

2026 年 FDA 食品规范

第七章：有毒或有毒材料

标签 • 储存 • 化学品使用 • 消毒剂 • 农药 • 药品 • 急救 • 零售陈列

培训说明：本教材总结了 2026 年 FDA 食品规范第 7 章的教学内容。管辖区的采纳和要求可能有所不同。

Mark Bakos and Associates

如何使用这本教材

第 7 章对食品场所中的有毒或有毒物质进行管制，确保化学品、农药、药品和个人护理用品不会污染食品或食品接触物品，也不会对员工和消费者造成危害。

学习目标

- 解释原厂和正常化学容器的标签要求。
- 描述有毒或有毒物质可能存放的位置。
- 识别食品场所中可能存在的化学物质及其使用方式。
- 解释为什么化学容器永远不能被用于食品或餐饮服务品。
- 描述对消毒剂、农产品处理化学品、润滑剂、农药、药品和急救用品的需求。
- 解释零售销售的有毒或有毒材料的分离要求。

第七章一览

部分	主题
7-1	标签与识别
7-2	作战补给与应用
7-3	库存与零售销售

1. 标识与识别

1

Mark Bakos and Associates

LABEL WORKING CONTAINERS



- Cleaners, sanitizers, and disinfectants that are removed from their original containers and placed in working containers must be clearly labeled.
- Use the common name of the material (e.g., sanitizer, cleaner, disinfectant).

原始集装箱

装有有毒或有毒物质的容器以及个人护理用品必须有清晰的制造商标签。

工作容器

当清洁剂、消毒剂、消毒剂或其他有毒/有毒材料从散装物资转移到工作容器时，每个工作容器必须明确且单独标明该材料的通用名称。

切勿在食品场所放置未标记的喷雾瓶或有效化学容器。

2. 安全化学品储存



将有毒或有毒物质与食物或受保护的食物接触物品分开存放，且不得置于其上方。

有毒或有毒物质必须储存，以确保无法污染食品、设备、餐具、床单或一次性使用物品。

- 通过间距或分隔来区分化学品。
- 不要在食品、设备、餐具、床单或一次性用品上方放置有毒或有毒物质。
- 设备、餐具清洁剂和消毒剂可存放在洗碗区，仅在存放时方便使用以防止污染。

简单规则：化学品应与食品及接触食品分开，通常位于下方。

3. 可能存在哪些化学物质？



只使用操作必需的化学品，并遵循制造商的标签说明。

通常只允许携带用于食品场所运营和维护的有毒或有毒材料，如清洁、消毒和害虫防治所需的化学品。零售销售的包装有毒或有毒物质则属例外。

仅按指示使用

- 遵守法律和食品规范。
- 按照标签上的制造商使用说明操作。
- 对于农药，标签必须允许在食品场所使用。
- 在需要认证时，请遵守相关条件。
- 遵循监管机构设定的额外条件。
- 使用化学品以避免对员工或其他人造成危害。

4. 防止施用过程中的化学污染

化学品使用必须防止有毒残留物如滴漏、排水、雾气、飞溅或喷雾等物质接触食物或受保护的食物接触物品。

- 将食物和受保护物品从涂抹区移除，或者
- 用不透水的盖子覆盖它们，或者
- 采取其他适当的预防措施。
- 必要时，化学药剂施用后清洗和消毒设备和器具。

5. 绝不要重复使用化学容器



曾经装有毒或有毒物质的容器绝不能被重复用于食品或餐饮服务用品。

曾用于装有毒物或有毒物质的容器不得用于储存、运输或分发食品、设备、餐具、床单或一次性使用物品。

即使化学容器看起来干净，也不要将其用于食品或餐饮服务。

6. 消毒剂及其他食品相关化学品

消毒剂

化学消毒剂，包括现场生成的消毒液及其他施加于食品接触表面的化学抗菌剂，必须符合适用的联邦使用标准。过于强效的消毒液可能会留下不安全的残留物;请按照其批准的标签和第 4 章浓度要求使用产品。

水果和蔬菜上的化学品

用于清洗或削皮生果和蔬菜，或其处理、储存和加工的化学品，必须根据适用的联邦要求获得批准或以其他方式允许用于预期用途。

锅炉水添加剂和干燥剂

- 锅炉水添加剂必须符合 21 CFR 173.310 的相关要求。
- 消毒时使用的干燥剂必须含有经过批准或被认可为安全用于其预期用途的成分。
- 当与化学消毒一起使用时，适用的批准必须涵盖与化学消毒溶液的使用。

7. 润滑剂

在可能偶发食物接触的地方使用的润滑剂必须符合相关的食物接触要求。这包括用于食物接触面或轴承/齿轮上的润滑剂，这些润滑剂可能泄漏、滴落或被强迫进入食物或食物接触面。

使用适合偶发食物接触的食品设备润滑剂，只要润滑剂可能接触到食物。

8. 农药安全

4

PESTICIDE SAFETY



- Keep pesticides in their original, labeled containers.
- Store pesticides below and separate from food, utensils, linens, and single-use articles.
- Use only EPA-registered pesticides and follow the label directions.
- Restricted-use pesticides may only be used by authorized and certified applicators.

