

橘县环境健康 食品保护项目



如何通过检验

检验通知章的改进 2009年10月1日生效

如何通过检验

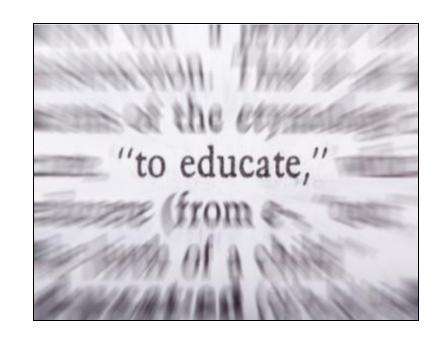


议程

- 培训目的
- 最新检验通知章概况
- 重大违反行为
- 危及的健康危险
- 问答时间

如何通过检验

- 此次培训的目的是为橘县 食品工厂经营者提供通过 检验的所有所需信息。
- 涵盖:
 - 重大违反行为以及许可证 吊销的原因
 - 导致这些违反行为的情况
 - 主动策略



最新检验章概况



- 从2009年10月1日开始。
- 检验章的"外观"改进,文字更加醒目,内容更加清楚。
- 3种检验章——增加"关闭"检验章。

通过检验章



- **通过**检验章颁发给**"实质遵守**"的工厂。
 - "实质遵守" =
 - 在检验期间可以纠正两种或两种 以下的重大违反行为。
 - 重犯的轻微违反行为极少
 - 拥有经批准的现行认证食品处理 员证书
- 目前大约75%的食品工厂不需要 重检。**我们希望达到100%!**

重检限期通过章

- 颁发给并未实质遵守的工厂。
 - 当场已经纠正两种以上重大违 反行为。
 - 可能导致食源性疾病的违反行为已经纠正,然而安排重检以确保继续遵守。
 - 重犯无数轻微违反行为。
 - 没有经认证的食品处理员。
- 目前大约23%的食品工厂获得这种检验章。



关闭章



- 当工厂由于危及的健康危险 吊销卫生许可证并且命令工厂暂时关闭时,颁发关闭章。
- 一旦恢复许可证,关闭章将被取下,并更换为适当的检验章。
- 食品工厂经营者**不得**取下关闭章。
- 只有1.5%以下的食品工厂被关闭。

如何通过检验

- 对于所有检验章:
 - 检验章必须显示在工厂前门附近的醒目位置。
 - 如果检验章遗失、失窃或损坏,请联系检验员予以更换。
 - 只允许检验员取下或更换检验章。







如何通过检验



- 如何通过检验?
- 避免重大违反行为
- 重大违反行为是指 "违反《*加州零售食 品法典*》,存在**危及 的健康危险**,需要立 即关闭食品工厂或立 即纠正。"

观察到的重大违反行为—2008年

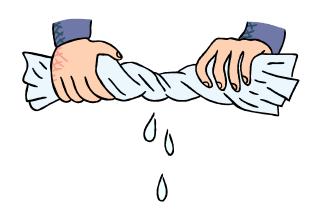
违反行为描述	观察到的数量	等级
消毒剂浓度/方法不当	5543	1
PHF保温	4205	2
冷冻不当	1234	3
洗手不当	1182	4
食品储存不当	1085	5
掺杂/污染	1052	6
饮/食/吸烟	654	7
器具/设备不卫生	593	8
关键区域的蟑螂活动	528	9
重新加热不当	333	10
洗碗机故障	313	11
TPHC程序不当	307	12
交叉污染	291	13
热水 (<100°F)	288	14
关键区域的啮齿动物活动	236	15
贝类混合/标签	154	16
污水系统阻塞	84	17
员工生病/割伤/擦伤	71	18
缺少洗手池/难以使用	40	19
关键区域的其它害虫活动	32	20
烹饪不当	18	21
厕所故障	14	22
缺少饮用水	10	23
PIC /疾病报告	2	24

