

零售食品单位： 认证食品保护管理员

规定 6 CCR 1010-2: 零售食品单位

五大风险因素

前五种致病源：

1. 保存温度不当
2. 烹饪不充分
3. 设备受污染
4. 食品来源不安全
5. 个人卫生差

安排认证食品保护管理员可
降低这 5 种风险因素

规定

引用 2-102.12 和 2-102.20

至少有一位有权管理和控制食品制备及服务的员工应成为经过认证项目认证的食品保护管理员。只有经过食品保护协会 ANSI 认证的食品保护管理员课程符合 2-102.20 要求

经过培训的管理员可保障食品安全！

食品保护管理员可在多个方面发挥重要作用，包括制定政策、验证食品员工是否执行这些政策、与员工交流保障食品安全的最佳做法

美国国家标准协会 (ANSI) 国家认可委员会：
bit.ly/ANSI-CFPM

食品保护管理员培训联系方式：

1 AAA 食品管理员/AAAFoodHandler.com*

AAAFoodHandler.com
客户支持
714.592.4100

360 培训*

learn2serve.com
客户支持
877.881.2235

AboveTraining/StateFoodSafety*

statefoodsafety.com
客户支持
801.494.1416

环境卫生测试 (美国国家食品安全专业人员注册局)*

nrfsp.com
客户支持
800.446.0257

美国国家餐馆协会

servsafe.com
客户支持
800.765.2122

The Always Food Safe Company, LLC

alwaysfoodsafecom.com
客户支持
844.312.2011

* 培训可能使用不同语言

更新日期: 9/1/22

有关详情，请联系当地卫生部门或访问以下网站：
cdphe.colorado.gov/retail-food/retail-food-resources

科罗拉多州餐馆协会
corestaurant.org/foundation/colorado-prostart-servsafe



COLORADO
Department of Public
Health & Environment



Completion Information:

Completion Date: 10/28/2015
Exam Score: 100%
Provider Name: 360training.com
Provider Number: 0375



经理检查清单

日期: _____

检查人: _____

使用此表每日或每周检查。如果发现任何问题, 请务必采取纠正措施并记录。完整的检查表用活页夹至少保留 1 个月。

人员与卫生

	是	否	纠正措施/记录
关键节点时正确、彻底地清洗双手			
指甲保持整洁、无装饰和干净			
束发			
处理食品时, 已使用不可渗透材料包扎隔绝开放性伤口、溃疡和脓包			
工作中的员工没有呕吐、腹泻、黄疸或发烧伴喉痛的症状			
在指定区域饮食			
拥有最新的食品安全人员证书			

冰箱

	是	否	纠正措施/记录
食品储存于41F以下			
温度计放置于显眼处			
食品标注了日期并盖好			
内部洁净			

热保存

	是	否	纠正措施/记录
食品放入热保存装置前已加热到 165°F			
食品储存于135F以上			

还需要一份副本吗?需要纠正措施指导吗?有其他问题吗?只需一个电话就能获得帮助, 马上联系您的监督员!



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT
Your Health. Our Mission.

食品处理和储存

	是	否	纠正措施/记录
在冰箱内或冷活水下解冻冷冻食品			
食品储存方式能够防止交叉污染			
使用带手套的干净手或烹调用具处理即食食品			
所有食品和烹调用具均离地至少 6 英寸存储			
食品加盖防止污染			
弃用凹陷、泄漏、空鼓和生锈的罐头			

卫生和清洁

	是	否	纠正措施/记录
安装了三格洗涤槽, 使用正确程序 (刮擦—>清洗—>冲洗—>消毒—>风干) 在三格洗涤槽中清洗碗碟			
监测消毒溶液的化學試紙			
三格洗涤槽的消毒液浓度无误			
擦拭桶中的消毒液浓度无误			
切菜板及其他使用的烹调用具每 4 小时清洗、冲洗并消毒一次			
地面、墙壁和天花板充分清洁且维护良好			
未发现害虫 (如老鼠、蟑螂、苍蝇等) 迹象			
洗碗机消毒的氯浓度或温度无误			
化学品远离食品、烹调用具及食品接触表面储存			
化学品有清晰标签			
抽屉、架子、烹调器具、熟食切片机和开罐器的外观和触感洁净			

场所维护

	是	否	纠正措施/记录
烹饪设备和用具状况良好			
所有洗手池均供应肥皂、纸巾和热水			
洗手间干净, 纸筒中提供厕纸, 洗手池有肥皂和纸巾			
所有水管工作正常, 无泄漏			
纱门纱窗状况良好			

每日食品安全线检查

日期:	务必每天检查三次。记录时间并在右边签名。	上	中午	下
检查人员姓名:		时间:		
		签名:		

