

# 临时食品服务企业： 经营前的要求

第 61-25 项规定：食品零售企业



[www.scdhec.gov/food](http://www.scdhec.gov/food)

## 经营临时食品服务企业(TFSE)前的要求：

临时食品服务企业 (TFSE) 可能会在一场短暂集会上的某个固定的地点连续运作多达14天，例如，展销会或展览会。DHEC可以让食品零售企业在紧急情况下在某个区域运营，这种企业被称为临时食品服务企业 (TFSE)。

在运营之前，活动协调专员和供应商都要阅读 [第 9-8 节](#) 的第61-25 项规定。此情况说明可以用作一种准备方法，但它不包含与任何结构/操作要求有关的信息。

品服务开始前，活动协调专员必须填写 [动授权书](#) (DHEC 1717)，并得到 DHEC 的同意，批准食品零售商以 TFSE 的身份进行运营。

品供应商 (TFSE) 需要遵循第 61-25 项规定和根据该规定进行运营。本部门可以进行不定期检查，以评估整个活动的合规性。

联系您的 [地区办事处](#) ([www.scdhec.gov/HomeAndEnvironment/DHECLocations](http://www.scdhec.gov/HomeAndEnvironment/DHECLocations))，获取更多信息。

地板、墙壁和天花必须采用可清洁的固体材料。

果屏风使用了上述的护墙板，墙板必须每英寸有16个孔，还要另外使用帆布片或其有效的防护装备。

柱和托梁必须喷漆和密封。

灯具必须提供至少 二十英尺烛光的光照度，并带防护罩或其他防碎的东西。

对外通道安装窗户或屏风，必须密封和能自动关闭。

服务窗必须能自动关闭，自动降落，还可以用有效防尘防蚊虫的空气幕。要是使用了空气幕，它们的大小必须适用于窗口的尺寸。

水源/系统必须得到批准，饮用水用的水管应为食品等级的，且水管颜色要与污水水管的颜色不同。

污水必须储存在足够数量和容量的密封容器中，或直接排入合格的污水处理系统。

三槽水槽必须够大，可以容纳2-3个最大的设备，必须供应加压热水和冷水。洗手池必须供应冷水和热水、肥皂和纸巾，并且用防溅罩将其与食物/食物接触区隔开，或隔离12英寸。

热水器必须有足够的容量。

水管处必须安装抗虹吸装置和得到批准。

制冷设备必须适合冷藏，需要安装温度计。

必须提供一个范围在 0-220°F 的食品温度计。

必须提供一套检验装备，精确测量配件含有的合格消毒剂的百万百分比浓度。

若有供应商违规，DHEC 可颁发书面通知，要求该供应商或所有供应商停止运营。

# 临时食品服务企业： 营要求

第 61-25 项规定：食品零售企业



[www.scdhec.gov/food](http://www.scdhec.gov/food)

## 营临时食品服务企业的要求：

临时食品服务企业 (TFSE) 可能会在一场短暂集会上的某个固定的地点连续运作多达14天，例如，展销会或展览会。DHEC可以让食品零售企业在紧急情况下在某个区域运营，这种企业被称为临时食品服务企业 (TFSE)。

在运营之前，活动协调专员和供应商都要阅读 [第 9-8 节](#) 的第61-25 项规定。此情况说明可以用作一种准备方法，但它不包含与任何结构/操作要求有关的信息。

品供应商 (TFSE) 有责任遵循第 61-25 项规定和根据该规定进行运营。

品供应商 (TFSE) 需要遵循第 61-25 项规定和根据该规定进行运营。本部门可以进行不定期检查，以评估整个活动的合规性。

### 联系您的 [地区办事处](#)

([www.scdhec.gov/HomeAndEnvironment/DHECLocations](http://www.scdhec.gov/HomeAndEnvironment/DHECLocations)), 获取更多信息。

### 优先项

不得聘用不健康和卫生差的员工。

在处理未包装的食品或更换任务前必须马上洗手。(2-301.14)

不得徒手抓即食食品；改用餐具、手套、德利纸或类似的物品。(3-301.11)

食物必须来源于合格的渠道，且不得掺杂或接触交叉污染源；必须适当烹饪和在适当温度下保温。(3-101, 3-201, 3-302, 3-401, 3-501.16)

必须适当地清洗设备和进行消毒。(4-501.114, 4-602.11)

引用水系统必须连接至合格的引用水供应系统。(5-101.11)

污水必须排放至合格的污水处理系统。(9-8 (I), 5-402.13)

任何引用水系统必须安装抗虹吸设备。(9-8 (H), 5-203.14)

化学品必须分开储藏，远离食品接触源。(7-201.11)

### 经营项目

必须提供一个洗手池，配备加压热水/冷水供应，肥皂和纸巾。

至少提供一个温度范围在 0-220°F 的食品温度计。

必须提供一套检验装备，精确测量配件含有的合格消毒剂的百万分比浓度。

须保护食品和单项服务项目免遭污染。

板、墙壁、天花板和水槽这些设施的表面必须保持整洁和整齐。

必须提供至少 二十英尺烛光光照度的灯具，并带防护罩或其他防碎的东西。

服务窗、门和对外通道必须关闭或用空气幕防护。

必须恰当地堆放垃圾和丢掉。

污水必须装在适当容量的容器，防止溢出。

所有优先项目必须立即整改或供应商必须在整改后才能开业。