消毒剂浓度/方法不当

- 由于多种违反行为 属于此类, 因此这 种违反行为发生频 率较高。
 - •器具/设备的消毒 不当
 - 重复使用抹布/缺 少消毒抹布的消毒 剂桶

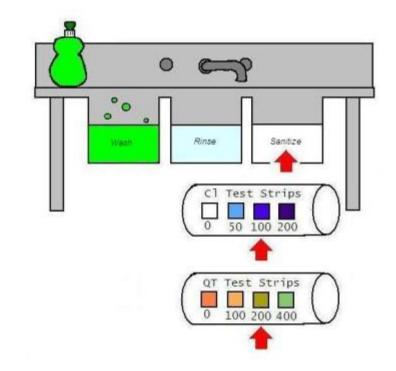


Copyright © International Association for Food Protection



适当消毒

- 所有器具和食品处理 设备必须适当清洁、 冲洗和消毒。
 - 100 ppm Cl
 - 200 ppm季铵盐
 - 使用洗碗机,餐具应 达到160° F
- 风干器具,请勿使用毛巾擦拭。



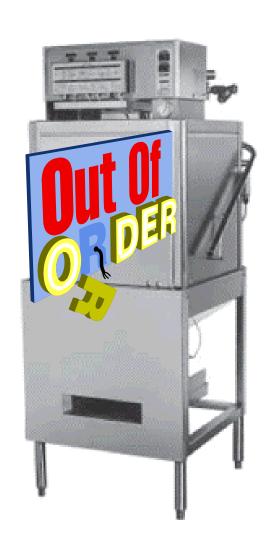
抹布保持消毒



- 使用干净抹布后,必须:
 - 扔进换洗篮内
 - 存放在消毒剂桶中
- 在不使用时,抹布一直存放在桶中。
- 桶中的溶液保持:

 - 100 ppm氯200 ppm季铵盐
- 当溶液变脏或消毒剂 不平下降时更换溶液。

洗碗机故障



- 洗碗机进行所有三个所需步骤: 清洁、冲洗和消毒。
- 低温洗碗机使用含氯消毒剂,必须保持50 ppm Cl的浓度。
- 高温洗碗机利用高温消毒 , 必须将器具的温度升高 到至少160°F。
- 当洗碗机停止工作时,必须用手适当清洁器具。

缺少饮用水



- 整个工厂必须始终 供应饮用水。
- 饮用水用于烹饪和清洁。
- 如果出于任何原因 ,停水或被污染, 必须立即中断任何 食品制备和服务。

温水 (< 100°F)

- 温水用于适当清洁双手、器具和表面。
- 整个工厂需要至少 120° F的热水。
- 如果水温降至100°F以下,吊销卫生许可证。
- 如果您发现热水问题, 请立即拨打电话联系水 管工人,中断食品服务 和制备。



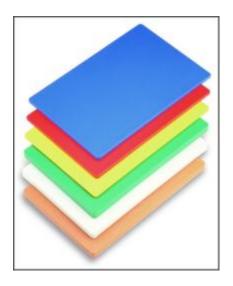
污水系统阻塞

- 污水含有可以致病的有害细菌。
- 污水系统或隔油井故障经常导致泄漏
- 可能产生:
 - 内部卫生器具阻塞。
 - 外部污水流到下水道



交叉污染





- 当细菌从生肉制品传 到即食食品时,发生 交叉污染。
- 通过以下方式防止交 叉污染:
 - 使用分开的砧板
 - 在制备其它食品后制 备生的食品
 - 使用后清洁、冲洗和消毒器具

食品储存不当



- 如果没有包装的生肉制品(肉类、家禽和鸡蛋)存放在其它没有包装的农产品或即有包装的农产品或即食品上方,属于食品储存不当的重大违反行为。
- 在其它食品下方储存 所有生肉制品,并远 离其它食品。

器具/设备不卫生

- 发现多个器具或 设备严重损坏或 肮脏。
- •冷藏设备不能将 PHF保持在50°F 以下。





潜在危险食品(Potentially Hazardous Food, 简称PHF)

