



餐廳資源文庫

PIC 知識指導手冊

根據 2010 規則第 2-102 和 2-103 部分的要求,負責餐廳(PIC)的人需要瞭解特定食物操作規則。

知識的複雜程度和深度基於特別餐廳的食品加工過程。

此處提供的資訊只用於一般性指導規則，不含全部所需資訊。如有其他問題請聯繫地區監督員。

1 類-只適用於包裝食物

餐廳收到的所有食物都可進行商業包裝，打包後向消費者出售。

PIC 需要瞭解：

- 食物來源(3-201)需得到認可。
- 食物中不得摻入次品。
- 有潛在危險的食物(PHF/TCS)應在適當溫度下保存(3-501.16)，此類食物時應在適當溫度下接受(3-202)。
- 使用精確地測溫儀(4-302.13 and 4-202.11)監測食物和設備的溫度。
- 接收、儲存、處理食物時應防止污染食物。
- 食物操作者應瞭解因食物引起的五種症狀，食物中毒的“五大症狀”排除食物操作者處理食物過程中造成的症狀，根據(2-201 需要，食物操作者有義務報告症狀，通過食物傳播的疾病及其重要性，該症狀應為非操作原因造成。PIC 需確保餐廳符合從業人員健康政策，且遵守該政策。

2 類-即食食物(RTE)

餐廳收到的所有具有潛在危險的食物(PHF/TCS)都經過充分烹飪或屬於即食食物。

PIC 需瞭解所有 1 類和如下資訊：

- 食物操作者應經過全面清潔，手部經過消毒(2-3 和 2-4)，手部不得與即食食物(RTE)直接接觸。
- 準備和服務(3-3)過程中，應讓食物免受污染。
- 如何正確解凍 PHF/TCS 類食物(3-501.13)。
- 正確接觸、傳送(3-501.17)RTE PHF/TCS 食物。



餐廳資源文庫

- 將經過商業處理的 PHF/TCS RTE 食物重新加熱到 135°F，保持其熱度(3-403.11C)。
- 清理食物表面(4-4)，為其消毒的正確程式和頻率。

3 類-烹飪和傳送

接收、烹飪具有潛在危險的生食(PHF/TCS)，短期內向消費者傳送這些食物。PHF/TCS 通過危險區或每次溫度應保持在 41°F- 135°F 之間。之後的過程無需冷卻食物。

PIC 需瞭解 1 類，2 類及以下所有資訊：

- 在廚房(3-401)準備 PHF/TCS 食物時應在安全的溫度下進行。
- 適當將生的動物食材分開，防止交叉感染(3-302.11)。

4 類-複雜的食物操作

全套廚房工具可處理更複雜的烹飪。食物經過危險區多於一次。例如：生肉經過烹飪、冷卻、冷凍，之後又進行重新加熱。

PIC 需要瞭解 1,2,3 類及以下全部資訊：

- 安全冷卻方法 (3-501.14, 3-501.15).
- 對經過烹飪和冷卻的食物進行重新加熱 (3-403.11A).

特定食物安全問題

- 消費者忠告-如果加工生食或未完全煮熟的 PHF/TCS 食物,例如壽司,生漢堡/牛排或單面蛋,需提供消費者忠告,內容應包括第 3-603 部分列明的說明和提醒。
- 特定加工方法 (3-502).
- HAACP 計畫 -更多資訊請訪問危害分析和臨界控制點(HACCP)計畫網。
- 放棄 -更多資訊請訪問棄權請求網
- 公共健康控制時間 (3-501.19).
- 易感人群特殊要求 (3-8).
- 標籤 (6-602).

崗位職責

餐廳資源文庫



下列食物操作一般規則要求處理食物時應持有健康許可。其他資訊請見 8-204.12 部分。

- 符合內華達室內空氣清潔法，NRS 202.2483。
- 向衛生管理機構通報即將爆發的健康威脅。
- 按照要求寄送衛生許可和登記卡。

Chinese