

# 华盛顿州食品规则 WAC 246-215

主要变更于 2022 年 3 月 1 日生效

## 华盛顿州食品法典的变更

Washington's food code (华盛顿州食品法典) (Washington Administration Code (WAC, 华盛顿州行政法典) 246-215) 现已根据 2017 年 Food and Drug Administration (FDA, 食品药品监督管理局) 食品法典的部分内容以及相关方的意见进行了更新。本手册列出了于 **2022 年 3 月 1 日起生效的关于食品规则的几项主要变更内容, 但并未包含所有变更**。如果您有任何疑问, 请查看本规则的相关内容或向您的检查员进行详细询问。

## 新用语: 安全时间/温度控制 (TCS) 食品

潜在危险食品现在将被称之为安全时间/温度控制食品。

需要温度控制类食品的名称将从 Potentially Hazardous Food (PHF, 潜在危险食品) 变更为 Time/Temperature Control for Safety (TCS, 安全时间/温度控制) 食品。针对需要保温或冷藏类食品, 没有任何变更。TCS 食品包括肉类、家禽肉类、熟淀粉、切成薄片的瓜类、豆芽、新鲜香草和油浸大蒜混合物、乳制品、切好的绿叶蔬菜、切好的西红柿以及熟食。

## 日期标记

即将停止实施的规则并未要求冷藏的 TCS 食品必须在七天内进行标记或使用。

即食且冷藏的 TCS 食品必须在制备食品或打开商业包装后 7 天内予以冷冻或使用。冷藏超过 24 小时的 TCS 食品必须标明日期, 以确保食品在一周内予以使用。**即食且冷藏的 TCS 食品必须标明日期, 并在 7 天内予以使用或冷冻。**

**注意:** 各食品企业/机构均必须对员工做 TCS 食品标记方面的培训, 以便对食品进行使用、冷冻或丢弃。可能会采用制备/开封日期或丢弃日期的标记方式, 但该标记方法必须保持一致性且易于理解。

## 认证食品保护经理

即将停止实施的规则并未要求员工必须拥有经理资格认证。

自 **2023 年 3 月** 开始, 食品企业/机构必须要有一名可用的认证食品保护经理。认证食品保护经理不需要在现场, 但必须要有一份有效认证证书的副本。认证食品保护经理必须确保相关负责人员均经过培训, 并且能够控制企业/机构中的食品安全。现有六个获准认可的认证机构。**注意:** 满足此要求需要一定的时间, 因此请提前做好计划。

## 主动管理控制

新规则对主动管理控制给予了明确定义。

主动管理控制的关键是每位经理或负责人能够主动发现和杜绝食品安全风险, 而并非只是处理检查员所发现的风险。负责人负责确保食品处理工人均已接受食品安全标准方面的培训, 例如了解个人健康和疾病症状并向负责人报告、使用温度计检查食品温度、在需要时正确洗手、使用夹具或其他工具处理即食食品、将肉类烹饪至适当的温度、在切割前做好产品的清洗, 以及防止交叉污染。拥有扎实主动管理控制能力的负责人还可以通过检查工人的工作情况以及在需要时进行有效纠正, 以此有效地确保工人能够对食品进行安全的处理。

## 软体贝类标签

即将停止实施的规则并未要求在标签上写明首次使用的日期。

食品处理工人必须在贝类标签上写明使用的首次和最后一次日期, 并在贝类出售后至少 90 天内采用妥善的方法保存这些标签。贝类包括带壳牡蛎、贻贝和蛤蜊。

## 呕吐物/腹泻物清理计划

企业/机构必须制定书面计划, 并培训员工安全地清理呕吐物和腹泻溢出物。

该书面计划必须为工人提供明确的清理指示说明，以此实现有效地保护食品、表面、顾客以及员工本身。该计划必须针对该食品企业/机构的具体情况予以制定，例如使用的消毒剂类型、地毯或织物是否需要清洁，以及清洁工具包的位置。

