



固定食品机构 标准操作程序手册

谁必须提交标准操作程序（SOP）？

- 所有新的固定食品机构都须提交，但是自动售货机店除外。
- 更改菜单或经营方式的改建食品机构。

什么是标准操作程序？

- SOP 是书面程序，描述了与菜单和经营有关的具体活动，确保符合《密歇根州修订食品法案》和《密歇根州食品法》的要求。这些程序应用于培训负责这些活动的员工。如需查看《密歇根州修订食品法案》、《密歇根州食品法》及其他概况介绍，请访问：http://www.michigan.gov/mdard/0,4610,7-125-50772_45851_61711---,00.html 或致电 800-292-3939 获取免费单行本。
- 如第 2 页所述，如果您正在经营特殊食品加工，那么除任何适当的 SOP 外，还需要制定 HACCP 计划。

为什么必须提交程序？

- 《密歇根州食品法》要求在开业前制定标准操作程序。
- 应使用 SOP 对雇员进行基本食品安全程序培训，这将使您的设施能够安全运行。

程序须如何制定？

- 该程序供管理人员和雇员使用。该程序应具体到贵机构的菜单、设备和操作。制定最适合贵机构的语言、风格和格式的程序。需要向监管机构提供一份程序的英文副本。
- 如需帮助，请参阅本文件中的 SOP 模板和技术指导部分。

哪些程序适用于所有机构且必须提交？

- 洗手
- 个人卫生
- 防止裸手接触即食食品
- 雇员健康
- 来自认可来源的食品
- 清洁和消毒与食品接触的表面（即餐具清洗）
- 保护食品不受污染

所有机构运营时必须提交什么程序？

- 即食食品的时间标记、安全食品的时间/温度控制
- 公共卫生控制时间
- 解冻时间/温度控制安全食品
- 烹饪时间/温度控制安全食品
- 冷却时间/温度控制安全食品
- 再加热时间/温度控制安全食品以进行热保温：
- 热保温时间/温度控制安全食品
- 冷藏时间/温度控制安全食品
- 餐饮服务/场外服务/卫星餐饮服务（CATERING/OFF-SITE/SATELLITE FOOD SERVICE）
- 室外露天餐饮/食品准备
- 监管机构可能会根据您的预期操作要求额外的书面 SOP

什么是专门流程和 HACCP 计划？

危害分析和关键控制点（HACCP）计划是一份书面文件，其中概述了专门食品加工的正式程序，例如：熏制保存食品、腌制、减氧包装、发酵和/或包装未经巴氏杀菌的生果汁（《FDA 食品法典》3-404.11、3-502.11、3-502.12、3-801.11）。根据《联邦法规汇编》生产用于批发的产品可能也需要根据这些法规制定具体的 HACCP 计划。如果计划批发产品（即出售给

其他零售或食品服务经营机构），请咨询其监管机构。

在实施需要 HACCP 计划的流程时，HACCP 计划必须与本文件中概述的 SOP 分开提交。监管机构将对提交的 HACCP 计划进行审查，并告知任何必要的更改或说明。请与监管机构联系，了解有关专门加工和 HACCP 计划的进一步指导。

哪些食品属于时间/温度控制安全食品（TCS）？

时间/温度控制安全食品是指需要控制时间/温度以防止细菌等致病微生物生长或防止毒素形成的食品。如果潮湿的高蛋白食品没有经过酸化或其他处理防止微生物生长，那么微生物通常会在这些食物中生长迅速。

TCS 食品的例子包括但不限于以下食品：

- 未经加工或热处理的动物食品，例如：
 - 奶或奶制品，包括奶酪和打发的黄油
 - 肉类，包括生的或半熟的培根
 - 带壳鸡蛋
 - 鱼类
 - 家禽和家禽产品
 - 贝类
- 经热处理的植物食品，包括：
 - 洋葱（煮熟和再水化）
 - 煮熟的大米
 - 大豆蛋白产品（例如：豆腐）
 - 马铃薯（烤或煮）
- 从植物中提取的食物，包括：
 - 切碎的绿叶菜
 - 切块番茄或番茄混合物
 - 切开的瓜类
 - 生的种子芽
- 未经处理以防止肉毒杆菌生长和产生毒素的油浸大蒜和其他油浸蔬菜混合物。
- 某些时间/温度控制安全食品（例如：肉、奶酪、熟蔬菜或奶油）的酱汁、面包和糕点）。

什么不是 TCS 食品？

- 蛋壳完整、空气冷却的白煮蛋
- 水分活度为 0.88 或以下的食品（例如：水分含量低的食品）
- pH 值低于 4.2 的食品（例如：酸性食品）
- 密封容器中的食品，经过商业加工并达到并保持无菌状态
- 实验室证据表明，由于该食品的特性，致病微生物不太可能生长和/或形成毒素的食品。

食品机构管理人员有责任准确地确定其供应或销售的食物中哪些属于 TCS，因此需要严格控制温度。使用《密歇根州修订食品法案》第 1-201.10 (B) 节中的表 A 和表 B 《潜在危险食品（时间/温度控制安全食品）》来帮助确定 TCS 食品。

