

加州新零售食物法規 (CalCode) – 內容概述

(本中文譯本只作為語言幫助，不對法律作任何解釋。法律上一切以英文原文為準。)

2006年五月十五日，加州州長簽署第144號提案(SB144)。144號提案成為法律之後，加州新零售食物法規(California Retail Food Code，簡稱 CalCode 或新法規)同時正式生效。

新法規將完全代替現時的加州統一營業飲食法律 (California Uniform Retail Food Facilities Law – CURFEL)。它代表著美國聯邦，加州，地方政府與食品業者一次前所未有的合作所取得的滿意的結果。以聯邦食物法規 2001 年版本(Federal Model Food Code 2001 version) 為基本模型的新法規亦代表著當今預防食物傳播疾病的最新科技。

隨著新法規的實施，地方執法部門將對檢查過程進行調整，檢查重點放在美國疾病控制和預防中心確認的，引起食物傳播疾病的因素，以及如何強化公共衛生意識來預防食物傳播疾病。新法規亦嘗試在整個加州建立一個統一和規範的食物法規。

<p>引起食物傳播疾病的因素包括:</p> <ul style="list-style-type: none">◆ 不安全的食物來源◆ 烹煮不徹底◆ 用不正確的溫度保存食物◆ 器皿污染◆ 缺乏良好的個人衛生習慣	<p>公共衛生與食物傳播疾病的關係:</p> <ul style="list-style-type: none">◆ 知識的重要性◆ 食物從業人員自身的身體健康◆ 時間和溫度的控制◆ 手是傳播疾病的媒介◆ 提供消費者資訊和忠告
---	---

以上例舉的因素摘自于新法規的第 113725 章節。該章節要求地方執法部門在檢查報告上明細所有的嚴重違例。鑒于嚴重違例會直接危害大眾健康，所以通常情形下執法部門將吊銷營業牌照。在本文件末，提供嚴重違例的概要。

新法規(CalCode)有哪些新內容和更改？

以下概述了新法規內的最重要的更改和新規定。但是請記這僅僅是概述，並不包括新法規的所有內容。我們建議營業牌照持有者必須詳讀新法規全文。

- **知識的重要性 (請參照第 113947 章節)**

- 所有食物從業人員務必具備與工作有關的食物安全知識
- 重點應特別放在導致食物傳播疾病的違例:溫度，洗手，器皿清潔

● **食物安全證書 (請參照第 113947.1-113947.6 章節)**

- 食物安全證書有效期從三年改變為五年。有效期從證書的發放日起開始計算。
- 證書發放機構必須有美國國家標準協會(American National Standards Institute)的認可。在美國國家標準協會的網頁上(www.ansi.org)，有考試提供者的名單，他們都已獲得認可。

● **員工的健康 (請參照第 113949-113950.5, 113974 章節)**

- 所有食物從業人員必須了解有關個人衛生，食物安全，員工健康三者之間的關係，和具有該方面的必要知識。
- 擴大必須報告的疾病種類，包括：
 - 傷寒沙門氏桿菌和沙門氏菌病
 - 甲型肝炎病毒
 - 志賀氏桿菌
 - 產生志賀氏毒素的大腸桿菌
 - 諾沃克病毒腸胃病
 - 寄生蟲 (僅適用於加州)
- 如果被診斷患有以上所列的任何一種疾病，或有未痊愈的傷口，員工必須向管理人報告，並且嚴格遵守有關限制。
- 如果有員工被診斷患有以上所列的任何一種疾病，或得知兩位以上的員工有急性腸胃炎的癥狀，管理人必須立即向當地衛生部門報告。
- 如果有員工被診斷患有以上所列的任何一種疾病，管理人必須立即停止該員工的工作或者禁止進入食物處理場所 (不包括公共場所)。
如果員工有急性腸胃炎的癥狀，管理人必須限制其活動，包括限制接觸未包裝的食物，清潔的器皿，餐具，餐巾台布以及一次性使用的餐具。
只有當地衛生部門或執法部門有權撤銷限制令。
- 如果有員工連續地咳嗽或打噴嚏，管理人必須限制其活動，包括限制接觸未包裝的食物，清潔的器皿，餐具，餐巾台布以及一次性使用的餐具。
- 管理人必須確保未痊愈的割傷和創傷得到足夠的處理和保護。

