



俄亥俄州统一食品 安全法则



2005年3月



俄亥俄州农业部
食品安全处
8995 E. Main St.
Reynoldsburg, Ohio 43068
614-728-6250

俄亥俄州卫生部
食品保护计划
246 N. High St.
Columbus, Ohio 43216
614-466-1390

- 3717-1-01 俄亥俄州食品安全标准法则及其定义
- 3717-1-02 以机构的主要营利项目为目的, 决定许可证的取得
- 3717-1-02.1 管理及人事: 雇员的健康
- 3717-1-02.2 管理及人事: 个人的清洁
- 3717-1-02.3 管理及人事: 个人的卫生习惯
- 3717-1-02.4 管理及人事: 监督
- 3717-1-03 食品安全、无掺杂, 并如实提供
- 3717-1-03.1 食品: 来源、规格、原装
- 3717-1-03.2 食品: 防止接收后污染
- 3717-1-03.3 食品: 杀灭有害公共卫生的生物体
- 3717-1-03.4 食品: 限制有害公共卫生的生物体的生长
- 3717-1-03.5 食品: 食物特性, 提供, 场所标签
- 3717-1-03.6 食品: 丢弃, 或改变不安全、掺杂或者受污染的食物
- 3717-1-03.7 食品: 对特别易感染人群的特殊要求
- 3717-1-04 设备, 厨具, 和餐巾: 构造和维修原材料
- 3717-1-04.1 设备, 厨具, 和餐巾: 设计和构造
- 3717-1-04.2 设备, 厨具, 和餐巾: 数量与容量
- 3717-1-04.3 设备, 厨具, 和餐巾: 地点和安装
- 3717-1-04.4 设备, 厨具, 和餐巾: 维护和操作
- 3717-1-04.5 设备, 厨具, 和餐巾: 设备和装置的清洗
- 3717-1-04.6 设备, 厨具, 和餐巾: 设备和装置的消毒
- 3717-1-04.7 设备, 厨具, 和餐巾: 洗烫
- 3717-1-04.8 设备, 厨具, 和餐巾: 清洁物件的保护
- 3717-1-05 水, 水管, 废物: 水
- 3717-1-05.1 水, 水管, 废物: 水管系统
- 3717-1-05.2 移动水箱, 流动式食品服务店和食品零售店水箱
- 3717-1-05.3 水, 水管, 废物: 污水, 其它液体废物和雨水
- 3717-1-05.4 水, 水管, 废物: 垃圾, 可回收物品和可退回物品
- 3717-1-06 硬件设施: 建筑和修复材料
- 3717-1-06.1 硬件设施: 设计, 建筑和安装
- 3717-1-06.2 硬件设施: 数字和容量
- 3717-1-06.3 硬件设施: 地点和位置
- 3717-1-06.4 硬件设施: 维修和操作
- 3717-1-07 有毒物质: 标记和确认**
- 3717-1-07.1 有毒物质: 操作供应物资和应用
- 3717-1-07.2 有毒物质: 存货和零售-分开
- 3717-1-08 特别要求: 新鲜果汁生产
- 3717-1-08.1 特别要求: 热处理配冷售冷冻机
- 3717-1-08.2 特别要求: 客户加工
- 3717-1-08.3 特别要求: 大型抽水机标准
- 3717-1-08.4 特别要求: 酸化白米准备标准
- 3717-1-09 设备布局检查标准和设备规格
- 3717-1-20 现存设备和仪器
- 3717-1-01 俄亥俄州统一食品安全法则及其定义。

3717-1-01 俄亥俄州统一食品安全法则以及定义

(A) “俄亥俄州食品安全标准法则。”

3717-1 章节的管理法则，也就是说我们所说的“俄亥俄州食品安全标准法则。”

(B) 定义

以3717-1 章节为目的的管理法则:

(1) 添加物。

(a) 颜色的添加应遵循联邦食品,药物及化妆品法,条文201(t)和 21 C.F.R. 70。

(b) 食品添加物应遵循联邦食品,药物及化妆品法,条文201(s)和 21 C.F.R. 170。

(2) “混合性食品” 应遵循条文3715.59的修正号。

(3) “认可” 是接受经由一个合适的权威管理授权基于合理的原则,惯例和一般大众的认知标准, 来保护公共卫生。

(4) “认可的来源” 指的是食品来自:

(a) 加工业者其通过联邦食品安全管理的机构或平等的单位检验, 不论是委任加工或自愿加工, 都应遵循俄亥俄州农业部 3715 章所列的 911, 913, 915, 917, 918 或是925的修正号, 或是其他知名的食品管理机构或其他州主管食品安全机构; 或是

(b) 根据已修正过的法则, 条文3715.01 的 (A) 部份所定义的, 在自家农舍所制作的食品, 或是根据已修正过的法则, 条文 3715.021 的 (A) 部份所特别定义的加工业者, 例如免税的枫糖蜜, 蜂蜜及高粱糖浆等的加工业者, 这与先前修正过的 3715章是互相呼应的, 并且适用于所有被采用的规则; 或是

(c) 如果食品服务业或食品零售业的过程不受(B)(4)(a)和((B)4)(b) 段落规定, 它们则根据条文3717章的规定进行定义和取得许可证。

(d) “认可的来源” 除了蘑菇以外, 并不适用于新鲜未处理的水果及蔬菜。

(5) “水活性aw” 指的是系指食品中自由水之表示法, 为该食品之水蒸汽压与在同温度下纯水

饱和水蒸汽压所得之比值。

- (6) “饮料”指的是可饮用的液体, 包括水。
- (7) “卫生局”指的是在任何城市或一般健康行政区的卫生局或是条文3709.05修正号所授权的有卫生局职责的权威机构。
- (8) “瓶装水”指的是水密封在瓶内, 包装或其它容器中, 为提供人类消费而出售, 包括瓶装矿泉水。
- (9) “卖水的机器”指的是有自助式装置可自行充水在容器中。这装置包括净水处理, 但不要求每次用后都要补充, 而且并不能要求使用者为机器能运作而事先付费。
- (10) “肠衣”指的是用天然或人工合成的原料所做成管状的容器, 专门用在腊肠类食品。
- (11) “证明号码”指的是根据国家贝类卫生计划, 控制甲壳类的主管机关, 发给甲壳类的经销商的证明号码, 此号码是由独特的字母及数字组合而成。
- (12) “C.I.P.”指的是藉由机械式的循环及水流来清洁场所, 也就是说以循序渐进渠道系统, 使用清洁剂溶液, 用水冲洗, 及消毒在所需要清洁的场所或设备上。利用此方法的一部份-清洁和消毒, 可用在冷冻甜点的机器设备上。“C.I.P.”并不包括清洁像是带锯机, 切片机或拌器设备, 因为他们必须按照操作手册清洁, 而不是用此“C.I.P.”系统。
- (13) “C.F.R.”的意思是Code of Federal Regulations联邦法规规范。在章里顺序的引用联邦法规规范, 即依篇, 编, 条文号码的方式表示, 例如 21C.F.R 178.1010的意思是联邦法规规范 第21篇, 部份178, 条文 1010。
- (14) “联邦法规规范”指的是编辑一般及永久条例, 由联邦政府的行政部门或其代理部门发行联邦公报:
 - (a) 是由美国政府印制局每年收集印刊。
 - (b) 包括 21 C.F.R.有美国食品暨药物管理局(F.D.A.) 条例, 7 C.F.R.和9 C.F.R.有美国农业部 (USDA)条例, 40 C.F.R.有 美国环境保护总署(E.P.A.) 条例和50 C.F.R.有野生动物野生鱼类条例。
- (15) “混合”指的是
 - (a) 捕获带壳贝类的容器需挂有标签, 注明贝类之种类与采捕日期,或是
 - (b) 不同的渔获需用不同代码的容器或注明日期。
- (16) “分割”
 - (a) 指的是用切断, 切薄, 研磨, 或切碎等方法, 使尺寸变小。

- (b) 包括鱼或肉类产品, 尺寸变小并更改结构或重新组合或改变造型,像是鱼丸, 放在希腊面饼内的肉, 牛肉末和腊肠, 或是用两种或多种已切小块的肉组合在一起, 例如腊肠, 就是由两种或多种肉混合而成的。
- (17) “确认疾病的爆发”指的是藉由食物来传导病菌或病毒的疾病。适当的样本经由实验和流行病学的分析鉴定, 此食品就是引起疾病的来源。
- (18) “消费者”指的是属于大众公共成员之一, 食品的所有者, 但不是有能力操作食品服务业, 设置零售业或食品厂房的操作者, 且不提供转售。
- (19) “防腐蚀材料”指的是与食品长时直接接触, 使用一般的合成清洁剂和消毒水,或是,一般环境使用的合成清洁剂和消毒水的材料表面具有保持易清洁的特性。
- (20) “在自家农舍所制作的食品”指的是是食品制造者在自家环境中,制作没有潜在危险的食品,包括烘焙食品,果酱,果冻,糖果,水果奶油和其他类似的指定产品,与修正号条文 3715.025 互相一致。
- (21) “公开揭示条文”指的是是用书面文字清楚的叙述鉴定什么是动物源性食品, 它们是原料, 半成品, 或是整体没有经过消除病原体的处理, 或者是成份中有包含原料, 半成品,没有经过消除病原体的处理。
- (22) “饮用水”指的是是水质符合国家主要饮用水规章, 如40 C.F.R. 141。
- “饮用水”传统上是指“可供饮用的水”。
- “饮用水”的“水”并不包括下列的水, 例如“刚烧开的热水”, “拖布水”, “雨水”, “废水”, 及其他非饮用的水。
- (23) “干燥的储藏室”指的是是经过设计过的房间或地方,存贮包装过的或大量在容器内未经包装,无潜在危险且干燥的食品,例如单一包装的食品。
- (24) “容易清洁的”:
- (a) 指的是表面有下列特性:
- (i)可以用一般的清洁方式有效的清除脏污;
- (ii)根据材质,设计,建造,和安置的不同,而有所不同;
- (iii) 表面将致病及产生毒素或其他污染物质传播到食品上的可能性随着表面获批准的放置, 用途和用法的变化而变化。
- (b) 包括渐进式的适用达到合乎使表面一样容易清洗的标准, 在 (B)(24)(a) 段落中已有指定叙述, 在不同的情况下达到不同程度清洁要求, 例如
- (i) 不锈钢材料表面与适用于食品准备工作,而无需用于进餐区域的地板及餐桌。

(ii) 厨房中实用型附件与用于消费者进餐区域内所使用的装饰性的附件对清洁程度有着不同的要求。

(25) “易于流动”指的是:

- (a) 携带式,重量少于30磅(14公斤);安置在脚轮上滑动,
- (b) 未与公共设施相连,或是很容易停止供应,或是在有充足时间的弹性连接情况下,对设备及邻近的地方进行清洗。

(26) “蛋”指的是被驯养的鸡,火鸡,鸭,鹅及珍珠鸟等所产下带壳的蛋类食品。

(27) “雇员”指的是本身拥有执照的人,负责人,负有监督管理的职责者,在薪资名册内的人,家人,志愿者,根据合同的工作者,或是任何人在食品服务业或零售业营业所工作者。

(28) “E.P.A.”指的是美国环境保护总署。

(29) “设备”指的是用便于食品服务业或零售业营业所作业的物品,例如冷冻柜,研磨器,头巾,制冰机,切肉板,搅拌机,烤箱,冰箱,磅秤,洗手台,切片机,火炉,桌子,测量周围空气温度计的装置,自动售货机,贩水机,清洁机器。
“设备”不包括提供处理或分类供应商大量出货的食品,如手推车,铲车,小带缆柱,栈板,架子或是枕木。

(30) “禁止进入”指的是除了开放给一般人进出的地方外,只有在食品服务业或零售业营业所工作的人才可进出的地方。

(31) “F.D.A.”指的是美国食品暨药物管理局。

(32) “鱼贝类”:

- (a) 指的是可供人类食用之淡水或咸水鱼类软体类、贝类、甲壳类和其他除鸟类外之水生动物(包括鳄鱼、蛙、甲鱼、水母、海参及海胆等)
- (b) 包括用整个或部份鱼类制成可供人类食用的食品,不管用何种方法对鱼类进行过加工。

(33) “食品”指的是供人饮食或咀嚼之物品及其原料包括冰制品及饮料等。

(34) “食品中毒”指的是:

- (a) 两个或多个个案,由于吃下共同的食物,引起类似不适的症状,在流行病学分析上认为此食物即为引起疾病的来源。或是
- (b) 单一个案引起的不适是由于食品中毒或化学性食品中毒。

- (35) “与食物接触的表面”指的是:
- (a) 经常与食物接触的设备或器具的表面;或
 - (b) 食物会经由排水,滴水,溅湿而接触的设备或器具的表面:
 - (i) 直接接触到食物;或
 - (ii) 通常表面上会接触到食物。
- (36) “食品雇员”指的是个人工作项目与接触食物有关,未包装的食品,食品设备与器具,或接触食物表面等工作。
- (37) “食品加工厂”指的是为提供消费所设置的营利事业,包括制造,包装,标签,或储藏,并应遵循联邦政府的规章或是俄亥俄州农业部 3715章所列的 911, 913, 915, 917, 918 或是925的修正号。
- (38) “食品服务操作”:
- (a) 指的是在一个地方,位置,场所或是分开的区域中,分配出售或捐赠已进行个别分装并已准备好的食品。在此“分配”的意思,是指你有责任确保一份或多份分装可食用的食物,不需再清洗,烹煮,或额外的准备工作。“准备好”的意思,是指对食物采取任何行动,例如蒸,煮,炒,炸,温度影响原来的食品。
 - (b) 包括经营配餐服务,送餐服务,经营快餐车的食物服务,经营暂时性食品的服务,经营季节性食品的服务,自动售货机的地点;但
 - (c) 并不包括修正号条文3717.42所列的免税的经营者。
- (39) “食品服务销售量”指的是,年销售金额减去销售税,以消费为前提准备好或分配个别份量的食物或用于外卖或外送个别份量的食物,这些可供马上进食的食物,不需再进一步的清洗,烹煮,或额外的准备工作。
- (40) “狩猎动物”:
- (a) 指的是动物,它们的产品也就是食物,它们不属于9 C.F.R.301 部份分类中的家禽,如牛,羊,猪,山羊,马,骡子和马,而是根据9 C.F.R.308部份-家禽产品的检验规定进行定义,鱼类的定义请参考(32)(B)的段落说明。
 - (b) 也包括哺乳类动物,例如驯鹿,驼鹿,鹿羚,羊,水牛,野牛,兔子,松鼠,负鼠,浣熊,河鼠,或麝鼠,和非水中生长的爬虫类,例如生长在陆地的蛇类。
- (41) “一般使用的杀虫剂”指的是不在美国环境保护总署(E.P.A.)之下 40 C.F.R. 152.175 所列的特别指定用途的杀虫剂。
- (42) “A等级标准”的意思是符合美国公共卫生局及美国食品暨药物管理局”A级牛奶高热杀菌条例”及”A级奶粉与炼乳条例”指一定比例的液体与奶粉的乳制品。

- (43) “危害分析关键控制点计划”(“H.A.C.C.P plan”)的意思是由美国国家食品微生物标准谘议委员会所制定的一份书面文件,叙述食品安全控制应遵循的标准程序原则,危害分析关键控制点。
- (44) “危害卫生安全”指的是危害卫生安全消费者健康的因素,有微生物性,化学性,或物理性。
- (45) “不透气密封的容器”指的是经过设计的容器能够安全的防止微生物的侵入,封装于密闭容器内的弱酸性罐装食品在加工后需保持它们的无菌状态。
- (46) “高度易受感染的人群”指的是某些人比其他人更容易体验经由食物来传导病菌或病毒的疾病, 因为:
- (a) 学龄前幼童及年长者免疫系统易遭病毒入侵,
 - (b) 通常易发生在有提供食物服务的地方,例如保管照顾中心,健康照顾中心,或是协助居住的安养中心,又例如托儿所或托老中心,洗肾中心,医院或养老院,或是社交中心,例如老年人交谊中心。
- (47) “添加注入”: 指的是处理肉类制品,也许透过添加注入嫩化处理的过程中由表面深度渗入带传染性或是带毒素微生物,这些可以归属于“注入”,“钉住”,或者“灌注入”。
- (48) “汁液”包括作为整体饮料的汁液, 饮料的一种成份和浓菜汁成份。在食品的使用安全上,其意思是从一种或多种水果或者蔬菜中抽取的果菜汁液,或是浓汤, 或是任何浓缩可食用的汤汁。
- (49) “厨房用品”指的是为准备食物或存贮的器具。
- (50) “盥洗室”指的是可以清洁双手, 有脸盆及洗手台的地方。
- (51) “法律”指的是适用于所在地,各州和联邦法规,规章,条例。
- (52) “营业执照”指的是发许可证的主管机关,授权批准个人从事操作食品服务业或食品零售业场所。
- (53) “执照持有人”指的是实体的个人:
- (a) 对操作食品服务业或食品零售业场所负有法律上的责任,例如拥有者,拥有人的代理人,或者其他入;或
 - (b) 持有有效的执照,证明可以操作食品服务业或食品零售业场所。
- (54) “许可证”指的是下列之一:
- (a) 在修正号 3717.11所列,需经由卫生单位主管机关或授权的单位核准。

- (b) 关于申请食品零售业场所的许可证,农业单位的主管需要根据修正号 3717.11 或3717.11.
- (c) 关于申请操作食品服务业的许可证,健康单位的主管需要根据修正号 3717.11 或3717.11.
- (55) “亚麻布制品”指的是用亚麻布做成的东西,例如布篮子,餐巾布,桌布,抹布,和工作服及手套。
- (56) “肉类”指的是除了鱼类及家禽类以外,用作食品用途的动物的肉,包括腊制的牛,猪,羊,或山羊,和其他可供食用的动物的肉。
- (57) “毫克/升”指的是一公升内有多少毫克,是公制的计量标准,等于百万分率(ppm)。
- (58) “流动式的食品服务操作”指的是在可流动式的交通工具或是水运工具上准备食品,轻便的构造,例行的更换地点,但若是在任何同一地点连续停留 40天以上,那就不能称作流动式的食品服务操作。“流动式的食品服务操作”包括不在任何同一地点连续操作及服务40天以上,始终如一的营业风格,如修正号条文 3717.01(F)部份所说。
- (59) “流动式食品零售营业场所”指的是食品零售营业场所是在可流动式的交通工具上运作,轻便的构造,且例行的更换地点,但若是在任何同一地点连续营业40天以上,就不能称之为流动式的食品零售营业场所。
- (60) “甲壳类的软体水生动物”指的是可供食用的水生动物,新鲜或冷冻的牡蛎,蛤,淡菜,扇贝是指已除去内转肌肌肉的扇贝,或其他可供食用的水产食品。
- (61) “包装”指的是:
- (a) 用玻璃瓶,铁罐,纸盒,用袋子装好,或是用保鲜膜包好,不管是在食品作业场所,或是食品零售营业场所,或是食品加工厂,但并
- (b) 不包括包装纸,外卖的盒子,及其他不耐久的容器用在保障食物运送到消费者手中。
- (62) “法人与自然人”指的是一个协会,企业团体,个人,合伙关系,其他法定的实体,政府,或其附属机构或代表处。
- (63) “负责的人”指的是在检验时,可以全权负责代表食品作业场所,或是食品零售营业场所的个人。
- (64) “个人护理用品”指的是用来保持或增进个人的健康,卫生保健,或外观带有清洁或消毒的成份,或是两者皆有的物品或物质。例如药剂,急救用品,和,其它的项目,例如化妆品,和洗手间用品,例如牙膏及漱口水。
- (65) “酸硷值, pH值”是氢离子厚度指数,酸硷值的代号,用来判断液体为酸性或硷性的标准,pH 值范围介于0~14 之间,pH 值比7大为硷性,比7小时为酸性。蒸馏水的pH值是7,表示是中性的。

- (66) “实体设备”指的是食品作业场所,或是食品零售营业场所的内部结构应该有洗手及干手设备和照明设施和冷暖气通风口。
- (67) “排水设备”指的是容器或装置:
- (a) 以供水为前提,永久或暂时与供水的设备连接;或是,
 - (b) 以到排水系统为前提,直接或间接运输用过的废水,废弃物或污水。
- (68) “排水系统”指的是供水及渠道的分配,排水设备是指防臭的U型管,土壤,废弃物和通风管;居家的及公共的下水道和建筑物的排水,以附属在内部为前提,包括个别的连接点,设置,和处理水质的设备。
- (69) “清洁或消毒的成份”指的是不能摄取的物质,它们分为以下4 种类别:
- (a) 清洁剂及消毒剂,这些清洁及消毒的化学制品,包括腐蚀剂,酸性化学剂,干燥剂,光泽剂,和其它的化学用品。
 - (b) 除了消毒性的杀虫剂以外,杀虫剂应包括可以杀虫及灭鼠的物质成份。
 - (c) 用于营业场所的经营和维护的必需品,如非食品项目的润滑剂和有害健康的个人护理用品;或是
 - (d) 以运作及保持零售食品为前提,非必要的物质例如石油制品及油漆。
- (70) “隐藏危险性的食品”:
- (a) 天然或合成的食品,需要有温度控制才能保持新鲜:
 - (i) 快速地滋长有毒的微生物;
 - (ii) 梭菌肉毒杆菌; 或
 - (iii) 在未煮过,生的蛋类中,易产生沙门氏菌肠炎。
 - (b) 包括含有动物成份生的或已加热的食品;含有植物成分生的或已加热的食品或是含有生的种芽;切开后的瓜类;浸在油脂类内的蒜头,不改变混合物的原本特质,也不会帮助滋长如 B定义部份,70点(a)所列的有毒的微生物。
 - (c) 不包括:
 - (i) 用水煮方式自然晾干带壳的蛋,或是带壳的蛋不是水煮的,但是已消毒蛋壳上的沙门氏菌。
 - (ii) 水活性在0.85以下的食品。

- (iii) 在华氏 75度(摄氏 24度)下,食品的酸硷值在4.6以下。
- (iv) 食品经由商业杀菌后不透气密封包装达到在常温中存贮及分配的目的。
- (v) 通过实验室证明不会促使具有传染性或有毒的微生物的快速生长或蛋里沙门氏菌肠炎或梭菌肉毒杆菌生长的食品, 比如, 法则(B)(70)(c)(ii)和(B)(70)(c)(iii)指出的高于 a_w 和酸碱度标准的食品, 这些食品可能具有防腐物质、或其他阻止微生物生长的障碍物或抑制微生物生长的组合障碍物; 或
- (vi) 凡是不能供养B定义部份,70点(a)所列的有毒的微生物的滋长的食品,虽然食品有可能包含易传染性或有毒的微生物或是化学品或具体的污染物。

(71) “家禽”:

- (a) 指的是依照9 C.F.R.381部份,禽肉制品检验规章法所定义, 被驯养有翅膀的家禽 (鸡,火鸡,鸭,鹅,走鸟类的动物或珍珠鸟),不管是否有生命,
- (b) 依照9 C.F.R.362 部份,自愿性的禽肉检验规章法所定义,不管是否有生命,迁移的水鸟,供狩猎的鸟类动物,例如雉鸡,鹧鸪, 鹌鹑,松鸡,珍珠鸟,鸽子,或雏鸟。

(72) “前提” 指的是:

- (a) 执照持有人管制食品作业场所的内部,相连的土地或财产权。
- (b) 食品作业场所的内部,相连的土地或财产权若不是在B定义部份, 72点 (a)所描述的,如果执照持有人管制食品作业场所的内部, 相连的土地或财产权,会影响食品作业场所,或是食品零售营业场所的个人,设备,或运行且此食品作业场所或是食品零售营业场所,是由单一庞大的机构运行组成,例如健康照护中心,机构, 饭店,旅舍,学校,娱乐营或监狱。

(73) “初步分切” 指的是大部份的基本分割边肉屠体,例如牛大腿肉,猪的腰脊肉,羊的肋腹肉,和小牛的胸肉 。

(74) “公用用水系统” 指的是应依照 3745-81-01的管理法则,段落(AAA) 的说明。

(75) “已可食用的食物”:

(a) 指的是食物:

- (i) 在可供食用的状态下,不需要额外的准备来达到食品的安全性如同3717-1-03.3 的管理法则,段落 (A)(1)(a)到(A)(1)(d)和(A)(2)或(B)或(C)或(D)所说;或
- (ii) 对于生的动物肉或半熟成品,消费者应遵询3717-1-03.3 的管理法则, 段落(A)(1)(e)(i)和(A)(1)(e)(ii)所说; 或

(iii) 在不一致中求得一致性是许可的,如同3717-1-03.3 的管理法则,段落(A)(1)(e)(i)和(A)(1)(e)(iii)所说;

(iv) 为增进食物的可口,或美观,食欲,美食或烹调为目的,可以加做一些装饰。

(b) 包括:

根据管理法则3717-1-03.3条的(A)或(B)段落指定的方法烹调的生动物肉或根据(D)段落冷冻的生动物肉;

(ii) 已清洁过的新鲜的水果及蔬菜,应遵循3717-1-03.3的管理法则,段落(G)所说;

(iii) 已煮过的水果及蔬菜要保留热度,应遵循3717-1-03.3 的管理法则,段落(C)所说;

(iv) 所有隐藏危险性的特定食品,即烹调时需达到特定的温度和时间长度要求的,应遵循3717-1-03.3 的管理法则,段落(A)到(C)所说;冷却过程,应遵循3717-1-03.4 的管理法则,段落(D)所说。

(v) 在食品加工厂内,如果原料已有削皮,脱皮,剥荚,剥壳处理且需要进一步的清洗,烹煮,或其他处理程序,并不要求需要特别的注意食品方面的安全。

(vi) 原来就在食品加工厂内的东西,例如香料,调味料,和糖;

(vii) 属于烘焙店的东西,需要进一步调理的,并不要求需要特别的注意食品方面的安全,例如面包,蛋糕,派,内馅,或糖霜;

(viii) 根据美国农业部(USDA)指引所示下列的食品包含处理致命的病原体成份: 发酵过的干香肠,例如意大利腊肠,薄片腊肠,盐渍的肉类及禽肉制品,例如意大利式带皮熏火腿,乡村式火腿,帕尔马(Parma)火腿,和风干的肉类及禽肉制品,例如肉干或肉条;和

(ix) 食品工厂应遵循21C.F.R.113节,用热力加工低酸罐装食品,然后盛入密封的容器内。

(76) “减少氧气的包装”:

