

## “负责人或”PIC“2-103.11 和 590.002 (D) 负责人的职责

(所有 PIC 职责都是优先基金会项目。)

负责人应确保：

- A) **食品企业**的运营不是在第 6-202.111 条规定的私人住宅或用作生活或睡眠区的房间内进行;
- B) **不允许**在食品准备，食品储存或洗涤区域进行食品加工操作的人员，但 PIC 可以批准短暂的访问和旅行，如果采取措施确保暴露的食品，清洁设备，器具，亚麻布和未包装的单一用途和单用物品受到保护免受污染;
- C) 进入食品制备，食品储存和器皿洗涤区域的员工和其他人员，如交付和维护人员以及农药施药人员，均遵守本规范;
- D) 员工通过定期监督员工的洗手，有效地清洁双手;
- E) 员工通过定期监控员工的观察结果并在收到食品后定期评估食品，在收到食品时明显地观察食品，以确定它们来自经批准的来源，在所需温度下交付，防止污染，无掺杂和准确呈现;
- F) 员工正在核实在非营业时间内运送到食品企业的食品来自经批准的来源，并被放置在适当的储存地点，以便将其保持在所需的温度，防止污染，不掺杂和准确呈现;
- G) 员工正在适当地烹饪安全食品的时间/**温度控制**，特别小心烹饪那些已知导致严重食源性疾病和死亡的食品，如鸡蛋和粉碎的肉类，通过每天监督员工对烹饪温度的日常监控使用适当的温度测量装置，按照第 4-203.11 和 5-502.11 (B) 条的规定进行适当的标定和校准;

H) 通过每天监督员工在冷却过程中对食品温度的日常监控，员工正在使用适当的方法快速冷却时间/温度控制，以保证 4 小时内不会热或不能消费的安全食品

I) 员工通过每天监督员工对食物温度的日常监控，适当地保持冷藏期间安全食品的时间/温度控制温度；

J) 按照第 3-603.11 节的规定通知订购动物原料或部分烹制的即食食品的消费者，食品未经充分烹饪以确保其安全；

K) 员工在重复使用之前，通过常规监测溶液温度和热水消毒的暴露时间，化学浓度，pH，温度和化学消毒的暴露时间，对干净的多用途设备和器具进行适当的消毒；

L) 消费者被告知，当他们返回自助服务区域（如沙拉吧和自助餐）时，应使用干净的餐具，如第 3-304.16 节所述；

M) 除非获得第 3-301.11 (D) 节规定的监管机构的批准，否则员工通过适当使用合适的器具如熟食纸巾，刮刀，钳子，单手防止即食食品的交叉污染 - 使用手套或配药设备；（联邦法典确实允许与监管机构批准进行一些裸手联系，但 MA 不会。）

N) 员工在食品安全方面接受过适当的培训，包括食品过敏意识，因为它与分配的职责有关；

O) 食品雇员和有条件雇员以可核实的方式告知他们有责任依照法律规定向负责人报告其健康和与通过食品传播的疾病有关的信息。

2-201.11 (A) [590.000 (E) ]；和

P) 本规范规定并由食品企业制定的书面程序和计划按要求予以维护和实施。