



食品安全计划要素

目的

持牌食品机构必须制定食品安全计划，以确保符合《食品法典》的关键要素，以便遵守 Rhode Island 的规章制度。本文件旨在就大多数设施的食品安全计划所需要素向食品服务经营者提供指导。食品安全计划必须解决与每个独特设施相关的具体危害。有些操作可能必须控制其他设施中不存在的危害。因此，本文件中列出的某些要素可能不适用于所有设施类型。也可能存在一些本指导文件中未提及但需要管理控制的危害。经营者可以制定满足其设施需求的食品安全计划。在提供行业指导时，Rhode Island 卫生部并不打算规定各个食品安全计划的外观或功能。

背景

《食品安全管理人员认证规章制度》(216 RICR 50-10-2, §2.3.4-E) 规定，经认证的食品安全管理人员有责任制定食品机构食源性疾病的评估、监测和控制计划。

《Rhode Island 食品法》(216 RICR 50-10-1) 要求提交所有新建、改建或改建食品设施的计划 (§1.7.1)。计划必须包括书面标准操作程序，以确保遵守《食品法》并充分说明以下方面：

- 通过管理患病食品员工来预防食源性疾病的传播（216 RICR 50-10-1 §1.4.1 B、§1.4.2 和 2017 FDA 《食品法》 §2-201.11）
- 食品来自核准来源（2017 FDA 《食品法》 §3-201.11）
- 食品得到管理，以确保从接收到销售或供应的完整性
- 在所有存储和准备活动中，根据时间和温度要求保存潜在危险食品。
- 餐具洗涤有效，化学消毒剂浓度适当。
- 保存贝壳类的库存记录（2017 FDA 《食品法》 §3-203.11-12）。

计划还必须包括为负责人和食品员工提出的培训方案。

一旦食品机构获得许可，许可证持有人必须遵守《食品法》的规定（2017 FDA 《食品法》 §8-304.11）。设施负责人和持证经理必须通过确定从购买到销售操作流程中的关键控制点，并解释采取了哪些步骤来控制这些点以确保符合《食品法》（2017 FDA 《食品法典》 §2-102.11）来证明自身具有足够的知识水平。负责人还负责确保员工按照其规定职责接受适当培训，并确保按照食品防护计划开展操作。

程序要素

1. 员工

- a. 员工健康政策（216 RICR 50-10-1 §1.4.1 B、§1.4.2；2017 FDA《食品法》§2-2）
 - 疾病报告和排除及限制政策*（216 RICR 50-10-1 §1.4.1 B、§1.4.2；2017 FDA《食品法》§2-201）
 - 个人清洁与卫生实践政策（2-3、2-4）
 - 必要时洗手，设施维护和使用得当（2017 FDA《食品法》§2-301、§5-2）
 - 不允许直接接触即食食品（216 RICR 50-10-1 §1.5.1）
 - 更衣区，个人护理用品的存储（2017 FDA《食品法》§6-305.11、§7-209.11）
 - 呕吐和腹泻事件的清理程序（2017 FDA《食品法》§2-501.11）*
- b. 培训、知识和监督
 - 雇佣具备相关知识的持证食品安全经理*（216 RICR 50-10-1 §1.4.1 A；2017 FDA《食品法》§2-1）。
 - 员工在食品安全方面接受过适当的培训，这与他们规定职责有关。*
 - 所有食品员工的基本食品安全培训应包括个人卫生、交叉污染、员工疾病和食品温度。

食品

- a. 来源
 - 规定食品仅从许可来源购买的政策（2017 FDA《食品法》§3-201）。
 - 贝类标签*（2017 FDA《食品法》§3-201.15、§3-202.17-19、§3-203.11-12）。
 - 生的或未煮熟的鳍鱼应从将鱼冻结以灭活寄生虫或在现场适当冷冻的供应商购买*（2017 FDA《食品法》§3-402.11-12）。
- b. 接收
 - 应在适当温度下接收并目视检查是否有处理不当或篡改迹象*（2017 FDA《食品法》§3-202）。
- c. 冷保存
 - 冷的潜在危险食品 (PHF) 必须保持在 41°F 或以下温度（2017 FDA《食品法》§3-501.16）。所有冰箱都有温度计，并受到监测*（2017 FDA《食品法》§2.103.11 I、§4-302.12 A）
 - 储存的冷冻食品保持冷冻（2017 FDA《食品法》§3-501.11）。
 - 冷的潜在危险食品应按要求标注日期（2017 FDA《食品法》§3-501.17）。
 - 食品应储存，以防止受到其他食品或环境的污染（2017 FDA《食品法》§3-3）。
- d. 解冻
 - 潜在危险食品应使用可接受的方法解冻（2017 FDA《食品法》§3-501.12-13）

