



食品保护中心

零售食品安全信息合订本



» 许可证指导原则

如何开展新食品业务

步骤1：区域审批

- | 要经营食品企业，首先需要获得市级或镇级审批。

步骤2：污水处理系统审批

- | 仅适用于具有私有污水管道系统的企业。如果企业使用公共污水管道系统，请转到步骤3。
 - 如果现场已有污水处理系统，请向罗得岛环境管理部门（DEM）提交《系统适用确认》申请。请将已获审批的申请书副本一并提交给食品保护中心，其中包括可承载容量和DEM规定的任何其他限制条件。
 - 如果需要建新的现场污水处理系统，请向DEM提交建造新的现场污水处理系统（OWTS）的申请。请将已获DEM颁发的《合格证书》副本一并提交给食品保护中心。

步骤3：供水审批

- | 仅适用于现场已有供水（井水）的场所。如果企业使用市政供水，请转到步骤4。
- | 获得由罗得岛卫生部饮用水水质中心的审批，证明现场供水安全可靠。

步骤4：完成许可证申请并缴费

- | 针对所需的每种许可证类型（例如市场、食品服务机构、乳制品店）填写合适的许可证申请。
- | 至少在现有设施拟开放日期之前两周，在新设施建设或现有设施 改建之前一个月，向食品保护中心提交许可证申请文件并缴费。
- | 其中包括每种所需许可证的任何必要费用。



罗得岛卫生部 | 食品保护中心

如需更多信息，请致电 (401) 222-2750

2017年5月

开展新食品业务的许可证指导原则（接上页）

- | 所有支票抬头均应写“罗得岛州总司库”
- | 所有申请费和计划审查费均不予退还。
- | 许可证申请文件必须包括：
 - 申请书
 - 申请费
 - DEM审批文件（如有必要）
 - 饮用水水质部门审批文件（如有必要）
 - 建议菜单
 - 新建工程和正在进行翻新的设施所需要的任何其他申请文件，例如：
 - » 施工申请
 - » 计划审查费（相等，并且仅在新建工程或翻新成本大于企业价值的50%时才需缴纳）
 - » 三套建筑效果图

步骤5：获取认证的食品安全管理人员

- | 如果需要，请确保企业具有适当数量的经食品安全认证的管理人员。

步骤6：本地执照

- | 从市级或镇级官员那里获得所需的执照，例如建筑官员、当地消防长官等。

步骤7：操作前检查

- | 食品保护中心审核完成申请书，建筑施工完毕且所有设备均可使用后，请致电401-222-2750与食品保护中心联系，以安排运行前检查。请让获得认证的食品安全经理、所有者或经理在场进行检查。如果检查合格，您的许可证会获批并邮寄给您。



罗得岛卫生部 | 食品保护中心

如需要更多信息，请致电 (401) 222-2750

2017年5月

食品企业自检清单										
	第一班			第二班			第三班			注释/更正
	是	否	不适用	是	否	不适用	是	否	不适用	
员工健康和卫生										
员工没有生病迹象										
员工要保持适当的个人卫生习惯（制服干净、无明显刀口或其它伤口、佩戴发带、修剪过指甲、不戴珠宝首饰）										
在食品制备区域禁止进食、饮水或抽烟										
洗手/使用手套										
提供洗手水槽										
水槽处有冷热水、肥皂和纸巾										
经常在适当的时间正确洗手。										
员工适当使用和更换手套，不要裸手接触即食食品。										
时间温度监控										
冷藏食品温度保持在华氏41度或以下										
食物重新加热到165										
热食保持在华氏135度或以上										
采用合适的烹饪温度										
在2小时内将食物由华氏135度冷却至70度，并于6小时内冷却至41度										
收到食物时，温度在华氏41度或以下										
防止变质和污染										
储存动物原料，防止与即食食品交叉污染。										
主要食物过敏源与其他食物分开。										
所有化学品均正确存储并贴有标签										
所有食品和粮食不要存放在地面上										
清洁与消毒										
设备和餐具的食品接触面										
正确浓度的消毒剂										
洗碗设备运行正常										
餐具和设备保养良好										
餐具正确存放										
设施中没有害虫/动物										
地板、墙壁、天花板清洁										
设备的非食品接触面清洁										
	签名			日期: _____						



>> 食品标签

哪些食物需要标签？

- 包装食品
- 自助食品

在以下位置下载食品标签审批表格

[www.health.ri.gov/forms/
approval/FoodLabel.pdf](http://www.health.ri.gov/forms/approval/FoodLabel.pdf)

标签上必须包含什么内容？

1. 产品名称（英文）
2. 净含量（包装数量），以美国（盎司、磅、加仑）和公制（克、千克、升）为单位
3. 成分（从含量最多到最少排列）
4. 主要食物过敏原（小麦、牛奶、鸡蛋、花生、坚果、鱼、贝类、大豆）
5. 企业名称和地址（制造商或分销商）



要了解更多信息，请参见 [U.S. Food and Drug Administration Food Labeling Guide](#).



