

華盛頓州食品規則 WAC 246-215

主要變更於 2022 年 3 月 1 日生效

華盛頓州食品法典的變更

Washington's food code (華盛頓州食品法典) (Washington Administration Code (WAC, 華盛頓州行政法典) 246-215) 現已根據 2017 年 Food and Drug Administration (FDA, 食品藥品監督管理局) 食品法典的部分內容以及相關方的意見進行了更新。本手冊列出了於 **2022 年 3 月 1 日起生效的關於食品規則的幾項主要變更內容**，但並未包含所有變更。如果您有任何疑問，請參閱本規則的相關內容或向您的檢查員進行詳細問詢。

新用語：安全時間/溫度控制 (TCS) 食品

潛在危險食品現在將被稱之為安全時間/溫度控制食品。

需要溫度控制類食品的名稱將從 Potentially Hazardous Food (PHF, 潛在危險食品) 變更為 Time/Temperature Control for Safety (TCS, 安全時間/溫度控制) 食品。針對需要保溫或冷藏類食品，沒有任何變更。TCS 食品包括肉類、家禽肉類、熟澱粉、切成薄片的瓜類、豆芽菜、新鮮香草和油浸大蒜混合物、乳製品、切好的綠葉蔬菜、切好的番茄以及熟食。

日期標記

即將停止實施的規則並未要求冷藏的 TCS 食品必須在七天內進行標記或使用。

即食且冷藏的 TCS 食品必須在製備食品或打開商業包裝後 7 天內予以冷凍或使用。冷藏超過 24 小時的 TCS 食品必須標明日期，以確保食品在一周內予以使用。**即食且冷藏的 TCS 食品必須標明日期，並在 7 天內予以使用或冷凍。**

注意：各食品企業/機構均必須對員工做 TCS 食品標記方面的培訓，以便對食品進行使用、冷凍或丟棄處理。可能會採用製備/開封日期或丟棄日期的標記方式，但該標記方法必須保持一致性且易於理解。

認證食品保護經理

即將停止實施的規則並未要求員工必須擁有經理資格認證。

自 **2023 年 3 月**開始，食品企業/機構必須要有一名可用的認證食品保護經理。認證食品保護經理不需要在現場，但必須要有一份有效認證證書的副本。認證食品保護經理必須確保相關負責人員均經過培訓，並且能夠控制企業/機構中的食品安全。現有六個獲准認可的認證機構。**注意：**滿足此要求需要一定的時間，因此請提前做好計劃。

主動管理控制

新規則對主動管理控制給予了明確定義。

主動管理控制的關鍵是每位經理或負責人能夠主動發現和杜絕食品安全風險，而並非只是處理檢查員所發現的風險。負責人負責確保食品處理工人均已接受食品安全標準方面的培訓，例如瞭解個人健康和疾病症狀並向負責人報告、使用溫度計檢查食品溫度、在需要時正確洗手、使用夾具或其他工具處理即食食品、將肉類烹飪至適當的溫度、在切割前做好產品的清洗，以及防止交叉污染。擁有扎實主動管理控制能力的負責人還可以透過檢查工人的工作情況以及在需要時進行有效糾正，以此有效地確保工人能夠對食品進行安全的處理。

軟體貝類標籤

即將停止實施的規則並未要求在標籤上寫明首次使用的日期。

食品處理工人必須在貝類標籤上寫明使用的首次和最後一次日期，並在貝類出售後至少 **90 天**內採用妥善的方法保存這些標籤。貝類包括帶殼牡蠣、貽貝和蛤蜊。

嘔吐物/腹瀉物清理計劃

企業/機構必須制定書面計劃，並培訓員工安全地清理嘔吐物和腹瀉溢出物。

該書面計劃必須為工人提供明確的清理指示說明，以此實現有效地保護食品、表面、顧客以及員工本身。該計劃必須針對該食品企業/機構的具體情況予以制定，例如使用的消毒劑類型、地毯或織物是否需要清潔，以及清潔工具包的位置。