• 由于能够快速 滋生传染性微 生物而需要温 控的食品。



Copyright © International Association for Food Protection

PHF的特点



- 含有动物制品(肉类和乳制品)
- 煮熟的蔬菜或淀粉制品
- 豆制品
- 切开的瓜果
- 生芽菜

不是 PHF

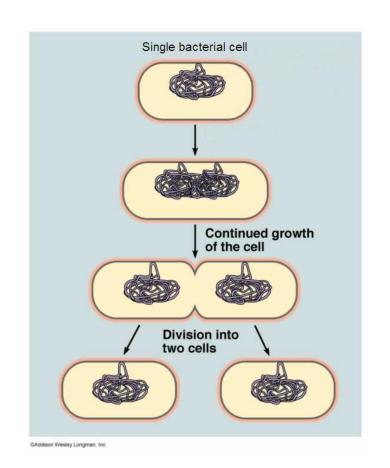
- 水分活度0.85或以下 的干燥食品。
- pH值4.6或以下的酸 性食品。
- 糖或盐的含量很高的食品。
- 尚未开封的密封容器中的食品。





细菌生长

- 人所摄取的细菌或病毒数量直接影响疾病的严重程度。
- 致病细菌在41°F至 135°F的温度之间快 速繁殖。
- 随着时间的流逝,通 过分裂生长的细菌繁 殖越来越快。



8小时期间呈指数增长

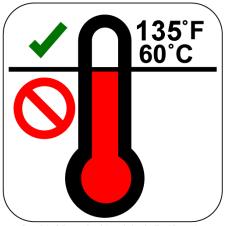
- 开始100个细菌 (00:00)
- 200个细菌 (00:30)
- 400个细菌 (01:00)
- 800个细菌 (01:30)
- 1,600个细菌 (02:00)
- 3,200个细菌 (02:30)
- 6,400个细菌 (03:00)
- 12,800个细菌 (03:30)
- 25,600个细菌 (04:00)

继续呈指数增长

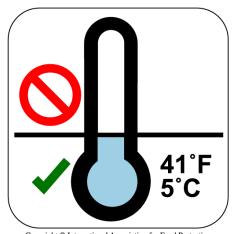
- 25,600个细菌 (04:00)
- 51,200个细菌 (04:30)
- 102,400个细菌 (05:00)
- 204,800个细菌 (05:30)
- 409,600个细菌 (06:00)
- 819,200个细菌 (06:30)
- 1,638,400个细菌 (07:00)
- 3,276,800个细菌 (07:30)
- 6,553,600个细菌 (08:00)

PHF的保温温度

- 潜在危险食品
 (Potentially Hazardous Foods, 简称PHF)是指需要温控以确保致病需要温控以确保致病细菌不会快速繁殖的食品。
- 使食品远离危险地带: 42° F-134° F。发现并未积极制备的PHF处于危险地带属于重大违反行为。

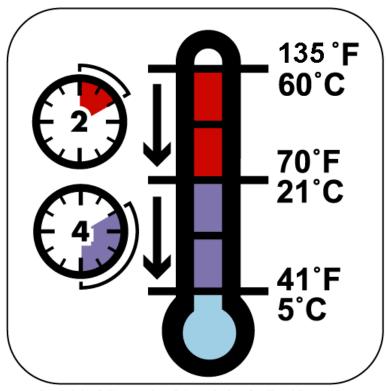


Copyright © International Association for Food Protection



Copyright © International Association for Food Protection

烹饪不当



Copyright © International Association for Food Protection

- 冷藏以供稍后使用的食品必须快速冷却。
 - 2小时内135° F至70° F。
 - 4小时内70° F至41° F。

- 当冷却食品时,请勿:
 - 在室温下冷却。
 - 在又大又深的容器中冷却。
 - 使用塑料容器冷却食品。
 - 密封冷却的容器。

适当冷却

- 经批准的冷却方法:
 - 使用冰浴, 经常搅拌。
 - 将食品放在浅盘中。
 - 将食品分成小块。
 - 使用快速冷却设备。(如急速冷冻柜)
 - 添加冰块的成分。
 - 使用冰块搅拌器。

