

ServSafe® Manager 第 9 版

ServSafe 课程的内容基于 FDA 食品法规、最新的食品安全科学以及行业最佳实践。自《食品安全 (ServSafe) 经理用书》第 7 版修订版发布以来，其内容已进行多项更新。本文件基于以下内容明确了主要内容变更：

- 2022 年 FDA 食品法规补充文件（2024 年 11 月发布）
- ServSafe 内容蓝图更新（2025 年）

讲师须知

《食品安全 (ServSafe) 经理用书》第 9 版已完整纳入上述更新内容。我们强烈建议教授 ServSafe 课程时采用此版本，因其能为学员提供最佳的学习机会以掌握课程内容，并确保所有必要知识点均能完整传授。

请注意，本文件旨在说明 ServSafe 课程的主要内容变更，并非提供旧版教材更新指南。

本课程的所有讲师配套资料均已完成更新，以匹配第 9 版的内容变更。ServSafe Manager 注册讲师可于 ServSafe.com 取得这些资料。

以下为 ServSafe 第 9 版教材中的主要变更内容（以黄色高亮显示）。

第 1 章：提供安全的食品

培训员工

ServSafe 已扩充员工培训相关的指导内容。

培训

作为经理，您的工作不仅仅是了解食品安全做法和制定必要的规程，您还必须就这些内容对您的员工进行培训。

许多监管部门要求您为处理食品、厨房用具和设备的员工提供食品安全培训。ServSafe 食品操作者计划是一个很好的起点。其目的是为员工级别职位的人员提供所需的关键食品安全知识。

在对员工进行食品安全培训时，您需要执行以下几个步骤：首先，您必须根据餐饮机构中的角色和职责确定培训需求。您可以通过观察他们的工作表现、与他们面谈或使用正式评估来确定他们的已知领域和需要改进的领域。

接下来，您必须制定课程。好消息是您不必独自完成这项工作 — ServSafe 食品操作者课程已为您准备妥当。

然后，必须按照适合您的餐饮机构的培训方法实施培训。培训可以通过多种方式进行。在职培训、讲师引导培训和基于技术的培训（如电子学习）是一些比较受欢迎的选择。

最后，必须评估员工的知识水平，以确定其是否已掌握培训内容。传统上，通过书面评估（如测验或考试）来衡量掌握程度。

当然，您的员工在刚入职时就应接受培训，但这并非终点。持续培训也至关重要。无论是食品安全基础知识还是特定岗位的信息，员工都必须定期接受食品安全再培训。当食品操作者完成培训后，要确保将培训情况记录在案。

您需要监督员工，以确保他们正在执行您所培训的内容。有时，您可能会发现任务执行有误。因为这可能会增加食品安全风险，所以立即采取纠正措施非常重要。如果这种情况频繁发生，员工很可能需要重新接受培训。

监管检查

ServSafe 现已新增监管检查流程概述，并重点列明了关键要求。其中明确餐饮机构必须配合监管检查，并指出部分辖区要求在检查报告出炉后张贴公告。

检查（新增内容）

大多数向公众提供食品的餐饮机构都必须接受检查。检查的目的是评估餐饮机构是否符合最低食品安全标准。检查还会生成一份书面报告，记录食品相关的不足，帮助餐饮机构遵守安全食品操作规范。

多数情况下，检查员会突击检查（不提前通知）。不得拒绝检查员进入。检查员有权进入餐饮机构进行检查；如拒绝其进入，检查员亦有权吊销该餐饮机构的经营许可。

检查结束后，检查员会解释检查结果和评分（如有）。应与检查员讨论所有违规项及整改期限。检查员会向您或当时在场的负责人提供报告副本。将所有报告的副本在餐饮机构中存档。

部分辖区要求机构在检查报告发布时通知公众。

第 2 章：污染的形式

食品防护

2022 年 FDA 食品法规补充文件新增了食品防护的定义，并要求员工具备这方面的意识。为配合此项变更，ServSafe 已从原本基于 FDA 的 ALERT 工具来制定食品防护计划的内容，转而采用 FDA 的 *Employees First* 计划，该计划旨在提高员工的食品防护意识。

