

2-102.11 知识证明

鉴于食品作业固有的风险，在检查期间以及应要求的情况下，负责人员应向监管部门证明其了解食源性疾病预防知识、危害分析和关键控制点（HACCP）原则的应用以及本食品法典的要求。负责人员（PIC）应通过以下方式证明这一点：

(C) 正确回答督查人员提出的与特定食品作业有关的问题。知识领域包括：

- 1) 描述食源性疾病的预防与食品处理员工个人卫生之间的关系；
- 2*) 说明负责人员对预防由患有有可能导致食源性疾病的疾病或病症的食品处理员工引发食源性疾病传播的责任；
- 3*) 描述与通过食品传播的疾病相关的症状；
- 4) 说明在食品安全时间/温度控制中保持时间和温度与预防食源性疾病之间的关系的重要性；
- 5) 说明食用生的或未煮熟的肉类、家禽肉、蛋及鱼类存在的危害；
- 6) 说明安全食品（包括肉类、家禽肉、蛋及鱼类）时间/温度控制的安全烹饪所需的食品温度和时间；
- 7) 说明安全食品时间/温度控制的安全冷藏、热保温、冷却和再加热所需的温度和时间；
- 8) 描述食源性疾病的预防与以下方面的管理和控制之间的关系：
 - (a) 交叉污染，
 - (b) 用手接触即食食品，
 - (c) 洗手以及
 - (d) 确保食品设施处于清洁和良好的状态；
- 9) 描述被确定为主要食品过敏原的食物以及主要食品过敏原可能导致敏感个体出现过敏反应的的症状。
- 10) 说明食品安全与提供下列设备之间的关系：
 - (a) 数量和容量足够的设备，以及
 - (b) 正确设计、构造、定位、安装、操作、维护和清洁的设备；
- 11) 描述清洗和消毒餐具以及设备上与食物接触的表面的正确程序；
- 12) 确定所使用的供水和所采取的措施，以确保供应用水不受污染，如提供防止回流和防止形成交叉连接保护等措施；
- 13) 确定食品设施中是否存在有毒或毒性物质，以及是否制定有必要的程序来确保这些有毒或毒性物质依法得到安全储存、调配、使用和处置；
- 14) 确定从采购到销售或奉上食物的食品作业中，如不加以控制可能会导致食源性疾病传播的关键控制点，并说明为确保这些控制点按照本食品法典的要求得到控制而采取的步骤；
- 15) 说明在 HACCP 计划是法律、本食品法典或监管部门和食品设施之间的协议的要求的情况下，负责人员和食品处理员工应如何遵守 HACCP 计划的细节；
- 16) 说明本食品法典赋予下列人员的责任、权利和权限：
 - (a) 食品处理员工，
 - (b) 条件性员工，
 - (c) 负责人员，
 - (d) 监管部门；以及
- 17*) 说明负责人员、食品处理员工和条件性员工应如何履行报告责任及遵守食品处理员工的禁止上班或限制上班要求。

***根据标记说明，负责人员若未能证明对以上这些项目的了解，应在检查表的 #3 栏中予以说明。**