(a) 用除去氧气的方式来减少包装内的氧气,以其他的气体或两种以上的气体替换氧气,否则就要控制含氧量低于一般大气层含氧量 21%,和

(b) 依照定义 (B)(76)(a)叙述所进行的处理,在最后的包装中,食品中的梭菌肉毒杆菌为识别出的有害微生物。

(c) 包括:

- (i) 真空包装,就是将包装内的空气抽出来,并且密封起来,使包装呈真空状态,例如真空调理法;
 - (ii) 调气包装(modified atmosphere packaging, MAP),即利用各种不同气体混合以置换空气之包装,但由于包装材质长时间的渗透,可能会改变空气或食物的呼吸。调气包装包括:减少氧气的比例,完全取代氧气,增加其他气体的比例,如二氧化碳或氮气;和
 - (iii) 控制空气保存包装,利用各种不同气体混合保存食物,直到打开包装,气体一直维持着保持控制,例如使用脱氧剂,或其它组合完全取代氧气,不呼吸的食物,和不能渗透的包装材质。
- (77) “废弃物”指的是不能经由污水系统排出的固体废弃物,如垃圾。
- (78) “主管机关”指的是地方,州,联邦政府的执法机关或经授权的代表的管辖权,大于工厂机关。
- (79) “备忘录”指的是书面的文件记录食用生的,未经煮熟的,未经任何消除病原体处理步骤的动物肉,有危害健康的风险。
- (80) “约束”指的是限制食品工作人员的活动,会减少具传染性的疾病经由食品传给食品工作人员,食品工作人员不应该在已受感染的食物环境中工作,应该有干净的设备,器具,毛巾,打开单次使用或用过即丢的用品。
- (81) “不可供食用的蛋”指的是有裂痕,不干净的蛋,不能用于孵卵器,不可食用,漏洞的,或损坏的蛋,如同 7 CFR 57所定义。
- (82) “使用杀虫剂的限制”指的是杀虫剂的有效成份如同 40 C.F.R. 152.175所分类定义的,应该在有合格证照的申请人指示监督下限量使用。
- (83) “食品零售营业场所”指的是以存贮,加工,调配,制造食品为前提,或以其中一部份业务为前提,或者是把持或操作零售业务。除非表达不同地意见,不然食品零售营业场所包括流动式的食品零售营业场所,季节性的食品零售营业场所,和暂时性的食品零售营业场所。但并不包括如同修正号3717.22 所定义的免税业务。

在此定义中

- (a) “零售”指的是销售食品给最终消费食物的人。
 - (b) “加工”指的是任何会影响食物的动作,包括在最初收货时,接受及维持相同的温度。
- (84) “食品零售营业场所销售量的大小”指的是年销售金额减去销售税,就食品来说,营业场所出售大量或多样的食物,不是以最终消费为前提,食物可能需再进一步的清洗,烹煮,或额外的准备工作。或是各别份量的食物虽不是以消费为前提,但并不需再进一步的清洗,烹煮,或额外的准备工作且贴有成份标签供售货机使用。

- (85) "风险"在这里指的是可能由于食品里有不利于健康的有害物质而对一定人群产生有害健康的可能性。
- (86) "安全的材料"指的是:
- (a) 由一般不会直接或间接变成任何食品的成分或不会影响任何食品的结构特征。
 - (b) 按照联邦食品, 药物及化妆品法案409或706章指定用法进行使用的添加剂
 - (c) 其他不是附加的材料和符合食品和药品管理局使用适用的规章。
- (87) "卫生消毒"指的是在清洁的食品接触表面应用积累加热或化学品, 这种消毒能够减少5次对数(等于减少99.999%)的公共卫生有代表性的疾病微生物。
- (88) "密封"指的是不会造成食物干裂或者不让水份进入被密封的食品。
- (89) 除了一次流动的食品服务业, "季节性的食品服务业"指的是一次食品服务行动, 在那一个批准的时期操作不超过6个月。
- (90) "季节性食品经营的建立"指的是指零售食品店的建立, 而不是一个流动性食品操作经营,其经营时期执照批准时期不超过6个月。
- (91) "服务性的动物"指的是指一种动物如导盲犬, 信息犬, 或者对残障人士提供帮助的受过训练的动物。
- (92) "流动食品服务地区"指的是一个经营流动性服务食品的地区, 要经常定期回来清洗经营者的运输车辆和设备这一类东西, 并且卸下液体或者固体废物, 再装满净水箱和冰箱和运输食品。
- (93) "污水"指的是液态废水中含动物或者植物蔬菜悬浮物或者液体中包含化学溶解剂。
- (94) "贝类管制法"指的是指州的, 联邦的, 外国的, 部落的, 或者其他合法的政府实体负责管理, 为软体动物的贝收获者和经销商的州际贸易的发授证明。
- (95) 贝类原料 指的是生鲜未煮熟的带壳贝类食物。
- (96) 产生志贺氏菌的下痢性大肠杆菌指的是任何能够产生志贺氏菌(也叫verocytotoxins或"象志贺氏菌一样"的毒素)的下痢性大肠杆菌。这类包括但不限于O157:H7、O157:NM和O157:H-血清型的下痢性大肠杆菌。
- (97) "去贝壳"指的是将一粒软体贝类动物的一个或两个壳除去。
- (98) 一次性使用品条文"指的是所有以下的用品: 餐巾, 外卖器皿, 或者其他物品, 如为一次性使用设计的袋子, 容器, 餐具, 搅拌器, 吸管, 牙签和包装纸, 人们用过之后应将它们丢弃。

- (99) 一次性服务物品":
- (a) 意思就是设计制造给装置大宗食品的容器，一旦被使用过，即使只使用过一次也要丢掉；并且
 - (b) 包括，但并不局限于，项目有:蜡纸，切肉纸垫，保鲜膜，铝制食品容器，罐子，塑料澡盆或者水桶，面包包装纸，盐汁桶，蕃茄酱瓶子和10号罐头，在管理的条文的第3717-1-04规章并在规章管理条文的第3717-1-04.1的段落(一)的(A)和(C)段落下不合乎重复使用的器皿材料，耐久性，效力和可以被清洁的。
- (100) "平缓"指的是一种食品退冰的过程，例如允许一种食品逐渐从负10华氏度(负23摄氏度)的温度增加到25华氏度(负4摄氏度)"例如菠菜这样的食品,退冰准备的温度有利于食物在炸煮过程中热力的穿透。
- (101) "光滑"指的是:
- (a) 一个食品接触面的表面必须没有坑坑洼洼，具的除尘度应该等于或超过3号不锈钢 (100 砂砾);
 - (b) 设备的非食物接触面的表面应该等于商业等级的热轧钢，不应有粗糙的表面；或者
 - (c) 地板，墙或者天花板有着不粗糙不突出的一层甚至多层表面,致使很难把它清理干净。
- (102) "安装于桌子上的设备"指的是一种设计离开地面,而固定在桌子,柜台,架子上面不能携带的设备,
- (103) "餐具"指的是进餐，喝酒，或者用于餐桌服务的餐具，包括扁平餐具，如叉子，刀和汤匙；凹形器皿包括碗，杯子，用于服务的碟和平底玻璃杯，以及盘子。
- (104) "温度测量装置"指的是可以测示出食品，空气或者水的温度的一个温度表，热电偶，电热调节器。
- (105) "暂时性的食品服务业"指的是为一次活动提供至多连续5天的食品服务，修正号条文第3717.43部分的段落(E)(2)的规定下的超过连续5天的运营除外。
- (106) "暂时性的零售食品业"指的是为一次活动提供至多连续5天的食品服务，修正号条文第3717.23部分的段落(E)(2)的规定下的超过连续5天的运营除外。
- (107) "U.S.D.A"的意思是美国农业部。
- (108) "器皿"指的是与食品接触的器具或者容器用于贮存，准备，运输，分配，销售或者食品的食用，例如可多次使用或一次性使用的厨房用品和餐具；与食品接触使用的手套；探查食品温度测量的装置；和与食品接触使用的别在探针上的价格

或者识别的标签。

- (109) "变化"在此章节指的是权力机关发行的书面文件，授权对此章节进行修改或取消此章的中一个或多个规定，前提是如果权利机关认为这些修改和规定的取消不会导致健康危害。
- (110) "自动售货机"指的是指那些能够插入货币，代币后而能自动分配定量的食品的装置，其分配的食品可以有包装或大批散装的，在每次使用之后没有必要进行补充。
- (111) "自动售货机的位置"指的是一台或更多自动售货机被安装并且操作的一个地区或者空间，但是如果在一个地区内的那些机器被分开超过150英尺，那段距离分开的每个地区形成一个单独的自动售货机位置。
- (112) "厨具清洗"指的是清洁和消毒器皿或者与食品接触的设备表面。
- (113) "整块肉，完整的牛肉"指的是指被切成的牛排是整快牛肉，其牛肉没被注入其它物质，人工嫩化，重建，或者割划和用腌泡汁浸泡的。

3717-1-02 如何决定向主要经营设施颁发执照。

- (A) 当零售食品业和食品服务业的活动被相同的人或者政府实体在相同的设备内运作时， 授证者应决定， 以其人或者政府实体的主要经营活动为依据， 将其人或是政府实体认证为零售食品业或者是食品服务业。
 - (B) 认可者应与其人或者实体政府进行商议， 以取得以下的必要信息：
 - (1) 如果经营场内的食品服务业销售量大于零售食品业的销售量， 它的主要经营活动则为食品服务业， 或者
 - (2) 如果经营场内的零售食品业销售量大于食品服务业的销售量，它的主要经营活动则为零售食品业。
- 销售量信息不存在时，授证者在与其人或者政府实体商议后，按照在预期销售量确认主要经营活动。
- (C) 如果食品服务业的授证者和零售食品业的授证者不同时，两个授证方应与其人或者政府实体进行商议，共同确认其主要经营活动。

3717-1-02.1 管理和人事：雇员健康

- (A) 疾病或者病况 –负责人有责任要求与食品有接触的雇员和申请人提交报告。

执照持有者应该要求与食品有接触的雇员和申请人向负责人报告他们与经过食品传播的疾病有关的健康活动信息，这是雇用他们的前提条件。一个与食品有接触的雇员或申请人向负责人报告信息的方式应该使负责人能够预防食物传染疾病，包括段落(A)(3)规定下的黄疸病或者其它任一疾病的感染日期，如果食品雇员或者申请人：

- (1) 被诊断出的疾病是由以下病菌引起：
 - (a) 沙门氏菌，
 - (b) 志贺氏菌属，
 - (c) 志贺氏菌毒素引起的下痢性大肠杆菌
 - (d) 甲型肝炎病毒
 - (e) 痢疾阿米巴形虫，
 - (f) 弯曲杆菌属细菌，
 - (g) 霍乱弧菌，
 - (h) 隐孢子虫病，
 - (i) 环孢虫，
 - (j) 贾第鞭毛虫，或者
 - (k) 耶尔森氏鼠疫杆菌；
- (2) 由生病、感染所引起的一种症状， 或者其他来源：
 - (a) 急性肠胃病：
 - (i) 腹泻，
 - (ii) 发烧，
 - (iii) 呕吐，
 - (iv) 黄疸病， 或者
 - (v) 带发烧的喉咙痛； 或者
 - (b) 含有脓泡的烫伤,并且受感染的伤口有脓水流出来：
 - (i) 在受伤的手或者手腕上， 除了用一个不能渗透的套子， 例如一个手指小套子或者套拖， 并且用一次性使用的手套来保护受伤的部位，
 - (ii) 在手臂暴露的部分上， 一定要用一个不能渗透的绷带胶布， 或者
 - (iii) 在身体的其他部分上， 一定要用一条干燥並耐用， 紧绷适合的绷带盖住伤口；

(3) 从前有生过以下的疾病:

- (a) 在过去3 个月内曾感染过伤寒沙门菌,
- (b) 在过一个去月内,曾经得过志贺氏菌属, 志贺氏菌痢疾。
- (c) 在过一个去月内, 感染过志贺氏菌毒素引起的下痢性大肠杆菌或者
- (d) 甲型肝炎病毒;

(4) 遇过一个或多个以下高风险状况:

- (a) 在一次家庭聚餐, 教堂晚餐以及节日聚会上, 被怀疑引起或暴露于由伤寒沙门菌, 志贺氏菌属, 志贺氏菌痢疾生产毒素的下痢性大肠杆菌, 或者甲型肝炎病毒所引起的疾病爆发,
 - (i) 准备的食物和疾病爆发有关系的,
 - (ii) 进食的食物和疾病爆发有关系, 或者
 - (iii) 活动中进食的食物由一个已感染传染病或因为感染源而患病的人所准备, 而此感染源是引起疾病爆发的原因, 或此人被怀疑为疾病爆发感染源的传播者。
- (b) 生活于同一家中, 并且知道某人被诊断出患有由伤寒沙门菌, 志贺氏菌属, 志贺氏菌痢疾毒素引起的下痢性大肠杆菌或者甲型肝炎病毒引起的疾病, 或者
- (c) 生活于同一家中, 并且知道某人出席或者工作的地区有被证实有由伤寒沙门菌, 志贺氏菌属, 志贺氏菌痢疾毒素引起的下痢性大肠杆菌或者甲型肝炎病毒引起的疾病爆发。

(B) 疾病或病况 - 拒绝和限制。

负责人必须:

- (1) 禁止一个被诊断出携带(A)(1)段落下规定的传染体的食品雇员服务于食品服务店或者零售食品店;
- (2) 除此规章的(B)(3) , (B)(4) , 或者(B)(5)段落规定之外, 限制食品雇员与暴露的食品工作; 如清洗设备, 器皿和桌巾; 并且打开一次性用品和单个使用的物品, 如果在食品服务店或者零售食品店里食品雇员是:
 - (a) 带有段落(A)(2)(A)(i) , (A)(2)(A)(ii), (A)(2)(A)(iii)或者(A)(2)(A)(v) , (B)(2)(b) 的规定描述的症状, 或者
 - (b) 段落(A)(2)(A)规定:没有急性肠胃炎的症状, 但是其大便经培植后产生出的样品

中以下病毒如:沙门氏菌, 伤寒沙门菌, 志贺氏菌属或者志贺氏菌痢疾毒素引起的下痢性大肠杆菌呈阳性反应;

- (3) 避免食品雇员服务于易感染人群, 如果食品雇员:
- (a) 带有段落(A)(2)(a)描述的急性胃肠病的症状并且具有(A)(4)规定的高危险感染状况,
 - (b) 根据段落(A)(2)(A)规定: 没有急性肠胃炎的症状, 但是其大便经培植后产生出的样品中以下病毒如:沙门氏菌, 伤寒沙门菌, 志贺氏菌属或者志贺氏菌痢疾毒素引起的下痢性大肠杆菌呈阳性反应;
 - (c) 在过去3 个月内曾感染过伤寒沙门菌这个疾病, 或者
 - (d) 在过一个去月内,曾经得过,志贺氏菌毒素引起的下痢性大肠杆菌; 并且
- (4) 对有患黄疸病的食品雇员:
- (a) 如果在过去的7 日内感染到黄疸病, 需禁止食品雇员参加食品服务店或者零售食品店, 或者
 - (b) 如果在过去感染黄疸病超过7 日以上:
 - (i) 拒绝食品雇员在非常容易受感染的人群参与食品服务店或者零售食品店, 或者
 - (ii)如果食品服务店或者零售食品店不服务于高度易受感染人群食品雇员则应禁止参与此规章段落(B)(2)指定的活动。
- (5) 当食品雇员被通知已经被诊断出患有通过食品可传染的疾病时, 必须遵循下列的隔离要求:
- (a) 将有沙门氏菌病的食品雇员从工作岗位隔离, 但是如果他或她的腹泻已经停止, 并且在连续两次复查中, 大便标本的沙门氏菌病菌呈阴性反应之后, 方可返回到工作岗位。
 - (b) 将有伤寒的一个食品雇员从工作岗位隔离, 但是他或她的症状消失, 并且在连续3 次复查中, 大便标本中的沙门氏菌伤寒沙门菌呈阴性反应之后, 方可返回到工作岗位。
 - (c) 将有志贺氏菌病的一个食品雇员一个食品雇员从工作隔离, 如果他或她的腹泻已经停止, 并且在连续两次复查中, 大便标本中的志贺氏菌属病菌呈阴性反应之后, 方可返回工作岗位。
 - (d) 将有志贺氏菌生产毒素大肠杆菌或者溶血尿毒症的一个食品雇员从工作隔离, 如果他或她腹泻停止和连续两后续志贺氏菌 生产毒素大肠杆菌或者溶血粪便的病菌样品培养呈阴性反映之后, 就可以回车工作岗位。

- (e) 一个有甲型肝炎症状的食品雇员须从工作岗位隔离直到感染症状出现的10天之后。
- (f) 将有阿米巴病的一个食品雇员从工作岗位隔离，只有在腹泻已经停止之后，他或者她在连续三次复查中，大便标本中溶组织内阿米巴病菌样品呈阴性反应，方可返回工作岗位。
- (g) 将有弯曲菌病的一个食品雇员从工作岗位隔离，在他或她的腹泻已经停止之后，只有在下列情形方可以返回工作岗位：
 - (i) 已经至少有48小时有效的抗菌治疗； 或者
 - (ii) 已经有连续两件后续弯曲杆菌属(弯曲杆菌)细菌的病菌样品培养并呈阴性反应。
- (h) 将有霍乱(Cholera)的一个食品雇员将被从工作隔离，只在他或她的腹泻已经停止之后，并且在连续两位复查中，大便标本中霍乱弧菌呈阴性反应之后，方可返回到工作岗位
- (I) 将有隐孢子虫病的一个食品雇员从工作岗位隔离，只在他或她的腹泻已经停止之后，并且在连续两次复查中，大便标本中隐孢子虫病菌呈阴性反应之后，方可返回到工作岗位。
- (j) 将有圆孢球虫病的食品雇员从工作岗位隔离，只有当他或她的腹泻已经停止时，并且已开始有效的消炎抗菌治疗后，方可返回到工作岗位。
- (k) 将有贾第虫病的食品雇员从工作岗位隔离，只有当他或她的腹泻已停止，并且具有下列两种情况之一的条件下方可返回到工作岗位：
 - (i) 72小时有效的抗菌治疗； 或者
 - (ii) 并且在连续3三次复查中，大便标本中贾第虫病菌呈阴性反应之后，方可返回到工作岗位。
- (l) 将有耶森氏菌病的食品雇员从工作岗位隔离，只在他或她的腹泻已经停止之后，并且在连续两次复查中，大便标本中的耶尔森氏鼠疫杆菌病菌呈阴性反应之后，方可返回到工作岗位。

(C) 取消例外和限制

(1) 负责人可以取消此规章段落 (B) (1) 中规定的例外，如果：

(a) 负责人可从授证者处获得批准； 并且

(b) 此规章段落(B)(1)规定排除之外的某人向负责人提供由具有行医执照的医生，在法

律允许的条件下，护士或实习医生提供的医学书面文件，文件确切地说明被排除之外的某人可能可以在食品服务店或者零售食品店中从事无限量的工作，包括服务于高度易感染人群的食品服务店或者零售食品店，因为此人未携带如此规章段落 (B)(5)中规定的传染源。

(2) 在以下的情况下，负责人是可以取消限制：

(a) 根据段落(B)(2)(A)的规定，如果被限制的人：

(i) 没有(A) (2)(a)(i), (A)(2)(a)(ii), (A)(2)(a)(iii), 或段落(A)(2) (a)(v), 或段落(B)(2) 描述的症状，并且被限制的人无可能引起由食物传播的疾病。

(ii) 被怀疑引起食物传染病，除了：

(a) 没有(A) (2)(A)(i) (A)(2)(A)(ii), (A) (2) (a)(iii), 或段落(a)(2)(a)(v), 或段落(B)(2)中描述的的症状，并且

(b) 根据段落(B)(5)的规定，提供由具有行医执照的医生，在法律允许的条件下，护士或实习医生提供的医学书面文件，陈述此被限制人未携带被怀疑引起此人症状或食物传染病的传染体，或者

(iii) 提供由具有行医执照的医生，在法律允许的条件下，护士或实习医生提供的医学书面文件，陈述经历的症状是一种慢性非传染性的状况的结果(例如克罗恩的疾病，肠过敏综合症或者溃疡性结肠炎)； 或者

(b) 根据段落(B)(2)(b)的规定，如果被限制人提供由具有行医执照的医生，在法律允许的条件下，护士或实习医生提供的医学书面文件，根据段落 (B) (5) 的要求，指出粪便中无传染。

(3) 根据段落(B)(3)的规定，如果被限制人能提供由具有行医执照的医生，在法律允许的条件下，护士或实习医生提供的医学书面文件，负责人在以下情况下可以取消例外：

(a) 指出此人无段落(B)(5)指出的相关传染体，或者

(b) 如果此人排除在(B)(3)(a)的规定之外，证明此人所有的症状是一种慢性非传染性的状况的结果(例如克罗恩的疾病，肠过敏综合症或者溃疡的结肠炎)。

(4) 负责人可以取消段落(B)(4)(b) (ii)和段落(B)(4)(b)(i)中规定除外和段落(B)(4)(b)(ii)的限制，如果

(a) 被排除或被限制人未引起食物传染疾病，并且此人提供由具有行医执照的医生，在法律允许的条件下，护士或实习医生提供的医学书面文件，证明此人未携带段落 (B) (5) (e)中所规定的甲型肝炎病毒； 或者

(b) 被排除或被限制人被怀疑引导起食物传染疾病，遵循段落(B)(5)(e)的规定要求。

(D) 食品雇员或者申请人有责任向负责人报告。

食品雇员或者申请食品雇员职位者必须：

- (1) 用此段落规章(A) 指定的方式向负责人报告段落(A) (1)， (A)(2)， (A)(3)， 以及(A)(4) 规定的信息； 并且
- (2) 遵守段落(B)内指定的例外和限制。

(E) 负责人的报告。

负责人必须通知持照者， 食品雇员患有此规章段落(A)(1)中所描述的一种疾病。

3717-1-02.2 管理和人事： 个人卫生

(A) 手臂 - 清洁状态。

食品雇员必须让他们的手和暴露在外的手臂保持清洁状态。

(B) 手和手臂 - 清洁程序。

- (1) 食品雇员必须使用行政管理法3717-1-05.1的段落(C)下指定的厕所内所配备清洁剂， 对他们的手和暴露在外的手臂 (或是手臂的义肢装置)进行清洁至少二十秒。
- (2) 食品雇员必须按照以下程序清洁：
 - (a) 强力地擦拭有涂有肥皂的手指表面， 手指尖表面， 以及在手指之间的的地区， 手和手臂， (或是强力地擦拭手臂的义肢装置)至少10 到15 秒， 接着；
 - (b) 在干净， 温和的自来水下彻底地冲洗； 且
 - (c) 立即遵循清洁的程序， 按照行政管理法3717-1-06.2段落(C)的规定方法， 彻底擦干手和手臂 (或是手臂的义肢装置) 。

(3) 在清洁过程中， 食品雇员要特别注意清洁指甲以及指甲里面的区域。

(4) 如果获准并且可去除在食品操作过和中遇到各类污秽， 食品雇员可以使用自动洗手设备来清洁他们的手。

(C) 手和手臂 - 何时清洗。

按照段落(B)的规定， 在进行食品操作工作之前， 如处理暴露的食品， 清洗设备或者厨具， 或者打开一次性服务或使用的物品， 食品雇员须立即清洁他们的手和暴露在的手臂部分， 并且：

- (1) 在接触裸露在外的人体部分， 除干净的手或者干净的暴露在外的手臂外；
- (2) 在使用洗手间之后；

- (3) 如行政管理法3717-1-02.3段落(D)所述，在照顾或者处理服务动物以及水产的动物之后；
- (4) 食品雇员在咳嗽，打喷嚏，使用手绢或一次性纸巾，抽烟，吃东西，喝东西后，行政管理法3717-1-02.3段落(A)规定的食品雇员从一个封闭的饮料容器内喝东西的情况除外。
- (5) 在处理肮脏的设备或厨具之后；
- (6) 在食品准备期间，经常去除脏物和污染，以防止交换任务时引起的交叉感染；
- (7) 在交替处理生食与可供食用食品之间；
- (8) 在从事会使手被污染的任何活动之后； 并且
- (9) 在处理食品及戴上一次使用性或者耐用不吸水的手套之前。

(D) 手和臂 – 在何处清洗。

食品雇员应在厕所内的洗手台或者获准使用的自动洗手设备中洗手，而不能在用于准备食品或者厨具洗涤的水槽中洗手，或是在用于处理拖地水和其它液体废物的工作池或围起的清理设施中洗手。

(E) 手的消毒杀菌剂

(1) 用作手的消毒杀菌剂和化学的消毒杀菌剂的洗手液应该：

(a) 遵循下面任何一项：

- (i) 它是经过F.D.A.药品管理批准的，基于安全有效性，它具有与其它同类获准的药品有同等的疗效。
- (ii) 具有列在F.D.A.专项里的活性抗菌成分，可用于无处方保健杀菌的产品中，如杀菌洗手液；并且

(b) 由下列成份组成：

- (i) 列于21 C.F.R. 178条例中与食品接触的使用-间接的食品添加剂：佐料剂，生产辅剂和杀菌剂； 或者
- (ii) 不受21 CFR 170.39规定约束的食品添加剂-使用于与食品接触的物质最低要求；或
- (iii) 在联邦食品，药物及化妆品法(FFDCA)的规定内，普遍被认为可以安全用于在与食品接触的方面； 或者

(iv) 正如第409 段落(h)定义下允许一个有效适合这些食品使用接触物质通知 (FFDCA)的和在上市以前食品及药品管理局的食品接触物质的有效的通知及存货列举清单； 并且

(c) 仅适用于段落(B)规定下的清洁后的手。

(2) 如果用作洗手液的手消毒剂或者化学清洁剂不符合段落(E)(1)(b)的规定标准，它们的使用则必须：

(a) 在与食品接触之前须在干净的水下彻底地冲洗手，或者需要戴上手套； 或是

(b) 尽量减少裸露的手与食物进行直接接触的情况。

(3) 用作化学清洁剂的洗手液必须保持清洁，强度至少相当于100 ppm(毫克/公升) 的氯。

(F) 指甲 - 维护。

(1) 食品雇员须常修剪，挫平指甲，并且保持边缘和表面清洁而且不粗糙。

(2) 除非戴上完整良好的手套，食品雇员在处理暴露仪器时不能擦指甲油或者戴上人造指甲。

(G) 珠宝 - 禁止

(1) 除此规章段落(G)(2)和(G)(3)的规定之外，在准备食品时，食品雇员也许不能在手臂或手上穿戴珠宝。

(2) 在合理安排下，允许佩戴医学用警报性手镯，如将手镯戴在手臂高上或将它系紧，而不会对食物造成危险，同时在需要时，手镯又能提供急救措施的信息。

(3) 也许可以戴普通的结婚戒指圈。

(H) 外部衣服 - 清洁状态。

雇员需穿清洁的外部衣服以避免污染食品，设备，厨具，桌巾或者一次性服务或者使用的物品。

3717-1-02.3 管理和人事： 卫生规则

(A) 预防食品污染 - 进食，喝东西，或者吸烟。

雇员只可以在指定的范围内吃东西，喝东西，或者使用任何形式的烟草，以避免污染暴露在外的食品；干净的设备，厨具或者桌巾；未包起的一次性服务或者使用的物品；或者其它需要保护的物品。这并不禁止食品雇员从密封的饮料容器喝饮料，如果这容器已被设计成防止以下污染：

