



被檢查時 會出現什麼情況：

餐館經營者指南

2010年12月

NYC
Health

被檢查時會出現什麼情況： 餐館經營者指南

導言	2
食物安全有賴於積極的管理措施	2
食物保護課程和證書	2
品質改進食物保護課程和證書	3
衛生檢查	3
扣分的違規行為	3
■ 重大違規行為和一般違規行為	4
■ 衛生狀況等級	4
不扣分的違規行為	4
衛生檢查報告和違規通知	5
停業和重新營業	5
餐館衛生檢查網站	6
評分	6
每家餐館都能達到“A”級	7
飲食服務企業衛生檢查評分參數：衛生狀況指南	8
重大違規行為	8
一般違規行為	19
飲食服務企業自我檢查對照表	

被檢查時會出現什麼情況：

餐館經營者指南

導言

紐約市健康與心理衛生局（以下簡稱“衛生局”）每年要檢查約26,000家飲食服務企業（本文又稱“餐館”），以監督餐館是否遵守市政府和州政府的食物安全法規。本指南概述了檢查流程，提供了餐館衛生評級規定的相關資訊，還包括[飲食服務企業自我檢查對照表](#)（請參見12頁之後的內容）和[飲食服務企業衛生檢查評分參數：衛生狀況指南](#)（請參見第8頁）。

餐館內的所有從事飲食服務的工人（包括服務生）都應當瞭解如何安全地製備和處理食物，防止傳播與食物相關的疾病。餐館業主和管理者都要學習本指南，和員工共享其中的資訊，並根據自我檢查對照表（14頁之後的內容）經常檢查各自餐館的外觀狀態和環境，以及員工的食物處理方法。

衛生局的衛生檢查須根據紐約市條例第24編第23章“飲食服務企業衛生檢查規程”的規定執行。

食物安全有賴於積極的管理措施

餐館經營者祇要每天都監督餐館的衛生情況並自行糾正違規行為，就能順利通過衛生檢查。衛生局鼓勵餐館經營者利用衛生局的網上資源和課程學習如何安全處理食物、開展自我檢查、管理違規行為和避免違反健康法規。

食物保護課程和證書

為推廣積極的管理措施，健康法規規定，在營業時間內，飲食服務企業必須有一名持有食物保護證書的主管，負責監督食物製備和處理流程。為避免出現監督人員缺位的情況，衛生局建議餐館聘請多名持有食物保護證書的工作人員。



nyc.gov/html/doh/html/hany/hanyfood-online.shtml

衛生局的食物保護課程可以為餐館經營者提供食物安全和法規方面的訓練，學習並通過該課程考試的個人就能取得食物保護證書。衛生局的衛生學院(Health Academy)採用多種語言講授這門課程，網上課程則包括英文、中文和西班牙文版，網址是nyc.gov/html/doh/html/hany/hanyfood-online.shtml。衛生學院的課程共需5個半天，即從星期一到星期五，考試安排在最後一天。網上課程任何時候都可以參加，但學員必須去衛生學院參加結業考試。紐約市市立大學和紐約州餐館協會也提供經衛生局核准的食物保護課程。已經參加過上述任何一種課程的學習並結業的主管在參加衛生學院提供的濃縮版課程並通過考試之後，就可以取得食物保護證書。

品質改進食物保護課程和證書

任何持食物保護證書的人都有資格報名參加進階性質的品質改進食物保護課程，學習如何改進管理方法和找出“關鍵控制點”，即食物處理和製備過程中必須採取的措施，以預防、消除或減少危險因素。該課程包括實踐教學和實用的品質控制資訊。相關內容包括：

- 如何識別和糾正違反食物安全規定的行為
- 如何讓有潛在危險的食物安全無虞
- 如何制訂維護和清潔日程表
- 如何制訂適當的個人衛生規定
- 如何有效地訓練員工