### 部分煮熟的鱼和破坏寄生虫

即将停止实施的规则规定，为杀死寄生虫，不允许在未冷冻的情况下供应部分煮熟的有鳍鱼。

希望提供部分煮熟的新鲜有鳍鱼（例如新鲜捕获的鲑鱼或大比目鱼）的企业/机构，可以按照顾客的要求以及特殊的购买者建议予以供应。

**注意：**生食的鲜鱼仍必须采用冷冻的方式消灭寄生虫。

### 员工健康

新规则要求负责人必须证明工人已接受员工健康方面的培训。

负责人必须让工人们清楚他们必须要向负责人报告哪些主要症状（腹泻、呕吐和黄疸）以及诊断出的疾病（诺如病毒、沙门氏菌、大肠杆菌、志贺氏菌和甲型肝炎）。**在获准返岗之前，生病的工人不得在企业/机构内工作。**负责人可以允许发生呕吐和腹泻情况的工人在症状消失至少 24 小时后返岗。当地卫生部门必须对患有黄疸或确诊为食源性疾病的工人进行清查，然后才可以返岗。如果发生工作于高度易感人群服务设施（如老年中心、医院或疗养院）的人员暴露于可能爆发的食源性疾病的情况，则他们也必须批准食品工人返岗。

### 食品企业/机构中的宠物狗

即将停止实施的规则规定不允许宠物进入食品企业/机构。

食品企业/机构可以选择在特定情况下允许宠物狗的进入。如果企业并不制备食品或没有 TCS 食品，则宠物狗可以进入室内。在严格按照经批准的计划的情况下，可能会允许宠物狗进入户外用餐区。请咨询您的食品检查员了解更多详情。

**注意：**经训练为身体、感官、精神、智力或其他残障人士承担服务任务的工作服务型动物（犬或微型马）不被视为宠物，并且允许进入食品企业/机构。

### 蛋类、汉堡和香肠

即将停止实施的规则要求将碎肉烹饪至 155°F (68°C) 并保持 15 秒。

多人份的炒蛋、碎牛肉和香肠必须烹饪至 158°F (70°C) 才能被视为完全煮熟。希望继续在 155°F (68°C) 温度下烹饪的食品企业/机构，会被要求表明在其经批准的计划中已规定在烹饪过程中碎肉在 155°F (68°C) 的温度下会保持至少 17 秒的时间。

### 裸手接触

新规则的规定允许员工裸手处理将在设施内烹制的食品。

工人可以徒手处理即食食品配料（例如去皮的胡萝卜、切片的洋葱或切碎的奶酪），前提是在使用前此类食品配料会被完全煮熟至至少 145°F (63°C) 的内部温度。如果企业/机构能够加强对减少食源性疾病的两个重要工具的控制（即员工健康和洗手），则拥有强大主动管理控制能力的企业/机构也可以申请对其他即食食品进行裸手接触处理。裸手接触计划要求有书面的员工健康政策、员工健康记录日志、每年的员工培训、适当的洗手池、更多的保护措施、记录保存以及卫生部门的批准。

**注意：**有效防止裸手接触有助于确保手部的细菌不会传播到食物上。

### 重新填充可重复使用的盛装容器

即将停止实施的规则不允许重新填充大多数消费者所拥有的盛装容器。

规则允许重新填充经食品企业/机构清洗、冲洗和消毒处理的多用途食品盛装容器，或如果采用的是无污染程序（例如喷泉饮料分配系统），则可以用饮料重新填充可重复使用的杯子。即将实施的规则将为食品企业/机构提供一种选择，以允许消费者和员工重新填充看起来非常干净的盛装容器。此种选择会要求食品企业/机构制定书面计划，提交给卫生部门以获得预先批准。

## 您还有问题？

[当地卫生部门](#)（仅英文）或 Washington State Department of Health（华盛顿州卫生署）的食品安全工作人员可以回答相关问题或为您提供有关食品规则的其他资料。

To request this document in another format, call 1-800-525-0127. Deaf or hard of hearing customers, please call 711 (Washington Relay) or email [civil.rights@doh.wa.gov](mailto:civil.rights@doh.wa.gov).