装(ROP)和MAP包装方法包装食品 ● 真空低温烹调法
 - 种子或豆类发芽
 - 提供展示池中的活贝类

安全时间和内部温度要求

165°F (74°C) 持续 <1 秒(瞬时)

氧家禽——整鸡或碎鸡、火鸡或鸭
氧用鱼、肉或家禽制成的馅料
氧酿肉、海鲜、家禽或面食
氧含有预先烹制的 TCS 原料的菜肴(原料应烹制至其所需的最低内部温度)
氧用微波炉煮熟的动物蛋白

155°F (68°C) 17 秒

氧碎肉——牛肉、猪肉和其他肉类
氧注射肉——包括腌制火腿和风味烤肉
氧机械嫩化肉 -“肉块”和“捣碎的肉”作为不完整的肉 氧来自商业饲养和检验的野味动物的碎肉
氧平胸鸟 -(大多是胸骨扁平、不会飞的鸟类) 包括鸵鸟和鸚鵡
氧碎海鲜——包括切碎或切碎的海鲜
氧带壳鸡蛋将被热保存以供使用

145°F (63°C) 15 秒

氧海鲜——包括鱼类、贝类和甲壳类动物
氧猪肉、牛肉、小牛肉和羊肉的牛排/排骨
氧商业饲养的游戏
氧立即供应的带壳鸡蛋

145°F (63°C) 四分钟

氧烤猪肉、牛肉、小牛肉和羊肉

氧交替烹饪时间/温度

- 130°F (54°C) 112 分钟
- 131°F (55°C) 89 分钟
- 133°F (56°C) 56 分钟
- 135°F (57°C) 36 分钟
- 136°F (58°C) 28 分钟
- 138°F (59°C) 18 分钟
- 140°F (60°C) 12 分钟
- 142°F (61°C) 8 分钟
- 144°F (62°C) 5 分钟

135°F (57°C)

氧将热保存供食用的水果、蔬菜、谷物(大米、面食)和豆类(豆类、豆泥)

如果其中任何食物的烹饪温度低于建议的内部烹饪温度, 您需要在菜单上注明免责声明, 让客人知道他们正在食用未煮熟的食物。遵循制造商烹饪说明的要求

- 2022 年食品法典增加了一项新要求, 即收到的食品必须经过制造商烹饪 必须按照说明进行烹饪。

○ 制造商烹饪说明

- 一些包装食品包含制造商的烹饪说明。这些 使用产品前必须遵循说明。冷冻蔬菜是一种例子。它们通常包含制造商的烹饪说明, 并且 通常仅在烹饪后使用。遵循这些尤其重要使用冷冻蔬菜制作沙拉等 RTE 食品时的说明。如果 蔬菜含有病原体, 食物未煮熟, 病原体可能会 繁殖并导致食源性疾病。

禁止向高风险食品提供未按照制造商说明煮熟的食品 人口

- 2022 年食品法典在食品法典中添加了“未按照制造商烹饪说明烹饪的食品” 禁止向高度易感人群提供的食品清单。

○ 主要服务高危人群的业务

- 主要服务高风险人群的业务, 例如疗养院或日托中心 中心, 无法提供某些商品。绝不提供 这些物品:

- 未煮熟的包装食品, 例如冷冻蔬菜

根据制造商的说明。

准备过程中的部分烹饪- 如果部分烹饪肉类、海鲜、家禽或鸡蛋或含有这些物品的菜肴:

- A. 初次烹饪时, 切勿将食物烹饪超过 60 分钟。
- B. 初次烹饪后立即冷却食物。
- C. 食物冷却后冷冻或冷藏。
- D. 在销售或食用前将其烹调至原始烹调温度。
- E. 如果不立即上菜或保留食物, 请将其冷却。

