



## Mecklenburg County Health Department

Environmental Health Division • (704) 336-5100

700 N. Tryon Street, Suite 208 • Charlotte, NC 28202

### 北卡罗来纳州食品服务业卫生条例变更

北卡罗来纳州《食品服务业卫生条例》(15A NCAC 18A.2600) 将在 2012 年 9 月 1 日起有重大变更，北卡罗来纳州的所有食品服务企业都必须遵守。现将对食品服务企业有影响的若干重要变更概述如下。

#### 食源性疾病的五大风险因素：

- 食品存放温度不正确
- 未完全煮熟
- 设备受到污染
- 食品来源不安全
- 个人卫生差

#### 重要的定义：

“**切碎的带叶绿色蔬菜**”是指新鲜的带叶绿色蔬菜，其叶子已被切碎、切丝、切条、剁碎或撕碎。这类产品必须符合冷存放条件要求。

“**负责人 (PIC)**”是指食品企业接受检查时在现场负责运营的人士。负责人必须在检查过程中在场，通过认证和积极管理控制展示食品安全知识。

“**有潜在危险性的食品**” (有时间/温度控制而确保安全的食品) 是指要求有时间/温度控制而确保安全 (TCS)，以便遏制致病微生物滋生或毒素形成的食品。TCS 食品包括下面几类：(1) 生的或经过热处理的动物类食品，以及 (2) 经过热处理或包含下列配料的植物类食品：生的发芽种子、切开的瓜、切碎的带叶绿色蔬菜、切开的番茄或番茄杂碎\*，或油浸大蒜杂碎\*。请注意，“TCS 食品”将取代术语“有潜在危险性的食品” (PHF)。

\*未经过专门加工而使其不利于致病微生物滋生或毒素形成。

“**可立即食用的食品**” (RTE) 是指不需要进一步制备即可食用的食品。

#### 冷存放

冷存放设备，包括食品准备台上的设备，将必须维持 41°F 或以下的温度。这个要求将在六年时间内逐步实施。

#### 裸手接触可立即食用的食品 (RTE)

将禁止食品从业人员裸手接触 RTE 食品。对于食用前不需要烹饪或不需要再次烹饪的食品，拿取时必须使用钳子、勺子、熟食纸、一次性手套等器具。

#### 展示食品安全知识

食品企业负责人必须展示食品安全知识，具体而言，必须通过经认可的食品安全培训计划所包含的考试，成为经认证的食品保护经理。食品企业经营者必须在 2014 年 1 月 1 日前达到这条变更的要求。

允许参加在线培训；但是，必须在有监考人的考场参加考试。培训必须每五年重复一次。参加食品安全培训，不会再得到 2 个积分。

#### 日期标志

RTE TCS 食品在开封或制备之后，如果存放时间超过 24 小时，必须要贴标签。标签可以注明该食品开封/制备日期，或者使用或出售的截止日期。这些食品存放在 41°F 或更低温度时，存放时间不可超过 7 天；存放在 42°F - 45°F 时，不可超过 4 天\*。

\*在此项要求六年逐步实施期间。

实例包括：午餐肉、切碎的带叶绿色蔬菜、食品服务企业自己制备的各类食品。

## 消费者公告

牛肉、蛋类、鱼类、羊肉、猪肉、家禽或贝壳类食品如果生吃或生的出售、未完全煮熟或者未经过适当的病菌灭绝处理，必须有消费者公告，提示消费者注意食用这些食品时有很大的健康风险。公告必须注明涉及的食物，并列出下面三条提示之一。请参看下面的例子。此项资讯必须列在菜单中，或者用标牌、桌面展示卡或其他有效方式展示，务必使消费者一目了然地注意到这些健康风险。

消费者公告示例：凯撒沙拉\*

\*此食品包含生的或不太熟的配料。

1. 备有关于此食品安全性的书面资讯，可供索取。或者
2. 食用生的或不太熟的肉类、家禽、贝壳类海鲜或蛋类，可能会增加食源性疾病风险。或者
3. 食用生的或不太熟的肉类、家禽、贝壳类海鲜或蛋类，可能会增加食源性疾病风险，尤其是当您有某些健康问题。

## 员工洗手和个人卫生

食品从业人员必须经常清洗裸露的双手和手臂，清除污垢和防止来自任何来源的污染。

食品从业人员在处理食品时，除非戴一次性手套，否则不准在指甲上涂指甲油或戴人工指甲。食品从业人员不准在手臂或手上戴首饰，包括医用识别腕带。只允许戴一枚无花纹的结婚戒指。

食品从业人员如果咀嚼或使用无烟的烟叶，必须在指定的区域，远离食品制备和存放区以及清洁器皿/设备存放区。

北卡罗来纳州的食物服务企业和酒吧内禁止吸烟。

## 员工健康政策

食品服务业员工若有下列症状，必须向企业负责人报告：

- 呕吐
- 腹泻
- 黄疸
- 喉咙痛和发烧
- 手、手腕或手臂裸露部位有感染性伤害或感染

食品服务业员工如果患有食品传播的疾病，必须告诉企业负责人。他们如果经医务人员诊断为携带下列病菌，也必须告诉企业负责人：

- 引起非细菌性急性肠胃炎的诺罗病毒
- 甲型肝炎
- 引起痢疾的志贺氏菌
- 产志贺毒素大肠杆菌
- 伤寒沙门氏菌

食品服务业员工如果曾经接触或是下列已确定的病菌传播的可疑来源，必须告诉企业负责人：

- 在最近 48 小时内接触 诺罗病毒
- 在最近 3 天内接触产志贺毒素大肠杆菌
- 在最近 14 天内接触沙门氏菌
- 在最近 30 天内接触 甲型肝炎

如果食品服务业员工来上班时有上面所列的症状之一，或曾经接触或被诊断有上面所列的病情，企业负责人有责任劝阻该员工工作或限制其工作。

食品服务业员工可利用下面所列的食品与药物管理局 (FDA) 网站寻找有用的资讯：

**员工健康和个人卫生手册：**

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/ucm266434.htm>

**有问题？** 或者，如果需要即将实施的变更的完整清单，请联系 Mecklenburg County Health Department (梅克伦伯格县卫生局)，电话：(704) 336-5100，或访问我们的网站：<http://envhealth.charmeck.org/>