

食品零售店 移动食品店

法规 61-25: 食品零售机构



South Carolina
DEPARTMENT OF
AGRICULTURE

五大风险因素

频繁暴发食源性疾病：

1. 保存温度不适宜
2. 烹饪不充分
3. 设备受到污染
4. 食品来源不安全
5. 个人卫生差

通过运用以下指南可以缓解所有上述5项风险。

第 9-1 章

移动食品店包括移动食品装置和食品店。食品店和所有移动装置均必须分别得到许可。

第 9-1 章列出了对移动食品的所有要求。

所有装置、推车和食品店都必须填写零售食品店申请和许可文档并缴纳适用的零售食品费用。



移动食品装置和推车

- **标识：**企业名称和营业地址必须清晰地印在移动食品装置和推车上，并与装置的颜色形成鲜明对比；参见 9-1 (L)(12) 了解更多信息。
- **洗手池：**移动食品装置和推车必须配有洗手池。
- **物品/物件：**只能向客户提供一次性用具、碗、盘和其他容器。
- **服务：**未包装的时间/温度控制安全(TCS) 食品不得向客户提供自助服务。
- **水源：**所有移动食品装置和推车均必须使用经过批准的饮用水源。
- **水量：**每个推车系统必须至少 5 加仑。
- **废水存放：**废水必须存放在水箱内，箱的容积要比装置/推车的饮用水存量 15%。可拆卸水箱的容积不得大于 10 加仑。如果使用固定水箱，则没有容积限制。
- **废水处理：**只能在食品店内冲洗和排放废水。
- **存放：**移动食品装置在不使用时必须存放在店内或经 SCDA 批准的地点。
- **检查：**应 SCDA 的要求，移动食品装置和推车必须能在任何合理的时间和位置接受检查。

移动食品装置

- **定义：**全封闭移动厨房，可在食品店外准备、烹饪或供应 TCS 食品。
- **食品：**必须在食品店准备大批食品，包括清洗、切片、剥皮和切割食物。

- **门：**必须一直保持关闭。
- **服务窗口：**服务口的面积不得超过 576 平方英寸，必须用固体材料覆盖，并且必须进行用气帘遮挡、自动关闭或覆盖。
- **通风：**所有烹饪设备必须配备机械排气设备，以有效去除烹饪油脂、热量、蒸汽等。

移动食品推车

- **定义：**在食品店外供应食品的装置。
- **食品：**所有的食品准备工作均必须在食品店完成，包括清洗、切片、剥皮和切割食物。
- **建筑物：**除非位于室内或经 SCDA 批准，否则准备区和展示区必须完全封闭，才能提供蒸/煮、全熟的热狗、炖辣肉酱或冰淇淋。

食品店

- **定义：**经 SCDA 授权许可的零售食品店，为移动食品装置或移动食品推车提供工作、存放和维护区域。