除第 3 部分所列情況之外，如果沒有 Washington Administrative Code （WAC，華盛頓州行政法規） 246-215-03348 規定的書面批准計劃，零售食品機構不得為消費者自己擁有的盛裝容器重新填裝。**注意：**堂食的顧客不需要單獨的計劃，可以使用個人的盛裝容器裝他們個人膳食服務中的分量餐（如他們盤中的晚餐主菜）。

工具包：消費者自己擁有的盛裝容器的重新填裝

**注意：**請使用本文件來幫助您的機構保持 Active Managerial Control （AMC，主動管理控制）。請務必與[當地衛生管轄部門](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts)合作，以獲得任何必要的補充資訊或批准。

|  |
| --- |
| **第 1 部分：食品機構資訊** |
| **機構名稱**      | **電話**      |
| **街道（實際地址）**      | **城市**      | **郵遞區號**      | **電子郵件地址**      |
| **連絡人姓名**      | **職務/職位**      |
| **第 2 部分：為消費者自己擁有的盛裝容器重新填裝需要單獨且經批准的計劃** | **第 3 部分：重新填裝必須遵循準則，但** **不要求單獨且經批准的計劃**  |
| \*為各被選中的選項完成第 4 部分。[ ]  **選擇 1：非即食食品或包裝食品\**** 非即食散裝食品（如乾米、未煮熟的麵條、未煮熟的豆類）。
* 非即食產品（如整個未清洗的水果和蔬菜）。
* 有包裝或包裹著的食品（如袋裝沙拉混合物）。

[ ]  **選擇 2：保護性分配器中的即食食品\**** 無包裝的即食食品（如燕麥片、蜂蜜、調料）。
* 透過重力流或其他槽式輸送系統進行分配，可以保護散裝食品供應不受意外污染。

[ ]  **選擇 3：開放式盛裝容器中的即食食品\**** 在開放式盛裝容器中的無包裝即食食品（如熟食櫃檯、沙拉吧、帶勺子的散裝食品箱）。
* 只有食品工人可以為消費者自己擁有的盛裝容器重新填裝非分配器中盛裝的無包裝即食食品。
 | 勾選您的設施中所使用的各額外過程。[ ]  **用於食品加工廠重新填裝的盛裝容器*** 空盛裝容器的收集裝置和區域，不得吸引害蟲或造成滋擾。

[ ]  **在自動售水站重新填裝的盛裝容器*** 任何消費者自己擁有的盛裝容器均可以由消費者在自動售水站重新填裝。

[ ]  **消費者自己擁有的飲料盛裝容器*** 盛裝容器只為所有者重新填裝飲料。
* 盛裝容器的設計旨在便於清潔。
* 盛裝容器可以在食品機構使用新鮮流動的熱水進行沖洗。
* 如果使用的是可以防止污染的分配系統（例如噴泉飲料機），則應由員工或容器所有者對盛裝容器進行重新填裝。

[ ]  **食品機構所提供的容器，供食品機構重新填裝和清洗*** 盛裝容器的設計必須適合重複使用 （並非一次性使用/一次性的）。
* 盛裝容器必須在食品機構清洗、漂洗和消毒後才可以重新填裝。
* 盛裝容器可以重新填裝任何食品。
 |
| **第 4 部分：申請提交核對清單** |
| **✓** | **針對選擇允許上述第 2 部分中所列的重新填裝選擇的機構，必須提交以下材料。** |
| [ ]  | **消費者教育指導：**食品機構必須教育指導消費者，讓他們瞭解經批准的重新填裝選擇。確保消費者教育指導包括他們可以重新填裝的盛裝容器類型、盛裝容器需要清洗、可以填裝的食品類型、如果發現有風險應如何通知工作人員，以及任何其他設施的具體要求。**提供將要使用的教育指導材料的副本，如標牌、貼紙或其他印刷材料。** |
| [ ]  | **允許使用的盛裝容器：**指明可以重新填裝的盛裝容器的類型。[ ]  一次性使用的用品。告知顧客是否可以使用乾淨的一次性盛裝容器（如可重新封緊的拉鍊袋）。[ ]  多用途用品。塑膠、不銹鋼或類似的可重複清洗的食品盛裝容器。[ ]  玻璃。包括為碎玻璃提供清理工具，並對工作人員進行培訓，以便在食品區出現碎玻璃時進行食品廢棄。[ ]  其他：       |