罗得岛卫生部 | 食品保护中心

如需更多信息，请致电 (401) 222-2750

2017年5月

» 食物过敏

注意事项

数以百万计的人存在食物过敏的现象，其程度从轻到危及生命不等。



顾客做决定

当顾客告诉您在派对中有人对食物过敏时，请遵循以下四项原则：

- 将食物过敏问题告知厨师、经理或负责人，让其处理
- 与客人一起查看食物过敏的情况并检查成分标签
- 切记检查食物制作过程是否有潜在的交叉接触
- 答复顾客并告知他们问题所在

如果顾客有过敏反应，请告知经理并致电 911！

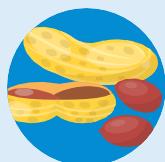
避免交叉接触

交叉接触源包括食用油、飞溅物以及烹饪食物产生的蒸汽。

以下物品与食物过敏源接触时，请用热肥皂水彻底清洗：

- 所有用具（勺子、刀子、铲子、钳子等）
- 锅
- 煎锅和烤架

最常见的食物过敏源



花生类



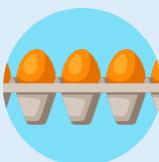
坚果



鱼类



贝壳类



蛋类



奶类



小麦
黄豆



罗得岛卫生部 | 食品保护中心

如需要更多信息，请致电 (401) 222-2750

改编自食物过敏和过敏反应

ANAPHYLAXIS 网络

2017年 5月

» 食物过敏反应

如何识别和应对可疑或已确认的食物过敏反应

若出现以下一个或多个严重症状：



肺

呼吸急促、
哮喘、反复咳嗽



心脏

脸色苍白、情绪
低落、虚弱无力、
脉搏微弱、头晕



咽喉

咽喉发紧、
声音嘶哑、
呼吸或吞咽困难



口腔

舌头、嘴唇
明显肿胀



皮肤

荨麻疹遍布全身，
泛红



肠胃

反复呕吐、
严重腹泻



其他症状

感觉有不好的事情
即将发生，焦虑、困惑

1致电 911

要求派出一台配备肾上
腺素的救护车

2 平躺并抬起双腿

如果出现呕吐或呼吸困难的现象，
请让患者坐起来或侧躺。

3 接下来应采取的措施

转到急诊室（ER）。患者应在急
诊室停留4小时，因为症状可能
会复发。

以下是过敏反应的 轻微症状：



鼻子

鼻子痒或流鼻
涕、打喷嚏



口腔

痒



皮肤

麻疹、轻微瘙痒



肠胃

轻度恶心或不适



罗得岛卫生部 | 食品保护中心

如需要更多信息，请致电 (401) 222-2750

改编自《食品过
敏研究与教育
(食品)》

2017年5月

» 获批的原产地

《罗得岛州食品法》(216-RICR-50-10-1)的“获批的原产地”部分(3-201.11)有助于确保食品安全和保护公众健康。

- 食品必须获得审批。这意味着食品必须来自符合法律的原产地，例如获得许可证的工厂。
- 在私人住宅中制备的食物不得使用或出售。
- 包装食品必须贴有符合法律规定的标签。
- 除了一些用于生食的可食用软体动物贝类外，用于生食的鱼必须先进行冷冻。
- 未煮熟的全肌肉完整牛肉，如果没有消费者咨询，则必须如实贴上有关的标签。
- 肉类和家禽必须贴有符合法律规定的安全处理说明。
- 未经沙门氏菌杀菌处理的鸡蛋必须按照法律贴有符合法律规定的安全处理说明。



» 食品安全 时间/温度控制 (TCS)

TCS食品，也称为潜在危险食品，包括：

- 未经加工或热处理的动物源食品
- 经过热处理或包括生芽的植物源食品
- 切开的瓜类
- 大蒜和油混合物

烹饪温度 所有温度以华氏度显示

165°	家禽 酿肉、家禽、鱼和面食 用猪肉、鱼或家禽制成的馅料
155°	切碎、磨碎、剁碎和/或再生的碎牛肉和其他肉类（包括肉卷和香肠） 未经巴氏消毒的鸡蛋将被保留
145°	鱼、猪肉和牛肉的固体部分（有关全肉烧烤的烹饪时间和温度，请参阅《罗得岛食品法》3-401） 未经巴氏消毒的带壳蛋，可立即使用

