

2-102.11(A)(B)(C)(1,4-16) – 知識展示

違反第 2-102.11(A)(B)(C)(1,4-16) 節 條例， 負責人未能證明了解食源性疾病預防、HACCP 原則的應用或本規範的要求, 具體而言：

需要改正：立即改正。負責人應通過以下方式證明對代碼的了解：1) 在當前檢查期間沒有違反條例、2) 成為認證的食品保護經理，或 3) 正確回答檢查員提出的與操作相關的問題。

2-204.11 – 吃、喝或使用煙草

違反第 2-401.11 節 條例， 食品員工沒有按規定的地點和方式吃、喝或使用煙草。或沒有使用合適的飲料盒， 具體而言：

需要改正：立即改正。食品員工必須在指定的地點吃， 喝及抽煙。員工只能在食品準備區或者洗碗區用吸管或湯勺從蓋好的容器裡喝飲料。

2-204.14 – 何時洗手

違反第 2-401.11 節 條例， 食品員工沒有按規定勤洗手。具體而言：

需要改正：立即改正。食品員工必須在以下情況下徹底清洗手和手臂的暴露部分：1) 開始工作或複工前；2) 觸摸暴露在手臂以外的身體部位後；3) 使用衛生間後；4) 照顧和處理事務或水生動物後；5) 咳嗽、打噴嚏或使用手帕或一次性紙巾後；6) 使用煙草、從不符合要求的容器中進食或飲水後；7) 處理臟的設備或餐具後；8) 即將在食品準備區從事食品準備工作之前；9) 在食物準備過程中，根據需要經常要去除土壤和污染物，並在更換任務時防止交叉污染；10) 在處理生食和即食食品之間交換時；11) 在戴上手套處理食物之前；或 12) 從事其他污染手部的活動後。

5-205.11 – 洗手水池

違反第 5-205.11 節 條例， 洗手水池不能隨時供員工使用、用於洗手以外的目的、或操作不當、具體而言：

需要改正：立即改正。洗手水池應隨時供員工使用、不得用於其他目的。應按照製造商的說明使用自動洗手池。

3-304.11 – 與污染物品接觸的食品

違反第 3-304.11 節 條例， 食品與未正確清潔和消毒的設備和餐具表面接觸、具體而言：

需要改正：立即改正。食品只能放在乾淨消毒了的設備和餐具上。

3-304.11 (A) (1.2) 分開，包裝，隔離，交叉污染。

違反第 3-304.11 (A) (1.2) 節 條例， 生食或者即食食品沒有受到適當保護以防止交叉污染。具體而言：

需要改正：立即改正。食品應在儲存、製備、保存和展示過程中防止交叉污染、方法是將生的動物食品和未清洗的農產品與即食食品、即食動物生食品（壽司用魚）、水果和蔬菜、不同類型的生動植物，水果食品分開存放。如果垂直存放，生的動物性食品應按烹調溫度從高到低的順序存放、烹調溫度要求最高的放在最低層。

4-703.11 – 消毒、熱水和化學品

違反第 4-703.11 節 條例， 盛放食品的設備和餐具在表面清潔後未適當消毒、具體而言：

需要改正：立即改正。盛放食品的設備和餐具在表面清潔後應使用以下方法之一進行消毒：1) 按照規定在熱水中浸泡至少 30 秒； 2) 使用機械熱水操作，使餐具表面溫度達到 160°F；或 3) 在手動或機械操作中使用經批准的化學消毒劑。氯消毒需要 10 秒、其他化學消毒劑消毒需要 30 秒、或根據溫度、濃度和 pH 值組合決定需要的消毒時間。

4-602.11(A)(C) – 食品接觸表面，清潔頻率。

違反第 4-602.11(A)(C) 節 條例， 在不同的生動物食品之間、生食與即食食品之間或根據需要經常清洗的食品表面接觸後沒有清潔，具體而言：

需要改正：立即改正。與食品接觸的設備表面，及餐具應清潔：1) 每次使用不同類型的生的動物食品之前； 2) 每次從處理生食到即食食品的轉變時； 3) 在交替使用生水果和蔬菜以及潛在危險食品之間； 4) 在使用或存放食品測溫裝置前； 5) 操作過程中可能發生污染的任何時候； 6) 至少每 4 小時清潔一次，除非設備及其內存食品保持在適當的溫度； 7) 根據第 4-602.11 章的表格在冷藏室中的頻率。

4-501.114(A) – 化學消毒劑，氯溶液

違反第 4-501.114(A) 節 條例，氯消毒劑濃度、pH 或溫度不足，具體而言：

需要改正：立即改正。提供並保存經批准的氯化學消毒劑溶液，氯消毒劑最低濃度為 50 ppm 與 75°F，pH 值為 8 或更低的水，或 100°F，pH 值為 10 或更低的水混合。

