

学生教材

2026 年 FDA 食品规范

第一章：目的、定义与引言

食品法典导论及第 2 至 8 章摘要

培训说明：FDA 食品规范是供监管机构采用的示范规范。请务必遵循相关监管机构采纳的要求。

Mark Bakos and Associates

欢迎来到 2026 年 FDA 食品规范

第一章为理解 FDA 食品规范的其余部分奠定了基础。它解释了规范的目的、涵盖的内容以及文件中所用的定义术语。

食品规范的目的：保障公众健康，向消费者提供安全、纯净且诚实呈现的食物。

学习目标

- 请解释 FDA 食品规范的目的和范围。
- 认识到食品安全培训中使用的重要定义术语。
- 了解第 2 到第 8 章如何作为一个食品安全体系协同工作。
- 明确管理层、员工和监管机构的主要职责。
- 认识到防止污染、病原体生长、化学危害和不安全操作所采用的主要控制措施。
- 通过将关键规则与章节联系起来，为后续章节学习做准备。

1. 什么是 FDA 食品代码？

FDA 食品规范是零售和食品服务安全统一条款的范本。它为监管机构提供了一个基于科学的框架，以保护消费者并减少食源性疾病和伤害。

Mark Bakos and Associates

该准则为管理与人员、食品运营、设备、水和管道、物理设施、有毒或有毒材料、计划审查、许可、检查、员工限制及执法制定了定义和标准。

食品规范是一个模范规范

- FDA 发布食品规范，作为其统一零售食品安全体系的最佳建议。
- 州、地方、部落、领地和联邦司法管辖区可以将食品法典纳入其自身法律或法规。
- 由于采用方式各异，适用的监管机构决定了特定司法管辖区的可执行要求。
- 2026 年食品规范是 FDA 当前版本。

2. 重要的第一章定义

第一章包含了赋予法典中术语具体意义的定义。理解这些术语有助于学生正确解释后续的要求。

术语	学生友好的含义
食物	一种生的、熟食或加工的可食用物质、冰块、饮料、原料或口香糖，供人类食用。
餐饮员工	操作未包装食品、食品设备或餐具，或食物接触面的人。
食品机构	根据守则，储存、准备、包装、提供、销售或以其他方式供人类食用的食物的操作。
食物接触面	表面食物通常接触到食物，或食物可能从中流出、滴落或溅入食物或其他食物接触面的表面。
TCS 食品	需要时间和温度控制以保证安全，以限制致病微生物生长或毒素生成的食物。
即食食品	食品形式为可食用，无需额外准备以保证食品安全，但须遵守法规的定义和例外情况。
负责人（PIC）	当时在餐饮场所负责运营的个人。
排除	禁止某人作为员工在食品场所工作或进入。
限制	限制食品员工的活动，避免通过食物传播疾病的风险。
食品防卫	保护食品免受故意掺假或篡改。
食品安全管理体系	一套用于控制食源性疾病风险因素的预防性政策、程序和实践体系。
优先项目	该条款的应用直接有助于消除、预防或减少与食源性疾病或伤害相关的危害。
优先基础项目	一项支持、促进或启用一个或多个优先事项的条款。
核心物品	该条款通常与卫生、操作控制、设备设计或一般维护相关。

Mark Bakos and Associates

3. 第 2 至第 8 章的协同工作原理

章节	主要关注点
2	管理与人员
3	食物
4	设备、餐具和床单
5	水、管道与废弃物
6	物理设施
7	有毒或有毒材料
8	合规与执法

一个安全的食品场所依赖于所有这些环节的协同工作。良好的食品温度无法弥补员工的不安全做法;清洁设备无法弥补受污染的水;如果严格的政策不加实施和核实，也将无效。

第二章 摘要：管理与人事



第二章：员工健康、洗手、卫生、培训和管理职责。

第二章重点关注管理和处理食品的人员。它确立了负责人的责任、员工健康、个人清洁、卫生习惯以及防止食源性疾病的管理体系。

- 负责人必须确保合规并保持积极的管理控制。
- 员工必须按照法规要求报告特定的症状、诊断和暴露信息。
- 根据症状、诊断、服务对象及其他因素，所有员工可能需要被排除或限制。
- 餐饮员工必须按规定时间和方式洗手，并以正确的方式洗手。
- 员工必须遵守个人清洁和卫生习惯规则，包括珠宝、发束、饮食和烟草使用等控制措施。
- 2026 年守则包括书面员工疾病政策要求以及应对呕吐和腹泻事件的书面程序。
- 食品防御被纳入管理知识和员工培训职责。