- **洗手 (請參照第 113953.3 章節)**

- 處理食物員工必須用清潔劑和溫水用力擦洗手和手臂至少十至十五秒鐘，然後用清水淋洗並且擦干。

- **食物的冷熱保溫 (請參照第 113996, 113998, 114037, 114343 章節)**

- 之前 CURFFL 訂立的有關條例仍然有效。
- 在準備食物過程中的兩小時內，可以不受溫度控制的限制。

- **烹煮動物肉類和蔬果食物 (請參照第 114004, 114008, 114010 章節)**

- 烹煮溫度有以下修正:

食物種類	烹調溫度 (15 秒)
熱保溫的生果蔬菜	135°F
即刻供應的帶殼雞蛋，魚，肉塊	145°F
碎肉，充水的肉類，不即刻供應的雞蛋	155°F
家禽類，含有填塞料的魚，家禽，通心粉 (填塞料包括魚，肉類，家禽，鳥類)	165°F

- 新法規附有焗烤食物的溫度標準。

- **與食物直接接觸的表面 - 清潔和消毒 (請參照第 114099.6, 114117 章節)**

- 在洗碗過程中，洗碗槽的水溫必須保持在 110°F。
- 步入式雪櫃內的食物直接接觸表面必須經常清潔。根據溫度的不同，不同的清潔次數按下表所列。保存每次清潔記錄，以備地方執法部門查閱。

雪櫃溫度	清潔次數
41°F 或以下	每 24 小時一次
>41°F – 45°F	每 20 小時一次
>45°F – 50°F	每 16 小時一次
>50°F – 55°F	每 10 小時一次

- 如何保存貝殼類的標籤(請參照第 114039-114039.5 章節)
 - 貝殼類的標籤上須按日期順序注明有關出售和食用日期，並保存 90 天。

- **危險分析重點控制系統計劃(HACCP)和變動(請參照第 114057, 114057.1, 114417.6 章節)**
 - 若飲食業者采用以下的食物處理方法，則必須備有衛生局批准的危險分析重點控制系統計劃:
 - 用真空包裝潛在危險食物。
 - 用酸化或脫水的方法阻止肉毒菌滋長。
 - 經衛生局的許可，可以使用其它的操作和過程，但只適應下列情形:
 - 員工個人衛生
 - 避免食物污染
 - 時間作為公共衛生控制
 - 冷卻食物
 - 潛在危險食物的烹煮和重新加熱溫度
 - 含有雞蛋的，並未徹底烹煮的食物
 - 解凍
 - 收貨溫度
 - 真空包裝的潛在危險食物
 - 食物與非食物接觸表面的消毒方法

- **有牌照的健康服務機構/公立和私立學校(請參照第 114000, 114091 章節)**
 - 在有牌照健康服務機構，公立以及私立學校的自助餐廳內，用時間作為公共衛生控制手段不適用於生雞蛋。
 - 只容許提供經過高溫殺菌處理的果汁和奶制品。
 - 在準備食物的過程中，必須用經高溫殺菌處理的帶殼雞蛋或液體雞蛋，冷凍的，或乾雞蛋或蛋制品來替代生雞蛋。除非生雞蛋是原材料之一，並烘焙之後即刻食用，和僅供一餐食用。

- **冷，熱水的供應(請參照第 113953(c), 114099.2(b), 114101(a), 114163(a), 114189, 114192, 114192.1, 114195 章節)**
 - 飲食場所必須供應溫度為 120°F 的熱水。

- 暖水的定義是水溫在 100°F。

用途	最低水溫 (以水籠頭的水溫為準)	嚴重違例
洗手	100°F	
清洗餐具	110°F	低於 110°F
洗碗機	以廠商的要求為準	未達到廠商要求

為強調在工作中保持良好職業習慣，新法規內增加以下新要求:

