

食品零售店:移动食品店



www.scdhec.gov/food

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 DHEC 表 1769: 申请和许可文档并缴纳适用的 零售店食品费用。

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/推车的饮用水存量大 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。
- » **废水处置:**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 DHEC 批准的地点。
- » **检查:**应 DHEC 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 DHEC 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 DHEC 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。