

LỜI NÓI ĐẦU

Tài liệu này được dịch từ tài liệu FOOD CODE 2022 của Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Hoa Kỳ. Tài liệu được dịch dựa trên google translate nên có thể có một số từ, cụm từ chưa chính xác, chính vì vậy nhóm biên dịch đã để xong ngữ để các độc giả có thể tham cứu tiếng Anh song song.

Với tinh thần cống hiến miễn phí cho cộng đồng, Diễn đàn ISO, Website www.quantri24h.com/vn và nhóm dịch thuật đã biên soạn, dịch thuật nhiều tài liệu có giá trị cho cộng đồng nhằm mục đích nâng cao hệ thống quản trị và trình trình độ nhân sự trong ngành về kiến thức các hệ thống và an toàn thực phẩm.

Thay mặt Diễn đàn ISO, xin chân thành cảm ơn bạn Nguyễn Hải Bảo Mơ đã dành công sức hoàn thiện bản dịch này. Chúc bạn và gia đình sức khỏe, An Khang, thịnh vượng!

Trân Trọng!
Nguyễn Hoàng Em
(Hoàng Em Đồng Tháp)

<p>Food Code 2022</p> <p>Recommendations of the United States Public Health Service</p> <p>Food and Drug Administration</p>	<p>Bộ luật Thực phẩm 2022</p> <p>Khuyến nghị của Dịch vụ Y tế Công cộng Hoa Kỳ</p> <p>Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm</p>
--	---

<p>The Food Code is a model for safeguarding public health and ensuring food is unadulterated and honestly presented when offered to the consumer. It represents FDA's best advice for a uniform system of provisions that address the safety and protection of food offered at retail and in food service.</p> <p>This model is offered for adoption by local, state, and federal governmental jurisdictions for administration by the various departments, agencies, bureaus, divisions, and other units within each jurisdiction that have been delegated compliance responsibilities for food service, retail food stores, or food vending operations. Alternatives that offer an equivalent level of public health protection to ensure that food at retail and foodservice is safe are recognized in this model.</p>	<p>Bộ luật Thực phẩm là một mô hình để bảo vệ sức khỏe cộng đồng và đảm bảo thực phẩm không bị pha trộn và được trình bày một cách trung thực khi cung cấp cho người tiêu dùng. Nó đại diện cho lời khuyên tốt nhất của FDA về một hệ thống thống nhất các điều khoản để giải quyết vấn đề an toàn và bảo vệ thực phẩm được cung cấp tại cơ sở bán lẻ và dịch vụ thực phẩm.</p> <p>Mô hình này được các khu vực pháp lý của chính quyền địa phương, tiểu bang và liên bang áp dụng để quản lý bởi các bộ, cơ quan, phòng, ban và các đơn vị khác trong mỗi khu vực pháp lý đã được giao trách nhiệm tuân thủ đối với dịch vụ thực phẩm, cửa hàng bán lẻ thực phẩm hoặc hoạt động bán hàng thực phẩm tự động. Các lựa chọn thay thế cung cấp mức độ bảo vệ sức khỏe cộng đồng tương đương để đảm bảo rằng thực phẩm tại cửa hàng bán lẻ và dịch vụ thực phẩm là an toàn được công nhận trong mô hình này.</p>
--	--

<p>Previous Editions of Codes</p> <p>Recommended by The United States Public Health Service for Regulating Operations Providing Food Directly to the Consumer</p>	<p>Các phiên bản trước của Bộ luật</p> <p>Được Dịch vụ Y tế Công cộng Hoa Kỳ đề xuất để Điều chỉnh Hoạt động Cung cấp Thực phẩm Trực tiếp cho Người tiêu dùng</p>
---	---

<p>1934</p>	<p><i>Restaurant Sanitation Regulations</i>, Proposed by the U.S. Public Health Service in cooperation with the Conference of State and Territorial Health Officers and the National Restaurant Code Authority</p>	<p>Quy định Vệ sinh Nhà hàng, do Sở Y tế Công cộng Hoa Kỳ đề xuất với sự hợp tác của Hội nghị các Viên chức Y tế Lãnh thổ và Tiểu bang và Cơ quan Quy tắc Nhà hàng Quốc gia</p>
<p>1935</p>	<p><i>An Ordinance Regulating Food and Drink Establishments</i></p>	<p>Sắc lệnh Quy định Cơ sở Thực phẩm và Đồ uống (Được Dịch vụ Y tế Công cộng)</p>

	(Recommended by U.S. Public Health Service), December 1935, Mimeographed	Hoa Kỳ khuyến nghị), tháng 12 năm 1935, được in bằng máy in rô-nê-ô
1938	<i>Ordinance and Code Regulating Eating and Drinking Establishments, Recommended by the U.S. Public Health Service, March 1938, Mimeographed</i>	Sắc lệnh và Bộ luật Điều chỉnh các Cơ sở Ăn uống, được Dịch vụ Y tế Công cộng Hoa Kỳ khuyến nghị, tháng 3 năm 1938, được in bằng máy in rô-nê-ô
1940	<i>Ordinance and Code Regulating Eating and Drinking Establishments, Recommended by the U.S. Public Health Service, June 1940, Mimeographed</i>	Sắc lệnh và Bộ luật Điều chỉnh các Cơ sở Ăn uống, Do Dịch vụ Y tế Công cộng Hoa Kỳ đề xuất, Tháng 6 năm 1940, được in bằng máy in rô-nê-ô
1943	<i>Ordinance and Code Regulating Eating and Drinking Establishments, Recommended by the United States Public Health Service, 1943, FSA, Public Health Bulletin No. 280 (Republished in 1955, DHEW, PHS Publication No. 37)</i>	Sắc lệnh và Bộ luật Điều chỉnh các Cơ sở Ăn uống, Được Khuyến nghị bởi Dịch vụ Y tế Công cộng Hoa Kỳ, 1943, FSA, Bản tin Y tế Công cộng Số 280 (Tái bản năm 1955, DHEW, Ấn phẩm PHS Số 37)
1957	<i>The Vending of Foods and Beverages - A Sanitation Ordinance and Code, 1957 Recommendations of the Public Health Service, DHEW, PHS Publication No. 546</i>	Máy bán hàng tự động Thực phẩm và Đồ uống - Pháp lệnh và Bộ luật Vệ sinh, 1957 Khuyến nghị của Dịch vụ Y tế Công cộng, DHEW, PHS Ấn bản số 546
1962	<i>Food Service Sanitation Manual Including A Model Food Service Sanitation Ordinance and Code, 1962 Recommendations of the Public Health Service, DHEW, PHS Publication No. 934</i>	Sổ tay Vệ sinh Dịch vụ Thực phẩm Bao gồm Sắc lệnh và Bộ luật Vệ sinh Dịch vụ Thực phẩm Mẫu, 1962 Khuyến nghị của Dịch vụ Y tế Công cộng, DHEW, PHS Ấn bản số 934
1965	<i>The Vending of Food and Beverages - A Sanitation Ordinance and Code, 1965 Recommendations of the Public Health Service, DHEW, PHS Publication No. 546</i>	Máy bán hàng tự động Thực phẩm và đồ uống - Pháp lệnh và Bộ luật Vệ sinh, 1965 Khuyến nghị của Dịch vụ Y tế Công cộng, DHEW, PHS Ấn bản số 546
1976	<i>Food Service Sanitation Manual Including A Model Food Service Sanitation Ordinance, 1976 Recommendations of the Food and Drug Administration, DHEW/PHS/FDA, DHEW Publication No. (FDA) 78-2091</i>	Sổ tay Vệ sinh Dịch vụ Thực phẩm Bao gồm Pháp lệnh Vệ sinh Dịch vụ Thực phẩm Mẫu, 1976 Khuyến nghị của Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm, DHEW/PHS/FDA, Ấn phẩm DHEW số (FDA) 78-2091
1978	<i>The Vending of Food and Beverages Including A Model Sanitation Ordinance, 1978 Recommendations of the Food and</i>	Máy bán hàng tự động Thực phẩm và đồ uống bao gồm Pháp lệnh vệ sinh mẫu, 1978 Khuyến nghị của Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm

	<i>Drug Administration, DHEW/PHS/FDA, DHEW Publication No. (FDA) 78-2091</i>	DHEW/PHS/FDA, Ấn phẩm DHEW số (FDA) 78-2091
1982	<i>Retail Food Store Sanitation Code, 1982 Recommendations of the Association of Food and Drug Officials and U.S. Department of Health and Human Services, Public Health Service, Food and Drug Administration, AFDO/HHS Publication</i>	Quy tắc vệ sinh cửa hàng thực phẩm bán lẻ, 1982 Khuyến nghị của Hiệp hội các quan chức về thực phẩm và dược phẩm và Bộ Y tế và Dịch vụ Nhân sinh Hoa Kỳ, Dịch vụ Y tế Công cộng, Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm, Ấn phẩm AFDO/HHS
1993	<i>Food Code, 1993 Recommendations of the United States Public Health Service, Food and Drug Administration, National Technical Information Service Publication PB94-113941</i>	Bộ luật Thực phẩm, 1993 Khuyến nghị của Dịch vụ Y tế Công cộng Hoa Kỳ, Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm, Ấn phẩm Dịch vụ Thông tin Kỹ thuật Quốc gia PB94-113941
1995	<i>Food Code, 1995 Recommendations of the United States Public Health Service, Food and Drug Administration, National Technical Information Service Publication PB95-265492</i>	Bộ luật Thực phẩm, 1995 Khuyến nghị của Dịch vụ Y tế Công cộng Hoa Kỳ, Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm, Ấn phẩm Dịch vụ Thông tin Kỹ thuật Quốc gia PB95-265492
1997	<i>Food Code, 1997 Recommendations of the United States Public Health Service, Food and Drug Administration, National Technical Information Service Publication PB97-133656</i>	Bộ luật Thực phẩm, 1997 Khuyến nghị của Dịch vụ Y tế Công cộng Hoa Kỳ, Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm, Ấn phẩm Dịch vụ Thông tin Kỹ thuật Quốc gia PB97-133656
1999	<i>Food Code, 1999 Recommendations of the United States Public Health Service, Food and Drug Administration, National Technical Information Service Publication PB99-115925</i>	Bộ luật Thực phẩm, 1999 Khuyến nghị của Dịch vụ Y tế Công cộng Hoa Kỳ, Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm, Ấn phẩm Dịch vụ Thông tin Kỹ thuật Quốc gia PB99-115925
2001	<i>Food Code, 2001 Recommendations of the United States Public Health Service, Food and Drug Administration, National Technical Information Service Publication PB2002-100819</i>	Bộ luật Thực phẩm, 2001 Khuyến nghị của Dịch vụ Y tế Công cộng Hoa Kỳ, Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm, Ấn phẩm Dịch vụ Thông tin Kỹ thuật Quốc gia PB2002-100819
2003	<i>Supplement to the 2001 Food Code, National Technical Information Service Publication PB2003-106843</i>	Bổ sung cho Bộ luật Thực phẩm 2001, Ấn phẩm Dịch vụ Thông tin Kỹ thuật Quốc gia PB2003-106843
2005	<i>Food Code, 2005 Recommendations of the United States Public Health Service, Food and Drug Administration,</i>	Bộ luật Thực phẩm, 2005 Khuyến nghị của Dịch vụ Y tế Công cộng Hoa Kỳ, Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm, Ấn phẩm Dịch vụ Thông tin Kỹ

	National Technical Information Service Publication PB2005-102200	thuật Quốc gia PB2005-102200
2007	<i>Supplement to the 2005 Food Code, National Technical Information Service Publication PB2007-112622</i>	Bổ sung cho Bộ luật Thực phẩm 2005, Ấn phẩm Dịch vụ Thông tin Kỹ thuật Quốc gia PB2007-112622
2009	<i>Food Code, 2009 Recommendations of the United States Public Health Service, Food and Drug Administration, National Technical Information Service Publication PB2009-112613</i>	Bộ luật Thực phẩm năm 2009, Khuyến nghị của Dịch vụ Y tế Công cộng Hoa Kỳ, Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm, Ấn phẩm Dịch vụ Thông tin Kỹ thuật Quốc gia PB2009-112613
2011	<i>Supplement to the 2009 Food Code, National Technical Information Service Publication PB2011-114303</i>	Bổ sung cho Bộ luật Thực phẩm 2009, Ấn phẩm Dịch vụ Thông tin Kỹ thuật Quốc gia PB2011-114303
2013	<i>Food Code, 2013 Recommendations of the United States Public Health Service, Food and Drug Administration, National Technical Information Service Publication PB2013-110462</i>	Bộ luật Thực phẩm năm 2013, Khuyến nghị của Dịch vụ Y tế Công cộng Hoa Kỳ, Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm, Ấn phẩm Dịch vụ Thông tin Kỹ thuật Quốc gia PB2013-110462
2015	<i>Supplement to the 2013 Food Code, National Technical Information Service Publication PB2015-104921</i>	Bổ sung cho Bộ luật Thực phẩm 2013, Ấn phẩm Dịch vụ Thông tin Kỹ thuật Quốc gia PB2015-104921
2017	<i>Food Code, 2017 Recommendations of the United States Public Health Service, Food and Drug Administration, HHS Program Support Center, Publication number IFS17</i>	Bộ luật Thực phẩm năm 2017, Khuyến nghị của Dịch vụ Y tế Công cộng Hoa Kỳ, Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm, Trung tâm Hỗ trợ Chương trình HHS, Số xuất bản IFS17
2019	<i>Supplement to the 2017 Food Code, This document is available via the internet in PDF at the following link:</i> www.fda.gov/foodcode	Bổ sung cho Bộ luật Thực phẩm 2017, Tài liệu này có sẵn qua internet ở dạng PDF tại liên kết sau: www.fda.gov/foodcode

Preface

Lời nói đầu

1. Foodborne Illness Estimates, Risk Factors, and Interventions

Foodborne illness in the United States is a major cause of personal distress, preventable illness and death, and avoidable economic burden. Scallan et al. (2011a,b) estimated that foodborne

1. Ước tính bệnh tật do thực phẩm, các yếu tố rủi ro và biện pháp can thiệp

Bệnh do thực phẩm ở Hoa Kỳ là nguyên nhân chính gây đau khổ cá nhân, bệnh tật và tử vong có thể phòng ngừa được và gánh nặng kinh tế có thể tránh được. Scallan và cộng sự (2011a,b) ước tính

diseases cause approximately 48 million illnesses, 128,000 hospitalizations, and 3,000 deaths in the United States each year. The occurrence of approximately 1,000 reported disease outbreaks (local, regional, and national) each year highlights the challenges of preventing these infections.

Most foodborne illnesses occur in persons who are not part of recognized outbreaks. For many victims, foodborne illness results only in discomfort or lost time from the job. For some, especially preschool age children, older adults in health care facilities, and those with impaired immune systems, foodborne illness is more serious and may be life threatening.

The annual cost of foodborne illness in terms of pain and suffering, reduced productivity, and medical costs are estimated to be \$10 - \$83 billion. As stated by Meade et. al., the nature of food and foodborne illness has changed dramatically in the United States over the last century. While technological advances such as pasteurization and proper canning have all but eliminated some disease, new causes of foodborne illness have been identified. Surveillance of foodborne illness is complicated by several factors. The first is underreporting. Although foodborne illnesses can be severe or even fatal, milder cases are often not detected through routine surveillance. Second, many pathogens transmitted through food are also spread through water or from person to person, thus obscuring the role of foodborne transmission. Finally, pathogens or agents that have not yet been identified and thus cannot be diagnosed cause some proportion of foodborne illness.

Epidemiological outbreak data repeatedly identify five major risk factors related to employee behaviors and preparation practices in retail and food service

rằng các bệnh do thực phẩm gây ra có khoảng 48 triệu ca bệnh, 128.000 ca nhập viện và 3.000 ca tử vong ở Hoa Kỳ mỗi năm. Sự xuất hiện của khoảng 1.000 đợt bùng phát dịch bệnh được báo cáo (địa phương, khu vực và quốc gia) mỗi năm làm nổi bật những thách thức trong việc ngăn ngừa các bệnh nhiễm trùng này.

Hầu hết các bệnh do thực phẩm xảy ra ở những người chưa từng bị nhiễm bệnh trong các đợt bùng phát đã được công nhận. Đối với nhiều nạn nhân, bệnh do thực phẩm gây ra chỉ gây khó chịu hoặc mất thời gian làm việc. Đối với một số người, đặc biệt là trẻ em ở độ tuổi mẫu giáo, người lớn tuổi trong các cơ sở chăm sóc sức khỏe và những người bị suy giảm hệ thống miễn dịch, bệnh do thực phẩm gây ra nghiêm trọng hơn và có thể đe dọa đến tính mạng.

Thiệt hại hàng năm do bệnh tật do thực phẩm gây ra, xét về sự đau đớn và khổ sở, sự suy giảm năng suất và chi phí y tế được ước tính là \$10 - \$83 tỷ. Như Meade và cộng sự đã nêu, bản chất của thực phẩm và bệnh tật do thực phẩm đã thay đổi đáng kể ở Hoa Kỳ trong thế kỷ qua. Trong khi những tiến bộ công nghệ như thanh trùng và đóng hộp đúng cách hầu như đã loại bỏ được một số bệnh, thì những nguyên nhân mới gây bệnh do thực phẩm đã được xác định. Việc giám sát các bệnh do thực phẩm rất phức tạp do một số yếu tố. Đầu tiên là báo cáo thiếu. Mặc dù các bệnh do thực phẩm có thể nghiêm trọng hoặc thậm chí gây tử vong, nhưng các trường hợp nhẹ hơn thường không được phát hiện thông qua giám sát định kỳ. Thứ hai, nhiều mầm bệnh lây truyền qua thực phẩm cũng lây lan qua nước hoặc từ người sang người, do đó vai trò lây truyền qua thực phẩm bị che khuất. Cuối cùng, các mầm bệnh hoặc tác nhân chưa được xác định, và do đó không thể được chẩn đoán gây ra một số bệnh do thực phẩm.

Dữ liệu bùng phát dịch tễ học liên tục xác định năm yếu tố rủi ro chính liên quan đến hành vi của nhân viên và thực hành chuẩn bị tại các cơ sở bán lẻ và dịch vụ

establishments as contributing to foodborne illness:

- Improper holding temperatures,
- Inadequate cooking, such as undercooking raw shell eggs,
- Contaminated equipment,
- Food from unsafe sources, and
- Poor personal hygiene

The Food Code addresses controls for risk factors and further establishes 5 key public health interventions to protect consumer health. Specifically, these interventions are: demonstration of knowledge, employee health controls, controlling hands as a vehicle of contamination, time and temperature parameters for controlling pathogens, and the consumer advisory. The first two interventions are found in Chapter 2 and the last three in Chapter 3.

The Food and Drug Administration (FDA) endeavors to assist the approximately 75 state and territorial agencies and more than 3,000 local departments that assume primary responsibility for preventing foodborne illness and for licensing and inspecting establishments within the retail segment of the food industry. This industry segment consists of more than one million establishments and employs a work force of over 16 million.

2. PHS Model Codes History, Purpose, and Authority

(A) History and Purpose

U.S. Public Health Service (PHS) activities in the area of food protection began at the turn of the 20th century with studies on the role of milk in the spread of disease. These studies led to the conclusion that effective disease prevention requires the application of comprehensive food sanitation measures from production to consumption. Additional studies identified and evaluated measures which would most effectively control disease, including work which led to improved processes for

thực phẩm góp phần gây ra bệnh do thực phẩm:

- Nhiệt độ bảo quản không phù hợp,
- Nấu ăn không đúng cách, chẳng hạn như nấu chưa kỹ trứng còn nguyên vỏ,
- Thiết bị bị nhiễm bẩn,
- Thực phẩm từ các nguồn không an toàn, và
- Vệ sinh cá nhân kém

Bộ luật Thực phẩm giải quyết các biện pháp kiểm soát đối với các yếu tố rủi ro và tiếp tục thiết lập 5 biện pháp can thiệp sức khỏe cộng đồng chính để bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng. Cụ thể, những biện pháp can thiệp này là: thể hiện kiến thức, kiểm soát sức khỏe của nhân viên, kiểm soát bàn tay là phương tiện lây nhiễm, các thông số về thời gian và nhiệt độ để kiểm soát mầm bệnh và tư vấn cho người tiêu dùng. Hai can thiệp đầu tiên được trình trong Chương 2 và ba can thiệp cuối cùng trong Chương 3.

Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm (FDA) nỗ lực hỗ trợ khoảng 75 cơ quan tiểu bang và vùng lãnh thổ và hơn 3.000 ban ngành địa phương chịu trách nhiệm chính trong việc ngăn ngừa bệnh do thực phẩm và cấp phép cũng như kiểm tra các cơ sở trong phân khúc bán lẻ của ngành công nghiệp thực phẩm. Phân khúc công nghiệp này bao gồm hơn một triệu cơ sở và sử dụng lực lượng lao động hơn 16 triệu người.

2. Lịch sử, Mục đích và Thẩm quyền của Bộ luật mô hình PHS

(A) Lịch sử và Mục đích

Các hoạt động của Dịch vụ Y tế Công cộng Hoa Kỳ (PHS) trong lĩnh vực bảo vệ thực phẩm bắt đầu vào đầu thế kỷ 20 với các nghiên cứu về vai trò của sữa trong sự lây lan của bệnh tật. Các nghiên cứu này đã đưa ra kết luận rằng để phòng chống dịch bệnh hiệu quả cần áp dụng các biện pháp vệ sinh thực phẩm toàn diện từ sản xuất đến tiêu dùng. Các nghiên cứu bổ sung đã xác định và đánh giá các biện pháp sẽ kiểm soát dịch bệnh hiệu quả nhất, bao gồm cả công việc dẫn đến các quy trình thanh trùng được cải

pasteurization.

Next, model codes were developed to assist state and local governments in initiating and maintaining effective programs for prevention of foodborne illness. The first of these, which is now titled *Grade A Pasteurized Milk Ordinance – Recommendations of the PHS/FDA*, was initially published in 1924. Subsequently, the PHS published recommended model food codes that address the various components of the retail segment of the food industry. These code editions are listed chronologically on pp. iii and iv. Through the years all states, hundreds of local jurisdictions, and many federal agencies have adopted some edition of model food codes recommended by the PHS.

Today, FDA's purpose in maintaining an updated model food code is to assist food control jurisdictions at all levels of government by providing them with a scientifically sound technical and legal basis for regulating the retail segment of the food industry. The retail segment includes those establishments or locations in the food distribution chain where the consumer takes possession of the food.

The model Food Code is neither federal law nor federal regulation and is not preemptive. Rather, it represents FDA's best advice for a uniform system of regulation to ensure that food at retail is safe and properly protected and presented. Although not federal requirements (until adopted by federal bodies for use within federal jurisdictions), the model Food Code provisions are designed to be consistent with federal food laws and regulations, and are written for ease of legal adoption at all levels of government. A list of jurisdictions that have reported to FDA their status in adopting the Food Code is available on the FDA CFSAN Web Page at:

tiền.

Tiếp theo, các bộ luật mô hình được phát triển để hỗ trợ chính quyền tiểu bang và địa phương khởi xướng và duy trì các chương trình hiệu quả nhằm ngăn ngừa bệnh do thực phẩm gây ra. Quy định đầu tiên, hiện có tiêu đề là Pháp lệnh Sữa tiệt trùng Hạng A – Khuyến nghị của PHS/FDA, được xuất bản lần đầu vào năm 1924. Sau đó, PHS đã công bố các bộ luật thực phẩm mô hình được khuyến nghị đề cập đến các thành phần khác nhau của phân khúc bán lẻ của ngành công nghiệp thực phẩm. Các phiên bản của bộ luật này được liệt kê theo trình tự thời gian trên trang iii và iv. Qua nhiều năm, tất cả các tiểu bang, hàng trăm khu vực pháp lý địa phương và nhiều cơ quan liên bang đã áp dụng một số phiên bản bộ luật thực phẩm mô hình do PHS đề xuất.

Ngày nay, mục đích của FDA trong việc duy trì bộ luật thực phẩm mô hình được cập nhật là để hỗ trợ các khu vực pháp lý kiểm soát thực phẩm ở tất cả các cấp chính quyền bằng cách cung cấp cho họ cơ sở pháp lý và kỹ thuật vững chắc về mặt khoa học để điều chỉnh phân khúc bán lẻ của ngành công nghiệp thực phẩm. Phân khúc bán lẻ bao gồm các cơ sở hoặc địa điểm trong chuỗi phân phối thực phẩm nơi người tiêu dùng sở hữu thực phẩm.

Bộ luật Thực phẩm mô hình không phải là luật liên bang cũng như quy định của liên bang và không có tính chất ưu tiên. Thay vào đó, nó đại diện cho lời khuyên tốt nhất của FDA về một hệ thống quy định thống nhất để đảm bảo rằng thực phẩm tại cửa hàng bán lẻ được an toàn, được bảo vệ và trình bày đúng cách. Mặc dù không phải là yêu cầu của liên bang (cho đến khi được các cơ quan liên bang thông qua để sử dụng trong phạm vi quyền hạn của liên bang), các điều khoản của Bộ luật Thực phẩm mô hình được thiết kế để nhất quán với các luật và quy định về thực phẩm của liên bang, đồng thời được soạn thảo để dễ dàng áp dụng hợp pháp ở tất cả các cấp chính quyền. Danh sách các khu vực pháp lý đã báo

<http://www.fda.gov/RetailFoodProtection>.

The list is self-reported and FDA has not yet evaluated whether all the adopted codes are equivalent to the model Food Code.

Providing model food codes and model code interpretations and opinions is the mechanism through which FDA, as a lead federal food control agency, promotes uniform implementation of national food regulatory policy among the several thousand federal, state, and local agencies and tribes that have primary responsibility for the regulation or oversight of retail level food operations.

(B) Authority

PHS authority for providing assistance to state and local governments is derived from the Public Health Service Act [42 USC 243]. Section 311(a) states in part:

"... The Secretary shall ... assist states and their political subdivisions in the prevention and suppression of communicable diseases, and with respect to other public health matters, shall cooperate with and aid state and local authorities in the enforcement of their ... health regulations and shall advise the several states on matters relating to the preservation and improvement of the public health."

Responsibility for carrying out the provisions of the Act relative to food protection was delegated within the PHS to the Commissioner of Food and Drugs in 1968 [21 CFR 5.10(a)(2) and (3)].

Under authority of the Economy Act, June 30, 1932 as amended [31 USC 1535], FDA provides assistance to federal agencies.

Assistance provided to local, state, and federal governmental bodies is also based on FDA's authorities and responsibilities under the Federal Food, Drug, and Cosmetic Act [21 USC 301].

cáo với FDA tình trạng của họ trong việc áp dụng Bộ luật Thực phẩm có sẵn trên Trang web CFSAN của FDA tại: <http://www.fda.gov/RetailFoodProtection>

Danh sách này là bản tự báo cáo và FDA vẫn chưa đánh giá liệu tất cả các bộ luật được thông qua có tương đương với Bộ luật thực phẩm mô hình hay không.

Cung cấp các bộ luật thực phẩm mô hình, diễn giải và đề xuất ý kiến về bộ luật thực phẩm mô hình là cơ chế mà qua đó FDA, với tư cách là cơ quan kiểm soát thực phẩm hàng đầu của liên bang, thúc đẩy việc thực hiện thống nhất chính sách quản lý thực phẩm quốc gia giữa hàng nghìn cơ quan và bộ lạc liên bang, tiểu bang và địa phương chịu trách nhiệm chính cho quy định hoặc giám sát các hoạt động thực phẩm cấp bán lẻ.

(B) Thẩm quyền

Cơ quan thẩm quyền PHS cung cấp hỗ trợ cho chính quyền tiểu bang và địa phương được lấy từ Đạo luật Dịch vụ Y tế Công cộng [42 USC 243]. Mục 311(a) nêu một phần:

"... Bộ trưởng sẽ ... hỗ trợ các tiểu bang và các phân khu chính trị của họ trong việc ngăn ngừa và trấn áp các bệnh truyền nhiễm, và đối với các vấn đề sức khỏe cộng đồng khác, sẽ hợp tác và hỗ trợ chính quyền tiểu bang và địa phương trong việc thực thi các .. quy định về sức khỏe và sẽ tư vấn cho một số bang về các vấn đề liên quan đến việc duy trì và cải thiện sức khỏe cộng đồng."

Trách nhiệm thực hiện các điều khoản của Đạo luật liên quan đến bảo vệ thực phẩm đã được ủy quyền trong PHS cho Ủy viên Thực phẩm và Dược phẩm vào năm 1968 [21 CFR 5.10(a)(2) và (3)].

Theo thẩm quyền của Đạo luật Kinh tế, ngày 30 tháng 6 năm 1932 đã được sửa đổi [31 USC 1535], FDA cung cấp hỗ trợ cho các cơ quan liên bang.

Sự hỗ trợ được cung cấp cho các cơ quan chính quyền địa phương, tiểu bang và liên bang cũng dựa trên thẩm quyền và trách nhiệm của FDA theo Đạo luật Thực phẩm, Dược phẩm và Mỹ phẩm Liên

3. Public Health and Consumer Expectations

It is a shared responsibility of the food industry and the government to ensure that food provided to the consumer is safe and does not become a vehicle in a disease outbreak or in the transmission of communicable disease. This shared responsibility extends to ensuring that consumer expectations are met and that food is unadulterated, prepared in a clean environment, and honestly presented.

Under FDA's 2018 Mission Statement the agency is responsible for: Protecting the public health by assuring the safety of our nation's food supply...and for advancing the public health by helping the public get accurate, science-based information they need about foods to maintain and improve their health.

Accordingly, the provisions of the Food Code provide a system of prevention and overlapping safeguards designed to minimize foodborne illness; ensure employee health, industry manager knowledge, safe food, nontoxic and cleanable equipment, and acceptable levels of sanitation on food establishment premises; and promote fair dealings with the consumer.

4. Advantage of Uniform Standards

The advantages of well-written, scientifically sound, and up-to-date model codes have long been recognized by industry and government officials. Industry conformance with acceptable procedures and practices is far more likely where regulatory officials "speak with one voice" about what is required to protect the public health, why it is important, and which alternatives for compliance may be accepted.

Model codes provide a guide for use in establishing what is required. They are

bang [21 USC 301].

3. Sức khỏe Cộng đồng và Kỳ vọng của Người tiêu dùng

Ngành công nghiệp thực phẩm và chính phủ có trách nhiệm chung là đảm bảo rằng thực phẩm cung cấp cho người tiêu dùng là an toàn và không trở thành phương tiện làm bùng phát dịch bệnh hoặc lây truyền bệnh truyền nhiễm. Trách nhiệm chung này mở rộng đến việc đảm bảo rằng các kỳ vọng của người tiêu dùng được đáp ứng và thực phẩm không bị tạp nhiễm, được chuẩn bị trong một môi trường sạch sẽ và được trình bày một cách trung thực.

Theo Tuyên bố sứ mệnh năm 2018 của FDA, cơ quan này chịu trách nhiệm: Bảo vệ sức khỏe cộng đồng bằng cách đảm bảo an toàn cho nguồn cung cấp thực phẩm của quốc gia chúng ta...và nâng cao sức khỏe cộng đồng bằng cách giúp công chúng có được thông tin chính xác, dựa trên cơ sở khoa học mà họ cần về thực phẩm để duy trì và cải thiện sức khỏe của họ.

Theo đó, các điều khoản của Bộ luật Thực phẩm cung cấp một hệ thống phòng ngừa và các biện pháp bảo vệ chồng chéo được thiết kế để giảm thiểu bệnh tật do thực phẩm; đảm bảo sức khỏe của nhân viên, kiến thức của người quản lý ngành, thực phẩm an toàn, thiết bị không độc hại và có thể làm sạch cũng như mức độ vệ sinh chấp nhận được tại các cơ sở của cơ sở thực phẩm; và thúc đẩy giao dịch công bằng với người tiêu dùng.

4. Ưu điểm của tiêu chuẩn thống nhất

Những lợi thế của bộ luật mô hình được viết ra khá tốt, khoa học và cập nhật từ lâu đã được các quan chức chính phủ và ngành công nhận. Sự phù hợp của ngành với các thủ tục và thông lệ được chấp nhận có nhiều khả năng xảy ra hơn khi các quan chức quản lý "đồng thanh nói" về những gì cần thiết để bảo vệ sức khỏe cộng đồng, tại sao điều đó lại quan trọng và những lựa chọn thay thế nào để tuân thủ có thể được chấp nhận.

Bộ luật mô hình cung cấp một hướng dẫn để sử dụng trong việc thiết lập những gì

useful to business in that they provide accepted standards that can be applied in training and quality assurance programs. They are helpful to local, state, and federal governmental bodies that are developing or updating their own codes.

The model Food Code provides guidance on food safety, sanitation, and fair dealing that can be uniformly adopted for the retail segment of the food industry. The document is the cumulative result of the efforts and recommendations of many contributing individuals, agencies, and organizations with years of experience using earlier model code editions. It embraces the concept that our quality of life, state of health, and the public welfare are directly affected by how we collectively provide and protect our food.

The model Food Code provisions are consistent with, and where appropriate incorporate, federal performance standards for the same products and processes. Federal performance standards in effect define public food safety expectations for the product, usually in terms of lethality to a pathogenic microorganism of particular concern. Use of performance standards as the measure of regulatory compliance means establishments are free to use innovative approaches in producing safe products, in lieu of adherence to traditional processing approaches, such as specified cooking times and temperatures, that achieve the same end. Federally inspected establishments demonstrate compliance with performance standards by showing that their process adheres to an appropriately designed, validated HACCP plan.

Retail processors may be given the same opportunity as federally-regulated establishments to use innovative techniques in the production of safe foods. Retail establishments may apply to

được yêu cầu. Chúng hữu ích cho doanh nghiệp ở chỗ chúng cung cấp các tiêu chuẩn được chấp nhận có thể áp dụng trong các chương trình đào tạo và đảm bảo chất lượng. Chúng hữu ích cho các cơ quan chính phủ địa phương, tiểu bang và liên bang đang phát triển hoặc cập nhật các bộ luật của riêng họ.

Bộ luật Thực phẩm mô hình cung cấp hướng dẫn về an toàn thực phẩm, vệ sinh và xử lý công bằng có thể được áp dụng thống nhất cho phân khúc bán lẻ của ngành công nghiệp thực phẩm. Tài liệu này là kết quả tích lũy của những nỗ lực và đề xuất của nhiều cá nhân, cơ quan và tổ chức đóng góp với nhiều năm kinh nghiệm sử dụng các phiên bản bộ luật mô hình trước đó. Nó bao hàm khái niệm rằng chất lượng cuộc sống, tình trạng sức khỏe và phúc lợi công cộng của chúng ta bị ảnh hưởng trực tiếp bởi cách chúng ta cùng nhau cung cấp và bảo vệ thực phẩm của mình.

Các điều khoản của Bộ luật Thực phẩm mô hình nhất quán với, và khi thích hợp kết hợp với các tiêu chuẩn hoạt động của liên bang cho cùng sản phẩm và quy trình. Các tiêu chuẩn hoạt động của liên bang có hiệu lực xác định các kỳ vọng về an toàn thực phẩm của công chúng đối với sản phẩm, thường là về khả năng gây chết vi sinh vật gây bệnh được quan tâm đặc biệt. Việc sử dụng các tiêu chuẩn hoạt động làm thước đo mức độ tuân thủ quy định có nghĩa là các cơ sở được tự do sử dụng các phương pháp đổi mới để sản xuất các sản phẩm an toàn, thay vì tuân thủ các phương pháp xử lý truyền thống, chẳng hạn như thời gian và nhiệt độ nấu cụ thể, đạt được cùng một mục đích. Các cơ sở được liên bang kiểm tra thể hiện sự tuân thủ các tiêu chuẩn hoạt động bằng cách cho thấy rằng quy trình của họ tuân thủ kế hoạch HACCP được thiết kế phù hợp và đã được thẩm định.

Các nhà chế biến bán lẻ có thể có cơ hội giống như các cơ sở do liên bang quản lý để sử dụng các kỹ thuật đổi mới trong sản xuất thực phẩm an toàn. Các cơ sở bán lẻ có thể nộp đơn lên cơ quan quản lý về

the regulatory authority for a variance to use a specific federal food safety performance standard for a product or a process in lieu of compliance with otherwise applicable specifications in the Food Code. However, to show compliance with the federal performance standard, the retail processor must, like a federally inspected establishment, show that processing controls are in place to ensure that the standard is being met. Thus, a request for a variance based on a federal performance standard must be supported by a validated HACCP plan with record keeping and documented verification being made available to the regulatory authority.

5. Modifications and Improvements In This Edition

The revisions contained in this edition reflect changes, additions, deletions, and format modifications listed in the Supplement to the 2017 FDA Food Code and recommendations developed during the 2020 Biennial meeting of the Conference for Food Protection (held in August 2021). The revisions also reflect input provided by those who have been intimately involved with studying, teaching, and using the earlier editions. Most of these enhancements involve added clarification or new information.

Some reflect evolving regulatory policy contained in new or revised federal regulations. Several of the Tables, Charts, and images were checked throughout the Code to ensure meeting web accessibility requirements under Section 508 of the Rehabilitation Act of 1973 (29 U.S.C. 794d). Section 508 mandates that all federal agencies eliminate the barriers in accessing electronic and information technology. The law helps to ensure that members of the public with disabilities have the ability to access government information and services.

The needed clarifications and missing Code provisions were identified by FDA and others during standardization and

phương án sử dụng tiêu chuẩn hoạt động an toàn thực phẩm cụ thể của liên bang cho một sản phẩm hoặc quy trình thay cho việc tuân thủ các thông số kỹ thuật hiện hành khác trong Bộ luật Thực phẩm. Tuy nhiên, để thể hiện sự tuân thủ với tiêu chuẩn hoạt động của liên bang, nhà chế biến bán lẻ, giống như một cơ sở được liên bang kiểm tra, phải chứng minh rằng các biện pháp kiểm soát xử lý được áp dụng để đảm bảo rằng tiêu chuẩn đang được đáp ứng. Do đó, yêu cầu về sự khác biệt dựa trên tiêu chuẩn hoạt động của liên bang phải được hỗ trợ bởi kế hoạch HACCP đã được thẩm định với việc lưu giữ hồ sơ và thẩm tra tài liệu được cung cấp cho cơ quan quản lý.

5. Những Sửa Đổi và Cải Tiến Trong Phiên Bản Này

Các bản sửa đổi trong ấn bản này phản ánh những thay đổi, bổ sung, xóa bỏ và sửa đổi định dạng được liệt kê trong Phần bổ sung cho Bộ luật Thực phẩm FDA 2017 và các khuyến nghị được phát triển trong cuộc họp hai năm một lần vào năm 2020 của Hội nghị Bảo vệ Thực phẩm (tổ chức vào tháng 8 năm 2021). Các bản sửa đổi cũng phản ánh ý kiến đóng góp của những người đã tham gia mật thiết vào việc nghiên cứu, giảng dạy và sử dụng các ấn bản trước đó. Hầu hết những cải tiến này liên quan đến việc làm rõ thêm hoặc thông tin mới.

Một số phản ánh chính sách quy định đang phát triển có trong các quy định mới hoặc sửa đổi của liên bang. Một số Bảng, Biểu đồ và hình ảnh đã được kiểm tra xuyên suốt Bộ quy tắc để đảm bảo đáp ứng các yêu cầu về khả năng truy cập web theo Mục 508 của Đạo luật Phục hồi năm 1973 (29 U.S.C. 794d). Mục 508 yêu cầu tất cả các cơ quan liên bang loại bỏ các rào cản trong việc tiếp cận công nghệ thông tin và điện tử. Luật giúp đảm bảo rằng các thành viên của cộng đồng bị khuyết tật có khả năng tiếp cận thông tin và dịch vụ của chính phủ.

Các nội dung làm rõ cần thiết và các điều khoản còn thiếu của Bộ luật đã được FDA và các tổ chức khác xác định trong

certification activities, State Training Team courses, regional food protection seminars, the deliberations of food equipment standards organizations, and the verbal and written requests for clarification received by FDA field and headquarters components.

Changes in provisions related to federal laws and regulations administered by other federal agencies such as the United States Department of Agriculture were jointly developed with those agencies.

A Summary of Changes is provided at the end of the Food Code. General enhancements include:

- 1) Added and improved definitions that are more precise and more consistent with terminology and definitions found in related laws and regulations;
- 2) Modified provisions to make them more consistent with national requirements and standards administered by other federal agencies and international bodies; more flexible without compromising public health; and more internally consistent with other Food Code provisions;
- 3) Clarified other provisions regarding their intent, thereby reducing confusion and the potential for inconsistent application;
- 4) Improved user aids contained in the Annexes such as added references and updated public health reasons, model forms, guides, and lists; and
- 5) Expanded the Index with additional terms to assist a broader base of users in finding topics of interest.

Some of the significant changes to the 2022 Food Code include:

- 1) Adding sesame as the ninth (9th) major food allergen;
- 2) Requiring written notification to consumers of major food allergens as ingredients in unpackaged food and labeling of major food allergens in bulk food that is available for consumer self-

các hoạt động tiêu chuẩn hóa và chứng nhận, các khóa đào tạo của Nhóm Đào tạo Nhà nước, hội thảo bảo vệ thực phẩm khu vực, các cuộc thảo luận của các tổ chức tiêu chuẩn thiết bị thực phẩm, và các yêu cầu làm rõ bằng lời nói và văn bản mà lĩnh vực FDA nhận được và thành phần trụ sở chính.

Những thay đổi trong các điều khoản liên quan đến pháp luật và quy định liên bang do các cơ quan liên bang khác như Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ quản lý đã được cùng phát triển với các cơ quan đó.

Tóm tắt các Thay đổi được cung cấp ở cuối Bộ luật Thực phẩm. Các cải tiến chung bao gồm:

- 1) Bổ sung và cải tiến các định nghĩa chính xác hơn và nhất quán hơn với các thuật ngữ và định nghĩa có trong các luật và quy định liên quan;
- 2) Các điều khoản được sửa đổi để phù hợp hơn với các yêu cầu và tiêu chuẩn quốc gia do các cơ quan liên bang và cơ quan quốc tế khác quản lý; linh hoạt hơn mà không ảnh hưởng đến sức khỏe cộng đồng; và nhất quán hơn về mặt nội bộ với các điều khoản khác của Bộ luật Thực phẩm;
- 3) Làm rõ các điều khoản khác liên quan đến mục đích của chúng, do đó làm giảm sự nhầm lẫn và khả năng áp dụng không thống nhất;
- 4) Hỗ trợ người dùng được cải thiện có trong các Phụ lục như tài liệu tham khảo bổ sung và lý do sức khỏe cộng đồng được cập nhật, biểu mẫu mẫu, hướng dẫn và danh sách; Và
- 5) Mở rộng Chỉ mục với các thuật ngữ bổ sung để hỗ trợ cơ sở người dùng rộng hơn trong việc tìm kiếm các chủ đề quan tâm.

Một số thay đổi quan trọng đối với Bộ luật Thực phẩm 2022 bao gồm:

- 1) Thêm vừng là chất gây dị ứng thực phẩm chính thứ chín (thứ 9);
- 2) Yêu cầu thông báo bằng văn bản cho người tiêu dùng về các chất gây dị ứng thực phẩm chính là thành phần trong thực phẩm không đóng gói và ghi nhãn các chất gây dị ứng thực phẩm chính trong

dispensing;

3) Establishing new criteria for the donation of food to aid in public health protection;

4) Revising the definition of intact meat including enhancements to clarify time/temperature cooking requirements; and

5) Creating new requirements for the allowance of pet dogs in outdoor dining spaces.

6. Discussion of the Code as a HACCP Model and the Intention to Incorporate Other Models

It is important to note that preapproval of HACCP plans for food establishments operating pursuant to a variance is provided for under the Food Code, but such a plan preapproval is not a part of another HACCP regulatory model, the Fish and Fishery Products regulation 21 CFR 123, effective December 18, 1997. FDA published the Fish and Fisheries Hazards and Controls Guidance Fourth Edition April 2011, with the most recent edition issued in June 2022. Additionally, there are differences between the two models in the required content of the HACCP plan. For example, the HACCP plans requested by the Food Code must include flow diagrams, product formulations, training plans, and a corrective action plan. Flow diagrams and product formulations are suggested but not mandated components of the Fish and Fishery Products regulation.

These differences are necessitated by differences in the nature of the regulations and the regulatory structure set up to enforce them. HACCP plans developed under the Food Code variance process are provided to the regulatory authority to enable the regulatory authority to assess whether the establishment has designed a system of controls sufficient to ensure the safety of the product. The plans will be reviewed

thực phẩm số lượng lớn có sẵn để người tiêu dùng tự pha chế;

3) Thiết lập các tiêu chí mới cho việc quyên góp thực phẩm để hỗ trợ bảo vệ sức khỏe cộng đồng;

4) Sửa đổi định nghĩa về thịt còn nguyên cơ bao gồm các cải tiến để làm rõ các yêu cầu về thời gian/nhiệt độ nấu; và

5) Tạo ra các yêu cầu mới cho phép nuôi chó cưng trong không gian ăn uống ngoài trời.

6. Thảo luận về Bộ luật như một Mô hình HACCP và Ý định kết hợp các Mô hình khác

Điều quan trọng cần lưu ý là việc phê duyệt trước các kế hoạch HACCP cho các cơ sở thực phẩm hoạt động theo sự khác biệt được quy định trong Bộ luật Thực phẩm, nhưng việc phê duyệt trước kế hoạch đó không phải là một phần của mô hình quy định HACCP khác, quy định về Cá và Sản phẩm Thủy sản 21 CFR 123, có hiệu lực từ ngày 18 tháng 12 năm 1997. FDA đã xuất bản Hướng dẫn Kiểm soát và mối nguy trong cá và sản phẩm thủy sản Ấn bản thứ tư vào tháng 4 năm 2011, với ấn bản gần đây nhất được ban hành vào tháng 6 năm 2022. Ngoài ra, có sự khác biệt giữa hai mô hình trong nội dung bắt buộc của kế hoạch HACCP. Ví dụ: kế hoạch HACCP theo yêu cầu của Bộ luật Thực phẩm phải bao gồm sơ đồ quy trình, công thức sản phẩm, kế hoạch đào tạo và kế hoạch hành động khắc phục. Sơ đồ quy trình và công thức sản phẩm được đề xuất nhưng không phải là thành phần bắt buộc của quy định về Cá và Sản phẩm Thủy sản.

Những khác biệt này là cần thiết bởi sự khác biệt về bản chất của các quy định và cấu trúc quy định được thiết lập để thực thi chúng. Các kế hoạch HACCP được xây dựng theo quy trình thay đổi của Bộ luật thực phẩm được cung cấp cho cơ quan quản lý để cơ quan quản lý có thể đánh giá liệu cơ sở có thiết kế một hệ thống kiểm soát đầy đủ để đảm bảo tính an toàn của sản phẩm hay không. Các kế hoạch sẽ được xem xét bên ngoài cơ sở

outside the food establishment and, in most cases, in the absence of any historical performance information for the product at that establishment. Therefore, the plan must contain sufficient detail to allow the regulator to fully understand the operations and the intended controls. Products requiring a variance are those which are deemed to be time/temperature control for safety food and for which retail production would otherwise be prohibited.

To assist food establishments in applying HACCP principles at retail, FDA has issued a document entitled: Managing Food Safety: A HACCP Principles Guide for Operators of Food Service, Retail Food Stores, and Other Food Establishments at the Retail Level. This document is available from FDA and can be found on the FDA Web Page at:

<http://www.fda.gov/RetailFoodProtection>

Under the Fish and Fishery Products regulation, every seafood processor is required to perform a hazard analysis, and must have and implement a written HACCP Plan whenever a hazard analysis reveals a food safety hazard that is reasonably likely to occur. HACCP plans developed pursuant to the Fish and Fishery Products regulation are for all products in the class and are not for products for which production is presently prohibited. Plans will be reviewed on site, with records available to judge, among other things, the adequacy of past corrective actions.

It is intended that the Food Code will be amended to incorporate federal HACCP regulations and guidelines by inclusion in the text of the Food Code, by reference, or through the issuance of interpretations. This will provide alternatives to the preapproval of HACCP plans, such as simplified HACCP plans in line with the Fish and Fishery Products model, if the product is produced under a HACCP plan developed in conformance with such

thực phẩm và, trong hầu hết các trường hợp, khi không có bất kỳ thông tin hoạt động lịch sử nào cho sản phẩm tại cơ sở đó. Do đó, kế hoạch phải có đủ chi tiết để cho phép cơ quan quản lý hiểu đầy đủ các hoạt động và các biện pháp kiểm soát dự kiến. Các sản phẩm cần có sự khác biệt là những sản phẩm cần được kiểm soát thời gian/nhiệt độ để đảm bảo an toàn thực phẩm và nếu không thì việc sản xuất bán lẻ sẽ bị cấm.

Để hỗ trợ các cơ sở thực phẩm áp dụng các nguyên tắc HACCP tại cơ sở bán lẻ, FDA đã ban hành một tài liệu có tên: Quản lý An toàn Thực phẩm: Hướng dẫn Nguyên tắc HACCP cho Nhà điều hành Dịch vụ Thực phẩm, Cửa hàng Thực phẩm Bán lẻ và Cơ sở Thực phẩm Khác ở Cấp độ Bán lẻ. Tài liệu này có sẵn từ FDA và có thể được tìm thấy trên Trang web của FDA tại:

<http://www.fda.gov/RetailFoodProtection>

Theo quy định về Cá và Sản phẩm Thủy sản, mọi nhà chế biến thủy sản đều phải thực hiện phân tích mối nguy, đồng thời phải có và thực hiện Kế hoạch HACCP bằng văn bản bất cứ khi nào phân tích mối nguy cho thấy mối nguy về an toàn thực phẩm có khả năng xảy ra ở mức độ hợp lý. Các kế hoạch HACCP được xây dựng theo quy định về Cá và Sản phẩm Thủy sản dành cho tất cả các sản phẩm trong nhóm và không dành cho các sản phẩm hiện đang bị cấm sản xuất. Các kế hoạch sẽ được xem xét tại chỗ, với các hồ sơ có sẵn để đánh giá, trong số những thứ khác, tính thỏa đáng của các hành động khắc phục trong quá khứ.

Dự kiến, Bộ luật Thực phẩm sẽ được sửa đổi để kết hợp các quy định và hướng dẫn HACCP của liên bang bằng cách đưa vào văn bản của Bộ luật Thực phẩm, bằng cách tham khảo hoặc thông qua việc ban hành các diễn giải. Điều này sẽ cung cấp các lựa chọn thay thế cho việc phê duyệt trước các kế hoạch HACCP, chẳng hạn như các kế hoạch HACCP đơn giản hóa phù hợp với mô hình Cá và Sản phẩm Thủy sản, nếu sản phẩm được sản xuất

regulation or guideline. In so doing, the need for preapproved plans under the more intensive regimen of the Food Code will be significantly reduced.

HACCP plans are key to the use of performance standards as measures of regulatory compliance. Performance standards issued by the Food Safety and Inspection Service are applicable to a broad range of meat, poultry, and egg products. Federal performance standards are acceptable, equivalent alternatives to the command-and-control provisions that now provide specific times and temperatures for processing various products. Federal performance standards may be used to determine the safety of a product or process under the Food Code if authorized under a variance granted in accord with the Code's variance provisions, and demonstrated by adherence to a validated HACCP plan, consistent with the Code's HACCP provisions.

7. Code Adoption/Certified Copies

The model Food Code is provided for use by food regulatory jurisdictions at all levels of government. At the state and local levels the model may be:

- (A) Enacted into statute as an act of the state legislative body;
- (B) Promulgated as a regulation, if the state legislative body has delegated rulemaking authority to a governmental administrative agency; or
- (C) Adopted as an ordinance, if the local legislative body has been delegated rulemaking authority or regulatory powers.

Typically, code adoption bodies publish a notice of their intent to adopt a code, make copies available for public inspection, and provide an opportunity for public input prior to adoption. This is usually done in one of two ways.

theo kế hoạch HACCP được xây dựng tuân theo quy định hoặc hướng dẫn đó. Khi làm như vậy, nhu cầu về các kế hoạch được phê duyệt trước theo chế độ chuyên sâu hơn của Bộ luật Thực phẩm sẽ giảm đáng kể.

Các kế hoạch HACCP là chìa khóa để sử dụng các tiêu chuẩn hoạt động làm thước đo tuân thủ quy định. Các tiêu chuẩn hoạt động do Cục Thanh tra và An toàn Thực phẩm ban hành được áp dụng cho nhiều loại sản phẩm thịt, gia cầm và trứng. Các tiêu chuẩn hoạt động của liên bang có thể chấp nhận được, là các lựa chọn thay thế tương đương với các điều khoản chỉ huy và kiểm soát hiện cung cấp thời gian và nhiệt độ cụ thể để xử lý các sản phẩm khác nhau. Các tiêu chuẩn hoạt động của liên bang có thể được sử dụng để xác định độ an toàn của sản phẩm hoặc quy trình theo Bộ luật Thực phẩm nếu được phép theo phương sai được chấp thuận theo các điều khoản về phương sai của Bộ luật và được chứng minh bằng việc tuân thủ kế hoạch HACCP đã được thẩm định, phù hợp với các điều khoản HACCP của Bộ luật.

7. Các bản sao của Bộ luật được thông qua / chứng nhận

Bộ luật thực phẩm mô hình được cung cấp để sử dụng bởi các khu vực pháp lý quản lý thực phẩm ở tất cả các cấp chính quyền. Ở cấp tiểu bang và địa phương, mô hình có thể là:

- (A) Được ban hành thành luật như một đạo luật của cơ quan lập pháp tiểu bang;
- (B) Được ban hành như một quy định, nếu cơ quan lập pháp của tiểu bang đã ủy quyền lập quy cho một cơ quan hành chính của chính phủ; hoặc
- (C) Được thông qua như một sắc lệnh, nếu cơ quan lập pháp địa phương đã được ủy quyền đưa ra quy tắc hoặc quyền hạn quy định.

Thông thường, các cơ quan áp dụng bộ luật công bố thông báo về ý định áp dụng bộ luật của họ, cung cấp các bản sao để công chúng kiểm tra và tạo cơ hội cho công chúng đóng góp ý kiến trước khi áp dụng. Điều này thường được thực hiện

The recommended method is the "short form" or "adoption by reference" approach where a simple statement is published stating that certified copies of the proposed code are on file for public review. This approach may be used by governmental bodies located in states that have enabling laws authorizing the adoption of codes by reference. An advantage to this approach is a substantial reduction in the cost of publishing and printing.

Certified copies of the Food Code for use in adopting the model by reference are available through the FDA Retail Food Protection Staff, HFS-320, 5001 Campus Drive, College Park, MD 20740-3835. Refer to item 2. (A) of this Preface to access a listing of jurisdictions' adoptions.

The alternative method is the "long form" or "section-by-section" approach where the proposed code is published in its entirety. Both methods of adoption allow for the modification of specific provisions to accommodate existing law, administrative procedure, or regulatory policy. Annex 7 contains model adoption forms for use by governmental bodies who wish to use either of these methods.

8. Information to Assist the User

Many of the improvements contained in the model Food Code, as listed under item 5 of this Preface, are provided to make the document easier to use. Other characteristics of the new edition, if they are understood by the user, make it easier to follow and apply. These include structure, nomenclature, and methodology.

Food Code provisions address essentially four areas: personnel (Chapter 2), food (Chapter 3), equipment/facilities/supplies (Chapters 4, 5, 6, 7), and compliance and enforcement (Chapter 8). A new user will find it helpful to review the Table of Contents together with the Code

theo một trong hai cách.

Phương pháp được đề xuất là phương pháp tiếp cận "dạng ngắn" hoặc "áp dụng bằng tham chiếu" trong đó một tuyên bố đơn giản được xuất bản nêu rõ rằng các bản sao được chứng nhận của bộ luật được đề xuất có trong hồ sơ để công chúng xem xét. Cách tiếp cận này có thể được sử dụng bởi các cơ quan chính phủ ở các tiểu bang có luật cho phép áp dụng bộ luật bằng cách tham chiếu. Một lợi thế của phương pháp này là giảm đáng kể chi phí xuất bản và in ấn.

Các bản sao được chứng nhận của Bộ luật Thực phẩm để sử dụng trong việc áp dụng mô hình bằng cách tham chiếu có sẵn thông qua Nhân viên Bảo vệ Thực phẩm Bán lẻ của FDA, HFS-320, 5001 Campus Drive, College Park, MD 20740-3835. Tham khảo mục 2. (A) của Lời nói đầu này để truy cập danh sách các khu vực pháp lý được thông qua.

Phương pháp thay thế là cách tiếp cận "dạng dài" hoặc "từng phần" trong đó bộ luật được đề xuất được xuất bản toàn bộ. Cả hai phương pháp thông qua đều cho phép sửa đổi các điều khoản cụ thể để phù hợp với pháp luật, thủ tục hành chính hoặc chính sách điều tiết hiện hành. Phụ lục 7 chứa các biểu mẫu chấp nhận mô hình để các cơ quan chính phủ sử dụng, những người muốn sử dụng một trong hai phương pháp này.

8. Thông tin hỗ trợ người dùng

Nhiều cải tiến có trong Bộ luật Thực phẩm mô hình, như được liệt kê trong mục 5 của Lời nói đầu này, được cung cấp để làm cho tài liệu dễ sử dụng hơn. Các đặc điểm khác của phiên bản mới, nếu người dùng hiểu chúng, sẽ giúp dễ dàng theo dõi và áp dụng hơn. Chúng bao gồm cấu trúc, danh pháp và phương pháp luận.

Các điều khoản của Bộ luật Thực phẩm về cơ bản đề cập đến bốn lĩnh vực: nhân sự (Chương 2), thực phẩm (Chương 3), thiết bị/cơ sở vật chất/nguồn cung cấp (Chương 4, 5, 6, 7), và tuân thủ và thực thi (Chương 8). Người dùng mới sẽ thấy hữu ích khi xem lại Mục lục cùng với

Reference Sheet (Annex 7, Guide 3-B) in order to quickly gain an understanding of the scope and sequence of subjects included within these four areas.

The structural nomenclature of the document is as follows:

Chapter	9
Part	9-1
Subpart	9-101
Section (§)	9-101.11
Paragraph (¶)	9-101.11(A)
Subparagraph	9-101.11(A)(1)

Code provisions are either appropriate for citing and debiting on an inspection report or they are not. Those not intended for citing/debiting are identified by the digits following the decimal point in the numbering system. These “nondebitable” provisions fall into two categories, those that end with two digits after the decimal point and the last digit is a zero, e.g., § 1-201.10; and those that end with three digits after the decimal point and the last 2 digits are zeros, e.g., § 8-805.100.

Two types of internal cross referencing are widely used throughout the Code to eliminate the need for restating provisions.

A. The first type of cross reference uses phrases that contain the word “under”, e.g., “as specified **under** ... (followed by the relevant portion of the Code).” The purpose of this type of cross reference is to:

- 1) Alert the reader to relevant information, and
- 2) Provide a system by which each violation is recorded under the one most appropriate provision. This type of cross reference signals to the reader the provision of the Code under which a certain violation is properly cited/debited.

B. The second type of cross reference uses phrases that contain the word “in,” e.g., “as specified **in**... (followed by the relevant portion of the Code).” The purpose of this type of cross reference is

Bảng tham chiếu bộ luật (Phụ lục 7, Hướng dẫn 3-B) để nhanh chóng hiểu được phạm vi và trình tự các chủ đề có trong bốn lĩnh vực này.

Danh pháp cấu trúc của tài liệu như sau:

Chương	9
Phần	9-1
Phần phụ	9-101
Mục (§)	9-101.11
Đoạn (¶)	9-101.11(A)
Tiểu đoạn	9-101.11(A)(1)

Các điều khoản của bộ luật phù hợp để trích dẫn và ghi nợ vào báo cáo kiểm tra hoặc không. Những thứ không nhằm mục đích trích dẫn/ghi nợ được xác định bằng các chữ số sau dấu thập phân trong hệ thống đánh số. Các điều khoản “không thể ghi nợ” này thuộc hai loại, những điều khoản kết thúc bằng hai chữ số sau dấu thập phân và chữ số cuối cùng là số 0, ví dụ: § 1-201.10; và những chữ số kết thúc bằng ba chữ số sau dấu thập phân và 2 chữ số cuối cùng là số không, ví dụ: § 8-805.100.

Hai loại tham chiếu chéo nội bộ được sử dụng rộng rãi trong suốt Bộ luật để loại bỏ nhu cầu trình bày lại các điều khoản.

A. Loại tham chiếu chéo đầu tiên sử dụng các cụm từ có chứa từ “theo”, ví dụ: “theo như được chỉ định trong ... (theo sau là phần có liên quan của Bộ luật).” Mục đích của loại tham chiếu chéo này là để:

- 1) Thông báo cho người đọc thông tin liên quan, và
- 2) Cung cấp một hệ thống theo đó mỗi vi phạm được ghi lại theo một điều khoản phù hợp nhất. Loại tham chiếu chéo này báo hiệu cho người đọc biết quy định của Bộ luật mà theo đó một vi phạm nhất định được trích dẫn/ghi nợ hợp lý.

B. Loại tham chiếu chéo thứ hai sử dụng các cụm từ có chứa từ “trong”, ví dụ: “như được chỉ định trong... (theo sau là phần có liên quan của Bộ).” Mục đích của loại tham chiếu chéo này là để:

to:

1) Indicate the specific provisions of a separate document such as a federal regulation that are being incorporated by reference in the requirement of the Code, e.g., ¶ 3-201.11(C); or

2) Refer the reader to a nondebitable provision of the Code which provides further information for consideration, such as provision for an exception or for an allowance to comply via an alternative method.

For example, ¶ 3-201.16 (A) begins with “Except as specified in ¶ (B)...” and ¶ (B) states the relevant exceptions to ¶ (A). Paragraph 3-201.11(E) states in part, “... as specified in ¶ 3-401.11(C)” and ¶ 3-401.11(C) provides for an allowance to serve or sell raw or undercooked, wholemeat, intact beef steaks in a ready-to-eat form.

If you review the exception in ¶ 3-201.16(B) and the allowance in ¶ 3-401.11(C), you will see that exceptions and allowances often contain conditions of compliance, i.e., conditions that must be met in order for the exception or allowance to convey.

Based on the violation being cited, the substance of the text being referred to, and the context in which the reference is made, users of the Code must infer the intent of the cross reference. That is, the user must determine if the cross reference simply alerts the user to additional information about the requirement or if the cross reference:

- Sends (via the word “under”) the citing/debiting to another Code provision; or
- Incorporates (via the word “in”) the referenced requirements into the Code provision

The Food Code presents requirements by principle rather than by subject. For example, equipment requirements are presented under headings such as Materials, Design and Construction, Numbers and Capacities, Location and Installation, and Maintenance and

1) Nêu rõ các điều khoản cụ thể của một tài liệu riêng biệt, chẳng hạn như quy định liên bang đang được đưa vào bằng cách tham chiếu trong yêu cầu của Bộ luật, ví dụ: ¶ 3-201.11(C); hoặc

2) Giới thiệu người đọc đến một điều khoản không thể ghi nợ của Bộ luật cung cấp thêm thông tin để xem xét, chẳng hạn như điều khoản về ngoại lệ hoặc khoản trợ cấp để tuân thủ thông qua một phương pháp thay thế.

Ví dụ: ¶ 3-201.16 (A) bắt đầu bằng “Ngoại trừ như được chỉ định trong ¶ (B)...” và ¶ (B) nêu rõ các ngoại lệ liên quan đến ¶ (A). Đoạn 3-201.11(E) nêu một phần, “... như được quy định trong ¶ 3-401.11(C)” và ¶ 3-401.11(C) quy định cho phép phục vụ hoặc bán thịt nguyên con, thịt bò nguyên con sống hoặc nấu chưa chín bít tết ở dạng ăn liền.

Nếu bạn xem lại ngoại lệ trong ¶ 3-201.16(B) và khoản cho phép trong ¶ 3-401.11(C), bạn sẽ thấy rằng các trường hợp ngoại lệ và khoản cho phép thường bao gồm các điều kiện tuân thủ, nghĩa là các điều kiện phải được đáp ứng để được ngoại lệ hoặc trợ cấp để chuyển tải.

Dựa trên hành vi vi phạm được trích dẫn, nội dung của văn bản được đề cập và bối cảnh trong đó tài liệu tham khảo được tạo ra, người dùng Bộ luật phải suy ra ý định của tài liệu tham khảo chéo. Nghĩa là, người dùng phải xác định xem liệu tham chiếu chéo chỉ đơn giản là cảnh báo người dùng về thông tin bổ sung về yêu cầu hay nêu tham chiếu chéo:

- Gửi (thông qua từ “theo”) trích dẫn/ghi nợ cho một điều khoản khác của Quy tắc; hoặc
- Kết hợp (thông qua từ “trong”) các yêu cầu được tham chiếu vào điều khoản Quy tắc

Bộ luật Thực phẩm trình bày các yêu cầu theo nguyên tắc hơn là theo chủ đề. Ví dụ: các yêu cầu về thiết bị được trình bày dưới các tiêu đề như Nguyên vật liệu, Thiết kế và Xây dựng, Số lượng và Công suất, Vị trí và Lắp đặt, Bảo trì và Vận hành thay vì theo tủ lạnh, bồn rửa và

Operation rather than by refrigerators, sinks, and thermometers. In this way provisions need be stated only once rather than repeated for each piece or category of equipment. Where there are special requirements for certain equipment, the requirement is delineated under the appropriate principle (e.g., Design and Construction) and listed separately in the index.

Portions of some sections are written in *italics*. These provisions are not requirements but are provided to convey relevant information about specific exceptions and alternative means for compliance. Italics are pursuant to a preceding provision that states a requirement, to which the italics offer an exception or another possibility. Italicized sections usually involve the words “except for,” “may,” “need not” or “does not apply.” See ¶ 3-202.18(D).

The former use of “critical” or “non-critical” has been changed in recognition of the need to better identify risk-based controls within the Code’s provisions. Requirements contained in the Food Code are presented as being in one of three categories of importance: **PRIORITY ITEM** (i.e. a provision in this Code whose application contributes directly to the elimination, prevention or reduction to an acceptable level, hazards associated with foodborne illness or injury and there is no other provision that more directly controls the hazard); **PRIORITY FOUNDATION ITEM** (i.e., a provision in this Code whose application supports, facilitates or enables one or more **PRIORITY ITEMS**); and, **CORE ITEM** (i.e., a provision in this Code that is not designated as a **PRIORITY ITEM** or a **PRIORITY FOUNDATION ITEM** and that usually relates to general sanitation, operational controls, sanitation standard operating procedures (SSOPs), facilities or structures, equipment design, or general maintenance.

A “P” or “Pf” designation after a paragraph

nhật kê. Theo cách này, các điều khoản chỉ cần được nêu một lần thay vì lặp lại cho từng bộ phận hoặc loại thiết bị. Khi có các yêu cầu đặc biệt đối với một số thiết bị nhất định, yêu cầu đó được mô tả theo nguyên tắc phù hợp (ví dụ: Thiết kế và Xây dựng) và được liệt kê riêng trong chỉ mục.

Các phần của một số phần được viết bằng chữ nghiêng. Các điều khoản này không phải là yêu cầu nhưng được cung cấp để truyền đạt thông tin liên quan về các trường hợp ngoại lệ cụ thể và các biện pháp thay thế để tuân thủ. Chữ in nghiêng là theo một điều khoản trước đó nêu rõ một yêu cầu, mà chữ in nghiêng đưa ra một ngoại lệ hoặc khả năng khác. Các phần in nghiêng thường bao gồm các từ “ngoại trừ”, “có thể”, “không cần” hoặc “không áp dụng”. Xem ¶ 3-202.18(D).

Cách sử dụng trước đây của từ “quan trọng” hoặc “không quan trọng” đã được thay đổi để ghi nhận nhu cầu xác định tốt hơn các biện pháp kiểm soát dựa trên rủi ro trong các điều khoản của Bộ luật. Các yêu cầu trong Bộ luật Thực phẩm được trình bày là thuộc một trong ba loại tầm quan trọng: **MỤC ƯU TIÊN** (nghĩa là một điều khoản trong Bộ luật này mà việc áp dụng nó góp phần trực tiếp vào việc loại bỏ, ngăn ngừa hoặc giảm thiểu các mối nguy liên quan đến bệnh tật hoặc thương tích do thực phẩm đến mức có thể chấp nhận được và không có điều khoản nào khác kiểm soát mối nguy đó trực tiếp hơn); **MỤC NỀN TẢNG ƯU TIÊN** (nghĩa là một điều khoản trong Bộ luật này mà ứng dụng của nó hỗ trợ, tạo điều kiện hoặc cho phép một hoặc nhiều **MỤC ƯU TIÊN**); và, **MỤC CỐT LÕI** (tức là, một điều khoản trong Bộ luật này không được chỉ định là **MỤC ƯU TIÊN** hoặc **MỤC NỀN TẢNG ƯU TIÊN** và thường liên quan đến vệ sinh chung, kiểm soát vận hành, quy trình vận hành tiêu chuẩn vệ sinh (SSOP), cơ sở vật chất hoặc cấu trúc, thiết kế thiết bị, hoặc bảo trì chung.

Ký hiệu “P” hoặc “Pf” sau một đoạn hoặc

or subparagraph indicates that the provision within that section is a **PRIORITY ITEM** or **PRIORITY FOUNDATION ITEM**. Any unmarked provisions within a section are **CORE ITEMS**.

The following conventions are used in the Food Code. “Shall” means the act is imperative, i.e., “shall” constitutes a command. “May not” means absolute prohibition. “May” is permissive and means the act is allowed. The term “means” is followed by a declared fact.

Defined words and terms are in “small caps” in the text of the Food Code chapters to alert the reader to the fact that there is a specific meaning assigned to those words and terms and that the meaning of a provision is to be interpreted in the defined context. A concerted effort was also made to place in “small caps” all forms and combinations of those defined words and terms that were intended to carry the weight of the definition.

The annexes located at the back of the document can provide tremendous assistance to those charged with applying Food Code provisions. No reference is made in the text of a provision to the annexes which support its requirements. This is necessary in order to keep future laws or other requirements based on the model Food Code “clean.” However, the annexes are provided specifically to assist the regulatory authority apply the provisions uniformly and effectively.

It is, therefore, important for users to preview the subject and essence of each of the annexes before using the document. Some of the annexes (e.g., References, Public Health Reasons) are structured to present the information by the specific Food Code item number to which they apply. Other annexes provide information and materials intended to be helpful to the user such as model forms that can be

tiểu đoạn cho biết rằng điều khoản trong phần đó là MỤC ƯU TIÊN hoặc MỤC NỀN TẢNG ƯU TIÊN. Bất kỳ điều khoản nào không được đánh dấu trong một phần đều là MỤC CỐT LÕI.

Các quy ước sau đây được sử dụng trong Bộ luật Thực phẩm. “Phải” có nghĩa là hành động bắt buộc, tức là “phải” cấu thành mệnh lệnh. “Có thể không” có nghĩa là cấm tuyệt đối. “May” là cho phép và có nghĩa là hành động được cho phép. Thuật ngữ “có nghĩa là” được theo sau bởi một thực tế tuyên bố.

Các từ và thuật ngữ được định nghĩa ở dạng “viết hoa nhỏ” trong văn bản của các chương Bộ luật Thực phẩm để cảnh báo người đọc về thực tế rằng có một nghĩa cụ thể được gán cho các từ và thuật ngữ đó và nghĩa của một điều khoản sẽ được diễn giải trong ngữ cảnh xác định. Một nỗ lực phối hợp cũng đã được thực hiện để đưa vào “viết hoa nhỏ” tất cả các dạng và sự kết hợp của các từ và thuật ngữ đã được định nghĩa đó nhằm mục đích mang trọng lượng của định nghĩa.

Các phụ lục nằm ở mặt sau của tài liệu có thể hỗ trợ rất nhiều cho những người chịu trách nhiệm áp dụng các điều khoản của Bộ luật Thực phẩm. Không có tài liệu tham khảo nào được đưa ra trong văn bản của một điều khoản đối với các phụ lục hỗ trợ các yêu cầu của nó. Điều này là cần thiết để giữ cho các luật trong tương lai hoặc các yêu cầu khác dựa trên Bộ luật Thực phẩm mô hình là “sạch”. Tuy nhiên, các phụ lục được cung cấp cụ thể để hỗ trợ cơ quan quản lý áp dụng các quy định một cách thống nhất và hiệu quả.

Do đó, điều quan trọng là người dùng phải xem trước chủ đề và bản chất của từng phụ lục trước khi sử dụng tài liệu. Một số phụ lục (ví dụ: Tài liệu tham khảo, Lý do sức khỏe cộng đồng) được cấu trúc để trình bày thông tin theo số mục Bộ luật Thực phẩm cụ thể mà chúng áp dụng. Các phụ lục khác cung cấp thông tin và tài liệu nhằm mục đích hữu ích cho người dùng, chẳng hạn như các

used, a delineation of the principles of HACCP, guidelines for establishment inspection, and criteria for certain food processes for use in evaluating proposed HACCP plans.

9. The Code Revision Process

(A) Food Code Revision and Publication Cycles

FDA is issuing a new edition of the Food Code every 4 years. During the 4-year span of time between editions, FDA may issue supplements to an existing edition. Each new edition will incorporate the changes made in the supplement as well as any new revisions.

A change in the Code's release cycle occurred ahead of the planned 2021 Food Code release. The FDA values the input of all retail food stakeholder groups through the Conference for Food Protection (CFP) and with the occurrence of the COVID-19 pandemic, the CFP changed to an odd-year meeting cycle. With this change, and to allow for stakeholder input into the Code, FDA adjusted the Food Code release cycle to be on an even-year cycle going forward. This 2022 full edition reflects that change.

(B) Submission of Food Code Change Suggestions

FDA will continue to receive concerns and recommendations for modification of the Food Code from any individual or organization.

Given the purpose of the document as discussed in item 2 of this Preface, the Agency will be especially interested in addressing problems identified by those in government and industry who are responsible for implementing the Food Code. FDA will also be especially responsive to those needed policy and technical changes raised by an organization that uses a democratic process for addressing problems and concerns.

biểu mẫu mô hình có thể được sử dụng, mô tả các nguyên tắc của HACCP, hướng dẫn thanh tra cơ sở và tiêu chí đối với các quy trình thực phẩm nhất định để sử dụng trong việc đánh giá các kế hoạch HACCP được đề xuất.

9. Quy trình sửa đổi quy tắc

(A) Các chu kỳ xuất bản và sửa đổi Bộ luật thực phẩm

FDA sẽ ban hành một phiên bản mới của Bộ luật Thực phẩm cứ 4 năm một lần. Trong khoảng thời gian 4 năm giữa các lần xuất bản, FDA có thể ban hành bổ sung cho một phiên bản hiện có. Mỗi ấn bản mới sẽ kết hợp những thay đổi được thực hiện trong phần bổ sung cũng như bất kỳ bản sửa đổi mới nào.

Một thay đổi trong chu kỳ phát hành của Quy tắc đã xảy ra trước khi phát hành Quy tắc Thực phẩm năm 2021 theo kế hoạch. FDA coi trọng ý kiến đóng góp của tất cả các nhóm liên quan đến bán lẻ thực phẩm thông qua Hội nghị Bảo vệ Thực phẩm (CFP) và với sự bùng phát của đại dịch COVID-19, CFP đã thay đổi thành chu kỳ họp năm lẻ. Với sự thay đổi này và để cho phép các bên liên quan tham gia vào Quy tắc, FDA đã điều chỉnh chu kỳ phát hành Quy tắc Thực phẩm theo chu kỳ năm chẵn trong tương lai. Phiên bản đầy đủ năm 2022 này phản ánh sự thay đổi đó.

(B) Đề trình Đề xuất Thay đổi Bộ luật Thực phẩm

FDA sẽ tiếp tục nhận được các mối quan tâm và khuyến nghị sửa đổi Bộ luật Thực phẩm từ bất kỳ cá nhân hoặc tổ chức nào.

Với mục đích của tài liệu như đã thảo luận trong mục 2 của Lời nói đầu này, Cơ quan sẽ đặc biệt quan tâm đến việc giải quyết các vấn đề được xác định bởi những người trong chính phủ và ngành chịu trách nhiệm thực thi Bộ luật Thực phẩm. FDA cũng sẽ đặc biệt đáp ứng những thay đổi cần thiết về chính sách và kỹ thuật do một tổ chức sử dụng quy trình dân chủ để giải quyết các vấn đề và quan ngại đưa ra.

Included are organizations that provide a process that encourages representative participation in deliberations by government, industry, and academic and consumer interests, followed by public health ratification such as a state-by-state vote by officially designated delegates. The Conference for Food Protection (retail food issues), the National Conference on Interstate Milk Shipments (milk and dairy products issues), and the Interstate Shellfish Sanitation Conference (molluscan shellfish issues) are examples of such organizations. These organizations receive problems submitted by any interested individual, but specify the forms on which the issues must be detailed and provide specific time frames during which they may be submitted.

FDA encourages interested individuals to consider raising issues and suggesting solutions involving the federal-state cooperative programs based on FDA's model codes through these organizations.

10. Acknowledgments

Many individuals devoted considerable time and effort in addressing concerns and developing recommendations that are now reflected in the Food Code. These individuals represent a wide diversity of regulators, educators, industry leaders, and consumer representatives acting through their agencies, companies, professional groups, or trade organizations. It is only through the dedicated efforts and contributions of experienced professionals that a scientifically sound, well focused, and up-to-date model code is possible. FDA acknowledges with gratitude the substantial assistance of those who contributed to public health and food safety in the development of the Food Code.

Bao gồm các tổ chức cung cấp một quy trình khuyến khích sự tham gia của người đại diện trong các cuộc thảo luận của chính phủ, ngành công nghiệp và lợi ích của người tiêu dùng và học thuật, sau đó là sự phê chuẩn về sức khỏe cộng đồng, chẳng hạn như một cuộc bỏ phiếu giữa các tiểu bang bởi các đại biểu được chỉ định chính thức. Hội nghị Bảo vệ Thực phẩm (các vấn đề về thực phẩm bán lẻ), Hội nghị Quốc gia về Vận chuyển Sữa giữa các tiểu bang (các vấn đề về sữa và sản phẩm từ sữa) và Hội nghị Vệ sinh Động vật có 2 mảnh vỏ giữa các tiểu bang (các vấn đề về động vật có vỏ nhuyễn thể) là những ví dụ về các tổ chức như vậy. Các tổ chức này nhận các vấn đề được gửi bởi bất kỳ cá nhân quan tâm nào, nhưng chỉ định các biểu mẫu mà các vấn đề phải được trình bày chi tiết và cung cấp các khung thời gian cụ thể mà chúng có thể được gửi.

FDA khuyến khích các cá nhân quan tâm xem xét nêu vấn đề và đề xuất các giải pháp liên quan đến các chương trình hợp tác liên bang-nhà nước dựa trên Bộ luật mô hình của FDA thông qua các tổ chức này.

10. Lời cảm ơn

Nhiều cá nhân đã dành thời gian và nỗ lực đáng kể để giải quyết các mối quan ngại và phát triển các khuyến nghị hiện được phản ánh trong Bộ luật Thực phẩm. Những cá nhân này đại diện cho nhiều cơ quan quản lý, nhà giáo dục, lãnh đạo ngành và đại diện người tiêu dùng hoạt động thông qua các cơ quan, công ty, nhóm chuyên nghiệp hoặc tổ chức thương mại của họ. Chỉ thông qua những nỗ lực tận tâm và sự đóng góp của các chuyên gia có kinh nghiệm thì Bộ luật mô hình mới có cơ sở khoa học, tập trung tốt và cập nhật mới có thể thực hiện được. FDA ghi nhận với lòng biết ơn sự hỗ trợ đáng kể của những người đã đóng góp cho sức khỏe cộng đồng và an toàn thực phẩm trong việc phát triển Bộ luật Thực phẩm.

Chapter 1 Purpose and Definitions	Chương 1 Mục đích và Các định nghĩa
<p>Parts:</p> <p>1-1 Title, Intent, Scope</p> <p>1-2 Definitions</p> <p>1-1 Title, Intent, Scope</p> <p>1-101 Title</p> <p>1-101.10 Food Code.</p> <p>These provisions shall be known as the Food Code, hereinafter referred to as "this Code."</p> <p>1-102 Intent</p> <p>1-102.10 Food Safety, Illness Prevention, and Honest Presentation</p> <p>The purpose of this Code is to safeguard public health and provide to CONSUMERS FOOD that is safe, unADULTERATED, and honestly presented.</p> <p>1-103 Scope</p> <p>1-103.10 Statement.</p> <p>This Code establishes definitions; sets standards for management and personnel, FOOD operations, and EQUIPMENT and facilities; and provides for FOOD ESTABLISHMENT plan review, PERMIT issuance, inspection, EMPLOYEE RESTRICTION, and PERMIT suspension.</p> <p>1-2 Definitions</p> <p>1-201 Applicability and Terms Defined</p> <p>1-201.10 Statement of Application and Listing of Terms.</p> <p>(A) The following definitions shall apply in the interpretation and application of this Code.</p> <p>(B) Terms Defined. As used in this Code, each of the terms listed in ¶1-201.10(B) shall have the meaning stated below.</p> <p>Accredited Program.</p> <p>(1) "Accredited program" means a food protection manager certification program that has been evaluated and listed by an accrediting agency as conforming to national standards for organizations that certify individuals.</p> <p>(2) "Accredited program" refers to the certification process and is a designation</p>	<p>Các phần:</p> <p>1-1 Tiêu đề, Mục đích, Phạm vi</p> <p>1-2 Định nghĩa</p> <p>1-1 Tiêu đề, Mục đích, Phạm vi</p> <p>1-101 Tiêu đề</p> <p>1-101.10 Bộ luật thực phẩm.</p> <p>Những điều khoản này được gọi là Bộ luật Thực phẩm, sau đây được gọi là "Bộ luật này."</p> <p>1-102 Mục đích</p> <p>1-102.10 An toàn thực phẩm, phòng chống bệnh tật và trình bày trung thực</p> <p>Mục đích của Bộ luật này là để bảo vệ sức khỏe cộng đồng và cung cấp cho NGƯỜI TIÊU DÙNG THỰC PHẨM an toàn, KHÔNG BỊ PHA TRỘN và được trình bày một cách trung thực.</p> <p>1-103 Phạm vi</p> <p>1-103.10 Tuyên bố</p> <p>Bộ luật này thiết lập các định nghĩa; đặt ra các tiêu chuẩn cho quản lý và nhân sự, hoạt động THỰC PHẨM, THIẾT BỊ và cơ sở vật chất; và cung cấp cho việc xem xét kế hoạch CƠ SỞ THỰC PHẨM, cấp GIẤY PHÉP, kiểm tra, HẠN CHẾ NHÂN VIÊN và đình chỉ GIẤY PHÉP.</p> <p>1-2 Định nghĩa</p> <p>1-201 Khả năng áp dụng và Điều khoản được xác định</p> <p>1-201.10 Tuyên bố về Ứng dụng và Danh sách Điều khoản.</p> <p>(A) Các định nghĩa sau đây sẽ được áp dụng trong việc giải thích và áp dụng Bộ luật này.</p> <p>(B) Điều khoản được xác định. Như được sử dụng trong Bộ luật này, mỗi thuật ngữ được liệt kê trong ¶1-201.10(B) sẽ có nghĩa như được nêu dưới đây.</p> <p>Chương trình được công nhận.</p> <p>(1) "Chương trình được công nhận" có nghĩa là chương trình chứng nhận người quản lý bảo vệ thực phẩm đã được cơ quan kiểm định đánh giá và đưa vào danh sách phù hợp với tiêu chuẩn quốc gia dành cho tổ chức chứng nhận cá nhân.</p> <p>(2) "Chương trình được công nhận" đề cập đến quy trình chứng nhận và là một</p>

based upon an independent evaluation of factors such as the sponsor's mission; organizational structure; staff resources; revenue sources; policies; public information regarding program scope, eligibility requirements, re-certification, discipline and grievance procedures; and test development and administration.

(3) *"Accredited program" does not refer to training functions or educational programs.*

Additive.

(1) **"Food additive"** has the meaning stated in the Federal Food, Drug, and Cosmetic Act, § 201(s) and 21 CFR 170.3(e)(1).

(2) **"Color additive"** has the meaning stated in the Federal Food, Drug, and Cosmetic Act, § 201(t) and 21 CFR 70.3(f).

"Adulterated" has the meaning stated in the Federal Food, Drug, and Cosmetic Act, § 402.

"Approved" means acceptable to the REGULATORY AUTHORITY based on a determination of conformity with principles, practices, and generally recognized standards that protect public health.

Asymptomatic.

(1) **"Asymptomatic"** means without obvious symptoms; not showing or producing indications of a disease or other medical condition, such as an individual infected with a pathogen but not exhibiting or producing any signs or symptoms of vomiting, diarrhea, or jaundice.

(2) **"Asymptomatic"** includes not showing symptoms because symptoms have resolved or subsided, or because symptoms never manifested.

"a_w" means water activity which is a measure of the free moisture in a FOOD, is the quotient of the water vapor pressure of the substance divided by the vapor pressure of pure water at the same temperature, and is indicated by the symbol A_w.

chỉ định dựa trên đánh giá độc lập về các yếu tố như sứ mệnh của nhà tài trợ; Cơ cấu tổ chức; nguồn cán bộ; nguồn thu; chính sách; thông tin công khai về phạm vi chương trình, yêu cầu đủ điều kiện, chứng nhận lại, kỷ luật và thủ tục khiếu nại; và phát triển thử nghiệm và quản lý.

(3) *"Chương trình được chứng nhận" không đề cập đến chức năng đào tạo hay chương trình giáo dục.*

Phụ gia.

(1) **"Phụ gia thực phẩm"** có nghĩa được nêu trong Đạo luật Thực phẩm, Dược phẩm và Mỹ phẩm Liên bang, § 201(s) và 21 CFR 170.3(e)(1).

(2) **"Chất tạo màu"** có nghĩa được nêu trong Đạo luật Thực phẩm, Dược phẩm và Mỹ phẩm Liên bang, § 201(t) và 21 CFR 70.3(f).

"Bị pha trộn" có nghĩa được nêu trong Đạo luật Thực phẩm, Dược phẩm và Mỹ phẩm Liên bang, § 402.

"Được phê duyệt" có nghĩa là được CƠ QUAN THẨM QUYỀN THEO QUY ĐỊNH chấp nhận dựa trên việc xác định sự phù hợp với các nguyên tắc, thông lệ và tiêu chuẩn được công nhận chung để bảo vệ sức khỏe cộng đồng.

Không có triệu chứng

(1) **"Không có triệu chứng"** có nghĩa là không có triệu chứng rõ ràng; không biểu hiện hoặc tạo ra các dấu hiệu của bệnh hoặc tình trạng y tế khác, chẳng hạn như một cá nhân bị nhiễm mầm bệnh nhưng không biểu hiện hoặc tạo ra bất kỳ dấu hiệu hoặc triệu chứng nào của nôn mửa, tiêu chảy hoặc vàng da.

(2) **"Không có triệu chứng"** bao gồm việc không biểu hiện các triệu chứng vì các triệu chứng đã khỏi hoặc thuyên giảm hoặc do các triệu chứng không bao giờ biểu hiện.

"a_w" có nghĩa là hoạt độ của nước, là thước đo độ ẩm tự do trong THỰC PHẨM, là thương số của áp suất hơi nước của chất đó chia cho áp suất hơi của nước tinh khiết ở cùng nhiệt độ và được biểu thị bằng ký hiệu A_w.

"**Balut**" means an embryo inside a fertile EGG that has been incubated for a period sufficient for the embryo to reach a specific stage of development after which it is removed from incubation before hatching.

"**Beverage**" means a liquid for drinking, including water.

"**Bottled drinking water**" means water that is SEALED in bottles, packages, or other containers and offered for sale for human consumption, including bottled mineral water.

"**Casing**" means a tubular container for sausage products made of either natural or artificial (synthetic) material.

"**Certification number**" means the unique identification number issued by the SHELLFISH CONTROL AUTHORITY to each dealer for each location. Each certification number shall consist to a one-to-five digit Arabic number preceded by the two letter State abbreviation and followed by a two-letter abbreviation for the type of activity or activities the dealer is qualified to perform in accordance with this provision of the National Shellfish Sanitation Program using the terms in the following tables:

"**Balut**" có nghĩa là phôi bên trong TRỨNG có khả năng sinh sản đã được ấp trong một khoảng thời gian đủ để phôi đạt đến một giai đoạn phát triển cụ thể, sau đó nó được lấy ra khỏi quá trình ấp trước khi nở.

"**Đồ uống**" có nghĩa là chất lỏng để uống, bao gồm cả nước.

"**Nước uống đóng chai**" có nghĩa là nước được ĐÓNG KÍN trong chai, gói hoặc các vật chứa khác và được chào bán cho người tiêu dùng, bao gồm cả nước khoáng đóng chai.

"**Vỏ bọc**" có nghĩa là hộp đựng hình ống dành cho các sản phẩm xúc xích làm bằng vật liệu tự nhiên hoặc nhân tạo (tổng hợp).

"**Số chứng nhận**" có nghĩa là số nhận dạng duy nhất do CƠ QUAN KIỂM SOÁT ĐỘNG VẬT NHUYỄN THỂ 2 MẢNH VỎ cấp cho mỗi đại lý cho mỗi địa điểm. Mỗi số chứng nhận sẽ bao gồm một số Ả Rập có từ một đến năm chữ số đứng trước hai chữ cái viết tắt của Tiểu bang và theo sau là một chữ viết tắt gồm hai chữ cái cho loại hoạt động hoặc các hoạt động mà đại lý đủ điều kiện thực hiện theo quy định này của Chương trình Vệ sinh Động vật có vỏ Quốc gia sử dụng các thuật ngữ trong bảng sau:

ACRONYM Viết tắt	TERM Thuật ngữ	Giải thích	ACRONYM Viết tắt	TERM Thuật ngữ	Giải thích
SP	Shucker Packer	Máy tách vỏ và đóng gói nhuyễn thể 2 mảnh vỏ	PHP	Post- Harvest Processing	Sau thu hoạch
RP	Repacker	Đóng gói lại	AQ	Aquaculture	Nuôi trồng thủy sản
SS	SHELLSTOCK Shipper	Nhà buôn động vật 2 mảnh vỏ	WS	Wet Storage	Bảo quản ướt
RS	Reshipper	Vận chuyển lại			
DP	Depuration	Sự lọc trong			

"**CFR**" means CODE OF FEDERAL REGULATIONS. Citations in this Code to the CFR refer sequentially to the Title, Part, and Section numbers, such as 40

"**CFR**" có nghĩa là BỘ LUẬT QUY ĐỊNH LIÊN BANG. Các trích dẫn trong Bộ luật này đối với CFR lần lượt đề cập đến các số Tiêu đề, Phần và Mục, chẳng

CFR 180.194 refers to Title 40, Part 180, Section 194.

CIP.

(1) **"CIP"** means cleaned in place by the circulation or flowing by mechanical means through a piping system of a detergent solution, water rinse, and SANITIZING solution onto or over EQUIPMENT surfaces that require cleaning, such as the method used, in part, to clean and SANITIZE a frozen dessert machine.

(2) **"CIP"** does not include the cleaning of EQUIPMENT such as band saws, slicers, or mixers that are subjected to in-place manual cleaning without the use of a CIP system.

"Commingle" means the act of combining different lots of shellfish.

Comminuted.

"Comminuted" means reduced in size by methods including chopping, flaking, grinding, or mincing.

"Comminuted" includes FISH or MEAT products that are reduced in size and restructured or reformulated such as gefilte FISH, gyros, ground beef, and sausage; and a mixture of 2 or more types of MEAT that have been reduced in size and combined, such as sausages made from 2 or more MEATS.

"Conditional employee" means a potential FOOD EMPLOYEE to whom a job offer is made, conditional on responses to subsequent medical questions or examinations designed to identify potential FOOD EMPLOYEES who may be suffering from a disease that can be transmitted through FOOD and done in compliance with Title 1 of the Americans with Disabilities Act of 1990.

"Confirmed disease outbreak" means a foodborne disease outbreak in which laboratory analysis of appropriate specimens identifies a causative agent and epidemiological analysis implicates the food as the source of the illness.

"Consumer" means a person who is a

hạn như 40 CFR 180.194 đề cập đến Tiêu đề 40, Phần 180, Mục 194.

CIP.

(1) **"CIP"** có nghĩa là làm sạch tại chỗ bằng cách tuần hoàn hoặc chảy bằng phương tiện cơ học qua hệ thống đường ống của dung dịch tẩy rửa, nước rửa và dung dịch VỆ SINH lên hoặc trên các bề mặt THIẾT BỊ cần làm sạch, chẳng hạn như phương pháp được sử dụng, một phần, để làm sạch và VỆ SINH máy làm kem tươi.

(2) **"CIP"** không bao gồm việc vệ sinh THIẾT BỊ chẳng hạn như máy cưa vòng, máy thái hoặc máy trộn phải được vệ sinh thủ công tại chỗ mà không sử dụng hệ thống CIP.

"Trộn lẫn" có nghĩa là hành động kết hợp nhiều loại động vật có vỏ khác nhau.

Nghiên.

"Nghiên" có nghĩa là giảm kích thước bằng các phương pháp bao gồm cắt nhỏ, vẩy, cán hoặc băm nhỏ.

"Nghiên" bao gồm các sản phẩm CÁ hoặc THỊT được giảm kích thước và tái cấu trúc hoặc điều chỉnh lại công thức như chả CÁ, thịt quay nướng trên máy nướng thẳng đứng quay tròn, thịt bò xay và xúc xích; và hỗn hợp của 2 loại THỊT trở lên đã được giảm kích thước và kết hợp với nhau, chẳng hạn như xúc xích làm từ 2 THỊT trở lên.

"Nhân viên đủ điều kiện" có nghĩa là NHÂN VIÊN THỰC PHẨM tiềm năng được mời làm việc, với điều kiện phải trả lời các câu hỏi hoặc kiểm tra y tế tiếp theo được thiết kế để xác định NHÂN VIÊN THỰC PHẨM tiềm năng có thể mắc bệnh có thể lây truyền qua THỰC PHẨM và được thực hiện tuân thủ Tiêu đề 1 của Đạo luật Người Mỹ Khuyết tật năm 1990.

"Dịch bệnh bùng phát đã được xác nhận" có nghĩa là một đợt bùng phát bệnh do thực phẩm, trong đó phân tích các mẫu bệnh phẩm thích hợp trong phòng thí nghiệm xác định tác nhân gây bệnh và phân tích dịch tễ học cho thấy thực phẩm là nguồn gốc của bệnh.

"Người tiêu dùng" có nghĩa là một

member of the public, takes possession of food, is not functioning in the capacity of an operator of a food establishment or food processing plant, and does not offer the food for resale.

Core Item.

(1) **"Core item"** means a provision in this Code that is not designated as a PRIORITY ITEM or a PRIORITY FOUNDATION ITEM.

(2) **"Core item"** includes an item that usually relates to general sanitation, operational controls, sanitation standard operating procedures (SSOPs), facilities or structures, equipment design, or general maintenance.

"Corrosion-resistant material" means a material that maintains acceptable surface cleanability characteristics under prolonged influence of the FOOD to be contacted, the normal use of cleaning compounds and SANITIZING solutions, and other conditions of the use environment.

"Counter-mounted equipment" means EQUIPMENT that is not portable and is designed to be mounted off the floor on a table, counter, or shelf.

"Critical control point" means a point or procedure in a specific FOOD system where loss of control may result in an unacceptable health RISK.

"Critical limit" means the maximum or minimum value to which a physical, biological, or chemical parameter must be controlled at a CRITICAL CONTROL POINT to minimize the RISK that the identified FOOD safety HAZARD may occur.

"Cut leafy greens" means fresh leafy greens whose leaves have been cut, shredded, sliced, chopped, or torn. The term "leafy greens" includes iceberg lettuce, romaine lettuce, leaf lettuce, butter lettuce, baby leaf lettuce (i.e., immature lettuce or leafy greens), escarole, endive, spring mix, spinach, cabbage, kale, arugula and chard. The term "leafy greens" does not include

người là thành viên của công chúng, sở hữu thực phẩm, không hoạt động với tư cách là người điều hành cơ sở thực phẩm hoặc nhà máy chế biến thực phẩm và không cung cấp thực phẩm để bán lại.

Mục cốt lõi.

"Mục cốt lõi" có nghĩa là một điều khoản trong Quy tắc này không được chỉ định là MỤC ƯU TIÊN hoặc MỤC NỀN TẢNG ƯU TIÊN.

"Mục cốt lõi" bao gồm hạng mục thường liên quan đến vệ sinh chung, kiểm soát vận hành, quy trình vận hành tiêu chuẩn vệ sinh (các SSOP), cơ sở vật chất hoặc cấu trúc, thiết kế thiết bị hoặc bảo trì chung.

"Vật liệu chống ăn mòn" có nghĩa là vật liệu duy trì các đặc tính làm sạch bề mặt có thể chấp nhận được dưới tác động kéo dài của THỰC PHẨM được tiếp xúc, việc sử dụng bình thường các hợp chất tẩy rửa và dung dịch VỆ SINH cũng như các điều kiện khác của môi trường sử dụng.

"Thiết bị gắn trên quầy" có nghĩa là THIẾT BỊ không thể di chuyển được và được thiết kế để gắn trên bàn, quầy hoặc kệ khỏi sàn.

"Điểm kiểm soát tới hạn" có nghĩa là một điểm hoặc quy trình trong một hệ thống THỰC PHẨM cụ thể mà việc mất kiểm soát có thể dẫn đến RỦI RO sức khỏe không thể chấp nhận được.

"Giới hạn tới hạn" có nghĩa là giá trị tối đa hoặc tối thiểu mà một thông số vật lý, sinh học hoặc hóa học phải được kiểm soát tại ĐIỂM KIỂM SOÁT TỚI HẠN để giảm thiểu RỦI RO mà MỐI NGUY về an toàn THỰC PHẨM đã xác định có thể xảy ra.

"Rau xanh cắt lá" có nghĩa là rau xanh tươi có lá đã được cắt, xé nhỏ, thái lát, cắt nhỏ hoặc xé. Thuật ngữ "rau lá xanh" bao gồm rau diếp băng, rau diếp romaine, rau diếp lá, rau diếp bơ, rau diếp lá non (nghĩa là rau diếp chưa trưởng thành hoặc rau lá xanh), rau diếp xoăn, hỗn hợp rau mùa xuân, rau bina, bắp cải, cải xoăn, rau arugula và củ cải. Thuật ngữ "rau lá xanh" không bao gồm các loại thảo mộc

herbs such as cilantro or parsley.

"Dealer" means a PERSON who is authorized by a SHELLFISH CONTROL AUTHORITY for the activities of SHELLSTOCK shipper, shucker-packer, repacker, reshipper, or depuration processor of MOLLUSCAN SHELLFISH according to the provisions of the National Shellfish Sanitation Program.

"Disclosure" means a written statement that clearly identifies the animal-derived FOODS which are, or can be ordered, raw, undercooked, or without otherwise being processed to eliminate pathogens, or items that contain an ingredient that is raw, undercooked, or without otherwise being processed to eliminate pathogens.

Drinking Water.

(1) **"Drinking water"** means water that meets criteria as specified in 40 CFR 141 National Primary Drinking Water Regulations.

(2) **"Drinking water"** is traditionally known as "potable water."

(3) **"Drinking water"** includes the term "water" *except where the term used connotes that the water is not potable, such as "boiler water," "mop water," "rainwater," "wastewater," and "nondrinking" water.*

"Dry storage area" means a room or area designated for the storage of PACKAGED or containerized bulk FOOD that is not TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD and dry goods such as SINGLE-SERVICE items.

Easily Cleanable.

(1) **"Easily cleanable"** means a characteristic of a surface that:

(a) Allows effective removal of soil by normal cleaning methods;

(b) Is dependent on the material, design, construction, and installation of the surface; and

như ngò hoặc rau mùi tây.

"Đại lý" có nghĩa là NGƯỜI được CƠ QUAN KIỂM SOÁT ĐỘNG VẬT NHUYỄN THỂ 2 MẢNH VỎ ủy quyền cho các hoạt động của người gửi hàng, người đóng gói nhuyễn thể đã tách vỏ, người đóng gói lại, người vận chuyển lại hoặc người xử lý loại bỏ nhuyễn thể THÂN MỀM 2 MẢNH VỎ theo quy định của Chương trình Vệ sinh Động vật có vỏ Quốc gia.

"Công khai" có nghĩa là một tuyên bố bằng văn bản xác định rõ ràng THỰC PHẨM có nguồn gốc từ động vật đang, hoặc có thể được đặt hàng, sống, nấu chưa chín hoặc chưa được xử lý để loại bỏ mầm bệnh hoặc các mặt hàng có chứa thành phần sống, nấu chưa chín hoặc không có cách nào khác được xử lý để loại bỏ mầm bệnh.

Nước uống được.

(1) **"Nước uống được"** có nghĩa là nước đáp ứng các tiêu chí được quy định trong 40 CFR 141 Quy định về Nước uống Cơ bản Quốc gia.

(2) **"Nước uống được"** theo truyền thống được gọi là "nước có thể uống được".

(3) **"Nước uống được"** bao gồm thuật ngữ "nước" trừ khi thuật ngữ được sử dụng có nghĩa là nước không uống được, chẳng hạn như "nước nổi hơi", "nước lau nhà", "nước mưa", "nước thải" và "nước không uống được".

"Khu vực bảo quản khô" có nghĩa là phòng hoặc khu vực được chỉ định để bảo quản THỰC PHẨM số lượng lớn ĐƯỢC ĐÓNG GÓI hoặc đóng trong công-ten-nơ không KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ CHO THỰC PHẨM AN TOÀN và hàng khô, chẳng hạn như các mặt hàng DỊCH VỤ ĐƠN LẺ.

Đễ Dàng Làm Sạch.

(1) **"Đễ dàng làm sạch"** có nghĩa là một đặc tính của bề mặt:

(a) Cho phép loại bỏ đất hiệu quả bằng phương pháp làm sạch thông thường;

(b) Phụ thuộc vào vật liệu, thiết kế, xây dựng và lắp đặt bề mặt; Và

(c) Varies with the likelihood of the surface's role in introducing pathogenic or toxigenic agents or other contaminants into FOOD based on the surface's APPROVED placement, purpose, and use.

(2) **"Easily cleanable"** includes a tiered application of the criteria that qualify the surface as EASILY CLEANABLE as specified in Subparagraph (1) of this definition to different situations in which varying degrees of cleanability are required such as:

(a) The appropriateness of stainless steel for a FOOD preparation surface as opposed to the lack of need for stainless steel to be used for floors or for tables used for CONSUMER dining; or

(b) The need for a different degree of cleanability for a utilitarian attachment or accessory in the kitchen as opposed to a decorative attachment or accessory in the CONSUMER dining area.

"Easily movable" means:

(1) Portable; mounted on casters, gliders, or rollers; or provided with a mechanical means to safely tilt a unit of EQUIPMENT for cleaning; and

(2) Having no utility connection, a utility connection that disconnects quickly, or a flexible utility connection line of sufficient length to allow the EQUIPMENT to be moved for cleaning of the EQUIPMENT and adjacent area.

Egg.

(1) **"Egg"** means the shell EGG of avian species such as chicken, duck, goose, guinea, quail, RATITES or turkey.

(2) **"Egg"** does not include:

(a) A balut;

(b) The egg of reptile species such as alligator; or

(c) An egg product.

Egg Product.

(1) **"Egg Product"** means all, or a portion of, the contents found inside EGGS separated from the shell and

(c) Thay đổi tùy theo khả năng vai trò của bề mặt trong việc đưa các tác nhân gây bệnh hoặc độc tố hoặc các chất gây ô nhiễm khác vào THỰC PHẨM dựa trên vị trí, mục đích và cách sử dụng ĐÃ ĐƯỢC PHÊ DUYỆT của bề mặt.

(2) **"Dễ dàng làm sạch"** bao gồm việc áp dụng theo cấp bậc các tiêu chí xác nhận bề mặt là DỄ DÀNG VỆ SINH như được chỉ định trong Tiêu Đoạn (1) của định nghĩa này cho các tình huống khác nhau, trong đó yêu cầu mức độ làm sạch khác nhau, chẳng hạn như:

(a) Sự phù hợp của thép không gỉ đối với bề mặt chuẩn bị THỰC PHẨM trái ngược với việc không cần sử dụng thép không gỉ cho sàn nhà hoặc cho bàn ăn dành cho NGƯỜI TIÊU DÙNG; hoặc

(b) Nhu cầu về mức độ dễ làm sạch khác nhau đối với phụ tùng hoặc phụ kiện tiện dụng trong nhà bếp trái ngược với phụ kiện hoặc phụ kiện trang trí trong khu vực ăn uống của NGƯỜI TIÊU DÙNG.

"Dễ dàng di chuyển" có nghĩa là:

(1) Có thể di động; gắn trên bánh xe, bánh trượt hoặc con lăn; hoặc được cung cấp phương tiện cơ học để nghiêng một bộ THIẾT BỊ một cách an toàn để làm sạch; Và

(2) Không có kết nối tiện ích, kết nối tiện ích ngắt kết nối nhanh hoặc đường kết nối tiện ích linh hoạt đủ độ dài để cho phép di chuyển THIẾT BỊ để vệ sinh THIẾT BỊ và khu vực lân cận.

Trứng.

(1) **"Trứng"** có nghĩa là TRỨNG còn vỏ của các loài gia cầm như gà, vịt, ngỗng, chuột lang, chim cú, CÁC LOẠI CHIM DI CHUYỂN BẰNG CÁCH CHẠY hoặc gà tây.

(2) **"Trứng"** không bao gồm:

(a) Một quả trứng vịt lộn;

(b) Trứng của các loài bò sát như cá sấu; hoặc

(c) Một sản phẩm trứng.

Sản phẩm từ Trứng.

(1) **"Sản phẩm từ trứng"** có nghĩa là tất cả hoặc một phần nội dung tìm thấy bên trong TRỨNG được tách ra khỏi vỏ và

pasteurized in a FOOD PROCESSING PLANT, with or without added ingredients, intended for human consumption, such as dried, frozen or liquid eggs.

(2) *"Egg Product" does not include FOOD which contains EGGS only in a relatively small proportion such as cake mixes.*

"Employee" means the PERMIT HOLDER, PERSON IN CHARGE, FOOD EMPLOYEE, PERSON having supervisory or management duties, PERSON on the payroll, family member, volunteer, PERSON performing work under contractual agreement, or other PERSON working in a FOOD ESTABLISHMENT.

"EPA" means the U.S. Environmental Protection Agency.

Equipment.

(1) **"Equipment"** means an article that is used in the operation of a FOOD ESTABLISHMENT such as a freezer, grinder, hood, ice maker, MEAT block, mixer, oven, reach-in refrigerator, scale, sink, slicer, stove, table, TEMPERATURE MEASURING DEVICE for ambient air, VENDING MACHINE, or WAREWASHING machine.

(2) *"Equipment" does not include apparatuses used for handling or storing large quantities of PACKAGED FOODS that are received from a supplier in a cased or overwrapped lot, such as hand trucks, forklifts, dollies, pallets, racks, and skids.*

"Exclude" means to prevent a PERSON from working as an EMPLOYEE in a FOOD ESTABLISHMENT or entering a FOOD ESTABLISHMENT as an EMPLOYEE.

"FDA" means the U.S. Food and Drug Administration.

Fish.

(1) **"Fish"** means fresh or saltwater finfish, crustaceans and other forms of aquatic life (including alligator, frog, aquatic turtle, jellyfish, sea cucumber,

được thanh trùng trong NHÀ MÁY CHẾ BIẾN THỰC PHẨM, có hoặc không có các thành phần bổ sung, dành cho người tiêu dùng, chẳng hạn như dạng sấy khô, đông lạnh hoặc trứng dạng lỏng .

(2) *"Sản phẩm từ trứng" không bao gồm THỰC PHẨM chỉ chứa TRỨNG với một tỷ lệ tương đối nhỏ, chẳng hạn như hỗn hợp bánh.*

"Nhân viên" có nghĩa là NGƯỜI CÓ GIẤY PHÉP, NGƯỜI PHỤ TRÁCH, NHÂN VIÊN THỰC PHẨM, NGƯỜI có nhiệm vụ giám sát hoặc quản lý, NGƯỜI trong biên chế, thành viên gia đình, tình nguyện viên, NGƯỜI thực hiện công việc theo thỏa thuận hợp đồng hoặc NGƯỜI khác làm việc trong CƠ SỞ THỰC PHẨM.

"EPA" có nghĩa là Cơ quan Bảo vệ Môi trường Hoa Kỳ.

Thiết bị.

(1) **"Thiết bị"** có nghĩa là một vật phẩm được sử dụng trong hoạt động của CƠ SỞ THỰC PHẨM như tủ đông, máy xay, máy hút khói, máy làm đá, máy tạo khối THỊT, máy trộn, lò nướng, tủ lạnh, cân, bồn rửa, máy thái lát, lò sấy, bàn, THIẾT BỊ ĐO NHIỆT ĐỘ cho không khí xung quanh, MÁY BÁN HÀNG TỰ ĐỘNG, hoặc MÁY RỬA BÁT.

(2) *"Thiết bị" không bao gồm các thiết bị được sử dụng để xử lý hoặc lưu trữ số lượng lớn THỰC PHẨM ĐÓNG GÓI được nhận từ nhà cung cấp trong một lô có hộp hoặc bọc ngoài, chẳng hạn như xe nâng tay, xe nâng, xe đẩy, pallet, giá đỡ và ván trượt.*

"Sa thải" có nghĩa là ngăn cản MỘT NGƯỜI làm việc với tư cách NHÂN VIÊN trong CƠ SỞ THỰC PHẨM hoặc vào CƠ SỞ THỰC PHẨM với tư cách NHÂN VIÊN.

"FDA" có nghĩa là Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Hoa Kỳ.

Cá.

(1) **"Cá"** có nghĩa là cá có vây nước ngọt hoặc nước mặn, động vật giáp xác và các dạng sống dưới nước khác (bao gồm cá sấu, ếch, rùa nước, sứa, hải sâm, nhím

and sea urchin and the roe of such animals) other than birds or mammals, and all mollusks, if such animal life is intended for human consumption.

(2) **"Fish"** includes an edible human FOOD product derived in whole or in part from FISH, including FISH that have been processed in any manner.

"Food" means a raw, cooked, or processed edible substance, ice, BEVERAGE, or ingredient used or intended for use or for sale in whole or in part for human consumption, or chewing gum.

"Foodborne disease outbreak" means the occurrence of two or more cases of a similar illness resulting from the ingestion of a common FOOD.

"Food-contact surface" means:

(1) A surface of EQUIPMENT or a UTENSIL with which FOOD normally comes into contact; or

(2) A surface of EQUIPMENT or a UTENSIL from which FOOD may drain, drip, or splash:

(a) Into a FOOD, or

(b) Onto a surface normally in contact with FOOD.

"Food employee" means an individual working with unPACKAGED FOOD, FOOD EQUIPMENT or UTENSILS, or FOOD-CONTACT SURFACES.

Food Establishment.

(1) **"Food establishment"** means an operation that:

(a) stores, prepares, packages, serves, vends FOOD directly to the CONSUMER, or otherwise provides FOOD for human consumption such as a restaurant; satellite or catered feeding location; catering operation if the operation provides FOOD directly to a CONSUMER or to a conveyance used to transport people; market; vending location; conveyance used to transport people; institution; or FOOD bank; and

biển và trứng của những động vật đó) không phải là chim hoặc động vật có vú, và tất cả các loài nhuyễn thể, nếu đời sống động vật đó được dùng làm thực phẩm cho con người.

(2) **"Cá"** bao gồm một sản phẩm THỰC PHẨM ăn được của con người có nguồn gốc toàn bộ hoặc một phần từ CÁ, bao gồm cả CÁ đã được chế biến theo bất kỳ cách nào.

"Thực phẩm" có nghĩa là một chất ăn được, nước đá, ĐỒ UỐNG, hoặc thành phần sống, nấu chín hoặc đã qua chế biến được sử dụng hoặc dự định sử dụng hoặc để bán toàn bộ hoặc một phần cho con người tiêu thụ, hoặc kẹo cao su.

"Bùng phát bệnh do thực phẩm" có nghĩa là sự xuất hiện của hai hoặc nhiều trường hợp mắc bệnh tương tự do ăn phải một loại THỰC PHẨM thông thường.

"Bề mặt tiếp xúc với thực phẩm" có nghĩa là:

(1) Bề mặt của THIẾT BỊ hoặc ĐỒ DÙNG mà THỰC PHẨM thường tiếp xúc; hoặc

(2) Bề mặt của THIẾT BỊ hoặc ĐỒ DÙNG mà THỰC PHẨM có thể chảy ra, nhỏ giọt hoặc bắn tung tóe:

(a) Vào THỰC PHẨM, hoặc

(b) Lên bề mặt thường tiếp xúc với THỰC PHẨM.

"Nhân viên thực phẩm" có nghĩa là một cá nhân làm việc với THỰC PHẨM KHÔNG ĐÓNG GÓI, THIẾT BỊ hoặc ĐỒ DÙNG THỰC PHẨM, hoặc BỀ MẶT TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM.

Cơ sở thực phẩm.

(1) **"Cơ sở thực phẩm"** có nghĩa là một hoạt động trong đó:

(a) bảo quản, chuẩn bị, đóng gói, phục vụ, bán THỰC PHẨM trực tiếp cho NGƯỜI TIÊU DÙNG, hoặc cung cấp THỰC PHẨM cho con người như nhà hàng; chi nhánh hoặc địa điểm cho ăn phục vụ; hoạt động cung cấp thực phẩm nếu hoạt động cung cấp THỰC PHẨM trực tiếp cho NGƯỜI TIÊU DÙNG hoặc cho phương tiện vận chuyển được sử dụng để vận chuyển người; chợ; địa điểm bán hàng tự động; phương tiện chuyên

(b) relinquishes possession of FOOD to a CONSUMER directly, or indirectly through a delivery service such as home delivery of grocery orders or restaurant takeout orders, or delivery service that is provided by common carriers.

(2) **"Food establishment"** includes:

(a) An element of the operation such as a transportation vehicle or a central preparation facility that supplies a vending location or satellite feeding location *unless the vending or feeding location is permitted by the REGULATORY AUTHORITY*; and

(b) An operation that is conducted in a mobile, stationary, temporary, or permanent facility or location; where consumption is on or off the PREMISES; and regardless of whether there is a charge for the FOOD.

(3) **"Food establishment"** does not include:

(a) An establishment that offers only prePACKAGED FOODS that are not TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOODS;

(b) A produce stand that only offers whole, uncut fresh fruits and vegetables;

(c) A FOOD PROCESSING PLANT; including those that are located on the PREMISES of a FOOD ESTABLISHMENT;

(d) A kitchen in a private home if only FOOD that is not TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD, is prepared for sale or service at a function such as a religious or charitable organization's bake sale if allowed by LAW and if the CONSUMER is informed by a clearly visible placard at the sales or service location that the FOOD is prepared in a kitchen that is not subject to regulation and inspection by the REGULATORY AUTHORITY;

chở người; tổ chức; hoặc ngân hàng THỰC PHẨM; Và

(b) từ bỏ quyền sở hữu THỰC PHẨM cho NGƯỜI TIÊU DÙNG trực tiếp hoặc gián tiếp thông qua dịch vụ giao hàng, chẳng hạn như giao hàng tận nhà cho các đơn đặt hàng tạp hóa hoặc đơn đặt hàng mang đi nhà hàng hoặc dịch vụ giao hàng được cung cấp bởi các hãng vận chuyển thông thường.

(2) **"Cơ sở thực phẩm"** bao gồm:

(a) Một yếu tố của hoạt động, chẳng hạn như phương tiện vận chuyển hoặc cơ sở chuẩn bị trung tâm cung cấp địa điểm bán hàng tự động hoặc địa điểm cung cấp thực phẩm cho chi nhánh trừ khi địa điểm bán hàng hoặc cung cấp thực phẩm được CƠ QUAN QUY ĐỊNH cho phép; Và

(b) Một hoạt động được tiến hành tại một cơ sở hoặc địa điểm di động, cố định, tạm thời hoặc thường trực; nơi đang đóng hoặc mở CƠ SỞ KINH DOANH; và bất kể có tính phí THỰC PHẨM hay không.

(3) **"Cơ sở thực phẩm"** không bao gồm:

(a) Cơ sở chỉ cung cấp THỰC PHẨM ĐÓNG GÓI SẴN mà không KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ ĐỂ THỰC PHẨM AN TOÀN;

(b) Quầy bán sản phẩm chỉ cung cấp trái cây và rau tươi nguyên trái, chưa cắt miếng;

(c) NHÀ MÁY CHẾ BIẾN THỰC PHẨM; bao gồm cả những cơ sở nằm trong CƠ SỞ THỰC PHẨM;

(d) Bếp trong nhà riêng nếu THỰC PHẨM không được KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ ĐỂ THỰC PHẨM AN TOÀN, được chuẩn bị để bán hoặc phục vụ trong phạm vi một chức năng như bán bánh nướng của tổ chức tôn giáo hoặc từ thiện nếu được LUẬT PHÁP cho phép và nếu NGƯỜI TIÊU DÙNG được thông báo bằng một tấm biển có thể nhìn thấy rõ ràng tại địa điểm bán hàng hoặc dịch vụ rằng THỰC PHẨM được chuẩn bị trong nhà bếp không chịu sự quản lý và kiểm tra của CƠ QUAN QUY ĐỊNH;

(e) An area where FOOD that is prepared as specified in Subparagraph (3)(d) of this definition is sold or offered for human consumption;

(f) A kitchen in a private home, such as a small family daycare provider; or a bed-and-breakfast operation that prepares and offers FOOD to guests if the home is owner occupied, the number of available guest bedrooms does not exceed 6, breakfast is the only meal offered, the number of guests served does not exceed 18, and the CONSUMER is informed by statements contained in published advertisements, mailed brochures, and placards posted at the registration area that the FOOD is prepared in a kitchen that is not regulated and inspected by the REGULATORY AUTHORITY; or

(g) A private home that receives catered or home-delivered FOOD.

Food Processing Plant.

(1) "Food processing plant" means a commercial operation that manufactures, packages, labels, or stores FOOD for human consumption, and provides FOOD for sale or distribution to other business entities such as FOOD PROCESSING PLANTS or FOOD ESTABLISHMENTS.

(2) "Food processing plant" does not include a FOOD ESTABLISHMENT.

Game Animal.

(1) "Game animal" means an animal, the products of which are FOOD, that is not classified as livestock, sheep, swine, goat, horse, mule, or other equine in 9 CFR 301.2 Definitions, or as Poultry, or FISH.

(2) "Game animal" includes mammals such as reindeer, elk, deer, antelope, water buffalo, bison, rabbit, squirrel, opossum, raccoon, nutria, or muskrat, and nonaquatic reptiles such as land snakes.

(3) "Game animal" does not include ratites.

(e) Khu vực nơi THỰC PHẨM được chế biến theo quy định tại Tiểu đoạn (3)(d) của định nghĩa này được bán hoặc cung cấp cho con người;

(f) Nhà bếp trong nhà riêng, chẳng hạn như nhà trẻ dành cho gia đình nhỏ; hoặc hoạt động kinh doanh nhà nghỉ chỉ phục vụ bữa sáng chuẩn bị và cung cấp THỰC PHẨM cho khách nếu chủ sở hữu nhà ở, số lượng phòng ngủ dành cho khách không vượt quá 6, bữa sáng là bữa ăn duy nhất được cung cấp, số lượng khách được phục vụ không vượt quá 18, và NGƯỜI TIÊU DÙNG được thông báo bằng các tuyên bố có trong các quảng cáo đã xuất bản, tài liệu quảng cáo được gửi qua đường bưu điện và bằng hiệu được dán tại khu vực đăng ký rằng THỰC PHẨM được chế biến trong nhà bếp không được CƠ QUAN QUY ĐỊNH quản lý và kiểm tra; hoặc

(g) Một ngôi nhà riêng nhận THỰC PHẨM được phục vụ hoặc giao tận nhà.

(1) "Nhà máy chế biến thực phẩm" có nghĩa là một hoạt động thương mại sản xuất, đóng gói, dán nhãn hoặc lưu trữ THỰC PHẨM cho con người và cung cấp THỰC PHẨM để bán hoặc phân phối cho các thực thể kinh doanh khác như NHÀ MÁY CHẾ BIẾN THỰC PHẨM hoặc CƠ SỞ THỰC PHẨM.

(2) "Nhà máy chế biến thực phẩm" không bao gồm CƠ SỞ THỰC PHẨM.

Động vật bị săn bắt để làm thịt.

(1) "Động vật bị săn bắt để làm thịt" có nghĩa là động vật, các sản phẩm của chúng là THỰC PHẨM, không được phân loại là gia súc, cừu, lợn, dê, ngựa, la hoặc ngựa khác trong 9 CFR 301.2 Định nghĩa, hoặc là Gia cầm hoặc CÁ.

(2) "Động vật bị săn bắt để làm thịt" bao gồm các động vật có vú như tuần lộc, nai sừng tấm, hươu, linh dương, trâu nước, bò rừng bizon, thỏ, sóc, thú có túi ô pô, gấu trúc, chột cống hoặc chột xa hương và các loài bò sát không sống dưới nước như rắn trên cạn.

(3) "Động vật bị săn bắt để làm thịt" không bao gồm chột.

"General use pesticide" means a pesticide that is not classified by EPA for restricted use as specified in 40 CFR 152.175 Pesticides classified for restricted use.

"Grade A standards" means the requirements of the United States Public Health Service/FDA "Grade A Pasteurized Milk Ordinance" with which certain fluid and dry milk and milk products comply.

"HACCP plan" means a written document that delineates the formal procedures for following the HAZARD Analysis and CRITICAL CONTROL POINT principles developed by The National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods.

Handwashing Sink.

(1) **"Handwashing sink"** means a lavatory, a basin or vessel for washing, a wash basin, or a plumbing fixture especially placed for use in personal hygiene and designed for the washing of the hands.

(2) **"Handwashing sink"** includes an automatic handwashing facility.

"Hazard" means a biological, chemical, or physical property that may cause an unacceptable CONSUMER health RISK.

"Health practitioner" means a physician licensed to practice medicine, or if allowed by LAW, a nurse practitioner, physician assistant, or similar medical professional.

"Hermetically sealed container" means a container that is designed and intended to be secure against the entry of microorganisms and, in the case of low acid canned FOODS, to maintain the commercial sterility of its contents after processing.

"Highly susceptible population" means PERSONS who are more likely than other people in the general population to experience foodborne disease because they are:

(1) Immunocompromised; preschool age children, or older adults; and

"Thuốc trừ sâu sử dụng chung" có nghĩa là thuốc trừ sâu không được EPA phân loại để sử dụng hạn chế theo quy định trong 40 CFR 152.175 Thuốc trừ sâu được phân loại để sử dụng hạn chế.

"Tiêu chuẩn loại A" có nghĩa là các yêu cầu của Dịch vụ Y tế Công cộng Hoa Kỳ/FDA "Sắc lệnh Sữa Thanh trùng Cấp A" mà một số sản phẩm sữa và sữa dạng lỏng và dạng khô nhất định phải tuân thủ.

"Kế hoạch HACCP" có nghĩa là một tài liệu bằng văn bản mô tả các quy trình chính thức để tuân theo các nguyên tắc ĐIỂM KIỂM SOÁT TỐI HẠN và Phân tích MỐI NGUY do Ủy ban Tư vấn Quốc gia về Tiêu chí Vi sinh đối với Thực phẩm phát triển.

Bồn rửa tay.

(1) **"Bồn rửa tay"** có nghĩa là nhà vệ sinh, chậu hoặc bình để rửa, chậu rửa hoặc thiết bị cố định ống nước được đặt đặc biệt để sử dụng trong vệ sinh cá nhân và được thiết kế để rửa tay.

(2) **"Bồn rửa tay"** bao gồm thiết bị rửa tay tự động.

"Mối nguy" có nghĩa là đặc tính sinh học, hóa học hoặc vật lý có thể gây ra RỦI RO cho sức khỏe NGƯỜI TIÊU DÙNG ở mức không thể chấp nhận được.

"Người hành nghề y" có nghĩa là bác sĩ được cấp phép hành nghề y, hoặc nếu được LUẬT PHÁP cho phép, y tá hành nghề, trợ lý bác sĩ hoặc chuyên gia y tế tương tự.

"Đồ chứa đựng được hàn kín" có nghĩa là đồ đựng được thiết kế và nhằm mục đích an toàn chống lại sự xâm nhập của vi sinh vật và, trong trường hợp THỰC PHẨM đóng hộp có hàm lượng axit thấp, để duy trì tính vô trùng thương mại của nội dung bên trong sau khi chế biến.

"Nhóm dân số có nguy cơ cao" có nghĩa là NHỮNG NGƯỜI có nhiều khả năng mắc bệnh từ thực phẩm hơn những người khác trong dân số nói chung vì họ:

(1) Suy giảm miễn dịch; trẻ em ở độ tuổi mẫu giáo, hoặc người lớn tuổi; và

(2) Obtaining FOOD at a facility that provides services such as custodial care, health care, or assisted living, such as a child or adult day care center, kidney dialysis center, hospital or nursing home, or nutritional or socialization services such as a senior center.

"Imminent health hazard" means a significant threat or danger to health that is considered to exist when there is evidence sufficient to show that a product, practice, circumstance, or event creates a situation that requires immediate correction or cessation of operation to prevent injury based on:

- (1) The number of potential injuries, and
- (2) The nature, severity, and duration of the anticipated injury.

"Injected" means manipulating MEAT to which a solution has been introduced into its interior by processes that are referred to as "injecting," "pump marinating," or "stitch pumping".

"In-Shell Product" means non-living, processed shellfish with one or both shells present.

"Intact Meat" means a cut of whole muscle(s) MEAT that has not undergone COMMINUTION, MECHANICAL TENDERIZATION, vacuum tumbling with solutions, reconstruction, cubing or pounding.

Juice.

(1) **"Juice"** means the aqueous liquid expressed or extracted from one or more fruits or vegetables, purées of the edible portions of one or more fruits or vegetables, or any concentrates of such liquid or purée.

(2) *"Juice" does not include, for purposes of HACCP, liquids, purées, or concentrates that are not used as BEVERAGES or ingredients of BEVERAGES.*

"Kitchenware" means FOOD preparation and storage UTENSILS.

(2) Nhận THỰC PHẨM tại một cơ sở cung cấp các dịch vụ như chăm sóc sức khỏe, chăm sóc sức khỏe hoặc hỗ trợ sinh hoạt, chẳng hạn như trung tâm chăm sóc ban ngày cho trẻ em hoặc người lớn, trung tâm lọc thận, bệnh viện hoặc viện dưỡng lão, hoặc các dịch vụ dinh dưỡng hoặc xã hội hóa như một Trung tâm cấp cao.

"Nguy cơ sức khỏe sắp xảy ra" có nghĩa là mối đe dọa hoặc mối nguy đáng kể đối với sức khỏe được coi là tồn tại khi có đủ bằng chứng cho thấy rằng một sản phẩm, thực tiễn, tình huống hoặc sự kiện tạo ra tình huống cần phải khắc phục hoặc ngừng hoạt động ngay lập tức để ngăn ngừa thương tích dựa trên TRÊN:

- (1) Số lượng thương tích có thể xảy ra, và
- (2) Bản chất, mức độ nghiêm trọng và thời gian của thương tích dự kiến.

"Tiêm" có nghĩa là thao tác chế biến THỊT mà dung dịch đã được đưa vào bên trong thịt bằng các quy trình được gọi là "tiêm", "ướp bơm" hoặc "bơm khâu".

"Sản phẩm còn vỏ" có nghĩa là động vật có vỏ đã qua chế biến, không còn sống có một hoặc cả hai vỏ.

"Thịt Còn Nguyên Cơ" có nghĩa là một miếng THỊT còn nguyên cơ chưa trải qua quá trình CHIA NHỎ, LÀM MỀM CƠ HỌC, nhào trộn chân không với dung dịch, tái tạo, cắt khối hoặc đập.

Nước ép.

(1) **"Nước ép"** có nghĩa là chất lỏng chứa nước được chiết xuất hoặc chiết xuất từ một hoặc nhiều loại trái cây hoặc rau quả, phần nhuyễn của các phần ăn được của một hoặc nhiều loại trái cây hoặc rau quả, hoặc bất kỳ chất cô đặc nào của chất lỏng hoặc phần nhuyễn đó.

(2) *"Nước ép" không bao gồm, vì mục đích của HACCP, chất lỏng, bột nhuyễn hoặc chất cô đặc không được sử dụng làm ĐỒ UỐNG hoặc thành phần của ĐỒ UỐNG.*

"Dụng cụ nhà bếp" có nghĩa là ĐỒ DÙNG chuẩn bị và bảo quản THỰC PHẨM.

"Law" means applicable local, state, and federal statutes, regulations, and ordinances.

"Linens" means fabric items such as cloth hampers, cloth napkins, table cloths, wiping cloths, and work garments including cloth gloves.

Major Food Allergen.

(1) **"Major food allergen"** means:

(a) Milk, EGG, FISH (such as bass, flounder, cod, and including crustacean shellfish such as crab, lobster, or shrimp), tree nuts (such as almonds, pecans, or walnuts), wheat, peanuts, soybeans and sesame; or

b) A FOOD ingredient that contains protein derived from a FOOD, as specified in Subparagraph (1)(a) of this definition.

(2) **"Major food allergen"** does not include:

(a) Any highly refined oil derived from a food specified in Subparagraph (1)(a) of this definition and any ingredient derived from such highly refined oil; or

(b) Any ingredient that is exempt under the petition or notification process specified in the Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004 (Public Law 108-282).

"Meat" means the flesh of animals used as FOOD including the dressed flesh of cattle, swine, sheep, or goats and other edible animals, *except FISH, POULTRY, and wild GAME ANIMALS as specified under Subparagraphs 3-201.17(A)(3) and (4).*

"Mechanically Tenderized" means manipulating meat by piercing with a set of needles, pins, blades or any mechanical device, which breaks up muscle fiber and tough connective tissue, to increase tenderness. This includes INJECTION, scoring, and processes which may be referred to as "blade tenderizing," "jaccarding," "pinning," or

"Luật pháp" có nghĩa là các đạo luật, quy định và pháp lệnh hiện hành của địa phương, tiểu bang và liên bang.

"ĐỒ VẢI " có nghĩa là các mặt hàng bằng vải như ĐỒ VẢI, KHĂN ăn bằng vải, KHĂN trải bàn, KHĂN và quần áo bảo hộ lao động bao gồm cả găng tay vải.

Chất gây dị ứng thực phẩm chính.

(1) **"Chất gây dị ứng thực phẩm chính"** có nghĩa là:

(a) Sữa, TRỨNG, CÁ (chẳng hạn như cá vược, cá bơn, cá tuyết và bao gồm cả động vật có vỏ giáp xác như cua, tôm hùm hoặc tôm), các loại hạt cây (như hạnh nhân, hồ đào hoặc quả óc chó), lúa mì, đậu phộng, đậu nành và vừng; hoặc

b) Một thành phần THỰC PHẨM có chứa protein có nguồn gốc từ THỰC PHẨM, như được quy định tại Tiểu đoạn (1)(a) của định nghĩa này.

(2) **"Chất gây dị ứng thực phẩm chính"** không bao gồm:

(a) Bất kỳ loại dầu tinh chế cao nào có nguồn gốc từ thực phẩm được quy định tại Điểm (1)(a) của định nghĩa này và bất kỳ thành phần nào có nguồn gốc từ dầu tinh chế cao đó; hoặc

(b) Bất kỳ thành phần nào được miễn theo quy trình kiến nghị hoặc thông báo được quy định trong Đạo luật bảo vệ người tiêu dùng và ghi nhãn chất gây dị ứng thực phẩm năm 2004 (Luật công 108-282).

"Thịt" có nghĩa là thịt của động vật được sử dụng làm THỰC PHẨM bao gồm thịt đã được xử lý của gia súc, lợn, cừu hoặc dê và các động vật ăn được khác, ngoại trừ CÁ, GIA CẦM và ĐỘNG VẬT hoang dã BỊ SĂN BẮT ĐỂ LÀM THỊT hoang dã như được quy định trong Tiểu đoạn 3-201.17(A)(3) và (4).

"Làm mềm cơ học" có nghĩa là thao tác với thịt bằng cách đâm bằng một bộ kim, ghim, lưỡi dao hoặc bất kỳ thiết bị cơ học nào làm đứt sợi cơ và mô liên kết cứng, để tăng độ mềm. Điều này bao gồm TIÊM, châm điểm và các quy trình có thể được gọi là "làm mềm lưỡi dao", "đục lỗ", "ghim" hoặc "châm kim".

“needling”.

"mg/L" means milligrams per liter, which is the metric equivalent of parts per million (ppm).

"Molluscan shellfish" means any edible species of fresh or frozen oysters, clams, mussels, and scallops or edible portions thereof, *except when the scallop product consists only of the shucked adductor muscle.*

MOLLUSCAN SHELLFISH includes SHELLSTOCK, SHUCKED SHELLFISH and INSHELL PRODUCTS.

Non-Continuous Cooking.

(1) "Non-continuous cooking" means the cooking of FOOD in a FOOD ESTABLISHMENT using a process in which the initial heating of the FOOD is intentionally halted so that it may be cooled and held for complete cooking at a later time prior to sale or service.

(2) "Non-continuous cooking" does not include cooking procedures that only involve temporarily interrupting or slowing an otherwise continuous cooking process.

Packaged.

(1) "Packaged" means bottled, canned, cartoned, bagged, or wrapped, whether PACKAGED in a FOOD ESTABLISHMENT or a FOOD PROCESSING PLANT.

(2) "Packaged" does not include wrapped or placed in a carry-out container to protect the food during service or delivery to the consumer, by a food employee, upon consumer request.

"Permit" means the document issued by the REGULATORY AUTHORITY that authorizes a PERSON to operate a FOOD ESTABLISHMENT.

"Permit holder" means the entity that:

(1) Is legally responsible for the operation of the FOOD ESTABLISHMENT such as the owner, the owner's agent, or other PERSON; and

"mg/L" có nghĩa là miligam trên lít, là đơn vị đo lường tương đương với phần triệu (ppm).

"Động vật có vỏ thân mềm" có nghĩa là bất kỳ loài hào, nghêu, vẹm và sò điệp tươi hoặc đông lạnh nào hoặc các phần ăn được của chúng, ngoại trừ khi sản phẩm sò điệp chỉ bao gồm cơ khép vỏ.

ĐỘNG VẬT Ó VỎ THÂN MỀM bao gồm ĐỘNG VẬT CÓ VỎ CHƯA BỊ TÁCH VỎ, ĐỘNG VẬT CÓ VỎ ĐÃ BỊ TÁCH VỎ và SẢN PHẨM TRONG VỎ.

Nấu không liên tục.

(1) "Nấu không liên tục" có nghĩa là nấu THỰC PHẨM trong CƠ SỞ THỰC PHẨM bằng cách sử dụng quy trình trong đó quá trình gia nhiệt ban đầu của THỰC PHẨM được tạm dừng một cách có chủ ý để nó có thể được làm mát và giữ để nấu chín hoàn toàn sau đó trước khi bán hoặc phục vụ.

(2) "Nấu không liên tục" không bao gồm các quy trình nấu chỉ liên quan đến việc tạm thời làm gián đoạn hoặc làm chậm quá trình nấu liên tục.

Đóng gói.

(1) "Đóng gói" có nghĩa là đóng chai, đóng hộp, đóng túi hoặc gói, cho dù ĐƯỢC ĐÓNG GÓI trong CƠ SỞ THỰC PHẨM hay NHÀ MÁY CHẾ BIẾN THỰC PHẨM.

(2) "Đóng gói" không bao gồm việc bọc hoặc đặt trong hộp đựng mang đi để bảo vệ thực phẩm trong quá trình phục vụ hoặc giao hàng cho người tiêu dùng, bởi nhân viên thực phẩm, theo yêu cầu của người tiêu dùng.

(3) "Giấy phép" có nghĩa là tài liệu do CƠ QUAN QUY ĐỊNH cấp cho phép một NGƯỜI vận hành CƠ SỞ THỰC PHẨM.

"NGƯỜI ĐƯỢC CẤP PHÉP" có nghĩa là thực thể:

(1) Chịu trách nhiệm pháp lý đối với hoạt động của CƠ SỞ THỰC PHẨM chẳng hạn như chủ sở hữu, đại lý của chủ sở hữu hoặc CÁ NHÂN khác; và

(2) Possesses a valid PERMIT to operate a FOOD ESTABLISHMENT.

"Person" means an association, a corporation, individual, partnership, other legal entity, government, or governmental subdivision or agency.

"Person in charge" means the individual present at a FOOD ESTABLISHMENT who is responsible for the operation at the time of inspection.

Personal Care Items.

(1) **"Personal care items"** means items or substances that may be poisonous, toxic, or a source of contamination and are used to maintain or enhance a PERSON'S health, hygiene, or appearance.

(2) **"Personal care items"** include items such as medicines; first aid supplies; and other items such as cosmetics, and toiletries such as toothpaste and mouthwash.

"pH" means the symbol for the negative logarithm of the hydrogen ion concentration, which is a measure of the degree of acidity or alkalinity of a solution.

Values between 0 and 7 indicate acidity and values between 7 and 14 indicate alkalinity. The value for pure distilled water is 7, which is considered neutral.

"Physical facilities" means the structure and interior surfaces of a FOOD ESTABLISHMENT including accessories such as soap and towel dispensers and attachments such as light fixtures and heating or air conditioning system vents.

"Plumbing fixture" means a receptacle or device that:

(1) Is permanently or temporarily connected to the water distribution system of the PREMISES and demands a supply of water from the system; or

(2) Discharges used water, waste materials, or SEWAGE directly or indirectly to the drainage system of the PREMISES.

"Plumbing system" means the water supply and distribution pipes;

(2) Có GIẤY PHÉP hợp lệ để vận hành CƠ SỞ THỰC PHẨM.

"Người" có nghĩa là một hiệp hội, một công ty, cá nhân, công ty hợp danh, pháp nhân khác, chính phủ hoặc phân khu hoặc cơ quan của chính phủ.

"Người phụ trách" có nghĩa là cá nhân có mặt tại CƠ SỞ THỰC PHẨM chịu trách nhiệm về hoạt động tại thời điểm kiểm tra.

Các Mặt Hàng Chăm Sóc Cá Nhân.

(1) **"Các mặt hàng chăm sóc cá nhân"** có nghĩa là các mặt hàng hoặc chất có thể nhiễm độc, độc hại hoặc nguồn gây ô nhiễm và được sử dụng để duy trì hoặc nâng cao sức khỏe, vệ sinh hoặc diện mạo của MỘT NGƯỜI.

(2) **"Các mặt hàng chăm sóc cá nhân"** bao gồm các mặt hàng như thuốc men; Vật dụng chữa trị tức ; và các mặt hàng khác như mỹ phẩm và đồ vệ sinh cá nhân như kem đánh răng và nước súc miệng.

"pH" có nghĩa là ký hiệu logarit âm của nồng độ ion hydro, là thước đo mức độ axit hoặc kiềm của dung dịch.

Các giá trị từ 0 đến 7 biểu thị tính axit và các giá trị từ 7 đến 14 biểu thị tính kiềm. Giá trị của nước cất tinh khiết là 7, được coi là trung tính.

"Cơ sở vật chất" có nghĩa là cấu trúc và bề mặt bên trong của CƠ SỞ THỰC PHẨM bao gồm các phụ kiện như hộp đựng xà phòng và KHĂN tắm cũng như các phụ tùng gắn kèm như thiết bị chiếu sáng và lỗ thông hơi của hệ thống sưởi hoặc điều hòa không khí.

"Thiết bị cố định hệ thống ống nước" có nghĩa là một ổ cắm hoặc thiết bị:

(1) Được kết nối vĩnh viễn hoặc tạm thời với hệ thống phân phối nước của CƠ SỞ và nhu cầu cung cấp nước từ hệ thống; hoặc

(2) Xả thải nước đã qua sử dụng, chất thải hoặc NƯỚC THẢI trực tiếp hoặc gián tiếp vào hệ thống thoát nước của CƠ SỞ.

"Hệ thống đường ống dẫn nước" có nghĩa là đường ống cấp và phân phối

PLUMBING FIXTURES and traps; soil, waste, and vent pipes; sanitary and storm sewers and building drains, including their respective connections, devices, and appurtenances within the PREMISES; and water-treating EQUIPMENT.

"Poisonous or toxic materials" means substances that are not intended for ingestion and are included in 5 categories:

(1) Cleaners and SANITIZERS, which include cleaning and SANITIZING agents and agents such as caustics, acids, drying agents, polishes, and other chemicals;

(2) Pesticides, *except* SANITIZERS, which include substances such as insecticides and rodenticides;

(3) Substances necessary for the operation and maintenance of the establishment such as nonfood grade lubricants and PERSONAL CARE ITEMS that may be deleterious to health; and

(4) Substances that are not necessary for the operation and maintenance of the establishment and are on the PREMISES for retail sale, such as petroleum products and paints.

(5) RESTRICTED USE PESTICIDE means a pesticide product that contains the active ingredients specified in 40 CFR 152.175 Pesticides classified for restricted use, and that is limited to use by or under the direct supervision of a certified applicator.

"Poultry" means:

(1) Any domesticated bird (chickens, turkeys, ducks, geese, guineas, ratites, or squabs), whether live or dead, as defined in 9 CFR 381.1 Poultry Products Inspection Regulations Definitions, Poultry; and

(2) Any migratory waterfowl or game bird, pheasant, partridge, quail, grouse, or pigeon, whether live or dead, as defined in 9 CFR 362.1 Voluntary Poultry Inspection Regulations, Definitions.

nước; HỆ THỐNG ĐƯỜNG DẪN CỐ ĐỊNH và bể; đất, chất thải và ống thông hơi; cống thoát nước mưa và vệ sinh cũng như cống thoát nước của tòa nhà, bao gồm các kết nối, thiết bị và phụ tùng tương ứng của chúng trong CỐ SỞ; và THIẾT BỊ xử lý nước.

"Chất độc hoặc vật liệu độc hại" có nghĩa là các chất không dùng để ăn và được bao gồm trong 5 loại:

(1) Chất tẩy rửa và VỆ SINH, bao gồm các chất làm sạch và VỆ SINH và các tác nhân như chất ăn da, axit, chất làm khô, chất đánh bóng và các hóa chất khác;

(2) Thuốc trừ sâu, ngoại trừ VỆ SINH, bao gồm các chất như thuốc trừ sâu và thuốc diệt chuột;

(3) Các chất cần thiết cho hoạt động và bảo trì của cơ sở như chất bôi trơn không dùng cho thực phẩm và VẬT DỤNG CHĂM SÓC CÁ NHÂN có thể gây hại cho sức khỏe; Và

(4) Các chất không cần thiết cho việc vận hành và bảo trì cơ sở và có mặt tại CỐ SỞ để bán lẻ, chẳng hạn như các sản phẩm dầu mỡ và sơn.

(5) THUỐC SÂU HẠN CHẾ SỬ DỤNG có nghĩa là sản phẩm thuốc trừ sâu có chứa các thành phần hoạt tính được quy định trong 40 CFR 152.175 Thuốc trừ sâu được phân loại để hạn chế sử dụng và được giới hạn sử dụng bởi hoặc dưới sự giám sát trực tiếp của người sử dụng được chứng nhận.

"Gia cầm" có nghĩa là:

(1) Bất kỳ loài chim đã thuần hóa nào (gà, gà tây, vịt, ngỗng, chuột lang, chuột cống hoặc chim chích chòe), dù sống hay chết, như được định nghĩa trong điều 9 CFR 381.1 Định nghĩa Quy định Kiểm định Sản phẩm Gia cầm, Gia cầm; Và

(2) Bất kỳ loài thủy cầm di cư hoặc chim săn, gà lôi, chim đa đa, chim cú, gà gô hoặc chim bồ câu, dù sống hay chết, như được định nghĩa trong 9 CFR 362.1 Quy định, Định nghĩa về Kiểm tra Gia cầm Tự nguyện.

"Premises" means:

(1) The PHYSICAL FACILITY, its contents, and the contiguous land or property under the control of the PERMIT HOLDER; or

(2) The PHYSICAL FACILITY, its contents, and the land or property not described in Subparagraph (1) of this definition if its facilities and contents are under the control of the PERMIT HOLDER and may impact FOOD ESTABLISHMENT personnel, facilities, or operations, and a FOOD ESTABLISHMENT is only one component of a larger operation such as a health care facility, hotel, motel, school, recreational camp, or prison.

"Primal cut" means a basic major cut into which carcasses and sides of MEAT are separated, such as a beef round, pork loin, lamb flank, or veal breast.

Priority Item.

(1) **"Priority item"** means a provision in this Code whose application contributes directly to the elimination, prevention or reduction to an acceptable level, hazards associated with foodborne illness or injury and there is no other provision that more directly controls the hazard.

(2) **"Priority item"** includes items with a quantifiable measure to show control of hazards such as cooking, reheating, cooling, handwashing; and

(3) **"Priority item"** is an item that is denoted in this Code with a superscript "P" (i.e., P).

Priority Foundation Item.

(1) **"Priority foundation item"** means a provision in this Code whose application supports, facilitates or enables one or more PRIORITY ITEMS.

(2) **"Priority foundation item"** includes an item that requires the purposeful incorporation of specific actions, equipment or procedures by industry management to attain control of risk

"Cơ sở" có nghĩa là:

(1) CƠ SỞ VẬT CHẤT, nội dung của nó và vùng đất hoặc tài sản liền kề dưới sự kiểm soát của NGƯỜI ĐƯỢC CẤP PHÉP; hoặc

(2) CƠ SỞ VẬT CHẤT, nội dung của nó và đất đai hoặc tài sản không được mô tả trong Đoạn (1) của định nghĩa này nếu cơ sở vật chất và nội dung của nó nằm dưới sự kiểm soát của NGƯỜI ĐƯỢC CẤP PHÉP và có thể ảnh hưởng đến nhân viên, cơ sở hoặc hoạt động của CƠ SỞ THỰC PHẨM, và CƠ SỞ THỰC PHẨM chỉ là một thành phần của hoạt động lớn hơn, chẳng hạn như cơ sở chăm sóc sức khỏe, khách sạn, nhà nghỉ, trường học, trại giải trí hoặc nhà tù.

"Miếng thịt đã được xếp loại bằng một vết cắt" có nghĩa là vết cắt chính cơ bản để tách thân thịt và các mặt của THỊT, chẳng hạn như thăn bò, thăn lợn, sườn cừu hoặc ức bê.

Hạng mục ưu tiên.

(1) **"Hạng mục ưu tiên"** nghĩa là một điều khoản trong Bộ luật này mà việc áp dụng nó góp phần trực tiếp vào việc loại bỏ, ngăn ngừa hoặc giảm thiểu đến mức có thể chấp nhận được các mối nguy liên quan đến bệnh tật hoặc thương tích do thực phẩm và không có điều khoản nào khác kiểm soát mối nguy đó trực tiếp hơn.

(2) **"Hạng mục ưu tiên"** bao gồm các mặt hàng có thước đo định lượng thể hiện khả năng kiểm soát các mối nguy như nấu ăn, hâm nóng, làm mát, rửa tay; Và

(3) **"Hạng mục ưu tiên"** là hạng mục được biểu thị trong Bộ quy tắc này bằng ký tự ghi trên "P" (nghĩa là P).

Hạng mục nền tảng ưu tiên.

(1) **"Hạng mục nền tảng ưu tiên"** có nghĩa là một điều khoản trong Bộ luật này mà ứng dụng của nó hỗ trợ, tạo điều kiện hoặc cho phép một hoặc nhiều HẠNG MỤC ƯU TIÊN.

(2) **"Hạng mục nền tảng ưu tiên"** bao gồm hạng mục yêu cầu ban quản lý ngành kết hợp có mục đích các hành động, thiết bị hoặc quy trình cụ thể để kiểm soát các yếu tố rủi ro góp phần gây

factors that contribute to foodborne illness or injury such as personnel training, infrastructure or necessary equipment, HACCP plans, documentation or record keeping, and labeling; and

(3) "**Priority foundation item**" is an item that is denoted in this Code with a superscript "Pf" (i.e., Pf).

"**Public water system**" has the meaning stated in 40 CFR 141 National Primary Drinking Water Regulations.

"**Ratite**" means a flightless bird such as an emu, ostrich, or rhea.

Ready-to-Eat Food.

(1) "**Ready-to-eat food**" means FOOD that:

(a) Is in a form that is edible without additional preparation to achieve FOOD safety, as specified under one of the following:

¶ 3-401.11(A) or (B), § 3-401.12, or § 3-402.11, or as specified in ¶ 3-401.11(C); or

(b) Is a raw or partially cooked animal FOOD and the consumer is advised as specified in Subparagraphs 3-401.11(D)(1) and (3); or

(c) Is prepared in accordance with a variance that is granted as specified in Subparagraph 3-401.11(D) (4); and

(d) May receive additional preparation for palatability or aesthetic, epicurean, gastronomic, or culinary purposes.

(2) "**Ready-to-eat food**" includes:

(a) Raw animal FOOD that is cooked as specified under § 3-401.11 or 3-401.12, or frozen as specified under § 3-402.11;

(b) Raw fruits and vegetables that are washed as specified under § 3-302.15;

(c) Plant FOODS that are cooked for hot holding, as specified under § 3-401.13;

(d) All TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD that is cooked to the temperature and time

bệnh hoặc thương tích do thực phẩm như đào tạo nhân sự, cơ sở hạ tầng hoặc thiết bị cần thiết, HACCP kế hoạch, tài liệu hoặc lưu trữ hồ sơ và ghi nhãn; Và

(4) "**Hạng mục nền tảng ưu tiên**" là một hạng mục được biểu thị trong Bộ luật này bằng ký tự ghi trên "Pf" (tức là Pf).

"**Hệ thống nước công cộng**" có nghĩa được nêu trong 40 CFR 141 Quy định về nước uống chính quốc gia.

"**Chim di chuyển bằng cách chạy**" có nghĩa là một loài chim không biết bay như đà điểu sa mạc, đà điểu châu Phi hoặc đà điểu Mỹ.

Thực phẩm ăn liền.

(1) "**Thực phẩm ăn liền**" có nghĩa là THỰC PHẨM:

(a) Ở dạng có thể ăn được mà không cần chế biến thêm để đạt được sự an toàn của THỰC PHẨM, như được chỉ định theo một trong các điều sau:

¶ 3-401.11(A) hoặc (B), § 3-401.12 hoặc § 3-402.11, hoặc theo quy định tại ¶ 3-401.11(C); hoặc

(b) Là THỰC PHẨM động vật sống hoặc được nấu chín một phần và người tiêu dùng được tư vấn như quy định tại Tiểu đoạn 3-401.11(D)(1) và (3); hoặc

(c) Được chuẩn bị phù hợp với phương sai được cấp theo quy định tại Tiểu đoạn 3-401.11(D) (4); Và

(d) Có thể được chuẩn bị thêm cho các mục đích ngon miệng hoặc thẩm mỹ, người theo thuyết E-pi-cua, người sành hoặc vì mục đích văn hóa.

(2) "**Thực phẩm ăn liền**" bao gồm:

(a) THỰC PHẨM động vật sống được nấu chín theo quy định của § 3-401.11 hoặc 3-401.12 hoặc đông lạnh theo quy định của § 3-402.11;

(b) Trái cây và rau sống được rửa sạch theo quy định tại § 3-302.15;

(c) THỰC PHẨM thực vật được nấu chín để giữ nóng, như được quy định trong § 3-401.13;

(d) Tất cả KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ ĐỂ THỰC PHẨM AN TOÀN được nấu ở nhiệt độ và thời

required for the specific FOOD under Subpart 3-401 and cooled as specified under § 3-501.14;

(e) Plant FOOD for which further washing, cooking, or other processing is not required for FOOD safety, and from which rinds, peels, husks, or shells, if naturally present are removed;

(f) Substances derived from plants such as spices, seasonings, and sugar;

(g) A bakery item such as bread, cakes, pies, fillings, or icing for which further cooking is not required for FOOD safety;

(h) The following products that are produced in accordance with USDA guidelines and that have received a lethality treatment for pathogens: dry, fermented sausages, such as dry salami or pepperoni; salt-cured MEAT and POULTRY products, such as prosciutto ham, country cured ham, and Parma ham; and dried MEAT and POULTRY products, such as jerky or beef sticks; and

(i) FOODS manufactured as specified in 21 CFR Part 113, Thermally Processed Low-Acid Foods Packaged in Hermetically Sealed Containers.

(3) "Ready-to-eat food" does not include:

(a) *Commercially PACKAGED FOOD that bears a manufacturer's cooking instructions; and*

(b) *FOOD for which the manufacturer has provided information that it has not been processed to control pathogens.*

Reduced Oxygen Packaging.

(1) **"Reduced oxygen packaging"** means:

(a) The reduction of the amount of oxygen in a PACKAGE by removing oxygen; displacing oxygen and replacing it with another gas or combination of gases; or otherwise controlling the oxygen content to a level below that normally found in the atmosphere (approximately 21% at sea level); and

(b) A process as specified in Subparagraph (1)(a) of this definition that involves a FOOD for which the

gian cần thiết cho THỰC PHẨM cụ thể theo Phần phụ 3-401 và được làm lạnh như quy định trong § 3-501.14;

(e) THỰC PHẨM thực vật không cần rửa thêm, nấu hoặc chế biến khác để đảm bảo an toàn cho THỰC PHẨM và từ đó loại bỏ vỏ, vỏ, vỏ trấu hoặc vỏ, nếu có tự nhiên;

(f) Các chất có nguồn gốc từ thực vật như gia vị, hạt nêm và đường;

(g) Một mặt hàng bánh mì như bánh mì, bánh ngọt, bánh nướng, nhân hoặc kem không cần nấu thêm để đảm bảo an toàn THỰC PHẨM;

(h) Các sản phẩm sau đây được sản xuất theo hướng dẫn của USDA và đã được xử lý tiêu diệt mầm bệnh: xúc xích khô, lên men, chẳng hạn như xúc xích khô hoặc xúc xích Ý; các sản phẩm THỊT và GIA CẦM ướp muối, chẳng hạn như giăm bông prosciutto, giăm bông muối và giăm bông Parma; và các sản phẩm THỊT và GIA CẦM khô, chẳng hạn như thịt bò khô hoặc thịt bò que; Và

(i) THỰC PHẨM được sản xuất theo quy định trong 21 CFR Phần 113, Thực phẩm có hàm lượng axit thấp được xử lý nhiệt được đóng gói trong hộp kín.

(3) "Thực phẩm ăn liền" không bao gồm:

(a) *THỰC PHẨM ĐÓNG GÓI thương mại có hướng dẫn nấu của nhà sản xuất; Và*

(b) *THỰC PHẨM mà nhà sản xuất đã cung cấp thông tin rằng nó chưa được xử lý để kiểm soát mầm bệnh.*

Bao bì giảm oxy.

(1) **"Bao bì giảm oxy"** có nghĩa là:

(a) Việc giảm lượng oxy trong BAO BÌ bằng cách loại bỏ oxy; thay thế oxy và thay thế nó bằng một loại khí khác hoặc sự kết hợp của các loại khí; hoặc kiểm soát hàm lượng oxy ở mức thấp hơn mức thường thấy trong khí quyển (khoảng 21% ở mực nước biển); Và

(b) Một quy trình như được chỉ định trong Tiểu đoạn (1)(a) của định nghĩa này liên quan đến THỰC PHẨM mà các

HAZARDS *Clostridium botulinum* or *Listeria monocytogenes* require control in the final PACKAGED form.

(2) "Reduced oxygen packaging" includes:

(a) Vacuum PACKAGING, in which air is removed from a PACKAGE of FOOD and the PACKAGE is HERMETICALLY SEALED so that a vacuum remains inside the PACKAGE;

(b) Modified atmosphere PACKAGING, in which the atmosphere of a PACKAGE of FOOD is modified so that its composition is different from air but the atmosphere may change over time due to the permeability of the PACKAGING material or the respiration of the FOOD. Modified atmosphere PACKAGING includes reduction in the proportion of oxygen, total replacement of oxygen, or an increase in the proportion of other gases such as carbon dioxide or nitrogen;

(c) Controlled atmosphere PACKAGING, in which the atmosphere of a PACKAGE of FOOD is modified so that until the PACKAGE is opened, its composition is different from air, and continuous control of that atmosphere is maintained, such as by using oxygen scavengers or a combination of total replacement of oxygen, nonrespiring FOOD, and impermeable PACKAGING material;

(d) Cook chill PACKAGING, in which cooked FOOD is hot filled into impermeable bags that are then sealed or crimped closed. The bagged FOOD is rapidly chilled and refrigerated at temperatures that inhibit the growth of psychrotrophic pathogens; or

(e) Sous vide PACKAGING, in which raw or partially cooked FOOD is vacuum packaged in an impermeable bag, cooked in the bag, rapidly chilled, and refrigerated at temperatures that inhibit the growth of psychrotrophic pathogens.

"Refuse" means solid waste not carried

NGUY HẠI *Clostridium botulinum* hoặc *Listeria monocytogenes* yêu cầu kiểm soát ở dạng ĐÓNG GÓI cuối cùng.

(2) "Đóng gói giảm oxy" bao gồm:

(a) BAO BÌ CHÂN KHÔNG, trong đó không khí được loại bỏ khỏi GÓI THỰC PHẨM và GÓI được HÀN KÍN BẰNG NHIỆT để chân không vẫn còn bên trong GÓI;

(b) BAO BÌ KHÔNG KHÍ đã được biến đổi, trong đó bầu không khí của GÓI THỰC PHẨM được điều chỉnh sao cho thành phần của nó khác với không khí nhưng bầu không khí có thể thay đổi theo thời gian do tính thấm của vật liệu BAO BÌ hoặc quá trình hô hấp của THỰC PHẨM. BAO BÌ không khí đã được biến đổi bao gồm giảm tỷ lệ oxy, thay thế hoàn toàn oxy hoặc tăng tỷ lệ các loại khí khác như carbon dioxide hoặc nitơ;

(b) BAO BÌ KHÔNG KHÍ đã được kiểm soát, trong đó bầu không khí của GÓI THỰC PHẨM được sửa đổi để cho đến khi GÓI được mở ra, thành phần của nó khác với không khí và việc kiểm soát liên tục bầu không khí đó được duy trì, chẳng hạn như bằng cách sử dụng chất khử oxy hoặc sự kết hợp của việc thay thế hoàn toàn oxy, THỰC PHẨM không hấp thụ và vật liệu BAO BÌ không thấm nước;

(c) ĐÓNG GÓI làm lạnh nấu chín, trong đó THỰC PHẨM đã nấu chín còn nóng được cho vào các túi không thấm nước, sau đó được niêm phong hoặc gấp nếp lại. THỰC PHẨM đóng gói nhanh chóng được làm lạnh và làm lạnh ở nhiệt độ ức chế sự phát triển của mầm bệnh ưa lạnh; hoặc

(e) BAO BÌ Sous vide, trong đó THỰC PHẨM sống hoặc đã nấu chín một phần được đóng gói chân không trong túi không thấm nước, sau đó túi bao bì chân không chứa thực phẩm đó được đem đi nấu chín, làm lạnh nhanh và bảo quản lạnh ở nhiệt độ ức chế sự phát triển của mầm bệnh psychrotrophic.

"Rác thải" có nghĩa là chất thải rắn

by water through the SEWAGE system.

"Regulatory authority" means the local, state, or federal enforcement body or authorized representative having jurisdiction over the FOOD ESTABLISHMENT.

"Reminder" means a written statement concerning the health RISK of consuming animal FOODS raw, undercooked, or without otherwise being processed to eliminate pathogens.

"Re-service" means the transfer of FOOD that is unused and returned by a CONSUMER after being served or sold and in the possession of the CONSUMER, to another PERSON.

"Restrict" means to limit the activities of a FOOD EMPLOYEE so that there is no RISK of transmitting a disease that is transmissible through FOOD and the FOOD EMPLOYEE does not work with exposed FOOD, clean EQUIPMENT, UTENSILS, LINENS, or unwrapped SINGLE-SERVICE or SINGLE-USE ARTICLES.

"Restricted egg" means any check, dirty EGG, incubator reject, inedible, leaker, or loss as defined in 9 CFR 590.

"Restricted use pesticide" means a pesticide product that contains the active ingredients specified in 40 CFR 152.175 Pesticides classified for restricted use, and that is limited to use by or under the direct supervision of a certified applicator.

"Risk" means the likelihood that an adverse health effect will occur within a population as a result of a HAZARD in a FOOD.

"Safe material" means:

(1) An article manufactured from or composed of materials that may not reasonably be expected to result, directly or indirectly, in their becoming a

không được nước mang đi qua hệ thống NƯỚC THẢI.

"Cơ quan quản lý" có nghĩa là cơ quan thực thi địa phương, tiểu bang hoặc liên bang hoặc đại diện được ủy quyền có thẩm quyền đối với CƠ SỞ THỰC PHẨM.

"Lời nhắc nhở" có nghĩa là một tuyên bố bằng văn bản liên quan đến RỦI RO sức khỏe khi tiêu thụ THỰC PHẨM động vật sống, nấu chưa chín hoặc chưa qua chế biến để loại bỏ mầm bệnh.

"Tái phục vụ" có nghĩa là việc chuyên giao THỰC PHẨM chưa sử dụng và được NGƯỜI TIÊU DÙNG trả lại sau khi được phục vụ hoặc bán và thuộc quyền sở hữu của NGƯỜI TIÊU DÙNG, cho NGƯỜI KHÁC.

"Hạn chế" có nghĩa là hạn chế các hoạt động của NHÂN VIÊN THỰC PHẨM để không có RỦI RO truyền bệnh có thể lây truyền qua THỰC PHẨM và NHÂN VIÊN THỰC PHẨM không làm việc với THỰC PHẨM bị phơi nhiễm, THIẾT BỊ sạch, ĐỒ DÙNG, KHĂN ĂN hoặc ĐỒ DÙNG PHỤC VỤ MỘT LẦN chưa được che bọc hoặc CÁC MẶT HÀNG DÙNG MỘT LẦN.

"Trứng bị hạn chế" có nghĩa là bất kỳ trứng nào bị kiểm tra, TRỨNG bẩn, lò ấp bị loại bỏ, không ăn được, rò rỉ hoặc mất mát như được định nghĩa trong điều 9 CFR 590.

"Thuốc trừ sâu sử dụng hạn chế" có nghĩa là sản phẩm thuốc trừ sâu có chứa các thành phần hoạt chất được quy định trong 40 CFR 152.175 Thuốc trừ sâu được phân loại để sử dụng hạn chế và được sử dụng hạn chế bởi hoặc dưới sự giám sát trực tiếp của người phun được chứng nhận.

"Rủi ro" có nghĩa là khả năng ảnh hưởng xấu đến sức khỏe sẽ xảy ra trong một quần thể do MỐI NGUY trong THỰC PHẨM.

"Vật liệu an toàn" có nghĩa là:

(1) Một vật phẩm được sản xuất từ hoặc bao gồm các vật liệu có thể không được mong đợi một cách hợp lý sẽ dẫn đến, trực tiếp hoặc gián tiếp, việc chúng trở

component or otherwise affecting the characteristics of any FOOD;

(2) An additive that is used as specified in § 409 of the Federal Food, Drug, and Cosmetic Act; or

(3) Other materials that are not ADDITIVES and that are used in conformity with applicable regulations of the Food and Drug Administration.

"**Sanitization**" means the application of cumulative heat or chemicals on cleaned FOOD-CONTACT SURFACES that, when evaluated for efficacy, is sufficient to yield a reduction of 5 logs, which is equal to a 99.999% reduction, of representative disease microorganisms of public health importance.

"**Sealed**" means free of cracks or other openings that allow the entry or passage of moisture.

"**Service animal**" means an animal such as a guide dog, signal dog, or other animal individually trained to provide assistance to an individual with a disability.

"**Servicing area**" means an operating base location to which a mobile FOOD ESTABLISHMENT or transportation vehicle returns regularly for such things as vehicle and equipment cleaning, discharging liquid or solid wastes, refilling water tanks and ice bins, and boarding FOOD.

"**Sewage**" means liquid waste containing animal or vegetable matter in suspension or solution and may include liquids containing chemicals in solution.

"**Shellfish control authority**" means a state, federal, foreign, tribal, or other government entity legally responsible for administering a program that includes certification of MOLLUSCAN SHELLFISH harvesters and DEALERS for interstate commerce.

"**Shellstock**" means live MOLLUSCAN

thành một thành phần hoặc ảnh hưởng đến các đặc tính của bất kỳ THỰC PHẨM nào;

(2) Một chất phụ gia được sử dụng theo quy định trong § 409 của Đạo luật Thực phẩm, Dược phẩm và Mỹ phẩm Liên bang; hoặc

(3) Các vật liệu khác không phải là PHỤ GIA và được sử dụng tuân theo các quy định hiện hành của Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm.

"**Khử trùng**" có nghĩa là áp dụng nhiệt hoặc hóa chất tích lũy trên các BỀ MẶT TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM đã được làm sạch, khi được đánh giá về hiệu quả, đủ để giảm 5 log, tương đương với mức giảm 99,999%, các vi sinh vật gây bệnh đại diện cho sức khỏe của nhóm dân cư quan trọng.

"**Hàn kín**" có nghĩa là không có vết nứt hoặc các lỗ hờ khác cho phép hơi ẩm xâm nhập hoặc đi qua.

"**Động vật hỗ trợ**" có nghĩa là động vật như chó dẫn đường, chó báo hiệu hoặc động vật khác được huấn luyện riêng để hỗ trợ người khuyết tật.

"**Khu vực phục vụ**" có nghĩa là một địa điểm cơ sở hoạt động mà CƠ SỞ THỰC PHẨM di động hoặc phương tiện vận chuyển quay trở lại thường xuyên để làm những việc như vệ sinh phương tiện và thiết bị, xả chất thải lỏng hoặc chất thải rắn, đổ đầy thùng chứa nước và thùng đá, và THỰC PHẨM nội trú.

"**Nước thải**" có nghĩa là chất thải lỏng có chứa động vật hoặc thực vật ở dạng huyền phù hoặc dung dịch và có thể bao gồm chất lỏng có chứa hóa chất trong dung dịch.

"**Cơ quan kiểm soát động vật có vỏ**" có nghĩa là một tổ chức chính phủ tiểu bang, liên bang, nước ngoài, bộ lạc hoặc tổ chức chính phủ khác chịu trách nhiệm pháp lý về việc quản lý một chương trình bao gồm chứng nhận của người thu hoạch ĐỘNG VẬT CÓ VỎ THÂN MỀM và ĐẠI LÝ cho thương mại giữa các tiểu bang.

"**Nhuyễn thể còn nguyên vỏ**" có nghĩa là

SHELLFISH in the shell.

"Shiga toxin-producing *Escherichia coli*" (STEC) means any *E. coli* capable of producing Shiga toxins (also called verocytotoxins). STEC infections can be asymptomatic or may result in a spectrum of illness ranging from mild non-bloody diarrhea, to hemorrhagic colitis (i.e., bloody diarrhea), to hemolytic uremic syndrome (HUS - a type of kidney failure). Examples of serotypes of STEC include: *E. coli* O157:H7; *E. coli* O157:NM; *E. coli* O26:H11; *E. coli* O145:NM; *E. coli* O103:H2; and *E. coli* O111:NM. STEC are sometimes referred to as VTEC (verocytotoxigenic *E. coli*) or as EHEC (Enterohemorrhagic *E. coli*). EHEC are a subset of STEC which can cause hemorrhagic colitis or HUS.

"Shucked shellfish" means MOLLUSCAN SHELLFISH that have both shells removed.

"Single-service articles" means TABLEWARE, carry-out UTENSILS, and other items such as bags, containers, placemats, stirrers, straws, toothpicks, and wrappers that are designed and constructed for one time, one PERSON use after which they are intended for discard.

Single-Use Articles.

(1) **"Single-use articles"** means UTENSILS and bulk FOOD containers designed and constructed to be used once and discarded.

(2) **"Single-use articles"** includes items such as wax paper, butcher paper, plastic wrap, formed aluminum FOOD containers, jars, plastic tubs or buckets, bread wrappers, pickle barrels, ketchup bottles, and number 10 cans which do not meet the materials, durability, strength, and cleanability specifications under §§ 4-101.11, 4-201.11, and 4-202.11 for multiuse UTENSILS.

"Slacking" means the process of moderating the temperature of a FOOD such as allowing a FOOD to gradually increase from a temperature of -23°C (-

ĐỘNG VẬT CÓ VỎ THÂN MỀM còn sống trong vỏ.

"*Escherichia coli* sinh độc tố Shiga" (STEC) có nghĩa là bất kỳ loại *E. coli* nào có khả năng sinh độc tố Shiga (còn gọi là verocytotoxin). Nhiễm STEC có thể không có triệu chứng hoặc có thể dẫn đến một loạt bệnh từ tiêu chảy nhẹ không ra máu, đến viêm đại tràng xuất huyết (tức là tiêu chảy ra máu), đẹn hội chứng tan huyết urê huyết (HUS - một loại suy thận). Ví dụ về các kiểu huyết thanh của STEC bao gồm: *E. coli* O157:H7; *E. coli* O157:NM; *E. coli* O26:H11; *E. coli* O145:NM; *E. coli* O103:H2; và *E. coli* O111:NM. STEC đôi khi được gọi là VTEC (verocytotoxigenic *E. coli*) hoặc EHEC (*E. coli* gây xuất huyết ruột). EHEC là một tập hợp con của STEC có thể gây viêm đại tràng xuất huyết hoặc HUS.

"Nhuyễn thể đã tách vỏ" có nghĩa là ĐỘNG VẬT CÓ VỎ THÂN MỀM đã bị loại bỏ cả hai mảnh vỏ.

"Vật phẩm dùng một lần" có nghĩa là BỘ ĐỒ ĂN, ĐỒ DÙNG mang đi và các vật dụng khác như túi, hộp đựng, miếng lót đĩa, que khuấy, ống hút, tăm xỉa răng và giấy gói được thiết kế và chế tạo cho một lần, một NGƯỜI sử dụng sau đó chúng được dự định để loại bỏ.

Các mặt hàng sử dụng một lần.

(1) **"Các mặt hàng sử dụng một lần"** có nghĩa là ĐỒ DÙNG và hộp đựng THỰC PHẨM số lượng lớn được thiết kế và chế tạo để sử dụng một lần và bỏ đi.

(2) **"Các mặt hàng sử dụng một lần"** bao gồm các mặt hàng như giấy sáp, giấy bán thịt, bọc nhựa, hộp đựng THỰC PHẨM bằng nhôm định hình, lọ, bồn hoặc xô nhựa, giấy gói bánh mì, thùng dưa chua, chai nước sốt cà chua và lon số 10 không đáp ứng các thông số kỹ thuật về vật liệu, độ bền, độ bền và khả năng làm sạch theo §§ 4-101.11, 4-201.11 và 4-202.11 cho ĐỒ DÙNG đa dụng.

"Chần" có nghĩa là quá trình điều chỉnh nhiệt độ của THỰC PHẨM chẳng hạn như cho phép THỰC PHẨM tăng dần từ nhiệt độ -23°C (-10°F) lên -4°C (25°F) để

10°F) to -4°C (25°F) in preparation for deep-fat frying or to facilitate even heat penetration during the cooking of previously block-frozen FOOD such as shrimp.

"Smooth" means:

(1) A FOOD-CONTACT SURFACE having a surface free of pits and inclusions with a cleanability equal to or exceeding that of (100 grit) number 3 stainless

(2) A nonFOOD-CONTACT SURFACE of EQUIPMENT having a surface equal to that of commercial grade hot-rolled steel free of visible scale; and

(3) A floor, wall, or ceiling having an even or level surface with no roughness or projections that render it difficult to clean.

"Tableware" means eating, drinking, and serving UTENSILS for table use such as flatware including forks, knives, and spoons; hollowware including bowls, cups, serving dishes, and tumblers; and plates.

"Temperature measuring device" means a thermometer, thermocouple, thermistor, or other device that indicates the temperature of FOOD, air, or water.

"Temporary food establishment" means a FOOD ESTABLISHMENT that operates for a period of no more than 14 consecutive days in conjunction with a single event or celebration.

Time/Temperature Control for Safety Food (formerly “potentially hazardous food”) (PHF)).

(1) **"Time/temperature control for safety food"** means a FOOD that requires time/temperature control for safety (TCS) to limit pathogenic microorganism growth or toxin formation.

(2) **"Time/temperature control for safety food"** includes:

(a) An animal FOOD that is raw or heat-treated; a plant FOOD that is heat-treated or consists of raw seed sprouts, cut

chuẩn bị chiên ngập dầu hoặc để tạo điều kiện cho nhiệt thấm đều trong quá trình nấu THỰC PHẨM đã được đông lạnh trước đó chẳng hạn như tôm.

"Nhẵn" có nghĩa là:

(1) BỀ MẶT TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM có bề mặt không có vết rỗ và tạp chất với khả năng làm sạch bằng hoặc vượt quá khả năng làm sạch của thép số 3 không gỉ có độ nhám bề mặt là 100 (100 grit)

(2) BỀ MẶT THIẾT BỊ KHÔNG TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM có bề mặt tương đương với bề mặt của thép cán nóng cấp thương mại không có vảy nhìn thấy được; Và

(3) Sàn nhà, tường hoặc trần nhà có bề mặt ngang hoặc bằng phẳng, không gồ ghề hoặc lồi lõm gây khó khăn cho việc lau chùi.

"Bộ đồ ăn" có nghĩa là dụng cụ ăn, uống và ĐỒ DÙNG phục vụ để sử dụng trên bàn chẳng hạn như đồ dùng phẳng bao gồm nĩa, dao và thìa; đồ rồng bao gồm bát, cốc, đĩa phục vụ và cốc; và tấm.

"Thiết bị đo nhiệt độ" có nghĩa là nhiệt kế, cặp nhiệt điện, điện trở nhiệt hoặc thiết bị khác cho biết nhiệt độ của THỰC PHẨM, không khí hoặc nước.

"Cơ sở thực phẩm tạm thời" có nghĩa là CƠ SỞ THỰC PHẨM hoạt động trong thời gian không quá 14 ngày liên tục kết hợp với một sự kiện hoặc lễ kỷ niệm.

Kiểm soát Thời gian/Nhiệt độ cho Thực phẩm An toàn (trước đây là “thực phẩm có mối nguy tiềm ẩn”) (PHF)).

(1) **"Kiểm soát thời gian/nhiệt độ để đảm bảo an toàn thực phẩm"** có nghĩa là THỰC PHẨM yêu cầu kiểm soát thời gian/nhiệt độ để đảm bảo an toàn (TCS) để hạn chế sự phát triển của vi sinh vật gây bệnh hoặc hình thành độc tố.

(2) **"Kiểm soát thời gian/nhiệt độ để đảm bảo an toàn thực phẩm"** bao gồm:

(2) (a) THỰC PHẨM động vật còn sống hoặc đã qua xử lý nhiệt; THỰC PHẨM thực vật được xử lý nhiệt hoặc bao gồm

<p>melons, cut leafy greens, cut tomatoes or mixtures of cut tomatoes that are not modified in a way so that they are unable to support pathogenic microorganism growth or toxin formation, or garlic-in-oil mixtures that are not modified in a way so that they are unable to support pathogenic microorganism growth or toxin formation; and</p> <p>(b) Except as specified in Subparagraph (3)(d) of this definition, a food that because of the interaction of its aw and pH values is designat(b)ed as Product Assessment Required (PA) in Table A or B of this definition:</p>	<p>mầm hạt sống, dưa cắt miếng, rau xanh cắt miếng, cà chua cắt miếng hoặc hỗn hợp cà chua cắt miếng không được biến đổi theo cách để chúng không thể hỗ trợ sự phát triển của vi sinh vật gây bệnh hoặc hình thành độc tố, hoặc hỗn hợp tỏi trong dầu không được biến đổi theo cách để chúng không thể hỗ trợ sự phát triển của vi sinh vật gây bệnh hoặc hình thành độc tố; Và</p> <p>(3) (b) Trừ khi được quy định trong Tiêu đoạn (3)(d) của định nghĩa này, một loại thực phẩm do sự tương tác giữa các giá trị aw và pH của nó được chỉ định (b)ed là Yêu cầu Đánh giá Sản phẩm (PA) trong Bảng A hoặc B của định nghĩa này:</p>
---	--

Table A. Interaction of pH and AW for control of spores in FOOD heat-treated to destroy vegetative cells and subsequently PACKAGED	Bảng A. Tương tác giữa pH và AW để kiểm soát bào tử trong THỰC PHẨM được xử lý nhiệt để tiêu diệt tế bào sinh dưỡng và sau đó được ĐÓNG GÓI
---	--

AW VALUES	PH: 4.6 OR LESS	PH: > 4.6 - 5.6	PH: > 5.6
≤0.92	Non-TCS food*	non-TCS food	non-TCS food
> 0.92 - 0.95	non-TCS food	non-TCS food	PA**
> 0.95	non-TCS food	PA	PA
*TCS FOOD means TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD		*TCS FOOD có nghĩa là KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ ĐỂ THỰC PHẨM AN TOÀN	
** PA means Product Assessment required		** PA có nghĩa là Yêu cầu đánh giá sản phẩm	

Table B. Interaction of PH and AW for control of vegetative cells and spores in FOOD not heat-treated or heat-treated but not PACKAGED	Bảng B. Tương tác của pH và AW để kiểm soát tế bào sinh dưỡng và bào tử trong THỰC PHẨM không được xử lý nhiệt hoặc xử lý nhiệt nhưng chưa ĐÓNG GÓI
---	--

AW VALUES	PH: < 4.2	PH: 4.2 - 4.6	PH: > 4.6 - 5.0	PH: > 5.0
< 0.88	Non-TCS food*	Non-TCS food	Non-TCS food	non-TCS food
0.88 – 0.90	Non-TCS food	Non-TCS food	Non-TCS food	PA**
> 0.90 – 0.92	Non-TCS food	Non-TCS food	PA	PA
> 0.92	Non-TCS food	PA	PA	PA
*TCS FOOD means TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD			*TCS FOOD có nghĩa là KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ ĐỂ THỰC PHẨM AN TOÀN	
** PA means Product Assessment required			** PA có nghĩa là Yêu cầu đánh giá sản phẩm	

(3) **"Time/temperature control for safety food"** does not include:

(a) An air-cooled hard-boiled egg with shell intact, or an egg with shell intact that is not hard-boiled, but has been pasteurized to destroy all viable salmonellae;

(b) A FOOD in an unopened HERMETICALLY SEALED CONTAINER that is commercially processed to achieve and maintain commercial sterility under conditions of nonrefrigerated storage and distribution;

(c) A FOOD that because of its PH or AW value, or interaction of AW and PH values, is designated as a non-TCS FOOD in Table A or B of this definition;

(d) A FOOD that is designated as Product Assessment Required (PA) in Table A or B of this definition and has undergone a Product Assessment showing that the growth or toxin formation of pathogenic microorganisms that are reasonably likely to occur in that FOOD is precluded due to:

(i) Intrinsic factors including added or natural characteristics of the FOOD such as preservatives, antimicrobials, humectants, acidulants, or nutrients,

(ii) Extrinsic factors including environmental or operational factors that affect the food such as packaging, modified atmosphere such as reduced oxygen packaging, shelf life and use, or temperature range of storage and use, or

(iii) A combination of intrinsic and extrinsic factors; or (e) A FOOD that does not support the growth or toxin formation of pathogenic microorganisms in accordance with one of the Subparagraphs (3)(a) - (3)(d) of this definition even though the FOOD may contain a pathogenic microorganism or chemical or physical contaminant at a level sufficient to cause illness or injury.

"Tobacco Product" has the meaning stated in the Federal Food, Drug and

(3) **"Kiểm soát thời gian/nhiệt độ để đảm bảo an toàn thực phẩm"** không bao gồm:

(a) Trứng luộc chín kỹ làm mát bằng không khí còn nguyên vỏ hoặc trứng còn nguyên vỏ chưa được luộc chín kỹ nhưng đã được thanh trùng để tiêu diệt tất cả vi khuẩn salmonellae còn sống;

(b) THỰC PHẨM đựng trong VẬT CHỨA ĐỰNG ĐƯỢC HẠN KÍN BẰNG NHIỆT nhưng chưa mở được xử lý thương mại để đạt được và duy trì tính vô trùng thương mại trong điều kiện bảo quản và phân phối không được làm lạnh;

(c) THỰC PHẨM do giá trị PH hoặc AW của nó, hoặc sự tương tác giữa các giá trị AW và PH, được chỉ định là THỰC PHẨM không phải TCS trong Bảng A hoặc B của định nghĩa này;

(d) THỰC PHẨM được chỉ định là Yêu cầu Đánh giá Sản phẩm (PA) trong Bảng A hoặc B của định nghĩa này và đã trải qua Đánh giá Sản phẩm cho thấy rằng sự phát triển hoặc hình thành độc tố của các vi sinh vật gây bệnh có khả năng xảy ra trong THỰC PHẨM đó Đã bị loại trừ bởi vì:

(i) Các yếu tố nội tại bao gồm các đặc tính tự nhiên hoặc bổ sung của THỰC PHẨM như chất bảo quản, chất chống vi trùng, chất giữ ẩm, chất tạo axit hoặc chất dinh dưỡng,

(ii) Các yếu tố bên ngoài bao gồm các yếu tố môi trường hoặc hoạt động có ảnh hưởng đến thực phẩm như bao bì, môi trường thay đổi như bao bì giảm oxy, thời hạn sử dụng và cách sử dụng, hoặc phạm vi nhiệt độ bảo quản và sử dụng, hoặc

(iii) Sự kết hợp của các yếu tố bên trong và bên ngoài; hoặc (e) THỰC PHẨM không hỗ trợ sự phát triển hoặc hình thành độc tố của vi sinh vật gây bệnh theo một trong các Điểm (3)(a) - (3)(d) của định nghĩa này mặc dù THỰC PHẨM có thể chứa vi sinh vật gây bệnh hoặc chất gây ô nhiễm hóa học hoặc vật lý ở mức đủ để gây bệnh hoặc thương tích.

"Sản phẩm Thuốc lá" có nghĩa được nêu trong Đạo luật Thực phẩm, Dược phẩm

Cosmetic Act §201(rr) (21 U.S.C. 321(rr)).

"**USDA**" means the U.S. Department of Agriculture.

"**Utensil**" means a FOOD-CONTACT implement or container used in the storage, preparation, transportation, dispensing, sale, or service of FOOD, such as KITCHENWARE or TABLEWARE that is multiuse, SINGLE-SERVICE, or SINGLE-USE; gloves used in contact with FOOD; temperature sensing probes of FOOD TEMPERATURE MEASURING DEVICES; and probe-type price or identification tags used in contact with FOOD.

"**Variance**" means a written document issued by the REGULATORY AUTHORITY that authorizes a modification or waiver of one or more requirements of this Code if, in the opinion of the REGULATORY AUTHORITY, a health HAZARD or nuisance will not result from the modification or waiver.

"**Vending machine**" means a self-service device that, upon insertion of a coin, paper currency, token, card, or key, or by electronic transaction or optional manual operation, dispenses unit servings of FOOD in bulk or in PACKAGES without the necessity of replenishing the device between each vending operation.

"**Vending machine location**" means the room, enclosure, space, or area where one or more VENDING MACHINES are installed and operated and includes the storage areas and areas on the PREMISES that are used to service and maintain the VENDING MACHINES.

"**Ware washing**" means the cleaning and SANITIZING of UTENSILS and FOOD-CONTACT SURFACES of EQUIPMENT.

"**Whole-muscle, intact beef**" means

và Mỹ phẩm Liên bang §201(rr) (21 U.S.C. 321(rr)).

"**USDA**" có nghĩa là Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ.

"**Dụng cụ**" có nghĩa là phương tiện hoặc hộp chứa TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM được sử dụng trong việc lưu trữ, chuẩn bị, vận chuyển, phân phối, bán hoặc dịch vụ THỰC PHẨM, chẳng hạn như BỘ DỤNG CỤ NHÀ BẾP hoặc BỘ ĐỒ ĂN đa dụng, VẬT PHẨM DÙNG MỘT LẦN hoặc MẶT HÀNG DÙNG MỘT LẦN; găng tay dùng khi tiếp xúc với THỰC PHẨM; đầu dò cảm biến nhiệt độ của THIẾT BỊ ĐO NHIỆT ĐỘ THỰC PHẨM; và giá loại đầu dò hoặc thẻ nhận dạng được sử dụng khi tiếp xúc với THỰC PHẨM.

"**Phương sai**" có nghĩa là một tài liệu bằng văn bản do CƠ QUAN QUY ĐỊNH ban hành cho phép sửa đổi hoặc từ bỏ một hoặc nhiều yêu cầu của Quy tắc này nêu, theo ý kiến của CƠ QUAN QUY ĐỊNH, NGUY HIỂM hoặc phiền toái về sức khỏe sẽ không xuất phát từ việc sửa đổi hoặc từ bỏ đó.

"**Máy bán hàng tự động**" có nghĩa là một thiết bị tự phục vụ, khi đưa đồng xu, tiền giấy, mã thông báo, thẻ hoặc chìa khóa, hoặc bằng giao dịch điện tử hoặc thao tác thủ công tùy chọn, sẽ phân phối các phần THỰC PHẨM với số lượng lớn hoặc theo GÓI mà không cần thiết bổ sung thiết bị giữa mỗi hoạt động bán hàng tự động.

"**Vị trí đặt máy bán hàng tự động**" có nghĩa là phòng, khu vực bao quanh, không gian hoặc khu vực nơi một hoặc nhiều MÁY BÁN HÀNG TỰ ĐỘNG được lắp đặt và vận hành, đồng thời bao gồm các khu vực lưu trữ và các khu vực trên CƠ SỞ được sử dụng để bảo dưỡng và bảo trì MÁY BÁN HÀNG TỰ ĐỘNG.

"**Rửa**" có nghĩa là làm sạch và VỆ SINH ĐỒ DÙNG và BỀ MẶT TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM của THIẾT BỊ.

"**Thịt bò còn nguyên cơ, còn nguyên**

whole muscle beef that is not injected, mechanically tenderized, reconstructed, or scored and marinated, from which beef steaks may be cut.	miếng" có nghĩa là thịt bò còn nguyên cơ không được tiêm, làm mềm bằng máy, tái tạo lại hoặc ghi điểm và tẩm ướp, từ đó có thể cắt miếng thịt bò bít tết.
---	--

Chapter 2 Management and Personnel	Chương 2 Quản lý và Nhân sự
---	------------------------------------

<p>Parts:</p> <p>2-1 Supervision</p> <p>2-2 Employee Health</p> <p>2-3 Personal Cleanliness</p> <p>2-4 Hygienic Practices</p> <p>2-5 Responding To Contamination Events</p>	<p>Các phần:</p> <p>2-1 Giám sát</p> <p>2-2 Sức khỏe của nhân viên</p> <p>2-3 Vệ sinh cá nhân</p> <p>2-4 Thực hành vệ sinh</p> <p>2-5 Ứng phó với các sự kiện ô nhiễm</p>
---	---

<p>2-1 Supervision</p> <p>2-101 Responsibility</p> <p>2-101.11 Assignment</p> <p>(A) Except as specified in ¶¶ (B) and (C) of this section, the PERMIT HOLDER shall be the PERSON IN CHARGE or shall designate a PERSON IN CHARGE and shall ensure that a PERSON IN CHARGE is present at the FOOD ESTABLISHMENT during all hours of operation.^{Pf}</p> <p>(B) In a FOOD ESTABLISHMENT with two or more separately PERMITTED departments that are the legal responsibility of the same PERMIT HOLDER and that are located on the same PREMISES, the PERMIT HOLDER may, during specific time periods when food is not being prepared, packaged, or served, designate a single PERSON IN CHARGE who is present on the PREMISES during all hours of operation, and who is responsible for each separately PERMITTED FOOD ESTABLISHMENT on the PREMISES. ^{Pf}</p> <p>(C) This section does not apply to certain types of FOOD ESTABLISHMENTS deemed by the REGULATORY AUTHORITY to pose minimal risk of causing, or contributing to, foodborne illness based on the nature of the operation and extent of the FOOD preparation.^{Pf}</p> <p>2-102 Knowledge</p> <p>2-102.11 Demonstration.</p>	<p>2-1 Giám sát</p> <p>2-101 Trách nhiệm</p> <p>2-101.11 Sự phân công</p> <p>(A) Trừ khi được quy định trong ¶¶ (B) và (C) của phần này, NGƯỜI ĐƯỢC CẤP PHÉP phải là NGƯỜI PHỤ TRÁCH hoặc sẽ chỉ định NGƯỜI PHỤ TRÁCH và phải đảm bảo rằng NGƯỜI PHỤ TRÁCH có mặt tại CƠ SỞ THỰC PHẨM trong tất cả các giờ hoạt động.^{Pf}</p> <p>(B) Trong CƠ SỞ THỰC PHẨM có hai hoặc nhiều bộ phận ĐƯỢC CẤP PHÉP riêng biệt chịu trách nhiệm pháp lý của cùng một NGƯỜI ĐƯỢC CẤP PHÉP và nằm trên cùng một CƠ SỞ, NGƯỜI ĐƯỢC CẤP PHÉP có thể, trong những khoảng thời gian cụ thể khi thực phẩm không được chuẩn bị, đóng gói hoặc được phục vụ, hãy chỉ định một NGƯỜI PHỤ TRÁCH duy nhất có mặt tại CƠ SỞ trong tất cả các giờ hoạt động và là người chịu trách nhiệm đối với từng CƠ SỞ THỰC PHẨM ĐƯỢC CẤP PHÉP riêng biệt tại CƠ SỞ. ^{Pf}</p> <p>(C) Phần này không áp dụng cho một số loại CƠ SỞ THỰC PHẨM nhất định được CƠ QUAN QUY ĐỊNH coi là có nguy cơ gây ra hoặc góp phần gây ra bệnh do thực phẩm ở mức tối thiểu dựa trên bản chất của hoạt động và mức độ chuẩn bị THỰC PHẨM.^{Pf}</p> <p>2-102 Nhận thức</p> <p>2-102.11 Sự thể hiện.</p>
--	---

Based on the RISKS inherent to the FOOD operation, during inspections and upon request the PERSON IN CHARGE shall demonstrate to the REGULATORY AUTHORITY knowledge of foodborne disease prevention, application of the HAZARD Analysis and CRITICAL CONTROL POINT principles, and the requirements of this Code. The PERSON IN CHARGE shall demonstrate this knowledge by:

(A) Complying with this Code by having no violations of PRIORITY ITEMS during the current inspection; ^{Pf}

(B) Being a certified FOOD protection manager who has shown proficiency of required information through passing a test that is part of an ACCREDITED PROGRAM; ^{Pf} or

(C) Responding correctly to the inspector's questions as they relate to the specific FOOD operation. The areas of knowledge include:

(1) Describing the relationship between the prevention of foodborne disease and the personal hygiene of a FOOD EMPLOYEE; ^{Pf}

(2) Explaining the responsibility of the PERSON IN CHARGE for preventing the transmission of foodborne disease by a FOOD EMPLOYEE who has a disease or medical condition that may cause foodborne disease; ^{Pf}

(3) Describing the symptoms associated with the diseases that are transmissible through FOOD; ^{Pf}

(4) Explaining the significance of the relationship between maintaining the time and temperature of TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD and the prevention of foodborne illness; ^{Pf}

(5) Explaining the HAZARDS involved in the consumption of raw or undercooked MEAT, POULTRY, EGGS, and FISH; ^{Pf}

(6) Stating the required FOOD temperatures and times for safe cooking of TIME/TEMPERATURE CONTROL

Dựa trên các RỦI RO vốn có đối với hoạt động THỰC PHẨM, trong quá trình kiểm tra và theo yêu cầu, NGƯỜI PHỤ TRÁCH phải chứng minh cho CƠ QUAN QUẢN LÝ kiến thức về phòng ngừa bệnh do thực phẩm, áp dụng các nguyên tắc Phân tích MỐI NGUY và ĐIỂM KIỂM SOÁT TỐI HẠN cũng như các yêu cầu của Bộ luật này. NGƯỜI PHỤ TRÁCH sẽ chứng minh kiến thức này bằng cách:

(A) Tuân thủ Bộ quy tắc này bằng cách không vi phạm các MỤC ƯU TIÊN trong quá trình kiểm tra hiện tại; ^{Pf}

(B) Là người quản lý bảo vệ THỰC PHẨM được chứng nhận, người đã thể hiện thành thạo thông tin cần thiết thông qua việc vượt qua bài kiểm tra là một phần của CHƯƠNG TRÌNH ĐƯỢC CÔNG NHẬN; ^{Pf} hoặc

(C) Trả lời chính xác các câu hỏi của thanh tra vì chúng liên quan đến hoạt động THỰC PHẨM cụ thể. Các lĩnh vực nhận thức bao gồm:

(1) Mô tả mối quan hệ giữa việc ngăn ngừa bệnh do thực phẩm và vệ sinh cá nhân của NHÂN VIÊN THỰC PHẨM; ^{Pf}

(2) Giải thích trách nhiệm của NGƯỜI PHỤ TRÁCH trong việc ngăn chặn sự lây truyền bệnh từ thực phẩm bởi NHÂN VIÊN THỰC PHẨM mắc bệnh hoặc tình trạng y tế có thể gây ra bệnh từ thực phẩm; ^{Pf}

(3) Mô tả các triệu chứng liên quan đến các bệnh có thể lây truyền qua THỰC PHẨM; ^{Pf}

(4) Giải thích ý nghĩa của mối quan hệ giữa việc duy trì thời gian và nhiệt độ KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ ĐỂ THỰC PHẨM AN TOÀN với việc phòng ngừa bệnh tật do thực phẩm gây ra; ^{Pf}

(5) Giải thích về các MỐI NGUY liên quan đến việc tiêu thụ THỊT, GIA CẦM, TRỨNG và CÁ sống hoặc nấu chưa chín; ^{Pf}

(6) Nêu rõ nhiệt độ và thời gian THỰC PHẨM cần thiết để việc nấu chín an toàn trong việc KIỂM SOÁT THỜI

FOR SAFETY FOOD including MEAT, POULTRY, EGGS, and FISH; ^{Pf}

(7) Stating the required temperatures and times for the safe refrigerated storage, hot holding, cooling, and reheating of TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD; ^{Pf}

(8) Describing the relationship between the prevention of foodborne illness and the management and control of the following:

- (a) Cross contamination, ^{Pf}
- (b) Hand contact with READY-TO-EAT FOODS, ^{Pf}
- (c) Handwashing, ^{Pf} and
- (d) Maintaining the FOOD ESTABLISHMENT in a clean condition and in good repair; ^{Pf}

(9) Describing FOODS identified as MAJOR FOOD ALLERGENS and the symptoms that a MAJOR FOOD ALLERGEN could cause in a sensitive individual who has an allergic reaction. ^{Pf}

(10) Explaining the relationship between FOOD safety and providing EQUIPMENT that is:

- (a) Sufficient in number and capacity, ^{Pf} and
- (b) Properly designed, constructed, located, installed, operated, maintained, and cleaned; ^{Pf}

(11) Explaining correct procedures for cleaning and SANITIZING UTENSILS and FOOD-CONTACT SURFACES of EQUIPMENT; ^{Pf}

(12) Identifying the source of water used and measures taken to ensure that it remains protected from contamination such as providing protection from backflow and precluding the creation of cross connections; ^{Pf}

(13) Identifying POISONOUS OR TOXIC MATERIALS in the FOOD ESTABLISHMENT and the procedures necessary to ensure that they are safely stored, dispensed, used, and disposed of according to LAW; ^{Pf}

(14) Identifying CRITICAL CONTROL POINTS in the operation from

GIAN/NHIỆT ĐỘ CHO THỰC PHẨM AN TOÀN bao gồm THỊT, GIA CẦM, TRỨNG và CÁ; ^{Pf}

(7) Nêu nhiệt độ và thời gian cần thiết để bảo quản lạnh, giữ nóng, làm mát và hâm nóng an toàn KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ ĐỐI VỚI THỰC PHẨM AN TOÀN; ^{Pf}

(8) Mô tả mối quan hệ giữa việc ngăn ngừa bệnh do thực phẩm với việc quản lý và kiểm soát các vấn đề sau:

- (a) Nhiễm chéo, ^{Pf}
- (b) Tiếp xúc bằng tay với THỰC PHẨM AN LIÊN, ^{Pf}
- (c) Rửa tay, ^{Pf} và
- (d) Duy trì CƠ SỞ THỰC PHẨM trong tình trạng sạch sẽ và trong tình trạng tốt; ^{Pf}

(9) Mô tả THỰC PHẨM được xác định là THỰC PHẨM DỊ ỨNG CHÍNH và các triệu chứng mà THỰC PHẨM DỊ ỨNG CHÍNH có thể gây ra ở một người nhạy cảm có phản ứng dị ứng. ^{Pf}

(10) Giải thích mối quan hệ giữa an toàn THỰC PHẨM và việc cung cấp THIẾT BỊ đó là:

- (a) Đủ số lượng và sức chứa, ^{Pf} và
- (b) Được thiết kế, xây dựng, định vị, lắp đặt, vận hành, bảo trì và làm sạch phù hợp; ^{Pf}

(11) Giải thích các quy trình chính xác để làm sạch và VỆ SINH DỤNG CỤ và BỀ MẶT TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM của THIẾT BỊ; ^{Pf}

(12) Xác định nguồn nước được sử dụng và các biện pháp được thực hiện để đảm bảo rằng nước vẫn được bảo vệ khỏi bị ô nhiễm, chẳng hạn như bảo vệ khỏi dòng chảy ngược và ngăn chặn việc tạo ra các kết nối chéo; ^{Pf}

(13) Xác định VẬT LIỆU ĐỘC HẠI HOẶC ĐỘC trong CƠ SỞ THỰC PHẨM và các thủ tục cần thiết để đảm bảo rằng chúng được lưu trữ, phân phối, sử dụng và xử lý an toàn theo LUẬT; ^{Pf}

(14) Xác định CÁC ĐIỂM KIỂM SOÁT TỐI HẠN trong hoạt động từ mua đến

purchasing through sale or service that when not controlled may contribute to the transmission of foodborne illness and explaining steps taken to ensure that the points are controlled in accordance with the requirements of this Code; ^{Pf}

(15) Explaining the details of how the PERSON IN CHARGE and FOOD EMPLOYEES comply with the HACCP PLAN if a plan is required by the LAW, this Code, or an agreement between the REGULATORY AUTHORITY and the FOOD ESTABLISHMENT; ^{Pf}

(16) Explaining the responsibilities, rights, and authorities assigned by this Code to the:

- (a) Food employee, ^{Pf}
- (b) Conditional employee, ^{Pf}
- (c) Person in charge, ^{Pf}
- (d) Regulatory authority; ^{Pf} and

(17) Explaining how the person in charge, food employees, and conditional employees comply with reporting responsibilities and exclusion or restriction of food employees. ^{Pf}

2-102.12 Certified Food Protection Manager

(A) The PERSON IN CHARGE shall be a certified FOOD protection manager who has shown proficiency of required information through passing a test that is part of an ACCREDITED PROGRAM.

(B) This section does not apply to certain types of FOOD ESTABLISHMENTS deemed by the REGULATORY AUTHORITY to pose minimal risk of causing, or contributing to, foodborne illness based on the nature of the operation and extent of FOOD preparation.

2-102.20 Food Protection Manager Certification.

(A) A PERSON IN CHARGE who demonstrates knowledge by being a FOOD protection manager that is certified by a FOOD protection manager certification program that is evaluated and listed by a

bán hoặc cung cấp dịch vụ mà khi không được kiểm soát có thể góp phần lây truyền bệnh do thực phẩm và giải thích các bước được thực hiện để đảm bảo rằng các điểm được kiểm soát phù hợp với các yêu cầu của Bộ quy tắc này; ^{Pf}

(15) Giải thích chi tiết về cách NGƯỜI PHỤ TRÁCH VÀ NHÂN VIÊN THỰC PHẨM tuân thủ KẾ HOẠCH HACCP nếu LUẬT PHÁP, Bộ luật này yêu cầu một kế hoạch hoặc thỏa thuận giữa CƠ QUAN QUY ĐỊNH và CƠ SỞ THỰC PHẨM; ^{Pf}

(16) Giải thích trách nhiệm, quyền và thẩm quyền được Bộ luật này giao cho:

- (a) Nhân viên thực phẩm, ^{Pf}
- (b) Nhân viên có năng lực, ^{Pf}
- (c) Người phụ trách, ^{Pf}
- (d) Cơ quan quản lý; ^{Pf} và

(17) Giải thích cách người phụ trách, nhân viên thực phẩm và nhân viên có năng lực tuân thủ trách nhiệm báo cáo và loại trừ hoặc hạn chế nhân viên thực phẩm. ^{Pf}

2-102.12 Quản lý bảo vệ thực phẩm được chứng nhận

(A) NGƯỜI PHỤ TRÁCH phải là người quản lý bảo vệ THỰC PHẨM được chứng nhận, người đã thể hiện sự thông thạo về thông tin cần thiết thông qua việc vượt qua bài kiểm tra là một phần của CHƯƠNG TRÌNH ĐƯỢC CÔNG NHẬN.

(B) Phần này không áp dụng cho một số loại CƠ SỞ THỰC PHẨM nhất định được CƠ QUAN QUY ĐỊNH coi là có nguy cơ gây ra hoặc góp phần gây ra bệnh do thực phẩm tối thiểu dựa trên bản chất của hoạt động và mức độ chuẩn bị THỰC PHẨM.

2-102.20 Chứng nhận Quản lý Bảo vệ Thực phẩm.

(A) NGƯỜI PHỤ TRÁCH thể hiện kiến thức với tư cách là người quản lý bảo vệ THỰC PHẨM được chứng nhận bởi chương trình chứng nhận người quản lý bảo vệ THỰC PHẨM được đánh giá và liệt kê bởi cơ quan kiểm định được Hội

Conference for Food Protection-recognized accrediting agency as conforming to the Conference for Food Protection Standard for Accreditation of FOOD Protection Manager Certification Programs is deemed to comply with ¶2-102.11(B).

(B) A FOOD ESTABLISHMENT that has a PERSON IN CHARGE that is certified by a FOOD protection manager certification program that is evaluated and listed by a Conference for FOOD Protection-recognized accrediting agency as conforming to the Conference for FOOD Protection Standard for Accreditation of FOOD Protection Manager Certification Programs is deemed to comply with §2-102.12.

2-103 Duties

2-103.11 Person in Charge.

The PERSON IN CHARGE shall ensure that:

(A) FOOD ESTABLISHMENT operations are not conducted in a private home or in a room used as living or sleeping quarters as specified under § 6-202.111; Pf

(B) PERSONS unnecessary to the FOOD ESTABLISHMENT operation are not allowed in the FOOD preparation, FOOD storage, or WAREWASHING areas, except that brief visits and tours may be authorized by the PERSON IN CHARGE if steps are taken to ensure that exposed FOOD; clean EQUIPMENT, UTENSILS, and LINENS; and unwrapped SINGLE-SERVICE and SINGLE-USE ARTICLES are protected from contamination; Pf

(C) EMPLOYEES and other PERSONS such as delivery and maintenance PERSONS and pesticide applicators entering the FOOD preparation, FOOD storage, and WAREWASHING areas comply with this Code; Pf

(D) EMPLOYEES are effectively cleaning their hands, by routinely monitoring the EMPLOYEES' handwashing; Pf

ngộ Bảo vệ Thực phẩm công nhận là tuân thủ Tiêu chuẩn Bảo vệ Thực phẩm của Hội nghị cho Việc công nhận các Chương trình Chứng nhận Người quản lý Bảo vệ THỰC PHẨM được coi là tuân thủ ¶2-102.11(B).

(B) CƠ SỞ THỰC PHẨM CÓ NGƯỜI PHỤ TRÁCH được chứng nhận bởi chương trình chứng nhận người quản lý bảo vệ THỰC PHẨM được đánh giá và liệt kê bởi Hội nghị cơ quan kiểm định được công nhận về Bảo vệ THỰC PHẨM là tuân thủ Tiêu chuẩn Bảo vệ THỰC PHẨM của Hội nghị để Công nhận THỰC PHẨM Chương trình Chứng nhận Người quản lý Bảo vệ được coi là tuân thủ §2-102.12.

2-103 Nhiệm vụ

2-103.11 Người phụ trách.

NGƯỜI PHỤ TRÁCH phải đảm bảo rằng:

(A) Các hoạt động của CƠ SỞ THỰC PHẨM không được tiến hành tại nhà riêng hoặc trong phòng được sử dụng làm chỗ ở hoặc chỗ ngủ như được quy định trong § 6- 202.111; Pf

(B) NHỮNG NGƯỜI không cần thiết đối với hoạt động của CƠ SỞ THỰC PHẨM không được phép vào các khu vực chuẩn bị THỰC PHẨM, lưu trữ THỰC PHẨM hoặc RỬA, ngoại trừ các chuyến thăm và chuyên tham quan ngắn có thể được NGƯỜI PHỤ TRÁCH cho phép nếu các bước được thực hiện để đảm bảo rằng THỰC PHẨM được trưng bày; làm sạch THIẾT BỊ, ĐỒ DÙNG và KHĂN ĂN; và CÁC MẶT HÀNG DÙNG MỘT LẦN chưa mở được bảo vệ khỏi bị nhiễm bẩn; Pf

(C) NHÂN VIÊN và NHỮNG NGƯỜI khác chẳng hạn như NGƯỜI giao hàng và bảo trì và người phun thuốc trừ sâu vào khu vực chuẩn bị THỰC PHẨM, bảo quản THỰC PHẨM và RỬA tuân thủ Quy tắc này; Pf

(D) NHÂN VIÊN đang làm sạch tay hiệu quả, bằng cách thường xuyên giám sát việc rửa tay của NHÂN VIÊN; Pf

(E) EMPLOYEES are visibly observing FOODS as they are received to determine that they are from APPROVED sources, delivered at the required temperatures, protected from contamination, UNADULTERED, and accurately presented, by routinely monitoring the EMPLOYEES' observations and periodically evaluating FOODS upon their receipt; Pf

(F) EMPLOYEES are verifying that FOODS delivered to the FOOD ESTABLISHMENT during non-operating hours are from APPROVED sources and are placed into appropriate storage locations such that they are maintained at the required temperatures, protected from contamination, unADULTERATED, and accurately presented; Pf

(G) EMPLOYEES are properly cooking TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD, being particularly careful in cooking those FOODS known to cause severe foodborne illness and death, such as EGGS and COMMINUTED MEATS, through daily oversight of the EMPLOYEES' routine monitoring of the cooking temperatures using appropriate temperature measuring devices properly scaled and calibrated as specified under § 4-203.11 and ¶ 4-502.11(B); Pf

(H) EMPLOYEES are using proper methods to rapidly cool TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOODS that are not held hot or are not for consumption within 4 hours, through daily oversight of the EMPLOYEES' routine monitoring of FOOD temperatures during cooling; Pf

(I) EMPLOYEES are properly maintaining the temperatures of TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOODS during hot and cold holding through daily oversight of the EMPLOYEES' routine monitoring of FOOD temperatures; Pf

(E) NHÂN VIÊN đang quan sát rõ ràng THỰC PHẨM khi chúng được nhận để xác định rằng chúng đến từ các nguồn ĐÃ ĐƯỢC PHÊ DUYỆT, được giao ở nhiệt độ yêu cầu, được bảo vệ khỏi ô nhiễm, KHÔNG TẠP NHIỄM và được trình bày chính xác, bằng cách thường xuyên theo dõi các quan sát của NHÂN VIÊN và định kỳ đánh giá THỰC PHẨM theo yêu cầu của phiếu nhập ; Pf

(F) NHÂN VIÊN đang xác minh rằng THỰC PHẨM được giao đến CƠ SỞ THỰC PHẨM trong giờ không hoạt động là từ các nguồn ĐÃ ĐƯỢC PHÊ DUYỆT và được đặt vào các vị trí lưu trữ thích hợp sao cho chúng được duy trì ở nhiệt độ cần thiết, được bảo vệ khỏi ô nhiễm, không bị TẠP NHIỄM và được trình bày chính xác; Pf

(G) NHÂN VIÊN đang nấu đúng cách trong việc KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ ĐỂ THỰC PHẨM AN TOÀN, đặc biệt cẩn thận khi nấu những THỰC PHẨM được biết là gây bệnh nghiêm trọng và tử vong do thực phẩm, chẳng hạn như TRỨNG và THỊT NGHIỀM, thông qua giám sát hàng ngày của NHÂN VIÊN giám sát định kỳ nhiệt độ nấu bằng các thiết bị đo nhiệt độ thích hợp được chia tỷ lệ phù hợp và hiệu chuẩn đúng cách như được chỉ định trong § 4-203.11 và ¶ 4-502.11(B); Pf

(H) NHÂN VIÊN đang sử dụng các phương pháp thích hợp để làm mát nhanh chóng trong việc KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ CHO THỰC PHẨM AN TOÀN không được giữ nóng hoặc không được tiêu thụ trong vòng 4 giờ, thông qua việc giám sát hàng ngày của NHÂN VIÊN theo dõi định kỳ nhiệt độ THỰC PHẨM trong quá trình làm mát; Pf

(I) NHÂN VIÊN đang duy trì đúng cách nhiệt độ của việc KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ CHO THỰC PHẨM AN TOÀN trong quá trình giữ nóng và lạnh thông qua việc giám sát hàng ngày đối với việc theo dõi nhiệt độ THỰC PHẨM thường xuyên của NHÂN VIÊN;

(J) FOOD EMPLOYEES are properly maintaining the temperature of TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOODS during thawing through daily oversight of the FOOD EMPLOYEE’S routine monitoring of FOOD temperatures; Pf

(K) CONSUMERS who order raw or partially cooked READY-TO-EAT FOODS of animal origin are informed as specified under § 3-603.11 that the FOOD is not cooked sufficiently to ensure its safety; Pf

(L) EMPLOYEES are properly SANITIZING cleaned multiuse EQUIPMENT and UTENSILS before they are reused, through routine monitoring of solution temperature and exposure time for hot water SANITIZING, and chemical concentration, pH, temperature, and exposure time for chemical SANITIZING; Pf

(M) CONSUMERS are notified that clean TABLEWARE is to be used when they return to self-service areas such as salad bars and buffets as specified under § 3-304.16; Pf

(N) Except when APPROVAL is obtained from the REGULATORY AUTHORITY as specified in ¶ 3-301.11(E), EMPLOYEES are preventing cross-contamination of READY-TO-EAT FOOD with bare hands by properly using suitable UTENSILS such as deli tissue, spatulas, tongs, single-use gloves, or dispensing EQUIPMENT; Pf

(O) EMPLOYEES are properly trained in FOOD safety, including FOOD allergy awareness, as it relates to their assigned duties. FOOD allergy awareness includes describing FOODS identified as MAJOR FOOD ALLERGENS and the symptoms that a MAJOR FOOD ALLERGEN could cause in a sensitive individual who has an allergic reaction; Pf

Pf

(J) NHÂN VIÊN THỰC PHẨM đang duy trì đúng nhiệt độ của KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ CHO THỰC PHẨM AN TOÀN trong quá trình rã đông thông qua việc giám sát hàng ngày việc theo dõi nhiệt độ THỰC PHẨM thường xuyên của NHÂN VIÊN THỰC PHẨM; Pf

(K) NGƯỜI TIÊU DÙNG đặt mua THỰC PHẨM ĂN LIỀN sống hoặc nấu chín một phần có nguồn gốc động vật được thông báo như quy định trong § 3-603.11 rằng THỰC PHẨM không được nấu chín đủ để đảm bảo an toàn; Pf

(L) NHÂN VIÊN đang VỆ SINH đúng cách THIẾT BỊ và ĐỒ DÙNG đa dụng đã được làm sạch trước khi chúng được tái sử dụng, thông qua việc theo dõi thường xuyên nhiệt độ dung dịch và thời gian tiếp xúc để VỆ SINH bằng nước nóng, cũng như nồng độ hóa chất, độ pH, nhiệt độ và thời gian tiếp xúc để VỆ SINH bằng hóa chất; Pf

(M) NGƯỜI TIÊU DÙNG được thông báo rằng BỘ ĐỒ ĂN sạch sẽ được sử dụng khi họ quay lại các khu vực tự phục vụ như quầy salad và tiệc tự chọn như được quy định trong § 3-304.16; Pf

(N) Trừ khi có được SỰ PHÊ DUYỆT từ CƠ QUAN QUY ĐỊNH như được quy định trong ¶ 3-301.11(E), NHÂN VIÊN đang ngăn ngừa sự lây nhiễm chéo THỰC PHẨM ĂN LIỀN bằng tay trần bằng cách sử dụng đúng cách CÁC DỤNG CỤ phù hợp như KHĂN giấy, thìa, kẹp, găng tay sử dụng một lần hoặc THIẾT BỊ pha chế; Pf

(O) NHÂN VIÊN được đào tạo bài bản về an toàn THỰC PHẨM, bao gồm nhận thức về dị ứng THỰC PHẨM, vì nó liên quan đến nhiệm vụ được giao của họ. Nhận thức về dị ứng THỰC PHẨM bao gồm mô tả THỰC PHẨM được xác định là CHẤT GÂY DỊ ỨNG THỰC PHẨM CHỦ YẾU và các triệu chứng mà CHẤT GÂY DỊ ỨNG THỰC PHẨM CHỦ YẾU có thể gây ra ở một người nhạy cảm có phản ứng dị ứng; Pf

(P) FOOD EMPLOYEES and CONDITIONAL EMPLOYEES are informed in a verifiable manner of their responsibility to report in accordance with LAW, to the PERSON IN CHARGE, information about their health and activities as they relate to diseases that are transmissible through FOOD, as specified under ¶ 2-201.11(A); Pf and

(Q) Written procedures and plans, where specified by this Code and as developed by the FOOD ESTABLISHMENT, are maintained and implemented as required. Pf

(P) NHÂN VIÊN THỰC PHẨM và NHÂN VIÊN CÓ NĂNG LỰC được thông báo theo cách có thể kiểm chứng được về trách nhiệm của họ phải báo cáo theo LUẬT PHÁP, cho NGƯỜI PHỤ TRÁCH, thông tin về sức khỏe và các hoạt động của họ khi chúng liên quan đến các bệnh có thể lây truyền qua THỰC PHẨM, như được chỉ định trong ¶ 2-201.11(A); Pf và

(Q) Các thủ tục và kế hoạch bằng văn bản, theo quy định của Bộ luật này và do CƠ SỞ THỰC PHẨM phát triển, được duy trì và thực hiện theo yêu cầu. Pf

2-2 Employee Health

2-201 Responsibilities of Permit Holder, Person in Charge, Food Employees, and Conditional Employees

2-201.11 Responsibility of Permit Holder, Person in Charge, and Conditional Employees.

(A) The PERMIT HOLDER shall require FOOD EMPLOYEES and CONDITIONAL EMPLOYEES to report to the PERSON IN CHARGE information about their health and activities as they relate to diseases that are transmissible through FOOD. A FOOD EMPLOYEE or CONDITIONAL EMPLOYEE shall report the information in a manner that allows the PERSON IN CHARGE to reduce the RISK of foodborne disease transmission, including providing necessary additional information, such as the date of onset of symptoms and an illness, or of a diagnosis without symptoms, if the FOOD EMPLOYEE or CONDITIONAL EMPLOYEE:

Reportable symptoms

- (1) Has any of the following symptoms:
- Vomiting, P
 - Diarrhea, P
 - Jaundice, P
 - Sore throat with fever, P or
 - A lesion containing pus such as a boil or infected wound that is open or draining

2-2 Sức khỏe của nhân viên

2-201 Trách nhiệm của Người được cấp phép, Người phụ trách, Nhân viên Thực phẩm và Nhân viên có năng lực

2-201.11 Trách nhiệm của Người được cấp phép, Người phụ trách và Nhân viên có năng lực

(A) NGƯỜI ĐƯỢC CẤP PHÉP phải yêu cầu NHÂN VIÊN THỰC PHẨM và NHÂN VIÊN CÓ NĂNG LỰC báo cáo cho NGƯỜI PHỤ TRÁCH thông tin về sức khỏe và các hoạt động của họ vì chúng liên quan đến các bệnh có thể lây truyền qua THỰC PHẨM. NHÂN VIÊN THỰC PHẨM hoặc NHÂN VIÊN CÓ NĂNG LỰC phải báo cáo thông tin theo cách cho phép NGƯỜI PHỤ TRÁCH giảm RỦI RO truyền bệnh từ thực phẩm, bao gồm cung cấp thông tin bổ sung cần thiết, chẳng hạn như ngày bắt đầu có triệu chứng và bệnh tật hoặc chẩn đoán không có triệu chứng, nếu NHÂN VIÊN THỰC PHẨM hoặc NHÂN VIÊN CÓ NĂNG LỰC:

Các triệu chứng có thể báo cáo

- (1) Có bất kỳ triệu chứng nào sau đây:
- Nôn, P
 - Tiêu chảy, P
 - Vàng da, P
 - Đau họng kèm theo sốt, P hoặc
 - Một vết thương có mủ như nhọt hoặc vết thương bị nhiễm trùng hở hoặc chảy

and is:

(i) On the hands or wrists, *unless an impermeable cover such as a finger cot or stall protects the lesion and a SINGLEUSE glove is worn over the impermeable cover, P*

(ii) On exposed portions of the arms, *unless the lesion is protected by an impermeable cover, P or*

(iii) On other parts of the body, *unless the lesion is covered by a dry, durable, tight-fitting bandage; P*

Reportable diagnosis

(2) Has an illness diagnosed by a HEALTH PRACTITIONER due to:

(a) Norovirus, P

(b) Hepatitis A virus, P

(c) *Shigella* spp., P

(d) Shiga toxin-producing *Escherichia coli*, P

(e) Typhoid fever (caused by *Salmonella* Typhi) P or

(f) *Salmonella* (nontyphoidal); P

Reportable past illness

(3) Had Typhoid fever, diagnosed by a health practitioner, within the past three (3) months, without having received antibiotic therapy, as determined by a health practitioner; P

Reportable history of exposure

(4) Has been exposed to, or is the suspected source of, a confirmed disease outbreak, because the food employee or conditional employee consumed or prepared food implicated in the outbreak, or consumed food at an event prepared by a person who is infected or ill with:

(a) Norovirus within the past 48 hours of the last exposure, P

(b) SHIGA TOXIN-PRODUCING *ESCHERICHIA COLI* or *Shigella* spp. within the past 3 days of the last exposure, P

(c) Typhoid fever within the past 14 days of the last exposure, P or (d) Hepatitis A virus within the past 30 days of the last exposure; P or

dịch và là:

(i) Trên bàn tay hoặc cổ tay, *trừ khi có lớp phủ không thấm nước như găng tay cho 1 đốt của ngón tay hoặc giá đỡ để bảo vệ tổn thương và đeo găng tay DÙNG MỘT LẦN bên ngoài lớp phủ không thấm nước, P*

(ii) Trên các phần lộ ra của cánh tay, *trừ khi tổn thương được bảo vệ bằng lớp phủ không thấm nước, P hoặc*

(iii) Trên các bộ phận khác của cơ thể, *trừ khi vết thương được che phủ bằng băng khô, bền và bó chặt; P*

Báo cáo chẩn đoán

(2) Bị một BÁC SĨ Y TẾ chẩn đoán do:

(a) Vi-rút Noro, P

(b) Virus viêm gan A, P

(c) *Shigella* spp., p

(d) *Escherichia coli*, P sinh độc tố Shiga

(e) Sốt thương hàn (do *Salmonella* Typhi) P hoặc

(f) *Salmonella* (không thương hàn); P

Báo cáo bệnh tật trong quá khứ

(3) Bị sốt thương hàn, được chẩn đoán bởi bác sĩ, trong vòng ba (3) tháng qua, mà không được điều trị bằng kháng sinh, theo quyết định của bác sĩ; P

Lịch sử tiếp xúc có thể báo cáo

(4) Đã tiếp xúc với hoặc bị nghi ngờ là nguồn bùng phát dịch bệnh đã được xác nhận, bởi vì nhân viên thực phẩm hoặc nhân viên có năng lực đã tiêu thụ hoặc chuẩn bị thực phẩm có liên quan đến dịch bệnh, hoặc tiêu thụ thực phẩm tại một sự kiện do người bị nhiễm bệnh hoặc người đó chuẩn bị bệnh với:

(a) Norovirus trong vòng 48 giờ qua kể từ lần phơi nhiễm cuối cùng, P

(b) *ESCHERICHIA COLI* SẢN SINH ĐỘC TỐ SHIGA hoặc *Shigella* spp. trong vòng 3 ngày qua kể từ lần tiếp xúc cuối cùng, P

(c) Sốt thương hàn trong vòng 14 ngày qua kể từ lần phơi nhiễm cuối cùng, P hoặc (d) Vi-rút viêm gan A trong vòng 30 ngày qua kể từ lần phơi nhiễm cuối cùng; P hoặc

Reportable history of exposure

(5) Has been exposed by attending or working in a setting where there is a CONFIRMED DISEASE OUTBREAK, or living in the same household as, and has knowledge about, an individual who works or attends a setting where there is a CONFIRMED DISEASE OUTBREAK, or living in the same household as, and has knowledge about, an individual diagnosed with an illness caused by:

(a) Norovirus within the past 48 hours of the last exposure,P

(b) SHIGA TOXIN-PRODUCING *ESCHERICHIA COLI* or *Shigella* spp. within the past 3 days of the last exposure,P

(c) Typhoid fever (caused by *Salmonella* Typhi) within the past 14 days of the last exposure,P or

(d) Hepatitis A virus within the past 30 days of the last exposure.P

Responsibility of person in charge to notify the regulatory authority

(B) The person in charge shall notify the regulatory authority when a food employ

(1) Jaundiced,Pf or

(2) Diagnosed with an illness due to a pathogen as specified under Subparagraphs (A)(2)(a) - (f) of this section.Pf

Responsibility of the person in charge to prohibit a conditional employee from becoming a food employee

(C) The person in charge shall ensure that a conditional employee:

(1) Who exhibits or reports a symptom, or who reports a diagnosed illness as specified under Subparagraphs (A)(1) - (3) of this section, is prohibited from becoming a FOOD EMPLOYEE until the CONDITIONAL EMPLOYEE meets the criteria for the specific symptoms or diagnosed illness as specified under § 2-201.13;P and

(2) Who will work as a FOOD EMPLOYEE in a FOOD

Lịch sử tiếp xúc có thể báo cáo

(5) Đã bị phơi nhiễm khi tham dự hoặc làm việc trong một môi trường có Bùng phát BỆNH ĐÃ ĐƯỢC XÁC NHẬN, hoặc sống trong cùng một hộ gia đình với, và có kiến thức về một cá nhân làm việc hoặc tham dự một cơ sở có Bùng phát BỆNH ĐÃ ĐƯỢC XÁC NHẬN, hoặc sống trong cùng một hộ gia đình và có kiến thức về một cá nhân được chẩn đoán mắc bệnh do:

(a) Norovirus trong vòng 48 giờ qua kể từ lần phơi nhiễm cuối cùng,P

(b) *ESCHERICHIA COLI* SẢN SINH ĐỘC TỐ SHIGA hoặc *Shigella* spp. trong vòng 3 ngày qua kể từ lần tiếp xúc cuối cùng,P

(c) Sốt thương hàn (do *Salmonella* Typhi gây ra) trong vòng 14 ngày qua kể từ lần phơi nhiễm cuối cùng, P hoặc

(d) Vi-rút viêm gan A trong vòng 30 ngày qua kể từ lần phơi nhiễm cuối cùng.P

Trách nhiệm của người phụ trách thông báo cho cơ quan quản lý

(C) Người phụ trách phải thông báo cho cơ quan quản lý khi một nhân viên thực phẩm bị

(1) Vàng da, Pf hoặc

(2) Được chẩn đoán mắc bệnh do mầm bệnh như được chỉ định trong Tiểu đoạn (A)(2)(a) - (f) của phần này.Pf

Trách nhiệm của người phụ trách nghiêm cấm nhân viên có năng lực trở thành nhân viên thực phẩm

(C) Người phụ trách phải đảm bảo rằng một nhân viên có năng lực:

(1) Ai biểu hiện hoặc báo cáo một triệu chứng hoặc báo cáo một căn bệnh được chẩn đoán như được chỉ định trong Tiểu đoạn (A)(1) - (3) của phần này, bị cấm trở thành NHÂN VIÊN THỰC PHẨM cho đến khi NHÂN VIÊN CÓ NĂNG lực đáp ứng các tiêu chí cho NHÂN VIÊN THỰC PHẨM các triệu chứng cụ thể hoặc bệnh được chẩn đoán như được chỉ định trong § 2-201.13;P và

(2) Ai sẽ làm việc với tư cách NHÂN VIÊN THỰC PHẨM trong CƠ SỞ

ESTABLISHMENT that serves as a HIGHLY SUSCEPTIBLE POPULATION and reports a history of exposure as specified under Subparagraphs (A)(4) – (5), is prohibited from becoming a FOOD EMPLOYEE until the CONDITIONAL EMPLOYEE meets the criteria as specified under ¶ 2-201.13(J). P

Responsibility of the person in charge to exclude or restrict

(D) The PERSON IN CHARGE shall ensure that a FOOD EMPLOYEE who exhibits or reports a symptom, or who reports a diagnosed illness or a history of exposure as specified under Subparagraphs (A)(1) - (5) of this section is:

(1) EXCLUDED as specified under ¶¶ 2-201.12 (A) - (C), and Subparagraphs (D)(1), (E)(1), (F)(1), or (H)(1) and in compliance with the provisions specified under ¶¶ 2-201.13(A) - (H); P or

(2) RESTRICTED as specified under Subparagraphs 2-201.12 (D)(2), (E)(2), (F)(2), (G), (H)(2), or ¶¶ 2-201.12(I) or (J) and in compliance with the provisions specified under ¶¶ 2-201.13(D) - (J). P

Responsibility of food employees and conditional employees to report

(E) A FOOD EMPLOYEE or CONDITIONAL EMPLOYEE shall report to the PERSON IN CHARGE the information as specified under ¶ (A) of this section. Pf

Responsibility of food employees to comply

(F) A FOOD EMPLOYEE shall:

(1) Comply with an EXCLUSION as specified under ¶¶ 2-201.12(A) - (C) and Subparagraphs 2-201.12(D)(1), (E)(1), (F)(1), (G), or (H)(1) and with the provisions specified under ¶¶ 2-201.13(A) - (H); P or

(2) Comply with a RESTRICTION as specified under Subparagraphs 2-201.12(D)(2), (E)(2), (F)(2), (G), (H)(2), or ¶¶ 2-201.12 (H), (I), or (J) and comply with the provisions specified under ¶¶ 2-201.13(D) - (J). P

THỰC PHẨM phục vụ như một NHÓM DÂN SỐ CÓ NGUY CƠ CAO và báo cáo lịch sử phơi nhiễm như được chỉ định trong Tiêu đoạn (A)(4) - (5), bị cấm trở thành NHÂN VIÊN THỰC PHẨM cho đến khi NHÂN VIÊN CÓ NĂNG LỰC đáp ứng các tiêu chí như được chỉ định trong ¶ 2-201.13(J). P

Trách nhiệm của người phụ trách trong việc loại trừ hoặc hạn chế

(D) NGƯỜI PHỤ TRÁCH phải đảm bảo rằng NHÂN VIÊN THỰC PHẨM có biểu hiện hoặc báo cáo triệu chứng hoặc người báo cáo bệnh được chẩn đoán hoặc tiền sử phơi nhiễm như được chỉ định trong Tiêu đoạn (A)(1) - (5) của phần này là:

(1) ĐƯỢC LOẠI TRỪ như được chỉ định trong ¶¶ 2-201.12 (A) - (C) và các Đoạn văn (D)(1), (E)(1), (F)(1) hoặc (H)(1) và tuân thủ các điều khoản quy định trong ¶¶ 2-201.13(A) - (H); p hoặc

(2) BỊ HẠN CHẾ như được chỉ định trong Tiêu đoạn 2-201.12 (D)(2), (E)(2), (F)(2), (G), (H)(2) hoặc ¶¶ 2-201.12(I) hoặc (J) và tuân thủ các điều khoản quy định trong ¶¶ 2-201.13(D) - (J). P

Trách nhiệm báo cáo của nhân viên thực phẩm và nhân viên có năng lực

(E) NHÂN VIÊN THỰC PHẨM hoặc NHÂN VIÊN CÓ NĂNG LỰC phải báo cáo cho NGƯỜI PHỤ TRÁCH thông tin như được chỉ định trong ¶ (A) của phần này. Pf

Trách nhiệm tuân thủ của nhân viên thực phẩm

(F) NHÂN VIÊN THỰC PHẨM phải:

(1) Tuân thủ một LOẠI TRỪ như được chỉ định trong ¶¶ 2-201.12(A) - (C) và Tiêu đoạn 2-201.12(D)(1), (E)(1), (F)(1), (G), hoặc (H)(1) và với các điều khoản quy định trong ¶¶ 2-201.13(A) - (H); p hoặc

(2) Tuân thủ một HẠN CHẾ như được chỉ định trong Tiêu đoạn 2-201.12(D)(2), (E)(2), (F)(2), (G), (H)(2) hoặc ¶¶ 2 - 201.12 (H), (I) hoặc (J) và tuân thủ các điều khoản quy định trong ¶¶ 2-201.13(D) - (J). P

Conditions of exclusion and restriction
2-201.12 Exclusions and Restrictions.

The PERSON IN CHARGE shall EXCLUDE or RESTRICT a FOOD EMPLOYEE from a FOOD ESTABLISHMENT in accordance with the following:

Symptomatic with vomiting or diarrhea

(A) Except when the symptom is from a noninfectious condition, EXCLUDE a FOOD EMPLOYEE if the FOOD EMPLOYEE is:

- (1) Symptomatic with vomiting or diarrhea;P or
- (2) Symptomatic with vomiting or diarrhea and diagnosed with an infection from Norovirus, *Shigella* spp., *Salmonella* (nontyphoidal), or SHIGA TOXIN-PRODUCING *E. COLI*.P

Jaundiced or diagnosed with Hepatitis A infection

(B) Exclude a food employee who is:

- (1) Jaundiced and the onset of jaundice occurred within the last 7 calendar days, unless the FOOD EMPLOYEE provides to the PERSON IN CHARGE written medical documentation from a HEALTH PRACTITIONER specifying that the jaundice is not caused by hepatitis A virus or other fecal-orally transmitted infection;P
- (2) Diagnosed with an infection from Hepatitis A virus within 14 calendar days from the onset of any illness symptoms, or within 7 calendar days of the onset of jaundice;P or
- (3) Diagnosed with an infection from hepatitis A virus without developing symptoms.P

Diagnosed or reported previous illness with Typhoid Fever

(C) EXCLUDE a food EMPLOYEE who is diagnosed with Typhoid fever, or reports having had Typhoid fever within the past 3 months as specified under Subparagraph 2-201.11(A)(3). P

Diagnosed with an asymptomatic infection from Norovirus

(D) If a FOOD EMPLOYEE is diagnosed

Điều kiện loại trừ và hạn chế**2-201.12 Loại trừ và Hạn chế.**

NGƯỜI PHỤ TRÁCH sẽ LOẠI TRỪ hoặc HẠN CHẾ NHÂN VIÊN THỰC PHẨM khỏi CƠ SỞ THỰC PHẨM theo các điều sau:

Có triệu chứng nôn mửa hoặc tiêu chảy

(A) Trừ khi triệu chứng là do tình trạng không lây nhiễm, LOẠI TRỪ NHÂN VIÊN THỰC PHẨM nếu NHÂN VIÊN THỰC PHẨM là:

- (1) Có triệu chứng nôn mửa hoặc tiêu chảy;P hoặc
- (2) Có triệu chứng nôn mửa hoặc tiêu chảy và được chẩn đoán là nhiễm Norovirus, *Shigella* spp., *Salmonella* (không thương hàn), hoặc *E. COLI*.P.

Vàng da hoặc được chẩn đoán nhiễm viêm gan A

(B) Loại trừ một nhân viên thực phẩm là:

- (1) Vàng da và bắt đầu vàng da xảy ra trong vòng 7 ngày theo lịch dương lịch vừa qua, trừ khi NHÂN VIÊN THỰC PHẨM cung cấp cho NGƯỜI PHỤ TRÁCH tài liệu y tế bằng văn bản từ BÁC SĨ Y TẾ xác định rằng vàng da không phải do vi-rút viêm gan A hoặc bệnh đường phân-miệng khác gây ra nhiễm trùng lây truyền;P
- (2) Được chẩn đoán nhiễm vi-rút Viêm gan A trong vòng 14 ngày theo lịch dương lịch kể từ khi bắt đầu có bất kỳ triệu chứng bệnh nào, hoặc trong vòng 7 ngày theo lịch kể từ khi bắt đầu vàng da;P hoặc
- (3) Được chẩn đoán nhiễm virus viêm gan A mà không có triệu chứng.P

Đã được chẩn đoán hoặc báo cáo bệnh trước đó với Sốt thương hàn

(C) LOẠI TRỪ NHÂN VIÊN thực phẩm được chẩn đoán mắc bệnh Thương hàn hoặc báo cáo đã mắc bệnh Thương hàn trong vòng 3 tháng qua theo quy định tại Tiêu đoạn 2-201.11(A)(3). P

Được chẩn đoán nhiễm trùng không có triệu chứng từ Norovirus

(D) Nếu NHÂN VIÊN THỰC PHẨM

with an infection from Norovirus and is ASYMPTOMATIC:

- (1) Exclude the food employee who works in a food establishment serving a highly susceptible population;P or
- (2) Restrict the food employee who works in a food establishment not serving a highly susceptible population.P

Diagnosed with Shigella spp. Infection and asymptomatic

(E) If a FOOD EMPLOYEE is diagnosed with an infection from *Shigella* spp. and is ASYMPTOMATIC:

- (1) Exclude the food employee who works in a food establishment serving a highly susceptible population;P or
- (2) Restrict the food employee who works in a food establishment not serving a highly susceptible population.P

Diagnosed with STEC and asymptomatic

(F) If a FOOD EMPLOYEE is diagnosed with an infection from SHIGA TOXINPRODUCING *E. COLI*, and is ASYMPTOMATIC:

- (1) Exclude the food employee who works in a food establishment serving a highly susceptible population;P or
- (2) Restrict the food employee who works in a food establishment not serving a highly susceptible population.P

Diagnosed with nontyphoidal Salmonella and asymptomatic

(G) If a FOOD EMPLOYEE is diagnosed with an infection from *Salmonella* (nontyphoidal) and is ASYMPTOMATIC, RESTRICT the FOOD EMPLOYEE who works in a FOOD ESTABLISHMENT serving a HIGHLY SUSCEPTIBLE POPULATION or in a FOOD ESTABLISHMENT not serving a HIGHLY SUSCEPTIBLE POPULATION.P

Symptomatic with sore throat with fever

(H) If a FOOD EMPLOYEE is ill with symptoms of acute onset of sore throat with fever:

- (1) Exclude the food employee who works in a food establishment serving a

được chẩn đoán bị nhiễm Norovirus và KHÔNG CÓ TRIỆU CHỨNG:

- (1) Loại trừ nhân viên thực phẩm làm việc trong cơ sở thực phẩm phục vụ nhóm dân số dễ bị tổn thương cao;P hoặc
- (2) Hạn chế nhân viên thực phẩm làm việc trong cơ sở thực phẩm không phục vụ đối tượng dễ bị nhiễm bệnh.P

Chẩn đoán với Shigella spp. Nhiễm trùng và không có triệu chứng

(E) Nếu NHÂN VIÊN THỰC PHẨM được chẩn đoán bị nhiễm *Shigella* spp. và KHÔNG CÓ TRIỆU CHỨNG:

- (1) Loại trừ nhân viên thực phẩm làm việc trong cơ sở thực phẩm phục vụ nhóm dân số có nguy cơ cao;P hoặc
- (2) Hạn chế nhân viên thực phẩm làm việc trong cơ sở thực phẩm không phục vụ đối tượng dễ bị nhiễm bệnh.P

Được chẩn đoán mắc STEC và không có triệu chứng

(F) Nếu NHÂN VIÊN THỰC PHẨM được chẩn đoán bị nhiễm *E. COLI* SẢN XUẤT ĐỘC TỐ SHIGA, và KHÔNG CÓ TRIỆU CHỨNG:

- (1) Loại trừ nhân viên thực phẩm làm việc trong cơ sở thực phẩm phục vụ nhóm dân số dễ bị tổn thương;
- (2) Hạn chế nhân viên thực phẩm làm việc trong cơ sở thực phẩm không phục vụ đối tượng dễ bị nhiễm bệnh.P

Được chẩn đoán với Salmonella không thương hàn và không có triệu chứng

(G) Nếu NHÂN VIÊN THỰC PHẨM được chẩn đoán bị nhiễm vi khuẩn *Salmonella* (không phải thương hàn) và KHÔNG CÓ TRIỆU CHỨNG, HẠN CHẾ NHÂN VIÊN THỰC PHẨM làm việc trong CƠ SỞ THỰC PHẨM phục vụ DÂN SỐ CÓ MỨC ĐỘ CAO hoặc trong CƠ SỞ THỰC PHẨM không phục vụ DÂN SỐ CÓ MỨC ĐỘ CAO.P

Triệu chứng đau họng kèm theo sốt

(H) Nếu NHÂN VIÊN THỰC PHẨM bị ốm với các triệu chứng khởi phát cấp tính của viêm họng kèm theo sốt:

- (1) Loại trừ nhân viên thực phẩm làm việc trong cơ sở thực phẩm phục vụ

highly susceptible population;Por
(2) Restrict the food employee who works in a food establishment not serving a highly susceptible population.P

Symptomatic with uncovered infected wound or pustular boil

(I) If a FOOD EMPLOYEE is infected with a skin lesion containing pus such as a boil or infected wound that is open or draining and not properly covered as specified under Subparagraph 2-201.11(A)(1)(e), RESTRICT the FOOD EMPLOYEE.P

Exposed to foodborne pathogen and works in food establishment serving HSP

(J) If a FOOD EMPLOYEE is exposed to a foodborne pathogen as specified under Subparagraphs 2-201.11(A)(4)(a-d) or 2-201.11(A)(5)(a-d), RESTRICT the FOOD EMPLOYEE who works in a FOOD ESTABLISHMENT serving a HIGHLY SUSCEPTIBLE POPULATION.P

Managing Exclusions and Restrictions
2-201.13 Removal, Adjustment, or Retention of Exclusions and Restrictions.

