

# 环境卫生 食品安全手册



ADAMS COUNTY  
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health  
*A division of Adams County Health Department*



# 零售食品经营企业：

## 认证食品安全经理

# 法规 6 CCR 1010-2： 食品零售场所

### 经专业培训的经理，可守护食品安全！

食品安全经理在制定规则、监督员工执行规则、与员工沟通食品安全事项方面承担着重要职责。

### 五大风险因素 五大致病原因



烹饪不彻底



食品来源不安全



储存温度不当



设备不洁



个人卫生不良

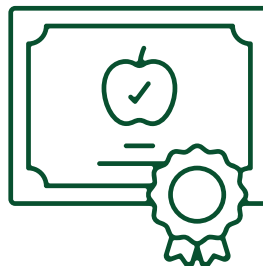
### 法规

引用条款：2-102.12 及 2-102.20

负责人须由认证食品安全经理担任，他们需通过认证培训项目的相关考试，证明已熟练掌握必备知识。只有经食品保护协会（Conference for Food Protection）认可且符合 ANSI 标准的食品安全经理认证课程，方满足法典第 2-102.20 条之要求。

### 食品安全经理认证 培训机构\*：

美国国家标准学会（ANSI）  
国家认证委员会



[bit.ly/ansi-food](https://bit.ly/ansi-food)

\*这些培训可能以多种语言开展



ADAMS COUNTY  
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health  
A Division of Adams County Health Department

补充资源：[adcohealth.co/retail-food](https://adcohealth.co/retail-food)

# 经理自检清单

日期：\_\_\_\_\_

观察者：\_\_\_\_\_

每日或每周使用该清单进行自检。发现问题需立即采取纠正措施，并详细记录处理过程。已完成的清单需保存在活页夹中，保存期不少于一个月。

## 人员与卫生

	是	否	纠正措施/备注
关键节点按规范彻底洗手。			
指甲保持整洁、无指甲油、无污垢。			
处理食品时，开放性伤口、疮疡和脓疱需用防水敷料完全覆盖。			
员工工作时无呕吐、腹泻、黄疸或发热（伴喉咙痛）等不适症状。			
饮水和进食均在指定区域内进行。			
现场有食品安全经理认证证书，且为有效状态。			

## 冷藏设备

	是	否	纠正措施/备注
食品储存温度不高于 41 °F。			
配备可正常使用的温度计，且放置在显眼位置。			
食品标注存放日期并加盖密封。			
内部清洁。			

## 保温

	是	否	纠正措施/备注
食品放入保温设备前，需重新加热至 165 °F。			
食品储存温度不低于 135 °F。			

额外需要一份？需要纠正措施方面的指导？有其他疑问？打电话即可获得帮助，欢迎即刻联系检查员！



ADAMS COUNTY  
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health  
A Division of Adams County Health Department

补充资源：[adcohealth.co/retail-food](http://adcohealth.co/retail-food)

## 食品的处理与储存

	是	否	纠正措施/备注
冷冻食品在冰箱内或流动冷水中解冻。			
食品以避免交叉污染的方式存放。			
佩戴清洁的手套或器具处理即食食品。			
所有食品和器具离地面至少 6 英寸存放。			
食品加盖密封，避免污染。			
凹陷、渗漏、鼓胀或生锈的罐头，立即清除、弃用。			

## 清洁消毒

	是	否	纠正措施/备注
三槽式清洗池配置到位，碗碟按标准流程在池内清洗。 (刮渣 → 清洗 → 冲洗 → 消毒 → 晾干)			
配备消毒剂测试条。			
三槽式清洗池内消毒剂浓度符合标准。			
切菜板及其他在用器具，每四小时清洗、冲洗并消毒一次。			
地面、墙壁和天花板全面保持清洁，维护完好。			
无害虫（如老鼠、蟑螂、苍蝇）活动迹象。			
洗碗机按规定的含氯浓度或水温进行消毒。			
化学品远离食品、器具及食品接触面存放。			
化学品标注清晰。			
抽屉、货架、器具、熟食切片机和开罐器，目视及触摸均为洁净状态。			

## 设施维护

	是	否	纠正措施/备注
烹饪设备和器具完好，维修及时。			
所有洗手池均配备肥皂、纸巾和热水。			
卫生间洁净，纸巾盒内有卫生纸，配备肥皂和纸巾。			
所有给排水设施运行正常，无渗漏。			
门窗防护网完好无损。			

## 每日食品安全现场检查

日期:	每日检查三次记录 检查时间并在右侧 签下姓名首字母	上午	中午	下午
审核人:		时间:		
		签名 (首字母):		

冷藏设备名称/编号	上午温度	中午温度	下午温度	纠正措施

冰箱温度应保持在 41 °F 或以下。

保温设备	上午温度	中午温度	下午温度	纠正措施

保温食品应保持在 135 °F 或以上。

烹饪温度	上午温度	中午温度	下午温度	纠正措施

鱼类 = 145 °F 及以上 | 碎肉 = 155 °F 及以上 | 禽肉 = 165 °F 及以上

	上午	纠正措施
洗手池:	是/否	
备有肥皂和纸巾、 供应热水、 取用方便	中午	纠正措施
	是/否	
	下午	纠正措施
	是/否	

消毒剂	上午: 三槽式 清洗池	上午: 擦桶	纠正措施
含氯类 200-50 PPM	中午	中午	纠正措施
季铵盐类 400-100 PPM	下午	下午	纠正措施
洗碗机 - 记录 消毒剂或高温		上午	纠正措施

