

商业厨房为基础的食品业务

完成商业厨房食品加工操作的许可申请以及在商业厨房进行食品安全检查期间的预期事项。

VDACS-FSP-APPCK-指南修订版 07/22

适用的法律和法规

作为食品生产者，您必须符合特定的标准。以下法规最适用于您的食品业务。您应该熟悉这些法规，以准备检查，并了解如何向客户提供安全、健康的食品。

- [Virginia Food and Drink Law](#)
- [21 CFR 117 Current Good Manufacturing Practices](#) 当前良好制造规范
- [21 CFR 101 Food Labeling](#) 食品标签

请注意，根据您正在制造的产品，可能还会适用其他法规

完成申请

商业名称：输入您的企业名称

业主姓名：输入您的全名、法定姓名

电话：输入最方便联系您的电话号码

电子邮件地址：输入您希望我们联系您的电子邮件地址

商用厨房名称：输入共享商用厨房的名称

商用厨房地址：输入商用厨房的实际地址

商用厨房所在县：输入您用于生产的厨房所在的县或市

您的业务邮寄地址：输入您的企业名称和您希望接收邮件的地址。这可能与商用厨房地址不同。

供水：标记进水供应是否来自公共来源，例如城市的自来水厂，或者是否有私人供水，例如井水。

污水处理：标记废水是否排入公共系统，例如城市的废水处理系统，或者是否有私人处理系统，例如化粪池。

完成申请

员工人数，包括业主：输入您的企业员工数量，包括您自己在内。

营业时间：输入您的业务通常运营的工作日和时间。

原材料来自外州供应商的比例：输入原材料中来自其他州、地区或国家的比例。

销售给外州客户的产品比例：输入分销给其他州、地区或国家客户的产品比例。

零售销售产品的比例：输入直接销售给最终消费者的产品比例（包括面对面销售、互联网销售、农贸市场等）。

批发销售产品的比例：输入销售给批发客户用于再销售（如餐馆、零售店等）的产品比例。

必需信息的清单：此部分旨在帮助您确保您的资料包含了所有必需的内容

完成申请

申请表第 2 页

申请说明：务必仔细阅读并遵循第2页上的申请说明，除了查看本文件的指导之外。如果未遵循申请说明，将会使审核过程复杂化，可能导致申请被退回、延迟批准您的申请，或者您的申请可能不被批准。

完成申请

申请表第 3 页

商业厨房批准

联系商业厨房，并询问他们是否允许您在他们的设施内经营食品业务。如果他们同意，请求书面文件确认此事。可以是以信函、电子邮件、许可证或其他形式提供。

VDACS-FSP-APPCK-指南修订版 07/22

完成申请

申请表第 4 页

食品加工和存储区域示意图

请提供一个手绘或计算机生成的示意图，展示所有将用于准备食物、存放食物、清洗和存放设备、包装或其他非食品材料的区域。您也可以提交照片。

您食品业务使用的所有材料必须存放在商业厨房内。

完成申请

申请表第 5 页和第 6 页

员工培训和记录

提供已完成员工培训的文件。我们提供了一个模板，您可以使用它来记录员工培训。培训必须在提交申请之前完成。充分的培训将涵盖食品卫生和食品安全原则，适用于您的食品加工操作和每个员工的职责。

*单人企业的特别说明：即使业主是唯一的员工，仍需维护培训记录。

完成申请

申请表第 6 页

产品清单和计划分销

在左列中，列出您每种产品的名称。在右列中，列出您打算销售产品给消费者的渠道。例如：送货到客户家中或活动现场、农贸市场、杂货店、便利店、餐馆、通过互联网销售并通过美国邮政服务（USPS）、UPS、联邦快递（FedEx）发货等。