食品防护

到目前为止，您已经学到防止食品被意外污染的方法。但您还必须采取措施保护食品免受故意污染或被动手脚。这被称为“食品防护”。

威胁可能来自多种来源，包括：

- 心怀不满的在职或离职员工
- 竞争对手
- 恐怖分子或激进主义者
- 供应商

这些人可能使用生物、化学或物理污染物试图在您的食品上动手脚，他们甚至可能会使用放射性物质。攻击可能会在食品供应链中的任何环节发生。但他们通常会侧重某一项特定的食品品种、流程或企业。

保护食品的最佳方法是尽可能让食品难以被动手脚。因此，食品防护计划应该针对在您的餐饮机构中食品会遇有风险的环节。

作为经理，让员工了解食品防护是您的职责所在。这包括识别与其分配职责相关的故意污染迹象，并了解报告可疑活动的重要性。

为了提供帮助，FDA 推出了一个名为 *Employees FIRST* 的工具，该工具可用于提高员工的食品防护意识。它使用首字母缩略词 FIRST 来告知员工故意污染的风险，以及他们可以采取哪些行动来识别和降低这些风险。

F: 遵守 (Follow) 公司食品防护计划和规程

I: 检查 (Inspect) 您的工作区域和周围区域

R: 识别 (Recognize) 任何异常情况

S: 保护 (Secure) 好所有原料、用品和成品

T: 如发现任何异常或可疑情况，请告诉 (Tell) 管理层

过敏原信息公示通知

ServSafe 现已纳入有关规定，要求餐饮场所必须公示书面通知，列明所供应或销售食品中所含的主要过敏原。同时提供了各种公示方式的示例。

公示通知

餐饮场所必须就所供应或销售食品中含有的主要食品过敏原提供书面通知。可通过宣传册、桌上型立牌、标牌或其他材料进行物理公示，或通过网站、应用程序、电子菜单及二维码等进行电子公示。

交叉接触的纠正行动

ServSafe 现已纳入交叉接触发生后的应对措施说明。

发生交叉接触时该怎么办

如果发生交叉接触，最好的做法是丢弃任何受影响的食品，并彻底清洁和消毒所有可能被污染的表面。

第 3 章：安全的食品操作者

免洗洗手液

2022 年 FDA 食品法规补充文件明确指出，免洗洗手液不应称为“消毒剂”，因其无法将微生物数量降至与消毒剂同等水平。因此，ServSafe 已修订有关手部消毒剂的叫法，指出这类产品常被误称为消毒剂。

免洗洗手液

免洗洗手液常被误称为“手部消毒剂”，是一种用于减少皮肤上的病原体数量的液体或凝胶。使用的免洗洗手液必须符合美国联邦法规 (CFR) 以及食品和药物管理局 (FDA) 的标准。

仅在洗手后使用免洗洗手液。决不能使用免洗洗手液来代替洗手。要等免洗洗手液干了之后才能接触食品或设备。

防割手套

ServSafe 新增了关于防割手套采购要求的相关内容。

采购什么样的手套

防割手套 如果使用防割手套，必须确保手套光滑、耐用且不吸水。

第 5 章：食品流程：采购、接收和存放

存放容器

ServSafe 新增规定，禁止重复使用一次性容器存放食品。

(存放) 容器

- 将食品存放在食品专用的容器中。
- 使用耐用、防漏并能够密封或盖住的容器。
- 切勿重复使用一次性容器来存放食品。
- 切勿使用空的食品容器来存放化学品。切勿将食品、设备、厨房用具、桌布和一次性用品存放在空的化学容器中。

第 6 章：食品流程：预制

未清洗的果蔬

ServSafe 现已纳入新规定，要求未清洗的水果和蔬菜必须与即食食物分开存放。

交叉污染 确保水果和蔬菜不会触碰与生肉、海产品或禽肉接触过的表面。将未清洗的水果和蔬菜与即食食物分开。

特许豁免

ServSafe 现已确认，除预制有特殊要求的食品外，其他情况也可能需要取得特许豁免。

具有特殊要求的预制方法

在以某些方式预制食品时，您需要取得特许豁免。**可能还存在需要特许豁免的其他情况。** 特许豁免是由您的监管部门发布的允许豁免或变更监管要求的文档。

再加热食品以便立即供应

ServSafe 新增“预包装的真空低温烹制食品”作为示例，说明为立即供应而制备的食品可再加热至任何温度。

再加热食品以便立即供应 立即供应的食品（例如牛肉三明治中用的牛肉或**预包装的真空低温烹制食品**）可再加热至任何温度。但前提是必须确保该食品已经正确烹制和冷却。