在确定食品是否符合这些要求方面，一般可从获得食品微生物检测认证的独立咨询实验室和大学食品科学家那里获得帮助。

一旦制定了程序，应将其发送到哪里以及如何处理？

- 程序一旦准备就绪，应立即送交监管机构审查这些计划。监管机构将核实程序中的信息在技术上是否正确。一定要留出足够的时间进行修改。请联系监管机构寻求帮助。
- 在签发食品执照之前，程序必须符合《密歇根州修订食品法案》的要求。
- 程序应保存在现场，供负责人和雇员使用。

SOP 模板和技术指南

以下几页提供了针对本文件中先前列出的主题编写 SOP 的指导模板。每个模板都包含有关程序应回答的问题以及所列程序的技术信息/指导。这些模板可作为制定 SOP 的指导；您还可以在这些模板上附加其他页面，进一步解释您的 SOP。可根据贵机构的具体情况定制这些模板，或提交涵盖同等信息的不同文档。

固定食品机构的标准操作程序（SOP）

SOP 是针对菜单和经营活动的特定程序，描述了预防食源性疾病和遵守《密歇根州食品法》和《密歇根州修订 FDA 食品法案》所必需的任务。这些程序应用于培训负责这些工作的员工。

说明：针对所列主题提供详细、完整的食品安全程序。**如果某个主题不适用于您的经营业务，请写上“Not Applicable”或“NA”。**标有“**”的主题适用于所有固定食品机构，无论其提交的经营方式、菜单或设备类型如何。

机构名称：_____

许可持有人：_____

机构地址：_____

市，州，邮政编码：_____

电话#：_____ 传真 #：_____

电子邮箱：_____

谁将负责对雇员进行 SOP 培训？

职位名称：_____

说明对雇员进行 SOP 培训的方法（如视频、演示、操作手册等）。

如适用，请列出将使用的食品安全日志（例如：冷藏、热保温、烹饪、冷却、再加热等）。

本人证明，就本人所知，所提交的标准操作程序准确无误。

许可持有人签名：_____ 日期：_____

**洗手

适用的《食品法案》章节： 2-301.11, 2-301.12, 2-301.14; 2-301.15, 6-301.11, 6-301.12

雇员必须遵守以下洗手程序:

用干净的流动温水冲洗双手和前臂下部。 涂抹肥皂并搓手至少 10 至 15 秒，注意清除指尖、指甲缝和手指间的污垢。然后用干净的流动温水冲洗，再用纸巾或其他经认可的干手设备擦干。只能在指定的洗手池洗手，不得在食品准备池、三格洗手池等处洗手。

在以下情况下，雇员必须清洗手部：

- 接触除干净的手和手臂外露部分以外的裸露人体部位之后；
- 使用卫生间后；
- 照顾或处理服务动物或水生动物后；
- 咳嗽、打喷嚏、使用手帕或一次性纸巾后；
- 吸烟、进食或饮水后，除非饮料容器经过处理且不会污染雇员的手；
- 处理污染设备或用具后；
- 在食品制备过程中，如有必要，需要经常洗手，清除污物和污染，更换工作时防止交叉污染；
- 在处理生食品和处理即食食品之间切换时；
- 戴上手套处理食品前；以及
- 从事其他会污染双手的活动（例如：处理垃圾或化学品）后。

谁应确保洗手池适当存放洗涤用品（例如：肥皂和干手用品）？

职位名称:

谁来监督确保雇员在适当时间清洗手部？

职位名称:

如果不遵守手部清洗程序，将采取什么纠正措施？

[illegible]

****个人卫生**

适用的《食品法案》条款： 2-201.11(A) (1) (e)、2-302.11、2-303.11、2-304.11、2-401.11、2-401.12、2-402.11

雇员必须遵守以下个人卫生程序：

- 食品雇员的外衣必须洁净。
- 如果雇员持续打喷嚏、咳嗽或流鼻涕，导致眼睛、鼻子或嘴巴产生分泌物，则不得接触暴露的食物、清洁的设备、用具和毛巾，或未包装的单次服务或单次使用的物品。
- 对于含有脓液的病变，例如：开放或引流的皮下脓肿或感染性伤口：
 - 手部或腕部必须有不透水的覆盖物，例如保护病灶的指套或护指，并在不透水的覆盖物上戴一次性手套。
 - 手臂外露部分必须有防渗罩保护。
 - 身体其他部位用干燥、耐用、紧身的绷带包扎。
- 涂指甲油或戴人造指甲的食品雇员在处理暴露在外的食品时必须戴上完好的手套。准备食物时，雇员不得在手臂和手上佩戴首饰（结婚戒指等普通戒指除外）。
- 雇员不得在食品处理区或设备区进食或吸烟。
- 雇员可以在食品处理区用封闭的饮料容器饮用饮料。容器的处理和存放方式必须防止污染雇员的手、暴露的食物、清洁的设备、用具和毛巾以及未包装的单次服务和单次使用物品。
- 雇员必须佩戴有效的头发束缚物，如帽子、发套或发网。

