

规则与条例

第三章

食品安全



最新修订：2025 年 07 月 01 日

本翻译系为方便用户提供，不得作为对阿勒格尼县卫生部门第三章
《食品安全规则与条例》进行逐字引用之依据。

生效日期：2000 年 1 月 1 日

修订日期：2015 年 2 月 7 日

修订日期：2017 年 3 月 20 日

全面修订日期：2023 年 1 月 1 日

修订日期：2025 年 7 月 1 日

目录

条款	页码
300. 目的与范围.....	6
301. 适用性	6
规划审查、许可与标识	
302. 食品许可证与注册证书	6
303. 食品设施标识.....	8
304. 食品设施规划与申请.....	9
305. 检查.....	11
306. 临时性及季节性活动注册	11
设备、器具与布草	
307. 允许使用的设备与材料.....	12
308. 设备与材料的设计与制造.....	13
309. 设备安装与位置.....	15
310. 器具处理与存放.....	16
311. 设备与器具的清洁与消毒.....	17
实体场所	
312. 地面、墙壁与天花板.....	21
313. 通风.....	22
314. 照明.....	23
315. 一般场所	23
316. 食品设施中的动物	24
317. 昆虫、啮齿动物及害虫的预防与管理.....	25
318. 有毒及有害物质	26
水、管道与废弃物	
319. 供水.....	27
320. 污水与废水.....	27
321. 管道系统.....	27
322. 厕所.....	28
323. 洗手池	29
324. 垃圾与废弃物.....	30
管理与人员	
325. 认证食品保护经理.....	30
326. 职责与监督.....	31
327. 个人卫生与食品从业人员操作规范.....	33
328. 受感染的食品从业人员	34

第三章 食品安全

食品来源

329. 食品供应37

330. 家庭自制食品.....39

食品条件

331. 食品保护39

332. 食品储存39

333. 食品制备41

334. 食品陈列与供应.....47

335. 食品捐赠49

336. 食品运输50

337. 特殊加工工艺与 HACCP 计划.....51

338. 食品的检查、查封及扣留55

特殊食品服务设施

339. 移动食品设施.....55

340. 临时性或季节性食品设施57

341. 共享厨房58

342. 自助式食品设施59

行政程序与救济措施

343. 食品许可证的暂停 - 迫在眉睫的健康危害61

344. 食品许可证的暂停 - 非迫在眉睫的危害61

345. 卫生许可证的恢复.....61

346. 豁免许可62

347. 处罚.....62

348. 听证与上诉.....62

349. 阿勒格尼县食品安全基金63

350. 食品安全咨询委员会.....63

351. 违宪条款64

352. 生效日期.....64

353. 定义.....64

354. 附表.....78

常用缩略语词汇表

ANSI	美国国家标准协会
CFPM	认证食品保护经理
CFR	联邦法规汇编
CCP	关键控制点
DEP	宾夕法尼亚州环境保护部
EPA	美国环境保护局
FDA	美国食品药品监督管理局
HACCP	危害分析关键控制点
MFC	示范食品法规
NSF	国家卫生基金会
NST	无下水道厕所
PDA	宾夕法尼亚州农业部
TCS	需时间温度控制
USDA	美国农业部

上述术语及适用于本章解释与适用的其他术语的完整定义，参见本章末尾的第 353 条。

第 300 条.目的与范围

本章旨在通过在食品设施中应用食品安全、食源性疾病预防及环境卫生原则，保障公众健康。本章应予以宽泛解释和适用，以促进保护公众健康这一根本目的；并应与宾夕法尼亚州的相关法律保持一致。

本章条款规定术语定义；设定管理、人员、操作、设备及设施的标准；并对食品设施规划审查、食品许可证发放、检查、危害分析关键控制点 (HACCP) 计划评估、食品许可证的暂停及处罚等事项作出规定。

第 301 条.适用性

- A. 本章条款对食品经营活动进行规范，包括但不限于餐馆和饮食场所、医院、疗养院、个人护理院、学校、零售商店、食品加工商、餐饮服务商、仓库、临时性及季节性食品设施、移动食品设施，以及其他直接或间接向公众提供食品的类似食品设施。
- B. 仅销售处于未经加工或天然状态的水果或蔬菜的零售食品设施，包括所有在上市销售前以未去皮的天然形态下经清洗、着色或其他方式处理的水果和蔬菜，应免于适用本章条款规定。

规划审查、许可与标识

第 302 条.食品许可证与注册证书

302.1 一般规定

- A. 在未事先从本部门取得有效且适当的食品设施食品许可证或注册证书之前，任何人在阿勒格尼县经营食品设施均属违法行为。食品许可证或注册证书应签发给负责食品安全及操作的个人或团体。
- B. 除被暂停外，食品许可证和注册证书的有效期限最长不超过一 (1) 年，且仅限于签发时所载明地址处经营该业务的所有人使用。所有食品许可证和注册证书均应张贴于公众易于查看的位置。
- C. 食品许可证和注册证书不得因地址、所有人或分类变更而转让。任何地址或所有人的变更均需重新申请食品许可证或注册证书。任何试图转让食品许可证或注册证书的行为将应视为无效，并将立即导致该食品许可证或注册证书失效。
- D. 仅遵守本部门所有适用规则与条例、宾夕法尼亚州法律、联邦法律及据此发布的所有命令的食品设施所有人或经营者，方有资格取得并保留此类许可证或注册证书。
- E. 食品设施经营者在接受本部门签发的食品许可证或注册证书时，即表示同意食品安全项目工作人员可在营业时间及其他合理的非营业时间内，对该场所进行检查。

第三章 食品安全

302.2 分类

为本章条款之目的，应适用下列食品设施分类：

- A. I 类食品设施是指仅处理商业预包装且无需时间温度控制 (TCS) 食品的食品设施。I 类设施免于本章条款的许可要求，但须依据宾夕法尼亚州法典第 3 编第 5703(b)(2) 条规定，在经营零售食品设施前向食品安全项目进行注册。
 - 1. 根据本章条款免于许可要求的零售食品设施，仍应接受检查并遵守本条的所有其他规定。
- B. II 类是处理商业预包装的 TCS 食品（包括但不限于牛奶、蛋类和奶酪）的食品设施，且该等食品在食品设施储存期间保持密封包装状态。
 - 1. 仅提供食品处理设备、食品储存和餐具清洗设备的宴会厅和共享厨房主许可证，应归类为 II 类食品设施。
- C. III 类是指处理未包装食品并定期制备食品但不涉及冷却步骤的食品设施，或制备非 TCS 食品的食品设施。
 - 1. 仅将食品从环境室温进行冷却的食品设施，应归类为 III 类食品设施。
- D. IV 类是指处理未包装食品并涉及复杂食品加工工艺的食品设施，包括但不限于冷却或使用特殊食品加工工艺。

302.3 费用

- A. 在取得食品许可证或注册证书之前，每一食品设施所有人或经营者均须按照《食品安全费用表》规定缴纳适用费用。
- B. 所有费用应列于经卫生委员会批准后由主任确定的费用表中。
- C. 在同一建筑内运营多个独立食品设施的单一许可证或注册持有人，应为每一食品设施分别取得独立的食品许可证或注册证书，并按照费用表为每一食品设施分别缴纳费用。
- D. 非营利性固定食品设施，包括但不限于下列处理或提供可供人类食用食品的设施，应根据其在本章 302.2 款中所规定的分类及其非营利身份缴纳相关费用：
 - 1. 根据《1986 年国内税收法典》第 501(c)(3) 条（《美国国内税收法典》第 26 编第 501(c)(3) 条）规定的免税组织。
 - 2. 以非营利方式运作的志愿消防队或救护机构、宗教、慈善、兄弟会、退伍军人、公民团体、体育组织，或协会下属的独立注册附属机构。
 - 3. 以非营利方式设立，旨在促进和鼓励对公立、私立及教区中小学体系青少年课外娱乐活动的参与及支持的组织。

- E. 临时性食品设施应针对每一临时性活动和地点分别取得独立的临时性食品许可证。临时性许可证的有效期最长为十四 (14) 日。临时性食品许可证应作为临时性食品设施运营的标识。
- F. 季节性食品设施应取得季节性食品许可证，在同一经营季内的不同经营日期无需取得单独的食品许可证。在同一日于不同地点经营的季节性食品设施，须为每一设施取得单独的许可证。季节性食品许可证的有效期最长为六 (6) 个月。季节性食品许可证应作为季节性食品设施运营的标识。
- G. 对于许可证项下或依照法规通常不予提供的特殊服务或材料，可另行收取附加费用。此类服务可包括在本部门正常工作时间之外开展的活动，其收费标准应按提供该等服务所发生的成本收取。
- H. 因业务永久或临时终止，不予退还任何费用。

第 303 条.食品设施标识

303.1 一般性标识张贴

所有已获许可的食品设施均应展示由本部门提供的标识。标识应张贴于食品设施所有顾客入口及免下车服务窗口处，使进入该设施或从该设施获取食品的人员能够清晰可见。标识不得被更改、遮盖或移除。仅可在本部门指示下予以移除。

303.2 “经阿勒格尼县卫生局检查并许可” 标识

凡符合本章要求的食品设施，均应展示该标识，但本章第 303.3 款或第 303.4 款另有规定的除外。

303.3 “消费者警示” 标识

- A. 当食品设施未能符合相关要求，且经检查发现存在重大高风险或中风险违规情形时，本部门有权在该食品设施张贴“消费者警示”标识。被张贴“消费者警示”的食品设施，可在不超过十 (10) 个日历日的临时期限内继续运营。
- B. 应在临时期间届满之前或于第十日进行复检，以确定是否符合本章条款的要求，但复检不得早于张贴“消费者警示”标识后 24 小时。在紧急情况下，本部门保留在 24 小时内进行检查的权利。许可证持有人可以在十 (10) 日期限届满之前，以书面形式申请复检。经检查后，应出现以下情形之一：
 - 1. 如该设施符合本章条款要求，应张贴“经阿勒格尼县卫生局检查并许可”标识；
 - 2. 如仍存在高风险或中风险违规情形，且十 (10) 日期限尚未届满，则继续保留“消费者警示”标识。该设施应在临时期限届满时再次接受复检，相关费用由所有人承担；或者
 - 3. 如违规情形仍然存在或再次发生，且十 (10) 日期限已届满，则应张贴“经阿勒格尼县卫生局责令关闭”标识。

第三章 食品安全

303.4. “经阿勒格尼县卫生局责令关闭” 标识

- A. 在以下任何情况下，本部门有权在食品设施张贴“经阿勒格尼县卫生局责令关闭”标识，并暂停食品许可证或注册证书：
 1. 本部门在任何时候认定，条件符合要求或根据本章第 343 条的规定存在迫在眉睫的健康危害；
 2. “消费者警示”标识期限届满，且导致该警示的违规情形仍然存在；
 3. 发现该设施在未持有有效食品许可证或注册证书的情况下运营；
 4. 食品设施所有人在收到充分通知后，仍未允许相关人员进入检查；或者
 5. 本部门根据第 344 条的规定提供听证机会，并确定存在违反本章任一条规定的情形。
- B. 在张贴“经阿勒格尼县卫生局责令关闭”标识的情况下，继续经营该食品设施属于违法行为。仅在本部门检查确认导致关闭的违规情形已按第 345 条规定整改后，方可张贴“经阿勒格尼县卫生局检查并许可”标识。

第 304 条. 食品设施规划与申请

304.1 一般规定

所有食品设施的建设、大规模改造或用途变更，均应依照经本部门书面批准的规划图及技术规范进行。

304.2 规划与费用 - 内容及审查

- A. 在发生下列任何情形之前，必须向本部门提交规划图、技术规范及申请文件，以供审查和批准：
 1. 拟建设食品设施时；
 2. 现有建筑拟改建为食品设施时；
 3. 食品设施进行大规模改造时，包括但不限于安装和使用任何新的用于加热、冷却以及对食品进行热保持或冷保持的主要食品设备。
 - (a).仅限于更换结构和用途相似设备的改造，无需提交规划图。
 - (b).仅限对顾客区域进行外观性改动，且不影响害虫防治的，无需提交规划图。
4. 所有权发生变更时；
5. 集中厨房发生变更时；或

6. 分类发生变更时。
- B. 规划图及技术规范应包括：
1. 拟定菜单，或拟销售、储存、制备或提供的食品类型，以及在适用情况下包括以下内容：
 - (a) 预计储存、制备及销售或供应的食品数量；
 - (b) 如需设置消费者告知，应明确其目的；
 - (c) 对于食品加工单位，应提供每种拟加工食品的制备步骤；
 - (d) 对于特殊加工工艺，应提供 HACCP 计划。
 2. 按比例绘制的完整食品设施场所平面图；
 3. 如适用，应提供显示用地边界、建筑物位置、垃圾及废油储存位置、隔油池位置的场地图；
 4. 与平面图相对应的设备清单，应包括制造商名称、型号、尺寸及安装技术规范；
 5. 从本部门获取、已填写完整且签署的食品许可证或注册证书申请表；
 6. 支付规划审查所需的相应费用；以及
 7. 提供业主已向宾夕法尼亚州税务局申请或已取得销售与使用税许可证或免税证明的证明材料；
 8. 本部门为对拟建、改建或改造食品设施进行适当审查而以书面形式要求提供的其他材料。
- C. 1 类食品设施注册流程
1. 填写并提交注册申请；以及
 2. 按照《食品安全费用表》支付相关费用。
- D. 规划与申请的审查费用应根据《食品安全费用表》确定。无论规划是否获得批准，已缴纳的规划审查费用均不予退还。
- E. 在规划符合本章条款及本部门规定的全部要求之前，本部门不得批准相关规划。如规划未获批准，本部门将以书面形式说明规划中的缺陷。申请人在收到书面缺陷说明后，应根据所指出的缺陷提交修订后的规划。

304.3 运营前检查

凡根据第 304.2(A) 条第 1-3 项要求提交规划或申请，或者食品设施所有权发生变更时，必须在开始运营前由食品安全项目进行检查，以确定其是否符合本章条款的规定。安排检查由经营者负责。经营者应至少提前十 (10) 个工作日通知本部门，以安排运营前检查。

若食品设施未能符合本章规定的食品设施运营要求，则应进行后续的运营前检查，相关费用由设施所有人承担，按费用表规定执行。

304.4 临时性及季节性食品设施

所有临时性及季节性食品设施均须提交完整的临时性或季节性设施申请，并缴纳相应的食品许可证费用。该等申请必须在开始运营前至少十 (10) 个工作日提交，以供审查和批准。

第 305 条.检查

应定期对已获许可的食品设施进行预先通知和未预先通知检查。对于经营不定期或营业时间安排不固定的食品设施（包括但不限于餐饮服务商和流动食品设施），每年至少应向本部门提交一次关于计划或预期的经营日期、时间及地点的通知。

- A. 例行检查的频率应根据食品设施的运营类型及既往检查记录确定。
- B. 如有必要，应进行复检或后续检查，以确定所列违规情形是否已整改。
- C. 如存在潜在公共安全隐患或发生公共卫生紧急情况，或基于投诉，可根据需要进行非例行检查及 HACCP 计划评估。
- D. 检查完成后，应向经营者或所有人提供检查报告副本。所有报告均应存档，并向公众开放查阅。
- E. 在所有检查过程中，经营者必须提供对所有相关记录的查阅权限，并允许进入场所的所有区域。

第 306 条.临时性及季节性活动注册

- A. 对于有五 (5) 家或以上食品设施同时运营的临时性或季节性活动，活动组织者或相关责任方必须在预计活动开始前至少三十 (30) 个日历日，提交临时性或季节性活动组织者申请。该申请应包含以下信息：
 - 1. 预计参与活动的食品设施数量；
 - 2. 活动日期、时间和地点；
 - 3. 预计参与的食品供应商名称及联系方式；
 - 4. 预计每日参与人数；
 - 5. 供水方案；
 - 6. 废弃物及垃圾处理方案，该方案应符合本章第 320 条和第 324 条的规定；
 - 7. 电力供应方案；
 - 8. 活动期间指定联络人的联系方式。

- B. 缴纳的申请费用应根据预计的食品设施数量确定。因活动终止或取消，或食品设施未能参加，均不予以退款。
- C. 活动组织者必须指定一名联络人，该联络人应在活动现场，并可供本部门随时联系。
- D. 未遵守本条款规定的，可能导致执法行动，包括但不限于对未按时提交申请材料的临时性或季节性食品设施处以罚款及责令关闭。

设备、器具与布草

第 307 条.允许使用的设备和材料

307.1 一般规定

可重复使用的设备及器具应采用安全、无毒材料制造和修复，包括表面处理材料；应具有耐腐蚀性且不吸水；表面应光滑、易于清洁，并应在正常使用条件下具备耐用性。一次性餐具及一次性用品应采用清洁、卫生、安全的材料制成。设备、器具、一次性餐具及一次性用品不得向食品转移气味、颜色或味道，也不得以任何其他方式污染食品。

307.2 铅

餐具和器具、焊料、助焊剂和锡合金应不含铅，或其铅含量不得超过《示范食品法规》(MFC) 第 4-101.13 条规定的食品接触面推荐限值。

307.3 木材

硬枫木或同等材质的不吸水、细密纹理木材，可用于制作砧板、烘焙操作台、擀面杖、甜甜圈成型棒、沙拉碗以及在230°F (110°C) 或以上温度条件下使用的木制搅拌器具。木材也可用于一次性餐具，例如筷子、搅拌棒或冰淇淋勺。在其他情况下，不得将木材用作食品接触面。在食品制备、食品储存及器具清洗区域的暴露表面上，禁止使用经加压处理或化学处理的木材或其他类似材料。需要去除外皮或外壳的食品，如符合《联邦法规汇编》第 21 编第 178.3800 条“木材防腐剂”的规定，可储存在经处理的木材容器中。

307.4 塑料与橡胶材料

经批准的塑料、橡胶或类橡胶材料，在正常条件下应具有抗刮擦、抗刻痕、抗分解、抗龟裂、抗剥落及抗变形性能；其重量和厚度应足以允许通过常规餐具清洗方法进行清洁和消毒；且符合本条前文规定的一般要求，方可重复使用。

307.5 切割表面

当切割表面因刮擦或刻痕而无法进行有效清洁和消毒时，应予以修复或更换。

307.6 一次性器具及一次性用品

一次性器具及一次性用品不得重复使用。

第三章 食品安全

307.7 软体动物和甲壳类动物外壳

软体动物和甲壳类动物外壳作为盛装容器不得重复使用。

307.8 铸铁

铸铁可用作烹饪表面。铸铁仅在作为从烹饪到供餐的不间断流程的一部分时，方可用作食品盛装器具。

307.9 镀锌金属

镀锌金属不得用于与酸性食品接触。

307.10 铜

铜及铜合金不得用于与 pH 值低于 6 的食品接触，也不得用于防回流装置与碳酸化装置之间的连接部位。在酿造操作的预发酵和发酵阶段，铜及铜合金可用于与啤酒酿造原料接触。

307.11 全氟碳树脂

对于具有全氟碳树脂涂层的可重复使用厨房用具，仅可使用不会产生刻痕或刮擦的器具及清洁工具。

307.12 海绵

海绵不得用于接触已清洁并消毒的食品接触面，或正在使用的食品接触面。

307.13 食品温度测量

食品温度测量设备的传感器或探杆不得由未包覆防碎涂层的玻璃制成。

第 308 条.设备与材料的设计与制造

308.1 一般规定

所有设备与器具均应保持良好维护状态，以符合本章条款的规定。所有设备与器具（包括塑料制品）均应按在正常使用条件下具备耐用性的要求进行设计和制造，并应具有抗凹陷、抗变形、抗点蚀、抗剥落、抗开裂和抗龟裂的性能。

- A. 经美国国家标准协会 (ANSI) 认可的认证项目（如国家卫生基金会 (NSF) 认证或归类为符合卫生要求的设备，应视为符合本章第 307 条和第 308 条的规定。
- B. 食品接触面应易于清洁，表面光滑，且不得存在断裂、开缝、裂纹、缺口、凹坑及类似缺陷，也不得存在难以清洁的内部角落和缝隙。容器封闭装置及连接件的螺纹应设计为便于清洁；食品接触面禁止使用“V”型螺纹，但热油烹饪设备或热油过滤系统除外。
- C. 含有需要润滑剂的轴承和齿轮的设备，其设计和构造应确保润滑剂不会泄漏、滴落或被压入食品或食品接触面。对于设计为在食品接触面上或其内部对轴承和齿轮进行润滑的设备，应使用符合《联邦法规汇编》第 21 编第 178.3570 条“食品偶然接触用润滑剂”要求的食品级润滑剂。

- D. 用于将饮料或饮料原料输送至出液口的管道，不得与供食用的储存冰块接触，但与储冰箱一体结构的冷却板除外。出液装置的排水系统或排水管不得穿过制冰机或储冰箱。
- E. 水槽排水板应设置为倾斜结构，以实现自排水。所有餐具清洗水槽均应至少配备一个正确安装的排水板。

308.2 可接近性

食品接触面应便于清洁和检查，除非其设计为可原位清洁 (CIP)：

- A. 无需拆卸；
- B. 无需使用工具即可拆卸；或
- C. 仅使用简单工具（如钳子、螺丝刀或开口扳手）即可轻松拆卸，且该等工具应存放在设备附近。

308.3 原位清洁 (CIP) 设备

拟采用原位清洁 CIP 的设备，其设计和制造应满足以下要求：

- A. 清洁和消毒溶液能够通过有效的清洁和消毒程序在固定系统内循环；
- B. 清洁和消毒溶液能够接触所有内部食品接触面；
- C. 系统具备自排水功能，或能够将清洁和消毒溶液完全排出；并且
- D. 如设备不可拆卸，其设计应设置检查口，以确保所有内部食品接触面均能得到有效清洁。