The PERSON IN CHARGE shall adhere to the following conditions when removing, adjusting, or retaining the EXCLUSION or RESTRICTION of a FOOD EMPLOYEE:

(A) *Except when a FOOD EMPLOYEE is diagnosed with Typhoid fever or an infection from hepatitis A virus:*

Removing exclusion for food employee who was symptomatic and not diagnosed

(1) Reinstate a FOOD EMPLOYEE who was EXCLUDED as specified under Subparagraph 2-201.12(A)(1) if the FOOD EMPLOYEE:

(a) Is ASYMPTOMATIC for at least 24 hours;P or

(b) Provides to the PERSON IN CHARGE written medical documentation from a HEALTH PRACTITIONER that

nhóm dân số có nguy cơ cao;

(2) Hạn chế nhân viên thực phẩm làm việc trong cơ sở thực phẩm không phục vụ đối tượng dễ bị nhiễm bệnh.P

Có triệu chứng với vết thương bị nhiễm trùng không được che phủ hoặc mụn mủ

(H) Nếu NHÂN VIÊN THỰC PHẨM bị nhiễm trùng với tổn thương da có mụn như nốt hoặc vết thương bị nhiễm trùng hở hoặc chảy dịch và không được che phủ đúng cách như quy định trong Tiểu đoạn 2-201.11(A)(1)(e), HẠN CHẾ NHÂN VIÊN THỰC PHẨM.P

Tiếp xúc với mầm bệnh từ thực phẩm và làm việc trong cơ sở thực phẩm phục vụ HSP

(I) (J) Nếu NHÂN VIÊN THỰC PHẨM tiếp xúc với mầm bệnh từ thực phẩm như được chỉ định trong Tiểu đoạn 2-201.11(A)(4)(a-d) hoặc 2-201.11(A)(5)(a-d), HẠN CHẾ NHÂN VIÊN THỰC PHẨM làm việc trong CƠ SỞ THỰC PHẨM phục vụ NHÓM DÂN SỐ CÓ NGUY CƠ .P

Quản lý loại trừ và hạn chế
2-201.13 Loại bỏ, Điều chỉnh hoặc Duy trì các Loại trừ và Hạn chế.

NGƯỜI PHỤ TRÁCH phải tuân thủ các điều kiện sau khi loại bỏ, điều chỉnh hoặc giữ lại SỰ LOẠI TRỪ hoặc HẠN CHẾ của NHÂN VIÊN THỰC PHẨM:

(A) Ngoại trừ khi NHÂN VIÊN THỰC PHẨM được chẩn đoán mắc bệnh Thương hàn hoặc nhiễm vi rút viêm gan A:

Loại bỏ loại trừ cho nhân viên thực phẩm có triệu chứng và không được chẩn đoán

(1) Phục hồi NHÂN VIÊN THỰC PHẨM đã bị LOẠI TRỪ theo quy định trong Tiểu đoạn 2-201.12(A)(1) nếu NHÂN VIÊN THỰC PHẨM:

(a) KHÔNG CÓ TRIỆU CHỨNG trong ít nhất 24 giờ;P hoặc

(b) Cung cấp cho NGƯỜI PHỤ TRÁCH tài liệu y tế bằng văn bản từ một BÁC SĨ Y TẾ nêu rõ triệu chứng là do một tình

states the symptom is from a noninfectious condition.P

Norovirus diagnosis

(2) If a FOOD EMPLOYEE was diagnosed with an infection from Norovirus and EXCLUDED as specified under Subparagraph 2-201.12(A)(2):

Adjusting exclusion for food employee who was symptomatic and is now asymptomatic

(a) RESTRICT the FOOD EMPLOYEE, who is ASYMPTOMATIC for at least 24 hours and works in a FOOD ESTABLISHMENT not serving a HIGHLY SUSCEPTIBLE POPULATION, until the conditions for reinstatement as specified under Subparagraphs (D)(1) or (2) of this section are met;P or

Retaining exclusion for food employee who was asymptomatic and is now asymptomatic and works in food establishment serving HSP

(b) Retain the EXCLUSION for the FOOD EMPLOYEE, who is ASYMPTOMATIC for at least 24 hours and works in a FOOD ESTABLISHMENT that serves a HIGHLY SUSCEPTIBLE POPULATION, until the conditions for reinstatement as specified under Subparagraphs (D)(1) or (2) of this section are met.P

Shigella spp. diagnosis

(3) If a FOOD EMPLOYEE was diagnosed with an infection from Shigella spp. and EXCLUDED as specified under Subparagraph 2-201.12(A)(2):

Adjusting exclusion for food employee who was symptomatic and is now asymptomatic

(a) RESTRICT the FOOD EMPLOYEE, who is ASYMPTOMATIC for at least 24 hours and works in a FOOD ESTABLISHMENT not serving a HIGHLY SUSCEPTIBLE POPULATION, until the conditions for reinstatement as specified under Subparagraphs (E)(1) or (2) of this section are met;P or

trạng không lây nhiễm.P

Chẩn đoán norovirus

(2) Nếu NHÂN VIÊN THỰC PHẨM được chẩn đoán bị nhiễm Norovirus và ĐƯỢC LOẠI TRỪ như được chỉ định trong Tiêu đoạn 2-201.12(A)(2):

Điều chỉnh loại trừ đối với nhân viên thực phẩm có triệu chứng và hiện không có triệu chứng

(a) HẠN CHẾ NHÂN VIÊN THỰC PHẨM, người KHÔNG CÓ TRIỆU CHỨNG trong ít nhất 24 giờ và làm việc trong CƠ SỞ THỰC PHẨM không phục vụ NHÓM DÂN SỐ CÓ NGUY CƠ CAO, cho đến khi đáp ứng các điều kiện để phục hồi như được chỉ định trong Tiêu đoạn (D)(1) hoặc (2) của điều này phần được đáp ứng; P hoặc

Duy trì loại trừ đối với nhân viên thực phẩm không có triệu chứng và hiện không có triệu chứng và làm việc trong cơ sở thực phẩm phục vụ HSP

(b) Giữ lại QUYỀN LOẠI TRỪ đối với NHÂN VIÊN THỰC PHẨM, người KHÔNG CÓ TRIỆU CHỨNG trong ít nhất 24 giờ và làm việc trong CƠ SỞ THỰC PHẨM phục vụ NHÓM DÂN SỐ CÓ NGUY CƠ CAO, cho đến khi đáp ứng các điều kiện để được phục hồi như quy định trong Tiêu đoạn (D)(1) hoặc (2)) của phần này đều được đáp ứng.P

Chẩn đoán Shigella spp.

(3) Nếu NHÂN VIÊN THỰC PHẨM được chẩn đoán bị nhiễm Shigella spp. và ĐƯỢC LOẠI TRỪ như được chỉ định trong Tiêu đoạn 2-201.12(A)(2):

Điều chỉnh loại trừ đối với nhân viên thực phẩm có triệu chứng và hiện không có triệu chứng

(a) HẠN CHẾ NHÂN VIÊN THỰC PHẨM, người KHÔNG CÓ TRIỆU CHỨNG trong ít nhất 24 giờ và làm việc trong CƠ SỞ THỰC PHẨM không phục vụ NHÓM DÂN SỐ CÓ NGUY CƠ CAO, cho đến khi đáp ứng các điều kiện để phục hồi như được chỉ định trong Tiêu đoạn (E)(1) hoặc (2) của điều này phần được đáp ứng; P hoặc

Retaining exclusion for food employee who was asymptomatic and is now asymptomatic

(b) Retain the EXCLUSION for the FOOD EMPLOYEE, who is ASYMPTOMATIC for at least 24 hours and works in a FOOD ESTABLISHMENT that serves a HIGHLY SUSCEPTIBLE POPULATION, until the conditions for reinstatement as specified under Subparagraphs (E)(1) or (2) , or (E)(1) and (3)(a) of this section are met.P

STEC diagnosis

(4) If a FOOD EMPLOYEE was diagnosed with an infection from SHIGA TOXIN-PRODUCING *ESCHERICHIA COLI* and EXCLUDED as specified under Subparagraph 2-201.12(A)(2):

Adjusting exclusion for food employee who was symptomatic and is now asymptomatic

(a) RESTRICT the FOOD EMPLOYEE, who is ASYMPTOMATIC for at least 24 hours and works in a FOOD ESTABLISHMENT not serving a HIGHLY SUSCEPTIBLE POPULATION, until the conditions for reinstatement as specified under Subparagraphs (F)(1) or (2) of this section are met;P or

Retaining exclusion for food employee who was symptomatic and is now asymptomatic and works in food establishment serving HSP

(b) Retain the EXCLUSION for the FOOD EMPLOYEE, who is ASYMPTOMATIC for at least 24 hours and works in a FOOD ESTABLISHMENT that serves a HIGHLY SUSCEPTIBLE POPULATION, until the conditions for reinstatement as specified under Subparagraphs (F)(1) or (2) are met.P

Shigella spp. diagnosis

(3) If a FOOD EMPLOYEE was diagnosed with an infection from *Shigella* spp. and EXCLUDED as specified under Subparagraph 2-201.12(A)(2):

Adjusting exclusion for food employee

Duy trì loại trừ đối với nhân viên thực phẩm không có triệu chứng và hiện không có triệu chứng

(b) Giữ lại QUYỀN LOẠI TRỪ đối với NHÂN VIÊN THỰC PHẨM, người KHÔNG CÓ TRIỆU CHỨNG trong ít nhất 24 giờ và làm việc trong CƠ SỞ THỰC PHẨM phục vụ NHÓM DÂN SỐ CÓ NGUY CƠ CAO, cho đến khi đáp ứng các điều kiện để được phục hồi như quy định trong Tiêu đoạn (E)(1) hoặc (2)), hoặc (E)(1) và (3)(a) của phần này được đáp ứng.P

Chẩn đoán STEC

(4) Nếu NHÂN VIÊN THỰC PHẨM được chẩn đoán bị nhiễm *ESCHERICHIA COLI* SẢN SINH ĐỘC TỐ SHIGA và ĐƯỢC LOẠI TRỪ như quy định trong Tiêu đoạn 2-201.12(A)(2):

Điều chỉnh loại trừ đối với nhân viên thực phẩm có triệu chứng và hiện không có triệu chứng

(a) HẠN CHẾ NHÂN VIÊN THỰC PHẨM, người KHÔNG CÓ TRIỆU CHỨNG trong ít nhất 24 giờ và làm việc trong CƠ SỞ THỰC PHẨM không phục vụ NHÓM DÂN SỐ CÓ NGUY CƠ CAO, cho đến khi đáp ứng các điều kiện để phục hồi như được chỉ định trong Tiêu đoạn (F)(1) hoặc (2) của điều này phần được đáp ứng; P hoặc

Duy trì loại trừ đối với nhân viên thực phẩm có triệu chứng và hiện không có triệu chứng và làm việc trong cơ sở thực phẩm phục vụ HSP

(b) Giữ nguyên QUYỀN LOẠI TRỪ đối với NHÂN VIÊN THỰC PHẨM, người KHÔNG CÓ TRIỆU CHỨNG trong ít nhất 24 giờ và làm việc trong CƠ SỞ THỰC PHẨM phục vụ DÂN SỐ CÓ MỨC ĐỘ CAO, cho đến khi đáp ứng các điều kiện để được phục hồi như quy định trong Tiêu đoạn (F)(1) hoặc (2) đều được đáp ứng.P

Chẩn đoán Shigella spp.

(3) Nếu NHÂN VIÊN THỰC PHẨM được chẩn đoán bị nhiễm *Shigella* spp. và ĐƯỢC LOẠI TRỪ như được chỉ định trong Tiêu đoạn 2-201.12(A)(2):

Điều chỉnh loại trừ đối với nhân viên

who was symptomatic and is now asymptomatic

(a) RESTRICT the FOOD EMPLOYEE, who is ASYMPTOMATIC for at least 24 hours and works in a FOOD ESTABLISHMENT not serving a HIGHLY SUSCEPTIBLE POPULATION, until the conditions for reinstatement as specified under Subparagraphs (E)(1) or (2) of this section are met; P or

Retaining exclusion for food employee who was asymptomatic and is now asymptomatic

(b) Retain the EXCLUSION for the FOOD EMPLOYEE, who is ASYMPTOMATIC for at least 24 hours and works in a FOOD ESTABLISHMENT that serves a HIGHLY SUSCEPTIBLE POPULATION, until the conditions for reinstatement as specified under Subparagraphs (E)(1) or (2), or (E)(1) and (3)(a) of this section are met. P

STEC diagnosis

(4) If a FOOD EMPLOYEE was diagnosed with an infection from SHIGA TOXIN-PRODUCING *ESCHERICHIA COLI* and EXCLUDED as specified under Subparagraph 2-201.12(A)(2):

Adjusting exclusion for food employee who was symptomatic and is now asymptomatic

(a) RESTRICT the FOOD EMPLOYEE, who is ASYMPTOMATIC for at least 24 hours and works in a FOOD ESTABLISHMENT not serving a HIGHLY SUSCEPTIBLE POPULATION, until the conditions for reinstatement as specified under Subparagraphs (F)(1) or (2) of this section are met; P or

Retaining exclusion for food employee who was symptomatic and is now asymptomatic and works in food establishment serving HSP

(b) Retain the EXCLUSION for the FOOD EMPLOYEE, who is ASYMPTOMATIC for at least 24 hours and works in a FOOD

thực phẩm có triệu chứng và hiện không có triệu chứng

(a) HẠN CHẾ NHÂN VIÊN THỰC PHẨM, người KHÔNG CÓ TRIỆU CHỨNG trong ít nhất 24 giờ và làm việc trong CƠ SỞ THỰC PHẨM không phục vụ NHÓM DÂN SỐ CÓ NGUY CƠ CAO, cho đến khi đáp ứng các điều kiện để phục hồi như được chỉ định trong Tiểu đoạn (E)(1) hoặc (2) của điều này phần được đáp ứng; P hoặc

Duy trì loại trừ đối với nhân viên thực phẩm không có triệu chứng và hiện không có triệu chứng

(b) Giữ lại QUYỀN LOẠI TRỪ đối với NHÂN VIÊN THỰC PHẨM, người KHÔNG CÓ TRIỆU CHỨNG trong ít nhất 24 giờ và làm việc trong CƠ SỞ THỰC PHẨM phục vụ NHÓM DÂN SỐ CÓ NGUY CƠ CAO, cho đến khi đáp ứng các điều kiện để được phục hồi như quy định trong Tiểu đoạn (E)(1) hoặc (2), hoặc (E)(1) và (3)(a) của phần này được đáp ứng. P

Chẩn đoán STEC

(4) Nếu NHÂN VIÊN THỰC PHẨM được chẩn đoán bị nhiễm *ESCHERICHIA COLI* SẢN SINH ĐỘC TỐ SHIGA và ĐƯỢC LOẠI TRỪ như quy định trong Tiểu đoạn 2-201.12(A)(2):

Điều chỉnh loại trừ đối với nhân viên thực phẩm có triệu chứng và hiện không có triệu chứng

(a) HẠN CHẾ NHÂN VIÊN THỰC PHẨM, người KHÔNG CÓ TRIỆU CHỨNG trong ít nhất 24 giờ và làm việc trong CƠ SỞ THỰC PHẨM không phục vụ NHÓM DÂN SỐ CÓ NGUY CƠ CAO, cho đến khi đáp ứng các điều kiện để phục hồi như được chỉ định trong Tiểu đoạn (F)(1) hoặc (2) của điều này phần được đáp ứng; P hoặc

Duy trì loại trừ đối với nhân viên thực phẩm có triệu chứng và hiện không có triệu chứng và làm việc trong cơ sở thực phẩm phục vụ HSP

(b) Giữ nguyên QUYỀN LOẠI TRỪ đối với NHÂN VIÊN THỰC PHẨM, người KHÔNG CÓ TRIỆU CHỨNG trong ít nhất 24 giờ và làm việc trong CƠ SỞ

ESTABLISHMENT that serves a HIGHLY SUSCEPTIBLE POPULATION, until the conditions for reinstatement as specified under Subparagraphs (F)(1) or (2) are met.P
Nontyphoidal Salmonella Diagnosis

(5) If a FOOD EMPLOYEE was diagnosed with an infection from *Salmonella* (nontyphoidal) and EXCLUDED as specified under Subparagraph 2-201.12(A)(2):

Adjusting exclusion for food employee who was symptomatic and is now asymptomatic

(a) RESTRICT the FOOD EMPLOYEE, who is ASYMPTOMATIC for at least 30 days until conditions for reinstatement as specified under Subparagraphs (G)(1) or (2) of this section are met;P or

Retaining exclusion for food employee that remains symptomatic

(b) Retain the EXCLUSION for the FOOD EMPLOYEE who is SYMPTOMATIC, until conditions for reinstatement as specified under Paragraphs (G)(1) or (G)(2) of this section are met.P

Hepatitis A virus or jaundice diagnosis - removing exclusions

(B) Reinstate a FOOD EMPLOYEE who was EXCLUDED as specified under ¶ 2-201.12(B) if the PERSON IN CHARGE obtains APPROVAL from the REGULATORY AUTHORITY and one of the following conditions is met;

(1) The FOOD EMPLOYEE has been jaundiced for more than 7 calendar days;P

(2) The anicteric FOOD EMPLOYEE has been symptomatic with symptoms other than jaundice for more than 14 calendar days;P or

(3) The FOOD EMPLOYEE provides to the PERSON IN CHARGE written medical documentation from a HEALTH PRACTITIONER stating that the FOOD EMPLOYEE is free of a hepatitis A virus

THỰC PHẨM phục vụ NHÓM DÂN SỐ CÓ NGUY CƠ CAO, cho đến khi đáp ứng các điều kiện để được phục hồi như quy định trong Tiêu đoạn (F)(1) hoặc (2) đều được đáp ứng.P

Chẩn đoán Salmonella không thương hàn

(5) Nếu NHÂN VIÊN THỰC PHẨM được chẩn đoán bị nhiễm vi khuẩn *Salmonella* (không phải thương hàn) và ĐƯỢC LOẠI TRỪ như quy định trong Tiêu đoạn 2-201.12(A)(2):

Điều chỉnh loại trừ đối với nhân viên thực phẩm có triệu chứng và hiện không có triệu chứng

(a) HẠN CHẾ NHÂN VIÊN THỰC PHẨM, người KHÔNG CÓ TRIỆU CHỨNG trong ít nhất 30 ngày cho đến khi đáp ứng các điều kiện phục hồi như quy định trong Tiêu đoạn (G)(1) hoặc (2) của phần này;P hoặc

Duy trì loại trừ đối với nhân viên thực phẩm vẫn còn triệu chứng

(b) Giữ lại QUYỀN LOẠI TRỪ đối với NHÂN VIÊN THỰC PHẨM CÓ TRIỆU CHỨNG, cho đến khi đáp ứng các điều kiện phục hồi như quy định trong Đoạn (G)(1) hoặc (G)(2) của phần này.P

Virus viêm gan A hoặc chẩn đoán vàng da - loại bỏ các loại trừ

(B) Phục hồi NHÂN VIÊN THỰC PHẨM đã bị LOẠI TRỪ theo quy định trong ¶ 2-201.12(B) nếu NGƯỜI PHỤ TRÁCH NHẬN ĐƯỢC SỰ PHÊ DUYỆT từ CƠ QUAN QUY ĐỊNH và một trong các điều kiện sau được đáp ứng;

(1) NHÂN VIÊN THỰC PHẨM đã bị vàng da hơn 7 ngày theo lịch;P

(2) NHÂN VIÊN THỰC PHẨM bị viêm gan anicteric đã có triệu chứng với các triệu chứng khác ngoài vàng da trong hơn 14 ngày theo lịch dương lịch;P hoặc

(3) NHÂN VIÊN THỰC PHẨM cung cấp cho NGƯỜI PHỤ TRÁCH tài liệu y tế bằng văn bản từ BÁC SĨ Y TẾ nêu rõ rằng NHÂN VIÊN THỰC PHẨM không bị nhiễm vi rút viêm gan A.P

infection.P

Typhoid fever diagnosis - removing exclusions

(C) Reinstate a FOOD EMPLOYEE who was EXCLUDED as specified under ¶ 2-201.12(C) if:

- (1) The person in charge obtains approval from the regulatory authority;P and
- (2) The food employee provides to the person in charge written medical documentation from a health practitioner that states the food employee is free from Typhoid fever.P

Norovirus Diagnosis - Removing Exclusion Or Restriction

(D) Reinstate a FOOD EMPLOYEE who was EXCLUDED as specified under Subparagraphs 2-201.12(A)(2) or (D)(1) who was RESTRICTED under Subparagraph 2-201.12(D)(2) if the PERSON IN CHARGE obtains APPROVAL from the REGULATORY AUTHORITY and one of the following conditions is met:

(1) The EXCLUDED or RESTRICTED FOOD EMPLOYEE provides to the PERSON IN CHARGE written medical documentation from a HEALTH PRACTITIONER stating that the FOOD EMPLOYEE is free of a Norovirus infection;P

(2) The FOOD EMPLOYEE was EXCLUDED or RESTRICTED after symptoms of vomiting or diarrhea resolved, and more than 48 hours have passed since the FOOD EMPLOYEE became ASYMPTOMATIC;P or

(3) The FOOD EMPLOYEE was EXCLUDED or RESTRICTED and did not develop symptoms and more than 48 hours have passed since the FOOD EMPLOYEE was diagnosed.P

Shigella spp. Diagnosis - Removing Exclusion Or Restriction

(E) Reinstate a FOOD EMPLOYEE who was EXCLUDED as specified under Subparagraphs 2-201.12(A)(2) or (E)(1) or who was RESTRICTED under Subparagraph 2-201.12(E)(2) if the

Chẩn đoán sốt thương hàn - loại bỏ loại trừ

(C) Phục hồi NHÂN VIÊN THỰC PHẨM đã bị LOẠI TRỪ theo quy định trong ¶ 2-201.12(C) nếu:

- (1) Người phụ trách được sự chấp thuận của cơ quan quản lý;P và
- (2) Nhân viên thực phẩm cung cấp cho người phụ trách tài liệu y tế bằng văn bản từ bác sĩ y tế cho biết nhân viên thực phẩm không bị sốt thương hàn.P

Chẩn đoán Norovirus - Loại bỏ Loại trừ hoặc Hạn chế

(D) Phục hồi NHÂN VIÊN THỰC PHẨM đã bị LOẠI TRỪ theo quy định trong Tiểu đoạn 2-201.12(A)(2) hoặc (D)(1) bị HẠN CHẾ theo Tiểu đoạn 2-201.12(D)(2) nếu NGƯỜI PHỤ TRÁCH có được SỰ PHÊ DUYỆT từ CƠ QUAN QUY ĐỊNH và đáp ứng một trong các điều kiện sau:

(1) NHÂN VIÊN THỰC PHẨM BỊ LOẠI TRỪ hoặc BỊ HẠN CHẾ cung cấp cho NGƯỜI PHỤ TRÁCH tài liệu y tế bằng văn bản từ BÁC SĨ Y TẾ nêu rõ rằng NHÂN VIÊN THỰC PHẨM không bị nhiễm Norovirus;P

(2) NHÂN VIÊN THỰC PHẨM ĐÃ ĐƯỢC LOẠI TRỪ hoặc HẠN CHẾ sau khi các triệu chứng nôn mửa hoặc tiêu chảy đã được giải quyết và hơn 48 giờ đã trôi qua kể từ khi NHÂN VIÊN THỰC PHẨM KHÔNG CÓ TRIỆU CHỨNG;P hoặc

(3) NHÂN VIÊN THỰC PHẨM đã bị LOẠI TRỪ hoặc HẠN CHẾ và không phát triển các triệu chứng và đã hơn 48 giờ trôi qua kể từ khi NHÂN VIÊN THỰC PHẨM được chẩn đoán.P

Shigella spp. Chẩn đoán - Loại bỏ Loại trừ hoặc Hạn chế

(E) Phục hồi NHÂN VIÊN THỰC PHẨM đã bị LOẠI TRỪ theo quy định trong Tiểu đoạn 2-201.12(A)(2) hoặc (E)(1) hoặc người bị HẠN CHẾ theo Tiểu đoạn 2-201.12(E)(2) nếu NGƯỜI

PERSON IN CHARGE obtains APPROVAL from the REGULATORY AUTHORITY and one of the following conditions is met:

(1) The EXCLUDED or RESTRICTED FOOD EMPLOYEE provides to the PERSON IN CHARGE written medical documentation from a HEALTH PRACTITIONER stating that the FOOD EMPLOYEE is free of a *Shigella* spp. infection based on test results showing 2 consecutive negative stool specimen cultures that are taken:

- (a) Not earlier than 48 hours after discontinuance of antibiotics, P and
- (b) At least 24 hours apart; P

(2) The FOOD EMPLOYEE was EXCLUDED or RESTRICTED after symptoms of vomiting or diarrhea resolved, and more than 7 calendar days have passed since the FOOD EMPLOYEE became ASYMPTOMATIC; P or

(3) The FOOD EMPLOYEE was EXCLUDED or RESTRICTED and did not develop symptoms and more than 7 calendar days have passed since the FOOD EMPLOYEE was diagnosed. P

STEC diagnosis - removing exclusion or restriction

(F) Reinstate a FOOD EMPLOYEE who was EXCLUDED or RESTRICTED as specified under Subparagraphs 2-201.12(A)(2) or (F)(1) or who was RESTRICTED under Subparagraph 2-201.12(F)(2) if the PERSON IN CHARGE obtains APPROVAL from the REGULATORY AUTHORITY and one of the following conditions is met:

(1) The EXCLUDED or RESTRICTED FOOD EMPLOYEE provides to the PERSON IN CHARGE written medical documentation from a HEALTH PRACTITIONER stating that the FOOD EMPLOYEE is free of an infection from SHIGA TOXIN-PRODUCING *ESCHERICHIA COLI* based on test results that show 2 consecutive negative stool specimen cultures that are taken:

PHỤ TRÁCH nhận được SỰ PHÊ DUYỆT từ CƠ QUAN QUY ĐỊNH và đáp ứng một trong các điều kiện sau:

(1) NHÂN VIÊN THỰC PHẨM BỊ LOẠI TRỪ hoặc BỊ HẠN CHẾ cung cấp cho NGƯỜI PHỤ TRÁCH tài liệu y tế bằng văn bản từ BÁC SĨ Y TẾ nêu rõ rằng NHÂN VIÊN THỰC PHẨM không nhiễm *Shigella* spp. dựa trên kết quả xét nghiệm cho thấy 2 lần cấy mẫu phân âm tính liên tiếp được thực hiện:

- (a) Không sớm hơn 48 giờ sau khi ngưng kháng sinh, P và
- (b) Cách nhau ít nhất 24 giờ; P

(2) NHÂN VIÊN THỰC PHẨM đã bị LOẠI TRỪ hoặc HẠN CHẾ sau khi các triệu chứng nôn mửa hoặc tiêu chảy đã được giải quyết và hơn 7 ngày theo lịch dương lịch đã trôi qua kể từ khi NHÂN VIÊN THỰC PHẨM KHÔNG CÓ TRIỆU CHỨNG; P hoặc

(3) NHÂN VIÊN THỰC PHẨM đã bị LOẠI TRỪ hoặc HẠN CHẾ và không phát triển các triệu chứng và đã hơn 7 ngày theo lịch dương lịch kể từ khi NHÂN VIÊN THỰC PHẨM được chẩn đoán. P

Chẩn đoán STEC - loại bỏ loại trừ hoặc hạn chế

(F) Phục hồi NHÂN VIÊN THỰC PHẨM đã bị LOẠI TRỪ hoặc HẠN CHẾ như được chỉ định trong Tiểu đoạn 2-201.12(A)(2) hoặc (F)(1) hoặc người bị HẠN CHẾ theo Tiểu đoạn 2-201.12(F)(2) nếu NGƯỜI PHỤ TRÁCH nhận được SỰ PHÊ DUYỆT từ CƠ QUAN QUY ĐỊNH và đáp ứng một trong các điều kiện sau:

(1) NHÂN VIÊN THỰC PHẨM BỊ LOẠI TRỪ hoặc BỊ HẠN CHẾ cung cấp cho NGƯỜI PHỤ TRÁCH tài liệu y tế bằng văn bản từ một BÁC SĨ Y TẾ nêu rõ rằng NHÂN VIÊN THỰC PHẨM không bị nhiễm vi khuẩn *ESCHERICHIA COLI* SẢN SINH ĐỘC TỔ SHIGA dựa trên kết quả xét nghiệm cho thấy 2 mẫu phân âm tính liên tiếp các nền văn hóa được thực hiện:

(a) Not earlier than 48 hours after discontinuance of antibiotics;P and
(b) At least 24 hours apart;P
(2) The FOOD EMPLOYEE was EXCLUDED or RESTRICTED after symptoms of vomiting or diarrhea resolved and more than 7 calendar days have passed since the FOOD EMPLOYEE became ASYMPTOMATIC;P or
(3) The FOOD EMPLOYEE was EXCLUDED or RESTRICTED and did not develop symptoms and more than 7 days have passed since the FOOD EMPLOYEE was diagnosed.P

Nontyphoidal Salmonella - removing exclusion or restriction

(G) Reinstate a food employee who was EXCLUDED as specified under Subparagraph 2-201.12(A)(2) or who was RESTRICTED as specified under ¶ 2-201.12(G) if the PERSON IN CHARGE obtains APPROVAL from the REGULATORY AUTHORITY P and one of the following conditions is met:

(1) The EXCLUDED or RESTRICTED FOOD EMPLOYEE provides to the PERSON IN CHARGE written medical documentation from a HEALTH PRACTITIONER stating that the FOOD EMPLOYEE is free of a *Salmonella* (nontyphoidal) infection based on test results showing 2 consecutive negative stool specimen cultures that are taken;

(a) Not earlier than 48 hours after discontinuance of antibiotics;P and

(b) At least 24 hours apart;P

(2) The FOOD EMPLOYEE was RESTRICTED after symptoms of vomiting or diarrhea resolved, and more than 30 days have passed since the FOOD EMPLOYEE became ASYMPTOMATIC;P or

(3) The FOOD EMPLOYEE was EXCLUDED or RESTRICTED and did not develop symptoms and more than 30 days have passed since the FOOD EMPLOYEE was diagnosed.P

Sore throat with fever - removing exclusion or restriction

(a) Không sớm hơn 48 giờ sau khi ngừng kháng sinh;P và

(b) Cách nhau ít nhất 24 giờ;P

(2) NHÂN VIÊN THỰC PHẨM ĐÃ ĐƯỢC LOẠI TRỪ hoặc HẠN CHẾ sau khi các triệu chứng nôn mửa hoặc tiêu chảy đã được giải quyết và hơn 7 ngày theo lịch dương lịch đã trôi qua kể từ khi NHÂN VIÊN THỰC PHẨM KHÔNG CÓ TRIỆU CHỨNG;P hoặc

(3) NHÂN VIÊN THỰC PHẨM đã bị LOẠI TRỪ hoặc HẠN CHẾ và không phát triển các triệu chứng và đã hơn 7 ngày trôi qua kể từ khi NHÂN VIÊN THỰC PHẨM được chẩn đoán.P

Salmonella không thương hàn - loại bỏ loại trừ hoặc hạn chế

(G) Phục hồi nhân viên thực phẩm đã bị LOẠI TRỪ như được chỉ định trong Tiêu mục 2-201.12(A)(2) hoặc người bị HẠN CHẾ như được chỉ định trong ¶ 2-201.12(G) nếu NGƯỜI PHỤ TRÁCH nhận được SỰ PHÊ DUYỆT từ CƠ QUAN QUY ĐỊNH P và một trong các điều kiện sau được đáp ứng:

(1) NHÂN VIÊN THỰC PHẨM BỊ LOẠI TRỪ hoặc BỊ HẠN CHẾ cung cấp cho NGƯỜI PHỤ TRÁCH tài liệu y tế bằng văn bản từ một BÁC SĨ Y TẾ nói rằng NHÂN VIÊN THỰC PHẨM không bị nhiễm khuẩn *Salmonella* (không thương hàn) dựa trên kết quả xét nghiệm cho thấy 2 lần cấy mẫu phân âm tính liên tiếp được lấy ;

(a) Không sớm hơn 48 giờ sau khi ngưng kháng sinh, P và

(b) Cách nhau ít nhất 24 giờ;P

(2) NHÂN VIÊN THỰC PHẨM bị HẠN CHẾ sau khi hết các triệu chứng nôn mửa hoặc tiêu chảy, và hơn 30 ngày đã trôi qua kể từ khi NHÂN VIÊN THỰC PHẨM KHÔNG CÓ TRIỆU CHỨNG;P hoặc

(3) NHÂN VIÊN THỰC PHẨM đã bị LOẠI TRỪ hoặc HẠN CHẾ và không phát triển các triệu chứng và đã hơn 30 ngày trôi qua kể từ khi NHÂN VIÊN THỰC PHẨM được chẩn đoán.P

Đau họng kèm theo sốt - loại bỏ loại trừ hoặc hạn chế

(H) Reinstate a FOOD EMPLOYEE who was EXCLUDED or RESTRICTED as specified under Subparagraphs 2-201.12(H)(1) or (2) if the FOOD EMPLOYEE provides to the PERSON IN CHARGE written medical documentation from a HEALTH PRACTITIONER stating that the FOOD EMPLOYEE meets one of the following conditions:

- (1) Has received antibiotic therapy for *Streptococcus pyogenes* infection for more than 24 hours;P
- (2) Has at least one negative throat specimen culture for *Streptococcus pyogenes* infection;P or
- (3) Is otherwise determined by a HEALTH PRACTITIONER to be free of a *Streptococcus pyogenes* infection.P

Uncovered infected wound or pustular boil - removing restriction

(I) Reinstate a FOOD EMPLOYEE who was RESTRICTED as specified under ¶ 2-201.12(I) if the skin, infected wound, cut, or pustular boil is properly covered with one of the following:

- (1) An impermeable cover such as a finger cot or stall and a single use glove over the impermeable cover if the infected wound or pustular boil is on the hand, finger, or wrist;P
- (2) An impermeable cover on the arm if the infected wound or pustular boil is on the arm;P or
- (3) A dry, durable, tight-fitting bandage if the infected wound or pustular boil is on another part of the body.P

Exposure to foodborne pathogen and works in food establishment serving HSP – removing restriction

(J) Reinstate a FOOD EMPLOYEE who was RESTRICTED as specified under ¶ 2-201.12(J) and was exposed to one of the following pathogens as specified under Subparagraph 2-201.11(A)(4)(a-d) or 2-201.11(A)(5)(a-d):

Norovirus

(1) Norovirus and one of the following

(H) Phục hồi NHÂN VIÊN THỰC PHẨM đã bị LOẠI TRỪ hoặc HẠN CHẾ theo quy định trong Tiêu đoạn 2-201.12(H)(1) hoặc (2) nếu NHÂN VIÊN THỰC PHẨM cung cấp cho NGƯỜI PHỤ TRÁCH tài liệu y tế bằng văn bản từ BÁC SĨ Y TẾ nêu rõ rằng NHÂN VIÊN THỰC PHẨM đáp ứng một trong các điều kiện sau:

- (1) Đã được điều trị bằng kháng sinh đối với nhiễm trùng *Streptococcus pyogenes* trong hơn 24 giờ;P
- (2) Có ít nhất một lần cấy bệnh phẩm họng âm tính với nhiễm trùng *Streptococcus pyogenes*;P hoặc
- (3) Được BÁC SĨ Y TẾ xác định là không bị nhiễm *Streptococcus pyogenes*.P

Vết thương bị nhiễm trùng không được che phủ hoặc mụn mủ - loại bỏ hạn chế

(I) Phục hồi NHÂN VIÊN THỰC PHẨM đã bị HẠN CHẾ theo quy định trong ¶ 2-201.12(I) nếu da, vết thương bị nhiễm trùng, vết cắt hoặc mụn nhọt được che phủ đúng cách bằng một trong những thứ sau:

- (1) Băng che không thấm nước như găng tay cchol đót của ngón tay hoặc giá đỡ và găng tay sử dụng một lần trên băng che không thấm nước nếu vết thương nhiễm trùng hoặc mụn mủ ở trên bàn tay, ngón tay hoặc cổ tay;P
- (2) Lớp phủ không thấm nước trên cánh tay nếu vết thương bị nhiễm trùng hoặc mụn mủ trên cánh tay;P or
- (3) Băng khô, bền, bó chặt nếu vết thương nhiễm trùng hoặc mụn mủ ở bộ phận khác của cơ thể.P

Tiếp xúc với mầm bệnh từ thực phẩm và làm việc trong cơ sở thực phẩm phục vụ HSP – loại bỏ hạn chế

(J) Phục hồi NHÂN VIÊN THỰC PHẨM đã bị HẠN CHẾ theo quy định trong ¶ 2-201.12(J) và đã tiếp xúc với một trong những mầm bệnh sau đây như được quy định trong Tiêu đoạn 2-201.11(A)(4)(a-d) hoặc 2-201.11(A)(5)(a-d):

Norovirus

(1) Norovirus và đáp ứng một trong các

conditions is met:

(a) More than 48 hours have passed since the last day the FOOD EMPLOYEE was potentially exposed;P or

(b) More than 48 hours have passed since the FOOD EMPLOYEE'S household contact became ASYMPTOMATIC.P

Shigella spp. or STEC

(2) *Shigella* spp. or SHIGA TOXIN-PRODUCING *ESCHERICHIA COLI* and one of the following conditions is met:

(a) More than 3 calendar days have passed since the last day the FOOD EMPLOYEE was potentially exposed;P or

(b) More than 3 calendar days have passed since the FOOD EMPLOYEE'S household contact became ASYMPTOMATIC.P

Typhoid fever (S. Typhi)

(3) Typhoid fever (caused by *Salmonella* Typhi) and one of the following conditions is met:

(a) More than 14 calendar days have passed since the last day the FOOD EMPLOYEE was potentially exposed;P or

(b) More than 14 calendar days have passed since the FOOD EMPLOYEE'S household contact became ASYMPTOMATIC.P

Hepatitis A

(4) Hepatitis A virus and one of the following conditions is met:

(a) The FOOD EMPLOYEE is immune to hepatitis A virus infection because of a prior illness from hepatitis A;P

(b) The FOOD EMPLOYEE is immune to hepatitis A virus infection because of vaccination against hepatitis A;P

(c) The FOOD EMPLOYEE is immune to hepatitis A virus infection because of IgG administration;P

(d) More than 30 calendar days have passed since the last day the FOOD EMPLOYEE was potentially exposed;P

(d) More than 30 calendar days have passed since the FOOD EMPLOYEE'S

điều kiện sau:

(a) Đã hơn 48 giờ trôi qua kể từ ngày cuối cùng NHÂN VIÊN THỰC PHẨM có khả năng bị phơi nhiễm;P hoặc

(b) Đã hơn 48 giờ trôi qua kể từ khi người liên hệ trong gia đình của NHÂN VIÊN THỰC PHẨM KHÔNG CÓ TRIỆU CHỨNG.P

Shigella spp. hoặc STEC

(2) *Shigella* spp. hoặc *ESCHERICHIA COLI* SẢN SINH ĐỘC TỐ SHIGA và đáp ứng một trong các điều kiện sau:

(a) Đã hơn 3 ngày theo lịch dương lịch trôi qua kể từ ngày cuối cùng NHÂN VIÊN THỰC PHẨM có khả năng bị phơi nhiễm;P hoặc

(b) Đã hơn 3 ngày theo lịch dương lịch trôi qua kể từ khi người liên hệ trong gia đình của NHÂN VIÊN THỰC PHẨM trở thành KHẨN CẤP.P

Sốt thương hàn (S. Typhi)

(3) Bệnh thương hàn (do *Salmonella* Typhi gây ra) và đáp ứng một trong các điều kiện sau:

(a) Đã hơn 14 ngày theo lịch dương lịch kể từ ngày cuối cùng NHÂN VIÊN THỰC PHẨM có khả năng bị phơi nhiễm;P hoặc

(b) Đã hơn 14 ngày theo lịch dương lịch trôi qua kể từ khi người liên hệ trong gia đình của NHÂN VIÊN THỰC PHẨM trở thành KHẨN CẤP.P

Viêm gan A

(4) Virus viêm gan A và đáp ứng một trong các điều kiện sau:

(a) NHÂN VIÊN THỰC PHẨM miễn nhiễm với vi rút viêm gan A do đã từng bị bệnh viêm gan A;P

(b) NHÂN VIÊN THỰC PHẨM miễn nhiễm với vi-rút viêm gan A do đã tiêm phòng viêm gan A;P

(c) NHÂN VIÊN THỰC PHẨM miễn nhiễm với vi-rút viêm gan A do sử dụng IgG;P

(d) Đã hơn 30 ngày theo lịch dương lịch kể từ ngày cuối cùng NHÂN VIÊN THỰC PHẨM có khả năng bị phơi nhiễm;P

(e) Đã hơn 30 ngày dương lịch trôi qua kể từ khi người liên hệ trong gia đình của

<p>household contact became jaundiced;P or</p> <p>(f) The FOOD EMPLOYEE does not use an alternative procedure that allows bare hand contact with READY-TO-EAT FOOD until at least 30 days after the potential exposure, as specified in Subparagraphs (I)(4)(d) and (e) of this section, and the FOOD EMPLOYEE receives additional training about:</p> <p>(i) Hepatitis A symptoms and preventing the transmission of infection,P</p> <p>(ii) Proper handwashing procedures,P and</p> <p>(iii) Protecting READY-TO-EAT FOOD from contamination introduced by bare hand contact.P</p>	<p>NHÂN VIÊN THỰC PHẨM bị vàng da;P hoặc</p> <p>(f) NHÂN VIÊN THỰC PHẨM không sử dụng quy trình thay thế cho phép tiếp xúc bằng tay không với THỰC PHẨM ĂN LIỀN cho đến ít nhất 30 ngày sau khi có khả năng bị phơi nhiễm, như được quy định trong Tiêu đoạn (I)(4)(d) và (e) của phần này và NHÂN VIÊN THỰC PHẨM được đào tạo bổ sung về:</p> <p>(i) Triệu chứng viêm gan A và ngăn ngừa lây nhiễm,P</p> <p>(ii) Quy trình rửa tay đúng cách,P và</p> <p>(iii) Bảo vệ THỰC PHẨM ĂN LIỀN khỏi bị nhiễm bẩn do tiếp xúc bằng tay trần.P</p>
--	--

<p>2-3 Personal Cleanliness</p> <p>2-301 Hands and Arms</p> <p>2-301.11 Clean Condition.</p> <p>FOOD EMPLOYEES shall keep their hands and exposed portions of their arms clean.P</p> <p>2-301.12 Cleaning Procedure.</p> <p>(A) Except as specified in ¶ (D) of this section, FOOD EMPLOYEES shall clean their hands and exposed portions of their arms, including surrogate prosthetic devices for hands or arms for at least 20 seconds, using a cleaning compound in a HANDWASHING SINK that is equipped as specified under § 5-202.12 and Subpart 6-301. P</p> <p>(B) FOOD EMPLOYEES shall use the following cleaning procedure in the order stated to clean their hands and exposed portions of their arms, including surrogate prosthetic devices for hands and arms:</p> <p>(1) Rinse under clean, running warm water; P</p> <p>(2) Apply an amount of cleaning compound recommended by the cleaning compound manufacturer; P</p> <p>(3) Rub together vigorously for at least 10 to 15 seconds while:</p> <p>(a) Paying particular attention to removing soil from underneath the fingernails during the cleaning procedure, P and</p>	<p>2-3 Vệ sinh cá nhân</p> <p>2-301 Tay và Cánh tay</p> <p>2-301.11 Tình trạng Sạch sẽ.</p> <p>NHÂN VIÊN THỰC PHẨM phải giữ sạch tay và các phần hở của cánh tay.P</p> <p>2-301.12 Quy trình làm sạch.</p> <p>(A) Trừ khi được quy định trong ¶ (D) của phần này, NHÂN VIÊN THỰC PHẨM phải làm sạch tay và các phần hở trên cánh tay của họ, bao gồm cả các thiết bị giả thay thế cho tay hoặc cánh tay trong ít nhất 20 giây, sử dụng hợp chất tẩy rửa trong BỒN RỬA TAY được trang bị theo quy định trong § 5-202.12 và Phần phụ 6-301. P</p> <p>(B) NHÂN VIÊN THỰC PHẨM phải sử dụng quy trình làm sạch sau đây theo thứ tự đã nêu để làm sạch tay và các phần hở trên cánh tay của họ, bao gồm cả các thiết bị giả thay thế cho bàn tay và cánh tay:</p> <p>(1) Rửa sạch dưới vòi nước ấm, sạch; P</p> <p>(2) Áp dụng một lượng hợp chất làm sạch được khuyến nghị bởi nhà sản xuất hợp chất làm sạch; P</p> <p>(3) Chà mạnh vào nhau trong ít nhất 10 đến 15 giây trong khi:</p> <p>(a) Đặc biệt chú ý đến việc loại bỏ đất bám bên dưới móng tay trong quá trình làm sạch, P và</p>
---	---

(b) Creating friction on the surfaces of the hands and arms or surrogate prosthetic devices for hands and arms, finger tips, and areas between the fingers; P

(4) Thoroughly rinse under clean, running warm water; P and

(5) Immediately follow the cleaning procedure with thorough drying using a method as specified under § 6-301.12. P

(C) *TO avoid recontaminating their hands or surrogate prosthetic devices, FOOD EMPLOYEES may use disposable paper towels or similar clean barriers when touching surfaces such as manually operated faucet handles on a HANDWASHING SINK or the handle of a restroom door.*

(D) *If APPROVED and capable of removing the types of soils encountered in the FOOD operations involved, an automatic handwashing facility may be used by FOOD EMPLOYEES to clean their hands or surrogate prosthetic devices.*

2-301.13 Special Handwash Procedures.

2-301.14 When to Wash.

FOOD EMPLOYEES shall clean their hands and exposed portions of their arms as specified under § 2-301.12 immediately before engaging in FOOD preparation including working with exposed FOOD, clean EQUIPMENT and UTENSILS, and unwrapped SINGLE-SERVICE and SINGLE-USE ARTICLES and:

(A) After touching bare human body parts other than clean hands and clean, exposed portions of arms; P

(B) After using the toilet room; P

(C) After caring for or handling SERVICE ANIMALS or aquatic animals as specified in ¶ 2-403.11(B); P

(D) Except as specified in ¶ 2-401.11(B), after coughing, sneezing, using a handkerchief or disposable tissue, using TOBACCO PRODUCTS, eating, or

(d) Tạo ma sát trên bề mặt của bàn tay và cánh tay hoặc các thiết bị giả thay thế cho bàn tay và cánh tay, đầu ngón tay và vùng giữa các ngón tay; P

(4) Xả kỹ dưới vòi nước ấm, sạch; p và

(5) Ngay lập tức làm theo quy trình làm sạch bằng cách làm khô hoàn toàn bằng phương pháp được chỉ định trong § 6-301.12. P

(C) *ĐỂ tránh tái nhiễm trùng tay hoặc các thiết bị giả thay thế, NHÂN VIÊN THỰC PHẨM có thể sử dụng KHĂN giấy dùng một lần hoặc các tấm chắn sạch tương tự khi chạm vào các bề mặt như tay cầm vòi vận hành thủ công trên BỒN RỬA TAY hoặc tay nắm của phòng vệ sinh.*

(D) *NẾU ĐƯỢC PHÊ DUYỆT và có khả năng loại bỏ các loại đất gặp phải trong các hoạt động THỰC PHẨM có liên quan, NHÂN VIÊN THỰC PHẨM có thể sử dụng thiết bị rửa tay tự động để làm sạch tay hoặc thay thế các thiết bị giả.*

2-301.13 Quy trình rửa tay đặc biệt.

2-301.14 Khi Nào Nên Rửa.

NHÂN VIÊN THỰC PHẨM phải rửa tay và các phần hở trên cánh tay của họ theo quy định trong § 2-301.12 ngay trước khi tham gia vào việc chuẩn bị THỰC PHẨM bao gồm làm việc với THỰC PHẨM tiếp xúc, THIẾT BỊ và ĐỒ DÙNG sạch, cũng như CÁC VẬT DỤNG, MẶT HÀNG DÙNG MỘT LẦN không được che và:

(A) Sau khi chạm vào các bộ phận cơ thể trần của con người ngoài bàn tay sạch và các phần cánh tay sạch, để hở; P

(B) Sau khi sử dụng phòng vệ sinh; P

(C) Sau khi chăm sóc hoặc xử lý ĐỘNG VẬT HỖ TRỢ hoặc động vật thủy sinh như được quy định trong ¶ 2-403.11(B); P

(D) Trừ khi được quy định trong ¶ 2-401.11(B), sau khi ho, hắt hơi, sử dụng ĐỒ VẢI tay hoặc KHĂN giấy dùng một lần, sử dụng SẢN PHẨM THUỐC LÁ,

drinking; P
(E) After handling soiled EQUIPMENT or UTENSILS; P
(F) During FOOD preparation, as often as necessary to remove soil and contamination and to prevent cross contamination when changing tasks; P
(G) When switching between working with raw FOOD and working with READY-TO-EAT FOOD; P
(H) Before donning gloves to initiate a task that involves working with FOOD; P and
(I) After engaging in other activities that contaminate the hands.P

2-301.15 Where to Wash.

FOOD EMPLOYEES shall clean their hands in a HANDWASHING SINK or APPROVED automatic handwashing facility and may not clean their hands in a sink used for FOOD preparation or WAREWASHING, or in a service sink or a curbed cleaning facility used for the disposal of mop water and similar liquid waste. Pf

2-301.16 Hand Antiseptics

(A) A hand antiseptic used as a topical application, a hand antiseptic solution used as a hand dip, or a hand antiseptic soap shall:

(1) Comply with one of the following:

(a) Be an APPROVED drug that is listed in the FDA publication

Approved Drug Products with Therapeutic Equivalence

Evaluations as an APPROVED drug based on safety and effectiveness; Pf or

(b) Have active antimicrobial ingredients that are listed in the FDA monograph for OTC Health-Care Antiseptic Drug Products as an antiseptic handwash, Pf and

(2) Consist only of components which the intended use of each complies with one of the following:

(a) A threshold of regulation exemption under 21 CFR 170.39 - Threshold of regulation for substances used in FOOD-

ăn hoặc uống; P

(E) Sau khi xử lý THIẾT BỊ hoặc ĐỒ DÙNG bản; P

(F) Trong quá trình chuẩn bị THỰC PHẨM, thường xuyên cần thiết để loại bỏ đất và ô nhiễm cũng như để ngăn ngừa ô nhiễm chéo khi thay đổi nhiệm vụ; P

(G) Khi chuyển đổi giữa làm việc với THỰC PHẨM thô và làm việc với THỰC PHẨM ĂN LIỀN; P

(H) Trước khi đeo găng tay để bắt đầu một nhiệm vụ liên quan đến làm việc với THỰC PHẨM; p và

(I) Sau khi tham gia vào các hoạt động khác làm nhiễm bẩn tay.P

2-301.15 Rửa ở đâu.

NHÂN VIÊN THỰC PHẨM phải rửa tay trong BỒN RỬA TAY hoặc cơ sở rửa tay tự động ĐƯỢC PHÊ DUYỆT và không được rửa tay trong bồn dùng để chuẩn bị THỰC PHẨM hoặc RỬA, hoặc trong bồn dịch vụ hoặc cơ sở làm sạch có lẽ đường được sử dụng để xử lý nước lau nhà và những thứ tương tự chất thải lỏng. Pf

2-301.16 Thuốc sát trùng tay

(A) Thuốc sát trùng tay dùng để bôi ngoài da, dung dịch sát trùng tay dùng để nhúng tay hoặc xà phòng sát trùng tay phải:

(1) Tuân thủ một trong những điều sau đây:

(a) Là một loại thuốc ĐƯỢC PHÊ DUYỆT được liệt kê trong ấn phẩm của FDA

Các sản phẩm thuốc được phê duyệt có hiệu quả điều trị tương đương

Đánh giá như một loại thuốc ĐƯỢC PHÊ DUYỆT dựa trên tính an toàn và hiệu quả; Pf hoặc

(b) Có các thành phần kháng khuẩn tích cực được liệt kê trong chuyên khảo của FDA về các Sản phẩm Thuốc sát trùng Chăm sóc Sức khỏe OTC dưới dạng nước rửa tay sát trùng, Pf và

(2) Chỉ bao gồm các thành phần mà mục đích sử dụng của từng thành phần tuân thủ một trong các điều sau:

(a) Ngưỡng miễn trừ quy định theo 21 CFR 170.39 - Ngưỡng quy định đối với các chất được sử dụng trong các vật phẩm

contact articles;Pf or

(b) 21 CFR 178 - Indirect FOOD Additives: Adjuvants, Production Aids, and Sanitizers as regulated for use as a FOOD ADDITIVE with conditions of safe use, Pf or

(c) A determination of generally recognized as safe (GRAS). Partial listings of substances with FOOD uses that are GRAS may be found in 21 CFR 182 - Substances Generally Recognized as Safe, 21 CFR 184 - Direct FOOD Substances Affirmed as Generally Recognized as Safe, or 21 CFR 186 - Indirect FOOD Substances Affirmed as Generally Recognized as Safe for use in contact with FOOD, and in FDA's Inventory of GRAS Notices, Pf or

(d) A prior sanction listed under 21 CFR 181 - Prior Sanctioned FOOD Ingredients,Pf or

(e) a FOOD Contact Notification that is effective,Pf and

(3) Be applied only to hands that are cleaned as specified under § 2-301.12. Pf
(B) If a hand antiseptic or a hand antiseptic solution used as a hand dip does not meet the criteria specified under Subparagraph (A)(2) of this section, use shall be:

(1) Followed by thorough hand rinsing in clean water before hand contact with FOOD or by the use of gloves; Pf or

(2) Limited to situations that involve no direct contact with FOOD by the bare hands. Pf

(C) A hand antiseptic solution used as a hand dip shall be maintained clean and at a strength equivalent to at least 100 MG/L chlorine. Pf

2-302 Fingernails

2-302.11 Maintenance.

(A) FOOD EMPLOYEES shall keep their fingernails trimmed, filed, and maintained so the edges and surfaces are cleanable and not rough. Pf

(B) *Unless wearing intact gloves in good*

tiếp xúc với THỰC PHẨM;Pf hoặc

(b) 21 CFR 178 - Phụ gia THỰC PHẨM
Gián tiếp: Chất bổ trợ, Chất hỗ trợ sản xuất và Chất khử trùng được quy định để sử dụng làm PHỤ GIA THỰC PHẨM với các điều kiện sử dụng an toàn, Pf hoặc

(c) Quyết định được công nhận chung là an toàn (GRAS). Có thể tìm thấy một phần danh sách các chất có công dụng THỰC PHẨM là GRAS trong 21 CFR 182 - Các chất thường được công nhận là an toàn, 21 CFR 184 - Các chất THỰC PHẨM trực tiếp được khẳng định là thường được công nhận là an toàn hoặc 21 CFR 186 - Các chất thực phẩm gián tiếp được khẳng định là được công nhận chung là An toàn khi sử dụng khi tiếp xúc với THỰC PHẨM và trong Thông báo GRAS của FDA, Pf hoặc

(d) Một hình thức xử phạt trước được liệt kê theo 21 CFR 181 - Thành phần THỰC PHẨM bị xử phạt trước, Pf hoặc

(e) Thông báo liên hệ với THỰC PHẨM có hiệu lực, PF và

(3) Chỉ áp dụng cho bàn tay đã được làm sạch theo quy định trong § 2-301.12. Pf

(B) Nếu dung dịch sát trùng tay hoặc dung dịch sát trùng tay được sử dụng để nhúng tay không đáp ứng các tiêu chí quy định theo Tiểu đoạn (A)(2) của mục này, thì việc sử dụng sẽ là:

(1) Tiếp theo là rửa tay kỹ bằng nước sạch trước khi tiếp xúc tay với THỰC PHẨM hoặc sử dụng găng tay; Pf hoặc

(2) Giới hạn trong các tình huống không tiếp xúc trực tiếp với THỰC PHẨM bằng tay không. Pf

(C) Dung dịch sát trùng tay được sử dụng để nhúng tay phải được giữ sạch và có nồng độ tương đương với ít nhất 100 MG/L clo. Pf

2-302 Móng tay

2-302.11 Bảo dưỡng.

(A) NHÂN VIÊN THỰC PHẨM phải giữ cho móng tay của họ được cắt tỉa, giữa và bảo dưỡng sao cho các cạnh và bề mặt có thể làm sạch được và không bị thô ráp. Pf

(B) *Trừ khi đeo găng tay còn nguyên vẹn*

repair, a FOOD EMPLOYEE may not wear fingernail polish or artificial fingernails when working with exposed FOOD. Pf

2-303 Jewelry

2-303.11 Prohibition.

Except for a plain ring such as a wedding band, while preparing FOOD, FOOD EMPLOYEES may not wear jewelry including medical information jewelry on their arms and hands.

2-304 Outer Clothing

2-304.11 Clean Condition.

Food employees shall wear clean outer clothing to prevent contamination of food, equipment, utensils, linens, and single-service and single-use articles.

và được sửa chữa tốt, NHÂN VIÊN THỰC PHẨM không được sơn móng tay hoặc gắn móng tay giả khi làm việc với THỰC PHẨM được trưng bày. Pf

Trang sức 2-303

2-303.11 Nghiêm cấm.

Ngoại trừ nhẫn trơn chẳng hạn như nhẫn cưới, trong khi chuẩn bị THỰC PHẨM, NHÂN VIÊN THỰC PHẨM không được đeo đồ trang sức kể cả đồ trang sức có thông tin y tế trên cánh tay và bàn tay của họ.

2-304 Trang phục bên ngoài

2-304.11 Tình trạng Sạch sẽ.

Nhân viên thực phẩm phải mặc quần áo bên ngoài sạch sẽ để ngăn ngừa ô nhiễm cho thực phẩm, thiết bị, đồ dùng, ĐỒ VẢI ăn và các mặt hàng phục vụ một lần và sử dụng một lần.

2-4 Hygienic Practices

2-401 Food Contamination Prevention

2-401.11 Eating, Drinking, or Using TOBACCO PRODUCTS.

(A) Except as specified in ¶ (B) of this section, an EMPLOYEE shall eat, drink, or use any form of TOBACCO PRODUCTS only in designated areas where the contamination of exposed FOOD; clean EQUIPMENT, UTENSILS, and LINENS; unwrapped SINGLE-SERVICE and SINGLE-USE ARTICLES; or other items needing protection can not result.

(B) A FOOD EMPLOYEE may drink from a closed BEVERAGE container if the container is handled to prevent contamination of:

- (1) The EMPLOYEE'S hands;
- (2) The container; and
- (3) Exposed FOOD; clean EQUIPMENT, UTENSILS, and LINENS; and unwrapped SINGLE-SERVICE and SINGLE-USE ARTICLES.

2-401.12 Discharges from the Eyes, Nose, and Mouth.

FOOD EMPLOYEES experiencing persistent sneezing, coughing, or a runny nose that causes discharges from the

2-4 Thực hành vệ sinh

2-401 Ngăn ngừa ô nhiễm thực phẩm

2-401.11 Ăn, Uống hoặc Sử dụng SẢN PHẨM THUỐC LÁ.

(A) Trừ khi được quy định trong ¶ (B) của phần này, NHÂN VIÊN chỉ được ăn, uống hoặc sử dụng bất kỳ dạng SẢN PHẨM THUỐC LÁ nào ở những khu vực được chỉ định LÀ nơi THỰC PHẨM bị phơi nhiễm; làm sạch THIẾT BỊ, ĐỒ DÙNG và KHĂN ĂN; MẶT HÀNG DÙNG MỘT LẦN và PHỤC VỤ MỘT LẦN chưa được che bọc; hay các hạng mục cần bảo vệ khác không bị phơi nhiễm.

(B) NHÂN VIÊN THỰC PHẨM có thể uống từ hộp đựng ĐỒ UỐNG đã đậy nắp nếu hộp đựng đó được xử lý để tránh nhiễm bẩn:

- (1) Tay NGƯỜI LAO ĐỘNG;
- (2) Thùng chứa; Và
- (3) THỰC PHẨM bị phơi nhiễm; làm sạch THIẾT BỊ, ĐỒ DÙNG và KHĂN ĂN; và các MẶT HÀNG SỬ DỤNG VÀ PHỤC VỤ MỘT LẦN chưa được che bọc.

2-401.12 Dịch tiết ra từ Mắt, Mũi và Miệng.

NHÂN VIÊN THỰC PHẨM bị hắt hơi, ho hoặc sổ mũi dai dẳng khiến mắt, mũi hoặc miệng chảy mủ có thể không làm

eyes, nose, or mouth may not work with exposed FOOD; clean EQUIPMENT, UTENSILS, and LINENS; or unwrapped SINGLE-SERVICE or SINGLE-USE ARTICLES.

2-401.13 Use of Bandages, Finger Cots, or Finger Stalls

If used, an impermeable cover such as a bandage, finger cot or finger stall located on the wrist, hand or finger of a FOOD EMPLOYEE working with exposed FOOD shall be covered with a single-use glove.

2-402 Hair Restraints

2-402.11 Effectiveness.

(A) Except as provided in ¶ (B) of this section, FOOD EMPLOYEES shall wear hair restraints such as hats, hair coverings or nets, beard restraints, and clothing that covers body hair, that are designed and worn to effectively keep their hair from contacting exposed FOOD; clean EQUIPMENT, UTENSILS, and LINENS; and unwrapped SINGLE-SERVICE and SINGLE-USE ARTICLES.

(B) *This section does not apply to FOOD EMPLOYEES such as counter staff who only serve BEVERAGES and wrapped or PACKAGED FOODS, hostesses, and wait staff if they present a minimal RISK of contaminating exposed FOOD; clean EQUIPMENT, UTENSILS, and LINENS; and unwrapped SINGLE-SERVICE and SINGLE-USE ARTICLES.*

2-403 Animals

2-403.11 Handling Prohibition.

(A) Except as specified in ¶ (B) of this section, FOOD EMPLOYEES may not care for or handle animals that may be present such as patrol dogs, SERVICE ANIMALS, or pets that are allowed as specified in Subparagraphs 6-501.115(B)(2) - (5) and (D). Pf

(B) *FOOD EMPLOYEES with SERVICE ANIMALS may handle or care for their SERVICE ANIMALS and FOOD*

việc với THỰC PHẨM đã phơi nhiễm; làm sạch THIẾT BỊ, ĐỒ DÙNG và KHĂN ĂN; hoặc MẶT HÀNG SỬ DỤNG VÀ PHỤC VỤ MỘT LẦN chưa được che bọc.

2-401.13 Sử dụng băng gạc, găng tay cho 1 đốt của ngón tay hoặc các ngón tay

Nếu được sử dụng, lớp phủ không thấm nước như băng gạc, găng tay cho 1 đốt của ngón tay hoặc các ngón tay nằm trên cổ tay, bàn tay hoặc ngón tay của NHÂN VIÊN THỰC PHẨM làm việc với THỰC PHẨM bị phơi nhiễm phải được bao phủ bằng găng tay sử dụng một lần.

2-402 Hạn chế để lộ tóc

2-402.11 Hiệu quả.

(A) Trừ khi được quy định trong ¶ (B) của phần này, NHÂN VIÊN THỰC PHẨM phải đội các dụng cụ giữ tóc như mũ, ĐỒ VẢI trùm tóc hoặc lưới, kẹp râu và quần áo che phủ lông trên cơ thể, được thiết kế và mặc để giữ tóc hiệu quả từ việc tiếp xúc với THỰC PHẨM bị phơi nhiễm; làm sạch THIẾT BỊ, ĐỒ DÙNG và KHĂN ĂN; MẶT HÀNG DÙNG MỘT LẦN và PHỤC VỤ MỘT LẦN chưa được che bọc.

(B) *Phần này không áp dụng cho NHÂN VIÊN THỰC PHẨM, chẳng hạn như nhân viên quầy chỉ phục vụ ĐỒ UỐNG và THỰC PHẨM được gói hoặc ĐÓNG GÓI, nữ tiếp viên và nhân viên phục vụ nếu họ có RỦI RO tối thiểu làm ô nhiễm THỰC PHẨM bị phơi nhiễm; làm sạch THIẾT BỊ, ĐỒ DÙNG và KHĂN ĂN; MẶT HÀNG DÙNG MỘT LẦN và PHỤC VỤ MỘT LẦN chưa được che bọc.*

2-403 Động vật

2-403.11 Nghiêm cấm xử lý.

(A) Trừ khi được quy định trong ¶ (B) của phần này, NHÂN VIÊN THỰC PHẨM không được chăm sóc hoặc xử lý động vật có thể có mặt như chó tuần tra, ĐỘNG VẬT HỖ TRỢ hoặc vật nuôi được phép theo quy định tại Tiểu đoạn 6-501.115(B) (2)-(5) và (D). Pf

(B) *NHÂN VIÊN THỰC PHẨM với ĐỘNG VẬT HỖ TRỢ có thể xử lý hoặc chăm sóc ĐỘNG VẬT HỖ TRỢ của họ và*

<p><i>EMPLOYEES may handle or care for FISH in aquariums or MOLLUSCAN SHELLFISH or crustacea in display tanks if they wash their hands as specified under § 2-301.12 and ¶ 2-301.14(C).</i></p> <p>2-5 Responding To Contamination Events</p> <p>2-501.11 Clean-up of Vomiting and Diarrheal Events.</p> <p>A FOOD ESTABLISHMENT shall have written procedures for EMPLOYEES to follow when responding to vomiting or diarrheal events that involve the discharge of vomitus or fecal matter onto surfaces in the FOOD ESTABLISHMENT. The procedures shall address the specific actions EMPLOYEES must take to minimize the spread of contamination and the exposure of EMPLOYEES, consumers, FOOD, and surfaces to vomitus or fecal matter.</p> <p>Pf</p>	<p>NHÂN VIÊN THỰC PHẨM có thể xử lý hoặc chăm sóc CÁ trong bể nuôi cá hoặc ĐỘNG VẬT CÓ VỎ THÂN MỀM hoặc động vật giáp xác trong bể trưng bày nếu họ rửa tay như quy định trong § 2-301.12 và ¶ 2-301.14(C).</p> <p>2-5 Ứng phó với các sự kiện ô nhiễm</p> <p>2-501.11 Dọn dẹp các Sự kiện Nôn mửa và Tiêu chảy.</p> <p>CƠ SỞ THỰC PHẨM phải có các thủ tục bằng văn bản để NHÂN VIÊN tuân theo khi ứng phó với các trường hợp nôn mửa hoặc tiêu chảy liên quan đến việc thải chất nôn hoặc phân lên các bề mặt trong CƠ SỞ THỰC PHẨM. Các quy trình sẽ giải quyết các hành động cụ thể mà NHÂN VIÊN phải thực hiện để giảm thiểu sự lây lan của ô nhiễm và sự tiếp xúc của NHÂN VIÊN, người tiêu dùng, THỰC PHẨM và các bề mặt với chất nôn hoặc phân. Pf</p>
--	---

<p>Chapter 3 Food</p>	<p>Chương 3 Thực phẩm</p>
------------------------------	----------------------------------

<p>Parts:</p> <p>3-1 Characteristics</p> <p>3-2 Sources, Specifications, and Original Containers and Records</p> <p>3-3 Protection From Contamination After Receiving</p> <p>3-4 Destruction of Organisms of Public Health Concern</p> <p>3-5 Limitation of Growth of Organisms of Public Health Concern</p> <p>3-6 Food Identity, Presentation, and On-Premises Labeling</p> <p>3-7 Contaminated Food</p> <p>3-8 Special Requirements for Highly Susceptible Populations</p>	<p>Các phần:</p> <p>3-1 Đặc tính</p> <p>3-2 Nguồn gốc, Thông số kỹ thuật, Vật chứa đựng ban đầu và Hồ sơ gốc</p> <p>3-3 Bảo vệ khỏi ô nhiễm sau khi tiếp nhận</p> <p>3-4 Tiêu hủy các sinh vật gây lo ngại cho sức khỏe cộng đồng</p> <p>3-5 Hạn chế phát triển của các sinh vật gây lo ngại cho sức khỏe cộng đồng</p> <p>3-6 Nhận dạng Thực phẩm, Trình bày và Ghi nhãn Tại chỗ</p> <p>3-7 Thực phẩm bị ô nhiễm</p> <p>3-8 Yêu cầu đặc biệt đối với nhóm dân số có nguy cơ cao</p>
---	--

<p>3-1 Characteristics</p> <p>3-101 Condition</p> <p>3-101.11 Safe, Unadulterated, and Honestly Presented.</p> <p>FOOD shall be safe, unADULTERATED, and, as specified under § 3-601.12, honestly presented.P</p>	<p>3-1 Đặc tính</p> <p>3-101 Tình trạng</p> <p>3-101.11 An toàn, Không tạp nhiễm và Trình bày Trung thực.</p> <p>THỰC PHẨM phải an toàn, KHÔNG BỊ TẠP NHIỄM, và, như được chỉ định trong § 3-601.12, được trình bày một cách trung thực.P</p>
--	--

3-2 Sources, Specifications, and Original Containers and Records**3-201 Sources****3-201.11 Compliance with Food Law.**

(A) FOOD shall be obtained from sources that comply with LAW.P

(B) FOOD prepared in a private home may not be used or offered for human consumption in a FOOD ESTABLISHMENT. P(C) PACKAGED FOOD shall be labeled as specified in LAW, including 21 CFR 101 FOOD Labeling, 9 CFR 317 Labeling, Marking Devices, and Containers, and 9 CFR 381 Subpart N Labeling and Containers, and as specified under §§ 3-202.17 and 3-202.18. Pf

(C) PACKAGED FOOD shall be labeled as specified in LAW, including 21 CFR 101 FOOD Labeling, 9 CFR 317 Labeling, Marking Devices, and Containers, and 9 CFR 381 Subpart N Labeling and Containers, and as specified under § 3-202.18.

(D) FISH, *other than those specified in paragraph 3-402.11(B), that are intended for consumption in raw or undercooked form and allowed as specified in paragraph 3-401.11(D), may be offered for sale or service if they are obtained from a supplier that freezes the FISH as specified under § 3-402.11; or if they are frozen on the PREMISES as specified under § 3-402.11 and records are retained as specified under § 3-402.12.*

(F) WHOLE-MUSCLE, INTACT BEEF steaks that are intended for consumption in an undercooked form without a CONSUMER advisory as specified in ¶ 3-401.11(C) shall be:

(1) Obtained from a FOOD PROCESSING PLANT that does not MECHANICALLY TENDERIZE, vacuum tumble with solutions, reconstruct, cube or pound these WHOLE-MUSCLE, INTACT BEEF

3-2 Nguồn gốc, Thông số kỹ thuật, Vật chứa đựng ban đầu và Hồ sơ**3-201 Nguồn gốc****3-201.11 Tuân thủ Luật Thực phẩm.**

(A) THỰC PHẨM sẽ được lấy từ các nguồn tuân thủ LUẬT.P

(B) THỰC PHẨM được chế biến tại nhà riêng không được sử dụng hoặc cung cấp cho con người trong CƠ SỞ THỰC PHẨM. P(C) THỰC PHẨM ĐÓNG GÓI sẽ được dán nhãn như quy định trong LUẬT, bao gồm Ghi nhãn THỰC PHẨM 21 CFR 101, Ghi nhãn, Thiết bị đánh dấu (thiết bị dùng để in thông tin để truy xuất lên sản phẩm, ví dụ: date, số lô, barcode, hoặc logo, biểu tượng...) và Hộp đựng 9 CFR 317, và Hộp đựng và Ghi nhãn 9 CFR 381 Subpart N, và như được chỉ định trong §§ 3-202.17 và 3-202.18. Pf

(C) THỰC PHẨM ĐÓNG GÓI sẽ được dán nhãn theo quy định trong LUẬT, bao gồm Ghi nhãn THỰC PHẨM 21 CFR 101, Ghi nhãn, Thiết bị đánh dấu và Hộp đựng 9 CFR 317, và Hộp đựng và Ghi nhãn 9 CFR 381 Subpart N, và như được chỉ định trong § 3-202.18.

(D) CÁ, ngoài những loại được quy định trong đoạn 3-402.11(B), được dùng để tiêu thụ ở dạng sống hoặc chưa nấu chín và được cho phép như quy định trong đoạn 3-401.11(D), có thể được chào bán hoặc cung cấp dịch vụ nếu chúng được lấy từ một nhà cung cấp đóng băng FISH như được chỉ định trong § 3-402.11; hoặc nếu chúng được cấp đông trong CƠ SỞ như được chỉ định trong § 3-402.11 và hồ sơ được lưu giữ như được chỉ định trong § 3-402.12.

(E) THỊT BÒ CÒN NGUYÊN MIẾNG, NGUYÊN CỠ được dành cho tiêu dùng ở dạng chưa nấu chín mà không có lời khuyên dành cho NGƯỜI TIÊU DÙNG như được quy định trong ¶ 3-401.11(C) sẽ là:

(1) Thu được từ NHÀ MÁY CHẾ BIẾN THỰC PHẨM không LÀM MỀM CƠ HỌC, hút chân không bằng các dung dịch, tái tạo, cắt khối hoặc nghiền nhỏ những miếng bít tết BÒ NGUYÊN CỠ, CÒN NGUYÊN MIẾNG này, Pf hoặc

steaks, Pf or

(2) Deemed acceptable by the REGULATORY AUTHORITY based on other evidence, such as written buyer specifications or invoices, that indicates that the steaks meet the definition of WHOLE-MUSCLE, INTACT BEEF, Pf and

(3) If individually cut in a FOOD ESTABLISHMENT:

(a) Cut from WHOLE-MUSCLE INTACT BEEF that is received from a FOOD PROCESSING PLANT as specified in Subparagraph (E)(1) of this section or identified as specified in Subparagraph (E)(2) of this section, P

(b) Prepared so they remain intact, Pf and

(F) MEAT and POULTRY that is not a READY-TO-EAT FOOD and is in a PACKAGED form when it is offered for sale or otherwise offered for consumption, shall be labeled to include safe handling instructions as specified in LAW, including 9 CFR 317.2(l) and 9 CFR 381.125(b).

(G) EGGS that have not been specifically treated to destroy all viable *Salmonellae* shall be labeled to include safe handling instructions as specified in LAW, including 21 CFR 101.17(h).

3-201.12 Food in a Hermetically Sealed Container.

FOOD in a HERMETICALLY SEALED CONTAINER shall be obtained from a FOOD PROCESSING PLANT that is regulated by the FOOD regulatory agency that has jurisdiction over the plant. P

3-201.13 Fluid Milk and Milk Products.

Fluid milk and milk products shall be obtained from sources that comply with GRADE A STANDARDS as specified in LAW. P

3-201.14 Fish.

(A) FISH that are received for sale or service shall be:

(1) Commercially and legally caught or harvested; P or

(2) Được CƠ QUAN QUY ĐỊNH chấp nhận dựa trên các bằng chứng khác, chẳng hạn như thông số kỹ thuật bằng văn bản của người mua hoặc hóa đơn, cho thấy rằng miếng bít tết đáp ứng định nghĩa về THỊT BÒ CÒN NGUYÊN MIẾNG, NGUYÊN CƠ, Pf và

(3) Nếu được cắt riêng lẻ tại CƠ SỞ THỰC PHẨM:

(a) Cắt từ THỊT BÒ CÒN NGUYÊN MIẾNG, NGUYÊN CƠ được lấy từ NHÀ MÁY CHẾ BIẾN THỰC PHẨM như quy định tại Tiểu đoạn (E)(1) của phần này hoặc được xác định như quy định tại Tiểu đoạn (E)(2) của phần này, P

(b) Được chuẩn bị để chúng còn nguyên vẹn, Pf và

(F) THỊT và GIA CẦM không phải là THỰC PHẨM ĂN LIỀN và ở dạng ĐÓNG GÓI khi được chào bán hoặc chào bán để tiêu thụ, sẽ được dán nhãn để bao gồm các hướng dẫn xử lý an toàn như được quy định trong LUẬT, bao gồm 9 CFR 317.2(l) và 9 CFR 381.125(b).

(G) TRỨNG chưa được xử lý đặc biệt để tiêu diệt tất cả *Salmonellae* còn sống phải được dán nhãn bao gồm các hướng dẫn xử lý an toàn như được quy định trong LUẬT, bao gồm 21 CFR 101.17(h).

3-201.12 Thực phẩm đựng trong vật chứa được hàn kín bằng nhiệt.

THỰC PHẨM đựng trong VẬT CHỨA ĐƯỢC HÀN KÍN BẰNG NHIỆT phải được lấy từ NHÀ MÁY CHẾ BIẾN THỰC PHẨM được quản lý bởi cơ quan quản lý THỰC PHẨM có thẩm quyền đối với nhà máy. P

3-201.13 Chất lỏng Sữa và Sản phẩm Sữa.

Sữa dạng lỏng và các sản phẩm từ sữa phải được lấy từ các nguồn tuân thủ TIÊU CHUẨN HẠNG A theo quy định của LUẬT. P

3-201.14 Cá.

(A) CÁ được nhận để bán hoặc dịch vụ sẽ:

(1) Đánh bắt hoặc thu hoạch thương mại và hợp pháp; p hoặc

(2) APPROVED for sale or service. P

(C) MOLLUSCAN SHELLFISH that are recreationally caught may not be received for sale or service. P

3-201.15 Molluscan Shellfish.

(A) MOLLUSCAN SHELLFISH shall be obtained from sources according to LAW and the requirements specified in the U.S. Department of Health and Human Services, Public Health Service, Food and Drug Administration, National Shellfish Sanitation Program Guide for the Control of Molluscan Shellfish. P

(B) MOLLUSCAN SHELLFISH received in interstate commerce shall be from sources that are listed in the Interstate Certified Shellfish Shippers List. P

3-201.16 Wild Mushrooms.

(A) Except as specified in ¶ (B) of this section, mushroom species picked in the wild shall not be offered for sale or service by a FOOD ESTABLISHMENT unless the FOOD ESTABLISHMENT has been APPROVED to do so. P

(B) *This section does not apply to:*

(1) *Cultivated wild mushroom species that are grown, harvested, and processed in an operation that is regulated by the FOOD regulatory agency that has jurisdiction over the operation; or*

(2) *Wild mushroom species if they are in packaged form and are the product of a FOOD PROCESSING PLANT that is regulated by the FOOD regulatory agency that has jurisdiction over the plant.*

3-201.17 Game Animals.

(A) If GAME ANIMALS are received for sale or service they shall be:

(1) Commercially raised for FOOD P and:

(a) Raised, slaughtered, and processed under a voluntary inspection program that

(2) ĐƯỢC PHÊ DUYỆT để bán hoặc cung cấp dịch vụ. P

(B) ĐỘNG VẬT NHUYỄN THỂ THÂN MỀM được đánh bắt để giải trí có thể không được bán hoặc dịch vụ. P

3-201.15 Động vật nhuyễn thể thân mềm

(A) ĐỘNG VẬT NHUYỄN THỂ THÂN MỀM phải được lấy từ các nguồn theo LUẬT và các yêu cầu được quy định trong Bộ Y tế và Dịch vụ Nhân sinh Hoa Kỳ, Dịch vụ Y tế Công cộng, Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm, Hướng dẫn Chương trình Vệ sinh Động vật có vỏ Quốc gia để Kiểm soát Động vật có vỏ Thân mềm. P

(B) ĐỘNG VẬT NHUYỄN THỂ THÂN MỀM nhận được trong thương mại giữa các tiểu bang phải từ các nguồn được liệt kê trong Danh sách Các nhà vận chuyển Động vật có vỏ được Chứng nhận Liên tiểu bang. P

3-201.16 Nấm dại.

(A) Trừ khi được quy định trong ¶ (B) của phần này, các loài nấm được hái trong tự nhiên sẽ không được CƠ SỞ THỰC PHẨM chào bán hoặc cung cấp dịch vụ trừ khi CƠ SỞ THỰC PHẨM đã được PHÊ DUYỆT để làm như vậy. P

(B) *Phần này không áp dụng cho:*

(1) *Các loài nấm hoang dã được nuôi trồng, thu hoạch và chế biến trong một hoạt động được quy định bởi cơ quan quản lý THỰC PHẨM có thẩm quyền đối với hoạt động đó; hoặc*

(2) *Các loài nấm hoang dã nếu chúng ở dạng đóng gói và là sản phẩm của NHÀ MÁY CHẾ BIẾN THỰC PHẨM được quản lý bởi cơ quan quản lý THỰC PHẨM có thẩm quyền đối với nhà máy.*

3-201.17 Động vật bị săn bắt để lấy thịt.

(A) Nếu ĐỘNG VẬT BỊ SĂN BẮT ĐỂ LẤY THỊT được nhận để bán hoặc cung cấp dịch vụ thì chúng sẽ:

(1) Được nuôi thương mại cho THỰC PHẨM P và:

(a) Được nuôi, giết mổ và chế biến theo chương trình thanh tra tự nguyện do cơ

is conducted by the agency that has animal health jurisdiction, P or

(b) Under a routine inspection program conducted by a regulatory agency other than the agency that has animal health jurisdiction, P and

(c) Raised, slaughtered, and processed according to:

(i) LAWS governing MEAT and POULTRY as determined by the agency that has animal health jurisdiction and the agency that conducts the inspection program, P and

(ii) Requirements which are developed by the agency that has animal health jurisdiction and the agency that conducts the inspection program with consideration of factors such as the need for antemortem and postmortem examination by an APPROVED veterinarian or veterinarian's designee; P

(2) Under a voluntary inspection program administered by the USDA for game animals such as exotic animals (reindeer, elk, deer, antelope, water buffalo, or bison) that are "inspected and APPROVED" in accordance with 9 CFR 352 Exotic Animals; Voluntary Inspection or rabbits that are "inspected and certified" in accordance with 9 CFR 354 Voluntary Inspection of Rabbits and Edible Products Thereof; P

(3) As allowed by LAW, for wild GAME ANIMALS that are live-caught:

(a) Under a routine inspection program conducted by a regulatory agency such as the agency that has animal health jurisdiction, P and

(b) Slaughtered and processed according to:

(i) LAWS governing MEAT and POULTRY as determined by the agency that has animal health jurisdiction and the agency that conducts the inspection program, P and

(ii) Requirements which are developed by the agency that has animal health jurisdiction and the agency that conducts the inspection program with

quan có thẩm quyền về thú y tiến hành, P hoặc

(b) Theo chương trình thanh tra định kỳ do cơ quan quản lý không phải cơ quan có thẩm quyền về thú y tiến hành, P và

(c) Được nuôi, giết mổ, chế biến theo:

(i) LUẬT điều chỉnh THỊT và GIA CẦM được xác định bởi cơ quan có thẩm quyền về thú y và cơ quan tiến hành chương trình kiểm tra, P và

(ii) Các yêu cầu được xây dựng bởi cơ quan có thẩm quyền về sức khỏe động vật và cơ quan thực hiện chương trình kiểm tra có xem xét các yếu tố như nhu cầu kiểm tra trước và sau khi giết mổ bởi bác sĩ thú y ĐƯỢC PHÊ DUYỆT hoặc người được chỉ định của bác sĩ thú y; P

(3) Theo chương trình kiểm tra tự nguyện do USDA quản lý đối với động vật săn như động vật kỳ lạ (tuần lộc, nai sừng tấm, nai, linh dương, trâu nước hoặc bò rừng) được "kiểm tra và PHÊ DUYỆT" theo 9 CFR 352 Động vật ngoại lai; Thanh tra tự nguyện hoặc thỏ được "kiểm tra và chứng nhận" theo 9 CFR 354 Thanh tra tự nguyện đối với thỏ và các sản phẩm ăn được của chúng; P

(3) Như được LUẬT PHÁP cho phép, đối với ĐỘNG VẬT hoang dã BỊ SĂN BẮT ĐỂ LẤY THỊT được bắt sống:

(a) Theo chương trình kiểm tra định kỳ do cơ quan quản lý thực hiện, chẳng hạn như cơ quan có thẩm quyền về thú y, P và

(b) Được giết mổ và chế biến theo:

(i) LUẬT điều chỉnh THỊT và GIA CẦM được xác định bởi cơ quan có thẩm quyền về thú y và cơ quan tiến hành chương trình kiểm tra, P và

(ii) Các yêu cầu được xây dựng bởi cơ quan có thẩm quyền về sức khỏe động vật và cơ quan thực hiện chương trình kiểm tra có xem xét các yếu tố như nhu cầu

consideration of factors such as the need for antemortem and postmortem examination by an APPROVED veterinarian or veterinarian's designee; P or

(4) As allowed by LAW, for field-dressed wild GAME ANIMALS under a routine inspection program that ensures the animals:

(a) Receive a postmortem examination by an APPROVED veterinarian or veterinarian's designee, P or

(b) Are field-dressed and transported according to requirements specified by the agency that has animal health jurisdiction and the agency that conducts the inspection program, P and

(c) Are processed according to LAWS governing MEAT and POULTRY as determined by the agency that has animal health jurisdiction and the agency that conducts the inspection program. P

(B) A GAME ANIMAL may not be received for sale or service if it is a species of wildlife that is listed in 50 CFR 17 Endangered and threatened wildlife and plants.

3-202 Specifications for Receiving

3-202.11 Temperature.

(A) Except as specified in ¶ (B) of this section, refrigerated, TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD shall be at a temperature of 5oC (41oF) or below when received. P

(B) *If a temperature other than 5°C (41°F) for a TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD is specified in LAW governing its distribution, such as LAWS governing milk and MOLLUSCAN SHELLFISH, the FOOD may be received at the specified temperature.*

(C) Raw EGGS shall be received in refrigerated equipment that maintains an ambient air temperature of 7oC (45oF) or less. P

(D) TIME/TEMPERATURE CONTROL

kiểm tra trước và sau khi giết mổ bởi bác sĩ thú y ĐƯỢC PHÊ DUYỆT hoặc người được chỉ định của bác sĩ thú y; p hoặc

(4) Như được LUẬT PHÁP cho phép, đối với ĐỘNG VẬT hoang dã BỊ SĂN BẮT ĐỂ LẤY THỊT được loại bỏ nội tạng theo chương trình kiểm tra định kỳ để đảm bảo động vật:

(a) Được khám nghiệm tử thi bởi bác sĩ thú y ĐƯỢC PHÊ DUYỆT hoặc người được bác sĩ thú y chỉ định, P hoặc

(b) Được loại bỏ nội tạng và vận chuyển theo các yêu cầu được quy định bởi cơ quan có thẩm quyền về thú y và cơ quan tiến hành chương trình kiểm tra, P và

(c) Được xử lý theo LUẬT quản lý THỊT và GIA CẦM được xác định bởi cơ quan có thẩm quyền về thú y và cơ quan tiến hành chương trình kiểm tra. P

(D) ĐỘNG VẬT BỊ SĂN BẮT ĐỂ LẤY THỊT có thể không được bán hoặc cung cấp dịch vụ nếu nó là một loài động vật hoang dã được liệt kê trong 50 CFR 17 Động vật hoang dã và thực vật có nguy cơ tuyệt chủng và bị đe dọa.

(E) 3-202 Thông số kỹ thuật khi nhận

(F) 3-202.11 Nhiệt độ.

(A) Trừ khi được quy định trong ¶ (B) của phần này, tủ lạnh, việc KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ CHO THỰC PHẨM AN TOÀN phải ở nhiệt độ từ 5oC (41oF) trở xuống khi nhận được. P

(B) *Nếu nhiệt độ khác 5°C (41°F) để KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ CHO THỰC PHẨM AN TOÀN được quy định trong LUẬT quản lý việc phân phối thực phẩm đó, chẳng hạn như LUẬT quản lý sữa và ĐỘNG VẬT CÓ VỎ THÂN MỀM, THỰC PHẨM có thể được nhận tại địa điểm đã chỉ định nhiệt độ.*

(C) TRỨNG sống phải được tiếp nhận trong thiết bị làm lạnh duy trì nhiệt độ không khí xung quanh từ 7oC (45oF) trở xuống. P

(D) KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT

FOR SAFETY FOOD that is cooked to a temperature and for a time specified under §§ 3-401.11 - 3-401.13 and received hot shall be at a temperature of 57oC (135oF) or above. P

(E) A FOOD that is labeled frozen and shipped frozen by a FOOD PROCESSING PLANT shall be received frozen. Pf

(F) Upon receipt, TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD shall be free of evidence of previous temperature abuse. Pf

3-202.12 Additives.

FOOD may not contain unAPPROVED FOOD ADDITIVES or ADDITIVES that exceed amounts specified in 21 CFR 170-180 relating to FOOD ADDITIVES, generally recognized as safe or prior sanctioned substances that exceed amounts specified in 21 CFR 181-186, substances that exceed amounts specified in 9 CFR Subpart C Section 424.21(b) FOOD ingredients and sources of radiation, or pesticide residues that exceed provisions specified in 40 CFR 180 Tolerances for pesticides chemicals in FOOD, and exceptions. P

3-202.13 Eggs.

EGGS shall be received clean and sound and may not exceed the restricted EGG tolerances for U.S. Consumer Grade B as specified in United States Standards, Grades, and Weight Classes for Shell Eggs, AMS 56.200 *et seq.*, administered by the Agricultural Marketing Service of USDA. P

3-202.14 Eggs and Milk Products, Pasteurized.

(A) EGG PRODUCTS shall be obtained pasteurized. P

(B) Fluid and dry milk and milk products shall:

- (1) Be obtained pasteurized; P and
- (2) Comply with GRADE A

ĐỘ ĐỐI VỚI THỰC PHẨM AN TOÀN được nấu chín ở nhiệt độ và trong thời gian quy định theo §§ 3-401.11 - 3-401.13 và nhận được trong điều kiện nóng phải ở nhiệt độ 57oC (135oF) trở lên. P

(E) THỰC PHẨM được dán nhãn đông lạnh và được vận chuyển đông lạnh bởi NHÀ MÁY CHẾ BIẾN THỰC PHẨM sẽ được nhận đông lạnh. Pf

(F) Khi nhận, việc KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ CHO THỰC PHẨM AN TOÀN sẽ không có bằng chứng về việc lạm dụng nhiệt độ trước đó. Pf

3-202.12 Phụ gia.

THỰC PHẨM không được chứa PHỤ GIA THỰC PHẨM CHƯA ĐƯỢC PHÊ DUYỆT hoặc CHẤT PHỤ GIA vượt quá lượng quy định trong 21 CFR 170-180 liên quan đến PHỤ GIA THỰC PHẨM, thường được công nhận là an toàn hoặc các chất bị xử phạt trước đó vượt quá lượng quy định trong 21 CFR 181-186, các chất vượt quá lượng quy định trong 9 CFR Phần C Mục 424.21(b) THỰC PHẨM các thành phần và nguồn phóng xạ, hoặc dư lượng thuốc trừ sâu vượt quá các quy định được quy định trong 40 CFR 180 Dung sai đối với hóa chất thuốc trừ sâu trong THỰC PHẨM và các trường hợp ngoại lệ. P

3-202.13 Trứng.

TRỨNG phải được nhận sạch sẽ và lành lặn và không được vượt quá giới hạn cho phép TRỨNG dành cho Người tiêu dùng Hoa Kỳ Hạng B như được quy định trong Tiêu chuẩn, Hạng và Phân loại Trọng lượng của Hoa Kỳ đối với Trứng có Vỏ, AMS 56.200 và các phần tiếp theo, do Dịch vụ Tiếp thị Nông nghiệp của USDA quản lý. P

3-202.14 Trứng và Sản phẩm Sữa, Thanh trùng.

(A) SẢN PHẨM TRỨNG phải được thanh trùng. P

(B) Sữa dạng lỏng và dạng khô và các sản phẩm từ sữa sẽ:

- (1) Thu được thanh trùng; p và
- (2) Tuân thủ TIÊU CHUẨN HẠNG A

STANDARDS as specified in LAW. P

(C) Frozen milk products, such as ice cream, shall be obtained pasteurized as specified in 21 CFR 135 - Frozen desserts. P

(D) Cheese shall be obtained pasteurized *unless alternative procedures to pasteurization are specified in the CFR, such as 21 CFR 133 - Cheeses and related cheese products, for curing certain cheese varieties.* P

3-202.15 Package Integrity.

FOOD packages shall be in good condition and protect the integrity of the contents so that the FOOD is not exposed to ADULTERATION or potential contaminants. Pf

3-202.16 Ice.

Ice for use as a FOOD or a cooling medium shall be made from DRINKING WATER. P

3-202.17 Shellstock, Condition.

When received by a FOOD ESTABLISHMENT, SHELLSTOCK shall be reasonably free of mud, dead SHELLSTOCK, and SHELLSTOCK with broken shells. Dead SHELLSTOCK with badly broken shells shall be discarded.

Packaging and Identification

3-202.18 Molluscan Shellfish, Packaging and Identification.

(A) Except as specified in sub ¶ (B)(1) of this section, MOLLUSCAN SHELLFISH shall be obtained in nonreturnable packages or containers which bear a legible tag or label that identifies the: Pf

(1) Source, and are affixed by a dealer that depurates, packs, ships or reships the MOLLUSCAN SHELLFISH, as specified in the National Shellfish Sanitation Program (NSSP) Guide for the Control of MOLLUSCAN SHELLFISH (Model Ordinance) ; Pf and

(2) "Sell by" or "best if used by" date for SHUCKED SHELLFISH PACKAGES with a capacity of less than 1.89 L (one-

theo quy định của LUẬT. P

(C) Các sản phẩm sữa đông lạnh, chẳng hạn như kem, phải được thanh trùng theo quy định trong 21 CFR 135 - Món tráng miệng đông lạnh. P

(D) Phô mai thu được phải được tiệt trùng trừ khi các quy trình thay thế đối với quá trình thanh trùng được quy định trong CFR, chẳng hạn như 21 CFR 133 - Phô mai và các sản phẩm phô mai có liên quan, để xử lý một số loại phô mai nhất định. P

3-202.15 Tính toàn vẹn của gói.

Các gói THỰC PHẨM phải ở trong tình trạng tốt và bảo vệ tính toàn vẹn của nội dung để THỰC PHẨM không bị TẠP NHIỄM hoặc các chất gây ô nhiễm tiềm ẩn. Pf

3-202.16 Nước đá.

Nước đá dùng làm THỰC PHẨM hoặc phương tiện làm mát phải được làm từ NƯỚC UỐNG ĐƯỢC. P

3-202.17 Nhuyễn thể còn nguyên vỏ, Tình trạng.

Khi được CƠ SỞ THỰC PHẨM tiếp nhận, NHUYỄN THỂ CÒN NGUYÊN VỎ sẽ không có bùn, NHUYỄN THỂ CÒN NGUYÊN VỎ chết và NHUYỄN THỂ CÒN NGUYÊN VỎ có vỏ bị vỡ. NHUYỄN THỂ CÒN NGUYÊN VỎ chết với vỏ bị vỡ nặng sẽ bị loại bỏ.

Đóng gói và Nhận dạng

3-202.18 Động vật có vỏ thân mềm, Đóng gói và Nhận dạng.

(A) Trừ khi được quy định trong phụ ¶ (B)(1) của phần này, ĐỘNG VẬT CÓ VỎ THÂN MỀM phải được đựng trong các gói hoặc hộp đựng không thể trả lại có thể hoặc nhãn rõ ràng xác định: Pf

(1) Nguồn gốc, và được gắn bởi một đại lý làm sạch, đóng gói, vận chuyển hoặc gửi lại ĐỘNG VẬT CÓ VỎ THÂN MỀM, như được nêu rõ trong Hướng dẫn Chương trình Vệ sinh Động vật có vỏ Quốc gia (NSSP) để kiểm soát ĐỘNG VẬT CÓ VỎ THÂN MỀM (Pháp lệnh Mẫu) ; Pf và

(2) Ngày "bán trước" hoặc "tốt nhất nếu được sử dụng trước" đối với GÓI NHUYỄN THỂ ĐÃ BỊ TÁCH VỎ có

half gallon) or the date shucked for PACKAGES with a capacity of 1.89 L (one-half gallon) or more. Pf

(B) When a two-tag harvester or DEALER system is used, the DEALER tag shall meet the requirements identified in (A)(1) of this section.

1) When both the DEALER and harvester tags appear on the container, the DEALER'S tag is not required to duplicate the information on the harvester's tag.

(C) A container of raw MOLLUSCAN SHELLFISH that does not bear a tag or label or which bears a tag or label which does not contain all the information as specified under the Model Ordinance shall be subject to a hold order, as allowed by LAW, or seizure and destruction in accordance with 21 CFR Subpart D - Specific Administrative Decisions Regarding Interstate Shipments, Section 1240.60(d).

Commercially processed

3-202.110 Juice Treated.

Pre-packaged juice shall:

(A) Be obtained from a processor with a HACCP system as specified in 21 CFR Part 120 Hazard Analysis and Critical Control (HACCP) Systems; Pf and

(B) Be obtained pasteurized or otherwise treated to attain a 5-log reduction of the most resistant microorganism of public health significance as specified in 21 CFR Part 120.24 Process Controls. P

3-203 Original Containers and Records

3-203.11 Molluscan Shellfish, Original Container.

(A) Except as specified in ¶¶ (C) - (E) of this section, MOLLUSCAN SHELLFISH may not be removed from the container in which they are received other than immediately before sale or preparation for service.

(B) MOLLUSCAN SHELLFISH from one tagged or labeled container shall not be COMMINGLED with MOLLUSCAN SHELLFISH from another container with

dung tích dưới 1,89 L (nửa gallon) hoặc ngày được bóc vỏ đối với GÓI có dung tích 1,89 L (nửa gallon)) Hoặc nhiều hơn. Pf

(B) Khi sử dụng máy thu hoạch hai thẻ hoặc hệ thống ĐẠI LÝ, thẻ ĐẠI LÝ phải đáp ứng các yêu cầu được xác định trong (A)(1) của phần này.

1) Khi cả thẻ ĐẠI LÝ và người thu hoạch xuất hiện trên thùng chứa, thẻ ĐẠI LÝ không bắt buộc phải sao chép thông tin trên thẻ của người thu hoạch.

(B) Một thùng chứa ĐỘNG VẬT CÓ VỎ THÂN MỀM sống không có thẻ hoặc nhãn hoặc có thẻ hoặc nhãn không chứa tất cả thông tin như được chỉ định trong Sắc lệnh Mẫu sẽ phải tuân theo lệnh lưu giữ, như được LUẬT PHÁP cho phép, hoặc tịch thu và tiêu hủy theo 21 CFR Tiểu phần D - Các quyết định hành chính cụ thể liên quan đến các chuyến hàng giữa các tiểu bang, Mục 1240.60(d).

Chế biến thương mại

3-202.110 Xử lý nước ép trái cây.

Nước ép trái cây đóng gói sẵn phải:

(A) Được lấy từ nhà chế biến có hệ thống HACCP như quy định trong 21 CFR Phần 120 Hệ thống phân tích mối nguy và kiểm soát tới hạn (HACCP); Pf và

(B) Được thanh trùng hoặc xử lý theo cách khác để giảm 5 log đối với vi sinh vật kháng thuốc nhất có ý nghĩa đối với sức khỏe cộng đồng như được quy định trong 21 CFR Phần 120.24 Kiểm soát Quy trình. P

3-203 Vật chứa ban đầu và Hồ sơ

3-203.11 Động vật nhuyễn thể thân mềm, Vật chứa ban đầu.

(A) Trừ khi được quy định trong ¶¶ (C) - (E) của phần này, ĐỘNG VẬT NHUYỄN THỂ THÂN MỀM không được lấy ra khỏi vật chứa mà chúng được nhận ngoài trừ ngay trước khi bán hoặc chuẩn bị cho dịch vụ.

(B) ĐỘNG VẬT NHUYỄN THỂ THÂN MỀM từ một thùng chứa được gắn thẻ hoặc dán nhãn sẽ không được TRỘN LẤN với ĐỘNG VẬT NHUYỄN THỂ

different CERTIFICATION NUMBERS, different harvest dates, or different growing areas identified on the tag or label before being ordered by the CONSUMER. Pf

(C) For display purposes, SHELLSTOCK or IN-SHELL PRODUCT may be removed from the container in which they are received, displayed on drained ice, or held in a display container, and a quantity specified by a CONSUMER may be removed from the display or display container and provided to the CONSUMER if:

(1) The source of the SHELLSTOCK or IN-SHELL PRODUCT on display is identified as specified under § 3-202.18 and recorded as specified under § 3-203.12; and

(2) The SHELLSTOCK or IN-SHELL PRODUCT are protected from contamination.

(C) SHUCKED SHELLFISH may be removed from the container in which they were received and held in a display container from which individual servings are dispensed upon a CONSUMER'S request if:

(1) The labeling information for the shellfish on display as specified under § 3-202.18 is retained and correlated to the date when, or dates during which, the shellfish are sold or served; and

(2) The shellfish are protected from contamination.

(E) SHUCKED SHELLFISH may be removed from the container in which they were received and repacked in CONSUMER self service containers where allowed by LAW if:

(1) The labeling information for the shellfish is on each CONSUMER self service container as specified under § 3-202.18 and ¶¶ 3-602.11(A) and (B)(1) - (5);

(2) The labeling information as specified

THÂN MỀM từ một thùng chứa khác có SỐ CHỨNG NHẬN khác, ngày thu hoạch khác hoặc khu vực nuôi trồng khác được xác định trên thẻ hoặc nhãn trước khi NGƯỜI TIÊU DÙNG đặt hàng. Pf

(C) Vì mục đích trưng bày, NHUYỄN THỂ CÒN NGUYÊN VỎ hoặc SẢN PHẨM CÒN TRONG VỎ có thể được lấy ra khỏi vật chứa mà chúng được nhận, trưng bày trên đá được thoát nước hoặc được giữ trong vật chứa trưng bày và số lượng do NGƯỜI TIÊU DÙNG chỉ định có thể được lấy ra khỏi vật chứa trưng bày hoặc hộp trưng bày và được cung cấp cho NGƯỜI TIÊU DÙNG nếu:

(1) Nguồn của NHUYỄN THỂ CÒN NGUYÊN VỎ hoặc SẢN PHẨM CÒN TRONG VỎ được trưng bày được xác định như được chỉ định trong § 3-202.18 và được ghi lại như được chỉ định trong § 3-203.12; Và

(2) NHUYỄN THỂ CÒN NGUYÊN VỎ hoặc SẢN PHẨM CÒN TRONG VỎ được bảo vệ khỏi bị nhiễm bẩn.

(D) NHUYỄN THỂ ĐÃ ĐƯỢC TÁCH VỎ có thể được lấy ra khỏi vật chứa mà chúng được nhận và giữ trong vật chứa trưng bày mà từ đó các phần ăn riêng lẻ được phân phát theo yêu cầu của NGƯỜI TIÊU DÙNG nếu:

(1) Thông tin ghi nhãn đối với nhuyễn thể còn nguyên vỏ được trưng bày như được chỉ định trong § 3-202.18 được giữ lại và tương quan với ngày hoặc các ngày mà nhuyễn thể còn nguyên vỏ được bán hoặc phục vụ; Và

(2) Động vật có vỏ được bảo vệ khỏi bị nhiễm bẩn.

(E) NHUYỄN THỂ ĐÃ ĐƯỢC TÁCH VỎ có thể được lấy ra khỏi vật chứa mà chúng đã được nhận và đóng gói lại trong vật chứa của NGƯỜI TIÊU DÙNG tự phục vụ nếu LUẬT PHÁP cho phép nếu:

(1) Thông tin ghi nhãn cho nhuyễn thể còn nguyên vỏ có trên mỗi hộp đựng NGƯỜI TIÊU DÙNG tự phục vụ như được chỉ định trong § 3-202.18 và ¶¶ 3-602.11(A) và (B)(1) - (5);

(2) Thông tin ghi nhãn như được chỉ định

under § 3-202.18 is retained and correlated with the date when, or dates during which, the shellfish are sold or served;

(3) The labeling information and dates specified under Subparagraph (E)(2) of this section are maintained for 90 days; and (4) The shellfish are protected from contamination.

3-203.12 Molluscan Shellfish, Maintaining Identification.

(A) Except as specified under Subparagraph (C) (2) of this section, MOLLUSCAN SHELLFISH tags or labels shall remain attached to the container in which the shellstock are received until the container is empty; Pf and

(B) The date when the last MOLLUSCAN SHELLFISH from the container is sold or served shall be recorded on the tag, label, or invoice; Pf and

(C) The identity of the source of MOLLUSCAN SHELLFISH that are sold or served shall be maintained by retaining product tags, labels, or invoices for 90 calendar days from the date that is recorded on the tag, label, or invoice as specified under ¶ B of this section, by: Pf

(1) Using an APPROVED record keeping system that keeps the tags, labels, or invoice in chronological order correlated to the date that is recorded on the tag, label, or invoice as specified under ¶ B of this section; Pf and

(2) If SHELLSTOCK, SHUCKED SHELLFISH or IN-SHELL PRODUCT are removed from its tagged or labeled container the source identification will be preserved by using a record keeping system as specified under Subparagraph (C)(1) of this section. Pf

3-204 Food Donation

3-204.10 Food Donation.

FOOD stored, prepared, PACKAGED, displayed, and labeled in accordance to LAW and this Code may be offered for donation.

trong § 3-202.18 được giữ lại và tương quan với ngày hoặc các ngày mà nhuyễn thể còn nguyên vỏ được bán hoặc phục vụ;

(3) Thông tin và ngày ghi nhãn được chỉ định theo Tiểu đoạn (E)(2) của phần này được duy trì trong 90 ngày; và (4) Nhuyễn thể còn nguyên vỏ được bảo vệ khỏi bị nhiễm bẩn.

3-203.12 Động vật có vỏ thân mềm, Duy trì Nhận dạng.

(A) Trừ khi được quy định trong Tiểu đoạn (C) (2) của phần này, các thẻ hoặc nhãn ĐỘNG VẬT CÓ VỎ THÂN MỀM sẽ vẫn được gắn vào vật chứa mà vỏ sò được nhận cho đến khi vật chứa rỗng; Pf và

(B) Ngày cuối cùng mà ĐỘNG VẬT NHUYỄN THỂ THÂN MỀM từ thùng chứa được bán hoặc phục vụ phải được ghi trên thẻ, nhãn hoặc hóa đơn; Pf và

(C) Việc xác định nguồn gốc của ĐỘNG VẬT NHUYỄN THỂ THÂN MỀM được bán hoặc phục vụ phải được duy trì bằng cách giữ lại thẻ, nhãn hoặc hóa đơn sản phẩm trong 90 ngày theo lịch dương lịch kể từ ngày được ghi trên thẻ, nhãn hoặc hóa đơn như được chỉ định trong ¶ B của phần này, bởi: Pf

(1) Sử dụng hệ thống lưu giữ hồ sơ ĐƯỢC PHÊ DUYỆT để giữ các thẻ, nhãn hoặc hóa đơn theo thứ tự thời gian tương quan với ngày được ghi trên thẻ, nhãn hoặc hóa đơn như được chỉ định trong ¶ B của phần này; Pf và

(2) Nếu NHUYỄN THỂ CÒN NGUYÊN VỎ, NHUYỄN THỂ ĐÃ ĐƯỢC TÁCH VỎ hoặc SẢN PHẨM CÒN TRONG VỎ bị lấy ra khỏi thùng chứa được gắn thẻ hoặc dán nhãn, thông tin nhận dạng nguồn gốc sẽ được lưu giữ bằng cách sử dụng hệ thống lưu giữ hồ sơ như được chỉ định trong Tiểu đoạn (C)(1) của phần này. Pf

3-204 Quyên góp Thực phẩm

3-204.10 Quyên góp Thực phẩm.

THỰC PHẨM được lưu trữ, chuẩn bị, ĐÓNG GÓI, trưng bày và dán nhãn theo LUẬT và Quy tắc này có thể được cung cấp để quyên góp.

3-3 Protection From Contamination After Receiving**3-301 Preventing Contamination by Employees****3-301.11 Preventing Contamination from Hands.**

(A) FOOD EMPLOYEES shall wash their hands as specified under § 2-301.12.

(B) *Except when washing fruits and vegetables as specified under §3-302.15 or as specified in ¶¶ (D) and (E) of this section,* FOOD EMPLOYEES may not contact exposed, READY-TO-EAT FOOD with their bare hands and shall use suitable UTENSILS such as deli tissue, spatulas, tongs, single-use gloves, or dispensing EQUIPMENT. P

(D) FOOD EMPLOYEES shall minimize bare hand and arm contact with exposed FOOD that is not in a READY-TO-EAT form. P^f

(D) *Paragraph (B) of this section does not apply to a FOOD EMPLOYEE that contacts exposed, READY-TO-EAT FOOD with bare hands at the time the READY-TO-EAT FOOD is being added as an ingredient to a FOOD that:*

(1) *contains a raw animal FOOD and is to be cooked in the FOOD ESTABLISHMENT to heat all parts of the FOOD to the minimum temperatures specified in ¶¶3-401.11(A)-(B) or §3-401.12; or*

(2) *does not contain a raw animal FOOD but is to be cooked in the FOOD ESTABLISHMENT to heat all parts of the FOOD to a temperature of at least 63°C (145°F).*

(E) FOOD EMPLOYEES not serving a HIGHLY SUSCEPTIBLE POPULATION may contact exposed, READY-TO-EAT FOOD with their bare hands if:

(1) *The permit holder obtains prior approval from the regulatory authority;*

(2) *Written procedures are maintained in the food establishment and made available to the regulatory authority upon request that include:*

(a) *For each bare hand contact*

3-3 Bảo vệ khỏi ô nhiễm sau khi nhận**3-301 Ngăn chặn ô nhiễm từ nhân viên****3-301.11 Ngăn ngừa ô nhiễm từ bàn tay.**

(A) NHÂN VIÊN THỰC PHẨM phải rửa tay theo quy định trong § 2-301.12.

(B) *Ngoại trừ khi rửa trái cây và rau quả như được chỉ định trong §3-302.15 hoặc như được chỉ định trong ¶¶ (D) và (E) của phần này,* NHÂN VIÊN THỰC PHẨM không được tiếp xúc với THỰC PHẨM ĂN LIỀN, CÓ THỂ TIẾP XÚC bằng tay không và phải sử dụng các ĐỒ DÙNG phù hợp như KHĂN giấy nguội, thìa, kẹp, găng tay sử dụng một lần hoặc THIẾT BỊ pha chế. P

(C) NHÂN VIÊN THỰC PHẨM phải hạn chế tối đa việc tiếp xúc bằng tay không và cánh tay với THỰC PHẨM bị phơi nhiễm không ở dạng ĂN LIỀN. P^f

(D) *Đoạn (B) của phần này không áp dụng cho NHÂN VIÊN THỰC PHẨM tiếp xúc với THỰC PHẨM ĂN LIỀN bằng tay trần vào thời điểm THỰC PHẨM ĂN LIỀN được thêm vào như một thành phần của THỰC PHẨM :*

(1) *chứa THỰC PHẨM động vật sống và sẽ được nấu chín trong CƠ SỞ THỰC PHẨM để làm nóng tất cả các phần của THỰC PHẨM đến nhiệt độ tối thiểu được chỉ định trong ¶¶3-401.11(A)-(B) hoặc §3-401.12; hoặc*

(2) *không chứa THỰC PHẨM động vật sống nhưng phải được nấu chín trong CƠ SỞ THỰC PHẨM để làm nóng tất cả các bộ phận của THỰC PHẨM đến nhiệt độ ít nhất là 63°C (145°F).*

(E) NHÂN VIÊN THỰC PHẨM không phục vụ NHÓM DÂN SỐ CÓ NGUY CƠ CAO có thể tiếp xúc với THỰC PHẨM ĂN LIỀN bằng tay không nếu:

(1) *người được cấp phép được sự chấp thuận trước của cơ quan quản lý;*

(2) *Các quy trình bằng văn bản được lưu giữ tại cơ sở thực phẩm và được cung cấp cho cơ quan quản lý theo yêu cầu bao gồm:*

(a) *Đối với mỗi quy trình tiếp xúc bằng*

procedure, a listing of the specific READY-TO-EAT FOODS that are touched by bare hands,

(b) Diagrams and other information showing that handwashing facilities, installed, located, equipped, and maintained as specified under §§ 5-203.11, 5-204.11, 5-205.11, 6-301.11, 6-301.12, and 6-301.14, are in an easily accessible location and in close proximity to the work station where the bare hand contact procedure is conducted;

(3) A written EMPLOYEE health policy that details how the FOOD ESTABLISHMENT complies with §§ 2-201.11, 2-201.12, and 2-201.13 including:

(a) Documentation that FOOD EMPLOYEES and CONDITIONAL EMPLOYEES acknowledge that they are informed to report information about their health and activities as they relate to gastrointestinal symptoms and diseases that are transmittable through FOOD as specified under ¶ 2-201.11(A),

(b) Documentation that FOOD EMPLOYEES and CONDITIONAL EMPLOYEES acknowledge their responsibilities as specified under ¶ 2-201.11(E) and (F), and

(c) Documentation that the PERSON IN CHARGE acknowledges the responsibilities as specified under ¶¶ 2-201.11(B), (C) and (D), and §§ 2-201.12 and 2-201.13;

(4) Documentation that FOOD EMPLOYEES acknowledge that they have received training in:

(a) The RISKS of contacting the specific READY-TO-EAT FOODS with bare hands,

(b) Proper handwashing as specified under § 2-301.12,

(c) When to wash their hands as specified under § 2-301.14,

(d) Where to wash their hands as specified under § 2-301.15,

(e) Proper fingernail maintenance as specified under § 2-302.11,

(f) Prohibition of jewelry as specified under § 2-303.11, and

(g) Good hygienic practices as specified under §§ 2-401.11 and 2-401.12;

tay trần, danh sách các THỰC PHẨM ĂN LIỀN cụ thể được tiếp xúc bằng tay trần,

(b) Các sơ đồ và thông tin khác cho thấy rằng các cơ sở rửa tay, được lắp đặt, định vị, trang bị và bảo trì theo quy định tại §§ 5-203.11, 5-204.11, 5-205.11, 6-301.11, 6-301.12 và 6-301.14, đang ở vị trí dễ tiếp cận và gần nơi làm việc nơi tiến hành quy trình tiếp xúc tay trần;

(3) Chính sách sức khỏe NHÂN VIÊN bằng văn bản trình bày chi tiết cách CƠ SỞ THỰC PHẨM tuân thủ §§ 2-201.11, 2-201.12 và 2-201.13 bao gồm:

(a) Tài liệu mà NHÂN VIÊN THỰC PHẨM và NHÂN VIÊN CÓ NĂNG LỰC thừa nhận rằng họ được thông báo để báo cáo thông tin về sức khỏe và hoạt động của họ khi chúng liên quan đến các triệu chứng và bệnh đường tiêu hóa có thể lây truyền qua THỰC PHẨM như được quy định trong ¶ 2-201.11(A),

(b) Tài liệu chứng minh NHÂN VIÊN THỰC PHẨM và NHÂN VIÊN CÓ NĂNG LỰC thừa nhận trách nhiệm của họ như được quy định trong ¶ 2-201.11(E) và (F), và

(c) Tài liệu chứng minh NGƯỜI PHỤ TRÁCH thừa nhận các trách nhiệm như được chỉ định trong ¶¶ 2-201.11(B), (C) và (D), và §§ 2-201.12 và 2-201.13;

(4) Tài liệu mà NHÂN VIÊN THỰC PHẨM thừa nhận rằng họ đã được đào tạo về:

(a) RỦI RO khi tiếp xúc với THỰC PHẨM ĂN LIỀN cụ thể bằng tay không,

(b) Rửa tay đúng cách theo quy định tại § 2-301.12,

(c) Khi nào rửa tay theo quy định trong § 2-301.14,

(d) Nơi rửa tay theo quy định tại § 2-301.15,

(e) Bảo dưỡng móng tay đúng cách theo quy định tại § 2-302.11,

(f) Cấm trang sức theo quy định tại § 2-303.11, và

(g) Thực hành vệ sinh tốt như được quy định trong §§ 2-401.11 và 2-401.12;

(5) Documentation that hands are washed before FOOD preparation and as necessary to prevent cross contamination by FOOD EMPLOYEES as specified under §§ 2-301.11, 2-301.12, 2-301.14, and 2-301.15 during all hours of operation when the specific READY-TO-EAT FOODS are prepared;

(5) Documentation that FOOD EMPLOYEES contacting READY-TO-EAT FOOD with bare hands use two or more of the following control measures to provide additional safeguards to HAZARDS associated with bare hand contact:

- (a) Double handwashing,
 - (b) Nail brushes,
 - (c) A hand antiseptic after handwashing as specified under § 2-301.16,
 - (d) Incentive programs such as paid sick leave that assist or encourage food employees not to work when they are ill, or
 - (e) Other control measures approved by the regulatory authority; and
- (7) Documentation that corrective action is taken when Subparagraphs (E)(1) - (6) of this section are not followed.

3-301.12 Preventing Contamination When Tasting.

A FOOD EMPLOYEE may not use a UTENSIL more than once to taste FOOD that is to be sold or served. P

3-302 Preventing food and ingredient contamination

3-302.11 Packaged and Unpackaged Food - Separation, Packaging, and Segregation.

(A) FOOD shall be protected from cross contamination by:

(1) Except as specified in (1)(d) below or when combined as ingredients, separating raw animal FOODS during storage, preparation, holding, and display from:

- (a) Raw READY-TO-EAT FOOD including other raw animal FOOD such as FISH for sushi or MOLLUSCAN SHELLFISH, or other

(5) Tài liệu chứng minh rằng tay đã được rửa sạch trước khi chuẩn bị THỰC PHẨM và khi cần thiết để ngăn ngừa Ô nhiễm chéo bởi NHÂN VIÊN THỰC PHẨM như được quy định trong §§ 2-301.11, 2-301.12, 2-301.14 và 2-301.15 trong tất cả các giờ hoạt động khi quy định cụ thể THỰC PHẨM ĂN LIỀN được chế biến sẵn;

(6) Tài liệu cho thấy NHÂN VIÊN THỰC PHẨM tiếp xúc với HỰC PHẨM ĂN LIỀN bằng tay không sử dụng hai hoặc nhiều biện pháp kiểm soát sau đây để cung cấp các biện pháp bảo vệ bổ sung đối với các MỐI NGUY liên quan đến việc tiếp xúc bằng tay trần:

- (a) Rửa tay hai lần,
 - (b) Bàn chải móng tay,
 - (c) Thuốc sát trùng tay sau khi rửa tay theo quy định tại § 2-301.16,
 - (d) Các chương trình khuyến khích như nghỉ ốm có hưởng lương để hỗ trợ hoặc khuyến khích nhân viên thực phẩm không làm việc khi họ bị ốm, hoặc
 - (e) Các biện pháp kiểm soát khác được cơ quan quản lý phê duyệt; Và
- (7) Tài liệu chứng minh hành động khắc phục được thực hiện khi không tuân thủ các Đoạn (E)(1) - (6) của phần này.

3-301.12 Ngăn ngừa ô nhiễm khi nếm thử.

NHÂN VIÊN THỰC PHẨM không được sử dụng DỤNG CỤ nhiều lần để nếm THỰC PHẨM sẽ được bán hoặc phục vụ. P

3-302 Ngăn ngừa ô nhiễm thực phẩm và thành phần

3-302.11 Thực phẩm Đóng gói và Không Đóng gói - Tách biệt, Đóng gói và Phân biệt.

(A) THỰC PHẨM sẽ được bảo vệ khỏi ô nhiễm chéo bằng cách:

(1) Trừ khi được quy định trong (1)(d) bên dưới hoặc khi được kết hợp làm nguyên liệu, tách THỰC PHẨM động vật sống trong quá trình bảo quản, chuẩn bị, giữ và trưng bày khỏi:

- (a) THỰC PHẨM sống ĂN LIỀN bao gồm THỰC PHẨM động vật sống khác như CÁ để làm sushi hoặc ĐÔNG VẬT

<p>raw READY-TO-EAT FOOD such as fruits and vegetables, ^P</p> <p>(b) Cooked READY-TO-EAT FOOD, ^P and</p> <p>(c) Fruits and vegetables before they are washed; ^P</p> <p>(d) <i>Frozen, commercially processed and packaged raw animal FOOD may be stored or displayed with or above frozen, commercially processed and packaged, ready-to-eat food.</i></p> <p>(2) <i>Except when combined as ingredients, separating types of raw animal FOODS from each other such as beef, FISH, lamb, pork, and POULTRY during storage, preparation, holding, and display by:</i></p> <p>(a) Using separate EQUIPMENT for each type, ^P OR</p> <p>(b) Arranging each type of FOOD in EQUIPMENT so that cross contamination of one type with another is prevented, ^P and</p> <p>(c) Preparing each type of FOOD at different times or in separate areas; ^P</p> <p>(3) Cleaning equipment and utensils as specified under ¶ 4-602.11(A) and sanitizing as specified under § 4-703.11;</p> <p>(4) Except as specified under Subparagraph 3-501.15(B)(2) and in ¶ (B) of this section, storing the food in packages, covered containers, or wrappings;</p> <p>(5) Cleaning hermetically sealed containers of food of visible soil before opening;</p> <p>(6) Protecting food containers that are received packaged together in a case or overwrap from cuts when the case or overwrap is opened;</p> <p>(7) Storing damaged, spoiled, or recalled food being held in the food establishment as specified under § 6-404.11; and</p> <p>(8) Separating fruits and vegetables, before they are washed as specified under § 3-302.15 from READY-TO-EAT FOOD.</p>	<p>NHUYỄN THỂ THÂN MỀM, hoặc THỰC PHẨM sống ĂN LIỀN khác như trái cây và rau củ,^P</p> <p>(b) THỰC PHẨM ĂN LIỀN đã nấu chín, ^P và</p> <p>(c) Trái cây và rau trước khi rửa; ^P</p> <p>(d) <i>THỰC PHẨM động vật sống đông lạnh, chế biến thương mại và đóng gói có thể được lưu trữ hoặc trưng bày cùng với hoặc trên thực phẩm ăn liền đông lạnh, chế biến thương mại và đóng gói.</i></p> <p>(2) <i>Trừ khi được kết hợp làm nguyên liệu, tách riêng các loại THỰC PHẨM động vật sống với nhau như thịt bò, CÁ, thịt cừu, thịt lợn và GIA CẦM trong quá trình bảo quản, chuẩn bị, giữ và trưng bày bằng cách:</i></p> <p>(a) Sử dụng THIẾT BỊ riêng cho từng loại, ^P hoặc</p> <p>(b) Sắp xếp từng loại THỰC PHẨM trong THIẾT BỊ để ngăn chặn sự lây nhiễm chéo giữa loại này với loại khác, ^P và</p> <p>(c) Chuẩn bị từng loại THỰC PHẨM vào những thời điểm khác nhau hoặc ở những khu vực riêng biệt; ^P</p> <p>(3) Vệ sinh thiết bị và dụng cụ theo quy định trong ¶ 4-602.11(A) và vệ sinh theo quy định trong § 4-703.11;</p> <p>(4) Trừ khi được quy định trong Tiêu đoạn 3-501.15(B)(2) và trong ¶ (B) của phần này, bảo quản thực phẩm trong các gói, hộp có nắp đậy hoặc bao bì;</p> <p>(5) Làm sạch các hộp đựng thực phẩm được hàn kín bằng nhiệt bị vậy bán bởi chất bán có thể nhìn thấy được trước khi mở;</p> <p>(6) Bảo vệ các hộp đựng thực phẩm được đóng gói cùng nhau trong hộp hoặc lớp bọc bên ngoài khỏi bị cắt khi hộp hoặc lớp bọc bên ngoài được mở ra;</p> <p>(7) Lưu trữ thực phẩm bị hư hỏng, thối rữa hoặc bị thu hồi đang được giữ trong cơ sở thực phẩm như được quy định trong § 6-404.11; Và</p> <p>(8) Tách trái cây và rau củ, trước khi chúng được rửa như quy định trong § 3-302.15 từ THỰC PHẨM ĂN LIỀN.</p>
--	--

(B) Subparagraph (A)(4) of this section does not apply to:

(1) Whole, uncut, raw fruits and vegetables and nuts in the shell, that require peeling or hulling before consumption;

(2) PRIMAL CUTS, quarters, or sides of raw MEAT or slab bacon that are hung on clean, SANITIZED hooks or placed on clean, SANITIZED racks;

(3) Whole, uncut, processed MEATS such as country hams, and smoked or cured sausages that are placed on clean, SANITIZED racks;

(4) FOOD being cooled as specified under Subparagraph 3-501.15(B)(2); or (5) SHELLSTOCK.

3-302.12 Food Storage Containers, Identified with Common Name of Food.

Except for containers holding FOOD that can be readily and unmistakably recognized such as dry pasta, working containers holding FOOD or FOOD ingredients that are removed from their original packages for use in the FOOD ESTABLISHMENT, such as cooking oils, flour, herbs, potato flakes, salt, spices, and sugar shall be identified with the common name of the FOOD.

3-302.13 Pasteurized Eggs, Substitute for Raw Eggs for Certain Recipes.

Pasteurized EGGS or EGG PRODUCTS shall be substituted for raw EGGS in the preparation of FOODS such as Caesar salad, hollandaise or Béarnaise sauce, mayonnaise, meringue, egnog, ice cream, and EGG-fortified BEVERAGES that are not: P

(A) Cooked as specified under Subparagraphs 3-401.11(A)(1) or (2); P or

(B) Included in ¶ 3-401.11(D). P

3-302.14 Protection from Unapproved Additives.

(B) Tiểu đoạn (A)(4) của mục này không áp dụng cho:

(1) Trái cây và rau và các loại hạt còn nguyên vỏ, chưa cắt, còn nguyên vỏ, cần phải gọt vỏ hoặc tách vỏ trước khi tiêu thụ;

(2) MIẾNG THỊT ĐÃ ĐƯỢC XẾP LOẠI BẰNG MỘT VẾT CẮT, các phần tư hoặc các mặt của THỊT sống hoặc thịt xông khói dạng tấm được treo trên các móc sạch, ĐƯỢC VỆ SINH hoặc đặt trên các giá đỡ đã được VỆ SINH, sạch sẽ;

(3) THỊT nguyên con, chưa cắt, đã qua chế biến, chẳng hạn như giăm bông đồng quê, và xúc xích xông khói hoặc đã qua xử lý được đặt trên giá sạch, VỆ SINH;

(4) THỰC PHẨM được làm lạnh theo quy định tại Tiểu đoạn 3-501.15(B)(2); hoặc (5) NHUYỄN THỂ CÒN NGUYÊN VỎ.

3-302.12 Hộp đựng thực phẩm, được xác định bằng tên thông thường của thực phẩm.

Ngoại trừ các hộp chứa THỰC PHẨM có thể dễ dàng nhận ra và không thể nhầm lẫn, chẳng hạn như mì ống khô, hộp chứa THỰC PHẨM hoặc các thành phần THỰC PHẨM được lấy ra khỏi bao bì ban đầu để sử dụng trong CƠ SỞ THỰC PHẨM, chẳng hạn như dầu ăn, bột mì, thảo mộc, khoai tây mảnh, muối, gia vị và đường sẽ được xác định bằng tên chung của THỰC PHẨM.

3-302.13 Trứng tiệt trùng, thay thế cho trứng sống cho một số công thức nấu ăn.

TRỨNG hoặc SẢN PHẨM TRỨNG đã tiệt trùng trùng sẽ được thay thế cho TRỨNG sống trong quá trình chế biến THỰC PHẨM như salad Caesar, sốt hollandaise hoặc Béarnaise, sốt mayonnaise, bánh trứng đường, rượu trứng, kem và ĐỒ UỐNG tăng cường TRỨNG mà không: P

(A) Đã nấu chín như quy định trong Tiểu đoạn 3-401.11(A)(1) hoặc (2); p hoặc

(B) Bao gồm trong ¶ 3-401.11(D). P

3-302.14 Bảo vệ khỏi các chất phụ gia không được chấp thuận.

(A) FOOD shall be protected from contamination that may result from the addition of, as specified in § 3-202.12:

(1) Unsafe or unapproved food or color additives; P and

(2) Unsafe or unapproved levels of approved food and color additives. P

(B) A FOOD EMPLOYEE may not:

(1) Apply sulfiting agents to fresh fruits and vegetables intended for raw consumption or to a FOOD considered to be a good source of vitamin B₁; P or

(2) Except for grapes, serve or sell FOOD specified under Subparagraph (B)(1) of this section that is treated with sulfiting agents before receipt by the FOOD ESTABLISHMENT. P

3-302.15 Washing Fruits and Vegetables.

(A) Except as specified in ¶ (B) of this section and except for whole, raw fruits and vegetables that are intended for washing by the CONSUMER before consumption, raw fruits and vegetables shall be thoroughly washed in water to remove soil and other contaminants before being cut, combined with other ingredients, cooked, served, or offered for human consumption in READY-TO-EAT form.

(B) Fruits and vegetables may be washed by using chemicals as specified under § 7-204.12 and a test kit or other device that accurately measures the active ingredient concentration of the fruit and vegetable wash solution may be provided.

(C) Devices used for on-site generation of chemicals meeting the requirements specified in 21 CFR 173.315, Chemicals used in the washing or to assist in the peeling of fruits and vegetables, for the washing of raw, whole fruits and vegetables shall be used in accordance with the manufacturer's instructions. P_f

3-303 Preventing Contamination from Ice Used As a Coolant

3-303.11 Ice Used as Exterior Coolant,

(A) THỰC PHẨM sẽ được bảo vệ khỏi ô nhiễm có thể do việc bổ sung, như được chỉ định trong § 3-202.12:

(1) Các chất phụ gia tạo màu hoặc thực phẩm không an toàn hoặc không được chấp thuận; P và

(2) Mức độ không an toàn hoặc không được phép của các chất phụ gia thực phẩm và màu sắc đã được phê duyệt. P

(B) NHÂN VIÊN THỰC PHẨM không được:

(1) Áp dụng chất sulfit hóa trái cây và rau quả tươi dùng để ăn sống hoặc THỰC PHẨM được coi là nguồn cung cấp vitamin B₁ tốt; p hoặc

(2) Ngoại trừ nho, phục vụ hoặc bán THỰC PHẨM quy định tại Tiểu đoạn (B)(1) của phần này được xử lý bằng chất sulfit hóa trước khi CƠ SỞ THỰC PHẨM nhận. P

3-302.15 Rửa Trái cây và Rau củ.

(A) Trừ khi được quy định trong ¶ (B) của phần này và ngoại trừ trái cây và rau sống còn nguyên mà NGƯỜI TIÊU DÙNG dùng để rửa trước khi ăn, trái cây và rau sống phải được rửa kỹ trong nước để loại bỏ đất và các chất gây ô nhiễm khác trước khi được cắt, kết hợp với các thành phần khác, nấu chín, phục vụ hoặc cung cấp cho con người ở dạng ĂN LIỀN.

(B) Có thể rửa trái cây và rau củ bằng cách sử dụng hóa chất theo quy định trong § 7-204.12 và có thể cung cấp bộ dụng cụ thử nghiệm hoặc thiết bị khác đo chính xác nồng độ thành phần hoạt tính của dung dịch rửa trái cây và rau củ.

(C) Các thiết bị được sử dụng để tạo ra hóa chất tại chỗ đáp ứng các yêu cầu được quy định trong 21 CFR 173.315, Hóa chất được sử dụng để rửa hoặc hỗ trợ gọt vỏ trái cây và rau củ, để rửa trái cây và rau sống, nguyên trái phải được sử dụng theo hướng dẫn của nhà sản xuất. P_f

3-303 Ngăn ngừa ô nhiễm do nước đá được sử dụng làm chất làm mát

3-303.11 Nước đá được sử dụng làm

Prohibited as Ingredient.

After use as a medium for cooling the exterior surfaces of FOOD such as melons or FISH, PACKAGED FOODS such as canned BEVERAGES, or cooling coils and tubes of EQUIPMENT, ice may not be used as FOOD. P

3-303.12 Storage or Display of Food in Contact with Water or Ice.

(A) PACKAGED FOOD may not be stored in direct contact with ice or water if the FOOD is subject to the entry of water because of the nature of its packaging, wrapping, or container or its positioning in the ice or water

(B) Except as specified in ¶¶ (C) and (D) of this section, unPACKAGED FOOD may not be stored in direct contact with undrained ice.

(C) *Whole, raw fruits or vegetables; cut, raw vegetables such as celery or carrot sticks or cut potatoes; and tofu may be immersed in ice or water.*

(D) *Raw poultry and raw FISH that are received immersed in ice in shipping containers may remain in that condition while in storage awaiting preparation, display, service, or sale.*

3-304 Preventing Contamination from Equipment, Utensils, and Linens

3-304.11 Food Contact with Equipment and Utensils.

FOOD shall only contact surfaces of:

(A) EQUIPMENT and UTENSILS that are cleaned as specified under Part 4-6 of this Code and SANITIZED as specified under Part 4-7 of this Code; P

(B) Single-service and single-use articles; P or

(C) LINENS, such as cloth napkins, as specified under § 3-304.13 that are laundered as specified under Part 4-8 of this Code. P

3-304.12 In-Use Utensils, Between-Use

chất làm mát bên ngoài, bị cấm như một thành phần.

Sau khi sử dụng làm phương tiện để làm mát bề mặt bên ngoài của THỰC PHẨM như dưa hoặc CÁ, THỰC PHẨM ĐÓNG GÓI như ĐỒ UỐNG đóng hộp, hoặc các cuộn và ống làm mát của THIẾT BỊ, đá có thể không được sử dụng làm THỰC PHẨM. P

3-303.12 Bảo quản hoặc Trưng bày Thực phẩm Tiếp xúc với Nước hoặc Đá.

(A) THỰC PHẨM ĐÓNG GÓI có thể không được bảo quản khi tiếp xúc trực tiếp với nước đá hoặc nước nếu THỰC PHẨM có thể bị nước xâm nhập do bản chất của bao bì, gói hoặc hộp đựng hoặc vị trí của nó trong nước đá hoặc nước

(B) Trừ khi được quy định trong ¶¶ (C) và (D) của phần này, THỰC PHẨM KHÔNG ĐÓNG GÓI không được bảo quản khi tiếp xúc trực tiếp với đá không thoát nước.

(C) *Trái cây hoặc rau sống còn nguyên, rau sống được cắt nhỏ như cần tây hoặc cà rốt hoặc khoai tây cắt; và đậu phụ có thể được ngâm trong nước đá hoặc nước.*

(D) *Gia cầm sống và CÁ sống được nhận ngâm trong nước đá trong các công-ten-nơ vận chuyển có thể vẫn ở tình trạng đó trong khi bảo quản chờ chuẩn bị, trưng bày, phục vụ hoặc bán.*

3-304 Ngăn ngừa Ô nhiễm từ Thiết bị, Đồ dùng và KHĂN ĂN

3-304.11 Thực phẩm Tiếp xúc với Thiết bị và Đồ dùng.

THỰC PHẨM chỉ được tiếp xúc với các bề mặt của:

(A) THIẾT BỊ và ĐỒ DÙNG được làm sạch theo quy định trong Phần 4-6 của Bộ luật này và ĐƯỢC VỆ SINH theo quy định trong Phần 4-7 của Bộ quy tắc này; P

(B) Các mặt hàng phục vụ một lần và sử dụng một lần; p hoặc

(C) KHĂN ĂN, chẳng hạn như KHĂN ĂN bằng vải, như được chỉ định trong § 3-304.13 được giặt là như được chỉ định trong Phần 4-8 của Bộ luật này. P

3-304.12 Dụng cụ đang sử dụng, lưu

Storage.

During pauses in FOOD preparation or dispensing, FOOD preparation and dispensing UTENSILS shall be stored:

(A) Except as specified under ¶ (B) of this section, in the food with their handles above the top of the food and the container;

(B) In food that is not time/temperature control for safety food with their handles above the top of the food within containers or equipment that can be closed, such as bins of sugar, flour, or cinnamon;

(C) On a clean portion of the food preparation table or cooking equipment only if the in-use utensil and the food-contact surface of the food preparation table or cooking equipment are cleaned and sanitized at a frequency specified under §§ 4-602.11 and 4-702.11;

(D) In running water of sufficient velocity to flush particulates to the drain, if used with moist food such as ice cream or mashed potatoes;

(E) In a clean, protected location if the utensils, such as ice scoops, are used only with a food that is not time/temperature control for safety food; or

(F) In a container of water if the water is maintained at a temperature of at least 57oC (135oF) and the container is cleaned at a frequency specified under Subparagraph 4-602.11(D)(7).

3-304.13 Linens and Napkins, Use Limitation.

LINENS, such as cloth napkins, may not be used in contact with FOOD *unless they are used to line a container for the service of FOODS and the LINENS and napkins are replaced each time the container is refilled for a new CONSUMER.*

3-304.14 Wiping Cloths, Use Limitation.

(A) Cloths in-use for wiping FOOD spills from TABLEWARE and carry-out containers that occur as FOOD is being

trữ giữa các lần sử dụng.

Trong thời gian tạm dừng chuẩn bị hoặc phân phát THỰC PHẨM, các DỤNG CỤ chuẩn bị và phân phối THỰC PHẨM sẽ được lưu trữ:

(A) Trừ khi được quy định trong ¶ (B) của phần này, trong thực phẩm có tay cầm ở phía trên cùng của thực phẩm và hộp đựng;

(B) Trong thực phẩm không được kiểm soát thời gian/nhiệt độ để đảm bảo an toàn thực phẩm có tay cầm ở trên cùng của thực phẩm bên trong hộp đựng hoặc thiết bị có thể đóng lại, chẳng hạn như hộp đựng đường, bột mì hoặc quế;

(C) Chỉ trên một phần sạch của bàn chuẩn bị thức ăn hoặc thiết bị nấu ăn nếu dụng cụ đang sử dụng và bề mặt tiếp xúc với thực phẩm của bàn chuẩn bị thức ăn hoặc thiết bị nấu ăn được làm sạch và vệ sinh theo tần suất được chỉ định theo §§ 4-602.11 và 4-702.11;

(D) Trong dòng nước chảy với tốc độ đủ để xả các hạt xuống cống, nếu được sử dụng với thực phẩm ẩm như kem hoặc khoai tây nghiền;

(E) Trong điều kiện sạch sẽ, được bảo vệ nếu dụng cụ, chẳng hạn như muỗng múc đá, chỉ được sử dụng với thực phẩm không được kiểm soát thời gian/nhiệt độ để đảm bảo an toàn thực phẩm; hoặc

(F) Trong một thùng chứa nước nếu nước được duy trì ở nhiệt độ ít nhất là 57oC (135oF) và thùng chứa được làm sạch theo tần suất quy định trong Tiểu đoạn 4-602.11(D)(7).

3-304.13 KHĂN ĂN và ĐỒ VẢI trải bàn, Hạn chế Sử dụng.

ĐỒ VẢI, chẳng hạn như KHĂN ăn bằng vải, không được sử dụng khi tiếp xúc với THỰC PHẨM *trừ khi chúng được sử dụng để lót hộp đựng phục vụ THỰC PHẨM và KHĂN ĂN và ĐỒ VẢI được thay thế mỗi khi hộp đựng được đổ đầy lại cho NGƯỜI TIÊU DÙNG mới.*

3-304.14 ĐỒ VẢI, Hạn chế sử dụng.

(A) Vải được sử dụng để lau THỰC PHẨM tràn ra từ BỘ ĐỒ ĂN và các hộp đựng mang đi xảy ra khi THỰC PHẨM

served shall be:

- (1) Maintained dry; and
- (2) Used for no other purpose.

(B) Cloths in-use for wiping counters and other EQUIPMENT surfaces shall be:

- (1) Held between uses in a chemical sanitizer solution at a concentration specified under § 4-501.114; and
- (2) Laundered daily as specified under ¶ 4-802.11(D).

(C) Cloths in-use for wiping surfaces in contact with raw animal FOODS shall be kept separate from cloths used for other purposes.

(D) Dry wiping cloths and the chemical sanitizing solutions specified in Subparagraph (B)(1) of this section in which wet wiping cloths are held between uses shall be free of FOOD debris and visible soil.

(E) Containers of chemical sanitizing solutions specified in Subparagraph (B)(1) of this section in which wet wiping cloths are held between uses shall be stored off the floor and used in a manner that prevents contamination of FOOD, EQUIPMENT, UTENSILS, LINENS, SINGLE-SERVICE, or SINGLE-USE ARTICLES.

(F) SINGLE-USE disposable sanitizer wipes shall be used in accordance with EPA approved manufacturer's label use instructions.

3-304.15 Gloves, Use Limitation.

(A) If used, single-use gloves shall be used for only one task such as working with ready-to-eat food or with raw animal food, used for no other purpose, and discarded when damaged or soiled, or when interruptions occur in the operation.P

(B) Except as specified in ¶ (C) of this section, slash-resistant gloves that are used to protect the hands during operations requiring cutting shall be used in direct contact only with FOOD that is subsequently cooked as specified under Part 3-4 such as frozen FOOD or a

đang được phục vụ sẽ là:

- (1) Bảo quản khô ráo; Và
- (2) Không được sử dụng cho mục đích nào khác.

(B) Vải được sử dụng để lau quầy và các bề mặt THIẾT BỊ khác phải:

- (1) Được giữ giữa các lần sử dụng trong dung dịch khử trùng hóa học ở nồng độ được chỉ định theo § 4-501.114; Và
- (2) Được giặt hàng ngày theo quy định trong ¶ 4-802.11(D).

(C) Vải được sử dụng để lau các bề mặt tiếp xúc với THỰC PHẨM từ động vật sống phải được để riêng với vải được sử dụng cho các mục đích khác.

(D) ĐỒ VẢI khô và dung dịch vệ sinh hóa học được quy định trong Tiêu đoạn (B)(1) của phần này, trong đó ĐỒ VẢI ướt được giữ giữa các lần sử dụng không được có mảnh vụn THỰC PHẨM và đất nhìn thấy được.

(E) Các thùng chứa dung dịch vệ sinh hóa học được quy định tại Tiêu đoạn (B)(1) của phần này, trong đó ĐỒ VẢI ướt được giữ giữa các lần sử dụng phải được cất cách xa sàn nhà và được sử dụng theo cách ngăn ngừa nhiễm bẩn THỰC PHẨM, thiết bị, đồ dùng, ĐỒ VẢI ĂN, CÁC ĐỒ DÙNG HOẶC MẶT HÀNG SỬ DỤNG MỘT LẦN.

(F) ĐỒ VẢI khử trùng dùng một lần DUY NHẤT phải được sử dụng theo hướng dẫn sử dụng trên nhãn của nhà sản xuất được EPA phê chuẩn.

3-304.15. Găng tay, Hạn chế sử dụng.

(A) Nếu được sử dụng, chỉ được sử dụng găng tay sử dụng một lần cho một nhiệm vụ chẳng hạn như làm việc với thực phẩm ăn liền hoặc thực phẩm động vật sống, không được sử dụng cho mục đích nào khác và loại bỏ khi bị hư hỏng hoặc bẩn hoặc khi xảy ra gián đoạn trong hoạt động.P

(B) Ngoại trừ quy định trong ¶ (C) của phần này, găng tay chống rách được sử dụng để bảo vệ tay trong các thao tác yêu cầu cắt chỉ được sử dụng khi tiếp xúc trực tiếp với THỰC PHẨM sau đó được nấu chín như quy định trong Phần 3-4 chẳng hạn như THỰC PHẨM đông lạnh hoặc

PRIMAL CUT of MEAT.

(C) *Slash-resistant gloves may be used with READY-TO-EAT FOOD that will not be subsequently cooked if the slash-resistant gloves have a SMOOTH, durable, and nonabsorbent outer surface; or if the slash-resistant gloves are covered with a SMOOTH, durable, nonabsorbent glove, or a SINGLE-USE glove.*

(D) Cloth gloves may not be used in direct contact with FOOD unless the FOOD is subsequently cooked as required under Part 3-4 such as frozen FOOD or a PRIMAL CUT of MEAT.

3-304.16 Using Clean Tableware for Second Portions and Refills.

(A) Except for refilling a CONSUMER'S drinking cup or container without contact between the pouring UTENSIL and the lip-contact area of the drinking cup or container, FOOD EMPLOYEES may not use TABLEWARE, including SINGLE-SERVICE ARTICLES, soiled by the CONSUMER, to provide second portions or refills.

(C) Except as specified in ¶ (C) of this section, self-service CONSUMERS may not be allowed to use soiled TABLEWARE, including SINGLE-SERVICE ARTICLES, to obtain additional FOOD from the display and serving EQUIPMENT.

(D) *Drinking cups and containers may be reused by self-service CONSUMERS if refilling is a contamination-free process as specified under ¶¶ 4-204.13(A), (B), and (D).*

3-304.17 Refilling Returnables.

(A) Except as specified in ¶¶ (B) - (E) of this section, empty containers returned to a FOOD ESTABLISHMENT for cleaning and refilling with FOOD shall be cleaned and

MIỀNG THỊT ĐÃ ĐƯỢC XẾP LOẠI BẰNG MỘT VẾT CẮT.

(C) *Găng tay chống rách có thể được sử dụng với THỰC PHẨM ẨM LIỄN mà sau đó sẽ không được nấu chín nếu găng tay chống rách có bề mặt bên ngoài MỊN, bền và không thấm nước; hoặc nếu găng tay chống rách được bao phủ bởi găng tay MỊN, bền, không thấm nước hoặc găng tay DÙNG MỘT LẦN.*

(D) Không được sử dụng găng tay vải khi tiếp xúc trực tiếp với THỰC PHẨM trừ khi THỰC PHẨM sau đó được nấu chín theo yêu cầu của Phần 3-4, chẳng hạn như THỰC PHẨM đông lạnh hoặc MIỀNG THỊT ĐÃ ĐƯỢC XẾP LOẠI BẰNG MỘT VẾT CẮT.

3-304.16 Sử dụng Bộ đồ ăn Sạch cho Phần thức ăn (đựng ở đĩa đem ra cho khách) và nạp lại.

(A) Ngoại trừ việc đổ đầy cốc uống nước hoặc bình chứa của NGƯỜI TIÊU DÙNG mà không cần tiếp xúc giữa DỤNG CỤ đang rót và khu vực tiếp xúc với môi của cốc uống nước hoặc hộp đựng, NHÂN VIÊN THỰC PHẨM không được sử dụng BỘ ĐỒ ĂN, bao gồm CÁC ĐỒ DÙNG VÀ MẶT HÀNG SỬ DỤNG MỘT LẦN, do NGƯỜI TIÊU DÙNG làm bẩn, để cung cấp phần thức ăn hoặc nạp lại.

(B) Trừ khi được quy định trong ¶ (C) của phần này, NGƯỜI TIÊU DÙNG tự phục vụ không được phép sử dụng BỘ ĐỒ ĂN bẩn, bao gồm cả CÁC ĐỒ DÙNG VÀ MẶT HÀNG SỬ DỤNG MỘT LẦN, để lấy THỰC PHẨM bổ sung từ THIẾT BỊ trưng bày và phục vụ.

(C) *Cốc uống nước và hộp đựng có thể được tái sử dụng bởi NGƯỜI TIÊU DÙNG tự phục vụ nếu việc đổ đầy lại là một quy trình không bị nhiễm bẩn như được quy định trong ¶¶ 4-204.13(A), (B) và (D).*

3-304.17 Nạp lại bao bì có thể thu hồi lại (tái sử dụng).

(A) Trừ khi được quy định trong ¶¶ (B) - (E) của phần này, các vật chứa rỗng được trả lại CƠ SỞ THỰC PHẨM để làm sạch và đổ đầy THỰC PHẨM sẽ được làm

refilled in a regulated FOOD PROCESSING PLANT. P

(B) A take-home FOOD container returned to a FOOD ESTABLISHMENT may be refilled at a FOOD ESTABLISHMENT with FOOD if the FOOD container is:

- (1) Designed and constructed for reuse and in accordance with the requirements specified under Part 4-1 and 4-2; P
- (2) One that was initially provided by the FOOD ESTABLISHMENT to the CONSUMER, either empty or filled with FOOD by the FOOD ESTABLISHMENT, for the purpose of being returned for reuse;
- (3) Returned to the FOOD ESTABLISHMENT by the CONSUMER after use;
- (4) Subject to the following steps before being refilled with FOOD:
 - (a) Cleaned as specified under Part 4-6 of this Code,
 - (b) Sanitized as specified under Part 4-7 of this Code; P and
 - (c) Visually inspected by a FOOD EMPLOYEE to verify that the container, as returned, meets the requirements specified under Part 4-1 and 4-2. P

(C) A take-home FOOD container returned to a FOOD ESTABLISHMENT may be refilled at a FOOD ESTABLISHMENT with BEVERAGE if:

- (1) The beverage is not a time/temperature control for safety food;
- (2) The design of the container and of the rinsing equipment and the nature of the beverage, when considered together, allow effective cleaning at home or in the food establishment;
- (3) Facilities for rinsing before refilling returned containers with fresh, hot water that is under pressure and not recirculated are provided as part of the dispensing system;
- (4) The consumer-owned container returned to the food establishment for refilling is refilled for sale or service only to the same consumer; and
- (5) The container is refilled by:

sạch và đổ đầy lại trong NHÀ MÁY CHẾ BIẾN THỰC PHẨM được quy định. P

(B) Hộp đựng THỰC PHẨM mang về nhà được trả lại CƠ SỞ THỰC PHẨM có thể được đổ đầy lại tại CƠ SỞ THỰC PHẨM bằng THỰC PHẨM nếu hộp đựng THỰC PHẨM:

- (1) Được thiết kế và xây dựng để tái sử dụng và phù hợp với các yêu cầu quy định trong Phần 4-1 và 4-2; P
- (2) Một cái được CƠ SỞ THỰC PHẨM cung cấp ban đầu cho NGƯỜI TIÊU DÙNG, trống hoặc chứa đầy THỰC PHẨM bởi CƠ SỞ THỰC PHẨM, với mục đích được trả lại để tái sử dụng;
- (3) NGƯỜI TIÊU DÙNG trả lại CƠ SỞ THỰC PHẨM sau khi sử dụng;
- (4) Tuân theo các bước sau đây trước khi được nạp lại THỰC PHẨM:
 - (a) Được làm sạch như quy định trong Phần 4-6 của Bộ luật này,
 - (b) Được vệ sinh theo quy định trong Phần 4-7 của Bộ luật này; P và
 - (c) NHÂN VIÊN THỰC PHẨM kiểm tra trực quan để xác minh rằng hộp đựng, khi được trả lại, đáp ứng các yêu cầu quy định trong Phần 4-1 và 4-2. P

(C) Hộp đựng THỰC PHẨM mang về nhà được trả lại CƠ SỞ THỰC PHẨM có thể được đổ đầy lại tại CƠ SỞ THỰC PHẨM bằng ĐỒ UỐNG nếu:

- (1) Đồ uống không cần kiểm soát thời gian/nhiệt độ để đảm bảo an toàn thực phẩm;
- (2) Thiết kế của hộp đựng và thiết bị rửa và tính chất của đồ uống, khi được xem xét cùng nhau, cho phép làm sạch hiệu quả tại nhà hoặc tại cơ sở thực phẩm;
- (3) Các thiết bị để súc rửa trước khi đổ đầy lại các thùng chứa được trả lại bằng nước nóng, sạch có áp suất và không tuần hoàn được cung cấp như một phần của hệ thống phân phối;
- (4) Hộp đựng thuộc sở hữu của người tiêu dùng được trả lại cho cơ sở thực phẩm để đổ đầy lại chỉ được đổ đầy lại để bán hoặc cung cấp dịch vụ cho cùng một người tiêu dùng; Và
- (5) Công ten nơ được nạp lại bởi:

(a) An EMPLOYEE of the FOOD ESTABLISHMENT, or

(b) The owner of the container if the BEVERAGE system includes a contamination-free transfer process as specified under ¶¶ 4-

204.13(A), (B), and (D) that cannot be bypassed by the container owner.

(D) Consumer-owned, personal take-out BEVERAGE containers, such as thermally insulated bottles, nonspill coffee cups, and promotional BEVERAGE glasses, may be refilled by EMPLOYEES or the CONSUMER if refilling is a contamination-free process as specified under ¶¶ 4-204.13(A), (B), and (D).

(E) CONSUMER-owned containers that are not FOOD-specific may be filled at a water VENDING MACHINE or system.

3-305 Preventing contamination from the premises

3-305.11 Food Storage.

(A) Except as specified in ¶¶ (B) and (C) of this section, FOOD shall be protected from contamination by storing the FOOD:

- (1) In a clean, dry location;
- (2) Where it is not exposed to splash, dust, or other contamination; and
- (3) At least 15 cm (6 inches) above the floor.

(B) FOOD in packages and working containers may be stored less than 15 cm (6 inches) above the floor on case lot handling EQUIPMENT as specified under § 4-204.122.

(C) Pressurized BEVERAGE containers, cased FOOD in waterproof containers such as bottles or cans, and milk containers in plastic crates may be stored on a floor that is clean and not exposed to floor moisture.

3-305.12 Food Storage, Prohibited Areas.

FOOD may not be stored:

- (A) In locker rooms;
- (B) In toilet rooms; Pf

(a) NHÂN VIÊN CỦA CƠ SỞ THỰC PHẨM, hoặc

(b) Chủ sở hữu của thùng chứa nếu hệ thống ĐỒ UỐNG bao gồm quy trình vận chuyển không bị nhiễm bẩn như được chỉ định trong ¶¶ 4-

204.13(A), (B) và (D) mà chủ sở hữu vùng chứa không thể bỏ qua.

(D) Các hộp đựng ĐỒ UỐNG cá nhân, thuộc sở hữu của người tiêu dùng, chẳng hạn như chai cách nhiệt, cốc cà phê không tràn và ly ĐỒ UỐNG khuyến mại, có thể được NHÂN VIÊN hoặc NGƯỜI TIÊU DÙNG đổ đầy lại nếu việc đổ đầy lại là một quy trình không bị nhiễm bẩn như được quy định trong ¶¶ 4-204.13(A), (B) và (D).

(E) Các thùng chứa thuộc sở hữu của NGƯỜI TIÊU DÙNG không dành riêng cho THỰC PHẨM có thể được đổ đầy tại MÁY BÁN HÀNG TỰ ĐỘNG hoặc hệ thống.

3-305 Ngăn ngừa ô nhiễm từ cơ sở

3-305.11 Bảo quản Thực phẩm.

(A) Trừ khi được quy định trong ¶¶ (B) và (C) của phần này, THỰC PHẨM sẽ được bảo vệ khỏi bị ô nhiễm bằng cách lưu trữ THỰC PHẨM:

- (1) Ở nơi khô ráo, sạch sẽ;
- (2) Trường hợp nó không tiếp xúc với tia nước, bụi hoặc ô nhiễm khác; Và
- (3) Cao hơn mặt sàn ít nhất 15 cm (6 inch).

(B) THỰC PHẨM trong các gói và hộp đựng đang hoạt động có thể được bảo quản cách sàn dưới 15 cm (6 inch) đối với THIẾT BỊ xử lý lô hộp như được chỉ định trong §4-204.122.

(C) Các hộp đựng ĐỒ UỐNG có áp suất, THỰC PHẨM được bọc trong hộp đựng không thấm nước như chai hoặc lon, và hộp đựng sữa trong hộp nhựa có thể được bảo quản trên sàn sạch sẽ và không bị ẩm sàn.

3-305.12 Bảo quản Thực phẩm, Khu vực Cấm.

THỰC PHẨM có thể không được lưu trữ:

- (A) Trong phòng thay đồ;
- (B) Trong phòng vệ sinh; Pf

(C) In dressing rooms;
(D) In garbage rooms;
(E) In mechanical rooms;
(F) Under sewer lines that are not shielded to intercept potential drips;

(G) Under leaking water lines, including leaking automatic fire sprinkler heads, or under lines on which water has condensed;

(H) Under open stairwells; or

(I) Under other sources of contamination.

3-305.13 Vended Time/Temperature Control for Safety Food, Original Container.

TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD dispensed through a VENDING MACHINE shall be in the PACKAGE in which it was placed at the FOOD ESTABLISHMENT or FOOD PROCESSING PLANT at which it was prepared.

3-305.14 Food Preparation.

During preparation, unPACKAGED FOOD shall be protected from environmental sources of contamination.

3-306 Preventing contamination by consumers

3-306.11 Food Display.

Except for nuts in the shell and whole, raw fruits and vegetables that are intended for hulling, peeling, or washing by the CONSUMER before consumption, FOOD on display shall be protected from contamination by the use of PACKAGING; counter, service line, or salad bar FOOD guards; display cases; or other effective means. P

3-306.12 Condiments, Protection.

(A) Condiments shall be protected from contamination by being kept in dispensers that are designed to provide protection, protected FOOD displays provided with the proper UTENSILS, original containers designed for dispensing, or individual PACKAGES or portions.

(B) Condiments at a VENDING

(C) Trong phòng thay đồ;

(D) Trong phòng rác;

(E) Trong phòng cơ khí;

(F) Dưới các đường cống thoát nước không được che chắn để các giọt nước nhỏ giọt có thể nhiều xuống;

(G) Bên dưới đường nước bị rò rỉ, kể cả đầu vòi phun chữa cháy tự động bị rò rỉ, hoặc bên dưới đường nước bị ngưng tụ trên đó;

(H) Dưới cầu thang lộ thiên; hoặc

(I) Theo các nguồn ô nhiễm khác.

3-305.13 Kiểm soát thời gian/nhiệt độ bán tự động cho thực phẩm an toàn, vật chứa ban đầu.

KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ ĐỂ AN TOÀN THỰC PHẨM được phân phối thông qua MÁY BÁN HÀNG TỰ ĐỘNG phải nằm trong BAO BÌ mà nó được đặt tại CƠ SỞ THỰC PHẨM hoặc NHÀ MÁY CHẾ BIẾN THỰC PHẨM nơi nó được chuẩn bị.

3-305.14 Chuẩn bị Thực phẩm.

Trong quá trình chuẩn bị, THỰC PHẨM KHÔNG ĐÓNG GÓI sẽ được bảo vệ khỏi các nguồn gây ô nhiễm từ môi trường.

3-306 Ngăn ngừa ô nhiễm bởi người tiêu dùng

3-306.11 Trưng bày Thực phẩm.

Ngoại trừ các loại hạt còn nguyên vỏ và nguyên hạt, trái cây và rau sống được NGƯỜI TIÊU DÙNG dùng để bóc vỏ, gọt vỏ hoặc rửa trước khi tiêu thụ, THỰC PHẨM trưng bày phải được bảo vệ khỏi bị nhiễm bẩn bằng cách sử dụng BAO BÌ; nhân viên bảo vệ quầy, quầy phục vụ, hoặc quầy sa lát THỰC PHẨM; hộp trưng bày; hoặc các phương tiện hiệu quả khác. P

3-306.12 Gia vị, Bảo vệ.

(A) Đồ gia vị phải được bảo vệ khỏi bị nhiễm bẩn bằng cách được giữ trong các máy phân phối được thiết kế để bảo vệ, tủ trưng bày THỰC PHẨM được bảo vệ được cung cấp ĐỒ DÙNG thích hợp, vật chứa ban đầu được thiết kế để phân phát hoặc GÓI hoặc các phần riêng lẻ.

(B) Gia vị tại ĐỊA ĐIỂM MÁY BÁN

MACHINE LOCATION shall be in individual PACKAGES or provided in dispensers that are filled at an APPROVED location, such as the FOOD ESTABLISHMENT that provides FOOD to the VENDING MACHINE LOCATION, a FOOD PROCESSING PLANT that is regulated by the agency that has jurisdiction over the operation, or a properly equipped facility that is located on the site of the VENDING MACHINE LOCATION.

3-306.13 Consumer Self-Service Operations.

(A) Raw, unPACKAGED animal FOOD, such as beef, lamb, pork, POULTRY, and FISH may not be offered for CONSUMER self-service. P *This paragraph does not apply to:*

(1) *CONSUMER self-service of READY-TO-EAT FOODS at buffets or salad bars that serve FOODS such as sushi or raw shellfish;*

(2) *Ready-to-cook individual portions for immediate cooking and consumption on the PREMISES such as CONSUMER-cooked MEATS or CONSUMER-selected ingredients for Mongolian barbecue; or*

(3) *Raw, frozen, shell-on shrimp, or lobster.*

(B) CONSUMER self-service operations for READY-TO-EAT FOODS shall be provided with suitable UTENSILS or effective dispensing methods that protect the FOOD from contamination. Pf

(C) CONSUMER self-service operations such as buffets and salad bars shall be monitored by FOOD EMPLOYEES trained in safe operating procedures. Pf

3-306.14 Returned Food and Re-Service of Food.

(A) Except as specified in ¶ (B) of this section, after being served or sold and in the possession of a CONSUMER, FOOD that

HÀNG TỰ ĐỘNG phải ở trong các GÓI riêng lẻ hoặc được cung cấp trong các máy pha chế được đồ đầy tại một địa điểm ĐƯỢC PHÊ DUYỆT, chẳng hạn như CƠ SỞ THỰC PHẨM cung cấp THỰC PHẨM cho ĐỊA ĐIỂM MÁY BÁN HÀNG TỰ ĐỘNG, NHÀ MÁY CHẾ BIẾN THỰC PHẨM được quản lý bởi cơ quan có thẩm quyền đối với hoạt động, hoặc một cơ sở được trang bị phù hợp nằm trên địa điểm của ĐỊA ĐIỂM MÁY BÁN HÀNG TỰ ĐỘNG.

3-306.13 Hoạt động tự phục vụ của người tiêu dùng.

(A) THỰC PHẨM động vật sống, KHÔNG ĐÓNG GÓI, chẳng hạn như thịt bò, thịt cừu, thịt lợn, GIA CẦM và CÁ có thể không được cung cấp cho NGƯỜI TIÊU DÙNG tự phục vụ. P *Đoạn này không áp dụng cho:*

(1) *NGƯỜI TIÊU DÙNG tự phục vụ THỰC PHẨM ĂN LIỀN tại tiệc tự chọn hoặc quầy salad phục vụ THỰC PHẨM như sushi hoặc động vật có vỏ sống;*

(2) *Các phần riêng lẻ chế biến sẵn để nấu và tiêu thụ ngay tại CƠ SỞ như THỊT do NGƯỜI TIÊU DÙNG nấu chín hoặc nguyên liệu do NGƯỜI TIÊU DÙNG lựa chọn cho món thịt nướng kiểu Mông Cổ; hoặc*

(3) *Tôm hoặc tôm hùm sống, đông lạnh, còn vỏ.*

(B) Các hoạt động tự phục vụ của NGƯỜI TIÊU DÙNG đối với THỰC PHẨM ĂN LIỀN phải được cung cấp ĐỒ DÙNG phù hợp hoặc các phương pháp phân phối hiệu quả để bảo vệ THỰC PHẨM khỏi bị nhiễm bẩn. Pf

(C) Các hoạt động tự phục vụ của NGƯỜI TIÊU DÙNG như tiệc tự chọn và quầy salad sẽ được giám sát bởi NHÂN VIÊN THỰC PHẨM đã được đào tạo về quy trình vận hành an toàn. Pf

3-306.14 Trả lại Thực phẩm và Phục vụ lại Thực phẩm.

(A) Trừ khi được quy định trong ¶ (B) của phần này, sau khi được phục vụ hoặc bán và thuộc quyền sở hữu của NGƯỜI

is unused or returned by the CONSUMER may not be offered as FOOD for human consumption. P

(B) Except as specified under ¶ 3-801.11(G), a container of FOOD that is not TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD may be RE-SERVED from one CONSUMER to another if:

(1) The FOOD is dispensed so that it is protected from contamination and the container is closed between uses, such as a narrow-neck bottle containing catsup, steak sauce, or wine; or

(2) The FOOD, such as crackers, salt, or pepper, is in an unopened original PACKAGE and is maintained in sound condition.

3-307 Preventing Contamination from Other Sources

3-307.11 Miscellaneous Sources of Contamination.

FOOD shall be protected from contamination that may result from a factor or source not specified under Subparts 3-301 - 3-306.

3-4 Destruction of Organisms of Public Health Concern

3-401 Cooking

3-401.11 Raw Animal Foods.

(A) Except as specified under ¶ (B) and in ¶¶ (C) and (D) of this section, raw animal FOODS such as EGGS, FISH, MEAT, POULTRY, and FOODS containing these raw animal FOODS, shall be cooked to heat all parts of the FOOD to a temperature and for a time that complies with one of the following methods based on the FOOD that is being cooked: (1) 63°C (145°F) or above for 15 seconds for: P

(a) Raw EGGS that are broken and prepared in response to a CONSUMER'S order and for immediate service, P and

(b) Except as specified under Subparagraphs (A)(2) and (A)(3) and ¶ (B), and in ¶ (C) of this section, FISH and

TIÊU DÙNG, THỰC PHẨM không được NGƯỜI TIÊU DÙNG sử dụng hoặc trả lại có thể không được cung cấp làm THỰC PHẨM cho con người. P

(B) Trừ khi được quy định theo ¶ 3-801.11(G), một hộp THỰC PHẨM không được KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ ĐỂ THỰC PHẨM AN TOÀN có thể ĐƯỢC PHỤC VỤ LẠI từ NGƯỜI TIÊU DÙNG này sang người TIÊU DÙNG khác nếu:

(1) THỰC PHẨM được phân phát sao cho nó được bảo vệ khỏi bị nhiễm bẩn và hộp được đậy kín giữa các lần sử dụng, chẳng hạn như chai cổ hẹp chứa xúc xích, nước sốt bí tét hoặc rượu; hoặc

(2) THỰC PHẨM, chẳng hạn như bánh quy giòn, muối hoặc hạt tiêu, nằm trong GÓI gốc chưa mở và được bảo quản trong tình trạng tốt.

3-307 Ngăn ngừa ô nhiễm từ các nguồn khác

3-307.11 Các nguồn gây ô nhiễm khác.

THỰC PHẨM sẽ được bảo vệ khỏi ô nhiễm có thể do một yếu tố hoặc nguồn không được chỉ định trong Tiêu phân 3-301 - 3-306.

3-4 Tiêu hủy các sinh vật gây lo ngại cho sức khỏe cộng đồng

3-401 Nấu ăn

3-401.11 Thực phẩm động vật sống.

(A) Trừ khi được quy định trong ¶ (B) và trong ¶¶ (C) và (D) của phần này, THỰC PHẨM từ động vật sống như TRỨNG, CÁ, THỊT, GIA CẦM và THỰC PHẨM có chứa các THỰC PHẨM từ động vật sống này, sẽ được nấu chín để làm nóng tất cả các phần của THỰC PHẨM đến nhiệt độ và trong thời gian tuân thủ một trong các phương pháp sau dựa trên THỰC PHẨM đang được nấu chín: (1) 63°C (145°F) trở lên trong 15 giây đối với: P

(a) TRỨNG sống được đập vỡ và chuẩn bị theo yêu cầu của NGƯỜI TIÊU DÙNG và để phục vụ ngay, P và

(b) Trừ khi được quy định trong các Tiêu đoạn (A)(2) và (A)(3) và ¶ (B), và trong ¶ (C) của phần này, CÁ và THỊT CON

INTACT MEAT including GAME ANIMALS commercially raised for FOOD as specified under Subparagraph 3-201.17(A)(1) and GAME ANIMALS under a voluntary inspection program as specified under Subparagraph 3-201.17(A)(2); P

(2) 68°C (155°F) for 17 seconds or the temperature specified in the following chart that corresponds to the holding time for RATITES, and nonINTACT MEATS; the following if they are COMMINUTED: FISH and GAME ANIMALS commercially raised for FOOD as specified under Subparagraph 3-201.17(A)(1), and GAME ANIMALS under a voluntary inspection program as specified under Subparagraph 3-201.17(A)(2); and raw EGGS that are not prepared as specified under Subparagraph (A)(1)(a) of this section: P

Minimum Temperature °C (°F)	Minimum Time
63 (145)	3 minutes
66 (150)	1 minute
70 (158)	< 1 second (instantaneous)

Or

(3) 74°C (165°F) or above for < 1 second (instantaneous) for POULTRY, BALUTS, wild GAME ANIMALS as specified under Subparagraphs 3-201.17(A)(3) and (4), stuffed FISH, stuffed MEAT, stuffed pasta, stuffed POULTRY, stuffed RATITES, or stuffing containing FISH, MEAT, POULTRY, or RATITES. P

(B) Whole MEAT roasts including beef, corned beef, lamb, pork, and cured pork roasts such as ham shall be cooked:

(1) As specified in the following chart, to heat all parts of the FOOD to a temperature and for the holding time that corresponds to that temperature: P

NGUYÊN CỐ kê cả ĐỘNG VẬT BỊ SẴN BẮT ĐỀ LÀM THỊT được nuôi thương mại để làm THỰC PHẨM như đã chỉ định theo Tiêu đoạn 3-201.17(A)(1) và ĐỘNG VẬT BỊ SẴN BẮT ĐỀ LÀM THỊT theo chương trình kiểm tra tự nguyện như được quy định trong Tiêu đoạn 3-201.17(A)(2); P

(2) 68°C (155°F) trong 17 giây hoặc nhiệt độ được chỉ định trong biểu đồ sau tương ứng với thời gian giữ CHUỘT và THỊT KHÔNG CÒN NGUYÊN CỐ; những điều sau đây nếu chúng bị CAM KẾT: CÁ và ĐỘNG VẬT TRÒ CHƠI được nuôi thương mại để lấy THỰC PHẨM như được quy định trong Tiêu đoạn 3-201.17(A)(1) và ĐỘNG VẬT BỊ SẴN BẮT ĐỀ LÀM THỊT theo chương trình kiểm tra tự nguyện như được quy định trong Tiêu đoạn 3-201.17(A)(2); và TRỨNG sống không được chế biến theo quy định tại Tiêu đoạn (A)(1)(a) của phần này: P

Nhiệt độ tối thiểu °C (°F)	Thời gian tối thiểu
63 (145)	3 phút
66 (150)	1 phút
70 (158)	< 1 giây (tức thời)

Hoặc

(3) 74°C (165°F) trở lên trong < 1 giây (tức thời) đối với GIA CẦM, TRỨNG LỘN, ĐỘNG VẬT hoang dã BỊ SẴN BẮT ĐỀ LÀM THỊT như được chỉ định trong Tiêu đoạn 3-201.17(A)(3) và (4), CÁ nhồi, THỊT nhồi, mì ống nhồi, GIA CẦM nhồi bông, CHUỘT nhồi, hoặc món nhồi có chứa CÁ, THỊT, GIA CẦM hoặc CHUỘT. P

(B) THỊT nướng nguyên con bao gồm thịt bò, thịt bò bắp, thịt cừu, thịt lợn và thịt lợn quay đã qua xử lý như giảm bông sẽ được nấu chín:

(1) Như được chỉ định trong biểu đồ sau, để làm nóng tất cả các phần của THỰC PHẨM đến nhiệt độ và trong thời gian giữ tương ứng với nhiệt độ đó: P

Temperature °C (°F)	Time ¹ in Minutes
54.4 (130)	112
55.0 (131)	89
56.1 (133)	56
57.2 (135)	36
57.8 (136)	28
58.9 (138)	18
60.0 (140)	12
61.1 (142)	8
62.2 (144)	5
62.8 (145)	4

¹Holding time may include postoven heat rise. ¹ Thời gian giữ có thể bao gồm cả việc tăng nhiệt sau khi gia nhiệt.

Temperature °C (°F)	Time ¹ in Seconds
63.9 (147)	134
65.0 (149)	85
66.1 (151)	54
67.2 (153)	34
68.3 (155)	22
69.4 (157)	14
70.0 (158)	0

¹Holding time may include postoven heat rise. ¹ Thời gian giữ có thể bao gồm cả việc tăng nhiệt sau khi gia nhiệt.

(2) If cooked in an oven, use an oven that is preheated to the temperature specified for the roast's weight in the following chart and that is held at that temperature: Pf (2) Nếu nấu trong lò nướng, hãy sử dụng lò nướng đã được làm nóng trước đến nhiệt độ được chỉ định cho trọng lượng của món nướng đó trong biểu đồ sau và được giữ ở nhiệt độ đó: Pf

Oven Temperature Based on Roast Weight **Nhiệt độ lò nướng dựa trên trọng lượng nướng**

Oven Type	Less than 4.5 kg (10 lbs)	4.5 kg (10 lbs) or More
Still Dry	177°C (350°F) or more	121°C (250°F) or more
Convection	163°C (325°F) or more	121°C (250°F) or more
High Humidity 1	121°C (250°F) or less	121°C (250°F) or less

¹ Relative humidity greater than 90% for at least 1 hour as measured in the cooking chamber or exit of the oven; or in a moisture-impermeable bag that provides 100% humidity.

¹ Độ ẩm tương đối lớn hơn 90% trong ít nhất 1 giờ đo được trong buồng nấu hoặc lối ra của lò; hoặc trong túi chống ẩm (loại bao bì có chức năng ngăn ngừa độ ẩm xâm nhập vào bên trong) cung cấp độ ẩm 100%.

Loại lò nướng	Nhỏ hơn 4.5 kg (10 lbs)	4.5 kg (10 lbs) trở lên
Giữ khô	177°C (350°F) trở lên	121°C (250°F) trở lên
Đôi lưu	163°C (325°F) trở lên	121°C (250°F) trở lên
Độ ẩm cao 1	121°C (250°F) trở xuống	121°C (250°F) trở xuống

(B) A raw or undercooked WHOLE-MUSCLE, INTACT BEEF steak may be served or offered for sale in a READY-TO-EAT form if:

- (1) The food establishment serves a population that is not a highly susceptible population,
- (2) The steak is prepared so that it remains intact, and
- (3) The steak is cooked on both the top and bottom to a surface temperature of 63°C (145°F) or above and a cooked color change is achieved on all external surfaces.

(D) A raw animal FOOD such as raw EGG, raw FISH, raw-marinated FISH, raw MOLLUSCAN SHELLFISH, or steak tartare; or a partially cooked FOOD such as lightly cooked FISH, soft cooked EGGS, or rare MEAT other than WHOLE-MUSCLE, INTACT BEEF steaks as specified in ¶ (C) of this section, may be served or offered for sale upon CONSUMER request or selection in a READY-TO-EAT form if:

(1) As specified under ¶¶ 3-801.11(C)(1)

(C) Bít tết THỊT BÒ CÒN NGUYÊN MIẾNG, NGUYÊN CƠ sống hoặc nấu chưa chín có thể được phục vụ hoặc chào bán ở dạng THỰC PHẨM ĂN LIỀN nếu:

- (1) Cơ sở thực phẩm phục vụ một nhóm dân số không phải là nhóm dân số có nguy cơ cao,
- (2) Bít tết được chế biến sao cho còn nguyên vẹn, và
- (3) Bít tết được nấu chín ở cả mặt trên và mặt dưới đến nhiệt độ bề mặt từ 63°C (145°F) trở lên và có sự chuyển màu khi nấu chín trên tất cả các bề mặt bên ngoài.

(D) THỰC PHẨM từ động vật sống chẳng hạn như TRỨNG sống, CÁ sống, CÁ ướp sống, ĐỘNG VẬT NHUYỄN THỂ THÂN MỀM sống hoặc bánh tartare bít tết; hoặc THỰC PHẨM nấu chín một phần chẳng hạn như CÁ đã nấu chín sơ, TRỨNG nấu chín mềm hoặc THỊT tái không phải THỊT BÒ bít tết CÒN NGUYÊN MIẾNG, NGUYÊN CƠ như được chỉ định trong ¶ (C) của phần này, có thể được phục vụ hoặc chào bán theo yêu cầu hoặc lựa chọn của NGƯỜI TIÊU DÙNG ở dạng THỰC PHẨM ĂN LIỀN nếu như:

(1) Như được chỉ định trong ¶¶ 3-

and (2), the FOOD ESTABLISHMENT serves a population that is not a HIGHLY SUSCEPTIBLE POPULATION;

(2) The FOOD, if served or offered for service by CONSUMER selection from a children's menu, does not contain COMMINUTED MEAT; Pf and

(3) The CONSUMER is informed as specified under § 3-603.11 that to ensure its safety, the FOOD should be cooked as specified under ¶ (A) or (B) of this section; or

(4) The REGULATORY AUTHORITY grants a VARIANCE from ¶ (A) or (B) of this section as specified in § 8-103.10 based on a HACCP PLAN that:

(a) Is submitted by the permit holder and approved as specified under § 8-103.11,

(b) Documents scientific data or other information showing that a lesser time and temperature regimen results in a safe food, and

(c) Verifies that equipment and procedures for food preparation and training of food employees at the food establishment meet the conditions of the VARIANCE.

3-401.12 Microwave Cooking.

Raw animal FOODS cooked in a microwave oven shall be:

(A) Rotated or stirred throughout or midway during cooking to compensate for uneven distribution of heat;

(B) Covered to retain surface moisture;

(C) Heated to a temperature of at least 74°C (165°F) in all parts of the FOOD;P and

(D) Allowed to stand covered for 2 minutes after cooking to obtain temperature equilibrium.

3-401.13 Plant Food Cooking for Hot Holding.

Plant FOODS that are cooked for hot holding shall be cooked to a temperature of 57°C (135°F). Pf

3-401.14 Non-Continuous Cooking of Raw Animal Foods.

Raw animal FOODS that are cooked using

801.11(C)(1) và (2), CƠ SỞ THỰC PHẨM phục vụ nhóm dân cư không phải là NHÓM DÂN SỐ CÓ NGUY CƠ CAO;

(2) THỰC PHẨM, nếu được phục vụ hoặc cung cấp để phục vụ bởi NGƯỜI TIÊU DÙNG lựa chọn từ thực đơn dành cho trẻ em, không chứa THỊT ĐƯỢC PHA ; Pf và

(3) NGƯỜI TIÊU DÙNG được thông báo theo quy định trong § 3-603.11 rằng để đảm bảo an toàn, THỰC PHẨM phải được nấu chín như quy định trong ¶ (A) hoặc (B) của phần này; hoặc

(4) CƠ QUAN QUY ĐỊNH cho phép KHÁC BIỆT từ ¶ (A) hoặc (B) của phần này như được quy định trong § 8-103.10 dựa trên KẾ HOẠCH HACCP:

(a) Do người được cấp phép đệ trình và được phê duyệt theo quy định tại § 8-103.11,

(b) Ghi lại dữ liệu khoa học hoặc thông tin khác cho thấy chế độ thời gian và nhiệt độ thấp hơn để thực phẩm an toàn, và

(c) Xác minh rằng thiết bị và quy trình chuẩn bị thực phẩm và đào tạo nhân viên thực phẩm tại cơ sở thực phẩm đáp ứng các điều kiện của PHƯƠNG SAI.

3-401.12 Nấu vi sóng.

THỰC PHẨM động vật sống được nấu trong lò vi sóng sẽ là:

(A) Xoay hoặc khuấy trong suốt hoặc giữa chừng trong quá trình nấu để bù cho sự phân bố nhiệt không đều;

(B) Được che phủ để giữ ẩm bề mặt;

(C) Được làm nóng đến nhiệt độ ít nhất 74°C (165°F) ở tất cả các phần của THỰC PHẨM;P và

(D) Để yên trong 2 phút sau khi nấu để đạt được trạng thái cân bằng nhiệt độ.

3-401.13 Nấu thực phẩm thực vật để giữ nóng.

THỰC PHẨM thực vật được nấu chín để giữ nóng phải được nấu ở nhiệt độ 57°C (13 °F). Pf

3-401.14 Nấu không liên tục thực phẩm động vật sống.

THỰC PHẨM động vật sống được nấu

a NON-CONTINUOUS COOKING process shall be:

(A) Subject to an initial heating process that is no longer than sixty minutes in duration; P

(B) Immediately after initial heating, cooled according to the time and temperature parameters specified for cooked TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD under ¶ 3-501.14(A); P

(C) After cooling, held frozen or cold, as specified for TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD under ¶ 3-501.16(A)(2); P

(D) Prior to sale or service, cooked using a process that heats all parts of the FOOD to a temperature and for a time as specified under ¶¶3-401.11 (A)-(C); P

(F) Cooled according to the time and temperature parameters specified for cooked TIME /TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD under ¶ 3-501.14(A) if not either hot held as specified under ¶3-501.16(A), served immediately, or held using time as a public health control as specified under §3-501.19 after complete cooking; P and

(F) Prepared and stored according to written procedures that:

(1) Have obtained prior APPROVAL from the REGULATORY AUTHORITY; Pf

(2) Are maintained in the FOOD ESTABLISHMENT and are available to the REGULATORY AUTHORITY upon request; Pf

(3) Describe how the requirements specified under ¶ (A)-(E) of this Section are to be monitored and documented by the PERMIT HOLDER and the corrective actions to be taken if the requirements are not met; Pf

(4) Describe how the FOODS, after initial heating, but prior to complete cooking, are to be marked or otherwise identified as FOODS that must be cooked as specified under ¶ (D) of this section prior to being

bằng quy trình NẤU KHÔNG LIÊN TỤC sẽ là:

(A) Theo quy trình gia nhiệt ban đầu kéo dài không quá 60 phút; P

(B) Ngay sau khi nung nóng ban đầu, làm nguội theo các thông số thời gian và nhiệt độ được chỉ định để nấu KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ ĐỂ THỰC PHẨM AN TOÀN theo ¶ 3-501.14(A); P

(C) Sau khi làm mát, giữ đông lạnh hoặc giữ lạnh, như được chỉ định cho KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ ĐỂ THỰC PHẨM AN TOÀN theo ¶ 3-501.16(A)(2); P

(D) Trước khi bán hoặc cung cấp dịch vụ, được nấu chín bằng quy trình làm nóng tất cả các phần của THỰC PHẨM đến nhiệt độ và trong thời gian như được chỉ định theo ¶¶3-401.11 (A)-(C); P

(E) Làm nguội theo các thông số thời gian và nhiệt độ được chỉ định để nấu KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ CHO THỰC PHẨM AN TOÀN theo ¶3-501.14(A) nếu không được giữ nóng như được chỉ định trong ¶3-501.16(A), phục vụ ngay hoặc giữ sử dụng thời gian như một biện pháp kiểm soát sức khỏe cộng đồng như được chỉ định trong §3-501.19 sau khi nấu xong; P và

(F) Được chuẩn bị và lưu trữ theo quy trình bằng văn bản:

(1) Đã nhận được SỰ PHÊ DUYỆT trước từ CƠ QUAN QUY ĐỊNH; Pf

(3) Được duy trì trong CƠ SỞ THỰC PHẨM và có sẵn cho CƠ QUAN QUY ĐỊNH theo yêu cầu; Pf

(3) Mô tả cách thức các yêu cầu được chỉ định theo ¶ (A)-(E) của Phần này sẽ được NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP giám sát và ghi lại như thế nào và các hành động khắc phục sẽ được thực hiện nếu các yêu cầu không được đáp ứng; Pf

(4) Mô tả cách thức THỰC PHẨM, sau khi đun nóng ban đầu, nhưng trước khi nấu chín hoàn toàn, được đánh dấu hoặc xác định theo cách khác là THỰC PHẨM phải được nấu chín theo quy định trong ¶

offered for sale or service; P and
(5) Describe how the FOODS, after initial heating but prior to cooking as specified under ¶(D) of this section, are to be separated from READY-TO-EAT FOODS as specified under ¶3-302.11 (A). P f

3-401.15 Manufacturer Cooking Instructions.

(A) Commercially PACKAGED FOOD that bears a manufacturer’s cooking instructions shall be cooked according to those instructions before use in READY-TO-EAT FOODS or offered in unPACKAGED form for human consumption, unless the manufacturer’s instructions specify that the FOOD may be consumed without cooking. P

(B) FOOD for which the manufacturer has provided information that it has not been processed to control pathogens, when used in READY-TO-EAT FOODS or offered for human consumption, shall be cooked according to a time and temperature appropriate for the FOOD. P

3-402 Freezing

3-402.11 Parasite Destruction.

(A) Except as specified in ¶ (B) of this section, before service or sale in READY-TO-EAT form, raw, raw-marinated, partially cooked, or marinated-partially cooked FISH shall be:

(1) Frozen and stored at a temperature of -20°C (-4°F) or below for a minimum of 168 hours (7 days) in a freezer; P

(2) Frozen at -35°C (-31°F) or below until solid and stored at -35°C (-31°F) or below for a minimum of 15 hours; P or

(3) Frozen at -35°C (-31°F) or below until solid and stored at -20°C (-4°F) or below for a minimum of 24 hours. P

(B) Paragraph (A) of this section does not apply to:

(1) Molluscan shellfish;

(2) A scallop product consisting only of the shucked adductor muscle;

(3) Tuna of the species *Thunnus*

(D) của phần này trước khi được chào bán hoặc cung cấp dịch vụ; P f và

(5) Mô tả cách THỰC PHẨM, sau khi đun nóng ban đầu nhưng trước khi nấu như được chỉ định trong ¶(D) của phần này, được tách ra khỏi THỰC PHẨM ĂN LIỀN như được chỉ định trong ¶3-302.11 (A). P f

3-401.15 Hướng dẫn nấu ăn của nhà sản xuất.

(A) THỰC PHẨM ĐÓNG GÓI thương mại có hướng dẫn nấu của nhà sản xuất sẽ được nấu chín theo các hướng dẫn đó trước khi sử dụng trong THỰC PHẨM ĂN LIỀN hoặc được cung cấp ở dạng CHƯA ĐÓNG GÓI cho con người, trừ khi hướng dẫn của nhà sản xuất chỉ định rằng THỰC PHẨM có thể được tiêu thụ mà không cần nấu. P

(B) THỰC PHẨM mà nhà sản xuất đã cung cấp thông tin rằng nó chưa được xử lý để kiểm soát mầm bệnh, khi được sử dụng trong THỰC PHẨM ĂN LIỀN hoặc được cung cấp cho con người, sẽ được nấu theo thời gian và nhiệt độ phù hợp với THỰC PHẨM. P

3-402 Cấp đông (đông lạnh)

3-402.11 Tiêu diệt Ký sinh trùng.

(A) Trừ khi được quy định trong ¶ (B) của phần này, trước khi phục vụ hoặc bán ở dạng ĂN LIỀN, CÁ sống, ướp sống, nấu chín một phần hoặc nấu chín một phần đã tẩm ướp phải:

(1) Đông lạnh và bảo quản ở nhiệt độ -20°C (-4°F) trở xuống trong tối thiểu 168 giờ (7 ngày) trong tủ đông; P

(2) Đông lạnh ở -35°C (-31°F) hoặc thấp hơn cho đến khi đông đặc và bảo quản ở -35°C (-31°F) trở xuống trong tối thiểu 15 giờ; p hoặc

(3) Đông lạnh ở -35°C (-31°F) hoặc thấp hơn cho đến khi đông đặc và bảo quản ở -20°C (-4°F) trở xuống trong tối thiểu 24 giờ. P

(B) Đoạn (A) của phần này không áp dụng cho:

(1) Động vật có vỏ nhuyễn thể;

(2) Một sản phẩm sò điệp chỉ bao gồm cơ khép vỏ;

(3) Cá ngừ thuộc các loài *Thunnus*

alalunga, Thunnus albacares (Yellowfin tuna), Thunnus atlanticus, Thunnus maccoyii (Bluefin tuna, Southern), Thunnus obesus (Bigeye tuna), or Thunnus thynnus (Bluefin tuna, Northern); or

(4) *Aquacultured fish, such as salmon, that:*

(a) *If raised in open water, are raised in net-pens, or*

(b) *Are raised in land-based operations such as ponds or tanks, and*

(c) *Are fed formulated feed, such as pellets, that contains no live parasites infective to the aquacultured FISH.*

(5) *FISH eggs that have been removed from the skein and rinsed.*

3-402.12 Records, Creation and Retention.

(A) Except as specified in ¶ 3-402.11(B) and ¶ (B) of this section, if raw, rawmarinated, partially cooked, or marinated-partially cooked FISH are served or sold in READY-TO-EAT form, the PERSON IN CHARGE shall record the freezing temperature and time to which the FISH are subjected and shall retain the records of the FOOD ESTABLISHMENT for 90 calendar days beyond the time of service or sale of the FISH. Pf

(B) *If the FISH are frozen by a supplier, a written agreement or statement from the supplier stipulating that the FISH supplied are frozen to a temperature and for a time specified under § 3-402.11 may substitute for the records specified under ¶ (A) of this section.*

(C) If raw, raw-marinated, partially cooked, or marinated-partially cooked FISH are served or sold in READY-TO-EAT form, and the FISH are raised and fed as specified in Subparagraph 3-402.11(B)(4), a written agreement or statement from the supplier or aquaculturist stipulating that the FISH were raised and fed as specified in Subparagraph 3-402.11(B)(4) shall be obtained by the PERSON IN CHARGE and

alalunga, Thunnus albacares (Cá ngừ vây vàng), Thunnus atlanticus, Thunnus maccoyii (Cá ngừ vây xanh, miền Nam), Thunnus obesus (Cá ngừ mắt to), hoặc Thunnus thynnus (Cá ngừ vây xanh, miền Bắc); hoặc

(4) *Cá nuôi trồng thủy sản, chẳng hạn như cá hồi, mà:*

(a) *Nếu được nuôi ở vùng nước trống, được nuôi trong lồng lưới, hoặc*

(b) *Được nuôi trong các hoạt động trên đất liền như ao hoặc bể, và*

(c) *Được cho ăn thức ăn công thức, chẳng hạn như thức ăn viên, không chứa ký sinh trùng sống lây nhiễm cho CÁ nuôi trồng thủy sản.*

(5) *Trứng CÁ đã tách khỏi cuộn trứng và rửa sạch.*

3-402.12 Hồ sơ, Tạo và Lưu giữ.

(A) Trừ khi được quy định trong ¶ 3-402.11(B) và ¶ (B) của phần này, nếu CÁ sống, ướp sống, nấu chín một phần hoặc ướp chín một phần được phục vụ hoặc bán ở dạng ĂN LIỀN, NGƯỜI PHỤ TRÁCH phải ghi lại nhiệt độ và thời gian đông lạnh mà CÁ phải chịu và sẽ lưu giữ hồ sơ của CƠ SỞ THỰC PHẨM trong 90 ngày theo lịch sau thời gian phục vụ hoặc bán CÁ. Pf

(B) *Nếu CÁ được đông lạnh bởi nhà cung cấp, một thỏa thuận hoặc tuyên bố bằng văn bản từ nhà cung cấp quy định rằng CÁ được cung cấp được đông lạnh ở nhiệt độ và trong thời gian được chỉ định theo § 3-402.11 có thể thay thế cho các hồ sơ được chỉ định trong ¶ (A) của phần này.*

(C) Nếu CÁ sống, ướp sống, nấu chín một phần hoặc ướp một phần nấu chín được phục vụ hoặc bán ở dạng ĂN LIỀN, và CÁ được nuôi và cho ăn như quy định trong Tiểu đoạn 3-402.11(B)(4), một thỏa thuận hoặc tuyên bố bằng văn bản từ nhà cung cấp hoặc người nuôi trồng thủy sản quy định rằng CÁ được nuôi và cho ăn theo quy định tại Tiểu đoạn 3-402.11(B)(4) sẽ được NGƯỜI PHỤ TRÁCH thu thập và lưu giữ trong hồ sơ

retained in the records of the FOOD ESTABLISHMENT for 90 calendar days beyond the time of service or sale of the FISH. Pf

3-403 Reheating

3-403.10 Preparation for Immediate Service.

Cooked and refrigerated FOOD that is prepared for immediate service in response to an individual CONSUMER order, such as a roast beef sandwich au jus, may be served at any temperature.

3-403.11 Reheating for Hot Holding.

(A) Except as specified under ¶¶ (B) and (C) and in ¶ (E) of this section, TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD that is cooked, cooled, and reheated for hot holding shall be reheated so that all parts of the FOOD reach a temperature of at least 74°C (165°F) for 15 seconds. P

(C) Except as specified under ¶ (C) of this section, TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD reheated in a microwave oven for hot holding shall be reheated so that all parts of the FOOD reach a temperature of at least 74°C (165°F) and the FOOD is rotated or stirred, covered, and allowed to stand covered for 2 minutes after reheating. P

(D) READY-TO-EAT TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD that has been commercially processed and PACKAGED in a FOOD PROCESSING PLANT that is inspected by the REGULATORY AUTHORITY that has jurisdiction over the plant, shall be heated to a temperature of at least 57°C (135°F) when being reheated for hot holding. P

(D) Reheating for hot holding as specified under ¶¶ (A) - (C) of this section shall be done rapidly and the time the food is between 5°C (41°F) and the temperatures specified under ¶¶ (A) - (C) of this section may not exceed 2 hours. P

(E) *Remaining unsliced portions of MEAT roasts that are cooked as specified under ¶ 3-401.11(B) may be reheated for hot*

của CƠ SỞ THỰC PHẨM trong 90 ngày dương lịch sau thời gian phục vụ hoặc bán CÁ. Pf

3-403 Hâm nóng

3-403.10 Chuẩn bị cho các cuộc phục vụ Ngay lập tức.

THỰC PHẨM đã nấu chín và làm lạnh được chuẩn bị để phục vụ ngay theo đơn đặt hàng của từng NGƯỜI TIÊU DÙNG, chẳng hạn như bánh mì kẹp thịt bò nướng au jus, có thể được phục vụ ở bất kỳ nhiệt độ nào.

3-403.11 Hâm nóng để giữ nóng.

(A) Trừ khi được quy định trong ¶¶ (B) và (C) và trong ¶ (E) của phần này, KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ ĐỂ THỰC PHẨM AN TOÀN được nấu chín, làm mát và hâm nóng để giữ nóng sẽ được hâm nóng lại để tất cả các bộ phận của THỰC PHẨM đạt nhiệt độ ít nhất là 74°C (165°F) trong 15 giây. P

(B) Trừ khi được quy định trong ¶ (C) của phần này, KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ ĐỂ AN TOÀN THỰC PHẨM được hâm nóng trong lò vi sóng để giữ nóng phải được hâm nóng sao cho tất cả các phần của THỰC PHẨM đạt nhiệt độ ít nhất là 74°C (165°F) và THỰC PHẨM được quay hoặc khuấy, đập nắp và để yên trong 2 phút sau khi hâm nóng. P

(C) KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ SẴN SÀNG ĐỂ ĂN CHO THỰC PHẨM AN TOÀN đã được chế biến thương mại và ĐÓNG GÓI trong NHÀ MÁY CHẾ BIẾN THỰC PHẨM được kiểm tra bởi CƠ QUAN QUY ĐỊNH có thẩm quyền đối với nhà máy, sẽ được làm nóng đến nhiệt độ ít nhất là 57°C (135°F) khi được hâm nóng để giữ nóng. P

(D) Việc hâm nóng để giữ nóng như được chỉ định trong mục ¶¶ (A) - (C) của phần này phải được thực hiện nhanh chóng và thời gian thực phẩm nằm trong khoảng từ 5°C (41°F) đến nhiệt độ được chỉ định trong mục ¶¶ (A) - (C) của phần này không được vượt quá 2 giờ. P

(E) *Các phần thịt nướng THỊT chưa cắt lát còn lại được nấu theo quy định trong*

holding using the oven parameters and minimum time and temperature conditions specified under ¶ 3-401.11(B).

3-404 Other Methods

3-404.11 Treating Juice.

Juice packaged in a food establishment shall be:

(A) Treated under a HACCP PLAN as specified in §8-201.14 to attain a 5- log reduction, which is equal to a 99.999% reduction, of the most resistant microorganism of public health significance; P or

(B) Labeled, if not treated to yield a 5-log reduction of the most resistant microorganism of public health significance: Pf

(1) As specified under § 3-602.11, P and

(2) As specified in 21 CFR 101.17(g) Food labeling, warning, notice, and safe handling statements, JUICES that have not been specifically processed to prevent, reduce, or eliminate the presence of pathogens with the following, “WARNING: This product has not been pasteurized and, therefore, may contain harmful bacteria that can cause serious illness in children, the elderly, and persons with weakened immune systems.” Pf

3-5 Limitation of Growth of Organisms of Public Health Concern

3-501 Temperature and Time Control

3-501.11 Frozen Food.

Stored frozen FOODS shall be maintained frozen.

3-501.12 Time/Temperature Control for Safety Food, Slacking.

Frozen TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD that is slacked to moderate the temperature shall be held:

(A) Under refrigeration that maintains the FOOD temperature at 5oC (41oF) or less; or

(B) At any temperature if the FOOD

¶ 3-401.11(B) có thể được hâm nóng để giữ nóng bằng cách sử dụng các thông số của lò cũng như điều kiện thời gian và nhiệt độ tối thiểu được quy định trong ¶ 3-401.11(B).

3-404 Các phương pháp khác

3-404.11 Xử lý nước trái cây.

Nước trái cây được đóng gói trong cơ sở thực phẩm phải là:

(A) Được xử lý theo KẾ HOẠCH HACCP như được chỉ định trong §8-201.14 để đạt được mức giảm 5 log, tương đương với mức giảm 99,999%, đối với vi sinh vật kháng thuốc nhất có ý nghĩa đối với sức khỏe cộng đồng; p hoặc

(B) Được dán nhãn, nếu không được xử lý để giảm 5 log đối với vi sinh vật kháng thuốc nhất có ý nghĩa đối với sức khỏe cộng đồng: Pf

(1) Như được chỉ định trong § 3-602.11, Pf và

(2) Như được quy định trong 21 CFR 101.17(g) Ghi nhãn thực phẩm, cảnh báo, thông báo và tuyên bố xử lý an toàn, NƯỚC TRÁI CÂY chưa được chế biến cụ thể để ngăn ngừa, giảm thiểu hoặc loại bỏ sự hiện diện của mầm bệnh với nội dung sau, “CẢNH BÁO: Sản phẩm này chưa được thanh trùng và do đó có thể chứa vi khuẩn có hại có thể gây bệnh nghiêm trọng cho trẻ em, người già và những người có hệ miễn dịch yếu.” Pf

3-5 Hạn chế phát triển của các sinh vật gây lo ngại cho sức khỏe cộng đồng

3-501 Kiểm soát nhiệt độ và thời gian

3-501.11 Thực phẩm Đông lạnh.

THỰC PHẨM đông lạnh được lưu trữ sẽ được duy trì đông lạnh.

3-501.12 Kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn, chưa chế biến.

KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ đông lạnh CHO THỰC PHẨM AN TOÀN được nói lỏng để điều chỉnh nhiệt độ sẽ được giữ:

(A) Trong điều kiện làm lạnh duy trì nhiệt độ THỰC PHẨM ở mức 5oC (41oF) trở xuống; hoặc

(B) Ở bất kỳ nhiệt độ nào nếu THỰC

remains frozen.

3-501.13 Thawing.

Except as specified in ¶ (D) of this section, TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD shall be thawed:

(A) Under refrigeration that maintains the FOOD temperature at 5oC (41oF) or less Pf; or

(B) Completely submerged under running water:

(1) At a water temperature of 21oC (70oF) or below Pf,

(2) With sufficient water velocity to agitate and float off loose particles in an overflow Pf, and

(3) For a period of time that does not allow thawed portions of READY-TO-EAT FOOD to rise above 5oC (41oF) Pf, or

(4) For a period of time that does not allow thawed portions of a raw animal FOOD requiring cooking as specified under ¶ 3-401.11(A) or

(B) to be above 5oC (41oF), for more than 4 hours including:

(a) The time the FOOD is exposed to the running water and the time needed for preparation for cooking Pf, or

(b) The time it takes under refrigeration to lower the FOOD temperature to 5oC (41oF) Pf;

(C) As part of a cooking process if the FOOD that is frozen is:

(1) Cooked as specified under ¶¶ 3-401.11(A) or (B), § 3-401.12, or § 3-401.15 Pf, or

(2) Thawed in a microwave oven and immediately transferred to conventional cooking EQUIPMENT, with no interruption in the process Pf; or

(D) *Using any procedure if a portion of frozen READY-TO-EAT FOOD is thawed and prepared for immediate service in response to an individual CONSUMER'S order.*

(E) REDUCED OXYGEN PACKAGED FISH that bears a label indicating that it is to be kept frozen until time of use shall be removed from the reduced oxygen

PHẨM vẫn đông lạnh.

3-501.13 Rã đông.

Trừ khi được quy định trong ¶ (D) của phần này, KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ CHO THỰC PHẨM AN TOÀN sẽ được rã đông:

(A) Trong tủ lạnh duy trì nhiệt độ THỰC PHẨM ở 5oC (41oF) hoặc ít hơn Pf; hoặc

(B) Chìm hoàn toàn dưới vòi nước chảy:

(1) Ở nhiệt độ nước từ 21oC (70oF) trở xuống Pf,

(2) Với vận tốc nước đủ để khuấy động và làm nổi các hạt lỏng lẻo trong dòng chảy tràn Pf, và

(3) Trong một khoảng thời gian không cho phép các phần THỰC PHẨM ẨM LIÊN đã rã đông tăng trên 5oC (41oF) Pf, hoặc

(4) Trong một khoảng thời gian không cho phép rã đông các phần THỰC PHẨM động vật sống yêu cầu nấu chín như quy định trong ¶ 3-401.11(A) hoặc

(B) trên 5oC (41oF), trong hơn 4 giờ bao gồm:

(a) Thời gian THỰC PHẨM tiếp xúc với nước chảy và thời gian cần thiết để chuẩn bị nấu Pf, hoặc

(b) Thời gian cần thiết trong tủ lạnh để hạ nhiệt độ THỰC PHẨM xuống 5oC (41oF) Pf;

(C) Là một phần của quy trình nấu nếu THỰC PHẨM được đông lạnh là:

(1) Được nấu chín theo quy định trong ¶¶ 3-401.11(A) hoặc (B), § 3-401.12 hoặc § 3-401.15 Pf, hoặc

(2) Rã đông trong lò vi sóng và chuyển ngay sang THIẾT BỊ nấu ăn thông thường, không bị gián đoạn quá trình Pf; hoặc

(D) *Sử dụng bất kỳ quy trình nào nếu một phần THỰC PHẨM ẨM LIÊN đông lạnh được rã đông và chuẩn bị để phục vụ ngay theo yêu cầu của một NGƯỜI TIÊU DÙNG.*

(E) CÁ ĐÓNG GÓI TRONG BAO BÌ KHỬ OXY có nhãn chỉ rõ rằng nó sẽ được giữ đông lạnh cho đến khi sử dụng sẽ được lấy ra khỏi môi trường khử oxy:

environment:

(1) Prior to its thawing under refrigeration as specified in ¶(A) of this section; or

(2) Prior to, or Immediately upon completion of, its thawing using procedures specified in ¶ (B) of this section.

3-501.14 Cooling.

(A) Cooked time/temperature control for safety food shall be cooled:

(1) Within 2 hours from 57°C (135°F) to 21°C (70°F); P and

(2) Within a total of 6 hours from 57°C (135°F) to 5°C (41°F) or less. P

(B) TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD shall be cooled within 4 hours to 5°C (41°F) or less if prepared from ingredients at ambient temperature, such as reconstituted FOODS and canned tuna. P

(C) Except as specified under ¶ (D) of this section, a TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD received in compliance with LAWS allowing a temperature above 5°C (41°F) during shipment from the supplier as specified in ¶ 3-202.11(B), shall be cooled within 4 hours to 5°C (41°F) or less. P

(D) Raw EGGS shall be received as specified under ¶ 3-202.11(C) and immediately placed in refrigerated EQUIPMENT that maintains an ambient air temperature of 7°C (45°F) or less. P

3-501.15 Cooling Methods.

(A) Cooling shall be accomplished in accordance with the time and temperature criteria specified under § 3-501.14 by using one or more of the following methods based on the type of FOOD being cooled:

(1) Placing the food in shallow pans; Pf

(2) Separating the food into smaller or thinner portions; Pf

(1) Trước khi rã đông trong tủ lạnh như quy định trong ¶(A) của phân này; hoặc

(2) Trước hoặc Ngay sau khi hoàn thành quá trình rã đông bằng các quy trình được chỉ định trong ¶(B) của phân này.

3-501.14 Làm mát.

(A) Kiểm soát thời gian/nhiệt độ nấu chín để thực phẩm an toàn phải được làm lạnh:

(1) Trong vòng 2 giờ từ 57°C (135°F) đến 21°C (70°F); P và

(2) Trong tổng cộng 6 giờ từ 57°C (135°F) đến 5°C (41°F) trở xuống. P

(B) KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ ĐỂ THỰC PHẨM AN TOÀN phải được làm lạnh trong vòng 4 giờ đến 5°C (41°F) hoặc ít hơn nếu được chế biến từ các thành phần ở nhiệt độ môi trường, chẳng hạn như THỰC PHẨM hoàn nguyên (là thực phẩm được sấy khô để bảo quản nhưng khi sử dụng phải được bù nước trở lại bằng nước hoặc chất lỏng khác, chẳng hạn như ngâm trong nước) và cá ngừ đóng hộp. P

(C) Trừ khi được quy định trong ¶ (D) của phân này, KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ CHO THỰC PHẨM AN TOÀN nhận được tuân thủ LUẬT cho phép nhiệt độ trên 5°C (41°F) trong quá trình vận chuyển từ nhà cung cấp như được chỉ định trong ¶ 3-202.11(B)), sẽ được làm mát trong vòng 4 giờ đến 5°C (41°F) hoặc thấp hơn. P

(D) TRỨNG sống phải được tiếp nhận theo quy định trong ¶ 3-202.11(C) và ngay lập tức được đặt trong THIẾT BỊ làm lạnh duy trì nhiệt độ không khí xung quanh từ 7°C (45°F) trở xuống. P

3-501.15 Phương pháp làm mát.

(A) Việc làm mát phải được thực hiện theo các tiêu chí về thời gian và nhiệt độ được chỉ định trong § 3-501.14 bằng cách sử dụng một hoặc nhiều phương pháp sau dựa trên loại THỰC PHẨM được làm mát:

(1) Đặt thức ăn trong chảo nông; Pf

(2) Chia thức ăn thành những phần nhỏ hơn hoặc mỏng hơn; Pf

- (3) Using rapid cooling equipment; Pf
 (4) Stirring the food in a container placed in an ice water bath; Pf
 (5) Using containers that facilitate heat transfer; Pf
 (6) Adding ice as an ingredient; Pf OR
 (7) Other effective methods. Pf
 (B) When placed in cooling or cold holding EQUIPMENT, FOOD containers in which FOOD is being cooled shall be:

- (1) Arranged in the EQUIPMENT to provide maximum heat transfer through the container walls; and
 (2) Loosely covered, or uncovered if protected from overhead contamination as specified under Subparagraph 3-305.11(A)(2), during the cooling period to facilitate heat transfer from the surface of the FOOD.

3-501.16 Time/Temperature Control for Safety Food, Hot and Cold Holding.

(A) *Except during preparation, cooking, or cooling, or when time is used as the public health control as specified under §3-501.19, and except as specified under ¶ (B) and in ¶ (C) of this section, TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD shall be maintained:*

- (1) *At 57°C (135°F) or above, except that roasts cooked to a temperature and for a time specified in ¶ 3-401.11(B) or reheated as specified in ¶ 3-403.11(E) may be held at a temperature of 54°C (130°F) or above; p or*
 (2) *At 5°C (41°F) or less. P*
 (B) *EGGS that have not been treated to destroy all viable Salmonellae shall be stored in refrigerated EQUIPMENT that maintains an ambient air temperature of 7°C (45°F) or less. P*
 (C) *TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD in a homogenous liquid form may be maintained outside of the temperature control requirements, as specified under ¶ (A) of this section, while contained within specially designed*

- (3) Sử dụng thiết bị làm lạnh nhanh; Pf
 (4) Khuấy thức ăn trong hộp đặt trong chậu nước đá; Pf
 (5) Sử dụng vật chứa giúp truyền nhiệt dễ dàng; Pf
 (6) Thêm đá làm nguyên liệu; Pf hoặc
 (7) Các phương pháp hữu hiệu khác. Pf
 (B) Khi được đặt trong THIẾT BỊ làm mát hoặc giữ lạnh, các hộp đựng THỰC PHẨM trong đó THỰC PHẨM đang được làm lạnh phải:

- (1) Được bố trí trong THIẾT BỊ để cung cấp khả năng truyền nhiệt tối đa qua thành vật chứa; Và
 (2) Không được đậy nắp hoặc không được che đậy nếu được bảo vệ khỏi ô nhiễm từ trên cao như được quy định trong Tiêu đoạn 3-305.11(A)(2), trong thời gian làm mát để tạo điều kiện truyền nhiệt từ bề mặt THỰC PHẨM.

3-501.16 Kiểm soát thời gian/nhiệt độ cho thực phẩm an toàn, giữ nóng và lạnh.

(A) *Ngoại trừ trong quá trình chuẩn bị, nấu hoặc làm mát hoặc khi thời gian được sử dụng làm biện pháp kiểm soát sức khỏe cộng đồng như được chỉ định trong §3-501.19, và ngoại trừ được chỉ định trong ¶ (B) và ¶ (C) của phần này, KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ CHO THỰC PHẨM AN TOÀN sẽ được duy trì:*

- (1) *Ở nhiệt độ 57°C (135°F) trở lên, ngoại trừ việc rang chín đến nhiệt độ và trong thời gian quy định trong ¶ 3-401.11(B) hoặc hâm nóng như quy định trong ¶ 3-403.11(E) có thể được giữ lại ở nhiệt độ 54°C (130°F) trở lên; p hoặc*
 (2) *Ở nhiệt độ từ 5°C (41°F) trở xuống. P*
 (B) *TRỨNG chưa được xử lý để tiêu diệt tất cả Salmonellae còn sống phải được bảo quản trong THIẾT BỊ làm lạnh duy trì nhiệt độ không khí xung quanh từ 7°C (45°F) trở xuống. P*
 (C) *KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ CHO THỰC PHẨM AN TOÀN ở dạng lỏng đồng nhất có thể được duy trì bên ngoài các yêu cầu kiểm soát nhiệt độ, như được chỉ định trong ¶ (A) của phần này, trong khi được chứa trong THIẾT BỊ*

EQUIPMENT that complies with the design and construction requirements as specified under ¶ 4-204.13(E).

On-premises preparation

Prepare and hold cold

3-501.17 Ready-to-Eat, Time/Temperature Control for Safety Food, Date Marking.

(A) Except when PACKAGING FOOD using a REDUCED OXYGEN PACKAGING method as specified under § 3-502.12, and except as specified in ¶¶ (E) and (F) of this section, refrigerated, READY-TO-EAT, TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD prepared and held in a FOOD ESTABLISHMENT for more than 24 hours shall be clearly marked to indicate the date or day by which the FOOD shall be consumed on the PREMISES, sold, or discarded when held at a temperature of 5°C (41°F) or less for a maximum of 7 days. The day of preparation shall be counted as Day 1. Pf

Commercially processed food

Open and hold cold

(B) Except as specified in ¶¶ (E) - (G) of this section, refrigerated, READY-TO-EAT TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD prepared and PACKAGED by a FOOD PROCESSING PLANT shall be clearly marked, at the time the original container is opened in a FOOD ESTABLISHMENT and if the FOOD is held for more than 24 hours, to indicate the date or day by which the FOOD shall be consumed on the PREMISES, sold, or discarded, based on the temperature and time combinations specified in ¶ (A) of this section and: Pf

(1) The day the original container is opened in the FOOD ESTABLISHMENT shall be counted as Day 1; Pf and

(2) The day or date marked by the FOOD ESTABLISHMENT may not exceed a manufacturer's use-by date if the manufacturer determined the use-by date based on FOOD safety. Pf

(C) A refrigerated, READY-TO-EAT

được thiết kế đặc biệt tuân thủ các yêu cầu về thiết kế và xây dựng như được chỉ định trong ¶ 4-204.13(E).

Chuẩn bị tại chỗ

Chuẩn bị và giữ lạnh

3-501.17 Đồ ăn liền, Kiểm soát thời gian/nhiệt độ cho thực phẩm an toàn, đánh dấu ngày tháng.

(A) Ngoại trừ khi ĐÓNG GÓI THỰC PHẨM bằng phương pháp ĐÓNG GÓI KHỬ OXY như được chỉ định trong § 3-502.12, và ngoại trừ như được chỉ định trong ¶¶ (E) và (F) của phần này, được làm lạnh, ĐỒ ĂN LIỀN, KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ CHO THỰC PHẨM AN TOÀN được chuẩn bị và giữ trong CƠ SỞ THỰC PHẨM trong hơn 24 giờ sẽ được đánh dấu rõ ràng để cho biết ngày hoặc thứ mà THỰC PHẨM sẽ được tiêu thụ tại CƠ SỞ, bán hoặc loại bỏ khi được giữ ở nhiệt độ 5°C (41°F) hoặc ít hơn trong tối đa 7 ngày. Ngày chuẩn bị được tính là Ngày 1. Pf

Thực phẩm chế biến thương mại

Mở và giữ lạnh

(B) Trừ khi được quy định trong ¶¶ (E) - (G) của phần này, việc ĐỒ ĂN LIỀN ĐƯỢC KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ CHO THỰC PHẨM AN TOÀN được làm lạnh, được một NHÀ MÁY CHẾ BIẾN THỰC PHẨM chuẩn bị và ĐÓNG GÓI sẽ được đánh dấu rõ ràng vào thời điểm mà vật chứa ban đầu được mở trong CƠ SỞ THỰC PHẨM và nếu THỰC PHẨM được giữ trong hơn 24 giờ, để cho biết ngày hoặc thứ mà THỰC PHẨM sẽ được tiêu thụ tại CƠ SỞ, bán hoặc loại bỏ, dựa trên sự kết hợp của nhiệt độ và thời gian được chỉ định trong ¶ (A) của phần này và: Pf

(1) Ngày vật chứa ban đầu được mở tại CƠ SỞ THỰC PHẨM sẽ được tính là Ngày 1; Pf và

(2) Ngày hoặc ngày được CƠ SỞ THỰC PHẨM đánh dấu không được vượt quá hạn sử dụng của nhà sản xuất nếu nhà sản xuất xác định hạn sử dụng dựa trên an toàn THỰC PHẨM. Pf

(C) ĐỒ ĂN LIỀN ĐƯỢC KIỂM SOÁT

TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD ingredient or a portion of a refrigerated, READY-TO-EAT, TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD that is subsequently combined with additional ingredients or portions of FOOD shall retain the date marking of the earliest prepared or first-prepared ingredient. Pf

(D) A date marking system that meets the criteria stated in ¶¶ (A) and (B) of this section may include:

(1) Using a method approved by the regulatory authority for refrigerated, ready-to-eat time/temperature control for safety food that is frequently rewrapped, such as lunchmeat or a roast, or for which date marking is impractical, such as soft serve mix or milk in a dispensing machine;

(2) Marking the date or day of preparation, with a procedure to discard the food on or before the last date or day by which the food must be consumed on the premises, sold, or discarded as specified under ¶ (A) of this section;

(3) Marking the date or day the original container is opened in a food establishment, with a procedure to discard the food on or before the last date or day by which the food must be consumed on the premises, sold, or discarded as specified under ¶ (B) of this section; or

(4) Using calendar dates, days of the week, color-coded marks, or other effective marking methods, provided that the marking system is disclosed to the REGULATORY AUTHORITY upon request.

(E) Paragraphs (A) and (B) of this section do not apply to individual meal portions served or REPACKAGED for sale from a bulk container upon a consumer's request.

(F) Paragraphs (A) and (B) of this section do not apply to SHELLSTOCK.

THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ CHO THỰC PHẨM AN TOÀN được làm lạnh, hoặc một phần của thành phần hoặc một phần của ĐỒ ĂN LIỀN ĐƯỢC KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ CHO THỰC PHẨM AN TOÀN được làm lạnh để sau đó được kết hợp với các thành phần hoặc phần THỰC PHẨM bổ sung phải giữ lại nhãn ghi ngày của thành phần được chuẩn bị sớm nhất hoặc được chuẩn bị đầu tiên. Pf

(D) Một hệ thống đánh dấu ngày đáp ứng các tiêu chí nêu trong ¶¶ (A) và (B) của phần này có thể bao gồm:

(1) Sử dụng phương pháp được cơ quan quản lý phê duyệt để kiểm soát thời gian/nhiệt độ để thực phẩm an toàn của đồ ăn liền được làm lạnh thường được đóng gói lại, chẳng hạn như thịt ăn trưa hoặc thịt nướng, hoặc đối với những thực phẩm không ghi ngày, chẳng hạn như thức ăn mềm trộn hoặc sữa trong máy pha chế;

(2) Đánh dấu ngày hoặc ngày chuẩn bị, với quy trình loại bỏ thực phẩm vào hoặc trước ngày hoặc ngày cuối cùng mà thực phẩm phải được tiêu thụ tại cơ sở, bán hoặc loại bỏ như quy định trong ¶ (A) của phần này;

(3) Đánh dấu ngày hoặc ngày vật chứa ban đầu được mở tại cơ sở thực phẩm, với quy trình loại bỏ thực phẩm vào hoặc trước ngày hoặc ngày cuối cùng mà thực phẩm phải được tiêu thụ tại cơ sở, bán hoặc loại bỏ theo quy định theo ¶ (B) của phần này; hoặc

(4) Sử dụng ngày dương lịch, ngày trong tuần, đánh dấu mã màu hoặc các phương pháp đánh dấu hiệu quả khác, với điều kiện là hệ thống đánh dấu được công khai cho CƠ QUAN QUY ĐỊNH theo yêu cầu.

(E) Đoạn (A) và (B) của phần này không áp dụng cho các phần ăn riêng lẻ được phục vụ hoặc ĐÓNG GÓI lại để bán từ thùng chứa số lượng lớn theo yêu cầu của người tiêu dùng.

(F) Đoạn (A) và (B) của phần này không áp dụng cho NHUYỄN THỂ CÒN NGUYÊN VỎ.

(G) Paragraph (B) of this section does not apply to the following FOODS prepared and PACKAGED by a FOOD PROCESSING PLANT inspected by a REGULATORY AUTHORITY:

(1) Deli salads, such as ham salad, seafood salad, chicken salad, egg salad, pasta salad, potato salad, and macaroni salad, manufactured in accordance with 21 CFR 117 Current good manufacturing practice in manufacturing, packing, or holding human food;

(2) Hard cheeses containing not more than 39% moisture as defined in 21 CFR 133 Cheeses and related cheese products, such as cheddar, gruyere, parmesan and reggiano, and romano;

(3) Semi-soft cheeses containing more than 39% moisture, but not more than 50% moisture, as defined in 21 CFR 133 Cheeses and related cheese products, such as blue, edam, gorgonzola, gouda, and monterey jack;

(4) Cultured dairy products as defined in 21 CFR 131 Milk and cream, such as yogurt, sour cream, and buttermilk;

(4) Preserved FISH products, such as pickled herring and dried or salted cod, and other acidified FISH products defined in 21 CFR 114 Acidified foods;

(5) Shelf stable, dry fermented sausages, such as pepperoni and Genoa; and

(7) Shelf stable salt-cured products such as prosciutto and Parma (ham).

3-501.18 Ready-to-Eat, Time/Temperature Control for Safety Food, Disposition.

(A) A FOOD specified in ¶ 3-501.17(A) or (B) shall be discarded if it:

(1) Exceeds the temperature and time combination specified in ¶ 3-501.17(A), except time that the product is frozen; P

(2) Is in a container or PACKAGE that does

(G) Đoạn (B) của phần này không áp dụng cho các THỰC PHẨM sau đây được chuẩn bị và ĐÓNG GÓI bởi NHÀ MÁY CHẾ BIẾN THỰC PHẨM được kiểm tra bởi CƠ QUAN QUY ĐỊNH:

(1) Các món salad nguội, chẳng hạn như salad giảm bông, salad hải sản, salad gà, salad trứng, salad mì ống, salad khoai tây và salad mì ống, được sản xuất theo 21 CFR 117 Thực hành sản xuất tốt hiện hành trong sản xuất, đóng gói hoặc bảo quản thực phẩm cho con người;

(2) Phô mai cứng có độ ẩm không quá 39% như được định nghĩa trong 21 CFR 133 Phô mai và các sản phẩm phô mai có liên quan, chẳng hạn như cheddar, gruyere, parmesan và reggiano, và romano;

(3) Phô mai bán mềm có độ ẩm trên 39%, nhưng không quá 50%, như được định nghĩa trong 21 CFR 133 Phô mai và các sản phẩm phô mai có liên quan, chẳng hạn như blue, edam, gorgonzola, gouda và monterey jack;

(4) Các sản phẩm từ sữa được nuôi cấy như được định nghĩa trong 21 CFR 131 Sữa và kem, chẳng hạn như sữa chua, kem chua và bơ sữa;

(5) Các sản phẩm CÁ được bảo quản, chẳng hạn như cá trích muối và cá tuyết khô hoặc muối, và các sản phẩm CÁ được axit hóa khác được định nghĩa trong 21 CFR 114 Thực phẩm được axit hóa;

(6) Xúc xích lên men khô, ổn định trong hạn sử dụng, chẳng hạn như pepperoni và Genoa; Và

(7) Bảo quản các sản phẩm ướp muối ổn định như prosciutto và Parma (giăm bông).

3-501.18 Đồ ăn liền, Kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn, Sắp xếp Xử lý.

(A) THỰC PHẨM được chỉ định trong ¶ 3-501.17(A) hoặc (B) sẽ bị loại bỏ nếu nó:

(1) Vượt quá tổ hợp nhiệt độ và thời gian quy định trong ¶ 3-501.17(A), ngoại trừ thời gian sản phẩm bị đông lạnh; P

(2) Nằm trong thùng chứa hoặc BAO BÌ

not bear a date or day; p or

(3) Is inappropriately marked with a date or day that exceeds a temperature and time combination as specified in ¶ 3-501.17(A).P

(B) Refrigerated, READY-TO-EAT, TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD prepared in a FOOD ESTABLISHMENT and dispensed through a VENDING MACHINE with an automatic shutoff control shall be discarded if it exceeds a temperature and time combination as specified in ¶ 3-501.17(A). P

3-501.19 Time as a Public Health Control.

(A) Except as specified under ¶ (D) of this section, if time without temperature control is used as the public health control for a working supply of TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD before cooking, or for READY-TO-EAT TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD that is displayed or held for sale or service:

(1) Written procedures shall be prepared in advance, maintained in the FOOD ESTABLISHMENT and made available to the REGULATORY AUTHORITY upon request that specify: Pf

(a) Methods of compliance with Subparagraphs (B)(1)-(4) or (C)(1)-(5) of this section; Pf and

(b) Methods of compliance with § 3-501.14 for FOOD that is prepared, cooked, and refrigerated before time is used as a public health control. Pf

Time – maximum up to 4 hours

(B) If time without temperature control is used as the public health control up to a maximum of 4 hours:

(1) Except as specified in (B)(2), the FOOD shall have an initial temperature of 5°C (41°F) or less when removed from cold holding temperature control, or 57°C (135°F) or greater when removed from

không ghi ngày hoặc thứ; p hoặc

(3) Được đánh dấu không phù hợp bằng ngày hoặc vượt quá sự kết hợp nhiệt độ và thời gian như được chỉ định trong ¶ 3-501.17(A.P)

(B) ĐỒ ĂN LIÊN ĐƯỢC KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ CHO THỰC PHẨM AN TOÀN được làm lạnh được chế biến tại CƠ SỞ THỰC PHẨM và được phân phối thông qua MÁY BÁN HÀNG TỰ ĐỘNG có kiểm soát ngắt tự động sẽ bị loại bỏ nếu vượt quá sự kết hợp giữa nhiệt độ và thời gian như quy định trong ¶ 3 -501.17(A). P

3-501.19 Kiểm soát Sức khỏe Cộng đồng bằng thời gian.

(A) Trừ khi được quy định trong ¶ (D) của phần này, nếu thời gian không có kiểm soát nhiệt độ được sử dụng làm biện pháp kiểm soát sức khỏe cộng đồng để cung cấp KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ CHO THỰC PHẨM AN TOÀN trước khi nấu hoặc cho ĐỒ ĂN LIÊN ĐƯỢC KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ CHO THỰC PHẨM AN TOÀN được làm lạnh được trưng bày hoặc giữ để bán hoặc dịch vụ:

(1) Các thủ tục bằng văn bản phải được chuẩn bị trước, được lưu giữ trong CƠ SỞ THỰC PHẨM và được cung cấp cho CƠ QUAN QUY ĐỊNH theo yêu cầu chỉ rõ: Pf

(a) Các phương pháp tuân thủ các Điều (B)(1)-(4) hoặc (C)(1)-(5) của mục này; Pf và

(b) Các phương pháp tuân thủ § 3-501.14 đối với THỰC PHẨM được sơ chế, nấu chín và làm lạnh trước thời điểm được sử dụng làm biện pháp kiểm soát sức khỏe cộng đồng. Pf

Thời gian - tối đa lên tới 4 giờ

(B) Nếu thời gian không có kiểm soát nhiệt độ được sử dụng làm biện pháp kiểm soát sức khỏe cộng đồng tối đa là 4 giờ:

(1) Ngoại trừ quy định trong (B)(2), THỰC PHẨM phải có nhiệt độ ban đầu từ 5°C (41°F) trở xuống khi được lấy ra khỏi bộ kiểm soát nhiệt độ giữ lạnh hoặc 57°C (135°F) trở lên khi loại bỏ khỏi

hot holding temperature control; P
(2) The FOOD may have an initial temperature of 21°C (70°F) or less if;

(a) It is a ready-to-eat fruit or vegetable that upon cutting is rendered a time/temperature control for safety food as defined in ¶1-201.10(B), or
(b) It is a ready-to-eat hermetically sealed food that upon opening is rendered a time/temperature control for safety food as defined in ¶1-201.10(B),

(c) The food temperature does not exceed 21°C (70°F) within a maximum time period of 4 hours from the time it was rendered a time/temperature control for safety food; and

(e) The food is marked or otherwise identified to indicate the time that is 4 hours past the point in time when the food is rendered a time/temperature control for safety food as specified in sub¶¶' (B)(2)(a) and (b) of this section.

(3) The FOOD shall be marked or otherwise identified to indicate the time that is 4 hours past the point in time when the FOOD is removed from temperature control; P_f

(4) The FOOD shall be cooked and served, served at any temperature if READY-TO-EAT, or discarded, within 4 hours from the point in time when the FOOD is removed from temperature control; P and

(5) The FOOD in unmarked containers or PACKAGES, or marked to exceed a 4-hour limit shall be discarded. P

Time – maximum up to 6 hours

(C) If time without temperature control is used as the public health control up to a maximum of 6 hours:

(1) The FOOD shall have an initial temperature of 5°C (41°F) or less when removed from temperature control and the FOOD temperature may not exceed 21°C (70°F) within a maximum time

kiểm soát nhiệt độ giữ nóng; P

(2) THỰC PHẨM có thể có nhiệt độ ban đầu từ 21°C (70°F) trở xuống nếu;

(a) Đó là trái cây hoặc rau ăn liền mà khi cắt được kiểm soát thời gian/nhiệt độ để đảm bảo an toàn thực phẩm như được định nghĩa trong ¶1-201.10(B), hoặc
(b) Đó là thực phẩm ăn liền được hàn kín mà khi mở ra được kiểm soát thời gian/nhiệt độ để đảm bảo an toàn thực phẩm được định nghĩa trong ¶1-201.10(B),

(c) Nhiệt độ của thực phẩm không vượt quá 21°C (70°F) trong khoảng thời gian tối đa là 4 giờ kể từ thời điểm thực phẩm đó được thực hiện kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn; Và

(d) Thực phẩm được đánh dấu hoặc nhận dạng khác để chỉ ra thời gian đã qua 4 giờ so với thời điểm thực phẩm được kiểm soát thời gian/nhiệt độ để đảm bảo an toàn thực phẩm như được quy định trong phần phụ ¶¶' (B)(2)(a) và (b) của phần này.

(3) THỰC PHẨM phải được đánh dấu hoặc nhận dạng theo cách khác để cho biết thời gian đã qua 4 giờ so với thời điểm THỰC PHẨM được lấy ra khỏi bộ kiểm soát nhiệt độ; P_f

(4) THỰC PHẨM sẽ được nấu chín và phục vụ, phục vụ ở bất kỳ nhiệt độ nào nếu ĐỀ ÁN LIỀN hoặc loại bỏ, trong vòng 4 giờ kể từ thời điểm THỰC PHẨM được lấy ra khỏi bộ kiểm soát nhiệt độ; P và

(5) THỰC PHẨM trong các hộp đựng hoặc GÓI không được đánh dấu, hoặc được đánh dấu vượt quá giới hạn 4 giờ sẽ bị loại bỏ. P

Thời gian - tối đa lên tới 6 giờ

(C) Nếu thời gian không có kiểm soát nhiệt độ được sử dụng làm biện pháp kiểm soát sức khỏe cộng đồng tối đa là 6 giờ:

(1) THỰC PHẨM phải có nhiệt độ ban đầu từ 5°C (41°F) trở xuống khi không được kiểm soát nhiệt độ và nhiệt độ THỰC PHẨM không được vượt quá 21°C (70°F) trong khoảng thời gian tối đa

period of 6 hours; P

(2) The FOOD shall be monitored to ensure the warmest portion of the FOOD does not exceed 21°C (70°F) during the 6-hour period, *unless an ambient air temperature is maintained that ensures the FOOD does not exceed 21°C (70°F) during the 6-hour holding period*; Pf

(3) The FOOD shall be marked or otherwise identified to indicate: Pf

(a) The time when the FOOD is removed from 5°C (41°F) or less cold holding temperature control, Pf and

(b) The time that is 6 hours past the point in time when the FOOD is removed from cold holding temperature control; Pf

(4) The FOOD shall be:

(a) Discarded if the temperature of the food exceeds 21°C (70°F), P or

(b) Cooked and served, served at any temperature if ready-to-eat, or discarded within a maximum of 6 hours from the point in time when the food is removed from 5°C (41°F) or less cold holding temperature control; P and

(5) The food in unmarked containers or packages, or marked with a time that exceeds the 6-hour limit shall be discarded. P

(D) A FOOD ESTABLISHMENT that serves a HIGHLY SUSCEPTIBLE POPULATION may not use time as specified under ¶¶ (A), (B) or (C) of this section as the public health control for raw EGGS.

3-502 Specialized Processing Methods

3-502.11 Variance Requirement.

A FOOD ESTABLISHMENT shall obtain a VARIANCE from the REGULATORY AUTHORITY as specified in § 8-103.10 and under § 8-103.11 before: Pf

(A) Smoking FOOD as a method of FOOD preservation rather than as a method of flavor enhancement; Pf

(B) Curing FOOD; Pf

(C) Using FOOD ADDITIVES or adding components such as vinegar: Pf

(1) As a method of FOOD preservation

là 6 giờ; P

(2) THỰC PHẨM sẽ được theo dõi để đảm bảo phần ấm nhất của THỰC PHẨM không vượt quá 21°C (70°F) trong khoảng thời gian 6 giờ, *trừ khi nhiệt độ không khí xung quanh được duy trì để đảm bảo THỰC PHẨM không vượt quá 21°C (70°F) trong thời gian giữ 6 giờ*; Pf

(3) THỰC PHẨM sẽ được đánh dấu hoặc nhận dạng khác để chỉ ra: Pf

(a) Thời điểm THỰC PHẨM được lấy ra khỏi 5°C (41°F) hoặc thấp hơn kiểm soát nhiệt độ giữ lạnh, Pf và

(b) Thời gian đã quá 6 giờ so với thời điểm THỰC PHẨM được lấy ra khỏi kiểm soát nhiệt độ giữ lạnh; Pf

(4) THỰC PHẨM sẽ là:

(a) Bị loại bỏ nếu nhiệt độ của thực phẩm vượt quá 21°C (70°F), P hoặc

(b) Đã nấu chín và phục vụ, phục vụ ở bất kỳ nhiệt độ nào nếu là đồ ăn sẵn hoặc bị loại bỏ trong vòng tối đa 6 giờ kể từ thời điểm thực phẩm được lấy ra khỏi nhiệt độ giữ lạnh từ 5°C (41°F) trở xuống; p và

(5) Thực phẩm đựng trong hộp hoặc gói không được đánh dấu hoặc đánh dấu thời gian vượt quá giới hạn 6 giờ sẽ bị loại bỏ. P

(D) CƠ SỞ THỰC PHẨM phục vụ NHÓM DÂN SỐ CÓ NGUY CƠ CAO không được sử dụng thời gian như quy định trong ¶¶ (A), (B) hoặc (C) của phần này làm biện pháp kiểm soát sức khỏe cộng đồng đối với TRỨNG sống.

3-502 Phương pháp xử lý chuyên biệt

3-502.11 Yêu cầu về sự khác biệt.

CƠ SỞ THỰC PHẨM sẽ nhận được SỰ KHÁC BIỆT từ CƠ QUAN QUY ĐỊNH như được quy định trong § 8-103.10 và theo § 8-103.11 trước: Pf

(A) xông khói THỰC PHẨM như một phương pháp bảo quản THỰC PHẨM chứ không phải là một phương pháp tăng hương vị; Pf

(B) Ướp muối THỰC PHẨM; Pf

(C) Sử dụng PHỤ GIA THỰC PHẨM hoặc thêm các thành phần như giấm: Pf

(1) Là một phương pháp bảo quản THỰC

rather than as a method of flavor enhancement, Pf OR

(2) To render a FOOD so that it is not TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD; Pf

(D) Packaging TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD using a REDUCED OXYGEN PACKAGING method *except where the growth of and toxin formation by **Clostridium botulinum** and the growth of **Listeria monocytogenes** are controlled as specified under § 3-502.12;* Pf

(E) Operating a MOLLUSCAN SHELLFISH life-support system display tank used to store or display shellfish that are offered for human consumption; Pf

(F) Custom processing animals that are for personal use as FOOD and not for sale or service in a FOOD ESTABLISHMENT; Pf

(G) Preparing FOOD by another method that is determined by the REGULATORY AUTHORITY to require a VARIANCE; Pf OR

(H) Sprouting seeds or beans. Pf

Clostridium botulinum and Listeria monocytogenes Controls

3-502.12 Reduced Oxygen Packaging Without a Variance, Criteria.

(A) Except for a FOOD ESTABLISHMENT that obtains a VARIANCE as specified under § 3-502.11, a FOOD ESTABLISHMENT that PACKAGES TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD using a REDUCED OXYGEN PACKAGING method shall control the growth and toxin formation of **Clostridium botulinum** and the growth of **Listeria monocytogenes**. P

(B) Except as specified under ¶(F) of this section, a FOOD ESTABLISHMENT that PACKAGES TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD using a REDUCED OXYGEN PACKAGING method shall implement a HACCP PLAN that contains the information specified under ¶¶ 8-

PHẨM chứ không phải là một phương pháp tăng hương vị, Pf hoặc

(2) Để kết xuất THỰC PHẨM sao cho KHÔNG KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ CỦA THỰC PHẨM AN TOÀN; Pf

(D) KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ CHO THỰC PHẨM AN TOÀN đối với thực phẩm đã được đóng gói bằng phương pháp ĐÓNG GÓI KHỬ OXY trừ khi sự phát triển và hình thành độc tố của **Clostridium botulinum** và sự phát triển của **Listeria monocytogenes** được kiểm soát như quy định trong § 3-502.12; Pf

(E) Vận hành bể trung bày hệ thống hỗ trợ sự sống cho ĐỘNG VẬT CÓ VỎ NHUYỄN được sử dụng để lưu trữ hoặc trung bày động vật có vỏ được cung cấp cho con người; Pf

(F) Động vật chế biến theo yêu cầu dành cho mục đích sử dụng cá nhân làm THỰC PHẨM chứ không phải để bán hoặc phục vụ trong CƠ SỞ THỰC PHẨM; Pf

(G) Chuẩn bị THỰC PHẨM bằng một phương pháp khác được CƠ QUAN QUY ĐỊNH xác định là yêu cầu có SỰ KHÁC BIỆT; Pf hoặc

(H) Hạt hoặc đậu nảy mầm. Pf

Kiểm soát Clostridium botulinum và Listeria monocytogenes

3-502.12 Bao bì khử oxy không có phương sai, tiêu chí.

