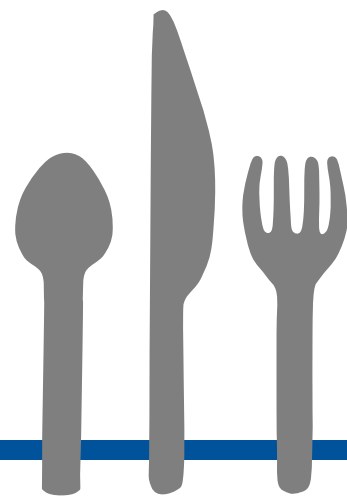


开始食品经营

一份有用的指南



协助那些计划在哥伦布或沃辛顿从事食品经营者

由 Columbus Public Health 食品保护项目处制定



COLUMBUS
PUBLIC HEALTH

问候

我们希望您经营成功！虽然本指南是由 Columbus Public Health (CPH) 制定的，但我们还提供了您可能需要联系的机构的联络电话，以确保您采取所有适当的步骤，并获取所需的许可证。

联系以下机构将帮助您按时按计划推进。在哥伦布公共卫生局颁发食品执照之前，您必须办妥所有必需的许可证。有关哥伦布市的运营情况，请查看 www.bzs.columbus.gov。

办公室	服务	电话号码
Columbus Public Health Department	计划审查和检查	614-645-6191
City of Columbus Building Services	一般信息 (上午 9 点至下午 4 点)	614-645-7433
	HVAC/REF 检测电话	614-645-8235
	电气检测电话	614-645-8265
	水暖检测电话	614-645-8355
	结构检测电话	614-645-8235
	寻找持证承包商	614-645-7314
	计划审查	614-645-7562
City of Worthington Building Department	沃辛顿市的建筑许可证和检查	614-431-2424
Ohio Dept of Commerce/Division of Liquor Control	酒类贩售执照	614- 644-2360
Ohio Department of Taxation	商家执照 - 在线申请	Tax.ohio.gov
	Tax ID# (EIN)	www.irs.gov
Ohio Department of Agriculture	批发业务和家庭面包店执照	614-728-6250 www.ohioagriculture.gov

我该从何开始？

在获颁执照之前，哥伦布或沃辛顿几乎所有新的或重大改造的供应或销售食品和饮料的场所都必须向 CPH 提交计划。我们的食品安全计划中的卫生保健人员将对计划进行审查，以确保其设备、场地和设计均适合在场所中供应或销售的食物。

本指南将帮助您确定何时必须提交计划、需要联系谁，以及随着流程和时间的推进会遇到些什么情况。

提前规划

我的场地需要有什么？

每家店都是独一无二的。需要什么将取决于您的菜单。因此，您必须确保您拥有安全地储存、备餐和供应这些食品所需的空间和设备。许多零售商店不需要餐馆所需的设施和设备，就像小型企业可能不需要大型企业所需的那么多设备一样。

您需要的设备（及其他物品）

洗手池：所有场地都必须有洗手池，配备于每个服务站、食品、备餐、酒吧和洗碗区，并配备肥皂和一次性纸巾或干手器。这些洗手池必须有提醒员工洗手的标志。洗手间内的洗手池不符合洗手池要求。在确定场地中所需的洗手池数量时，计划审查协调员将查看每一个工作区域/站点。例外情况：在仅提供预包装食品的场所中，只有洗手间需要洗手池。

有用提示：本节中描述的每个水池只能用于其指定用途（洗手、洗碗、备餐、拖把池）。所有舀冰的服务员站点都必须备有一个洗手池。洗手池的数量和位置不仅仅是由距离决定的。

商业设备：用于零售食品经营的所有设备都必须列为商业设备，并且必须由公认的测试机构（例如 NSF、ETL、UL 卫生）认证。不允许使用家用设备。如果大型设备尚无支脚或永久固定（嵌缝）在地板上并留有清洁空间，则大型设备需要脚轮。