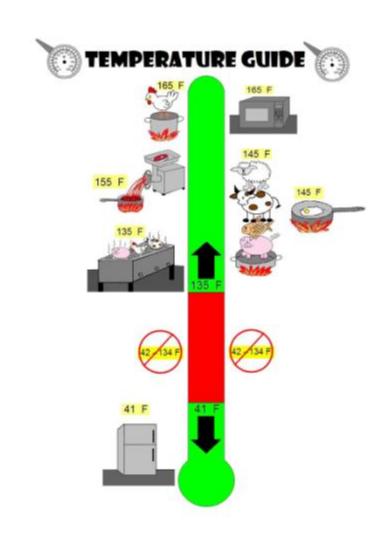






烹饪不当

- 烹饪的动物制品必须 达到最低温度,以确 保杀死有害细菌。
- 适当的烹饪温度:
 - 家禽 165° F
 - 肉泥 155° F
 - 鱼肉、鸡蛋、猪肉和 羊肉-145° F
 - 剩菜重新加热到165° F



重新加热不当

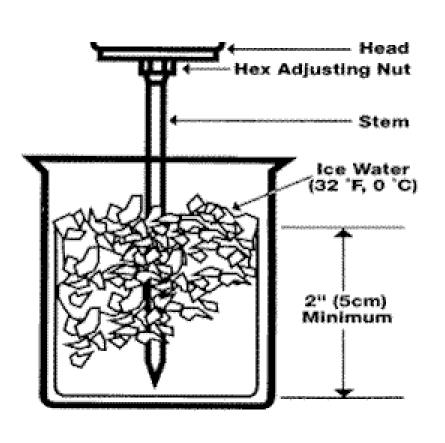
- 任何即将重新加热并 存放在保温设备中的 食品必须快速重新加 热:
 - 达到165° F
 - 在2小时内
- 经批准的重新加热设备:
 - 微波炉
 - 炉子
 - 传统烤箱







温度计标定



- 用碎冰将杯子几乎装满, 然后加水。
- 将温度计插入冰水中至少2 英寸。60秒后,读数。读 数应为32°F。
- 如果读数不是32° F, 请进 行以下操作:
 - 当温度计仍在冰水中时, 使用钳子或扳手转动温度 计末端的螺母,直到读数 达到32°F。
 - 稍等30秒,重新检查温度。重复这些步骤,直到温度计读数达到32°F。

TPHC程序不当

- 时间是控制公共健康的标准(Time as a Public Health Control, 简称TPHC)允许PHF在室温下储存最多4小时。
- TPHC食品必须添加适当标签。
- 现场必须实行TPHC计划。
- 根据TPHC计划,食品 在4小时后必须丢弃。



适当洗手



- Areas most frequently missed during hand washing
- Less frequently missed
- Not missed

(Adapted from Taylor L (1978), An evaluation of hand washing techniques - I, Nursing Times, 12 January, pp 54-55)

- 必须使用肥皂和温水洗手:
 - 当您开始工作时,在处理食品或器具前。
 - 上厕所后。
 - 打喷嚏或咳嗽后。
 - 触摸任何除先前清洗的手臂暴露部位外的其它部位后。
 - 处理生肉制品后。
 - 进行任何其它非食品相关活动 后(如扔垃圾,清洗脏的器具 和设备,饮食或使用杀虫剂)。
- 洗手应该持续10至15秒。大约唱两遍"生日快乐"的时间。

看不见的东西可能对您有害



Bacteria on a hand after handling raw chicken



Copyright Public Health Laboratory Service and Food and Drink Federation
Tel: 020 7836 2460 Fax: 020 7379 0481 Email: foodlink@fdf.org.uk Web: www.foodlink.org.uk

无论您在处理什么东西

Bacteria on a hand after touching an old dishcloth



Copyright Public Health Laboratory Service and Food and Drink Federation
Tel. 020 7836 2460 Fax: 020 7379 0481 Email: foodlink@fdf.org.uk Web: www.foodlink.org.uk

Bacteria on a hand after using the toilet and before washing hands



Copyright Public Health Laboratory Service and Food and Drink Federation
Tel: 020 7836 2460 Fax: 020 7379 0481 Email: foodlink@fdt.org.uk Web: www.foodlink.org.uk

Bacteria on a hand after handling raw meat



Copyright Public Health Laboratory Service and Food and Drink Federation
Tel: 020 7836 2460 Fax: 020 7379 0481 Email: foodlink@fdf.org.uk Web: www.foodlink.org.uk

See how by washing your hands thoroughly, the bacteria is removed



Copyright Public Health Laboratory Service and Food and Drink Federation
Tel: 020 7836 2460 Fax: 020 7379 0481 Email: foodlink@fdt.org.uk Web: www.foodlink.org.uk

http://www.lancaster.gov.uk/Content.asp?id=SXCB93-A78007D5

缺少洗手池/难以使用

- 任何食品制备区域 必须始终设有洗手 池。
- 必须备有温水和冷水的自来水、肥皂和纸巾。
- 洗手池不得堵塞, 应该易于使用。



是的,这儿有个洗手池!

