

在2019年新型冠状病毒肺炎大流行期间，重新开放零售食品企业的最佳做法，食品安全清单

食品及药物管理局正在为先前关闭的零售食品企业或那些因与2019年新型冠状病毒肺炎大流行相关的服务有限而开放的企业提供食品安全重新开放清单。该清单列出了零售食品企业的关键食品安全实践，在重新开放和重新开始运营时要考虑这些问题。这个不是完整列表。我们鼓励零售食品企业与当地监管/卫生部门合作，在重新开放之前讨论其零售食品企业的具体要求。

设施运营

- 是否张贴了有关如何阻止2019年新型冠状病毒肺炎传播并促进日常防护措施的[标识](#)？
- 房屋状况是否良好，包括设施和设备是否运转良好？(例如：电力、照明、煤气服务及适当的通风；消防引擎盖系统；垃圾及垃圾区；和厕所设施)
- 所有的餐饮场所，包括洗手间和等候区，是否适当地进行了清洁、储存、消毒或消毒？
- 是否检查有关设施是否有虫害发生，以及是否所有防治虫鼠措施均有效？
- 设施中的通风系统包括风道和通风口是否清洁，无霉菌并且运行正常？
- 是否尽可能多的增加室外空气流通，例如，打开窗户和门或使用风扇？(如果门窗对使用设施的儿童构成安全风险，请不要打开门窗。)
- 高频率接触的自助服务容器和需要经常用手接触的物品，使用过后，或在每个客户/当事方后使用后是否进行了适当的清洗，清洁和消毒，并进行相应的更换（例如座套，桌布，亚麻餐巾，地毯，调味品例如番茄酱瓶和盐/胡椒罐，以及可重复使用的菜单）？

水，管道和冰

- 整个机构都有饮用水吗？
- 水和污水管线是否正常工作？
- 有冷热水吗？
- 是否根据制造商的指示，冲洗了所有水管，包括设备的水管和连接件？
- 制冰机和储冰箱是否已清洁和消毒？

食物接触和非食物接触表面（清洁，消毒，消毒）

- 是否提供了符合[环境保护局](#)针对非典型肺炎冠状病毒PUMC2株使用标准的必要杀菌剂和消毒剂，并按照标签说明在操作期间对设施进行了清洁和消毒？
- 食物接触面和柜台是否已清洁和消毒？（使用后请清洗，冲洗和消毒食物接触表面，食物制备表面和饮料设备。）
- 诸如洗手间之类的常用区域是否更频繁地进行[清洁和消毒](#)？

<input type="checkbox"/>	高频率接触区域和设备是否已 清洁和消毒 （例如门把手，陈列柜，设备把手，结帐柜台，点餐亭和杂货车把手）？
<input type="checkbox"/>	是否有足够的一次性供给和一次性物品库存（例如餐具，手提用具，面包包装纸和保鲜膜）？如果没有，请确保所有有关食品的可重复使用的物品都带手套处理，并用洗洁精和热水或在洗碗机中洗涤。员工在脱下手套后并直接处理食用过的食品后应洗手。
<input type="checkbox"/>	是否对员工进行了有关清洁程序的培训，以确保安全正确地使用消毒剂？
<input type="checkbox"/>	是否制定了消毒时间表或日常计划？确保有足够的清洁和消毒用品库存，以支持正在进行的清洁和消毒。

食品温度控制

<input type="checkbox"/>	是否所有的冰箱，冰柜以及冷热容器都正常运行？
<input type="checkbox"/>	是否所有的冰箱，冰柜，冷热容器都是干净的，消毒的，不受污染的？
<input type="checkbox"/>	是否有校准过可用的温度计并准确地检查设备和产品温度，以确保食品安全/危害分析重要管制点计划按设计执行？

产品检验，轮换

<input type="checkbox"/>	是否对所有食品进行了变质、损坏、过期或篡改或有害生物活动的检查?如有需要，这些食物是否被适当的丢弃？
<input type="checkbox"/>	食物的标签和分类是否适当，以便可以清楚地看到接收日期和轮换时间？
<input type="checkbox"/>	所有食品，包装和化学药品是否妥善存放并防止交叉污染？
<input type="checkbox"/>	是否已与供应链中的供应商联系以确保按计划交货并能够完成交货？

洗涤设备

<input type="checkbox"/>	你的三格洗涤槽干净吗?是否配备了清洁剂和消毒剂？
<input type="checkbox"/>	你的洗碗机是否清洁，运行并配备了清洁剂和消毒剂（单温度机器，165° F）或达到180° F的冲洗（高温）？
<input type="checkbox"/>	你有可用的消毒剂试纸吗?试纸是否适合使用消毒剂？