- 運送食物的過程中，必須確保合適的溫度，並避免污染。（若運送時間在 30 分鐘以內，則不受該限制）。（§113982）
- 所有新鮮蔬果，在切之前，在與其它原材料混合之前，在烹煮或生食之前，必須洗淨。（§113992）
- 壓力飲料罐，放在紙箱內的防水瓶罐，放在塑料籃箱內的牛奶罐，可以直接放在干淨和干燥的地上。（§114047d）
- 為防止受污染，放在餐桌上餐具應包蓋住或朝下放置。當顧客坐下后，應移走未包蓋住的，不使用的餐具。（§114074）
- 依照 2004 年過敏食物和消費者保護法案的規定，包裝食物若含有下列八類過敏食物的任一種（牛奶，雞蛋，魚，貝殼類海產，小麥，黃豆，花生和堅果），必須在標籤上注明。（§114089）
- 嚴禁隱瞞和篡改食物標籤上廠商提供的日期資料。（§114090）
- 衛生局不再頒發免安裝通風設備的許可。應業者要求，地方執法部門也許對免安裝申請進行評估。（§114149.1）
- 貝殼類海產水池必須符合危險分析重點控制系統計劃(HACCP)的標準。（§114155）
- 食物冷熱保溫設備必須裝有溫度測量計。（§114157）
- 2007 年 7 月 1 日之後，所有新建和重新裝修的餐食店必須提供一個水槽用來準備和處理食物，包括清洗，浸泡，解凍或其它等等。（§114163）
- 所有壓力氣體鋼瓶必須用鐵鏈固定住，以防鋼瓶跌倒。（§114172）
- 從 2007 年 7 月 1 日起，所有噴水霧裝置必須使用盛水槽的水，盛水槽並按照廠商的要求或至少每星期清潔一次。（§114180）

嚴重違例概要

嚴重違例必須及時更正。若未及時更正，或沒有其它可替代的糾正方法，飲食店可能面臨關閉受違例影響的場所。

違例分類	新法規章節	嚴重違例
員工健康	113949-113950.5 , 113974	未報告員工疾病。未遵循有關規定和操作限制。
禁止眼睛，鼻子和嘴的分泌物	113974	本章節內的任何違例。
洗手	113953.3	不遵循洗手規定。
食物的冷熱保溫	113996 , 113998 , 114037 , 114343(a)	以 50°F -130°F 的溫度範圍內保存一種以上的潛在危險食物或液狀雞蛋，並且沒有別的任何措施。
時間的控制	114000	食物保溫未注明時間，和超出注明的時間。
冷卻	114002 , 114002.1	不正確地冷卻潛在危險食物。
烹煮溫度	114004 , 114008 , 114010	不按要求烹煮潛在危險食物。
重新加熱溫度	114014 , 114016	不按要求重新加熱潛在危險食物。
狀態良好，安全和不攙雜的食物	113967 , 113976 , 113980 , 113998 , 113990 , 114035 , 114254(c) , 114254.3	有證據顯示食物被污染或不純淨。
食物接觸表面的清潔和消毒	114099.6 , 114117	不正確的食物接觸表面的消毒； 不正確的洗碗機的水溫； 食物接觸表面被污染，可能導致食物污染； 不按要求消毒食物接觸表面；
來源合格的食物	113980 , 113982 , 114021-114031 , 114041	本章節內的任何違例。
貝殼類水產品的儲存標籤	114039-114039.5	遺失或不完整的貝殼類水產品標籤，或不正確地將貝殼類水產混放在水中。
有關來自海灣的生蠔的	113707	本章節內的任何違例。

條例		
危險分析重點控制系統計劃(HACCP)/變動	114057, 114057.1, 114417.6	若食物營業場所: <ul style="list-style-type: none"> ○ 使用真空包裝潛在危險食物或用酸化或脫水的方法阻止肉毒菌滋長，但未獲得危險分析重點控制系統計劃。 ○ 備有衛生局批准的危險分析重點控制系統計劃，但未遵循和執行。 ○ 未遵循和執行衛生局批准的其它手段和方法。
違例分類	新法規章節	嚴重違例
持有牌照的健康服務機構/公立以及私立學校	114191	本章節內的任何違例。
冷，熱水的供應	114291	<ul style="list-style-type: none"> ○ 洗滌水槽內的熱水溫度低於 110°F。 ○ 污染或未經批准的水源。 ○ 未提供可飲用水。
污水和廢水	114197	<ul style="list-style-type: none"> ○ 污水或廢水倒溢，可能導致污染食物和與食物接觸的表面。 ○ 油污截留網和阻截器的阻塞引起的倒溢。 ○ 沒有可使用的沖水馬桶。
老鼠，蟲類，鳥或動物	114259.1	有證據顯示蟑螂，老鼠或別的攜帶疾病的蟲類出現在食物營業場所。證據包括:活的蟑螂老鼠等，新鮮的糞便，嘔吐物，尿跡或咬啃齒印。證據的存在表明已經或將會污染食物，器皿，包裝物和餐具。