

2017年《北卡罗来纳州食品法典》通过 - 变更摘要

此材料意在告知食品服务企业所有者和管理者当前的《食品服务设施卫生管理规则》15A NCAC 18A .2600即将做出的变更。这些修订和增补内容来自 2017 年《食品及药物管理局示范食品法案》，确保北卡罗来纳州食品服务设施遵守最新的基于科学的相关规定。下面列出了一些将直接影响当前食品安全程序的变更。

负责人员（“PIC”）知识证明

负责人员可以利用下列三个选项中的一个选项来证明自己的食品安全知识：

- 在当前检查中不存在**优先**食品的违规行为
- 是一位经认证的食品安全管理人员
- 正确回答督查人员提出的问题

负责人员附加职责

负责人员具有以下附加职责：

- 确认在非营业时间交付的食品（关键交付）是否来自经批准的来源，并妥善储存以保持温度要求和防止污染
- 确认员工持续保存并定期监测食品温度

呕吐和腹泻后的清理

所有设施都必须有发生呕吐或腹泻时须遵循的**书面程序**。

该方案应当包含：

- 清理工具包中的清洁用品清单
- 负责清理工作的人员
- 特定表面的清洁程序
- 采取措施，最大限度地减少污染物的传播以及员工、消费者、食品和表面接触呕吐物或粪便的风险

“六大”可报告疾病

- 伤寒沙门氏菌感染（伤寒）
- **沙门氏菌感染（非伤寒沙门氏菌感染）**
- 大肠杆菌（产志贺毒素大肠杆菌/
产志贺毒素大肠杆菌感染）
- 志贺氏菌感染
- 甲肝
- 诺如病毒

及时纠正违规行为

及时纠正检查中无法纠正的违规行为：

- **优先**食品必须在 72 小时内予以纠正
- **优先基础**食品必须在 10 个日历日内予以纠正

日期标记豁免

以下食品不再需要注明日期：

- 带壳生软体贝类
- 受美国农业部监管厂家生产的耐贮存干制发酵香肠

最终烹饪时间更改

以下是对食品必须保持适当的最终烹饪温度的烹饪时间所做的更改：

- 74摄氏度
瞬时（家禽肉、鸭仔蛋、酿肉、意大利面食等食品）
- 68 摄氏度 **至少 17 秒**
（已绞碎或经机械嫩化处理的肉、要热食的生鸡蛋等食品）

高温洗涤设备检测方法

使用高温洗碗机作为食品接触表面消毒方法的设施必须提供一个不可逆温度指示器，用于测量器具表面温度。这种检测方法应确保器皿表面温度达到至少 71 摄氏度。

推荐的检测方法包括温度标签或最高温度自记温度计/板。请联系洗碗机服务提供商获取可用的检测选项。

应急生产计划

根据所涉及的潜在危险和所需纠正措施的复杂性，在电力或供水服务长期中断的情况下，设施可以继续生产运行的前提条件是：

- 书面的应急生产计划已得到监管机构的预先批准
- 立即采取纠正措施，以消除、预防或控制任何食品安全风险以及与电力或供水服务中断有关的迫在眉睫的健康危害
- 在执行书面的应急生产计划时通知监管机构

非连续烹饪

最终烹饪温度和时间要求取决于烹饪食物的类型。

示例：如果使用非连续烹饪方法烹饪生碎牛肉，最终烹饪温度至少应为 68 摄氏度持续 17 秒，而非 74 摄氏度。

*** 可能需要对现有程序进行更新以反映这一更改。**

时间作为公共卫生控制措施（TPHC）

下列食品的 TPHC 起始温度可以为 21 摄氏度，持续4个小时：

- TCS 罐头食品，**开封后**
- 即食 TCS 农产品，**一经切开或切碎**

*** 这些食品在开始 TPHC 程序之前不再需要冷却到 5 摄氏度。**

低氧保鲜包装（ROP）生鱼解冻

在解冻之前，带有标明在使用之前要冷冻保存标签的冻生鱼必须从低氧环境中取出。

2017年《北卡罗来纳州食品法典》通过 - 变更摘要

寄生虫杀灭豁免

杀灭寄生虫的要求不再适用于只含有闭壳肌的扇贝产品。

恢复再灌装

如容器满足下列条件，则允许设施向容器内再灌装 TCS 食品：

- 满足洁净的要求、保养良好、完好无损且并再使用之前经由员工检查
- 灌装前经过清洗、冲洗和消毒
- 为由食品企业最初提供给顾客的容器

符合 HACCP 程序

负责人员须在食品企业内保留差异批准，以便督查人员进行审查。

无偏差低氧保鲜包装（ROP）

如果食品企业希望在没有差异的情况下使用 ROP，许可证申请人或持有人必须：

- 提交妥善编写的 HACCP 计划，以获得当地监管部门的事先批准
- **熟后急速冷冻和真空低温烹调：**
 - 产品必须冷却到 5 摄氏度 以下并且至多保存 七天
- **生鱼肉：**
 - 生鱼肉在包装前、包装期间和包装后必须保持冷冻，并标明在使用前必须保持冷冻状态
- **下列 ROP 产品不需要 HACCP 计划：**
 - 标有 生产日期和时间
 - 保存在 5 摄氏度 以下，且
 - 48 小时 之内从包装中取出。