

# Food Establishment Resource Library



## 核准的食物來源

確保您的餐飲機構供應安全食用產品的第一步為確認食物在良好狀況下 (未攙雜) 從「核准的來源」取得。從核准的食品來源購買是必要的措施，因為許多由食物引起的疾病調查都追查到食品來自未經核准的來源。

2010 年管理餐飲機構環境衛生的法規第 3-1 和 3-2

節，針對食品來源詳細說明與條件、來源、包裝、產品標識、記錄相關的要求及其他規範。例如：

- 所有獲准的餐飲機構必須能證明他們的供應商經過核准且通過適當執法機構許可 (請參閱下表)。獲准的餐飲機構中絕不允許使用和/或供應個人家庭製造的食品。
- 必須有適當程序來記錄送貨以確保產品安全和品質，若是有潛在危險的食物 (PHF)，確保它們以適當溫度運送和收取。
- 保存記錄是追蹤核准食物來源的重要部分。餐飲機構經營者應保留食用產品購買處的記錄、保存發票/貨運單複本以追蹤所有採購，並可以在衛生局視察時提供來源資訊。

## 評估食品貨運的秘訣

- 貨運車乾淨且沒有交叉污染的跡象。
- PHF 冷藏在低於華氏 41 度運送，除了雞蛋、貝類軟體動物和牛奶應冷藏在低於華氏 45 度運送。
- 收取已烹調的 PHF 維持在華氏 135 度以上的熱度。
- 冷凍食品應在冷凍的狀態下交貨。
- 食品未顯現不當溫度或處理錯誤的狀況，如：
  - 變色
  - 過度結冰
  - 倒塌和/或損壞的紙箱導致食物暴露受到污染
  - 臭味
  - 解凍和重新冷凍導致變形
  - 質地異常
  - 黏滑
- 瓶罐沒有隆起、滲漏或有摺痕的裂縫。
- 所有產品都在「使用期限」內。
- 所有食物來源都證實為已核准。
  - 注意：對於某些食物有額外要求 – 請參閱下表。
- 所有食物都能正確識別。

# Food Establishment Resource Library



## 表格：執法機構

監管的食物	機構	驗證方法
州內和進口食品，但不是肉類和家禽	<ol style="list-style-type: none"><li>1. FDA</li><li>2. 美國海關總署 (進口食品)</li><li>3. 內華達州農業部</li><li>4. 南內華達衛生區 (內華達州克拉克郡內生產的食品)</li><li>5. 當地司法機構 (克拉克郡以外生產的食品)</li></ol>	監管的證據：供應商的當地執法機構許可證、州或聯邦註冊或執照複本；最近檢驗報告複本；栽種者的農業證書
國內和進口肉類、家禽及相關產品，例如燉菜、比薩，以及含肉或家禽的冷凍食品	<ol style="list-style-type: none"><li>1. USDA</li><li>2. 美國海關總署 (進口食品)</li><li>3. 南內華達衛生區 (內華達州克拉克郡內調製和/或包裝的食用產品)</li></ol>	肉類或家禽產品上的 USDA 標記；進口商與 USDA 的註冊。監管的證據：供應商的當地執法機構許可證、州或聯邦註冊或執照複本；最近檢驗報告複本；栽種者的農業證書
魚類和魚製品	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 美國商務部海鮮檢查程序 (USDC)</li><li>2. FDA</li></ol>	監管的證據：供應商的當地執法機構許可證、州或聯邦註冊或執照複本、或最近檢驗報告複本；在 <a href="http://www.seafood.nmfs.noaa.gov">www.seafood.nmfs.noaa.gov</a> 上 USDC 核准的清單
貝類 (雙殼類軟體動物)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. USDC</li><li>2. FDA</li></ol>	貝類標籤；在 <a href="http://www.fda.gov">www.fda.gov</a> 上目前經過州認證的貝類貨運商清單。

Chinese