农药必须正确标注，安全储存，并按照相关要求使用。

限制使用农药

限制使用农药必须符合联邦相关要求，且仅可由认证施药者或在认证施药师直接监督下施用。

啮齿动物诱饵站

啮齿动物诱饵必须存放在有盖且防篡改的诱饵站内。

追踪粉

- 追踪粉农药通常不能在食品场所使用。
- 无毒追踪粉末，如滑石粉或面粉，仅在不污染食品或受保护食品接触物品的情况下使用。

9. 员工药品



员工药品和急救用品必须得到保护和储存，以防止污染。

除零售销售用药品外，餐饮场所仅允许携带员工健康所需的药品。

- 员工用药必须正确标注。
- 存放于无法污染食品、设备、餐具、床单或一次性用品的地方。
- 冷藏员工用药，或托儿所儿童用药，只有在包装并存放于指定为药品储存的有盖防漏容器内时，才可存放在食品冰箱中。
- 冷藏药品必须放置在儿童无法接触的位置。

员工用药可能需要冷藏，但必须保护、识别并储存以防止污染。

10. 急救与个人护理用品

急救用品

员工使用的急救用品必须正确标注，并存放在一个包或容器中，以防止污染食品及受保护的食物接触物品。

其他个人护理用品

除特定药品和急救规定外，员工必须将个人护理用品存放在第 6 章规定的指定员工储藏设施中。

11. 用于零售的有毒或有毒物质

零售销售的有毒或有毒物质必须放置在无法污染食品或受保护食品接触物品的位置。

- 通过间隔或分隔来区分有毒或有毒物质。
- 不要将它们放置在食品、设备、餐具、床单或一次性用品上方。

12. 2026 年食品规范发生了哪些变化？

第 7 章在 2026 年版中进行了一些针对性编辑。章节标题进行了修正，在第 7-102.11 条的工作容器标签语言中添加了消毒剂，并在第 7-201.11 条和 7-202.12 条中进行了小幅术语和格式修正。

2026 年重点：消毒剂的工作容器，如清洁剂和消毒液，必须明确与通用名称标识。

第七章 快速回顾

记住	核心规则
原始集装箱	保持清晰的制造商标签。
工作容器	明确标明常见名称。
存储	分开化学品，不要放在食物或受保护物品上方。
化学用途	只使用必要的化学品，并遵循标签说明。
化学容器	切勿重复使用它们作为食品或餐饮服务品。
农药	遵守农药规定;限制使用农药需要认证的防治人员。
啮齿动物诱饵	有顶、防篡改的诱饵站。
药品	仅需必要的员工药品;储存以防止污染。
急救	在套件或容器中贴好标签并保护。
零售化学品	分开展示，绝不要在食物或受保护物品上方展示。

Mark Bakos and Associates

章节末选择题评测

1. 原装有毒或有毒材料的容器必须具备:

- A. 一份手写的报酬
- B. 清晰的制造商标签
- C. 无标签
- D. 只有颜色代码

2. 从散装消毒液容器装满的喷雾瓶必须贴有:

- 答: 员工姓名
- B. 材料的通用名称
- C. 仅限日期
- D. 供应商电话号码

3. 2026 年法典特别在工作容器规则中新增了哪个术语?

- 答: 肥皂
- B. 消毒剂
- C. 水
- D. 毛巾

4. 化学品通常应储存:

- 答: 食物之上
- B. 用干净的餐具
- C. 与食物/保护物品分开, 但不高于其上
- D. 准备台

Mark Bakos and Associates

5. 清洁剂和消毒剂可在以下情况下存放于洗碗区:

- A. 它们没有标签
- B. 防止污染
- C. 它们高于干净的碗碟
- D. 它们被混合在一起

6. 通常允许在场所携带哪些有毒或有毒物质?