第 7 章：食品流程：供餐

时间控制方法

ServSafe 已修订关于食品在无温度控制下存放要求的规范。

在无温度控制的情况下存放食品

您的餐饮机构可能会选择在无温度控制的情况下陈列或存放 TCS 食品。**然而，如果您主要服务高风险人群，则不允许使用生蛋（带壳蛋）。**

要在没有温度控制的情况下展示或存放 TCS 食品，您必须：

- 提前准备好书面规程
- 在现场维护这些规程
- 根据要求向监管部门提供这些规程

其他条件可能适用。 注意，冷食食品的存放条件和热食食品的存放条件不同。在使用时间作为控制方法之前，请咨询当地监管部门，了解具体指引。

供餐用具

ServSafe 已更新食品供应过程中用具存放的要求。

供餐用具 将供餐用具放在食品上，让手柄伸出容器边缘的上方。**您也可以将其放在干净并已消毒的食品接触面上。**

重新盛装可回收容器

2022 年 FDA 食品法规补充文件已修订可回收容器重新盛装的相关规定，明确规范了重新盛装食品的时机与方法。ServSafe 已将此修订要求纳入课程内容。

重新盛装容器

部分辖区允许特定类型的容器在客人归还后重新盛装食品。符合以下条件的容器可由食品操作者或客人重新盛装食品：

- 容器设计用途为重复使用。一次性容器不能重新盛装食品。
- 重新盛装食品前必须由食品操作者进行清洁消毒。
- 必须由食品操作者进行视觉检查，确认符合规定要求。

重新盛装容器时：

- 转移食品时必须采取避免污染的方式。
- 避免接触容器的食品接触面。

只要饮料并非 TCS 食品且是为同一名顾客重新盛装时，也可在重复使用的外带饮料容器内盛装饮料。容器还必须符合以下条件：

- 能在家中和在餐饮机构内有效地清洁。
- 重复使用前用干净、加压的热水冲洗。
- 将由餐饮机构的员工或由客人按照可预防污染的流程进行重新盛装。

作为经理，您需要监控员工以确保他们正确遵守规程。

餐馆以外供应

ServSafe 现已确认在餐馆以外供应食品时遵守监管要求的重要性。

餐馆以外供应

从预制点到供餐点的延迟会增加食品受到污染或出现时间与温度控制不当的危险。**要正确运输食品和物品，请遵循监管要求和以下规程。**

第 8 章：食品安全管理系统

食品安全文化

ServSafe 新增了关于在组织中建立食品安全文化的信息。

食品安全文化

如前所述，餐馆和食品服务机构面临许多食品安全挑战。正因如此，建立强大的食品安全文化至关重要。这些是贵组织员工在食品安全方面应该具备的共同价值观、信念、态度以及应该遵循的做法。