308.4 非食品接触面

不用于接触食品但可能暴露于飞溅物或食品残渣，或因其他原因需要频繁清洁的设备表面，其设计和制造应确保表面光滑、可清洗、耐腐蚀、无不必要的凸缘、突起或缝隙，且便于清洁；其材质及和维护状况应能够便于保持清洁卫生的状态。

308.5 微波炉

微波炉应符合《联邦法规汇编》第 21 编第 1030.10 条“微波炉”中规定的安全标准。

308.6 洗碗机

- A. 洗碗机应由制造商在设备上固定一块易于接近且清晰可读的数据铭牌，标明设备的设计及运行参数。
- B. 洗碗机应配备温度测量装置，用于显示各洗涤槽和冲洗槽中的水温，以及水进入热水消毒最终冲洗歧管或化学消毒溶液槽时的温度。
- C. 配备新鲜热水消毒冲洗的洗碗机，应安装压力表或类似装置，用于测量并显示进入洗碗机前供水管线中的水压。水压应处于设备数据铭牌规定的范围内，且不得低于每平方英寸 5 磅（35 千帕），也不得高于每平方英寸 30 磅（200 千帕）。

第三章 食品安全

308.7 食品温度测量设备

应配备适用的金属探针式数字刻度指示温度计或其他经批准的温度测量设备，并应易于取用，用于确保所有 TCS 食品在烹饪、复热、冷却、保温或冷藏过程中达到并维持适当的内部温度。此类温度计应保持清洁、经适当校准，量程至少为 0°F 至 220°F (-17°C 至 105°C)，刻度间隔不大于 2°F 或 1°C，且其精度应符合以下要求：

1. 若采用摄氏温度刻度，或同时采用摄氏度和华氏度双刻度，其精度应为 $\pm 1^{\circ}\text{C}$ ；或
2. 若仅采用华氏度刻度，其精度应为 $\pm 2^{\circ}\text{F}$ 。

第 309 条.设备安装与位置

309.1 位置

- A. 设备的安装应易于清洁，并便于清洁其周围区域。
- B. 食品设备不得设置在暴露且未加防护的下水道或污水管线、漏水管线、积聚冷凝水的管线、开放式楼梯间或其他污染源下方，但依法要求设置的自动消防喷淋头除外。
- C. 设备的位置应确保通道、设备之间的作业空间以及设备与墙壁之间的操作空间畅通无阻，并应具备足够空间，以便进行清洁和维护，并使食品从业人员在不污染食品及食品接触面的情况下履行其职责。

309.2 安装

- A. 台面和桌面设备：
 1. 其安装应便于清洁设备及其相邻区域；并且
 2. 除非设备易于移动，否则应密封固定于桌面或台面上，或通过支脚抬高，使设备与台面之间至少保持 4 英寸（10 厘米）的间隙。
- B. 落地安装设备：
 1. 除非设备易于移动，否则应密封固定于地面，或通过支脚抬高，使设备与地面之间至少保持 6 英寸（15 厘米）的间隙。
 2. 若陈列货架、冷藏设备及冷冻设备的安装方式使其下方地面可进行清洁，则不适用本要求。
- C. 固定设备间距：除非留有足够空间，使食品从业人员能够在固定设备的侧面、后方及上方进行清洁，否则当固定设备与相邻设备、墙壁及天花板之间的间隙超过 1 毫米或 1/32 英寸时，应予以密封处理。

第 310 条. 器具处理与存放**310.1 处理**

经清洁和消毒的器具应由食品从业人员以防止其受到污染的方式处理。刀、叉和勺应仅可接触其手柄部分。杯子、玻璃杯、碗、盘及类似物品在操作过程中不得触及食品接触面。脏污餐具应从消费者区域移除并加以处理，以避免污染清洁餐具。

310.2 存放

A. 经清洁和消毒的器具，以及一次性器具和一次性用品，应按以下要求存放：

1. 距地面至少 6 英寸（15 厘米）；
2. 存放于清洁、干燥的位置；
3. 防止飞溅、灰尘及其他污染；并且
4. 不得存放于暴露的下水管道线或漏水管线下方，但依法要求设置的自动消防喷头除外。

B. 经清洁和消毒的器具在存放前应自然风干，或应以自排水方式存放。

C. 在可行的情况下，玻璃杯和杯子应倒置存放。用于存放刀、叉和勺的设施，其设计和使用应确保其手柄朝向食品从业人员或消费者。

310.3 一次性器具及一次性用品

A. 一次性器具及一次性用品的操作与分发应避免食品接触面或使用者口部受到污染。

B. 散装的一次性刀、叉和勺，应放入专用容器中，或由在分拣或包裹器具前已洗手并佩戴手套的食品从业人员进行包装。

310.4 可回收容器

A. 凡接受可回收容器用于再次盛装食品的零售食品设施，应将该等容器送至受监管的食品加工厂进行检查、清洗、消毒并再次盛装，但本款另有规定的除外。

B. 退回至零售食品设施的外带食品容器，如符合以下条件，可在该零售食品设施再次盛装非饮料类食品：

1. 该容器的设计和构造适于重复使用，并符合第 307 条和 308 条规定的要求；
2. 该容器最初由零售食品设施提供给消费者（无论为空容器还是已由该零售食品设施盛装食品），其提供目的在于回收并重复使用；
3. 该容器由消费者在使用后退回至零售食品设施；并且
4. 在再次盛装食品之前，应完成以下步骤：

第三章 食品安全

- a. 按照第 311 条的规定进行清洁和消毒；并且
 - b. 由食品从业人员进行目视检查，以确认退回的容器符合第 307 条和第 308 条规定的要求。
- C. 退回至零售食品设施的外带食品容器，如符合以下条件，可在该零售食品设施重新灌装饮料：
- 1. 该饮料不属于 TCS 食品；
 - 2. 在综合考虑容器设计、冲洗设备及饮料性质后，应能够在家庭或零售食品设施中实现有效清洁；
 - 3. 分配系统应配备用于在重新灌装前，以加压且非循环的新鲜热水对退回容器进行冲洗的设施；
 - 4. 消费者自有并退回至零售食品设施用于重新灌装的容器，仅可再次出售或提供给该同一消费者；并且
 - 5. 容器由以下人员重新盛装：
 - a. 食品从业人员，或
 - b. 若饮料系统包含符合《示范食品法规》第 4-204.13(A)、(B) 和 (D) 条规定的无污染转移过程，且该过程无法由容器所有者绕过，则可由容器所有者进行重新灌装。
- D. 消费者自有的个人外带饮料容器（如保温瓶、防漏咖啡杯及促销饮料杯），若其重新灌装过程符合《示范食品法规》第 4-204.13(A)、(B) 和 (D) 条规定的无污染过程，则可由员工或消费者进行重新灌装。
- E. 消费者自有的非食品专用容器，可在售水机或供水系统处进行注水。

310.5 禁止存放区域

不得在厕所或其前室、垃圾间、机房、更衣室、开放式楼梯间，或任何其他存在污染源的场所存放食品设备、器具或一次性器具及一次性用品。经清洗的布草，以及已包装或存放于封闭柜中的一次性器具及一次性用品，可存放于更衣室。

第 311 条.设备与器具的清洁与消毒

311.1 一般规定

- A. 设备、食品接触面及器具应在目视和触感上保持清洁。
- B. 烹饪设备的食品接触面应保持无结垢油渍及其他污垢堆积。
- C. 食品接触面及器具在清洁后应进行消毒。
- D. 设备的非食品接触面应根据需要定期清洗，以防止灰尘、污垢、食物残渣及其他杂物的积聚。

311.2 清洁频率

- A. 为防止交叉污染，器具和食品接触面应按照本章第 311.4 条或第 311.5 条的规定进行清洁。该等清洁应在以下情形下进行：
 1. 在每次用于不同类型的生肉食品（如牛肉、鱼肉、羊肉、猪肉或禽肉）之前。
 - a. 但连续处理不同类型的生肉或禽肉，且每种所需烹饪温度均高于前一种（见第 333.3 款规定）；
 2. 每次由处理生食转为处理即食食品时；
 3. 在处理生鲜果蔬与处理 TCS 食品之间；
 4. 在使用或存放食品温度测量设备之前；以及
 5. 在任何可能发生污染的操作中断之后。
- B. 接触 TCS 食品的设备和器具，应至少每 4 小时进行清洗、冲洗和消毒一次。如符合下列情形之一，接触 TCS 食品的设备和器具可以不按每 4 小时的时间间隔进行清洁和消毒：
 1. 容器用于存放 TCS 食品，或器具存放在符合第 331(A) 款规定温度的 TCS 食品中，并在容器空置时或至少每 24 小时进行清洁一次；
 2. 在冷藏室中用于制备 TCS 食品，且按照表 354.1 “清洁频率” 规定的时间和温度组合进行清洁；
 3. 使用中的器具间歇性存放于流动水水槽或 135°F (57°C) 及以上温度的水中，并至少每 24 小时清洁一次，或按照第 334.7(B)(4) 款中规定的频率进行清洁，以防止污垢残留积聚；或
 4. 清洁计划已获本部门批准，且该计划基于食品温度、食品类型、食品残渣积累量，以及可能导致食源性疾病的致病性或产毒性微生物快速、持续繁殖的潜在风险制定。
- C. 烹饪和烘焙设备的食品接触面，以及微波炉的腔体和门封，应至少每日清洁一次。
本规定不适用于热油烹饪设备及热油过滤系统。
- D. 用于非 TCS 食品的器具和设备，其食品接触面应在以下情形下进行清洁和消毒：
 1. 在任何可能发生污染时；
 2. 对于冰茶分配器及消费者自助使用的器具（如夹子、取料勺或长柄勺），至少每 24 小时清洁一次；
 3. 在对消费者自助设备（如调味品分配器及陈列容器）进行补充之前；或

第三章 食品安全

4. 按照制造商规定的频率进行清洁，如无制造商规定，则应按足以防止污垢或霉菌积聚的频率进行清洁。

311.3 擦拭布

- A. 用于擦拭供消费者使用的餐具、盘子或碗的布，应保持清洁、干燥，且不得用于其他目的。
- B. 用于擦拭厨房器具以及设备的食品接触面和非食品接触面上食品残渣的湿布，应保持清洁，并应经常在第 311.4(C) 款允许的消毒溶液中进行冲洗，且不得用于其他目的。该等布巾在使用间隙应存放于消毒溶液中，并每日清洗。
- C. 用于擦拭接触生动物源性食品表面的湿布，在使用期间应与其他用途的布巾分开存放。

311.4 手工清洁与消毒

- A. 设备与器具应进行预冲洗或预刮除，并在必要时进行预浸泡，以去除食物残渣和污垢。
- B. 除固定设备及因体积过大无法在水槽内清洁的器具外，手工清洁、冲洗和消毒应按以下顺序进行：
 1. 使用前应清洁水槽；
 2. 已刮除残渣的设备和器具应在第一格水槽中使用至少 110°F (43°C) 的热洗涤剂溶液彻底清洗，且该溶液应保持清洁；
 3. 应在第二格水槽中用清水冲洗设备和器具，确保去除洗涤剂和磨料残留；
 4. 应按照第 311.4(C)-(E) 款中所列方法之一，在第三格水槽中对设备和器具进行消毒；以及
 5. 设备与器具应自然风干。
- C. 所有设备与器具的食品接触面应通过以下方式消毒：
 1. 在温度不低于 171°F (77°C) 的清洁热水中浸泡至少 30 秒；
 2. 在含有效氯（以次氯酸盐形式）不少于 50 ppm、温度不低于 75°F (25°C) 的清洁溶液中浸泡至少 10 秒，并应按照表 354.2 “根据温度和 pH 值确定的含氯消毒剂浓度” 保持适当浓度；
 3. 在含有效碘 12.5-25 ppm (MG/L)、温度不低于 68°F (20°C) 的清洁溶液中浸泡至少 30 秒；
 4. 在含季铵盐化合物、温度不低于 75°F (25°C) 的清洁溶液中浸泡至少 30 秒，其季铵盐浓度应符合美国环境保护署 (EPA) 注册标签上的使用说明；

第三章 食品安全

5. 对于因体积过大无法通过浸泡方式消毒，但可进行蒸汽封闭处理的设备，应采用蒸汽进行处理，且该蒸汽不得含有除美国食品药品监督管理局 (FDA) 在《联邦法规汇编》中规定允许的材料或添加剂以外的任何物质；或
 6. 使用含有 FDA 在《联邦法规汇编》第 21 编第 178.1010 条中允许的任何化学消毒剂的清洁溶液进行浸泡、冲洗、喷洒或擦拭，且经评估可达到充分消毒效果。
- D. 在通过手工清洁方式且使用热水进行消毒时，应配备并使用下列设施：
1. 安装在水槽消毒格内或下方的集成加热装置或固定装置，能够将水温维持在不低于 171°F (77°C)；以及
 2. 精度为 $\pm 3^{\circ}\text{F}$ 或 $\pm 1.5^{\circ}\text{C}$ 的数字刻度指示温度计，该温度计应位于水槽附近，以便频繁检查水温；以及
 3. 尺寸和结构设计适当的洗碗篮，能够将餐具、厨具、器具和设备完全浸入热水中。
- E. 因体积过大而无法在水槽内清洁的固定设备和器具，应通过手工方式、压力喷淋方法、洗碗机或按照第 311.5 款规定的其他方法进行清洁和消毒。
- F. 沾染干性非 TCS 食品残渣的设备和器具，可采用刷洗、刮除和吸尘等干式清洁方法进行清洁。经干式清洁的食品接触面及器具，在使用前必须进行消毒并彻底干燥。用于食品接触面干式清洁的设备，不得用于其他目的。

311.5 替代性手工清洁和消毒

- A. 若无法在水槽或洗碗机中清洗（例如设备为固定式或体积过大），则应通过以下方式清洁和消毒：
1. 必要时进行拆卸，以确保清洁溶液能够接触到所有部件；
 2. 进行刮除或粗略清洁，以去除食品残渣积聚；以及
 3. 通过使用含润湿剂和乳化剂的洗涤剂、酸性、碱性或研磨性清洁剂、热水、刷子、百洁布、高压喷淋或超声波设备等手段进行清洗，以去除或完全松动污垢。
 4. 按照上述第 311.4(C)(6) 款规定进行消毒。
- B. 如有特殊清洁需求或限制，且在使用前已获批准，可使用替代性手动餐具清洗设备。替代性手动餐具清洗设备可包括：
1. 高压洗涤剂喷淋器；
 2. 低压或管线压力泡沫喷洒洗涤系统；
 3. 其他特定用途的清洁设备；
 4. 刷子或其他工具；

第三章 食品安全

5. 符合第 321(C)(1) 款规定的双格水槽；或
6. 替代多格水槽各槽位的容器。

311.6 机械清洁与消毒

- A. 可采用喷淋式或浸泡式洗碗机，或任何其他类型的机器或设备进行清洁与消毒，但须证明其能够彻底清洁并消毒设备和器具。此类机器和设备应正确安装并保持良好维护状态。机器和设备的操作应遵循制造商说明，且放入其中的器具和设备应经历完整的洗涤循环。自动洗涤剂 and 润湿剂分配器，以及液体消毒剂注入器（如有），应正确安装并保持良好维护状态。所有机械清洁和消毒设备应符合 NSF 或 ANSI 标准。
- B. 机械清洁和消毒设备的运行状况及效果，应至少每日进行测试。

311.7 原位清洁 (CIP)

设计为可进行原位清洁 (CIP) 的设备，应采用以下方式进行清洁和消毒：

1. 三步法：清洗、冲洗、消毒；或
2. 两步法：使用洗涤剂-消毒剂进行清洗和消毒。

311.8 自然风干

所有设备、餐具和器具在清洗和消毒后，应置于非吸水性清洁表面上自然风干，或彻底排干清洁和消毒溶液。

311.9 消毒监测

使用化学品进行消毒时，其浓度不得高于《联邦法规汇编》中 FDA 规定的最高限值，并应按照美国环境保护署 (EPA) 注册标签上的使用说明进行操作。应配备并使用试纸、检测试剂盒或其他设备，以准确测量溶液的百万分比浓度 (ppm)。当使用热水进行消毒时，应配备并使用热敏胶带或其他经批准的测量设备，以监测最终消毒温度。

实体场所

第 312 条.地面、墙壁与天花板

312.1 一般规定

地面、墙壁与天花板应保持清洁，并处于良好维护状态。

312.2 建造

- A. 所有食品制备、食品储存及餐具清洗区域、更衣室、储物柜室、厕所及其前室的地面、墙壁与天花板，应采用光滑、耐用且易于清洁的材料建造。在上述区域使用的混凝土或浮石砌块及砖块，应经过表面处理并密封，以形成光滑且易于清洁的表面。
- B. 食品制备区、餐具清洗区、厕所、步入式冷藏室及其他在正常条件下易受潮影响的区域，其表面应为不吸水材料。在易积水区域，不得暴露墙骨、搁栅和椽子。

第三章 食品安全

- C. 在所有使用混凝土、水磨石、缸砖、瓷砖或类似地面材料的设施中，或采用冲水清洁方式的场所，墙壁与地面之间的接缝处应进行弧面处理并密封。在所有其他情况下，墙壁与地面之间的接缝处应进行覆盖，以避免形成超过 1/32 英寸（1 毫米）的开放缝隙。
- D. 食品设施的主厨房和食品储存区域的室外开口（如门和窗）必须关闭，或以其他方式防止啮齿动物、鸟类、昆虫及其他害虫进入。根据第 317.2 款规定，所有其他通向室外的开口，可能需要加装纱网或采取其他防护措施，以防止害虫污染或环境污染。

312.3 公用设施管线安装

外露的公用设施管线及管道应以不阻碍或妨碍地面、墙壁或天花板清洁的方式安装。在所有新建或进行大规模改造的食品设施中，禁止在地面上安装裸露的水平公用设施管线及管道。

312.4 附着物

安装于墙壁和天花板上的灯具、通风口盖板、吊风扇、装饰材料及类似附着物，应易于清洁，并保持良好维护状态。消费者区域内的附着物及装饰材料必须保持清洁。

312.5 地毯

在食品制备区、餐具清洗区、步入式冷藏室、垃圾存放区、厕所或其他因冲洗或喷洒清洁方式而易积水的区域，不得使用地毯。在其他区域如使用地毯作为地面覆盖物，其应为紧密编织结构，安装规范，便于清洁，并保持良好维护状态。

312.6 地垫与格栅板

地垫与格栅板应采用不吸水、耐油脂的材料制成，其尺寸、设计和结构应便于清洁，并保持清洁和良好维护状态。

312.7 禁止使用的地面覆盖物

不得使用锯末、木屑、颗粒盐、烧制黏土、硅藻土或类似材料作为地面覆盖物；但在必要时，上述材料可用于对地面溢洒物或滴漏物进行即时局部清理，且应及时清除。

第 313 条.通风

313.1 一般规定

- A. 所有房间应具备充足的通风，以保持其内无过度的热量、蒸汽、冷凝水、水蒸气、异味、烟雾和废气积聚。通风系统应依法安装并运行；当向室外排放时，不得造成滋扰，也不得产生不雅观、有害或违法的排放物。
- B. 进气和排风管道的设计、安装及维护，应能够防止灰尘、污垢及其他污染物进入。

第三章 食品安全

313.2 特定通风要求

- A. 设计用于安装在烹饪及洗碗设备上方的通风系统，其安装和维护应符合宾夕法尼亚州采纳的最新版《国际机械规范》和《消防规范》的规定，并遵从设施所在地方市政当局的相关要求。
- B. 通风罩及相关设备的设计，应防止油脂或冷凝水流入或滴落至食品、食品制备表面、设备、器具、干净布草以及一次性器具和一次性用品上；并应防止其在墙壁和天花板上积聚。
- C. 如需安装或使用过滤器，应便于拆卸，以进行清洁或更换。
- D. 厕所必须通过经批准的机械通风装置、功能完好的带纱窗窗户通风至室外；如无法通向室外，应使用经批准的外排通风装置。
- E. 产生一氧化碳的设备（如热水器和烘干机），必须按照第十二条“一氧化碳”的规定配备充足的通风设施。

第 314 条.照明

食品设施的所有区域应通过固定安装的人工光源提供充足照明：

- A. 在食品从业人员处理食品或使用刀具、切片机、研磨机或锯子等器具或设备（涉及人员安全因素）时，操作表面照度应不低于 50 英尺烛光（540 勒克斯）。
- B. 在供消费者自助取用、陈列或销售食品的表面、设备内部（如直立式冷藏柜），以及在洗手区、餐具清洗区、设备和器具存放区及厕所内距地面 30 英寸（76.2 厘米）高度处，照度应不低于 20 英尺烛光（215 勒克斯）。
- C. 在步入式冷藏设备、干货储藏室、更衣室、垃圾/废弃物存放区以及其他区域和房间的清洁期间，应在距地面 30 英寸（76.2 厘米）处提供不低于 10 英尺烛光（108 勒克斯）的照度。
- D. 对于位于食品储存、制备、供应和陈列区域，或存在裸露食品的区域、干净布草存放区，以及器具和设备清洗和存放设施的上方、附近或内部的所有人工照明灯具，其灯泡均应采用防护罩、涂层或其他防碎措施，但存放商业包装食品且破碎玻璃不会影响包装完整性的区域除外。
- E. 红外线或其他类型的加热灯应设置防护罩，以防止灯泡破损，该防护罩应包围灯泡并延伸超出灯泡，仅露出灯泡发光面。

