



“負責人”（PIC）和知識展示（DOK）

監督項目 #1

食物法規要求

“食品法規”規定，在所有營業時間內，指定的負責人必須在食品機構內（2-101.11（A））。雖然所有的食品員工必須在機構內使用安全的食品處理方法，但在檢查過程中，PIC需要向檢查員展示對於食源性疾病的預防，HACCP準則的應用以及伊利諾伊州食品法規的要求的相關知識（2-102.11（AC））。

誰是PIC？PIC是食品機構指定的負責現場運作的負責人。在運營時間內，必須至少有一個負責人在現場（做準備工作，服務工作，清理工作）。

確定合規性

可以使用三種方法來確定是否符合DOK要求（2-102.11（A-C））：

1. **合規**：PIC證明其具有所需知識水平的最重要的方式就是遵守“食品法規”。也就是說，如果在例行檢查中，檢查員沒有發現食源性疾病風險因素和公共衛生干預違規行為，則管理者的知識達到要求。
2. **認證**：PIC被認證為FSSMC（750.540, 551）。
3. **正確解答**：PIC正確解答檢查員有關食品操作的問題。這並不意味著檢查員將逐一詢問或“小考”負責人。然而，在例行檢查過程中，負責人和檢查員之間會討論機構所採用的食品安全的做法和程序。負責人應該能夠展示與現場操作有關的食品法規相關領域的工作知識。
 - 每個PIC都需要知道食品法典的所有內容嗎？負責人所需的知識水平取決於機構的食品業務的範圍。例如，如果便利店不進行任何現場的食物烹飪，便利店的夜間經理不需要展示食品規範裡的烹飪時間和溫度的知識。但是，大型餐館的負責人則可能需要了解食品法規中的大部分要求。
 - 什麼時候PIC會被問問題？問問題的時間將根據視察的情況而有所不同。如果責任人會在檢查期間陪同檢查員，那麼整個檢查過程中都可能會提出問題。其它時候，可能會在檢查結束時進行的面試之前提問。
 - PIC是否知道如何糾正檢查中發現的違規行為，以及公共健康的重要性？
 - 問題的例子在本文件的背面。
 - 什麼是“不合規”的標準？如果負責人的答覆表明負責人不能識別危害或採取適當的預防和糾正措施（並且合規和認證要求均未得到滿足），則DOK不合規。如果負責人在檢查期間不在場，DOK也不合規。

（翻頁）

用於演示知識的問題示例

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

當員工打電話告知生病時，您會怎麼做？什麼症狀是與食物安全相關的？

如果員工帶病工作或在工作中生病，您會怎麼做？

您什麼時候會限制帶病員工只做非食品處理的工作？什麼時候禁止帶病員工上崗工作？

如果一個員工告訴您他或她診斷患有通過食物傳染的疾病，您會採取什麼行動？

溫度控制的原因 - 2-102.11(C) (4)

為什麼TCSs需要控制在“危險區域”之外？

為什麼TCS在室溫下保持時間太長是不安全的？

食用生鮮食品 - 2-102.11(C) (5)

提供生的或未煮熟的TCSs有什麼危害？

您提供的TCSs哪些是生的或未煮熟就食用的？

TCS的時間和溫度 - 2-102.1(C) (6-7)

對於_____您的冷藏程序是什麼（空格上填寫適當的食物）？

您保持食品熱度的程序是什麼？

描述您如何準備_____。（空格上填寫適當的食物）

您如何知道TCS是否烹製到適當的溫度？

對於_____您烹製到的溫度是多少（空格上填寫適當的食物）？為什麼？

您如何處理溫度沒有達到適宜溫度的食物？

您的重新加熱程序是什麼？

您用什麼溫度保持冷的食物？如何驗證？

您有沒有檢查TCS溫度的溫度計？它們如何校準？

交叉污染/手接觸/洗手 n 2-102.11(C) (8)

為什麼食品員工要防止交叉污染？

您採取什麼措施來防止交叉污染？

食品員工用什麼來處理即食食品？

食品員工什麼時間在什麼地方洗手？

描述員工的洗手程序。

為什麼在所有食物準備區域附近都要有洗手池是很重要的？

設備和食品安全 n 2-102.11(C) (10)

設備不乾淨或沒有良好的維修，與之相關的食品安全风险是什麼？

清潔與消毒 n 2-102.11(C) (11)

您如何清潔和消毒設備和器具？

您使用什麼樣的消毒劑？您如何確定它的強度？

水源/回流預防 - n 2-102.11(C) (12)

您的水源是什麼？

您採取什麼措施避免這個機構有交叉鏈接？

化學品 - 2-102.11(C) (13)

您如何儲存有毒物質？

機構裡有什麼樣的有毒化學品？儲存在哪裡？

關鍵控制點（採用HACCP計劃的機構） - 2-102.11(C) (14-15)

您設施裡的關鍵控制點是什麼？您採取了哪些步驟來確保其在控制內？

您如何遵守您的HACCP計劃？

你保持什麼樣HACCP計劃的記錄？

減氧包裝食品的保質期是多少？

責任 - 2-102.11(C) (16)

解釋“食品法規”規定的每個食品員工，負責人和監管機構的責任。

食品處理人培訓 - 750.570

您的員工如何獲得食品處理者證書Food Handler Certificate

(FHC)？