(A) Ngoại trừ CƠ SỞ THỰC PHẨM đạt được PHƯƠNG ÁN như được chỉ định trong § 3-502.11, CƠ SỞ THỰC PHẨM KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ ĐÓNG GÓI CHO THỰC PHẨM AN TOÀN bằng cách sử dụng phương pháp BAO BÌ KHỬ OXY sẽ kiểm soát sự phát triển và hình thành độc tố của **Clostridium botulinum** và sự phát triển của **Listeria monocytogenes**. P

(B) Trừ khi được quy định trong ¶(F) của phần này, CƠ SỞ THỰC PHẨM KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ ĐÓNG GÓI CHO THỰC PHẨM AN TOÀN bằng phương pháp ĐÓNG GÓI KHỬ OXY sẽ thực hiện KẾ HOẠCH HACCP có chứa thông tin được chỉ định theo ¶¶

201.14 (C) and (D) and that: Pf

(1) Identifies the FOOD to be PACKAGED; Pf

(2) Except as specified under ¶¶ (C) - (E) of this section, requires that the PACKAGED FOOD shall be maintained at 5°C (41°F) or less and meet at least one of the following criteria: Pf

(a) Has an A_w of 0.91 or less, Pf

(b) Has a PH of 4.6 or less, Pf

(c) Is a MEAT or POULTRY product cured at a FOOD PROCESSING PLANT regulated by the USDA using substances specified in 9 CFR 424.21, Use of food ingredients and sources of radiation, and is received in an intact PACKAGE, Pf OR

(d) Is a FOOD with a high level of competing organisms such as raw MEAT, raw POULTRY, or raw vegetables; Pf

(3) Describes how the PACKAGE shall be prominently and conspicuously labeled on the principal display panel in bold type on a contrasting background, with instructions to: Pf

(a) Maintain the FOOD at 5°C (41°F) or below, Pf and

(b) Discard the FOOD if within 30 calendar days of its PACKAGING if it is not served for on-PREMISES consumption, or consumed if served or sold for off-PREMISES consumption; Pf

(4) Limits the refrigerated shelf life to no more than 30 calendar days from PACKAGING to consumption, except the time the product is maintained frozen, or the original manufacturer's "sell by" or "use by" date, whichever occurs first; P

(5) Includes operational procedures that:

(a) Prohibit contacting READY-TO-EAT FOOD with bare hands as specified under ¶ 3-301.11(B), Pf

(b) Identify a designated work area and the method by which: Pf

(i) Physical barriers or methods of separation of raw FOODS and READY-TO-EAT FOODS minimize cross contamination, Pf and

8-201.14 (C) và (D) và rằng: Pf

(1) Xác định THỰC PHẨM ĐƯỢC ĐÓNG GÓI; Pf

(2) Trừ khi được quy định trong ¶¶ (C) - (E) của phần này, yêu cầu THỰC PHẨM ĐÓNG GÓI phải được duy trì ở 5°C (41°F) trở xuống và đáp ứng ít nhất một trong các tiêu chí sau: Pf

(a) Có A_w từ 0,91 trở xuống, Pf

(b) Có pH từ 4,6 trở xuống, Pf

(c) Là một sản phẩm THỊT hoặc GIA CẦM được xử lý tại NHÀ MÁY CHẾ BIẾN THỰC PHẨM do USDA quản lý bằng cách sử dụng các chất được quy định trong điều 9 CFR 424.21, Sử dụng các thành phần thực phẩm và nguồn bức xạ, và được nhận trong GÓI còn nguyên vẹn, Pf hoặc

(d) Là THỰC PHẨM có mức độ cạnh tranh sinh vật cao như THỊT sống, GIA CẦM sống, hoặc rau sống; Pf

(3) Mô tả cách GÓI HÀNG sẽ được dán nhãn nổi bật và dễ thấy trên bảng hiển thị chính bằng chữ in đậm trên nền tương phản, kèm với hướng dẫn: Pf

(a) Duy trì THỰC PHẨM ở 5°C (41°F) trở xuống, Pf và

(b) Vứt bỏ THỰC PHẨM nếu trong vòng 30 ngày dương lịch kể từ ngày ĐÓNG GÓI nếu nó không được phục vụ để tiêu thụ tại chỗ, hoặc được tiêu thụ nếu được phục vụ hoặc bán để tiêu thụ tại chỗ; Pf

(4) Giới hạn thời hạn sử dụng trong tủ lạnh không quá 30 ngày theo lịch kể từ khi ĐÓNG GÓI đến khi tiêu thụ, ngoại trừ thời gian sản phẩm được bảo quản đông lạnh hoặc ngày "bán trước" hoặc "hết hạn sử dụng" của nhà sản xuất ban đầu, tùy điều kiện nào đến trước; P

(5) Bao gồm các quy trình vận hành:

(a) Cấm chạm vào THỰC PHẨM ĂN LIỀN bằng tay không như được chỉ định trong ¶ 3-301.11(B), Pf

(b) Xác định khu vực làm việc được chỉ định và phương pháp: Pf

(i) Các rào cản vật lý hoặc phương pháp phân tách THỰC PHẨM thô và THỰC PHẨM ĂN LIỀN giảm thiểu ô nhiễm chéo, Pf và

(ii) Access to the processing EQUIPMENT is limited to responsible trained personnel familiar with the potential HAZARDS of the operation, Pf and

(c) Delineate cleaning and SANITIZATION procedures for FOODCONTACT SURFACES; Pf and

(6) Describes the training program that ensures that the individual responsible for the REDUCED OXYGEN PACKAGING operation understands the: Pf

(a) Concepts required for a safe operation, Pf

(b) EQUIPMENT and facilities, Pf and

(c) Procedures specified under Subparagraph (B)(5) of this section and ¶¶ 8-201.14 (C) and (D). Pf

(7) Is provided to the REGULATORY AUTHORITY prior to implementation as specified under ¶ 8-201.13(B).

Fish

(C) *Except for FISH that is frozen before, during, and after PACKAGING and bears a label indicating that it is to be kept frozen until time of use, a FOOD ESTABLISHMENT may not PACKAGE FISH using a REDUCED OXYGEN PACKAGING method.* P

Cook-Chill or Sous Vide

(E) Except as specified under ¶ (C) and ¶ (F) of this section, a FOOD ESTABLISHMENT that PACKAGES TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD using a cook-chill or sous vide process shall:

(F)

(1) Provide to the REGULATORY AUTHORITY prior to implementation, a HACCP PLAN that contains the information as specified under ¶¶ 8-201.14 (C) and (D); Pf

(2) Ensure the FOOD is:

(a) Prepared and consumed on the PREMISES, or prepared and consumed off the PREMISES but within the same business entity with no distribution or sale of the PACKAGED product to another business entity or the CONSUMER, Pf

(b) Cooked to heat all parts of the FOOD to

(ii) Quyền truy cập vào THIẾT BỊ xử lý chỉ giới hạn ở những nhân viên được đào tạo có trách nhiệm, quen thuộc với các MỐI NGUY hiểm ẩn của hoạt động, Pf và

(c) Phân định các quy trình làm sạch và VỆ SINH cho BỀ MẶT TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM; Pf và

(6) Mô tả chương trình đào tạo để đảm bảo rằng cá nhân chịu trách nhiệm vận hành ĐÓNG GÓI KHỬ OXY hiểu được: Pf

(a) Các khái niệm cần thiết cho hoạt động an toàn, Pf

(b) THIẾT BỊ và phương tiện, Pf và

(c) Các thủ tục được quy định trong Tiểu đoạn (B)(5) của mục này và ¶¶ 8-201.14 (C) và (D). Pf

(7) Được cung cấp cho CƠ QUAN QUY ĐỊNH trước khi triển khai như được chỉ định trong ¶ 8-201.13(B).

Cá

(C) *Ngoại trừ CÁ được đông lạnh trước, trong và sau khi ĐÓNG GÓI và có nhãn cho biết rằng nó sẽ được giữ đông lạnh cho đến khi sử dụng, CƠ SỞ THỰC PHẨM không được ĐÓNG GÓI CÁ bằng phương pháp ĐÓNG GÓI KHỬ OXY.* P

Nấu - làm lạnh hoặc Sous Vide

(D) Trừ khi được quy định trong ¶ (C) và ¶ (F) của phần này, CƠ SỞ THỰC PHẨM KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ ĐỐI VỚI THỰC PHẨM AN TOÀN bằng cách sử dụng quy trình nấu làm lạnh hoặc sous vide phải:

(1) Cung cấp cho CƠ QUAN QUY ĐỊNH trước khi thực hiện KẾ HOẠCH HACCP có chứa thông tin như được chỉ định trong ¶¶ 8-201.14 (C) và (D); Pf

(2) Đảm bảo THỰC PHẨM là:

(a) Được chuẩn bị và tiêu thụ tại CƠ SỞ, hoặc được chuẩn bị và tiêu thụ ngoài CƠ SỞ nhưng trong cùng một thực thể kinh doanh mà không phân phối hoặc bán sản phẩm BAO GÓI cho một thực thể kinh doanh khác hoặc NGƯỜI TIÊU DÙNG, Pf

(b) Đã nấu chín để làm nóng tất cả các

a temperature and for a time as specified under ¶¶ 3-401.11 (A), (B), and (C), P

(c) Protected from contamination before and after cooking as specified under Parts 3-3 and 3-4, P

(d) Placed in a PACKAGE with an oxygen barrier and sealed before cooking, or placed in a PACKAGE and sealed immediately after cooking and before reaching a temperature below 57°C (135°F), P

(e) Cooled to 5°C (41°F) in the sealed PACKAGE or bag as specified under § 3-501.14 and: P

(i) Cooled to 1°C (34°F) within 48 hours of reaching 5°C (41°F) and held at that temperature until consumed or discarded within 30 days after the date of PACKAGING; P

(ii) Held at 5°C (41°F) or less for no more than 7 days, at which time the FOOD must be consumed or discarded; P or

(iii) Cooled to 1°C (34°F) within 48 hours of reaching 5°C (41°F), removed from refrigeration equipment that maintains a 1°C (34°F) FOOD temperature and then held at 5°C (41°F) or less for no more than 7 days, not to exceed 30 days from its date of PACKAGING, at which time the FOOD must be consumed or discarded; P or

(iv) Held frozen with no shelf life restriction while frozen until consumed or used. P

(f) Held in a refrigeration unit that is equipped with an electronic system that continuously monitors time and temperature and is visually examined for proper operation twice daily, P_f

(g) If transported off-site to a satellite location of the same business entity, equipped with verifiable electronic monitoring devices to ensure that times and temperatures are monitored during transportation, P_{and}

(h) Labeled with the product name and the date PACKAGED; P_{and}

phần của THỰC PHẨM đến nhiệt độ và trong thời gian như được chỉ định theo ¶¶ 3-401.11 (A), (B) và (C), P

(c) Được bảo vệ khỏi nhiễm bẩn trước và sau khi nấu theo quy định tại Phần 3-3 và 3-4, P

(d) Được đặt trong GÓI có màng chắn oxy và được niêm phong trước khi nấu, hoặc được đặt trong GÓI và được niêm phong ngay sau khi nấu và trước khi đạt đến nhiệt độ dưới 57°C (135°F), P

(e) Được làm mát đến 5°C (41°F) trong GÓI hoặc túi được niêm phong như được chỉ định trong § 3-501.14 và: P

(i) Làm nguội xuống 1°C (34°F) trong vòng 48 giờ sau khi đạt 5°C (41°F) và giữ ở nhiệt độ đó cho đến khi tiêu thụ hoặc loại bỏ trong vòng 30 ngày sau ngày ĐÓNG GÓI; P

(ii) Được giữ ở nhiệt độ 5°C (41°F) trở xuống không quá 7 ngày, tại thời điểm đó THỰC PHẨM phải được tiêu thụ hoặc loại bỏ; p hoặc

(iii) Làm mát xuống 1°C (34°F) trong vòng 48 giờ sau khi đạt 5°C (41°F), lấy ra khỏi thiết bị làm lạnh duy trì nhiệt độ THỰC PHẨM 1°C (34°F) và sau đó giữ ở 5°C (41°F) trở xuống không quá 7 ngày, không quá 30 ngày kể từ ngày ĐÓNG GÓI, tại thời điểm đó THỰC PHẨM phải được tiêu thụ hoặc loại bỏ; p hoặc

(iv) Được giữ đông lạnh mà không hạn chế thời hạn sử dụng trong khi đông lạnh cho đến khi tiêu thụ hoặc sử dụng. P

(f) Được giữ trong một thiết bị làm lạnh được trang bị hệ thống điện tử liên tục theo dõi thời gian và nhiệt độ và được kiểm tra bằng mắt xem có hoạt động bình thường hai lần mỗi ngày, P_f

(g) Nếu được vận chuyển ra khỏi địa điểm đến một địa điểm vệ tinh của cùng một thực thể kinh doanh, được trang bị các thiết bị giám sát điện tử có thể kiểm chứng để đảm bảo rằng thời gian và nhiệt độ được theo dõi trong quá trình vận chuyển, P_f và

(h) Được dán nhãn với tên sản phẩm và ngày ĐÓNG GÓI; P_f và

(3) Maintain the records required to confirm that cooling and cold holding refrigeration time/temperature parameters are required as part of the HACCP PLAN and:

(a) Make such records available to the REGULATORY AUTHORITY upon request, Pf and

(b) Hold such records for at least 6 months; Pf and

(4) Implement written operational procedures as specified under Subparagraph (B)(5) of this section and a training program as specified under Subparagraph (B)(6) of this section. Pf

Cheese

(E) Except as specified under ¶ (F) of this section, a FOOD ESTABLISHMENT that PACKAGES cheese using a REDUCED OXYGEN PACKAGING method shall:

(1) Limit the cheeses PACKAGED to those that are commercially manufactured in a FOOD PROCESSING PLANT with no ingredients added in the FOOD ESTABLISHMENT and that meet the Standards of Identity as specified in 21 CFR 133.150 Hard cheeses, 21 CFR 133.169 Pasteurized process cheese or 21 CFR 133.187 Semisoft cheeses; P

(2) Have a HACCP PLAN that contains the information specified under ¶¶ 8-201.14 (C) and (D) and as specified under ¶¶ (B)(1), (B)(3)(a), (B)(5) and (B)(6) of this section; Pf

(3) Labels the PACKAGE on the principal display panel with a “use by” date that does not exceed 30 days from its packaging or the original manufacturer’s “sell by” or “use by” date, whichever occurs first; Pf and

(4) Discards the REDUCED OYGEN PACKAGED cheese if it is not sold for offPREMISES consumption or consumed within 30 calendar days of its PACKAGING. Pf

(F) A HACCP Plan is not required when a food establishment uses a reduced oxygen packaging method to package time/temperature control for safety food

(3) Duy trì các hồ sơ cần thiết để xác nhận rằng các thông số thời gian/nhiệt độ làm lạnh và giữ lạnh được yêu cầu như một phần của KẾ HOẠCH HACCP và:

(a) Cung cấp các hồ sơ đó cho CƠ QUAN QUY ĐỊNH theo yêu cầu, Pf và

(b) Giữ các hồ sơ đó trong ít nhất 6 tháng; Pf và

(4) Thực hiện các quy trình vận hành bằng văn bản như quy định tại Tiểu đoạn (B)(5) của phần này và một chương trình đào tạo như quy định tại Tiểu đoạn (B)(6) của phần này. Pf

Phô mai

(E) Ngoại trừ như được quy định trong ¶ (F) của phần này, CƠ SỞ THỰC PHẨM ĐÓNG GÓI phô mai bằng phương pháp ĐÓNG GÓI KHỬ OXY sẽ:

(1) Giới hạn các loại phô mát ĐÓNG GÓI đối với những loại được sản xuất thương mại tại NHÀ MÁY CHẾ BIẾN THỰC PHẨM không có thành phần nào được thêm vào trong CƠ SỞ THỰC PHẨM và đáp ứng các Tiêu chuẩn Nhận diện như được quy định trong 21 CFR 133.150 Phô mai cứng, 21 CFR 133.169 Phô mai chế biến thanh trùng hoặc 21 CFR 133.187 Phô mai mềm; P

(2) Có KẾ HOẠCH HACCP chứa thông tin được chỉ định theo ¶¶ 8-201.14 (C) và (D) và như được chỉ định trong ¶¶ (B)(1), (B)(3)(a), (B)(5) và (B)(6) của phần này; Pf

(3) Dán nhãn GÓI HÀNG trên bảng hiển thị chính với ngày “hết hạn sử dụng” không quá 30 ngày kể từ ngày đóng gói hoặc ngày “hạn bán” hoặc “hết hạn sử dụng” của nhà sản xuất ban đầu, tùy điều kiện nào đến trước; Pf và

(4) Vứt bỏ phô mai được ĐÓNG GÓI KHỬ OXY nếu nó không được bán để tiêu thụ tại CƠ SỞ hoặc tiêu thụ trong vòng 30 ngày dương lịch kể từ khi ĐÓNG GÓI. Pf

(F) Không cần phải có Kế hoạch HACCP khi cơ sở thực phẩm sử dụng phương pháp đóng gói khử oxy để kiểm soát thời gian/nhiệt độ đóng gói đối với thực phẩm

that is always:

- (1) Labeled with the production time and date,
- (2) Held at 5°C (41°F) or less during refrigerated storage, and
- (3) Removed from its PACKAGE in the FOOD ESTABLISHMENT within 48 hours after PACKAGING.

3-6 Food Identity, Presentation, and On-Premises Labeling

3-601 Accurate Representation

3-601.11 Standards of Identity.

PACKAGED FOOD shall comply with standard of identity requirements in 21 CFR 131-169 and 9 CFR 319 Definitions and standards of identity or composition, and the general requirements in 21 CFR 130 – Food Standards: General and 9 CFR 319 Subpart A – General.

3-601.12 Honestly Presented.

(A) FOOD shall be offered for human consumption in a way that does not mislead or misinform the CONSUMER.

(B) FOOD or COLOR ADDITIVES, colored overwraps, or lights may not be used to misrepresent the true appearance, color, or quality of a FOOD.

3-602 Labeling

3-602.11 Food Labels.

(A) FOOD PACKAGED in a FOOD ESTABLISHMENT, shall be labeled as specified in LAW, including 21 CFR 101 - Food labeling, and 9 CFR 317 Labeling, marking devices, and containers.

(B) Label information shall include:

- (1) The common name of the FOOD, or absent a common name, an adequately descriptive identity statement;
- (2) If made from two or more ingredients, a list of ingredients and subingredients in descending order of predominance by weight, including a declaration of artificial colors, artificial flavors and chemical preservatives, if contained in the FOOD;
- (3) An accurate declaration of the net

an toàn luôn:

- (1) Được dán nhãn với thời gian và ngày sản xuất,
- (2) Được giữ ở 5°C (41°F) hoặc thấp hơn trong quá trình bảo quản lạnh, và
- (3) Đã bị xóa khỏi GÓI trong CƠ SỞ THỰC PHẨM trong vòng 48 giờ sau khi BAO BÌ.

3-6 Nhận dạng Thực phẩm, Trình bày và Ghi nhãn Tại chỗ

3-601 Nhận diện chính xác

3-601.11 Tiêu chuẩn nhận dạng.

THỰC PHẨM ĐÓNG GÓI phải tuân thủ tiêu chuẩn về yêu cầu nhận dạng trong 21 CFR 131-169 và 9 CFR 319 Định nghĩa và tiêu chuẩn về nhận dạng hoặc thành phần, cũng như các yêu cầu chung trong 21 CFR 130 – Tiêu chuẩn Thực phẩm: Chung và 9 CFR 319 Phần phụ A – Chung.

3-601.12 Trình bày trung thực.

(A) THỰC PHẨM sẽ được cung cấp cho con người theo cách không gây hiểu lầm hoặc thông tin sai cho NGƯỜI TIÊU DÙNG.

(B) KHÔNG ĐƯỢC sử dụng THỰC PHẨM hoặc CHẤT PHỤ GIA TẠO MÀU, lớp bọc ngoài có màu hoặc ánh sáng để làm sai lệch hình thức, màu sắc hoặc chất lượng thực của THỰC PHẨM.

3-602 Dán nhãn

3-602.11 Nhãn thực phẩm.

(A) THỰC PHẨM ĐƯỢC ĐÓNG GÓI trong CƠ SỞ THỰC PHẨM, sẽ được dán nhãn theo quy định của LUẬT, bao gồm 21 CFR 101 - Ghi nhãn thực phẩm và 9 CFR 317 Ghi nhãn, thiết bị đánh dấu và hộp đựng.

(B) Thông tin nhãn sẽ bao gồm:

- (1) Tên chung của THỰC PHẨM, hoặc không có tên chung, một tuyên bố nhận dạng mô tả đầy đủ;
- (2) Nếu được làm từ hai thành phần trở lên, danh sách các thành phần và thành phần phụ theo thứ tự giảm dần về trọng lượng, bao gồm tuyên bố về màu nhân tạo, hương vị nhân tạo và chất bảo quản hóa học, nếu có trong THỰC PHẨM;
- (3) Tuyên bố chính xác về khối lượng

quantity of contents;
(4) The name and place of business of the manufacturer, packer, or distributor; and

(5) The name of the FOOD source for each MAJOR FOOD ALLERGEN contained in the FOOD unless the FOOD source is already part of the common or usual name of the respective ingredient. Pf

(6) Except as exempted in the Federal Food, Drug, and Cosmetic Act § 403(q)(3) - (5), nutrition labeling as specified in 21 CFR 101 - Food Labeling and 9 CFR 317 Subpart B Nutrition Labeling.

(7)

(8) For any salmonid FISH containing canthaxanthin or astaxanthin as a COLOR ADDITIVE, the labeling of the bulk FISH container, including a list of ingredients, displayed on the retail container or by other written means, such as a counter card, that discloses the use of canthaxanthin or astaxanthin.

(9)

(C) Bulk FOOD that is available for CONSUMER self-dispensing shall be prominently labeled with the following information in plain view of the CONSUMER:

(1) The manufacturer's or processor's label that was provided with the FOOD; or

(2) A card, sign, or other method of notification that includes the information specified under Subparagraphs (B)(1), (2), (5) and (6) of this section.

(D) *Bulk, unPACKAGED FOODS such as bakery products and unPACKAGED FOODS that are portioned to CONSUMER specification need not be labeled if:*

(1) *A health, nutrient content, or other claim is not made;*

(2)

(2) *There are no state or local LAWS requiring labeling; and*

tính của thành phần;

(4) Tên và địa điểm kinh doanh của nhà sản xuất, nhà đóng gói hoặc nhà phân phối; Và

(5) Tên của nguồn THỰC PHẨM cho từng CHẤT DỊ ỨNG THỰC PHẨM CHÍNH có trong THỰC PHẨM trừ khi nguồn THỰC PHẨM đã là một phần của tên thông dụng hoặc thông thường của thành phần tương ứng. Pf

(6) Trừ khi được miễn trừ trong Đạo luật Thực phẩm, Dược phẩm và Mỹ phẩm Liên bang § 403(q)(3) - (5), ghi nhãn dinh dưỡng như được quy định trong 21 CFR 101 - Ghi nhãn Thực phẩm và 9 CFR 317 Phần phụ B Ghi nhãn Dinh dưỡng.

(7) Đối với bất kỳ loại CÁ salmonid nào có chứa canthaxanthin hoặc astaxanthin dưới dạng CHẤT PHỤ GIA TẠO MÀU, việc dán nhãn thùng chứa CÁ số lượng lớn, bao gồm danh sách các thành phần, được hiển thị trên thùng chứa bán lẻ hoặc bằng các phương tiện bằng văn bản khác, chẳng hạn như thẻ quầy, tiết lộ sử dụng canthaxanthin hoặc astaxanthin.

(C) THỰC PHẨM số lượng lớn có sẵn để NGƯỜI TIÊU DÙNG tự phân phối sẽ được dán nhãn nổi bật với các thông tin sau để NGƯỜI TIÊU DÙNG dễ nhìn thấy:

(1) Nhãn của nhà sản xuất hoặc nhà chế biến được cung cấp cùng với THỰC PHẨM; hoặc

(2) Thẻ, ký hiệu hoặc phương thức thông báo khác bao gồm thông tin được chỉ định theo Điểm (B)(1), (2), (5) và (6) của phần này.

(D) *THỰC PHẨM SỐ LƯỢNG LỚN, KHÔNG ĐÓNG GÓI chẳng hạn như các sản phẩm bánh và THỰC PHẨM KHÔNG ĐÓNG GÓI được chia thành từng phần theo thông số của NGƯỜI TIÊU DÙNG không cần phải dán nhãn nếu:*

(1) *Không đưa ra tuyên bố về sức khỏe, hàm lượng chất dinh dưỡng hoặc yêu cầu khác;*

(2) *Không có LUẬT nào của tiểu bang hoặc địa phương yêu cầu dán nhãn; Và*

(3) The FOOD is manufactured or prepared on the PREMISES of the FOOD ESTABLISHMENT or at another FOOD ESTABLISHMENT or a FOOD PROCESSING PLANT that is owned by the same PERSON and is regulated by the FOOD regulatory agency that has jurisdiction.

3-602.12 Other Forms of Information.

(A) If required by LAW, CONSUMER warnings shall be provided.

(B) FOOD ESTABLISHMENT or manufacturers' dating information on FOODS may not be concealed or altered.

(C) The PERMIT HOLDER shall notify CONSUMERS by written notification of the presence of MAJOR FOOD ALLERGENS as an ingredient in unPACKAGED FOOD items that are served or sold to the CONSUMER.

3-603 Consumer Advisory

3-603.11 Consumption of Animal Foods that are Raw, Undercooked, or Not Otherwise Processed to Eliminate Pathogens.

(A) Except as specified in ¶ 3-401.11(C) and Subparagraph 3-401.11(D)(4) and under ¶ 3-801.11(C), if an animal FOOD such as beef, EGGS, FISH, lamb, milk, pork, POULTRY, or shellfish is served or sold raw, undercooked, or without otherwise being processed to eliminate pathogens, either in READY-TO-EAT form or as an ingredient in another READY-TO-EAT FOOD, the PERMIT HOLDER shall inform CONSUMERS of the significantly increased RISK of consuming such FOODS by way of a DISCLOSURE and REMINDER, as specified in ¶¶ (B) and (C) of this section using brochures, deli case or menu advisories, label statements, table tents, placards, or other effective written means. Pf

(B) DISCLOSURE shall include:

(3) THỰC PHẨM được sản xuất hoặc chuẩn bị tại CƠ SỞ THỰC PHẨM hoặc tại CƠ SỞ THỰC PHẨM khác hoặc NHÀ MÁY CHẾ BIẾN THỰC PHẨM thuộc sở hữu của cùng một NGƯỜI và được quản lý bởi cơ quan quản lý THỰC PHẨM có thẩm quyền.

3-602.12 Các dạng thông tin khác.

(A) Nếu LUẬT PHÁP yêu cầu, các cảnh báo cho NGƯỜI TIÊU DÙNG sẽ được cung cấp.

(B) CƠ SỞ THỰC PHẨM hoặc thông tin ngày tháng của nhà sản xuất trên THỰC PHẨM không được che giấu hoặc thay đổi.

(C) NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP sẽ thông báo cho NGƯỜI TIÊU DÙNG bằng văn bản thông báo về sự hiện diện của CÁC CHẤT DỊ ỨNG THỰC PHẨM CHÍNH như một thành phần trong các mặt hàng THỰC PHẨM KHÔNG ĐÓNG GÓI được phục vụ hoặc bán cho NGƯỜI TIÊU DÙNG.

3-603 Tư vấn người tiêu dùng

3-603.11 Tiêu thụ Thực phẩm Động vật Còn sống, Chưa nấu chín hoặc Chưa được Chế biến để Loại bỏ Mầm bệnh.

(A) Trừ khi được quy định trong ¶ 3-401.11(C) và Tiêu đoạn 3-401.11(D)(4) và theo ¶ 3-801.11(C), nếu THỰC PHẨM động vật như thịt bò, TRỨNG, CÁ, thịt cừu, sữa, thịt lợn, GIA CẦM hoặc động vật có vỏ được phục vụ hoặc bán sống, nấu chưa chín hoặc không được chế biến theo cách khác để loại bỏ mầm bệnh, ở dạng ĂN LIỀN hoặc như một thành phần trong THỰC PHẨM ĂN LIỀN khác, NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP phải thông báo cho NGƯỜI TIÊU DÙNG có RỦI RO tăng lên đáng kể khi tiêu thụ THỰC PHẨM như vậy bằng cách CÔNG BỐ và NHẮC NHỞ, như được chỉ định trong ¶¶ (B) và (C) của phần này bằng cách sử dụng tài liệu quảng cáo, tư vấn về hộp đồ nguội hoặc thực đơn, tuyên bố về nhãn, menu để bàn, áp phích hoặc các phương tiện bằng văn bản hiệu quả khác. Pf

(B) CÔNG BỐ sẽ bao gồm:

(1) A description of the animal-derived FOODS, such as “oysters on the half shell (raw oysters),” “raw-EGG Caesar salad,” and “hamburgers (can be cooked to order)”; Pf OR

(2) Identification of the animal-derived FOODS by asterisking them to a footnote that states that the items are served raw or undercooked, or contain (or may contain) raw or undercooked ingredients. Pf

(B) REMINDER shall include asterisking the animal-derived FOODS requiring DISCLOSURE to a footnote that states:

(1) Regarding the safety of these items, written information is available upon request; Pf

(2) Consuming raw or undercooked MEATS, POULTRY, seafood, shellfish, or EGGS may increase your RISK of foodborne illness; Pf OR

(3) Consuming raw or undercooked MEATS, POULTRY, seafood, shellfish, or EGGS may increase your RISK of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions. Pf

3-7 Contaminated Food

3-307 Disposition

3-701.11 Discarding or Reconditioning Unsafe, Adulterated, or Contaminated Food.

(A) A FOOD that is unsafe, ADULTERATED, or not honestly presented as specified under § 3-101.11 shall be discarded or reconditioned according to an APPROVED procedure. P

(B) FOOD that is not from an APPROVED source as specified under §§ 3-201.11 - .17 shall be discarded. P

(C) READY-TO-EAT FOOD that may have been contaminated by an EMPLOYEE who has been RESTRICTED or EXCLUDED as specified under § 2-201.12 shall be discarded. P

(D) FOOD that is contaminated by FOOD EMPLOYEES, CONSUMERS, or other PERSONS through contact with their hands, bodily discharges, such as nasal or

(1) Mô tả về THỰC PHẨM có nguồn gốc từ động vật, chẳng hạn như “hàu còn nửa vỏ (hàu sống),” “salad Caesar trứng sống” và “bánh mì kẹp thịt (có thể nấu theo yêu cầu)”; Pf hoặc

(2) Nhận dạng THỰC PHẨM có nguồn gốc từ động vật bằng cách đánh dấu sao cho chúng ở phần chú thích nêu rõ rằng các mặt hàng được phục vụ sống hoặc nấu chưa chín, hoặc chứa (hoặc có thể chứa) các thành phần sống hoặc nấu chưa chín. Pf

(C) LỜI NHẮC NHỞ sẽ bao gồm việc đánh dấu hoa thị các THỰC PHẨM có nguồn gốc từ động vật yêu cầu CÔNG BỐ vào phần chú thích nêu rõ:

(1) Về sự an toàn của các mặt hàng này, thông tin bằng văn bản có sẵn theo yêu cầu; Pf

(2) Tiêu thụ THỊT, GIA CẦM, hải sản, động vật có vỏ hoặc TRỨNG sống hoặc nấu chưa chín có thể làm tăng RỦI RO mắc bệnh do thực phẩm; Pf hoặc

(3) Tiêu thụ THỊT, GIA CẦM, hải sản, động vật có vỏ hoặc TRỨNG sống hoặc nấu chưa chín có thể làm tăng RỦI RO mắc bệnh do thực phẩm, đặc biệt nếu bạn mắc một số bệnh lý nhất định. Pf

3-7 Thực phẩm bị ô nhiễm

3-307 Bố trí

3-701.11 Vứt bỏ hoặc Sửa chữa Thực phẩm Không An toàn, Bị Tạt nhiễm hoặc Bị Nhiễm bẩn.

(A) THỰC PHẨM không an toàn, BỊ TẠT NHIỄM hoặc trình bày không trung thực như quy định trong § 3-101.11 sẽ bị loại bỏ hoặc sửa chữa lại theo quy trình ĐƯỢC PHÊ DUYỆT. P

(B) THỰC PHẨM không phải từ nguồn ĐƯỢC PHÊ DUYỆT như được chỉ định trong §§ 3-201.11 - .17 sẽ bị loại bỏ. P

(C) THỰC PHẨM ĂN LIỀN có thể đã bị ô nhiễm bởi NHÂN VIÊN đã bị HẠN CHẾ hoặc LOẠI TRỪ theo quy định trong § 2-201.12 sẽ bị loại bỏ. P

(D) THỰC PHẨM bị ô nhiễm bởi NHÂN VIÊN THỰC PHẨM, NGƯỜI TIÊU DÙNG hoặc NGƯỜI KHÁC do tiếp xúc với tay của họ, chất thải cơ thể, chẳng

oral discharges, or other means shall be discarded. P

3-8 Special Requirements for Highly Susceptible Populations

3-801 Additional Safeguards

3-801.11 Pasteurized Foods, Prohibited Re-Service, and Prohibited Food.

In a food establishment that serves a highly susceptible population:

(A) The following criteria apply to JUICE:

(1) For the purposes of this paragraph only, children who are age 9 or less and receive FOOD in a school, day care setting, or similar facility that provides custodial care are included as HIGHLY SUSCEPTIBLE POPULATIONS;

(2) PrePACKAGED JUICE or a prePACKAGED BEVERAGE containing JUICE, that bears a warning label as specified in 21 CFR, 101.17(g) Food labeling, warning, notice, and safe handling statements, Juices that have not been specifically processed to prevent, reduce, or eliminate the presence of pathogens, or a PACKAGED JUICE or BEVERAGE containing JUICE, that bears a warning label as specified under ¶ 3-404.11(B) may not be served or offered for sale; P and

(3) UnPACKAGED JUICE that is prepared on the premises for service or sale in a READY-TO-EAT form shall be processed under a HACCP PLAN that contains the information specified under §8-201.14 (C) - (E) and as specified in 21 CFR Part 120 – Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Systems, Subpart B Pathogen Reduction, 120.24 Process controls. P

(B) Pasteurized EGGS or EGG PRODUCTS shall be substituted for raw EGGS in the preparation of: P

(1) FOODS such as Caesar salad, hollandaise or Béarnaise sauce, mayonnaise, meringue, EGGnog, ice cream, and EGG-fortified BEVERAGES, P

hạn như nước mũi hoặc miệng, hoặc các phương tiện khác sẽ bị loại bỏ. P

3-8 Yêu cầu đặc biệt đối với những người có tính nhạy cảm cao

3-801 Các biện pháp bảo vệ bổ sung

3-801.11 Thực phẩm đã tiệt trùng, Thực phẩm bị cấm phục vụ lại và Thực phẩm bị cấm.

Trong một cơ sở thực phẩm phục vụ nhóm dân số có nguy cơ cao:

(A) Các tiêu chí sau áp dụng cho NƯỚC TRÁI CÂY:

(1) Chỉ dành cho mục đích của đoạn này, trẻ em từ 9 tuổi trở xuống và nhận THỰC PHẨM tại trường học, cơ sở chăm sóc ban ngày hoặc cơ sở tương tự cung cấp dịch vụ chăm sóc nuôi dưỡng được đưa vào danh sách DÂN SỐ CÓ NGUY CAO;

(2) NƯỚC TRÁI CÂY ĐÓNG GÓI SẴN hoặc ĐỒ UỐNG ĐÓNG GÓI SẴN có chứa NƯỚC TRÁI CÂY, có nhãn cảnh báo như được chỉ định trong 21 CFR, 101.17(g) Ghi nhãn thực phẩm, cảnh báo, thông báo và tuyên bố xử lý an toàn, Nước trái cây chưa được xử lý cụ thể để ngăn ngừa, giảm thiểu, hoặc loại bỏ sự hiện diện của mầm bệnh, hoặc NƯỚC TRÁI CÂY hoặc ĐỒ UỐNG ĐÓNG GÓI có chứa NƯỚC TRÁI CÂY, có nhãn cảnh báo theo quy định trong ¶ 3-404.11(B) không được phục vụ hoặc rao bán; P và

(3) NƯỚC TRÁI CÂY KHÔNG ĐÓNG GÓI được chuẩn bị tại cơ sở để phục vụ hoặc bán ở dạng ĂN LIỀN sẽ được xử lý theo KẾ HOẠCH HACCP có chứa thông tin được chỉ định theo §8-201.14 (C) - (E) và theo quy định trong 21 CFR Phần 120 – Hệ thống Phân tích Mối nguy và Điểm Kiểm soát Tới hạn (HACCP), Phần phụ B Giảm mầm bệnh, 120.24 Kiểm soát quy trình. P

(B) TRỨNG hoặc SẢN PHẨM TRỨNG đã thanh trùng sẽ được thay thế cho TRỨNG sống trong quá trình chuẩn bị: P

(1) CÁC THỰC PHẨM như salad Caesar, sốt hollandaise hoặc Béarnaise, sốt mayonnaise, bánh trứng đường, EGGnog (1 loại đồ uống được pha chế có

and

(2) Except as specified in ¶ (F) of this section, recipes in which more than one EGG is broken and the EGGS are combined; P

(C) The following FOODS may not be served or offered for sale in a READY-TO-EAT form: P

(1) Raw animal FOODS such as raw FISH, raw-marinated FISH, raw MOLLUSCAN SHELLFISH, and steak tartare, P

(2) A partially cooked animal FOOD such as lightly cooked FISH, rare MEAT, soft-cooked EGGS that are made from raw EGGS, and meringue; P and

(3)

(3) Raw seed sprouts. P

(4) PACKAGED FOOD as specified under § 3-401.15.

(D) FOOD EMPLOYEES may not contact READY-TO-EAT FOOD as specified under ¶¶ 3-301.11(B) and (E). P

(E) Time only, as the public health control as specified under ¶ 3-501.19(D), may not be used for raw EGGS. P

(F) Subparagraph (B)(2) of this section does not apply if:

(1) The raw EGGS are combined immediately before cooking for one CONSUMER'S serving at a single meal, cooked as specified under Subparagraph 3-401.11(A)(1), and served immediately, such as an omelet, soufflé, or scrambled EGGS;

(2) The raw EGGS are combined as an ingredient immediately before baking and the EGGS are thoroughly cooked to a READY-TO-EAT form, such as a cake, muffin, or bread; or

(3) The preparation of the food is conducted under a HACCP PLAN that:

(a) Identifies the food to be prepared,

(b) Prohibits contacting ready-to-eat food with bare hands,

(c) Includes specifications and practices that ensure:

thành phần là trứng), kem và ĐỒ ƯÔNG tăng cường TRỨNG, P và

(2) Trừ trường hợp quy định tại ¶ (F) của phần này, các công thức nấu ăn trong đó có nhiều hơn một TRỨNG bị vỡ và các TRỨNG được gộp lại; P

(C) KHÔNG được phục vụ hoặc chào bán các THỰC PHẨM sau đây ở dạng ĂN LIỀN: P

(1) THỰC PHẨM động vật sống như CÁ sống, CÁ ướp sống, NHUYỄN THỂ CÓ VỎ THÂN MỀM sống và bánh tartare bit tét, P

(2) THỰC PHẨM động vật được nấu chín một phần như CÁ nấu chín sơ, THỊT quý hiếm, TRỨNG nấu chín mềm được làm từ TRỨNG sống và bánh trứng đường; P và

(3) Mầm hạt thô. P

(4) THỰC PHẨM ĐÓNG GÓI như được chỉ định trong § 3-401.15.

(D) NHÂN VIÊN THỰC PHẨM không được tiếp xúc với THỰC PHẨM ĂN LIỀN như được quy định trong ¶¶ 3-301.11(B) và (E). P

(E) Chỉ có thời gian, vì biện pháp kiểm soát sức khỏe cộng đồng như được chỉ định trong ¶ 3-501.19(D), không được sử dụng cho TRỨNG sống. P

(F) Tiểu đoạn (B)(2) của mục này không áp dụng nếu:

(1) TRỨNG sống được kết hợp ngay trước khi nấu cho một khẩu phần của NGƯỜI TIÊU DÙNG trong một bữa ăn, được nấu chín như được quy định trong Tiểu đoạn 3-401.11(A)(1) và được phục vụ ngay lập tức, chẳng hạn như món trứng tráng, bánh soufflé hoặc trứng bác;

(2) TRỨNG sống được kết hợp như một thành phần ngay trước khi nướng và TRỨNG được nấu chín kỹ ở dạng ĂN LIỀN, chẳng hạn như bánh ngọt, bánh nướng xốp hoặc bánh mì; hoặc

(3) Việc chuẩn bị thực phẩm được tiến hành theo KẾ HOẠCH HACCP:

(a) Xác định thực phẩm sẽ được chuẩn bị,

(b) Cấm xúc thức ăn ăn liền bằng tay không,

(c) Bao gồm các thông số kỹ thuật và thông lệ đảm bảo:

(i) *Salmonella Enteritidis* growth is controlled before and after cooking, and

(ii) *Salmonella Enteritidis* is destroyed by cooking the eggs according to the temperature and time specified in Subparagraph 3-401.11(A)(2),

(d) Contains the information specified under ¶ 8-201.14(D) including procedures that:

(i) Control cross contamination of ready-to-eat food with raw eggs, and

(ii) Delineate cleaning and sanitization procedures for FOOD-CONTACT SURFACES, and

(e) Describes the training program that ensures that the food employee responsible for the preparation of the food understands the procedures to be used.

Re-service of food

(G) Except as specified in paragraph (H) of this section, FOOD may be reserved as specified under Subparagraph 3-306.14(B)(1) and (2).

Prohibited re-service of food

(H) Food may not be re-served under the following conditions:

(1) Any FOOD served to patients or clients who are under contact precautions in medical isolation or quarantine, or protective environment isolation may not be re-served to others outside.

(2) PACKAGES of FOOD from any patients, clients, or other CONSUMERS should not be re-served to PERSONS in protective environment isolation.

(i) Sự phát triển của *Salmonella Enteritidis* được kiểm soát trước và sau khi nấu, và

(ii) *Salmonella Enteritidis* bị tiêu diệt bằng cách nấu trứng theo nhiệt độ và thời gian quy định tại Tiểu đoạn 3-401.11(A)(2),

(d) Chứa thông tin được chỉ định theo ¶ 8-201.14(D) bao gồm các thủ tục:

(i) Kiểm soát ô nhiễm chéo của thực phẩm ăn liền với trứng sống, và

(ii) Phân định các quy trình làm sạch và vệ sinh cho BỀ MẶT TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM, và

(e) Mô tả chương trình đào tạo đảm bảo rằng nhân viên thực phẩm chịu trách nhiệm chuẩn bị thực phẩm hiểu các quy trình sẽ được sử dụng.

Phục vụ lại đồ ăn

(G) Trừ khi được quy định trong đoạn (H) của phần này, THỰC PHẨM có thể được phục vụ lại theo quy định trong Tiểu đoạn 3-306.14(B)(1) và (2).

Cấm phục vụ lại đồ ăn

(H) Thực phẩm có thể không được phục vụ lại trong các điều kiện sau:

(1) Bất kỳ THỰC PHẨM nào được phục vụ cho bệnh nhân hoặc khách hàng đang được áp dụng các biện pháp phòng ngừa tiếp xúc trong cách ly hoặc cách ly y tế, hoặc cách ly trong môi trường bảo vệ đều không được phục vụ lại cho những người khác bên ngoài.

(2) GÓI THỰC PHẨM từ bất kỳ bệnh nhân, khách hàng hoặc NGƯỜI TIÊU DÙNG nào khác không được phục vụ lại cho NGƯỜI cách ly trong môi trường bảo vệ.

Chapter 4 Equipment, Utensils, and Linens

Chương 4 Thiết bị, Đồ dùng và ĐỒ VẢI

Parts:

- 4-1 Materials for Construction and Repair
- 4-2 Design and Construction
- 4-3 Numbers and Capacities
- 4-4 Location and Installation
- 4-5 Maintenance and Operation
- 4-6 Cleaning of Equipment and Utensils
- 4-7 Sanitization of Equipment and Utensils
- 4-8 Laundering
- 4-9 Protection of Clean Items

Các phần:

- 4-1 Vật liệu xây dựng và sửa chữa
- 4-2 Thiết kế và xây dựng
- 4-3 Số lượng và công suất
- 4-4 Vị trí và lắp đặt
- 4-5 Bảo dưỡng và vận hành
- 4-6 Làm sạch thiết bị và dụng cụ
- 4-7 Vệ sinh thiết bị và dụng cụ
- 4-8 Giặt là
- 4-9 Bảo vệ các mặt hàng sạch

4-1 Materials for Construction and Repair

4-101 Multiuse

4-101.11 Characteristics.

Materials that are used in the construction of UTENSILS and FOOD-CONTACT SURFACES of EQUIPMENT may not allow the migration of deleterious substances or impart colors, odors, or tastes to FOOD and under normal use conditions shall be:

- P
- (A) Safe; P
- (B) Durable, CORROSION-RESISTANT, and nonabsorbent;
- (C) Sufficient in weight and thickness to withstand repeated WAREWASHING;
- (D) Finished to have a SMOOTH, EASILY CLEANABLE surface; and
- (E) Resistant to pitting, chipping, crazing, scratching, scoring, distortion, and decomposition.

4-101.12 Cast Iron, Use Limitation.

(A) Except as specified in ¶¶ (B) and (C) of this section, cast iron may not be used for UTENSILS or FOOD-CONTACT SURFACES of EQUIPMENT.

(B) *Cast iron may be used as a surface for cooking.*

(C) *Cast iron may be used in UTENSILS for serving FOOD if the UTENSILS are used only as part of an uninterrupted process from cooking through service.*

4-1 Vật liệu xây dựng và sửa chữa

4-101 Sử dụng nhiều lần

4-101.11 Đặc điểm.

Các vật liệu được sử dụng để chế tạo ĐỒ DÙNG và BỀ MẶT TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM của THIẾT BỊ có thể không cho phép di chuyển các chất có hại hoặc tạo màu, mùi hoặc vị cho THỰC PHẨM và trong các điều kiện sử dụng bình thường phải: P

- (A) An toàn; P
- (B) Bền, CHỐNG ĂN MÒN và không hấp thụ;
- (C) Đủ trọng lượng và độ dày để có thể RỬA KHỬ MÙI nhiều lần;
- (D) Hoàn thiện để có bề mặt MỊN, DỄ VỆ SINH; Và
- (E) Chống rỗ, sứt mẻ, rạn nứt, trầy xước, xước, móp méo và phân hủy.

4-101.12 Gang thép, Hạn chế Sử dụng.

(A) Trừ khi được quy định trong ¶¶ (B) và (C) của phần này, gang thép có thể không được sử dụng cho ĐỒ DÙNG hoặc BỀ MẶT TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM của THIẾT BỊ.

(B) *Gang thép có thể được sử dụng làm bề mặt để nấu ăn.*

(C) *Gang thép có thể được sử dụng trong ĐỒ DÙNG để phục vụ THỰC PHẨM nếu ĐỒ DÙNG chỉ được sử dụng như một phần của quy trình không bị gián đoạn từ khi nấu cho đến khi phục vụ.*

4-101.13 Lead, Use Limitation.
(A) Ceramic, china, and crystal UTENSILS, and decorative UTENSILS such as hand painted ceramic or china that are used in contact with FOOD shall be lead-free or contain levels of lead not exceeding the limits of the following UTENSIL categories: P

4-101.13 Chì, Hạn chế Sử dụng.
(A) ĐỒ DÙNG bằng gốm, sành sứ và pha lê cũng như ĐỒ DÙNG trang trí như gốm vẽ tay hoặc đồ sứ được sử dụng để tiếp xúc với THỰC PHẨM không được chứa chì hoặc chứa hàm lượng chì không vượt quá giới hạn của các loại ĐỒ DÙNG sau: P

UTENSIL Category	Ceramic Article Description	Maximum Lead MG/L
Beverage Mugs, Cups, Pitchers	Coffee Mugs	0.5
Large Hollowware (excluding pitchers)	Bowls > 1.1 Liter (1.16 Quart)	1
Small Hollowware (excluding cups & mugs)	Bowls < 1.1 Liter (1.16 Quart)	2.0
Flat TABLEWARE	Plates, Saucers	3.0

Hạng mục ĐỒ DÙNG	Đồ gốm sứ Mô tả	Hàm lượng chì tối đa MG/L
Cốc, bình đựng nước giải khát	Cốc cà phê	0.5
Đồ rỗng lớn (không bao gồm bình đựng)	Bát > 1.1 Liter (1.16 Quart)	1
Đồ rỗng nhỏ (không bao gồm cốc và cốc)	Bát < 1.1 Liter (1.16 Quart)	2.0
BỘ ĐỒ ĂN dạng Phẳng	Đĩa, đĩa	3.0

(B) Pewter alloys containing lead in excess of 0.05% may not be used as a FOOD-CONTACTSURFACE. P
(C) Solder and flux containing lead in excess of 0.2% may not be used as a FOOD-CONTACTSURFACE.

(B) Không được sử dụng các hợp kim thiếc có chứa chì vượt quá 0,05% làm BỀ MẶT TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM. P
(C) Không được sử dụng chất hàn và chất trợ dung có chứa chì vượt quá 0,2% làm BỀ MẶT TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM.

4-101.14 Copper, Use Limitation.
(A) Except as specified in ¶ (B) of this section, copper and copper alloys such as brass may not be used in contact with a FOOD that has a pH below 6 such as vinegar, fruit JUICE, or wine or for a fitting or tubing installed between a backflow prevention device and a carbonator. P
(B) *Copper and copper alloys may be used in contact with beer brewing ingredients that have a pH below 6 in the prefermentation and fermentation steps of a beer brewing operation such as a*

4-101.14 Đồng, Hạn chế Sử dụng.
(A) Trừ khi được quy định trong ¶ (B) của phần này, không được sử dụng đồng và hợp kim đồng như đồng thau để tiếp xúc với THỰC PHẨM có độ pH dưới 6 như giấm, NƯỚC ÉP trái cây, hoặc rượu vang hoặc để làm chất kết dính hoặc ống được lắp đặt giữa thiết bị ngăn dòng chảy ngược và thiết bị tạo cacbonat. P
(B) *Đồng và hợp kim đồng có thể được sử dụng để tiếp xúc với các thành phần sản xuất bia có độ pH dưới 6 trong các bước lên men và men của hoạt động sản xuất bia như quán bia hoặc nhà máy bia*

brewpub or microbrewery.

4-101.15 Galvanized Metal, Use Limitation.

Galvanized metal may not be used for UTENSILS or FOOD-CONTACT SURFACES of EQUIPMENT that are used in contact with acidic FOOD. P

4-101.16 Sponges, Use Limitation.

Sponges may not be used in contact with cleaned and SANITIZED or in-use FOODCONTACT SURFACES.

4-101.17 Wood, Use Limitation.

(A) Except as specified in ¶¶ (B), (C), and (D) of this section, wood and wood wicker may not be used as a FOOD-CONTACT SURFACE.

(B) *Hard maple or an equivalently hard, close-grained wood may be used for:*

(1) *Cutting boards; cutting blocks; bakers' tables; and UTENSILS such as rolling pins, doughnut dowels, salad bowls, and chopsticks; and*

(2) *Wooden paddles used in confectionery operations for pressure scraping kettles when manually preparing confections at a temperature of 110°C (230°F) or above.*

(C) *Whole, uncut, raw fruits and vegetables, and nuts in the shell may be kept in the wood shipping containers in which they were received, until the fruits, vegetables, or nuts are used.*

(D) *If the nature of the FOOD requires removal of rinds, peels, husks, or shells before consumption, the whole, uncut, raw FOOD may be kept in:*

(1) *Untreated wood containers; or*

(2) *Treated wood containers if the containers are treated with a preservative that meets the requirements specified in 21 CFR 178.3800 Preservatives for wood.*

4-101.18 Nonstick Coatings, Use Limitation.

Multiuse KITCHENWARE such as frying

nhỏ.

4-101.15 Kim loại mạ kẽm, Hạn chế sử dụng.

Không được sử dụng kim loại mạ kẽm cho ĐỒ DÙNG hoặc BỀ MẶT TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM của THIẾT BỊ được sử dụng để tiếp xúc với THỰC PHẨM có tính axit. P

4-101.16 Mút xốp bọt biển, Hạn chế Sử dụng.

Không được sử dụng mút xốp bọt biển khi tiếp xúc với các BỀ MẶT TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM đã được làm sạch và VỆ SINH hoặc đang sử dụng.

4-101.17 Gỗ, Hạn chế Sử dụng.

(A) Trừ khi được quy định trong ¶¶ (B), (C) và (D) của phần này, gỗ và mây tre đan không được sử dụng làm BỀ MẶT TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM.

(B) *Gỗ phong cứng hoặc một loại gỗ có thớ mịn, cứng tương đương có thể được sử dụng để làm:*

(1) *Thớt; khối cắt; bàn làm bánh; và ĐỒ DÙNG như cây cán bột, chót bánh rán, bát salad và đũa; Và*

(2) *Cánh khuấy bằng gỗ được sử dụng trong các hoạt động chế biến bánh kẹo cho ẩm cạo bằng áp suất khi chuẩn bị bánh kẹo thủ công ở nhiệt độ từ 110°C (230°F) trở lên.*

(C) *Các loại trái cây và rau quả còn nguyên vỏ, chưa cắt, và các loại hạt có thể được giữ trong các thùng vận chuyển bằng gỗ nơi chúng được nhận, cho đến khi trái cây, rau hoặc các loại hạt đó được sử dụng.*

(D) *Nếu bản chất của THỰC PHẨM yêu cầu loại bỏ vỏ, trấu hoặc vỏ trước khi tiêu thụ, thì THỰC PHẨM nguyên vẹn, chưa cắt, thô có thể được giữ trong:*

(1) *Thùng gỗ chưa qua xử lý; hoặc*

(2) *Các thùng chứa bằng gỗ đã qua xử lý nếu các thùng chứa đó được xử lý bằng chất bảo quản đáp ứng các yêu cầu quy định trong 21 CFR 178.3800 Chất bảo quản cho gỗ.*

4-101.18 Lớp phủ chống dính, Hạn chế sử dụng.

ĐỒ DÙNG NHÀ BẾP đa năng như chảo

pans, griddles, sauce pans, cookie sheets, and waffle bakers that have a perfluorocarbon resin coating shall be used with nonscoring or nonscratching UTENSILS and cleaning aids.

4-101.19 Nonfood-Contact Surfaces.

NonFOOD-CONTACT SURFACES of EQUIPMENT that are exposed to splash, spillage, or other FOOD soiling or that require frequent cleaning shall be constructed of a CORROSION-RESISTANT, nonabsorbent, and SMOOTH material.

Single-Service and Single-Use

4-102.11 Characteristics.

Materials that are used to make SINGLE-SERVICE and SINGLE-USE ARTICLES:

(A) May not:

- (1) Allow the migration of deleterious substances, P or
- (2) Impart colors, odors, or tastes to FOOD; and

(B) Shall be:

- (1) Safe, P and
- (2) Clean.

4-2 Design and Construction

4-201 Durability and Strength

4-201.11 Equipment and Utensils.

EQUIPMENT and UTENSILS shall be designed and constructed to be durable and to retain their characteristic qualities under normal use conditions.

4-201.12 Food Temperature Measuring Devices.

FOOD TEMPERATURE MEASURING DEVICES may not have sensors or stems constructed of glass, *except that thermometers with glass sensors or stems that are encased in a shatterproof coating such as candy thermometers may be used.*

P

4-202 Cleanability

4-202.11 Food-Contact Surfaces.

(A) Multiuse FOOD-CONTACT SURFACES shall be:

rán, vỉ nướng, chảo nước sốt, khay nướng bánh quy và khuôn nướng bánh quế có lớp phủ nhựa perfluorocarbon sẽ được sử dụng cùng với ĐỒ DÙNG không hoặc không gây trầy xước và chất hỗ trợ làm sạch.

4-101.19 Các Bề Mặt Không Tiếp Xúc Với Thực Phẩm.

BỀ MẶT KHÔNG TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM của THIẾT BỊ tiếp xúc với tia nước, đổ tràn hoặc chất bẩn THỰC PHẨM khác hoặc yêu cầu làm sạch thường xuyên phải được làm bằng vật liệu CHỐNG ĂN MÒN, không thấm nước và MỊN.

Các đồ dùng và mặt hàng sử dụng một lần

4-102.11 Đặc điểm.

Vật liệu được sử dụng để làm CÁC ĐỒ DÙNG VÀ MẶT HÀNG SỬ DỤNG MỘT LẦN:

(A) Có thể không:

- (1) Cho phép di chuyển các chất có hại, P hoặc
- (2) Mang lại màu sắc, mùi hoặc vị cho THỰC PHẨM; Và

(B) Sẽ là:

- (1) An toàn, P và
- (2) Sạch sẽ.

4-2 Thiết kế và Xây dựng

4-201 Độ bền và Sức mạnh

4-201.11 Thiết bị và Đồ dùng.

THIẾT BỊ và ĐỒ DÙNG phải được thiết kế và chế tạo để bền và giữ được chất lượng đặc trưng của chúng trong các điều kiện sử dụng bình thường.

4-201.12 Thiết bị đo nhiệt độ thực phẩm.

THIẾT BỊ ĐO NHIỆT ĐỘ THỰC PHẨM có thể không có cảm biến hoặc thân làm bằng thủy tinh, ngoại trừ có thể sử dụng nhiệt kế có cảm biến thủy tinh hoặc thân được bọc trong lớp phủ chống vỡ chẳng hạn như nhiệt kế kẹo. P

4-202 Khả năng làm sạch

4-202.11 Bề Mặt Tiếp Xúc Với Thực Phẩm.

(A) BỀ MẶT TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM đa dụng (sử dụng nhiều lần) sẽ là:

- (1) Smooth; Pf
- (2) Free of breaks, open seams, cracks, chips, inclusions, pits, and similar imperfections; Pf
- (3) Free of sharp internal angles, corners, and crevices; Pf
- (4) Finished to have smooth welds and joints; Pf and
- (5) Except as specified in ¶ (B) of this section, accessible for cleaning and inspection by one of the following methods:

- (a) Without being disassembled, Pf
- (b) By disassembling without the use of tools, Pf OR
- (c) By easy disassembling with the use of handheld tools commonly available to maintenance and cleaning personnel such as screwdrivers, pliers, open-end wrenches, and Allen wrenches. Pf

(B) *Subparagraph (A)(5) of this section does not apply to cooking oil storage tanks, distribution lines for cooking oils, or BEVERAGE syrup lines or tubes.*

4-202.12 CIP Equipment.

(A) CIP EQUIPMENT shall meet the characteristics specified under § 4-202.11 and shall be designed and constructed so that:

- (1) Cleaning and SANITIZING solutions circulate throughout a fixed system and contact all interior FOOD-CONTACT SURFACES, Pf and

- (3) The system is self-draining or capable of being completely drained of cleaning and SANITIZING solutions; and

(B) CIP EQUIPMENT that is not designed to be disassembled for cleaning shall be designed with inspection access points to ensure that all interior FOOD-CONTACT SURFACES throughout the fixed system are being effectively cleaned.

4-202.13 "V" Threads, Use Limitation.

Except for hot oil cooking or filtering EQUIPMENT, "V" type threads may not be used on FOOD-CONTACT SURFACES.

- (1) Tron tru; Pf
- (2) Không bị đứt, hở đường nối, nứt, sứt mẻ, tạp chất, rỗ và các khuyết tật tương tự; Pf
- (3) Không có các góc, góc và kẽ hở bên trong sắc nhọn; Pf
- (4) Hoàn thiện để mối hàn và mối nối nhẵn; Pf và
- (5) Trừ khi được quy định trong ¶ (B) của phần này, có thể tiếp cận để làm sạch và kiểm tra bằng một trong các phương pháp sau:

- (a) Không bị tháo rời, Pf
- (b) Bằng cách tháo rời mà không sử dụng dụng cụ, Pf hoặc
- (c) Bằng cách tháo rời dễ dàng bằng cách sử dụng các công cụ cầm tay thường có sẵn cho nhân viên bảo trì và vệ sinh như tua vít, kìm, cờ lê đầu hở và cờ lê lục giác. Pf

(B) *Tiểu đoạn (A)(5) của phần này không áp dụng cho bể chứa dầu ăn, đường phân phối dầu ăn, hoặc đường hoặc ống xi-rô ĐỒ UỐNG.*

4-202.12 Thiết bị CIP.

(A) THIẾT BỊ CIP phải đáp ứng các đặc điểm được chỉ định theo § 4-202.11 và sẽ được thiết kế và xây dựng sao cho:

- (1) Các dung dịch làm sạch và VỆ SINH luân chuyển khắp một hệ thống cố định và tiếp xúc với tất cả các BỀ MẶT TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM bên trong, Pf và

- (2) Hệ thống tự thoát hoặc có khả năng thoát hoàn toàn dung dịch làm sạch và VỆ SINH; Và

(B) THIẾT BỊ CIP không được thiết kế để tháo rời để làm sạch sẽ được thiết kế với các điểm truy cập kiểm tra để đảm bảo rằng tất cả các BỀ MẶT TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM bên trong trong toàn bộ hệ thống cố định đang được làm sạch hiệu quả.

4-202.13 Ren chữ "V", Sử dụng Giới hạn.

Ngoại trừ THIẾT BỊ lọc hoặc nấu dầu nóng, không được sử dụng ren loại chữ "V" trên BỀ MẶT TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM.

4-202.14 Hot Oil Filtering Equipment.

Hot oil filtering EQUIPMENT shall meet the characteristics specified under § 4-202.11 or § 4-202.12 and shall be readily accessible for filter replacement and cleaning of the filter.

4-202.15 Can Openers.

Cutting or piercing parts of can openers shall be readily removable for cleaning and for replacement.

4-202.16 Nonfood-Contact Surfaces.

NonFOOD-CONTACT SURFACES shall be free of unnecessary ledges, projections, and crevices, and designed and constructed to allow easy cleaning and to facilitate maintenance.

4-202.17 Kick Plates, Removable.

Kick plates shall be designed so that the areas behind them are accessible for inspection and cleaning by being:

- (A) Removable by one of the methods specified under Subparagraph 4-202.11(A)(5) or capable of being rotated open; and
- (B) Removable or capable of being rotated open without unlocking EQUIPMENT doors.

4-202.18 Ventilation Hood Systems, Filters.

Filters or other grease extracting EQUIPMENT shall be designed to be readily removable for cleaning and replacement if not designed to be cleaned in place.

4-203 Accuracy**4-203.11 Temperature Measuring Devices, Food.**

(A) FOOD TEMPERATURE MEASURING DEVICES that are scaled only in Celsius or dually scaled in Celsius and Fahrenheit shall be accurate to $\pm 1^{\circ}\text{C}$ in the intended range of use. Pf

(B) FOOD TEMPERATURE MEASURING DEVICES that are scaled only in Fahrenheit shall be accurate to $\pm 2^{\circ}\text{F}$ in the intended range of use. Pf

4-202.14 Thiết Bị Lọc Dầu Nóng.

THIẾT BỊ lọc dầu nóng phải đáp ứng các đặc điểm được chỉ định theo § 4-202.11 hoặc § 4-202.12 và phải dễ tiếp cận để thay thế và làm sạch bộ lọc.

4-202.15 Dụng cụ mở hộp.

Các bộ phận cắt hoặc xỏ lỗ của dụng cụ mở hộp phải dễ dàng tháo rời để làm sạch và thay thế.

4-202.16 Bề mặt không tiếp xúc với thực phẩm.

BỀ MẶT KHÔNG TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM không được có các gờ, phần nhô ra và kẽ hở không cần thiết, đồng thời được thiết kế và xây dựng để cho phép dễ dàng vệ sinh và tạo điều kiện bảo trì.

4-202.17 Hộp khóa nẩy, Có thể tháo rời.

Các hộp khóa nẩy phải được thiết kế sao cho có thể tiếp cận các khu vực phía sau chúng để kiểm tra và làm sạch bằng cách:

- (A) Có thể tháo rời bằng một trong các phương pháp được chỉ định trong Tiêu đoạn 4-202.11(A)(5) hoặc có khả năng xoay mở được; Và
- (B) Có thể tháo rời hoặc có khả năng xoay mở mà không cần mở khóa các cửa THIẾT BỊ.

4-202.18 Hệ thống nắp thông gió, bộ lọc.

Bộ lọc hoặc THIẾT BỊ chiết xuất dầu mỡ khác phải được thiết kế để có thể dễ dàng tháo rời để làm sạch và thay thế nếu không được thiết kế để làm sạch tại chỗ.

4-203 Độ chính xác**4-203.11 Thiết Bị Đo Nhiệt Độ, Thực Phẩm.**

(A) THIẾT BỊ ĐO NHIỆT ĐỘ THỰC PHẨM chỉ được chia tỷ lệ theo độ C hoặc chia tỷ lệ kép theo độ C và độ F phải chính xác đến $\pm 1^{\circ}\text{C}$ trong phạm vi sử dụng dự kiến. Pf

(B) THIẾT BỊ ĐO NHIỆT ĐỘ THỰC PHẨM chỉ được chia tỷ lệ theo độ F phải chính xác đến $\pm 2^{\circ}\text{F}$ trong phạm vi sử dụng dự kiến. Pf

4-203.12 Temperature Measuring Devices, Ambient Air and Water.

(A) Ambient air and water TEMPERATURE MEASURING DEVICES that are scaled in Celsius or dually scaled in Celsius and Fahrenheit shall be designed to be easily readable and accurate to $\pm 1.5^{\circ}\text{C}$ in the intended range of use. Pf

(B) Ambient air and water TEMPERATURE MEASURING DEVICES that are scaled only in Fahrenheit shall be accurate to $\pm 3^{\circ}\text{F}$ in the intended range of use. Pf

4-203.13 Pressure Measuring Devices, Mechanical Warewashing Equipment.

Pressure measuring devices that display the pressures in the water supply line for the fresh hot water SANITIZING rinse shall have increments of 7 kilopascals (1 pound per square inch) or smaller and shall be accurate to ± 14 kilopascals (± 2 pounds per square inch) in the range indicated on the manufacturer's data plate.

4-204 Functionality**4-204.11 Ventilation Hood Systems, Drip Prevention.**

Exhaust ventilation hood systems in FOOD preparation and WAREWASHING areas including components such as hoods, fans, guards, and ducting shall be designed to prevent grease or condensation from draining or dripping onto FOOD, EQUIPMENT, UTENSILS, LINENS, and SINGLE-SERVICE and SINGLE-USE ARTICLES.

4-204.12 Equipment Openings, Closures and Deflectors.

(A) A cover or lid for EQUIPMENT shall overlap the opening and be sloped to drain.

(B) An opening located within the top of a unit of EQUIPMENT that is designed for use with a cover or lid shall be flanged upward at least 5 millimeters (two-tenths of an inch).

(C) Except as specified under ¶ (D) of this section, fixed piping, TEMPERATURE MEASURING DEVICES, rotary shafts, and other parts extending into EQUIPMENT shall be provided with a watertight joint

4-203.12 Thiết bị đo nhiệt độ, không khí xung quanh và nước.

(A) THIẾT BỊ ĐO NHIỆT ĐỘ không khí và nước xung quanh được chia tỷ lệ theo độ C hoặc chia tỷ lệ kép theo độ C và độ F phải được thiết kế sao cho dễ đọc và chính xác đến $\pm 1,5^{\circ}\text{C}$ trong phạm vi sử dụng dự kiến. Pf

(B) THIẾT BỊ ĐO NHIỆT ĐỘ không khí và nước xung quanh chỉ được chia tỷ lệ theo độ F phải chính xác đến $\pm 3^{\circ}\text{F}$ trong phạm vi sử dụng dự kiến. Pf

4-203.13 Thiết bị đo áp suất, Máy rửa bát cơ học.

Các thiết bị đo áp suất hiển thị áp suất trong đường cấp nước để súc rửa bằng nước nóng VỆ SINH phải có gia số 7 kilopascal (1 pound trên inch vuông) hoặc nhỏ hơn và phải chính xác đến ± 14 kilopascal (± 2 pound trên inch vuông) trong phạm vi được chỉ định trên bảng dữ liệu của nhà sản xuất.

4-204 Chức năng**4-204.11 Hệ thống nắp thông gió, ngăn nhỏ giọt.**

Các hệ thống hút thông gió khí thải trong các khu vực chuẩn bị THỰC PHẨM và RỬA CHỮA THỰC PHẨM bao gồm các bộ phận như máy hút mùi, quạt, tấm chắn và ống dẫn phải được thiết kế để ngăn dầu mỡ hoặc hơi nước ngưng tụ thoát ra hoặc nhỏ giọt vào THỰC PHẨM, THIẾT BỊ, ĐỒ DÙNG, và CÁC ĐỒ DÙNG VÀ MẶT HÀNG SỬ DỤNG MỘT LẦN.

4-204.12 Khe hở chỗ mở, nắp và bộ làm lệch thiết bị.

(A) Nắp của THIẾT BỊ phải chồng lên khe hở chỗ mở và có độ dốc để thoát nước.

(B) Một khe hở chỗ mở nằm ở phía trên cùng của một đơn vị THIẾT BỊ được thiết kế để sử dụng với nắp phải có mặt bích hướng lên trên ít nhất 5 milimét (hai phần mười inch).

(C) Trừ khi được chỉ định trong ¶ (D) của phần này, đường ống cố định, THIẾT BỊ ĐO NHIỆT ĐỘ, trục quay và các bộ phận khác kéo dài vào THIẾT BỊ phải được cung cấp mỗi nối kín nước tại điểm

at the point where the item enters the EQUIPMENT.

(D) If a watertight joint is not provided:

(1) The piping, TEMPERATURE MEASURING DEVICES, rotary shafts, and other parts extending through the openings shall be equipped with an apron designed to deflect condensation, drips, and dust from openings into the FOOD; and

(2) The opening shall be flanged as specified under ¶ (B) of this section.

4-204.13 Dispensing Equipment, Protection of Equipment and Food.

In EQUIPMENT that dispenses or vends liquid FOOD or ice in unPACKAGED form:

(A) The delivery tube, chute, orifice, and splash surfaces directly above the container receiving the FOOD shall be designed in a manner, such as with barriers, baffles, or drip aprons, so that drips from condensation and splash are diverted from the opening of the container receiving the FOOD;

(B) The delivery tube, chute, and orifice shall be protected from manual contact such as by being recessed;

(C) The delivery tube or chute and orifice of EQUIPMENT used to vend liquid FOOD or ice in unPACKAGED form to self-service CONSUMERS shall be designed so that the delivery tube or chute and orifice are protected from dust, insects, rodents, and other contamination by a self-closing door if the EQUIPMENT is:

(1) Located in an outside area that does not otherwise afford the protection of an enclosure against the rain, windblown debris, insects, rodents, and other contaminants that are present in the environment, or

(2) Available for self-service during hours when it is not under the full-time supervision of a FOOD EMPLOYEE; and

(D) The dispensing EQUIPMENT actuating lever or mechanism and filling device of CONSUMER self-service BEVERAGE

mà vật phẩm đi vào THIẾT BỊ.

(D) Nếu không có mối nối kín nước:

(1) Đường ống, THIẾT BỊ ĐO NHIỆT ĐỘ, trục quay và các bộ phận khác kéo dài qua các lỗ phải được trang bị tấm chắn được thiết kế để làm chệch hướng ngưng tụ, nhỏ giọt và bụi từ các lỗ vào THỰC PHẨM; Và

(2) Khe hở chỗ mở phải có mặt bích như quy định trong ¶ (B) của phần này.

4-204.13 Thiết bị Pha chế, Bảo vệ Thiết bị và Thực phẩm.

Trong THIẾT BỊ phân phối hoặc bán THỰC PHẨM lỏng hoặc nước đá ở dạng CHƯA ĐÓNG GÓI:

(A) Ống phân phối, máng, lỗ và các bề mặt bắn tung tóe ngay phía trên vật chứa nhận THỰC PHẨM phải được thiết kế theo cách, chẳng hạn như có các thanh chắn, vách ngăn hoặc tấm chắn nhỏ giọt, để các giọt nước nhỏ giọt do ngưng tụ và bắn tung tóe được chuyển hướng khỏi khe hở chỗ mở của hộp đựng THỰC PHẨM;

(B) Ống phân phối, máng và lỗ phải được bảo vệ khỏi tiếp xúc thủ công chẳng hạn như bằng cách thiết kế lõm vào;

(C) Ống phân phối hoặc máng và lỗ của THIẾT BỊ được sử dụng cho THỰC PHẨM bán lỏng hoặc nước đá ở dạng KHÔNG ĐÓNG GÓI cho NGƯỜI TIÊU DÙNG tự phục vụ phải được thiết kế sao cho ống phân phối hoặc máng và lỗ được bảo vệ khỏi bụi, côn trùng, động vật gặm nhấm và các loại khác ô nhiễm do cửa tự đóng nếu THIẾT BỊ:

(1) Nằm ở khu vực bên ngoài không có khả năng bảo vệ tường bao khỏi mưa, mảnh vụn do gió thổi, côn trùng, động vật gặm nhấm và các chất gây ô nhiễm khác có trong môi trường, hoặc

(2) Có sẵn để tự phục vụ trong giờ khi nó không chịu sự giám sát toàn thời gian của NHÂN VIÊN THỰC PHẨM; và

(D) Cần khởi động THIẾT BỊ pha chế hoặc cơ chế và thiết bị rót của THIẾT BỊ pha chế ĐỒ UỐNG tự phục vụ NGƯỜI

dispensing EQUIPMENT shall be designed to prevent contact with the lip-contact surface of glasses or cups that are refilled.
(E) Dispensing EQUIPMENT in which TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD in a homogenous liquid form is maintained outside of the temperature control requirements as specified under §3-501.16(A) shall:

- (1) be specifically designed and equipped to maintain the commercial sterility of aseptically PACKAGED FOOD in a homogenous liquid form for a specified duration from the time of opening the PACKAGING within the EQUIPMENT; P and
- (2) conform to the requirements for this EQUIPMENT as specified in *NSF/ANSI 18-2006- Manual Food and Beverage Dispensing Equipment*. P

4-204.14 Vending Machine, Vending Stage Closure.

The dispensing compartment of a VENDING MACHINE including a machine that is designed to vend prePACKAGED snack FOOD that is not TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD such as chips, party mixes, and pretzels shall be equipped with a self-closing door or cover if the machine is:

- (A) Located in an outside area that does not otherwise afford the protection of an enclosure against the rain, windblown debris, insects, rodents, and other contaminants that are present in the environment; or
- (B) Available for self-service during hours when it is not under the full-time supervision of a FOOD EMPLOYEE.

4-204.15 Bearings and Gear Boxes, Leakproof.

EQUIPMENT containing bearings and gears that require lubricants shall be designed and constructed so that the lubricant cannot leak, drip, or be forced into FOOD or onto FOOD-CONTACT SURFACES.

4-204.16 Beverage Tubing, Separation.

Except for cold plates that are

TIÊU DÙNG phải được thiết kế để tránh tiếp xúc với bề mặt tiếp xúc với môi của ly hoặc cốc được đổ đầy lại.

(E) THIẾT BỊ pha chế trong đó KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ CHO THỰC PHẨM AN TOÀN ở dạng lỏng đồng nhất được duy trì bên ngoài các yêu cầu kiểm soát nhiệt độ như được chỉ định trong §3-501.16(A) sẽ:

- (1) được thiết kế và trang bị đặc biệt để duy trì tính vô trùng thương mại của THỰC PHẨM ĐƯỢC ĐÓNG GÓI vô trùng ở dạng lỏng đồng nhất trong một khoảng thời gian xác định kể từ thời điểm mở BAO BÌ trong THIẾT BỊ; p và
- (2) tuân thủ các yêu cầu đối với THIẾT BỊ này như được quy định trong *NSF/ANSI 18-2006- Thiết bị pha chế thực phẩm và đồ uống thủ công*. P

4-204.14 Máy bán hàng tự động, Khoang đóng của bán hàng tự động.

Khoang cấp phát của MÁY BÁN HÀNG TỰ ĐỘNG bao gồm máy được thiết kế để bán THỰC PHẨM ăn nhẹ ĐÓNG GÓI SẴN KHÔNG KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ CHO THỰC PHẨM AN TOÀN chẳng hạn như khoai tây chiên, hỗn hợp dùng trong bữa tiệc và bánh quy xoắn phải được trang bị cửa hoặc nắp tự đóng nếu máy:

- (A) Nằm ở khu vực bên ngoài mà không có khả năng bảo vệ cửa máy khỏi mưa, mảnh vụn do gió thổi, côn trùng, động vật gặm nhấm và các chất gây ô nhiễm khác có trong môi trường; hoặc

- (B) Có sẵn để tự phục vụ trong nhiều giờ khi nó không chịu sự giám sát toàn thời gian của NHÂN VIÊN THỰC PHẨM.

4-204.15 Vòng bi và Hộp số, Chống rò rỉ.

THIẾT BỊ chứa ổ trục và bánh răng cần chất bôi trơn phải được thiết kế và chế tạo sao cho chất bôi trơn không thể rò rỉ, nhỏ giọt hoặc bị ép vào THỰC PHẨM hoặc bám lên BỀ MẶT TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM.

4-204.16 Ống dẫn nước giải khát, Tách biệt.

Ngoại trừ các đĩa lạnh được cấu tạo liền

constructed integrally with an ice storage bin, BEVERAGE tubing and cold-plate BEVERAGE cooling devices may not be installed in contact with stored ice.

4-204.17 Ice Units, Separation of Drains.

Liquid waste drain lines may not pass through an ice machine or ice storage bin.

4-204.18 Condenser Unit, Separation.

If a condenser unit is an integral component of EQUIPMENT, the condenser unit shall be separated from the FOOD and FOOD storage space by a dustproof barrier.

4-204.19 Can Openers on Vending Machines.

Cutting or piercing parts of can openers on VENDING MACHINES shall be protected from manual contact, dust, insects, rodents, and other contamination.

4-204.110 Molluscan Shellfish Tanks.

(A) Except as specified under ¶ (B) of this section, MOLLUSCAN SHELLFISH life support system display tanks may not be used to store or display shellfish that are offered for human consumption and shall be conspicuously marked so that it is obvious to the CONSUMER that the shellfish are for display only.P

(B) MOLLUSCAN SHELLFISH life-support system display tanks that are used to store or display shellfish that are offered for human consumption shall be operated and maintained in accordance with a VARIANCE granted by the REGULATORY AUTHORITY as specified in § 8-103.10 and a HACCP PLAN that: Pf

(1) Is submitted by the PERMIT HOLDER and APPROVED as specified under § 8-103.11; Pf and

(2) Ensures that:

(a) Water used with fish other than molluscan shellfish does not flow into the molluscan tank, Pf

với thùng chứa đá, ống dẫn NƯỚC GIẢI KHÁT và thiết bị làm lạnh cho các đĩa lạnh phân phối NƯỚC GIẢI KHÁT không được lắp đặt tiếp xúc với đá được lưu trữ.

4-204.17 Đơn vị nước đá, tách biệt khỏi dòng chảy thoát nước.

Các đường thoát chất thải lỏng không được đi qua máy làm đá hoặc thùng chứa đá.

4-204.18 Đơn vị ngưng tụ, tách biệt.

Nếu thiết bị ngưng tụ là một thành phần không thể thiếu của THIẾT BỊ, thì thiết bị ngưng tụ phải được ngăn cách với không gian lưu trữ THỰC PHẨM và THỰC PHẨM bằng hàng rào chống bụi.

4-204.19 Dụng cụ mở hộp trên máy bán hàng tự động.

Các bộ phận cắt hoặc xuyên của dụng cụ mở hộp trên MÁY BÁN HÀNG TỰ ĐỘNG phải được bảo vệ khỏi tiếp xúc thủ công, bụi, côn trùng, động vật gặm nhấm và các chất nhiễm bẩn khác.

4-204.110 Bể chứa động vật nhuyễn thể có vỏ thân mềm.

(A) Trừ khi được quy định trong ¶ (B) của phần này, không được sử dụng bể trưng bày hệ thống hỗ trợ sự sống NHUYỄN THỂ CÓ VỎ THÂN MỀM để lưu trữ hoặc trưng bày động vật có vỏ được cung cấp cho con người và phải được đánh dấu rõ ràng để NGƯỜI TIÊU DÙNG dễ thấy rằng động vật có vỏ chỉ để trưng bày.P

(B) Các bể trưng bày hệ thống hỗ trợ sự sống NHUYỄN THỂ CÓ VỎ THÂN MỀM được sử dụng để lưu trữ hoặc trưng bày động vật có vỏ được cung cấp cho con người sẽ được vận hành và bảo trì tuân theo SỰ KHÁC BIỆT do CƠ QUAN QUY ĐỊNH cấp như được quy định trong § 8-103.10 và KẾ HOẠCH HACCP rằng: Pf

(1) Do NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP đệ trình và ĐƯỢC PHÊ DUYỆT theo quy định trong § 8-103.11; Pf và

(2) Đảm bảo rằng:

(a) Nước dùng cho cá không phải nhuyễn thể có vỏ thân mềm không được chảy vào bể chứa nhuyễn thể, Pf

(b) The safety and quality of the shellfish as they were received are not compromised by the use of the tank, P and

(c) The identity of the source of the shellstock is retained as specified under § 3-203.12. P^f

4-204.111 Vending Machines, Automatic Shutoff.

(A) A machine vending TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD shall have an automatic control that prevents the machine from vending FOOD:

(1) If there is a power failure, mechanical failure, or other condition that results in an internal machine temperature that cannot maintain FOOD temperatures as specified under Chapter 3; P and

(2) If a condition specified under Subparagraph (A)(1) of this section occurs, until the machine is serviced and restocked with FOOD that has been maintained at temperatures specified under Chapter 3. P

(B) When the automatic shutoff within a machine vending TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD is activated:

(1) In a refrigerated vending machine, the ambient air temperature may not exceed 5oC (41oF) for more than 30 minutes immediately after the machine is filled, serviced, or restocked; P or

(2) In a hot holding vending machine, the ambient air temperature may not be less than 57 oC (135 oF) for more than 120 minutes immediately after the machine is filled, serviced, or restocked. P

4-204.112 Temperature Measuring Devices.

(A) In a mechanically refrigerated or hot FOOD storage unit, the sensor of a TEMPERATURE MEASURING DEVICE shall be located to measure the air temperature or a simulated product temperature in the warmest part of a mechanically refrigerated unit and in the coolest part of a hot FOOD storage unit.

(B) Except as specified in ¶ (C) of this

(b) Độ an toàn và chất lượng của động vật có vỏ khi chúng được nhận không bị ảnh hưởng bởi việc sử dụng bể chứa, P^f và

(c) Danh tính của nguồn gốc của động vật có vỏ được giữ lại như được chỉ định trong § 3-203.12. P^f

4-204.111 Máy bán hàng tự động, Tự động tắt.

(A) KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ CHO THỰC PHẨM AN TOÀN của máy bán hàng tự động phải có bộ điều khiển tự động để ngăn máy bán THỰC PHẨM tự động:

(1) Nếu mất điện, hỏng hóc cơ học hoặc tình trạng khác dẫn đến nhiệt độ bên trong máy không thể duy trì nhiệt độ THỰC PHẨM như được chỉ định trong Chương 3; p và

(2) Nếu xảy ra tình trạng được chỉ định theo Tiểu đoạn (A)(1) của phần này, cho đến khi máy được bảo dưỡng và bổ sung THỰC PHẨM đã được duy trì ở nhiệt độ được chỉ định trong Chương 3. P

(B) Khi chức năng tự động ngắt trong máy bán hàng tự động KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ CHO THỰC PHẨM AN TOÀN được kích hoạt:

(1) Trong máy bán hàng tự động được làm lạnh, nhiệt độ không khí xung quanh không được vượt quá 5oC (41oF) trong hơn 30 phút ngay sau khi máy được đổ đầy, bảo dưỡng hoặc bổ sung; p hoặc

(2) Trong máy bán hàng tự động giữ nóng, nhiệt độ không khí xung quanh không được thấp hơn 57 oC (135 oF) trong hơn 120 phút ngay sau khi máy được đổ đầy, bảo dưỡng hoặc bổ sung. P

4-204.112 Thiết Bị Đo Nhiệt Độ.

(A) Trong thiết bị lưu trữ THỰC PHẨM nóng hoặc được làm lạnh bằng cơ học, cảm biến của THIẾT BỊ ĐO NHIỆT ĐỘ phải được đặt để đo nhiệt độ không khí hoặc nhiệt độ sản phẩm mô phỏng ở phần ấm nhất của thiết bị được làm lạnh cơ học và ở phần mát nhất của thiết bị lưu trữ THỰC PHẨM nóng.

(B) Trừ khi được quy định trong ¶ (C)

section, cold or hot holding EQUIPMENT used for TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD shall be designed to include and shall be equipped with at least one integral or permanently affixed TEMPERATURE MEASURING DEVICE that is located to allow easy viewing of the device's temperature display.

(C) Paragraph (B) of this section does not apply to EQUIPMENT for which the placement of a TEMPERATURE MEASURING DEVICE is not a practical means for measuring the ambient air surrounding the FOOD because of the design, type, and use of the EQUIPMENT, such as calrod units, heat lamps, cold plates, bainmaries, steam tables, insulated FOOD transport containers, and salad bars.

(D) TEMPERATURE MEASURING DEVICES shall be designed to be easily readable.

(E) FOOD TEMPERATURE MEASURING DEVICES and water TEMPERATURE MEASURING DEVICES on WAREWASHING machines shall have a numerical scale, printed record, or digital readout in increments no greater than 1oC or 2oF in the intended range of use. Pf

4-204.113 Warewashing Machine, Data Plate Operating Specifications.

A WAREWASHING machine shall be provided with an easily accessible and readable data plate affixed to the machine by the manufacturer that indicates the machine's design and operation specifications including the:

(A) Temperatures required for washing, rinsing, and SANITIZING;

(B) Pressure required for the fresh water SANITIZING rinse unless the machine is designed to use only a pumped SANITIZING rinse; and

(C) Conveyor speed for conveyor machines or cycle time for stationary rack machines.

4-204.114 Warewashing Machines, Internal Baffles.

WAREWASHING machine wash and rinse tanks shall be equipped with baffles, curtains, or other means to minimize

của phần này, THIẾT BỊ giữ nóng hoặc lạnh được sử dụng để KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ CHO THỰC PHẨM AN TOÀN phải được thiết kế để bao gồm và phải được trang bị ít nhất một THIẾT BỊ ĐO NHIỆT ĐỘ tích hợp hoặc cố định được đặt để cho phép dễ dàng xem màn hình hiển thị nhiệt độ của thiết bị.

(C) Đoạn (B) của phần này không áp dụng cho THIẾT BỊ mà việc đặt THIẾT BỊ ĐO NHIỆT ĐỘ không phải là phương tiện thực tế để đo không khí xung quanh THỰC PHẨM do thiết kế, loại và cách sử dụng THIẾT BỊ, chẳng hạn như bộ phận làm nóng, đèn nhiệt, đĩa lạnh, khay nướng, bàn hấp, hộp vận chuyển THỰC PHẨM cách nhiệt và quầy salad.

(D) THIẾT BỊ ĐO NHIỆT ĐỘ phải được thiết kế sao cho dễ đọc.

(E) THIẾT BỊ ĐO NHIỆT ĐỘ THỰC PHẨM và THIẾT BỊ ĐO NHIỆT ĐỘ nước trên máy RỬA BÁT phải có thang số, bản ghi được in hoặc chỉ số kỹ thuật số với gia số không lớn hơn 1oC hoặc 2oF trong phạm vi sử dụng dự kiến. Pf

4-204.113 Máy rửa bát, Thông số kỹ thuật vận hành bằng dữ liệu.

Máy RỬA BÁT phải được nhà sản xuất cung cấp một bảng dữ liệu để tiếp cận và dễ đọc được gắn vào máy cho biết các thông số kỹ thuật về thiết kế và vận hành của máy bao gồm:

(A) Nhiệt độ cần thiết để giặt, xả và VỆ SINH;

(B) Áp suất cần thiết để rửa VỆ SINH bằng nước sạch trừ khi máy được thiết kế để chỉ sử dụng nước rửa VỆ SINH được bơm; Và

(C) Tốc độ băng tải đối với máy băng chuyền hoặc thời gian chu kỳ đối với máy rửa bát bên trong có giá cố định.

4-204.114 Máy rửa bát, vách ngăn bên trong.

Bể rửa và tráng của máy RỬA BÁT phải được trang bị vách ngăn, rèm che hoặc các phương tiện khác để giảm thiểu ô

internal cross contamination of the solutions in wash and rinse tanks.

4-204.115 Warewashing Machines, Temperature Measuring Devices.

A WAREWASHING machine shall be equipped with a TEMPERATURE MEASURING DEVICE that indicates the temperature of the water:

- (A) In each wash and rinse tank; Pf and
- (B) As the water enters the hot water SANITIZING final rinse manifold or in the chemical SANITIZING solution tank. Pf

4-204.116 Manual Warewashing Equipment, Heaters and Baskets.

If hot water is used for SANITIZATION in manual WAREWASHING operations, the SANITIZING compartment of the sink shall be:

- (A) Designed with an integral heating device that is capable of maintaining water at a temperature not less than 77°C (171°F); Pf and
- (B) Provided with a rack or basket to allow complete immersion of equipment and utensils into the hot water. Pf

4-204.117 Warewashing Machines, Automatic Dispensing of Detergents and Sanitizers.

A WAREWASHING machine that is installed after adoption of this Code by the REGULATORY AUTHORITY, shall be equipped to:

- (A) Automatically dispense detergents and SANITIZERS; Pf and
- (B) Incorporate a visual means to verify that detergents and SANITIZERS are delivered or a visual or audible alarm to signal if the detergents and SANITIZERS are not delivered to the respective washing and SANITIZING cycles. Pf

4-204.118 Warewashing Machines, Flow Pressure Device.

(A) WAREWASHING machines that provide a fresh hot water SANITIZING rinse shall be equipped with a pressure gauge or similar device such as a transducer that measures and displays the water pressure in the supply line

niêm chéo bên trong dung dịch trong bể rửa và tráng.

4-204.115 Máy rửa bát, Thiết bị đo nhiệt độ.

MÁY RỬA BÁT phải được trang bị THIẾT BỊ ĐO NHIỆT ĐỘ cho biết nhiệt độ của nước:

- (A) Trong mỗi bể rửa và xả; Pf và
- (B) Khi nước đi vào ống dẫn nước rửa cuối cùng bằng nước nóng VỆ SINH hoặc trong bể chứa dung dịch VỆ SINH hóa học. Pf

4-204.116 Máy rửa bát thủ công, bộ gia nhiệt và giỏ.

Nếu nước nóng được sử dụng để VỆ SINH trong các hoạt động RỬA VỆ SINH thủ công, ngăn VỆ SINH của bồn rửa phải:

- (A) Được thiết kế với một thiết bị gia nhiệt tích hợp có khả năng duy trì nước ở nhiệt độ không thấp hơn 77°C (171°F); Pf và
- (B) Được cung cấp giá đỡ hoặc giỏ để cho phép ngâm hoàn toàn thiết bị và dụng cụ vào nước nóng. Pf

4-204.117 Máy rửa bát, phân phối tự động chất tẩy rửa và chất khử trùng.

Máy RỬA BÁT được cài đặt sau khi CÓ QUAN QUY ĐỊNH thông qua Quy tắc này, sẽ được trang bị để:

- (A) Tự động phân phối chất tẩy rửa và VỆ SINH; Pf và
- (B) Kết hợp phương tiện trực quan để xác minh rằng chất tẩy rửa và CHẤT VỆ SINH đã được giao hoặc báo động bằng hình ảnh hoặc âm thanh để báo hiệu nếu chất tẩy rửa và CHẤT VỆ SINH không được giao cho các chu trình rửa và VỆ SINH tương ứng. Pf

4-204.118 Máy rửa bát, Thiết bị áp suất dòng chảy.

(A) MÁY RỬA BÁT cung cấp nước nóng mới để tráng VỆ SINH phải được trang bị đồng hồ đo áp suất hoặc thiết bị tương tự như bộ chuyển đổi để đo và hiển thị áp suất nước trong đường cấp ngay trước khi vào máy RỬA BÁT; Và

immediately before entering the WAREWASHING machine; and

(B) If the flow pressure measuring device is upstream of the fresh hot water SANITIZING rinse control valve, the device shall be mounted in a 6.4 millimeter or one-fourth inch Iron Pipe Size (IPS) valve.

(C) Paragraphs (A) and (B) of this section do not apply to a machine that uses only a pumped or recirculated SANITIZING rinse.

4-204.119 Warewashing Sinks and Drainboards, Self-Draining.

Sinks and drainboards of WAREWASHING sinks and machines shall be selfdraining.

4-204.120 Equipment Compartments, Drainage.

EQUIPMENT compartments that are subject to accumulation of moisture due to conditions such as condensation, FOOD or BEVERAGE drip, or water from melting ice shall be sloped to an outlet that allows complete draining.

4-204.121 Vending Machines, Liquid Waste Products.

(A) VENDING MACHINES designed to store BEVERAGES that are PACKAGED in containers made from paper products shall be equipped with diversion devices and retention pans or drains for container leakage.

(B) VENDING MACHINES that dispense liquid FOOD in bulk shall be:

(1) Provided with an internally mounted waste receptacle for the collection of drip, spillage, overflow, or other internal wastes; and

(2) Equipped with an automatic shutoff device that will place the machine out of operation before the waste receptacle overflows.

(C) Shutoff devices specified under Subparagraph (B)(2) of this section shall prevent water or liquid FOOD from continuously running if there is a failure of a flow control device in the water or liquid FOOD system or waste

(B) Nếu thiết bị đo áp suất dòng chảy ngược dòng với van điều khiển tráng rửa bằng nước nóng VỆ SINH, thì thiết bị phải được lắp vào van Kích thước ống sắt (IPS) 6,4 mm hoặc 1/4 inch.

(C) Đoạn (A) và (B) của phần này không áp dụng cho máy chỉ sử dụng nước rửa VỆ SINH được bơm hoặc tuần hoàn.

4-204.119 Bồn Rửa Bát và Tấm Thoát Nước, Tự Thoát Nước.

Bồn rửa và tấm thoát nước của bồn rửa và máy RỬA BÁT phải là loại tự thoát nước.

4-204.120 Ngăn Thiết bị, Thoát nước.

Các ngăn THIẾT BỊ có thể tích tụ hơi ẩm do các điều kiện như ngưng tụ, THỰC PHẨM hoặc ĐỒ UỐNG nhỏ giọt, hoặc nước từ đá tan chảy phải được làm nghiêng về phía đầu ra cho phép thoát nước hoàn toàn.

4-204.121 Máy bán hàng tự động, Sản phẩm chất thải lỏng.

(A) MÁY BÁN HÀNG TỰ ĐỘNG được thiết kế để lưu trữ ĐỒ UỐNG được ĐÓNG GÓI trong các thùng chứa làm từ các sản phẩm giấy phải được trang bị các thiết bị chuyển hướng và khay giữ hoặc ống thoát nước để tránh rò rỉ thùng chứa.

(B) MÁY BÁN HÀNG TỰ ĐỘNG phân phối THỰC PHẨM lỏng với số lượng lớn sẽ là:

(1) Được cung cấp thùng chứa chất thải gắn bên trong để thu gom chất thải nhỏ giọt, tràn, tràn hoặc chất thải nội bộ khác; Và

(2) Được trang bị một thiết bị ngắt tự động sẽ khiến máy ngừng hoạt động trước khi thùng chứa chất thải tràn ra.

(D) Các thiết bị ngắt được chỉ định theo Tiểu đoạn (B)(2) của phần này sẽ ngăn nước hoặc THỰC PHẨM lỏng chảy liên tục nếu có sự cố của thiết bị kiểm soát dòng chảy trong hệ thống THỰC PHẨM nước hoặc lỏng hoặc tích tụ chất thải có

accumulation that could lead to overflow of the waste receptacle.

4-204.122 Case Lot Handling Apparatuses, Moveability.

Apparatuses, such as dollies, pallets, racks, and skids used to store and transport large quantities of PACKAGED FOODS received from a supplier in a cased or overwrapped lot, shall be designed to be moved by hand or by conveniently available apparatuses such as hand trucks and forklifts.

4-204.123 Vending Machine Doors and Openings.

(A) VENDING MACHINE doors and access opening covers to FOOD and container storage spaces shall be tight-fitting so that the space along the entire interface between the doors or covers and the cabinet of the machine, if the doors or covers are in a closed position, is no greater than 1.5 millimeters or one-sixteenth inch by:

- (1) Being covered with louvers, screens, or materials that provide an equivalent opening of not greater than 1.5 millimeters or one-sixteenth inch. Screening of 12 or more mesh to 2.5 centimeters (12 mesh to 1 inch) meets this requirement;
- (2) Being effectively gasketed;
- (3) Having interface surfaces that are at least 13 millimeters or one-half inch wide; or
- (4) Jambs or surfaces used to form an L-shaped entry path to the interface.

(B) VENDING MACHINE service connection openings through an exterior wall of a machine shall be closed by sealants, clamps, or grommets so that the openings are no larger than 1.5 millimeters or one-sixteenth inch.

4-205 Acceptability

4-205.10 Food Equipment, Certification and Classification.

FOOD EQUIPMENT that is certified or classified for sanitation in conformance to a recognized American National Standard by an American National

thể dẫn đến tràn thùng chứa chất thải.

4-204.122 Thiết Bị Xử Lý Lô Hàng, Khả Năng Di Chuyển.

Các thiết bị, chẳng hạn như xe kéo, pallet, giá đỡ và ván trượt được sử dụng để lưu trữ và vận chuyển số lượng lớn THỰC PHẨM ĐÓNG GÓI nhận được từ nhà cung cấp trong một lô có hộp hoặc bọc ngoài, phải được thiết kế để di chuyển bằng tay hoặc bằng các thiết bị thuận tiện có sẵn như xe nâng tay và xe nâng.

4-204.123 Cửa và chỗ mở của máy bán hàng tự động.

(A) Cửa của MÁY BÁN HÀNG TỰ ĐỘNG và chỗ mở THỰC PHẨM và không gian chứa hộp đựng phải vừa khít sao cho không gian dọc theo toàn bộ giao diện giữa cửa hoặc nắp và tủ của máy, nếu cửa hoặc nắp ở trạng thái đóng vị trí, không lớn hơn 1,5 milimét hoặc một phần mười sáu inch bởi:

- (1) Được bao phủ bởi cửa chớp, màn chắn hoặc vật liệu cung cấp độ mở tương đương không lớn hơn 1,5 mm hoặc 1/16 inch. Sàng lọc từ 12 mắt lưới trở lên đến 2,5 cm (12 lưới đến 1 inch) đáp ứng yêu cầu này;
- (2) Được đệm hiệu quả;
- (3) Có bề mặt giao diện rộng ít nhất 13 mm hoặc 1/2 inch; hoặc
- (4) Thanh dọc hoặc bề mặt được sử dụng để tạo thành đường vào hình chữ L tới giao diện.

(B) Các lỗ kết nối dịch vụ MÁY BÁN HÀNG TỰ ĐỘNG thông qua thành bên ngoài của máy phải được bịt kín bằng chất bịt kín, kẹp hoặc vòng đệm sao cho các lỗ này không lớn hơn 1,5 mm hoặc 1/16 inch.

4-205 Khả năng chấp nhận

4-205.10 Thiết bị Thực phẩm, Chứng nhận và Phân loại.

THIẾT BỊ THỰC PHẨM được chứng nhận hoặc phân loại về vệ sinh tuân thủ Tiêu chuẩn Quốc gia Hoa Kỳ được công nhận bởi chương trình chứng nhận được

Standards Institute (ANSI)-accredited certification program is deemed to comply with Parts 4-1 and 4-2 of this chapter.

4-3 Numbers and Capacities

4-301 Equipment

4-301.11 Cooling, Heating, and Holding Capacities.

EQUIPMENT for cooling and heating FOOD, and holding cold and hot FOOD, shall be sufficient in number and capacity to provide FOOD temperatures as specified under Chapter 3. Pf

4-301.12 Manual Warewashing, Sink Compartment Requirements.

(A) Except as specified in ¶ (C) of this section, a sink with at least 3 compartments shall be provided for manually washing, rinsing, and SANITIZING EQUIPMENT and UTENSILS. Pf

(B) Sink compartments shall be large enough to accommodate immersion of the largest EQUIPMENT and UTENSILS. If EQUIPMENT or UTENSILS are too large for the WAREWASHING sink, a WAREWASHING machine or alternative EQUIPMENT as specified in ¶ (C) of this section shall be used. Pf

(C) *Alternative manual WAREWASHING EQUIPMENT may be used when there are special cleaning needs or constraints and its use is APPROVED. Alternative manual WAREWASHING EQUIPMENT may include:*

- (1) *High-pressure detergent sprayers;*
- (2) *Low- or line-pressure spray detergent foamers;*
- (3) *Other task-specific cleaning EQUIPMENT;*
- (4) *Brushes or other implements;*
- (5) *2-compartment sinks as specified under ¶¶ (D) and (E) of this section; or*
- (6) *Receptacles that substitute for the compartments of a multicompartment sink.*

(D) Before a 2-compartment sink is used:

- (1) The PERMIT HOLDER shall have its use APPROVED; and
- (2) The PERMIT HOLDER shall limit the number of KITCHENWARE items cleaned

Viện Tiêu chuẩn Quốc gia Hoa Kỳ (ANSI) công nhận được coi là tuân thủ Phần 4-1 và 4-2 của chương này.

4-3 Số lượng và Công suất

4-301 Thiết bị

4-301.11 Công suất làm mát, gia nhiệt và giữ.

THIẾT BỊ để làm mát và gia nhiệt THỰC PHẨM, và giữ THỰC PHẨM nóng và lạnh, phải đủ số lượng và công suất để cung cấp nhiệt độ THỰC PHẨM theo quy định theo Chương 3. Pf

4-301.12 Yêu cầu đối với việc rửa bát bằng tay, ngăn chứa.

(A) Trừ khi được quy định trong ¶ (C) của phần này, một bồn rửa có ít nhất 3 ngăn phải được cung cấp để rửa, tráng và VỆ SINH THIẾT BỊ và ĐỒ DÙNG bằng tay. Pf

(B) Các ngăn của bồn rửa phải đủ rộng để có thể ngâm THIẾT BỊ và ĐỒ DÙNG lớn nhất. Nếu THIẾT BỊ hoặc ĐỒ DÙNG quá lớn so với bồn rửa RỬA BÁT, thì máy RỬA BÁT hoặc THIẾT BỊ thay thế như được chỉ định trong ¶ (C) của phần này sẽ được sử dụng. Pf

(C) *Có thể sử dụng MÁY RỬA BÁT thủ công thay thế khi có các nhu cầu hoặc hạn chế làm sạch đặc biệt và việc sử dụng thiết bị này ĐÃ ĐƯỢC PHÊ DUYỆT. MÁY RỬA BÁT thủ công thay thế có thể bao gồm:*

- (1) *Máy phun chất tẩy rửa cao áp;*
- (2) *Máy tạo bọt tẩy rửa phun áp suất thấp hoặc áp suất thấp;*
- (3) *THIẾT BỊ làm sạch theo nhiệm vụ cụ thể khác;*
- (4) *Chổi hoặc các dụng cụ khác;*
- (5) *Bồn rửa 2 ngăn như được chỉ định trong ¶¶ (D) và (E) của phần này; hoặc*
- (6) *Các ngăn thay thế cho các ngăn của bồn rửa nhiều ngăn.*

(D) Trước khi sử dụng bồn rửa 2 ngăn:

- (1) NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP sẽ được PHÊ DUYỆT việc sử dụng; Và
- (2) NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP phải giới hạn số lượng ĐỒ DÙNG NHÀ

and SANITIZED in the 2-compartment sink, and shall limit WAREWASHING to batch operations for cleaning KITCHENWARE such as between cutting one type of raw MEAT and another or cleanup at the end of a shift, and shall:

- (a) Make up the cleaning and SANITIZING solutions immediately before use and drain them immediately after use, and
 - (b) Use a detergent-SANITIZER to SANITIZE and apply the detergent-SANITIZER in accordance with the manufacturer's label instructions and as specified under § 4-501.115, or
 - (c) Use a hot water SANITIZATION immersion step as specified under ¶ 4-603.16(C).
- (E) A 2-compartment sink may not be used for WAREWASHING operations where cleaning and SANITIZING solutions are used for a continuous or intermittent flow of KITCHENWARE or TABLEWARE in an ongoing WAREWASHING process.

4-301.13 Drainboards.

Drainboards, UTENSIL racks, or tables large enough to accommodate all soiled and cleaned items that may accumulate during hours of operation shall be provided for necessary UTENSIL holding before cleaning and after SANITIZING.

4-301.14 Ventilation Hood Systems, Adequacy.

Ventilation hood systems and devices shall be sufficient in number and capacity to prevent grease or condensation from collecting on walls and ceilings.

4-301.15 Clothes Washers and Dryers.

(A) Except as specified in ¶ (B) of this section, if work clothes or LINENS are laundered on the PREMISES, a mechanical clothes washer and dryer shall be provided and used.

(B) *If on-PREMISES laundering is limited to wiping cloths intended to be used moist, or wiping cloths are air-dried as specified under § 4-901.12, a mechanical clothes washer and dryer need not be*

BẾP được làm sạch và VỆ SINH trong bồn rửa 2 ngăn, và sẽ giới hạn việc RỬA BÁT đối với các hoạt động hàng loạt để làm sạch ĐỒ DÙNG NHÀ BẾP, chẳng hạn như giữa việc cắt một loại THỊT sống và một loại THỊT khác hoặc dọn dẹp vào cuối ca, và sẽ:

- (a) Pha dung dịch làm sạch và VỆ SINH ngay trước khi sử dụng và để ráo nước ngay sau khi sử dụng, và
 - (b) Sử dụng chất tẩy rửa-VỆ SINH để VỆ SINH và sử dụng chất tẩy rửa VỆ SINH theo hướng dẫn trên nhãn của nhà sản xuất và như được chỉ định trong § 4-501.115, hoặc
 - (c) Sử dụng bước ngâm VỆ SINH bằng nước nóng như được chỉ định trong ¶ 4-603.16(C).
- (E) Không được sử dụng bồn rửa 2 ngăn cho các hoạt động RỬA BÁT nơi các dung dịch làm sạch và VỆ SINH được sử dụng cho một dòng chảy liên tục hoặc không liên tục của ĐỒ DÙNG NHÀ BẾP hoặc BỘ ĐỒ ĂN trong quy trình RỬA BÁT đang diễn ra.

4-301.13 Tầm thoát nước.

Các tầm thoát nước, giá đỡ DỤNG CỤ hoặc bàn đủ lớn để chứa tất cả các vật dụng bị bẩn và đã được làm sạch có thể tích tụ trong nhiều giờ hoạt động phải được cung cấp để giữ ĐỒ DÙNG cần thiết trước khi làm sạch và sau khi VỆ SINH.

4-301.14 Hệ thống mui xe thông gió, sự đầy đủ.

Hệ thống và thiết bị hút mùi phải đủ số lượng và công suất để ngăn dầu mỡ hoặc hơi nước ngưng tụ trên tường và trần nhà.

4-301.15 Máy giặt và Máy sấy quần áo.

(A) Trừ khi được quy định trong ¶ (B) của phần này, nếu quần áo bảo hộ lao động hoặc VẢI được giặt là tại CƠ SỞ, máy giặt và máy sấy quần áo cơ học sẽ được cung cấp và sử dụng.

(B) Nếu dịch vụ giặt tại CƠ SỞ chỉ giới hạn ở vải lau dùng để lau ẩm hoặc vải lau được sấy khô trong không khí như quy định trong § 4-901.12, thì không cần cung cấp máy giặt và máy sấy quần áo cơ

provided.

4-302 Utensils, Temperature Measuring Devices, and Testing Devices

4-302.11 Utensils, Consumer Self-Service.

A FOOD dispensing UTENSIL shall be available for each container displayed at a CONSUMER self-service unit such as a buffet or salad bar. Pf

4-302.12 Food Temperature Measuring Devices.

(A) FOOD TEMPERATURE MEASURING DEVICES shall be provided and readily accessible for use in ensuring attainment and maintenance of FOOD temperatures as specified under Chapter 3. Pf

(B) A TEMPERATURE MEASURING DEVICE with a suitable small-diameter probe that is designed to measure the temperature of thin masses shall be provided and readily accessible to accurately measure the temperature in thin FOODS such as MEAT patties and FISH filets. Pf

4-302.13 Temperature Measuring Devices, Manual and Mechanical Warewashing.

(A) In manual WAREWASHING operations, a TEMPERATURE MEASURING DEVICE shall be provided and readily accessible for frequently measuring the washing and SANITIZING temperatures. Pf

(B) In hot water mechanical WAREWASHING operations, an irreversible registering temperature indicator shall be provided and readily accessible for measuring the UTENSIL surface temperature. Pf

4-302.14 Sanitizing Solutions, Testing Devices.

A test kit or other device that accurately measures the concentration in MG/L of SANITIZING solutions shall be provided. Pf

4-303 Cleaning Agents and Sanitizers

4-303.11 Cleaning Agents and Sanitizers, Availability

(A) Cleaning agents that are used to clean EQUIPMENT and UTENSILS as specified

học.

4-302 Đồ dùng, Thiết bị đo nhiệt độ và Thiết bị kiểm tra

4-302.11 Đồ dùng, Người tiêu dùng tự phục vụ.

MỘT DỤNG CỤ pha chế THỰC PHẨM sẽ có sẵn cho mỗi hộp đựng được trưng bày tại đơn vị tự phục vụ NGƯỜI TIÊU DÙNG, chẳng hạn như tiệc tự chọn hoặc quầy salad. Pf

4-302.12 Thiết bị đo nhiệt độ thực phẩm.

(A) THIẾT BỊ ĐO NHIỆT ĐỘ THỰC PHẨM phải được cung cấp và dễ dàng tiếp cận để sử dụng nhằm đảm bảo đạt được và duy trì nhiệt độ THỰC PHẨM như quy định trong Chương 3. Pf

(B) THIẾT BỊ ĐO NHIỆT ĐỘ có đầu dò đường kính nhỏ phù hợp được thiết kế để đo nhiệt độ của các khối mỏng phải được cung cấp và dễ tiếp cận để đo chính xác nhiệt độ trong THỰC PHẨM mỏng như miếng chả THỊT và thăn CÁ. Pf

4-302.13 Thiết bị đo nhiệt độ, rửa bát thủ công và cơ khí.

(A) Trong các hoạt động RỬA BÁT thủ công, THIẾT BỊ ĐO NHIỆT ĐỘ phải được cung cấp và dễ tiếp cận để thường xuyên đo nhiệt độ rửa và VỆ SINH. Pf

(B) Trong các hoạt động RỬA BÁT cơ học bằng nước nóng, phải cung cấp một chỉ báo nhiệt độ đăng ký không thể đảo ngược và dễ tiếp cận để đo nhiệt độ bề mặt DỤNG CỤ. Pf

(C)

4-302.14 Dung dịch Vệ sinh, Thiết bị Kiểm tra.

Phải cung cấp một bộ xét nghiệm hoặc thiết bị khác đo chính xác nồng độ tính bằng MG/L của các dung dịch VỆ SINH. Pf

4-303 Chất tẩy rửa và chất khử trùng

4-303.11 Chất tẩy rửa và chất khử trùng, Sẵn có

(A) Các chất tẩy rửa được sử dụng để làm sạch THIẾT BỊ và ĐỒ DÙNG như được

under Part 4-6, shall be provided and available for use during all hours of operation. Pf

(B) Except for those that are generated on-site at the time of use, chemical SANITIZERS that are used to sanitize EQUIPMENT and UTENSILS as specified under Part 4-7, shall be provided and available for use during all hours of operation. Pf

4-4 Location and Installation

4-401 Location

4-401.11 Equipment, Clothes Washers and Dryers, and Storage Cabinets, Contamination Prevention.

(A) Except as specified in ¶ (B) of this section, EQUIPMENT, a cabinet used for the storage of FOOD, or a cabinet that is used to store cleaned and SANITIZED EQUIPMENT, UTENSILS, laundered LINENS, and SINGLE-SERVICE and SINGLE-USE ARTICLES may not be located:

- (1) In locker rooms;
- (2) In toilet rooms; Pf
- (3) In garbage rooms;
- (4) In mechanical rooms;
- (5) Under sewer lines that are not shielded to intercept potential drips;
- (6) Under leaking water lines including leaking automatic fire sprinkler heads or under lines on which water has condensed;
- (7) Under open stairwells; or
- (8) Under other sources of contamination.

(B) A storage cabinet used for LINENS or SINGLE-SERVICE or SINGLE-USE ARTICLES may be stored in a locker room.

(C) If a mechanical clothes washer or dryer is provided, it shall be located so that the washer or dryer is protected from contamination and only where there is no exposed FOOD; clean EQUIPMENT, UTENSILS, and LINENS; and unwrapped SINGLESERVICE and SINGLE-USE ARTICLES.

4-402 Installation

chỉ định trong Phần 4-6, sẽ được cung cấp và sẵn sàng để sử dụng trong tất cả các giờ hoạt động. Pf

(B) Ngoại trừ những thứ được tạo ra tại chỗ vào thời điểm sử dụng, CHẤT VỆ SINH hóa học được sử dụng để vệ sinh THIẾT BỊ và ĐỒ DÙNG như được chỉ định trong Phần 4-7, sẽ được cung cấp và sẵn sàng để sử dụng trong tất cả các giờ hoạt động. Pf

4-4 Vị trí và Lắp đặt

4-401 Vị trí

4-401.11 Thiết bị, Máy giặt và Máy sấy Quần áo, và Tủ Bảo quản, Ngăn ngừa Ô nhiễm.

(A) Ngoại trừ trường hợp được chỉ định trong ¶ (B) của phần này, THIẾT BỊ, tủ được sử dụng để bảo quản THỰC PHẨM hoặc tủ được sử dụng để bảo quản THIẾT BỊ, ĐỒ DÙNG đã được làm sạch và VỆ SINH, đã giặt, và CÁC ĐỒ DÙNG VÀ MẶT HÀNG SỬ DỤNG MỘT LẦN có thể không được bố trí ở:

- (1) Trong phòng thay đồ;
- (2) Trong phòng vệ sinh; Pf
- (3) Trong phòng rác;
- (4) Trong phòng cơ khí;
- (5) Dưới các đường cống thoát nước không được che chắn để ngăn các giọt nước nhỏ giọt có thể xảy ra;
- (6) Dưới đường nước bị rò rỉ bao gồm cả đầu vòi chữa cháy tự động bị rò rỉ hoặc dưới đường nước bị ngưng tụ trên đó;
- (7) Dưới gầm cầu thang lộ thiên; hoặc
- (8) Dưới các nguồn ô nhiễm khác.

(B) Một tủ lưu trữ được sử dụng cho hoặc CÁC ĐỒ DÙNG VÀ MẶT HÀNG SỬ DỤNG MỘT LẦN có thể được cất giữ trong phòng thay đồ.

(C) Nếu cung cấp máy giặt hoặc máy sấy quần áo cơ học, thì máy giặt hoặc máy sấy đó phải được đặt sao cho máy giặt hoặc máy sấy được bảo vệ khỏi bị nhiễm bẩn và chỉ ở những nơi không có THỰC PHẨM phơi nhiễm; THIẾT BỊ, ĐỒ DÙNG sạch và KHĂN; và CÁC ĐỒ DÙNG VÀ MẶT HÀNG SỬ DỤNG MỘT LẦN chưa được che đậy.

4-402 Lắp đặt

4-402.11 Fixed Equipment, Spacing or Sealing.

(A) EQUIPMENT that is fixed because it is not EASILY MOVABLE shall be installed so that it is:

(1) Spaced to allow access for cleaning along the sides, behind, and above the EQUIPMENT;

(2) Spaced from adjoining EQUIPMENT, walls, and ceilings a distance of not more than 1 millimeter or one thirty-second inch; or

(3) SEALED to adjoining EQUIPMENT or walls, if the EQUIPMENT is exposed to spillage or seepage.

(B) COUNTER-MOUNTED EQUIPMENT that is not EASILY MOVABLE shall be installed to allow cleaning of the EQUIPMENT and areas underneath and around the EQUIPMENT by being:

(1) SEALED; or

(2) Elevated on legs as specified under ¶ 4-402.12(D).

4-402.12 Fixed Equipment, Elevation or Sealing.

(A) Except as specified in ¶¶ (B) and (C) of this section, floor-mounted EQUIPMENT that is not EASILY MOVABLE shall be SEALED to the floor or elevated on legs that provide at least a 15 centimeter (6 inch) clearance between the floor and the EQUIPMENT.

(B) *If no part of the floor under the floor-mounted EQUIPMENT is more than 15 centimeters (6 inches) from the point of cleaning access, the clearance space may be only 10 centimeters (4 inches).*

(C) *This section does not apply to display shelving units, display refrigeration units, and display freezer units located in the CONSUMER shopping areas of a retail FOOD store, if the floor under the units is maintained clean.*

(D) Except as specified in ¶ (E) of this section, COUNTER-MOUNTED EQUIPMENT that is not EASILY MOVABLE shall be elevated on legs that provide at least a 10 centimeter (4 inch) clearance between the table and the EQUIPMENT.

4-402.11 Thiết bị Cố định, Khoảng cách hoặc hàn kín.

(A) THIẾT BỊ được cố định vì KHÔNG DỄ DÀNG DI CHUYỂN phải được lắp đặt sao cho:

(1) Có khoảng cách để cho phép tiếp cận vệ sinh dọc theo hai bên, phía sau và phía trên THIẾT BỊ;

(2) Cách các THIẾT BỊ, tường và trần liền kề một khoảng cách không quá 1 milimét hoặc 1/32 inch; hoặc

(3) HÀN KÍN vào THIẾT BỊ hoặc tường liền kề, nếu THIẾT BỊ tiếp xúc với chất bị đổ hoặc thấm.

(B) THIẾT BỊ GẮN TRÊN QUẦY không DỄ DÀNG DI CHUYỂN sẽ được lắp đặt để cho phép làm sạch THIẾT BỊ và các khu vực bên dưới và xung quanh THIẾT BỊ bằng cách:

(1) HÀN KÍN; hoặc

(2) Được nâng lên bằng chân như được chỉ định trong ¶ 4-402.12(D).

4-402.12 Thiết bị Cố định, Nâng lên hoặc hàn kín.

(A) Trừ khi được quy định trong ¶¶ (B) và (C) của phần này, THIẾT BỊ gắn trên sàn không DỄ DÀNG DI CHUYỂN phải được HÀN KÍN xuống sàn hoặc nâng cao trên các chân cách nhau ít nhất 15 cm (6 inch). khoảng hở giữa sàn và THIẾT BỊ.

(B) *Nếu không có phần nào của sàn bên dưới THIẾT BỊ gắn trên sàn cách điểm tiếp cận vệ sinh hơn 15 cm (6 inch), khoảng trống có thể chỉ là 10 cm (4 inch).*

(C) *Phần này không áp dụng cho các đơn vị giá đỡ trưng bày, các đơn vị làm lạnh trưng bày và các đơn vị làm đông lạnh trưng bày nằm trong khu vực mua sắm của NGƯỜI TIÊU DÙNG của một cửa hàng THỰC PHẨM bán lẻ, nếu sàn dưới các đơn vị này được giữ sạch sẽ.*

(D) Trừ trường hợp được chỉ định trong ¶

(E) của phần này, THIẾT BỊ GẮN TRÊN QUẦY không DỄ DÀNG DI CHUYỂN phải được nâng lên trên các chân có khoảng trống ít nhất 10 cm (4 inch) giữa bàn và THIẾT BỊ.

(E) The clearance space between the table and COUNTER-MOUNTED EQUIPMENT may be:

(1) 7.5 centimeters (3 inches) if the horizontal distance of the table top under the EQUIPMENT is no more than 50 centimeters (20 inches) from the point of access for cleaning; or

(2) 5 centimeters (2 inches) if the horizontal distance of the table top under the EQUIPMENT is no more than 7.5 centimeters (3 inches) from the point of access for cleaning.

4-5 Maintenance and Operation

4-501 Equipment

4-501.11 Good Repair and Proper Adjustment.

(A) EQUIPMENT shall be maintained in a state of repair and condition that meets the requirements specified under Parts 4-1 and 4-2.

(B) EQUIPMENT components such as doors, seals, hinges, fasteners, and kick plates shall be kept intact, tight, and adjusted in accordance with manufacturer's specifications.

(C) Cutting or piercing parts of can openers shall be kept sharp to minimize the creation of metal fragments that can contaminate FOOD when the container is opened.

4-501.12 Cutting Surfaces.

Surfaces such as cutting blocks and boards that are subject to scratching and scoring shall be resurfaced if they can no longer be effectively cleaned and SANITIZED, or discarded if they are not capable of being resurfaced.

4-501.13 Microwave Ovens.

Microwave ovens shall meet the safety standards specified in 21 CFR 1030.10 Microwave ovens.

4-501.14 Warewashing Equipment, Cleaning Frequency.

A WAREWASHING machine; the compartments of sinks, basins, or other receptacles used for washing and rinsing EQUIPMENT, UTENSILS, or raw FOODS, or laundering wiping cloths; and drainboards or other EQUIPMENT used to

(E) Khoảng trống giữa bàn và THIẾT BỊ GẮN TRÊN QUẦY có thể là:

(1) 7,5 cm (3 inch) nếu khoảng cách theo chiều ngang của mặt bàn bên dưới THIẾT BỊ không quá 50 cm (20 inch) tính từ điểm tiếp cận để vệ sinh; hoặc

(2) 5 cm (2 inch) nếu khoảng cách theo chiều ngang của mặt bàn bên dưới THIẾT BỊ không quá 7,5 cm (3 inch) tính từ điểm tiếp cận để vệ sinh.

4-5 Bảo trì và vận hành

4-501 Thiết bị

4-501.11 Sửa chữa Tốt và Điều chỉnh Thích hợp.

(A) THIẾT BỊ phải được duy trì trong tình trạng sửa chữa và đáp ứng các yêu cầu quy định trong Phần 4-1 và 4-2.

(B) Các bộ phận của THIẾT BỊ như cửa, vòng đệm, bản lề, ốc vít và hộp khóa nắp phải được giữ nguyên vẹn, chặt chẽ và điều chỉnh theo thông số kỹ thuật của nhà sản xuất.

(C) Các bộ phận cắt hoặc đâm của dụng cụ mở hộp phải được giữ sắc bén để giảm thiểu việc tạo ra các mảnh kim loại có thể làm ô nhiễm THỰC PHẨM khi hộp được mở.

4-501.12 Bề Mặt Cắt.

Các bề mặt như khối cắt và bảng có thể bị trầy xước và rạch phải được làm lại bề mặt nếu chúng không còn có thể được làm sạch và VỆ SINH một cách hiệu quả, hoặc loại bỏ nếu chúng không có khả năng làm lại bề mặt.

4-501.13 Lò vi sóng.

Lò vi sóng phải đáp ứng các tiêu chuẩn an toàn quy định trong 21 CFR 1030.10 Lò vi sóng.

4-501.14 Máy rửa bát, Tần suất làm sạch.

MÁY RỬA BÁT; các ngăn của bồn rửa, chậu hoặc các vật chứa khác được sử dụng để rửa và tráng THIẾT BỊ, ĐỒ DÙNG hoặc THỰC PHẨM sống hoặc giặt giẻ lau; và các tấm thoát nước hoặc THIẾT BỊ khác được sử dụng để thay thế

substitute for drainboards as specified under § 4-301.13 shall be cleaned:

- (A) Before use;
- (B) Throughout the day at a frequency necessary to prevent recontamination of EQUIPMENT and UTENSILS and to ensure that the EQUIPMENT performs its intended function; and
- (C) If used, at least every 24 hours.

4-501.15 Warewashing Machines, Manufacturers' Operating Instructions.

- (A) A WAREWASHING machine and its auxiliary components shall be operated in accordance with the machine's data plate and other manufacturer's instructions.
- (B) A WAREWASHING machine's conveyor speed or automatic cycle times shall be maintained accurately timed in accordance with manufacturer's specifications.

4-501.16 Warewashing Sinks, Use Limitation.

- (A) A WAREWASHING sink may not be used for handwashing as specified under § 2-301.15.
- (B) If a WAREWASHING sink is used to wash wiping cloths, wash produce, or thaw FOOD, the sink shall be cleaned as specified under § 4-501.14 before and after each time it is used to wash wiping cloths or wash produce or thaw FOOD. Sinks used to wash or thaw FOOD shall be SANITIZED as specified under Part 4-7 before and after using the sink to wash produce or thaw FOOD.

4-501.17 Warewashing Equipment, Cleaning Agents.

When used for WAREWASHING, the wash compartment of a sink, mechanical warewasher, or wash receptacle of alternative manual WAREWASHING EQUIPMENT as specified in ¶ 4-301.12(C), shall contain a wash solution of soap, detergent, acid cleaner, alkaline cleaner, degreaser, abrasive cleaner, or other cleaning agent according to the cleaning agent manufacturer's label instructions. Pf

cho các tấm thoát nước như được chỉ định trong § 4-301.13 phải được làm sạch:

- (A) Trước khi sử dụng;
- (B) Trong suốt cả ngày với tần suất cần thiết để ngăn THIẾT BỊ và ĐỒ DÙNG tái nhiễm bẩn và để đảm bảo rằng THIẾT BỊ thực hiện chức năng dự kiến của nó; Và
- (C) Nếu được sử dụng, ít nhất 24 giờ một lần.

4-501.15 Máy rửa bát, Hướng dẫn vận hành của nhà sản xuất.

- (A) MÁY RỬA BÁT và các bộ phận phụ trợ của nó phải được vận hành theo bảng dữ liệu của máy và các hướng dẫn khác của nhà sản xuất.
- (B) Tốc độ băng tải hoặc thời gian chu kỳ tự động của máy RỬA BÁT phải được duy trì thời gian chính xác theo thông số kỹ thuật của nhà sản xuất.

4-501.16 Máy rửa bát, Hạn chế sử dụng.

- (A) Không được sử dụng bồn RỬA BÁT để rửa tay như được chỉ định trong § 2-301.15.
- (B) Nếu bồn RỬA BÁT được sử dụng để giặt giẻ lau, rửa sản phẩm hoặc rã đông THỰC PHẨM, thì bồn rửa phải được làm sạch theo quy định trong § 4-501.14 trước và sau mỗi lần nó được sử dụng để giặt giẻ lau hoặc rửa sản phẩm hoặc rã đông ĐỒ ĂN. Bồn rửa được sử dụng để rửa hoặc rã đông THỰC PHẨM phải được VỆ SINH theo quy định trong Phần 4-7 trước và sau khi sử dụng bồn rửa để rửa sản phẩm hoặc rã đông THỰC PHẨM.

4-501.17 Máy rửa bát, Chất làm sạch.

Khi được sử dụng để RỬA BÁT, ngăn rửa của bồn rửa, máy rửa bát cơ học hoặc thùng rửa của MÁY RỬA BÁT thủ công thay thế như được chỉ định trong ¶ 4-301.12(C), phải chứa dung dịch rửa xà phòng, chất tẩy rửa, chất tẩy axit, chất tẩy kiềm, chất tẩy nhờn, chất tẩy rửa mài mòn hoặc chất tẩy rửa khác theo hướng dẫn trên nhãn của nhà sản xuất chất tẩy rửa. Pf

4-501.18 Ware washing Equipment, Clean Solutions.

The wash, rinse, and SANITIZE solutions shall be maintained clean.

4-501.19 Manual Warewashing Equipment, Wash Solution Temperature.

The temperature of the wash solution in manual WAREWASHING EQUIPMENT shall be maintained at not less than 43°C (110°F) or the temperature specified on the cleaning agent manufacturer's label instructions. Pf

4-501.110 Mechanical Warewashing Equipment, Wash Solution Temperature.

(A) The temperature of the wash solution in spray type warewashers that use hot water to SANITIZE may not be less than:

- (1) For a stationary rack, single temperature machine, 74°C (165°F); Pf
- (2) For a stationary rack, dual temperature machine, 66°C (150°F); Pf
- (3) For a single tank, conveyor, dual temperature machine, 71°C (160°F); Pf or
- (4) For a multitank, conveyor, multitemperature machine, 66°C (150°F). Pf

(B) The temperature of the wash solution in spray-type warewashers that use chemicals to SANITIZE may not be less than 49°C (120°F). Pf

4-501.111 Manual Warewashing Equipment, Hot Water Sanitization Temperatures.

If immersion in hot water is used for SANITIZING in a manual operation, the temperature of the water shall be maintained at 77°C (171°F) or above. P

4-501.112 Mechanical Warewashing Equipment, Hot Water Sanitization Temperatures.

(A) Except as specified in ¶ (B) of this section, in a mechanical operation, the temperature of the fresh hot water SANITIZING rinse as it enters the manifold may not be more than 90°C (194°F), or less than: Pf

- (1) For a stationary rack, single temperature machine, 74°C (165°F); Pf or

4-501.18 Máy rửa bát, Dung dịch làm sạch.

Các dung dịch rửa, tráng và VỆ SINH phải được duy trì sạch sẽ.

4-501.19 Máy rửa bát thủ công, Nhiệt độ dung dịch rửa.

Nhiệt độ của dung dịch rửa trong MÁY RỬA BÁT thủ công phải được duy trì ở mức không thấp hơn 43°C (110°F) hoặc nhiệt độ được chỉ định trên nhãn hướng dẫn của nhà sản xuất chất tẩy rửa. Pf

4-501.110 Máy rửa bát cơ học, Nhiệt độ dung dịch rửa.

(A) Nhiệt độ của dung dịch rửa trong máy rửa bát loại phun sử dụng nước nóng để VỆ SINH không được thấp hơn:

- (1) Đối với giá cố định, máy nhiệt độ đơn, 74°C (165°F); Pf
- (2) Đối với giá cố định, máy nhiệt độ kép, 66°C (150°F); Pf
- (3) Đối với bể đơn, băng tải, máy nhiệt độ kép, 71°C (160°F); Pf hoặc
- (4) Đối với máy nhiều ngăn, băng tải, đa nhiệt độ, 66°C (150°F). Pf

(B) Nhiệt độ của dung dịch rửa trong máy rửa bát dạng phun sử dụng hóa chất để VỆ SINH không được thấp hơn 49°C (120°F). Pf

4-501.111 Máy rửa bát thủ công, nhiệt độ vệ sinh bằng nước nóng.

Nếu ngâm trong nước nóng được sử dụng để VỆ SINH trong thao tác thủ công, nhiệt độ của nước phải được duy trì ở mức 77°C (171°F) trở lên. P

4-501.112 Máy rửa bát cơ học, Nhiệt độ vệ sinh bằng nước nóng.

(A) Trừ khi được quy định trong ¶ (B) của phần này, trong vận hành cơ học, nhiệt độ của nước nóng VỆ SINH sạch để rửa khi đi vào ống góp không được cao hơn 90°C (194°F), hoặc thấp hơn: Pf

- (1) Đối với giá cố định, máy nhiệt độ đơn, 74°C (165°F); Pf hoặc (2) Đối với

(2) For all other machines, 82°C (180°F). Pf

(B) *The maximum temperature specified under ¶ (A) of this section, does not apply to the high pressure and temperature systems with wand-type, hand-held, spraying devices used for the in-place cleaning and SANITIZING of EQUIPMENT such as meat saws.*

4-501.113 Mechanical Warewashing Equipment, Sanitization Pressure.

The flow pressure of the fresh hot water SANITIZING rinse in a WAREWASHING machine, as measured in the water line immediately downstream or upstream from the fresh hot water SANITIZING rinse control valve, shall be within the range specified on the machine manufacturer’s data plate and may not be less than 35 kilopascals (5 pounds per square inch) or more than 200 kilopascals (30 pounds per square inch).

4-501.114 Manual and Mechanical Warewashing Equipment, Chemical Sanitization - Temperature, pH, Concentration, and Hardness.

A chemical SANITIZER used in a SANITIZING solution for a manual or mechanical operation at contact times specified under ¶4-703.11(C) shall meet the criteria specified under §7-204.11 Sanitizers, Criteria, shall be used in accordance with the EPA-registered label use instructions, P and shall be used as follows:

(A) A chlorine solution shall have a minimum temperature based on the concentration and PH of the solution as listed in the following chart; P

tất cả các máy khác, 82°C (180°F). Pf

(B) *Nhiệt độ tối đa được chỉ định trong ¶ (A) của phần này, không áp dụng cho các hệ thống nhiệt độ và áp suất cao với các thiết bị phun dạng que, cầm tay, được sử dụng để làm sạch và VỆ SINH tại chỗ các THIẾT BỊ như cưa thịt.*

4-501.113 Máy rửa bát cơ học, áp suất vệ sinh.

Áp suất dòng chảy của nước nóng sạch VỆ SINH súc rửa trong máy RỬA BÁT, như được đo trong đường nước ngay phía sau hoặc ngược dòng từ giá trị kiểm soát nước nóng sạch VỆ SINH, phải nằm trong phạm vi được chỉ định trên bảng dữ liệu của nhà sản xuất máy và có thể không dưới 35 kilopascal (5 pound trên inch vuông) hoặc hơn 200 kilopascal (30 pound trên inch vuông).

4-501.114 Máy rửa bát thủ công và cơ khí, Vệ sinh bằng hóa chất - Nhiệt độ, pH, nồng độ và độ cứng.

Hóa chất VỆ SINH được sử dụng trong dung dịch VỆ SINH cho hoạt động thủ công hoặc cơ học tại các thời điểm tiếp xúc được chỉ định theo ¶4-703.11(C) phải đáp ứng các tiêu chí được chỉ định theo §7-204.11 Chất vệ sinh, Tiêu chí, sẽ được sử dụng phù hợp với EPA đã đăng ký hướng dẫn sử dụng nhãn, P và sẽ được sử dụng như sau:

(A) Dung dịch clo phải có nhiệt độ tối thiểu dựa trên nồng độ và PH của dung dịch như được liệt kê trong biểu đồ sau; P

CONCENTRATION RANGE (MG/L)	MINIMUM TEMPERATURE PH 10 OR LESS °C (°F)	MINIMUM TEMPERATURE PH 8 OR LESS °C (°F)
25 – 49	49 (120)	49 (120)
50 – 99	38 (100)	24 (75)
100	13 (55)	13 (55)

PHẠM VI NỒNG ĐỘ (MG/L)	NHIỆT ĐỘ TỐI THIỂU PH 10 TRỞ XUỐNG °C (°F)	NHIỆT ĐỘ TỐI THIỂU PH 8 TRỞ XUỐNG °C (°F)
25 – 49	49 (120)	49 (120)
50 – 99	38 (100)	24 (75)
100	13 (55)	13 (55)

(B) An iodine solution shall have a:

(1) Minimum temperature of 20°C (68°F), P

(2) PH of 5.0 or less or a PH no higher than the level for which the manufacturer specifies the solution is effective, P and

(3) Concentration between 12.5 MG/L and 25 MG/L; P

(C) A quaternary ammonium compound solution shall:

(1) Have a minimum temperature of 24°C (75°F), P

(2) Have a concentration as specified under § 7-204.11 and as indicated by the manufacturer's use directions included in the labeling, P and

(3) Be used only in water with 500 MG/L hardness or less or in water having a hardness no greater than specified by the EPA-registered label use instructions; P

(D) If another solution of a chemical specified under ¶¶ (A) - (C) of this section is used, the PERMIT HOLDER shall demonstrate to the REGULATORY AUTHORITY that the solution achieves SANITIZATION and the use of the solution shall be APPROVED; P

(E) If a chemical SANITIZER other than chlorine, iodine, or a quaternary ammonium compound is used, it shall be applied in accordance with the EPA-registered label use instructions; P and

(F) If a chemical SANITIZER is generated by a device located on-site at the FOOD ESTABLISHMENT it shall be used as specified in ¶¶(A) - (D) of this section and shall be produced by a device that:

(1) Complies with regulation as specified in §§ 2(q)(1) and 12 of the Federal Insecticide, Fungicide, and Rodenticide

(B) Một dung dịch iốt phải có:

(1) Nhiệt độ tối thiểu là 20°C (68°F), P

(2) PH từ 5,0 trở xuống hoặc PH không cao hơn mức mà nhà sản xuất chỉ định cho giải pháp có hiệu quả, P và

(3) Nồng độ từ 12,5 MG/L đến 25 MG/L; P

(C) Dung dịch hợp chất amoni bậc bốn sẽ:

(1) Có nhiệt độ tối thiểu là 24°C (75°F), P

(2) Có nồng độ như được chỉ định trong § 7-204.11 và như được chỉ ra bởi hướng dẫn sử dụng của nhà sản xuất có trong nhãn, P và

(3) Chỉ được sử dụng trong nước có độ cứng từ 500 MG/L trở xuống hoặc trong nước có độ cứng không lớn hơn chỉ định trong hướng dẫn sử dụng nhãn đã đăng ký với EPA; P

(D) Nếu sử dụng một dung dịch hóa chất khác được chỉ định theo ¶¶ (A) - (C) của phần này, NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP phải chứng minh với CƠ QUAN QUY ĐỊNH rằng dung dịch đạt được VỆ SINH và việc sử dụng dung dịch đó sẽ được PHÊ DUYỆT; P

(E) Nếu sử dụng hóa chất VỆ SINH không phải là clo, iốt hoặc hợp chất amoni bậc bốn, nó phải được áp dụng theo hướng dẫn sử dụng trên nhãn đã đăng ký với EPA; và

(F) Nếu hóa chất VỆ SINH được tạo ra bởi một thiết bị đặt tại chỗ tại CƠ SỞ THỰC PHẨM, nó sẽ được sử dụng như quy định trong ¶¶(A) - (D) của phần này và sẽ được sản xuất bởi một thiết bị:

(1) Tuân thủ quy định như đã nêu trong §§ 2(q)(1) và 12 của Đạo luật Liên bang về Thuốc trừ sâu, Thuốc diệt nấm và Loài

Act (FIFRA),P
(2) Complies with 40 CFR 152.500 Requirement for Devices and 40 CFR 156.10 Labeling Requirements, P
(3) Displays the EPA device manufacturing facility registration number on the device, Pf and
(4) Is operated and maintained in accordance with manufacturer's instructions Pf

4-501.115 Manual Warewashing Equipment, Chemical Sanitization Using Detergent-Sanitizers.

If a detergent-SANITIZER is used to SANITIZE in a cleaning and SANITIZING procedure where there is no distinct water rinse between the washing and SANITIZING steps, the agent applied in the SANITIZING step shall be the same detergent-SANITIZER that is used in the washing step.

4-501.116 Warewashing Equipment, Determining Chemical Sanitizer Concentration.

Concentration of the SANITIZING solution shall be accurately determined by using a test kit or other device. Pf

4-502 Utensils and Temperature and Pressure Measuring Devices

4-502.11 Good Repair and Calibration.

(A) UTENSILS shall be maintained in a state of repair or condition that complies with the requirements specified under Parts 4-1 and 4-2 or shall be discarded.

(B) FOOD TEMPERATURE MEASURING DEVICES shall be calibrated in accordance with manufacturer's specifications as necessary to ensure their accuracy. Pf

(C) Ambient air temperature, water pressure, and water TEMPERATURE MEASURING DEVICES shall be maintained in good repair and be accurate within the intended range of use.

4-502.12 Single-Service and Single-Use Articles, Required Use.

A FOOD ESTABLISHMENT without facilities specified under Parts 4-6 and 4-7 for cleaning and SANITIZING KITCHENWARE and TABLEWARE shall provide only

gặt nhám (FIFRA),P
(2) Tuân thủ Yêu cầu 40 CFR 152.500 đối với Thiết bị và 40 CFR 156.10 Yêu cầu ghi nhãn, P
(3) Hiển thị số đăng ký cơ sở sản xuất thiết bị EPA trên thiết bị, Pf và
(3) Được vận hành và bảo trì theo hướng dẫn của nhà sản xuất Pf

4-501.115 Máy rửa bát thủ công, Vệ sinh bằng hóa chất, bằng chất tẩy rửa-vệ sinh.

Nếu chất tẩy rửa-VỆ SINH được sử dụng để VỆ SINH trong quy trình làm sạch và VỆ SINH trong đó không có nước xả riêng biệt giữa các bước rửa và VỆ SINH, tác nhân được áp dụng trong bước VỆ SINH phải là chất tẩy rửa-VỆ SINH tương tự được sử dụng trong bước rửa.

4-501.116 Máy rửa bát, Xác định nồng độ chất khử trùng hóa học.

Nồng độ của dung dịch VỆ SINH phải được xác định chính xác bằng cách sử dụng bộ kiểm tra hoặc thiết bị khác. Pf

4-502 Dụng cụ và Thiết bị Đo Nhiệt độ và Áp suất

4-502.11 Sửa chữa và Hiệu chuẩn Tốt.

(A) ĐỒ DÙNG phải được duy trì trong tình trạng sửa chữa hoặc tình trạng tuân thủ các yêu cầu quy định trong Phần 4-1 và 4-2 hoặc sẽ bị loại bỏ.

(B) THIẾT BỊ ĐO NHIỆT ĐỘ THỰC PHẨM phải được hiệu chuẩn theo thông số kỹ thuật của nhà sản xuất khi cần thiết để đảm bảo độ chính xác của chúng. Pf

(C) Nhiệt độ không khí xung quanh, áp suất nước và THIẾT BỊ ĐO NHIỆT ĐỘ nước phải được duy trì trong tình trạng tốt và chính xác trong phạm vi sử dụng dự kiến.

4-502.12 Các vật phẩm phục vụ một lần và sử dụng một lần, sử dụng bắt buộc.

CƠ SỞ THỰC PHẨM không có các phương tiện được quy định trong Phần 4-6 và 4-7 để làm sạch và VỆ SINH BỘ DỤNG CỤ NHÀ BẾP và BỘ ĐỒ ĂN sẽ

SINGLE-USE KITCHENWARE, SINGLE-SERVICE ARTICLES, and SINGLE-USE ARTICLES for use by FOOD EMPLOYEES and SINGLE-SERVICE ARTICLES for use by CONSUMERS. P

4-502.13 Single-Service and Single-Use Articles, Use Limitation.

(A) SINGLE-SERVICE and SINGLE-USE ARTICLES may not be reused.

(B) The bulk milk container dispensing tube shall be cut on the diagonal leaving no more than one inch protruding from the chilled dispensing head.

4-502.14 Shells, Use Limitation.

Mollusk and crustacea shells may not be used more than once as serving containers.

4-6 Cleaning of Equipment and Utensils

4-601 Objective

4-601.11 Equipment, Food-Contact Surfaces, Nonfood-Contact Surfaces, and Utensils.

(A) EQUIPMENT FOOD-CONTACT SURFACES and UTENSILS shall be clean to sight and touch. Pf

(B) The FOOD-CONTACT SURFACES of cooking EQUIPMENT and pans shall be kept free of encrusted grease deposits and other soil accumulations.

(C) NonFOOD-CONTACT SURFACES of EQUIPMENT shall be kept free of an accumulation of dust, dirt, FOOD residue, and other debris.

4-602 Frequency

4-602.11 Equipment Food-Contact Surfaces and Utensils.

(A) Equipment food-contact surfaces and utensils shall be cleaned:

(1) Except as specified in ¶ (B) of this section, before each use with a different type of raw animal FOOD such as beef, FISH, lamb, pork, or POULTRY; P

(2) Each time there is a change from

chỉ cung cấp ĐỒ BỘ BẾP DÙNG DUY NHẤT, ĐỒ VẬT DỤNG DỊCH VỤ DUY NHẤT và VẬT PHẨM DÙNG MỘT LẦN để NHÂN VIÊN THỰC PHẨM và CƠ SỞ DỊCH VỤ DUY NHẤT sử dụng để NGƯỜI TIÊU DÙNG sử dụng. P

4-502.13 Các vật phẩm dùng một lần và phục vụ một lần, Giới hạn sử dụng.

(A) KHÔNG ĐƯỢC SỬ DỤNG LẠI CÁC VẬT PHẨM DÙNG MỘT LẦN và PHỤC VỤ MỘT LẦN.

(B) Ống phân phối hộp đựng sữa số lượng lớn phải được cắt theo đường chéo để không nhô ra quá một inch so với đầu phân phối đã được làm lạnh.

4-502.14 Vỏ của động vật có vỏ, Hạn chế Sử dụng.

Vỏ nhuyễn thể và giáp xác không được sử dụng nhiều hơn một lần làm đồ đựng thức ăn.

4-6 Vệ sinh Thiết bị và Dụng cụ

4-601 Mục tiêu

4-601.11 Thiết bị, Bề mặt Tiếp xúc với Thực phẩm, Bề mặt Không Tiếp xúc với Thực phẩm và Đồ dùng.

(A) BỀ MẶT TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM CỦA THIẾT BỊ và ĐỒ DÙNG phải sạch sẽ khi nhìn và chạm vào. Pf

(B) BỀ MẶT TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM của THIẾT BỊ nấu ăn và chảo không được có cặn dầu mỡ đóng cặn và các chất bẩn tích tụ khác.

(C) BỀ MẶT KHÔNG TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM của THIẾT BỊ sẽ không bị tích tụ bụi, bẩn, cặn THỰC PHẨM và các mảnh vụn khác.

4-602 Tần suất

4-602.11 Thiết bị Các bề mặt và dụng cụ tiếp xúc với thực phẩm.

(A) Các bề mặt và dụng cụ tiếp xúc với thực phẩm của thiết bị phải được làm sạch:

(1) Trừ khi được quy định trong ¶ (B) của phần này, trước mỗi lần sử dụng với một loại THỰC PHẨM động vật sống khác nhau như thịt bò, CÁ, thịt cừu, thịt lợn hoặc GIA CẦM; P

(2) Mỗi lần có sự thay đổi từ làm việc với

working with raw FOODS to working with READY-TO-EAT FOODS; P

(3) Between uses with raw fruits and vegetables and with TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD; P

(4) Before using or storing a FOOD TEMPERATURE MEASURING DEVICE; P and

(5) At any time during the operation when contamination may have occurred. P

(B) *Subparagraph (A)(1) of this section does not apply if the FOOD-CONTACT SURFACE or UTENSIL is in contact with a succession of different types of raw MEAT and POULTRY each requiring a higher cooking temperature as specified under § 3-401.11 than the previous type.*

(C) Except as specified in ¶ (D) of this section, if used with TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD, EQUIPMENT FOOD-CONTACT SURFACES and UTENSILS shall be cleaned throughout the day at least every 4 hours. P

(C) *Surfaces of UTENSILS and EQUIPMENT contacting TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD may be cleaned less frequently than every 4 hours if:*

(1) *In storage, containers of TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD and their contents are maintained at temperatures specified under Chapter 3 and the containers are cleaned when they are empty;*

(2) *UTENSILS and EQUIPMENT are used to prepare FOOD in a refrigerated room or area that is maintained at one of the temperatures in the following chart and:*

(a) The utensils and equipment are cleaned at the frequency in the following chart that corresponds to the temperature; and

(b) The cleaning frequency based on the ambient temperature of the refrigerated

THỰC PHẨM thô sang làm việc với THỰC PHẨM ĂN LIỀN; P

(3) Giữa các lần sử dụng với trái cây và rau sống và với KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ ĐỂ THỰC PHẨM AN TOÀN; P

(4) Trước khi sử dụng hoặc bảo quản THIẾT BỊ ĐO NHIỆT ĐỘ THỰC PHẨM; p và

(5) Bất cứ lúc nào trong quá trình vận hành khi có thể xảy ra nhiễm bẩn. P

(B) *Tiểu đoạn (A)(1) của phần này không áp dụng nếu BỀ MẶT TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM hoặc DỤNG CỤ tiếp xúc với một loạt các loại THỊT và GIA CẦM sống khác nhau, mỗi loại yêu cầu nhiệt độ nấu cao hơn như được chỉ định trong § 3-401.11 so với nhiệt độ nấu loại trước.*

(C) Trừ khi được quy định trong ¶ (D) của phần này, nếu được sử dụng với KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ ĐỂ THỰC PHẨM AN TOÀN, BỀ MẶT TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM của THIẾT BỊ và ĐỒ DÙNG sẽ được làm sạch trong suốt cả ngày ít nhất 4 giờ một lần. P

(D) *Các bề mặt của ĐỒ DÙNG và THIẾT BỊ tiếp xúc với thực phẩm cần KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ ĐỂ AN TOÀN có thể được làm sạch ít thường xuyên hơn 4 giờ một lần nếu:*

(1) *Trong kho lưu trữ, các thùng chứa thực phẩm cần KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ ĐỂ AN TOÀN và những thứ bên trong chúng được duy trì ở nhiệt độ quy định trong Chương 3 và các thùng chứa được làm sạch khi chúng rỗng;*

(2) *ĐỒ DÙNG và THIẾT BỊ được sử dụng để chuẩn bị THỰC PHẨM trong phòng hoặc khu vực làm lạnh được duy trì ở một trong các nhiệt độ trong biểu đồ sau và:*

(a) Đồ dùng và thiết bị được làm sạch theo tần suất trong biểu đồ sau tương ứng với nhiệt độ; Và

(b) Tần suất làm sạch dựa trên nhiệt độ môi trường của phòng hoặc khu vực làm

room or area is documented in the FOOD ESTABLISHMENT. lạnh được ghi lại trong CƠ SỞ THỰC PHẨM.

TEMPERATURE NHIỆT ĐỘ	CLEANING FREQUENCY TẦN SUẤT LÀM SẠCH
5.0°C (41°F) or less 5.0°C (41°F) trở xuống	24 hours 24 giờ
>5.0°C - 7.2°C (>41°F - 45°F)	20 hours 20 giờ
>7.2°C - 10.0°C (>45°F - 50°F)	16 hours 16 giờ
>10.0°C - 12.8°C (>50°F - 55°F)	10 hours 10 giờ

(4) Containers in serving situations such as salad bars, delis, and cafeteria lines hold READY-TO-EAT TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD that is maintained at the temperatures specified under Chapter 3, are intermittently combined with additional supplies of the same FOOD that is at the required temperature, and the containers are cleaned at least every 24 hours;

(4) TEMPERATURE MEASURING DEVICES are maintained in contact with FOOD, such as when left in a container of deli FOOD or in a roast, held at temperatures specified under Chapter 3;

(5) EQUIPMENT is used for storage of PACKAGED or unPACKAGED FOOD such as a reach-in refrigerator and the EQUIPMENT is cleaned at a frequency necessary to preclude accumulation of soil residues;

(6) The cleaning schedule is APPROVED based on consideration of:

- (a) Characteristics of the equipment and its use,
- (b) The type of food involved,
- (c) The amount of food residue accumulation, and
- (d) The temperature at which the food is maintained during the operation and the potential for the rapid and progressive multiplication of pathogenic or toxigenic microorganisms that are capable of causing foodborne disease; or

(3) Các hộp đựng trong các tình huống phục vụ chẳng hạn như quầy salad, đồ nguội và quán ăn tự phục vụ có KIỂM SOÁT NHIỆT ĐỘ/THỜI GIAN SẴN SÀNG ĐỂ ĂN ĐỂ THỰC PHẨM AN TOÀN được duy trì ở nhiệt độ quy định trong Chương 3, được kết hợp không liên tục với các nguồn cung cấp bổ sung tương tự THỰC PHẨM ở nhiệt độ yêu cầu và các hộp đựng được làm sạch ít nhất 24 giờ một lần;

(4) THIẾT BỊ ĐO NHIỆT ĐỘ được duy trì tiếp xúc với THỰC PHẨM, chẳng hạn như khi để trong hộp đựng THỰC PHẨM nguội hoặc trong lò nướng, được giữ ở nhiệt độ quy định trong Chương 3;

(5) THIẾT BỊ được sử dụng để bảo quản THỰC PHẨM ĐÃ ĐÓNG GÓI hoặc KHÔNG ĐÓNG GÓI, chẳng hạn như tủ lạnh có thể tiếp cận và THIẾT BỊ được làm sạch với tần suất cần thiết để ngăn chặn sự tích tụ cặn đất;

(6) Lịch trình vệ sinh ĐƯỢC PHÊ DUYỆT dựa trên việc xem xét:

- (a) Đặc điểm của thiết bị và việc sử dụng nó,
- (b) Loại thực phẩm liên quan,
- (c) Lượng tích tụ cặn thức ăn, và
- (d) Nhiệt độ tại đó thực phẩm được duy trì trong quá trình vận hành và khả năng nhân lên nhanh chóng và liên tục của các vi sinh vật gây bệnh hoặc sinh độc tố có khả năng gây bệnh từ thực phẩm; hoặc

(7) *In-use utensils are intermittently stored in a container of water in which the water is maintained at 57oC (135oF) or more and the utensils and container are cleaned at least every 24 hours or at a frequency necessary to preclude accumulation of soil residues.*

(E) *Except when dry cleaning methods are used as specified under § 4-603.11, surfaces of UTENSILS and EQUIPMENT contacting FOOD that is not TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD shall be cleaned:*

(1) At any time when contamination may have occurred;

(2) At least every 24 hours for iced tea dispensers and CONSUMER selfservice UTENSILS such as tongs, scoops, or ladles;

(3) Before restocking CONSUMER self-service EQUIPMENT and UTENSILS such as condiment dispensers and display containers; and

(4) In EQUIPMENT such as ice bins and BEVERAGE dispensing nozzles and enclosed components of EQUIPMENT such as ice makers, cooking oil storage tanks and distribution lines, BEVERAGE and syrup dispensing lines or tubes, coffee bean grinders, and water vending EQUIPMENT:

(a) At a frequency specified by the manufacturer, or

(b) Absent manufacturer specifications, at a frequency necessary to preclude accumulation of soil or mold.

4-602.12 Cooking and Baking Equipment.

(A) The FOOD-CONTACT SURFACES of cooking and baking EQUIPMENT shall be cleaned at least every 24 hours. *This section does not apply to hot oil cooking and filtering EQUIPMENT if it is cleaned as specified in Subparagraph 4-602.11(D)(6).*

(B) The cavities and door seals of microwave ovens shall be cleaned at least every 24 hours by using the manufacturer's recommended cleaning

(7) *Các đồ dùng đang sử dụng được bảo quản không liên tục trong một thùng chứa nước trong đó nước được duy trì ở nhiệt độ 57oC (135oF) trở lên và các dụng cụ và thùng chứa được làm sạch ít nhất 24 giờ một lần hoặc với tần suất cần thiết để ngăn chặn sự tích tụ của đất dư lượng.*

(E) *Trừ khi các phương pháp làm sạch khô được sử dụng như quy định trong § 4-603.11, các bề mặt của ĐỒ DÙNG và THIẾT BỊ tiếp xúc với THỰC PHẨM không KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ CHO THỰC PHẨM AN TOÀN sẽ được làm sạch:*

(1) Bất cứ lúc nào khi ô nhiễm có thể xảy ra;

(2) Ít nhất 24 giờ một lần đối với bình pha trà đá và ĐỒ DÙNG NGƯỜI TIÊU DÙNG tự phục vụ như kẹp, muỗng hoặc muỗng;

(3) Trước khi bổ sung các THIẾT BỊ và ĐỒ DÙNG tự phục vụ của NGƯỜI TIÊU DÙNG như hộp đựng gia vị và hộp trưng bày; Và

(4) Trong THIẾT BỊ như thùng đá và vòi phân phối ĐỒ UỐNG và các bộ phận kèm theo của THIẾT BỊ như máy làm đá, thùng chứa dầu ăn và dây chuyền phân phối, dây chuyền hoặc ống phân phối ĐỒ UỐNG và xi-rô, máy xay hạt cà phê và THIẾT BỊ bán nước tự động:

(a) Ở tần suất do nhà sản xuất chỉ định, hoặc

(b) Không có thông số kỹ thuật của nhà sản xuất, với tần suất cần thiết để ngăn chặn sự tích tụ của đất hoặc nấm mốc.

4-602.12 Thiết bị nấu ăn và nướng bánh.

(A) BỀ MẶT TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM của THIẾT BỊ nấu và nướng phải được làm sạch ít nhất 24 giờ một lần. Phần này không áp dụng cho THIẾT BỊ lọc và nấu dầu nóng nếu nó được làm sạch theo quy định tại Tiểu đoạn 4-602.11(D)(6).

(B) Các khoang và đệm cửa của lò vi sóng phải được làm sạch ít nhất 24 giờ một lần bằng cách sử dụng quy trình làm sạch do nhà sản xuất khuyến nghị.

procedure.

4-602.13 Nonfood-Contact Surfaces.

NonFOOD-CONTACT SURFACES of EQUIPMENT shall be cleaned at a frequency necessary to preclude accumulation of soil residues.

4-603 Methods

4-603.11 Dry Cleaning.

(A) If used, dry cleaning methods such as brushing, scraping, and vacuuming shall contact only SURFACES that are soiled with dry FOOD residues that are not TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD.

(B) Cleaning EQUIPMENT used in dry cleaning FOOD-CONTACT SURFACES may not be used for any other purpose.

4-603.12 Pre-cleaning.

(A) FOOD debris on EQUIPMENT and UTENSILS shall be scraped over a waste disposal unit or garbage receptacle or shall be removed in a WAREWASHING machine with a prewash cycle.

(B) If necessary for effective cleaning, UTENSILS and EQUIPMENT shall be preflushed, presoaked, or scrubbed with abrasives.

4-603.13 Loading of Soiled Items, Warewashing Machines.

Soiled items to be cleaned in a WAREWASHING machine shall be loaded into racks, trays, or baskets or onto conveyors in a position that:

(A) Exposes the items to the unobstructed spray from all cycles; and

(B)

(B) Allows the items to drain.

4-603.14 Wet Cleaning.

(A) EQUIPMENT FOOD-CONTACT SURFACES and UTENSILS shall be effectively washed to remove or completely loosen soils by using the manual or mechanical means necessary such as the application of detergents containing wetting agents and emulsifiers; acid, alkaline, or abrasive cleaners; hot water; brushes; scouring pads; high-pressure sprays; or ultrasonic

4-602.13 Bề mặt không tiếp xúc với thực phẩm.

CÁC BỀ MẶT KHÔNG TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM của THIẾT BỊ phải được làm sạch với tần suất cần thiết để ngăn chặn sự tích tụ cặn đất.

4-603 Phương pháp

4-603.11 Làm sạch khô.

(A) Nếu được sử dụng, các phương pháp làm sạch khô như chải, cạo và hút bụi chỉ được tiếp xúc với các BỀ MẶT bị dính cặn THỰC PHẨM khô mà không KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ CHO THỰC PHẨM AN TOÀN.

(B) Không được sử dụng THIẾT BỊ làm sạch được sử dụng để làm sạch khô BỀ MẶT TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM cho bất kỳ mục đích nào khác.

4-603.12 Làm sạch sơ bộ.

(A) Các mảnh vụn THỰC PHẨM trên THIẾT BỊ và ĐỒ DÙNG sẽ được cạo qua bộ phận xử lý chất thải hoặc thùng chứa rác hoặc sẽ được loại bỏ trong máy RỬA BÁT với chu kỳ rửa sơ bộ.

(B) Nếu cần thiết để làm sạch hiệu quả, ĐỒ DÙNG và THIẾT BỊ phải được làm sạch trước, ngâm trước hoặc cọ rửa bằng chất mài mòn.

4-603.13 Băng tải vận chuyển các vật dụng bẩn, máy rửa bát.

Các vật dụng bẩn cần làm sạch trong MÁY RỬA BÁT phải được chắt vào giá đỡ, khay hoặc giỏ hoặc lên băng tải ở vị trí:

(A) Để các vật phẩm tiếp xúc với vòi phun không bị cản trở từ tất cả các chu kỳ; Và

(B) Cho phép các vật phẩm thoát nước.

4-603.14 Làm sạch ướt.

(A) THIẾT BỊ CÁC BỀ MẶT VÀ DỤNG CỤ TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM phải được rửa sạch một cách hiệu quả để loại bỏ hoặc loại bỏ hoàn toàn các vết bẩn bằng cách sử dụng các biện pháp thủ công hoặc cơ học cần thiết như sử dụng chất tẩy rửa có chứa chất làm ướt và chất nhũ hóa; chất tẩy rửa axit, kiềm hoặc mài mòn; nước nóng; bút vẽ; miếng cọ rửa; vòi xịt cao áp; hoặc thiết bị siêu âm.

devices.

(B) The washing procedures selected shall be based on the type and purpose of the EQUIPMENT or UTENSIL, and on the type of soil to be removed.

4-603.15 Washing, Procedures for Alternative Manual Warewashing Equipment.

If washing in sink compartments or a WAREWASHING machine is impractical such as when the EQUIPMENT is fixed or the UTENSILS are too large, washing shall be done by using alternative manual WAREWASHING EQUIPMENT as specified in ¶ 4-301.12(C) in accordance with the following procedures:

(A) EQUIPMENT shall be disassembled as necessary to allow access of the detergent solution to all parts;

(B) EQUIPMENT components and UTENSILS shall be scraped or rough cleaned to remove FOOD particle accumulation; and

(C) EQUIPMENT and UTENSILS shall be washed as specified under ¶ 4-603.14(A).

4-603.16 Rinsing Procedures.

Washed UTENSILS and EQUIPMENT shall be rinsed so that abrasives are removed and cleaning chemicals are removed or diluted through the use of water or a detergent-sanitizer solution by using one of the following procedures:

(A) Use of a distinct, separate water rinse after washing and before SANITIZING if using:

(1) A 3-compartment sink,
(2) Alternative manual WAREWASHING EQUIPMENT equivalent to a 3-compartment sink as specified in ¶ 4-301.12(C), or

(3) A 3-step washing, rinsing, and SANITIZING procedure in a WAREWASHING system for CIPEQUIPMENT;

(B) Use of a detergent-SANITIZER as specified under § 4-501.115 if using:

(1) Alternative WAREWASHING EQUIPMENT as specified in ¶ 4-301.12(C) that is APPROVED for use with a detergent-

(B) Các quy trình rửa được lựa chọn phải dựa trên loại và mục đích của THIẾT BỊ hoặc ĐỒ DÙNG, cũng như loại chất bẩn cần loại bỏ.

4-603.15 Rửa, Quy trình đối với máy rửa bát thủ công thay thế.

Nếu việc rửa trong các ngăn của bồn rửa hoặc máy RỬA BÁT là không thực tế, chẳng hạn như khi THIẾT BỊ được cố định hoặc ĐỒ DÙNG quá lớn, thì việc rửa phải được thực hiện bằng cách sử dụng MÁY RỬA BÁT thủ công thay thế như được chỉ định trong ¶ 4-301.12(C) theo các thủ tục sau:

(A) THIẾT BỊ phải được tháo rời khi cần thiết để dung dịch tẩy rửa có thể tiếp cận với tất cả các bộ phận;

(B) Các thành phần THIẾT BỊ và DỤNG CỤ phải được cạo hoặc làm sạch thô để loại bỏ sự tích tụ của các hạt THỰC PHẨM; Và

(C) THIẾT BỊ và ĐỒ DÙNG phải được rửa sạch theo quy định trong ¶ 4-603.14(A).

4-603.16 Quy trình tráng rửa.

DỤNG CỤ và THIẾT BỊ đã rửa phải được rửa sạch để loại bỏ chất mài mòn và loại bỏ hoặc pha loãng hóa chất tẩy rửa thông qua việc sử dụng nước hoặc dung dịch tẩy rửa-vệ sinh bằng cách sử dụng một trong các quy trình sau:

(A) Sử dụng nước xả riêng biệt sau khi rửa và trước khi VỆ SINH nếu sử dụng:

(1) Bồn rửa 3 ngăn,
(2) MÁY RỬA BÁT thủ công thay thế tương đương với bồn rửa 3 ngăn như được chỉ định trong ¶ 4-301.12(C), hoặc

(3) Quy trình rửa, tráng và VỆ SINH gồm 3 bước trong hệ thống RỬA cho THIẾT BỊ CIP;

(B) Sử dụng chất tẩy rửa-VỆ SINH như được chỉ định trong § 4-501.115 nếu sử dụng:

(1) MÁY RỬA BÁT thay thế như được chỉ định trong ¶ 4-301.12(C) được PHÊ DUYỆT để sử dụng với chất tẩy rửa-vệ

SANITIZER, or
(2) A WAREWASHING system for CIP EQUIPMENT;
(C) Use of a nondistinct water rinse that is integrated in the hot water SANITIZATION immersion step of a 2-compartment sink operation;
(D) If using a WAREWASHING machine that does not recycle the SANITIZING solution as specified under ¶ (E) of this section, or alternative manual WAREWASHING EQUIPMENT such as sprayers, use of a nondistinct water rinse that is:
(1) Integrated in the application of the SANITIZING solution, and
(2) Wasted immediately after each application; or
(E) If using a WAREWASHING machine that recycles the SANITIZING solution for use in the next wash cycle, use of a nondistinct water rinse that is integrated in the application of the SANITIZING solution.

4-7 Sanitization of Equipment and Utensils

4-701 Objective

4-701.10 Food-Contact Surfaces and Utensils.

Equipment food-contact surfaces and utensils shall be sanitized.

4-702 Frequency

4-702.11 Before Use After Cleaning.

UTENSILS and FOOD-CONTACT SURFACES of EQUIPMENT shall be SANITIZED before use after cleaning. P

4-703 Methods

4-703.11 Hot Water and Chemical.

After being cleaned, equipment food-contact surfaces and utensils shall be sanitized in:

- (A) Hot water manual operations by immersion for at least 30 seconds and as specified under § 4-501.111; P
- (B) Hot water mechanical operations by being cycled through EQUIPMENT that is set up as specified under §§ 4-501.15, 4-501.112, and 4-501.113 and achieving a

sinh, hoặc
(2) Hệ thống RỬA CHO THIẾT BỊ CIP;
(C) Sử dụng phương pháp rửa bằng nước không riêng biệt được tích hợp trong bước nhúng nước nóng VỆ SINH trong hoạt động của bồn rửa 2 ngăn;
(D) Nếu sử dụng máy RỬA BÁT không tái chế dung dịch VỆ SINH như được chỉ định trong ¶ (E) của phần này, hoặc MÁY RỬA BÁT thủ công thay thế như bình xịt, hãy sử dụng nước rửa không riêng biệt:
(1) Tích hợp trong ứng dụng giải pháp VỆ SINH, và
(2) Xả thải ngay sau mỗi lần nạp liệu; hoặc
(E) Nếu sử dụng máy RỬA BÁT có tái chế dung dịch VỆ SINH để sử dụng trong chu kỳ rửa tiếp theo, hãy sử dụng nước rửa không riêng biệt được tích hợp trong ứng dụng của dung dịch VỆ SINH.

4-7 Vệ sinh Thiết bị và Dụng cụ

4-701 Mục tiêu

4-701.10 Đồ dùng và Bề mặt Tiếp xúc với Thực phẩm.

Các bề mặt và dụng cụ tiếp xúc với thực phẩm của thiết bị phải được vệ sinh.

4-702 Tần suất

4-702.11 Trước khi sử dụng ngay Sau khi vệ sinh.

ĐỒ DÙNG và BỀ MẶT TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM của THIẾT BỊ phải được VỆ SINH trước khi sử dụng sau khi vệ sinh. P

4-703 phương pháp

4-703.11 Nước nóng và Hóa chất.

Sau khi được làm sạch, các bề mặt và dụng cụ tiếp xúc với thực phẩm của thiết bị phải được vệ sinh trong:

- (A) Vận hành thủ công nước nóng bằng cách ngâm trong ít nhất 30 giây và như được chỉ định trong § 4-501.111; P
- (B) Hoạt động cơ học của nước nóng bằng cách chạy tuần hoàn qua THIẾT BỊ được thiết lập theo quy định trong §§ 4-501.15, 4-501.112 và 4-501.113 và đạt

UTENSIL surface temperature of 71oC (160oF) as measured by an irreversible registering temperature indicator; P or (C) Chemical manual or mechanical operations, including the application of SANITIZING chemicals by immersion, manual swabbing, brushing, or pressure spraying methods, using a solution as specified under § 4-501.114. Contact times shall be consistent with those on EPA registered label use instructions by providing:

(1) Except as specified under Subparagraph (C)(2) of this section, a contact time of at least 10 seconds for a chlorine solution specified under ¶ 4-501.114(A), P

(2) A contact time of at least 7 seconds for a chlorine solution of 50 MG/L that has a PH of 10 or less and a temperature of at least 38oC (100oF) or a PH of 8 or less and a temperature of at least 24oC (75oF), P

(3) A contact time of at least 30 seconds for other chemical SANITIZING solutions, P or

(4) A contact time used in relationship with a combination of temperature, concentration, and PH that, when evaluated for efficacy, yields SANITIZATION as defined in ¶ 1-201.10(B). P

4-8 Laundering

4-801 Objective

4-801.11 Clean Linens.

Clean LINENS shall be free from FOOD residues and other soiling matter.

4-802 Frequency

4-802.11 Specifications.

(A) LINENS that do not come in direct contact with FOOD shall be laundered between operations if they become wet, sticky, or visibly soiled.

(B) Cloth gloves used as specified in ¶ 3-304.15(D) shall be laundered before being used with a different type of raw animal FOOD such as beef, FISH, lamb, pork or POULTRY.

(C) LINENS that are used as specified

được nhiệt độ bề mặt DỤNG CỤ là 71oC (160oF) khi được đo bằng chỉ báo nhiệt độ đăng ký không thể đảo ngược; p hoặc (C) Các hoạt động cơ học hoặc thủ công bằng hóa chất, bao gồm việc sử dụng các hóa chất VỆ SINH bằng phương pháp ngâm, lau thủ công, chải hoặc phun áp lực, sử dụng dung dịch như được chỉ định trong § 4-501.114. Thời gian tiếp xúc phải nhất quán với thời gian trên nhãn đăng ký EPA hướng dẫn sử dụng bằng cách cung cấp:

(1) Ngoại trừ trường hợp được chỉ định trong Tiêu đoạn (C)(2) của phần này, thời gian tiếp xúc ít nhất là 10 giây đối với dung dịch clo được chỉ định theo ¶ 4-501.114(A), P

(2) Thời gian tiếp xúc ít nhất là 7 giây đối với dung dịch clo 50 MG/L có PH từ 10 trở xuống và nhiệt độ ít nhất là 38oC (100oF) hoặc PH từ 8 trở xuống và nhiệt độ ở tối thiểu 24oC (75oF), P

(3) Thời gian tiếp xúc ít nhất 30 giây đối với các dung dịch VỆ SINH hóa học khác, P hoặc

(4) Thời gian tiếp xúc được sử dụng trong mối quan hệ với sự kết hợp của nhiệt độ, nồng độ và pH mà khi được đánh giá về hiệu quả sẽ mang lại VỆ SINH như được định nghĩa trong ¶ 1-201.10(B). P

4-8 Giặt ủi

4-801 Mục tiêu

4-801.11 ĐỒ VẢI sạch.

ĐỒ VẢI sạch sẽ không có cặn THỰC PHẨM và các chất bẩn khác.

4-802 Tần suất

4-802.11 Thông số kỹ thuật.

(A) ĐỒ VẢI không tiếp xúc trực tiếp với THỰC PHẨM sẽ được giặt giữa các lần vận hành nếu chúng bị ướt, dính hoặc bẩn rõ ràng.

(B) Găng tay vải được sử dụng như quy định trong ¶ 3-304.15(D) phải được giặt sạch trước khi sử dụng với một loại THỰC PHẨM động vật sống khác như thịt bò, CÁ, thịt cừu, thịt lợn hoặc GIA CẦM.

(C) ĐỒ VẢI được sử dụng như được chỉ

under § 3-304.13 and cloth napkins shall be laundered between each use.

(D) Wet wiping cloths shall be laundered daily.

(E) Dry wiping cloths shall be laundered as necessary to prevent contamination of FOOD and clean serving UTENSILS.

4-803 Methods

4-803.11 Storage of Soiled Linens.

Soiled LINENS shall be kept in clean, nonabsorbent receptacles or clean, washable laundry bags and stored and transported to prevent contamination of FOOD, clean EQUIPMENT, clean UTENSILS, and SINGLE-SERVICE and SINGLE-USE ARTICLES.

4-803.12 Mechanical Washing.

(A) Except as specified in ¶ (B) of this section, LINENS shall be mechanically washed.

(B) *In FOOD ESTABLISHMENTS in which only wiping cloths are laundered as specified in ¶ 4-301.15(B), the wiping cloths may be laundered in a mechanical washer, sink designated only for laundering wiping cloths, or a WAREWASHING or FOOD preparation sink that is cleaned as specified under § 4-501.14.*

4-803.13 Use of Laundry Facilities.

(A) Except as specified in ¶ (B) of this section, laundry facilities on the PREMISES of a FOOD ESTABLISHMENT shall be used only for the washing and drying of items used in the operation of the establishment.

(B) *Separate laundry facilities located on the PREMISES for the purpose of general laundering such as for institutions providing boarding and lodging may also be used for laundering FOOD ESTABLISHMENT items.*

4-9 Protection of Clean Items

4-901 Drying

4-901.11 Equipment and Utensils, Air-Drying Required.

After cleaning and SANITIZING, EQUIPMENT and UTENSILS:

(A) Shall be air-dried or used after

định trong § 3-304.13 và KHĂN ăn bằng vải sẽ được giặt giữa mỗi lần sử dụng.

(D) ĐỒ VẢI ướt phải được giặt hàng ngày.

(E) ĐỒ VẢI khô phải được giặt khi cần thiết để tránh nhiễm bẩn THỰC PHẨM và làm sạch ĐỒ DÙNG phục vụ.

4-803 Phương pháp

4-803.11 Bảo quản ĐỒ VẢI Bẩn.

ĐỒ VẢI bẩn phải được giữ trong các thùng chứa sạch, không thấm nước hoặc túi giặt sạch, có thể giặt được, đồng thời được bảo quản và vận chuyển để tránh làm ô nhiễm THỰC PHẨM, THIẾT BỊ sạch, ĐỒ DÙNG sạch và CÁC VẬT PHẨM DÙNG MỘT LẦN và PHỤC VỤ MỘT LẦN.

4-803.12 Giặt Cơ học.

(A) Trừ khi được quy định trong ¶ (B) của phần này, ĐỒ VẢI sẽ được giặt bằng máy.

(B) *Trong các CƠ SỞ THỰC PHẨM chỉ giặt ĐỒ VẢI theo quy định trong ¶ 4-301.15(B), ĐỒ VẢI có thể được giặt trong máy giặt cơ học, bồn rửa chỉ dành riêng để giặt ĐỒ VẢI, hoặc bồn RỬA BÁT hoặc bồn chuẩn bị THỰC PHẨM được làm sạch như được chỉ định trong § 4-501.14.*

4-803.13 Sử Dụng Thiết Bị Giặt ủi.

(A) Trừ khi được quy định trong ¶ (B) của phần này, các thiết bị giặt ủi tại CƠ SỞ THỰC PHẨM sẽ chỉ được sử dụng để giặt và sấy khô các vật dụng được sử dụng trong hoạt động của cơ sở.

(B) *Các cơ sở giặt ủi riêng biệt nằm trong CƠ SỞ với mục đích giặt ủi chung, chẳng hạn như dành cho các tổ chức cung cấp nhà trọ và chỗ ở cũng có thể được sử dụng để giặt ủi các mặt hàng của CƠ SỞ THỰC PHẨM.*

4-9 Bảo Vệ Đồ Sạch

4-901 Sấy khô

4-901.11 Thiết bị và Dụng cụ, Yêu cầu Làm khô bằng Không khí.

Sau khi làm sạch và VỆ SINH, THIẾT BỊ và ĐỒ DÙNG:

(A) Phải được sấy khô trong không khí

adequate draining as specified in the first paragraph of 40 CFR 180.940 Tolerance exemptions for active and inert ingredients for use in antimicrobial formulations (food-contact surface SANITIZING solutions), before contact with FOOD; and

(B) May not be cloth dried *except that UTENSILS that have been air-dried may be polished with cloths that are maintained clean and dry.*

4-901.12 Wiping Cloths, Air-Drying Locations.

Wiping cloths laundered in a FOOD ESTABLISHMENT that does not have a mechanical clothes dryer as specified in ¶ 4-301.15(B) shall be air-dried in a location and in a manner that prevents contamination of FOOD, EQUIPMENT, UTENSILS, LINENS, and SINGLE-SERVICE and SINGLE-USE ARTICLES and the wiping cloths. *This section does not apply if wiping cloths are stored after laundering in a SANITIZING solution as specified under § 4-501.114.*

4-902 Lubricating and Reassembling

4-902.11 Food-Contact Surfaces.

Lubricants as specified under § 7-205.11 shall be applied to FOOD-CONTACT SURFACES that require lubrication in a manner that does not contaminate FOODCONTACT SURFACES.

4-902.12 Equipment.

EQUIPMENT shall be reassembled so that FOOD-CONTACT SURFACES are not contaminated.

4-903 Storing

4-903.11 Equipment, Utensils, Linens, and Single-Service and Single-Use Articles.

(A) Except as specified in ¶ (D) of this section, cleaned EQUIPMENT and UTENSILS, laundered LINENS, and SINGLE-SERVICE and SINGLE-USE ARTICLES shall be stored:

- (1) In a clean, dry location;
- (2) Where they are not exposed to splash,

hoặc sử dụng sau khi để ráo nước đầy đủ như quy định trong đoạn đầu tiên của 40 CFR 180.940 Miễn trừ dung sai đối với các thành phần hoạt tính và trợ đề sử dụng trong các công thức kháng khuẩn (dung dịch VỆ SINH bề mặt tiếp xúc với thực phẩm), trước khi tiếp xúc với THỰC PHẨM; Và

(B) Có thể không được làm khô vải ngoại trừ ĐỒ DÙNG đã được sấy khô trong không khí có thể được đánh bóng bằng vải được giữ sạch và khô.

4-901.12 Vải Lau, Vị trí Làm khô bằng Không khí.

ĐỒ VẢI được giặt trong CƠ SỞ THỰC PHẨM không có máy sấy quần áo cơ học như quy định trong ¶ 4-301.15(B) phải được sấy khô trong không khí ở một địa điểm và theo cách ngăn ngừa nhiễm bẩn THỰC PHẨM, THIẾT BỊ, ĐỒ DÙNG, và CÁC VẬT PHẨM DÙNG MỘT LẦN và PHỤC VỤ MỘT LẦN và ĐỒ VẢI. Phần này không áp dụng nếu ĐỒ VẢI được bảo quản sau khi giặt trong dung dịch VỆ SINH như được chỉ định trong § 4-501.114.

4-902 Bôi trơn và lắp ráp lại

4-902.11 Bề Mặt Tiếp Xúc Với Thực Phẩm.

Chất bôi trơn như được chỉ định trong § 7-205.11 sẽ được áp dụng cho BỀ MẶT TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM yêu cầu bôi trơn theo cách không làm ô nhiễm BỀ MẶT TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM.

4-902.12 Thiết bị.

THIẾT BỊ phải được lắp ráp lại để BỀ MẶT TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM không bị nhiễm bẩn.

4-903 Lưu trữ

4-903.11 Thiết bị, Dụng cụ, ĐỒ VẢI và Các vật phẩm dùng một lần và phục vụ một lần.

(A) Trừ khi được quy định trong ¶ (D) của phần này, THIẾT BỊ và ĐỒ DÙNG đã được làm sạch, ĐỒ VẢI đã được giặt ủi, và CÁC VẬT PHẨM DÙNG MỘT LẦN và PHỤC VỤ MỘT LẦN sẽ được lưu trữ:

- (1) Ở nơi khô ráo, sạch sẽ;
- (2) Nơi chúng không tiếp xúc với tia

dust, or other contamination; and
(3) At least 15 cm (6 inches) above the floor.

(B) Clean EQUIPMENT and UTENSILS shall be stored as specified under ¶ (A) of this section and shall be stored:

- (1) In a self-draining position that allows air drying; and
- (2) Covered or inverted.

(C) SINGLE-SERVICE and SINGLE-USE ARTICLES shall be stored as specified under ¶ (A) of this section and shall be kept in the original protective PACKAGE or stored by using other means that afford protection from contamination until used.

(D) *Items that are kept in closed PACKAGES may be stored less than 15 cm (6 inches) above the floor on dollies, pallets, racks, and skids that are designed as specified under § 4-204.122.*

4-903.12 Prohibitions.

(A) Except as specified in ¶ (B) of this section, cleaned and SANITIZED EQUIPMENT, UTENSILS, laundered LINENS, and SINGLE-SERVICE and SINGLE-USE ARTICLES may not be stored:

- (1) In locker rooms;
- (2) In toilet rooms; Pf
- (3) In garbage rooms;
- (4) In mechanical rooms;
- (5) Under sewer lines that are not shielded to intercept potential drips;
- (6) Under leaking water lines including leaking automatic fire sprinkler heads or under lines on which water has condensed;
- (7) Under open stairwells; or
- (8) Under other sources of contamination.

(B) *Laundered LINENS and SINGLE-SERVICE and SINGLE-USE ARTICLES that are PACKAGED or in a facility such as a cabinet may be stored in a locker room.*

4-904 Preventing Contamination

4-904.11 Kitchenware and Tableware.

(A) SINGLE-SERVICE and SINGLE-USE

nước, bụi hoặc các chất ô nhiễm khác; Và
(3) Cao hơn mặt sàn ít nhất 15 cm (6 inch).

(B) THIẾT BỊ và ĐỒ DÙNG sạch sẽ được cất giữ theo quy định trong ¶ (A) của phần này và sẽ được cất giữ:

- (1) Ở vị trí tự thoát nước cho phép làm khô không khí; Và
- (2) Được bao phủ hoặc đảo ngược.

(C) CÁC VẬT PHẨM DÙNG MỘT LẦN và PHỤC VỤ MỘT LẦN sẽ được lưu trữ theo quy định trong ¶(A) của phần này và phải được giữ trong GÓI bảo vệ ban đầu hoặc được bảo quản bằng cách sử dụng các phương tiện khác có khả năng bảo vệ khỏi bị nhiễm bẩn cho đến khi sử dụng.

(D) *Các mặt hàng được giữ trong BAO BÌ đóng kín có thể được cất giữ cách sàn dưới 15 cm (6 inch) trên xe kéo, giá để hàng, giá đỡ và khung trượt được thiết kế theo quy định của § 4-204.122.*

4-903.12 Nghiêm Cấm.

(A) Trừ khi được quy định trong ¶ (B) của phần này, không được cất giữ thiết bị, đồ dùng, ĐỒ VẢI đã giặt, và CÁC VẬT PHẨM DÙNG MỘT LẦN và PHỤC VỤ MỘT LẦN đã được làm sạch và VỆ SINH:

- (1) Trong phòng thay đồ;
- (2) Trong phòng vệ sinh; Pf
- (3) Trong phòng rác;
- (4) Trong phòng cơ khí;
- (5) Dưới các đường cống thoát nước không được che chắn để ngăn các giọt nước nhỏ giọt có thể xảy ra;
- (6) Dưới đường nước bị rò rỉ bao gồm cả đầu vòi chữa cháy tự động bị rò rỉ hoặc dưới đường nước bị ngưng tụ trên đó;
- (7) Dưới gầm cầu thang lộ thiên; hoặc
- (8) Dưới các nguồn ô nhiễm khác.

(B) ĐỒ VẢI đã giặt ủi và CÁC VẬT PHẨM DÙNG MỘT LẦN và PHỤC VỤ MỘT LẦN được ĐÓNG GÓI hoặc trong một cơ sở như tủ có thể được cất giữ trong phòng thay đồ.

4-904 Ngăn ngừa ô nhiễm

4-904.11 Đồ dùng nhà bếp và Bộ đồ ăn.

(A) CÁC VẬT PHẨM DÙNG MỘT

ARTICLES and cleaned and SANITIZED UTENSILS shall be handled, displayed, and dispensed so that contamination of FOOD- and lip-contact surfaces is prevented.

(B) Knives, forks, and spoons that are not prewrapped shall be presented so that only the handles are touched by EMPLOYEES and by CONSUMERS if CONSUMER selfservice is provided.

(C) Except as specified under ¶ (B) of this section, SINGLE-SERVICE ARTICLES that are intended for FOOD- or lip-contact shall be furnished for CONSUMER self-service with the original individual wrapper intact or from an APPROVED dispenser.

4-904.12 Soiled and Clean Tableware.

Soiled TABLEWARE shall be removed from CONSUMER eating and drinking areas and handled so that clean TABLEWARE is not contaminated.

4-904.13 Preset Tableware.

(A) Except as specified in ¶ (B) of this section, TABLEWARE that is preset shall be protected from contamination by being wrapped, covered, or inverted.

(B) *Preset TABLEWARE may be exposed if:*

(1) *Unused settings are removed when a CONSUMER is seated; or*

(2) *Settings not removed when a CONSUMER is seated are cleaned and SANITIZED before further use.*

4-904.14 Rinsing Equipment and Utensils after Cleaning and Sanitizing.

After being cleaned and SANITIZED, EQUIPMENT and UTENSILS shall not be rinsed before air drying or use unless:

(A) The rinse is applied directly from a potable water supply by a warewashing machine that is maintained and operated as specified under Subparts 4-204 and 4-501; and

(B) The rinse is applied only after the

LẦN và PHỤC VỤ MỘT LẦN cũng như các DỤNG CỤ đã được làm sạch và VỆ SINH sẽ được xử lý, trưng bày và phân phát để ngăn ngừa nhiễm BẨN THỰC PHẨM và các bề mặt tiếp xúc với môi.

(B) Dao, nĩa và thìa không được gói sẵn phải được trình bày sao cho NHÂN VIÊN và NGƯỜI TIÊU DÙNG chỉ chạm vào phần tay cầm nếu NGƯỜI TIÊU DÙNG tự phục vụ được cung cấp.

(C) Trừ khi được quy định trong ¶ (B) của phần này, CÁC VẬT PHẨM DÙNG MỘT LẦN và PHỤC VỤ MỘT LẦN dành cho THỰC PHẨM hoặc tiếp xúc với môi sẽ được cung cấp để NGƯỜI TIÊU DÙNG tự phục vụ với bao bì riêng lẻ ban đầu còn nguyên vẹn hoặc từ một bộ phận phối ĐÃ ĐƯỢC PHÊ DUYỆT.

4-904.12 Bộ đồ ăn bẩn và sạch.

BỘ ĐỒ ĂN BẨN phải được loại bỏ khỏi khu vực ăn uống của NGƯỜI TIÊU DÙNG và xử lý sao cho BỘ ĐỒ ĂN sạch sẽ không bị nhiễm bẩn.

4-904.13 Bộ đồ ăn bố trí sẵn.

(A) Ngoại trừ như được chỉ định trong ¶ (B) của phần này, BỘ ĐỒ ĂN được đặt trước sẽ được bảo vệ khỏi bị nhiễm bẩn bằng cách bọc, đậy hoặc úp ngược.

(B) *BỘ ĐỒ ĂN được bố trí sẵn có thể bị phơi nhiễm nếu:*

(1) *Các bố trí không sử dụng sẽ bị loại bỏ khi NGƯỜI TIÊU DÙNG ngồi vào chỗ; hoặc*

(2) *Các thiết bị không bị tháo ra khi NGƯỜI TIÊU DÙNG đang ngồi được làm sạch và VỆ SINH trước khi sử dụng tiếp.*

4-904.14 Rửa sạch Thiết bị và Dụng cụ sau khi Làm sạch và Vệ sinh.

Sau khi được làm sạch và VỆ SINH, THIẾT BỊ và DỤNG CỤ không được rửa lại trước khi sấy khô hoặc sử dụng trong không khí trừ khi:

(A) Việc tráng rửa được áp dụng trực tiếp từ nguồn cung cấp nước uống được bằng máy rửa bát đĩa được bảo dưỡng và vận hành như quy định trong các Phần phụ 4-204 và 4-501; Và

(B) Việc tráng rửa chỉ được áp dụng sau

<p>EQUIPMENT and UTENSILS have been SANITIZED by the application of hot water or by the application of a chemical SANITIZER solution whose EPA-registered label use instructions call for rinsing off the SANITIZER after it is applied in a commercial WAREWASHING machine.</p>	<p>khi THIẾT BỊ và ĐỒ DÙNG đã được VỆ SINH bằng cách sử dụng nước nóng hoặc bằng cách sử dụng dung dịch VỆ SINH hóa học có nhãn hướng dẫn sử dụng đã đăng ký với EPA yêu cầu rửa sạch THIẾT BỊ VỆ SINH sau khi sử dụng trong máy RỬA BÁT thương mại.</p>
<p>Chapter 5 Water, Plumbing, and Waste</p>	<p>Chương 5 Nước, Hệ thống ống nước và Chất thải</p>
<p>Parts: 5-1 Water 5-2 Plumbing System 5-3 Mobile Water Tank and Mobile FOOD Establishment Water Tank 5-4 Sewage, Other Liquid Waste, and Rainwater 5-5 Refuse, Recyclables, and Returnables</p>	<p>Các phần: 5-1 Nước 5-2 Hệ thống ống nước 5-3 Bể chứa nước di động và bể chứa nước của CƠ SỞ THỰC PHẨM di động 5-4 Nước thải, chất thải lỏng khác và nước mưa 5-5 Rác thải, Vật liệu tái chế và Vật liệu có thể trả lại</p>
<p>5-1 Water 5-101 Source 5-101.11 Approved System. DRINKING WATER shall be obtained from an APPROVED source that is: (A) A public water system; or (B) A nonPUBLIC WATER SYSTEM that is constructed, maintained, and operated according to LAW. P 5-101.12 System Flushing and Disinfection. A DRINKING WATER system shall be flushed and disinfected before being placed in service after construction, repair, or modification and after an emergency situation, such as a flood, that may introduce contaminants to the system. P 5-101.13 Bottled Drinking Water. BOTTLED DRINKING WATER used or sold in a FOOD ESTABLISHMENT shall be obtained from APPROVED sources in accordance with 21 CFR 129 - Processing and Bottling of Bottled DRINKING WATER. P 5-102 Quality 5-102.11 Standards. Except as specified under § 5-102.12: (A) Water from a PUBLIC WATER SYSTEM</p>	<p>5-1 Nước 5-101 Nguồn nước 5-101.11 Hệ thống đã được phê duyệt. NƯỚC UỐNG phải được lấy từ nguồn ĐƯỢC PHÊ DUYỆT đó là: (A) Một hệ thống nước công cộng; hoặc (B) HỆ THỐNG NƯỚC PHI CÔNG CỘNG được xây dựng, bảo trì và vận hành THEO LUẬT PHÁP. P 5-101.12 Hệ thống Súc rửa và Khử trùng. Hệ thống NƯỚC UỐNG phải được xả và khử trùng trước khi đưa vào sử dụng sau khi xây dựng, sửa chữa hoặc sửa đổi và sau tình huống khẩn cấp, chẳng hạn như lũ lụt, có thể đưa chất gây ô nhiễm vào hệ thống. P 5-101.13 Nước Uống Đóng Chai. NƯỚC UỐNG ĐÓNG CHAI được sử dụng hoặc bán trong CƠ SỞ THỰC PHẨM phải được lấy từ các nguồn ĐƯỢC PHÊ DUYỆT theo 21 CFR 129 - Chế biến và Đóng chai NƯỚC UỐNG Đóng chai. P 5-102 Chất lượng 5-102.11 Tiêu chuẩn. Trừ khi được quy định trong § 5-102.12: (A) Nước từ HỆ THỐNG NƯỚC CÔNG</p>

shall meet 40 CFR 141 - National Primary Drinking Water Regulations and state DRINKING WATER quality standards; p and

(B) Water from a nonPUBLIC WATER SYSTEM shall meet state DRINKING WATER quality standards. P

5-102.12 Nondrinking Water.

(A) A nonDRINKING WATER supply shall be used only if its use is APPROVED. P

(B) NonDRINKING WATER shall be used only for nonculinary purposes such as air conditioning, nonFOOD EQUIPMENT cooling, and fire protection. P

5-102.13 Sampling.

Except when used as specified under § 5-102.12, water from a nonPUBLIC WATER SYSTEM shall be sampled and tested at least annually and as required by state water quality regulations. Pf

5-102.14 Sample Report.

The most recent sample report for the nonPUBLIC WATER SYSTEM shall be retained on file in the FOOD ESTABLISHMENT or the report shall be maintained as specified by state water quality regulations.

5-103 Quantity and Availability

5-103.11 Capacity.

(A) The water source and system shall be of sufficient capacity to meet the peak water demands of the FOOD ESTABLISHMENT. Pf

(B) Hot water generation and distribution systems shall be sufficient to meet the peak hot water demands throughout the FOOD ESTABLISHMENT. Pf

5-103.12 Pressure.

Water under pressure shall be provided to all fixtures, EQUIPMENT, and nonFOOD EQUIPMENT that are required to use water *except that water supplied as specified under ¶¶ 5-104.12(A) and (B) to a TEMPORARY FOOD ESTABLISHMENT or in response to a temporary interruption of a*

CỘNG phải đáp ứng 40 CFR 141 - Quy định Quốc gia về Nước Uống Cơ bản và các tiêu chuẩn chất lượng NƯỚC UỐNG của tiểu bang; p và

(B) Nước từ HỆ THỐNG NƯỚC PHI CÔNG CỘNG phải đáp ứng các tiêu chuẩn chất lượng NƯỚC UỐNG của tiểu bang. P

5-102.12 Nước không uống được.

(A) Nguồn cung cấp NƯỚC KHÔNG UỐNG ĐƯỢC sẽ chỉ được sử dụng nếu việc sử dụng nó ĐƯỢC PHÊ DUYỆT. P

(B) NƯỚC KHÔNG UỐNG ĐƯỢC chỉ được sử dụng cho các mục đích phi ẩm thực như điều hòa không khí, làm mát THIẾT BỊ KHÔNG CHUYÊN DÙNG CHO THỰC PHẨM và phòng cháy chữa cháy. P

5-102.13 Lấy mẫu.

Trừ khi được sử dụng theo quy định trong § 5-102.12, nước từ HỆ THỐNG NƯỚC PHI CÔNG CỘNG phải được lấy mẫu và kiểm tra ít nhất hàng năm và theo yêu cầu của các quy định về chất lượng nước của tiểu bang. Pf

5-102.14 Báo cáo mẫu.

Báo cáo mẫu gần đây nhất cho HỆ THỐNG NƯỚC PHI CÔNG CỘNG sẽ được lưu giữ trong hồ sơ của CƠ SỞ THỰC PHẨM hoặc báo cáo sẽ được lưu giữ theo quy định về chất lượng nước của tiểu bang.

5-103 Số lượng và tính sẵn có

5-103.11 Công suất.

(A) Nguồn nước và hệ thống phải có đủ công suất để đáp ứng nhu cầu nước cao điểm của CƠ SỞ THỰC PHẨM. Pf

(B) Hệ thống phân phối và tạo nước nóng phải đủ để đáp ứng nhu cầu nước nóng cao điểm trong suốt CƠ SỞ THỰC PHẨM. Pf

5-103.12 Áp suất.

Nước dưới áp suất phải được cung cấp cho tất cả các thiết bị cố định, THIẾT BỊ và THIẾT BỊ không chuyên dùng cho THỰC PHẨM được yêu cầu sử dụng nước ngoại trừ nước được cung cấp theo quy định trong ¶¶ 5-104.12(A) và (B) cho CƠ SỞ THỰC PHẨM TAM THỜI hoặc

water supply need not be under pressure.
Pf

5-104 Distribution, Delivery, and Retention

5-104.11 System.

Water shall be received from the source through the use of:

- (A) An APPROVED public water main; Pf or
- (B) One or more of the following that shall be constructed, maintained, and operated according to LAW: Pf
 - (1) Nonpublic water main, water pumps, pipes, hoses, connections, and other appurtenances, Pf
 - (2) Water transport vehicles, Pf or

- (3) Water containers. Pf

5-104.12 Alternative Water Supply.

Water meeting the requirements specified under Subparts 5-101, 5-102, and 5-103 shall be made available for a mobile facility, for a TEMPORARY FOOD ESTABLISHMENT without a permanent water supply, and for a FOOD ESTABLISHMENT with a temporary interruption of its water supply through:

- (A) A supply of containers of commercially BOTTLED DRINKING WATER; Pf
- (B) One or more closed portable water containers; Pf
- (C) An enclosed vehicular water tank; Pf
- (D) An on-PREMISES water storage tank; Pf OR
- (E) Piping, tubing, or hoses connected to an adjacent APPROVED source. Pf

5-2 Plumbing System

5-201 Materials

5-201.11 Approved.

- (A) A PLUMBING SYSTEM and hoses conveying water shall be constructed and repaired with APPROVED materials according to LAW. P
- (B) A water filter shall be made of SAFE MATERIALS. P

để đáp ứng với một sự gián đoạn tạm thời của nguồn cung cấp nước không cần phải chịu áp lực. Pf

5-104 Phân phối, Giao hàng và Lưu giữ

5-104.11 Hệ thống.

Nước sẽ được tiếp nhận từ nguồn thông qua việc sử dụng:

- (A) Hệ thống cấp nước công cộng ĐƯỢC PHÊ DUYỆT; Pf hoặc
- (B) Một hoặc nhiều công trình sau đây sẽ được xây dựng, bảo trì và vận hành theo LUẬT: Pf
 - (1) Đường ống cấp nước phi công cộng, máy bơm nước, đường ống, ống dẫn, đầu nối và các thiết bị phụ trợ khác, Pf
 - (2) Phương tiện vận tải đường thủy, Pf hoặc
 - (3) Dụng cụ chứa nước. Pf

5-104.12 Cấp Nước Thay Thế.

Nước đáp ứng các yêu cầu được quy định trong Tiêu phần 5-101, 5-102 và 5-103 sẽ được cung cấp cho cơ sở di động, cho CƠ SỞ THỰC PHẨM TẠM THỜI không có nguồn cung cấp nước vĩnh viễn và cho CƠ SỞ THỰC PHẨM bị gián đoạn tạm thời cấp nước qua:

- (A) Nguồn cung cấp nước uống đóng chai thương mại; Pf
- (B) Một hoặc nhiều thùng chứa nước di động có nắp đậy kín; Pf
- (C) Két nước dành cho phương tiện đi lại; Pf
- (D) Bể chứa nước TẠI NHÀ; Pf hoặc
- (E) Đường ống, ống dẫn hoặc ống dẫn nối với nguồn ĐƯỢC PHÊ DUYỆT liền kề. Pf

5-2 Hệ thống ống nước

5-201 Vật liệu

5-201.11 Được phê duyệt.

- (A) HỆ THỐNG ỐNG NƯỚC và ống dẫn nước phải được xây dựng và sửa chữa bằng vật liệu ĐƯỢC PHÊ DUYỆT theo LUẬT. P
- (B) Bộ lọc nước phải được làm bằng VẬT LIỆU AN TOÀN. P

5-202 Thiết kế, Xây dựng và Lắp đặt

5-202 Design, Construction, and Installation**5-202.11 Approved System and Cleanable Fixtures.**

(A) A PLUMBING SYSTEM shall be designed, constructed, and installed according to LAW. P

(B) A plumbing fixture such as a handwashing sink, toilet, or urinal shall be easily cleanable.

5-202.12 Handwashing Sink, Installation.

(A) A HANDWASHING SINK shall be equipped to provide water at a temperature of at least 29.4°C (85°F) through a mixing valve or combination faucet. Pf

(B) A steam mixing valve may not be used at a HANDWASHING SINK.

(C) A self-closing, slow-closing, or metering faucet shall provide a flow of water for at least 15 seconds without the need to reactivate the faucet.

(D) An automatic handwashing facility shall be installed in accordance with manufacturer's instructions.

5-202.13 Backflow Prevention, Air Gap.

An air gap between the water supply inlet and the flood level rim of the PLUMBING FIXTURE, EQUIPMENT, or nonFOOD EQUIPMENT shall be at least twice the diameter of the water supply inlet and may not be less than 25 mm (1 inch). P

5-202.14 Backflow Prevention Device, Design Standard.

A backflow or backsiphonage prevention device installed on a water supply system shall meet American Society of Sanitary Engineering (A.S.S.E.) standards for construction, installation, maintenance, inspection, and testing for that specific application and type of device. P

5-202.15 Conditioning Device, Design.

A water filter, screen, and other water conditioning device installed on water lines shall be designed to facilitate disassembly for periodic servicing and cleaning. A water filter element shall be

5-202.11 Hệ thống đã được phê duyệt và Đồ đạc có thể làm sạch.

(A) HỆ THỐNG ỐNG NƯỚC phải được thiết kế, xây dựng và lắp đặt theo LUẬT. P

(B) Các thiết bị cố định hệ thống ống nước như bồn rửa tay, nhà vệ sinh hoặc bồn tiểu phải dễ dàng vệ sinh.

5-202.12 Bồn rửa tay, Lắp đặt.

(A) Phải trang bị một BỒN RỬA TAY để cung cấp nước ở nhiệt độ ít nhất là 29,4°C (85°F) thông qua van trộn hoặc vòi kết hợp. Pf

(B) Không được sử dụng van trộn hơi tại BỒN RỬA TAY.

(C) Vòi tự đóng, đóng chậm hoặc vòi đo lường sẽ cung cấp một dòng nước trong ít nhất 15 giây mà không cần kích hoạt lại vòi.

(D) Phải lắp đặt thiết bị rửa tay tự động theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

5-202.13 Ngăn chặn dòng chảy ngược, Khe hở không khí.

Khe hở không khí giữa đầu vào cấp nước và vành mức ngập của ĐƯỜNG ỐNG DẪN CỐ ĐỊNH, THIẾT BỊ hoặc THIẾT BỊ KHÔNG CHUYÊN DỤNG CHO THỰC PHẨM ít nhất phải gấp đôi đường kính của đầu vào cấp nước và không được nhỏ hơn 25 mm (1 inch). P

5-202.14 Thiết bị ngăn dòng chảy ngược, Tiêu chuẩn thiết kế.

Thiết bị ngăn dòng chảy ngược hoặc xi phong ngược được lắp đặt trên hệ thống cấp nước phải đáp ứng các tiêu chuẩn của Hiệp hội Kỹ thuật Vệ sinh Hoa Kỳ (A.S.S.E.) về xây dựng, lắp đặt, bảo trì, kiểm tra và thử nghiệm cho ứng dụng và loại thiết bị cụ thể đó. P

5-202.15 Thiết bị điều hòa, Thiết kế.

Bộ lọc nước, lưới lọc nước và các thiết bị điều hòa nước khác được lắp đặt trên đường ống dẫn nước phải được thiết kế sao cho dễ dàng tháo rời để bảo dưỡng và vệ sinh định kỳ. Phần tử lọc nước phải là loại có thể thay thế được.

of the replaceable type.

5-203 Numbers and Capacities

5-203.11 Handwashing Sinks.

(A) Except as specified in ¶¶ (B) of this section, at least 1 HANDWASHING SINK, a number of HANDWASHING SINKS necessary for their convenient use by EMPLOYEES in areas specified under § 5-204.11, and not fewer than the number of HANDWASHING SINKS required by LAW shall be provided. Pf

(B) If APPROVED and capable of removing the types of soils encountered in the FOOD operations involved, automatic handwashing facilities may be substituted for HANDWASHING SINKS in a FOOD ESTABLISHMENT that has at least 1 HANDWASHING SINK.

5-203.12 Toilets and Urinals.

At least 1 toilet and not fewer than the toilets required by LAW shall be provided. If authorized by LAW and urinals are substituted for toilets, the substitution shall be done as specified in LAW.

5-203.13 Service Sink.

(A) At least 1 service sink or 1 curbed cleaning facility equipped with a floor drain shall be provided and conveniently located for the cleaning of mops or similar wet floor cleaning tools and for the disposal of mop water and similar liquid waste.

(B) Toilets and urinals may not be used as a service sink for the disposal of mop water and similar liquid waste.

5-203.14 Backflow Prevention Device, When Required.

A PLUMBING SYSTEM shall be installed to preclude backflow of a solid, liquid, or gas contaminant into the water supply system at each point of use at the FOOD ESTABLISHMENT, including on a hose bibb if a hose is attached or on a hose bibb if a hose is not attached and backflow prevention is required by LAW, by:

(A) Providing an air gap as specified under § 5-202.13 P; or

(B) Installing an APPROVED backflow

5-203 Số lượng và Công suất

5-203.11 Bồn rửa tay.

(A) Trừ khi được quy định trong ¶¶ (B) của phần này, ít nhất 1 BỒN RỬA TAY, một số BỒN RỬA TAY cần thiết để NHÂN VIÊN sử dụng thuận tiện trong các khu vực được quy định theo § 5-204.11, và không ít hơn số lượng BỒN RỬA TAY theo yêu cầu của LUẬT phải được cung cấp. Pf

(B) Nếu ĐƯỢC PHÊ DUYỆT và có khả năng loại bỏ các loại đất gập phải trong các hoạt động THỰC PHẨM có liên quan, các thiết bị rửa tay tự động có thể được thay thế cho BỒN RỬA TAY trong CƠ SỞ THỰC PHẨM có ít nhất 1 BỒN RỬA TAY.

5-203.12 Nhà vệ sinh và bồn tiểu.

Ít nhất 1 nhà vệ sinh và không ít hơn số nhà vệ sinh theo yêu cầu của LUẬT phải được cung cấp. Nếu được LUẬT PHÁP cho phép và bồn tiểu được thay thế cho nhà vệ sinh, việc thay thế phải được thực hiện theo quy định của LUẬT.

5-203.13 Bồn rửa dịch vụ.

(A) Phải cung cấp ít nhất 1 bồn rửa dịch vụ hoặc 1 cơ sở vệ sinh kín đáo được trang bị ống thoát sàn và có vị trí thuận tiện để vệ sinh cây lau nhà hoặc các dụng cụ lau sàn ướt tương tự cũng như để xử lý nước lau nhà và chất thải lỏng tương tự.

(B) Không được sử dụng nhà vệ sinh và bồn tiểu làm bồn rửa dịch vụ để xử lý nước lau nhà và chất thải lỏng tương tự.

5-203.14 Thiết bị ngăn dòng chảy ngược, khi được yêu cầu.

HỆ THỐNG ỐNG NƯỚC phải được lắp đặt để ngăn dòng chảy ngược của chất gây ô nhiễm rắn, lỏng hoặc khí vào hệ thống cấp nước tại mỗi điểm sử dụng tại CƠ SỞ THỰC PHẨM, bao gồm cả yếm trên ống dẫn nếu ống dẫn được gắn vào hoặc yếm ống dẫn nếu ống dẫn không được gắn vào và LUẬT bắt buộc phải ngăn dòng chảy ngược, bằng cách:

(A) Cung cấp khe hở không khí như được chỉ định trong § 5-202.13 P; hoặc

(B) Cài đặt thiết bị ngăn dòng chảy ngược ĐƯỢC PHÊ DUYỆT như được chỉ định

prevention device as specified under § 5-202.14. P

5-203.15 Backflow Prevention Device, Carbonator.

(A) If not provided with an air gap as specified under §5-202.13, a dual check valve with an intermediate vent preceded by a screen of not less than 100 mesh to 25.4 mm (100 mesh to 1 inch) shall be installed upstream from a carbonating device and downstream from any copper in the water supply line.P

(B) *A dual check valve attached to the carbonator need not be of the vented type if an air gap or vented backflow prevention device has been otherwise provided as specified under ¶ (A) of this section.*

5-204 Location and Placement

5-204.11 Handwashing Sinks.

A HANDWASHING SINK shall be located:

(A) To allow convenient use by EMPLOYEES in FOOD preparation, FOOD dispensing, and WAREWASHING areas; Pf and

(B) In, or immediately adjacent to, toilet rooms. Pf

5-204.12 Backflow Prevention Device, Location.

A backflow prevention device shall be located so that it may be serviced and maintained.

5-204.13 Conditioning Device, Location.

A water filter, screen, and other water conditioning device installed on water lines shall be located to facilitate disassembly for periodic servicing and cleaning.

5-205 Operation and Maintenance

5-205.11 Using a Handwashing Sink.

(A) A HANDWASHING SINK shall be maintained so that it is accessible at all times for EMPLOYEE use. Pf

(B) A HANDWASHING SINK may not be used for purposes other than handwashing. Pf

(C) An automatic handwashing facility

trong § 5-202.14. P

5-203.15 Thiết bị ngăn dòng chảy ngược, Bộ tạo cacbon.

(A) Nếu không được cung cấp khe hở không khí như được chỉ định trong §5-202.13, van một chiều kép có lỗ thông hơi trung gian phía trước là màn chắn có kích thước không nhỏ hơn 100 mesh đến 25,4 mm (100 mesh đến 1 inch) sẽ được lắp đặt ngược dòng từ thiết bị cacbonat hóa và xuôi dòng từ bất kỳ đồng nào trong đường cấp nước.P

(B) *Van một chiều kép được gắn vào thiết bị tạo cacbonat không nhất thiết phải là loại có lỗ thông hơi nếu một khe hở không khí hoặc thiết bị ngăn dòng chảy ngược thông hơi đã được cung cấp theo cách khác như được chỉ định trong ¶ (A) của phần này.*

5-204 Vị trí và bố trí

5-204.11 Bồn rửa tay.

BỒN RỬA TAY phải được đặt ở nơi:

(A) Để cho phép NHÂN VIÊN sử dụng thuận tiện trong các khu vực chuẩn bị THỰC PHẨM, phân phối THỰC PHẨM và RỬA BÁT; Pf và

(B) Trong, hoặc liền kề với phòng vệ sinh. Pf

5-204.12 Thiết bị ngăn dòng chảy ngược, Vị trí.

Một thiết bị ngăn dòng chảy ngược phải được đặt sao cho nó có thể được bảo dưỡng và bảo trì.

5-204.13 Thiết bị điều hòa, Vị trí.

Bộ lọc nước, lưới lọc nước và các thiết bị điều hòa nước khác được lắp đặt trên đường ống dẫn nước phải được đặt ở vị trí thuận tiện cho việc tháo rời để bảo dưỡng và vệ sinh định kỳ.

5-205 Vận hành và bảo trì

5-205.11 Sử dụng Bồn rửa tay.

(A) BỒN RỬA TAY phải được duy trì sao cho NHÂN VIÊN luôn có thể tiếp cận và sử dụng. Pf

(B) BỒN RỬA TAY không được sử dụng cho các mục đích khác ngoài việc rửa tay. Pf

(C) Phải sử dụng thiết bị rửa tay tự động theo hướng dẫn của nhà sản xuất. Pf

shall be used in accordance with manufacturer's instructions. Pf

5-205.12 Prohibiting a Cross Connection.

(A) A PERSON may not create a cross connection by connecting a pipe or conduit between the DRINKING WATER system and a nonDRINKING WATER system or a water system of unknown quality. P

(B) The piping of a nonDRINKING WATER system shall be durably identified so that it is readily distinguishable from piping that carries DRINKING WATER. Pf

5-205.13 Scheduling Inspection and Service for a Water System Device.

A device such as a water treatment device or backflow preventer shall be scheduled for inspection and service, in accordance with manufacturer's instructions and as necessary to prevent device failure based on local water conditions, and records demonstrating inspection and service shall be maintained by the PERSON IN CHARGE. Pf

5-205.14 Water Reservoir of Fogging Devices, Cleaning.

(A) A reservoir that is used to supply water to a device such as a produce fogger shall be:

- (1) Maintained in accordance with manufacturer's specifications; P and
- (2) Cleaned in accordance with manufacturer's specifications or according to the procedures specified under ¶ (B) of this section, whichever is more stringent. P

(B) Cleaning procedures shall include at least the following steps and shall be conducted at least once a week:

- (1) Draining and complete disassembly of the water and aerosol contact parts; P
- (2) Brush-cleaning the reservoir, aerosol tubing, and discharge nozzles with a suitable detergent solution; P
- (3) Flushing the complete system with water to remove the detergent solution and particulate accumulation; P and
- (4) Rinsing by immersing, spraying, or

5-205.12 Nghiêm cấm kết nối chéo.

(A) MỘT NGƯỜI không được tạo kết nối chéo bằng cách kết nối đường ống hoặc ống dẫn giữa hệ thống NƯỚC UỐNG ĐƯỢC và hệ thống NƯỚC KHÔNG UỐNG ĐƯỢC hoặc hệ thống nước không rõ chất lượng. P

(B) Đường ống của hệ thống NƯỚC KHÔNG UỐNG ĐƯỢC phải được xác định rõ ràng để có thể dễ dàng phân biệt với đường ống dẫn NƯỚC UỐNG ĐƯỢC. Pf

5-205.13 Lập kế hoạch Kiểm tra và Dịch vụ cho Thiết bị Hệ thống Nước.

Một thiết bị như thiết bị xử lý nước hoặc thiết bị ngăn dòng chảy ngược phải được lên lịch để kiểm tra và bảo dưỡng, theo hướng dẫn của nhà sản xuất và khi cần thiết để ngăn ngừa sự cố của thiết bị dựa trên điều kiện nước tại địa phương, đồng thời hồ sơ chứng minh việc kiểm tra và dịch vụ phải được NGƯỜI PHỤ TRÁCH lưu giữ. Pf

5-205.14 Bình chứa nước của thiết bị phun sương, làm sạch.

(A) Một bể chứa được sử dụng để cung cấp nước cho một thiết bị như máy phun sương phải là:

- (1) Được bảo dưỡng theo thông số kỹ thuật của nhà sản xuất; p và
- (2) Được làm sạch theo thông số kỹ thuật của nhà sản xuất hoặc theo quy trình được chỉ định trong ¶ (B) của phần này, tùy theo quy trình nào nghiêm ngặt hơn. P

(B) Quy trình vệ sinh phải bao gồm ít nhất các bước sau đây và phải được tiến hành ít nhất một lần một tuần:

- (1) Xả nước và tháo rời hoàn toàn các bộ phận tiếp xúc với nước và sol khí; P
- (2) Cọ rửa bình chứa, ống sol khí và vòi xả bằng dung dịch tẩy rửa phù hợp; P
- (3) Xả toàn bộ hệ thống bằng nước để loại bỏ dung dịch tẩy rửa và các hạt tích tụ; p và
- (4) Súc rửa bằng cách ngâm, phun hoặc lau bình chứa, ống phun sol khí và vòi xả

swabbing the reservoir, aerosol tubing, and discharge nozzles with at least 50 MG/L hypochlorite solution. P

5-205.15 System Maintained in Good Repair.

A plumbing system shall be:
(A) Repaired according to LAW; P and
(B) Maintained in good repair.

5-3 Mobile Water Tank and Mobile FOOD Establishment Water Tank

5-301 Materials

5-301.11 Approved.

Materials that are used in the construction of a mobile water tank, mobile FOOD ESTABLISHMENT water tank, and appurtenances shall be:

- (A) Safe; P
- (B) Durable, CORROSION-RESISTANT, and nonabsorbent; and
- (C) Finished to have a SMOOTH, EASILY CLEANABLE surface.

5-302 Design and Construction

5-302.11 Enclosed System, Sloped to Drain.

A mobile water tank shall be:
(A) Enclosed from the filling inlet to the discharge outlet; and
(B) Sloped to an outlet that allows complete drainage of the tank.

5-302.12 Inspection and Cleaning Port, Protected and Secured.

If a water tank is designed with an access port for inspection and cleaning, the opening shall be in the top of the tank and:

- (A) Flanged upward at least 13 mm (one-half inch); and
- (B) Equipped with a port cover assembly that is:
 - (1) Provided with a gasket and a device for securing the cover in place, and
 - (2) Flanged to overlap the opening and sloped to drain.

5-302.13 "V" Type Threads, Use Limitation.

A fitting with "V" type threads on a water tank inlet or outlet shall be allowed only when a hose is permanently attached.

bằng dung dịch hypochlorite ít nhất 50 MG/L. P

5-205.15 Hệ thống được bảo trì trong tình trạng sửa chữa tốt.

Một hệ thống ống nước phải được:
(A) Sửa chữa theo LUẬT; p và
(B) Duy trì trong tình trạng sửa chữa tốt.

5-3 BỂ chứa nước di động và bể chứa nước của CƠ SỞ THỰC PHẨM di động

5-301 Vật liệu

5-301.11 Được phê duyệt.

Các vật liệu được sử dụng để xây dựng bể chứa nước di động, bể chứa nước của CƠ SỞ THỰC PHẨM di động và các phụ kiện phải:

- (A) An toàn; P
- (B) Bền, CHỐNG ĂN MÒN và không hấp thụ; Và
- (C) Hoàn thiện để có bề mặt MỊN NHẼ, DỄ VỆ SINH.

5-302 Thiết kế và Xây dựng

5-302.11 Hệ thống kín, nghiêng để thoát nước.

Bể chứa nước di động phải là:
(A) Kèm theo từ cửa nạp đến cửa xả; Và

- (B) Đốc đến một cửa thoát nước cho phép thoát nước hoàn toàn khỏi bể.

5-302.12 Cổng kiểm tra và làm sạch, được bảo vệ và bảo mật.

Nếu kết nước được thiết kế có cổng tiếp cận để kiểm tra và làm sạch, thì lỗ này phải ở trên đỉnh kết và:

- (A) Mặt bích hướng lên ít nhất 13 mm (một nửa inch); Và
- (B) Được trang bị cụm nắp cổng:

- (1) Được cung cấp một miếng đệm và một thiết bị để cố định nắp vào đúng vị trí, và
- (2) Có mặt bích để chòng lên lỗ và đốc để thoát nước.

5-302.13 Các ren dẫn loại chữ "V", Sử dụng giới hạn.

Chỉ được phép lắp khớp nối có ren loại chữ "V" trên đầu vào hoặc đầu ra của kết nước khi ống dẫn được gắn cố định.

5-302.14 Lỗ thông hơi của kết, được

5-302.14 Tank Vent, Protected.

If provided, a water tank vent shall terminate in a downward direction and shall be covered with:

(A) 16 mesh to 25.4 mm (16 mesh to 1 inch) screen or equivalent when the vent is in a protected area; or

(B) A protective filter when the vent is in an area that is not protected from windblown dirt and debris.

5-302.15 Inlet and Outlet, Sloped to Drain.

(A) A water tank and its inlet and outlet shall be sloped to drain.

(B) A water tank inlet shall be positioned so that it is protected from contaminants such as waste discharge, road dust, oil, or grease.

5-302.16 Hose, Construction and Identification.

A hose used for conveying DRINKING WATER from a water tank shall be:

- (A) Safe; P
- (B) Durable, CORROSION-RESISTANT, and nonabsorbent;
- (C) Resistant to pitting, chipping, crazing, scratching, scoring, distortion, and decomposition;
- (D) Finished with a SMOOTH interior surface; and
- (E) Clearly and durably identified as to its use if not permanently attached.

5-303 Numbers and Capacities

5-303.11 Filter, Compressed Air.

A filter that does not pass oil or oil vapors shall be installed in the air supply line between the compressor and DRINKING WATER system when compressed air is used to pressurize the water tank system. P

5-303.12 Protective Cover or Device.

A cap and keeper chain, closed cabinet, closed storage tube, or other APPROVED protective cover or device shall be provided for a water inlet, outlet, and hose.

5-303.13 Mobile Food Establishment

bảo vệ.

Nếu được cung cấp, lỗ thông hơi của kết nước phải kết thúc theo hướng đi xuống và phải được che bằng:

(A) Màn chắn 16 lưới đến 25,4 mm (16 lưới đến 1 inch) hoặc tương đương khi lỗ thông hơi nằm trong khu vực được bảo vệ; hoặc

(B) Bộ lọc bảo vệ khi lỗ thông hơi ở khu vực không được bảo vệ khỏi bụi bẩn và mảnh vụn do gió thổi vào.

5-302.15 Đầu vào và đầu ra, nghiêng để thoát nước.

(A) Một bể chứa nước và đầu vào và đầu ra của nó phải dốc để thoát nước.

(B) Đầu vào của kết nước phải được bố trí sao cho được bảo vệ khỏi các chất gây ô nhiễm như chất thải, bụi đường, dầu hoặc mỡ.

5-302.16 Vòi, Xây dựng và Nhận dạng.

Ống dùng để dẫn NƯỚC UỐNG từ bể nước phải:

- (A) An toàn; P
- (B) Bền, CHỐNG ĂN MÒN và không hấp thụ;
- (C) Khả năng chống rỗ, sứt mẻ, rạn nứt, trầy xước, xước, móp méo và phân hủy;
- (D) Hoàn thiện với bề mặt bên trong MỊN NHẪN; Và
- (E) Được xác định rõ ràng và lâu dài về việc sử dụng nó nếu không được gắn vĩnh viễn.

5-303 Số lượng và Công suất

5-303.11 Bộ lọc, Khí nén.

Phải lắp một bộ lọc không cho dầu hoặc hơi dầu đi qua trong đường cấp khí giữa máy nén và hệ thống NƯỚC UỐNG ĐƯỢC khi khí nén được sử dụng để tạo áp suất cho hệ thống bình chứa nước. P

5-303.12 Vỏ hoặc Thiết bị Bảo vệ.

Phải cung cấp nắp và dây xích, tủ kín, ống bảo quản kín hoặc thiết bị hoặc nắp bảo vệ ĐƯỢC PHÊ DUYỆT khác phải được cung cấp cho đầu vào, đầu ra và ống dẫn nước.

5-303.13 Đầu vào bể chứa của cơ sở thực phẩm di động.

Tank Inlet.

A mobile FOOD ESTABLISHMENT'S water tank inlet shall be:

(A) 19.1 mm (three-fourths inch) in inner diameter or less; and

(B) Provided with a hose connection of a size or type that will prevent its use for any other service.

5-304 Operation and Maintenance

5-304.11 System Flushing and Sanitization.

A water tank, pump, and hoses shall be flushed and SANITIZED before being placed in service after construction, repair, modification, and periods of nonuse. P

5-304.12 Using a Pump and Hoses, Backflow Prevention.

A PERSON shall operate a water tank, pump, and hoses so that backflow and other contamination of the water supply are prevented.

5-304.13 Protecting Inlet, Outlet, and Hose Fitting.

If not in use, a water tank and hose inlet and outlet fitting shall be protected using a cover or device as specified under § 5-303.12.

5-304.14 Tank, Pump, and Hoses, Dedication.

(A) Except as specified in ¶ (B) of this section, a water tank, pump, and hoses used for conveying DRINKING WATER shall be used for no other purpose. P

(B) *Water tanks, pumps, and hoses APPROVED for liquid FOODS may be used for conveying DRINKING WATER if they are cleaned and SANITIZED before they are used to convey water.*

5-4 Sewage, Other Liquid Waste, and Rainwater

5-401 Mobile Holding Tank

5-401.11 Capacity and Drainage.

A SEWAGE holding tank in a mobile FOOD ESTABLISHMENT shall be:

(A) Sized 15 percent larger in capacity than the water supply tank; and

(B) Sloped to a drain that is 25 mm (1

Đầu vào bể chứa nước của CƠ SỞ THỰC PHẨM di động phải là:

(A) đường kính trong từ 19,1 mm (ba phần tư inch) trở xuống; Và

(B) Được cung cấp đầu nối ống có kích thước hoặc loại sẽ ngăn cản việc sử dụng nó cho bất kỳ dịch vụ nào khác.

5-304 Vận hành và Bảo trì

5-304.11 Xả và Vệ sinh Hệ thống.

Bể chứa nước, máy bơm và ống dẫn phải được rửa sạch và VỆ SINH trước khi đưa vào sử dụng sau khi xây dựng, sửa chữa, sửa đổi và thời gian không sử dụng. P

5-304.12 Sử dụng Máy bơm và Ống dẫn, Ngăn ngừa Dòng chảy ngược.

MỘT NGƯỜI phải vận hành bể chứa nước, máy bơm và ống dẫn để ngăn chặn dòng chảy ngược và các chất gây ô nhiễm khác của nguồn nước.

5-304.13 Bảo vệ đầu vào, đầu ra và ống nối dẫn.

Nếu không sử dụng, bình chứa nước và đầu nối đầu vào và đầu ra của ống phải được bảo vệ bằng nắp hoặc thiết bị như được chỉ định trong § 5-303.12.

5-304.14 Bể chứa, máy bơm và ống dẫn, ràng buộc.

(A) Trừ khi được quy định trong ¶ (B) của phần này, bể chứa nước, máy bơm và ống mềm được sử dụng để vận chuyển NƯỚC UỐNG sẽ không được sử dụng cho mục đích nào khác. P

(B) *Bể chứa nước, máy bơm và ống dẫn ĐƯỢC PHÊ DUYỆT cho chất lỏng THỰC PHẨM có thể được sử dụng để vận chuyển NƯỚC UỐNG ĐƯỢC nếu chúng được làm sạch và VỆ SINH trước khi sử dụng để vận chuyển nước.*

5-4 Nước thải, chất thải lỏng khác và nước mưa

5-401 Bể chứa di động

5-401.11 Công suất và Thoát nước.

Bể chứa NƯỚC THẢI di động trong CƠ SỞ THỰC PHẨM sẽ là:

(A) Có dung tích lớn hơn 15 phần trăm so với bể cấp nước; Và

(B) Đổ dốc xuống cống có đường kính trong từ 25 mm (1 inch) trở lên, được

inch) in inner diameter or greater, equipped with a shut-off valve.

5-402 Retention, Drainage, and Delivery Design, construction, and installation

5-402.10 Establishment Drainage System.

FOOD ESTABLISHMENT drainage systems, including grease traps, that convey SEWAGE shall be designed and installed as specified under ¶ 5-202.11(A).

5-402.11 Backflow Prevention.

(A) Except as specified in ¶¶ (B), (C), and (D) of this section, a direct connection may not exist between the SEWAGE system and a drain originating from EQUIPMENT in which FOOD, portable EQUIPMENT, or UTENSILS are placed. P

(C) Paragraph (A) of this section does not apply to floor drains that originate in refrigerated spaces that are constructed as an integral part of the building.

(D) If allowed by LAW, a WAREWASHING machine may have a direct connection between its waste outlet and a floor drain when the machine is located within 1.5 m (5 feet) of a trapped floor drain and the machine outlet is connected to the inlet side of a properly vented floor drain trap.

(D) If allowed by LAW, a WAREWASHING or culinary sink may have a direct connection.

Location and placement

5-402.12 Grease Trap.

If used, a grease trap shall be located to be easily accessible for cleaning.

Operation and maintenance

5-402.13 Conveying Sewage.

SEWAGE shall be conveyed to the point of disposal through an APPROVED sanitary SEWAGE system or other system, including use of SEWAGE transport vehicles, waste retention tanks, pumps, pipes, hoses, and connections that are constructed, maintained, and operated

trang bị van ngắt.

5-402 Duy trì, thoát nước và phân phối Thiết kế, xây dựng và lắp đặt

5-402.10 Hệ thống thoát nước của cơ sở.

Hệ thống thoát nước của CƠ SỞ THỰC PHẨM, bao gồm cả bể mỡ (còn được gọi là thiết bị chặn dầu mỡ, thiết bị thu hồi dầu mỡ) vận chuyển NƯỚC THẢI phải được thiết kế và lắp đặt theo quy định trong ¶ 5-202.11(A).

5-402.11 Ngăn chặn dòng chảy ngược.

(A) Ngoại trừ như được chỉ định trong ¶¶ (B), (C) và (D) của phần này, có thể không tồn tại kết nối trực tiếp giữa hệ thống NƯỚC THẢI và cống bắt nguồn từ THIẾT BỊ trong đó THỰC PHẨM, THIẾT BỊ cầm tay hoặc ĐỒ DÙNG được bố trí. P

(B) Đoạn (A) của phần này không áp dụng cho hệ thống thoát nước sàn bắt nguồn từ các không gian làm lạnh được xây dựng như một phần không thể thiếu của tòa nhà.

(C) Nếu được LUẬT PHÁP cho phép, máy RỬA BÁT có thể có kết nối trực tiếp giữa đầu ra chất thải của nó và ống thoát nước trên sàn khi máy được đặt trong phạm vi 1,5 m (5 feet) cách ống thoát nước bị mắc kẹt trên sàn và đầu ra của máy được nối với đầu vào bên của một bể thoát sàn thông hơi đúng cách.

(D) Nếu được LUẬT PHÁP cho phép, MÁY RỬA BÁT hoặc bồn rửa chén có thể có kết nối trực tiếp.

Vị trí và bố trí

5-402.12 Bể mỡ.

Nếu được sử dụng, một bể mỡ phải được đặt ở vị trí dễ tiếp cận để làm sạch.

Vận hành và bảo trì

5-402.13 Vận chuyển nước thải.

NƯỚC THẢI phải được vận chuyển đến điểm xử lý thông qua hệ thống NƯỚC THẢI hợp vệ sinh ĐƯỢC PHÊ DUYỆT hoặc hệ thống khác, bao gồm việc sử dụng phương tiện vận chuyển NƯỚC THẢI, bể chứa chất thải, máy bơm, đường ống, vòi và các mối nối được xây dựng, bảo trì và vận hành theo LUẬT. P

according to LAW.P

5-402.14 Removing Mobile Food Establishment Wastes.

SEWAGE and other liquid wastes shall be removed from a mobile FOOD ESTABLISHMENT at an APPROVED waste SERVICING AREA or by a SEWAGE transport vehicle in such a way that a public health HAZARD or nuisance is not created. Pf

5-402.15 Flushing a Waste Retention Tank.

A tank for liquid waste retention shall be thoroughly flushed and drained in a sanitary manner during the servicing operation.

5-403 Disposal Facility Design and construction

5-403.11 Approved Sewage Disposal System.

SEWAGE shall be disposed through an APPROVED facility that is:

- (A) A public SEWAGE treatment plant; P or
- (B) An individual SEWAGE disposal system that is sized, constructed, maintained, and operated according to LAW. P

5-403.12 Other Liquid Wastes and Rainwater.

Condensate drainage and other nonSEWAGE liquids and rainwater shall be drained from point of discharge to disposal according to LAW.

5-5 Refuse, Recyclables, and Returnables

5-501 Facilities on the Premises Materials, design, construction, and installation

5-501.10 Indoor Storage Area.

If located within the FOOD ESTABLISHMENT, a storage area for REFUSE, recyclables, and returnables shall meet the requirements specified under §§ 6-101.11, 6-201.11 - 6-201.18, 6-202.15, and 6-202.16.

5-501.11 Outdoor Storage Surface.

An outdoor storage surface for REFUSE, recyclables, and returnables shall be constructed of nonabsorbent material

5-402.14 Loại bỏ Chất thải của Cơ sở Thực phẩm Di động.

NUỐC THẢI và các chất thải lỏng khác sẽ được loại bỏ khỏi CƠ SỞ THỰC PHẨM di động tại KHU VỰC DỊCH VỤ xử lý chất thải ĐƯỢC PHÊ DUYỆT hoặc bằng phương tiện vận chuyển NUỐC THẢI theo cách không tạo ra MỐI NGUY hoặc phiền toái cho sức khỏe cộng đồng. Pf

5-402.15 Xả Bể Chứa Chất Thải.

Bể chứa chất thải lỏng phải được xả kỹ và xả nước một cách hợp vệ sinh trong quá trình vận hành bảo dưỡng.

5-403 Thiết kế và xây dựng cơ sở xử lý

5-403.11 Hệ thống xử lý nước thải được phê duyệt.

NUỐC THẢI sẽ được xử lý thông qua một cơ sở ĐƯỢC PHÊ DUYỆT đó là:

- (A) Nhà máy xử lý nước thải công cộng; p hoặc
- (B) Một hệ thống xử lý NUỐC THẢI riêng lẻ có quy mô, được xây dựng, bảo trì và vận hành theo LUẬT. P

5-403.12 Chất thải lỏng khác và nước mưa.

Thoát nước ngưng tụ và các chất lỏng không phải CHẤT THẢI khác và nước mưa phải được thoát từ điểm xả thải đến nơi thải bỏ theo LUẬT.

5-5 Rác thải, Rác tái chế và Rác trả lại

5-501 Cơ sở vật chất trong khuôn viên Vật liệu, thiết kế, xây dựng và lắp đặt

5-501.10 Khu vực Lưu trữ Trong nhà.

Nếu nằm trong CƠ SỞ THỰC PHẨM, khu vực lưu trữ RÁC, đồ có thể tái chế và đồ có thể trả lại phải đáp ứng các yêu cầu được chỉ định theo §§ 6-101.11, 6-201.11 - 6-201.18, 6-202.15 và 6-202.16.

5-501.11 Bề mặt lưu trữ ngoài trời.

Bề mặt lưu trữ ngoài trời dành cho RÁC, rác tái chế và đồ có thể trả lại phải được xây dựng bằng vật liệu không thấm nước như bê tông hoặc nhựa đường và phải

such as concrete or asphalt and shall be SMOOTH, durable, and sloped to drain.

5-501.12 Outdoor Enclosure.

If used, an outdoor enclosure for REFUSE, recyclables, and returnables shall be constructed of durable and cleanable materials.

5-501.13 Receptacles.

(A) Except as specified in ¶ (B) of this section, receptacles and waste handling units for REFUSE, recyclables, and returnables and for use with materials containing FOOD residue shall be durable, cleanable, insect- and rodent-resistant, leakproof, and nonabsorbent.

(B) *Plastic bags and wet strength paper bags may be used to line receptacles for storage inside the FOOD ESTABLISHMENT, or within closed outside receptacles.*

5-501.14 Receptacles in Vending Machines.

Except for a receptacle for BEVERAGE bottle crown closures, a REFUSE receptacle may not be located within a VENDING MACHINE.

5-501.15 Outside Receptacles.

(A) Receptacles and waste handling units for REFUSE, recyclables, and returnables used with materials containing FOOD residue and used outside the FOOD ESTABLISHMENT shall be designed and constructed to have tight-fitting lids, doors, or covers.

(B) Receptacles and waste handling units for REFUSE and recyclables such as an on-site compactor shall be installed so that accumulation of debris and insect and rodent attraction and harborage are minimized and effective cleaning is facilitated around and, if the unit is not installed flush with the base pad, under the unit.

Numbers and capacities

5-501.16 Storage Areas, Rooms, and Receptacles, Capacity and Availability.

MIN, bền và dốc để thoát nước.

5-501.12 Hàng rào ngoài trời.

Nếu được sử dụng, một hàng rào ngoài trời dành cho RÁC, rác có thể tái chế và rác có thể trả lại phải được làm bằng vật liệu bền và có thể làm sạch được.

5-501.13 Thùng chứa

(A) Trừ khi được quy định trong ¶ (B) của phần này, các thùng chứa và bộ phận xử lý chất thải dành cho RÁC, đồ tái chế và đồ có thể trả lại và để sử dụng với các vật liệu có chứa cặn THỰC PHẨM phải bền, có thể làm sạch, chống côn trùng và loài gặm nhấm, chống rò rỉ, và không thấm nước.

(B) *Có thể sử dụng túi nhựa và túi giấy có độ bền ướt để lót các thùng chứa để bảo quản bên trong CƠ SỞ THỰC PHẨM hoặc bên trong các thùng chứa kín bên ngoài.*

5-501.14 Thùng chứa trong Máy bán hàng tự động.

Ngoại trừ một thùng chứa dành cho nút đậy nắp chai NƯỚC GIẢI KHÁT, một thùng chứa RÁC THẢI có thể không được đặt trong MÁY BÁN HÀNG TỰ ĐỘNG.

5-501.15 Thùng chứa bên ngoài.

(A) Các thùng chứa và bộ phận xử lý chất thải để RÁC, đồ tái chế và đồ trả lại được sử dụng với các vật liệu có chứa cặn THỰC PHẨM và được sử dụng bên ngoài CƠ SỞ THỰC PHẨM phải được thiết kế và xây dựng để có nắp đậy, cửa hoặc nắp đậy kín.

(B) Các thùng chứa và thiết bị xử lý chất thải dành cho RÁC và các vật liệu có thể tái chế như máy nén tại chỗ phải được lắp đặt sao cho giảm thiểu sự tích tụ các mảnh vụn và sự thu hút và trú ngụ của côn trùng và loài gặm nhấm và tạo điều kiện thuận lợi cho việc vệ sinh xung quanh một cách hiệu quả và nếu thiết bị không được lắp đặt phẳng với miếng đế, bên dưới thiết bị.

Số lượng và công suất

5-501.16 Khu vực lưu trữ, phòng và thùng chứa, công suất và tính khả dụng.

(A) Phòng và khu vực lưu trữ bên trong

(A) An inside storage room and area and outside storage area and enclosure, and receptacles shall be of sufficient capacity to hold REFUSE, recyclables, and returnables that accumulate.

(B) A receptacle shall be provided in each area of the FOOD ESTABLISHMENT or PREMISES where REFUSE is generated or commonly discarded, or where recyclables or returnables are placed.

(C) If disposable towels are used at handwashing lavatories, a waste receptacle shall be located at each lavatory or group of adjacent lavatories.

5-501.17 Toilet Room Receptacle, Covered.

A toilet room used by females shall be provided with a covered receptacle for sanitary napkins.

5-501.18 Cleaning Implements and Supplies.

(A) Except as specified in ¶ (B) of this section, suitable cleaning implements and supplies such as high pressure pumps, hot water, steam, and detergent shall be provided as necessary for effective cleaning of receptacles and waste handling units for REFUSE, recyclables, and returnables.

(B) *If APPROVED, off-PREMISES-based cleaning services may be used if on-PREMISES cleaning implements and supplies are not provided.*

Location and placement

5-501.19 Storage Areas, Redeeming Machines, Receptacles and Waste Handling Units, Location.

(A) An area designated for REFUSE, recyclables, returnables, and, except as specified in ¶ (B) of this section, a redeeming machine for recyclables or returnables shall be located so that it is separate from FOOD, EQUIPMENT, UTENSILS, LINENS, and SINGLE-SERVICE and SINGLE-USE ARTICLES and a public health HAZARD or nuisance is not created.

(B) *A redeeming machine may be located in the PACKAGED FOOD storage area or*

cũng như khu vực lưu trữ bên ngoài và hàng rào, và các thùng chứa phải có đủ khả năng chứa RÁC, rác tái chế và rác thải tích tụ.

(B) Một thùng chứa sẽ được cung cấp ở mỗi khu vực của CƠ SỞ THỰC PHẨM hoặc CƠ SỞ nơi RÁC THẢI được tạo ra hoặc thường bị loại bỏ, hoặc nơi đặt đồ có thể tái chế hoặc đồ có thể trả lại.

(C) Nếu KHĂN dùng một lần được sử dụng tại nhà vệ sinh rửa tay, thì một thùng chứa chất thải phải được đặt ở mỗi nhà vệ sinh hoặc nhóm nhà vệ sinh liền kề.

5-501.17 Thùng chứa trong phòng vệ sinh, có nắp đậy.

Phòng vệ sinh dành cho phụ nữ sử dụng phải có hộp đựng băng vệ sinh có nắp đậy.

5-501.18 Dụng cụ và Vật tư Vệ sinh.

(A) Trừ khi được quy định trong ¶ (B) của phần này, các dụng cụ và vật tư làm sạch phù hợp như máy bơm áp suất cao, nước nóng, hơi nước và chất tẩy rửa sẽ được cung cấp khi cần thiết để làm sạch hiệu quả các thùng chứa và bộ phận xử lý chất thải cho RÁC, đồ có thể tái chế và đồ có thể trả lại.

(B) *Nếu ĐƯỢC PHÊ DUYỆT, các dịch vụ vệ sinh bên ngoài CƠ SỞ có thể được sử dụng nếu các dụng cụ và vật tư vệ sinh bên ngoài CƠ SỞ không được cung cấp.*

Vị trí và bố trí

5-501.19 Khu vực lưu trữ, Máy đổi quà, Thùng chứa và Bộ xử lý chất thải, Vị trí.

(A) Một khu vực được chỉ định để chứa RÁC THẢI, đồ có thể tái chế, đồ có thể trả lại và, ngoại trừ được quy định trong ¶

(B) của phần này, một máy quy đổi đồ có thể tái chế hoặc đồ có thể trả lại sẽ được đặt sao cho nó tách biệt với THỰC PHẨM, thiết bị, đồ dùng, ĐỒ VẢI, và CÁC VẬT PHẨM DÙNG MỘT LẦN và PHỤC VỤ MỘT LẦN cũng như MỐI NGUY hoặc phiền toái đối với sức khỏe cộng đồng không được tạo ra.

(B) *Máy đổi quà có thể được đặt trong khu vực lưu trữ THỰC PHẨM ĐÓNG*

CONSUMER area of a FOOD ESTABLISHMENT if FOOD, EQUIPMENT, UTENSILS, LINENS, and SINGLE-SERVICE and SINGLE-USE ARTICLES are not subject to contamination from the machines and a public health HAZARD or nuisance is not created.

(C) The location of receptacles and waste handling units for REFUSE, recyclables, and returnables may not create a public health HAZARD or nuisance or interfere with the cleaning of adjacent space.

(D)

Operation and maintenance

5-501.110 Storing Refuse, Recyclables, and Returnables.

REFUSE, recyclables, and returnables shall be stored in receptacles or waste handling units so that they are inaccessible to insects and rodents.

5-501.111 Areas, Enclosures, and Receptacles, Good Repair.

Storage areas, enclosures, and receptacles for REFUSE, recyclables, and returnables shall be maintained in good repair.

5-501.112 Outside Storage Prohibitions.

(A) Except as specified in ¶ (B) of this section, REFUSE receptacles not meeting the requirements specified under ¶ 5-501.13(A) such as receptacles that are not rodent-resistant, unprotected plastic bags and paper bags, or baled units that contain materials with FOOD residue may not be stored outside.