员工今日是否健康? (无呕吐、腹泻、发热、黄疸)	是/否
员工是否按需洗手?	是/否
员工是否佩戴发套?	是/否
手套是否备货充足、可随时取用?	是/否

# 食品从业人员健康状况报告协议

本协议明确：条件制员工或食品从业人员出现以下任何情况时，有责任及时通知负责人。负责人可据此采取适当措施，预防食源性疾病的传播。

## 本人同意向负责人报告以下情况：

出现以下任一症状时，无论在工作期间还是非工作期间（包括出现症状的日期）：

- ▶ 腹泻
- ▶ 呕吐
- ▶ 黄疸
- ▶ 喉咙痛，伴发热
- ▶ 手部、手腕、暴露的身体部位或其他部位有感染性伤口或化脓性损伤，且未得到妥善覆盖（如疖肿、感染性伤口，无论大小）

## 未来确诊相关疾病时：

一旦被确诊感染了诺如病毒、沙门氏菌、伤寒沙门氏菌（伤寒）、志贺菌属（志贺菌病）、O157:H7 型大肠杆菌或其他肠出血性大肠杆菌（EHEC）/产志贺毒素大肠杆菌（STEC），或甲型肝炎。

## 未来接触食源性致病菌的情况：

- ▶ 接触过诺如病毒、伤寒、志贺菌病、O157:H7 型大肠杆菌或其他肠出血性大肠杆菌（EHEC）/产志贺毒素大肠杆菌（STEC）或甲型肝炎的确诊疫情，或被怀疑引发了上述任一确诊疫情。
- ▶ 家庭成员被确诊感染了诺如病毒、伤寒、志贺菌病、肠出血性大肠杆菌/产志贺毒素大肠杆菌或甲型肝炎。
- ▶ 家庭成员在发生诺如病毒、伤寒、志贺菌病、O157:H7 型大肠杆菌或其他肠出血性大肠杆菌（EHEC）/产志贺毒素大肠杆菌（STEC）或甲型肝炎确诊疫情的场所就读或工作。

## 本人已阅读（或已听取）并理解《食品法典》（Food Code）中与本人职责相关的要求，且同意遵守：

- ▶ 上方规定的报告义务，包括症状申报、诊断结果申报及相关暴露情况申报；
- ▶ 针对本人实施的工作限制或离岗要求；以及
- ▶ 良好卫生操作规范。

条件制员工姓名（请工整书写）：\_\_\_\_\_

食品从业人员姓名（请工整书写）：\_\_\_\_\_

条件制员工或食品从业人员签字：\_\_\_\_\_ 日期：\_\_\_\_\_

许可证持有人或其代表签字：\_\_\_\_\_ 日期：\_\_\_\_\_

# 疾病报告快速参考指南

上岗前，您必须向负责人报告以下疾病、症状及相关情况。

- ▶ 诺如病毒感染
- ▶ 志贺菌感染
- ▶ 伤寒
- ▶ 大肠杆菌感染
- ▶ 甲型肝炎
- ▶ 沙门氏菌感染



腹泻



呕吐



发热，伴喉咙痛



感染性或开放性伤口



持续性咳嗽及打喷嚏



黄疸（症状为眼睛、指甲和/或皮肤变黄）



ADAMS COUNTY  
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health  
A Division of Adams County Health Department

补充资源: [adcohealth.co/retail-food](http://adcohealth.co/retail-food)

# 食品从业人员疾病管理参考指南



腹泻

**禁止上岗**

症状消失满 24 小时后，或持医疗专业人员出具的医疗证明（证明其症状由非传染性疾病引起），方可重返工作岗位。



呕吐

**禁止上岗**

症状消失满 24 小时后，或持医疗专业人员出具的医疗证明（证明其症状由非传染性疾病引起），方可重返工作岗位。



发热，伴喉咙痛

**限制上岗\*\***

若负责人收到医疗专业人员出具的医疗证明，证实其化脓性链球菌检测呈阴性、已痊愈或正在接受抗生素治疗，则可重返工作岗位。



持续性咳嗽及打喷嚏

**限制上岗**

症状完全消失后方可重返工作岗位。



黄疸（症状为眼睛、指甲和/或皮肤变黄）

**禁止上岗\***

黄疸症状持续超过七天后方可重返工作岗位。

\*如需进一步指导，请联系亚当斯县卫生局（ACHD）。

\*\*若该场所面向高度易感人群，则相关员工必须禁止上岗，而非限制上岗。

**限制上岗：**员工不得接触食品、食品设备、器具、布草或无包装一次性器具。

**禁止上岗：**禁止相关人员进入食品经营场所或在场所内从事任何工作。



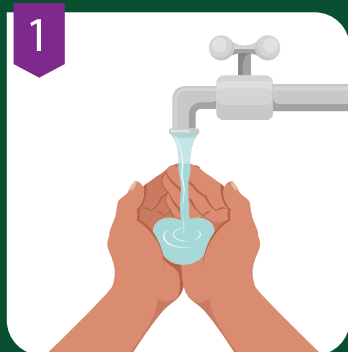
ADAMS COUNTY  
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health  
A Division of Adams County Health Department

# 洗手的步骤

频繁且彻底地洗手可最大限度减少食品污染，保护顾客和员工健康。



用热水洗手



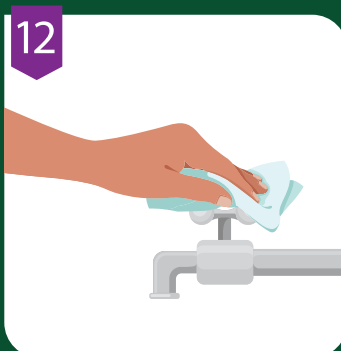
使用肥皂



仔细搓洗 20 秒



将肥皂泡沫冲洗掉



用纸巾关闭水龙头



用纸巾或干手器烘干

## 员工必须洗手



ADAMS COUNTY  
HEALTH DEPARTMENT



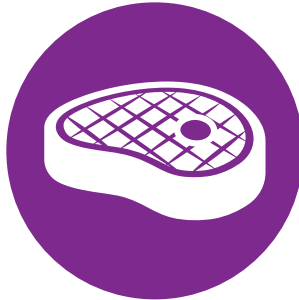
Environmental Health  
*A Division of Adams County Health Department*

