

# 临时食品服务机构： 运营前要求

| 法规 61-25：食品零售机构



South Carolina  
**DEPARTMENT OF  
AGRICULTURE**

临时食品服务机构 (TFSE) 可在固定地点连续运营长达 14 天，以举办临时集会，如展览会或贸易展。经 SCDA 允许的、在紧急状态下在某个区域内营业的食品零售机构也可以算作 TFSE。

法规 61-25，章节 9-8 应在开放前由事件协调员和供应商审核。

活动协调员必须填写活动授权表并将其提交到本署，以确保在食品服务开始前，将作为 TFSE 营业的食品供应商均已获得批准。

本情况说明书可作为指导工具，但不包含所有结构和业务要求的信息。

食物供应商 (TFSE) 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。

请联系您的地方 SCDA 办公室获取更多信息。

如有疑问或要了解更多详情，请发送邮件至 [retailfood@scda.sc.gov](mailto:retailfood@scda.sc.gov)。

## 临时食品服务机构的建筑物、 设备和用品

### 水源/系统：

- 必须得到批准。
- 饮水软管必须达到食品级，并且与污水软管的颜色不同。

### 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。

### 用软管连接饮用水系统时，

- 必须进行批准并安装防回流装置。

### 必须有足够数

- 量的热水器。

### 废物和垃圾。

- 必须提供足够数量的容器来装

### 照明灯具

- 照明范围必须达 20 英尺。
- 必须有护罩、盖子，否则必须有防裂功能。

### 3-格水槽

- 必须足够大，能够容纳最大设备的 2/3。
- 在压力下供应热水和冷水。

### 测试套件

- 必须提供可以精确测量经批准的消毒剂的百万分比浓度 (ppm) 的测试套件。

### 必须有

- 足够多的冰箱来满足冷藏需求，并配有温度计。

## 洗手池

- 必须在压力下供应热水和冷水。
- 提供肥皂和纸巾。
- 必须用防溅板或 12 英寸的空间与食品/食品接触区域隔开。

## 食品温度计

- 必须提供至少一个食品温度计，用于测量冷热食品的温度。

## 螺柱、托梁或椽子

- 外露的螺柱、托梁或椽子必须涂漆或密封。

## 户外场地要求

- **地板、墙壁和天花板** 必须由实心的可清洁材料建造。
- 如果在墙裙上方（完工地板上方 4 至 5 英尺）使用纱窗，则纱窗每英寸必须至少为 16 目。使用纱窗时，可能要在需要的位置使用帆布帘或其他有效装置。
- **外部开口** 必须紧紧贴合并自动关闭，以覆盖窗户或纱窗。
- **服务窗口** 必须为：
  - » 自动关闭式或
  - » 自由下落式窗户或
  - » 所有窗帘必须：
    - 有效阻挡灰尘和昆虫。
    - 根据窗口开口有效调整大小。

## TFSE 自我检查清单

- 设施**
- TFSE 具有悬顶保护装置、墙壁和可接受的地板（混凝土、沥青、密木或类似材料）
  - 服务窗口紧紧贴合；自动关闭（如果是户外）
  - 将食品/器具/一次性用品/一次性物品存放在地面/地板上的方法
  - TFSE 中在压力下供应冷热水的洗手池容易找到（手套和/或洗手液不能代替洗手）。
  - 用于将时间/温度控制安全 (TCS) 食品保持在 41°F 或以下的冷藏设备干净且足够
  - 用于将 TCS 食品保持在 135°F 或以上的热储藏设备干净且足够
  - 饮用水供应充足；来源经批准；软管是食品级的并且与污水管颜色不同。
  - 密闭污水容器数量足够多，容量足够大；或将污水直接排放至已批准的系统中（不要排到地面）。
  - 提供足够多的废物/垃圾容器
  - 3 格洗碗池有足够大小的水格，并有压力冷热水（清洗、冲洗、消毒）。
- 设备和用品**
- 所有烹饪设备、器具和食品接触表面都是干净的
  - 提供其他器具（汤勺、锅铲、钳子、挖勺等）
  - 提供熟食纸、锅铲、钳子、一次性手套或其他涂料设备（不要裸手接触即食食品）
  - 金属杆式食品温度计，用于测量按工作顺序供应的冷热食品的温度
  - 洗手池提供香皂和一次性纸巾
  - 提供洗碗剂和经批准的消毒剂，并放在远离食品、食品容器、食品接触表面和一次性用品的地方
  - 提供试纸并与消毒剂搭配
  - 将使用中的抹布放到消毒器中
  - 不连续使用时为食品提供护罩或盖子
- 食品**
- 从经批准的来源获得的所有食品/冰块
  - 所有食品/冰块均有防污染保护
  - 用于冷却的冰块与食用冰块分开
  - 在运输期间，将食品分开并采取防污染措施
- 非现场烹饪的食品由获批食品零售机构供应（非家庭烹饪食品）
  - 客户自助调味品以单独包装或分装瓶形式提供
  - 所有食品容器、器具和一次性用品（吸管、杯子、纸巾等）均有包装袋
- 员工**
- 个人物品储存在远离食品制备/供应区、干式储藏区和一次性用品区的地方
  - 员工没有生病症状
  - 员工不在 TFSE 内吃喝或抽烟
  - 未经授权人员不得进入 TFSE
- 下班时/根据需要检查以下事项**
- 密闭的污水容器排入批准的污水处理系统中
  - 烹饪用油倒到批准的位置
  - 一天结束时剩余的热食和熟食必须丢弃