DEPARTMENT OF
PUBLIC HEALTH
AND WELLNESS

肯塔基食品法典修改
自 2010 年 5 月 1 日起生效

路易斯维尔市公共卫生与健康部门强烈建议商人及食品服务管理者熟悉新的法典，确保自身在法典实施日期2010年5月1日前符合新规定。我们建议所有管理者和运营商阅读本手册与我们的网站中关于修改规定的信息，以及2005年FDA示范食品法典完整版的链接。如对修改对您的业务活动的影响有任何疑问，请联系卫生部门 。

新食品法典中的信息点

- “危险温度范围”现改为 41°F 至 135°F
- 日期标注显示具体的产品可食用天数或应丢弃天数
- 要求使用合格的食品专用器皿或手套处理即食食品
- 要求在操作过程内，现场有一名指定的具有足够知识的负责人
- 表面和器皿的清洗与消毒对于防止交叉污染十分重要
- 患有某些疾病的员工不得从事工作
- 要求供应生食或半生食品的场所将这种情况告知消费者

日期标注

现场制作且冷藏超过 24 小时的所有即食 (**RTE**) 和潜在危险食品 (**PHF**) 必须标记食品制作日期以及食品应食用、销售或丢弃的日期。

注：制作日、从容器中取出或冷冻食品解冻日应被视为第 1 天。如果食品进行冷冻，则应暂停计时。

如果	应该
现场制作食品冷藏超过 24 小时	41˚ F 或更低存放，7 天内食用或丢弃 -或- 41˚F-45˚F 存放，4 天内食用或丢弃
商业容器中取出的食品	必须按照生产商提供的日期食用、销售或丢弃
冷藏箱中取出的食品	41ºF 或更低存放，7 天内食用或丢弃-或- 41ºF - 45ºF 存放，4 天内食用或丢弃

裸手接触即食食品

现禁止员工裸手接触即食食品（清洗水果或蔬菜时除外），以防止食品污染。

可通过使用器皿（熟食包装纸、刮刀、夹具或配给设备等）或食品处理人员专用手套避免裸手接触。非即食食品（如未烹饪的生肉）应*尽量减少*与食品服务从业者裸手和手臂的接触。

注：新法典列出了一些具有严格要求的例外情况，可与我们联系获得更多信息。

www.louisvilleky.gov/health/environmental/foodhygiene

热存放和冷存放

潜在危险食品的热存放温度从 140°F 降低至 **135° F** 或以上。

冷存放装置的温度必须维持在 **41° F** 或以下。蛋类仍然可以在 45° F 或更低温度下存放。5 年内，可维持 45° F 而非 41° F 的现有设备允许存在有限例外。

注：该允许情况仅限 5 年，同时食品存放时间缩短至 4 天。

冷却时间和温度

潜在危险食品冷却温度和时间：

a) 在 2 小时内从 135° F 冷却至 70° F，然后

b) 在 4 小时内冷却到 41°F

一步加工可用于在环境温度下制作原料的潜在危险食品，如冲调食品和金枪鱼罐头。这些食品应在 4 小时内冷却到 41°F 。

员工洗手和卫生

新食品法典对频繁和有效的洗手做出了非常具体的规定和指导。食品服务从业者应保持手部以及手臂暴露部分清洁。

法典规定必须在食品服务从业者使用的所有洗手槽张贴显而易见的标牌，提醒从业者洗手。

应洗手的情况：食品服务从业者应在以下情况下清洗手部及手臂暴露部分：

- 马上要制作食品、操作干净设备和器皿以及无包装专用物品前；如厕后；咳嗽、打喷嚏或使用纸巾后；进食、饮水或吸烟后；在生食和即食食品间转换工作时；戴手套制作食品前；处理脏的设备或器皿后；照料水生动物或提供相关服务后；去除污物或污染物等必要时，以防止更换任务时发生交叉污染；或进行弄脏手和手臂的其他活动后。

从业者清洁度：

- *除非戴了完好的手套*，否则食品服务从业者不得在涂抹指甲油或戴人工指甲的情况下处理无遮盖的食品。
- 制作食品时，食品服务从业者不得在手臂或手上佩戴首饰，*结婚戒指等光面戒指除外*。
- 食品服务从业者须*在指定区域*进食、饮水或吸食任何种类的烟草。*该指定区域*应不会对无遮盖食品；干净设备、器皿或布；无包装专用物品；或其他需保护的物品造成污染。

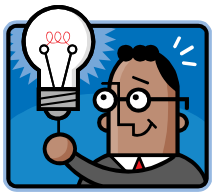
必要的消费者公告：公告和警示

如果供应或售卖生的、半生的或未经为杀死病原体而进行加工的动物食品，如牛肉、蛋类、鱼类、羊肉、牛奶、猪肉、家禽或贝类，持有许可证者应通过公告和警示告知消费者使用此类产品可能带来的显著增加的风险。具体方法有小册子、熟食柜或菜单提醒、标签说明、桌卡、桌牌或其他有效的书面方式。