补充资源: [adcohealth.co/retail-food](http://adcohealth.co/retail-food)

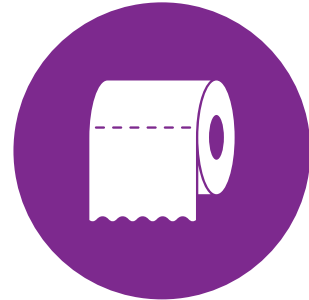
# 何时应当洗手



佩戴手套前



处理生肉、生鱼或生鸡蛋后



从室外或卫生间进入厨房后



进食或饮水后



处理脏碗碟或设备后



打扫卫生后  
(如拖地、扫地等)



接触衣物或脸部后



咳嗽、打喷嚏或擤鼻涕后



ADAMS COUNTY  
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health  
A Division of Adams County Health Department

补充资源: [adcohealth.co/retail-food](http://adcohealth.co/retail-food)

# 避免徒手接触

## 什么是即食食品？

无需进一步清洗、烹饪或额外制备即可食用的食品（如沙拉、糕点、三明治、寿司、加入饮品的水果切块等）。



## 即食食品处理方法：

- ▶ 戴手套
- ▶ 熟食专用包装纸
- ▶ 专用器具（如夹子、锅铲、勺子等）

## 正确的手套使用方法

- ▶ 佩戴新手套前，必须先洗手。
- ▶ 完成每项工作后，需脱手套、洗手，再更换新手套。
- ▶ 手部有伤口、割伤、烧伤或擦伤时，必须佩戴手套。佩戴手套前，务必先为伤口进行包扎处理。
- ▶ 请勿重复使用手套。

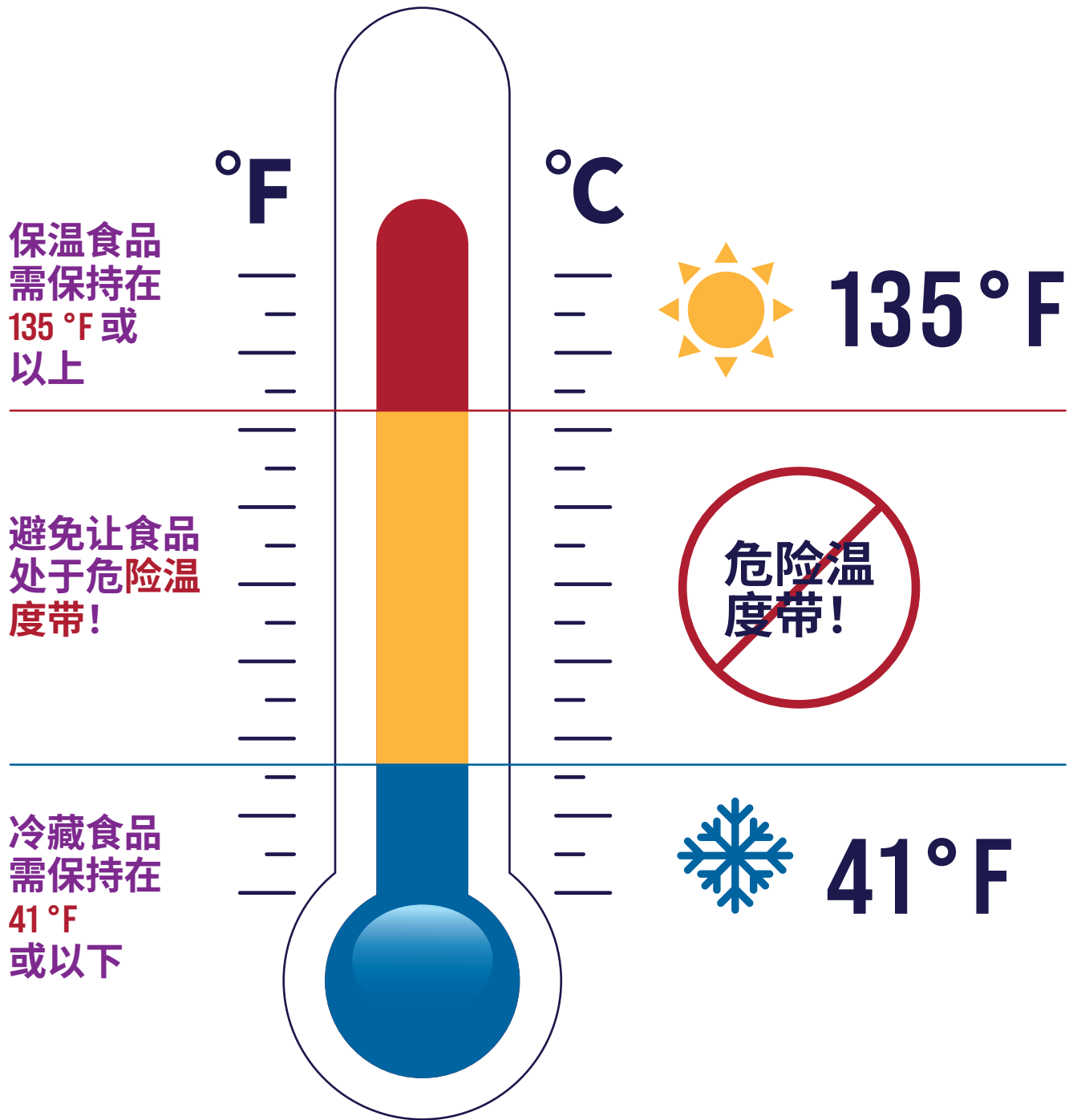


ADAMS COUNTY  
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health  
A Division of Adams County Health Department

# 正确的储存温度



ADAMS COUNTY  
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health  
A Division of Adams County Health Department

补充资源: [adcohealth.co/retail-food](http://adcohealth.co/retail-food)