完成申请

申请表第 7 页

预防过敏原交叉接触

提供一份预防过敏原交叉接触的书面计划。查阅“[Allergen Control Plan – Overview and Guidance](#)”“过敏原控制计划 - 概述和指导”以了解您的计划应包括的主题大纲。您应进行食品过敏原成分分析，考虑所有八种主要食品过敏原。如果您的分析确定您的产品中存在或可能存在食品过敏原，您必须制定控制措施，以防止过敏原交叉接触，包括您为销售而生产的所有产品。第8页提供了一个模板，以帮助您进行过敏原成分分析。

*特别注意：当您在一个由其他企业/个人共享的空间中经营时，您还必须考虑来自其他企业/个人使用的成分/食品的交叉接触。。

完成申请

申请表第 8 页

完成过敏原控制计划 - 原料主列表

在左列中列出您的原料（原材料）。标明您原料的供应商/制造商。所有原料必须来自经过批准的来源。对于像草药、水果、蔬菜这样的原料，如果您自己种植，您可以在您的业务中使用它们。列出原料包装标签上的成分。这些成分将成为您自己标签上原料的“子成分”。通过标记每种原料中是否存在以下任何过敏原来确定每种原料中的食品过敏原：鸡蛋、牛奶、大豆、小麦、坚果、花生、鱼、贝类。检查您的原料包装标签是否有任何过敏原预防标签，并确定这些信息是否也应该出现在您自己的标签上。您可能需要联系制造商以澄清他们的预防性声明。

完成申请

申请表第 9 页

C部分和G部分以及豁免条件的要求。

如果您的企业符合以下任何一种情况，请不要完成此部分：

- 至少50%的销售直接面向消费者（零售）的企业。此类企业无需向FDA提供证明。
- 已经提供证明的非常小型企业。非常小型企业是指连续3年平均每年人类食品销售额不超过1,000,000美元的企业。即使您是小企业，您仍然必须使用合格企业证明模块向FDA提供证明：<https://www.access.fda.gov>

注意：如果您的业务模式发生变化（销售增加，批发超过50%），那么您必须遵守C部分和G部分的规定。

完成申请

申请表第 9 页

C部分和G部分以及豁免条件的要求。（续）

如果您的企业属于以下任何一种情况，请不要完成此部分：

- 专门从事根据21 CFR 123生产海产品的企业。
- 专门从事根据21 CFR 120生产100%果汁的企业。如果您的果汁未经5-log杀菌处理，您不能豁免C部分和G部分的要求。
- 专门从事根据21 CFR 111生产膳食补充剂的企业。
- 专门从事酒类饮料生产的企业。

如果您生产以上任何产品，以及其他产品，则需遵守C部分和G部分的规定，并因此必须提交文件。

完成申请

申请表第 9 页

C部分和G部分以及豁免条件的要求。（续）

如果您的企业不符合前两页中的类别，则您必须遵守并在申请中提供书面文件，证明您是一名预防控制合格个人，并拥有书面食品安全计划和供应链计划。

请使用申请中提供的资源查找有关要求的更多信息，并获取有关制定计划的指导。

完成申请

申请表第 13 页

产品信息表

企业名称：输入您的企业名称

日期：输入您提交此食谱的日期

产品名称：输入此食谱所用的产品名称

商业机密：如果您的产品是商业机密/保密，请标记此框。请注意，您仍然需要提供所需的信息。将产品标记为商业机密可保护其免受公开信息法请求的发布。

原料：列出将用于您的食谱的每种原料。最好以重量列出每种原料的数量，尽管杯、茶匙、加仑等也可以。

逐步说明：（讨论请参阅下一页）

完成申请

申请表第 13 页

产品信息表

逐步说明 列出制作您的产品过程中的每个步骤。包括以下内容：像奶油甜点（南瓜派、巧克力布丁、芝士蛋糕）或生肉这类产品的最终烘烤/烹饪温度；对于最终要冷藏销售的熟食等商品的冷却方法和时间/温度；对于冷冻或冷藏商品的最终存储说明；对于冷藏且即食产品的到期日期。请参阅下一页以了解具体的温度要求。

