

# 新型小企业清单

## 条例 61-25: 食品零售机构



[www.scdhec.gov/food](http://www.scdhec.gov/food)

**对开餐厅感兴趣吗?以下是一些需要考虑的关键点  
欲了解完整要求,请参阅监管条例和其他卫生和环境管理部门的法规。**

### 预购注意事项:

歇业场所重新开放时,之前获得过的“A”级评价不应视为担保许可。

### 非卫生和环境管理部门的批准

根据你所处的地点,你可能需要获得来自建筑规范检查员、分区官员、执法者、消防局长和/或营业执照管理处的批准。此外,想要供应酒精的场所需要联系南卡罗莱纳州税务局,办理酒精经营许可证。

### “快餐车” 9-1

流动食品店(快餐车、拖车和手推车)必须获得许可,而且日常车载设备基础设施需要获得单独许可。

### 主要注意事项:

#### 供水系统 5-101.11

水必须来自经过认可的新的或现有的公共水源。

#### 排水系统 5-202.11, 5-403.11

污水必须通过获准的公共污水处理系统或获准的个体现场污水系统(化粪池)处理。大多数场所还需要一个油脂分离器或拦截器,这可以视现场废水许可证或污水设施供应商而定。

#### 场所表面 6-101.11, 6-201.11

食品制备区域和/或存储区域的地板、墙壁、天花板必须光滑、耐用,且容易清洗。

#### 热水供应 4-501.19, 4-501.110-112, 5-103.11

热水器必须有足够容量,并提供餐具清洗所需温度的水。

#### 设备4-205.10

所有的食品服务设备必须获得 NSF / ANSI 认证,除非该类目在 4 - 205.10 中被免除。拖布池、洗手池、台面板、桌子、防鼻息(或气息)食品罩和移动推车,这些项目必须满足 4 - 1 和 4 - 2 的要求。

#### 保持足够热和冷的温度

3-501.16, 4-301.11  
需要足够的冷却器/制冷空间和热保温装置,维持所有食品所需的温度。

### 适度考虑事项:

#### 洗手池 5-202.12, 5-203.11, 5-204.11

洗手池应便于在食品制备、分发、餐具洗涤过程中使用,卫生间内部或邻近卫生间。

#### 餐具洗涤水池4-301.12

至少需要一个三格水槽,用于洗涤、瓢洗和消毒,必须足够深以便容纳浸入最大的设备和餐具。替代性方案可参阅卫生和环境管理部门 ( DHEC ) 的 4-301.12 (C) 和 (D)。

#### 污水池 5-203.13

至少需要有一个污水槽、拖布池或有地漏的清洁装置。这些水槽必须设在便于处理拖把水

的地方。

### 其它注意事项:

#### 获准的食物来源 3-201.11

只有从核准来源获得的食品才可以向公众出售;违禁物品包括:在私人住宅或未经许可的场所制备的食物,休闲捕捉的软体贝类,及未经检查的野生蘑菇。

#### 照明设备 6-303.11

所需的照明强度各有不同,食品制备区需50英尺烛光,大型冷却器和自助服务区域等需20英尺烛光,存储区域需10英尺烛光。