第 315 条.一般场所

315.1 一般规定

- A. 场所的所有部分均应保持清洁和良好维护状态，不得有垃圾、废弃物、灰尘和污垢，且不得存放与设施运营或维护无关的物品。

第三章 食品安全

- B. 食品设施所有外部区域的表面，其构造应便于维护并最大限度减少灰尘。该等表面应设置适当坡度，以利于排水并防止积水。
- C. 外围墙壁和屋顶应能够有效保护设施免受天气影响，并应采用耐候材料建造。

315.2 生活区域

不得在任何用于食品储存或制备的房间内设置生活或睡眠区域。食品服务操作应通过完全隔断（如实心自闭式门）与任何生活或睡眠区域分隔开。

315.3 洗衣设施

- A. 食品设施内的洗衣设施应仅限于清洗和烘干运营过程中使用的布草及工作服。如此类物品在场所内清洗，应配备并使用电热或燃气烘干机。
- B. 洗衣设施应设在独立房间内，但在仅存放预包装食品或包装好的一次性器具的储藏室内，允许进行此类操作。

315.4 更衣室及储物柜区域

如食品从业人员在设施内经常更换衣物，则应设置专用更衣室。该等房间不得用于食品制备、餐具清洗或存放食品、设备、器具、干净布草、一次性器具或一次性用品。

315.5 储物柜

应提供数量充足且适当的储物柜或其他经批准的设施，用于有序存放食品从业人员的衣物和其他个人物品。该等储物柜或其他经批准的设施应保持清洁和良好维护状态，且不得设置于任何食品制备、生产或包装的房间或区域内。

315.6 布草与工作服存放

- A. 干净布草及衣物（包括擦拭布巾），应整齐有序地存放于干净场所，并在使用前保持其免受污染。
- B. 脏污的工作服及布草（包括擦拭布巾），应存放于不吸水的容器或可清洗的洗衣袋中，直至例行取出送洗；且其存放方式应防止污染食品、设备、器具、干净布草、一次性器具及一次性用品。

315.7 清洁设备存放

维护和清洁工具（如扫帚、拖把、吸尘器及类似设备）应保持良好维护状态，存放时应防止污染食品、设备、器具、干净布草、一次性器具或一次性用品，且应有序存放，以便于清洁存放区域。拖把和扫帚应离地存放，并应置于便于晾干且防止弄脏墙壁、设备或物资的位置。

第 316 条.食品设施中的动物

316.1 一般规定

- A. 活体动物不得进入食品设施的经营场所。此规定不适用于以下情形：

第三章 食品安全

1. 可食用的鱼类、甲壳类、贝类或水族箱中的观赏鱼。
 2. 与食品、设备、器具、干净布草、一次性器具或一次性用品分开存放的活体或死体鱼饵。
 3. 根据《联邦法规汇编》第 28 编第 35.136 条及宾夕法尼亚州法律规定，在顾客区域内由残障人士陪同并受其控制的服务性动物。
 4. 在疗养院、辅助生活设施、集体住宅或居家照护设施的公共用餐区内，于非供餐时段且防止污染食品接触面的情况下，允许宠物存在。
 5. 在零售食品设施外部区域，且经本部门事先批准相关程序的宠物。
 6. 随同执法部门执行公务的警犬。
 7. 在室外围栏区域内的警卫犬。
- B. 在工作期间，食品操作区域的工作人员不得照料或接触任何服务性动物或宠物。

第 317 条.昆虫、啮齿动物及害虫的预防与管理

317.1 一般规定

应采取有效且经批准的措施，最大限度地减少啮齿动物、苍蝇、蟑螂或其他害虫的进入。场所应保持在能够防止昆虫、啮齿动物及其他害虫进入、栖息和觅食的状态。应及时清除死去或被捕获的害虫，以防止其积聚、腐烂或吸引其他害虫。

317.2 开口

- A. 室外开口应按照《示范食品法规》第 6-202.15 条的规定，通过实心且严密贴合的自闭式门、关闭的窗户、防虫网、受控气流或其他有效措施，有效防止啮齿动物、鸟类、昆虫及其他害虫进入。防虫纱门应为自闭式。窗户、天窗、气窗、进排风管道及其他对外开口的防虫网，应紧密贴合且无破损。防虫网材料的网孔密度不得低于每英寸 16 目。
- B. 如因食品设施的地理位置、天气或其他特定于该设施的限制条件，不存在昆虫及其他害虫导致食品污染的风险，则本款规定不适用于该设施。

317.3 害虫防治服务

当食品设施存在啮齿动物或昆虫活动迹象，且达到在检查期间可见啮齿动物粪便或发现活体昆虫的程度时，应由持证害虫防治人员提供服务。食品设施应将害虫防治人员的服务记录存档，并至少保存一年，以备检查。

第 318 条.有毒及有害物质

318.1 一般规定

- A. 食品设施内仅可存放经批准且为下列用途所必需的有毒或有害物质：设施运营和维护、设备及器具的清洁和消毒、实验室检测程序，以及昆虫和啮齿动物防治。
- B. 供零售销售的包装产品，不适用本款规定。

318.2 容器标签

所有有毒或有害物质的容器，应醒目且清晰地予以标识或贴标签，以便识别其内容物。这应包括可重复使用的容器（如喷雾瓶）。

318.3 存放

- A.有毒或有害物质不得存放于食品、设备、器具、干净布草、餐具清洗区及沥水板、一次性器具或一次性用品的上方或邻近位置。此要求不禁止在餐具清洗区就近配备洗涤剂 and 消毒剂，但应以防止污染的方式存放。
- B. 供零售的有毒或有害物质（以包装形式），不得存放于食品、设备、器具、干净布草、一次性器具或一次性用品的上方或邻近位置。

318.4 使用

- A. 有毒或有害物质的使用，不得以任何方式污染食品、设备、器具、干净布草、一次性器具或一次性用品；也不不得以任何方式对食品从业人员或其他人员构成危害；且必须严格遵守制造商标签说明及法律规定。
- B. 限制使用类杀虫剂仅可由持证人员施用。
- C. 禁止重复使用曾用于存放有毒或有害物质的容器，但用于存放从大容量容器分装的同一种产品的情形除外。
- D. 毒饵站应为防篡改并加盖的设计，以防止有毒材料溢出和散落。禁止使用散装或液体毒饵，包括包装好的“放置包”。
- E. 食品设施内不得使用有毒追踪材料。可使用无毒追踪粉末（如滑石粉或面粉），但不得污染食品、设备、器具、干净布草、一次性器具或一次性用品。
- F. 用于食品接触面的杀菌剂、清洁剂或其他化合物，其使用方式不得在该类表面上留下有毒残留物，也不得对食品从业人员或其他人员构成危害。

318.5 个人健康辅助品及化妆品

- A. 急救用品应存放于贴有标签的急救箱或容器中，不得存放于食品、设备、器具、干净布草、一次性器具或一次性用品的上方或邻近位置。
- B. 仅可存放食品从业人员健康所必需的药品。药品不得存放于食品、设备、器具、干净布草、一次性器具或一次性用品的上方或邻近位置。需冷藏的药品应进行双层包装、正确贴标，并存放于最底层搁架上。

第三章 食品安全

- C. 化妆品及个人护理用品应标识清晰，不得存放于食品、设备、器具、干净布草、一次性器具或一次性用品的上方或邻近位置。
- D. 供零售的包装急救用品、药品和化妆品，不得存放于食品、设备、器具、干净布草、一次性器具或一次性用品的上方或邻近位置。

水、管道与废弃物

第 319 条.供水

应从经批准的水源处提供充足的饮用水，以满足食品设施的需求。仅可使用饮用水与食品或食品接触面接触。

- A. 凡非通过管道从水源供应至任何固定食品设施的饮用水，均应通过经批准的大宗水运输系统输送，并接入经批准的封闭供水系统。
- B. 瓶装及包装饮用水应来自经批准的水源，并应以防止污染的方式进行处理和储存。瓶装及包装饮用水应从原始容器中分装。此类供水不能用作主要和长期水源。
- C. 应向所有适用的固定装置及使用水的食品和非食品设备提供加压冷热水，以满足整个食品设施的峰值用水需求。
- D. 饮用水系统在投入使用之前、施工、维修或改造后、季节性停用后，或紧急情况发生后，均应进行冲洗和消毒。
- E. 来自非公共供水系统的饮用水，应符合《宾夕法尼亚州法典》第 25 编第 109 章 “安全饮用水” 中规定的公共饮用水标准、维护及运行要求，并应作为每日服务二十五 (25) 人的临时性非社区公共供水系统进行采样，或按照宾夕法尼亚州环境保护部 (DEP) 的指示进行采样。所有与水质检测相关的分析工作必须依法进行，且应在本部门要求时提供相关记录。

第 320 条.污水与废水

所有污水和废水的处置，均应符合宾夕法尼亚州法律及阿勒格尼县卫生部门第十四章 “污水处理” 的规定。

第 321 条.管道系统

- A. 管道、管道装置及相关设备，应按照阿勒格尼县卫生部门第十五章 “管道规范” 的规定进行安装并妥善维护。
- B. 应采用阿勒格尼县卫生部门第十五章 “管道规范” 批准的方法，防止背压回流和虹吸回流。
- C. 所有处理、供应或制备非包装食品的食品设施，必须至少配备一 (1) 个设有不少于三 (3) 个格的水槽，下文另有规定的情形除外。水槽必须符合 NSF、ANSI 或同等标准。水槽格的尺寸，应足以容纳拟在水槽中清洁的最大设备和器具，使其能够完全

浸入水中。对于因体积过大而无法在水槽中清洁的器具和设备，应按照第 311.5 款的规定进行清洁和消毒。

1. 若经事先批准、需清洁和消毒的器具数量有限，且餐具清洗仅限于分批操作（如班次结束时的清理），可使用仅设有两 (2) 个格的水槽，并且该食品设施应满足以下要求：
 - (a) 在使用前立即配制清洁和消毒剂溶液，并在使用后立即排空；以及
 - (b) 使用洗涤剂-消毒剂进行消毒，并按照制造商标签说明及《示范食品法规》第 4-501.115 条的规定使用；或者
 - (c) 按照第 311.4(C)(1) 款的规定，在热水消毒浸泡步骤中使用非区分性清水进行冲洗。
2. 在持续餐具清洗过程中，若清洁和消毒溶液用于处理连续或间歇性流动的设备和器具，则不得使用仅有两 (2) 格的水槽进行清洗操作。
- D. 应按照第十五章“管道规范”的规定，提供至少一 (1) 个带地漏的清洁水槽或带挡边的清洁设施，用于清洗拖把、维护工具、获取拖把水以及处置拖把水或类似液体废弃物。禁止使用食品制备水槽、洗手池、厕所或餐具清洗设备来处置此类废弃物。

第 322 条.厕所

322.1 厕所位置与设计

- A. 厕所的设置应符合本章条款规定，位置便利且数量充足。供食品从业人员使用的厕所，应在营业期间全天候开放，且可从建筑物内部进入。
- B. 供顾客使用的厕所，不得通过食品制备、餐具清洗、食品储存或器具存放区域进入。
- C. 为最大限度地减少厕所设施与食品制备区域之间传播疾病的潜在风险，厕所应完全封闭，并配备实心且严密贴合的自闭式门，且除清洁或维护期间外，应保持关闭状态。厕所门不得直接通向任何食品制备、餐具清洗或食品储存区域，除非已采取经本部门批准的替代措施（例如双层门或负压气流），以防止此类污染。

322.2 厕所维护

厕所及其相关设施应保持清洁并处于良好维护状态。每个厕所应始终提供充足的卫生纸。

- A. 所有厕所均应配备至少一个易于清洁的带盖垃圾桶，用于盛放废弃物。

322.3 厕所设施

厕所设施的最低数量，应符合阿勒格尼县卫生部门第十五章“管道规范”的规定。

第三章 食品安全

322.4 厕所数量与类型

- A. 厕所的数量与类型，应符合阿勒格尼县卫生部门第十五章“管道规范”的规定。
凡在 1976 年 10 月 4 日之前建成且保持其原始用途与配置的食品设施，均不适用本款规定。
- B. 无下水道厕所 (NST)，应符合阿勒格尼县卫生部门第十四章“污水处理”的规定。

第 323 条.洗手池

- A. 洗手池应按照阿勒格尼县卫生部门第十五章“管道规范”的规定正确安装。
- B. 应根据本部门的要求设置数量充足的洗手池，其位置应靠近食品制备、食品分装及餐具清洗区域，并可供所有食品从业人员使用。
- C. 位于或靠近各食品制备、加工及器具清洗区域，以及所有厕所内或邻近位置的洗手池，应始终保持可用状态。
- D. 洗手池不得用于洗手以外的其他目的。
- E. 洗手池应提供冷热自来水，并通过经批准的水温限制装置或组合式水龙头供应。
禁止使用蒸汽混合阀。热水温度应不低于为 85°F (29.4°C)。洗手池的水温不得超过 110°F (43.3°C)。
- F. 任何自动关闭式或计量式水龙头的设计，应确保在无需再次开启水龙头的情况下，能够持续供水至少 15 秒。
- G. 每个洗手池附近应配备洗手皂或清洁剂，并应设置在便于取用的位置。每个洗手池附近应配备一次性纸巾或提供热风的干手设备，并应设置在便于取用的位置。禁止使用公共毛巾。如使用一次性纸巾，应在洗手池附近配备不吸水且易于清洁的废弃物容器，并应设置在便于丢弃纸巾的位置。
- H. 洗手池、皂液器、干手设备及所有相关设施，应保持清洁并处于良好维护状态。
- I. 应在洗手池上方或附近醒目位置张贴足够数量的指示标识，要求所有食品从业人员彻底洗手。
- J. 手部消毒剂可作为正确洗手的补充，但不能替代食品从业人员所需的规范洗手程序。
- K. 在使用无下水道厕所 (NST) 的场所，必须设置至少— (1) 个洗手台或手部消毒台。
洗手台或手部消毒台的设置比例应为每五 (5) 个无下水道厕所配备— (1) 个洗手台或手部消毒台，以供公众使用。

第 324 条.垃圾与废弃物

324.1 一般规定

垃圾与废弃物的存放、处理及处置方式，应防止污染食品及食品接触面，且不得形成有利于害虫滋生的环境、不得造成滋扰，亦不得违反本章其他任何规定。

324.2 废弃物容器

- A. 废弃物容器应耐用、易于清洁、具有防虫防鼠性能，且不得渗液或吸收液体。
废弃物容器应配备紧密贴合的盖子、门或覆盖装置，且在非连续使用期间、非工作时间及装满后，应保持关闭状态。
- B. 应配备数量充足的容器，以容纳在计划清运间隔期间积聚的全部垃圾与废弃物。
- C. 应定期清洁脏污容器，以防止吸引昆虫和啮齿动物，并尽量减少异味。压缩或清洗作业产生的液体废弃物，应作为污水进行处理。设有排水口的废弃物容器，其排水塞应始终保持安装到位，清洁期间除外。

324.3 储存区域

- A. 储存区域的面积应足够存放所有垃圾和废弃物，并保持清洁。
- B. 如使用垃圾或废弃物储存室，应采用易于清洁、不吸水且可清洗的材料建造。
- C. 室外储存区域或围挡区域的地面应平整，并采用不吸水材料（如混凝土或沥青）铺设。

管理与人员

第 325 条. 认证食品保护经理

- A. 在阿勒格尼县，所有处理非包装 TCS 食品的零售食品设施，在处理 TCS 食品期间，必须始终至少有一 (1) 名认证食品保护经理 (CFPM) 在场。
- B. 如涉及多个建筑物或地点，则每个进行食品制备的地点在其运营期间均须有一名 CFPM 在场。
 - 1. 如经营者在集市、节庆或其他临时性活动中经营多个临时性食品设施，则可由一名 CFPM 作为所有该等临时性食品设施的认证人员。
- C. 本部门应认可认证项目（包括在该等项目下开发的考试），该等项目及考试须由经食品保护会议认可的认证机构，依据该会议制定的《食品保护经理认证项目认证标准》进行评估并列入名录。

第三章 食品安全

- D. 本条规定不适用于某些类型的零售食品设施，包括但不限于 I 类和 II 类零售食品设施；对于此类设施，本部门根据其经营性质及食品制备程度认定，其引发或促成食源性疾病的风险极低。
1. 对于经认定无需 CFPM 的食品设施，本部门可要求其食品从业人员接受替代性食品安全培训。
- E. 本条规定不适用以下零售食品设施：
1. 由依据《1986 年国内税收法典》第 501(c)(3) 条（第 99 届国会第 514 号公法，《美国法典》第 26 编第 501(c)(3) 条）享受免税资格的组织管理的零售食品设施。
 2. 由志愿消防队或救护机构、宗教、慈善、兄弟会、退伍军人、公民团体、农业博览会或农业协会，或上述任何协会的独立注册附属机构，以非营利方式管理的零售食品设施。
 3. 由旨在促进和鼓励对公立、私立及教区中小学体系青少年课外娱乐活动的参与及支持的组织，以非营利方式管理的零售食品设施。本项规定不适用于组织性营地。

第 326 条. 职责与监督

326.1 一般规定

许可证持有者应制定并保存本章条款及《示范食品法规》所要求的书面记录和政策，包括但不限于：

1. 呕吐及腹泻事件的清理；
2. 根据第 334.2 条采取公共卫生控制措施的时间（如要求）；
3. 根据第 333.3(D) 条，对生动物源性食品进行非连续烹饪（如要求）；
4. 根据第 337 条制定的 HACCP 计划（如要求）；
5. 食品从业人员向负责人报告第 328 条所列症状和疾病，
6. 隔油池的清洁与服务计划及记录；以及
7. 主要食品过敏原控制计划。

326.2 负责人的指定

许可证持有人应担任负责人，或指定一名负责人。对于 II 类、III 类和 IV 类食品设施，负责人应在全部营业时间内在场。

326.3 许可证持有人关于认证食品保护经理的责任

- A. 所有处理 TCS 食品的食品设施，均应按照本章第 325 条的规定雇用相应数量的认证食品保护经理 (CFPM)。
- B. 新的许可证持有人应在阿勒格尼县卫生部门首次发放食品许可证后的九十 (90) 日内雇用 CFPM。
- C. 当 CFPM 不再受雇于该食品设施或不再担任该职务，且该设施缺少至少一 (1) 名 CFPM 时，许可证持有人应在雇佣终止之日起三十 (30) 日内雇用一名替代的 CFPM。许可证持有人应在五 (5) 个工作日内以书面形式向本部门报备，说明该设施缺少认证食品保护经理。
- D. 所有食品设施均应保存其 CFPM 的姓名和证书编号记录，并在检查时向本部门提供。

326.4 负责人的职责

负责人应通过以下方式确保符合本条款要求：

1. 在本次检查中不存在高风险违规情形；并
2. 根据要求向本部门证明其具备食品安全操作规范、食源性疾病预防以及 HACCP 原则应用方面的知识；
3. 如第 325 条要求，须担任认证食品保护经理；
4. 确保食品从业人员接受适当培训并保持良好的个人卫生；
5. 知悉按照第 328 条规定报告疾病，以及相应排除或限制食品从业人员工作的责任；
6. 了解与其职责相关的食品过敏原，并对员工进行培训，使其掌握正确的操作流程和程序；以及
7. 如许可证持有人不在场或发生第 326.7 款所述紧急情况，应向本部门报告。

326.5 持证食品保护经理的责任

持证食品保护经理应在证书上注明的有效期限届满前，通过成功完成认证考试来证明其具备食品安全知识，从而维持其认证资格。

326.6 进入权

在本部门代表出示身份证明后，负责人应允许本部门根据第 315 号法案所赋予的权利，通过以下方式确定该食品设施是否符合本章规定：

- A. 允许进入设施；
- B. 允许在营业时间及其他合理的非营业时间进行检查；以及

第三章 食品安全

C. 提供与设施运营相关的信息和记录。

326.7 紧急情况

发生火灾、洪水、污水倒灌、停电 2 小时及以上、饮用水短缺、两 (2) 人及以上疑似食源性或水源性疾病爆发、食品从业人员出现第 328 条规定的可报告症状或诊断，或可能导致食品污染类似事件时，许可证持有人或负责人应立即联系本部门。本部门在收到此类事件的通知后，应采取适当措施保护公众健康，包括但不限于暂停食品许可证或注册证书。

第 327 条.个人卫生与食品从业人员操作规范

327.1 洗手与手套使用

- A. 食品从业人员应在指定的洗手池中洗手。不得在用于食品制备、清洗设备或器具的水槽中洗手。
- B. 所有食品从业人员应在开始工作前、佩戴手套前、吸烟后、处理垃圾或脏污餐具或厨房用具后、咳嗽、打喷嚏、触摸口部、鼻部、头发或除干净双手以外的何身体部位后、进食后、如厕后、接触或照料服务性动物或水生动物后、处理生肉、生禽或生海鲜或任何其他 TCS 食品前后，以及工作期间根据需保持手部清洁时，均应使用肥皂或清洁剂和流动的温水彻底清洗双手及裸露的手臂或假肢装置，清洗时间不少于 20 秒。
- C. 洗手后，应使用一次性毛巾、机械式加热干手设备，或采用气刀系统（在常温下提供高速加压空气），彻底干燥双手。
- D. 使用干净的一次性手套或手部消毒剂不能替代洗手。手部消毒剂仅可按照《示范食品法规》第 2-301.16 条的规定使用，且仅可用于已按第 327.1(B) 款规定清洁的手部。
- E. 一次性手套应按照洗手要求的规定，在必要时更换，且仅限用于单一任务（如处理即食食品或生动物源性食品），不得用于其他目的；如破损、污染或操作中断，应及时丢弃。