冷却 TCS 食品-切勿将热食物放入冰箱, 这可能会升高内部温度。您总共有 4 小时的时间来冷却食物。

步骤 1 - 在前两小时内将食物从 135°F 及以上冷却至 70°F

步骤 2 - 在 4 小时内将食物从 70°F 冷却至 41°F

使用方法:

- 将较大的物品切成较小的碎片
- 将大容器的食物分成小容器或浅盘
- 将食物放入冰水浴中
- 用冰浆搅拌
- 将其放入急速冷却器中

食物重新加热可立即食用

- 如果正确烹饪和冷却，可以重新加热至任何温度

重新加热以供热保存的食物

- 必须在 2 小时内重新加热至 165°F (74°C) 的内部温度 15 秒
- 将商业加工和包装的即食食品重新加热至至少 135°F (57°C) 的内部温度

食物的流动：服务

存放食物的指南

- 盖住食物并安装喷嚏防护装置，以保护食物免受污染。盖子可以保护食物免受污染并有助于保持食物温度。
- 将 TCS 食品保持在适当的温度
 - 热食：135°F (57°C) 或更高
 - 冷食：41°F (5°C) 或更低
- 至少每 4 小时检查一次温度
 - 扔掉温度低于 41°F (5°C) 或更低的食物
 - 每 2 小时检查一次温度，以便有时间采取纠正措施
- **绝不**使用保温设备重新加热食物，除非专门设计
 - 正确地重新加热食物，然后将其移至保温装置中

在没有温度控制的情况下保存食物

● 2017 年 FDA 食品法典增加了展示或保存即食 TCS 食品的要求，无需温度控制。2017 年 FDA 食品法典补充增加了替代品，在没有温度控制的情况下保存冷即食 TCS 食品的要求。● 在没有温度控制的情况下保存食物

- 如果您的操作在没有温度控制的情况下展示或保存 TCS 食品，则必须在以下条件下进行：一定条件下。这包括：
 - 提前准备书面程序并获得监管部门的书面批准 权威。• 在运营中维护这些程序。
 - 确保根据要求向监管机构提供这些程序。○ 其他条件可能适用。另请注意，保存冷食的条件不同，来自那些用来盛热食物的东西。在使用时间作为控制方法之前，请先咨询您的 当地监管机构的具体要求。

无需温度控制即可保存冷食

- 如果满足以下条件，您可以在没有温度控制的情况下保存冷食长达六个小时：
 - 从冷藏室取出食品之前，请将其保持在 41°F (5°C) 或更低的温度。
 - 在食品上贴上标签，标明食品从冰箱中取出的时间以及必须扔掉的时间 出去。标签上的丢弃时间必须是从您取出食物后的六个小时 冷藏。例如，如果您在下午 3:00 将土豆沙拉从冰箱中取出。服务 野餐时，标签上的丢弃时间应为晚上 9:00。这等于从出发时间算起的六个小时 当你把它从冰箱里拿出来时。
 - 确保食用时食物温度不超过 70°F (21°C)。扔 取出任何超过此温度的食物。
 - 在六小时内出售、提供或扔掉食物。
- 对于保存即食的冷 TCS 食品，除了这些要求之外，还有其他选择。温度控制。
 - 如果食品在四小时内丢弃，则可以使其达到期间的任何温度。服务。

- 在脱离温度控制之前，食品必须保持在 41°F (5°C) 或更低的温度。
- 标签上的丢弃时间必须是食品从食品中取出后的四个小时。 温度控制。
- 食品必须在四小时内出售、提供或扔掉。
- 切、切或切片后成为 TCS 食品的食品或蔬菜 密封的食品容器，打开后即成为 TCS 食品，例如金枪鱼罐头，初始温度可以为 70°F (21°C) 或更低。
 - 产品必须在四小时内丢弃。
 - 四小时内产品温度不能超过 70°F (21°C)。
 - 标签上的废弃时间必须是产品成为废品后的四个小时。 TCS 食品。

