

费城

食品 安全 检查 指南



目的声明

食品安全对于保障所有费城居民的健康福利至关重要。食品场所的店家、经理和员工在保障费城安全方面发挥重要作用，应当遵守城市和州食品安全法规，从而有效预防食源性疾病。本指南旨在帮助您了解费城公共卫生局 (PDPH) 环境卫生服务办公室 (EHS) 实施的城市和州食品安全法规，并从容应对 EHS 检查。

您将在本指南中找到：

- 有关食品安全法规的信息
- EHS 食品安全检查种类概览
- 食品安全检查步骤
- 应对食品安全检查的步骤

我们认识到经营食品业务可能充满挑战。无论您是筹备新开食品餐饮企业，还是管理现有业务，本实操指南均可指导您合规落实食品安全法规，规避各种常见问题，并将食品安全管控措施融入日常运营流程。

目录

目的声明	1
卫生局局长信函	2
关于费城公共卫生局	3
检查概述	3
类型	3
方法	6
检查前后	6
通过食品安全检查的工具指导	7
食品安全检查清单	8
避免最常见违规行为宣传页	16
食品安全海报	17

局长致辞



费城市

公共卫生部
1101 Market Street, 13th Floor
Philadelphia, PA 19107

Palak Raval-Nelson, 哲学博士、公共卫生硕士
卫生局局长
Sara Enes, 工商管理硕士、社会工作硕士
办公室主任

致费城食品经营从业人员：

欢迎您访问本指南，同时感谢您为打造宜居、宜业、宜游的费城贡献重要力量。

作为公共卫生局局长，我谨向各位推介本指南，这份资料可为各企业提供有效支持，助力营造保障员工、顾客与社区安全健康的经营环境。

您的配合对保护公共卫生环境至关重要。让我们共同努力，确保费城所有餐饮食品均严守最高食品安全标准。

本指南充分体现了我们致力于支持您达成这些标准的承诺。我们希望这份资料能为您提供必要的信息和工具，使您能够从容应对各项检查，形成可持续经营的长效规范。

期待与您携手共建健康宜居的费城！

Respectfully,


Palak Raval-Nelson, 哲学博士、公共卫生硕士
卫生局长

关于费城公共卫生局

费城公共卫生局 (PDPH) 保护和促进所有费城人的健康，为受社会条件限制、难以获取医疗与其他健康必要资源的弱势人群提供安全网。

PDPH 环境卫生服务办公室 (EHS) 依托宣传教育与法规管控，维护环境卫生、防范疫病传播，持续提升公共卫生整体水平。EHS 负责病媒疾病防治、食品安全、铅污染、健康住宅、烟草控制、环境工程相关事项的监测评估、监督检查与公众宣教。EHS 食品保护办公室 (OFP) 通过宣教、[计划审查](#)和检查手段，确保食品经营单位遵守地方、州和联邦食品安全法规。EHS OFP 卫生监督员负责对您的经营场所进行食品安全检查。

检查概述

类型

我们对食品经营单位开展不同类型的检查，确保其遵循卫生和安全规定。大多数检查不会提前通知。

计划审查

食品企业必须在新建设施、改建或对现有设施进行重大改造之前提交计划审查。我们要求食品企业必须提供这些计划，以确保其达到食品安全、布局、设备和运营要求。在计划审查获批且装修改造完成后，我们将对相关设施进行检查，确保其按照批准的计划建造或改造。

- 预开业检查

我们通常在批准计划审查申请后的 30 天内进行预开业检查。检查目的是确认该场所已具备安全制备和供应食物的条件，然后方可向公众开放。预开业检查费用为 190 美元。

- 现有场所的改进与改造

如果企业对现有场所进行改造，改变其用途或食品制备与供应方式，也需要进行检查。这包括将非食品经营场所转变为食品经营场所（转变），或对现有食品经营场所进行改建、重大变更或扩建（改造）。这些检查确保设施在进行变更后，仍符合城市和州的卫生与安全规定。

需要计划审查和检查的改造（变更）示例如下：

- 安装不同的设备
- 增设或改造墙壁、地板或天花板
- 安装定制木作、橱柜或塑料层压饰面
- 改造或移动固定安装设备（例如排烟罩、步入式冷藏室等）
- 扩建食品设施（例如新增储物区、增加地下室厨房等）
- 新增顾客用餐或堂食服务