雇员可以在哪里饮食？如果允许在食品处理区喝饮料，将使用什么类型的容器以及如何储存？

雇员可以在哪里使用烟草制品？

将佩戴什么类型的束发带？

谁来监督确保雇员遵守正确的卫生程序？

职位名称： _____

如果不遵守卫生程序，将采取什么纠正措施？

****裸手接触即食食品**

适用《食品法案》章节：3-301.11

即食（RTE）食品

- 这些食品无需进一步加工即可食用。
- 除清洗水果和蔬菜外，食品雇员不得裸手接触暴露在外的即食食品，应使用适当的用具，如熟食纸巾、铲子、钳子、一次性手套或分装设备。
- 供应商生产多种不同类型的食品处理手套。有些人可能会对乳胶手套过敏或产生过敏反应。可使用乙烯基或丁腈橡胶等替代手套材料进行食品处理。如需帮助，请咨询您的手套供应商。

列出哪些类型的即食食品（或食品类）将使用以下方法处理：

用具（铲子、钳子、勺子等）： _____

熟食包装纸： _____

一次性手套--描述所用手套的类型（例如：乳胶、乙烯基、丁腈）以及即食食品： _____

分装设备--描述设备以及即食食品的类型： _____

谁来监督确保雇员不会裸手接触即食食品？

职位名称： _____

如果裸手触摸即食食品，将采取什么纠正措施？

****雇员健康**

适用《食品法案》条款： 2-103.11(M)，2-201.11，2-201.12，2-201.13

雇员健康：

- 场所负责人（PIC）必须：
 - 识别由食物传播的疾病症状。容易通过食物传播的疾病常见症状包括：
 - 腹泻
 - 呕吐
 - 黄疸
 - 喉咙痛伴发烧，或
 - 手或手臂上受感染的伤口和脓肿
 - 通知雇员有关其健康和活动的报告要求。雇员必须在以下情况下通知管理层：
 - 雇员出现任何容易通过食物传播的疾病常见症状：
 - 腹泻
 - 呕吐
 - 黄疸
 - 喉咙痛伴发烧
 - 手或手臂上受感染的伤口和脓肿
 - 雇员被诊断为因以下任何一种病原体（五大病原体（big five））患病
 - 诺如病毒
 - 甲型肝炎病毒
 - 志贺氏菌
 - 出血性大肠杆菌或产志贺毒素大肠杆菌 (*E. coli*)
 - 伤寒沙门氏菌
 - 雇员接触到或疑似导致五大细菌中任何一种经证实的食源性疾病爆发。
 - 雇员与感染五大病原体中任何一种病原体的家庭成员同住，或家庭成员在五大病原体中任何一种病原体已导致确诊疫情爆发的环境中工作或上学。
 - 防止有以下情况的食物雇员进入食品机构：
 - 被诊断患有与五大病原体相关的疾病
 - 如果雇员被诊断患有五大病原体之一，但未出现疾病症状，请咨询监管机构。在某些情况下允许限制进入。
 - 出现黄疸症状（皮肤和/或眼睛发黄），且在过去 7 个日历日内发病。
 - 呕吐和/或腹泻症状
 - 限制有以下情况的食物雇员接触暴露的食物，清洁的设备、用具和毛巾，未包装的一次性服务和一次性使用物品等：
 - **雇员喉咙痛伴发烧（如果为*高易感人群服务，则暂停雇员工作。）**
 - 雇员有含有脓液的未发现病灶（例如：皮下脓肿，或未发现的感染伤口）。
 - 此外，对于***高易感人群**，限制有以下情况的食物雇员进入食品机构：
 - 在过去 48 小时内接触过经证实的诺如病毒疫情，或疑似诺如病毒疫情源头，
 - 在过去 3 天内接触过已确认的肠出血性或产志贺毒素的大肠杆菌或志贺氏菌疫情，或被怀疑是疫情源头。
 - 在过去 14 天内接触过已确认的伤寒沙门氏菌疫情或疑似疫情源头。
 - 在过去 30 天内接触过经证实的甲型肝炎疫情，或疑似疫情源头，或
 - 与携带五大病原体中任何一种病原体的家庭成员生活在一起，或其家庭成员所在的环境已证实爆发过五大病原体中的任何一种病原体。
- ***高易感人群**是指比一般人群更有可能患食源性疾病的人，因为他们是：
 - 免疫力低下者；学龄前儿童或老年人；在提供监护、保健或辅助生活等服务的设施（例如：儿童或成人日托中心、肾透析中心、医院或疗养院）或营养或社交服务（例如：老年中心）获得食物的人群。