热食无需温度控制即可保存长达 4 小时

- 在使用时间作为控制方法之前，请咨询当地监管机构以了解具体要求。
- 对于热食品，标签上的丢弃时间必须是从将食品从温度控制中取出后的四个小时内。

厨房工作人员提供食物的指南

- 在每次使用之间正确存放餐具
 - 氧在干净且消毒的食品接触表面上
 - 氧在把手伸到容器边缘上方的食物中
- 在每次使用之间正确存放餐具
 - 氧在干净且消毒的食品接触表面上
 - 氧在把手伸到容器边缘上方的食物中

玻璃器皿和餐具应从底部或从下面握住，食用时不要堆叠。

餐具和餐具应将把手朝上并朝同一方向存放在抽屉或储物容器中。

重新上菜— 只有未开封的独立包装调味品才可以重新食用。盘子装饰、面包或打开的调味品菜肴永远不能提供给新客人。

绝不预订：

- 一位顾客将食物退回给另一位顾客
- 未加盖的调味品
- 未吃的面包
- 盘子装饰

一般情况下，只有未开封、状态良好的预包装食品才可以重新供应：

- 调味品包
- 包裹好的饼干或面包棒

自助服务区- 绝不允许顾客重复使用弄脏或脏的盘子。使用喷嚏防护装置保护食品吧和自助餐台的食物，并确保设备能够将食物保持在适当的温度。让生食远离即食或熟食，并为所有食品贴上标签。

防止时间温度滥用和污染(续)

- 将热食保持在 135°F (57°C) 或更高的温度
- 将冷食保持在 41°F (5°C) 或更低
- 将生肉、鱼和家禽与即食食品分开存放
- 做不是让顾客在自助服务区重新装满脏盘子或使用脏餐具。● 在食品展示架上存放用于分配食物的正确餐具。
- 做不是如果用于冷藏食物或饮料，请使用冰作为成分在自助服务区为散装食品贴

上标签

- 确保标签在顾客的视线范围内
- 包括食品随附的制造商或加工商标签
- 作为替代方案, 使用卡片、标志或其他标签方法提供信息
- 如果满足以下条件, 则散装无包装食品(例如烘焙产品)不需要标签:
 - 氧该产品未声明任何有关健康或营养成分的声明
 - 氧不存在要求贴标签的法律
 - 氧食品是在场所制造或准备的
 - 氧该食品是在同一人拥有的另一家受监管的食品经营机构或加工厂制造或准备的

场外服务

- 使用旨在防止食物混合、泄漏或溢出的隔热食品级容器
- 定期清洁配送车辆的内部
- 检查食物内部温度
- 在食品上贴上保质期和时间以及重新加热和服务说明的标签
- 确保服务地点拥有正确的公用设施
 - 氧用于烹饪、洗碗和洗手的安全用水
 - 氧垃圾容器存放在远离食物准备、储存和服务区域的地方
 - 氧将生肉、家禽、海鲜和即食食品分开存放

自动售货机

- 处理为自动售货机准备和包装的食品时, 应像处理向顾客提供的任何其他食品一样小心。自动售货经营者应保护食品在运输、交付和服务过程中免受污染和时间温度滥用。
- 每天检查产品的保质期。产品通常有一个代码日期, 例如到期日或使用期限。如果过期, 请立即扔掉食物。现场准备的冷藏食品如果在准备后 7 天内未售出, 则应扔掉。
- 将 TCS 食品保持在正确的温度。温度应保持在 41°F (5°C) 或更低, 或者 135°F (57°C) 或更高。这些机器必须具有控制装置, 以防止在温度处于危险区域达指定时间时分配 TCS 食品。这些食物必须扔掉。

