



2023 年食品法典 – 第 3717-1-06 章参考指南 物理設施

“物理设施”是指餐饮服务经营机构 (FSO) 或食品零售机构 (RFE) 的结构和内面，包括皂液器、手巾架等配件，以及灯具、暖气或空调系统通风口等附属装置。

建造和維修材料

表面特性		
室内区域	室外区域	临时 FSO/RFE
<ul style="list-style-type: none"> 光滑 经久耐用 可清洁 易受潮的区域不吸水 在允许铺设地毯的区域使用易于清洁的密织地毯 	<ul style="list-style-type: none"> 行人/行车路面：混凝土、沥青、砾石或便于维护的少灰材料 户外表面具有耐候性 	<ul style="list-style-type: none"> 地平面可铺设混凝土或沥青 砾石地面或土地以准用材料覆盖，用以控制灰尘/淤泥 墙壁和天花板采用耐候且防灰尘和碎屑的材料

设计、建造和安装		
地面	墙壁	天花板
<ul style="list-style-type: none"> 平整；可采用防滑地面 易受潮区域禁止铺设地毯 便于清洁 地板/墙体接缝内凹、封闭或密封 若采用水冲清洁法，地面应水平并设置排水装置 室外行人/行车地面应铺平 划定室外垃圾区域并铺平 	<ul style="list-style-type: none"> 光滑 便于清洁 专用干燥储存的例外情况 外墙耐候且防动物破坏 	<ul style="list-style-type: none"> 光滑 便于清洁 专用干燥储存的例外情况 屋顶外部耐候且防动物破坏 室外售货区设有防护顶棚
暖通空调/防虫装置	灯泡/公用管线	区域
<ul style="list-style-type: none"> 暖通空调系统按照《俄亥俄州建筑规范》设计和安装 墙壁和天花板附件便于清洁 击打式防虫装置必须将害虫留在装置内，且不得设于食品制备区上方 	<ul style="list-style-type: none"> 如非必要，公用管线不予外露 公用管线不可妨碍清洁 地面不可有水平放置且外露的公用管线 指定区域内的灯泡应配备防护罩或防碎设施 延长加热灯/红外灯灯罩，只将玻壳面外露 	<ul style="list-style-type: none"> 壁骨、托梁和椽木如易受潮，则不能外露 封闭式厕所 外部开口应防范昆虫和啮齿动物进入 除特殊情况外，禁止将 FSO/RFE 设于私人住宅、生活区或睡眠区

数量和功能		
洗手辅助设施	厕所	光照强度
<ul style="list-style-type: none"> 洗手池备有肥皂 配备一次性纸手巾、连续手巾系统、热风干燥或风刀系统，用于干手 洗手池处标注洗手标识 	<ul style="list-style-type: none"> 备有卫生纸 女卫生间提供带盖容器 	<ul style="list-style-type: none"> 在清洁期间，干货食品储存区、步入式冷库及其他区域应达到 10 英尺烛光（108 勒克斯） 消费者自助服务区、大型冷柜、洗手和餐具洗涤区、设备和器具存放区以及卫生间应达到 20 英尺烛光（215 勒克斯） 食品从业员工操作食品、器具或设备的工作面应达到 50 英尺烛光（540 勒克斯）
禁用洗手辅助设施	通风	更衣区和储物柜
<ul style="list-style-type: none"> 食品制备、器具清洗和拖把水槽不得配备洗手辅助设施 	<ul style="list-style-type: none"> 如有必要，创造充足的机械通风条件，以清除余热、水汽、冷凝物、蒸汽、异味、烟雾和烟气 	<ul style="list-style-type: none"> 若员工经常更换衣服，提供更衣区 为员工存放个人物品提供储物柜或其他设施

位置与摆放		
卫生间	员工食宿	折价商品
<ul style="list-style-type: none"> 位置便利 方便员工在工作时间使用 	<ul style="list-style-type: none"> 指定的员工进食、饮水或吸烟区域，以免食品、器具、一次性用品和设备受到污染 	<ul style="list-style-type: none"> 折价商品应与食品、设备、器具、织品和一次性用品分开存放，并置于指定区域

维护和经营		
维修	清洁	维护工具 更衣室和储物柜
<ul style="list-style-type: none"> 保持设施养护得宜 	<ul style="list-style-type: none"> 经常清洁，保持洁净 食品少量暴露时即加以清洁 局部清洁采用无尘地面清洁方法 吸收性材料只可用于局部清洁 清理通风系统，以免其成为污染源 通风系统不得造成危害或滋扰 经常清理卫生洁具，保持洁净 	<ul style="list-style-type: none"> 不得在食品制备水槽、洗手池或洗碗水槽中清洗维护工具 废水不得通过食品制备水槽、洗手池或洗碗水槽排放 妥善存放维护工具，避免污染食品、设备、器具、织品和一次性用品 将墩布置于不会污染墙壁、设备或用品的方便位置进行风干
多余物品	害虫	动物
<ul style="list-style-type: none"> 经营场所内不放置设施运行或维护所不需要的多余物品 	<ul style="list-style-type: none"> 收货时检查食品容器，检查经营场所，尽量减少害虫 通过填补缝隙或孔洞，使用密闭坚固的门窗，防护外部开口 门窗开启期间必须覆以纱窗、风帘或其他有效防虫装置 消除害虫藏匿条件 清除已死或捕获的害虫 	<ul style="list-style-type: none"> 经营场所不允许活体动物进入 <p>若以下动物不会污染食品、清洁设备、器具、织品和无包装的一次性用品，可破例入内：</p> <ul style="list-style-type: none"> 可食用或观赏的鱼类 警犬和哨兵犬 可进入顾客区域中的服务型动物 非用餐时间在照护机构的公共用餐区可携带的宠物 置于指定区域中的笼装动物 活鱼饵或死鱼饵的存放容器 ORC 3717.14 允许狗类进入室外用餐区域