327.2 烟草、电子烟装置的使用及食品从业人员用餐

- A. 食品从业人员在食品制备或供应期间，以及在用于食品制备或设备及餐具清洗的区域内，不得以任何形式使用烟草制品或电子烟装置。
- B. 食品从业人员用餐应限于指定区域，且不得导致食品、干净设备、器具、未包装的一次性器具及一次性用品或其他需要保护的物品受到污染。
- C. 食品从业人员可使用封闭式饮料容器饮水，但须确保容器的处理方式不会污染：
 - 1. 食品从业人员的手部；
 - 2. 容器；以及
 - 3. 裸露的食品；干净设备、器具、布草，以及未包装的一次性器具和一次性用品。

327.3 餐具处理

食品从业人员在处理脏污餐具时，应最大限度地减少对干净餐具的污染。

327.4 服装

所有食品从业人员的外衣应保持清洁。食品从业人员使用的围裙或其他保护性外衣，应在进入厕所前脱去。

327.5 毛发防护措施

食品从业人员应在必要时有效使用毛发防护措施，如发网、胡须网、束发带和帽子等，以防止污染食品、干净设备、器具、未包装的一次性器具及一次性用品、食品接触面，以及干净布草。本款规定不适用于仅提供饮料或包装食品服务的食品从业人员，如接待员和服务员。

327.6 指甲

食品从业人员应保持指甲修剪整齐，在处理裸露食品时，不得涂指甲油或佩戴假指甲，除非佩戴完好无损且状况良好的手套。

327.7 首饰

在食品制备过程中，除结婚戒指等素面戒指外，食品从业人员不得在手臂和手部佩戴手链、手表等首饰，包括医疗信息识别饰品。

327.8 试味

食品从业人员仅可使用干净的器具对供消费者食用的食品进行试味。食品从业人员不得重复使用同一器具对待售或待供应的食品进行试味。

第 328 条.受感染的食品从业人员**328.1 一般规定**

患有疾病或存在特定状况（包括但不限于以下所列情形）的人员，应按照本部门的指示，对其采取限制工作或禁止其在食品设施内工作的措施。

328.2 食品从业人员排除

- A. 对于具有以下任何诊断或症状的食品从业人员，食品设施应禁止其在食品设施内工作：
1. 沙门氏菌（非伤寒型）感染并伴有呕吐或腹泻症状；
 2. 在过去三 (3) 个月内患过伤寒；
 3. 志贺氏菌属感染并伴有呕吐或腹泻症状；
 4. 产生志贺毒素大肠杆菌感染 (STEC) 并伴有呕吐或腹泻症状；
 5. 甲型肝炎病毒感染；

第三章 食品安全

6. 出现黄疸且发病在七 (7) 个日历日内, 除非该食品从业人员向负责人提供由医疗从业人员出具的书面医疗证明, 明确说明该黄疸并非由甲型肝炎病毒或其他经粪口传播的感染所致; 或
 7. 因感染性疾病引起的呕吐或腹泻。
- B. 服务于高度易感人群的食品设施, 如食品从业人员出现以下任何诊断或症状, 也应禁止其在食品设施内工作:
1. 诺如病毒感染;
 2. 志贺氏菌感染;
 3. 产生志贺毒素的大肠杆菌感染;
 4. 伴有发热的咽喉痛;
 5. 急性发作且伴发热的咽喉痛; 或
 6. 出现黄疸 (不论发病时间) 。

328.3 食品从业人员限制

- A. 对于具有以下诊断或症状的食品从业人员, 食品设施应限制其处理食品或接触食品设施内干净的食品接触面:
1. 含有脓液的皮肤病变、疖子或感染性伤口, 呈开放性或有渗液, 且未妥善覆盖;
 2. 出现黄疸且发病已超过七 (7) 日, 除非该食品从业人员向负责人提供由医疗从业人员出具的书面医疗证明, 明确说明该黄疸并非由甲型肝炎病毒或其他经粪口传播感染所致;
 3. 伴有发热的咽喉痛;
 4. 志贺氏菌属感染;
 5. 产生志贺毒素的大肠杆菌 (STEC) 感染;
 6. 诺如病毒感染;
 7. 非伤寒型沙门氏菌; 或
 8. 阿米巴病, 直至连续两 (2) 次粪便样本检测结果为阴性。
- B. 服务于高度易感人群的食品设施, 如食品从业人员出现以下任何诊断或症状, 也应限制其工作:
1. 非伤寒型沙门氏菌; 或
 2. 曾暴露于食源性病原体。

- C. 对于符合以下条件的曾被禁止工作的食品从业人员，可允许其返回食品设施，但仅限于从事受限工作。该等食品从业人员不得在食品设施内处理食品或接触干净的食品接触面：
1. 志贺氏菌或产生志贺毒素的大肠杆菌感染的症状消失超过 24 小时；
 2. 在非伤寒型沙门氏菌感染的症状消失后至少 30 日；
 3. 诺如病毒感染的症状消失后至少 24 小时；

328.4 疑似感染时的处理程序

- A. 如许可证持有人或设施负责人有合理理由认为任何食品从业人员已感染第 328.2 款或第 328.3 款所列疾病，或已成为该等疾病的携带者，应立即向本部门报备。应立即禁止该食品从业人员在食品设施内工作，或根据上述第 328.2 款和第 328.3 款的规定，限制其从事食品处理工作的职责。
- B. 当本部门有合理理由认为任何食品设施或食品从业人员存在传播感染的可能性时，主任或其指定人员有权要求采取以下任何或全部措施：
1. 立即禁止该食品从业人员在食品设施内工作；
 2. 立即限制该食品从业人员接触裸露食品、干净设备、器具、布草以及未包装的一次性器具和一次性用品；
 3. 立即关闭该食品设施，直至不再存在疾病爆发的进一步危险；
 4. 对该食品从业人员及其同事进行充分的医学检查，并进行必要的实验室检查。
- C. 许可证持有人或负责人及食品从业人员应遵守疾病防控措施，包括但不限于本部门要求的排除和限制措施。
- D. 许可证持有人或负责人仅在收到本部门通知并依据《示范食品法规》第 2-201.13 条的规定时，方可解除或调整排除或限制措施。

328.5 公共卫生保护

本部门在接到需实施隔离、检疫或任何其他控制措施的疾病报告后，应按照相关规章、条例或法律规定的方式和地点，开展调查并采取适当的控制措施。

第三章 食品安全

食品来源

第 329 条.食品供应

329.1 一般规定

所有食品和饮料均应来源于经批准的供应方，并如实展示；处于良好状态；保持在规定温度下，必要时应冷藏；不存在变质、污秽、掺假物、未经批准的添加物、温度控制不当或其他污染等情形；且应适于人类安全食用。所有加工食品应来自经监管机构检查并获得许可或批准的食品加工商。包装食品在接收时，应已按照法律规定进行标识，包括《联邦法规汇编》第 21 编第 101 部分“食品标签”、第 9 编第 317 部分“标签、标识设备及容器”，以及第 9 编第 381 部分第 N 子部分“标签与容器”，或按照第 333.9 款的规定进行标识。

329.2 特殊要求

- A. 使用、供应或销售的液态奶、干乳及乳制品（包括冷冻乳制品和奶酪），应符合宾夕法尼亚州《牛奶卫生法》（《宾夕法尼亚未汇编法典》第 31 编第 645-660g 条）规定的标准。牛奶不得在容器上注明的销售截止日期之后出售，且在接收时，其温度应控制在 45°F (7°C) 或以下。液态婴儿配方奶及婴儿配方奶粉不得在容器上注明的销售截止日期之后出售。
- B. 软体贝类和鱼类应来源于经批准的供应方，并符合相关法律以及美国卫生与公共服务部、公共卫生局、美国食品药品监督管理局、国家贝类卫生计划制定的《软体贝类控制指南》中规定的要求。娱乐性捕捞所得的鱼类和贝类，不得提供给消费者食用。软体贝类应始终防止受到污染，且不得与标签或标识不同的贝类混合。
 1. 软体贝类应基本不含泥沙、死体贝类及壳体破损的贝类。壳体严重破损的死体贝类，应予以丢弃。
 2. 软体贝类应取自带有清晰可读来源识别标签或标识的容器，该等标签或标识应由捕捞者及各经销商附加。
 - (a) 捕捞者的标签或标识应按以下顺序包含信息：
 - 1) 捕捞者的识别编号；
 - 2) 捕捞日期；
 - 3) 捕捞地点或水产养殖场的最精确标识，包括捕捞所在州或国家名称的缩写；
 - 4) 软体贝类的种类和数量；以及
 - 5) 以加粗醒目字体标示以下声明：
此标签须附于容器直至其清空或重新贴标，且此后须存档保存 90 日。
 - (b) 经销商的标签或标识应按以下顺序包含下列信息：
 - 1) 经销商的名称和地址，以及认证编号，并包括软体贝类捕捞所在州或国家名称的缩写；

第三章 食品安全

- 2) 与捕捞者标签规定相同的信息；以及
- 3) 以加粗醒目字体标示以下声明：

此标签须附于容器直至其清空或重新贴标，且此后须存档保存 90 日。

- 3. 生去壳软体贝类应来自非回收包装，且该包装上应附有清晰可读的标签，标明：
 - (a) 经销商、去壳商、包装商、再包装商的名称、地址和认证编号；以及
 - (b) 根据规格确定的“销售截止”或“最佳使用”日期或去壳日期。
- 4. 软体贝类应保留在原接收容器中，直至使用、重新包装或销售。若为陈列或应消费者要求分装供应之目的，可将软体贝类从原容器中取出，但须保留标签信息，并与贝类售出或供应日期相对应。每个标签和/或相应记录应保存九十 (90) 日，并可供本部门检查。
- 5. 未附有标签或标签未包含所需信息的软体贝类，将予以扣留或销毁。
- 6. 软体贝类的再包装、带壳贝类批次的拆分或贝类去壳处理，应按照相关州和联邦法律的规定进行。
- C. 仅可使用干净、完整、壳体完好且无裂缝或细纹的蛋类；或经巴氏杀菌的液态、冷冻或干燥蛋类，或经巴氏杀菌的干燥蛋制品；但可使用或销售经商业制备并包装的熟制去壳蛋。带壳蛋应在环境温度为 45°F (7°C) 或以下的容器或车辆中运输和接收，且不得重新包装。根据宾夕法尼亚州《蛋类冷藏法》(31 P. S. §§ 300.1—300.9) 的规定，食品设施中的蛋类在使用、加工或被消费者购买前，其内部温度应维持在 45°F (7°C) 或以下。
- D. 仅可使用或出售由经批准的饮用水源制成，并以卫生方式包装和处理的冰块。
- E. 预包装果汁及含果汁饮料，应来源于经巴氏杀菌处理且采用 HACCP 系统的加工商。现场制备并包装的果汁及含果汁饮料，若未经过巴氏杀菌或其他处理以实现用最耐受微生物 5 个对数单位的减少，则必须附有警告标签。产品必须按照《联邦法典汇编》第 21 编第 101.17(G) 条的规定进行标识：“警告：本产品未经巴氏杀菌处理，因此可能含有有害细菌，可对儿童、老年人及免疫系统较弱者造成严重疾病风险。”
- F. 以生食或未完全熟制形式提供的即食鱼类，应符合《示范食品法规》第 3-402.11 条规定的寄生虫灭活要求。该设施应将相关记录和证明保留至此类产品售出后至少九十 (90) 日，并可供本部门检查。
- G. 标示为冷冻的食品应以冷冻状态接收，且不得存在温度控制不当的迹象。

第三章 食品安全

第 330 条.家庭自制食品

- A. 在家庭式厨房、住宅式厨房或个人使用厨房中制备的食品，无论该地点是否位于实际住宅场所内，均不得出售供公众食用，除非该经营活动已依据宾夕法尼亚州《食品安全法》（《宾夕法尼亚州汇编法典注释版》第 3 编第 5721 - 5737 条）中关于住宅食品服务经营的规定，获得宾夕法尼亚州农业部 (PDA) 批准，并注册为有限食品经营单位。
- B. 在宾夕法尼亚州农业部注册的有限食品经营单位，无需取得由本部门颁发的年度食品许可证或注册证书，但仍可能需要本部门的其他许可证，包括但不限于在阿勒格尼县进行零售销售所需的临时性、季节性或移动食品设施许可证。

食品条件

第 331 条.食品保护

- A. 在任何情况下，包括在食品储存、制备、陈列、供应、分发、包装或运输过程中，均应防止食品之间发生交叉污染，并防止受到昆虫、啮齿动物、化学品、不洁设备和器具、不必要操作、洪水、排水、上方泄漏或冷凝水、污水或其他可能影响公共卫生因素的污染。在任何情况下，TCS 食品的温度应始终保持在 41°F (5°C) 或以下，或 135°F (57°C)或以上，除非本章另有规定。
- B. 禁止无关人员进入食品制备、食品储存和餐具清洗区域。

第 332 条.食品储存

332.1 一般规定

食品（无论是生食、熟食还是已制备食品）一旦从原包装或容器中取出，除在必要的制备或供应期间外，均应存放于干净的带盖容器中。处于冷却过程中的食品及完整未加工的生鲜果蔬，可不加盖存放，但须采取充分的保护措施，以防止污染。容器盖应为不透水且不吸水材质，但可用干净的布或餐巾衬垫或覆盖面包或卷饼容器。若下方未存放其他食品，则可将四分体肉或半胴体肉悬挂于经清洁消毒的挂钩上，无需覆盖。

332.2 容器与位置

食品容器应距地面至少 6 英寸，存放方式应能够保护食品免受溅液及其他污染，并便于清洁存放区域，但以下情形例外：

- A. 金属加压饮料容器，以及装于罐子、玻璃或其他不透水容器中的食品箱，如食品容器或箱体未接触地面湿气，且存放区域保持清洁干燥，则无需抬高存放。
- B. 容器可存放于推车、货架或托盘上，但该等设备应可手动或使用现成的托盘搬运设备轻松移动。设备、托盘及存放区域必须保持清洁。
- C. 食品及食品容器不得存放于裸露或无保护的下水道管线或水管下方，但依法要求设置的自动消防喷头除外。禁止在厕所及其前室、垃圾房、更衣室或机房内储存食品。

- D. 在供应前无需进一步清洗或烹饪的食品，其储存方式应能够防止其受到需清洗或烹饪食品的交叉污染。生动物源性 TCS 食品必须存放于即食食品下方。需较高烹饪温度的生食，应存放于需较低烹饪温度的食品下方或与其分开存放。经商业加工并包装的冷冻生动物源性食品，如该食品在放置前及放置期间保持冷冻状态，则可在经商业加工并包装的冷冻即食食品的上方或与其并列存放或陈列。
- E. 未包装及松散包装的食品，不得接触水或未沥干的冰块，但下列情形除外。
 - 1. 整颗生鲜水果或蔬菜；切好的生鲜蔬菜（如芹菜条、胡萝卜条或切块土豆）；以及豆腐，可置于冰中或水中。
 - 2. 在装运容器中置于冰中的生禽肉和生鱼，在储存等待制备、陈列、供应或销售期间，可继续保持该状态。
- F. 散装食品（包括但不限于食用油、糖浆、盐、糖或面粉），如未存放于原始容器或包装中，应存放于标明该食品通用英文名称的容器内。

332.3 冷藏与冷冻储存

- A. 应配备数量充足且位置便利的冷藏设备或有效隔热设备，以确保 TCS 食品在规定温度下储存和冷却。每个用于储存 TCS 食品的冷藏设备，均应配备带数值刻度的指示型或记录型温度计，其精度为 $\pm 1.5^{\circ}\text{C}$ （如采用摄氏度刻度或同时采用摄氏度和华氏度双刻度），或 $\pm 3^{\circ}\text{F}$ （如仅采用华氏度刻度），并应放置于设备最温暖部分，以测量空气温度，且位置应便于读取。在无法安装温度计的设备（如保温食品运输箱或冰箱）中，必须配备清洁的产品温度计，并用于检测食品内部温度。
- B. 需冷藏的 TCS 食品内部温度应保持在 $41^{\circ}\text{F}(5^{\circ}\text{C})$ 或以下。
- C. 冷冻储存的食品应保持冷冻状态。
- D. 供人食用的冰块不得用作冷却储存食品、食品容器或食品器具的介质，但用于冷却内置于冰储存箱内冷却板的情形除外。

332.4 热食储存

- A. 应配备数量充足且位置便利的热食储存设备，以确保 TCS 食品在储存期间保持在规定温度。每个用于储存 TCS 食品的热食设备，均应配备带数值刻度的指示型或记录型温度计，其精度为 $\pm 1.5^{\circ}\text{C}$ （如采用摄氏度刻度或同时采用摄氏度和华氏度双刻度），或 $\pm 3^{\circ}\text{F}$ （如仅采用华氏度刻度），并应放置于设备最冷处，以测量空气温度或水温，且位置应便于读取。在无法安装温度计的设备（如隔水加热槽、蒸汽保温台、蒸汽煮锅、加热灯或保温食品运输箱）中，必须配备清洁的产品温度计，并用于检测食品内部温度。
- B. 需热食储存的 TCS 食品内部温度应保持在 $135^{\circ}\text{F}(57^{\circ}\text{C})$ 或以上，但符合烹饪标准的烤肉肉类可保持在 $130^{\circ}\text{F}(54^{\circ}\text{C})$ 或以上。

第三章 食品安全

332.5 均质液态 TCS 食品

- A. 均质液态形式的包装 TCS 食品，如在专门设计的设备内储存，且该等设备能够确保无菌包装流体食品的安全，并符合 NSF/ANSI 第 18 号标准《手动食品与饮料分配设备》的设计和建造要求，则可不受热食或冷食温度控制要求的限制。

332.6 食品日期标记

- A. 在零售食品设施中制备并保存超过 24 小时的冷藏即食 TCS 食品，应在制备时清晰标记食品应被食用、销售或丢弃的截止日期；如食品保存在 41°F (5°C) 或以下，该日期应为自制备之日起（含制备当日）七 (7) 日或以内。制备当日应计为“第 1 日”。
- B. 制备后冷冻的即食 TCS 食品，应记录冷冻日期。从冷冻室取出后，应记录解冻日期。即食 TCS 食品在冷藏状态下保存时间不得超过七 (7) 日。自制备到冷冻及解冻期间的所有日期，均应计入食品冷藏天数。
- C. 由食品从业人员制备并包装的即食 TCS 食品，如在食品设施中开启原包装且存放超过 24 小时，应依据本款 A 项和 B 项规定的温度与时间组合，清晰标记该食品应被食用、销售或丢弃的截止日期，并应符合以下要求：
1. 在食品设施中开启原包装之日应计为第 1 日；并且
 2. 若制造商基于食品安全已确定使用期限，则食品设施标记的日期不得超过该使用期限。
- D. 即食 TCS 食品与其他原料或食品部分混合时，应保留最早制备或最先制备原料的日期标记。
- E. 如经本部门批准或符合《示范食品法规》第 3-501.17 条的规定，可采用上述未涵盖的日期标记方法。

第 333 条.食品制备

333.1 一般规定

- A. 食品制备时，应尽量减少手部接触，使用适当的器具，并在已清洁、冲洗和消毒的表面上进行，以防止交叉污染。
- B. 食品从业人员不得赤手接触暴露的即食食品，应使用适当的器具，例如熟食专用纸巾、刮刀、夹子、一次性手套或分装设备。
- C. 每当在生肉、禽肉和海鲜之间，或在生食与即食食品之间发生加工操作切换，每一项新操作开始时均应使用已清洁、冲洗并消毒的食品接触面和器具。

333.2 生鲜水果与生鲜蔬菜

- A. 生鲜水果和蔬菜在烹饪、切割、供餐或以即食形式供人食用前，应使用饮用水彻底清洗。

1. 用于清洗或去皮整颗生鲜水果及蔬菜的化学剂，应符合《联邦法规汇编》第 21 编第 173.315 条的规定，且应配备能够准确测定其有效成分浓度的检测试剂盒或其他设备。
2. 作为抗菌剂用于水果和蔬菜处理、储存及加工的臭氧，应符合《联邦法规汇编》第 21 编第 173.368 条的规定。
- B. 根据 FDA 的规定被视为 TCS 食品的生鲜水果与生鲜蔬菜，应进行温度控制并保持在 41°F (5°C) 或以下。此类食品包括但不限于：切开的瓜类、切块的番茄、切好的绿叶蔬菜，以及生芽菜。
- C. 不得对供生食的新鲜水果和蔬菜使用亚硫酸盐处理剂；但若葡萄在食品设施接收前已进行过亚硫酸盐处理，则不在此限。