本課程由兩個單元組成，每個單元4個小時，在連續兩天內完成，大約1週後還要再補修一個跟進性的單元。上第一個單元的課程時，每名學員都會收到一個工具包，用來制訂和實施符合各自餐館情況的品質改進計劃。一週後，學員要開始實施這項品質改進計劃，因此，該課程和計劃能為飲食服務企業提供必要支援，幫助他們達到和保持最高食物安全標準。

衛生檢查

紐約市的每家飲食服務企業每年至少都要接受一次現場突擊衛生檢查，瞭解其是否符合衛生法規的食物安全規定。檢查員可能會在餐館接收原料或製備食物或飲料時，或在餐館向公眾開放的任何時間去餐館檢查。

衛生局的檢查員都持有學士學位，上學期間都曾學習過相當數量的理科課程。在獨立開展檢查活動之前，所有檢查員都必須接受幾個月的高密度公共衛生和溝通技巧培訓。他們要學習如何辨識危險因素，如何向餐館經營者解釋哪些危險因素會造成食物源性疾病，以及如何在檢查報告中準確地記錄這些因素。

試圖向檢查員提供（或檢查員索取）現金、禮物或任何類型的服務，都是犯罪行為。行賄或受賄都會受到法律制裁。請撥打(212) 825-2141和總檢查長辦公室聯絡，舉報任何賄賂或試圖賄賂的情況。

扣分的違規行為

檢查時，檢查員會用手持電腦記錄看到的違規現象。違規現象的扣分數各不相同，以違規類別或嚴重程度及其對公眾的威脅作為依據進行衡量。檢查結束時，將違規扣分加總即得出檢查分數。一個餐館的得分越低，表示這個餐館對衛生法規的遵守情況越好。



重大違規行為和一般違規行為

違反衛生法規的行為分為“重大違規行為”和“一般違規行為”（請參見12頁之後的[飲食服務企業自我檢查對照表](#)）。和一般違規行為相比，重大違規行為引發食物源性疾病的可能性更大，因為此類行為對公共健康構成實質性威脅。重大違規行為的扣分數比一般違規行為高。未能按規定溫度加熱食物就是一種重大違規行為，而冰箱未安裝準確的溫度計則是一種一般違規行為。



“危害公共健康的因素”構成重大違規行為，它們對公共健康有直接威脅。由於性質比較嚴重，其被扣的分數最高。檢查結束時，如果飲食服務企業未能糾正危害公共健康的因素，衛生局可以要求其立即停業。

“頒發營業許可證之前的嚴重問題”指飲食服務企業設計方面的重大違規行為，例如污水處理系統有問題，或食物製備區旁邊沒有洗手設施。若飲食服務企業有上述任何一種情況，衛生局將不向該企業頒發營業許可證。必須在餐館開始營業前糾正上述違規行為，如果餐館已經向公眾開放，則必須立即糾正。由於此類違規行為對飲食服務企業的安全設計和運營有重大影響，其被扣的分數最高。

提示：重大違規行為和一般違規行為列在本手冊的[自我檢查對照表](#)上。標有星號(*)的是危害公共健康的因素，標有加號(+)的則是頒發營業許可證之前的嚴重問題。

衛生狀況等級

飲食服務企業因重大或一般違規行為被扣分數取決於該企業的衛生狀況等級，即違規行為的嚴重程度和頻率。每一個衛生狀況等級均由一系列具體的參數決定（詳情請參見第8頁[飲食服務企業衛生檢查評分參數 - 衛生狀況指南](#)）。有些違規行為的衛生狀況分級和參數較多，有些則較少。