- 当雇员被诊断出感染以下所列病原体或出现黄疸时，通知监管机构。
 - 诺如病毒
 - 甲型肝炎病毒
 - 志贺氏菌
 - 出血性大肠杆菌或产志贺毒素大肠杆菌 (*E. coli*)
 - 伤寒沙门氏菌
- 恢复受限制或被停止工作的受影响食品从业人员工作。恢复工作将按以下方式进行：
 - 任何因黄疸或诊断为五大病原体之一而被停止工作的雇员将根据医生出具的书面医疗文件和**监管机构的批准复职**。如需其他复职选择，请联系监管机构寻求帮助。
 - 任何因呕吐或腹泻症状而被停止工作的雇员，在其症状消失至少 24 小时后，或在其提供医疗文件证明其症状为非传染性疾病后，将恢复其工作。
 - 任何因喉咙痛伴发烧而受限制或被停止工作的雇员，在提供医疗文件证明其已接受化脓性链球菌感染的抗生素治疗超过 24 小时、咽喉化脓性链球菌标本培养至少呈阴性、或卫生从业人员以其他方式确定其未受化脓性链球菌感染后，将恢复其工作。
 - 任何因未发现的感染伤口或脓疮而受到限制的雇员，在该部位适当包扎以下任何一种材料后，其工作将恢复：
 - 在手部或腕部，使用不透水的覆盖物，如指套或护指，并在不透水的覆盖物上佩戴一次性手套；
 - 在手臂外露部分，使用防渗罩；或
 - 在身体的其他部位，使用干燥、耐用、紧身的绷带
 - 对于因接触“五大病原体”而受限制的服务于高易感人群的任何雇员，请联系监管机构以获得解除限制的帮助。
- 确保符合以下程序：
 - 要求所有雇员查看本程序。
 - 监控雇员是否出现明显症状。
 - 确保所有雇员在需要时通知 PIC。
 - 确保所有食品雇员遵守停止工作或限制工作规定。
 - 保存有关停止工作和限制工作的文件和记录。
 - 如有需要和疑问，联系监管机构。

如何让雇员意识到他们有责任报告本程序中列出的症状和疾病（例如：签名表、海报等），以及哪些记录将保留？

对于因症状或疾病而在本程序中被限制或停止工作的食品雇员，是否会保留记录？

由谁来监督确保雇员意识到他们有责任按照本程序的规定报告与其健康有关的事项并保存记录？

如果食品雇员没有报告与其健康有关的事项，将采取什么纠正措施？

[illegible]

**** 来自认可来源的食品**

适用《食品法案》章节： 3-201.11-17, 3-202.11-110

经批准的食品来源：

- 食品来源必须符合法律规定。
- 野生蘑菇必须经过检查。
- 禁止食用未经检查的野味或野生鱼类。
- 不允许使用家庭制备食品、家庭罐装食品、或家庭食品（cottage foods）。
- 食品必须在适当的温度下、完好无损地接收，并防止掺假或污染。

请列出食品供应商以及将从该供应商处接收的食品（例如：肉类、蛋类、鱼类、乳制品、农产品、烘焙食品、干货、饮料等）。

说明接收和检查交付食品的程序（例如：包装状况、温度等）以及拒收食品的标准。

说明如何处理非认可来源的食品，或认可来源交付但发现交付状况不可接受的食品（例如：产品损坏、温度超标等）。

谁负责接收和检查食品？

职位名称： _____

谁将负责确保雇员遵守所述接收程序？

职位名称： _____

如果不遵守这些接收程序，将采取什么纠正措施？

****食品接触表面的清洁和消毒（即餐具清洗）**

适用《食品法案》章节： 4-501.14-116； 4-601.11； 4-602.11-13； 4-603.11-16； 4-702.11； 4-703.11； 4-901.11； 4-904.14

清洁和消毒食品接触表面：

- 清洁指清除表面的食物、污物和其他类型的残渣。清洁剂指去除与食物残渣有关的油脂或脂肪的清洁剂。
- 消毒是表面清洁后才能进行的步骤。消毒指通过使用热水或化学品来减少食品接触表面上的致病微生物数量。常用消毒化学品包括但不限于：
 1. 氯
 2. 季铵盐（Quat）
 3. 碘
 4. 酸
- 使用化学消毒剂时，必须使用适当的方法（例如：试纸）在清洗餐具时测量/测试化学消毒剂的浓度。
- 食品接触表面必须按照《FDA 食品法典》规定的适当频率进行清洁和消毒。
- 负责人有责任了解正确的清洁和消毒方法，也有责任确保雇员遵循正确的清洁和消毒步骤。
- 在三格水槽手动清洗餐具时应采用以下步骤：
 1. 将餐具中的食物刮入处理器或垃圾桶中
 2. 用热肥皂水清洗餐具和用具
 3. 用清水冲洗
 4. 浸入经认可的化学消毒液中进行消毒
 5. 晾干
- 机械洗碗机可用于清洗与食物接触表面的餐具。洗碗机可采用以下两种方法之一进行消毒：
 1. 使用经认可的化学消毒剂
 2. 使用高温水
- 原位清洗是指对无法放入三格水槽或洗碗机的大型设备或用具（例如：切肉机、食品准备台、搅拌机）的食品接触表面进行清洗。可用于原位清洗的步骤：
 1. 拆卸设备（如适用）
 2. 清除大块碎屑
 3. 涂抹清洁剂
 4. 用清水冲洗
 5. 使用经认可的化学消毒液
 6. 晾干
- 就地清洗（CIP）是指通过机械方式将清洁剂溶液、水冲洗液和消毒液通过管道系统循环或流动到设备表面或设备表面（例如：酿酒设备、冷冻甜点机），对设备的食品接触表面进行清洁和消毒的过程。

