



标准操作流程 (SOPs)

食品安全评估

请用单独的文档来回答下面这些问题。回答需要针对您所在场所的设备设施，根据您的情况回答，请不要泛泛而谈，也不要复制答案。请用英文输入答案。

请提交第 1-22 项的回答（对于您的生产或者操作中不涉及的选项，标记为 N/A）；第 23-29 项，则仅需要提交您生产或者操作中会涉及到的选项的回答。标有 * 的项目，我们在网站上提供了更多信息：

<https://www.c-uphd.org/educational-materials.html>

请仅提交纸质副本（不得提交 CD、USB 储存盘等）。最终生成的文件通常有 2 - 15 页。此文件将会放置在您的许可文件中，请不要用很大的文件袋或者文件夹来装置它。在计划审查过程中所做的任何更改都需要在您的 SOP 文件中更新，并且必须在安排最终检查之前提交最终的批准副本。

1) **员工疾病**：请提交您的：

- a. 员工疾病政策*
- b. 应对呕吐或腹泻事件的措施*
- c. 让员工了解这些政策和措施的方法

注意事项：这些文件应在您的场所张贴/随时可用。

2) **认证的食品安全经理人(CFPM)**：提交所有 CFPM 的证书副本，或批准类别的注册证明（必须在安排最终检查之前完成并颁发证书）。请注意，至少一名负责人（PIC）必须在营业时间内都在现场。在所有 1 类/高风险场所中，所有 CFPM 持有者还必须有过敏原培训证明。此外，所有其他食品处理人员（厨师、调酒师、服务员、洗碗工等）都必须获得食品处理人员证书 (FHC)。

<https://www.c-uphd.org/food-worker-training.html>

3) **洗手**：提交您的：

- a. 洗手程序（洗手的方法）
员工应洗手的时间列表
- b. 在所有洗手池张贴的洗手标志（必填项）
- c. **徒手接触**：提交您将如何避免裸手（徒手）接触即食食品的策略。*

5) **交叉污染预防**：提交您计划如何防止以下各个领域或过程中的交叉污染：

- a. 设备
- b. 洗手
- c. 员工任务指定
- d. 储存



6) **食物来源**：提交您将使用的食物来源清单（分销商、供应商、农场等）。如果您将提供任何野味、野生蘑菇或贝类，请提供具体的产品信息和来源。

7) **交付**：提交接受食品供应商交付的程序，包括检查温度、验证质量和负责人是谁。

8) **日期标记**：提交您将如何标记现场使用经过（TCS）验证的安全食物和打开后能保存超过 24 小时的特定（TCS）商业食品的时间和温度控制

*务必说明这些物品在丢弃之前将保留多长时间。**

9) **烹饪**：提交一份将烹饪的食物清单，以及每种食物的最低温度。请具体到每个食物，而不是食物类别。还包括您打算使用的任何非连续烹饪方法的程序。

10) **冷藏**：提交您的冷藏程序，包括：

- a. 冷藏食品的最高温度
- b. 将使用什么设备来冷藏食品
- c. 员工将如何跟踪温度
- d. 如果发现食品高于正确温度后将采取的措施

*如果您打算将任何食物放在冰上，请给出食物清单和所在位置；放置的时间——作为公共卫生控制的因素，也可能需要提交。**

11) **保温**：提交您的保温程序，包括：

- a. 保温食品的最低温度
- b. 将使用什么设备来保温食品
- c. 员工将如何跟踪温度
- d. 如果发现食品低于正确温度后将采取什么措施

12) **食品冷却**：提交以下内容：

- a. 一份在您的场所将被烹饪和冷却的所有食品清单
- b. 这些物品的分步冷却步骤*
- c. 如何跟踪物品在冷却过程中的时间或温度
- d. 如果产品不满足每次时间或温度要求，您将采取什么措施