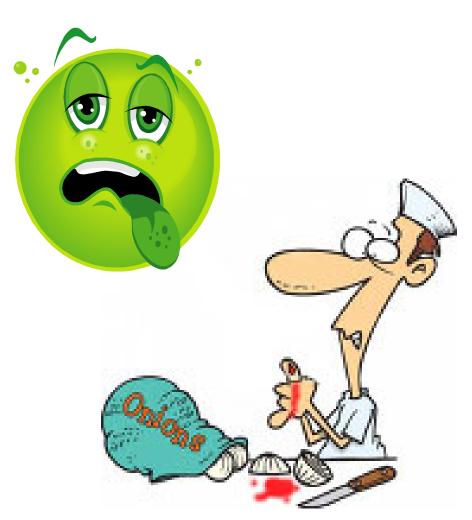
饮/食/吸烟





- 在食品工厂内饮食或吸烟属于重大违反行为。
- 楼内严禁吸烟。
- 员工不得在食品制备或储存区域饮食。
 - 员工可以在远离食品制备区域的指定区域饮食。
 - 允许带盖和吸管的饮料杯,只要远离食品制备和储存区域即可。

员工生病/割伤/擦伤



- 存在任何这些症状的 员工不得在食品、设 备或干净的器具周围 工作:
 - 呕吐
 - 腹泻
 - 发烧
 - 无法控制的喷嚏和咳嗽
- 任何割伤或擦伤应该 贴上创可贴,戴上手 套。

负责人/可报告的疾病

- 每个食品工厂必须指 定负责人。
- 如果负责人必须离开 ,必须指定别人作为 负责人。
- 负责人必须能向检验 员表明他们具有足够 的与其业务相关的食 品安全知识。



负责人/可报告的疾病



- 负责人必须禁止任何 诊断患有以下疾病的 员工进入工厂:
 - 鼠伤寒沙门氏菌
 - 雏鸡沙门氏菌
 - 志贺菌
 - 溶组织内阿米巴
 - 大肠杆菌
 - 甲型肝炎
 - 诺如病毒

厕所故障

- 在整个营业期间必须有至少一个厕所。
- 附近工厂的厕所不得视 为洗手间。
- 移动厕所只要拥有以下 设施即可视为*临时*洗手 间:
 - 足够大小的储罐
 - 洗手池提供温水和冷水的自来水
 - 肥皂和纸巾
 - 厕纸



关键区域的蟑螂活动





- 蟑螂活动的证据包括但不限于:
 - •活的蟑螂
 - 死的蟑螂
 - 污渍
 - 卵鞘
 - 蜕皮

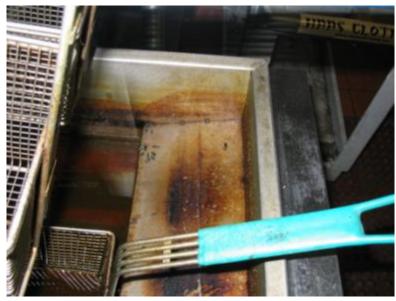
可行措施



- 清洁、清洁、再清洁!
 - 严格清洁工厂消除食品和水源。
 - 在清洁时,您将发现可能的巢穴。
- 工厂维护
 - 密封并关闭所有蟑螂可能藏身的空隙和裂缝。
 - 消除藏身之处。
 - 拿走多余的纸板和纸团。
- 在验收货物前检查是否存在蟑螂侵染的迹象。
- 灭虫服务
 - 如果没有蟑螂侵染,每月服务足以。
 - 为了消除蟑螂侵染,可能需要每月多次服务。

关键区域的啮齿动物活动





- 啮齿动物活动证据包括但不限于:
 - 活的啮齿动物
 - 死的啮齿动物
 - 粪便
 - •擦痕
 - 咬痕
 - 尿渍 (使用紫外线 观察)

可行措施





• 防止进入!