关于温度的提示

使用已校准的探针温度计检查

- 烹饪温度

生海鲜/肉类-145°F

生鸡蛋、碎肉/海鲜-155°F

填料产品或生禽肉-165°F

- 日期标记

建议您销售的任何即食食品（蘸料/涂抹、汤、奶油、沙拉等）在冷藏时应标记为7天内食用，以制作日为第1天。如果您在星期日制作产品，则到期日期将为星期六。您也可以与加工管理部门合作，确定产品的适当保质期。您应在标签上包括到期日期。

- 冷藏温度

所有储存在冰箱中的食品必须在41°F或以下。所有冷冻储存的食品必须保持完全冷冻状态。

- 冷却

任何加热过的食物都必须进行适当的冷却。您必须迅速使用冰浴、冰浆、具有良好空气流动的冷藏设备或其他方式对产品进行冷却。食物必须从135°F降至70°F需在两小时内完成，从70°F降至41°F需在四小时内完成。创建一个日志，用于监控冷却过程，并将该日志与申请一起提交。

完成申请

申请表第 14 页

产品标签

您必须为您的每种产品提供完整和最终的标签。所有包装食品都必须进行标签。请查看申请书第14页和第15页的说明。产品标签非常重要，将由审查您申请的审查人员进行准确性审查。弗吉尼亚合作推广服务（VCE）已创建了可能有所帮助的指导文件。如果您需要进一步的帮助，VCE可能可以帮助您处理标签。您可以访问他们的网站：<https://ext.vt.edu/food-health/food-innovations.html> 或致电 540-231-2483。

审查您的申请的检查表将包含在下一页中。为了方便您提交正确的标签，从而加快对您申请的审查，请使用此检查表。

标签要求检查表

产品身份声明

- 如果有两个标签，则在包装正面
- 描述食品
- 与标签底部平行
- 加粗文本，突出显示

净含量

- 如果有两个标签，则在包装正面
- 位于标签的下部（底部）
- 与标签底部平行
- 加粗文本
- 明确的项目（陈述周围留有空白）
- 美国习惯单位和公制单位
- 如果是液体，以液体单位声明
- 如果是液体，以“净含量”开头
- 如果是固体，按重量声明
- 如果是固体，以“净重”开头
- 如果是鸡蛋，以数量声明

成分

- 与食谱相匹配
- 按照从重到轻的顺序列出
- 子成分用括号括起来
- 无花哨的词语（新鲜的，井水的，当

地的）

- 文本大于1/16英寸
- 如果是香料混合物，不能将“香料”列为成分
- “和/或”只用于脂肪或油
- 如果有两个标签，则与名称/地点和净含量面板相同

过敏原标签

- 在成分列表中声明，和/或包含声明
- 如果包含声明：
- 只使用文本“含有：,,_”
- 只使用：坚果（具体），鱼（具体），甲壳类动物，花生，大豆，小麦，鸡蛋，牛奶
- 所有过敏原列出
- 在成分声明之后直接
- 与成分相同的类型大小

商业名称和地点

- 完整的实际地址
 - 如果有两个标签，则与成分和净含量面板相同
- ## 营养标签

- 由方框包围
 - 如果不使用标准格式，则根据标签尺寸使用适当的格式
 - 如果有两个标签，则与名称/地点和成分相同
 - 如果是标准格式，则全部存在声明
 - 如果是营养成分声明或健康声明，则需要营养标签
 - 营养成分声明符合定义（FDA指南的附录A和B）
 - 必须真实，不误导或符合FDA定义
 - 如果是无麸质，符合定义
 - 如果是健康的，符合定义（见101.65(d)(2)）
 - 如果是非转基因，必须真实
 - 如果是全天然的，必须真实
 - 禁止疾病声明
- ## 其他
- 在成分、名称/地址、营养标签之间不得有文本、图片、符号
 - 必需信息不得拼写错误