(1) 雇员的手；

(2) 容器； 并且

(3) 暴露在外的食品； 干净的设备， 器皿或者桌巾； 或者打开的一次性服务或者使用的物品。

(B) 预防食品污染- 眼睛， 鼻子和嘴的分泌物。

食品雇员如持久地打喷嚏， 咳嗽， 或者流鼻涕， 而造成眼睛， 鼻子或者嘴的分泌物的情况下可能不可以接近暴露的食品； 干净的设备区， 厨具或者桌巾； 或者打开一次性服务或者使用的物品。

(C) 头发束缚 - 有效性。

食品雇员必须戴可以束缚头发的物品， 如帽子， 包头发罩子或者发网， 可罩住胡子的物品以及可遮掩身体毛发的衣物， 这些衣物的设计和穿戴用来有效地防止身体的毛发接触到没遮盖的食品； 干净的设备， 厨具或者桌巾； 或者未包起的一次性服务或者使用的物品。 此条款不适于以下食品雇员， 如只提供饮料服务或是包裹与包装食品的柜台人员人员， 女主人， 以及对暴露在外的食品； 干净设备； 厨具以及者桌巾； 或者一次性服务或者使用的物品使用具有最小的污染风险的招待。

(D) 动物 - 处理禁忌。

食品雇员可能不能照顾或者处理在店内的动物， 如行政管理法3717-1-06.4的(O)(2)段落至(O)(5)所规定允许的巡逻犬， 服务类动物或者宠物等。 如果食品雇员按照行政管理法3717-1-02.2段落(B)和(C)(3)规定那样洗手， 他们则可以照顾他们自己的服务动物； 鱼缸的鱼； 或者在展示箱中的软体贝壳类或者甲壳类动物。

3717-1-02.4 管理人员和员工： 监督

(A) 负责人 - 责任的分派。

持证者是食品服务店或者零售食品店的负责人。 持证者可能是负责的人或者指定其它负责人， 而且必须保证被指定的， 且有专业知识的负责人在食品服务店或者零售食品店的现场进行全程管理。

(B) 负责人 - 知识的示范。

食品服务或者零售食品店时的相关要求。 负责人通过以下方式展示他/她的熟悉程度： 遵循此章的要求， 在当前检查时， 没出现严重犯规情况， 或根据行政管理法3701-21-25条得到食品保护方面的认证， 或准确回答检查员关于本店食品经营的问题。 这些知识领域包括：

(1) 描述防止经食品传染的病毒与食品经营人员个人卫生之间的关系。

(2) 解释负责人对防止由有能够引起食品病毒传染病的患病员工的责任。

(3) 描述可通过食品传染的病毒的症状。

- (4) 解释维持有潜在危险性食品的时间和温度之间关系的重要性，以及防治经食品传播的疾病。
- (5) 解释吃生或不够熟的肉、家禽、蛋和海鲜的危险。
- (6) 陈述肉、家禽、蛋、和海鲜等有潜在危险性食品的安全煮熟所需的时间与温度。
- (7) 陈述潜在危险性食品的安全冷藏、保温、冷却和再热的所需的温度与时间。
- (8) 描述管理以下各项与防止食品传染病的关系：
 - (a) 交叉污染、
 - (b) 手与熟食接触、
 - (c) 洗手、
 - (d) 维持食品服务店或者零售食品店的清洁及良好维修的状态；
- (9) 解释食品安全与提供具有以下条件设备之间的关系：
 - (a)数量和容量足够、
 - (b)适当的设计、构造、定位、安装、运行、维修、和清洁；
- (10) 解释厨具和食品设备接触面的的正确清洁和消毒程序；；
- (11) 鉴定使用的水的来源并保证它具有，如作防止回流及保护和排除造成交叉接触的污染措施；
- (12) 鉴定用于食品服务店或者零售食品店的有害或者有毒的材料，以及它们的安全存贮，分配，使用，和正确处理的必要程序；
- (13) 解释负责人和员工具体如何遵守H.A.C.C.P.计划（若此章要求）或遵守执照许可者与食品服务店或者零售食品店之间达成的协议，并且
- (14) 向以下人员解释此章所规定的责任、权力、和职属：
 - (a) 食品雇员，
 - (b) 负责人，和
 - (c) 执照许可者。

(C) 负责人 - 职责

负责人确保：

- (1) 根据法则3717-1-06段落(S)和(T)，食品服务店或者食品零售店不得在私人住宅或用作生活/睡觉的房内运营；
- (2) 不允许与食品服务业或者食品零售业无关的人员进入食品准备区、食品贮存或者清洗食品的地区。只有在采取防止污染暴露食品、干净的设备、器皿、桌巾、和无包装一次性物品的措施情况下，负责人方可以允许短暂的拜访和参观。
- (3) 雇员和其他像外送、维修和喷撒杀虫剂的人员，进入食品准备和贮存及厨具清洗区须遵循此章规定；
- (4) 通过平常监督雇员的洗手，确保雇员有效地洗手；
- (5) 通过平常监督员工亲眼检查和定期审核接收到的食品，确保员工收到食品时，他们通过亲眼检查确保食品来自经核准的供应商、保持要求的温度、不受污染、没有掺杂、有准确的包装。
- (6) 通过日常监督员工平常使用根据法则3717-1-04.1段落(K)和3717-1-04.4段落(Q)(2)规定的适当的、正确校准的测量器监控烹饪温度，确保员工适当地煮熟有潜在危险性的食品，尤其是经食品传染引起疾病和死亡的食品，如蛋和碎肉。
- (7) 通过日常监督员工监督食品冷却时的食品温度，确保员工用适当的方式来快速冷却不保温或四个小时之内不吃的有潜在危险性的食品。
- (8) 出售生的或半生的动物来源的即食食品应根据法则3717-1-03.5 (E)段的规定告知消费者，食品未完全煮熟，不能保证食品的安全性。
- (9) 重新使用前，员工通过平常监督热水清洁的溶液温度及暴光时间和化学清洁的化学浓缩、酸碱度、温度及暴光时间等，适当地对清洁过的多重用途的设备和器材进行消毒。
- (10) 根据法则3717-1-03.2段落(O)的规定，必须通知消费者，在返回沙拉吧、自助餐菜排等自助区时必须拿干净的餐具。
- (11) 除了法则3717-1-03.2段落(A)(3)规定之外，员工通过用适当的器材（如：食品绵纸、调刀、钳、一次性手套、分发设备）预防交叉污染。
- (12) 确保员工受过与他们的职责相关的食品安全培训。

3717-1-03 食品安全、无掺假， 并如实提供

食品应安全、无掺杂， 以及按照行政管理法 3717-1-03.5 段落(B)的规定如实陈列

3717-1-03.1 食品：来源、规格、原装

(A) 来源 - 符合食品法

- (1) 食物来源供应， 应遵守法律。
- (2) 除了俄亥俄州农业部已登记的家营面包店， 按照修证法 3715.021 规定的食品生产经营、用枫树糖浆、蜂蜜、高粱产品准备的食物以外， 不得使用私人住宅用作供人食用的餐饮业或零售店的经营。
- (3) 食品包装须按以下指定法律， 包括 21C.F.R.101 食品标签、9C.F.R.317 标签、标识器、容器、C.F.R. 9381 附例 N- 标签和容器、和段落(N)、(O)的规定。
- (4) 生吃的鱼， 除软体贝类， 按照行政管理法 3717-1-03.3 段落(A)(1)(e)(i)的规定进行发售或服务， 如果这些鱼是按照行政管理法 3717-1-03.3 段落(D)规定和从冷冻鱼供应商处购买或根据行政管理法 3717-1-03.3 段落(D)的冷冻规定和段落(E)的保存和记录规定。
- (5) 根据行政管理法 3717-1-03.3 段落 (A)(1)(d)的规定， 供食用但无消费者食用建议的半煮熟的肉类， 整块牛肉排， 应为：
 - (a) 从食品加工厂应购买者要求进行购买的， 牛排的包装和标签的标明牛排符合全肌肉， 牛肉完好无损的定义， 或者
 - (b) 执照许可者通过发票或其他买方书面规定进行认可， 表明牛排符合牛排定义， 全肌肉， 牛肉完好无损， 及
 - (c) 在餐饮业和食品零售业内单独的切割：
 - (i) 按照段落(A)(5)(a) 或(A)(5)(b)的规定， 整块肌肉由食品加工厂进行标签
 - (ii) 整块处理的， 及
 - (iii)包装给半煮熟的餐饮、零售业店， 标签应符合段落(A)(5)(a)或(A)(5)(b)的规定。
- (6) 肉类和家禽， 不是即食， 有包装形式出售或提供消费， 将须按照 9C.F.R.317.2(l)， C.F.R.381.125(B)的标记指令进行安全处理。
- (7) 餐饮业零售经营食店， 出售修正号 919.01(H)条中定义的马肉应符合所有适用 919 修正号。
- (8) 带壳鸡蛋还没有具体处理销毁所有沙门氏菌， 应标记如何安全处理， 见 21C.F.R.101.17(h)。

(B) 密封包装食物来源

密封食品，应来自食品加工厂，受食品管理机构管辖。

(C) 流质奶和奶制品来源

流质奶和奶制品应来自符合甲等级标准的规定和标准生产牛奶的食品工厂，见 917 修正号及属下法例。

(D) 鱼-来源

(1) 出售或贩卖的鱼类应该是：

- (a) 合法商业性采购或捕获； 或者
- (b) 经批准出售和服务

(2) 消遣活动获得的软体贝类，不得进行销售和服务活动。

(E) 软体贝类-来源

(1) 软体贝类的来源应合乎美国卫生与公众服务部、卫生服务、食品和药品管理，国家贝类卫生部门的要求。

(2) 软体贝类来自他州商业，该商业应在州际软体贝类验证的运输商名单上。

(F) 野外采摘磨菇- 来源

是禁止餐饮业及零售食品经营场销售和服务野外采摘磨菇。这一禁令不适用于：

- (1) 受食品管理机构管辖下栽培，种植，收获的野菇； 或者
- (2) 受食品管理机构管辖下包装加工的野菇。

(G) 野味

(1) 野味销售和服务可以是：

(a) 商业性为食用而饲养：

(i) 饲养，屠宰、加工、检验过程是按照自愿审察计划，符合经修订的法规 9C.F.R.352，第 918 章.或相当于农业部长设定的程序. 或者

(ii) 由卫生管辖处以外的动物管理机构例行检查。

(b) 根据由美国农业部关于野味(驯鹿、麋鹿、鹿、羚羊、水牛、野牛) 的自愿检查计划，符合 9C.F.R.352 规定的“已检查和核准”，按照 9C.F.R.354 条文或修证法 918 章的规定- 自愿检查兔子和食用产品。

(2) 餐饮业、零售食品经营场所不得销售野味

(3) 不得买卖或服务被列入 50C.F.R.17 濒临灭绝的野生动物和植物。

(H) 温度-接收的规格

(1) 冷冻有潜在危险的食品应在 41 华氏度(5 摄氏度)以下. 本规定不适用于有壳生鸡蛋, 有壳生鸡蛋应存放在冷冻设备, 保持室温 45 华氏度(7 摄氏度)或以下, 接受内部温度不超过 45 华氏度(7 摄氏度)的牛奶。任何其他可能有害的食物, 如红色肉类和软体贝类则有另外指定温度。

(2) 根据行政管理法 3717-1-03.3 段落(A)、(B)、(C), 对于潜在危险食品, 煮熟的温度和时间应加热至摄氏 135 华氏度(57 摄氏度)以上

(3) 由工厂冰冻, 有标记及运输的食品, 接收后必须保持冰冻。

(4) 接收时, 有潜在危险的食品不应有先前违反温度要求的证据。

(I) 添加剂-接收规格

不得含有非法食品添加剂、食品添加剂或含量超过 21C.F.R.170-180 规定的涉及食品添加剂、公认为安全或之前超过 21C.F.R.181-186 规定数量的违禁物品, 超过 9C.F.R.附件 C 规则 424.21(b) 条规定数量的物品和辐射源, 或者残留超过 40C.F.R.185 食品农药限度的农药。

(J) 有壳鸡蛋的接收规格

有壳鸡蛋应干净、健康, 不得超过 7C.F.R.部分 56-法规中对于美国消费者乙级供应的限制鸡蛋公差的规定, 以及法规中对自愿等级壳鸡蛋和美国的标准, 等级、重量、类别壳蛋、7C.F.R. 57-法规检查蛋及蛋制品的规定。

(K) 蛋、奶产品-高温灭菌处理

(1) 流质奶、冰冻、干蛋及蛋制品、需经过高温灭菌处理。

(2) 流质奶和干奶和奶制品符合规定甲等级标准按照修正号 917 章的规定进行高温灭菌处理。

(3) 冰冻奶制品, 如冰淇淋等应根据 21C.F.R.13-冰冻甜品的规定进行高温灭菌处理。

(4) 奶酪必需进行高温灭菌处理, 除非使用 21C.F.R.133-乳酪配方及相关产品的程序规定, 对某些奶酪品种进行处理。

(L) 包装完整-接收规格

食品包装应完整, 维护良好的内容, 使食物不容易暴露或有污染可能

(M) 冰-规格

用作食品的冰或作为冷却媒体的冰应来自饮用水

(N) 去壳贝类-包装及鉴定

(1) 去壳贝类原料应带有“去壳 不得退换”之标记:

(a) 包装或重包装工厂的名称、地址、证书号码; 以及

(b) 不足一半加仑(1.87 升)包装之“可售”日期, 或半加仑(1.87 升)以上包装的去壳及包装日期

(2) 生贝类, 不带标签或附有标签不包含段落(N)(1)规定的所有信息, 应受禁运.已经允许通过者, 按照修正号 3715.551 进行 没收和销毁, 或按照行政管理法 21C.F.R.附件 D 具体州际运输法规 1240.60(d)进行处理。

(O) 贝壳批货-接收规格

(1) 贝壳批货容器应带容易识别的来源标签, 标明采集者, 每个除杂、运载、转运的经手人, 按照国家贝类卫生划指导控制软体贝类所要求如下:

(a) 根据规定, 除本规则段落(O)(3)对采集者标签要求, 应按下列顺序列出:

(i) 该采集者的身份证号码, 提供贝类控制管理机关。

(ii) 收获日期,

(iii)最精确的鉴定或养殖收成地点现场, 按监管机构指定的系统, 包括州或国家名称的简称,

(iv) 贝类的种类和数量, 并

(v) 如下声明用大写注明: **“此标签必须系上, 直至容器完全清空, 或另行标签.继续保存 90 天”;**

(b) 各经销商的标牌或标签, 应包括以下信息, 按下列顺序排列:

(i) 经手商的名称和地址, 以及贝类管理当局指定的认证

(ii) 原发货人的证书号码, 包括贝类收获的州或国家的简称,

(iii)本规则(O)(1)(a)(ii) 到(O)(1)(a)(iv)指明了采集者的标签的同样资料; 以及

(iv) 声明如下大写: **“此标签必须系上, 直至容器完全清空, 或另行标签.继续保存 90 天”**

如果采集者的标签或者标签是为了证明每个经手人, 根据第(O)(1)(b)(i)、(O)(1)(b)(ii)项规定, 各个别经手人不必提供标签。

(2) 集装箱的贝类批货不带有标签，或标签不包含的所有信息，根据段落(O)(1)的规定，采用符合修正号 3715.551 的法规，对货物进行禁运，或按照 21C.F.R.附件 D 具体行政决定州际运输，1240.60(D)部分规定对货物进行扣押销毁。

(3) 如果采集者标签上有经销商名称、地址，以及认证号码、这类资料应首先列出。

(P) 贝类批货-收货情形

餐饮业、零售业经营食店、合理贝类批发货，收货时应无泥、死亡贝类及破壳贝类。死亡贝类或严重破壳的贝类批货应丢弃。

(Q) 软体贝类-原货柜

除非准备出售或提供服务，软体贝类不得从货柜取出，本规则段落(Q) (1) (Q)(2)除外。

(1) 陈列目的，贝类批货可以从货柜取出，在冰上陈列，或在柜内陈列，可以按照消费者要求数量从柜内取出，提供给消费者，如果：

(a) 展出的贝类批货来源是按(O)规定及(R)规定； 以及

(b) 贝类批货不受污染。

(2) 如果符合下列条件，货到后，可以从货柜中拿出去壳贝类并陈陈列于另一容器内，按照消费者的要求，从容器中取出进行单独服务：

(a) 按照段落(N)的规定，应该保留展出贝壳的标签资料及贝类出售或服务的相关日期； 以及

(b) 不受污染的贝类。

(R) 贝类批货-维护鉴定

(1) 根据规定，除本规则段落 (R) (2) (b)的规定外，贝类批货应保持集装箱的标签的，直到贝类批货空仓。

(2) 贝类批货来源鉴定标签应在出售或服务空仓后保留 90 日。

(a) 经批准使用系统， 记录贝类批货出售或服务日期； 以及

(b) 如果是贝类批货脱离标签货柜：

(i) 货源标记应依照本规定(R)(2)(a)说明进行保存，

(ii) 消费者订购前，不同集装箱的贝类批货不得混杂。

(S) 预先包装汁液应该：

(1) 由符合 HACCP 体系 21C.F.R.120 所规定的的准备器； 以及

- (2) 根据公共卫生方面 21C.F.R.120.24 的规定，高温灭菌或其他方法处理应达到把最有抗性之微生物减少至负 5 次方。

3717-1-03.2 食品：防止接收后污染

(A) 防止通过手传播的污染

- (1) 食品雇员应按照行政管理法 3717-1-02.2 段落(B)的规定洗手。
- (2) 除非洗水果和蔬菜按照段落(G)或(A)(3)的规定，食品雇员双手不得接触热食.即食食物，并应使用合适的器具，如薄纸、勺子，钳，一次用手套，或斟注器材。
- (3) 餐饮业和食品零售业经营已收到批准证书者，如其职雇员不是直接提供服务者，他们则可以用手接触食品。
- (4) 食品部门员工应尽量避免手与手臂接触非即食食品。

(B) 防止在品尝时传播的污染

食品员工不得用同样用具超过一次品尝要出售的食物。

(C) 包装和无包装食品-隔离、包装、分类，以防止污染，避免交叉污染食品：

- (1) 动物生料存放，准备，存放，陈列应该与下列物品分开：
 - (a) 生吃食物如鱼片、寿司，软体贝类等，及即食食物，如蔬菜，
 - (b) 即食熟食；
- (2) 除非合并为原料，将各类原料动物类食品，牛肉、鱼、羊肉、猪肉、家禽、应分别储存，准备，搁置，和陈列：
 - (a) 每种原料用不同的器具，或
 - (b) 不同食品在器具内分开摆放，避免交叉污染
 - (c) 在不同时间、不同区域准备不同食物；
- (3) 清洁设备及器具应按行政管理法 3717-1-04.5 段落(B) (1)的规定，按行政管理法 3717-1-04.6 段落 (C) 消毒；
- (4) 密封食物容器开封前应洗净；
- (5) 打开整扎食物包装时，避免损害个别包装；

(6) 餐饮业、食品零售业存放曾受损，变坏，或是被回收的食品，应按照行政管理法 3717-1-06.3 段落(D)规定；

(7) 根据段落(G)规定，即食食物中的水果和蔬菜食前要分开洗；

(8) 存放食品需包装、用容器加盖或包装。这一规定不适用于：

- (a) 整只，未剖开的新鲜蔬果，未剥壳的硬壳果，食前需要去皮或去壳的食品；
- (b) 原装切开，四分之一切割的肉类，挂在干净，消毒的钩上或清洁，消毒架上的大块生肉或烟肉；
- (c) 整块，未切开，处理过的肉类，如放置在清洁，消毒架上的火腿，香肠，
- (d) 被冷却食品按照行政管理法 3717-1-03.4 段落(E)(2)(b)规定； 或者
- (e) 贝类批货

(D) 食品储存容器-标以食品普通名称

食品由原装容器拿出后放在工作容器内，供餐饮业零售，如食油、面粉、药草、马铃薯片、盐、香料、糖应以普通名称进行标识，除非食品是可以确认无误，如干面条。

(E) 高温消毒鸡蛋—替代原壳鸡蛋为原料的一些食谱

要用高温消毒鸡蛋产品取代原壳蛋制作食物，如凯撒沙拉、荷兰汁酱，北尔乃斯酱（Béarnaise）、蛋黄酱（mayonnaise），蛋糖糕饼（meringue），奶酒、冰淇淋、加蛋饮料，除非：

(1) 按照行政管理法 3717-1-03.3 段落(A)(1)(a)或(A)(1)(b)的规定煮熟； 或者

(2) 行政管理法 3717-1-03.3 段落(A)(1)(e)规定

(F) 免用非法添加剂

(1) 按照行政管理法 3717-1-03.1 第(I)项，食物应避免下列污染：

- (a) 不安全或不合法的食品添加剂或颜料； 以及
- (b) 不安全数量的合法食品添加剂和颜料。

(2) 食品雇员不得：

- (a) 在生吃的新鲜水果，蔬菜或富含维生素 B1 的食物中加入亚硫酸， 或者
- (b) 按照段落(F)(2)(a)，食品服务店或零售店收到食品前，不得销售经过亚硫酸处理的食物，但葡萄不必符合这项规定。

(G) 洗水果和蔬菜

水果和蔬菜原料应彻底用水洗，清除土壤污染物等，然后再切开，加上其他配料、烹调、服务、提供现成食用，除非：

- (1) 按照行政管理法 3717-1-07.1 段落(F)的规定，水果和蔬菜可以用化学剂清洗； 及
- (2) 整只生水果和蔬菜，准备由消费者自己洗涤的，则不需洗净出售。

(H) 用作外部冷冻剂的冰-禁止作为食物.

用作冷却的食品表面，如、瓜果，鱼、包装食品饮料罐头等，或设备的冷却圈或冷却管的冰不得用作食物。

(I) 存储或陈列接触水或冰的食品

- (1) 如果包装食品存放在冰或水中，而冰水会进入包装的话， 此包装不能放置在冰水中。
- (2) 无包装食品不得直接接触带有溶水的冰，除非：

- (a) 整个蔬菜、水果原料； 切开生菜、芹菜、胡萝卜，马铃薯； 豆腐，可沉浸在水或冰中；
或者
- (b) 生鸡，生鱼，在收货时是浸在冰中储藏，直至准备，陈列、服务、销售。

(J) 食品与设备、器具

食品只接触设备和器具表面要按照行政管理法 3717-1-04.5 进行清理，按照行政管理法 3717-1-04.6 进行消毒。

(K) 器具存放-使用中器具的存放

在暂停食物准备和分发时，器具应存放的方法：

- (1) 除此规则段落(K)(2)外， 可放置在所处理食物中及容器上，手柄置于食物上方；
- (2) 不易变坏食品，器具的柄可放在可盖封的容器上，例如放糖、面粉、肉桂的罐；
- (3) 在准备食物的清洁的桌上，如果与食物接触表面是按照 3717-1-04.5 段落(B)和 3717-1-04.6 段落(B)的规定进行定时清洁和消毒；
- (4) 如用于湿润食物，例如冰淇淋或马铃薯泥，可放在流水中，冲走固体颗粒；
- (5) 放在洁净、受保护的地方，如冰淇淋勺子，仅用于不易变坏食物； 或者
- (6) 放在有水的容器内，保持在至少 135 华氏度(57 摄氏度)，而容器是经常按行政管理法 3717-1-04.5 段落 (B)(2)(g)进行清洁的。

(L) 桌布与餐巾-使用的限制.

桌布与餐巾，不得接触食品，除非用作发面，或垫在容器内用于盛食品，桌布与餐巾必需保持清洁，每次用完进行更换。

(M) 抹布使用限制.