食品接触表面的清洁和消毒（餐具清洗）将采用什么方法？请标出所有适用的方法：

- ☐三格水槽
- ☐化学消毒洗碗机
- ☐高温消毒洗碗机
- ☐大型设备/餐具原位清洗
- ☐就地清洗（CIP）

如果适用，请说明将在三格水槽中清洗和消毒哪些项目（或项目组），以及此类餐具清洗的程序。包括频率、使用的化学消毒剂类型，以及如何和何时检测消毒剂的浓度。

如果适用，请说明哪些物品（或一组物品）将用**洗碗机**清洗和消毒，以及这类餐具清洗的程序。包括频率、消毒方法（如使用化学消毒剂，请注明消毒剂类型）以及如何和何时检测消毒情况。

如果适用，请说明哪些设备需要**原位清洗**，以及此类设备清洗的程序。包括频率、使用的化学消毒剂类型，以及如何和何时检测消毒剂的浓度。

修订于 2019 年 1 月

如果适用，请说明哪些设备需要使用**就地清洗（CIP）**流程，以及此类设备清洗的程序。包括频率、使用的化学消毒剂类型，以及如何和何时检测消毒剂的浓度。

谁将负责确保雇员遵守正确的餐具清洗程序？

职位名称： _____

如果没有正确进行餐具清洗，将采取哪些纠正措施？

****保护食品不受污染**

适用《食品法案》章节： 2-301.14, 3-301.12, 3-302.11, 3-302.15, 3-304.12, 3-304.14, 3-304.15, 3-305.11, 3-305.12, 3-305.14, 3-306.11, 3-306.12, 3-306.13, 4-601.11, 4-602.11

保护食品不受污染

- 食品储存和食品准备必须防止污染。防止污染的方法包括但不限于：
 - 在适当时候洗手。
 - 将生的动物食品存放至远离即食食品、熟食和农产品的地方。
 - 将生牛肉、鱼、羊肉、猪肉和家禽分开，除非在准备过程中有意混合。
 - 将未清洗的生农产品与已清洗的农产品和其他即食食品分开存放。
 - 使用不同的用具和制备表面制备生鲜食品和即食食品。
 - 妥善存放使用中的用具，并按规定频率进行清洁。
 - 砧板、切片机、用具和设备其他食品接触表面须一直保持经清洁和经消毒的状态。
 - 在准备和或供应前彻底清洗所有整块食品。
 - 不使用一个器皿多次品尝将要出售或供应的食物。
 - 打开密封的食品容器前，先将可见的污物清洗干净。
 - 将湿抹布存放在适当的 EPA 注册消毒剂溶液容器中，其浓度应符合制造商的标签说明。
 - 只在一项工作中使用一次性手套，损坏、弄脏或操作中断时应丢弃。
 - 将食物存放在包装、有盖容器或包装纸中。
 - 将食物存放在：
 - 清洁、干燥的地方；
 - 不会受到飞溅、灰尘或其他污染的地方；以及
 - 离地面至少 6 英寸的地方。
 - 为陈列或提供自助服务的食品提供食品防护罩、盖子或其他有效的保护手段。

如何贮存冷藏食品以防止污染（例如：步入式冷藏柜和嵌入式冷藏柜中的生食动物食品、即食食品和农产品）？

如何储存干货以防止污染？

如何防止陈列食品或自助食品（例如：自助餐）受到污染？

在准备或分配食物的间歇期间，如何以及在何处存放使用中的餐具？包括清洗这些物品和储存表面的频率。

当用具（例如：砧板、刀具等）和设备的食物接触面（例如：准备台）用于准备生的动物性食品和即食食品时，如何防止污染？

如何防止干净的餐具和用具，包括用于自助食品操作（例如：自助餐）的餐具和用具受到污染？

如何存放湿抹布？包括将使用的消毒剂类型。

谁将负责确保雇员遵循正确的程序来防止污染？

职位名称: _____

如果发现食品、用具或设备的食品接触表面受到污染，将采取什么纠正措施？

即食、时间/温度控制安全食品的日期标记

适用《食品法案》章节： 3-501.17; 3-501.18

标记即食 TCS 食品的日期：

- 在冷藏条件下，*李斯特菌*在即食、TCS 食品中生长缓慢。日期标识对预防由*李斯特菌*引起的食源性疾病很有必要。
- 需要标注日期的食品有：
 - 时间/温度控制安全（TCS）食品；
 - 即食食品；以及
 - 出售或提供前，冷藏超过 24 小时的食物。
- 这些食品应在制备时标注日期，如果收到的是商业制备的食品，则应在打开包装时标注日期。商业制备产品上预先印制的制造商生产日期不是日期标记。
- 日期标记应标明自制备或打开商业包装之日起 7 日内的时间段。制备或打开商业包装的日期被视为第 1 天。
- 一些即食 TCS 食品可不必须标注日期。《食品法案》第 3-501.17 (F) 节对这些食品进行了列举。