冷藏设备名称/编号	上午温度	中午温度	下午温度	纠正措施

冰箱温度应保持在或低于41°F。

冷藏设备名称/编号	上午温度	中午温度	下午温度	纠正措施

保温食物的温度应该在或高于135°F。

冷藏设备名称/编号	上午温度	中午温度	下午温度	纠正措施

鱼类 = 145°F或以上 | 绞肉 = 155°F 或以上 | 家禽 = 165°F 或以上

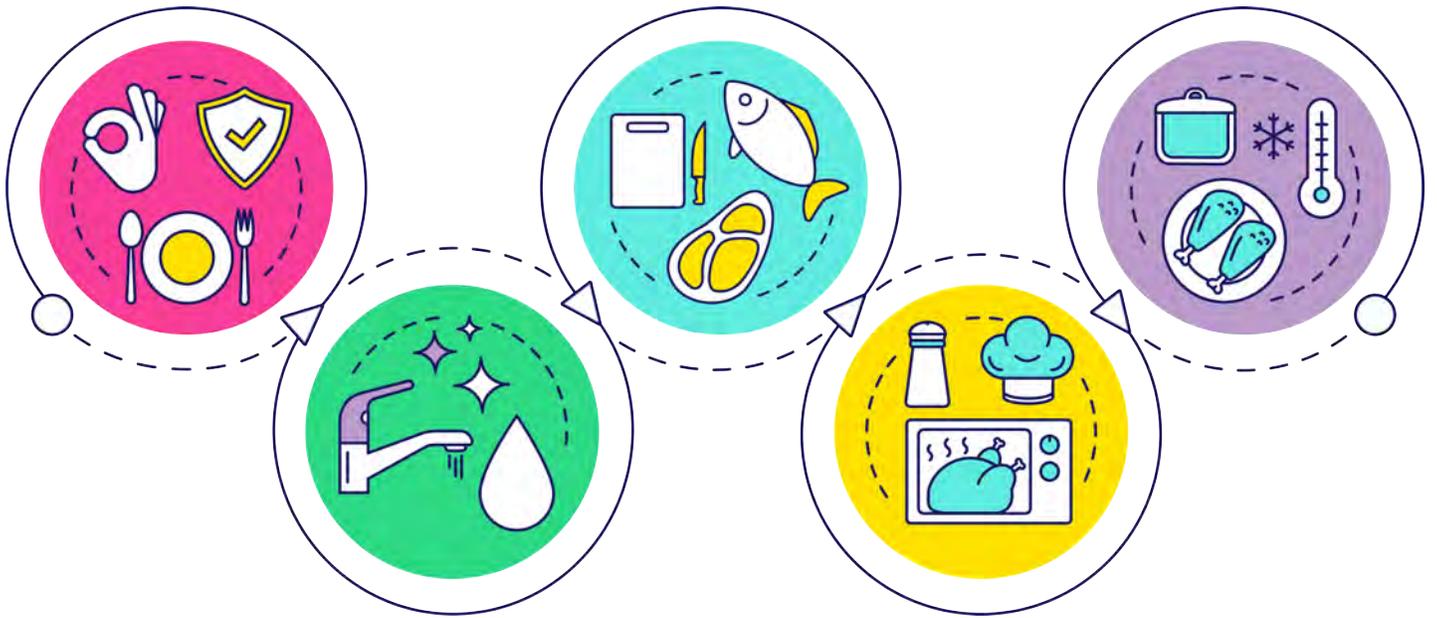
	上午	纠正措施
洗手池是否备有肥皂和纸巾、热水供应？洗手池是否方便使用？	是/否	
	中午	纠正措施
	是/否	
	下午	纠正措施
	是/否	

洗手液	上午: 三格洗涤	上午: 擦拭桶	纠正措施
洗手液 50-200 ppm	中午	中午	纠正措施
季铵类消毒剂 100-400 ppm	下午	下午	纠正措施
洗碗机 - 记录消毒剂或温度		上午	纠正措施

今天的员工身体状况良好吗? (没有呕吐、腹泻、发烧、黄疸)	是/否
员工是否在需要时洗手?	是/否
员工是否戴着头发约束装置?	是/否
手套是否储备充足并可用?	是/否



食品安全包



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT

Your Health. Our Mission.

食品员工报告协议

本协议目的在于告知条件性雇佣员工或食品员工有义务在患有所列疾病时报与负责人，以便后者采取适当步骤避免食源性疾病传播。

本人同意向负责人报告：

工作或非工作时出现的以下任何症状，包括发病的日期：

1. 腹泻
2. 呕吐
3. 黄疸
4. 喉痛并发烧
5. 感染的创口或伤口，或手、手腕、身体裸露部位或其他身体部位的发脓损伤，以及未正确包扎的
6. 创口、伤口或损伤（如疖肿和感染的伤口，无论大小）

任何的医疗诊断：

无论何时诊断出的因诺如病毒、沙门氏菌、伤寒（伤寒杆菌）、志贺氏菌病（志贺氏菌属感染）、大肠杆菌 O157:H7 或其他 EHEC/STEC 感染，或甲肝（甲肝病毒感染）而产生的疾病