(B) Cardboard or other packaging material that does not contain FOOD residues and that is awaiting regularly scheduled delivery to a recycling or disposal site may be stored outside without being in a covered receptacle if it is stored so that it does not create a rodent harborage problem.

5-501.113 Covering Receptacles.

Receptacles and waste handling units for

GÓI hoặc khu vực NGƯỜI TIÊU DÙNG của CƠ SỞ THỰC PHẨM nếu THỰC PHẨM, thiết bị, đồ dùng, ĐỒ VẢI, và CÁC VẬT PHẨM DÙNG MỘT LẦN và PHỤC VỤ MỘT LẦN không bị nhiễm bẩn từ máy và một MỐI NGUY hoặc phiền toái đối với sức khỏe cộng đồng không được tạo ra.

(C) Vị trí của các thùng chứa và bộ phận xử lý chất thải dành cho RÁC, rác tái chế và rác có thể trả lại không được tạo ra MỐI NGUY cho sức khỏe cộng đồng hoặc gây phiền toái hoặc cản trở việc vệ sinh không gian liền kề.

Vận hành và bảo trì

5-501.110 Lưu trữ Rác thải, Vật liệu Tái chế và Vật liệu Trả lại.

RÁC, rác tái chế và rác trả lại phải được cất giữ trong thùng chứa hoặc thiết bị xử lý rác thải để côn trùng và động vật gặm nhấm không thể tiếp cận được.

5-501.111 Khu vực, hàng rào và Thùng chứa, Sửa chữa Tốt.

Các khu vực lưu trữ, hàng rào và thùng chứa RÁC, đồ có thể tái chế và đồ có thể trả lại phải được duy trì trong tình trạng tốt.

5-501.112 Cấm lưu trữ bên ngoài.

(A) Trừ khi được quy định trong ¶ (B) của phần này, các thùng chứa RÁC THẢI không đáp ứng các yêu cầu được quy định trong ¶ 5-501.13(A) chẳng hạn như các thùng chứa không có khả năng chống loài gặm nhấm, túi nhựa và túi giấy không được bảo vệ hoặc các đơn vị đóng kiện có chứa vật liệu với dư lượng THỰC PHẨM có thể không được lưu trữ bên ngoài.

(B) Các tông hoặc vật liệu đóng gói khác không chứa cặn THỰC PHẨM và đang chờ vận chuyển theo lịch trình thường xuyên đến địa điểm tái chế hoặc xử lý có thể được cất giữ bên ngoài mà không cần đựng trong thùng có nắp đậy nếu được cất giữ sao cho không phát sinh ra các vấn đề liên quan đến nơi trú ẩn của loài gặm nhấm.

5-501.113 Nắp đậy các thùng chứa.

Các thùng chứa và bộ phận xử lý chất

REFUSE, recyclables, and returnables shall be kept covered:

(A) Inside the FOOD ESTABLISHMENT if the receptacles and units:

(1) Contain FOOD residue and are not in continuous use; or

(2) After they are filled; and

(B) With tight-fitting lids or doors if kept outside the FOOD ESTABLISHMENT.

5-501.114 Using Drain Plugs.

Drains in receptacles and waste handling units for REFUSE, recyclables, and returnables shall have drain plugs in place.

5-501.115 Maintaining Refuse Areas and Enclosures.

A storage area and enclosure for REFUSE, recyclables, or returnables shall be maintained free of unnecessary items, as specified under § 6-501.114, and clean.

5-501.116 Cleaning Receptacles.

(A) Receptacles and waste handling units for REFUSE, recyclables, and returnables shall be thoroughly cleaned in a way that does not contaminate FOOD, EQUIPMENT, UTENSILS, LINENS, or SINGLE-SERVICE and SINGLE-USE ARTICLES, and waste water shall be disposed of as specified under § 5-402.13.

(B) Soiled receptacles and waste handling units for REFUSE, recyclables, and returnables shall be cleaned at a frequency necessary to prevent them from developing a buildup of soil or becoming attractants for insects and rodents.

5-502 Removal

5-502.11 Frequency.

REFUSE, recyclables, and returnables shall be removed from the PREMISES at a frequency that will minimize the development of objectionable odors and other conditions that attract or harbor insects and rodents.

5-502.12 Receptacles or Vehicles.

REFUSE, recyclables, and returnables shall be removed from the PREMISES by way of:

(A) Portable receptacles that are constructed and maintained according to

thải RÁC, rác tái chế và rác thải phải được đậy kín:

(A) Bên trong CƠ SỞ THỰC PHẨM nếu các thùng chứa và thiết bị:

(1) Chứa cặn THỰC PHẨM và không được sử dụng liên tục; hoặc

(2) Sau khi chúng được lấp đầy; Và

(B) Có nắp hoặc cửa đậy kín nếu để bên ngoài CƠ SỞ THỰC PHẨM.

5-501.114 Sử dụng nút xả.

Hệ thống thoát nước trong các thùng chứa và bộ phận xử lý chất thải dành cho RÁC, rác tái chế và rác thải phải có nút thoát nước tại chỗ.

5-501.115 Duy trì Khu vực lưu trữ Rác thải và hàng rào.

Khu vực lưu trữ và hàng rào dành cho RÁC, đồ có thể tái chế hoặc đồ có thể trả lại sẽ được duy trì không có các vật dụng không cần thiết, như được chỉ định trong § 6-501.114, và sạch sẽ.

5-501.116 Thùng chứa Vệ Sinh.

(A) Các thùng chứa và bộ phận xử lý chất thải để RÁC, đồ có thể tái chế và đồ có thể trả lại phải được làm sạch kỹ lưỡng theo cách không làm ô nhiễm THỰC PHẨM, thiết bị, đồ dùng, ĐỒ VẢI, và CÁC VẬT PHẨM DÙNG MỘT LẦN và PHỤC VỤ MỘT LẦN, và nước thải sẽ được xử lý như được chỉ định trong § 5-402.13.

(B) Các thùng chứa bẩn và bộ phận xử lý chất thải dành cho RÁC, rác tái chế và đồ có thể trả lại phải được làm sạch với tần suất cần thiết để ngăn chúng tích tụ đất hoặc trở thành chất hấp dẫn côn trùng và loài gặm nhấm.

Loại bỏ 5-502

5-502.11 Tần suất.

RÁC, đồ tái chế và đồ trả lại sẽ được loại bỏ khỏi CƠ SỞ với tần suất giảm thiểu sự phát triển của mùi khó chịu và các điều kiện khác thu hút hoặc chứa chấp côn trùng và loài gặm nhấm.

5-502.12 Thùng chứa hoặc Phương tiện.

RÁC, đồ tái chế và đồ trả lại sẽ được loại bỏ khỏi CƠ SỞ bằng cách:

(A) Các thùng chứa di động được xây dựng và bảo trì theo LUẬT; hoặc

(B) Một phương tiện vận chuyển được

<p>LAW; or (B) A transport vehicle that is constructed, maintained, and operated according to LAW. 5-503 Facilities for Disposal and Recycling 5-503.11 Community or Individual Facility. Solid waste not disposed of through the SEWAGE system such as through grinders and pulpers shall be recycled or disposed of in an APPROVED public or private community recycling or REFUSE facility; or solid waste shall be disposed of in an individual REFUSE facility such as a landfill or incinerator which is sized, constructed, maintained, and operated according to LAW.</p>	<p>xây dựng, bảo trì và vận hành theo LUẬT. 5-503 Cơ sở Xử lý và Tái chế 5-503.11 Cơ sở Cộng đồng hoặc Cá nhân. Chất thải rắn không được xử lý thông qua hệ thống NƯỚC THẢI chẳng hạn như thông qua máy nghiền và máy nghiền bột sẽ được tái chế hoặc xử lý tại cơ sở tái chế hoặc lưu trữ RÁC cộng đồng hoặc tư nhân ĐƯỢC PHÊ DUYỆT; hoặc chất thải rắn phải được xử lý tại một cơ sở RÁC riêng lẻ chẳng hạn như bãi chôn lấp hoặc lò đốt có quy mô, xây dựng, bảo trì và vận hành theo LUẬT.</p>
---	---

Chapter 6 Physical Facilities

Chương 6 Cơ sở vật chất

<p>Parts: 6-1 Materials for Construction and Repair 6-2 Design, Construction, and Installation 6-3 Numbers and Capacities 6-4 Location and Placement 6-5 Maintenance and Operation</p>	<p>Các phần: 6-1 Vật liệu xây dựng và sửa chữa 6-2 Thiết kế, Xây dựng và Lắp đặt 6-3 Số lượng và Công suất 6-4 Vị trí và bố trí 6-5 Bảo trì và vận hành</p>
--	---

<p>6-1 Materials for Construction and Repair 6-101 Indoor Areas 6-101.11 Surface Characteristics. (A) Except as specified in ¶ (B) of this section, materials for indoor floor, wall, and ceiling surfaces under conditions of normal use shall be: (1) SMOOTH, durable, and EASILY CLEANABLE for areas where FOOD ESTABLISHMENT operations are conducted; (2) Closely woven and EASILY CLEANABLE carpet for carpeted areas; and (3) Nonabsorbent for areas subject to moisture such as FOOD preparation areas, walk-in refrigerators, WAREWASHING areas, toilet rooms, mobile FOOD ESTABLISHMENT SERVICING AREAS, and areas subject to flushing or spray cleaning methods. (B) <i>In a temporary food establishment:</i></p>	<p>6-1 Vật liệu xây dựng và sửa chữa 6-101 Khu vực trong nhà 6-101.11 Đặc điểm bề mặt. (A) Trừ khi được quy định trong ¶ (B) của phần này, vật liệu cho các bề mặt sàn, tường và trần nhà trong điều kiện sử dụng bình thường phải là: (1) MỊN, bền và DỄ DÀNG VỆ SINH đối với những khu vực tiến hành hoạt động của CƠ SỞ THỰC PHẨM; (2) Thảm dệt khít và DỄ VỆ SINH cho các khu vực trải thảm; Và (3) Không thấm nước đối với các khu vực có độ ẩm như khu vực chuẩn bị THỰC PHẨM, tủ lạnh không cửa ngăn, khu vực RỬA BÁT, phòng vệ sinh, KHU VỰC DỊCH VỤ CƠ SỞ THỰC PHẨM di động và các khu vực phải làm sạch bằng phương pháp xả hoặc phun. (B) <i>Trong một cơ sở thực phẩm tạm thời:</i></p>
--	--

(1) If graded to drain, a floor may be concrete, machine-laid asphalt, or dirt or gravel if it is covered with mats, removable platforms, duckboards, or other APPROVED materials that are effectively treated to control dust and mud; and

(2) Walls and ceilings may be constructed of a material that protects the interior from the weather and windblown dust and debris.

6-102 Outdoor Areas

6-102.11 Surface Characteristics.

(A) The outdoor walking and driving areas shall be surfaced with concrete, asphalt, or gravel or other materials that have been effectively treated to minimize dust, facilitate maintenance, and prevent muddy conditions.

(B) Exterior surfaces of buildings and mobile FOOD ESTABLISHMENTS shall be of weather-resistant materials and shall comply with LAW.

(C) Outdoor storage areas for REFUSE, recyclables, or returnables shall be of materials specified under §§ 5-501.11 and 5-501.12.

6-2 Design, Construction, and Installation

6-201 Cleanability

6-201.11 Floors, Walls, and Ceilings.

Except as specified under § 6-201.14 and except for antislip floor coverings or applications that may be used for safety reasons, floors, floor coverings, walls, wall coverings, and ceilings shall be designed, constructed, and installed so they are SMOOTH and EASILY CLEANABLE.

6-201.12 Floors, Walls, and Ceilings, Utility Lines.

(A) Utility service lines and pipes may not be unnecessarily exposed.

(B) Exposed utility service lines and pipes shall be installed so they do not obstruct or prevent cleaning of the floors, walls, or ceilings.

(C) Exposed horizontal utility service lines and pipes may not be installed on

(1) Nếu được phân loại để thoát nước, sàn có thể là bê tông, nhựa đường rải bằng máy, hoặc đất hoặc sỏi nếu được phủ bằng thảm, bục có thể tháo được, ván trượt vệt hoặc các vật liệu ĐƯỢC PHÊ DUYỆT khác được xử lý hiệu quả để kiểm soát bụi và bùn; Và

(2) Tường và trần nhà có thể được làm bằng vật liệu bảo vệ nội thất khỏi thời tiết, bụi và mảnh vụn do gió thổi vào.

6-102 Khu vực ngoài trời

6-102.11 Đặc điểm bề mặt.

(A) Các khu vực đi bộ và lái xe ngoài trời sẽ được phủ bằng bê tông, nhựa đường hoặc sỏi hoặc các vật liệu khác đã được xử lý hiệu quả để giảm thiểu bụi, tạo điều kiện bảo trì và ngăn ngừa tình trạng lầy lội.

(B) Bề mặt bên ngoài của các tòa nhà và CƠ SỞ THỰC PHẨM di động phải bằng vật liệu chịu được thời tiết và phải tuân thủ LUẬT.

(C) Các khu vực lưu trữ RÁC THẢI, đồ có thể tái chế hoặc đồ có thể trả lại ngoài trời, phải bằng vật liệu được chỉ định theo §§ 5-501.11 và 5-501.12.

6-2 Thiết kế, Xây dựng và Lắp đặt

6-201 Khả năng làm sạch

6-201.11 Sàn nhà, Tường và Trần nhà.

Trừ khi được quy định trong § 6-201.14 và ngoại trừ lớp phủ sàn chống trượt hoặc các ứng dụng có thể được sử dụng vì lý do an toàn, sàn nhà, lớp phủ sàn, tường, lớp phủ tường và trần nhà phải được thiết kế, xây dựng và lắp đặt sao cho MỊN và CÓ THỂ DỄ DÀNG VỆ SINH.

6-201.12 Sàn nhà, Tường và Trần nhà, Đường dây tiện ích.

(A) Các đường ống và đường ống dịch vụ tiện ích không được lộ ra ngoài một cách không cần thiết.

(B) Các đường ống và đường ống dịch vụ tiện ích lộ ra ngoài phải được lắp đặt sao cho chúng không cản trở hoặc cản trở việc vệ sinh sàn, tường hoặc trần nhà.

(C) Không được lắp đặt các đường ống và đường ống dịch vụ tiện ích nằm ngang

the floor.

6-201.13 Floor and Wall Junctures, Coved, and Enclosed or Sealed.

(A) In FOOD ESTABLISHMENTS in which cleaning methods other than water flushing are used for cleaning floors, the floor and wall junctures shall be coved and closed to no larger than 1 mm (one thirty-second inch).

(B) The floors in FOOD ESTABLISHMENTS in which water flush cleaning methods are used shall be provided with drains and be graded to drain, and the floor and wall junctures shall be coved and SEALED.

6-201.14 Floor Carpeting, Restrictions and Installation.

(A) A floor covering such as carpeting or similar material may not be installed as a floor covering in FOOD preparation areas, walk-in refrigerators, WAREWASHING areas, toilet room areas where handwashing lavatories, toilets, and urinals are located, REFUSE storage rooms, or other areas where the floor is subject to moisture, flushing, or spray cleaning methods.

(B) If carpeting is installed as a floor covering in areas other than those specified under ¶ (A) of this section, it shall be:

(1) Securely attached to the floor with a durable mastic, by using a stretch and tack method, or by another method; and

(2) Installed tightly against the wall under the coving or installed away from the wall with a space between the carpet and the wall and with the edges of the carpet secured by metal stripping or some other means.

6-201.15 Floor Covering, Mats and Duckboards.

Mats and duckboards shall be designed to be removable and EASILY CLEANABLE.

6-201.16 Wall and Ceiling Coverings and Coatings.

(A) Wall and ceiling covering materials shall be attached so that they are EASILY

lộ ra trên sàn nhà.

6-201.13 Các mối nối giữa sàn và tường, được bao phủ và được bao bọc hoặc hàn kín.

(A) Trong các CƠ SỞ THỰC PHẨM sử dụng các phương pháp làm sạch khác ngoài xối nước để làm sạch sàn, các mối nối giữa sàn và tường phải được che phủ và đóng lại không lớn hơn 1 mm (1/32 inch).

(B) Các sàn trong CƠ SỞ THỰC PHẨM sử dụng phương pháp làm sạch bằng nước xối sẽ được trang bị hệ thống thoát nước và được phân loại để thoát nước, đồng thời các mối nối giữa sàn và tường phải được che phủ và KÍN.

6-201.14 Thảm trải sàn, Hạn chế và Lắp đặt.

(A) Không được lắp đặt lớp phủ sàn như thảm trải sàn hoặc vật liệu tương tự làm lớp phủ sàn trong khu vực chuẩn bị THỰC PHẨM, tủ lạnh không cửa ngăn, khu vực RỬA BÁT, khu vực phòng vệ sinh nơi đặt bồn rửa tay, nhà vệ sinh và bồn tiểu, phòng lưu trữ RÁC THẢI, hoặc các khu vực khác mà sàn có thể bị ẩm, các phương pháp làm sạch bằng xối nước hoặc phun.

(B) Nếu thảm được lắp đặt làm lớp phủ sàn ở những khu vực khác với những khu vực được chỉ định trong ¶ (A) của phần này, thì nó sẽ:

(1) Gắn chặt vào sàn bằng một loại mastic bền, bằng cách sử dụng phương pháp kéo căng và dán hoặc bằng phương pháp khác; Và

(2) Được lắp đặt sát vào tường bên dưới tấm che hoặc được lắp đặt cách xa tường với khoảng cách giữa thảm và tường và với các cạnh của thảm được cố định bằng cách tước kim loại hoặc một số phương tiện khác.

6-201.15 Tấm trải sàn, Thảm và Ván trượt.

Thảm và ván phải được thiết kế để có thể tháo rời và DỄ DÀNG VỆ SINH.

6-201.16 Tường và lớp phủ trần và sơn.

(A) Vật liệu che phủ tường và trần nhà phải được gắn sao cho DỄ DÀNG VỆ

CLEANABLE.

(B) *Except in areas used only for dry storage, concrete, porous blocks, or bricks used for indoor wall construction shall be finished and SEALED to provide a SMOOTH, nonabsorbent, EASILY CLEANABLE surface.*

6-201.17 Walls and Ceilings, Attachments.

(A) Except as specified in ¶ (B) of this section, attachments to walls and ceilings such as light fixtures, mechanical room ventilation system components, vent covers, wall mounted fans, decorative items, and other attachments shall be EASILY CLEANABLE.

(B) *In a CONSUMER area, wall and ceiling surfaces and decorative items and attachments that are provided for ambiance need not meet this requirement if they are kept clean.*

6-201.18 Walls and Ceilings, Studs, Joists, and Rafters.

Except for TEMPORARY FOOD ESTABLISHMENTS, studs, joists, and rafters may not be exposed in areas subject to moisture.

6-202 Functionality

6-202.11 Light Bulbs, Protective Shielding.

(A) Except as specified in ¶ (B) of this section, light bulbs shall be shielded, coated, or otherwise shatter-resistant in areas where there is exposed FOOD; clean EQUIPMENT, UTENSILS, and LINENS; or unwrapped SINGLE-SERVICE and SINGLE-USE ARTICLES.

(B) *Shielded, coated, or otherwise shatter-resistant bulbs need not be used in areas used only for storing FOOD in unopened packages, if:*

- (1) *The integrity of the packages cannot be affected by broken glass falling onto them; and*
- (2) *The packages are capable of being cleaned of debris from broken bulbs before the packages are opened.*

SINH.

(B) *Ngoại trừ những khu vực chỉ được sử dụng để bảo quản khô, bê tông, khối xốp hoặc gạch được sử dụng để xây tường trong nhà phải được hoàn thiện và KÍN để tạo ra một bề mặt MỊN, không thấm nước, DỄ VỆ SINH.*

6-201.17 Tường và Trần nhà, phụ kiện gắn vào.

(A) Trừ khi được quy định trong ¶ (B) của phần này, các phụ kiện gắn vào tường và trần nhà như đèn chiếu sáng, các bộ phận cơ khí của hệ thống thông gió phòng, nắp thông hơi, quạt treo tường, đồ trang trí và các phụ kiện khác phải DỄ DÀNG VỆ SINH.

(B) *Trong khu vực NGƯỜI TIÊU DÙNG, các bề mặt tường và trần nhà cũng như các vật dụng trang trí và phụ kiện được cung cấp cho bầu không khí không cần phải đáp ứng yêu cầu này nếu chúng được giữ sạch sẽ.*

6-201.18 Tường và Trần nhà, Đinh tán, Dầm và Xà nhà.

Ngoại trừ CƠ SỞ THỰC PHẨM TẠM THỜI, không được để các đinh tán, dầm và xà nhà ở những khu vực có độ ẩm.

6-202 Chức năng

6-202.11 Bóng đèn, Vỏ bảo vệ.

(A) Trừ khi được quy định trong ¶ (B) của phần này, các bóng đèn phải được che chắn, tráng phủ hoặc chống vỡ ở những khu vực có THỰC PHẨM tiếp xúc; THIẾT BỊ sạch ĐỒ DÙNG và ; hoặc các CÁC VẬT PHẨM DÙNG MỘT LẦN và PHỤC VỤ MỘT LẦN chưa được bao bọc.

(B) *Không cần sử dụng các bóng đèn có vỏ bọc, tráng phủ hoặc chống vỡ khác ở những khu vực chỉ dùng để bảo quản THỰC PHẨM trong các gói chưa mở, nếu:*

- (1) *Tính nguyên vẹn của kiện hàng không bị ảnh hưởng bởi mảnh kính vỡ rơi vào chúng; Và*
- (2) *Các gói có khả năng được làm sạch các mảnh vụn từ bóng đèn bị hỏng trước khi mở gói.*

(C) An infrared or other heat lamp shall be protected against breakage by a shield surrounding and extending beyond the bulb so that only the face of the bulb is exposed.

6-202.12 Heating, Ventilating, Air Conditioning System Vents.

Heating, ventilating, and air conditioning systems shall be designed and installed so that make-up air intake and exhaust vents do not cause contamination of FOOD, FOOD-CONTACT SURFACES, EQUIPMENT, or UTENSILS.

6-202.13 Insect Control Devices, Design and Installation.

(A) Insect control devices that are used to electrocute or stun flying insects shall be designed to retain the insect within the device.

(B) Insect control devices shall be installed so that:

(1) The devices are not located over a FOOD preparation area; and

(2) Dead insects and insect fragments are prevented from being impelled onto or falling on exposed FOOD; clean EQUIPMENT, UTENSILS, and LINENS; and unwrapped SINGLE-SERVICE and SINGLE-USE ARTICLES.

6-202.14 Toilet Rooms, Enclosed.

Except where a toilet room is located outside a food establishment and does not open directly into the food establishment such as a toilet room that is provided by the management of a shopping mall, a toilet room located on the PREMISES shall be completely enclosed and provided with a tight-fitting and self-closing door.

6-202.15 Outer Openings, Protected.

(A) Except as specified in ¶¶ (B), (C), and (E) and under ¶ (D) of this section, outer openings of a FOOD ESTABLISHMENT shall be protected against the entry of insects and rodents by:

(1) Filling or closing holes and other gaps along floors, walls, and ceilings;

(C) Đèn hồng ngoại hoặc đèn nhiệt khác phải được bảo vệ chống vỡ bằng một tấm chắn bao quanh và kéo dài ra ngoài bóng đèn sao cho chỉ có mặt của bóng đèn lộ ra ngoài.

6-202.12 Lỗ thông hơi của hệ thống sưởi ấm, thông gió, điều hòa không khí.

Các hệ thống sưởi ấm, thông gió và điều hòa không khí phải được thiết kế và lắp đặt sao cho các lỗ thông hơi và thoát khí bổ sung không gây ô nhiễm THỰC PHẨM, BỀ MẶT TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM, THIẾT BỊ hoặc ĐỒ DÙNG.

6-202.13 Thiết bị, Thiết kế và Lắp đặt Kiểm soát Côn trùng.

(A) Các thiết bị kiểm soát côn trùng được sử dụng để giết điện hoặc làm choáng côn trùng bay phải được thiết kế để giữ côn trùng trong thiết bị.

(B) Các thiết bị kiểm soát côn trùng phải được lắp đặt sao cho:

(1) Các thiết bị không được đặt trên khu vực chuẩn bị THỰC PHẨM; Và

(2) Côn trùng chết và các mảnh côn trùng được ngăn không cho bị đẩy lên hoặc rơi xuống THỰC PHẨM tiếp xúc; THIẾT BỊ sạch, ĐỒ DÙNG và KHĂN; và các CÁC VẬT PHẨM DÙNG MỘT LẦN và PHỤC VỤ MỘT LẦN chưa được bao bọc.

6-202.14 Phòng vệ sinh, Kín.

Trừ trường hợp phòng vệ sinh nằm bên ngoài cơ sở thực phẩm và không mở trực tiếp vào cơ sở thực phẩm, chẳng hạn như phòng vệ sinh do ban quản lý của trung tâm mua sắm cung cấp, phòng vệ sinh nằm trong CƠ SỞ phải được bao bọc hoàn toàn và có cửa tự đóng và lắp chặt.

6-202.15 Khe hở bên ngoài, được bảo vệ.

(A) Trừ khi được quy định trong ¶¶ (B), (C), và (E) và theo ¶ (D) của phần này, các khe hở bên ngoài của CƠ SỞ THỰC PHẨM sẽ được bảo vệ khỏi sự xâm nhập của côn trùng và động vật gặm nhấm bằng cách:

(1) Lắp hoặc bịt các lỗ hổng và các khoảng trống khác dọc theo sàn nhà,

(2) Closed, tight-fitting windows; and
(3) Solid, self-closing, tight-fitting doors.
(B) Paragraph (A) of this section does not apply if a food establishment opens into a larger structure, such as a mall, airport, or office building, or into an attached structure, such as a porch, and the outer openings from the larger or attached structure are protected against the entry of insects and rodents.

(B) Exterior doors used as exits need not be self-closing if they are:

- (1) Solid and tight-fitting;
- (2) Designated for use only when an emergency exists, by the fire protection authority that has jurisdiction over the food establishment; and
- (3) Limited-use so they are not used for entrance or exit from the building for purposes other than the designated emergency exit use.

(C) Except as specified in ¶¶ (B) and (E) of this section, if the windows or doors of a FOOD ESTABLISHMENT, or of a larger structure within which a FOOD ESTABLISHMENT is located, are kept open for ventilation or other purposes or a TEMPORARY FOOD ESTABLISHMENT is not provided with windows and doors as specified under ¶ (A) of this section, the openings shall be protected against the entry of insects and rodents by:

- (1) 16 mesh to 25.4 mm (16 mesh to 1 inch) screens;
- (2) Properly designed and installed air curtains to control flying insects; or
- (2) Other effective means.

(E) Paragraph (D) of this section does not apply if flying insects and other pests are absent due to the location of the establishment, the weather, or other limiting condition.

6-202.16 Exterior Walls and Roofs, Protective Barrier.

tường và trần nhà;

- (2) Cửa sổ đóng, lắp kín; Và
- (3) Cửa chắc chắn, tự đóng, kín.

(B) Đoạn (A) của phần này không áp dụng nếu cơ sở thực phẩm mở với một cấu trúc lớn hơn, chẳng hạn như trung tâm thương mại, sân bay hoặc tòa nhà văn phòng hoặc vào một cấu trúc kèm theo, chẳng hạn như hiên nhà và các khe hở bên ngoài từ cấu trúc lớn hơn hoặc gắn liền được bảo vệ chống lại sự xâm nhập của côn trùng và động vật gặm nhấm.

(C) Các cửa bên ngoài được sử dụng làm lối thoát hiểm không nhất thiết phải tự đóng nếu chúng:

- (1) Chắc chắn và vừa vặn;
- (2) Chỉ được chỉ định sử dụng khi có trường hợp khẩn cấp, bởi cơ quan phòng cháy chữa cháy có thẩm quyền đối với cơ sở thực phẩm; Và
- (3) Sử dụng hạn chế nên chúng không được sử dụng cho lối vào hoặc lối ra khỏi tòa nhà cho các mục đích khác ngoài mục đích sử dụng cho lối thoát hiểm đã được chỉ định.

(D) Trừ khi được quy định trong ¶¶ (B) và (E) của phần này, nếu cửa sổ hoặc cửa ra vào của CƠ SỞ THỰC PHẨM, hoặc của một cấu trúc lớn hơn trong đó có CƠ SỞ THỰC PHẨM, được mở để thông gió hoặc mục đích hoặc CƠ SỞ THỰC PHẨM TẠM THỜI không được cung cấp cửa sổ và cửa ra vào như quy định trong ¶ (A) của phần này, các khe hở phải được bảo vệ chống lại sự xâm nhập của côn trùng và loài gặm nhấm bằng cách:

- (1) Màn chắn 16 lưới đến 25,4 mm (16 lưới đến 1 inch);
- (2) Màn che không khí được thiết kế và lắp đặt phù hợp để kiểm soát côn trùng bay; hoặc
- (3) Các phương tiện hữu hiệu khác.

(E) Đoạn (D) của phần này không áp dụng nếu không có côn trùng bay và các loài gây hại khác do vị trí của cơ sở, thời tiết hoặc điều kiện hạn chế khác.

6-202.16 Tường ngoài và mái nhà, hàng rào bảo vệ.

Perimeter walls and roofs of a FOOD ESTABLISHMENT shall effectively protect the establishment from the weather and the entry of insects, rodents, and other animals.

6-202.17 Outdoor Food Vending Areas, Overhead Protection.

Except for machines that vend canned BEVERAGES, if located outside, a machine used to vend FOOD shall be provided with overhead protection.

6-202.18 Outdoor Servicing Areas, Overhead Protection.

Except for areas used only for the loading of water or the discharge of sewage and other liquid waste, through the use of a closed system of hoses, SERVICING AREAS shall be provided with overhead protection.

6-202.19 Outdoor Walking and Driving Surfaces, Graded to Drain.

Exterior walking and driving surfaces shall be graded to drain.

6-202.110 Outdoor Refuse Areas, Curbed and Graded to Drain.

Outdoor REFUSE areas shall be constructed in accordance with LAW and shall be curbed and graded to drain to collect and dispose of liquid waste that results from the REFUSE and from cleaning the area and waste receptacles.

6-202.111 Private Homes and Living or Sleeping Quarters, Use Prohibition.

A private home, a room used as living or sleeping quarters, or an area directly opening into a room used as living or sleeping quarters may not be used for conducting FOOD ESTABLISHMENT operations. P

6-202.112 Living or Sleeping Quarters, Separation.

Living or sleeping quarters located on the PREMISES of a FOOD ESTABLISHMENT such as those provided for lodging registration clerks or resident managers shall be separated from rooms and areas used for FOOD ESTABLISHMENT operations by complete partitioning and solid self-closing doors.

Tường bao quanh và mái của CƠ SỞ THỰC PHẨM sẽ bảo vệ hiệu quả cơ sở khỏi thời tiết và sự xâm nhập của côn trùng, động vật gặm nhấm và các động vật khác.

6-202.17 Khu vực bán đồ ăn ngoài trời, Bảo vệ trên cao.

Ngoại trừ máy bán ĐỒ UỐNG đóng hộp, nếu được đặt bên ngoài, máy dùng để bán THỰC PHẨM phải được trang bị bảo vệ phía trên.

6-202.18 Khu vực phục vụ ngoài trời, Bảo vệ trên cao.

Ngoại trừ các khu vực chỉ được sử dụng để nạp nước hoặc xả nước thải và chất thải lỏng khác, thông qua việc sử dụng hệ thống ống dẫn kín, KHU VỰC DỊCH VỤ phải được cung cấp bảo vệ trên cao.

6-202.19 Khu vực đi bộ và lái xe ngoài trời, được phân loại để thoát nước.

Khu vực đi bộ và lái xe bên ngoài sẽ được phân loại để thoát nước.

6-202.110 Khu vực Rác thải Ngoài trời, được Kiểm và Phân loại để Thoát nước.

Các khu vực RÁC ngoài trời phải được xây dựng theo LUẬT và phải được rào chắn và phân loại để thoát nước nhằm thu gom và xử lý chất thải lỏng do RÁC và từ việc làm sạch khu vực và thùng chứa chất thải.

6-202.111 Nhà riêng và Khu ở hoặc Ngủ, Cấm Sử dụng.

Không được sử dụng nhà riêng, phòng được sử dụng làm nơi sinh hoạt hoặc ngủ nghỉ hoặc khu vực mở trực tiếp vào phòng được sử dụng làm nơi sinh hoạt hoặc ngủ nghỉ để tiến hành các hoạt động CƠ SỞ THỰC PHẨM. P

6-202.112 Khu ở hoặc Ngủ, Tách biệt.

Khu sinh hoạt hoặc chỗ ngủ nằm trong CƠ SỞ THỰC PHẨM, chẳng hạn như khu được cung cấp cho nhân viên đăng ký lưu trú hoặc người quản lý cư trú sẽ được ngăn cách với các phòng và khu vực được sử dụng cho các hoạt động của CƠ SỞ THỰC PHẨM bằng cách phân vùng hoàn chỉnh và cửa tự đóng chắc

6-3 Numbers and Capacities

6-301 Handwashing Sinks

6-301.10 Minimum Number.

HANDWASHING SINKS shall be provided as specified under § 5-203.11.

6-301.11 Handwashing Cleanser, Availability.

Each HANDWASHING SINK or group of 2 adjacent HANDWASHING SINKS shall be provided with a supply of hand cleaning liquid, powder, or bar soap. Pf

6-301.12 Hand Drying Provision.

Each HANDWASHING SINK or group of adjacent HANDWASHING SINKS shall be provided with:

- (A) Individual, disposable towels; Pf
- (B) A continuous towel system that supplies the user with a clean towel; Pf or
- (C) A heated-air hand drying device; Pf or

(D) A hand drying device that employs an air-knife system that delivers high velocity, pressurized air at ambient temperatures. Pf

6-301.13 Handwashing Aids and Devices, Use Restrictions.

A sink used for FOOD preparation or UTENSIL washing, or a service sink or curbed cleaning facility used for the disposal of mop water or similar wastes, may not be provided with the handwashing aids and devices required for a HANDWASHING SINK as specified under §§ 6-301.11 and 6-301.12 and ¶ 5-501.16(C).

6-301.14 Handwashing Signage.

A sign or poster that notifies FOOD EMPLOYEES to wash their hands shall be provided at all HANDWASHING SINKS used by FOOD EMPLOYEES and shall be clearly visible to FOOD EMPLOYEES.

6-301.20 Disposable Towels, Waste Receptacle.

A HANDWASHING SINK or group of adjacent HANDWASHING SINKS that is provided with disposable towels shall be provided with a waste receptacle as specified under ¶ 5-501.16(C).

chấn.

6-3 Số lượng và Công suất

6-301 Bồn rửa tay

6-301.10 Số lượng tối thiểu.

BỒN RỬA TAY sẽ được cung cấp theo quy định tại § 5-203.11.

6-301.11 Nước rửa tay, Sẵn có.

Mỗi BỒN RỬA TAY hoặc nhóm 2 BỒN RỬA TAY liền kề phải được cung cấp nước rửa tay, bột hoặc xà phòng. Pf

6-301.12 Cung cấp dịch vụ sấy khô tay.

Mỗi BỒN RỬA TAY hoặc một nhóm BỒN RỬA TAY liền kề sẽ được trang bị:

- (A) KHĂN cá nhân, dùng một lần; Pf
- (B) Một hệ thống KHĂN liên tục cung cấp KHĂN sạch cho người dùng; Pf hoặc
- (C) Thiết bị làm khô tay bằng khí nóng; Pf hoặc

(D) Thiết bị làm khô tay sử dụng hệ thống dao khí cung cấp không khí có áp suất, tốc độ cao ở nhiệt độ môi trường xung quanh. Pf

6-301.13 Dụng cụ và thiết bị hỗ trợ rửa tay, Hạn chế sử dụng.

Bồn rửa được sử dụng để chuẩn bị THỰC PHẨM hoặc rửa ĐỒ DÙNG, hoặc bồn dịch vụ hoặc cơ sở làm sạch hạn chế được sử dụng để xử lý nước lau nhà hoặc chất thải tương tự, có thể không được cung cấp các thiết bị và dụng cụ hỗ trợ rửa tay cần thiết cho BỒN RỬA TAY như được quy định trong §§ 6-301.11 và 6-301.12 và ¶ 5-501.16(C).

6-301.14 Biển báo Rửa tay.

Một biển báo hoặc áp phích thông báo NHÂN VIÊN THỰC PHẨM rửa tay sẽ được cung cấp tại tất cả các BỒN RỬA TAY mà NHÂN VIÊN THỰC PHẨM sử dụng và phải được NHÂN VIÊN THỰC PHẨM nhìn thấy rõ ràng.

6-301.20 KHĂN dùng Một Lần, Thùng Rác.

BỒN RỬA TAY hoặc một nhóm BỒN RỬA TAY liền kề được cung cấp KHĂN dùng một lần sẽ được cung cấp thùng chứa chất thải theo quy định trong ¶ 5-501.16(C).

6-302 Toilets and Urinals**6-302.10 Minimum Number.**

Toilets and urinals shall be provided as specified under § 5-203.12.

6-302.11 Toilet Tissue, Availability.

A supply of toilet tissue shall be available at each toilet. Pf

6-303 Lighting**6-303.11 Intensity.**

The light intensity shall be:

(A) At least 108 lux (10 foot candles) at a distance of 75 cm (30 inches) above the floor, in walk-in refrigeration units and dry FOOD storage areas and in other areas and rooms during periods of cleaning;

(B) At least 215 lux (20 foot candles):

(1) At a surface where FOOD is provided for CONSUMER self-service such as buffets and salad bars or where fresh produce or PACKAGED FOODS are sold or offered for consumption,

(2) Inside EQUIPMENT such as reach-in and under-counter refrigerators; and

(3) At a distance of 75 cm (30 inches) above the floor in areas used for handwashing, WAREWASHING, and EQUIPMENT and UTENSIL storage, and in toilet rooms; and

(C) At least 540 lux (50 foot candles) at a surface where a FOOD EMPLOYEE is working with FOOD or working with UTENSILS or EQUIPMENT such as knives, slicers, grinders, or saws where EMPLOYEE safety is a factor.

6-304 Ventilation**6-304.11 Mechanical.**

If necessary to keep rooms free of excessive heat, steam, condensation, vapors, obnoxious odors, smoke, and fumes, mechanical ventilation of sufficient capacity shall be provided.

6-305 Dressing Areas and Lockers**6-305.11 Designation.**

(A) Dressing rooms or dressing areas shall be designated if EMPLOYEES

6-302 Nhà vệ sinh và Bồn tiểu**6-302.10 Số lượng tối thiểu.**

Nhà vệ sinh và bồn tiểu phải được cung cấp theo quy định trong § 5-203.12.

6-302.11 KHĂN giấy vệ sinh, Sẵn có.

Một nguồn cung cấp KHĂN giấy vệ sinh sẽ có sẵn tại mỗi nhà vệ sinh. Pf

6-303 Chiếu sáng**6-303.11 Cường độ.**

Cường độ ánh sáng phải là:

(A) Ít nhất 108 lux (10 foot candles) ở khoảng cách 75 cm (30 inch) so với sàn nhà, trong các thiết bị làm lạnh không cửa ngăn và khu vực bảo quản THỰC PHẨM khô cũng như ở các khu vực và phòng khác trong thời gian vệ sinh;

(B) Ít nhất 215 lux (20 foot candles):

(1) Tại một bề mặt nơi THỰC PHẨM được cung cấp cho NGƯỜI TIÊU DÙNG tự phục vụ, chẳng hạn như tiệc tự chọn và quầy salad hoặc nơi bán hoặc cung cấp sản phẩm tươi sống hoặc THỰC PHẨM ĐÓNG GÓI để tiêu dùng,

(2) THIẾT BỊ Bên trong chẳng hạn như tủ lạnh tầm với và tủ lạnh đặt dưới quầy; Và

(3) Ở khoảng cách 75 cm (30 inch) so với sàn nhà ở các khu vực dùng để rửa tay, RỬA BÁT, bảo quản THIẾT BỊ và ĐỒ DÙNG, và trong phòng vệ sinh; Và

(C) Ít nhất 540 lux (50 foot candles) tại bề mặt mà NHÂN VIÊN THỰC PHẨM đang làm việc với THỰC PHẨM hoặc làm việc với ĐỒ DÙNG hoặc THIẾT BỊ như dao, máy thái, máy mài hoặc cưa mà yếu tố an toàn của NHÂN VIÊN là một yếu tố.

6-304 Thông gió**6-304.11 Cơ khí.**

Nếu cần thiết để giữ cho các phòng không có nhiệt độ quá cao, hơi nước, ngưng tụ, hơi nước, mùi khó chịu, khói và khí thì phải cung cấp hệ thống thông gió cơ học đủ công suất.

6-305 Khu vực thay quần áo và tủ bảo hộ cá nhân**6-305.11 Chỉ định.**

(A) Phòng thay đồ hoặc khu vực thay đồ sẽ được chỉ định nếu NHÂN VIÊN thay

routinely change their clothes in the establishment.

(B) Lockers or other suitable facilities shall be provided for the orderly storage of EMPLOYEES' clothing and other possessions.

6-306 Service Sinks

6-306.10 Availability.

A service sink or curbed cleaning facility shall be provided as specified under ¶ 5-203.13(A).

6-4 Location and Placement

6-401 Handwashing Sinks

6-401.10 Conveniently Located.

HANDWASHING SINKS shall be conveniently located as specified under § 5-204.11.

6-402 Toilet Rooms

6-402.11 Convenience and Accessibility.

Toilet rooms shall be conveniently located and accessible to EMPLOYEES during all hours of operation.

6-403 Employee Accommodations

6-403.11 Designated Areas.

(A) Areas designated for EMPLOYEES to eat, drink, and use TOBACCO PRODUCTS shall be located so that FOOD, EQUIPMENT, LINENS, and SINGLE-SERVICE and SINGLE-USE ARTICLES are protected from contamination.

(C) Lockers or other suitable facilities shall be located in a designated room or area where contamination of FOOD, EQUIPMENT, UTENSILS, LINENS, and SINGLESERVICE and SINGLE-USE ARTICLES can not occur.

6-404 Distressed Merchandise

6-404.11 Segregation and Location.

Products that are held by the PERMIT HOLDER for credit, redemption, or return to the distributor, such as damaged, spoiled, or recalled products, shall be segregated and held in designated areas that are separated from FOOD, EQUIPMENT, UTENSILS, LINENS, and SINGLE-SERVICE and SINGLE-USE ARTICLES. Pf

quần áo thường xuyên trong cơ sở.

(B) Tủ bảo hộ cá nhân hoặc các phương tiện phù hợp khác sẽ được cung cấp để cất giữ quần áo và các tài sản khác của NHÂN VIÊN một cách ngăn nắp.

6-306 Bồn rửa dịch vụ

6-306.10 Sẵn có.

Một bồn rửa dịch vụ hoặc cơ sở làm sạch hạn chế sẽ được cung cấp theo quy định trong ¶ 5-203.13(A).

6-4 Vị trí và Bố trí

6-401 Bồn rửa tay

6-401.10 Vị trí thuận tiện.

BỒN RỬA TAY phải được đặt ở vị trí thuận tiện như được chỉ định trong § 5-204.11.

6-402 Phòng vệ sinh

6-402.11 Thuận tiện và Khả năng Tiếp cận.

Phòng vệ sinh phải được đặt ở vị trí thuận tiện và NHÂN VIÊN có thể tiếp cận trong tất cả các giờ làm việc.

6-403 Chỗ ở cho nhân viên

6-403.11 Khu vực được chỉ định.

(A) Các khu vực dành riêng cho NHÂN VIÊN ăn, uống và sử dụng SẢN PHẨM THUỐC LÁ phải được bố trí sao cho THỰC PHẨM, THIẾT BỊ, ĐỒ VẢI, CÁC VẬT PHẨM DÙNG MỘT LẦN và PHỤC VỤ MỘT LẦN được bảo vệ khỏi bị nhiễm bẩn.

(B) Tủ bảo hộ cá nhân hoặc các cơ sở phù hợp khác phải được đặt trong phòng hoặc khu vực được chỉ định nơi không thể xảy ra ô nhiễm THỰC PHẨM, thiết bị, đồ dùng, ĐỒ VẢI, CÁC VẬT PHẨM DÙNG MỘT LẦN và PHỤC VỤ MỘT LẦN.

6-404 Hàng hóa tín dụng

6-404.11 Phân biệt và Vị trí.

Các sản phẩm do NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP giữ để tín dụng, mua lại hoặc trả lại cho nhà phân phối, chẳng hạn như các sản phẩm bị hư hỏng, hư hỏng hoặc bị thu hồi, sẽ được tách biệt và giữ ở các khu vực được chỉ định tách biệt với THỰC PHẨM, THIẾT BỊ, ĐỒ VẢI, CÁC VẬT PHẨM DÙNG MỘT LẦN và PHỤC VỤ MỘT LẦN. Pf

6-405 Refuse, Recyclables, and Returnables

6-405.10 Receptacles, Waste Handling Units, and Designated Storage Areas.

Units, receptacles, and areas designated for storage of REFUSE and recyclable and returnable containers shall be located as specified under § 5-501.19.

6-5 Maintenance and Operation

6-501 Premises, Structures, Attachments, and Fixtures - Methods

6-501.11 Repairing.

PHYSICAL FACILITIES shall be maintained in good repair.

6-501.12 Cleaning, Frequency and Restrictions.

(A) PHYSICAL FACILITIES shall be cleaned as often as necessary to keep them clean.

(C) *Except for cleaning that is necessary due to a spill or other accident*, cleaning shall be done during periods when the least amount of FOOD is exposed such as after closing.

6-501.13 Cleaning Floors, Dustless Methods.

(A) Except as specified in ¶ (B) of this section, only dustless methods of cleaning shall be used, such as wet cleaning, vacuum cleaning, mopping with treated dust mops, or sweeping using a broom and dust-arresting compounds.

(B) *Spills or drippage on floors that occur between normal floor cleaning times may be cleaned:*

(1) *Without the use of dust-arresting compounds; and*

(2) *In the case of liquid spills or drippage, with the use of a small amount of absorbent compound such as sawdust or diatomaceous earth applied immediately before spot cleaning.*

6-501.14 Cleaning Ventilation Systems, Nuisance and Discharge Prohibition.

(A) Intake and exhaust air ducts shall be cleaned and filters changed so they are not a source of contamination by dust, dirt, and other materials.

6-405 Rác thải, Vật liệu có thể tái chế và Vật liệu có thể trả lại

6-405.10 Thùng chứa, Bộ xử lý chất thải và Khu vực lưu trữ được chỉ định.

Các đơn vị, thùng chứa và khu vực được chỉ định để lưu trữ RÁC và các thùng chứa có thể tái chế và có thể trả lại phải được đặt theo quy định trong § 5-501.19.

6-5 Bảo trì và Vận hành

6-501 Cơ sở, Cấu trúc, phụ tùng gắn kèm và Đồ đạc - Phương pháp

6-501.11 Sửa chữa.

CƠ SỞ VẬT CHẤT phải được duy trì trong tình trạng tốt.

6-501.12 Vệ sinh, Tần suất và Hạn chế.

(A) CƠ SỞ VẬT CHẤT phải được lau chùi thường xuyên khi cần thiết để giữ sạch sẽ.

(B) *Ngoại trừ việc làm sạch cần thiết do sự cố tràn hoặc tai nạn khác*, việc làm sạch sẽ được thực hiện trong những khoảng thời gian mà lượng THỰC PHẨM ít lộ ra nhất, chẳng hạn như sau khi đóng cửa.

6-501.13 Làm Sạch Sàn Nhà, Các Phương Pháp Không Bụi.

(A) Trừ khi được quy định trong ¶ (B) của phần này, chỉ được sử dụng các phương pháp làm sạch không bụi, chẳng hạn như làm sạch ướt, làm sạch bằng chân không, lau bằng giẻ lau bụi đã được xử lý hoặc quét bằng chổi và các hợp chất chống bụi.

(B) *Sự cố tràn hoặc nhỏ giọt trên sàn xảy ra giữa các lần vệ sinh sàn bình thường có thể được làm sạch:*

(1) *Không sử dụng hợp chất chống bụi; Và*

(2) *Trong trường hợp tràn chất lỏng hoặc nhỏ giọt, sử dụng một lượng nhỏ hợp chất hấp thụ như mùn cưa hoặc đất tảo cát được áp dụng ngay trước khi làm sạch tại chỗ.*

6-501.14 Làm sạch hệ thống thông gió, Cấm phiền toái và xả thải.

(A) Các ống dẫn khí nạp và khí thải phải được làm sạch và thay bộ lọc để chúng không trở thành nguồn gây ô nhiễm do bụi bẩn và các vật liệu khác.

(B) If vented to the outside, ventilation systems may not create a public health HAZARD or nuisance or unLAWful discharge.

6-501.15 Cleaning Maintenance Tools, Preventing Contamination.

FOOD preparation sinks, HANDWASHING SINKS, and WAREWASHING EQUIPMENT may not be used for the cleaning of maintenance tools, the preparation or holding of maintenance materials, or the disposal of mop water and similar liquid wastes. Pf

6-501.16 Drying Mops.

After use, mops shall be placed in a position that allows them to air-dry without soiling walls, EQUIPMENT, or supplies.

6-501.17 Absorbent Materials on Floors, Use Limitation.

Except as specified in ¶ 6-501.13(B), sawdust, wood shavings, granular salt, baked clay, diatomaceous earth, or similar materials may not be used on floors.

6-501.18 Cleaning of Plumbing Fixtures.

PLUMBING FIXTURES such as HANDWASHING SINKS, toilets, and urinals shall be cleaned as often as necessary to keep them clean.

6-501.19 Closing Toilet Room Doors.

Except during cleaning and maintenance operations, toilet room doors as specified under § 6-202.14 shall be kept closed.

6-501.110 Using Dressing Rooms and Lockers.

(A) Dressing rooms shall be used by EMPLOYEES if the EMPLOYEES regularly change their clothes in the establishment.

(B) Lockers or other suitable facilities shall be used for the orderly storage of EMPLOYEE clothing and other possessions.

6-501.111 Controlling Pests.

The PREMISES shall be maintained free of insects, rodents, and other pests. The presence of insects, rodents, and other

(B) Nếu được thông hơi ra bên ngoài, hệ thống thông gió không được tạo ra MỐI NGUY cho sức khỏe cộng đồng hoặc gây phiền toái hoặc xả thải bất hợp pháp.

6-501.15 Vệ sinh Dụng cụ Bảo trì, Ngăn ngừa Ô nhiễm.

Không được sử dụng các bồn rửa chế biến THỰC PHẨM, BỒN RỬA TAY và THIẾT BỊ RỬA VẬT LIỆU để làm sạch các dụng cụ bảo trì, chuẩn bị hoặc chứa vật liệu bảo trì hoặc xử lý nước lau nhà và các chất thải lỏng tương tự. Pf

6-501.16 Cây lau nhà.

Sau khi sử dụng, cây lau nhà phải được đặt ở vị trí cho phép chúng khô tự nhiên mà không làm bẩn tường, THIẾT BỊ hoặc nguồn cung cấp.

6-501.17 Vật liệu thấm trên sàn nhà, Hạn chế sử dụng.

Trừ khi được quy định trong ¶ 6-501.13(B), không được sử dụng mùn cưa, vỏ bào gỗ, muối hạt, đất sét nung, đất tảo cát hoặc các vật liệu tương tự trên sàn nhà.

6-501.18 Làm sạch các thiết bị cố định hệ thống ống nước.

CÁC THIẾT BỊ SỬA CHỮA ĐƯỜNG DẪN NƯỚC chẳng hạn như BÀN CHẢI RỬA TAY, nhà vệ sinh và bồn tiểu phải được làm sạch thường xuyên khi cần thiết để giữ cho chúng luôn sạch sẽ.

6-501.19 Đóng cửa phòng vệ sinh.

Ngoại trừ trong các hoạt động làm sạch và bảo trì, các cửa phòng vệ sinh như được chỉ định trong § 6-202.14 sẽ được đóng lại.

6-501.110 Sử dụng Phòng Thay đồ và Tủ bảo hộ cá nhân.

(A) NHÂN VIÊN sẽ sử dụng phòng thay đồ nếu NHÂN VIÊN thường xuyên thay quần áo trong cơ sở.

(B) Tủ bảo hộ cá nhân hoặc các phương tiện phù hợp khác sẽ được sử dụng để cất giữ quần áo của NHÂN VIÊN và các tài sản khác một cách ngăn nắp.

6-501.111 Kiểm soát Dịch hại.

CƠ SỞ phải được duy trì không có côn trùng, động vật gặm nhấm và các loài gây hại khác. Sự hiện diện của côn trùng,

pests shall be controlled to eliminate their presence on the PREMISES by:

- (A) Routinely inspecting incoming shipments of FOOD and supplies;
- (B) Routinely inspecting the PREMISES for evidence of pests;
- (C) Using methods, if pests are found, such as trapping devices or other means of pest control as specified under §§ 7-202.12, 7-206.12, and 7-206.13; and

(D) Eliminating harborage conditions.

6-501.112 Removing Dead or Trapped Birds, Insects, Rodents, and Other Pests.

Dead or trapped birds, insects, rodents, and other pests shall be removed from control devices and the PREMISES at a frequency that prevents their accumulation, decomposition, or the attraction of pests.

6-501.113 Storing Maintenance Tools.

Maintenance tools such as brooms, mops, vacuum cleaners, and similar items shall be:

- (A) Stored so they do not contaminate FOOD, EQUIPMENT, UTENSILS, LINENS, and SINGLE-SERVICE and SINGLE-USE ARTICLES; and
- (B) Stored in an orderly manner that facilitates cleaning the area used for storing the maintenance tools.

(C)

6-501.114 Maintaining Premises, Unnecessary Items and Litter.

The PREMISES shall be free of:

- (A) Items that are unnecessary to the operation or maintenance of the establishment such as EQUIPMENT that is nonfunctional or no longer used; and
- (B) Litter.

6-501.115 Prohibiting Animals.

(A) Except as specified in ¶¶ (B), (C) and (D) of this section, live animals may not be allowed on the PREMISES of a FOOD ESTABLISHMENT. Pf

(B) *Live animals may be allowed in the*

động vật gặm nhấm và các loài gây hại khác phải được kiểm soát để loại bỏ sự hiện diện của chúng trên CƠ SỞ bằng cách:

- (A) Thường xuyên kiểm tra các lô hàng THỰC PHẨM và nguồn cung cấp đến;
- (B) Thường xuyên kiểm tra CƠ SỞ để tìm bằng chứng về các loài gây hại;
- (C) Sử dụng các phương pháp, nếu phát hiện có sinh vật gây hại, chẳng hạn như thiết bị bẫy hoặc các phương tiện kiểm soát sinh vật gây hại khác như được quy định trong §§ 7-202.12, 7-206.12 và 7-206.13; Pf và

(D) Loại bỏ các điều kiện chứa chấp.

6-501.112 Loại bỏ các loài chim chết hoặc bị mắc kẹt, côn trùng, loài gặm nhấm và các loài gây hại khác.

Những con chim, côn trùng, loài gặm nhấm và các loài gây hại khác đã chết hoặc bị mắc kẹt phải được loại bỏ khỏi các thiết bị kiểm soát và CƠ SỞ với tần suất ngăn chặn sự tích tụ, phân hủy hoặc thu hút các loài gây hại của chúng.

6-501.113 Lưu trữ Công cụ Bảo trì.

Các công cụ bảo trì như chổi, cây lau nhà, máy hút bụi và các vật dụng tương tự phải:

- (A) Được lưu trữ để chúng không làm ô nhiễm THỰC PHẨM, THIẾT BỊ, ĐỒ VẢI, CÁC VẬT PHẨM DÙNG MỘT LẦN và PHỤC VỤ MỘT LẦN; Và
- (B) Được cất giữ một cách có trật tự để tạo điều kiện thuận lợi cho việc vệ sinh khu vực được sử dụng để cất giữ các dụng cụ bảo trì.

6-501.114 Duy trì Cơ sở, Vật dụng Không cần thiết và Rác.

CƠ SỞ sẽ không có:

- (A) Các hạng mục không cần thiết cho việc vận hành hoặc bảo trì cơ sở, chẳng hạn như THIẾT BỊ không hoạt động hoặc không còn được sử dụng; Và
- (B) Rác rưởi.

6-501.115 Cấm Động vật.

(A) Trừ khi được quy định trong ¶¶ (B), (C) và (D) của phần này, động vật sống không được phép vào CƠ SỞ CỦA CƠ SỞ THỰC PHẨM. Pf

(B) *Động vật sống có thể được cho phép*

following situations if the contamination of FOOD; clean EQUIPMENT, UTENSILS, and LINENS; and unwrapped SINGLE-SERVICE and SINGLE-USE ARTICLES can not result:

(1) Edible fish or decorative fish in aquariums, shellfish or crustacea on ice or under refrigeration, and shellfish and crustacea in display tank systems;

(2) Patrol dogs accompanying police or security officers in offices and dining, sales, and storage areas, and sentry dogs running loose in outside fenced areas;

(3) In areas that are not used for food preparation and that are usually open for customers, such as dining and sales areas, service animals that are controlled by the disabled employee or person, if a health or safety hazard will not result from the presence or activities of the service animal

(4) Pets in the common dining areas of institutional care facilities such as nursing homes, assisted living facilities, group homes, or residential care facilities at times other than during meals if:

(a) Effective partitioning and self-closing doors separate the common dining areas from FOOD storage or FOOD preparation areas,

(b) Condiments, EQUIPMENT, and UTENSILS are stored in enclosed cabinets or removed from the common dining areas when pets are present, and

(c) Dining areas including tables, countertops, and similar surfaces are effectively cleaned before the next meal service; and

(5) In areas that are not used for FOOD preparation, storage, sales, display, or dining, in which there are caged animals or animals that are similarly confined, such as in a variety store that sells pets or a tourist park that displays animals.

(D) Live or dead fish bait may be stored

trong các trường hợp sau nếu sự ô nhiễm của THỰC PHẨM; THIẾT BỊ sạch, THỰC PHẨM, THIẾT BỊ, ĐỒ VẢI, CÁC VẬT PHẨM DÙNG MỘT LẦN và PHỤC VỤ MỘT LẦN chưa được bao bọc không làm dẫn đến:

(1) Cá ăn được hoặc cá trang trí trong bể nuôi cá, động vật có vỏ hoặc động vật giáp xác trên đá hoặc trong tủ lạnh, động vật có vỏ và động vật giáp xác trong hệ thống bể trung bày;

(2) Chó tuần tra đi cùng cảnh sát hoặc nhân viên an ninh trong văn phòng và khu vực ăn uống, bán hàng và kho hàng, và chó canh gác thả rông ở khu vực bên ngoài có hàng rào;

(3) Ở những khu vực không được sử dụng để chuẩn bị thực phẩm và thường mở cửa cho khách hàng, chẳng hạn như khu vực ăn uống và bán hàng, động vật phục vụ do nhân viên hoặc người khuyết tật kiểm soát, nếu mối nguy hiểm về sức khỏe hoặc an toàn sẽ không xảy ra do sự hiện diện hoặc hoạt động của động vật hỗ trợ

(4) Vật nuôi trong khu vực ăn uống chung của các cơ sở chăm sóc thể chế như viện dưỡng lão, cơ sở trợ giúp sinh hoạt, nhà tập thể hoặc cơ sở chăm sóc nội trú vào những thời điểm khác ngoài bữa ăn nếu:

(a) Cửa phân vùng và cửa tự đóng hiệu quả ngăn cách các khu vực ăn uống chung với khu vực lưu trữ THỰC PHẨM hoặc chuẩn bị THỰC PHẨM,

(b) Đồ gia vị, THIẾT BỊ và ĐỒ DÙNG được cất giữ trong tủ kín hoặc mang ra khỏi khu vực ăn uống chung khi có vật nuôi, và

(c) Các khu vực ăn uống bao gồm bàn, quầy và các bề mặt tương tự được làm sạch hiệu quả trước khi phục vụ bữa ăn tiếp theo; Và

(5) Ở những khu vực không được sử dụng để chuẩn bị, bảo quản, bán, trưng bày hoặc ăn uống THỰC PHẨM, trong đó có động vật bị nhốt trong lồng hoặc động vật bị nhốt tương tự, chẳng hạn như trong cửa hàng tạp hóa bán thú cưng hoặc công viên du lịch trưng bày động vật.

(C) Môi cá sống hoặc chết có thể được

<p><i>if contamination of FOOD; clean EQUIPMENT, UTENSILS, and LINENS; and unwrapped SINGLE-SERVICE and SINGLE-USE ARTICLES can not result.</i></p> <p><i>(D) If APPROVED by the REGULATORY AUTHORITY, FOOD ESTABLISHMENTS may allow pet dogs in outdoor dining areas.</i></p>	<p><i>cất giữ nếu sự ô nhiễm của THỰC PHẨM; THIẾT BỊ sạch, THỰC PHẨM, THIẾT BỊ, ĐỒ VẢI, CÁC VẬT PHẨM DÙNG MỘT LẦN và PHỤC VỤ MỘT LẦN chưa được bao bọc không làm dẫn đến.</i></p> <p><i>(D) Nếu ĐƯỢC CƠ QUAN QUY ĐỊNH PHÊ DUYỆT, CƠ SỞ THỰC PHẨM có thể cho phép nuôi chó cưng trong các khu vực ăn uống ngoài trời.</i></p>
--	--

<p>Chapter 7 Poisonous or Toxic Materials</p>	<p>Chương 7 Vật liệu độc hại hoặc chất độc</p>
--	---

<p>Parts:</p> <p>7-1 Labeling and Identification</p> <p>7-2 Operational Supplies and Applications</p> <p>7-3 Stock and Retail Sale</p>	<p>Các phần:</p> <p>7-1 Ghi nhãn và nhận dạng</p> <p>7-2 Đồ dung và ứng dụng vận hành</p> <p>7-3 Bán hàng tồn kho và bán lẻ</p>
--	---

<p>7-1 Labeling and Identification</p> <p>7-101 Original Containers</p> <p>7-101.11 Identifying Information, Prominence.</p> <p>Containers of POISONOUS OR TOXIC MATERIALS and PERSONAL CARE ITEMS shall bear a legible manufacturer's label. Pf</p> <p>7-102 Working Containers</p> <p>7-102.11 Common Name.</p> <p>Working containers used for storing POISONOUS OR TOXIC MATERIALS such as cleaners and SANITIZERS taken from bulk supplies shall be clearly and individually identified with the common name of the material. Pf</p> <p>7-2 Operational Supplies and Applications</p> <p>7-201 Storage</p> <p>7-201.11 Separation.</p> <p>Poisonous or toxic materials shall be stored so they can not contaminate food, equipment, utensils, linens, and single-service and single-use articles by:</p> <p>(A) Separating the POISONOUS OR TOXIC MATERIALS by spacing or partitioning; P and</p> <p>(B) Locating the POISONOUS OR TOXIC MATERIALS in an area that is</p>	<p>7-1 Ghi nhãn và Nhận dạng</p> <p>7-101 Vật chứa đựng ban</p> <p>7-101.11 Thông tin xác định, Điểm nổi bật.</p> <p>Các thùng chứa VẬT LIỆU ĐỘC HẠI HOẶC CHẤT ĐỘC và CÁC VẬT DỤNG CHĂM SÓC CÁ NHÂN phải có nhãn của nhà sản xuất rõ ràng. Pf</p> <p>7-102 Các thùng chứa đang hoạt động</p> <p>7-102.11 Tên thương gọi.</p> <p>Các thùng chứa đang hoạt động được sử dụng để lưu trữ VẬT LIỆU ĐỘC HẠI HOẶC CHẤT ĐỘC như chất tẩy rửa và VỆ SINH được lấy từ nguồn cung cấp số lượng lớn phải được xác định rõ ràng và riêng biệt với tên chung của vật liệu. Pf</p> <p>7-2 Đồ dùng và ứng dụng vận hành</p> <p>7-201 Lưu trữ</p> <p>7-201.11 Tách biệt</p> <p>Các vật liệu độc hại hoặc chất độc phải được cất giữ sao cho chúng không thể làm nhiễm bẩn thực phẩm, thiết bị, đồ dùng, ĐỒ VẢI và các vật dụng phục vụ một lần và sử dụng một lần bằng cách:</p> <p>(A) Tách các VẬT LIỆU ĐỘC HẠI HOẶC CHẤT ĐỘC bằng khoảng cách hoặc phân vùng; P và</p> <p>(B) Xác định vị trí VẬT LIỆU ĐỘC HẠI HOẶC CHẤT ĐỘC trong khu vực không</p>
---	---

not above FOOD, EQUIPMENT, UTENSILS, LINENS, and SINGLE-SERVICE or SINGLE-USE ARTICLES. *This paragraph does not apply to EQUIPMENT and UTENSIL cleaners and SANITIZERS that are stored in WAREWASHING areas for availability and convenience if the materials are stored to prevent contamination of FOOD, EQUIPMENT, UTENSILS, LINENS, and SINGLE-SERVICE and SINGLE-USE ARTICLES.* P

7-202 Presence and Use

7-202.11 Restriction.

(A) Only those POISONOUS OR TOXIC MATERIALS that are required for the operation and maintenance of a FOOD ESTABLISHMENT, such as for the cleaning and SANITIZING of EQUIPMENT and UTENSILS and the control of insects and rodents, shall be allowed in a FOOD ESTABLISHMENT. Pf

(B) *Paragraph (A) of this section does not apply to PACKAGED POISONOUS OR TOXIC MATERIALS that are for retail sale.*

7-202.12 Conditions of Use.

POISONOUS OR TOXIC MATERIALS shall be:

(A) Used according to:

- (1) LAW and this Code,
- (2) Manufacturer's use directions included in labeling, and, for a pesticide, manufacturer's label instructions that state that use is allowed in a FOOD ESTABLISHMENT, P

(3) The conditions of certification, if certification is required, for use of the pest control materials, P and

(4) Additional conditions that may be established by the REGULATORY AUTHORITY; and

(B) Applied so that:

(1) A HAZARD to EMPLOYEES or other PERSONS is not constituted, P and

(2) Contamination including toxic residues due to drip, drain, fog, splash or spray on FOOD, EQUIPMENT, UTENSILS, LINENS, and SINGLE-SERVICE and SINGLE-

nằm trên THỰC PHẨM, THIẾT BỊ, ĐỒ VẢI, CÁC VẬT PHẨM DÙNG MỘT LẦN và PHỤC VỤ MỘT LẦN. *Đoạn này không áp dụng cho các chất tẩy rửa và VỆ SINH THIẾT BỊ và DỤNG CỤ được lưu trữ trong các khu vực RỬA BÁT để có sẵn và thuận tiện nếu các vật liệu được lưu trữ để ngăn ngừa ô nhiễm THỰC PHẨM, THIẾT BỊ, ĐỒ VẢI, CÁC VẬT PHẨM DÙNG MỘT LẦN và PHỤC VỤ MỘT LẦN.* P

7-202 Hiện diện và Sử dụng

7-202.11 Hạn chế.

(A) Chỉ những VẬT LIỆU ĐỘC HẠI HOẶC CHẤT ĐỘC cần thiết cho việc vận hành và bảo trì CƠ SỞ THỰC PHẨM, chẳng hạn như để làm sạch và VỆ SINH THIẾT BỊ và ĐỒ DÙNG cũng như kiểm soát côn trùng và loài gặm nhấm, mới được phép đưa vào CƠ SỞ THỰC PHẨM. Pf

(B) *Đoạn (A) của phần này không áp dụng cho VẬT LIỆU ĐỘC HẠI HOẶC CHẤT ĐỘC ĐÓNG GÓI để bán lẻ.*

7-202.12 Điều kiện sử dụng.

VẬT LIỆU ĐỘC HẠI HOẶC CHẤT ĐỘC sẽ là:

(A) Được sử dụng theo:

- (1) LUẬT và Bộ luật này,
- (2) Hướng dẫn sử dụng của nhà sản xuất được bao gồm trong nhãn và đối với thuốc trừ sâu, hướng dẫn trên nhãn của nhà sản xuất nêu rõ rằng việc sử dụng được cho phép trong CƠ SỞ THỰC PHẨM, P

(3) Các điều kiện chứng nhận, nếu cần chứng nhận, đối với việc sử dụng vật liệu kiểm soát sinh vật gây hại, P và

(4) Các điều kiện bổ sung có thể được thiết lập bởi CƠ QUAN QUY ĐỊNH; Và

(B) Áp dụng sao cho:

(1) MỐI NGUY đối với NHÂN VIÊN hoặc NHỮNG NGƯỜI KHÁC không được cấu thành, P và

(2) Ô nhiễm bao gồm dư lượng độc hại do nhỏ giọt, thoát nước, sương mù, văng hoặc phun vào THỰC PHẨM, THIẾT BỊ, ĐỒ VẢI, CÁC VẬT PHẨM DÙNG

USE ARTICLES is prevented, and this is achieved by: P

- (a) Removing the items, P
- (b) Covering the items with impermeable covers, P or
- (c) Taking other appropriate preventive actions, P and
- (d) Cleaning and SANITIZING EQUIPMENT and UTENSILS after the application. P
- (C) A restricted USE PESTICIDE shall be applied only by an applicator certified as defined in 7 USC 136 Definitions, (e) Certified Applicator, of the Federal Insecticide, Fungicide, and Rodenticide Act, or a PERSON under the direct supervision of a certified applicator. Pf

7-203 Container Prohibitions

7-203.11 Poisonous or Toxic Material Containers.

A container previously used to store POISONOUS OR TOXIC MATERIALS may not be used to store, transport, or dispense FOOD, EQUIPMENT, UTENSILS, LINENS, SINGLESERVICE or SINGLE-USE ARTICLES . P

7-204 Chemicals

7-204.11 Sanitizers, Criteria.

Chemical SANITIZERS, including chemical sanitizing solutions generated on-site, and other chemical antimicrobials applied to FOOD-CONTACTSURFACES shall:

- (A) Meet the requirements specified in 40 CFR 180.940 Tolerance exemptions for active and inert ingredients for use in antimicrobial formulations (Food-contact surface sanitizing solutions)P, or
- (B) Meet the requirements as specified in 40 CFR 180.2020 Pesticide Chemicals Not Requiring a Tolerance or Exemption from Tolerance-Nonfood determinations.P

7-204.12 Chemicals for Washing, Treatment, Storage and Processing Fruits and Vegetables, Criteria.

MỘT LẦN và PHỤC VỤ MỘT LẦN được ngăn chặn và điều này đạt được bằng cách: P

- (a) Loại bỏ các mục, P
- (b) Che phủ các vật dụng bằng các tấm phủ không thấm nước, P hoặc
- (c) Thực hiện các hành động phòng ngừa thích hợp khác, P và
- (d) Làm sạch và VỆ SINH THIẾT BỊ và ĐỒ DÙNG sau khi sử dụng. P
- (C) Thuốc trừ sâu sử dụng bị hạn chế chỉ được áp dụng bởi người phun được chứng nhận như được định nghĩa trong 7 USC 136 Định nghĩa, (e) Người phun được chứng nhận, của Đạo luật về thuốc trừ sâu, thuốc diệt nấm và loài gặm nhấm của Liên bang, hoặc NGƯỜI chịu sự giám sát trực tiếp của một chuyên gia được chứng nhận áp dụng. Pf

7-203 Nghiêm cấm các vật chứa

7-203.11 Vật chứa chất độc hoặc độc hại.

Một thùng chứa trước đây được sử dụng để lưu trữ VẬT LIỆU ĐỘC HẠI HOẶC CHẤT ĐỘC không được sử dụng để lưu trữ, vận chuyển hoặc phân phối THỰC PHẨM, THIẾT BỊ, ĐỒ VẢI, CÁC VẬT PHẨM DÙNG MỘT LẦN và PHỤC VỤ MỘT LẦN. P

7-204 Hóa chất

7-204.11 Chất khử trùng, Tiêu chí.

CHẤT KHỬ TRÙNG Hóa học, bao gồm các dung dịch vệ sinh hóa học được tạo ra tại chỗ và các chất chống vi trùng hóa học khác được áp dụng cho BỀ MẶT TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM sẽ:

- (A) Đáp ứng các yêu cầu quy định trong 40 CFR 180.940 Miễn trừ dung sai đối với các thành phần hoạt tính và trợ để sử dụng trong các công thức kháng khuẩn (Dung dịch vệ sinh bề mặt tiếp xúc với thực phẩm)P, hoặc
- (B) Đáp ứng các yêu cầu như quy định trong 40 CFR 180.2020 Hóa chất Thuốc trừ sâu Không Yêu cầu Dung sai hoặc Miễn trừ từ các xác định Dung sai-Không phải thực phẩm.P

7-204.12 Hóa chất để rửa, xử lý, bảo quản và chế biến rau quả, tiêu chí.

Chemicals, including those generated on-site, used to wash or peel raw, whole fruits and vegetables or used in the treatment, storage, and processing of fruits and vegetables shall:

(A) Be an approved food additive listed for this intended use in 21 CFR 173, P or

(B) Be generally recognized as safe (GRAS) for this intended use, P or

(C) Be the subject of an effective food contact notification for this intended use (only effective for the manufacturer or supplier identified in the notification), P and

(D) Meet the requirements in 40 CFR 156 Labeling Requirements for Pesticide and Devices. P

7-204.13 Boiler Water Additives, Criteria.

Chemicals used as boiler water ADDITIVES shall meet the requirements specified in 21 CFR 173.310 Boiler water additives. P

7-204.14 Drying Agents, Criteria.

Drying agents used in conjunction with SANITIZATION shall:

(A) Contain only components that are listed as one of the following:

(1) Generally recognized as safe for use in FOOD as specified in 21 CFR 182 - Substances Generally Recognized as Safe, or 21 CFR 184 - Direct Food Substances Affirmed as Generally Recognized as Safe, P

(2) Generally recognized as safe for the intended use as specified in 21 CFR 186 - Indirect Food Substances Affirmed as Generally Recognized as Safe, P

(3) Generally recognized as safe for the intended use as determined by experts qualified in scientific training and experience to evaluate the safety of substances added, directly or indirectly, to FOOD as described in 21 CFR 170.30 Eligibility for classification as generally recognized as safe (GRAS).P

Các hóa chất, kể cả những hóa chất được tạo ra tại chỗ, được sử dụng để rửa hoặc gọt vỏ trái cây và rau sống, nguyên vẹn hoặc được sử dụng trong xử lý, bảo quản và chế biến trái cây và rau quả phải:

(A) Là phụ gia thực phẩm được phê duyệt liệt kê cho mục đích sử dụng này trong 21 CFR 173, P hoặc

(B) Thường được công nhận là an toàn (GRAS) cho mục đích sử dụng này, P hoặc

(C) Là đối tượng của thông báo tiếp xúc với thực phẩm có hiệu lực cho mục đích sử dụng này (chỉ có hiệu lực đối với nhà sản xuất hoặc nhà cung cấp được xác định trong thông báo), P và

(D) Đáp ứng các yêu cầu trong 40 CFR 156 Yêu cầu ghi nhãn đối với thuốc trừ sâu và thiết bị. P

7-204.13 Phụ gia nước nồi hơi, tiêu chí.

Hóa chất được sử dụng làm PHỤ GIA nước nồi hơi phải đáp ứng các yêu cầu quy định trong 21 CFR 173.310 Phụ gia nước nồi hơi. P

7-204.14 Chất làm khô, Tiêu chí.

Chất làm khô được sử dụng cùng với CHẤT KHỬ TRÙNG phải:

(A) Chỉ chứa các thành phần được liệt kê là một trong những thành phần sau:

(1) Thường được công nhận là an toàn để sử dụng trong THỰC PHẨM như được chỉ định trong 21 CFR 182 - Các chất thường được công nhận là an toàn, hoặc 21 CFR 184 - Các chất thực phẩm trực tiếp được khẳng định là thường được công nhận là an toàn, P

(2) Nhìn chung được công nhận là an toàn cho mục đích sử dụng theo quy định trong 21 CFR 186 - Các Chất Thực phẩm Gián tiếp được Khẳng định là Thường được Công nhận là An toàn, P

(3) Thường được công nhận là an toàn cho mục đích sử dụng được xác định bởi các chuyên gia có trình độ đào tạo khoa học và kinh nghiệm để đánh giá mức độ an toàn của các chất được thêm vào, trực tiếp hoặc gián tiếp, vào THỰC PHẨM như được mô tả trong 21 CFR 170.30 Đủ điều kiện để phân loại thường được công

(4) Subject of an effective Food Contact Notification as described in the Federal Food Drug and Cosmetic Act (FFDCA) Section 409(h),P

(5) APPROVED for use as a drying agent under a prior sanction as described in the Federal Food Drug and Cosmetic Act (FFDCA) § 201(s)(4); P

(6) Specifically regulated as an indirect FOOD ADDITIVE for use as a drying agent as specified in 21 CFR Parts 174-178, P or

(6) APPROVED for use as a drying agent under the threshold of regulation process established by 21 CFR 170.39 Threshold of regulation for substances used in food-contact articles; P and

(B) When SANITIZATION is with chemicals, the approval required under Subparagraph (A)(5) or (A)(7) of this section or the regulation as an indirect FOOD ADDITIVE required under Subparagraph (A)(6) of this section, shall be specifically for use with chemical SANITIZING solutions. P

7-205 Lubricants

7-205.11 Incidental Food Contact, Criteria.

Lubricants shall meet the requirements specified in 21 CFR 178.3570 Lubricants with incidental food contact, if they are used on FOOD-CONTACT SURFACES, on bearings and gears located on or within FOOD-CONTACT SURFACES, or on bearings and gears that are located so that lubricants may leak, drip, or be forced into FOOD or onto FOOD-CONTACT SURFACES. P

7-206 Pesticides

7-206.11 Restricted Use Pesticides, Criteria.

RESTRICTED USE PESTICIDES specified under ¶ 7-202.12(C) shall meet the requirements specified in 40 CFR 152

nhận là an toàn (GRAS),P

(4) Đối tượng của Thông báo Tiếp xúc với Thực phẩm có hiệu lực như được mô tả trong Đạo luật Mỹ phẩm và Dược phẩm Thực phẩm Liên bang (FFDCA) Mục 409(h),P

(5) ĐƯỢC PHÊ DUYỆT để sử dụng làm chất làm khô theo lệnh trừng phạt trước đó như được mô tả trong Đạo luật Mỹ phẩm và Dược phẩm Thực phẩm Liên bang (FFDCA) § 201(s)(4); P

(6) Được quy định cụ thể là PHỤ GIA THỰC PHẨM gián tiếp để sử dụng làm chất làm khô như được quy định trong 21 CFR Phần 174-178, P hoặc

(7) ĐƯỢC PHÊ DUYỆT để sử dụng làm chất làm khô dưới ngưỡng của quy trình quy định được thiết lập bởi 21 CFR 170.39 Ngưỡng quy định đối với các chất được sử dụng trong các vật phẩm tiếp xúc với thực phẩm; P và

(B) (B) Khi VỆ SINH bằng hóa chất, cần có sự chấp thuận theo Tiêu đoạn (A)(5) hoặc (A)(7) của phần này hoặc quy định là PHỤ GIA THỰC PHẨM gián tiếp được yêu cầu theo Tiêu đoạn (A)(6) của phần này, sẽ được đặc biệt sử dụng với các dung dịch VỆ SINH hóa học. P

7-205 Chất bôi trơn

7-205.11 Tiếp xúc ngẫu nhiên với thực phẩm, Tiêu chí.

Chất bôi trơn phải đáp ứng các yêu cầu quy định trong 21 CFR 178.3570 Chất bôi trơn có tiếp xúc ngẫu nhiên với thực phẩm, nếu chúng được sử dụng trên BỀ MẶT TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM, trên ổ trục và bánh răng nằm trên hoặc trong BỀ MẶT TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM, hoặc trên ổ trục và bánh răng được định vị sao cho chất bôi trơn có thể rò rỉ, nhỏ giọt hoặc bị ép vào THỰC PHẨM hoặc lên BỀ MẶT TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM. P

7-206 Thuốc trừ sâu

7-206.11 Thuốc trừ sâu sử dụng hạn chế, tiêu chí.

HẠN CHẾ SỬ DỤNG THUỐC SÂU được quy định theo ¶ 7-202.12(C) phải đáp ứng các yêu cầu quy định trong 40

Subpart I - Classification of Pesticides. P

7-206.12 Rodent Bait Stations.

Rodent bait shall be contained in a covered, tamper-resistant bait station. P

7-206.13 Tracking Powders, Pest Control and Monitoring.

(A) Except as specified in ¶ (B) of this section, a tracking powder pesticide may not be used in a FOOD ESTABLISHMENT. P

(B) If used, a nontoxic tracking powder such as talcum or flour may not contaminate FOOD, EQUIPMENT, UTENSILS, LINENS, and SINGLE-SERVICE and SINGLE-USE ARTICLES.

7-207 Medicines

7-207.11 Restriction and Storage.

(A) Except for medicines that are stored or displayed for retail sale, only those medicines that are necessary for the health of EMPLOYEES shall be allowed in a FOOD ESTABLISHMENT. P^f

(B) Medicines that are in a FOOD ESTABLISHMENT for the EMPLOYEES' use shall be labeled as specified under § 7-101.11 and located to prevent the contamination of FOOD, EQUIPMENT, UTENSILS, LINENS, and SINGLE-SERVICE and SINGLE-USE ARTICLES. P

7-207.12 Refrigerated Medicines, Storage.

Medicines belonging to EMPLOYEES or to children in a day care center that require refrigeration and are stored in a FOOD refrigerator shall be:

(A) Stored in a package or container and kept inside a covered, leakproof container that is identified as a container for the storage of medicines; P and

(B) Located so they are inaccessible to children. P

7-208 First Aid Supplies

7-208.11 Storage.

First aid supplies that are in a FOOD ESTABLISHMENT for the EMPLOYEES' use

CFR 152 Phần phụ I - Phân loại Thuốc trừ sâu. P

7-206.12 Trạm Mồi cho động vật Gặm Nhấm.

Mồi cho động vật Gặm Nhấm phải được đựng trong hộp mồi có mái che, chống giả mạo. P

7-206.13 Bột theo , Kiểm soát và Giám sát Dịch hại.

(A) Trừ khi được quy định trong ¶ (B) của phần này, không được sử dụng thuốc trừ sâu dạng bột theo dõi trong CƠ SỞ THỰC PHẨM. P

(B) Nếu được sử dụng, bột theo dõi không độc hại như bột talc hoặc bột mì có thể không làm ô nhiễm THỰC PHẨM, THIẾT BỊ, ĐỒ VẢI, CÁC VẬT PHẨM DÙNG MỘT LẦN và PHỤC VỤ MỘT LẦN.

7-207 Thuốc

7-207.11 Hạn chế và Lưu trữ.

(A) Ngoại trừ các loại thuốc được lưu trữ hoặc trưng bày để bán lẻ, chỉ những loại thuốc cần thiết cho sức khỏe của NHÂN VIÊN mới được phép vào CƠ SỞ THỰC PHẨM. P^f

(B) Các loại thuốc có trong CƠ SỞ THỰC PHẨM để NHÂN VIÊN sử dụng phải được dán nhãn như được chỉ định trong § 7-101.11 và được đặt để ngăn ngừa ô nhiễm THỰC PHẨM, THIẾT BỊ, ĐỒ VẢI, CÁC VẬT PHẨM DÙNG MỘT LẦN và PHỤC VỤ MỘT LẦN. P

7-207.12 Thuốc đông lạnh, Bảo quản.

Thuốc của NHÂN VIÊN hoặc của trẻ em trong trung tâm chăm sóc ban ngày cần làm lạnh và được bảo quản trong tủ lạnh THỰC PHẨM sẽ phải:

(A) Được cất giữ trong bao bì hoặc đồ chứa và được giữ bên trong đồ chứa có nắp đậy, không rò rỉ được xác định là đồ chứa để bảo quản thuốc; P và

(B) Nằm ở vị trí trẻ em không thể tiếp cận được. P

7-208 Dụng cụ sơ cứu

7-208.11 Lưu trữ.

Các vật dụng sơ cứu có trong CƠ SỞ THỰC PHẨM để NHÂN VIÊN sử dụng

<p>shall be:</p> <p>(A) Labeled as specified under § 7-101.11; P_f and</p> <p>(B) Stored in a kit or a container that is located to prevent the contamination of FOOD, EQUIPMENT, UTENSILS, and LINENS, and SINGLESERVICE and SINGLE-USE ARTICLES. P</p> <p>7-209 Other Personal Care Items</p> <p>7-209.11 Storage. Except as specified under §§ 7-207.12 and 7-208.11, EMPLOYEES shall store their PERSONAL CARE ITEMS in facilities as specified under ¶ 6-305.11(B).</p> <p>7-3 Stock and Retail Sale <i>Storage and Display</i></p> <p>7-301.11 Separation. POISONOUS or TOXIC MATERIALS shall be stored and displayed for retail sale so they can not contaminate FOOD, EQUIPMENT, UTENSILS, LINENS, and SINGLESERVICE and SINGLE-USE ARTICLES by:</p> <p>(A) Separating the POISONOUS or TOXIC MATERIALS by spacing or partitioning; P and</p> <p>(B) Locating the POISONOUS OR TOXIC MATERIALS in an area that is not above FOOD, EQUIPMENT, UTENSILS, LINENS, and SINGLE-SERVICE or SINGLEUSE ARTICLES. P</p>	<p>sẽ phải:</p> <p>(A) Được dán nhãn như được chỉ định theo § 7-101.11; P_f và</p> <p>(B) Được cất giữ trong một bộ dụng cụ hoặc hộp đựng được đặt ở vị trí để tránh làm ô nhiễm THỰC PHẨM, THIẾT BỊ, ĐỒ VẢI, CÁC VẬT PHẨM DÙNG MỘT LẦN và PHỤC VỤ MỘT LẦN. P</p> <p>7-209 Các mặt hàng chăm sóc cá nhân khác</p> <p>7-209.11 Lưu trữ. Trừ khi được quy định trong §§ 7-207.12 và 7-208.11, NHÂN VIÊN phải cất giữ CÁC VẬT DỤNG CHĂM SÓC CÁ NHÂN của họ trong các cơ sở như được quy định trong ¶ 6-305.11(B).</p> <p>7-3 Bán hàng tồn kho và bán lẻ <i>Lưu trữ và Trưng bày</i></p> <p>7-301.11 Tách biệt. VẬT LIỆU ĐỘC HẠI hoặc CHẤT ĐỘC sẽ được lưu trữ và trưng bày để bán lẻ để chúng không thể làm ô nhiễm THỰC PHẨM, THIẾT BỊ, ĐỒ VẢI, CÁC VẬT PHẨM DÙNG MỘT LẦN và PHỤC VỤ MỘT LẦN bằng cách:</p> <p>(A) Tách các VẬT LIỆU ĐỘC HẠI hoặc CHẤT ĐỘC bằng khoảng cách hoặc phân vùng; P và</p> <p>(B) Xác định vị trí VẬT LIỆU ĐỘC HẠI hoặc CHẤT ĐỘC trong khu vực không nằm trên THỰC PHẨM, THIẾT BỊ, ĐỒ VẢI, CÁC VẬT PHẨM DÙNG MỘT LẦN và PHỤC VỤ MỘT LẦN. P</p>
--	--

Chapter 8 Compliance and Enforcement

Chương 8 Tuân thủ và thực hiện

<p>Parts:</p> <p>8-1 Code Applicability</p> <p>8-2 Plan Submission and Approval</p> <p>8-3 Permit to Operate</p> <p>8-4 Inspection and Correction of Violations</p> <p>8-5 Prevention of Foodborne Disease Transmission By Employees</p>	<p>Các phần:</p> <p>8-1 Khả năng ứng dụng của bộ luật</p> <p>8-2 Đề trình và phê duyệt kế hoạch</p> <p>8-3 Giấy phép hoạt động</p> <p>8-4 Kiểm tra và sửa chữa vi phạm</p> <p>8-5 Ngăn ngừa lây truyền bệnh từ thực phẩm bởi nhân viên</p>
<p>8-1 Code Applicability</p> <p>8-101 Use for Intended Purpose</p> <p>8-101.10 Public Health Protection.</p> <p>(A) The REGULATORY AUTHORITY shall</p>	<p>8-1 Khả năng ứng dụng của bộ luật</p> <p>8-101 Sử dụng cho Mục đích Dự định</p> <p>8-101.10 Bảo vệ Sức khỏe Cộng đồng.</p> <p>(A) CƠ QUAN QUY ĐỊNH sẽ áp dụng</p>

apply this Code to promote its underlying purpose, as specified in § 1-102.10, of safeguarding public health and ensuring that FOOD is safe, unADULTERATED, and honestly presented when offered to the CONSUMER or donated.

(B) In enforcing the provisions of this Code, the REGULATORY AUTHORITY shall assess existing facilities or EQUIPMENT that were in use before the effective date of this Code based on the following considerations:

(1) Whether the facilities or EQUIPMENT are in good repair and capable of being maintained in a sanitary condition;

(2) Whether FOOD-CONTACT SURFACES comply with Subpart 4-101;

(3) Whether the capacities of cooling, heating, and holding EQUIPMENT are sufficient to comply with § 4-301.11; and

(4) The existence of a documented agreement with the PERMIT HOLDER that the facilities or EQUIPMENT will be replaced as specified under ¶ 8-304.11(G).

8-102 Additional Requirements

8-102.10 Preventing Health Hazards, Provision for Conditions Not Addressed.

(A) If necessary to protect against public health HAZARDS or nuisances, the REGULATORY AUTHORITY may impose specific requirements in addition to the requirements contained in this Code that are authorized by LAW.

(B) The REGULATORY AUTHORITY shall document the conditions that necessitate the imposition of additional requirements and the underlying public health rationale. The documentation shall be provided to the PERMIT applicant or PERMIT HOLDER and a copy shall be maintained in the REGULATORY AUTHORITY'S file for the FOOD ESTABLISHMENT.

8-103 Variances

8-103.10 Modifications and Waivers.

Quy tắc này để thúc đẩy mục đích cơ bản của nó, như được nêu trong § 1-102.10, về bảo vệ sức khỏe cộng đồng và đảm bảo rằng THỰC PHẨM an toàn, KHÔNG BỊ TẠP NHIỄM và được trình bày một cách trung thực khi được cung cấp cho NGƯỜI TIÊU DÙNG hoặc được tặng.

(B) Để thực thi các điều khoản của Bộ luật này, CƠ QUAN QUY ĐỊNH sẽ đánh giá các cơ sở hoặc THIẾT BỊ hiện có đã được sử dụng trước ngày Bộ luật này có hiệu lực dựa trên những cân nhắc sau:

(1) Cơ sở vật chất hoặc THIẾT BỊ có được sửa chữa tốt và có khả năng duy trì trong điều kiện vệ sinh hay không;

(2) BỀ MẶT TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM có tuân thủ Phần phụ 4-101 hay không;

(3) Khả năng làm mát, sưởi ấm và giữ THIẾT BỊ có đủ để tuân thủ § 4-301.11 hay không; Và

(4) Sự tồn tại của một thỏa thuận bằng văn bản với NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP rằng các cơ sở hoặc THIẾT BỊ sẽ được thay thế theo quy định trong ¶ 8-304.11(G).

8-102 Yêu cầu bổ sung

8-102.10 Ngăn ngừa các mối nguy hại cho sức khỏe, Dự phòng cho các điều kiện không được giải quyết.

(A) Nếu cần thiết để bảo vệ khỏi các MỐI NGUY hoặc phiền toái đối với sức khỏe cộng đồng, CƠ QUAN QUY ĐỊNH có thể áp đặt các yêu cầu cụ thể ngoài các yêu cầu có trong Bộ quy tắc này được LUẬT PHÁP cho phép.

(B) CƠ QUAN QUY ĐỊNH sẽ ghi lại các điều kiện bắt buộc phải áp dụng các yêu cầu bổ sung và cơ sở lý luận cơ bản về sức khỏe cộng đồng. Tài liệu sẽ được cung cấp cho người xin GIẤY PHÉP hoặc NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP và một bản sao sẽ được lưu giữ trong hồ sơ của CƠ QUAN QUY ĐỊNH đối với CƠ SỞ THỰC PHẨM.

8-103 Khác biệt

8-103.10 Sửa đổi và Miễn trừ.

The REGULATORY AUTHORITY may grant a VARIANCE by modifying or waiving the requirements of this Code if in the opinion of the REGULATORY AUTHORITY a health HAZARD or nuisance will not result from the VARIANCE. If a VARIANCE is granted, the REGULATORY AUTHORITY shall retain the information specified under § 8-103.11 in its records for the FOOD ESTABLISHMENT.

8-103.11 Documentation of Proposed Variance and Justification.

Before a VARIANCE from a requirement of this Code is APPROVED, the information that shall be provided by the PERSON requesting the VARIANCE and retained in the REGULATORY AUTHORITY'S file on the FOOD ESTABLISHMENT includes:

- (A) A statement of the proposed VARIANCE of the Code requirement citing relevant Code section numbers; Pf
- (B) An analysis of the rationale for how the potential public health HAZARDS and nuisances addressed by the relevant Code sections will be alternatively addressed by the proposal; Pf and
- (C) A HACCP PLAN if required as specified under ¶ 8-201.13(A) that includes the information specified under § 8-201.14 as it is relevant to the VARIANCE requested. Pf

8-103.12 Conformance with Approved Procedures.

If the REGULATORY AUTHORITY grants a VARIANCE as specified in § 8-103.10, or a HACCP PLAN is otherwise required as specified under § 8-201.13, the PERMIT HOLDER shall:

- (A) Maintain the approved variance at the food establishment; Pf and
- (B) Comply with the HACCP plans and procedures that are submitted as specified under § 8-201.14 and approved as a basis for the modification or waiver; P and
- (C) Maintain and provide to the regulatory authority, upon request, records specified under § 8-201.14 (D) and (E)(3) that demonstrate that the

CƠ QUAN QUY ĐỊNH có thể cho phép KHÁC BIỆT bằng cách sửa đổi hoặc từ bỏ các yêu cầu của Bộ quy tắc này nếu theo ý kiến của CƠ QUAN QUY ĐỊNH sẽ không gây ra MỐI NGUY hoặc phiền toái cho sức khỏe do KHÁC BIỆT. Nếu KHÁC BIỆT được giả định, CƠ QUAN QUY ĐỊNH sẽ lưu giữ thông tin được chỉ định theo § 8-103.11 trong hồ sơ của mình cho CƠ SỞ THỰC PHẨM.

8-103.11 Tài liệu về khác biệt được Đề xuất và Biện minh.

Trước khi SỰ KHÁC BIỆT so với yêu cầu của Bộ luật này được PHÊ DUYỆT, thông tin sẽ được cung cấp bởi NGƯỜI yêu cầu SỰ KHÁC BIỆT và được lưu giữ trong hồ sơ của CƠ QUAN QUY ĐỊNH về CƠ SỞ THỰC PHẨM bao gồm:

- (A) Tuyên bố về KHÁC BIỆT được đề xuất của yêu cầu Bộ luật trích dẫn các số mục của Bộ luật có liên quan; Pf
- (B) Phân tích cơ sở lý luận về cách các MỐI NGUY cho sức khỏe cộng đồng tiềm ẩn và những phiền toái được giải quyết bởi các phần Bộ quy tắc có liên quan sẽ được đề xuất giải quyết theo cách khác; Pf và
- (C) KẾ HOẠCH HACCP nếu được yêu cầu như được chỉ định theo ¶ 8-201.13(A) bao gồm thông tin được chỉ định theo § 8-201.14 vì thông tin đó có liên quan đến KHÁC BIỆT được yêu cầu. Pf

8-103.12 Tuân thủ các Quy trình đã được Phê duyệt.

Nếu CƠ QUAN QUY ĐỊNH cho phép KHÁC BIỆT như được chỉ định trong § 8-103.10 hoặc KẾ HOẠCH HACCP được yêu cầu theo cách khác như được chỉ định trong § 8-201.13, NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP sẽ:

- (A) Duy trì khác biệt đã được phê duyệt tại cơ sở thực phẩm; Pf và
- (B) Tuân thủ các kế hoạch và quy trình HACCP được đệ trình theo quy định trong § 8-201.14 và được phê duyệt làm cơ sở cho việc sửa đổi hoặc từ bỏ; P và
- (C) Duy trì và cung cấp cho cơ quan quản lý, theo yêu cầu, các hồ sơ được chỉ định theo § 8-201.14 (D) và (E)(3) chứng minh rằng những điều sau đây được sử

following are routinely employed;

- (1) Procedures for monitoring the CRITICAL CONTROL POINTS, Pf
- (2) Monitoring of the CRITICAL CONTROL POINTS, Pf
- (3) Verification of the effectiveness of the operation or process, Pf and
- (4) Necessary corrective actions if there is failure at a CRITICAL CONTROL POINT. Pf

8-2 Plan Submission and Approval

8-201 Facility and Operating Plans

8-201.11 When Plans Are Required.

A PERMIT applicant or PERMIT HOLDER shall submit to the REGULATORY AUTHORITY properly prepared plans and specifications for review and approval before:

- (A) The construction of a FOOD ESTABLISHMENT; Pf
- (B) The conversion of an existing structure for use as a FOOD ESTABLISHMENT; Pf or
- (C) The remodeling of a FOOD ESTABLISHMENT or a change of type of FOOD ESTABLISHMENT or FOOD operation as specified under ¶ 8-302.14(C) if the REGULATORY AUTHORITY determines that plans and specifications are necessary to ensure compliance with this Code. Pf

8-201.12 Contents of the Plans and Specifications.

The plans and specifications for a FOOD ESTABLISHMENT, including a FOOD ESTABLISHMENT specified under § 8-201.13, shall include, as required by the REGULATORY AUTHORITY based on the type of operation, type of FOOD preparation, and FOODS prepared, the following information to demonstrate conformance with Code provisions:

- (A) Intended menu;
- (B) Anticipated volume of FOOD to be stored, prepared, and sold or served;
- (C) Proposed layout, mechanical schematics, construction materials, and finish schedules;
- (D) Proposed EQUIPMENT types, manufacturers, model numbers, locations,

dụng thường xuyên;

- (1) Quy trình giám sát ĐIỂM KIỂM SOÁT TỐI HẠN, Pf
- (2) Giám sát CÁC ĐIỂM KIỂM SOÁT TỐI HẠN, Pf
- (3) Xác minh tính hiệu quả của hoạt động hoặc quy trình, Pf và
- (4) Các hành động khắc phục cần thiết nếu có sai sót tại ĐIỂM KIỂM SOÁT TỐI HẠN. Pf

8-2 Độ trình và Phê duyệt Kế hoạch

8-201 Cơ sở và kế hoạch điều hành

8-201.11 Khi Cần Có Kế Hoạch.

Người xin GIẤY PHÉP hoặc NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP phải đệ trình lên CƠ QUAN QUY ĐỊNH các kế hoạch và thông số kỹ thuật được chuẩn bị phù hợp để xem xét và phê duyệt trước khi:

- (A) Việc xây dựng CƠ SỞ THỰC PHẨM; Pf
- (B) Việc chuyển đổi cấu trúc hiện có để sử dụng làm CƠ SỞ THỰC PHẨM; Pf hoặc
- (C) Việc tu sửa CƠ SỞ THỰC PHẨM hoặc thay đổi loại hình CƠ SỞ THỰC PHẨM hoặc hoạt động THỰC PHẨM như được chỉ định theo ¶ 8-302.14(C) nếu CƠ QUAN QUY ĐỊNH xác định rằng các kế hoạch và thông số kỹ thuật là cần thiết để đảm bảo tuân thủ Bộ luật này. Pf

8-201.12 Nội dung của Kế hoạch và Thông số kỹ thuật.

Các kế hoạch và thông số kỹ thuật cho CƠ SỞ THỰC PHẨM, bao gồm CƠ SỞ THỰC PHẨM được chỉ định theo § 8-201.13, sẽ bao gồm, theo yêu cầu của CƠ QUAN QUY ĐỊNH dựa trên loại hoạt động, loại chuẩn bị THỰC PHẨM và THỰC PHẨM được chuẩn bị, thông tin sau để chứng minh tuân thủ các quy định của Bộ luật:

- (A) Thực đơn dự kiến;
- (B) Khối lượng THỰC PHẨM dự kiến sẽ được lưu trữ, chuẩn bị và bán hoặc phục vụ;
- (C) Đề xuất bố trí, sơ đồ cơ khí, vật liệu xây dựng và tiến độ hoàn thiện;
- (D) Các loại THIẾT BỊ được đề xuất, nhà sản xuất, số kiểu, địa điểm, kích thước,

dimensions, performance capacities, and installation specifications;

(E) Evidence that standard procedures that ensure compliance with the requirements of this Code are developed or are being developed; and

(F) Other information that may be required by the REGULATORY AUTHORITY for the proper review of the proposed construction, conversion or modification, and procedures for operating a FOOD ESTABLISHMENT.

8-201.13 When a HACCP Plan is Required.

(A) Before engaging in an activity that requires a HACCP PLAN, a PERMIT applicant or PERMIT HOLDER shall submit to the REGULATORY AUTHORITY for approval a properly prepared HACCP PLAN as specified under § 8-201.14 and the relevant provisions of this Code if:

(1) Submission of a HACCP PLAN is required according to LAW;

(2) A VARIANCE is required as specified under Subparagraph 3- 401.11(D)(4), § 3-502.11, or ¶ 4-204.110(B);

(3) The REGULATORY AUTHORITY determines that a FOOD preparation or processing method requires a VARIANCE based on a plan submittal specified under § 8-201.12, an inspectional finding, or a VARIANCE request.

(B) Before engaging in REDUCED OXYGEN PACKAGING without a VARIANCE as specified under § 3-502.12, a PERMIT applicant or PERMIT HOLDER shall submit a properly prepared HACCP PLAN to the REGULATORY AUTHORITY.

8-201.14 Contents of a HACCP Plan.

For a food establishment that is required under § 8-201.13 to have a HACCP PLAN, the PERMIT applicant or PERMIT HOLDER shall submit to the REGULATORY AUTHORITY a properly prepared HACCP PLAN that includes:

khả năng thực hiện và thông số kỹ thuật cài đặt;

(E) Bằng chứng cho thấy các thủ tục tiêu chuẩn đảm bảo tuân thủ các yêu cầu của Bộ quy tắc này đã hoặc đang được xây dựng; Và

(F) Thông tin khác có thể được CƠ QUAN QUY ĐỊNH yêu cầu để xem xét thích hợp việc xây dựng, chuyển đổi hoặc sửa đổi được đề xuất và các thủ tục vận hành CƠ SỞ THỰC PHẨM.

8-201.13 Khi cần có Kế hoạch HACCP.

(A) Trước khi tham gia vào một hoạt động yêu cầu KẾ HOẠCH HACCP, người xin GIẤY PHÉP hoặc NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP phải nộp cho CƠ QUAN QUY ĐỊNH để phê duyệt KẾ HOẠCH HACCP được chuẩn bị đúng cách như được chỉ định trong § 8-201.14 và các điều khoản có liên quan của Bộ luật này nếu:

(1) Việc nộp KẾ HOẠCH HACCP là bắt buộc theo LUẬT;

(2) MỘT KHÁC BIỆT được yêu cầu như được chỉ định trong Tiểu đoạn 3-401.11(D)(4), § 3-502.11 hoặc ¶ 4-204.110(B);

(3) CƠ QUAN QUY ĐỊNH xác định rằng phương pháp chuẩn bị hoặc chế biến THỰC PHẨM yêu cầu KHÁC BIỆT dựa trên đề trình kế hoạch được chỉ định theo § 8-201.12, phát hiện kiểm tra hoặc yêu cầu KHÁC BIỆT.

(B) Trước khi tham gia vào quá trình ĐÓNG GÓI KHỬ OXY mà không có KHÁC BIỆT như được chỉ định trong § 3-502.12, người xin GIẤY PHÉP hoặc NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP phải nộp KẾ HOẠCH HACCP được chuẩn bị phù hợp cho CƠ QUAN QUY ĐỊNH.

8-201.14 Nội dung của Kế hoạch HACCP.

Đối với một cơ sở thực phẩm được yêu cầu theo § 8-201.13 phải có KẾ HOẠCH HACCP, người xin GIẤY PHÉP hoặc NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP phải nộp cho CƠ QUAN QUY ĐỊNH một KẾ HOẠCH HACCP được chuẩn bị phù hợp

<p>(A) General information such as the name of the PERMIT applicant or PERMIT HOLDER, the FOOD ESTABLISHMENT address, and contact information;</p> <p>(B) A categorization of the types of TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOODS that are to be controlled under the HACCP PLAN; Pf</p> <p>(C) A flow diagram or chart for each specific FOOD or category type that identifies:</p> <p>(1) Each step in the process; Pf and</p> <p>(2) The steps that are CRITICAL CONTROL POINTS; Pf</p> <p>(D) The ingredients, recipes or formulations, materials and equipment used in the preparation of each specific FOOD or category type and methods and procedural control measures that address the FOOD safety concerns involved; Pf</p> <p>(E) A CRITICAL CONTROL POINTS summary for each specific FOOD or category type that clearly identifies:</p> <p>(1) Each CRITICAL CONTROL POINT, Pf</p> <p>(2) The significant HAZARDS for each CRITICAL CONTROL POINT, Pf</p> <p>(3) The CRITICAL LIMITS for each CRITICAL CONTROL POINT, Pf</p> <p>(4) The method and frequency for monitoring and controlling each CRITICAL CONTROL POINT by the designated FOOD EMPLOYEE or the PERSON IN CHARGE, Pf</p> <p>(5) Action to be taken by the designated FOOD EMPLOYEE or PERSON IN CHARGE if the CRITICAL LIMITS for each CRITICAL CONTROL POINT are not met, Pf</p> <p>(6) The method and frequency for the PERSON IN CHARGE to routinely verify that the FOOD EMPLOYEE is following standard operating procedures and monitoring CRITICAL CONTROL POINTS, Pf and</p> <p>(7) Records to be maintained by the PERSON IN CHARGE to demonstrate that</p>	<p>bao gồm:</p> <p>(A) Thông tin chung như tên của người xin GIẤY PHÉP hoặc NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP, địa chỉ CƠ SỞ THỰC PHẨM và thông tin liên hệ;</p> <p>(B) Phân loại các loại KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ ĐỐI VỚI THỰC PHẨM AN TOÀN sẽ được kiểm soát theo KẾ HOẠCH HACCP; Pf</p> <p>(C) Sơ đồ hoặc biểu đồ luồng cho từng loại THỰC PHẨM hoặc danh mục cụ thể xác định:</p> <p>(1) Mỗi bước trong quy trình; Pf và</p> <p>(2) Các bước là ĐIỂM KIỂM SOÁT TỐI HẠN; Pf</p> <p>(D) Các thành phần, công thức hoặc công thức, vật liệu và thiết bị được sử dụng để chuẩn bị từng loại THỰC PHẨM hoặc loại cụ thể và các phương pháp cũng như biện pháp kiểm soát theo quy trình nhằm giải quyết các mối lo ngại về an toàn THỰC PHẨM có liên quan; Pf</p> <p>(E) Bản tóm tắt ĐIỂM KIỂM SOÁT TỐI HẠN cho từng loại THỰC PHẨM hoặc danh mục cụ thể xác định rõ ràng:</p> <p>(1) Mỗi ĐIỂM KIỂM SOÁT TỐI HẠN, Pf</p> <p>(2) CÁC MỐI NGUY đáng kể đối với từng ĐIỂM KIỂM SOÁT TỐI HẠN, Pf</p> <p>(3) CÁC GIỚI HẠN TỐI HẠN cho từng ĐIỂM KIỂM SOÁT TỐI HẠN, Pf</p> <p>(4) Phương pháp và tần suất theo dõi và kiểm soát từng ĐIỂM KIỂM SOÁT TỐI HẠN của NHÂN VIÊN THỰC PHẨM được chỉ định hoặc NGƯỜI PHỤ TRÁCH, Pf</p> <p>(5) Hành động được thực hiện bởi NHÂN VIÊN THỰC PHẨM được chỉ định hoặc NGƯỜI CHỊU TRÁCH NHIỆM nếu các GIỚI HẠN TỐI HẠN cho từng ĐIỂM KIỂM SOÁT TỐI HẠN không được đáp ứng, Pf</p> <p>(6) Phương pháp và tần suất để NGƯỜI PHỤ TRÁCH xác minh thường xuyên rằng NHÂN VIÊN THỰC PHẨM đang tuân theo các quy trình vận hành tiêu chuẩn và giám sát ĐIỂM KIỂM SOÁT TỐI HẠN, Pf và</p> <p>(7) Hồ sơ do NGƯỜI PHỤ TRÁCH lưu giữ để chứng minh rằng KẾ HOẠCH</p>
---	--

the HACCP PLAN is properly operated and managed; Pf

(F) Supporting documents such as:

(1) FOOD EMPLOYEE and supervisory training plan that addresses the FOOD safety issues of concern; Pf

(2) Copies of blank records forms that are necessary to implement the HACCP PLAN; Pf

(3) Additional scientific data or other information, as required by the REGULATORY AUTHORITY, supporting the determination that FOOD safety is not compromised by the proposal. Pf

(G) Any other information required by the REGULATORY AUTHORITY.

8-202 Confidentiality

8-202.10 Trade Secrets.

The REGULATORY AUTHORITY shall treat as confidential in accordance with LAW, information that meets the criteria specified in LAW for a trade secret and is contained on inspection report forms and in the plans and specifications submitted as specified under §§ 8-201.12 and 8-201.14.

8-203 Construction Inspection and Approval

8-203.10 Preoperational Inspections.

The REGULATORY AUTHORITY shall conduct one or more preoperational inspections to verify that the FOOD ESTABLISHMENT is constructed and equipped in accordance with the APPROVED plans and APPROVED modifications of those plans, has established standard operating procedures as specified under ¶ 8-201.12(E), and is in compliance with LAW and this Code.

8-3 Permit to Operate

8-301 Requirement

8-301.11 Prerequisite for Operation.

A PERSON may not operate a FOOD ESTABLISHMENT without a valid PERMIT to operate issued by the REGULATORY AUTHORITY. Pf

8-302 Application Procedure

8-302.11 Submission 30 Calendar Days

HACCP được vận hành và quản lý phù hợp; Pf

(F) Các tài liệu hỗ trợ như:

(1) NHÂN VIÊN THỰC PHẨM và kế hoạch đào tạo giám sát nhằm giải quyết các vấn đề an toàn THỰC PHẨM đáng quan tâm; Pf

(2) Bản sao các mẫu hồ sơ trống cần thiết để thực hiện KẾ HOẠCH HACCP; Pf

(3) Dữ liệu khoa học bổ sung hoặc thông tin khác, theo yêu cầu của CƠ QUAN QUY ĐỊNH, hỗ trợ cho việc xác định rằng đề xuất không ảnh hưởng đến an toàn THỰC PHẨM. Pf

(G) Bất kỳ thông tin nào khác theo yêu cầu của CƠ QUAN QUY ĐỊNH.

8-202 Bảo mật

8-202.10 Bí mật thương mại.

CƠ QUAN QUY ĐỊNH sẽ coi đó là bí mật theo LUẬT, thông tin đáp ứng các tiêu chí được quy định trong LUẬT đối với bí mật thương mại và có trong các biểu mẫu báo cáo kiểm tra cũng như trong các kế hoạch và thông số kỹ thuật được gửi theo quy định trong §§ 8-201.12 và 8-201.14 .

8-203 Kiểm tra và Phê duyệt Xây dựng

8-203.10 Kiểm tra trước khi hoạt động.

CƠ QUAN QUY ĐỊNH sẽ tiến hành một hoặc nhiều cuộc kiểm tra trước khi hoạt động để xác minh rằng CƠ SỞ THỰC PHẨM được xây dựng và trang bị theo các kế hoạch ĐÃ ĐƯỢC PHÊ DUYỆT và các sửa đổi ĐƯỢC PHÊ DUYỆT của các kế hoạch đó, đã thiết lập các quy trình vận hành tiêu chuẩn như được chỉ định trong ¶ 8-201.12(E) và tuân thủ LUẬT PHÁP và Bộ Quy tắc này.

8-3 Giấy phép hoạt động

8-301 Yêu cầu

8-301.11 Điều kiện tiên quyết để Hoạt động.

MỘT CÁ NHÂN không được vận hành CƠ SỞ THỰC PHẨM nếu không có GIẤY PHÉP hoạt động hợp lệ do CƠ QUAN QUY ĐỊNH cấp. Pf

8-302 Thủ tục đăng ký

8-302.11 Gửi 30 ngày theo lịch trước

Before Proposed Opening.

An applicant shall submit an application for a PERMIT at least 30 calendar days before the date planned for opening a FOOD ESTABLISHMENT or the expiration date of the current PERMIT for an existing facility.

8-302.12 Form of Submission.

A PERSON desiring to operate a FOOD ESTABLISHMENT shall submit to the REGULATORY AUTHORITY a written application for a PERMIT on a form provided by the REGULATORY AUTHORITY.

8-302.13 Qualifications and Responsibilities of Applicants.

To qualify for a PERMIT, an applicant shall:

- (A) Be an owner of the FOOD ESTABLISHMENT or an officer of the legal ownership;
- (B) Comply with the requirements of this Code;
- (C) As specified under § 8-402.11, agree to allow access to the FOOD ESTABLISHMENT and to provide required information; and
- (D) Pay the applicable PERMIT fees at the time the application is submitted.

8-302.14 Contents of the Application.

The application shall include:

- (A) The name, birth date, mailing address, telephone number, and signature of the PERSON applying for the PERMIT and the name, mailing address, and location of the FOOD ESTABLISHMENT;
- (B) Information specifying whether the FOOD ESTABLISHMENT is owned by an association, corporation, individual, partnership, or other legal entity;
- (C) A statement specifying whether the FOOD ESTABLISHMENT:
 - (1) Is mobile or stationary and temporary or permanent, and
 - (2) Is an operation that includes one or more of the following:
 - (a) Prepares, offers for sale, or serves TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD:

khi mở đề xuất.

Người nộp đơn phải nộp đơn xin GIẤY PHÉP ít nhất 30 ngày theo lịch trước ngày dự định mở CƠ SỞ THỰC PHẨM hoặc ngày hết hạn của GIẤY PHÉP hiện tại đối với cơ sở hiện có.

8-302.12 Hình thức đệ trình.

MỘT NGƯỜI mong muốn vận hành CƠ SỞ THỰC PHẨM phải nộp cho CƠ QUAN QUY ĐỊNH một GIẤY XIN PHÉP bằng văn bản theo mẫu do CƠ QUAN QUY ĐỊNH cung cấp.

8-302.13 Trình độ chuyên môn và trách nhiệm của người nộp đơn.

Đề đủ điều kiện xin GIẤY PHÉP, người nộp đơn phải:

- (A) Là chủ sở hữu của CƠ SỞ THỰC PHẨM hoặc viên chức của quyền sở hữu hợp pháp;
- (B) Tuân thủ các yêu cầu của Bộ luật này;
- (C) Theo quy định trong § 8-402.11, đồng ý cho phép truy cập CƠ SỞ THỰC PHẨM và cung cấp thông tin cần thiết; Và
- (D) Thanh toán các khoản phí GIẤY PHÉP hiện hành tại thời điểm nộp đơn đăng ký.

8-302.14 Nội dung của đơn xin phép.

Hồ sơ bao gồm:

- (A) Tên, ngày sinh, địa chỉ gửi thư, số điện thoại và chữ ký của NGƯỜI xin GIẤY PHÉP cũng như tên, địa chỉ gửi thư và địa điểm của CƠ SỞ THỰC PHẨM;
- (B) Thông tin chỉ định liệu CƠ SỞ THỰC PHẨM có thuộc sở hữu của một hiệp hội, công ty, cá nhân, công ty hợp danh hoặc pháp nhân khác hay không;
- (C) Một tuyên bố xác định liệu CƠ SỞ THỰC PHẨM:
 - (1) Di động hoặc cố định và tạm thời hoặc lâu dài, và
 - (2) Là một hoạt động bao gồm một hoặc nhiều điều sau đây:
 - (a) Chuẩn bị, chào bán hoặc phục vụ KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ ĐỂ THỰC PHẨM AN TOÀN:

- (i) Only to order upon a consumer's request,
- (ii) In advance in quantities based on projected consumer demand and discards food that is not sold or served at an approved frequency, or
- (iii) Using time as the public health control as specified under § 3-501.19,

(b) Prepares TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD in advance using a FOOD preparation method that involves two or more steps which may include combining TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD ingredients; cooking; cooling; reheating; hot or cold holding; freezing; or thawing,

(c) Prepares FOOD as specified under Subparagraph (C)(2)(b) of this section for delivery to and consumption at a location off the PREMISES of the FOOD ESTABLISHMENT where it is prepared,

(d) Prepares FOOD as specified under Subparagraph (C)(2)(b) of this section for service to a HIGHLY SUSCEPTIBLE POPULATION,

(e) Prepares only food that is not time/temperature control of safety food, or

(f) Does not prepare, but offers for sale only prePACKAGED FOOD that is not TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD;

(D) The name, title, address, and telephone number of the PERSON directly responsible for the FOOD ESTABLISHMENT;

(E) The name, title, address, and telephone number of the PERSON who functions as the immediate supervisor of the PERSON specified under ¶ (D) of this section such as the zone, district, or regional supervisor;

(F) The names, titles, and addresses of:

- (1) The PERSONS comprising the legal ownership as specified under ¶ (B) of this section including the owners and officers, and

(i) Chỉ nhận đặt hàng theo yêu cầu của người tiêu dùng,

(ii) Đặt trước với số lượng dựa trên nhu cầu dự kiến của người tiêu dùng và loại bỏ thực phẩm không được bán hoặc phục vụ theo tần suất đã được phê duyệt, hoặc

(iii) Sử dụng thời gian làm biện pháp kiểm soát sức khỏe cộng đồng như được chỉ định trong § 3-501.19,

(b) Chuẩn bị trước KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ CHO THỰC PHẨM AN TOÀN bằng phương pháp chuẩn bị THỰC PHẨM bao gồm hai bước trở lên có thể bao gồm việc kết hợp KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ CHO các thành phần THỰC PHẨM AN TOÀN; nấu nướng; làm mát; hâm nóng; giữ nóng hoặc lạnh; đóng băng; hoặc rã đông,

(c) Chuẩn bị THỰC PHẨM như được quy định trong Tiểu đoạn (C)(2)(b) của phần này để giao đến và tiêu thụ tại một địa điểm ngoài CƠ SỞ THỰC PHẨM nơi nó được chuẩn bị,

(d) Chuẩn bị THỰC PHẨM như được chỉ định trong Tiểu đoạn (C)(2)(b) của phần này để phục vụ NHÓM DÂN SỐ CÓ NGUY CƠ CAO,

(e) Chỉ chuẩn bị thực phẩm không kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn, hoặc

(f) Không chuẩn bị mà chỉ chào bán THỰC PHẨM ĐÓNG GÓI SẴN KHÔNG KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ ĐỂ THỰC PHẨM AN TOÀN;

(D) Tên, chức danh, địa chỉ và số điện thoại của NGƯỜI chịu trách nhiệm trực tiếp về CƠ SỞ THỰC PHẨM;

(E) Tên, chức danh, địa chỉ và số điện thoại của NGƯỜI có chức năng là người giám sát trực tiếp của NGƯỜI được chỉ định trong ¶ (D) của phần này chẳng hạn như giám sát khu vực, quận hoặc khu vực;

(F) Tên, chức danh và địa chỉ của:

- (1) NHỮNG NGƯỜI bao gồm quyền sở hữu hợp pháp như được chỉ định trong ¶ (B) của phần này bao gồm chủ sở hữu và cán bộ, và

(2) The local resident agent if one is required based on the type of legal ownership;

(G) A statement signed by the applicant that:

(1) Attests to the accuracy of the information provided in the application, and

(2) Affirms that the applicant will:

(a) Comply with this Code, and

(b) Allow the REGULATORY AUTHORITY access to the establishment as specified under § 8-402.11 and to the records specified under §§ 3-203.12 and 5-205.13 and Subparagraph 8-201.14(D)(6); and

(H) Other information required by the REGULATORY AUTHORITY.

8-303 Issuance

8-303.10 New, Converted, or Remodeled Establishments.

For FOOD ESTABLISHMENTS that are required to submit plans as specified under § 8-201.11 the REGULATORY AUTHORITY shall issue a PERMIT to the applicant after:

(A) A properly completed application is submitted;

(B) The required fee is submitted;

(C) The required plans, specifications, and information are reviewed and APPROVED; and

(D) A preoperational inspection as specified in § 8-203.10 shows that the establishment is built or remodeled in accordance with the APPROVED plans and specifications and that the establishment is in compliance with this Code.

8-303.20 Existing Establishments, Permit Renewal, and Change of Ownership.

The REGULATORY AUTHORITY may renew a PERMIT for an existing FOOD ESTABLISHMENT or may issue a PERMIT to a new owner of an existing FOOD ESTABLISHMENT after a properly completed application is submitted, reviewed, and APPROVED, the fees are paid, and an inspection shows that the establishment is in compliance with this Code.

(2) Đại lý cư trú tại địa phương nếu được yêu cầu dựa trên loại hình sở hữu hợp pháp;

(G) Một tuyên bố được ký bởi người nộp đơn rằng:

(1) Chứng thực tính chính xác của thông tin được cung cấp trong đơn, và

(2) Khẳng định rằng người nộp đơn sẽ:

(a) Tuân thủ Bộ quy tắc này, và

(b) Cho phép CƠ QUAN QUY ĐỊNH truy cập vào cơ sở như được chỉ định trong § 8-402.11 và các hồ sơ được chỉ định trong §§ 3-203.12 và 5-205.13 và Tiêu đoạn 8-201.14(D)(6); Và

(H) Thông tin khác theo yêu cầu của CƠ QUAN QUY ĐỊNH.

8-303 Phát hành

8-303.10 Cơ sở Mới, Đã Chuyển đổi hoặc Tu sửa.

Đối với CƠ SỞ THỰC PHẨM được yêu cầu nộp các kế hoạch như được chỉ định trong § 8-201.11, CƠ QUAN QUY ĐỊNH sẽ cấp GIẤY PHÉP cho người nộp đơn sau:

(A) Một ứng dụng hoàn thành đúng được nộp;

(B) Đã nộp phí theo yêu cầu;

(C) Các kế hoạch, thông số kỹ thuật và thông tin cần thiết được xem xét và PHÊ DUYỆT; Và

(D) Một cuộc kiểm tra trước khi hoạt động như được quy định trong § 8-203.10 cho thấy rằng cơ sở được xây dựng hoặc tu sửa theo các kế hoạch và thông số kỹ thuật ĐƯỢC PHÊ DUYỆT và rằng cơ sở tuân thủ Bộ quy tắc này.

8-303.20 Các Cơ sở Hiện có, Gia hạn Giấy phép và Thay đổi Quyền sở hữu.

CƠ QUAN QUY ĐỊNH có thể gia hạn GIẤY PHÉP cho CƠ SỞ THỰC PHẨM hiện có hoặc có thể cấp GIẤY PHÉP cho chủ sở hữu mới của CƠ SỞ THỰC PHẨM hiện có sau khi đơn đăng ký hoàn chỉnh đúng cách được gửi, xem xét và PHÊ DUYỆT, các khoản phí được thanh toán và cuộc kiểm tra cho thấy rằng cơ sở tuân thủ Bộ quy tắc này.

8-303.30 Denial of Application for Permit, Notice.

If an application for a PERMIT to operate is denied, the REGULATORY AUTHORITY shall provide the applicant with a notice that includes:

- (A) The specific reasons and Code citations for the PERMIT denial;
- (B) The actions, if any, that the applicant must take to qualify for a PERMIT; and

(C) Advisement of the applicant's right of appeal and the process and time frames for appeal that are provided in LAW.

8-304 Conditions of Retention**8-304.10 Responsibilities of the Regulatory Authority.**

(A) At the time a PERMIT is first issued, the REGULATORY AUTHORITY shall provide to the PERMIT HOLDER a copy of this Code so that the PERMIT HOLDER is notified of the compliance requirements and the conditions of retention, as specified under § 8-304.11, that are applicable to the PERMIT.

(B) Failure to provide the information specified in ¶ (A) of this section does not prevent the REGULATORY AUTHORITY from taking authorized action or seeking remedies if the PERMIT HOLDER fails to comply with this Code or an order, warning, or directive of the REGULATORY AUTHORITY.

8-304.11 Responsibilities of the Permit Holder.

Upon acceptance of the PERMIT issued by the REGULATORY AUTHORITY, the PERMIT HOLDER in order to retain the PERMIT shall:

- (A) Post the PERMIT in a location in the FOOD ESTABLISHMENT that is conspicuous to CONSUMERS;
- (B) Comply with the provisions of this Code including the conditions of a granted VARIANCE as specified under § 8-103.12, and APPROVED plans as specified under § 8-201.12;

8-303.30 Từ chối Đơn xin Giấy phép, Thông báo.

Nếu đơn xin GIẤY PHÉP hoạt động bị từ chối, CƠ QUAN QUY ĐỊNH sẽ cung cấp cho người nộp đơn một thông báo bao gồm:

- (A) Các lý do cụ thể và trích dẫn luật cho việc từ chối GIẤY PHÉP;
- (B) Các hành động, nếu có, mà người nộp đơn phải thực hiện để đủ điều kiện nhận GIẤY PHÉP; Và

(C) Tư vấn về quyền kháng cáo của người nộp đơn và quy trình cũng như khung thời gian kháng cáo được quy định trong LUẬT.

8-304 Điều kiện lưu giữ**8-304.10 Trách nhiệm của Cơ quan quản lý.**

(A) Tại thời điểm GIẤY PHÉP được cấp lần đầu, CƠ QUAN QUY ĐỊNH sẽ cung cấp cho NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP một bản sao của Bộ luật này để NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP được thông báo về các yêu cầu tuân thủ và các điều kiện lưu giữ, như được quy định trong § 8-304.11, được áp dụng cho GIẤY PHÉP.

(B) Việc không cung cấp thông tin được chỉ định trong ¶ (A) của phần này không ngăn cản CƠ QUAN QUY ĐỊNH thực hiện hành động được ủy quyền hoặc tìm kiếm biện pháp khắc phục nếu NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP không tuân thủ Bộ quy tắc này hoặc lệnh, cảnh báo hoặc chỉ thị của CƠ QUAN QUY ĐỊNH.

8-304.11 Trách nhiệm của Người được cấp Giấy phép.

Sau khi chấp nhận GIẤY PHÉP do CƠ QUAN QUẢN LÝ cấp, NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP để giữ lại GIẤY PHÉP phải:

- (A) Đăng GIẤY PHÉP ở một vị trí trong CƠ SỞ THỰC PHẨM mà NGƯỜI TIÊU DÙNG dễ thấy;
- (B) Tuân thủ các quy định của Bộ luật này, bao gồm các điều kiện của BIẾN CỐ được cấp như được chỉ định trong § 8-103.12 và các kế hoạch ĐƯỢC PHÊ DUYỆT như được chỉ định trong § 8-201.12;

(D) If a FOOD ESTABLISHMENT is required under § 8-201.13 to operate under a HACCP PLAN, comply with the plan as specified under § 8-103.12;

(D) Immediately contact the REGULATORY AUTHORITY to report an illness of a FOOD EMPLOYEE or CONDITIONAL EMPLOYEE as specified under ¶ 2-201.11(B);

(E) Immediately discontinue operations and notify the REGULATORY AUTHORITY if an IMMINENT HEALTH HAZARD may exist as specified under § 8-404.11;

(F) Allow representatives of the REGULATORY AUTHORITY access to the FOOD ESTABLISHMENT as specified under § 8-402.11;

(G) Replace existing facilities and EQUIPMENT specified in § 8-101.10 with facilities and EQUIPMENT that comply with this Code if:

(1) The REGULATORY AUTHORITY directs the replacement because the facilities and EQUIPMENT constitute a public health HAZARD or nuisance or no longer comply with the criteria upon which the facilities and EQUIPMENT were accepted,

(2) The REGULATORY AUTHORITY directs the replacement of the facilities and EQUIPMENT because of a change of ownership, or

(3) The facilities and EQUIPMENT are replaced in the normal course of operation;

(H) Comply with directives of the REGULATORY AUTHORITY including time frames for corrective actions specified in inspection reports, notices, orders, warnings, and other directives issued by the REGULATORY AUTHORITY in regard to the PERMIT HOLDER'S FOOD ESTABLISHMENT or in response to community emergencies;

(I) Accept notices issued and served by the REGULATORY AUTHORITY according to LAW; and

(J) Be subject to the administrative, civil,

(C) Nếu CƠ SỞ THỰC PHẨM được yêu cầu theo § 8-201.13 để hoạt động theo KẾ HOẠCH HACCP, hãy tuân thủ kế hoạch như được chỉ định trong § 8-103.12;

(D) Liên hệ ngay với CƠ QUAN QUY ĐỊNH để báo cáo tình trạng ốm đau của NHÂN VIÊN THỰC PHẨM hoặc NHÂN VIÊN CÓ NĂNG LỰC theo quy định trong ¶ 2-201.11(B);

(E) Ngay lập tức ngừng hoạt động và thông báo cho CƠ QUAN QUY ĐỊNH nếu có thể tồn tại MỐI NGUY SỨC KHỎE SẮP XẢY RA như được chỉ định trong § 8-404.11;

(F) Cho phép đại diện của CƠ QUAN QUY ĐỊNH truy cập vào CƠ SỞ THỰC PHẨM như được chỉ định trong § 8-402.11;

(G) Thay thế các cơ sở và THIẾT BỊ hiện có được quy định trong § 8-101.10 bằng các cơ sở và THIẾT BỊ tuân thủ Bộ luật này nếu:

(1) CƠ QUAN QUY ĐỊNH chỉ đạo việc thay thế vì cơ sở vật chất và THIẾT BỊ tạo thành MỐI NGUY hoặc phiền toái cho sức khỏe cộng đồng hoặc không còn tuân thủ các tiêu chí mà cơ sở vật chất và THIẾT BỊ đã được chấp nhận,

(2) CƠ QUAN QUY ĐỊNH chỉ đạo việc thay thế các cơ sở và THIẾT BỊ do thay đổi quyền sở hữu, hoặc

(3) Cơ sở vật chất và THIẾT BỊ được thay thế trong quá trình hoạt động bình thường;

(H) Tuân thủ các chỉ thị của CƠ QUAN QUY ĐỊNH bao gồm các khung thời gian cho các hành động khắc phục được chỉ định trong các báo cáo kiểm tra, thông báo, lệnh, cảnh báo và các chỉ thị khác do CƠ QUAN QUY ĐỊNH ban hành liên quan đến CƠ SỞ THỰC PHẨM CỦA NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP hoặc để ứng phó với các trường hợp khẩn cấp của cộng đồng;

(I) Chấp nhận các thông báo do CƠ QUAN QUẢN LÝ ban hành và tổng đạt theo LUẬT PHÁP; Và

(J) Chịu các biện pháp xử lý hành chính,

injunctive, and criminal remedies authorized in LAW for failure to comply with this Code or a directive of the REGULATORY AUTHORITY, including time frames for corrective actions specified in inspection reports, notices, orders, warnings, and other directives.

(K) Notify customers that a copy of the most recent establishment inspection report is available upon request by posting a sign or placard in a location in the food establishment that is conspicuous to customers or by another method acceptable to the REGULATORY AUTHORITY.

8-304.20 Permits Not Transferable.

A PERMIT may not be transferred from one PERSON to another PERSON, from one FOOD ESTABLISHMENT to another, or from one type of operation to another if the FOOD operation changes from the type of operation specified in the application as specified under ¶ 8-302.14(C) and the change in operation is not APPROVED.

8-4 Inspection and Correction of Violations

8-401 Frequency

8-401.10 Establishing Inspection Interval.

(A) Except as specified in ¶¶ (B) and (C) of this section, the REGULATORY AUTHORITY shall inspect a FOOD ESTABLISHMENT at least once every 6 months.

(B) *The regulatory authority may increase the interval between inspections beyond 6 months if:*

(1) *The FOOD ESTABLISHMENT is fully operating under an APPROVED and validated HACCP PLAN as specified under § 8-201.14 and ¶¶ 8-103.12(B) and (C);*

(2) *The FOOD ESTABLISHMENT is assigned a less frequent inspection frequency based on a written RISK-based inspection schedule that is being uniformly applied throughout the jurisdiction and at least*

dân sự, lệnh cấm và hình sự được LUẬT PHÁP cho phép vì không tuân thủ Bộ quy tắc này hoặc chỉ thị của CƠ QUAN QUY ĐỊNH, bao gồm cả khung thời gian cho các hành động khắc phục được nêu trong báo cáo kiểm tra, thông báo, lệnh, cảnh báo, và các chỉ thị khác.

(K) Thông báo cho khách hàng rằng một bản sao của báo cáo kiểm tra cơ sở gần đây nhất sẽ có sẵn theo yêu cầu bằng cách dán một biển báo hoặc bảng hiệu ở một vị trí trong cơ sở thực phẩm mà khách hàng dễ thấy hoặc bằng một phương pháp khác được CƠ QUAN QUY ĐỊNH chấp nhận.

8-304.20 Giấy phép Không được Chuyển nhượng.

GIẤY PHÉP không được chuyển từ NGƯỜI này sang NGƯỜI khác, từ CƠ SỞ THỰC PHẨM này sang CƠ SỞ THỰC PHẨM khác hoặc từ loại hoạt động này sang loại hoạt động khác nếu hoạt động THỰC PHẨM thay đổi từ loại hoạt động được chỉ định trong ứng dụng như được chỉ định theo ¶ 8-302.14(C) và sự thay đổi trong hoạt động không được PHÊ DUYỆT.

8-4 Kiểm tra và khắc phục vi phạm

8-401 Tần suất

8-401.10 Thiết lập khoảng thời gian kiểm tra.

(A) Trừ khi được quy định trong ¶¶ (B) và (C) của phần này, CƠ QUAN QUY ĐỊNH sẽ kiểm tra CƠ SỞ THỰC PHẨM ít nhất 6 tháng một lần.

(B) *Cơ quan quản lý có thể tăng khoảng thời gian giữa các lần kiểm tra vượt quá 6 tháng nếu:*

(1) *CƠ SỞ THỰC PHẨM đang hoạt động đầy đủ theo KẾ HOẠCH HACCP ĐƯỢC PHÊ DUYỆT và xác nhận như được chỉ định trong § 8-201.14 và ¶¶ 8-103.12(B) và (C);*

(2) *CƠ SỞ THỰC PHẨM được chỉ định tần suất kiểm tra ít thường xuyên hơn dựa trên lịch kiểm tra dựa trên RỦI RO bằng văn bản đang được áp dụng thống nhất trong toàn bộ khu vực tài phán và ít nhất*

once every 6 months the establishment is contacted by telephone or other means by the REGULATORY AUTHORITY to ensure that the establishment manager and the nature of FOOD operation are not changed; or

(3) The establishment's operation involves only coffee service and other unPACKAGED or prePACKAGED FOOD that is not TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD such as carbonated BEVERAGES and snack FOOD such as chips, nuts, popcorn, and pretzels.

(C) The REGULATORY AUTHORITY shall periodically inspect throughout its PERMIT period a TEMPORARY FOOD ESTABLISHMENT that prepares, sells, or serves unPACKAGED TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD and that:

(1) Has improvised rather than permanent facilities or EQUIPMENT for accomplishing functions such as handwashing, FOOD preparation and protection, FOOD temperature control, WAREWASHING, providing DRINKING WATER, waste retention and disposal, and insect and rodent control; or

(2) Has inexperienced FOOD EMPLOYEES.

8-401.20 Performance- and Risk-Based.

Within the parameters specified in § 8-401.10, the REGULATORY AUTHORITY shall prioritize, and conduct more frequent inspections based upon its assessment of a FOOD ESTABLISHMENT'S history of compliance with this Code and the establishment's potential as a vector of foodborne illness by evaluating:

(A) Past performance, for nonconformance with Code or HACCP PLAN requirements that are PRIORITY ITEMS or PRIORITY FOUNDATION ITEMS;

(B) Past performance, for numerous or repeat violations of Code or HACCP PLAN requirements that are CORE ITEMS;

(C) Past performance, for complaints

6 tháng một lần, CƠ QUAN QUY ĐỊNH sẽ liên hệ với cơ sở qua điện thoại hoặc các phương tiện khác để đảm bảo rằng người quản lý cơ sở và bản chất của hoạt động THỰC PHẨM không bị thay đổi; hoặc

(3) Hoạt động của cơ sở chỉ liên quan đến dịch vụ cà phê và THỰC PHẨM CHƯA ĐÓNG GÓI hoặc ĐÓNG GÓI sẵn khác mà không KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ CHO THỰC PHẨM AN TOÀN như ĐỒ UỐNG có ga và THỰC PHẨM ăn nhẹ như khoai tây chiên, quả hạch, bỏng ngô và bánh quy.

(C) CƠ QUAN QUY ĐỊNH sẽ kiểm tra định kỳ trong suốt thời hạn GIẤY PHÉP của CƠ SỞ THỰC PHẨM TẠM THỜI chuẩn bị, bán hoặc phục vụ KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ KHÔNG ĐÓNG GÓI CHO THỰC PHẨM AN TOÀN và rằng:

(1) Có cơ sở vật chất hoặc THIẾT BỊ tạm thời thay vì cố định để thực hiện các chức năng như rửa tay, chuẩn bị và bảo vệ THỰC PHẨM, kiểm soát nhiệt độ THỰC PHẨM, RỬA BÁT, cung cấp NƯỚC UỐNG, lưu giữ và xử lý chất thải, kiểm soát côn trùng và loài gặm nhấm; hoặc

(2) Có NHÂN VIÊN THỰC PHẨM thiếu kinh nghiệm.

8-401.20 Cơ sở Hiệu suất và Rủi ro.

Trong phạm vi các thông số được chỉ định trong § 8-401.10, CƠ QUAN QUY ĐỊNH sẽ ưu tiên và tiến hành kiểm tra thường xuyên hơn dựa trên đánh giá về lịch sử tuân thủ của CƠ SỞ THỰC PHẨM với Bộ quy tắc này và khả năng cơ sở là một vật trung gian truyền bệnh thực phẩm bằng cách đánh giá:

(A) Hiệu suất trước đây, đối với sự không phù hợp với các yêu cầu của Bộ luật hoặc KẾ HOẠCH HACCP là MỤC ƯU TIÊN hoặc MỤC NỀN TẢNG ƯU TIÊN;

(B) Hiệu suất trong quá khứ, vi phạm nhiều lần hoặc lặp lại các yêu cầu của Quy tắc hoặc KẾ HOẠCH HACCP là MỤC CỐT LỖI;

(C) Hiệu suất trong quá khứ, đối với các

investigated and found to be valid;
(D) The HAZARDS associated with the particular FOODS that are prepared, stored, or served;
(E) The type of operation including the methods and extent of FOOD storage, preparation, and service;
(F) The number of people served; and
(G) Whether the population served is a HIGHLY SUSCEPTIBLE POPULATION.

8-402 Competency and Access

8-402.10 Competency of Inspectors.

(A) An authorized representative of the REGULATORY AUTHORITY who inspects a FOOD ESTABLISHMENT or conducts plan review for compliance with this Code shall have knowledge, skills and ability to adequately perform the required duties.

(B) The REGULATORY AUTHORITY shall ensure that authorized representatives who inspect a FOOD ESTABLISHMENT or conduct plan review for compliance with this Code have access to training and continuing education as needed to properly identify violations and apply the Code.

402.11 Allowed at Reasonable Times after Due Notice.

After the REGULATORY AUTHORITY presents official credentials and provides notice of the purpose of, and an intent to conduct, an inspection, the PERSON IN CHARGE shall allow the REGULATORY AUTHORITY to determine if the FOOD ESTABLISHMENT is in compliance with this Code by allowing access to the establishment, allowing inspection, and providing information and records specified in this Code and to which the REGULATORY AUTHORITY is entitled according to LAW, during the FOOD ESTABLISHMENT'S hours of operation and other reasonable times.

8-402.20 Refusal, Notification of Right to Access, and Final Request for Access.

If a person denies access to the regulatory authority, the regulatory authority shall:

khieu nại được điều tra và cho là hợp lệ;
(D) CÁC MỐI NGUY liên quan đến THỰC PHẨM cụ thể được chuẩn bị, lưu trữ hoặc phục vụ;

(E) Loại hình hoạt động bao gồm các phương pháp và mức độ lưu trữ, chuẩn bị và phục vụ THỰC PHẨM;

(F) Số người được phục vụ; Và

(G) Dân số được phục vụ có phải là NHÓM DÂN SỐ CÓ NGUY CƠ CAO hay không.

8-402 Năng lực và quyền truy cập

8-402.10 Năng lực của Thanh tra viên.

(A) Đại diện được ủy quyền của CƠ QUAN QUY ĐỊNH kiểm tra CƠ SỞ THỰC PHẨM hoặc tiến hành đánh giá kế hoạch về việc tuân thủ Quy tắc này phải có kiến thức, kỹ năng và khả năng thực hiện đầy đủ các nhiệm vụ được yêu cầu.

(B) CƠ QUAN QUY ĐỊNH sẽ đảm bảo rằng các đại diện được ủy quyền kiểm tra CƠ SỞ THỰC PHẨM hoặc tiến hành đánh giá kế hoạch về việc tuân thủ Quy tắc này có quyền tiếp cận đào tạo và giáo dục thường xuyên khi cần thiết để xác định đúng các vi phạm và áp dụng Quy tắc.

402.11 Được cho phép vào Thời gian Hợp lý sau khi có Thông báo Đến hạn.

Sau khi CƠ QUAN QUY ĐỊNH xuất trình thông tin xác thực chính thức và cung cấp thông báo về mục đích cũng như ý định tiến hành kiểm tra, NGƯỜI CHỊU TRÁCH NHIỆM sẽ cho phép CƠ QUAN QUY ĐỊNH xác định xem CƠ SỞ THỰC PHẨM có tuân thủ Bộ quy tắc này hay không bằng cách cho phép truy cập vào cơ sở, cho phép kiểm tra, đồng thời cung cấp thông tin và hồ sơ được quy định trong Quy tắc này và mà CƠ QUAN QUY ĐỊNH có quyền theo LUẬT, trong giờ hoạt động của CƠ SỞ THỰC PHẨM và các thời gian hợp lý khác.

8-402.20 Từ chối, Thông báo về Quyền truy cập và Yêu cầu Truy cập Cuối cùng.

Nếu một người từ chối tiếp cận cơ quan quản lý, cơ quan quản lý sẽ:

- (A) Inform the PERSON that:
- (1) The permit holder is required to allow access to the regulatory authority as specified under § 8-402.11 of this Code,
- (2) Access is a condition of the acceptance and retention of a food establishment permit to operate as specified under ¶ 8-304.11(F), and
- (3) If access is denied, an order issued by the appropriate authority allowing access, hereinafter referred to as an inspection order, may be obtained according to LAW; and
- (B) Make a final request for access.

8-402.30 Refusal, Reporting.

If after the REGULATORY AUTHORITY presents credentials and provides notice as specified under § 8-402.11, explains the authority upon which access is requested, and makes a final request for access as specified in § 8-402.20, the PERSON IN CHARGE continues to REFUSE access, the REGULATORY AUTHORITY shall provide details of the denial of access on an inspection report form.

8-402.40 Inspection Order to Gain Access.

If denied access to a FOOD ESTABLISHMENT for an authorized purpose and after complying with § 8-402.20, the REGULATORY AUTHORITY may issue, or apply for the issuance of, an inspection order to gain access as provided in LAW.

8-403 Report of Findings

8-403.10 Documenting Information and Observations.

The REGULATORY AUTHORITY shall document on an inspection report form:

- (A) Administrative information about the FOOD ESTABLISHMENT'S legal identity, street and mailing addresses, type of establishment and operation as specified under ¶ 8-302.14(C), inspection date, and other information such as type of water supply and SEWAGE disposal, status of the PERMIT, and personnel certificates that

- (A) Thông báo cho NGƯỜI đó rằng:
- (1) Chủ sở hữu giấy phép được yêu cầu cho phép truy cập vào cơ quan quản lý theo quy định trong § 8-402.11 của Bộ luật này,
- (2) Quyền tiếp cận là điều kiện chấp nhận và duy trì giấy phép hoạt động của cơ sở thực phẩm như được quy định trong ¶ 8-304.11(F), và
- (3) Nếu quyền truy cập bị từ chối, có thể nhận được lệnh của cơ quan có thẩm quyền thích hợp cho phép truy cập, sau đây gọi là lệnh kiểm tra, theo LUẬT; Và
- (B) Đưa ra yêu cầu cuối cùng về quyền truy cập.

8-402.30 Từ chối, Báo cáo.

Nếu sau khi CƠ QUAN QUY ĐỊNH xuất trình thông tin xác thực và cung cấp thông báo như được chỉ định trong § 8-402.11, giải thích thẩm quyền mà quyền truy cập được yêu cầu và đưa ra yêu cầu cuối cùng về quyền truy cập như được chỉ định trong § 8-402.20, NGƯỜI CHỊU TRÁCH NHIỆM tiếp tục TỪ CHỐI quyền truy cập, CƠ QUAN QUY ĐỊNH sẽ cung cấp thông tin chi tiết về việc từ chối truy cập trên mẫu báo cáo kiểm tra.

8-402.40 Lệnh kiểm tra để có quyền truy cập.

Nếu bị từ chối quyền truy cập vào CƠ SỞ THỰC PHẨM cho mục đích được ủy quyền và sau khi tuân thủ § 8-402.20, CƠ QUAN QUY ĐỊNH có thể ban hành hoặc xin ban hành lệnh kiểm tra để có quyền truy cập theo quy định của LUẬT.

8-403 Báo cáo kết quả

8-403.10 Thông tin tài liệu và quan sát.

CƠ QUAN QUY ĐỊNH sẽ ghi lại trên mẫu báo cáo kiểm tra:

- (A) Thông tin hành chính về danh tính pháp lý, đường phố và địa chỉ gửi thư, loại hình cơ sở và hoạt động của CƠ SỞ THỰC PHẨM như được chỉ định trong ¶ 8-302.14(C), ngày kiểm tra và các thông tin khác như loại cấp nước và xử lý NƯỚC THẢI, trạng thái của GIẤY PHÉP và các chứng chỉ nhân sự có thể

may be required; and
(B) Specific factual observations of violative conditions or other deviations from this Code that require correction by the PERMIT HOLDER including:

(1) Failure of the PERSON IN CHARGE to demonstrate the knowledge of foodborne illness prevention, application of HACCP principles, and the requirements of this Code as specified under § 2-102.11,

(2) Failure of FOOD EMPLOYEES, CONDITIONAL EMPLOYEES, and the PERSON IN CHARGE to report a disease or medical condition as specified under ¶¶ 2-201.11(B) and (D),

(3) Nonconformance with PRIORITY ITEMS OR PRIORITY FOUNDATION ITEMS of this Code,

(4) Failure of the appropriate FOOD EMPLOYEES to demonstrate their knowledge of, and ability to perform in accordance with, the procedural, monitoring, verification, and corrective action practices required by the REGULATORY AUTHORITY as specified under § 8-103.12,

(5) Failure of the PERSON IN CHARGE to provide records required by the REGULATORY AUTHORITY for determining conformance with a HACCP PLAN as specified under Subparagraph 8-201.14(D)(6), and (6) Nonconformance with CRITICAL LIMITS of a HACCP PLAN.

8-403.20 Specifying Time Frame for Corrections.

The REGULATORY AUTHORITY shall specify on the inspection report form the time frame for correction of the violations as specified under §§ 8-404.11, 8-405.11, and 8-406.11.

8-403.30 Issuing Report and Obtaining Acknowledgment of Receipt.

At the conclusion of the inspection and according to LAW, the REGULATORY AUTHORITY shall provide a copy of the completed inspection report and the notice to correct violations to the PERMIT

được yêu cầu; Và

(B) Các quan sát thực tế cụ thể về các điều kiện vi phạm hoặc các sai lệch khác so với Quy tắc này yêu cầu NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP chỉnh sửa bao gồm:

(1) NGƯỜI CHỊU TRÁCH NHIỆM không chứng minh được kiến thức về phòng ngừa bệnh tật từ thực phẩm, áp dụng các nguyên tắc HACCP và các yêu cầu của Bộ luật này như được quy định trong § 2-102.11,

(2) NHÂN VIÊN THỰC PHẨM, NHÂN VIÊN CÓ NĂNG LỰC, và NGƯỜI CHỊU TRÁCH NHIỆM không báo cáo bệnh hoặc tình trạng y tế theo quy định trong ¶¶ 2-201.11(B) và (D),

(3) Sự không phù hợp với CÁC MỤC ƯU TIÊN HOẶC CÁC MỤC NỀN TẢNG ƯU TIÊN của Quy tắc này,

(4) NHÂN VIÊN THỰC PHẨM thích hợp không chứng minh được kiến thức và khả năng thực hiện của họ theo các thủ tục, giám sát, xác minh và thực hành hành động khắc phục theo yêu cầu của CƠ QUAN QUY ĐỊNH như được quy định trong § 8-103.12,

(5) NGƯỜI CHỊU TRÁCH NHIỆM không cung cấp hồ sơ theo yêu cầu của CƠ QUAN QUY ĐỊNH để xác định sự phù hợp với KẾ HOẠCH HACCP như được quy định trong Tiểu đoạn 8-201.14(D)(6) và (6) Sự không phù hợp với các GIỚI HẠN TỐI HẠN của KẾ HOẠCH HACCP.

8-403.20 Chỉ định Khung thời gian để Sửa chữa.

CƠ QUAN QUY ĐỊNH sẽ chỉ định trên biểu mẫu báo cáo kiểm tra khung thời gian để khắc phục các vi phạm như được chỉ định trong §§ 8-404.11, 8-405.11 và 8-406.11.

8-403.30 Phát hành báo cáo và xác nhận đã nhận.

Khi kết thúc kiểm tra và theo LUẬT, CƠ QUAN QUẢN LÝ sẽ cung cấp một bản sao của báo cáo kiểm tra đã hoàn thành và thông báo khắc phục vi phạm cho NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP hoặc

HOLDER or to the PERSON IN CHARGE, and request a signed acknowledgment of receipt.

8-403.40 Refusal to Sign Acknowledgment.

The regulatory authority shall:

(A) Inform a PERSON who declines to sign an acknowledgment of receipt of inspectional findings as specified in § 8-403.30 that:

- (1) An acknowledgment of receipt is not an agreement with findings,
- (2) Refusal to sign an acknowledgment of receipt will not affect the PERMIT HOLDER'S obligation to correct the violations noted in the inspection report within the time frames specified, and

(3) A refusal to sign an acknowledgment of receipt is noted in the inspection report and conveyed to the REGULATORY AUTHORITY'S historical record for the FOOD ESTABLISHMENT; and

(B) Make a final request that the PERSON IN CHARGE sign an acknowledgment receipt of inspectional findings.

8-403.50 Public Information.

Except as specified in § 8-202.10, the REGULATORY AUTHORITY shall treat the inspection report as a public document and shall make it available for disclosure to a PERSON who requests it as provided in LAW.

8-404 Imminent Health Hazard

8-404.11 Ceasing Operations and Reporting.

(A) Except as specified in ¶ (B) and (C) of this section, a PERMIT HOLDER shall immediately discontinue operations and notify the REGULATORY AUTHORITY if an IMMINENT HEALTH HAZARD may exist because of an emergency such as a fire, flood, extended interruption of electrical or water service, SEWAGE backup, misuse of POISONOUS OR TOXIC MATERIALS, onset of an apparent foodborne illness outbreak, gross insanitary occurrence or condition, or other circumstance that may endanger public health. P

NGƯỜI CHỊU TRÁCH NHIỆM, đồng thời yêu cầu ký xác nhận đã nhận.

8-403.40 Từ chối ký Xác nhận.

Cơ quan quản lý có trách nhiệm:

(A) Thông báo cho NGƯỜI từ chối ký xác nhận đã nhận kết quả kiểm tra theo quy định trong § 8-403.30 rằng:

- (1) Một xác nhận đã nhận không phải là một thỏa thuận với những phát hiện,
- (2) Việc từ chối ký xác nhận đã nhận sẽ không ảnh hưởng đến nghĩa vụ của NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP trong việc khắc phục các vi phạm được ghi trong báo cáo kiểm tra trong khung thời gian quy định, và

(3) Việc từ chối ký xác nhận đã nhận được ghi trong báo cáo kiểm tra và được chuyển đến hồ sơ lịch sử của CƠ QUAN QUY ĐỊNH đối với CƠ SỞ THỰC PHẨM; Và

(B) Đưa ra yêu cầu cuối cùng rằng NGƯỜI PHỤ TRÁCH phải ký vào biên bản xác nhận đã nhận được kết quả kiểm tra.

8-403.50 Thông tin công khai.

Trừ khi được quy định trong § 8-202.10, CƠ QUAN QUY ĐỊNH sẽ coi báo cáo kiểm tra là tài liệu công khai và sẽ cung cấp báo cáo đó để tiết lộ cho NGƯỜI yêu cầu như được quy định trong LUẬT.

8-404 Mọi nguy sức khỏe sắp xảy ra

8-404.11 Ngừng Hoạt động và Báo cáo.

(A) Trừ khi được quy định trong ¶ (B) và (C) của phần này, NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP phải ngừng hoạt động ngay lập tức và thông báo cho CƠ QUAN QUY ĐỊNH nếu có thể tồn tại MỐI NGUY SỨC KHOẺ SẮP XẢY RA do tình trạng khẩn cấp như hỏa hoạn, lũ lụt, kéo dài gián đoạn dịch vụ điện hoặc nước, dự phòng NƯỚC THẢI, sử dụng sai VẬT LIỆU ĐỘC HOẶC CHẤT ĐỘC, bắt đầu bùng phát dịch bệnh do thực phẩm rõ ràng, tình trạng hoặc sự có mặt về sinh nghiêm trọng hoặc tình

(B) A PERMIT HOLDER need not discontinue operations in an area of an establishment that is unaffected by the IMMINENT HEALTH HAZARD.

(C) Considering the nature of the potential hazard involved and the complexity of the corrective action needed, the regulatory authority may agree to continuing operations in the event of an extended interruption of electrical or water service if:

(1) A written emergency operating plan has been approved;

(2) Immediate corrective action is taken to eliminate, prevent, or control any food safety risk and imminent health hazard associated with the electrical or water service interruption; and

(3) The regulatory authority is informed upon implementation of the written emergency operating plan.

8-404.12 Resumption of Operations.

If operations are discontinued as specified under § 8-404.11 or otherwise according to LAW, the PERMIT HOLDER shall obtain approval from the REGULATORY AUTHORITY before resuming operations.

8-405 Violation of Priority Item or Priority Foundation Item

8-405.11 Timely Correction.

(A) Except as specified in ¶ (B) of this section, a PERMIT HOLDER shall at the time of inspection correct a violation of a PRIORITY ITEM or PRIORITY FOUNDATION ITEM of this Code and implement corrective actions for a HACCP PLAN provision that is not in compliance with its CRITICAL LIMIT. Pf

(B) Considering the nature of the potential hazard involved and the complexity of the corrective action needed, the regulatory authority may agree to or specify a longer time frame, not to exceed:

huống khác có thể gây nguy hiểm cho sức khỏe cộng đồng. P

(B) NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP không cần phải ngừng hoạt động trong khu vực của cơ sở không bị ảnh hưởng bởi MỖI NGUY SỨC KHỎE SẮP XÂY RA.

(C) Xem xét bản chất của mỗi nguy hiểm ẩn liên quan và mức độ phức tạp của hành động khắc phục cần thiết, cơ quan quản lý có thể đồng ý tiếp tục hoạt động trong trường hợp dịch vụ điện hoặc nước bị gián đoạn kéo dài nếu:

(1) Kế hoạch vận hành khẩn cấp bằng văn bản đã được phê duyệt;

(2) Hành động khắc phục ngay lập tức được thực hiện để loại bỏ, ngăn chặn hoặc kiểm soát mọi rủi ro về an toàn thực phẩm và mỗi nguy sức khỏe sắp xảy ra liên quan đến việc gián đoạn dịch vụ điện hoặc nước; Và

(3) Cơ quan quản lý được thông báo khi thực hiện kế hoạch vận hành khẩn cấp bằng văn bản.

8-404.12 Tiếp tục hoạt động.

Nếu các hoạt động bị ngừng theo quy định trong § 8-404.11 hoặc theo LUẬT, NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP phải xin phép CƠ QUAN QUY ĐỊNH trước khi tiếp tục hoạt động.

8-405 Vi phạm Mục ưu tiên hoặc Mục cơ sở ưu tiên

8-405.11 Sửa chữa kịp thời.

(A) Trừ khi được quy định trong ¶ (B) của phần này, tại thời điểm kiểm tra, NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP phải khắc phục vi phạm đối với MỤC ƯU TIÊN hoặc MỤC NỀN TẢNG ƯU TIÊN của Bộ luật này và thực hiện các hành động khắc phục đối với điều khoản KẾ HOẠCH HACCP không phù hợp với GIỚI HẠN TỐI HẠN của nó. Pf

(B) Xem xét bản chất của mỗi nguy hiểm ẩn liên quan và mức độ phức tạp của hành động khắc phục cần thiết, cơ quan quản lý có thể đồng ý hoặc chỉ định khung thời gian dài hơn, không vượt quá:

(1) 72 hours after the inspection, for the permit holder to correct violations of a priority item; or

(2) 10 calendar days after the inspection, for the permit holder to correct violations of a priority foundation item or HACCP plan deviations.

8-405.20 Verification and Documentation of Correction.

(A) After observing at the time of inspection a correction of a violation of a PRIORITY ITEM or PRIORITY FOUNDATION ITEM or a HACCP PLAN deviation, the REGULATORY AUTHORITY shall enter the violation and information about the corrective action on the inspection report.

(B) As specified under ¶ 8-405.11(B), after receiving notification that the PERMIT HOLDER has corrected a violation of a PRIORITY ITEM OR PRIORITY FOUNDATION ITEM or HACCP PLAN deviation, or at the end of the specified period of time, the REGULATORY AUTHORITY shall verify correction of the violation, document the information on an inspection report, and enter the report in the REGULATORY AUTHORITY'S records.

8-406 Core Item Violation

8-406.11 Time Frame for Correction.

(A) Except as specified in ¶ (B) of this section, the PERMIT HOLDER shall correct CORE ITEMS by a date and time agreed to or specified by the REGULATORY AUTHORITY but no later than 90 calendar days after the inspection.

(C) The regulatory authority may approve a compliance schedule that extends beyond the time limits specified under ¶ (A) of this section if a written schedule of compliance is submitted by the permit holder and no health hazard exists or will result from allowing an extended schedule for compliance.

(D)

8-5 Prevention of Foodborne Disease Transmission By Employees

8-501 Investigation and Control

8-501.10 Obtaining Information:

(1) 72 giờ sau khi kiểm tra, người được cấp giấy phép khắc phục các vi phạm đối với hạng mục ưu tiên; hoặc

(2) 10 ngày dương lịch sau khi kiểm tra, để người được cấp giấy phép khắc phục các vi phạm đối với hạng mục cơ sở ưu tiên hoặc các sai lệch trong kế hoạch HACCP.

8-405.20 Xác minh và lập hồ sơ sửa chữa.

(A) Sau khi quan sát tại thời điểm kiểm tra việc khắc phục vi phạm MỤC ƯU TIÊN hoặc MỤC NỀN TẢNG ƯU TIÊN hoặc sai lệch KẾ HOẠCH HACCP, CƠ QUAN QUY ĐỊNH sẽ nhập lỗi vi phạm và thông tin về hành động khắc phục vào báo cáo kiểm tra.

(B) Như được quy định trong ¶ 8-405.11(B), sau khi nhận được thông báo rằng NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP đã sửa lỗi vi phạm MỤC ƯU TIÊN HOẶC MỤC NỀN TẢNG ƯU TIÊN hoặc sai lệch KẾ HOẠCH HACCP, hoặc vào cuối khoảng thời gian đã chỉ định, CƠ QUAN QUY ĐỊNH sẽ xác minh việc khắc phục vi phạm, ghi lại thông tin trên báo cáo kiểm tra và nhập báo cáo vào hồ sơ của CƠ QUAN QUY ĐỊNH.

8-406 Vi phạm mục cốt lõi

8-406.11 Khung thời gian để sửa chữa.

(A) Trừ khi được quy định trong ¶ (B) của phần này, NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP phải sửa CÁC MỤC CỐT LỖI trước ngày và giờ đã được CƠ QUAN QUY ĐỊNH đồng ý hoặc chỉ định nhưng không muộn hơn 90 ngày theo lịch sau khi kiểm tra.

(B) Cơ quan quản lý có thể phê duyệt một lịch trình tuân thủ kéo dài vượt quá giới hạn thời gian được chỉ định trong ¶ (A) của phần này nếu một lịch trình tuân thủ bằng văn bản được đệ trình bởi người được cấp giấy phép và không có mối nguy sức khỏe nào tồn tại hoặc sẽ dẫn đến việc cho phép một lịch trình tuân thủ kéo dài.

8-5 Ngăn ngừa lây truyền bệnh từ thực phẩm của nhân viên

8-501 Điều tra và Kiểm soát

8-501.10 Thu thập Thông tin: Tiền sử

Personal History of Illness, Medical Examination, and Specimen Analysis.

The REGULATORY AUTHORITY shall act when it has reasonable cause to believe that a FOOD EMPLOYEE or CONDITIONAL EMPLOYEE has possibly transmitted disease; may be infected with a disease in a communicable form that is transmissible through FOOD; may be a carrier of infectious agents that cause a disease that is transmissible through FOOD; or is affected with a boil, an infected wound, or acute respiratory infection, by:

- (A) Securing a confidential medical history of the FOOD EMPLOYEE or CONDITIONAL EMPLOYEE suspected of transmitting disease or making other investigations as deemed appropriate; and
- (B) Requiring appropriate medical examinations, including collection of specimens for laboratory analysis, of a suspected FOOD EMPLOYEE or CONDITIONAL EMPLOYEE.

8-501.20 Restriction or Exclusion of Food Employee, or Summary Suspension of Permit.

Based on the findings of an investigation related to a FOOD EMPLOYEE or CONDITIONAL EMPLOYEE who is suspected of being infected or diseased, the REGULATORY AUTHORITY may issue an order to the suspected FOOD EMPLOYEE, CONDITIONAL EMPLOYEE or PERMIT HOLDER instituting one or more of the following control measures:

- (A) RESTRICTING the FOOD EMPLOYEE or CONDITIONAL EMPLOYEE;
- (B) EXCLUDING the FOOD EMPLOYEE or CONDITIONAL EMPLOYEE; or
- (C) Closing the FOOD ESTABLISHMENT by summarily suspending a PERMIT to operate in accordance with LAW.

8-501.30 Restriction or Exclusion Order: Warning or Hearing Not Required, Information Required in Order.**Bệnh tật Cá nhân, Kiểm tra Y tế và Phân tích Mẫu vật.**

CƠ QUAN QUY ĐỊNH sẽ hành động khi có lý do hợp lý để tin rằng NHÂN VIÊN THỰC PHẨM hoặc NHÂN VIÊN CÓ NĂNG LỰC có khả năng lây truyền bệnh; có thể bị nhiễm một bệnh ở dạng truyền nhiễm có thể lây truyền qua THỰC PHẨM; có thể là vật mang mầm bệnh truyền nhiễm gây bệnh lây truyền qua THỰC PHẨM; hoặc bị nốt, vết thương nhiễm trùng hoặc nhiễm trùng đường hô hấp cấp tính do:

- (A) Bảo mật lịch sử y tế bí mật của NHÂN VIÊN THỰC PHẨM hoặc NHÂN VIÊN CÓ NĂNG LỰC bị nghi ngờ truyền bệnh hoặc thực hiện các cuộc điều tra khác khi được cho là phù hợp; Và
- (B) Yêu cầu kiểm tra y tế thích hợp, bao gồm cả việc lấy mẫu bệnh phẩm để phân tích trong phòng thí nghiệm, của NHÂN VIÊN THỰC PHẨM hoặc NHÂN VIÊN CÓ NĂNG LỰC bị nghi ngờ.

8-501.20 Hạn chế hoặc Loại trừ Nhân viên Thực phẩm, hoặc Tạm dừng Giấy phép.

Dựa trên kết quả điều tra liên quan đến NHÂN VIÊN THỰC PHẨM hoặc NHÂN VIÊN CÓ NĂNG LỰC bị nghi ngờ nhiễm bệnh hoặc mắc bệnh, CƠ QUAN QUY ĐỊNH có thể ra lệnh cho NHÂN VIÊN THỰC PHẨM, NHÂN VIÊN CÓ NĂNG LỰC hoặc NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP bị nghi ngờ thực hiện một hoặc nhiều biện pháp kiểm soát sau đây:

- (A) HẠN CHẾ NHÂN VIÊN THỰC PHẨM hoặc NHÂN VIÊN CÓ NĂNG LỰC;
- (B) NGOẠI TRỪ NHÂN VIÊN THỰC PHẨM hoặc NHÂN VIÊN CÓ NĂNG LỰC; hoặc
- (C) Đóng cửa CƠ SỞ THỰC PHẨM bằng cách tạm thời đình chỉ GIẤY PHÉP hoạt động theo LUẬT.

8-501.30 Lệnh Hạn chế hoặc Loại trừ: Cảnh báo hoặc Điều trần Không bắt buộc, Thông tin bắt buộc theo thứ tự.

Based on the findings of the investigation as specified in § 8-501.10 and to control disease transmission, the REGULATORY AUTHORITY may issue an order of RESTRICTION or EXCLUSION to a suspected FOOD EMPLOYEE or the PERMIT HOLDER without prior warning, notice of a hearing, or a hearing if the order:

(A) States the reasons for the RESTRICTION or EXCLUSION that is ordered;

(B) States the evidence that the FOOD EMPLOYEE or PERMIT HOLDER shall provide in order to demonstrate that the reasons for the RESTRICTION or EXCLUSION are eliminated;

(C) States that the suspected FOOD EMPLOYEE or the PERMIT HOLDER may request an appeal hearing by submitting a timely request as provided in LAW; and

(D) Provides the name and address of the REGULATORY AUTHORITY representative to whom a request for an appeal hearing may be made.

8-501.40 Removal of Exclusions and Restrictions.

The REGULATORY AUTHORITY shall release a FOOD EMPLOYEE, OR CONDITIONAL EMPLOYEE from RESTRICTION or EXCLUSION according to LAW and the conditions specified under § 2-201.13.

Dựa trên kết quả điều tra như được chỉ định trong § 8-501.10 và để kiểm soát việc truyền bệnh, CƠ QUAN QUY ĐỊNH có thể ban hành lệnh HẠN CHẾ hoặc LOẠI TRỪ đối với NHÂN VIÊN THỰC PHẨM bị nghi ngờ hoặc NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP mà không cần cảnh báo trước, thông báo về phiên điều trần, hoặc một phiên điều trần nếu lệnh:

(A) Nêu rõ lý do HẠN CHẾ hoặc LOẠI TRỪ được ra lệnh;

(B) Nêu bằng chứng mà NHÂN VIÊN THỰC PHẨM hoặc NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP phải cung cấp để chứng minh rằng các lý do HẠN CHẾ hoặc LOẠI TRỪ đã được loại bỏ;

(C) Các tiểu bang rằng NHÂN VIÊN THỰC PHẨM bị nghi ngờ hoặc NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP có thể yêu cầu phiên điều trần kháng cáo bằng cách gửi yêu cầu kịp thời theo quy định của LUẬT; và

(D) Cung cấp tên và địa chỉ của đại diện CƠ QUAN QUY ĐỊNH có thể gửi yêu cầu điều trần kháng cáo.

8-501.40 Loại bỏ các Loại trừ và Hạn chế.

CƠ QUAN QUY ĐỊNH sẽ giải phóng NHÂN VIÊN THỰC PHẨM, HOẶC NHÂN VIÊN CÓ NĂNG LỰC khỏi bị HẠN CHẾ hoặc LOẠI TRỪ theo LUẬT và các điều kiện được quy định trong § 2-201.13.

ANNEXES

CÁC PHỤ LỤC

Annex 1 Compliance and Enforcement Phụ lục 1 Tuân thủ và Thực thi

Parts:

- 1 PURPOSE
- 2 EXPLANATION
- 3 PRINCIPLE
- 4 RECOMMENDATION
- 5 PARTS

Các phần:

- 1 MỤC ĐÍCH
- 2 GIẢI THÍCH
- 3 NGUYÊN TẮC
- 4 KHUYẾN NGHỊ
- 5 CÁC BỘ PHẬN

1. PURPOSE

The purpose of this Annex is to set forth provisions, in codified form, that provide a full array of enforcement mechanisms while recognizing the diverse statutes and regulations that currently govern the operations of the thousands of State and local regulatory agencies.

2. EXPLANATION

State or local statutes, regulations, and ordinances vary in their design, specificity, and degree of comprehensiveness in that they may:

- (A) Contain authorities that provide the basis for certain post-inspection compliance strategies but remain silent with respect to other enforcement mechanisms;
- (B) Include specific requirements that are different from those provided in this Annex; and
- (C) Be structured so that provisions such as administrative procedures are embodied in sections of the law that transcend and are separate from those governing food establishments.

Consequently, in this document a deliberate attempt is made to extract those provisions that could conceptually be adopted as an extension of Chapter 8 if they were compatible with existing, governing State and local statutes. The extracted provisions are numbered to sequentially follow Chapter 8 but are placed in this Annex so that regulatory agencies can revise them to be consistent with their statutes and their needs as

1. MỤC ĐÍCH

Mục đích của Phụ lục này là đưa ra các điều khoản, dưới dạng hệ thống hóa, cung cấp đầy đủ các cơ chế thực thi đồng thời công nhận các đạo luật và quy định đa dạng hiện đang chi phối hoạt động của hàng nghìn cơ quan quản lý của Tiểu bang và địa phương.

2. GIẢI THÍCH

Các đạo luật, quy định và pháp lệnh của tiểu bang hoặc địa phương khác nhau về thiết kế, tính cụ thể và mức độ toàn diện ở chỗ chúng có thể:

- (A) Bao gồm các cơ quan cung cấp cơ sở cho một số chiến lược tuân thủ sau thanh tra nhưng lại giữ im lặng đối với các cơ chế thực thi khác;
- (B) Bao gồm các yêu cầu cụ thể khác với những yêu cầu được cung cấp trong Phụ lục này; Và
- (C) Được cấu trúc sao cho các điều khoản như thủ tục hành chính được thể hiện trong các phần của luật vượt trội và tách biệt với các cơ sở thực phạm quản lý.

Do đó, trong tài liệu này, một nỗ lực có chủ ý được thực hiện để trích xuất những điều khoản mà về mặt khái niệm có thể được thông qua như một phần mở rộng của Chương 8 nếu chúng tương thích với các đạo luật hiện hành của Tiểu bang và địa phương. Các điều khoản được trích xuất được đánh số thứ tự theo Chương 8 nhưng được đặt trong Phụ lục này để các cơ quan quản lý có thể sửa đổi chúng cho phù hợp với các đạo luật và nhu cầu của

discussed in the Recommendation, below.

It is anticipated that adoption of this Code will be facilitated by the fact that:

(A) The compliance provisions of Chapter 8 that should be an integral part of State or local food regulations are part of the text of the Code; and

(B) The administrative and judicial enforcement provisions that are critical to the framework of a food regulatory program, but that may be repetitive or discrepant when compared to State or local statutes, are separated in this Annex.

3. PRINCIPLE

Although the situations necessitating escalated enforcement actions comprise a small percentage of those encountered by the regulator, a full spectrum of enforcement tools must be available where immediate hazards exist, or where compliance is not obtained voluntarily. Thus, a jurisdiction must have in place both the necessary statutory framework that includes a broad-based, well-defined enforcement component and regulations that specify the requirements within those legal authorities. It is imperative that there be clearly stated and legally sound rules that include the criteria for compliance and enforcement, the responsibilities of all parties, sanctions for noncompliance, and due process guarantees.

4. RECOMMENDATION

FDA recommends that agencies assess their statutory provisions that pertain to food establishments in light of this Annex and consider proposing changes to their statutes and regulations where they determine that provisions contained within this Annex will strengthen their programs. Such an assessment may involve reviewing problems encountered in attempts to prosecute under existing State or local provisions; considering comments received by the regulatory

họ như được thảo luận trong Khuyến nghị bên dưới.

Người ta dự đoán rằng việc áp dụng Bộ quy tắc này sẽ được tạo điều kiện thuận lợi bởi thực tế là:

(A) Các điều khoản tuân thủ của Chương 8 nên là một phần không thể tách rời của các quy định về thực phẩm của Tiểu bang hoặc địa phương, là một phần của nội dung của Bộ luật; Và

(B) Các điều khoản thực thi hành chính và tư pháp rất quan trọng đối với khuôn khổ của chương trình quản lý thực phẩm, nhưng có thể lặp lại hoặc khác biệt khi so sánh với các đạo luật của Tiểu bang hoặc địa phương, được tách riêng trong Phụ lục này.

3. NGUYÊN TẮC

Mặc dù các tình huống đòi hỏi các hành động thực thi leo thang chỉ chiếm một tỷ lệ nhỏ trong số những trường hợp mà cơ quan quản lý gặp phải, nhưng phải có đầy đủ các công cụ thực thi khi tồn tại các mối nguy sắp xảy ra hoặc khi việc tuân thủ không được thực hiện một cách tự nguyện. Do đó, một khu vực tài phán phải có sẵn cả khung pháp lý cần thiết bao gồm thành phần thực thi trên diện rộng, được xác định rõ ràng và các quy định cụ thể hóa các yêu cầu trong các cơ quan pháp lý đó. Điều bắt buộc là phải có các quy tắc được nêu rõ ràng và hợp pháp bao gồm các tiêu chí tuân thủ và thực thi, trách nhiệm của tất cả các bên, các biện pháp trừng phạt đối với việc không tuân thủ và đảm bảo đúng thủ tục.

4. KHUYẾN NGHỊ

FDA khuyến nghị rằng các cơ quan nên đánh giá các điều khoản theo luật định của họ liên quan đến các cơ sở thực phẩm theo Phụ lục này và xem xét đề xuất thay đổi các đạo luật và quy định của họ khi họ xác định rằng các điều khoản trong Phụ lục này sẽ củng cố các chương trình của họ. Việc đánh giá như vậy có thể liên quan đến việc xem xét các vấn đề gặp phải trong nỗ lực truy tố theo các điều khoản hiện hành của Tiểu bang hoặc địa phương; xem xét ý kiến nhận được của cơ

authority about its enforcement process; consulting with staff and legal counsel to identify gaps or weaknesses in the provisions; comparing provisions with sister agencies for comprehensiveness, equity, and uniformity; and seeking input from outside sources that have experience in taking, or being the subject of, enforcement actions.

Appropriate wording and cross referencing changes to the provisions in this Annex may be necessary, based on whether they are adopted as statutes or regulations. Modifications to the adoption forms (Forms #2-A and #2-B in Annex 7) may also be necessary based on that decision.

5. PARTS

8-6 Constitutional Protection

8-601 Procedural Safeguards

8-601.10 Preservation of Rights

The REGULATORY AUTHORITY shall justly apply the remedies according to LAW and this Code, to preserve the rights to equal protection and due process of a PERSON to whom the remedies are applied.

8-602 Judicial Review

8-602.10 Rights of Recipients of Orders or Decisions.

A recipient of a REGULATORY AUTHORITY order or decision may file a petition for judicial review in a court of competent jurisdiction after available administrative appeal remedies are exhausted.

8-7 Authority

8-701 Legal Authority

8-701.10 Adoption of Regulations.

The REGULATORY AUTHORITY shall have the requisite legal authority from the appropriate statute/ordinance making authority to adopt and enforce regulations to carry out the administrative and judicial enforcement provisions of the Code that are critical to the framework of a Food Establishment regulatory program, to include the requirement for

quan quản lý về quá trình thực thi của nó; tham khảo ý kiến của nhân viên và cố vấn pháp lý để xác định những lỗ hổng hoặc điểm yếu trong các điều khoản; so sánh các quy định với các cơ quan chị em về tính toàn diện, công bằng và thống nhất; và tìm kiếm thông tin đầu vào từ các nguồn bên ngoài có kinh nghiệm trong việc thực hiện hoặc là đối tượng của các hành động thực thi.

Những thay đổi về cách diễn đạt phù hợp và tham chiếu chéo đối với các điều khoản trong Phụ lục này có thể cần thiết, dựa trên việc chúng có được thông qua dưới dạng đạo luật hoặc quy định hay không. Các sửa đổi đối với các biểu mẫu được thông qua (Mẫu #2-A và #2-B trong Phụ lục 7) cũng có thể cần thiết dựa trên quyết định đó.

5. CÁC BỘ PHẬN

8-6 Bảo vệ Hiến pháp

8-601 Các biện pháp bảo vệ theo thủ tục

8-601.10 Bảo lưu Quyền

CƠ QUAN QUY ĐỊNH sẽ áp dụng một cách công bằng các biện pháp khắc phục theo LUẬT và Bộ luật này, để bảo vệ các quyền được bảo vệ bình đẳng và theo đúng thủ tục của NGƯỜI được áp dụng các biện pháp khắc phục.

8-602 Đánh giá tư pháp

8-602.10 Quyền của Người nhận Lệnh hoặc Quyết định.

Người nhận lệnh hoặc quyết định của CƠ QUAN QUY ĐỊNH có thể nộp đơn yêu cầu xem xét lại tư pháp tại tòa án có thẩm quyền sau khi các biện pháp kháng cáo hành chính có sẵn đã hết.

8-7 Thẩm quyền

8-701 Cơ quan pháp lý

8-701.10 Thông qua Quy định.

CƠ QUAN QUY ĐỊNH sẽ có thẩm quyền pháp lý cần thiết từ cơ quan ban hành đạo luật/pháp lệnh thích hợp để thông qua và thực thi các quy định nhằm thực hiện các điều khoản thực thi hành chính và tư pháp của Bộ luật rất quan trọng đối với khuôn khổ chương trình quản lý của Cơ sở Thực phẩm, bao gồm yêu cầu cấp Giấy phép.

the issuance of a Permit.

8-701.11 Implementation of Regulations.

Appropriate modifications to the adoption forms (Form #2-A (Adoption by Reference short form) and #2-B (Adoption by Section-by-Section Reference)) in Annex 7, where used, shall be made consistent with said legal authority to enact regulations and enforce compliance of the Code, whether they are adopted as statutes or regulations.

8-701.20 Basis for Action.

The REGULATORY AUTHORITY shall clearly state and reference within the Code the legally sound basis for compliance and enforcement action, the responsibilities of the parties, sanctions for noncompliance and due process.

8-8 Notices

8-801 Service of Notice

8-801.10 Proper Methods.

(Note: Adoption of this section provides the basis for serving notice of inspectional findings as specified in § 8-403.30 and would be cited there.)

A notice issued in accordance with this Code shall be considered to be properly served if it is served by one of the following methods:

(A) The notice is personally served by the REGULATORY AUTHORITY, a LAW enforcement officer, or a PERSON authorized to serve a civil process to the PERMIT HOLDER, the PERSON IN CHARGE, or PERSON operating a FOOD ESTABLISHMENT without a PERMIT;

(B) The notice is sent by the REGULATORY AUTHORITY to the last known address of the PERMIT HOLDER or the PERSON operating a FOOD ESTABLISHMENT without a PERMIT, by registered or certified mail or by other public means so that a written acknowledgment of receipt may be acquired; or

(C) The notice is provided by the REGULATORY AUTHORITY in accordance

8-701.11 Thực hiện Quy định.

Các sửa đổi phù hợp đối với các biểu mẫu được thông qua (Mẫu #2-A (Biểu mẫu ngắn được thông qua) và #2-B (thông qua theo tham chiếu từng phần)) trong Phụ lục 7, nếu được sử dụng, sẽ được thực hiện phù hợp với cơ quan pháp lý nói trên để ban hành các quy định và thực thi việc tuân thủ Quy tắc, cho dù chúng được thông qua dưới dạng đạo luật hay quy định.

8-701.20 Cơ sở cho Hành động.

CƠ QUAN QUY ĐỊNH phải nêu rõ và viện dẫn trong Bộ quy tắc cơ sở pháp lý vững chắc cho hành động tuân thủ và thực thi, trách nhiệm của các bên, các biện pháp trừng phạt đối với việc không tuân thủ và thủ tục tố tụng.

8-8 Thông báo

8-801 Dịch vụ Thông báo

8-801.10 Phương pháp thích hợp.

(Lưu ý: Việc thông qua phần này cung cấp cơ sở để gửi thông báo về các phát hiện kiểm tra như được chỉ định trong § 8-403.30 và sẽ được trích dẫn ở đó)

Thông báo được phát hành theo quy định của Bộ luật này được coi là đã được tổng đạt hợp lệ nếu được tổng đạt bằng một trong các phương thức sau:

(A) Thông báo được đích thân CƠ QUAN QUY ĐỊNH, nhân viên thực thi LUẬT hoặc NGƯỜI được ủy quyền tổng đạt một thủ tục dân sự gửi cho NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP, NGƯỜI PHỤ TRÁCH hoặc NGƯỜI điều hành CƠ SỞ THỰC PHẨM mà không có GIẤY PHÉP;

(B) CƠ QUAN QUY ĐỊNH gửi thông báo đến địa chỉ được biết đến cuối cùng của NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP hoặc NGƯỜI điều hành CƠ SỞ THỰC PHẨM mà không có GIẤY PHÉP, bằng thư đã đăng ký hoặc được chứng nhận hoặc bằng các phương tiện công cộng khác để có thể nhận được văn bản xác nhận đã nhận mua; hoặc

(C) Thông báo được cung cấp bởi CƠ QUAN QUY ĐỊNH theo một cách dịch

with another manner of service authorized in LAW.

8-801.20 Restriction or Exclusion Order, Hold Order or Summary Suspension.

An EMPLOYEE RESTRICTION or EXCLUSION order, an order to hold and not distribute FOOD, such as a hold, detention, embargo, or seizure order which is hereinafter referred to as a hold order, or a summary suspension order shall be:

(A) Served as specified in ¶ 8-801.10(A); or

(B) Clearly posted by the regulatory authority at a public entrance to the food establishment and a copy of the notice sent by first class mail to the permit holder or to the owner or custodian of the food, as appropriate.

8-801.30 When Notice is Effective.

Service is effective at the time of the notice's receipt or if service is made as specified in ¶ 8-801.20(B), at the time of the notice's posting.

8-801.40 Proof of Proper Service.

Proof of proper service may be made by affidavit of the PERSON making service or by admission of the receipt signed by the PERMIT HOLDER, the PERSON operating a FOOD ESTABLISHMENT without a PERMIT to operate, or an authorized agent.

8-9 Remedies

8-901 Criteria for Seeking Remedies

Administrative

8-902 Inspection Orders

8-903 Holding, Examination, and Destruction of Food

8-904 Summary Permit Suspension

8-905 Hearings Administration

8-906 Hearing Officer, Purpose Qualifications, Appointment, and Powers

8-907 Rights of Parties and Evidence

8-908 Settlement

Judicial

8-909 Inspection Orders-901 Criteria for

vụ khác được LUẬT cho phép.

8-801.20 Lệnh Hạn chế hoặc Loại trừ, Lệnh Giữ lại hoặc Đình chỉ Tóm tắt.

LỆNH HẠN CHẾ hoặc LOẠI TRỪ NHÂN VIÊN, lệnh tạm giữ và không phân phối THỰC PHẨM, chẳng hạn như lệnh tạm giữ, giam giữ, cấm vận hoặc tịch thu, sau đây được gọi là lệnh tạm giữ hoặc tóm tắt lệnh đình chỉ sẽ là:

(A) Được cung cấp như quy định trong ¶ 8-801.10(A); hoặc

(B) Được cơ quan quản lý niêm yết rõ ràng tại lối vào công cộng của cơ sở thực phẩm và một bản sao của thông báo được gửi bằng thư hạng nhất cho người được cấp giấy phép hoặc chủ sở hữu hoặc người trông coi thực phẩm, nếu thích hợp.

8-801.30 Khi Thông Báo Có Hiệu Lực.

Dịch vụ có hiệu lực vào thời điểm nhận được thông báo hoặc nếu dịch vụ được thực hiện theo quy định trong ¶ 8-801.20(B), tại thời điểm đăng thông báo.

8-801.40 Bằng chứng về Dịch vụ Thích hợp.

Bằng chứng về dịch vụ phù hợp có thể được đưa ra bằng bản khai có tuyên thệ của NGƯỜI thực hiện dịch vụ hoặc bằng cách thừa nhận biên lai có chữ ký của NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP, NGƯỜI điều hành CƠ SỞ THỰC PHẨM mà không có GIẤY PHÉP hoạt động hoặc đại lý được ủy quyền.

8-9 Biện pháp khắc phục

8-901 Tiêu chí Tìm kiếm Biện pháp khắc phục

Hành chính

8-902 Lệnh kiểm tra

8-903 Giữ, kiểm tra và tiêu hủy thực phẩm

8-904 Tóm tắt Giấy phép Đình chỉ

8-905 Quản lý Điều trần

8-906 Cán bộ Điều trần, Trình độ Mục đích, Bổ nhiệm và Quyền hạn

8-907 Quyền của các bên và bằng chứng

8-908 Đàm phán

Hoạt động tư pháp

8-909 Lệnh Kiểm tra-901 Tiêu chí Tìm

Seeking Remedies
8-910 Means of Instituting Judicial Enforcement Proceedings
8-911 Criminal Proceedings
8-912 Injunctive Proceeding
8-913 Civil Proceedings

8-901 Criteria for Seeking Remedies

8-901.10 Conditions Warranting Remedy.

The REGULATORY AUTHORITY may seek an administrative or judicial remedy to achieve compliance with the provisions of this Code if a PERSON operating a FOOD ESTABLISHMENT or EMPLOYEE:

- (A) Fails to have a valid permit to operate a food establishment as specified under § 8-301.11;
- (B) Violates any term or condition of a permit as specified under § 8-304.11;
- (C) Allows serious or repeated code violations to remain uncorrected beyond time frames for correction approved, directed, or ordered by the regulatory authority under ¶¶ 8-405.11(A) and (B), and ¶¶ 8-406.11(A) and (B);
- (D) Fails to comply with a regulatory authority order issued as specified in § 8-501.20 concerning an employee or conditional employee suspected of having a disease transmissible through food by infected persons;
- (E) Fails to comply with a hold order as specified in § 8-903.10;
- (F) Fails to comply with an order issued as a result of a hearing for an administrative remedy as specified in § 8-906.40; or
- (G) Fails to comply with a summary suspension order issued by the regulatory authority as specified in §§ 8-801.20 and 8-904.10.

Administrative

8-902 Inspection Orders

8-902.10 Gaining Access to Premises and Records.

(Note: Adoption of this section

kiểm Biện pháp khắc phục
8-910 Phương tiện tiến hành tố tụng thi hành án
8-911 Tố tụng hình sự
8-912 Thủ tục bắt buộc
8-913 Tố tụng dân sự

8-901 Tiêu chí Tìm kiếm Biện pháp khắc phục

8-901.10 Điều kiện Bảo hành Biện pháp khắc phục.

CƠ QUAN QUY ĐỊNH có thể tìm kiếm một biện pháp khắc phục hành chính hoặc tư pháp để đạt được sự tuân thủ các quy định của Bộ luật này nếu NGƯỜI điều hành CƠ SỞ THỰC PHẨM hoặc NHÂN VIÊN:

- (A) Không có giấy phép hợp lệ để vận hành cơ sở thực phẩm như được quy định trong § 8-301.11;
- (B) Vi phạm bất kỳ điều khoản hoặc điều kiện nào của giấy phép như được quy định trong § 8-304.11;
- (C) Cho phép các vi phạm quy tắc nghiêm trọng hoặc lặp đi lặp lại không được khắc phục ngoài khung thời gian khắc phục được cơ quan quản lý phê duyệt, chỉ đạo hoặc ra lệnh theo ¶¶ 8-405.11(A) và (B) và ¶¶ 8-406.11(A) và (B);
- (D) Không tuân thủ lệnh của cơ quan quản lý được ban hành như quy định trong § 8-501.20 liên quan đến một nhân viên hoặc nhân viên có năng lực bị nghi ngờ mắc bệnh truyền nhiễm qua thực phẩm bởi những người bị nhiễm bệnh;
- (E) Không tuân thủ lệnh tạm giữ như được quy định trong § 8-903.10;
- (F) Không tuân thủ lệnh được ban hành do kết quả của phiên điều trần về biện pháp khắc phục hành chính như được quy định trong § 8-906.40; hoặc
- (G) Không tuân thủ tóm tắt lệnh đình chỉ do cơ quan quản lý ban hành theo quy định tại §§ 8-801.20 và 8-904.10.

Hành chính

8-902 Lệnh kiểm tra

8-902.10 Giành quyền truy cập vào Cơ sở và Hồ sơ.

(Lưu ý: Việc thông qua phần này tạo

provides the basis for Subparagraph 8-402.20(A)(3) and § 8-402.40 and would be cited there.)

The REGULATORY AUTHORITY may order access for one or more of the following purposes, subject to LAW for gaining access:

- (A) If admission to the PREMISES of a FOOD ESTABLISHMENT is denied or other circumstances exist that would justify an inspection order under LAW, to make an inspection including taking photographs;
- (B) To examine and sample the FOOD; and
- (C) To examine the records on the PREMISES relating to FOOD purchased, received, or used by the FOOD ESTABLISHMENT.

8-902.20 Contents of Inspection Order.

The REGULATORY AUTHORITY'S inspection order shall:

- (A) Stipulate that access be allowed on or to the described PREMISES, FOOD, or records under the order's provisions;
- (B) Provide a description that specifies the PREMISES, FOOD, or records subject to the order; and
- (C) Specify areas to be accessed and activities to be performed.

8-903 Holding, Examination, and Destruction of Food

8-903.10 Hold Order, Justifying Conditions and Removal of Food.

(Note: Adoption of this section provides the basis for ¶ 3-202.18(B) and would be cited there.)

(A) According to time limits imposed by LAW, the REGULATORY AUTHORITY may place a hold order on a FOOD that:

- (1) Originated from an unAPPROVED source;
- (2) May be unsafe, ADULTERATED, or not honestly presented;
- (2) Is not labeled according to LAW, or, if raw MOLLUSCAN SHELLFISH, is not tagged or labeled according to LAW; or
- (4) Is otherwise not in compliance with

cơ sở cho Tiểu đoạn 8-402.20(A)(3) và § 8-402.40 và sẽ được trích dẫn ở đó)

CƠ QUAN QUY ĐỊNH có thể ra lệnh truy cập cho một hoặc nhiều mục đích sau đây, tuân theo LUẬT để có được quyền truy cập:

- (A) Nếu việc vào CƠ SỞ THỰC PHẨM bị từ chối hoặc có các trường hợp khác có thể biện minh cho lệnh kiểm tra theo LUẬT, để thực hiện kiểm tra bao gồm cả việc chụp ảnh;
- (B) Để kiểm tra và lấy mẫu THỰC PHẨM; Và
- (C) Để kiểm tra các hồ sơ về CƠ SỞ THỰC PHẨM liên quan đến THỰC PHẨM được CƠ SỞ THỰC PHẨM mua, nhận hoặc sử dụng.

8-902.20 Nội dung của Lệnh Thanh tra.

Lệnh kiểm tra của CƠ QUAN QUY ĐỊNH sẽ:

- (A) Quy định rằng quyền truy cập được phép vào hoặc tới CƠ SỞ, THỰC PHẨM hoặc hồ sơ được mô tả theo quy định của lệnh;
- (B) Cung cấp mô tả chỉ định CƠ SỞ, THỰC PHẨM hoặc hồ sơ tuân theo lệnh; Và
- (C) Chỉ định các khu vực được truy cập và các hoạt động sẽ được thực hiện.

8-903 Giữ, kiểm tra và tiêu hủy thực phẩm

8-903.10 Lệnh Giữ, Biện minh cho Điều kiện và Loại bỏ Thực phẩm.

(Lưu ý: Việc thông qua phần này tạo cơ sở cho ¶ 3-202.18(B) và sẽ được trích dẫn ở đó)

(A) Theo giới hạn thời gian do LUẬT quy định, CƠ QUAN QUY ĐỊNH có thể ra lệnh giữ đối với THỰC PHẨM:

- (1) Bắt nguồn từ một nguồn CHƯA ĐƯỢC PHÊ DUYỆT;
- (2) Có thể không an toàn, BỊ TẠP NHIỄM, hoặc trình bày không trung thực;
- (3) Không được dán nhãn theo LUẬT, hoặc, nếu là ĐỘNG VẬT NHUYỄN THỂ 2 MẢNH VỎ sống, không được gắn thẻ hoặc dán nhãn theo LUẬT; hoặc
- (4) Mặt khác không tuân thủ Quy tắc này.

this Code.

(B) If the REGULATORY AUTHORITY has reasonable cause to believe that the hold order will be violated, or finds that the order is violated, the REGULATORY AUTHORITY may remove the FOOD that is subject to the order to a place of safekeeping.

8-903.20 Hold Order, Warning or Hearing Not Required.

The REGULATORY AUTHORITY may issue a hold order to a PERMIT HOLDER or to a PERSON who owns or controls the FOOD, as specified in § 8-903.10, without prior warning, notice of a hearing, or a hearing on the hold order.

8-903.30 Hold Order, Contents.

The hold order notice shall:

(A) State that FOOD subject to the order may not be used, sold, moved from the FOOD ESTABLISHMENT, or destroyed without a written release of the order from the REGULATORY AUTHORITY;

(B) State the specific reasons for placing the FOOD under the hold order with reference to the applicable provisions of this Code and the HAZARD or adverse effect created by the observed condition;

(C) Completely identify the FOOD subject to the hold order by the common name, the label information, a container description, the quantity, REGULATORY AUTHORITY'S tag or identification information, and location;

(D) State that the PERMIT HOLDER has the right to an appeal hearing and may request a hearing by submitting a timely request as specified in §§ 8-905.10 and 8-905.20;

(E) State that the REGULATORY AUTHORITY may order the destruction of the FOOD if a timely request for an appeal hearing is not received; and

(F) Provide the name and address of the REGULATORY AUTHORITY representative to whom a request for an appeal hearing may be made.

8-903.40 Hold Order, Official Tagging of Food.

(B) Nếu CƠ QUAN QUY ĐỊNH có lý do hợp lý để tin rằng lệnh tạm giữ sẽ bị vi phạm hoặc phát hiện ra rằng lệnh bị vi phạm, CƠ QUAN QUY ĐỊNH có thể chuyển THỰC PHẨM tuân theo lệnh đến nơi cất giữ an toàn.

8-903.20 Giữ Lệnh, Không Cần Cảnh Báo hoặc Điều Trần.

CƠ QUAN QUY ĐỊNH có thể ra lệnh giữ cho NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP hoặc cho NGƯỜI sở hữu hoặc kiểm soát THỰC PHẨM, như được quy định trong § 8-903.10, mà không cần cảnh báo trước, thông báo về phiên điều trần hoặc phiên điều trần về lệnh giữ.

8-903.30 Lệnh Giữ, Nội dung.

Thông báo lệnh giữ sẽ:

(A) Tuyên bố rằng THỰC PHẨM tuân theo lệnh không được sử dụng, bán, di chuyển khỏi CƠ SỞ THỰC PHẨM hoặc tiêu hủy mà không có văn bản công bố lệnh từ CƠ QUAN QUY ĐỊNH;

(B) Nêu các lý do cụ thể để đặt THỰC PHẨM theo lệnh giữ có liên quan đến các điều khoản hiện hành của Bộ luật này và MỐI NGUY hoặc tác động bất lợi do điều kiện quan sát được tạo ra;

(C) Xác định đầy đủ THỰC PHẨM tuân theo lệnh giữ theo tên chung, thông tin nhãn, mô tả thùng chứa, số lượng, thể của CƠ QUAN QUẢN LÝ hoặc thông tin nhận dạng và vị trí;

(D) Tuyên bố rằng NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP có quyền yêu cầu điều trần kháng cáo và có thể yêu cầu điều trần bằng cách gửi yêu cầu kịp thời theo quy định tại §§ 8-905.10 và 8-905.20;

(E) Tuyên bố rằng CƠ QUAN QUY ĐỊNH có thể ra lệnh tiêu hủy THỰC PHẨM nếu không nhận được yêu cầu điều trần kháng cáo kịp thời; Và

(F) Cung cấp tên và địa chỉ của đại diện CƠ QUAN QUY ĐỊNH có thể gửi yêu cầu điều trần kháng cáo.

8-903.40 Lệnh Giữ, Gắn thẻ Chính thức cho Thực phẩm.

(A) The REGULATORY AUTHORITY shall securely place an official tag or label on the FOOD or containers or otherwise conspicuously identify FOOD subject to the hold order.

(B) The tag or other method used to identify a FOOD that is the subject of a hold order shall include a summary of the provisions specified in § 8-903.30 and shall be signed and dated by the REGULATORY AUTHORITY.

8-903.51 Hold Order, Food May Not Be Used or Moved.

(A) Except as specified in ¶ (B) of this section, a FOOD placed under a hold order may not be used, sold, served, or moved from the establishment by any PERSON.

(B) *The REGULATORY AUTHORITY may allow the PERMIT HOLDER the opportunity to store the FOOD in an area of the FOOD ESTABLISHMENT if the FOOD is protected from subsequent deterioration and the storage does not restrict operations of the establishment.*

8-903.60 Examining, Sampling, and Testing Food.

The REGULATORY AUTHORITY may examine, sample, and test FOOD in order to determine its compliance with this Code.

8-903.70 Hold Order, Removing the Official Tag.

Only the REGULATORY AUTHORITY may remove hold order tags, labels, or other identification from FOOD subject to a hold order.

8-903.80 Destroying or Denaturing Food.

If a hold order is sustained upon appeal or if a timely request for an appeal hearing is not filed, the REGULATORY AUTHORITY may order the PERMIT HOLDER or other PERSON who owns or has custody of the FOOD to bring the FOOD into compliance with this Code or to destroy or denature the FOOD under the REGULATORY AUTHORITY'S supervision.

(A) CƠ QUAN QUY ĐỊNH sẽ đặt thẻ hoặc nhãn chính thức một cách an toàn trên THỰC PHẨM hoặc hộp đựng hoặc bằng cách khác xác định rõ ràng THỰC PHẨM theo lệnh giữ.

(B) Thẻ hoặc phương pháp khác được sử dụng để xác định THỰC PHẨM là đối tượng của lệnh giữ phải bao gồm bản tóm tắt các điều khoản được chỉ định trong § 8-903.30 và sẽ được CƠ QUAN QUY ĐỊNH ký tên và ghi ngày tháng.

8-903.51 Lệnh Giữ, Không Được Sử Dụng hoặc Di Chuyển Thực Phẩm.

(A) Trừ khi được quy định trong ¶ (B) của phần này, THỰC PHẨM được đặt theo lệnh giữ lại không được sử dụng, bán, phục vụ hoặc di chuyển khỏi cơ sở bởi bất kỳ NGƯỜI nào.

(B) *CƠ QUAN QUY ĐỊNH có thể cho phép NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP có cơ hội lưu trữ THỰC PHẨM trong khu vực của CƠ SỞ THỰC PHẨM nếu THỰC PHẨM được bảo vệ khỏi sự xuống cấp sau đó và việc lưu trữ không hạn chế hoạt động của cơ sở.*

8-903.60 Kiểm tra, Lấy mẫu và Thử nghiệm Thực phẩm.

CƠ QUAN QUY ĐỊNH có thể kiểm tra, lấy mẫu và thử nghiệm THỰC PHẨM để xác định việc tuân thủ Bộ quy tắc này.

8-903.70 Lệnh Giữ, Xóa Thẻ Chính thức.

Chỉ CƠ QUAN QUY ĐỊNH mới có thể xóa thẻ, nhãn hoặc thông tin nhận dạng khác của lệnh giữ lại khỏi THỰC PHẨM tuân theo lệnh giữ.

8-903.80 Phá hủy hoặc Biến tính Thực phẩm.

Nếu lệnh tạm giữ được duy trì sau khi kháng cáo hoặc nếu không gửi yêu cầu kịp thời cho phiên điều trần kháng cáo, CƠ QUAN QUY ĐỊNH có thể ra lệnh cho NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP hoặc NGƯỜI khác sở hữu hoặc có quyền giám sát THỰC PHẨM để đưa THỰC PHẨM tuân thủ Bộ quy tắc này hoặc để phá hủy hoặc làm biến tính THỰC PHẨM dưới sự giám sát của CƠ QUAN QUẢN LÝ.

8-903.90 Releasing Food from Hold Order.

The REGULATORY AUTHORITY shall issue a notice of release from a hold order and shall remove hold tags, labels, or other identification from the FOOD if the hold order is vacated.

8-904 Summary Permit Suspension**8-904.10 Conditions Warranting Action.**

The REGULATORY AUTHORITY may summarily suspend a PERMIT to operate a FOOD ESTABLISHMENT if it determines through inspection, or examination of EMPLOYEES, FOOD, records, or other means as specified in this Code, that an IMMINENT HEALTHHAZARD exists.

8-904.20 Summary Suspension, Warning or Hearing Not Required.

The REGULATORY AUTHORITY may summarily suspend a PERSON'S PERMIT as specified in § 8-904.10 by providing written notice as specified in § 8-801.20 of the summary suspension to the PERMIT HOLDER or PERSON IN CHARGE, without prior warning, notice of a hearing, or a hearing.

8-904.30 Contents of the Notice.

A summary suspension notice shall state:

(A) That the FOOD ESTABLISHMENT PERMIT is immediately suspended and that all FOOD operations shall immediately cease;

(B) The reasons for summary suspension with reference to the provisions of this Code that are in violation;

(C) The name and address of the REGULATORY AUTHORITY representative to whom a written request for reinspection may be made and who may certify that reasons for the suspension are eliminated; and

(D) That the PERMIT HOLDER may request an appeal hearing by submitting a timely request as specified in §§ 8-905.10 and 8-905.20.

8-903.90 Giải phóng Thực phẩm khỏi Lệnh Giữ.

CƠ QUAN QUY ĐỊNH sẽ đưa ra thông báo giải phóng khỏi lệnh giữ và sẽ xóa thẻ giữ, nhãn hoặc thông tin nhận dạng khác khỏi THỰC PHẨM nếu lệnh giữ bị bỏ trống.

8-904 Tóm tắt Giấy phép Đình chỉ**8-904.10 Điều kiện Bảo đảm Hành động.**

CƠ QUAN QUY ĐỊNH có thể tạm thời đình chỉ GIẤY PHÉP vận hành CƠ SỞ THỰC PHẨM nếu cơ quan này xác định thông qua kiểm tra hoặc kiểm tra NHÂN VIÊN, THỰC PHẨM, hồ sơ hoặc các phương tiện khác như được quy định trong Bộ luật này, rằng tồn tại MỐI NGUY SỨC KHOẺ SẮP XẢY RA.

8-904.20 Tóm tắt Lệnh Đình chỉ, Cảnh báo hoặc Điều trần Không bắt buộc.

CƠ QUAN QUY ĐỊNH có thể đình chỉ tạm thời GIẤY PHÉP CỦA MỘT NGƯỜI như quy định tại § 8-904.10 bằng cách cung cấp thông báo bằng văn bản như quy định tại § 8-801.20 về việc đình chỉ tóm tắt cho NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP hoặc NGƯỜI PHỤ TRÁCH, mà không cần cảnh báo trước, thông báo về một phiên điều trần.

8-904.30 Nội dung của Thông báo.

Một thông báo đình chỉ tóm tắt phải nêu rõ:

(A) GIẤY PHÉP THÀNH LẬP CƠ SỞ THỰC PHẨM bị đình chỉ ngay lập tức và tất cả các hoạt động THỰC PHẨM sẽ chấm dứt ngay lập tức;

(B) Lý do đình chỉ tạm thời liên quan đến các quy định của Bộ luật này là vi phạm;

(C) Tên và địa chỉ của đại diện CƠ QUAN QUY ĐỊNH có thể gửi yêu cầu kiểm tra lại bằng văn bản và người có thể xác nhận rằng các lý do đình chỉ đã được loại bỏ; Và

(D) Rằng NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP có thể yêu cầu phiên điều trần kháng cáo bằng cách gửi yêu cầu kịp thời theo quy định trong §§ 8-905.10 và 8-905.20.

8-904.40 Time Frame for Reinspection.

After receiving a written request from the PERMIT HOLDER stating that the conditions cited in the summary suspension order no longer exist, the REGULATORY AUTHORITY shall conduct a reinspection of the FOOD ESTABLISHMENT for which the PERMIT was summarily suspended within 2 business days, which means 2 days during which the REGULATORY AUTHORITY'S office is open to the public.

8-904.50 Term of Suspension, Reinstatement of Permit.

(A) A summary suspension shall remain in effect until the conditions cited in the notice of suspension no longer exist and their elimination has been confirmed by the REGULATORY AUTHORITY through reinspection and other means as appropriate.

(B) The suspended PERMIT shall be reinstated immediately if the REGULATORY AUTHORITY determines that the public health HAZARD or nuisance no longer exists. A notice of reinstatement shall be provided to the PERMIT HOLDER or PERSON IN CHARGE.

8-905 Hearings Administration**8-905.10 Response to Notice of Hearing or Request for Hearing, Basis and Time Frame.**

(Note: Adoption of this section provides the basis for ¶¶ 8-303.30(C) and 8-501.30(C). ¶¶ 8-905.10(C) and (D) would be cited there.)

(A) A PERSON who receives a notice of hearing for an administrative remedy as specified in Part 8-8, § 8-901.10, or ¶ 8-905.30(A) and elects to respond to the notice shall file a response to notice as specified in § 8-905.20 within 7 calendar days after service.

(B) A PERMIT applicant may request a hearing regarding the disposition of an application for a new or revised PERMIT if the REGULATORY AUTHORITY does not

8-904.40 Khung thời gian để Thanh tra lại.

Sau khi nhận được yêu cầu bằng văn bản từ NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP nói rằng các điều kiện được trích dẫn trong lệnh đình chỉ tóm tắt không còn tồn tại, CƠ QUAN QUY ĐỊNH sẽ tiến hành kiểm tra lại CƠ SỞ THỰC PHẨM mà GIẤY PHÉP đã bị đình chỉ tạm thời trong vòng 2 ngày làm việc, có nghĩa là 2 ngày trong thời gian đó VĂN PHÒNG CỦA CƠ QUAN QUY ĐỊNH mở cửa cho công chúng.

8-904.50 Thời hạn Đình chỉ, Khôi phục Giấy phép.

(A) Đình chỉ tạm thời sẽ có hiệu lực cho đến khi các điều kiện nêu trong thông báo đình chỉ không còn tồn tại và việc loại bỏ chúng đã được CƠ QUAN QUY ĐỊNH xác nhận thông qua kiểm tra lại và các biện pháp khác nếu thích hợp.

(B) GIẤY PHÉP bị đình chỉ sẽ được khôi phục ngay lập tức nếu CƠ QUAN QUY ĐỊNH xác định rằng MỐI NGUY hoặc phiền toái đối với sức khỏe cộng đồng không còn tồn tại. Thông báo phục hồi sẽ được cung cấp cho NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP hoặc NGƯỜI PHỤ TRÁCH.

8-905 Quản lý Điều trần**8-905.10 Phản hồi Thông báo về Phiên điều trần hoặc Yêu cầu Phiên điều trần, Cơ sở và Khung thời gian.**

(Lưu ý: Việc thông qua phần này tạo cơ sở cho ¶¶ 8-303.30(C) và 8-501.30(C). ¶¶ 8-905.10(C) và (D) sẽ được trích dẫn ở đó.)

(A) MỘT NGƯỜI nhận được thông báo điều trần về biện pháp khắc phục hành chính như được chỉ định trong Phần 8-8, § 8-901.10, hoặc ¶ 8-905.30(A) và chọn phản hồi thông báo sẽ gửi phản hồi cho thông báo như được quy định trong § 8-905.20 trong vòng 7 ngày theo lịch sau khi cung cấp dịch vụ.

(B) Người nộp đơn xin GIẤY PHÉP có thể yêu cầu một phiên điều trần liên quan đến việc xử lý đơn xin GIẤY PHÉP mới hoặc sửa đổi nếu CƠ QUAN QUY ĐỊNH

issue or deny the PERMIT within the time frame specified in LAW.

(B) A PERMIT HOLDER may request a hearing to address concerns about the REGULATORY AUTHORITY'S denial of application for a PERMIT or request for a VARIANCE, or compliance actions, except that a hearing request does not stay the REGULATORY AUTHORITY'S restriction or exclusion of EMPLOYEES specified in §§ 8-501.10 - 8-501.40, a hold order specified in § 8-903.10, or the imposition of a summary suspension specified in § 8-904.10.

(D) A PERSON desiring a hearing in response to a denial of an application for PERMIT or an adverse administrative determination shall submit a hearing request to the REGULATORY AUTHORITY within 10 calendar days of the date of the denial, inspection, or compliance action, unless the REGULATORY AUTHORITY specifies in certain situations that the request shall be submitted within a shorter period of time.

8-905.20 Response to a Notice of Hearing or Request for Hearing, Required Form and Contents.

A response to a hearing notice or a request for hearing as specified in § 8-905.10 shall be in written form and contain the following:

(A) If a response to notice of hearing,
 (1) An admission or denial of each allegation of fact;
 (2) A statement as to whether the respondent waives the right to a hearing; and may also contain
 (3) A statement of defense, mitigation, or explanation concerning any allegation of fact; and
 (4) A request to the REGULATORY AUTHORITY for a settlement of the proceeding by consent agreement, if the REGULATORY AUTHORITY will provide this opportunity.

(B) If a request for hearing,
 (1) A statement of the issue of fact

không cấp hoặc từ chối GIẤY PHÉP trong khung thời gian được quy định trong LUẬT.

(C) NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP có thể yêu cầu một phiên điều trần để giải quyết những lo ngại về việc CƠ QUAN QUY ĐỊNH từ chối đơn xin GIẤY PHÉP hoặc yêu cầu của BIẾN CỐ, hoặc các hành động tuân thủ, ngoại trừ việc yêu cầu điều trần không tuân theo hạn chế hoặc loại trừ NHÂN VIÊN của CƠ QUAN QUY ĐỊNH đã chỉ định trong §§ 8-501.10 - 8-501.40, lệnh tạm giữ được chỉ định trong § 8-903.10 hoặc áp dụng đình chỉ tạm thời được chỉ định trong § 8-904.10.

(D) MỘT NGƯỜI mong muốn một phiên điều trần để phản hồi lại việc từ chối đơn xin GIẤY PHÉP hoặc một quyết định hành chính bất lợi sẽ gửi yêu cầu điều trần tới CƠ QUAN QUY ĐỊNH trong vòng 10 ngày dương lịch kể từ ngày từ chối, kiểm tra hoặc hành động tuân thủ, trừ khi CƠ QUAN QUY ĐỊNH chỉ định trong một số tình huống nhất định rằng yêu cầu sẽ được gửi trong một khoảng thời gian ngắn hơn.

8-905.20 Trả lời Thông báo Điều trần hoặc Yêu cầu Điều trần, Mẫu và Nội dung Yêu cầu.

Phản hồi đối với thông báo điều trần hoặc yêu cầu điều trần theo quy định tại § 8-905.10 phải ở dạng văn bản và có các nội dung sau:

(A) Nếu phản hồi về thông báo điều trần,
 (1) Thừa nhận hoặc từ chối từng cáo buộc về sự thật;
 (2) Tuyên bố liệu bị đơn có từ bỏ quyền được điều trần hay không; và cũng có thể chứa
 (3) Tuyên bố bào chữa, giảm nhẹ hoặc giải thích liên quan đến bất kỳ cáo buộc nào về sự thật; Và
 (4) Yêu cầu CƠ QUAN QUY ĐỊNH giải quyết thủ tục theo thỏa thuận đồng ý, nếu CƠ QUAN QUYỀN sẽ cung cấp cơ hội này.

(B) Nếu yêu cầu điều trần,
 (1) Tuyên bố về vấn đề thực tế được quy

specified in ¶ 8-905.30(B) for which the hearing is requested; and

(2) A statement of defense, mitigation, denial, or explanation concerning each allegation of fact.

(C) If either a response to notice of hearing or a request for a hearing,

(1) A statement indicating whether the presence of witnesses for the REGULATORY AUTHORITY is required; and

(2) The name and address of the respondent's or requester's legal counsel, if any.

8-905.30 Provided Upon Request.

The REGULATORY AUTHORITY shall hold hearings according to LAW and the provisions of this Code:

(A) As determined necessary by LAW or the REGULATORY AUTHORITY to accomplish the purpose and intent of this Code specified in § 8-101.10; and

(B) As requested by a PERMIT applicant or a PERMIT HOLDER if:

(1) Requested as specified in § 8-905.10, and

(2) The request demonstrates that there is a genuine and material issue of fact that justifies that a hearing be held.

8-905.40 Provided in Accordance with Law.

Hearings shall be conducted according to LAW, administrative procedures, and this Code.

8-905.50 Timeliness, Appeal Proceeding Within 5 Business Days, Other Proceeding Within 30 Calendar Days.

(A) The REGULATORY AUTHORITY shall afford a hearing:

(1) Except as provided in ¶ (B) of this section, within 5 business days after receiving a written request for an appeal hearing from:

(a) A PERSON who is EXCLUDED by the REGULATORY AUTHORITY from working in a FOOD ESTABLISHMENT as specified in §§ 8-501.10 - 8-501.40,

định trong ¶ 8-905.30(B) mà phiên điều trần được yêu cầu; Và

(2) Tuyên bố bào chữa, giảm nhẹ, từ chối hoặc giải thích liên quan đến từng cáo buộc về sự thật.

(C) Nếu một phản hồi đối với thông báo điều trần hoặc yêu cầu điều trần,

(1) Một tuyên bố cho biết liệu có cần sự hiện diện của các nhân chứng cho CƠ QUAN QUY ĐỊNH hay không; Và

(2) Tên và địa chỉ của luật sư của bị đơn hoặc người yêu cầu, nếu có.

8-905.30 Được cung cấp theo yêu cầu.

CƠ QUAN QUY ĐỊNH sẽ tổ chức các phiên điều trần theo LUẬT và các điều khoản của Bộ luật này:

(A) Khi được LUẬT PHÁP hoặc CƠ QUAN QUY ĐỊNH xác định là cần thiết để hoàn thành mục đích và ý định của Bộ luật này được quy định trong § 8-101.10; Và

(B) Theo yêu cầu của người xin GIẤY PHÉP hoặc NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP nếu:

(1) Được yêu cầu theo quy định trong § 8-905.10, và

(2) Yêu cầu chứng minh rằng có một vấn đề xác thực và quan trọng về sự thật chứng minh rằng một phiên điều trần được tổ chức.

8-905.40 Được cung cấp theo Luật.

Các phiên điều trần sẽ được tiến hành theo LUẬT, thủ tục hành chính và Bộ luật này.

8-905.50 Tính kịp thời, Thủ tục kháng cáo trong vòng 5 ngày làm việc, Thủ tục khác trong vòng 30 ngày theo lịch.

(A) CƠ QUAN QUY ĐỊNH sẽ tổ chức một buổi điều trần:

(1) Trừ khi được quy định trong ¶ (B) của phần này, trong vòng 5 ngày làm việc sau khi nhận được văn bản yêu cầu điều trần kháng cáo từ:

(a) MỘT NGƯỜI bị CƠ QUAN QUY ĐỊNH LOẠI TRỪ làm việc trong CƠ SỞ THỰC PHẨM như được quy định trong §§ 8-501.10 - 8-501.40,

(b) A PERMIT HOLDER or PERSON whose FOOD is subject to a hold order as specified in Subpart 8-903, or

(c) A PERMIT HOLDER whose PERMIT is summarily suspended as specified in Subpart 8-904; and

(2) Within 30 calendar days but no earlier than 7 calendar days after the service of a hearing notice to consider administrative remedies for other matters as specified in ¶ 8-905.10(C) or for matters as determined necessary by the REGULATORY AUTHORITY.

(B) A PERMIT HOLDER or PERSON who submits a request for a hearing as specified in Subparagraphs (A)(1)(a)-(c) of this section may waive the prompt hearing in the written request to the REGULATORY AUTHORITY.

8-905.60 Notice, Contents.

A notice of hearing shall contain the following information:

(A) Time, date, and place of the hearing;

(B) Purpose of the hearing;

(C) Facts that constitute the basis or reason for the hearing including specific details of violations or allegations;

(D) The rights of the respondent, including the right to be represented by counsel and to present witnesses and evidence on the respondent's behalf as specified in § 8-907.10;

(E) At the REGULATORY AUTHORITY'S discretion, the procedure for the respondent to request an offer from the REGULATORY AUTHORITY to settle the matter;

(F) The consequences of failing to appear at the hearing;

(G) The maximum sanctions or penalties as specified in ¶¶ 8-906.40(B) - (D) that may result from the hearing if the hearing concerns a proposed administrative remedy and if the facts are found to be as alleged;

(G) If the hearing concerns a proposed

(b) NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP hoặc NGƯỜI CÓ THỰC PHẨM phải tuân theo lệnh giữ như quy định trong Phần phụ 8-903, hoặc

(c) NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP CÓ GIẤY PHÉP bị đình chỉ tạm thời theo quy định tại Tiêu phần 8-904; Và

(2) Trong vòng 30 ngày theo lịch nhưng không sớm hơn 7 ngày theo lịch sau khi gửi thông báo điều trần để xem xét các biện pháp khắc phục hành chính đối với các vấn đề khác theo quy định tại ¶ 8-905.10(C) hoặc đối với các vấn đề được CƠ QUAN QUY ĐỊNH xác định là cần thiết.

(B) NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP hoặc NGƯỜI gửi yêu cầu điều trần như được chỉ định trong các Đoạn (A)(1)(a)-(c) của phần này có thể từ bỏ yêu cầu điều trần ngay lập tức trong văn bản yêu cầu gửi tới CƠ QUAN QUY ĐỊNH.

8-905.60 Thông báo, Nội dung.

Thông báo về phiên điều trần sẽ bao gồm các thông tin sau:

(A) Thời gian, ngày tháng và địa điểm của phiên điều trần;

(B) Mục đích của phiên điều trần;

(C) Các sự kiện cấu thành cơ sở hoặc lý do cho phiên điều trần bao gồm các chi tiết cụ thể về vi phạm hoặc cáo buộc;

(D) Các quyền của bị đơn, bao gồm quyền được đại diện bởi luật sư và đưa ra nhân chứng và bằng chứng thay mặt cho bị đơn như được quy định trong § 8-907.10;

(E) Theo quyết định của CƠ QUAN QUY ĐỊNH, thủ tục để bị đơn yêu cầu một đề nghị từ CƠ QUAN QUY ĐỊNH để giải quyết vấn đề;

(F) Hậu quả của việc không có mặt tại phiên điều trần;

(G) Các biện pháp trừng phạt hoặc hình phạt tối đa như được quy định trong ¶¶ 8-906.40(B) - (D) có thể phát sinh từ phiên điều trần nếu phiên điều trần liên quan đến một biện pháp khắc phục hành chính được đề xuất và nếu các sự kiện được phát hiện đúng như cáo buộc;

(H) Nếu phiên điều trần liên quan đến

administrative remedy, a statement specifying the form and time frame for response as specified in § 8- 905.10;

(I) Notification that the written response shall include the information specified in § 8-905.20; and

(J) The name and address of the PERSON to whom such written response shall be addressed.

8-905.70 Proceeding Commences Upon Notification.

A hearing proceeding commences at the time the REGULATORY AUTHORITY notifies the respondent of the hearing proceeding.

8-905.80 Procedure, Expeditious and Impartial.

Hearings shall be conducted in an expeditious and impartial manner.

8-905.90 Confidential.

(A) Hearings or portions of hearings may be closed to the public:

(1) If compelling circumstances, such as the need to discuss in the hearing a PERSON'S medical condition or a FOOD ESTABLISHMENT'S trade secrets, indicate that it would be prudent; and

(2) According to LAW, such as an open meetings LAW.

(B) A party to a hearing shall maintain confidentiality of discussions that warrant closing the hearing to the public.

8-905.100 Record of Proceeding.

A complete record of a hearing shall be prepared under the direction of the PERSON conducting the hearing and maintained as part of the REGULATORY AUTHORITY'S records for the FOOD ESTABLISHMENT. *Except as required by LAW, a verbatim transcript of the hearing need not be prepared.*

8-906 Hearing Officer, Purpose Qualifications, Appointment, and Powers

8-906.10 Appointment by Regulatory Authority and Purpose.

một biện pháp khắc phục hành chính được đề xuất, một tuyên bố nêu rõ hình thức và khung thời gian trả lời như được chỉ định trong § 8-905.10;

(I) Thông báo rằng văn bản trả lời sẽ bao gồm thông tin được chỉ định trong § 8-905.20; Và

(J) Tên và địa chỉ của NGƯỜI nhận được phản hồi bằng văn bản đó.

8-905.70 Quá trình tố tụng bắt đầu sau khi có thông báo.

Thủ tục điều trần bắt đầu vào thời điểm CƠ QUAN QUY ĐỊNH thông báo cho bị đơn về thủ tục điều trần.

8-905.80 Quy trình, sự khẩn trương và sự công bằng.

Các phiên điều trần sẽ được tiến hành một cách khẩn trương và công bằng.

8-905.90 Bảo mật.

(A) Các phiên điều trần hoặc một phần của phiên điều trần có thể không công khai:

(1) Nếu các trường hợp bắt buộc, chẳng hạn như cần thảo luận trong phiên điều trần về tình trạng sức khỏe của CÁ NHÂN hoặc bí mật thương mại của CƠ SỞ THỰC PHẨM, hãy chỉ ra rằng điều đó sẽ là thận trọng; Và

(2) Theo LUẬT, chẳng hạn như một cuộc họp mở LUẬT.

(B) Một bên tham gia phiên điều trần phải duy trì tính bảo mật của các cuộc thảo luận đảm bảo kết thúc phiên điều trần trước công chúng.

8-905.100 Hồ sơ tố tụng.

Hồ sơ đầy đủ của phiên điều trần sẽ được chuẩn bị dưới sự chỉ đạo của NGƯỜI tiến hành phiên điều trần và được lưu giữ như một phần hồ sơ của CƠ QUAN QUY ĐỊNH đối với CƠ SỞ THỰC PHẨM. *Trừ khi LUẬT PHÁP yêu cầu, không cần chuẩn bị bản ghi nguyên văn phiên điều trần.*

8-906 Cán bộ Điều trần, Trình độ chuyên môn, Bổ nhiệm và Quyền hạn

8-906.10 Bổ nhiệm bởi Cơ quan Quản lý và Mục đích.

The REGULATORY AUTHORITY may appoint a PERSON such as an adjudicator, administrative LAW judge, or examiner, hereinafter referred to as a hearing officer, who presides over a proceeding initiated by the REGULATORY AUTHORITY or by a PERSON contesting an action of the REGULATORY AUTHORITY, to perform one or more of the following:

(A) Hear the facts presented by an applicant or a PERMIT HOLDER;

(B) Make a decision or recommendation concerning administrative remedies to achieve compliance with this Code; or

(C) Address other concerns or allegations appropriately raised according to LAW, in the matter before the hearing officer.

8-906.20 Qualifications.

A hearing officer shall be knowledgeable of the provisions of this chapter and the LAW as they relate to hearings, and be:

(A) A REGULATORY AUTHORITY representative other than the PERSON who inspects the FOOD ESTABLISHMENT or who has any other role in making the decision that is being contested; or

(B) An individual who is not employed by the REGULATORY AUTHORITY.

8-906.30 Powers, Administration of Hearings.

(A) A hearing officer shall have the following powers in a hearing in which the hearing officer presides:

(1) Setting and conducting the course of a hearing requested in accordance with or authorized by this Code,

(2) Issuing subpoenas in the name of the REGULATORY AUTHORITY at the request of a party to a hearing, administering oaths and affirmations, examining witnesses, receiving evidence,

(3) Approving a consent agreement on the issues involved in the hearing entered into by the REGULATORY AUTHORITY and the respondent after the respondent receives a hearing notice,

(4) Sustaining, modifying, rescinding, or

CƠ QUAN QUY ĐỊNH có thể chỉ định một NGƯỜI chẳng hạn như người xét xử, thẩm phán LUẬT hành chính hoặc người kiểm tra, sau đây được gọi là viên chức điều trần, người chủ trì một thủ tục do CƠ QUAN QUY ĐỊNH khởi xướng hoặc bởi một NGƯỜI phản đối hành động của CƠ QUAN QUY ĐỊNH, để thực hiện một hoặc nhiều hơn những điều sau đây:

(A) Nghe sự thật do người nộp đơn hoặc NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP trình bày;

(B) Đưa ra quyết định hoặc khuyến nghị liên quan đến các biện pháp xử lý hành chính để tuân thủ Bộ quy tắc này; hoặc

(C) Giải quyết các mối quan tâm hoặc cáo buộc khác được đưa ra một cách thích hợp theo LUẬT, trong vấn đề trước viên chức điều trần.

8-906.20 Trình độ chuyên môn.

Một viên chức điều trần phải am hiểu các điều khoản của chương này và LUẬT khi chúng liên quan đến các phiên điều trần, và phải:

(A) Đại diện của CƠ QUAN QUY ĐỊNH không phải là NGƯỜI thanh tra CƠ SỞ THỰC PHẨM hoặc người có bất kỳ vai trò nào khác trong việc đưa ra quyết định đang được tranh cãi; hoặc

(B) Một cá nhân không được CƠ QUAN QUY ĐỊNH tuyển dụng.

8-906.30 Quyền hạn, Quản lý Điều trần.

(A) Viên chức điều trần sẽ có các quyền hạn sau đây trong phiên điều trần mà viên chức điều trần chủ trì:

(1) Thiết lập và tiến hành quá trình điều trần được yêu cầu theo hoặc được Bộ luật này cho phép,

(2) Cấp trát đòi hầu tòa nhân danh CƠ QUAN QUY ĐỊNH theo yêu cầu của một bên tham gia phiên điều trần, thực hiện lời tuyên thệ và xác nhận, kiểm tra nhân chứng, tiếp nhận bằng chứng,

(3) Phê duyệt thỏa thuận đồng ý về các vấn đề liên quan đến phiên điều trần do CƠ QUAN QUY ĐỊNH và bị đơn ký kết sau khi bị đơn nhận được thông báo điều trần,

(4) Duy trì, sửa đổi, hủy bỏ hoặc hủy bỏ

vacating an order or directive of the REGULATORY AUTHORITY in an appeal hearing proceeding, and if the order or directive is sustained, ordering appropriate measures to execute the REGULATORY AUTHORITY'S order or directive; and

(B) Unless a party appeals to the head of the REGULATORY AUTHORITY within 15 days of the hearing or a lesser number of days specified by the hearing officer:

(1) Rendering a binding decision and final order in a proceeding after conducting a hearing, if the respondent has not waived the right to a hearing, and

(2) Then notifying the respondent of the decision and the order which contains the findings and conclusions of LAW.

8-906.40 Powers, Administrative Remedies.

The hearing officer shall have the following powers in a hearing proceeding concerning an administrative remedy specified in §§ 8-901.10 and 8-905.30:

(A) Issuing orders to abate or correct violations of this Code and establishing a schedule for the abatement or correction of violations;

(B) Making a finding of fact regarding the occurrence of each violation and assessing, levying, and ordering a reasonable civil penalty, according to LAW and not to exceed the amount specified in ¶ 8-913.10(B) for each violation of this Code that is alleged and found to be committed, and calculated based on each day a violation occurs as specified in ¶ 8-913.10(C);

(C) Suspending, revoking, modifying, or imposing reasonable restrictions or conditions on a PERMIT to operate a FOOD ESTABLISHMENT, or ordering the closure of a FOOD ESTABLISHMENT that is operated without a valid PERMIT as required under § 8-301.11;

(D) Making a finding of fact regarding the occurrence of each violation of the REGULATORY AUTHORITY'S or hearing officer's LAWFUL order issued in

lệnh hoặc chỉ thị của CƠ QUAN QUY ĐỊNH trong thủ tục điều trần kháng cáo, và nếu lệnh hoặc chỉ thị được duy trì, yêu cầu các biện pháp thích hợp để thực hiện lệnh hoặc chỉ thị của CƠ QUAN QUY ĐỊNH; Và

(B) Trừ khi một bên kháng cáo lên người đứng đầu CƠ QUAN QUY ĐỊNH trong vòng 15 ngày kể từ ngày điều trần hoặc số ngày ít hơn do viên chức điều trần chỉ định:

(1) Đưa ra quyết định ràng buộc và lệnh cuối cùng trong thủ tục tố tụng sau khi tiến hành điều trần, nếu bị đơn không từ bỏ quyền điều trần, và

(2) Sau đó thông báo cho bị đơn về quyết định và lệnh có các phát hiện và kết luận của LUẬT.

8-906.40 Quyền hạn, Biện pháp khắc phục hành chính.

Viên chức điều trần sẽ có các quyền hạn sau trong thủ tục điều trần liên quan đến biện pháp khắc phục hành chính được quy định trong §§ 8-901.10 và 8-905.30:

(A) Ra lệnh giảm bớt hoặc sửa chữa các hành vi vi phạm Bộ quy tắc này và thiết lập một lịch trình cho việc giảm bớt hoặc sửa chữa các vi phạm;

(B) Đưa ra kết luận về sự thật liên quan đến việc xảy ra từng vi phạm và đánh giá, áp dụng và ra lệnh hình phạt dân sự hợp lý, theo LUẬT và không vượt quá số tiền quy định trong ¶ 8-913.10(B) cho mỗi vi phạm Bộ luật này bị cáo buộc và bị phát hiện là đã vi phạm, và được tính toán dựa trên mỗi ngày vi phạm xảy ra như được quy định trong ¶ 8-913.10(C);

(C) Đình chỉ, thu hồi, sửa đổi hoặc áp đặt các hạn chế hoặc điều kiện hợp lý đối với GIẤY PHÉP vận hành CƠ SỞ THỰC PHẨM hoặc ra lệnh đóng cửa CƠ SỞ THỰC PHẨM được vận hành mà không có GIẤY PHÉP hợp lệ theo yêu cầu của § 8-301.11;

(D) Đưa ra kết luận về sự thật liên quan đến việc xảy ra từng hành vi vi phạm Lệnh hợp pháp của CƠ QUAN QUẢN LÝ hoặc viên chức điều trần được ban

accordance with this Code and assessing, levying, and ordering a reasonable civil penalty, in accordance with LAW and not to exceed the amount specified in ¶ 8-913.10(B) for each violation of this Code that is alleged and found to be committed, and calculated based on each day a violation occurs as specified in ¶ 8-913.10(C);

(E) Deferring or suspending the imposition of a decision or execution of an order, and imposing a probationary period, upon the condition that the respondent comply with the hearing officer's reasonable terms and conditions;

(F) Dismissing the appeal if the matter is settled between the REGULATORY AUTHORITY and the respondent after a hearing notice is served;

(G) Ordering reinspection of a FOOD ESTABLISHMENT to determine compliance with a hearing officer's order;

(H) Suspending or ordering the payment of a fee established by the REGULATORY AUTHORITY for a reinspection that is required to determine compliance and for the reinstatement of a PERMIT after suspension;

(I) Retaining and exercising jurisdiction for a specific period of time not to exceed 90 calendar days after the hearing officer's decision and final order is issued, over a respondent who receives a hearing notice; and

(J) Modifying or setting aside an order by rehearing upon the hearing officer's own motion, the motion of the REGULATORY AUTHORITY, or the motion of the respondent.

8-907 Rights of Parties and Evidence

8-907.10 Rights of Parties.

Parties to a hearing may be represented by counsel, examine and cross examine witnesses, and present evidence in support of their position.

8-907.20 Evidence to be Presented by the Regulatory Authority.

The REGULATORY AUTHORITY shall

hành theo Bộ luật này và đánh giá, áp đặt và ra lệnh hình phạt dân sự hợp lý, phù hợp với LUẬT và không vượt quá mức cho phép số tiền được quy định trong ¶ 8-913.10(B) cho mỗi hành vi vi phạm Bộ quy tắc này bị cáo buộc và bị phát hiện là đã thực hiện, và được tính dựa trên mỗi ngày xảy ra vi phạm như quy định trong ¶ 8-913.10(C);

(E) Trì hoãn hoặc đình chỉ việc đưa ra quyết định hoặc thi hành lệnh, và áp đặt thời gian thử thách, với điều kiện là bị đơn tuân thủ các điều khoản và điều kiện hợp lý của viên chức điều trần;

(F) Bác bỏ đơn kháng cáo nếu vấn đề được giải quyết giữa CƠ QUAN QUY ĐỊNH và bị đơn sau khi thông báo điều trần được tổng đạt;

(G) Ra lệnh thanh tra lại CƠ SỞ THỰC PHẨM để xác định việc tuân thủ lệnh của viên chức điều trần;

(H) Đình chỉ hoặc yêu cầu thanh toán một khoản phí do CƠ QUAN QUY ĐỊNH thiết lập cho một cuộc kiểm tra lại cần thiết để xác định sự tuân thủ và để khôi phục GIẤY PHÉP sau khi đình chỉ;

(I) Giữ lại và thực thi quyền tài phán trong một khoảng thời gian cụ thể không quá 90 ngày theo lịch sau khi quyết định và lệnh cuối cùng của viên chức điều trần được ban hành, đối với bị đơn nhận được thông báo điều trần; Và

(J) Sửa đổi hoặc hủy bỏ lệnh bằng cách xét xử lại theo kiến nghị của chính viên chức điều trần, kiến nghị của CƠ QUAN QUY ĐỊNH hoặc kiến nghị của bị đơn.

8-907 Quyền của các bên và bằng chứng

8-907.10 Quyền của các Bên.

Các bên tham gia phiên điều trần có thể được đại diện bởi luật sư, kiểm tra và kiểm tra chéo các nhân chứng, đồng thời đưa ra bằng chứng hỗ trợ cho quan điểm của họ.

8-907.20 Bằng chứng được Cơ quan quản lý trình bày.

CƠ QUAN QUY ĐỊNH sẽ trình bày tại

present at the hearing its evidence, orders, directives, and reports related to the proposed or appealed administrative remedy.

8-907.30 Evidence to be Excluded.

Evidence shall be EXCLUDED:

(A) If it is irrelevant, immaterial, unduly repetitious, or excludable on constitutional or statutory grounds or on the basis of evidentiary privilege recognized by the state's courts; or

(B) Otherwise according to LAW.

8-907.40 Testimony under Oath.

Testimony of parties and witnesses shall be made under oath or affirmation administered by a duly authorized official.

8-907.50 Written Evidence.

Written evidence may be received if it will expedite the hearing without substantial prejudice to a party's interests.

8-907.60 Documentary Evidence.

Documentary evidence may be received in the form of a copy or excerpt.

8-908 Settlement

8-908.10 Authorization.

The REGULATORY AUTHORITY may settle a case after a notice of hearing is served by providing a respondent with an opportunity to request a settlement before a hearing commences on the matter and by entering into a consent agreement with the respondent.

8-908.20 Respondent Acceptance of Consent Agreement Is Waiver of Right to Appeal.

Respondents accepting a consent agreement waive their right to a hearing on the matter.

Judicial

8-909 Inspection Orders

8-909.10 Gaining Access to Premises and Records.

(Note: Adoption of this section provides the basis for Subparagraph 8-402.20(A)(3) and § 8-402.40 and would be cited there.)

The REGULATORY AUTHORITY may seek

phiên điều trần bằng chứng, lệnh, các chỉ thị, báo cáo liên quan đến biện pháp xử lý hành chính bị đề nghị hoặc bị khiếu nại.

8-907.30 Bằng chứng bị Loại trừ.

Bằng chứng sẽ được LOẠI TRỪ:

(A) Nếu nó không liên quan, không quan trọng, lặp đi lặp lại quá mức hoặc có thể loại trừ trên cơ sở hiến pháp hoặc luật định hoặc trên cơ sở đặc quyền chứng cứ được tòa án của tiểu bang công nhận; hoặc

(B) Khía cạnh khác theo LUẬT.

8-907.40 Lời khai dưới lời tuyên thệ.

Lời khai của các bên và nhân chứng sẽ được thực hiện dưới sự tuyên thệ hoặc xác nhận của một quan chức được ủy quyền hợp lệ.

8-907.50 Bằng chứng bằng văn bản.

Bằng chứng bằng văn bản có thể được nhận nếu nó sẽ xúc tiến phiên điều trần mà không ảnh hưởng đáng kể đến lợi ích của một bên.

8-907.60 Bằng chứng tài liệu.

Bằng chứng tài liệu có thể được nhận dưới dạng bản sao hoặc đoạn trích.

8-908 Đàm phán

8-908.10 Ủy quyền.

CƠ QUAN QUY ĐỊNH có thể giải quyết vụ việc sau khi thông báo về phiên điều trần được tổng đạt bằng cách cho bị đơn cơ hội yêu cầu giải quyết trước khi phiên điều trần bắt đầu về vấn đề này và bằng cách ký kết thỏa thuận chấp thuận với bị đơn.

8-908.20 Bị Đơn Chấp Nhận Thỏa Thuận Chấp Thuận Là Từ Bỏ Quyền Kháng Cáo.

Bị đơn chấp nhận một thỏa thuận đồng ý từ bỏ quyền điều trần của họ về vấn đề này.

Hoạt động tư pháp

8-909 Lệnh kiểm tra

8-909.10 Giành quyền truy cập vào Cơ sở và Hồ sơ.

(Lưu ý: Việc thông qua phần này tạo cơ sở cho Tiểu đoạn 8-402.20(A)(3) và § 8-402.40 và sẽ được trích dẫn ở đó)

CƠ QUAN QUY ĐỊNH có thể tìm kiếm

access for one or more of the following purposes, according to LAW for gaining access:

(A) If admission to the PREMISES of a FOOD ESTABLISHMENT is denied or other circumstances exist that would justify an inspection order under LAW, to make an inspection including taking photographs;

(B) To examine and sample the FOOD; and

(C) To examine the records on the PREMISES relating to FOOD purchased, received, or used by the FOOD ESTABLISHMENT.

8-909.20 Contents of Court Petition.