- (1) 用以揩擦翻泻食品的抹布，不得作任何其他用途。
- (2) 用以揩擦翻泻食品的抹布应为：
 - (a) 抹干沾污的食品餐具或外卖容器； 或者
 - (b) 按行政管理法 3717-1-04.7 段落(B)(4)湿润清洁，按 3717-1-04.4 段落(N)存放于有限定浓度之化学剂的消毒器内，用以抹去食物和非食物与设备接触的表面。
- (3) 干或湿的布，用于动物生肉原料应与其他用途的布分开，用于生肉食品原料的布应分开存放在消毒溶液中。
- (4) 刚刚经过消毒处理的湿抹布和干抹布应无明显食物碎屑和肮脏。
- (5) 用于存放抹布的有消毒溶液的容器须放置于高于地板的地方，以免污染食品、设备、器具、桌布、一次性使用的物品。

(N) 手套-使用限制

- (1) 一次性使用手套只能用于一种任务，例如用与操作即食食物或生肉，如遇损坏或肮脏，或操作过程中断，必须将之丢弃。
- (2) 抗切割的手套，用作保护双手，应避免直接接触食品，如冷冻食品、原切肉，除非该食物以后会按照 3717-1-03.3 条文煮熟，如该抗切割手套有平滑，耐用，不吸收的表面或一次使用手套，则不在禁止之列。
- (3) 布手套不得用于直接接触食品如冷冻食品、原切肉，除非是后来按照行政管理法 3717-1-03.3 条文煮熟。

(O) 干净的餐具用作第二次取用

- (1) 除非朝消费者的饮水杯或容器加水时，且斟水器和杯口无接触，否则食品雇员不得使用已被消费者用过的餐具，包括用一次性器具，提供第二次添装。
- (2) 自助消费者不可用沾污的餐具，包括一次性器具，在陈列会台添加食品，但自助消费者的杯子、容器，如果过程照行政管理法 3717-1-04.1 第(P)(1)、(P)(2)、(P)(4)条没有被污染的话，可重复使用。

(P) 添食

- (1) 一个外卖食品容器曾盛过潜在不洁食品的，不得拿回食品服务业或零售餐饮业重新添加食品。
- (2) 一个外卖食品容器，没有盛过潜在不洁易坏食物，可以根据行政管理法 3717-1-04.5 第(1)(K)条清洁使用。本款规定不适用于个人的饮料瓶，保温瓶等隔热瓶，防泼撒咖啡杯、促销饮料杯，这些容器可由员工或消费者进行添加，如果添加是在行政管理法 3717-1-04.1 (P)(1)、(P)(2)、(P)(4)条规定的无污染条件下进行。

(Q) 食品储存-防止污染

除本条规定外，食品应避免在存放处受污染：

- (1) 在清洁、干燥的地方；
- (2) 如果不是受到泼水、灰尘等污染； 以及
- (3) 至少离地 6 英寸(15 厘米)以上

食品包装容器，按行政管理法 3717-1-04.1 第(II)段规定，可存储在离开地面不到 6 英寸(15 厘米)的地方。压力饮料容器、整箱防水包装容器内的食品，如塑胶牛奶瓶，可存放于干净，不会受潮湿的地板上。

(R) 食品仓储-禁区

食品不得贮存在：

- (1) 储物柜房间；
- (2) 洗手间；
- (3) 化妆间；
- (4) 垃圾房；
- (5) 机械房；
- (6) 没有隔离的下水道；
- (7) 漏水的管道下、包括自动消防洒水头、或可凝集水的水管下；
- (8) 无遮盖的楼梯底； 或者
- (9) 其他的污染源头

(S) 出售易坏食品-原装容器

通过自动售货机售卖的潜在有害食品，须是食品店，食品零售让、食品加工厂原来的包装。

(T) 食物准备-防止场所污染

准备期间，无包装食品应避免受环境污染。

(U) 食品陈列-防止消费者污染

除了硬壳果，新鲜水果和蔬菜，需要消费者去壳，去皮，洗涤以外，食品陈列应受保护，不受污染；可用柜台，服务线，或沙拉吧屏障，陈列柜；或其他有效方法。

(V) 调味料-保护

(1) 调味料应不受容器污染，应放在适当的分配器内，保障食品个别包装。

(2) 调味料在自动售货机应有个别包装，在适当地点重装，如餐饮业和食品零售业提供食物的自动售货机所在的房舍、食品加工和设在位于现场的自动售货机所在地的完善的设施。

(W) 消费者自我服务活动

(1) 原料、无包装的动物性食物，如牛肉、羊肉、猪肉、家禽、鱼不得提供消费者自我服务。本款规定不适用于：

(a) 消费者自我服务的即食食物，或在提供自助寿司生贝壳类食品的沙拉吧；

(b) 消费者自选材料，自己现成烹调，即时食用的场所，例如蒙古烧烤；或者

(c) 生吃、冰冻、带壳虾类或龙虾。

(2) 消费者自助即食食物，应提供适当的器具，保障食品不受污染。

(3) 消费者自助餐，自助式沙拉吧等业务，应由受过培训的员工监察食品安全操作程序。

(X) 退货食品

消费者出门后退回出售的食品不得作为食品进行；除非没有盛装易坏食品容器，可以转手给另一消费者，条件是：

(1) 食品在转手过程中受保护，免受污染，容器在使用之间是封闭的，如窄颈番茄酱樽、牛排酱、餐酒；或者

(2) 食品，如饼干、盐、胡椒，应处于未打开的原始包装中，保持良好的状态。

(Y) 其他污染来源

食物应避免段落(A)至(X)的规定以外未说明的污染因素。

3717-1-03.3 食品：杀灭有害公共卫生的生物体

(A) 动物食品原料-烹调.

(1) 除本条规定外，根据本条规则(a)(1)(d)，(A)(1)(e)，和(A)(2)，生的动物食品，如蛋、鱼、肉类、家禽，和含有这些未煮的食物，应将食物的所有部分加热至一定的温度和一定时间，根据所烹饪的食品，符合以下的一种方法：

(a) 145 华氏度(63 摄氏度)以上为 15 秒：

(i) 生鸡蛋破壳后，按照顾客的要求准备，以作即时消费服务。

(ii) 除本条规落(A)(1)(b)，(A)(1)(c)和(A)(2)，鱼类、肉类、猪肉其中包括饲养作食物的野味，须按规定 3717-1-03.1 段(G) (1)(a)， 3717-1-03.1 段(G)(1)(b)自愿检查计划；

(b) 155 华氏度(68 摄氏度)，15 秒或以下的温度规定表，以符合实际保持时间及的走禽，注射肉； 根据行政管理法 3717-1-03.1 商业饲养的鱼、肉、野味，多种肉混杂一起； 根据 3717-1-03.1 第(G)(1)(b)项自愿接受检验的野味；和未按照(A)(1)(a)(I)项煮熟的生蛋：

最低温度 华氏 F(摄氏C)	最短时间
145 (63)	三分钟
150 (66)	1 分钟
158 (70)	< 1 第二(瞬间)

. 或者

(c) 165 华氏度(74 摄氏度)以上为 15 秒，家禽、酿鱼，酿肉、酿麵食、酿家禽，酿走禽、或含有酿料的鱼、肉、家禽、走禽.

(d) 生肉，牛排出售的现成形式，只能是：

(i) 食品服务业及食品零售业服务对象是不易感染的.

(ii) 熟的牛排两面的表面温度是 145 华氏度(63 摄氏度)以上，外表变色，表示已熟，

(iii) 牛排按照行政管理法 3717-1-03.1(A)(5)项规定，“完整肌肉，整块牛肉”.

(e) 按照本规则(A)(1)(d) 中所规定的没有煮熟的食物，如生鸡蛋、生鱼片、生醃过的鱼、生软体类，或牛排； 或半熟鱼、半生熟鸡蛋、半生熟肉，可提供消费者点吃生吃，如果：

(i) 食品服务业及食品零售业服务顾客是不容易感染的人，并

(ii) 按照行政管理法 3717-1-03.5 段落(E) 的规定, 应告知消费者, 食物应按照本规则的第 (A)(1)(a)、(A)(1)(b), (A)(1)(c)或(A)(2) 煮熟, 确保其安全; 或者

(iii) 俄亥俄农业部和俄亥俄州卫生署根据 HACCP 计划特许与本规则段落(A)(1)(a)、(A)(1)(b), (A)(1)(c)或(A)(2)有差异变化:

(a) 是由持有执照并经农业部、俄亥俄俄亥俄卫生署视情况而定。

(b) 科学数据或其他资料的文件显示, 气温较低时, 食品较为安全。

(c) 设备、准备程序, 和食品零售、餐饮业经营的员工培训应跟上许可的差异变化。

(2) 整只烤牛肉、烤咸牛肉、烤猪肉、烤腊肉等应该在以下情形煮熟:

(a) 烤炉的预热温度与重量的比例如下表:

烤炉类型	烤炉温度, 根据体重	
	低于 10 磅(4.5KG)	10 磅以上(4.5KG)
静态, 干	350 °F(177 °C)以上	250 °F(121 °C)以上
对流	325 °F(163 °C)以上	250 °F(121 °C)以上
高湿度 ¹	250 °F(121 °C)以下	250 °F(121 °C)以下

¹在炉内相对湿度大于百分之九十至少一小时; 或在湿度为百分之一百的密封袋。

以及

(b) 具体如下图, 各地区的热量食物的温度和时间进行, 相当于这个温度:

温度F°(C°)	时间 ¹ 分钟	温度F°(C°)	时间 ¹ 秒
130 (54.4)	112	147 (63.9)	134
131 (55)	89	149 (65)	85
133 (56.1)	56	151 (66.1)	54
135 (57.2)	36	153 (67.2)	34
136 (57.8)	28	155 (68.3)	22
138 (58.9)	18	157 (69.4)	14
140 (60)	12	158 (70)	0
142 (61.1)	8		
144 (62.2)	5		
145 (62.8)	4		

¹ 维持时间可包括炉的余热

. 或者

(c) 俄亥俄州农业部 918 章允许的方法, 或俄亥俄州卫生署、俄亥俄州农业部特许, USDA 批准的修改方案。

(B) 微波烹调

动物食品原料的微波炉烹调应为：

- (1) 半途或全程轮转或搅拌，以补足烹饪加热不均；
- (2) 表面加盖以保持湿度。
- (3) 食品的各个部分至少加热至 165 华氏度(74 摄氏度)； 以及
- (4) 煮熟后加盖两分钟，使烹调温度平衡。

(C) 煮熟植物性食品及保温

水果和蔬菜，保持温度热吃，应热到摄氏 135 华氏度(57 摄氏度)。

(D) 寄生虫杀伤-冷冻

服务或销售现成可吃、生吃、生浸泡，半熟， 半熟兼浸泡的鱼类，除软体贝类应该：

- (1) 冷冻和储存在温度保持在零下四华氏度(零下 21 摄氏度)的冷冻箱中 168 小时(7 天)； 或者
- (2) 冷冻在零下 31 华氏度(零下 35 摄氏度)或以下，直至变硬，在零下 31 华氏度(零下 35 摄氏度)的温度中存放 15 小时。

如果鱼是金鲔鱼(金枪鱼)，如 *Thunnus alalunga* 鲔、*Thunnus albacares* 鲔(黄鳍金枪鱼)、*Thunnus atlanticus* 鲔、*Thunnus maccoyii* 鲔(南方蓝鳍鲔)、*Thunnus obesus* 鲔(大眼鲔鱼)、*Thunnus thynnus* 鲔鱼(北方蓝鳍鲔)，可出售生鱼、腌制生鱼，或半煮熟，即食而不须冷冻。

(E) 记录、保存-冷冻

除规定第(D)项规定，某些金枪鱼品种，如生鱼、腌制生鱼，或半煮熟，或腌制半熟，出售供即食，负责人应记录鱼的温度、冰冻时间，餐饮业、零售业经营店应保留记录直到出售后 90 天。如果鱼是由供应商冰冻的， 供应商可书面注明鱼供应冰冻温度和时间，替代根据第(D)项规定。

(F) 即时服务-翻热

顾客点的熟食品和冷冻食品，准备即时食用者，例如烤牛肉三文治，可以用任何温度进行服务。

(G) 翻热保温

- (1) 除指定的第(G)(2), (G)(3)项规定, 易坏的食物是煮熟、冷却、翻热的食品要全部达到至少 165 华氏度(74 度) 的温度, 15 秒。其余部分烤熟未切的烤肉按本规则第(A)(2) 项, 可用烤箱翻热并在最低温度时间条件下保温。
- (2) 除本规则第(G)(3) 项, 易坏的食品可用微波炉加热, 使食品全部达到至少 165 华氏度(74 摄氏度) 的温度、食品轮转或搅拌, 加盖, 翻热两分钟后保持原状。
- (3) 即食食物从商业加工过的密封容器取出, 或来自于经过食品监管机构检查的食品加工厂提供的完整的包装, 此类食品应加热至至少 135 华氏度(57 摄氏度) 的温度保温。
- (4) 翻热保温应迅速, 食品保持在行政管理法 3717-1-03.4 第(F)(1)(b)、(F)(1)(c)项规定的温度和 165 华氏度(74 摄氏度)温度之间不得超过两小时。

3717-1-03.4 食品: 限制有害公共卫生生物体的生长

(A) 冰冻食品—温度和时间控制

储存冷冻食品应保持冰冻。

(B) 易坏食品-解冻

冰冻易坏的食品如解冻至温和的温度后应该:

- (1) 冷藏保持温度在 41 华氏度(5 摄氏度)以下, 或依本规则第(F)(1)(c) 项在 45 华氏度(7 摄氏度)或以下的; 或者
- (2) 保持在任何温度, 如果食品仍然处于冷冻状态。

(C) 解冻—温度和时间控制

除以上本规则第 (C) (4)项外, 易坏食物, 应用下列方法解冻:

- (1) 按本规则第(F)(1)(c) 项冷藏食物保持温度在 41 华氏度(5 摄氏度)以下, 或在 45 华氏度(7 摄氏度)或以下的; 或者
- (2) 完全淹没在流动自来水下:
 - (a) 在水温华氏度 74 度(21 摄氏度)或以下
 - (b) 有足够的水搅拌速度冲走松散的颗粒,
 - (c) 经过一段时间, 不能经解冻部分即食食物超过 41 华氏度(5 摄氏度), 或本规则第(六)(1)项规定的四十五华氏度(七摄氏度), 或

(d) 经过一段时间,不能解冻生肉食品,要求煮食,根据行政管理法 3717-1-03.3 的 (A)(1)(a)、(A)(1)(b), (A)(1)(c)和(A)(2)规则,以高于 41 华氏度(5度摄氏),或者(F)(1)(c)规定的 45 华氏度(7 摄氏度),时间超过四小时,包括:

(i) 当食品暴露于自来水和准备烹煮的时间,或者

(ii) 按照本规则 (F)(1)(c)规定,将食品冷藏温度降低至 41 华氏度(5 摄氏度),或 45 华氏度(7 摄氏度)所需时间;

(3) 烹调食物的过程中,如果食物是冰冻的:

(a) 应按行政管理法 3717-1-03.3 第 (A)(1)(a), (A)(1)(b), (A)(1)(c), 和(A)(2)段,或行政管理法 3717-1-03.3 第(B)段煮熟,或者

(b) 用微波炉解冻后立即放入烹调设备,不能有中断的过程;或者

(4) 如果冷冻即食食物已经解冻,根据客户要求立即采用任何方法进行准备

(D) 冷却—温度和时间控制

(1) 煮熟的,易坏的食品应冷却:

(a) 在两小时内,从 135 华氏度(57 摄氏度)降到 74 华氏度(21 摄氏度);以及

(b) 在 6 个小时内,从 135 华氏度(57 摄氏度)降到 41 华氏度(5 摄氏度)以下,或按本规则第(F)(1)(c)段,降到 45 华氏度(7 摄氏度)或以下。

(2) 若所用的原料为室温,易坏食品需在 4 小时内,冷却至 41 华氏度(5 摄氏度)以下,或本规则规定第(H)(1)(c)的 45 华氏度(7 摄氏度),例如重组食品、罐头鲑鱼。

(3) 按照行政管理法 3717-1-03.1 第(H)(1)段规定,对于依法承运的易坏食品,在运输途中,温度超过 41 华氏度(5 摄氏度),收到后应在 4 小时内将它们冷却至 41 华氏度(5 摄氏度)以下,或本规则第(F)(1)(c)段规定的 45 华氏度(7 摄氏度)或以下。

(4) 接收带壳生鸡蛋,应按照行政管理法 3717-1-03.1 第(H)(1)段,立即安排冷冻设备,保持气温在 45 华氏度(7 摄氏度)或以下。

(E) 冷却方法—控制温度和时间

(1) 冷却的时间和温度,应按第(D)项规定,根据被冷却食品类别,使用下列一种或多种方法:

(a) 把食品放置在浅盘中;

(b) 分隔成小份或薄片;

(c) 利用快速冷却设备;

(d) 搅拌食品的容器放置在冰水缸中；

(e) 用容器促进热转移；

(f) 补充冰块； 或者

(g) 其它有效方法

(2) 当置于冷藏或冷冻暂时盛载设备、容器中，冷却的食品应该：

(a) 安排设备提供容器壁进行最大的热交换； 以及

(b) 根据行政管理法 3717-1-03.2 第(Q) (2)段，在冷却期，在避免受到污染的情况下松开或打开盖子，以便食品表面进行热交换。

(F) 易坏食物—暂时盛载热和冷的食物

(1) 除非在准备、烹饪、冷却、或按照公共卫生管理规定时间第(I)项的规定，及除第(F)(2)项规定外，易坏食品应保持在如下规定的温度：

(a) 在 135 华氏度(57 摄氏度)以上的温度，除行政管理法 3717-1-03.3 第(A)(2) 项规定的烤熟温度和时间，或行政管理法 3717-1-03.3 第(G)(1)项进行翻热，并保持在 130 华氏度(54 摄氏度) 或以上的温度； 或者

(b) 在 41 华氏度(5 摄氏度)或以下； 或者

(c) 如现有冷藏设备无法将食品保持在 41 华氏度(5 摄氏度)，可以允许保持在 45 华氏度(7 摄氏度)或 45 华氏度(7 摄氏度)与 41 华氏度(5 摄氏度)之间的温度，如果：

(i) 食品零售、餐饮业现有设备并正在使用；

(ii) 在 2001 年 3 月 1 日以后 7 年内，升级或更换至能达到将食品温度保持在 41 华氏度(5 摄氏度)或更低的设备。

(2) 尚未杀灭沙门氏菌的鸡蛋壳，应存放在冷冻设备，空气温度保持在四十五华氏度(七摄氏度)或以下。

(G) 即食、易坏的食品—日期标记

(1) 除个人用餐部分，或按消费者的要求由大批量散装出售，冷藏，随时可以食用，并易坏的食品，在零售、餐饮业经营店超过 24 小时，应标明 显示食物的日期，按如下规定的温度和时间,应在出售处吃完，或丢弃. 准备日应算作一日。

(a) 食品保持在摄氏 41 华氏度(五摄氏度)或更低，最多七天. 或者

(b) 按本规定的第(F)(1)(c) 项，如现有冷藏设备将食品保持在 45 华氏度(7 摄氏度)或 41 华氏度(5 摄氏度)和 45 华氏度(7 摄氏度)之间的温度，食品的冷藏保存期最多为四天。

(2) 除了个人食物部分的出售，或按消费者的要求由大批量散装出售，整批货柜后消费者的要求，对整体未切开，加工食品，带原装外壳的剩余部分，如博洛尼亚，撒拉米等香肠的纤维素外壳；冷藏，即吃易坏的食品，由食品加工厂准备和包装的，如果食品会保留超过 24 小时，应清楚标明时的原包装何时在餐饮业或零售食品店打开，发售，或丢弃。按规定的温度和时间组合(G)第(一)项，同时：

(a) 在零售、餐饮业经营店，食品开封当天算作第一天； 以及

(b) 如果制造商，根据食品安全有制定使用日期，餐饮零售业务标志日期，不得超过食品制造者确定的安全使用截止日期。

(3) 冷藏，即吃易坏的食品，如午餐肉，或烤肉，常常被重新包装或烤、该日期标示是不切实际的，例如软冰淇淋，或牛奶在斟注器，可按此一规定(G)(1)、(G)(2) 标记日期，或由其他批准方法发放。

(4) 冷冻，随时可以吃，易坏的食品成分，或一部分冷冻，随时可以吃，易坏的食品，结合新加材料、食品部分应保留最早准备的材料的日期。

(H) 对即时、易坏食品的处理

(1) 本条文(G)(1)、(G)(2) 规定的食物应该丢弃：

(a) 任何超过(G)(1)项规定的温度和时间组合，除非产品在该时间内是冷冻的； 或者

(b) 在包装容器上没有日期； 或者

(c) 按(G) (1)项规定，有日期标记，但超出了规定的温度和时间组合。

(2) 冷藏，随时可以食用，易坏的食品，由食品加工厂、餐饮业和食品零售业通过自动售货机自动关闭控制的，如果温度和时间结合超过本规则(G)(1)规定，应抛弃。

(I) 用时间进行公共卫生监控

(1) 除按第(1)(2)项规定，如果只用时间而不是同时使用时间与温度进行卫生监控工作，提供未烹调的易坏食品，或即食易坏的食品，陈列或提供即时食用：

(a) 食物应标明时间，或当食品脱离温度控制超过四个小时，应予以说明。

(b) 熟食品应与服务，提供即食，食品脱离温度控制四个小时应丢弃。

(c) 食品在未标记容器或包装，或超过四个小时的限定的应摒弃。

(d) 餐饮业应建立有关运作提供食品的书面程序，在发牌者要求时提供，保证符合：

(i) 这条规则第(I)(1)(a)、(I)(1)(b)，(I)(1)(c)，(I)(1)(d)项，

(ii) 此规定第(D)项, 关于食品, 准备, 煮熟, 冷冻时间之前作为公共卫生管理。

(2) 服务于易感染的人群的餐饮店、零售店在出售不熟的蛋时, 不能只用时间, 而应同时使用时间与温度进行公共卫生监控。

(J) 其他要求

餐饮业经营业务许可证持有人应获得来自俄亥俄州卫生署的特别许可, 或食品零售业须获得农业部的特别许可进行下列活动:

- (1) 烟熏以保存食物, 而不是加强味道;
- (2) 腊制食品;
- (3) 除行政规定 3717-1-08.4, 使用食品添加剂或添加成分如醋作为一种食品保存方法, 而不是提高风味, 或者免除食品潜在的危险;
- (4) 食品包装用减氧包装方式, 除规则第(K)条指明外, 要冷藏以隔离肉毒杆菌 (*Clostridium botulinum*);
- (5) 在店内维持贝类软体陈列箱用于存放贝类, 以供食用;
- (6) 除非食品加工遵守行政管理法 3717-1-08.2, 餐饮、零售业务特殊处理动物, 供个人使用的食品, 不出售或服务的;
- (7) 榨汁或灌装, 除非遵守行政管理法 3717-1-08;
- (8) 使用配有热处理的冰箱, 不依照行政管理法 3717-1-08.1 规定; 或者
- (9) 与俄亥俄卫生署、俄亥俄农业部规定不符的另一种烹饪方法。

(K) 减氧包装—标准

- (1) 除了允许有本条段落(J)中规定的差异变化的食品服务或零售店之外, 如使用减氧包装方法, 并且当肉毒杆菌确认为最后包装方式的一种微生物危害, 进行包装的食品服务或零售店应保证至少有两层障碍来控制肉毒杆菌生长和毒素的生成。
- (2) 食品服务业及食品零售业如用减氧包装进行食品包装, 要标明肉毒杆菌为最后包装方式中的危险微生物, 应有一个 HACCP 计划:
 - (a) 要标明包装内的食品;
 - (b) 包装的食品, 不支持肉毒杆菌的生长, 符合以下情况之一:
 - (i) a_w 为 0.91 或以下

- (ii) 酸碱度为 4.6 或更低
 - (iii) 根据第 918 章修正号, 由俄亥俄州农业部管理的食品加工厂腊制的肉或家禽或符合 9 C.F.R.424.21 规定的使用材料和食品辐射源, 并且包装完整
 - (iv) 食品是容易长微生物的生肉、生家禽等;
- (c) 标明方法, 食品温度保持在 41 华氏度(5 摄氏度)或以下;
- (d) 描述包装在对比背景下, 应如何用黑体字显著突出正面的标签:
- (i) 食品温度保持在 41 华氏度(5 摄氏度)以下
 - (ii) 存放于冷藏温度的食品, 如果食品不是在店内消费而是用于对外销售和食用, 在包装日期 14 天内应该丢弃。
- (e) 冷冻货架寿命限制, 从包装到消费不超过 14 天(按日历算), 除非产品保持冷藏, 或直至原厂的“卖出截止日期”或“利用截止日期”中较早的一天;
- (f) 作业程序包括:
- (i) 禁止双手接触食物,
 - (ii) 指定地点及方法:
 - (a) 用屏障隔离未煮食物和即食食物, 减少交叉污染,
 - (b) 仅限于熟悉业务的负责培训的人员接触处理易坏食物设备,
 - (iii) 明确食品接触面的清洁和消毒程序; 以及
- (g) 描述训练计划, 以确保减氧包装的负责人对作业了解:
- (i) 安全动作的理念
 - (ii) 设备和设施
 - (iii) 具体程序依照本规则第(K) (2) (f)项
- (3) 除非鱼是包装之前、期间和之后是冰冻的, 零售、餐饮业经营食店不得用减氧方式包装鱼货。

3717-1-03.5 食品: 食品特性, 提供, 场所标签

(A) 名称标准

食品包装应符合 21C.F.R.C.F.R.131-169 和 319 标准的要求，名称标准的定义和特征或组成，C.F.R.21.130 一般食品标准： C.F.R.319 和 9 附件-普通。

(B) 如实介绍

- (1) 供人食用的食品，决不应误导或欺骗消费者。
- (2) 不得利用食品有色添加剂或有颜色包装，或灯光歪曲食品真实外貌、颜色、和质量。
- (3) 圣洁食品销售应符合法规的修订部分 1329.29。

(C) 食品标签

- (1) 由食品服务业及食品零售业进行包装的食品，应符合 21C.F.R.101 的规定-食品标签，9C.F.R.317-标签，标识器、和容器的规定。
- (2) 品牌资料应包括：
 - (a) 食品普通名称. 如没有普通名称，应有充分描述说明；
 - (b) 如果有两个或两个以上的成分，成分名单应按重量排列顺序，包括申报食品中的人工色素或化学防腐剂；
 - (c) 准确申报含量；
 - (d) 营业厂家、包装、销售者名称； 以及
 - (e) 除非受豁免于联邦食品、药品和化妆品法第 403(Q)(3)-(5): 营养标示规定，21C.F.R.101-食品标签，及 9C.F.R. 317 附件 B-营养标示的规定。
 - (f) 任何三文鱼类(salmonid) 含有 canthaxanthin 色素作为添加剂，原装容器的标签应包括 canthaxanthin 为配料成分，用书面方式，例如卡片，在零售陈列货柜展示。
- (3) 消费者可自行取用的散装食品，应显著地标明下列信息：
 - (a) 食物制造商或处理商的标签； 或者
 - (b) 根据本规则第(C)(2)(a)、(C)(2)(b)、(C)(2)(e) 项，用卡片、招牌或其它方式说明具体资料。
- (4) 散装、无包装食品等产品如烘烤食品及分发给消费者的食物，无须标签， 如果：
 - (a) 无健康、营养含量、或其他声明； 以及
 - (b) 食品是当场在餐饮业经营或零售食品制造或准备的，或设立在另一餐饮业经营或零售食店、食品加工厂，是由同一人经营，受食品管理机构管辖。

(D) 其他形式的信息

- (1) 应按照本章规定警告消费者。
- (2) 除本规则第(D)(3)、(D)(4)、(D)(5)项允许外，不得隐瞒或篡改餐饮业、零售业、制造业经营的食物资料。
- (3) 确定没有显示影响肉品质的迹象，经批准的食品零售业可以重新包装及修改鲜肉日期。
- (4) 从其他公司购买包装新鲜肉类的食品服务店可以获准用自己品牌对肉类进行再包。
- (5) 根据联邦或州肉类检验的肉类产品包装标签，在未除去联邦或州的标记时，不得更改标签。