每个组织都有食品安全文化。问题在于这种文化是否强大。强大的文化优先考虑能够减少污染和食源性疾病风险的做法。

建立食品安全文化时必须包括几个关键要素。

- **得到领导层的承诺：**管理层必须优先考虑并支持餐饮机构内的食品安全。这必须自上而下地进行。如果没有这种承诺，食品安全可能不会受到餐饮机构内其他人的重视。
- **将食品安全放在首位：**员工必须接受初始和持续的食品安全培训。必须向员工强调这种培训的价值和目的。所有员工都必须了解食品安全做法并对自己执行这些做法的能力充满信心。食品安全必须成为日常生活的基本组成部分。
- **做决策时优先考虑食品安全：**在整个食品流程中，所有决策都应考虑食品安全因素。
- **以身作则执行期望的行为：**管理者必须始终以身作则，为员工树立食品安全行为的榜样。这可为员工设定明确的期望，并表明这些行为的重要性。
- **解释原因：**解释要求员工执行食品安全做法背后的原因至关重要。如果员工看到这些做法背后的价值和目的，他们就更有可能遵循这些做法。
- **认可并庆祝成功和积极表现：**表扬和奖励正确执行食品安全做法的员工，这样会让他们感到自己受到重视和赞赏，提高他们的士气，并激励他们继续保持良好的表现。
- **示范最佳做法：**亲眼目睹最佳做法有助于员工准确理解对他们的期望。这样为如何执行任务提供了一个清晰、具体的示例。
- **提供合适的工具和资源：**当员工拥有合适的工具时，他们就能正确地执行食品安全任务。如果没有合适的工具，即使是训练有素的员工也很难做到这一点。
- **确保做法的一致性：**在整个餐饮机构内，食品安全做法应标准化。这可确保它们能够一致地执行。确保您的标准操作规程使用一致的术语。
- **设定期望，并在未达到期望时与员工沟通：**明确定义食品安全期望并让员工承担责任。及时解决任何偏差以强调合规的重要性。
- **建立联系和伙伴关系：**与供应商、监管部门和其他机构合作，加强食品安全做法并了解最新行业标准。

食品安全管理系统

2022 年 FDA 食品法规补充文件已更新食品安全管理系统的定义，并明确规范了其适用时机。ServSafe 已将此更新内容纳入课程中。

食品安全管理系统

强大的食品安全文化少不了食品安全管理系统。这套系统是管理层和员工采取的一系列具体行动，用于控制整个食品流程中可能导致食源性疾病的风

险和危害。

食品安全管理系统依赖于食品安全政策和规程的制定、就这些政策和规程对员工展开培训以及监督，以确保员工遵守这些政策和规程。

餐饮场所必须有书面记录的食品安全管理系统。该系统必须：

- 制定并持续维护
- 在餐饮机构的全部运营时段实施
- 根据要求提供给监管部门

某些场所可能不需要这样做，因为监管部门认为这些场所造成食源性疾病的风

先决计划

一些既有的食品安全计划可成为您的食品安全管理系统的基石。ServSafe 所述的原则正是这些计划的基础。例如，您的餐饮机构可能需要制定以下计划。

- 个人卫生计划
- 供应商遴选和规范计划
- 清洁和消毒计划
- 设施设计和设备维修计划
- 食品安全培训计划
- 质量控制和保证计划
- 标准操作规程 (SOP)
- 虫害控制计划

积极的管理控制

2022 年 FDA 食品法规补充文件提供了积极的管理控制的新定义。ServSafe 已修订内容以反映这一定义，并扩展了对积极的管理控制的解释。

积极的管理控制

在前面的章节中，您已了解到，食源性疾病存在五种常见的风险因素：

1. 从不安全的货源采购食品
2. 没有以正确的方式烹制食品
3. 在错误的温度下存放食品
4. 使用已经受到污染的设备
5. 不良个人卫生

经理有责任主动控制上述风险因素以及其他食源性疾病风险因素。这被称为积极的管理控制。

根据 FDA 食品法规，积极的管理控制是指管理层有目的地采取特定行动或规程来控制餐饮机构内的食源性疾病风险因素。

积极的管理控制既是预防性的，也是应对性的。您不仅要预见风险；而且当发现风险时，还要积极纠正风险。然后将该纠正行动纳入政策和规程中，以防止将来再次发生此类问题。因此积极的管理控制是适应性的。通过确定需要改进的领域并实施纠正行动，您可以适当调整政策以应对不断变化的情况或挑战。

餐饮机构可采取多种方式实现积极的管理控制。根据美国食品和药物管理局 (FDA) 的建议，您可以使用简单的工具，如自我检查。积极的管理控制还可通过更全面的解决方案实现，例如危害分析与关键控制点 (HACCP) 计划。

实施积极的管理控制需要采取一些重要的步骤：

- **发现潜在风险。**发现并记录您的餐饮机构中潜在的食源性疾病风险。然后，确认可以控制或消除的危害。**确保保持时间和温度正确就是一个例子。**
- **监控餐饮机构中的关键活动。**如果经理能够监控关键活动，就能确保食品安全。**这可能包括监控烹饪、冷却和再加热过程中的温度等。**
- **采取纠正行动。**采取适当的步骤来纠正不正确的规程或行为。**例如，如果在检测时发现消毒剂浓度过低，则可通过重新混合新消毒溶液来纠正这一情况。**
- **监督员工。**验证是否遵循了所有政策、规程和纠正行动。
- **培训员工。**确保为员工提供遵循食品安全规程方面的培训，并在必要时进行再培训。
- **重新评估计划。**定期对系统进行重新评估，以确保其正确、有效地运行。