洗手站

<input type="checkbox"/>	你是否培训并提醒员工有效的手部卫生习惯，包括用肥皂和水洗手至少20秒，特别是在上厕所后、吃饭前、擤鼻涕、咳嗽或打喷嚏后？
<input type="checkbox"/>	是否所有的洗手台都有足够的供给(如肥皂、纸巾、洗手标志和垃圾桶)？

<input type="checkbox"/>	浴室是否配有纸巾和垃圾桶，以便可以在不直接接触把手的情况下打开和关闭门？
<input type="checkbox"/>	所有洗手水槽是否正常工作并且最低可以达到100°F？
<input type="checkbox"/>	你是否考虑过在多个地点使用含酒精洗手液（酒精含量不低于60%），以鼓励顾客和员工注意手的卫生，来补充洗手？
员工健康/筛查	
<input type="checkbox"/>	你有检查员工健康和个人卫生的规程吗？
<input type="checkbox"/>	你是否遵循疾病控制与预防中心的 指导 来实施员工健康检查/筛查？
<input type="checkbox"/>	你是否已查看 疾病控制与预防中心 和当地法规/卫生当局针对重返工作岗位的员工的指南？
<input type="checkbox"/>	是否有计划来观测和应对比正常情况更高的缺勤情况？
<input type="checkbox"/>	是否有关于个人防护设备和布面罩的计划或政策？是否有充足的供应？布面保护层仅应在不需要个人防护设备的情况下使用，并在磨损后根据需要进行更换。
社交距离	
<input type="checkbox"/>	工厂是否已采取措施（例如在地板/人行道、隔墙和墙上的标牌上贴胶带）以减少面对面接触，使工人、顾客和访客之间至少有6英尺的距离？
<input type="checkbox"/>	你是否限制提供自助式食物或饮料选择，例如自助餐，沙拉吧和饮料站？随着地方监管/卫生当局解除限制级别，你可以通过额外的监测限制使用。
<input type="checkbox"/>	在共享空间，包括厨房、休息室和办公室，你是否限制了员工的数量，以保持人与人之间至少6英尺的距离？

其他参考资料可以在这里找到：

2019年食品安全与冠状病毒疾病行业问答：

- <https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>

2019年新型冠状病毒肺炎大流行期间零售食品商店，餐馆和食品外卖/外送服务的最佳做法：

- <https://www.fda.gov/media/137059/download>

食品零售从业人员需要了解哪些关于2019年新型冠状病毒肺炎的知识：

- <https://chinese.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/grocery-food-retail-workers.html>

为企业和雇主提供的来自于疾病控制与预防中心关于2019年新型冠状病毒肺炎的资源：

- <https://chinese.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/businesses-employers.html>
- <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/downloads/stop-the-spread-of-germs-chinese.pdf>
- <https://chinese.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/reopen-guidance.html>

环境保护局注册的消毒剂清单：

- <https://www.epa.gov/lep/ning-dan-nyong-yu-dui-fu-sars-cov-2de-xiao-du-ji>

食品及药物管理局食品法规：

- <https://www.fda.gov/food/fda-food-code/food-code-2017>

包装食品日期标签：

- <https://www.fda.gov/consumers/consumer-updates/confused-date-labels-packaged-foods>
- <https://www.fda.gov/media/125114/download>

安全的食品处理：

- 食品安全的4个关键步骤：总是—清洁、分离、烹饪和冷藏
<https://www.fda.gov/food/buy-store-serve-safe-food/safe-food-handling>

员工健康：

- 疾病控制与预防中心关于可能接触有确诊或疑似2019年新型冠状病毒肺炎的重要基础设施工人安全实践临时指南
<https://chinese.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/critical-workers/implementing-safety-practices.html>
- 疾病控制与预防中心关于不在医疗机构隔离2019年新型冠状病毒肺炎患者的临时指导意见
<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/hcp/disposition-in-home-patients.html>
- 疾病控制与预防中心使用布口罩帮助减缓2019年新型冠状病毒肺炎的传播
<https://chinese.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/diy-cloth-face-coverings.html>
- 食品及药物管理局在2019年新型冠状病毒肺炎大流行期间在食品和农业领域使用呼吸器，口罩和布面罩
<https://www.fda.gov/media/137669/download>
- 食品及药物管理局的员工健康与个人卫生手册
<https://www.fda.gov/food/retail-food-industryregulatory-assistance-training/retail-food-protection-employee-health- and- personal-hygiene-handbook>
- 职业安全与健康管理局关于为2019新型冠状病毒肺炎准备工作场所的指南
<https://www.osha.gov/Publications/OSHA4005.pdf>