(E) 进食生的，未煮熟或没有经过消除病原体处理的动物食品-消费者咨询

- (1) 除行政管理法 3717-1-03.3(A)(1)(d)，(A)(1)(e)(iii) 项指定，或根据行政管理法 3717-1-03.7 (C) 项，如果食品如牛肉、鸡蛋、鱼、羊肉、牛奶、猪肉、家禽或贝壳类动物是新鲜出售，未煮，或经过消除病原体处理的，不论是即食或者作为另一即食食物的成分，许可证持有人应按(E)(2)及(E)(3)项，告知消费者，食用这种食品的方式有极大风险，使用说明书，柜台招贴，或菜单说明，标签声明，桌上告示、标语牌，或其他有效的书面方式。
- (2) 披露内容应包括：
 - (a) 描述动物衍生食品，例如“带壳生蚝”、“生蛋该撒沙拉”、“生汉堡包(可以指令煮熟)”；或者
 - (b) 标明该动物食品，并加星号注解，指出物品或原料未煮熟，或者可能含有未煮成分。
- (3) 提醒应该包括给所需要的注释及公布以下内容的动物来源食品加星号：
 - (a) 会这些项目的安全提供书面资料；
 - (b) 进食鲜肉或未熟的家禽、海鲜、贝类、蛋，可能增加感染疾病的危险；或者
 - (c) 如果你有一定的健康问题，进食鲜肉或未熟的家禽、海鲜、贝类、蛋，可能增加食物引起疾病的危险。

3717-1-03.6 食品：丢弃或改变不安全、掺杂或受污染的食物

- (A) 行政管理法 3717.1.3 规定下的不安全、掺杂或者非如实提供的食品应当按批准程序进行重整或丢弃。
- (B) 非法食品来源应按照行政管理法 3717-1-03.1 (A)至(G)项规定应丢弃。
- (C) 应丢弃被根据行政管理法 3717-1-02.1(B)项规定的被约束的或排除的雇员污染的即食食物。
- (D) 应丢弃被食品员工、消费者或其他人通过手、身体排出物，如口腔、鼻腔排出物污染过的食品。

3717-1-03.7 食品：对易感染的人群的特殊要求

易感染的人群的零售、餐饮业经营店，是一个：

(A) 下列标准适用于汁液：

- (1) 此项适用于九岁或以下儿童，从学校、日托设定或类似机构领取食品者，应列为易感染人群；
- (2) 根据 21C.F.R.101.17(g) 食品标签规定和行政管理法规定 3717.1.08，有警告标志的预先包装含有果汁或汁液的饮料，不得出售；
- (3) 在现场准备的，以即饮形式进行服务或出售的无包装果汁，应根据 HACCP 计划和 21C.F.R. 第 120 条-危险分析与关键控制点的(HACCP) 规定，附件 B-减少致病体，120.24 条-加工流程控制要求进行加工的要求进行加工。这不包括现场准备的新鲜蔬菜水果汁。

(B) 按行政管理法 3717-1-03.2 (A)(2)项，员工不得接触即食食物。

(C) 以下食品不得提供或出售作现成食用：

- (1) 生肉原料，如生鱼片，腌制生鱼、生软体贝类、生牛排。
- (2) 半生熟动物性食物，如煮得很生的鱼，生肉、半生熟鸡蛋，用生鸡蛋制成的糕饼。
- (3) 生芽菜，豆苗。

(D) 高温消毒的有壳蛋，流质的，冰冻的或干的蛋或蛋制品，应取代生鸡蛋：

- (1) 食物，如该撒沙拉、hollandaise 荷兰酱、Bearnaise sauce 蛋黄酱，meringue 糕饼，蛋酒、冰淇淋、加蛋饮料； 以及
- (2) 食谱中加打破的蛋，而几个蛋是混起来的，除非：
 - (a) 生鸡蛋在混合之前立刻煮过，只对单个消费者提供一餐服务，应按照行政管理法 3717-1-03.3 (A)(1)(a) 的规定，立即食用，如煎蛋、发泡蛋(soufflé)，炒蛋；
 - (b) 生蛋作为原料加入烘烤，彻底煮熟后即食的形式，如蛋糕、松饼、面包； 或者
 - (c) 按照 HACCP 计划准备的食物：
 - (i) 列明要准备的食物，
 - (ii) 禁止双手与即食食物接触，
 - (iii) 包括规范和惯例，以确保：

- (a) 烹饪前后，控制大肠沙门氏菌增长、
- (b) 按照行政管理法 3717-1-03.3(A)(1)(b) 的规定，煮食鸡蛋按规定的时间和温度，杀灭大肠沙门氏菌
- (iv) 包含 HACCP 信息和 程序：
 - (a) 控制即食食物与生蛋的 交叉污染，
 - (b) 分开食品接触面的清洁和消毒程序 ， 并
- (v) 描述训练计划，以确保进行食品操作的食物雇员明白所使用的程序。

3717-1-04 设备，厨具，和餐巾：构造和维修原材料

(A) 多用途餐饮厨具和食品接触面 – 材料特质

制造餐饮厨具和餐饮设备与食品接触面所用的材料不允许含有有毒物质，可溶性颜色，气味，或者食物的味道。在正常情况下应该是：

- (1) 安全；
- (2) 耐用，防锈，无吸收性；
- (3) 有足够的重量和厚度
- (4) 表面平滑，容易清洗
- (5) 材料防腐蚀，剥落，微裂，刮痕，刻痕，变形，变质。

(B) 铁制品- 使用限制

铁制品不允许用作餐饮厨具或者与食品接触的表面设备材料，除了以下用途可以被接受：

- (1) 用来做煮食炉的表面；

(C) 陶器，瓷器 和水晶厨具 – 使用限制

陶器，瓷器，水晶厨具还有装饰的厨具，凡是表面接触到食物的手工绘画陶器，瓷器必须是无含铅的，或者铅含量低于以下厨具分类的限制标准：

厨具类别	说明	最高含铅量 mg/L
热饮杯	咖啡杯	0.5
大盘子	碗 > 1.1 L (1.16 qt)	1
小盘子	碗 < 1.1 L (1.16 qt)	2.0
扁平厨具	盘子，碟子	3.0

(D) 铜制品 – 使用限制

铜与铜合金，例如黄铜不能直接接触 pH 值低于 6 的食物，例如醋，果汁，或葡萄酒，或有安装在外壳或管子接通的预防回流器或碳酸化器。这条限制不适合用于一些小型的啤酒场或者餐厅啤酒馆里酿造啤酒时，在发酵过程中可能接触 pH 值低于 6 的啤酒酿造材料的铜或者铜合金。

(E) 镀锌的金属 – 使用限制

镀锌的金属材料不可以用来制成接触酸性食品的餐饮厨具或与食品直接接触的设备表层。

(F) 海绵 – 使用限制

海绵这种材料不可以用于接触干净的, 消毒的或者加工中的食品。

(G) 铅锡铈合金含铅量 – 使用限制

铅锡铈合金里的含铅量超过每分 0.05 便不允许用作接触食品的表面材料。

(H) 焊接剂和通量的含铅量 – 使用限制

焊接剂和通量的含铅量超过每分 0.2 便不允许被用作接触食品的表面材料。

(I) 木 – 使用限制

木和木条不能用来做与食品直接接触的表面材料。这个规定不适用于:

(1) 硬枫树或者一种硬度相当, 密度相当的木头可以运用于:

(a) 切板; 砧板; 搓面桌; 和厨具如擀面杖, 甜甜圈杆, 沙拉碗和筷子;

(b) 木浆用于糖果制作当手工准备制造糖果温度高达华氏二百三十度 (摄氏一百一十度)以上。

(2) 木头的运输集装箱里装着完整的, 未开封的生果, 蔬菜和果仁。水果,蔬菜, 果仁可以保存在运输容器里直到需要运用为止。

(3) 未经处理的木头容器或者经过防腐处理的符合条款第 21.C.F.R. 178.3800 的要求,经防腐处理的木箱用来摆放消费前完整的, 未切割的, 需要去除外壳,剥皮, 或者去除贝壳的生食品。

(J) 无粘性的表层 – 使用限制

多用途厨房用具,例如平底锅,浅锅,调汁锅,饼干烤片和威化饼烤片有一层全氟化碳树脂表层应该防裂,放刮的厨具和清洁。

(K) 非食品- 接触表面- 材料

接触非食品的设备表层会暴露于飞溅的水, 溢出的液体, 或者被其他食品会弄脏或者需要经常清洗的表层需要有耐腐蚀的,无吸收性的, 和光滑的材料构造。

(L) 一次性服务和一次性用途物品 – 特征。

用于一次性服务与一次性用途的材料:

- (1) 不可以是:
 - (a) 容许有害物质的转移; 或
 - (b) 有可溶性的颜色, 气味, 食物的味道; 和
- (2) 可以是:
 - (a) 安全; 和
 - (b) 清洁.

3717-1-04.1 设备, 厨具, 和餐巾: 构造与修复材料

(A) 设备与厨具 – 坚固耐用

设备和厨具必须在一般正常运用的环境下,以耐用的和维持他们本身的特色质量去设计和制造.

(B) 食品温度测量器 – 构造

食品温度测量器可能没有感应器或者玻璃制造的测探杆; 除了带有包裹在防震外层玻璃感应器或枝杆的温度计, 如糖果温度计。

(C) 接触食品的表面 – 清洁度

多用途的食品接触面应该是:

- (1) 光滑的;
- (2) 没有裂缝, 打开的结缝, 破裂, 缺口, 碎片, 凹点以及相同的问题.
- (3) 内角的角度, 角落和裂缝要免于太锋利
- (4) 成品要有光滑的焊接与接点.
- (5) 除了实用油的保存油缸, 食用油的分布线或饮料, 糖浆或软管; 可通过以下方法清洁和检验:
 - (a) 不需要通过分解清洁;
 - (b) 在不需要动用工具辅助下分解清洁;

- (c) 简单的运用维修人员和清洁人用常使用的手握工具,如镙丝刀, 堆积机, 开口扳手, 方孔螺钉头用扳手来分解清洁.
- (D) C.I.P. 设备 – 清洁度
 - (1) C.I.P 设备必须达到(C)段所提出的设计和构造特征的规定:
 - (a) 清洁和消毒溶液可同过固定系统,循环性清洁内部跟食物有过接触的所有表面.
 - (b) 系统是自动排水系统或者能够完全彻底排出清洗和消毒溶液.
 - (2) C.I.P 设备的设计若为不能被分解清洗,那它的设计就必须在设备上检查定点来保证内部跟食物有接触的全部表层能通过一个固定的系统得到有效清洁.
- (E) “V”纤维 – 使用限制

热油烹调或过滤设备除外,“V”型纤维不可以用于食品接触的器材表层.
- (F) 热油过滤设备 – 清洁度

热油过滤设备必须达到(C)段或(D)段所提出其特征的规定.必须可轻易方便的更换过滤网和清洗过滤网.
- (G) 罐头刀 – 清洁度

罐头刀的刀片或刺孔的零件应当可以取下来进行清洁或更换.
- (H) 非食品 – 接触表层 – 清洁度

非食品表层必须应当没有任何不必要的凸出部分,突出部分以及裂缝, 它的设计与构造都应该准许简易清洁以及维护维修.
- (I) 刮板 – 可移动

刮板的设计必须符合起后边的位置可以接受检验和清洁:

 - (1) 刮板移动的规定应遵照(C)(5)段里提出的其中任何一个方案或者能够以扭转方式打开.
 - (2) 可移动或者以扭转方式打开在无解锁的情况下.
- (J) 排气系统- 过滤

过滤网或其他吸油设备若不是设计为可被清洁,就应当设计为方便随时打开清洁和更换.
- (K) 食品温度测量器 – 准确性
 - (1) 食物温度测量器以摄氏温度单位或以双重单位的华氏测量单位. 摄氏温度的测量的准确性维持在设定范围内加或减 1 摄氏度.

(2) 食物温度测量器以华氏为单位,它的准确性维持在设定范围内加或减少 2 华氏度.

(L) 四周的空气和水温测量器 – 准确性

(1) 四周的空气和水温测量器以摄氏为单位或以双重单位的华氏测量单位. 摄氏温度的测量的准确性维持在设定范围内加或减 1.5 摄氏度.

(2) 四周的空气和水温测量器以华氏为单位. 华氏温度的测量的准确性维持在设定范围内加或减 3 华氏度.

(M) 机械厨具清洗设备的压力测量器 – 准确性

压力测量器会显示水供应管的水压,热水消毒清洗应每平方寸(7 千帕)增压一磅或一磅以下;准确在每平方寸(100 到 170 千帕)15 到 25 磅的范围内加上或减去 2 磅(加上或减去 14 千帕).

(N) 排气系统 – 防漏水

食品准备中排气,抽气系统和常需清洁的厨具包括元件如排风罩,风扇, 保险板, 管道应当设计为防油脂积累或预防油脂液化滴漏在食物上, 厨房设备, 厨具, 布料和一次性服务和一次性使用的物品.

(O) 厨房设备的开口 –

(1) 厨房设备的盖子应当与开口重叠并且向排水口倾斜.

(2) 一个在厨房设备里最高一层的开口是设计来配合使用边缘高出最少 0.2 寸(5 毫米)的盖子.

(3) 除了在(O)(4)里指出的规则, 固定的管道,温度测量器, 回转轴, 还有其他伸展进设备里的配件都应该在配件与设备的连接口安装一个不漏水的接合关节.

(4) 如果没有不漏水的接合关节:

(a) 管道,温度测量器, 回转轴, 还有其他伸展进设备里的配件应当配备为转移由从开口压缩液化, 滴漏和灰尘进入食物的围裙.

(b) 开口边缘凸出的高度必须遵照(O)(2)支出的规则.

(P) 分配设备– 设备和食品的保护

设备以零售的方式分配或自动售卖液态食品或雪糕:

(1) 输送软管, 流槽, 孔口, 防止人手接触输送软管, 流槽, 和孔口.

容器上面接受食品的输送软管、斜槽、孔口以及挡泥面的设计方式应关系到障碍物、障板、或水滴挡板, 使浓缩和泼撒的水滴从接受食品容器的孔口转移.

(2) 以零售的方式分配或自动售卖液态食品或雪糕的设备输送软管, 流槽,和孔口的设计必须防尘, 防虫,防鼠类的动物, 和防自动门上其他污染物质,如果设备是:

- (a) 坐落在户外,没有防雨,防风吹残骸, 防虫, 防鼠类的动物, 和防自然环境里的其他污染物质; 或
 - (b) 在没有一个全职食品监督员的监督开放给顾客自我服务;
- (3) 提供给顾客的自动售货服务的设备的设计应让客人需要再次斟饮料时,避免与嘴唇接触过的玻璃面或杯面有直接接触.
- (Q) 自动售货机 – 自动售货关闭系统
自动售货机的分配尖必须配有一个自动门或封盖,如果机器是:
 - (1) 坐落在户外,没有防雨,防风吹残骸, 防虫, 防鼠类的动物, 和防自然环境里的其他污染物质; 或
 - (2) 在没有一个全职食品监督员的监督开放给顾客自我服务;
- (R) 轴承和传送箱-防漏装置
含有轴承和传动装置的设备需要润滑剂, 其设计跟构造必须防止润滑剂漏出,滴到食品里和食品表层.
- (S) 饮料软管- 分离
饮料软管和冷板饮料保冷器不许与保存的冰块安装在一起。此段落不适用于带有冰块箱的保冷板。
- (T) 冰单元 – 隔离排水沟
废水的排水沟不可以经过一个制冰器或是储冰槽.
- (U) 凝结器 – 隔离
如果凝结器是一个设备里的一个整体, 那需要用防尘屏障把凝结器从食物与食物储藏空间隔离.
- (V) 开罐头刀和自动售货机
罐头刀的切割和打孔部件必须防止人手接触,灰尘, 虫子, 鼠类的动物和其他污染.
- (W) 软体有壳动物 水池
 - (1) 除了(W)(2)阐述的规则,不用作面向消费者商业买卖的甲壳类动物的软体有壳动物的生态陈列水池上须有醒目标签告知消费者-水池里的甲壳动物只供观赏.
 - (2) 用作面向消费者商业买卖的甲壳类动物的软体有壳动物的生态水池必须遵照俄亥俄州农业部和卫生部的操作和维护规定, H.A.C.C.P.计划:

(a) 由证件持有人提交和通过俄亥俄州农业部或卫生部的审核；

(b) 确保:

(i) 养鱼缸的水不会流入软体动物缸

(ii) 鱼缸不应影响甲壳动物的安全和质量

(iii) 甲壳类动物的来源在管理规则 3717-1-03.1 里阐述.

(X) 自动售货机 – 自动关闭

(1) 一个售卖有易变坏食品的机器必须要有一个自动控制防止自动售卖食品:

(a) 如果有供电失败,机械故障,或其他问题造成了机器内部温度发生变化而不能食品的温度如行政管理法 3717-1-03.4 规定;

(b) 如果情况如(X)(1)(a)指定的之一,直到机器接受维修和重新进货并且温度维持在行政管理法 3713-1-03.4 所规定以下.

(2) 当一个自动售货机自动关闭,售卖有易变坏食品:

(a) 在冰箱式的自动售货机,当自动售货机已被填满,维修服务,或重新进货,周围温度不超过行政管理法 3717-1-03.4 阐明的(F)(1)(b)或(F)(1)(c);

(b) 在卖热饮的自动售货机,在机器补货 120 分钟以后,周边温度不低于 135 华氏度(57 摄氏度).

(Y) 温度测量器

(1) 在一个冷藏或热食储藏单元,温度测量器的感应器应当摆放在在冰柜里最暖的温度和在保温箱里最低的温度,以便能够测量空气温度或模拟物品温度。

(2) 摆放有可能变质的食品的冷藏或保温的食品设备应当配有最少一套完整的或附于设备上固定的温度测量器,其显示器摆放在易于读取数据的位置.这个规定的涉及范围不包括那些由于设备的设计,形式,和用途而不能够用温度测量器的位置用来测量食品四周的温度,例如照热灯,冷盘,水浴器,蒸热桌,隔离式的食品传送箱,和沙拉吧.

(3) 温度测量器的设计应当易于读取数据。

(4) 在厨具清洗设备里的食品温度测量器和水温测量器应配有数字刻度,打印记录,数码资料分析在余差不超过 2 华氏度或 1 摄氏度的使用范围.

(Z) 厨具洗涤设备 – 数据盘运作使用说明

一套厨具洗涤设备必须配备一套易于接触和阅读的数据盘附于机器上,由机器生产厂家指出其设计和运作使用说明包括:

- (1) 在洗涤,冲水, 和消毒时温度测量
- (2) 在清水消毒冲洗是需要压力测量除了机器本身的设计适用于喷抽式消毒冲洗;
- (3) 输送机的输送速度或固定式的分装机的循环周期.

(AA) 厨具洗涤设备 – 内部困难

厨具清洗设备的洗涤和冲洗缸应配有挡板, 窗帘,或其他可以减少清洗和冲洗缸内部溶液污染的其他方法.

(BB) 厨具洗涤设备 – 温度测量器

一套厨具洗涤设备必须配有温度测量器测量其水温:

- (1) 在每个清洗和冲洗缸内
- (2) 当水进入最后步骤的热水消毒和化学消毒溶液缸.

(CC) 手工厨具洗涤设备 – 加热炉和篮子

如果在手工厨具洗涤操作里用热水消毒,那洗涤槽的消毒间隔应该:

- (1) 设计有完整的加热系统能够维持热水的温度不低于 171 华氏 (77 摄氏度); 和
- (2) 配有架子或篮子摆放及帮助设备和厨具完全浸入热水里.

(DD) 厨具洗涤设备- 清洁剂和消毒溶液的自动分配

从 2005 年 3 月 1 日后安装厨具洗涤设备, 必须配备:

- (1) 清洁剂和消毒溶液的自动分配;
- (2) 配合可视系统确认清洁剂和消毒溶液的传送或配备可视或可听的警报提醒当清洁剂或消毒溶液没有被传送到预定的循环.

(EE) 厨具洗涤设备 – 流量压力装置

除了用来抽喷或重复循环消毒冲洗的机器, 供有新鲜热水消毒冲洗的厨具洗涤设备应具有:

- (1) 一个压力计量器如测量和显示水压在供水管内进入厨具洗涤机时的传感器;
- (2) 如果流量压力测量装置是在热水消毒冲洗控制真空管的逆反方向, 这个装置应当安装在为与仪表动力供应(IPS)管 1/4 寸或 6.4 毫米的地方.

(FF) 厨具洗涤槽和去水板 – 自动排水

厨具洗涤槽和去水板和厨具洗涤设备应是自动排水.

(GG) 设备间隔 – 排水系统

由于压缩液化,食品或饮品滴漏,溶化的冰水造成累积湿气的设备间隔里需要有特定倾斜的出口让水分彻底流出.

(HH) 自动售货机和饮水机 –液体废料物品

- (1) 自动售货机设计为保存纸盒包装的饮料必须配备转向装置和储存滴漏物的平底容器.
- (2) 自动售货机自动分配饮料或自动饮水机应当:
 - (a) 配有一个内部承接废水的装置来承接滴漏, 溢出,过量流出或其他内部废水;
 - (b) 配有一个自动关闭系统让机器在废水溢出之前自动停止运作.
- (3) **(HH)(2)(b)**规定中的关闭系统应该防止水或液体食品的不停持续溢出, 如果水或液体食品系统的流量控制装置出了问题, 或由于废水的积累导致废水从容器中溢出.

(II) 货物搬动设备 – 移动性

象小机车, 货架, 架子和滑道用来储存和运输从供应商那里运来的大量箱子和透明包装食品, 应该设计为可以方便手动搬运或方便手推车或铲车搬运.

(JJ) 自动售货机和饮水机的门, 和开关.

- (1) 自动售货机和饮水机的门和开关覆盖着的食品和储物空间必须是紧密的. 如果门或盖子是关闭的,门和盖子与储物柜子的整个覆盖面的空间不能超过 1/16 英寸或 1.5 毫米;
 - (a) 被散热孔, 屏风遮盖, 或任何有不超 1/16 英寸或 1.5 毫米的材料. 12 或达到 1 英寸 (2.5 厘米)以上的网孔就会达到要求;
 - (b) 被垫圈填满
 - (c) 覆盖表面最少有 1 ½英寸或 13 毫米宽; 或
 - (d) 侧板或表面一般形成 L 型入口轨道进入覆盖面.
- (2) 自动售货机或饮水机的服务连接开口穿过机器的外墙,要用密封胶, 夹子, 索环让开口的大小不超过 1/16 英寸或 1.5 毫米.

(KK) 食品设备 – 鉴定与分类

- (1) 除**(KK)(2)**条例里规定外,可以用于餐饮业和食品零售店的食品设备需要得到被认同的食品设备测试代理处的认证.

- (2) 俄亥俄州农业部, 俄亥俄州的卫生部或发证机关有可能认可食品设备, 除自动售货机与饮水机外, 因为两者还没有受到设备测试代理处的认同.

3717-1-04.2 设备, 厨具, 和餐巾: 数量与容量

(A) 设备 – 冷藏, 制暖, 和保存容量

按照行政管理法 3717-1-03.3 和 3717-1-03.4 规定, 冷藏和制暖的设备, 保存冷或热食品, 应该有足够的数目和容量向食品提供食品所需要的保存温度.

(B) 手动厨具洗涤设备 – 污水槽要求

- (1) 除了在(B)(3)里指出的法规, 一个有三个污水槽必须用手工洗涤, 冲洗, 和消毒来清洁厨具.
- (2) 污水槽间隔应该有足够的空间来配合体积大的设备和厨具的浸入. 如果设备或厨具的体积大于污水槽的容纳空间, 在(B)(3)里规定的厨具洗涤设备或代替的设备必须启用.
- (3) 有特殊清洁需要或强制的时候, 可以运用代替手工厨具的洗涤设备. 其运用将会得到认可. 代替性手工厨具洗涤设备包括:
 - (a) 高压清洁剂喷洒器;
 - (b) 低或线压喷洒清洁泡沫;
 - (c) 其他特定任务洗涤设备;
 - (d) 刷子或其他工具
 - (e) 两格污水槽如(B)(4)和(B)(5)法规所规定:
 - (f) 代替多格污水槽的容器.
- (4) 在两格污水槽的启用之前
 - (a) 持证人应该得到发证机关的认可;
 - (b) 持证人需控制在两格污水槽里清洁和消毒的厨房用品, 和必须把厨具洗涤分批进行, 如先清洗切过生肉的厨具在其他或留到最后清洗;
 - (i) 在使用之前能够马上混合清洁剂或消毒液体, 使用之后马上倒掉;
 - (ii) 用清洁消毒剂消毒和按管理法则 3717-1-04.4 里规条(O)来根据生产厂家的标签指示来涂清洁消毒剂;
 - (iii) 按照行政管理法 3717-1-04.5(J)(3)的规定的热水消毒浸泡步骤.

- (5) 一个两格的污水槽不能在厨具清洗过程中将厨房用具和餐具用清洁剂或消毒液体连续或间断冲洗的厨具.

(C) 去水板

去水板, 厨具摆放架, 或足够面积的桌子用来摆放在运作时间里累计的未清洗和已清洗的物件. 需提供足够的架子摆放为清洗和消毒的物件.

(D) 排气系统 – 充分性

为了避免油脂在墙上或天花板上凝结, 应该配有足够数量和容量的排气系统.

(E) 衣服洗衣机和干衣机.

如果在经营地点洗涤工作服和餐布, 需要配备和使用机械化的洗衣机和干衣机, 但如果机器只是用来洗涤在行政管理法 3717-1-04.8 (B)段中规定的湿抹布或可风干的抹布, 便不需要提供机械化的洗衣机和干衣机.

(F) 厨具 – 消费者自助服务

在自助餐台的每个食物容器都应当配备消费者自助食物分配厨具.

(G) 食品温度测量器

(1) 提供食品温度测量器可以随时用食品温度测量器来保障达到和维持按照行政管理法 3717-1 章规定的食物温度.

(2) 一个小直径的测探针的温度测量器是设计来随时准确测量体积较薄的食品温度, 例如肉饼和鱼片.

(H) 温度测量器 – 人工厨具洗涤

手工厨具洗涤的运作, 应配有一个温度测量器可随时检测通常洗涤和消毒时的温度.

(I) 消毒溶液 – 测试器

需要配备能够准确测试消毒溶液浓度 ppm (mg/L) 的测试系统或者其他测试器.