正确的标签

我们热爱这款西拉诺辣酱，因为它的甜美果香和酸度恰到好处。尽情享受吧！

在sallysspicy.com上找到我们的其他辣酱。

网站上的所有声明都被视为标签，并且也必须符合。

Sally's Spicy Serrano Sauce 辣酱

净重16盎司 (484克)

成分：醋、西拉诺辣椒、番茄酱 (番茄浓缩汁 (水、番茄酱)、水、少于2%的：盐、柠檬酸、洋葱粉、大蒜粉、红辣椒)、糖、盐。

Sally's Spicy LLC

12121 E. Main Street Richmond, VA 23181

VDACS-FSP-APPCK-GUIDE REV 07/22 第21页/5

不正确的标签

成分：盐、塞拉诺辣椒、番茄酱（番茄浓缩汁（水，番茄浓缩酱），水，少于2%的：盐，柠檬酸，洋葱粉，大蒜粉，红辣椒）。

在我们的网站 sallysspicy.com 上找到我们的其他辣酱。

Sally's Spicy LLC 12121 E. Main Street Richmond, VA 23181 Sally's Spicy

我们喜欢这款健康的塞拉诺辣酱，因为它带有甜美和果味的特点，配以恰到好处的酸度。享受吧！

净重 16 盎司

术语“健康”不允许使用，因为产品不符合健康定义，并且没有提供营养成分表。

无产品标识

成分和商业名称和地址之间的材料 成分和商业名称和地址不在主要展示面板的右侧。

根据食谱，成分未按照从重到轻的顺序列出，即，食谱不是主要由盐制成的。食谱中缺少一些成分（例如醋和糖）

审查您的申请

一旦提交，您的申请将被审核。审核人员将与您联系，告知您的申请已收到。请期待审核可能需要数周时间。审核人员将与您联系，提供他们的意见以及完成审核所需的项目清单。一旦审核人员确定您的申请已完整，监察员将被通知您已准备好接受检查。监察员将与您联系，安排商业厨房进行检查的时间。

膳食补充剂特别注意事项

膳食补充剂是指用于摄入的产品，其中含有旨在为饮食增添更多营养价值或补充饮食的成分。如果您添加某些在食品中没有使用历史记录的成分，而是具有治疗或促进健康属性的历史，那么您可能正在制造膳食补充剂。根据标签声明或使用说明，您可能正在制造膳食补充剂。如果您的产品是以片剂、胶囊、滴管、粉末、片剂或其他类似形式存在，那么您也可能正在制造膳食补充剂。如果您正在制造膳食补充剂，则必须符合《21 CFR 111》。在您准备好所有膳食补充剂文件之前，您的申请将不会被审核。

酸化食品特别说明s

如果您正在制作酸化食品，您将需要符合《21 CFR 114》的要求。您将需要通过所谓的工艺管理机构对您的产品进行测试，并创建和维护记录。您可以在以下网站找到工艺管理机构：
<https://www.afdo.org/directories/fpa/>，或者您可以联系弗吉尼亚州的工艺管理机构，VT食品创新项目主任Joell Eifert。她的电子邮件是 foodbiz@vt.edu，电话号码是540-231-5770。在您准备好所有酸化食品文件之前，您的申请将不会被审核。

什么是酸化食品？

- 它是经过货架稳定处理的，通常包装在玻璃罐中。
- 它是一种酸度较低的食品，但您会添加含有高酸度的食材，使最终产品的酸度升高，因此称为“酸化”。
- 它是一种最终 pH 值为 4.6 或更低的食物。一些例子包括泡菜、无花果果酱、姜果酱、芒果果酱、南瓜黄油、胡椒果冻、腌制蔬菜、莎莎酱和酸菜。所有这些产品的共同点是，主要成分（无花果、南瓜、辣椒、甜菜、番茄/洋葱、泡菜）酸度较低，但当您添加具有高酸度的成分（柠檬/酸橙汁、柠檬酸或醋）时，结果是产生了酸度较高的产品（pH 值低于 4.6）。酸化食品制造商还有额外的要求。这些要求包含在下一页中。它们被提供给您以便您一次性提交所有必需的文件，并因此加快您的申请审核速度。

