

《田纳西州食品服务法》 重要变更

《田纳西州食品服务法》已有变更，藉以纳入 [2009 年美国食品与药物管理局食品法典 \(2009 FDA Food Code\)](#) 更新内容和当前食品科学研究成果。**新的食品服务法将在 2015 年 7 月 1 日生效。** 下面概述对食品服务场所所有影响的一些最重要的变更。

食源性疾病的 5 大风险因素：

- 食品来源不安全
- 食品工作者个人卫生不良及患有疾病
- 烹煮温度不足
- 存放温度不当和冷却程序不正确
- 交叉污染和设备污染

第 1 章 – 目的和定义

以时间/温度控制确保其安全性的食品 (TCS) 取代“有潜在危险性的食品 (PHF)”。TCS 是指需要利用时间和/或温度来确保其安全性的食品。**切片的番茄和切碎的绿叶蔬菜**是此类食品的两个新例子。

产品评估表提供非 PHF/非 TCS 食品评判标准，用于确定这些食品的存放是否可以不受时间/温度控制。

新的违规定义取代“关键性和非关键性违规”：

- **主要项目**：直接有助于防止与食源性疾 病相关的各种危险；
- **主要基础项目**：支持主要项目 (例如，冷 却方法、经校准的温度计)；
- **核心项目**：与建筑物及设备的清洁、设 计和维护有关。

第 2 章 – 管理和人员

主管人员 (PIC) 必须能够通过下列方式 **展示其拥有合适的食品安全知识**：

1. 是一名**经认证的食品保护经理**，或者
2. 没有主要项目或主要基础项目违规情况，或者
3. **正确回答有关食品安全的问题。**

员工健康政策

食品服务场所必须有员工健康政策，而根据该政策，员工若有某些症状或诊断结果，必须向主管人员 (PIC) 报告。

食品服务场所的员工若有下列疾病症状，主管人员 (PIC) 有责任要求该员工离开工作场所或限制其接触范围：

- 呕吐
- 腹泻
- 黄疸
- 喉咙痛，伴随发烧
- 手、手腕或手臂裸露部位有感染病变或感染

或者员工被诊断为患有携带下列病菌的疾病：

- 诺如病毒
- 甲型肝炎病毒
- 志贺氏菌
- 志贺毒性大肠杆菌
- 伤寒沙门氏菌
- 非伤寒沙门氏菌

美国食品与药物管理局员工健康与个人卫生手册列有许多有用的信息：

<http://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/IndustryandRegulatoryAssistanceandTrainingResources/UCM194575.pdf>

《田纳西州食品服务法》 重要变更

第 3 章 – 食品

用不戴手套的手接触即食 (RTE) 食品

食品工作者不可用不戴手套的手接触即食食品。拿取食用前不烹煮或不再烹煮的食品时，必须以正确的方式使用夹子、勺子、熟食包装纸和一次性使用手套。

若要用不戴手套的手接触即食食品，必须事先获得卫生局批准采用变通操作程序。提出变通操作程序申请时，必须根据 2009 年食品法典第 3-301.11 (D) 节的规定提交具体的程序、政策和文件记录。

日期标记

即食食品以及以时间/温度控制确保其安全性的食品 (TCS)，在开封或配制之后 (如果存放时间超过 24 小时)，必须有日期标记。这些食品如果存放在 41°F 或以下温度，必须在 **7 天** 内使用或出售，否则必须丢弃。

消费者须知

供应生的、半熟的或未经病原体清除处理的动物类食品时，必须附有**消费者须知**，让消费者知道食用生的或半熟的动物类食品的相关健康风险。

消费者须知必须包括：

1. **信息披露**，列出哪些食品是按生的或半熟的状态供应；以及
2. **提示**，例如：
食用生的或半熟的肉类、家禽、海鲜或鸡蛋，可能会增加您罹患食源性疾病的风险，尤其是在您的健康状况已经有问题的时候。

冷却程序

有潜在危险性的食品以及以时间/温度控制确保其安全性的食品 (TCS)，必须根据下列参数，在 6 小时或更短的时间内从 135°F 冷却到 41°F：

- 在 2 小时之内从 135°F 冷却到 70°F
- 在 4 小时之内从 70°F 冷却到 41°F

第 4 章 – 设备、器具和食品操作中

清洁之后，设备和器具接触食品的表面必须用下列方式消毒：

- 手动操作，浸泡热水，至少 **30 秒**；或者
- 机械操作，浸泡热水，使器具表面温度达到 **71°C (160°F)**，以**不可逆温度记录指示器的测量结果为准**；或者
- 手动或机械操作，用化学品消毒：
 1. 使用氯溶液，接触时间至少为 10 秒；
 2. 使用 50 mg/L 氯溶液，接触时间至少为 7 秒，该溶液的 pH 值为 10 或以下，温度至少为 38°C (100°F)，或者 pH 值为 8 或以下，温度至少为 24°C (75°F)；
 3. 使用其他化学消毒液，接触时间至少为 30 秒；或者
 4. 根据温度、浓度和 pH 值综合考虑而确定的接触时间，经评估可达到有效消毒效果。