这些步骤与 HACCP 中的步骤相同。

HACCP 七项原则

ServSafe 新增了 HACCP 七项原则及实施 HACCP 计划的详细说明。

HACCP 七项原则

HACCP 计划以七项基本原则为基础。包含概述如何制定 HACCP 计划的七个步骤。

每个 HACCP 原则都以上一原则提供的信息为基础。制定计划时，必须按顺序考虑到所有这七项原则。这七项原则包括：

1. 进行危害分析。
2. 确定关键控制点 (CCP)。
3. 建立关键限值。
4. 建立监控规程。
5. 制定纠正行动。
6. 验证系统是否正常工作。
7. 建立有效的记录保存和存档程序。

以下是对这些原则的详细介绍以及如何制定 HACCP 计划的概述。

第 1 项原则：进行危害分析

首先，识别并评估您供应的食品的潜在危害。先看一下贵机构的食品加工方式。很多食品的加工方式大同小异。下面是一些常见流程：

- 预制和供应无需烹制的食品（沙拉、冷三明治等）
- 预制和烹制当天供应的食品（烤鸡三明治、汉堡等）
- 预制、烹制、备上菜存放、冷却、再加热和供餐（辣椒、汤菜、意大利肉酱面等）

看一下您的菜单并找出以类似方式加工的食品。接下来，识别 TCS 食品。确定每种 TCS 食品中食品安全隐患可能发生的地方。它们可能来自生物、化学或物理污染物。

第 2 项原则：确定关键控制点 (CCP)

识别流程中那些可防止、消除危害或将危害降低到安全水平的点。这些点就是关键控制点 (CCP)。根据具体的流程，CCP 可能不止一个。

第 3 项原则：建立关键限值

为每个 CCP 建立最小或最大限值。只有达到这些限值，才能防止或消除危害或者将其降低到安全水平。

第 4 项原则：建立监控规程

设定好关键限值之后，确定您的机构检查这些限值的最佳方法。确保始终达到该限值。确定由谁监控限值以及监控的频率。

第 5 项原则：制定纠正行动

识别在未达到关键限值时必须采取的步骤。这些步骤应提前确定。

第 6 项原则：确认系统运作良好

验证计划是否按预期发挥作用。定期评估计划。使用监控图、记录、危害分析等，确定您的计划是否能防止、减少或消除所识别出的危害。

第 7 项原则：建立有效的记录保存和存档规程

维护您的 HACCP 计划并保留在制定该计划时创建的所有文档。保留以下行动的记录：

- 监控行动
- 采取纠正行动
- 验证设备（确认运作状况是否良好）
- 与供应商合作（例如质期研究、发票、规格、挑战研究等）

何时需要 HACCP 计划

ServSafe 新增了关于何时需要 HACCP 计划的信息。

何时需要 HACCP 计划

除少数特殊情况外，不需要 HACCP 计划。然而，在下列情形下可能需要 HACCP 计划：

- 申请偏离监管要求的特许豁免
- 使用特殊食品加工方法（如烟熏保藏食品）

自我检查

ServSafe 现已纳入自我检查的注意事项。同时强调了模仿监管部门检查方式的重要性。

自我检查（B 标题）

管理有方的餐饮机构会经常进行自我检查以确保食品安全。这些检查在监管检查之外进行，而且比监管检查更频繁。它们可以在内部进行，也可以由第三方组织进行。

在创建自我检查程序时，最佳做法是参照监管部门将执行的检查类型。取得其检查表副本并据此执行。

自我检查时需注意以下特定事项。这包括确定您的餐饮机构是否符合以下方面的要求：

- 餐饮场所
- 食品流程（接收、存放、预制、烹制、备上菜存放、冷却、再加热、供餐）
- 个人卫生/健康状况
- 员工做法
- 适当的温度（接收、存放、烹制、备上菜存放、冷却、再加热）
- 预防生物、化学和物理性危害
- 清洁和消毒
- 管道设施和污水处理
- 室外场地
- 废弃物处理
- 虫害控制
- 设备维护
- 危机管理
- 适当文件保存
- 食品安全管理系统