13) **温度计**：提交以下内容：

- a. 您将使用的温度计类型

注意：如果您的菜单上有肉饼或鱼片等较薄的食物，则还必须配备用于测量较薄食物温度的小直径探头。

- b. 您将如何校准这些温度计*
- c. 您将多久校准一次这些温度计



- 14) **农产品清洗**：提交以下内容：
- 列出您的场所中所有需要清洗的农产品
 - 清洗农产品的程序（如何清洗，在哪里清洗/哪个水槽）
- 15) **解冻**：提交以下内容：
- 将在您的场所中解冻的所有食物的清单
 - 解冻步骤（包括在哪里）
- 16) **消毒剂**：提交您将用于湿巾桶、喷雾瓶、三格水槽等的以下信息：
- 您将使用的消毒剂类型（一定要包括特定的化学物质名称，而不仅仅是品牌名称）
 - 混合消毒剂的浓度至（以 ppm 为单位）
确保您拥有正确的试纸。
 - 将与消毒剂混合的水温
- 17) **餐具洗涤**：提交有关您的餐具洗涤过程的以下内容：
- 在三格水槽中洗涤物品的程序 - 包括最低洗涤水温、使用的消毒化学品、消毒剂浓度、最低消毒剂水温、物品必须留在消毒剂中的时间以及它们将如何干燥
 - 在洗碗机中洗涤物品的程序（如果场所有洗碗机的话）
 - 如果您的机器使用消毒化学品，写上消毒化学品名称、所需浓度和最低水温。
 - 如果您的机器使用高温消毒，请写上最低洗涤和漂洗温度。*注意：场所必须提供测试机器的方法（化学单元的消毒剂测试条、不可逆加热条或高温单元的高温温度计）。*
 - 不适合三格水槽的所有设备清单，以及如何就地清洁这些设备的程序
- 18) **化学品**：提交以下内容：
- 将在哪里存储化学品
 - 列出所有化学品与水管的连接处（即拖把水槽或三格水槽）、化学品的品牌和连接化学品的目的和原因
注意：如果您将消毒剂连接到水管，请确保它同时连接到冷热水，或连接到提供合适水温的地方，以提供正确的水温。
- 19) **员工区域**：提交允许员工进行以下活动的特定指定区域：
- 放他们的物品
 - 存放和饮用饮料
 - 存放和食用食物
- 20) **害虫控制**：提交您的害虫管理计划。如果有害虫防治公司，同时提交公司名称及联系方式。
- 21) **员工培训**：提交您将如何对员工进行这些标准操作程序的培训（包括何时进行以及如何记录）。



22) **紧急程序**：如果有，请提交您的场所关于沸水指示、火灾、洪水、停电和污水备用的任何处理程序。*

注意：下面的第 23-29 项，请仅对您操作过程中涉及的内容进行回复。

23) **消费者提醒**：如果任何动物食品（例如：牛肉、鸡蛋、鱼、羊肉、猪肉、家禽或海鲜）将生吃、未煮熟或未经其他处理以消除病原体，无论是即食食品或作为另一种即食食品的成分，则需要提醒消费者。这必须包括说明（例如：显示食物是“生的”或“现点现做”的说明）以及提醒（例如：将需要提醒的食物标注星号，在菜单的底部附上带星号食物的消费者提醒。）。提交包含这些项目的菜单草稿以供审核。*

24) **酒席**：如果您计划在您的场所中提供酒席服务，请写明什么类型的酒席服务（送到家或是提供场地和服务，是提供包间还是在在大厅，诸如此类的问题。），以及任何额外的餐饮菜单，如何运输和服务设备。*

25) **慢炖**：列出所有慢炖食物并提交完整的慢炖程序（用于需要超过 6 小时的烹饪过程 - 比如烤肉）。包括每个慢炖食品达到其要求的最低烹饪温度所需的时间。如果食物没有达到正确的温度，需注明流程。

26) **寄生虫消除**：提交已经进行寄生虫处理的产品清单，并提交寄生虫消除文件的副本。这些通常用于供应生鱼，例如寿司、生鱼片、或夏威夷盖饭。

27) **高度易感人群**：如果您的场所主要服务于高度易感人群（疗养院、带 4 岁及以下儿童的日托、免疫功能低下等），请提交生动物食品或未经高温消毒的果汁的制作程序。

28) **特殊工艺**：如果您的场所将进行以下任何操作：烟熏保存、减氧包装/真空包装、真空低温烹调法、定制肉类加工、肉类腌制、pH/作为货架稳定性测试、种子发芽、添加防腐剂、未经巴氏消毒的鲜榨果汁、果汁包装、香肠发酵、泡菜、腌菜、酸菜、操作软体动物贝类缸，那么必须提交另外的申请表*（可能是 HACCP 计划）。

08/23



香槟-厄巴纳公共卫生区
香槟县公共卫生局
201 W.肯扬路 香槟, 伊利诺伊州 61820
(217) 373-7900 或 (217) 363-3269
c-uphd.org

**Champaign-Urbana Public Health District
Champaign County Public Health Department
201 W. Kenyon Road
Champaign, IL 61820**