



TENNESSEE DEPARTMENT OF HEALTH  
ENVIRONMENTAL HEALTH

申请用不戴手套的手接触即食食品的操作程序  
申请表呈递至 [tnvariance.committee@tn.gov](mailto:tnvariance.committee@tn.gov)

1) 食品服务场所名称: \_\_\_\_\_

2) 食品服务场所许可证号码: \_\_\_\_\_

3) 食品服务场所地址: \_\_\_\_\_

4) 负责人: \_\_\_\_\_

5) 列出操作程序和特定的即食食品，以便考虑是否准许用不戴手套的手接触该即食食品:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

6) 洗手设施:

a) 在紧靠着用不戴手套的手接触即食食品操作程序文本的张贴地点旁边，有一个洗手池，而且该洗手池符合田纳西州法规第 1200-23-1 条所列的维护要求。

是       否 (请附上示意图、照片或其他信息)

b) 所有的卫生间里面或紧邻地点都有一个或多个洗手池，而且这些洗手池均符合田纳西州法规第 1200-23-1 条所列的装备和维护要求。

是       否

7) 员工健康政策: 此申请表必须随附一份员工健康政策书面文本，以及相关文件记录，显示食品服务场所的员工和试用期员工确认各自的责任。

8) 员工培训: 提供文件记录，显示食品服务场所员工已接受下列各方面的培训:

- 用不戴手套的手接触特定即食食品所涉及的风险
- 个人健康和活动与通过食品传播的疾病之间的关系
- 正确的洗手方式 (包括如何、何时、到何处洗手) 和指甲清洁方式
- 禁止佩戴首饰
- 良好的卫生习惯



- 9) **有文件记录洗手方法：**提供文件记录，显示餐饮服务场所员工在配制食品前遵循正确的洗手程序和其他必要程序，藉以防止在特定即食食品配制操作的全过程中或用不戴手套的手接触特定即食食品时发生交叉污染。
- 10) **有文件记录其他控制措施：**提供文件记录，显示餐饮服务场所员工在用不戴手套的手接触即食食品时采用下列两种或两种以上的控制措施：
- 两次洗手
  - 使用指甲刷
  - 用水洗手后使用抗菌洗手液
  - 带薪病假等奖励计划，鼓励餐饮服务场所员工不要带病工作

### 变通操作程序协议

变通操作程序获得批准之后，卫生局将进行经常性检查，藉以核实餐饮服务场所确实遵循该程序。如果认定餐饮服务场所并未遵循该变通操作程序，或者发现反复出现问题，可能会要求举行听证会。如果问题持续存在，则应将此事项呈报给卫生局，由其考虑是否继续批准抑或吊销该变通操作程序。

餐饮服务场所必须保存变通操作程序文本，并张贴在醒目的地方，以便相关员工能随时查看以及卫生局在例行检查中能审查。

**声明：**我谨在此证明，此申请表提供的信息是准确的，并且我知道，未经卫生局事先同意而偏离变通操作程序，可能导致卫生局撤销对变通操作程序之批准。我知道，此申请表若填写不完整，将被退回给我，并且将延迟对申请的继续办理。我已阅读和理解变通操作程序协议。

申请表呈递至 [tnvariance.committee@tn.gov](mailto:tnvariance.committee@tn.gov)

#### 仅供田纳西州卫生局使用：

许可证号码：\_\_\_\_\_

是否审查了档案记录了解以往对洗手程序的遵循情况： 是\_\_\_\_\_否\_\_\_\_\_

是否做了实地检查  是  否 说明：\_\_\_\_\_

批准：生效日期：\_\_\_\_\_

不批准：否决的理由：\_\_\_\_\_

审查人\_\_\_\_\_