身为经理，您应定期检查和监控这些领域，确保符合相关规定。此外，您还应该熟悉监管检查流程，并将相同的流程纳入自我检查中。

第 9 章：安全设施和虫害管理

计划审查

2022 年 FDA 食品法规补充文件新增规定，计划审查需提供已实施食品安全管理计划的证明文件。ServSafe 新增要求，在开始新建或改建工程前需提交计划审查。其中包括计划审查流程的说明以及对餐饮机构的益处。这也反映了 FDA 食品法规的新要求。

计划审查

在开始任何新建或改建工程之前，您必须向监管部门提交一份计划。如果需要，该计划必须在施工开始前获得批准。

在计划审查过程中，监管部门会确保您的设计符合监管要求、使用的是经批准的设备、食品在餐饮机构安全流动，并且食品安全管理系统已经就绪或正在开发中。

计划审查可为餐饮机构带来宝贵的益处。它通过为您的餐饮机构确定最佳和最高效的流程来增强食品安全，同时节省时间和金钱。

经营许可证

ServSafe 新增规定，餐饮场所必须持有监管机构颁发的有效经营许可证方可营业。

计划审查

在开始任何新建或改建工程之前，您必须向监管部门提交一份计划。如果需要，该计划必须在施工开始前获得批准。

在计划审查过程中，监管部门会确保您的设计符合监管要求、使用的是经批准的设备、食品在餐饮机构安全流动，并且食品安全管理系统已经就绪或正在开发中。

计划审查可为餐饮机构带来宝贵的益处。它通过为您的餐饮机构确定最佳和最高效的流程来增强食品安全，同时节省时间和金钱。

请记住，如果没有监管部门颁发的有效经营许可证，您就不能经营餐饮场所。

设备的食品接触面

ServSafe 新增规定，设备的食品接触面必须不吸水，如果设备不再符合标准，必须予以更换。

设备选择

食品服务行业专用设备如果与食品接触，必须符合特定的标准，例如必须光滑、易于清洁、坚固耐用和不吸水。

如果您的设备不再符合这些标准，则必须予以更换。

ANAB

ServSafe 现已明确规定，凡制定设备卫生设计与构造标准及/或认证符合这些标准之设备的机构，必须获得美国国家标准学会国家认证委员会 (ANAB) 的认证。

设备选择

食品服务行业专用设备如果与食品接触，必须符合特定的标准，例如必须光滑、易于清洁、坚固耐用和不吸水。

国国家卫生基金会 (NSF) 等机构制定了此类针对食品服务行业专用设备的卫生设计和构造的相关标准。这些机构还负责认证符合这些标准的设备。其他机构则对设备进行分类或评估，确保满足标准。

这些组织必须得到美国国家标准学会国家认证委员会 (ANAB) 的认证，该委员会是美国国家标准学会 (ANSI) 的全资子公司，是一家非营利性公司。购买设备时，请留意 NSF 标记、UL EPH 分类标记或 ETL 卫生标记。这些标记表示该设备已通过 ANAB 认可的计划获得卫生认证或分类。