# 需计时/控温的食品

	<p>牛奶及乳制品</p>		<p>带壳鸡蛋（经处理后去除了非伤寒沙门氏菌的除外）</p>
	<p>红肉：牛肉、猪肉、羊肉</p>		<p>禽肉</p>
	<p>鱼类</p>		<p>贝类及甲壳类</p>
	<p>烤土豆</p>		<p>经热处理的植物性食品，如煮熟的米饭、豆类、蔬菜等</p>
	<p>豆腐及其他大豆蛋白制品 肉类替代品中的合成成分，如组织化大豆蛋白等</p>		<p>芽苗菜及其种子</p>
	<p>切片的瓜类 切开的番茄 切好的绿叶蔬菜</p>		<p>未经处理的大蒜和油混合物</p>



ADAMS COUNTY  
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health  
A Division of Adams County Health Department

# 烹饪温度



**165°F**  
(74°C)

- ▶ 鸡肉、火鸡肉、鸭肉、鹅肉
- ▶ 馅料类肉食：禽肉、鱼肉、意面制品
- ▶ 重新加热食品



**155°F**  
(68°C)

- ▶ 碎牛肉、肉糕
- ▶ 保温储存用鸡蛋
- ▶ 西班牙口利左香肠及其他香肠
- ▶ 碎鱼肉



**145°F**  
(63°C)

- ▶ 整块牛肉、羊肉、小牛肉、猪肉、火腿
- ▶ 鱼类、贝类
- ▶ 鸡蛋



ADAMS COUNTY  
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health  
*A Division of Adams County Health Department*

补充资源: [adcohealth.co/retail-food](http://adcohealth.co/retail-food)

# 消费者风险提示

供应生食或未完全煮熟动物性食品的零售餐饮单位，必须设置消费者风险提示，明确告知此类食品存在较高食源性疾病风险。需设置消费者风险提示的食品示例如下：

## 生鸡蛋或未煮熟的鸡蛋

- ▶ 蛋黄半流心蛋
- ▶ 凯撒沙拉酱
- ▶ 荷兰酱
- ▶ 蛋奶冻
- ▶ 蛋黄酱
- ▶ 生鸡蛋调制的蒜泥蛋黄酱

## 生牛肉或未煮熟的牛肉

- ▶ 现点现做汉堡
- ▶ 生牛肉薄片
- ▶ 鞑靼牛排
- ▶ 机械嫩化牛肉

## 生海鲜或未煮熟的海鲜

- ▶ 寿司
- ▶ 鱼籽
- ▶ 蛤蜊
- ▶ 生蚝
- ▶ 酸橘汁腌鱼

消费者风险提示需包含以下两项内容：

1. 信息披露：明确提示，所供应的动物性食品为生食或未完全煮熟状态。
2. 风险提示：明确提示，食用生食或未完全煮熟的动物性食品，会增加食源性疾病感染风险。提醒内容还应包括对生食/未煮熟食品项进行星号标注。



ADAMS COUNTY  
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health  
A Division of Adams County Health Department

补充资源：[adcohealth.co/retail-food](http://adcohealth.co/retail-food)

# breakfast menu



## POTATO CAKES AND PIES

ENGLISH BREAKFAST *	210/300	ENGLISH BREAKFAST *	210/300
SMOKED SALMON *	150/220	SMOKED SALMON *	150/220
HOT OATMEAL	210/300	HOT OATMEAL	210/300
GREEK YOGURT	150/220	GREEK YOGURT	150/220

## HANDMADE PASTA & RISOTTO

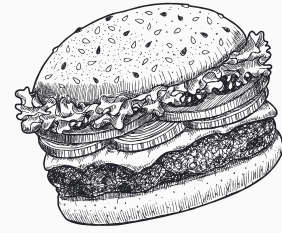
HOT OATMEAL	210/300	HOT OATMEAL	210/300
GREEK YOGURT	150/220	GREEK YOGURT	150/220

## HOMEMADE DESSERTS

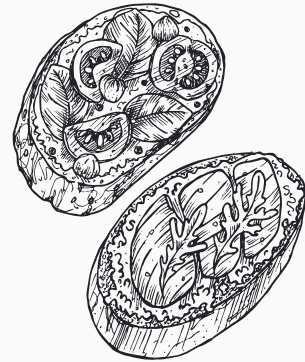
RAVIOLI WITH TOMATO SAUCE



ENGLISH BREAKFAST *	210/300
SMOKED SALMON *	150/220
ENGLISH BREAKFAST	210/300



FETTUCCHINE *	150/220
LINGUINE	210/300
SPAGHETTI	150/220
TAGLIERINI	150/220
FARFALLE	210/300



HOT OATMEAL	210/300
GREEK YOGURT	150/220
HOT OATMEAL	210/300

\* These items may be served raw or undercooked or contain raw or undercooked ingredients. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.



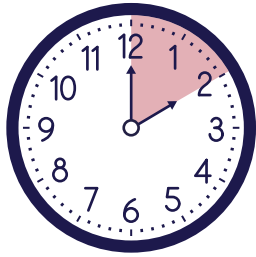
ADAMS COUNTY  
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health  
A Division of Adams County Health Department

补充资源: [adcohealth.co/retail-food](http://adcohealth.co/retail-food)

