Text

Description automatically generated除第 3 部分所列情况之外，如果没有 Washington Administrative Code （WAC，华盛顿州行政法规） 246-215-03348 规定的书面批准计划，零售食品机构不得为消费者自己拥有的盛装容器重新填装。**注意：**堂食的顾客不需要单独的计划，可以使用个人的盛装容器装他们个人膳食服务中的分量餐（如他们盘中的晚餐主菜）。

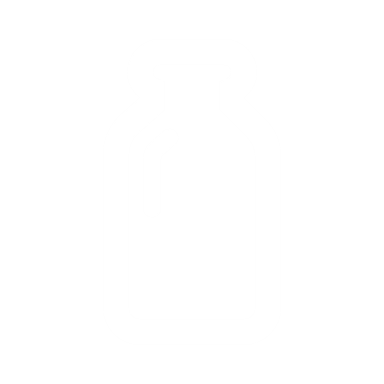
工具包：消费者自己拥有的盛装容器的重新填装

**注意：**请使用本文件来帮助您的机构保持 Active Managerial Control （AMC，主动管理控制）。请务必与[当地卫生管辖部门](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts)合作，以获得任何必要的补充信息或批准。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **第 1 部分：食品机构信息** | | | | |
| **机构名称** | | | **电话** | |
| **街道（实际地址）** | | **城市** | **邮编** | **电子邮件地址** |
| **联系人姓名** | | **职务/职位** | | |
| **第 2 部分：为消费者自己拥有的盛装容器重新填装需要单独且经批准的计划** | | **第 3 部分：重新填装必须遵循准则，但**  **不要求单独且经批准的计划** | | |
| \*为各被选中的选项完成第 4 部分。  **选择 1：非即食食品或包装食品\***   * 非即食散装食品（如干米、未煮熟的面条、未煮熟的豆类）。 * 非即食产品（如整个未清洗的水果和蔬菜）。 * 有包装或包裹的食品（如袋装沙拉混合物）。   **选择 2：保护性分配器中的即食食品\***   * 无包装的即食食品（如燕麦片、蜂蜜、调料）。 * 通过重力流或其他槽式输送系统进行分配，可以保护散装食品供应不受意外污染。   **选择 3：开放式盛装容器中的即食食品\***   * 在开放式盛装容器中的无包装即食食品（如熟食柜台、沙拉吧、带勺子的散装食品箱）。 * 只有食品工人可以为消费者自己拥有的盛装容器重新填装非分配器中盛装的无包装即食食品。 | | 勾选您的设施中所使用的各额外过程。  **用于食品加工厂重新填装的盛装容器**   * 空盛装容器的收集装置和区域，不得吸引害虫或造成滋扰。   **在自动售水站重新填装的盛装容器**   * 任何消费者自己拥有的盛装容器均可以由消费者在自动售水站重新填装。   **消费者自己拥有的饮料盛装容器**   * 盛装容器只为所有者重新填装饮料。 * 盛装容器的设计旨在便于清洁。 * 盛装容器可以在食品机构使用新鲜流动的热水进行冲洗。 * 如果使用的是可以防止污染的分配系统（例如喷泉饮料机），则应由员工或容器所有者对盛装容器进行重新填装。   **食品机构所提供的容器，供食品机构重新填装和清洗**   * 盛装容器的设计必须适合反复使用  （并非一次性使用/一次性的）。 * 盛装容器必须在食品机构清洗、漂洗和消毒后才可以重新填装。 * 盛装容器可以重新填装任何食品。 | | |
| **第 4 部分：申请提交核对清单** | | | | |
| **✓** | **针对选择允许上述第 2 部分中所列的重新填装选择的机构，必须提交以下材料。** | | | |
|  | **消费者教育指导：**食品机构必须教育指导消费者，让他们了解经批准的重新填装选择。确保消费者教育指导包括他们可以重新填装的盛装容器类型、盛装容器需要清洗、可以填装的食品类型、如果发现有风险应如何通知工作人员，以及任何其他设施的具体要求。  **提供将要使用的教育指导材料的副本，如标牌、贴纸或其他印刷材料。** | | | |
|  | **允许使用的盛装容器：**指明可以重新填装的盛装容器的类型。  一次性使用的用品。告知顾客是否可以使用干净的一次性盛装容器（如可重新封紧的拉链袋）。  多用途用品。塑料、不锈钢或类似的可反复清洗的食品盛装容器。  玻璃。包括为碎玻璃提供清理工具，并对工作人员进行培训，以便在食品区出现碎玻璃时进行食品废弃。  其他： | | | |