3717-1-04.3 设备, 厨具, 和餐巾: 地点和安装

(A) 设备, 洗衣机和干衣机和储藏室 – 合理定位防止污染

(1) 设备, 食物储藏用的柜子, 或一个用来储藏已清洁和消毒的设备, 厨具, 洗过的餐巾或一次性用品不能摆放在:

(a) 洗手间;

- (b) 垃圾间;
 - (c) 机械间;
 - (d) 在污水管道下没有防护滴漏的外壳;
 - (e) 在滴漏的水管下,包括漏水的防火洒水头;
 - (f) 在开放式的楼梯井;
 - (g) 在衣帽间,除非那是一个专门储藏餐巾或一次性用品的储藏柜;
 - (h) 在其他受污染的环境;
- (2) 当工业用的洗衣机和干衣机需要被摆放在不受污染的地方和不能接触到事物的地方; 干净的设备,厨具或餐巾; 或无包装的一次性用品.
- (B) 安装固定厨具 – 密封和空间
- (1) 固定的厨具因为安装后不能移动所以:
 - (a) 有可以清洁设备边缘, 后方和上方的空间;
 - (b) 与设备毗邻的墙和天花板的空间不超过 1/32 英寸或 1 毫米; 或
 - (c) 如设备会渗漏,毗邻的墙必须密封
 - (2) 安装在桌上的厨具不能随意移动,其安装必须让厨具周围和桌子以下的方位容易清洗:
 - (a) 固定在桌子上;
 - (b) 如(C)(2)规定安装脚在厨具上升其高度;
- (C) 安装固定设备: 提高或密封
- (1) 不方便移动的装在地面上的设备应该固定在地面上或安装于让厨具升高的桌脚, 地面到厨具底部的高度不低于 6 英寸(15 厘米). 此规定不适用于:
 - (a) 如果固定在地面上的厨具与地面清扫点的距离不超过 6 英寸(15 厘米), 那其空间可能只有 4 英寸(10 厘米).
 - (b) 如果一个食品服务或食品零售的商店,在顾客购物的地方放置展示柜, 冰柜, 冰箱, 摆放物件下边的地面必须是清洁的.
 - (2) 安装在桌上不方便随意移动的厨具,在桌子和厨具中间应该用脚撑起最少 4 英寸(10 厘米)的空间,除非在厨具下的桌面横向与清理口的位置距离不能超过:

- (a) 20 英寸(50 厘米) 和空间最少 3 英寸(7.5 厘米);
- (b) 3 英寸(7.5 厘米)和空间最少 2 英寸 (5 厘米).

3717-1-04.4 设备, 厨具, 和餐巾: 维护和操作

(A) 设备 – 好的维修和适当调整

- (1) 设备应当有适当的维修和条件,应符合行政管理法 3717-1-04 和 3717-1-04.1 制定的要求.
- (2) 设备配件如门,封条, 铰链, 钩扣, 和刮板应该被完整的,紧密的和根据生产厂家的规格进行调整下保存.
- (3) 开罐头刀的切和割部分的零件应当保持锋利; 当开罐头的时候, 减少造成金属碎片弄脏罐头食品的机会.

(B) 切板表面

切板的切砖的表面是易有刮痕,如果无法对切板再进行有效的清洗或消毒, 那就得决定是否需
要重做表层,或如果表层不能重做便得丢弃.

(C) 微波炉烤箱

微波炉烤箱需要遵照 21 C.F.R. 1030.10 微波炉烤箱的安全标准.

(D) 厨具洗涤设备 – 清洗频率

行政管理法 3717-1-04.2 段落(C)规定, 一套厨具洗涤设备, 水槽, 盆, 或其他用来清洗或冲洗
设备, 厨具, 未熟食品, 或抹布的容器, 或去水板和其他设备用来代替去水板需要清洁:

- (1) 在使用前;
- (2) 一天中频繁的清洁来预防设备和厨具的再污染和保证厨具能够发挥它的指定功能.
- (3) 如有用过, 最少每 24 小时一次

(E) 厨具洗涤设备 – 生产厂商的操作指南

- (1) 一套厨具洗涤设备与它的辅助零件必须按照机器的数据盘和其他生产厂商的操作指南
运作.
- (2) 一套厨具洗涤设备的运转速度或自动循环周期的维修应当准确的按照厂家的要求.

(F) 厨具洗涤器水槽- 使用限制.

- (1) 一个厨具洗涤器的水槽不可以被使用共用为洗手槽依照行政管理法 3717-1-02.2 段落(D)
的规定.

(2) 如果一个厨具洗涤器的水槽用来洗涤抹布, 洗涤产物, 或解冻食物, 水槽依照依照行政管理法段落(D) 规定,在每次使前后清洗水槽. 用来洗涤或解冻食物的水槽依照行政管理法 3717-1-04.6 规定,在每次洗涤或解冻食物后清洗水槽.

(G) 厨具洗涤器 - 洗涤剂.

当用于厨具的洗涤时, 行政管理法 3717-1-04.2 段落(B)(3) 规定下的水槽的洗涤隔间, 机械自动厨具洗涤器, 或选择的人控的厨具洗涤器设备的洗涤容器, 需有肥皂、洗涤剂、酸擦净剂、碱性擦净剂、除油剂、磨蚀擦净剂, 或根据制造商的标签指示的其它洗涤剂.

(H) 厨具洗涤器 - 清洁剂.

洗涤, 冲洗, 和消毒剂应保持干净.

(I) 人控的厨具洗涤器设备 - 洗涤剂的温度.

人控的厨具洗涤器设备的洗涤剂温度不可低于华氏一百十度(摄氏四十三度) 或洗涤剂制造商的标签的指定温度.

(J) 机械自动厨具洗涤器 -洗涤剂的温度.

(1) 使用热水消毒的喷洒类型机械自动厨具洗涤器洗涤剂的温度不能低于:

- (a) 固定式机架, 定温机器, 华氏一百六十五度(摄氏七十四度);
- (b) 固定式机架, 双重温度机器, 华氏一百五十度(摄氏六十六度);
- (c) 单槽, 传动机, 双重温度机器, 华氏一百六十度(摄氏七十一度); 或
- (d) 多槽,传动机, 多温度机器, 华氏一百五十度(摄氏六十六度).

(2) 在使用化学制品消毒的喷射型厨具洗涤器设时, 洗涤剂的温度不能低于华氏一百二十度(摄氏四十九度)

(K) 人控厨具洗涤设备-热水卫生处理温度.

如果用热水浸泡做卫生处理, 热水温度必需在华氏一百七十一度(摄氏七十七度)以上.

(L) 机械厨具洗涤设备-热水卫生处理温度.

机械厨具洗涤设备的热水温度, 可能无法高过华氏一百九十四度(摄氏九十度):

- (1) 固定架, 单一的温度机种, 华氏一百六十五度
- (2) 其他机种, 华氏一百八十度(摄氏八十二度)

以上指定的最高温度不包含高压高温机种的棒状型的手控喷水装置用来清洗及卫生处理其他厨具.例如, 切肉的电锯

(M) 机械厨具洗涤设备-压力清洁

水阀上冲或下冲的热水流量压力不可低於十五磅 (一百千帕斯卡) 每平方英寸或高过二十五磅 (一百七十千帕斯卡) 每平方英寸

(N) 人控及机械厨具洗涤设备,化学剂卫生处理 - 温度, 酸碱度 (pH), 浓度, 和水硬度。

用于人控或机械式使用操作的消毒溶液的化学消毒剂,如果它的暴露时间符合行政管理法条例 3717-1-04.6 段落(C)(3) 的规定, 这种消毒剂应在 21 C.F.R. 178.1010 的消毒溶液列表中, 它的使用应符合 E.P.A.- 核准厂商的商标使用说明: 药剂浓度和 pH 陈列于下;

基本浓度	基本温度	
ppm 百万分比(毫克/升)	少于 pH 10, 华氏 (摄氏)	少于 pH 8, 华氏 (摄氏)
25	120 (49)	120 (49)
50	100 (38)	75 (24)
100	55 (13)	55 (13)

(2) 碘溶液必需:

- (a) 基本温度华氏七十五度(摄氏二十四度),
- (b) 酸碱度(pH)低于五 或是酸碱度不高于制造商指定的有效溶液酸碱度
- (c) 浓度約于 12.5 ppm (毫克/升) 及 25 ppm (毫克/升);

(3) 四价氨盐溶液必需:

- (a) 基本温度华氏七十五度(摄氏二十四度),
- (b) 浓度依照行政管理法 3717-1-07.1 段落(E)的规定及制造商指定的用法规定
- (c) 仅用于硬度低于 500 ppm (毫克/升) 的水或是硬度高于制造商规定的水;

(4) 若其他指定化学溶液記載在段落(N)(1) 至 (N)(3) 之下, 执照许可证擁有人必需证明于发许可证者其所使用的溶液是经过核准及達到卫生处理效果; 或

(5) 如果使用氯, 碘, 或四价氨盐溶液以外其他的化学消毒杀菌剂, 使用必需合乎制造商的指定.

(O) 人控式洗涤设备 - 化学卫生处理使用清洁剂-消毒杀菌剂。

若使用清洁剂-消毒杀菌剂进行清洗和消毒, 如果在清洁及消毒程序中过程中冲洗和消毒步骤之间没有明显的清水冲洗步骤, 则消毒步骤应与冲洗步骤使用相同的清洁剂-消毒杀菌剂。

(P) 洗涤设备 -决定化学消毒杀菌剂的浓度

化学消毒杀菌剂的浓度必需使用检定试剂准确地测试或其他装置。

(Q) 厨具, 温度和压力测试装置- 好的维修和校准。

(1) 厨具本身的状况及维护需符合行政管理法的条例 3717-1-04 及 3717-1-04.1 或丢弃。

(2) 所使用的食物温度测量仪器必需合乎制造商的规定以确保其准确性。

(3) 周围的空气温度, 水压, 和水温测量仪器需维护、保持良好状况。

(R) 一次性使用物品- 使用须知。

根据行政管理法, 餐饮业和食品零售店需根据条例 3717-1-04.5 及 3717-1-04.6 对厨具清洁及消毒,并为客人及员工提供一次性餐具。

(S) 一次性使用物品- 使用限制。

(1) 免洗餐具(一次性餐具) 不可重复使用

(2) 大型的牛乳容器的输送管需切成斜面 (对角线),从冰冻输送管头突出的部分小于一寸。

(T) 甲壳 -使用限制。

若软体动物及甲壳类动物的甲壳当器皿, 甲壳不能使用超过一次

3717-1-04.5 设备, 厨具, 及餐巾: 设备与厨具的清洁

(A) 设备, 与食物接触的桌面, 接触列非食品的桌面和厨具。

(1) 设备, 与食物接触的桌面, 接触到非食品的桌面和厨具,看起来及摸起来必需是干净的。

(2) 与食物接触的烹饪设备和锅不可累积油垢或其他东西。

(3) 接触列非食品的设备不可累积尘土, 食物残渣或其他废物。

(B) 设备, 与食物接触的桌面和厨具 - 清洁频率。

(1) 设备与食物接触的桌面和厨具应该是清洗干净的:

(a) 在处理不同生食前, 例如牛, 鱼, 羊, 猪或家禽;

- (b) 在处理生食与熟食前；
 - (c) 在处理水果和蔬菜或其他可能造成食物中毒感染的危险性食物之间；
 - (d) 在使用或存储食物温度测量仪器前； 和
 - (e) 在任何处理过程中若有造成食物污染发生的可能性.
- (2) 设备与食物接触的桌面和厨具若用与可能造成食物中毒感染的危险性食物，需清洁至少一次每四小时. 此条款不适用于以下情况:
- (a) 在存储中可能造成食物中毒感染的危险性食物的器皿需根据行政管理法规 3717-1-03.4 的规定温度下进行保存,空器皿需保持清洁；
 - (b) 用于厨理厨具或设备若放入冰箱或冷冻室，冷冻温度规定如下:
 - (i) 厨理厨具或设备清洁次数根据冷藏温度如下:

周围的温度	清洁次数
低于华氏41度(摄氏5.0度)	每 24 小时
> 华氏41度-华氏45度 (> 摄氏5.0 - 7.2度)	每 20 小时
> 华氏45 - 50度 (> 摄氏7.2 - 10.0度)	每 16 小时
> 华氏50 - 55 度(> 摄氏10.0 - 12.8度)	每 10 小时

- (ii) 清洁次数及冷藏室温度需保存良好的记录.
- (c) 根据行政管理法规 3717-1-03.4, 例如凉拌菜自助餐具, 熟食店, 和自助餐厅, 盛装食物器皿需控制在规定温度下, 盛装食物器皿在规定温度下可间歇性的盛装相同食物,盛装食物器皿必需至少每 24 小时清洁一次.
- (d) 根据行政管理法规 3717-1-03.4, 温度测量仪器如留在食物中, 例如留在熟食或烤肉的器皿中, 温度需控制在规定温度下；
- (e) 设备若用来存储包装或散装的食物,如冰箱,设备清洁次数应根据需要而定以避免土壤残渣存留；
- (f) 清洁日程表需经发许可证人核准，基于以下考虑因素:
 - (i) 设备特性和使用,
 - (ii) 食物种类,

- (iii) 食物残渣量, 和
 - (iv) 食物控制在規定溫度下以避免潛在致病的微生物迅速成長或產生毒素的微生物導至食物傳染; 或
 - (g) 被使用的廚具間歇地存儲在水容器中, 水溫控制在華氏一百三十五度(攝氏五十七度) 以上, 廚具和容器需至少每二十四小時清理一次或根據需要而定以避免土壤殘渣存留.
- (3) 除了列於段落(E) 的干洗法之外, 所有食品廚具或設備表面若無食物中毒感染的危險性必需清理如下:
- (a) 當食物污染可能發生時;
 - (b) 冰茶容器和食客自行取用的廚具如鉗, 勺子, 或長柄湯杓需至少每二十四小時清理一次;
 - (c) 在重新進貨前食客自行取用設備或廚具, 如調味品和陳列廚具和;
 - (d) 設備如製冰機和飲料機噴嘴和設備內在配件, 這些設備包括製冰機, 食用油的儲油罐和飲料機管線, 飲料和糖漿管線或導管, 咖啡豆磨豆機, 和水分配設備或大型飲水器:
 - (i) 根據製造商的規定, 或
 - (ii) 若無製造商的說明書, 根據需要而定以避免土壤殘渣存留或霉.
- (C) 烹飪和烘烤設備 - 清潔頻率.
- (1) 與食物接觸的烹飪和烘烤設備需至少每二十四小時清理一次. 此段落並不包含列於段落(B)(2)(f) 規定中的熱油烹飪法和過濾設備.
 - (2) 微波烤爐的洞和門封需根據製造商建議的清理方式至少每二十四小時清理一次.
- (D) 不與食物接觸的設備表面 - 清潔頻率.
- 不與食物接觸的設備表面需清理根據需要而定以避免土壤殘渣存留.
- (E) 干洗法.
- (1) 干洗法如刷淨, 抹去, 和吸塵器只限於乾的食物殘渣及無食物中毒感染的危險性的表面
 - (2) 用於干洗與食物接觸的表面的清理設備不得用於其它用途.

(F) 预先清洗方法.

- (1) 在设备和厨具的食物残渣将被废弃在废物处置机或垃圾容器或是以厨具洗涤设备以预先冲洗周期将其去除在.
- (2) 如果需要有效的清洁, 厨具和设备应先冲洗, 浸泡, 或用研磨剂洗刷.

(G) 放入厨具洗涤设备中脏的厨具

用厨具洗涤设备清洗脏的厨具时, 犬齿应放入机架、盘子, 或篮子或传动机内, 其位置应:

- (1) 在所有的清洗周期中, 厨具能受到通畅的水的喷洒; 和
- (2) 容许所有厨具沥干.

(H) 湿清洁方法.

- (1) 通过使用必要的手工或机械厨具洗涤方法, 对设备食物接触表面和厨具进行有效地洗涤, 清除或完全地化解污垢。这些方法包括冲洗剂和乳化剂; 酸性溶剂, 碱性溶剂, 或磨蚀擦净剂; 热水; 刷子; 擦试的垫; 高压喷洒; 或超音波设备设备。
- (2) 根据设备或厨具的类型和目的和污垢类型来选择洗涤过程。

(I) 洗涤- 供选择的手工厨具洗涤设备的规定.

如果使用水槽隔间或厨具洗涤设备是不切实际的, 例如设备是固定的或厨具是太大的, 则应按照行政管理法 3717-1-04.2 段落(B)(3)的规定, 采取其它手工厨具洗涤设备, 并符合以下步骤:

- (1) 当有必要时, 应将设备零件进行拆卸以保持洗涤剂及水的畅通;
- (2) 设备零件和厨具需先冲洗以去除食物残留物; 和
- (3) 设备和厨具应符合段落(H)(1)的规定.

(J) 冲洗的步骤.

应用水将洗涤过的厨具和设备进行漂洗,通过水来去除洗涤剂或通过以下其中步骤, 用水或清洁消毒溶液来去除或稀释清洁化学制品:

- (1) 如使用以下方式, 在洗涤以后和在消毒之前, 分别用水进行漂洗:
 - (a) 三隔间水槽;
 - (b) 依照行政管理法规段 3717-1-04.2 (B)(3) 的规定, 选择可代替三隔间水槽的手工厨具洗涤设备,或

- (c) 用于 C.I.P 设备的洗涤系统的三个步骤：洗涤物，漂洗，和消毒。
- (2) 如果使用以下方式，则应选用政管理法 3717-1-04.4 段落(o) 规定的洗涤剂清洁药剂：
 - (a) 行政管理法段落 (B)(3)规定的相当于三隔间水槽的供选择性的厨具洗涤设备，或
 - (b) 用于 C.I.P 设备的洗涤系统的三个步骤：洗涤物，漂洗，和消毒。
- (3) 用双槽水槽的热水卫生沉浸过程中的无区别的冲洗
- (4) 如果使用的厨具洗涤设备如段落(J)(5)的规定，不循环使用消毒溶液，或使用其它手工厨具洗涤设备，如喷洒器，使用无区别的水冲洗：
 - (a) 并入消毒溶液的使用过程，和
 - (b) 每次使用后立即丢弃；或
- (5) 如果使用循环使用消毒剂的厨具洗涤设备，在每个洗涤过程后再以水冲洗，而回收消毒剂在下一个洗涤过程中使用，使用并入消毒溶液使用过程的无区别水冲洗。

(K) 回收-填充前的清洁

若收回的空容器是为了清洁和重新装满食物用，回收的空容器必需经过清洁，装满合法的食品加工植物，以下情况除外：

- (1) 允许食品专用饮料容器在食品供应店或食物零售店被装满,如果：
 - (a) 依照行政管理法 3717-1-03.2 段落 (P)(1) 的规定，所装的是不会容易变坏的饮料品；
 - (b) 如果对容器和清洗设备的设计，以及饮料的特性进行整体考虑时，可允许食品供应店或食物零售店在场所内进行有效的清洁；
 - (c) 高压热水是作为分开清洗系统一部分，用来清洗回收性容器；
 - (d) 若消费者自己的容器返回到食品供应店或食品零售店，装填后的食品销售和服务对象应该为容器的拥有者。
 - (e) 返回的容器被再装填,由下列等人负责：
 - (i) 食品供应店或食物零售店员工，或
 - (ii) 容器的所有者，如果饮料系统包括容器所有者无法绕过的无污染传送的过程

- (2) 消费者拥有的不是具体用于食品的容器可在水自动售货机、大形饮水器或系统上装水。

3717-1-04.6 设备, 厨具, 和餐巾: 设备和厨具的消毒.

- (A) 与食物接触的桌面和厨具。

设备与食物接触的表面和厨具需作消毒工作。

- (B) 厨具和与食物接触的表面的消毒频率 – 使用前和清洗后。

设备和厨具,与食物接触的表面,需在使用之前清洗消毒。

- (C) 热水和化学消毒 - 方式.

清洗后, 设备与食物接触的表面和厨具必需消毒:

- (1) 人控式热水装置,依照行政管理法 3717-1-04.4 段落(k)的规定浸没至少三十秒;
- (2) 人控式热水装置, 由循环通过依照行政管理法 3717-1-04.4 段落(e)、(l), 和(m) 的规定和达到厨具表面温度华氏一百六十度的(摄氏七十一度) 温度显示测量
- (3) 人控式化学装置, 包括消毒化学制品由浸没, 手工擦拭, 掠过, 或压力喷洒的方法的应用, 依照行政管理法 3717-1-04.4 段落(n)的规定, 使用指定溶剂:
 - (a) 除了段落(C)(3)(b) 的规定外, 因依照行政管理法 3717-1-04.4 段落(N)(1)的规定, 浸没于氯溶剂的时间至少为十秒
 - (b) 酸碱度为十或以下, 温度至少为一百华氏度(三十八摄氏度), 浓度为 50ppm(mg/L)的氯溶剂, 或酸碱度为八以下和温度至少为七十五华氏度(二十四摄氏度), 需至少七秒的接触时间
 - (c) 其它化学消毒溶剂, 需至少三十秒的接触时间, 或
 - (d) 如对效率, 产生的消毒作用进行评估, 应考虑温度、浓度和酸碱度的综合的关系。

3717-1-04.7 设备, 厨具, 和餐巾: 洗涤.

- (A) 干净的餐巾.

干净的餐巾必需没有食物残渣或其它脏物的问题.

- (B) 洗涤频率 -规格.

- (1) 餐巾若直接接触食物, 或在使用时弄湿, 稠粘, 或可明显弄脏了, 应清洗
- (2) 布料手套的使用因依照行政管理法 3717-1-03.2 段落(N)(3)的规定, 应在处理未加工的动物食品前进行洗涤,譬如牛肉、羊、猪肉, 或鱼。
- (3) 依照行政管理法 3717-1-03.2 段落(l) 的规定, 在不同的用途之间, 布料餐巾的亚麻布和餐巾应洗涤
- (4) 湿抹的抹布需每日清洗.
- (5) 干抹的抹布应因需用而清洗, 防止食物或干净厨具的污秽。

(C) 被弄脏的餐巾存贮 -方法.

被弄脏的餐巾因存放于干净的, 不吸水的容器或耐洗的洗衣店袋子中, 防止食物、设备、免洗餐具或干净厨具的污染。

(D) 自动式洗涤机/洗涤机.

餐巾应放于自动式洗涤机中洗涤。这个要求不包括行政管理法 3717-1-04.2 段落(E) 对食品供应店或食物零售店的抹布的洗涤规定。在食品供应店或食物零售店, 抹布准许在机械洗衣机中, 专用作洗涤抹布的水槽中洗涤, 或依照 3717-1-04.4 段落(D)的规定, 在厨具洗涤或食物配制水槽中清洗。

(E) 洗涤设备的用法

食品供应店或食物零售店里的洗涤设备, 仅限于洗涤和烘干食品供应店或食物零售店经营活动中的物品。若食品供应店或食物零售店另外提供寄宿服务, 单独设置的洗涤设备亦准用于洗涤食品供应店或食物零售店的物品。

3717-1-04.8 设备, 厨具, 和餐巾: 保护干净.

(A) 设备 和 厨具 – 晾干要求.

清洗干净和消毒过的设备和厨具:

- (1) 根据 21 C.F.R. 178.1010(a) 消毒剂必需在使用前晾干或将水份充分沥干
- (2) 除了风干的干净厨具可以干净干布擦亮外, 所有厨具不以用布擦干

(B) 抹布- 风干地点.

食品供应店或食物零售店内若无洗涤机, 抹布需按行政管理法 3717-1-04.2 段落(E) 的规定进行洗涤, 晾干在一固定地桌, 以防止食物、设备、厨具的污染。根据行政管理法 3717-1-04.4 段落(N) 规定, 此段落并不适用于经过消毒药水处理过后进行存贮的抹布

(C) 与食物接触的桌面 -润滑.

若需与食物接触的表面加润滑剂，润滑剂应被使用但以不污染食物接触面为主

(D) 设备 – 組合.

设备可以进行重新組合，以便食物接触面不被污染

(E) 设备，厨具，餐巾，和一次性免洗餐具 – 存储.

(1) 干净设备或厨具，清洗过的餐巾，或一次性免洗餐具需存储:

- (a) 于一个干净且干燥的地方;
- (b) 或者是一个不会暴露于飞溅的水，灰尘，或其它污秽； 和
- (c) 至少离地六英寸(十五厘米)，除非物品尚未拆封在移动式车架上、板台、或依照行政管理法 3717-1-04.1 段落(II) 规定而设计的机架和滑行架.

(2) 干净的设备和厨具需根据段落(E)(1) 规定存储:

- (a) 在一个允许的自行风干的位置； 和
- (b) 盖着或倒置.

(3) 一次性免洗餐具需根据段落(E)(1) 规定存储于原本的防护包装中或使用能保护餐具直到需要使用时，均能免受污染的存放方法，

(F) 存储-禁止.

干净和消毒过的设备，厨具，清洗过的餐巾，或一次性免洗餐具不可存储于:

- (1) 更衣室；
- (2) 厕所；
- (3) 垃圾屋中；
- (4) 洗衣房；
- (5) 没有潜在的滴水保护拦截的下水道之下；
- (6) 在漏的水线之下包括漏的自动灭火洒水喷头或在凝固了的水线之下
- (7) 在开放楼梯间之下； 或
- (8) 在其它的污染源之下.

段落 (F)(1) 的规定不适用于收藏于柜子中的清洁餐巾或一次性免洗餐具

(G) 厨具和餐具 - 处理

- (1) 一次性免洗餐具或干净的厨具的处理, 摆放, 和分发避免与食物和嘴唇接触面的污染。
- (2) 若未包裹的刀叉和汤匙、把柄应露出, 可让员工接触, 或消费者接触, 如有提供自助服务。
- (3) 除了段落 (G)(2) 的规定, 一次性免洗餐具应有单独包装让消费者可自行取用。

(H) 脏的和干净的食具 - 处理.

消费者用过的脏的碗筷立即从用餐区域撤走, 进行处理, 以免污染干净的碗筷

(I) 摆放的碗筷.

