



Mike DeWine, Governor
Jon Husted, Lt. Governor

Department of Health
Department of Agriculture

Amy Acton, MD, MPH, Director, Ohio Department of Health
Dorothy Pelanda, Director, Ohio Department of Agriculture

俄亥俄州农业厅
和
俄亥俄州卫生厅

2019 年食品法典 – 第 3717-1-08 章参考指南
特殊要求

新鲜果汁制作

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• 根据《美国联邦法规》要求张贴标签• 附带警告声明：<ul style="list-style-type: none">- “警告：本产品未经巴氏灭菌，因此可能含有导致儿童、老年人和免疫功能低下者患上严重疾病的有害细菌”- 可在信息板或主显示板上展示声明，并用不低于 1/16 英寸的细线框起来。“警告”一词必须采用粗体字 | <ul style="list-style-type: none">• 在下列情况下，无需提供警告声明：<ul style="list-style-type: none">- 果汁经过巴氏消毒；或- 根据 HACCP 计划对果汁进行处理，以便将对公众健康有重要影响的微生物含量减少 5-log；并且- 从俄亥俄州农业厅或俄亥俄州卫生厅获得了差异度数据。 |
|--|--|

热处理分配冷冻机

- | | | |
|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• “热处理分配冷冻机”是指带有产品储存器的独立式分配冷冻设备，可处理先前经巴氏杀菌的产品，冷冻产品，分配冷冻乳制品，并通过加热方法（分配冷冻设备的自带功能）升高产品的温度来维持微生物质量。 | <ul style="list-style-type: none">• 设备经过检测机构批准• 至少每 24 小时完成一个热处理循环• 冷冻机配有循环监测装置• 冷冻机配有可视温度指示装置，以显示料斗中的产品温度• 冷冻机配有内部锁定装置 | <ul style="list-style-type: none">• 操作者应<ul style="list-style-type: none">- 每 14 天对冷冻机进行一次拆卸、清洁和消毒处理- 每天对制造商指定的部件进行清洁和消毒- 将料斗中的产品维持在 41°F 或更低温度，但热处理期间除外- 每日记录热处理循环情况- 将记录保存 90 天- 确保记录可供检查- 拆卸并清洁冷冻机时，应丢弃所有产品 |
|---|---|--|

狩猎动物、水禽或猎鸟的定制加工

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">• 为了防止交叉污染，只能在工作班次结束或下班时进行• 在进入 FSO/RFE 之前，动物尸体必须去毛、剥皮、斩首和去内脏• 在进入 FSO/RFE 之前，所有鸟类尸体必须去除内脏和羽毛• 如需为所有者保留兽皮和头部，则应将其包装并与食品分开• 定制加工产品必须包装或装箱，并与零售产品分开存放• 加工过程中弄脏的设备和器具，在加工后必须立即清洁和消毒• 如果动物尸体带有 ODNR 标签，则加工中应保留尸体的标签和标签号，并随同产品返还给所有者。• 所有定制加工产品都要标记为“非卖品” |
|---|

散装饮水机标准

- 分配水的质量应符合《美国联邦法规》的要求
- 机器应连接至经批准的供水系统
- 机器应符合并保持符合规定标准（由认可的测试机构批准）
- 所有经机器处理的水，在分配之前必须消毒，这是最后一个处理步骤
- 机器应配备监控装置，以便在消毒装置无法工作时关闭机器
- 机器应保持清洁、卫生
- 机器应位于能保持清洁的区域
- 机器的维护应确保避免藏匿昆虫和啮齿动物
- 分配水应至少每半年取样一次，以检测大肠菌
- 水样结果应保留在 FSO/RFE 中，以供许可方审查

酸化白米的制备标准

危害分析关键控制点 (HACCP) 计划应包括：

- 产品描述
- 制作方法：
 - 水米比例
 - 烹饪程序
 - 醋溶液配方包括盐和糖
 - 应充分混合煮熟的米饭和醋溶液
 - 酸化米的目标 pH 值应为 4.1，但不应超过 4.3
 - 应在煮饭 30 分钟内，将醋溶液加入米饭
- 确定 pH 值的方法：
 - 在米饭酸化 30 分钟内进行 pH 值检测
 - 采用塑料杯或金属杯，从米饭各个区域取 $\frac{1}{4}$ 杯的米浆，并将其与 $\frac{1}{4}$ 杯蒸馏水混合 20 秒
 - 将 pH 探针插入米浆的液体部分
 - 重复上述过程以确保 pH 值不超过 4.3
 - 记录测量值
- 标准卫生操作程序：
 - 要求使用一次性手套，防止裸手接触食物
 - 确定包括专用水槽和料理台的指定工作区域
 - 只有训练有素并熟悉相关危害的人员才能进入工作区域
 - 对食品接触面进行清洁和消毒
 - 对于共享工作空间的情况，应制定酸化米操作时间计划，以防交叉污染
- 负责酸化米制作人员的培训计划说明：
 - HACCP 原则适用于酸化米的加工
 - pH 值记录的维护和指定程序的验证
 - 设备与设施的维护
 - 法规中规定的程序