食品安全管理体系

先决条件课程

在尝试任何一个食品安全管理体系之前, 必须制定个人卫生、设施设计、供应商选择、卫生和害虫控制、设备维护和食品安全培训计划

积极的管理控制。

这种方法的重点是控制疾病预防控制中心确定的导致食源性疾病的五个最常见的风险因素。这些包括从不安全的来源购买、未充分烹饪、在不适当的温度下保存食物、使用受污染的设备以及个人卫生不良。1. 识别并记录潜在风险以及控制或消除风险的方法。

2. 监控关键活动。
3. 纠正不当的程序或行为。
4. 验证政策、程序和纠正措施是否得到遵守。
5. 确保员工根据需要接受培训和再培训。
6. 定期评估系统以确保其正常运行。

危害分析关键控制点 (HACCP)

HACCP 系统侧重于识别对于防止、消除生物、化学或物理危害或将其减少到安全水平至关重要的特定

点。
危害分析和关键控制点(HACCP)是食品安全和药品安全的系统预防方法,将物理、化学和生物危害作为预防手段而不是成品检验。HACCP 在食品行业中用于识别潜在的食品安全风险,以便采取关键行动来减少或消除危害发生的风险。该系统用于食品生产和制备过程的所有阶段,包括包装、分销等。美国食品和药物管理局(FDA)和美国农业部(USDA)表示,他们针对果汁和肉类的强制性 HACCP 计划是食品安全和保护公众健康的有效方法。肉类 HACCP 系统由 USDA 监管,而海鲜和果汁则由 FDA 监管。目前, HACCP 在其他食品行业中的使用是自愿的。

HACCP 的 7 个步骤

1. 进行危害分析
2. 确定可以预防、消除危害或将危害降低到安全水平的关键控制点
3. 确定并建立每个关键控制点 (CCP) 必须满足的最大和最小限制
4. 确定并建立监控程序
5. 确定在未达到关键限制时将采取哪些纠正措施
6. 验证您的计划是否有效
7. 建立记录保存和文件记录程序

卫生设施、设备和害虫管理

地板

应坚固、耐用且易于清洁。它还应该是不吸水的、耐磨的,并有助于防止滑倒,特别是在步入式场所、食品准备区、洗碗区、卫生间和其他受潮或喷雾清洁的区域。不建议在高土区域使用地毯,但在餐厅中很受欢迎,因为它可以吸收声音。

- **COVING** 是放置在地板和墙壁之间的弯曲密封边缘用于消除地板和墙壁之间无法清洁的尖角或间隙或裂缝。

卫生间/洗手站

卫生间应定期清洁,并配备设备齐全的洗手台冷热水、肥皂、干手工具、废物容器以及指示员工返回工作岗位前洗手要求的标牌。洗手站应易于使用且方便,以便于洗手。

● 洗手池水温要求

- 2022 年食品法典现已修订了洗手时的水温要求 下沉。现在需要通过混合阀或组合水龙头供水温度至少为 85°F (29°C)。
- 自来水- 必须通过混合阀或组合水龙头供水 提供的水温度至少为 85°F (29°C)。水也必须是 可饮用的(饮用水)。

要求确定休息区域以防止污染

- 2022 年食品法典扩大了吸烟的定义,将“使用烟草制品”纳入其中 休息区。

○ 休息区

- 指定供员工饮食、嚼口香糖和使用烟草制品的区域 必须仔细放置,以保护食品、设备、床单和一次性物品免受 污染。

食品服务级设备标准

如果餐饮服务设备与食品接触,则必须满足特定标准,例如 光滑、易于清洁、耐用且不易损坏。NSF International 等组织 为食品服务设备的卫生设计和建造制定了此类标准。他们 还认证符合这些标准的设备。其他组织对设备进行分类或评估 以确保它符合其他人制定的标准。

这些组织必须获得 ANSI 国家认可委员会 (ANAB) 的认可, 该委员会是一个 美国国家标准协会 (ANSI) 的全资子公司, 一家非营利性公司。购买设备时, 请寻找 NSF 标志、UL EPH 分类标志或 ETL 卫生标志 标记。这些表明该设备已通过卫生认证或分类 ANAB 认可的计划。