333.3 TCS 食品的烹饪

- A. 需烹饪的 TCS 食品应加热至所有部位温度达到或超过 145°F (62°C) 并保持 15 秒，但以下情形除外：
 1. 禽类；馅料制品（如禽类、肉类、鱼类或面食）；含有禽类、肉类或鱼类的馅料；鸭仔蛋，以及可食用野生猎物，应烹饪至所有部位温度达到或超过 165°F (73°C) 并保持 <1 秒（瞬时）。
 2. 绞肉、机械嫩化肉及和注射肉；碎化肉类及鱼类（如希腊旋转烤肉、香肠和犹太鱼肉糕）；商业养殖且经检验的可食用野生动物碎肉；鸵鸟类；或蛋类（除非仅为单一消费者在单次用餐中即时供应），应加热至所有部位温度达到 155°F (68°C) 并保持 17 秒，或按照表 354.3 “烹饪时间与温度” 的规定执行。
 3. 整块烤牛肉、烤猪肉和烤羊肉应烹饪至内部温度达到 145°F (62°C) 并保持 4 分钟，或达到 130°F (54°C) 并保持 112 分钟。可根据《示范食品法规》第 3-401.11(B) 条规定采用替代性烹饪时间和温度。牛排的上下两面均应烹饪至表面温度达到或超过 145°F (62°C)，并使所有外部表面发生颜色变化，前提是该牛排为完整肌肉且不提供给高度易感人群。
- B. 经微波炉烹饪的生动物源性产品，应在烹饪过程中翻转以弥补受热不均，并加盖以保持表面湿润，应加热至所有部位温度达到或超过 165°F (73°C)，烹饪结束后继续加盖静置 2 分钟，以使温度达到平衡。
- C. 用于热保持的生鲜水果和蔬菜，应加热至 135°F (57°C) 或以上。
- D. 采用非连续烹饪工艺烹饪的生动物源性食品，若其初始阶段未达到规定的最终烹饪时间与温度组合，应满足以下要求：
 1. 经过不超过 60 分钟的初始加热过程；
 2. 在初始加热过程后，立即按照本章第 333.5 条的规定进行安全冷却，随后按照本章第 332.3(B) 条的规定进行冷藏或冷冻储存；以及

第三章 食品安全

3. 在供应给消费者之前，按照本章第 333.3(A)-(B) 项的规定进行烹饪，并依据经本部门审核和预先批准的书面程序进行制备和储存。
- E. 带有制造商烹饪说明的商业包装食品，在用于即食食品或以非包装形式供人食用之前，应按照该说明进行烹饪，除非制造商说明中明确指出该食品可不经烹饪直接食用。

333.4 生食或未充分烹饪的动物源性食品

- A. 若将生食或未充分烹饪的动物源性食品（如牛肉、蛋类、鱼、羊肉、牛奶、猪肉、禽类或贝类）作为即食食品提供，或应消费者要求提供，许可证持有人应通过书面披露及提示告知消费者：
 1. 在以下情况下，书面披露即视为已履行：
 - (a) 对食品进行描述，例如：
 - (1) 半壳生蚝（生蚝）；
 - (2) 生蛋凯撒沙拉；以及
 - (3) 汉堡（可根据要求烹饪）；或
 - (b) 在食品旁标注星号，并在脚注中说明该食品：
 - (1) 系生食或未充分烹饪食品，或
 - (2) 含有（或可能含有）生食或未充分烹饪成分。
 2. 若在需披露的食品旁标注星号并附有以下说明的脚注，即视为已履行书面提示：
 - (a) “食用生食或未充分烹饪的肉类、禽类、海鲜、贝类或蛋类可能增加您患食源性疾病的风险”；或
 - (b) “食用生食或未充分烹饪的肉类、禽类、海鲜、贝类或蛋类可能增加您患食源性疾病的风险，尤其是在您存在某些医疗状况时”；或
 - (c) “有关这些食品的安全信息，可根据要求提供书面资料”。
- B. 根据本条款的定义，向高度易感人群提供服务的食品设施，不得供应生食或未充分烹饪的动物源性食品。
- C. 食品设施不得在儿童菜单中提供生食或未充分烹饪的碎肉。

333.5 TCS 食品的冷却

- A. 经烹饪制备后需冷藏的 TCS 食品，应进行监测并快速冷却：
 1. 在 2 小时内从 135°F (57°C) 降至 70°F (21°C)；并且
 2. 在总计 6 小时内从 135°F (57°C) 降至 41°F (5°C)，且总冷却时间不得超过 6 小时。
- B. 由常温原料制备的 TCS 食品，应在 4 小时内冷却至 41°F (5°C) 或以下。

第三章 食品安全

1. 即食农产品或经切割、剁碎或开启密封容器后成为 TCS 食品的密封食品，应在 4 小时内从 70°F (21°C) 冷却至 41°F (5°C) 或以下，或在 70°F (21°C) 或以下的温度下保持不超过 4 小时。
- C. 应根据所冷却食品的类型，采用以下一种或多种方法将 TCS 食品快速冷却：
 1. 将食品放置于浅金属托盘中冷藏，并根据食品的厚度/密度限制食品堆放深度；
 2. 使用冰水浴，浴液至少与容器内食品齐平，并频繁搅拌食品；
 3. 将食品分割成较小或较薄的块状，并置于冷藏条件下；以及
 4. 其他经批准的方法，如急速冷却机、冷却棒，或将冰作为配料添加到浓缩食品中。
- D. 冷却食品应在冷却设备中合理摆放，以确保热量通过容器壁实现最大程度传导，并在冷却过程中松散覆盖或保持敞开。食品的冷却应在能够防止食品受到污染的环境中进行。
- E. 应进行监测并记录冷却温度。冷却记录应在现场保存三十 (30) 日，并可供检查。

333.6 热保持食品的复热

- A. 预先烹饪的 TCS 食品，在供应前或放入热食储存设备前，应在 2 小时内快速复热至食品所有部位温度达到或超过 165°F (73°C) 并保持 15 秒。禁止使用蒸汽保温台、隔水加热槽、保温器及类似的热食保温设备对 TCS 食品进行快速复热，除非这些程序经过验证能够符合安全要求。
- B. 在加工厂包装的商业加工即食食品，应加热至 135°F (57°C) 或以上并保持 15 秒。容器或包装打开后，食品必须加热至 165°F (73°C) 并保持 15 秒。
- C. 剩余未切片的肉类烤制品，可采用经批准的烤箱参数及时间/温度条件进行复热，以用于热保持。
- D. 使用微波炉时，应测量食品各部位的温度，以确保复热温度达到 165°F (73°C) 并保持 15 秒（第 333.6(B) 款中另有规定的情形除外），且应翻转或搅拌食品，并在烹饪结束后加盖静置 2 分钟，以使温度达到平衡。
- E. 根据单个消费者要求制备的、已烹饪并冷藏的即时供应食品，可在任何温度下提供。

333.7 TCS 食品的解冻

TCS 食品应按以下方式进行解冻：

1. 在温度不超过 41°F (5°C) 的冷藏设备中；
2. 完全浸没于温度为 70°F (21°C) 或以下的可饮用流动水中，水流速度应足以搅动并将松散的食品残渣冲入溢流口，且浸泡时间不得导致解冻食品出现以下情况：

第三章 食品安全

- (a) 即食食品的温度升至超过 41°F (5°C);
- (b) 需烹饪的生动物源性食品的温度升至超过 41°F (5°C) 并保持超过 4 小时 (包括制备和烹饪所需时间);
- 3. 仅在食品将立即转移至常规烹饪设备中作为连续烹饪过程的一部分时, 或当整个不间断的烹饪过程均在微波炉中进行时, 方可使用微波炉解冻;
- 4. 作为常规烹饪过程的一部分解冻;
- 5. 若冷冻即食食品是根据单个消费者的订单解冻并制备用于即时供应的, 则可采用任何解冻程序; 或
- 6. 对于低氧包装的鱼类, 解冻前应将其从低氧环境中取出。

333.8 高度易感人群

在向高度易感人群供应食品的食品设施中:

- A. 在制备以下食品时, 应使用经巴氏杀菌的带壳蛋, 或经巴氏杀菌的液态、冷冻或干燥蛋类或蛋制品替代生的带壳蛋:
 - 1. 凯撒沙拉、荷兰酱或贝阿恩酱、蛋黄酱、蛋白霜、蛋酒、冰淇淋及蛋类强化饮料等食品。
- B. 未经巴氏消毒的液态、冷冻、干燥或带壳蛋及其他蛋制品, 仅可在以下情形下使用:
 - 1. 在烘焙前立即将生蛋作为原料混合, 随后进行彻底烹饪;
 - 2. 在为单次用餐中的单份食品进行烹饪前, 立即混合生蛋, 随后进行彻底烹饪; 或者
 - 3. 根据经批准的 HACCP 计划制备蛋类, 并包含对肠炎沙门氏菌的控制和消灭。
- C. 包装完好无损的非 TCS 食品可重新供应, 但不得供应给处于医疗隔离、检疫或防护环境隔离中的患者或客户, 也不得从其处回收。
- D. 带有警告标签且未经巴氏杀菌的预包装果汁或含果汁的预包装饮料, 不得供应或出售。现场制备的未包装果汁, 应按照经批准的 HACCP 计划进行处理。仅就本项而言, 在学校、托儿所或类似设施中接受供餐的 9 岁及以下儿童, 均视为高度易感人群。
- E. 以下食品不得以即食形式供应或出售:
 - 1. 生动物源性食品, 如生鱼、生腌鱼、生软体贝类和鞑靼牛肉;
 - 2. 部分烹饪的动物源性食品, 如轻度烹制的鱼类、半熟肉类、由生带壳蛋制成的软煮蛋和蛋白霜; 以及
 - 3. 生芽菜。

333.9 食品标签

- A. 在食品设施中包装的食品，其标签应符合《宾夕法尼亚州汇编法典注释版》第 3 编第 5729(b)(1) 条、《联邦法规汇编》第 21 编第 101 条“食品标签”以及《联邦法规汇编》第 9 编第 317 条“标签、标记装置及容器”的规定。标签信息应包括：
1. 食品的通用名称，若无通用名称，则应提供充分描述性的身份说明；
 2. 若由两种或多种原料制成，则应按重量递减顺序列出主要原料和次级原料，包括对人工色素、人工香料及化学防腐剂的声明（如食品中含有）；
 3. 内容物净含量的准确声明；
 4. 制造商、包装商或分销商的名称和营业地点；以及
 5. 食品中所含的每种主要食品过敏原的名称，除非该主要食品过敏原已包含在相应原料或食品的通用或常用名称中。
 6. 对于任何鲑鱼科鱼类，如使用角黄素或虾青素作为着色剂，必须在零售容器的标签上或通过其他书面方式（如柜台卡）披露相应使用情况。

除《联邦食品、药品和化妆品法案》第 403(q)(3)-(5) 条规定的豁免情形外，营养标签应符合《联邦法规汇编》第 21 编第 101 条“食品标签”和第 9 编第 317 条第 B 分部“营养标签”或《宾夕法尼亚州汇编法典注释版》第 3 编第 5729 条和第 5730 条、《宾夕法尼亚州食品安全法》的规定。

- B. 自助散装食品，应在消费者清晰可见处醒目标示以下信息：
1. 食品随附的制造商或加工商标签；或
 2. 包含第 333.9(A)(1)、(2) 及 (5) 款所规定信息的卡片、标牌或其他通知方式（除非豁免）。
- C. 散装、未包装食品（如烘焙食品）以及根据消费者订单分装的未包装食品，在满足以下条件时无需标签：
1. 未作出有关健康、营养成分或其他方面的声明；并且
 2. 包装食品是在零售食品设施或同一所有者拥有的附属食品设施内制备和包装，并以零售方式出售给顾客。

333.10 食品加工商

- A. 所有食品制造活动（包括包装和储存），均应在必要的条件和控制措施下进行，以最大限度地降低微生物生长或食品污染的潜在风险。
- B. 可能导致有害微生物（尤其是对公共卫生具有危害性的微生物）快速繁殖的食品，应以防止食品受到掺假的方式储存。可通过有效手段符合此要求，包括但不限于：

第三章 食品安全

1. 根据具体食品的要求，将冷藏食品保持在 45°F (7.2°C) 或以下；
2. 将冷冻食品保持在冷冻状态；
3. 将热食保持在 140°F (60°C) 或以上；
4. 当酸性或酸化食品拟在常温下储存于密封容器时，对其进行热处理，以杀灭嗜中温微生物；或
5. 其他经实验室验证的方法。

第 334 条.食品陈列与供应

334.1 TCS 食品

TCS 食品在陈列和供应期间，应保持内部温度不高于 41°F (5°C) 或不低于 135°F (57°C)；但烤牛肉例外，可在不低于 130°F (54°C) 的温度下保温供应。

334.2 时间作为公共卫生控制措施

A.若仅采用时间控制（而非结合 41°F (5°C) 或以下，或 135°F (57°C) 或以上的温度控制），作为待烹饪的工作用 TCS 食品，或作为陈列或保存以供销售或供应的即食 TCS 食品的公共卫生控制措施：

- 1.食品应进行标记或以其他方式标识，以表明食品自脱离温度控制之时起已过 4 小时；
- 2.食品应在脱离温度控制之时起 4 小时内完成烹饪并供应，如为即食食品，则应在 4 小时内供应，或予以丢弃；
- 3.未标记容器或包装中的食品，或标记超过 4 小时限值的食品，应予以丢弃；以及
- 4.应提前制定书面操作程序，保存在食品设施中，并根据要求提供给本部门。

B.若仅采用时间控制而无温度控制最长不超过 6 小时，则第 334.2 (A) 中的所有步骤均适用，但必须持续监测食品温度，初始温度须为 41°F (5°C) 或以下，且在 6 小时内不得超过 70°F (21°C)。

C. 在服务于高度易感人群的食品设施中，不得仅以时间控制（而非结合温度控制）作为生蛋的公共卫生控制措施。

334.3 食品配送

- A.用于配送的食品和餐具应进行包装或采取其他保护措施，以防止化学、物理及生物污染。
- B. TCS 食品在配送前应按要求保持适当温度，具体参见第 353 条规定。
- C. 由配送服务（包括但不限于在线订购和配送平台、公共承运人或食品救助组织）持有的食品，不属于本条款范围。

334.4 陈列设备

- A. 陈列食品应通过以下方式防止消费者污染：包装；或在柜台、服务台或沙拉吧设置易于清洁的防喷溅挡板；或使用自助服务柜；或采用其他类似的防护设备。本款的例外情形包括：供销售陈列的整颗未经加工的生鲜水果、生鲜蔬菜和带壳坚果，且此类食品旨在由消费者在食用前自行去壳、去皮或清洗。
- B. 应配备数量充足的冷热食品保温设备，以确保 TCS 食品在陈列期间保持在规定温度。
- C. 除受适当保护和监控的自助服务区域（如自助餐或沙拉吧）外，不得向消费者提供自助式食品。

334.5 预摆放及自助餐具

- A. 预摆放的餐具应通过预先包装、加盖或倒置的方式防止污染，除非在消费者就座时将餐具移走并重新摆放。
- B. 自助服务区域内未包装的餐具应防止污染，并应将餐具的手柄朝向消费者摆放。

334.6 餐具的重复使用

- A. 禁止重复使用脏污餐具。每次顾客返回服务区时，必须使用干净的盘子、碗和/或一次性器具。若符合《示范食品法规》第 4-204.13(A)、(B) 和 (D) 条规定的无污染流程，则饮料杯和玻璃杯可不受此要求限制。
- B. 食品设施应张贴标识，禁止顾客在沙拉吧或类似自助服务区域重复使用盘子或碗。

334.7 分装器具

- A. 为避免赤手接触食品，食品从业人员应使用适当且充足的分装器具和/或一次性器具，或在散装食品销售、自助餐或沙拉吧等场所向自助服务的消费者提供此类器具。
- B. 在两次使用之间，分装器具仅可存放于：
 - 1. 食品中，且手柄伸出食品之外；
 - 2. 清洁干燥处，且按照第 311.2 条规定每 4 小时进行适当清洁和消毒；
 - 3. 流动的饮用水中，水流速度足以将食品残渣冲入排水口；或
 - 4. 温度维持在 135°F (57°C) 或以上、无食品残留物积聚的水中，且至少每 24 小时清洁一次，或按必要频率清洁，以防止污垢残留物积聚。

334.8 调味品分装

- A. 供自助服务、餐桌服务或柜台服务使用的糖、调味品、调料及沙拉酱，应通过单份包装、分装器或放置于符合本条款防护要求的容器中提供。
- B. 若容器在两次使用之间保持封闭状态，调味品可使用专为分装设计的原始容器提供，或通过倾倒式分装器提供。

第三章 食品安全

334.9 冰块分装

- A. 供消费者使用的冰块，应使用勺子、夹子或其他冰块分装器具，或通过自动自助式冰块分装设备进行分装。自助式冰块必须防止消费者污染。
- B. 食品从业人员使用的冰块分装器具，应存放在干净的表面上或在储冰箱中，且器具手柄伸出冰块之外。除非制冰机具备存放条件，否则不得在制冰机内存放任何器具。
- C. 在两次使用之间，冰块转移容器应离地存放，以防止受到污染。
- D. 根据阿勒格尼县卫生部门第十五章“管道规范”的要求，制冰机及储冰箱应通过带有空气间隙的管道排水。

334.10 食品的再供应

食品一经供应或出售给消费者，未使用的部分或剩余食品不得再次供应给其他消费者。但非 TCS 包装食品（包括但不限于饼干和调味品包），只要仍然包装完好且状况良好，可再次供应。

334.11 散装牛奶

散装牛奶容器的分装管应斜切，管端从冷藏分装头伸出的长度不得超过一英寸。

第 335 条.食品捐赠

335.1 一般规定

所有由食品设施提供的捐赠食品，必须明显符合卫生要求且适宜人类食用，并符合所有安全和标签标准，即使该食品因外观、保质期、新鲜度、等级、规格、过剩或其他条件而难以销售。

335.2 已提供食品

食品一经供应或出售给消费者，未使用的部分或剩余食品不得作为人类食用食品提供，除非本条另有规定。

- A. 密封包装的 TCS 食品（如未开封的牛奶），若在供应后立即储存并保持在 41°F (5°C)或以下，则可进行捐赠。
- B. 以下食品可进行捐赠。
 - 1. 密封包装的非 TCS 食品。
 - 2. 整颗水果，如苹果或香蕉。

335.3 未包装且未供应的预制食品

未包装且未供应的预制食品，在捐赠时应满足以下要求：

- A. 食品应以包裹、包装或其他方式进行保护，防止化学、物理及生物污染。

- B. 冷藏 TCS 食品的温度应在 41°F (5°C)或以下；对于生鲜带壳蛋，其环境温度应为 45°F (7°C)；
- C. 高温 TCS 食品在热保持期间温度应保持在 135°F (57°C) 或以上，并随后冷却至符合第 332.3 款中的时间与温度要求，或维持在第 332.4 款中规定的适当保温温度；
- D. 捐赠的预制 TCS 食品应由捐赠方按照第 332.6 款规定，标明食品名称、食品来源及废弃日期。

335.4 受损食品

边缘或接缝处严重凹陷的罐装食品、包装受损的预包装食品或缺少完整制造商标签信息的包装食品，均不得捐赠。

335.5 受灾食品

被视为受到灾害影响的食品，如遭受火灾、洪水、过高温度、烟雾或其他环境污染的食品，不得直接捐赠给消费者。此类食品可出售或捐赠给经许可的食品回收设施。

335.6 接收捐赠食品

出于最终分发目的而善意接收捐赠食品的食品设施，必须在捐赠时和分发时检查食品是否存在污染、掺假和温度控制不当的迹象。

第 336 条.食品运输

336.1 一般规定

- A. 本章所列关于储存、陈列及防止化学、物理和生物污染的要求，应适用于将所有食品从一个食品设施运输至其他食品设施、服务场所或餐饮操作地点的过程。
- B. 所有 TCS 食品在运输过程中应保持在 41°F (5°C) 或以下，或 135°F (57°C) 或以上。必须使用由无毒、耐腐蚀、易于清洁且耐用的材料制成的适当设备，以维持本章第 307 条和第 308 条中所述的食物温度。
- C. 本条不适用于第 334.3 款中所述的配送活动。

336.2 运输过程中的食品保护

在从一个食品设施运输至其他食品设施、服务场所或餐饮操作地点的过程中，食品和食品接触面应存放于带盖容器中，或完全包裹或包装，以防止污染。通常在食用前需去皮或清洗的农产品（如水果和蔬菜），无需包裹或包装，但必须防止受到严重污染。

336.3 仓库与批发分销

根据《联邦法典汇编》第 21 编第 110.93 条的规定，食品的储存和运输应在能够防止食品受到物理、化学及生物污染，且能够防止食品及容器劣化的条件下进行。

第三章 食品安全

第 337 条. 特殊加工工艺与危害分析关键控制点计划

337.1 一般规定

采用下列特殊加工工艺的食品设施，应遵守本章条款的规定，并应遵循本条所列的要求。在采用特殊加工工艺、经本部门认定需制定 HACCP 计划的工艺，或根据《联邦法规法典》第 21 编第 117 条的要求进行加工前，须提交书面 HACCP 计划以供审批。在所有情况下，均须获得本部门的书面批准，该批准应针对具体产品，并应保存在设施内，以便本部门或相关监管机构随时进行审查。特殊加工工艺包括：

- A. 以熏制方式保存食品；
- B. 腌制食品；
- C. 使用食品添加剂或添加醋等成分：
 - 1. 作为食品保存的一种方法，或
 - 2. 使食品不再属于 TCS 食品；
- D. 使用气调包装方式包装食品；
- E. 使用软体贝类生命维持系统展示水槽，用于储存或展示供人类食用的贝类；
- F. 对动物（如鹿）进行定制加工，且不用于在食品设施内销售或供应；
- G. 种植和收获种子芽苗或豆芽；
- H. 冷冻鱼类，以供生食、生腌、半熟或腌制半熟食用；
- I. 包装果汁，以实现微生物 5 个对数的减少；以及
- J. 采用任何经本部门认定需事先批准的方法制备食品。