In the absence of a specific set of requirements established by LAW, in its petition to the court to compel access the REGULATORY AUTHORITY shall:

(A) Describe in detail the PREMISES, FOOD, or records on or to which access was denied;

(B) Detail the legal authority to regulate and to have access for a specific purpose on or to the PREMISES, FOOD, or records where access was denied; and

(C) Provide information that the FOOD ESTABLISHMENT possesses a valid PERMIT from the REGULATORY AUTHORITY and that it applies to the PREMISES where access was denied; or

(D) Provide information that a PERSON is known to be or suspected of operating a FOOD ESTABLISHMENT without possessing a valid PERMIT as specified in LAW and under this Code.

8-909.30 Sworn Statement of Denied Access.

The REGULATORY AUTHORITY shall demonstrate to the court by affidavit, sworn testimony, or both that:

(A) Access on or to the PREMISES, FOOD, or records was denied after the REGULATORY AUTHORITY acted as specified in §§ 8-402.20 and 8-402.30; or

(B) There is reason to believe that a FOOD ESTABLISHMENT is being operated on the PREMISES and that

quyền truy cập cho một hoặc nhiều mục đích sau đây, theo LUẬT để có được quyền truy cập:

(A) Nếu việc vào CƠ SỞ THỰC PHẨM bị từ chối hoặc có các trường hợp khác có thể biện minh cho lệnh kiểm tra theo LUẬT, để thực hiện kiểm tra bao gồm cả việc chụp ảnh;

(B) Để kiểm tra và lấy mẫu THỰC PHẨM; Và

(C) Để kiểm tra các hồ sơ về CƠ SỞ THỰC PHẨM liên quan đến THỰC PHẨM được CƠ SỞ THỰC PHẨM mua, nhận hoặc sử dụng.

8-909.20 Nội dung của Đơn khởi kiện.

Trong trường hợp không có một loạt các yêu cầu cụ thể được thiết lập bởi LUẬT, trong đơn yêu cầu tòa án bắt buộc truy cập, CƠ QUAN QUY ĐỊNH sẽ:

(A) Mô tả chi tiết CƠ SỞ, THỰC PHẨM hoặc hồ sơ về hoặc quyền truy cập bị từ chối;

(B) Nêu chi tiết thẩm quyền pháp lý để điều chỉnh và có quyền truy cập cho một mục đích cụ thể trên hoặc tới CƠ SỞ, THỰC PHẨM hoặc hồ sơ nơi quyền truy cập bị từ chối; Và

(C) Cung cấp thông tin rằng CƠ SỞ THỰC PHẨM sở hữu GIẤY PHÉP hợp lệ từ CƠ QUAN QUY ĐỊNH và nó áp dụng cho CƠ SỞ nơi quyền truy cập bị từ chối; hoặc

(D) Cung cấp thông tin rằng một NGƯỜI được biết là hoặc bị nghi ngờ đang điều hành CƠ SỞ THỰC PHẨM mà không có GIẤY PHÉP hợp lệ như được quy định trong LUẬT và theo Bộ luật này.

8-909.30 Tuyên bố có Tuyên thệ về Truy cập Bị Từ chối.

CƠ QUAN QUY ĐỊNH sẽ chứng minh trước tòa bằng bản khai có tuyên thệ, lời khai có tuyên thệ hoặc cả hai rằng:

(A) Quyền truy cập vào hoặc tới CƠ SỞ, THỰC PHẨM hoặc hồ sơ đã bị từ chối sau khi CƠ QUAN QUY ĐỊNH hành động như được chỉ định trong §§ 8-402.20 và 8-402.30; hoặc

(B) Có lý do để tin rằng CƠ SỞ THỰC PHẨM đang được vận hành trên CƠ SỞ và quyền truy cập đó đã bị từ chối hoặc

access was denied or is sought under a REGULATORY AUTHORITY'S reasonable administrative plan to enforce the provisions of this Code.

8-909.40 Contents of an Order.

Upon petition of the REGULATORY AUTHORITY, the court may issue an inspection order that:

- (A) Includes the information specified in ¶¶ 8-902.20(A) - (C); and
- (B) Orders or authorizes any other identified agencies and persons including LAW enforcement agencies to execute, or assist with the execution of, the order.

8-909.50 Optional Contents of an Order.

Upon petition of the REGULATORY AUTHORITY, the court may further issue an inspection order that:

- (A) Provides a maximum time limit for the order's execution;
- (B) Authorizes LAW enforcement officers who assist in the order's execution to use necessary force against PERSONS or property to execute the order; and
- (C) Requires that the agencies or PERSONS ordered or authorized to execute the order shall report to the court the date and time of the order's execution and the findings reached by the inspection, examination, or sampling conducted under the order.

8-910 Means of Instituting Judicial Enforcement Proceedings

8-910.10 Institution of Proceedings.

- (A) Proceedings to enforce this Code may be instituted by the REGULATORY AUTHORITY according to LAW by issuing a citation or summons, by filing a misdemeanor complaint affidavit and request for a warrant of arrest with the court of competent jurisdiction, or by referring the complaint to a grand jury for indictment, as appropriate.
- (B) The REGULATORY AUTHORITY may designate a representative to issue summons or citations or sign warrants on behalf of the agency.

(B) The REGULATORY AUTHORITY may designate a representative to issue summons or citations or sign warrants on behalf of the agency.

8-911 Criminal Proceedings

8-911.10 Authorities, Methods, Fines,

được yêu cầu theo kế hoạch hành chính hợp lý của CƠ QUAN QUY ĐỊNH để thực thi các quy định của Bộ luật này.

8-909.40 Nội dung của Lệnh.

Theo yêu cầu của CƠ QUAN QUY ĐỊNH, tòa án có thể ban hành lệnh nêu rằng:

- (A) Bao gồm thông tin được chỉ định trong ¶¶ 8-902.20(A) - (C); Và
- (B) Ra lệnh hoặc ủy quyền cho bất kỳ cơ quan và cá nhân được xác định nào khác bao gồm các cơ quan thực thi LUẬT thực thi hoặc hỗ trợ thực hiện lệnh.

8-909.50 Nội dung tùy chọn của Lệnh.

Khi có Lệnh kiểm tra của CƠ QUAN QUY ĐỊNH, tòa án có thể ban hành thêm lệnh kiểm tra rằng:

- (A) Đưa ra giới hạn thời gian tối đa để thực hiện lệnh;
- (B) Cho phép các nhân viên thực thi LUẬT hỗ trợ thi hành lệnh sử dụng vũ lực cần thiết đối với NGƯỜI hoặc tài sản để thi hành lệnh; Và
- (C) Yêu cầu các cơ quan hoặc NGƯỜI ra lệnh hoặc được ủy quyền thực hiện lệnh phải báo cáo cho tòa án ngày và giờ thực hiện lệnh và kết quả thu được từ việc thanh tra, kiểm tra hoặc lấy mẫu được tiến hành theo lệnh.

8-910 Phương tiện tiến hành tố tụng thi hành án

8-910.10 Cơ quan tố tụng.

- (A) Các thủ tục để thi hành Bộ luật này có thể được CƠ QUAN QUY ĐỊNH tiến hành theo LUẬT bằng cách đưa ra trát hầu tòa hoặc triệu tập, bằng cách nộp đơn khiếu nại có tuyên thệ tội nhẹ và yêu cầu lệnh bắt giữ đến tòa án có thẩm quyền, hoặc bằng cách chuyển đơn khiếu nại trước một đại bồi thẩm đoàn để truy tố, khi thích hợp.
- (B) CƠ QUAN QUY ĐỊNH có thể chỉ định một người đại diện để ban hành lệnh triệu tập hoặc trát hầu tòa hoặc ký lệnh thay mặt cho cơ quan.

(B) CƠ QUAN QUY ĐỊNH có thể chỉ định một người đại diện để ban hành lệnh triệu tập hoặc trát hầu tòa hoặc ký lệnh thay mặt cho cơ quan.

8-911 Tố tụng hình sự

8-911.10 Thẩm quyền, Phương pháp,

and Sentences.

(A) The REGULATORY AUTHORITY may seek to enforce the provisions of this Code and its orders by instituting criminal proceedings as provided in LAW against the PERMIT HOLDER or other PERSONS who violate its provisions.

(B) A PERSON who violates a provision of this Code shall be guilty of a misdemeanor, punishable by:

(1) A fine of not more than (designate amount) dollars, or by imprisonment not exceeding 1 year, or both the fine and imprisonment; or

(2) If the PERSON has been convicted once of violating this Code or if there is an intent to defraud or mislead, a fine not exceeding (designate amount) or imprisonment not exceeding (designate time) year(s) or both.

(C) Each day on which a violation occurs is a separate violation under this section.

8-912 Injunctive Proceeding**8-912.10 Petitions for Injunction.**

The REGULATORY AUTHORITY may, according to LAW, petition a court of competent jurisdiction for temporary or permanent injunctive relief to achieve compliance with the provisions of this Code or its orders.

8-913 Civil Proceedings**8-913.10 Petitions, Penalties, and Continuing Violations.**

(A) The REGULATORY AUTHORITY may petition a court of competent jurisdiction to enforce the provisions of this Code or its administrative orders and according to LAW collect penalties and fees for violations.

(B) In addition to any criminal fines and sentences imposed as specified in § 8-911.10, or to being enjoined as specified in § 8-912.10, a PERSON who violates a provision of this Code, any rule or regulation adopted in accordance with LAW related to FOOD ESTABLISHMENTS within the scope of this Code, or to any term, condition, or limitation of a PERMIT

Tiền phạt và Bản án.

(A) CƠ QUAN QUY ĐỊNH có thể tìm cách thực thi các quy định của Bộ luật này và các mệnh lệnh của Bộ luật bằng cách tiến hành tố tụng hình sự theo quy định của LUẬT đối với NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP hoặc NHỮNG NGƯỜI khác vi phạm các quy định của Bộ luật.

(B) MỘT NGƯỜI vi phạm một điều khoản của Bộ luật này sẽ phạm tội tiểu hình, bị trừng phạt bằng cách:

(1) Phạt tiền không quá (số tiền chỉ định) đô la, hoặc phạt tù không quá 1 năm, hoặc cả phạt tiền và phạt tù; hoặc

(2) Nếu CÁ NHÂN đã bị kết án một lần vì vi phạm Bộ luật này hoặc nếu có ý định lừa đảo hoặc đánh lừa, thì sẽ bị phạt tiền không quá (số tiền chỉ định) hoặc phạt tù không quá (các) năm (thời gian chỉ định) hoặc cả hai.

(C) Mỗi ngày vi phạm xảy ra là một vi phạm riêng biệt theo phần này.

8-912 Thủ tục bắt buộc**8-912.10 Đơn xin Lệnh cấm.**

CƠ QUAN QUY ĐỊNH có thể, theo LUẬT, kiến nghị tòa án có thẩm quyền ban hành lệnh tạm thời hoặc vĩnh viễn để đạt được sự tuân thủ các quy định của Bộ luật này hoặc các mệnh lệnh của Bộ luật.

8-913 Tố tụng dân sự**8-913.10 Đơn khởi kiện, Hình phạt và Vi phạm liên tục.**

(A) CƠ QUAN QUY ĐỊNH có thể kiến nghị tòa án có thẩm quyền thực thi các quy định của Bộ luật này hoặc các mệnh lệnh hành chính của Bộ luật và theo LUẬT sẽ thu tiền phạt và lệ phí đối với các hành vi vi phạm.

(B) Ngoài bất kỳ khoản tiền phạt và bản án hình sự nào được áp dụng theo quy định tại § 8-911.10, hoặc bị cấm nhập cảnh theo quy định tại § 8-912.10, NGƯỜI vi phạm một điều khoản của Bộ luật này, bất kỳ quy tắc hoặc quy định nào được thông qua phù hợp với LUẬT liên quan đến CƠ SỞ THỰC PHẨM trong phạm vi của Bộ luật này, hoặc bất

issued as specified in §§ 8-303.10 and 8-303.20 is subject to a civil penalty not exceeding (designate amount).	kỳ điều khoản, điều kiện hoặc giới hạn nào của GIẤY PHÉP được cấp như quy định trong §§ 8-303.10 và 8-303.20 phải chịu hình phạt dân sự không vượt quá (số tiền chỉ định).
(C) Each day on which a violation occurs is a separate violation under this section.	(C) Mỗi ngày vi phạm xảy ra là một vi phạm riêng biệt theo phần này.

Annex 2 References	Phụ lục 2 Tài liệu tham khảo
---------------------------	-------------------------------------

Parts: 1. United States Code and Code of Federal Regulations 2. Bibliography 3. Supporting Documents 4. Food Defense Guidance from Farm to Table	Các phần: 1. Bộ luật Hoa Kỳ và Bộ luật Quy định Liên bang 2. Thư mục 3. Tài liệu hỗ trợ 4. Hướng dẫn Phòng vệ Thực phẩm từ Trang trại đến Bàn ăn
--	--

<p>1. United States Code and Code of Federal Regulations</p> <p>The <i>Food Code</i> makes frequent reference to federal statutes contained in the United States Code (USC) and the <i>Code of Federal Regulations</i> (CFR). Copies of the USC and CFR can be viewed and copied at government depository libraries or may be purchased as follows.</p> <p>(A) <i>Viewing and Copying the USC or CFR</i></p> <p>(1) Federal Depository Library The USC and CFR are widely available for reference and viewing in some 1300 "depository libraries" located throughout the United States.</p> <p>A <i>Directory of U.S. Government Depository Libraries</i> is published by the Joint Committee on Printing of the United States Congress and is available through the Superintendent of Documents, U.S. Government Printing Office. This publication lists all depository libraries by state, city, and congressional district.</p> <p>Persons may also obtain information about the location of the depository library nearest to them by contacting: GPO Customer Contact Center, Mail Stop: IDCC U. S. Government Printing Office 732 North Capitol Street, NW</p>	<p>1. Bộ luật Hoa Kỳ và Bộ luật Quy định Liên bang</p> <p>Bộ luật Thực phẩm thường xuyên tham chiếu đến các đạo luật liên bang có trong Bộ luật Hoa Kỳ (USC) và <i>Bộ luật Quy định Liên bang</i> (CFR). Bản sao của USC và CFR có thể được xem và sao chép tại các thư viện lưu ký của chính phủ hoặc có thể được mua như sau.</p> <p>(A) <i>Xem và sao chép USC hoặc CFR</i></p> <p>(1) Thư viện Lưu ký Liên bang USC và CFR được phổ biến rộng rãi để tham khảo và xem tại khoảng 1300 "thư viện lưu ký" trên khắp Hoa Kỳ.</p> <p><i>Danh mục các Thư viện Lưu ký của Chính phủ Hoa Kỳ</i> được xuất bản bởi Ủy ban Hỗn hợp về In ấn của Quốc hội Hoa Kỳ và có sẵn thông qua Giám đốc Tài liệu, Văn phòng In ấn của Chính phủ Hoa Kỳ. Ấn phẩm này liệt kê tất cả các thư viện lưu ký theo tiểu bang, thành phố và khu vực bầu cử.</p> <p>Mọi người cũng có thể lấy thông tin về vị trí của thư viện lưu ký gần họ nhất bằng cách liên hệ: Trung tâm liên hệ khách hàng GPO, Dừng thư: IDCC Văn phòng In ấn của Chính phủ Hoa Kỳ 732 Phố Bắc Capitol, NW</p>
---	---

Washington, DC 20401-0001
(866) 512-1800, Fax (202) 512-2104
Email: ContactCenter@gpo.gov
(2) Internet World Wide Web Information System The CFRs are available on-line in downloadable form through the Internet World Wide Web information system. The source is:
The National Archives and Records Administration Copies of Federal Regulations - Retrieve CFR by Citation Provided through the Government Printing Office Web Site - GPO Inet Services

<http://www.access.gpo.gov/nara/cfr/cfr-table-search.html#page1>

(B) Purchasing Portions of the USC or CFR

Persons wishing to purchase relevant portions of the USC or CFR may do so by writing:

Superintendent of Documents (New Orders)

U.S. Government Printing Office

P.O. Box 371954

Pittsburgh, PA 15250-7954;

Or by calling:

(202) 512-1800 from 8:00 a.m. to 5:30 p.m. eastern time Monday-Friday (except Federal holidays)

Orders may be charged to Discover, MasterCard, or Visa; Or by emailing:

gpo@custhelp.com or

<http://www.gpo.gov/customers/print.htm>

(C) *USC as it Relates to the Code Definition of "Adulterated"*

This language has been retyped as accurately as possible and inserted in the Food Code Annex for informational purposes. For legal purposes, use only language taken directly from the United States Code (USC).

21 USC Sec. 342

Title 21 - Food and Drugs

Chapter 9 - Federal Food, Drug and Cosmetic Act

Subchapter IV – Food

Washington DC 20401-0001
(866) 512-1800, Fax (202) 512-2104

Email: ContactCenter@gpo.gov

(2) Hệ thống thông tin Internet World Wide Web Các CFR có sẵn trực tuyến ở dạng có thể tải xuống thông qua hệ thống thông tin Internet World Wide Web. Nguồn là:

Cơ quan Quản lý Hồ sơ và Lưu trữ Quốc gia Bản sao của Quy định Liên bang - Truy xuất CFR theo Trích dẫn được Cung cấp thông qua Trang web của Văn phòng In ấn Chính phủ - Dịch vụ GPO Inet

<http://www.access.gpo.gov/nara/cfr/cfr-table-search.html#page1>

(B) Mua các phần của USC hoặc CFR

Những người muốn mua các phần có liên quan của USC hoặc CFR có thể làm như vậy bằng cách yêu cầu:

Giám đốc phân loại tài liệu (Đơn đặt hàng mới)

Văn phòng In ấn của Chính phủ Hoa Kỳ

P.O. Hộp 371954

Pittsburgh, PA 15250-7954;

Hoặc bằng cách gọi:

(202) 512-1800 từ 8:00 sáng đến 5:30 chiều giờ miền đông từ Thứ Hai đến Thứ Sáu (trừ các ngày lễ Liên bang)

Đơn đặt hàng có thể được tính cho Discover, MasterCard hoặc Visa; Hoặc bằng cách gửi email:

gpo@custhelp.com hoặc

<http://www.gpo.gov/customers/print.htm>

(C) *USC vì nó liên quan đến Định nghĩa mã về "Tạp nhiễm"*

Ngôn ngữ này đã được đánh máy lại chính xác nhất có thể và được đưa vào Phụ lục Bộ luật Thực phẩm cho mục đích thông tin. Đối với các mục đích pháp lý, chỉ sử dụng ngôn ngữ lấy trực tiếp từ Bộ luật Hoa Kỳ (USC).

21 USC Phần. 342

Tiêu đề 21 - Thực phẩm và Thuốc

Chương 9 - Đạo luật liên bang về thực phẩm, dược phẩm và mỹ phẩm

Chương IV – Thực phẩm

ADULTERATED FOOD

Sec. 402 [342]

A food shall be deemed to be adulterated -

(a) Poisonous, insanitary, etc., ingredients

(1) If it bears or contains any poisonous or deleterious substance which may render it injurious to health; but in case the substance is not an added substance such food shall not be considered adulterated under this clause if the quantity of such substance in such food does not ordinarily render it injurious to health.[1]1

(2)

(A) if it bears or contains any added poisonous or added deleterious substance (other than a substance that is a pesticide chemical residue in or on a raw agricultural commodity or processed food, a food additive, a color additive, or a new animal drug) that is unsafe within the meaning of section 346 of this title; or

(B) if it bears or contains a pesticide chemical residue that is unsafe within the meaning of section 346a (a) of this title; or

(C) if it is or if it bears or contains

(i) any food additive that is unsafe within the meaning of section 348 of this title; or

(ii) a new animal drug (or conversion product thereof) that is unsafe within the meaning of section 360b of this title; or

(2) if it consists in whole or in part of any filthy, putrid, or decomposed substance, or if it is otherwise unfit for food; or

(4) if it has been prepared, packed, or held under insanitary conditions whereby it may have become contaminated with filth, or whereby it may have been rendered injurious to health; or

(5) if it is, in whole or in part, the product of a diseased animal or of an animal

THỰC PHẨM BỊ TẠP NHIỄM

Phần 402 [342]

Một thực phẩm sẽ được coi là bị tạp nhiễm -

(a) Thành phần độc hại, mất vệ sinh, v.v.

(1) Nếu nó mang hoặc chứa bất kỳ chất độc hại hoặc chất có hại nào có thể gây hại cho sức khỏe; nhưng trong trường hợp chất đó không phải là chất được thêm vào thì thực phẩm đó sẽ không bị coi là tạp nhiễm theo điều khoản này nếu lượng chất đó trong thực phẩm đó thường không gây hại cho sức khỏe.[1]1

(2)

(A) nếu nó mang hoặc chứa bất kỳ chất độc hại hoặc chất có hại bổ sung nào (không phải là chất dư lượng hóa chất thuốc trừ sâu trong hoặc trên một mặt hàng nông sản thô hoặc thực phẩm chế biến, phụ gia thực phẩm, phụ gia tạo màu hoặc thuốc thú y mới) không an toàn theo nghĩa của mục 346 của tiêu đề này; hoặc

(B) nếu nó mang hoặc chứa dư lượng hóa chất thuốc trừ sâu không an toàn theo nghĩa của mục 346a(a) của tiêu đề này; hoặc

(C) nếu nó là hoặc nếu nó mang hoặc chứa

(i) bất kỳ phụ gia thực phẩm nào không an toàn theo nghĩa của mục 348 của tiêu đề này; hoặc

(ii) một loại thuốc thú y mới (hoặc sản phẩm chuyển đổi của chúng) không an toàn theo nghĩa của mục 360b của tiêu đề này; hoặc

(3) nếu nó bao gồm toàn bộ hoặc một phần của bất kỳ chất bẩn, thối rữa hoặc bị phân hủy nào, hoặc nếu nó không phù hợp để làm thực phẩm; hoặc

(4) nếu nó đã được chuẩn bị, đóng gói hoặc bảo quản trong điều kiện không hợp vệ sinh, theo đó nó có thể bị nhiễm bẩn hoặc do đó nó có thể gây hại cho sức khỏe; hoặc

(5) nếu toàn bộ hoặc một phần sản phẩm của động vật bị bệnh hoặc của động vật

which has died otherwise than by slaughter; or

(6) if its container is composed, in whole or in part, of any poisonous or deleterious substance which may render the contents injurious to health; or

(7) if it has been intentionally subjected to radiation, unless the use of the radiation was in conformity with a regulation or exemption in effect pursuant to section 348 of this title.

(b) Absence, substitution, or addition of constituents

(1) If any valuable constituent has been in whole or in part omitted or abstracted therefrom; or

(2) if any substance has been substituted wholly or in part therefor; or

(3) if damage or inferiority has been concealed in any manner; or

(3) if any substance has been added thereto or mixed or packed therewith so as to increase its bulk or weight, or reduce its quality or strength, or make it appear better or of greater value than it is.

(c) Color additives

If it is, or it bears or contains, a color additive which is unsafe within the meaning of section 379e (a) of this title.

(d) Confectionery containing alcohol or nonnutritive substance

If it is confectionery, and—

(1) has partially or completely imbedded therein any nonnutritive object, except that this subparagraph shall not apply in the case of any nonnutritive object if, in the judgment of the Secretary as provided by regulations, such object is of practical functional value to the confectionery product and would not render the product injurious or hazardous to health;

(2) bears or contains any alcohol other than alcohol not in excess of one-half of 1 per centum by volume derived solely from the use of flavoring extracts, except that this clause shall not apply to confectionery which is introduced or

đã chết mà không phải do giết mổ; hoặc

(6) nếu vật chứa của nó bao gồm, toàn bộ hoặc một phần, bất kỳ chất độc hại hoặc có hại nào có thể gây hại cho sức khỏe; hoặc

(7) nếu nó đã bị bức xạ một cách có chủ ý, trừ khi việc sử dụng bức xạ phù hợp với quy định hoặc miễn trừ có hiệu lực theo mục 348 của tiêu đề này.

(b) Sự vắng mặt, thay thế hoặc bổ sung các thành phần

(1) Nếu bất kỳ thành phần có giá trị nào đã bị loại bỏ hoặc trừ tượng hóa toàn bộ hoặc một phần; hoặc

(2) nếu bất kỳ chất nào đã được thay thế toàn bộ hoặc một phần; hoặc

(3) nếu hư hỏng hoặc kém chất lượng đã được che giấu dưới bất kỳ hình thức nào; hoặc

(4) nếu bất kỳ chất nào đã được thêm vào hoặc trộn lẫn hoặc đóng gói với nó để tăng khối lượng hoặc trọng lượng, hoặc giảm chất lượng hoặc độ bền của nó, hoặc làm cho nó có vẻ tốt hơn hoặc có giá trị hơn so với thực tế.

(c) Phụ gia tạo màu

Nếu nó là, hoặc nó mang hoặc chứa, một phụ gia tạo màu không an toàn theo nghĩa của phần 379e (a) của tiêu đề này.

(d) Bánh kẹo có chứa cồn hoặc chất không dinh dưỡng

Nếu đó là bánh kẹo, và—

(1) đã nhúng một phần hoặc toàn bộ vào đó bất kỳ vật thể không dinh dưỡng nào, ngoại trừ đoạn này sẽ không áp dụng trong trường hợp của bất kỳ vật thể không dinh dưỡng nào nếu, theo đánh giá của Bộ trưởng theo quy định, vật thể đó có giá trị chức năng thực tế đối với bánh kẹo sản phẩm và sẽ không làm cho sản phẩm gây hại hoặc nguy hiểm cho sức khỏe;

(2) mang hoặc chứa bất kỳ loại cồn nào khác với cồn không vượt quá một nửa của 1 phần trăm theo thể tích chỉ được tạo ra từ việc sử dụng chiết xuất hương liệu, ngoại trừ điều khoản này sẽ không áp dụng cho bánh kẹo được đưa vào hoặc

delivered for introduction into, or received or held for sale in, interstate commerce if the sale of such confectionery is permitted under the laws of the State in which such confectionery is intended to be offered for sale;

(3) bears or contains any nonnutritive substance, except that this subparagraph shall not apply to a safe nonnutritive substance which is in or on confectionery by reason of its use for some practical functional purpose in the manufacture, packaging, or storage of such confectionery if the use of the substance does not promote deception of the consumer or otherwise result in adulteration or misbranding in violation of any provision of this chapter, except that the Secretary may, for the purpose of avoiding or resolving uncertainty as to the application of this subparagraph, issue regulations allowing or prohibiting the use of particular nonnutritive substances.

(e) Oleomargarine containing filthy, putrid, etc., matter

If it is oleomargarine or margarine or butter and any of the raw material used therein consisted in whole or in part of any filthy, putrid, or decomposed substance, or such oleomargarine or margarine or butter is otherwise unfit for food.

(f) Dietary supplement or ingredient: safety

(1) If it is a dietary supplement or contains a dietary ingredient that—

(A) Presents a significant or unreasonable risk of illness or injury under—

(i) Conditions of use recommended or suggested in labeling, or

(ii) If no conditions of use are suggested or recommended in the labeling, under ordinary conditions of use;

(B) Is a new dietary ingredient for which there is inadequate information to provide reasonable assurance that such ingredient does not present a significant or unreasonable risk of illness or injury;

(C) The Secretary declares to pose an imminent hazard to public health or

vận chuyển để đưa vào, hoặc được nhận hoặc giữ để bán trong thương mại giữa các tiểu bang nếu việc bán loại bánh kẹo đó được cho phép theo luật của Quốc gia nơi loại bánh kẹo đó được dự định chào bán;

(3) mang hoặc chứa bất kỳ chất không dinh dưỡng nào, ngoại trừ tiểu đoạn này sẽ không áp dụng cho chất không dinh dưỡng an toàn có trong hoặc trên bánh kẹo vì lý do sử dụng cho một số mục đích chức năng thực tế trong sản xuất, đóng gói hoặc bảo quản loại bánh kẹo đó nếu việc sử dụng chất này không thúc đẩy lừa dối người tiêu dùng hoặc dẫn đến pha trộn hoặc ghi nhãn sai vi phạm bất kỳ điều khoản nào của chương này, ngoại trừ Bộ trưởng có thể, với mục đích tránh hoặc giải quyết sự không chắc chắn khi áp dụng tiểu đoạn này, ban hành các quy định cho phép hoặc cấm sử dụng một số chất không dinh dưỡng.

(e) Oleomargarine có chứa chất bẩn, thối rữa, v.v.

Nếu đó là oleomargarine hoặc bơ thực vật hoặc bơ và bất kỳ nguyên liệu thô nào được sử dụng trong đó bao gồm toàn bộ hoặc một phần của bất kỳ chất bẩn, thối rữa hoặc bị phân hủy nào, thì oleomargarine hoặc margarine hoặc bơ đó không phù hợp để làm thực phẩm.

(f) Thành phần hoặc thực phẩm bổ sung: an toàn

(1) Nếu đó là thực phẩm bổ sung hoặc có chứa thành phần ăn kiêng—

(A) Có rủi ro đáng kể hoặc vô lý về bệnh tật hoặc thương tật theo—

(i) Các điều kiện sử dụng được đề xuất hoặc gợi ý trên nhãn, hoặc

(ii) Nếu không có điều kiện sử dụng nào được đề xuất hoặc khuyến nghị trên nhãn, trong điều kiện sử dụng thông thường;

(B) Là một thành phần ăn kiêng mới mà không có đủ thông tin để đảm bảo hợp lý rằng thành phần đó không gây nguy cơ bệnh tật hoặc thương tích đáng kể hoặc không hợp lý;

(C) Bộ trưởng tuyên bố sẽ gây ra mối nguy sắp xảy ra đối với sức khỏe hoặc an

safety, except that the authority to make such declaration shall not be delegated and the Secretary shall promptly after such a declaration initiate a proceeding in accordance with sections 554 and 556 of title 5 to affirm or withdraw the declaration; or

(D) Is or contains a dietary ingredient that renders it adulterated under paragraph (a)(1) under the conditions of use recommended or suggested in the labeling of such dietary supplement.

In any proceeding under this subparagraph, the United States shall bear the burden of proof on each element to show that a dietary supplement is adulterated. The court shall decide any issue under this paragraph on a de novo basis.

(2) Before the Secretary may report to a United States attorney a violation of paragraph [2] (1)(A) for a civil proceeding, the person against whom such proceeding would be initiated shall be given appropriate notice and the opportunity to present views, orally and in writing, at least 10 days before such notice, with regard to such proceeding.

(g) Dietary supplement: manufacturing practices

(1) If it is a dietary supplement and it has been prepared, packed, or held under conditions that do not meet current good manufacturing practice regulations, including regulations requiring, when necessary, expiration date labeling, issued by the Secretary under subparagraph (2).

(2) The Secretary may by regulation prescribe good manufacturing practices for dietary supplements. Such regulations shall be modeled after current good manufacturing practice regulations for food and may not impose standards for which there is no current and generally available analytical methodology. No standard of current good manufacturing practice may be imposed unless such standard is included in a regulation promulgated after notice and opportunity for comment in accordance with chapter

toàn công cộng, ngoại trừ việc không được ủy quyền cho thẩm quyền đưa ra tuyên bố đó và Bộ trưởng sẽ ngay sau khi tuyên bố như vậy bắt đầu một thủ tục theo mục 554 và 556 của tiêu đề 5 để xác nhận hoặc rút lại tuyên bố; hoặc

(D) Có hoặc chứa một thành phần ăn kiêng khiến nó bị tạp nhiễm theo đoạn (a)(1) trong các điều kiện sử dụng được khuyến cáo hoặc gợi ý trên nhãn của thực phẩm bổ sung đó.

Trong bất kỳ thủ tục tố tụng nào theo tiêu đoạn này, Hoa Kỳ sẽ chịu trách nhiệm chứng minh về từng yếu tố để chứng minh rằng một chất bổ sung chế độ ăn uống bị tạp nhiễm. Tòa án sẽ quyết định bất kỳ vấn đề nào theo đoạn này trên cơ sở mới.

(2) Trước khi Bộ trưởng có thể báo cáo với luật sư Hoa Kỳ về việc vi phạm đoạn [2] (1)(A) đối với thủ tục tố tụng dân sự, người mà thủ tục đó sẽ được khởi xướng sẽ được thông báo thích hợp và có cơ hội trình bày quan điểm, bằng lời nói và bằng văn bản, ít nhất 10 ngày trước khi có thông báo như vậy, liên quan đến thủ tục đó.

(g) Thực phẩm bổ sung: thực hành sản xuất

(1) Nếu đó là thực phẩm bổ sung và đã được chuẩn bị, đóng gói hoặc bảo quản trong các điều kiện không đáp ứng các quy định về thực hành sản xuất tốt hiện hành, bao gồm các quy định yêu cầu, khi cần thiết, ghi nhãn ngày hết hạn, do Bộ trưởng ban hành theo tiêu đoạn (2).

(2) Bộ trưởng có thể theo quy định quy định các thực hành sản xuất tốt đối với các chất bổ sung chế độ ăn uống. Các quy định đó sẽ được mô phỏng theo các quy định thực hành sản xuất tốt hiện hành đối với thực phẩm và không được áp đặt các tiêu chuẩn mà không có phương pháp phân tích hiện hành và phổ biến. Không có tiêu chuẩn nào về thực hành sản xuất tốt hiện hành có thể được áp đặt trừ khi tiêu chuẩn đó được đưa vào quy định được ban hành sau khi có thông báo và cơ hội nhận xét theo chương 5 của tiêu đề 5.

5 of title 5.

(h) Reoffer of food previously denied admission

If it is an article of food imported or offered for import into the United States and the article of food has previously been refused admission under section 381 (a) of this title, unless the person reoffering the article affirmatively establishes, at the expense of the owner or consignee of the article, that the article complies with the applicable requirements of this chapter, as determined by the Secretary.

2. Bibliography

The following bibliography is a compilation of documents that were taken into consideration in developing the related sections of the Food Code.

(h) Cung cấp lại thực phẩm trước đó đã bị từ chối tiếp nhận

Nếu đó là một mặt hàng thực phẩm được nhập khẩu hoặc chào hàng để nhập khẩu vào Hoa Kỳ và mặt hàng thực phẩm đó trước đó đã bị từ chối nhập khẩu theo mục 381 (a) của tiêu đề này, trừ khi người cung cấp lại mặt hàng đó khẳng định chắc chắn, bằng chi phí của chủ sở hữu hoặc người nhận hàng của mặt hàng đó, rằng mặt hàng đó tuân thủ các yêu cầu hiện hành của chương này, theo quyết định của Bộ trưởng.

2. Thư mục

Thư mục sau đây là tập hợp các tài liệu đã được xem xét khi phát triển các phần liên quan của Bộ luật Thực phẩm.

Preface

Lời nói đầu

1. Archer, D.L. and J.E. Kvenberg, 1985. Incidence and cost of foodborne diarrheal disease in the United States. *J. Food Prot.* 48:887-894.
2. Center for Disease Control and Prevention (CDC), 2011. Vital Signs: Incidence and Trends of Infection with Pathogens Transmitted Commonly Through Food --- Foodborne Diseases Active Surveillance Network, 10 U.S. Sites, 1996—2010. *Morb. Mortal. Wkly. Rep.* 60:1-7.
3. Committee on Salmonella, 1969. An Evaluation of the Salmonella Problem. NRC Pub. 1683, National Academy of Sciences, Washington, DC. 207 pp.
4. Council for Agricultural Science and Technology, 1994. Foodborne Pathogens: Risks and Consequences. Task Force Report No. 122, CAST, Ames, IA., 87 pp.
5. Federal Food, Drug, and Cosmetic Act, 21 U.S.C. 374. Inspection.
6. Food and Drug Administration, January 24, 1994. Preliminary Regulatory Impact Analysis of the Proposed Regulations to Establish Procedures for the Safe Processing and Importing of Fish and Fishery Products.
7. Food and Drug Administration. Directory of State and Local Officials. FDA/ORA Division of Federal-State Relations, Rockville, MD. <http://www.afdo.org>
8. Garthright, W.E., D.L. Archer and J.E. Kvenberg, 1988. Estimates of incidence and costs of intestinal infectious disease in the United States. *Public Health Rep.* 103:107-115.
9. Hirsch, D., 1989. Drafting Federal Law, 2nd Ed., Office of the Legislative Counsel, U. S. House of Representatives, Washington, DC. 122 pp.
10. Kvenberg, J.E. and D.L. Archer, 1987. Economic impact of colonization control on foodborne disease. *Food Technol.* 41:77-98.
11. Martineau, R.J., 1991. Drafting Legislation and Rules in Plain English, University of Cincinnati, Cincinnati, OH. 155 pp.
12. Maryland Office of the Secretary of State, 1991. Style Manual for Maryland Regulations, Div. of State Documents, Annapolis, MD. 58 pp.

13. McCracken, J.B. and G.P Carver, 1992. Recommended Agency Procedures for Implementing Federal Metric Policy. NISTIR 4855, U.S. Department of Commerce, National Institute of Standards and Technology, Technology Administration, Metric Program, Technology Services, Gaithersburg MD. 17 pp.
14. Mead, P.S., Slutsker, L., Dietz, V., McCraig, L.F., Bresee, J.S., Shapiro, C., Griffin, P.M., Tauxe, R.V., 1999. Food-related Illness and Death in the United States. *Emerg. Infect. Dis.* Vol. 5, No. 5, in: <http://www.cdc.gov/ncidod/EID/vol5no5/mead.htm>.
15. Metric Conversion Act of 1975, P.L. 94-168 Amended, 89 Stat. 1007; 15 U.S.C. § 205a et seq.
16. Metric Systems of Measurement; Interpretation of the International System of Units for the United States. Notice published July 28, 1998, 63 FR 40334-40340. This Federal Register notice supersedes the previous interpretation published on December 20, 1990, 55 FR 52242-52245.
17. Omnibus Trade and Competitiveness Act of 1988, P.L. 100-418.
18. Research Triangle Institute, 1988. Estimating the Value of Consumer's Loss from Foods Violating the FD&C Act, FDA Contract No. 233-86-2098.
19. Scallan E, Griffin PM, Angulo FJ, Tauxe RV, Hoekstra RM., 2011. Foodborne Illness Acquired in the United States—Unspecified Agents. *Emerg. Infect. Dis.* Vol. 17, No.1, in: http://wwwnc.cdc.gov/eid/article/17/1/p2-1101_article.htm
20. Scallan E, Hoekstra RM, Angulo FJ, Tauxe RV, Widdowson M-A, Roy SL, et al., 2011 Foodborne illness acquired in the United States—major pathogens. *Emerg. Infect. Dis.* Vol. 17, No. 1, in: http://wwwnc.cdc.gov/eid/article/17/1/p2-1101_article.htm
21. The Public Health Service Act, 42 U.S.C. Section 243. General Grant of Authority for Cooperation.

Chapter 1 Purpose and Definitions**Chương 1 Mục đích và Các định nghĩa****1-201.10 Statement of Application and Listing of Terms****1-201.10 Tuyên bố về Ứng dụng và Danh sách Điều khoản.**

1. Americans with Disabilities Act of 1990, as Amended. 42 U.S.C. 12111 et seq.
2. Abdul-Raouf, U.M., Beuchat, L.R. and Ammar, M.S. 1993. Survival and growth of *Escherichia coli* O157:H7 on salad vegetables, *Appl. Environ. Microbiol.* Vol 59, pp. 1999-2006.
3. Aruscavage, D., Lee, K., Miller, S., and LeJeune, J.T. 2006. Interactions Affecting the Proliferation and Control of Human Pathogens on Edible Plants. *J. Food Sci.* 71(8), R89 – R99.
4. Code of Federal Regulations, Title 9, Section 362.1 Voluntary Poultry Inspection Regulations, Definitions.
5. Code of Federal Regulations, Title 9, Section 354.1 Voluntary Inspection of Rabbits and Edible Products Thereof, Definitions.
6. Code of Federal Regulations, Title 9, Part 301.2 Terminology; Adulteration and Misbranding Standards Definitions, Livestock.
7. Code of Federal Regulations, Title 9, Section 590.5 Inspection of Eggs and Egg Products (Egg Products Inspection Act, Terms Defined).
8. Code of Federal Regulations, Title 50, Part 17 Endangered and Threatened Wildlife and Plants.

9. Code of Federal Regulations, Title 9, Part 381 Poultry Products Inspection Regulations.
10. Code of Federal Regulations, Title 40, Part 141 National Primary Drinking Water Regulations.
11. Code of Federal Regulations, Title 40, Part 152.175 Pesticides classified for restricted use.
12. Corby, R., Lanni, V., Kistler, V., Dato, V., Yozviak, C., Waller, K., Nalluswami, K., Moll, M., Center for Food Safety and Applied Nutrition, Office of Crisis Management, Food and Drug Admin., J. Lockett, S. Montgomery, M. Lynch, C. Braden, S.K. Gupta and A. DuBois. 2005. Outbreaks of *Salmonella* Infections Associated with Eating Roma Tomatoes --- United States and Canada, 2004 MMWR, April 8, 2005, 54(13): 325-328.
13. Delaquis, P., Steward, S., Cazaux, S., and Toivonen, P. 2002. Survival and Growth of *Listeria monocytogenes* and *Escherichia coli* O157:H7 in Ready-to-Eat Iceberg Lettuce Washed in Warm Chlorinated Water, J. Food Protect. 65(3): 459- 464.
14. Doerry, W.T., 1996. Shelf-Stable Pumpkin Pies. A research report, American Institute of Baking, Manhattan, KS.
15. Federal Food, Drug and Cosmetic Act, 21 U.S.C. 321 Definitions (s) Food Additive, and Code of Federal Regulations, and Title 21 Part 170 Food Additives.
16. Federal Food, Drug and Cosmetic Act, 21 U.S.C. 321 Definitions (t) Color Additive, and Code of Federal Regulations, and Title 21 Part 70 Color Additives.
17. Federal Food, Drug and Cosmetic Act, 21 U.S.C. 342 Adulterated Food.
18. Federal Food, Drug and Cosmetic Act, 21 U.S.C. 379e (a) Unsafe Color Additives.
19. Federal Register: May 7, 2001 (Volume 66, Number 88), Rules and Regulations, Pages 22899-22907, DEPARTMENT OF AGRICULTURE, Food Safety and Inspection Service, 9 CFR Parts 362 and 381, Docket No. 01-045IF, RIN 0583- AC84, Mandatory Inspection Ratites and Squabs.
<https://www.federalregister.gov/documents/2001/05/07/R1-10679/mandatoryinspection-of-ratites-and-squabs>
20. Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004. Public Law 108-282 <https://www.fda.gov/food/food-allergens-gluten-free-guidance-documents-regulatory-information/food-allergen-labeling-and-consumer-protection-act-2004-falcpa>
21. Food Allergy Safety, Treatment, Education, and Research (FASTER) Act of 2021. Public Law 117-11. <https://www.congress.gov/117/plaws/publ11/PLAW-117publ11.pdf>
22. Food and Drug Administration/U. S. Public Health Service, 2020. National Shellfish Sanitation Program.
<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FederalStateFoodPrograms/ucm2006754.htm>
23. Food and Drug Administration/U. S. Public Health Service, 2019 revision. Grade "A" Pasteurized Milk Ordinance. <https://www.fda.gov/media/140394/download>
24. Guo, X., Chen, J., Brackett, R.E., and Beuchat, L.R. 2001. Survival of *Salmonella* on and in Tomato Plants from the Time of Inoculation at Flowering and Early Stages of Fruit Development through Fruit Ripening. Appl. and Environ. Microbiol. 67(10): 4760-4764.
25. Institute of Food Technologists (IFT) Report, Evaluation and Definition of Potentially Hazardous Foods, Food and Drug Administration Contract No. 223- 98-2333, Task Order No. 4, December 31, 2001.
<https://www.fda.gov/files/food/published/Evaluation-and-Definition-of-Potentially>

[Hazardous-Foods.pdf](#)

26. Koseki, S. and Isobe, S. 2005. Prediction of pathogen growth on iceberg lettuce under real temperature history during distribution from farm to table. *Int. J. of Food Microbiol.* (104) 239-248.
27. Laine, E.S., J.M. Scheftel, D.J. Boxrud, K.J. Vought, R.N. Danila, K.M. Elfering and K.E. Smith. 2005. Outbreak of *Escherichia coli* O157:H7 Infections Associated with Nonintact Blade-Tenderized Frozen Steaks Sold by Door-to-Door Vendors. *J. Food Protect.* 68(6): 1198-1202.
28. Li, Y., Brackett, R.E., Chen, J., and Beuchat, L.R. 2001. Survival and Growth of *Escherichia coli* O157:H7 Inoculated onto Cut Lettuce Before or After Heating in Chlorinated Water, Followed by Storage at 5 or 15°C, *J. Food Protect.* 64(3): 304-309.
29. Marsden, J.L., R.K. Phebus, H. Thippareddi, C.L. Kastner and J.B. Bosch. 2001. *Salmonella* spp. and *Listeria monocytogenes* Risk Assessment for Production and Cooking of Blade Tenderized Beef Steaks. Kansas State University.
30. National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods, 1998. Hazard Analysis and Critical Control Point System. *J. Food Prot.* 61(9):1246-1259.
31. Program Information Manual entitled, “Retail Food Protection: Storage and Handling of Tomatoes”, 2007. See <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/IndustryandRegulatoryAssistanceandTrainingResources/ucm113843.htm>
32. Wachtel, M.R. and A.O. Charkowski. 2002. Cross-Contamination of Lettuce with *Escherichia coli* O157:H7, *J. Food Protect.* 65(3): 465-470.
33. Yaguang Luo*, Qiang He, James L. McEvoy, and William S. Conway. 2009. Fate of *Escherichia coli* O157:H7 in the Presence of Indigenous Microorganisms on Commercially Packaged Baby Spinach as Impacted by Storage Temperature and Time. *Journal of Food Protection* 72 (10): 2038-2045.
34. Zhuang, R.Y., L.R. Beuchat and F.J. Angulo. 1995. Fate of *Salmonella* Montevideo on and in Raw Tomatoes as Affected by Temperature and Treatment with Chlorine. *Appl. and Environ. Microbiol.* 61(6):2127-2131.

Chapter 2 Management and Personnel Chương 2 Quản lý và Nhân sự**2-102.11 Demonstration.****2-102.11 Sự thể hiện.**

1. Bean, N.H. and P.M. Griffin, 1990. Foodborne disease outbreaks in the United States, 1973-1987: pathogens, vehicles, and trends. *J. Food Prot.* 53:804-817.
2. Bryan, F.L., 1979. Prevention of foodborne diseases in food service establishments. *J. Environ. Health* 41:198-206.
3. Bryan, F.L., 1988a. Risks associated with vehicles of foodborne pathogens and toxins. *J. Food Prot.* 51(6):498-508.
4. Bryan, F.L., 1988b. Risks of practices, procedures and processes that lead to outbreaks of foodborne diseases. *J. Food Prot.* 51(8): 663-673.
5. Doyle, M.P., 1991. *Escherichia coli* O157:H7 and its significance in foods. *Int. J. Food Microbiol.* 12:289-302.
6. Liston, J., 1990. Microbial hazards of seafood consumption. *Food Technol.* 44(12):56, 58-62.
7. World Health Organization, 1989. Health Surveillance and Management Procedures for Food-handling Personnel, Technical Report Series 785, WHO, Geneva, Switzerland. 50 pp.

<p>2-102.12 Certified Food Protection Manager. <i>Amend References to add new §2-102.12, Certified Food Protection Manager, to add references to read as follows:</i></p>	<p>2-102.12 Quản lý bảo vệ thực phẩm được chứng nhận <i>Sửa đổi Tài liệu tham khảo để thêm §2-102.12 mới, Người quản lý Bảo vệ Thực phẩm được Chứng nhận, để thêm tài liệu tham khảo để đọc như sau:</i></p>
--	---

1. Hedberg, C.W., S.J. Smith, E. Kirkland, V. Radke, T.F. Jones, C.A. Selman and the EHS-Net Working Group. 2006. Systematic Environmental Evaluations to Identify Food Safety Differences between Outbreak and Nonoutbreak Restaurants. J. Food Protect. 69(11): 2697-2702.
2. U.S. Food and Drug Administration. 2004. FDA Report on the Occurrence of Foodborne Illness Risk Factors in Selected Institutional Food Service, Restaurant, and Retail Food Store Facility Types (2004). Available at <https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/FoodborneIllnessRiskFactorReduction/default.htm>
3. U.S. Food and Drug Administration. 2009. FDA Report on the Occurrence of Foodborne Illness Risk Factors in Selected Institutional Foodservice, Restaurant, and Retail Food Store Facility Types (2009). Available at <https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/FoodborneIllnessRiskFactorReduction/default.htm>

<p>2-201.11 Responsibility of the Person in Charge, Food Employees, and Conditional Employees. 2-201.12 Exclusions and Restrictions.</p>	<p>2-201.11 Trách nhiệm của Người được cấp phép, Người phụ trách và Nhân viên có năng lực 2-201.12 Loại trừ và Hạn chế</p>
--	--

1. Americans with Disabilities Act of 1990, as Amended. 42 U.S.C. 12111 et seq.
2. Anderson, A., V. Garrett, et al., 2001. Multistate Outbreak of Norwalk-Like Virus Gastroenteritis Associated with a Common Caterer. American Journal of Epidemiology. 154: 1013-1019.
3. Ando, et al., 2000. Genetic classification of “Norwalk-like viruses”. J. Infect. Dis. 181 2 (2000), pp. S336-S348.
4. Atmar, R.L., M.K. Estes, 2001. Diagnosis of Noncultivable Gastroenteritis Viruses, the Human Caliciviruses. Clinical Microbiology Reviews. Vol. 14, No. 1, p. 15-37.
5. Barton Behravesh, C, TF Jones, DJ Vugia, C Long, R Marcus, K Smith, S Thomas, S Zansky, KE Fullerton, OL Henao, E Scallan, FoodNet Working Group. 2011. Deaths associated with bacterial pathogens transmitted commonly through food: foodborne disease active surveillance network (FoodNet), 1996-2005. J. Inf. Dis. 204:263-267.
6. Black, R.E., G.F. Graun and P.A. Blake, 1978. Epidemiology of common-source outbreaks of shigellosis in the United States, 1961-1975. Am. J. Epidemiol. 108:47-52.
7. Brown, et al., 2003. Norovirus activity---United States, 2002. Annals of Emergency Medicine. Vol. 42, Issue 3, pp. 417-420.
8. Caul, E.O., 1994. Small round structured viruses: airborne transmission and hospital control. The Lancet. Vol. 343 (8908) pp. 1240-1242.
9. Caul, E.O., 1996a. Viral gastroenteritis: small round structured viruses, caliciviruses and astroviruses. Part 1. The clinical and diagnostic perspective. J. Clin. Pathol. 49: 874-880.

10. Caul, E.O., 1996b. Viral gastroenteritis: small round structured viruses, caliciviruses and astroviruses. Part II. The epidemiological perspective. *J. Clin. Pathol.* 49: 959- 964.
11. Centers for Disease Control and Prevention, March 1, 2017, update of annual list of Pathogens Transmitted by Food Contaminated by Infected Persons Who Handle Food, and Modes of Transmission of Such Pathogens, found at https://www.cdc.gov/foodsafety/pdfs/ada2017_transmittedbyfood_final.pdf
12. Centers for Disease Control and Prevention. CDC Health Information for International Travel 2012 (The “Yellow Book”). New York: Oxford University Press; 2012. CDC Division of Global Migration and Quarantine, Travelers’ Health Branch (proposed), Atlanta, GA. <http://wwwnc.cdc.gov/travel/page/yellowbook-2012-home.htm>
13. Centers for Disease Control and Prevention. Surveillance for Foodborne Disease Outbreaks – United States, 2007. *Morbidity and Mortality Weekly Report*, Vol. 59, No. 31, August 13, 2010, pp. 973-978.
14. Centers for Disease Control and Prevention. 2011. Vital Signs: Incidence and Trends of Infection with Pathogens Transmitted Commonly Through Food - Foodborne Diseases Active Surveillance Network, 10 U.S. Sites, 1996-2010. *Morbidity and Mortality Weekly Report*. 60(22):749-755.
15. Centers for Disease Control and Prevention, January 25, 2013, Surveillance for Foodborne Disease Outbreaks – United States, 2009-2010, found at http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm6203a1.htm?s_cid=mm6203a1_w
16. Centers for Disease Control and Prevention, CDC Current Outbreak List found at <http://www.cdc.gov/outbreaks/>
17. Chadwick, P.R. and R. McCann, 1994. Transmission of a small round structured virus by vomiting during a hospital outbreak of gastroenteritis. *Journal of Hospital Infection*. 26: 251-259.
18. Code of Federal Regulations, Title 29, Part 1630 Regulations to Implement the Equal Employment Provisions of the Americans with Disabilities Act.
19. Colorado Department of Health, 1993. Public Health Handbook For Management Of Acute Hepatitis A. Division of Disease Control and Environmental Epidemiology, 4300 Cherry Creek Drive South, Denver, CO 80222-1530, 27 pp.
20. de Wit, MAS, et al., 2003. Risk Factors for Norovirus, Sapporo-like Virus, and Group A Rotavirus Gastroenteritis. *Emerging Infectious Diseases*. Vol.9, No.12. pp.1563-1570.
21. Doyle, M.P. (Ed.), 1989. *Foodborne Bacterial Pathogens*, Marcel Dekker, Inc., New York. 796 pp.
22. Doyle, M.P., T. Zhao, J. Meng, S. Zhao, 1997. *Escherichia coli* O157:H7. In *Food Microbiology Fundamentals and Frontiers*, M.P. Doyle, L.R. Beuchat, and T.J. Montville, eds. pp. 183-186. ASM Press, Wash., D.C.
23. Equal Employment Opportunity Commission, 2004. *How to Comply with the Americans with Disabilities Act: A Guide for Restaurants and Other Food Service Employers*, found at http://www.eeoc.gov/facts/restaurant_guide.html or http://www.eeoc.gov/facts/restaurant_guide_summary.html.
24. Ethelberg, S., M. Lisby, M. Torpdahl, G. Sorensen, J. Neimann, P. Rasmussen, S. Bang, U. Stamer, H. B. Hansson, K. Nygard, D. L. Baggesen, E. M. Nielsen, K. Molbak, and M. Helms. 2004. Prolonged restaurant-associated outbreak of multidrug-resistant *Salmonella* Typhimurium among patients from several European countries. *Clin. Microbiol. Infect.* 10:904-910.

25. Fankhauser, R.L., J.S. Noel, S.S. Monroe, T. Ando and R.I. Glass, 1998. Molecular epidemiology of “Norwalk-like viruses” in outbreaks of gastroenteritis in the United States. *J. Infect. Dis.* 178:1571-15788.
26. Food & Drug Administration, [Bad Bug Book, Foodborne Pathogenic Microorganisms and Natural Toxins. Second Edition.](http://www.fda.gov/downloads/Food/FoodborneIllnessContaminants/UCM297627.pdf) 2012 found at: <http://www.fda.gov/downloads/Food/FoodborneIllnessContaminants/UCM297627.pdf>
27. Grahm, D.Y., X. Jiang, et al., 1994. Norwalk virus infection of volunteers: new insights based on improved assays. *J. of Infect. Diseases*, Vol.170, Issue 1, p.
28. Greig, JD, ECD Todd, CA Bartelson, and BS Michaels. 2007. Outbreaks Where Food Workers Have Been Implicated in the Spread of Foodborne Disease. Part 1. Description of the Problem, Methods, and Agents Involved. *J Food Prot.* 70:1,752-1,761.
29. Green, L., C. Selman, A. Banerjee, R. Marcus, C. Medus, F. J. Angulo, V. Radke, S. Buchanan, and EHS-Net Working Group. 2005. Food service workers' self-reported food preparation practices: an EHS-Net study. *Int. J. Hyg. Environ. Health* 208:27-35.
30. Green, L. R., C. A. Selman, V. Radke, D. Ripley, J. C. Mack, D. W. Reimann, T. Stigger, M. Motsinger, and L. Bushnell. 2006. Food worker hand washing practices: an observation study. *J. Food Prot.* 69:2417-2423.
31. Greenberg, H.B., R.G. Wyatt and A.Z. Kapikian, 1979. Norwalk virus in vomitus. *Lancet.* i: 55.
32. Griffin, P.M. and R.V. Tauxe, 1991. The epidemiology of infections caused by *Escherichia coli* O157:H7, other enterohemorrhagic *E. coli*, and the associated hemolytic uremic syndrome. *Epidemiol. Rev.* 13:60-98.
33. Hedberg, C. W., K. E. White, J. A. Johnson, L. M. Edmonson, J. T. Soler, J. A. Korlath, L. S. Theurer, K. L. MacDonald, and M. T. Osterholm. 1991. An outbreak of Salmonella enteritidis infection at a fast-food restaurant: implications for foodhandler-associated transmission. *J. Infect. Dis.* 164:1135-1140.
34. Hedicar, E., C. Hooker, T. Jenkins, C. Medus, S. Jawahir, F. Leano, and K. Smith. 2009. Restaurant Salmonella Enteritidis outbreak associated with an asymptomatic infected food worker. *J. Food Prot.* 72:2332-2336.
35. Heymann, David L. MD, (Ed.), 2008. Control of Communicable Diseases Manual, 19th Ed., American Public Health Association, Washington D.C.
36. Hundy, R. L., and S. Cameron. 2002. An outbreak of infections with a new Salmonella phage type linked to a symptomatic food handler. *Commun. Dis. Intell.* 26:562-567.
37. Khuri-Bulos, N. A., M. Abu Khalaf, A. Shehabi, and K. Shami. 1994. Foodhandler-associated Salmonella outbreak in a university hospital despite routine surveillance cultures of kitchen employees. *Infect.*
38. *Control Hosp. Epidemiol.* 15:311-314.
39. Lopman, B., et al., 2003. Viral Gastroenteritis Outbreaks in Europe, 1995-2000. *Emerging Infectious Diseases.* Vol. 9, No.1.
40. Lopman, B.A., et. al., 2002. Human caliciviruses in Europe. *Journal of Clinical Virology.* Vol. 24, Issue 3, pp. 137-160.
41. Lynch, M., J. Painter, R. Woodruff, and C. Braden. 2006. Centers for Disease Control and Prevention. Surveillance for foodborne-disease outbreaks-United States, 1998-2002. *MMWR Surveill. Summ.* 55(SS10):1-42.
42. Maguire, H., P. Pharoah, B. Walsh, C. Davison, D. Barrie, E. J. Threlfall, and S. Chambers. 2000. Hospital outbreak of Salmonella Virchow possibly associated with a food handler. *J. Hosp. Infect.* 44: 261-266.

43. Matsui, S.M., and H.B. Greenberg, 2000. Immunity to calicivirus infection. *The Journal of Infectious Diseases*. 181(Suppl 2): S331.
44. Mead, P.S., P.M. Griffin, 1998. *Escherichia coli* O157:H7. *Lancet* 1998; 352: 1207-12.
45. Mead, P.S., L. Slutsker, V. Dietz, L.F. McCraig, J.S. Bresee, C. Shapiro, P.M. Griffin, R.V. Tauxe, 1999. Food-Related Illness and Death in the United States. *Emerg. Infect. Dis.* Vol. 5, No. 5, found at <http://www.cdc.gov/ncidod/EID/vol5no5/mead.htm>.
46. Medus, C., K. E. Smith, J. B. Bender, J. M. Besser, and C. W. Hedberg. 2006. Salmonella outbreaks in restaurants in Minnesota, 1995 through 2003: evaluation of the role of infected foodworkers. *J. Food Prot.* 69:1870-1878.
47. Medus, C., K. E. Smith, J. B. Bender, F. Leano, and C. W. Hedberg. 2010. Salmonella infections in food workers identified through Routine Public Health Surveillance in Minnesota: Impact on Outbreak Recognition. *J. Food Prot.* 73:2053-2058.
48. Monroe, S.S., T. Ando, and R.I. Glass, 2000. Introduction: human enteric caliciviruses—an emerging pathogen whose time has come. *The Journal of Infectious Diseases*. 181 (Suppl 2): S249.
49. Reid, J.A., 1988. Role of infected food handler in hotel outbreak of Norwalk-like viral gastroenteritis: implications for control. *Lancet*. Aug 6., 2(8606): 321-3.
50. Ryder, R.W. and P.A. Blake, 1979. Typhoid fever in the United States, 1975 and 1976. *J. Infect. Dis.* 139(1):124-126.
51. Scallan, E., RM Hoekstra, FJ Angulo, RV Tauxe, MA Widdowson, SL Roy, JL Jones, and PM Griffin. 2011. Foodborne Illness Acquired in the United States Major Pathogens. *Emerg. Inf. Dis.* 17:7-15.
52. Shah et al 1996 *CID* 23:835-6
53. Shapiro, C.N., F.E. Shaw, E.J. Mandel, et al., 1991. Epidemiology of hepatitis A in the United States. In: *Viral Hepatitis and Liver Disease*, Hollinger, F.B., S.M. Lemon and H. Margolis (Eds.), Williams & Wilkins, Baltimore MD, pp. 71-76.
54. Soper, G.A., 1939. The curious career of Typhoid Mary. *Bull. N.Y. Acad Med.* 15:698-712.
55. Tauxe, R.V., K.E. Johnson, J.C. Boase, S.D. Helgerson and P.A. Blake, 1986. Control of day care shigellosis: A trial of convalescent day care in isolation. *Am. J. Public Health* 76(6):627-630.
56. Tauxe, R.V., N.D. Puh, J.G. Wells, N. Hargrett-Bean and P.A. Blake, 1990. Antimicrobial resistance of *Shigella* isolates in the USA: The importance of international travelers. *J. Infect. Dis.* 162:1107-1111.
57. Todd, ECD, JD Greig, CA Bartelson, and BS Michaels. 2007a. Outbreaks Where Food Workers Have Been Implicated in the Spread of Foodborne Disease. Part 2. Description of Outbreaks by Size, Severity, and Settings. *J Food Prot.* 70:1,975-1,993.
58. Todd, ECD, JD Greig, CA Bartelson, AND BS Michaels. 2007b. Outbreaks Where Food Workers Have Been Implicated in the Spread of Foodborne Disease. Part 3. Factors Contributing to Outbreaks and Description of Outbreak Categories. *J Food Prot.* 70:2,199-2,217.
59. U.S. Department of Health and Human Services. *Healthy People 2010: Understanding and Improving Health*. Volumes 1 and 2, 2nd ed. Washington, DC: U.S. Government Printing Office, November 2000, found at <http://www.healthypeople.gov/2010/document/pdf/uih/2010uih.pdf>

60. Widdowson, Marc-Alain, et al. Jan. 2005. Norovirus and Foodborne Disease, United States, 1991-2000. *Emerging Infectious Diseases*. Vol. 11, No. 1. pp. 95-102, found at <http://www.cdc.gov/ncidod/EID/vol11no01/04-0426.htm>

2-201.13 Removal, Adjustment, or Retention of Exclusions and Restrictions.	2-201.13 Loại bỏ, Điều chỉnh hoặc Duy trì các Loại trừ và Hạn chế.
---	---

1. Code of Federal Regulations, Title 21, Section 110.10 Personnel. (a) Disease Control. " Any person who, by medical examination or supervisory observation is shown to have, or appears to have, an illness, ... shall be excluded from any operations which may be expected to result in contamination, ... Personnel shall be instructed to report such health conditions to their supervisors."
2. Equal Employment Opportunity Commission, 2004. *How to Comply with the Americans with Disabilities Act: A Guide for Restaurants and Other Food Service Employers*, found at http://www.eeoc.gov/facts/restaurant_guide.html or http://www.eeoc.gov/facts/restaurant_guide_summary.html .
3. Heymann, David L. MD, (Ed.), 2008. *Control of Communicable Diseases Manual*, 19th Ed., American Public Health Association, Washington D.C.
4. Lee, L.A., C.N. Shapiro, N. Hargrett-Bean and R.V. Tauxe, 1991. Hyperendemic Shigellosis in the United States: A review of surveillance data for 1967-1988. *J. Infect. Dis.* 164:894-900.
5. Ryder, R.W. and P.A. Blake, 1979. Typhoid fever in the United States, 1975 and 1976. *J. Infect. Dis.* 139:124-126.

2-301.12 Cleaning Procedure. (Handwashing)	2-301.12 Quy trình làm sạch (rửa tay)
---	--

1. Ansari, S. A., Springthorpe, V. S., Sattar, S. A., Tostowaryk, W., and Wells, G. A., 1991. Comparison of cloth, paper, and warm air drying in eliminating viruses and bacteria from washed hands. *Am. J. Infect. Cont.*, Vol.19. No. 5. pp. 243- 249.
2. Ansari, S. A, Sattar, S. A., S., V. S., Wells, G. A. and Tostowaryk, W., 1989. In Vivo Protocol for Testing Efficacy of Hand-Washing Agents against Viruses and Bacteria: Experiments with Rotavirus and *Escherichia coli*. *Appl. Environ. Microbiol.*, Vol. 55, No. 12. pp. 3113-3118.
3. Ansari, S. A., Sattar, S. A., Springthorpe, V. S., Wells, G. A., and Tostowaryk, W., 1988. Rotavirus Survival on Human Hands and Transfer of Infectious Virus to Animate and Nonpourous Inanimate Surfaces, *J. Clin. Microbiol.*, Vol. 26, No. 8. pp.1513-1518.
4. Ayliffe, G.A.J., Babb, J.R., Davies, J.G., and Lilly, H.A., 1988. Hand disinfection: a comparison of various agents in laboratory and ward studies. *J. Hosp. Infect.*, Vol. 11, pp. 226-243.
5. Ayliffe, G.A.J., Babb, J.R., and Quoraishi, A.H., 1978. A test for 'hygienic' hand disinfection. *J. Clin. Path.*, Vol. 31, pp. 923-928.
6. Bellamy, K., Alcock, R., Babb, J.R., Davies, J.G., and Ayliffe, G.A.J. 1993. A test for the assessment of 'hygienic' hand disinfection using rotavirus. *J. Hosp. Infect.*, Vol. 24, pp. 201-210.
7. Casewell, M., Phillips, I., 1977. Hands as route of transmission for Klebsiella species. *Brit. Med. J.* Vol. 2, No.19. pp.1315-1317.

8. Cliver, D. O., and Kostenbader, K. D., 1984. Disinfection of virus on hands for prevention of food-borne disease. *Intern. J. Food Microbiol.*, Vol. 1, pp. 75-87.
9. De Witt, J.C. 1985. The importance of hand hygiene in contamination of foods. Netherlands Society for Microbiology, section for food microbiology meeting at Ede on 24 May, 1984. *Antonie von Leeuwenhoek*, Vol. 51, pp. 523-527.
10. Eckert, D.G., Ehrenkranz, N.J., Alfonso, B.C. 1989. Indications for alcohol or bland soap in removal of aerobic gram-negative skin bacteria: assessment by a novel method. *Infect. Control Hosp. Epidemiol.*, Vol. 10, pp. 306-311.
11. The National Restaurant Association Educational Foundation (NRAEF), 2004. The Safe Foodhandler, in *ServSafe Essentials*, 3rd Ed., NRAEF, Chicago, IL pages 4-1 – 4-25.
12. Eggers, H. J. 1990. Experiments on Antiviral Activity of Hand Disinfectants. Some Theoretical and Practical Considerations. *Zbl. Bakt.* Vol.273, pp.36-51.
13. Ehrenkranz, N.J., 1992. Bland soap handwash or hand antisepsis? The pressing need for clarity. *Infect. Control Hosp. Epidemiol.*, Vol. 13, No. 5, pp. 299-301.
14. Ehrenkranz, N.J., Alfonso, B., 1991. Failure of bland soap handwash to prevent hand transfer of patient bacteria to urethral catheters. *Infect. Control Hosp. Epidemiol.* Vol. 12, No. 11, pp. 654-662.
15. Garner, J.S. and M.S. Favero, 1985. Guidelines for Handwashing and Hospital Environmental Control. Hospital Infections Program, Center for Infectious Diseases, CDC, Atlanta, GA. pp. 7-9.
16. Kjolen H., and Andersen, B. M., 1992. Handwashing and disinfection of heavily contaminated hands – effective or ineffective? *J. Hosp. Infect.*, Vol. 21, pp. 61- 71.
17. Lane, C.G., and Blank, I.H., 1942. Cutaneous Detergents. *J.A.M.A.* 118 (10): 804-816.
18. Larson, E.L., 1995. APIC Guideline for handwashing and hand antisepsis in health care settings, *American J. Infect. Control*, Vol. 23, No. 4, pp. 251-269.
19. Lilly, H.A, Lowbury, E.J.L. 1978. Transient skin flora. Their removal by cleansing or disinfection in relation to their mode of deposition. *J. Clin. Path.* Vol. 31, pp. 919-922.
20. Mbithi, J.N., Springthorpe, S., and Sattar, S., 1993. Comparative in vivo efficiencies of hand-washing agents against Hepatitis A virus (HM-175) and Poliovirus Type 1 (Sabin). *Applied Environ Microbiol.* Vol.59, No.10, pp. 3463-3469.
21. McGinley, K.J., Larson, E.L., and Leyden, J.J. 1988. Composition and Density of Microflora in the Subungual Space of the Hand. *J. of Clin. Micro.* 26(5): 950-953.
22. Minnesota Department of Health, 1990. Guidelines for the Prevention of the Transmission of Viral Hepatitis, Type A in the Food Service Area. Minnesota Department of Health, Div. Environ. Health, Minneapolis, MN. 2 pp.
23. Paulson, D.S., 1992. Evaluation of three handwashing modalities commonly employed in the food processing industry. *Dairy Food Environ. Sanit.* 12(10):615-618.
24. Pether, J.V.S., and Gilbert, R.J., 1971. The survival of salmonellas on finger-tips and transfer of the organism to foods. *J. Hyg.* Vol. 69, pp. 673-681.
25. Price, P.B., 1938. The Bacteriology of Normal Skin; A New Quantitative Test Applied to a Study of the Bacterial Flora and the Disinfectant Action of Mechanical Cleansing, *J. Infect. Dis.* 63: 301-318.
26. Restaino, L. and Wind, C.E., 1990. Antimicrobial effectiveness of hand washing for food establishments. *Dairy, Food and Environ. San.* Vol.10, No. 3, pp.136- 141.
27. Reybrouck, G., 1986. Handwashing and hand disinfection. *J. Hosp. Infect.* 8: 5- 23.

28. Rotter, M.L., G.A.J. Ayliffe, 1991. Practical Guide on Rationale and Testing Procedures for Disinfection of Hands. World Health Organization. 57 pp.
29. Rotter, M.L., Koller, W., 1991. An European test for the evaluation of the efficacy of procedures for the antiseptic handwash? Hyg. Med., Vol. 16, pp.4-12.
30. Rose, J.B., and Slifko, T.R., 1999. Giardia, Cryptosporidium, and Cyclospora and their impact on foods: a review. J. Food Protect. Vol. 62., No. 9, pp. 1059-1070.
31. Sattar, S.A., and Springthorpe, V.S. 1996. Environmental spread and germicide control of viruses in hospitals. Infect Control & Steril. Tech, Vol. 2, no.7, pp. 30- 36.
32. Schurmann, W., and Eggers, H.J. 1985. An experimental study on the epidemiology of enteroviruses: water and soap washing of poliovirus 1 – contaminated hands, its effectiveness and kinetics. Med. Microbiol. Immunol. Vol. 174, pp. 221-236.
33. Smith, G.A., Jr, 1991. Handwashing et cetera, Lexington Board of Health, Personal Hygiene Sanitation Programs, Lexington, KY. 2 pp.
34. Stiles, M.E., and Sheena, A.Z. 1987. Efficacy of Germicidal Hand Wash Agents in Use in a Meat Processing Plant. J. Food Protect. 50 (4):289-295.
35. Sprunt, Katherine, Redman, Winifred, and Leidy, Grace, 1973. Antibacterial Effectiveness of Routine Hand Washing. Pediatrics, Vol. 52, No. 2, pp. 264-271.
36. Williams, R.E.O., 1963. Healthy carriage of *Staphylococcus aureus*: Its prevalence and importance. Bacteriol. Rev. 27:56-71.

2-301.13 Special Handwashing Procedures. Reserved	2-301.13 Quy trình rửa tay đặc biệt. Bảo mật
2-301.14 When to Wash.	2-301.14 Khi Nào Nên Rửa.

1. Ojajarvi, J., 1980. Effectiveness of handwashing and disinfection methods in removing transient bacteria after patient nursing. J. Hyg. Camb. 85:193-203.

2-301.16 Hand Antiseptics.	2-301.16 Thuốc sát trùng tay
-----------------------------------	-------------------------------------

2. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 178.1010 Sanitizing Solutions
3. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 170.39 Threshold of Regulation for Substances Used in Food-Contact Articles.
4. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 182 Substances Generally Recognized as Safe.
5. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 184 Direct Food Substances Affirmed as Generally Recognized as Safe.
6. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 186 Indirect Food Substances Affirmed as Generally Recognized as Safe for Use in Contact with Food.
7. Federal Register (59) No. 116, June 17, 1994, Tentative Final Monograph (TFM) for Health Care Antiseptic Drug Products; Proposed Rule. Page 31440. <http://www.gpo.gov/fdsys/pkg/FR-1994-06-17/html/94-14503.htm>
8. Food and Drug Administration, Center for Drug Evaluation and Research, Office of Pharmaceutical Science, Office of Generic Drugs, 2009. Approved Drug Products with Therapeutic Equivalence Evaluations (the Orange Book). <http://www.fda.gov/cder/ob/default.htm>.
9. Food and Drug Administration. 2009. Inventory of Effective Food Contact Substance (FCS) Notifications. CFSAN/Office of Food Additive Safety. Found at <http://www.accessdata.fda.gov/scripts/fcn/fcnNavigation.cfm?rpt=fcsListing>

10. Food and Drug Administration. FDA's Inventory of GRAS Notices. Found at <http://www.fda.gov/Food/IngredientsPackagingLabeling/GRAS/NoticeInventory/default.htm>

11. Food and Drug Administration, January, 2005. Investigations Operations Manual, Chapter 5, Establishment Inspection, Subchapter 530, Food Section 534, Equipment and Utensils.

12. Stiles, M.E. and A.Z. Sheena, 1987. Efficacy of germicidal hand wash agents in use in a meat processing plant. J. Food Prot. 50(4): 289-294.

2-302.11 Maintenance. (Fingernails)

2-302.11 Bảo dưỡng (Móng tay)

1. Pether, J.V.S. and R.J. Gilbert, 1971. The survival of salmonellas on finger-tips and transfer of the organisms to foods. J. Hyg. Camb. 69:673-681.

2. Pottinger, J., S. Burns, and C. Manake, 1989. Bacterial carriage by artificial versus natural nails. Am. J. Infect. Control, 17(6):340-344.

2-303.11 Prohibition. (Jewelry)

2-303.11 Nghiêm cấm

2-304.11 Clean Condition. (Outer Clothing)

2-304.11 Tình trạng Sạch sẽ (Đồ bảo hộ lao động)

2-401.11 Eating, Drinking, or Using Tobacco Products.

2-401.11 Ăn, Uống hoặc Sử dụng sản phẩm thuốc lá

2-402.11 Effectiveness. (Hair Restraints)

2-402.11 Hiệu quả (hạn chế tóc)

1. Code of Federal Regulations, Title 21, Sections 110.10 Personnel. (b) (1) "Wearing outer garments suitable to the operation" (4) "Removing all unsecured jewelry" (6) "Wearing, where appropriate, in an effective manner, hair nets, head bands, caps, beard covers, or other effective hair restraints." (8) "Confining...eating food, chewing gum, drinking beverages or using tobacco...." and (9) "Taking other necessary precautions"

1. Bộ luật Quy định Liên bang, Tiêu đề 21, Mục 110.10 Nhân sự. (b) (1) "Mặc quần áo bên ngoài phù hợp với hoạt động" (4) "Cởi bỏ tất cả đồ trang sức không an toàn" (6) "Đeo, khi thích hợp, một cách hiệu quả, lưới tóc, đầu băng đô, mũ lưới trai, mũ che râu hoặc các dụng cụ giữ tóc hiệu quả khác." (8) "Giữ...ăn thức ăn, nhai kẹo cao su, uống đồ uống hoặc sử dụng thuốc lá...." và (9) "Thực hiện các biện pháp phòng ngừa cần thiết khác...."

2-403.11 Handling Prohibition. (Animals)

2-403.11 Nghiêm cấm xử lý (Động vật)

1. Bond, R., L.E.M. Saijonmaa-Koulumies, and D.H. Lloyd, 1995. Population sizes and frequency of *Malassezia pachydermatis* at skin and mucosal sites on healthy dogs. J. Small Animal Pract. 36: 147-150.

2. Code of Federal Regulations, Title 21, Section 110.35(c).

3. Food and Drug Administration, 1985. Premises - Acceptability of pets in common dining areas of group residences (5/17/85). Retail Food Protection Program Information Manual.

4. Hirooka, Elisa Y., Ernest E. Muller, Julio C. Freitas, Eduardo Vicente, Yuko Yoshimoto, and Merlin S. Bergdoll. 1988. Enterotoxigenicity of *Staphylococcus intermedius* of canine origin. Int. J. Food Micro. 7: 185-191.

5. Khambaty, F.M., R.W. Bennett, and D.B. Shah. 1994. Application of pulsed-field gel electrophoresis to the epidemiological characterization of *Staphylococcus intermedius* implicated in a food-related outbreak. *Epidemiol. Infect.* 133: 75-81.

2-501.11 Clean-up of Vomiting and Diarrheal Events.

Amend References to add new §2-501.11, Clean-up of Vomiting and Diarrheal Events, to add references to read as follows:

2-501.11 Dọn dẹp các Sự kiện Nôn mửa và Tiêu chảy

Sửa đổi Tài liệu tham khảo để thêm §2-501.11 mới, Làm sạch các Sự kiện Nôn mửa và Tiêu chảy, để thêm các tài liệu tham khảo để đọc như sau:

1. Barker, J., Vipond, I.B., Bloomfield, S.F. 2004. Effects of cleaning and disinfection in reducing the spread of Norovirus contamination via environmental surfaces. *J. of Hospital Infection* (2004) 58, 42-49.
2. Barker, J., Jones. M.V. 2005. The potential spread of infection caused by aerosol contamination of surfaces after flushing a domestic toilet. *J. of Applied Microbiology* 99: 339-347.
3. Center for Disease Control and Prevention (CDC). 2011. Updated Norovirus Outbreak Management and Disease Prevention Guidelines. 2011. *MMWR* 60(RR03);1-15.
4. Center for Disease Control and Prevention (CDC). 2009. Surveillance for Foodborne Disease Outbreaks – United States, 2006. *MMWR* 58(22); 609-615.
5. Center for Disease Control and Prevention (CDC). 2007. Norovirus Activity – United States, 2006-2007. *MMWR* 58(33); 842-846.
6. Center for Disease Control and Prevention (CDC). 2006. Norovirus Technical Fact Sheet. <http://www.cdc.gov/norovirus/hcp/index.html>
7. Center for Disease Control and Prevention (CDC) 2006. Norovirus in Health care Facilities Fact Sheet. <http://www.cdc.gov/hai/pdfs/norovirus/229110-ANoroCaseFactSheet508.pdf>
8. Center for Disease Control and Prevention (CDC). 2009. Recurring Norovirus Outbreaks in a Long-Term Residential Treatment Facility –Oregon, 2007. *MMWR* 58(25); 694-698.
9. Caul, E.O. 1994. Small round structured viruses: airborne transmission and hospital control. *Lancet* 343: 1240-1242.
10. Cheesebrough, J.S., J. Green, C.I. Gallimore, P.A. Wright, and D.W.G. Brown. 2000. Widespread environmental contamination with Norwalk-like viruses (NLV) detected in a prolonged hotel outbreak of gastroenteritis. *Epidemiol. Infect.* 125:93-98.
11. Duret, S., Pouillot, R., Fanaselle, W., Papafragkou, E., Liggans, G., Williams, L., and J.M. Van Doren. 2017. Quantitative risk assessment of Norovirus transmission in food establishments: Evaluating the impact of intervention strategies and food employee behavior on the risk associated with Norovirus in foods. *Risk Analysis.* 37: 2080-2106.
12. Fanaselle, W., Pouillot, R., Papafragkou, E., Liggans, G., Williams, L., and J.M. Van Doren. 2022. Evaluation of the impact of compliance with mitigation strategies and frequency of food establishment surface cleaning/sanitizing to control the transmission of Norovirus from ill food employees in restaurants using an existing quantitative risk assessment model. <https://doi.org/10.4315/JFP-21-423>.

Chapter 3 Food**Chương 3 Thực phẩm****3-201.11 Compliance with Food Law****3-201.11 Tuân thủ Luật Thực phẩm**

1. Centers for Disease Control, 1987. International outbreak associated with ungutted, salted whitefish. *Morb. Mortal. Wkly. Rep.* 36:812-813.
2. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 16, Regulatory Hearing Before the Food and Drug Administration.
3. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 101, Food Labeling.
4. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 115, Shell Eggs.
5. Federal Register: (Volume 65, Number 234), Pages 76091-76114.
6. Goverd, K.A., F.W. Beech, R.P. Hobbs and R. Shannon, 1979. The occurrence and survival of coliforms and salmonellas in apple juice and cider. *J. Appl. Bacteriol.* 46:521-530.
7. Zhao, T., M.P. Doyle and R.E. Besser, 1993. Fate of enterohemorrhagic *Escherichia coli* O157:H7 in apple cider with and without preservatives. *Appl. Environ. Microbiol.* 59(8): 2526-2530.

3-201.12 Food in a Hermetically Sealed Container.**3-201.12 Thực phẩm đựng trong vật chứa được hàn kín bằng nhiệt.**

1. Code of Federal Regulations, Title 21, Parts 108 - Emergency Permit Control, 113 - Thermally Processed Low-acid Foods Packaged in Hermetically Sealed Containers, and 114 - Acidified Foods.

3-201.13 Fluid Milk and Milk Products**3-201.13 Chất lỏng Sữa và Sản phẩm Sữa.**

1. Black, R.E., R.J. Jackson, T. Tsai, M. Medvesky, M. Shaygani, J.C. Feely, K.I.E. MacLeod and A.M. Wakelee, 1978. Epidemic *Yersinia enterocolitica* infection due to contaminated chocolate milk. *N. Engl. J. Med.* 298:76-79.
2. Food and Drug Administration/U.S. Public Health Service Publication No. 229, 2007 revision. Grade “A” Pasteurized Milk Ordinance. 2007. <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/Milk/ucm2007968.htm>
3. Potter, M.E., A.F. Kauffmann, P.A. Blake and R.A. Feldman, 1984. Unpasteurized milk: The hazards of a health fetish. *J. Am. Med. Assoc.* 252:2048-2052.

3-201.14 Fish.**3-201.14 Cá**

1. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 123 Fish and Fishery Products.
2. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 101.17(h) Food labeling warning notice, and safe handling statement.
3. Code of Federal Regulations, Title 9, Part 317.2(l) Labels: definition; required features.
4. Code of Federal Regulations, Title 9, Part 381.125(b) Special handling label requirements.
5. Engleberg, N.C., J.G. Morris, Jr., J. Lewis, J.P. McMillan, R.A. Pollard and P.A. Blake. 1983. Ciguatera fish poisoning: a major common source outbreak in the U.S. Virgin Islands. *Ann. Intern. Med.* 98:336-337.

6. EPA Annual National Listing of Fish Advisories and Press Release, March 2004, EPA-823-R-04-005, August 24, 2004, EPA Releases 12th Annual National Listing of Advisories at <http://www.epa.gov/waterscience/fish/advisories/index.html>
7. EPA Press Release, March 2004, EPA-823-R-04-005, What You Need to Know About Mercury in Fish and Shellfish, 2004 EPA and FDA Advice For: Women Who Might Become Pregnant, Women Who are Pregnant, Nursing Mothers, Young Children at <http://www.epa.gov/waterscience/fish/MethylmercuryBrochure.pdf> or <http://www.epa.gov/waterscience/fishadvice/advice.html>
8. EPA Technical Fact Sheet, EPA-823-F-04-016, August 2004. National Listing of Fish Advisories. <http://www.epa.gov/waterscience/fish/advisories/factsheet.pdf>
9. Liston, J. 1990. Microbial hazards of seafood consumption. Food Technol. 44(12):56, 58-62.
10. Morris, J.G., Jr. 1988. Vibrio vulnificus: A new monster of the deep? Ann. Intern. Med. 109:261-263.
11. Taylor, S.L. 1986. Histamine food poisoning: Toxicology and clinical aspects. C.R.C. Crit. Rev. Toxicol. 17:91-128.

3-201.15 Molluscan Shellfish.**3-201.15 Động vật nhuyễn thể thân mềm**

1. Food and Drug Administration, Center for Food Safety and Applied Nutrition, 2019. National Shellfish Sanitation Program Guide for the Control of Molluscan Shellfish found at <https://www.fda.gov/food/federalstate-food-programs/nationalshellfish-sanitation-programnssp#:~:text=The%20National%20Shellfish%20Sanitation%20Program,and%20sold%20for%20human%20consumption>
2. Guzewich, J.J. and D.L. Morse, 1986. Sources of shellfish in outbreaks of probable viral gastroenteritis: Implications for control. J. Food Prot. 49:389-394.
3. Sobsey, M.D., C.R. Hackney, R.J. Carrick, B. Ray and M.C. Speck, 1980. Occurrence of enteric bacteria and viruses in oysters. J. Food Prot. 43:111-128.

3-201.16 Wild Mushrooms.**3-201.16 Nấm dại.**

1. Ammirati, J.F. et al., 1985. Poisonous Mushrooms of the Northern United States and Canada, University of Minnesota Press, Minneapolis, MN.
2. Associated Press, 1997 Cable News Network, Inc. CNN report: poisonous mushrooms kill Sebastiani wine family member, January 16, 1997.
3. Baltimore Sun Newspaper via Associated Press, February 9, 1996 report on girl who picked deadly mushrooms with family gets liver transplant.
4. Chang, S.T. and W.A. Hayes, 1978. The Biology and Cultivation of Edible Mushrooms. Academic Press, New York. 819 pp.
5. Food and Drug Administration, 1987. Food Supplies - Wild mushrooms (6/11/87). Retail Food Protection Program Information Manual.
6. Gecan, J.S., and S.M. Cichowicz. 1993. Toxic mushroom contamination of wild mushrooms in commercial distribution. J. Food Prot. 56(8):730-734.
7. Hoard, R. and K. Hoard, 1980. Poisonous Hallucinogenic Mushrooms, 2nd Ed., Homestead Books, Brookfield, NY. 164 pp.
8. Lincoff, G. and D. Mitchel, 1977. Toxic and Hallucinogenic Mushroom Poisoning, Van Nostrand Reinhold Company, New York, 267 pp.

3-201.17 Game Animals.**3-201.17 Động vật bị săn bắt để lấy thịt.**

1. Code of Federal Regulations, Title 50, Part 17 Endangered and Threatened Wildlife and Plants.
2. Code of Federal Regulations, Title 9, Part 352 Exotic animals; voluntary inspection of rabbits.
3. Code of Federal Regulations, Title 9, Part 354 Voluntary inspection of rabbits and edible products thereof.
4. Codex Alimentarius Commission, 1993. Draft Revised Code of Hygienic Practice for Game (April 1993). Alinorm 93/16A, Appendix IV, pp. 119-149.
5. Federal Food, Drug, and Cosmetic Act, as Amended. 21 U.S.C. 201 et seq.
6. Federal Meat Inspection Act. 21 U.S.C. 601 et seq.
7. Hogue, A.T., D.W. Dreesen, S.S. Greene, A.D. Ragland, W.O. James, E.A. Bereron, L.V. Cook, M.D. Pratt, and D.R. Martin, 1993. Bacteria on beef briskets and ground beef: correlation with slaughter volume and antemortem condemnation. J. Food Prot. 56(2): 110-113, 119.
8. Poultry Products Inspection Act. 21 U.S.C. 451 et seq.

3-202.11 Temperature.**3-202.11 Nhiệt độ**

1. Code of Federal Regulations, Title 9, Part 590 Egg Products Inspection Act, Temperature and labeling requirements.
2. Humphrey, T.J., 1994. Contamination of egg shell and contents with *Salmonella enteritidis*: a review. International Journal of Food Microbiology, 21(1994) 31-40.
3. Mishu, B., J. Koehler, L. Lee, D. Rodrigue, F. Hickman Brenner, P. Blake, and R. Tauxe, 1994. Outbreaks of *Salmonella enteritidis* infections in the United States, 1985-1991. J. Infect. Dis. 169:547-552.
4. Rosenow, E.M. and E.H. Marth, 1987. Growth of *Listeria monocytogenes* in skim, whole and chocolate milk, and in whipping cream during incubation at 4,8,13,21 and 35°C. J. Food Prot. 50:452-259.
5. St. Louis, M.E., D.L. Morse, M.E. Potter, et al., 1988. The emergence of Grade A eggs as a major source of *Salmonella enteritidis* infections: New implications for the control of salmonellosis. J. Am. Med. Assoc. 259:2103-2107.

3-202.12 Additives.**3-202.12 Phụ gia**

1. Barlett, P.A., J.G. Morrie, Jr., and J. Spengler, 1982. Foodborne illness associated with niacin: Report of an outbreak linked to excessive niacin in enriched cornmeal. Public Health Rep. 97:258-260.
2. Code of Federal Regulations, Title 9, Subpart C, Section 424.21(b) Food ingredients and sources of radiation.
3. Code of Federal Regulations, Title 21, Parts 170-180 relating to food additives and irradiation.
4. Code of Federal Regulations, Title 21, Parts 181-186 relating to prior-sanctioned ingredients and direct and indirect substances generally recognized as safe.
5. Code of Federal Regulations, Title 40, Part 180 Tolerances for pesticides chemicals in food, and exceptions.

6. Food and Drug Administration, 1987. Food Supplies - Sulfiting agents on food in retail food establishments (9/10/87). Retail Food Protection Program Information Manual.
7. Food and Drug Administration, 2003. Color Additives: FDA's Regulatory Process and Historical Perspectives. Reprinted from *Food Safety Magazine* October/November 2003 issue, CFSAN/Office of Cosmetics and Colors.
<http://www.fda.gov/ForIndustry/ColorAdditives/RegulatoryProcessHistoricalPerspectives/default.htm>
8. Food and Drug Administration, 2007. Summary of Color Additives Listed for Use in the United States in Foods, Drugs, Cosmetics, and Medical Devices. CFSAN/Office of Food Additive Safety.
<http://www.fda.gov/ForIndustry/ColorAdditives/ColorAdditiveInventories/ucm115641.htm>
9. Food and Drug Administration, 2009. Inventory of Effective Food Contact Substance (FCS) Notifications. CFSAN/Office of Food Additive Safety. Found at <http://www.accessdata.fda.gov/scripts/fcn/fcnNavigation.cfm?rpt=fcsListing>

3-202.13 Eggs.**3-202.13 Trứng**

1. Bradshaw, J.G., D.B. Shah, E. Forney, and J.M. Madden, 1990. Growth of *Salmonella enteritidis* in yolk of shell eggs from normal and seropositive hens. *J. Food Prot.* 53 (12):1033-1036.
2. Centers for Disease Control, 1988. Update: *Salmonella enteritidis* infections and Grade A shell eggs - United States. *Morb. Mortal. Wkly. Rep.* 37:490-496.
3. Gast, R.K. and C.W. Beard, 1990. Production of *Salmonella enteritidis* - contaminated eggs by experimentally infected hens. *Avian Dis.* 34:438-446.
4. Kim, C.J., D.A. Emery, H. Rinkle, K.V. Nagaraja, and D.A. Halvorson. 1989. Effect of time and temperature on growth of *Salmonella enteritidis* in experimentally inoculated eggs. *Avian Dis.* 33:735-742.
5. St. Louis, M.E., D.L. Morse, E. Potter, T.M. DeMelfi, J.J. Guzewich, R.V. Tauxe, and P.A. Blake. 1988. The emergence of Grade A eggs as a major source of *Salmonella enteritidis* infections. *J. Am. Med. Assoc.* 259:2103-2107.
6. United States Standards, Grades, and Weight Classes for Shell Eggs, AMS 56.200 *et seq.*, administered by the Agricultural Marketing Services of USDA.

3-202.14 Eggs and Milk Products, Pasteurized.**3-202.14 Trứng và Sản phẩm Sữa, Thanh trùng.**

1. Baker, R.C., S. Hogarty, W. Poon et al., 1983. Survival of *Salmonella typhimurium* and *Staphylococcus aureus* in eggs cooked by different methods. *Poultry Sci.* 62:1211-1216.
2. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 133, Cheeses and related cheese products.
3. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 135, Frozen desserts.
4. Code of Federal Regulations, Title 9, Part 590, Inspection of Eggs and Egg Products (Egg Products Inspection Act).
5. Cunningham, F.E., 1977. Egg pasteurization, in *Egg Science and Technology*, 2nd Ed., J. Stadelman, and O.J. Cotterill (Eds.), AVI Publishing Company, Inc., Westport, CT. pp. 161-186.

6. Doyle, M.P., L.M. Meske and E.H. Marth, 1985. Survival of *Listeria monocytogenes* during the manufacture and storage of nonfat dry milk. J. Food Prot. 48(9):740.
7. Food and Drug Administration/U.S. Public Health Service Publication No. 229, 2007 revision. Grade “A” Pasteurized Milk Ordinance.
<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/Milk/ucm2007968.htm>
8. Tacket, C.O., L.B. Dominguez, H.J. Fisher and M.L. Cohen, 1985. An outbreak of multiple-drug-resistant *Salmonella* Enteritidis from raw milk. J. Am. Med. Assoc. 253:2058-2060.

3-202.16 Ice.**3-202.16 Nước đá.**

1. Cliver, D.O., 1988. Virus transmission via foods; A scientific status summary by the Institute of Food Technologists' Expert Panel on Food Safety and Nutrition. Food Technol. 42(10):241-248.
2. Jackson, G.L., 1990. Parasitic protozoa and worms relevant to the U.S. Food Technol. 44(5):106-112.

3-202.17 Shucked Shellfish, Packaging and Identification.**3-202.17. Nhuyễn thể đã được tách vỏ, đóng gói và nhận dạng**

1. Code of Federal Regulations, Title 21, Subpart D – Specific Administrative Decisions Regarding Interstate Shipments, Section 1124.60(d) Molluscan shellfish.
2. Food and Drug Administration/U.S. Public Health Service, 2007. National Shellfish Sanitation Program Guide for the Control of Molluscan Shellfish, found at <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FederalStateFoodPrograms/ucm2006754.htm>

3-202.18 Shellstock Identification.**3-202.18 Nhận dạng động vật có vỏ.****3-202.19 Shellstock, Condition.****3-202.19 Động vật có vỏ, điều kiện.**

1. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 1240, Control of Communicable Disease, Molluscan Shellfish.
2. Food and Drug Administration/U.S. Public Health Service, 2007. National Shellfish Sanitation Program Guide for the Control of Molluscan Shellfish, found at <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FederalStateFoodPrograms/ucm2006754.htm>
3. Freudenthal, A.R. and J.L. Jijina. 1988. Potential hazards of *Dinophysis* to consumers and shellfisheries. J. Shellfish Res. 7:695-701.
4. Klontz, K.C., S. Lieb, M. Schreider, H.T. Janowski, L.M. Baldy and R.A. Gunn. 1988. Syndromes of *Vibrio vulnificus* infections: clinical and epidemiological features in Florida cases 1981-1987. Ann. Intern. Med. 109:318-323.
5. Morse, D.L., J.J. Guzewich, J.P. Hanrahan, R. Stricot, M. Shaye gani, R. Deible, J.C. Grabau, N.A. Nowak, J.E. Herrman, G. Cukor and N.R. Blacklow. 1986. Widespread outbreaks of clam and oyster associated gastroenteritis: Role of Norwalk virus. N. Engl. J. Med. 314:678-681.
6. Nishitani, L. and K. Chew. 1988. PSP toxins in Pacific Coast states: monitoring programs and effects on bivalve industries. J. Shellfish Res. 1:653-669.

7. Rippey, S.R., 1994. Seafood Borne Disease Outbreaks. U.S. Department of Health & Human Services, Public Health Service, Food and Drug Administration, Office of Seafood, 82 pp.

3-202.110 Juice Treated.**3-202.110 Xử lý nước ép trái cây.**

1. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 120 Hazard Analysis and Critical Control (HACCP) Systems.
2. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 101.17(g) Juices that have not been specifically processed to prevent, reduce, or eliminate the presence of pathogens.
3. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 120.4 Process Controls.

3-203.11 Molluscan Shellfish, Original Container.**3-203.11 Động vật nhuyễn thể thân mềm, Vật chứa ban đầu.**

1. Food and Drug Administration, 1983. Food Supplies - Special requirements for retaining shell-stock "tags". (3/29/83), Retail Food Protection Program Information Manual.
2. Food and Drug Administration, Center for Food Safety and Applied Nutrition, 2019. National Shellfish Sanitation Program Guide for the Control of Molluscan Shellfish, found at <https://www.fda.gov/media/143238/download>

3-203.12 Molluscan Shellfish, Maintaining Identification.**3-203.12 Động vật có vỏ thân mềm, Duy trì Nhận dạng.**

1. Colburn, K.G., C.A. Kaysner, M.M. Wekell, J.R. Matches, C. Abeyta, Jr. and R.F. Stott, 1989. Microbiological quality of oysters (*Crassostrea gigas*) and water of live holding tanks in Seattle, WA markets. J. Food Prot. 52(2):100-104.
2. Food and Drug Administration/U.S. Public Health Service, 2019. National Shellfish Sanitation Program Guide for the Control of Molluscan Shellfish, found at <https://www.fda.gov/media/143238/download>

3-204.10 Food Donation.**3-204.10 Quyên góp Thực phẩm.**

1. Bill Emerson Good Samaritan Food Donation Action of 1996. <https://www.govinfo.gov/content/pkg/PLAW-104publ210/pdf/PLAW-104publ210.pdf>
2. Conference for Food Protection. Comprehensive Guidance for Food Recovery Programs. <http://www.foodprotect.org/guides-documents/comprehensive-guidance-for-food-recovery-programs/>
3. United States Department of Agriculture FSIS Guideline to Assist with the Donation of Eligible Meat & Poultry Products to Non-Profit Organizations December 2020. https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/media_file/2021-01/FSIS-Guideline-Food-Donation.p

3-301.11 Preventing Contamination from Hands.	3-301.11 Ngăn ngừa ô nhiễm từ bàn tay.
--	---

1. Baert L, Uyttendaele M, Van Coillie E, Debevere J., 2008. The reduction of murine norovirus 1, B. fragilis HSP40 infecting phage B40-8 and E. coli after a mild thermal pasteurization process of raspberry puree. Food Microbiol. 25:871-- 4.
2. Bidawid, S., Farber, J.M., and Sattar, S.A. 2000. Contamination of Foods by Food Handlers: Experiments on Hepatitis A Virus Transfer to Food and Its Interruption. Applied Env. Micro. 66(7): 2759-2763.
3. Black, R.E., A.C. Dykes, K.E. Anderson et al., 1981. Hand washing to prevent diarrhea in day care centers. Am. J. Epidemiol. 113:445-451.
4. Butot S, Putallaz T, Amoroso R, Sanchez G., 2009. Inactivation of enteric viruses in minimally processed berries and herbs. Appl. Environ. Microbiol. 75:4155--61.
5. Cannon, J.L., Papafragkou, E., Park, G.W., Osborne, J., Jaykus, L.A., Vinje, J., 2006. Surrogates for the study of norovirus stability and inactivation in the environment: A comparison of murine norovirus and feline calicivirus. J. Food Prot. Nov;69(11):2761-5.
6. Centers for Disease Control and Prevention (CDC), 2011. Updated Norovirus Outbreak Management and Disease Prevention Guidelines. Morb. Mortal. Wkly. Rep. Recommendations and Reports. 60 (3); 1-15.
7. Cliver, D. O., and Kostenbader, K. D., 1984. Disinfection of virus on hands for prevention of food-borne disease. Intern. J. Food Microbiol., Vol. 1, pp.75-87.
8. Crisley, F.D. and M.J. Foter. 1965. The use of antimicrobial soaps and detergents for hand washing in food service establishments. J. Milk Food Technol. 28:278-284.
9. Croci, L., De Medici, D., Di Pasquale, S. and Toti, L., 2005. Resistance of hepatitis A virus in mussels subjected to different domestic cookings, Int. J. Food Microbiol. 105 (2), pp. 139–144.
10. Food and Drug Administration, Center for Food Safety and Applied Nutrition, 2009. Hepatitis A virus, in Bad Bug Book, Foodborne Pathogenic Microorganisms and Natural Toxins Handbook, found at <http://www.fda.gov/Food/FoodborneIllnessContaminants/CausesOfIllnessBadBugBook/default.htm>
11. Goldmann, D.A., 1991. The role of barrier precautions in infection control. J. Hosp. Infect., Vol. 18, (Supplement A), pp. 515-523.
12. Goldmann, D.A., and Larson, E. 1992. Handwashing and nosocomial infections. New Eng. J. Med., Vol. 327, No.2. pp. 120-122.
13. Hewitt J, Rivera-Aban M, Greening GE. Evaluation of murine norovirus as a surrogate for human norovirus and hepatitis A virus in heat inactivation studies. 2009., J. Appl. Microbiol.; 107:65--71.
14. Horwood, M.P. and V.A. Minch, 1951. The numbers and types of bacteria found on the hands of food handlers. Food Res. 16:133-136.
15. Humphrey, T.J., K.W. Martin, and A. Whitehead. 1994. Contamination of hands and work surfaces with *Salmonella enteritidis* PT4 during the preparation of egg dishes. Epidemiol. Infect. 113: 403-409.
16. Kaferstein, F.K., Motarjemi, Y., and Bettcher, D.W. 1997. Foodborne disease control: A transnational challenge, Emerg. Infect. Dis., Vol. 3, No. 4, pp. 503-511.
17. Kennedy, J., Blair, I., McDowell, D. and Bolton, D., 2005. An investigation of the thermal inactivation of *Staphylococcus aureus* and the potential for increased thermotolerance as a result of chilled storage. J. Appl. Microbiol., 99: 1229–1235.

18. Laird DT, Sun Y, Reineke KF, Carol Shieh Y., 2011. Effective hepatitis A virus inactivation during low-heat dehydration of contaminated green onions. *Food Microbiol.* Aug;28(5): 998-1002.
19. Lingaas, E. and Fagernes, M., 2009. Development of a method to measure bacterial transfer from hands. *J. Hosp. Infect.* May;72(1):43-49.
20. Lowbury, E.J.L., H.A. Lilly and J.P. Bull, 1964. Disinfection of hands: Removal of transient organisms. *Brit. Med. J.* 2:230-233.
21. Mead, P.S., Slutsker, L., Dietz, V., McCraig, L.F., Bresee, J.S., Shapiro, C., Griffin, P.M., Tauxe, R.V., 1999. Food-related illness and death in the United States. *Emerg. Infect. Dis.* Vol. 5, No.5, pp.38, found at <http://www.cdc.gov/ncidod/EID/vol5no5/mead.htm>.
22. Mokhtari, A. and Jaykus, L.A., 2009. Quantitative exposure model for the transmission of norovirus in retail food preparation. *Int. J. Food Microbiol.* Jul 31; 133(1-2): 38-47.
23. Mormann, S., M. Dabish and B. Becker. 2010. Effects of technological processes on the tenacity and inactivation of norovirus genogroup II in experimentally contaminated foods. *Appl. Env. Microbiol.* 76: 536-545.
24. Murphy, P., Nowak, T., Lemon, S. M. and Hilfenhaus, J. 1993. Inactivation of hepatitis a virus by heat treatment in aqueous solution. *J. Med. Virol.*, 41: 61–64.
25. Nuanualsuwan, S. and Cliver, D.O., 2003. Capsid Functions of Inactivated Human Picornaviruses and Feline Calicivirus. *Appl. Env. Microbiol.* 69: 350-357.
26. Parry, J. V. and Mortimer, P. P., 1984. The heat sensitivity of hepatitis A virus determined by a simple tissue culture method. *J. Med. Virol.*, 14: 277–283.
27. Paulson, D.S., 1992. Evaluation of three handwashing modalities commonly employed in the food processing industry. *Dairy Food Environ. Sanit.* 12(10):615-618.
28. Pether, J.V.S. and R.J. Gilbert, 1971. The survival of salmonellas on finger-tips and transfer of the organisms to foods. *J. Hyg. Camb.* 69:673-681.
29. Rose, J.B., and Slifko, T.R., 1999. Giardia, Cryptosporidium, and Cyclospora and their impact on foods: a review. *J. Food Protect.* Vol. 62., No. 9, pp. 1059-1070.
30. Ross, M., and Guzewich, J., September 1999. Evaluation of risks related to microbiological contamination of ready-to-eat food by food preparation workers and the effectiveness of interventions to minimize those risks. FDA White Paper, FDA, CFSAN.
31. Smith, J.L., 1993. Cryptosporidium and Giardia as agents of foodborne disease. *J. Food Protection.* Vol. 56: 451-461.
32. Spinks, A.T., Dunstan, R.H., Harrison, T., Coombes, P, Kuczera, G., 2006. Thermal inactivation of water-borne pathogenic and indicator bacteria at subboiling temperatures. *Water Research* 40:1326–1332.
33. Strohbehn, C., Sneed, J., Paez, P., Meyer, J., 2008. Hand washing frequencies and procedures used in retail food services. *J. Food Prot.* Aug;71(8):1641-1650.
34. Teunis, P. F., Moe, C. L., Liu, P., E. Miller, S., Lindesmith, L., Baric, R. S., Le Pendu, J. and Calderon, R. L., 2008. Norwalk Virus: How Infectious is It?. *J. Med. Virol.*, 80: 1468–1476.
35. Topping JR, Schnerr H, Haines J, et al., 2009. Temperature inactivation of Feline calicivirus vaccine strain FCV F-9 in comparison with human noroviruses using an RNA exposure assay and reverse transcribed quantitative real-time polymerase chain reaction-A novel method for predicting virus infectivity. *J. Virol. Methods*;156:89--95.
36. Williams, R.E.O., 1963. Healthy carriage of *Staphylococcus aureus*: Its prevalence and importance. *Bacteriol. Rev.* 27:56-71.

3-302.11 Packaged and Unpackaged Food - Separation, Packaging, and Segregation.	3-302.11 Thực phẩm Đóng gói và Không Đóng gói - Tách biệt, Đóng gói và Phân biệt.
--	--

1. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 109, Unavoidable Contaminants in Food for Human Consumption and Food-Packaging Material.
2. Dickson, J.S., 1990. Survival and growth of *Listeria monocytogenes* on beef tissue surfaces as affected by simulated processing conditions. J. Food Safety 10:165-174.
3. Doyle, M.P. and J.L. Schoeni, 1987. Isolation of *Escherichia coli* O157:H7 from retail fresh meats and poultry. Appl. Environ. Microbiol. 53:2394-2396.
4. Stern, N.J., M.P. Hernandez, L. Blankenship, K.E. Deibel, S. Doors, M.P. Doyle, H. Ng, M.D. Pierson, J.N. Sofos, H. Sveum and D.C. Westhoff, 1985. Prevalence and distribution of *Campylobacter jejuni* and *Campylobacter coli* in retail meats. J. Food Prot. 48(7):595-599.

3-302.12 Food Storage Containers, Identified with Common Name of Food.	3-302.12 Hộp đựng thực phẩm, được xác định bằng tên thông thường của thực phẩm.
3-302.13 Pasteurized Eggs, Substitute for Raw Shell Eggs for Certain Recipes.	3-302.13 Trứng tiệt trùng, thay thế cho trứng sống cho một số công thức nấu ăn.

1. Cunningham, F.E., 1977. Egg pasteurization, in Egg Science and Technology, 2nd Ed., J. Stadelman, and O.J. Cotterill (Eds.), AVI Publishing Company, Inc., Westport, CT. pp 161-186.
2. USDA/ARS. 1969. Egg Pasteurization Manual (ARS 74-48), USDA/ARS Albany, CA 94710. 47 pp.

3-302.15 Washing Fruits and Vegetables.	3-302.15 Rửa Trái cây và Rau củ.
--	---

1. Beuchat, L. 1998. Food Safety Issues. Surface Decontamination of Fruits and Vegetables Eaten Raw: A Review. World Health Organization. 42 pp.
2. Chia-Min, Lin, Cheng-I Wei*, 1997. Transfer of *Salmonella montevideo* onto the Interior Surfaces of Tomatoes by Cutting. J. Food Prot. 60(7): 858-863.
3. Geldreich, E.E. and R.H. Bordner, 1971. Fecal contamination of fruits and vegetables during cultivation and processing for market. J. Milk Food Technol. 34:184-195.
4. Heisick, J.E., D.E. Wagner, M.L. Nierman and J.T. Peeler, 1989. *Listeria* spp. found in fresh market produce. Appl. Environ. Microbiol. 55(8):1925-1927.
5. Madden, J.M., 1992. Microbial pathogens in fresh produce - the regulatory perspective. J. Food Prot. 55(10):821-823.
6. Satchell, F.B., P. Stevenson, W.H. Andrews, L. Estela and G. Allen, 1990. The survival of *Shigella sonnei* in shredded cabbage. J. Food Prot. 53:558-562.
7. Steinbrugge, E.S., R.B. Maxcy and M.B. Liewen, 1988. Fate of *Listeria monocytogenes* on ready-to-serve lettuce. J. Food Prot. 51:596-599.

3-303.11 Ice Used as Exterior Coolant, Prohibited as Ingredient.	3-303.11 Nước đá được sử dụng làm chất làm mát bên ngoài, bị cấm như một thành phần
3-303.12 Storage or Display of Food in Contact with Water or Ice.	3-303.12 Bảo quản hoặc Trưng bày Thực phẩm Tiếp xúc với Nước hoặc Đá

1. Andrews, W.H., C.R. Wilson, P.L. Poelma and A. Romero, 1977. Bacteriological survey of channel catfish *Ictalurus punctatus* at the retail level. J. Food Sci. 42:359-364.

3-304.11 Food Contact with Equipment and Utensils.	3-304.11 Thực phẩm Tiếp xúc với Thiết bị và Đồ dùng
---	--

1. Chia-Min, Lin, Cheng-I Wei*, 1997. Transfer of *Salmonella montevideo* onto the Interior Surfaces of Tomatoes by Cutting, J. Food Prot. 60(7): 858-863.
 2. Escartin, E.F., A.C. Ayala and J.S. Lozano, 1989. Survival and growth of *Salmonella* and *Shigella* on sliced fresh fruit. J. Food Prot. 52(7):471-472.
 3. Golden, G.A., E.J. Rhodehamel and D.A. Kautter, 1993. Growth of *Salmonella* spp. in cantaloupe, watermelon, and honeydew melons. J. Food Prot. 56(3):194- 196.
 4. Humphrey, T.J., K.W. Martin, and A. Whitehead. 1994. Contamination of hands and work surfaces with *Salmonella enteritidis* PT4 during the preparation of egg dishes. Epidemiol. Infect. 113: 403-409.
 5. Kim, H.U. and J.M. Goepfert, 1971. Occurrence of *Bacillus cereus* in selected dry food products. J. Milk Food Technol. 34:12-15.
 6. Lopes, J.A., 1986. Evaluation of dairy and food plant sanitizers against *Salmonella typhimurium* and *Listeria monocytogenes*. J. Dairy Sci. 69:2791- 2796.
 7. Reida, P., M. Wolff, H.W. Pohls, W. Kuhlmann, A. Legnacher, S. Aleksic, H. Karch, J. Bockemuh. 1994. An Outbreak Due to Enterohemorrhagic *Escherichia coli* O157/H7 in a Children Day-Care-Center Characterized by Person-to-Person Transmission and Environmental Contamination. Zentralblatt Fur Bakteriologie International, Int. J. Med. Micro. Vir. Para. Infect. Dis. 28(4): 534-543.
 8. Scott, Elizabeth and Sally F. Bloomfield. 1990. The Survival and Transfer of Microbial Contamination via Cloths, Hands, and Utensils. J. Appl. Bacteriol. 68: 271-278.

3-304.12 In-Use Utensils, Between-Use Storage.	3-304.12 Dụng cụ đang sử dụng, lưu trữ giữa các lần sử dụng.
---	---

1. Food and Drug Administration, 1984. Food Preparation - Between-use storage of food preparation utensils (5/14/84). Retail Food Protection Program Information Manual.

3-304.14 Wiping Cloths, Limitation.	3-304.14 ĐỒ VẢI, Hạn chế sử dụng
--	---

1. Scott, Elizabeth and Sally F. Bloomfield. 1990. Investigations of the effectiveness of detergent washing, drying and chemical disinfection on contamination of cleaning cloths. J. Appl. Bacteriol. 68: 279-283.

2. Scott, Elizabeth and Sally F. Bloomfield. 1990. The Survival and Transfer of Microbial Contamination via Cloths, Hands and Utensils. J. Appl. Bacteriol. 68: 271-278.

3-304.15 Gloves, Use Limitation.**3-304.15. Găng tay, Hạn chế sử dụng.**

1. Beezhold, Donald H., David A. Kostyal, and Jeffrey Wiseman. March 1994. The Transfer of Protein Allergens From Latex Gloves. AORN J. 59(3): 605-613.
2. Reddy, Sumana, M.D. January 1, 1998. Latex Allergy. Am. Fam. Phys. 57(1): 93-100.
3. Schwartz, Howard J., 1995, Latex: A potential hidden “food” allergen in fast food restaurants, J. Allergy Clin. Immunol. 95: 139-140.
4. Tomazic, Vesna J., Eric L. Champagne, Anthony Lamanna, Thomas J. Withrow, Franklin N. Adkinson, Jr., and Robert G. Hamilton. April, 1994. Cornstarch Powder on Latex Products is an Allergen Carrier, J. Allergy Clin. Immunol. 93(4): 751-758.

3-304.17 Refilling Returnables.**3-304.17 Nạp lại bao bì có thể thu hồi lại (tái sử dụng).**

1. Food and Drug Administration, 1985. Food Protection - Refilling of take-home beverage containers (8/29/85). Retail Food Protection Program Information Manual.

3-306.13 Consumer Self-Service Operations.**3-306.13 Hoạt động tự phục vụ của người tiêu dùng.**

1. Food and Drug Administration, 1984. Food Protection - Customer self-service of bulk food (4/16/84). Retail Food Protection Program Information Manual.

3-401.11 Raw Animal Foods.**3-401.11 Thực phẩm động vật sống.**

1. Baker, R.C., 1990. Survival of *Salmonella enteritidis* on and in shelled eggs, liquid eggs, and cooked egg products. Dairy Food Environ. Sanit. 10(5):273-275.
2. Blankenship, L.E. and S.E. Craven, 1982. *Campylobacter jejuni* survival in chicken meat as a function of temperature. Appl. Environ. Microbiol. 44(1):88-92.
3. Bryan, F.L. and T.W. McKinley, 1979. Hazard analysis and control of roast beef preparation in foodservice establishments. J. Food Prot. 42(1):4-18.
4. Buzby, Jean C. “Children and Microbial Foodborne Illness,” Food Review Volume 24, Issue 2, pages 32-37. May-August, 2001
5. Castellani, A.G., R.R. Clark, M.I. Gibson and D. F. Meisner, 1952. Roasting time and temperature required to kill food poisoning microorganisms introduced experimentally into stuffing in turkeys, Food Res. 18:131-138.
6. Centers for Disease Control, 1993. Update: Multistate outbreak of *Escherichia coli* O157:H7 infections from hamburgers - western United States, 1992, 1993. Morb. Mortal. Wkly. Rep. 42 (14):258-263.
7. Code of Federal Regulations, Title 9, Part 318.10, Prescribed Treatment of Pork and Products Containing Pork to Destroy Trichinae.
8. Doyle, M.P. and J.L. Schoeni, 1984. Survival and growth characteristics of *Escherichia coli* associated with hemorrhagic colitis. Appl. Environ. Microbiol. 48 (4):855-856.
9. “Draft Risk Assessment of the Public Health Impact of *Escherichia coli* O157:H7 in Ground Beef, Executive Summary,” Office of Public Health and Science/Food

- Safety and Inspection Service/USDA, October, 2001.
<https://www.fsis.usda.gov/node/2003>
10. Dubey, J.P., A.W. Kotula, A. Sharar, C.D. Andrews, and D.S. Lindsay, 1990. Effect of high temperature on infectivity of *Toxoplasma gondii* tissue cysts in pork. J. Parasitol., 76 (2):201-204.
11. Dubey, J.P., 1998. *Toxoplasma gondii* Oocyst Survival under Defined Temperatures. J. Parasitol. 84(4):862-865.
12. FoodNet Foodborne Diseases Active Surveillance Network, 1998 Final Report. March 2000. Found at <http://www.cdc.gov/foodnet/data/reports.html>
13. Goodfellow, S.J. and W.L. Brown, 1978. Fate of Salmonella inoculated into beef for cooking. J. Food Prot. 41(8):598-605.
14. Hague, M.A., K.E. Warren, M.C. Hunt, D.H. Kropf, C.L. Kastner, S.L. Stroda, and D.E. Johnson, 1994. Endpoint Temperature, Internal Cooked Color, and Expressible Juice Color Relationships in Ground Beef Patties, J. Food Sci. 59(3):465-470.
15. Jay, Michele T., Garrett, V., et. al, “A Multi-state Outbreak of *Escherichia coli* O157:H7 Infection Linked to Consumption of Beef Tacos at a Fast-Food Restaurant Chain”, Clinical Infectious Diseases. 2004:39(1):1-7.
16. Kotula, A.W., K.D. Murell, L. Acosta-Stein and L. Lamb, 1983. *Trichinella spiralis*: Effect of high temperature on infectivity in pork. Exp. Parasitol. 56:15- 19.
17. Line, J.E., A.R. Fain, Jr., A.B. Moran, L.M. Martin, R.V. Lechowich, J.M. Carosella and W.L. Brown, 1991. Lethality of heat to *Escherichia coli* O157:H7: D-value and Z-value determinations in ground beef. J. Food Prot. 54 (10):62-766.
18. Shah, D.B., J.G. Bradshaw and J.T. Peeler. 1991. Thermal resistance of egg-associated epidemic strains of *Salmonella enteritidis*. J. Food Sci. 56:391-393.
19. Smith, J.L., 1994. *Taenia solium* neurocysticercosis. J. Food Prot. 57(9): 831- 844.
20. Smith, J.L., 1992. *Toxoplasma gondii* in meats - a matter of concern? Dairy Food Environ. Sanit. 12(6):341-345.
21. Ward, D.R. and C.R. Hackney, 1991. Microbiology of Marine Food Products. Van Nostrand Reinhold, New York. 212 pp.
22. Webster, R.C. and W.B. Esselen, 1956. Thermal resistance of food poisoning microorganisms in poultry stuffing. J. Milk Food Technol. 19:209-212.

3-401.12 Microwave Cooking.**3-401.12 Nấu vi sóng.**

1. Aleixa, J.A.G., B. Swaminathan, K.S. Jamesen and D.E. Pratt, 1985. Destruction of pathogenic bacteria in turkeys roasted in microwave ovens. J. Food Sci. 50:873-875, 880.
2. Czechowicz, S.M. 1996. Destruction of *Escherichia coli* O157:H7 in food and Non-Food Systems by Microwaves. Ph.D. Thesis. University of Minnesota. 241 pages.
3. Craven, S.E. and H.S. Lillard, 1974. Effect of microwave heating of precooked chicken on *Clostridium perfringens*. J. Food Sci. 39:211-212.
4. Dahl, C.A., M.E. Matthews and E.H. Marth, 1980. Fate of *Staphylococcus aureus* in beef loaf, potatoes and frozen and canned green beans after microwave heating in a simulated cook/chill hospital food service system. J. Food Prot. 43:916-923.
5. Heddleson, R.A. and S. Doores, 1993. Factors Affecting Microwave Heating of Foods and Microwave Induced Destruction of Food Pathogens - A Review. J. Food Prot. 57(11):1025-1037.

- Heddleson, R.A., S. Doores, R.C. Anantheswaran, and G.D. Kuhn, 1993. Viability Loss of *Salmonella* Species, *Staphylococcus aureus*, and *Listeria monocytogenes* in Complex Foods Heated by Microwave Energy. J. Food Prot. 59(8):813-818.
- Sawyer, C.A., S.A. Biglari, and S.S. Thompson, 1984. Internal end temperature and survival of bacteria on meats with and without a polyvinylidene chloride wrap during microwave cooking. J. Food Sci. 49(3):972-973.
- Sawyer, C.A., 1985. Post-processing temperature rise in foods: Hot air and microwave ovens. J. Food Prot. 48(5):429-434.

3-401.14 Non-Continuous Cooking of Raw Animal Foods.	3-401.14 Nấu không liên tục thực phẩm động vật sống.
---	---

- Appendix B, Compliance Guidelines for Cooling Heat-Treated Meat and Poultry Products (Stabilization) found at <https://www.fsis.usda.gov/guidelines/2021-00132>. Code of Federal Regulations, Title 9, § 318.23 Heat-processing and stabilization requirements for uncured meat patties found at http://edocket.access.gpo.gov/cfr_2011/janqtr/pdf/9cfr318.23.pdf
- Code of Federal Regulations, Title 9, § 381.150 Requirements for the production of fully cooked poultry products and partially cooked poultry breakfast strips found at http://edocket.access.gpo.gov/cfr_2011/janqtr/pdf/9cfr381.150.pdf

3-402.11 Parasite Destruction	3-402.11 Tiêu diệt Ký sinh trùng.
--------------------------------------	--

- Bier, J.W. 1976. Experimental Anisakiasis: Cultivation and Temperature Tolerance Determinations. J. Milk Food Technol. 39:132-137.
- Deardorff, T.L., R.B. Raybourne, R.S. Desowitz, 1986. Behavior and viability of third stage larvae of *Terranova* (HA) and *Anisakis simplex* (Type 1) under coolant conditions. J. Food Prot. 47:49-52.
- Deardorff, T.L. and R. Throm, 1988. Commercial blast-freezing kills third stage larvae of *Anisakis simplex* encapsulated in salmon and rockfish. J. Parasitol. 74:233-250.
- Food and Drug Administration, 1987. Food Preparation - Raw, marinated or partially cooked fishery products. Retail Food Protection Program Information Manual (8/21/87).
- Food and Drug Administration, 1998. Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guide, Office of Seafood. 276 pp.
- Food and Drug Administration, 2011. Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance, 4th Edition, April 2011.
- Gustafson, P.V. 1953. The effect of freezing on encysted *Anisakis* larvae. J. Parasitol. 39:585-588.
- Haigashi, G.I., 1985. Foodborne parasites transmitted to man from fish and other aquatic foods. Food Technol. 39(3):69-74.
- Jackson, G.L., 1990. Parasitic protozoa and worms relevant to the U.S. Food Technol. 44(5):106-112.
- Kaneko, J., and P. Bartram, 1994. A position paper dated May 25, 1994 submitted to Dockets Management Branch, U.S. Food and Drug Administration in response to the proposed FDA HACCP program for seafood. See Part 4: Critical Review of FDA Position on Parasite Hazards in Tuna.

11. Ronald, K., 1960. The effects of physical stimuli on larval stages of *Terranova decipiens*. Can. J. Zool. 38:623-642.

12. Ruitenbergh, E.J., 1970. Anisakiasis: Pathogenesis, Serodiagnosis and Control. University of Utrecht, Netherlands. 138 pp.

3-402.12 Records, Creation, and Retention.	3-402.12 Hồ sơ, Tạo và Lưu giữ
3-403.11 Reheating for Hot Holding.	3-403.11 Hâm nóng để giữ nóng

1. Bennett, R.W. and M.R. Berry, 1987. Serological activity and in vitro toxicity of *Staphylococcus aureus* enterotoxins A and D in selected canned foods. J. Food Sci. 52:416-418.

2. Bradshaw, J.G., J.T. Peeler and R.M. Twedt, 1979. Thermal inactivation of *Clostridium botulinum* toxins types A and B in buffer, and beef and mushroom patties. J. Food Sci. 44(6):1653-1657.

3. Craven, S.E., 1980. Growth and sporulation of *Clostridium perfringens* in foods. Food Technol. 34(4):80-87.

4. Food Refrigeration & Process Engineering Research Centre, reporting period 1 March 95 to 1 August 96. Determination of unsatisfactory temperature distributions within foods heated in microwave ovens. Measurement and Testing Programme (MTP), Framework 3, Part 2, contract number MATI-CT 940014, University of Bristol, UK.

5. Heddleson, R.A., S. Doores, R.C. Anantheswaran, and G.D. Kuhn, 1993. Viability Loss of *Salmonella* Species, *Staphylococcus aureus*, and *Listeria monocytogenes* in Complex Foods Heated by Microwave Energy. J. Food Prot. 59(8):813-818.

6. Johnson, K.M., C.L. Nelson and F.F. Busta, 1983. Influence of temperature on germination and growth of spores of emetic and diarrheal strains of *Bacillus cereus* in growth medium and in rice. J. Food Sci. 48:286-287.

7. Licciardello, J.J., C.A. Ribich, J.T.R. Nickerson and S.A. Goldblith, 1967. Kinetics of the thermal inactivation of type E *Clostridium botulinum* toxin. Appl. Microbiol. 15(2):344-349.

8. Roy, R.J., F.F. Busta and D.R. Thompson, 1981. Thermal inactivation of *Clostridium perfringens* after growth at several constant and linearly rising temperatures. J. Food Sci. 46:1586-1591.

9. Woodburn, M.J., E. Somers, J. Rodriguez and E.J. Schantz, 1979. Heat inactivation rates of botulism toxin A, B, E, and F in some foods and buffers. J. Food Sci. 44:1658-1661.

3-501.11 Frozen Food.	3-501.11 Thực phẩm Đông lạnh
3-501.12 Time/Temperature Control for Safety Food, Slacking.	3-501.12 Kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn, chưa chế biến
3-501.13 Thawing.	3-501.13 Rã đông

1. Bryan, F.L. and T.W. McKinley, 1974. Prevention of foodborne illness by timetemperature control of thawing, cooking, chilling and reheating of turkeys in school lunch kitchens. J. Milk Food Technol. 37:420-429.

3-501.14 Cooling.**3-501.14 Làm mát.**

1. Blankenship, L.C., S.E. Craven, R.G. Leffler and C. Custer, 1988. Growth of *Clostridium perfringens* in cooked chili during cooling. Appl. Environ. Microbiol. 54(5):1104-1108.
2. Bryan, F.L., 1974. Identifying Foodborne Disease Hazards in Food Service Establishments. J. Environ. Health 36(6):537-540.
3. Bryan, F.L., 1979. Prevention of Foodborne Diseases in Food Service Establishments. J. Environ. Health 41(4):198-206.
4. Dickerson, R.W., Jr. and R.B. Read, Jr., 1973. Cooling rates of foods. J. Milk Food Technol. 36(3):167-171.
5. Juneja, V.K., O.P. Snyder, Jr., and M. Cygnarowicz-Provost. 1994. Influence of cooling rate on outgrowth of *Clostridium perfringens* spores in cooked ground beef. J. Food Prot. 57:(12):1063-1067.
6. Lewis, M.N., H.H. Weisner and A.R. Winter, 1953. Bacterial growth in chicken salad. J. Am. Diet. Assoc. 29:1094-1099.
7. Longrée, K. and J.C. White, 1955. Cooling rates and bacterial growth in food prepared and stored in quantity. I. Broth and white sauce. J. Am. Diet. Assoc. 31:124-132.
8. USDA/FSIS. 1999. Final Rule-Performance Standards for the Production of Certain Meat and Poultry Products. Federal Register, 64:(3):732-749.*

3-501.15 Cooling Methods.**3-501.15 Phương pháp làm mát.**

1. Bryan, F.L., 1990. Application of HACCP to ready-to-eat chilled foods. Food Technol. 45(7):7077.
2. Rollin, J.L. and M.E. Matthews, 1977. Cook-chill foodservice systems: Temperature histories of a cooked beef product during the chilling process. J. Food Prot. 40:782-784.

3-501.16 Time/Temperature Control for Safety Food, Hot and Cold Holding.**3-501.16 Kiểm soát thời gian/nhiệt độ cho thực phẩm an toàn, giữ nóng và lạnh.**

1. Abdul-Raouf, U.M., L.R. Beauchat and M.S. Ammar, 1993. Survival and growth of *Escherichia coli*:O157:H7 in ground roasted beef as affected by pH, acidulants, and temperature. Appl. Environ. Microbiol. 59(8):2364-2368.
2. Ahmed, A. A., M.K. Moustafa and E.H. Marth. 1983. Incidence of *Bacillus cereus* in milk and some milk products. J. Food Prot. 46:126-128.
3. Angelotti, R., M.J. Foter and K.L. Lewis, 1961. Time-temperature effects on Salmonellae and Staphylococci in foods. II. Behavior in warm holding temperatures. Am. J. Public Health 51:76-88.
4. Baxter R. and W.H. Holzappel. 1982. A microbial investigation of selected spices, herbs, and additives in South Africa. J. Food Sci. 47: 570-578.
5. Blankenship, L.C. Craven, S.C., Leffler, R. G. and C. Custer. 1988. Growth of *Clostridium perfringens* in cooked chili during cooling. Appl. Environ. Microbiol. 54: 1104-1108.
6. Brown, D.F. and R.M. Twedt, 1972. Assessment of the sanitary effectiveness of holding temperatures on beef cooked at low temperature. Appl. Microbiol. 24: 599-603.

7. Bryan, F.L., C.A. Bartleson, and N. Christopherson. 1981. Hazard analyses, in reference to *Bacillus cereus*, of boiled and fried rice in Cantonese-style restaurants. J. Food Prot. 44:500-512.
8. Collee, J.G., Knolden, J.A. and B.C. Hobbs. 1961. Studies on the growth, sporulation and carriage of *Clostridium welchii* with special reference to food poisoning strains. J. Appl. Bacteriol. 24:326-329.
9. Craven, S.E. Blankenship, L.C. and J.L. McDonel. 1981. Relationship of sporulation, enterotoxin formation and spoilage during growth of *Clostridium perfringens* type A in cooked chicken. Appl. Environ. Microbiol. 41: 1184-1191.
10. Doyle, M.P., N.J. Bains, J.L. Schoeni and E.M. Foster, 1982. Fate of *Salmonella typhimurium* and *Staphylococcus aureus* in meat salads prepared with mayonnaise. J. Food Prot. 45:152-156.
11. El-Sherbeeney, M.R., M.F. Saddik, H.E-L. Aly, and F.L. Bryan. 1985. Microbiological profile and storage temperatures of Egyptian rice dishes. J. Food Prot. 48: 39-43.
12. Fermanian, C., Fremy, M. and M. Claisse. 1994. Effect of temperature on the vegetative growth of type and field strains of *Bacillus cereus*. Let. Appl. Microbiol. 19: 414-418.
13. Hall, H.E. and R. Angelotti. 1965. *Clostridium perfringens* in meat and meat product. Applied Microbiology. 13: 352-354.
14. Johnson, K. M., Nelson, C. L. and F. F. Busta. 1983. Influence of temperature on germination and growth of spores of emetic and diarrheal strains of *Bacillus cereus* in a broth model and in rice. J. Food Sci. 48: 286-287.
15. Kim, H.U. and J.M. Goepfert. 1971. Occurrence of *Bacillus cereus* in selected dry food products. J. Milk Food Technol. 34:12-15.
16. Ladiges, W.C., J.F. Foster and W.M. Ganz. 1974. Incidence and viability of *Clostridium perfringens* in ground beef. J. Milk Food Technol. 37(12) 622-623.
17. Lillard, H.S. 1971. Occurrence of *Clostridium perfringens* in boiler processing and further processing operations. J. Food Science. 36: 1008-1010.
18. Makukutu, C.A. and R.K. Guthrie, 1986. Survival of *Escherichia coli* in food at hot-holding temperatures. J. Food Prot. 49(7):496-499.
19. Mead, G.C. 1969. Growth and sporulation of *Clostridium welchii* in breast and leg muscle of poultry. J. Appl Bacteriol. 32:86-95.
20. Mead, P., L. Slutsker, V. Dietz, L. F. McCaig, J. S. Bresee, C. Shapiro, P. M. Griffin, and R. V. Tauxe. 1999. Food related illness and death in the United States. Emerging Infect Dis 5:607-625.
21. Mikolajcik, E. M., Kearney, J.W. and T. Kristofferson. 1973. Fate of *Bacillus cereus* in cultured and direct acidified skim milk and cheddar cheese. J Milk Food Technol. 36: 317-320.
22. Morita, T.N. and M.J. Woodburn. 1977. Stimulation of *Bacillus cereus* growth by protein in cooked rice combinations. J. Food Sci. 42 (5) 1232-1235.
23. Nakamura, M. and K.D. Kelly. 1968. *Clostridium perfringens* in dehydrated soups and sauces. J. Food Science 33:424-426.
24. Park, Y. and E.M. Mikolajcik. 1979. Effect of temperature on growth and alpha toxin production by *Clostridium perfringens*. J Food Protect. 42:848-851.
25. Rusul, G. and N. H. Yaacob. 1995. Prevalence of *Bacillus cereus* in selected foods and detection of enterotoxin using TECRA-VIA and BCET-RPLA. Int. J. Food Microbiol. 25: 131-139.
26. Seals, J.E., J.D. Snyder, T.A. Edell et al., 1981. Restaurant associated botulism: transmission by potato salad. Am. J. Epidemiol. 113:436-444.

27. Shoemaker, S. P., and M. D. Pierson. 1976. "Phoenix phenomenon" in the growth of *Clostridium perfringens*. Appl. Environ. Micro. 32(6): 803-807.
28. Smart, J.L., T.A. Roberts, M.F. Stringer, and N. Shah. 1979. The incidence and serotypes of *Clostridium perfringens* on beef, pork and lamb carcasses. J. Applied Bacteriology. 46:377-383.
29. Solomon, H.M. and D.A. Kautter, 1988. Outgrowth and toxin production by *Clostridium botulinum* in bottles of chopped garlic. J. Food Prot. 51(11):862- 865.
30. Strong, D., J.C. Canada and B. Griffiths. 1962. Incidence of *Clostridium perfringens* in American foods. Appl. Microbiol. 11:42-44.
31. Strong, D.H. and N.M. Ripp, 1967. Effect of cooking and holding on hams and turkey rolls contaminated with *Clostridium perfringens*. Appl. Microbiol. 15:1172-1177.
32. Willardsen, R.R., F.F. Busta, C.E. Allen and L.B. Smith, 1978. Growth and survival of *Clostridium perfringens* during constantly rising temperatures. J. Food Sci. 43:470-475.
33. Willardsen, R.R., Busta, F.F., Allen, C.E. 1979. Growth of *Clostridium perfringens* in three different beef media and fluid thioglycollate medium at static and constantly rising temperatures. J. Food Protect. 42: 144-148.

3-501.17	Ready-to-Eat, Time/Temperature Control for Safety Food, Date Marking.	3-501.17 Đồ ăn liền, Kiểm soát thời gian/nhiệt độ cho thực phẩm an toàn, đánh dấu ngày tháng.
3-501.18	Ready-to-Eat, Time/Temperature Control for Safety Food, Disposition.	3-501.18 Đồ ăn liền, Kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn, Sắp xếp Xử lý.

1. Chen, Y., W.H. Ross, V.N. Scott, V.N. and D.E. Gombas, 2003. *Listeria monocytogenes*: Low Levels Equal Low Risk. J. Food Prot. 66(4):570-577.
2. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 114 Acidified foods.
3. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 133 Cheeses and related cheese products.
4. Code of Federal Regulations, Title 9, Part 430. 2003. Control of *Listeria monocytogenes* in Ready-to-Eat Meat and Poultry Products.
5. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 117 Current good manufacturing practice in manufacturing, packing, or holding human food.
6. Code of Federal Regulations, Title 9, Part 317 Labeling, marking devices, and containers.
7. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 131 Milk and cream.
8. Food and Drug Administration/CDC, 2003. Reducing the Risk of *Listeria monocytogenes*, FDA/CDC 2003 Update of the Listeria Action Plan, found at <http://www.fda.gov/Food/FoodborneIllnessContaminants/FoodborneIllnessesNeedToKnow/ucm332272.htm>
9. Food and Drug Administration/USDA/CDC, 2003. Quantitative Assessment of the Relative Risk to Public Health from Foodborne *Listeria monocytogenes* Among Selected Categories of Ready-to-Eat Foods.
10. Food and Drug Administration Docket No. 99N-1168 and FSIS Docket No. 00-048N, 2001. Draft Assessment of the Relative Risk to Public Health from Foodborne *Listeria monocytogenes* Among Selected Categories of Ready-to-Eat Foods.

11. Food and Drug Administration, 1999. Date Marking of Cheese. Retail Food Protection Team Program Information Manual (12/15/99), found at <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/IndustryandRegulatoryAssistanceandTrainingResources/ucm113942.htm>
12. Genigeorgis, C., M. Carniciu, D. Dutulescu and T.B. Farver, 1991. Growth and Survival of *Listeria monocytogenes* in Market Cheeses Stored at 4 to 30°C. J. Food Prot. 54(9):662-668.
13. Gombas, D.E., Y. Chen, R. Clavero, R. and V.N. Scott, V.N, 2003. Survey of *Listeria monocytogenes* in Ready-to-Eat Foods. J. Food Prot. 66(4):559-569.
14. Palumbo, S.A., 1986. Is refrigeration enough to restrain foodborne pathogens? J. Food Prot. 49(12):1003-1009.
15. Rosso, L., S. Bajard, J.P. Flandrois, C. Lahellec, J. Fournaud and P. Veit, 1996. Differential Growth of *Listeria monocytogenes* at 4 and 8°C: Consequences for the Shelf Life of Chilled Products, J. Food Prot. 59:944-949.
16. Ryser, E.T., E.H. Marth, 1987. Behavior of *Listeria monocytogenes* during the Manufacture and Ripening of Cheddar Cheese. J. Food Prot. 50(1):7-13.
17. Steinbruegge, E.D., R.B. Maxcy and M.B. Liewen, 1988. Fate of *Listeria monocytogenes* on ready to serve lettuce. J. Food Prot. 51:596-599.
18. USDA Agricultural Research Service. Pathogen Modeling Program Version 7.0. Microbial Food Safety Research Unit, Wyndmoor, PA., found at <http://ars.usda.gov/Main/docs.htm?docid=11566> .
19. Wallace, F.M., J.E. Call, A.C.S. Porto, G.J. Cocomo, ERRC Special Project Team, and J.B. Luchansky, 2003. Recovery Rate of *Listeria monocytogenes* from Commercially Prepared Frankfurters during Extended Refrigerated Storage. J. Food Prot. 66(4):584-591.
20. Yousef, A.E. and E.H. Marth, 1988. Behavior of *Listeria monocytogenes* during the Manufacture and Storage of Colby Cheese. J. Food Prot. 51(1):12-15

3-501.19 Using Time as a Public Health Control.

3-501.19 Kiểm soát Sức khỏe Cộng đồng bằng thời gian.

1. Bryan, F. L. and E. G. Kilpatrick, 1971. *Clostridium perfringens* related to roast beef cooking, storage and contamination in a fast food service restaurant. Am. J. of Public Health. 61 (9): 1869-1885.
2. Conference for Food Protection, Council III Committee Report, 2004. Time as a Public Health Control, Conference for Food Protection.
3. Danyluk, M. D., Friedrich, L. M., & Schaffner, D. W. (2014). Modeling the growth of *Listeria monocytogenes* on cut cantaloupe, honeydew and watermelon. *Food microbiology*, 38, 52-55.
4. de Modelos, D. (2007). Growth of *Salmonella Enteritidis* and *Listeria Monocytogenes* in melon pulp: predictive modelling and evaluation of model performance. *Braz. J. Food Technol*, 10(3), 176-182.
5. Doan, C. H. and P. M. Davidson, 1999. Growth of *Bacillus cereus* on OilBlanched Potato Strips for “Home-Style” French Fries. J. Food Sci. 64:909-912.
6. Doan, C. H. and P. M. Davidson, 1999. Growth and Production of Enterotoxin A by *Staphylococcus aureus* on “Home-Style” French Fries. J. Food Sci. 64:913- 917.
7. Ferguson, R. D. and L.A. Shelef, 1990. Growth of *Listeria monocytogenes* in soy milk. *Food Micro*. 7: 49-52.
8. ICMSF, 1996. *Microorganisms in Foods 5. Characteristics of Microbial Pathogens*. Chapter 2 *Bacillus Cereus*. P20-35. Blackie Academic & Professional, London.

9. ICMSF, 1996. *Microorganisms in Foods 5. Characteristics of Microbial Pathogens*. Chapter 6 *Clostridium perfringens*. P112-125. Blackie Academic & Professional, London.
10. Johnson, K.M., C.L. Nelson and F.F. Busta, 1983. Influence of temperature on germination and growth of spores of emetic and diarrheal strains of *Bacillus cereus* in growth medium and in rice. *J. Food Sci.* 48:286-287.
11. Mead, P.S., L. Slutsker, V. Dietz, L.F. McCaig, J.S. Bresee, C. Shapiro, P. Griffen, and R.V. Tauxe, 1999. Food related illness and death in the United States. *Emerging Infectious Disease*. 5 (5): 607-625.
12. Melling, J. and B.J. Capel, 1978. Characteristics of *Bacillus cereus* toxin. *FEMS Micro Letters*. 4:133-135.
13. Mishra, A., Guo, M., Buchanan, R. L., Schaffner, D. W., & Pradhan, A. K. (2017). Prediction of *Escherichia coli* O157: H7, *Salmonella*, and *Listeria monocytogenes* growth in leafy greens without temperature control. *Journal of food protection*, 80(1), 68-73.
14. Pan, W., & Schaffner, D. W. (2010). Modeling the growth of *Salmonella* in cut red round tomatoes as a function of temperature. *Journal of food protection*, 73(8), 1502-1505.
15. Salazar, J. K., Sahu, S. N., Hildebrandt, I. M., Zhang, L., Qi, Y., Liggans, G., ... & Tortorello, M. L. (2017). Growth Kinetics of *Listeria monocytogenes* in Cut Produce. *Journal of food protection*, 80(8), 1328-1336.
16. Sionkowski, P.J. and L.A. Shelef, 1990. Viability of *Listeria monocytogenes* strain Brie-1 in the avian egg. *J. Food Prot.* 53 (1): 15-17.
17. Solomon, H.M. and D.A. Kautter, 1986. Growth and toxin production by *Clostridium botulinum* in sautéed onions. *J. Food Prot.* 49(10):618-620.
18. Solomon, H.M. and D.A. Kautter, 1988. Outgrowth and toxin production by *Clostridium botulinum* in bottled chopped garlic. *J. Food Prot.* 51(11):862-865.
19. Tatini, S.R., 1973. Influence of food environments on growth of *Staphylococcus aureus* and production of various enterotoxins. *J. Milk Food Technol.* 36(11):559-563.
20. USDA Agriculture Agricultural Research Service. Pathogen Modeling Program Version 7.0. Microbial Food Safety Research Unit, Wyndmoor, PA., found at http://ars.usda.gov/Services/docs.htm?doc_id=11550

3-502.11 Variance Requirement.**3-502.11 Yêu cầu về sự khác biệt.**

1. Barber, F.E. and R.H. Deibel, 1972. Effect of pH and oxygen tension on Staphylococcal growth and enterotoxin formation in fermented sausage. *Appl. Microbiol.* 24:891-898.
2. Dickerson, R.W. and R.B. Read. 1968. Calculations and measurement of heat transfer in foods. *Food Technol.* 22:1533.
3. Dickerson, R.W. and R.B. Read, 1973. Cooling rates in foods. *J. Milk Food Technol.* 36(3):167-171.
4. Food and Drug Administration, 1999. Guidance for Industry: Reducing Microbial Food Safety Hazards for Sprouted Seeds, Washington, D.C., found at <https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/ProducePlantProducts/ucm2007944.htm>
5. Food and Drug Administration, 1999. Guidance for Industry: Sampling and Microbial Testing of Spent Irrigation Water During Sprout Production, Washington, D.C., found at <https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/ProducePlantProducts/ucm2007944.htm>

formation/ProducePlantProducts/ucm2007944.htm

6. Montville, R. and D.W. Schaffner, 2004. Analysis of Published Sprout Seed Sanitation Studies Shows Treatments Are Highly Variable. *J. Food Prot.* 67(4): 758-765.
7. National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods, 1992. Hazard analysis and critical control point system. *Int. J. Food Microbiol.* 16:1-23.
8. Pierson, M.D. and D. A. Corlett Jr. (Eds.) 1992. HACCP Principles and Applications. Van Nostrand Reinhold, New York. 212 pp.
9. Shigehisa, T., T. Nakagami and S. Taji, 1985. Influence of heating and cooling rates on spore germination and growth of *Clostridium perfringens* in media and in roast beef. *Jpn. J. Vet. Sci.* 47(2):259.
10. Snyder, O.P., Jr., 1986. Applying the Hazard Analysis and Critical Control Points system in foodservice and foodborne illness prevention. *J. Foodservice Systems* 4:125-131.
11. Sperber, W.H., 1982. Requirements of *Clostridium botulinum* for growth and toxin production. *Food Technol.* 36(12):89-94.
12. Tanaka, N., 1982. Challenge of pasteurized process cheese spreads with *Clostridium botulinum* using in-process and post-process inoculation, *J. Food Prot.* 45:1044-1050.
13. Troller, J.A., 1972. Effect of water activity on enterotoxin A production and growth of *Staphylococcus aureus*. *Appl. Microbiol.* 24(3):440-443

3-502.12 Reduced Oxygen Packaging Without a Variance, Criteria.	3-502.12 Bao bì khử oxy không có phương sai, tiêu chí.
--	---

1. Association of Food and Drug Officials, 1990. Retail guidelines - Refrigerated foods in reduced oxygen packages. *J. Assoc. Food Drug Offic.* 54(5):80-84.
2. Aureli, P., M. Di Cunto, A. Maffei, G. De Chiara, G. Fransiosa, L. Accorinti, A.M. Gambardella, and D. Greco. 2000. An outbreak in Italy of botulism associated with a dessert made with mascarpone cream cheese. *Europ. J. Epidemiol.* 16:913-918.
3. Bennett, R.W. and W.T. Amos, 1982. *Staphylococcus aureus* growth and toxin production in nitrogen packed sandwiches. *J. Food Prot.* 45(2):157-161.
4. Berrang, M.E., R.E. Brackett and L.R. Beuchat, 1989. Growth of *Listeria monocytogenes* on fresh vegetables under controlled atmosphere. *J. Food Prot.* 52:702-705.
5. Briozzo, J., E.A. de Lagarde, J. Chirife, and J.L. Parada. 1983. *Clostridium botulinum* Type A growth and toxin Production in media and process cheese spread. *Appl. and Env. Microbiol.* 45:1150-1152.
6. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 133 Cheeses and Related Cheese Products.
7. Code of Federal Regulations, Title 9, Part 424 Preparation and Processing Operations, Use of food ingredients and sources of radiation.
8. Conner, D.E., V.N. Scott, D.T. Bernard and D.A. Kautter, 1989. Potential *Clostridium botulinum* hazards associated with extended shelf-life refrigerated foods: A review. *J. Food Safety* 10:131-153.
9. Davis, H., J.P. Taylor, J.N. Perdue, G.N. Stelma, Jr., J.M. Humphreys, Jr., R. Roundtree III, and K.D. Greene, 1988. A shigellosis outbreak traced to commercially distributed shredded lettuce. *Am. J. Epidemiol.* 128(6):1312-1321.
10. Doyle, M. P. 1991. Evaluating the potential risk from extended shelf-life refrigerated foods by *Clostridium botulinum* inoculation studies. *Food Tech.* 154-156.

11. Farber, J.M. and K.L. Dodd's (Eds.). 1995. Principles of Modified – Atmosphere and Sous Vide Product Packaging. Technomic Publishing Company, Inc., Lancaster, PA 17604.
12. Gill, C.O. and K.M. Delacy, 1991. Growth of *Escherichia coli* and *Salmonella typhimurium* on high-pH beef packaged under vacuum or carbon dioxide. *Int. J. Food Microbiol.* 13:21-30.
13. Glass, K.A. and E.A. Johnson. 2004. Factors that contribute to the botulinal safety of reduced-fat and fat-free process cheese products. *J. Food Prot.* 67:1687-1693.
14. Gould, G.W. 1999. Sous vide foods: Conclusions of an ECFF botulinum working party. *Food Control* 10. 47-51.
15. Grau, F.H. and P.B. Vanderline, 1990. Growth of *Listeria monocytogenes* on vacuum packaged beef. *J. Food Prot.* 53:739-741, 746.
16. Johnson, E.A., J.H. Nelson, and M. Johnson. 1990. Microbiology safety cheese made from heat-treated milk, Part 1 Executive summary, introduction and history. *J. Food Prot.* 53:441-452.
17. Juneja, Vijay, Stefan T. Martin and Gerald M. Sapers, 1998. Control of *Listeria monocytogenes* in Vacuum-Packaged Pre-Peeled Potatoes. *J. Food Science* 63(5):911-914.
18. Kautter, D.A., 1964. *Clostridium botulinum* type E in smoked fish. *J. Food Sci.* 29:843-849.
19. Marth, Elmer H., 1998. Extended Shelf Life Refrigerated Foods: Microbiological Quality and Safety. *Food Technology* 5(2):57-62.
20. National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods. 1990. Refrigerated foods containing cooked, uncured meat or poultry products that are packaged for extended refrigerated shelf life and that are ready-to-eat or prepared with little or no additional heat treatment. Washington, DC, found at [National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods \(NACMCF\) | Food Safety and Inspection Service \(usda.gov\)](http://www.fda.gov/oc/ohrt/nacmcf/)..
21. New York Department of Agriculture and Markets, 1993. Guidelines for Reduced Oxygen Packaging at Retail. Division of Food Safety and Inspection, 1 Winners Circle, Albany, NY 12235, 2 pp.
22. Nolan, D.A., D.C. Chamblin, and J.A. Troller, 1992. Minimal water activity for growth and survival of *Listeria monocytogenes* and *Listeria innocua*. *Int. J. Food Microbiol.* 16:323-335.
23. Olarte, C., E. González-Fandos, M. Giménez, S. Sanz and J. Portu. 2002. The growth of *Listeria monocytogenes* in fresh goat cheese (Cameros cheese) packaged under modified atmospheres. *Food Microbiol.* 19, 75-82.
24. Peck, M.W, Goodburn, K.E., Betts, R.P., and Stringer, S.C. 2008. Assessment of the potential for growth and neurotoxin formation by non-proteolytic *Clostridium botulinum* in short shelf-life commercial foods designed to be stored chilled. *Trends in Food Science & Technology.* 19:207-216.
25. Pourshafie, M.R., M. Saifie, A. Shafiee, P. Vahdani, M. Aslani, and J. Salemian. 1998. An outbreak of food-borne Botulism associated with contaminated locally made cheese in Iran. *Scand. J. Infect.* 30:92-94.
26. Refrigerated Foods and Microbiological Criteria Committee of the National Food Processors Association, 1988. Factors to be Considered in Establishing Good Manufacturing Practices for the Production of Refrigerated Foods. *Dairy and Food Sanitation*, 8(6):288-291.

27. Refrigerated Foods and Microbiological Criteria Committee of the National Food Processors Association, 1988. Safety Considerations for New Generation Refrigerated Foods. Dairy and Food Sanitation, 8(1):5-7.
28. Skinner, G.E, Larkin, J.W. 1998. Conservative Prediction of Time to *Clostridium botulinum* Toxin Formation for Use with Time-Temperature Indicators To Ensure the Safety of Foods. Journal of Food Protection, 61(9):1154-1160.
29. Smelt, J.P.P., G.J.M. Raatjes, J.S. Crowther, and C.T. Verrips. 1981. Growth and toxin formation by *Clostridium botulinum* at low pH values. *J. Appl. Bact.* 52:75- 82.
30. Townes, J. M., P. R. Cieslak, MD., C. L. Hatheway, PhD., H.M. Solomon, MS., J. T. Holloway, MD., M. P. Baker, MD., C. F. Keller, BS., L. M. McCrosky, BS., and P.M.
31. Griffin, MD. 1996. An outbreak of Type A Botulism associated with a commercial cheese sauce. *Ann. Int. Med.* 125:558-563.
32. Whitley, E., D. Muir and W.M. Waites. 2000. The growth of *Listeria monocytogenes* in cheese packed under a modified atmosphere. *J. of Appl. Microbiol.* 88, 52-57

3-601.11 Standards of Identity.	3-601.11 Tiêu chuẩn nhận dạng.
3-601.12 Honestly Presented.	3-601.12 Trình bày trung thực
3-602.11 Food Labels.	3-602.11 Nhãn thực phẩm
3-602.12 Other Forms of Information.	3-602.12 Các dạng thông tin khác
3-603.11 Consumption of Raw or Undercooked Animal Foods.	3-603.11 Tiêu thụ Thực phẩm Động vật Còn sống, Chưa nấu chín

1. Centers for Disease Control, 1993. Update: Multistate outbreak of *Escherichia coli* O157:H7 infections from hamburgers - western United States, 1992,1993. *Morb. Mortal. Wkly. Rep.* 42(14):258-263.
2. Code of Federal Regulations, Title 9, Part 319 Definitions and standards of identity or composition.
3. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 101 – Food labeling.
4. Code of Federal Regulations, Title 9, Part 317 Labeling, marking devices, and containers.
5. Federal Food, Drug, and Cosmetic Act, Sec. 403(q)(3)-(5), nutrition labeling.
6. Morris, J.G., Jr. 1988. *Vibrio vulnificus*: A new monster of the deep? *Ann. Intern. Med.* 109:261-263.
7. Potter, M.E., A.F. Kauffmann, P.A. Blake and R.A. Feldman, 1984. Unpasteurized milk: The hazards of a health fetish. *J. Am. Med. Assoc.* 252:2048-2052.
8. St. Louis, M., et al. 1988. The emergence of Grade A eggs as a major source of *Salmonella enteritidis* infections. *J. Am. Med. Assoc.* 259:2103-2107.
9. Tacket, C.O., L.B. Dominguez, H.J. Fisher, and M.L. Cohen, 1985. An outbreak of multiple-drug-resistant *Salmonella enteritidis* from raw milk. *J. Am. Med. Assoc.* 253:2058-2060.

3-801.11 Pasteurized Foods, Prohibited Reservice, and Prohibited Food.	3-801.11 Thực phẩm đã tiệt trùng, Thực phẩm bị cấm phục vụ lại và Thực phẩm bị cấm
---	---

1. Besser, R.E., S.M. Lett, J.T. Webber, M.P. Doyle, T.J. Barrett, J.G. Wells, and P.M. Griffin, 1993. An Outbreak of Diarrhea and Hemolytic Uremic Syndrome From

- Escherichia coli* O157H:7 in Fresh-Pressed Apple Cider. J. Am. Med. Assoc., 269(17):2217-2220.
2. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 120 Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP): Procedures for the Safe and Sanitary Processing and Importing of Juice, found at <http://www.ecfr.gov/cgi-bin/textidx?c=ecfr&SID=370071ae0a9a1e0ebcee093fcf6f088a&rgn=div5&view=text&node=21:2.0.1.1.17&idno=21>
3. Conner, D.E., and J.S. Kotrola. Growth and Survival of *Escherichia coli* O157H:7 under Acidic Conditions. Applied and Environmental Microbiology, January, 1995, pp. 382-385.
4. Goverd, K.A., F.W. Beech, R.P. Hobbs and R. Shannon, 1979. The occurrence and survival of coliforms and salmonellas in apple juice and cider. J. Appl. Bacteriol. 46:521-530.
5. Humphrey, T.J., K.W. Martin, and A. Whitehead. 1994. Contamination of hands and work surfaces with *Salmonella enteritidis* PT4 during the preparation of egg dishes. Epidemiol. Infect. 113: 403-409.
6. Miller, L.G., and C.W. Kaspar, 1994. *Escherichia coli* O157:H7 Acid Tolerance and Survival in Apple Cider. J. Food Pro. 57(6):460-464.
7. Zhao, T., M.P. Doyle and R.E. Besser, 1993. Fate of enterohemorrhagic *Escherichia coli* O157:H7 in apple cider with and without preservatives. Appl. Environ. Microbiol. 59(8): 2526-2530.

Chapter 4 Equipment, Utensils, and Linens

Chương 4 Thiết bị, Đồ dùng và Khăn

4-101.13 Lead, Use Limitation.

4-101.13 Chì, Hạn chế Sử dụng

1. Food and Drug Administration, 2003. COMPLIANCE PROGRAM GUIDANCE MANUAL, PROGRAM 7304.019, Toxic Elements in Food and Foodware, and Radionuclides in Food – Import and Domestic, CHAPTER 04 – PESTICIDE AND CHEMICAL CONTAMINANTS, found at: <http://www.fda.gov/Food/ComplianceEnforcement/FoodCompliancePrograms/ucm071496.htm>
2. Food and Drug Administration, 1995. Compliance Policy Guide Section 545.450 Pottery (Ceramics); Imported and Domestic – Lead Contamination (CPG 7117.07), found at: <http://www.fda.gov/ICECI/ComplianceManuals/CompliancePolicyGuidanceManual/ucm074516.htm>
3. Food and Drug Administration, 1998. Dangers of Lead Still Linger. FDA Consumer, January-February 1998.

4-101.14 Copper, Use Limitation.

4-101.14 Đồng, Hạn chế Sử dụng

1. Low, B.A., J.M. Donahue, and C.B. Bartley, 1996. FINAL REPORT - A STUDY ON BACKFLOW PREVENTION ASSOCIATED WITH CARBONATORS. NSF, International, Ann Arbor, MI. pp. 18-20.
2. Peterson, C.S., 1979. Microbiology of Food Fermentation, 2nd Ed. AVI Publishing Co., Inc., Westport, Connecticut, pp. 288-293.

4-101.16 Sponges, Use Limitation.**4-101.16 Miếng xốp bọt biển, Hạn chế Sử dụng**

1. Enriquez, C.E., R. Enriquez-Gordillo, D.I. Kennedy, and C.P. Gerba, January, 1997. Bacteriological Survey of Used Cellulose Sponges and Cotton Dishcloths from Domestic Kitchens. Dairy, Food and Environmental Sanitation, Vol. 17, No. 1, pp. 20-24.

4-101.17 Wood, Use Limitation.**4-101.17 Gỗ, Hạn chế Sử dụng**

1. Abrishami, S.H., B.D. Tall, T.J. Bruursema, P.S. Epstein and D.B. Shah. Bacterial Adherence and Viability on Cutting Board Surfaces. Department of Microbiology, NSF International, Ann Arbor, MI and Division of Microbiological Studies, Center for Food Safety and Applied Nutrition, U.S. Food and Drug Administration, Washington, D.C. Journal of Food Safety 14 (1994) 153-172.
2. Agricultural Research Service, U.S. Department of Agriculture. ARS Affirms Plastic Cutting Board Policies. Food Chemical News, December 6, 1993, pp. 56- 57.
3. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 178.3800 Preservatives for wood.

4-204.13 Dispensing Equipment, Protection of Equipment and Food.**4-204.13 Thiết bị Pha chế, Bảo vệ Thiết bị và Thực phẩm.**

1. NSF/ANSI 18-2007 Manual Food and Beverage Dispensing Equipment. NSF International, <http://www.nsf.org>

4-501.13 Microwave Ovens.**4-501.13 Lò vi sóng.**

1. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 1030.10 Microwave ovens.

4-501.114 Manual and Mechanical Warewashing Equipment, Chemical Sanitization - Temperature, pH, Concentration, and Hardness.**4-501.114 Máy rửa bát thủ công và cơ khí, Vệ sinh bằng hóa chất - Nhiệt độ, pH, nồng độ và độ cứng.**

1. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 1030.10 Microwave ovens.
2. Code of Federal Regulations, Title 40, Part 180.940 Tolerance exemptions for active and inert ingredients for use in antimicrobial formulations (food-contact surface sanitizing solutions), found at <http://www.gpo.gov/fdsys/browse/collectionCfr.action?collectionCode=CFR>
3. Code of Federal Regulations, Title 40 Part 152.500 Pesticide registration and classification procedures, Requirements for devices found at http://edocket.access.gpo.gov/cfr_2009/julqtr/pdf/40cfr152.500.pdf
4. Code of Federal Regulations, Title 40 Part 156.10 Labeling requirements for pesticides and devices found at http://edocket.access.gpo.gov/cfr_2009/julqtr/pdf/40cfr156.10.pdf
5. EPA's Good Laboratory Practices Standards (GLPS) found at <http://www.epa.gov/compliance/monitoring/programs/fifra/glp.html>
6. Federal Insecticide, Fungicide, and Rodenticide Act (FIFRA) Sections 2(q)(1) and 12 found at <http://www.epa.gov/pesticides/regulating/laws.htm>

7. Miller, M.P., Principal Investigator, 1984. Relationship of Factors Affecting Bactericidal Effectiveness of Chlorine Sanitizing Solutions. Final Report. National Sanitation Foundation, Ann Arbor, MI., subcontract No. 9013-092-108-H0620- 101; Booz, Allen & Hamilton, Inc. contract No. 223-80-2295.
8. Miller, M.P., Principal Investigator, 1985. Relationship of Factors Affecting Bactericidal Effectiveness of Chlorine Sanitizing Solutions. Addendum to Final Report. National Sanitation Foundation, Ann Arbor, MI., subcontract No. 9013- 092-108-H0620-101; Booz, Allen & Hamilton, Inc. contract No. 223-80-2295.
9. National Sanitation Foundation, Ann Arbor, MI. November, 1990. Report on the Bacterial Effectiveness of a Chlorine Sanitizing Solution at Contact Times of Less than Ten Seconds. Purchase Order #FDA 665531-00-90-RB

4-602.11 Equipment Food-Contact Surfaces and Utensils.	4-602.11 Thiết bị Các bề mặt và dụng cụ tiếp xúc với thực phẩm.
---	--

1. Tauxe, R.V., M.D., Chief, Foodborne and Diarrheal Diseases Branch, Division of Bacterial and Mycotic Diseases, National Center for Infectious Disease and M.L. Cohen, M.D., Director, Division of Bacterial and Mycotic Diseases, National Center for Infectious Diseases, memo dated January 10, 1996 re: "Bacterial Contamination of Iced Tea," to State and Territorial Epidemiologists and State and Territorial Public Health Laboratory Directors. Memo includes two fact sheets by the Tea Association of the U.S.A., Inc.

4-703.11 Hot Water and Chemical.	4-703.11 Nước nóng và Hóa chất.
---	--

1. Miller, M.P., Principal Investigator, 1984. Relationship of Factors Affecting Bactericidal Effectiveness of Chlorine Sanitizing Solutions. Final Report. National Sanitation Foundation, Ann Arbor, MI., subcontract No. 9013-092-108-H0620- 101; Booz, Allen & Hamilton, Inc. contract No. 223-80-2295.
2. Miller, M.P., Principal Investigator, 1985. Relationship of Factors Affecting Bactericidal Effectiveness of Chlorine Sanitizing Solutions. Addendum to Final Report. National Sanitation Foundation, Ann Arbor, MI., subcontract No. 9013- 092-108-H0620-101; Booz, Allen & Hamilton, Inc. contract no. 223-80-2295.
3. National Sanitation Foundation, Ann Arbor, MI. November, 1990. Report on the Bacterial Effectiveness of a Chlorine Sanitizing Solution at Contact Times of Less than Ten Seconds. Purchase Order #FDA 665531-00-90-RB.

4-901.11 Equipment and Utensils, Air-Drying Required.

1. Code of Federal Regulations, Title 40, Part 180.940 Tolerance Exemptions for Active and Inert Ingredients for Use in Antimicrobial Formulations (food-contact surface sanitizing solutions), before contact with food.

Chapter 5 Water, Plumbing, and Waste	Chương 5 Nước, Hệ thống ống nước và Chất thải
---	--

1. Code of Federal Regulations, Title 40, Part 180.940 Tolerance Exemptions for Active and Inert Ingredients for Use in Antimicrobial Formulations (food-contact surface sanitizing solutions), before contact with food.
2. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 129 – Processing and Bottling of Bottled Drinking Water.

3. International Association of Plumbing and Mechanical Officials, 2003 Uniform Plumbing Code, Walnut, CA. Available for sale at <http://publications.iapmo.org/categories.asp?id=1>
4. International Code Council. 2003 International Plumbing Code, Falls Church, VA. Available for sale at <https://www.iccsafe.org/codes-tech-support/topics/plumbing-mechanical-and-fuel-gas/international-plumbing-code-ipc-home-page/>

5-102.12 Nondrinking Water.**5-102.12 Nước không uống được.**

1. FDA, Program Information Manual, Retail Food Protection, Storage and Handling of Tomatoes, posted 10/05/07, updated 09/25/08. Available at: <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/IndustryandRegulatoryAssistanceandTrainingResources/ucm113843.htm>
2. FDA, Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazards for Fresh-cut Fruits and Vegetables, posted 10/26/98, updated 08/19/03, 02/2008. Available at: <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/ProducePlantProducts/ucm064458.htm>

5-202.12 Handwashing Facility, Installation.**5-202.12 Bồn rửa tay, Lắp đặt.**

1. American Society for Testing and Materials, Designation: E 1838-02, Standard Test Method for Determining the Virus-Eliminating Effectiveness of Liquid Hygienic Handwash and Handrub Agents Using the Fingerpads of Adult Volunteers. ASTM, Philadelphia, PA.
2. American Society for Testing and Materials, Designation: E 2011-99, Standard Test Method for Evaluation of Handwashing Formulations for Virus-Eliminating Activity Using the Entire Hand. ASTM, Philadelphia, PA.
3. American Society for Testing and Materials, Designation: E 1327-90 (reapproved 2000), Standard Test Method for Evaluation of Health Care Personnel Handwash Formulations by Utilizing Fingernail Regions. ASTM, Philadelphia, PA.
4. American Society for Testing and Materials, Designation: E 1174-00, Standard Test Method for Evaluation of Health Care Personnel or Consumer Handwash Formulations. ASTM, Philadelphia, PA.
5. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 129 Processing and Bottling of Drinking Water.

5-203.13 Service Sink.**5-203.13 Bồn rửa dịch vụ.**

1. Barker, J. and Bloomfield, S. F., 2000. Survival of *Salmonella* in bathrooms and toilets in domestic homes following salmonellosis. *Journal of Applied Microbiology*, 89, 137-144.
2. Barker, J. and Jones, M.V., 2005. The potential spread of infection caused by aerosol contamination of surfaces after flushing a domestic toilet. *Journal of Applied Microbiology*, 99, 339-347.
3. Barker, J., Vipond, I. B, and Bloomfield, S. F., 2004. Effects of cleaning and disinfection in reducing the spread of Norovirus contamination via environmental surfaces. *Journal of Hospital Infection*, 58, 42-49.

4. Cheesbrough, J. S., Green, J., Gallimore, C. I., and Wright, P.A., 2000. Widespread environmental contamination with Norwalk-like viruses (NLV) detected in a prolonged hotel outbreak of gastroenteritis. *Epidemiol. Infect.*, 125, 93-98.
5. Gerba, C. P., C. Wallis, and J.L. Melnick, 1975. Microbiological Hazards of Household Toilets: Droplet Production and the Fate of Residual Organisms. *Appl. Microbiology*, 30(2):229-237.
6. Mokhtari, A. and Jaykus, L. (2009). Quantitative exposure model for the transmission of norovirus in retail food preparation. *International Journal of Food Microbiology*, 133 (1-2), 38-47.

5-203.15 Backflow Prevention Device, Carbonator.	5-203.15 Thiết bị ngăn dòng chảy ngược, Bộ tạo cacbon.
---	---

1. American Society of Sanitary Engineering, ASSE Product Performance Standards , Standard 1022. ASSE International Office, 901 Canterbury, Suite A, Westlake, OH 44145. Available at: <http://www.asse-plumbing.org/standards.html>

Chapter 6 Physical Facilities	Chương 6 Cơ sở vật chất
--------------------------------------	--------------------------------

6-202.15 Outer Openings, Protected.	6-202.15 Khe hở bên ngoài, được bảo vệ.
--	--

1. National Fire Protection Association, NFPA 101 Life Safety Code, 2009 Edition, Quincy, MA. Available for sale at: <http://www.nfpa.org/aboutthecodes/aboutthecodes.asp?docnum=101>
2. National Fire Protection Association, NFPA 101 Life Safety Code Handbook, 2009 Edition, Quincy, MA.

6-303.11 Intensity.	6-303.11 Cường độ.
----------------------------	---------------------------

1. Illuminating Engineering Society of North America, 2000. Lighting Handbook, 9th Ed., IESNA Publications Dept., New York, NY. 900+ pp.

6-301.12 Hand Drying Provision	6-301.12 Cung cấp dịch vụ sấy khô tay.
---------------------------------------	---

1. D. R. Patrick, G. Findon and T. E. Miller (1997). Residual moisture determines the level of touch-contact-associated bacterial transfer following hand washing. *Epidemiology and Infection*, 119, pp 319-325 .

6-501.18 Cleaning Plumbing Fixtures	6-501.18 Làm sạch các thiết bị cố định hệ thống ống nước.
--	--

1. Barker, J. and Bloomfield, S. F., 2000. Survival of *Salmonella* in bathrooms and toilets in domestic homes following salmonellosis. *Journal of Applied Microbiology*, 89, 137-144.
2. Barker, J. and Jones, M.V., 2005. The potential spread of infection caused by aerosol contamination of surfaces after flushing a domestic toilet. *Journal of Applied Microbiology*, 99, 339-347.

3. Barker, J., Vipond, I. B., and Bloomfield, S. F., 2004. Effects of cleaning and disinfection in reducing the spread of Norovirus contamination via environmental surfaces. *Journal of Hospital Infection*, 58, 42-49.
4. Cheesbrough, J. S., Green, J., Gallimore, C. I., and Wright, P.A., 2000. Widespread environmental contamination with Norwalk-like viruses (NLV) detected in a prolonged hotel outbreak of gastroenteritis. *Epidemiol. Infect.*, 125, 93-98.
5. Gerba, C. P., C. Wallis, and J.L. Melnick, 1975. Microbiological Hazards of Household Toilets: Droplet Production and the Fate of Residual Organisms. *Appl. Microbiology*, 30(2):229-237.

6-501.111 Controlling Pests

6-501.111 Kiểm soát Dịch hại.

1. Monica Pava-Ripoll, Rachel E. Goeriz Pearson, Amy K. Miller, and George C. Ziobro. 2012. **Prevalence and Relative Risk of *Cronobacter* spp., *Salmonella* spp., and *Listeria monocytogenes* Associated with the Body Surfaces and Guts of Individual Filth Flies.** *Applied and Environmental Microbiology* 78 (22): 7891-7902. <http://aem.asm.org/content/78/22.toc?etoc>

Chapter 7 Poisonous or Toxic Materials

Chương 7 Vật liệu độc hại hoặc chất độc

7-202.12 Conditions of Use.

7-202.12 Điều kiện sử dụng.

1. Federal Insecticide, Fungicide, and Rodenticide Act, 7 USC 136 Definitions, (e) Certified Applicator, of the Federal Insecticide, Fungicide, and Rodenticide Act found at <http://www.epa.gov/opp00001/regulating/fifra.pdf>.

7-204.11 Sanitizers, Criteria.

7-204.11 Chất khử trùng, Tiêu chí.

1. Code of Federal Regulations, Title 40, Part 180.940 Tolerance exemptions for active and inert ingredients for use in antimicrobial formulations (Food-contact surface sanitizing solutions) found at: http://edocket.access.gpo.gov/cfr_2010/julqtr/pdf/40cfr180.940.pdf
2. Code of Federal Regulations, Title 40 Part 180.2020 Pesticide Chemicals Not Requiring a Tolerance or an Exemption From Tolerance-Non-Food determinations found at: http://edocket.access.gpo.gov/cfr_2010/julqtr/pdf/40cfr180.2020.pdf
3. Code of Federal Regulations, Title 29 Part 1910.1000 Occupational Safety and Health Standards found at: http://edocket.access.gpo.gov/cfr_2010/julqtr/pdf/29cfr1910.1000.pdf

7-204.12 Chemicals for Washing Fruits and Vegetables, Criteria.

7-204.12 Hóa chất để rửa rau quả, tiêu chí.

1. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 173.315, Chemicals used in washing or to assist in the peeling of fruits and vegetables.
2. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 173.405, Secondary Direct Food Additives Permitted in Food for Human Consumption; Sodium Dodecylbenzenesulfonate.

7-204.13 Boiler Water Additives, Criteria.	7-204.13 Phụ gia nước nồi hơi, tiêu chí.
---	---

1. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 173.310, Boiler water additives.

7-204.14 Drying Agents, Criteria.	7-204.14 Chất làm khô, Tiêu chí.
--	---

1. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 184, Direct Food Substances Affirmed as Generally Recognized as Safe.
2. Code of Federal Regulations, Title 21, Parts 175, Indirect Food Additives: Adhesives and Components of Coatings.
3. Code of Federal Regulations, Title 21, Parts 178, Indirect Food Additives: Adjuvants, Production Aids, and Sanitizers.
4. Code of Federal Regulations, Title 21, Parts 176, Indirect Food Additives: Paper and Paperboard Components.
5. Code of Federal Regulations, Title 21, Parts 177, Indirect Food Additives: Polymers.
6. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 186, Indirect Food Substances Affirmed as Generally Recognized as Safe.
7. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 181, Prior-Sanctioned Food Ingredients.
8. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 182, Substances Generally Recognized as Safe.
9. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 170.39, Threshold of regulation for substances used in food-contact articles.
10. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 170.30, Eligibility for classification as generally recognized as safe (GRAS)
11. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 174, Indirect Food Additives: General.
12. Federal Food Drug and Cosmetic Act, Section, 409 (h), <http://www.fda.gov/RegulatoryInformation/Legislation/FederalFoodDrugandCosmeticActFDCA/default.htm>
13. Federal Food Drug and Cosmetic Act, Section 201(s)(4) <http://www.fda.gov/RegulatoryInformation/Legislation/FederalFoodDrugandCosmeticActFDCA/default.htm>
14. Food Contact Notification, Ingredients and Packaging, <http://www.fda.gov/Food/IngredientsPackagingLabeling/default.htm>

7-205.11 Incidental Food Contact, Criteria.	7-205.11 Tiếp xúc ngẫu nhiên với thực phẩm, Tiêu chí.
--	--

1. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 178.3570, Lubricants with incidental food contact.

7-206.11 Restricted use Pesticides, Criteria.	7-206.11 Thuốc trừ sâu sử dụng hạn chế, tiêu chí.
--	--

1. Code of Federal Regulations, Title 40, Part 152 Subpart I, Classification of Pesticides.

3. Supporting Documents**3. Tài liệu hỗ trợ**

FDA is providing the following guidance documents for reference. A brief summary of each document is provided.

- A. Voluntary National Retail Food Regulatory Program Standards
- B. FDA Procedures for Standardization and Certification of Retail Food Inspection/Training Officers
- C. Managing Food Safety: A Manual for the Voluntary Use of HACCP Principles for Operators of Food Service and Retail Establishments
- D. Managing Food Safety: A Regulator’s Manual for Applying HACCP Principles to Risk-based Retail and Food Service Inspections and Evaluating Voluntary Food Safety Management Systems
- E. Food Establishment Plan Review Guide
- F. FDA Report on the Occurrence of Foodborne Illness Risk Factors in Selected Institutional Foodservice, Restaurant, and Retail Food Store Facility Types (2004)
- G. Growing Sprouts in a Retail Food Establishment
- H. Advisories for Retail Processing with Proper Controls and Variances for Product Safety
- I. Evaluation and Definition of Potentially Hazardous Foods
- J. The U.S. Equal Employment Opportunity Commission (EEOC) Guide, “How to Comply with the Americans with Disabilities Act: A Guide for Restaurants and Other Food Service Employers” October 28, 2004
- K. Requirements and Guidance for Retail Facilities Regarding Beef Grinding Logs Tracking Supplier Information
- L. Recommended Guidelines for Permanent Outdoor Cooking Establishments, 2003
- M. Comprehensive Guidelines for Food Recovery Programs
- N. Retail Food Protection Program Information Manual: Storage and Handling of Tomatoes, 2007
- O. Retail Food Protection Program Information Manual: Recommendations to Food Establishments for Serving or Selling Cut Leafy Greens
- P. Employee Health and Personal Hygiene Handbook
- Q. Risk Assessment Process and Spreadsheet to Redesignate Food Code Provisions
- R. Parameters for Determining Inoculated Pack/Challenge Study Protocols
- S. The Council to Improve Foodborne Outbreak Response (CIFOR) – Guidelines for Foodborne Outbreak Response
- T. CIFOR Foodborne Illness Response Guidelines for Owners, Operators, and Managers of Food Establishments (CIFOR Industry Guidelines)
- U. Sanitation Practices Standard Operating Procedures and Good Retail Practices to Minimize Contamination and Growth of *Listeria Monocytogenes* with Food Establishments, 2nd Edition
- V. The Bad Bug Book, 2nd Edition Foodborne Pathogenic Microorganisms and Natural Toxins Handbook
- W. Minimizing the Risk of *Campylobacter* and *Salmonella* Illnesses Associated with Chicken Liver
- X. Guidance Document for Direct to Consumer and Third Party Delivery Service Food Delivery
- Y. Whole Roaster Pigs: Guidance for the Safe Handling and Cooking
- Z. National Shellfish Sanitation Program (NSSP) Guide for the Control of Molluscan Shellfish

Summary of Supporting Documents**A. Voluntary National Retail Food Regulatory Program Standards**

This document can be accessed at the following web site:

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/ProgramStandards/default.htm> and was formulated from ideas and input by Federal, State, and local regulatory officials, industry, trade and professional associations, academia, and consumers. The purposes of these standards are:

- To serve as a bench mark to retail food regulatory program managers in the design and management of a retail food program;
- To provide a means of recognition of programs meeting these standards;
- To promote uniformity in retail food programs to reduce the risk factors known to cause foodborne illness;
- To provide a foundation for the food regulatory program that is focused on the risk factors and other factors that may contribute to foodborne illness; and
- To promote, through the management of a retail food regulatory program, the active managerial control in the retail establishment of all the factors that may cause foodborne illness.
- Further purposes of these standards are to serve as a guide to regulatory retail food program managers in the design and management of a retail food program and to provide a means of recognition for those programs that meet these standards.
- The intent in the development of these standards is to establish a basic foundation in design and management of a retail food program. Program management may add additional requirements to meet individual program needs.
- The standards apply to the operation

Tóm tắt các tài liệu hỗ trợ**A. Tiêu chuẩn Chương trình Quản lý Thực phẩm Bán lẻ Quốc gia Tự nguyện**

Tài liệu này có thể được truy cập tại trang web sau:

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/ProgramStandards/default.htm> và được hình thành từ các ý tưởng và ý kiến đóng góp của các quan chức quản lý Liên bang, Tiểu bang và địa phương, các hiệp hội công nghiệp, thương mại và nghề nghiệp, học viện và người tiêu dùng. Mục đích của các tiêu chuẩn này là:

- Phục vụ như một chuẩn mực cho các nhà quản lý chương trình quản lý thực phẩm bán lẻ trong việc thiết kế và quản lý chương trình thực phẩm bán lẻ;
- Để cung cấp phương tiện công nhận các chương trình đáp ứng các tiêu chuẩn này;
- Thúc đẩy tính đồng nhất trong các chương trình bán lẻ thực phẩm để giảm thiểu các yếu tố nguy cơ gây bệnh do thực phẩm gây ra;
- Để cung cấp nền tảng cho chương trình quản lý thực phẩm tập trung vào các yếu tố rủi ro và các yếu tố khác có thể góp phần gây ra bệnh do thực phẩm; Và
- Để thúc đẩy, thông qua việc quản lý chương trình quản lý bán lẻ thực phẩm, việc kiểm soát quản lý chủ động trong cơ sở bán lẻ đối với tất cả các yếu tố có thể gây bệnh từ thực phẩm.
- Các mục đích khác của các tiêu chuẩn này là dùng để hướng dẫn các nhà quản lý chương trình bán lẻ thực phẩm theo quy định trong việc thiết kế và quản lý chương trình bán lẻ thực phẩm và cung cấp phương tiện công nhận những chương trình đáp ứng các tiêu chuẩn này.
- Mục đích của việc phát triển các tiêu chuẩn này là thiết lập nền tảng cơ bản trong thiết kế và quản lý chương trình bán lẻ thực phẩm. Quản lý chương trình có thể thêm các yêu cầu bổ sung để đáp ứng nhu cầu của từng chương trình.
- Các tiêu chuẩn áp dụng cho việc vận

and management of a regulatory retail food program focused on the reduction of risk factors known to cause foodborne illness as well as other factors that may contribute to foodborne illness and on the promotion of active managerial control of all factors that may cause foodborne illness.

B. FDA Procedures for Standardization and Certification of Retail Food Inspection/Training Officers

This document can be found by accessing the following web site:

<https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/Standardization/default.htm>

This is a procedure that integrates the assessment of an individual's knowledge, skills, and abilities in a manageable number of inspections while preserving the quality and integrity of the process. At the same time, we continue to learn from our experiences in applying it and remain open to improving these Procedures based on your experiences and feedback.

As they are written, the Procedures address the situation wherein an FDA Standard is assessing a CANDIDATE who is not employed by FDA. For example, Paragraph 3-301(C) mentions but does not require recording citations (i.e., identifying the codified provision that relates to each observed violation). Since jurisdiction's codification systems (numeric or alphanumeric) are usually different from the system in the FDA Food Code, the utility of that practice would be minimal in an FDA-to-jurisdiction field exercise. However, within a jurisdiction where the same Code is in use, the practice could be useful in reinforcing diligence in ensuring that violations listed during inspections are, in fact, soundly based in regulation.

FDA invites and encourages jurisdictions to use these Procedures in their internal Standardization and Certifications and to

hành và quản lý chương trình bán lẻ thực phẩm theo quy định tập trung vào việc giảm thiểu các yếu tố rủi ro được biết là gây bệnh từ thực phẩm cũng như các yếu tố khác có thể góp phần gây ra bệnh từ thực phẩm và thúc đẩy kiểm soát quản lý chủ động tất cả các yếu tố gây bệnh. có thể gây bệnh từ thực phẩm.

B. Quy trình của FDA về Tiêu chuẩn hóa và Chứng nhận Cán bộ Đào tạo/Thanh tra Thực phẩm Bán lẻ

Tài liệu này có thể được tìm thấy bằng cách truy cập trang web sau:

<https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/Standardization/default.htm>

Đây là một quy trình tích hợp việc đánh giá kiến thức, kỹ năng và khả năng của một cá nhân trong một số lần kiểm tra có thể quản lý được trong khi vẫn đảm bảo chất lượng và tính toàn vẹn của quy trình. Đồng thời, chúng tôi tiếp tục học hỏi kinh nghiệm của mình trong việc áp dụng nó và luôn sẵn sàng cải thiện các Quy trình này dựa trên kinh nghiệm và phản hồi của bạn.

Khi chúng được viết, các Quy trình giải quyết tình huống trong đó Tiêu chuẩn của FDA đang đánh giá một ỨNG VIÊN không được FDA tuyển dụng. Ví dụ: Đoạn 3-301(C) đề cập nhưng không yêu cầu ghi lại các trích dẫn (nghĩa là xác định điều khoản được hệ thống hóa có liên quan đến từng vi phạm được quan sát thấy). Vì các hệ thống mã hóa của khu vực tài phán (số hoặc chữ và số) thường khác với hệ thống trong Bộ luật Thực phẩm của FDA, nên tiện ích của thực tiễn đó sẽ là tối thiểu trong bài tập giữa FDA với khu vực tài phán. Tuy nhiên, trong khu vực tài phán áp dụng cùng một Bộ quy tắc, phương pháp này có thể hữu ích trong việc củng cố sự siêng năng nhằm đảm bảo rằng các vi phạm được liệt kê trong quá trình kiểm tra, trên thực tế, có cơ sở vững chắc theo quy định.

FDA mời và khuyến khích các khu vực pháp lý sử dụng các Quy trình này trong Tiêu chuẩn hóa và Chứng nhận nội bộ

add dimensions that promote uniformity such as citing codified provisions, as discussed above. With a few language changes, the document can be custom-tailored to fit individual jurisdictions and serve as their procedures. As with other documents provided as guidance for applying regulatory requirements in the retail sector, these Procedures are in the "public domain" and we encourage their duplication and use.

C. Managing Food Safety: A Manual for the Voluntary Use of HACCP Principles for Operators of Food Service and Retail Establishments

The Operator's Manual can be found by accessing the following web site:

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/HACCP/ucm2006811.htm>. FDA

has issued guidance to industry in voluntarily applying HACCP principles in food establishments. It recognizes that there are differences between using HACCP at retail and in food manufacturing. By incorporating the seven principles of HACCP, a good set of Standard Operating Procedures, and using a process approach, this Guide sets up a framework for the retail food industry to develop and implement a sound food safety management system.

This document is intended to serve as a guide in the writing of a simple plan based on HACCP principles that can be used to manage food safety. It is very important to understand that this Guide is intended to assist industry's voluntary implementation of HACCP principles. It is not meant to stand alone, but instead should be used together with advice from and in consultation with your Federal, State, local, or tribal food safety regulatory authority. The regulatory authority is an important resource for reviewing your food safety management system. Regulatory food safety professionals can provide important

của họ, đồng thời bổ sung các tham số thúc đẩy tính đồng nhất, chẳng hạn như trích dẫn các điều khoản đã được hệ thống hóa, như đã thảo luận ở trên. Với một vài thay đổi về ngôn ngữ, tài liệu có thể được điều chỉnh tùy chỉnh để phù hợp với các khu vực pháp lý riêng lẻ và phục vụ như các thủ tục của họ. Cũng như các tài liệu khác được cung cấp dưới dạng hướng dẫn áp dụng các yêu cầu quy định trong lĩnh vực bán lẻ, các Quy trình này thuộc "phạm vi công cộng" và chúng tôi khuyến khích sao chép và sử dụng chúng.

C. Quản lý an toàn thực phẩm: Sổ tay tự nguyện sử dụng các nguyên tắc HACCP dành cho người điều hành các cơ sở bán lẻ và dịch vụ thực phẩm

Có thể tìm thấy Hướng dẫn vận hành bằng cách truy cập trang web sau:

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/HACCP/ucm2006811.htm>. FDA đã

ban hành hướng dẫn cho ngành tự nguyện áp dụng các nguyên tắc HACCP trong các cơ sở thực phẩm. Nó thừa nhận rằng có sự khác biệt giữa việc sử dụng HACCP tại cửa hàng bán lẻ và trong sản xuất thực phẩm. Bằng cách kết hợp bảy nguyên tắc của HACCP, một bộ Quy trình hoạt động tiêu chuẩn tốt và sử dụng phương pháp tiếp cận theo quy trình, Hướng dẫn này thiết lập một khuôn khổ cho ngành bán lẻ thực phẩm để phát triển và triển khai hệ thống quản lý an toàn thực phẩm hợp lý.

Tài liệu này nhằm phục vụ như một hướng dẫn trong việc viết một kế hoạch đơn giản dựa trên các nguyên tắc HACCP có thể được sử dụng để quản lý an toàn thực phẩm. Điều rất quan trọng là phải hiểu rằng Hướng dẫn này nhằm hỗ trợ việc thực hiện tự nguyện các nguyên tắc HACCP của ngành. Nó không có nghĩa là đứng một mình, mà thay vào đó nên được sử dụng cùng với lời khuyên từ và tham khảo ý kiến của cơ quan quản lý an toàn thực phẩm Liên bang, Tiểu bang, địa phương hoặc bộ lạc của bạn. Cơ quan quản lý là một nguồn lực quan trọng để xem xét hệ thống quản lý an toàn thực phẩm của bạn. Các chuyên gia về an toàn

information for the public health rationale for controlling a particular hazard. Users of this document also need to consult and use the latest edition of the FDA Food Code since many of its requirements are not reproduced here but constitute a fundamental program that is prerequisite to implementing a HACCP program.

Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) is a common sense technique to control

food safety hazards. It is a preventive system of hazard control rather than a reactive one. Food establishments can use it to ensure safer food products for consumers. It is not a zero risk system, but is designed to minimize the risk of food safety hazards. HACCP is not a stand alone program but is one part of a larger system of control procedures that must be in place in order for HACCP to function effectively. These control procedures are prerequisite programs and are discussed more in Annex 4.

The success of a HACCP program is dependent upon both people and facilities. Management and employees must be properly motivated and trained if a HACCP program is to successfully reduce the risk of foodborne illness. Education and training in the principles of food safety and management commitment to the implementation of a HACCP system are critical and must be continuously reinforced. Instilling food worker commitment and dealing with problems such as high employee turnover and communication barriers must be considered when designing a HACCP plan.

Successful implementation of a HACCP plan is also dependent upon the design and performance of facilities and equipment. The likelihood of the occurrence of a hazard in a finished

thực phẩm theo quy định có thể cung cấp thông tin quan trọng cho cơ sở y tế công cộng để kiểm soát một mối nguy cụ thể. Người sử dụng tài liệu này cũng cần tham khảo và sử dụng phiên bản mới nhất của Bộ luật Thực phẩm của FDA vì nhiều yêu cầu của nó không được sao chép ở đây nhưng tạo thành một chương trình cơ bản là điều kiện tiên quyết để thực hiện chương trình HACCP.

Phân tích mối nguy và các Điểm kiểm soát tới hạn (HACCP) là một kỹ thuật thông thường để kiểm soát các mối nguy về an toàn thực phẩm. Nó là một hệ thống kiểm soát rủi ro phòng ngừa hơn là một hệ thống phản ứng. Cơ sở thực phẩm có thể sử dụng nó để đảm bảo sản phẩm thực phẩm an toàn hơn cho người tiêu dùng. Nó không phải là một hệ thống không có rủi ro, nhưng được thiết kế để giảm thiểu rủi ro về các mối nguy về an toàn thực phẩm. HACCP không phải là một chương trình độc lập mà là một phần của hệ thống quy trình kiểm soát lớn hơn cần phải có để HACCP hoạt động hiệu quả. Các thủ tục kiểm soát này là các chương trình tiên quyết và được thảo luận thêm trong Phụ lục 4.

Sự thành công của chương trình HACCP phụ thuộc vào cả con người và cơ sở vật chất. Ban quản lý và nhân viên phải được động viên và đào tạo thích hợp nếu chương trình HACCP muốn giảm thiểu thành công nguy cơ mắc bệnh do thực phẩm. Giáo dục và đào tạo về các nguyên tắc an toàn thực phẩm và cam kết của ban quản lý đối với việc thực hiện hệ thống HACCP là rất quan trọng và phải được củng cố liên tục. Việc thấm nhuần cam kết của nhân viên thực phẩm và giải quyết các vấn đề như doanh thu nhân viên cao và rào cản giao tiếp phải được xem xét khi thiết kế kế hoạch HACCP.

Việc thực hiện thành công kế hoạch HACCP cũng phụ thuộc vào thiết kế và hiệu suất của cơ sở vật chất và thiết bị. Khả năng xuất hiện mối nguy trong thành phẩm chắc chắn bị ảnh hưởng bởi việc

product is definitely influenced by facility and equipment design, construction, and installation that play a key role in any preventive strategy.

The Agency recognizes that this document has areas that need to be further clarified and developed with broader input and based on industry's experiences with the practicalities of integrating the HACCP approach in their operations. This Guide will continue to evolve and improve.

D. Managing Food Safety: A Regulator's Manual for Applying HACCP Principles to Risk-based Retail and Food Service Inspections and Evaluating Voluntary Food Safety Management Systems

The Regulator's Manual can be found by accessing the following website:

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/HACCP/ucm2006812.htm>.

This document provides State, local, and tribal regulatory authorities with a step-by-step scheme for conducting risk-based inspections based on HACCP principles to assist them with identifying and assessing control of foodborne illness risk factors. In addition, the manual details intervention strategies that can be developed with retail and food service operators to reduce the occurrence of foodborne illness risk factors. It also provides recommendations for evaluating voluntarily-implemented food safety management systems if invited to do so by industry.

The utilization of voluntary food safety management systems by industry and the incorporation of risk-based methodology into regulatory inspection programs are important elements in reaching the goals established by the Healthy People 2010 health improvement strategy and FDA retail program goals.

In 2004, the Conference for Food Protection (CFP) endorsed both documents with a recommendation that

thiết kế, xây dựng và lắp đặt cơ sở và thiết bị đóng vai trò chính trong bất kỳ chiến lược phòng ngừa nào.

Cơ quan nhận thấy rằng tài liệu này có các lĩnh vực cần được làm rõ và phát triển thêm với ý kiến đóng góp rộng hơn và dựa trên kinh nghiệm của ngành về thực tiễn tích hợp phương pháp tiếp cận HACCP trong hoạt động của họ. Hướng dẫn này sẽ tiếp tục phát triển và cải thiện.

D. Quản lý an toàn thực phẩm: Sổ tay hướng dẫn áp dụng các nguyên tắc HACCP cho việc kiểm tra dịch vụ thực phẩm và bán lẻ dựa trên rủi ro và đánh giá các hệ thống quản lý an toàn thực phẩm tự nguyện

Bạn có thể tìm thấy Hướng dẫn dành cho Cơ quan quản lý bằng cách truy cập trang web sau:

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/HACCP/ucm2006812.htm>.

Tài liệu này cung cấp cho các cơ quan quản lý của Tiểu bang, địa phương và bộ lạc một kế hoạch từng bước để tiến hành kiểm tra dựa trên rủi ro dựa trên các nguyên tắc HACCP nhằm hỗ trợ họ xác định và đánh giá việc kiểm soát các yếu tố rủi ro gây bệnh từ thực phẩm. Ngoài ra, hướng dẫn chi tiết các chiến lược can thiệp có thể được phát triển với các nhà điều hành dịch vụ bán lẻ và thực phẩm để giảm sự xuất hiện của các yếu tố rủi ro bệnh tật từ thực phẩm. Nó cũng cung cấp các khuyến nghị để đánh giá các hệ thống quản lý an toàn thực phẩm được thực hiện tự nguyện nếu ngành công nghiệp mời làm như vậy.

Việc sử dụng các hệ thống quản lý an toàn thực phẩm tự nguyện theo ngành và kết hợp phương pháp dựa trên rủi ro vào các chương trình kiểm tra theo quy định là những yếu tố quan trọng để đạt được các mục tiêu được thiết lập bởi chiến lược cải thiện sức khỏe Người khỏe mạnh 2010 và các mục tiêu của chương trình bán lẻ của FDA.

Năm 2004, Hội nghị Bảo vệ Thực phẩm (CFP) đã thông qua cả hai tài liệu với khuyến nghị rằng cả ngành công nghiệp

both industry and regulatory entities consider implementing the principles of the documents into their respective food safety programs. The CFP is composed of regulators, industry, academia, professional organizations, and consumers whose purpose is to identify problems, formulate recommendations, and develop and implement practices that relate to food safety.

A Federal Register notice announcing the availability of these documents was published July 21, 2005 (Docket No. 2005D-0274).

E. Food Establishment Plan Review Guide

This document can be found at:

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/IndustryandRegulatoryAssistanceandTrainingResources/ucm101639.htm>.

This Food Establishment Plan Review document has been developed for the purpose of assisting both regulatory and industry personnel in achieving greater uniformity in the plan review process. It is the result of a joint effort by FDA and the Conference for Food Protection.

Plan review of food service establishments, retail food stores, and all other food operations, must be maintained as a high priority by all regulatory food agencies for both new and existing facilities.

This document has been developed to serve as a guide in facilitating greater uniformity and ease in conducting plan review whether your position is a regulator or an industry person wishing to build or to expand. You need not be an expert to effectively complete this process.

A good review of plans helps to avoid future problems. By listing and locating equipment on floor plans and diagramming specifications for electrical, mechanical and plumbing systems, potential problems can be spotted while still on paper and modifications made

và các cơ quan quản lý xem xét việc triển khai các nguyên tắc của tài liệu vào các chương trình an toàn thực phẩm tương ứng của họ. CFP bao gồm các cơ quan quản lý, ngành công nghiệp, học viện, tổ chức chuyên nghiệp và người tiêu dùng với mục đích là xác định các vấn đề, đưa ra các khuyến nghị, phát triển và thực hiện các thực hành liên quan đến an toàn thực phẩm.

Một thông báo Đăng ký Liên bang thông báo về sự sẵn có của các tài liệu này đã được xuất bản vào ngày 21 tháng 7 năm 2005 (Docket No. 2005D-0274).

E. Hướng dẫn Đánh giá Kế hoạch Thành lập Thực phẩm

Tài liệu này có thể được tìm thấy tại:

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/IndustryandRegulatoryAssistanceandTrainingResources/ucm101639.htm>.

Tài liệu Đánh giá Kế hoạch Cơ sở Thực phẩm này đã được phát triển với mục đích hỗ trợ cả nhân viên quản lý và nhân viên ngành đạt được sự thống nhất cao hơn trong quy trình đánh giá kế hoạch. Đó là kết quả của nỗ lực chung của FDA và Hội nghị Bảo vệ Thực phẩm.

Việc xem xét kế hoạch của các cơ sở dịch vụ thực phẩm, cửa hàng bán lẻ thực phẩm và tất cả các hoạt động thực phẩm khác phải được tất cả các cơ quan quản lý thực phẩm duy trì ở mức ưu tiên cao đối với cả cơ sở mới và cơ sở hiện có.

Tài liệu này đã được phát triển để phục vụ như một hướng dẫn tạo điều kiện thuận lợi hơn cho sự thống nhất và dễ dàng hơn trong việc tiến hành xem xét kế hoạch cho dù vị trí của bạn là cơ quan quản lý hay người trong ngành muốn xây dựng hoặc mở rộng. Bạn không cần phải là một chuyên gia để hoàn thành quá trình này một cách hiệu quả.

Việc xem xét kỹ các kế hoạch sẽ giúp tránh các vấn đề trong tương lai. Bằng cách liệt kê và định vị thiết bị trên sơ đồ tầng và sơ đồ thông số kỹ thuật cho hệ thống điện, cơ khí và hệ thống ống nước, các vấn đề tiềm ẩn có thể được phát hiện khi vẫn còn trên giấy và thực hiện các sửa

BEFORE costly purchases, installation and construction.

Food establishment plan review is recognized as an important food program component that allows:

- Regulatory agencies to ensure that food establishments are built or renovated according to current regulations or rules.

- Industry to establish an organized and efficient flow of food.

- Regulatory agencies to eliminate code violations prior to construction.

F. FDA Report on the Occurrence of Foodborne Illness Risk Factors in Selected Institutional Foodservice, Restaurant, and Retail Food Store Facility Types (2004)

In 1998, FDA initiated a project designed to determine the incidence of foodborne illness risk factors in retail and food service establishments. Inspections focusing on the occurrence of foodborne illness risk factors were conducted in establishments throughout the United States. The results of this project are published in the 2000 *Report of the FDA Retail Food Program Database of Foodborne Illness Risk Factors*, commonly referred to as the “FDA Baseline Report.” The Baseline Report is available at <https://www.fda.gov/food/guidanceregulation/retailfoodprotection/foodborneillnessriskfactorreduction/default.htm>.

The data collection project was repeated in 2003 and the results are published in the *FDA Report on the Occurrence of Foodborne Illness Risk Factors in Selected Institutional Foodservice, Restaurant, and Retail Food Store Facility Types (2004)*. This second report is available from FDA through the following website:

<https://www.fda.gov/food/guidanceregulation/retailfoodprotection/foodborneillnessriskfactorreduction/default.htm>

G. Growing Sprouts in a Retail Food Establishment

đổi TRƯỚC KHI mua, lắp đặt và xây dựng tốn kém.

Đánh giá kế hoạch cơ sở thực phẩm được công nhận là một thành phần quan trọng của chương trình thực phẩm cho phép:

- Các cơ quan quản lý đảm bảo rằng các cơ sở thực phẩm được xây dựng hoặc cải tạo theo các quy định hoặc quy tắc hiện hành.

- Công nghiệp để thiết lập một dòng chảy của thực phẩm có tổ chức và hiệu quả.

- Các cơ quan quản lý để loại bỏ vi phạm quy tắc trước khi xây dựng.

F. Báo cáo của FDA về sự xuất hiện của các yếu tố rủi ro gây bệnh từ thực phẩm trong các loại hình cơ sở dịch vụ thực phẩm, nhà hàng và cửa hàng bán lẻ thực phẩm thể chế được lựa chọn (2004)

Năm 1998, FDA đã khởi xướng một dự án được thiết kế để xác định tỷ lệ mắc các yếu tố rủi ro gây bệnh từ thực phẩm tại các cơ sở bán lẻ và dịch vụ thực phẩm. Các cuộc kiểm tra tập trung vào sự xuất hiện của các yếu tố nguy cơ gây bệnh từ thực phẩm đã được tiến hành tại các cơ sở trên khắp Hoa Kỳ. Kết quả của dự án này được công bố trong Báo cáo năm 2000 của Cơ sở dữ liệu về các yếu tố rủi ro gây bệnh từ thực phẩm của Chương trình bán lẻ thực phẩm của FDA, thường được gọi là “Báo cáo cơ bản của FDA”. Báo cáo Cơ bản có sẵn tại <https://www.fda.gov/food/guidanceregulation/retailfoodprotection/foodborneillnessriskfactorreduction/default.htm>.

Dự án thu thập dữ liệu được lặp lại vào năm 2003 và kết quả được công bố trong Báo cáo của FDA về sự xuất hiện của các yếu tố rủi ro bệnh tật từ thực phẩm trong các loại hình cơ sở dịch vụ thực phẩm, nhà hàng và cửa hàng bán lẻ thực phẩm thể chế được lựa chọn (2004). Báo cáo thứ hai này có sẵn từ FDA thông qua trang web sau:

<https://www.fda.gov/food/guidanceregulation/retailfoodprotection/foodborneillnessriskfactorreduction/default.htm>

G. Trồng rau mầm trong cơ sở bán lẻ thực phẩm

This document, Growing Sprouts in a Retail Food Establishment, can be found at <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/ucm078758.htm>. There were 25 reported outbreaks associated with raw and lightly cooked seed sprouts in the United States between January 1996 and December 2003. No single treatment so far has been shown to completely eliminate pathogens on seeds or sprouts without affecting germination or yield; therefore a combination of factors is used to eliminate and control potential pathogens and assure a safe, ready-to-eat food product. Seeds or beans grown using Good Agricultural Practices (GAPs) and conditioned, transported, and stored according to GMPs reduce the potential for seed to serve as a source of contamination. Retail Sprouting Industry Best Practices help ensure that no further contamination occurs and precautionary measures are taken to prevent high levels of bacteria from growing on the seeds or sprouts. Seeds for sprouting or sprouts should receive a chemical disinfection treatment that has been approved by EPA for reduction of pathogens. Other treatments such as irradiation of seeds [21 CFR 179.26(b)(10)] have been approved. Because no treatments are known to completely eliminate pathogens without adversely affecting germination or yield, microbial testing of spent irrigation water from the sprouting process is also necessary to verify that no pathogens are present. Raw sprouts are considered time/temperature control for safety food (TCS) and therefore, require refrigeration.

H. Advisories for Retail Processing with Proper Controls and Variances for Product Safety

These documents are available for purchase at minimum cost from the Association of Food and Drug Officials (AFDO) at the website

Có thể tìm thấy tài liệu này, Trồng rau mầm trong Cơ sở bán lẻ thực phẩm tại <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/ucm078758.htm>. Đã có 25 vụ bùng phát được báo cáo liên quan đến mầm hạt sống và nấu chín nhẹ ở Hoa Kỳ trong khoảng thời gian từ tháng 1 năm 1996 đến tháng 12 năm 2003. Cho đến nay, không có phương pháp điều trị đơn lẻ nào được chứng minh là loại bỏ hoàn toàn mầm bệnh trên hạt hoặc mầm mà không ảnh hưởng đến sự nảy mầm hoặc năng suất; do đó, một sự kết hợp của các yếu tố được sử dụng để loại bỏ và kiểm soát các mầm bệnh tiềm ẩn và đảm bảo một sản phẩm thực phẩm an toàn, ăn liền. Hạt giống hoặc đậu được trồng bằng Thực hành Nông nghiệp Tốt (GAP) và được bảo quản, vận chuyển và bảo quản theo tiêu chuẩn GMP làm giảm khả năng hạt giống trở thành nguồn gây ô nhiễm. Các phương pháp thực hành tốt nhất cho ngành bán lẻ rau mầm giúp đảm bảo rằng không xảy ra nhiễm bẩn thêm và các biện pháp phòng ngừa được thực hiện để ngăn chặn mức độ vi khuẩn cao phát triển trên hạt hoặc rau mầm. Hạt giống để nảy mầm hoặc mầm phải được xử lý khử trùng bằng hóa chất đã được EPA chấp thuận để giảm mầm bệnh. Các phương pháp xử lý khác như chiếu xạ hạt [21 CFR 179.26(b)(10)] đã được phê duyệt. Bởi vì không có phương pháp điều trị nào được biết là loại bỏ hoàn toàn mầm bệnh mà không ảnh hưởng xấu đến sự nảy mầm hoặc năng suất, nên việc kiểm tra vi sinh vật trong nước tưới đã sử dụng từ quá trình nảy mầm cũng cần thiết để xác minh rằng không có mầm bệnh nào hiện diện. Rau mầm sống được coi là biện pháp kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn (TCS) và do đó, cần phải làm lạnh.

H. Lời khuyên cho Chế biến Bán lẻ với các biện pháp Kiểm soát và Khác biệt Thích hợp cho An toàn Sản phẩm

Các tài liệu này có sẵn để mua với chi phí tối thiểu từ Hiệp hội các quan chức về thực phẩm và dược phẩm (AFDO) tại trang web <http://www.afdo.org/>. Những

<http://www.afdo.org/>. These guides were funded by USDA through the University of Florida in cooperation with Florida A&M University and the Association of Food and Drug Officials and developed by experts from academic, regulatory, and industry areas. Nine guides help retailers and regulatory personnel understand the food safety controls to implement in retail food and food service operations in order to process and sell safe food products. They can also be used as a reference in applying for or reviewing a variance and HACCP Plan, where required, for retail processing of beef jerky, cured and hot smoked sausage, cured and smoked ham, fermented and dried sausage, fresh-cut produce, fresh juice, reduced oxygen packaging (ROP), smoked seafood, and sushi.

Each guide provides a definition of terms, a flow diagram, and a detailed check list for operations including receiving, food storage, preparation, and display. Information in the Appendices helps identify specific food safety hazards associated with that product, necessary equipment calibrations, product labeling, recommended record keeping with sample log sheets, and a daily SOP check list. Authoritative sources are also referenced such as FDA's "Fish and Fisheries Products Hazards & Controls Guidance" and 21 CFR 101 for labeling requirements.

These guides are not intended to replace or duplicate existing regulations within the jurisdictions of the regulatory authority or food establishment but they offer information and references for more uniform practices.

I. Evaluation and Definition of Potentially Hazardous Foods

This document can be found at <http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/SafePracticesforFoodProcesses/ucm094141.htm>. The Institute of Food

hướng dẫn này được tài trợ bởi USDA thông qua Đại học Florida với sự hợp tác của Đại học A&M Florida và Hiệp hội các quan chức về Thực phẩm và Dược phẩm và được phát triển bởi các chuyên gia từ các lĩnh vực học thuật, quy định và công nghiệp. Chín hướng dẫn giúp các nhà bán lẻ và nhân viên quản lý hiểu các biện pháp kiểm soát an toàn thực phẩm để thực hiện trong các hoạt động bán lẻ thực phẩm và dịch vụ thực phẩm nhằm chế biến và bán các sản phẩm thực phẩm an toàn. Chúng cũng có thể được sử dụng làm tài liệu tham khảo khi đăng ký hoặc xem xét phương sai và Kế hoạch HACCP, nếu cần, để chế biến bán lẻ thịt bò khô, xúc xích xông khói nóng và đã qua xử lý, giăm bông xông khói và đã xử lý, xúc xích lên men và sấy khô, sản phẩm cắt tươi, nước trái cây tươi, bao bì giảm oxy (ROP), hải sản xông khói và sushi.

Mỗi hướng dẫn cung cấp định nghĩa về thuật ngữ, sơ đồ quy trình và danh sách kiểm tra chi tiết cho các hoạt động bao gồm nhận, bảo quản, chuẩn bị và trưng bày thực phẩm. Thông tin trong các Phụ lục giúp xác định các mối nguy an toàn thực phẩm cụ thể liên quan đến sản phẩm đó, hiệu chuẩn thiết bị cần thiết, ghi nhãn sản phẩm, lưu giữ hồ sơ được khuyến nghị với các tờ nhật ký lấy mẫu và danh sách kiểm tra SOP hàng ngày. Các nguồn có thẩm quyền cũng được tham khảo như "Hướng dẫn Kiểm soát & Nguy cơ Sản phẩm Thủy sản và Thủy sản" của FDA và 21 CFR 101 cho các yêu cầu ghi nhãn.

Những hướng dẫn này không nhằm mục đích thay thế hoặc sao chép các quy định hiện hành trong phạm vi quyền hạn của cơ quan quản lý hoặc cơ sở thực phẩm nhưng chúng cung cấp thông tin và tài liệu tham khảo để thực hành thống nhất hơn.

I. Đánh giá và định nghĩa các loại thực phẩm có khả năng gây nguy hiểm

Có thể tìm thấy tài liệu này tại <http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/SafePracticesforFoodProcesses/ucm094141.htm>. Viện Công nghệ Thực

Technologists (IFT) prepared and submitted this report as part of a contract with FDA. It contains responses to various questions posed by FDA about time/temperature control for safety food (TCS food). The IFT reviewed the evolution of the term TCS and recommended a change to time/temperature control for safety (TCS) food as well as a science-based framework for determining the effectiveness of processing technologies that formulate a food so that it is non-TCS.

The IFT Science and Technology Expert Panel reviewed the two protocols used by NSF International and the American Baking Association for determining if a food is a TCS and proposed an alternate approach. The report examines intrinsic factors such as a_w , pH, redox potential, natural and added antimicrobials and competitive microorganisms, and extrinsic factors such as packaging, atmospheres, storage conditions, processing steps, and new preservation technologies that influence microbial growth. The report also analyzes microbial hazards related to time/temperature control of foods for safety.

The IFT developed a framework that could be used to determine whether a food is a TCS food or not. Part of the framework includes two tables that consider the interaction of pH and a_w in a food, whether the food is raw or heat-treated, whether it is packaged. When further product assessment is required, the and application of microbiological challenge testing (inoculation studies) is discussed along with pathogen modeling programs and reformulation of the food. An extensive reference list is included in the report.

J. The U.S. Equal Employment Opportunity Commission (EEOC) Guide, “How to Comply with the

phẩm (IFT) đã chuẩn bị và gửi báo cáo này như một phần của hợp đồng với FDA. Nó chứa các câu trả lời cho các câu hỏi khác nhau do FDA đặt ra về kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn (thực phẩm TCS). IFT đã xem xét sự phát triển của thuật ngữ TCS và khuyến nghị thay đổi kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn (TCS) cũng như khuôn khổ dựa trên cơ sở khoa học để xác định hiệu quả của các công nghệ chế biến tạo nên một loại thực phẩm không phải là TCS.

Hội đồng chuyên gia khoa học và công nghệ IFT đã xem xét hai giao thức được NSF International và Hiệp hội làm bánh Hoa Kỳ sử dụng để xác định xem thực phẩm có phải là TCS hay không và đề xuất một phương pháp thay thế. Báo cáo xem xét các yếu tố nội tại như a_w , pH, khả năng oxy hóa khử, kháng sinh tự nhiên và bổ sung cũng như các vi sinh vật cạnh tranh, và các yếu tố bên ngoài như bao bì, khí quyển, điều kiện bảo quản, các bước chế biến và công nghệ bảo quản mới ảnh hưởng đến sự phát triển của vi sinh vật. Báo cáo cũng phân tích các mối nguy vi sinh vật liên quan đến việc kiểm soát thời gian/nhiệt độ của thực phẩm để đảm bảo an toàn.

IFT đã phát triển một khuôn khổ có thể được sử dụng để xác định xem thực phẩm có phải là thực phẩm TCS hay không. Một phần của khung bao gồm hai bảng xem xét sự tương tác của pH và a_w trong thực phẩm, cho dù thực phẩm đó là nguyên liệu thô hay đã qua xử lý nhiệt, cho dù thực phẩm đó được đóng gói. Khi cần đánh giá thêm sản phẩm, việc áp dụng và thử nghiệm thách thức vi sinh vật (nghiên cứu tiêm chủng) sẽ được thảo luận cùng với các chương trình lập mô hình mầm bệnh và cải tiến công thức của thực phẩm. Một danh sách tài liệu tham khảo mở rộng được bao gồm trong báo cáo.

J. Hướng dẫn của Ủy ban Cơ hội Việc làm Bình đẳng Hoa Kỳ (EEOC), “Làm thế nào để Tuân thủ Đạo luật về Người

Americans with Disabilities Act: A Guide for Restaurants and Other Food Service Employers” October 28, 2004

The guide is designed to assist restaurants and other food service employers in complying with the employment provisions of the Americans with Disabilities Act (ADA).

The EEOC worked extensively with the Food and Drug Administration in developing this new publication.

Available online at http://www.eeoc.gov/facts/restaurant_guide.html,

http://www.eeoc.gov/facts/restaurant_guide_summary.html, and

<http://www.fda.gov>, the guide covers such topics as how the FDA Food Code provisions about restricting and excluding sick employees interact with the ADA’s requirements; types of reasonable accommodations, including the use of service animals; and what an employer should do if a charge of discrimination is filed against the employer’s business.

Title I of the ADA, which prohibits employment discrimination against people with disabilities in the private sector and State and local governments, and the Rehabilitation Act’s prohibitions against disability discrimination in the federal government. The EEOC enforces Title VII of the Civil Rights Act of 1964, which prohibits employment discrimination based on race, color, religion, sex, and national origin; the Age Discrimination in Employment Act, which prohibits discrimination against individuals 40 years of age or older; the Equal Pay Act; and sections of the Civil Rights Act of 1991.

K. Requirements and Guidance for Retail Facilities Regarding Beef Grinding Logs Tracking Supplier Information

This document may be found at the following web site for [Questions and Answers related to the Final Rule](#)

Mỹ Khuyết tật: Hướng dẫn dành cho Nhà hàng và Nhà tuyển dụng Dịch vụ Thực phẩm Khác” Ngày 28 tháng 10 năm 2004

Hướng dẫn này được thiết kế để hỗ trợ các nhà hàng và nhà tuyển dụng dịch vụ thực phẩm khác tuân thủ các điều khoản về việc làm của Đạo luật về Người khuyết tật Hoa Kỳ (ADA).

EEOC đã hợp tác chặt chẽ với Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm để phát triển ấn phẩm mới này.

Có sẵn trực tuyến tại http://www.eeoc.gov/facts/restaurant_guide.html,

http://www.eeoc.gov/facts/restaurant_guide_summary.html, and

<http://www.fda.gov>, hướng dẫn bao gồm các chủ đề như cách thức Bộ luật Thực phẩm của FDA quy định về việc hạn chế và loại trừ nhân viên bị bệnh tương tác với các yêu cầu của ADA ; các loại điều chỉnh hợp lý, bao gồm cả việc sử dụng động vật hỗ trợ; và chủ lao động nên làm gì nếu có cáo buộc phân biệt đối xử đối với hoạt động kinh doanh của chủ lao động.

Tiêu đề I của ADA, nghiêm cấm phân biệt đối xử trong việc làm đối với người khuyết tật trong khu vực tư nhân và chính quyền Tiểu bang và địa phương, và Đạo luật Phục hồi nghiêm cấm phân biệt đối xử với người khuyết tật trong chính phủ liên bang. EEOC thi hành Tiêu đề VII của Đạo luật Dân quyền năm 1964, nghiêm cấm phân biệt đối xử trong việc làm dựa trên chủng tộc, màu da, tôn giáo, giới tính và nguồn gốc quốc gia; Đạo luật Phân biệt Tuổi tác trong Việc làm nghiêm cấm phân biệt đối xử đối với các cá nhân từ 40 tuổi trở lên; Đạo luật Trả lương Bình đẳng; và các phần của Đạo luật Dân quyền năm 1991.

K. Yêu cầu và Hướng dẫn dành cho Cơ sở Bán lẻ Về Theo dõi Nhật ký Xay Thịt bò Thông tin Nhà cung cấp

Bạn có thể tìm thấy tài liệu này tại trang web sau dành cho các câu hỏi và câu trả lời liên quan đến Quy tắc cuối cùng "Hô

"Records To Be Kept by Official Establishments and Retail Stores That Grind Raw Beef Products":
<https://www.fsis.usda.gov/guidelines/2016-0018>

On June 20, 2016, The U.S. Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service (USDA-FSIS) published a Federal Register Notice (80 FR 79231) titled Records To Be Kept by Official Establishments and Retail Stores That Grind Raw Beef Products, available at

<https://www.federalregister.gov/documents/2015/12/21/2015-31795/records-to-be-kept-by-official-establishments-and-retail-stores-that-grind-rawbeef-products>, in which the agency discussed its recordkeeping requirements.

All retail stores and official establishments that grind raw beef products for sale in commerce must maintain the following records:

1. The establishment numbers of the establishments that supply the materials used to prepare each lot of raw ground beef product;
2. All supplier lot numbers and production dates;
3. The names of the supplied materials, including beef components and any materials carried over from one production lot to the next;
4. The date and time each lot of raw ground beef product is produced; and
5. The date and time when grinding equipment and other related food-contact surfaces are cleaned and sanitized.

Of particular concern to the USDA-FSIS is its ability to quickly and adequately traceback contaminated product that is in commerce to its source and to remove it from commerce.

FSIS conducts sampling and microbiological verification testing for *Escherichia coli* (*E. coli*) O157:H7 in raw ground beef products and source materials at federally inspected

sơ được lưu giữ bởi các cơ sở chính thức và cửa hàng bán lẻ xay các sản phẩm thịt bò sống":
<https://www.fsis.usda.gov/guidelines/2016-0018>

Vào ngày 20 tháng 6 năm 2016, Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ, Cơ quan Thanh tra và An toàn Thực phẩm (USDA-FSIS) đã công bố Thông báo Đăng ký Liên bang (80 FR 79231) có tiêu đề Hồ sơ được lưu giữ bởi các Cơ sở Chính thức và Cửa hàng Bán lẻ Xay Sản phẩm Thịt bò Sống, có sẵn tại <https://www.federalregister.gov/documents/2015/12/21/2015-31795/records-to-be-kept-by-official-establishments-and-retail-stores-that-grind-rawbeef-products>, các sản phẩm thịt bò, trong đó cơ quan đã thảo luận về các yêu cầu lưu trữ hồ sơ của mình.

Tất cả các cửa hàng bán lẻ và cơ sở chính thức xay các sản phẩm thịt bò sống để bán trong thương mại phải lưu giữ các hồ sơ sau:

1. Mã số cơ sở của cơ sở cung cấp nguyên liệu được sử dụng để sơ chế từng lô sản phẩm thịt bò xay sống;
2. Tất cả số lô của nhà cung cấp và ngày sản xuất;
3. Tên của các nguyên liệu được cung cấp, bao gồm các thành phần thịt bò và bất kỳ nguyên liệu nào được vận chuyển từ lô sản xuất này sang lô sản xuất tiếp theo;
4. Ngày và giờ sản xuất từng lô sản phẩm thịt bò xay sống; Và
5. Ngày và giờ khi thiết bị nghiền và các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm có liên quan khác được làm sạch và khử trùng.

Mối quan tâm đặc biệt đối với USDA-FSIS là khả năng truy nguyên nhanh chóng và đầy đủ sản phẩm bị ô nhiễm đang lưu hành trên thị trường tới nguồn gốc của nó và loại bỏ sản phẩm đó khỏi thương mại.

FSIS tiến hành lấy mẫu và xét nghiệm xác minh vi sinh đối với *Escherichia coli* (*E. coli*) O157:H7 trong các sản phẩm thịt bò xay sống và nguyên liệu gốc tại các cơ sở được liên bang kiểm tra, các cơ sở bán

establishments, retail facilities as well as at import facilities. Some of the products most likely to be sampled and tested at retail facilities are:

- Ground beef products produced from retail steaks and roasts;
- Manufacturing trimmings derived at retail;
- Ground beef that is formulated at retail by commingling in-store trim and trim from federally inspected establishments; and
- Irradiated ground beef commingled with non-irradiated meat or poultry.

In cases where USDA-FSIS identifies adulterated ground beef, and a product recall is necessary, grinding logs will facilitate identifying the source of the product and narrowing the scope of the recall.

In addition to the references cited above, the following references also provide information:

1. Federal Meat Inspection Act (21 U.S.C. 642, Recordkeeping requirements).

2. Code of Federal Regulations, 9 CFR 320.1, Records required to be kept .

3. FSIS' Industry Guideline for Minimizing the Risk of Shiga ToxinProducing Escherichia coli (STEC) in Beef (including Veal) Processing Operations. There is a retail grinding log template (Attachment 2 - Grinder's Log) available in the guideline. It is designed to track the source materials

used, the products produced and any microbiological independence between lots. Establishments are encouraged to use the template as a guide and include any additional information in the record to fit their unique production processes.

L. Recommended Guidelines for Permanent Outdoor Cooking Establishments, 2003

This document can be found at <http://www.foodprotect.org/guides-documents/>. Permanent Outdoor Cooking Establishments (POCE) include a wide

lẻ cũng như tại các cơ sở nhập khẩu. Một số sản phẩm có nhiều khả năng được lấy mẫu và thử nghiệm tại các cơ sở bán lẻ là:

- Các sản phẩm thịt bò xay được sản xuất từ thịt bò bít tết và thịt nướng bán lẻ;
- Sản xuất thịt vụn có nguồn gốc từ bán lẻ;
- Thịt bò xay được pha chế tại cửa hàng bán lẻ bằng cách trộn lẫn thịt vụn tại cửa hàng và thịt vụn từ các cơ sở được liên bang kiểm định; Và
- Thịt bò xay chiếu xạ trộn với thịt hoặc gia cầm không chiếu xạ.

Trong trường hợp USDA-FSIS xác định thịt bò xay bị tạp nhiễm và việc thu hồi sản phẩm là cần thiết, thì nhật ký xay sẽ tạo điều kiện thuận lợi cho việc xác định nguồn gốc của sản phẩm và thu hẹp phạm vi thu hồi.

Ngoài các tài liệu tham khảo được trích dẫn ở trên, các tài liệu tham khảo sau đây cũng cung cấp thông tin:

1. Đạo luật Thanh tra Thịt Liên bang (21 U.S.C. 642, Yêu cầu lưu giữ hồ sơ).

2. Bộ luật Quy định Liên bang, 9 CFR 320.1, Các hồ sơ cần lưu giữ .

3. Hướng dẫn Ngành của FSIS về Giảm thiểu Nguy cơ Escherichia coli (STEC) sản sinh độc tố Shiga trong các Hoạt động Chế biến Thịt bò (bao gồm cả Thịt bê). Có một mẫu nhật ký nghiền bán lẻ (Tài liệu đính kèm 2 - Nhật ký máy nghiền) có sẵn trong hướng dẫn. Nó được thiết kế để theo dõi nguồn nguyên liệu được sử dụng, các sản phẩm được sản xuất và bất kỳ sự độc lập vi sinh nào giữa các lô. Các cơ sở được khuyến khích sử dụng mẫu làm hướng dẫn và bao gồm mọi thông tin bổ sung trong hồ sơ để phù hợp với các quy trình sản xuất độc đáo của họ.

L. Hướng dẫn Đề xuất cho Cơ sở Nấu ăn Thường trực Ngoài trời, 2003

Có thể tìm thấy tài liệu này tại <http://www.foodprotect.org/guides-documents/>. Các Cơ sở Nấu ăn Ngoài trời Thường trực (POCE) bao gồm nhiều loại

range of facilities from barbecue pits at beach resorts to campfire meals at dude ranches, pig roasts and clam bakes, and multi-menu food service sites in amusement and theme parks. It is essential that the equipment and physical facility requirements be based upon a menu review of the items to be prepared, cooked, held, and served. Many of these POCEs are high risk operations engaging in extensive preparation of raw ingredients: processes that include the cooking, hot and cold holding, and reheating of time/temperature control for safety foods. These guidelines provide the basis on which regulatory authorities can evaluate and permit permanent outdoor cooking establishments.

M. Comprehensive Guidelines for Food Recovery Programs

Food recovery programs collect foods from commercial production and distribution channels and redistribute them to people in need. There are food recovery efforts carried out by public, private, and nonprofit organizations across the country. The primary goal of food recovery programs is to collect safe and wholesome food donated from commercial sources to meet the nutritional needs of the hungry.

With bipartisan support, Congress passed the Bill Emerson Good Samaritan Food Donation Act in 1996. The Act is designed to encourage the donation of food and grocery products to nonprofit organizations such as homeless shelters, soup kitchens, and churches for distribution to hungry individuals. The Bill Emerson Good Samaritan Food Donation Act promotes food recovery by limiting the liability of donors to instances of gross negligence or intentional misconduct.

Cơ sở từ lò nướng thịt ngoài trời tại các khu nghỉ dưỡng trên bãi biển đến các bữa ăn đốt lửa trại tại các trang trại chăn nuôi gia súc, thịt lợn nướng và ngao nướng, cũng như các địa điểm phục vụ thực phẩm theo thực đơn đa dạng trong các khu vui giải trí và công viên giải trí. Điều cần thiết là các yêu cầu về thiết bị và cơ sở vật chất phải dựa trên việc xem xét thực đơn về các món sẽ được chuẩn bị, nấu chín, bảo quản và phục vụ. Nhiều POCE trong số này là các hoạt động có rủi ro cao liên quan đến việc chuẩn bị nhiều nguyên liệu thô: các quy trình bao gồm nấu, giữ nóng và lạnh cũng như hâm nóng kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn. Những hướng dẫn này cung cấp cơ sở để các cơ quan quản lý có thể đánh giá và cho phép các cơ sở nấu ăn ngoài trời lâu dài.

M. Hướng dẫn toàn diện cho các chương trình phục hồi lương thực

Các chương trình thu hồi thực phẩm thu thập thực phẩm từ các kênh sản xuất và phân phối thương mại và phân phối lại cho những người có nhu cầu. Có những nỗ lực phục hồi thực phẩm được thực hiện bởi các tổ chức công cộng, tư nhân và phi lợi nhuận trên toàn quốc. Mục tiêu chính của các chương trình phục hồi thực phẩm là thu thập thực phẩm an toàn và lành mạnh được quyên góp từ các nguồn thương mại để đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng của người đói.

Với sự hỗ trợ của lưỡng đảng, Quốc hội đã thông qua Đạo luật quyên góp thực phẩm Bill Emerson Good Samaritan vào năm 1996. Đạo luật này được thiết kế để khuyến khích quyên góp thực phẩm và các sản phẩm tạp hóa cho các tổ chức phi lợi nhuận như nhà tạm trú cho người vô gia cư, bếp nấu súp và nhà thờ để phân phát cho những người đói. Đạo luật Quyên góp Thực phẩm Good Samaritan của Bill Emerson thúc đẩy việc thu hồi thực phẩm bằng cách giới hạn trách nhiệm pháp lý của những người quyên góp đối với các trường hợp sơ suất nghiêm trọng hoặc hành vi sai trái cố chủ ý.

The *Guidelines* are intended to provide guidance to those who want to participate in food recovery programs as donors and receiving operations as well as to those who oversee standards compliance as regulators or peer inspectors.

The *Guidelines* also give advice on implementing a food recovery program, various ways to contribute to food recovery programs, choosing suitable partners, and laying the foundation for a successful program. This includes food safety provisions in alignment with the FDA Food Code, guidelines for monitoring food recovery programs, and handling of donations of game animals. For simple recordkeeping, the contain sample forms designed to facilitate the management of a variety of aspects of food recovery programs.

For in-depth information, see the available via the Conference for Food Protection web page at *Comprehensive Guidelines for Food Recovery Programs* <http://www.foodprotect.org/guides-documents/>

N. Retail Food Protection Program Information Manual: Storage and Handling of Tomatoes, 2007.

This document can be found at the web site:

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/IndustryandRegulatoryAssistanceandTrainingResources/ucm113843.htm>

The Retail Food Protection Program Information Manual, Storage and Handling of Tomatoes provides safe storage and handling practices for cut tomatoes and additional rationale for including cut tomatoes in the definition of time/temperature control for safety food in the 2005 Food Code. Historically, uncooked fruits and vegetables have been considered non-TCS food unless they were epidemiologically implicated in foodborne illness outbreaks and are

Hướng dẫn nhằm cung cấp hướng dẫn cho những người muốn tham gia vào các chương trình phục hồi thực phẩm với tư cách là người cho và tiếp nhận hoạt động cũng như cho những người giám sát việc tuân thủ tiêu chuẩn với tư cách là cơ quan quản lý hoặc thanh tra đồng cấp.

Hướng dẫn cũng đưa ra lời khuyên về việc triển khai chương trình thu hồi lương thực, nhiều cách khác nhau để đóng góp cho các chương trình thu hồi lương thực, lựa chọn đối tác phù hợp và đặt nền tảng cho một chương trình thành công. Điều này bao gồm các điều khoản về an toàn thực phẩm phù hợp với Bộ luật Thực phẩm của FDA, hướng dẫn giám sát các chương trình thu hồi thực phẩm và xử lý việc quyên góp động vật bị săn bắt để lấy thịt. Đối với việc lưu trữ hồ sơ đơn giản, các biểu mẫu chứa mẫu được thiết kế để tạo thuận lợi cho việc quản lý nhiều khía cạnh khác nhau của các chương trình thu hồi thực phẩm.

Để biết thông tin chuyên sâu, hãy xem thông tin có sẵn trên trang web Hội nghị Bảo vệ Thực phẩm tại Hướng dẫn Toàn diện cho các Chương trình Phục hồi Thực phẩm <http://www.foodprotect.org/guides-documents/>

N. Cẩm nang Thông tin Chương trình Bảo vệ Thực phẩm Bán lẻ: Bảo quản và Xử lý Cà chua, 2007.

Bạn có thể tìm thấy tài liệu này tại trang web:

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/IndustryandRegulatoryAssistanceandTrainingResources/ucm113843.htm>

Sổ tay Thông tin, Bảo quản và Xử lý Cà chua của Chương trình Bảo vệ Thực phẩm Bán lẻ cung cấp các phương pháp bảo quản và xử lý an toàn đối với cà chua cắt miếng và lý do bổ sung để đưa cà chua cắt miếng vào định nghĩa kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn trong Bộ luật Thực phẩm 2005. Trước đây, trái cây và rau chưa nấu chín được coi là thực phẩm không phải TCS trừ khi chúng có liên quan đến dịch tễ học trong các đợt bùng phát bệnh do thực

capable of supporting the growth of pathogenic bacteria in the absence of temperature control. Since 1990, at least 12 multi-state foodborne illness outbreaks have been associated with different varieties of tomatoes. From 1998 – 2006, outbreaks associated with tomatoes made up 17% of the producer-related outbreaks reported to FDA. *Salmonella* has been the pathogen of concern most often associated with tomato outbreaks. Recommendations are being offered to prevent contamination in food service facilities and retail food stores and to reduce the growth of pathogenic bacteria when contamination of fresh tomatoes may have already occurred (regardless of the location where the contamination occurred).

O. Retail Food Protection Program Information Manual: Recommendations to Food Establishments for Serving or Selling Cut Leafy Greens.

This document can be found at: <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/IndustryandRegulatoryAssistanceandTrainingResources/ucm113843.htm>.

Following 24 multi-state outbreaks between 1998 and 2008, cut leafy greens was added to the definition of time/temperature for safety food requiring time-temperature control for safety (TCS). The term used in the definition includes a variety of cut lettuces and leafy greens. Raw agricultural commodities (RACs) that are not processed or cut on-site are excluded from the definition of cut leafy greens. Herbs such as cilantro or parsley are also not considered cut leafy greens. The pH, water activity, available moisture and nutrients of cut leafy greens supports the growth of foodborne pathogens and refrigeration at 41°F (5°C) or less inhibits growth and promotes general die off in some pathogens such as *E. coli* O157:H7, *Salmonella*, *E. coli* O157:H7 and *Listeria monocytogenes*, once attached to the

phẩm và có khả năng hỗ trợ sự phát triển của vi khuẩn gây bệnh khi không có sự kiểm soát nhiệt độ. Kể từ năm 1990, ít nhất 12 đợt bùng phát bệnh do thực phẩm ở nhiều bang có liên quan đến các giống cà chua khác nhau. Từ năm 1998 – 2006, các đợt bùng phát liên quan đến cà chua chiếm 17% các đợt bùng phát liên quan đến sản phẩm được báo cáo cho FDA. *Salmonella* là mầm bệnh đáng lo ngại nhất thường liên quan đến sự bùng phát cà chua. Các khuyến nghị đang được đưa ra để ngăn ngừa ô nhiễm trong các cơ sở dịch vụ thực phẩm và cửa hàng bán lẻ thực phẩm và để giảm sự phát triển của vi khuẩn gây bệnh khi ô nhiễm cà chua tươi có thể đã xảy ra (bất kể vị trí xảy ra ô nhiễm).

O. Sổ tay Thông tin về Chương trình Bảo vệ Thực phẩm Bán lẻ: Khuyến nghị đối với các Cơ sở Thực phẩm và Phục vụ hoặc Bán Rau lá Xanh đã Cắt.

Có thể tìm thấy tài liệu này tại: <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/IndustryandRegulatoryAssistanceandTrainingResources/ucm113843.htm>.

Sau 24 đợt bùng phát ở nhiều bang từ năm 1998 đến năm 2008, rau lá xanh đã cắt miếng đã được thêm vào định nghĩa về thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn yêu cầu kiểm soát nhiệt độ thời gian để đảm bảo an toàn (TCS). Thuật ngữ được sử dụng trong định nghĩa bao gồm nhiều loại rau diếp đã cắt và lá xanh. Các mặt hàng nông nghiệp thô (RAC) không được chế biến hoặc cắt tại chỗ không được đưa vào định nghĩa về rau lá xanh đã cắt. Các loại thảo mộc như rau mùi hoặc rau mùi tây cũng không được coi là rau lá xanh đã cắt. Độ pH, hoạt độ nước, độ ẩm sẵn có và chất dinh dưỡng của rau lá xanh đã cắt hỗ trợ sự phát triển của mầm bệnh từ thực phẩm và việc làm lạnh ở nhiệt độ 41°F (5°C) trở xuống sẽ ức chế sự phát triển và thúc đẩy sự chết chung của một số mầm bệnh như *E. coli* O157:H7, *Salmonella*, *E. coli* O157:H7.

surface or internalized into cut surfaces of leafy instructions for leafy greens during purchasing and receiving, storage, food employee handling fresh produce, washing fresh produce, preparation for sale or service and display for sale or service are attached to the document.

P. Employee Health and Personal Hygiene Handbook

This document can be found at:

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/IndustryandRegulatoryAssistanceandTrainingResources/ucm113827.htm>.

The Employee Health and Personal Hygiene Handbook was developed to encourage practices and behaviors that can help prevent food employees from spreading foodborne pathogens to food. Information is provided in a question-and-answer format and includes easy references to forms and tables that food service and retail food establishments and the public health community may find useful when training staff and addressing employee health and hygiene matters. This handbook highlights a combination of three interventions that can be effective in prevention of the transmission of foodborne viruses and bacteria in food establishments. These interventions include: (a) restricting or excluding ill food employees from working with food; (b) using proper handwashing procedures; and (c) eliminating bare hand contact with foods that are ready-to-eat (RTE). Concurrent use of each intervention will help prevent the transmission of viruses, bacteria and protozoan oocysts from food employees to consumers through contaminated food. **Note that the recommendations provided are not to be construed as medical advice or directions to diagnose a medical condition.**

The person in charge and the food employee always have the option to seek professional medical attention as

và *Listeria monocytogenes*, một khi đã bám trên bề mặt hoặc xâm nhập vào bề mặt cắt của lá hướng dẫn cho rau xanh trong quá trình mua và nhận, bảo quản, nhân viên thực phẩm xử lý sản phẩm tươi, rửa sản phẩm tươi, chuẩn bị bán hoặc dịch vụ và trưng bày để bán hoặc dịch vụ được đính kèm với tài liệu.

P. Sổ tay Vệ sinh Cá nhân và Sức khỏe Nhân viên

Tài liệu này có thể được tìm thấy tại:

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/IndustryandRegulatoryAssistanceandTrainingResources/ucm113827.htm>.

Sổ tay Vệ sinh Cá nhân và Sức khỏe của Nhân viên được phát triển để khuyến khích các thực hành và hành vi có thể giúp ngăn ngừa nhân viên thực phẩm lây lan mầm bệnh từ thực phẩm sang thực phẩm. Thông tin được cung cấp ở định dạng câu hỏi và trả lời và bao gồm các tham chiếu dễ dàng đến các biểu mẫu và bảng mà các cơ sở dịch vụ thực phẩm và bán lẻ thực phẩm cũng như cộng đồng y tế công cộng có thể thấy hữu ích khi đào tạo nhân viên và giải quyết các vấn đề về sức khỏe và vệ sinh của nhân viên. Cuốn sổ tay này nêu bật sự kết hợp của ba biện pháp can thiệp có thể có hiệu quả trong việc ngăn ngừa sự lây truyền vi rút và vi khuẩn từ thực phẩm trong các cơ sở thực phẩm. Những biện pháp can thiệp này bao gồm: (a) hạn chế hoặc loại trừ nhân viên thực phẩm bị bệnh làm việc với thực phẩm; (b) sử dụng quy trình rửa tay thích hợp; và (c) loại bỏ việc tiếp xúc bằng tay trần với thực phẩm ăn liền (RTE). Việc sử dụng đồng thời mỗi biện pháp can thiệp sẽ giúp ngăn chặn sự lây truyền vi rút, vi khuẩn và hợp bào của động vật nguyên sinh từ nhân viên thực phẩm sang người tiêu dùng thông qua thực phẩm bị ô nhiễm. **Lưu ý rằng các khuyến nghị được cung cấp không được hiểu là lời khuyên hoặc hướng dẫn y tế để chẩn đoán tình trạng y tế.**

Người phụ trách và nhân viên thực phẩm luôn có quyền lựa chọn tìm kiếm sự chăm sóc y tế chuyên nghiệp theo

warranted by the situation at hand.

Q. Risk Assessment Process and Spreadsheet to Redesignate Food Code Provisions

These documents can be found at:

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/default.htm>

FDA developed a set of definitions and a qualitative risk assessment process to redesignate the Food Code provisions and work with the CFP Critical Items Committee of stakeholders for feedback. It changed “critical” and “non-critical” to risk designations which include “priority item,” “priority foundation item” and “core item” to link the provision to hazards associated with foodborne illness or injury. The method used is described in “**Risk Assessment Process to Redesignate Food Code Provisions**” and the decision-making process recorded in the Excel spreadsheet for transparency.