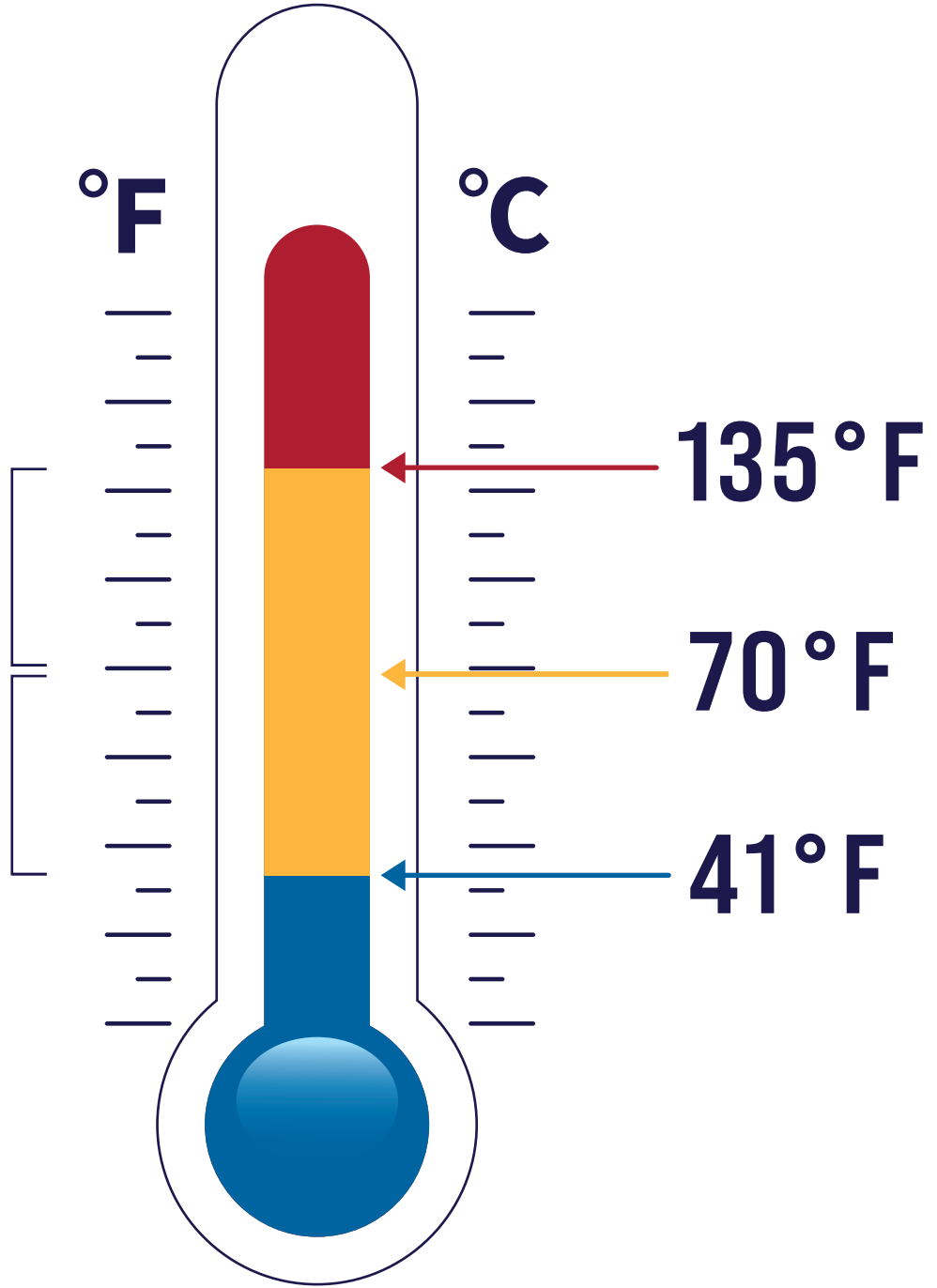
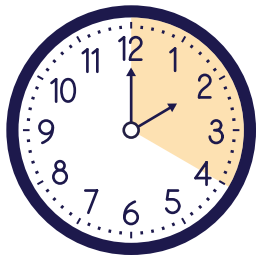
# 冷却



2 小时

食品需在六小时内从  
135 °F 完成快速冷却，其中前二小时内  
须将温度从 135 °F  
降至 70 °F。

4 小时



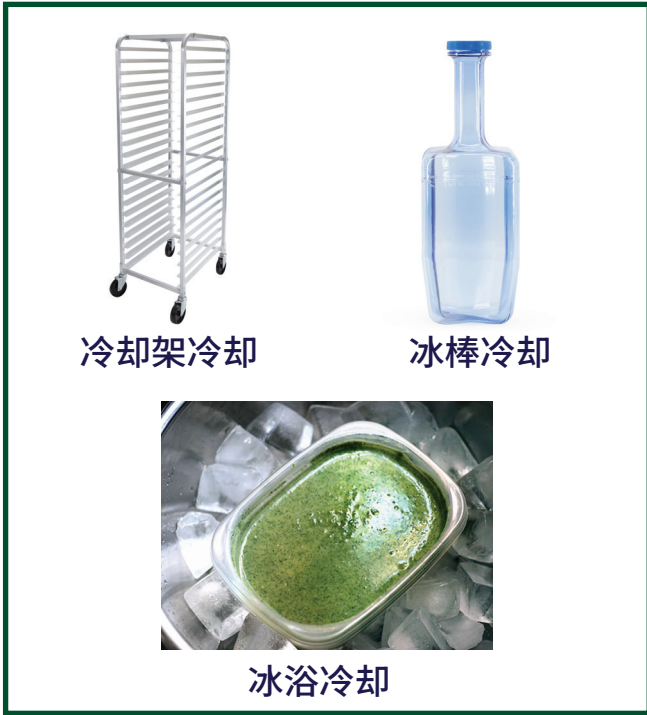
ADAMS COUNTY  
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health  
A Division of Adams County Health Department

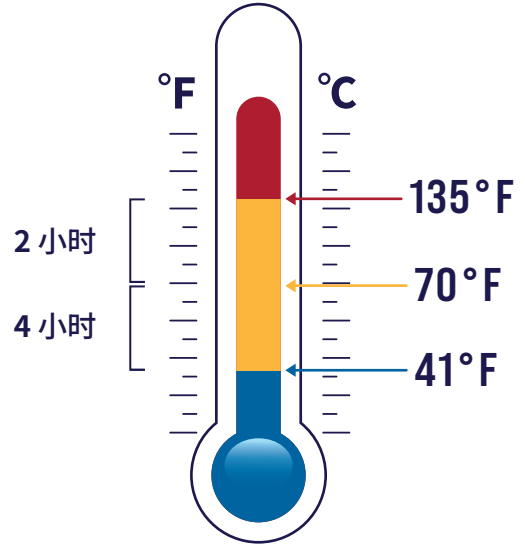
补充资源: [adcohealth.co/retail-food](http://adcohealth.co/retail-food)

# 冷却方法

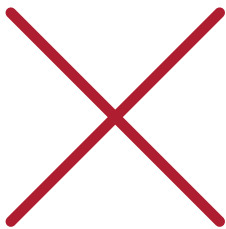


## 核准的方法

- ▶ 使用浅口容器
- ▶ 频繁搅拌!