若是摆放的碗筷:

- (1) 应将碗筷包裹, 遮盖, 或倒置以免受污染;
- (2) 当消费者坐定后, 暴露在外但未使用的碗筷应马上撤去; 或
- (3) 暴露在外但未使用的碗筷应马上撤除清洗后才可

3717-1-05 水, 水管, 废物: 水

(A) 水源—获批准系统

饮用水须从经过批准的来源获取, 这些来源指的是:

- (1) 根据修正号 6109 章和依据它所采用的法规进行建设, 维护和操作公共水系统; 或者
- (2) 根据修正号 3701.344 段和行政管理法 3701-2B 章进行建设, 维护和操作的私营水系统。

(B) 系统冲洗和消毒

饮用水系统在建设, 维护或调整以及由于紧急情况对饮水系统可能造成污染后投入使用时, 饮用水系统应该根据行政管理法 3701-28-17 规定进行冲洗和消毒

(C) 瓶装饮用水

在食品服务店或食品零售店中使用或销售的瓶装饮用水须根据 21C.F.R.129-瓶装饮用水的处理和装瓶的规定从获批准的水源处获取

(D) 饮用水--质量标准

此标准的例外已在段落 (E) 中详细列出:

- (1) 来自于公共水系统的水须满足 40 C. F. R. 141 –国家主要饮用水法规, 行政管理法 3745-81 章和 3745-82 章的要求; 以及
- (2) 来自于私营水系统的水须符合行政管理法 3701-28 章中所采用的水质质量标准。

(E) 非饮用水

- (1) 非饮用水供给只有在它的使用被批准之后方可使用
- (2) 非饮用水只能用于非烹饪用途, 如空调, 非食品设备的冷却, 防火和灌溉。

(F) 非公共水系统-抽样

除在段落 (E) 中所列出的例外, 从私营水系统所获取的水须至少每年对大肠菌的百分比进行抽样检测或根据卫生部或农业部主管和行政管理法 3701-28 章的要求, 进行其它检测。

(G) 私营水-抽样报告

私营水系统最新抽样报告须在食品服务店或食品零售店处备案，而且抽样报告须根据行政管理法 3701-28 章的规定进行保留存放。

(H) 容量

- (1) 水源和系统须有足够容量满足食品服务店或食品零售店高峰期时的水源需求
- (2) 热水供应和分配系统须有足够容量以满足整个食品服务店或食品零售店高峰期时的热水需求。

(I) 水压

应该向所有需用水的设备，仪器和非食品仪器提供自来水，列于段落 K (1) 和 K (2) 中的情况除外：临时食品服务店或临时食品零售店在临时水供应中断的情况下，无需使用自来水。

(J) 分配，输送，保存-系统

水应该通过以下的来源来获取：

- (1) 一个已获批准的公共总水管；或者
- (2) 以下一或多个设备须按照行政管理法 3701-28 章修建，维护和操作
 - (a) 私营总水管，水泵，管道，橡皮水管，连接和其它附件，
 - (b) 水运输车辆，或
 - (c) 水存储容器

(K) 其它水供应方法

凡是符合此条例中段落 (A) 至 (I) 中所规定的要求的水供应须通过以下途径向移动设施，临时食品服务店或临时食品零售店在临时水供应中断的情况下进行水供应：

- (1) 商业瓶装饮用水容器的供应；
- (2) 一个或多个封闭便携式水容器；

- (3) 符合行政管理法 3701-28-18 规定要求的封闭式水罐车；
- (4) 符合行政管理法 3701-28-13 规定要求的现场水存储罐；或
- (5) 由满足符合 N. S. F. 标准 61 或其它同等，获批准的来源规定要求的材料制成的管道，配管或橡皮水管。

3717-1-05.1 水，水管，废物：水管系统

(A) 材料-获批准

- (1) 须使用获批准，并符合 N. S. F. 标准 61 和其它等同标准的材料制造和修复输送水的水管系统和橡皮水管。
- (2) 滤水器须用安全材料制造。

(B) 获批准系统和可清洗设备

- (1) 水管系统须按俄亥俄州建筑法规进行设计，建造和安装。
- (2) 水管设备，如洗手设施，马桶和小便池须便于清洗。

(C) 洗手设施-安装

- (1) 配备带有洗手设施的洗手间，通过混合阀或组合水龙头提供水温至少为一百华氏度（三十八摄氏度）的水。
- (2) 蒸汽混合阀可能不适用于配有洗手设施的洗手间。
- (3) 自动关闭，缓慢关闭，或记量水龙头须至少能提供连续十五秒的水流，而无需重新开启水龙头。
- (4) 自动洗手设施须按照制造商的使用说明进行安装。

(D) 防回流-空隙

水供给入口和水管设施，设备或非食品设备的溢流水位边缘之间的空隙应该至少为水供给入口直径的两倍，并不少于一英寸（二十五厘米）。

(E) 防回流装置-设计标准

安装于水供给系统的防回流或虹吸装置须满足美国卫生技术协会（A.S.S.E）标准和行政管理法 4101:3-6-08.1 规定中 608.1 表对于具体的装置应用和装置型号的建筑，安装，维护，检查和检测的有关要求。

(F) 调节装置-设计

安装于吃水线的滤水器，水滤网和其它水调节装置的设计须有利于在周期性使

用和清洗过程中的拆卸。

(G) 洗手设施

根据段落 (L) 中规定的区域内安装至少一个或多个配有洗手设施的洗手间，以方便雇员使用。配有洗手间设施的洗手间数量不应少于俄亥俄建筑法规所要求的数量。这一段禁止使用下列具有许可方批准的设施：

- (1) 有能力清除食品服务店或食品零售店洗手间所碰到污垢的自动洗手设施；或者
- (2) 当与食品的接触有限，而且洗手间不设在方便的位置时，如在一些移动食品经营处或食品零售店，临时食品经营处或食品零售店或自动售货机，经过化学处理的纸巾或毛巾可以用来洗手。

(H) 厕所和小便池-数量

根据俄亥俄州建筑法规提供马桶和小便池。

(I) 工作水槽-数量

至少需要提供一个工作水槽或一个围起的配有地面排水管的清洗设备，工作水槽或清洗设备须位于方便清洗拖把或类似湿地清洗工作，处理拖地污水和其它类似的液体废物。

(J) 防回流装置-如有要求

食品服务店或食品零售店应该安装水管系统，以便食品经营处或食品零售店在使用水系统的任何时间预先排除固体，液体或气体的污染回流到水供应系统，无论龙头上是否接有橡皮水管，水管系统应该接在软水管龙头上，而且根据俄亥俄建筑法规要求，通过以下措施来达到防回流目的：

- (1) 根据段落 (D) 的具体要求提供空隙；或者
- (2) 根据段落 (E) 的具体要求安装已获批准的防回流装置。

(K) 防回流装置-碳酸化器

根据俄亥俄建筑法规，防回流装置须装在碳酸化器上。

(L) 洗手设施-地点和场所

洗手设施应位于：

- (1) 方便食品操作，食品分发和器皿洗涤的雇员使用；并且

(2) 设在厕所里面或与之相连之处

(M) 防回流装置-位置

防回流装置应设在便于使用和维修的位置。

(N) 调节装置-位置

安装于吃水线上的滤水器，滤水网或其它水调节装置的安装位置应便于在定期使用和清洗过程中的拆卸

(O) 使用洗手设施-操作和维护

(1) 洗手设施应设于方便雇员任何时候使用的位置。

(2) 洗手设施仅可以用于洗手目的。

(3) 自动洗手设施应该根据制造商使用说明进行使用。

(P) 禁止交叉连接

(1) 除 9C.F.R. 308.3(d)中灭火的规定外，任何人不得将水管或导管将饮水系统或非饮水系统或无质量保证的水系统进行交叉连接。

(2) 非饮水系统的水管应长期进行标识，以便于它随时能与饮用水管道区分开来。

(Q) 对水系统装置定期进行检查和维护

对于水处理装置或防回流阀等装置，应根据制造商说明或需要，根据当地水质情况和相关负责人员所出示的需进行装置检查和维护的记录要求进行定期检查和维修，以防止装置失效。

(R) 润湿器装置蓄水槽-清洗

(1) 用于向各类装置，如农产品润湿器，提供水供给的蓄水槽应该：

(a) 根据制造商规定进行维护；并且

(b) 根据以下两者中较为严格规定进行清洗：制造商规定或段落(R)(2)的步骤规定。

- (2) 清洗步骤须至少包括以下步骤，而且必须至少一个星期一次：
- (a) 排光和彻底拆卸水和喷雾器的连接零件
 - (b) 用适当清洗剂对蓄水槽，喷雾器接管，和卸下喷嘴进行刷洗。
 - (c) 用清水对整套系统进行冲洗，清除清洗剂和微粒污垢。
 - (d) 将蓄水槽，喷雾器接管，和卸下喷嘴浸泡在浓度至少为 50 ppm (mg/L) 的次氯酸盐进行清洗。

(S) 水管系统-良好维护

水管系统应该：

- (1) 根据俄亥俄州建筑规定进行维护；
- (2) 进行良好维护。

3717-1-05.2 移动水箱，流动式食品服务店及食品零售店水箱

(A) 材料-获批准

用于制造移动水箱，流动食品服务店以及食品零售店水箱及配件的材料应该：

- (1) 安全
- (2) 耐用，防腐蚀和不具吸收性
- (3) 成品需有光滑，易清洗表面；并且
- (4) 使用符合 N.S.F.标准 61 或同等标准材料进行制造。

(B) 封闭系统和具有坡度，以利于排水

移动水箱应该：

- (1) 入水口和排水口之间应为封闭状态；并且
- (2) 向排水口倾斜，便于将水箱完全排干。

(C) 检查和清洗通道口-安全保护

如果水箱设计为有一个用于检查和清洗的通道口，此开口应该位于水箱的顶部，并且：

- (1) 边缘上翘至少 1.5 英寸（13 毫米）；
- (2) 配有遮盖配件，它们的作用为：
 - (a) 提供将盖子固定的垫片和装置。
 - (b) 边缘与开口相互重叠，并具有坡度，以利于排水。

(D) “V”型线索-使用限制

水箱入口或出口上带有“V”型线索的配件只有在橡皮水管永久性连接之后才能装配。

(E) 水箱排气口-保护的

如有提供，水箱排气口尾部应该为向下方向，并且应用以下物品进行遮盖：

- (1) 如水箱排气口位于保护区域，使用 16 网孔至 1 英寸（16 网孔至 25.4 毫米）滤水网或其它同等物品。
- (2) 如水箱位于无风沙保护的区域，使用保护性过滤器。

(F) 入水口和出水口-并具有坡度，以利于排水

- (1) 水箱和它的入水口和出水口应该有倾斜度以便于排水
- (2) 水箱入水口的位置应该有利于入水口避免污染，如废物排泄，路尘，油或油脂。

(G) 橡皮水管-制造和标识

用于从水箱向外输送饮用水的橡皮水管应该：

- (1) 安全
- (2) 耐用，防腐和无吸收性
- (3) 防腐蚀，防碎，防裂，防擦，防磨，防拧，防分解
- (4) 成品有光滑内表面

(5) 如非永久的连接，须清楚，永久地对它的用途进行标识；而且

(6) 用符合 N.S.F.标准 61 或同类标准的材料进行制造

(H) 过滤器-压缩空气

如压缩空气用来给水箱系统加压时，防止油或油烟穿过的过滤器应安装于压缩机和饮用水系统之间的气源供应线之中。

(I) 保护盖或装置

水的入口，出口和橡皮水管须配有盖子和连着它的链子，封闭箱，封闭存储管或其它获得批准的保护性遮盖物或装置。

(J) 流动食品服务店及食品零售店-水箱入口

食品服务店以及移动食品零售店水箱入口应该：

(1) 内径小于或等于四分之三英寸（19.1 毫米）；并且

(2) 所配备的橡皮水管接口的尺寸或类型使它无法用于其它用途

(K) 系统冲洗和消毒

水箱，水泵和橡皮水管在使用之前和制造，修复，更改和定期不用后须根据行政管理法 3701-28-17 进行冲洗和消毒。

(L) 使用水泵和橡皮水管-防回流

应有人操作水箱，水泵和橡皮水管以防止回流和其它水供给污染。

(M) 保护水箱入口，出口和橡皮水管装置

如不使用，须用按照段落（I）中所规定的遮盖物或其它装置对水箱和橡皮水管的入口和出口装置进行保护。

(N) 水箱，水泵和橡皮水管-专用

用于输送饮用水的水箱，水泵和橡皮水管不应用于其它用途。这一段禁止经过批准的用于液体食品的水箱，水泵和橡皮水管用于输送饮用水，如果这些装置在用于输水前经过清洗和消毒。

3717-1-05.3 水，水管，废物：污水，其它液体废物和雨水

(A) 移动存储水箱-容量和排水

流动食品服务店及食品零售店的污水存储水箱应该：

- (1) 体积比水供水箱的体积大百分之十五；而且
- (2) 排水坡度的内直径大于或等于 1 英寸（25 毫米），而且配有关闭阀。

(B) 排水系统

食品服务店以及食品零售店用来输送污水的排水系统，包括油脂网，应该按照 3717-1-05.1 中的段落（B）（1）中的规定进行设计和安装。

(C) 防回流

污水系统和连接于存放食品，便携式设备或餐具设施的排水管之间通常不能有接口，除以下俄亥俄州建筑法规所允许的情况外：

- (1) 位于废物出口和地面排水管之间的餐具洗涤机，如果餐具洗涤机位于离过滤式地面排水管 5 英尺（1.5 米）之内，而且洗涤机的出水口连接到通风良好的地面排水管道过滤网的入水口的一边。
- (2) 餐具洗涤或烹饪用水槽

(D) 油脂网-地点和位置

如在使用，油脂网应设于便于拿取，进行清洗的地方。

(E) 污水输送

污水应该通过获批准的污水卫生系统或其它系统输送到处理站，如污水运输车，废物储存罐，水泵，水管，橡皮水管和根据相关法规进行制造，维护和操作的连接口。

(F) 清除移动食品服务店以及食品零售店废物

应该在被批准的废物处理区域或通过污水运输车对移动食品服务店以及食品零售店的污水和其它液体废物进行清除，通过这样的方法避免危害公共卫生。

(G) 冲洗废物储存罐

液体废物储存罐在使用期间应该按卫生标准进行彻底的冲洗。

(H) 处理设施-获批准的污水处理系统

污水应该通过以下设施进行处理：

- (1) 公共污水处理场；或
- (2) 根据相关法令建造，维护和操作，具有一定规模的个体污水处理系统。

(I) 其它液体废物和雨水

压缩排水和其它非污水液体及雨水须根据相关法令从排泄口排放到处理处。

3717-1-05.4 水，水管，废物：垃圾，可回收物品和可退回物品

(A) 室内存储区域

如存放垃圾，可回收物品或可退回物品的区域位于食品服务店以及食品零售店内，则上述区域应满足行政管理法 3717-1-06 段落 (A) 和 3717-1-06.1 段落 (A) 至 (H)，(M) 和 (N) 的详细规定。

(B) 户外存放表面

用于存放垃圾，可回收物品或可退回物品的户外区域的表面应该用无吸收性材料进行建造，如水泥，或沥青，而且表面应该光滑，耐用，并具有坡度，以利于排水。

(C) 户外包围

用于垃圾，可回收物品或可退回物品的户外包围须用耐用和可清洗材料进行建筑。

(D) 容器

用于垃圾，可回收物品或可退回物品和含有食品残渣物质的容器和废物处理单位应耐用，可清洗，防昆虫和鼠类动物，防漏和无吸收性。这一段禁止在食品服务店以及食品零售店内使用塑料和湿强纸袋衬在容器内部以作存放使用，户外存放容器应为关闭状态。

(E) 自动售货机内的容器

垃圾容器不可以放在自动售货机内，除用于饮料瓶盖的容器可以放在售货机内。

(F) 外部容器

- (1) 用于垃圾，可回收物品或可退回物品和含有食品残渣物质，并用于食品服务店以及食品零售店外的容器和废物处理单位的设计和建造必须具有密封盖，门和遮盖物。
- (2) 必须安装用于垃圾，可回收物品的容器和废物处理单位，如在现场的压土机，因此将尘粒，对昆虫和鼠类动物的吸引减少至最低程度。如果容器没有安装冲洗底盘，则需将容器周围和底部进行清洗。

(G) 存放区域，存放室和容器-容量和实用性

- (1) 存放室内和区域，存放区域外及包围，和存放容器须有足够容量装下积累起来的垃圾，可回收物品或可退回物品
- (2) 食品服务店，食品零售店，任何产生垃圾或通常有废弃品的场所，以及堆放可回收物品或可退回物品场所的每一个区域都应放有一个垃圾存放容器。
- (3) 如果洗手间使用一次性纸巾，每一个或一组相连洗手间需摆放一个废物存放容器。

(H) 厕所容器-加盖的

为女性提供的厕所须提供加盖存放容器，用于装卫生巾

(I) 清洗工具和供给

恰当地清洗相关工具和供给，在有需要使用高压泵，热水，蒸汽和洗洁剂，以便有效地清洗装存垃圾，可回收物品或可退回物品容器和废物处理单位。如得到许可证者的批准，如果没有提供现场工具和供给清洗，可以使用不在现场的清洗服务。

(J) 存放区域，交换机，容器和废物处理单位-位置

- (1) 垃圾，可回收物品或可退回物品或用于可回收物品或可退回物品的交换机应有其专用指定区域，该指定区域应与食品，设备，厨具，餐巾桌布，一次性服务和一次性使用物品分开，以避免对公共卫生造成危害。这一条款不禁止交换机摆放于包装好食品的存放区域或食品服务店和食品零售店的顾客区域，如果食品，设备，厨具，餐巾桌布，一次性服务和一次性使用物品不受交换机的污染，公共卫生不受到危害。
- (2) 垃圾，可回收物品或可退回物品容器和废物处理单位的摆放位置不应该对公共卫生造成危害或影响到相邻地方的清洗。

(K) 存放垃圾，可回收物品或可退回物品

垃圾，可回收物品或可退回物品应存放于容器或废物处理单位，因此昆虫和鼠类动物无法走近它们。

(L) 区域，包围和容器-维护

须对垃圾，可回收物品或可退回物品存放区域，包围，和容器进行良好维护。

(M) 户外存放须知

不符合此条例下段落(D)的详细规定的垃圾存放容器，如容器不防鼠类动物，无保护塑料袋和纸袋或的装有食品残渣的大宗包袋不应该存放于室外。对于等候定期发送到回送或处理站的未装有食品残渣的纸板和其 它包装材料，它们可以存放于室外而不需要置于加盖容器之中，只要它们的存放不引起鼠类动物在此栖居。

(N) 遮盖容器

用于存放垃圾，可回收物品或可退回物品的容器和废物处理单位应有遮盖：

(1) 如果容器和废物处理单位位于食品服务店，食品零售店内：

(a) 含有食品残渣而且不再使用

(b) 在容器和废物处理单位已满；而且

(2) 如存放于食品服务店，食品零售店外，容器或处理单位的盖子或门应处于密封状态。

(O) 使用排水塞

存放垃圾，可回收物品或可退回物品的容器和废物处理单位的排水处应装有排水塞。

(P) 维护垃圾区域和包围

用于存放垃圾，可回收物品或可退回物品区域应该保持清洁，并且根据行政管理法 3717-1-06.4 (N) 段中的详细规定，这些区域不应堆放其它不必要物品。

(Q) 清洗容器

(1) 应对用于存放垃圾，可回收物品或可退回物品的容器和废物处理单

位进行彻底清洗，以避免食品，设备，厨具，餐巾桌布，一次性服务和一次性使用物品受到污染。

- (2) 用于存放垃圾，可回收物品或可退回物品的容器和废物处理单位如变脏后，应该对它们进行定期清洗，以防止污垢积累以吸引昆虫和鼠类动物。

(R) 移动-频率

应不时地移动垃圾，可回收物品或可退回物品的位置，以尽最大程度地避免它们发出异味和其它变化，将昆虫和鼠类吸引而至。

(S) 容器或车辆

应使用以下方法对垃圾，可回收物品或可退回物品进行移动：

- (1) 不造成任何危害的合理制造和维护的便携式容器；或
- (2) 不造成任何危害的合理制造和维护的运输车辆。

(T) 处理和回收设备-社区和个体设施

需对无法通过污水系统，如研磨机和搅碎机进行处理的固体废物进行回收或在一个获批准的公共或私营社区回收或垃圾处理站进行处理；或者在一个个体垃圾处理站进行处理，如依法建造和维护的，并有一定规模的垃圾掩埋地和焚烧场。

3717-1-06

硬件设施：建筑和修复材料

(A) 室内区域-表面特征

- (1) 除此条例下段落(A)(2)的详细规定外，在正常条件下用于室内地面，墙壁，天花板表面的材料应该：
 - (a) 食品服务店，食品零售店进行日常营业的区域应该保持光滑，耐用，并利于清洗。
 - (b) 地毯区域须使用纺织紧密，便于清洗的地毯；而且
 - (c) 经常潮湿的区域应不具吸收性，如食品加工处，冷藏间，餐具洗涤区域，厕所，移动食品服务店，食品零售店的服务区域以及需要冲洗和喷洗的区域。

(2) 临时食品服务店，食品零售店

(a) 对于倾斜排水的地面，地面可以为水泥、机器铺设的沥青，对于泥土或碎石的地面，可用地毯、可移动工作台、木板或其他适当的，能对泥土和灰尘进行有效治理的获准材料对地面进行铺设。

(b) 墙壁和天花板应使用能保护内部受到天气，风沙，碎石影响的材料。

(B) 户外区域-表面特征

(1) 户外行走和驾驶区域的表面应使用水泥、机器铺设的沥青，对于泥土或碎石的地面，可用地毯、可移动工作台、木板或其他适当的，能对泥土和灰尘进行有效治理的获准材料对地面进行铺设。

(2) 建筑物，移动食品服务店或食品零售店的外部表面应使用不受天气影响的材料。

(3) 户外存放垃圾，可回收物品或可退回物品的区域应使用行政管理法 3717-1-05.4 和段落 (B) 中所规定的材料。

3717-1-06.1

硬件设施：建筑和修复材料

(A) 地面，墙壁和天花板

除此规定中的 (D) 段落的详细规定外，地面，地面表面，墙壁，墙壁表面，天花板的设计，建造和安装应确保它们的光滑和便于清洗的特点。为了安全原因，可以使用防滑地面表面和其他的防滑应用。

(B) 地面，墙壁，天花板-能源线

(1) 能源服务线和管道不需要有不必要的暴露。

(2) 暴露的能源服务线和管道的安装应不妨碍地面，墙壁或天花板的清洗。

(3) 暴露的水平能源服务线和管道不应安装在地面。

(C) 地面和墙壁接合点-内凹，包围或封闭

(1) 如果食品服务店和食品零售店使用水冲洗以外的方法进行地面的清洗，则地面和墙壁接合点应呈内凹形，开口不大于 32 英寸 (1 毫米)。

(2) 如果食品服务店和食品零售店使用水冲洗的方法，则需要配备排水

口进行排水，并且地面和墙壁接合点需呈内凹形并封闭。

(D) 地面的地毯铺设-限制和安装

- (1) 以下区域的地面可以用地毯或其他类似材料进行铺设：食品加工区域，冷藏间，餐具洗涤区域，厕所内洗手设施，马桶和小间或便池所在的位置，垃圾存放间和其它任何用湿洗，冲洗和喷洗方法清洗的地面。
- (2) 如果铺设地毯的地面不在此段落 (D) (1) 规定之中，则地毯的铺设应遵循以下原则：
 - (a) 采用拉扯和钉立持久胶泥的方法或其它方法将地毯与地面固定；并且
 - (b) 在内凹处将地毯紧密地嵌入墙壁中或地毯与墙壁之间留出一定位置，用金属膜将地毯的边缘与墙壁固定。

(E) 地面铺设-地毯和遮泥板

地毯和遮泥板的设计应便于拆除和清洗。

(F) 墙壁和天花板-墙面和涂层

- (1) 墙壁和天花板的覆盖材料的安装应便于清洗。
- (2) 除仅用于干燥存放的区域外，用于室内墙壁建造的水泥，多孔石块或砖应磨光和密封以提供光滑，不吸收，便于清洗的表面。

(G) 墙壁和天花板-附加装置

墙壁和天花板的附加装置，如灯管，机械房通风系统配件，通风口盖，挂扇，装饰品和装置应便于清洗。此段落不适用于调节顾客区域气氛的墙壁和天花板表面，装饰品和其它装置，如果这些装置能保持清洁。

(H) 墙壁和天花板-螺栓，托梁和椽

螺栓，托梁和椽不应该暴露于容易受潮的地方。这一条不适用于临时食品服务店和食品零售店。

(I) 灯泡-保护屏

- (1) 灯泡应该有保护屏，涂层或防碎功能，如果灯泡安装以下区域：露天食品区域，干净设备，厨具或餐巾桌布；无包装的一次性使用物品。此段落不适用于以下区域：仅用于存放未开封食品，如果食品的包装不受溅

到它们上面玻璃的影响；并且在食品包装打开前，打碎的玻璃碎片应该可以从食品的包装上被清除。

(2) 红外线或其它加热灯周围应有保护屏，只露出灯泡，以避免渗漏。

(J) 加热，通风，空调出风口

加热，通风和空调系统应该按照俄亥俄建筑法令进行设计和安装，确保补充空气入风口和废气出风口不污染食品，食品接触表面，设备和厨具。

(K) 昆虫控制装置-设计和安装

(1) 用于电死或击昏昆虫的控制装置的设计应该能将昆虫保留在装置之中。

(2) 昆虫控制装置应注意到以下几点：

(a) 控制装置不应装于食品加工区域之上；而且

(b) 防止死昆虫和它们的肢体部分掉入露天食品，干净设备，厨具或餐巾桌布；无包装的一次性使用物品中。

(L) 厕所-包围

位于经营场内的厕所应该完全包围，并配有紧密，自动关闭门。此要求不适用于位于食品服务店和食品零售店之外或不直接开放进入食品加工区域的厕所，例如商场管理机构提供的厕所或不直接进入零售食品经营处的销售区域的厕所。

(M) 外部开口-保护的

(1) 除此条例中段落(M)(2)和(M)(3)规定外，食品服务店和食品零售店的外部开口应该通过以下方面防止昆虫和鼠类的进入：

(a) 填充或封上沿着地面，墙壁和天花板的洞和其它缝隙。

(b) 关闭式，安装紧密的窗和

(c) 牢固，自我关闭式，安装紧密的门。

此段落不适用于以下情况：食品服务店和食品零售店位于另一更大型建筑之间，如商场，机场，办公室或开放进入另一相连建筑之中，如门廊等，如果这些大型或相连建筑的外部开口能防止昆虫和鼠类的进入。

(2) 在下列情况下，外部紧急出口门不需要自我关闭：

(a) 牢固，紧密

- (b) 对食品服务店和食品零售店有司法权的防火机构的专用紧急出口
 - (c) 限制性使用，除紧急出口专用外，不用作进出于房屋的目的。
- (3) 如果食品服务店和食品零售店的门窗或食品服务店和食品零售店所处的更大型的建筑物之内的门窗被开启通风或为了其它目的，或未按照此条例(M)(1)的规定配备门窗的临时食品服务店和食品零售，则门窗应使用下列方法防止昆虫和鼠类的进入：
- (a) 16个网孔至1英寸（16个网孔至25.4毫米）网
 - (b) 恰当设计和安装的气室以控制飞虫；或
 - (c) 其它有效方法