热保温温度

135°	所有TCS食品
------	---------

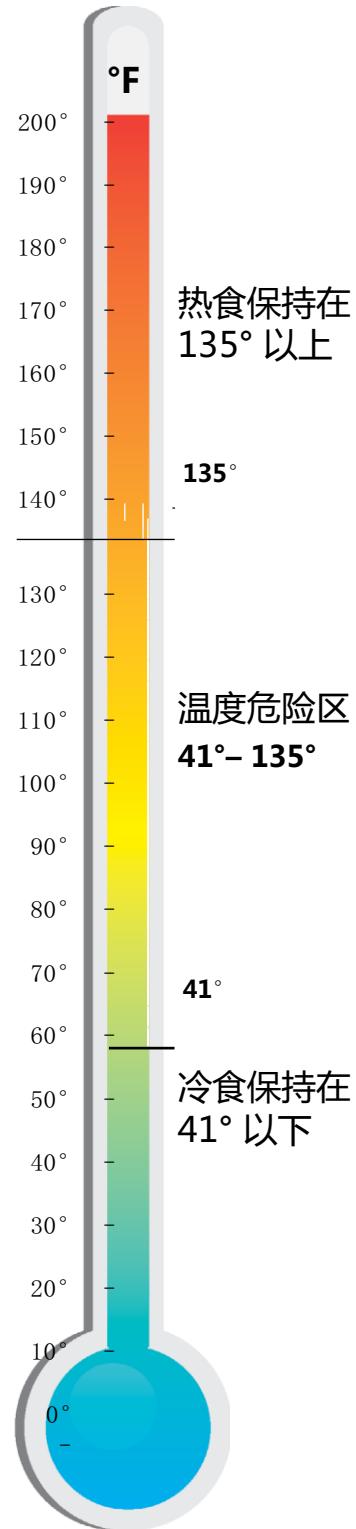
再加热温度（用于保温）

165°	所有已烹饪和冷却的食物
135°	商业加工和包装的食品和蔬菜

冷藏温度

41°	所有TCS食品
-----	---------

要了解更多信息，请阅读[《罗得岛州食品法》第3章](#)



罗得岛卫生部 | 食品保护中心
如需要更多信息，请致电 (401) 222-2750

最低内部

烹饪温度

食物	温度	最短 保持时间
热保温水果和蔬菜	135° F	
热保温即食商业加工食品	135° F	
立即食用的鸡蛋	145° F	15 秒
鱼、鱼块	145° F	15 秒
商业饲养的野味动物	145° F	15 秒
羊排	145° F	15 秒
肉类烧烤： 整肉类烧烤可烹饪至低于145° F (4分钟)。 参见FDA示范食品法规 (3-401.11(B) (2))中的图表		
烤牛肉	145° F	4 分钟
腌猪肉烤 (火腿)	145° F	4 分钟
烤羊肉	145° F	4 分钟
猪肉烤	145° F	4 分钟
小牛肉烤	145° F	4 分钟
猪排和猪条	145° F	15 秒
海鲜	145° F	15 秒
小牛肉排骨	145° F	15 秒
热鸡蛋	155° F	17 秒
鱼片	155° F	17 秒
汉堡包	155° F	17 秒
注射肉	155° F	17 秒
香肠	155° F	17 秒
家禽 (鸡、鸭和火鸡)	165° F	<1 秒
再加热的热食	165° F	15 秒
酿肉、鱼、家禽和面食	165° F	<1 秒
用猪肉、鱼或家禽制成的馅料	165° F	<1 秒
用微波炉煮熟的任何潜在危险食物 烹饪后让食物加盖静置2分钟。	165° F	



罗得岛卫生部 | 食品保护中心

如需要更多信息，请致电 (401) 222-2750

由约翰逊和威尔士

大学改编

2017年5月

烹饪温度记录

使用此日志记录和检查烹饪温度

温度指南

食品	最低内部烹饪温度
用于保温的熟水果和蔬菜、再加热商业加工食品	135° F
牛肉、猪肉、鱼、小牛肉、羊肉和商业饲养的野味	145° F
立即食用的煮熟鸡蛋	145° F
煮熟的鸡蛋，以备后用/保温	155° F
碎肉，包括汉堡包、碎猪肉、鱼片、碎野味动物肉或香肠	155° F
包含鱼、猪肉、家禽、平胸鸟肉、酿肉、酿鱼、酿意大利面的家禽和家禽产品（鸡、鸭或火鸡）的馅料；用微波炉煮熟的食物；和完全煮熟的商业加工食品以外的再加热食品。	165° F