e. 烹饪/加热

- 消费者忠告内容充分，并印在当前菜单上*。（2017 FDA《食品法》§3-603.11）
- 所有未按照消费者忠告制备的潜在危险食品均在要求的时间和温度下烹制（2017 FDA《食品法》§3-401）。
- 之后要热保存的潜在危险食品的所有最终烹饪温度都应记录下来。*

f. 热保存

- 食品保存温度为 135°F* 或以上（2017 FDA《食品法》§3-501.16）

g. 冷却

- 应建立书面程序，以确保潜在危险食品在两小时内从 135°F 冷却到 70°F，从 135°F 到 41°F 或以下的整个冷却过程不超过 6 小时*（2017 FDA《食品法》§3-501.14-15）。

3. 环境卫生

h. 应制定设施和设备所有表面的清洁计划，详细说明清洁程序、频率、所用化学品和负责人*（2017 FDA《食品法》§2-103.11 K）

- 设备和餐具的食品接触表面必须按照要求的频率用适当的方法进行清洗、冲洗和消毒（2017 FDA《食品法》§4-6、§4-7）。
- 必须尽可能地经常清洁物理设施和非食品接触面，以保持其清洁（2017 FDA《食品法》§4-602.13、§6-501.12-18）。

i. 消毒剂溶液应保持清洁，并确认浓度适当，适用于 3 节水槽、洗碗机、在用擦布容器和使用适当试剂盒的喷雾瓶*（2017 FDA《食品法》§3-304.14、§4-302.14、§4-501.116）

j. 洗碗机应按照附带的制造商铭牌上的说明在适当的温度和压力下运行*（2017 FDA《食品法》§4-204.113）

4. 化学品和农药

- a. 正确标记和储存化学品（2017 FDA《食品法》§7-1、§7-201.11）
- b. 农药仅能用经认证的涂药器施加*（2017 FDA《食品法》§7-202.12、§7-206.12-13）。
- c. 应正确储存药品和急救用品（2017 FDA《食品法》§7-207.11-12、§7-208.11）

5. 食品防护

- a. 应根据食品防护计划进行操作*（2017 FDA《食品法》§2-103.11 B、C、E、F）

6. 内部审计

- a. 管理层进行例行审计，以验证所有记录是否最新且准确*（2017 FDA《食品法》§2-103.11 P）

（） 参考《食品法》相关章节 * 需要书面文件

标准作业程序 (SOP) 样例

1. 员工

a. 员工健康政策:

食品员工必须按照《员工疾病报告协议》的规定向值班持证食品经理报告任何已知疾病或症状。协议要求在雇用时向每位员工解释，每位潜在员工必须在就职前对此政策签名并注明日期。协议中的可报告条件张贴在员工洗手间，并至少每年一次的计划培训时进行审查。

b. 个人清洁与卫生实践:

在开始工作前，所有新员工都将针对就职后的适当洗手方法、洗手时间和地点接受培训。每个班次的负责人将确保所有员工洗手池都有足够的肥皂和纸巾供应，并且洗手池可使用，并且洗手池可供员工使用且功能正常。

- 员工只能在管理层指定的区域用餐。供食品员工饮用的饮料将储存在带盖子和吸管的容器中，并放置不会污染外露食品或清洁设备的区域。食品机构内不允许吸烟。员工在吃饭或吸烟休息回来后或手可能受到污染时必须洗手。
- 必须修剪、锉平和保养指甲，使其边缘和表面清洁而不粗糙。食品员工在接触外露食品时不得涂指甲油或人造指甲，除非戴完整的手套。
- 食品员工不得在手臂上佩戴任何种类的珠宝，但普通戒指（如光滑的结婚戒指）除外。
- 所有员工都必须穿着干净的衣服上班。对于接触外露食品和清洁设备的食品员工，必须随时佩戴有效的束发带。
- 值班厨房经理将限制过度打喷嚏、咳嗽或流鼻涕，并导致眼睛、鼻子或嘴部有流出物的员工接触外露食品或清洁设备。
- 有清理呕吐和腹泻的书面程序。

c. 培训、知识和监督

▪ 经理:

该设施雇用要求数量的经 Rhode Island 卫生部认证的食品安全经理。经认证的食品安全经理将每 5 年参加一次卫生部 (RIDOH) 批准的考试，获得重新认证。值班厨房经理经过充分培训，负责确保该场所按照该计划和其他食品相关监管要求运营。每个食品安全经理的证书副本都将存档，并和依法获得的食品业务经营许可证一起张贴在显眼的位置。

