

社区节日

法规 61-25：食品零售机构



South Carolina
DEPARTMENT OF
AGRICULTURE

社区节日是由一个社区团体或机构主办的活动。在活动中，团体或机构会招募很多食品供应商为公众提供食物，活动时间不超过连续三（3）天或不超过连续七十二（72）小时。

每个社区节日都是独一无二的，每年举行次数不会多余一次。一个赞助机构或团体可能会在一年中有举办多个不同主题的社区节日。

法规 61-25

章节 9-9

应在开放前由事件协调员和供应商审核。

本情况说明书可作为准备工具，但不包含所有结构/业务要求的信息。

活动协调员必须填写 活动授权表，并确保在食品服务开始前，将在节日期间运营的食品供应商均已获得本署批准。

食物供应商有责任遵守第 61-25 条的规定并按规定操作。本署可能会进行不定期检查，以评估整个活动的合规性。

如任何供应商违反规定，本署可发出书面通知，指示任何相关供应商或所有供应商停止参加活动。

社区节日开放前的要求

食品准备区域

- 必须有架空保护装置，并提供足够的屏障（例如：桌子、设备等）以防止公众进入食品准备区域。

水系统/来源

- 必须来自已批准的来源。
- 如果用饮用水软管连接水系统，则软管必须是食品级，并且与污水软管的颜色不同。

用软管连接饮用水系统时

- 必须进行审批并安装防回流装置。

污水

- 必须保存在足够多的容量够大的密闭容器中，或直接排放至已批准的污水处理系统中。必须提供足够多的厕所设施。

设备和器具

- 必须提供干净的设备和器具，以供随时可用。
- 必须带足够多的设备和器具到现场进行食品准备活动。
- 储存时必须进行保护。

洗手台

- 每个洗手台必须配备肥皂和纸巾。
- 如果没有洗手台，必须在每个供应商的展点设置一个带水龙头和接水桶的盛水容器。
- 不允许使用手套和/或洗手液来代替洗手台或认为没有必要设置洗手设施。



食品

- 必须来自已批准的来源。
- 需要时间或温度控制以确保安全 (TCS) 的食品，如生肉，必须是即烹饪食品。
- TCS 食品必须由持有零售食品已营许可证的企业提供。

冰块

- 必须来自已批准的来源。用作食品冷却剂的冰块不得用作食用冰块。

食物温度计

- 每个供应商必须至少有一个金属探头类型的食品温度计，用于测量冷热食品的温度。

TCS 食品的保温

- 烹饪完毕后，TCS 食品必须保存在 135°F 或以上。
- 一天结束时剩余的任何热 TCS 食物都必须丢弃。

TCS 食品的冷藏

- 分开冷藏，以避免交叉污染。
- TCS 食品必须保存在 41°F 或以下。

获许食品零售企业制作的非 TCS

- 蛋糕、面包和饼干也可以出售。