衛生狀況等級共有1至5級，其中1級得分最低，5級得分最高。

例如，有一種食物被發現已遭污染構成1級衛生狀況違規，

是重大違規行為中扣分最少的。有4種或更

多種食物被發現已遭污染構成4級衛生狀況

違規，經營者被扣的分數就會較多。

在多數情況下，如果某餐館的經營者

沒能在檢查時糾正危害公共健康的因素，

就構成了5級衛生狀況違規，通

常該餐館會因此被扣掉28分。

不扣分的違規行為

檢查員指出的某些違規行為，可能會致使餐館收到違規通知、被罰款和/或需接受複查，但不會被扣分（請參見12頁之後的[飲食服務企業自我檢查對照表](#)）。



衛生檢查報告和違規通知

檢查結束時，檢查員會：

- 和經營者一起檢視衛生檢查的結果，解釋違規行為並提供相關建議，以便讓經營者糾正違規行為，提高食物安全性。應盡快糾正被檢查員指出的違規行為。此外，企業還要採取措施防止此類情況再次發生。
- 出具打印出來的檢查報告，說明檢查員看到的違規行為、違規扣分數和檢查得分。
- 如果檢查員指出某餐館有重大違規行為，或該餐館因一般違規行為被扣的分數達到14分或更高，或檢查員指出該餐館存在不扣分的違規行為，就會向該餐館發出違規通知。違規通知要由檢查員和餐館經營者簽字。
- 註明衛生局行政審理院的聽證官針對該違規通知舉行聽證會的日期。違規通知背面列有行政審理院的聯絡資訊、聽證流程、和解資訊以及郵局送達聽證結果的說明。罰款金額由行政審理院決定。每項違規行為的罰款金額從200美元到2,000美元不等，累犯的罰款額更高。

提示： 經常根據本手冊的*自我檢查對照表*和*衛生狀況等級指南*開展自我檢查。上述對照表舉例說明檢查員查找的違規行為以及各種違規行為的扣分數。經常識別和立即糾正您的餐館內的違規行為不但能保護顧客，還能提高成功通過檢查的幾率。

停業和重新營業

如果某餐館無證經營，或餐館在檢查結束時沒能糾正危害公共安全的因素，衛生局可能會命令餐館暫時停業。如果某餐館連續3次檢查的得分都是28或更高，也可能會被勒令停業。停業前，檢查員會和衛生局的主管聯絡，確定是否要命令該餐館暫時停業。若要停業，餐館必須立即在窗口和/或門口張貼衛生局的停業標誌，所有經營活動必須立刻停止。此外，未經衛生局許可，餐館不得重新營業。衛生局會監督餐館，確保其始終處於停業狀態。如果餐館沒有遵守停業規定，衛生局會進一步發出違規通知。

要重新營業，餐館必須向衛生局提交一份書面聲明，說明餐館已糾正導致其停業的所有違規行為。衛生局可能會要求餐館經營者和衛生局的主管進行非正式會談。如果衛生狀況確有改進，檢查員會在餐館停業期間開展目的是確定餐館能否重新營業的檢查。衛生局的主管將依據檢查結果決定餐館是否能重新營業。

重新營業後，衛生局會檢查餐館衛生法規的遵守情況。如果餐館遵守了衛生法規，則可以繼續營業，檢查員會在大約3個月之內再次檢查該餐館。若多次違規，衛生局可能會啟動相關規程，在紐約市行政審理和聽證辦公室舉行聽證會，吊銷餐館經營者的許可證。這可能會導致餐館停業時間延長或被永久關閉。

餐館衛生檢查網站

顧客可以查看餐館的衛生檢查記錄。可以從衛生局的餐館衛生檢查網站搜索餐館的檢查得分、評級和檢查結果，網址是nyc.gov/health/restaurant。

評分

截至2010年7月，某些類型的飲食服務企業，包括餐館、咖啡館、酒吧、夜店和多數快餐店及定址小吃攤都必須張貼與其衛生檢查得分相符的字母評級。0-13分為A級；14-27分為B級；28分或更高為C級。

流動性食物供銷點、臨時飲食服務場所、小學或中學經營的飲食服務場所、醫院、懲戒所、慈善組織經營的餐廳（包括施粥處或其他製備食物分發項目），或非盈利組織經營的僅向會員提供食物的飲食服務場所不用參與字母評級。