常规检查

我们的卫生监督员定期开展检查，核验食品安全相关举措，落实法规要求，同时指导食品从业者防范致病病菌扩散。通常我们每年对食品企业开展一次检查，且不会提前通知检查时间，以确保准确了解其日常运营和食品安全实践情况。对于医院、养老院等面向高风险人群的经营场所，将提高监督检查频次。常规检查无需任何费用，但如果需要重新检查，企业须支付一定的费用。

在常规检查期间，卫生监督员会监测食品的处理方式，检查食品温度，并确保食品企业遵守食品安全法规。他们还会指导食品经营场所的员工如何预防食源性疾病和安全处理食品。

检查结束后，卫生监督员将提供食品设施检查报告。该报告会列出各项违规行为及必要的纠正措施（需修正事项）。如果企业未达到要求，检查报告中将附带重新检查发票。有关报告解释方面的指导，请参阅本指南后文中的食品安全检查清单。

重新检查、投诉受理检查及食源性疾病调查

除了常规检查，食品场所可能会在以下情况下接受重新检查：企业在常规检查中不符合要求；我们收到公众投诉；或者需要开展食源性疾病调查。

重新检查的目的是确认先前的违规行为已得到纠正。重新检查费用为 315 美元。

投诉受理检查解决公众报告的食品安全问题。

特定疾病或疾病疑似与食品经营场所存在关联时，将开展食源性疾病调查。

如果企业在投诉受理检查或食源性疾病调查中未达到要求，可能需要接受重新检查。在这些情况下，仍需支付 315 美元的重新检查费用。

检查类型概要

检查类型	时间	原因	费用												
计划审查：预开业检查	在新建、改造或大修设施之前，以及计划审查批准后 30 天内进行。	确保设计、布局和设备在施工或运营前满足食品安全法规要求。	按平方英尺计算 <table><tr><th>面积</th><th>费用</th></tr><tr><td>1000 平方英尺或以下</td><td>375 美元</td></tr><tr><td>1001-5000 平方英尺</td><td>875 美元</td></tr><tr><td>5001-10000 平方英尺</td><td>1,500 美元</td></tr><tr><td>10000-14000 平方英尺</td><td>2,125 美元</td></tr><tr><td>>14000 平方英尺</td><td>2,125 美元+ 15 美元/每 额外 100 平方英尺</td></tr></table> 380 美元加急费	面积	费用	1000 平方英尺或以下	375 美元	1001-5000 平方英尺	875 美元	5001-10000 平方英尺	1,500 美元	10000-14000 平方英尺	2,125 美元	>14000 平方英尺	2,125 美元+ 15 美元/每 额外 100 平方英尺
面积	费用														
1000 平方英尺或以下	375 美元														
1001-5000 平方英尺	875 美元														
5001-10000 平方英尺	1,500 美元														
10000-14000 平方英尺	2,125 美元														
>14000 平方英尺	2,125 美元+ 15 美元/每 额外 100 平方英尺														
计划审查：转变/改造检查	现有设施改变用途、布局或设备时。	确保变更或扩建后的设施仍符合卫生和安全标准。	按平方英尺计算（见上文） 380 美元加急费												
所有权变更检查	更改食品许可证名称，或转让现有食品企业，但不改变运营或设施时。	许可证不可转让给其他经营者。	225 美元												
常规检查	通常每年一次（高风险场所更为频繁）。	检查正在实施的食品安全实践和合规情况。	免费（如需重新检查则收取费用）												
重新检查	设施常规或其他检查不合规时进行。	检查违规事项是否已纠正。	\$315												
投诉受理检查	收到公众投诉时。	调查报告的问题或不安全行为。	免费（需要重新检查的情况除外）												
食源性疾病预防调查	特定疾病或疫情疑似与食品场所存在关联时。	识别并解决食源性疾病的源头。	免费（需要重新检查的情况除外）												

方法

基于风险的方法

PDPH 采用基于风险的检查方法。即，我们的卫生监督员主要关注最有可能导致食源性疾病的因素。有关常见食源性疾病预防因素的列表及预防方法方面的提醒，请参阅本指南后文中的避免最常见的违规行为宣传页。基于风险的检查报告概述了检查时食品经营场所的状况。大多数常规食品经营场所检查将包括以下内容：

食品安全检查步骤摘要

步骤	阶段	说明/措施
1	简介	检查员自我介绍，并要求与负责人 (PIC) 交谈。(PIC) 交谈。说明访问目的，让负责人参与检查。
2	初步巡查	检查员初步了解设施布局。观察烹饪、再加热或保温等操作。简要审查菜单 (如适用)。
3	实施检查	检查员向负责人和员工提问，评估合规情况和食品安全知识。如发现问题，可能需要立即采取纠正措施。
4	结束	检查员制作并发送检查报告，列明符合或不符合要求的项目。如有任何不符合项，将开具重新检查发票。

