

卫生检查指南

重大缺陷

一般缺陷

1. 收到的食品来自未经批准的供应源
 - A. *使用未经消毒的牛奶/乳制品
 - B. *水或冰不适合饮用
 - C. 食品或原材料来自未经批准的供应源
 - D. 肉类、家禽类或野味产品并非来自正规检验的工厂
 - E. *贝类产品来自未经批准的供应源
 - F. 液态蛋、冰蛋或干制乳制品并非来自经美国农业部检验的工厂
2. 食品或原材料掺假或不合格
 - A. 被啮齿类动物啃食弄脏的食品或原材料
 - B. 有昆虫寄生的食品或原材料
 - C. 食品含有不明亚硫酸化试剂或其他未经批准的添加剂
 - D. *其他掺假/不合格的食品或原材料
3. 未对食品提供人为污染防护措施
 - A. *食品处理者在患有可通过食品传播的疾病时对食品进行处理
 - B. *食品处理者的手部有感染性割伤或烫伤伤口
 - C. *食品处理者在手脏污后未充分洗手
 - D. 员工所用的洗手设备未达到处理外露食品的运营场所的要求
 - E. *员工未在允许的保护措施的情况下处理外露即食食品
4. 未对食品提供其他来源污染防护措施
 - A. *有潜在危险的食品所用的食品接触设备、器具或运输工具: 接触面不清洁或未正确消毒, 有可能导致污染
 - B. *在用于不同种类食品前, 或用于生的食品和即食食品前, 未对食品接触设备、器具或运输工具进行清洁或消毒
 - C. *即食食品因生的食品受到交叉污染, 或在不同种类的食品间可能出现交叉污染
 - D. *未对有毒化学品进行正确标示、存储或使用, 可能导致食品被污染
 - E. 食品接触设备的状况、设计或位置可能导致出现污染
 - F. 昆虫、啮齿类动物、鸟类或害虫的活动可能导致产品被污染
 - G. 下水道管出现泄漏或阻塞迹象
 - H. 用于对设备进行清洁或消毒的设施未达到处理有潜在危险的食品的运营场所的要求
5. 不符合关键处理或回收参数
 - A. *猪肉产品可能在未进一步烹煮的情况下被食用, 未对这些产品进行消灭旋毛虫的处理
 - B. *(请参见“专业检查指南”)
6. 未对有潜在危险的食品进行正确冷却或冷冻
 - A. *未利用经批准的方法对有潜在危险的产品进行冷却, 以达到如下要求: 在两小时内产品温度可降低至 70° F 或更低, 再经过 4 小时后产品温度可降低至 41° F (45° F) 或更低
 - B. *未将有潜在危险的食品储藏在安全温度下
7. 有潜在危险的食品未充分烹煮或重新加热
 - A. *家禽、家禽肉馅料、肉馅或含有肉的馅料未加热至 165° F 或以上
 - B. *所有猪肉或任何含有猪肉的食品未加热至 150° F 或以上
 - C. *其他要求烹煮的有潜在危险的食品未加热至和/或保持在要求的温度
 - D. *有潜在危险且在烹煮后进行冷冻的食品未快速重新加热至 165° F 或以上 (可按照要求的时间/温度重新加热整块烤肉)
 - E. *用于加热或重新加热有潜在危险的食品的设备不合格
8. 针对有潜在危险的食品的保温程序不当
 - A. *在保温期间将有潜在危险的食品保持在 135° F 以下 (可在 130° F 或以上制备夹生的烤牛肉)
 - B. *由于未对保温设备进行正确设计、维护或操作, 保温设备未能将食品保持在 135° F 或以上。
9. 不当或不充分的卫生设施和控制措施
 - A. 洗手设施安装或维护不当
 - B. 为食品加工提供合适的水温或足够的压力; 对设备、器具或容器进行清洁; 或在处理外露食品的运营场所不提供洗手设备
 - C. 洗手间设施安装、配置或维护不当
 - D. 水管装置或水槽尺寸设计不当, 安装或维护不当: 设备或地板不能正确排水
 - E. 照明或通风不充分
 - F. 未提供清洁或消毒的设备、材料或试剂, 也未对其进行恰当或正确存放
 - G. 未根据要求使用消毒测试装置
 - H. 证明水可饮用的证据或消毒记录缺失
10. 卫生方面的设计、构造和维护不充分
 - A. 外部结构不合适, 或维修不当
 - B. 运营场所未提供适合运营的足够空间
 - C. 内部地板、墙壁、天花板或固定装置结构不合适, 不清洁, 或未妥善维护
 - D. 垃圾箱不清洁, 未遮盖, 维修不当, 或清除垃圾箱的间隔频率不够
11. 卫生状况差与食品处理者的活动
 - A. 未保持高度清洁, 或未采取预防措施来防止食品受到汗液、化妆品、化学品或药物等的污染。
 - B. 未穿/戴清洁的外衣、有效的束发物件或安全的珠宝饰品
 - C. 在外露食品区吃、喝或吸烟
 - D. 更衣室或化妆室与食品区未隔离, 未清洁, 或杂乱无章
12. 食品储藏和保护措施不充分
 - A. 未以可防止污染 (包括边缘温度缺陷) 的方式储藏、运输或展示食品
 - B. 食品或原材料的储藏容器不清洁, 未遮盖, 或标示不当
 - C. 散装食品展示件构建、摆放或处理不当
 - D. 休闲服装或弄脏的亚麻布存放处未与外露食品或接触食品的表面隔离
 - E. 食品展示件构建、维护或监管不当
 - F. 采用不当的解冻程序
13. 不符合加工程序/指导要求
 - A. (请参见“专业检查指南”)
 - B. 未保留所要求的其他记录/证明资料
 - C. 未采用其他编码要求, 或未完全达到这些要求
 - D. 不符合第 28 条张贴要求
 - E. 不符合消费者咨询要求
14. 昆虫、啮齿类动物或害虫活动
 - A. 发现啮齿类动物出没的迹象 (不太可能导致产品污染)
 - B. 在运营场所发现昆虫、鸟类或其他害虫 (不太可能导致产品污染)
 - C. 在运营场所发现宠物或其他家养动物留下的痕迹
15. 设备、器具和材料得到充分利用和维护
 - A. 食品接触设备、器具或运输工具: 接触表面不清洁或未正确消毒
 - B. 非食品接触设备、器具或运输工具不清洁或维修不当
 - C. 食品设备设计、结构或维护不当
 - D. 未按要求提供温度计
 - E. 将未使用的设备或材料不当地存放在不清洁的环境中
 - F. 存储柜或货架不清洁, 或维修不当
 - G. 包装材料不清洁, 存放不当, 或未以卫生的方式处理
 - H. 空气系统或传输管道不清洁, 未正确设计, 或维修不当
16. 其他卫生状况
 - A. 化学品或杀虫剂未正确标示、存放或操作
 - B. 外部场所或装载区未正确维护
 - C. 车辆不清洁, 或维修不当
 - D. 资料室或瓶子回收区未正确维护
 - E. 贝类标签或记录未正确维护

前面有星号 (*) 的重大缺陷是导致食品传播型疾病的首要因素。