列出将标注日期的所有即食 TCS 食品（或食品类），以及将保留这些食品的时间。

说明将使用的日期标记系统类型（例如：日历日期、星期、彩色编码标记等），以及该日期标记系统是表示制备日期、丢弃日期，还是两者兼而有之。

谁将负责确保雇员遵循正确的日期标记程序？

职位名称： _____

如果发现食品未正确标注日期、无标记或超过最后使用日期，将采取什么纠正措施？

公共卫生控制时间

适用《食品法案》章节： 3-501.19

公共卫生控制时间：

- 对于烹调前的 TCS 食品，或陈列或保存供立即食用的即食 TCS 食品，可仅用时间而不是与温度与时间结合作为控制细菌生长的公共卫生控制手段。
- 当仅使用时间作为控制手段时，**必须提前准备书面程序（例如：印刷版、电子版等），将此程序放置于食品机构中，并在监管机构要求时出示给监管机构。**
- 一旦开始对 TCS 食品进行时间控制，则不得对其重新进行热保温或冷藏来延长食物可用时间。
- 最长 4 小时时间段：
 - 食品从温度控制中取出时的初始温度须为 41° F（或更低）或 135° F（或更高）；
 - 食品须有标记或标识，以表明食品脱离温度控制的时间已过 4 小时；
 - 食物必须在从温度控制中取出后的 4 小时内烹煮和食用、即食或丢弃；以及
 - 在无标记容器/包装中的食品或标记为超过 4 小时限制的食品必须丢弃。
- 最长 6 小时时间段：
 - 食品在脱离温度控制时的初始温度须为 41° F（或更低），食品在脱离温度控制的最长 6 小时内不得超过 70° F；
 - 须对食品进行监控，以确保在 6 小时内食品最热部分的温度不超过 70° F；
 - 食品须有标记或其他标识，以表明：
 - 食品从 41° F（或以下）取出的时间；以及
 - 食品脱离冷保存温度控制 6 小时后的时间；
 - 必须遵循以下规定：
 - 如果温度超过 70° F，则必须将食品丢弃；或
 - 食品必须在从 41° F（或更低）的冷保存温度控制中取出后最多 6 小时内烹饪和食用、即食或丢弃；
 - 无标记容器/包装中的食品或标记为超过 6 小时限制的食品应被丢弃。
- 在为高易感人群提供服务的食品机构中，不允许将时间作为生鸡蛋的控制措施。

列出打算仅以时间控制手段（无温度控制），保存在 41° F 至 135° F 之间的所有 TCS 食品。

标记您将使用的仅时间控制手段。

☐最长 4 小时时间段

☐最长 6 小时时间段

描述对所标注时间段的处理程序；包括将如何标注或识别所列食品；监控温度（如适用）；以及将如何处理已达时限、未标注或超过允许时限的食品。

谁将负责确保雇员遵循正确的时间控制手段程序？

职位名称： _____

如果不遵守时间控制程序，将采取什么纠正措施？

解冻时间/温度控制安全食品

适用《食品法案》章节： 3-501.12; 3-501.13

解冻 TCS 食品：

解冻 TCS 食品需要使用以下方法之一：

- 在冷藏条件下，将食品温度保持在 41° F 或以下；
- 完全浸没在流水中：
 - 水温在 70° F 或以下；
 - 水流速度足以搅动松散颗粒并将其浮出溢流管；以及
 - 在一段时间内，即食食品的解冻部分温度不得超过 41° F，或
 - 需要烹饪的生动物食品的解冻部分在 41° F 以上的时间不得超过 4 小时；或
- 作为烹饪过程的一部分，如果冷冻的食物：
 - 立即被烹煮；或
 - 在微波炉中解冻，并立即转移到传统烹饪设备中，烹饪过程不中断。

请列出使用以下方法解冻的食物（或食物类）：

- 在 41° F 或以下的冰箱中解冻。

- 浸没在 70° F 或以下的自来水中，有足够的水流去除食物颗粒。说明解冻时将使用哪个水槽。

- 作为连续烹饪过程的一部分，在微波炉中解冻（只有食物解冻后会被立即放入传统烹饪设备中时，才可使用此解冻方法）。

- 在冷冻状态下放入常规烹饪设备。

谁将负责确保雇员遵循正确的解冻程序？

职位名称： _____

如果 TCS 食品解冻不当，将采取什么纠正措施，由谁负责？

烹饪时间/温度控制安全食品

适用《食品法案》条款： 3-401.11-14、3-603.11 和《食品法》第 6149 条

烹饪 TCS 食品：

下面的参考图表与所列食品的最低内部烹饪温度相对应。

烹饪温度	食品
165° F	家禽；腊肠；有内馅的鱼、肉、面食、家禽或腊肠；含有鱼、肉、家禽或腊肠的馅料；以及用微波炉烹制的生动物食品。
155° F	走禽类；机械嫩化或注射的肉类；粉碎的鱼、肉或商业饲养的野味动物；以及生鸡蛋，但根据消费者订单立即提供服务而打开和制备的鸡蛋除外（见下文）。
145° F	根据消费者的订单打开和准备并立即供应的生鸡蛋；鱼；和肉类（包括商业饲养的野生动物）。
135° F	为热保温而烹制的水果和蔬菜。
《食品法案》3-401.11(B) 规定的时间和温度	全肉烤肉，包括牛肉、腌牛肉、羊肉、猪肉和腌猪肉烤肉。

