

临时食品服务机构： 运营前要求

法规 25—61：食品零售机构



scdhec.gov/food

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 DHEC 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 25-61, 章节 8-9 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 25-61 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 DHEC 办公室获取更多信息。

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**。

必须提供足够数量的容器来装**废物和垃圾**。

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。

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。

必须提供至少一个**食品温度计**, 用于测量冷热食品的温度。

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：
 - a. 有效阻挡灰尘和昆虫。
 - b. 根据窗口开口有效调整大小。

如任何供应商违反规定, DHEC 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。

临时食品服务机构： 运营前要求

法规 25—61: 食品零售机构



sdcdec.gov/food

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-格洗手槽(3 容器)的水槽空间足够大,在压力下供应冷热水(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