



Mecklenburg County Health Department

Environmental Health Division • (704) 336-5100

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

Các Thay Đổi về Quy Chế Vệ Sinh Trong Dịch Vụ Thực Phẩm của North Carolina

Vào ngày 1 Tháng Chín năm 2012, một số thay đổi đáng kể về Quy Chế Quản Lý Vệ Sinh trong các Cơ Sở Dịch Vụ Thực Phẩm 15A NCAC 18A.2600 sẽ bắt đầu có hiệu lực đối với tất cả các cơ sở dịch vụ thực phẩm ở North Carolina. Các thay đổi quan trọng nhất áp dụng cho các cơ sở dịch vụ thực phẩm được giải thích sơ lược dưới đây.

5 Yếu Tố Nguy Cơ Chính Gây Ra Bệnh Có Nguồn Gốc Từ Thực Phẩm:

- Cát giữ ở nhiệt độ không phù hợp
- Nấu chưa kỹ
- Dụng cụ, thiết bị nhiễm bẩn
- Thực phẩm từ các nguồn không an toàn
- Vệ sinh cá nhân kém

CÁC ĐỊNH NGHĨA QUAN TRỌNG:

"Rau lá xanh được thái nhỏ" có nghĩa là các loại rau có lá xanh và được cắt, thái, xắt, chặt hoặc xé ra thành các miếng nhỏ. Sản phẩm này phải được giữ lạnh ở nhiệt độ chuẩn.

"Người phụ trách" hoặc **"PIC"** (Person in charge) có nghĩa là người có mặt tại một cơ sở thực phẩm và có trách nhiệm quản lý hoạt động vào lúc có cuộc thanh tra. Một người PIC phải có mặt khi tiến hành cuộc thanh tra và phải chứng tỏ có hiểu biết về an toàn thực phẩm thông qua việc lấy chứng chỉ đào tạo và tích cực kiểm soát, quản lý.

"Thực phẩm có khả năng gây độc" (thực phẩm cần kiểm soát thời gian/nhiệt độ để đảm bảo sự an toàn) có nghĩa là các thực phẩm cần kiểm soát thời gian/nhiệt độ để đảm bảo an toàn (time/temperature control for safety hay TCS), để giới hạn việc phát triển vi sinh vật gây bệnh hoặc hình thành độc tố. Các thực phẩm TCS bao gồm: (1) thực phẩm từ động vật, được ăn sống hoặc xử lý bằng nhiệt, (2) thực phẩm từ thực vật được xử lý bằng nhiệt hoặc chứa giá sống, dưa hay rau lá xanh được thái nhỏ, cà chua thái nhỏ hoặc các món trộn cà chua thái nhỏ*, hoặc các sản phẩm trộn tỏi trong dầu*. Xin lưu ý rằng thuật ngữ TCS sẽ thay thế cho thuật ngữ "thực phẩm có khả năng gây độc" (potentially hazardous food hay PHF).
*Nếu không được chế biến đặc biệt để tránh phát triển vi sinh vật gây bệnh hoặc hình thành độc tố.

"Thực phẩm ăn liền" (Ready-to-eat food hay RTE) có nghĩa là các loại thực phẩm có thể ăn ngay mà không cần chuẩn bị trước.

GIỮ LẠNH

Các thiết bị giữ lạnh, bao gồm tủ lạnh "prep top" tại khu chuẩn bị thực phẩm, sẽ cần giữ nhiệt độ từ 41°F trở xuống. Yêu cầu này sẽ được thực hiện dần qua thời gian sáu năm.

Tiếp xúc với thực phẩm ăn liền (RTE) bằng tay trần

Nhân viên sơ chế thực phẩm sẽ không được phép dùng tay trần (không mang bao tay) khi tiếp xúc với thực phẩm RTE. Phải sử dụng các dụng cụ như cái kẹp, cái xúc, giấy bọc hàng nguội, bao tay dùng một lần, v.v... khi cầm nắm các loại thực phẩm không cần nấu hoặc không cần nấu lại trước khi phục vụ cho khách hàng.

CHỨNG TỎ SỰ HIỂU BIẾT VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Người PIC phải chứng minh hiểu biết về an toàn thực phẩm bằng cách đỗ thi trong một chương trình đào tạo về an toàn thực phẩm được chứng nhận và được cấp chứng chỉ hành nghề quản lý bảo vệ an toàn thực phẩm. Những người điều hành cơ sở thực phẩm phải tuân thủ yêu cầu mới này vào hay trước ngày 1 Tháng Giêng năm 2014.

Các chương trình đào tạo trực tuyến sẽ được chấp nhận; nhưng phải đi thi tại một địa điểm có giám thị. Phải ôn lại chương trình đào tạo mỗi 5 năm một lần. Sẽ không còn được hưởng 2 điểm cho việc qua đào tạo an toàn thực phẩm.

GHI NGÀY TRÊN THỰC PHẨM

Phải dán nhãn trên các thực phẩm RTE TCS được mở ra hay chuẩn bị rồi được cất giữ trong hơn 24 tiếng. Nhãn có thể ghi ngày mở/chuẩn bị món đó, hoặc có thể ghi ngày hết hạn sử dụng hay bán. Các sản phẩm này không được lưu lại trong hơn 7 ngày nếu giữ ở nhiệt độ 41°F trở xuống, hoặc trong 4 ngày nếu giữ ở nhiệt độ từ 42°F – 45°F*.

*Trong thời gian sáu năm thực hiện dần quy định này. Thí dụ như: thịt nguội, rau lá xanh được thái nhỏ và các món được chuẩn bị tại chỗ.