有用提示：购买前应检查设备上的标签或向供应商索取规格表。设备需要在购买前由计划审查员批准，以避免代价高昂的退货。要求为较大的设备（例如冷柜）安装脚轮，以便在清洁时便于移动。

干燥存储空间：必须规划足够的空间来存放食物、餐具和设备。确保有指定位置存放散装食品、罐头和其他物品。所有食品，无论是在步入式冷柜或冰柜中，还是在储物架上，均必须存放在离地至少 6 英寸之处。不允许使用原木架子。可使用金属丝架和食品级搁架。

设备和单一服务项目（例如 外卖容器）必须防止污染并存放在离地面至少 6 英寸之处。

有用提示： 散装物品（例如大米、面粉）的箱子必须由食品级材料制成，并标明里面的食物类型。垃圾桶和非食品级容器不可用于散装食品储存。外部棚屋/储藏室必须在计划中列出，并且必须在使用前获得批准。

化学品储存： 化学品必须存放在食品、设备和器具下方并/或远离食品、设备和器具，以防止这些物品造成污染。化学品不能存放在洗碗池上方或地板上。

员工区域： 必须有储物柜、架子或专为员工物品提供的指定区域。大衣、钱包、香烟和电话等个人物品不得存放在食品区。员工区也是存放员工饮料杯或食物的好地方。

用具水池： 也称为拖把池或服务池，所有场地均必须有一个专门用于清洁拖把和清洁工具以及处理拖把水的水池。用具水池必须包括水龙头和排水管。这个水池应该有挂钩或其他方式让拖把风干。

有用提示： 弧形的水池可以更轻松地倾倒拖把水，并且在不使用时可以很好地存放拖把桶。拖把水池应位于方便取用的位置。根据场地的大小和布局的不同，可能需要 1 个以上的拖把水池。

充足的照明： 食品区和其他区域的照明必须充足，以确保安全的工作条件，并便于清洁。以下列出了一般照明强度要求指南。

- 50 呎烛光：烹饪区、备餐区、上餐区
- 20 呎烛光：客户自助服务、内部设备（例如嵌入式冷柜）、洗手、洗碗、餐具存放、洗手间
- 10 呎烛光：步入式冷柜和冰柜、干燥存储和其他区域

有用提示： 在提交用于计划审查的照明计划时，应包括 (1) 固定装置的类型，(2) 固定装置的位置，以及 (3) 是否使用塑料罩、防护罩或防碎灯泡来保护食品和设备。

光滑且可清洁的表面： 食品区（服务区、储藏区或准备区）的所有地板、墙壁和天花板必须光滑且易于清洁。只允许在包装食品的储存区域使用地毯。

经认可的常用表面.....

- 地面：地砖、瓷砖、密封混凝土、浇注环氧树脂
- 墙面：不锈钢、玻璃钢、光面漆石膏板、彩绘混凝土砌块

- 天花板：乙烯基涂层 ACT (吊顶) ，光面漆石膏板
- 踢脚线：瓷砖，橡胶

根据您的菜单和所使用设备的不同，还需要其他许多设施.....

洗碗池：任何销售或供应未包装食品的操作都需要一个指定用于洗碗的三格水池。水池应具有弯曲的内缘和至少三 (3) 个用于洗涤、漂洗和消毒的隔槽。水池还应该有两 (2) 个排水板，一个用于收集脏盘子，另一个用于置干。请参阅第 9 页的示例。洗碗机是可选的，但在销售或供应未包装食品的场地中需要一个 3 格水池。水池的每一格必须足够大，足以浸没您拥有的最大设备 (即，小的吧台水池不能用于清洗大的锅碗瓢盆)。所有托儿中心和酒吧服务区 (咖啡、冰沙、酒精等) 都需要一个带排水板的 3 格水池。

有用提示：尝试使用 4 格水池进行预浸泡！

食品加工水池 (蔬菜水池)：Columbus Public Health 不允许在洗手池或洗碗池中加工食品。加工农产品和其他食品需要单独的水池。处理可包括洗涤、浸泡、解冻和使用冰浴冷却。如果没有食品加工水池，该场所将仅限于使用预洗过的产品。