任何食物性病原体接触或感染：

1. 接触或怀疑有感染到确诊诺如病毒、伤寒、志贺氏菌病、大肠杆菌 O157:H7 或其他 EHEC/STEC 感染或甲肝引发的疾病。
2. 家庭成员被诊断出诺如病毒、伤寒、志贺氏菌病、EHEC/STEC 疾病或甲肝。
3. 家庭成员接触或工作于因诺如病毒、伤寒、志贺氏菌病、大肠杆菌 O157:H7 或其他 EHEC/STEC 感染或甲肝引发疾病的环境。

本人已阅读（或已获得解释）且理解要遵守的关于《食品准则》及本协议规定的个人责任：

1. 涉及上述指定症状、诊断和暴露所规定的报告要求；
2. 对本人采取的工作限制或禁止进入措施；以及
3. 良好卫生习惯。

本人明白，如果不遵守本协议条款，食品企业或食品监管机构可能会采取不利于本人雇佣的措施，并可能遭到法律诉讼。

条件性雇佣员工姓名（请打印） _____

食品员工姓名（请打印） _____

食品员工或条件性雇佣员工签字 _____ 日期 _____

工签持有人或代理人签字 _____ 日期 _____



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT
Your Health. Our Mission.

疾病簡易参考指南

工作前, 您必须向负责人报告以下疾病、症状及问题。

- 诺如病毒
- 志贺氏杆菌
- 伤寒症
- 大肠杆菌
- 甲型肝炎
- 沙门氏菌



腹泻



呕吐



发烧伴喉痛



感染或开放性伤口



持续咳嗽和打喷嚏



黄疸(导致眼睛、指甲和/或皮肤发黄的疾病)



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT
Your Health. Our Mission.

食品处理员疾病参考指南



呕吐

禁止进入

如果症状已消除24小时，
或拥有能证明症状源自非感染性疾病的
保健医生出具的医疗文件，则可以恢复



腹泻

禁止进入

如果症状已消除24小时
或拥有能证明症状源自非感染性疾病的
医生出具的医疗文件，则可以恢复工作



发烧和喉痛*

限制范围**

负责人收到医生出具的医疗文件，声明
经检测热原链球菌呈阴性，
或未感染，或正在使
用抗生素，则可以恢复工作



持续咳嗽或打喷嚏

限制范围

症状消除后可以恢复工作



黄疸

禁止进入*联系
TCHD 获取指导

黄疸出现 7 日后可以恢复工作 *

* 联系 TCHD 获取进一步指导。

** 如果场所服务对象是高度易感人群，则应禁止员工进入，而不只是限制员工活动范围。

限制范围：员工不得从事食品、食品设备、烹调用具、布草、未开封的一次性餐具的工作。

禁止进入：谢绝人员进入食品店或在里面工作。



ADAMS COUNTY

HEALTH DEPARTMENT

Your Health. Our Mission.

洗手步骤

经常彻底洗手这一简单行为可以最大程度减少食品污染,使顾客员工更加健康。

		
<p>用热水打湿手 Moje sus manos con agua caliente</p>	<p>使用肥皂 Use jabón</p>	<p>清洗揉搓 20 秒 Frote sus manos por 20 segundos</p>
		
<p>冲洗干净肥皂 Enjuague</p>	<p>用纸巾关掉水龙头 Cierre la llave del agua usando una toalla de papel</p>	<p>用纸巾擦干或烘干机吹干 Seque sus manos usando una toalla de papel o una secadora de aire</p>
<p>员工必须洗手</p>		
<p>StateFoodSafety Food Safety Training & Certification</p>		



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT

Your Health. Our Mission.

避免手直接接触

什么是即食食品？

无需进一步清洗、烹饪或其他准备工作即可食用的食物。

(例如：沙拉、糕点、三明治、寿司和切开放入饮料中的水果)



如何处理即食食品：

- 佩戴手套
- 使用熟食纸
- 使用器具(如夹子、铲子和勺)