▪ 食品员工:

所有受雇从事外露食品和食品设备工作的员工，在开始在该场所工作之前，都将接受基本的食品安全培训。培训内容包括个人卫生、交叉污染、

禁止裸手接触即食食品/使用手套、员工疾病报告和食品温度等。培训日期和参加者记录将存档，以便在检查期间用于审查。

2. 食品

a. 来源:

这家餐厅仅从有执照的、经批准的来源购买食品。经营场所不得出现家庭罐装或预制食品、从未经批准的采集者处获取的蘑菇或野生动物。软体贝类只可从持牌经销商处购得，且必须贴上标签。禁止娱乐性捕获的贝类进入此机构。包含经销商识别号、捕获日期、捕获地点、贝类类型和数量的贝类标签应在机构中保存至少 90 天。去壳贝类的标签上应注明为去壳打包商或二次打包商的名称、地址和认证编号，以及保质期或去壳日期。

除了软体贝类外，生鲜或未煮熟出售的鱼类，可在必要时将鱼类冷冻以消灭寄生虫的供应商处获得。经销商出具的说明鱼类被适当冷冻的证明应存档。

此机构只买卖巴氏杀菌果汁。

b. 接收:

值班的厨房经理负责接收所有食品供货。目视检查冷冻食品，以确定是否存在温度滥用和质量差的食物。冷藏的潜在危险食品/安全时间温度控制 (TCS) 食品必须在 41°F 或以下温度时接收。

当冷藏食品交付时，必须在接收日志上至少记录一个冷藏 TCS 温度。如果发现任何冷藏 TCS 食品的温度高于 41°F，则必须检查所有剩余产品的温度。必须目视检查干货是否存在包装破损和篡改迹象。贝类必须为活物，并附有适当的标签。以生鲜或未煮熟食品出售的鲭鱼必须与存档证明保持一致。

凡发现有质量或安全问题的产品，一律不予接受。这些产品必须与当时采取的纠正措施一起记录在接收日志中。经理将每周审查接收日志。

c. 冷保存:

每一件用于保存 TCS 食品的制冷设备都将配备一个温度计，以记录设备最温暖部分的环境温度。每周一，每台制冷设备的外门上都会放置一个温度监测日志。负责打开厨房的经理将在工作日开始时检查每台制冷设备的温度计，并在日志上记录温度。负责关闭食品机构的经理负责在晚上离开前记录每台制冷设备的环境温度。

管理人员负责检查，以确保在检查温度时，不同种类的动植物食品与储存在制冷设备中的即食食品之间存在合理的间距。关门经理将确认保存超过 24 小时的 TCS 即食食品是否按要求正确标注日期。环境温度高于 41°F 时，需要采取纠正措施。必须检查故障设备中所有 TCS 食品的内部温度。使用前必须将食品从设备中取出，并对设备进行维修。所有超出温度控制范围 4 小时或以上的 TCS 食品必须丢弃。制冷监测日志将至少存档 90 天。

d. 解冻:

TCS 食品的解冻必须在冷藏条件下、冷自来水中、微波炉中或烹饪过程中进行。首选解冻方法是在冷藏条件下或在烹饪过程中解冻。在冷藏条件下解冻的生动物产品必须位于步入式冷藏库的指定区域，以防污染即食食品。在必须快速解冻食品的情况下（食品产品将在 4 小时内烹饪或冷却的情况除外），如果解冻产品的任何一部分都没有超过 41°F，则可以完全浸没在冷的自来水中进行解冻。

e. 烹饪/加热:

根据个人消费者的要求，这家餐厅将对潜在危险食品进行轻煎。有些菜单项包含生的或未煮熟的成分。为了让消费者意识到食用未煮熟的潜在危险食品的风险，每个菜单上都印有消费者忠告。该忠告包括两个部分：披露和提醒。披露部分通过在菜单项后插入星号来标识生的或未煮熟的潜在危险 (TCS) 食品。菜单底部的星号后面跟着下列语句：“这些菜品是生的或未煮熟的，或者可能含有生食或未煮熟的成分。”披露部分后面紧跟着以下提醒内容：“食用生肉或未煮熟的肉类、家禽、海鲜、贝类或鸡蛋可能会增加您患食源性疾病的风险。”含有碎牛肉的未煮熟菜品不出售给 12 岁及以下的儿童。从儿童菜单上订购的 PHF 菜品都是煮熟后供应的。

