



监督项目 #1

食物法规要求

“食品法规”规定，在所有营业时间内，指定的负责人必须在食品机构内（2-101.11（A））。虽然所有的食品员工必须在机构内使用安全的食品处理方法，但在检查过程中，PIC 需要向检查员 **展示对于食源性疾病的预防**，HACCP 准则的应用以及伊利诺伊州食品法规的要求的相关知识（2-102.11（AC））。

谁是 PIC？PIC 是食品机构指定的负责现场运作的负责人。在运营时间内，必须至少有一个负责人在现场（做准备工作，服务工作，清理工作）。

确定合规性

可以使用三种方法来确定是否符合 DOK 要求（2-102.11（A-C））：

1. **合规**：PIC 证明其具有所需知识水平的最重要的方式就是遵守“食品法规”。也就是说，如果在例行检查中，检查员没有发现食源性疾病风险因素和公共卫生干预违规行为，则管理者的知识达到要求。
2. **认证**：PIC 被认证为 FSSMC（750.540, 551）。
3. **正确解答**：PIC 正确解答检查员有关食品操作的问题。这并不意味着检查员将逐一询问或“小考”负责人。然而，在例行检查过程中，负责人和检查员之间会讨论机构所采用的食品安全的做法和程序。负责人应该能够展示与现场操作有关的食品法规相关领域的工作知识。

- 每个 PIC 都需要知道食品法典的所有内容吗？负责人所需的知识水平取决于机构的食品业务的范围。例如，如果便利店不进行任何现场的食物烹饪，便利店的夜间经理不需要展示食品规范里的烹饪时间和温度的知识。但是，大型餐馆的负责人则可能需要了解食品法规中的大部分要求。
- 什么时候 PIC 会被问问题？问问题的时间将根据视察的情况而有所不同。如果责任人会在检查期间陪同检查员，那么整个检查过程中都可能会提出问题。其它时候，可能会在检查结束时进行的面试之前提问。
- PIC 是否知道如何纠正检查中发现的违规行为，以及公共健康的重要性？
- 问题的例子在本文件的背面。
- 什么是“不合规”的标准？如果负责人的答复表明负责人不能识别危害或采取适当的预防和纠正措施（并且合规和认证要求均未得到满足），则 DOK 不合规。如果负责人在检查期间不在场，DOK 也不合规。

（翻页）

用于演示知识的问题示例

员工健康 - 2-102.11(C)(2), (3), & (17); 750.500 a)-f)

当员工打电话告知生病时，您会怎么做？什么症状是与食品安全相关的？
如果员工带病工作或在工作中生病，您会怎么做？
您什么时候会限制带病员工只做非食品处理的工作？什么时候禁止带病员工上岗工作？
如果一个员工告诉您他或她诊断患有通过食物传染的疾病，您会采取什么行动？

温度控制的原因 - 2-102.11(C)(4)

为什么 TCSs 需要控制在“危险区域”之外？
为什么 TCS 在室温下保持时间太长是不安全的？

食用生鲜食品 - 2-102.11(C)(5)

提供生的或未煮熟的 TCSs 有什么危害？
您提供的 TCSs 哪些是生的或未煮熟就食用的？

TCS 的时间和温度 - 2-102.1(C)(6-7)

对于_____您的冷藏程序是什么（空格上填写适当的食物）？
您保持食品热度的程序是什么？
描述您如何准备_____。（空格上填写适当的食物）
您如何知道 TCS 是否烹制到适当的温度？
对于_____您烹制到的温度是多少（空格上填写适当的食物）？为什么？
您如何处理温度没有达到适宜温度的食物？
您的重新加热程序是什么？
您用什么温度保持冷的食物？如何验证？
您有没有检查 TCS 温度的温度计？它们如何校准？

交叉污染/手接触/洗手 - 2-102.11(C)(8)

为什么食品员工要防止交叉污染？
您采取什么措施来防止交叉污染？
食品员工用什么来处理即食食品？
食品员工什么时间在什么地方洗手？
描述员工的洗手程序。
为什么在所有食物准备区域附近都要有洗手池是很重要的？

设备和食品安全 - 2-102.11(C)(10)

设备不干净或没有良好的维修，与之相关的食品安全危害是什么？

清洁与消毒 - 2-102.11(C)(11)

您如何清洁和消毒设备和器具？
您使用什么样的消毒剂？您如何确定它的强度？

水源/回流预防 - - 2-102.11(C)(12)

您的水源是什么？
您采取什么措施避免这个机构有交叉链接？

化学品 - 2-102.11(C)(13)

您如何储存有毒物质？
机构里有什么样的有毒化学品？储存在哪里？

关键控制点（采用 HACCP 计划的机构） - 2-102.11(C)(14-15)

您设施里的关键控制点是什么？您采取了哪些步骤来确保其在控制内？
您如何遵守您的 HACCP 计划？
你保持什么样 HACCP 计划的记录？
减氧包装食品的保质期是多少？

责任 - 2-102.11(C)(16)

解释“食品法规”规定的每个食品员工，负责人和监管机构的责任。

食品处理人培训 - 750.570

您的员工如何获得食品处理者证书 Food Handler Certificate (FHC)？