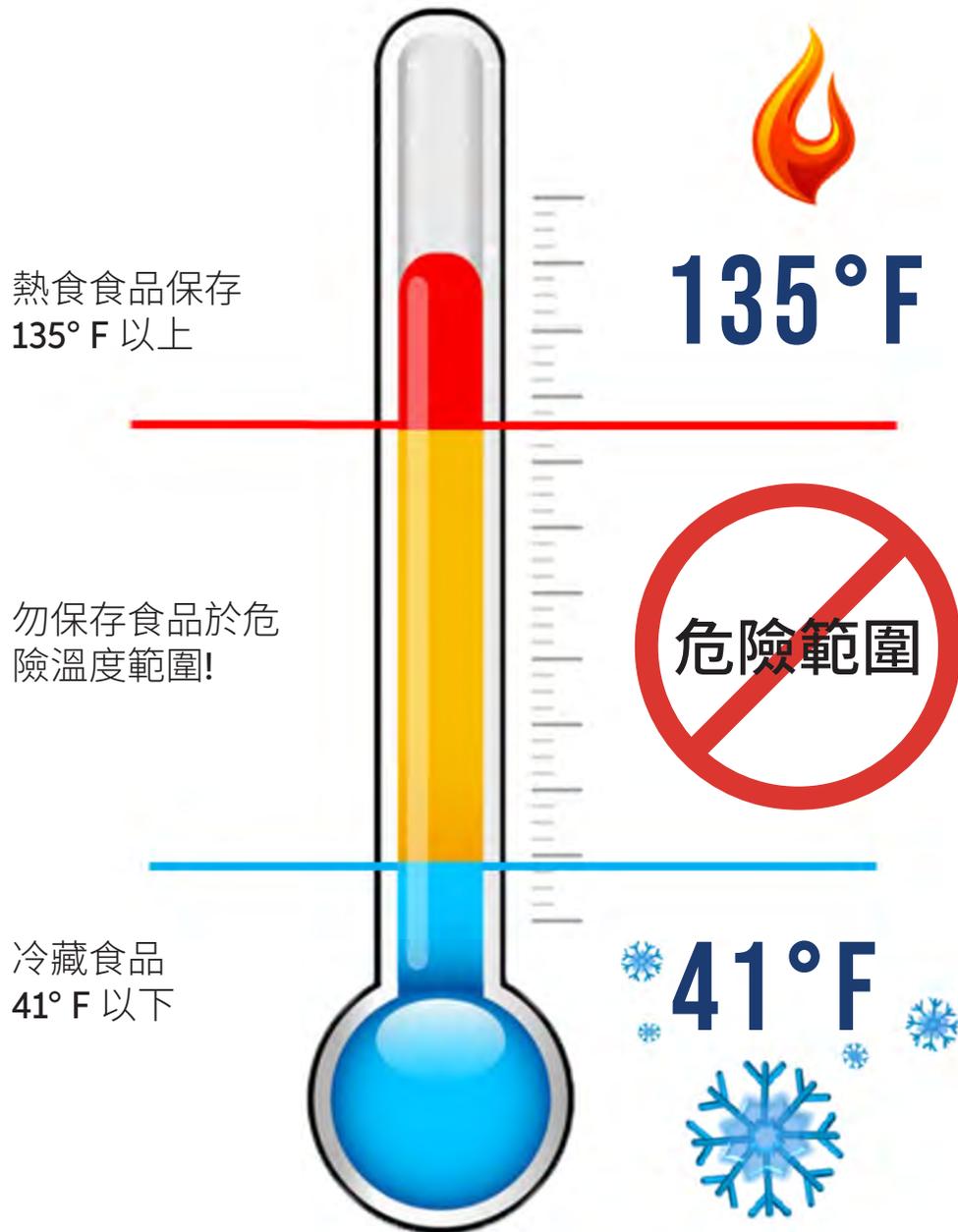
正确使用手套

- 戴新手套前清洗双手
- 完成一项任务后, 摘掉手套洗手, 然后再戴上一副新手套
- 如果您手上有溃疡、创口、烧伤或刮伤, 则必须戴手套。戴手套前一定要包扎伤口
- 不要重复使用手套



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT
Your Health. Our Mission.

正確食品保存溫度



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT
Your Health. Our Mission.

时间/温度控制食品

	<ul style="list-style-type: none"> • 牛奶和奶制品 		<ul style="list-style-type: none"> • 带壳蛋 (经处理消灭了沙门氏菌属的除外)
	<ul style="list-style-type: none"> • 肉类:牛肉、猪肉和羊肉 		<ul style="list-style-type: none"> • 禽肉
	<ul style="list-style-type: none"> • 鱼 		<ul style="list-style-type: none"> • 贝类和甲壳类
	<ul style="list-style-type: none"> • 烤土豆 		<ul style="list-style-type: none"> • 加热处理的植物性食品, 如米饭、豆类和蔬菜
	<ul style="list-style-type: none"> • 豆腐或其他大豆蛋白制品 • 合成原料, 如替代肉类的纹理性大豆蛋白制品 		<ul style="list-style-type: none"> • 豆芽和发芽的种子
	<ul style="list-style-type: none"> • 瓜片 • 西红柿片 • 绿叶蔬菜段 		<ul style="list-style-type: none"> • 未经处理的蒜油混合物



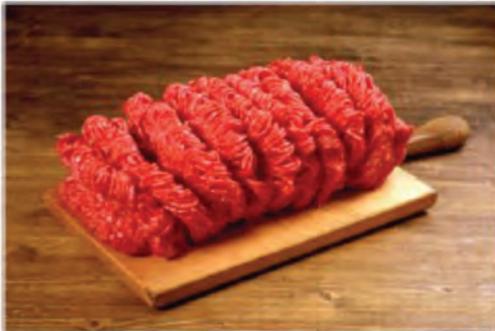
ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT
Your Health. Our Mission.

