修订于 2019 年 1 月



# 食品机构计划审查的提交说明

恭喜！您拟在密歇根州建造或改建固定或流动（如流动食品机构或特殊临时食品单位-STFU）食品机构。负责进行计划审查的监管机构取决于食品机构的类型。

* 如果您的固定或流动食品机构主要是**食品服务机构**，请向地方卫生部门（LHD）提交您的计划审查包。食品机构指固定或流动的餐馆、咖啡店、自助餐厅、快捷咖啡馆、便餐店、烧烤店、茶室、三明治店、苏打喷泉饮料机、酒馆、酒吧、鸡尾酒会、夜总会、汽车餐厅、工业供餐机构、为公众服务的私人组织、出租大厅、餐饮厨房、熟食店、剧院、小卖部或食品摊位类似场所，在这些场所内准备食品或饮料，通过在场所内或其它地方的服务直接消费，以及任何其它向公众供应或提供食品的饮食机构或经营场所。
* 如果食品机构主要从事食品零售（如杂货店），请向密歇根州农业和农村发展部（MDARD）提交您的计划审查包。

应完成以下所有项目，并将其汇编成一个文件包，否则可能会因监管部门要求提供更多材料而延误计划审查。以下斜体字所列文件可在 [https://www.michigan.gov/mdard/0,4610,7-125-50772\_50775\_51203---,00.html](https://www.michigan.gov/mdard/0%2C4610%2C7-125-50772_50775_51203---%2C00.html) 上找到，或联系 LHD 要求提供副本。

1. **填写完整的 *计划审查申请表*和相关计划审查费用**
* 由 LHD 进行的餐饮服务机构计划审查是强制性的。LHD 的计划审查费用因辖区而异。如了解相关费用，请联系将负责计划审查的 LHD。
* MDARD 计划审查费用为 $197.00。通过 MDARD 进行的强制性计划审查取决于拟议零售食品机构的经营情况。如果零售食品机构将有带座位的熟食区和/或有确定的独立食品服务区域，则必须进行计划审查。考虑食品服务区域是否独立的指标包括：
	+ 菜单中包含可直接食用的食品。
	+ 独立于熟食服务柜台的食品服务柜台。
	+ 在独立于熟食区的区域内提供定制作食品。
	+ 为受时间/温度控制的安全食品配餐，供直接食用。
	+ 外卖。
	+ 独立于熟食经营区的食品服务区。

在确定何时必须进行计划审查时，所列指标并非单独存在的。这些指标用于确定食品服务区，并表明经营独立于熟食区。强制性计划审查必须同时具备这两个因素。自愿计划审查是零售食品机构的一种选择，不被视为强制审查，也没有相关费用。MDARD 鼓励所有经营者提交改造或施工计划以供审查。有关您的拟议经营需要进行强制计划审查还是自愿计划审查的问题，请致电 1-800-292-3939。

1. **已填写完整的计划审查工作表**
* 对于固定食品机构，请填写*“固定食品机构工作表”*。
* 对于特殊临时食品单位和流动食品机构，请填写*《特殊临时食品单位（STFU）和流动食品机构计划审查工作表》和《标准操作程序（SOP）》*。
1. **填写菜单**
* 对于没有正式/固定菜单的设施（例如：提供轮换菜单的学校），可接受所提供食品和饮料的清单或具有代表性的样本菜单。
1. **标准操作程序（SOP）**
* 开业前须制定与经营活动相适应的 SOP。
* 固定食品机构的《标准操作程序》说明可在*《固定食品机构标准操作程序手册》中找到，*而临时食品单位/流动食品机构的《标准操作程序》可在*《临时食品单位和流动食品机构计划审查工作表》和《标准操作程序》*文件*中完成。*
1. **认证经理文件**
* 大多数食品机构须至少雇用一 (1) 名全职认证经理，该雇员须通过美国国家标准学会（ANSI）认可的认证计划（《2000 年食品法》（经修订）第 289.2129 节）。开业前需要提供证明文件，核实这一要求。
1. **一套完整的、按比例绘制的平面图（1 英尺比 1/4 英寸为正常易读比例），其中需要说明：**
* 拟议的设备布局图，准确标明所有设备。
* 机械平面图（例如烹饪通风系统：包括抽油烟机、管道和排气扇）。
* 管道平面图（如洗手池、食品准备水槽、餐具清洗水槽、洗碗机、热水器、冷热水管、下水道、隔油池、地漏/水槽、流动单位的淡水和废水储水箱）。
* 照明平面图，说明灯具和适用的遮罩类型。
* 场地平面图（例如，关于外部垃圾存放处和容器、外部储存区域、现场水井和污水处理的具体信息）。
1. **设备规格**
* 包括每件设备的制造商详细规格使用说明书。所需的最基本信息包括以下内容：
	+ 类型、制造商、型号、性能容量、尺寸。
	+ 设备安装方式（例如：安装在支脚或轮子上，固定或灵活的公用设施连接）
	+ 说明设备是新设备还是旧设备，是否通过美国国家标准学会（ANSI）认可的认证项目（例如： NSF、ETL、UL 等）的卫生认证或分类。
	+ 卫生标准操作程序（SSOP）：包括食品加工、切割、研磨设备的清洁和维护说明。

食品机构计划审查流程

\*管理机构有权在计划批准前发出停工令。