检查前后

卫生检查仅为食品经营场所许可和执照核发流程中的一部分。为确保安全和合法运营，并通过首次检查，请务必在预开业食品安全检查前后完成这些重要步骤。这些清单可能未涵盖所有要求，但概括了重要的步骤。

固定食品经营场所检查前后步骤流程

固定食品经营场所：通过固定永久性地点（如实体餐厅）经营餐饮服务。	
在 PDPH 预开业检查之前，您需要：	
☐	获取营业所得税和收入税 (BIRT) ID - 需要注册本地税务。
☐	获取商业活动许可证 (CAL) - 所有在费城运营的企业均需持有。
☐	检查分区(zoning)合规性 - 确认您的经营地点已划分为适当的食品经营用途，并取得必要的分区许可。
☐	提交申请并获得 PDPH 计划审查批准 - 向 PDPH 提交设施布局、设备清单和菜单。在开始各项施工或安装前，必须获得批准。
☐	获取相关的施工许可（如适用） - 包括翻新或设备安装所需的建筑、管道、电气或其他许可。
☐	申请、获取并张贴食品安全证书 - 营业期间必须有认证员工在场。
在 PDPH 预开业检查之后，您需要：	
☐	将 PDPH 提供的许可证资格报告 (LER) 提交给许可证与检查部门 (L&I)。
☐	从 L&I 获取食品经营场所固定地点许可证。

食品销售商企业检查前后步骤流程

食品销售商：通过手推车、移动餐车或其他移动装置经营食品服务。	
在 PDPH 预开业检查之前，您需要：	
☐	获取营业所得税和收入税 (BIRT) ID - 需要注册本地税务。
☐	获取商业活动许可证 (CAL) - 所有在费城运营的企业均需持有。
☐	选择位于 批准区域 内的销售地点。如果计划通过私人设施销售食品，请获取分区(zoning)许可。
☐	提交申请并获得 PDPH 计划审查批准 - 向 PDPH 提交设施布局、设备清单和菜单。在开始各项施工或安装前，必须获得批准。
☐	申请并获取食品安全证书 - 营业期间必须有认证员工在场。
☐	注册支持设施 - 申请销售许可时必需，且必须用于食品制备、储存、设备清洁及其他运营支持服务。
在 PDPH 预开业检查之后，您需要：	
☐	将 PDPH 提供的许可证资格报告 (LER) 提交给许可证与检查部门 (L&I)。
☐	从 L&I 获取相应的销售许可证，具体取决于您的销售方式和销售地点。

通过食品安全检查的工具指导

本部分提供一些实用工具，可帮助您从容应对各项检查。这些资源旨在支持日常运营，简化实施、监测和强化关键食品安全措施的流程。相关资源包括食品安全检查清单和常见违规行为宣传页，可帮助企业评估合规情况并识别改进领域；其中的食品安全海报还可增强工作人员对关键食品安全步骤的认知和期望。

费城食品安全检查清单

目的：

本检查清单是一项辅助工具，旨在帮助食品经营单位评估自身对食品安全标准的合规情况，并在[费城公共卫生部 \(PDPH\)](#) [环境卫生服务部 \(EHS\)](#)、食品保护办公室 (OPH) 卫生监督员（检查员）开展检查前，提前整改潜在违规问题。

食品安全检查及本检查清单均以 [《费城卫生服务部食品经营单位管理条例》](#) 以及 [《2022 年美国食品药品监督管理局 \(FDA\) 食品法典》](#) 中列明的标准为依据。如需了解食品安全标准与操作规范的详细内容，请查阅上述法规文件。

使用说明：

本检查清单严格遵循官方《食品设施检查报告》的结构设计，该报告将在每次食品安全检查结束后下发。

它分为两个主要部分：食源性疾病风险因素与良好零售操作规范。每部分均包含与检查标准对应的子类别及检查清单项目。每个检查项目均有编号，与官方食品安全检查报告中的方框相匹配。若某一项目不适用于贵机构，直接跳过即可。