部分煮熟的魚和破壞寄生蟲

即將停止實施的規則規定，為殺死寄生蟲，不允許在未冷凍的情況下供應部分煮熟的有鱈魚。

希望提供部分煮熟的新鮮有鱈魚（例如新鮮捕獲的鮭魚或大比目魚）的企業/機構，可以按照顧客的要求以及特殊的購買者建議予以供應。

注意：生食的鮮魚仍必須採用冷凍的方式消滅寄生蟲。

員工健康

新規則要求負責人必須證明工人已接受員工健康方面的培訓。

負責人必須讓工人們清楚他們必須要向負責人報告哪些主要症狀（腹瀉、嘔吐和黃疸）以及診斷出的疾病（諾如病毒、沙門氏菌、大腸桿菌、志賀氏菌和甲型肝炎）。**在獲准返崗之前，生病的工人不得在企業/機構內工作。**負責人可以允許發生嘔吐和腹瀉情況的工人在症狀消失至少 24 小時後返崗。當地衛生部門必須對患有黃疸或確診為食源性疾病的工人進行清查，然後才可以返崗。如果發生工作于高度易感人群服務設施（如老年中心、醫院或療養院）的人員暴露于可能爆發的食源性疾病的情況，則他們也必須批准食品工人返崗。

食品企業/機構中的寵物狗

即將停止實施的規則規定不允許寵物進入食品企業/機構。

食品企業/機構可以選擇在特定情況下允許寵物狗的進入。如果企業並不製備食品或沒有 TCS 食品，則寵物狗可以進入室內。在嚴格按照經批准的計劃的情況下，可能會允許寵物狗進入戶外用餐區。請諮詢您的食品檢查員瞭解更多詳情。

注意：經訓練為身體、感官、精神、智力或其他殘障人士承擔服務任務的工作服務型動物（犬或微型馬）不被視為寵物，並且允許進入食品企業/機構。

蛋類、漢堡和香腸

即將停止實施的規則要求將碎肉烹飪至 155°F (68°C) 並保持 15 秒。

多人份的炒蛋、碎牛肉和香腸必須烹飪至 158°F (70°C) 才能被視為完全煮熟。希望繼續在 155°F (68°C) 溫度下烹飪的食品企業/機構，會被要求表明在其經批准的計劃中已規定在烹飪過程中碎肉在 155°F (68°C) 的溫度下會保持至少 17 秒的時間。

裸手接觸

新規則的規定允許員工裸手處理將在設施內烹製的食品。

工人可以徒手處理即食食品配料（例如去皮的胡蘿蔔、切片的洋蔥或切碎的乳酪），前提是在使用前此類食品配料會被完全煮熟至至少 145°F (63°C) 的內部溫度。如果企業/機構能夠加強對減少食源性疾病的兩個重要工具的控制（即員工健康和洗手），則擁有強大主動管理控制能力的企業/機構也可以申請對其他即食食品進行裸手接觸處理。裸手接觸計劃要求有書面的員工健康政策、員工健康記錄日誌、每年的員工培訓、適當的洗手池、更多的保護措施、記錄保存以及衛生部門的批准。

注意：有效防止裸手接觸有助於確保手部的細菌不會傳播到食物上。

重新填充可重複使用的盛裝容器

即將停止實施的規則不允許重新填充大多數消費者所擁有的盛裝容器。

規則允許重新填充經食品企業/機構清洗、沖洗和消毒處理的多用途食品盛裝容器，或如果採用的是無污染程序（例如噴泉飲料分配系統），則可以用飲料重新填充可重複使用的杯子。即將實施的規則將為食品企業/機構提供一種選擇，以允許消費者和員工重新填充看起來非常乾淨的盛裝容器。此種選擇會要求食品企業/機構制定書面計劃，提交給衛生部門以獲得預先批准。

您還有問題？

[當地衛生部門](#)（僅英文）或 Washington State Department of Health（華盛頓州衛生署）的食品安全工作人員可以回答相關問題或為您提供有關食品規則的其他資料。

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.