烹饪温度



165° F
(74°C)

- 鸡肉、火鸡、鸭肉和鹅肉
- 酿肉：禽肉、鱼肉和通心粉
- 再加热食品



155° F
(68°C)

- 碎牛肉、肉饼
- 热保存蛋类
- 香肠和腊肠
- 碎鱼肉



145° F
(63°C)

- 未经加工处理过的牛肉、
- 羊肉、小牛肉、猪肉、
- 火腿



15 秒原则

至少足温烹饪 15 秒



ADAMS COUNTY

HEALTH DEPARTMENT

Your Health. Our Mission.

顾客忠告

供应生的或未煮熟的动物原食品的零售食品店必须提供顾客忠告，将食源性疾病风险大幅增加的情况告知顾客。要求提供顾客忠告的食品样例包括：

生的或未煮熟的蛋类	生的或未煮熟的牛肉	生的或未煮熟的海鲜
<ul style="list-style-type: none">• 嫩煎蛋• 凯撒酱• 荷兰酱• 蛋奶沙司• 蛋黄酱• 生鸡蛋制成的蒜泥蛋黄酱	<ul style="list-style-type: none">• 现场制作的汉堡• 生牛肉片• 鞑靼碎牛排• 机械嫩化牛肉	<ul style="list-style-type: none">• 寿司• 鱼子• 生蛤蜊• 生蚝• 酸橘汁腌鱼

顾客忠告必须包含：

1. **告知：**说明供应的食品是生的或未煮熟之动物源食品。
2. **提醒：**说明食用生的或未煮熟的动物原食品将增加食源性疾病风险。提醒内应对生食或未煮熟食物标注星号。



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT
Your Health. Our Mission.



汉堡

100% 黑安格斯牛肉制成

羊味经典汉堡*	
我们的美味基础款汉堡，配菜是生菜、番茄和洋葱	\$8.00
BBQ 烟熏汉堡*	
配切达奶酪、山核桃烟熏培根和烟熏烧烤酱	\$9.00
南境汉堡*	
配辣杰克奶酪、鳄梨酱、碎番茄粒和墨西哥蛋黄酱	\$9.00
洋葱汉堡*	
配焦糖洋葱、大蒜蛋黄酱和葱花	\$9.00
芝士蘑菇堡*	
配洋葱和大蒜蛋黄酱	\$9.00
土耳其汉堡	
配融化的芝士、蘑菇和焦糖洋葱	\$9.00
黑豆汉堡	
藜麦、香辣黑豆和香菜蒜香蛋黄酱	\$8.00

配菜

蒜香薯条	\$3.00
凉拌卷心菜	\$2.00
主厨沙拉	\$2.00
烟熏焗豆	\$2.00
蜜薯片	\$2.00
自制凯撒沙拉*	\$3.00
蒜蓉蛋黄酱洋蓍心*	\$4.00

主菜

所有三明治均配上蒜香薯条

PhillyCheese 牛排三明治	
经典款，配牛眼牛排片、烤青椒、洋葱、蘑菇和融化的熏干酪	\$9.00
早餐素三明治*	
烤蘑菇、洋葱、青椒和生菜、番茄、黄瓜、融化的熏干酪，再配上煎蛋	\$8.00
鲁本三明治	
咸牛肉、芝士奶酪、德国泡菜和配上俄式调味酱的犹太黑麦面包	\$9.00
墨西哥式煎蛋*	
两个双面煎嫩蛋，配一个玉米饼、炸豆泥和沙司	\$8.00
辣三文鱼卷*	
8片新鲜三文鱼寿司卷，配上含生姜和芥末的“dragon sauce”（亚洲风味辣酱）	\$10.00
生蚝*	
半壳供应	\$10.00