The risk assessment decision-making process explained in the instructions provides a science-based rationale for each redesignation. It is internally consistent and consistent with peer-reviewed publications.

The process considered the general and specific hazards that each provision is intended to address. An initial risk designation was made based on the definitions for “priority item,” “priority foundation item,” and “core item”, to show how directly the provision eliminated, prevented or reduced to an acceptable level, the hazards associated with foodborne illness or injury. To further refine the designation, the virulence or severity of the hazard in the absence of control by this Code provision was also examined. Contributing factors (contamination factors, proliferating/amplification factors, survival factors and method of preparation) identified for foodborne

yêu cầu của tình huống hiện tại.

Q. Quy trình và bảng tính đánh giá rủi ro để chỉ định lại các điều khoản của Bộ luật thực phẩm

Những tài liệu này có thể được tìm thấy tại:

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/default.htm>

FDA đã phát triển một bộ định nghĩa và quy trình đánh giá rủi ro định tính để thiết kế lại các điều khoản của Bộ luật Thực phẩm và làm việc với Ủy ban các mặt hàng quan trọng CFP gồm các bên liên quan để nhận phản hồi. Nó đã thay đổi “quan trọng” và “không quan trọng” thành các chỉ định rủi ro bao gồm “mặt hàng ưu tiên”, “mặt hàng cơ sở ưu tiên” và “mặt hàng cốt lõi” để liên kết việc cung cấp với các mối nguy liên quan đến bệnh tật hoặc thương tích do thực phẩm. Phương pháp được sử dụng được mô tả trong “**Quy trình đánh giá rủi ro để chỉ định lại các điều khoản của Bộ luật thực phẩm**” và quy trình ra quyết định được ghi lại trong bảng tính Excel để đảm bảo tính minh bạch.

Quy trình ra quyết định đánh giá rủi ro được giải thích trong hướng dẫn cung cấp cơ sở hợp lý dựa trên cơ sở khoa học cho mỗi lần chỉ định lại. Nó nhất quán nội bộ và phù hợp với các ấn phẩm được đánh giá ngang hàng.

Quá trình này đã xem xét các mối nguy chung và cụ thể mà mỗi điều khoản nhằm giải quyết. Chỉ định rủi ro ban đầu được thực hiện dựa trên các định nghĩa cho “mặt hàng ưu tiên”, “mặt hàng cơ sở ưu tiên” và “mặt hàng cốt lõi”, để chỉ ra cách thức cung cấp trực tiếp loại bỏ, ngăn chặn hoặc giảm thiểu các mối nguy liên quan đến bệnh tật từ thực phẩm xuống mức có thể chấp nhận được hoặc chấn thương. Để hoàn thiện hơn nữa việc chỉ định, độc lực hoặc mức độ nghiêm trọng của mối nguy trong trường hợp không có sự kiểm soát theo quy định của Bộ luật này cũng đã được kiểm tra. Các yếu tố góp phần (yếu tố ô nhiễm, yếu tố tăng sinh/khuếch đại, yếu tố sống sót và phương pháp chuẩn bị) được xác định đối với các đợt

outbreaks reported to the Centers for Disease Control and Prevention were also considered. The risk designation was then re-evaluated in terms of meeting the definition, characteristics of the potential hazards, size and/or number of outbreaks caused by the hazard in conjunction with non-application of this Code provision and the contributing factors. The final determination was based on the term which most closely defined that provision, taking into account any weighting due to severity and infectivity of the hazard. Additional comments and references to explain or support this determination were included on the spreadsheet.

R. Parameters for Determining Inoculated Pack/Challenge Study Protocols

The National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods (NACMCF), in response to questions posed by FDA, developed guidelines for conducting challenge studies on pathogen inhibition and inactivation studies in a variety of foods. The guidelines are available at:

http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/informational/aboutfsis!/ut/p/a/0/04_Sj9CPyksy0xPLMnMz0vMAfGjzOINAg3MDC2dDbz8LQ3dDDz9wgL9vZ2dDdz9TfQLsh0VAfb5Y5I!/?1dmy¤t=true&uril e=wcm%3Apath%3A%2Ffsiscontent%2 Finternet%2Fmain%2Ftopics%2Fdatacoll ectionandreports%2Fnacmcf%2Fcurrent-subcommittees%2Fparameters-for-inoculated-packchallenge-studyprotocols%2Fct_index9

The document is intended for use by the food industry, including food processors, food service operators and food retailers; federal, state and local food safety regulators; public health officials; food testing laboratories; and process authorities. The document is focused on, and limited to, bacterial inactivation and growth inhibition and does not make specific recommendations with respect to public health. NACMCF concluded that

bùng phát do thực phẩm được báo cáo cho Trung tâm Kiểm soát và Phòng ngừa Dịch bệnh cũng được xem xét. Sau đó, chỉ định rủi ro được đánh giá lại về mặt đáp ứng định nghĩa, đặc điểm của các mối nguy tiềm ẩn, quy mô và/hoặc số đợt bùng phát do mối nguy gây ra cùng với việc không áp dụng điều khoản của Bộ quy tắc này và các yếu tố góp phần. Quyết định cuối cùng dựa trên thuật ngữ xác định chặt chẽ nhất điều khoản đó, có tính đến bất kỳ trọng số nào do mức độ nghiêm trọng và khả năng lây nhiễm của mối nguy. Các nhận xét và tài liệu tham khảo bổ sung để giải thích hoặc hỗ trợ quyết định này đã được đưa vào bảng tính.

R. Các thông số để xác định phác đồ nghiên cứu thử thách/gói đã cấy

Ủy ban Cố vấn Quốc gia về Tiêu chí Vi sinh đối với Thực phẩm (NACMCF), để trả lời các câu hỏi do FDA đặt ra, đã phát triển các hướng dẫn để tiến hành các nghiên cứu thách thức về nghiên cứu ức chế và bất hoạt mầm bệnh trong nhiều loại thực phẩm. Các hướng dẫn có sẵn tại:

http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/informational/aboutfsis!/ut/p/a/0/04_Sj9CPyksy0xPLMnMz0vMAfGjzOINAg3MDC2dDbz8LQ3dDDz9wgL9vZ2dDdz9TfQLsh0VAfb5Y5I!/?1dmy¤t=true&uril e=wcm%3Apath%3A%2Ffsiscontent%2 Finternet%2Fmain%2Ftopics%2Fdatacoll ectionandreports%2Fnacmcf%2Fcurrent-subcommittees%2Fparameters-for-inoculated-packchallenge-studyprotocols%2Fct_index9

Tài liệu này dành cho ngành công nghiệp thực phẩm sử dụng, bao gồm các nhà chế biến thực phẩm, nhà điều hành dịch vụ thực phẩm và nhà bán lẻ thực phẩm; cơ quan quản lý an toàn thực phẩm liên bang, tiểu bang và địa phương; cán bộ y tế công cộng; phòng kiểm nghiệm thực phẩm; và cơ quan xử lý. Tài liệu này tập trung và giới hạn vào việc ức chế sự phát triển và bất hoạt của vi khuẩn và không đưa ra các khuyến nghị cụ thể liên quan

challenge studies should be designed considering the most current advances in methodologies, current thinking on pathogens of concern, and an understanding of the product preparation, variability and storage conditions. Studies should be completed and evaluated under the guidance of an expert microbiologist in a qualified laboratory and should include appropriate statistical design and data analyses.

This document provides guidelines for choice of microorganisms for studies, inoculum preparation, inoculum level, methods of inoculation, incubation temperatures and times, sampling considerations, and interpreting test results. Examples of appropriately designed growth inhibition and inactivation studies are provided. The NACMCF report, through tables and appendices, also provides sources of accepted laboratory methods, considerations for selecting a laboratory, pathogens of concern with control methods for food product categories, relevant Food Code definitions and food product checklists that test the protocol.

It also includes recommended minimum expertise for designing, conducting and evaluating microbiological studies; potential pathogens of concern for growth studies based on pH and a_w ; examples of mathematical growth and inactivation models and their application to different foods; pathogen growth ranges used in CommBase and Pathogen Modeling Program models; and limits for growth when other conditions are near optimum.

S. The Council to Improve Foodborne Outbreak Response (CIFOR) – Guidelines for Foodborne Outbreak Response

This document can be found at: <http://www.cifor.us/CIFORGuidelinesProjectMore.cfm>

The Guidelines for Foodborne Outbreak

đến sức khỏe cộng đồng. NACMCF kết luận rằng các nghiên cứu thử thách nên được thiết kế dựa trên những tiên bộ mới nhất trong phương pháp, suy nghĩ hiện tại về mầm bệnh đáng lo ngại và sự hiểu biết về quá trình chuẩn bị, tính biến đổi và điều kiện bảo quản sản phẩm. Các nghiên cứu phải được hoàn thành và đánh giá dưới sự hướng dẫn của một chuyên gia vi sinh học trong phòng thí nghiệm đủ điều kiện và phải bao gồm thiết kế thống kê và phân tích dữ liệu phù hợp.

Tài liệu này cung cấp hướng dẫn lựa chọn vi sinh vật cho các nghiên cứu, chuẩn bị chất cấy, mức độ chất cấy, phương pháp cấy, nhiệt độ và thời gian ủ, cân nhắc lấy mẫu và giải thích kết quả xét nghiệm. Các ví dụ về các nghiên cứu ức chế và bất hoạt tăng trưởng được thiết kế phù hợp được cung cấp. Báo cáo NACMCF, thông qua các bảng và phụ lục, cũng cung cấp nguồn phương pháp phòng thí nghiệm được chấp nhận, cân nhắc lựa chọn phòng thí nghiệm, tác nhân gây bệnh liên quan đến phương pháp kiểm soát đối với các loại sản phẩm thực phẩm, định nghĩa Bộ luật Thực phẩm có liên quan và danh sách kiểm tra sản phẩm thực phẩm kiểm tra giao thức.

Nó cũng bao gồm chuyên môn tối thiểu được khuyến nghị để thiết kế, tiến hành và đánh giá các nghiên cứu vi sinh; các tác nhân gây bệnh tiềm tàng đáng lo ngại đối với các nghiên cứu tăng trưởng dựa trên pH và a_w ; các ví dụ về mô hình tăng trưởng và bất hoạt toán học và ứng dụng của chúng đối với các loại thực phẩm khác nhau; phạm vi phát triển của mầm bệnh được sử dụng trong các mô hình Chương trình lập mô hình mầm bệnh và CommBase; và giới hạn cho sự tăng trưởng khi các điều kiện khác gần tối ưu.

S. Hội đồng Cải thiện Ứng phó Bùng phát do Thực phẩm (CIFOR) – Hướng dẫn Ứng phó với Bùng phát do Thực phẩm

Có thể tìm thấy tài liệu này tại: <http://www.cifor.us/CIFORGuidelinesProjectMore.cfm>

Hướng dẫn Ứng phó với Bùng phát Thực

Response describe the overall approach to foodborne disease outbreaks, including preparation, detection, investigation, control and follow-up. The Guidelines also describe the roles of all key organizations in foodborne disease outbreaks. The Guidelines are targeted at local, state and federal agencies that are responsible for preventing and managing foodborne disease.

T. CIFOR Foodborne Illness Response Guidelines for Owners, Operators, and Managers of Food Establishments (CIFOR Industry Guidelines)

In 2009, the Council to Improve Foodborne Outbreak Response (CIFOR) convened a workgroup comprised of representatives from the food industry and local, state and Federal government for the purpose of creating guidelines and tools specific for industry response to foodborne illness. The resulting document, called the *CIFOR Foodborne Illness Response Guidelines for Owners, Operators, and Managers of Food Establishments (CIFOR Industry Guidelines)*, was developed as *voluntary* guidance for managers of Food Establishments (“Industry”) to help outline, clarify, and explain Industry’s recommended role in a foodborne illness outbreak investigation. These CIFOR Industry Guidelines:

- Provide a step-by-step approach including Preparation, Illness Complaints, Investigation, Control, and Follow-up
- Describe what to expect when first notified of potential illnesses or outbreak
- Provide Tools to guide Industry through the regulatory investigation process.

This document is available for download at: <http://www.cifor.us/index.cfm>

U. Sanitation Practices Standard Operating Procedures and Good Retail Practices to Minimize Contamination and Growth of *Listeria Monocytogenes*

phẩm mô tả cách tiếp cận tổng thể đối với các đợt bùng phát bệnh do thực phẩm, bao gồm chuẩn bị, phát hiện, điều tra, kiểm soát và theo dõi. Hướng dẫn cũng mô tả vai trò của tất cả các tổ chức chính trong việc bùng phát dịch bệnh do thực phẩm. Hướng dẫn hướng đến các cơ quan địa phương, tiểu bang và liên bang chịu trách nhiệm ngăn ngừa và quản lý bệnh do thực phẩm.

T. Hướng dẫn ứng phó với bệnh tật từ thực phẩm của CIFOR dành cho chủ sở hữu, người điều hành và người quản lý các cơ sở thực phẩm (Hướng dẫn ngành CIFOR)

Năm 2009, Hội đồng Cải thiện Ứng phó Bùng phát do Thực phẩm (CIFOR) đã triệu tập một nhóm làm việc bao gồm các đại diện từ ngành công nghiệp thực phẩm và chính quyền địa phương, tiểu bang và Liên bang nhằm mục đích tạo ra các hướng dẫn và công cụ cụ thể để ngành ứng phó với bệnh do thực phẩm. Tài liệu kết quả, được gọi là Hướng dẫn Ứng phó Bệnh do Thực phẩm CIFOR dành cho Chủ sở hữu, Người điều hành và Người quản lý Cơ sở Thực phẩm (Hướng dẫn Ngành CIFOR), được phát triển như hướng dẫn tự nguyện cho các nhà quản lý Cơ sở Thực phẩm (“Ngành”) để giúp phác thảo, làm rõ và giải thích Vai trò được khuyến nghị của ngành trong cuộc điều tra bùng phát dịch bệnh do thực phẩm. Các Nguyên tắc Ngành CIFOR này:

- Cung cấp cách tiếp cận từng bước bao gồm Chuẩn bị, Khiếu nại về Bệnh tật, Điều tra, Kiểm soát và Theo dõi
- Mô tả những gì sẽ xảy ra khi lần đầu tiên được thông báo về các bệnh hoặc đợt bùng phát tiềm ẩn
- Cung cấp các Công cụ để hướng dẫn Ngành thông qua quy trình điều tra theo quy định.

Tài liệu này có sẵn để tải xuống tại: <http://www.cifor.us/index.cfm>

U. Thực hành Vệ sinh Quy trình Hoạt động Tiêu chuẩn và Thực hành Bán lẻ Tốt để Giảm thiểu Sự Ô nhiễm và Sự Phát triển của *Listeria Monocytogenes*

with Food Establishments, 2nd Edition.

The “Sanitation Practices Standard Operating Procedures and Good Retail Practices to Minimize Contamination and Growth of *Listeria Monocytogenes* with Food Establishments, 2nd Edition” replaces a 2006 document by the Conference for Food Protection (CFP). The new voluntary guidelines address recommended standard operating procedures (SOPs) and good retail practices (GRPs) to minimize contamination and growth of *Listeria Monocytogenes* in retail food establishments.

This document is available for download at:

<http://www.foodprotect.org/media/site/january-2016-cfp-lm-document-v3.pdf>

V. The Bad Bug Book, 2nd Edition Foodborne Pathogenic Microorganisms and Natural Toxins Handbook.

The Bad Bug Book 2nd Edition provides current information about the major known agents that cause foodborne illness. Each chapter is about a pathogen—a bacterium, virus, or parasite—or a natural toxin that can contaminate food and cause illness. The book contains scientific and technical information about the major pathogens that cause these kinds of illnesses.

The Bad Bug Book is published by the Center for Food Safety and Applied Nutrition (CFSAN) of the Food and Drug Administration (FDA), U.S. Department of Health and Human Services.

This document is available for download at:

<https://www.fda.gov/downloads/Food/FoodborneIllnessContaminants/UCM297627.pdf>

W. Minimizing the Risk of *Campylobacter* and *Salmonella* Illnesses Associated with Chicken Liver

USDA-FSIS has found that from 2000 to 2015, chicken livers were associated with 22 outbreaks most commonly due to undercooking. USDA-FSIS’ Compliance

với các Cơ sở Thực phẩm, Phiên bản 2.

“Quy trình Hoạt động Tiêu chuẩn Thực hành Vệ sinh và Thực hành Bán lẻ Tốt để Giảm thiểu Sự Ô nhiễm và Sự Phát triển của *Listeria Monocytogenes* với các Cơ sở Thực phẩm, Phiên bản 2” thay thế tài liệu năm 2006 của Hội nghị Bảo vệ Thực phẩm (CFP). Các hướng dẫn tự nguyện mới đề cập đến các quy trình vận hành tiêu chuẩn (SOP) được khuyến nghị và thực hành bán lẻ tốt (GRP) để giảm thiểu sự nhiễm bẩn và sự phát triển của *Listeria Monocytogenes* trong các cơ sở bán lẻ thực phẩm.

Tài liệu này có sẵn để tải về tại:

<http://www.foodprotect.org/media/site/january-2016-cfp-lm-document-v3.pdf>

V. The Bad Bug Book, Cẩm nang độc tố tự nhiên và vi sinh vật gây bệnh trong thực phẩm tái bản lần thứ 2.

The Bad Bug Book 2nd Edition cung cấp thông tin hiện tại về các tác nhân chính đã biết gây ra bệnh do thực phẩm. Mỗi chương nói về mầm bệnh—vi khuẩn, vi rút hoặc ký sinh trùng—hoặc độc tố tự nhiên có thể làm ô nhiễm thực phẩm và gây bệnh. Cuốn sách chứa thông tin khoa học và kỹ thuật về các mầm bệnh chính gây ra các loại bệnh này.

The Bad Bug Book được xuất bản bởi Trung tâm An toàn Thực phẩm và Dinh dưỡng Ứng dụng (CFSAN) của Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm (FDA), Bộ Y tế và Dịch vụ Nhân sinh Hoa Kỳ.

Tài liệu này có sẵn để tải xuống tại:

<https://www.fda.gov/downloads/Food/FoodborneIllnessContaminants/UCM297627.pdf>

W. Giảm thiểu nguy cơ mắc bệnh *Campylobacter* và *Salmonella* liên quan đến gan gà

USDA-FSIS đã phát hiện ra rằng từ năm 2000 đến 2015, gan gà có liên quan đến 22 đợt bùng phát phổ biến nhất là do nấu chưa chín. Hướng dẫn Tuân thủ của

Guideline, Minimizing the Risk of *Campylobacter* and *Salmonella* Illnesses Associated with Chicken Liver provides additional guidance that retailers and others can use to reduce or eliminate pathogens, thereby decreasing the likelihood of foodborne illness outbreaks from this product. The guidance document explains why searing the outside of the liver is not adequate for pathogen elimination in chicken livers and emphasizes appropriate cooking to an internal temperature of 165°F to avoid illnesses. Thorough cooking is the only method to eliminate pathogens. This guidance also provides other recommendations to minimize (but not eliminate) pathogen contamination associated with undercooked chicken liver dishes.

This document is available for download at:

<https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/b3f4efe7-27d4-4c39-bce7-011b7bbd1e7d/Chicken-Liver-Guidance-July-2018.pdf?MOD=AJPERES>

X. Guidance Document for Direct to Consumer and Third-Party Delivery Service Food Delivery

Companies that engage in direct-to-consumer and third-party delivery service food delivery have increased in recent years. In 2018 the Conference for Food Protection recommended formation of a committee to revise the existing guidance for direct-to-consumer (mail order) food companies to include guidance for companies engaging in third-party delivery serviced for food delivery. This guidance document provides food safety best practices for managing or performing Direct to Consumer (DTC) or thirdparty delivery (TPD) services.

This document is available for download at:

<http://www.foodprotect.org/media/guide/guidance-document-for-direct-to-consumer-andthird-party-delivery.pdf>

USDA-FSIS, Giảm thiểu Nguy cơ Bệnh do *Campylobacter* và *Salmonella* liên quan đến Gan Gà cung cấp hướng dẫn bổ sung mà các nhà bán lẻ và những người khác có thể sử dụng để giảm hoặc loại bỏ mầm bệnh, do đó làm giảm khả năng bùng phát bệnh từ thực phẩm từ sản phẩm này. Tài liệu hướng dẫn giải thích lý do tại sao việc làm khô bên ngoài gan là không đủ để loại bỏ mầm bệnh trong gan gà và nhấn mạnh việc nấu ăn thích hợp ở nhiệt độ bên trong là 165°F để tránh bệnh tật. Nấu chín kỹ là phương pháp duy nhất để loại bỏ mầm bệnh. Hướng dẫn này cũng cung cấp các khuyến nghị khác để giảm thiểu (nhưng không loại bỏ) ô nhiễm mầm bệnh liên quan đến các món gan gà nấu chưa chín.

Tài liệu này có sẵn để tải xuống tại:

<https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/b3f4efe7-27d4-4c39-bce7-011b7bbd1e7d/Chicken-Liver-Guidance-July-2018.pdf?MOD=AJPERES>

X. Tài liệu hướng dẫn cho Dịch vụ giao hàng trực tiếp đến người tiêu dùng và bên thứ ba Giao đồ ăn

Các công ty tham gia vào dịch vụ giao đồ ăn trực tiếp cho người tiêu dùng và bên thứ ba đã tăng lên trong những năm gần đây. Năm 2018, Hội nghị Bảo vệ Thực phẩm đã khuyến nghị thành lập một ủy ban để sửa đổi hướng dẫn hiện có dành cho các công ty thực phẩm trực tiếp đến người tiêu dùng (đặt hàng qua thư) để bao gồm hướng dẫn dành cho các công ty tham gia vào dịch vụ giao hàng của bên thứ ba để giao thực phẩm. Tài liệu hướng dẫn này cung cấp các phương pháp hay nhất về an toàn thực phẩm để quản lý hoặc thực hiện các dịch vụ Trực tiếp tới Người tiêu dùng (DTC) hoặc dịch vụ giao hàng của bên thứ ba (TPD).

Tài liệu này có sẵn để tải về tại:

<http://www.foodprotect.org/media/guide/guidance-document-for-direct-to-consumer-andthird-party-delivery.pdf>

Y. Whole Roaster Pigs: Guidance for the Safe Handling and Cooking

This document can be found at: <http://www.foodprotect.org/guides-documents/wholeroaster-pigs-guidance-for-the-safe-handling-and-cooking/>

Roaster pigs present unique challenges for handling and cooking due to their variable, and sometimes, large size. This guidance document provides practical recommendations for the safe handling, preparation, and cooking of roaster pigs. It contains a synopsis on lessons learned from previous outbreaks and a discussion on common handling and cooking practices of roaster pigs including a description of the food safety risks associated with certain practices and practical recommendations to mitigate the food safety risk.

Z. National Shellfish Sanitation Program (NSSP) Guide for the Control of Molluscan Shellfish

Food and Drug Administration, Center for Food Safety and Applied Nutrition, 2019.

National Shellfish Sanitation Program Guide for the Control of Molluscan Shellfish, can be found at: [https://www.fda.gov/food/federalstate-food-programs/national-shellfish-sanitation-](https://www.fda.gov/food/federalstate-food-programs/national-shellfish-sanitation-programnssp#:~:text=The%20National%20Shellfish%20Sanitation%20Program,and%20s old%20for%20human%20consumption.)

[programnssp#:~:text=The%20National%20Shellfish%20Sanitation%20Program,and%20s old%20for%20human%20consumption.](https://www.fda.gov/food/federalstate-food-programs/national-shellfish-sanitation-programnssp#:~:text=The%20National%20Shellfish%20Sanitation%20Program,and%20s old%20for%20human%20consumption.)

The National Shellfish Sanitation Program (NSSP) is the federal/state cooperative program recognized by the U. S. Food and Drug Administration (FDA) and the Interstate Shellfish Sanitation Conference (ISSC) for the sanitary control of shellfish produced and sold for human consumption. The purpose of the NSSP is to promote and improve the sanitation of shellfish (oysters, clams, mussels and scallops) moving in interstate commerce through federal/state cooperation and uniformity

Y. Lợn quay nguyên con: Hướng dẫn xử lý và nấu nướng an toàn

Có thể tìm thấy tài liệu này tại: <http://www.foodprotect.org/guides-documents/wholeroaster-pigs-guidance-for-the-safe-handling-and-cooking/>

Lợn quay đưa ra những thách thức độc đáo trong việc xử lý và nấu nướng do kích thước thay đổi và đôi khi là lớn của chúng. Tài liệu hướng dẫn này cung cấp các khuyến nghị thiết thực để xử lý, chuẩn bị và nấu lợn quay một cách an toàn. Nó chứa một bản tóm tắt về các bài học rút ra từ các đợt bùng phát trước đó và một cuộc thảo luận về các cách xử lý và nấu nướng thông thường đối với lợn quay, bao gồm mô tả về các rủi ro an toàn thực phẩm liên quan đến một số thực hành nhất định và các khuyến nghị thực tế để giảm thiểu rủi ro về an toàn thực phẩm.

Z. Hướng dẫn Chương trình Vệ sinh Động vật có vỏ Quốc gia (NSSP) để Kiểm soát Động vật có vỏ Thân mềm

Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm, Trung tâm An toàn Thực phẩm và Dinh dưỡng Ứng dụng, 2019.

Hướng dẫn Chương trình Vệ sinh Động vật có vỏ Quốc gia về Kiểm soát Động vật có vỏ Thân mềm, có tại: [https://www.fda.gov/food/federalstate-food-programs/national-shellfish-sanitation-](https://www.fda.gov/food/federalstate-food-programs/national-shellfish-sanitation-programnssp#:~:text=The%20National%20Shellfish%20Sanitation%20Program,and%20s old%20for%20human%20consumption.)

[programnssp#:~:text=The%20National%20Shellfish%20Sanitation%20Program,and%20s old%20for%20human%20consumption.](https://www.fda.gov/food/federalstate-food-programs/national-shellfish-sanitation-programnssp#:~:text=The%20National%20Shellfish%20Sanitation%20Program,and%20s old%20for%20human%20consumption.)

Chương trình Vệ sinh Động vật có vỏ Quốc gia (NSSP) là chương trình hợp tác liên bang/tiểu bang được Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Hoa Kỳ (FDA) và Hội nghị Vệ sinh Động vật có vỏ Liên bang (ISSC) công nhận để kiểm soát vệ sinh động vật có vỏ được sản xuất và bán cho con người. Mục đích của NSSP là thúc đẩy và cải thiện vệ sinh đối với động vật có vỏ (sò, trai, vẹm và sò điệp) vận chuyển trong thương mại giữa các tiểu bang thông qua sự hợp tác của liên bang/tiểu bang và sự thống nhất của

of State shellfish programs. Participants in the NSSP include agencies from shellfish producing and non-producing States, FDA, EPA, NOAA, and the shellfish industry. Under international agreements with FDA, foreign governments also participate in the NSSP. Other components of the NSSP include program guidelines, State growing area classification and dealer certification programs, and FDA evaluation of State program elements.

The NSSP Guide for the Control of Molluscan Shellfish <https://www.fda.gov/media/143238/download> consists of a Model Ordinance, supporting guidance documents, recommended forms, and other related materials associated with the Program. The Model Ordinance includes guidelines to ensure that the shellfish produced in States in compliance with the guidelines are safe and sanitary. The Model Ordinance provides readily adoptable standards and administrative practices necessary for the sanitary control of molluscan shellfish. The Model Ordinance is intended to cover molluscan shellfish that are raw (live, fresh or fresh frozen) and molluscan shellfish subjected to post-harvest processing (PHP) as defined in this Guide. Cooked shellfish, shellfish subject to 21 CFR part 113 or 114, or raw shellfish packaged with the explicit intent that they will be cooked by the end consumer (such as breaded or marinated) are generally recognized as products that are beyond the scope of the NSSP and are subject to the Seafood HACCP regulations (21 CFR 123). However, such shellfish products intended for interstate commerce are still subject to the appropriate harvest and/or approved source controls outlined in this Guide when they are necessary to control a food safety hazard.

các chương trình động vật có vỏ của Tiểu bang. Những người tham gia NSSP bao gồm các cơ quan từ các Quốc gia sản xuất và không sản xuất động vật có vỏ, FDA, EPA, NOAA và ngành công nghiệp động vật có vỏ. Theo các thỏa thuận quốc tế với FDA, các chính phủ nước ngoài cũng tham gia vào NSSP. Các thành phần khác của NSSP bao gồm hướng dẫn chương trình, phân loại khu vực trồng trọt của Tiểu bang và các chương trình chứng nhận đại lý, và đánh giá của FDA về các yếu tố chương trình của Tiểu bang. Hướng dẫn NSSP về Kiểm soát Động vật có vỏ Thân mềm <https://www.fda.gov/media/143238/download> bao gồm Pháp lệnh Mẫu, tài liệu hướng dẫn hỗ trợ, biểu mẫu được đề xuất và các tài liệu liên quan khác liên quan đến Chương trình. Sắc lệnh Mẫu bao gồm các hướng dẫn để đảm bảo rằng động vật có vỏ được sản xuất tại các Bang tuân thủ các hướng dẫn này là an toàn và hợp vệ sinh. Pháp lệnh Mẫu cung cấp các tiêu chuẩn để áp dụng và các thông lệ hành chính cần thiết để kiểm soát vệ sinh động vật có vỏ thân mềm. Pháp lệnh Mẫu nhằm bao gồm động vật có vỏ nhuyễn thể sống (sống, tươi hoặc tươi đông lạnh) và động vật có vỏ nhuyễn thể được xử lý sau thu hoạch (PHP) như được định nghĩa trong Hướng dẫn này. Động vật có vỏ đã nấu chín, động vật có vỏ tuân theo 21 CFR phần 113 hoặc 114 hoặc động vật có vỏ sống được đóng gói với mục đích rõ ràng là chúng sẽ được nấu chín bởi người tiêu dùng cuối cùng (chẳng hạn như tấm bột hoặc tấm ướp) thường được công nhận là sản phẩm nằm ngoài phạm vi của NSSP và phải tuân thủ các quy định về Hải sản HACCP (21 CFR 123). Tuy nhiên, các sản phẩm động vật có vỏ như vậy dành cho thương mại giữa các tiểu bang vẫn phải tuân theo quy trình thu hoạch thích hợp và/hoặc các biện pháp kiểm soát nguồn đã được phê duyệt nêu trong Hướng dẫn này khi chúng cần thiết để kiểm soát mối nguy về an toàn thực phẩm.

4. Food Defense Guidance from Farm to Table

The following is a summary of available resources on food defense that is of interest to the retail and food service food community. This listing is provided below and is not allinclusive. It contains links to publications from federal regulatory agencies (primarily FDA, CDC, and USDA) and industry groups with information of interest to regulators, industry, and consumers. Responsibility for updating the web pages lies with the listed organization and those listed are up-to-date as of the printing of the 2005 Food Code.

FDA Publications:

These guidance documents identify the kinds of preventive measures that food establishment and food processing operators may take to minimize risks to food under their control, from tampering or other malicious, criminal, or terrorist actions:

- **Retail Food Stores and Food Service Establishments: Food Security Preventive Measures Guidance** at <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/FoodDefense/ucm082751.htm>

- **Food Producers, Processors, and Transporters: Food Security Preventive Measures Guidance** at

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/FoodDefense/ucm083075.htm>

- **Dairy Farms, Bulk Milk Transporters, Bulk Milk Transfer Stations and Fluid Milk Processors Food Security Preventive Measures Guidance** at <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/FoodDefense/ucm083049.htm>

- **Importers and Filers: Food Security Preventive Measures Guidance** at <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/FoodDefense/ucm083049.htm>

4. Hướng dẫn Phòng vệ Thực phẩm từ Trang trại đến Bàn ăn

Sau đây là bản tóm tắt các nguồn lực sẵn có về phòng vệ thực phẩm được cộng đồng bán lẻ và dịch vụ thực phẩm quan tâm. Danh sách này được cung cấp dưới đây và không bao gồm tất cả. Nó chứa các liên kết đến các ấn phẩm từ các cơ quan quản lý liên bang (chủ yếu là FDA, CDC và USDA) và các nhóm ngành có thông tin mà các cơ quan quản lý, ngành và người tiêu dùng quan tâm. Trách nhiệm cập nhật các trang web thuộc về tổ chức được liệt kê và những tổ chức được liệt kê được cập nhật kể từ khi in Bộ luật Thực phẩm 2005.

Các ấn phẩm của FDA:

Các tài liệu hướng dẫn này xác định các loại biện pháp phòng ngừa mà cơ sở thực phẩm và người điều hành chế biến thực phẩm có thể thực hiện để giảm thiểu rủi ro đối với thực phẩm dưới sự kiểm soát của họ, khỏi sự giả mạo hoặc các hành động ác ý, tội phạm hoặc khủng bố khác:

- **Cửa hàng Bán lẻ Thực phẩm và Cơ sở Dịch vụ Thực phẩm: Hướng dẫn về các Biện pháp Phòng ngừa An ninh Thực phẩm** tại

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/FoodDefense/ucm082751.htm>

- **Nhà sản xuất, chế biến và vận chuyển thực phẩm: Hướng dẫn về các biện pháp phòng ngừa an ninh lương thực** tại

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/FoodDefense/ucm083075.htm>

- **Trang trại bò sữa, Người vận chuyển sữa số lượng lớn, Trạm vận chuyển sữa số lượng lớn và Nhà chế biến sữa dạng lỏng Hướng dẫn về các biện pháp phòng ngừa an ninh lương thực** tại

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/FoodDefense/ucm083049.htm>

- **Các nhà nhập khẩu và khai báo: Hướng dẫn về các biện pháp phòng ngừa an ninh lương thực** tại

ation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/FoodDefense/ucm078978.htm

- The Bioterrorism Act of 2002 at: <http://www.fda.gov/RegulatoryInformation/Legislation/ucm148797.htm>

USDA Publications:

- **Food Safety and Inspection Service (FSIS) Security Guidelines for Food Processors** at https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/457116c6-dccb-494a-a419-62d07d4123a4/PHVv2HomeLand_Food_Security_Security_Guide.pdf?MOD=AJPERES at <https://www.fsis.usda.gov/wps/porta/food/topics/food-defense-and-emergency-response/preparation-and-prevention/guidance-documents/security-guidelines/keep-americas-food-safe>

This guidance is designed to assist transporters, warehouses, distributors, retailers, and restaurants with enhancing their security programs to further protect the food supply from contamination due to criminal or terrorist acts at: https://www.fsis.usda.gov/shared/PDF/Transportation_Security_Guidelines.pdf.

This guidance contains recommendations to ensure the security of food products through all phases of the distribution process.

Additional information on FSIS food security guidance publications is available over the Internet at <http://www.fsis.usda.gov>.

Industry Publications:

- National Restaurant Association Information for restaurants can be found at <http://www.restaurant.org>.
- **Food Marketing Institute (FMI) Security Information and Resources** web page at <http://www.fmi.org/foodsafety/> provides access to security information and guidelines targeted specifically to

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulatoryInformation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/FoodDefense/ucm078978.htm>

- Đạo luật Khủng bố Sinh học năm 2002 tại:

<http://www.fda.gov/RegulatoryInformation/Legislation/ucm148797.htm>

Các ấn phẩm của USDA:

- **Nguyên tắc An ninh của Cơ quan Thanh tra và An toàn Thực phẩm (FSIS) dành cho các Nhà chế biến Thực phẩm** tại https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/457116c6-dccb-494a-a419-62d07d4123a4/PHVv2HomeLand_Food_Security_Security_Guide.pdf?MOD=AJPERES tại <https://www.fsis.usda.gov/wps/porta/food/topics/food-defense-and-emergency-response/preparation-and-prevention/guidance-documents/security-guidelines/keep-americas-food-safe>

hướng dẫn/giữ-mỹ-thực-phẩm-an-toàn. Hướng dẫn này được thiết kế để hỗ trợ các nhà vận chuyển, nhà kho, nhà phân phối, nhà bán lẻ và nhà hàng tăng cường các chương trình an ninh của họ nhằm bảo vệ hơn nữa nguồn cung cấp thực phẩm khỏi bị ô nhiễm do hành vi tội phạm hoặc khủng bố tại: https://www.fsis.usda.gov/shared/PDF/Transportation_Security_Guidelines.pdf.

Hướng dẫn này bao gồm các khuyến nghị để đảm bảo an ninh cho các sản phẩm thực phẩm thông qua tất cả các giai đoạn của quy trình phân phối.

Thông tin bổ sung về các ấn phẩm hướng dẫn an ninh lương thực của FSIS có sẵn trên Internet tại <http://www.fsis.usda.gov>.

Ấn phẩm ngành:

- Hiệp hội Nhà hàng Quốc gia Thông tin về các nhà hàng có thể được tìm thấy tại <http://www.restaurant.org>.
- **Trang web Tài nguyên và Thông tin An ninh của Viện Tiếp thị Thực phẩm (FMI)** tại <http://www.fmi.org/foodsafety/> cung cấp quyền truy cập vào các hướng dẫn và thông tin an ninh nhằm mục tiêu

food retailers.

Guidance on Responding to Food Emergencies:

Centers for Disease Control and Prevention (CDC) Emergency Preparedness and Response information can be found at <https://www.cdc.gov/nceh/ehs/etp/food.htm>.

- USDA – Food and Nutrition Service food emergency publication Responding to a Food Recall at <https://www.fns.usda.gov/responding-food-recallprocedures-recalls-usda-foods>
- FDA’s Office of Emergency Operations at 301-443-1240 for FDA regulated products and FSIS Technical Service Center at 1-800-233-3935 for USDA regulated products.

- Conference for Food Protection (CFP) Emergency Action Plan for Retail Food Establishments, 2nd Edition can be found at <http://www.foodprotect.org/>.

Food Defense and Emergency Guidance of Interest to Schools:

- **A Biosecurity Checklist for School Foodservice: Developing a Biosecurity Management Plan**

The document is from the USDA – Food and Nutrition Service and provides information for school food service managers. It can be found at <https://dese.mo.gov/sites/default/files/BiosecurityRevisedChecklist.pdf>. The exact link to the checklist is <http://foodbiosecurity.nfsmi.org/FSManager.php>.

- USDA – Food and Nutrition Service food emergency publication, **Emergency Readiness Plan: A Guide for the School Foodservice Operation** at <http://www.nfsmi.org/documentlibraryfiles/PDF/20080207044955.pdf>

Defense Guidance of Interest to

cụ thể đến các nhà bán lẻ thực phẩm.

Hướng dẫn ứng phó với các trường hợp khẩn cấp về thực phẩm:

Thông tin về Chuẩn bị và Ứng phó Khẩn cấp của Trung tâm Kiểm soát và Phòng ngừa Dịch bệnh (CDC) có tại <https://www.cdc.gov/nceh/ehs/etp/food.htm>.

- USDA – Ấn phẩm khẩn cấp về thực phẩm của Dịch vụ Thực phẩm và Dinh dưỡng Ứng phó về Thu hồi Thực phẩm tại <https://www.fns.usda.gov/responding-food-recallprocedures-recalls-usda-foods>
- Văn phòng Hoạt động Khẩn cấp của FDA theo số 301-443-1240 đối với các sản phẩm do FDA quản lý và Trung tâm Dịch vụ Kỹ thuật của FSIS theo số 1-800-233-3935 đối với các sản phẩm do USDA quản lý.

- Kế hoạch Hành động Khẩn cấp của Hội nghị Bảo vệ Thực phẩm (CFP) cho các Cơ sở Bán lẻ Thực phẩm, Phiên bản thứ 2 có thể được tìm thấy tại <http://www.foodprotect.org/>.

Hướng dẫn khẩn cấp và phòng vệ thực phẩm mà các trường học quan tâm:

- **Danh sách Kiểm tra An toàn Sinh học cho Dịch vụ Thực phẩm Trường học: Xây dựng Kế hoạch Quản lý An toàn Sinh học**

Tài liệu này từ USDA – Dịch vụ Thực phẩm và Dinh dưỡng và cung cấp thông tin cho các nhà quản lý dịch vụ thực phẩm trường học. Nó có thể được tìm thấy tại

<https://dese.mo.gov/sites/default/files/BiosecurityRevisedChecklist.pdf>. Liên kết chính xác đến danh sách kiểm tra là <http://foodbiosecurity.nfsmi.org/FSManager.php>.

- USDA – Ấn phẩm khẩn cấp về thực phẩm của Dịch vụ Thực phẩm và Dinh dưỡng, **Kế hoạch Sẵn sàng cho Trường học Khẩn cấp: Hướng dẫn cho Hoạt động Dịch vụ Thực phẩm của Trường học** tại

<http://www.nfsmi.org/documentlibraryfiles/PDF/20080207044955.pdf>

<p>Consumers:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Food Safety and Security: What Consumers Need to Know, at http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/food-safety-education/getanswers/food-safety-factsheets/emergency-preparedness/food-safety-andsecurity-what-consumers-need-to-know • Food Tampering: An Extra Ounce of Caution, at http://www.fda.gov/Food/ResourcesForYou/Consumers/ucm079137.htm 	<p>Hướng dẫn bảo vệ lợi ích cho người tiêu dùng:</p> <ul style="list-style-type: none"> • An toàn và An ninh Thực phẩm: Những điều Người tiêu dùng Cần Biết, tại http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/food-safety-education/getanswers/food-safety-factsheets/emergency-preparedness/food-safety-andsecurity-what-consumers-need-to-know • Giả mạo thực phẩm: Cần thận trọng hơn, tại http://www.fda.gov/Food/ResourcesForYou/Consumers/ucm079137.htm
---	--

<p>Annex 3 Public Health Reasons / Administrative Guidelines</p>	<p>Phụ lục 3 Lý do Y tế Công cộng / Hướng dẫn Hành chính</p>
---	---

<p>Parts:</p> <ul style="list-style-type: none"> Chapter 1. Purpose and Definitions Chapter 2. Management and Personnel Chapter 3. Food Chapter 4. Equipment, Utensils, and Linens Chapter 5. Water, Plumbing, and Waste Chapter 6. Physical Facilities Chapter 7. Poisonous or Toxic Materials Chapter 8. Compliance and Enforcement 	<p>Các phần:</p> <ul style="list-style-type: none"> Chương 1. Mục đích và định nghĩa Chương 2. Quản lý và nhân sự Chương 3. Thực phẩm Chương 4. Thiết bị, Đồ dùng và ĐỒ VẢI Chương 5. Nước, hệ thống ống nước và chất thải Chương 6. Cơ sở vật chất Chương 7. Vật liệu độc hại hoặc chất độc Chương 8. Tuân thủ và thực hiện
---	--

<p>Chapter 1. Purpose and Definitions <i>Applicability and terms defined</i></p> <p>1-201.10 Statement of Application and Listing of Terms. (B) Terms Defined</p> <p>The individual definitions in Chapter 1 are not numbered, consistent with current conventions regarding the use of plain language in drafting rules, and with use in national and international standards and some Federal regulations. This facilitates making changes to the definitions as they become necessary in subsequent editions of the Food Code. The intent of the definitions to be binding in terms of the application and interpretation of the Code is clearly stated in Chapter 1.</p>	<p>Chương 1. Mục đích và Định nghĩa <i>Khả năng áp dụng và các thuật ngữ được định nghĩa</i></p> <p>1-201.10 Tuyên bố về Ứng dụng và Danh sách Điều khoản. (B) Điều khoản được xác định</p> <p>Các định nghĩa riêng lẻ trong Chương 1 không được đánh số, phù hợp với các quy ước hiện tại về việc sử dụng ngôn ngữ đơn giản trong các quy tắc soạn thảo và với việc sử dụng trong tiêu chuẩn quốc gia và quốc tế và một số quy định của Liên bang. Điều này tạo điều kiện thuận lợi cho việc thay đổi các định nghĩa khi chúng trở nên cần thiết trong các phiên bản tiếp theo của Bộ luật Thực phẩm. Mục đích của các định nghĩa là ràng buộc về mặt áp dụng và giải thích Bộ quy tắc được nêu rõ trong Chương 1.</p>
---	--

Accredited Program.

Refer to the definition for Accredited Program in ¶1-201.10 (B)(3).

Food protection manager *certification* occurs when *individuals* demonstrate through a certification program that they have met specified food safety knowledge standards.

Food protection certification program *accreditation* occurs when *certification organizations* demonstrate through an accreditation program that they have met specified program standards.

Accreditation is a conformity assessment process through which organizations that certify individuals may voluntarily seek independent evaluation and listing by an accrediting agency based upon the certifying organizations meeting program accreditation standards. Such accreditation standards typically relate to such factors as the certifying organization's structure, mission, policies, procedures, and the defensibility of its examination processes. These standards are intended to affirm or enhance the quality and credibility of the certification process, minimize the potential for conflicts of interest, ensure fairness to candidates for certification and others, and thereby increase public health protection.

Program accreditation standards known to be relevant to food protection manager certification programs include those contained in the *Standards for Accreditation of Food Protection Manager Certification Programs* available from the Conference for Food Protection, 2792 Miramar Lane, Lincoln, CA 95648 and found at <http://www.foodprotect.org/>

Allowing food protection managers to demonstrate their required food safety knowledge "through passing a test that is part of an accredited program" is predicated on the fact that their credentials have been issued by certifying organizations that have demonstrated

Chương trình được công nhận.

Tham khảo định nghĩa về Chương trình được công nhận trong ¶1-201.10 (B)(3).

Chứng nhận quản lý bảo vệ thực phẩm xảy ra khi các cá nhân chứng minh thông qua một chương trình chứng nhận rằng họ đã đáp ứng các tiêu chuẩn kiến thức về an toàn thực phẩm cụ thể.

Việc công nhận chương trình chứng nhận bảo vệ thực phẩm diễn ra khi các tổ chức chứng nhận chứng minh thông qua một chương trình công nhận rằng họ đã đáp ứng các tiêu chuẩn của chương trình cụ thể.

Công nhận là một quá trình đánh giá sự phù hợp thông qua đó các tổ chức chứng nhận các cá nhân có thể tự nguyện tìm kiếm sự đánh giá và liệt kê độc lập của một cơ quan kiểm định dựa trên các tổ chức chứng nhận đáp ứng các tiêu chuẩn kiểm định của chương trình. Các tiêu chuẩn công nhận như vậy thường liên quan đến các yếu tố như cơ cấu, nhiệm vụ, chính sách, thủ tục của tổ chức chứng nhận và khả năng phòng thủ của các quy trình kiểm tra. Các tiêu chuẩn này nhằm khẳng định hoặc nâng cao chất lượng và độ tin cậy của quy trình chứng nhận, giảm thiểu khả năng xung đột lợi ích, đảm bảo sự công bằng cho các ứng viên được chứng nhận và những người khác, và do đó tăng cường bảo vệ sức khỏe cộng đồng.

Các tiêu chuẩn công nhận chương trình được biết là có liên quan đến các chương trình chứng nhận người quản lý bảo vệ thực phẩm bao gồm những tiêu chuẩn có trong Tiêu chuẩn Công nhận Chương trình Chứng nhận Người quản lý Bảo vệ Thực phẩm có sẵn từ Hội nghị Bảo vệ Thực phẩm, 2792 Miramar Lane, Lincoln, CA 95648 và được tìm thấy tại <http://www.foodprotect.org/>

Việc cho phép các nhà quản lý bảo vệ thực phẩm chứng minh kiến thức an toàn thực phẩm cần thiết của họ "thông qua việc vượt qua bài kiểm tra là một phần của chương trình được công nhận" dựa trên thực tế là thông tin đăng nhập của họ đã được cấp bởi các tổ chức chứng nhận

conformance with rigorous and nationally recognized program standards.	đã chứng minh sự phù hợp với các tiêu chuẩn chương trình nghiêm ngặt và được công nhận trên toàn quốc.
Certification Number. A list of certification number designations was added to the definition for clarity.	Số chứng nhận. Một danh sách các chỉ định số chứng nhận đã được thêm vào định nghĩa cho rõ ràng.

Table A. Certifications

Bảng A. Giấy chứng nhận

ACRONYM	TERM	Thuật ngữ
SP	Shucker Packer	Nhà đóng gói nhuyển thể đã tách vỏ
RP	Repacker	Nhà đóng gói lại
SS	SHELLSTOCK Shipper	Nhà vận chuyển động vật có vỏ
RS	Reshipper	Nhà vận chuyển lại
DP	Depuration	Làm sạch bằng cách lọc trong

Table B. Permits

Bảng B. Giấy phép

ACRONYM	TERM	Thuật ngữ
PHP	Post-Harvest Processing	Chế biến sau thu hoạch (đánh bắt)
AQ	Aquaculture	Nuôi trồng thủy sản
WS	Wet Storage	Bảo quản ướt

This list includes a type of certification newly listed in the Food Code which may be unfamiliar to retailers – Depuration (DP). Depuration or Depurate means the process of reducing the pathogenic organisms that may be present in shellstock by using a controlled aquatic environment as the treatment process.

Egg.

The definition of egg includes avian species' shell eggs known to be commercially marketed in the United States. Also included are the eggs of quail and ratites such as ostrich.

Not included are baluts. Baluts are considered a delicacy among Philippine and Vietnamese populations. They are derived from fertile eggs, typically duck eggs, subjected to incubation temperatures for a period of time less than necessary for the embryo to hatch resulting in a partially formed embryo within the shell. Under the Egg Products Inspection Act (EPIA), an egg is typically

Danh sách này bao gồm một loại chứng nhận mới được liệt kê trong Bộ luật Thực phẩm có thể không quen thuộc với các nhà bán lẻ – làm sạch bằng cách lọc trong (DP). Làm sạch bằng cách lọc trong nghĩa là quá trình làm giảm các sinh vật gây bệnh có thể có trong tôm cua bằng cách sử dụng môi trường nước được kiểm soát làm quy trình xử lý.

Trứng.

Định nghĩa về trứng bao gồm trứng có vỏ của các loài gia cầm được bán thương mại trên thị trường Hoa Kỳ. Ngoài ra còn có trứng chim cút và các loài chuột như đà điểu.

Không bao gồm trứng vịt lộn. Trứng vịt lộn được coi là một món ngon của người dân Philippines và Việt Nam. Chúng có nguồn gốc từ những quả trứng màu mỡ, điển hình là trứng vịt, được ủ ở nhiệt độ thấp hơn mức cần thiết để phôi nở, dẫn đến phôi được hình thành một phần bên trong vỏ. Theo Đạo luật Kiểm tra Sản phẩm Trứng (EPIA), một quả trứng thường được coi là bị tạp nhiễm nếu nó

considered adulterated if it has been subjected to incubation. However, in 9 CFR 590.5, baluts are specifically exempted from inspection as eggs under the EPIA.

In producing baluts, fertile duck eggs are incubated for approximately 18 days at a temperature of 42.5°C (108.5°F) in incubators with a relatively high humidity. (Complete development and hatching would take place in 28 days.) Under these conditions, the potential for growth of transovarian *Salmonella* organisms such as *S. Enteritidis* within the shell, and the potential for an increase in pathogenic microflora on the shell itself, are increased. Where chicken eggs are used in preparing baluts, the incubation period may only be 14 days at an incubation temperature of 37°C (99°F). A balut is a time/temperature control for safety food subject to time/temperature management including proper cooking and hot and cold holding. Baluts are typically boiled and packed in salt before sale or service.

Also, not included in this definition are the eggs of reptile species such as alligators and turtles. Alligator eggs are available for sale in some parts of the southern United States. In restaurants, the menu item “Alligator Eggs” is sometimes made of alligator egg, but other times is simply a fanciful name for a menu item that may include seafood items such as shrimp, but contains no alligator egg.

Sea turtle eggs have been consumed in Asian and Latin American Countries. However, turtle eggs are not mentioned in the definitions section because sea turtles (Loggerhead, East Pacific Green, Leatherback, Hawksbill, Kemp’s Ridley, and Olive Ridley) are protected by The Endangered Species Act of 1973 and therefore may not be sold or consumed. This Act, with respect to turtle eggs, is enforced by the United States Department of Interior, U.S. Fish and Wildlife Service, Washington, DC.

đã được đem đi ủ. Tuy nhiên, trong 9 CFR 590.5, trứng vịt lộn được đặc biệt miễn kiểm tra dưới dạng trứng theo EPIA.

Khi sản xuất trứng vịt lộn, trứng vịt được ấp trong khoảng 18 ngày ở nhiệt độ 42,5°C (108,5°F) trong lồng ấp có độ ẩm tương đối cao. (Quá trình phát triển và nở hoàn toàn sẽ diễn ra trong 28 ngày). Trong những điều kiện này, khả năng phát triển của các sinh vật *Salmonella* xuyên buồng trứng như *S. Enteritidis* bên trong vỏ và khả năng gia tăng hệ vi sinh vật gây bệnh trên chính vỏ sẽ tăng lên. Trường hợp trứng gà được sử dụng để chế biến trứng vịt lộn, thời gian ủ có thể chỉ là 14 ngày ở nhiệt độ ủ là 37°C (99°F). Trứng vịt lộn là một biện pháp kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn tùy thuộc vào việc quản lý thời gian/nhiệt độ bao gồm nấu và giữ nóng và lạnh đúng cách. Trứng vịt lộn thường được luộc và đóng gói trong muối trước khi bán hoặc dịch vụ.

Ngoài ra, không bao gồm trong định nghĩa này là trứng của các loài bò sát như cá sấu và rùa. Trứng cá sấu được bày bán ở một số vùng của miền nam Hoa Kỳ. Trong các nhà hàng, mục thực đơn “Trứng cá sấu” đôi khi được làm từ trứng cá sấu, nhưng những lúc khác chỉ đơn giản là một cái tên huyền ảo cho một mục thực đơn có thể bao gồm các món hải sản như tôm, nhưng không chứa trứng cá sấu.

Trứng rùa biển đã được tiêu thụ ở các nước châu Á và Mỹ Latinh. Tuy nhiên, trứng rùa không được đề cập trong phần định nghĩa vì rùa biển (Loài rùa biển, Rùa xanh Đông Thái Bình Dương, Rùa luyt, Đồi môi, Kemp’s Ridley và Olive Ridley) được bảo vệ bởi Đạo luật về các loài có nguy cơ tuyệt chủng năm 1973 và do đó không được bán hoặc tiêu thụ. Đạo luật này, liên quan đến trứng rùa, được thi hành bởi Bộ Nội vụ Hoa Kỳ, Cơ quan Cá và Động vật Hoang dã Hoa Kỳ, Washington, DC.

Food establishment and food processing plant.

Food establishment and a food processing plant located within the same premises of a food establishment:

Some food businesses perform operations that provide food directly to consumers as a “Food Establishment,” and also supply food to other business entities as a “Food Processing Plant.” Within such a business, those operations that provide food directly to consumers only should be considered part of a “Food Establishment” for the purposes of applying the Food Code while those operations that supply food to other business entities may be subject to other rules and regulations that apply to “Food Processing Plants”. It is essential that the permit holder and persons in charge be aware that regulatory requirements and the appropriate operational practices for “Food Establishments” may differ from those for “Food Processing Plants.”

Some facilities and functions may be subject to different regulatory requirements depending on whether that facility or function is regulated as a “Food Establishment” or as a “Food Processing Plant”, or both. Those facilities and functions within a business that are shared by both the “Food Establishment” and “Food Processing Plant” operations, e.g., refrigeration units, dressing room and toilet facilities, food equipment, water and waste systems, pest control, might be subject to similar regulatory requirements. The Food Code is intended to apply to “food establishments”.

In-Shell Product.

In-shell product was added as a defined term, as this category of product is available for sale, has unique characteristics, and must be handled safely within the retail environment. In-shell product is a non-viable (dead)

Cơ sở thực phẩm và nhà máy chế biến thực phẩm.

Cơ sở thực phẩm và nhà máy chế biến thực phẩm nằm trong cùng một cơ sở của cơ sở thực phẩm:

Một số doanh nghiệp thực phẩm thực hiện các hoạt động cung cấp thực phẩm trực tiếp cho người tiêu dùng với tư cách là “Cơ sở thực phẩm” và cũng cung cấp thực phẩm cho các thực thể kinh doanh khác với tư cách là “Nhà máy chế biến thực phẩm”. Trong một doanh nghiệp như vậy, những hoạt động cung cấp thực phẩm trực tiếp cho người tiêu dùng chỉ nên được coi là một phần của “Cơ sở thực phẩm” nhằm mục đích áp dụng Bộ luật Thực phẩm trong khi những hoạt động cung cấp thực phẩm cho các thực thể kinh doanh khác có thể phải tuân theo các quy tắc và quy định khác áp dụng cho “Nhà máy chế biến thực phẩm”. Điều cần thiết là người được cấp giấy phép và những người phụ trách phải biết rằng các yêu cầu quy định và thực tiễn hoạt động phù hợp đối với “Cơ sở thực phẩm” có thể khác với các yêu cầu đối với “Nhà máy chế biến thực phẩm”.

Một số cơ sở và chức năng có thể phải tuân theo các yêu cầu quy định khác nhau tùy thuộc vào việc cơ sở hoặc chức năng đó được quy định là “Cơ sở thực phẩm” hay “Nhà máy chế biến thực phẩm” hoặc cả hai. Các cơ sở và chức năng trong một doanh nghiệp được chia sẻ bởi cả hoạt động của “Cơ sở thực phẩm” và “Nhà máy chế biến thực phẩm”, ví dụ: thiết bị làm lạnh, phòng thay quần áo và nhà vệ sinh, thiết bị thực phẩm, hệ thống nước và chất thải, kiểm soát sinh vật gây hại, có thể phải tuân theo đối với các yêu cầu quy định tương tự. Bộ luật Thực phẩm nhằm mục đích áp dụng cho “các cơ sở thực phẩm”.

Sản phẩm còn trong vỏ.

Sản phẩm còn nguyên vỏ đã được thêm vào như một thuật ngữ xác định, vì danh mục sản phẩm này có sẵn để bán, có các đặc điểm riêng và phải được xử lý an toàn trong môi trường bán lẻ. Sản phẩm còn trong vỏ là sản phẩm động vật có vỏ

molluscan shellfish product with one or both shells attached. Common products that retailers may encounter include but are not limited to individually quick frozen (IQF) oysters, whole frozen shellstock, banded high pressure treated oysters, and irradiated oysters. These products may or may not be treated to limit pathogens such as *vibrio sp.* Parameters for safe sourcing, receiving, containers, labeling, and records can be found in subparts 3-201, 3-202, and 3-203 of this Code.

Packaged.

The definition of “packaged” was revised in (2) to clarify when foods packaged at retail need not be labeled.

Refer to Public Health Reasons for Food Labels §3-602.11.

Time/Temperature Control for Safety Food.

Time Temperature Control for Safety Food (TCS) is defined in terms of whether or not it requires time/temperature control for safety to limit pathogen growth or toxin formation. The term does not include foods that do not support growth but may contain a pathogenic microorganism or chemical or physical food safety hazard at a level sufficient to cause foodborne illness or injury. The progressive growth of all foodborne pathogens is considered whether slow or rapid.

The definition of TCS food takes into consideration pH, a_w , pH and a_w interaction, heat treatment, and packaging for a relatively simple determination of whether the food requires time/temperature control for safety. If the food is heat-treated to eliminate vegetative cells, it needs to be addressed differently than a raw product with no, or inadequate, heat treatment. In addition, if the food is packaged after heat treatment to destroy vegetative cells and subsequently packaged to prevent re-

thân mềm không còn khả năng sống (đã chết) với một hoặc cả hai vỏ còn dính lại. Các sản phẩm phổ biến mà các nhà bán lẻ có thể gặp phải bao gồm nhưng không giới hạn ở hầu cấp đông nhanh (IQF) riêng lẻ, sò đông lạnh nguyên con, hầu được xử lý bằng áp suất cao và hầu được chiếu xạ. Các sản phẩm này có thể được xử lý hoặc không để hạn chế mầm bệnh như *vibrio sp.* Có thể tìm thấy các thông số để tìm nguồn cung ứng, tiếp nhận, thùng chứa, dán nhãn và hồ sơ an toàn trong các phần phụ 3-201, 3-202 và 3-203 của Bộ quy tắc này.

Đóng gói.

Định nghĩa về “đóng gói” đã được sửa đổi trong (2) để làm rõ khi nào thực phẩm đóng gói tại cửa hàng bán lẻ không cần phải dán nhãn.

Tham khảo Lý do Sức khỏe Cộng đồng đối với Nhãn Thực phẩm §3-602.11.

Kiểm soát thời gian/nhiệt độ để đảm bảo an toàn thực phẩm.

Kiểm soát nhiệt độ thời gian để đảm bảo an toàn thực phẩm (TCS) được xác định về việc có cần kiểm soát thời gian/nhiệt độ để đảm bảo an toàn nhằm hạn chế sự phát triển của mầm bệnh hoặc hình thành độc tố hay không. Thuật ngữ này không bao gồm các loại thực phẩm không hỗ trợ tăng trưởng nhưng có thể chứa vi sinh vật gây bệnh hoặc mối nguy an toàn thực phẩm về mặt hóa học hoặc vật lý ở mức đủ để gây bệnh hoặc thương tích do thực phẩm. Sự phát triển dần dần của tất cả các tác nhân gây bệnh từ thực phẩm được xem là chậm hay nhanh.

Định nghĩa về thực phẩm TCS xem xét pH, a_w , tương tác giữa pH và a_w , xử lý nhiệt và đóng gói để xác định tương đối đơn giản xem thực phẩm có cần kiểm soát thời gian/nhiệt độ để đảm bảo an toàn hay không. Nếu thực phẩm được xử lý nhiệt để loại bỏ các tế bào sinh dưỡng, nó cần được xử lý khác với sản phẩm thô không xử lý hoặc xử lý nhiệt không đầy đủ. Ngoài ra, nếu thực phẩm được đóng gói sau khi xử lý nhiệt để tiêu diệt các tế bào sinh dưỡng và sau đó được đóng gói để ngăn ngừa tái nhiễm bản, phạm vi pH

contamination, higher ranges of pH and/or a_w can be tolerated because remaining spore-forming bacteria are the only microbial hazards of concern. While foods will need to be cooled slightly to prevent condensation inside the package, they must be protected from contamination in an area with limited access and packaged before temperatures drop below 57°C (135°F). In some foods, it is possible that neither the pH value nor the a_w value is low enough by itself to control or eliminate pathogen growth; however, the interaction of pH and a_w may be able to accomplish it. This is an example of a hurdle technology. Hurdle technology involves several inhibitory factors being used together to control or eliminate pathogen growth, when they would otherwise be ineffective if used alone. When no other inhibitory factors are present and the pH and/or a_w values are unable to control or eliminate bacterial pathogens which may be present, growth may occur and foodborne outbreaks result. Cut melons, cut tomatoes, and cut leafy greens are examples where intrinsic factors are unable to control bacterial growth once pathogens are exposed to the cellular fluids and nutrients after cutting. In determining if time/temperature control is required, combination products present their own challenge. A combination product is one in which there are two or more distinct food components and an interface between the two components may have a different property than either of the individual components. A determination must be made about whether the food has distinct components such as pie with meringue topping, focaccia bread, meat salads, or fettuccine alfredo with chicken or whether it has a uniform consistency such as gravies, puddings, or sauces. In these products, the pH at the interface is important in determining if the item is a TCS food.

A well designed inoculation study or

và/hoặc a_w cao hơn có thể được chấp nhận vì vi khuẩn hình thành bào tử còn sót lại là mối nguy vi khuẩn duy nhất cần quan tâm. Mặc dù thực phẩm sẽ cần được làm mát một chút để tránh ngưng tụ hơi nước bên trong bao bì, nhưng chúng phải được bảo vệ khỏi bị nhiễm bẩn ở khu vực hạn chế tiếp cận và được đóng gói trước khi nhiệt độ giảm xuống dưới 57°C (135°F). Trong một số thực phẩm, có thể bản thân giá trị pH và giá trị a_w đều không đủ thấp để kiểm soát hoặc loại bỏ sự phát triển của mầm bệnh; tuy nhiên, sự tương tác của pH và a_w có thể thực hiện được điều đó. Đây là một ví dụ về công nghệ vượt rào. Công nghệ rào cản liên quan đến một số yếu tố ức chế được sử dụng cùng nhau để kiểm soát hoặc loại bỏ sự phát triển của mầm bệnh, khi chúng sẽ không hiệu quả nếu được sử dụng một mình. Khi không có các yếu tố ức chế khác và giá trị pH và/hoặc a_w không thể kiểm soát hoặc loại bỏ vi khuẩn gây bệnh có thể có mặt, sự phát triển có thể xảy ra và dẫn đến bùng phát dịch bệnh do thực phẩm. Dưa, cà chua và lá xanh cắt thái là những ví dụ trong đó các yếu tố bên trong không thể kiểm soát sự phát triển của vi khuẩn một khi mầm bệnh tiếp xúc với dịch tế bào và chất dinh dưỡng sau khi cắt. Để xác định xem có cần kiểm soát thời gian/nhiệt độ hay không, các sản phẩm kết hợp đưa ra thách thức riêng. Sản phẩm kết hợp là sản phẩm trong đó có hai hoặc nhiều thành phần thực phẩm riêng biệt và mặt phân cách giữa hai thành phần này có thể có đặc tính khác với một trong hai thành phần riêng lẻ. Cần phải xác định xem thực phẩm có các thành phần riêng biệt chẳng hạn như bánh nướng với bánh trứng đường, bánh mì focaccia, sa lát thịt hoặc fettuccine alfredo với thịt gà hay liệu nó có độ đặc đồng nhất như nước thịt, bánh pudding hoặc nước sốt hay không. Trong các sản phẩm này, độ pH tại bề mặt phân cách rất quan trọng trong việc xác định xem mặt hàng đó có phải là thực phẩm TCS hay không.

Nên sử dụng nghiên cứu tiêm chủng

other published scientific research should be used to determine whether a food can be held without time/temperature control when:

- Process technologies other than heat are applied to destroy foodborne pathogens (e.g., irradiation, high pressure processing, pulsed light, ozonation);
- Combination products are prepared; or
- Other extrinsic factors (e.g., packaging/atmospheres) or intrinsic factors (e.g., redox potential, salt content, antimicrobials) are used to control or eliminate pathogen growth.

Before using Tables A and B in paragraph 1-201.10(B) of the definition for “time/temperature control for safety food” in determining whether a food requires time/temperature control for safety (TCS), answers to the following questions should be considered:

o Is the intent to hold the food without using time or temperature control? If the answer is No, no further action is required. The decision tree later in this Annex is not needed to determine if the item is a TCS food.

o Is the food raw, or is the food heat-treated?

o Does the food already require time/temperature control for safety by definition in paragraph 1-201.10(B)?

o Does a product history with sound scientific rationale exist indicating a safe history of use?

o Is the food processed and packaged so that it no longer requires TCS such as ultra high temperature (UHT) creamers or shelf-stable canned goods?

o What is the pH and a_w of the food in question using an independent laboratory and Association of Official Analytical Chemists (AOAC) methods of analysis?

được thiết kế tốt hoặc nghiên cứu khoa học đã công bố khác để xác định xem có thể bảo quản thực phẩm mà không cần kiểm soát thời gian/nhiệt độ hay không khi:

- Các công nghệ xử lý khác ngoài nhiệt được áp dụng để tiêu diệt mầm bệnh từ thực phẩm (ví dụ: chiếu xạ, xử lý áp suất cao, ánh sáng xung, ozon hóa);
- Sản phẩm kết hợp đã pha chế; hoặc
- Các yếu tố bên ngoài khác (ví dụ: bao bì/bầu không khí) hoặc các yếu tố bên trong (ví dụ: khả năng oxy hóa khử, hàm lượng muối, chất chống vi trùng) được sử dụng để kiểm soát hoặc loại bỏ sự phát triển của mầm bệnh.

Trước khi sử dụng Bảng A và B trong đoạn 1-201.10(B) của định nghĩa về “kiểm soát thời gian/nhiệt độ để đảm bảo an toàn thực phẩm” để xác định xem một loại thực phẩm có cần kiểm soát thời gian/nhiệt độ để đảm bảo an toàn (TCS) hay không, bạn nên trả lời các câu hỏi sau: được xem xét:

o Có ý định giữ thực phẩm mà không áp dụng kiểm soát thời gian hoặc nhiệt độ không? Nếu câu trả lời là Không, thì không cần thực hiện thêm hành động nào. Cây quyết định sau này trong Phụ lục này là không cần thiết để xác định xem mặt hàng đó có phải là thực phẩm TCS hay không.

o Thực phẩm là thực phẩm thô hay thực phẩm đã được xử lý nhiệt?

o Thực phẩm có yêu cầu kiểm soát thời gian/nhiệt độ để đảm bảo an toàn theo định nghĩa trong đoạn 1-201.10(B) không?

o Có tồn tại lịch sử sản phẩm với cơ sở khoa học hợp lý cho thấy lịch sử sử dụng an toàn không?

o Thực phẩm có được chế biến và đóng gói để không còn yêu cầu TCS như máy làm kem ở nhiệt độ cực cao (UHT) hoặc hàng đóng hộp ổn định trên kệ không?

o Độ pH và a_w của thực phẩm được đề cập sử dụng phòng thí nghiệm độc lập và phương pháp phân tích của Hiệp hội các nhà hóa học phân tích chính thức (AOAC) là gì?

A food designated as product assessment (PA) required, in either table should be considered TCS Food until further study proves otherwise. The PA means that based on the food's pH and a_w and whether it was raw or heat-treated or packaged, it has to be considered TCS until inoculation studies or some other acceptable evidence shows that the food is a TCS food or not. The Food Code requires a variance request to the regulatory authority with the evidence that the food does not require time/temperature control for safety.

When a "Product Assessment" is indicated in Table A or Table B, a challenge study may be done to determine the shelf life of the product, or the time a product can be maintained at ambient temperature. Documents have been developed through the Conference for Food Protection (CFP) Product Assessment Committee to assist operators and regulators with the National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods (NACMCF) Parameters for Determining Inoculated Pack/Challenge Study Protocols. These documents include Guidance Document on Using NACMCF Parameters for Challenge Study Protocols for Retail Food Operators and Regulators, Checklist for Retail Establishment Challenge Study, and Challenge Testing Worksheet to Determine Microbiological Stability of Formulation. These documents can be found on the CFP website <http://www.foodprotect.org/guides-documents/using-nacmcfparameters-for-challenge-study-protocols-for-retail-food-operators-and-regulators/>

The Food Code definition designates certain raw plant foods as TCS food because they have been shown to support the growth of foodborne pathogens in the absence of temperature control and to

Một loại thực phẩm được chỉ định là bắt buộc phải đánh giá sản phẩm (PA), trong cả hai bảng nên được coi là Thực phẩm TCS cho đến khi nghiên cứu sâu hơn chứng minh điều ngược lại. PA có nghĩa là dựa trên độ pH và a_w của thực phẩm và cho dù thực phẩm đó là nguyên liệu thô hay được xử lý nhiệt hay đóng gói, thì thực phẩm đó phải được coi là TCS cho đến khi các nghiên cứu về tiềm chủng hoặc một số bằng chứng có thể chấp nhận khác cho thấy thực phẩm đó có phải là thực phẩm TCS hay không. Bộ luật Thực phẩm yêu cầu cơ quan quản lý phải có yêu cầu khác biệt với bằng chứng rằng thực phẩm không yêu cầu kiểm soát thời gian/nhiệt độ để đảm bảo an toàn.

Khi "Đánh giá sản phẩm" được nêu trong Bảng A hoặc Bảng B, thì có thể thực hiện nghiên cứu thử thách để xác định thời hạn sử dụng của sản phẩm hoặc thời gian sản phẩm có thể được duy trì ở nhiệt độ môi trường. Các tài liệu đã được phát triển thông qua Ủy ban Đánh giá Sản phẩm của Hội nghị Bảo vệ Thực phẩm (CFP) để hỗ trợ các nhà điều hành và cơ quan quản lý cùng với Ủy ban Cố vấn Quốc gia về Các Thông số Tiêu chí Vi sinh đối với Thực phẩm (NACMCF) để Xác định Quy trình Nghiên cứu Thử thách/Đóng Gói Cây truyền. Những tài liệu này bao gồm Tài liệu Hướng dẫn về Sử dụng Thông số NACMCF cho các Quy trình Nghiên cứu Thách thức dành cho Cơ quan Quản lý và Nhà điều hành Thực phẩm Bán lẻ, Danh sách Kiểm tra cho Nghiên cứu Thách thức Cơ sở Bán lẻ và Bảng tính Thử nghiệm Thách thức để Xác định Độ ổn định Vi sinh của Công thức. Bạn có thể tìm thấy những tài liệu này trên trang web của CFP <http://www.foodprotect.org/guides-documents/using-nacmcfparameters-for-challenge-study-protocols-for-retail-food-operators-and-regulators/>

Định nghĩa của Bộ luật Thực phẩm chỉ định một số loại thực phẩm thực vật sống là thực phẩm TCS vì chúng đã được chứng minh là hỗ trợ sự phát triển của mầm bệnh từ thực phẩm khi không có

lack intrinsic factors that would inhibit pathogen growth. Unless product assessment shows otherwise, these designations are supported by Tables A and B. For example: For cut cantaloupe (pH 6.2-7.1, $a_w > 0.99$, not heat-treated), fresh sprouts (pH > 6.5 , $a_w > 0.99$, not heat-treated), and cut tomatoes (pH 4.23 – 5.04, $a_w > 0.99$, not heat-treated), Table B indicates that they are considered TCS Foods unless a product assessment shows otherwise. Maintaining these products under the temperature control requirements prescribed in this code for TCS food will limit the growth of pathogens that may be present in or on the food and may help prevent foodborne illness.

If a facility adjusts the pH of a food using vinegar, lemon juice, or citric acid for purposes other than flavor enhancement, a variance is required under ¶ 3-502.11(C). A HACCP plan is required whether the food is a TCS food as in subparagraph 3-502.11 (C)(1) or not a TCS food, as in subparagraph 3-502.11(C)(2). A standardized recipe validated by lab testing for pH and a_w would be an appropriate part of the variance request with annual (or other frequency as specified by the regulatory authority) samples tested to verify compliance with the conditions of the variance.

More information can be found in the Institute of Food Technologists (IFT) Report, “Evaluation and Definition of Potentially Hazardous Foods” at <http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/SafePracticesforFoodProcesses/ucm094141.htm>

kiểm soát nhiệt độ và thiếu các yếu tố nội tại có thể ức chế sự phát triển của mầm bệnh. Trừ khi đánh giá sản phẩm cho thấy khác, các ký hiệu này được hỗ trợ bởi Bảng A và B. Ví dụ: Đối với dưa đỏ cắt miếng (pH 6,2-7,1, $a_w > 0,99$, không xử lý nhiệt), mầm tươi (pH $> 6,5$, $a_w > 0,99$, không xử lý nhiệt) và cà chua cắt miếng (pH 4,23 – 5,04, $a_w > 0,99$, không xử lý nhiệt), Bảng B chỉ ra rằng chúng được coi là Thực phẩm TCS trừ khi đánh giá sản phẩm cho thấy khác. Duy trì các sản phẩm này theo các yêu cầu kiểm soát nhiệt độ được quy định trong quy tắc này đối với thực phẩm TCS sẽ hạn chế sự phát triển của mầm bệnh có thể có trong hoặc trên thực phẩm và có thể giúp ngăn ngừa bệnh do thực phẩm gây ra.

Nếu một cơ sở điều chỉnh độ pH của thực phẩm bằng cách sử dụng giấm, nước cốt chanh hoặc axit xitric cho các mục đích khác ngoài việc tăng hương vị, thì cần có sự khác biệt theo ¶ 3-502.11(C). Cần có kế hoạch HACCP cho dù thực phẩm là thực phẩm TCS như trong tiêu đoạn 3-502.11 (C)(1) hay không phải là thực phẩm TCS, như trong tiêu đoạn 3-502.11(C)(2). Một công thức tiêu chuẩn được xác thực bằng thử nghiệm trong phòng thí nghiệm về pH và a_w sẽ là một phần thích hợp của yêu cầu về phương sai với các mẫu hàng năm (hoặc tần suất khác theo quy định của cơ quan quản lý) được kiểm tra để xác minh việc tuân thủ các điều kiện của phương sai.

Bạn có thể tìm thêm thông tin trong Báo cáo của Viện Công nghệ Thực phẩm (IFT), “Đánh giá và Định nghĩa Thực phẩm Có Khả năng gây ra Mối Nguy” tại <http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/SafePracticesforFoodProcesses/ucm094141.htm>

Instructions for using the following Decision Tree and Table A and Table B:

1. Does the operator want to hold the food without using time or temperature control?

Hướng dẫn sử dụng Cây quyết định và Bảng A, Bảng B sau:

1. Người vận hành có muốn giữ thực phẩm mà không áp dụng kiểm soát thời gian hoặc nhiệt độ không?

a. No – Continue holding the food at $\leq 5^{\circ}\text{C}$ (41°F) or $\geq 57^{\circ}\text{C}$ (135°F) for safety and/or quality.

b. Yes – Continue using the decision tree to identify which table to use to determine whether time/temperature control for safety (TCS) is required.

2. Is the food heat-treated?

a. No – The food is either raw, partially cooked (not cooked to the temperature specified in section 3-401.11 of the Food Code) or treated with some other method other than heat. Proceed to step #3.

b. Yes – If the food is heat-treated to the required temperature for that food as specified under section 3-401.11 of the Food Code, vegetative cells will be destroyed although spores will survive. Proceed to step #4.

3. Is the food treated using some other method?

a. No – The food is raw or has only received a partial cook allowing vegetative cells and spores to survive. Proceed to step #6.

b. Yes – If a method other than heat is used to destroy pathogens such as irradiation, high pressure processing, pulsed light, ultrasound, inductive heating, or ozonation, the effectiveness of the process needs to be validated by inoculation studies or other means. Proceed to step #5.

4. Is it packaged to prevent re-contamination?

a. No – Re-contamination of the product can occur after heat treatment because it is not packaged. Proceed to step #6.

b. Yes – If the food is packaged immediately after heat treatment to prevent re-contamination, higher ranges of pH and/or a_w can be tolerated because spore-forming bacteria are the only microbial hazard. Proceed to step #7.

5. Further product assessment or vendor documentation required.

a. The vendor of this product may be able to supply documentation that inoculation studies indicate the food can be safely

a. Không – Tiếp tục giữ thực phẩm ở $\leq 5^{\circ}\text{C}$ (41°F) hoặc $\geq 57^{\circ}\text{C}$ (135°F) để đảm bảo an toàn và/hoặc chất lượng.

b. Có – Tiếp tục sử dụng cây quyết định để xác định bảng nào sẽ sử dụng để xác định xem có cần kiểm soát thời gian/nhiệt độ để đảm bảo an toàn (TCS) hay không.

2. Thực phẩm có được xử lý nhiệt không?

a. Không – Thực phẩm còn sống, chưa được nấu chín một phần (không được nấu ở nhiệt độ quy định trong phần 3-401.11 của Bộ luật Thực phẩm) hoặc được xử lý bằng một số phương pháp khác ngoài nhiệt. Tiến hành bước #3.

b. Có – Nếu thực phẩm được xử lý nhiệt đến nhiệt độ cần thiết đối với thực phẩm đó như được quy định trong mục 3-401.11 của Bộ luật Thực phẩm, các tế bào sinh dưỡng sẽ bị phá hủy mặc dù các bào tử vẫn tồn tại. Tiến hành bước #4.

3. Thực phẩm có được xử lý bằng phương pháp nào khác không?

a. Không – Thực phẩm còn sống hoặc mới chỉ được nấu chín một phần cho phép các tế bào sinh dưỡng và bào tử tồn tại. Tiến hành bước #6.

b. Có – Nếu một phương pháp khác ngoài nhiệt được sử dụng để tiêu diệt mầm bệnh chẳng hạn như chiếu xạ, xử lý áp suất cao, ánh sáng xung, siêu âm, gia nhiệt cảm ứng hoặc ozon hóa, hiệu quả của quy trình cần được xác nhận bằng các nghiên cứu tiêm chủng hoặc các phương tiện khác. Tiến hành bước #5.

4. Nó có được đóng gói để tránh tái nhiễm không?

a. Không – Sản phẩm có thể bị tái nhiễm bản sau khi xử lý nhiệt vì sản phẩm không được đóng gói. Tiến hành bước #6.

b. Có – Nếu thực phẩm được đóng gói ngay sau khi xử lý nhiệt để tránh tái nhiễm bản, phạm vi pH và/hoặc a_w cao hơn có thể được chấp nhận vì vi khuẩn hình thành bào tử là mối nguy vi khuẩn duy nhất. Tiến hành bước #7.

5. Cần đánh giá thêm sản phẩm hoặc tài liệu của nhà cung cấp.

a. Nhà cung cấp sản phẩm này có thể cung cấp tài liệu chứng minh rằng các nghiên cứu tiêm chủng cho thấy thực

held without time/temperature control for safety.

b. Food prepared or processed using new technologies may be held without time/temperature control provided the effectiveness of the use of such technologies is based on a validated inoculation study.

6. Using the food's known pH and/or a_w values, position the food in the appropriate table.

a. Choose the column under "pH values" that contains the pH value of the food in question.

b. Choose the row under " a_w values" that contains the a_w value of the food in question.

c. Note where the row and column intersect to identify whether the food is "non-TCS food" and therefore does not require time/temperature control, or whether further product assessment (PA) is required. Other factors such as redox potential, competitive microorganisms, salt content, or processing methods may allow the product to be held without time/temperature control but an inoculation study is required.

7. Use **Table A** for foods that are heat-treated and packaged **OR** use **Table B** for foods that are not heat-treated or heat-treated but not packaged.

8. Determine if the item is non-TCS or needs further product assessment (PA).

1-201.10(B) Decision Tree #1 – Using pH, a_w , or the Interaction of pH and a_w to Determine if a Food Requires Time/Temperature Control for Safety

phẩm có thể được bảo quản an toàn mà không cần kiểm soát thời gian/nhiệt độ để đảm bảo an toàn.

b. Thực phẩm được chuẩn bị hoặc chế biến bằng công nghệ mới có thể được bảo quản mà không cần kiểm soát thời gian/nhiệt độ với điều kiện là hiệu quả của việc sử dụng các công nghệ đó dựa trên một nghiên cứu tiêm chủng đã được kiểm chứng.

6. Sử dụng các giá trị pH và/hoặc a_w đã biết của thực phẩm, xếp thực phẩm vào bảng thích hợp.

a. Chọn cột bên dưới "giá trị pH" có chứa giá trị pH của thực phẩm được đề cập.

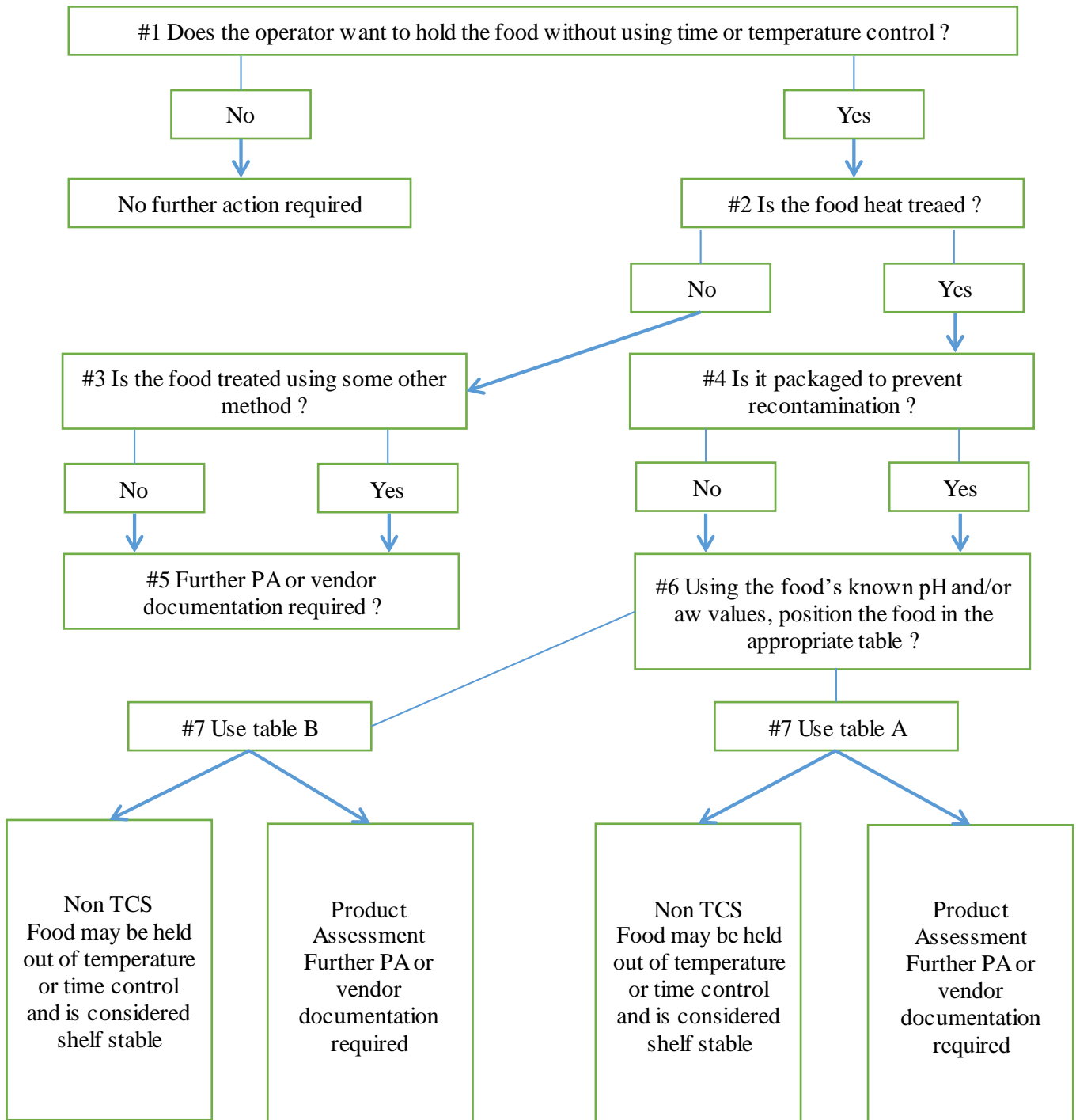
b. Chọn hàng bên dưới "giá trị a_w " có chứa giá trị a_w của thực phẩm được đề cập.

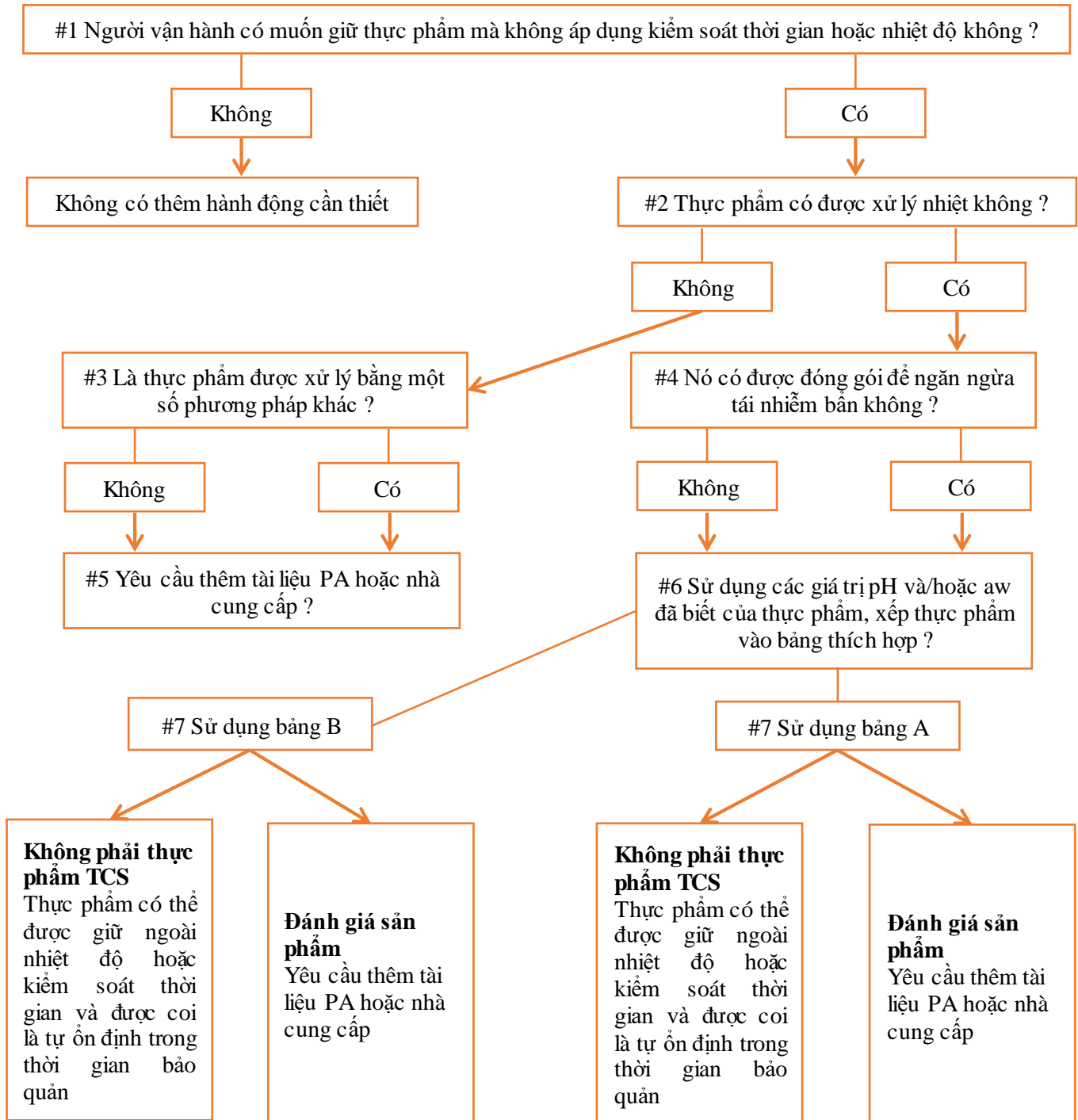
c. Lưu ý nơi hàng và cột giao nhau để xác định xem thực phẩm có phải là "thực phẩm không phải TCS" và do đó không yêu cầu kiểm soát thời gian/nhiệt độ hay không hoặc có cần đánh giá thêm sản phẩm (PA) hay không. Các yếu tố khác như khả năng oxy hóa khử, vi sinh vật cạnh tranh, hàm lượng muối hoặc phương pháp chế biến có thể cho phép bảo quản sản phẩm mà không cần kiểm soát thời gian/nhiệt độ nhưng cần phải tiến hành nghiên cứu cây.

7. Sử dụng Bảng A cho thực phẩm được xử lý nhiệt và đóng gói HOẶC sử dụng Bảng B cho thực phẩm không được xử lý nhiệt hoặc xử lý nhiệt nhưng không đóng gói.

8. Xác định xem mặt hàng đó không phải là TCS hay cần đánh giá thêm sản phẩm (PA).

1-201.10(B) Cây Quyết định #1 – Sử dụng pH, a_w hoặc Tương tác giữa pH và a_w để Xác định xem Thực phẩm có Cần Kiểm soát Thời gian/Nhiệt độ để Đảm bảo An toàn hay không





1-201.10(B) – Table A and Table B Table A. Interaction of pH and A_w for control of spores in FOOD heat-treated to destroy vegetative cells and subsequently PACKAGED	1-201.10(B) – Bảng A và Bảng B Bảng A. Tương tác của pH và a_w để kiểm soát bào tử trong THỰC PHẨM được xử lý nhiệt để tiêu diệt tế bào sinh dưỡng và sau đó được ĐÓNG GÓI
---	--

Aw VALUES	PH: 4.6 OR LESS	PH: > 4.6 - 5.6	PH: > 5.6
≤ 0.92	non-TCS food*	non-TCS food	non-TCS food
> 0.92 - 0.95	non-TCS food	non-TCS food	PA**
> 0.95	non-TCS food	PA	PA
* TCS food means Time/Temperature Control for Safety food		* Thực phẩm TCS có nghĩa là Kiểm soát thời gian/nhiệt độ cho thực phẩm an toàn	
** PA means Product Assessment required		** PA có nghĩa là Yêu cầu đánh giá sản phẩm	

Table B. Interaction of pH and A_w for control of vegetative cells and spores in FOOD not heat-treated or heat-treated but not PACKAGED	Bảng B. Tương tác của pH và a_w để kiểm soát tế bào sinh dưỡng và bào tử trong THỰC PHẨM không được xử lý nhiệt hoặc xử lý nhiệt nhưng chưa ĐÓNG GÓI
---	--

Aw VALUES	PH: < 4.2	PH: 4.2 - 4.6	PH: > 4.6 - 5.0	PH: > 5.0
< 0.88	non-TCS food*	non-TCS food	non-TCS food	non-TCS food
0.88 – 0.90	non-TCS food	non-TCS food	non-TCS food	PA**
> 0.90 – 0.92	non-TCS food	non-TCS food	PA	PA
> 0.92	non-TCS food	PA	PA	PA

Tobacco Product. “Tobacco product” has the meaning stated in the Federal Food, Drug and Cosmetic Act § 201(rr). (rr)(1) The term "tobacco product" means any product made or derived from tobacco, or containing nicotine from any source, that is intended for human consumption, including any component, part, or accessory of a tobacco product (except for raw materials other than tobacco used in manufacturing a component, part, or accessory of a tobacco product). (2) The term "tobacco product" does not mean an article that is a drug under subsection (g)(1), a device under subsection (h), or a combination product described in section 353(g) of this title. (3) The products described in paragraph (2) shall be subject to subchapter V of this chapter.	Sản phẩm Thuốc lá. “Sản phẩm thuốc lá” có nghĩa được nêu trong Đạo luật Thực phẩm, Dược phẩm và Mỹ phẩm Liên bang § 201(rr). (rr)(1) Thuật ngữ "sản phẩm thuốc lá" có nghĩa là bất kỳ sản phẩm nào được sản xuất hoặc chiết xuất từ thuốc lá, hoặc có chứa nicotin từ bất kỳ nguồn nào, dành cho người tiêu dùng, bao gồm bất kỳ thành phần, bộ phận hoặc phụ kiện nào của sản phẩm thuốc lá (ngoại trừ nguyên liệu thô không phải là thuốc lá được sử dụng để sản xuất một bộ phận, bộ phận hoặc phụ kiện của sản phẩm thuốc lá). (2) Thuật ngữ "sản phẩm thuốc lá" không có nghĩa là mặt hàng là thuốc theo tiểu mục (g)(1), thiết bị theo tiểu mục (h) hoặc sản phẩm kết hợp được mô tả trong mục 353(g) của tiêu đề này. (3) Các sản phẩm được mô tả trong đoạn (2) phải tuân theo tiểu chương V của chương này.
---	---

(4) A tobacco product shall not be marketed in combination with any other article or product regulated under this chapter (including a drug, biologic, food, cosmetic, medical device, or a dietary supplement).

(5) The term "tobacco product" does not mean an article that is a food under paragraph (f), if such article contains no nicotine, or no more than trace amounts of naturally occurring nicotine.

Tobacco products include, among other products, Electronic Nicotine Delivery System (ENDS) products, such as vapes, vaporizers, vape pens, hookah pens, electronic cigarettes (e-cigarettes or e-cigs), e-cigars and e-pipes; cigarettes; cigarette tobacco products; roll-your-own tobacco products; smokeless tobacco products; cigars; pipe tobacco products; waterpipe tobacco products; and heated tobacco products. Note that this is not an exhaustive list of tobacco products.

(4) Một sản phẩm thuốc lá sẽ không được bán trên thị trường kết hợp với bất kỳ vật phẩm hoặc sản phẩm nào khác được điều chỉnh theo chương này (bao gồm thuốc, chế phẩm sinh học, thực phẩm, mỹ phẩm, thiết bị y tế hoặc thực phẩm bổ sung).

(5) Thuật ngữ "sản phẩm thuốc lá" không có nghĩa là một mặt hàng là thực phẩm theo đoạn (f), nếu mặt hàng đó không chứa nicotin, hoặc không nhiều hơn một lượng nhỏ nicotin tự nhiên.

Các sản phẩm thuốc lá bao gồm, trong số các sản phẩm khác, các sản phẩm của Hệ thống Phân phối Nicotine Điện tử (ENDS), chẳng hạn như thuốc lá điện tử, bình hóa hơi, bút vape, bút hookah, thuốc lá điện tử (thuốc lá điện tử hoặc thuốc lá điện tử), xì gà điện tử và tẩu điện tử; thuốc lá; sản phẩm thuốc lá điều; các sản phẩm thuốc lá cuộn của riêng bạn; sản phẩm thuốc lá không khói; xì gà; sản phẩm thuốc lá; sản phẩm thuốc lá; và các sản phẩm thuốc lá được xử lý nhiệt. Lưu ý rằng đây không phải là danh sách đầy đủ các sản phẩm thuốc lá.

Chapter 2 Management and Personnel

Chương 2 Quản lý và Nhân sự

Responsibility

2-101.11 Assignment.

Designation of a person in charge during all hours of operations ensures the continuous presence of someone who is responsible for monitoring and managing all food establishment operations and who is authorized to take actions to ensure that the Code's objectives are fulfilled. During the day-to-day operation of a food establishment, a person who is immediately available and knowledgeable in both operational and Code requirements is needed to respond to questions and concerns and to resolve problems.

In cases where a food establishment has several departments on the premises (e.g., a grocery store with deli, seafood, and produce departments) and the regulatory authority has permitted those departments individually as separate food

Trách nhiệm

2-101.11 Nhiệm vụ.

Việc chỉ định người phụ trách trong tất cả các giờ hoạt động đảm bảo sự hiện diện liên tục của người chịu trách nhiệm giám sát và quản lý tất cả các hoạt động của cơ sở thực phẩm và người được ủy quyền thực hiện các hành động để đảm bảo rằng các mục tiêu của Quy tắc được hoàn thành. Trong quá trình vận hành hàng ngày của cơ sở thực phẩm, cần có một người luôn sẵn sàng và có kiến thức về cả các yêu cầu vận hành và Quy tắc để trả lời các câu hỏi và mối quan tâm cũng như giải quyết các vấn đề.

Trong trường hợp một cơ sở thực phẩm có nhiều bộ phận tại cơ sở (ví dụ: cửa hàng tạp hóa có các bộ phận bán đồ nguội, hải sản và nông sản) và cơ quan quản lý đã cho phép các bộ phận đó hoạt động riêng lẻ như các cơ sở thực phẩm

establishments, it may be unnecessary from a food safety standpoint to staff each department with a separate Person in Charge during periods when food is not being prepared, packaged or served. While activities such as moving food products from a refrigerated display case to the walk-in refrigerator, cleaning the floors, or doing inventory when the department is not busy, do take place during these times, a designated Person in Charge for multiple departments or the entire facility can oversee these operations and be ready to take corrective actions if necessary.

The concept of an unmanned food establishment that is typically located in an office building or restricted break area is a recent innovation. While a wide variety of food items may be provided, these operations are intended to offer packaged TCS and nonTCS food products that are displayed via refrigeration units, food racks, baskets and/or countertop display units. There are a number of state and local agencies that mandate the permit holder be the person in charge or designate a person in charge present at the food establishment during all hours of operation. It is appropriate for State and local agencies, by way of codes and ordinances or by policy to establish criteria for what types of permitted establishments could be exempt from designating a person in charge present at all times during operation. Factors to consider when establishing such criteria include:

- Types of food served or offered
- Public access to the food establishment
- Cleaning frequency of equipment and food contact surfaces
- Surveillance operations
- Types of cold and hot holding equipment
- Contact information for management personnel of the food establishment

Regulatory Agencies are encouraged to review guidance issued thru the

riêng biệt, thì có thể không cần thiết theo quan điểm an toàn thực phẩm bố trí nhân viên cho mỗi bộ phận với một Người Phụ trách riêng trong thời gian thực phẩm không được chuẩn bị, đóng gói hoặc phục vụ. Trong khi các hoạt động như di chuyển các sản phẩm thực phẩm từ tủ lạnh trưng bày được làm lạnh sang tủ lạnh không cửa ngăn, lau sàn nhà hoặc kiểm kê khi bộ phận không bận rộn, diễn ra trong thời gian này, Người chịu trách nhiệm được chỉ định cho nhiều bộ phận hoặc toàn bộ cơ sở có thể giám sát các hoạt động này và sẵn sàng thực hiện các hành động khắc phục nếu cần.

Khái niệm về cơ sở thực phẩm không người điều hành thường nằm trong tòa nhà văn phòng hoặc khu vực nghỉ giải lao hạn chế là một sự đổi mới gần đây. Mặc dù có thể cung cấp nhiều loại thực phẩm, các hoạt động này nhằm cung cấp các sản phẩm thực phẩm TCS và không TCS đóng gói được trưng bày qua các thiết bị làm lạnh, giá đựng thực phẩm, giỏ và/hoặc thiết bị trưng bày trên bàn. Có một số cơ quan tiểu bang và địa phương yêu cầu người được cấp giấy phép phải là người phụ trách hoặc chỉ định người phụ trách có mặt tại cơ sở thực phẩm trong tất cả các giờ hoạt động. Việc các cơ quan Tiểu bang và địa phương, bằng các bộ luật và pháp lệnh hoặc bằng chính sách, thiết lập các tiêu chí cho những loại cơ sở được phép nào có thể được miễn chỉ định người phụ trách luôn có mặt trong suốt quá trình hoạt động là phù hợp. Các yếu tố cần xem xét khi thiết lập các tiêu chí như vậy bao gồm:

- Các loại thức ăn được phục vụ hoặc cung cấp
- Công chúng tiếp cận cơ sở thực phẩm
- Tần suất vệ sinh thiết bị và bề mặt tiếp xúc với thực phẩm
- Hoạt động giám sát
- Các loại thiết bị giữ nóng, lạnh
- Thông tin liên lạc của nhân viên quản lý cơ sở thực phẩm

Các cơ quan quản lý được khuyến khích xem xét hướng dẫn được ban hành thông

Conference for Food Protection (CFP) that addresses unmanned food establishments. The CFP posted Unattended Food Establishment Guidance Document can be found at the following link:

(<http://www.foodprotect.org/media/site/guidance-document-for-unattended-food-establishments.pdf>)

Knowledge

2-102.11 Demonstration.

The designated person in charge who is knowledgeable about foodborne disease prevention, Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) principles, and Code requirements is prepared to recognize conditions that may contribute to foodborne illness or that otherwise fail to comply with Code requirements, and to take appropriate preventive and corrective actions.

There are many ways in which the person in charge can demonstrate competency. Many aspects of the food operation itself will reflect the competency of that person. A dialogue with the person in charge during the inspection process will also reveal whether or not that person is enabled by a clear understanding of the Code and its public health principles to follow sound food safety practices and to produce foods that are safe, wholesome, unadulterated, and accurately represented. The Food Code does not require reporting of uninfected cuts or reporting of covered, protected infected cuts/lesions/boils since no bare hand contact with ready-to-eat (RTE) food is a Code requirement.

2-102.12 Certified Food Protection Manager

The increasing complexity of the food industry, the improved ability to identify/trace foodborne outbreaks and other economic, staffing, cultural and behavioral challenges make it imperative that food protection managers know and

qua Hội nghị Bảo vệ Thực phẩm (CFP) đề cập đến các cơ sở thực phẩm không người lái. Bạn có thể tìm thấy Tài liệu Hướng dẫn Cơ sở Thực phẩm Không giám sát đã đăng CFP tại liên kết sau:

(<http://www.foodprotect.org/media/site/guidance-document-for-unattended-food-establishments.pdf>)

Nhận thức

2-102.11 Tổ chức cuộc họp.

Người phụ được chỉ định là người có hiểu biết về phòng ngừa bệnh do thực phẩm, các nguyên tắc Phân tích mối nguy và Điểm kiểm soát tới hạn (HACCP) và các yêu cầu của Bộ luật được chuẩn bị để nhận biết các điều kiện có thể góp phần gây ra bệnh do thực phẩm hoặc không tuân thủ các yêu cầu của Bộ luật, và để thực hiện các hành động phòng ngừa và khắc phục thích hợp.

Có nhiều cách để người phụ trách có thể chứng tỏ năng lực. Bản thân nhiều khía cạnh của hoạt động thực phẩm sẽ phản ánh năng lực của người đó. Cuộc đối thoại với người phụ trách trong quá trình kiểm tra cũng sẽ tiết lộ liệu người đó có hiểu biết rõ ràng về Quy tắc và các nguyên tắc y tế công cộng của nó để tuân theo các biện pháp thực hành an toàn thực phẩm hợp lý và sản xuất thực phẩm an toàn, lành mạnh, không tạp nhiễm, và được trình bày chính xác.

Bộ luật Thực phẩm không yêu cầu báo cáo các vết cắt không bị nhiễm trùng hoặc báo cáo các vết cắt/vết thương/nhọt bị nhiễm trùng được che phủ, bảo vệ vì không tiếp xúc bằng tay trần với thực phẩm ăn liền (RTE) là một yêu cầu của Bộ luật.

2-102.12 Người quản lý bảo vệ thực phẩm được chứng nhận

Sự phức tạp ngày càng tăng của ngành công nghiệp thực phẩm, khả năng xác định/theo dõi các đợt bùng phát do thực phẩm được cải thiện và các thách thức kinh tế, nhân sự, văn hóa và hành vi khác khiến các nhà quản lý bảo vệ thực phẩm phải biết và kiểm soát các yếu tố rủi ro ảnh hưởng đến sự an toàn của thực phẩm

control the risk factors that impact the safety of the food they sell or serve. Food protection managers have an important role in formulating policies, verifying food employees carry out these policies, and communicating with these same employees to give information about recommended practices to reduce the risk of foodborne illness. A Centers for Disease Control and Prevention Environmental Health Specialist-Network (EHS-Net) study suggests that the presence of a certified food protection manager reduces the risk for a foodborne outbreak for an establishment and was a distinguishing factor between restaurants that experienced a foodborne illness outbreak and those that had not.

FDA's Retail Food Risk Factor Studies suggest that the presence of a certified manager has a positive correlation with more effective control of certain risk factors, such as poor personal hygiene, in different facility types.

There are a number of state and local agencies that currently mandate food protection manager certification. It is appropriate for State and local agencies, by way of codes and ordinances or by policy to establish criteria for what types of permitted establishments could be exempt from the mandatory manager certification requirement and for determining the conditions under which the minimum number of certified food protection managers must be some number greater than one.

Factors to consider when establishing such criteria include:

- The size and scope of the operation;
- The hours of operation;
- The types of foods sold or served;
- The extent to which food is prepared on site;
- The number of staff,

họ bán hoặc phục vụ. Các nhà quản lý bảo vệ thực phẩm có vai trò quan trọng trong việc xây dựng chính sách, xác minh nhân viên thực phẩm thực hiện các chính sách này và trao đổi với chính những nhân viên này để cung cấp thông tin về các biện pháp thực hành được khuyến nghị nhằm giảm nguy cơ mắc bệnh do thực phẩm. Nghiên cứu của Mạng lưới Chuyên gia Y tế Môi trường (EHS-Net) của Trung tâm Kiểm soát và Phòng ngừa Dịch bệnh (EHS-Net) cho thấy rằng sự hiện diện của người quản lý bảo vệ thực phẩm được chứng nhận sẽ làm giảm nguy cơ bùng phát dịch bệnh do thực phẩm đối với một cơ sở và là yếu tố phân biệt giữa các nhà hàng gặp phải bệnh do thực phẩm, đã bùng phát và những trường hợp chưa bùng phát.

Nghiên cứu về yếu tố rủi ro thực phẩm bán lẻ của FDA cho thấy rằng sự hiện diện của người quản lý được chứng nhận có mối tương quan tích cực với việc kiểm soát hiệu quả hơn các yếu tố rủi ro nhất định, chẳng hạn như vệ sinh cá nhân kém, ở các loại cơ sở khác nhau.

Hiện có một số cơ quan tiểu bang và địa phương bắt buộc phải cấp chứng chỉ quản lý bảo vệ thực phẩm. Điều phù hợp là các cơ quan Tiểu bang và địa phương, bằng các quy tắc, pháp lệnh hoặc bằng chính sách, có thể thiết lập các tiêu chí cho loại cơ sở được phép nào có thể được miễn yêu cầu chứng nhận người quản lý bắt buộc và để xác định các điều kiện theo đó số lượng cơ sở bảo vệ thực phẩm được chứng nhận tối thiểu người quản lý phải có số lượng lớn hơn một.

Các yếu tố cần xem xét khi thiết lập các tiêu chí đó bao gồm:

- Quy mô và phạm vi hoạt động;
- Giờ hoạt động;
- Các loại thực phẩm được bán hoặc phục vụ;
- Mức độ chuẩn bị thức ăn tại chỗ;
- Số lượng nhân viên,
- Loại dân số được phục vụ, ví dụ: rất dễ bị ảnh hưởng hay không; Và

- Type of population served, e.g. highly susceptible or not; and
- The number of meals served.

2-102.20 Food Protection Manager Certification.

Many food protection manager certification programs have shared a desire to have the food manager certificates they issue universally recognized and accepted by others – especially by the increasing number of regulatory authorities that require food manager certification.

Needed has been a mechanism for regulatory authorities to use in determining which certificates should be considered credible based on which certificate issuing programs meet sound organizational and certification procedures and use defensible processes in their test development and administration.

After a multi-year effort involving a diversity of stakeholder groups, the Conference for Food Protection (CFP) completed work on its *Standards for Accreditation of Food Protection Manager Certification Programs* found at:

<http://www.foodprotect.org/food-protection-manager-certification/>. In 2002 the Conference entered into a cooperative agreement with the American National Standards Institute (ANSI) to provide independent third-party evaluation and accreditation of certification bodies determined to be in conformance with these Conference standards. ANSI published its first listing of accredited certifiers in 2003.

The Acting Commissioner of the Food and Drug Administration, in his address before the 2004 biennial meeting of the Conference for Food Protection, commended this Conference achievement and encouraged universal acceptance based on the CFP/ANSI accreditation program.

Distributed at this meeting was the following letter addressed to the

- Số bữa ăn được phục vụ.

2-102.20 Chứng nhận quản lý bảo vệ thực phẩm.

Nhiều chương trình chứng nhận người quản lý bảo vệ thực phẩm đã chia sẻ mong muốn có được chứng chỉ quản lý thực phẩm mà họ cấp được những người khác công nhận và chấp nhận trên toàn cầu - đặc biệt là do ngày càng có nhiều cơ quan quản lý yêu cầu chứng nhận người quản lý thực phẩm.

Cần có một cơ chế để các cơ quan quản lý sử dụng để xác định chứng chỉ nào được coi là đáng tin cậy dựa trên việc chương trình cấp chứng chỉ nào đáp ứng các thủ tục tổ chức và chứng nhận hợp lý cũng như sử dụng các quy trình có thể bảo vệ được trong quá trình phát triển và quản lý thử nghiệm của họ.

Sau nỗ lực kéo dài nhiều năm với sự tham gia của nhiều nhóm bên liên quan, Hội nghị Bảo vệ Thực phẩm (CFP) đã hoàn thành công việc về Tiêu chuẩn Chứng nhận Chương trình Chứng nhận Người quản lý Bảo vệ Thực phẩm được tìm thấy tại:

<http://www.foodprotect.org/food-protection-manager-certification/>. Năm 2002, Hội nghị đã ký một thỏa thuận hợp tác với Viện Tiêu chuẩn Quốc gia Hoa Kỳ (ANSI) để cung cấp sự đánh giá và công nhận độc lập của bên thứ ba đối với các tổ chức chứng nhận được xác định là phù hợp với các tiêu chuẩn này của Hội nghị. ANSI công bố danh sách các nhà chứng nhận được công nhận đầu tiên vào năm 2003.

Quyền Ủy viên Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm, trong bài phát biểu trước cuộc họp hai năm một lần năm 2004 của Hội nghị Bảo vệ Thực phẩm, đã khen ngợi thành tựu của Hội nghị này và khuyến khích sự chấp nhận rộng rãi dựa trên chương trình chứng nhận CFP/ANSI.

Được phân phát tại cuộc họp này là bức thư sau đây gửi tới Chủ tịch Hội nghị và được ký bởi Giám đốc Trung tâm An toàn Thực phẩm và Dinh dưỡng Ứng

Conference Chair and signed by the Director of FDA's Center for Food Safety and Applied Nutrition. The letter puts forth the Agency's basis for its support of universal acceptance of food protection manager certifications.

"The 2004 biennial meeting of the **Conference for Food Protection** is a fitting occasion for FDA's Center for Food Safety and Applied Nutrition to commend the Conference for its significant achievements in support of State and local food safety programs.

The FDA in a Memorandum of Understanding recognizes the Conference for Food Protection as a voluntary national organization qualified to develop standards to promote food protection. Conference recommendations contribute to improvements in the model FDA Food Code and help jurisdictions justify, adopt and implement its provisions.

Conference mechanisms involving active participation by representatives of diverse stakeholder groups produce consensus standards of the highest quality. An excellent example is the Conference's **Standards for Accreditation of Food Protection Manager Certification Programs**, and its announcement of the new on-line listing of accredited certifiers of industry food protection managers. Many years in their development, these Conference standards identify the essential components necessary for a credible certification program. Components cover a wide range of requirements such as detailed criteria for exam development and administration, and responsibilities of the certification organization to candidates and the public. FDA applauds the Conference for this significant achievement, and encourages agencies at all levels of government to accept certificates issued by listed certifiers as meeting their jurisdictions' food safety knowledge and certification requirements. The American National Standards Institute (ANSI) has

dụng của FDA. Bức thư đưa ra cơ sở của Cơ quan để hỗ trợ việc chấp nhận phổ biến các chứng chỉ quản lý bảo vệ thực phẩm.

"Cuộc họp hai năm một lần năm 2004 của Hội nghị Bảo vệ Thực phẩm là dịp thích hợp để Trung tâm An toàn Thực phẩm và Dinh dưỡng Ứng dụng của FDA khen ngợi Hội nghị vì những thành tựu quan trọng trong việc hỗ trợ các chương trình an toàn thực phẩm của Tiểu bang và địa phương.

FDA trong Biên bản ghi nhớ công nhận Hội nghị Bảo vệ Thực phẩm là một tổ chức quốc gia tự nguyện đủ điều kiện để phát triển các tiêu chuẩn nhằm thúc đẩy bảo vệ thực phẩm. Các khuyến nghị của hội nghị góp phần cải thiện mô hình Bộ luật Thực phẩm của FDA và giúp các khu vực pháp lý biện minh, áp dụng và thực hiện các điều khoản của nó.

Cơ chế hội nghị có sự tham gia tích cực của đại diện các nhóm bên liên quan khác nhau tạo ra các tiêu chuẩn đồng thuận có chất lượng cao nhất. Một ví dụ điển hình là Tiêu chuẩn của Hội nghị về Chứng nhận Chương trình Chứng nhận Người quản lý Bảo vệ Thực phẩm và thông báo về danh sách trực tuyến mới của những người chứng nhận được công nhận của các nhà quản lý bảo vệ thực phẩm trong ngành. Trải qua nhiều năm phát triển, các tiêu chuẩn của Hội nghị này xác định các thành phần thiết yếu cần thiết cho một chương trình chứng nhận đáng tin cậy. Các thành phần bao gồm nhiều yêu cầu như tiêu chí chi tiết để phát triển và quản lý kỳ thi cũng như trách nhiệm của tổ chức chứng nhận đối với thí sinh và công chúng.

FDA hoan nghênh Hội nghị về thành tựu quan trọng này và khuyến khích các cơ quan ở tất cả các cấp chính quyền chấp nhận chứng chỉ do các nhà chứng nhận được liệt kê cấp vì đáp ứng các yêu cầu về kiến thức và chứng nhận về an toàn thực phẩm tại khu vực pháp lý của họ. Viện Tiêu chuẩn Quốc gia Hoa Kỳ (ANSI) đã đánh giá độc lập các chương trình chứng nhận này theo thỏa thuận với

independently evaluated these certification programs under an agreement with the Conference for Food Protection. Governments and industry widely recognize and respect ANSI as an accrediting organization. ANSI has found certifiers it lists as accredited (<http://www.ansi.org/>) under “conformity assessment” – “personnel certification accreditation” to conform to the Conference’s **Standards for Accreditation of Food Protection Manager Certification Programs**.*

The Food Code states the person in charge of a food establishment is accountable for developing, carrying out, and enforcing procedures aimed at preventing food-borne illness. Section 2-102.11 states that one means by which a person in charge may demonstrate required knowledge of food safety is through certification as a food protection manager by passing an examination that is part of an accredited program.**

*The ANSI-CFP Accreditation Program list of accredited organizations utilizing the Conference for Food Protection (CFP) Standards may be viewed on-line by going to:

<https://www.ansica.org/wwwversion2/outside/ALLdirectoryListing.asp?menuID=8&prgID=8&status=4>

** Accredited program does not refer to training functions or educational programs

FDA encourages food regulatory authorities and others evaluating credentials for food protection managers to recognize the Conference for Food Protection/ANSI means of accrediting certification programs. This procedure provides a means for universal acceptance of individuals who successfully demonstrate knowledge of food safety. The procedure provides officials assurance that food safety certification is based on valid, reliable, and legally defensible criteria. In

Hội nghị Bảo vệ Thực phẩm. Các chính phủ và ngành công nghiệp công nhận và tôn trọng rộng rãi ANSI như một tổ chức công nhận. ANSI đã tìm thấy những người chứng nhận mà nó liệt kê là được công nhận (<http://www.ansi.org/>) trong phần “đánh giá sự phù hợp” – “chứng nhận chứng nhận nhân sự” để tuân thủ các Tiêu chuẩn của Hội nghị về Chứng nhận Chương trình Chứng nhận Người quản lý Bảo vệ Thực phẩm.*

Bộ luật Thực phẩm quy định người phụ trách cơ sở thực phẩm chịu trách nhiệm phát triển, thực hiện và thực thi các quy trình nhằm ngăn ngừa bệnh tật do thực phẩm gây ra. Mục 2-102.11 quy định rằng một phương tiện để người phụ trách có thể chứng minh kiến thức cần thiết về an toàn thực phẩm là thông qua chứng nhận là người quản lý bảo vệ thực phẩm bằng cách vượt qua kỳ thi nằm trong chương trình được công nhận.**

*Danh sách Chương trình Chứng nhận ANSI-CFP của các tổ chức được công nhận sử dụng Tiêu chuẩn của Hội nghị Bảo vệ Thực phẩm (CFP) có thể được xem trực tuyến bằng cách truy cập:

<https://www.ansica.org/wwwversion2/outside/ALLdirectoryListing.asp?menuID=8&prgID=8&status=4>

** Chương trình được công nhận không đề cập đến chức năng đào tạo hoặc chương trình giáo dục

FDA khuyến khích các cơ quan quản lý thực phẩm và những cơ quan khác đánh giá chứng chỉ dành cho các nhà quản lý bảo vệ thực phẩm để công nhận các phương tiện chứng nhận của Hội nghị Bảo vệ Thực phẩm/ANSI về các chương trình chứng nhận. Thủ tục này cung cấp một phương tiện để được chấp nhận rộng rãi đối với những cá nhân thể hiện thành công kiến thức về an toàn thực phẩm. Thủ tục này giúp các quan chức đảm bảo rằng chứng nhận an toàn thực phẩm dựa trên các tiêu chí hợp lệ, đáng tin cậy và có thể bảo vệ về mặt pháp lý. Ngoài ra, sự chấp nhận rộng rãi sẽ loại bỏ sự bất

addition, universal acceptance eliminates the inconvenience and unnecessary expense of repeating training and testing when managers work across jurisdictional boundaries.

FDA, along with State, local, tribal, and other Federal agencies and the food industry, share the responsibility for ensuring that our food supply is safe. It is anticipated that this new Conference for Food Protection/ANSI program will lead to enhanced consumer protection, improve the overall level of food safety, and be an important component of a seamless national food safety system.”

Duties

2-103.11 Person in Charge.

A primary responsibility of the person in charge is to ensure compliance with Code requirements. Any individual present in areas of a food establishment where food and food-contact items are exposed presents a potential contamination risk. By controlling who is allowed in those areas and when visits are scheduled and by assuring that all authorized persons in the establishment, such as delivery, maintenance and service personnel, and pest control operators, comply with the Code requirements, the person in charge establishes an important barrier to food contamination.

Tours of food preparation areas serve educational and promotional purposes; however, the timing of such visits is critical to food safety. Tours may disrupt standard or routine operational procedures, and the disruption could lead to unsafe food. By scheduling tours during nonpeak hours the opportunities for contamination are reduced.

tiện và chi phí không cần thiết của việc lặp lại đào tạo và kiểm tra khi các nhà quản lý làm việc xuyên qua các ranh giới pháp lý.

FDA, cùng với các cơ quan Tiểu bang, địa phương, bộ lạc và các cơ quan Liên bang khác cũng như ngành thực phẩm, chia sẻ trách nhiệm đảm bảo rằng nguồn cung cấp thực phẩm của chúng ta được an toàn. Người ta dự đoán rằng chương trình Hội nghị Bảo vệ Thực phẩm/ANSI mới này sẽ giúp tăng cường bảo vệ người tiêu dùng, cải thiện mức độ an toàn thực phẩm tổng thể và là một thành phần quan trọng của hệ thống an toàn thực phẩm quốc gia liền mạch.”

Nhiệm vụ

2-103.11 Người phụ trách.

Trách nhiệm chính của người phụ trách là đảm bảo tuân thủ các yêu cầu của Quy tắc. Bất kỳ cá nhân nào có mặt trong các khu vực của cơ sở thực phẩm nơi tiếp xúc với thực phẩm và các vật dụng tiếp xúc với thực phẩm đều có nguy cơ ô nhiễm tiềm ẩn. Bằng cách kiểm soát ai được phép vào những khu vực đó và khi nào các chuyến thăm được lên lịch và bằng cách đảm bảo rằng tất cả những người được ủy quyền trong cơ sở, chẳng hạn như nhân viên giao hàng, bảo trì và dịch vụ cũng như người vận hành kiểm soát sinh vật gây hại, đều tuân thủ các yêu cầu của Quy tắc, người phụ trách sẽ thiết lập một rào cản quan trọng đối với ô nhiễm thực phẩm.

Chuyến tham quan các khu vực chế biến thực phẩm phục vụ mục đích giáo dục và quảng cáo; tuy nhiên, thời điểm của những chuyến thăm như vậy rất quan trọng đối với an toàn thực phẩm. Các chuyến tham quan có thể làm gián đoạn các quy trình vận hành tiêu chuẩn hoặc thông thường và sự gián đoạn này có thể dẫn đến thực phẩm không an toàn. Bằng cách lên lịch các chuyến tham quan ngoài giờ cao điểm, cơ hội ô nhiễm sẽ giảm đi. Khi thực phẩm và các hàng hóa đã mua khác được giao và đặt vào các địa điểm được chỉ định trong cơ sở thực phẩm

When food and other purchased goods are delivered and placed into designated locations within the food establishment during non-operating hours, the Person in Charge must make sure food employees inspect such product and verify that it is from the appropriate supplier, is in the desired condition, and was delivered to a proper storage location. Distributors deliver and place food and other goods in refrigeration units, freezers, and dry storage areas for confirmation of receipt and inspection by employees immediately upon arrival to the food establishment. Distributors contracted by the food establishment are often given a key to allow access into the establishment outside of normal working hours. Upon delivery, all food must be appropriately stored in a safe and secure manner within the food establishment. For example, time/temperature control for safety foods must be stored within refrigeration units and held at temperatures of 41°F or below. Likewise, if the food product is frozen, it must be placed into the freezer. To minimize the potential for access to the food establishment and the food by an unauthorized person, precautions should be applied overall to the food establishment and especially when access to the facility is made under key access deliveries.

Additional information on food defense can be viewed at:

<http://www.fda.gov/Food/FoodDefense/default.htm>

An important duty of the Person in Charge is to make sure that any required temperatures are achieved or maintained when foods are cooked, cooled, thawed or

held in a food establishment. By making it a duty of the Person in Charge to ensure that employees are monitoring food temperatures to verify the critical temperature limits, the likelihood of temperature abuse is reduced. This includes oversight of temperature monitoring to ensure: 1) that animal

ngoài giờ hoạt động, Người phụ trách phải đảm bảo nhân viên thực phẩm kiểm tra sản phẩm đó và xác minh rằng sản phẩm đó đến từ nhà cung cấp thích hợp, ở trong tình trạng mong muốn, và được chuyển đến nơi lưu trữ thích hợp. Nhà phân phối giao và đặt thực phẩm cũng như các hàng hóa khác vào tủ lạnh, tủ đông và khu vực bảo quản khô để nhân viên xác nhận đã nhận và kiểm tra ngay khi đến cơ sở thực phẩm. Các nhà phân phối được cơ sở thực phẩm ký hợp đồng thường được cấp chìa khóa để vào cơ sở ngoài giờ làm việc bình thường. Khi giao hàng, tất cả thực phẩm phải được bảo quản thích hợp một cách an toàn và đảm bảo trong cơ sở thực phẩm. Ví dụ, việc kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn phải được bảo quản trong các thiết bị làm lạnh và giữ ở nhiệt độ từ 41°F trở xuống. Tương tự như vậy, nếu thực phẩm bị đông lạnh thì phải cho vào tủ đông.

Để giảm thiểu khả năng người không có thẩm quyền tiếp cận cơ sở thực phẩm và thực phẩm, các biện pháp phòng ngừa cần được áp dụng tổng thể cho cơ sở thực phẩm và đặc biệt khi việc tiếp cận cơ sở được thực hiện theo các đợt giao hàng tiếp cận chính.

Thông tin bổ sung về phòng vệ thực phẩm có thể được xem tại:

<http://www.fda.gov/Food/FoodDefense/default.htm>

Nhiệm vụ quan trọng của Người phụ trách là đảm bảo đạt hoặc duy trì mọi nhiệt độ yêu cầu khi thực phẩm được nấu, làm lạnh, rã đông hoặc bảo quản trong cơ sở thực phẩm. Bằng cách đặt nhiệm vụ của Người phụ trách là đảm bảo rằng nhân viên đang theo dõi nhiệt độ thực phẩm để xác minh các giới hạn nhiệt độ tối hạn, khả năng lạm dụng nhiệt độ sẽ giảm đi. Điều này bao gồm việc giám sát việc theo dõi nhiệt độ để đảm bảo: 1) thực phẩm động vật được nấu ở nhiệt độ tối thiểu cần thiết để ngăn chặn sự tồn tại của mầm bệnh có thể hiện diện (2-103.11(G)); 2) thực phẩm đã nấu chín phải được làm lạnh nhanh chóng để đảm

foods are being cooked to the required minimum temperatures to prevent the survival of pathogens that may be present (2-103.11(G)); 2) that cooked foods are being cooled rapidly to ensure that the growth of bacterial pathogens and toxin production is prevented (2-103.11(H)); and 3) that temperatures for time/temperature control for safety foods are routinely monitored during thawing to ensure that the growth of bacterial pathogens and toxin production is prevented (¶2-103.11(J) and 4) that foods that require temperature control for safety are being held at temperatures that adequately prevent pathogen growth and toxin production (new ¶2-103.11(I)).

Food allergy is an increasing food safety and public health issue, affecting approximately 4% of the U.S. population, or twelve million Americans. Restaurant and retail food service managers need to be aware of the serious nature of food allergies, including allergic reactions, anaphylaxis, and death; to know the nine major food allergens; to understand food allergen ingredient identities and labeling; and to avoid cross-contact during food preparation and service. The 2008 Conference of Food Protection (CFP) passed Issue 2008-III-006 which provided that food allergy awareness should be a food safety training duty of the Person in Charge. Accordingly, the Person in Charge's Duties under paragraph (M) were amended to assure the food safety training of employees includes food allergy awareness in order for them to safely perform duties related to food allergies.

Paragraph (O) "EMPLOYEES are properly trained in FOOD safety, including food allergy awareness, as it relates to their assigned duties..." allows industry to develop and implement operational-specific training programs for food employees. It is not intended to require that all food employees pass a test that is

bảo ngăn chặn sự phát triển của vi khuẩn gây bệnh và sản sinh độc tố (2-103.11(H)); và 3) nhiệt độ để kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn được theo dõi thường xuyên trong quá trình rã đông để đảm bảo ngăn chặn sự phát triển của vi khuẩn gây bệnh và sản sinh độc tố (¶2-103.11(J) và 4) rằng thực phẩm cần kiểm soát nhiệt độ để đảm bảo an toàn đang được giữ ở nhiệt độ có thể ngăn chặn sự phát triển của mầm bệnh và sản sinh độc tố một cách thỏa đáng (mới ¶2-103.11(I)).

Dị ứng thực phẩm là một vấn đề an toàn thực phẩm và sức khỏe cộng đồng ngày càng gia tăng, ảnh hưởng đến khoảng 4% dân số Hoa Kỳ, tương đương 12 triệu người Mỹ. Người quản lý dịch vụ ăn uống tại nhà hàng và bán lẻ cần nhận thức được tính chất nghiêm trọng của dị ứng thực phẩm, bao gồm phản ứng dị ứng, sốc phản vệ và tử vong; biết chính chất gây dị ứng thực phẩm chính; để hiểu nhận dạng và ghi nhãn thành phần chất gây dị ứng thực phẩm; và để tránh tiếp xúc chéo trong quá trình chuẩn bị và phục vụ thực phẩm. Hội nghị Bảo vệ Thực phẩm (CFP) năm 2008 đã thông qua Số 2008-III-006 quy định rằng nhận thức về dị ứng thực phẩm phải là nhiệm vụ đào tạo về an toàn thực phẩm của Người phụ trách. Theo đó, Nhiệm vụ của Người Phụ trách theo đoạn (M) đã được sửa đổi để đảm bảo việc đào tạo về an toàn thực phẩm cho nhân viên bao gồm nhận thức về dị ứng thực phẩm để họ thực hiện một cách an toàn các nhiệm vụ liên quan đến dị ứng thực phẩm.

Đoạn (O) "NHÂN VIÊN được đào tạo bài bản về an toàn THỰC PHẨM, bao gồm cả nhận thức về dị ứng thực phẩm, vì nó liên quan đến nhiệm vụ được giao của họ..." cho phép ngành phát triển và triển khai các chương trình đào tạo theo hoạt động cụ thể cho nhân viên thực phẩm. Nó không nhằm mục đích yêu cầu tất cả nhân viên thực phẩm phải vượt qua bài kiểm tra thuộc một phần của chương trình được công nhận.

Tiền hành đào tạo cho nhân viên về các

part of an accredited program.

Conducting training for employees on major food allergens and the symptoms they can cause in a sensitive individual is an essential step in preventing unintended food allergen exposure to the consumer. Food allergic consumers often ask employees to share information on ingredients and allergens. Having employees trained on the elements associated with food allergies is integral in addressing the needs of having informed employees. A food establishment developing operational specific allergen training programs for employees may consider incorporating topics including, but not limited to:

- Risks of offering food containing major food allergens;
- Identification of the major food allergens and the hazards they present to sensitive individuals;
- Recognition of symptoms of an allergic reaction and how to respond;
- Food allergen ingredient identification and labeling;
- Principles of allergen cross-contact prevention concerning the major food allergens; and
- Food establishment specific procedures, processes, communication and controls for allergen management.

Paragraph (P) emphasizes the important role the Person in Charge (PIC) has in making sure employees properly report certain information about their health status as it relates to diseases that are transmitted by food. In an effort to reinforce dialogue between food employees and the PIC, there must be a way to verify that food employees and conditional employees are informed of their responsibility to report such information. Examples of ways to verify that employees have been appropriately informed include:

chất gây dị ứng thực phẩm chính và các triệu chứng mà chúng có thể gây ra ở những cá nhân nhạy cảm là một bước thiết yếu để ngăn ngừa việc người tiêu dùng tiếp xúc với chất gây dị ứng thực phẩm ngoài ý muốn. Người tiêu dùng bị dị ứng thực phẩm thường yêu cầu nhân viên chia sẻ thông tin về thành phần và chất gây dị ứng. Việc đào tạo nhân viên về các yếu tố liên quan đến dị ứng thực phẩm là điều không thể thiếu trong việc giải quyết nhu cầu có nhân viên được thông tin đầy đủ. Cơ sở thực phẩm đang phát triển các chương trình đào tạo về chất gây dị ứng cụ thể cho nhân viên có thể xem xét kết hợp các chủ đề bao gồm nhưng không giới hạn ở:

- Rủi ro khi cung cấp thực phẩm có chứa chất gây dị ứng thực phẩm chính;
- Xác định các chất gây dị ứng thực phẩm chính và mối nguy mà chúng gây ra cho những người nhạy cảm có nguy cơ cao;
- Nhận biết các triệu chứng của phản ứng dị ứng và cách ứng phó;
- Nhận dạng và ghi nhãn thành phần chất gây dị ứng thực phẩm;
- Nguyên tắc phòng ngừa tiếp xúc chéo chất gây dị ứng liên quan đến các chất gây dị ứng thực phẩm chính; Và
- Các thủ tục, quy trình, thông tin liên lạc và biện pháp kiểm soát cụ thể của cơ sở thực phẩm để quản lý chất gây dị ứng.

Đoạn (P) nhấn mạnh vai trò quan trọng của Người phụ trách (PIC) trong việc đảm bảo nhân viên báo cáo chính xác một số thông tin nhất định về tình trạng sức khỏe của họ vì nó liên quan đến các bệnh lây truyền qua thực phẩm. Trong nỗ lực tăng cường đối thoại giữa nhân viên thực phẩm và PIC, phải có cách xác minh rằng nhân viên thực phẩm và nhân viên có năng lực được thông báo về trách nhiệm của họ trong việc báo cáo những thông tin đó. Ví dụ về các cách để xác minh rằng nhân viên đã được thông báo phù hợp bao gồm:

- Khả năng cung cấp tài liệu cho biết tất cả nhân viên thực phẩm và nhân viên có năng lực đều được thông báo về trách nhiệm báo cáo với ban quản lý, chẳng

- The ability to provide documentation that all food employees and conditional employees are informed of their responsibility to report to management, such as completion of Form 1-B, “Conditional Employees or Food Employees Reporting Agreement” in Annex 7 or other similar state or local forms containing the same information;

- Presenting evidence such as curriculum and attendance rosters documenting that each employee has completed a training program which includes all the information required for reporting in Form 1-B;

- Implementation of an employee health policy that includes a system of employee notification using a combination of training, signs, pocket cards or other means to convey all the required information (Refer to Annex 3, 2-201 Infected Food Employees and Conditional Employees Practical Applications of Using Subpart 2-201, for further guidance);

- Other methods that satisfactorily demonstrate that all food employees and conditional employees are informed of their responsibility to report to the PIC information about their health and activities as it relates to diseases that are transmissible through food, as specified under ¶2-201.11 (A)

In various places throughout the Code, it is specified that either written operating procedures or operational plans be developed. The link between management responsibility for developing and implementing the procedures or plans is now established as a new duty for the Person in Charge (PIC). This new provision does not establish new requirements in the development of plans or procedures; rather it emphasizes the importance of the role the PIC plays in ensuring active managerial control of the food establishment with the development and implementation of plans and/or

hạn như hoàn thành Mẫu 1-B, “Thỏa thuận báo cáo nhân viên thực phẩm hoặc nhân viên thực phẩm” trong Phụ lục 7 hoặc các tiêu bang hoặc địa phương tương tự khác các biểu mẫu chứa thông tin tương tự;

- Đưa ra bằng chứng như chương trình giảng dạy và danh sách điểm danh ghi lại rằng mỗi nhân viên đã hoàn thành chương trình đào tạo bao gồm tất cả thông tin cần thiết để báo cáo trong Mẫu 1-B;

- Thực hiện chính sách sức khỏe nhân viên bao gồm hệ thống thông báo cho nhân viên bằng cách sử dụng kết hợp đào tạo, biển hiệu, thẻ bỏ túi hoặc các phương tiện khác để truyền tải tất cả thông tin cần thiết (Tham khảo Phụ lục 3, 2-201 Ứng dụng thực tế của Nhân viên Thực phẩm Bị Nhiễm và Nhân viên có năng lực sử dụng Tiêu phần 2-201 để được hướng dẫn thêm);

- Các phương pháp khác chứng minh thỏa đáng rằng tất cả nhân viên thực phẩm và nhân viên có năng lực đều được thông báo về trách nhiệm báo cáo cho PIC thông tin về sức khỏe và hoạt động của họ vì thông tin đó liên quan đến các bệnh lây truyền qua thực phẩm, như được quy định trong ¶2-201.11 (A)

Ở nhiều nơi khác nhau trong Bộ Quy tắc, quy định cụ thể rằng các quy trình hoạt động bằng văn bản hoặc kế hoạch hoạt động phải được phát triển. Mỗi liên hệ giữa trách nhiệm quản lý trong việc phát triển và thực hiện các thủ tục hoặc kế hoạch hiện được thiết lập như một nhiệm vụ mới của Người phụ trách (PIC). Quy định mới này không đặt ra những yêu cầu mới trong việc xây dựng kế hoạch hoặc thủ tục; đúng hơn, nó nhấn mạnh tầm quan trọng của vai trò PIC trong việc đảm bảo kiểm soát quản lý chủ động đối với cơ sở thực phẩm với việc xây dựng và thực hiện các kế hoạch và/hoặc quy trình như được quy định trong Bộ quy tắc này. Có thể tìm thấy ví dụ về các điều khoản của Bộ luật yêu cầu xây dựng kế hoạch hoặc thủ tục trong: §2-501.11, ¶¶3-301.11(D) và 3-401.14 (F), §§ 3-501.19

procedures as specified in this Code. Examples of Code provisions that call for the development of plans or procedures can be found in: §2-501.11, ¶¶3-301.11(D) and 3-401.14 (F), §§ 3-501.19, and 5-205.14. Ultimately, responsibility for food safety at the retail level lies with retail and food service operators and their ability to develop and maintain effective food safety management systems. There are many tools that industry can use to develop an effective system to achieve active managerial control of foodborne illness risk factors. An important tool in controlling risk factors inherent in a food establishment is the development and implementation of written procedures or plans.

(Also refer to Annex 4 – Management of Food Safety Practices (1) (D) for further information).

2-2 Employee Health

Overall goals.

The purpose of this section of the Food Code is to reduce the likelihood that certain viral and bacterial agents will be transmitted from infected food employees into food. The agents of concern are known to be readily transmissible via food that has been contaminated by ill food employees, and so for that reason, are the primary focus of the Employee Health section of the Food Code. However, there are different levels of risk associated with different levels of clinical illness. The structure of the restrictions and exclusions has, therefore, been designed in a tiered fashion depending on the clinical situation to offer the maximum protection to public health with the minimal disruption to employees and employers.

Four levels of illness or potential illness have been identified with the first level being the highest potential risk to public health and the fourth level being the lowest. The first level relates to

và 5-205.14. Cuối cùng, trách nhiệm về an toàn thực phẩm ở cấp độ bán lẻ thuộc về các nhà điều hành dịch vụ thực phẩm và bán lẻ cũng như khả năng phát triển và duy trì hệ thống quản lý an toàn thực phẩm hiệu quả của họ. Có nhiều công cụ mà ngành công nghiệp có thể sử dụng để phát triển một hệ thống hiệu quả nhằm đạt được sự kiểm soát mang tính quản lý tích cực đối với các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm. Một công cụ quan trọng trong việc kiểm soát các yếu tố rủi ro vốn có của cơ sở thực phẩm là việc xây dựng và thực hiện các quy trình hoặc kế hoạch bằng văn bản.

(Tham khảo thêm Phụ lục 4 – Quản lý Thực hành An toàn Thực phẩm (1) (D) để biết thêm thông tin).

2-2 Sức khỏe nhân viên

Mục tiêu tổng thể.

Mục đích của phần này của Bộ luật Thực phẩm là để giảm khả năng một số tác nhân vi-rút và vi khuẩn nhất định sẽ được truyền từ nhân viên thực phẩm bị nhiễm bệnh vào thực phẩm. Các tác nhân đáng lo ngại được biết là có khả năng lây truyền dễ dàng qua thực phẩm đã bị ô nhiễm bởi những nhân viên thực phẩm kém chất lượng, và vì lý do đó, đây là trọng tâm chính của phần Sức khỏe Nhân viên của Bộ luật Thực phẩm. Tuy nhiên, có nhiều mức độ rủi ro khác nhau liên quan đến các mức độ bệnh lâm sàng khác nhau. Do đó, cấu trúc của các hạn chế và loại trừ đã được thiết kế theo kiểu phân tầng tùy thuộc vào tình hình lâm sàng để mang lại sự bảo vệ tối đa cho sức khỏe cộng đồng với sự gián đoạn tối thiểu đối với người lao động và người sử dụng lao động.

Bốn cấp độ bệnh tật hoặc bệnh tật tiềm ẩn đã được xác định, trong đó cấp độ đầu tiên là nguy cơ tiềm ẩn cao nhất đối với sức khỏe cộng đồng và cấp độ thứ tư là thấp nhất. Cấp độ đầu tiên liên quan đến những nhân viên có các triệu chứng cụ thể (ví dụ: nôn mửa, tiêu chảy, vàng da) khi ở nơi làm việc. Những triệu chứng này được biết là thường liên quan đến các tác nhân có nhiều khả năng lây truyền từ

employees who have specific symptoms (e.g., vomiting, diarrhea, jaundice) while in the workplace. These symptoms are known to be associated commonly with the agents most likely to be transmitted from infected food employees through contamination of food. The first level also relates to employees who have been diagnosed with typhoid fever or an infection with hepatitis A virus (within 14 days of symptoms). The second level relates to employees who have been diagnosed with the specific agents that are of concern, but who are not exhibiting symptoms of disease because their symptoms have resolved. The third level relates to employees who are diagnosed with the specific agents, but never develop any gastrointestinal symptoms. The fourth level relates to those individuals who are clinically well but who may have been exposed to a listed pathogen and are within the normal incubation period of disease.

The most significant degree of restriction and exclusion applies to the first level of food employee illness. Infected food employees in the first level are likely to be excreting high levels of their infectious pathogen, increasing the chance of transmission to food products, and thus on to those consuming the food. The first level includes food employees who are:

- Experiencing active symptoms of diarrhea or vomiting – with no diagnosis,
- Experiencing jaundice within the last 7 days-- with no diagnosis,
- Diagnosed with typhoid fever,
- Diagnosed with hepatitis A within 7 days of jaundice or 14 days of any symptoms, or
- Experiencing active symptoms of diarrhea or vomiting, and diagnosed with Norovirus, *E. coli* O157:H7 or other Shiga toxin-producing *Escherichia coli* (STEC), *Shigella* spp. infection, or nontyphoidal *Salmonella*.

nhân viên thực phẩm bị nhiễm bệnh thông qua ô nhiễm thực phẩm. Cấp độ đầu tiên cũng liên quan đến những nhân viên được chẩn đoán mắc bệnh thương hàn hoặc nhiễm vi rút viêm gan A (trong vòng 14 ngày kể từ khi có triệu chứng). Cấp độ thứ hai liên quan đến những nhân viên đã được chẩn đoán mắc các tác nhân cụ thể đáng lo ngại nhưng không biểu hiện các triệu chứng của bệnh vì các triệu chứng của họ đã được giải quyết. Cấp độ thứ ba liên quan đến những nhân viên được chẩn đoán mắc các tác nhân cụ thể nhưng không bao giờ phát triển bất kỳ triệu chứng tiêu hóa nào. Cấp độ thứ tư liên quan đến những cá nhân có biểu hiện lâm sàng tốt nhưng có thể đã tiếp xúc với mầm bệnh được liệt kê và đang trong thời kỳ ủ bệnh thông thường.

Mức độ hạn chế và loại trừ đáng kể nhất áp dụng cho mức độ bệnh đầu tiên của nhân viên thực phẩm. Những nhân viên thực phẩm bị nhiễm bệnh ở cấp độ đầu tiên có khả năng bài tiết mầm bệnh truyền nhiễm ở mức độ cao, làm tăng cơ hội lây truyền sang các sản phẩm thực phẩm và do đó sang những người tiêu thụ thực phẩm. Cấp độ đầu tiên bao gồm các nhân viên thực phẩm:

- Có triệu chứng tiêu chảy hoặc nôn mửa – không được chẩn đoán,
- Có bệnh vàng da trong vòng 7 ngày qua-- không có chẩn đoán,
- Được chẩn đoán mắc bệnh thương hàn,
- Được chẩn đoán mắc bệnh viêm gan A trong vòng 7 ngày kể từ khi bị vàng da hoặc 14 ngày kể từ khi có bất kỳ triệu chứng nào, hoặc
- Có triệu chứng tiêu chảy hoặc nôn mửa và được chẩn đoán nhiễm Norovirus, *E. coli* O157:H7 hoặc *Escherichia coli* (STEC), *Shigella* spp. nhiễm trùng hoặc *Salmonella* không thương hàn.

Chẩn đoán bệnh sốt thương hàn hoặc vi rút viêm gan A được đưa vào cấp độ 1 vì nhân viên được chẩn đoán mắc các mầm bệnh này có khả năng thải ra lượng lớn mầm bệnh trong phân của họ mà không biểu hiện các triệu chứng về đường tiêu

Diagnosis with typhoid fever or hepatitis A virus is included in level 1 because employees diagnosed with these pathogens are likely to be shedding high levels of the pathogen in their stool without exhibiting gastrointestinal symptoms. Peak levels of hepatitis A viral shedding in the feces typically occurs before symptoms appear. Diarrhea and vomiting are reliable indicators of infection with Norovirus, *E. coli* O157:H7 or other STEC, and *Shigella* spp., but are not typical symptoms of typhoid fever or hepatitis A. For example, employees diagnosed with typhoid fever are more likely to experience constipation, rather than diarrhea. Jaundice is also not always reliable as an indicator of a hepatitis A infection because employees can be infected with hepatitis A virus without experiencing jaundice (anicteric employees). Dark urine and light colored stool may be an indicator of a hepatitis A infection but may go unreported.

Maximum protection to public health requires excluding food employees suffering from typhoid fever, hepatitis A virus, or specific gastrointestinal symptoms associated with diseases identified as likely to be transmitted through contamination of food (See section 2-201.12, Tables 2-201.12 #1a and #1b in this Annex). This situation describes the highest level of risk in transmitting pathogens to food, or what we would find in the first level.

Food employees who have been diagnosed with one of the agents of concern, but are not symptomatic because their symptoms have resolved, are still likely to be carrying the infected agent in their intestinal tract. This makes such employees less likely to spread the agent into food than others who are actually symptomatic, but employees diagnosed with one of the agents of concern still pose an elevated threat to public health. For this reason, there are a series of exclusions (if the employees work in

hóa. Mức độ phát tán virus viêm gan A cao nhất trong phân thường xảy ra trước khi các triệu chứng xuất hiện. Tiêu chảy và nôn mửa là những dấu hiệu đáng tin cậy cho thấy tình trạng nhiễm Norovirus, *E. coli* O157:H7 hoặc STEC khác và *Shigella* spp., nhưng không phải là triệu chứng điển hình của bệnh thương hàn hoặc viêm gan A. Ví dụ: nhân viên được chẩn đoán mắc bệnh thương hàn có nhiều khả năng bị táo bón hơn là tiêu chảy. Vàng da cũng không phải lúc nào cũng đáng tin cậy như một dấu hiệu của bệnh viêm gan A vì nhân viên có thể bị nhiễm vi rút viêm gan A mà không bị vàng da (nhân viên anicteric). Nước tiểu sẫm màu và phân sáng màu có thể là dấu hiệu của nhiễm trùng viêm gan A nhưng có thể không được báo cáo.

Để bảo vệ tối đa sức khỏe cộng đồng, cần phải loại trừ những nhân viên thực phẩm bị sốt thương hàn, vi rút viêm gan A hoặc các triệu chứng cụ thể về đường tiêu hóa liên quan đến các bệnh được xác định là có khả năng lây truyền qua ô nhiễm thực phẩm (Xem phần 2-201.12, Bảng 2-201.12 #1a và #1b trong Phụ lục này). Tình huống này mô tả mức độ rủi ro cao nhất trong việc truyền mầm bệnh sang thực phẩm hoặc những gì chúng ta sẽ thấy ở cấp độ đầu tiên.

Những nhân viên thực phẩm đã được chẩn đoán mắc một trong những tác nhân gây lo ngại nhưng không có triệu chứng vì các triệu chứng của họ đã biến mất, vẫn có khả năng mang tác nhân bị nhiễm bệnh trong đường ruột của họ. Điều này làm cho những nhân viên như vậy ít có khả năng lây lan tác nhân vào thực phẩm hơn những người khác thực sự có triệu chứng, nhưng những nhân viên được chẩn đoán mắc một trong những tác nhân đáng lo ngại vẫn gây ra mối đe dọa lớn đối với sức khỏe cộng đồng. Vì lý do này, có một loạt các trường hợp loại trừ (nếu nhân viên làm việc trong các cơ sở phục vụ nhóm dân số có nguy cơ cao (HSP)) và các hạn chế (đối với các cơ sở không thuộc HSP) tùy thuộc vào tác nhân liên quan (Xem phần 2-201.12, Bảng #2).

facilities serving highly susceptible populations (HSP)) and restrictions (for non-HSP facilities) depending on the agent involved (See section 2-201.12, Table #2). This situation describes the second level of risk in transmitting pathogens to food.

Diagnosed, asymptomatic food employees who never develop symptoms are typically identified during a foodborne illness outbreak investigation through microbiological testing. If infected and asymptomatic employees are not microbiologically tested, they will remain undetected and could therefore extend the duration of a foodborne illness outbreak through continued contamination of food. The Food Code provides restriction or exclusion guidelines for employees that are identified through microbiological testing with an infection from a listed foodborne pathogen, but are otherwise asymptomatic and clinically well (See section 2-201.12, Table #3). The exclusion or restriction guidelines are applied until the identified food employees no longer present a risk for foodborne pathogen transmission. This situation describes the third level of risk in transmitting pathogens to food.

Some food employees or conditional employees may report a possible exposure to an agent. For example, a food employee may have attended a function at which the food employee ate food that was associated with an outbreak of shigellosis, but the employee remains well. Such individuals fall into the category of having had a potential exposure and present a lower risk to public health than someone who is either symptomatic or who has a definitive diagnosis. They present a level of risk to public health that is greater than if they had not had the exposure. The approach

Tình huống này mô tả mức độ rủi ro thứ hai trong việc truyền mầm bệnh vào thực phẩm.

Những nhân viên thực phẩm được chẩn đoán, không có triệu chứng nhưng không bao giờ xuất hiện các triệu chứng thường được xác định trong quá trình điều tra đợt bùng phát bệnh do thực phẩm thông qua xét nghiệm vi sinh. Nếu nhân viên bị nhiễm bệnh và không có triệu chứng không được xét nghiệm vi sinh, họ sẽ không bị phát hiện và do đó có thể kéo dài thời gian bùng phát bệnh do thực phẩm do thực phẩm tiếp tục bị ô nhiễm. Bộ luật Thực phẩm cung cấp các hướng dẫn hạn chế hoặc loại trừ đối với những nhân viên được xác định thông qua xét nghiệm vi sinh bị nhiễm trùng từ mầm bệnh từ thực phẩm được liệt kê, nhưng không có triệu chứng và có tình trạng lâm sàng tốt (Xem phần 2-201.12, Bảng #3). Các hướng dẫn loại trừ hoặc hạn chế được áp dụng cho đến khi nhân viên thực phẩm được xác định không còn nguy cơ lây truyền mầm bệnh từ thực phẩm nữa. Tình huống này mô tả mức độ rủi ro thứ ba trong việc truyền mầm bệnh vào thực phẩm.

Một số nhân viên thực phẩm hoặc nhân viên có năng lực có thể báo cáo khả năng tiếp xúc với một đại lý. Ví dụ, một nhân viên thực phẩm có thể đã tham dự một sự kiện mà tại đó nhân viên thực phẩm đó đã ăn thực phẩm có liên quan đến sự bùng phát bệnh shigella, nhưng nhân viên đó vẫn khỏe mạnh. Những cá nhân như vậy thuộc nhóm có khả năng phơi nhiễm và có nguy cơ đối với sức khỏe cộng đồng thấp hơn so với người có triệu chứng hoặc người được chẩn đoán xác định. Họ có mức độ rủi ro đối với sức khỏe cộng đồng cao hơn so với khi họ không bị phơi nhiễm. Cách tiếp cận được áp dụng trong Bộ luật Thực phẩm đối với những nhân viên thực phẩm có khả năng phơi nhiễm dựa trên thời gian ủ bệnh (thời gian từ khi tiếp xúc đến khi xuất hiện triệu chứng) của các tác nhân khác nhau. Thời gian được chọn để hạn chế là thời điểm cao nhất của thời gian ủ bệnh trung bình đối

taken in the Food Code to food employees who have had a potential exposure is based on the incubation times (time between exposure and the onset of symptoms) of the various agents. The times chosen for restriction are the upper end of the average incubation periods for the specific agents. The Food Code provides restriction guidelines for food employees working in facilities serving a HSP. The reasoning is that this will restrict food employees only up to the time when it is unlikely they will develop symptoms. As a further protection to public health, it is recommended that such exposed food employees working in facilities not serving a HSP pay particular attention to personal hygiene and report the onset of any symptoms (See section 2-201.12, Table #4). This situation describes the fourth level of risk in transmitting pathogens to food.

This structured approach has linked the degree of exclusion and restriction to the degree of risk that an infected food employee will transmit an agent of concern into food. The approach strikes a balance between protecting public health and the needs of the food employee and employer.

The Food Code provisions related to employee health are aimed at removing highly infectious food employees from the work place. They were developed with recognition of the characteristics of the six important pathogens, and of the risk of disease transmission associated with symptomatic and asymptomatic shedders. The provisions also account for the increased risk associated with serving food to HSP's and the need to provide extra protection to those populations.

The Employee Health section was developed and revised with assistance and input from the Centers for Disease Control and Prevention (CDC) and the U.S. Equal Employment Opportunity

với các tác nhân cụ thể. Bộ luật Thực phẩm cung cấp các hướng dẫn hạn chế đối với nhân viên thực phẩm làm việc tại các cơ sở phục vụ HSP. Lý do là điều này sẽ chỉ hạn chế nhân viên thực phẩm đến thời điểm mà họ khó có khả năng phát triển các triệu chứng. Để bảo vệ sức khỏe cộng đồng hơn nữa, chúng tôi khuyến nghị những nhân viên thực phẩm bị phơi nhiễm làm việc tại các cơ sở không phục vụ HSP nên đặc biệt chú ý đến vệ sinh cá nhân và báo cáo khi xuất hiện bất kỳ triệu chứng nào (Xem phần 2-201.12, Bảng #4). Tình huống này mô tả mức độ rủi ro thứ tư trong việc truyền mầm bệnh vào thực phẩm.

Cách tiếp cận có cấu trúc này đã liên kết mức độ loại trừ và hạn chế với mức độ rủi ro mà một nhân viên thực phẩm bị nhiễm bệnh sẽ truyền tác nhân đáng lo ngại vào thực phẩm. Cách tiếp cận này tạo ra sự cân bằng giữa bảo vệ sức khỏe cộng đồng và nhu cầu của nhân viên và người sử dụng lao động thực phẩm.

Các điều khoản của Bộ luật Thực phẩm liên quan đến sức khỏe của nhân viên nhằm mục đích loại bỏ những nhân viên thực phẩm có khả năng lây nhiễm cao khỏi nơi làm việc. Chúng được phát triển dựa trên sự nhận biết các đặc điểm của sáu mầm bệnh quan trọng và nguy cơ lây truyền bệnh liên quan đến các trường hợp rụng lông có triệu chứng và không có triệu chứng. Các điều khoản này cũng giải thích cho việc gia tăng rủi ro liên quan đến việc phục vụ thực phẩm cho HSP và nhu cầu cung cấp thêm biện pháp bảo vệ cho những nhóm dân cư đó.

Phần Sức khỏe Nhân viên đã được phát triển và sửa đổi với sự hỗ trợ và ý kiến đóng góp từ Trung tâm Kiểm soát và Phòng ngừa Dịch bệnh (CDC) và Ủy ban Cơ hội Việc làm Bình đẳng Hoa Kỳ (EEOC). Tiêu chí loại trừ và hạn chế dựa trên thông tin về bệnh truyền nhiễm, theo yêu cầu của Đạo luật Người khuyết tật Hoa Kỳ năm 1990, trong danh sách Các mầm bệnh lây truyền qua thực phẩm bị ô nhiễm bởi những người xử lý thực phẩm và Phương thức lây truyền của các mầm

Commission (EEOC). The exclusion and restriction criteria are based on communicable disease information, as required by the Americans with Disabilities Act of 1990, in the list of Pathogens Transmitted by Food Contaminated by Infected Persons Who Handle Food, and Modes of Transmission of Such Pathogens posted on CDC's website, and from the Control of Communicable Diseases Manual, 19th Ed., David L. Heymann, MD, Editor, by the American Public Health Association, Washington D.C., 2008.

2-201 Infected Food Employees and Conditional Employees Practical Applications of Using Subpart 2-201

The information provided in Subpart 2-201 is designed to assist food establishment managers and regulatory officials in removing infected food employees when they are at greatest risk of transmitting foodborne pathogens to food. Practical applications of the information in Subpart 2-201 by a food establishment manager may involve using Subpart 2-201 as a basis for obtaining information on the health status of food employees and can also be used as a basis in developing and implementing an effective Employee Health Policy. Regulatory officials can benefit by using the information provided below as a basis for determining compliance with Subpart 2-201 during a facility food safety inspection.

The development and effective implementation of an employee health policy based on the provisions in Subpart 2-201 may help to prevent foodborne illness associated with contamination of food by ill or infected food employees. The person in charge and food employees should be familiar with and able to provide the following information through direct dialogue or other means when interviewed by facility managers or

bệnh đó được đăng trên trang web của CDC và từ Cẩm nang Kiểm soát Bệnh Truyền nhiễm, Tái bản lần thứ 19, David L. Heymann, MD, Biên tập viên, bởi Hiệp hội Y tế Công cộng Hoa Kỳ, Washington D.C., 2008.

2-201 Nhân viên thực phẩm bị nhiễm bệnh và nhân viên có năng lực Ứng dụng thực tế của việc sử dụng Phần phụ 2-201

Thông tin được cung cấp trong Tiểu phần 2-201 được thiết kế để hỗ trợ các nhà quản lý cơ sở thực phẩm và quan chức quản lý trong việc loại bỏ nhân viên thực phẩm bị nhiễm bệnh khi họ có nguy cơ truyền mầm bệnh từ thực phẩm sang thực phẩm cao nhất. Ứng dụng thực tế của thông tin trong Tiểu phần 2-201 của người quản lý cơ sở thực phẩm có thể liên quan đến việc sử dụng Tiểu phần 2-201 làm cơ sở để thu thập thông tin về tình trạng sức khỏe của nhân viên thực phẩm và cũng có thể được sử dụng làm cơ sở để phát triển và triển khai Hệ thống quản lý nhân viên hiệu quả. Chính sách y tế. Các quan chức quản lý có thể hưởng lợi bằng cách sử dụng thông tin được cung cấp dưới đây làm cơ sở để xác định việc tuân thủ Tiểu phần 2-201 trong quá trình kiểm tra an toàn thực phẩm của cơ sở.

Việc xây dựng và thực hiện hiệu quả chính sách sức khỏe nhân viên dựa trên các điều khoản trong Tiểu phần 2-201 có thể giúp ngăn ngừa bệnh tật do thực phẩm liên quan đến ô nhiễm thực phẩm do nhân viên thực phẩm bị bệnh hoặc bị nhiễm bệnh. Người phụ trách và nhân viên thực phẩm phải quen thuộc và có thể cung cấp các thông tin sau thông qua đối thoại trực tiếp hoặc các phương tiện khác khi được người quản lý cơ sở hoặc quan chức quản lý phỏng vấn. Tuy nhiên, việc tuân thủ phải dựa trên những quan sát hoặc thông tin trực tiếp chứ không thể chỉ dựa vào phản hồi của người phụ trách đối với các câu hỏi liên quan đến các tình huống giả định hoặc kiến thức về Quy tắc Thực phẩm. Ngoài ra, khi thiết kế và thực

regulatory officials. Compliance must be based, however, on first hand observations or information and cannot be based solely on responses from the person in charge to questions regarding hypothetical situations or knowledge of the Food Code. Also, when designing and implementing an employee health policy, the following information should be considered and addressed:

1. Does the establishment have an Employee Health Policy? If so, are the food employees aware of the employee health policy, and is it available in written format and readily available for food employees? (Note: A written Employee Health Policy is not a Food Code requirement unless the facility is operating under a pre-approved alternative procedure specified under ¶3-301.11(E)).

2. Does the establishment require conditional employees and food employees to report certain illnesses, conditions, symptoms, and exposures?

3. Are the reporting requirements explained to all employees?

4. What are the reporting requirements for conditional employees, food employees, and the food establishment manager?

5. Are conditional employees asked if they are experiencing certain symptoms or illnesses upon offer of employment? If so, which symptoms or illnesses?

6. If a food employee reports a diagnosis with one of the 6 listed pathogens in the Food Code, what questions are asked of the food employee? (The first question every food manager should ask a food employee who reports diagnosis with a listed pathogen is if the employee is currently having any symptoms.)

7. Who does the establishment notify when a food employee reports a diagnosis with one of the listed pathogens?

8. What gastrointestinal symptoms would require exclusion of a food employee

hiện chính sách sức khỏe nhân viên, cần xem xét và giải quyết các thông tin sau:

1. Cơ sở có Chính sách sức khỏe nhân viên không? Nếu vậy, nhân viên thực phẩm có biết về chính sách sức khỏe của nhân viên không và nó có sẵn dưới dạng văn bản và sẵn có cho nhân viên thực phẩm không? (Lưu ý: Chính sách sức khỏe nhân viên bằng văn bản không phải là yêu cầu của Bộ luật thực phẩm trừ khi cơ sở đang hoạt động theo quy trình thay thế đã được phê duyệt trước quy định trong ¶3-301.11(E)).

2. Cơ sở có yêu cầu nhân viên có năng lực và nhân viên thực phẩm phải báo cáo một số bệnh, tình trạng, triệu chứng và mức phơi nhiễm nhất định không?

3. Các yêu cầu báo cáo có được giải thích cho tất cả nhân viên không?

4. Các yêu cầu báo cáo đối với nhân viên có năng lực, nhân viên thực phẩm và người quản lý cơ sở thực phẩm là gì?

5. Nhân viên có năng lực có được hỏi liệu họ có gặp phải các triệu chứng hoặc bệnh tật nhất định khi được mời làm việc không? Nếu vậy, những triệu chứng hoặc bệnh tật gì?

6. Nếu nhân viên thực phẩm báo cáo chẩn đoán mắc một trong 6 mầm bệnh được liệt kê trong Bộ luật Thực phẩm, nhân viên thực phẩm sẽ hỏi những câu hỏi gì? (Câu hỏi đầu tiên mà mỗi người quản lý thực phẩm nên hỏi nhân viên thực phẩm khi báo cáo chẩn đoán có mầm bệnh được liệt kê là liệu nhân viên đó hiện có bất kỳ triệu chứng nào không.)

7. Cơ sở sẽ thông báo cho ai khi nhân viên thực phẩm báo cáo chẩn đoán mắc một trong các mầm bệnh được liệt kê?

8. Những triệu chứng về đường tiêu hóa nào cần phải loại nhân viên thực phẩm ra khỏi cơ sở thực phẩm?

9. Nhân viên có năng lực hoặc nhân viên thực phẩm phải báo cáo lịch sử phơi nhiễm nào?

10. Nếu nhân viên kinh doanh thực phẩm báo cáo có triệu chứng về đường tiêu hóa, tiêu chí nào được sử dụng để cho phép nhân viên đó quay trở lại làm việc?

from the food establishment?

9. What history of exposure is a conditional employee or food employee required to report?

10. If a food employee reports a gastrointestinal symptom, what criteria are used to allow the employee to return to work?

Responsibilities and Reporting Symptoms and Diagnosis

2-201.11 Responsibility of the Person in Charge, Food Employees, and Conditional Employees.

Proper management of a food establishment operation begins with employing healthy people and instituting a system of identifying employees who present a risk of transmitting foodborne pathogens to food or to other employees. The person in charge is responsible for ensuring all food employees and conditional employees are knowledgeable and understand their responsibility to report listed symptoms, diagnosis with an illness from a listed pathogen, or exposure to a listed pathogen to the person in charge. The person in charge is also responsible for reporting to the regulatory official if a food employee reports a diagnosis with a listed pathogen.

This reporting requirement is an important component of any food safety program. A food employee who suffers from any of the illnesses or medical symptoms or has a history of exposure to a listed pathogen in this Code may transmit disease through the food being prepared. The person in charge must first be aware that a food employee or conditional employee is suffering from a disease or symptom listed in the Code before steps can be taken to reduce the chance of foodborne illness.

The person in charge may observe some of the symptoms that must be reported. However, food employees and conditional employees share a responsibility for preventing foodborne

Trách nhiệm và Báo cáo Triệu chứng và Chẩn đoán

2-201.11 Trách nhiệm của Người phụ trách, Nhân viên thực phẩm và Nhân viên có năng lực.

Việc quản lý thích hợp hoạt động của cơ sở thực phẩm bắt đầu bằng việc tuyển dụng những người khỏe mạnh và thiết lập một hệ thống xác định những nhân viên có nguy cơ truyền mầm bệnh từ thực phẩm sang thực phẩm hoặc sang các nhân viên khác. Người phụ trách có trách nhiệm đảm bảo tất cả nhân viên thực phẩm và nhân viên có năng lực đều có kiến thức và hiểu trách nhiệm của họ trong việc báo cáo các triệu chứng được liệt kê, chẩn đoán mắc bệnh do mầm bệnh được liệt kê hoặc tiếp xúc với mầm bệnh được liệt kê cho người phụ trách. Người phụ trách cũng có trách nhiệm báo cáo cho cơ quan quản lý nếu nhân viên thực phẩm báo cáo chẩn đoán có mầm bệnh được liệt kê.

Yêu cầu báo cáo này là một phần quan trọng của bất kỳ chương trình an toàn thực phẩm nào. Nhân viên thực phẩm mắc bất kỳ bệnh hoặc triệu chứng y tế nào hoặc có tiền sử tiếp xúc với mầm bệnh được liệt kê trong Bộ luật này có thể truyền bệnh qua thực phẩm đang được chế biến. Người phụ trách trước tiên phải biết rằng nhân viên thực phẩm hoặc nhân viên có năng lực đang mắc một căn bệnh hoặc triệu chứng được liệt kê trong Bộ luật trước khi thực hiện các bước nhằm giảm nguy cơ mắc bệnh do thực phẩm.

Người phụ trách có thể quan sát thấy một số triệu chứng cần phải báo cáo. Tuy nhiên, nhân viên thực phẩm và nhân viên có năng lực có trách nhiệm ngăn ngừa bệnh tật do thực phẩm và có nghĩa vụ thông báo cho người phụ trách nếu họ mắc bất kỳ triệu chứng nào được liệt kê, có tiền sử tiếp xúc với một trong những mầm bệnh được liệt kê hoặc đã được chẩn đoán với một căn bệnh gây ra bởi một mầm bệnh được liệt kê. Nhân viên thực phẩm phải tuân thủ các hạn chế hoặc loại trừ áp đặt cho họ.

illness and are obligated to inform the person in charge if they are suffering from any of the listed symptoms, have a history of exposure to one of the listed pathogens, or have been diagnosed with an illness caused by a listed pathogen. Food employees must comply with restrictions or exclusions imposed upon them.

A conditional employee is a potential food employee to whom a job offer has been made, conditional on responses to subsequent medical questions or examinations. The questions or examinations are designed to identify potential food employees who may be suffering from a disease that can be transmitted through food and done in compliance with Title 1 of the Americans with Disabilities Act of 1990. A conditional employee becomes a food employee as soon as the employee begins working, even if only on a restricted basis. When a conditional employee reports a listed diagnosis or symptom, the person in charge is responsible for ensuring that the conditional employee is prohibited from becoming a food employee until the criteria for reinstatement of an exclusion are met (as specified under section 2-201.13 of the Food Code). When a symptomatic or diagnosed conditional employee has met the same criteria for reinstatement that apply to an excluded symptomatic or diagnosed food employee (as specified under section 2-201.13 of the Food Code), the conditional employee may then begin working as a food employee.

Reporting Symptoms:

In order to protect the health of consumers and employees, information concerning the health status of conditional employees and food employees must be disclosed to the person in charge. The symptoms listed in the Code cover the common symptoms experienced by persons suffering from the pathogens identified by CDC as transmissible through food by infected

Nhân viên có năng lực là một nhân viên thực phẩm tiềm năng đã được đưa ra lời mời làm việc, với điều kiện phải trả lời các câu hỏi hoặc kỳ kiểm tra y tế tiếp theo. Các câu hỏi hoặc bài kiểm tra được thiết kế để xác định những nhân viên thực phẩm tiềm năng có thể đang mắc một căn bệnh có thể lây truyền qua thực phẩm và được thực hiện tuân thủ Tiêu đề 1 của Đạo luật Người khuyết tật Hoa Kỳ năm 1990. Một nhân viên có năng lực sẽ trở thành nhân viên thực phẩm ngay khi nhân viên bắt đầu làm việc, ngay cả khi chỉ trên cơ sở hạn chế. Khi một nhân viên có năng lực báo cáo chẩn đoán hoặc triệu chứng được liệt kê, người phụ trách có trách nhiệm đảm bảo rằng nhân viên có năng lực đó bị cấm trở thành nhân viên thực phẩm cho đến khi đáp ứng các tiêu chí để phục hồi tình trạng loại trừ (như quy định trong mục 2-201.13 của Bộ luật thực phẩm). Khi một nhân viên có triệu chứng hoặc được chẩn đoán có điều kiện đáp ứng các tiêu chí tương tự để được phục hồi áp dụng cho nhân viên thực phẩm được chẩn đoán hoặc có triệu chứng bị loại trừ (như quy định trong mục 2-201.13 của Bộ luật Thực phẩm), nhân viên có năng lực đó có thể bắt đầu làm nhân viên thực phẩm.

Triệu chứng báo cáo:

Để bảo vệ sức khỏe của người tiêu dùng và nhân viên, các thông tin liên quan đến tình trạng sức khỏe của nhân viên có năng lực và nhân viên thực phẩm phải được tiết lộ cho người phụ trách. Các triệu chứng được liệt kê trong Bộ luật bao gồm các triệu chứng thường gặp ở những người mắc các mầm bệnh được CDC xác định là có thể lây truyền qua thực phẩm bởi nhân viên thực phẩm bị nhiễm bệnh. Một nhân viên thực phẩm có bất kỳ triệu chứng nào được liệt kê sẽ có nguy cơ lây truyền bệnh do thực phẩm cao hơn.

Các triệu chứng nôn mửa, tiêu chảy hoặc vàng da là dấu hiệu cho thấy một cá nhân có thể bị nhiễm mầm bệnh qua đường phân-miệng và có khả năng bài tiết tác nhân lây nhiễm ở mức độ cao. Khi một

food employees. A food employee suffering from any of the symptoms listed presents an increased risk of transmitting foodborne illness.

The symptoms of vomiting, diarrhea, or jaundice serve as an indication that an individual may be infected with a fecal-oral route pathogen, and is likely to be excreting high levels of the infectious agent. When a food employee is shedding extremely high numbers of a pathogen through the stool or vomitus, there is greater chance of transmitting the pathogen to food products.

Sore throat with fever serves as an indication that the individual may be infected with *Streptococcus pyogenes*. *Streptococcus pyogenes* causes a common infection otherwise known as “streptococcal sore throat” or “strep throat.” Streptococcal sore throat can spread from contaminated hands to food, which has been the source of explosive streptococcal sore throat outbreaks. Previous foodborne episodes with streptococcus sore throat have occurred in contaminated milk and egg products. Food products can be contaminated by infected food employees hands or from nasal discharges. Untreated individuals in uncomplicated cases can be communicable for 10- 21 days, and untreated individuals with purulent discharges may be communicable for weeks or months.

Lesions containing pus that may occur on a food employee’s hands, as opposed to such wounds on other parts of the body, represent a direct threat for introducing *Staphylococcus aureus* into food. Consequently, a double barrier is required to cover hand and wrist lesions. Pustular lesions on the arms are less of a concern when usual food preparation practices are employed and, therefore, a single barrier is allowed. However, if the food preparation practices entail contact of the exposed portion of the arm with food, a barrier equivalent to that required for the

nhân viên thực phẩm thải ra một lượng cực lớn mầm bệnh qua phân hoặc chất nôn, thì sẽ có nhiều khả năng truyền mầm bệnh sang các sản phẩm thực phẩm hơn.

Đau họng kèm theo sốt là dấu hiệu cho thấy người đó có thể bị nhiễm *Streptococcus pyogenes*. *Streptococcus pyogenes* gây ra một bệnh nhiễm trùng thông thường còn được gọi là “viêm họng liên cầu khuẩn” hoặc “viêm họng”. Viêm họng do liên cầu khuẩn có thể lây lan từ tay bị ô nhiễm sang thực phẩm, đây là nguồn gốc bùng phát các đợt bùng phát bệnh viêm họng do liên cầu khuẩn. Các đợt viêm họng liên cầu khuẩn do thực phẩm trước đây đã xảy ra ở các sản phẩm sữa và trứng bị ô nhiễm. Các sản phẩm thực phẩm có thể bị ô nhiễm do bàn tay của nhân viên thực phẩm bị nhiễm bệnh hoặc do nước mũi chảy ra. Những người không được điều trị trong những trường hợp không biến chứng có thể truyền nhiễm trong 10-21 ngày, và những người không được điều trị với dịch mủ có thể truyền nhiễm trong nhiều tuần hoặc nhiều tháng.

Các vết thương có mủ có thể xảy ra trên tay của nhân viên thực phẩm, trái ngược với những vết thương như vậy trên các bộ phận khác của cơ thể, là mối đe dọa trực tiếp đưa *Staphylococcus aureus* vào thực phẩm. Do đó, cần có một lớp rào chắn kép để che các tổn thương ở bàn tay và cổ tay. Các tổn thương mụn mủ trên cánh tay ít đáng lo ngại hơn khi áp dụng các phương pháp chuẩn bị thức ăn thông thường và do đó cho phép sử dụng một rào cản duy nhất. Tuy nhiên, nếu thực hành chuẩn bị thực phẩm đòi hỏi phân tiếp xúc của cánh tay với thức ăn thì cần phải có một rào chắn tương đương với rào cản cần thiết cho bàn tay và cổ tay. Các vết thương ở các bộ phận khác trên cơ thể cần được băng bó; nhưng băng không thấm nước được coi là không cần thiết vì mục đích an toàn thực phẩm. Nhân viên thực phẩm nên lưu ý rằng bàn tay và ngón tay tiếp xúc với các tổn thương mụn mủ trên các bộ phận khác

hands and wrists would be necessitated. Lesions on other parts of the body need to be covered; but an impermeable bandage is not considered necessary for food safety purposes. Food employees should be aware that hands and fingers that contact pustular lesions on other parts of the body or with the mucous membrane of the nose also pose a direct threat for introducing *Staphylococcus aureus* into food.

If a food employee has an infected cut and bandages it and puts on a glove, the employee does not have to report the infected cut to the person in charge. However, if the employee does not bandage it, reporting is required.

Title I of the Americans with Disabilities Act of 1990 (ADA)

Title I of the Americans with Disabilities Act of 1990 (ADA) prohibits medical examinations and inquiries as to the existence, nature, or severity of a disability before extending a conditional offer of employment. In order for the permit holder and the person in charge to be in compliance with this particular aspect of the Code and the ADA, a conditional job offer must be made before making inquiries about the applicant's health status.

The ADA also requires that employers provide reasonable accommodation to qualified applicants and employees with disabilities. A reasonable accommodation is a change in the application process, in the way a job is done, or to other parts of the job that enables a person with a disability to have equal employment opportunities. ADA disabilities are serious, long-term conditions. Most people with diseases resulting from the pathogens listed in the Food Code do not have ADA disabilities because these diseases are usually short-term in duration. In addition, the gastrointestinal symptoms listed in the Food Code usually are not long-term and severe enough, in themselves, to be ADA disabilities. Of

của cơ thể hoặc với màng nhầy của mũi cũng là mối đe dọa trực tiếp đưa *Staphylococcus aureus* vào thực phẩm.

Nếu nhân viên thực phẩm có vết cắt bị nhiễm trùng, băng bó và đeo găng tay, nhân viên đó không phải báo cáo vết cắt bị nhiễm trùng cho người phụ trách. Tuy nhiên, nếu nhân viên không băng bó thì phải báo cáo.

Tiêu đề I của Đạo luật Người khuyết tật Hoa Kỳ năm 1990 (ADA)

Tiêu đề I của Đạo luật Người khuyết tật Hoa Kỳ năm 1990 (ADA) cấm kiểm tra y tế và hỏi về sự tồn tại, tính chất hoặc mức độ nghiêm trọng của tình trạng khuyết tật trước khi gia hạn lời mời làm việc có điều kiện. Để người giữ giấy phép và người phụ trách tuân thủ khía cạnh cụ thể này của Bộ luật và ADA, phải đưa ra lời mời làm việc có điều kiện trước khi hỏi về tình trạng sức khỏe của người nộp đơn.

ADA cũng yêu cầu người sử dụng lao động cung cấp chỗ ở hợp lý cho những người nộp đơn đủ tiêu chuẩn và nhân viên khuyết tật. Điều chỉnh hợp lý là sự thay đổi trong quy trình nộp đơn, cách thực hiện công việc hoặc các phần khác của công việc giúp người khuyết tật có cơ hội việc làm bình đẳng. Khuyết tật ADA là tình trạng nghiêm trọng và lâu dài. Hầu hết những người mắc bệnh do các mầm bệnh được liệt kê trong Bộ luật Thực phẩm đều không bị khuyết tật về ADA vì những bệnh này thường diễn ra trong thời gian ngắn. Ngoài ra, bản thân các triệu chứng tiêu hóa được liệt kê trong Bộ luật Thực phẩm thường không kéo dài và đủ nghiêm trọng để trở thành khuyết tật của ADA. Tất nhiên, những triệu chứng này có thể liên quan đến các tình trạng khác có thể nghiêm trọng đến mức gây ra khuyết tật ADA, như bệnh Crohn hoặc ung thư.

Chủ lao động thực phẩm có thể loại trừ bất kỳ nhân viên nào theo Bộ luật Thực phẩm khi ban đầu biết rằng nhân viên đó mắc bệnh Thương hàn (do *Salmonella* Typhi gây ra) hoặc có triệu chứng tiêu hóa được liệt kê trong Bộ luật Thực

course, these symptoms may be linked to other conditions that may be serious enough to be ADA disabilities, like Crohn's disease or cancer.

A food employer may exclude any employee under the Food Code upon initially learning that the employee has Typhoid fever (caused by *Salmonella* Typhi), or has a gastrointestinal symptom listed in the Food Code. The excluded employee may then ask for an ADA reasonable accommodation instead of the exclusion. In response, the employer's first step should be to ask the employee to establish that the employee is disabled by the disease or symptom (or that the symptom is caused by another ADA disability). If the employee successfully proves that the employee has an ADA disability, then the employer may continue to exclude the employee under the Food Code if:

- There is no reasonable accommodation at work that would eliminate the risk of transmitting the disease while also allowing the employee to work in a food handling position, or
- All reasonable accommodations would pose an undue hardship on the employer's business; and
- There is no vacant position not involving food handling for which the employee is qualified and to which the employee can be reassigned.

Example 1: A food employee working in the café of a department store informs the employer that the employee has been diagnosed with Typhoid fever (caused by *Salmonella* Typhi). The employer immediately excludes the employee under the requirements of the Food Code. The employee then establishes that the disease is an ADA disability because it is severe and long-term and the employee requests reasonable accommodation instead of an exclusion. The employer determines that no reasonable accommodation would eliminate the risk of transmitting Typhoid fever (caused by

phẩm. Sau đó, nhân viên bị loại trừ có thể yêu cầu sự điều chỉnh hợp lý theo ADA thay vì bị loại trừ. Để đáp lại, bước đầu tiên của người sử dụng lao động là yêu cầu nhân viên xác minh rằng nhân viên đó bị tàn tật do căn bệnh hoặc triệu chứng đó (hoặc triệu chứng đó là do một tình trạng khuyết tật ADA khác gây ra). Nếu nhân viên chứng minh thành công rằng mình bị khuyết tật ADA thì người sử dụng lao động có thể tiếp tục loại trừ nhân viên đó theo Bộ luật Thực phẩm nếu:

- Không có chỗ ở hợp lý tại nơi làm việc để loại bỏ nguy cơ truyền bệnh đồng thời cho phép nhân viên làm việc ở vị trí xử lý thực phẩm, hoặc

- Mọi sự điều chỉnh hợp lý sẽ gây khó khăn quá mức cho hoạt động kinh doanh của người sử dụng lao động; Và
- Không có vị trí trống nào không liên quan đến xử lý thực phẩm mà nhân viên có đủ năng lực và nhân viên có thể được bổ nhiệm lại.

Ví dụ 1: Một nhân viên thực phẩm làm việc tại quán cà phê của một trung tâm thương mại thông báo với người sử dụng lao động rằng nhân viên đó đã được chẩn đoán mắc bệnh sốt thương hàn (do *Salmonella* Typhi gây ra). Người sử dụng lao động ngay lập tức loại trừ nhân viên theo yêu cầu của Bộ luật Thực phẩm. Sau đó, nhân viên xác định rằng căn bệnh này là tình trạng khuyết tật ADA vì nó nghiêm trọng và lâu dài và nhân viên yêu cầu chỗ ở hợp lý thay vì loại trừ. Người sử dụng lao động xác định rằng không có biện pháp điều chỉnh hợp lý nào sẽ loại bỏ nguy cơ lây truyền bệnh Thương hàn (do *Salmonella* Typhi gây ra) qua thực phẩm và từ chối loại bỏ biện pháp loại trừ. Tuy nhiên, có một vị trí văn thư còn trống ở một khu vực khác của cửa hàng mà nhân viên đó đủ tiêu chuẩn. Trừ khi người sử dụng lao động có thể chứng minh rằng việc phân công lại nhân viên vào vị trí này sẽ là một khó khăn quá mức, việc người sử dụng lao động không thực hiện việc phân công lại thay vì tiếp

Salmonella Typhi) through food and refuses to remove the exclusion. However, there is a vacant clerical position in another part of the store for which the employee is qualified. Unless the employer can establish that reassigning the employee to this position would be an undue hardship, the employer's failure to make the reassignment instead of continuing the exclusion would be a violation of the ADA.²

² Whether or not the employee in question is an individual with an ADA disability, in those jurisdictions where the Code is adopted, Food Code exclusions or restrictions must be removed when requirements for removal under § 2-201.13 of the Code are met.

Example 2: A food employee has diarrhea and is excluded. The employee establishes that the diarrhea is caused by Crohn's disease. This employee also establishes a serious longstanding history of Crohn's disease and is an individual with an ADA disability. Crohn's disease is not a communicable disease and cannot be transmitted through food. No reasonable accommodation is needed to eliminate the risk of transmitting the disease through the food supply, so the Food Code exclusion should be removed. Of course, the Food Code's provisions on personal cleanliness for hands and arms apply as usual, requiring employees to clean hands and exposed portions of arms after using the toilet room and in other specified circumstances (Subpart 2-301).

Somewhat different rules apply to conditional employees. If a conditional employee reports a disease or symptom listed in the Food Code and shows that the disease or symptom makes the conditional employee an individual with an ADA disability, the employer may withdraw the job offer only if:

- The job involves food handling; and
- The employer determines that either there is no reasonable accommodation that would eliminate the risk of

tục loại trừ sẽ là vi phạm ADA.²

² Cho dù nhân viên được đề cập có phải là cá nhân bị khuyết tật ADA hay không, tại những khu vực pháp lý nơi Bộ luật được thông qua, các trường hợp loại trừ hoặc hạn chế của Bộ luật Thực phẩm phải được loại bỏ khi đáp ứng các yêu cầu loại bỏ theo § 2-201.13 của Bộ luật.

Ví dụ 2: Nhân viên thực phẩm bị tiêu chảy và bị loại. Nhân viên xác định rằng tiêu chảy là do bệnh Crohn. Nhân viên này cũng có tiền sử nghiêm trọng về bệnh Crohn và là một cá nhân bị khuyết tật ADA. Bệnh Crohn không phải là bệnh truyền nhiễm và không thể lây truyền qua thực phẩm. Không cần có sự điều chỉnh hợp lý để loại bỏ nguy cơ lây truyền bệnh qua việc cung cấp thực phẩm, vì vậy cần loại bỏ quy định loại trừ của Bộ luật Thực phẩm. Tất nhiên, các quy định của Bộ luật Thực phẩm về vệ sinh cá nhân đối với bàn tay và cánh tay vẫn được áp dụng như thường lệ, yêu cầu nhân viên phải rửa tay và các phần cánh tay để hở sau khi đi vệ sinh và trong các trường hợp cụ thể khác (Tiểu phần 2-301).

Các quy tắc hơi khác nhau áp dụng cho nhân viên có năng lực. Nếu một nhân viên có năng lực báo cáo về một căn bệnh hoặc triệu chứng được liệt kê trong Bộ luật Thực phẩm và cho thấy rằng căn bệnh hoặc triệu chứng đó khiến nhân viên có điều kiện trở thành cá nhân bị khuyết tật ADA, thì người sử dụng lao động chỉ có thể rút lại lời mời làm việc nếu:

- Công việc liên quan đến xử lý thực phẩm; Và
- Người sử dụng lao động xác định rằng không có biện pháp điều chỉnh hợp lý nào có thể loại bỏ nguy cơ lây truyền bệnh qua thực phẩm, hoặc bất kỳ biện pháp điều chỉnh nào như vậy sẽ gây khó khăn quá mức cho doanh nghiệp.
- Không cần thiết phải cung cấp cho nhân viên có năng lực một vị trí trống không liên quan đến xử lý thực phẩm như một chỗ ở hợp lý.

Cần lưu ý rằng thông tin được cung cấp ở đây về ADA nhằm mục đích cảnh báo người sử dụng lao động về sự tồn tại của ADA và các yêu cầu CFR liên quan. Để

transmitting the disease through food, or any such accommodation would be an undue hardship to the business.

- There is no need to offer the conditional employee a vacant position not involving food handling as a reasonable accommodation.

It should be noted that the information provided here about the ADA is intended to alert employers to the existence of ADA and related CFR requirements. For a comprehensive understanding of the ADA and its implications, consult the references listed in Annex 2 that relate to this section of the Code or contact the U. S. Equal Employment Opportunity Commission. See the Equal Employment Opportunity Commission's *How to Comply with the Americans with Disabilities Act: A Guide for Restaurants and Other Food Service Employers*, found at

http://www.eeoc.gov/facts/restaurant_guide.html or

http://www.eeoc.gov/facts/restaurant_guide_summary.html for detailed information about the interaction between the FDA Food Code and the ADA.

The information required from applicants and food employees is designed to identify employees who may be suffering from a disease that can be transmitted through food. It is the responsibility of the permit holder to convey to applicants and employees the importance of notifying the person in charge of changes in their health status. Once notified, the person in charge can take action to prevent the likelihood of the transmission of foodborne illness. Applicants, to whom a conditional offer of employment is extended, and food employees are required to report their specific history of exposure, medical symptoms, and previous illnesses. The symptoms listed may be indicative of a disease that is transmitted through the food supply by infected food employees.

Section 103 (d) of the Americans with

hiều toàn diện về ADA và ý nghĩa của nó, hãy tham khảo các tài liệu tham khảo được liệt kê trong Phụ lục 2 liên quan đến phần này của Bộ luật hoặc liên hệ với Ủy ban Cơ hội Việc làm Bình đẳng Hoa Kỳ. Xem Cách tuân thủ Đạo luật về Người Mỹ khuyết tật của Ủy ban Cơ hội Việc làm Bình đẳng: Hướng dẫn dành cho Nhà hàng và Người sử dụng lao động Dịch vụ Thực phẩm Khác, có tại

http://www.eeoc.gov/facts/restaurant_guide.html hoặc

http://www.eeoc.gov/facts/restaurant_guide_summary.html để biết thông tin

chi tiết về mối tương tác giữa Bộ luật Thực phẩm FDA và ADA.

Thông tin cần thiết từ người nộp đơn và nhân viên thực phẩm được thiết kế để xác định những nhân viên có thể đang mắc một căn bệnh có thể lây truyền qua thực phẩm. Người được cấp giấy phép có trách nhiệm truyền đạt cho người nộp đơn và nhân viên tầm quan trọng của việc thông báo cho người phụ trách về những thay đổi về tình trạng sức khỏe của họ. Sau khi được thông báo, người phụ trách có thể thực hiện hành động để ngăn chặn khả năng lây truyền bệnh do thực phẩm. Những người nộp đơn được gia hạn lời mời làm việc có điều kiện và nhân viên thực phẩm phải báo cáo lịch sử phơi nhiễm cụ thể, các triệu chứng y tế và các bệnh trước đó của họ. Các triệu chứng được liệt kê có thể là dấu hiệu của một căn bệnh lây truyền qua nguồn cung cấp thực phẩm bởi những nhân viên thực phẩm bị nhiễm bệnh.

Mục 103 (d) của Đạo luật Người khuyết tật Hoa Kỳ năm 1990, Luật Công 101–336, yêu cầu Bộ trưởng công bố danh sách các bệnh truyền nhiễm lây truyền qua việc xử lý việc cung cấp thực phẩm và xem xét, cập nhật danh sách hàng năm. CDC đã công bố trên trang web của mình vào tháng 11 năm 2012 danh sách các mầm bệnh lây truyền qua thực phẩm bị ô nhiễm bởi những người bị nhiễm bệnh xử lý thực phẩm và các phương thức lây truyền của các mầm bệnh đó.

Disabilities Act of 1990, Public Law 101–336, requires the Secretary to publish a list of infectious and communicable diseases that are transmitted through handling the food supply and to review and update the list annually. The CDC published on its website in November 2012 a list of Pathogens Transmitted by Food Contaminated by Infected Persons Who Handle Food, and Modes of Transmission of Such Pathogens. See the list at:

https://www.cdc.gov/foodsafety/pdfs/ada2017_transmittedbyfood_final.pdf

The final list has been reviewed in light of new information and has been revised as set forth below.

Pathogens Transmitted by Food Contaminated by Infected Persons Who Handle Food, and Modes of Transmission of Such Pathogens.

Some pathogens are frequently transmitted by food contaminated by infected persons. The presence of any one of the following signs or symptoms in persons who handle food may indicate infection by a pathogen that could be transmitted to others through handling the food supply: diarrhea, vomiting, open skin sores, boils, fever, dark urine or jaundice. The failure of food-handlers to wash hands in certain situations (such as after using the toilet, handling raw meat, cleaning spills, or carrying garbage), wear clean disposable gloves, or use clean utensils is responsible for the foodborne transmission of these pathogens. Non-foodborne routes of transmission, such as from one person to another, are also major contributors in the spread of these pathogens.

Some pathogens usually cause disease when food is intrinsically contaminated or cross-contaminated during production, processing or transportation, but may also be contaminated when prepared by

Xem danh sách tại:

https://www.cdc.gov/foodsafety/pdfs/ada2017_transmittedbyfood_final.pdf

Danh sách cuối cùng đã được xem xét dựa trên thông tin mới và đã được sửa đổi như nêu dưới đây.

Các mầm bệnh lây truyền qua thực phẩm bị ô nhiễm bởi những người bị nhiễm bệnh xử lý thực phẩm và các phương thức lây truyền của các mầm bệnh đó.

Một số mầm bệnh thường lây truyền qua thực phẩm bị ô nhiễm bởi người bị nhiễm bệnh. Sự hiện diện của bất kỳ dấu hiệu hoặc triệu chứng nào sau đây ở những người xử lý thực phẩm có thể cho thấy sự nhiễm trùng do mầm bệnh có thể truyền sang người khác thông qua việc xử lý nguồn cung cấp thực phẩm: tiêu chảy, nôn mửa, vết loét da hở, mụn nhọt, sốt, nước tiểu sẫm màu hoặc vàng da. Việc người chế biến thực phẩm không rửa tay trong một số tình huống nhất định (chẳng hạn như sau khi đi vệ sinh, xử lý thịt sống, lau chùi vết đổ hoặc mang rác), đeo găng tay sạch dùng một lần hoặc sử dụng dụng cụ sạch là nguyên nhân dẫn đến việc lây truyền các mầm bệnh này qua thực phẩm. Các con đường lây truyền không qua thực phẩm, chẳng hạn như từ người này sang người khác, cũng là tác nhân chính làm lây lan các mầm bệnh này.

Một số mầm bệnh thường gây bệnh khi thực phẩm bị ô nhiễm hoặc bị nhiễm chéo trong quá trình sản xuất, chế biến hoặc vận chuyển, nhưng cũng có thể bị nhiễm bản khi được người nhiễm bệnh chuẩn bị. Các mầm bệnh vi khuẩn thuộc loại này thường gây bệnh sau khi vi khuẩn nhân lên trong thực phẩm sau khi nó được giữ ở nhiệt độ không thích hợp cho phép chúng sinh sôi đến mức có thể lây nhiễm. Việc ngăn chặn tiếp xúc với thực phẩm của những người mắc bệnh tiêu chảy cấp sẽ làm giảm nguy cơ lây truyền các mầm bệnh này.

Sau đây là hai loại mầm bệnh có thể lây truyền qua người xử lý thực phẩm bị nhiễm bệnh:

infected persons. Bacterial pathogens in this category often cause disease after bacteria have multiplied in food after it has been kept at improper temperatures permitting their multiplication to an infectious dose. Preventing food contact by persons who have an acute diarrheal illness will decrease the risk of transmitting these pathogens.

The following represent both types of pathogens that may be transmitted by an infected food handler:

- Astroviruses
- Bacillus cereus
- Campylobacter jejuni
- Clostridium perfringens
- Cryptosporidium species
- Entamoeba histolytica
- Enterohemorrhagic *E. coli*
- Enterotoxigenic *E. coli*
- Giardia intestinalis
- Hepatitis A virus
- Nontyphoidal *Salmonella*
- Noroviruses
- Rotaviruses
- Salmonella Typhi*
- Sapoviruses
- *Shigella* species
- Staphylococcus aureus
- Streptococcus pyogenes
- *Taenia solium* - cysticercosis
- Vibrio cholera
- Yersinia enterocolitica

* 1. Kauffmann-White scheme for designation of Salmonella serotypes

The Six (6) Listed Pathogens.

The CDC has designated the six (6) organisms listed in the Food Code as having high infectivity via contamination of food by infected food employees. This designation is based on the number of confirmed cases reported that involved food employees infected with one of these organisms and/ or the severity of the medical consequences to those who become ill.

The following is taken from information provided in the 19th Edition of Control of Communicable Diseases Manual, the CDC website, and the FDA Bad Bug

- Astrovirus
- Trực khuẩn cereus
- Campylobacter jejuni
- Clostridium perfringens
- Loài Cryptosporidium
- Entamoeba histolytica
- E. coli xuất huyết đường ruột
- E. coli sinh độc tố
- Viêm ruột Giardia
- Vi-rút viêm gan A
- Salmonella không thương hàn
- Norovirus
- Rotavirus
- Salmonella typhi*
- Sapovirus
- Loài Shigella
- Staphylococcus aureus
- Streptococcus pyogenes
- Taenia solium - bệnh nang sán
- Bệnh tả Vibrio
- Yersinia enterocolitica

* 1. Sơ đồ Kauffmann-White để xác định các typ huyết thanh Salmonella

Sáu (6) mầm bệnh được liệt kê.

CDC đã chỉ định sáu (6) mầm bệnh được liệt kê trong Bộ luật Thực phẩm là có khả năng lây nhiễm cao do thực phẩm bị nhiễm bệnh bởi nhân viên thực phẩm bị nhiễm bệnh. Việc chỉ định này dựa trên số trường hợp được xác nhận được báo cáo liên quan đến nhân viên thực phẩm bị nhiễm một trong những sinh vật này và/hoặc mức độ nghiêm trọng của hậu quả y tế đối với những người bị bệnh.

Phần sau đây được lấy từ thông tin được cung cấp trong Cẩm nang Kiểm soát Bệnh Truyền nhiễm Ấn bản thứ 19, trang web của CDC và Sách về Bad Bug Book của FDA, Ấn bản thứ 2 và được cung cấp dưới dạng thông tin cơ bản về độc lực, khả năng lây nhiễm của mầm bệnh và các triệu chứng phổ biến biểu hiện khi nhiễm trùng trong số 6 tác nhân gây bệnh được liệt kê.

1. NOROVIRUS

Norovirus (chi Norovirus, họ Caliciviridae) là các virus nhỏ (27-40 nm), có cấu trúc tròn, chuỗi đơn RNA, không có vỏ bọc. Chúng là một nhóm đa dạng về mặt di truyền được phân loại

Book, 2nd Edition, and is provided as background information on pathogen virulence, infectivity, and common symptoms exhibited with infection of each of the 6 listed pathogens.

1. NOROVIRUS

Noroviruses (genus *Norovirus*, family *Caliciviridae*) are small (27-40 nm), round structured, single-stranded RNA, nonenveloped viruses. They are a genetically diverse group classified into at least five genogroups, designated GI-GV, which are further subdivided into at least 35 genotypes. Noroviruses are recognized as the most common cause of epidemic and sporadic gastroenteritis across all age groups worldwide.

Transmission of norovirus occurs primarily through the fecal-oral route, including direct person-to-person contact and indirect transmission through contaminated food, water, or environmental surfaces. Vomitus-oral transmission can also occur through aerosolization followed by direct ingestion or environmental contamination.

Noroviruses are the leading cause of foodborne illness in the United States. Food handler contact with raw or other ready-to-eat foods is the most common scenario resulting in foodborne norovirus outbreaks. Norovirus contamination of produce and shellfish can also occur during production. Secondary household transmission is common.

Noroviruses are environmentally stable, able to survive both freezing and heating (although not thorough cooking), are resistant to many common chemical disinfectants, and can persist on surfaces for up to 2 weeks. Proper hand hygiene and exclusion of food employees exhibiting symptoms of norovirus disease (i.e., diarrhea or vomiting) are critical for norovirus control.

Incubation Period:

thành ít nhất năm nhóm gen, được chỉ định là GI-GV, các nhóm này lại được chia thành ít nhất 35 nhóm gen. Norovirus được công nhận là nguyên nhân phổ biến nhất gây ra dịch bệnh và bệnh viêm dạ dày ruột lẻ tẻ ở mọi lứa tuổi trên toàn thế giới.

Sự lây truyền norovirus xảy ra chủ yếu qua đường phân-miệng, bao gồm tiếp xúc trực tiếp từ người sang người và lây truyền gián tiếp qua thực phẩm, nước hoặc bề mặt môi trường bị ô nhiễm. Sự lây truyền chất nôn qua đường miệng cũng có thể xảy ra thông qua quá trình khí dung hóa, sau đó là nuốt phải trực tiếp hoặc ô nhiễm môi trường.

Norovirus là nguyên nhân hàng đầu gây bệnh do thực phẩm ở Hoa Kỳ. Người xử lý thực phẩm tiếp xúc với thực phẩm sống hoặc thực phẩm ăn liền khác là trường hợp phổ biến nhất dẫn đến bùng phát norovirus từ thực phẩm. Ô nhiễm Norovirus trong sản phẩm và động vật có vỏ cũng có thể xảy ra trong quá trình sản xuất. Lây truyền thứ cấp trong gia đình là phổ biến.

Norovirus ổn định với môi trường, có thể tồn tại cả khi đông lạnh và đun nóng (mặc dù không nấu chín kỹ), có khả năng chống lại nhiều chất khử trùng hóa học thông thường và có thể tồn tại trên các bề mặt tới 2 tuần. Vệ sinh tay đúng cách và loại trừ những nhân viên thực phẩm có các triệu chứng của bệnh norovirus (tức là tiêu chảy hoặc nôn mửa) là rất quan trọng để kiểm soát norovirus.

Thời gian ủ bệnh:

Trong các nghiên cứu tình nguyện, phạm vi là 10-50 giờ. Trong các đợt bùng phát norovirus do thực phẩm, thời gian ủ bệnh trung bình là 33 giờ.

Triệu chứng và biến chứng:

Khởi phát cấp tính gồm nôn mửa, tiêu chảy ra nước không có máu, đau bụng và buồn nôn hoặc kết hợp các triệu chứng này. Sốt nhẹ và đau nhức cơ thể cũng có thể liên quan. Các triệu chứng thường kéo dài 24 đến 72 giờ. Bệnh Norovirus thường tự khỏi và không để lại di chứng

In volunteer studies, the range is 10-50 hours. In foodborne norovirus outbreaks, the median incubation period is 33 hours.

Symptoms and Complications:

Acute-onset of vomiting, watery non-bloody diarrhea, abdominal cramps, and nausea, or a combination of these symptoms. Low grade fever and body aches may also be associated. Symptoms typically last 24 to 72 hours. Norovirus disease is usually self-limited without any serious long-term sequelae. Among the young and the elderly, dehydration is a common complication. Volunteer studies have found that as many as 30% of individuals infected with norovirus are asymptomatic. There is no specific treatment for norovirus disease. Supportive therapy consists of oral or intravenous rehydration solutions to replace fluid loss and electrolytes. Previous exposure does not provide long-term immunity; thus, individuals may be repeatedly infected throughout their lifetimes.

Infectivity:

Noroviruses are highly contagious, and it is thought that an inoculum of as few as 18 viral particles may be sufficient to infect an individual. Although pre-symptomatic shedding may occur, shedding usually begins with onset of symptoms, peaks 4 days after exposure, and may persist for 3 weeks after recovery. However the degree of infectivity of prolonged shedding has not been determined and peak contagiousness is during the acute stage of disease. Peak viral loads in both symptomatic and asymptomatic infections (may be as high as 100 billion viral particles/g feces).

2. NONTYPHOIDAL SALMONELLA

3.

Caused by serotypes *other than* S. Typhi and S. Paratyphi A.

Unlike previous editions of the FDA Food Code, the 2013 edition requires food employees to report a diagnosis of

nghiêm trọng lâu dài. Ở người trẻ và người già, mất nước là một biến chứng thường gặp. Các nghiên cứu của tình nguyện viên đã phát hiện ra rằng có tới 30% số người nhiễm norovirus không có triệu chứng. Không có cách điều trị cụ thể cho bệnh norovirus. Liệu pháp hỗ trợ bao gồm các giải pháp bù nước bằng đường uống hoặc tiêm tĩnh mạch để thay thế lượng nước bị mất và chất điện giải. Việc tiếp xúc trước đó không mang lại khả năng miễn dịch lâu dài; do đó, các cá nhân có thể bị nhiễm bệnh nhiều lần trong suốt cuộc đời của họ.

Lây nhiễm:

Norovirus rất dễ lây lan và người ta cho rằng chỉ cần cây 18 hạt virus là đủ để lây nhiễm cho một cá nhân. Mặc dù hiện tượng rụng lông trước khi có triệu chứng có thể xảy ra nhưng hiện tượng rụng lông thường bắt đầu khi xuất hiện các triệu chứng, đạt đỉnh điểm sau 4 ngày tiếp xúc và có thể tồn tại trong 3 tuần sau khi hồi phục. Tuy nhiên, mức độ lây nhiễm của tình trạng rụng lông kéo dài vẫn chưa được xác định và khả năng lây nhiễm cao nhất là trong giai đoạn cấp tính của bệnh. Tải lượng virus cao nhất ở cả nhiễm trùng có triệu chứng và không có triệu chứng (có thể lên tới 100 tỷ hạt virus/g phân).

2. SALMONELLA KHÔNG THƯƠNG HÀN

Gây ra bởi các týp huyết thanh khác S. Typhi và S. Paratyphi A.

Không giống như các phiên bản trước của Bộ luật Thực phẩm FDA, phiên bản 2013 yêu cầu nhân viên thực phẩm phải báo cáo chẩn đoán Salmonella không thương hàn (NTS), nhắc người phụ trách loại trừ những nhân viên thực phẩm được chẩn đoán mắc NTS và cung cấp các điều kiện để phục hồi nhân viên thực phẩm nào cung cấp cho người phụ trách tài liệu y tế bằng văn bản của bác sĩ y tế trong đó nêu rõ nhân viên thực phẩm không bị NTS và khi thích hợp, có sự chấp thuận của cơ quan quản lý.

Các týp huyết thanh ruột Salmonella (NTS) không thương hàn là một trong những nguyên nhân vi khuẩn phổ biến

nontyphoidal *Salmonella* (NTS), prompts the person in charge to exclude food employees with diagnosis of NTS, and provides conditions for reinstatement of a food employee who provides to the person in charge written medical documentation from a health practitioner that states the food employee is free from NTS, and where appropriate, approval from the regulatory authority.

Nontyphoidal *Salmonella* (NTS) *enterica* serotypes are among the most common bacterial cause of foodborne illness. NTS are estimated to cause more than one million domestically acquired foodborne illnesses in the United States each year (Scallan et. al. 2011), and are the leading cause of hospitalizations and deaths due to foodborne illness in the United States (Barton-Behravesh et al. 2011, CDC 2011). Whereas reductions in incidence have been achieved for many other foodborne pathogens in recent years, no significant change in incidence of NTS infections has occurred since the start of FoodNet surveillance during 1996–1998 (CDC 2011). Therefore, further interventions are needed to reduce the incidence of NTS infections.

Commercial food establishments are an important setting for the transmission of NTS, both in the form of recognized foodborne disease outbreaks as well as sporadic infections. During 1998 to 2002, the 585 *Salmonella enterica* outbreaks reported to the Centers for Disease Control and Prevention accounted for 49% of all bacterial outbreaks (Lynch et al. 2006). Forty-six percent of *Salmonella* outbreaks occurred in restaurant/deli establishments, the most common setting for *Salmonella* outbreaks (Lynch et al. 2006). For the period of 2009-2010, the 243 *Salmonella* outbreaks reported to the CDC accounted for 51% of bacterial foodborne disease outbreaks. Outbreaks of salmonellosis at commercial food establishments frequently involve direct transmission to patrons from fresh produce or undercooked foods of animal

nhất gây ra bệnh do thực phẩm. NTS được ước tính gây ra hơn một triệu bệnh do thực phẩm mắc phải trong nước mỗi năm ở Hoa Kỳ (Scallan và cộng sự 2011), và là nguyên nhân hàng đầu gây nhập viện và tử vong do bệnh do thực phẩm ở Hoa Kỳ (Barton-Behravesh và cộng sự 2011, CDC 2011). Trong khi việc giảm tỷ lệ mắc bệnh đối với nhiều mầm bệnh truyền qua thực phẩm khác đã đạt được trong những năm gần đây, không có thay đổi đáng kể nào về tỷ lệ nhiễm NTS xảy ra kể từ khi bắt đầu giám sát FoodNet trong giai đoạn 1996–1998 (CDC 2011). Vì vậy, cần có những can thiệp tiếp theo để giảm tỷ lệ nhiễm NTS.

Các cơ sở kinh doanh thực phẩm thương mại là môi trường quan trọng để lây truyền NTS, cả ở dạng bùng phát dịch bệnh do thực phẩm cũng như các bệnh nhiễm trùng lẻ tẻ. Trong thời gian từ 1998 đến 2002, 585 đợt bùng phát vi khuẩn *Salmonella enterica* được báo cáo cho Trung tâm Kiểm soát và Phòng ngừa Dịch bệnh chiếm 49% tổng số đợt bùng phát vi khuẩn (Lynch và cộng sự, 2006). Bốn mươi sáu phần trăm các vụ bùng phát *Salmonella* xảy ra ở các cơ sở nhà hàng/đồ ăn nhanh, môi trường phổ biến nhất gây ra các vụ bùng phát *Salmonella* (Lynch và cộng sự 2006). Trong giai đoạn 2009-2010, 243 vụ dịch *Salmonella* được báo cáo cho CDC chiếm 51% số vụ dịch bệnh do vi khuẩn lây truyền qua thực phẩm. Sự bùng phát bệnh nhiễm khuẩn salmonella tại các cơ sở kinh doanh thực phẩm thương mại thường liên quan đến việc lây truyền trực tiếp sang khách hàng từ sản phẩm tươi sống hoặc thực phẩm chưa nấu chín có nguồn gốc động vật hoặc lây nhiễm chéo từ những thực phẩm này. Tuy nhiên, nhiều cuộc điều tra về đợt bùng phát NTS đã cho thấy công nhân thực phẩm là nguồn gốc của đợt bùng phát hoặc cho thấy sự lây truyền mạnh mẽ từ công nhân thực phẩm (Ethelberg và cộng sự 2004; Greig và cộng sự 2007; Hedberg và cộng sự 1991; Hedican và cộng sự 2009; Hundy và Cameron 2002, Khuri-Bulos và cộng sự

origin, or cross contamination from these foods. However, numerous NTS outbreak investigations have implicated food workers as the source of the outbreak or strongly suggested transmission from food workers (Ethelberg et al. 2004; Greig et al. 2007; Hedberg et al. 1991; Hedican et al. 2009; Hundy and Cameron 2002; Khuri-Bulos et al. 1994; Maguire et al. 2000; Medus et al. 2006; Todd et al. 2007a, 2007b).

In a study of restaurant-associated salmonellosis outbreaks in Minnesota published by Medus et al. (2006), the importance of infected food workers as a source of contamination in the outbreaks was supported by several observations. First, a specific food vehicle was statistically implicated or suspected in a low proportion of the restaurant outbreaks (39%), which suggests that the specific food items or food handling errors were not the primary causes for these outbreaks. Second, food workers infected with NTS were identified in the majority (83%) of the outbreak investigations. Infected food workers who reported a history of illness shed NTS in the stool for a median of 1 month. The authors concluded that regardless of the original source of a *Salmonella* outbreak in a restaurant (e.g., raw meat or eggs), the initial source of a salmonellosis outbreak, food workers frequently serve as reservoirs for NTS and contribute to transmission to patrons. Thus, assessment of food worker history, i.e., symptoms and exposures, testing of stool samples and exclusion or restriction of infected food workers from the food establishment are essential for controlling restaurant-associated outbreaks of salmonellosis.

1994, Maguire và cộng sự 2000, Medus và cộng sự 2006, Todd và cộng sự 2007a, 2007b).

Trong một nghiên cứu về sự bùng phát bệnh nhiễm khuẩn salmonella liên quan đến nhà hàng ở Minnesota do Medus và cộng sự (2006), tầm quan trọng của công nhân thực phẩm bị nhiễm bệnh như một nguồn lây nhiễm trong các đợt bùng phát đã được một số quan sát ủng hộ. Đầu tiên, một phương tiện thực phẩm cụ thể có liên quan hoặc bị nghi ngờ về mặt thống kê với tỷ lệ thấp trong các vụ bùng phát dịch ở nhà hàng (39%), điều này cho thấy rằng các mặt hàng thực phẩm cụ thể hoặc lỗi xử lý thực phẩm không phải là nguyên nhân chính gây ra những đợt bùng phát này. Thứ hai, công nhân thực phẩm bị nhiễm NTS được xác định trong phần lớn (83%) các cuộc điều tra ổ dịch. Những công nhân thực phẩm bị nhiễm bệnh báo cáo có tiền sử bệnh tật sẽ thải NTS qua phân trong thời gian trung bình là 1 tháng. Các tác giả kết luận rằng bất kể nguồn gốc ban đầu của đợt bùng phát vi khuẩn Salmonella trong nhà hàng (ví dụ: thịt sống hoặc trứng), nguồn gốc ban đầu của đợt bùng phát bệnh nhiễm khuẩn salmonella, nhân viên thực phẩm thường xuyên đóng vai trò là ổ chứa NTS và góp phần lây truyền sang khách hàng. Do đó, việc đánh giá lịch sử của nhân viên thực phẩm, tức là các triệu chứng và mức độ phơi nhiễm, xét nghiệm mẫu phân và loại trừ hoặc hạn chế những công nhân thực phẩm bị nhiễm bệnh khỏi cơ sở thực phẩm là điều cần thiết để kiểm soát sự bùng phát bệnh nhiễm khuẩn salmonella liên quan đến nhà hàng.

Trong một nghiên cứu về các công nhân thực phẩm mắc bệnh salmonellosis được phát hiện thông qua giám sát định kỳ (Medus và cộng sự 2010), 2,2% các trường hợp nhiễm Salmonella được xác định bằng nuôi cấy là công nhân thực phẩm và việc xác định những trường hợp này là rất quan trọng để xác định nhiều đợt bùng phát. Các tác giả kết luận rằng việc xác định và theo dõi nhanh chóng các nhân viên thực phẩm trong số các

In a study of food workers with salmonellosis who were detected through routine surveillance (Medus et al. 2010), 2.2% of identified culture-confirmed *Salmonella* cases were food workers, and identification of these cases were critical to the identification of numerous outbreaks. The authors concluded that the rapid identification and follow-up of food workers among reported cases of salmonellosis is important to the early detection and control of outbreaks in restaurant settings. Importantly, even hostesses, servers, bartenders, and others who theoretically have limited food preparation duties can serve as sentinels of transmission within the restaurant. The authors also stated that food workers should be considered an important source of *Salmonella* transmission, and those identified through surveillance should raise a high index of suspicion of a possible outbreak at their place of work. Food service managers need to be alert to *Salmonella*-like illnesses among food workers to facilitate prevention and control efforts, including exclusion of infected food workers or restriction of their duties.

The biology of NTS and the epidemiology of salmonellosis are complex; food workers may be an underappreciated part of that complexity. In order to decrease the incidence of NTS infections in the United States, commercial food establishments should also be targets for more focused prevention measures, and prevention and control efforts should consider food workers as an important source of NTS transmission.

General Description:

Nontyphoidal *Salmonella* (NTS) enterica are bacteria that cause a diarrheal illness

trường hợp nhiễm khuẩn salmonella được báo cáo là rất quan trọng để phát hiện sớm và kiểm soát các đợt bùng phát ở nhà hàng. Điều quan trọng là ngay cả các nữ tiếp viên, người phục vụ, nhân viên pha chế và những người khác về mặt lý thuyết có nhiệm vụ chuẩn bị đồ ăn hạn chế cũng có thể đóng vai trò là người truyền bệnh trong nhà hàng. Các tác giả cũng tuyên bố rằng công nhân thực phẩm nên được coi là nguồn lây truyền Salmonella quan trọng và những người được xác định qua giám sát phải đưa ra mức độ nghi ngờ cao về khả năng bùng phát tại nơi làm việc của họ. Các nhà quản lý dịch vụ thực phẩm cần cảnh giác với những căn bệnh giống Salmonella ở nhân viên thực phẩm để tạo điều kiện thuận lợi cho các nỗ lực phòng ngừa và kiểm soát, bao gồm cả việc loại trừ những nhân viên thực phẩm bị nhiễm bệnh hoặc hạn chế nhiệm vụ của họ.

Sinh học của NTS và dịch tễ học của bệnh nhiễm khuẩn salmonella rất phức tạp; công nhân thực phẩm có thể là một phần bị đánh giá thấp trong sự phức tạp đó. Để giảm tỷ lệ nhiễm NTS ở Hoa Kỳ, các cơ sở kinh doanh thực phẩm thương mại cũng phải là mục tiêu cho các biện pháp phòng ngừa tập trung hơn, đồng thời các nỗ lực phòng ngừa và kiểm soát nên coi công nhân thực phẩm là nguồn lây truyền NTS quan trọng.

Mô tả chung:

Salmonella enterica không thương hàn (NTS) là vi khuẩn gây bệnh tiêu chảy gọi là nhiễm khuẩn salmonella. NTS là một trong những nguyên nhân phổ biến và quan trọng nhất của bệnh đường ruột. Ước tính có khoảng 1,2 triệu trường hợp xảy ra hàng năm ở Hoa Kỳ; trong số này, khoảng 42.000 trường hợp được xác nhận bằng văn hóa đã báo cáo cho Trung tâm Kiểm soát và Phòng ngừa Dịch bệnh.

Salmonella sống trong ruột của động vật hoặc con người. Nó có thể được tìm thấy trong nước, thực phẩm, đất hoặc bề mặt bị nhiễm phân của động vật hoặc con người bị nhiễm bệnh. Mọi người có thể bị

called salmonellosis. NTS are among the most common and important causes of enteric disease. An estimated 1.2 million cases occur annually in the United States; of these, approximately 42,000 are culture-confirmed cases reported to the Centers for Disease Control and Prevention.

Salmonella lives in the intestines of animals or humans. It can be found in water, food, soil, or surfaces that have been contaminated with the feces of infected animals or humans. People can become infected with *Salmonella* by:

- Eating foods contaminated with the bacteria. Contaminated foods are often of animal origin, such as beef, poultry, unpasteurized milk, or eggs. Fruits and vegetables may also be contaminated. Any food can be contaminated by an infected food handler.

- Contacting farm animals or pets (including reptiles, amphibians, chicks, and ducklings), animal feces, or animal environments.

- Touching contaminated surfaces or objects and then touching ones mouth or putting a contaminated object into ones mouth.

- Drinking contaminated water.

Most infections are thought to be acquired through consumption of contaminated food.

Incubation Period:

Symptoms often begin 12 to 72 hours after being exposed to the bacteria, although it can take up to a week or more for symptoms to develop in some people.

Symptoms and Complications:

Symptoms of salmonellosis include diarrhea, abdominal cramps, and fever. The illness usually lasts 4 to 7 days. Persons with NTS infections usually recover without treatment. However, in approximately 20% of persons, the illness is so severe that hospitalization is required. In these patients the NTS infection may spread from the intestine to the blood stream, and then to other body

nhiễm vi khuẩn *Salmonella* do:

- Ăn thực phẩm bị nhiễm vi khuẩn. Thực phẩm bị ô nhiễm thường có nguồn gốc động vật, chẳng hạn như thịt bò, thịt gia cầm, sữa chưa tiệt trùng hoặc trứng. Trái cây và rau quả cũng có thể bị ô nhiễm. Bất kỳ thực phẩm nào cũng có thể bị ô nhiễm bởi người xử lý thực phẩm bị nhiễm bệnh.

- Tiếp xúc với động vật trang trại hoặc vật nuôi (bao gồm bò sát, lưỡng cư, gà con và vịt con), phân động vật hoặc môi trường động vật.

- Chạm vào các bề mặt hoặc đồ vật bị ô nhiễm rồi chạm vào miệng hoặc đưa đồ vật bị ô nhiễm vào miệng.

- Uống nước bị ô nhiễm.

Hầu hết các bệnh nhiễm trùng được cho là mắc phải do tiêu thụ thực phẩm bị ô nhiễm.

Thời gian ủ bệnh:

Các triệu chứng thường bắt đầu từ 12 đến 72 giờ sau khi tiếp xúc với vi khuẩn, mặc dù có thể mất đến một tuần hoặc hơn để các triệu chứng phát triển ở một số người.

Triệu chứng và biến chứng:

Các triệu chứng của bệnh nhiễm khuẩn salmonella bao gồm tiêu chảy, đau bụng và sốt. Bệnh thường kéo dài từ 4 đến 7 ngày. Những người bị nhiễm NTS thường hồi phục mà không cần điều trị. Tuy nhiên, ở khoảng 20% số người, bệnh nặng đến mức phải nhập viện. Ở những bệnh nhân này, nhiễm trùng NTS có thể lây lan từ ruột vào máu, sau đó đến các vị trí khác trong cơ thể và có thể gây tử vong trừ khi người bệnh được điều trị kịp thời bằng kháng sinh. Ước tính có khoảng 400 trường hợp tử vong do nhiễm khuẩn salmonella xảy ra mỗi năm. Một số ít người phải chịu hậu quả lâu dài do nhiễm trùng NTS, chẳng hạn như viêm khớp có thể kéo dài hàng tháng hoặc hàng năm.

Điều trị bằng kháng sinh cho bệnh nhiễm khuẩn salmonella thường không được chỉ định cho bệnh đường ruột điển hình. Thuốc kháng sinh thường không rút ngắn thời gian mắc bệnh hoặc loại bỏ trạng thái mang mầm bệnh. Tuy nhiên, điều trị

sites and can cause death unless the person is treated promptly with antibiotics. An estimated 400 fatal cases of salmonellosis occur each year. A small number of persons experience long-term consequences from NTS infections, such as arthritis that can last for months or years.

Antibiotic treatment for salmonellosis is generally not indicated for typical intestinal illness. Antibiotics typically do not shorten the duration of illness or eliminate the carrier state. However, antibiotic treatment is recommended for persons who develop invasive (extraintestinal) infections, infants under 2 months of age, the elderly, or those who have certain underlying medical conditions that predispose them to invasive infection.

Infectivity:

The minimum infectious dose of NTS for humans is generally described as 100 to 1,000 organisms. However, doses of fewer than 10 organisms have caused illness in multiple outbreaks. Persistence of NTS in the stool after the acute phase of illness is a well described consequence of NTS infections. This persistence is often referred to as a temporary carrier state, and the term “shedding” is used to describe the excretion of *Salmonella* in the stool.

Studies have consistently shown that the median duration of shedding in the stool to be 4 to 5 weeks after onset of acute gastroenteritis. Persons who have been exposed to NTS but who never develop symptoms can also be temporary carriers of NTS; these persons shed NTS for a shorter period of time than persons who experienced illness. Carriers of NTS are known to shed the bacteria in the stool intermittently. Treatment with antimicrobials does not eradicate NTS from stool and may actually prolong the duration of shedding.

3. SALMONELLA Typhi

Salmonella enterica subspecies *enterica* serovar Typhi (commonly *S. Typhi*)

bằng kháng sinh được khuyến nghị cho những người bị nhiễm trùng xâm lấn (ngoài đường ruột), trẻ sơ sinh dưới 2 tháng tuổi, người già hoặc những người mắc một số bệnh lý tiềm ẩn khiến họ dễ bị nhiễm trùng xâm lấn.

Lây nhiễm:

Liều lây nhiễm tối thiểu của NTS đối với con người thường được mô tả là từ 100 đến 1.000 sinh vật. Tuy nhiên, liều lượng dưới 10 sinh vật có thể gây bệnh ở nhiều đợt bùng phát. Sự tồn tại của NTS trong phân sau giai đoạn cấp tính của bệnh là hậu quả được mô tả rõ ràng của nhiễm trùng NTS. Sự tồn tại dai dẳng này thường được gọi là trạng thái mang tạm thời và thuật ngữ “sự thải ra” được sử dụng để mô tả sự bài tiết *Salmonella* trong phân.

Các nghiên cứu đã liên tục chỉ ra rằng thời gian thải phân trung bình là 4 đến 5 tuần sau khi khởi phát bệnh viêm dạ dày ruột cấp tính. Những người đã tiếp xúc với NTS nhưng không bao giờ xuất hiện các triệu chứng cũng có thể là người mang NTS tạm thời; những người này thải ra NTS trong thời gian ngắn hơn những người bị bệnh. Người mang mầm bệnh NTS được biết là có thể thải vi khuẩn vào phân theo từng đợt. Điều trị bằng thuốc kháng sinh không loại bỏ được NTS khỏi phân và thực tế có thể kéo dài thời gian đào.

3. SALMONELLA Typhi

Phân loài *Salmonella enterica enterica* serovar Typhi (thường là *S. Typhi*) gây bệnh do vi khuẩn toàn thân, trong đó con người là vật chủ duy nhất. Căn bệnh này tương đối hiếm ở Hoa Kỳ, với ít hơn 500 trường hợp lẻ tẻ xảy ra hàng năm ở Hoa Kỳ. Trên toàn thế giới, tỷ lệ mắc bệnh thương hàn ước tính hàng năm là khoảng 17 triệu trường hợp với khoảng 600.000 ca tử vong. Hiện nay, hầu hết các trường hợp nhiễm *S. Typhi* ở các nước công nghiệp phát triển đều được nhập khẩu vào nước này từ các nước đang phát triển. Các chủng kháng kháng sinh đã trở nên phổ biến ở một số khu vực trên thế giới.

Thời gian ủ bệnh:

causes a systemic bacterial disease, with humans as the only host. This disease is relatively rare in the United States, with fewer than 500 sporadic cases occurring annually in the U.S. Worldwide, the annual estimated incidence of typhoid fever is about 17 million cases with approximately 600,000 deaths. Currently, most cases of *S. Typhi* in industrialized nations are imported into the country from developing countries. Antibiotic-resistant strains have become prevalent in several areas of the world.

Incubation Period:

Generally 1 to 3 weeks, but may be as long as 2 months after exposure.

Symptoms and Complications:

High fever, from 103° to 104°F; lethargy; gastrointestinal symptoms, including abdominal pains and diarrhea or constipation; headache; achiness; loss of appetite. A rash of flat, rose-colored spots sometimes occurs. Septicemia, with colonization of other tissues and organs; e.g., may lead to endocarditis. Septic arthritis may occur, in which the infection directly affects the joints and may be difficult to treat. Chronic infection of the gallbladder may occur, which may cause the infected person to become a carrier.

Infectivity:

The minimal infectious dose is estimated to be less than 1000 bacterial cells. An individual infected with *S. Typhi* is infectious as long as the bacilli appear in the excreta, usually from the first week throughout the convalescence; variable thereafter. About 10% of untreated typhoid fever patients will discharge bacilli for 3 months after onset of symptoms, and 2% -5% become permanent carriers.

4. SHIGA TOXIN-PRODUCING ESCHERICHIA COLI

E. coli O157:H7 is the most commonly identified serotype of Shiga toxin-producing *Escherichia coli* (STEC) as a cause of foodborne illness in the United

States. Thông thường từ 1 đến 3 tuần, nhưng có thể kéo dài tới 2 tháng sau khi tiếp xúc.

Triệu chứng và biến chứng:

Sốt cao, từ 103° đến 104°F; hôn mê; các triệu chứng tiêu hóa, bao gồm đau bụng và tiêu chảy hoặc táo bón; đau đầu; đau nhức; ăn mất ngon. Đôi khi xảy ra phát ban dạng đốm phẳng, màu hồng. Nhiễm trùng máu, với sự xâm lấn của các mô và cơ quan khác; ví dụ, có thể dẫn đến viêm nội tâm mạc. Viêm khớp nhiễm trùng có thể xảy ra, trong đó nhiễm trùng ảnh hưởng trực tiếp đến khớp và có thể khó điều trị. Nhiễm trùng túi mật mãn tính có thể xảy ra, điều này có thể khiến người nhiễm bệnh trở thành người mang mầm bệnh.

Lây nhiễm:

Liều lây nhiễm tối thiểu được ước tính là dưới 1000 tế bào vi khuẩn. Một người bị nhiễm *S. Typhi* có khả năng lây nhiễm cho đến khi trực khuẩn xuất hiện trong chất bài tiết, thường là từ tuần đầu tiên trong suốt thời gian dưỡng bệnh; biến chứng sau đó. Khoảng 10% bệnh nhân sốt thương hàn không được điều trị sẽ thải trực khuẩn trong 3 tháng sau khi xuất hiện triệu chứng và 2% -5% trở thành người mang mầm bệnh vĩnh viễn.

4. Escherichia Coli sản sinh độc tố Shiga

E. coli O157:H7 là loại huyết thanh được xác định phổ biến nhất của *Escherichia coli* (STEC) sản sinh độc tố Shiga là nguyên nhân gây bệnh do thực phẩm ở Hoa Kỳ. *E. coli* O157:H7 là bệnh lây từ động vật sang người có nguồn gốc từ gia súc và các động vật nhai lại khác. Tuy nhiên, vi khuẩn *E. coli* O157:H7 cũng dễ dàng lây truyền từ người sang người, do đó nguyên liệu thô bị ô nhiễm và nhân viên thực phẩm bị bệnh đều có thể là nguồn gây bệnh từ thực phẩm. Các loại huyết thanh STEC khác đã được xác định là nguồn gây bệnh do thực phẩm ở Hoa Kỳ, tuy nhiên không thường xuyên như *E. coli* O157:H7. Các nhóm huyết thanh khác thường được coi là nguyên nhân gây bệnh do thực phẩm ở Hoa Kỳ là O26, O111, O103, O45 và O121.

States. *E. coli* O157:H7 is a zoonotic disease derived from cattle and other ruminants. However, *E. coli* O157:H7 also readily transmits from person-to-person, so contaminated raw ingredients and ill food employees both can be sources of foodborne disease. Other STEC serotypes have been identified as a source of foodborne illness in the United States, however not as frequently as *E. coli* O157:H7. The other serogroups most commonly implicated as a cause of foodborne illness in the United States are O26, O111, O103, O45, and O121.

The Food Code definition of STEC covers all *E. coli* identified in clinical laboratories that produce Shiga toxins. Nearly 200 O:H combinations of *E. coli* have been shown to produce Shiga toxins. The Food Code definition includes all STEC, including those that have not been specifically implicated in human disease such as hemorrhagic colitis (i.e., bloody diarrhea) or hemolytic uremic syndrome (HUS). Infections with STEC may be asymptomatic but are classically associated with bloody diarrhea (hemorrhagic colitis) and hemolytic uremic syndrome (HUS) or thrombotic thrombocytopenic purpura (TTP). [Note: “enterohemorrhagic” (EHEC) is a subset of STEC that has the capacity to both produce Shiga toxin and cause “attaching and effacing” lesions in the intestine.]

Incubation period:

Symptoms usually begin 3 to 4 days after exposure, but the time may range from 1 to 9 days.

Symptoms and Complications:

Hemorrhagic colitis is characterized by severe cramping (abdominal pain), nausea or vomiting, and diarrhea that initially is watery, but becomes grossly bloody. In some cases, the diarrhea may be extreme, appearing to consist entirely of blood and occurring every 15 to 30

Định nghĩa của Bộ luật Thực phẩm về STEC bao gồm tất cả các vi khuẩn *E. coli* được xác định trong các phòng thí nghiệm lâm sàng sản sinh ra độc tố Shiga. Gần 200 tổ hợp O:H của *E. coli* đã được chứng minh là tạo ra độc tố Shiga. Định nghĩa của Bộ luật Thực phẩm bao gồm tất cả STEC, bao gồm cả những bệnh chưa liên quan cụ thể đến bệnh ở người như viêm đại tràng xuất huyết (tức là tiêu chảy ra máu) hoặc hội chứng tăng ure huyết tán huyết (HUS). Nhiễm trùng STEC có thể không có triệu chứng nhưng thường liên quan đến tiêu chảy ra máu (viêm đại tràng xuất huyết) và hội chứng tăng ure huyết tán huyết (HUS) hoặc ban xuất huyết giảm tiểu cầu huyết khối (TTP). [Lưu ý: “xuất huyết đường ruột” (EHEC) là một tập hợp con của STEC có khả năng vừa tạo ra độc tố Shiga vừa gây ra các tổn thương “đính và mờ” trong ruột.]

Thời gian ủ bệnh:

Các triệu chứng thường bắt đầu từ 3 đến 4 ngày sau khi tiếp xúc, nhưng thời gian có thể dao động từ 1 đến 9 ngày.

Triệu chứng và biến chứng:

Viêm đại tràng xuất huyết được đặc trưng bởi tình trạng chuột rút nghiêm trọng (đau bụng), buồn nôn hoặc nôn và tiêu chảy, ban đầu là chảy nước, nhưng sau đó trở nên đẫm máu. Trong một số trường hợp, tiêu chảy có thể nghiêm trọng, xuất hiện toàn bộ là máu và xảy ra cứ sau 15 đến 30 phút. Sốt thường nhẹ hoặc không sốt. Nhiễm trùng từ EHEC có thể từ không có triệu chứng đến tiêu chảy nhẹ đến các biến chứng nghiêm trọng, đe dọa tính mạng (ví dụ: viêm đại tràng xuất huyết, hội chứng tan máu tăng ure huyết)). Khoảng 3% đến 7% trường hợp nhiễm STEC tiến triển thành HUS.

Lây nhiễm:

Liều lây nhiễm của *E. coli* O157:H7 được ước tính là rất thấp, trong khoảng từ 10 đến 100 tế bào. Trẻ em dưới 5 tuổi thường được chẩn đoán dễ bị nhiễm trùng nhất và có nguy cơ mắc HUS cao nhất. Người cao tuổi cũng có nguy cơ biến chứng cao hơn. Thời gian bài tiết STEC

minutes. Fever typically is low-grade or absent. Infections from EHEC may range from asymptomatic to mild diarrhea to severe, life threatening complications (e.g., hemorrhagic colitis, hemolytic uremic syndrome)). About 3% to 7% STEC infections progress to HUS .

Infectivity:

The infective dose of E. coli O157:H7 is estimated to be very low, in the range of 10 to 100 cells. Children under 5 years old are most frequently diagnosed with infection and are at greatest risk of developing HUS. The elderly also experience a greater risk of complications. The duration of excretion of STEC in the stool is typically 1 week or less in adults, but can be up to 3 weeks or longer in one-third of infected children.

5. SHIGELLA SPP.

Causes an acute bacterial disease, known as shigellosis, and primarily occurs in humans, but also occurs in other primates such as monkeys and chimpanzees. An estimated 300,000 cases of shigellosis occur annually in the U.S. *Shigella* spp. consist of 4 species or serogroups, including *S. flexneri*, *S. boydii*, *S. sonnei*, and *S. dysenteriae*; which all differ in geographical distribution and pathogenicity. *Shigella* spp. are highly infectious and highly virulent. Outbreaks occur in overcrowding conditions, where personal hygiene is poor, including in institutions, such as prisons, mental hospitals, day care centers, and refugee camps, and also among men who have sex with men. Water and RTE foods contaminated by feces, frequently from food employees' hands, are common causes of disease transmission. Multidrug-resistant *Shigella* (including *S. dysenteriae* type 1) have appeared worldwide. Concern over increasing antimicrobial resistance has led to reduced use of antimicrobial therapy in treating shigellosis.

Incubation period: Eight to 50 hours.

qua phân thường là 1 tuần hoặc ít hơn ở người lớn nhưng có thể lên tới 3 tuần hoặc lâu hơn ở 1/3 số trẻ bị nhiễm bệnh.

5. SHIGELLA SPP.

Gây ra bệnh vi khuẩn cấp tính, được gọi là bệnh shigellosis, và chủ yếu xảy ra ở người, nhưng cũng xảy ra ở các loài linh trưởng khác như khỉ và tinh tinh. Ước tính có khoảng 300.000 trường hợp nhiễm khuẩn Shigella xảy ra hàng năm ở Shigella spp. gồm 4 loài hoặc nhóm huyết thanh, bao gồm *S. flexneri*, *S. boydii*, *S. sonnei* và *S. dysenteriae*; tất cả đều khác nhau về phân bố địa lý và khả năng gây bệnh. Shigella spp. có khả năng lây nhiễm cao và độc lực cao. Sự bùng phát xảy ra trong điều kiện quá đông đúc, nơi vệ sinh cá nhân kém, kể cả trong các cơ sở như nhà tù, bệnh viện tâm thần, trung tâm chăm sóc ban ngày và trại tị nạn, cũng như ở những người nam quan hệ tình dục đồng giới. Nước và thực phẩm RTE bị ô nhiễm bởi phân, thường xuyên từ tay của nhân viên thực phẩm, là những nguyên nhân phổ biến lây truyền bệnh. Shigella đa kháng thuốc (bao gồm *S. dysenteriae* type 1) đã xuất hiện trên toàn thế giới. Mối lo ngại về việc tăng sức đề kháng kháng sinh đã dẫn đến việc giảm sử dụng liệu pháp kháng khuẩn trong điều trị bệnh shigella.

Thời gian ủ bệnh: 8 đến 50 giờ.

Triệu chứng và biến chứng:

Đau bụng, tiêu chảy, sốt, buồn nôn và đôi khi nôn mửa, mót rặn, nhiễm độc máu và chuột rút. Phân thường chứa máu, mủ hoặc chất nhầy do loét niêm mạc. Bệnh thường tự khỏi, kéo dài trung bình 5-7 ngày. Nhiễm trùng cũng liên quan đến chảy máu trực tràng, mất nước nghiêm trọng và co giật ở trẻ nhỏ. Tỷ lệ tử vong do *Shigella dysenteriae* 1 có thể lên tới 20% trong số những trường hợp nhập viện. Các biến chứng khác cũng có thể xảy ra, chẳng hạn như viêm khớp phản ứng, thủng ruột và hội chứng tan máu tăng urê.

Lây nhiễm:

Symptoms and Complications:

Abdominal pain, diarrhea, fever, nausea, and sometimes vomiting, tenesmus, toxemia, and cramps. The stools typically contain blood, pus, or mucus resulting from mucosal ulcerations. The illness is usually self-limited, with an average duration of 5-7 days. Infections are also associated with rectal bleeding, drastic dehydration, and convulsions in young children. The fatality rate for *Shigella dysenteriae* 1 may be as high as 20% among hospitalized cases. Other complications can also occur, such as reactive arthritis, intestinal perforation, and hemolytic uremic syndrome.

Infectivity:

The infectious dose for humans is low, with as few as 10 bacterial cells depending on age and condition of the host. Infectivity occurs during acute infection and until the infectious agent is no longer present in feces, usually within 4 weeks after illness. Asymptomatic carriers may transmit infection; rarely, the carrier state may persist for months or longer.

6. Hepatitis A Virus

Hepatitis A virus (HAV) is a 27-nanometer picornavirus (positive strand RNA, nonenveloped virus). The hepatitis A virus has been classified as a member of the family *Picornaviridae*. The exact pathogenesis of HAV infection is not understood, but the virus appears to invade from the intestinal tract and is subsequently transported to the liver. The hepatocytes are the site of viral replication and the virus is thought to be shed via the bile.

HAV is most commonly spread by the fecal-oral route through person-to-person contact. Risk factors for reported cases of hepatitis A include personal or sexual contact with another case, illegal drug use, homosexual male sex contact, and travel to an endemic country. Common source outbreaks also can occur through ingestion of water or food that has fecal

liều lây nhiễm cho con người thấp, chỉ có 10 tế bào vi khuẩn tùy theo độ tuổi và tình trạng của vật chủ. Sự lây nhiễm xảy ra trong quá trình nhiễm trùng cấp tính và cho đến khi tác nhân lây nhiễm không còn hiện diện trong phân, thường là trong vòng 4 tuần sau khi bị bệnh. Những người mang mầm bệnh không có triệu chứng có thể truyền bệnh; hiếm khi trạng thái sống mang có thể tồn tại trong nhiều tháng hoặc lâu hơn.

6. Virus viêm gan A

Virus viêm gan A (HAV) là một loại picornavirus có kích thước 27 nanomet (RNA sợi dương tính, virus không có vỏ bọc). Virus viêm gan A đã được phân loại là thành viên của họ *Picornaviridae*. Cơ chế bệnh sinh chính xác của nhiễm trùng HAV vẫn chưa được hiểu rõ nhưng virus đường như xâm nhập từ đường ruột và sau đó được vận chuyển đến gan. Tế bào gan là nơi virus nhân lên và virus được cho là sẽ thải ra ngoài qua mật.