提示： A級餐館的檢查頻率不像B級和C級那麼頻繁。
0至13分=A級；14至27分=B級；28分或更高=C級

祇有特定檢查才會給餐館發放字母評級。每家飲食服務企業每年至少都要接受一次檢查。初次檢查的違規得分為0至13分的餐館將得到一張A級評級卡，必須立即張貼。

初次檢查未被評為A級的餐館有機會改進其衛生狀況，可以在複查後張貼評級卡。如果複查後給餐館發了A級評級卡，餐館必須立即張貼。複查結果為B級或C級的餐館將收到兩張卡：一張為字母評級卡，一張為“評級待定”卡；餐館必須立即張貼其中一張。最終評級由行政審理院決定。

對一個餐館的檢查的頻率取決於該餐館的得分。A級餐館的檢查頻率不像B級或C級那麼高。衛生局透過經常檢查得分較低的餐館密切監督其食物安全措施，同時給他們更多提高評級的機會。

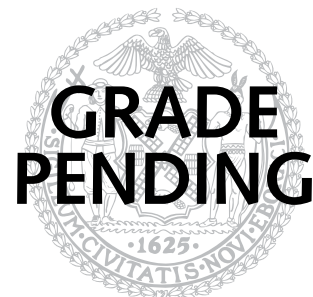
字母評級或“評級待定”卡必須張貼在路人很容易看到的地方，例如前窗、大門或牆壁外面。評級卡必須貼在前門或其他大門5英尺範圍內，離地面不超過6英尺。

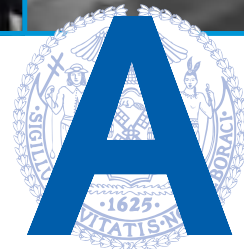
有關評級的詳情和餐館的檢查頻率安排，請瀏覽網站nyc.gov/html/doh/html/rii/foodservice.shtml。

SANITARY INSPECTION GRADE



SANITARY INSPECTION GRADE





每家餐館都能達到A級 避免常見的衛生違規行為

按照下列步驟實施A級食物安全措施，確保顧客安全，
不會得食物源性疾病。避免最常見的違規行為，
提高餐館獲得“A”級評級的可能性。

確保員工都接受過基本的食物安全訓練， 且由持食物保護證書的人監督。

- 做好工作安排，確保餐館在收取原料或製備食物時，或向公眾開放時，都有持食物保護證書的主管值班。
- 訓練主管經常使用自我檢查對照表評估和改進餐館的衛生狀況以及員工的食物安全行為。
- 為處理食物的所有員工提供食物安全訓練。

讓食物處於適當的溫度。

- 查閱衛生局關於食物保存溫度的規定。
- 確保用來裝熱食和冷食的設備功能正常。
- 用溫度計監控保溫和冷藏容器中的食物的溫度。
- 記錄從保溫和冷藏容器中取出的食物的放置時間。

控制可能導致蟲害的條件。

- 封堵牆壁、櫥櫃和門的所有裂縫、縫隙和孔洞，防止老鼠、蟑螂和蒼蠅進入餐館。
- 在通往外面的大門上安裝防鼠門刷。
- 將食物和垃圾放在防鼠容器內。
- 清潔所有檯面和設備上的油脂、油和食物碎屑，包括其下面的地面。
- 確保抽油煙機清潔、無油脂積存。
- 與持有餐館蟲害滅殺執照的專業蟲害控制人員訂立合約。

防止食物在儲存、加工、運輸和展示 時受到污染。

- 食物上桌前須加蓋防護。
- 根據溫度和種類將食物隔離開。不要將即食食物（例如沙律配料）和有潛在風險的食物（例如生雞肉）放在一起，以免交叉污染。

維護所有食物加工檯面。

- 所有食物製備檯面在每次使用後都要清潔和消毒；清除食物碎屑。
- 修理或更換有深槽的切菜板以及切壞的或裂開的檯面，確保能妥善消毒這些東西。

維護所有非食物加工檯面。

- 查閱衛生局關於合格材料的規定；此類檯面應當平整、乾淨。
- 保持所有檯面清潔。

維護所有管道並經常檢查。

- 監控所有管道設備，發現問題應立即予以修理。
- 確保所有管道均裝有獲准的防回流設備（閘門、防虹吸裝置、真空斷路器）。
- 清潔和維護隔油器。