供应这些生的或未煮熟的食品，或包含生的或未煮熟的成分。您食用生的或未煮熟的肉类、禽肉、海鲜、贝类或蛋类可能会增加食源性疾病风险。

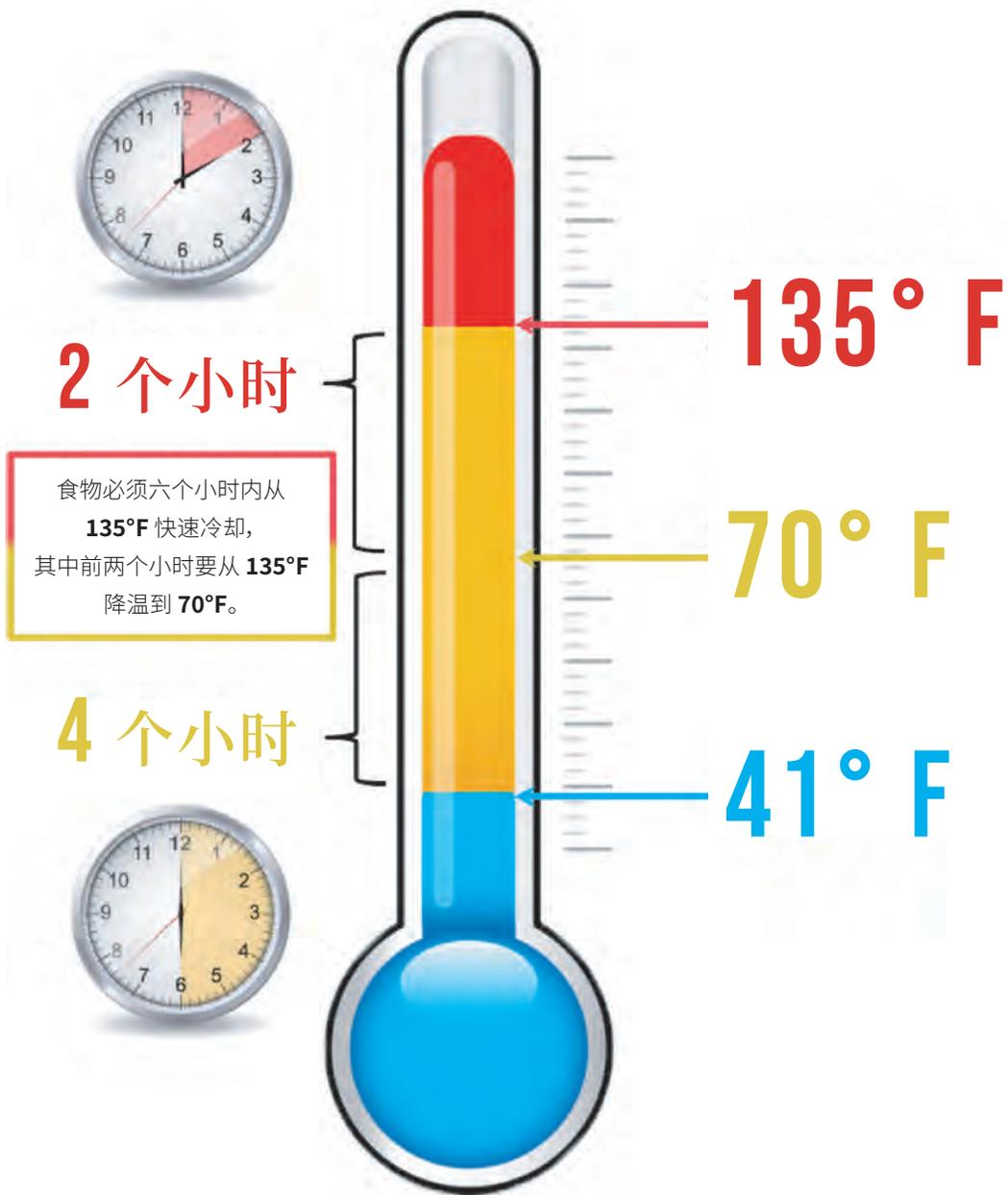
*These items may be served raw or undercooked or contain raw or undercooked ingredients. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT

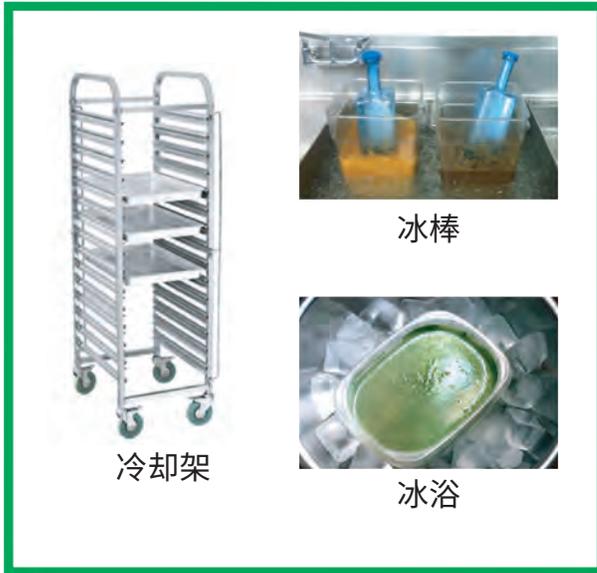
Your Health. Our Mission.

冷却



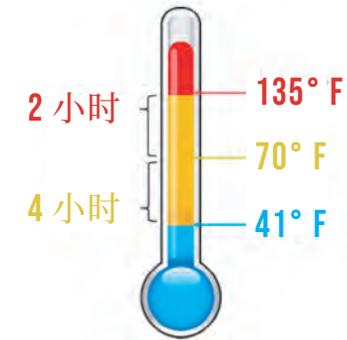
ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT
Your Health. Our Mission.

冷却方式



✔ 允许

- 使用浅容器
- 频繁搅动!