337.2 HACCP 计划内容

在需要制定 HACCP 计划时，应包括以下内容：

- A. 一般信息，例如食品设施的名称和地址、许可证持有人的联系方式以及使用的专用设备。
- B. 需在 HACCP 计划下进行控制的食物类型的分类。
- C. 按具体食品或类别类型绘制流程图或流程表，明确标出工艺中每个步骤及其中的关键控制点 (CCP)。
- D. 用于制备该食品的原料、材料、包装用品及设备；
- E. 配方或食谱，其中说明解决相关食品安全问题的操作方法及程序控制措施；
- F. 产品标签体系；

- G. 食品从业人员及监督人员培训计划，涵盖相关食品安全问题。
- H. 所审议计划的 CCP 摘要，明确说明以下内容：
 - 1. 每个 CCP。
 - 2. 每个 CCP 存在的重大危害。
 - 3. 每个 CCP 的关键限值。
 - 4. 由负责人指定的食品从业人员对每个 CCP 进行监测和控制的方法和频率。
 - 5. 负责人定期核查指定食品从业人员是否遵循标准操作程序并监控 CCP 的方法和频率。
 - 6. 针对 CCP 关键限值偏离情况而制定的纠正措施计划。
 - 7. 负责人需维护的记录，用以证明 HACCP 计划得到正确实施和管理。
 - 8. 标准卫生操作程序 (SSOP)，其中说明清洁和消毒食品接触面和设备的程序及频率。
- I. 根据本部门要求提供的额外科学数据或其他信息，用于证明该提案不会影响食品安全。

337.3 低氧包装 (ROP) 或气调包装 (MAP)

- A. 使用 ROP 或 MAP 方法包装食品的零售食品设施，应确保至少设置两道屏障，用于控制肉毒梭菌的生长和毒素形成，以及单核细胞增生性李斯特菌的生长。
- B. 使用 ROP 或 MAP 方法包装食品的零售食品设施，应制定 HACCP 计划，要求将包装食品作为首要屏障维持在 41°F (5°C) 或以下，并满足以下标准：
 - 1. 明确拟包装的食品。
 - 2. 具备符合以下任一条件的次要屏障：
 - (a) 水活度 (aw) 为 0.91 或以下；
 - (b) pH 值为 4.6 或以下；
 - (c) 系在美国农业部 (USDA) 监管的食品设施/机构内，使用《联邦法典汇编》第 9 编第 424.21 条（关于食品原料的使用及辐射源）中规定的物质进行腌制的肉类或禽类产品，且接收时包装完整；
 - (d) 属于含有大量竞争性微生物、可抑制致病菌生长的食品，例如生肉、生禽或生鲜蔬菜；或者
 - 3. 描述包装应如何在主要展示面板上醒目地标示，采用粗体字并配以对比背景，同时附有以下操作说明：

第三章 食品安全

- (a) 将食品保持在 41°F (5°C) 或以下;
- (b) 若食品非供堂食, 或供外带/售出但未食用, 应在包装后三十 (30) 个日历日内予以丢弃;
- 4. 将冷藏保质期限制为自包装之日起至食用之日不得超过三十 (30) 个日历日, 但产品处于冷冻状态期间除外, 或不得超过原制造商标注的“销售截止”或“使用截止”日期, 以先到者为准;
- 5. 包括以下操作程序:
 - (a) 禁止赤手接触即食食品;
 - (b) 划定指定工作区域, 并采取物理屏障或分隔措施, 将生鲜食品和即食食品分开, 以最大限度减少交叉污染, 同时仅允许熟悉操作潜在危害且受过培训的责任人员使用设备; 以及
 - (c) 禁止中断包装过程;
 - (d) 明确规定使用前对食品接触面进行清洁和消毒程序; 以及
- 6. 描述培训计划, 确保负责 ROP 操作的人员理解安全操作所需的概念和程序。
- C. 零售食品设施不得使用 ROP 方式包装鱼类, 除非鱼类在包装前、包装期间和包装后均处于冷冻状态。采用 ROP 方式包装的鱼类, 应标示: 需从冷冻状态烹饪, 或在解冻前需从低氧环境中取出。
- D. 使用烹饪-冷却或真空低温烹饪工艺包装食品的零售食品设施, 应:
 - 1. 实施包含第 337 条中规定信息的 HACCP 计划;
 - 2. 确保食品:
 - (a) 在该场所内制备和食用, 或在该场所外制备和食用, 但须在同一商业实体内, 且不得将包装产品分销或销售给其他商业实体或消费者;
 - (b) 将食品所有部分烹饪至安全温度, 除非有消费者警示说明;
 - (c) 在烹饪前后防止污染;
 - (d) 烹饪前置于带氧气屏障的包装或袋中并密封, 或烹饪后立即放入包装或袋中密封, 并在冷却至低于 135°F (57°C) 前保持密封状态;
 - (e) 在密封包装或袋中使用安全程序冷却至 41°F (5°C) 或以下, 并且:
 - 1) 在达到 41°F (5°C) 后的 48 小时内冷却至 34°F (1°C), 并保持该温度, 直至在制备日期后的三十 (30) 日内食用或丢弃;
 - 2) 在 41°F (5°C) 或以下保存不超过七 (7) 日, 届时该食品必须食用或丢弃; 或

第三章 食品安全

- 3) 在冷冻状态下保存，冷冻期间无保质期限制，直至食用或使用。
 - (f) 存放于配备电子系统的冷藏设备中，该系统持续监测时间和温度，并每日进行两次目视检查，以确保正常运行；
 - (g) 在配备可验证电子监测装置的冷藏设备中运输，以确保在运输至同一商业实体的附属设施时，持续监测时间和温度；以及
 - (h) 标注产品名称、包装日期及废弃日期（如未冷冻）。
3. 保存作为 HACCP 计划一部分所需的记录，以确认冷却和冷藏时间/温度参数符合要求，并且该记录应：
 - (a) 根据要求提供给本部门。
 - (b) 至少保存六 (6) 个月；以及
 4. 确保按照规定落实书面操作程序和培训计划。
- E. 使用 ROP 方式包装奶酪的零售食品设施，应：
1. 将包装奶酪限制为在食品加工厂商业生产且食品设施未添加任何成分的奶酪，并符合《联邦法典汇编》第 21 编第 133.150 条（硬质奶酪）、第 133.169 条（巴氏灭菌工艺奶酪）或第 133.187 条（半软质奶酪）中规定的身份标准；
 2. 制定 HACCP 计划；
 3. 在主要展示面板上标注“使用截止”日期，该日期不得超过三十 (30) 日或原制造商的“销售截止”或“使用截止”日期，以先到者为准；以及
 4. 若 ROP 方式包装的奶酪未出售用于外带食用，或未在包装后三十 (30) 日内食用，则应予以丢弃。
- F. 若零售食品设施使用 ROP 方式包装 TCS 食品，且该食品始终满足以下条件，则无需制定 HACCP 计划：
1. 标注生产时间和日期；
 2. 在冷藏存储期间保持在 41°F (5°C) 或以下；并且
 3. 包装后 48 小时内在食品设施内从其包装中取出。

337.4 美国农业部 (U.S.D.A.) 工艺豁免

在美国农业部 (U.S.D.A.) 检验或在等同于 U.S.D.A. 的州级计划监管下腌制的肉类和禽类产品，若其亚硝酸盐水平不低于 120 PPM 且盐水浓度不低于 3.5%，可免于安全屏障验证要求。

第三章 食品安全

337.5 微生物检测

如发现现有或潜在问题，可能需要对产品进行微生物检测。

337.6 HACCP 计划的文件记录

HACCP 计划应由食品设施的负责人或许可证持有人签署并注明日期。该签署表明，在获得本部门批准后，食品设施已接受并执行该 HACCP 计划。HACCP 计划应签署并注明日期：

1. 食品设施首次接受时；
2. 进行任何修改时；以及
3. 食品设施重新评估 HACCP 计划的充分性时。

337.7 其他机构管辖权

位于阿勒格尼县内、受联邦机构（包括但不限于美国农业部或美国食品药品监督管理局）或宾夕法尼亚州政府机构管辖的食品设施，应遵循具有管辖权的机构发布的 HACCP 计划规则与条例。食品设施应能够在本部门要求时，提供 HACCP 计划记录和文件，以供官方审查。

第 338 条. 食品的检查、查封及扣留

本部门可为执行本章条款规定，根据需要对食品进行检查或采集样本。对于任何不安全、来源未经批准（包括无法验证的来源）、不卫生或掺假的食物或饮料，本部门可予以查封并禁止销售，或责令将其移除或销毁。被查封的食品应在本部门的指导下妥善处理。受扣留令（扣留通知）约束的食品，应保持在官方通知规定的条件下；应加贴标签或标识；并且在本部门解除扣留之前，不得使用、供应或将其移出食品设施。本部门应允许在扣留通知规定的条件下储存食品。

特殊食品服务设施

第 339 条. 移动食品设施

339.1 一般规定

- A. 移动食品设施应遵守第 312 条和第 313 条及本章所有其他适用条款的要求。
根据移动食品设施的限制，本部门可为防范健康危害而施加额外要求，包括但不限于调整菜单或限制制备。
- B. 所有移动食品设施应展示由本部门签发的有效“经阿勒格尼县卫生部门检查并许可”标识。该标识应放置于顾客服务点的醒目位置，便于公众查看。
- C. 移动食品设施不得使用可重复使用的器具或物品供应食品，除非配备并使用适当的洗碗设备。
- D. 所有移动食品设施，除仅提供预包装食品者外，均须遵守本章条款关于供水和废水系统的规定。

- E. 移动食品设施的经营者须向本部门提交车辆的最新州注册副本、经批准的集中厨房文件，并在本部门要求时，提供拟定食品服务地点最新清单及预计到达各地点的时间。相关文件须每年更新。

339.2 集中厨房

- A. 移动食品设施应在经许可的集中厨房或其他经许可的固定食品设施内运营，例如共享厨房。移动食品设施应按要求实际前往指定地点，进行所有食品补充、饮用水供应、废弃物处理、餐具清洗及其他清洁和维护作业。
- B. 移动食品设施的集中厨房或其他固定食品设施，其建造和运营应符合本章的规定。
- C. 中央厨房应至少每年接受一次检查，或根据本部门的要求进行检查，且移动食品设施应在场接受检查。
- D. 集中厨房必须保存到访记录，并根据要求提供查阅。
- E. 如移动食品设施的集中厨房位于阿勒格尼县以外，经营者应在检查时出示证明，证明该集中厨房持有有效执照或食品许可证，并且在过去十八 (18) 个月内曾接受过该地点相关监管机构的合格检查。

339.3 移动食品单位: 饮用水及供水系统

- A. 移动食品设施应按照本章第 319 条的规定提供饮用水。供水系统应具备足够的容量，以提供充足的冷热水，用于食品制备、餐具清洗和洗手。
- B. 移动食品设施的饮用水箱及供水系统应符合《示范食品法规》的标准。供水系统应为加压式，采用安全材料建造并正确安装。饮用水箱应倾斜至排水口，以确保可完全排空。
- C. 进水口应设置在不会受到废水排放、道路灰尘、油或脂肪污染的位置，并应通过带固定链的盖子加以保护，注水时除外。进水口应配备内径不超过 ¾ 英寸的过渡接头，且其类型应能够防止被用于任何其他服务。
- D. 饮用水应通过专用食品级软管供应。
- E. 移动食品设施的饮用水系统应始终保持良好维护状态。在建造、维修、改造后以及停用超过 24 小时后重新投入使用前，应对水箱、水泵和软管进行冲洗和消毒。

339.4 移动食品单位: 废水滞留

- A. 移动食品设施在行驶过程中，不得从滞留箱中排放液体废物。污水及其他液体废物应在经批准的废物处理区域从移动食品设施中移出，且不得造成公共健康危害或环境滋扰。
- B. 废水应储存在固定安装的滞留箱中，其容量应至少比供水箱大 15%，且应设有排水坡度。
- C. 车辆上用于维护移动食品设施废物处理装置的连接管，其内径应至少为 1 英寸，并配备截止阀。废水管接口应位于进水管接口的下方，以防止饮用水系统受到污染。

第三章 食品安全

339.5 移动食品单位: 燃料和电源

所有烹饪设备及燃料来源的安装、操作和维护, 均应符合宾夕法尼亚州法律的规定。

第 340 条.临时性及季节性食品设施

340.1 一般规定

- A. 临时性食品设施和季节性食品设施均应遵守本章规定, 但本条另有规定的情形除外。根据临时性及季节性食品设施的限制, 本部门可为防范健康危害而施加额外要求, 包括但不限于调整菜单或限制制备。
- B. 在私人住宅或未经许可的食品设施中储存或制备的 TCS 食品, 不得在临时性或季节性食品设施中销售。

340.2 冰块作为温度控制措施

如要使用冰块进行温度控制, 必须满足以下标准:

- 1. 用于食品或饮料保冷的冰块, 不得供人类食用。
- 2. 包装松散的食品, 不得与冰块或积水直接接触。
- 3. 冰块供应量应充足, 以将 TCS 食品保持在 41°F (5°C)或以下。

340.3 供水

- A. 活动现场应始终提供来自经批准水源的充足可用水。
- B. 每个临时性食品设施应储备至少十 (10) 加仑来自经批准水源的水, 用于洗手、器具清洗及一般清洁。该用水必须储存在经批准的带盖容器中, 并通过出水口取用。
- C. 若现场无热水供应, 经营者应提供适当的加热方式。
- D. 若仅处理预包装食品且不向消费者提供样品, 则无需供水。

340.4 清洁与消毒设备

- A. 应设置适当的设施, 用于清洁和消毒食品接触表面和器具。若无三格水槽, 应使用三个容量充足的容器, 并按以下顺序操作: 清洗 (热肥皂水)、冲洗 (清水)、消毒 (经批准的消毒剂和水)。
- B. 容器应离地存放, 并妥善保护。
- C. 现场必须配备经批准的消毒剂, 并始终按上述方式使用。
- D. 所有器具和设备必须自然风干。

340.5 洗手

- A. 所有临时性食品设施应提供洗手设施。可接受的洗手方法包括:

第三章 食品安全

1. 使用从出水口流出的清洁自来水、肥皂及一次性毛巾，并配有废水收集容器。不得在消毒剂或静止水中冲洗双手；或者
2. 当食品接触和处理仅限于预包装食品时，可使用易于获得、含经批准抗菌剂的湿巾。

340.6 污水与废水

- A. 应提供容量充足且带密闭盖的容器，用于在排放前储存所有废水。
- B. 所有废水应排入卫生下水道。

340.7 临时性或季节性食品设施的建设

- A. 所有食品制备及储存区域均应设置防护，包括顶部和其他开口处的防护。用户保护设施免受天气和环境条件影响的材料（如帆布、塑料或木材），须在运营前获得批准。所选位置应能够最大限度地减少泥土、灰尘及其他污染物带来的问题。
- B. 临时性食品设施的其余部分应采用易于清洁的材料建造。

第 341 条.共享厨房

341.1 一般规定

本部门将对共享厨房的食品储存、食品制备、餐具清洗、废物处理、设备存放，或物资及设备补充等情况进行评估。为防范健康危害，本部门可施加与食品设施作为共享厨房使用相关的额外要求，包括但不限于调整菜单或限制食品制备。

341.2 批准与审查

- A. 凡三家或三家以上食品设施拟共用同一商业厨房开展运营时，该商业厨房的主要许可证持有人应向本部门报备其共享厨房的使用计划。
- B. 若食品设施之前未经本部门批准作为共享厨房使用，主要许可证持有人须按照本章第 304 条的规定，向本部门提交规划图和技术规范以供审批，因这将被视为运营活动的重大变更。
- C. 本部门可能会根据厨房面积、可用设备及相关食品设施的合规记录等因素，限制将商业厨房用作共享厨房。

341.3 共享厨房中的责任

- A. 主要许可证持有人的职责。主要许可证持有人应履行以下所有职责：
 1. 确保共享厨房中由主要许可证持有人提供的实体设施及所有设备符合所有地方、州和联邦法规。
 2. 确保在设施内从事食品制备或储存的任何人员均持有适当的许可证。
 3. 在现场保存以下关于共享厨房使用的记录，并在本部门检查时，依其要求立即提供：

第三章 食品安全

- (a) 所有共享厨房使用者的名单及其最新联系方式。
 - (b) 针对每位共享厨房使用者，提供以下文件的副本：
 - 1) 主要许可证持有人与每位共享厨房使用者签订的所有协议，包括生效日期，以及各协议的终止日期（如适用），自记录生成之日起至少保存十二 (12) 个月。
 - 2) 若共享厨房使用者制备或储存 TCS 食品，则需提供有效的 CFPM 证书。
 - (c) 共享厨房使用者（包括主要许可证持有人）拟使用共享厨房的日期和时间安排表。
 - (d) 共享厨房使用者签到日志，记录每位共享厨房使用者到达和离开的日期及时间。
4. 若共享厨房使用者终止或以其他方式退出任何合同或协议，或在未联系主要许可证持有人的情况下停止使用该空间，应及时向本部门报备。
5. 应允许本部门对共享厨房中任何储存区域内所有上锁设备进行检查。
6. 确保在共享厨房内操作的使用者人数不会构成健康或安全风险。
7. 持有本部门签发的有效食品许可证。
- B. 共享厨房使用者的职责。已获发食品设施食品许可证或注册证书的共享厨房使用者，应：
- 1. 遵守本章条款规定的要求。
 - 2. 对与其在共享厨房内的操作相关的任何设备或设施违规行为负责。
 - 3. 确保在制备、处理、包装、供应或以其他方式使用 TCS 食品期间，由其雇佣的 CFPM 始终在场，并应要求提供 CFPM 证书。
 - 4. 在共享厨房使用者实际使用共享厨房期间，应将其食品许可证或注册证书的副本始终张贴在现场。
 - 5. 根据本章第 332 条的规定，在使用、运输或配送给消费者前，所有食品及原料均应储存在共享厨房内。食品和食品原料不得储存在未经许可的地点或设施中。

342.自助式食品设施

342.1 一般规定

- A. 自助式食品设施应遵守本条及本章所有其他适用条款的要求。
- B. 自助式食品设施应展示由本部门签发的有效“经阿勒格尼县卫生部门检查并许可”标识。该标识应放置于公众可见的醒目位置。
- C. 自助式食品设施应向本部门提供可配合进行例行检查的责任方信息。

- D. 所有提供 TCS 食品的自助式食品设施展示柜均应配备自闭式门。
- E. 自助式食品设施应在自动付款终端可见处张贴标识，注明：
 - 1. 受理投诉或意见的商户名称；
 - 2. 负责该设施的商户地址；以及
 - 3. 责任商户的电话号码及电子邮箱或网站信息（如适用）。
- F. 如满足第 342.2 款和第 342.3 款的规定，自助式食品设施无需安排现场负责人。
- G. 自助式食品设施应实行 24 小时不间断监控。

342.2 食品条件

- A. 在自助式食品设施销售的预包装食品，应：
 - 1. 符合第 333.9 款中规定的标签要求；并且
 - 2. 具有防篡改特性。
- B. 所有食品均应按照《示范食品法规》第 3-501.17 条和第 3-501.18 条的规定进行储存和弃置。

342.3 自动售货机

- A. 所有提供 TCS 食品的自助式食品设施自动售货机，均应配备自动关闭控制装置，或采用经本部门批准的方案，以防止自动售货机在以下情况下继续售卖食品：
 - 1. 发生停电、机械故障或其他导致设备无法维持本章第 332 条所规定食品温度的情况；以及
 - 2. 发生本款第 (1) 项所述情况后，直至设备完成维修并重新装入在本条第 332 条所规定温度下保存的食品。
- B. 售卖冷藏 TCS 食品的自动售货机，应在环境温度超过 41°F (5°C)，或仅存放生鲜带壳蛋的设备超过 45°F (7°C)，且展示架在装满、维护或重新补货后持续超过 30 分钟时，自动触发关闭装置。
- C. 售卖保温 TCS 食品的自动售货机，应在环境温度低于 135°F (57°C)，且展示架在装满、维护或重新补货后持续超过 120 分钟时，自动触发关闭装置。

行政程序与救济措施

第 343 条. 食品许可证或注册证书的暂停 - 迫在眉睫的健康危害

- A. 若本部门认定存在对公众健康的迫在眉睫的健康危害，应立即暂停该食品许可证或注册证书。任何根据本款规定被暂停食品许可证或注册证书的人员，经书面申请，有权根据《阿勒格尼县规则与条例》第十一章“听证与上诉”申请听证。在经营者收到法律通知之前，暂停决定不生效。
- B. 在暂停食品许可证或注册证书后，本部门应立即在所有顾客入口处醒目位置张贴“经阿勒格尼县卫生局责令关闭”标识。该标识不得被遮挡或移除。仅可在本部门指示下予以移除。
- C. 食品许可证被暂停者，在完成本部门要求的整改措施并经检查确认整改后，其食品许可证或注册证书应予恢复。在食品许可证被暂停期间，经营食品设施属违法行为。

第 344 条. 食品许可证的暂停 - 非迫在眉睫的危害

- A. 若本部门认定存在违反阿勒格尼县卫生部门任何规章制度或宾夕法尼亚州法律的情形，但不构成迫在眉睫的健康危害，可暂停该设施的食品许可证或注册证书。
- B. 在给予许可证持有人暂停前听证机会之前，食品许可证或注册证书的暂停决定不生效。暂停前听证通知应包含违规事项，并在适用情况下，列明必须采取的整改措施及完成整改的期限。本部门应安排在暂停前听证通知邮寄之日起不少于六 (6) 日后举行听证会，除非本部门与申请人双方均同意提前举行听证会。若许可证持有人未能出席听证会，暂停决定应于听证会当日生效；否则，暂停决定应于本部门规定的时间生效。
- C. 在暂停食品许可证或注册证书后，本部门应立即在所有顾客入口处醒目位置张贴“经阿勒格尼县卫生局责令关闭”标识。该标识不得被遮挡、篡改或移除。仅可在本部门指示下予以移除。在食品许可证或注册证书被暂停期间，经营任何食品设施属违法行为。