使用“符合/不符合 (IN/OUT)”栏标注合规情况：

- 符合要求的项目请标注“符合 (IN)”。
- 不符合要求的项目请标注“不符合 (OUT)”，并记录为解决潜在违规问题所采取的纠正措施

建议管理人员在使用检查清单时让员工参与，以促进对重要食品安全规范的认识和理解。费城公共卫生部建议每月完成一到两次此项自我评估，以确保遵守食品安全规定并为检查做好准备。

疑问：

如有关于检查清单或食品安全检查的疑问，请致电 215-685-7495 联系环境卫生服务部，或者如果您之前接受过检查，请联系您的卫生监督员，其联系方式列在您的食品设施检查报告底部。

口译服务：

费城市所有官方机构均需保障各类语言使用者平等获取服务的权利。若您在食品安全检查过程中需要口译服务，可向现场卫生监督员提出申请。

注意：本检查清单仅为特定时间点的记录，不可作为检查期间的合规性证明依据。其内容可能未涵盖检查员评估的所有项目。正式检查期间的合规状态仅由环境卫生服务部卫生监督员判定。屡次违规或对公众健康构成重大威胁的行为可能导致停业。

日期

时间

检查完成人

班次

食品安全认证人员

在岗

项目	符合 (IN)	不符合 (OUT)	纠正措施
食源性疾病风险因素			
知识掌握情况展示			
认证食品安全经理在场，并能解释安全食品操作规范。 所有员工的食品安全证书均张贴在检查员可以看见的位置。(1)			
员工健康			
认证食品安全经理和食品从业人员了解必须报告呕吐、腹泻、发热、确诊食源性疾病或特定疾病和医疗状况症状情况。(2, 3)			
良好卫生操作规范			
品尝、吸烟、饮食等活动仅限在指定区域进行，且远离食品制备区。员工只能使用密封、防漏的容器饮水。(4)			
所有员工不能有眼、鼻或口腔分泌物，且无开放性伤口、疮口、皮肤病或可能污染食品的感染症状。(5)			
防范危害源污染			
从业人员在开始食品制备前、转换任务时以及可能污染手部的活动后（如咳嗽、吸烟、进食等），需清洗双手及前臂。(6)			
不得徒手接触即食食品，除非需切实遵守已获批的替代操作方法。(7)			
所有必需区域（食品制备、食品分发、餐具清洗，以及卫生间内部或邻近区域）均设有洗手池，并配备适当的用品和标识。(8)			
经批准的来源			
所有食品均来自经批准的来源（供应商）；可提供收据。(9)			
收到食品时包装完好且温度安全（冷藏食品低于 41°F，热食高于 135°F）。(10, 11)			
贝类标签和寄生虫灭活（生食或未熟透食品）记录保存 90 天。(12)			
防止污染			
生肉应与即食食品分开储存和处理，不被脏污设备、手或寄生虫粪便污染。(13)			
食品接触面、设备及器具均进行清洁与消毒。(14)			

项目	符合 (IN)	不符合 (OUT)	纠正措施
退回或已供餐的食品绝不可二次供应。(15)			
潜在危险食品的时间/温度控制			
海鲜、即食现煮蛋类、牛排、排骨及烤肉（猪肉、牛肉、小牛肉和羊肉）需加热至 145°F (62°C) 并维持 15 秒。 碎肉和鱼肉需加热至 155°F (68°C) 并维持 15 秒。 微波生鲜动物性食品时应旋转搅拌并加盖锁住水分，加热到至少 165°F (74°C)，并加盖静置 2 分钟。 禽肉、填充类食品，以及包含已烹饪过的符合安全时间/温度控制 (TCS) 配料的菜品（如肉类或海鲜），需加热至 165°F (74°C) 并维持 15 秒。(16)			
经烹饪、冷却后需重新加热以保温的 TCS 食品，应加热至 165°F (74°C) 并维持 15 秒，重新加热时间不得超过 2 小时 (17)。			
食物应在两小时内从 135°F (57°C) 冷却至 70°F (21°C)。食物应使用浅盘、冰浴、快速冷却设备、冷却容器等装置，在 6 小时内冷却至 41°F (5°C)。书面冷却程序应可供检查员查阅。(18)			
除非另有规定，否则热食应保持在 135°F (57°C) 或以上，冷食应保持在 41°F (5°C) 或以下。(19, 20)			
冷藏即食食品需标注制备/开封日期，以及食用、销售或废弃日期。(21)			
从温度控制装置中取出的食品应标注使用时间，并在 4 小时内烹饪、供应或丢弃，且需保留时间记录。(22)			
消费者告知			
若供应生食或未熟透食品，需张贴告知并确保顾客可见。(23)			
高度易感人群			
如果为高度易感人群（例如免疫力低下者）提供服务，仅可使用巴氏杀菌蛋制作未熟透蛋类菜肴。巴氏杀菌蛋必须加热至 165°F (74°C) 并维持 15 秒。 不能供应生食/部分烹熟的动物性食品、生豆芽或非巴氏杀菌果汁。(24)			
化学品管控要求			
仅使用经批准的食品添加剂；不得在新鲜农产品中使用亚硫酸盐。 生鲜农产品需单独储存，并在加工或食用前进行清洗。(25.40)			