罗得岛卫生部 | 食品保护中心
如需要更多信息, 请致电 (401) 222-2750

卫生部 冷却温度记录

本文档的目的是通过在特定时间测量温度来监控食物冷却情况。

主动冷却必须从 135°F 开始。食物必须在 2 小时内从 135°F 降到 70°F，并在总共 6 小时内降到 41°F 或以下。

如果食物看起来好像不能在允许的时间范围内达到所需温度，则必须采取纠正措施。这包括立即采取措施以加快冷却速度。

产品必须保持在最低华氏135度。如果观察到食物在华氏135度以下
请在相应栏中记录纠正措施。

审核人： 日期： STM 2.23.17



罗得岛卫生部 | 食品保护中心

如需更多信息，请致电 (401) 222-2750

卫生部 冷藏食品温度记录

产品必须保持在最高华氏41度的温度下。如果观察到食物高于华氏41度，请在相应栏中记录纠正措施。

审核人： 日期： STM 2, 23, 17



罗得岛卫生部 | 食品保护中心
如需要更多信息，请致电 (401) 222-2750

6/23/19

卫生部 热保温食品温度记录

产品必须保持在最低华氏135度。如果观察到食物在最低华氏135度以下，请在相应栏中记录纠正措施。

审核人： 日期： STM 2.23.17



罗得岛卫生部食品保护中心
如需要更多信息，请致电 (401) 222-2750

7/23/19

卫生部 冷藏食物接收温度记录

产品必须保持在华氏最高41度的温度以下，如果观察到食物高于华氏41度，

请在相应栏中记录纠正措施。

审核人： 日期：



罗得岛卫生部 | 食品保护中心
如需要更多信息，请致电 (401) 222-2750

6/23/19

卫生部 热保温食物接收温度记录

产品必须保持在最低华氏135度。如果观察到食物在最低华氏135度以下，请在相应栏中记录纠正措施。

审核人 : _____ 日期: _____ STM_2_23_17

审核人 : 日期: STM 2.23.17



罗得岛卫生部 | 食品保护中心
如需要更多信息，请致电 (401) 222-2750

7/23/19

» 冰箱存放

从上到下

将冰箱温度保持在41°F或以下

熟食和即食食品

包括熟食肉、奶酪、已洗农产品

海鲜

烹饪至最低145° F

整肉

烹饪至最低145° F

未经巴氏杀菌的带壳蛋

供立即食用的烹饪至最低145° F;
保留的至最低155° F

碎动物蛋白

烹饪至最低内部温度155° F

家禽

烹饪至最低内部温度165° F



罗得岛卫生部 | 食品保护中心

如需要更多信息，请致电 (401) 222-2750

2017年 5月

每月冷却器温度监测记录



罗得岛卫生部 | 食品保护中心
如需要更多信息, 请致电 (401) 222-2750

冰柜温度记录

月份 : _____ 年份 : _____ 冰柜 / 位置: _____

位置名称 / 编号: _____

日期	第一次读取			第二次读取			第三次读取			纠正措施 标准是: 45° F或以下
	时间	温度	签署	时间	温度	签署	时间	温度	签署	
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										
21										
22										
23										
24										
25										
26										
27										
28										
29										
30										
31										

如果冰柜温度 $\geq 10^{\circ}$ F, 请立即向主管报告。如果冷冻食品的温度高于 0° F (但 $< 10^{\circ}$ F), 则把门先关闭15分钟, 然后重新检查。如果15分钟后温度仍未开始下降, 或者2小时后温度仍高于 0° F, 请向主管报告打电话报修。对于开放时间超过10小时的食品企业, 业务部门可能建议您进行第三次读取。

本月审核人:_____ 日期:_____



罗得岛卫生部 | 食品保护中心
如需更多信息, 请致电 (401) 222-2750

» 雇主对员工健康的责任

根据美国疾病控制中心（CDC）的数据，生病的食品工人处理食物时可能会传播食源性疾病。以下是如何防止这种情况的方法！



雇主责任

确保您的企业中没有生病的食品工人

可以采取的措施

确保所有员工都知道需要报告哪些症状和疾病

创建和使用《员工健康政策》并培训所有员工遵守该政策

适当时需要限制员工

限制患有脓性皮肤感染病的员工或接触食源性病原体的员工，例如家中有人出现有需报告的症状或需报告的疾病的员工

如果员工出现需报告的症状，则在症状停止后将其隔离48小时

隔离出现呕吐、腹泻、黄疸、咽喉痛或发烧的员工

隔离被诊断出患有需报告疾病的员工，并将其报告给罗得岛州卫生部

隔离并报告被诊断患有以下疾病的员工：

- 诸如病毒
- 甲型肝炎
- 志贺氏菌属
- 产志贺毒素的大肠杆菌O157:H7 (STEC)
- 伤寒沙门氏菌
- 非伤寒沙门氏菌

要了解更多信息，请参见 [Rhode Island Food Code](#)