只有在菜单上根据消费者忠告标识为生食或未煮熟菜品的 TCS 产品才能售卖给消费者。在热保存或冷却前准备的所有完全煮熟的 TCS 食品必须保持初始烹饪温度。在达到所需温度时，准备菜品的厨师将在烹饪日志中记录初始温度。厨房经理必须每天检查日志并签名。完全煮熟的即食 PHF 食品的最低内部烹饪温度如下：

项目	实习生 温度	备注
重新加热以便热保存的蔬菜、水果和商业加工食品。	135°F 15 秒	
供个人消费者直接食用的鸡蛋，以及以下未列出的鱼和肉。	145°F 17 秒	全肉烤肉将按照 2017 年 FDA 的《食品法典》的 3-401.11 进行制备。
走禽类，注水肉，不按上述要求准备的鸡蛋，和鱼粉（底栖鱼）和肉。	155°F 15 秒	
家禽肉、肉馅、酿馅意面、酿馅家禽、酿馅走禽肉、或含有鱼、肉、家禽肉或走禽肉的馅料。现场准备和加热以便热保存的食品。	165°F 15 秒	

f. 热保存:

热保存的 TCS 食品的温度应为 135°F 或以上。温度将每 2 小时采集一次并记录在热保存日志上。如果发现食品温度低于 135°F 但不足 4 小时，应重新加热至 165°F 或丢弃该食品。如果发现食品温度低于 135°F 已达 4 小时或以上，则应丢弃该食品。对于发现温度低于 135°F 的任何食品，都应记录其纠正措施。热保存记录将由关门经理每天审查、签名和存档。

g. 冷却:

对于所有在供应前一天或更久时间准备的 TCS 食品，应制定冷却程序。内部产品温度将每 30 分钟检查一次，并记录在冷却表中，以确定这些程序。所有食品均应按照书面规定的程序冷却，本手册的本节中将保留这些程序。

3. 环境卫生

a. 卫生清洁计划:

每台厨房设备和厨房区域都有一个卫生清洁计划。该计划包括以下信息：负责设备清洁和维护的人员；用于清洁和消毒的化学品；所需的个人防护装备；关于如何与何时进行设备清洁和消毒的详细说明；日常维护说明。该计划将每六个月审查一次，如有必要，将由总经理进行调整。关于清洁计划中确定的所有化学品，其材料安全数据表将保存在厨房中。

b. 消毒方案:

提供试剂盒，用于测量 3 格水槽和湿抹布容器（以及自动洗碗机，如适用）中所用氯消毒剂的浓度。当班洗碗工每次灌装水槽时，都会在消毒液日志中记录消毒液的浓度，值班厨房经理将每天审查该记录。填写后的记录将在卫生手册的这一节中保留 90 天。

c. 自动洗碗机:

该设施使用高温自动洗碗机清洁和消毒餐具、小型餐具和设备。洗碗工将每天记录两次洗碗机的最终冲洗温度，分别为在使用的第一个小时和最后一个小时。厨房经理将每天审查日志，该记录将在此文件夹中保存 90 天。

4. 化学品和害虫控制

a. 化学品储存:

化学品将储存在一个单独的指定储存区，远离任何食品、单独供应品或一次性物品以及清洁设备和餐具。散装化学品的工作容器应标有材料的通用名称。急救用品存放在贴在厨房墙上的急救包中。

b. 害虫控制:

该设施与有执照的害虫控制机构签订合同，该机构负责每月应用所有必要的预防性害虫和啮齿动物控制材料。该设施内不储存杀虫剂或灭鼠剂，也不得由本公司员工管理。

5. 食品防护

a. 食品防护计划:

该设施将按照 Rhode Island 卫生部针对零售食品机构建议的食品防护计划运营。每年将进行一次食品防护评估，以确保符合食品防护计划。管理层和多个机构（包括警察局、消防队、卫生局和毒物控制机构）的紧急联系信息将张贴在厨房办公室的电话附近。

b. 食品防护培训:

管理人员将接受 FDA 设计的食品防护网络培训，以提高他们对食品防护问题（如故意掺假食品）的认识水平
(<https://www.fda.gov/food/food-defense-tools-educational-materials/food-defense-101-front-line-employee>)

6. 内部审计/验证

a. 管理层将每月进行内部审核，以确保符合此安全计划，并将审核结果记录在每月审核日志中。此外，管理层将每六个月审查一次整个计划，以确保该计划充分满足该设施的所有食品安全需求。

修订日期：2021 年 3 月 16 日