项目	符合 (IN)	不符合 (OUT)	纠正措施
化学品、消毒剂和杀虫剂均正确标识，按制造商说明/标签使用，且需与食品及器具分开存放。 限制性杀虫剂仅限认证施药人员使用。(26)			
符合批准程序			
采用特殊加工工艺的，需向食品防护办公室提交变异控制及危害分析与关键控制点 (HACCP) 计划，并获得其批准。(27)			
食品污染预防			
无害虫迹象。害虫防治措施有记录。仅授权员工可进入食品制备区域。(36)			
良好零售操作规范			
安全的食物和水			
制作半生蛋类菜品时，只能使用巴氏杀菌蛋。(28)			
用水及制冰用水需来自经批准的水源。(29)			
食品温度控制			
食品应安全解冻（例如在至少 41°F (5°C) 的冷藏条件下，或浸入 70°F (21°C) 的流动水中）。 冷却方法应允许热量散发（例如松散覆盖、使用浅盘）。(31.33)			
用于热保温的蔬菜或水果需保持在 135°F 或更高温度。(32)			
设备与食品温度计均经过校准、配备齐全且状况良好。(34)			
食品识别			
预包装食品需标注通用名称、成分、净含量及生产商或经销商信息。若未使用原包装，工作容器及散装食品需标注通用名称。(35)			
食品污染预防			
食品存放于清洁、干燥、无污染的环境中，离地至少六英寸。(37)			
食品从业人员穿着洁净外衣，指甲修剪清洁，佩戴束发装置，手臂及双手不佩戴饰品（素面婚戒除外）。(38)			
抹布在不使用时应储存在清洁或适当浓度的消毒液中。(39)			

项目	符合 (IN)	不符合 (OUT)	纠正措施
餐具的正确使用			
亚麻制品、餐巾及餐具均经过妥善清洁、储存与取用。浸放于流动水中的餐具，应置于温度不低于 135°F (58°C) 的热水中，或者手柄应高于食品表面。(41.42)			
一次性用品在存放时避免污染，且未被重复使用。(43)			
一次性手套仅限单次任务使用，破损或污染后应立即丢弃。防割手套与布质手套仅限用于需烹饪的食品，另有规定者除外。(44)			
餐具、设备与自动售卖			
器具及食品接触表面应保持清洁、安全、耐腐蚀、不吸水，具备足够的重量与厚度，表面光滑易于清洁，且能抵御损坏。(45)			
当砧板等切割表面无法被有效清洁和消毒时，应予以废弃或重新修整表面。(45)			
所有设备（包括炉灶、冰箱、货架、备餐台、砧板、水槽等）均清洁完好，且符合 NSF/ANSI 认证标准。(45)			
现场配备有检测消毒液浓度的测试套件或其他设备。(46)			
三槽式（洗涤、冲洗、消毒）水槽或手动洗碗槽的尺寸足以容纳需清洗/消毒的最大设备。(46)			
非食品接触表面经久耐用且易于清洁。(47)			
物理设施			
所有水槽均具备充足的水源供应、水压及适宜水温和卫生水平。(46.48)			
管道系统设计和安装适当，并配有防回流装置。 移动售货设备上的水箱均采用确保清洁且能有效防止污染的合规设计与构造。(49)			
废水和污水应安全处置。 储罐应适当维护（如定期清理隔油池，排水管道无渗漏）。(50)			
卫生间应保持清洁、备有用品且易于使用。(51)			
配备足量垃圾和回收容器且存放规范、保持清洁。(52)			
所有地面、墙面及天花板均保持完好且洁净。清洁工具 和材料应妥善存放，不得在场所内存放不必要的物品。			