- 密封啮齿动物可能进入厨房的空隙。
- 巡逻工厂外周,密封啮齿动物可能进入工厂的孔洞和空隙。
- 保护工厂中的所有食品
 - 如果没有吃的东西,啮齿动物就不会留下繁衍生息

• 灭虫服务

- 在工厂内设置粘鼠板或捕鼠夹捕捉啮齿动物。
- 在工厂外设置毒饵站毒死 啮齿动物。

关键区域的其它害虫活动



- 在食品制备或食品储存区域观察到无数果蝇或家蝇。
- 通过关门和纱窗防止苍蝇进入工厂。
- 通过清除繁殖地点降低苍蝇数量
 - 垃圾
 - 存放时间较久的农产品
 - 排水沟和积水

掺杂/污染食品和未经批准的食品来源

- 当食品被可能使食品 不纯或有害健康的有 毒或有害物质污染时, 则视为掺杂食品。
 - 用于消费的冰块也用于储存饮料或食品。
 - 模具或其它腐物。
 - 被灰尘、昆虫或其它 肮脏表面污染。
 - 并不来自经批准来源的食品。
 - 重新供应的食品。



贝类混合/标签

- 食品工厂经营者需要保存容器上的标签,直到容器已空,然后将其存档至少90天。
- 如果贝类的捕捞日期或生长区域不同,需要储存在分开的容器中。





如何避免获得"关闭"检验章

- 重大违反行为是指"违 反《加州零售食品法 典》,存在危及的健康 危险,需要立即关闭食 品工厂或**立即纠正**。"
- 任何不能立即纠正的重 大违反行为将被吊销卫 生许可证,并暂时关闭 食品工厂。



2008年期间吊销的卫生许可证

违反行为代码	<u> </u>	<u> </u>	<u>等级</u>
LL02	蟑螂侵染	262	1
LL01	啮齿动物侵染	111	2
LL07	热水不足	100	3
LL05	污水溢流	59	4
LL16	经营没有许可证	37	5
LL17	不遵守NOV	34	6
LL19	许可证降级为预包装	24	7
LL18	管道失修	19	8
LL06	没有供水	14	9
LL11	火灾或其它灾难	7	10
LL03	害虫侵染 (其它)	6	11
LL21	缺少供电/公用设施	5	13
LL98	灭火设备泄漏	5	13
LL20	其它关闭原因	3	14
LL08	员工厕所故障	2	17
LL10	环境不卫生	2	17
LL15	未经批准	2	17

业主提出关闭



- 如果您有不能立即纠正的重 大违反行为,不要等到检验 员吊销您的许可证。
- 立即中断营业,重点纠正重大违反行为。
- 业主提出关闭不会发布在网站上或在工厂张贴关闭标志。(将张贴重检限期章,直到进行后续工作。)
- 只有在检验员到达前关闭工厂,才能算作业主提出关闭

www.ocfoodinfo.com



- 每个橘县工厂最近2年的 历史记录
 - 重大和轻微违反行为
 - 任何调控措施
- 每月关闭列表
- 报告的PDF副本
- 优秀奖获得者列表
- 健康新闻
- 召回信息

优秀奖



- 优秀奖授予保持最高食品安全和卫生标准的食品工厂。
- 开张的食品工厂必须一年:
 - 没有重大违反行为
 - 平均6种或6种以下的轻微违反行为
- 拥有至少一位经认证的食品处理员。
- 一年进行至少2次常规检验。

经营手段



Food Temperature Log

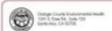
Initials	Date	Time	Food	Location	Temperature	Corrective Action
-						
_						
_	_					
-	-					
				5		
_	_					
_	_					
				9		
						_
- 1						
_						
_						

- · Check holding temperatures approximately every 4 hours.
- Cold holding temperatures must be 41°F and below.
- Hot holding temperatures must be 135°F and above.
- . Spot check cooking temperatures (i.e. chicken) throughout the day.