第 345 条. 卫生许可证的恢复

- A. 若被暂停食品许可证的人员完成了规定的整改措施并向食品安全项目提交了书面检查申请，则该食品许可证或注册证书应予恢复。仅可在食品安全项目对场所进行检查并获得本部门书面批准后，方可恢复食品许可证或注册证书。
- B. 若食品设施未能满足首次恢复食品许可证或注册证书的要求，则此后所有恢复食品许可证的检查费用均应由设施所有人承担，按费用表规定执行。

第 346 条. 豁免许可

若本部门认定授予该豁免许可不会对公众的健康、安全或福祉造成实际或潜在危害，则主任、负责食品安全项目的副主任，或食品安全项目经理，可对条例的任何要求授予豁免许可或有条件豁免许可。豁免许可申请必须由许可证持有人以书面形式提出，并在实施前获得批准，且至少包括以下内容：

- 1. 所申请豁免许可适用的本章或《示范食品法规》的具体条款；
- 2. 说明申请内容的陈述，包括但不限于食品设施或设备的操作流程或不符合规定的使用情况；
- 3. 说明该申请将以替代性方式解决相关条款所针对的潜在公共卫生危害或滋扰问题的理由；以及
- 4. 说明申请豁免许可原因的陈述，表明申请豁免许可的必要性并非源于其自身造成的困难。

第 347 条.处罚

- A. 轻罪。任何人违反本章任何规定或本部门任何规章制度，或者妨碍卫生部门主任或任何代理人员履行公务，若被判定为第二次或后续犯罪，应构成轻罪，并应在定罪后处以不低于五百美元 (\$500.00) 且不超过一千美元 (\$1,000.00) 的罚款，或者不超过一 (1) 年的监禁，亦可两者并处。
- B. 简易程序罪。任何人违反本章任何规定或本部门任何规章制度，或者妨碍卫生部门主任或任何代理人员履行公务，首次犯罪者，经阿勒格尼县任何市议员或治安法官简易程序定罪，或若在第二类城市内犯罪，经任何警务法官简易程序定罪后，应被判判处支付诉讼费用，并处以不低于三十美元 (\$30.00) 且不超过三百美元 (\$300.00) 的罚款；若未能缴纳罚款，则应判处不少于十 (10) 日且不超过三十 (30) 日的监禁。
- C. 民事处罚。任何人违反本章任何规定或本部门任何规章制度，或者妨碍本部门履行公务，可根据第十六章“环境卫生民事处罚”的规定，由本部门主任、副主任、食品安全项目经理或其各自指定人员处以民事处罚。
- D. 独立违法行为。就本条目的而言，在不同日期发生的违法行为应视为独立违法行为。对本章各独立条款的每一次违反，均应构成独立违法行为。
- E. 在确定处罚金额时，本部门应考虑该人员因未遵守本章规定而获得的经济利益、违规行为的故意性、对公众健康、安全、福祉及环境的实际和潜在危害、违规行为的性质、频率和严重程度，以及任何其他相关因素。

第 348 条.听证与上诉

第十一章“听证会和上诉”规定，若对本部门作出的任何命令不服，有权申请听证。所有上诉均须按照第十一章第 1104 条的规定提交。上诉通知应于收到书面通知或导致上

诉人不服的行政措施作出后的三十 (30) 日内提交。上诉通知应于收到书面通知或行政措施作出之日起第三十 (30) 日东部时间下午 4:00 之前提交。

第 349 条.阿勒格尼县食品安全基金

- A. 阿勒格尼县食品安全基金的宗旨是支持与提升阿勒格尼县食品安全相关的活动。该基金旨在支持能够增进或提升公众对食源性疾病及其防控相关食品安全知识的活动，从而促进公共卫生。
- B. 所收资金的处置。阿勒格尼县因复检、设施所有人申请检查、同意令、合意判决或因本部门就食品安全所采取行动相关的民事处罚等活动而收到的所有资金，均应缴入特此设立的、名为“阿勒格尼县食品安全基金”的专项基金。
1. 该基金应按照《二类县宪章法》及其他适用法律的规定进行管理。县财政官应以不损害基金流动性的方式对存入基金的资金进行投资，并将该等资金产生的所有利息计入基金。
 2. 本部门主任应每半年向卫生委员会报告该基金的状况，或按委员会另行要求的周期进行报告。
 3. 该基金的审计应依法进行。
- C. 资金拨付。阿勒格尼县食品安全基金的资金拨付，仅可用于支付该县为开发和管理该县食品安全项目而产生的任何及所有合理（直接和间接）费用。除支持食品安全项目的本部门设施外，任何受本章规定约束的食品设施，均不得根据本条从该基金获得资金，或获得用该等资金购买的服务、设备或材料，用于履行其在本章下的义务。阿勒格尼县卫生委员会应拥有对该基金拨付的唯一裁量权和权力，可根据自身判断随时进行拨付。
- D. 除本条明确允许的情形外，任何时候、出于任何目的，均不得从阿勒格尼县食品安全基金中拨付、借用或分配资金，亦不得对其设置任何负担。

第 350 条.食品安全咨询委员会

特此设立食品安全咨询委员会，该委员会可就本章的增补和修改向卫生委员会提出建议，并就任何人员提请其关注的食品安全相关事项向本部门及卫生委员会提供咨询意见。

- A. 成员组成：
1. 成员应由主任任命，任期不得超过三 (3) 年。任期届满的成员，经卫生委员会批准后，可再任职两 (2) 年。
 2. 食品安全咨询委员会应由奇数名被任命成员组成，人数不少于九 (9) 人，且不超过十七 (17) 人。
 3. 咨询委员会成员应为阿勒格尼县居民，并应由来自行业、学术界、小型企业及普通公民的代表均衡组成，且前述代表应具备食品安全领域的资质、经验或知识。

第三章 食品安全

- 4. 主任、副主任及食品安全项目经理应为委员会的无表决权当然成员。
- 5. 咨询委员会应从其成员中选举产生一名主席和一名副主席。选举任期应为一 (1) 年，并于每年 9 月 1 日后的第一次会议上进行。
- 6. 若某成员在任何连续五 (5) 次会议中缺席超过三 (3) 次，本部门将通知其成员资格已被取消。该成员可在下一次咨询委员会会议上向主任申请恢复成员资格。

B. 程序：

- 1. 咨询委员会应根据主席的召集、主任或卫生委员会的要求，或任何三 (3) 名咨询委员会成员的书面请求召开会议。
- 2. 咨询委员会应每年通过开展其事务所需的程序和规定。
- 3. 咨询委员会开展事务须满足法定人数，该人数应不少于有表决权成员的多数。
- 4. 咨询委员会应遵守《宾夕法尼亚阳光法案》(PA Sunshine Act) 及所有其他适用的地方、州和联邦法律。

第 351 条.违宪条款

若本规则与条例的任何条款、段落、句子、分句或短语因任何原因被宣告为违宪或无效，所述规则与条例的其余部分不应因此受到影响。

第 352 条.生效日期

本章条款自 2023 年 1 月 1 日起生效。

第 353 条.定义

在解释和适用本章条款时，应适用以下定义：

添加剂 (Additive) –

- a) “食品添加剂” 的含义如《联邦食品、药品和化妆品法案》第201(s) 条及《联邦法规典》第 21 编第170.3(e)(1) 条所述。
- b) “色素添加剂” 的含义如《联邦食品、药品和化妆品法案》第201(t) 条及《联邦法规典》第 21 编第 70.3(f) 条所述。

掺假 (Adulterated) – 当符合以下一项或多项情形时，食品即被视为掺假：

- a) 该食品含有或带有任何有毒或有害物质，可能对健康造成伤害。但若该物质并非添加物，且其在食品中的含量通常不会对健康造成伤害，则该食品不被视为掺假。
- b) 该食品含有或带有任何添加的有毒或有害物质，且该物质根据《食品法》第 11 条（《宾夕法尼亚州未汇编法典》第 31 编第 20.11 条）的定义属于不安全物质。本项不适用于存在或附着于生鲜农产品中的农药化学物质、食品添加剂或着色剂。

第三章 食品安全

- c) 该食品为生鲜农产品，且含有或带有《食品法》第 11 条所定义的不安全农药化学物质；但若农药化学物质是在生鲜农产品中或其表面使用时，且符合《食品法》第 11 条或任何联邦法律规定的豁免或容许限值，且该生鲜农产品已经过罐装、烹饪、冷冻、脱水或研磨等加工处理，尽管《食品法》第 11 条及本项有相关规定，只要在生产规范下已尽可能去除生鲜农产品中的农药残留，且加工后即食食品中的残留浓度不超过针对生鲜农产品规定的容许限值，则加工食品中或其表面的农药残留不应被视为不安全。
- d) 该食品含有或带有任何添加剂，且该添加剂根据《食品法》第 11 条或任何联邦法律的规定属于不安全物质。
- e) 该食品全部或部分由任何患病、受污染、脏污、腐烂或分解的物质构成，或因其他原因不适合食用。
- f) 该食品在不卫生的条件下生产、加工、包装或储存，因此可能已受到污染，或可能已变得带病、不卫生或对健康有害。
- g) 该食品全部或部分来源于患病动物，或来源于非屠宰方式死亡的动物。
- h) 该食品储存于全部或部分由任何有毒或有害物质制成的容器中，可能使内容物对健康有害。但若该容器是按照良好生产规范制造或生产的，且符合任何联邦法案及其规定所定义和阐明的标准，则允许使用。
- i) 该食品已被故意进行辐射处理，除非该辐射的使用符合《食品法》第 11 条或任何联邦法案下的规定或豁免条款。
- j) 该食品的任何有价值成分，已被全部或部分省略或去除。
- k) 该食品的任何物质已被全部或部分替换。
- l) 以任何方式隐藏该食品的损坏或质量缺陷。
- m) 向食品中添加了某种物质，并通过混合或包装方式增加其体积或重量，或降低其质量或强度，或使其看起来更好或更有价值。
- n) 该食品含有或带有任何根据《食品法》第 11 条或任何联邦法律认定为不安全的着色剂。
- o) 该食品含有或带有通过以下生产、加工或制备方法处理的蛋类或蛋制品：使用离心式破蛋机将整颗蛋破开，使蛋液与蛋壳分离。

无症状 (Asymptomatic) – 无明显症状；未表现出或产生疾病或其他医疗状况的迹象。无症状包括因症状已消退或缓解，或因症状从未显现而未表现出来。

Aw – 水活度的符号。

鸭仔蛋 (Balut) - 受精蛋内的胚胎，经孵化一定时间后，胚胎发育至特定阶段，随后在孵化完成前将其取出。

饮料 (Beverage) – 供饮用的液体，包括水。

散装食品 (Bulk food) - 存放于整体容器中的加工或未加工食品，可从中按需取用（包括由消费者自行取用）。

餐饮服务商 (Caterer) - 指主要在许可场所外提供食品服务的任何人员。

认证食品保护经理 (Certified Food Protection Manager, CFPM) - 指通过认证项目中测试, 证明其掌握所需信息能力的个人, 该等认证项目由食品保护会议依据其制定的《食品保护经理认证项目认证标准》进行评估并列入名录。

CFR - 指最新发布的《联邦法规汇编》版本或修订版, 该汇编收录了联邦政府的执行部门和机构在《联邦公报》中发布的一般性及永久性法规。

原位清洁 (Cleaned in place, CIP) -

- a) 通过机械方式, 使清洁剂溶液、清水冲洗液及消毒溶液在管道系统循环或流动, 直接作用或覆盖于需要清洁的设备表面, 从而对其进行原位清洁, 例如部分用于清洁和消毒冷冻甜品机的方法。
- b) 该术语不包括对带锯、切片机或搅拌机等设备进行的原位手工清洁 (未使用 CIP 系统)。

混合 (Commingle) - 将在不同日期或不同生长区域捕获的贝类食品 (如标签或标识所示) 混合, 或将来自容器编码不同或去壳日期不同的去壳贝类混合。

碎化 (Comminuted) - 通过切碎、剥片、研磨或剁碎等方式减小食品尺寸。该术语包括经碎化、重组或重新配方的鱼类或肉类制品, 如犹太鱼肉糕、希腊旋转烤肉、绞肉及香肠; 以及由两种或多种碎化肉类混合制成的混合制品, 例如由两种或多种肉类制成的香肠。

集中厨房 (Commissary) - 指餐饮供应设施、餐厅或任何保存、处理、制备、包装或储存食品、容器或相关用品的场所。亦指用于制备、储存食品, 或向移动或其他零售食品设施供应食品的配送区域或服务区域。

确认的疾病暴发 (Confirmed disease outbreak) - 指通过对适当样本进行实验室分析确定致病因子, 并经流行病学分析证实食品为疾病来源的食源性疾病暴发。

消费者 (Consumer) - 指作为普通公众获得食品, 不以食品设施或食品加工厂的经营者身份行事, 也不提供食品转售。

耐腐蚀材料 (Corrosion-resistant material) - 指在长期接触食品、正常使用清洁剂和消毒溶液以及其他使用环境条件下, 仍能保持可接受的表面可清洁特性的材料。

关键控制点 (Critical control point, CCP) - 指在特定食品体系中, 若失去控制可能导致不可接受的健康风险的环节或程序。

关键限值 (Critical limit) - 指在关键控制点必须控制的物理、生物或化学参数的最大值或最小值, 以最大限度降低已识别食品安全危害发生的风险。

经销商 (Dealer) - 指依据国家贝类卫生计划的规定, 经贝类控制机构授权, 从事以下贝类活动的人员: 贝类发货、去壳-包装、重新包装、转运或贝类净化处理。

配送 (食品配送) (Delivery, as in food delivery) - 指由食品设施员工直接将食品从食品设施运送至消费者的行为, 或在食品所有权已移交给配送服务提供商 (包括但不限于在线订购和配送平台、公共承运人或食品救助组织) 后进行的运送行为。

第三章 食品安全

本部门 (Department) - 指阿勒格尼县卫生部门。

主任 (Director) - 指阿勒格尼县卫生部门的主任或其指定人员。

披露 (Disclosure) - 指书面声明，明确标识那些动物源性食品或原料，其本身为生食、未充分烹饪或未经其他处理以消除病原体，或可被点餐以此状态提供。

饮用水 (Drinking water) - 参见可饮用水 (Potable water)。

易于清洁 (Easily cleanable) -

a) 指表面的一种特性：

- 1) 可通过正常清洁方法有效去除污垢。
- 2) 取决于表面的材料、设计、构造及安装情况。
- 3) 根据表面经批准的放置位置、用途及使用情况，易清洁性会因表面导致病原体、产毒因子或其他污染物进入食品的可能性不同而有所差异。

b) 该术语包括将 (a) 款中规定的表面符合“易于清洁”标准的各项准则，分级应用于对清洁程度要求不同的各种情形，例如以下情形之一：

- 1) 不锈钢适用于食品制备表面，而地板或供消费者用餐的桌面则不需要使用不锈钢；或
- 2) 厨房中实用性附件或配件需要不同清洁程度，而消费者用餐区的装饰性附件或配件则不需要。

蛋类 (Egg) - 指鸡、火鸡、鸭、鹅、珍珠鸡、鹌鹑或鸵鸟禽类产的带壳蛋。蛋类不包括鸭子蛋或鳄鱼等爬行动物产的蛋。

电子烟装置 (Electronic cigarette device) - 指任何电子口腔装置，例如由加热元件、电池或电子电路组成的装置，该装置可产生含尼古丁或其他物质的蒸汽，其使用或吸入可模拟吸烟体验。该术语应包括任何此类装置，无论是作为电子烟、电子雪茄或电子烟斗，还是以任何其他产品名称或描述进行生产、分销、营销或销售。

设备 (Equipment) - 指在食品设施运营中使用的物品，如炉灶、烤箱、灶具、排风罩、切片机、搅拌机、切肉台、操作台、柜台、冰箱、水槽、洗碗机、蒸汽保温台、环境空气温度测量装置、自动售货机及其他类似物品（不包括器具）。

大规模改造 (Extensively remodeled) - 指现有建筑被改造为食品设施使用；对现有食品设施进行的任何结构性或重要设备的增补或改造；对管道系统进行变更、改建和扩建，但不包括例行维护。

农贸市场 (Farmer(s) Market) - 指主要由两个或以上农户和/或生产者在固定地点、按预定时间表，直接向公众销售本地区生产的农产品的场所。

鱼 (Fish) - 指供人类食用的淡水或咸水鱼类、甲壳类及其他水生生物（包括鳄鱼、青蛙、水龟、海蜇、海参和海胆及此类动物的卵），以及所有软体动物。该术语包括全部或部分源自鱼类的可食用食品，包括经任何方式加工的鱼类。

跳蚤市场 (Flea Market) - 指主要供摊贩向公众转售商品或出售自制工艺品的零售场所，可按季节运营或常年运营。

食品 (Food) - 指任何生的、熟的或加工过的可食用物质；冰；饮料；或任何全部或部分用于、拟用于或出售供人类食用的原料。

食品过敏原 (Food allergen) - 参见**主要食品过敏原 (Major Food Allergen)**。

食源性疾病暴发 (Foodborne disease outbreak) - 指因摄入共同食品而导致两例或两例以上类似疾病的发生。

食品接触面 (Food-contact surface) - 指设备及器具上通常与食品接触的表面；以及食品可能从中流出、滴落或溅回至食品本身或通常与食品接触之表面的那些表面。

食品设施 (Food facility) - 指任何制备、处理、供应、销售、储存食品，或以其他方式提供可供人类食用食品的场所，包括固定设施、集中厨房、季节性或临时性设施。食品设施不包括：

- a) 仅提供完整、未切新鲜水果和蔬菜的季节性农产品摊位；
- b) 向公众提供未经加工的非 TCS 食品的农场；
- c) 私人住宅中的厨房，用于制备非 TCS 食品，并在宗教或慈善组织的烘焙义卖等活动中销售或供应；
- d) 私人住宅中的厨房，例如小型家庭托儿所或住宿加早餐旅馆，用于为客人制备和供应食品，前提是住宅由业主自住且该设施不是寄宿型住宅；
- e) 接收外烩或送餐上门食品的私人住宅；或

食品许可证 (Food permit) - 指由阿勒格尼县卫生部门签发、授权个人或实体经营食品设施的文件。

食品制备 (Food preparation) - 指将食品从其接收时的原始状态进行改变的操作或过程，包括但不限于解冻、烹饪、冷却、加热、复热、组合、切割、切片、分割、混合、分装，或为消费者包装食品。食品制备不包括打开生肉包装、处理原始切割肉或对蔬菜或水果进行修剪或清洗，以供陈列和销售。

食品加工商 (Food processor) - 指生产、制备、包装、储存食品，以批发方式分销给其他商业实体的个人或设施，且并非主要直接向消费者提供食品。

食品安全项目 (Food Safety Program) - 指本部门内负责检查食品设施、审查计划以确保符合本章规定，或负责指导或监督负责检查或计划审查的单位；该术语不包括本部门的合同工或临时雇员。

英尺烛光 (Foot candle) - 一种照度单位，表示距离一烛光（坎德拉）光源一英尺处的照度（相当于每平方英尺一流明，或 10.764 勒克斯）。

食品从业人员 (Food worker) - 指接触未包装食品、食品设备或器具，或食品接触面的个人。

可食用野生动物 (Game animal)–

- a) 该术语包括驯鹿、麋鹿、鹿、羚羊、水牛、野牛、兔子、松鼠、负鼠、浣熊、海狸鼠或麝鼠等哺乳动物，以及陆地蛇类等非水生爬行动物。
- b) 指其产品可作为食品，但未被归类为以下任何一类的动物：
 - 1) 鱼类；
 - 2) 牛、绵羊、猪、山羊、马、骡或其他马科动物，此处术语的使用参照《联邦法典汇编》第 9 编第 III 章 A 分章（涉及机构组织与术语；强制性肉类和家禽产品检验以及自愿检验和认证）；
 - 3) 家禽（此术语的使用参照《联邦法典汇编》第 9 编第 III 章 A 分章）；
 - 4) 鸵鸟、鸸鹋或南美鸵等平胸类鸟。

HACCP – 参见危害分析关键控制点 (Hazard Analysis Critical Control Point)。

HACCP 计划 (HACCP plan) - 一份书面文件，其中详细说明了遵循由美国国家食品微生物标准咨询委员会制定的 HACCP 原则的正式程序。

危害 (Hazard) - 指可能导致不可接受的消费者健康风险的生物、化学或物理特性。

危害分析关键控制点 (HACCP) - 由美国国家食品微生物标准咨询委员会制定的一套系统，旨在识别和监测可能对食品安全产生不利影响的特定食源性危害；它是一种用于通过以下方式降低食源性疾病风险的方法：

- a) 识别高风险食品的危害；
- b) 评估每个制备步骤所产生的显著危害；
- c) 确定控制危害的关键点；
- d) 监测一个或多个关键控制点；以及
- e) 在未达到控制标准时，立即采取适当的纠正措施；
- f) 验证系统是否正常运行；
- g) 保存记录；以及
- h) 培训员工。

密封容器 (Hermetically sealed container) - 一种气密容器，其设计和用途旨在防止微生物侵入；对于低酸食品，该容器还能够确保其内容物在加工后保持商业无菌状态。