项目	符合 (IN)	不符合 (OUT)	纠正措施
外部垃圾存放区（包括垃圾桶及相邻巷道）必须保持清洁，无食物残渣和杂物，以防止害虫滋生。(53)			
排风罩系统状态良好，能有效防止油脂或冷凝水滴落至食品区域。(54)			
费城条例			
张贴有“禁止吸烟”标识。(56)			
营业场所内及周边 20 英尺范围内无顾客或员工吸烟。(57)			
若持有酒类经营许可证，须张贴警示标识，告知孕妇及哺乳期妇女孕期饮酒的危害。(63)			

词汇表

经批准的来源：符合费城食品法规或相关监管机构（包括宾夕法尼亚州农业部 (PDA)、美国食品药品监督管理局 (FDA) 或美国农业部 (USDA)）要求的生产商、制造商、分销商、运输商或食品设施，以及费城以外的地方卫生部门或其他州卫生/农业部门。

食源性疾病 风险因素违规项：对公众健康构成即时威胁且可能导致食源性疾病的违规行为，包括食材来源不安全、储存温度不当、烹饪不充分、设备受污染以及员工卫生状况不佳等。

食品安全认证人员 (FSCP)：通常被称为负责人 (PIC)，食品安全认证人员已完成经批准的食品安全课程，并获得费城市官方颁发的食品安全人员证书。费城的企业无论何时营业以及是否对公众开放，都必须有一名获得食品安全认证的员工在场。

良好零售操作规范 (GRP)：良好零售操作规范用于管控食品经营单位的基本运营条件。其内容涵盖食品接收、制备、储存、供应、包装及暂存等环节的操作标准。这些方法旨在确保不卫生的状况不会影响最终产品。尽管该规范相关事项本身不会直接引发食源性疾病，但倘若未对其进行有效管控，就可能会向最终食品成品引入安全危害，进而间接诱发食源性疾病。

危害分析与关键控制点 (HACCP 计划)：这是一项为支持企业申请偏离标准法规的特许可而需提交的安全计划，该计划会明确列明用于识别和管控高风险加工流程相关风险的具体流程。

高度易感人群 (HSP)：指相比普通人群更易罹患食源性疾病的群体，包括免疫功能低下者、9 岁及以下儿童，以及 55 岁及以上成年人。

美国国家卫生基金会 (NSF)/美国国家标准学会 (ANSI)：美国国家卫生基金会 (NSF) 经美国国家标准学会 (ANSI) 授权，负责制定和认证涉及公共卫生与安全的标准体系。这类标准统称为 NSF/ANSI

标准。NSF/ANSI 认证标志表明相关产品同时符合美国国家卫生基金会 (NSF) 与美国国家标准学会 (ANSI) 的标准要求。

潜在危险食品 (PHF)：指能够支持细菌快速增殖和/或毒素生成，且可能含有或携带致病微生物、产毒微生物，或化学/物理污染物达到致病水平的食品。此类食品包括生鲜完整带壳蛋、生鲜芽苗类食材、切制叶类蔬菜、切制瓜类、大蒜与食用油混合物等。

即食食品：指无需额外进行食品安全相关加工即可直接食用的食品。

器皿清洗：指对器具及设备与食品接触表面进行清洁与消毒的过程。

卫生监督员：卫生监督员，又称健康检查员，负责对费城各食品经营场所进行例行检查。其工作旨在规范食品操作规范，从而降低食源性

疾病发生率。除了执行这项法规外，卫生监督员还向食品处理人员传授病原体传播途径的知识，使他们能够预见并预防疾病诱因。

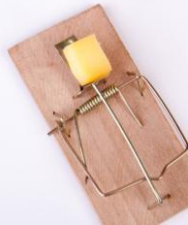
安全时间/温度控制 (TCS)：TCS 食品指任何需要在规定时间内维持在特定温度范围内以防止食源性疾病的食品。

食源性疾病风险因素

避免常见违规行为

食源性疾病风险因素是指可能增加食品污染概率并导致疾病的条件或操作行为。以下违规行为按被通报频率排序。解决这些风险因素对保障公众健康及维持食品安全合规至关重要。

违规类别 36：无活体或死亡害虫（昆虫、啮齿动物及其他动物）且无未经授权人员



解决方案：

- 采用综合虫害防治措施，如设置诱捕装置、聘请持证除虫服务机构、定期开展虫害监测。
- 保持门窗及其他开口处密闭，防止害虫侵入。
- 定期清洁食品储存区域，清除碎屑或积水等引诱源。
- 仅限授权人员进入食品制备区域。