公告——生食必须以符号标注在菜单上（*生食或半生）

警示——应要求提供书面信息，警告消费者使用生食或半生食品可能增加患上食源性疾病的风险。

管理者和运营商的食品安全知识



企业负责人必须向卫生部门证明其具有关于预防食源性疾病和食品法典要求的足够知识。

可通过以下方式证明：

* 在当前检察中无严重违反行为；
* 成为经认证的食品安全管理人员，显示出对通过测试所需信息的熟悉，该测试是认可课程或当地卫生部门培训的一部分；**或**
* 正确回答检察员的问题，当问题涉及具体食品操作时，提供令人满意的说明。

注：路易斯维尔市 1989 年第 11 号条例规定食品服务管理者必须在整个操作过程中在场。

患病从业者

食品服务从业者（包括长期职工和临时工）应向管理者或业主报告其与可通过食物传播的疾病相关的健康状况及活动。

如果食品服务从业者存在以下情况，必须告知负责人：

- 呕吐、腹泻、黄疸、喉咙痛并伴有发热、或化脓或手部或手腕（除非有不透水保护）或手臂暴露部分感染的损伤。

如果医生诊断食品服务从业者感染了*诺如病毒*、*甲型肝炎*、*志贺氏菌*、*产志贺毒素大肠杆菌或伤寒沙门氏菌*，或从业者暴露于或疑似确定疾病爆发源：过去 48 小时内暴露于*诺如病毒*、过去 3 天内暴露于产志贺毒素大肠杆菌、过去 14 天内沙门氏菌、过去 30 天内甲型肝炎，应报告以上情况。

根据 2-201.12 的规定，管理者或运营商应确保禁止表现或报告病征的、或报告确诊疾病或曾暴露于以上任一疾病的食品服务从业者工作。

以时间控制公共卫生

运营商可选择时间（而不仅是温度）作为控制潜在危险食品中致病菌的生长的方法。

这种方法要求具有书面程序和扎实的食品安全原理知识。请参阅 2005 年 FDA 法典的 3-501.19 获得更多信息，如果您想使用这种方法，请与卫生部门取得联系。

食品接触表面和器皿的交叉污染

新法典规定了企业清洗和消毒食品接触表面和器皿时必须遵循的程序的具体要求。

必须通过以下方式防止食品交叉污染：

1. 在储存、制作、存放和摆放时，将生的动物食品（按原料组合时除外）与即食食品原料（如水果、蔬菜和寿司用的鱼肉）分开处理。
2. 在储存、制作、存放和摆放时，将生的动物食品按种类（如牛肉、鱼类、羊肉、猪肉和家禽）分开处理：每一类用一种设备或在不同区域或不同时间制作各类食品。
3. 处理生食后处理即食食品时，适当清洗和消毒食品接触表面、设备和器皿。
4. 将食品储存于包装、有盖容器或包装，打开前清洁明显脏污的容器。
5. 将没洗的水果和蔬菜与即食食品分开。
6. 根据 6-404.11 的规定储存企业中存放的变质、受损或召回的食品。

供应寿司或未熟透的鱼肉的食品企业的更新

消灭寄生虫

生的、生腌的、半熟的、或腌制半熟的鱼肉**必须：**

- 在冷藏箱中以 –4°F (-20°C) 或更低温度冷冻储藏至少 168 小时（7 天）。
- 以 -31°F (–35°C) 或更低温度冷冻成固态，然后储藏于 -31°F (–35°C) 或更低温度至少 15 小时；或
- 以 -31°F (–35°C) 或更低温度冷冻成固态，然后储藏于 –4°F (-20°C) 更低温度至少 24 小时。
- 应做适当记录。

以上要求不适用于：黄鳍金枪鱼、大眼金枪鱼、北方蓝鳍金枪鱼、南方蓝鳍金枪鱼和以鱼粒料饲养的人工养殖鱼类（如鲑鱼）以及软体贝类。

寿司米的要求

并非存放于 **41°F 或更低或 135°F 或更高温度**的米，制作时必须将 **pH 控制在 4.2 或更低**，或以其他许可方法制作。

*负责人 (PIC) 必须显示其知道：如果米没有在上述温度下存放，如何在制作完成时以及将米用于寿司前正确测试寿司米 pH 值。

记录、创建和保存

- 如果鱼肉经过正确冷冻以消灭寄生虫，负责人必须记录鱼肉冷冻的温度和时间，且应在销售或供应后 90 日历日内保存记录。
- 如果供应商冷冻鱼肉，则供应商提供的规定鱼肉以上述时间和温度冷冻的书面协议或声明可以替代您的记录。
- 如果以即食形式供应或出售的鱼类是以前述方式饲养，则负责人应取得供应商或水产养殖者提供的规定鱼类以前述方式饲养的书面协议或声明，并在销售或供应后 90 日历日内保存该书面协议或声明。

*** 要使用以时间控制寿司米的公共卫生的方法，须提交一份其他方法申请。**