*除全肉烤肉外，所列食品应在所列温度下保持至少 15 秒。

请在下面一行列出将在本设施内烹制到上述最低内部温度的所有食品（或食品类）。

165° F: _____

155° F: _____

145° F: _____

135° F: _____

如果适用，请说明打算烹饪全肉烤肉的温度和时间，以及所用设备的类型。

如适用，请列出将提供的生食或不煮熟的任何生动物产品。说明如何通知消费者食用生的或未煮熟的动物产品的风险。

说明监控烹饪温度和时间的方式和时间，包括使用的食品温度计类型。

谁将负责确保雇员遵循正确的烹饪程序？

职位名称： _____

如果食物烹饪不当，将采取哪些纠正措施？

冷却时间/温度控制安全食品

适用《食品法案》章节： 3-501.14, 3-501.15

冷却 TCS 食品：

- 煮熟的 TCS 食品应在 2 小时内从 135° F 冷却到 70° F；并在总共 6 小时内从 135° F 冷却到 41° F 或更低的温度。
- 用常温或预冷配料制作的 TCS 食品须在 4 小时内冷却至 41° F 或以下。
- 应使用快速冷却方法，确保冷却 TCS 食品达到要求的冷却时间和温度。强烈建议使用下列多种方法。适当的冷却方法包括但不限于：
 - 将食品放在浅锅中；
 - 用盖子盖住食物时留出缝隙，或不盖盖子，以便在放入冷藏设备时更快冷却；
 - 将食物分成较小或较薄的部分；
 - 使用快速冷却设备（例如：冰浆、鼓风冷却器）；
 - 在冰水浴中搅拌容器中的食物；
 - 添加冰块作为配料；
 - 使用有利于热传导的容器（例如：用金属容器代替塑料容器）；
 - 其他有效方法。

列出将从高温快速冷却的 TCS 食品（或食品类），以及将对列出的每种食品使用的冷却方法。

列出将从环境（室温）气温或预冷藏配料中快速冷却的 TCS 食品（或食品类），以及将对每个所列项目使用的冷却方法。

修订于 2019 年 1 月

说明如何以及何时监控冷却温度和时间，包括使用的食品温度计类型。

谁将负责确保雇员遵守正确的冷却程序？

职位名称： _____

如果食品没有正确冷却，将采取什么纠正措施？

再加热以对时间/温度控制安全食品进行热保温

适用《食品法案》章节： 3-403.11

再加热 TCS 食品进行热保温：

- 为热保温而烹煮、冷却和再加热的 TCS 食品，其再加热应使食品的所有部分在 15 秒钟内达到至少 165 ° F 的温度。
- 从商业包装中取出的 TCS 即食食品，如需热保温，须加热至内部温度至少 135° F。
- 所有用于热保存的加热必须快速进行。TCS 食品介于 41° F 与所要求的最终加热温度之间的时间不得超过 2 小时。
- 在微波炉中加热 TCS 食品进行热保温时，食品必须符合上述温度要求。不过，**加热后必须翻动或搅拌食物，盖上盖子并放置 2 分钟。**

列出所有将加热至下列温度以热保温的食品（或食品类）。

再加热至 165° F 进行热保温：

再加热至 135° F 进行热保温：

列出将使用哪些设备来再加热该热保温的食物。

修订于 2019 年 1 月

说明如何以及何时监控再加热温度和时间，包括使用的食品温度计类型。

谁将负责确保雇员遵循正确的热保温再加热程序？

职位名称：

如果热保温的食品没有得到适当的再加热，将采取什么纠正措施，且由谁来对这一纠正措施负责？

热保温时间/温度控制安全食品

适用《食品法案》章节： 3-501.16

热保温 TCS 食品：

- 热保温的 TCS 食品温度必须在 135° F 或以上。
- 经常搅拌食物，保持食物中热量分布均匀。
- 将食物盖好。

列出所有需要热保温的 TCS 食品（或食品类）。

列出所有需要热保温的 TCS 食品（或食品类）。

说明如何以及何时监控热保温的温度，包括使用的食品温度计类型。

谁将负责确保雇员遵循正确的热保温程序？

职位名称： _____

如果食品热保温不当，将采取哪些纠正措施，由谁负责？

冷藏时间/温度控制安全食品

适用《食品法案》章节： 3-501.16

冷藏 TCS 食品：

- 冷藏的 TCS 食品的温度必须保持在 41° F 或以下。
- 冷冻储存的食品必须保持冷冻状态。
- 将食物盖好。

列出将冷藏和/或冷冻的所有 TCS 食品（或食品类）。

列出用于冷藏和/或冷冻 TCS 食品的所有设备。

冰是否只用来冷藏 TCS 食品？ ☐ 是 ☐ 否

如果“是”，请说明哪些 TCS 食品将保存于冰上、其保存地点和时间，以及冰的来源。

说明如何以及何时监控冷藏温度，包括使用的食品温度计类型。

谁将负责确保雇员遵守正确的冷藏程序？

职位名称： _____

如果食品冷藏不当，将采取哪些纠正措施，由谁负责？

餐饮服务/场外服务/卫星餐饮服务（CATERING/OFF-SITE/SATELLITE FOOD SERVICE）

适用《食品法案》章节： 3-305.14; 3-306.11-14; 3-307.11; 3-401.11; 3-501.16; 3-501.19; 第 4-1 和 4-2 部分