违规类别 8：员工与顾客可使用设备齐全的洗手台



解决方案：

- 确保员工能便捷使用洗手池。
- 为洗手池配备肥皂、温水及纸巾或干手器。
- 洗手池附近张贴提示标语，提醒员工勤洗手。
- 定期检查确保物资储备充足。

违规类别 14：食品接触表面经清洁消毒以防止交叉污染



解决方案：

- 制定定期清洁消毒计划，使用合规消毒剂。
- 对员工进行食品接触面规范清洁培训。
- 定期检查食品接触面以确保清洁卫生。

违规类别 1：现场配备持有食品安全认证且熟悉食品安全操作规范的人员



解决方案：

- 确保至少有一名员工持有费城公共卫生部颁发的食品安全证书，且在岗。
- 将食品安全证书张贴在营业场所显眼区域。
- 持有食品安全认证的员工须备有带照片的有效身份证件以供卫生监督员查验，并能展示其食品安全知识与操作规范。

违规类别 13：食品应妥善分隔并防止污染



解决方案：

- 将生肉存放在下层货架，即食品置于上层货架。
- 生熟食品需使用不同的砧板与厨具。
- 所有食物应存放在清洁带盖的容器中。
- 确保食物免受脏设备、不洁的手和害虫等污染。

守护每一个生命

正确冷却食物

正确冷却食物的重要性



正确的冷却方法包括：



- 将食物放入浅金属盘中，置于冰水中，或放入冰箱冷藏
- 将食物分装到小容器中冷藏
- 使用快速冷却设备
- 将盛有食物的容器置于冰水中，不断搅拌
- 其他有效方法

守护每一个生命

切勿将生肉、禽类或海鲜
存放在即食食品上方

一个错误的步骤就可能导致食品不安全



妥善储存您的
食物



守护每一个生命

始终佩戴手套或使用工具。



避免他人感染疾病。
处理即食食品时，
始终佩戴手套或使用工具。



处理即食食品时
佩戴手套或使用工具, 可确保食品与
顾客的安全。



守护每一个生命

始终将热食保持在 135°F (57°C)
或以上温度



守护每一个生命

Days at 41°F (5°C)

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10



熟食保存超过7 天

可能会导致顾客生病!



冷藏的熟食应在 7 天内食用或丢弃!

守护每一个生命

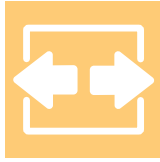
如果您生病了，请呆在家中。



你会让这些进入您的厨房吗？
那为什么要带病上班？

食品安全处理

您需要了解的信息



美国的食品供应安全水平位居前列。然而，当某些致病细菌或病原体污染食品时，可能引发食源性疾病，通常称为“食物中毒”。联邦政府估计每年大约出现 4800 万例食源性疾病——相当于每年有六分之一的美国人会感染相关疾病。每年这些疾病导致大约 12.8 万人住院和 3000 人死亡

了解症状

食用含有有害食源性细菌的食物，通常会在食用受污染食品后的 1 至 3 天内引发疾病。然而，也可能在 20 分钟内或长达 6 周后出现患病症状。食源性疾病的症状可能包括：呕吐、腹泻和腹痛，以及类流感症状，如发热、头痛和全身酸痛。

安全处理食物

尽管大多数健康人群在感染食源性疾病后会在较短时间内恢复，但部分人可能会发展为慢性、严重甚至危及生命的健康问题。此外，一些人群更容易发生食源性疾病，包括孕妇、幼儿、老年人以及免疫系统较弱人群（如器官移植患者，以及患有艾滋病、癌症或糖尿病的人群）。为了使您的家人远离食物中毒，请遵循以下四个简单步骤：清洁、分离、烹饪、冷却。

清洁

经常洗手和清洁表面

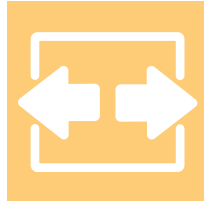
- 在处理食物前后以及如厕、更换尿布或接触宠物后，用温水和肥皂洗手至少 20 秒。
- 每次处理完一种食材后，用热肥皂水清洗砧板、餐具、用具和操作台面
- 建议使用纸巾清洁厨房表面。如使用布巾，应经常用高温程序清洗
- 用流动的自来水冲洗新鲜水果和蔬菜，包括外皮无法食用的果蔬。对于质地较硬的食物，应使用干净的果蔬刷进行刷洗。
- 保存灌装食品时，记得在开启前清洁罐盖。

