

## **2-102.11(A)(B)(C)(1,4-16) – 知识展示**

违反第 2-102.11(A)(B)(C)(1,4-16) 节 条例， 负责人未能证明了解食源性疾病预防、 HACCP 原则的应用或本规范的要求, 具体而言:

需要改正: 立即改正。负责人应通过以下方式证明对代码的了解: 1) 在当前检查期间没有违反条例、 2) 成为认证的食品保护经理, 或 3) 正确回答检查员提出的与操作相关的问题。

## **2-204.11 – 吃、喝或使用烟草**

违反第 2-401.11 节 条例， 食品员工没有按规定的地点和方式吃、喝或使用烟草。或没有使用合适的饮料盒, 具体而言:

需要改正: 立即改正。食品员工必须在指定的地点吃, 喝及抽烟。员工只能在食品准备区或者洗碗区用吸管或汤勺从盖好的容器里喝饮料。

## **2-204.14 –何时洗手**

违反第 2-401.11 节 条例， 食品员工没有按规定勤洗手。具体而言:

需要改正: 立即改正。食品员工必须在以下情况下彻底清洗手和手臂的暴露部分: 1) 开始工作或复工前; 2) 触摸暴露在手臂以外的身体部位后; 3) 使用卫生间后; 4) 照顾和处理事务或水生动物后; 5) 咳嗽、打喷嚏或使用手帕或一次性纸巾后; 6) 使用烟草、从不符合要求的容器中进食或饮水后; 7) 处理脏的设备或餐具后; 8) 即将在食品准备区从事食品准备工作之前; 9) 在食物准备过程中, 根据需要经常要去除土壤和污染物, 并在更换任务时防止交叉污染; 10) 在处理生食和即食食品之间交换时; 11) 在戴上手套处理食物之前; 或 12) 从事其他污染手部的活动后。

## **5-205.11 – 洗手水池**

违反第 5-205.11 节 条例， 洗手水池不能随时供员工使用、用于洗手以外的目的、或操作不当、具体而言:

需要改正: 立即改正。洗手水池应随时供员工使用、不得用于其他目的。应按照制造商的说明使用自动洗手池。

## **3-304.11 – 与污染物品接触的食品**

违反第 3-304.11 节 条例， 食品与未正确清洁和消毒的设备和餐具表面接触、具体而言:

需要改正: 立即改正。食品只能放在干净消毒了的设备和餐具上。

3-304.11 (A) (1.2) 分开, 包装, 隔离, 交叉污染。

违反第 3-304.11 (A) (1.2) 节 条例， 生食或者即食食品没有受到适当保护以防止交叉污染。具体而言:

需要改正: 立即改正。食品应在储存、制备、保存和展示过程中防止交叉污染、方法是将生的动物食品和未清洗的农产品与即食食品、即食动物生食品(寿司用鱼)、水果和蔬菜、不同类型的生动植物, 水果食品分开存放。如果垂直存放, 生的动物性食品应按烹调温度从高到低的顺序存放、烹调温度要求最高的放在最低层。

## **4-703.11 – 消毒、热水和化学品**

违反第 4-703.11 节 条例， 盛放食品的设备 and 餐具在表面清洁后未适当消毒、具体而言:

需要改正: 立即改正。盛放食品的设备 and 餐具在表面清洁后应使用以下方法之一进行消毒: 1) 按照规定在热水中浸泡至少 30 秒; 2) 使用机械热水操作, 使餐具表面温度达到 160°F; 或 3) 在手动或机械操作中使用经批准的化学消毒剂。氯消毒需要 10 秒、其他化学消毒剂消毒需要 30 秒、

或根据温度、浓度和 pH 值组合决定需要的消毒时间。

#### 4-602.11(A)(C) – 食品接触表面，清洁频率。

违反第 4-602.11(A)(C) 节 条例，在不同的生动物食品之间、生食与即食食品之间或根据需要经常清洗的食品表面接触后没有**清洁**，具体而言：

需要改正：立即改正。与食品接触的设备表面，及餐具应清洁：1) 每次使用不同类型的生的动物食品之前； 2) 每次从处理生食到即食食品的转变时； 3) 在交替使用生水果和蔬菜以及潜在危险食品之间； 4) 在使用或存放食品测温装置前； 5) 操作过程中可能发生污染的任何时候； 6) 至少每 4 小时清洁一次，除非设备及其内存食品保持在适当的温度； 7) 根据第 4-602.11 章的表格在冷藏室中的频率。

#### 4-501.114(A) – 化学消毒剂，氯溶液

违反第 4-501.114(A) 节 条例，氯消毒剂浓度、pH 或温度不足，具体而言：

需要改正：立即改正。提供并保存经批准的氯化学消毒剂溶液，氯消毒剂最低浓度为 50 ppm 与 75°F，pH 值为 8 或更低的水，或 100°F，pH 值为 10 或更低的水混合。