确保员工知道如何正确清理呕吐物和腹泻物

对所有员工进行有关如何正确清理呕吐物和腹泻物的培训，以保护员工、客户、食物和物体表面免受污染



罗得岛卫生部 | 食品保护中心

如需要更多信息，请致电 (401) 222-2750

2017年5月

» 员工健康

需报告的症状和疾病

您必须将以下任何症状报告给负责人：

- 呕吐
- 腹泻
- 黄疸
- 发烧带喉咙痛
- 咳嗽、打喷嚏或流鼻涕
- 脓性刀口或伤口

如果您曾接触过以下疾病或被诊断出患有以下疾病，必须向负责人报告：

- 诺如病毒
- 甲型肝炎病毒
- 志贺氏菌属（志贺氏菌病）
- 肠出血性大肠杆菌或产志贺毒素的大肠杆菌
- 沙门氏菌病（伤寒沙门氏菌）
- 伤寒沙门氏菌（伤寒）



根据美国疾病控制中心 (CDC) 的数据，生病的食品工人处理食物时可能会传播食源性疾病。

要详细了解有关需报告的症状和疾病以及员工限制和隔离的信息，请参阅
[Rhode Island Food Code.](#)



罗得岛卫生部 | 食品保护中心

如需要更多信息，请致电 (401) 222-2750

2017年5月

有条件的雇员或食品雇员 » 报告事宜协议

诺如病毒、伤寒沙门氏菌、非伤寒沙门氏菌、志贺氏菌、肠出血性大肠杆菌 (EHEC)、产志贺毒素的大肠杆菌 (STEC) 或甲型肝炎病毒。

本协议规定，有条件的雇员和食品雇员必须在发现自己感染上述任何疾病时告知负责人，以便负责人可以采取措施防止疾病通过食物传播。

有条件的雇员是指在回答问题或进行身体检查以确定自己是否患有可以通过食物传播的疾病时获得食品工作的人员。

本人同意向负责人报告：

1. 工作中或户外工作时出现任何以上症状的发作情况，以及症状开始的日期：

- 腹泻
- 呕吐
- 黄疸（皮肤黄或眼白）
- 发烧带喉咙痛
- 手上、腕部或其它身体部位未正确包扎刀口感染、伤口、脓性病灶（例如皮下脓肿），无论其有多小

2. 任何以下医学诊断：

- 诺如病毒
- 伤寒（伤寒沙门氏菌感染）
- 沙门氏菌病（非伤寒沙门氏菌感染）
- 志贺氏菌病（志贺氏菌属感染）
- 大肠杆菌感染
- 甲型肝炎病毒感染

下一页 »»



罗得岛卫生部 | 食品保护中心

如需要更多信息，请致电 (401) 222-2750

2017年5月

有条件的雇员或食品雇员报告协议 (接上页)

3. 接触食源性病原体：

- 接触或怀疑引起诸如病毒、伤寒、沙门氏菌病、志贺氏菌病、大肠杆菌感染或甲型肝炎等确诊疾病的爆发。
- 家庭成员被诊断出患有上述疾病。
- 家庭成员到访正在经历上述疾病确诊爆发的环境，或在该环境中工作。

本人已阅读或通过他人解释知悉，并了解根据《罗得岛食品法》和本协议，本人必须：

- 根据协议，报告特定症状、诊断和接触史
- 遵守给定的工作限制或隔离要求
- 保持良好的卫生习惯

本人了解，如果不遵守本协议，本人可能会失去工作、受到法律制裁，或同时接受两种处罚。

雇员姓名 (请打印)	
雇员签名	日期
执照持有人或代表签名	日期



罗得岛卫生部 | 食品保护中心

如需要更多信息，请致电 (401) 222-2750

2017年5月

» 雇员疾病应对指南

食品企业经理应使用本指南来决定员工生病时该如何处理

要决定是否应更改员工职责，请询问：

您是否有呕吐、腹泻或发烧带喉咙痛的现象？

是

➤ **将员工与工作隔离**

- 上班时送回家
- 仅在症状消失48小时后才能返回
- 在员工疾病日志中记录症状
- 如果这些疾病经过医生诊断，则必须向罗得岛卫生部报告：
沙门氏菌、志贺氏菌病、大肠杆菌感染、诺如病毒或甲型肝炎