何时维修或更换设备

ServSafe 新增了判断何时必须维修或更换设备的具体标准。

设备安装和维护

安装好设备后，应定期检查以确保其正常工作。如果设备出现以下情况，请进行维修或更换：

- 磨损，
- 损坏，
- 不安全，
- 难以清洁，或
- 运行不正常

确保设备由合格人员定期进行维护保养。通常您可以与供应商或制造商一同制定维修计划，以使设备保持良好状态。

洗手间

ServSafe 新增了洗手间的相关规定。

洗手间

洗手间应方便、卫生，并配有自闭门。同时应保持清洁及良好维护状态。

废水

ServSafe 新增了废水必须妥善处理的规定。

废弃物

废水必须排入经批准的污水处理系统。

垃圾清运频率

ServSafe 新增了有关可能需要增加垃圾清运频率以防止害虫滋生和污染的内容。

室外垃圾桶

将垃圾桶放在平滑、坚固且不吸水的表面。沥青和混凝土表面都是很好的选择。

确保垃圾箱配有密封严密的盖子并时刻盖好。垃圾桶的排水孔塞要固定好。

可能需要增加垃圾清运频率，以防止餐饮机构中出现污染和虫害。请咨询当地监管部门了解相关要求。

迫在眉睫的健康危害

ServSafe 已将“明显的食源性疾病集中爆发”纳入被视为迫在眉睫的健康危害的紧急情况清单。

影响设施的紧急状况

某些危机可能会影响所供应食品的安全性。最常见的状况包括：**明显的食源性疾病集中爆发**、停电、火灾、水灾和污水堵塞。这些危机被当地监管部门视为紧迫的健康危害。

经营场所内的动物

ServSafe 现已纳入有关经营场所内动物的相关规定。

经营场所内的动物

有些人在经营场所内可能需要服务性动物的帮助。许多辖区允许狗进入露台区域。在这些情况下，务必咨询当地监管部门了解相关要求。

封堵害虫进入和虫害控制措施

ServSafe 现已纳入在门底部安装门底密封条以协助防止害虫进入的重要性。

封堵进入通道

安装自闭门、**门底密封条**和风帘（也称为风门或驱蝇扇）。

虫害控制措施

ServSafe 现已提供虫害控制措施的示例（如黏虫板和捕鼠夹）。

虫害控制

如果发现上述问题或与虫害有关的其他任何问题，请立即联系您的虫害控制专员 (PCO)，以便及时采取控制措施。**这可能包括使用杀虫剂，或黏虫板、捕鼠夹等装置。PCO 将判断是否需要使用杀虫剂以及这些装置的放置位置。请记住，杀虫剂只能由持照的施用人员施放。**

第 10 章：清洁和消毒

杀菌剂

2022 年 FDA 食品法规补充文件新增杀菌定义，以明确区分杀菌剂与消毒剂的差异。同时规定，需使用检测试剂盒或其他计量工具对消毒液浓度进行检测。ServSafe 现已纳入这些信息。

杀菌剂

许多餐饮机构都会在清洁和消毒做法中使用杀菌剂。虽然“消毒”和“杀菌”常被混用，但二者的作用截然不同。消毒剂可将物体表面的病原体减少到安全水平，而杀菌剂则能进一步减少甚至灭活或消灭病原体。

根据 FDA 食品法规，杀菌是使用某种物质（或物质混合物）破坏或不可逆地灭活细菌、真菌和病毒，但不一定能灭活细菌孢子。

为何不一直使用杀菌剂呢？杀菌剂可能会留下对食品接触表面不安全的化学残留物，需要在使用后进行额外的清洁和消毒。此外，过度使用杀菌剂还可能对环境造成更严重的影响。

杀菌剂最好保留用于需更彻底消灭病原体的高风险情形，例如清理体液溢出物，或遵循监管机构指示的情况。

与消毒液一样，确保杀菌液的浓度适当至关重要。请务必配备能够准确测量浓度的检测试剂盒或其他工具。确保这些物品可供员工随时方便地取用。最后，在使用杀菌剂之前，请查看产品标签，确认其已获得 EPA 批准，并始终遵守制造商的指示。

作为经理，您应该就如何在餐饮机构中使用杀菌剂制定计划，并根据该计划对员工进行培训。请记住，清理体液溢出物时必须这样做。

污水槽

ServSafe 已将“污水槽”纳入可处置废水的指定位置。

存放清洁工具和用品

存放区域应配置：

- 水桶注水和洗涤清洁工具用的工具洗涤槽
- 用于倾倒污水的污水槽或地漏。

SDS

ServSafe 现已纳入安全数据表 (SDS) 的相关信息。

使用食品服务行业专用化学品

餐饮机构使用的许多化学品可能造成危害，使用或存放不当时更是如此。因此，为经营场所内每种化学品配备安全数据表 (SDS) 至关重要。这些安全数据表包含安全处理信息并概述了紧急情况下应采取的措施。确保员工随时可以查阅安全数据表。

化学品最大的危害之一是交叉污染。为了降低此风险，请遵循以下指引…