100% 果汁产品特别说明_s

如果您正在制作100%水果或蔬菜汁饮料，您将需要符合果汁 HACCP的要求，《21 CFR 120》。您将需要成为一个经过 HACCP培训的个人，为您的产品创建和维护危害分析和 HACCP计划，并创建和维护记录。如果您需要帮助，可以联系 VT食品创新项目的主任Joell Eifert。您可以通过电子邮件 (foodbiz@vt.edu) 或电话540-231-5770与她联系。在您准备好所有果汁HACCP文件之前，您的申请将不会被审核。

含海鲜的特别注意事项

如果您正在制作含有海鲜的产品（如蛤蜊浓汤、洛克菲勒牡蛎、蟹饼、蟹肉酱、熏鱼等），您将需要符合海鲜HACCP的要求，《21 CFR 123》。您将需要成为一个经过HACCP培训的个人，为您的产品创建和维护HACCP计划，并创建和维护记录。如果您需要帮助，可以联系VT海鲜推广中心的主任Michael Schwarz博士。您可以通过电子邮件（mschwarz@vt.edu）或电话757-727-4861与他联系。在您准备好所有海鲜HACCP文件之前，您的申请将不会被审核。

含有肉类的特别说明

您可以在您的产品中使用肉类和禽类成分，但仅限于产品直接销售给最终用户，例如在农贸市场销售。如果您希望批发销售含有肉类或禽类成分的产品（向其他企业如餐馆、便利店或杂货店等），那么您需要联系VDACS（弗吉尼亚州农业和消费者服务部）肉类和禽类服务办公室，电话号码为804-786-4569。您用于产品的肉类和禽类必须带有 USDA 检验标志。在杂货店磨碎的肉类将不带有此标志，因此不能使用。

产品特别说明

如果您正在制作含有酒精成分的产品（不包括香草提取物等调味品），您必须对其进行评估，以确定最终产品中含有多少酒精。如果您的产品被确定为体积百分比大于0.5%的酒精，则您不能制作和销售该产品。如果小于此值，则可以生产，但您必须联系当地的酒精饮料委员会（ABC）办事处，了解许可证或执照的相关事宜。要对您的产品进行测试，您可以联系弗吉尼亚理工大学酿酒分析服务实验室的主任Ken Hurley。他的电子邮件是 Ekhurley@vt.edu，电话号码是540-231-7447。含有酒精的食谱必须附有测试结果，显示产品含有的酒精体积百分比低于0.5%。

乳制品或冷冻产品的特别说明

- 如果您想制作像巴氏杀菌牛奶、酸奶、干酪和酸奶油等A级乳制品，那么您必须从弗吉尼亚州卫生部获得许可。VDACS食品安全计划将不参与此检查。
- 如果您想制作类似奶酪或黄油的制造乳制品，或者想制作冰淇淋等冷冻甜点，请联系VDACS乳品服务部门，电话号码为804-786-1452。

关于 Catering 的特别说明^G

关于餐饮服务的特别注意事项 餐饮服务业通过当地卫生部门进行监管。VDACS不会检查或对任何提供餐饮服务的企业进行管辖。作为一个商业厨房食品加工企业，您被视为制造商。您的VDACS检查允许您在商业厨房制作食品产品，对它们进行包装和标签，然后直接销售给最终消费者（通过互联网、农贸市场、节日等）或将您的产品销售给其他企业。