备餐水池必须有间接排水管，以防止从污水系统回流到放置食物的设备中。

有用提示：安装带有一体式排水板的食物水池将可为您提供一个准备食物的平面，用于放置在水池中清洗的物品。备餐水池不得用于处理垃圾。

脱排油烟机：烧烤烹制线或其他烹饪设备和高温洗碗机所在的位置需要脱排油烟机，以防止油脂、热量、冷凝水、烟雾和蒸汽积聚。

安装脱排油烟机需要许可证和检查。如有关于通风要求或安装许可的问题，请联系建筑服务部门 (Building Services)[电话号码见第 2 页]。

灭火系统：如果因为使用会产生油脂的设备 (油炸锅、烤架等) 而需要脱排油烟机，则需使用带灭火功能的 I 型脱排油烟机。灭火系统的作用类似于灭火器，以防因油脂或烹饪而发生火。

如果脱排油烟机仅用于加热、冷凝或气体，则可使用 II 型脱排油烟机。可向建筑服务局 (Building Services)[第 2 页的联系信息]核实所需的脱排油烟机类型。

油脂隔离池 (隔油池)：隔油池是一种连接到水池和/或排水管的装置，用于收集脂肪、油和油脂，以防止它们在我们的下水道系统中积聚。隔油池可连接到洗碗池、一些地漏（例如炒锅管线）和洗碗机。

隔油池并不是Columbus Public Health的必须要求，但一旦安装，必须易于清洁。如有关于安装室外和室内隔油池的问题，请联系City of Columbus Department of Sewers and Drains。

有用提示：隔油池的安装成本很高，通常在使用洗碗池时需要配备。确保在您的计划阶段对此进行研究并将此项目加入预算。如果计划中未标明隔油池，请提供由建筑部门签署的隔油池确定表。

有用提示：隔油池必须定期清洁以保持正常工作。室内隔油池可能需要每月/每季度清洁一次，而较大的室外池每年可能只需要清洁一次或两次。

倾倒水池：由于洗手池不可用于洗手以外的目的，并且必须始终提供3格水池来清洗器具，因此需要一个倾倒水池来处理玻璃杯、餐具中的液体物质和其他设备。

经营您的餐馆 (牢记食品安全)

以下是您应该开始考虑的关于如何安全地为您的餐馆准备食物的一些重要问题。这些问题也可能在未来的检查中被问到：

员工培训.....

- 您将如何对员工进行食品安全培训？
- 员工入职培训将涵盖哪些食品安全操作？
- 您的员工健康政策是什么？您对生病的员工怎么办？您将如何与员工分享此政策？

服务.....

- 谁将提供您的垃圾收集服务？
- 您将如何处理油脂废物，如何清洁隔油池？
- 您有经过认证的害虫防治操作员吗？
- 谁来清洁您的脱排油烟系统和/或灭火系统？

- 谁将为您的洗碗机提供支持和维护？
- 您的设施安全吗？您的食品供应安全吗？您确保使用经认可的供应商吗？您的食物是否来自经认可的来源？

设施.....

- 您是否有足够的热水容量来应对一天中最繁忙的时间？
- 您有干货所需的存储空间吗？
- 您是否计划扩大业务，您是否有空间？
- 地板、墙壁和天花板是用可清洁的材料建造的吗？

设备.....

- 您的冷藏柜和冰柜有足够的空间吗？您能防止积压并确保空气流通吗？
- 您将如何让热食保持温度？
- 您将如何使冷食保持低温？
- 您是否为所有冷却器都购买了温度计？您有测量食物温度的温度计吗？
- 您有消毒剂和消毒剂试纸吗？

易于清洁的计划.....