- A. 任何员工持股的化学品
- B. 运行和维护所需的设备
- C. 未标记农药
- D. 附近有没有正在出售的化学品

7. 零售销售的包装有毒或有毒物质包括:

- A. 操作需求限制的例外
- B. 始终禁止
- C. 厨房必需品

- D. 储存在食物之上

8. 化学品的使用必须符合：

- 答：员工优先权
- B. 制造商标签说明及适用法律
- C. 仅彩色
- D. 普赖斯

9. 在化学施用过程中，食物可以通过以下方式得到保护：

- 答：不遮盖
- B. 移除或用不透水罩覆盖
- C. 喷洒周围
- D. 在其上方放置化学品

10. 经过某些化学应用后，设备和器具必须：

- 答：绘制
- B. 清洁和消毒
- C. 被丢弃
- D. 湿储存

11. 之前装有毒化学品的容器，后来可能装有食物：

- A. 如果冲洗两遍
- B. 如果消毒过
- C. 绝不
- D. 如果有食物标签

12. 化学消毒剂应用于食物接触表面必须：

- 答：符合适用的批准标准
- B. 尽可能坚强
- C. 按颜色混合
- D. 始终无香料

13. 用于清洗生料整件农产品的化学品必须具备：

- A. 任何家用清洁剂
- B. 批准/允许用于该用途
- C. 洗洁精
- D. 限制使用农药

14. 锅炉水添加剂必须满足以下要求：

- A. 21 CFR 173.310
- B. 仅限员工手册

- C. 仅限第二章
- D. 本地菜单代码

15. 可能滴入食物的润滑剂必须是：

- 答：汽车润滑脂
- B. 符合附带食物接触要求
- C. 任何机油
- D. 植物染料

16. 限制使用农药可施用：

- A. 任何服务器
- B. 认证施药者或直接监督人员
- C. 任何客户
- D. 一名送货司机

17. 啮齿动物诱饵必须放置在：

- A. 一个开放的盘子
- B. 一个有顶、防篡改的诱饵站
- C. 食物容器
- D. 手洗手盆

Mark Bakos and Associates

18. 食品场所中的追踪粉农药通常包括：

- 答：必需品
- B. 禁止
- C. 储存在食物上
- D. 用于备料台

19. 无毒追踪粉仅在以下情况下使用：

- 答。不污染任何食物或受保护的物品
- B. 颜色鲜艳
- C. 与农药混合
- D. 被放置在食物中

20. 食品场所允许的员工用药通常包括：

- 答：对员工健康必要
- B. 由客户带来
- C. 由竞争对手出售
- D. 无标签存储

21. 员工用药必须储存以防止：

- 答：冷却
- B. 食品及受保护物品的污染
- C. 员工访问权
- D. 标签阅读

22. 食品冰箱中的冷藏员工用药必须放在：

- A. 一个开杯
- B. 一个有盖、防漏、已识别的药品容器
- C. 一个农产品箱
- D. 一个冰桶

23. 冷藏药品必须放置在以下位置：

- 答：儿童可及
- B. 儿童无法进入
- C. 紧邻即食食品
- D. 在未覆盖的食物顶部

24. 急救用品必须具备：

- 答：未标记
- B. 标注并储存以防止污染
- C. 与食物一起储存
- D. 放在手洗手盆里

Mark Bakos and Associates

25. 个人护理用品通常存放于：

- 答：食品准备区
- B. 指定的员工储藏设施
- C. 制冰机
- D. 清理餐具抽屉

26. 零售有毒物质必须通过以下方式与食品分离：

- A. 间距或划分
- B. 混合
- C. 叠加在食物之上
- D. 去除标签

27. 零售有毒或有毒物质可能陈列在食品上方：

- 答：永远
- B. 只有密封时才会
- C. 不

- D. 仅限交割期间

28. 哪个是正确标注工作容器的好例子？

- 答：无标记的蓝色液体
- B. 标有“消毒剂”的喷雾瓶
- C. 瓶子上标有“东西”
- D. 无通用名称的瓶子

29. 第七章的主要目标是防止：

- 答：菜单变动
- B. 化学污染与有毒危害
- C. 食物冷却
- D. 员工排班

30. 哪种做法最安全？

- 答：重复使用空的清洁壶来做酱料
- B. 将农药储存在板上方
- C. 保持化学品标签、分开并按照说明使用。
- D. 将药品放在农产品旁边

答案

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

来源与培训用途

主要来源：美国食品药品监督管理局，2026 年食品法规，第 7 章——有毒或有毒物质，第 145-150 页。本教材对第 7 章进行了改写并组织，供学生教学使用。请参阅官方食品法规及相关监管机构以了解具体法规语言和司法管辖区要求。

Mark Bakos and Asssociates