否

您家中是否有人出现呕吐或腹泻的情况？

是 ➤

限制员工上班

- 加强适当的洗手
- 确保包扎伤口
- 禁止裸手接触即食食品或干净盘子
- 讨论员工疾病报告要求、食品工人通过食物传播疾病的方式以及预防策略

否

您是否还有其他需要关注的症状？

否 ➤

请勿将员工与工作隔离或限制员工的正常工作职责

- 如果您担心其他传染病的蔓延，请限制员工工作
- 如果有特殊问题，罗得岛卫生部

是

拨打医生电话

提示：如食品企业发生呕吐事件，必须遵循适当的清理准则。如要了解更多资料，请浏览
www.disinfect-for-health.org/wp-content/themes/disinfect/pdfs/NorovirusPrevent_8.5x11_English_Color.pdf



罗得岛卫生部 | 食品保护中心

如需要更多信息，请致电 (401) 222-2750

由明尼苏达州健康
部门改编

»> 应对食品企业呕吐和腹泻事件指导原则

诺如病毒具有高度传染性。只需几个颗粒即可感染一个人。当患有诺如病毒的人呕吐时，病毒颗粒可以扩散到25英尺。为了防止其他人感染病毒，餐饮服务人员必须控制呕吐物并清洁和消毒该区域。

美国食品药品监督管理局（FDA）食品法典第2-501.11节要求食品企业：

- 在清理腹泻和呕吐物时要遵循为员工制定的书面程序，
- 在书面程序中包含食品企业如何保护客户、员工、食品和物体表面免受污染

所有食品服务经营者必须：

- 制定解决呕吐和腹泻事件的书面计划
- 在出现最后一次症状后的48小时内限制或隔离有症状的员工（《食品法典》第2-201.12节）
- 限制或隔离任何被诊断出感染诺如病毒的员工，即使他们没有症状，因为他们可能携带该病毒
- 确保：
 - » 员工洗手
 - » 员工不要裸手处理即食食品
 - » 患病工人被隔离或限制
 - » 由生病的员工处理的任何食物都将被丢弃

请遵循以下指导原则来创建书面程序：

保护客户

- 将客人移离受影响区域至少25英尺
- 禁止进入受污染区域
- 扔掉可能已被污染的食物一次性物品

下一页 »»



罗得岛卫生部 | 食品保护中心
如需要更多信息，请致电 (401) 222-2750

2017年5月

应对食品企业呕吐和腹泻事件指导原则（接上页）

保护员工

- 要求清理呕吐物和腹泻物的员工佩戴手套、口罩和围裙
- 使用后扔掉或清洗物品
- 彻底洗手
 - » 提示：洗手液可能无法有效抵抗诺如病毒

控制泄漏

- 使用苏打粉或其他旨在防止溢出物的吸收性材料

清理

- 使用纸巾进行清洁，然后将其丢入塑料垃圾桶或生物危害品袋子中
 - » 不要用吸尘机清理呕吐物（吸尘机会将微颗粒散播到空气中）
- 将肥皂水用于：
 - » 泄漏区域
 - » 靠近泄漏区域的物体表面
 - » 经常触摸的区域，例如水龙头把手、门把手、柜台和电话
- 彻底冲洗
- 用纸巾擦干

清洁后物体表面消毒（去除残留的细菌）

- 除织物和地毯外，所有物品都应使用氯漂白剂
 - » 对于坚硬的表面，请使用1/3杯漂白剂（如果浓缩则使用 $\frac{1}{4}$ 杯）+1加仑水
 - » 对于多孔表面，请使用1-2 / 3杯漂白剂（如果浓缩则使用1杯）+1加仑水
- 在无法使用漂白剂的地方进行蒸汽清洁或使用批准用于食品服务设施的其他消毒剂：
 - » 浓度为2-4倍的酚醛环境消毒剂
 - » EPA 注册的消毒剂
- 消毒后冲洗所有食品接触表面