您可以采取多种措施来减少未来对您的设施进行必要维护的次数，并提供清洁便利。

- 您是否考虑过在烧烤烹制线的墙壁上以及产生油脂的设备的后面和周围使用不锈钢？
- 您是否在重型设备加装脚轮，以便轻松移动？其他每一件设备，尤其是烧烤烹制线上的设备，均应安装脚轮。这将使在设备后面和设备之间的清洁变得更加容易。
- 您能否避免将设备和水池固定在墙上，而是将设备支撑于并放置在远离墙壁和其他设备的位置？这样可更容易地清洁 3 格水池、洗碗机等后面。

固定设备.....

- （因为这些设备无法轻易移动）是否所有固定安装的设备都易于清洁？也就是说，必须与附近的设备隔开或固定在墙壁或设备上。
- 安装在桌面上的不易移动的设备是否有支脚或固定在桌子上？

- (厨房区域) 所有不易移动的落地式设备是否都固定在地板上或用 6 英寸的腿抬高？

流程.....

- 您在即食食品上标记日期的流程是什么？
- 您将如何确保食品采用“先进先出”系统？
- 如何正确解冻食物？您是否有足够的冷藏空间来隔夜解冻？
- 大量剩余食物能否适当冷却？您有浅盘、冰棒或其他必要的工具吗？
- 您会保留温度日志吗？谁来负责？您会在什么时候测量温度？
- 您将如何避免徒手接触熟食？您会使用手套、夹子、餐具、熟食纸或其他工具吗？

食品安全教育

教育您的员工是规划成功的食品企业的重要组成部分。俄亥俄州统一食品法典要求在食品企业的所有营业时间内都有负责人 (PIC, Person-in-Charge) 在场。

负责人必须了解基本的食品安全概念，并且需要通过遵守食品法典来证明其知识。负责人必须确保企业遵循安全的食品处理规范，以降低食源性疾病的风险。

Columbus Public Health提供食品安全课程，有助于教育您的员工。我们提供**负责人课程**（4 小时），以了解食品安全的基础知识和俄亥俄州统一食品法典的要求。我们还提供国家认可的 **ServSafe® 课程**（16 小时）。

最新的课程时间表和注册表请查阅 <https://www.columbus.gov/publichealth/programs/Food-Protection-Program/>。

开设公司的步骤

Columbus Public Health将审查店家计划，以确保场地中的设计和设备适合于拟用菜单或食物清单上食物的储存、准备和服务。

第1步：计划审查

谁必须提交计划？

- 新场地：过去从未获得食品经营执照的新建筑和场所。
- 改建或改动的场所：重大改动或改建，例如安装嵌入式冷柜或通风罩，或扩建厨房。
- 业务类型变更或所有人变更：布局或设备的变化（例如：新老板将一家面包店改造成一家提供全方位服务的餐厅，并且在厨房中添加了烤架和烤箱）；新所有人接管场地。

*如果您不确定是否需要审查计划，请联系Columbus Public Health，电话 645-7005。

流程是什么？

在我们收到您的一套计划、申请和计划审查费用后，CPH将在付款后 30 天内开始审查计划。选择加急需额外收费。

如果对计划有任何疑问，或有需要讨论的更改，我们将与您联系（通常通过电子邮件）。

计划获得批准后，我们会通知您（通常通过电子邮件）。随后将发出正式批准函，并将通过电子邮件发送至申请表上注明的计划审查联系人。

第2步：颁发执照

开业检查：在计划获得批准并完成所有工作后，您将需要联系CPH进行开业检查。一旦您从相应的城市部门获得所有必要的“签字”，就可以进行开业检查。（新建场所需要获得建筑服务[Building Services]部门的最终批准方可获颁执照。）