## 未核准的方法



ADAMS COUNTY  
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health  
A Division of Adams County Health Department

补充资源: [adcohealth.co/retail-food](http://adcohealth.co/retail-food)

# 避免交叉污染

按烹饪温度存放食品

即食食品  
熟食、农产品



鱼类/蛋类  
烹饪温度: 145 °F (63 °C)



牛排/猪肉  
烹饪温度: 145 °F (63 °C)



碎肉  
烹饪温度: 155 °F (68 °C)



禽肉  
最下层  
烹饪温度: 165 °F (74 °C)



ADAMS COUNTY  
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health  
A Division of Adams County Health Department

补充资源: [adcohealth.co/retail-food](http://adcohealth.co/retail-food)

# 避免交叉污染



使用专用设备和器具。

加工不同食品间隙，  
需对设备和器具进行  
清洗、冲洗和消毒。



处理不同食品或更换  
工作任务前，需彻底  
洗手并更换手套。



ADAMS COUNTY  
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health  
*A Division of Adams County Health Department*

补充资源: [adcohealth.co/retail-food](http://adcohealth.co/retail-food)

# 重新加热

## 核准的方法



炉灶重新加热

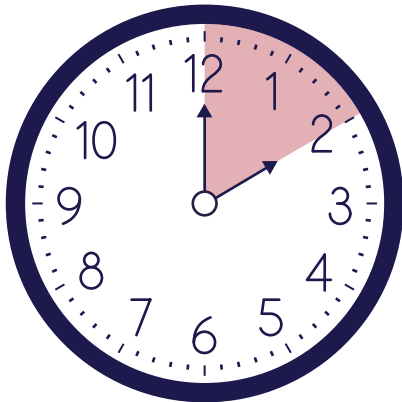


微波炉重新加热



烤箱重新加热

**165°F**  
(74°C)



2 小时内完成重新加热

## ✗ 未核准的方法



用蒸汽保温台或固体酒精重新加热



ADAMS COUNTY  
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health  
A Division of Adams County Health Department

补充资源: [adcohealth.co/retail-food](http://adcohealth.co/retail-food)

# 解冻方法



冰箱内解冻 (41 °F / 5 °C 或以下)。  
最安全的解冻方法。



烹饪过程中解冻。



流动水下浸泡解冻。  
< 70 °F (21 °C)



用微波炉解冻 (若解冻后立即烹饪或  
供餐)。



ADAMS COUNTY  
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health  
A Division of Adams County Health Department

补充资源: [adcohealth.co/retail-food](https://adcohealth.co/retail-food)

# 日期标注

## 日期标注可最大限度地减少细菌滋生

日期标注可抑制单核细胞增生李斯特菌的繁殖，该细菌在冷藏温度下仍能生长。日期标注能确保食品在致病菌引发疾病前，完成销售、供应或丢弃。

符合以下所有条件的食品，必须标注日期。



属于“需计时/控温以确保安全的食品”（简称“TCS 食品”），即：此类食品需通过控制时间/温度来抑制致病菌生长或毒素产生。



无需额外处理即可食用的即食食品。



存放时间超过 24 小时。



### 实用提示：

- ▶ 食品需在制作完成或容器开封后 7 天内销售、供应或丢弃（示例：4 月 1 日制作/开封的食品，需在 4 月 7 日前销售、供应或丢弃）。
- ▶ 计时从食品制作完成或商业容器开封当天起算。



ADAMS COUNTY  
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health  
A Division of Adams County Health Department

补充资源：[adcohealth.co/retail-food](http://adcohealth.co/retail-food)

## 需标注日期的食品

- ▶ 食品经营场所自制的熟食沙拉
- ▶ 冷/热熏鱼产品和酸橘汁腌鱼（现场干燥、腌制或保存的鱼类产品）
- ▶ 奶类（动物奶、坚果奶、豆奶等）
- ▶ 熟肉类（含热狗）
- ▶ 软质奶酪（菲达、布里、马苏里拉）
- ▶ 白软干酪
- ▶ 奶油干酪
- ▶ 里科塔奶酪
- ▶ 切开的瓜类（西瓜、哈密瓜、白兰瓜）
- ▶ 切好的绿叶蔬菜（生菜、菠菜、卷心菜）
- ▶ 切开的番茄
- ▶ 开封或制作后冷藏超过 24 小时的食物

## 无需标注日期的食品

- ▶ 食品加工厂制作/包装的熟食沙拉
- ▶ 硬质奶酪（切达、格鲁耶尔、帕玛森、雷吉诺、罗马诺）
- ▶ 半软质奶酪（蓝纹奶酪、戈贡佐拉、高达、蒙特雷杰克、瑞士、菠萝伏洛、巴氏杀菌加工奶酪）
- ▶ 发酵乳制品（酸奶、酸奶油、酪乳）
- ▶ 腌制鱼类（腌鲑鱼、鳕鱼干、咸鳕鱼）
- ▶ 常温存放的干发酵香肠（未标注“需冷藏”的意大利辣香肠、萨拉米香肠）
- ▶ 无需冷藏的食品
- ▶ 食用前需烹饪的食品（鸡蛋、生肉等）
- ▶ 制作或开封后 24 小时内食用的食品
- ▶ 调味品（芥末、番茄酱等）