#### 3-501.16 – 冷热保温

违反第 3-501.16 节 条例，潜在危险食品未保持在合适的高温或低温状态，具体而言：

需要改正：立即改正。潜在危险食品应保持在 135°F 或以上（烤牛肉除外，可保持在 130°F (54°C) 或以上）或者 41°F 或以下。

#### 3-501.17 – 即食食品，日期

违反第 3-501.17 节 条例即食食品未正确标注日期，具体而言：

需要改正：立即改正。在食品企业制备并保存超过 24 小时的冷藏、即食的具有潜在危险的食物必须标明制作或食用日期。包括准备日期在内，如果储存在 41°F 或更低温度下，食物应在 7 天内食用。冷冻食品应标明产品解冻后可保存的剩余天数。

3-501.14 – 冷却. 需要更正：立即更正。煮熟的具有潜在危险的食物应在以下情况下冷却： 1) 在两小时内从 135°F (57°C) 冷却至 70°F (21°C)； 2) 在四小时内从 70°F (21°C) 冷却至 41°F (5°C) 或更低。在 41°F 以上的温度下收到的潜在危险食物应在四小时内冷却到这个温度。

3-501.15 冷却方法。需要更正：立即更正。应根据 3-501.14 规定的时间和温度标准，按照被冷却食物的类型，使用以下一种或多种方法完成冷却：(1) 将食物放在浅盘中； (2) 将食物分成更小或更薄的部分； (3) 使用快速冷却设备； (4) 在放置在冰水浴中的容器中搅拌食物； (5) 使用有利于传热的容器； (6) 加入冰块作为配料； (7) 其他有效方法。

#### 3-501.19(A)(B)(2)(C)(2,3) – 公共卫生控制使用时间、标记及程序

违反 3-501.19(A)(B)(2)(C)(2,3) 条例没有适当记录公共卫生监控，食品没有适当标记或缺乏书面程序。具体来说：

需要改正：立即改正。书面程序应提前准备好，保存在食品企业中，并应要求提供给监管机构。如果作为公共卫生控制的时间为 4 小时，则食品应作标记，注明食品是从温度控制中移出的时间点 4 小时后的时间。如果作为公共卫生控制使用时间为 6 小时，则应对食品进行监测，以确保在 6 小时期间食品的最热部分不超过 70°F。食品应作标记或以其他方式标识，以表明食品从 41°F 冷藏温度控制中取出的时间，以及食品从 41°F 冷藏温度控制取出时间点 6 小时的时间。

### 3-603.11 – 消费者咨询

违反第 3-603.11 节条例未提供消费者说明、未以正确格式呈现或未包含所需信息，具体而言：

需要改正：立即改正。供应或销售生的、部分煮熟的或未经其他加工以消除病原体的即食形式或作为另一种即食食品制作成分的动物食品，应告知消费者有可能增加食源性疾病的风险。说明必须包括披露信息和提醒，可以使用小册子、熟食柜或菜单建议、标签声明、餐桌帐篷或其它书面的方式。说明应包括对动物源性食品的描述，例如“半壳牡蛎（生牡蛎）”、“生鸡蛋凯撒沙拉”和“汉堡包（可点菜）”等动物源性食品的描述或食品标识在脚注上加上星号，说明这些物品是生的或未煮熟的，或者含有（或可能含有）生的或未煮熟的成分。提醒应包括在需要标明的动物源性食品上标上星号，并在脚注中注明：1) 关于这些物品的安全性，可应顾客要求提供书面信息；2) 食用生的或未煮熟的肉类、家禽、海鲜、贝类或鸡蛋可能会增加患食源性疾病的风险；或 3) 在患有某些疾病的前提下，食用生的或未煮熟的肉类、家禽、海鲜、贝类或鸡蛋可能会增加患食源性疾病的风险。

### 4-302.12 – 食品温度测量。提供的设备

违反第 4-302.12 节 条例未提供温度或无法方便地提供食品测温设备以检查食品温度，具体而言：

需要改正：立即改正。应提供食品温度测量装置并易于使用。至少应提供一个标有使用范围刻度的金属杆温度测量装置来测量食品内部温度。如果烹制肉饼和鱼片等薄的食物，则应提供用于测量薄块温度的温度测量装置，并易于使用。

### 3-302.12 – 容器识别/通用名称

违反第 3-302.12 节的条例，从原始包装中取出的食品盛装容器未能识别，具体而言：

要求改正：盛装食品或从原包装中取出的盛装包含食品成分的容器应标有食品的通用名称。

### 4-602.13 – 非食品接触表面，清洁频率

违反第 4-602.13 节 条例，非食品接触表面没有足够的清洁频率，具体而言：

要求改正：设备的非食品接触表面应以必要的频率进行清洁，以防止残留物的积累。

### 6-201.11 – 地板、墙壁和天花板，可清洁性

违反第 6-201.11 节条例地板、地板覆盖物、墙壁、墙壁覆盖物和天花板的设计、构造和安装不光滑且不易于清洁，具体而言：

要求改正：地板、地板覆盖物、墙壁、墙壁覆盖物和天花板的设计、建造和安装应使其光滑且易于清洁。

### 6-501.16 – 干燥拖把

违反第 6-501.16 节条例，拖把未正确放置以便自然风干，具体而言：

要求改正：使用后，拖把应放置在自然风干且不会弄脏墙壁、设备或其它用品的位置。