

預備餐飲場所經營者須知

許可證申請、平面圖審查和預檢

所有新建的餐飲場所的經營者必須完成許可證申請，並支付許可證和預檢費用。支付許可證費用以獲得年度食品許可證。該費用的金額基於預期的年度食品銷售總額和經營類型。一次性預檢費包括審查平面圖、菜單以及向衛生官員諮詢設備安裝和設施的適當設計與施工的費用，以及在發放許可證之前現場評估設施的費用。無論是新建或是改建的設施，都必須向衛生官員提交一套建築平面圖。必須在開業前安排預檢。食品許可證將在繳納費用及衛生部門批准設施運作和設備後頒發。

請造訪 www.publichealthmdc.com 瞭解更多關於許可證的資訊。如有任何問題，請致電 608-242-6515 或傳送電子郵件至 LEAdmin@publichealthmdc.com 聯繫我們。

《威斯康辛州食品法規》的架構與運作要求

設備

所有食品服務設備必須獲得 ANSI/NSF 批准（商業級），或獲得衛生服務部或農產品貿易與消費者保護部的批准。家庭式設備如爐灶、冷凍櫃和冰箱等不符合規範。

餐具消毒設施

如果規劃有手動洗碗和消毒的地方，需要一個 3 或 4 格的 ANSI 認可的水槽，用於洗滌、漂洗和消毒餐具及設備。如果使用機械清潔和消毒，可以使用噴霧式或浸泡式洗碗機。必須依照製造商的說明操作機器。除了洗碗機外，可能還需要在洗碗機旁安裝一個水槽進行刮擦和預洗。必須提供消毒劑試紙。使用高溫沖洗消毒的洗碗機必須配備不可逆的溫度測量裝置。

洗手槽

在所有食品準備、食品分配和餐具清洗區域都必須為員工提供洗手槽。4 格水槽的預洗格不可用於洗手。所有員工洗手槽應採用非手動操作，並須配備冷熱水、肥皂和專用毛巾。洗手設施還必須張貼洗手標誌。這些要求也適用於員工使用的廁所。

用於準備食物的水槽

如果為了清潔或解凍將食物放入溢流邊緣以下的水槽隔間，則需要用於準備食物的水槽。如果設施需要一個水槽進行冰浴冷卻，則其還需要一個用於準備食物的水槽。這必須是一個具有氣隙的單獨水槽，並且只能用於準備食物。

公用設施清潔設施（拖把水槽）

應提供公用設施水槽或具備排水功能的拖把槽，用於清潔拖把和處理廢水。需要適當的防回流裝置。

註記：所有水槽都必須透過混合閥水龍頭在壓力下提供可飲用的冷熱水。

地板、牆壁和天花板：食物準備、食物儲存、餐具清洗和廁所區域

這些區域的地板、牆壁和天花板應由光滑、耐用、不吸水且易於清潔的材料製成。這些區域可使用的地板是商用乙烯基瓷磚、石磚或密封水泥。不得鋪設地毯或木質地板。在地板和牆壁的交界處，需要一個不透水的凹型底座（至少 4 英寸高）。這些區域不允許使用吸音天花板。

通風罩/油脂過濾器 and 集油器/疏水閥

所有會產生油脂的設備上，都需要有經過批准的具備油脂過濾器的通風罩系統和滅火系統。製作會產生油脂的食物時，必須配備一個集油器。公共下水道設施需要一個內部或外部集油器。所有私人污水系統都需要一個外部集油器。請諮詢有執照的水道業者，以正確測量集油器的尺寸和位置。關於特定的通風罩、滅火和集油器要求，請諮詢您當地的建築檢查員和/或消防檢查員。

廁所

請諮詢您當地的建築檢查員，瞭解具體的廁所要求。如果員工會使用公共洗手間，則至少一個洗手槽必須配備非手動操作的水龍頭（其他要求請參見上文的洗手槽部分）。廁所的位置必須讓使用的顧客不用經過食物準備、食物儲存或餐具清洗區域。廁所的門必須可以自動關閉。

居家企業

在個人家中從事的食品經營活動，必須透過完全分隔和自動關閉的門與家中的生活和睡眠區域完全分離（即商業用途的廚房、設備和儲藏室必須和家庭用途分開）。

認證食品經理/知識展示

提供無包裝食品的餐飲場所，至少有一名經理或負有監督責任的員工應在開業後 90 天內獲得食品保護經理證書。負責人必須根據要求，向監管機構展示與特定的食品加工和一般食品法規要求有關的食源性疾病預防知識。

徒手碰觸

禁止徒手碰觸即食食品。可使用熟食紙、一次性手套、鉗子或其他合適的器具處理即食食品。

日期標記

為了安全起見而必須冷熱儲存的即食食品，如果在打開或準備好之後需要保存超過 24 小時，則必須標明保質期或準備日期。這些產品在 41°F 或更低溫度下放置 7 天後必須丟棄。

消費者忠告

食用生的或未煮熟的動物性食物可能會增加食源性疾病的風險，尤其是對於免疫系統易受影響的人。因此，菜單上必須添加披露和提醒聲明。披露聲明通知顧客哪些食物可能是生的或未煮熟。提醒聲明告知顧客，食用生的或未煮熟的食物可能會導致食源性疾病。

員工疾病報告政策和不參與/限制工作

食品法規要求員工將特定症狀和疾病通知給場所負責人，並且負責人將確保員工不參與工作或限制其工作職責，以防止食源性疾病傳播。

特殊加工 - 以下加工所需的 HACCP 和/或方差計畫：

減氧包裝、低溫烹飪、真空低溫烹調法、酸化、醃製、燻製、發芽種子或豆類、操作用於食用貝類的軟體貝類生命維持系統缸。

溫度計

為確保對潛在危險食品進行適當的溫度控制，所有冷熱食品保存設備都需要配備溫度計。檢查內部食品溫度需要測量範圍為 0-220°F 的薄金屬探針型溫度計。

吸菸

威斯康辛州已通過禁止在餐館、小酒館和保齡球館吸菸的法律。