Catering 属于弗吉尼亚州卫生部的管辖范围，您必须与他们联系以获取提供餐饮服务的独立许可证。

VDACS-FSP-APPCK-指南修订版 07/22

准备检查

准备检查所需物品：温度计

冰箱内的环境空气温度计。这是为了监测冰箱的空气温度。您希望冰箱的空气温度约为38°F，以保持食物在41°F或以下。

一种金属柄探针式温度计，读数范围从0°F到220°F。这是为了测量食品的内部温度而必需的。

准备检查

食品内部温度要求：

- 冷藏（在冰箱中） - 41°F或更低 • 保温（热持） - 135°F或更高
- 冷冻食品 - 32°F或更低
- 烹饪（海鲜、肉类） - 145°F或更高
- 烹饪（生鸡蛋、碎肉或海鲜） - 155°F或更高
- 烹饪（家禽、填料食品） - 165°F或更高

准备检查

所需物品：头发约束装置、清洁服装、一次性手套

- 在加工过程中必须佩戴适当的头发约束装置。这可能包括： 棒球帽（所有头发必须被帽子遮盖） 发网（建议） 胡须罩
- 在加工过程中，请确保穿着清洁的服装/围裙等。
- 当您处理成品、即食食品时，也需要使用一次性手套。这将减少您手到产品之间的污染机会。

准备检查

清洁双手所需物品：

指定的洗手池 - 使用此洗手池在水温超过100°F的水中加肥皂洗手20秒。洗手池还必须配备一次性毛巾或其他物品。

注意：不允许在清洁设备的水槽中洗手。

准备检查

清洁双手所需物品：

配备以下设施的洗手池：

- 肥皂
- 纸巾
- 垃圾桶
- 按需提供热（至少100°F）和冷流动水
- 洗手标志

注意：不要使用布毛巾擦干双手。它们可能保持潮湿和细菌。洗手毛巾必须是一次性的，并在每次使用后丢弃。

准备检查

清洁双手所需物品：

在所有洗手池处必须提供通知食品员工洗手的标志或海报，并且必须清晰可见。

如何洗手：

- 1.用热水湿润双手。
- 2.涂抹肥皂。
- 3.搓手20-30秒。
- 4.清洁指甲下和手指间的部位。
- 5.在流动水下彻底冲洗双手。
- 6.擦干双手。

您可以从餐厅供应公司获取预制的洗手标志。您的检查员在商业厨房检查时也可能留下一张标志给您。

准备检查

清洁设备所需的物品

洗涤池 - 在使用之前，应将脏餐具在其中一个水槽中进行清洗、冲洗和消毒，每个步骤都应在其中一个水槽中完成。此外，该水槽只应指定用于清洁餐具/设备。

洗涤池必须配备：

1. 清洁剂
2. 按需提供的热（至少110°F）和冷流动水
3. 消毒剂（下一页有更多信息）
4. 消毒剂测试条
5. 水槽塞

清洁设备所需物品：消毒剂

您需要购买化学消毒剂。最常用的两种化学消毒剂是：

- 氯（漂白剂）- 这与您可以在当地杂货店购买的漂白剂相同。
- 优点 - 易于找到且价格低廉
- 缺点 - 有强烈气味，会导致衣服褪色
- 提示：寻找无香味、不含防溅剂、不浓缩的漂白剂

- 基于氨的消毒剂（季铵盐氯化物“QUATS”）- 这通常可以在任何餐饮供应公司或在线找到。
- 优点 - 气味温和，可用片剂形式便于计量
- 缺点 - 不像漂白剂那么容易获得，略微比漂白剂贵

清洁设备所需物品：消毒剂测试条

您需要购买消毒剂测试条。

- 这些测试条用于测试清洗餐具后您所使用的消毒剂溶液的浓度。
- 氯应在室温水以50 ppm使用。
- Quat应根据容器上的说明使用，但通常为200 ppm。
- 消毒剂测试条是针对您选择的消毒剂类型的。换句话说，用于氯的消毒剂测试条将无法与基于氨的“QUATS”消毒剂一起使用，反之亦然。

