

新小型企业检查单

法规 61-25: 食品零售机构



www.scdhec.gov/food

**有意开一家餐厅? 可考虑以下部分要点。
如需了解完整要求, 请参阅法规和其他 DHEC 资源。**

在购买前需要考虑的方面:

如果一家停业的设施曾经贴有“A”级标志, 不代表这家设施在重新开业后一定能够获得批准。

非 DHEC 批准

根据所在位置, 您可能需要获得建筑规范检查员、分区官员、法规执行部门、消防队长和/或商业许可机构的批准。此外, 希望供应酒精饮料的设施需要联系南卡罗来纳州税务部申请酒精销售许可证。

“流动餐车” 9-1

流动食品机构(流动餐车、拖车和推车)必须获得允许, 并且每天都会回到另外获得批准的大本营设施中。

征求许可时, 需要考虑的主要方面:

用水供应 5-101.11

用水必须来自经批准的新的或现有的公共水源。

排污系统 5-202.11, 5-403.11

处理污水时, 必须通过经批准的公共排污系统或经批准的个人现场排污系统(化粪池)。大多数设施还需要隔脂池或除油器, 具体将由您的现场废水许可证或污水公用事业提供商来决定。

设施表面 6-101.11, 6-201.11

在食品制备和/或储存区域内, 地面、墙壁和天花板必须平滑、耐用且易于清洁。

热水供应 4-501.19,

4-501.110-112, 5-103.11
热水器必须具有足够的储水量, 所供用水的温度符合您的洗碗方法的要求。

设备 4-205.10

除 4-205.10 中列出的豁免项目外, 所有食品服务设备必须得到 NSF/ANSI 认证, 而拖把池、洗手池、台面、桌子、防喷嚏护罩和移动推车依旧必须符合 4-1 和 4-2 的要求。

充分的冷保温和热保温

3-501.16, 4-301.11
需要足够的冷藏/冷冻空间和保温装置, 以便在规定的温度下保存所有食品。

征求许可时, 需要考虑的次要方面:

洗手池 5-202.12, 5-203.11, 5-204.11

在食物制备、食物分配、餐具清洗过程中, 洗手池需要就近方便使用, 而且设于浴室内或附近。

洗碗池 4-301.12

至少设有一个三格水槽; 这些水槽用于清洗、冲洗和消毒, 并且必须足够深, 能够放入最大的设备和餐具。其他方案可参考 4-301.12 (C) 和 (D), 并需获得 DHEC 的批准。

清洁池 5-203.13

至少设有一个清洁池、拖把池或带地漏的路沿清洁设施; 这些水池必须便于处理清洁拖把后的污水。

考虑因素:

经批准的食品来源 3-201.11

仅允许向公众销售来自获准来源的食品; 部分禁止销售的项目包括: 在私人住所和未经许可的设施中制备的食品、通过消遣性捕捞所得的软体贝类, 以及未经检查的野生蘑菇。

照明 6-303.11

对于食品制备区域, 规定的照明强度为 50 英尺的烛光; 对于伸手可取式冷藏柜, 则为 20 英尺的烛光; 对于储存区, 则为 10 英尺的烛光。