HAV lây lan phổ biến nhất qua đường phân-miệng thông qua tiếp xúc giữa người với người. Các yếu tố nguy cơ đối với các trường hợp mắc bệnh viêm gan A được báo cáo bao gồm tiếp xúc cá nhân hoặc tình dục với một trường hợp khác, sử dụng ma túy bất hợp pháp, quan hệ tình dục đồng giới nam và đi du lịch đến một quốc gia lưu hành bệnh. Các đợt bùng phát nguồn thông thường cũng có thể xảy ra thông qua việc uống nước hoặc thực phẩm bị ô nhiễm phân. Tuy nhiên, nguồn lây nhiễm không được xác định trong khoảng 50% trường hợp được báo cáo.

Nhiễm HAV là bệnh lưu hành ở các nước đang phát triển và ít phổ biến hơn ở các nước công nghiệp phát triển có thực hành vệ sinh và vệ sinh môi trường tốt. Ở các nước đang phát triển, gần như tất cả các trường hợp nhiễm HAV đều xảy ra ở trẻ em và không có triệu chứng hoặc gây bệnh nhẹ. Kết quả là bệnh viêm gan A (nhiễm trùng có triệu chứng vàng da) hiếm khi xảy ra ở các nước đang phát triển. Hơn 90% người trưởng thành sinh

contamination. However, the source of infection is not identified for approximately 50% of reported cases.

HAV infection is endemic in developing countries, and less common in industrialized countries with good environmental sanitation and hygienic practices. In the developing world, nearly all HAV infections occur in childhood and are asymptomatic or cause a mild illness. As a result, hepatitis A (symptomatic infection with jaundice) is rarely seen in the developing world. More than 90% of adults born in many developing countries are seropositive.

Children play an important role in the transmission of HAV and serve as a source of infection for others, because most children have asymptomatic infections or mild, unrecognized HAV infections. In the United States, the disease is most common among school-aged children and young adults. After correction for under-reporting and undiagnosed infections, an estimated 61,000 HAV infections (includes cases of hepatitis A as well as asymptomatic infections) occurred in 2003.

HAV Immunization:

Immune globulin (IG) can be used to provide passive pre-exposure immunoprophylaxis against hepatitis A. Protection is immediately conferred to an exposed individual following administration of IG, and immunity is provided for 3-5 months following inoculation. IG is effective in preventing HAV infection when given as post-exposure immunoprophylaxis, if given within 14 days of exposure. When a food employee with hepatitis A is identified, IG is often given to co-workers. Active immunoprophylaxis using hepatitis A vaccine (a formalin-inactivated, attenuated strain of HAV) has been

ra ở nhiều nước đang phát triển có huyết thanh dương tính.

Trẻ em đóng vai trò quan trọng trong việc lây truyền HAV và là nguồn lây nhiễm cho người khác, vì hầu hết trẻ em đều bị nhiễm trùng không có triệu chứng hoặc nhiễm HAV nhẹ, không được nhận biết. Tại Hoa Kỳ, căn bệnh này phổ biến nhất ở trẻ em trong độ tuổi đi học và thanh niên. Sau khi điều chỉnh các trường hợp nhiễm trùng được báo cáo thiếu và không được chẩn đoán, ước tính có khoảng 61.000 ca nhiễm HAV (bao gồm các trường hợp viêm gan A cũng như các trường hợp nhiễm trùng không có triệu chứng) đã xảy ra vào năm 2003.

Tiêm chủng HAV:

Globulin miễn dịch (IG) có thể được sử dụng để cung cấp điều trị dự phòng miễn dịch thụ động trước phơi nhiễm chống lại bệnh viêm gan A. Sự bảo vệ ngay lập tức được trao cho người bị phơi nhiễm sau khi sử dụng IG và khả năng miễn dịch được cung cấp trong 3-5 tháng sau khi tiêm chủng. IG có hiệu quả trong việc ngăn ngừa nhiễm HAV khi được dùng dưới dạng điều trị dự phòng miễn dịch sau phơi nhiễm, nếu được tiêm trong vòng 14 ngày kể từ ngày phơi nhiễm. Khi xác định một nhân viên thực phẩm bị viêm gan A, IG thường được trao cho đồng nghiệp. Điều trị dự phòng miễn dịch tích cực bằng cách sử dụng vắc-xin viêm gan A (một chủng HAV bất hoạt, giảm độc lực bằng formalin) đã được chứng minh là mang lại khả năng miễn dịch ở > 95% số người được tiêm chủng, với ít phản ứng phụ nhất.

Việc tiêm phòng viêm gan A cho nhân viên thực phẩm đã được ủng hộ nhưng không được chứng minh là có hiệu quả về mặt chi phí và thường không được khuyến khích ở Hoa Kỳ, mặc dù nó có thể phù hợp ở một số cộng đồng.

Thời gian ủ bệnh: Trung bình 28-30 ngày (dao động 15-50 ngày).

Triệu chứng và biến chứng:

Bệnh thường bắt đầu với các triệu chứng như buồn nôn/nôn, tiêu chảy, đau bụng, sốt, nhức đầu và/hoặc mệt mỏi. Vàng da,

shown to provide immunity in > 95% of those immunized, with minimal adverse reactions.

Hepatitis A vaccination of food employee has been advocated, but has not been shown to be cost-effective and generally is not recommended in the United States, although it may be appropriate in some communities.

Incubation period: Average 28-30 days (range 15-50 days).

Symptoms and Complications:

Illness usually begins with symptoms such as nausea/ vomiting, diarrhea, abdominal pain, fever, headache, and/or fatigue. Jaundice, dark urine or light colored stools might be present at onset, or follow illness symptoms within a few days. HAV infection of older children and adults is more likely to cause clinical illness with jaundice (i.e., hepatitis A); onset of illness is usually abrupt. In young adults, 76-97% have symptoms and 40-70% are jaundiced. Jaundice generally occurs 5-7 days after the onset of gastrointestinal symptoms. For asymptomatic infections, evidence of hepatitis may be detectable only through laboratory tests of liver infections such as alanine aminotransferase (ALT) tests. The disease varies in severity from a mild illness to a fulminant hepatitis, ranging from 1-2 weeks to several months in duration. In up to 10-15% of the reported cases, prolonged, relapsing hepatitis for up to 6 months occurs. The degree of severity often increases with age; however, most cases result in complete recovery, without sequelae or recurrence. The reported case fatality rate is 0.1% - 0.3% and can reach 1.8% for adults over 50 years old.

Diagnosis:

Diagnosis of HAV infection requires specific serological testing for IgM anti-HAV. IgM anti-HAV becomes

nước tiểu sẫm màu hoặc phân sẫm màu có thể xuất hiện ngay từ đầu hoặc xuất hiện sau các triệu chứng bệnh trong vòng vài ngày. Nhiễm HAV ở trẻ lớn và người lớn có nhiều khả năng gây bệnh lâm sàng với bệnh vàng da (tức là viêm gan A); khởi phát bệnh thường đột ngột. Ở người trẻ tuổi, 76-97% có triệu chứng và 40-70% bị vàng da. Vàng da thường xảy ra 5-7 ngày sau khi xuất hiện các triệu chứng tiêu hóa. Đối với các bệnh nhiễm trùng không có triệu chứng, bằng chứng về bệnh viêm gan chỉ có thể được phát hiện thông qua các xét nghiệm trong phòng thí nghiệm về nhiễm trùng gan như xét nghiệm alanine aminotransferase (ALT). Bệnh có nhiều mức độ nghiêm trọng khác nhau, từ bệnh nhẹ đến viêm gan bùng phát, kéo dài từ 1-2 tuần đến vài tháng. Trong khoảng 10-15% các trường hợp được báo cáo, viêm gan tái phát kéo dài đến 6 tháng xảy ra. Mức độ nghiêm trọng thường tăng theo độ tuổi; tuy nhiên, hầu hết các trường hợp đều hồi phục hoàn toàn, không để lại di chứng hoặc tái phát. Tỷ lệ tử vong trong trường hợp được báo cáo là 0,1% - 0,3% và có thể lên tới 1,8% đối với người lớn trên 50 tuổi.

Chẩn đoán:

Chẩn đoán nhiễm HAV đòi hỏi xét nghiệm huyết thanh cụ thể để tìm IgM kháng HAV. IgM anti-HAV trở nên không thể phát hiện được trong vòng 6 tháng kể từ khi phát bệnh đối với hầu hết mọi người; tuy nhiên, một số người có thể vẫn dương tính với kháng thể IgM kháng HAV trong nhiều năm sau khi bị nhiễm trùng cấp tính. Tổng lượng kháng thể kháng HAV (xét nghiệm huyết thanh học được cấp phép duy nhất) có thể được phát hiện trong quá trình nhiễm trùng cấp tính nhưng vẫn dương tính sau khi hồi phục và trong suốt quãng đời còn lại của người đó.

Lây nhiễm:

Liều lây nhiễm của HAV được cho là thấp (10 đến 100 hạt virus), mặc dù chưa biết liều chính xác. Các hạt virus được bài tiết qua phân của người bệnh (có triệu

undetectable within 6 months of illness onset for most persons; however, some persons can remain IgM anti-HAV positive for years after acute infection. Total anti-HAV (the only other licensed serologic test) can be detected during acute infection but remains positive after recovery and for the remainder of the person's life.

Infectivity:

The infective dose of HAV is presumed to be low (10 to 100 viral particles), although the exact dose is unknown. The viral particles are excreted in the feces of ill people (symptomatic and asymptomatic) at high densities (10⁶ to 10⁸/gm) and have been demonstrated to be excreted at these levels for up to 36 days post-infection. Evidence indicates maximum infectivity during the latter half of the incubation period, continuing for a few days after onset of jaundice. Most cases are probably noninfectious after the first week of jaundice. Chronic shedding of HAV in feces has not been reported. HAV is shed at peak levels in the feces, one to two weeks before onset of symptoms, and shedding diminishes rapidly after liver dysfunction or symptoms appear. Liver dysfunction or symptoms occur at the same time circulating antibodies to HAV first appear. Immunity after infection probably lasts for life; immunity after vaccination is estimated to last for at least 20 years.

Reporting History of Exposure:

The reporting requirements for history of exposure are designed to identify employees who may be incubating an infection due to norovirus, *Shigella* spp., *E. coli* O157:H7 or other STEC, typhoid fever, HAV.

Which employees who report exposure are restricted?

- Employees who work in a food

chúng và không có triệu chứng) với mật độ cao (10⁶ đến 10⁸/gm) và đã được chứng minh là có thể bài tiết ở mức này trong tối đa 36 ngày sau khi nhiễm bệnh. Bằng chứng cho thấy khả năng lây nhiễm tối đa trong nửa sau của thời kỳ ủ bệnh, tiếp tục trong vài ngày sau khi xuất hiện bệnh vàng da. Hầu hết các trường hợp có thể không bị nhiễm trùng sau tuần đầu tiên của bệnh vàng da. Sự thải HAV mãn tính qua phân chưa được báo cáo. HAV được bài tiết ở mức cao nhất trong phân, từ một đến hai tuần trước khi xuất hiện các triệu chứng và sự bài tiết giảm nhanh chóng sau khi rối loạn chức năng gan hoặc các triệu chứng xuất hiện. Rối loạn chức năng gan hoặc các triệu chứng xảy ra cùng lúc các kháng thể lưu hành đối với HAV xuất hiện lần đầu tiên. Khả năng miễn dịch sau khi nhiễm bệnh có thể tồn tại suốt đời; khả năng miễn dịch sau khi tiêm chủng được ước tính kéo dài ít nhất 20 năm.

Báo cáo lịch sử phơi nhiễm:

Các yêu cầu báo cáo về lịch sử phơi nhiễm được thiết kế để xác định những nhân viên có thể đang ủ bệnh nhiễm trùng do norovirus, *Shigella* spp., *E. coli* O157:H7 hoặc STEC khác, sốt thương hàn, HAV.

Những nhân viên nào báo cáo phơi nhiễm bị hạn chế?

- Nhân viên làm việc trong cơ sở thực phẩm phục vụ cơ sở dân cư có nguy cơ nhiễm bệnh cao (HSP), ngoại trừ những nhân viên tiếp xúc với vi khuẩn *Salmonella* không thương hàn (NTS).

Tại sao những nhân viên tiếp xúc với vi khuẩn *Salmonella* không thương hàn (NTS) không cần phải hạn chế?

- Đối với những nhân viên tiếp xúc với vi khuẩn *Salmonella* không thương hàn, chỉ riêng việc tiếp xúc không nhất thiết phải hạn chế nhân viên dựa trên bằng chứng dịch tễ học cho thấy không có sự gia tăng nguy cơ đối với những nhân viên chỉ có tiền sử phơi nhiễm so với những nhân viên đã bị nhiễm bệnh và được chẩn đoán.

Những gì cấu thành tiếp xúc?

establishment serving a highly susceptible population (HSP) facility, except those employees who are exposed to nontyphoidal *Salmonella* (NTS).

Why don't employees who are exposed to nontyphoidal *Salmonella* (NTS) need to be restricted?

- For those employees who are exposed to nontyphoidal *Salmonella*, exposure alone does not necessitate restriction of the employee based on epidemiologic evidence of no increased risk of employees with only a history of exposure versus employees who were infected and diagnosed.

What constitutes exposure?

- Consuming a food that caused illness in another consumer due to infection with Norovirus, *Shigella* spp., *E. coli* O157:H7 or other STEC, typhoid fever, or HAV.

- Attending an event or working in a setting where there is a known disease outbreak.

- Close contact with a household member who is ill and is diagnosed with a listed pathogen.

Why are other guidelines provided, in addition to restriction for employees serving an HSP who report exposure to hepatitis A virus?

- Employees who have had a hepatitis A illness in the past are most likely protected from infection by life-time immunity to hepatitis A infection.

- Immunity developed through immunization or IgG inoculation prevents hepatitis A infection in exposed employees.

- Our standard definition of HSP doesn't apply very well to HAV. Children under 6 years old who become infected with HAV are generally asymptomatic, and while a higher proportion of susceptible elderly who become infected have serious illness, most institutionalized elderly are protected from HAV by prior infection.

- Tiêu thụ thực phẩm gây bệnh cho người tiêu dùng khác do nhiễm Norovirus, *Shigella* spp., *E. coli* O157:H7 hoặc STEC khác, sốt thương hàn hoặc HAV.

- Tham dự một sự kiện hoặc làm việc ở nơi đang có dịch bệnh bùng phát.

- Tiếp xúc gần gũi với một thành viên trong gia đình bị bệnh và được chẩn đoán mắc mầm bệnh được liệt kê.

Tại sao lại có những hướng dẫn khác, ngoài việc hạn chế đối với những nhân viên phục vụ HSP báo cáo đã tiếp xúc với vi-rút viêm gan A?

- Những nhân viên đã từng mắc bệnh viêm gan A trước đây có nhiều khả năng được bảo vệ khỏi bị lây nhiễm nhờ khả năng miễn dịch suốt đời đối với việc nhiễm viêm gan A.

- Khả năng miễn dịch được phát triển thông qua tiêm chủng hoặc tiêm IgG ngăn ngừa nhiễm viêm gan A ở những nhân viên bị phơi nhiễm.

- Định nghĩa tiêu chuẩn của chúng tôi về HSP không áp dụng tốt cho HAV. Trẻ em dưới 6 tuổi bị nhiễm HAV thường không có triệu chứng và trong khi tỷ lệ người cao tuổi dễ bị nhiễm bệnh mắc bệnh nghiêm trọng cao hơn, hầu hết người cao tuổi nằm trong viện đều được bảo vệ khỏi HAV do nhiễm trùng trước đó.

Thời gian hạn chế là gì?

- Khoảng thời gian hạn chế bắt đầu từ thời điểm tiếp xúc gần đây nhất với thực phẩm hoặc thành viên trong gia đình và kéo dài trong thời gian ủ bệnh thông thường của mầm bệnh như được xác định trong Cẩm nang Kiểm soát Bệnh Truyền nhiễm. Đây là thời điểm mà nhân viên có nhiều khả năng bắt đầu phát tán mầm bệnh nhất.

- o Đối với norovirus, 48 giờ sau lần phơi nhiễm gần đây nhất

- o Đối với *Shigella* spp., 3 ngày sau lần phơi nhiễm gần đây nhất

- o Đối với vi khuẩn *E. coli* O157:H7 hoặc STEC khác, 3 ngày sau lần phơi nhiễm gần đây nhất

- o Đối với bệnh thương hàn (*S. Typhi*), 14

What is the period of restriction?

- The period of restriction begins with the most recent time of foodborne or household member exposure and lasts for the usual incubation period of the pathogen as defined in the Control of Communicable Diseases Manual. This is the time that the employee is most likely to begin shedding the pathogen.

- o For norovirus, 48 hours after the most recent exposure
- o For *Shigella* spp., 3 days after the most recent exposure
- o For *E. coli* O157:H7 or other STEC, 3 days after the most recent exposure

- o For typhoid fever (**S. Typhi**), 14 days after the most recent exposure
 - o For HAV, 30 days after the most recent exposure
- What is the period of restriction when exposed to a diagnosed, ill household member?

- While the household member is symptomatic with an infection due to Norovirus, *Shigella* spp., *E coli* O157:H7 or other STEC, typhoid fever (**S. Typhi**) or HAV;

- Plus during the usual incubation period of the pathogen of concern:

- o For norovirus, symptomatic period plus 48 hours
- o For *Shigella* spp., symptomatic period plus 3 days
- o For *E. coli* O157:H7 or other STEC, symptomatic period plus 3 days
- o For typhoid fever (**S. Typhi**), symptomatic period plus 14 days

- o For HAV, onset of jaundice plus 30 days

What is the appropriate response to a report of exposure to other food employees?

- Employees who report a history of exposure but who do not work in a HSP facility should be reminded of the

ngày sau lần phơi nhiễm gần đây nhất
o Đối với HAV, 30 ngày sau lần phơi nhiễm gần đây nhất. Khoảng thời gian hạn chế khi tiếp xúc với một thành viên hộ gia đình được chẩn đoán mắc bệnh là gì?

- Trong khi thành viên trong gia đình có triệu chứng nhiễm trùng do Norovirus, *Shigella* spp., *E coli* O157:H7 hoặc STEC khác, sốt thương hàn (**S. Typhi**) hoặc HAV;

- Ngoài ra trong thời gian ủ bệnh thông thường của mầm bệnh cần quan tâm:

- o Đối với norovirus, thời gian có triệu chứng cộng thêm 48 giờ
- o Đối với *Shigella* spp., thời gian có triệu chứng cộng thêm 3 ngày
- o Đối với *E. coli* O157:H7 hoặc STEC khác, thời gian có triệu chứng cộng thêm 3 ngày

- o Đối với bệnh thương hàn (**S. Typhi**), thời gian có triệu chứng cộng thêm 14 ngày

- o Đối với HAV, khởi phát vàng da kéo dài thêm 30 ngày

Phản ứng thích hợp đối với báo cáo về việc tiếp xúc với các nhân viên thực phẩm khác là gì?

- Những nhân viên báo cáo tiền sử phơi nhiễm nhưng không làm việc trong cơ sở HSP nên được nhắc nhở về các yêu cầu báo cáo bệnh tật, tránh tiếp xúc tay trần với thực phẩm RTE cũng như rửa tay và vệ sinh cá nhân đúng cách.

2-201.12 Loại trừ và hạn chế.³

³ Để tuân thủ Tiêu đề I của Đạo luật Người khuyết tật Hoa Kỳ, cũng phải loại bỏ quy định loại trừ nếu nhân viên được hưởng điều chỉnh hợp lý để loại bỏ nguy cơ truyền bệnh. Chỗ ở hợp lý có thể bao gồm việc bố trí lại một vị trí khác mà cá nhân đó không phải làm việc xoay quanh việc cung cấp thực phẩm. Các bước mà người sử dụng lao động phải thực hiện khi một nhân viên bị loại trừ yêu cầu chỗ ở hợp lý được mô tả ngắn gọn trong Phụ lục 3, § 2-201.11. Tuy nhiên, không thể giải thích tất cả các khía cạnh liên quan

requirements for reporting illness, avoidance of bare hand contact with RTE foods, and proper hand washing and personal hygiene.

2-201.12 Exclusions and Restrictions.³

³ *In order to comply with Title I of the Americans with Disabilities Act, an exclusion must also be removed if the employee is entitled to a reasonable accommodation that would eliminate the risk of transmitting the disease. Reasonable accommodation may include reassignment to another position in which the individual would not work around food. The steps an employer must take when an excluded employee requests reasonable accommodation are briefly described in Annex 3, § 2-201.11. However, it is not possible to explain all relevant aspects of the ADA within this Annex. When faced with an apparent conflict between ADA and the Food Code's exclusion and restriction requirements, employers should contact the U.S. Equal Employment Opportunity Commission.*

Refer to public health reasons for § 2-201.11 for actions to take with conditional employees.

It is necessary to exclude food employees symptomatic with diarrhea, vomiting, or jaundice, or suffering from a disease likely to be transmitted through contamination of food, because of the increased risk that the food being prepared will be contaminated such as with a pathogenic microorganism. However, if the food employee is suffering from vomiting or diarrhea symptoms, and the condition is from a non-infectious condition, Crohn's disease or an illness during early stages of a pregnancy, the risk of transmitting a pathogenic microorganism is minimal. In this case, the food employee may remain working in a full capacity if they can substantiate that the symptom is from a noninfectious condition. The food

của ADA trong Phụ lục này. Khi gặp phải mâu thuẫn rõ ràng giữa ADA và các yêu cầu loại trừ và hạn chế của Bộ luật Thực phẩm, người sử dụng lao động nên liên hệ với Ủy ban Cơ hội Việc làm Bình đẳng Hoa Kỳ.

Tham khảo các lý do sức khỏe cộng đồng trong § 2-201.11 để biết các hành động cần thực hiện với nhân viên có năng lực. Cần phải loại trừ những nhân viên thực phẩm có triệu chứng tiêu chảy, nôn mửa, vàng da hoặc mắc bệnh có khả năng lây truyền qua ô nhiễm thực phẩm, vì nguy cơ thực phẩm được chế biến sẽ bị ô nhiễm chẳng hạn như vi sinh vật gây bệnh tăng lên. Tuy nhiên, nếu nhân viên thực phẩm đang có các triệu chứng nôn mửa hoặc tiêu chảy và tình trạng này là do tình trạng không lây nhiễm, bệnh Crohn hoặc một căn bệnh trong giai đoạn đầu của thai kỳ thì nguy cơ lây truyền vi sinh vật gây bệnh là rất ít. Trong trường hợp này, nhân viên thực phẩm có thể tiếp tục làm việc hết công suất nếu họ có thể chứng minh rằng triệu chứng đó là do tình trạng không lây nhiễm. Nhân viên thực phẩm có thể chứng minh điều này bằng cách cung cấp cho người phụ trách tài liệu y tế hoặc tài liệu khác chứng minh rằng triệu chứng này là do tình trạng không lây nhiễm.

Do khả năng lây nhiễm cao (khả năng xâm nhập và nhân lên) và/hoặc độc lực (khả năng gây bệnh nặng) của bệnh sốt thương hàn (Salmonella Typhi) và vi rút viêm gan A, một nhân viên thực phẩm được chẩn đoán mắc một trường hợp bệnh đang hoạt động do một trong hai nguyên nhân gây ra hai mầm bệnh này, dù không có triệu chứng hay có triệu chứng, đều phải được loại trừ khỏi các cơ sở thực phẩm. Việc loại trừ dựa trên khả năng lây nhiễm cao và/hoặc hậu quả y tế nghiêm trọng đối với những người bị nhiễm các sinh vật này. Nhân viên thực

employee can substantiate this through providing to the person in charge medical documentation or other documentation proving that the symptom is from a noninfectious condition.

Because of the high infectivity (ability to invade and multiply) and/ or virulence (ability to produce severe disease), of typhoid fever (*Salmonella Typhi*) and hepatitis A virus, a food employee diagnosed with an active case of illness caused by either of these two pathogens, whether asymptomatic or symptomatic, must be excluded from food establishments. The exclusion is based on the high infectivity, and/or the severe medical consequences to individuals infected with these organisms. A food employee diagnosed with an active case of illness caused by norovirus, *Shigella* spp., STEC, or nontyphoidal *Salmonella* (NTS), is excluded if exhibiting symptoms of vomiting and diarrhea, and then allowed to work as the level of risk of pathogen transmission decreases (See section 2-201.12, Tables #1b, #2 and #3).

The degree of risk for a food employee or conditional employee who is diagnosed with an infection but asymptomatic with regard to symptoms, to transmit a foodborne pathogen decreases with the resolution of symptoms. This risk decreases even further for those employees that are diagnosed with a listed pathogen, but never developed symptoms. The decrease in risk is taken under consideration when excluding and restricting diagnosed food employees and results in a slight difference in the way food employees diagnosed with Norovirus, but asymptomatic with respect to gastrointestinal symptoms are handled (See section 2-201.12, Table #2).

Restriction of food employees infected with NTS after resolution of symptoms has not been a national standard. However, because of the prolonged duration of shedding of NTS, evidence that food workers have been the source of

phẩm được chẩn đoán mắc bệnh do norovirus, *Shigella* spp., STEC hoặc *Salmonella* không thương hàn (NTS) gây ra, sẽ bị loại trừ nếu có các triệu chứng nôn mửa và tiêu chảy, sau đó được phép làm việc theo mức độ nguy cơ lây truyền mầm bệnh giảm (Xem phần 2-201.12, Bảng #1b, #2 và #3).

Mức độ rủi ro đối với một nhân viên thực phẩm hoặc nhân viên có năng lực được chẩn đoán bị nhiễm trùng nhưng không có triệu chứng về các triệu chứng, truyền mầm bệnh từ thực phẩm sẽ giảm khi các triệu chứng được giải quyết. Nguy cơ này còn giảm hơn nữa đối với những nhân viên được chẩn đoán mắc mầm bệnh được liệt kê nhưng chưa bao giờ biểu hiện triệu chứng. Việc giảm rủi ro sẽ được xem xét khi loại trừ và hạn chế các nhân viên thực phẩm được chẩn đoán và dẫn đến một chút khác biệt trong cách nhân viên thực phẩm được chẩn đoán mắc Norovirus, nhưng không có triệu chứng đối với các triệu chứng tiêu hóa được xử lý (Xem phần 2-201.12, Bảng #2).

Việc hạn chế nhân viên thực phẩm bị nhiễm NTS sau khi hết các triệu chứng chưa phải là tiêu chuẩn quốc gia. Tuy nhiên, do thời gian phát tán NTS kéo dài, bằng chứng cho thấy công nhân thực phẩm là nguồn gốc của các đợt bùng phát bệnh do thực phẩm, bằng chứng cho thấy công nhân thực phẩm làm việc trong khi bị bệnh (Green và cộng sự 2005), và bằng chứng về thực hành vệ sinh tay không đầy đủ (Green và cộng sự 2006; FDA Hoa Kỳ 2004), loại trừ hoặc hạn chế nhiệm vụ của nhân viên thực phẩm bị nhiễm bệnh là một biện pháp y tế công cộng hợp lý. Ở mức tối thiểu, khả năng lây truyền và cách phòng ngừa nên được thảo luận với nhân viên thực phẩm và người quản lý của họ.

Không có bằng chứng dịch tễ học nào về việc tăng nguy cơ lây truyền NTS từ nhân viên thực phẩm ở những nhóm dân cư dễ bị tổn thương cao so với dân số nói chung. Bằng chứng hiện tại cho thấy rằng hạn chế là đủ ở các cơ sở thực phẩm phục

foodborne outbreaks, evidence that food workers work while ill (Green et al. 2005), and evidence of inadequate hand hygiene practices (Green et al. 2006; US FDA 2004), exclusion or restriction of infected food worker duties is a reasonable public health measure. At a minimum, potential for transmission and how to prevent it should be discussed with the food employee and their manager.

There is no epidemiological evidence of an increased risk of NTS transmission from food employees in highly susceptible populations over the general population. Current evidence suggests that restriction is sufficient in food establishments that serve either highly susceptible populations or the non-highly susceptible populations to control transmission on NTS. Further, events where an infected food handler is involved in nontyphoidal salmonellosis outbreaks in establishments serving highly susceptible populations are much less frequent than those in establishments not serving highly susceptible populations. For example, from 1998-2011, only 41 nontyphoidal salmonellosis outbreaks were reported to CDC that occurred in nursing home facilities and 16 outbreaks in hospitals, compared with 731 outbreaks in restaurants or delis. There are many highly susceptible persons in the general population who eat in regular, non-institutionalized settings. A more restrictive exclusion criteria for establishments serving highly susceptible populations is not warranted at this time.

2-201.11 / 2-201.12 Decision Tree 1. When to Exclude or Restrict a Food Employee Who Reports a Symptom and When to Exclude a Food Employee Who Reports a Diagnosis with Symptoms Under the Food Code

vụ những nhóm dân cư có độ nhạy cảm cao hoặc những nhóm dân cư không có độ nhạy cảm cao để kiểm soát việc lây truyền NTS. Hơn nữa, các sự kiện trong đó người xử lý thực phẩm bị nhiễm bệnh có liên quan đến đợt bùng phát bệnh thương hàn không thương hàn ở các cơ sở phục vụ những nhóm dân cư có nguy cơ nhiễm bệnh cao sẽ ít xảy ra hơn nhiều so với những trường hợp ở những cơ sở không phục vụ những nhóm dân cư có nguy cơ nhiễm bệnh cao. Ví dụ, từ năm 1998-2011, chỉ có 41 đợt bùng phát bệnh thương hàn không thương hàn được báo cáo cho CDC xảy ra tại các viện dưỡng lão và 16 đợt bùng phát ở bệnh viện, so với 731 đợt bùng phát ở các nhà hàng hoặc quán ăn nhanh. Có rất nhiều người rất dễ bị tổn thương trong dân chúng nói chung ăn uống ở những nơi bình thường, không có cơ sở giáo dục. Tiêu chí loại trừ hạn chế hơn đối với các cơ sở phục vụ nhóm dân số có nguy cơ mắc bệnh cao không được đảm bảo tại thời điểm này.

2-201.11 / 2-201.12 Cây quyết định 1. Khi nào nên loại trừ hoặc hạn chế nhân viên thực phẩm báo cáo triệu chứng và khi nào nên loại trừ nhân viên thực phẩm báo cáo chẩn đoán có triệu chứng theo Bộ luật thực phẩm

Key: Decision Tree 1

STEC = Shiga toxin-producing
Escherichia coli

HSP = Highly Susceptible Population

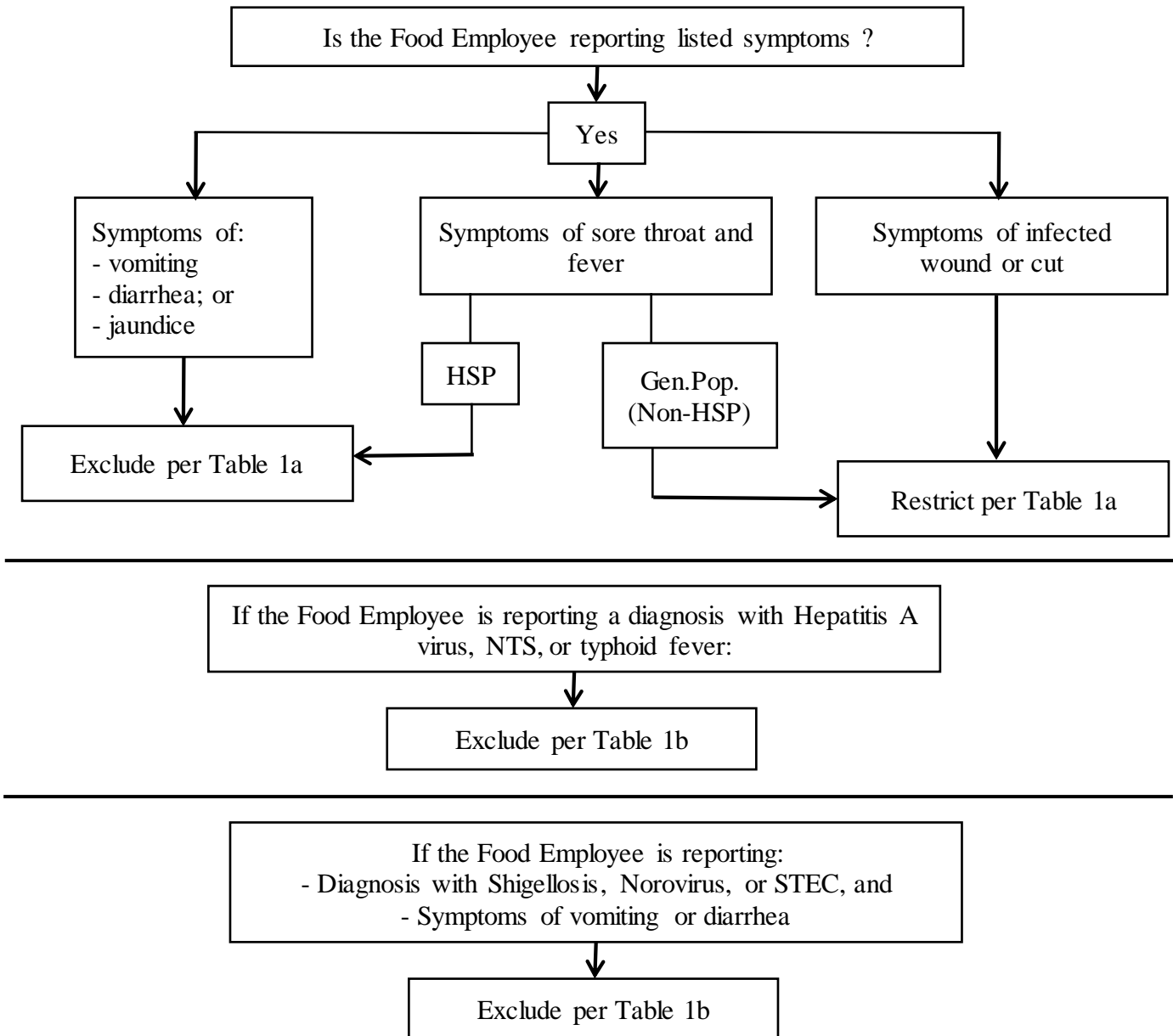
NTS = Nontyphoidal Salmonella

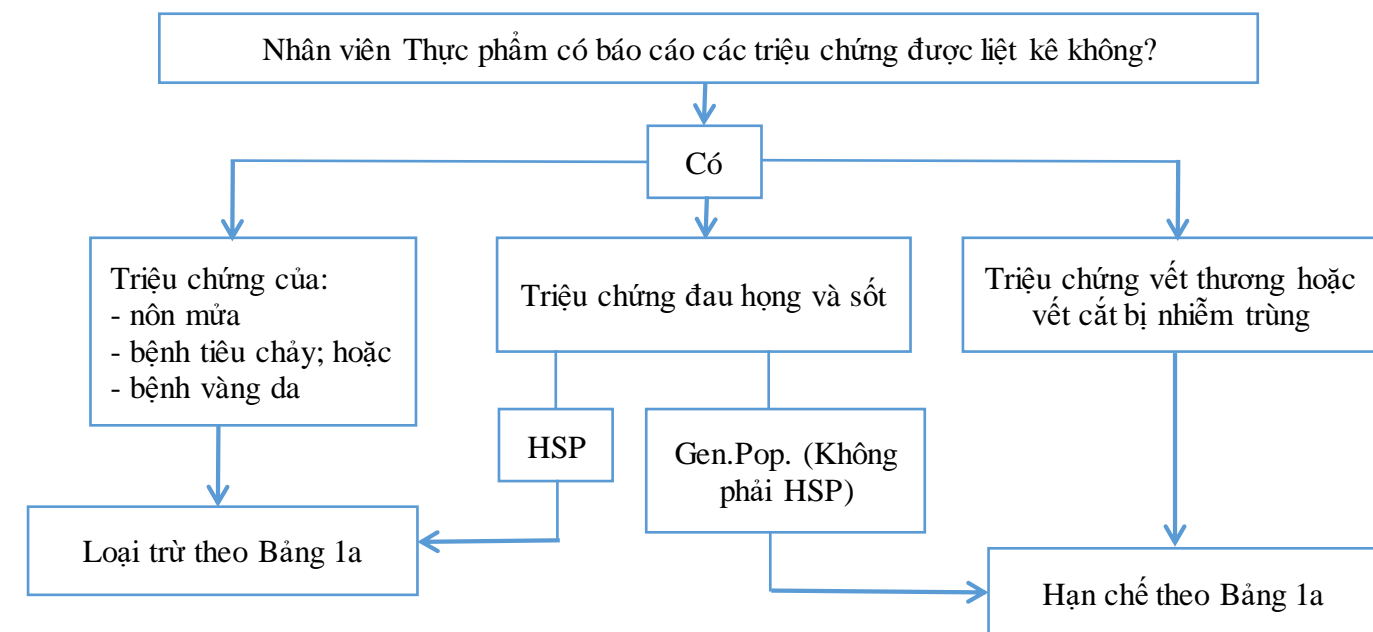
Từ khóa: Cây quyết định 1

STEC = Escherichia coli sản sinh độc tố
Shiga

HSP = Nhóm dân số có tính nhạy cảm
cao

NTS = Salmonella không thương hàn





Nếu Nhân viên Thực phẩm báo cáo chẩn đoán mắc bệnh Viêm gan A, NTS hoặc sốt thương hàn:

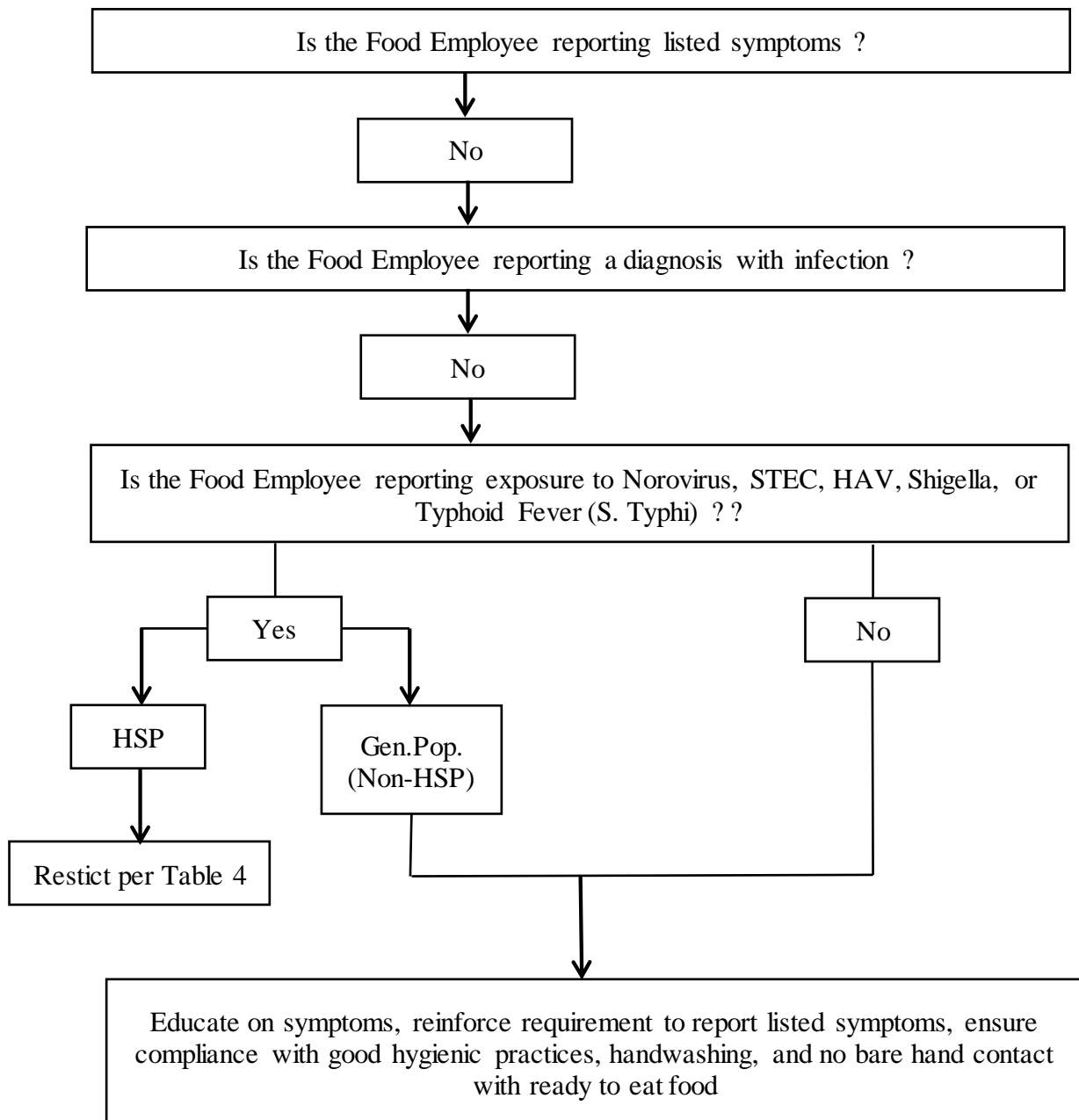
Loại trừ theo Bảng 1b

Nếu Nhân viên Thực phẩm đang báo cáo:
- Chẩn đoán bệnh Shigellosis, Norovirus hoặc STEC, và
- Triệu chứng nôn mửa hoặc tiêu chảy

Loại trừ theo Bảng 1b

<p>Key: Decision Tree 2a STEC = Shiga toxin-producing <i>Escherichia coli</i> HSP = Highly Susceptible Population NTS = Nontyphoidal <i>Salmonella</i></p>	<p>Từ khóa: Cây quyết định 2a STEC = Escherichia coli sản sinh độc tố Shiga HSP = Nhóm dân số có tính nhạy cảm cao NTS = Salmonella không thương hàn</p>
--	--

<p>2-201.11 / 2-201.12 Decision Tree 2b. When to Restrict a Food Employee Who Reports a Listed Exposure Under the Food Code</p>	<p>2-201.11 / 2-201.12 Cây quyết định 2b. Khi nào cần hạn chế nhân viên thực phẩm báo cáo phơi nhiễm được liệt kê theo Bộ luật Thực phẩm</p>
--	---



Key: Decision Tree 2b

STEC = Shiga toxin-producing *Escherichia coli*

HAV = Hepatitis A virus

HSP = Highly Susceptible Population

Từ khóa: Cây quyết định 2b

STEC = Escherichia coli sản sinh độc tố Shiga

HAV = Virus viêm gan A

HSP = Nhóm dân số có tính nhạy cảm cao

2-201.12 Table 1a: Summary of Requirements for Symptomatic Food Employees

Food employees and conditional employees shall report symptoms immediately to the person in charge.

The person in charge shall prohibit a conditional employee who reports a listed symptom from becoming a food employee until meeting the criteria listed in section 2-201.13 of the Food Code, for reinstatement of a symptomatic food employee.

2-201.12 Bảng 1a: Tóm tắt các yêu cầu đối với nhân viên thực phẩm có triệu chứng

Nhân viên thực phẩm và nhân viên có năng lực phải báo cáo ngay các triệu chứng cho người phụ trách.

Người phụ trách phải cấm nhân viên có năng lực báo cáo một triệu chứng được liệt kê trở thành nhân viên thực phẩm cho đến khi đáp ứng các tiêu chí được liệt kê trong phần 2-201.13 của Bộ luật Thực phẩm, để phục hồi nhân viên thực phẩm có triệu chứng.

SYMPTOM	EXCLUSION OR RESTRICTION (FACILITIES SERVING AN HSP)	EXCLUSION OR RESTRICTION (FACILITIES NOT SERVING AN HSP)	REMOVING SYMPTOMATIC FOOD EMPLOYEES FROM EXCLUSION OR RESTRICTION	RA APPROVAL NEEDED TO RETURN TO WORK?
Vomiting	EXCLUDE 2-201.12(A)(1)	EXCLUDE 2-201.12(A)(1)	When the excluded food employee has been asymptomatic for at least 24 hours or provides medical documentation 2-201.13(A)(1). Exceptions: If diagnosed with Norovirus, <i>Shigella</i> spp., STEC, HAV, or typhoid fever (<i>S. Typhi</i>) (see Tables 1b & 2).	No if not diagnosed
Diarrhea	EXCLUDE 2-201.12(A)(1)	EXCLUDE 2-201.12(A)(1)	When the excluded food employee has been asymptomatic for at least 24 hours or provides medical documentation 2-201.13(A). Exceptions: If Diagnosed with Norovirus, STEC, HAV, or <i>S. Typhi</i> (see Tables 1b & 2).	No if not diagnosed
Jaundice	EXCLUDE 2-201.12(B)(1) if the onset occurred within the last 7 days	EXCLUDE 2-201.12(B)(1) if the onset occurred within the last 7 days	When approval is obtained from the RA 2-201.13 (B), and: Food employee has been jaundiced for more than 7 calendar days 2-201.13(B)(1), or Food employee provides medical documentation 2-201.13(B)(3).	Yes
Sore Throat with Fever	EXCLUDE 2-201.12(G)(1)	RESTRICT 2-201.12(G)(2)	When food employee provides written medical documentation 201.13(G) (1)-(3).	No
Infected wound or pustular boil	RESTRICT 2-201.12(I)	RESTRICT 2-201.12(I)	When the infected wound or boil is properly covered 2-201.13(I)(1)-(3).	No

TRIỆU CHỨNG	LOẠI TRỪ HOẶC HẠN CHẾ (CƠ SỞ PHỤC VỤ HSP)	LOẠI TRỪ HOẶC HẠN CHẾ (CƠ SỞ KHÔNG PHỤC VỤ HSP)	LOẠI BỎ NHÂN VIÊN THỰC PHẨM CÓ TRIỆU CHỨNG TỪ DẠNG LOẠI TRỪ HOẶC HẠN CHẾ	CAN PHE DUYỆT CỦA RA ĐỂ TRỞ LẠI LÀM VIỆC?
Nôn mửa	LOẠI TRỪ 2-201.12(A)(1)	LOẠI TRỪ 2-201.12(A)(1)	Khi nhân viên thực phẩm bị loại trừ không có triệu chứng trong ít nhất 24 giờ hoặc cung cấp tài liệu y tế 2-201.13(A)(1). Ngoại lệ: Nếu được chẩn đoán mắc Norovirus, <i>Shigella</i> spp., STEC, HAV hoặc sốt thương hàn (<i>S. Typhi</i>) (xem Bảng 1b & 2).	Không nếu không được chẩn đoán
Tiêu chảy	LOẠI TRỪ 2-201.12(A)(1)	LOẠI TRỪ 2-201.12(A)(1)	Khi nhân viên thực phẩm bị loại trừ không có triệu chứng trong ít nhất 24 giờ hoặc cung cấp tài liệu y tế 2-201.13(A).	Không nếu không được chẩn đoán

			Ngoại lệ: Nếu được chẩn đoán mắc Norovirus, STEC, HAV hoặc S. Typhi (xem Bảng 1b & 2).	
Vàng da	LOẠI TRỪ 2-201.12(B)(1) nếu khởi phát xảy ra trong vòng 7 ngày qua	LOẠI TRỪ 2-201.12(B)(1) nếu khởi phát xảy ra trong vòng 7 ngày qua	Khi được RA 2-201.13 (B) chấp thuận và: Nhân viên thực phẩm bị vàng da hơn 7 ngày theo lịch 2-201.13(B)(1), hoặc Nhân viên thực phẩm cung cấp tài liệu y tế 2-201.13(B)(3).	Có
Sore Throat with Fever	LOẠI TRỪ 2-201.12(G)(1)	HẠN CHẾ 2-201.12(G)(2)	Khi nhân viên thực phẩm cung cấp tài liệu y tế bằng văn bản 201.13(G) (1)-(3).	Không
Infected wound or pustular boil	HẠN CHẾ 2-201.12(I)	HẠN CHẾ 2-201.12(I)	Khi vết thương hoặc nốt bị nhiễm trùng được băng bó đúng cách 2-201.13(I)(1)-(3).	Không

Key: Table 1a

RA = Regulatory Authority
 STEC = Shiga toxin-producing *Escherichia coli*
 HAV = Hepatitis A virus
 HSP = Highly Susceptible Population

Từ khóa: Bảng 1a

RA = Cơ quan quản lý
 STEC = Escherichia coli sản sinh độc tố Shiga
 HAV = Virus viêm gan A
 HSP = Nhóm dân số có tính nhạy cảm cao

2-201.12 Table 1b: Summary of Requirements for Diagnosed, Symptomatic Food Employees
 Food employees and conditional employees shall report a listed Diagnosis with symptoms immediately to the person in charge.

The person in charge shall notify the RA when a food employee is jaundiced or reports a listed diagnosis

The person in charge shall prohibit a conditional employee who reports a listed diagnosis with symptoms from becoming a food employee until meeting the criteria listed in section 2-201.13 of the Food Code, for reinstatement of a diagnosed, symptomatic food employee.

2-201.12 Bảng 1b: Tóm tắt các yêu cầu đối với nhân viên thực phẩm có triệu chứng, được chẩn đoán

Nhân viên thực phẩm và nhân viên có năng lực phải báo cáo ngay chẩn đoán được liệt kê kèm theo các triệu chứng cho người phụ trách.

Người phụ trách phải thông báo cho RA khi nhân viên thực phẩm bị vàng da hoặc báo cáo chẩn đoán được liệt kê

Người phụ trách phải cấm nhân viên có năng lực báo cáo chẩn đoán có triệu chứng được liệt kê trở thành nhân viên thực phẩm cho đến khi đáp ứng các tiêu chí được liệt kê trong phần 2-201.13 của Bộ luật Thực phẩm, để phục hồi nhân viên thực phẩm đã được chẩn đoán có triệu chứng.

DIAGNOSIS	EXCLUSION (FACILITIES SERVING AN HSP OR NOT SERVING AN HSP)	REMOVING DIAGNOSED, SYMPTOMATIC FOOD EMPLOYEES FROM EXCLUSION	RA APPROVAL NEEDED TO RETURN TO WORK?
Hepatitis A virus	EXCLUDE if within 14 days of any symptom, or within 7 days of jaundice 2-201.12(B)(2)	When approval is obtained from the RA 2-201.13(B), and: The food employee has been jaundiced for more than 7 calendar days 2-201.13(B)(1), or The anicteric food employee has had symptoms for more than 14 days 2-201.13(B)(2), or The food employee provides medical documentation 2-201.13(B)(3) (also see Table 2).	Yes
Typhoid Fever (<i>S. Typhi</i>)	EXCLUDE 2-201.12(C)	When approval is obtained from the RA 2-201.13(C)(1), and: Food employee provides medical documentation, that states the food employee is free of a <i>S. Typhi</i> infection 2-201.13(C)(2) (also see Table 2).	Yes
Nontyphoidal <i>Salmonella</i>	EXCLUDE Based on vomiting or diarrhea symptoms, under 2-201.12(A)(2)	When approval is obtained from the RA 2-201.13(G), and: Food employee provides medical documentation, that states the food employee is free of a nontyphoidal <i>Salmonella</i> infection 2-201.13(G)(1) or Food employee symptoms of vomiting or diarrhea resolved and >30 days have passed since the food employee became asymptomatic (2-201.13(G)(2)).	Yes
STEC	EXCLUDE Based on vomiting or diarrhea symptoms, under 2-201.12(A)(2)	1. Serving a non-HSP facility: 2-201.13(A)(4)(a): Shall only work on a restricted basis 24 hours after symptoms resolve and remains restricted until meeting the requirements listed in No. 3. 2. Serving an HSP facility: 2-201.13(A)(4)(b): Remains excluded until meeting the requirements listed in No. 3. 3. Restriction or Exclusion remains until: Approval is obtained from RA 2-201.13(F), and Medically cleared 2-201.13(F)(1), or More than 7 calendar days have passed since the food employee became asymptomatic 2-201.13(F)(2) (also see Table 2).	Yes to return to an HSP or to return unrestricted; not required to work on a restricted basis in a non-HSP facility
<i>Norovirus</i>	EXCLUDE Based on vomiting or diarrhea symptoms, under 2-201.12(A)(2)	1. Serving a non-HSP facility: 2-201.13(A)(2)(a): Shall only work on a restricted basis 24 hours after symptoms resolve and remains restricted until meeting the requirements listed in No. 3. 2. Serving an HSP facility: 2-201.13(A)(2)(b): Remains excluded until	Yes to return to an HSP or to return unrestricted; not required to work on a restricted

		meeting the requirements listed in No. 3. 3. Restriction or Exclusion remains until: Approval is obtained from the RA 2-201.13(D), and Medically cleared 2-201.13(D)(1), or More than 48 hours have passed since the food employee became asymptomatic 2-201.13(D)(2) (also see Table 2).	basis in a non-HSP facility
<i>Shigella spp.</i>	EXCLUDE Based on vomiting or diarrhea symptoms, under 2-201.12(A)(2)	1. Serving a non-HSP facility: 2-201.13(A)(3)(a): Shall only work on a restricted basis 24 hours after symptoms resolve, and remains restricted until meeting the requirements listed in No. 3. 2. Serving an HSP facility: 2-201.13(A)(3)(b): Remains excluded until meeting the requirements in No. 3. 3. Restriction or Exclusion remains until: Approval is obtained from the RA 2-201.13(E), and Medically cleared 2-201.13(E)(1), or More than 7 calendar days have passed since the food employee became asymptomatic 2-201.13(E)(2) (also see Table 2).	Yes to return to an HSP or to return unrestricted; not required to work on a restricted basis in a non-HSP facility

CHẨN ĐOÁN	LOẠI TRỪ (CƠ SỞ PHỤC VỤ HSP HOẶC KHÔNG PHỤC VỤ HSP)	LOẠI BỎ NHÂN VIÊN THỰC PHẨM ĐƯỢC CHẨN ĐOÁN, CÓ TRIỆU CHỨNG KHỎI LOẠI TRỪ	CÁN PHÊ DUYỆT CỦA RA ĐỂ TRỞ LẠI LÀM VIỆC?
Virus viêm gan A	LOẠI TRỪ nếu trong vòng 14 ngày kể từ khi có bất kỳ triệu chứng nào hoặc trong vòng 7 ngày kể từ ngày bị vàng da 2-201.12(B)(2)	Khi được RA 2-201.13(B) phê duyệt và: Nhân viên thực phẩm đã bị vàng da hơn 7 ngày theo lịch 2-201.13(B)(1), hoặc Nhân viên thực phẩm không bị vàng da đã có các triệu chứng trong hơn 14 ngày 2-201.13(B)(2), hoặc Nhân viên thực phẩm cung cấp tài liệu y tế 2-201.13(B)(3) (xem thêm Bảng 2).	Có
Sốt thương hàn (S. Typhi)	LOẠI TRỪ 2-201.12(C)	Khi có được sự chấp thuận từ RA 2-201.13(C)(1) và: Nhân viên thực phẩm cung cấp tài liệu y tế cho biết nhân viên thực phẩm không bị nhiễm S. Typhi 2-201.13(C)(2) (xem thêm Bảng 2).	Có
Salmone lla không thương hàn	LOẠI TRỪ Dựa trên các triệu chứng nôn mửa hoặc tiêu chảy, theo mục 2-201.12(A)(2)	Khi được RA 2-201.13(G) phê duyệt và: Nhân viên thực phẩm cung cấp tài liệu y tế, trong đó nêu rõ nhân viên thực phẩm không bị nhiễm Salmonella không thương hàn 2-201.13(G)(1) hoặc Các triệu chứng nôn mửa hoặc tiêu chảy của nhân viên thực phẩm đã được giải quyết và đã >30 ngày trôi qua kể từ khi nhân viên thực phẩm không còn triệu chứng (2-201.13(G)(2)).	Có
STEC	LOẠI TRỪ Dựa trên các	1. Phục vụ cơ sở không thuộc HSP: 2-201.13(A)(4)(a):	Có để quay lại HSP hoặc

	triệu chứng nôn mửa hoặc tiêu chảy, theo mục 2-201.12(A)(2)	Chỉ được làm việc trên cơ sở hạn chế 24 giờ sau khi các triệu chứng đã hết và vẫn bị hạn chế cho đến khi đáp ứng các yêu cầu được liệt kê ở Số 3. 2. Phục vụ cơ sở HSP: 2-201.13(A)(4)(b): Vẫn bị loại trừ cho đến khi đáp ứng các yêu cầu được liệt kê ở Số 3. 3. Hạn chế hoặc Loại trừ vẫn tiếp tục cho đến khi: Được phê duyệt từ RA 2-201.13(F) và được xác nhận về mặt y tế 2-201.13(F)(1), hoặc Đã hơn 7 ngày dương lịch trôi qua kể từ khi nhân viên thực phẩm không có triệu chứng 2-201.13 (F)(2) (xem thêm Bảng 2).	quay lại không hạn chế; không bắt buộc phải làm việc trên cơ sở hạn chế ở cơ sở không thuộc HSP
<i>Noro virus</i>	LOẠI TRỪ Dựa trên các triệu chứng nôn mửa hoặc tiêu chảy, theo mục 2-201.12(A)(2)	1. Phục vụ cơ sở không thuộc HSP: 2-201.13 (A)(2)(a): Chỉ được làm việc trên cơ sở hạn chế 24 giờ sau khi các triệu chứng đã hết và vẫn bị hạn chế cho đến khi đáp ứng các yêu cầu được liệt kê ở Số 3. 2. Phục vụ cơ sở HSP: 2-201.13(A)(2)(b): Vẫn bị loại trừ cho đến khi đáp ứng các yêu cầu được liệt kê ở Số 3. 3. Hạn chế hoặc Loại trừ vẫn còn cho đến khi: Được phê duyệt từ RA 2-201.13(D) và được xác nhận về mặt y tế 2-201.13(D)(1), hoặc Đã hơn 48 giờ trôi qua kể từ khi nhân viên thực phẩm không có triệu chứng 2-201.13 (D)(2) (xem thêm Bảng 2).	Có thể quay lại HSP hoặc quay lại không hạn chế; không bắt buộc phải làm việc trên cơ sở hạn chế ở cơ sở không thuộc HSP
<i>Shigella spp.</i>	LOẠI TRỪ Dựa trên các triệu chứng nôn mửa hoặc tiêu chảy, theo mục 2-201.12(A)(2)	1. Phục vụ cơ sở không thuộc HSP: 2-201.13(A)(3)(a): Sẽ chỉ hoạt động trên cơ sở hạn chế 24 giờ sau khi các triệu chứng được giải quyết và vẫn bị hạn chế cho đến khi đáp ứng các yêu cầu được liệt kê ở Số 3. 2. Phục vụ cơ sở HSP: 2-201.13(A)(3)(b): Vẫn bị loại trừ cho đến khi đáp ứng các yêu cầu ở Số 3. 3. Hạn chế hoặc Loại trừ vẫn còn cho đến khi: Được phê duyệt từ RA 2-201.13(E) và Đã được xác nhận về mặt y tế 2-201.13(E)(1), hoặc Đã hơn 7 ngày dương lịch trôi qua kể từ khi nhân viên thực phẩm không có triệu chứng 2-201.13(E)(2) (xem thêm Bảng 2).	Có thể quay lại HSP hoặc quay lại không hạn chế; không bắt buộc phải làm việc trên cơ sở hạn chế ở cơ sở không thuộc HSP

Key: Table 1b

RA = Regulatory Authority
STEC = Shiga toxin-producing *Escherichia coli*
HAV = Hepatitis A virus
HSP = Highly Susceptible Population
NTS = Nontyphoidal *Salmonella*

Từ khóa: Bảng 1b

RA = Cơ quan quản lý
STEC = *Escherichia coli* sản sinh độc tố Shiga
HAV = Virus viêm gan A
HSP = Nhóm dân số có tính nhạy cảm cao
NTS = *Salmonella* không thương hàn

2-201.12 Table 2: Summary of Requirements for Diagnosed Food Employees with Resolved Symptoms
Food employees and conditional employees shall report a listed diagnosis immediately to the person in charge.

The person in charge shall notify the RA when a food employee reports a listed diagnosis. The person in charge shall prohibit a conditional employee who reports a listed diagnosis from becoming a food employee until meeting the criteria listed in section 2-201.13 of the Food Code, for reinstatement of a diagnosed food employee.

2-201.12 Bảng 2: Tóm tắt các yêu cầu đối với nhân viên thực phẩm được chẩn đoán có triệu chứng đã được giải quyết

Nhân viên thực phẩm và nhân viên có năng lực phải báo cáo ngay chẩn đoán được liệt kê cho người phụ trách.

Người phụ trách phải thông báo cho RA khi nhân viên thực phẩm báo cáo chẩn đoán được liệt kê. Người phụ trách sẽ cấm nhân viên có điều kiện báo cáo chẩn đoán được liệt kê trở thành nhân viên thực phẩm cho đến khi đáp ứng các tiêu chí liệt kê trong phần 2-201.13 của Bộ luật Thực phẩm, để phục hồi chức vụ cho một nhân viên thực phẩm được chẩn đoán.

Pathogen Diagnosis	EXCLUSION OR RESTRICTION (Facilities Serving an HSP)	EXCLUSION OR RESTRICTION (Facilities Not Serving an HSP)	Removing Diagnosed Food Employees with Resolved Symptoms from Exclusion or Restriction	RA Approval Required to Return to Work?
Typhoid fever (<i>S. Typhi</i>) including previous illness with <i>S. Typhi</i> (see 2-201.11 (A)(3))	EXCLUDE 2-201.12(C)	EXCLUDE 2-201.12(C)	When approval is obtained from the RA 2-201.13(C)(1), and: Food employee provides medical documentation that states the food employee is free of an <i>S. Typhi</i> infection 2-201.13(C)(2) (also see Table 1b).	Yes
Nontyphoidal <i>Salmonella</i>	RESTRICT 2-201.12(G)	RESTRICT 2-201.12(G)	When approval is obtained from the RA 2-201.13(G), and: Food employee provides medical documentation, that states the food employee is free of a nontyphoidal <i>Salmonella</i> infection 2-201.13(G)(1) or Food employee symptoms of vomiting or diarrhea resolved and >30 days have passed since the food employee became asymptomatic (2-201.13(G)(2)).	Yes
<i>Shigella</i> spp.	EXCLUDE 2-201.12(E)(1)	RESTRICT 2-201.12(E)(2)	1. Serving a non-HSP facility: 2-201.13(A)(3)(a): Shall only work on a restricted basis 24 hours after symptoms resolve, and remains restricted until meeting the requirements listed in No. 3. 2. Serving an HSP facility: 2-201.13(A)(3)(b): Remains excluded until meeting the requirements listed in No. 3. 3. Restriction or Exclusion remains until: Approval is obtained from the RA 2-	Yes to return to an HSP or to return unrestricted; not required to work on a restricted basis in a non-HSP facility

			201.13(E), and: Medically cleared 2-201.13(E)(1), or More than 7 calendar days have passed since the food employee became asymptomatic 201.13(E)(3)(a) (also see Table 1b).	
<i>Norovirus</i>	EXCLUDE 2-201.12(D)(1)	RESTRICT 2-201.12(D)(2)	1. Serving a non-HSP facility: 2-201.13(A)(2)(a): Shall only work on a restricted basis 24 hours after symptoms resolve and remains restricted until meeting the requirements listed in No. 3. 2. Serving an HSP facility: 2-201.13(A)(2)(b): Remains excluded until meeting the requirements listed in No. 3. 3. Restriction or Exclusion remains until: Approval is obtained from the RA 2-201.13(D), and Medically cleared 2-201.13(D)(1), or More than 48 hours have passed since the food employee became asymptomatic 2-201.13(D)(2) (also see Table 1b).	Yes to return to an HSP or to return unrestricted; not required to work on a restricted basis in a non-HSP facility
<i>STEC</i>	EXCLUDE 2-201.12(F)(1)	RESTRICT 2-201.12(F)(2)	1. Serving a non-HSP facility: 2-201.13(A)(4)(a): Shall only work on a restricted basis 24 hours after symptoms resolve and remains restricted until meeting the requirements listed in No. 3. 2. Serving an HSP facility: 201.13(A)(4)(b): Remains excluded until meeting the requirements listed in No. 3. 3. Restriction or Exclusion remains until: Approval is obtained from the RA 2-201.13(F), and Medically cleared 2-201.13(F)(1), or More than 7 calendar days have passed since the food employee became asymptomatic 2-201.13(F)(2).	Yes to return to an HSP or to return unrestricted; not required to work on a restricted basis in a non-HSP facility
<i>Hepatitis A virus</i>	EXCLUDE if within 14 days of any symptom, or within 7 days of jaundice 2-201.12(B)(2)	EXCLUDE if within 14 days of any symptom, or within 7 days of jaundice 2-201.12(B)(2)	When approval is obtained from the RA 2-201.13(B), and: The food employee has been jaundiced for more than 7 calendar days 2-201.13(B)(1), or The anicteric food employee has had symptoms for more than 14 days 2-201.13(B)(2), or The food employee provides medical documentation 2-201.13(B)(3) (see also Table 1b).	Yes

Chẩn đoán mầm bệnh	LOẠI TRỪ HOẶC HẠN CHẾ (Các cơ sở phục vụ HSP)	LOẠI TRỪ HOẶC HẠN CHẾ (Các cơ sở không phục vụ HSP)	Loại bỏ những nhân viên thực phẩm được chẩn đoán có triệu chứng đã được giải quyết khỏi danh sách bị loại trừ hoặc hạn chế	Cần phải có sự chấp thuận của RA để trở lại làm việc?
Sốt thương hàn (S. Typhi) bao gồm cả bệnh trước đây mắc S. Typhi (xem 2-201.11(A)(3))	LOẠI TRỪ 2-201.12(C)	LOẠI TRỪ 2-201.12(C)	Khi có được sự chấp thuận từ RA 2-201.13(C)(1) và: Nhân viên thực phẩm cung cấp tài liệu y tế cho biết nhân viên thực phẩm không bị nhiễm S. Typhi 2-201.13(C)(2) (xem thêm Bảng 1b).	Có
Salmonella không thương hàn	HẠN CHẾ 2-201.12(G)	HẠN CHẾ 2-201.12(G)	Khi được RA 2-201.13(G) phê duyệt và: Nhân viên thực phẩm cung cấp tài liệu y tế cho biết nhân viên thực phẩm không bị nhiễm Salmonella không thương hàn 2-201.13(G)(1) hoặc Các triệu chứng nôn mửa hoặc tiêu chảy của nhân viên thực phẩm đã được giải quyết và đã >30 ngày trôi qua kể từ khi nhân viên thực phẩm không còn triệu chứng nữa (2-201.13(G)(2)).	Có
<i>Shigella</i> spp.	LOẠI TRỪ 2-201.12(E)(1)	HẠN CHẾ 2-201.12(E)(2)	1. Phục vụ cơ sở không thuộc HSP: 2-201.13(A)(3)(a): Sẽ chỉ hoạt động trên cơ sở hạn chế 24 giờ sau khi các triệu chứng được giải quyết và vẫn bị hạn chế cho đến khi đáp ứng các yêu cầu được liệt kê ở Số 3. 2. Phục vụ cơ sở HSP: 2-201.13(A)(3)(b): Vẫn bị loại trừ cho đến khi đáp ứng các yêu cầu được liệt kê ở số 3. 3. Hạn chế hoặc Loại trừ vẫn còn cho đến khi: Có được sự chấp thuận từ RA 2-201.13(E) và: Đã được xác nhận về mặt y tế theo mục 2-201.13(E)(1), hoặc Đã hơn 7 ngày theo lịch kể từ khi nhân viên thực phẩm không có triệu chứng theo mục 201.13(E)(3)(a) (cũng xem Bảng 1b).	Có để quay lại HSP hoặc quay lại không hạn chế; không bắt buộc phải làm việc trên cơ sở hạn chế ở cơ sở không thuộc HSP
<i>Noro virus</i>	LOẠI TRỪ 2-201.12(D)(1)	HẠN CHẾ 2-201.12(D)(2)	1. Phục vụ cơ sở không thuộc HSP: 2-201.13(A)(2)(a): Sẽ chỉ hoạt động trên cơ sở hạn chế 24 giờ sau khi các triệu chứng biến mất và vẫn bị hạn chế cho đến khi đáp ứng các yêu cầu được liệt kê ở Số 3. 2. Phục vụ cơ sở HSP: 2-201.13(A)(2)(b): Vẫn bị loại trừ cho đến khi đáp ứng các yêu cầu được liệt kê ở số 3. 3. Hạn chế hoặc Loại trừ vẫn còn cho đến khi: Được phê duyệt từ RA 2-201.13(D) và được xác nhận về mặt y tế 2-201.13(D)(1), hoặc Đã hơn 48 giờ trôi qua kể từ khi nhân viên thực phẩm không có triệu chứng 2-201.13(D)(2) (xem thêm Bảng 1b).	Có để quay lại HSP hoặc quay lại không hạn chế; không bắt buộc phải làm việc trên cơ sở hạn chế ở cơ sở không thuộc HSP
<i>STEC</i>	LOẠI TRỪ 2-201.12(F)(1)	HẠN CHẾ 2-201.12(F)(2)	1. Phục vụ cơ sở không thuộc HSP: 2-201.13(A)(4)(a): Sẽ chỉ hoạt động trên cơ sở	Có để quay lại HSP hoặc

			<p>hạn chế 24 giờ sau khi các triệu chứng thuyên giảm và vẫn bị hạn chế cho đến khi đáp ứng các yêu cầu được liệt kê ở Số 3.</p> <p>2. Phục vụ cơ sở HSP: 201.13(A)(4)(b): Vẫn bị loại trừ cho đến khi đáp ứng các yêu cầu được liệt kê ở Số 3.</p> <p>3. Hạn chế hoặc Loại trừ vẫn còn cho đến khi: Được phê duyệt từ RA 2-201.13(F) và Đã được xác nhận về mặt y tế 2-201.13(F)(1), hoặc Đã hơn 7 ngày dương lịch trôi qua kể từ khi nhân viên thực phẩm không có triệu chứng 2- 201.13(F)(2).</p>	<p>quay lại không hạn chế; không bắt buộc phải làm việc trên cơ sở hạn chế ở cơ sở không thuộc HSP</p>
<i>Hepatitis A virus</i>	<p>LOẠI TRỪ nếu trong vòng 14 ngày kể từ khi có bất kỳ triệu chứng nào hoặc trong vòng 7 ngày kể từ ngày bị vàng da 2-201.12(B)(2)</p>	<p>LOẠI TRỪ nếu trong vòng 14 ngày kể từ khi có bất kỳ triệu chứng nào hoặc trong vòng 7 ngày kể từ ngày bị vàng da 2-201.12(B)(2)</p>	<p>Khi được RA 2-201.13(B) phê duyệt và: Nhân viên thực phẩm đã bị vàng da hơn 7 ngày theo lịch 2-201.13(B)(1), hoặc Nhân viên thực phẩm không bị vàng da đã có các triệu chứng trong hơn 14 ngày 2-201.13(B)(2), hoặc Nhân viên thực phẩm cung cấp tài liệu y tế 2-201.13(B)(3) (xem thêm Bảng 1b).</p>	Có

Key: Table 2

RA = Regulatory Authority
 STEC = Shiga toxin-producing *Escherichia coli*
 HAV = Hepatitis A virus
 HSP = Highly Susceptible Population
 NTS = Nontyphoidal *Salmonella*

Chìa khóa: Bảng 2

RA = Cơ quan quản lý
 STEC = *Escherichia coli* sản sinh độc tố Shiga
 HAV = Virus viêm gan A
 HSP = Nhóm dân số có tính nhạy cảm cao
 NTS = *Salmonella* không thương hàn

2-201.12 Table 3: Summary of Requirements for Diagnosed Food Employees Who Never Develop Gastrointestinal Symptoms

Food employees and conditional employees shall report a listed diagnosis immediately to the person in charge

The person in charge shall notify the RA when a food employee reports a listed diagnosis. The person in charge shall prohibit a conditional employee who reports a listed diagnosis from becoming a food employee until meeting the criteria listed in section 2-201.13 of the Food Code, for reinstatement of a diagnosed food employee.

2-201.12 Bảng 3: Tóm tắt các yêu cầu đối với nhân viên thực phẩm được chẩn đoán không bao giờ xuất hiện các triệu chứng về đường tiêu hóa

Nhân viên thực phẩm và nhân viên có năng lực phải báo cáo ngay chẩn đoán được liệt kê cho người phụ trách

Người phụ trách phải thông báo cho RA khi nhân viên thực phẩm báo cáo chẩn đoán được liệt kê. Người phụ trách phải cấm nhân viên có năng lực báo cáo chẩn đoán được liệt kê trở thành nhân viên thực phẩm cho đến khi đáp ứng các tiêu chí được liệt kê trong phần 2-201.13 của Bộ luật Thực phẩm, để phục hồi nhân viên thực phẩm được chẩn đoán.

Pathogen Diagnosis	EXCLUSION OR RESTRICTION (Facilities Serving an HSP)	EXCLUSION OR RESTRICTION (Facilities Not Serving an HSP)	Removing Diagnosed Food Employees Who Never Develop Gastrointestinal Symptoms from Exclusion or Restriction	RA Approval Required to Return to Work?
Typhoid Fever (<i>S. Typhi</i>) including previous illness with <i>S. Typhi</i> (see 2-201.11(A)(3))	EXCLUDE 2-201.12(C)	EXCLUDE 2-201.12(C)	When approval is obtained from the RA 2-201.13(C)(1), and: Food employee provides medical documentation, specifying that the food employee is free of a <i>S. Typhi</i> infection 2-201.13(C)(2).	Yes
<i>Shigella</i> spp.	EXCLUDE 2-201.12(E)(1)	RESTRICT 2-201.12(E)(2)	Remains excluded or restricted until approval is obtained from the RA, and: • Medically cleared 2- 201.13(E)(1), or More than 7 calendar days have passed since the food employee was last diagnosed 2-201.13(E)(3).	Yes to return to an HSP or to return unrestricted; not required to work on a restricted basis in a nonHSP facility
Nontyphoidal <i>Salmonella</i>	<i>Salmonella</i> RESTRICT 2-201.12(G)	RESTRICT 2-201.12(G)	When approval is obtained from the RA 2-201.13(G), and: • Food employee provides medical documentation, that states the food employee is free of a nontyphoidal <i>Salmonella</i> infection 2-201.13(G)(1) or • Food employee did not develop symptoms and >30 days have passed since the food employee was diagnosed (2- 201.13(G)(3)).	Yes
Norovirus	EXCLUDE 2-201.12(D)(1)	RESTRICT 2-201.12(D)(2)	Remains excluded or restricted until approval is obtained from the RA 2-201.13(D), and • Medically cleared 2- 201.13(D)(1), or • More than 48 hours have passed since the food employee was diagnosed 2-201.13(D)(3).	Yes to return to an HSP or to return unrestricted; Not required to work on a restricted basis in a nonHSP facility
STEC	EXCLUDE 2-201.12(F)(1)	RESTRICT 2-201.12(F)(2)	Remains excluded or restricted until approval is obtained from the RA 2-201.13(F), and: Medically cleared 2-201.13(F)(1), or More than 7 calendar days have passed since the food employee was diagnosed 2-201.13(F)(3).	Yes to return to HSP or to return unrestricted; Not required to work on a restricted basis in a nonHSP

				facility
Hepatitis A virus	EXCLUDE 2-201.12(B)(3)	EXCLUDE 2-201.12(B)(3)	When approval is obtained from the RA 2-201.13(B), and <ul style="list-style-type: none"> The anicteric food employee has had symptoms for more than 14 days 2-201.13(B)(2), or The food employee provides medical documentation 2-201.13(B)(3). 	Yes

Chẩn đoán mầm bệnh	LOẠI TRỪ HOẶC HẠN CHẾ (Các cơ sở phục vụ HSP)	LOẠI TRỪ HOẶC HẠN CHẾ (Các cơ sở không phục vụ HSP)	Loại bỏ những nhân viên thực phẩm được chẩn đoán không bao giờ phát triển các triệu chứng về đường tiêu hóa khỏi bị loại trừ hoặc hạn chế	Cần phải có sự chấp thuận của RA để trở lại làm việc?
Sốt thương hàn (S. Typhi) bao gồm cả bệnh trước đó với S. Typhi (xem 2-201.11(A)(3))	LOẠI TRỪ 2-201.12(C)	LOẠI TRỪ 2-201.12(C)	Khi có sự chấp thuận từ RA 2-201.13(C)(1) và: Nhân viên thực phẩm cung cấp tài liệu y tế, nêu rõ rằng nhân viên thực phẩm đó không bị nhiễm S. Typhi 2-201.13(C)(2).	Có
<i>Shigella</i> spp.	LOẠI TRỪ 2-201.12(E)(1)	HẠN CHẾ 2-201.12(E)(2)	Vẫn bị loại trừ hoặc hạn chế cho đến khi được RA chấp thuận và: <ul style="list-style-type: none"> Đã được xác nhận về mặt y tế 2-201.13(E)(1), hoặc Đã hơn 7 ngày theo lịch kể từ khi nhân viên thực phẩm được chẩn đoán lần cuối là 2-201.13(E)(3). 	Có để quay lại HSP hoặc quay lại không hạn chế; không bắt buộc phải làm việc trên cơ sở hạn chế ở cơ sở không phải HSP
Salmonella không thương hàn	<i>Salmonella</i> HẠN CHẾ 2-201.12(G)	HẠN CHẾ 2-201.12(G)	Khi được RA 2-201.13(G) phê duyệt và: <ul style="list-style-type: none"> Nhân viên thực phẩm cung cấp tài liệu y tế, trong đó nêu rõ nhân viên thực phẩm không bị nhiễm Salmonella không thương hàn 2-201.13(G)(1) hoặc Nhân viên thực phẩm không xuất hiện các triệu chứng và đã >30 ngày trôi qua kể từ khi nhân viên thực phẩm được chẩn đoán (2-201.13(G)(3)). 	Có
Norovirus	LOẠI TRỪ 2-201.12(D)(1)	HẠN CHẾ 2-201.12(D)(2)	Vẫn bị loại trừ hoặc hạn chế cho đến khi được RA 2-201.13(D) phê duyệt, và <ul style="list-style-type: none"> Được xác nhận về mặt y tế 2-201.13(D)(1), hoặc Đã hơn 48 giờ trôi qua kể từ khi nhân viên thực phẩm được chẩn đoán mắc bệnh 2-201.13(D)(3). 	Có để quay lại HSP hoặc quay lại không hạn chế; Không bắt buộc phải làm việc trên cơ sở hạn chế ở cơ sở không phải HSP

STEC	LOẠI TRỪ 2-201.12(F)(1)	HẠN CHẾ 2-201.12(F)(2)	Vẫn bị loại trừ hoặc hạn chế cho đến khi nhận được phê duyệt từ RA 2-201.13(F) và: Đã được phê duyệt về mặt y tế 2-201.13(F)(1), hoặc Đã hơn 7 ngày theo lịch trôi qua kể từ khi nhân viên thực phẩm được chẩn đoán mắc bệnh 2-201.13(F)(3).	Yes to return to HSP or to return unrestricted; Not required to work on a restricted basis in a non HSP facility
Virus viêm gan A	LOẠI TRỪ 2-201.12(B)(3)	LOẠI TRỪ 2-201.12(B)(3)	Khi nhận được phê duyệt từ RA 2-201.13(B), và • Nhân viên thực phẩm không bị vàng da đã có các triệu chứng trong hơn 14 ngày 2-201.13(B)(2), hoặc • Nhân viên thực phẩm cung cấp tài liệu y tế 2-201.13(B)(3).	Có

Key: Table 3

RA = Regulatory Authority
 STEC = Shiga toxin-producing *Escherichia coli*
 HAV = Hepatitis A virus
 HSP = Highly Susceptible Population
 NTS = Nontyphoidal *Salmonella*

Chìa khóa: Bảng 3

RA = Cơ quan quản lý
 STEC = *Escherichia coli* sản sinh độc tố Shiga
 HAV = Virus viêm gan A
 HSP = Nhóm dân số có tính nhạy cảm cao
 NTS = *Salmonella* không thương hàn

2-201.12 Table 4: History of Exposure, and Absent Symptoms or Diagnosis

Food employees and conditional employees shall report a listed exposure to the person in charge

The person in charge shall prohibit a conditional employee who reports a listed exposure from becoming a food employee in a facility serving an HSP until meeting the criteria listed in section 2-201.13 of the Food Code, for reinstatement of an exposed food employee. The person in charge shall reinforce and ensure compliance with good hygienic practices, symptom reporting requirements, proper handwashing and no BHC with RTE foods for all food employees that report a listed exposure.

2-201.12 Bảng 4: Lịch sử phơi nhiễm và các triệu chứng hoặc chẩn đoán vắng mặt

Nhân viên thực phẩm và nhân viên có năng lực phải báo cáo mức phơi nhiễm được liệt kê cho người phụ trách

Người phụ trách phải cấm nhân viên có năng lực báo cáo phơi nhiễm được liệt kê trở thành nhân viên thực phẩm trong cơ sở phục vụ HSP cho đến khi đáp ứng các tiêu chí được liệt kê trong phần 2-201.13 của Bộ luật Thực phẩm, để phục hồi nhân viên thực phẩm bị phơi nhiễm. Người phụ trách phải củng cố và đảm bảo tuân thủ các biện pháp thực hành vệ sinh tốt, yêu cầu báo cáo triệu chứng, rửa tay đúng cách và không có BHC với thực phẩm RTE đối với tất cả nhân viên thực phẩm báo cáo phơi nhiễm được liệt kê.

PATHOGEN DIAGNOSIS	EXCLUSION OR RESTRICTION (FACILITIES SERVING AN HSP)	FACILITIES NOT SERVING AN HSP	WHEN CAN THE RESTRICTED EMPLOYEE RETURN TO WORK?	RA APPROVAL NEEDED?
Typhoid Fever (<i>S. Typhi</i>)	RESTRICT 2-201.12(I)	Educate food employee on symptoms to watch for and ensure compliance with GHP, handwashing and no BHC with RTE foods.	2-201.13(I)(3) When 14 calendar days have passed since the last exposure, or more than 14 days has passed since the food employee's household contact became asymptomatic.	No
<i>Shigella</i> spp.	RESTRICT 2-201.12(I)	Educate food employee on symptoms to watch for and ensure compliance with GHP, handwashing and no BHC with RTE foods.	2-201.13(I)(2) When more than 3 calendar days have passed since the last exposure, or more than 3 days have passed since the food employee's household contact became asymptomatic.	No
Norovirus	RESTRICT 2-201.12(I)	Educate food employee on symptoms to watch for and ensure compliance with GHP, handwashing and no BHC with RTE foods.	2-201.13(I)(1) When more than 48 hours have passed since the last exposure, or more than 48 hours has passed since the food employee's household contact became asymptomatic.	No
STEC	RESTRICT 2-201.12(I)	Educate food employee on symptoms to watch for and ensure compliance with GHP, handwashing and no BHC with RTE foods.	2-201.13(I)(2) When more than 3 calendar days have passed since the last exposure, or more than 3 calendar days has passed since the food employee's household contact became asymptomatic.	No
Hepatitis A virus	RESTRICT 2-201.12(I)	Educate food employee on symptoms to watch for and ensure compliance with GHP, handwashing and no BHC with RTE foods.	2-201.13(I)(2) When any of the following conditions is met: <ul style="list-style-type: none"> • The food employee is immune to HAV infection because of a prior illness from HAV, vaccination against HAV, or IgG administration; or • More than 30 calendar days have passed since the last exposure, or since the food employee's household contact became jaundiced; or • The food employee does not use an alternative procedure that allows BHC with RTE food until at least 30 days after the potential exposure, and the employee receives additional training. 	No (continued)

CHẨN ĐOÁN MÀM BỆNH	LOẠI HOẶC TRỪ HẠN CHẾ (CƠ SỞ PHỤC VỤ HSP)	CƠ SỞ KHÔNG PHỤC VỤ HSP	KHI NÀO NHÂN VIÊN THỰC PHẨM BỊ HẠN CHẾ CÓ THỂ TRỞ LẠI LÀM VIỆC?	CẦN RA PHÊ DUYỆT?
Sốt thương hàn (S. Typhi)	HẠN CHẾ 2-201.12(I)	Hướng dẫn nhân viên thực phẩm về các triệu chứng để theo dõi và đảm bảo tuân thủ GHP, rửa tay và không có BHC với thực phẩm RTE.	2-201.13(I)(3) Khi đã qua 14 ngày theo lịch kể từ lần phơi nhiễm cuối cùng hoặc đã hơn 14 ngày trôi qua kể từ khi người tiếp xúc với hộ gia đình của nhân viên thực phẩm không có triệu chứng.	Không
<i>Shigella</i> spp.	HẠN CHẾ 2-201.12(I)	Hướng dẫn nhân viên thực phẩm về các triệu chứng để theo dõi và đảm bảo tuân thủ GHP, rửa tay và không có BHC với thực phẩm RTE.	2-201.13(I)(2) Khi đã hơn 3 ngày theo lịch kể từ lần phơi nhiễm cuối cùng hoặc đã hơn 3 ngày trôi qua kể từ khi người tiếp xúc với hộ gia đình của nhân viên thực phẩm không có triệu chứng.	Không
Noro virus	HẠN CHẾ 2-201.12(I)	Hướng dẫn nhân viên thực phẩm về các triệu chứng để theo dõi và đảm bảo tuân thủ GHP, rửa tay và không có BHC với thực phẩm RTE.	2-201.13(I)(1) Khi đã hơn 48 giờ trôi qua kể từ lần tiếp xúc cuối cùng hoặc đã hơn 48 giờ trôi qua kể từ khi người tiếp xúc với hộ gia đình của nhân viên thực phẩm không có triệu chứng.	Không
STEC	HẠN CHẾ 2-201.12(I)	Hướng dẫn nhân viên thực phẩm về các triệu chứng để theo dõi và đảm bảo tuân thủ GHP, rửa tay và không có BHC với thực phẩm RTE.	2-201.13(I)(2) Khi đã hơn 3 ngày theo lịch kể từ lần phơi nhiễm cuối cùng hoặc đã hơn 3 ngày theo lịch kể từ khi người tiếp xúc với hộ gia đình của nhân viên thực phẩm không có triệu chứng.	Không
Virus viêm gan A	HẠN CHẾ 2-201.12(I)	Hướng dẫn nhân viên thực phẩm về các triệu chứng để theo dõi và đảm bảo tuân thủ GHP, rửa tay và không có BHC với thực phẩm RTE.	2-201.13(I)(2) Khi đáp ứng bất kỳ điều kiện nào sau đây: <ul style="list-style-type: none"> Nhân viên thực phẩm miễn nhiễm với nhiễm trùng HAV do đã từng mắc bệnh do HAV, tiêm phòng vắc xin HAV hoặc IgG; hoặc Đã hơn 30 ngày theo lịch kể từ lần phơi nhiễm cuối cùng hoặc kể từ khi người tiếp xúc trong gia đình của nhân viên thực phẩm bị vàng da; hoặc Nhân viên thực phẩm không sử dụng quy trình thay thế cho phép BHC với thực phẩm RTE cho đến ít nhất 30 ngày sau khi có khả năng phơi nhiễm và nhân viên được đào tạo bổ sung. 	Không (tiếp theo)

<p>Key: Table 4 HSP = Highly Susceptible Population</p> <p>BHC = Bare Hand Contact RTE = Ready-To-Eat GHP = Good Manufacturing Practices STEC = Shiga toxin-producing Escherichia coli</p>	<p>Chìa khóa: Bảng 4 HSP = Nhóm dân số có tính nhạy cảm cao BHC = Tiếp xúc tay trần RTE = Ăn liền GHP = Thực hành sản xuất tốt STEC = Escherichia coli sản sinh độc tố Shiga</p>
---	---

<p>2-201.12 Exclusion and Restrictions (continued)⁴</p> <p><i>⁴ In order to comply with Title I of the Americans with Disabilities Act, an exclusion must also be removed if the employee is entitled to a reasonable accommodation that would eliminate the risk of transmitting the disease. Reasonable accommodation may include reassignment to another position in which the individual would not work around food. The steps an employer must take when an excluded employee requests reasonable accommodation are briefly described in Annex 3, § 2-201.11. However, it is not possible to explain all relevant aspects of the ADA within this Annex. When faced with an apparent conflict between the ADA and the Food Code’s exclusion and restriction requirements, employers should contact the U.S. Equal Employment Opportunity Commission</i></p> <p>Restrictions and exclusions vary according to the population served because highly susceptible populations have increased vulnerability to foodborne illness. For example, foodborne illness in a healthy individual may be manifested by mild flu-like symptoms. The same foodborne illness may have serious medical consequences in immunocompromised individuals. This point is reinforced by statistics pertaining to deaths associated with foodborne illness caused by Salmonella Enteritidis. Over 70% of the deaths in outbreaks attributed to this organism occurred among individuals who for one reason or</p>	<p>2-201.12 Loại trừ và hạn chế (tiếp theo)⁴</p> <p><i>⁴ Để tuân thủ Tiêu đề I của Đạo luật Người khuyết tật Hoa Kỳ, cũng phải loại bỏ quy định loại trừ nếu nhân viên được quyền có chỗ ở hợp lý để loại bỏ nguy cơ truyền bệnh. Chỗ ở hợp lý có thể bao gồm việc bố trí lại một vị trí khác mà cá nhân đó không phải làm việc xoay quanh việc cung cấp thực phẩm. Các bước mà người sử dụng lao động phải thực hiện khi một nhân viên bị loại trừ yêu cầu chỗ ở hợp lý được mô tả ngắn gọn trong Phụ lục 3, § 2-201.11. Tuy nhiên, không thể giải thích tất cả các khía cạnh liên quan của ADA trong Phụ lục này. Khi gặp phải xung đột rõ ràng giữa ADA và các yêu cầu loại trừ và hạn chế của Bộ luật Thực phẩm, người sử dụng lao động nên liên hệ với Ủy ban Cơ hội Việc làm Bình đẳng Hoa Kỳ</i></p> <p>Các hạn chế và loại trừ khác nhau tùy theo nhóm dân số được phục vụ vì nhóm dân số có độ nhạy cảm cao dễ bị tổn thương hơn trước các bệnh do thực phẩm. Ví dụ, bệnh do thực phẩm gây ra ở một người khỏe mạnh có thể biểu hiện bằng các triệu chứng giống cúm nhẹ. Bệnh do thực phẩm tương tự có thể gây ra hậu quả y tế nghiêm trọng ở những người bị suy giảm miễn dịch. Điểm này được củng cố bằng số liệu thống kê liên quan đến tử vong liên quan đến bệnh do thực phẩm gây ra bởi Salmonella Enteritidis. Hơn 70% số ca tử vong trong các đợt bùng phát do sinh vật này xảy ra ở những người vì lý do này hay lý do khác bị suy</p>
--	---

another were immunocompromised. This is why the restrictions and exclusions listed in the Code are especially stringent for food employees serving highly susceptible populations.

Periodic testing of food employees for the presence of diseases transmissible through food is not cost effective or reliable. Therefore, restriction and exclusion provisions are triggered by the active gastrointestinal symptoms, followed by diagnosis and history of exposure.

The history of exposure that must be reported applies to Norovirus, Hepatitis A, *Shigella* spp., STEC and *Salmonella* Typhi. It does not include nontyphoidal *Salmonella*.

Upon being notified of the history of exposure, the person in charge should immediately:

1. Discuss the traditional modes of transmission of fecal-oral route pathogens.
2. Advise the food employee to observe good hygienic practices both at home and at work. This includes a discussion of proper handwashing, as described in the Code, after going to the bathroom, changing diapers, or handling stool-soiled material.
3. Review the symptoms listed in the Code that require immediate exclusion from the food establishment.
4. Remind food employees of their responsibility as specified in the Code to inform the person in charge immediately upon the onset of any of the symptoms listed in the Code.
5. Ensure that the food employee stops work immediately if any of the symptoms described in the Code develop and reports to the person in charge.

A restricted food employee may work in an area of the food establishment that houses packaged food, wrapped single-service or single-use articles, or soiled food equipment or utensils. Examples of activities that a restricted person might do

giảm miễn dịch. Đây là lý do tại sao các hạn chế và loại trừ được liệt kê trong Bộ luật đặc biệt nghiêm ngặt đối với nhân viên thực phẩm phục vụ những nhóm dân cư có nguy cơ cao.

Việc kiểm tra định kỳ nhân viên thực phẩm để phát hiện các bệnh lây truyền qua thực phẩm không hiệu quả về mặt chi phí hoặc không đáng tin cậy. Do đó, các điều khoản hạn chế và loại trừ được kích hoạt bởi các triệu chứng tiêu hóa đang diễn ra, sau đó là chẩn đoán và tiền sử phơi nhiễm.

Lịch sử phơi nhiễm phải được báo cáo áp dụng cho Norovirus, Viêm gan A, *Shigella* spp., STEC và *Salmonella* Typhi. Nó không bao gồm *Salmonella* không thương hàn.

Khi được thông báo về lịch sử phơi nhiễm, người phụ trách phải ngay lập tức:

1. Thảo luận về các phương thức lây truyền truyền thống của mầm bệnh qua đường phân-miệng.
2. Khuyến khích nhân viên thực phẩm tuân thủ các biện pháp vệ sinh tốt cả ở nhà và nơi làm việc. Điều này bao gồm thảo luận về việc rửa tay đúng cách, như được mô tả trong Quy tắc, sau khi đi vệ sinh, thay tã hoặc xử lý vật liệu dính phân.
3. Xem xét các triệu chứng được liệt kê trong Quy tắc yêu cầu phải loại trừ ngay lập tức khỏi cơ sở thực phẩm.
4. Nhắc nhở nhân viên thực phẩm về trách nhiệm của họ như được quy định trong Bộ luật là thông báo cho người phụ trách ngay khi xuất hiện bất kỳ triệu chứng nào được liệt kê trong Bộ luật.
5. Đảm bảo rằng nhân viên thực phẩm ngừng làm việc ngay lập tức nếu có bất kỳ triệu chứng nào được mô tả trong Bộ luật phát triển và báo cáo cho người phụ trách.

Nhân viên thực phẩm bị hạn chế có thể làm việc trong khu vực của cơ sở thực phẩm có thực phẩm đóng gói, các mặt hàng được bọc gói dùng một lần hoặc dùng một lần, hoặc thiết bị hoặc đồ dùng thực phẩm bị bẩn. Ví dụ về các hoạt động

include working at the cash register, seating patrons, bussing tables, stocking canned or other packaged foods, or working in a non-food cleaning or maintenance capacity consistent with the criteria in the definition of the term “restricted.” A food employee who is restricted from working in one food establishment may not work in an unrestricted capacity in another food establishment, but could work unrestricted in another retail store that is not a food establishment. A restricted food employee may enter a food establishment as a consumer.

An excluded individual may not work as a food employee on the premises of any food establishment.

2-201.13 Removal of Exclusions and Restrictions.⁵

⁵ In order to comply with Title I of the Americans with Disabilities Act, an exclusion must also be removed if the employee is entitled to a reasonable accommodation that would eliminate the risk of transmitting the disease. Reasonable accommodation may include reassignment to another position in which the individual would not work around food. The steps an employer must take when an excluded employee requests reasonable accommodation are briefly described in Annex 3, § 2-201.11. However, it is not possible to explain all relevant aspects of the ADA within this Annex. When faced with an apparent conflict between the ADA and the Food Code’s exclusion and restriction requirements, employers should contact the U.S. Equal Employment Opportunity Commission.

Food employees diagnosed with Norovirus, hepatitis A virus, *Shigella* spp., *E. coli* O157:H7 or other STEC, nontyphoidal *Salmonella* and symptomatic with diarrhea, vomiting, or jaundice, are excluded under

mà một người bị hạn chế có thể làm bao gồm làm việc tại quầy thu ngân, xếp chỗ ngồi cho khách, bàn xe buýt, dự trữ thực phẩm đóng hộp hoặc đóng gói khác hoặc làm việc ở khu vực bảo trì hoặc vệ sinh phi thực phẩm phù hợp với các tiêu chí trong định nghĩa của thuật ngữ này "hạn chế." Một nhân viên thực phẩm bị hạn chế làm việc tại một cơ sở thực phẩm có thể không làm việc với năng lực không hạn chế ở một cơ sở thực phẩm khác, nhưng có thể làm việc không hạn chế ở một cửa hàng bán lẻ khác không phải là cơ sở thực phẩm. Nhân viên thực phẩm bị hạn chế có thể vào cơ sở thực phẩm với tư cách là người tiêu dùng.

Một cá nhân bị loại trừ không được làm nhân viên thực phẩm tại cơ sở của bất kỳ cơ sở thực phẩm nào.

2-201.13 Loại bỏ các loại trừ và hạn chế.⁵

⁵ Để tuân thủ Tiêu đề I của Đạo luật Người khuyết tật Hoa Kỳ, cũng phải loại bỏ quy định loại trừ nếu nhân viên được quyền có chỗ ở hợp lý để loại bỏ nguy cơ truyền bệnh. Chỗ ở hợp lý có thể bao gồm việc bố trí lại một vị trí khác mà cá nhân đó không phải làm việc xoay quanh việc cung cấp thực phẩm. Các bước mà người sử dụng lao động phải thực hiện khi một nhân viên bị loại trừ yêu cầu chỗ ở hợp lý được mô tả ngắn gọn trong Phụ lục 3, § 2-201.11. Tuy nhiên, không thể giải thích tất cả các khía cạnh liên quan của ADA trong Phụ lục này. Khi gặp phải mâu thuẫn rõ ràng giữa ADA và các yêu cầu loại trừ và hạn chế của Bộ luật Thực phẩm, người sử dụng lao động nên liên hệ với Ủy ban Cơ hội Việc làm Bình đẳng Hoa Kỳ.

Nhân viên thực phẩm được chẩn đoán mắc Norovirus, vi rút viêm gan A, *Shigella* spp., *E. coli* O157:H7 hoặc STEC khác, *Salmonella* không thương hàn và có triệu chứng tiêu chảy, nôn mửa hoặc vàng da, đều bị loại trừ theo tiêu

subparagraph 2-201.12 (A)(2) or 2-201.12(B)(2). However these symptomatic, diagnosed food employees differ from symptomatic, undiagnosed food employees in the requirements that must be met before returning to work in a full capacity after symptoms resolve.

The person in charge may allow undiagnosed food employees who are initially symptomatic and whose symptoms have resolved to return to work in a full capacity 24 hours after symptoms resolve.

However, diagnosis with a listed pathogen invokes additional requirements before the person in charge may allow diagnosed food employees to return to work in full capacity.

Asymptomatic food employees diagnosed with Norovirus, *Shigella* spp., *E. coli* O157:H7 or other STEC may not return to work in a full capacity for at least 24 hours after symptoms resolve. The person in charge shall only allow these food employees to work on a restricted basis 24 hours after symptoms resolve and they shall only allow this if not in a food establishment that serves a highly susceptible population. These restricted food employees remain restricted until they are medically cleared or otherwise meet the criteria for removal from restriction as specified under subparagraphs 2-201.13(D) (1)-(2); 2-201.13(E)(1)-(2); or 2-201.13(F)(1)-(2).

In a food establishment that serves a highly susceptible population, food employees who are diagnosed with Norovirus, *Shigella* spp., *E. coli* O157:H7 or other STEC and initially symptomatic with vomiting or diarrhea, shall not work on a restricted basis after being asymptomatic for at least 24 hours. These food employees must remain excluded until they are medically cleared or otherwise meet the criteria for removal

đoạn 2-201.12 (A)(2) hoặc 2-201.12(B)(2). Tuy nhiên, những nhân viên thực phẩm được chẩn đoán và có triệu chứng này khác với những nhân viên thực phẩm có triệu chứng, không được chẩn đoán ở những yêu cầu phải được đáp ứng trước khi trở lại làm việc hết công suất sau khi các triệu chứng được giải quyết.

Người phụ trách có thể cho phép những nhân viên thực phẩm chưa được chẩn đoán có triệu chứng ban đầu và đã hết triệu chứng trở lại làm việc hết công suất 24 giờ sau khi các triệu chứng thuyên giảm.

Tuy nhiên, việc chẩn đoán mầm bệnh được liệt kê sẽ đưa ra các yêu cầu bổ sung trước khi người phụ trách có thể cho phép nhân viên thực phẩm được chẩn đoán trở lại làm việc hết công suất.

Những nhân viên thực phẩm không có triệu chứng được chẩn đoán mắc Norovirus, *Shigella* spp., *E. coli* O157:H7 hoặc STEC khác không được phép quay lại làm việc hết công suất trong ít nhất 24 giờ sau khi các triệu chứng thuyên giảm. Người phụ trách chỉ được phép cho phép những nhân viên thực phẩm này làm việc trên cơ sở hạn chế 24 giờ sau khi các triệu chứng thuyên giảm và họ sẽ chỉ cho phép điều này nếu không ở trong cơ sở thực phẩm phục vụ nhóm dân cư dễ mắc bệnh. Những nhân viên thực phẩm bị hạn chế này vẫn bị hạn chế cho đến khi họ được xác nhận về mặt y tế hoặc đáp ứng các tiêu chí để được loại bỏ khỏi hạn chế như được quy định trong tiểu đoạn 2-201.13(D) (1)-(2); 2-201.13(E)(1)-(2); hoặc 2-201.13(F)(1)-(2).

Trong cơ sở thực phẩm phục vụ nhóm dân số có nguy cơ mắc bệnh cao, nhân viên thực phẩm được chẩn đoán mắc Norovirus, *Shigella* spp., *E. coli* O157:H7 hoặc STEC khác và ban đầu có triệu chứng nôn mửa hoặc tiêu chảy, sẽ không được làm việc trên cơ sở hạn chế sau khi không có triệu chứng trong ít nhất 24 giờ. Những nhân viên thực phẩm này phải tiếp tục bị loại trừ cho đến khi họ được xác nhận đủ điều kiện về mặt y tế hoặc đáp

from exclusion from a highly susceptible population under subparagraph 2-201.13(D)(1)-(2), 2-201.13(E)(1)-(2), or 2-201.13 (F)(1)-(2).

Food employees diagnosed with **hepatitis A virus** are always excluded if diagnosed within 14 days of exhibiting any illness symptom, until at least 7 days after the onset of jaundice, or until medically cleared as specified under subparagraphs 2-201.13(B)(1)-(4).

Food employees diagnosed with **hepatitis A virus** are always excluded if diagnosed within 14 days of exhibiting any illness symptom, until at least 7 days after the onset of jaundice, or until medically cleared as specified under subparagraphs 2-201.13(B)(1)-(3). A food employee with an anicteric infection with the hepatitis A virus has a mild form of hepatitis A without jaundice. Food employees diagnosed with an anicteric infection with the hepatitis A virus are excluded if they are within 14 days of any symptoms. Anicteric, diagnosed food employees shall be removed from exclusion if more than 14 days have passed since they became symptomatic, or if medically cleared. Asymptomatic food employees diagnosed with an active infection with the hepatitis A virus are also excluded until medically cleared.

Food employees diagnosed with typhoid fever (caused by a **Salmonella Typhi** infection) are always excluded, even without expressing gastrointestinal symptoms, since these symptoms are not typically exhibited with typhoid fever. Outbreaks of foodborne illness involving typhoid fever (**Salmonella Typhi**) have been traced to asymptomatic food employees who have transmitted the pathogen to food, causing illness. The high virulence combined with the extremely high infectivity of **S. Typhi**

ứng các tiêu chí để được loại trừ khỏi nhóm dân cư dễ bị mắc bệnh cao theo tiêu đoạn 2-201.13(D)(1)-(2), 2-201.13(E)(1) -(2), hoặc 2-201.13 (F)(1)-(2).

Nhân viên thực phẩm được chẩn đoán mắc vi-rút viêm gan A luôn bị loại trừ nếu được chẩn đoán trong vòng 14 ngày kể từ khi có bất kỳ triệu chứng bệnh nào, cho đến ít nhất 7 ngày sau khi xuất hiện bệnh vàng da hoặc cho đến khi được xác định rõ ràng về mặt y tế theo quy định trong tiêu đoạn 2-201.13(B)(1)- (4).

Nhân viên thực phẩm được chẩn đoán mắc vi-rút viêm gan A luôn bị loại trừ nếu được chẩn đoán trong vòng 14 ngày kể từ khi có bất kỳ triệu chứng bệnh nào, cho đến ít nhất 7 ngày sau khi xuất hiện bệnh vàng da hoặc cho đến khi được xác định rõ ràng về mặt y tế theo quy định trong tiêu đoạn 2-201.13(B)(1)- (3). Một nhân viên thực phẩm bị nhiễm vi-rút viêm gan A không có triệu chứng sẽ bị viêm gan A dạng nhẹ mà không bị vàng da. Nhân viên thực phẩm được chẩn đoán mắc bệnh nhiễm trùng không an thần do vi-rút viêm gan A sẽ bị loại trừ nếu họ xuất hiện bất kỳ triệu chứng nào trong vòng 14 ngày. Những nhân viên thực phẩm được chẩn đoán mắc bệnh không an thần sẽ bị loại khỏi diện loại trừ nếu đã hơn 14 ngày trôi qua kể từ khi họ có triệu chứng hoặc nếu đã được xác nhận về mặt y tế. Những nhân viên thực phẩm không có triệu chứng được chẩn đoán nhiễm vi rút viêm gan A cũng bị loại trừ cho đến khi được xác nhận về mặt y tế.

Nhân viên thực phẩm được chẩn đoán mắc bệnh thương hàn (do nhiễm khuẩn **Salmonella Typhi**) luôn bị loại trừ, ngay cả khi không biểu hiện các triệu chứng về đường tiêu hóa, vì những triệu chứng này thường không biểu hiện ở bệnh thương hàn. Sự bùng phát bệnh do thực phẩm liên quan đến bệnh thương hàn (**Salmonella Typhi**) đã được bắt nguồn từ những nhân viên thực phẩm không có triệu chứng đã truyền mầm bệnh sang thực phẩm, gây bệnh. Độc lực cao kết hợp với khả năng lây nhiễm cực cao của

warrant exclusion from the food establishment until the food employee has been cleared by a physician or has completed antibiotic therapy.

Asymptomatic shedders are food employees who do not exhibit the symptoms of foodborne illness but who are identified through diagnosis, or laboratory confirmation of their stools to have Norovirus, or any one of the four bacterial pathogens identified in Chapter 2 in their gastrointestinal system.

The risk that food employees who are asymptomatic shedders will transmit a communicable disease varies depending upon the hygienic habits of the worker, the food itself and how it is prepared, the susceptibility of the population served, and the infectivity of the organism. Exclusion in a food establishment that serves a highly susceptible population affords protection to people who are immune-suppressed.

Restriction in a food establishment that does not serve a highly susceptible population affords protection for the general population and the immune-suppressed subset of the general population provided there is adequate attention to personal hygiene and avoidance of bare-hand contact with RTE foods.

To minimize the risk in all food establishments of the transmission of foodborne disease by an asymptomatic shedder and based on the factors listed above, all known asymptomatic shedders of the four bacterial pathogens are either restricted or excluded, depending on the population served. Requiring restriction for asymptomatic shedders of all three of the bacterial pathogens results in a uniform criterion and is consistent with APHA-published recommendations in the "Control of Communicable Diseases Manual."

S. Typhi đảm bảo việc loại trừ khỏi cơ sở thực phẩm cho đến khi nhân viên thực phẩm được bác sĩ cho phép hoặc đã hoàn thành liệu pháp kháng sinh.

Những người thải bỏ không có triệu chứng là những nhân viên thực phẩm không biểu hiện các triệu chứng của bệnh do thực phẩm nhưng được xác định thông qua chẩn đoán hoặc xác nhận trong phòng thí nghiệm về phân của họ có Norovirus hoặc bất kỳ một trong bốn mầm bệnh vi khuẩn được xác định trong Chương 2 trong hệ thống đường tiêu hóa của họ.

Nguy cơ những nhân viên thực phẩm là những người rụng lông không có triệu chứng sẽ truyền bệnh truyền nhiễm khác nhau tùy thuộc vào thói quen vệ sinh của người lao động, bản thân thực phẩm và cách chế biến, mức độ nhạy cảm của quần thể được phục vụ và khả năng lây nhiễm của sinh vật. Việc loại trừ cơ sở thực phẩm phục vụ nhóm dân số dễ bị tổn thương sẽ mang lại sự bảo vệ cho những người bị ức chế miễn dịch.

Hạn chế trong một cơ sở thực phẩm không phục vụ nhóm dân số có nguy cơ mắc bệnh cao sẽ bảo vệ cho nhóm dân số nói chung và nhóm nhỏ bị ức chế miễn dịch trong dân số nói chung miễn là có sự quan tâm đầy đủ đến vệ sinh cá nhân và tránh tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm RTE.

Để giảm thiểu rủi ro trong tất cả các cơ sở thực phẩm về việc lây truyền bệnh từ thực phẩm qua vật lây lan không có triệu chứng và dựa trên các yếu tố được liệt kê ở trên, tất cả các vật thể lây truyền bệnh do vi khuẩn gây bệnh không có triệu chứng đã biết đều bị hạn chế hoặc loại trừ, tùy thuộc vào quần thể được phục vụ. Việc yêu cầu hạn chế sự phát tán không có triệu chứng của cả ba loại vi khuẩn gây bệnh sẽ dẫn đến một tiêu chí thống nhất và phù hợp với các khuyến nghị do APHA công bố trong "Sổ tay kiểm soát các bệnh truyền nhiễm".

*Hands and arms***2-301.11 Clean Condition.**

The hands are particularly important in transmitting foodborne pathogens. Food employees with dirty hands and/or fingernails may contaminate the food being prepared. Therefore, any activity which may contaminate the hands must be followed by thorough handwashing in accordance with the procedures outlined in the Code.

Even seemingly healthy employees may serve as reservoirs for pathogenic microorganisms that are transmissible through food. Staphylococci, for example, can be found on the skin and in the mouth, throat, and nose of many employees. The hands of employees can be contaminated by touching their nose or other body parts.

2-301.12 Cleaning Procedure.

Handwashing is a critical factor in reducing fecal-oral pathogens that can be transmitted from hands to RTE food as well as other pathogens that can be transmitted from environmental sources. Many employees fail to wash their hands as often as necessary and even those who do may use flawed techniques.

In the case of a food worker with one hand or a hand-like prosthesis, the Equal Employment Opportunity Commission has agreed that this requirement for thorough handwashing can be met through reasonable accommodation in accordance with the Americans with Disabilities Act. Devices are available which can be attached to a lavatory to enable the food worker with one hand to adequately generate the necessary friction to achieve the intent of this requirement.

The greatest concentration of microbes exists around and under the fingernails of the hands. The area under the fingernails, known as the “subungal space”, has by far the largest concentration of microbes on the hand and this is also the most difficult area of the hand to decontaminate. Fingernail brushes, if

*Bàn tay và cánh tay***2-301.11 Tình trạng sạch sẽ.**

Bàn tay đặc biệt quan trọng trong việc truyền mầm bệnh qua thực phẩm. Nhân viên thực phẩm có bàn tay và/hoặc móng tay bẩn có thể làm ô nhiễm thực phẩm đang được chế biến. Do đó, bất kỳ hoạt động nào có thể làm nhiễm bẩn tay đều phải được thực hiện bằng cách rửa tay kỹ lưỡng theo các quy trình được nêu trong Bộ luật.

Ngay cả những nhân viên có vẻ khỏe mạnh cũng có thể trở thành ổ chứa vi sinh vật gây bệnh lây truyền qua thực phẩm. Ví dụ, Staphylococci có thể được tìm thấy trên da và trong miệng, cổ họng và mũi của nhiều nhân viên. Tay của nhân viên có thể bị nhiễm bẩn khi chạm vào mũi hoặc các bộ phận cơ thể khác.

2-301.12. Quy trình làm sạch

Rửa tay là yếu tố quan trọng trong việc giảm mầm bệnh qua đường phân-miệng có thể lây truyền từ tay sang thực phẩm RTE cũng như các mầm bệnh khác có thể lây truyền từ các nguồn môi trường. Nhiều nhân viên không rửa tay thường xuyên khi cần thiết và ngay cả những người rửa tay cũng có thể sử dụng các kỹ thuật sai sót.

Trong trường hợp nhân viên thực phẩm có một tay hoặc tay giả giống như bàn tay, Ủy ban Cơ hội Việc làm Bình đẳng đã đồng ý rằng yêu cầu rửa tay kỹ lưỡng này có thể được đáp ứng thông qua sự điều chỉnh hợp lý theo Đạo luật Người khuyết tật Hoa Kỳ. Hiện có sẵn các thiết bị có thể được gắn vào nhà vệ sinh để cho phép nhân viên thực phẩm bằng một tay tạo ra đủ lực ma sát cần thiết để đạt được mục đích của yêu cầu này.

Nơi tập trung nhiều vi khuẩn nhất là xung quanh và dưới móng tay của bàn tay. Khu vực dưới móng tay, được gọi là “khoảng dưới móng tay”, cho đến nay là nơi tập trung nhiều vi khuẩn nhất trên tay và đây cũng là khu vực khó khử nhiễm nhất trên bàn tay. Bàn chải móng tay, nếu được sử dụng đúng cách, được coi là công cụ hữu

used properly, have been found to be effective tools in decontaminating this area of the hand. Proper use of single-use fingernail brushes, or designated individual fingernail brushes for each employee, during the handwashing procedure can achieve up to a 5-log reduction in microorganisms on the hands.

There are two different types of microbes on the hands, transient and resident microbes. Transient microbes consist of contaminating pathogens which are loosely attached to the skin surface and do not survive or multiply. A moderate number of these organisms can be removed with adequate handwashing. Resident microbes consist of a relatively stable population that survive and multiply on the skin and they are not easily washed off the hands. Resident microbes on the hands are usually not a concern for potential contamination in food service.

All aspects of proper handwashing are important in reducing microbial transients on the hands. However, friction and water have been found to play the most important role. This is why the amount of time spent scrubbing the hands is critical in proper handwashing. It takes more than just the use of soap and running water to remove the transient pathogens that may be present. It is the abrasive action obtained by vigorously rubbing the surfaces being cleaned that loosens the transient microorganisms on the hands.

Research has shown a minimum 10-15 second scrub is necessary to remove transient pathogens from the hands and when an antimicrobial soap is used, a minimum of 15 seconds is required. Soap is important for the surfactant effect in removing soil from the hands and a warm water temperature is important in achieving the maximum surfactant effect of the soap.

Every stage in handwashing is equally important and has an additive effect in

hiệu trong việc khử trùng vùng này của bàn tay. Việc sử dụng đúng cách bàn chải móng tay dùng một lần hoặc bàn chải móng tay riêng được chỉ định cho mỗi nhân viên trong quá trình rửa tay có thể giúp giảm tới 5 log vi sinh vật trên tay.

Có hai loại vi khuẩn khác nhau trên tay, vi khuẩn tạm thời và vi khuẩn thường trú. Vi khuẩn tạm thời bao gồm các mầm bệnh gây ô nhiễm bám lỏng lẻo trên bề mặt da và không tồn tại hoặc nhân lên. Một số lượng vừa phải các sinh vật này có thể được loại bỏ bằng cách rửa tay đúng cách. Vi khuẩn thường trú bao gồm một quần thể tương đối ổn định, tồn tại và nhân lên trên da và chúng không dễ dàng bị rửa sạch khỏi tay. Vi khuẩn thường trú trên tay thường không phải là mối lo ngại về khả năng ô nhiễm trong dịch vụ ăn uống.

Tất cả các khía cạnh của việc rửa tay đúng cách đều quan trọng trong việc giảm sự lưu trú của vi khuẩn trên tay. Tuy nhiên, ma sát và nước được cho là đóng vai trò quan trọng nhất. Đây là lý do tại sao lượng thời gian dành cho việc chà tay là rất quan trọng để rửa tay đúng cách. Không chỉ cần sử dụng xà phòng và nước chảy để loại bỏ các mầm bệnh thoáng qua có thể hiện diện. Chính tác động mài mòn thu được bằng cách chà xát mạnh lên các bề mặt đang được làm sạch sẽ làm mất đi các vi sinh vật tạm thời trên tay.

Nghiên cứu đã chỉ ra rằng cần phải chà tối thiểu 10-15 giây để loại bỏ mầm bệnh tạm thời khỏi tay và khi sử dụng xà phòng kháng khuẩn thì cần tối thiểu 15 giây. Xà phòng rất quan trọng đối với tác dụng của chất hoạt động bề mặt trong việc loại bỏ đất khỏi tay và nhiệt độ nước ấm rất quan trọng trong việc đạt được hiệu quả hoạt động bề mặt tối đa của xà phòng.

Mọi giai đoạn trong quá trình rửa tay đều quan trọng như nhau và có tác dụng bổ

transient microbial reduction. Therefore, effective handwashing must include scrubbing, rinsing, and drying the hands. When done properly, each stage of handwashing further decreases the transient microbial load on the hands. It is equally important to avoid recontaminating hands by avoiding direct hand contact with heavily contaminated environmental sources, such as manually operated handwashing sink faucets, paper towel dispensers, and rest room door handles after the handwashing procedure. This can be accomplished by obtaining a paper towel from its dispenser before the handwashing procedure, then, after handwashing, using the paper towel to operate the hand sink faucet handles and restroom door handles.

Handwashing done properly can result in a 2-3 log reduction in transient bacteria and a 2-log reduction in transient viruses and protozoa. With heavy contamination of transient microbial pathogens, (i.e., > 10⁴ microbes, as found on hands contaminated with bodily wastes and infected bodily fluids) handwashing may be ineffective in completely decontaminating the hands. Therefore, a further intervention such as a barrier between hands and ready-to-eat food is necessary.

2-301.13 Special Handwash Procedures.

This section is reserved. In earlier editions of the Code, FDA's model contained a provision for a Special Procedure in certain situations. Pursuant to a 1996 Conference for Food Protection (CFP) Recommendation, the text of this Code provision is removed and the section is reserved. It is FDA's intent to further research the matter and to submit the findings to the CFP for reconsideration of the matter.

2-301.14 When to Wash.

The hands may become contaminated when the food employee engages in specific activities. The increased risk of contamination requires handwashing

trong việc giảm vi khuẩn tạm thời. Vì vậy, rửa tay hiệu quả phải bao gồm chà, rửa và lau khô tay. Khi thực hiện đúng cách, mỗi giai đoạn rửa tay sẽ làm giảm tải lượng vi khuẩn tạm thời trên tay hơn nữa. Điều quan trọng không kém là tránh tái nhiễm tay bằng cách tránh tiếp xúc trực tiếp bằng tay với các nguồn môi trường bị ô nhiễm nặng, chẳng hạn như vòi rửa tay vận hành bằng tay, hộp đựng khăn giấy và tay nắm cửa phòng vệ sinh sau quy trình rửa tay. Điều này có thể được thực hiện bằng cách lấy khăn giấy từ hộp đựng trước khi rửa tay, sau đó, sau khi rửa tay, sử dụng khăn giấy để vận hành tay cầm vòi bồn rửa tay và tay nắm cửa phòng vệ sinh.

Rửa tay đúng cách có thể giúp giảm 2-3 log vi khuẩn tạm thời và giảm 2 log vi rút và động vật nguyên sinh tạm thời. Với sự nhiễm bẩn nặng nề của các mầm bệnh vi khuẩn tạm thời, (tức là > 10⁴ vi khuẩn, được tìm thấy trên bàn tay bị nhiễm chất thải cơ thể và chất dịch cơ thể bị nhiễm bệnh), việc rửa tay có thể không hiệu quả trong việc khử trùng hoàn toàn bàn tay. Vì vậy, cần có sự can thiệp sâu hơn như rào chắn giữa tay và thực phẩm ăn liền.

2-301.13 Quy trình rửa tay đặc biệt.

Phần này được bảo lưu. Trong các phiên bản trước của Bộ luật, mô hình của FDA có điều khoản về Quy trình đặc biệt trong một số trường hợp nhất định. Theo Khuyến nghị của Hội nghị Bảo vệ Thực phẩm (CFP) năm 1996, nội dung của điều khoản Bộ luật này bị loại bỏ và phần này được bảo lưu. Mục đích của FDA là nghiên cứu sâu hơn về vấn đề này và gửi kết quả cho CFP để xem xét lại vấn đề.

2-301.14 Khi nào cần rửa tay.

Bàn tay có thể bị nhiễm bẩn khi nhân viên thực phẩm tham gia vào các hoạt động cụ thể. Nguy cơ ô nhiễm gia tăng đòi hỏi phải rửa tay ngay trước, trong

immediately before, during, or after the activities listed. The specific examples listed in this Code section are not intended to be all inclusive. The term “tobacco products” was added to the 2022 Full Edition of the Food Code to address and include vaping and similar activities as another example of when to wash (refer to §1-201.10 public health reasons under defined term “tobacco products” for specific information). Employees must wash their hands after any activity which may result in contamination of the hands.

2-301.15 Where to Wash.

Effective handwashing is essential for minimizing the likelihood of the hands becoming a vehicle of cross contamination. It is important that handwashing be done only at a properly equipped handwashing facility in order to help ensure that food employees effectively clean their hands. Handwashing sinks are to be conveniently located, always accessible for handwashing, maintained so they provide proper water temperatures and pressure, and equipped with suitable hand cleansers, nail brushes, and disposable towels and waste containers, or hand dryers. It is inappropriate to wash hands in a food preparation sink since this may result in avoidable contamination of the sink and the food prepared therein. Service sinks may not be used for food employee handwashing since this practice may introduce additional hand contaminants because these sinks may be used for the disposal of mop water, toxic chemicals, and a variety of other liquid wastes. Such wastes may contain pathogens from cleaning the floors of food preparation areas and toilet rooms and discharges from ill persons.

2-301.16 Hand Antiseptics.

In the 2005 Food Code, the use of the term “hand sanitizer” was replaced by the term “hand antiseptic” to eliminate confusion with the term “sanitizer,” a defined term in the Food Code, and to

hoặc sau các hoạt động được liệt kê. Các ví dụ cụ thể được liệt kê trong phần Bộ luật này không nhằm mục đích bao gồm tất cả. Thuật ngữ “sản phẩm thuốc lá” đã được thêm vào Phiên bản đầy đủ của Bộ luật Thực phẩm năm 2022 để đề cập và bao gồm vaping và các hoạt động tương tự như một ví dụ khác về thời điểm cần rửa (tham khảo §1-201.10 lý do sức khỏe cộng đồng trong thuật ngữ được xác định “sản phẩm thuốc lá” dành cho thông tin cụ thể). Nhân viên phải rửa tay sau bất kỳ hoạt động nào có thể dẫn đến nhiễm trùng tay.

2-301.15 Rửa tay ở đâu.

Rửa tay hiệu quả là điều cần thiết để giảm thiểu khả năng bàn tay trở thành phương tiện lây nhiễm chéo. Điều quan trọng là việc rửa tay chỉ được thực hiện tại cơ sở rửa tay được trang bị phù hợp để giúp đảm bảo nhân viên thực phẩm rửa tay hiệu quả. Bồn rửa tay phải được đặt ở vị trí thuận tiện, luôn dễ tiếp cận để rửa tay, được bảo trì để cung cấp nhiệt độ và áp suất nước thích hợp, đồng thời được trang bị chất tẩy rửa tay, bàn chải móng tay, khăn lau dùng một lần và thùng đựng rác thải hoặc máy sấy tay phù hợp. Việc rửa tay trong bồn rửa chuẩn bị thực phẩm là không thích hợp vì điều này có thể dẫn đến việc nhiễm bẩn bồn rửa và thực phẩm được chế biến trong đó. Không được sử dụng bồn rửa tay dịch vụ cho nhân viên thực phẩm vì cách làm này có thể tạo thêm chất gây ô nhiễm cho tay vì những bồn rửa này có thể được sử dụng để xử lý nước lau nhà, hóa chất độc hại và nhiều loại chất thải lỏng khác. Những chất thải như vậy có thể chứa mầm bệnh từ việc lau sàn khu vực chuẩn bị thực phẩm và phòng vệ sinh cũng như chất thải của người bệnh.

2-301.16 Thuốc sát trùng tay.

Trong Bộ luật Thực phẩm năm 2005, việc sử dụng thuật ngữ “chất khử trùng tay” đã được thay thế bằng thuật ngữ “chất sát trùng tay” để loại bỏ sự nhầm lẫn với thuật ngữ “chất khử trùng”, một thuật ngữ

more closely reflect the terminology used in the FDA Tentative Final Monograph for Health-Care Antiseptic Drug Products for OTC Human Use, Federal Register: June 17, 1994.

The term “sanitizer” is typically used to describe control of bacterial contamination of inert objects or articles, or equipment and utensils, and other cleaned food-contact surfaces. The Food Code definition of “sanitizer” requires a minimum microbial reduction of 5 logs, which is equal to a 99.999% reduction. The FDA bases the 5-log reduction on the AOAC International’s “Official Methods of Analysis 2003,” which requires a minimum 5-log reduction in microorganisms to achieve “sanitization.”

Sanitizers used to disinfect food-contact equipment and utensils can easily achieve the 5-log reduction of microorganisms and often far exceed this minimum requirement. However, removing microorganisms from human skin is a totally different process and sterilization of human skin is nearly impossible to achieve without damaging the skin.

Many antimicrobial hand agents typically achieve a much smaller reduction in microorganisms than the 5-log reduction required for “sanitization.” Therefore, the effect achieved from using antimicrobial hand agents is not consistent with the definition of “sanitization” in the Food Code.

The word “antiseptic” is a Greek term, meaning “against putrefaction”, and eventually evolved into a second definition, meaning, “a substance used to destroy pathogenic microorganisms.” The term “antiseptic” is often used to describe agents used on skin to prevent infection of the skin.

“Antiseptic” is defined under section 201 (o) of the Federal Food, Drug, and Cosmetic Act (the act) (21 U.S.C. 321

được xác định trong Bộ luật Thực phẩm và để phản ánh chặt chẽ hơn thuật ngữ được sử dụng trong Chuyên khảo cuối cùng dự kiến của FDA về các sản phẩm thuốc sát trùng chăm sóc sức khỏe dùng cho người OTC, Đăng ký liên bang: ngày 17 tháng 6 năm 1994.

Thuật ngữ “chất khử trùng” thường được sử dụng để mô tả việc kiểm soát ô nhiễm vi khuẩn đối với các đồ vật hoặc vật phẩm trợ, hoặc thiết bị và dụng cụ cũng như các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm đã được làm sạch khác. Định nghĩa của Bộ luật Thực phẩm về “chất khử trùng” yêu cầu giảm thiểu vi sinh vật tối thiểu là 5 log, tương đương với mức giảm 99,999%. FDA đưa ra mức giảm 5 log dựa trên “Phương pháp phân tích chính thức 2003” của tổ chức Quốc tế AOAC, yêu cầu giảm tối thiểu 5 log đối với vi sinh vật để đạt được “khử trùng”.

Chất khử trùng được sử dụng để khử trùng thiết bị và dụng cụ tiếp xúc với thực phẩm có thể dễ dàng đạt được mức giảm 5 log vi sinh vật và thường vượt xa yêu cầu tối thiểu này. Tuy nhiên, việc loại bỏ vi sinh vật khỏi da người là một quá trình hoàn toàn khác và việc khử trùng da người gần như không thể đạt được mà không làm hỏng da.

Nhiều chất khử trùng tay thường đạt được mức giảm vi sinh vật nhỏ hơn nhiều so với mức giảm 5 log cần thiết cho “khử trùng”. Do đó, hiệu quả đạt được từ việc sử dụng chất diệt khuẩn tay không phù hợp với định nghĩa “vệ sinh” trong Bộ luật Thực phẩm.

Từ “thuốc sát trùng” là một thuật ngữ tiếng Hy Lạp, có nghĩa là “chống lại sự thối rữa”, và cuối cùng phát triển thành định nghĩa thứ hai, có nghĩa là “một chất dùng để tiêu diệt các vi sinh vật gây bệnh”. Thuật ngữ “thuốc sát trùng” thường được sử dụng để mô tả các chất được sử dụng trên da để ngăn ngừa nhiễm trùng da.

“Thuốc sát trùng” được định nghĩa theo mục 201 (o) của Đạo luật Liên bang về Thực phẩm, Dược phẩm và Mỹ phẩm

(o)), as: “The representation of a drug, in its labeling, as an antiseptic shall be considered to be a representation of a germicide, except in the case of a drug purporting to be, or represented as, an antiseptic for inhibitory use as a wet dressing, ointment, dusting powder, or such other use as involves prolonged contact with the body.”

Section 333.403 of the FDA Tentative Final Monograph for Health-Care Antiseptic Drug Products for OTC Human Use, Federal Register: June 17, 1994, defines a “health-care antiseptic” as an antiseptic-containing drug product applied topically to the skin to help prevent infection or to help prevent cross contamination. An “antiseptic handwash” or “health-care personnel handwash drug product” is defined in Section 333.403 of the Monograph as an antiseptic containing preparation designed for frequent use; it reduces the number of transient microorganisms on intact skin to an initial baseline level after adequate washing, rinsing, and drying; it is a broad spectrum, and persistent antiseptic containing preparation that significantly reduces the number of microorganisms on intact skin.

Replacing the term “hand sanitizer” with the term “hand antiseptic” allows the use of a more scientifically appropriate term that is used to describe reduction of microorganisms on the skin and will improve clarification and regulation of these products.

The provisions of § 2-301.16 are intended to ensure that an antimicrobial product applied to the hands is 1) safe and effective when applied to human skin, and 2) a safe food additive when applied to bare hands that will come into direct contact with food. Because of the need to protect workers and to ensure safe food, hand antiseptics must comply with both the human drug and the food safety provisions of the law. The prohibition against bare hand contact contained in ¶

(đạo luật) (21 U.S.C. 321 (o)), là: “Việc thể hiện một loại thuốc, trên nhãn, là một chất khử trùng sẽ được coi là đại diện cho chất diệt khuẩn, ngoại trừ trường hợp thuốc có mục đích hoặc được đại diện là chất khử trùng để sử dụng ức chế như băng ướt, thuốc mỡ, bột phủ bụi hoặc mục đích sử dụng khác liên quan đến việc tiếp xúc kéo dài với cơ thể.”

Mục 333.403 của Chuyên khảo cuối cùng dự kiến của FDA về các sản phẩm thuốc sát trùng chăm sóc sức khỏe dùng cho người OTC, Đăng ký liên bang: ngày 17 tháng 6 năm 1994, định nghĩa “chất khử trùng chăm sóc sức khỏe” là một sản phẩm thuốc có chứa chất khử trùng bôi tại chỗ lên da để giúp ích, ngăn ngừa nhiễm trùng hoặc giúp ngăn ngừa ô nhiễm chéo. “Nước rửa tay sát trùng” hoặc “sản phẩm thuốc rửa tay dành cho nhân viên y tế” được định nghĩa trong Mục 333.403 của Chuyên khảo là chế phẩm chứa chất khử trùng được thiết kế để sử dụng thường xuyên; nó làm giảm số lượng vi sinh vật thoáng qua trên da nguyên vẹn xuống mức cơ bản ban đầu sau khi rửa, xả và sấy khô đầy đủ; nó là một chế phẩm có chứa chất khử trùng phổ rộng và bền bỉ làm giảm đáng kể số lượng vi sinh vật trên vùng da nguyên vẹn.

Việc thay thế thuật ngữ “chất khử trùng tay” bằng thuật ngữ “chất sát trùng tay” cho phép sử dụng thuật ngữ phù hợp về mặt khoa học hơn được sử dụng để mô tả việc giảm vi sinh vật trên da và sẽ cải thiện việc làm rõ và điều chỉnh các sản phẩm này.

Các quy định của § 2-301.16 nhằm đảm bảo rằng sản phẩm kháng khuẩn bôi lên tay là 1) an toàn và hiệu quả khi bôi lên da người và 2) phụ gia thực phẩm an toàn khi bôi lên tay trần sẽ tiếp xúc trực tiếp với đồ ăn. Vì nhu cầu bảo vệ người lao động và đảm bảo an toàn thực phẩm nên thuốc sát trùng tay phải tuân thủ cả quy định về thuốc dùng cho người và an toàn thực phẩm của pháp luật. Việc cấm tiếp xúc bằng tay trần có trong ¶ 3-301.11(B) chỉ áp dụng cho thực phẩm ăn liền để

3-301.11(B) applies only to an exposed ready-to-eat food.

As a Drug Product

There are two means by which a hand antiseptic is considered to be safe and effective when applied to human skin:

1. A hand antiseptic may be approved by FDA under a new drug application based on data showing safety and effectiveness and may be listed in the publication *Approved Drug Products with Therapeutic Equivalence Evaluations*.

(<http://www.accessdata.fda.gov/scripts/cder/ob/default.cfm>.

This document is maintained by the Food and Drug Administration, Center for Drug Evaluation and Research, Office of Pharmaceutical Science, Office of Generic Drugs. Also known as the “Orange Book,” this document provides “product-specific” listings rather than listings by compound and it is published annually with monthly supplements. However, as of the end of 1998, no hand antiseptics are listed in this publication since no new drug applications have been submitted and approved for these products.

2. A hand antiseptic active ingredient may be identified by FDA in the monograph for OTC (over-the-counter) Health-Care Antiseptic Drug Products under the antiseptic handwash category. Since hand antiseptic products are intended and labeled for topical antimicrobial use by food employees in the prevention of disease in humans, these products are “drugs” under the Federal Food, Drug, and Cosmetic Act § 201(g). As drugs, hand antiseptics and dips must be manufactured by an establishment that is duly registered with the FDA as a drug manufacturer; their manufacturing, processing, packaging, and labeling must be performed in conformance with drug Good Manufacturing Practices (GMP's); and the product must be listed with FDA as a drug product. Products having the same formulation, labeling, and dosage form as

ngoài.

Là một sản phẩm thuốc

Có hai cách mà chất sát trùng tay được coi là an toàn và hiệu quả khi bôi lên da người:

1. Thuốc sát trùng tay có thể được FDA phê duyệt theo đơn đăng ký thuốc mới dựa trên dữ liệu cho thấy tính an toàn và hiệu quả và có thể được liệt kê trong ấn phẩm Sản phẩm thuốc được phê duyệt với đánh giá tương đương trị liệu.

(<http://www.accessdata.fda.gov/scripts/cder/ob/default.cfm>.

Tài liệu này được duy trì bởi Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm, Trung tâm Nghiên cứu và Đánh giá Thuốc, Văn phòng Khoa học Dược phẩm, Văn phòng Thuốc gốc Còn được gọi là “Sách Cam”, tài liệu này cung cấp danh sách “dành riêng cho sản phẩm” thay vì danh sách theo tổ hợp và được xuất bản hàng năm kèm theo phụ lục hàng tháng. Tuy nhiên, tính đến cuối năm 1998, không có loại thuốc sát trùng tay nào được liệt kê trong ấn phẩm này vì không có đơn đăng ký thuốc mới nào được nộp và phê duyệt cho các sản phẩm này.

2. Hoạt chất sát trùng tay có thể được FDA xác định trong chuyên khảo về Sản phẩm thuốc sát trùng chăm sóc sức khỏe OTC (không kê đơn) thuộc danh mục nước rửa tay sát trùng. Vì các sản phẩm sát trùng tay được thiết kế và dán nhãn để nhân viên thực phẩm sử dụng tại chỗ nhằm ngăn ngừa bệnh tật ở người nên các sản phẩm này được coi là “thuốc” theo Đạo luật Liên bang về Thực phẩm, Dược phẩm và Mỹ phẩm § 201(g). Đối với thuốc, thuốc sát trùng tay và nước rửa tay phải được sản xuất bởi cơ sở đã đăng ký hợp lệ với FDA với tư cách là nhà sản xuất thuốc; việc sản xuất, chế biến, đóng gói và dán nhãn phải được thực hiện phù hợp với Thực hành Sản xuất Tốt thuốc (GMP's); và sản phẩm phải được FDA liệt kê là sản phẩm thuốc. Các sản phẩm có cùng công thức, nhãn mác và dạng bào chế như những sản phẩm tồn tại trên thị trường vào hoặc trước ngày 4 tháng 12

those that existed in the marketplace on or before December 4, 1975, for hand antiseptic use by food handlers, are being evaluated under the Over-the-Counter (OTC) Drug Review by FDA's Center for Drug Evaluation and Research. However, as of May 2005, a final OTC drug monograph for these products has not been finalized. Therefore, FDA has not made a final determination that any of these products are generally recognized as safe and effective (GRAS/E).

GRAS/E antimicrobial ingredients for hand sanitizer use by food handlers will be identified in a future final monograph issued under the OTC Drug Review. Information about whether a specific product is covered by the proposed monograph may be obtained from the tentative final monograph (TFM) for "Health Care Antiseptic Drug Products for OTC Human Use; Proposed Rule." This TFM, which was published in the *Federal Register* of June 17, 1994 (59 FR 31402), describes the inclusion of hand sanitizers in this Review on page 31440 under Comment 28 of Part II. Information about whether a specific product is included in this proposed monograph may also be available from the manufacturer.

Questions regarding acceptability of a hand antiseptic with respect to OTC compliance may be directed to the Office of Unapproved Drugs and Labeling Compliance, Center for Drug Evaluation & Research Food and Drug Administration 10903 New Hampshire Ave., Building 51, 5th Floor, Silver Spring, MD 20993. Specific product label/promotional information and the formulation are required for determining a product's regulatory status.

As a Food Additive

To be subject to regulation under the food additive provisions of the Federal Food, Drug, and Cosmetic Act, the substances in a hand antiseptic must reasonably be expected to become a component of food

năm 1975, dành cho người xử lý thực phẩm sử dụng thuốc sát trùng tay, đang được đánh giá theo Đánh giá thuốc không kê đơn (OTC) của Trung tâm Đánh giá và Nghiên cứu Thuốc của FDA. Tuy nhiên, tính đến tháng 5 năm 2005, chuyên khảo thuốc OTC cuối cùng cho các sản phẩm này vẫn chưa được hoàn thiện. Do đó, FDA chưa đưa ra quyết định cuối cùng rằng bất kỳ sản phẩm nào trong số này thường được công nhận là an toàn và hiệu quả (GRAS/E).

Các thành phần kháng khuẩn GRAS/E để sử dụng chất khử trùng tay cho những người xử lý thực phẩm sẽ được xác định trong chuyên khảo cuối cùng trong tương lai được ban hành theo Đánh giá Thuốc OTC. Thông tin về việc liệu một sản phẩm cụ thể có nằm trong chuyên khảo được đề xuất hay không có thể được lấy từ chuyên khảo cuối cùng dự kiến (TFM) dành cho "Sản phẩm thuốc sát trùng chăm sóc sức khỏe dùng cho người OTC; Quy tắc được đề xuất." TFM này, được công bố trong Đăng ký Liên bang ngày 17 tháng 6 năm 1994 (59 FR 31402), mô tả việc đưa chất khử trùng tay vào Đánh giá này ở trang 31440 trong Bình luận 28 của Phần II. Thông tin về việc liệu một sản phẩm cụ thể có được đưa vào chuyên khảo được đề xuất này hay không cũng có thể có sẵn từ nhà sản xuất.

Các câu hỏi liên quan đến khả năng chấp nhận thuốc sát trùng tay liên quan đến tuân thủ OTC có thể được chuyển đến Văn phòng Tuân thủ về Ghi nhãn và Thuốc Không được Phê duyệt, Trung tâm Nghiên cứu & Đánh giá Thuốc Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm 10903 New Hampshire Ave., Tòa nhà 51, Tầng 5, Silver Spring, MD 20993. Cần có nhãn sản phẩm cụ thể/thông tin khuyến mãi và công thức để xác định tình trạng quản lý của sản phẩm.

Là phụ gia thực phẩm

Để tuân theo quy định theo các điều khoản về phụ gia thực phẩm của Đạo luật Thực phẩm, Dược phẩm và Mỹ phẩm Liên bang, các chất trong thuốc sát trùng tay phải được dự kiến một cách hợp lý để

based upon the product's intended use.

Where the substances in a hand antiseptic are reasonably expected to become a component of food based upon the product's intended use, circumstances under which those substances may be legally used include the following:

1. The intended use of a substance may be exempted from regulation as a food additive under 21 CFR 170.39 *Threshold of regulation for substances used in food-contact articles*. A review by FDA's Center for Food Safety and Applied Nutrition is required in order to determine whether such an exemption can be granted.

2. The intended use of a substance, including substances that contact food such as those in hand antiseptics, may be "generally recognized as safe (GRAS)" within the meaning of the FFDCA. A partial listing of substances with food uses that are generally recognized as safe may be found in CFR Parts 182, 184, and 186. These lists are not exhaustive because the FFDCA allows for independent GRAS determinations.

For the use of a substance to be GRAS within the meaning of the FFDCA, there must be publicly available data that demonstrate that the substance is safe for its intended use. There also must be a basis to conclude that there is a consensus among qualified experts that these publicly available data establish safety. If the use of a substance in food is GRAS, it is not subject to premarket review by FDA. While there is no legal requirement to notify FDA of an independent GRAS determination, a number of firms have chosen to do so with the expectation of receiving a response letter from FDA (see FDA's Inventory of GRAS Notices at <http://www.fda.gov/Food/FoodIngredientsPackaging/GenerallyRecognizedasSaf eGRAS/GRASListings/default.htm>).

Although such a letter does not affirm the

trở thành một thành phần của thực phẩm dựa trên mục đích sử dụng dự định của sản phẩm.

Trong trường hợp các chất trong thuốc sát trùng tay được cho là có khả năng trở thành một thành phần của thực phẩm dựa trên mục đích sử dụng dự định của sản phẩm, các trường hợp mà các chất đó có thể được sử dụng hợp pháp bao gồm:

1. Mục đích sử dụng của một chất có thể được miễn khỏi quy định về phụ gia thực phẩm theo 21 CFR 170.39 Ngưỡng quy định đối với các chất được sử dụng trong các vật phẩm tiếp xúc với thực phẩm. Cần phải có sự xem xét của Trung tâm An toàn Thực phẩm và Dinh dưỡng Ứng dụng của FDA để xác định liệu có thể cấp miễn trừ như vậy hay không.

2. Mục đích sử dụng của một chất, bao gồm các chất tiếp xúc với thực phẩm chẳng hạn như chất khử trùng tay, có thể được "công nhận chung là an toàn (GRAS)" theo nghĩa của FFDCA. Có thể tìm thấy danh sách một phần các chất sử dụng trong thực phẩm thường được công nhận là an toàn trong CFR Phần 182, 184 và 186. Những danh sách này không đầy đủ vì FFDCA cho phép xác định GRAS độc lập.

Để việc sử dụng một chất là GRAS theo nghĩa của FFDCA, phải có dữ liệu công khai chứng minh rằng chất đó an toàn cho mục đích sử dụng đã định. Cũng phải có cơ sở để kết luận rằng có sự đồng thuận giữa các chuyên gia có trình độ rằng những dữ liệu được công bố rộng rãi này đảm bảo an toàn. Nếu việc sử dụng một chất trong thực phẩm là GRAS thì nó không phải chịu sự xem xét trước khi đưa ra thị trường của FDA. Mặc dù không có yêu cầu pháp lý nào phải thông báo cho FDA về quyết định GRAS độc lập, một số công ty đã chọn làm như vậy với mong muốn nhận được thư phản hồi từ FDA (xem Kiểm kê Thông báo GRAS của FDA tại <http://www.fda.gov/Food/FoodIngredientsPackaging/GenerallyRecognizedasSaf eGRAS/GRASListings/default.htm>).

Mặc dù bức thư như vậy không khẳng

independent GRAS determination, it is an opportunity for the firm to receive comment from FDA regarding the materials supporting its determination.

3. The intended use of a substance may be the subject of a prior sanction, which is an explicit approval by the FDA or the United States Department of Agriculture (USDA) prior to September 6, 1958. All known prior sanctions are published under 21 CFR Part 181.

4. A substance may be the subject of a Food Contact Substance Notification that became effective in accordance with the FFDCa Section 409 (h). Substances that are the subject of an effective food-contact substance notification are listed, along with conditions of safe use, in the FDA Inventory of Effective Food Contact Substance (FCS) Notifications. This list is available on-line at: Inventory of Effective Food Contact Substance (FCS) Notifications (<http://www.fda.gov/Food/FoodIngredientsPackaging/FoodContactSubstancesFCS/ucm116567.htm>).

A food-contact substance that is the subject of an effective notification submitted under FFDCa 409(h) does not include similar or identical substances manufactured or prepared by any person other than the manufacturer identified in that notification. The Division of Food Contact Substance Notifications does not certify or provide approvals for specific products. However, if the intended use of a substance in contact with food meets the requirements of 21 CFR 170.39 Threshold of regulation for substances used in food-contact articles, FDA may provide a letter to a firm stating that the intended use of this product is exempt from regulation as a food additive. However, the product must be the subject of a new drug application or under FDA's OTC Drug Review to be legally marketed.

Questions regarding the regulatory status of substances in hand antiseptics as food additives may be directed to the Division

định quyết định độc lập của GRAS nhưng đây là cơ hội để công ty nhận được nhận xét từ FDA về các tài liệu hỗ trợ cho quyết định của mình.

3. Mục đích sử dụng của một chất có thể phải chịu lệnh trừng phạt trước, là sự chấp thuận rõ ràng của FDA hoặc Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ (USDA) trước ngày 6 tháng 9 năm 1958. Tất cả các lệnh trừng phạt trước đó đều được công bố theo 21 CFR Phần 181.

4. Một chất có thể là đối tượng của Thông báo về chất tiếp xúc với thực phẩm đã có hiệu lực theo Mục 409 (h) của FFDCa. Các chất phải được thông báo về chất tiếp xúc với thực phẩm hiệu quả được liệt kê cùng với các điều kiện sử dụng an toàn trong Thông báo Kiểm kê Chất tiếp xúc với Thực phẩm Hiệu quả (FCS) của FDA. Danh sách này có sẵn trực tuyến tại: Thông báo kiểm kê chất tiếp xúc với thực phẩm hiệu quả (FCS) (<http://www.fda.gov/Food/FoodIngredientsPackaging/FoodcontactSubstancesFCS/ucm116567.htm>).

Chất tiếp xúc với thực phẩm là đối tượng của thông báo có hiệu lực được gửi theo FFDCa 409(h) không bao gồm các chất tương tự hoặc giống hệt được sản xuất hoặc chuẩn bị bởi bất kỳ người nào không phải là nhà sản xuất được xác định trong thông báo đó. Ban Thông báo về Chất tiếp xúc với Thực phẩm không chứng nhận hoặc cung cấp phê duyệt cho các sản phẩm cụ thể. Tuy nhiên, nếu mục đích sử dụng của một chất tiếp xúc với thực phẩm đáp ứng các yêu cầu của 21 CFR 170.39 Ngưỡng quy định đối với các chất được sử dụng trong các vật phẩm tiếp xúc với thực phẩm, FDA có thể gửi thư cho công ty nêu rõ rằng mục đích sử dụng của sản phẩm này được miễn trừ từ quy định như một phụ gia thực phẩm. Tuy nhiên, sản phẩm phải là đối tượng của đơn đăng ký thuốc mới hoặc theo Đánh giá thuốc OTC của FDA để được tiếp thị hợp pháp.

Các câu hỏi liên quan đến tình trạng quản lý của các chất trong thuốc sát trùng tay như phụ gia thực phẩm có thể được

of Food Contact Substance Notifications, HFS- 275, 5100 Paint Branch Parkway, College Park, MD 20740. It may be helpful or necessary to provide label/promotional information when inquiring about a specific substance.

Fingernails

2-302.11 Maintenance.

The requirement for fingernails to be trimmed, filed, and maintained is designed to address both the cleanability of areas beneath the fingernails and the possibility that fingernails or pieces of the fingernails may end up in the food due to breakage. Failure to remove fecal material from beneath the fingernails after defecation can be a major source of pathogenic organisms. Ragged fingernails present cleanability concerns and may harbor pathogenic organisms.

Jewelry

2-303.11 Prohibition.

Items of jewelry such as rings, bracelets, and watches may collect soil and the construction of the jewelry may hinder routine cleaning. As a result, the jewelry may act as a reservoir of pathogenic organisms transmissible through food.

The term “jewelry” generally refers to the ornaments worn for personal adornment and medical alert bracelets do not fit this definition. However, the wearing of such bracelets carries the same potential for transmitting disease-causing organisms to food. If a food worker wears a medical alert or medical information bracelet, the conflict between this need and the Food Code’s requirements can be resolved through reasonable accommodation in accordance with the Americans with Disabilities Act. The person in charge should discuss the Food Code requirement with the employee and together they can work out an acceptable alternative to a bracelet. For example, the medical alert information could be worn in the form of a necklace or anklet to provide the necessary medical information without posing a risk to food.

chuyên đến Ban Thông báo Chất Tiếp xúc với Thực phẩm, HFS- 275, 5100 Paint Branch Parkway, College Park, MD 20740. Việc cung cấp nhãn/ thông tin quảng cáo khi tìm hiểu về một chất cụ thể.

Móng tay

2-302.11. Bảo dưỡng

Yêu cầu cắt, giũa và bảo trì móng tay được thiết kế để giải quyết cả khả năng làm sạch của các khu vực bên dưới móng tay và khả năng móng tay hoặc các mảnh móng tay có thể dính vào thực phẩm do bị gãy. Việc không loại bỏ phần bên dưới móng tay sau khi đại tiện có thể là nguồn sinh vật gây bệnh chính. Móng tay xước gây lo ngại về khả năng làm sạch và có thể chứa các sinh vật gây bệnh.

Trang sức

2-303.11. Nghiêm cấm

Các đồ trang sức như nhẫn, vòng tay và đồng hồ có thể tích tụ bụi bẩn và cấu trúc của đồ trang sức có thể cản trở việc vệ sinh thường xuyên. Kết quả là, đồ trang sức có thể hoạt động như một ổ chứa các sinh vật gây bệnh lây truyền qua thực phẩm.

Thuật ngữ “trang sức” thường dùng để chỉ những đồ trang trí được đeo để trang điểm cá nhân và vòng tay cảnh báo y tế không phù hợp với định nghĩa này. Tuy nhiên, việc đeo những chiếc vòng như vậy cũng tiềm ẩn nguy cơ lây truyền các sinh vật gây bệnh vào thực phẩm. Nếu nhân viên thực phẩm đeo cảnh báo y tế hoặc vòng tay thông tin y tế, mâu thuẫn giữa nhu cầu này và các yêu cầu của Bộ luật Thực phẩm có thể được giải quyết thông qua biện pháp điều chỉnh hợp lý theo Đạo luật Người khuyết tật Hoa Kỳ. Người phụ trách nên thảo luận về yêu cầu của Quy tắc Thực phẩm với nhân viên và họ cùng nhau có thể tìm ra giải pháp thay thế có thể chấp nhận được cho vòng đeo tay. Ví dụ: thông tin cảnh báo y tế có thể được đeo dưới dạng vòng cổ hoặc vòng chân để cung cấp thông tin y tế cần thiết mà không gây rủi ro cho thực phẩm.

Alternatives to medical alert bracelets are available through a number of different companies (e.g., an internet search using the term “medical alert jewelry” leads to numerous suppliers).

An additional hazard associated with jewelry is the possibility that pieces of the item or the whole item itself may fall into the food being prepared. Hard foreign objects in food may cause medical problems for consumers, such as chipped and/or broken teeth and internal cuts and lesions.

Outer Clothing

2-304.11 Clean Condition.

Dirty clothing may harbor diseases that are transmissible through food. Food employees who inadvertently touch their dirty clothing may contaminate their hands. This could result in contamination of the food being prepared. Food may also be contaminated through direct contact with dirty clothing. In addition, employees wearing dirty clothes send a negative message to consumers about the level of sanitation in the establishment.

Food contamination prevention

2-401.11 Eating, Drinking, or Using Tobacco Products.

Proper hygienic practices must be followed by food employees in performing assigned duties to ensure the safety of the food, prevent the introduction of foreign objects into the food, and minimize the possibility of transmitting disease through food. Smoking or eating by employees in food preparation areas is prohibited because of the potential that the hands, food, and food-contact surfaces may become contaminated. Insanitary personal practices such as scratching the head, placing the fingers in or about the mouth or nose, and indiscriminate and uncovered sneezing or coughing may result in food contamination. Poor hygienic practices by employees may also adversely affect consumer confidence in the establishment.

Food preparation areas such as hot grills

Các lựa chọn thay thế cho vòng đeo tay cảnh báo y tế có sẵn thông qua một số công ty khác nhau (ví dụ: tìm kiếm trên internet bằng thuật ngữ “trang sức cảnh báo y tế” sẽ dẫn đến nhiều nhà cung cấp).

Một mối nguy khác liên quan đến đồ trang sức là khả năng các mảnh hoặc toàn bộ món đồ đó có thể rơi vào thực phẩm đang được chuẩn bị. Các vật thể lạ cứng trong thực phẩm có thể gây ra các vấn đề về sức khỏe cho người tiêu dùng, chẳng hạn như sứt mẻ và/hoặc gãy răng cũng như các vết cắt và tổn thương bên trong.

Quần áo bên ngoài

2-304.11 Tình trạng sạch sẽ.

Quần áo bẩn có thể chứa các bệnh lây truyền qua thực phẩm. Nhân viên thực phẩm vô tình chạm vào quần áo bẩn có thể khiến tay họ bị nhiễm bẩn. Điều này có thể dẫn đến ô nhiễm thực phẩm đang được chuẩn bị. Thực phẩm cũng có thể bị ô nhiễm do tiếp xúc trực tiếp với quần áo bẩn. Ngoài ra, nhân viên mặc quần áo bẩn còn gửi thông điệp tiêu cực đến người tiêu dùng về mức độ vệ sinh tại cơ sở.

Phòng chống ô nhiễm thực phẩm

2-401.11 Ăn, uống hoặc sử dụng các sản phẩm thuốc lá.

Người lao động thực phẩm phải tuân thủ các biện pháp vệ sinh đúng cách khi thực hiện nhiệm vụ được giao nhằm bảo đảm an toàn thực phẩm, ngăn ngừa vật lạ xâm nhập vào thực phẩm và giảm thiểu khả năng truyền bệnh qua thực phẩm. Nghiêm cấm nhân viên hút thuốc hoặc ăn uống trong khu vực chuẩn bị thực phẩm vì có khả năng tay, thực phẩm và bề mặt tiếp xúc với thực phẩm có thể bị ô nhiễm. Các hành vi cá nhân không hợp vệ sinh như gãi đầu, đặt ngón tay vào hoặc gần miệng hoặc mũi, hắt hơi hoặc ho bừa bãi và không che đậy có thể dẫn đến ô nhiễm thực phẩm. Thực hành vệ sinh kém của nhân viên cũng có thể ảnh hưởng xấu đến niềm tin của người tiêu dùng đối với cơ sở.

Các khu vực chuẩn bị thực phẩm như khu

may have elevated temperatures and the excessive heat in these areas may present a medical risk to the workers as a result of dehydration. Consequently, in these areas food employees are allowed to drink from closed containers that are carefully handled.

2-401.12 Discharges from the Eyes, Nose, and Mouth.

Discharges from the eyes, nose, or mouth through persistent sneezing or coughing by food employees can directly contaminate exposed food, equipment, utensils, linens, and single-service and single-use articles. When these poor hygienic practices cannot be controlled, the employee must be assigned to duties that minimize the potential for contaminating food and surrounding surfaces and objects.

2-401.13 Use of Bandages, Finger Cots, or Finger Stalls.

Bandages, finger cots or finger stalls represent a potential physical hazard when worn by a food employee during food preparation. This hazard presents the risk of food products being directly contaminated by the introduction of a foreign object. The risk can be minimized through the use of a single-use glove to cover a bandage, finger cot or finger stall used on the wrist, hand or finger.

Hair restraints

2-402.11 Effectiveness.

Consumers are particularly sensitive to food contaminated by hair. Hair can be both a direct and indirect vehicle of contamination. Food employees may contaminate their hands when they touch their hair. A hair restraint keeps dislodged hair from ending up in the food and may deter employees from touching their hair.

Animals

2-403.11 Handling Prohibition.

Dogs and other animals, like humans, may harbor pathogens that are transmissible through food. Handling or caring for animals that may be legally

nướng nóng có thể có nhiệt độ tăng cao và nhiệt độ quá cao ở những khu vực này có thể gây nguy hiểm về mặt y tế cho người lao động do mất nước. Do đó, ở những khu vực này, nhân viên thực phẩm được phép uống từ các hộp kín được xử lý cẩn thận.

2-401.12 Dịch thải, chất thải từ mắt, mũi và miệng.

Chất thải từ mắt, mũi hoặc miệng do nhân viên thực phẩm hắt hơi hoặc ho liên tục có thể làm ô nhiễm trực tiếp thực phẩm, thiết bị, đồ dùng, khăn trải giường và các vật dụng dùng một lần và dùng một lần. Khi không thể kiểm soát được những thực hành vệ sinh kém này, nhân viên phải được giao nhiệm vụ giảm thiểu khả năng gây ô nhiễm cho thực phẩm cũng như các bề mặt và đồ vật xung quanh.

2-401.13 Sử dụng băng gạc, bao ngón tay hoặc miếng đệm ngón tay.

Băng gạc, củi ngón tay hoặc miếng đệm ngón tay có thể gây nguy hiểm vật lý tiềm ẩn khi nhân viên thực phẩm đeo trong quá trình chuẩn bị thực phẩm. Mối nguy này thể hiện nguy cơ sản phẩm thực phẩm bị ô nhiễm trực tiếp do đưa vật lạ vào. Rủi ro có thể được giảm thiểu thông qua việc sử dụng găng tay dùng một lần để che băng, bao ngón tay hoặc đệm ngón tay được sử dụng trên cổ tay, bàn tay hoặc ngón tay.

Dây buộc tóc

2-402.11. Hiệu quả

Người tiêu dùng đặc biệt nhạy cảm với thực phẩm bị nhiễm tóc. Tóc có thể là phương tiện lây nhiễm trực tiếp và gián tiếp. Nhân viên thực phẩm có thể làm tay họ bị nhiễm bẩn khi chạm vào tóc. Dụng cụ buộc tóc giữ cho tóc bị bong ra không dính vào thức ăn và có thể ngăn cản nhân viên chạm vào tóc của họ.

Động vật

2-403.11 Nghiêm cấm xử lý.

Chó và các động vật khác, như con người, có thể chứa mầm bệnh lây truyền qua thực phẩm. Việc xử lý hoặc chăm sóc động vật có thể có mặt hợp pháp đều bị

present is prohibited because of the risk of contamination of food employee hands and clothing.

2-501.11 Clean-up of Vomiting and Diarrheal Events.

When an employee, customer, or other individual vomits or has a diarrheal event in a food establishment, there is a real potential for the spread of harmful pathogens in the establishment. Putting the proper response into action in a timely manner can help reduce the likelihood that food may become contaminated and that others may become ill as a result of the accident.

According to the CDC, Norovirus is the leading cause of foodborne disease outbreaks in the United States. More specifically, Noroviruses are the most common cause of sporadic cases and outbreaks of acute gastroenteritis. Norovirus is the most common cause of gastroenteritis in people of all ages and it is responsible for greater than 50% of all foodborne gastroenteritis outbreaks. CDC estimates that 21 million cases of acute gastroenteritis are due to Norovirus infection.

Noroviruses can be highly contagious, and it is thought that an inoculum of as few as 10-18 viral particles may be sufficient to infect an individual. Transmission occurs via foodborne and person-to-person routes, airborne inhalation of vomitus droplets, and also through contact with contaminated environmental surfaces. Good evidence exists for transmission due to aerosolization of vomitus that presumably results in droplets contaminating surfaces or entering the oral mucosa and being swallowed.

In addition, the potential transmission level of Norovirus shed in the feces at levels up to 1 trillion viral particles per gram of feces and one projectile vomiting incident can contaminate the environment with 300,000 viral particles. One study found that employees who reported having cleaned up vomitus were more

câm vì có nguy cơ lây nhiễm vào tay và quần áo của nhân viên thực phẩm.

2-501.11 Dọn dẹp các trường hợp Nôn mửa và Tiêu chảy.

Khi một nhân viên, khách hàng hoặc cá nhân khác nôn mửa hoặc bị tiêu chảy trong cơ sở thực phẩm, thì thực sự có nguy cơ lây lan các mầm bệnh có hại trong cơ sở. Việc đưa ra các biện pháp ứng phó thích hợp một cách kịp thời có thể giúp giảm khả năng thực phẩm có thể bị ô nhiễm và những người khác có thể bị bệnh do tai nạn.

Theo CDC, Norovirus là nguyên nhân hàng đầu gây ra các đợt bùng phát bệnh do thực phẩm ở Hoa Kỳ. Cụ thể hơn, Norovirus là nguyên nhân phổ biến nhất gây ra các trường hợp lẻ tẻ và bùng phát bệnh viêm dạ dày ruột cấp tính. Norovirus là nguyên nhân phổ biến nhất gây viêm dạ dày ruột ở mọi người ở mọi lứa tuổi và nó là nguyên nhân gây ra hơn 50% các đợt bùng phát viêm dạ dày ruột do thực phẩm. CDC ước tính có 21 triệu trường hợp viêm dạ dày ruột cấp tính là do nhiễm Norovirus.

Norovirus có thể rất dễ lây lan và người ta cho rằng chỉ cần cấy 10-18 hạt virus là đủ để lây nhiễm cho một cá nhân. Sự lây truyền xảy ra qua đường thực phẩm và từ người sang người, hít phải các giọt chất nôn trong không khí và cũng qua tiếp xúc với các bề mặt môi trường bị ô nhiễm. Có bằng chứng rõ ràng về sự lây truyền do khí dung của chất nôn có lẽ dẫn đến các giọt làm nhiễm bẩn bề mặt hoặc xâm nhập vào niêm mạc miệng và bị nuốt phải.

Ngoài ra, mức độ lây truyền tiềm tàng của Norovirus thải ra trong phân ở mức lên tới 1 nghìn tỷ hạt vi rút trên mỗi gam phân và một lần nôn mửa có thể làm ô nhiễm môi trường với 300.000 hạt vi rút. Một nghiên cứu cho thấy những nhân viên cho biết đã dọn dẹp chất nôn có nhiều khả năng mắc bệnh hơn những

likely to contract illness that those who did not.

Norovirus causes acute onset of vomiting (often explosive) and diarrhea (also often explosive) which can contaminate surfaces and become airborne increasing the chances of additional infections. A recent study has also shown that the bathroom environment was identified as a major reservoir of human Norovirus, even in the absence of an ill individual on site. Studies have shown that Norovirus can survive on fomite surfaces for up to at least 5 days at room temperature and that routine cleaning, without a disinfectant specifically to address Norovirus, may be ineffective in eliminating its presence on fomite surfaces and can even serve as a means of spreading the virus to other fomites.

Effective clean up of vomitus and fecal matter in a food establishment should be handled differently from routine cleaning procedures. It should involve a more stringent cleaning and disinfecting process. Some compounds that are routinely used for sanitizing food-contact surfaces and disinfecting countertops and floors, such as certain quaternary ammonium compounds, may not be effective against Norovirus. It is therefore important that food establishments have procedures for the cleaning and disinfection of vomitus and/or diarrheal contamination events that address, among other items, the use of proper disinfectants at the proper concentration.

Consumers are at risk of contracting Norovirus illness from direct exposure to vomitus or from exposure to airborne Norovirus from vomitus. Additionally, exposed food employees are also at risk of contracting Norovirus illness and can subsequently transfer the virus to ready-to-eat food items served to consumers.

The Food Code specifies that the Person in Charge is to exclude or restrict a food employee who exhibits, or reports a

người không làm vậy.

Norovirus gây ra tình trạng nôn mửa cấp tính (thường gây nổ) và tiêu chảy (cũng thường gây nổ) có thể làm ô nhiễm các bề mặt và bay vào không khí làm tăng nguy cơ nhiễm trùng thêm. Một nghiên cứu gần đây cũng chỉ ra rằng môi trường phòng tắm được xác định là nơi chứa chính Norovirus ở người, ngay cả khi không có người bệnh tại chỗ. Các nghiên cứu đã chỉ ra rằng Norovirus có thể tồn tại trên bề mặt vật chủ truyền bệnh tối đa 5 ngày ở nhiệt độ phòng và việc vệ sinh định kỳ mà không có chất khử trùng đặc biệt để xử lý Norovirus, có thể không hiệu quả trong việc loại bỏ sự hiện diện của nó trên bề mặt vật chủ truyền bệnh và thậm chí có thể dùng như một phương tiện lây lan virus sang các vật chủ truyền bệnh khác.

Việc làm sạch hiệu quả chất nôn mửa và phân trong cơ sở thực phẩm phải được xử lý khác với quy trình làm sạch thông thường. Nó phải bao gồm một quá trình làm sạch và khử trùng nghiêm ngặt hơn. Một số hợp chất thường được sử dụng để khử trùng bề mặt tiếp xúc với thực phẩm và khử trùng mặt bàn và sàn nhà, chẳng hạn như một số hợp chất amoni bậc bốn, có thể không hiệu quả chống lại Norovirus. Do đó, điều quan trọng là các cơ sở thực phẩm phải có quy trình làm sạch và khử trùng chất nôn mửa và/hoặc các trường hợp ô nhiễm tiêu chảy nhằm giải quyết, trong số các hạng mục khác, việc sử dụng chất khử trùng thích hợp ở nồng độ thích hợp.

Người tiêu dùng có nguy cơ mắc bệnh Norovirus do tiếp xúc trực tiếp với chất nôn hoặc do tiếp xúc với Norovirus trong không khí từ chất nôn. Ngoài ra, những nhân viên thực phẩm bị phơi nhiễm cũng có nguy cơ mắc bệnh Norovirus và sau đó có thể truyền vi-rút sang các mặt hàng thực phẩm ăn liền được phục vụ cho người tiêu dùng.

Bộ luật Thực phẩm quy định rằng Người phụ trách phải loại trừ hoặc hạn chế nhân viên thực phẩm có biểu hiện hoặc báo cáo

symptom, or who reports a diagnosed illness or a history of exposure to Norovirus. A clean-up and response plan is intended to address situations where a food employee or other individual becomes physically ill in areas where food may be prepared, stored or served. Once such an episode has occurred, timely effective clean-up is imperative. Key to achieving an appropriate, timely response by food employees is the availability and access to a written plan upon which to refer to for reference.

When developing a written plan that addresses the need for the cleaning and disinfection of a vomitus and/or diarrheal contamination event, a food establishment should consider:

- The procedures for containment and removal of any discharges, including airborne particulates;
- The procedure for cleaning, sanitizing, and, as necessary, the disinfection of any surfaces that may have become contaminated;
- The procedures for the evaluation and disposal of any food that may have been exposed to discharges;
- The availability of effective disinfectants, such as EPA registered disinfection products sufficient to inactivate norovirus, personal protective equipment, and other cleaning and disinfecting equipment and appurtenances intended for response and their proper use;
- Procedures for the disposal and/or cleaning and disinfection of tools and equipment used to clean up vomitus or fecal matter;
- The circumstances under which a food employee is to wear personal protective equipment for cleaning and disinfecting of a contaminated area;
- Notification to food employees on the proper use of personal protective equipment and procedures to follow in containing, cleaning, and disinfecting a contaminated area;

một triệu chứng hoặc người báo cáo về một căn bệnh đã được chẩn đoán hoặc có tiền sử phơi nhiễm với Norovirus. Kế hoạch dọn dẹp và ứng phó nhằm giải quyết các tình huống trong đó nhân viên thực phẩm hoặc cá nhân khác bị ốm ở những khu vực có thể chuẩn bị, bảo quản hoặc phục vụ thực phẩm. Một khi tình huống như vậy đã xảy ra, việc dọn dẹp hiệu quả kịp thời là điều bắt buộc. Chìa khóa để đạt được phản hồi thích hợp, kịp thời của nhân viên thực phẩm là sự sẵn có và khả năng tiếp cận một kế hoạch bằng văn bản để tham khảo.

Khi xây dựng một kế hoạch bằng văn bản nhằm giải quyết nhu cầu làm sạch và khử trùng khi xảy ra trường hợp ô nhiễm chất nôn mửa và/hoặc tiêu chảy, cơ sở thực phẩm nên xem xét:

- Các thủ tục ngăn chặn và loại bỏ bất kỳ chất thải nào, kể cả các hạt trong không khí;
- Quy trình làm sạch, khử trùng và khi cần thiết khử trùng bất kỳ bề mặt nào có thể đã bị ô nhiễm;
- Các thủ tục đánh giá và xử lý bất kỳ loại thực phẩm nào có thể đã bị thải ra;
- Sự sẵn có của các chất khử trùng hiệu quả, chẳng hạn như các sản phẩm khử trùng đã đăng ký EPA đủ để vô hiệu hóa norovirus, thiết bị bảo hộ cá nhân cũng như các thiết bị và phụ tùng làm sạch và khử trùng khác nhằm mục đích ứng phó và sử dụng chúng đúng cách;
- Quy trình thải bỏ và/hoặc làm sạch và khử trùng các dụng cụ và thiết bị dùng để làm sạch chất nôn mửa hoặc phân;
- Các trường hợp nhân viên thực phẩm phải đeo thiết bị bảo hộ cá nhân để làm sạch và khử trùng khu vực bị ô nhiễm;
- Thông báo cho nhân viên thực phẩm về việc sử dụng hợp lý thiết bị bảo hộ cá nhân và các quy trình cần tuân thủ trong việc ngăn chặn, làm sạch và khử trùng khu vực bị ô nhiễm;

<ul style="list-style-type: none"> • The segregation of areas that may have been contaminated so as to minimize the unnecessary exposure of employees, customers and others in the facility to the discharges or to surfaces or food that may have become contaminated; • Minimizing risk of disease transmission through the exclusion and restriction of ill employees as specified in §2-201.12 of the Food Code; • Minimizing risk of disease transmission through the prompt removal of ill customers and others from areas of food preparation, service and storage; and • The conditions under which the plan will be implemented. <p>When a food employee has been diagnosed, has recent history or exposure to, or is the suspect source of a confirmed disease outbreak of Norovirus, it must be reported to the person in charge per the FDA Food Code in subparagraphs 2-201.11 (A)(2)(a), 2-201.11(A)(4)(a), 2-201.11(A)(5)(a), and ¶2-201.11(B). If a food employee has been diagnosed with Norovirus it must also be reported to the regulatory authority. Refer to public health reasons for §2-201.11 Responsibility of the Person in Charge, Food Employees, and Conditional Employees for more information about appropriate employee health policies.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Việc cách ly các khu vực có thể đã bị ô nhiễm để giảm thiểu sự phơi nhiễm không cần thiết của nhân viên, khách hàng và những người khác trong cơ sở với chất thải hoặc bề mặt hoặc thực phẩm có thể đã bị ô nhiễm; • Giảm thiểu nguy cơ lây truyền bệnh thông qua việc loại trừ và hạn chế những nhân viên bị bệnh như quy định tại §2-201.12 của Bộ luật Thực phẩm; • Giảm thiểu nguy cơ lây truyền bệnh thông qua việc nhanh chóng đưa những khách hàng bị bệnh và những người khác ra khỏi khu vực chuẩn bị, phục vụ và bảo quản thực phẩm; Và • Các điều kiện để thực hiện kế hoạch. <p>Khi một nhân viên thực phẩm đã được chẩn đoán, có tiền sử hoặc phơi nhiễm gần đây hoặc là nguồn nghi ngờ gây ra đợt bùng phát dịch bệnh Norovirus đã được xác nhận, thì điều đó phải được báo cáo cho người phụ trách theo Bộ luật Thực phẩm của FDA trong các đoạn 2-201.11 (A) (2)(a), 2-201.11(A)(4)(a), 2-201.11(A)(5)(a), và ¶2-201.11(B). Nếu một nhân viên thực phẩm được chẩn đoán nhiễm Norovirus thì điều đó cũng phải được báo cáo cho cơ quan quản lý. Tham khảo các lý do sức khỏe cộng đồng trong §2-201.11 Trách nhiệm của Người phụ trách, Nhân viên Thực phẩm và Nhân viên Có Điều kiện để biết thêm thông tin về các chính sách sức khỏe nhân viên phù hợp.</p>
---	--

<p>Chapter 3 Food</p> <p><i>Condition</i> 3-101.11 Safe, Unadulterated, and Honestly Presented.</p> <p><i>Sources</i> 3-201.11 Compliance with Food Law.</p> <p>Refer to the public health reason for § 3-401.11.</p> <p>Source A primary line of defense in ensuring that food meets the requirements of § 3-101.11 is to obtain food from approved</p>	<p>Chương 3 Thực phẩm</p> <p><i>Điều kiện</i> 3-101.11 An toàn, không bị tạp nhiễm và được trình bày trung thực.</p> <p><i>Nguồn</i> 3-201.11 Tuân thủ Bộ Luật Thực phẩm.</p> <p>Tham khảo lý do sức khỏe cộng đồng ở § 3-401.11.</p> <p>Nguồn Tuyên phòng thủ chính để đảm bảo rằng thực phẩm đáp ứng các yêu cầu của § 3-101.11 là lấy thực phẩm từ các nguồn</p>
--	---

sources, the implications of which are discussed below. However, it is also critical to monitor food products to ensure that, after harvesting and processing, they do not fall victim to conditions that endanger their safety, make them adulterated, or compromise their honest presentation. The regulatory community, industry, and consumers should exercise vigilance in controlling the conditions to which foods are subjected and be alert to signs of abuse. FDA considers food in hermetically sealed containers that are swelled or leaking to be adulterated and actionable under the Federal Food, Drug, and Cosmetic Act. Depending on the circumstances, rusted and pitted or dented cans may also present a serious potential hazard.

Food, at all stages of production, is susceptible to contamination. The source of food is important because pathogenic microorganisms may be present in the breeding stock of farm animals, in feeds, in the farm environment, in waters used for raising and freezing aquatic foods, and in soils and fertilizers in which plant crops are grown. Chemical contaminants that may be present in field soils, fertilizers, irrigation water, and fishing waters can be incorporated into food plants and animals.

Sources of molluscan shellfish are a particular concern because shellfish are frequently consumed raw or in an undercooked state and thus receive neither heat treatment nor any other process that would destroy or inactivate microbial pathogens. For safety, these foods must be accompanied by certification that documents that they have been harvested from waters that meet the water quality standards contained in the National Shellfish Sanitation Program Guide for the Control of Molluscan Shellfish. Certification also provides confidence that processing, packaging, and shipping have been

được phê duyệt, ý nghĩa của việc này sẽ được thảo luận dưới đây. Tuy nhiên, điều quan trọng là phải giám sát các sản phẩm thực phẩm để đảm bảo rằng, sau khi thu hoạch và chế biến, chúng không trở thành nạn nhân của các điều kiện gây nguy hiểm cho sự an toàn của chúng, khiến chúng bị tạp nhiễm hoặc làm ảnh hưởng đến cách trình bày trung thực của chúng. Cộng đồng quản lý, ngành công nghiệp và người tiêu dùng nên thận trọng trong việc kiểm soát các điều kiện mà thực phẩm phải tuân theo và cảnh giác với các dấu hiệu lạm dụng. FDA coi thực phẩm đựng trong hộp kín bị phồng lên hoặc rò rỉ là bị tạp nhiễm và có thể bị kiện theo Đạo luật Thực phẩm, Dược phẩm và Mỹ phẩm Liên bang. Tùy thuộc vào hoàn cảnh, đồ hộp bị rỉ sét, rỗ hoặc móp cũng có thể gây ra mối nguy tiềm ẩn nghiêm trọng.

Thực phẩm, ở tất cả các giai đoạn sản xuất, đều dễ bị ô nhiễm. Nguồn thức ăn rất quan trọng vì các vi sinh vật gây bệnh có thể hiện diện trong đàn giống vật nuôi, trong thức ăn chăn nuôi, trong môi trường trang trại, trong nước dùng để nuôi và đông lạnh thực phẩm thủy sản cũng như trong đất và phân bón nơi trồng cây trồng. Các chất ô nhiễm hóa học có thể có trong đất đồng ruộng, phân bón, nước tưới và nước đánh cá có thể được đưa vào thực vật và động vật làm thực phẩm.

Nguồn động vật có vỏ thân mềm là mối quan tâm đặc biệt vì động vật có vỏ thường được tiêu thụ ở dạng sống hoặc chưa nấu chín và do đó không được xử lý nhiệt cũng như không có bất kỳ quy trình nào khác có thể tiêu diệt hoặc làm bất hoạt mầm bệnh vi khuẩn. Để đảm bảo an toàn, những thực phẩm này phải kèm theo giấy chứng nhận rằng chúng được thu hoạch từ vùng nước đáp ứng các tiêu chuẩn chất lượng nước có trong Hướng dẫn Chương trình Vệ sinh Động vật có vỏ Quốc gia để Kiểm soát Động vật có vỏ Thân mềm. Chúng nhận cũng mang lại niềm tin rằng việc chế biến, đóng gói và vận chuyển đã được tiến hành trong các

conducted under sanitary conditions.

Food should be purchased from commercial supplies under regulatory control. Home kitchens, with their varieties of food and open entry to humans and pet animals, are frequently implicated in the microbial contamination of food. Because commercial items seldom are eaten right away, the home kitchen's limited capacity for maintaining food at proper temperatures may result in considerable microbial growth and toxin production by microorganisms introduced through the diverse sources of contamination. Controlled processing is required for the safe preparation of food entering commerce.

Labeling - General

Sources of packaged food must be labeled in accordance with law. Proper labeling of foods allows consumers to make informed decisions about what they eat. Many consumers, as a result of an existing medical condition, may be sensitive to specific foods or food ingredients. This sensitivity may result in dangerous medical consequences should certain foods or ingredients be unknowingly consumed. In addition, consumers have a basic right to be protected from misbranding and fraud.

Except for certain species of large tuna and raw molluscan shellfish, if fish are intended for raw consumption, they must be properly frozen before they are served. If this process is done off-premises, purchase specifications ensuring that proper freezing techniques are used to destroy parasites must be provided. Labeling should accompany the product to advise as to whether the product was frozen properly. This is necessary because fish from natural bodies of water may carry parasitic worms that can infect and injure consumers who eat such raw fish dishes as sushi, ceviche, green (lightly marinated) herring, and cold-smoked salmon. The worms are often deeply imbedded inside fish muscle.

điều kiện vệ sinh.

Thực phẩm nên được mua từ nguồn cung cấp thương mại dưới sự kiểm soát theo quy định. Nhà bếp tại nhà, với nhiều loại thực phẩm đa dạng và dễ tiếp cận với con người và vật nuôi, thường có liên quan đến việc thực phẩm bị nhiễm vi sinh vật. Bởi vì các mặt hàng thương mại hiếm khi được ăn ngay nên khả năng duy trì thực phẩm ở nhiệt độ thích hợp của nhà bếp tại gia đình còn hạn chế có thể dẫn đến sự phát triển đáng kể của vi sinh vật và sản sinh độc tố do vi sinh vật xâm nhập qua các nguồn ô nhiễm khác nhau. Quá trình xử lý có kiểm soát là cần thiết để chuẩn bị an toàn thực phẩm khi đưa vào thương mại.

Ghi nhãn - Chung

Nguồn gốc thực phẩm đóng gói phải được ghi nhãn theo quy định của pháp luật. Việc ghi nhãn thực phẩm phù hợp cho phép người tiêu dùng đưa ra quyết định sáng suốt về những gì họ ăn. Nhiều người tiêu dùng, do tình trạng bệnh lý hiện tại, có thể nhạy cảm với các loại thực phẩm hoặc thành phần thực phẩm cụ thể. Sự nhạy cảm này có thể dẫn đến hậu quả nguy hiểm về mặt y tế nếu vô tình tiêu thụ một số loại thực phẩm hoặc thành phần nhất định. Ngoài ra, người tiêu dùng có quyền cơ bản được bảo vệ khỏi việc ghi nhãn sai và gian lận.

Ngoại trừ một số loài cá ngừ lớn và động vật có vỏ thân mềm sống, nếu cá được dùng để ăn sống thì chúng phải được đông lạnh đúng cách trước khi phục vụ. Nếu quá trình này được thực hiện bên ngoài cơ sở thì phải cung cấp các thông số kỹ thuật mua hàng đảm bảo rằng kỹ thuật đông lạnh thích hợp được sử dụng để tiêu diệt ký sinh trùng. Việc dán nhãn phải đi kèm với sản phẩm để cho biết sản phẩm đã được đông lạnh đúng cách hay chưa. Điều này là cần thiết vì cá từ các vùng nước tự nhiên có thể mang giun ký sinh có thể lây nhiễm và gây thương tích cho người tiêu dùng khi ăn các món cá sống như sushi, ceviche, cá trích xanh (ướp nhẹ) và cá hồi xông khói lạnh. Giun thường bám sâu vào bên trong cơ cá.

Thorough freezing kills these worms if the fish are subjected to a low enough temperature for a long enough time.

Labeling for Fish

Except for raw molluscan shellfish, certain species of large tuna, certain aquacultured fish, and fish eggs that have been removed from the skein and rinsed, if fish are intended for raw or undercooked consumption, they must be properly frozen before they are served. If this process is done off-premises, purchase specifications ensuring that proper freezing techniques are used to destroy parasites must be provided. Labeling or other information should accompany the product to advise as to whether the product was frozen properly. This is necessary because fish from natural bodies of water may carry parasitic worms that can infect and injure consumers who eat such raw fish dishes as sushi, ceviche, green (lightly marinated) herring, and cold-smoked salmon. The worms are often deeply imbedded inside fish muscle. Thorough freezing kills these worms if the fish are subjected to a low enough temperature for a long enough time.

Labeling for Juice

On July 8, 1998, FDA announced in the Federal Register a final rule that revised its food labeling regulations to require a warning statement on fruit and vegetable juice products that have not been processed to prevent, reduce, or eliminate pathogenic microorganisms that may be present. FDA took this action to inform consumers, particularly those at greatest risk, of the hazard posed by such juice products. FDA expects that providing this information to consumers will allow them to make informed decisions on whether to purchase and consume such juice products, thereby reducing the incidence of foodborne illnesses and deaths caused by the consumption of these juices.

Việc đông lạnh hoàn toàn sẽ giết chết những con giun này nếu cá phải chịu nhiệt độ đủ thấp trong thời gian đủ dài.

Ghi nhãn cho cá

Ngoại trừ động vật có vỏ thân mềm sống, một số loài cá ngừ lớn, một số loài cá nuôi và trứng cá đã được tách khỏi cuộn trứng và rửa sạch, nếu cá được dùng để ăn sống hoặc nấu chưa chín thì chúng phải được đông lạnh đúng cách trước khi phục vụ. Nếu quá trình này được thực hiện bên ngoài cơ sở thì phải cung cấp các thông số kỹ thuật mua hàng đảm bảo rằng kỹ thuật đông lạnh thích hợp được sử dụng để tiêu diệt ký sinh trùng. Nhãn hoặc thông tin khác phải đi kèm với sản phẩm để cho biết liệu sản phẩm có được đông lạnh đúng cách hay không. Điều này là cần thiết vì cá từ các vùng nước tự nhiên có thể mang giun ký sinh có thể lây nhiễm và gây thương tích cho người tiêu dùng khi ăn các món cá sống như sushi, ceviche, cá trích xanh (ướp nhẹ) và cá hồi xông khói lạnh. Giun thường bám sâu vào bên trong cơ cá. Việc đông lạnh hoàn toàn sẽ giết chết những con giun này nếu cá phải chịu nhiệt độ đủ thấp trong thời gian đủ dài.

Ghi nhãn cho nước trái cây

Vào ngày 8 tháng 7 năm 1998, FDA đã công bố trong Cơ quan Đăng ký Liên bang quy định cuối cùng sửa đổi các quy định ghi nhãn thực phẩm để yêu cầu đưa ra tuyên bố cảnh báo đối với các sản phẩm nước ép rau quả chưa qua chế biến nhằm ngăn ngừa, giảm thiểu hoặc loại bỏ các vi sinh vật gây bệnh có thể hiện diện. FDA thực hiện hành động này để thông báo cho người tiêu dùng, đặc biệt là những người có nguy cơ cao nhất, về mối nguy hiểm do các sản phẩm nước trái cây đó gây ra. FDA hy vọng rằng việc cung cấp thông tin này cho người tiêu dùng sẽ cho phép họ đưa ra quyết định sáng suốt về việc có nên mua và tiêu thụ các sản phẩm nước trái cây đó hay không, từ đó làm giảm tỷ lệ mắc bệnh do thực phẩm và tử vong do tiêu thụ các loại nước ép này.

On July 18, 2001 FDA announced a final rule designed to improve the safety of fruit and vegetable juice and juice products. Under the rule, juice processors must use Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) principles for juice processing. Processors making shelf-stable juices or concentrates that use a single thermal processing step are exempt from the microbial hazard requirements of the HACCP regulation. Retail establishments where packaged juice is made and only sold directly to consumers (such as juice bars) are not required to comply with this regulation.

Rather, the Food Code requires fresh fruit or vegetable juices that are packaged at retail (untreated juices or beverages containing untreated juices that are offered to consumers as prepackaged foods) to be processed under HACCP with a 5 log reduction in pathogens of concern OR bear the warning statement as specified in 21 CFR Section 101.17(g). That statement is: “WARNING: This product has not been pasteurized and, therefore, may contain harmful bacteria that can cause serious illness in children, the elderly, and persons with weakened immune systems.” Refer to Chapter 1 for the definition of juice. It is important to note that the definition of "juice" includes puréed fruits and vegetables, which are commonly prepared for service to highly susceptible populations.

Food establishments that serve a highly susceptible population (HSP) cannot serve prepackaged juice that bears the warning label and they must serve only pasteurized juice. For juice only, this population includes children who are age 9 or less and receive food in a school, day care setting, or similar facility that provides custodial care.

Vào ngày 18 tháng 7 năm 2001, FDA đã công bố quy tắc cuối cùng được thiết kế để cải thiện sự an toàn của nước ép trái cây và rau quả cũng như các sản phẩm nước ép trái cây. Theo quy định, các nhà chế biến nước trái cây phải sử dụng nguyên tắc Phân tích mối nguy và Điểm kiểm soát tới hạn (HACCP) để chế biến nước trái cây. Các nhà chế biến sản xuất nước trái cây hoặc nước cô đặc có thể miễn định khi sử dụng sử dụng một bước xử lý nhiệt duy nhất được miễn các yêu cầu về nguy cơ vi khuẩn của quy định HACCP. Các cơ sở bán lẻ sản xuất nước trái cây đóng gói và chỉ bán trực tiếp cho người tiêu dùng (chẳng hạn như quán nước trái cây) không bắt buộc phải tuân thủ quy định này.

Thay vào đó, Bộ luật Thực phẩm yêu cầu nước ép trái cây hoặc rau quả tươi được đóng gói bán lẻ (nước trái cây hoặc đồ uống chưa qua xử lý có chứa nước ép chưa qua xử lý được cung cấp cho người tiêu dùng dưới dạng thực phẩm đóng gói sẵn) phải được chế biến theo HACCP với mức giảm 5 log mầm bệnh đáng lo ngại HOẶC chịu trách nhiệm tuyên bố cảnh báo như được quy định trong 21 CFR Mục 101.17(g). Tuyên bố đó là: “CẢNH BÁO: Sản phẩm này chưa được tiệt trùng và do đó, có thể chứa vi khuẩn có hại có thể gây bệnh nghiêm trọng ở trẻ em, người già và những người có hệ miễn dịch yếu”. Tham khảo Chương 1 để biết định nghĩa về nước trái cây. Điều quan trọng cần lưu ý là định nghĩa "nước trái cây" bao gồm các loại trái cây và rau quả xay nhuyễn, thường được chế biến để phục vụ những nhóm dân cư có nguy cơ mắc bệnh cao.

Các cơ sở thực phẩm phục vụ nhóm dân số dễ mắc bệnh (HSP) không được phục vụ nước trái cây đóng gói sẵn có nhãn cảnh báo và họ chỉ được phục vụ nước trái cây đã tiệt trùng. Chỉ đối với nước trái cây, nhóm đối tượng này bao gồm trẻ em từ 9 tuổi trở xuống và nhận thức ăn tại trường học, cơ sở chăm sóc ban ngày hoặc cơ sở tương tự cung cấp dịch vụ chăm sóc trông coi.

Unpackaged juice (glasses of juice prepared at a juice bar, for example) does not require the 5 log reduction nor a warning statement or other consumer advisory (juice is not an animal food and therefore not covered by section 3-603.11) when prepared and served at retail. Usually the juice is served by the glass or in small batches compared to a commercial juice processor. The risk of using “drops” and damaged fruits or vegetables is much less at retail because of buyer specs that provide higher quality produce, meaning that fruits for juicing are less likely to be of a lower quality or damaged.

Additional information is available in the document, “Guidance for Industry: Exemptions from the Warning Label Requirement for Juice - Recommendations for Effectively Achieving a 5-Log Pathogen Reduction; Final Guidance”, October 7, 2002 which can be found at:

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/LabelingNutrition/ucm058962.htm>

or obtained from the FDA Office of Nutritional Products Labeling and Dietary Supplements.

Labeling for Meat and Poultry

Retail food establishments that process and package meat or poultry in a form that is not ready-to-eat (NRTE), are obligated by Federal regulation to label the product with safe handling instructions (SHI). USDA issued final rules on August 8, 1994 requiring all raw meat or poultry products have a safe-handling label or sticker or be accompanied by a leaflet that contains information on proper handling and cooking procedures. The intent of this requirement is to ensure that all consumers are alerted to the fact that such products may contain bacteria and that food safety hinges upon thoroughly

Nước trái cây không đóng gói (ví dụ: ly nước trái cây được pha chế tại quầy bán nước trái cây) không yêu cầu giảm 5 log cũng như không có tuyên bố cảnh báo hoặc tư vấn khác cho người tiêu dùng (nước trái cây không phải là thực phẩm động vật và do đó không nằm trong mục 3-603.11) khi được pha chế và phục vụ tại cửa hàng bán lẻ. Thông thường, nước trái cây được phục vụ theo ly hoặc theo mẻ nhỏ so với máy xay nước ép thương mại. Rủi ro khi sử dụng trái cây hoặc rau quả bị “nhỏ giọt” và hư hỏng khi bán lẻ ít hơn nhiều vì thông số kỹ thuật của người mua cung cấp sản phẩm có chất lượng cao hơn, nghĩa là trái cây để ép ít có khả năng có chất lượng thấp hơn hoặc bị hư hỏng.

Thông tin bổ sung có sẵn trong tài liệu, “Hướng dẫn cho ngành: Miễn yêu cầu về nhãn cảnh báo đối với nước trái cây - Khuyến nghị để đạt được hiệu quả giảm thiểu mầm bệnh 5 log; Hướng dẫn Cuối cùng”, ngày 7 tháng 10 năm 2002, có thể tìm thấy tại: <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/LabelingNutrition/ucm058962.htm>

hoặc lấy từ Văn phòng Ghi nhãn Sản phẩm Dinh dưỡng và Thực phẩm bổ sung của FDA.

Ghi nhãn cho Thịt và Gia cầm

Các cơ sở thực phẩm bán lẻ chế biến và đóng gói thịt hoặc gia cầm ở dạng không ăn liền (NRTE), theo quy định của Liên bang, bắt buộc phải dán nhãn sản phẩm với hướng dẫn xử lý an toàn (SHI). USDA ban hành quy định cuối cùng vào ngày 8 tháng 8 năm 1994 yêu cầu tất cả các sản phẩm thịt hoặc gia cầm sống phải có nhãn hoặc nhãn dán xử lý an toàn hoặc kèm theo tờ rơi chứa thông tin về quy trình xử lý và nấu đúng cách. Mục đích của yêu cầu này là để đảm bảo rằng tất cả người tiêu dùng được cảnh báo về thực tế rằng các sản phẩm đó có thể chứa vi khuẩn và an toàn thực phẩm phụ thuộc vào việc nấu chín kỹ sản phẩm, bất kể họ

cooking the product, regardless of where they obtain the products. That is, the labeling would exist if they obtain their meat and poultry at an establishment that handles only prepackaged and pre-labeled products, or if they obtain their meat or poultry at an operation such as a supermarket with a meat processing operation or from a small neighborhood butcher.

Labeling Guidance for Irradiated Raw Meat and Meat Products

On December 23, 1999, the U.S. Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service (USDA/FSIS) issued a final regulation to permit the use of ionizing radiation to reduce foodborne pathogens, including *Escherichia coli* O157:H7, and extend the shelf life of raw refrigerated and frozen meat and meat products

(<https://www.federalregister.gov/documents/1999/12/23/99-32660/irradiation-of-meat-food-products>).

The final regulations are published in Title 9 of the Code of Federal Regulations (9 CFR 424.21 Use of food ingredients and sources of radiation and provide that raw refrigerated products may receive a maximum absorbed dose of no more than 4.5 kGy, and that frozen product receive no more than 7.0 kGy, in accordance with the FDA restrictions provided for in Title 21 of the Code of Federal Regulations (21 CFR 179.26(a) Ionizing radiation for the treatment of food, (a) Energy sources). The regulations further require that all irradiated meat and meat products bear labeling that reflects that the product was irradiated, or that the product contains an irradiated meat or poultry product. This labeling requirement is applicable even at retail facilities where irradiated coarse ground beef might be finely ground for retail sale, or in cases where irradiated product is combined with other non-irradiated meat or poultry product for retail sale.

lấy sản phẩm ở đâu. Nghĩa là, việc ghi nhãn sẽ tồn tại nếu họ lấy thịt và gia cầm tại một cơ sở chỉ xử lý các sản phẩm được đóng gói sẵn và dán nhãn trước hoặc nếu họ lấy thịt hoặc gia cầm tại một cơ sở như siêu thị có hoạt động chế biến thịt hoặc từ một khu dân cư nhỏ người bán thịt.

Hướng dẫn ghi nhãn cho thịt sống và các sản phẩm thịt được chiếu xạ

Vào ngày 23 tháng 12 năm 1999, Bộ Nông nghiệp, Cơ quan Thanh tra và An toàn Thực phẩm Hoa Kỳ (USDA/FSIS) đã ban hành quy định cuối cùng cho phép sử dụng bức xạ ion hóa để giảm mầm bệnh từ thực phẩm, bao gồm *Escherichia coli* O157:H7 và kéo dài thời hạn sử dụng. thịt và các sản phẩm thịt sống đông lạnh và đông lạnh

(<https://www.federalregister.gov/documents/1999/12/23/99-32660/irradiation-of-meat-food-products>).

Các quy định cuối cùng được công bố trong Tiêu đề 9 của Bộ luật Quy định Liên bang (9 CFR 424.21 Sử dụng thành phần thực phẩm và nguồn phóng xạ và quy định rằng các sản phẩm tươi sống được làm lạnh có thể nhận được liều hấp thụ tối đa không quá 4,5 kGy và sản phẩm đông lạnh đó nhận được không quá 7,0 kGy, phù hợp với các hạn chế của FDA quy định tại Tiêu đề 21 của Bộ luật Quy định Liên bang (21 CFR 179,26(a) Bức xạ ion hóa để xử lý thực phẩm, (a) Nguồn năng lượng). Các quy định còn yêu cầu thêm rằng tất cả thịt và sản phẩm thịt đã chiếu xạ đều có nhãn phản ánh rằng sản phẩm đã được chiếu xạ hoặc sản phẩm có chứa sản phẩm thịt hoặc gia cầm đã chiếu xạ. Yêu cầu ghi nhãn này được áp dụng ngay cả tại các cơ sở bán lẻ nơi thịt bò xay thô đã chiếu xạ có thể được nghiền mịn để bán lẻ, hoặc trong trường hợp sản phẩm đã chiếu xạ được kết hợp với sản phẩm thịt, gia cầm chưa chiếu xạ khác để bán lẻ.

In cases where the entire package of product is irradiated, the labeling must include both a statement and the international symbol, called the radura. Additionally, the product name must include the word “irradiated,” or the labeling must bear a disclosure statement such as, “treated with radiation” or “treated by irradiation.” If either statement is used, the logo must be placed in conjunction with the statement. If an irradiated meat or meat product is used to formulate a multi-ingredient product with other non-irradiated components, the irradiated meat ingredient must be identified as such in the ingredients statement, but the logo is not required. For example, the ingredients statement for a Chicken and Beef Sausage product that contains irradiated beef would be, Ingredients: chicken, irradiated beef, seasonings (salt, pepper, spice), and the logo would not be required to be present. All labels for products produced at federally inspected establishments bearing statements about irradiation must be submitted to USDA/FSIS for evaluation and approval prior to use. Optional labeling statements about the purpose of the irradiation process may be included on the labeling of irradiated products provided they are not false or misleading and have been evaluated first by USDA/FSIS. If such statements indicate a specific benefit from irradiation, such as a reduction of microbial pathogens, such statements must be substantiated by processing documentation and validated through the processing and Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system. Such validation and documentation of the HACCP system would only be applicable in federally inspected establishments. Because irradiation can substantially reduce and, in some situations, eliminate any detectable level of pathogenic bacteria, it is important that the meat products be held at the proper refrigerated temperatures to prevent growth of any

Trong trường hợp toàn bộ bao bì sản phẩm được chiếu xạ, trên nhãn phải có cả dòng chữ và ký hiệu quốc tế, gọi là radura. Ngoài ra, tên sản phẩm phải bao gồm từ “đã chiếu xạ” hoặc trên nhãn phải có tuyên bố tiết lộ chẳng hạn như “đã xử lý bằng bức xạ” hoặc “đã xử lý bằng chiếu xạ”. Nếu một trong hai tuyên bố được sử dụng, logo phải được đặt cùng với tuyên bố. Nếu thịt hoặc sản phẩm thịt đã chiếu xạ được sử dụng để tạo thành công thức sản phẩm nhiều thành phần với các thành phần không chiếu xạ khác thì thành phần thịt đã chiếu xạ phải được xác định như vậy trong tuyên bố thành phần nhưng không bắt buộc phải có logo. Ví dụ: tuyên bố thành phần cho sản phẩm Xúc xích gà và bò có chứa thịt bò chiếu xạ sẽ là Thành phần: thịt gà, thịt bò chiếu xạ, gia vị (muối, tiêu, gia vị) và logo sẽ không bắt buộc phải có.

Tất cả các nhãn dành cho sản phẩm được sản xuất tại các cơ sở được liên bang kiểm tra có tuyên bố về chiếu xạ phải được gửi tới USDA/FSIS để đánh giá và phê duyệt trước khi sử dụng.

Các tuyên bố ghi nhãn tùy chọn về mục đích của quá trình chiếu xạ có thể được đưa vào nhãn của các sản phẩm đã chiếu xạ với điều kiện là chúng không sai hoặc gây nhầm lẫn và đã được USDA/FSIS đánh giá trước tiên. Nếu những tuyên bố như vậy chỉ ra lợi ích cụ thể từ việc chiếu xạ, chẳng hạn như giảm mầm bệnh vi khuẩn, thì những tuyên bố đó phải được chứng minh bằng cách xử lý tài liệu và được xác nhận thông qua hệ thống xử lý và Phân tích mối nguy và Điểm kiểm soát tới hạn (HACCP). Việc xác nhận và lập hồ sơ hệ thống HACCP như vậy sẽ chỉ được áp dụng tại các cơ sở được liên bang kiểm định.

Bởi vì chiếu xạ có thể làm giảm đáng kể và, trong một số trường hợp, loại bỏ mọi mức độ vi khuẩn gây bệnh có thể phát hiện được, điều quan trọng là các sản phẩm thịt phải được giữ ở nhiệt độ làm lạnh thích hợp để ngăn chặn sự phát triển

pathogens present, and that the packaging is not compromised. Although comingling irradiated beef with nonirradiated meat or poultry is not prohibited under the current regulations, USDA/FSIS believes that such a process would decrease the benefit of irradiation by potentially exposing the irradiated product to pathogenic bacteria. While FSIS considers such comingling to be highly unlikely, if it did occur, a statement advising the consumer that the product contains both irradiated and non-irradiated components would be required.

The Radura, International Symbol:

của bất kỳ mầm bệnh nào hiện diện và bao bì không bị ảnh hưởng. Mặc dù các quy định hiện hành không cấm nhập khẩu thịt bò đã chiếu xạ với thịt hoặc gia cầm không chiếu xạ nhưng USDA/FSIS tin rằng quy trình như vậy sẽ làm giảm lợi ích của việc chiếu xạ do có khả năng khiến sản phẩm đã chiếu xạ tiếp xúc với vi khuẩn gây bệnh. Mặc dù FSIS coi việc xuất hiện như vậy là rất khó xảy ra nhưng nếu nó xảy ra thì cần phải có tuyên bố tư vấn cho người tiêu dùng rằng sản phẩm chứa cả thành phần đã chiếu xạ và không chiếu xạ.

Radura, Biểu tượng quốc tế:



Further information about labeling irradiated raw meat is available through Directive 5000.15, Verification Activities for High Pressure Processing, Irradiation, and Microwave Tempering on the USDA/FSIS website at:

https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/media_file/2021-08/5000.15.pdf

Irradiation Questions & Answers can be found at:

https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/media_file/2020-08/IradQA.pdf

Irradiation and Food Safety FAQs can be found at:

<https://www.fsis.usda.gov/food-safety/safe-food-handling-and-preparation/food-safety-basics/irradiation-and-food-safety-faq>

Labeling for Raw Shell Eggs

The Code of Federal Regulations 21 CFR 101.17 **Food Labeling warning, notice, and safe handling statements**, paragraph (h) *Shell* eggs state in subparagraph (1), “The label of all shell eggs,

Thông tin thêm về việc ghi nhãn thịt sống đã chiếu xạ có sẵn thông qua Chỉ thị 5000.15, Hoạt động Xác minh đối với Quy trình Xử lý Áp suất Cao, Chiếu xạ và Nhiệt độ Vi sóng trên trang web của USDA/FSIS tại:

https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/media_file/2021-08/5000.15.pdf

Bạn có thể tìm thấy câu hỏi và câu trả lời về chiếu xạ tại:

https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/media_file/2020-08/IradQA.pdf

Bạn có thể tìm thấy các câu hỏi thường gặp về chiếu xạ và an toàn thực phẩm tại:

whether in intrastate or interstate commerce, shall bear the following statement: ‘SAFE HANDLING INSTRUCTIONS: To prevent illness from bacteria; keep eggs refrigerated, cook eggs until yolks are firm, and cook foods containing eggs thoroughly.’” Further, in subparagraph (4) it states, “Shell eggs that have been, before distribution to consumers, specifically processed to destroy all viable *Salmonella* shall be exempt from the requirements of paragraph (h) of this section.”

Labeling for Whole-muscle, Intact Beef Steaks

In the past, some steaks were labeled “intact” in order for a food establishment operator to determine a steak is a whole muscle, intact cut of beef that could therefore be undercooked and served without a consumer advisory. Processors could accommodate this need at the retail level by developing proposed labels, obtaining the necessary USDA Food Safety Inspection Service review and approval, and appropriately affixing the labels to their products. However, such intact labeling in practice was very rare. Rather, FSIS regulations and policies identify steaks that are non-intact (i.e., steaks that have not undergone mechanical tenderization including injection, vacuum tumbling with solutions, reconstruction, cubing, or pounding). Therefore, Section 3-201.11 has been revised to better reflect that a food establishment operator should obtain steaks that are either not labeled as non-intact (e.g., mechanically tenderized, blade tenderized, needle tenderized, contains X% added solutions, or formed) or do not appear non-intact due to cubing or pounding. FDA has also developed an intact steak decision-tree to help food establishment operators determine whether a steak is intact or non-intact and can be found at the following link: www.fda.gov/media/163808/download

Refer also to public health reason for § 3-602.11.

3-201.12 Food in a Hermetically Sealed Container.

Processing food at the proper high temperature for the appropriate time is essential to kill bacterial spores that, under certain conditions in an airtight container, begin to grow and produce toxin. Of special concern is the lethal toxin of *Clostridium botulinum*, an organism whose spores (i.e., survival stages for non-growth conditions) are found throughout the environment. Even slight underprocessing of low acid food which is canned

<https://www.fsis.usda.gov/food-safety/safe-food-handling-and-preparation/food-safety-basics/irradiation-and-food-safety-faq>

Ghi nhãn cho trứng sống

Bộ luật Quy định Liên bang 21 CFR 101.17 Cảnh báo, thông báo và tuyên bố xử lý an toàn trên nhãn thực phẩm, đoạn (h) Trứng có vỏ nêu rõ trong tiểu đoạn (1), “Nhãn của tất cả trứng có vỏ, dù được buôn bán trong tiểu bang hay giữa các tiểu bang, đều phải mang nhãn hiệu tuyên bố sau: 'HƯỚNG DẪN XỬ LÝ AN TOÀN: Để ngăn ngừa bệnh tật do vi khuẩn; giữ trứng trong tủ lạnh, nấu trứng cho đến khi lòng đỏ cứng lại và nấu kỹ các thực phẩm có chứa trứng.’” Ngoài ra, trong đoạn (4) có nêu rõ, “Trứng có vỏ, trước khi phân phối cho người tiêu dùng, đã được xử lý đặc biệt để tiêu diệt tất cả vi khuẩn *Salmonella* còn sống phải được miễn các yêu cầu của đoạn (h) của phần này.”

Ghi nhãn cho bít tết bò nguyên cơ, nguyên miếng

Trước đây, một số miếng bít tết được dán nhãn “còn nguyên vẹn” để người điều hành cơ sở thực phẩm xác định bít tết là thịt bò nguyên miếng, nguyên cơ, do đó có thể được nấu chưa chín và phục vụ mà không cần tư vấn cho người tiêu dùng. Các nhà chế biến có thể đáp ứng nhu cầu này ở cấp độ bán lẻ bằng cách phát triển các nhãn được đề xuất, nhận được sự đánh giá và phê duyệt cần thiết của Dịch vụ Thanh tra An toàn

can be dangerous, because spoilage microbes are killed and there are no signs to warn consumers that botulinum spores have germinated into vegetative cells and produced their toxin. If these foods are not processed to be commercially sterile, they must be received frozen or under proper refrigeration.

Refer also to the public health reason for §§ 3-101.11 and 3-201.11.

3-201.13 Fluid Milk and Milk Products.

Milk, which is a staple for infants and very young children with incomplete immunity to infectious diseases, is susceptible to contamination with a variety of microbial pathogens such as Shiga toxin-producing *Escherichia coli*, *Salmonella* spp., and *Listeria monocytogenes*, and provides a rich medium for their growth. This is also true

of milk products. Pasteurization is required to eliminate pathogen contamination in milk and products derived from milk. Dairy products are normally perishable and must be received under proper refrigeration conditions.

3-201.14 Fish.

After December 18, 1997, all processors of fish are required by 21 CFR 123 to have conducted a hazard analysis of their operation, identify each hazard that is reasonably likely to occur, and implement a HACCP plan to control each identified hazard. Retailers should assure that their seafood suppliers have complied with this requirement. Hazards known to be associated with specific fish species are discussed in the FDA Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guide, available from the FDA Office of Seafood. Species-related hazards include pathogens, parasites, natural toxins, histamine, chemicals, and drugs.

The seafood implicated in histamine poisoning are the scombroid toxin-forming species, defined in 21 CFR 123.3(m) as meaning bluefish, mahi-mahi, tuna, and other species, whether or not in the family **Scombridae**, in which significant levels of histamine may be produced in the fish flesh by decarboxylation of free histidine as a result of exposure of the fish after capture to temperatures that allow the growth of mesophilic bacteria.

Ciguatera toxin is carried to humans by contaminated fin fish from the extreme southeastern U.S., Hawaii, and subtropical and tropical areas worldwide. In the

Thực phẩm USDA và dán nhãn thích hợp vào sản phẩm của họ. Tuy nhiên, việc ghi nhãn nguyên vẹn như vậy trong thực tế là rất hiếm. Thay vào đó, các quy định và chính sách của FSIS xác định bất tét không còn nguyên cơ (tức là bất tét chưa trải qua quá trình làm mềm cơ học bao gồm tiêm, nhào trong chân không bằng dung dịch, tái tạo, tạo khối hoặc đập). Do đó, Mục 3-201.11 đã được sửa đổi để phản ánh rõ hơn rằng người điều hành cơ sở thực phẩm nên mua bất tét không được dán nhãn là không còn nguyên cơ (ví dụ: được làm mềm bằng máy, được làm mềm bằng lưỡi làm mềm, được làm mềm bằng kim, chứa dung dịch được thêm X% hoặc được tạo hình) hoặc có vẻ không còn nguyên vẹn do bị đập hoặc đập. FDA cũng đã phát triển một cây quyết định bất tét nguyên vẹn để giúp những người điều hành cơ sở thực phẩm xác định liệu bất tét còn nguyên vẹn hay không nguyên vẹn và có thể tìm thấy tại liên kết sau:

www.fda.gov/media/163808/download

Tham khảo thêm lý do sức khỏe cộng đồng cho § 3-602.11.

3-201.12 Thực phẩm đựng trong hộp kín.

Chế biến thực phẩm ở nhiệt độ cao thích hợp trong thời gian thích hợp là điều cần thiết để tiêu diệt các bào tử vi khuẩn, trong những điều kiện nhất định trong hộp kín, bắt đầu phát triển và tạo ra độc tố. Điều đặc biệt quan tâm là độc tố gây chết người của

south Florida, Bahamian, and Caribbean regions, barracuda, amberjack, horse-eye jack, black jack, other large species of jack, king mackerel, large groupers, and snappers are particularly likely to contain ciguatoxin. Many other species of large predatory fishes may be suspect. In Hawaii and throughout the central Pacific, barracuda, amberjack, and snapper are frequently ciguatoxic, and many other species both large and small are suspect. Mackerel and barracuda are frequently ciguatoxic from mid to northeastern Australian waters.

Recreationally caught fish

Recreationally caught fish received for sale or service may be approved by the regulatory authority. The EPA recognizes that fish are a healthy part of our diet and recognizes fishing as an all-American recreational pastime, however, they add the cautionary note that some individuals, such as pregnant women and small children, may need to limit their intake of certain noncommercial fish.

Recreationally caught fish may contain possible contaminants that may pose health risks. Fish advisories can be found in the EPA Listing of Fish Advisories website at:

<http://www.epa.gov/waterscience/fish/>.

States issue fish consumption advisories if elevated concentrations of chemicals such as mercury or dioxin are found in local fish. For most people, the risk from mercury by eating fish is not a health concern. Yet, some fish and shellfish contain higher levels of mercury that may harm an unborn baby or young child's developing nervous system. Therefore, the FDA and the EPA recently advised women who may become pregnant, pregnant women, nursing mothers, and young children to avoid some types of fish and eat fish and shellfish that are lower in mercury.

(<http://www.epa.gov/waterscience/fishadvice/advice.html>).

State-issued advisories apply primarily to non-commercial fish obtained through sport, recreation, and subsistence activities. Each advisory is different; it may recommend unrestricted, limited, or totally restricted consumption; may be targeted to everyone or limited to women, children, or other people at risk; and may apply to certain species or sizes of fish or a specific waterbody.

Clostridium botulinum, một sinh vật có bào tử (tức là các giai đoạn sống sót trong điều kiện không phát triển) được tìm thấy khắp môi trường. Ngay cả việc chế biến sơ sài thực phẩm đóng hộp có hàm lượng axit thấp cũng có thể nguy hiểm vì vi khuẩn gây hư hỏng bị tiêu diệt và không có dấu hiệu nào cảnh báo người tiêu dùng rằng bào tử *botulinum* đã nảy mầm thành tế bào sinh dưỡng và tạo ra độc tố. Nếu những thực phẩm này không được chế biến để vô trùng về mặt thương mại thì chúng phải được đông lạnh hoặc bảo quản trong tủ lạnh thích hợp.

Cũng tham khảo lý do sức khỏe cộng đồng cho §§ 3-101.11 và 3-201.11.

3-201.13 Sửa dạng lỏng và các sản phẩm sữa.

Sữa, là thực phẩm chủ yếu dành cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ có khả năng miễn dịch không hoàn chỉnh với các bệnh truyền nhiễm, dễ bị nhiễm nhiều loại vi khuẩn gây bệnh như *Escherichia coli* sản sinh độc tố Shiga, *Salmonella* spp., và *Listeria monocytogenes*, đồng thời cung cấp nguồn dinh dưỡng phong phú, môi trường cho sự phát triển của chúng. Điều này cũng đúng với các sản phẩm sữa. Cần phải thanh trùng để loại bỏ ô nhiễm mầm bệnh trong sữa và các sản phẩm có nguồn gốc từ sữa. Các sản phẩm sữa thường dễ hỏng và phải được tiếp nhận trong điều kiện bảo quản lạnh thích hợp.

3-201.14 Cá.

Sau ngày 18 tháng 12 năm 1997, theo yêu cầu của 21

States may issue safe-eating guidelines in addition to issuing fish advisories. A fish advisory is issued to warn the public of the potential human health risks from chemical contamination of certain species from particular types of waterbodies such as lakes, rivers, and/ or coastal waters within the State. In contrast, a safe-eating guideline is issued to inform the public that fish from specific waterbodies have been tested for chemical contaminants and the fish from these waters are safe to eat without consumption restrictions.

Regulatory authorities are encouraged to monitor and review the National Listing of Fish Advisories (See August 2004 EPA Fact Sheet at <http://www.epa.gov/waterscience/fish/advisories/factsheet.pdf> as well as the local listings, as part of the decision-making process regarding the approval of recreationally caught fish being used in food establishments.

3-201.15 Molluscan Shellfish.

Pathogens found in waters from which molluscan shellfish are harvested can cause disease in consumers. Molluscan shellfish include: 1) oysters; 2) clams; 3) mussels; and, 4) scallops, except where the final product is the shucked adductor muscle only. The pathogens of concern include both bacteria and viruses.

Pathogens from the harvest area are of particular concern in molluscan shellfish because: 1) environments in which molluscan shellfish grow are commonly subject to contamination from sewage, which may contain pathogens, and to naturally occurring bacteria, which may also be pathogens; 2) molluscan shellfish filter and concentrate pathogens that may be present in surrounding waters; and, 3) molluscan shellfish are often consumed whole, either raw or partially cooked.

To minimize the risk of molluscan shellfish containing pathogens of sewage origin, State and foreign government agencies, called Shellfish Control Authorities, classify waters in which molluscan shellfish are found, based, in part, on an assessment of water quality. As a result of these classifications, molluscan shellfish harvesting is allowed from some waters, not from others, and only at certain times or under certain restrictions from others. Shellfish Control Authorities then exercise control over the molluscan shellfish harvesters to

CFR 123, tất cả các nhà chế biến cá phải tiến hành phân tích mối nguy trong hoạt động của mình, xác định từng mối nguy có khả năng xảy ra ở mức độ hợp lý và triển khai kế hoạch HACCP để kiểm soát từng mối nguy được xác định. Các nhà bán lẻ phải đảm bảo rằng các nhà cung cấp hải sản của họ đã tuân thủ yêu cầu này. Các mối nguy được biết là có liên quan đến các loài cá cụ thể được thảo luận trong Hướng dẫn kiểm soát và mối nguy hiểm đối với cá và sản phẩm thủy sản của FDA, có sẵn tại Văn phòng Hải sản của FDA. Các mối nguy liên quan đến loài bao gồm mầm bệnh, ký sinh trùng, độc tố tự nhiên, histamine, hóa chất và thuốc.

Hải sản liên quan đến ngộ độc histamine là các loài tạo độc tố scombroid, được định nghĩa trong 21 CFR 123.3(m) có nghĩa là cá bluefish, mahi-mahi, cá ngừ và các loài khác, dù có thuộc họ Scombridae hay không, trong đó có hàm lượng histamine đáng kể, có thể được tạo ra trong thịt cá bằng cách khử carboxyl của histidine tự do do cá tiếp xúc với nhiệt độ cho phép vi khuẩn ưa nhiệt trung bình phát triển sau khi đánh bắt.

Độc tố Ciguatera được truyền sang người bởi cá vây bị ô nhiễm từ vùng cực đông nam Hoa Kỳ, Hawaii và các khu vực nhiệt đới và cận nhiệt đới trên toàn thế giới. Ở các vùng phía nam Florida, Bahamian và Caribe, cá nhồng, cá hồ phách, cá jack mắt ngựa, cá jack đen, các loài jack lớn khác, cá thu vua, cá mú lớn và

ensure that harvesting takes place only when and where it has been allowed.

Significant elements of Shellfish Control Authorities' efforts to control the harvesting of molluscan shellfish include: 1) a requirement that containers of in-shell molluscan shellfish (shellstock) bear a tag that identifies the type and quantity of shellfish, harvester, harvest location, and date of harvest; and, 2) a requirement that molluscan shellfish harvesters be licensed; 3) a requirement that processors that shuck molluscan shellfish or ship, reship, or repack the shucked product be certified; and, 4) a requirement that containers of shucked molluscan shellfish bear a label with the name, address, and certification number of the shucker-packer or repacker.

Pathogens, such as *Vibrio vulnificus*, *Vibrio parahaemolyticus*, *Vibrio cholerae*, and *Listeria monocytogenes* that may be present in low numbers at the time that molluscan shellfish are harvested, may increase to more hazardous levels if they are exposed to time/temperature abuse. To minimize the risk of pathogen growth, Shellfish Control Authorities place limits on the time between harvest and refrigeration. The length of time is dependant upon either the month of the year or the average monthly maximum air temperature (AMMAT) at the time of harvest, which is determined by the Shellfish Control Authority.

Paralytic shellfish poisoning (PSP) results from shellfish feeding upon toxic microorganisms such as dinoflagellates. In the U.S., PSP is generally associated with the consumption of molluscan shellfish from the northeast and northwest coastal regions of the U.S. PSP in other parts of the world has been associated with molluscan shellfish from environments ranging from tropical to temperate waters. In addition, in the U.S., PSP toxin has recently been reported from the viscera of mackerel, lobster, dungeness crabs, tanner crabs, and red rock crabs.

Neurotoxic shellfish poisoning (NSP) in the U.S. is generally associated with the consumption of molluscan shellfish harvested along the coast of the Gulf of Mexico, and, sporadically, along the southern Atlantic coast. There has been a significant occurrence of toxins similar to NSP in New Zealand,

cá hồng đặc biệt có khả năng chứa ciguatoxin. Nhiều loài cá săn mồi lớn khác có thể bị nghi ngờ. Ở Hawaii và khắp vùng trung tâm Thái Bình Dương, cá hồng, cá hổ phách và cá hồng thường gây độc cho cá và nhiều loài khác cả lớn lẫn nhỏ đều bị nghi ngờ. Cá thu và cá hồng thường gây độc ở vùng biển từ giữa đến đông bắc Australia.

Câu cá giải trí

Cá đánh bắt giải trí được nhận để bán hoặc phục vụ có thể được cơ quan quản lý phê duyệt. EPA công nhận rằng cá là một phần lành mạnh trong chế độ ăn uống của chúng ta và công nhận câu cá là một trò tiêu khiển giải trí của toàn người Mỹ, tuy nhiên, họ bổ sung thêm lưu ý cảnh báo rằng một số cá nhân, chẳng hạn như phụ nữ mang thai và trẻ nhỏ, có thể cần hạn chế ăn một số loại cá nhất định như cá phi thương mại. Cá đánh bắt để giải trí có thể chứa các chất gây ô nhiễm có thể gây nguy hiểm cho sức khỏe. Bạn có thể tìm thấy các lời khuyên về cá trên trang web Danh sách các lời khuyên về cá của EPA tại: <http://www.epa.gov/waterscience/fish/>.

Các tiểu bang đưa ra lời khuyên về việc tiêu thụ cá nếu phát hiện thấy nồng độ hóa chất cao như thủy ngân hoặc dioxin trong cá địa phương. Đối với hầu hết mọi người, nguy cơ thủy ngân khi ăn cá không phải là vấn đề sức khỏe. Tuy nhiên, một số loại cá và động vật có vỏ chứa hàm lượng thủy ngân cao hơn

and some suggestions of occurrence elsewhere.

For diarrhetic shellfish poisoning there has been no documented occurrence to date in the U.S. However, instances have been documented in Japan, southeast Asia, Scandinavia, western Europe, Chile, New Zealand, and eastern Canada.

Amnesic shellfish poisoning (ASP) is generally associated with the consumption of molluscan shellfish from the northeast and northwest coasts of North America. It has not yet been a problem in the Gulf of Mexico, although the algae that produce the toxin have been found there. ASP toxin has recently been identified as a problem in the viscera of dungeness crab, tanner crab, red rock crab, and anchovies along the west coast of the United States.

Marine toxins are not ordinarily a problem in scallops if only the adductor muscle is consumed. However, products such as roe-on scallops and whole scallops do present a potential hazard for natural toxins.

To reduce the risk of illness associated with raw shellfish consumption, the Food and Drug Administration (FDA) administers the National Shellfish Sanitation Program (NSSP). The NSSP is a tripartite, cooperative action plan involving Federal and State public health officials and the shellfish industry. Those groups work together to improve shellfish safety. States regularly monitor waters to ensure that they are safe before harvesting is permitted. FDA routinely audits the States' classification of shellfish harvesting areas to verify that none pose a threat to public health. Patrolling of closed shellfishing waters minimizes the threat of illegal harvesting or "bootlegging" from closed waters. Bootlegging is a criminal activity and a major factor in shellfish-borne illnesses. Purchases from certified dealers that adhere to NSSP controls is essential to keep risks to a minimum.

3-201.16 Wild Mushrooms.

Over 5000 species of fleshy mushrooms grow naturally in North America. The vast majority have never been tested for toxicity. It is known that about 15 species are deadly and another 60 are toxic to humans whether they are consumed raw or cooked.

có thể gây hại cho thai nhi hoặc hệ thần kinh đang phát triển của trẻ nhỏ. Do đó, FDA và EPA gần đây đã khuyến cáo phụ nữ sắp mang thai, phụ nữ mang thai, bà mẹ đang cho con bú và trẻ nhỏ nên tránh một số loại cá và ăn cá, động vật có vỏ có hàm lượng thủy ngân thấp hơn.

(<http://www.epa.gov/waterscience/fishadvice/advice.html>).

Lời khuyên do tiểu bang ban hành áp dụng chủ yếu cho cá phi thương mại thu được thông qua các hoạt động thể thao, giải trí và sinh hoạt. Mỗi lời khuyên đều khác nhau; nó có thể khuyến nghị tiêu dùng không hạn chế, hạn chế hoặc hạn chế hoàn toàn; có thể nhắm mục tiêu đến tất cả mọi người hoặc giới hạn ở phụ nữ, trẻ em hoặc những người khác có nguy cơ; và có thể áp dụng cho một số loài hoặc kích cỡ cá nhất định hoặc một vùng nước cụ thể.

Các bang có thể ban hành các hướng dẫn về ăn uống an toàn bên cạnh việc ban hành các lời khuyên về cá. Lời khuyên về cá được ban hành để cảnh báo công chúng về những nguy cơ tiềm ẩn đối với sức khỏe con người do ô nhiễm hóa học của một số loài từ các loại thủy vực cụ thể như hồ, sông và/hoặc vùng nước ven biển trong Bang. Ngược lại, hướng dẫn ăn uống an toàn được ban hành để thông báo cho công chúng rằng cá từ các vùng nước cụ thể đã được kiểm tra chất gây ô nhiễm hóa học và cá từ các vùng nước này an toàn để ăn mà không bị hạn chế tiêu thụ.

Các cơ quan quản lý được khuyến khích giám sát và

An additional 36 species are suspected of being poisonous, whether raw or cooked. At least 40 other species are poisonous if eaten raw, but are safe after proper cooking.

Some wild mushrooms that are extremely poisonous may be difficult to distinguish from edible species. In most parts of the country there is at least one organization that includes individuals who can provide assistance with both identification and program design. Governmental agencies, universities, and mycological societies are examples of such groups.

Regulatory authorities have expressed their difficulty in regulating wild harvested mushrooms at retail. There are many different approaches in regulating the sale and service of wild harvested mushrooms. The differences in approach could be due to geography, the type of wild mushrooms that typically grow in a particular region and/or local/state laws that are enforced. The Conference for Food Protection (CFP) has attempted to develop a national model or standards for regulatory programs to address and recognize wild harvested mushroom identification. The difficulty in trying to get consensus on national model/standards lies in the question of what is the best national model/standard available that state/local regulatory authorities can apply in a meaningful way to ensure wild harvested mushrooms sold at retail are obtained from a safe source.

With the change in the codified text, the regulatory authority will have the flexibility to apply their laws and/or policies for wild harvested mushroom identification. At a minimum, when developing a wild harvest mushroom identification program, the following elements should be addressed:

- Developing resources & criteria to select wild mushroom species for service or sale,
- Establishing record-keeping and traceability to assure safety of wild harvested mushrooms,
- Written buyer specifications that include:
 - a. Identification by the scientific name and the common name of the mushroom species,
 - b. A statement that the mushroom was identified while in the fresh states,
 - c. The name and contact information of the person who identified the mushroom and the mushroom seller, and
 - d. A statement as to the qualifications and training of the identifier, specifically related to mushroom identification.

xem xét Danh sách quốc gia về các tư vấn về cá (Xem Tờ thông tin EPA tháng 8 năm 2004 tại

[http://www.epa.gov/waterscience](http://www.epa.gov/waterscience/fish/advisories/factsheet.pdf)

[/fish/advisories/factsheet.pdf](http://www.epa.gov/waterscience/fish/advisories/factsheet.pdf) cũng như danh sách địa phương, như một phần của quá trình ra quyết định liên quan đến việc phê duyệt sử dụng cá đánh bắt giải trí trong các cơ sở thực phẩm.

3-201.15 Động vật có vỏ thân mềm.

Các mầm bệnh được tìm thấy trong vùng nước thu hoạch động vật có vỏ thân mềm có thể gây bệnh cho người tiêu dùng. Động vật có vỏ thân mềm bao gồm: 1) hào; 2) nghêu; 3) trai; và, 4) sò điệp, trừ khi sản phẩm cuối cùng chỉ là cơ khép vỏ. Các mầm bệnh đáng lo ngại bao gồm cả vi khuẩn và virus.

Các mầm bệnh từ khu vực thu hoạch là mối quan tâm đặc biệt đối với động vật có vỏ thân mềm vì: 1) môi trường mà động vật có vỏ thân mềm phát triển thường bị ô nhiễm từ nước thải, có thể chứa mầm bệnh và vi khuẩn xuất hiện tự nhiên, cũng có thể là mầm bệnh; 2) động vật có vỏ thân mềm ăn lọc và tập trung mầm bệnh có thể có ở vùng nước xung quanh; và 3) động vật có vỏ thân mềm thường được tiêu thụ nguyên con, sống hoặc nấu chín một phần.

Để giảm thiểu nguy cơ động vật có vỏ thân mềm chứa mầm bệnh có nguồn gốc từ nước thải, các cơ quan chính phủ Tiểu bang và nước ngoài, được gọi là Cơ quan Kiểm soát Động vật có vỏ, phân loại các vùng nước nơi tìm

• Development of qualifications and training curriculum that could be used for further training of mushroom identifiers. In addition, the CFP has guidance material titled “Draft Model Guidance for Wild Harvested Mushrooms” posted on their website at <http://www.foodprotect.org> so state and local regulatory authorities can use the information to develop and implement their own wild harvested mushroom program. The guidance document is still a work in progress. Refer also to the public health reason for §§ 3-101.11 and 3-201.11.

3-201.17 Game Animals.

The primary concern regarding game animals relates to animals obtained in the wild. Wild game animals may be available as a source of food only if a regulatory inspection program is in place to ensure that wild animal products are safe. This is important because wild animals may be carriers of viruses, rickettsiae, bacteria, or parasites that cause illness (zoonoses) in humans. Some of these diseases can be severe in the human host. In addition to the risk posed to consumers of game that is not subject to an inspection program, there is risk to those who harvest and prepare wild game because they may contract infectious diseases such as rabies or tularemia.

Specifications for receiving

3-202.11 Temperature.

Temperature is one of the prime factors that controls the growth of bacteria in food. Many, though not all, types of pathogens and spoilage bacteria are prevented from multiplying to microbiologically significant levels in properly refrigerated foods that are not out of date. USDA published a final rule (63 FR 45663, August 27, 1998 Shell Eggs; Refrigeration and Labeling Requirements) to require that shell eggs packed for consumer use be stored and transported at an ambient temperature not to exceed 7.2°C (45°F).

High temperatures for a long enough time, such as those associated with thorough cooking, kill or inactivate many types of microorganisms. However, cooking does not always destroy the toxins produced in foods by certain bacteria (such as the enterotoxins of *Staphylococcus aureus*). Cooking or hot holding that follows temperature abuse may not make the food safe. Keeping cooked foods hot as required in

thấy động vật có vỏ thân mềm, một phần dựa trên đánh giá chất lượng nước. Do sự phân loại này, việc thu hoạch động vật có vỏ thân mềm được phép từ một số vùng nước chứ không phải từ các vùng nước khác và chỉ vào những thời điểm nhất định hoặc dưới những hạn chế nhất định của các vùng nước khác. Sau đó, Cơ quan Kiểm soát Động vật có vỏ sẽ thực hiện kiểm soát đối với những người thu hoạch động vật có vỏ thân mềm để đảm bảo rằng việc thu hoạch chỉ diễn ra khi và ở nơi được phép.

Các yếu tố quan trọng trong nỗ lực của Cơ quan Kiểm soát Động vật có vỏ nhằm kiểm soát việc thu hoạch động vật có vỏ thân mềm bao gồm: 1) yêu cầu các thùng chứa động vật có vỏ thân mềm còn nguyên vỏ (vỏ sò) phải có thể xác định loại và số lượng động vật có vỏ, máy thu hoạch, địa điểm thu hoạch và ngày thu hoạch; và 2) yêu cầu người thu hoạch động vật có vỏ thân mềm phải được cấp phép; 3) yêu cầu các nhà chế biến bóc vỏ động vật thân mềm có vỏ hoặc vận chuyển, gửi lại hoặc đóng gói lại sản phẩm đã bóc vỏ phải được chứng nhận; và, 4) yêu cầu các thùng chứa động vật có vỏ nhuyễn thể đã bóc vỏ phải có nhãn ghi tên, địa chỉ và số chứng nhận của nhà đóng gói hoặc đóng gói lại.

Các mầm bệnh như *Vibrio vulnificus*, *Vibrio parahaemolyticus*, *Vibrio cholerae* và *Listeria monocytogenes* có thể hiện diện với số lượng thấp tại thời điểm thu hoạch động vật có

the Code prevents significant regrowth of heat-injured microorganisms and prevents recontamination with bacteria that are newly introduced.

3-202.12 Additives.

It is imperative for safety that food supplies come from sources that are in compliance with laws regarding chemical additives and contaminants.

Food additives are substances which, by their intended use, become components of food, either directly or indirectly. They must be strictly regulated.

In excessive amounts or as a result of unapproved application, additives may be harmful to the consumer. Unintentional contaminants or residues also find their way into the food supply. The tolerances or safe limits designated for these chemicals are determined by risk assessment evaluations based on toxicity studies and consumption estimates.

Food and Color additives must be used in compliance with a federal food, or color additive regulation, an effective food-contact notification, or a threshold of regulation exemption. Such regulations, notifications, and exemptions are generally composed of three parts: the *identity* of the substance, *specifications* including purity or physical properties, and *limitations* on the conditions of use. In order for a food, or color additive use to be in compliance, the use must comply with all three criteria.

Federal Food Additive regulations are found in Title 21 CFR, Parts 172-180. Color additive regulations are found in Title 21 CFR Parts 73-Subpart A, 74-Subpart A, 81 and 82. Effective food-contact notifications are listed at

<http://www.accessdata.fda.gov>

[/scripts/fcn/fcnNavigation.cfm?rpt](#)

[=fcsListing&displayAll=f](#)

[alse&page=17](#), and threshold of regulation

exemptions are listed at <http://www.fda.gov/>

[Food/IngredientsPackagingLabeling](#)

[/PackagingFCS/ThresholdRegul](#)

[ationExemptions/ucm093685.htm](#).

Other substances that are added to food include those prior sanctioned for use in food by either the FDA or USDA, or those generally recognized as safe for their intended use in food. Some of these are listed in Title 21 CFR Parts 181-186, Title 9 CFR Section 424.21(b) and at

<http://www.fda.gov/Food/IngredientsPackagingLabeling>

vỏ thân mềm, có thể tăng đến mức nguy hiểm hơn nếu chúng bị lạm dụng thời gian/nhiệt độ. Để giảm thiểu nguy cơ phát triển mầm bệnh, Cơ quan Kiểm soát Động vật có vỏ đặt ra các giới hạn về thời gian giữa thu hoạch và làm lạnh. Khoảng thời gian này phụ thuộc vào tháng trong năm hoặc nhiệt độ không khí tối đa trung bình hàng tháng (AMMAT) tại thời điểm thu hoạch do Cơ quan Kiểm soát Động vật có vỏ xác định.

Độc tố gây liệt cơ trong động vật có vỏ (PSP) là do động vật có vỏ ăn phải các vi sinh vật độc hại như dinoflagellate. Ở Hoa Kỳ, PSP thường liên quan đến việc tiêu thụ động vật có vỏ thân mềm từ vùng ven biển phía đông bắc và tây bắc của Hoa Kỳ. PSP ở các nơi khác trên thế giới có liên quan đến động vật có vỏ thân mềm từ các môi trường từ vùng biển nhiệt đới đến ôn đới. Ngoài ra, tại Hoa Kỳ, độc tố PSP gần đây đã được báo cáo có trong nội tạng của cá thu, tôm hùm, cua dungeness, cua thuộc da và cua đá đỏ.

Ngộ độc động vật có vỏ gây độc thần kinh (NSP) ở Hoa Kỳ thường liên quan đến việc tiêu thụ động vật có vỏ thân mềm được thu hoạch dọc theo bờ biển Vịnh Mexico và đôi khi dọc theo bờ biển phía nam Đại Tây Dương. Đã có sự xuất hiện đáng kể các chất độc tương tự như NSP ở New Zealand và một số gợi ý về sự xuất hiện ở nơi khác.

[/GRAS/NoticeInventory/default.htm](#). Tolerances and exemptions from tolerance for pesticide chemical residues in or on food are found in Title 40 CFR Part 180. Substances that are prohibited from use in human food are listed in Title 21 CFR Part 189.

3-202.13 Eggs.

Damaged shells permit the entry of surface bacteria to the inside of eggs. Eggs are an especially good growth medium for many types of bacteria. Damaged eggs must not be used as food.

The Definition of "Restricted Egg" contains several terms that are explained in this paragraph. An egg may be restricted because it is a/an:

1. "Check" meaning an egg that has a broken shell or crack in the shell but has its shell membranes intact and contents not leaking.
2. "Dirty egg or Dirties" meaning an egg that has a shell that is unbroken and has adhering dirt, foreign material, or prominent stains.
3. "Incubator reject" meaning an egg that has been subjected to incubation and has been removed from incubation during the hatching operations as infertile or otherwise unhatchable.
4. "Inedible" meaning eggs of the following descriptions: Black rots, yellow rots, white rots, mixed rots, sour eggs, eggs with green whites, eggs with stuck yolks, moldy eggs, musty eggs, eggs showing blood rings, and eggs containing embryo chicks (at or beyond the blood ring stage).
5. "Leaker" meaning an egg that has a crack or break in the shell and shell membranes to the extent that the egg contents are exposed or are exuding or free to exude through the shell.
6. "Loss" meaning an egg that is unfit for human food because it is smashed or broken so that its contents are leaking; or overheated, frozen, or contaminated; or an incubator reject; or because it contains a bloody white, large meat spots, a large quantity of blood, or other foreign material.

On December 5, 2000 Federal regulations were amended to require that shell egg cartons bear safe handling instructions and be placed under refrigeration at 45°F or lower upon delivery at retail establishments (65 FR 76091, December 5, 2000, Food Labeling, Safe Handling Statements, Labeling of Shell Eggs; Refrigeration of Shell Eggs Held for Retail Distribution). The amended provisions

Đổi với ngộ độc động vật có vỏ gây tiêu chảy cho đến nay vẫn chưa có trường hợp nào được ghi nhận ở Hoa Kỳ. Tuy nhiên, các trường hợp đã được ghi nhận ở Nhật Bản, Đông Nam Á, Scandinavia, Tây Âu, Chile, New Zealand và miền đông Canada.

Ngộ độc động vật có vỏ gây mất trí nhớ (ASP) thường liên quan đến việc tiêu thụ động vật có vỏ thân mềm từ bờ biển phía đông bắc và tây bắc của Bắc Mỹ. Nó vẫn chưa phải là vấn đề nghiêm trọng ở Vịnh Mexico, mặc dù tảo tạo ra chất độc đã được tìm thấy ở đó. Độc tố ASP gần đây đã được xác định là có vấn đề trong nội tạng của cua dungeness, cua thuộc da, cua đá đỏ và cá cơm dọc theo bờ biển phía tây Hoa Kỳ.

Độc tố biển thường không phải là vấn đề đối với sò điệp nếu chỉ tiêu thụ cơ khép vỏ. Tuy nhiên, các sản phẩm như sò điệp trứng và sò điệp nguyên con có nguy cơ tiềm ẩn về chất độc tự nhiên.

Để giảm nguy cơ mắc bệnh liên quan đến việc tiêu thụ động vật có vỏ sống, Cơ quan Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm (FDA) quản lý Chương trình Vệ sinh Động vật có vỏ Quốc gia (NSSP). NSSP là một kế hoạch hành động hợp tác ba bên liên quan đến các quan chức y tế công cộng của Liên bang và Tiểu bang cũng như ngành công nghiệp động vật có vỏ. Những nhóm này làm việc cùng nhau để cải thiện sự an toàn của động vật có vỏ. Các quốc gia thường xuyên giám sát vùng nước để

include:

- 21 CFR Part 16 Regulatory Hearing before the Food and Drug Administration, § 16.5 Inapplicability and limited applicability, (4) A hearing on an order for relabeling, diversion or destruction of shell eggs...
- 21 CFR Part 101 Food Labeling § 101.17 Food labeling warning, notice, and safe handling statements, (h) *Shell eggs*.
- 21 CFR Part 115 Shell Eggs, § 115.50 Refrigeration of shell eggs held for retail distribution.

The labeling rule became effective September 4, 2001, and the refrigeration rule became effective June 4, 2001. These rules are one part of a larger farm-to-table approach for ensuring the safety of our nation's egg supply. The public health goal is a 50 percent reduction in all salmonellosis and a 50 percent reduction in *Salmonellae Enteritidis* illnesses by 2010.

3-202.14 Eggs and Milk Products, Pasteurized.

