



斯普林菲尔德市健康卫生与公众服务部：环境卫生处
马萨诸塞州斯普林菲尔德市州立大街 311 号，邮编：01105
电话：(413) 787-6740 传真：(413) 787-6458

运营前物品检查清单：食品服务性企业

洗涤槽 / 餐具洗涤

- 应在便利位置配备洗手水槽
- 所有洗手水槽均须设有“员工必须洗手”标志
- 所有洗手水槽均须配备液体肥皂、纸巾和垃圾桶
- 洗手水槽的水温不应低于 100 华氏度
- 设置 3 连式洗涤槽，水槽应足够大，能浸没最大号的用具和餐具
- 沥水板、餐具架或桌子须足够大，能容纳操作时间内可能累积的全部脏污和清洁的餐具、用具
- 洗碗机应达到适当的最终冲洗温度_____不适用
 - 使用的消毒液：120 华氏度
 - 固定架，单温机具：165 华氏度
 - 所有其他机具：180 华氏度
- 设置有拖把池
- 提供消毒剂（含氯漂白剂或季铵化合物）
- 提供消毒剂测试条
- 现场提供用于洗碗机的不可逆记录温度指示器

经营场所内设施

- 室内地板、墙壁和天花板表面应：
 - 光滑、耐用，且易于清洁
 - 不吸水，适合易受潮区域（食物准备区、入入式大冷藏室、餐具洗涤区、卫生间以及需要冲洗或喷淋清洁的区域）

- 室内状况良好（即无裂缝、地砖剥落、天花板砖污渍、地砖缺失等）
- 灯泡有保护罩、涂层或以其他防碎处理
- 所有冰箱和冰柜均配备温度计
- 干燥储存区应清洁、干燥，能防止溅出物、灰尘或其他污染
- 食物存放在离地板至少 6 英寸的地方
- 有毒/毒性物质应贴上标签并妥善存放，以免污染食品、设备、用具和亚麻制品
- 废物处理区应保持清洁且维护良好，放置有容器/垃圾箱便于废弃物放置
- 若条件适用，应保持油脂处理区清洁且维护良好，并配置可用的容器

浴 室

- 提供卫生纸
- 设置洗手标识
- 所有洗手水槽均须配备液体肥皂、纸巾和垃圾桶
- 每个隔间内均应配备女性用品容器
- 通风良好，并保持通风口清洁，无杂物

需具备的证书 / 文件

- 在显眼位置张贴“食品保护经理和过敏原意识”证书，以便公众查阅
- 在显眼位置张贴防窒息训练证书，供公众（超过 25 个座位）查阅_____不适用
- 印刷菜单或菜单板上应清晰醒目地标记以下信息：“点餐前，请告知服务员与您一起用餐的人中是否有人对某种食物过敏”
- 若适用，应在印刷菜单和/或菜单板上清晰醒目地立出以下声明：“食用生的或未煮熟的肉类、家禽、海鲜、贝类或鸡蛋可能会增加食客罹患食源性疾病的风险”
- 现场的员工应获得有关呕吐/腹泻事件计划的副本
- 应为每一位在职食品员工提供签署的“员工医疗健康保险”副本