高风险违规 (High risk violation) - 参见**风险因素 (Risk Factor)**

高度易感人群 (Highly Susceptible Population) - 指比其他人群更容易发生食源性疾病的群体，因为：

- a) 他们属于免疫功能低下者、学龄前儿童或老年人；并且
- b) 处于提供医疗保健、辅助生活或看护服务、医疗护理、营养或社交服务的设施内，例如医院、疗养院或日托中心。

第三章 食品安全

如实展示 (Honestly presented) - 指以不误导或不欺骗消费者的方式提供可供人类食用的食品，且不通过使用食品或色素添加剂、有色包装、灯光或其他手段歪曲食品的真实外观、颜色或质量。

迫在眉睫的健康危害 (Imminent health hazard) - 指对健康构成的重大威胁或危险。当有充分证据表明某一产品、做法、情况或事件造成了一种局面，且根据潜在伤害的数量，以及预期伤害的性质、严重程度和持续时间，需要立即纠正或停止操作以防止伤害时，即视为存在该威胁或危险。

注射 (Injected) - 指通过“注射”、“泵式腌制”或“针注”等工艺，将溶液注入肉类内部，以对其进行处理。

果汁 (Juice) - 从一种或多种水果或蔬菜中压榨或提取出的水性液体，或一种或多种水果或蔬菜的可食用部分的泥状物，或任何此类液体或泥状物的浓缩物。该术语不包括那些不作为饮料或饮料成分使用的产品。

绿叶蔬菜 (Leafy greens) - 新鲜绿叶蔬菜，其叶片一旦被切碎、切丝、切片、剁碎或撕开，必须进行时间/温度控制以确保安全。该术语包括冰山生菜、罗马生菜、散叶生菜、奶油生菜、嫩叶生菜（即未成熟的生菜或绿叶蔬菜）、苦苣、菊苣、混合蔬菜、菠菜、卷心菜、羽衣甘蓝、芝麻菜和甜菜。该术语不包括香菜或欧芹等香草。

有限食品经营 (Limited Food Establishment) - 指可能未完全符合法规要求的住宅式厨房，经本部门或宾夕法尼亚农业部许可或注册，且仅生产非 TCS 食品项目。

低风险违规 (Low risk violation) - 参见**风险因素 (Risk Factor)**

主要食品过敏原 (Major Food Allergen) - 以下任何一种：

- a) 牛奶、蛋类、鱼类（如鲑鱼、比目鱼或鳕鱼）、甲壳类贝类（如螃蟹、龙虾或小虾）、坚果（如杏仁、山核桃或胡桃）、小麦、花生、芝麻和大豆；
以及
- b) 含有来自上述主要食品过敏原食品之蛋白质的食品成分

正餐 (Meal) - 指足以构成早餐、午餐或晚餐的食品；不包括椒盐卷饼、爆米花、薯片或类似食品等零食。

机械嫩化 (Mechanically tenderized) -

- a) 通过“刀片嫩化”、“刺孔嫩化”、“针刺嫩化”、“针状注入”等工艺，或使用刀片、针具或任何机械装置，对肉类进行深度穿透处理
- b) 该术语不包括将溶液注入肉类的工艺。

mg/L - 毫克每升，百万分之一的公制等效单位。

移动食品设施 (Mobile food facility) - 指自成一体、服务范围有限的食品设施，通过机械、电力、人力或其他方式驱动，在陆地或水上运行的车辆，且定期向经许可的集中厨房报备。

第三章 食品安全

示范食品法规 (Model Food Code, MFC) - 指由美国卫生与公共服务部食品药品监督管理局发布的最新版《食品法规》，已由宾夕法尼亚州依据《宾夕法尼亚法规》第 7 编第 47 条采纳为《食品法规》。

中等风险违规 (Medium risk violation) - 参见**风险因素 (Risk Factor)**

气调包装 (Modified Atmosphere Packaging) -

- a) 一种低氧包装方式，通过改变包装食品的气体环境，使其成分不同于空气，但由于包装材料的透气性或食品的呼吸作用，包装内的气体环境可能会随时间变化。
- b) 该术语包括降低氧气比例、完全置换氧气或增加二氧化碳或氮气等其他气体的比例。

软体贝类 (Molluscan shellfish) - 指可食用的新鲜或冷冻牡蛎、蛤蜊、贻贝和扇贝或其可食用部分，但仅由去壳的闭壳肌组成的扇贝产品除外。

非连续烹饪 (Non-continuous cooking) -

- a) 在食品设施中采用的一种食品烹饪工艺，即有意识地中止食品的初始加热过程，使其得以冷却并贮存，并在随后销售或供应前完成最终烹饪。
- b) 该术语不包括仅涉及暂时中断或减缓原本连续烹饪过程的烹饪程序。

非关键违规 (Non-critical violation) - 参见**风险因素 (Risk Factor)**

经营者 (Operator) - 指对本章所监管的业务运营负有法律责任的个人或实体，也称为供应商。

包装 (Packaged) - 瓶装、罐装、盒装、袋装或以其他方式妥善保护，以防止污染。

“包装”不包括根据消费者的要求，由食品从业人员在服务或向消费者送餐过程中，为保护食品而进行的包裹或置于外带容器中。

巴氏杀菌 (Pasteurization) - 指在一定温度和时间条件下，对物质进行部分灭菌处理，以消灭有害生物，同时不引起物质的显著化学变化。

许可证持有人 (Permit holder) - 该实体：

- a) 对食品设施的运营负有法律责任，例如所有者、所有者代理人或其他人员；以及
- b) 持有经营食品设施的有效食品许可证。

负责人 (Person in Charge) - 指在检查时在食品设施现场并对该设施运营负责的个人。如无人表明其为负责人，本部门可将现场任何一名食品从业人员视为负责人。

个人护理用品 (Personal care items) -

- a) 指可能具有毒性、有害性或成为污染源的物品或物质，用于维护或改善个人健康、卫生或外观。
- b) 该术语包括药品、急救用品、化妆品、洗漱用品及类似物品。

pH - 指氢离子浓度的负对数符号，用于衡量溶液的酸碱度。

第三章 食品安全

有毒或有害物质 (Poisonous or toxic material) - 指非供摄入的物质，包括以下 4 类：

- 清洁剂和消毒剂，包括清洁和消毒剂，以及腐蚀性清洁剂、酸性清洁剂、干燥剂、抛光剂和其他化学品；
- 农药（消毒剂除外），包括杀虫剂和灭鼠剂；
- 设施运营和维护所需的物质，例如非食品级润滑剂及可能危害健康的个人护理用品；以及
- 非设施运营和维护所必需、但存放于场所内用于零售的物质，例如石油产品和油漆。

饮用水 (Potable water) - 指来源符合州和联邦《安全饮用水法》规定的水。该术语不包括不可饮用的水，例如锅炉水、拖把水、雨水、废水及“非饮用水”。

潜在危险食品 (Potentially Hazardous Food) - 参见 **需时间温度控制食品 (Time and Temperature Controlled For Safety Food)**

家禽 (Poultry) -

- 根据《联邦法典汇编》第 9 编第 381.1 条（《家禽产品检验法规》“定义”“家禽”）的定义，任何家养鸟类（包括鸡、火鸡、鸭、鹅、珍珠鸡、平胸类鸟或雏鸽），无论其为活体或死体；以及
- 根据《联邦法典汇编》第 9 编第 362.1 条（《家禽自愿检验法规》“定义”）的定义，任何迁徙水禽或猎禽，雉鸡、鹧鸪、鹌鹑、松鸡或鸽子，无论其为活体或死体。

场所 (Premises) - 指实体设施、其内容物，以及由食品设施经营者控制的相邻土地或财产。如食品设施属于更大经营实体（如酒店、汽车旅馆、购物中心或公共露营地）的组成部分，且该更大经营实体由同一经营者控制，则该更大经营实体在可能影响食品设施、其人员或其运营的范围内，亦属于该食品设施场所的一部分。

预包装食品 (Pre-packaged food) - 指食品设施接收后，以制造商原包装形式进行分销或销售的食品。

制备 (Preparation) - 参见**食品制备 (Food preparation)**

原始切割肉 (Primal cut) - 指将肉类胴体和半胴体分割形成的基础性大块肉，例如牛后腿肉、猪里脊肉、羊腹肉或小牛胸肉。

主要许可证持有人 (Primary permit holder) - 指对食品设施运营负有法律责任的实体，例如所有者、所有者代理人或其他人员，且有权签订法律协议，授权其他实体使用其设施。

平胸类鸟 (Ratite) - 指不会飞的鸟类，如鸵鸟、鸕鹚和南美鸵。

即食食品 (Ready-to-eat food) - 指以下任一类型的食品：

- 无需进一步制备即可食用且符合食品安全要求的食品；
- 生的或半熟的动物源性食品且设置消费者告知；

第三章 食品安全

- c) 根据本部门签发的豁免许可制备的食品；
- d) 为改善口感或美观，或出于精致烹饪、烹调或美食目的而进行进一步制备的食品；
- e) 经烹饪的生动物源性食品；
- f) 已清洗的生鲜水果和蔬菜；
- g) 经烹饪处理并用于热保持的水果和蔬菜；
- h) 已烹饪并冷却的 TCS 食品；
- i) 无需进一步清洗、烹饪或其他处理即可确保食品安全的植物性食品，且已去除外皮或外壳；
- j) 源自植物的物质，如香料、调味品和糖；
- k) 烘焙食品（包括糖霜和馅料），无需进一步烹饪即可确保食品安全；
- l) 根据美国农业部 (USDA) 指南生产且已对病原体进行致死性处理的产品：干制发酵香肠、盐腌肉类和禽类产品；以及干制肉类和禽类产品；以及
- m) 根据《联邦法典汇编》第 21 编第 113 部分（密封容器包装的热处理低酸食品）制造的食品。

低氧包装 (Reduced oxygen packaging) - 参见气调包装 (Modified Atmosphere Packaging)。

废弃物 (Refuse) - 指不通过污水系统随水排放的固体废弃物。

监管机构 (Regulatory authority) - 指对食品设施具有管辖权的联邦、州或地方执法机构。

复检 (Reinspection) - 指针对食品设施中已发现问题所开展的后续检查，以确定其是否符合本部门有关“食品安全”的规章要求。

提示 (Reminder) - 关于食用生食、未充分烹饪或未经其他方式处理以消除病原体的动物源性食品所带来的健康风险的书面声明。

责任方 (Responsible party) - 指对本章所监管的业务运营，或对涉及临时性或季节性食品设施运营的临时性活动的规划与协调负有法律责任的个人或实体。

再供应 (Re-service) - 指将已供应或售出且由消费者持有后未食用并退回的食品，转供给其他人员的行为。

餐厅 (Restaurant) - 指主要用于提供或制备供立即食用的食品或饮料的设施。该类别包括咖啡馆、自助餐厅、快餐咖啡馆、简餐店、酒吧、三明治店、小吃店以及其他各类餐饮场所。

限制使用农药 (Restricted use pesticide) - 指含有《联邦法典汇编》第 40 编第 152.175 条（限制使用农药分类）中规定的活性成分的农药产品，且仅限由认证施药人员使用或在其直接监督下使用。

第三章 食品安全

零售食品设施 (Retail food facility) - 指直接或间接通过配送服务（如杂货订单送货上门或公共承运人提供的配送服务）向消费者提供食品及食品产品的任何设施或设施中的任何部分。该定义应包括移动食品单位。

风险 (Risk) - 由于危害而导致某一人群发生不良健康影响的可能性。

风险因素 (Risk factor) - 指被认定为导致食源性疾病或伤害的不当或不安全的操作、程序或条件。为了确定干预的优先级，风险因素被划分为高、中或低风险违规：

- a) 高风险 - 与食源性疾病或伤害相关的危害，且无其他方法可降低该风险。此类危害需立即采取纠正措施或适当的替代性干预措施，以在违规行为得到纠正前降低风险。可能需要进行后续检查或复检。
- b) 中风险 - 间接导致食源性疾病或伤害的危害，且有助于支持、促进或实现对高风险危害的控制或降低。此类危害可能需立即采取纠正措施或进行后续检查。
- c) 低风险 - 与一般卫生、操作控制、卫生标准操作程序 (SSOPs)、建筑结构、设备设计、一般维护或行政要求相关的违规情形。对这些情况的管理，有助于支持、促进或实现对高风险和中风险情况的控制。此类违规可能无需立即纠正，但可能需要进行后续检查。

例行检查 (Routine Inspection) - 指用于评估食品设施的所有实体区域，以及与食品相关的操作、功能和记录的检查。例行检查按照指定的优先级定期进行。

消毒 (Sanitization) - 指在已清洁的食品接触面上施以累积热处理或一定浓度的化学处理，经有效性评估后，足以使具有公共卫生意义的代表性病原微生物减少五个对数（相当于减少 99.999%）。密封 (Sealed) - 无裂缝或其他可能导致水分进入或通过的开口。

季节性食品设施 (Seasonal food facility) - 指每年因季节性活动（包括但不限于跳蚤市场或农贸市场）而连续运营不超过六 (6) 个月的食物设施。

饮料自助服务 (Self-service) - 指顾客自行取用食品或的做法。

自助式食品设施 (Self-service food facility) - 指提供包装食品或整果，并采用自动支付系统，且设有受控入口、不向公众开放的设施；也称为无人值守食品设施。此定义不包括仅提供非 TCS 食品且数量不超过五 (5) 台的自动售货机群。

服务性动物 (Service animal) - 指经过单独训练，旨在为残障人士提供协助的动物，如导盲犬、助听犬或其他动物。

清洁水槽 (Service sink) - 用于取水进行清洁，以及处理拖把水或其他类似液体废弃物的水槽。

污水 (Sewage) - 指含有悬浮或溶解态动物或植物物质的液体废弃物，并可能包括含有化学物质的溶液。

共享厨房 (Shared kitchen) - 指由三个或三个以上持有不同许可证的食品企业或经营单位，使用同一商业厨房设施进行废弃物处理、食品储存或生产，或将其作为运营基地、餐具清洗设施或集中厨房。

带壳蛋 (Shell egg) - 指家禽产品，包覆在壳内并供人类食用。

第三章 食品安全

贝类 (Shellstock) - 指生的、带壳的软体贝类。

去壳贝类 (Shucked shellfish) - 指去除单侧或双侧壳的软体贝类。

一次性器具 (Single-service articles) - 指零售商或消费者使用的物品，如杯子、容器、盖子和包装材料（包括袋子及类似物品），旨在与食品接触，且设计为供单个人一次性使用，使用后应予以丢弃。该术语不包括“一次性用品”。

一次性用品 (Single-use articles) -

- a) 指专为一次性使用而设计和制造的餐具和散装食品容器，用后即丢弃。
- b) 该术语包括蜡纸、切肉纸、保鲜膜、成型铝制食品容器、瓶罐、塑料桶或塑料盆、面包包装纸、腌菜桶、番茄酱瓶及 10 号罐头等物品，这些物品不符合多次使用所要求的材料、耐用性、强度和可清洁性规范。

光滑 (Smooth) -

- (1) 食品接触表面无凹坑和夹杂物，其可清洁性不低于 (100 目 3 号不锈钢表面；
- (2) 设备的非食品接触面达到商业级热轧钢的水平，且无可见氧化皮；以及
- (3) 地面、墙壁或天花板具有平整或水平的表面，无导致难以清洁的粗糙或突起的部分。

真空低温烹饪包装 (Sous vide packaging) - 一种低氧包装方式，将生食或半熟食品置于密封的、不透气的包装袋中，在袋内烹饪后迅速冷却，并在能够抑制嗜冷致病菌生长的温度下冷藏。

亚硫酸盐剂 (Sulfiting agent) - 指能产生二氧化硫残留的物质。

餐具 (Tableware) - 参见器具 (Utensil)

防篡改 (Tamper evident) - 具有一个或多个指示或阻隔装置，一旦破损或缺失，可合理向消费者显示篡改的痕迹。

临时性活动 (Temporary event) - 指在临时性食品设施运营期间，持续不超过十四 (14) 日的公共或社交场合活动。

临时性食品设施 (Temporary Food Facility) - 指在固定地点运营且持续时间不超过十四 (14) 日的食品设施，与单一活动或庆祝活动相关联。

需时间温度控制食品 (TCS 食品) -

- a) 指需通过时间/温度控制来确保安全，限制病原微生物生长或毒素形成的食品 (TCS 食品)。
- b) TCS 食品包括：
 - 1) 生食或经热处理的动物源性食品；经热处理的植物源性食品，或由生种子芽苗、切块瓜类、切片绿叶蔬菜、切块番茄或未经处理而无法抑制病原微生物生长或毒素形成的油蒜混合物组成的植物源性食品。
 - 2) 除本定义第 (c) (4) 款另有规定外，由于其水活度 (aw) 与 pH 值的相互作用，在本定义表 A 或表 B 中被列为“需产品评估 (PA)”的食品。

第三章 食品安全

pH 值与水活度 (aw值)对食品中孢子控制的相互作用:

表 A

经热处理（杀灭营养细胞）并随后包装的食品

aw 值	pH 值		
	4.6 或以下	>4.6 – 5.6	>5.6
≤0.92	非 TCS*	非 TCS	非 TCS
>.92 - .95	非 TCS	非 TCS	PA***
>.95	非 TCS	PA	PA
* TCS 是指需通过时间与温度控制以确保安全的食品			
***PA 是指需要进行产品评估			

表 B

未经热处理，或经热处理但未包装的食品

aw 值	pH 值			
	<4.2	4.2 – 4.6	>4.6 – 5.0	>5.0
<0.88	非 TCS	非 TCS	非 TCS	非 TCS
0.88 – 0.90	非 TCS	非 TCS	非 TCS	PA***
>0.90 – 0.92	非TCS	非 TCS	PA	PA
>0.92	非 TCS	PA	PA	PA
* TCS 是指需通过时间与温度控制以确保安全的食品				
***PA 是指需要进行产品评估				

c) TCS 食品不包括:

- 1) 经空气冷却的完整带壳水煮蛋，或虽未煮熟但已通过巴氏杀菌消灭所有活沙门氏菌的完整带壳蛋；
- 2) 装在未开封的密封容器中且经商业加工，以在非冷藏储存和分销条件下达到并保持商业无菌状态的食品；
- 3) 因其 pH 值或 aw 值，或 aw 与 pH 值的相互作用，在本定义表 A 或表 B 中被列为非 TCS 食品的食品；
- 4) 在本定义表 A 或 B 中被列为“需产品评估 (PA)”的食品，且经产品评估显示，该食品中合理可能出现的致病微生物的生长或毒素形成已被阻止，原因如下：
 - a. 内在因素，包括食品自身或添加的特性，如防腐剂、抗菌剂、保湿剂、酸度调节剂或营养素；
 - b. 外在因素，包括影响食品的环境或操作因素，如包装、气调（如低氧包装）、保质期及使用条件，或储存与使用温度范围；或
 - c. 内在与外在因素的结合；或
- d) 根据本定义第 (c) (1)-(4) 款中的任一项，即使食品可能含有足以引起疾病或伤害的致病微生物、化学或物理污染物，但其本身并不支持致病微生物的生长或毒素形成。

运输 (食品运输) (Transport, as in food transportation) - 指在食品设施的控制下, 将食品移送至储存、供应或餐饮操作的地点。该术语不包括食品配送。

器具 (Utensil) - 指用于食品储存、制备、运输、分销、销售或供应的食品接触工具或容器。该术语包括以下物品:

- a) 可重复使用、单次服务或一次性使用的厨房用具或餐具;
- b) 接触食品的手套;
- c) 食品温度测量设备; 以及
- d) 接触食品的探针式价格或识别标签。

真空包装 (Vacuum packaging) - 一种低氧包装方式, 将食品包装内空气排出并进行密封, 使包装内部保持真空状态, 例如真空低温烹饪。

豁免许可 (Variance) - 指由本部门签发的书面文件, 授权对本章中一项或多项要求进行修改或予以豁免。

自动售货机 (Vending Machine) - 一种自助服务设备, 以散装或包装形式提供单份食品, 且无需在每次售货操作之间对设备进行补货。

供应商 (Vendor) - 参见经营者 (Operator)

仓库 (Warehouse) - 指储存或分销食品 (包括冷藏) 的场所, 且不以直接向消费者销售为主要目的。

餐具清洗 (Warewashing) - 指对器具及设备的食品接触面进行清洁和消毒。

水活度 (aw) - 食品中游离水分的测量值, 通过将物质的水蒸气压除以同温度下纯水的蒸气压获得。

整块完整肌肉牛肉 (Whole-muscle, intact beef) - 指未经注射、机械嫩化、重组或割花纹并腌制处理的整块肌肉牛肉, 可用于切制牛排。

354.附表

354.1 清洁频率

温度	清洁频率
41°F 或以下	24 小时
>41°F -45°F	20 小时
>45°F -50°F	16 小时
>50°F -55°F	10 小时

354.2 含氯消毒剂浓度

浓度 范围 (PPM)	最低温度 pH 10 或以下 °F	最低温度 pH 8 或以下 °F
25 – 49	120	120
50 – 99	100	75
100	55	55

354.3 烹饪时间与温度

最低温度 °F	最低时间
145	3 分钟
150	1 分钟
158	< 1 秒 (瞬时)



食品安全项目

2121 Noblestown Road, Suite 210
Pittsburgh, PA 15205
alleghenycounty.us/foodsafety

行政办公室

542 4th Avenue
Pittsburgh, PA 15219
412.687.ACHD (2243)
alleghenycounty.us/healthdepartment

最新修订：2025 年 7 月 1 日