食品安全條例注意事項

必須事項:

1. **必須**通知衛生局：如果設施場所出現重大衛生危害。
2. **必須：**營業時間內需有瞭解該場所狀況的負責人 (PIC)，或持有食品安全經理證書的人在場。
3. **必須：**制定一套員工健康政策並實施
4. **必須：**勤洗手：如廁之後，開始工作之前，休息之後，打噴嚏、咳嗽、進食、吸煙、接觸頭髮或面部之後，操作生食品或臟了的器皿之後，照料或碰過服務犬或水產之後，或從事污染雙手的其他活動之後。
5. **必須:** 解凍時食物要完全浸沒在流水下 (以將食品保持在小於或等於華氏 41 度)，或作為烹飪流程一部分在微波爐中解凍。
6. **必須：**從經官方認可的渠道採購食品。
7. **必須：** 在兩個小時 (或更短時間) 內將食品從華氏135 度/攝氏 57 度冷卻至華氏 70 度/攝氏 21 度，在接下來的四小時 (或更短時間) 內，從華氏 70 度/攝氏 21 度冷卻至華氏 41 度/攝氏 5 度。
8. **必須**在冷卻期間將食品放在無蓋淺鍋或盤子中。
9. **必須**使用單獨器皿放生肉、禽類、魚和蔬菜，防止生動物產品交叉污染。
10. **必須**確保冷藏和保溫設備維修妥當。
11. **必須**將肉、禽類、魚、蛋、米飯、和其他安全時間/溫度控制 (TCS) 食品保持在華氏 41 度/攝氏 5 度(或更低溫度) 或華氏 135 度/攝氏 57 度 (或更高溫度)。 **必須**將冷凍食品維持完全冷凍。
12. **必須**為所有冷凍和保溫設備提供固定式且準確的溫度計。
13. **必須**使用桿式 (探針式) 溫度計，定期檢查食品溫度。
14. **必須**定期對溫度計進行校準/驗證。
15. **必須**將食品加蓋、貼標籤、並標註日期保存。
16. **必須**儲存冷藏即食 TCS 食品不超 7 天 (準備當日即為第一天)。
17. **必須**為所有水槽提供冷熱自來水。 洗手池必須提供溫度至少華氏100 度/攝氏 38 度的水。 三隔段水槽必須提供溫度至少華氏 120 度/攝氏 49 度的水。 (注意： 使用活性劑清洗餐具時，手洗溶劑溫度應至少保持華氏 110 度/攝氏 43 度 (除非使用低溫清洗劑)
18. **必須**在洗手池旁隨時準備一次性紙巾、肥皂和垃圾桶。
19. **必須**確保所有設備和食品接觸檯面清潔並消毒。
20. **必須** 在三隔段水槽或洗碗機中清洗、沖洗、並消毒器皿。
21. **必須**將抹布放在消毒液桶中，並根據需要更換溶液。
22. **必須**使用消毒劑試紙、檢測套件、或其他器材準確度量三隔斷水槽、洗碗機、和/或消毒液桶中的消毒劑濃度。
23. **必須**在刀切和準備前，先清洗生鮮/蔬菜。
24. **必須**將食品、食品容器、器皿、和一次性用品 (杯、盤等) 存放於距地面至少六英寸之處。
25. **必須**確保設施未有老鼠、蚊蟲及其它害處。
26. **必須**確保所有食物處理人員均擁有目前有效的食物處理卡。
27. **必須**確保頭髮都有以帽子或髮網束起。
28. **必須**將地板、牆壁及天花板保持乾淨及良好狀態。
29. **必須**保持貯藏空間乾淨整潔。
30. **必須**保持門及窗戶關閉。
31. **必須**確保垃圾區乾淨且以密實的蓋子蓋緊垃圾桶。

Southern Nevada Health District
280 S. DECATUR BLVD. • LAS VEGAS, NV 89107 • (702) 759-1110 • WWW.SNHD.INFO

食品安全條例注意事項

禁止事項：

1. **禁止**讓出現下列症狀的員工作業：腹瀉、嘔吐、黃疸、咽喉痛並發燒，或有暴露傷口或燙傷感染。
2. **禁止**讓診斷出下列疾病的員工返回工作崗位： A 型肝炎、諾羅病毒、*志賀氏菌屬*、*大腸桿菌* 0157:H7 或*腸道沙門氏菌*，直到經過內科醫生及 SNHD 確認可出院。
3. **禁止**將肉、禽類、魚、蛋、米飯或其他'用時間/溫度控制食品安全的食物(TCS)'常溫保存。(所有經烹煮的 TCS 食品必須保持在華氏 41 度/攝氏 5 度 (或以下) 或是華氏 135 度/攝氏 57 度 (或以上)。
4. **禁止**在常溫下、在靜水中、或在靠近髒盤餐具附近的水槽中解凍食物。
5. **禁止**保存生肉、禽類、海鮮、和過火的蛋或即食食品
6. **禁止**將盛有食物的鍋無蓋疊放。
7. **禁止**將退回的食物給其他顧客：其中包括無包裝麵包。
8. **禁止**在開罐後將酸性食物儲存在原先的金屬罐中。
9. **禁止**將食物儲存在紙板箱中，或用報紙蓋食物。
10. **禁止**將員工的食品與要販售給顧客的食品一同存放。
11. **禁止**在食品中間或周圍儲存化學品。
12. **禁止**使用先前曾盛放化學品的容器運輸、儲存或分配食品。
13. **禁止**封鎖使用洗手池。
14. **禁止**在洗手池上或內部存放任何物品。
15. **禁止**在洗手池中沖洗或準備食品。
16. **禁止**將杯子、碗、或盤子當作舀子。應使用帶把手的舀子。
17. **禁止**將髒抹布放在檯面上。
18. **禁止**將用於食品準備區域的抹布用作其他用途 (例如洗手間)。
19. **禁止**保留硬紙板、塑料袋、和金屬罐。
20. **禁止**將垃圾桶和廢油桶敞口。
21. **禁止**在食品區域吸煙、進食或飲水。
22. **禁止**未經 SNHD 批准增添設備或改裝場所。
23. **禁止**將污水倒在停車場或街巷。應予妥善排放。
24. **禁止**穿著圍裙進入洗手間。
25. **禁止**用圍裙或口袋裡的抹布擦手。
26. **禁止**將器皿插在桌子之間的縫中，掛在抽油烟機內或掛在爐灶把手上。
27. **禁止**使用損壞或破裂的設備。
28. **禁止**用膠帶或其他不可清潔的物質覆蓋刀柄。

南內華達衛生局 (SNHD) 條例規定通過設定管理/人員、食品作業、設備、和設施標準，管理食品單位衛生 以上是可能在食品單位發生的一系列良好管理實踐（「必須注意事項」）和不良管理實踐列表 (「禁止事項」）。完整版的 SNHD 規定可從網上查閱。

Southern Nevada Health District
280 S. DECATUR BLVD. • LAS VEGAS, NV 89107 • (702) 759-1110 • WWW.SNHD.INFO