第二章提出：企业工作人员是否正确管理食品安全风险？

第三章摘要：食物



第三章：批准食品、污染预防、温度控制、烹饪、冷却、储存与储存。

第三章跟踪食物在运营过程中的过程——从批准的来源到接收，经过储存、准备、烹饪、冷却、储存、服务和处置。

- 食物必须来自批准、合法的来源，安全、纯净且诚实呈现。
- 防止生动物食品、即食食品、设备及其他来源之间的交叉污染。
- 根据守则，控制裸手接触暴露的即食食品。
- 为不同食物和工艺使用规定的烹饪温度。
- 冷熟的 TCS 食物温度从 135°F 到 70°F，2 小时内冷却，总共 6 小时内降至 41°F 或更低。
- 热保存时通常将 TCS 食物保持在 135 华氏度或更高，冷藏时保持在 41 华氏度或以下。
- 适用的冷藏即食 TCS 食品保存超过 24 小时，通常标注日期为最多 7 天，温度为 41°F 或以下，第一天为准备/开业日。
- 遵守关于加热、解冻、公共卫生控制时间、寄生虫消灭、过敏原、消费者警示及高度易感人群等规则。

第三章问：食品是否受到污染保护，并通过安全的时间和温度措施进行控制？

第四章摘要：装备、餐具与床单



第四章：设备和餐具清洗、洗碗、消毒及正确维护。

- 食品接触材料必须安全、耐用、耐腐蚀、光滑且易于清洁。
- 设备和餐具必须经过合理设计、安装、维护和操作。
- 手工洗碗通常如下：刮除、清洗、冲洗、消毒和自然风干。
- 手动洗涤液通常至少为 110°F，即清洁剂标签温度。
- 手动热水消毒使用 171 华氏度或更高温度的水，至少持续 30 秒。
- 化学消毒剂浓度必须使用合适的测试套装或设备进行检测。
- 使用 TCS 食品的接触面通常至少每 4 小时清洁一次，除非有例外情况。
- 清洁和消毒的设备和餐具必须自然风干或适当排水。
- 2026 年法规包含针对某些体液污染和爆发情况的具体消毒规定。

第五章摘要：水、管道与废弃物



第五章：安全用水、管道、防倒流、污水处理、垃圾处理 and 洗手设施。

第五章控制支持安全食品运营的水和废弃物系统。

- 水必须来自经批准的水源，并且对其预期用途是安全的。
- 热水和冷水容量必须足够满足峰值需求。
- 管道系统和装置必须正确安装和维护。
- 交叉连接和回流可能污染饮用水系统，必须加以防范。
- 洗手槽必须按规定数量和位置提供，并且员工可使用。
- 清洁拖把和处理拖把水时，需要配备服务水槽或经批准的路边清洁设施。
- 污水必须通过批准的系统输送和处理。
- 垃圾、可回收物和不可回收物必须妥善处理 and 储存，以防止污染、异味、害虫及其他公共卫生问题。

第五章提出：水、管道、污水和废物系统是否保护了运营，而不是污染了运营？

第六章摘要：物理设施



第六章：可清洁设施、照明、通风、维护与害虫预防。

- 地板、墙壁和天花板必须经过设计和维护，以便有效清洁。
- 易受潮的区域需要合适的非吸水表面。
- 外部开口必须受到保护，防止昆虫、啮齿动物及其他害虫入侵。
- 员工洗手区必须配备必需的肥皂、晾干用品和标识。
- 照明需求因地区和任务而异，包括 10 英尺、20 英尺和 50 英尺的烛光标准。
- 必要时，通风必须控制过热、蒸汽、冷凝水、蒸汽、异味、烟雾和烟雾。
- 物理设施必须被清洁并保持良好维护。
- 必须防止和控制害虫入侵和藏匿。
- 除非有规定的法规例外，包括符合条件的服务动物和经批准的宠物狗在户外用餐区，否则一般禁止携带活体动物。

第七章摘要：有毒或有毒材料



第七章：安全化学品标签、储存、使用、农药、药品及污染预防。

Mark Bakos and Associates

- 原装化学品容器必须保留清晰的制造商标签。
- 工作容器必须明确标明材料的通用名称。
- 化学品必须储存以防止污染，且不得放置在食品或受保护的食物接触物上方。
- 通常只允许必要的有毒或有毒物质，包装零售产品除外。
- 化学品、消毒剂、消毒剂和农药必须按照适用法律和标签说明使用。
- 曾经装有毒或有毒物质的容器，绝不能被用于食品或餐饮服务品。
- 限制使用农药需要适当的认证控制。
- 员工药品和急救用品必须贴标签并储存以防止污染。