ADAMS COUNTY  
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health  
A Division of Adams County Health Department

# 化学消毒剂

含氯类	季铵盐类
每加仑 1.5 至 2.5 茶匙 50 – 200 ppm*	季铵盐类消毒剂浓度各不相同， 请根据标签上的说明使用。 100 – 400 ppm*

## 表面正确消毒步骤：

- ▶ 用温肥皂水清洗。
- ▶ 用清水冲洗。
- ▶ 蘸取消毒液均匀擦拭。
- ▶ 自然晾干。

- ▶ 使用测试条检测消毒剂浓度是否达标。
- ▶ 不同类型消毒剂需搭配对应的专用测试条。
- ▶ 消毒剂浓度过高会产生毒性残留，可能引发化学性中毒。



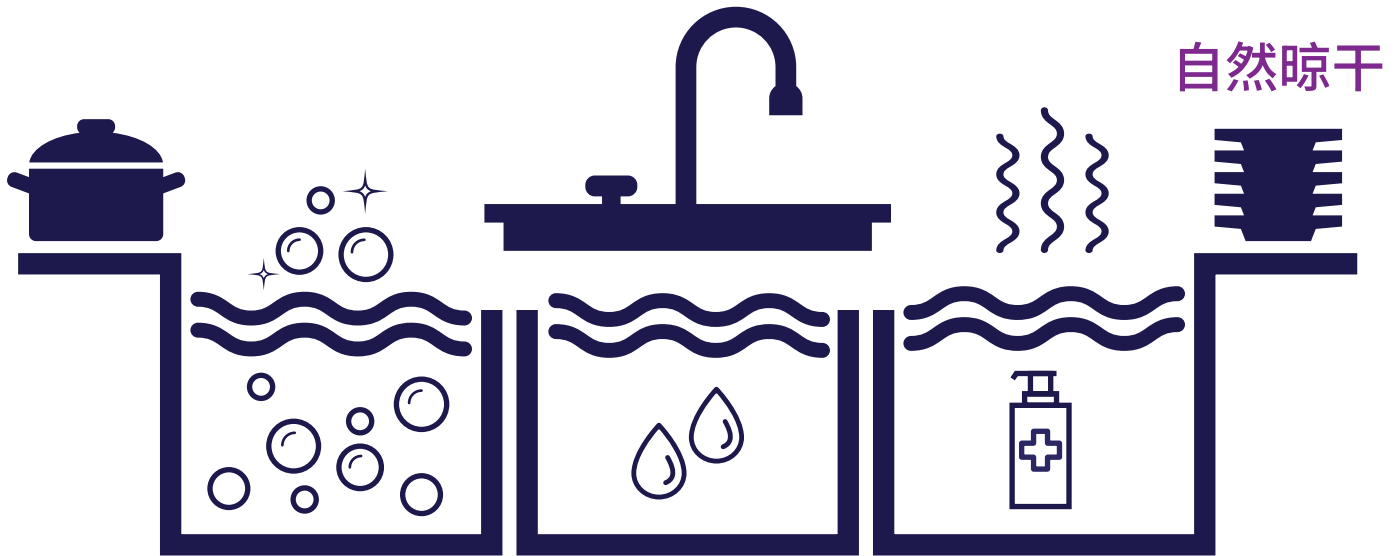
ADAMS COUNTY  
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health  
A Division of Adams County Health Department

补充资源: [adcohealth.co/retail-food](http://adcohealth.co/retail-food)

# 手动清洁



清洗

热水加洗涤剂

冲洗

清水

消毒

水加消毒液

至少 1 分钟，或遵  
循标签上的说明



无法放入洗碗机或三槽式清洗池的原位清洗（CIP）设备，  
按此流程进行清洁。

（切片机、备餐池、搅拌机）



ADAMS COUNTY  
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health  
A Division of Adams County Health Department

补充资源: [adcohealth.co/retail-food](http://adcohealth.co/retail-food)

# 罐体凹陷

罐体凹陷可能导致有害细菌侵入食品。

## 检查要点：

- ▶ 顶部和底部接缝凹陷
- ▶ 侧接缝凹陷
- ▶ 孔洞
- ▶ 严重凹陷
- ▶ 带锋利边缘的凹陷
- ▶ 罐体鼓胀
- ▶ 罐体严重生锈



## 处理措施：

- ▶ 将凹陷的罐体与完好的罐体分开存放
- ▶ 给凹陷的罐体或对应储存区域标注“禁止使用”
- ▶ 将罐体退回至供应商或丢弃



ADAMS COUNTY  
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health  
A Division of Adams County Health Department

补充资源：[adcohealth.co/retail-food](http://adcohealth.co/retail-food)



# 呕吐物及排泄物清理

## 法规 6 CCR 1010-2: 食品零售场所

《科罗拉多州食品法典》规定：所有食品销售/供应设施均需制定清理呕吐物和排泄物的书面操作流程。以下为员工操作流程示例。

- 1 立即将生病的员工、顾客及其他人员带离厨房、服务区和储存区域。
- 2 用一次性纸巾完全覆盖呕吐物或排泄物。
- 3 调制含氯漂白剂消毒液。详见所附图表。
- 4 佩戴一次性手套、口罩及围裙。
- 5 给污染区域通风换气。
- 6 用纸巾擦掉呕吐物和/或排泄物，然后丢弃。
- 7 向污染区域喷洒消毒液，静置至少一分钟。待污染区域自然晾干，丢弃多余清洁消毒液。
- 8 将使用过的手套、口罩、围裙装入塑料袋，并立即丢弃。
- 9 对所有使用过的工具进行清洁和消毒。
- 10 彻底清洗双手，条件允许时沐浴更衣。
- 11 扔掉污染区域内的所有食品。
- 12 向患病人员询问其姓名、住址、年龄、旅行史，以及近三日的饮食情况。
- 13 填写事件报告，内容需涵盖事件的发生经过、地点、日期与时间，以及完整清理过程。