在操作中只能使用商业餐饮服务设备。家用设备不是为了 承受大量使用。

固定设备

必须至少安装在腿上距地板六英寸, 或者必须密封到砖石底座上。固定桌面设备应安装在腿上, 桌面与设备之间的间隙为四英寸, 或者应密封到桌面。这是为了清洁目的。

饮用水(饮用水)

安全饮用的饮用水对于企业至关重要。水源包括公共水管、每年至少检测一次的私人水源以及瓶装饮用水。在水紧急情况下, 如果采取某些预防措施, 企业可能会被允许保持开放。这些可能包括烧水或购买水、烧水洗手以及基本任务。

水暖

只有获得许可的水管工才能安装和维护管道系统。水安全面临的最大挑战来自交叉连接, 这是一个物理连接, 来自下水道、下水道和其他废水源的污染物可以通过该物理连接流入饮用水供应系统。真空断路器和气隙可用于防止回流。

灯光

照明强度以英尺烛光为单位测量

- 至少**108**勒克斯(10 英尺烛光): 步入式冰箱、干粮储藏区、其他房间以及清洁期间的区域
- 至少**215**勒克斯(20 英尺蜡烛): 自助展示, 例如自助餐和沙拉吧、新鲜农产品展示、内部设备, 例如伸手式和台下冰箱、洗手、器皿清洗和设备/器具存储区、浴室
- 至少**540**勒克斯(50 英尺蜡烛): 所有食物准备区域

防碎灯泡和保护盖防止碎玻璃污染食物。

充足的通风

充足的通风可消除烟雾、油脂、蒸汽和热量, 从而改善室内空气质量。如果通风良好, 墙壁和天花板上就不会积聚油脂和冷凝水。通风设计必须确保通风罩、风扇、防护装置和管道系统不会滴到食物或设备上。罩过滤器和油脂提取器必须由有执照的专业人士定期清洁。

垃圾和油脂容器

必须防漏、防水、防虫、易清洁、耐用。它们必须有紧密配合的盖子, 并且在不使用时必须盖好。所有垃圾容器应经常彻底清洁内部和外部。应尽快清除食品准备区的垃圾, 并且不得携带穿过食品准备区域。

清洁和消毒

2017 年 FDA 食品法典增加了向员工提供清洁剂和消毒剂的要求 在所有操作时间内。

- 打扫是从表面去除食物和其他类型土壤的过程。要正确清洁 您必须使用肥皂和水溶液。
 - 清洁工 - 清洁剂必须稳定、无腐蚀性且使用安全。他们也必须是 在所有营业时间内向员工提供并可用。有多种 可用的清洁剂, 每种都有不同的用途。
 - 其中包括:
 - 清洁剂
 - 除油剂

- 脱灰剂
- 磨料清洁剂

● 消毒是减少清洁表面有害微生物数量的过程 至安全水平。消毒之前，您必须清洁并冲洗表面。化学消毒剂有 受接触时间、消毒剂浓度和溶液温度的影响。测试 定期使用消毒剂测试套件解决。

○ 所有表面必须清洁和冲洗。这包括墙壁、储物架和垃圾 容器。然而，任何接触食物的表面，例如 刀、汤锅、切割器具 木板或准备台必须清洁和消毒。

○ 化学消毒

■ 三种常见的化学消毒剂是氯、碘和季铵盐 铵化合物(季铵盐)。化学消毒剂受州和联邦监 管 环保机构。它们必须提供给员工并可供员工使用 在所有操作时间内。

	氯		碘	四边彤
水 温度	≥ 100°F (38°C)	≥ 75°F (24°C)	68°F (20°C)	75°F (24°C)
水的pH值	≤ 10	≤8	≤ 5 或按照 制造商的 推荐	根据制造商的 推荐
水硬度	根据制造商的 推荐		根据制造商的 推荐	500 ppm 或按照 制造商的 推荐
消毒剂 专注 范围	50-99 ppm	50-99 ppm	12.5-25 ppm	根据制造商的 推荐
消毒剂接触 时间	≥7秒	≥7秒	≥30秒	≥30秒