THÔNG BÁO NGƯỜI TIÊU DÙNG

Khi bán hay phục vụ một số thực phẩm sống, không nấu kỹ hoặc không được xử lý để diệt trừ mầm bệnh, thí dụ như thịt bò, trứng, cá, thịt cừu, thịt heo, thịt gia cầm hay động vật có vỏ, thì cơ sở phải thông báo cho người tiêu dùng biết về các rủi ro đáng kể đến sức khỏe khi ăn loại thực phẩm này. Thông báo phải bao gồm tên cụ thể của món đó cùng với một trong 3 câu cảnh báo. Xin xem thí dụ dưới đây. Thông tin này phải được in trong thực đơn, ghi trên thông báo hay thiệp để bàn hoặc được truyền tải bằng biện pháp hiệu quả và dễ thấy khác để thông báo rõ ràng về các rủi ro sức khỏe này.

Thí dụ về Thông Báo Người Tiêu Dùng: Món Trộn Rau với Nước Sốt Caesar*

*Món này chứa các nguyên liệu sống hay nấu chưa kỹ.
1. Chúng tôi có thể cung cấp bản thông tin về tính an toàn của món này nếu có yêu cầu. HOẶC
2. Ăn thịt, thịt gia cầm, đồ biển, động vật có vỏ hay trứng khi còn sống hoặc chưa nấu kỹ có thể làm tăng rủi ro bị bệnh truyền nhiễm qua thực phẩm HOẶC
3. Ăn thịt, thịt gia cầm, đồ biển, động vật có vỏ hay trứng khi còn sống hoặc chưa nấu kỹ có thể làm tăng rủi ro bị bệnh truyền nhiễm qua thực phẩm, nhất là đối với những người có một số bệnh trạng cụ thể.

THÓI QUEN RỬA TAY VÀ VỆ SINH CÁ NHÂN CỦA NHÂN VIÊN

Nhân viên sơ chế thực phẩm phải rửa bàn tay và cánh tay trần mỗi khi cần thiết để làm sạch các vết bẩn và phòng ngừa nguy cơ lây nhiễm từ bất cứ nguồn nào.

Nhân viên sơ chế thực phẩm không được sơn móng tay hoặc mang móng tay giả trong khi chuẩn bị thực phẩm, trừ phi họ mang bao tay dùng một lần. Nhân viên sơ chế thực phẩm không được đeo trang sức trên cánh tay/bàn tay, bao gồm vòng nhận diện tình trạng y tế. Chỉ được phép đeo nhẫn cưới trơn.

Khi ăn cơm hay nhai thuốc lá, nhân viên sơ chế thực phẩm phải đến nơi chỉ định cách xa khu chuẩn bị thực phẩm và khu cất giữ thực phẩm, thiết bị và dụng cụ sạch.

Việc hút thuốc lá bị cấm ở các cơ sở dịch vụ thực phẩm và quán bar tại North Carolina.

QUY ĐỊNH VỀ SỨC KHỎE NHÂN VIÊN

Các nhân viên dịch vụ thực phẩm phải báo cáo cho người PIC biết nếu bị các triệu chứng sau đây:

- Ói mửa
- Tiêu chảy
- Vàng da
- Đau họng kèm theo sốt
- Vết thương tổn bị nhiễm trùng, hoặc bị nhiễm trùng ở bàn tay, cổ tay, hoặc phần cánh tay để trần

Nhân viên dịch vụ thực phẩm phải báo cáo cho người PIC biết khi họ bị bệnh truyền nhiễm qua thực phẩm. Họ cũng phải báo cáo PIC nếu họ được một chuyên gia y tế chẩn đoán bị một trong những bệnh sau đây:

- Nhiễm vi rút *norovirus*
- Viêm gan A
- Nhiễm khuẩn *shigella*
- Nhiễm khuẩn *E.coli* sinh độc tố Shiga
- Nhiễm khuẩn *salmonella typhi*

Nhân viên dịch vụ thực phẩm phải báo cáo cho người PIC biết nếu đã tiếp xúc với người bị những bệnh sau đây, hoặc nếu chính phủ xác nhận rằng một trong những bệnh này đang bùng phát và chính nhân viên bị nghi ngờ là nguồn lây truyền bệnh:

- *Norovirus* trong vòng 48 tiếng vừa qua
- Vi khuẩn *E.coli* sinh độc tố Shiga trong vòng 3 ngày qua
- *Salmonella* trong vòng 14 ngày qua
- *Viêm gan A* trong vòng 30 ngày qua

Người PIC có trách nhiệm bảo đảm rằng bất cứ nhân viên nào tới làm việc trong khi bị một trong những triệu chứng liệt kê trên, hoặc sau khi đã tiếp xúc với hay được chẩn đoán bị một trong những bệnh liệt kê trên, phải đi về hoặc không được phép làm việc.

Nhân viên dịch vụ thực phẩm có thể tham khảo trang web của Cơ Quan Thực Dược Phẩm (Food and Drug Administration hay FDA) để tìm tài liệu hữu ích sau đây:

Employee Health and Personal Hygiene Handbook (Sổ Tay về Sức Khỏe và Vệ Sinh Cá Nhân của Nhân Viên):

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

Có thắc mắc...? Hoặc để xin danh sách liệt kê đầy đủ tất cả các thay đổi sắp tới, xin liên lạc Sở Y Tế Quận Mecklenburg tại số: (704) 336-5100 hay ghé vào trang web của chúng tôi: <http://envhealth.charmeck.org/>