要了解更多信息，请浏览：

www.health.ri.gov/diseases/food/?parm=73

www.cdc.gov/norovirus/preventing-infection.html

www.foodsafety.gov/poisoning/causes/bacteriaviruses/norovirus/index.html



罗得岛卫生部 | 食品保护中心

如需要更多信息，请致电 (401) 222-2750

呕吐物和腹泻物清理检查表

保护客户

- 将客人移离受影响区域至少25英尺
- 禁止进入受污染区域
- 扔掉可能已被污染的食物和一次性物品

保护员工

- 要求正在清理呕吐物和腹泻物的员工佩戴手套、口罩和围裙
- 使用后丢弃或洗涤物品
- 彻底洗手
 - » 提示：洗手液可能无法有效抵抗诺如病毒

呕吐物和腹泻物清理套件

- 清理检查表
- 口罩
- 手套
- 纸巾
- 塑料垃圾袋
- 警示胶带
- 一次性衣服
- 小苏打
- 抹布

控制泄漏

- 使用苏打粉或其他旨在防止溢出物的吸收性材料

清理

- 使用纸巾进行清洁，然后将其丢入塑料垃圾桶或生物危害品袋子中
 - » 不要用吸尘机清理呕吐物（吸尘机会将微颗粒散播到空气中）
- 将肥皂水用于：
 - » 泄漏区域
 - » 靠近泄漏区域的物体表面
 - » 经常触摸的区域，例如水龙头把手、门把手、柜台和电话
- 彻底冲洗
- 用纸巾擦干

清洁后物体表面消毒（去除残留的细菌）

- 除布料和地毯外，所有物品都应使用氯漂白剂
 - » 对于坚硬的表面，请使用1/3杯漂白剂（如果浓缩则使用 $\frac{1}{4}$ 杯）+1加仑水
 - » 对于多孔表面，请使用1-2 / 3杯漂白剂（如果浓缩则使用1杯）+1加仑水
- 对不能使用漂白剂的区域进行蒸汽清洁或使用批准用于食品服务设施的其他消毒剂：
 - » 浓度为2-4倍的酚醛环境消毒剂
 - » EPA 注册的消毒剂
- 消毒后冲洗所有食品接触表面



罗得岛卫生部 | 食品保护中心

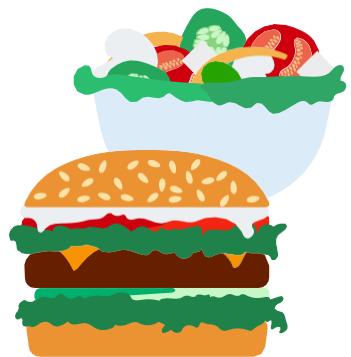
如需要更多信息，请致电 (401) 222-2750

2017年5月

» 禁止裸手接触

罗得岛州食品法规 (3-301.11) 不允许裸手接触即食 (RTE) 食品。RTE 食品无需额外制作即可提供，例如为确保安全进行烹饪。RTE 食品包括三明治、色拉和面包。

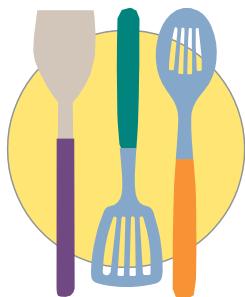
根据法律，餐饮服务人员在处理 RTE 食品时必须使用合适的用具。



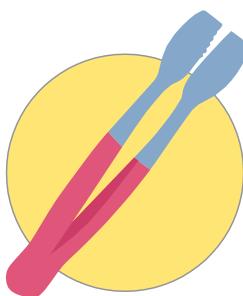
合适的用具包括：



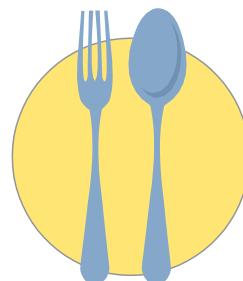
熟食纸巾



铲子



钳子



叉子和其他餐具



一次性非乳胶手套



一次性手套准则

- 戴手套也不应忘记洗手！
- 戴手套前洗手
- 仅将手套用于一项任务，例如处理 RTE 食品
- 在更换手套之间要洗手
- 如果手套被撕破或弄脏，请扔掉
- 请勿使用织物或可重复使用的手套去处理 RTE 食品



» 记得洗手！

为什么要洗手？

- 双手看起来很干净时也会存在细菌
- 洗手有助于防止您和您的顾客生病
- 这是法律的要求！

使用新手套！

- 当每次洗手后
- 手套被撕破或弄脏时



如何洗手？



1

使用温自来水**湿润双手**

使用**肥皂打出泡沫**



2

搓洗手指缝、手背和指甲下

搓洗至少10到15秒时间，即唱一首“生日快乐歌”的时间长度

如果要处理食物，则**必须**经常洗手！

洗手是预防感染扩散的最佳方法。

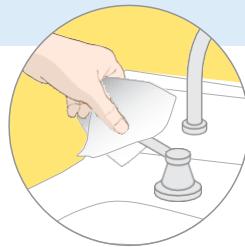
什么时候洗手？

- 上班时
- 上完厕所后
- 吸烟后
- 打喷嚏后
- 触摸头发、脸部或衣服后
- 饮食后
- 脱下手套之后或戴上新手套之前
- 在处理食物之前，尤其是即食食物，例如沙拉和三明治
- 处理垃圾后
- 处理脏的设备、餐具或器皿后
- 接触生肉、家禽或鱼后
- 每次更改任务时（从一件事转到另一件事）