3-501.16 – 冷熱保溫

違反第 3-501.16 節 條例，潛在危險食品未保持在合適的高溫或低溫狀態，具體而言：

需要改正：立即改正。潛在危險食品應保持在 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

違反第 3-501.17 節 條例即食食品未正確標註日期，具體而言：

需要改正：立即改正。在食品企業製備並保存超過 24 小時的冷藏、即食的具有潛在危險的食品必須標明製作或食用日期。包括準備日期在內，如果儲存在 41°F 或更低溫度下，食物應在 7 天內食用。冷凍食品應標明產品解凍後可保存的剩余天數。

3-501.14 – 冷卻. 需要更正：立即更正。煮熟的具有潛在危險的食品應在以下情況下冷卻： 1) 在兩小時內從 135°F (57°C)冷卻至 70°F (21°C)； 2) 在四小時內從 70°F (21°C) 冷卻至 41°F (5°C)或更低。在 41°F 以上的溫度下收到的潛在危險食品應在四小時內冷卻到這個溫度。

3-501.15 冷卻方法。需要更正：立即更正。應根據 3-501.14 規定的時間和溫度標準，按照被冷卻食品的類型，使用以下一種或多種方法完成冷卻: (1) 將食物放在淺盤中； (2) 將食物分成更小或更薄的部分； (3) 使用快速冷卻設備； (4) 在放置在冰水浴中的容器中攪拌食物； (5) 使用有利於傳熱的容器； (6) 加入冰塊作為配料； (7) 其他有效方法。

3-501.19(A)(B)(2)(C)(2,3) – 公共衛生控制使用時間、標記及程序

違反 3-501.19(A)(B)(2)(C)(2,3) 條例沒有適當記錄公共衛生監控，食品沒有適當標記或缺乏書面程序。具體來說：

需要改正：立即改正。書面程序應提前準備好，保存在食品企業中，並應要求提供給監管機構。如果作為公共衛生控制的時間為 4 小時，則食品應作標記，註明食品是從溫度控制中移出的時間點 4 小時後的時間。如果作為公共衛生控制使用時間為 6 小時，則應對食品進行監測，以確保在 6 小時期間食品的最熱部分不超過 70°F。食品應作標記或以其他方式標識，以表明食品從 41°F 冷藏溫度控制中取出的時間，以及食品從 41°F 冷藏溫度控制取出時間點後 6 小時的時間。

3-603.11 – 消費者諮詢

違反第 3-603.11 節條例未提供消費者說明、未以正確格式呈現或未包含所需信息，具體而言：

需要改正：立即改正。供應或銷售生的、部分煮熟的或未經其他加工以消除病原體的即食形式或作為另一種即食食品製作成分的動物食品，應告知消費者有可能增加食源性疾病的風險。說明必須包括披露信息和提醒，可以使用小冊子、熟食櫃或菜單建議、標籤聲明、餐桌帳篷或其它書面的方式。說明應包括對動物源性食品的描述，例如“半殼牡蠣（生牡蠣）”、“生雞蛋凱撒沙拉”和“漢堡包（可點菜）”等動物源性食品的描述或食品標識在腳註上加上星號，說明這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。提醒應包括在需要標明的動物源性食品上標上星號，並在腳註中註明：1) 關於這些物品的安全性，可應顧客要求提供書面信息；2) 食用生的或未煮熟的肉類、家禽、海鮮、貝類或雞蛋可能會增加患食源性疾病的風險；或 3) 在患有某些疾病的前提下，食用生的或未煮熟的肉類、家禽、海鮮、貝類或雞蛋可能會增加患食源性疾病的風險。

4-302.12 – 食品溫度測量。提供的設備

違反第 4-302.12 節 條例未提供溫度或無法方便地提供食品測溫設備以檢查食品溫度，具體而言：

需要改正：立即改正。應提供食品溫度測量裝置並易於使用。至少應提供一個標有使用範圍刻度的金屬桿溫度測量裝置來測量食品內部溫度。如果烹製肉餅和魚片等薄的食物，則應提供用於測量薄塊溫度的溫度測量裝置，並易於使用。

3-302.12 – 容器識別/通用名稱

違反第 3-302.12 節的條例，從原始包裝中取出的食品盛裝容器未能識別，具體而言：

要求改正：盛裝食品或從原包裝中取出的盛裝包含食品成分的容器應標有食品的通用名稱。

4-602.13 – 非食品接觸表面，清潔頻率

違反第 4-602.13 節 條例，非食品接觸表面沒有足夠的清潔頻率，具體而言：

要求改正：設備的非食品接觸表面應以必要的頻率進行清潔，以防止殘留物的積累。

6-201.11 – 地板、牆壁和天花板，可清潔性

違反第 6-201.11 節條例地板、地板覆蓋物、牆壁、牆壁覆蓋物和天花板的設計、構造和安裝不光滑且不易於清潔，具體而言：

要求改正：地板、地板覆蓋物、牆壁、牆壁覆蓋物和天花板的設計、建造和安裝應使其光滑且易於清潔。

6-501.16 – 乾燥拖把

違反第 6-501.16 節條例，拖把未正確放置以便自然風乾，具體而言：

要求改正：使用後，拖把應放置在自然風乾且不會弄髒牆壁、設備或其它用品的位置。