此段落不适用于以下情况：由于食品服务店和食品零售店所处位置，天气原因或其它有限情况，不存在飞虫或其它害虫。

(N) 外部墙壁和屋顶-护障

食品服务店和食品零售店周围的墙壁和屋顶应该有效保护经营地点不受天气的影响，并防止昆虫，鼠类和其它动物的进入。

(O) 户外食品销售区域-顶部保护

如果位于户外，食物销售机需设有顶部保护。

(P) 户外食品销售区域-顶部保护

服务区域应配有顶部保护，以下区域除外：通过使用橡皮水管的关闭系统，仅用于装卸水，污水和其它液体废物的区域。

(Q) 户外行走和行驶表面-斜坡排水

外部行走和行驶表面需有斜坡排水

(R) 户外垃圾区域-圈围起的，斜坡排水

户外垃圾区域应依法建造，并且需要圈围起来进行斜坡排水，搜集处理来自于清洗区域和废物容器的液体废物。

(S) 私人家庭，起居场所-使用限制

除行政管理法 3717-1-20 中允许的范围外，个人家庭，用于起居的场所，或直接连接入居场所的区域不能用作食品服务经营和食品零售地点。

(T) 起居场所-分离

除行政管理法 3717-1-20 的规定范围外，位于食品服务经营和食品零售场所的起居区域（如为收银员或常驻经理提供的住宿）应通过完全隔离和牢固的自我关闭门将起居场所与食品服务经营和食品零售区域分开。

3717-1-06.2

硬件设施：数字和容量

(A) 洗手设施-最低数量

洗手设施应按照行政管理法 3717-1-05.1 段落(G)中的规定进行配备。

(B) 洗手清洁剂-提供

每一洗手间或每两个相邻洗手间需提供洗手液，洗手粉或洗手皂。

(C) 洗手设施-提供烘手设备

每一洗手间或每两个相邻洗手间需提供

- (1) 独立，一次性纸巾；
- (2) 能为用户提供干净纸巾的连续纸巾系统；或
- (3) 热烘手机

(D) 洗手物品和装置-使用限制

根据行政管理法 3717-1-05.4 段落(B)，(C)和(G)(3)的规定，用于准备食品，清洗厨具，或用于处理拖地水或其它废物的工作池或围起来的清洗设施可能不需要提供如洗手间中所要求的洗手物品和装置。

(E) 洗手标志

须在所有雇员洗手间内张贴提示食品处理的雇员洗手的标志和标语，这些标志和标语应让食品处理雇员清楚地看到。

(F) 一次性纸巾-废物容器

根据行政管理法 3717-1-05.4 段落(G)(3)的详细规定，配有一次性纸巾每一间洗手间或每两个相邻洗手间应该配有废物容器。

(G) 马桶和小便池-最低数量

马桶和小便池应根据行政管理法 3717-1-05.1 段落(H)的详细规定进行配备。

(H) 手纸-提供

每一间厕所须备有手纸。

(I) 光线-强度

光线强度应为：

- (1) 在地面上，冷藏箱，和在清洗期间用来存放干货的区域和房间中，在离地面三十英寸（七十五厘米）的距离，光线强度为不少于 10 英尺烛光（至少 110 英尺勒克斯）。
- (2) 不少于 20 英尺烛光（至少 220 英尺勒克斯）：
 - (a) 在为顾客提供的自助食品服务的餐台，如自助餐，沙拉间或出售新鲜农业产品或包装食品的地方；
 - (b) 室内设备，如雪柜；
 - (c) 在离地面三十英寸（七十五厘米）的距离：在地面上用来洗手，洗涤厨具，设备和厨具存放区域，厕所等区域；以及
- (3) 在食品处理雇员准备食品或使用厨房工具或设备的表面，如刀，切丝刀，研磨机或锯子时，当考虑到雇员安全因素，光线强度至少为五十五英尺烛光（540 勒克斯）

(J) 通风-机械

须配备容量足够的机械通风设施以避免房间受到过分的热量，热气，凝结，蒸汽，异味，烟雾。

(K) 换衣间和存物柜-指定位置

- (1) 如果雇员定期在工作场所更换衣物，则须提供指定的换衣间和换衣区域。
- (2) 须提供存物柜或其它适当设施让雇员有序地存放他们的衣服和所有物。

(L) 工作池-必备

根据行政管理法 3717-1-05.1 段落(I)的详细规定配备工作池或围起的清洗设施。

3717-1-06.3

硬件设施：地点和位置

(A) 洗手设施-位置方便

根据行政管理法 3717-1-05.1 段落(L)的详细规定，洗手设施应设在方便的位置。

(B) 厕所-方便，便于使用

厕所应设在方便的位置，在经营时间内供雇员使用。

(C) 雇员膳宿-专门区域

- (1) 提供雇员吃饭，喝水，和吸烟专区，因此食品，设备，餐巾桌布，一次性服务和使用的物品不受污染。
- (2) 储物柜或其它合适的设施应位于指定房间和区域，因此不会发生食品，设备，餐巾桌布，一次性服务和使用的物品污染。

(D) 扣押商品-分开和位置

执照所有者所拥有的用于借贷，偿还，或因为损坏或召回原因而退回给供应商的货物应该分开，并存放于指定区域，与食品，设备，厨具，餐巾桌布，一次性服务和使用的物品分开。

(E) 容器，废物处理单位

用于存放垃圾和可回收物品或可退回物品的容器的指定存放区域的位置应按照行政管理法 3717-1-05.4 中段落(I)的规定进行设定。

3717-1-06.4

硬件设施：维修和操作

(A) 维护

应对硬件设施进行良好的维修和维护

(B) 清洗-频率和限制

- (1) 应尽量对硬件设施进行清洗，以保持它们的清洁。
- (2) 清洁活动应该在暴露在外的食品量为最低时进行，如在停止营业后。此规定不适用于由于溢出或其它事故所造成的清理活动。

(C) 地面清洗-无尘方法

仅能使用无尘方法进行地面清洗，如湿洗，吸尘器清洗，使用经过灰尘处理的拖把清洗，扫地和用吸收灰尘的化合物。在正常清洗时间之间所发生的地面溢出或滴漏，无需用吸收灰尘的化合物对它们进行清理。如发生液体溢出或滴漏，在清理前，可以立即使用少量吸收物质，如锯屑或硅藻土。

(D) 清洗通风设备，危害和排放限制

- (1) 应清洗入风口和废气排放管，更换过滤器，使它们不因为灰尘，尘土或其它物质而成为一种污染源。
- (2) 通至户外的通风设备不应对公共卫生造成危害或排放违法物质。

(E) 清洗维护工具-预防污染

食品准备水槽，洗手间和餐具洗涤设备不可用来清洗维护工具，维护工具的准备和放置，或处理拖地水和其它类似液体废物。

(F) 拖把干燥

拖把在使用之后应放在一个利于拖把进行空气干燥且不污染墙壁，设备和供给的位置。

(G) 用于地面的吸收性物质-使用限制

除段落(C)中的规定之外，地面可能不可使用锯屑，木头屑，盐粒，烘焙粘土，硅藻土和其它类似物质。

(H) 使用和维护洗手设备

洗手设备应按照行政管理法 3717-1-05.1 的段落(O)中的规定进行清洁，维护和使用。

(I) 关闭厕所门

根据行政管理法 3717-1-06.1 的段落(O)中的规定，厕所门应保持关闭，除清洗或维护期间之外。

(J) 使用更衣室和存衣柜

- (1) 如果雇员定期在工作场地更换衣物，雇员需要使用更衣室。

(2) 存衣柜或其它适当设备应用于有序存雇员的衣服和其它物品。

(K) 害虫控制

使用以下方法对出没于经营场地的昆虫，鼠类和其它害虫进行控制以尽量减少它们的出现：

- (1) 定期检查运入的食品和供给。
- (2) 定期检查经营场所，寻找害虫出没的证据。
- (3) 如果发现害虫，请使用诱捕装置或行政管理法 3717-1-07.1 的段落(C)，(K)，(L) 中所示的其它方法进行治理。
- (4) 杜绝害虫的生息条件。

(L) 清除死亡或捕获的鸟，昆虫，鼠类或其它害虫

应时常从控制装置和经营场地将死亡或捕获的鸟，昆虫，鼠类或其它害虫清除，以防止它们的积累，分解或吸引其它害虫。

(M) 存放维护工具

维护工具，如扫帚，拖把，吸尘器和其它类似物品应该：

- (1) 进行存放，并不污染食品，设备，厨具，餐巾桌布或一次性使用物品；
- (2) 进行有序存放，且方便清洗用于存放和维护工具的区域。

(N) 经营场地的维护-不必要物品和垃圾

经营场地不应出现下列情况：

- (1) 食品服务店，食品零售店不需要使用物品，如已丧失功能或不再使用的工具。
- (2) 垃圾

(O) 防止动物

食品服务店，食品零售店的经营场地不应让动物进入。此规定不适用于以下各种情况，如果下列情况不对食品，干净设备，厨具，餐巾桌布，无包装的一次性用品造成污染：

或一次性使用物品：

- (1) 通过留有距离或隔离将有毒物质分开。
- (2) 不应将有毒物质置于食品，设备，厨具，餐巾桌布或一次性使用物品上方。此段落不适用于存放于餐具洗涤区域内的设备和厨具清洁剂和消毒杀菌剂，以便随时取用，如果这些物品的存放是用来预防食品，设备，厨具，餐巾桌布或一次性使用物品受到污染。

(B) 限制

可以允许因为食品服务店，食品零售店运营和维护的需要所使用的有毒物质，如用于设备，厨具的清洗和消毒以及昆虫和鼠类控制的清洁剂和消毒杀菌剂。此段落不适用于用于零售的有包装的有毒物质。

(C) 使用条件

有毒物质应该：

- (1) 按照以下规定使用：
 - (a) 法规和此章节
 - (b) 商标内制造商提供的使用说明，制造商的杀虫剂商标说明，商标应该陈述它们可以用于食品服务店，食品零售店或食品处理或加工区域；
 - (c) 如果需要执照，请按照执照上的要求使用害虫控制物质；
 - (d) 按照有关立法当局所要求的额外条件。
- (2) 使用时注意以下事项：
 - (a) 不对雇员或其它人造成危害。
 - (b) 防止由于滴漏，排泄，雾气，飞溅，喷撒而造成如有毒物质的残留物对食品，设备，厨具，餐巾桌布或一次性使用物品的污染。对于限制性使用的杀虫剂，这一目的通过以下方法实现：
 - (i) 移开物品
 - (ii) 用不可渗透的遮盖物将物品进行覆盖，或者
 - (iii) 采取其它恰当措施，并且

(iv) 在使用之后对设备和厨具进行清洗和消毒。

(3) 除了偶然使用的杀虫剂,根据修正案 921.06 节的详细规定,至 2004 年 7 月 1 日后,杀虫剂的普遍使用或限制性使用应限于专业商业有执照的服务商或者服务商直接监督的受过专业培训的人员。“偶然使用性”为偶尔用的普遍适用性杀虫剂,用来避免紧急危害情况。“偶尔使用性”不指经常地、日常地或维护性地普遍使用杀虫剂。

(D) 有毒物质容器

先前用于存放有毒物质的容器不应用于存放,运输,或分配食品。

(E) 消毒-标准

用于与食品有接触的表面的化学消毒剂和其它化学抗微生物物质应符合 21 C.F.R.178.1010 中消毒方法的规定。

(F) 用于清洗水果和蔬菜的化学物质-标准

用于清洗整个生果和蔬菜或用于去皮的化学物质应该符合 21 C.F.R.178.315 中对于用于清洗或用碱液帮助水果蔬菜去皮的化学物质的详细规定。

(G) 开水添加剂-标准

用于开水添加剂的化学物质应符合 21 C.F.R.173.310 中的规定。

(H) 干燥剂-标准

与消毒同时使用的干燥剂应该:

(1) 仅能含有以下所列成分:

(a) 根据 21 C.F.R.182 规定--普遍认为安全的物质,或根据 21 C.F.R.184 规定-普遍安全性获得确认的直接食品物质,可安全用于食品。

(b) 根据 21 C.F.R.164 规定-普遍安全性获得确认的间接食品的物质,已获得普遍承认可以安全使用。

(c) 根据 21 C.F.R.181-先前决定的食品成分,已获批准可以作为干燥剂使用。

(d) 根据 21 C.F.R.175-178 部分的规定,有明令规定可以作为干燥剂使用的间接食品添加剂,或者

(e) 根据 21 C.F.R.170.39 对可以用于与食品有接触的物质最低标准，已获批准可以作为干燥剂使用。

(2) 如果使用化学物质消毒，则此规定中段落(H)(1)(c)或(H)(1)(e)所要求获得的批准，或根据段落(H)(1)(d)的要求，对于用于间接食品添加剂的规定应该具体针对与化学消毒溶剂一起使用的干燥剂。

(I) 润滑剂-偶然的食品接触，标准

润滑剂应符合 21 C.F.R.178.3570 对与食品有偶然接触润滑剂的要求，如果它们用于与食品有接触的表面，位于与食品有接触的表面之上或里面的轴承和齿轮，或位于轴承和齿轮之上，润滑剂有可能渗漏，滴入或强行进行食品或与食品有接触的表面。

(J) 限制性使用杀虫剂-标准

限制性使用杀虫剂应符合 40 C.F.R.152 补充部分 I-杀虫剂的分类的要求，并根据此条例段落(C)(3) 的规定进行使用。

(K) 鼠类诱饵装置

鼠类诱饵应置于有遮盖，防止挣脱的诱饵装置内。

(L) 跟踪粉末，害虫控制和监控

(1) 跟踪粉末杀虫剂可能不可用于食品服务店，食品零售店。

(2) 如使用，则应使用无毒，对食品，设备，厨具，餐巾桌布或一次性使用物品不造成污染的跟踪粉末，如滑石或面粉。

(M) 药物-限制和存放

(1) 只有雇员因为健康原因必须使用的药品可以进入食品服务店，食品零售店。此段不适用为零售存放和展示的药品。

(2) 对于在食品服务店，食品零售店中供雇员使用的药品中，它们应按照行政管理法 3717-1-07 条例段落(A) 的规定进行标注，并且置于不会对食品，设备，厨具，餐巾桌布或一次性使用物品造成污染的地方。

(N) 药品的冷藏-存放

属于雇员或托儿所孩子的，需要冷藏的，并且存放于食品冰箱药品应该：

- (1) 存放于包装或容器中，放在专门存放药物的，有盖子，防漏的容器中。
- (2) 放在孩子拿不到的地方。

(O) 急救物品-存放

在食品服务店，食品零售店中供雇员使用的急救物品应该：

- (1) 根据行政管理法 3717-1-07 条例中段落 (A) 的规定进行标注；
- (2) 存放于工具箱或容器内，且工具箱或容器的所在位置不会对食品，设备，厨具，餐巾桌布或一次性使用物品造成污染。

(P) 其它个人保健用品-存放

除此条例中段落(N)和(O)中的规定外，雇员应将他们带入经营场内的个人保健用品按照行政管理法 3717-1-06.2 条例中段落 (K) (2) 的规定进行存放。

3717-1-07.2 有毒物质：存货和零售-分开

用于零售的有毒物质的存放和展示不应对食品，设备，厨具，餐巾桌布或一次性使用物品造成污染。

- (A) 用空间或隔离将有毒物质分开。
- (B) 避免将有毒物质置于食品，设备，厨具，餐巾桌布或一次性使用物品的上方。

3717-1-08 .1 特别要求：新鲜果汁生产

(A) 在食品服务店，食品零售店中进行包装的新鲜果汁或其它含有新鲜果汁的饮料应注意以下事项：

- (1) 按照行政管理法 3717-1-03.5 条例中的段落 (C) 进行标注。
- (2) 按照 21C.F.R.101.17 (g) 的规定标明以下注意提示：

注意：此产品未经巴氏高热杀菌法处理，因此可能含有有害细菌，可能造成小孩，老人和免疫力弱的消费者染上疾病。

果汁的注意提示可以放在信息框内或用细线框将提示与其它信息分开，细线框内所用字体不小于十六英寸。“注意”两字应用粗体大写字母书写。

(B) 进行新鲜果汁包装的食品服务店，食品零售店不需要符合此条例中段落 (A) (2)

的规定，如果它们所生产的果汁满足以下条件：

- (1) 经过巴氏高热杀菌法处理或
- (2) 按照 H.A.C.C.P 计划进行处理，达到 5 倍对数，即减少了 99.999% 对人体健康有显著影响的微生物。
- (3) 农业部或卫生部总监批准的差异，任一适用项均可。

3717-1-08.1

特别要求：热处理配售冷冻机

- (A) 在此条例中“热处理配售冷冻机”指的是带有产品贮存箱的独立分散冷冻机，它可以对先前进行过高热杀菌处理的产品进行加工，冷冻，配售冷冻奶制品，并通过配售冷冻箱的整体部分，使用热处理方法提高产品的温度，以达到保持微生物质量的目的。
- (B) 食品服务店，食品零售店使用的热处理配售冷冻机应符合以下要求：
 - (1) 热处理配售冷冻机应根据行政管理法 3717-1-04.1 条例中的段落 (KK) (1) 中的规定获得设备检测机构的批准。
 - (2) 热处理配售冷冻机必须至少在每二十四小时内完成一个热处理周期。“热处理周期”指的是热处理配售冷冻机在进行热处理阶段的 90 分钟之内将产品温度提高到至少 150 华氏度 (65.5 摄氏度)。在保温阶段，热处理配售冷冻机将产品保持在以上温度至少 30 分钟。在降温阶段，热处理配售冷冻机在两个小时之内需将产品降到 41 华氏度 (5 摄氏度) 或此温度以下。
 - (3) 热处理配售冷冻机必须配备能检查以下各项的监控器：
 - (a) 自上次热处理周期后有多长时间。
 - (b) 最近热处理周期保持 150 华氏度 (65.5 摄氏度) 或更高温度的时间有多长。
 - (c) 热处理阶段、保温阶段和冷却阶段的时间分别为多长。
 - (4) 热处理配售冷冻机必须有明显可以看见的产品温度计，显示产品容器内的产品温度，公差为 +/-2 华氏度 (+/-1 摄氏度)。
 - (5) 热处理配售冷冻机应配有内部关闭装置，在机器不完全关闭的状态下，此装置不会重设。此内部关闭装置应能将热处理配售冷冻机进行关闭，如果以下任一条件发生，冷冻机不会配售冷冻产品。
 - (a) 热处理周期不能正常完成。

- (b) 在前二十四小时内还没有完成至少一次热处理周期。
- (c) 在前十四天内，热处理配售冷冻机还没有进行拆装进行清洗和消毒。

(C) 食品服务店，食品零售店内操作热处理配售冷冻机人员应该遵循以下事项：

- (1) 至少每十四天内对热处理配售冷冻机进行拆卸，清洗和消毒。制造商所规定的零件，如产品容器遮盖，设计盖，门槽，抽屉阀的底部等则须每天进行清洗和消毒。
- (2) 容器内产品的温度应该保持在四十一华氏度（五摄氏度）或以下，热处理周期除外。
- (3) 根据此条例中段落（B）（3）的规定记录日志，将所有热处理周期记录下来。此日志应该保留九十天。应执照许可人的要求，操作员应随时准备日志以备检查之用。
- (4) 当热处理配售冷冻机在拆卸后进行清洗时，应该扔掉所有留在冷冻机内的产品。
- (5) 遵循此章中的所有其它适用条款。

3717-1-08.2

特别要求：客户加工

- (A) 食品服务店，食品零售店可能只能在每天的营业时间后期为客户加工猎获的动物，迁移水禽或鸟类，以防引起与销售或服务产品发生交叉感染。
- (B) 在进入食品服务店，食品零售店前：
 - (1) 所有动物的畜体均须去皮，去头，去除内脏和去毛；
 - (2) 所有鸟的畜体均须去除内脏和拔毛。
- (C) 如果兽皮和头需要留给猎物的主人，需要将它们进行包装，并与所有其它的食品分开。
- (D) 所有为客户加工的产品均需放入包装或容器之中，并与其它零售产品分开，以防污染。
- (E) 在进行客户产品加工后，所有的刀具，桌子，钩子，研磨机，整平机，塑料容器，水桶，锯子或其它任何污染的设备应根据行政管理法 3717-1-04.5 的段落 (F)，(G)，(H) 和 (I) 的规定立即进行彻底地清理，根据行政管理法 3717-1-04.5

的段落(J) 进行漂洗, 根据行政管理法 3717-1-04.6 进行消毒。

- (F) 如要求放上俄亥俄州自然资源部的检查标签, 此标签或标签号在整个加工过程当中都应贴在动物上, 并连同产品一起交给产品的主人。

3717-1-08.3

特别要求: 大型抽水机标准

- (A) 从大型水源机中分配的水应该满足 21 C. F. R. 165 的质量要求, 附属部分 B 则对具体的标准饮料作出了规定。
- (B) 大型水源机应与获批准的水源供给相连。
- (C) 大型水源机应符合行政管理法 3717-1-04.1 中段落(KK)的建造和性能标准的要求, 而且应保持这些标准。
- (D) 所有通过大型水源机进行处理的水在分配之前, 消毒为必须经过的最后一步。
- (E) 大型水源机应配有监控装置, 在消毒部件丧失功能时它能关闭机器的运行。
- (F) 大型水源机应在干净卫生的环境下进行维护使用。
- (G) 大型水源机应置于一个保持干净的条件, 防止昆虫与鼠类栖居的区域。
- (H) 至少每半年应对从大型水源机中送出的水进行大肠菌的抽检。抽检结果应存放于食品服务店, 食品零售店中以备执照许可证者的审查使用。

3717-1-08.4

特别要求: 酸化白米准备标准

如对白米进行酸化以让它成为无潜在危害的食品, 食品服务店, 食品零售店应满足此章所有适用要求, 而且应有包括以下要求的 H.A.C.C.P.计划:

- (A) 所生产产品的描述;
- (B) 制造酸米的配方应标明以下各点:
 - (1) 烹煮之前水与米的比例, 烹煮时间表;
 - (2) 醋酸配方包括盐和糖;
 - (3) 熟米饭与醋溶液的比例, 两者需要搅拌均匀将米饭酸化;
 - (4) 煮熟和酸化的米饭的目标酸碱度应为 4.1, 均衡酸碱度为 4.6 或更低;

- (5) 醋溶液应在米饭烹煮三十分钟之内加入。
- (C) 用于确定煮好，酸化米饭酸碱度的方法有如下几种：
- (1) 煮好的米饭酸化后的三十分钟内进行频繁的酸碱度测试，以确保目标酸碱度值为 4.1，均衡酸碱度为 4.6。
 - (2) 从不同的容器内取出四分之一夸脱的熟的酸化米饭，然后用透明塑料或金属混合杯四分之三夸脱的纯净水将米饭稀释。将稀米饭搅拌大约二十秒，将米饭和水彻底拌匀。
 - (3) 将酸碱探测器插入稀释米饭的液体部分。从每一组米饭当中不停取样，并反复测试，直至均衡酸碱度达到 4.6 以下。
 - (4) 记录测试数据。
- (D) 标准卫生操作步骤：
- (1) 要求使用一次性手套，以防止食品与手的接触；
 - (2) 确定指定工作区域，包括一个专用水槽和准备桌，并通过以下方法进行：
 - (a) 加工设备只限于受过培训的专门人员使用，他们熟悉操作的潜在危害。
 - (b) 详细记录对与食品有接触的表面进行清洗和消毒的步骤；
 - (c) 如有需要共用工作间和设备，应计划好操作时间表，雇员流量表，产品流量表以及清洗时间表，以避免可以吃的寿司产品的交叉感染。
- (E) 详细描述培训项目，确保负责酸化米饭人员至少了解以下事项：
- (1) 运用 H.A.C.C.P.的原则进行酸化米饭加工；
 - (2) 保持酸碱度并验证此条例中所规定的步骤；
 - (3) 维护设备和设施；
 - (4) 此规定中详细的步骤。

3717-1-09

设备布局检查标准和设备规格

- (A) 提交给执照许可证者的设施规划及设备规格必须明显地确认它们符合行政管理

法 3717-1 章中相关条款的要求。设施规划及规格必须画得清楚、比例相当地准确，并且包括以下几点：

- (1) 经营方式以及加工和出售的食品种类；
 - (2) 食品服务店或食品零售店的总面积，如平方英尺；
 - (3) 用于食品服务店或零售食品的所有场地部分；
 - (4) 出入口；
 - (5) 包括供水设施管道配件的位置、数量及种类；
 - (6) 自然及人工的照明规划。关键表面要标明光线强度为多少英尺烛光；
 - (7) 标明总体固定设备及其他设备的建筑平面图；
 - (8) 使用的建筑材料和表面抛光
 - (9) 包括制造商和型号的设备目录
- (B) 按照行政规 3717-1-04.1 章段落 (KK) 的批准，符合用于食品服务店或食品零售店的食品设备。
- (C) 执照许可证者可以根据食品服务店或食品零售店拥有的设备或设施限制食品服务店或食品零售店可以制造和出售的食品。此限制应写于许可证的后面。
- (D) 可移动食品服务店或可移动食品零售店的执照许可证者在食品服务店或食品零售店的许可证后注明经营的相关信息。此信息须包括：菜单、经营处的布局，布局又包括主要设备的种类和位置、以及任何因为许可证拥有者设备或设施原因所附上的可出售食品的限制或条件。
- (E) 临时食品服务店或临时动食品零售店设备布局批准。临时食品服务店或临时动食品零售店开业前，经营者必须向执照许可证者提交设施布局图以及含有以下内容的意向书：
- (1) 制造和出售的食品
 - (2) 食品来源
 - (3) 保暖设施
 - (4) 保冷设施

- (5) 洗手设施
- (6) 设备与厨具
- (7) 配套设施
- (8) 其他执照许可证者所需要的信息

3718-1-20

现存设备和仪器

- (A) 2001 年 3 月 1 日前开始营业的食品服务店，食品零售店可能继续使用现行设施和设备，如果这些设施和设备满足以下条件：
 - (1) 可以在卫生条件下进行维护和使用；
 - (2) 拥有符合此章规定的与食品有接触的表面；
 - (3) 拥有符合此章规定的冷却，加热和保温能力；
 - (4) 不构成对公共卫生的危害。
- (B) 如发生以下任何情况，现行设施和设备需要用满足此章规定的设备和设施代替：
 - (1) 它们不再符合此条例段落 (A) (1) 至 (A) (4) 的要求；
 - (2) 在第一次获批准后，它们不再符合标准；
 - (3) 食品服务店，食品零售店更换了经营权。