如欲索取本文件的其他版本格式，请致电 1-800-525-0127。耳聋或重听人士请拨 711 (Washington Relay) 或发送电子邮件至 [civil.rights@doh.wa.gov](mailto:civil.rights@doh.wa.gov)。

DOH 333-288 March 2022 Simplified Chinese

Text

Description automatically generated

**AMC 工具包：消费者自己拥有的盛装容器的重新填装**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **第 4 部分：申请提交核对清单续** | | |
| 无 | **选择 1 – 控制措施：**食品机构必须确保以下几点：  消费者或工作人员在重新填装前应确保盛装容器明显干净。  就关于如果消费者污染了散装供应的食品（例如，在区域内打碎玻璃或无意中使用铲子将消费者的盛装容器装入即食散装食品）时的允许程序以及适当的纠正措施，对员工进行了培训。  其他： | |
| 无 | **选择 2 – 其他控制措施：**食品机构必须确保以下几点：  消费者或工作人员在重新填装前应确保盛装容器明显干净。  使用可以阻止散装食品的故意或意外污染的即食食品分装容器（在申请时提供分装设备品牌/型号/示意图的复印件）。  食品工人定期对填装消费者容器会经常接触的表面进行消毒（至少每天一次）。  工作人员接受了关于允许的程序和适当纠正措施方面的培训。  其他： | |
| 无 | **选择 3 – 增强的控制措施：**食品机构必须采取额外的控制措施，以确保消费者的盛装容器不会污染食品接触表面或食品制备区域：  工作人员在重新填装前应确保盛装容器明显干净。  要求员工在直接接触消费者的盛装容器后洗手或更换手套。  使用方形纸或其他一次性物品将食品转移到消费者的盛装容器中，或以其他方式防止可重复使用的器皿与消费者的盛装容器之间的直接接触。  当消费者的盛装容器被移走时，立即对台面、秤或其他与食品接触的表面进行消毒。  工作人员接受了关于允许的程序和适当纠正措施方面的培训。  其他： | |
|  | **员工培训：**在根据批准的计划为消费者自己拥有的盛装容器重新填装之前，员工必须接受培训。提交用于对员工进行以下培训的材料或程序：  **防止污染：**必须对员工进行培训，让他们了解从顾客盛装容器中传播病菌的风险，以及如何防止病菌传播到食品制备区域或食品供应区域。  **正确洗手和良好的卫生习惯：**如果员工要处理消费者自己拥有的盛装容器，则必须对他们进行培训，要求增加洗手的频率。  **监督和纠正措施：**必须对员工进行培训，让他们了解如何防止重新填装消费者自己拥有的盛装容器所造成的污染，以及如何纠正食品安全风险。 | |
|  | **记录/图表的例子：**提供任何其他记录/日志的例子，这些记录/日志会被用来记录食品员工遵循正确的程序，以及纠正措施的完成情况。 | |
| **第 5 部分：员工培训** | | |
|  | 如何对员工进行培训？（勾选所有适用项。）  标志  阅读并签署文件  实践演示  其他： | |
|  | 员工多久接受一次培训？（勾选所有适用项。）  一次培训  每季度一次 每年两次 每年一次  其他： | |
|  | 谁负责培训员工如何重新填装可重复使用的盛装容器？（勾选所有适用项。）  所有者  认证食品保护经理  负责人  其他： | |
| **第 6 部分：指定场所的其他信息** | | |
| 如果需要，请附上单独的表格。 | | |
| **第 7 部分：计划维护** | | |
|  | 在食品机构中，计划保存在何处？ | |
|  | 多久会对计划审查和更新一次？ 每年  其他： | |
| **第 8 部分：签名** | | |
| 计划编制人员： | | |
| (xxx) xxx-xxxx | | |
| 签名 日期 | | 正楷书写姓名 电话号码 |