在开业检查期间，卫生人员会询问有关执照持有人（所有人）和场所的一些信息。准备好营业信息将很有帮助，包括联邦税号和所有人联系信息。

颁发执照：如果没有问题，将收取执照费用，并发出检查单，表明允许营业。此时，该店家已获得执照并获准运营。打印的执照将通过邮件寄送给您。

执照每年更新一次，执照费用必须在每年的 3 月 1 日之前交讫。3 月 1 日之后将加收滞纳金。

设备示例

洗手池

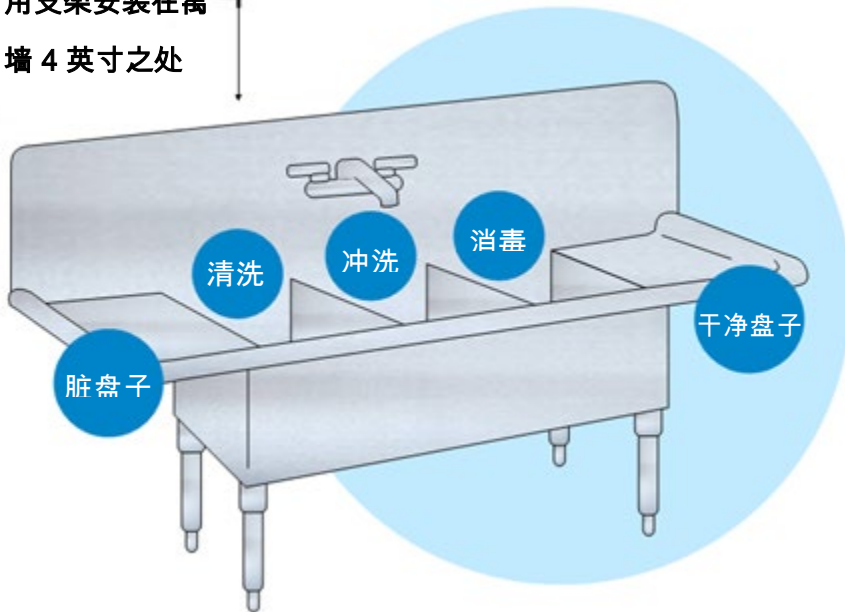


嵌入式冰箱



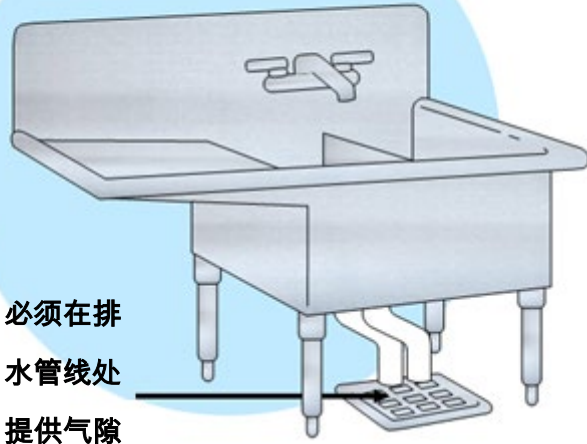
3 格水池

用支架安装在离墙 4 英寸之处

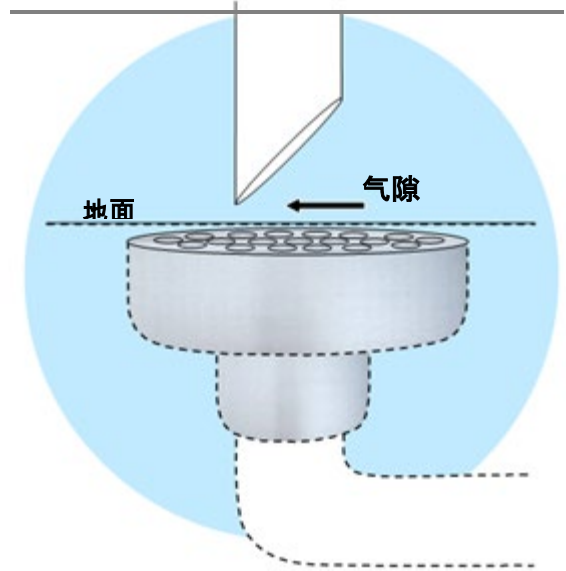


设备示例，续

备餐池



间接连接



商用洗碗机