3

用一次性纸巾抹干或电动干手器吹**干双手**



4

用纸巾把水关掉



罗得岛卫生部 | 食品保护中心

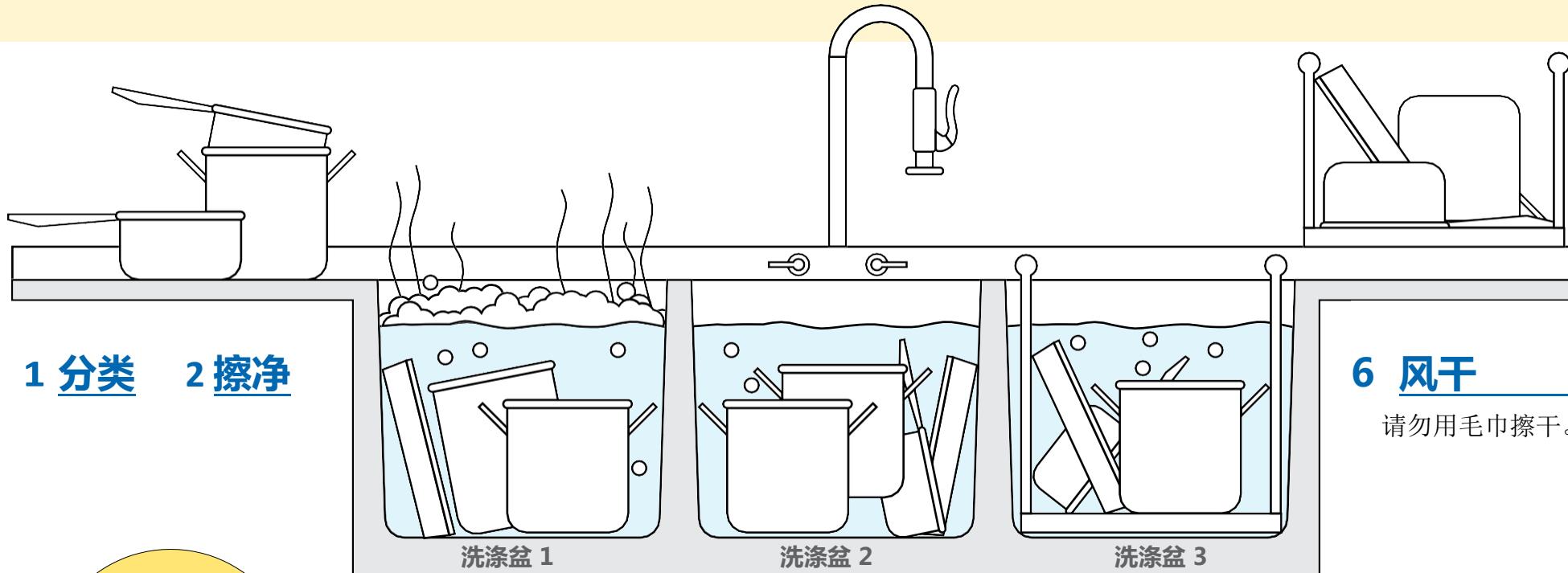
如需要更多信息，请致电 (401) 222-2750

改编自马萨诸塞州

卫生部改编

2017年5月

» 如何用手清洗碗碟



根据需要，经常放空洗涤盆内的水，并重新放满水，以保持水质清洁。



罗得岛卫生部 | 食品保护中心
如需要更多信息，请致电 (401) 222-2750

改编自佛罗里达州布雷维德
县的消费者健康服务
2017年5月

消毒剂	浓度
氯	50–100 ppm
碘	12.5–25 ppm
季胺盐	200 ppm 或 标签上的指示浓度

化学消毒剂浓度记录



罗得岛卫生部 | 食品保护中心

如需要更多信息，请致电 (401) 222-2750

热消毒洗碗机温度记录



罗得岛卫生部 | 食品保护中心

如需要更多信息，请致电 (401) 222-2750

6/29/2017