清洁脏器具的步骤：

- 先用刮板将大颗粒食物残渣刮入垃圾桶中进行预清洁。
- 在热肥皂水中清洗。
- 在清水中冲洗表面上的肥皂。
- 将器具浸入化学消毒剂中至少60秒。
- 自然风干 - 不要用毛巾擦干。

进水供应：公共或私人

如果您使用来自公共市政供水系统的水，则不需要任何有关水分析的文件。但是，如果您使用私人水源，如井水或泉水，则需要每年对水进行大肠杆菌检测，以证明您的水对饮用安全，用于清洗餐具安全，以及适合适当的手部清洗。请保留您的水质检测报告记录，以备检查员要求查看。

*在饮用水中检测到大肠杆菌表明水系统中可能存在致病微生物（病原体）。

准备检查

存放食品产品和设备/器具

- 所有食品产品（包装和非包装的）必须存放在离地面至少4-6英寸的位置。
- 您可以将食品产品和设备/器具存放在橱柜、货架、托盘、桌子等地方，只要它们干净，不会弄脏食品或设备/器具。
- 食品产品、用品、设备和器具必须以防止污染的方式存放。这可以通过覆盖、倒置存放这些物品，并通过保持商业厨房空间处于适当工作状态来实现，确保门、窗户、地板、墙壁、天花板和屋顶等入口点处于良好工作/状态。
- 如果您在食品产品中使用生食（鸡蛋、肉类等），请将它们存放在冰箱中，并放在任何其他即食食品产品的下方。这将有助于防止潜在的泄漏影响到冰箱中存放的其他物品。

准备检查

存放食品产品和设备/器具

所有干货、冷藏食品产品、设备/器具、包装材料、成品等与您的业务相关的物品都必须存放在商业厨房中。

存放化学品

确保将所有化学品与您的食品产品、设备和器具隔离开来是很重要的。找到一个区域来隔离您的化学品（包括消毒剂、药品、急救用品等），以防止潜在的污染。

准备检查

厨房/加工区照明

在您的食品加工区域和未包装的食品产品周围及以上的厨房照明必须具有保护罩，例如塑料管带端盖（用于荧光灯吊顶照明），其他形式的罩子，或者灯泡必须是防爆的。这可以防止玻璃碎片进入您的产品，如果发生破碎。

厨房/加工区食品准备区域

食品准备区域（S）中的所有地板、墙壁和天花板必须：由光滑、易清洁且不吸水的材料制成，没有开放的裂缝、孔洞、裸露的绝缘材料和剥落/脱落的油漆。这意味着不能有地毯、暴露的、未封闭的木材。墙壁必须涂上光亮的油漆或其他光滑易清洁的表面。不能轻易清洁和消毒的表面会导致工作区域脏乱，并可能污染您的产品。

制定批次编码系统

一些企业发现为其成品产品分配批次代码有助于跟踪他们分发给其他企业的食品产品。如果您发现有必要召回您制造的某些产品，这个系统将非常有益。如果没有批次编码系统，如果已知产品受到污染或对公众有潜在危害，您可能不得不召回所有产品。以下是一个简单批次编码系统或日志的示例：

检查日

一旦您的业务申请被批准，它将被转发给在该地区工作的检查员。检查员将与您联系，确认一个可以与您会面进行初步检查的日期和时间。检查时间不应超过1-2小时。

*关于未来检查的特别说明：常规检查是未经通知和未安排的。检查员将在您在申请中提供的营业时间内进行检查。

在大多数情况下，您在检查过程中将不会被要求制作您的食品产品。如果检查员需要观察您制作食品产品，则他们将在与您会面之前通知您。

在某些情况下，您可能被要求提供样品进行实验室分析。请确保在检查时准备好这个样品。请不要等到检查员到达后才制作产品。食品产品可以在商业厨房中提前一天或更早准备好。至少一磅的样品大小就足够了。准备并包装产品，就像向客户销售一样。这个样品将被放入由检查员随身携带的样品收集袋和运输容器中，他们将把它们带到检查现场。