分离

将生肉与其他食物分开处理

- 在使用购物车、购物袋和冰箱时，应将生肉、禽类、海鲜和鸡蛋与其他食物分开存放。
- 新鲜果蔬与生肉、禽类和海鲜应分别使用不同的砧板。
- 切勿将熟食放在曾盛放过生肉、禽类、海鲜或鸡蛋的盘子上，除非该盘子已用热肥皂水彻底清洗。
- 用于腌制生食的腌料不要重复使用，除非先将其充分煮沸。

L



烹饪

烹饪至适当的温度

- 颜色和质地是不可靠的安全指标。使用食物温度计是确保各种烹饪方法中 畜禽肉、海鲜和蛋制品安全的 唯一方法。这些食物必须烹煮至 最低安全内部温度，以彻底杀死各种 有害细菌。
- 将鸡蛋煮至蛋黄和蛋白凝固状态。仅使用 将鸡蛋彻底煮熟或加热的食谱。
- 使用微波炉烹饪时，盖上食物并搅拌，并旋转食物以确保均匀加热。如果没有转盘，烹饪过程中手动旋转一次或两次。始终留出静置时间，这有助于完成 烹饪过程，然后再用食物温度计检查 内部温度。
- 重新加热酱汁、汤食和肉汁时，应将其煮沸。

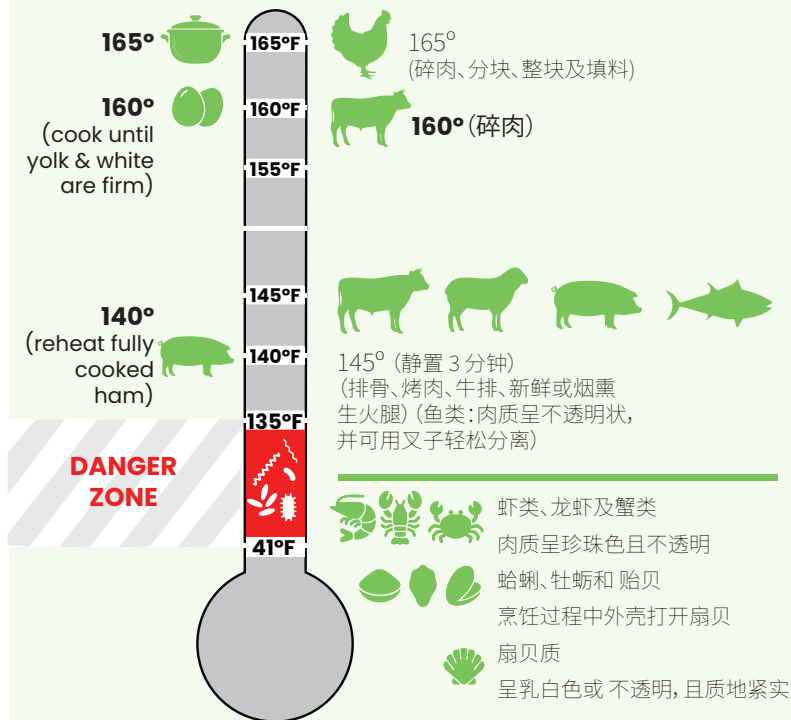
冷却

正确冷藏食物

- 使用专用温度计，确保冰箱温度稳定在 40°F 或以下，冷冻室温度在 0°F 或以下。
- 畜禽肉、鸡蛋、海鲜及其他易腐食品，在烹饪或购买后 2 小时内 冷藏或冷冻。若室外温度高于 90°F，则应在 1 小时内冷藏。
- 切勿在室温下（如在台面上）解冻食物。安全的解冻方法 有三种：使用冰箱、冷水 或微波炉。采用冷水或微波炉 解冻的食物 应立即烹煮。
- 务必将腌制食物放入冰箱中存放。
- 将大量剩菜分装到浅容器中，以便在冰箱中 快速冷却

最低安全内部温度

以食物温度计测量为准



报告问题

如果您认为您或家人感染食源性疾病，请立即联系您的 医疗保健提供者。此外，请通过以下任一方式 向美国食品药品监督管理局 (FDA) 报告疑似食源性疾病：

联系您所在地区的消费者投诉协调员。在此处查找协调员：
<http://www.fda.gov/Safety/ReportaProblem/ConsumerComplaintCoordinators>

联系 MedWatch (FDA 安全信息与不良事件报告项目) 人员：
 电话：1-800-FDA-1088
 在线：自愿报告请访问
<http://www.fda.gov/medwatch>