5 步流程

1. 刮掉或清除表面的食物残渣。使用正确的清洁工具，例如尼龙刷或垫，或布巾。
2. 清洗表面。使用经批准的清洁剂准备清洁溶液。使用正确的清洁工具(例如毛巾)清洗表面。
3. 冲洗表面。使用干净的水。使用正确的清洁工具(例如毛巾)冲洗表面。
4. 消毒表面。使用正确的消毒液。根据制造商的要求准备浓度。使用正确的工具(例如毛巾)对表面进行消毒。确保整个表面都与消毒液接触。
5. 让表面风干。

清洁剂和消毒剂的供应

2017 年 FDA 食品法典增加了向员工提供清洁剂和消毒剂的要求 在所有操作时间内。

- 清洁工 -清洁剂必须稳定、无腐蚀性且使用安全。还必须提供它们，并且 员工在所有工作时间内都可以使用。清洁剂有很多种，每种都有 出于不同的目的。

○这些包括：

- 洗涤剂
- 除油剂
- 脱灰剂
- 磨料清洁剂

● 化学消毒

○三种常见的化学消毒剂是氯、碘和季铵 化合物(季铵化合物)。化学消毒剂受州和联邦环境法规 的监管 保护机构。必须在工作期间的所有时间内向员工提供并可使用它们 手术。

洗碗机

遵循制造商的指南并确保您的机器清洁且工作状态良好。每天检查洗涤和漂洗周期的温度和压力。机器上应张贴有关适当水温、传送带速度、水压和化学浓度的信息。

高温机器

- 最终消毒冲洗温度必须至少为 180°F (82°C)
- 固定机架、单温机为 165°F (74°C)

化学消毒机

- 在更低的温度下清洁和消毒
- 遵循制造商提供的温度指南

三格水槽

在三格水槽中清洁的物品应预先浸泡或报废干净，用 110F 水的清洁剂清洗，用清水冲洗，并在任一至少 171F 的热水或化学消毒溶液。所有项目都应该是倒置风干。

清洁工具和化学品

清洁工具和化学品应放置在远离食品 and 食品准备区的储存区域。如果从原始容器中取出化学品，请确保有清晰的标签。保留每种化学品的安全数据表 (SDS) 位于所有在职员工的位置。这些表包含重要的急救信息和有关安全使用的信息。根据标签上的说明和当地法规处置化学品。员工有权了解他们正在做什么以及周围的事情。

主清洁时间表

列出所有清洁任务，以及完成任务的时间和方式。按职务为每项任务分配责任。通过将员工的意见纳入计划设计并奖励良好的表现来获得员工的支持。监控清洁计划以保持其有效性。

害虫综合管理 (IPM)

必须解决这些问题才能成为有效的 IPM 计划

- 拒绝害虫进入
- 拒绝害虫食物
- 住所和水
- 与有执照的害虫防治员 (PCO) 合作，消灭任何进入的害虫。

蟑螂喜欢黑暗、温暖潮湿的地方。检查是否有强烈的油味，粪便看起来像黑胡椒粒和胶囊蛋盒。

啮齿动物也对健康造成严重危害。一座建筑物可能同时出没老鼠。寻找粪便、啃咬痕迹、足迹、筑巢材料和洞。

苍蝇可携带志贺菌病和伤寒病。

农药是危险材料。每当它们在您的场所使用或存储时，您必须有相应的MSDS。为了最大程度地减少对人员的危害，让您的 PCO 在您关闭且员工不在现场时使用杀虫剂。处理后一定要清洗、冲洗并消毒食品接触表面。