第八章摘要：合规与执法



第八章：许可、图纸审查、检查、违规类别、纠正措施及文件。

- 第 8 章解释了监管机构如何适用和执行食品法典。
- 在新建、改造或重大改造之前，可能需要提供设计图纸。
- HACCP 计划适用于特定的工艺、变异以及某些低氧包装操作。
- 2026 年法规增加了书面食品安全管理体系的要求，通常在司法管辖区采纳后四年内提出，但须遵守法规中的最低风险条款。
- 通常需要持有有效许可证才能经营餐饮场所。
- 该模型规范通常要求每六个月至少进行一次例行检查，但可例外并按风险安排。
- 检查报告记录违规行为及纠正措施。
- 优先级违规会在可能的情况下立即纠正；当允许额外时间时，模型规范将时间限制为 72 小时。优先基础项目最多可允许 10 个日历日，核心项目通常可达 90 个日历日。
- 即将发生的健康危害可能需要立即停止受影响的运营并通知监管机构。

整合一切：食品安全系统

风险还是控制	代码中提及的相关情况
员工疾病与卫生	第二章
食物来源、污染、烹饪、冷却、储存	第三章
设备清洁与消毒	第四章
水、管道、污水和垃圾	第五章
设施建设、清洁、害虫和动物	第六章
化学品、农药、药品和有毒物质	第七章
计划、许可、检查、修正、执法	第八章

经理的宏观视角

- 从人开始：培训员工并控制员工健康风险。
- 从食物收到的那一刻起直到上桌，都要保护好它。
- 保持设备和餐具清洁、消毒、维护并适宜使用。
- 保护水源，妥善管理污水和废弃物。
- 保持一个清洁、抗虫害的物理设施。
- 控制化学品和有毒物质。
- 通过主动管理控制、记录、检查和纠正措施验证系统。

食品安全是一个系统。即使其他部分运作正常，某一章节的故障也可能造成危险。

Mark Bakos and Associates

2026 年食品规范重点，学生应当认识

- 新的第一章定义包括食品防御、食品安全管理系统和流动食品机构。
- 第二章扩展了食品防卫职责，并包括书面员工疾病政策要求。
- 第三章包括在特定条件下新批准的双层护套例外以及一种替代冷却工艺。
- 第四章增加了具体的消毒条款及相关检测要求。
- FDA 官方摘要中未发现第 6 章 2026 年的实质性变更。
- 第七章明确将消毒剂纳入工作容器标签语言。
- 第 8 章增加了食品安全管理体系的书面要求。