- 教育只是解决食品 安全问题答案的一 半。
- 积极管控是答案的 另一半。
- 开发培训工具使员工负责清洁和测量食品温度等任务。

经营手段

- 主管的职责
 - 制定政策和标准
 - 承担责任
 - 树立榜样
 - 控制、奖励和纠正不良行为
 - 提供培训
 - 提供资源



Cleaning Schedule

Date	Area to be Cleaned	Cleaning Method	Employee Responsible	Manager Verification
				-
	-			
				5

- Assign cleaning duty based on specific areas such as the store room, prep line, bar, utensi washing area, etc.
- List specific equipment that needs to be cleaned.
- Use past audits and health inspection reports to target areas that need more attention.

经营手段



Food Facility Self-Inspection Form

Hot and Cold Holding Cold foods held at 41 °F and below?	Υ	N	n/a
Hot foods held at 135°F and above?	Υ	N	n/a
Foods rapidly cooled using approved methods?	Υ	N	n/a
Proper Cooking Temperatures Raw animal products cooked to proper temperatures?	Υ	N	n/a
Foods rapidly reheated to 165°F within 2 hours?	γ	N	n/a
A probe thermometer accurate to (+/-) 2°F available?	Y	N	n/a
Utensils and Equipment Utensils are scraped of excess food, washed, rinsed, sanifized, and air dried?	Υ	N	n/a
Sanifizer concentration is at proper levels? (100 ppm Cl. 200 ppm Quart, or 25 ppm I)	Υ	N	n/a
Dish machine is sanitizing properly? (50 ppm Cl or 180°F and 160°F at the plate level)	Υ	N	n/a
Test strips present to measure sanitizer concentrations?	Υ	N	n/a
Used wiping cloths are placed in a bucket with proper sanifizer levels or in a hamper?	Υ	N	n/a
Food is prepared so as to not cross-contaminate raw foods with ready-to-eat foods?	Υ	N	n/a
Food is properly covered and stored so as to prevent contamination?	Υ	N	n/a

Employee Hygiene Are any employees sick, or have any open cuts, sares,			
or rashes?	Υ	N	n/a
All hand wash sinks are accessible, have not and cold running water, paper towels, and soap available for use?	Υ	N	n/a
Employees have been trained and are using correct hand washing procedures?	Υ	N	n/a
Food Sources			
Produce is washed prior to preparation or service?	Υ	N	n/a
All food comes from an approved source?	Υ	Ν	n/a
Shellfish tags are maintained properly?	Υ	N	n/o
General Facility			
Hot water of at least 120°F is available throughout the entire facility?	Υ	N	n/a
Grease trap and plumbing functioning properly?	Y	N	n/a
Any signs of vermin activity or vermin harborage?	Υ	N	n/a
Equipment is commercial grade and in good condition?	Υ	N	n/a
Food, utensits, and equipment maintained 6 inches above the floor?	Υ	N	n/o
All food preparation surfaces and equipment clean and sanitized on a regular basis?	Υ	N	n/c
Walls, floors, and cellings in a clean and sanitary state?	Υ	N	n/c

参与其中!

Food
Safety
Advisory
Council



- 橘县食品安全咨询委员会(Food Safety Advisory Council, 简称FSAC)是一家食品服务经营者组织。
- 发现和解决食品安全顾虑和挑战的各个方面。
- 促进橘县食品保护项目的密切工作关系。
- 欲了解如何成为具有投票权和发言权的会员,请查看FSAC网站

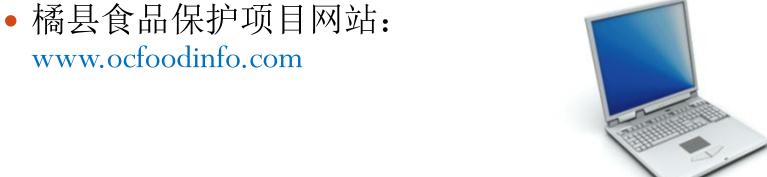
www.ocfoodinfo.com

了解详情

- 联系检验员或其主管。
- Robert Curtis
 (714) 433 6103
 rcurtis@ochca.com







问题