✘ 不允许



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT
Your Health. Our Mission.

防范交叉污染

按烹饪温度储存食品：

即食食品

熟食, 生产温度



鱼类/蛋类

烹饪温度: 145° F (63° C)



牛肉/猪肉

烹饪温度: 145° F (63° C)



碎肉

烹饪温度: 155° F (68° C)



禽肉

货架底层

烹饪温度: 165° F (74° C)



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT
Your Health. Our Mission.

防范交叉污染



使用分隔
设备和
器具



清洗、冲洗和消毒：
所有设备和器具
中的物品



更换手套并洗手
处理不同物品或更换任务
前进行



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT
Your Health. Our Mission.

重新加热

165° F

(74° C)



2 小时内

✓ 允许



- 炉上
- 微波炉内
- 烤箱内

✗ 不允许



蒸汽柜上或使用固体酒精重新加热



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT

Your Health. Our Mission.

解冻方式



冷藏室内 41° F (5° C) 以下解冻
这是最安全的方式



烹饪过程中解冻



的流水解冻
浸入水中, <70°F (21°C)



如果食品解冻后立即烹饪或供应,
可以微波炉解冻



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT

Your Health. Our Mission.

日期标记

日期标记将最大程度减少细菌繁殖

日期标记可以限制单增李斯特菌(一种在冷藏温度下都可以生长的细菌)繁殖日期标记将确保食品在细菌达到致病程度前售出、供应或丢弃。

达到以下全部标准的任何食品必须标记日期:

“需時間/溫度控制食品安全”(TCS)的食品,也就是对时间/温度有要求以便控制病原体微生物繁殖或毒素形成的食品。

可能不需要任何其他调理便可食用的即食食品,以及

保存了超过 24 个小时的食品。



实用小贴士:

- 食品准备或开封后 7 日内必须售出、供应或丢弃。
- (例如:4 月 1 日开封的食品必须在 4 月 7 日已售出、已供应或丢弃)。
- 从食品准备或商品容器开封当日开始计算。



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT
Your Health. Our Mission.

需要标记日期

- 食品店准备的熟食沙拉
- 冷热熏制鱼制品和酸橘汁腌鱼(店内干燥腌制保存的鱼制品)
- 奶(动物奶、果仁奶和豆奶)
- 熟食肉制品, 包括热狗
- 软奶酪(羊奶干酪、布里干酪和莫萨里拉奶酪)
- 农家干酪
- 奶油干酪
- 羊奶乳清干酪
- 瓜片(西瓜、哈密瓜和白兰瓜)
- 切过的叶菜类(生菜、菠菜和卷心菜)
- 切过的西红柿
- 开封或调理后冷藏超过 24 小时的食物



不需要标记日期

- 在食品加工厂制备或包装好的熟食沙拉
- 硬奶酪: 切达干酪、格鲁耶尔干酪、帕尔马干酪、巴马干酪和罗马诺干酪
- 中软奶酪: 蓝纹奶酪、戈尔根朱勒干酪、高达奶酪以及蒙特里杰克乳酪、蜂窝乳酪、波萝伏洛干酪、巴氏杀菌加工干酪
- 细菌培养乳制品: 酸奶、酸奶油和酪乳
- 腌制鱼制品: 腌鲑鱼、鳕鱼干或盐渍鳕鱼
- 耐储藏的干发酵香肠: 意大利辣肠和萨拉米香肠未标记为“冷藏”
- 不需要冷藏的食品
- 食用前需要烹饪的适配(蛋和生肉)
- 准备或开封后 24 小时内用完的食品
- 调味品(芥末和番茄酱)



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT
Your Health. Our Mission.

化学消毒剂

正确消毒步骤：

1. 温肥皂水清洗
2. 清水冲洗
3. 消毒溶液擦拭。
4. 风干

氯	季铵
每加仑 1 ½ 至 2 ½ 茶匙 50 – 200 ppm*	季铵浓度因产品而异；请检查标签说明。 100 – 400 ppm*

1. • 使用试纸确定消毒剂的适当强度。
2. • 每种消毒剂要求使用相应试纸。
3. • 消毒剂过多有毒，可能会导致化学中毒。
4. • 也可使用碘消毒剂。



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT

Your Health. Our Mission.

人工清洗



清洗

热水和洗涤剂

冲洗

洁净水

消毒

水和消毒液

至少 1 分钟或
遵照标签说明

对于无法放入洗碗机或三格洗涤槽的所有
原位清洗设备, 请遵照此程序。

(切片机、准备洗涤槽、搅拌机)



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT

Your Health. Our Mission.

損傷的罐頭

危險細菌會進入損傷的罐頭。

注意：

- 頂部底部接縫凹陷
- 側面接縫凹陷
- 穿孔
- 較大凹痕
- 邊緣尖銳的凹陷
- 空鼓膨脹的罐頭
- 嚴重生鏽的罐頭



措施：

- 將凹陷罐頭與完好罐頭分離
- 對凹陷罐頭或儲存區域標記“切勿使用”
- 將罐頭退給供應商或丟棄



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT
Your Health. Our Mission.