章节末选择题评测

1. FDA 食品规范的主要目的是：

- 答：固定菜单价格
- B. 维护公共健康，提供安全、纯正、诚实呈现的食物
- C. 持证厨师
- D. 规范餐厅广告

2. FDA 食品代码最佳描述为：

- A. 提供采用的模型代码
- B. 一本食谱
- C. 联邦税法
- D. 餐厅评级指南

3. 哪个章节专注于管理和人事？

- 答：第二章
- B. 第三章
- C. 第六章
- D. 第 8 章

4. 哪一章包含了食物接收、烹饪、冷却和保存的主要要求？

- 答：第二章
- B. 第三章
- C. 第五章
- D. 第七章

Mark Bakos and Associates

5. 哪个章节聚焦于设备、器皿和床单？

- 答：第三章
- B. 第四章
- C. 第六章
- D. 第 8 章

6. 主要涉及水、管道、污水和垃圾处理：

- 答：第二章
- B. 第四章
- C. 第五章
- D. 第七章

7. 地板、墙壁、天花板、照明及抗虫害外开口均需处理：

- 答：第三章
- B. 第五章
- C. 第六章

- D. 第 8 章

8. 有毒或有毒物质的处理方式包括：

- 答：第四章
- B. 第五章
- C. 第七章
- D. 第 8 章

9. 合规与执法包括：

- 答：第三章
- B. 第六章
- C. 第七章
- D. 第 8 章

10. 食物接触面是指以下条件的表面：

- A. 从不碰食物
- B. 食物通常接触或从中流出、滴落或溅入食物或其他食物接触面
- C. 只存在于楼层
- D. 仅用于户外

11. 负责人主要与以下相关人员：

- 答：当时管理餐饮场所的运营
- B. 送信
- C. 修路
- D. 广告

12. 食品防护指的是保护食品免受以下危害：

- 答：正常冷却
- B. 故意掺假或篡改
- C. 菜单变更
- D. 制冷

13. TCS 食品需要控制：

- 答：菜单价格
- B. 安全所需的时间和温度
- C. 仅有照明
- D. 员工制服

14. 哪一章包含员工疾病报告和洗手要求？

- 答：第二章
- B. 第四章

- C. 第五章
- D. 第 8 章

15. 熟食 TCS 食品通常在以下温度内从 135°F 冷却至 70°F:

- 答: 1 小时
- B. 2 小时
- 约 4 小时
- D. 6 小时

16. 熟食 TCS 通常必须达到 41°F 或以下, 总共如下:

- 答: 2 小时
- B. 4 小时
- 约 6 小时
- D. 10 小时

17. 热储存 TCS 食物通常在以下地点保存:

- A. 100°F 及以上
- B. 120 华氏度及以上
- 摄氏度 135°F 及以上
- 水温 165°F 及以上

18. 冷藏 TCS 食品通常在以下状态保存:

- 答: 32°F 或更低
- B. 41°F 或更低
- 所有情况下温度为 45 华氏度或以下
- D. 50°F 或更低

19. 一般的手工洗碗顺序如下:

- 答: 消毒、清洗、冲洗
- B. 清洗、冲洗、消毒、自然风干
- C. 冲洗、消毒、清洗
- D. 只用毛巾擦干

20. 手动热水消毒通常至少需要:

- A. 110°F
- B. 135°F
- 摄氏 160°F
- D. 171°F

21. 哪一章涉及防止逆流?

- 答：第二章
- B. 第五章
- C. 第七章
- D. 第 8 章

22. 食品准备表面的照明等级中，员工安全是考虑因素的？

- 答：5 英尺烛光
- B. 10 英尺烛光
- 约 20 英尺烛光
- D. 50 英尺烛光

23. 有效的消毒液喷雾瓶应具备：

- 答：未标记
- B. 标注通用名称
- C. 储存在食物之上
- D. 后来被重新用于酱料

24. 曾装有毒物质的化学容器可被重复用于食品：

- A. 如果冲洗干净
- B. 如果消毒过
- C. 绝不
- D. 经理批准的话

Mark Bakos and Associates

25. 优先项目直接贡献于：

- 答：设施装饰
- B. 消除、预防或减少食源性疾病或伤害风险
- C. 员工排班
- D. 广告

26. 型号规范通常要求每期至少进行一次例行检查：

- 答：月
- B. 3 个月
- 约 6 个月
- D. 5 年

27. 当存在迫在眉睫的健康危害时，机构通常必须：

- 答：忽略它
- B. 停止受影响的运营并通知监管机构
- C. 等待下一次例行检查

- D. 只更换菜单

28. 2026 年法典新增了以下定义：

- 答、食品安全管理体系
- B. 餐厅利润
- C. 客户忠诚度
- D. 餐桌服务

29. 哪种说法最能描述食品安全？

- A. 这只取决于烹饪温度
- B. 这是一个涉及人员、食品、设备、水、设施、化学品和监管控制的系统
- C. 这仅是检查员的责任
- D. 仅适用于餐厅

30. 当一个司法管辖区采纳 FDA 食品规范时，食品机构应遵循以下规定：

- A. 只有联邦 PDF 会
- B. 其适用监管机构采纳并执行的要求
- C. 员工选择的任何规则
- D. 仅限旧版

Mark Bakos and Associates

答案

1–10	11–20	21–30
1. B	11. A	21. B
2. A	12. B	22. D
3. A	13. B	23. B
4. B	14. A	24. C
5. B	15. B	25. B
6. C	16. C	26. C
7. C	17. C	27. B
8. C	18. B	28. A
9. D	19. B	29. B
10. B	20. D	30. B

来源与培训用途

主要来源：美国食品药品监督管理局，2026 年食品规范。第一章——目的与定义为本入门教材奠定了基础。第 2 至第 8 章的摘要旨在为学生在各章节课本中学习的主要学科提供指导。本材料对教学用模范食品规范进行了意译;请参阅官方法规及相关监管机构以了解具体的法规语言和司法管辖区特定要求。

Mark Bakos and Asssociates