餐饮服务/场外服务/卫星餐饮服务：

- 餐饮服务/场外服务/卫星食品服务是指雇员在获得许可的食品机构以外的场所提供食品。这不包括将预先订购的食品送到顾客手中（例如：送披萨）。
- 在场外运输后供应的食品必须遵守适用于许可食品机构内食品的相同安全食品处理要求。
- 运输和供应期间，TCS 食品必须保持在适当的冷藏（41° F 或以下）或热保温（135° F 或以上）温度下。
- 用于场外运输和供应食品的设备必须符合《食品法案》第 4-1 和 4-2 部分的构造和设计要求。
- 食品在运输过程中及在场外地点必须防止污染。
- **雇员在场外准备食品可能需要额外的食品许可证。请与当地监管机构联系，了解场外食品制备可能需要的额外许可。**

列出食品机构将在场外供应的食品（或食品类）。

将使用何种车辆运送食物？

说明如何监控 TCS 热食，在运输途中和场外地点保持适当温度。

修订于 2019 年 1 月

说明如何监控 TCS 冷食，在运输途中和场外地点保持适当温度。

说明如何在场外地点保护食品（例如：食品防护罩、遮盖物、食品保护装置等）。

谁将负责确保雇员遵循正确的场外餐饮服务程序？

职位名称： _____

如果在场外服务期间未按上述要求妥善处理食品，将采取哪些纠正措施？

室外露天餐饮/食品准备

适用《食品法案》章节： 2-301.14; 3-305.14; 3-306.11-12; 5-204.11; 4-601.11; 4-602.11-13; 6-202.16; 6-501.111
4-602.11-13; 6-202.16; 6-501.111

室外露天用餐/食品准备：

- 用餐区可能会暴露在室外，例如建在室外，或在一个封闭的、设有可以打开的墙壁、窗户或门的房间内，使得用餐区暴露在室外环境中。需要考虑以下事项：
 - 保护室内厨房与室外露天用餐区（例如：坚固的自动关闭室内门、气幕、屏风）。
 - 保护在室外露天用餐区存放或准备的食物（例如：调味品、酒吧装饰品、冰块等）。
 - 保护露天用餐区的餐具和食品设备（例如：饮料台）。
- 如果在室外制备食物（例如：烧烤），需要考虑以下事项：
 - 保护食品免受室外污染。
 - 适当控制 TCS 食品的温度。
 - 雇员正确洗手。
 - 保护和清洁室外用具和设备的食物接触面。
 - 设备（便携式或永久固定式）。
 - 在室内厨房和室外食品准备区之间运送食品。
 - 防止未经许可进入室外食品制备区。
 - 确定室外食物制备区的位置，减少潜在污染。
 - 适当的室外地板、墙壁、顶棚保护和带屏蔽的照明。
 - 烹饪设备的适当燃料来源（例如：丙烷、木炭、未经处理的木材等）
 - 垃圾和废灰（例如：木炭）的处理。
- 由于在室外就餐/准备食物时虫害增多，必须保护整个场所不受虫害侵扰。

请标出所有适用选项： ☐将设有室外就餐区 ☐将在室外制备食物 ☐不适用

对于**暴露在室外的就餐区**，请说明以下情况：

保护室内厨房。

该区域将存放哪些类型的食品，如何防止它们受到污染？

该区域将使用哪些餐具和食品设备，如何防止它们受到污染？

将在室外制作的食品，以及如何保护这些食品不受周围环境的污染。这可能包括但不限于室外准备区的食品覆盖物、顶部覆盖物、地板、墙壁和遮光板。

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

在室外制备区和厨房内部之间运输食品（例如：用有盖容器或包装运输食品）。

雇员洗手方法。

保护和清洁室外用具和设备的食物接触面。

列出将在室外使用的所有食品和辅助设备，说明这些设备是便携式设备还是永久固定在一个位置。

户外制备区在场所内的位置。

防止未经许可进入该室外区域。

说明户外烹饪设备使用的燃料来源（例如：木材、丙烷、木炭等）。

说明垃圾和废灰的收集情况。

说明将采取哪些措施保护室外烹饪或准备区不受虫害侵扰。这将包括如何储存烹饪燃料（例如：木材）以防止吸引害虫。

谁将负责确保雇员遵循正确的户外食品服务/制备程序？

职位名称： _____

如果不遵守这些程序，将采取什么纠正措施？

以下是空白的 SOP 范例，供您在工作中编写其他 SOP 时参考。

SOP 名称/主题: _____

描述雇员在执行所列 SOP 名称/主题时应遵循的程序。

谁将负责确保这些程序得到遵守？

职位名称: _____

如果不遵守这些程序，将采取什么纠正措施？