如需獲取本文件的其他格式，請致電 1-800-525-0127。聽障或聽不清的客戶，請致電 711 (Washington Relay) 或寄電子郵件至 civil.rights@doh.wa.gov。

DOH 333-288 March 2022 Traditional Chinese



**AMC 工具包：消費者自己擁有的盛裝容器的重新填裝**

|  |
| --- |
| **第 4 部分：申請提交核對清單續** |
| [ ] 無[ ]  | **選擇 1 – 控制措施：**食品機構必須確保以下幾點：[ ] 消費者或工作人員在重新填裝前應確保盛裝容器明顯乾淨。[ ] 就關於如果消費者污染了散裝供應的食品（例如，在區域內打碎玻璃或無意中使用鏟子將消費者的盛裝容器裝入即食散裝食品）時的允許程序以及適當的糾正措施，對員工進行了培訓。[ ]  其他：       |
| [ ] 無[ ]  | **選擇 2 – 其他控制措施：**食品機構必須確保以下幾點： [ ] 消費者或工作人員在重新填裝前應確保盛裝容器明顯乾淨。[ ] 使用可以阻止散裝食品的故意或意外污染的即食食品分裝容器（在申請時提供分裝設備品牌/型號/示意圖的副本）。[ ] 食品工人定期對填裝消費者容器會經常接觸的表面進行消毒（至少每天一次）。[ ] 工作人員接受了關於允許的程序和適當糾正措施方面的培訓。[ ]  其他：       |
| [ ] 無[ ]  | **選擇 3 – 增強的控制措施：**食品機構必須採取額外的控制措施，以確保消費者的盛裝容器不會污染食品接觸表面或食品製備區域：[ ] 工作人員在重新填裝前應確保盛裝容器明顯乾淨。[ ] 要求員工在直接接觸消費者的盛裝容器後洗手或更換手套。[ ] 使用方形紙或其他一次性物品將食品轉移到消費者的盛裝容器中，或以其他方式防止可重複使用的器皿與消費者的盛裝容器之間的直接接觸。[ ] 當消費者的盛裝容器被移走時，立即對檯面、秤或其他與食品接觸的表面進行消毒。[ ] 工作人員接受了關於允許的程序和適當糾正措施方面的培訓。[ ]  其他：       |
| [ ]  | **員工培訓：**在根據批准的計劃為消費者自己擁有的盛裝容器重新填裝之前，員工必須接受培訓。提交用於對員工進行以下培訓的材料或程序：[ ] **防止污染：**必須對員工進行培訓，讓他們瞭解從顧客盛裝容器中傳播病菌的風險，以及如何防止病菌傳播到食品製備區域或食品供應區域。[ ] **正確洗手和良好的衛生習慣：**如果員工要處理消費者自己擁有的盛裝容器，則必須對他們進行培訓，要求增加洗手的頻率。[ ] **監督和糾正措施：**必須對員工進行培訓，讓他們瞭解如何防止重新填裝消費者自己擁有的盛裝容器所造成的污染，以及如何糾正食品安全風險。 |
| [ ]  | **紀錄/圖表的例子：**提供任何其他紀錄/日誌的例子，這些紀錄/日誌會被用來記錄食品員工遵循正確的程序，以及糾正措施的完成情況。 |
| **第 5 部分：員工培訓** |
| [ ]  | 如何對員工進行培訓？（勾選所有適用項。）[ ]  標誌 [ ]  閱讀並簽署文件 [ ] 實踐演示 [ ]  其他：       |
| [ ]  | 員工多久接受一次培訓？（勾選所有適用項。）[ ] 一次培訓 [ ]  每季度一次 [ ]  每年兩次 [ ] 每年一次 [ ]  其他：      |
| [ ]  | 誰負責培訓員工如何重新填裝可重複使用的盛裝容器？（勾選所有適用項。）[ ]  所有者 [ ]  認證食品保護經理 [ ] 負責人 [ ]  其他：      |
| **第 6 部分：指定場所的其他資訊** |
| 如果需要，請附上單獨的表格。      |
| **第 7 部分：計劃維護** |
| [ ]  | 在食品機構中，計劃保存在何處？      |
| [ ]  | 多久會對計劃審查和更新一次？[ ]  每年 [ ]  其他：       |
| **第 8 部分：簽名** |
| 計劃編制人員：       |
|              (xxx) xxx-xxxx |
| 簽名 日期 | 正楷書寫姓名 電話號碼 |