

企业食品法典前20项变化

明尼苏达州的新食品法典。您需要知道什么？

明尼苏达州将于 2019 年 1 月 1 日颁布新的食品法典。这份清单为企业主、经理和食品服务工作者强调了新食品法典中的 20 项重大改变。

这些项目分为**需要知道**和**需要行动**的两部分。每个项目都有改变部分的简要说明。

关于每个项目的更多信息在 20 个问题中: 明尼苏达州卫生部提出的

(www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/20qstnchge.pdf) 《明尼苏达州食品法典》的重大修改建议 (www.health.state.mn.us)。

新食品法典中的变化比这里列出的要多得多。在明尼苏达食品法典

(www.health.state.mn.us/communities/environment/food/rules/foodcode/index.html) 中找到有关这些或其他物品的信息。

如果您对《食品法典》的任何修改有任何疑问, 请联系您的健康检查员或健康部门。

需要知道的

有什么变化？

发生了什么改变？

- | | |
|------------------|---|
| A. 潜在的危险食品 (PHF) | PHF 现在是“安全时间/温度控制”(TCS)食品。 |
| B. 严重和非严重违规 | 严重违规现在是优先级 1 违规。优先项目 1 直接影响食品安全或伤害人体的。
非严重违规现在是优先级 2 或优先级 3 违规。
优先级 2 项目支持优先级 1 项目(如设备、器具和设施)。优先事项 3 与卫生和良好的零售习惯有关。 |
| C. 认证食品经理 | 认证食品经理(CFM)现在是认证食品保护经理(CFPM)。续订证书不再有一年的宽限期。过期证书必须在到期后六个月内更新, 并且继续教育必须在证书到期前完成。更多的企业需要有一名认证食品保护经理(CFPM), 包括移动食品单元(食品卡车)和一年销售 10 天以上的季节性企业。 |
| D. 高度易感人群 | 现在定义了高度易感人群。一些食品的安全标准在向高度易感人群提供服务的设施将会受到更严格的食物安全监督。例如包括日托和监护设施。 |
| E. 热保持温度 | 为了安全(TCS)食品的时间/温度控制, 保温温度从 140° F 降低到 135° F。 |
| F. 设备 | 所有设备都必须是 NSF 或 NSF 等价的。只有某些设备必须通过 ANSI 认证的认证项目(如 NSF、CSA、ETL 或 UL)进行卫生认证或分类认证。非商用微波炉和烤面包机现在被允许作为必要设备。 |



亨尼奔郡环境卫生
明尼苏达州邮政编码 55343 号霍普金斯大学南 215 号 1
号街南 1011 号
电话: 612-543 -5200
www.hennepin.us/foodlicense



需要的行动

发生了什么改变？

有什么变化？

G. 消费者咨询	食品企业被要求需要告知消费者生吃或未煮熟的肉类、鱼类、奶类和蛋类会增加风险。 必须通过披露来通知消费者，包括对食物的描述，使人们知道食物显而易见是生的（“生鸡蛋凯撒沙拉”），或者在菜单上的食物项目旁边加上星号。如果使用星号，必须引用一个脚注，说明产品是生的或未煮透的。脚注必须包括关于食用生的或未煮熟的产品增加食源性疾病风险的具体声明。
H. 特殊工艺要求的偏差	大多数专门的过程都需要改变，包括吸烟、腌制或酸化食物的保存；一些低氧包装；习惯性 动物食品加工；和发芽种子/豆类加工。大多数特殊过程将在差异批准之前，需要批准的 HACCP 计划。
I. 作为公共卫生控制的时间	具有公共卫生控制（TPHC）计划时间的 TCS 食品可在不冷藏的情况下最多保存 6 小时，如果食品： <ul style="list-style-type: none">• 开始时是 41 度或更冷，并且• 在这六小时内，任何时候都不会达到 70 度或更高。
J. 野生蘑菇	如果您想更新你的 TPHC 计划，请联系您的健康检查员。 使用或出售野生蘑菇的食品企业有更多的记录要求。野生蘑菇必须是用认可的收割机收割的。矿车有更多的登记和记录要求。
K. 现场开放的制造商包装食品 的日期标记	加工和包装的特定食品不需要日期标记 当食品在现场打开时，由食品制造商提供。 具体项目包括一些熟食沙拉、硬奶酪和一些半软奶酪 乳制品(酸奶和酸奶油)、腌鱼、货架稳定的干发酵香肠和货架稳定的盐腌肉制品。
L. 非连续烹饪(也称为部 分烹饪)的	这种烹饪有特定的步骤必须遵循。您的健康 部门需要提前批准书面程序。
M. 员工疾病	要求管理人员限制受伤有伤口的员工。 员工发烧喉咙痛时，必须向负责人报告。 诺如病毒已被列入必须向负责人和明尼苏达州卫生部报告的疾病清单。 患病但没有确诊疾病的员工在无症状至少 24 小时后可以重返工作岗位。 对于何时可以取消或调整对患病员工的限制和排除，有具体的说明。
N. 呕吐和腹泻事件的清理	企业必须有安全清理呕吐物和粪便的程序。
O. 指甲刷和干手器	手指甲刷不再需要在洗手池上使用。厨房洗手池允许使用热风干机，包括刀式干衣机。
P. 洗手标志	提醒员工洗手的标志或海报必须张贴在 食品从业人员使用的洗手池边。
Q. 防止手污染	不允许徒手接触即食食物。
R. 带回家的食品容器再利 用	如果遵循特定的规则，可回收的和消费者拥有的带回家的容器可以重新装满食物 或饮料。
S. 食品温度计	必须使用细尖温度计来测量薄食物的温度，如肉饼和鱼片。
T. 洗碗机	用热水消毒的洗碗机必须提供测量洗碗机内部器皿温度的装置。