特别活动

一旦您的经营活动经过检查，您的检查员将留下一份检查报告和许可证给您。许多特别活动都要求您向他们出示这份许可证，以便他们可以验证您正在接受检查。有关特别活动的注意事项：

如果您计划在活动中提供样品，请在您经过检查的商业厨房中准备所有样品。那是您被批准加工食品的地方。除非您有一个便携式洗手池和三个水槽的设备，否则您不被允许在特别活动中制作/切割/切片/准备等食品产品。

确保在活动期间将所有食品保持在适当的温度下。

携带您的许可证副本参加任何您参加的特别活动。许多活动受到地方卫生部门的监管，他们无法访问VDACS数据库。向卫生部门检查员展示您的许可证应该是满意的。这将证明您的食品产品来自一个批准的食品来源（即您正在接受监管机构的检查）。

提供安全食品样品的指南

使用清洁的表面和器具，良好的个人卫生，以及为准备好的样品提供适当的存储。尽可能在到达市场之前准备样品，因为市场上洗手和洗器具的条件可能有限。如果必须在市场上准备样品，请在干净的表面上工作，使用干净的器具，并确保戴着手套进行清洁。在切割之前用清水清洗水果和蔬菜，一旦清洗过，请妥善存放，以免变脏。

保持双手清洁 在吸烟、吃饭、饮水、使用洗手间或发生任何其他污染时，必须洗手。记住经常洗手，并始终在戴手套之前洗手。使用洗手液不能取代用温水和肥皂洗手。您可以设置一个简单的洗手站，配备一个水龙头、接水盆、肥皂和一次性纸巾。

手与食物之间的屏障 夹子、勺子、一次性熟食纸、塑料小碗、牙签或一次性手套是一些好的工具。带上额外的工具到市场上，以防用完。记住：手套必须戴在干净的手上，并经常更换，它们不能替代适当的洗手。

保持器具清洁 对于您用于样品的任何刀具、夹子、碗等，保持清洁非常重要。如果您按照三步骤进行清洗，即：用热肥皂水清洗、用清水冲洗，然后在温和的漂白水溶液中浸泡2分钟，然后让器具自然风干，您可以确保它们保持清洁。漂白剂应按照大约1茶匙漂白剂/每加仑水的比例添加，相当于约50 ppm。这可以用氯测试纸来测量。将这个洗涤站设置在三个小塑料桶中。

限制暴露时间 如果您的样品需要冷藏，请将其暴露在外部温度下的时间限制在4小时或更短的时间内。4小时结束后，请丢弃任何未食用的食品样品。使用冰袋将额外的样品保持冷藏冷却器中。

保护免受环境影响 您必须保护样品免受自然元素、害虫（昆虫或鸟类）和脏手指的影响。将样品展示在类似于罩子或保鲜膜的覆盖物下。为防止顾客触摸除了自己的样品之外的其他样品，请将单个样品放在单人份容器中或提供牙签。

保护过敏顾客 提供标识或其他材料，警告顾客您产品可能含有的8种主要过敏原：牛奶、鸡蛋、甲壳类动物、鱼类、坚果、小麦、花生和大豆。您不希望无意中导致有人对您的食品产生过敏反应。

保持

- 您将被批准制作仅包括在您最初的家庭厨房业务申请中的食品产品。
- 要制作新的食谱，必须在制作和提供这些新食品产品进行公开销售之前将这些食谱和标签提交给VDACS。这包括您已经制作的类似类型的食品产品的食谱，以及任何新类型的食品产品的食谱。
- 可以随时通过向foodsafety@vdacs.virginia.gov发送新的产品信息表和标签来提交新产品进行审查，此举应在第一次检查之后进行。
- 如果您将加工空间迁移到新位置，您需要联系VDACS，以便在新位置进行检查，此举应在新位置制作任何食品产品之前进行。必须为新位置提交新的申请。此外，请注意，您的食品产品标签也需要更改，以反映新地址。