呕吐和排泄事件清理

所有食品店必须制定一套呕吐和腹泻事件的应对程序。

建议步骤：

1. 隔离区域。将员工、顾客及其他人员请离到呕吐/排泄事故区域 25 英尺外的位置。帮助患病员工或顾客离开店内。
2. 清洁期间佩戴一次性手套。清理液体时, 建议佩戴一次性口罩及(或)防护衣、(或围裙)及鞋套。
3. 用一次性毛巾覆盖呕吐物/排泄物, 防止其雾化进入空气。
4. 使用毛巾浸透/擦拭呕吐物/排泄物, 然后丢入塑料垃圾袋中。
5. 使用氯漂白剂溶液(1 杯漂白剂混合 1 加仑水)或其他经 EPA 认证对诺如病毒有效的消毒剂。* 注:比一般消毒用的漂白剂溶液效果更强。
6. 将漂白剂溶液涂抹到受污染的表面区域, 使之保持湿润至少 10 分钟。讓該區域自然風乾。(确保受影响区域通风良好。漂白溶液吸入或接触皮肤可能会有刺激性。)
7. 将所有手套、口罩和防护服(或围裙)丢到塑料袋中并立即丢弃。
8. 丢弃或特殊清洁和消毒用于清除呕吐物及(或)排泄物的工具和设备。
9. 丢弃该区域可能暴露的任何食品或一次物品及餐具。
10. 洗手!可能的话, 最好洗澡并更换衣物。
11. 记录该事件。以下信息必须记录在案:事件发生位置、日期和时间以及清理过程步骤。

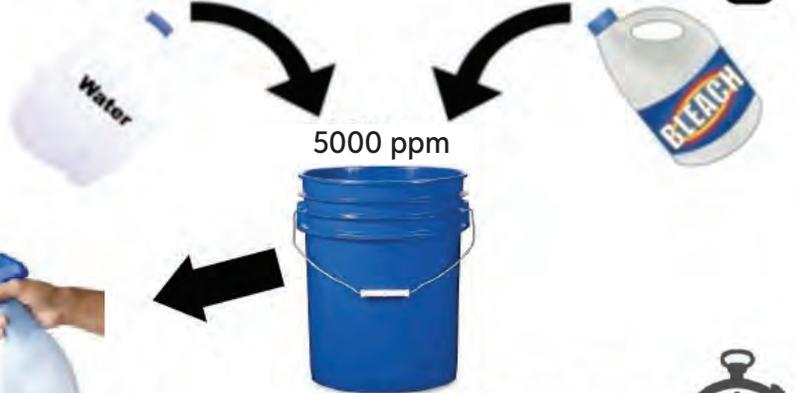


ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT
Your Health. Our Mission.



1 加仑水

1 杯漂白剂



盖上静置 10 分钟



任何會與食物有接觸的表面
必須清洗、沖洗和消毒

(非食物接觸表面
的最后步骤)
风干



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT
Your Health. Our Mission.

食物过敏原

虽然可能引起过敏的食物有 160 多种,但 90% 的过敏是由其中 8 种造成的。过敏反应严重会导致荨麻疹、皮疹、面部肿胀、腹部绞痛和呼吸困难等症状。法律规定食品标签上必须明示以下这 8 种过敏原。



蛋类



鱼类



乳制品



貝類和甲殼類



含麩質之穀物



花生



大豆



木本坚果



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT
Your Health. Our Mission.

害虫防治



员工培训

- 教他们辨别害虫侵扰迹象
- 强调快速清理溢出物
- 每日打扫拖地



库存管理

- 储存前检查所有库存
- 定期轮换库存
- 定期打扫食品储存区域



留意外部

- 查看垃圾箱附件的啮齿目动物迹象
- 密封所有外部裂缝和窗缝/门缝
- 保持垃圾箱密闭



常规害虫防治

- 安排定期害虫防治任务
- 注意到虫害迹象时联系害虫防治公司



ADAMS COUNTY

HEALTH DEPARTMENT

Your Health. Our Mission.

服务性动物

允许

服务性动物

服务性动物是指经过专门训练为残障人士执行任务或提供服务的犬只或矮马。

禁止

宠物、援助、陪伴和情感支持动物

服务性动物是指经过专门训练为残障人士执行任务或提供服务的犬只或矮马。



作为零售食品店员工,您可以詢問顧客以下問題:

- 1) “这只动物是服务于残障人士的吗?”
- 2) “它执行什么任务?”

*如果动物(即便是服务性动物)脱离主人控制或隨地大小便,店主可以要求主人將動物帶離開。

但店主必须向残障人士提供相应服务或商品。



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT
Your Health. Our Mission.