美国环境保护署（EPA）：其他有效消毒剂

[epa.gov/pesticide-registration/selected-epa-registered-disinfectants](https://epa.gov/pesticide-registration/selected-epa-registered-disinfectants)



ADAMS COUNTY  
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health  
A Division of Adams County Health Department

补充资源：[adcohealth.co/retail-food](https://adcohealth.co/retail-food)

# 呕吐物及排泄物清理

## 法规 6 CCR 1010-2: 食品零售场所

### 1 准备好清洁用品



### 2 将水与漂白剂混合



### 3 用纸巾擦掉污物后丢弃



### 4 喷洒漂白剂溶液，静置 1 分钟



### 5 洗手



### 6 最后一步

非食品接触面处理方式：  
自然晾干。

食品接触面需清洗、  
冲洗和消毒处理。



ADAMS COUNTY  
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health  
A Division of Adams County Health Department

补充资源: [adcohealth.co/retail-food](http://adcohealth.co/retail-food)



# 主要食物过敏原

## 法规 6 CCR 1010-2: 食品零售场所

您知道九大食物过敏原有哪些吗？



牛奶



鸡蛋



鱼类



水生甲壳类



树坚果



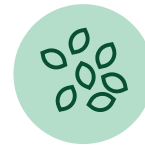
小麦



花生



大豆



芝麻

### 过敏原书面通知

以下是可用于菜单、桌牌或展示板的警示说明示例：



“本餐厅所用食材含以下主要食物过敏原：

牛奶、鸡蛋、鱼类、水生甲壳类、树坚果、花生、小麦、大豆及芝麻。

关于这些食材的更多信息，请咨询工作人员。”



ADAMS COUNTY  
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health  
A division of Adams County Health Department

补充资源: [adcohealth.co/retail-food](http://adcohealth.co/retail-food)



# 主要食物过敏原

本餐厅所用食材含以下主要食物过敏原：

关于这些食材的更多信息，请咨询工作人员。



**ADAMS COUNTY**  
**HEALTH DEPARTMENT**

*Together for a Healthier Adams County*



# 零售餐饮设施食品标签规范

依据《2022年科罗拉多州食品法典》

## 标签必含信息

- 1 食品通用名称或简明描述
- 2 若食品含两种及以上配料，需按重量占比从高到低列出所有配料，包含人工色素、人工香精、防腐剂，以及主料的各类次级配料
- 3 食品的重量、数量或体积
  - 需以盎司、磅、液量盎司、品脱和/或夸脱为单位进行标注
  - 按重量销售的食物，需标注“净重”
  - 流体计量需标注盎司（用于液体测量）
  - 标签需张贴在消费者易于看到的位置
- 4 生产商、包装商或经销商的名称及地址
  - 需包含街道地址、城市、州及邮编
  - 不得用邮政信箱替代实际经营地址

## 5 主要食物过敏原清单：



蛋类



大豆



小麦



乳制品



花生



坚果



鱼类



芝麻



贝类

## 其他标签标注要求

符合以下任一条件的餐饮设施，需标注营养成分表：1. 声称食品营养价值；2. 食品销量超 10 万份；3. 全职员工数量超 100 人。

消费者自助取用的散装食品（如自行装袋的糖果、椒盐脆饼等），需标注以下信息：

- 食品出厂时的生产商/加工商原装标签；或
- 标识牌/卡片，上面列出“标签必填信息”所要求的所有内容
- 例外情形：店内自制烘焙食品（如甜甜圈、面包、餐包等），可免于提供标签。

任何添加角黄素或虾青素作为着色剂的鲑科鱼类，需在食品标签或配套标识牌上明确标注该成分。



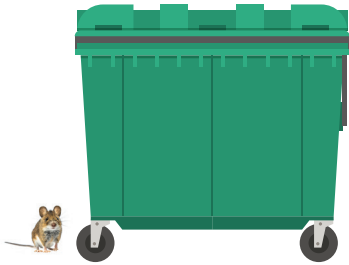
ADAMS COUNTY  
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health  
A Division of Adams County Health Department

补充资源：[adcohealth.co/retail-food](http://adcohealth.co/retail-food)

# 虫害预防



虫害防治  
555.555.5555

## 加强员工培训

- 培训员工识别各类虫害活动迹象
- 坚持立即清理洒漏物
- 每日清扫并拖拭地面

## 做好库存管理

- 所有库存食品入库前先检查
- 定期轮换库存
- 定期清扫食品储存区域

## 做好室外虫害排查

- 留意垃圾桶周边的啮齿类动物活动迹象
- 垃圾桶保持紧密闭合
- 封堵建筑外墙裂缝及门窗缝隙

## 定期开展虫害防治

- 定期预约虫害防治服务
- 如发现虫害迹象，立即联系合作的虫害防治公司



ADAMS COUNTY  
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health  
A Division of Adams County Health Department

补充资源: [adcohealth.co/retail-food](https://adcohealth.co/retail-food)

# 服务型动物

## 允许入内

### 服务型动物

服务型动物特指：经单独训练，能为残障人士执行特定任务或提供辅助服务的犬只或小型马匹。

## 禁止入内

宠物、辅助动物、陪伴型动物及情感支持类动物



仅限服务型动物进入  
禁止宠物入内

零售餐饮场所员工可询问顾客以下两个问题：

- 1) “携带动物是因身体残障需要吗？”
- 2) “该动物能为您做什么？”

\*若有动物（含服务型动物）出现失控状态，或未接受过卫生习惯训练，可要求其离开经营场所。不过，经营场所业主需确保残障人士仍能正常获取相关服务或商品。



ADAMS COUNTY  
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health  
A Division of Adams County Health Department

补充资源：[adcohealth.co/retail-food](https://adcohealth.co/retail-food)