Liquid egg, fluid milk, and milk products are especially good growth media for many types of bacteria and must be pasteurized. Pasteurization is a heat process that will kill or inactivate bacteria and other harmful microorganisms likely to be in these time/temperature control for safety foods. Freezing and drying of unpasteurized products will stop microbial growth and may reduce their bacterial populations; however, some organisms will survive because neither process invariably kills bacteria. Under certain conditions, freezing and drying may preserve microbes. An alternative to pasteurization may be applicable to certain cheese varieties cured or aged for a specified amount of time prior to marketing for consumption.

3-202.15 Package Integrity.

Damaged or incorrectly applied packaging may allow the entry of bacteria or other contaminants into the contained food. If the integrity of the packaging has been compromised, contaminants such as *Clostridium botulinum* may find their way into the food. In anaerobic conditions (lack of oxygen), botulism toxin may be formed.

đảm bảo an toàn trước khi cho phép thu hoạch. FDA thường xuyên kiểm tra việc phân loại các khu vực thu hoạch động vật có vỏ của Hoa Kỳ để xác minh rằng không có khu vực nào gây ra mối đe dọa cho sức khỏe cộng đồng. Việc tuân tra các vùng nước đóng cửa đánh bắt có vỏ giúp giảm thiểu mối đe dọa đánh bắt bất hợp pháp hoặc "lấy lậu" từ các vùng nước đóng cửa. Buôn lậu là một hoạt động tội phạm và là nguyên nhân chính gây ra các bệnh do động vật có vỏ gây ra. Việc mua hàng từ các đại lý được chứng nhận tuân thủ các biện pháp kiểm soát của NSSP là điều cần thiết để giảm thiểu rủi ro.

3-201.16 Nấm hoang dã.

Hơn 5000 loài nấm thịt mọc tự nhiên ở Bắc Mỹ. Đa đa số chưa bao giờ được kiểm tra độc tính. Được biết, có khoảng 15 loài gây chết người và 60 loài khác gây độc cho con người dù chúng được ăn sống hay nấu chín. Thêm 36 loài bị nghi ngờ có độc, dù sống hay nấu chín. Ít nhất 40 loài khác có độc nếu ăn sống nhưng an toàn sau khi nấu chín kỹ.

Một số loại nấm hoang dã cực độc có thể khó phân biệt với các loài nấm ăn được. Ở hầu hết các vùng trên cả nước đều có ít nhất một tổ chức bao gồm các cá nhân có thể hỗ trợ cả về nhận dạng và thiết kế chương trình. Các cơ quan chính phủ, trường đại học và hiệp hội nấm học là những ví dụ về những nhóm như vậy.

Packaging defects may not be readily apparent. This is particularly the case with low acid canned foods. Close inspection of cans for imperfections or damage may reveal punctures or seam defects. In many cases, suspect packaging may have to be inspected by trained persons using magnifying equipment. Irreversible and even reversible swelling of cans (hard swells and flippers) may indicate can damage or imperfections (lack of an airtight, i.e., hermetic seal). Swollen cans may also indicate that not enough heat was applied during processing (underprocessing). Suspect cans must be returned and not offered for sale.

3-202.16 Ice.

Freezing does not invariably kill microorganisms; on the contrary, it may preserve them. Therefore, ice that comes into contact with food to cool it or that is used directly for consumption must be as safe as drinking water that is periodically tested and approved for consumption.

3-202.17 Shellstock, Condition.

Dirty, damaged, or dead shellstock can contaminate and degrade live and healthy shellstock and lead to foodborne illness. Harvesters have the primary responsibility for culling shellstock, but this responsibility continues throughout the distribution chain.

3-202.18 Molluscan Shellfish, Packaging and Identification.

Accurate source identification of the harvesting area, harvester, and dealers must be contained on molluscan shellstock identification tags so that if a shellfish-borne disease outbreak occurs, the information is available to expedite the epidemiological investigation and regulatory action.

Retailers may see a harvester's tag along with a dealer tag, a dealer tag alone, or a dual-purpose (two-sided) tag. The Model Ordinance allows a dual-purpose tag (harvester and dealer information on one tag). If a dual purpose tag is used (harvester and dealer), duplicate information is not required on both sides of the tag, and retailers must check the dealer side of the tag to ensure they are purchasing from an approved source. When a two-tag system is used the dealer tag must meet the requirements of the Model Ordinance for tagging. Shellstock that is harvested is

Các cơ quan quản lý đã bày tỏ sự khó khăn trong việc quản lý nắm thu hoạch tự nhiên ở mức bán lẻ. Có nhiều cách tiếp cận khác nhau trong việc quản lý việc bán và dịch vụ nắm thu hoạch tự nhiên. Sự khác biệt trong cách tiếp cận có thể là do địa lý, loại nắm đại thường mọc ở một khu vực cụ thể và/hoặc luật pháp địa phương/tiểu bang được thực thi. Hội nghị Bảo vệ Thực phẩm (CFP) đã cố gắng phát triển một mô hình hoặc tiêu chuẩn quốc gia cho các chương trình quản lý nhằm giải quyết và công nhận việc nhận dạng nắm thu hoạch tự nhiên. Khó khăn trong việc cố gắng đạt được sự đồng thuận về mô hình/tiêu chuẩn quốc gia nằm ở câu hỏi đầu là mô hình/tiêu chuẩn quốc gia tốt nhất hiện có mà cơ quan quản lý tiểu bang/địa phương có thể áp dụng một cách có ý nghĩa để đảm bảo nắm thu hoạch tự nhiên bán lẻ được lấy từ một nguồn an toàn.

Với sự thay đổi trong văn bản được hệ thống hóa, cơ quan quản lý sẽ linh hoạt áp dụng luật và/hoặc chính sách của họ để nhận dạng nắm thu hoạch tự nhiên. Ở mức tối thiểu, khi phát triển chương trình nhận dạng nắm thu hoạch hoang dã, cần giải quyết các yếu tố sau:

- Xây dựng nguồn lực và tiêu chí lựa chọn các loài nắm hoang dã để phục vụ hoặc bán,
- Thiết lập việc lưu trữ hồ sơ và truy xuất nguồn gốc để đảm bảo an toàn cho nắm thu hoạch tự nhiên,
- Thông số kỹ thuật bằng văn

required to be tagged by the harvester with information outlined in the Model Ordinance. This harvester tag captures the relevant information that entities who further process and distribute the product must retain to ensure commingling doesn't occur and traceback can be completed if an outbreak occurs. As shellstock moves from harvest, through processing, and into commerce, an additional tag may be affixed to the container by the dealer. The dealer must follow the requirements in the Model Ordinance to ensure all required information remains on the container of shellstock.

Plastic containers commonly used throughout the shellfish industry for shucked product bear specific information regarding the source of the shellfish as required by the NSSP Guide for the Control of Molluscan Shellfish. These containers must be nonreturnable so that there is no potential for their subsequent reuse by shellfish packers which could result in shucked product that is inaccurately identified by the label. The reuse of these containers within the food establishment must be assessed on the basis of the Food Code's criteria for multi-use containers and the likelihood that they will be properly relabeled to reflect their new contents.

3-202.110 Juice Treated.

Refer to public health reason for § 3-801.11.

Original containers and records

3-203.11 Molluscan Shellfish, Original Container.

Lot separation is critical to isolating shellfish implicated in illness outbreaks and tracking them to their source. Proper identification is needed for tracing the origin and determining conditions of shellfish processing and shipment. If the lots are commingled at retail, traceability is undermined and the root of the problem may remain undetected. If no causative factors are identified in the food establishment, tracing the incriminated lot helps in identifying products that need to be recalled or growing waters that may need to be closed to harvesting.

When shucked shellfish are prepackaged in consumer self service containers, the labeling information as specified under section 3-202.18 must be recorded on a log sheet to correlate with the date of sale of the consumer sized containers.

3-203.12 Molluscan Shellfish, Maintaining

bản của người mua bao gồm:

a. Nhận biết bằng tên khoa học và tên thông thường của loài nấm,

b. Tuyên bố rằng nấm được xác định khi còn ở trạng thái tươi,

c. Tên và thông tin liên hệ của người xác định nấm và người bán nấm, và

d. Tuyên bố về trình độ chuyên môn và đào tạo của người nhận dạng, đặc biệt liên quan đến việc nhận dạng nấm.

- Phát triển trình độ chuyên môn và chương trình đào tạo có thể được sử dụng để đào tạo thêm về nhận dạng nấm.

Ngoài ra, CFP còn có tài liệu hướng dẫn có tiêu đề “Dự thảo hướng dẫn mô hình cho nấm thu hoạch tự nhiên” được đăng trên trang web của họ tại <http://www.foodprotect.org>.

Các cơ quan quản lý của tiểu bang và địa phương có thể sử dụng thông tin này để phát triển và thực hiện chương trình nấm thu hoạch tự nhiên của riêng họ. Tài liệu hướng dẫn vẫn đang trong quá trình hoàn thiện.

Cũng tham khảo lý do sức khỏe cộng đồng cho §§ 3-101.11 và 3-201.11.

3-201.17 Động vật bị săn bắt để làm thịt.

Mỗi quan tâm chính liên quan đến động vật bị săn bắt để làm thịt liên quan đến động vật thu được trong tự nhiên. Động vật hoang dã chỉ có thể được sử dụng làm nguồn thực phẩm nếu có chương trình kiểm tra theo quy định để đảm bảo rằng các sản phẩm động vật hoang dã được an toàn. Điều này rất quan trọng

Identification.

Accurate records that are maintained in a manner that allows them to be readily matched to each lot of molluscan shellfish provide the principal mechanism for tracing molluscan shellfish to its original source. If an outbreak occurs, regulatory authorities must move quickly to close affected growing areas or take other appropriate actions to prevent further illnesses. Records must be kept for 90 days to allow time for hepatitis A virus infections, which have an incubation period that is significantly longer than other shellfish-borne diseases, to come to light.

The 90 day requirement is based on the following considerations:

Shelf-life of the product: 14 days

Incubation period: 56 days

Medical diagnosis and confirmation: 5 days

Reporting: 5 days

Epidemiological investigation: 10 days

Total: 90 days

In reality and as stated in the provision, the 90-day “clock” starts at the time the container of shellstock is emptied. Starting from the date of harvest is not correct because the shellstock may be sold/consumed in less than the 14 days of shelf life cited in the chart above. Therefore, the 90 days may expire and the tag discarded before an illness is reported and investigated.

Shellstock could be frozen in the food establishment during the 14-day estimated shelf life period, which would effectively stop the clock on the shelf life. The shellstock could be thawed and consumed past the 14-day shelf life. In this case, the 90 days would expire before consumption if the clock started 90 days from the harvest date.

Freezing shellstock in the food establishment is not usually done because, although oysters-in-the-shell can be frozen with fair results, they do not have the same texture and appearance of a fresh oyster when thawed. Commercially frozen oysters are frozen rapidly to retain product quality.

3-204.10 Food Donation.

In the United States, food waste is estimated as constituting between 30-40 percent of the food supply. This figure, based on estimates from USDA’s Economic Research Service of a 31 percent food loss at the retail and consumer levels, corresponds to approximately 133 billion pounds and \$161 billion

vì động vật hoang dã có thể là vật mang vi rút, bị sốt mò, vi khuẩn hoặc ký sinh trùng gây bệnh (bệnh lây từ động vật sang người) ở người. Một số bệnh này có thể nghiêm trọng ở vật chủ là con người. Ngoài rủi ro gây ra cho người tiêu dùng sẵn bắt không thuộc chương trình thanh tra, còn có rủi ro đối với những người thu hoạch và sơ chế động vật bị sẵn bắt hoang dã vì họ có thể mắc các bệnh truyền nhiễm như bệnh dại hoặc bệnh sốt thỏ.

Thông số kỹ thuật để tiếp nhận

3-202.11 Nhiệt độ.

Nhiệt độ là một trong những yếu tố chính kiểm soát sự phát triển của vi khuẩn trong thực phẩm. Nhiều loại, mặc dù không phải tất cả, các loại mầm bệnh và vi khuẩn gây hư hỏng được ngăn chặn sinh sôi đến mức đáng kể về mặt vi sinh trong thực phẩm được bảo quản lạnh đúng cách và không quá hạn sử dụng. USDA đã công bố quy tắc cuối cùng (63 FR 45663, ngày 27 tháng 8 năm 1998 Trứng có vỏ; Yêu cầu về Làm lạnh và Ghi nhãn) để yêu cầu trứng có vỏ đóng gói để sử dụng cho người tiêu dùng phải được bảo quản và vận chuyển ở nhiệt độ môi trường không vượt quá 7,2°C (45°F).

Nhiệt độ cao trong thời gian đủ dài, chẳng hạn như khi nấu chín kỹ, sẽ tiêu diệt hoặc làm bất hoạt nhiều loại vi sinh vật. Tuy nhiên, nấu ăn không phải lúc nào cũng tiêu diệt được độc tố do một số vi khuẩn tạo ra trong thực phẩm (chẳng hạn như độc tố ruột của *Staphylococcus aureus*). Nấu

worth of food in 2010. Wasted food is the single largest category of material placed in municipal landfills and represents nourishment that could have helped feed families in need. Additionally, water, energy, and labor used to produce wasted food could have been employed for other purposes. Effectively reducing food waste will require cooperation among federal, state, tribal and local governments, faith-based institutions, environmental organizations, communities, and the entire supply chain.

In October 2018, the U.S. Department of Agriculture (USDA), the U.S. Environmental Protection Agency (EPA), and the U.S. Food and Drug Administration (FDA) launched the Winning on Reducing Food Waste Initiative in a formal agreement and renewed the formal agreement in December 2020. As part of the initiative, the agencies affirmed their shared commitment to work towards the national goal of reducing food loss and waste by 50 percent by 2030. The agencies agreed to coordinate food loss and waste actions such as education and outreach, research, community investments, voluntary programs, public-private partnerships, tool development, technical assistance, event participation, and policy discussion on the impacts and importance of reducing food loss and waste. While there have been significant actions taken and commitments made through public-private partnerships to date, there is still much work to be done.

The donation of food within communities is a long standing and important societal practice and is a critical component of reducing food loss and waste. FDA encourages donation of food that is stored, prepared, packaged, displayed, and labeled in accordance with the applicable provisions contained in the Food Code. Food prepared in this manner has always been permitted to be offered to consumers whether as a gift or offered for sale, regardless of the mechanism or means by which customers gain access to the food.

Preventing contamination by employees

3-301.11 Preventing Contamination from Hands.

In November 1999, the National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods (NACMCF) concluded that bare hand contact with ready-to-eat foods can contribute to the transmission of foodborne illness and agreed that the transmission could be interrupted. The NACMCF recommended

hoặc giữ nóng sau khi làm dụng nhiệt độ có thể không làm cho thực phẩm trở nên an toàn. Giữ nóng thực phẩm đã nấu chín theo yêu cầu trong Bộ Quy tắc sẽ ngăn ngừa sự tái phát triển đáng kể của các vi sinh vật bị tổn thương do nhiệt và ngăn ngừa tái nhiễm vi khuẩn mới xâm nhập.

3-202.12. Phụ gia

Để đảm bảo an toàn, điều bắt buộc là nguồn cung cấp thực phẩm phải đến từ các nguồn tuân thủ luật pháp về phụ gia hóa học và chất gây ô nhiễm.

Phụ gia thực phẩm là những chất mà theo mục đích sử dụng sẽ trở thành thành phần của thực phẩm, trực tiếp hoặc gián tiếp. Chúng phải được quản lý chặt chẽ. Với số lượng quá mức hoặc do sử dụng không được phê duyệt, các chất phụ gia có thể gây hại cho người tiêu dùng. Các chất gây ô nhiễm hoặc dư lượng không chú ý cũng xâm nhập vào nguồn cung cấp thực phẩm. Dung sai hoặc giới hạn an toàn được chỉ định cho các hóa chất này được xác định bằng đánh giá đánh giá rủi ro dựa trên nghiên cứu độc tính và ước tính mức tiêu thụ.

Phụ gia thực phẩm và màu sắc phải được sử dụng tuân thủ quy định về thực phẩm hoặc phụ gia màu của liên bang, thông báo tiếp xúc với thực phẩm hiệu quả hoặc ngưỡng miễn trừ quy định. Các quy định, thông báo và miễn trừ như vậy thường bao gồm ba phần: nhận dạng chất, thông số kỹ thuật bao gồm độ tinh khiết hoặc tính chất vật lý và các giới hạn về điều kiện sử dụng. Để việc sử dụng

exclusion/restriction of ill food workers as the first preventative strategy and recognized that this intervention has limitations, such as trying to identify and manage asymptomatic food workers.

The three interdependent critical factors in reducing foodborne illness transmitted through the fecal-oral route, identified by the NACMCF, include exclusion/restriction of ill food workers; proper handwashing; and no bare hand contact with ready-to-eat foods. Each of these factors is inadequate when utilized independently and may not be effective. However, when all three factors are combined and utilized properly, the transmission of fecal-oral pathogens can be controlled. Depending on the microbial contamination level on the hands, handwashing with plain soap and water, as specified in the Food Code, may not be an adequate intervention to prevent the transmission of pathogenic microbes to ready-to-eat foods via hand contact with ready-to-eat foods. Handwashing as specified in the Food Code will reduce microbial contamination of the hands by 2-3 logs.

Food employees and conditional employees infected with fecal-oral pathogens can shed viral and protozoan pathogens in the feces at levels up to 10⁸ viral particles or oocysts per gram of feces. Having a high potential contamination level on the hands combined with a very low infectious dose necessary to cause infection are the reasons that FDA believes that handwashing alone is not an effective single barrier in the transmission of these fecal-oral pathogens. The infective dose for *Giardia* and *Cryptosporidium* is believed to be as low as 1-10 oocysts, and as few as 10 virus particles can infect an individual with Norovirus or hepatitis A.

The CDC now estimates that Norovirus is the leading cause of foodborne illness in the United States. Contaminated hands are a significant factor in the transmission of enteric viruses, including Norovirus and hepatitis A virus. Further, contamination of food by an infected food worker is the most common mode of transmission of hepatitis A in foodborne disease outbreaks. Research has shown the viral transfer rate from contaminated hands to ready-to-eat food to be about 10% and that proper handwashing will significantly reduce the chance of transmitting pathogenic viruses. However, with heavy initial contamination of the hands, especially in the subungual space of the fingers, a basic 2-3 log

thực phẩm hoặc chất phụ gia tạo màu được tuân thủ, việc sử dụng phải tuân thủ cả ba tiêu chí.

Các quy định về Phụ gia Thực phẩm Liên bang được nêu trong Tiêu đề 21 CFR, Phần 172-180. Các quy định về phụ gia màu có trong Tiêu đề 21 CFR Phần 73-Phần A, 74-Phần A, 81 và 82. Thông báo hiệu quả về việc tiếp xúc với thực phẩm được liệt kê tại <http://www.accessdata.fda.gov/scripts/fcn/fcnNavigation.cfm?rpt=fcsListing&displayAll=f> và ngưỡng miễn trừ quy định được liệt kê tại <http://www.fda.gov/Food/IngredientsPackagingLabeling/PackagingFCS/ThresholdRegulationExemptions/ucm093685.htm>.

Các chất khác được thêm vào thực phẩm bao gồm những chất đã được FDA hoặc USDA phê duyệt trước đó để sử dụng trong thực phẩm hoặc những chất thường được công nhận là an toàn cho mục đích sử dụng trong thực phẩm. Một số trong số này được liệt kê trong Tiêu đề 21 CFR Phần 181-186, Tiêu đề 9 CFR Phần 424.21(b) và tại <http://www.fda.gov/Food/IngredientsPackagingLabeling/GRAS/NoticeInventory/default.htm>. Dung sai và miễn trừ đối với dư lượng hóa chất thuốc trừ sâu trong hoặc trên thực phẩm được nêu trong Tiêu đề 40 CFR Phần 180. Các chất bị cấm sử dụng

reduction handwash procedure may not be adequate to prevent the transmission of viral foodborne illness. Even though bare hands should never contact exposed, ready-to-eat food, thorough handwashing is important in keeping gloves or other utensils from becoming vehicles for transferring microbes to the food.

If a ready-to-eat food is being added as an ingredient to a food item that is subsequently subjected to a pathogen kill step (such as adding cheese or other ready-to-eat toppings to a pizza dough or adding vegetables to a raw meat dish before cooking) then strict prohibition of bare hand contact is not necessary. Cooking foods to the temperatures required in the Food Code will reduce the likelihood of survival of pathogens that might be transferred from an employee's hands to the surface of the ready-to-eat foods. The exception specifically targets bare hand contact with ready-to-eat food at the time it is added as an ingredient to food that will be cooked in the food establishment to the minimum temperatures specified in the Food Code. The exception does not apply when adding ready-to-eat foods as ingredients to foods that will only be lightly heated, melted, or browned rather than cooked to the minimum temperatures specified in this section. Nor does this exception apply when adding ready-to-eat foods as ingredients to foods that are intended for preparation by the consumer offsite. When proper heat treatment is used in combination with the exclusion/restriction of ill food workers and proper handwashing, the proper heat treatment provides an additional means of interrupting disease transmission.

Refer to the public health reasons for §§ 2-301.11, 2-301.12, and 2-301.14.

3-301.11(E) Prior Approval for Food Employees to Touch Ready-to-Eat Food with Bare Hands

Infected food employees are the source of contamination in approximately one in five foodborne disease outbreaks reported in the United States with a bacterial or viral cause.¹

¹ Based on CDC Summary Surveillance for Foodborne-Disease Outbreaks – United States, 1988-1992 and New York State Department of Health data 1980-1991 published: Weingold, Guzewich, Fudala, 1994, Use of Foodborne Disease Data for HACCP Risk Assessment. J. Food Prot. 53: 820-830.

Most of these outbreaks involve enteric, i.e., fecal-

trong thực phẩm của con người được liệt kê trong Tiêu đề 21 CFR Phần 189.

3-202.13 Trứng.

Vỏ bị hư hỏng tạo điều kiện cho vi khuẩn bề mặt xâm nhập vào bên trong trứng. Trứng là môi trường phát triển đặc biệt tốt cho nhiều loại vi khuẩn. Trứng bị hư hỏng không được sử dụng làm thực phẩm.

Định nghĩa "Trứng bị hạn chế" chứa một số thuật ngữ được giải thích trong đoạn này. Một quả trứng có thể bị hạn chế vì nó là:

1. "Kiểm tra" là trứng bị vỡ vỏ hoặc nứt vỏ nhưng màng vỏ còn nguyên vẹn và chất bên trong không bị rò rỉ.

2. "Trứng bản" nghĩa là trứng có vỏ nguyên vẹn và có chất bản bám vào, chất lạ hoặc vết bản nổi bật.

3. "Trứng bị loại bỏ khi áp" có nghĩa là trứng đã được áp và đã được đưa ra khỏi quá trình áp trong quá trình áp vì không có khả năng sinh sản hoặc không thể nở được.

4. "Không ăn được" nghĩa là trứng của các mô tả sau: Thối đen, vàng

thối, thối trắng, thối hỗn hợp, trứng chua, trứng có lòng trắng xanh, trứng dính lòng đỏ, trứng mốc, trứng có vòng máu, trứng có phôi gà con (ở giai đoạn vòng máu trở lên).

4. "Rò rỉ" là trứng bị nứt hoặc vỡ ở vỏ và màng vỏ đến mức các chất bên trong trứng lộ ra ngoài hoặc rỉ ra hoặc tự do chảy ra ngoài qua vỏ.

6. "Thất thoát" là trứng không

oral agents. These are organisms that employees were shedding in their stools at the time the food was prepared. Because of poor or nonexistent handwashing procedures, workers spread these organisms to the food. In addition, infected cuts, burns, or boils on hands can also result in contamination of food. Viral, bacterial, and parasitic agents can be involved.

Traditionally, food regulations have required two methods of preventing the spread of foodborne disease by this mode of transfer, i.e., they have prohibited food workers from preparing food when they are infectious and have required thorough and frequent handwashing. In order to strengthen fecal-oral transmission interventions, the Food Code provides focused and specific guidance about ill workers and when handwashing must occur. As a final barrier, bare-hand contact with ready-to-eat food (i.e., food that is edible without washing or is not subsequently subjected to a pathogen kill step) is prohibited and suitable utensils such as spatulas, tongs, single-use gloves, or dispensing equipment are required to be used.

Because highly susceptible populations include persons who are immunocompromised, the very young and the elderly, establishments serving these populations may not use alternatives to the no bare hand contact with ready-to-eat food requirement.

Acceptability of an alternative procedure to no bare hand contact requires prior approval from the regulatory authority based on the food establishment having a written employee health policy that details how the establishment complies with management of ill employees as specified under sections 2-201.11 - .13 and management of handwashing practices as specified under Part 2-3 of the Code. The approval should also be based on evidence provided through written procedures and documentation that at least all of the following are addressed:

(A) **Personal Cleanliness, i.e., handwashing** procedures, including frequency and methodology of handwashing that ensure food employees keep their hands and fingertips clean and handwashing occurs at the times specified in section 2-301.14, including after using the toilet and between tasks that may recontaminate the hands.

(B) **Hygienic Practices** as specified in Part 2-4.

dùng làm thực phẩm cho người do bị đập vỡ hoặc vỡ khiến chất bên trong rò rỉ ra ngoài; hoặc quá nóng, đông lạnh hoặc bị ô nhiễm; hoặc bị máy ấp trứng loại bỏ; hoặc vì nó chứa máu trắng, đốm thịt lớn, một lượng lớn máu hoặc vật lạ khác.

Vào ngày 5 tháng 12 năm 2000, các quy định của Liên bang đã được sửa đổi để yêu cầu các hộp đựng trứng có vỏ phải có hướng dẫn xử lý an toàn và được đặt trong tủ lạnh ở nhiệt độ 45°F hoặc thấp hơn khi giao hàng tại các cơ sở bán lẻ (65 FR 76091, ngày 5 tháng 12 năm 2000, Ghi nhãn Thực phẩm, Xử lý An toàn Tuyên bố, Ghi nhãn Trứng có Vỏ; Làm lạnh Trứng có Vỏ để Phân phối Bán lẻ). Các quy định được sửa đổi bao gồm:

- Phiên điều trần theo quy định 21 CFR Phần 16 trước Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm, § 16.5 Không thể áp dụng và khả năng áp dụng hạn chế, (4) Phiên điều trần về lệnh dán nhãn lại, chuyển hướng hoặc tiêu hủy trứng có vỏ...

- 21 CFR Phần 101 Ghi nhãn Thực phẩm § 101.17 Cảnh báo, thông báo và tuyên bố xử lý an toàn trên nhãn thực phẩm, (h) Trứng có vỏ.

- 21 CFR Phần 115 Trứng có vỏ, § 115.50 Làm lạnh trứng có vỏ được giữ để phân phối bán lẻ.

Quy tắc ghi nhãn có hiệu lực từ ngày 4 tháng 9 năm 2001 và quy tắc bảo quản lạnh có hiệu lực từ ngày 4 tháng 6 năm 2001. Những quy tắc này là một phần của quy tắc lớn hơn từ trang trại đến bàn ăn.

(C) **Employee Health** regarding:

(1) **Reporting of diseases and medical conditions, and**

(2) **Exclusions and restrictions**, i.e., that food employees and conditional employees report their health status as specified in section 2-201.11; ill food employees are restricted or excluded as specified in section 2-201.12; and the exclusions and restrictions are removed as specified in section 2-201.13;

(C) **How the alternative practices and procedures will control the hazard through an active managerial control program.** Such a program includes monitoring and verifying the institution of the provisions described in paragraphs A-C above and satisfies the following:

(1) The public health hazard associated with bare hand contact specific to the food establishment operation is identified and understood. The regulatory authority needs assurance that the permit holder recognizes that the hazard being addressed is the possible contamination of ready-to-eat food by viral and parasitic as well as bacterial pathogens that are transferred from employees' hands.

(2) The ready-to-eat foods that will be contacted with bare hands are identified and both procedures and practices are in place so that food employees wash their hands before returning to their work station and cross-contamination from touching raw and ready-to-eat food is precluded.

For example, identifying the specific type of food to be prepared, such as tacos, and the specific location, such as a situation where a food employee is assigned solely to the designated taco work station. The work station is located immediately adjacent to the taco assembly unit and the employee will be preparing only the specified ready-to-eat food using bare hands. Another example could be a food employee who is responsible solely for assembling a variety of ready-to-eat foods.

(3) Institution of an effective training program for food employees that emphasizes not working when ill with any of the gastrointestinal symptoms listed in the Code, and explains good hygienic practices, proper handwashing procedures, and safe food preparation procedures. This should include a documented training plan that specifies how management responsibility for training has been designated, training program content, and the

Những quy tắc này là một phần của phương pháp tiếp cận từ trang trại đến bàn ăn lớn hơn nhằm đảm bảo an toàn cho nguồn cung cấp trứng của quốc gia chúng ta. Mục tiêu y tế công cộng là giảm 50% tất cả các bệnh nhiễm khuẩn salmonella và giảm 50% các bệnh do Salmonellae Enteritidis vào năm 2010.

3-202.14 Trứng và các sản phẩm sữa, đã được tiệt trùng.

Trứng lỏng, sữa lỏng và các sản phẩm từ sữa là môi trường phát triển đặc biệt tốt cho nhiều loại vi khuẩn và phải được tiệt trùng. Thanh trùng là một quá trình nhiệt sẽ tiêu diệt hoặc làm bất hoạt vi khuẩn và các vi sinh vật có hại khác có khả năng kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn. Việc đông lạnh và làm khô các sản phẩm chưa tiệt trùng sẽ ngăn chặn sự phát triển của vi sinh vật và có thể làm giảm quần thể vi khuẩn của chúng; tuy nhiên, một số sinh vật sẽ sống sót vì cả hai quá trình đều không thể tiêu diệt được vi khuẩn. Trong những điều kiện nhất định, đông lạnh và sấy khô có thể bảo tồn vi khuẩn. Một giải pháp thay thế cho phương pháp thanh trùng có thể được áp dụng cho một số loại phô mai nhất định đã được xử lý hoặc ủ trong một khoảng thời gian nhất định trước khi đưa ra thị trường tiêu dùng.

3-202.15 Tính toàn vẹn của gói.

Bao bì bị hư hỏng hoặc sử dụng không đúng cách có thể tạo điều kiện cho vi khuẩn

frequency of administration including periodic refresher sessions.

(E) The alternative procedure should clearly describe monitoring, documentation, and verification actions to ensure that the practices and procedures are followed. Corrective actions need to be predetermined for situations where the practices and procedures are not followed, e.g., an ill employee is found preparing foods.

(F) Documentation of the practices, procedures, and corrective actions related to an alternative to no bare hand contact with ready-to-eat food must be maintained and readily available at the food establishment at all times for use by the person in charge and for review by the regulatory authority.

Preventing food and ingredient contamination

3-302.11 Packaged and Unpackaged Food – Protection Separation, Packaging, and Segregation.

It is important to separate foods in a ready-to-eat form from raw animal foods during storage, preparation, holding and display to prevent them from becoming contaminated by pathogens that may be present in or on the raw animal foods. An exception is permitting the storage and display of frozen, commercially packaged raw animal food adjacent to or above frozen, commercially packaged ready-to-eat food or combining raw animal foods with ready-to-eat food as ingredients intended for future preparation/cooking. The freezer equipment should be designed and maintained to keep foods in the frozen state. Corrective action should be taken if the storage or display unit loses power or otherwise fails. Raw or ready-to-eat foods or commercially processed bulk-pack food that is packaged on-site presents a greater risk of crosscontamination. Additional product handling, drippage during the freezing process, partial thawing or incomplete seals on the package increase the risk of cross-contamination from these products packaged in-house.

With regard to the storage of different types of raw animal foods as specified under subparagraph 3-302.11(A)(2), it is the intent of this Code to require separation based on anticipated microbial load and raw animal food type (species). Separating different types of raw animal foods from one another during storage, preparation, holding and display will prevent cross-contamination from one to the other. The

hoặc các chất gây ô nhiễm khác xâm nhập vào thực phẩm chứa đựng. Nếu tính toàn vẹn của bao bì bị xâm phạm, các chất gây ô nhiễm như Clostridium botulinum có thể xâm nhập vào thực phẩm. Trong điều kiện kỵ khí (thiếu oxy) có thể hình thành độc tố ngộ độc.

Các khiếm khuyết về bao bì có thể không dễ thấy. Điều này đặc biệt xảy ra với thực phẩm đóng hộp có hàm lượng axit thấp. Việc kiểm tra kỹ các lon để phát hiện những khiếm khuyết hoặc hư hỏng có thể phát hiện ra các vết thủng hoặc khuyết tật ở đường may. Trong nhiều trường hợp, bao bì bị nghi ngờ có thể phải được kiểm tra bởi những người đã được đào tạo bằng cách sử dụng thiết bị phóng đại. Sự phóng lên không thể khắc phục và thậm chí có thể đảo ngược của lon (phình cứng và thiếu khoảng trống chân không) có thể cho thấy lon bị hư hỏng hoặc không hoàn hảo (thiếu độ kín khí, tức là lớp bịt kín). Đồ hộp bị phồng cũng có thể cho thấy nhiệt lượng được sử dụng không đủ trong quá trình chế biến (chế biến chưa đủ). Lon nghi ngờ phải được trả lại và không được chào bán.

3-202.16 Đá.

Việc đông lạnh không phải lúc nào cũng tiêu diệt được vi sinh vật; ngược lại, nó có thể bảo tồn chúng. Do đó, đá tiếp xúc với thực phẩm để làm nguội hoặc sử dụng trực tiếp để tiêu dùng phải an toàn như nước uống được kiểm tra định kỳ và phê duyệt để sử dụng.

3-202.17 Động vật có vỏ,

required separation is based on a succession of cooking temperatures as specified under § 3-401.11 which are based on thermal destruction data and anticipated microbial load. For example, to prevent cross-contamination, fish and pork, which are required to be cooked to an internal temperature of 145°F for 15 seconds, shall be stored above or away from raw poultry, which is required to be cooked to an internal temperature of 165°F (<1 second, instantaneous) due to its considerably higher anticipated microbial load. In addition, raw animal foods having the same cooking temperature, such as pork and fish, shall be separated from one another during storage and preparation by maintaining adequate spacing or by placing the food in separate containers because of the potential for crosscontamination, allergen cross-contact or economic adulteration via inadvertent species substitution.

Food that is inadequately packaged or contained in damaged packaging could become contaminated by microbes, dust, or chemicals introduced by products or equipment stored in close proximity or by persons delivering, stocking, or opening packages or overwraps. Packaging must be appropriate for preventing the entry of microbes and other contaminants such as chemicals. These contaminants may be present on the outside of containers and may contaminate food if the packaging is inadequate or damaged, or when the packaging is opened. The removal of food product overwraps may also damage the package integrity of foods under the overwraps if proper care is not taken.

3-302.12 Food Storage Containers, Identified with Common Name of Food

Certain foods may be difficult to identify after they are removed from their original packaging. Consumers may be allergic to certain foods or ingredients. The mistaken use of an ingredient, when the consumer has specifically requested that it not be used, may result in severe medical consequences.

The mistaken use of food from unlabeled containers could result in chemical poisoning. For example, foodborne illness and death have resulted from the use of unlabeled salt, instead of sugar, in infant formula and special dietary foods. Liquid foods, such as oils, and granular foods that may resemble

Tình trạng.

Động vật có vỏ bản, hư hỏng hoặc chết có thể làm ô nhiễm và phân hủy Động vật có vỏ còn sống và khỏe mạnh, đồng thời dẫn đến bệnh tật do thực phẩm. Người thu hoạch có trách nhiệm chính trong việc loại bỏ Động vật có vỏ, nhưng trách nhiệm này vẫn tiếp tục trong suốt chuỗi phân phối.

3-202.18 Động vật có vỏ thân mềm, Đóng gói và Nhận dạng.

Việc xác định nguồn gốc chính xác của khu vực thu hoạch, người thu hoạch và người buôn bán phải được ghi trên thẻ nhận dạng động vật thân mềm có vỏ để nếu xảy ra dịch bệnh do động vật có vỏ, thông tin sẽ có sẵn để đẩy nhanh việc điều tra dịch tễ học và hành động quản lý.

Các nhà bán lẻ có thể thấy thẻ đánh bắt cùng với thẻ đại lý, thẻ đại lý riêng hoặc thẻ mục đích kép (hai mặt). Pháp lệnh Mẫu cho phép gắn thẻ có mục đích kép (thông tin về người thu hoạch và đại lý trên một thẻ). Nếu thẻ mục đích kép được sử dụng (người thu hoạch và đại lý), thông tin trùng lặp không cần thiết trên cả hai mặt của thẻ và nhà bán lẻ phải kiểm tra phía đại lý của thẻ để đảm bảo họ mua từ nguồn được phê duyệt. Khi sử dụng hệ thống hai thẻ, thẻ đại lý phải đáp ứng các yêu cầu của Pháp lệnh mẫu về gắn thẻ. Động vật có vỏ được thu hoạch phải được người thu hoạch gắn thẻ với thông tin được nêu trong Pháp lệnh Mẫu. Thẻ thu hoạch này nắm bắt thông tin liên quan mà các

cleaning compounds are also of particular concern.

3-302.13 Pasteurized Eggs, Substitute for Raw Shell Eggs for Certain Recipes.

Raw or undercooked eggs that are used in certain dressings or sauces are particularly hazardous because the virulent organism *Salmonella Enteritidis* may be present in raw shell eggs. Pasteurized eggs provide an egg product that is free of pathogens and is a ready-to-eat food. The pasteurized product should be substituted in a recipe that requires raw or undercooked eggs.

3-302.14 Protection from Unapproved Additives.

Refer to the public health reason for § 3-202.12.

Use of unapproved additives, or the use of approved additives in amounts exceeding those allowed by food additive regulations could result in foodborne illness, including allergic reactions. For example, many adverse reactions have occurred because of the indiscriminate use of sulfites to retard "browning" of fruits and vegetables or to cause ground meat to look "redder" or fresher.

The concern for misuse of additives also applies to food establishments operating under a variance and to Annex 6 Food Processing Criteria which addresses the use of sodium nitrite or other curing agents in smoking and curing operations. However, if this process is done incorrectly, it could cause illness or death because of excessive nitrite or because the food is insufficiently preserved.

3-302.15 Washing Fruits and Vegetables.

Pathogenic microorganisms, such as *Salmonella* spp., and chemicals such as pesticides, may be present on the exterior surfaces of raw fruits and vegetables. It has been assumed that washing removes the majority of organisms and/or chemicals present; however, more recent studies have demonstrated washing to fall short of their complete removal. Biofilm development by *Salmonella* allows bacterial cells to survive under adverse environmental conditions and also reduces the ability to remove pathogens by washing, even with antimicrobial agents. All fresh produce, except commercially washed, pre-cut, and bagged produce, must be thoroughly washed under running, potable water or with chemicals as specified in Section 7-204.12, or both, before eating, cutting or cooking. Even if you plan to peel or otherwise alter the form of the produce, it is still important to

đơn vị xử lý và phân phối sản phẩm tiếp theo phải lưu giữ để đảm bảo không xảy ra tình trạng trộn lẫn và có thể hoàn tất việc truy nguyên nếu dịch bệnh xảy ra. Khi Động vật có vỏ chuyển từ khâu thu hoạch, qua chế biến và đưa vào thương mại, đại lý có thể dán thêm một thẻ bổ sung vào thùng chứa. Đại lý phải tuân theo các yêu cầu trong Pháp lệnh Mẫu để đảm bảo tất cả thông tin bắt buộc vẫn còn trên thùng chứa Động vật có vỏ.

Các hộp nhựa thường được sử dụng trong ngành sản xuất động vật có vỏ để đựng sản phẩm đã bóc vỏ có thông tin cụ thể về nguồn gốc của động vật có vỏ theo yêu cầu của Hướng dẫn Kiểm soát Động vật có vỏ của NSSP. Những thùng chứa này phải là loại không thể trả lại để những người đóng gói động vật có vỏ không có khả năng tái sử dụng chúng sau này, điều này có thể dẫn đến sản phẩm bị bóc vỏ và được nhãn xác định không chính xác. Việc tái sử dụng các hộp đựng này trong cơ sở thực phẩm phải được đánh giá dựa trên các tiêu chí của Bộ luật Thực phẩm về hộp đựng đa dụng và khả năng chúng sẽ được dán nhãn lại phù hợp để phản ánh hàm lượng mới bên trong.

3-202.110 Nước ép đã được xử lý.

Tham khảo lý do sức khỏe cộng đồng cho § 3-801.11.

Thùng chứa ban đầu và hồ sơ

3-203.11 Động vật có vỏ thân mềm, Thùng chứa ban đầu.

remove soil and debris first.

Infiltration of microorganisms can occur through stem scars, cracks, cuts or bruises in certain fruits and vegetables during washing. Once internalized, bacterial pathogens cannot be removed by further washing or the use of sanitizing solutions. To reduce the likelihood of infiltration, wash water temperature should be maintained at 10°F warmer than the pulp temperature of any produce being washed. Because certain fruits and vegetables are susceptible to infiltration of microorganisms during soaking or submersion, it is recommended that soaking or submerging produce during cleaning be avoided. It is important to follow practices that minimize pathogens in the water or on the surface of produce. It is important that proper handwashing procedures are followed, in accordance with Section 2-301.12 Cleaning Procedure, before and after handling fresh produce.

Scrubbing with a clean brush is only recommended for produce with a tough rind or peel, such as carrots, cucumbers or citrus fruits that will not be bruised easily or penetrated by brush bristles. Scrubbing firm produce with a clean produce brush and drying with a clean cloth towel or fresh disposable towel can further reduce bacteria that may be present. Washing fresh fruits and vegetables with soap, detergent or other surfactants should be avoided as they facilitate infiltration and may not be approved for use on food. Toxic or undesirable residues could be present in or on the food if chemicals used for washing purposes are unapproved or applied in excessive concentrations. Unless otherwise stipulated in 21 CFR 173.315, chemicals used to wash or peel fruits and vegetables should not exceed the minimum amount required to accomplish the intended effect, need to be accurately tested for proper concentration, and must adhere to any indications as dictated on the product label.

Many pre-cut, bagged produce items are pre-washed. If so, these products will be identified as such on the package label, and can be used as ready-to-eat without further washing. The label should also state if further washing is recommended or necessary. Precut or prewashed produce in open bags should not be washed before use. After being cut, certain produce such as melons, leafy greens and tomatoes are considered time/temperature control for safety food (TCS) requiring time/temperature control for safety and should be refrigerated at 41°F or lower to

Việc phân tách lô là rất quan trọng để phân lập các loài động vật có vỏ có liên quan đến dịch bệnh bùng phát và truy tìm nguồn gốc của chúng. Cần có sự nhận dạng thích hợp để truy tìm nguồn gốc và xác định các điều kiện chế biến và vận chuyển động vật có vỏ. Nếu các lô được trộn lẫn với nhau khi bán lẻ, khả năng truy xuất nguồn gốc sẽ bị ảnh hưởng và gốc rễ của vấn đề có thể vẫn không bị phát hiện. Nếu không xác định được yếu tố nguyên nhân nào trong cơ sở thực phẩm, việc truy tìm lô hàng vi phạm sẽ giúp xác định các sản phẩm cần thu hồi hoặc các vùng nước đang phát triển có thể cần phải đóng cửa để thu hoạch.

Khi động vật có vỏ đã bóc vỏ được đóng gói sẵn trong các thùng chứa tự phục vụ cho người tiêu dùng, thông tin ghi nhãn như quy định trong mục 3-202.18 phải được ghi lại trên một tờ nhật ký để tương ứng với ngày bán các thùng chứa có kích thước dành cho người tiêu dùng.

3-203.12 Động vật có vỏ thân mềm, Duy trì nhận dạng.

Hồ sơ chính xác được lưu giữ theo cách cho phép chúng dễ dàng đối chiếu với từng lô động vật có vỏ thân mềm cung cấp cơ chế chính để truy tìm nguồn gốc động vật có vỏ thân mềm. Nếu dịch bệnh xảy ra, các cơ quan quản lý phải nhanh chóng đóng cửa các khu vực trồng trọt bị ảnh hưởng hoặc thực hiện các hành động thích hợp khác để ngăn ngừa bệnh phát triển thêm. Hồ sơ phải được lưu

prevent any pathogens that may be present from multiplying. For more retail food guidance on the storage and handling of tomatoes, leafy greens, and other produce, you may consult the FDA Program Information Manual, Retail Food Protection Storage and Handling of Tomatoes, dated October 5, 2007, available at

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/IndustryandRegulatoryAssistanceandTrainingResources/ucm113843.htm>, the document, Time as a Public Health Control for Cut Tomatoes, dated June 8, 2010 available at <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/IndustryandRegulatoryAssistanceandTrainingResources/ucm215053.htm> and the FDA Program Information Manual, Recommendations for the Temperature Control of Cut Leafy Greens during Storage and Display in Retail Food Establishments dated July 7, 2010 available at <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/IndustryandRegulatoryAssistanceandTrainingResources/ucm218750.htm>

On October 26, 1998 a voluntary guidance document for the produce industry which addresses microbial hazards and good agricultural and management practices commonly used by fresh fruit and vegetable producers was issued jointly by FDA, USDA, and CDC. This voluntary guidance contains useful information related to washing fruits and vegetables as well as the application of antimicrobial agents and was updated on August 19, 2003. This “Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazards for Fresh Fruits and Vegetables”, October 26, 1998, is available from FDA’s Food Safety Initiative staff and also on the Internet at

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/ProducePlantProducts/ucm064574.htm>.

Additionally, in February 2008, the FDA Center for Food Safety and Applied Nutrition (CFSAN) issued “Guidance for Industry, Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazards of Fresh-cut Fruits

giữ trong 90 ngày để có thời gian phát hiện các trường hợp nhiễm vi-rút viêm gan A, loại vi-rút có thời gian ủ bệnh dài hơn đáng kể so với các bệnh do động vật có vỏ khác gây ra.

Yêu cầu 90 ngày được dựa trên những cân nhắc sau:

Hạn sử dụng của sản phẩm: 14 ngày

Thời gian ủ bệnh: 56 ngày

Chẩn đoán và xác nhận y tế: 5 ngày

Báo cáo: 5 ngày

Điều tra dịch tễ học: 10 ngày

Tổng cộng: 90 ngày

Trên thực tế và như đã nêu trong điều khoản, “đồng hồ” 90 ngày bắt đầu từ thời điểm thùng chứa động vật có vỏ rỗng. Bắt đầu từ ngày thu hoạch là không chính xác vì động vật có vỏ có thể được bán/tiêu thụ trong vòng chưa đầy 14 ngày kể từ thời hạn sử dụng được nêu trong biểu đồ trên. Do đó, 90 ngày có thể hết hạn và sẽ bị loại bỏ trước khi bệnh được báo cáo và điều tra.

Động vật có vỏ có thể được đông lạnh tại cơ sở thực phẩm trong thời hạn sử dụng ước tính là 14 ngày, điều này sẽ làm ngừng đồng hồ về thời hạn sử dụng một cách hiệu quả. Động vật có vỏ có thể được rã đông và tiêu thụ sau thời hạn sử dụng 14 ngày. Trong trường hợp này, 90 ngày sẽ hết hạn trước khi tiêu thụ nếu đồng hồ bắt đầu 90 ngày kể từ ngày thu hoạch.

Việc đông lạnh động vật có vỏ trong cơ sở thực phẩm thường không được thực hiện vì mặc dù hầu nguyên vỏ có thể được đông lạnh với kết

and Vegetables,” which covers fresh-cut fruits and vegetables that have been minimally processed (e.g. no kill step) and altered in form, by peeling, slicing, chopping, shredding, coring, or trimming with or without washing or other treatment, prior to being packaged for use by the consumer or a retail establishment. This guide is available at:

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/ProducePlantProducts/ucm064458.htm>.

On January 11, 2006 FDA/CFSAN published additional safe handling advice on the purchase, storage, and preparation of fresh produce, as well as Q & A’s for consumers on their website at:

<http://www.fda.gov/Food/ResourcesForYou/Consumers/ucm114299.htm>. This document is available in PDF (3.5 MB) format (also available in Spanish) and provides additional information on the cleaning of fresh produce.

Preventing contamination from ice used as a coolant
3-303.11 Ice Used as Exterior Coolant, Prohibited as Ingredient.

Ice that has been in contact with unsanitized surfaces or raw animal foods may contain pathogens and other contaminants. For example, ice used to store or display fish or packaged foods could become contaminated with microbes present on the fish or packaging. If this ice is then used as a food ingredient, it could contaminate the final product.

3-303.12 Storage or Display of Food in Contact with Ice and Water.

Packages that are not watertight may allow entry of water that has been exposed to unsanitary exterior surfaces of packaging, causing the food to be contaminated. This may also result in the addition of water to the food that is unclaimed in the food's formulation and label.

Unpackaged foods such as fresh fish are often stored and/or displayed on ice. A potential for increasing the microbial load of a food exists because, as the ice melts, pathogens from one food may be carried by water to other foods. The potential for contamination is reduced by continuous draining of melting ice.

Preventing contamination from equipment, utensils, and linens

3-304.11 Food Contact with Equipment and Utensils.

quả khá tốt nhưng chúng không có kết cấu và hình dáng giống như hầu như khi đã đông. Hầu như đông lạnh thương mại được đông lạnh nhanh chóng để duy trì chất lượng sản phẩm.

3-204.10 Quyền góp thực phẩm.

Tại Hoa Kỳ, chất thải thực phẩm được ước tính chiếm khoảng 30-40% nguồn cung cấp thực phẩm. Con số này, dựa trên ước tính từ Cơ quan Nghiên cứu Kinh tế của USDA về mức thất thoát lương thực 31% ở cấp độ bán lẻ và tiêu dùng, tương ứng với khoảng 133 tỷ bảng Anh và giá trị thực phẩm trị giá 161 tỷ USD trong năm 2010. Thực phẩm lãng phí là loại nguyên liệu lớn nhất được đưa vào bãi chôn lấp của thành phố và đại diện cho nguồn dinh dưỡng có thể giúp nuôi sống những gia đình gặp khó khăn. Ngoài ra, nước, năng lượng và lao động được sử dụng để sản xuất ra thực phẩm lãng phí có thể được sử dụng cho các mục đích khác. Để giảm lãng phí thực phẩm một cách hiệu quả sẽ cần có sự hợp tác giữa chính quyền liên bang, tiểu bang, bộ lạc và địa phương, các tổ chức dựa trên đức tin, tổ chức môi trường, cộng đồng và toàn bộ chuỗi cung ứng.

Vào tháng 10 năm 2018, Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ (USDA), Cơ quan Bảo vệ Môi trường Hoa Kỳ (EPA) và Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Hoa Kỳ (FDA) đã đưa ra Sáng kiến Chiến thắng về Giảm Lãng phí Thực phẩm trong một thỏa thuận chính thức và gia hạn thỏa

Pathogens can be transferred to food from utensils that have been stored on surfaces which have not been cleaned and sanitized. They may also be passed on by consumers or employees directly, or indirectly from used tableware or food containers.

Some pathogenic microorganisms survive outside the body for considerable periods of time. Food that comes into contact directly or indirectly with surfaces that are not clean and sanitized is liable to such contamination. The handles of utensils, even if manipulated with gloved hands, are particularly susceptible to contamination.

Probe-type price or identification tags are defined as a utensil. This means that if such tags are for multiuse, they must meet the criteria listed in Parts 4-1 Materials for Construction and Repair, and 4-2 Design and Construction. Probe-type price or product identification tags can cause microbial, chemical, or physical contamination if not properly designed, constructed, and maintained.

The Food Code defines gloves as a "utensil" and therefore gloves must meet the applicable requirements related to utensil construction, cleaning, and storage.

3-304.12 In-Use Utensils, Between-Use Storage.

Refer to the public health reason for § 3-304.11.

Once a food employee begins to use a utensil such as a ladle, spatula, or knife, that has been previously cleaned and sanitized, it is then considered an in-use utensil. In-use utensils, used on a continuous or intermittent basis during preparation or dispensing, must be cleaned and sanitized on a schedule that precludes the growth of pathogens that may have been introduced onto utensil surfaces. In-use utensils may be safely stored in hot water maintained at 135°F or above during intermittent use because microbial growth is controlled at such temperatures.

A food utensil should be designed and used to prevent bare hand contact with ready-to-eat food or to minimize contact with food that is not in a ready-to-eat form. On-site evaluations can be made to determine if a utensil is improperly designed for the task or whether a food employee is misusing an appropriately designed utensil.

3-304.13 Linens and Napkins, Use Limitation.

Because of their absorbency, linens and napkins used as liners that contact food must be replaced whenever

thuận chính thức vào tháng 12 năm 2020. Là một phần của sáng kiến, các cơ quan hàng đầu cam kết chung nỗ lực hướng tới mục tiêu quốc gia là giảm 50% thất thoát và lãng phí lương thực vào năm 2030. Các cơ quan đã đồng ý điều phối các hành động thất thoát và lãng phí lương thực như giáo dục và tiếp cận cộng đồng, nghiên cứu, đầu tư cộng đồng, các chương trình tình nguyện, quan hệ đối tác công tư, phát triển công cụ, hỗ trợ kỹ thuật, tham gia sự kiện và thảo luận chính sách về tác động và tầm quan trọng của việc giảm thất thoát và lãng phí lương thực. Mặc dù cho đến nay đã có những hành động và cam kết quan trọng được thực hiện thông qua quan hệ đối tác công tư, nhưng vẫn còn nhiều việc phải làm.

Việc quyên góp thực phẩm trong cộng đồng là một hoạt động xã hội lâu đời và quan trọng, đồng thời là một phần quan trọng trong việc giảm thất thoát và lãng phí thực phẩm. FDA khuyến khích quyên góp thực phẩm được lưu trữ, chuẩn bị, đóng gói, trưng bày và dán nhãn phù hợp với các quy định hiện hành có trong Bộ luật Thực phẩm. Thực phẩm được chế biến theo cách này luôn được phép cung cấp cho người tiêu dùng dù là quà tặng hay chào bán, bất kể cơ chế hoặc phương tiện nào để khách hàng tiếp cận thực phẩm.

Ngăn ngừa ô nhiễm từ nhân viên

3-301.11 Ngăn ngừa ô nhiễm từ tay.

the container is refilled. Failure to replace such liners could cause the linens or napkins to become fomites.

3-304.14 Wiping Cloths, Use Limitation.

Soiled wiping cloths, especially when moist, can become breeding grounds for pathogens that could be transferred to food. Any wiping cloths that are not dry (except those used once and then laundered) must be stored in a sanitizer solution of adequate concentration between uses. Wiping cloths soiled with organic material can overcome the effectiveness of, and neutralize, the sanitizer. The sanitizing solution must be changed as needed to minimize the accumulation of organic material and sustain proper concentration. Proper sanitizer concentration should be ensured by checking the solution periodically with an appropriate chemical test kit.

Wiping down a surface with a reusable wet cloth that has been properly stored in a sanitizer solution is an acceptable practice for wiping up certain types of food spills and wiping down equipment surfaces. However, this practice does not constitute cleaning and sanitizing of food contact surfaces where and when such is required to satisfy the methods and frequency requirements in Parts 4-6 and 4-7 of the Food Code.

The same is true of the practice of wiping down a surface using dry disposable towels and a spray bottle containing pre-mixed sanitizing solution. This practice is not prohibited, however it alone does not constitute proper cleaning and sanitizing of food contact surfaces where and when such is required to satisfy the methods and frequency requirements in Parts 4-6 and 4-7 of the Food Code.

Further, for the purpose of wiping up food spills from surfaces in situations where full cleaning and sanitizing is not required (such as when a soft drink overflows onto the side of a cup or onto a countertop) the use of dry cloths and disposable towels is also acceptable as long as the cloth or towel is used for no other purpose. Again, this does not constitute a proper cleaning and sanitizing procedure for a food contact surface, when such is called for in 4-6 and 4-7 of the Food Code.

In order to effectively clean and sanitize food contact surfaces, where and when required to satisfy the requirements in Parts 4-6 and 4-7 of the Food Code, the surface must be first cleaned properly to remove organic material. In most cases this requires use of detergents or other cleaners such as described in

Vào tháng 11 năm 1999, Ủy ban Cố vấn Quốc gia về Tiêu chuẩn Vệ sinh cho Thực phẩm (NACMCF) đã kết luận rằng việc tiếp xúc bằng tay trần với thực phẩm ăn liền có thể góp phần vào việc truyền bệnh do thực phẩm và đồng ý rằng quá trình truyền bệnh có thể bị gián đoạn. NACMCF khuyến nghị loại trừ/hạn chế những công nhân thực phẩm bị bệnh là chiến lược phòng ngừa đầu tiên và nhận thấy rằng biện pháp can thiệp này có những hạn chế, chẳng hạn như cô gắng xác định và quản lý những công nhân thực phẩm không có triệu chứng.

Ba yếu tố quan trọng phụ thuộc lẫn nhau trong việc giảm bệnh truyền qua thực phẩm lây truyền qua đường phân-miệng, được NACMCF xác định, bao gồm loại trừ/hạn chế những người lao động bị bệnh trong thực phẩm; rửa tay đúng cách; và không được tiếp xúc tay trần với thực phẩm ăn liền. Mỗi yếu tố này đều không đủ khi được sử dụng độc lập và có thể không hiệu quả. Tuy nhiên, khi cả ba yếu tố này được kết hợp và sử dụng hợp lý thì việc lây truyền mầm bệnh qua đường phân-miệng có thể được kiểm soát. Tùy thuộc vào mức độ ô nhiễm vi khuẩn trên tay, việc rửa tay bằng xà phòng thông thường và nước, như được quy định trong Bộ luật Thực phẩm, có thể không phải là biện pháp can thiệp thích hợp để ngăn chặn sự lây truyền vi khuẩn gây bệnh sang thực phẩm ăn liền qua tiếp xúc bằng tay với đồ ăn sẵn. Rửa tay theo quy định trong Bộ luật Thực phẩm

Section 4-603.14 of the Food Code. After the surface is clean to sight and touch, a sanitizing solution of adequate temperature with the correct chemical concentration should then be applied to the surface. The sanitizing solution must stay on the surface for a specific contact time as specified in this Code and in accordance with the manufacturer's EPA-registered label, as applicable.

3-304.15 Gloves, Use Limitation.

Refer to the public health reason for § 3-304.11.

Gloves used in touching ready-to-eat food are defined as a "utensil" and must meet the applicable requirements related to utensil construction, good repair, cleaning, and storage. Multiuse gloves, especially when used repeatedly and soiled, can become breeding grounds for pathogens that could be transferred to food. Soiled gloves can directly contaminate food if stored with ready-to-eat food or may indirectly contaminate food if stored with articles that will be used in contact with food. Multiuse gloves must be washed, rinsed, and sanitized between activities that contaminate the gloves. Hands must be washed before donning gloves. Gloves must be discarded when soil or other contaminants enter the inside of the glove.

Slash-resistant gloves are not easily cleaned and sanitized. Their use with ready-to-eat foods could contaminate the food.

Natural Rubber Latex (NRL) Gloves

Natural rubber latex gloves have been reported to cause allergic reactions in some individuals who wear latex gloves during food preparation, and even in individuals eating food prepared by food employees wearing latex gloves (refer to Annex 2, 3-304.15). This information should be taken into consideration when deciding whether single-use gloves made of latex will be used during food preparation.

Although many allergic reactions occur as a result of occupational exposure, CFSAN is actively reviewing its current policy on the use of disposable NRL gloves in food operations in light of the possible transmission of the latex protein via food. To gain additional information regarding allergic reactions allegedly due to the ingestion of food contaminated by NRL in retail settings, CFSAN has been collecting reports of such reactions from consumers who have contacted the Agency. Several offices within CFSAN will continue to collaborate in reviewing incoming

sẽ làm giảm ô nhiễm vi khuẩn ở tay xuống 2-3 log.

Nhân viên thực phẩm và nhân viên có điều kiện bị nhiễm mầm bệnh qua đường phân-miệng có thể thải ra mầm bệnh vi-rút và động vật nguyên sinh trong phân với mức lên tới 108 hạt vi-rút hoặc noãn bào trên mỗi gam phân. Khả năng lây nhiễm ở tay ở mức độ cao kết hợp với lượng lây nhiễm rất thấp cần thiết để gây nhiễm trùng là những lý do khiến FDA tin rằng chỉ rửa tay không phải là rào cản hiệu quả duy nhất trong việc lây truyền các mầm bệnh qua đường phân-miệng này. Liều lây nhiễm của Giardia và Cryptosporidium được cho là thấp tới 1-10 noãn nang và chỉ có 10 hạt vi rút có thể lây nhiễm cho một cá nhân nhiễm Norovirus hoặc viêm gan A.

CDC hiện ước tính rằng Norovirus là nguyên nhân hàng đầu gây bệnh do thực phẩm ở Hoa Kỳ. Bàn tay bị nhiễm bẩn là yếu tố quan trọng trong việc lây truyền các loại virus đường ruột, bao gồm Norovirus và virus viêm gan A. Hơn nữa, ô nhiễm thực phẩm do một công nhân thực phẩm bị nhiễm bệnh là phương thức lây truyền viêm gan A phổ biến nhất trong các đợt bùng phát bệnh do thực phẩm. Nghiên cứu cho thấy tỷ lệ lây truyền virus từ tay bị ô nhiễm sang thực phẩm ăn liền là khoảng 10% và việc rửa tay đúng cách sẽ làm giảm đáng kể nguy cơ lây truyền virus gây bệnh. Tuy nhiên, với tình trạng nhiễm bẩn nặng ban đầu ở bàn tay, đặc biệt là ở vùng dưới móng của các ngón tay,

data. The results of these activities and other related efforts will be used to determine if policy changes regarding the use of latex in food operations, based on food safety considerations, are warranted.

The FDA, Office of Food Additive Safety, Division of Food Contact Notification, reviews gloves submitted for food-contact use in the food industry on the basis of the glove's formulation or components. FDA regulates NRL gloves used for medical purposes only.

FDA is aware of the following information related to occupational hazards (not food safety hazards) associated with the use of NRL gloves:

- The National Institute for Occupational Safety and Health (NIOSH) published a 1997 Alert titled "Preventing Allergic Reactions to Natural Rubber Latex in the Workplace" (NIOSH publication number 97-135) which is found at <http://www.cdc.gov/niosh/docs/97-135/>.
- The American College of Allergy, Asthma and Immunology (ACAAI) and the American Academy of Allergy Asthma and Immunology (AAAAI) issued a joint statement discouraging the routine use of NRL gloves by food handlers. (1997) [http://www.aaaai.org/public /physicians/joint.htm](http://www.aaaai.org/public_physicians/joint.htm).
- o The AAAAI provides information on latex allergies on the web at http://www.aaaai.org/patients/allergic_conditions/latex_allergy.stm.

The ACAAI provides information on latex allergies on the web at [http://www.aaaai.org/public/facts/latex.htm](http://www.aaaai.org/public_facts/latex.htm).

- An OSHA Technical Information Bulletin recommends reducing allergy potential by reducing unnecessary exposure to NRL. Stating "Food service workers ... do not need to use NRL gloves for food handling..." (1999) <http://www.latexallergylinks.org/LA-TIB.html>.

OSHA addresses gloves in the following Federal regulation, which can be found at: http://www.osha.gov/pls/oshaweb/owadis.p.show_document?p_table=STANDARDS&p_id=9788.

OSHA Regulations (Standards - 29 CFR)
Standard Number: 1910.138 Standard Title: Hand Protection.
SubPart Number: I

quy trình rửa tay cơ bản giảm 2-3 log có thể không đủ để ngăn ngừa lây truyền bệnh do vi-rút gây ra qua thực phẩm.

Mặc dù tay trần không bao giờ được tiếp xúc với thực phẩm ăn liền, nhưng việc rửa tay kỹ lưỡng là rất quan trọng để giữ cho găng tay hoặc các dụng cụ khác không trở thành phương tiện truyền vi khuẩn vào thực phẩm.

Nếu thực phẩm ăn liền được thêm vào làm thành phần cho một mặt hàng thực phẩm mà sau đó phải trải qua bước tiêu diệt mầm bệnh (chẳng hạn như thêm phô mai hoặc các loại đồ ăn sẵn khác vào bột bánh pizza hoặc thêm rau vào nguyên liệu món thịt trước khi nấu) thì việc nghiêm cấm tiếp xúc bằng tay trần là không cần thiết. Nấu thực phẩm ở nhiệt độ yêu cầu trong Bộ luật Thực phẩm sẽ làm giảm khả năng sống sót của mầm bệnh có thể truyền từ tay nhân viên sang bề mặt của thực phẩm ăn liền. Ngoại lệ đặc biệt nhắm đến việc tiếp xúc bằng tay trần với thực phẩm ăn liền tại thời điểm nó được thêm vào như một thành phần của thực phẩm sẽ được nấu trong cơ sở thực phẩm ở nhiệt độ tối thiểu được quy định trong Bộ luật Thực phẩm. Ngoại lệ không áp dụng khi thêm thực phẩm ăn liền làm nguyên liệu cho thực phẩm sẽ chỉ được đun nóng nhẹ, nấu chảy hoặc làm chín vàng thay vì nấu ở nhiệt độ tối thiểu được quy định trong phần này. Ngoại lệ này cũng không áp dụng khi thêm thực phẩm ăn liền làm nguyên liệu vào thực phẩm dành cho người tiêu dùng chuẩn bị ở

SubPart Title: Personal Protective Equipment

(a) General requirements. Employers shall select and require employees to use appropriate hand protection when employees' hands are exposed to hazards such as those from skin absorption of harmful substances; severe cuts or lacerations; severe abrasions; punctures; chemical burns; thermal burns; and harmful temperature extremes.

(b) Selection. Employers shall base the selection of the appropriate hand protection on an evaluation of the performance characteristics of the hand protection relative to the task(s) to be performed, conditions present, duration of use, and the hazards and potential hazards identified.

3-304.16 Using Clean Tableware for Second Portions and Refills.

Refer to the public health reason for § 3-304.11.

3-304.17 Refilling Returnables.

Food establishments may provide multi-use to-go containers to consumers with the intention that the containers are to be returned to the food establishment for refilling or reuse. These containers are likely to be soiled when the consumer returns the container to the food establishment. As a result, pathogens may be transferred to food by consumers or employees directly, or indirectly, from used take-home food containers. The existing provisions in the Food Code, specifically the cleaning and sanitization provisions in Parts 4-6 and 4-7, if carried out properly upon return of a used container, are sufficient to ensure that the container is safe to refill or reuse if performed in conjunction with a visual inspection by a food employee to verify that the container still meets the intent of the provisions in Parts 4-1 and 4-2. Reusing single-service and single-use articles is prohibited by the Food Code.

The refilling of consumer-owned, personal take-out beverage containers, such as thermally insulated bottles, nonspill coffee cups, and promotional beverage glasses, by a consumer or food employee introduces the possibility of contamination of the filling equipment or product by improperly cleaned containers or the improper operation of the equipment. To prevent this contamination and possible health hazards to the consumer, the refilling of consumer-owned, personal take-out beverage containers is limited to beverages that are not potentially hazardous (time/temperature control for

bên ngoài. Khi sử dụng phương pháp xử lý nhiệt thích hợp kết hợp với việc loại trừ/hạn chế những công nhân thực phẩm bị bệnh và rửa tay đúng cách, phương pháp xử lý nhiệt thích hợp sẽ cung cấp thêm một phương tiện để ngăn chặn sự lây truyền bệnh.

Tham khảo các lý do sức khỏe cộng đồng cho §§ 2-301.11, 2-301.12 và 2-301.14.

3-301.11(E) Chấp thuận trước cho nhân viên thực phẩm chạm vào thực phẩm ăn liền bằng tay trần

Nhân viên thực phẩm bị nhiễm bệnh là nguồn lây nhiễm trong khoảng 1/5 số vụ dịch bệnh do thực phẩm được báo cáo ở Hoa Kỳ do vi khuẩn hoặc virus.¹

¹ Dựa trên Giám sát tóm tắt của CDC về các đợt bùng phát bệnh do thực phẩm – Hoa Kỳ, 1988-1992 và dữ liệu của Bộ Y tế bang New York 1980-1991 được xuất bản: Weingold, Guzewich, Fudala, 1994, Sử dụng dữ liệu về bệnh do thực phẩm để đánh giá rủi ro HACCP. J. Thực phẩm Prot. 53: 820-830.

Hầu hết các đợt bùng phát này liên quan đến đường ruột, tức là các tác nhân qua đường phân-miệng. Đây là những sinh vật mà nhân viên thải ra trong phân vào thời điểm chuẩn bị thức ăn. Do quy trình rửa tay kém hoặc không có, công nhân đã lây lan các sinh vật này vào thực phẩm. Ngoài ra, vết cắt, vết bong hoặc mụn nhọt bị nhiễm trùng trên tay cũng có thể dẫn đến ô nhiễm thực phẩm. Các tác nhân virus, vi khuẩn và ký

safety) foods. Equipment must be designed to prevent the contamination of the equipment and means must be provided to clean the containers at the facility.

Preventing contamination from the premises

3-305.11 Food Storage.

3-305.12 Food Storage, Prohibited Areas.

Pathogens can contaminate and/or grow in food that is not stored properly. Drips of condensate and drafts of unfiltered air can be sources of microbial contamination for stored food. Shoes carry contamination onto the floors of food preparation and storage areas. Even trace amounts of refuse or wastes in rooms used as toilets or for dressing, storing garbage or implements, or housing machinery can become sources of food contamination. Moist conditions in storage areas promote microbial growth. Refer also to the public health reasons for § 2-501.11.

3-305.13 Vended Time/Temperature Control for Safety Food, Original Container.

The possibility of product contamination increases whenever food is exposed. Changing the container(s) for machine vended time/temperature control for safety food allows microbes that may be present an opportunity to contaminate the food. Pathogens could be present on the hands of the individual packaging the food, the equipment used, or the exterior of the original packaging. In addition, time/temperature control for safety foods are vended in a hermetically sealed state to ensure product safety. Once the original seal is broken, the food is vulnerable to contamination.

3-305.14 Food Preparation.

Food preparation activities may expose food to an environment that may lead to the food's contamination. Just as food must be protected during storage, it must also be protected during preparation. Sources of environmental contamination may include splash from cleaning operations, drips from overhead air conditioning vents, or air from an uncontrolled atmosphere such as may be encountered when preparing food in a building that is not constructed according to Food Code requirements.

sinh trùng có thể liên quan.

Theo truyền thống, các quy định về thực phẩm yêu cầu hai phương pháp ngăn ngừa sự lây lan của bệnh do thực phẩm bằng phương thức di chuyển này, tức là họ cấm nhân viên thực phẩm chế biến thực phẩm khi họ bị nhiễm trùng và yêu cầu rửa tay kỹ lưỡng và thường xuyên. Để tăng cường các biện pháp can thiệp vào việc lây truyền qua đường phân-miệng, Bộ luật Thực phẩm cung cấp hướng dẫn tập trung và cụ thể về những người lao động bị bệnh và khi nào phải rửa tay. Là rào cản cuối cùng, việc tiếp xúc bằng tay trần với thực phẩm ăn liền (tức là thực phẩm có thể ăn được mà không cần rửa hoặc sau đó chưa trải qua bước tiêu diệt mầm bệnh) đều bị cấm và các dụng cụ phù hợp như thìa, kẹp, đồ dùng một lần phải sử dụng găng tay hoặc thiết bị phân phối.

Bởi vì những nhóm dân cư có nguy cơ mắc bệnh cao bao gồm những người bị suy giảm miễn dịch, những người còn rất trẻ và người già, nên các cơ sở phục vụ những nhóm dân số này không được sử dụng các biện pháp thay thế cho việc không tiếp xúc tay trần với yêu cầu thực phẩm ăn liền.

Việc chấp nhận một quy trình thay thế cho việc không tiếp xúc bằng tay trần cần có sự chấp thuận trước của cơ quan quản lý dựa trên việc cơ sở thực phẩm có chính sách sức khỏe nhân viên bằng văn bản nêu chi tiết cách cơ sở tuân thủ việc quản lý nhân viên bị bệnh như được quy định trong

các mục 2-201.11 - .13 và quản lý các hoạt động rửa tay như được quy định trong Phần 2-3 của Bộ Quy tắc. Việc phê duyệt cũng phải dựa trên bằng chứng được cung cấp thông qua các thủ tục và tài liệu bằng văn bản cho thấy ít nhất tất cả những vấn đề sau đây đều được giải quyết:

(A) Vệ sinh cá nhân, tức là các quy trình rửa tay, bao gồm tần suất và phương pháp rửa tay để đảm bảo nhân viên thực phẩm giữ bàn tay và đầu ngón tay của họ sạch sẽ và việc rửa tay diễn ra vào những thời điểm quy định trong phần 2-301.14, kể cả sau khi đi vệ sinh và giữa các công việc có thể tái nhiễm khuẩn bàn tay.

(B) Thực hành vệ sinh như quy định tại Phần 2-4.

(C) Sức khỏe nhân viên liên quan đến:

(1) Báo cáo về bệnh tật và tình trạng y tế, và

(2) Các trường hợp loại trừ và hạn chế, tức là nhân viên thực phẩm và nhân viên có điều kiện báo cáo tình trạng sức khỏe của họ như quy định trong mục 2-201.11; nhân viên thực phẩm không tốt bị hạn chế hoặc loại trừ như quy định trong mục 2-201.12; và các loại trừ và hạn chế được loại bỏ như quy định trong phần 2-201.13;

(D) Các phương pháp và quy trình thay thế sẽ kiểm soát mối nguy như thế nào thông qua chương trình kiểm soát quản lý chủ động. Một chương trình như vậy bao gồm việc giám sát và xác minh việc thể chế hóa các điều khoản được mô tả trong

các đoạn A-C ở trên và đáp ứng các yêu cầu sau:

(1) Mọi nguy đối với sức khỏe cộng đồng liên quan đến việc tiếp xúc bằng tay trần cụ thể đối với hoạt động của cơ sở thực phẩm được xác định và hiểu rõ. Cơ quan quản lý cần đảm bảo rằng người giữ giấy phép nhận ra rằng mỗi nguy đang được giải quyết là khả năng thực phẩm ăn liền bị ô nhiễm bởi các mầm bệnh vi rút, ký sinh trùng cũng như vi khuẩn lây truyền từ tay nhân viên.

(2) Các loại thực phẩm ăn liền sẽ được tiếp xúc bằng tay trần đều được xác định và áp dụng cả quy trình cũng như thực hành để nhân viên thực phẩm rửa tay trước khi quay lại khu vực làm việc của họ và lấy nhiệm chéo khi chạm vào thực phẩm sống và thực phẩm đã sẵn sàng. thức ăn để ăn bị cấm.

Ví dụ: xác định loại thực phẩm cụ thể cần chuẩn bị, chẳng hạn như bánh taco và địa điểm cụ thể, chẳng hạn như trường hợp nhân viên thực phẩm chỉ được phân công đến trạm làm bánh taco được chỉ định. Trạm làm việc được đặt ngay cạnh đơn vị lắp ráp taco và nhân viên sẽ chỉ chuẩn bị đồ ăn sẵn được chỉ định bằng tay không.

Một ví dụ khác có thể là một nhân viên thực phẩm chịu trách nhiệm hoàn toàn về việc chế biến nhiều loại thực phẩm ăn liền.

(3) Tổ chức một chương trình đào tạo hiệu quả cho nhân viên thực phẩm, nhấn mạnh đến việc không làm việc khi

bị bệnh với bất kỳ triệu chứng tiêu hóa nào được liệt kê trong Bộ luật và giải thích các biện pháp thực hành vệ sinh tốt, quy trình rửa tay đúng cách và quy trình chuẩn bị thực phẩm an toàn. Điều này phải bao gồm một kế hoạch đào tạo dạng văn bản nêu rõ cách thức chỉ định trách nhiệm quản lý đối với việc đào tạo, nội dung chương trình đào tạo và tần suất quản lý bao gồm các buổi bồi dưỡng định kỳ.

(E) Quy trình thay thế phải mô tả rõ ràng các hoạt động giám sát, lập hồ sơ và xác minh để đảm bảo rằng các thông lệ và quy trình được tuân thủ. Các hành động khắc phục cần phải được xác định trước đối với các tình huống mà các quy trình và quy trình không được tuân thủ, ví dụ: phát hiện một nhân viên bị bệnh đang chuẩn bị thức ăn.

(F) Tài liệu về các biện pháp thực hành, quy trình và hành động khắc phục liên quan đến giải pháp thay thế cho việc không tiếp xúc bằng tay trần với thực phẩm ăn liền phải được lưu giữ và luôn sẵn có tại cơ sở thực phẩm để người phụ trách và người sử dụng sử dụng để cơ quan quản lý xem xét.

Ngăn ngừa ô nhiễm thực phẩm và thành phần

3-302.11 Thực phẩm đóng gói và không đóng gói – Bảo vệ Tách biệt, Đóng gói và Phân chia.

Điều quan trọng là phải tách biệt thực phẩm ở dạng ăn liền với thực phẩm động vật sống trong quá trình bảo quản, chuẩn bị, lưu trữ và trưng bày để ngăn chúng khỏi bị nhiễm

mầm bệnh có thể có trong hoặc trên thực phẩm động vật sống. Một ngoại lệ là cho phép lưu trữ và trưng bày thực phẩm động vật sống đông lạnh, đóng gói thương mại liền kề hoặc bên trên thực phẩm ăn liền đông lạnh, đóng gói thương mại hoặc kết hợp thực phẩm động vật sống với thực phẩm ăn liền làm nguyên liệu dùng để chuẩn bị nấu nướng trong tương lai. Thiết bị cấp đông phải được thiết kế và bảo trì để giữ thực phẩm ở trạng thái đông lạnh. Cần thực hiện hành động khắc phục nếu thiết bị lưu trữ hoặc hiển thị bị mất nguồn hoặc bị lỗi. Thực phẩm sống hoặc ăn liền hoặc thực phẩm đóng gói số lượng lớn đã qua chế biến thương mại được đóng gói tại chỗ có nguy cơ lây nhiễm chéo cao hơn. Việc xử lý sản phẩm bổ sung, hiện tượng nhỏ giọt trong quá trình đóng băng, rã đông một phần hoặc niêm phong chưa hoàn chỉnh trên bao bì sẽ làm tăng nguy cơ lây nhiễm chéo từ các sản phẩm được đóng gói nội bộ này.

Liên quan đến việc bảo quản các loại thực phẩm động vật tươi sống khác nhau như được quy định trong tiêu đoạn 3-302.11(A)(2), mục đích của Bộ luật này là yêu cầu phân tách dựa trên lượng vi sinh vật dự kiến và loại (loài) thực phẩm động vật tươi sống. Việc tách riêng các loại thực phẩm động vật sống khác nhau trong quá trình bảo quản, chuẩn bị, lưu trữ và trưng bày sẽ ngăn ngừa sự lây nhiễm chéo từ loại này sang loại khác. Sự phân tách cần thiết dựa trên sự liên tục của

nhiệt độ nấu như quy định trong § 3-401.11 dựa trên dữ liệu phá hủy nhiệt và lượng vi sinh vật dự đoán. Ví dụ, để ngăn ngừa lây nhiễm chéo, cá và thịt lợn, cần phải được nấu ở nhiệt độ bên trong là 145°F trong 15 giây, phải được bảo quản ở trên hoặc cách xa gia cầm sống, cần phải được nấu ở nhiệt độ bên trong là 165°F (<1 giây, tức thời) do lượng vi sinh vật dự đoán cao hơn đáng kể. Ngoài ra, thực phẩm động vật sống có cùng nhiệt độ nấu, chẳng hạn như thịt lợn và cá, phải được tách biệt khỏi nhau trong quá trình bảo quản và chuẩn bị bằng cách duy trì khoảng cách thích hợp hoặc bằng cách đặt thực phẩm vào các thùng chứa riêng biệt vì có khả năng lây nhiễm chéo, gây dị ứng, tiếp xúc chéo hoặc tạp nhiễm kinh tế thông qua việc thay thế loài một cách vô ý.

Thực phẩm được đóng gói không đúng cách hoặc chứa trong bao bì bị hư hỏng có thể bị ô nhiễm bởi vi khuẩn, bụi hoặc hóa chất do các sản phẩm hoặc thiết bị cất giữ gần nhau hoặc do người giao hàng, dự trữ hoặc mở gói hoặc bao bọc bên ngoài đưa vào. Bao bì phải phù hợp để ngăn chặn sự xâm nhập của vi khuẩn và các chất gây ô nhiễm khác như hóa chất. Những chất gây ô nhiễm này có thể hiện diện bên ngoài hộp đựng và có thể làm ô nhiễm thực phẩm nếu bao bì không đủ hoặc bị hư hỏng hoặc khi bao bì bị mở. Việc loại bỏ lớp bọc ngoài của sản phẩm thực phẩm cũng có thể

làm hỏng tính toàn vẹn của bao bì thực phẩm bên dưới lớp bọc ngoài nếu không được chăm sóc thích hợp.

3-302.12 Hộp đựng thực phẩm, được xác định bằng tên chung của thực phẩm

Một số loại thực phẩm có thể khó xác định sau khi chúng được lấy ra khỏi bao bì ban đầu. Khách hàng có thể bị dị ứng với thức ăn hay thành phần nào đó. Việc sử dụng nhầm một thành phần khi người tiêu dùng đã yêu cầu cụ thể là không sử dụng thành phần đó có thể dẫn đến hậu quả nghiêm trọng về mặt y tế. Việc sử dụng nhầm thực phẩm từ hộp đựng không nhãn mác có thể dẫn đến ngộ độc hóa chất. Ví dụ, bệnh tật và tử vong do thực phẩm là do sử dụng muối không nhãn mác, thay vì đường, trong sữa công thức dành cho trẻ sơ sinh và các thực phẩm ăn kiêng đặc biệt. Thực phẩm dạng lỏng, chẳng hạn như dầu và thực phẩm dạng hạt có thể giống với hợp chất tẩy rửa cũng là mối quan tâm đặc biệt.

3-302.13 Trứng tiết trùng, thay thế trứng sống cho một số công thức nấu ăn.

Trứng sống hoặc nấu chưa chín được sử dụng trong một số loại nước sốt đặc biệt nguy hiểm vì sinh vật độc hại *Salmonella Enteritidis* có thể hiện diện trong trứng sống còn vỏ. Trứng tiết trùng cung cấp sản phẩm trứng không có mầm bệnh và là thực phẩm ăn liền. Sản phẩm tiết trùng nên được thay thế trong công thức yêu cầu trứng sống hoặc nấu chưa chín.

3-302.14 Bảo vệ khỏi các chất phụ gia không được phê duyệt.

Tham khảo lý do sức khỏe cộng đồng ở § 3-202.12.

Việc sử dụng các chất phụ gia không được phê duyệt hoặc sử dụng các chất phụ gia được phê duyệt với số lượng vượt quá mức cho phép theo quy định về phụ gia thực phẩm có thể dẫn đến bệnh tật do thực phẩm, bao gồm cả phản ứng dị ứng. Ví dụ, nhiều phản ứng bất lợi đã xảy ra do sử dụng bừa bãi sulfites để làm chậm quá trình "chuyển màu nâu" của trái cây và rau quả hoặc làm cho thịt xay trông "đỏ hơn" hoặc tươi hơn.

Mối lo ngại về việc sử dụng sai các chất phụ gia cũng áp dụng cho các cơ sở thực phẩm hoạt động theo sự khác biệt và Phụ lục 6 Tiêu chí Chế biến Thực phẩm đề cập đến việc sử dụng natri nitrit hoặc các tác nhân ướp muối khác trong các hoạt động xông khói và sấy khô. Tuy nhiên, nếu quá trình này được thực hiện không đúng cách, nó có thể gây bệnh hoặc tử vong do dư thừa nitrit hoặc do thực phẩm không được bảo quản đúng cách.

3-302.15 Rửa trái cây và rau quả.

Các vi sinh vật gây bệnh, chẳng hạn như Salmonella spp., và các hóa chất như thuốc trừ sâu, có thể hiện diện trên bề mặt bên ngoài của trái cây và rau sống. Người ta cho rằng việc rửa sẽ loại bỏ phần lớn vi sinh vật và/hoặc hóa chất có mặt; tuy nhiên, nhiều nghiên cứu gần đây đã chứng minh rằng quá trình rửa

không thể loại bỏ hoàn toàn chúng. Sự phát triển màng sinh học của Salmonella cho phép tế bào vi khuẩn tồn tại trong điều kiện môi trường bất lợi và cũng làm giảm khả năng loại bỏ mầm bệnh bằng cách rửa, ngay cả với các chất chống vi trùng. Tất cả sản phẩm tươi, ngoại trừ sản phẩm được rửa sạch, cắt sẵn và đóng gói thương mại, phải được rửa kỹ dưới vòi nước uống được đang chảy hoặc bằng hóa chất như quy định trong Mục 7-204.12, hoặc cả hai, trước khi ăn, cắt hoặc nấu. Ngay cả khi bạn định gọt vỏ hoặc thay đổi hình dạng của sản phẩm, điều quan trọng là phải loại bỏ đất và mảnh vụn bản trước.

Sự xâm nhập của vi sinh vật có thể xảy ra thông qua vết sẹo trên thân, vết nứt, vết cắt hoặc vết bầm tím ở một số loại trái cây và rau quả trong quá trình rửa. Một khi đã bị xâm nhập, không thể loại bỏ mầm bệnh vi khuẩn bằng cách rửa thêm hoặc sử dụng dung dịch khử trùng. Để giảm khả năng thấm, nhiệt độ nước rửa phải được duy trì ở mức cao hơn 10°F so với nhiệt độ thịt quả của bất kỳ sản phẩm nào được rửa. Bởi vì một số loại trái cây và rau quả dễ bị vi sinh vật xâm nhập trong quá trình ngâm hoặc ngâm, nên tránh ngâm hoặc ngâm sản phẩm trong quá trình làm sạch. Điều quan trọng là phải tuân theo các biện pháp thực hành nhằm giảm thiểu mầm bệnh trong nước hoặc trên bề mặt sản phẩm. Điều quan trọng là phải tuân thủ các quy trình rửa tay thích hợp, theo Mục 2-301.12 Quy trình làm

sạch, trước và sau khi xử lý sản phẩm tươi sống.

Chỉ nên chà bằng bàn chải sạch đối với những sản phẩm có vỏ hoặc vỏ cứng, chẳng hạn như cà rốt, dưa chuột hoặc trái cây họ cam quýt không dễ bị dập hoặc bị lông bàn chải xuyên thủng. Chà sạch sản phẩm cứng bằng bàn chải sạch và lau khô bằng khăn vải sạch hoặc khăn mới dùng một lần có thể làm giảm thêm vi khuẩn có thể hiện diện. Nên tránh rửa trái cây và rau quả tươi bằng xà phòng, chất tẩy rửa hoặc các chất hoạt động bề mặt khác vì chúng tạo điều kiện cho vi khuẩn xâm nhập và có thể không được phép sử dụng trong thực phẩm. Dư lượng độc hại hoặc không mong muốn có thể tồn tại trong hoặc trên thực phẩm nếu hóa chất dùng cho mục đích rửa không được phê duyệt hoặc sử dụng ở nồng độ quá cao. Trừ khi có quy định khác trong 21 CFR 173.315, hóa chất dùng để rửa hoặc gọt vỏ trái cây và rau quả không được vượt quá lượng tối thiểu cần thiết để đạt được hiệu quả mong muốn, cần phải được kiểm tra chính xác về nồng độ thích hợp và phải tuân thủ mọi chỉ dẫn ghi trên nhãn sản phẩm.

Nhiều sản phẩm đóng gói, cắt sẵn được rửa sạch trước. Nếu vậy, những sản phẩm này sẽ được xác định như vậy trên nhãn bao bì và có thể được sử dụng dưới dạng đồ ăn sẵn mà không cần rửa thêm. Nhãn cũng phải nêu rõ liệu có nên rửa thêm hoặc cần thiết hay

không. Không nên rửa sản phẩm đã cắt sẵn hoặc rửa trước trong túi mở trước khi sử dụng. Sau khi cắt, một số sản phẩm nhất định như dưa, rau lá xanh và cà chua được coi là biện pháp kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn (TCS) cần kiểm soát thời gian/nhiệt độ để đảm bảo an toàn và phải được làm lạnh ở nhiệt độ 41°F hoặc thấp hơn để ngăn chặn bất kỳ mầm bệnh nào có thể hiện diện từ việc sinh sôi theo cấp số nhân. Để biết thêm hướng dẫn về thực phẩm bán lẻ về cách bảo quản và xử lý cà chua, rau lá xanh và các sản phẩm khác, bạn có thể tham khảo Sổ tay Thông tin Chương trình FDA, Bảo quản Thực phẩm Bán lẻ và Xử lý Cà chua, ngày 5 tháng 10 năm 2007, có sẵn tại <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/IndustryandRegulatoryAssistanceandTrainingResources/ucm113843.htm>, tài liệu, Thời gian kiểm soát sức khỏe cộng đồng đối với cà chua cắt miếng, ngày 8 tháng 6 năm 2010 có sẵn tại <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/IndustryandRegulatoryAssistanceandTrainingResources/ucm215053.htm> và Cẩm nang Thông tin Chương trình của FDA, Khuyến nghị về Kiểm soát Nhiệt độ của Rau lá xanh đã cắt trong quá trình Bảo quản và Trưng bày tại các Cơ sở Thực phẩm Bán lẻ ngày 7

tháng 7 năm 2010, có sẵn tại <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/IndustryandRegulation>

[oryAssistanceandTrainingResources/ucm218750.htm](http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/IndustryAssistanceandTrainingResources/ucm218750.htm)

Vào ngày 26 tháng 10 năm 1998, một tài liệu hướng dẫn tự nguyện cho ngành sản xuất nhằm giải quyết các mối nguy vi sinh vật cũng như các thực hành quản lý và nông nghiệp tốt thường được các nhà sản xuất rau quả tươi sử dụng đã được FDA, USDA và CDC cùng ban hành. Hướng dẫn tự nguyện này chứa thông tin hữu ích liên quan đến việc rửa trái cây và rau quả cũng như việc sử dụng các chất kháng khuẩn và được cập nhật vào ngày 19 tháng 8 năm 2003.

“Hướng dẫn giảm thiểu mối nguy an toàn thực phẩm do vi khuẩn đối với rau quả tươi”, ngày 26 tháng 10 năm 1998, có sẵn từ nhân viên Sáng kiến An toàn Thực phẩm của FDA và cả trên Internet tại

[http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/Guidance](http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation)

[DocumentsRegulatoryInformation](http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation)

[n/ProducePlantProducts/ucm064574.htm](http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/ProducePlantProducts/ucm064574.htm).

Ngoài ra, vào tháng 2 năm 2008, Trung tâm An toàn Thực phẩm và Dinh dưỡng Ứng dụng (CFSAN) của FDA đã ban hành “Hướng dẫn cho ngành công nghiệp, Hướng dẫn giảm thiểu mối nguy an toàn thực phẩm do vi khuẩn trong rau quả cắt tươi”, bao gồm các loại trái cây và rau quả tươi cắt có được xử lý ở mức tối thiểu (ví dụ: không có bước tiêu hủy) và thay đổi về

hình thức, bằng cách gọt vỏ, cắt lát, cắt nhỏ, băm nhỏ, bỏ lõi hoặc cắt tỉa có hoặc không rửa hoặc xử lý bằng cách khác, trước khi được đóng gói để người tiêu dùng hoặc cơ sở bán lẻ sử dụng. Hướng dẫn này có sẵn tại:

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/ProducePlantProducts/ucm064458.htm>.

Vào ngày 11 tháng 1 năm 2006, FDA/CFSSAN đã công bố thêm lời khuyên xử lý an toàn khi mua, bảo quản và chuẩn bị sản phẩm tươi sống cũng như phần Hỏi & Đáp cho người tiêu dùng trên trang web của họ tại:

<http://www.fda.gov/Food/ResourcesForYou/Consumers/ucm114299.htm>.

Tài liệu này có sẵn ở định dạng PDF (3,5 MB) (cũng có sẵn bằng tiếng Tây Ban Nha) và cung cấp thêm thông tin về việc làm sạch sản phẩm tươi sống.

Ngăn ngừa ô nhiễm từ nước đá được sử dụng làm chất làm mát

3-303.11 Đá được sử dụng làm chất làm mát bên ngoài, bị cấm làm thành phần.

Đá đã tiếp xúc với các bề mặt không được vệ sinh hoặc thực phẩm động vật sống có thể chứa mầm bệnh và các chất gây ô nhiễm khác. Ví dụ, đá dùng để bảo quản hoặc trưng bày cá hoặc thực phẩm đóng gói có thể bị nhiễm vi khuẩn có trên cá hoặc bao bì. Nếu loại đá này sau đó được sử dụng làm nguyên liệu thực phẩm, nó có thể làm ô nhiễm sản phẩm cuối cùng.

3-303.12 Bảo quản hoặc trưng bày thực phẩm tiếp xúc với nước đá và nước.

Bao bì không kín nước có thể lọt vào nước đã tiếp xúc với bề mặt bên ngoài không hợp vệ sinh của bao bì, khiến thực phẩm bị ô nhiễm. Điều này cũng có thể dẫn đến việc bổ sung nước vào thực phẩm không được công bố trong công thức và nhãn của thực phẩm.

Thực phẩm không đóng gói như cá tươi thường được bảo quản và/hoặc trưng bày trên đá. Tiềm năng làm tăng lượng vi sinh vật trong thực phẩm tồn tại bởi vì khi đá tan, mầm bệnh từ thực phẩm này có thể được nước mang theo sang thực phẩm khác. Khả năng ô nhiễm được giảm bớt bằng cách xả băng tan liên tục.

Ngăn ngừa ô nhiễm từ thiết bị, đồ dùng và đồ vải

3-304.11 Thực phẩm Tiếp xúc với Thiết bị và Đồ dùng.

Các mầm bệnh có thể lây truyền sang thực phẩm từ các dụng cụ được bảo quản trên các bề mặt chưa được làm sạch và khử trùng. Chúng cũng có thể được truyền trực tiếp bởi người tiêu dùng hoặc nhân viên hoặc gián tiếp từ bộ đồ ăn hoặc hộp đựng thực phẩm đã qua sử dụng.

Một số vi sinh vật gây bệnh tồn tại bên ngoài cơ thể trong một khoảng thời gian đáng kể. Thực phẩm tiếp xúc trực tiếp hoặc gián tiếp với các bề mặt không sạch sẽ và khử trùng sẽ có khả năng bị nhiễm bẩn như vậy. Tay cầm của các dụng cụ, ngay cả khi thao tác bằng tay đeo găng, đặc biệt dễ bị nhiễm bẩn.

Giá loại đầu dò hoặc thẻ nhận dạng được định nghĩa là một dụng cụ. Điều này có nghĩa là nếu các thẻ đó được sử dụng nhiều lần thì chúng phải đáp ứng các tiêu chí được liệt kê trong Phần 4-1 Vật liệu xây dựng và sửa chữa cũng như 4-2 Thiết kế và xây dựng. Giá loại đầu dò hoặc thẻ nhận dạng sản phẩm có thể gây ô nhiễm vi sinh vật, hóa học hoặc vật lý nếu không được thiết kế, xây dựng và bảo trì đúng cách.

Bộ luật Thực phẩm định nghĩa găng tay là một "dụng cụ" và do đó găng tay phải đáp ứng các yêu cầu hiện hành liên quan đến cấu tạo, làm sạch và bảo quản dụng cụ.

3-304.12 Đồ dùng đang sử dụng, Lưu trữ giữa các lần sử dụng.

Tham khảo lý do sức khỏe cộng đồng ở § 3-304.11.

Khi nhân viên thực phẩm bắt đầu sử dụng một dụng cụ như muôi, thìa hoặc dao đã được làm sạch và khử trùng trước đó thì dụng cụ đó được coi là dụng cụ đang sử dụng. Các dụng cụ đang sử dụng, được sử dụng liên tục hoặc không liên tục trong quá trình chuẩn bị hoặc phân phối, phải được làm sạch và khử trùng theo lịch trình để ngăn chặn sự phát triển của mầm bệnh có thể đã xâm nhập vào bề mặt dụng cụ. Các dụng cụ đang sử dụng có thể được bảo quản an toàn trong nước nóng duy trì ở mức 135oF trở lên trong thời gian sử dụng không liên tục vì sự phát triển của vi sinh vật được kiểm soát ở nhiệt độ như vậy.

Dụng cụ ăn uống phải được thiết kế và sử dụng để tránh tiếp xúc bằng tay trần với thực phẩm ăn liền hoặc để giảm thiểu tiếp xúc với thực phẩm không ở dạng ăn liền. Đánh giá tại chỗ có thể được thực hiện để xác định xem liệu một dụng cụ có được thiết kế không phù hợp cho nhiệm vụ hay không hoặc liệu nhân viên thực phẩm có đang sử dụng sai dụng cụ được thiết kế phù hợp hay không.

3-304.13 Khăn trải bàn và khăn ăn, Hạn chế sử dụng.

Do khả năng thấm hút của chúng, khăn trải bàn và khăn ăn dùng làm lớp lót tiếp xúc với thực phẩm phải được thay thế bất cứ khi nào hộp đựng được đổ đầy lại. Việc không thay thế những lớp lót như vậy có thể khiến khăn trải giường hoặc khăn ăn trở thành vật chủ truyền bệnh.

3-304.14 Khăn lau, Hạn chế sử dụng.

Khăn lau bẩn, đặc biệt là khi ẩm, có thể trở thành nơi sinh sản của mầm bệnh có thể truyền vào thực phẩm. Bất kỳ khăn lau nào chưa khô (trừ loại dùng một lần rồi giặt) phải được bảo quản trong dung dịch khử trùng có nồng độ vừa đủ giữa các lần sử dụng. Việc lau vải dính chất hữu cơ có thể khắc phục hiệu quả và vô hiệu hóa chất khử trùng. Dung dịch khử trùng phải được thay đổi khi cần thiết để giảm thiểu sự tích tụ chất hữu cơ và duy trì nồng độ thích hợp. Cần đảm bảo nồng độ chất khử trùng thích hợp bằng cách kiểm tra dung dịch định kỳ bằng bộ kiểm tra hóa học thích hợp.

Lau sạch bề mặt bằng khăn ướt có thể tái sử dụng đã được bảo quản đúng cách trong dung dịch khử trùng là một phương pháp có thể chấp nhận được để lau một số loại thức ăn tràn và lau bề mặt thiết bị. Tuy nhiên, cách thực hành này không cấu thành việc làm sạch và vệ sinh các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm ở những nơi và khi cần thiết để đáp ứng các yêu cầu về phương pháp và tần suất trong Phần 4-6 và 4-7 của Bộ luật Thực phẩm.

Điều tương tự cũng đúng với việc lau sạch bề mặt bằng khăn khô dùng một lần và bình xịt chứa dung dịch vệ sinh đã trộn sẵn. Thực hành này không bị cấm, tuy nhiên, chỉ riêng nó không cấu thành việc làm sạch và vệ sinh đúng cách các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm ở những nơi và khi cần thiết để đáp ứng các yêu cầu về phương pháp và tần suất trong Phần 4-6 và 4-7 của Bộ luật Thực phẩm.

Hơn nữa, với mục đích lau sạch thức ăn tràn ra khỏi các bề mặt trong những trường hợp không cần làm sạch và khử trùng hoàn toàn (chẳng hạn như khi nước ngọt tràn ra thành cốc hoặc lên mặt bàn), việc sử dụng vải khô và khăn dùng một lần cũng được chấp nhận miễn là vải hoặc khăn đó không được sử dụng cho mục đích nào khác. Một lần nữa, đây không phải là quy trình làm sạch và khử trùng thích hợp cho bề mặt tiếp xúc với thực phẩm, khi điều này được yêu cầu trong mục 4-6 và 4-7 của Bộ luật Thực

phẩm.

Để làm sạch và vệ sinh hiệu quả các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm, ở những nơi và khi cần thiết để đáp ứng các yêu cầu trong Phần 4-6 và 4-7 của Bộ luật Thực phẩm, trước tiên bề mặt phải được làm sạch đúng cách để loại bỏ chất hữu cơ. Trong hầu hết các trường hợp, điều này đòi hỏi phải sử dụng chất tẩy rửa hoặc chất tẩy rửa khác như được mô tả trong Phần 4-603.14 của Bộ luật Thực phẩm. Sau khi bề mặt sạch có thể nhìn thấy và chạm vào, dung dịch khử trùng có nhiệt độ thích hợp với nồng độ hóa chất chính xác sẽ được áp dụng lên bề mặt. Dung dịch khử trùng phải lưu lại trên bề mặt trong thời gian tiếp xúc cụ thể như được quy định trong Bộ quy tắc này và phù hợp với nhãn đã đăng ký EPA của nhà sản xuất, nếu có.

Găng tay 3-304.15, Hạn chế sử dụng.

Tham khảo lý do sức khỏe cộng đồng ở § 3-304.11.

Găng tay dùng để chạm vào thực phẩm ăn liền được định nghĩa là "dụng cụ" và phải đáp ứng các yêu cầu hiện hành liên quan đến kết cấu dụng cụ, sửa chữa, vệ sinh và bảo quản tốt. Găng tay dùng nhiều lần, đặc biệt là khi sử dụng nhiều lần và bị bẩn, có thể trở thành nơi sinh sản của các mầm bệnh có thể truyền vào thực phẩm. Găng tay bẩn có thể làm ô nhiễm trực tiếp thực phẩm nếu bảo quản cùng với thực phẩm ăn liền hoặc có thể làm ô nhiễm gián tiếp thực phẩm nếu bảo quản cùng các vật dụng sẽ được sử dụng để tiếp xúc với thực phẩm.

Găng tay dùng nhiều lần phải được giặt, tráng và khử trùng giữa các hoạt động làm nhiệm vụ bán găng tay. Phải rửa tay trước khi đeo găng tay. Phải vứt bỏ găng tay khi đất hoặc chất gây ô nhiễm khác xâm nhập vào bên trong găng tay.

Găng tay chống rách không dễ dàng làm sạch và khử trùng. Việc sử dụng chúng với thực phẩm ăn liền có thể làm ô nhiễm thực phẩm.

Găng tay cao su thiên nhiên (NRL)

Găng tay cao su thiên nhiên đã được báo cáo là gây ra phản ứng dị ứng ở một số người đeo găng tay cao su trong quá trình chế biến thực phẩm và thậm chí ở những người ăn thực phẩm do nhân viên thực phẩm đeo găng tay cao su chế biến (tham khảo Phụ lục 2, 3-304.15). Thông tin này cần được xem xét khi quyết định xem có sử dụng găng tay cao su dùng một lần trong quá trình chuẩn bị thực phẩm hay không.

Mặc dù nhiều phản ứng dị ứng xảy ra do phơi nhiễm nghề nghiệp, CFSAN đang tích cực xem xét chính sách hiện hành của mình về việc sử dụng găng tay NRL dùng một lần trong hoạt động thực phẩm vì có thể truyền protein latex qua thực phẩm. Để có thêm thông tin về các phản ứng dị ứng được cho là do ăn phải thực phẩm bị nhiễm NRL tại các cơ sở bán lẻ, CFSAN đã thu thập các báo cáo về những phản ứng như vậy từ người tiêu dùng đã liên hệ với Cơ quan. Một số văn phòng trong CFSAN sẽ tiếp tục hợp tác trong việc xem xét dữ liệu đến. Kết quả của

những hoạt động này và những nỗ lực liên quan khác sẽ được sử dụng để xác định xem những thay đổi chính sách liên quan đến việc sử dụng mũ cao su trong hoạt động thực phẩm, dựa trên những cân nhắc về an toàn thực phẩm, có được đảm bảo hay không.

FDA, Văn phòng An toàn Phụ gia Thực phẩm, Phòng Thông báo Tiếp xúc Thực phẩm, xem xét găng tay được gửi để sử dụng tiếp xúc với thực phẩm trong ngành thực phẩm dựa trên công thức hoặc thành phần của găng tay. FDA quy định găng tay NRL chỉ được sử dụng cho mục đích y tế.

FDA biết các thông tin sau đây liên quan đến nguy cơ nghề nghiệp (không phải nguy cơ an toàn thực phẩm) liên quan đến việc sử dụng găng tay NRL:

- Viện Quốc gia về An toàn và Sức khỏe Lao động (NIOSH) đã xuất bản Cảnh báo năm 1997 có tiêu đề "Ngăn ngừa phản ứng dị ứng với mũ cao su tự nhiên tại nơi làm việc" (Ấn bản NIOSH số 97-135) có tại <http://www.cdc.gov/niosh/docs/97-135/>.

- Trường Cao đẳng Dị ứng, Hen suyễn và Miễn dịch học Hoa Kỳ (ACAAI) và Viện Hen suyễn và Miễn dịch học Dị ứng Hoa Kỳ (AAAAI) đã ban hành một tuyên bố chung không khuyến khích những người xử lý thực phẩm sử dụng găng tay NRL thường xuyên. (1997)

<http://www.acaaai.org/physicians/joint.htm>..

o AAAAI cung cấp thông tin về dị ứng mũ cao su trên

	<p>trang web tại</p> <p>http://www.aaaai.org/Patients/allergic_conditions/latex_allergy.stm.</p> <p>ACAAI cung cấp thông tin về dị ứng mủ cao su trên trang web tại</p> <p>http://www.aaaai.org/public/facts/latex.htm.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bản tin Thông tin Kỹ thuật của OSHA khuyến nghị giảm khả năng dị ứng bằng cách giảm tiếp xúc không cần thiết với NRL. Tuyên bố "Nhân viên phục vụ thực phẩm... không cần sử dụng găng tay NRL để xử lý thực phẩm..." (1999) <p>http://www.latexallergylinks.org/LA-TIB.html.</p> <p>OSHA đề cập đến găng tay trong quy định Liên bang sau đây, có thể tìm thấy tại: http://www.osha.gov/pls/oshaweb/owadis.p.show_document?p_table=STANDARDS&p_id=9788.</p> <p>Quy định OSHA (Tiêu chuẩn - 29 CFR)</p> <p>Số chuẩn: 1910.138 Tiêu đề chuẩn: Bảo vệ tay.</p> <p>Số phần phụ: I</p> <p>Tiêu đề phụ: Thiết bị bảo hộ cá nhân</p> <p>(a) Yêu cầu chung. Người sử dụng lao động phải lựa chọn và yêu cầu người lao động sử dụng biện pháp bảo vệ tay thích hợp khi tay của người lao động phải đối mặt với các mối nguy như da hấp thụ các chất có hại; vết cắt hoặc vết rách nghiêm trọng; mài mòn nghiêm trọng; thủng; bong hóa chất; bong nhiệt; và nhiệt độ cực đoan có hại.</p> <p>(b) Lựa chọn. Người sử dụng lao động phải lựa chọn phương tiện bảo vệ tay thích</p>
--	--

hợp dựa trên việc đánh giá các đặc tính hoạt động của phương tiện bảo vệ tay liên quan đến (các) nhiệm vụ cần thực hiện, điều kiện hiện tại, thời gian sử dụng cũng như các mối nguy hiểm và mối nguy tiềm ẩn đã được xác định.

3-304.16 Sử dụng Bộ đồ ăn sạch cho phần thứ hai và phần nạp lại.

Tham khảo lý do sức khỏe cộng đồng ở § 3-304.11.

3-304.17 Nạp đầy lại hàng có thể trả lại.

Các cơ sở thực phẩm có thể cung cấp các hộp đựng dùng nhiều lần cho người tiêu dùng với mục đích trả lại các hộp đựng đó cho cơ sở thực phẩm để nạp lại hoặc tái sử dụng. Những hộp đựng này có khả năng bị bẩn khi người tiêu dùng trả lại hộp đựng cho cơ sở thực phẩm. Do đó, mầm bệnh có thể được người tiêu dùng hoặc nhân viên truyền trực tiếp hoặc gián tiếp vào thực phẩm từ các hộp đựng thực phẩm mang về nhà đã qua sử dụng. Các điều khoản hiện có trong Bộ luật Thực phẩm, cụ thể là các điều khoản về vệ sinh và khử trùng trong Phần 4-6 và 4-7, nếu được thực hiện đúng cách khi trả lại hộp đựng đã qua sử dụng, thì đủ để đảm bảo rằng hộp đựng đó an toàn để đồ đầy hoặc tái sử dụng nếu được thực hiện cùng với việc kiểm tra trực quan của nhân viên thực phẩm để xác minh rằng hộp đựng vẫn đáp ứng mục đích của các điều khoản trong Phần 4-1 và 4-2. Việc tái sử dụng các mặt hàng phục vụ một lần và sử dụng một lần bị cấm theo Bộ luật Thực

phẩm.

Việc người tiêu dùng hoặc nhân viên thực phẩm nạp đầy lại các hộp đựng đồ uống mang đi cá nhân, thuộc sở hữu của người tiêu dùng, chẳng hạn như chai cách nhiệt, cốc cà phê không tràn và ly đồ uống khuyến mại, sẽ gây ra khả năng nhiễm bẩn thiết bị hoặc sản phẩm làm đầy do hộp đựng được làm sạch không đúng cách hoặc hoạt động không đúng của thiết bị. Để ngăn chặn sự ô nhiễm này và các mối nguy có thể xảy ra đối với sức khỏe người tiêu dùng, việc nạp đầy các hộp đựng đồ uống mang đi cá nhân do người tiêu dùng sở hữu được giới hạn ở những đồ uống không có khả năng gây nguy hiểm (kiểm soát thời gian/nhiệt độ để đảm bảo an toàn). Thiết bị phải được thiết kế để ngăn chặn sự nhiễm bẩn của thiết bị và phải được cung cấp phương tiện để làm sạch các thùng chứa tại cơ sở.

Ngăn ngừa ô nhiễm từ cơ sở
3-305.11 Kho lưu trữ thực phẩm.

3-305.12 Kho lưu trữ thực phẩm, Khu vực cấm.

Các mầm bệnh có thể gây ô nhiễm và/hoặc phát triển trong thực phẩm không được bảo quản đúng cách. Những giọt nước ngưng tụ và luồng không khí chưa được lọc có thể là nguồn lây nhiễm vi khuẩn cho thực phẩm được bảo quản. Giày mang chất ô nhiễm lên sàn của khu vực chuẩn bị và bảo quản thực phẩm. Ngay cả một lượng nhỏ rác thải hoặc chất thải trong các phòng được sử dụng làm nhà vệ sinh hoặc để thay

quần áo, lưu trữ rác hoặc dụng cụ hoặc nhà ở máy móc cũng có thể trở thành nguồn gây ô nhiễm thực phẩm. Điều kiện ẩm ướt trong khu vực bảo quản thúc đẩy sự phát triển của vi sinh vật. Tham khảo thêm các lý do sức khỏe cộng đồng cho § 2-501.11.

3-305.13 Kiểm soát thời gian/nhiệt độ bán hàng tự động cho thực phẩm an toàn, hộp đựng ban đầu.

Khả năng ô nhiễm sản phẩm tăng lên bất cứ khi nào thực phẩm tiếp xúc. Việc thay đổi (các) hộp đựng để kiểm soát thời gian/nhiệt độ được bán tự động bằng máy đối với thực phẩm an toàn sẽ tạo điều kiện cho vi khuẩn có cơ hội làm ô nhiễm thực phẩm. Các mầm bệnh có thể hiện diện trên tay của từng người đóng gói thực phẩm, thiết bị được sử dụng hoặc bên ngoài bao bì ban đầu. Ngoài ra, việc kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn được bán ở trạng thái kín để đảm bảo an toàn cho sản phẩm. Một khi dầu niêm phong ban đầu bị rách, thực phẩm sẽ dễ bị nhiễm bẩn.

3-305.14 Chuẩn bị thực phẩm.

Các hoạt động chuẩn bị thực phẩm có thể khiến thực phẩm tiếp xúc với môi trường có thể dẫn đến ô nhiễm thực phẩm. Giống như thực phẩm phải được bảo vệ trong quá trình bảo quản, nó cũng phải được bảo vệ trong quá trình chuẩn bị. Các nguồn gây ô nhiễm môi trường có thể bao gồm bắn tung tóe từ hoạt động vệ sinh, nhỏ giọt từ lỗ thông hơi điều hòa không khí trên cao hoặc không khí từ bầu không

	<p>khí không được kiểm soát như có thể gặp phải khi chế biến thực phẩm trong một tòa nhà không được xây dựng theo yêu cầu của Bộ luật Thực phẩm.</p>
--	--

<p><i>Preventing contamination by consumers</i></p> <p>3-306.11 Food Display. During display, food can be contaminated even when there is no direct hand contact. Many microbes can be conveyed considerable distances on air currents through fine sprays or aerosols. These may originate from people breathing or sneezing, water sprays directed at drains, or condensate from air conditioners. Even wind gusts across sewage deposits and fertilized fields have been known to contaminate food in adjacent establishments where food was unprotected.</p> <p>3-306.12 Condiments, Protection. Unpackaged condiments are exposed to contamination by consumers who could be suffering from a disease transmissible through food. Once the condiments are contaminated, subsequent consumers using the condiments may be exposed to pathogens. Condiments in individual packages are protected from consumer contamination. On- or off-site facilities for refilling condiment dispensers must be adequately equipped to ensure that the filling operation does not introduce contaminants.</p> <p>3-306.13 Consumer Self-Service Operations. Raw foods of animal origin usually contain pathogens. In addition, these foods, if offered for consumer self-service, could cross contaminate other foods stored in the same display. Because raw foods of animal origin are assumed to be contaminated and do provide an ideal medium for the growth of pathogenic organisms, they should not be</p>	<p><i>Ngăn ngừa ô nhiễm từ người tiêu dùng</i></p> <p>3-306.11 Trưng bày thực phẩm. Trong quá trình trưng bày, thực phẩm có thể bị ô nhiễm ngay cả khi không tiếp xúc trực tiếp bằng tay. Nhiều vi khuẩn có thể được truyền đi một khoảng cách đáng kể bằng dòng không khí thông qua các tia phun mịn hoặc bình xịt. Những thứ này có thể bắt nguồn từ việc mọi người thở hoặc hắt hơi, nước phun thẳng vào cống hoặc nước ngưng tụ từ máy điều hòa không khí. Ngay cả những cơn gió mạnh thổi qua các bãi chứa nước thải và các cánh đồng bón phân cũng có thể làm ô nhiễm thực phẩm ở các cơ sở lân cận, nơi thực phẩm không được bảo vệ.</p> <p>3-306.12 Gia vị, Bảo vệ. Đồ gia vị không đóng gói có thể bị ô nhiễm bởi người tiêu dùng, những người có thể mắc bệnh lây truyền qua thực phẩm. Một khi gia vị bị ô nhiễm, người tiêu dùng tiếp theo sử dụng gia vị có thể tiếp xúc với mầm bệnh. Đồ gia vị trong các gói riêng lẻ được bảo vệ khỏi sự ô nhiễm của người tiêu dùng. Các cơ sở tại chỗ hoặc ngoài cơ sở để nạp lại các hộp đựng gia vị phải được trang bị đầy đủ để đảm bảo rằng hoạt động nạp lại không tạo ra chất gây ô nhiễm.</p> <p>3-306.13 Hoạt động tự phục vụ của người tiêu dùng. Thực phẩm thô có nguồn gốc động vật thường chứa mầm bệnh. Ngoài ra, những thực phẩm này, nếu được cung cấp cho người tiêu dùng tự phục vụ, có thể lây nhiễm chéo sang các thực phẩm khác được bảo quản trong cùng một khu trưng bày. Vì thực phẩm tươi sống có nguồn gốc động vật được cho là bị ô nhiễm và cung cấp môi trường lý tưởng cho sinh</p>
---	---

available for consumer self-service. Self-service operations of ready-to-eat foods also provide an opportunity for contamination by consumers. The risk of contamination can be reduced by supplying clean utensils and dispensers and by employee monitoring of these operations to ensure that the utensils and dispensers are properly used.

Bean sprouts that are displayed in produce areas for consumer self-service are time/temperature control for safety foods and appropriate refrigeration must be maintained. However, they are not considered ready-to-eat since they are intended to be washed by the consumer before consumption.

3-306.14 Returned Food and Re-Service or Sale.

Food can serve as a means of person-to-person transmission of disease agents such as hepatitis A virus. Any unpackaged foods, even bakery goods in a bread basket that are not time/temperature control for safety foods and that have been served to a consumer, but not eaten, can become vehicles for transmitting pathogenic microorganisms from the initial consumer to the next if the food is served again.

Preventing contamination from other sources

3-307.11 Miscellaneous Sources of Contamination.

This Code section provides a category in which to capture sources of contamination not specifically delineated in Subparts 3-301 through 306. Codes prior to 1993 had such a provision for addressing food contamination for reasons other than those elsewhere specified. Regardless of its specificity, a Code can not anticipate all the diverse means by which food can become contaminated after receipt.

Cooking

3-401.11 Raw Animal Foods.

vật gây bệnh phát triển nên chúng không được cung cấp để người tiêu dùng tự phục vụ. Hoạt động tự phục vụ của thực phẩm ăn liền cũng tạo cơ hội cho người tiêu dùng bị ô nhiễm. Có thể giảm thiểu nguy cơ ô nhiễm bằng cách cung cấp dụng cụ và dụng cụ phân phối sạch và bằng cách giám sát nhân viên đối với các hoạt động này để đảm bảo rằng dụng cụ và dụng cụ phân phối được sử dụng đúng cách.

Giá đỡ được trưng bày tại các khu vực sản xuất để người tiêu dùng tự phục vụ đều phải kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn và phải duy trì tủ lạnh thích hợp. Tuy nhiên, chúng không được coi là đồ ăn sẵn vì chúng được người tiêu dùng rửa sạch trước khi tiêu thụ.

3-306.14 Thực phẩm được trả lại và phục vụ lại hoặc bán.

Thực phẩm có thể đóng vai trò là phương tiện lây truyền các tác nhân gây bệnh từ người sang người như virus viêm gan A. Bất kỳ thực phẩm không đóng gói nào, thậm chí cả bánh mì đựng trong giỏ bánh mì không được kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn và đã được phục vụ cho người tiêu dùng nhưng chưa ăn, đều có thể trở thành phương tiện truyền vi sinh vật gây bệnh từ người tiêu dùng ban đầu sang người tiếp theo nếu thức ăn lại được phục vụ.

Ngăn ngừa ô nhiễm từ các nguồn khác

3-307.11 Các nguồn ô nhiễm khác.

Phần Bộ luật này cung cấp một danh mục để nắm bắt các nguồn ô nhiễm không được mô tả cụ thể trong các Tiểu phần từ 3-301 đến 306. Các bộ luật trước năm 1993 đã có điều khoản như vậy để giải quyết ô nhiễm thực phẩm vì những lý do khác với những lý do được nêu ở nơi khác. Bất kể tính đặc thù của nó, Bộ luật không thể lường trước được tất cả các phương tiện đa dạng mà thực phẩm có thể bị ô nhiễm sau khi nhận.

Nấu nướng

3-401.11 Thực phẩm động vật thô.

3-401.12 Microwave Cooking.**3-401.13 Plant Food Cooking for Hot Holding.**

Cooking, to be effective in eliminating pathogens, must be adjusted to a number of factors. These include the anticipated level of pathogenic bacteria in the raw product, the initial temperature of the food, and the food's bulk which affects the time to achieve the needed internal product temperature. Other factors to be considered include postcooking heat rise and the time the food must be held at a specified internal temperature.

Greater numbers and varieties of pathogens generally are found on poultry than on other raw animal foods. Therefore, a higher temperature, in combination with the appropriate time is needed to cook these products.

To kill microorganisms, food must be held at a sufficient temperature for the specified time. Cooking is a scheduled process in which each of a series of continuous time/temperature combinations can be equally effective.

For example, in cooking a beef roast, the microbial lethality achieved at 112 minutes after it has reached 54.4°C (130°F) is the same lethality attained as if it were cooked for 4 minutes after it has reached 62.8°C (145°F). Cooked beef and roast beef, including sectioned and formed roasts, chunked and formed roasts, lamb roasts and cooked corned beef can be prepared using one of the time and temperature combinations listed in the chart in § 3-401.11 to meet a 6.5- \log_{10} reduction of Salmonella. The stated temperature is the minimum that must be achieved and maintained in all parts of each piece of meat for a least the stated time. The source of the time and temperature parameters is from the USDA/FSIS Appendix A. Compliance Guidelines For Meeting Lethality Performance Standards For Certain Meat And Poultry Products can be found at:

<https://www.fsis.usda.gov>

3-401.12 Nấu bằng lò vi sóng.**3-401.13 Nấu thức ăn thực vật để giữ nóng.**

Việc nấu nướng để có hiệu quả trong việc loại bỏ mầm bệnh phải được điều chỉnh theo một số yếu tố. Chúng bao gồm mức độ dự đoán của vi khuẩn gây bệnh trong sản phẩm thô, nhiệt độ ban đầu của thực phẩm và khối lượng thực phẩm ảnh hưởng đến thời gian đạt được nhiệt độ bên trong sản phẩm cần thiết. Các yếu tố khác cần được xem xét bao gồm độ tăng nhiệt sau khi nấu và thời gian thực phẩm phải được giữ ở nhiệt độ bên trong được chỉ định.

Số lượng và chủng loại mầm bệnh thường được tìm thấy trên gia cầm nhiều hơn so với các loại thực phẩm động vật sống khác. Vì vậy, cần nhiệt độ cao hơn, kết hợp với thời gian thích hợp để nấu các sản phẩm này.

Để tiêu diệt vi sinh vật, thực phẩm phải được giữ ở nhiệt độ vừa đủ trong thời gian quy định. Nấu ăn là một quá trình được lên lịch trong đó mỗi chuỗi kết hợp thời gian/nhiệt độ liên tục đều có thể có hiệu quả như nhau. Ví dụ, khi nấu thịt bò nướng, khả năng tiêu diệt vi khuẩn đạt được sau 112 phút sau khi đạt đến 54,4°C (130°F) tương đương với mức tiêu diệt vi khuẩn đạt được khi nó được nấu trong 4 phút sau khi đạt đến 62,8°C (145°F). Có thể chế biến thịt bò nấu chín và thịt bò nướng, bao gồm thịt quay cắt miếng và tạo hình, thịt quay cắt miếng và cắt thành miếng, thịt cừu nướng và thịt bò bấp nấu chín có thể được chế biến bằng cách sử dụng một trong các kết hợp thời gian và nhiệt độ được liệt kê trong biểu đồ ở § 3-401.11 để đáp ứng mức giảm 6,5- \log_{10} của vi khuẩn Salmonella. Nhiệt độ đã nêu là mức tối thiểu phải đạt được và duy trì ở tất cả các phần của từng miếng thịt trong thời gian tối thiểu đã nêu. Nguồn thông số về thời gian và nhiệt độ lấy từ Phụ lục A của USDA/FSIS. Bạn có thể tìm thấy Hướng dẫn Tuân thủ để Đáp ứng Tiêu chuẩn Hiệu suất về Chất gây chết đối với một số Sản phẩm Thịt và Gia cầm tại: <https://www.fsis.usda.gov>

[/guidelines/2021-0014.](#)

Cooking requirements are based in part on the biology of pathogens. The thermal destruction of a microorganism is determined by its ability to survive heat. Different species of microorganisms have different susceptibilities to heat. Also, the growing stage of a species (such as the vegetative cell of bacteria, the trophozoite of protozoa, or the larval form of worms) is less resistant than the same organism's survival form (the bacterial spore, protozoan cyst, or worm egg).

Food characteristics also affect the lethality of cooking temperatures. Heat penetrates into different foods at different rates. High fat content in food reduces the effective lethality of heat. High humidity within the cooking vessel and the moisture content of food aid thermal destruction.

Heating a large roast too quickly with a high oven temperature may char or dry the outside, creating a layer of insulation that shields the inside from efficient heat penetration. To kill all pathogens in food, cooking must bring *all* parts of the food up to the required temperatures for the correct length of time.

The temperature and time combination criteria specified in Part 3-4 of this Code are based on the destruction of *Salmonellae*. This organism, if present in raw shell eggs, is generally found in relatively low numbers. Other foods, uncomminuted fish and meats including commercially raised game animal meat, specified as acceptable for cooking at this temperature and time parameter are expected to have a low level of internal contamination. The parameters are expected to provide destruction of the surface contaminants on these foods. Part 3-4 includes temperature and time parameters that provide "D" values (decimal log reduction values) that may surpass 7D. For example, at 63°C(145°F), a time span of 15 seconds will provide a

[/guidelines/2021-0014.](#)

Yêu cầu nấu ăn một phần dựa trên đặc điểm sinh học của mầm bệnh. Sự phá hủy nhiệt của vi sinh vật được xác định bởi khả năng tồn tại nhiệt của nó. Các loài vi sinh vật khác nhau có khả năng chịu nhiệt khác nhau. Ngoài ra, giai đoạn phát triển của một loài (chẳng hạn như tế bào sinh dưỡng của vi khuẩn, thể tư dưỡng của động vật nguyên sinh hoặc dạng ấu trùng của giun) có khả năng kháng cự kém hơn so với dạng sống sót của cùng một sinh vật (bào tử vi khuẩn, u nang động vật nguyên sinh hoặc trứng giun).

Đặc tính thực phẩm cũng ảnh hưởng đến khả năng gây chết của nhiệt độ nấu. Nhiệt thâm nhập vào các loại thực phẩm khác nhau ở mức độ khác nhau. Hàm lượng chất béo cao trong thực phẩm làm giảm tác dụng gây chết của nhiệt. Độ ẩm cao trong nồi nấu và độ ẩm của thực phẩm góp phần phá hủy nhiệt.

Làm nóng món nướng lớn quá nhanh với nhiệt độ lò cao có thể gây cháy hoặc làm khô bên ngoài, tạo ra một lớp cách nhiệt che chắn bên trong khỏi sự xâm nhập nhiệt hiệu quả. Để tiêu diệt tất cả mầm bệnh trong thực phẩm, việc nấu nướng phải đưa tất cả các phần của thực phẩm đến nhiệt độ cần thiết trong khoảng thời gian chính xác.

Tiêu chí kết hợp nhiệt độ và thời gian được quy định trong Phần 3-4 của Bộ luật này dựa trên việc tiêu hủy *Salmonellae*. Sinh vật này, nếu có trong trứng sống, thường được tìm thấy với số lượng tương đối thấp. Các loại thực phẩm khác, cá và thịt chưa xay nhuyễn bao gồm thịt động vật săn được nuôi thương mại, được xác định là có thể chấp nhận để nấu ở thông số nhiệt độ và thời gian này được cho là có mức độ ô nhiễm bên trong thấp. Các thông số này được kỳ vọng sẽ giúp tiêu diệt các chất gây ô nhiễm bề mặt trên những thực phẩm này. Phần 3-4 bao gồm các tham số nhiệt độ và thời gian cung cấp giá trị "D" (giá trị giảm log thập phân) có thể vượt quá 7D. Ví dụ: ở nhiệt độ 63°C(145°F), khoảng thời gian 15 giây sẽ giúp giảm vi khuẩn *Salmonella*

3D reduction of *Salmonella Enteritidis* in eggs.

The requirements specified under ¶ 3-401.11(D) acknowledge the rights of an informed consumer to order and consume foods as preferred by that consumer based on the consumer's health status and understanding of the risks associated with eating raw or partially-cooked animal foods.

In consumer self-service operations, such as buffets, salad bars, sushi bars, or display cases, the consumer advisory as specified under section 3-603.11 must be posted or available at the self-service unit where the raw or partially cooked food is held for service and readily accessible to consumers prior to making their food selections. In a catered situation, such as a wedding reception, guests are responsible for making their own requests or selections.

Slow-cooked roasts - heating deviations and slow come up time

(Source: USDA/FSIS Cooking Guideline for Meat and Poultry Products (Revised Appendix A) found at <https://www.fsis.usda.gov/guidelines/2021-0014>.)

Heating deviations, which most often involve a slow heating come-up time (CUT) or an inordinate dwell time within the optimum temperature range for microorganism growth (e.g., product remains at temperatures between 50°F and 130°F for more than 6 hours) can foster the multiplication of many pathogens. This multiplication sometimes can be so prodigious that even re-cooking may be ineffective in rendering the product safe. Also, certain toxigenic bacteria can release toxins into the product. Some of these toxins, such as those of *Staphylococcus aureus* (*S. aureus*), are extremely heat stable and are not inactivated by normal re-cooking temperatures. This pathogen is the main

Enteritidis trong trứng 3D.

Các yêu cầu được quy định trong ¶ 3-401.11(D) thừa nhận quyền của người tiêu dùng có hiểu biết trong việc đặt hàng và tiêu thụ thực phẩm theo sở thích của người tiêu dùng đó dựa trên tình trạng sức khỏe của người tiêu dùng và sự hiểu biết về các rủi ro liên quan đến việc ăn thực phẩm động vật sống hoặc nấu chín một phần.

Trong các hoạt động tự phục vụ của người tiêu dùng, chẳng hạn như tiệc tự chọn, quầy salad, quầy sushi hoặc tủ trưng bày, lời khuyên dành cho người tiêu dùng như được quy định trong mục 3-603.11 phải được đăng hoặc có sẵn tại đơn vị tự phục vụ nơi thực phẩm sống hoặc nấu chín một phần được bày bán. được giữ để phục vụ và người tiêu dùng có thể dễ dàng tiếp cận trước khi lựa chọn thực phẩm. Trong tình huống phục vụ ăn uống, chẳng hạn như tiệc cưới, khách có trách nhiệm đưa ra yêu cầu hoặc lựa chọn của riêng mình.

Thịt nướng nấu chậm - sai lệch nhiệt độ và thời gian nướng chậm

(Nguồn: Hướng dẫn nấu các sản phẩm thịt và gia cầm của USDA/FSIS (Phụ lục A đã sửa đổi) có tại <https://www.fsis.usda.gov/guidelines/2021-0014>.)

Những sai lệch về nhiệt độ, thường liên quan đến thời gian làm nóng chậm (CUT) hoặc thời gian dừng không phù hợp trong phạm vi nhiệt độ tối ưu cho sự phát triển của vi sinh vật (ví dụ: sản phẩm vẫn ở nhiệt độ từ 50°F đến 130°F trong hơn 6 giờ) có thể thúc đẩy sự nhân lên của nhiều mầm bệnh. Sự nhân lên này đôi khi có thể phi thường đến mức ngay cả việc nấu lại cũng có thể không hiệu quả trong việc đảm bảo an toàn cho sản phẩm. Ngoài ra, một số vi khuẩn sinh độc tố có thể giải phóng độc tố vào sản phẩm. Một số chất độc này, chẳng hạn như chất độc của *Staphylococcus Aureus* (*S. Aureus*), cực kỳ ổn định ở nhiệt độ và không bị bất hoạt ở nhiệt độ nấu lại thông thường. Mầm bệnh này là mối lo ngại chính về an

food safety concern during long heating CUT. The establishment should support the total time product temperature is between 50°F and 130°F is 6 hours or less.

When cooking products to lethality, deviations may occur due to; the establishment failing to meet a time-temperature parameter in its lethality critical control point (CCP) (Type 1), the establishment failing to maintain sufficient humidity during the cooking step (Type 2), or a slow heating CUT allowed product to remain at temperatures that allow pathogen growth (Type 3). See additional information in Cooking Guideline for Meat and Poultry Products (Revised Appendix A) found at <https://www.fsis.usda.gov/guidelines/2021-0014>.

Establishments should carefully evaluate each deviation as each situation is unique and needs to be evaluated individually. To support safe release of the product, every hazard associated with the type of heating deviation identified must be controlled. If any single hazard is not controlled, then product should be destroyed.

Seared Steak

The provision for allowing seared steaks was reviewed by the National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods (NACMCF) and USDA.

USDA comments included at the time, “For the purposes of this discussion, steak is a whole beef muscle. It does not include whole beef muscle that has been pinned, injected, or chopped and formed. It may be cut cross grain, such as sirloin, chuck, or porterhouse; or it may be cut with the grain, such as flank, skirt, or Chateaubriand. Other species, such as poultry, pork, and lamb are not included.”

NACMCF comments included, “Due to the low probability of pathogenic organisms being present in or migrating from the external surface to the interior of

toàn thực phẩm trong quá trình đun nóng kéo dài CUT. Cơ sở phải ủng hộ tổng thời gian nhiệt độ sản phẩm nằm trong khoảng từ 50°F đến 130°F là 6 giờ hoặc ít hơn.

Khi nấu sản phẩm đến mức gây chết mầm bệnh có thể xảy ra sai lệch do; cơ sở không đáp ứng thông số thời gian-nhiệt độ tại điểm kiểm soát tới hạn (CCP) là khả năng gây chết mầm bệnh của cơ sở (Loại 1), cơ sở không duy trì đủ độ ẩm trong bước nấu (Loại 2) hoặc CUT làm nóng chậm cho phép sản phẩm duy trì ở mức nhiệt độ cho phép mầm bệnh phát triển (Loại 3). Xem thêm thông tin trong Hướng dẫn Nấu các Sản phẩm Thịt và Gia cầm (Phụ lục A đã sửa đổi) tại <https://www.fsis.usda.gov/guidelines/2021-0014>.

Cơ sở nên đánh giá cẩn thận từng sai lệch vì mỗi tình huống là khác nhau và cần được đánh giá riêng lẻ. Để hỗ trợ việc giải phóng sản phẩm một cách an toàn, mọi mối nguy liên quan đến loại sai lệch nhiệt độ được xác định phải được kiểm soát. Nếu bất kỳ mối nguy nào không được kiểm soát thì sản phẩm sẽ bị tiêu hủy.

Bít tết làm cháy

Quy định cho phép bít tết làm cháy đã được Ủy ban Cố vấn Quốc gia về Tiêu chí Vi sinh cho Thực phẩm (NACMCF) và USDA xem xét.

Vào thời điểm đó, USDA đã đưa ra nhận xét: “Đối với mục đích của cuộc thảo luận này, bít tết là toàn bộ cơ thịt bò. Nó không bao gồm toàn bộ cơ thịt bò đã được ghim, tiêm hoặc cắt nhỏ và tạo hình. Nó có thể được cắt ngang thớ, chẳng hạn như thăn, mâm cặp, hoặc porterhouse; hoặc nó có thể được cắt bằng thớ, chẳng hạn như bít tết sườn, bít tết váy hoặc Chateaubriand. Các loài khác như thịt gia cầm, thịt lợn và thịt cừu không được bao gồm.”

NACMCF đưa ra nhận xét: “Do khả năng sinh vật gây bệnh hiện diện hoặc di chuyển từ bề mặt bên ngoài vào bên trong cơ thịt bò là thấp, vết cắt của cơ còn

beef muscle, cuts of intact muscle (steaks) should be safe if the external surfaces are exposed to temperatures sufficient to effect a cooked color change. In addition, the cut (exposed) surfaces must receive additional heat to affect a complete sear across the cut surfaces. Grill or char marks may be applied to the complete surface searing. The meat should be seared on both top and bottom surfaces utilizing a heating environment (e.g., grill or broiling oven) that imparts a temperature at the surface of the intact steak of at least 145°F to achieve a cooked color change on all external surfaces. The searing of all surfaces should be continuous until the desired degree of doneness and appearance are attained. This is considered a ready-to-eat food.”

As reflected in the updated definition of “intact meat”, steaks that may be cooked without a consumer advisory are those from a cut of whole muscle(s) MEAT that has not undergone COMMINUTION, MECHANICAL TENDERIZATION (including INJECTION), vacuum tumbling with solutions, reconstruction, cubing, or pounding. The definition of “intact meat” was revised to clarify all of the ways that beef steaks are not considered intact meats including if they are vacuum tumbled with solutions. The definition of “Mechanically tenderized” has also been updated to be consistent with the USDA FSIS description of “mechanically tenderized” in the 2015 final rule titled Descriptive Designation of Needle- or Blade-Tenderized (Mechanically Tenderized) Beef Product (80 FR 28153). The rule established labeling requirements for raw or partially cooked mechanically tenderized beef products and clarified that products injected with a marinade or solution are considered mechanically tenderized (CFP Issue 2018-I-013). The updated definition also includes scoring and marination as a means of mechanical tenderization that

nguyên (bít tết) phải an toàn nếu bề mặt bên ngoài tiếp xúc với nhiệt độ đủ để tạo ra sự thay đổi màu sắc khi nấu chín. Ngoài ra, các bề mặt cắt (tiếp xúc) phải nhận thêm nhiệt để tạo ra vết cháy hoàn toàn trên các bề mặt cắt. Các vết nướng hoặc than có thể được áp dụng cho toàn bộ bề mặt bị cháy. Thịt phải được nướng trên cả bề mặt trên và dưới bằng cách sử dụng môi trường gia nhiệt (ví dụ: lò nướng) để truyền nhiệt độ trên bề mặt của miếng bít tết còn nguyên vẹn ít nhất là 145oF để đạt được sự thay đổi màu chín trên tất cả các bề mặt bên ngoài. Quá trình làm khô tất cả các bề mặt phải diễn ra liên tục cho đến khi đạt được độ chín và hình thức như mong muốn. Đây được coi là đồ ăn sẵn.”

Như được phản ánh trong định nghĩa cập nhật về “thịt còn nguyên cơ”, bít tết có thể được nấu chín mà không có sự tư vấn của người tiêu dùng là những miếng thịt được cắt từ (các) cơ nguyên miếng chưa trải qua quá trình CHIA NHỎ, LÀM MỀM CƠ HỌC (bao gồm cả TIÊM), nhào trộn chân không với dung dịch, tái thiết, tạo khối hoặc đập. Định nghĩa về “thịt còn nguyên cơ” đã được sửa đổi để làm rõ tất cả các lý do khiến thịt bò bít tết không được coi là thịt còn nguyên vẹn, kể cả khi chúng được sấy chân không bằng dung dịch. Định nghĩa “làm mềm cơ học” cũng đã được cập nhật để nhất quán với mô tả của USDA FSIS về “làm mềm cơ học” trong quy tắc cuối cùng năm 2015 có tiêu đề Tên mô tả của Sản phẩm thịt bò làm mềm bằng kim hoặc lưỡi làm mềm (làm mềm cơ học) (80 FR 28153). Quy tắc này thiết lập các yêu cầu ghi nhãn đối với các sản phẩm thịt bò làm mềm cơ học sống hoặc nấu chín một phần và làm rõ rằng các sản phẩm được tẩm nước xốt hoặc dung dịch được coi là làm mềm cơ học (CFP Issue 2018-I-013). Định nghĩa cập nhật cũng bao gồm việc chấm điểm và ướp như một phương tiện làm mềm cơ học để làm cho miếng bít tết không còn nguyên vẹn. Việc ướp là một

would make a steak non-intact. Marination is a food safety concern when the fascia (exterior surface) of the steak is broken by scoring or other means which allows the marinade to penetrate, and potentially contaminate, the interior of the steak. In such cases, the allowance for undercooking without a consumer advisory is negated.

Pork

In pork, *Trichinella spiralis*, *Toxoplasma gondii*, and *Taenia solium*, parasites causing foodborne illness, are inactivated at temperatures below 145°F. Therefore, pork roasts can be cooked like beef roasts (e.g., 145°F for 3 minutes) and pork chops cooked like steaks to achieve an internal temperature of 145°F for 15 seconds.

Based on the Goodfellow and Brown study, a 5D reduction of organisms is achieved at 68°C (155°F) for 17 seconds for the following foods: ratites and injected meats and comminuted: fish, meat, game animals commercially raised for food, and game animals that come under a USDA voluntary inspection program. Ratites such as ostrich, emu, and rhea are included in this list of raw animals foods because when cooked to a temperature greater than 68°C (155°F), ratites exhibit a (metallic) "off" taste.

When USDA established the time and temperature parameters for 9 CFR 318.23 Heat Processing and Stabilization Requirements for Uncured Meat Patties (known as the "patty rule"), the Agency based the 5D for *Salmonella* on extrapolations applied to the research done by Goodfellow and Brown to account for the lack of a "come up, come down" time in the thin, small mass beef patties. Consequently, there is no linear relationship between the patty rule and roast beef time and temperature parameters. The patty rule also provided for an 8D reduction in the number of Shiga toxin-producing *Escherichia coli*. The time and temperature requirements in

mối lo ngại về an toàn thực phẩm khi lớp màng (bề mặt bên ngoài) của miếng bít tết bị rách do ghim hoặc các phương tiện khác khiến nước ướp thấm vào và có khả năng làm nhiễm bản phần bên trong miếng bít tết. Trong những trường hợp như vậy, việc cho phép nấu chưa chín mà không có sự tư vấn của người tiêu dùng sẽ bị phủ nhận.

Thịt lợn

Ở thịt lợn, *Trichinella Spiralis*, *Toxoplasma gondii* và *Taenia solium*, những ký sinh trùng gây bệnh do thực phẩm, bị bất hoạt ở nhiệt độ dưới 145°F. Do đó, thịt lợn nướng có thể được nấu như thịt bò nướng (ví dụ: 145°F trong 3 phút) và sườn lợn nướng như bít tết để đạt được nhiệt độ bên trong 145°F trong 15 giây.

Dựa trên nghiên cứu của Goodfellow và Brown, mức giảm sinh vật 5D đạt được ở 68°C (155°F) trong 17 giây đối với các loại thực phẩm sau: chuột và thịt tiêm và nghiền nhỏ: cá, thịt, động vật bị săn bắt để làm thịt được nuôi thương mại để làm thực phẩm và động vật bị săn bắt để làm thịt thuộc chương trình thanh tra tự nguyện của USDA. Các loài động vật như đà điểu, emu và rhea được đưa vào danh sách thực phẩm động vật sống này vì khi nấu ở nhiệt độ lớn hơn 68°C (155°F), các loài động vật không có mùi vị (mùi vị giống kim loại). Khi USDA thiết lập các thông số về thời gian và nhiệt độ cho 9 CFR 318.23 Các yêu cầu về xử lý nhiệt và ổn định đối với miếng chả thịt chưa qua xử lý (được gọi là "quy tắc miếng chả"), Cơ quan đã dựa trên 5D về vi khuẩn *Salmonella* dựa trên các phép ngoại suy áp dụng cho nghiên cứu do Goodfellow và Brown thực hiện để giải thích cho việc thiếu thời gian "lên, xuống" trong những miếng thịt bò mỏng, có khối lượng nhỏ. Do đó, không có mối quan hệ tuyến tính giữa quy tắc miếng chả với các thông số về nhiệt độ và thời gian nướng thịt bò. Quy tắc làm bánh cũng quy định việc giảm 8D số lượng *Escherichia coli* sản sinh độc tố Shiga. Các yêu cầu về thời gian và nhiệt độ

the Food Code for comminuted meats are comparable to the USDA requirements.

Temperature for Comminuted Meat at Less Than 1 Second

In the "Report of the Task Force on Technical Issues Arising from the National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods" (NACMCF) Review of the Meat Patty Proposal" (undated), it is stated on page 7, in Option (A), that:

“Based on the 1998 research data ... and an assumption that instantaneous is defined as eight seconds, manufacturers would be required to process fully-cooked meat patties at a temperature of 157oF. Given the lack of any significant margin of safety in this process, there should be no deviation below the 158oF requirement.”

In November, 1997, the NACMCF Meat and Poultry Subcommittee revisited the time and temperatures for cooking hamburger and advised FDA that cooking hamburger to 158oF for less than one second is an adequate cook based on the following:

1. The cooking recommendations contained in the Food Code and in USDA guidance provide a large margin of safety for killing vegetative enteric pathogens;
2. The concept of integrated lethality (the kill imparted during the entire heating and cooling process) adds to the margin of safety; and
3. The time component of the time and temperature requirement will be exceeded before the temperature can be determined. The parameters for cooking poultry, wild game animal meats, stuffed food products, etc., of 74oC (165oF) or above for <1 second (instantaneous) yield greater than a 7D reduction.

Children’s Menu

The 2005 FDA Food Code Section 3-401.11 (D) “Raw Animal Foods” allows operators to serve raw or partially cooked animal food items on their customer’s request, as long as the establishment does not serve a “Highly Susceptible

trong Bộ luật Thực phẩm đối với thịt xay tương đương với các yêu cầu của USDA.

Nhiệt độ xay thịt ở mức dưới 1 giây

Trong "Báo cáo của Lực lượng đặc nhiệm về các vấn đề kỹ thuật phát sinh từ Ủy ban tư vấn quốc gia về tiêu chí vi sinh cho thực phẩm" (NACMCF) Đánh giá đề xuất về miếng chả thịt" (không ghi ngày tháng), nó được nêu ở trang 7, trong Tùy chọn (A), cái đó:

“Dựa trên dữ liệu nghiên cứu năm 1998 ... và giả định rằng tức thời được định nghĩa là 8 giây, các nhà sản xuất sẽ được yêu cầu xử lý miếng thịt chín hoàn toàn ở nhiệt độ 157oF. Do thiếu bất kỳ mức độ an toàn đáng kể nào trong quy trình này nên sẽ không có sai lệch nào dưới yêu cầu 158oF.”

Vào tháng 11 năm 1997, Tiểu ban Thịt và Gia cầm NACMCF đã xem xét lại thời gian và nhiệt độ để nấu bánh hamburger và khuyến FDA rằng nấu bánh hamburger ở nhiệt độ 158oF trong vòng chưa đầy một giây là cách nấu phù hợp dựa trên những điều sau:

1. Các khuyến nghị nấu ăn có trong Bộ luật Thực phẩm và hướng dẫn của USDA mang lại mức độ an toàn lớn để tiêu diệt mầm bệnh sinh đường ruột;
2. Khái niệm sát thương tích hợp (phương án tiêu diệt được truyền trong toàn bộ quá trình làm nóng và làm mát) làm tăng thêm mức độ an toàn; Và
3. Thành phần thời gian của yêu cầu về thời gian và nhiệt độ sẽ bị vượt quá trước khi có thể xác định được nhiệt độ. Các thông số để nấu gia cầm, thịt động vật hoang dã, thực phẩm nhồi, v.v., từ 74oC (165oF) trở lên trong <1 giây (tức thời) mang lại hiệu suất lớn hơn mức giảm 7D.

Thực đơn trẻ em

Bộ luật Thực phẩm FDA năm 2005 Mục 3-401.11 (D) “Thực phẩm Động vật Thô” cho phép người kinh doanh phục vụ các mặt hàng thực phẩm động vật sống hoặc nấu chín một phần theo yêu cầu của khách hàng, miễn là cơ sở không phục vụ

Population” and the customer is informed of the risks associated with consuming undercooked items.

The definition of “Highly Susceptible Population” however, only includes young children who are of pre-school age and who obtain food under custodial care (as from a child daycare center). This definition does not address pre-school and older children eating in retail food establishments (such as restaurants), where it is common practice to offer menu items intended for children (e.g. “Kids Menu”).

The Food Code seeks to increase current protection of children beyond custodial care facilities and establish needed safeguards in all retail food establishments. The importance of this issue can be demonstrated for numerous combinations of raw animal foods and associated pathogens. The greatest impact on children however, is undercooked ground beef, where the specific organism of concern is *Escherichia coli* O157:H7.

Children are at relatively high risk for infection with *E.coli* O157:H7. It is possibly the leading cause of acute kidney failure and Hemolytic Uremic Syndrome (HUS) in children [10]. Infection with *E. coli* O157:H7 can result with mild to severe symptoms such as: non-bloody or bloody diarrhea to HUS, which is a condition that includes destruction of red blood cells, problems with blood clotting and kidney failure. About 2% to 20% of patients that are infected with *E. coli* O157:H7 develop HUS [6]. The risk of illness from *E. coli* O157:H7 in ground beef has been shown to be about 2.5 times higher for preschool children and infants than for the rest of the population [6]. The CDC has reported the following *E. coli* O157:H7 infection rates per 100,000 by age range: 8.2 for young children 1-9 years old and 3.0 for older children 10-20 years of age [4].

Precluding undercooked foods from

“Nhóm dân số có nguy cơ nhiễm bệnh cao” và khách hàng được thông báo về những rủi ro liên quan đến việc tiêu thụ các món chưa được nấu chín kỹ.

Tuy nhiên, định nghĩa về "Nhóm dân số có nguy cơ nhiễm bệnh cao" chỉ bao gồm trẻ nhỏ trong độ tuổi mẫu giáo và tiếp nhận thức ăn dưới sự chăm sóc giám hộ (như từ trung tâm giữ trẻ ban ngày). Định nghĩa này không đề cập đến việc trẻ mẫu giáo và trẻ lớn hơn ăn ở các cơ sở bán lẻ thực phẩm (chẳng hạn như nhà hàng), nơi thông thường cung cấp các món trong thực đơn dành cho trẻ em (ví dụ: “Thực đơn dành cho trẻ em”).

Bộ luật Thực phẩm tìm cách tăng cường sự bảo vệ hiện tại đối với trẻ em ngoài các cơ sở chăm sóc giám hộ và thiết lập các biện pháp bảo vệ cần thiết trong tất cả các cơ sở bán lẻ thực phẩm. Tầm quan trọng của vấn đề này có thể được chứng minh qua nhiều sự kết hợp giữa thức ăn động vật sống và các mầm bệnh liên quan. Tuy nhiên, tác động lớn nhất đối với trẻ em là thịt bò xay chưa nấu chín, trong đó sinh vật cụ thể cần quan tâm là *Escherichia coli* O157:H7.

Trẻ em có nguy cơ nhiễm vi khuẩn *E.coli* O157:H7 tương đối cao. Nó có thể là nguyên nhân hàng đầu gây suy thận cấp và Hội chứng tăng ure huyết tán huyết (HUS) ở trẻ em [10]. Nhiễm vi khuẩn *E. coli* O157:H7 có thể dẫn đến các triệu chứng từ nhẹ đến nặng như: tiêu chảy không có máu hoặc có máu dẫn đến HUS, một tình trạng bao gồm sự phá hủy các tế bào hồng cầu, các vấn đề về đông máu và suy thận. Khoảng 2% đến 20% bệnh nhân bị nhiễm *E. coli* O157:H7 phát triển HUS [6]. Nguy cơ mắc bệnh do vi khuẩn *E. coli* O157:H7 trong thịt bò xay đã được chứng minh là ở trẻ mẫu giáo và trẻ sơ sinh cao hơn khoảng 2,5 lần so với những người còn lại [6]. CDC đã báo cáo tỷ lệ nhiễm *E. coli* O157:H7 sau đây trên 100.000 dân theo độ tuổi: 8,2 đối với trẻ nhỏ từ 1-9 tuổi và 3,0 đối với trẻ lớn hơn từ 10-20 tuổi [4].

Việc ngăn chặn đưa thực phẩm chưa nấu

being offered on a children's menu may result in increased protection to children from foodborne illness, particularly *E. coli* O157:H7, which can result in severe consequences in children.

3-401.12 Microwave Cooking.

The rapid increase in food temperature resulting from microwave heating does not provide the same cumulative time and temperature relationship necessary for the destruction of microorganisms as do conventional cooking methods. In order to achieve comparable lethality, the food must attain a temperature of 74°C (165°F) in all parts of the food. Since cold spots may exist in food cooking in a microwave oven, it is critical to measure the food temperature at multiple sites when the food is removed from the oven and then allow the food to stand covered for two minutes post microwave heating to allow thermal equalization and exposure. Although some microwave ovens are designed and engineered to deliver energy more evenly to the food than others, the important factor is to measure and ensure that the final temperature reaches 74°C (165°F) throughout the food.

"The factors that influence microwave thermal processes include many of the same factors that are important in conventional processes (mass of objects, shape of objects, specific heat and thermal conductivity, etc.). However, other factors are unique in affecting microwave heating, due to the nature of the electric field involved in causing molecular friction. These factors are exemplified by moisture and salt contents of foods, which play a far more important role in microwave than conventional heating." (Reference: Heddelson and Doores, see Annex 2)

3-401.13 Plant Food Cooking for Hot Holding.

Fruits and vegetables that are fresh, frozen, or canned and that are heated for hot holding need only to be cooked to the temperature required for hot holding.

chín vào thực đơn của trẻ có thể giúp tăng cường khả năng bảo vệ trẻ khỏi các bệnh do thực phẩm, đặc biệt là vi khuẩn *E. coli* O157:H7, có thể gây hậu quả nghiêm trọng ở trẻ.

3-401.12 Nấu bằng lò vi sóng.

Sự gia tăng nhanh chóng nhiệt độ thực phẩm do hâm nóng bằng vi sóng không mang lại mối quan hệ tích lũy về thời gian và nhiệt độ cần thiết cho việc tiêu diệt vi sinh vật như các phương pháp nấu ăn thông thường. Để đạt được khả năng diệt khuẩn tương đương, thực phẩm phải đạt nhiệt độ 74°C (165°F) ở tất cả các bộ phận của thực phẩm. Vì các điểm lạnh có thể tồn tại khi nấu thức ăn trong lò vi sóng, điều quan trọng là phải đo nhiệt độ thực phẩm ở nhiều vị trí khi thức ăn được lấy ra khỏi lò và sau đó để yên thức ăn trong hai phút sau khi hâm nóng bằng vi sóng để cân bằng nhiệt và phơi nhiễm. Mặc dù một số lò vi sóng được thiết kế và chế tạo để cung cấp năng lượng đồng đều hơn cho thực phẩm so với các lò khác, yếu tố quan trọng là đo lường và đảm bảo rằng nhiệt độ cuối cùng đạt đến 74°C (165°F) trong toàn bộ thực phẩm.

"Các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình xử lý nhiệt vi sóng bao gồm nhiều yếu tố quan trọng tương tự trong các quy trình thông thường (khối lượng của vật thể, hình dạng của vật thể, nhiệt dung riêng và độ dẫn nhiệt, v.v.). Tuy nhiên, các yếu tố khác là duy nhất ảnh hưởng đến quá trình gia nhiệt bằng vi sóng, do bản chất của điện trường liên quan đến việc gây ra ma sát phân tử. Những yếu tố này được minh họa bằng độ ẩm và hàm lượng muối trong thực phẩm, đóng vai trò quan trọng hơn nhiều trong lò vi sóng so với cách đun nóng thông thường." (Tham khảo: Heddelson và Doores, xem Phụ lục 2)

3-401.13 Nấu thức ăn thực vật để giữ nóng.

Trái cây và rau quả tươi, đông lạnh hoặc đóng hộp và được đun nóng để giữ nóng chỉ cần nấu ở nhiệt độ cần thiết để giữ nóng. Những thực phẩm này không yêu

These foods do not require the same level of microorganism destruction as do raw animal foods since these fruits and vegetables are ready-to-eat at any temperature. Cooking to the hot holding temperature of 57°C (135°F) prevents the growth of pathogenic bacteria that may be present in or on these foods. In fact, the level of bacteria will be reduced over time at the specified hot holding temperature.

3-401.14 Non-Continuous Cooking of Raw Animal Foods.

Close attention must be paid to control of biological hazards when a food establishment cooks raw animal foods using a process in which the food is partially cooked then cooled with the expectation of fully cooking the food at a later date or time. Section 3-401.14 requires that establishments wishing to use a non-continuous process for the cooking of raw animal foods establish and follow a written plan that ensures each stage of the process is completed within time and temperature parameters that adequately prevent pathogen survival and growth. Section 3-401.14 also requires that establishments take special precautions to ensure that raw animal foods that have only been initially heated to temperatures that are not lethal to the pathogens of concern are clearly identified so that they will not be inadvertently sold or served to the consumer in a partially cooked state.

To ensure the food does not dwell for extended periods within temperature ranges that favor pathogen growth, § 3-401.14 establishes limits on the time permitted to initially heat the food (initial “come-up” time) and the time permitted to cool the product to temperatures that are safe for refrigerated storage. Together, these limits should prevent food from remaining at temperatures at which pathogen growth to harmful levels may occur.

câu mức độ tiêu diệt vi sinh vật giống như thực phẩm động vật sống vì những loại trái cây và rau quả này có thể ăn ngay ở bất kỳ nhiệt độ nào. Nấu ở nhiệt độ giữ nóng 57°C (135°F) sẽ ngăn chặn sự phát triển của vi khuẩn gây bệnh có thể có trong hoặc trên những thực phẩm này. Trên thực tế, mức độ vi khuẩn sẽ giảm dần theo thời gian ở nhiệt độ giữ nóng quy định.

3-401.14 Nấu không liên tục thực phẩm động vật sống.

Phải chú ý chặt chẽ để kiểm soát các mối nguy sinh học khi cơ sở thực phẩm nấu thực phẩm động vật sống bằng cách sử dụng quy trình trong đó thực phẩm được nấu chín một phần sau đó làm nguội với dự kiến sẽ nấu chín hoàn toàn thực phẩm vào một ngày hoặc thời gian sau đó. Mục 3-401.14 yêu cầu các cơ sở muốn sử dụng quy trình không liên tục để nấu thực phẩm động vật sống phải thiết lập và tuân theo kế hoạch bằng văn bản nhằm đảm bảo mỗi giai đoạn của quy trình được hoàn thành trong phạm vi các thông số về thời gian và nhiệt độ nhằm ngăn chặn sự tồn tại và phát triển của mầm bệnh một cách thỏa đáng. Mục 3-401.14 cũng yêu cầu các cơ sở thực hiện các biện pháp phòng ngừa đặc biệt để đảm bảo rằng thực phẩm động vật sống ban đầu chỉ được đun nóng đến nhiệt độ không gây chết các mầm bệnh đáng lo ngại phải được xác định rõ ràng để chúng không bị bán hoặc phục vụ một cách vô tình cho người tiêu dùng ở trạng thái nấu chín một phần.

Để đảm bảo thực phẩm không tồn tại trong thời gian dài trong phạm vi nhiệt độ có lợi cho mầm bệnh phát triển, § 3-401.14 thiết lập các giới hạn về thời gian được phép làm nóng thực phẩm ban đầu (thời gian “làm nóng” ban đầu) và thời gian được phép làm nguội sản phẩm đến nhiệt độ an toàn để bảo quản trong tủ lạnh. Cùng với nhau, những giới hạn này sẽ ngăn không cho thực phẩm được bảo quản ở nhiệt độ mà mầm bệnh có thể phát triển đến mức có hại.

The criteria in § 3-401.14 were developed with consideration of the United States Department of Agriculture/Food Safety and Inspection Service (USDA/FSIS) *Performance Standards for Partially Cooked and Char-Marked Meat Patties and Partially Cooked Poultry Breakfast Strips* found in 9 CFR 318.23 and 9 CFR 381.150. (http://edocket.access.gpo.gov/cfr_2008/janqtr/pdf/9cfr318.23.pdf, http://www.access.gpo.gov/nara/cfr/waisidx_08/9cfr381_08.html)

The maximum one hour time limit for the initial heating stage was established based on estimates from predictive microbial modeling. It is intended to limit the cumulative growth of *Clostridium perfringens* that may occur during the come-up time and the subsequent cooling of the product in accordance with the requirements in ¶ 3-501.14(A). Unless properly controlled, processes in which animal foods are heated to sub-lethal temperatures and times and then cooled may create an environment for the growth of *Clostridium perfringens*, *Clostridium botulinum* and other spore forming, toxigenic bacteria.

The product temperature achieved during the initial heating process may not be sufficient to destroy vegetative cells of *Clostridium botulinum*, *Clostridium perfringens*, and *Bacillus cereus*, if present. The concern is the generation of a large number of vegetative cells of *Clostridium perfringens* and/or *Clostridium botulinum* before the final cooking stage. For *Clostridium botulinum*, if enough vegetative cells are produced, toxigenesis can occur in the product before the product is fully cooked. The toxin is not destroyed at the minimum required cooking temperatures. For *Clostridium perfringens*, if a large number of vegetative cells are consumed, illness can result. In either case a high number of vegetative cells may challenge the lethality step of the ultimate cooking process to the extent that it will be unable

Các tiêu chí trong § 3-401.14 được phát triển trên cơ sở xem xét các Tiêu chuẩn Thực hiện của Bộ Nông nghiệp/Dịch vụ Thanh tra và An toàn Thực phẩm Hoa Kỳ (USDA/FSIS) đối với các miếng chả thịt được nấu chín một phần và có vết của vỉ nướng than cũng như các dải bữa sáng gia cầm nấu chín một phần có trong 9 CFR 318.23 và 9 CFR 381.150. (http://edocket.access.gpo.gov/cfr_2008/janqtr/pdf/9cfr318.23.pdf, http://www.access.gpo.gov/nara/cfr/waisidx_08/9cfr381_08.html)

Giới hạn thời gian tối đa một giờ cho giai đoạn gia nhiệt ban đầu được thiết lập dựa trên ước tính từ mô hình dự đoán vi khuẩn. Mục đích của nó là nhằm hạn chế sự phát triển tích lũy của *Clostridium perfringens* có thể xảy ra trong thời gian làm nóng và làm mát sản phẩm sau đó theo các yêu cầu trong ¶ 3-501.14(A). Trừ khi được kiểm soát thích hợp, các quy trình trong đó thực phẩm động vật được đun nóng đến nhiệt độ và thời gian dưới mức gây chết mầm bệnh rồi sau đó làm nguội có thể tạo ra môi trường cho *Clostridium perfringens*, *Clostridium botulinum* và các vi khuẩn hình thành bào tử, sinh độc tố khác phát triển.

Nhiệt độ sản phẩm đạt được trong quá trình gia nhiệt ban đầu có thể không đủ để tiêu diệt các tế bào sinh dưỡng của *Clostridium botulinum*, *Clostridium perfringens* và *Bacillus cereus*, nếu có. Điều đáng lo ngại là việc tạo ra một số lượng lớn tế bào sinh dưỡng của *Clostridium perfringens* và/hoặc *Clostridium botulinum* trước giai đoạn nấu cuối cùng. Đối với *Clostridium botulinum*, nếu sản xuất đủ số lượng tế bào sinh dưỡng, quá trình tạo độc tố có thể xảy ra trong sản phẩm trước khi sản phẩm được nấu chín hoàn toàn. Chất độc không bị phá hủy ở nhiệt độ nấu tối thiểu cần thiết. Đối với *Clostridium perfringens*, nếu tiêu thụ một lượng lớn tế bào sinh dưỡng, bệnh tật có thể xảy ra. Trong cả hai trường hợp, số lượng lớn tế bào sinh dưỡng có thể thách thức bước gây chết của quá trình nấu cuối cùng đến

to completely eliminate all of these vegetative cells. The cumulative growth of these bacterial pathogens must be taken into account during both the initial heating and cooling steps. The hazard may be compounded with an extended initial “come-up” time and/or a prolonged cooling stage. Hence the degree of hazard may be dependent upon the ultimate effect of the initial heating and cooling, as well as the final cooking step.

A full and adequate cook during the final cooking step is of critical importance to ensure destruction of any pathogens that may have survived and proliferated during any initial heating and cooling stages of the non-continuous cooking process. Section 3-401.14 requires that animal foods cooked by a non-continuous cooking process achieve a minimum final cook temperature that heats all parts of the food to a temperature and for a time specified under ¶¶3-401.11 (A)-(C). This requirement also precludes serving animal foods that have undergone non-continuous cooking in an undercooked or raw state. In other words, animal foods cooked using a non-continuous process are not covered in the exceptions provided for in ¶ 3-401.11(D) that allow for serving undercooked animal foods upon consumer request and with an adequate consumer advisory.

Section 3-401.14 requires that an establishment using non-continuous cooking processes also establish procedures for identifying foods that have only been partially cooked and cooled. This is necessary to ensure these foods are not mistaken by food workers for foods that have been fully cooked and therefore ready-to-eat without a full cook. Partially cooked foods may appear to be fully cooked.

Requiring that food establishments obtain prior approval by the regulatory authority before employing non-continuous cooking processes will help to ensure that the establishment has the proper

mức không thể loại bỏ hoàn toàn tất cả các tế bào sinh dưỡng này. Sự phát triển tích lũy của các mầm bệnh vi khuẩn này phải được tính đến trong cả hai bước làm nóng và làm mát ban đầu. Mối nguy có thể tăng thêm do thời gian “làm nóng” ban đầu kéo dài và/hoặc giai đoạn làm mát kéo dài. Do đó, mức độ nguy hiểm có thể phụ thuộc vào tác động cuối cùng của việc làm nóng và làm mát ban đầu cũng như bước nấu cuối cùng.

Việc nấu chín đầy đủ và trọn vẹn trong bước nấu cuối cùng có tầm quan trọng đặc biệt để đảm bảo tiêu diệt mọi mầm bệnh có thể còn sót lại và sinh sôi nảy nở trong bất kỳ giai đoạn làm nóng và làm mát ban đầu nào của quá trình nấu không liên tục. Mục 3-401.14 yêu cầu thực phẩm động vật được nấu bằng quy trình nấu không liên tục phải đạt được nhiệt độ nấu cuối cùng tối thiểu để làm nóng tất cả các phần của thực phẩm đến nhiệt độ và trong thời gian quy định trong ¶¶3-401.11 (A)-(C). Yêu cầu này cũng ngăn cản việc phục vụ thực phẩm động vật đã được nấu không liên tục ở trạng thái nấu chưa chín hoặc sống. Nói cách khác, thực phẩm động vật được nấu bằng quy trình không liên tục không nằm trong các trường hợp ngoại lệ được quy định trong ¶ 3-401.11(D) cho phép phục vụ thực phẩm động vật chưa nấu chín theo yêu cầu của người tiêu dùng và có sự tư vấn đầy đủ cho người tiêu dùng.

Mục 3-401.14 yêu cầu cơ sở sử dụng quy trình nấu không liên tục cũng phải thiết lập các quy trình để xác định thực phẩm chỉ được nấu chín và làm nguội một phần. Điều này là cần thiết để đảm bảo những thực phẩm này không bị người lao động thực phẩm nhầm lẫn với thực phẩm đã được nấu chín hoàn toàn và do đó có thể ăn ngay mà không cần nấu chín hoàn toàn. Thực phẩm nấu chín một phần có vẻ như đã được nấu chín hoàn toàn.

Việc yêu cầu các cơ sở thực phẩm phải được cơ quan quản lý phê duyệt trước trước khi sử dụng các quy trình nấu không liên tục sẽ giúp đảm bảo rằng cơ sở có sẵn các quy trình phù hợp cũng như

procedures in place, as well as the necessary facilities and capacity to monitor the appropriate cooling, cooking, separation and product identification of the foods. in accordance with the requirements.

3-401.15 Manufacturer Cooking Instructions.

The incidence rate for listeriosis has changed little over the years, despite industry efforts to control *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat (RTE) foods. Foods that are not ready-to-eat (NRTE foods) are rarely associated with foodborne listeriosis, even if contaminated with *L. monocytogenes*, because cooking is an effective control measure to reduce the risk of foodborne listeriosis. NRTE foods may also be contaminated with other pathogens such as *Salmonella*. Many manufacturers who intend for their food products to be consumed only after cooking provide cooking instructions on the product label. Food manufacturers that provide cooking instructions on the label or in labeling for their food products, without also providing suggestions for how to use the food product without cooking, generally intend that their food products are NRTE foods that should be consumed only after cooking and that cooking may be necessary to prevent foodborne illness. Frozen vegetables are an example of a food that often bears cooking instructions and are often intended for use only after cooking. Frozen vegetables also are an example of a food that has been linked to foodborne listeriosis, possibly as a result of failure to cook the food. Like consumers, retail and food service operations sometimes use frozen vegetables in making RTE foods such as salads and smoothies, or retail and food service operations may provide frozen vegetables such as peas and corn on salad bars. If *L. monocytogenes* is present in a frozen vegetable, and the frozen vegetable is thawed and prepared for use as an RTE food without cooking and this

các phương tiện và năng lực cần thiết để giám sát quá trình làm lạnh, nấu, phân tách và nhận dạng sản phẩm của thực phẩm theo đúng yêu cầu.

3-401.15 Hướng dẫn nấu của nhà sản xuất.

Tỷ lệ mắc bệnh listeriosis ít thay đổi trong những năm qua, bất chấp những nỗ lực của ngành nhằm kiểm soát *Listeria monocytogenes* trong thực phẩm ăn liền (RTE). Thực phẩm không ăn liền (thực phẩm NRTE) hiếm khi liên quan đến bệnh listeriosis từ thực phẩm, ngay cả khi bị nhiễm *L. monocytogenes*, vì nấu chín là biện pháp kiểm soát hiệu quả để giảm nguy cơ mắc bệnh listeriosis từ thực phẩm. Thực phẩm NRTE cũng có thể bị nhiễm các mầm bệnh khác như *Salmonella*. Nhiều nhà sản xuất có ý định chỉ tiêu thụ sản phẩm thực phẩm của họ sau khi nấu chín đều cung cấp hướng dẫn nấu ăn trên nhãn sản phẩm. Các nhà sản xuất thực phẩm cung cấp hướng dẫn nấu trên nhãn hoặc ghi nhãn cho sản phẩm thực phẩm của họ mà không đưa ra gợi ý về cách sử dụng sản phẩm thực phẩm mà không cần nấu, thường có ý định rằng sản phẩm thực phẩm của họ là thực phẩm NRTE chỉ nên được tiêu thụ sau khi nấu và việc nấu chín có thể cần thiết để ngăn ngừa bệnh do thực phẩm. Rau đông lạnh là một ví dụ về loại thực phẩm thường có hướng dẫn nấu và thường chỉ được sử dụng sau khi nấu chín. Rau đông lạnh cũng là một ví dụ về thực phẩm có liên quan đến bệnh listeriosis từ thực phẩm, có thể là do không nấu chín thực phẩm. Giống như người tiêu dùng, các hoạt động bán lẻ và dịch vụ thực phẩm đôi khi sử dụng rau đông lạnh để chế biến thực phẩm RTE như salad và sinh tố, hoặc các hoạt động bán lẻ và dịch vụ thực phẩm có thể cung cấp rau đông lạnh như đậu Hà Lan và ngô trên các thanh salad. Nếu *L. monocytogenes* có trong rau đông lạnh và rau đông lạnh được rã đông và chuẩn bị để sử dụng làm thực phẩm RTE mà không cần nấu và thực phẩm này được

food is held refrigerated, the *L. monocytogenes* could multiply during refrigerated storage and potentially cause illness. Similarly, *Salmonella* can be present in NRTE foods provided to retailers with cooking instructions (e.g., raw agricultural commodities in uncooked prepared foods); failure to follow cooking instructions can result in foodborne salmonellosis.

At the retail level, there is no requirement that foods (other than raw animal foods) be fully cooked prior to human consumption. FDA regulation (Current Good Manufacturing Practice, Hazard Analysis, and Risk-Based Preventive Controls for Human Food; 21 CFR Part 117) allows a food manufacturer that produces a food (such as a spice or spice/seasoning blend) that has a known or reasonably foreseeable hazard (such as *Salmonella*) to provide that food to a customer such as a retail food establishment without first processing the food to control that hazard, as long as the manufacturer discloses to the retail food establishment that the food has not been processed to control the hazard. Food establishments need to be aware that food that bears such disclosures must be processed (by cooking) to control the hazard prior to making the food available for human consumption. The cooking times and temperatures for foods that are received with such a disclosure will vary depending on the food and how it will be used. For example, a spice blend that is added to meat, poultry or fish would be cooked to a time and temperature appropriate for that food, as required by §3-401.11 in the Food Code. If used in a food for which the Food Code does not specify a temperature the food cooking times and temperatures that have been commonly applied to a type of food can be used (e.g., heating spiced apple cider to boiling).

Freezing

bảo quản trong tủ lạnh thì *L. monocytogenes* có thể nhân lên trong quá trình bảo quản trong tủ lạnh và có khả năng gây bệnh. Tương tự, *Salmonella* có thể hiện diện trong thực phẩm NRTE được cung cấp cho người bán lẻ kèm theo hướng dẫn nấu (ví dụ: hàng nông sản thô trong thực phẩm chế biến sẵn chưa nấu chín); không tuân theo hướng dẫn nấu ăn có thể dẫn đến bệnh nhiễm khuẩn salmonella do thực phẩm.

Ở cấp độ bán lẻ, không có yêu cầu nào về thực phẩm (trừ thực phẩm động vật sống) phải được nấu chín hoàn toàn trước khi tiêu dùng cho con người. Quy định của FDA (Thực hành sản xuất tốt hiện tại, Phân tích mối nguy và Kiểm soát phòng ngừa dựa trên rủi ro đối với thực phẩm dành cho con người; 21 CFR Phần 117) cho phép nhà sản xuất thực phẩm sản xuất thực phẩm (chẳng hạn như gia vị hoặc hỗn hợp gia vị/gia vị) đã biết hoặc nguy cơ có thể dự đoán trước một cách hợp lý (chẳng hạn như *Salmonella*) để cung cấp thực phẩm đó cho khách hàng chẳng hạn như cơ sở thực phẩm bán lẻ mà không chế biến thực phẩm trước để kiểm soát mối nguy đó, miễn là nhà sản xuất tiết lộ cho cơ sở thực phẩm bán lẻ rằng thực phẩm chưa được xử lý kiểm soát mối nguy. Các cơ sở thực phẩm cần lưu ý rằng thực phẩm có những tiết lộ như vậy phải được xử lý (bằng cách nấu chín) để kiểm soát mối nguy trước khi cung cấp thực phẩm cho con người. Thời gian nấu và nhiệt độ đối với thực phẩm được nhận với thông tin như vậy sẽ khác nhau tùy thuộc vào thực phẩm và cách sử dụng. Ví dụ: hỗn hợp gia vị được thêm vào thịt, gia cầm hoặc cá sẽ được nấu ở thời gian và nhiệt độ thích hợp cho thực phẩm đó, theo yêu cầu của §3-401.11 trong Bộ luật Thực phẩm. Nếu được sử dụng trong thực phẩm mà Bộ luật Thực phẩm không quy định nhiệt độ thì có thể sử dụng thời gian nấu thực phẩm và nhiệt độ thường được áp dụng cho loại thực phẩm đó (ví dụ: đun nóng rượu táo đã tẩm gia vị đến sôi).

Đông lạnh

3-402.11 Parasite Destruction.

Refer to the public health reason for § 3-201.11. Lightly cooked, raw, raw-marinated, and cold-smoked fish may be desired by consumers for taste or perceived nutritional reasons. In order to ensure destruction of parasites, fish may be frozen before service as an alternative public health control to that which is provided by adequate cooking. Candling or other visual inspection techniques are not adequate to avoid the risk of parasites from fish which have not been frozen.

The recommended control strategies refer to the ambient air temperature during freezing and to the length of time that the fish is held at the appropriate freezer temperature, or the length of time that the fish is held after it is solid frozen, whichever is appropriate. The parasite hazard is not considered to be reasonably likely to occur if the finished product is fish eggs that have been removed from the skein (the tissue that contains the egg mass) and rinsed.

In response to information provided to the FDA Office of Seafood, the [Fish and Fisheries Products Hazards and Controls Guidance](#) lists certain species of tuna as not being susceptible to parasites of concern and therefore exempted from the freezing requirements that apply to other fish species that are consumed raw.

The [Fish and Fisheries Products Hazards and Controls Guidance](#) states that species that normally have parasites as a result of consuming infected prey, apparently do not have the same parasite hazard when raised on pelleted food in an aquaculture operation. On the other hand, aquacultured fish that are fed processing waste and bycatch fish may have a parasite hazard, even when wild caught fish of that species do not normally have a parasite hazard. Feed must not contain any live parasites. For example, the use of fresh fish meat in feed could transmit such parasites. Only heat treated feed or feed otherwise produced in a manner that would kill parasite intermediate stages

3-402.11 Tiêu diệt ký sinh trùng.

Tham khảo lý do sức khỏe cộng đồng cho § 3-201.11. Cá nấu chín nhẹ, sống, ướp sống và xông khói lạnh có thể được người tiêu dùng ưa chuộng vì hương vị hoặc lý do dinh dưỡng. Để đảm bảo tiêu diệt ký sinh trùng, cá có thể được đông lạnh trước khi sử dụng như một biện pháp kiểm soát sức khỏe cộng đồng thay thế cho việc nấu chín kỹ. Nén hoặc các kỹ thuật kiểm tra bằng mắt khác là không đủ để tránh nguy cơ ký sinh trùng từ cá chưa được đông lạnh.

Các chiến lược kiểm soát được đề xuất đề cập đến nhiệt độ không khí xung quanh trong quá trình đông lạnh và khoảng thời gian cá được giữ ở nhiệt độ đông lạnh thích hợp hoặc khoảng thời gian cá được giữ sau khi đông cứng, tùy theo điều kiện nào phù hợp. Mọi nguy ký sinh trùng không được coi là có khả năng xảy ra ở mức độ hợp lý nếu thành phẩm là trứng cá đã được tách ra khỏi cuộn (mô chứa khối trứng) và được rửa sạch.

Để đáp lại thông tin được cung cấp cho Văn phòng Hải sản của FDA, Hướng dẫn Kiểm soát và mối nguy đối với Cá và Sản phẩm Thủy sản liệt kê một số loài cá ngừ không nhạy cảm với ký sinh trùng đáng lo ngại và do đó được miễn các yêu cầu đông lạnh áp dụng cho các loài cá khác được tiêu thụ thô.

Hướng dẫn Kiểm soát và mối nguy về Cá và Sản phẩm Thủy sản nêu rõ rằng các loài thường có ký sinh trùng do ăn phải con mồi bị nhiễm bệnh, dường như không có cùng mối nguy ký sinh trùng khi được nuôi bằng thức ăn dạng viên trong hoạt động nuôi trồng thủy sản. Mặt khác, cá nuôi được cho ăn chất thải chế biến và cá đánh bắt có thể có nguy cơ ký sinh trùng, ngay cả khi cá đánh bắt tự nhiên của loài đó thường không có nguy cơ ký sinh trùng. Thức ăn không được chứa bất kỳ ký sinh trùng sống nào. Ví dụ, việc sử dụng thịt cá tươi trong thức ăn có thể truyền các ký sinh trùng như vậy. Chỉ nên sử dụng thức ăn đã qua xử lý nhiệt hoặc thức ăn được sản xuất theo cách có thể

infective to the aquacultured fish, such as most pelleted feeds, should be used.

Additionally, it should be noted that the [Fish and Fisheries Products Hazards and Controls Guidance](#), Edition 4, Tables 3-2 and 3-3 (Chapter 3) lists those species for which FDA has information that a potential parasite hazard exists. Fish species in Tables 3-2 and 3-3 that do not have specific parasite hazards listed are not necessarily safe when consumed raw or undercooked. This is because fish species in Tables 3-2 and 3-3 were not listed with a parasite hazard if the species were generally cooked before consumption. In addition, in some cases, there is insufficient information or data to be able to denote a specific parasite hazard or deem the species as naturally parasite-free. The exemptions to freezing as specified in ¶ 3-402.11(B) of the *Food Code* are inclusive of and in harmony with the information and recommendations provided in the [Fish and Fisheries Products Hazards and Controls Guidance](#).

Based on FDA's current assessment, parasites are not considered a significant hazard in molluscan shellfish or in scallop products consisting only of the shucked abductor muscle. Therefore these products are not required to be subject to the parasite destruction procedures specified under ¶3-402.11(A) prior to sale or service in a raw or partially cooked form.

Based on FDA's current assessment, parasites are not considered a significant hazard in molluscan shellfish or in scallop products consisting only of the shucked abductor muscle. Therefore these products are not required to be subject to the parasite destruction procedures specified under ¶3-402.11(A) prior to sale or service in a raw or partially cooked form.

3-402.12 Records, Creation and

tiêu diệt các giai đoạn trung gian ký sinh trùng gây nhiễm cho cá nuôi, chẳng hạn như hầu hết các loại thức ăn viên.

Ngoài ra, cần lưu ý rằng Hướng dẫn Kiểm soát và Mối nguy đối với Cá và Sản phẩm Thủy sản, Phiên bản 4, Bảng 3-2 và 3-3 (Chương 3) liệt kê những loài mà FDA có thông tin cho thấy tồn tại nguy cơ ký sinh trùng tiềm ẩn. Các loài cá trong Bảng 3-2 và 3-3 không có mối nguy ký sinh trùng cụ thể được liệt kê sẽ không nhất thiết an toàn khi ăn sống hoặc nấu chưa chín. Điều này là do các loài cá trong Bảng 3-2 và 3-3 không được liệt vào danh sách có nguy cơ ký sinh trùng nếu loài này thường được nấu chín trước khi tiêu thụ. Ngoài ra, trong một số trường hợp, không có đủ thông tin hoặc dữ liệu để có thể biểu thị một mối nguy ký sinh trùng cụ thể hoặc coi loài này là loài không có ký sinh trùng trong tự nhiên. Các trường hợp miễn trừ đông lạnh như được quy định trong ¶ 3-402.11(B) của Bộ luật Thực phẩm bao gồm và phù hợp với thông tin cũng như khuyến nghị được cung cấp trong Hướng dẫn Kiểm soát và Mối nguy về Cá và Sản phẩm Thủy sản.

Dựa trên đánh giá hiện tại của FDA, ký sinh trùng không được coi là mối nguy đáng kể trong động vật có vỏ thân mềm hoặc trong các sản phẩm sò điệp chỉ bao gồm cơ khép vỏ đã được tách vỏ. Do đó, những sản phẩm này không bắt buộc phải tuân theo quy trình tiêu diệt ký sinh trùng được quy định theo ¶3-402.11(A) trước khi bán hoặc cung cấp dịch vụ ở dạng sống hoặc nấu chín một phần.

Dựa trên đánh giá hiện tại của FDA, ký sinh trùng không được coi là mối nguy đáng kể trong động vật có vỏ thân mềm hoặc trong các sản phẩm sò điệp chỉ bao gồm cơ khép vỏ đã được tách vỏ. Do đó, những sản phẩm này không bắt buộc phải tuân theo quy trình tiêu diệt ký sinh trùng được quy định theo ¶3-402.11(A) trước khi bán hoặc cung cấp dịch vụ ở dạng sống hoặc nấu chín một phần.

3-402.12 Hồ sơ, Tạo và Lưu giữ.

Retention.

Records must be maintained to verify that the critical limits required for food safety are being met. Records provide a check for both the operator and the regulator in determining that monitoring and corrective actions have taken place.

While the Country of Origin Labeling requirements,

<http://www.ams.usda.gov/COOL/>

effective Sept. 30, 2004, mandate identification of wild and farm-raised fish and shellfish, the requirements do not address contents of pelleted feed used in the aquaculture operation. Documentation must be available in the food establishment from the source-through-purchase specifications or labeling that pelleted feed used did not contain fresh fish or plankton. Follow the guidance provided in the Fish and Fisheries Products Hazards and Controls Guidance, Table #3-1 – Potential Vertebrate Species Related Hazards and Table #3-2 – Potential Invertebrate Species Related Hazards.

Reheating

3-403.11 Reheating for Hot Holding.

When food is held, cooled, and reheated in a food establishment, there is an increased risk from contamination caused by personnel, equipment, procedures, or other factors. If food is held at improper temperatures for enough time, pathogens have the opportunity to multiply to dangerous numbers. Proper reheating provides a major degree of assurance that pathogens will be eliminated. It is especially effective in reducing the numbers of *Clostridium perfringens* that may grow in meat, poultry, or gravy if these products were improperly cooled. Vegetative cells of *C. perfringens* can cause foodborne illness when they grow to high numbers. Highly resistant *C. perfringens* spores will survive cooking and hot holding. If food is abused by being held at improper holding temperatures or improperly cooled,

Hồ sơ phải được lưu giữ để xác minh rằng các giới hạn tới hạn cần thiết cho an toàn thực phẩm đang được đáp ứng. Hồ sơ cung cấp sự kiểm tra cho cả người vận hành và cơ quan quản lý trong việc xác định rằng các hành động giám sát và khắc phục đã được thực hiện.

Trong khi các yêu cầu về Ghi nhãn Xuất xứ, <http://www.ams.usda.gov/COOL/> có hiệu lực từ ngày 30 tháng 9 năm 2004, bắt buộc phải xác định cá và động vật có vỏ trong tự nhiên và nuôi trong trang trại, các yêu cầu này không đề cập đến hàm lượng thức ăn dạng viên được sử dụng trong hoạt động nuôi trồng thủy sản. Cơ sở sản xuất thực phẩm phải có sẵn tài liệu về các quy định kỹ thuật từ nguồn đến mua hàng hoặc ghi nhãn rằng thức ăn viên được sử dụng không chứa cá tươi hoặc sinh vật phù du. Thực hiện theo hướng dẫn được cung cấp trong Hướng dẫn kiểm soát và các mối nguy đối với cá và sản phẩm thủy sản, Bảng #3-1 – Các mối nguy tiềm ẩn liên quan đến loài có xương sống và Bảng #3-2 – Các mối nguy tiềm tàng liên quan đến loài không xương sống.

Hâm nóng

3-403.11 Hâm nóng để giữ nóng.

Khi thực phẩm được bảo quản, làm lạnh và hâm nóng trong cơ sở thực phẩm, nguy cơ ô nhiễm do nhân viên, thiết bị, quy trình hoặc các yếu tố khác sẽ tăng lên. Nếu thực phẩm được bảo quản ở nhiệt độ không phù hợp trong thời gian đủ dài, mầm bệnh có cơ hội sinh sôi với số lượng nguy hiểm. Việc hâm nóng đúng cách mang lại sự đảm bảo chắc chắn rằng mầm bệnh sẽ bị loại bỏ. Nó đặc biệt hiệu quả trong việc giảm số lượng *Clostridium perfringens* có thể phát triển trong thịt, gia cầm hoặc nước thịt nếu những sản phẩm này được làm lạnh không đúng cách. Tế bào sinh dưỡng của *C. perfringens* có thể gây bệnh do thực phẩm khi chúng phát triển với số lượng lớn. Các bào tử *C. perfringens* có khả năng kháng cao sẽ tồn tại khi nấu và giữ nóng. Nếu thực phẩm bị lạm dụng do bảo quản ở nhiệt độ không phù hợp hoặc làm lạnh

spores can germinate to become rapidly multiplying vegetative cells.

Although proper reheating will kill most organisms of concern, some toxins such as that produced by *Staphylococcus aureus*, cannot be inactivated through reheating of the food. It is imperative that food contamination be minimized to avoid this risk.

The potential for growth of pathogenic bacteria is greater in reheated cooked foods than in raw foods. This is because spoilage bacteria, which inhibit the growth of pathogens by competition on raw product, are killed during cooking. Subsequent recontamination will allow pathogens to grow without competition if temperature abuse occurs.

Shelf-stable, commercially prepared ready-to eat foods in hermetically sealed containers will have received a controlled retort process that destroys all bacterial pathogens, both vegetative cells and spores, to provide a commercially sterile product. Refrigerated, commercially processed, ready-to-eat, TCS food will have received controlled thermal processing that destroys vegetative bacterial cells and a controlled cooling process that prevents the germination of any spores present. Packaging prevents recontamination and refrigeration prevents spore germination. Because there is limited risk of contamination in these types of products, reheating such foods to the minimum hot holding temperature of 135°F is considered adequate when reheating for hot holding. This should be the case for product that remains in the container or package after it is opened, provided the proper steps are taken to protect the remaining portions from contamination and they are maintained at the appropriate cold holding temperatures as specified in the Food Code. Refer also to the public health reason for § 3-401.12.

3-404.11 Treating Juice.

không đúng cách, bào tử có thể nảy mầm để trở thành tế bào sinh dưỡng nhân lên nhanh chóng.

Mặc dù việc hâm nóng đúng cách sẽ tiêu diệt hầu hết các sinh vật đáng lo ngại, nhưng một số độc tố như chất do *Staphylococcus aureus* tạo ra, không thể bị bất hoạt khi hâm nóng thực phẩm. Điều bắt buộc là phải giảm thiểu ô nhiễm thực phẩm để tránh nguy cơ này.

Khả năng phát triển của vi khuẩn gây bệnh ở thực phẩm nấu chín được hâm nóng lại cao hơn so với thực phẩm sống. Điều này là do vi khuẩn gây hư hỏng, ngăn cản sự phát triển của mầm bệnh do cạnh tranh trên sản phẩm sống, sẽ bị tiêu diệt trong quá trình nấu. Việc tái nhiễm sau đó sẽ cho phép mầm bệnh phát triển mà không có sự cạnh tranh nếu xảy ra lạm dụng nhiệt độ.

Thực phẩm ăn liền được chế biến sẵn trên thị trường, được bảo quản ổn định trong hộp kín sẽ nhận được quy trình chưng cất có kiểm soát nhằm tiêu diệt tất cả mầm bệnh vi khuẩn, cả tế bào sinh dưỡng và bào tử, để cung cấp sản phẩm vô trùng thương mại. Thực phẩm TCS được làm lạnh, chế biến thương mại, ăn liền sẽ được xử lý nhiệt có kiểm soát nhằm tiêu diệt các tế bào vi khuẩn sinh dưỡng và quy trình làm mát có kiểm soát nhằm ngăn chặn sự nảy mầm của bất kỳ bào tử nào có mặt. Bao bì ngăn ngừa tái nhiễm và làm lạnh ngăn ngừa sự nảy mầm của bào tử. Vì các loại sản phẩm này có ít nguy cơ ô nhiễm nên việc hâm nóng những thực phẩm đó đến nhiệt độ giữ nóng tối thiểu là 135°F được coi là đủ khi hâm nóng để giữ nóng. Trường hợp này phải xảy ra đối với sản phẩm vẫn còn trong vật chứa hoặc bao bì sau khi đã mở, miễn là thực hiện các bước thích hợp để bảo vệ các phần còn lại khỏi bị nhiễm bẩn và chúng được duy trì ở nhiệt độ giữ lạnh thích hợp như quy định trong Bộ luật Thực phẩm. Tham khảo thêm lý do sức khỏe cộng đồng cho § 3-401.12.

3-404.11 Nước ép đã xử lý.

Refer to the public health reason for § 3-801.11.

Temperature and time control

3-501.11 Frozen Food.

3-501.12 Time/Temperature Control for Safety Food, Slacking.

3-501.13 Thawing.

Freezing prevents microbial growth in foods, but usually does not destroy all microorganisms. Improper thawing provides an opportunity for surviving bacteria to grow to harmful numbers and/or produce toxins. If the food is then refrozen, significant numbers of bacteria and/or all preformed toxins are preserved.

ROP Fish

Retailers should be aware that when a manufacturer packages fish and fishery products a hazard analysis is required under 21 CFR Parts 123 and 1240, Procedures for the Safe and Sanitary Processing and Importing of Fish and Fishery Products (the Seafood HACCP Rule) to provide for control for nonproteolytic *C. botulinum*. Factors that make formation of *C. botulinum* toxin reasonably likely to occur during finished product storage and distribution are those that may result from the use of a reduced oxygen packaging (ROP) environment in a food that does not contain barriers to growth of *C. botulinum*.

The processing control for *C. botulinum* can be either freezing, refrigeration alone or refrigeration in combination with chemical inhibitors, (e.g. salt, water activity control). The Fish and Fishery Products Hazards and Control Guidance, Fourth Edition, Chapter 13, addresses freezing as a control strategy for frozen product. This control is intended to prevent exposure of the product to conditions conducive to the production of toxin by nonproteolytic strains of *C. botulinum* in the closed ROP package.

If freezing was chosen by the manufacturer as the barrier to control for

Tham khảo lý do sức khỏe cộng đồng ở § 3-801.11.

Kiểm soát nhiệt độ và thời gian

3-501.11 Thực phẩm đông lạnh.

3-501.12 Kiểm soát thời gian/nhiệt độ cho thực phẩm an toàn, thiếu sót.

3-501.13 Rã đông.

Việc đông lạnh ngăn chặn sự phát triển của vi sinh vật trong thực phẩm nhưng thường không tiêu diệt được tất cả vi sinh vật. Việc rã đông không đúng cách tạo cơ hội cho vi khuẩn còn sống sót phát triển đến số lượng có hại và/hoặc tạo ra độc tố. Nếu thực phẩm sau đó được đông lạnh lại, một số lượng đáng kể vi khuẩn và/hoặc tất cả các chất độc được tạo thành trước sẽ được bảo tồn.

Cá ROP

Các nhà bán lẻ nên lưu ý rằng khi nhà sản xuất đóng gói cá và các sản phẩm thủy sản thì cần phải phân tích mối nguy theo 21 CFR Phần 123 và 1240, Quy trình Chế biến và Nhập khẩu Cá và Sản phẩm Thủy sản An toàn và Vệ sinh (Quy tắc HACCP Hải sản) để kiểm soát đối với *C. botulinum* không phân giải protein. Các yếu tố làm cho sự hình thành độc tố *C. botulinum* có khả năng xảy ra ở mức độ hợp lý trong quá trình bảo quản và phân phối thành phẩm là những yếu tố có thể xảy ra do việc sử dụng môi trường đóng gói oxy (ROP) giảm trong thực phẩm không chứa các rào cản đối với sự phát triển của *C. botulinum*.

Việc kiểm soát quá trình đối với *C. botulinum* có thể là đông lạnh, chỉ làm lạnh hoặc làm lạnh kết hợp với các chất ức chế hóa học (ví dụ: kiểm soát hoạt độ muối, nước). Hướng dẫn kiểm soát và các mối nguy đối với cá và sản phẩm thủy sản, Ấn bản thứ tư, Chương 13, đề cập đến việc cấp đông như một chiến lược kiểm soát đối với sản phẩm đông lạnh. Việc kiểm soát này nhằm ngăn chặn việc sản phẩm tiếp xúc với các điều kiện có lợi cho việc sản sinh độc tố bởi các chủng *C. botulinum* không phân giải protein trong bao bì ROP kín.

Nếu nhà sản xuất chọn đông lạnh làm rào cản để kiểm soát các chủng *C. botulinum*

nonproteolytic strains of *C. botulinum*, then each individual package of the ROP fish should be labeled to be kept frozen and thawed according to the manufacturer's label instructions.

Typically ROP fish will come into retail food establishments in a frozen state with a label that indicates to “thaw immediately before use” or indicates that the product needs to be “kept frozen, and thawed under refrigeration immediately before use.”

If a “Keep Frozen” label is not present on each individual ROP package unit, it may or may not be acceptable to store under refrigeration, depending in part on whether there are barriers such as pH or water activity to growth of *C. botulinum* in addition to refrigeration.

As an added safeguard to prevent the possibility of *C. botulinum* toxin formation, the Food Code requires that any frozen ROP fish that does not have barriers to growth of *C. botulinum* in addition to refrigeration be completely removed from the ROP environment or package prior to thawing. This is to discourage the practice of thawing frozen ROP fish and holding it at 41°F or less for a prolonged time period and/or selling it as a refrigerated product.

3-501.14 Cooling.

Safe cooling requires removing heat from food quickly enough to prevent microbial growth. Excessive time for cooling of time/temperature control for safety foods has been consistently identified as one of the leading contributing factors to foodborne illness. During slow cooling, time/temperature control for safety foods are subject to the growth of a variety of pathogenic microorganisms. A longer time near ideal bacterial incubation temperatures, 21°C - 52°C (70°F - 125°F), is to be avoided. If the food is not cooled in accordance with this Code requirement, pathogens may grow to sufficient numbers to cause foodborne

không phân giải protein thì mỗi gói cá ROP phải được dán nhãn để giữ đông lạnh và rã đông theo hướng dẫn trên nhãn của nhà sản xuất.

Thông thường, cá ROP sẽ được đưa vào các cơ sở thực phẩm bán lẻ ở trạng thái đông lạnh với nhãn ghi “rã đông ngay trước khi sử dụng” hoặc cho biết sản phẩm cần được “giữ đông lạnh và rã đông trong tủ lạnh ngay trước khi sử dụng”.

Nếu nhãn “Giữ đông lạnh” không có trên mỗi đơn vị gói ROP riêng lẻ thì việc bảo quản trong tủ lạnh có thể được chấp nhận hoặc không, phụ thuộc một phần vào việc có các rào cản như độ pH hoặc hoạt độ nước đối với sự phát triển của *C. botulinum* ngoài việc bảo quản lạnh hay không.

Là một biện pháp bảo vệ bổ sung để ngăn chặn khả năng hình thành độc tố *C. botulinum*, Bộ luật Thực phẩm yêu cầu bất kỳ loại cá ROP đông lạnh nào không có rào cản đối với sự phát triển của *C. botulinum* ngoài việc để trong tủ lạnh phải được loại bỏ hoàn toàn khỏi môi trường hoặc bao bì ROP trước khi rã đông. Điều này nhằm ngăn cản việc rã đông cá ROP đông lạnh và giữ nó ở nhiệt độ 41°F hoặc thấp hơn trong thời gian dài và/hoặc bán nó dưới dạng sản phẩm đông lạnh.

3-501.14 Làm mát.

Làm mát an toàn đòi hỏi phải loại bỏ nhiệt từ thực phẩm đủ nhanh để ngăn chặn sự phát triển của vi sinh vật. Quá nhiều thời gian để làm mát việc kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn đã được xác định một cách nhất quán là một trong những yếu tố góp phần hàng đầu gây ra bệnh tật do thực phẩm. Trong quá trình làm lạnh chậm, việc kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn phải chịu sự phát triển của nhiều loại vi sinh vật gây bệnh. Cần tránh thời gian dài hơn gần nhiệt độ ủ vi khuẩn lý tưởng, 21°C - 52°C (70°F - 125°F). Nếu thực phẩm không được làm lạnh theo yêu cầu của Bộ luật này, mầm bệnh có thể

illness.

The Food Code provision for cooling provides for cooling from 135°F to 41°F or 45°F in 6 hours, with cooling from 135°F to 70°F in 2 hours. The 6-hour cooling parameter, with an initial 2-hour rapid cool, allows for greater flexibility in meeting the Code. The initial 2-hour cool is a critical element of this cooling process. An example of proper cooling might involve cooling from 135°F to 70°F in 1 hour, in which case 5 hours remain for cooling from 70°F to 41°F or 45°F. Conversely, if cooling from 135°F to 41°F or 45°F is achieved in 6 hours, but the initial cooling to 70°F took 3 hours, the food safety hazards may not be adequately controlled.

If the cooking step prior to cooling is adequate and no recontamination occurs, all but the spore-forming organisms such as *Clostridium perfringens* or *Bacillus cereus* should be killed or inactivated. However, under substandard sanitary conditions, other pathogens such as *Salmonella* or *Listeria monocytogenes* may be reintroduced. Thus, cooling requirements are based on growth characteristics of organisms that may survive or be a post-cook contaminate and grow rapidly under temperature abuse conditions.

Shell Eggs

FDA has approved the use of ionizing radiation for shell eggs. This approval means that FDA has not found the ionizing radiation process to be unsafe for shell eggs. However, shell eggs that have been subjected to the approved ionizing radiation process are not considered to have been pasteurized. Shell egg pasteurization requires the egg to have been subjected to a 5-log kill process for *Salmonella Enteritidis*, while the approved ionizing radiation process may deliver only 2 or 3 logs reduction. Therefore, eggs treated by ionizing

phát triển đến mức đủ để gây bệnh do thực phẩm.

Điều khoản của Bộ luật Thực phẩm về làm mát quy định làm mát từ 135°F đến 41°F hoặc 45°F trong 6 giờ, làm mát từ 135°F đến 70°F trong 2 giờ. Thông số làm mát trong 6 giờ, với thời gian làm mát nhanh trong 2 giờ ban đầu, cho phép linh hoạt hơn trong việc đáp ứng Bộ luật. Việc làm mát trong 2 giờ đầu tiên là một yếu tố quan trọng của quá trình làm mát này. Một ví dụ về làm mát thích hợp có thể bao gồm việc làm mát từ 135°F xuống 70°F trong 1 giờ, trong trường hợp đó còn lại 5 giờ để làm mát từ 70°F xuống 41°F hoặc 45°F. Ngược lại, nếu đạt được mức làm mát từ 135°F xuống 41°F hoặc 45°F trong 6 giờ, nhưng việc làm nguội ban đầu xuống 70°F mất 3 giờ thì các mối nguy về an toàn thực phẩm có thể không được kiểm soát đầy đủ.

Nếu bước nấu trước khi làm nguội là đủ và không xảy ra sự tái nhiễm thì tất cả trừ các sinh vật hình thành bào tử như *Clostridium perfringens* hoặc *Bacillus cereus* phải bị tiêu diệt hoặc bất hoạt. Tuy nhiên, trong điều kiện vệ sinh không đạt tiêu chuẩn, các mầm bệnh khác như *Salmonella* hoặc *Listeria monocytogenes* có thể tái xuất hiện. Do đó, yêu cầu làm mát dựa trên đặc điểm sinh trưởng của các sinh vật có thể tồn tại hoặc bị nhiễm bẩn sau khi nấu và phát triển nhanh chóng trong điều kiện lạm dụng nhiệt độ.

Trứng có vỏ

FDA đã chấp thuận việc sử dụng bức xạ ion hóa đối với trứng có vỏ. Sự chấp thuận này có nghĩa là FDA không nhận thấy quá trình bức xạ ion hóa là không an toàn đối với trứng có vỏ. Tuy nhiên, trứng có vỏ đã trải qua quá trình bức xạ ion hóa đã được phê duyệt không được coi là đã được tiệt trùng. Quá trình thanh trùng trứng có vỏ yêu cầu trứng phải trải qua quy trình tiêu diệt 5 log đối với *Salmonella Enteritidis*, trong khi quy trình bức xạ ion hóa đã được phê duyệt có thể chỉ giảm được 2 hoặc 3 log. Do đó, trứng được xử lý bằng quy trình bức xạ

radiation process alone must be held under refrigeration, as it cannot be guaranteed that **Salmonella Enteritidis** will be eliminated in all treated eggs. Further, irradiated eggs must be labeled in accordance with 21 CFR 179.26 *Ionizing radiation for the treatment of food*.

Hard-boiled eggs with shell intact may be cooled in ambient air and are not considered to be a time/temperature control for safety food after cooling. Hard-boiled eggs may be cooled in drinking water but are considered to be a time/temperature control for safety food after cooling because pathogens, which may be present in the water, may pass through the egg shell during cooling.

Salmonella Enteritidis has been shown to have an extended lag phase in shell eggs due to inhibitory characteristics of the albumen. Research indicates that the organisms are physically located near the exterior of the yolk membrane, in contact with the bacteriostatic components. Growth does not appear until the yolk membrane is weakened by age or physically breached and the yolk nutrients, such as iron, become available to the organisms.

Federal regulations effective August 27, 1999, require shell eggs to be transported and distributed under refrigeration at an ambient temperature not to exceed 45°F. Packed shell eggs must be labeled indicating that refrigeration is required. Imported shell eggs packed for consumer use are required to include a certification that the eggs, at all times after packing, have been stored and transported at an ambient temperature of no greater than 45°F.

On December 5, 2000 federal regulations were amended to require that shell egg cartons bear safe handling instructions and be placed under refrigeration at 45°F or lower upon delivery at retail establishments (65 FR 76091, December 5, 2000, Food Labeling, Safe Handling

ion hóa phải được bảo quản trong tủ lạnh vì không thể đảm bảo rằng **Salmonella Enteritidis** sẽ bị loại bỏ trong tất cả trứng đã được xử lý. Hơn nữa, trứng được chiếu xạ phải được dán nhãn phù hợp với bức xạ ion hóa 21 CFR 179.26 để xử lý thực phẩm.

Trứng luộc chín còn nguyên vỏ có thể được làm mát bằng không khí xung quanh và không được coi là biện pháp kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn sau khi làm nguội. Trứng luộc chín có thể được làm nguội trong nước uống nhưng được coi là biện pháp kiểm soát thời gian/nhiệt độ cho thực phẩm an toàn sau khi làm nguội vì mầm bệnh có thể có trong nước có thể đi qua vỏ trứng trong quá trình làm lạnh.

Salmonella Enteritidis đã được chứng minh là có giai đoạn trễ kéo dài trong vỏ trứng do đặc tính ức chế của lòng trắng. Nghiên cứu chỉ ra rằng các sinh vật này nằm ở vị trí gần bên ngoài màng lòng đỏ, tiếp xúc với các thành phần kìm khuẩn. Sự tăng trưởng không xuất hiện cho đến khi màng lòng đỏ bị suy yếu do tuổi tác hoặc bị tổn thương về mặt vật lý và các chất dinh dưỡng trong lòng đỏ, chẳng hạn như sắt, trở nên sẵn có cho sinh vật.

Các quy định liên bang có hiệu lực từ ngày 27 tháng 8 năm 1999, yêu cầu trứng có vỏ phải được vận chuyển và phân phối trong tủ lạnh ở nhiệt độ môi trường không vượt quá 45°F. Trứng còn vỏ đóng gói phải được dán nhãn cho biết cần phải bảo quản lạnh. Trứng còn vỏ nhập khẩu được đóng gói để sử dụng cho người tiêu dùng phải có chứng nhận rằng trứng, sau khi đóng gói, luôn được bảo quản và vận chuyển ở nhiệt độ môi trường không quá 45°F.

Vào ngày 5 tháng 12 năm 2000, các quy định liên bang đã được sửa đổi để yêu cầu các hộp đựng trứng có vỏ phải có hướng dẫn xử lý an toàn và được đặt trong tủ lạnh ở nhiệt độ 45°F hoặc thấp hơn khi giao hàng tại các cơ sở bán lẻ (65 FR 76091, ngày 5 tháng 12 năm 2000,

Statements, Labeling of Shell Eggs; Refrigeration of Shell Eggs Held for Retail Distribution). The amended provisions include:

- 21 CFR Part 16 Regulatory Hearing before the Food and Drug Administration, § 16.5 Inapplicability and limited applicability, (4) A hearing on an order for relabeling, diversion or destruction of shell eggs...
- 21 CFR Part 101 Food Labeling § 101.17 Food labeling warning, notice, and safe handling statements, (h) *Shell eggs*.
- 21 CFR Part 115 Shell Eggs, § 115.50 Refrigeration of shell eggs held for retail distribution.

Shell eggs must be placed immediately after receipt in refrigerated equipment that is capable of maintaining an ambient air temperature of 45°F. With the newly established Federal requirement for eggs to be in an ambient storage and transportation temperature of 45°F, and with refrigeration of eggs at retail as described above, the overall time that eggs are stored at temperatures that allow the growth of *Salmonella* spp. should be shortened. Additionally, this requirement negates the need to "cool" shell eggs upon receipt, although food establishment operators should maximize the circulation of cooled air in refrigeration units by separating flats, cases, and multiple cartons of eggs.

CFSAN/FSIS Joint Position Paper on Cooling

The processing of most ready-to-eat products includes a heat treatment or cooking step to eliminate pathogenic and spoilage microorganisms. However, this heat treatment does not eliminate spores of *Clostridium botulinum* and *Clostridium perfringens* and other spore-forming bacteria. Furthermore, these organisms can thrive in the warm product since other competing organisms have been eliminated. Non-refrigerated, anaerobic conditions are conducive to their growth and multiplication.

Ghi nhãn Thực phẩm, Xử lý An toàn Tuyên bố, Ghi nhãn Trứng có Vỏ; Làm lạnh Trứng có Vỏ để Phân phối Bán lẻ). Các quy định được sửa đổi bao gồm:

- 21 CFR Phần 16 Phiên điều trần theo quy định trước Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm, § 16.5 Không thể áp dụng và khả năng áp dụng hạn chế, (4) Phiên điều trần về lệnh dán nhãn lại, chuyển hướng hoặc tiêu hủy trứng có vỏ...
- 21 CFR Phần 101 Ghi nhãn Thực phẩm § 101.17 Cảnh báo, thông báo và tuyên bố xử lý an toàn trên nhãn thực phẩm, (h) Trứng có vỏ.
- 21 CFR Phần 115 Trứng Có Vỏ, § 115.50 Làm lạnh trứng có vỏ được giữ để phân phối bán lẻ.

Trứng còn vỏ phải được đặt ngay sau khi nhận vào thiết bị làm lạnh có khả năng duy trì nhiệt độ không khí xung quanh là 45°F. Với yêu cầu mới được thiết lập của Liên bang đối với trứng phải được bảo quản ở nhiệt độ môi trường xung quanh và vận chuyển là 45°F cũng như làm lạnh trứng khi bán lẻ như mô tả ở trên, tổng thời gian mà trứng được bảo quản ở nhiệt độ cho phép *Salmonella* spp. nên rút ngắn lại. Ngoài ra, yêu cầu này phủ nhận sự cần thiết phải "làm mát" vỏ trứng khi nhận, mặc dù những người điều hành cơ sở thực phẩm nên tối đa hóa sự lưu thông của không khí được làm mát trong các thiết bị làm lạnh bằng cách tách các ngăn, hộp và nhiều hộp đựng trứng.

Báo cáo quan điểm chung của CFSAN/FSIS về làm mát

Quá trình chế biến hầu hết các sản phẩm ăn liền bao gồm bước xử lý nhiệt hoặc nấu chín để loại bỏ các vi sinh vật gây bệnh và gây hư hỏng. Tuy nhiên, phương pháp xử lý nhiệt này không loại bỏ được bào tử *Clostridium botulinum* và *Clostridium perfringens* cũng như các vi khuẩn hình thành bào tử khác. Hơn nữa, những sinh vật này có thể phát triển mạnh trong sản phẩm ấm vì các sinh vật cạnh tranh khác đã bị loại bỏ. Điều kiện kỵ khí, không làm lạnh có lợi cho sự phát triển và nhân lên của chúng.

To prevent the growth and multiplication of spore-forming organisms, product should be cooled rapidly after cooking. When there is inadequate cooling, spores can germinate and the resulting vegetative cells can multiply to hazardous levels. The presence of sufficient numbers of *C. botulinum* or other spore-forming organisms may lead to production of harmful toxins. Therefore, ensuring no growth of these organisms will provide the greatest amount of safety.

The USDA/FSIS Performance Standards for the Production of Certain Meat and Poultry Products require a stabilization step (cooling) after the lethality step. The stabilization requirements allow for no growth of *C. botulinum* and no more than 1 log growth of *C. perfringens*. The performance standard of no more than 1 log growth of *C. perfringens* was based originally on a 1998 *Lethality and Stabilization Performance Standards for Certain Meat and Poultry Products: Technical Paper*.

At the time, the 1998 FSIS Technical Paper was made available, FSIS determined 1-log growth of *C. perfringens* would provide an acceptable level of protection when considering worst-case levels of 4-logs CFU/g and building in a 1-log safety margin to ensure under worst-case levels would be below that which can cause human illness (*i.e.*, 6-logs CFU/gram or higher). FSIS has reviewed newer data such as that from a large pork processing establishment in the Midwest showing that the *C. perfringens* spore counts were close to 3-logs CFU/g. Therefore, the Agency now considers 3-logs CFU/g *C. perfringens* in product a worst-case estimate. In 2010, the National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods (NACMCF) recommended building in a 2-log margin of safety to performance standards as opposed to the 1-log used in the Technical Paper. Therefore, FSIS still considers allowing

Đề ngăn chặn sự phát triển và nhân lên của các sinh vật hình thành bào tử, sản phẩm phải được làm nguội nhanh sau khi nấu. Khi không được làm mát đầy đủ, bào tử có thể nảy mầm và các tế bào sinh dưỡng có thể nhân lên đến mức nguy hiểm. Sự hiện diện đủ số lượng *C. botulinum* hoặc các sinh vật hình thành bào tử khác có thể dẫn đến sản sinh ra các chất độc có hại. Do đó, việc đảm bảo không có sự phát triển của những sinh vật này sẽ mang lại mức độ an toàn cao nhất.

Tiêu chuẩn Thực hiện của USDA/FSIS để Sản xuất Một số Sản phẩm Thịt và Gia cầm yêu cầu bước ổn định (làm mát) sau bước khử trùng. Các yêu cầu về độ ổn định cho phép *C. botulinum* không phát triển và *C. perfringens* không tăng trưởng quá 1 log. Tiêu chuẩn thực hiện về mức tăng trưởng không quá 1 log của *C. perfringens* ban đầu được dựa trên Tiêu chuẩn Hiệu suất về Độ ổn định và Sát trùng năm 1998 đối với một số Sản phẩm Thịt và Gia cầm: Tài liệu Kỹ thuật.

Vào thời điểm đó, Tài liệu Kỹ thuật của FSIS năm 1998 đã được cung cấp, FSIS đã xác định mức tăng trưởng 1 log của *C. perfringens* sẽ mang lại mức bảo vệ có thể chấp nhận được khi xem xét các mức trong trường hợp xấu nhất là 4 log CFU/g và xây dựng trong 1 log CFU/g giới hạn an toàn để đảm bảo trong trường hợp xấu nhất mức độ có thể gây bệnh cho con người (tức là 6-log CFU/gram hoặc cao hơn). FSIS đã xem xét dữ liệu mới hơn, chẳng hạn như dữ liệu từ một cơ sở chế biến thịt lợn lớn ở Trung Tây cho thấy số lượng bào tử *C. perfringens* gần bằng 3-log CFU/g. Do đó, Cơ quan hiện coi 3 log CFU/g *C. perfringens* trong sản phẩm là ước tính cho trường hợp xấu nhất. Năm 2010, Ủy ban Cố vấn Quốc gia về Tiêu chí Vi sinh cho Thực phẩm (NACMCF) đã khuyến nghị xây dựng giới hạn an toàn là 2 log đối với các tiêu chuẩn hoạt động thay vì 1 log được sử dụng trong Tài liệu Kỹ thuật. Do đó, FSIS vẫn cân nhắc việc cho phép tối đa 1 log *C. perfringens* trong sản phẩm là mức bảo vệ có thể chấp nhận

up to 1-log of *C. perfringens* in product to be an acceptable level of protection when considering worst-case spore counts of 3-log and a 2-log safety margin.

The FSIS Stabilization Guideline for Meat and Poultry Products (Revised Appendix B), which can be found at <https://www.fsis.usda.gov/guidelines/2021-0013>

has cooling options for both ready-to-eat (RTE) and not ready-to-eat (NRTE) products that are cooked to lethality in Table 1. Cooling options for partially NRTE cooked products are included in Table 2. The guideline results in continuous and rapid cooling of the product in the temperature range where the spore-forming organisms can grow rapidly.

The former USDA guideline of cooling from 120°F to 55°F in no more than 6 hours is also included in the new guidelines. In using this guideline, chilling should begin within 90 minutes after the cooking cycle is completed, and cooling should continue until product reaches 40°F. The 6-hour rule begins when the product reaches 120°F, and product should not be shipped until the product reaches 40°F. In addition, establishments should ensure product also cools between 120°F and 80°F in 1 hour or less unless the product is large mass (> 4.5 inches thick or > 8 pounds) and non-intact (such as injected turkey breast or injected roast beef). For these products, FSIS has determined that due to their size and challenges with cooling in a timely manner that this option can be followed without demonstrating the amount of time product remains between 120°F and 80°. Such guidance can be followed until further research can be conducted to support cooling of these products.

The FSIS cooling guideline **for meat and poultry products containing 100 ppm added nitrite** is 130°F to 80°F in 5 hours and from 80°F to 45°F in 10 hours, a total

được khi xem xét số lượng bào tử trong trường hợp xấu nhất là 3 log và giới hạn an toàn 2 log.

Hướng dẫn Ổn định của FSIS đối với các Sản phẩm Thịt và Gia cầm (Phụ lục B đã sửa đổi), có thể tìm thấy tại <https://www.fsis.usda.gov/guidelines/2021-0013>

có các tùy chọn làm mát cho cả đồ ăn sẵn (RTE) và các sản phẩm không ăn liền (NRTE) được nấu đến mức khử độc tính trong Bảng 1. Các lựa chọn làm mát cho các sản phẩm nấu chín một phần NRTE được bao gồm trong Bảng 2. Hướng dẫn này dẫn đến việc làm lạnh sản phẩm nhanh chóng và liên tục trong phạm vi nhiệt độ mà sinh vật hình thành bào tử có thể phát triển nhanh chóng.

Hướng dẫn trước đây của USDA về việc làm mát từ 120°F xuống 55°F trong thời gian không quá 6 giờ cũng được đưa vào hướng dẫn mới. Khi sử dụng hướng dẫn này, việc làm lạnh phải bắt đầu trong vòng 90 phút sau khi hoàn tất chu trình nấu và phải tiếp tục làm lạnh cho đến khi sản phẩm đạt đến 40°F. Quy tắc 6 giờ bắt đầu khi sản phẩm đạt đến 120°F và không được vận chuyển sản phẩm cho đến khi sản phẩm đạt tới 40°F. Ngoài ra, cơ sở phải đảm bảo sản phẩm cũng nguội từ 120°F đến 80°F trong 1 giờ hoặc ít hơn trừ khi sản phẩm có khối lượng lớn (dày > 4,5 inch hoặc > 8 pound) và không còn nguyên cơ (chẳng hạn như ức gà tây hoặc thịt bò nướng được tiêm). Đối với các sản phẩm này, FSIS đã xác định rằng do kích thước của chúng và những thách thức trong việc làm mát kịp thời nên có thể tuân theo tùy chọn này mà không cần chứng minh khoảng thời gian sản phẩm duy trì ở nhiệt độ từ 120°F đến 80°. Hướng dẫn như vậy có thể được tuân theo cho đến khi có thể tiến hành nghiên cứu sâu hơn để hỗ trợ việc làm mát các sản phẩm này.

Hướng dẫn làm mát của FSIS đối với các sản phẩm thịt và gia cầm có chứa nitrit được bổ sung 100 ppm là 130°F đến 80°F trong 5 giờ và từ 80°F đến 45°F trong 10

of 15 hours cooling time. This cooling process provides a narrow margin of safety. In case of cooling deviations, the establishment should assume that their process has exceeded the performance standard for controlling the growth of *C. perfringens*, and should take corrective action. However, the **presence of nitrite** should ensure compliance with the performance standard for *C. botulinum*. The Food Code provision for cooling is similar, though not identical to the FSIS cooling compliance guidelines. It provides for cooling from 135°F to 70°F in 2 hours and from 135°F to 41°F or 45°F in 6 hours and is based on the same food safety concerns as FSIS' guidance. The Food Code provides prescriptive cooling time/temperature combinations without a HACCP plan in place. Federally inspected meat and poultry establishments are required to implement a HACCP plan for their operations.

The Conference for Food Protection (CFP) at its 2000 meeting recommended that FSIS and FDA ask the National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods (NACMCF) to review the data on safe cooling times for cooked, time/temperature control for safety foods. The review would include data from a study, submitted to the CFP, showing that cooling of a meat product from 130°F to 45°F can safely take place in 15 hours based on a study by V.K. Juneja, et al., 1994. According to the authors of the study, continuous cooling of a meat product from 130°F to 45°F in 15 hours permitted about 1 log growth of *C. perfringens*.

In response to the CFP recommendation, the FSIS Administrator and CFSAN agreed that the data referenced in the CFP recommendation do not support a change in the FSIS guidance or the Food Code § 3-501.14 and considered it inadvisable to ask the NACMCF to undertake the task requested for several reasons:

giờ, tổng thời gian làm mát là 15 giờ. Quá trình làm mát này cung cấp một mức độ an toàn hẹp. Trong trường hợp có sai lệch về quá trình làm mát, cơ sở phải cho rằng quy trình của họ đã vượt quá tiêu chuẩn thực hiện để kiểm soát sự phát triển của *C. perfringens* và nên áp dụng biện pháp khắc phục. Tuy nhiên, sự hiện diện của nitrit phải đảm bảo tuân thủ tiêu chuẩn hoạt động đối với *C. botulinum*. Điều khoản của Bộ luật Thực phẩm về làm mát cũng tương tự, mặc dù không giống với hướng dẫn tuân thủ làm mát của FSIS. Nó cung cấp khả năng làm mát từ 135°F đến 70°F trong 2 giờ và từ 135°F đến 41°F hoặc 45°F trong 6 giờ và dựa trên cùng các mối lo ngại về an toàn thực phẩm như hướng dẫn của FSIS. Bộ luật Thực phẩm cung cấp các kết hợp thời gian/nhiệt độ làm mát theo quy định mà không cần có kế hoạch HACCP. Các cơ sở sản xuất thịt và gia cầm được liên bang kiểm định phải triển khai kế hoạch HACCP cho hoạt động của mình.

Hội nghị Bảo vệ Thực phẩm (CFP) tại cuộc họp năm 2000 đã khuyến nghị FSIS và FDA yêu cầu Ủy ban Cố vấn Quốc gia về Tiêu chí Vi sinh cho Thực phẩm (NACMCF) xem xét dữ liệu về thời gian làm mát an toàn đối với thực phẩm nấu chín, kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn. Việc đánh giá sẽ bao gồm dữ liệu từ một nghiên cứu, được gửi tới CFP, cho thấy rằng việc làm mát sản phẩm thịt từ 130°F xuống 45°F có thể diễn ra một cách an toàn trong 15 giờ dựa trên một nghiên cứu của V.K. Juneja và cộng sự, 1994. Theo các tác giả của nghiên cứu, việc làm lạnh liên tục sản phẩm thịt từ 130°F xuống 45°F trong 15 giờ cho phép *C. perfringens* tăng trưởng khoảng 1 log.

Để phản hồi khuyến nghị CFP, Quản trị viên FSIS và CFSAN đã đồng ý rằng dữ liệu được tham chiếu trong khuyến nghị CFP không hỗ trợ cho sự thay đổi trong hướng dẫn của FSIS hoặc Bộ luật Thực phẩm § 3-501.14 và cho rằng việc yêu cầu NACMCF thực hiện nhiệm vụ là không nên yêu cầu vì một số lý do:

1. The study did not address growth of *C. botulinum*.

2. The results are from a carefully controlled laboratory study in which cooling of the product was steady and continuous, conditions difficult to maintain in most commercial processing or retail environments even with data loggers and other control mechanisms in place.

3. The study was done only on ground beef and may not be applicable to other meat and poultry or to other time/temperature control for safety foods. As an alternative response, CFSAN and FSIS advised CFP that they would provide this written position paper to clarify their joint position on the cooling issues.

3-501.15 Cooling Methods.

Large food items, such as roasts, turkeys, and large containers of rice or refried beans, take longer to cool because of the mass and volume from which heat must be removed. By reducing the volume of the food in an individual container, the rate of cooling is dramatically increased and opportunity for pathogen growth is minimized. If the hot food container is tightly covered, the rate of heat transfer is reduced, i.e., the time required for cooling and the time the food is exposed to optimal temperatures for bacterial multiplication or toxin production are increased.

Alternatives to conventional methods include avoiding the need to cool larger masses by preparing smaller batches closer to periods of service or chilling while stirring hot food in containers within an ice water bath. Commercial refrigeration equipment is designed to hold cold food temperatures, not cool large masses of food. Rapid chilling equipment is designed to cool the food to acceptable temperatures quickly by using very low temperatures and high rates of air circulation.

1. Nghiên cứu không đề cập đến sự phát triển của *C. botulinum*.

2. Kết quả là từ một nghiên cứu trong phòng thí nghiệm được kiểm soát cẩn thận, trong đó việc làm mát sản phẩm diễn ra ổn định và liên tục, các điều kiện khó duy trì trong hầu hết các môi trường xử lý thương mại hoặc bán lẻ ngay cả khi có bộ ghi dữ liệu và các cơ chế kiểm soát khác.

3. Nghiên cứu này chỉ được thực hiện trên thịt bò xay và có thể không áp dụng được cho các loại thịt và gia cầm khác hoặc kiểm soát thời gian/nhiệt độ khác đối với thực phẩm an toàn.

Như một phản hồi thay thế, CFSAN và FSIS đã khuyên CFP rằng họ sẽ cung cấp văn bản quan điểm này để làm rõ quan điểm chung của họ về các vấn đề làm mát.

3-501.15. Phương pháp làm mát

Các mặt hàng thực phẩm lớn, chẳng hạn như thịt quay, gà tây và hộp đựng gạo lớn hoặc đậu chiên, sẽ mất nhiều thời gian để nguội hơn do khối lượng và thể tích cần phải loại bỏ nhiệt. Bằng cách giảm thể tích thực phẩm trong từng hộp đựng riêng lẻ, tốc độ làm lạnh tăng lên đáng kể và cơ hội phát triển mầm bệnh được giảm thiểu. Nếu hộp đựng thức ăn nóng được đậy kín thì tốc độ truyền nhiệt sẽ giảm, tức là thời gian cần thiết để làm mát và thời gian thực phẩm tiếp xúc với nhiệt độ tối ưu để vi khuẩn sinh sôi hoặc sản sinh độc tố sẽ tăng lên.

Các lựa chọn thay thế cho các phương pháp thông thường bao gồm tránh nhu cầu làm mát khối lượng lớn hơn bằng cách chuẩn bị các mẻ nhỏ hơn gần thời gian sử dụng hoặc làm lạnh trong khi khuấy thức ăn nóng trong hộp đựng trong bồn nước đá. Thiết bị làm lạnh thương mại được thiết kế để giữ nhiệt độ lạnh của thực phẩm, không làm mát khối lượng lớn thực phẩm. Thiết bị làm lạnh nhanh được thiết kế để làm lạnh thực phẩm nhanh chóng đến nhiệt độ chấp nhận được bằng cách sử dụng nhiệt độ rất thấp và tốc độ lưu thông không khí cao.

3-501.16 Time/Temperature Control for Safety Food, Hot and Cold Holding.

Bacterial growth and/or toxin production can occur if time/temperature control for safety food remains in the temperature "Danger Zone" of 5°C to 57°C (41°F to 135°F) too long. Up to a point, the rate of growth increases with an increase in temperature within this zone. Beyond the upper limit of the optimal temperature range for a particular organism, the rate of growth decreases. Operations requiring heating or cooling of food should be performed as rapidly as possible to avoid the possibility of bacterial growth.

Cold Holding

Maintaining TCS foods under the cold temperature control requirements prescribed in this code will limit the growth of pathogens that may be present in or on the food and may help prevent foodborne illness. All microorganisms have a defined temperature range in which they grow, with a minimum, maximum, and optimum. An understanding of the interplay between time, temperature, and other intrinsic and extrinsic factors is crucial to selecting the proper storage conditions for a food product. Temperature has dramatic impact on both the generation time of an organism and its lag period.

When considering growth rate of microbial pathogens, time and temperature are integral and must be considered together. Increases in storage and/or display temperature will decrease the shelf life of refrigerated foods since the higher the temperature, the more permissive conditions are for growth.

The exception for holding time/temperature control for safety food in specially designed dispensing equipment recognizes technology designs that maintain the safety of aseptically-packaged fluid foods when the equipment is manufactured and operated in conformance with the NSF/ANSI

3-501.16 Kiểm soát thời gian/nhiệt độ cho thực phẩm an toàn, giữ nóng và lạnh.

Sự phát triển của vi khuẩn và/hoặc sản sinh độc tố có thể xảy ra nếu việc kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn vẫn ở nhiệt độ "Vùng nguy hiểm" từ 5°C đến 57°C (41°F đến 135°F) quá lâu. Đến một thời điểm, tốc độ tăng trưởng tăng lên khi nhiệt độ tăng trong vùng này. Vượt quá giới hạn trên của phạm vi nhiệt độ tối ưu đối với một sinh vật cụ thể, tốc độ tăng trưởng sẽ giảm. Các hoạt động đòi hỏi phải làm nóng hoặc làm lạnh thực phẩm phải được thực hiện càng nhanh càng tốt để tránh khả năng vi khuẩn phát triển.

Giữ lạnh

Việc duy trì thực phẩm TCS theo các yêu cầu kiểm soát nhiệt độ lạnh được quy định trong bộ luật này sẽ hạn chế sự phát triển của mầm bệnh có thể có trong hoặc trên thực phẩm và có thể giúp ngăn ngừa bệnh tật do thực phẩm. Tất cả các vi sinh vật đều có một phạm vi nhiệt độ xác định để chúng phát triển, ở mức tối thiểu, tối đa và tối ưu. Sự hiểu biết về sự tương tác giữa thời gian, nhiệt độ và các yếu tố bên trong và bên ngoài khác là rất quan trọng để lựa chọn điều kiện bảo quản thích hợp cho sản phẩm thực phẩm. Nhiệt độ có tác động mạnh mẽ đến cả thời gian phát triển của sinh vật và thời kỳ trễ của nó.

Khi xem xét tốc độ phát triển của vi sinh vật gây bệnh, thời gian và nhiệt độ là không thể thiếu và phải được xem xét cùng nhau. Việc tăng nhiệt độ bảo quản và/hoặc trưng bày sẽ làm giảm thời hạn sử dụng của thực phẩm trong tủ lạnh vì nhiệt độ càng cao thì điều kiện cho sự phát triển càng thuận lợi.

Ngoại lệ đối với việc kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn trong thiết bị phân phối được thiết kế đặc biệt công nhận các thiết kế công nghệ duy trì sự an toàn của thực phẩm dạng lỏng được đóng gói vô trùng khi thiết bị được sản xuất và vận hành tuân theo Tiêu chuẩn NSF/ANSI số 18. NSF/ANSI 18

Standard No. 18. NSF/ANSI 18 was revised in 2006, with FDA input, to address the storage of certain types of time/temperature for safety food or beverages in dispensing equipment without temperature control. The key condition for FDA allowing this exemption from 3-501.16 is that the equipment conforms to the requirements as specified in NSF/ANSI 18.

Except for raw shell eggs, control of the growth of *Listeria monocytogenes* (*Lm*) is the basis for the list of cold holding temperature and time combinations in paragraph 3-501.17(A). The list addresses time, in addition to temperature, as a control for the growth of *Lm* in refrigerated, ready-to-eat, time/temperature control for safety food. The Code provisions for cold holding focus on environmental conditions that allow 1 log of growth of *Lm*, and do not set an acceptable number of *Lm* in food. Neither do they imply that *Lm* is in the product.

The times and temperatures in the 1999 Food Code were based on the USDA Pathogen Modeling Program (PMP), which is conservative in estimating how soon *Lm* begins to grow and how fast. The PMP was based largely on observations of microbial growth in broth cultures, but some observations in specific foods were also included. The PMP allows for some variation in temperature, pH, and water activity, and gives a conservative estimate of safe times and temperatures for holding foods. The 1999 Food Code estimated safe times and temperatures that would allow 3 logs of growth, based on the PMP.

During 2000, CFSAN researched published literature and compiled a listing of the growth potential of *Lm* in various food commodities using real food data. Based on this information, the 1999 Food Code times and temperatures of 41°F for 7 days and 45°F for 4 days were validated, but the underlying performance

đã được sửa đổi vào năm 2006, với sự đóng góp của FDA, để giải quyết việc lưu trữ một số loại thời gian/nhiệt độ nhất định đối với thực phẩm hoặc đồ uống an toàn trong thiết bị phân phối mà không cần kiểm soát nhiệt độ. Điều kiện quan trọng để FDA cho phép miễn trừ theo 3-501.16 là thiết bị phải tuân thủ các yêu cầu được quy định trong NSF/ANSI 18.

Ngoại trừ trứng có vỏ sống, việc kiểm soát sự phát triển của *Listeria monocytogenes* (*Lm*) là cơ sở cho danh sách các tổ hợp thời gian và nhiệt độ giữ lạnh trong đoạn 3-501.17(A). Danh sách này đề cập đến thời gian, ngoài nhiệt độ, như một biện pháp kiểm soát sự phát triển của *Lm* trong việc kiểm soát thời gian/nhiệt độ/thời gian/nhiệt độ ăn sẵn, được làm lạnh đối với thực phẩm an toàn. Các quy định của Bộ luật về bảo quản lạnh tập trung vào các điều kiện môi trường cho phép *Lm* tăng trưởng 1 log và không đặt ra số lượng *Lm* có thể chấp nhận được trong thực phẩm. Chúng cũng không ngụ ý rằng *Lm* có trong sản phẩm. Thời gian và nhiệt độ trong Bộ luật Thực phẩm năm 1999 dựa trên Chương trình Mô hình Mầm bệnh (PMP) của USDA, chương trình này thận trọng trong việc ước tính thời gian *Lm* bắt đầu phát triển và tốc độ phát triển nhanh như thế nào. PMP chủ yếu dựa trên các quan sát về sự phát triển của vi sinh vật trong môi trường nuôi cấy nước dùng, nhưng một số quan sát trong các loại thực phẩm cụ thể cũng được đưa vào. PMP cho phép có một số thay đổi về nhiệt độ, độ pH và hoạt độ nước, đồng thời đưa ra ước tính thận trọng về thời gian và nhiệt độ an toàn để bảo quản thực phẩm. Bộ luật Thực phẩm năm 1999 ước tính thời gian và nhiệt độ an toàn sẽ cho phép tăng trưởng 3 log, dựa trên PMP.

Trong năm 2000, CFSAN đã nghiên cứu các tài liệu đã xuất bản và biên soạn danh sách tiềm năng tăng trưởng của *Lm* trong các mặt hàng thực phẩm khác nhau bằng cách sử dụng dữ liệu thực phẩm. Dựa trên thông tin này, thời gian và nhiệt độ của

standard changed for the commodities studied. The research-based, food-specific times and temperatures allow no more than 1 log of growth instead of the 3 log growth predicted in the PMP. This more stringent performance standard of 1 log is consistent with the USDA/FSIS performance standard and the fact that the infectious dose of *Lm* remains unknown.

FDA concluded that the 1999 Code time/temperature criteria hold true and provide both a greater level of safety and a more realistic basis for regulatory requirements without compromising public health protection.

In October 2003, FDA, in cooperation with the USDA/FSIS and CDC, released the Quantitative Assessment of the Relative Risk to Public Health from Foodborne *Listeria monocytogenes* Among Selected Categories of Ready-to-Eat Foods (risk assessment) at <http://www.fda.gov/downloads/Food/ScienceResearch/ResearchAreas/RiskAssessmentSafetyAssessment/UCM197329.pdf>.

This initiative included the development of 23 separate risk assessments and analysis of the relative risks of serious illness and death associated with consumption of 23 categories of ready-to-eat foods. These categories included: seafood, produce, meats, dairy products, and deli salads.

The risk assessment identified several broad factors that affect consumer exposure to *Lm* at the time of food consumption. Two of these factors, refrigerated storage temperature and duration of refrigerated storage before consumption, have a direct bearing on cold holding time/temperature combinations used in food establishments.

FDA continues to have concerns about the potential for growth of *Lm* in

Bộ luật Thực phẩm năm 1999 là 41°F trong 7 ngày và 45°F trong 4 ngày đã được xác nhận, nhưng tiêu chuẩn thực hiện cơ bản đã thay đổi đối với các mặt hàng được nghiên cứu. Thời gian và nhiệt độ dành riêng cho thực phẩm dựa trên nghiên cứu cho phép không quá 1 log tăng trưởng thay vì 3 log tăng trưởng được dự đoán trong PMP. Tiêu chuẩn hiệu suất nghiêm ngặt hơn 1 log này phù hợp với tiêu chuẩn hiệu suất của USDA/FSIS và thực tế là liều lây nhiễm của *Lm* vẫn chưa được xác định.

FDA kết luận rằng tiêu chí về thời gian/nhiệt độ của Bộ luật năm 1999 là đúng và cung cấp cả mức độ an toàn cao hơn lẫn cơ sở thực tế hơn cho các yêu cầu quản lý mà không ảnh hưởng đến việc bảo vệ sức khỏe cộng đồng.

Vào tháng 10 năm 2003, FDA, hợp tác với USDA/FSIS và CDC, đã công bố Đánh giá định lượng về rủi ro tương đối đối với sức khỏe cộng đồng từ *Listeria monocytogenes* trong thực phẩm trong số các danh mục thực phẩm ăn liền được chọn (đánh giá rủi ro) tại <http://www.fda.gov/downloads/Food/ScienceResearch/ResearchAreas/RiskAssessmentSafetyAssessment/UCM197329.pdf>.

Sáng kiến này bao gồm việc phát triển 23 đánh giá và phân tích rủi ro riêng biệt về rủi ro tương đối của bệnh nghiêm trọng và tử vong liên quan đến việc tiêu thụ 23 loại thực phẩm ăn liền. Những danh mục này bao gồm: hải sản, nông sản, thịt, các sản phẩm từ sữa và salad nguội.

Việc đánh giá rủi ro đã xác định được một số yếu tố tổng quát ảnh hưởng đến việc người tiêu dùng tiếp xúc với *Lm* tại thời điểm tiêu thụ thực phẩm. Hai trong số các yếu tố này, nhiệt độ bảo quản lạnh và thời gian bảo quản lạnh trước khi tiêu thụ, có ảnh hưởng trực tiếp đến sự kết hợp thời gian/nhiệt độ giữ lạnh được sử dụng trong các cơ sở thực phẩm.

FDA tiếp tục lo ngại về khả năng phát triển của *Lm* trong việc kiểm soát thời

<p>refrigerated, ready-to-eat, time/temperature control for safety food, prepared and packaged in a food processing plant and held in a food establishment. Data from the risk assessment (see the following Annex 3, 3-501.16, Table 1) show a significant reduction in the projected cases of listeriosis when refrigerated storage is limited to 41°F. Based on these data and conclusions from the risk assessment, FDA continues to recommend that food establishments limit the cold storage of ready-to-eat foods to a maximum temperature of 41°F.</p>	<p>gian/nhiệt độ/thời gian trong tủ lạnh, đồ ăn sẵn, đối với thực phẩm an toàn, được chế biến và đóng gói trong nhà máy chế biến thực phẩm và được bảo quản trong cơ sở thực phẩm. Dữ liệu từ đánh giá rủi ro (xem Phụ lục 3, 3-501.16, Bảng 1 sau đây) cho thấy sự giảm đáng kể các trường hợp nhiễm khuẩn listeriosis dự kiến khi bảo quản trong tủ lạnh được giới hạn ở nhiệt độ 41°F. Dựa trên những dữ liệu này và kết luận từ đánh giá rủi ro, FDA tiếp tục khuyến nghị các cơ sở thực phẩm hạn chế bảo quản lạnh kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn, thực phẩm ăn liền ở nhiệt độ tối đa là 41°F.</p>
--	--

<p>3-501.16 Table 1. Estimated Reduction of Cases of Listeriosis from Limits on Refrigeration Temperatures *</p>	<p>3-501.16 Bảng 1. Ước tính mức giảm số ca nhiễm Listeriosis từ giới hạn nhiệt độ làm lạnh *</p>
---	--

MAXIMUM REFRIGERATOR TEMPERATURE	CASES OF LISTERIOSIS ^a MEDIAN	CASES OF LISTERIOSIS ^a 5th Percentile	CASES OF LISTERIOSIS ^a 95th Percentile
Baseline ^b	2105	¾ ^c	¾ ^c
7 °C (45 °F) maximum	656	331	761
5 °C (41 °F) maximum	28	1	126

NHIỆT ĐỘ TỦ LẠNH TỐI ĐA	CÁC TRƯỜNG HỢP LISTERIOSIS ^a TRUNG BÌNH	CÁC TRƯỜNG HỢP LISTERIOSIS ^a Phần trăm thứ 5	CÁC TRƯỜNG HỢP LISTERIOSIS ^a Phần trăm thứ 95
Đường cơ sở ^b	2105	¾ ^c	¾ ^c
7 °C (45 °F) tối đa	656	331	761
5 °C (41 °F) tối đa	28	1	126

^a Values for the median, upper and lower uncertainty levels.

^b The baseline uses the full empirical distribution of refrigerator temperatures from the Audits International (1999) survey.

^c The baseline number of cases of listeriosis is fixed based on CDC surveillance data.

* The scenario assumed the distribution

^a Giá trị của mức độ không chắc chắn trung bình, trên và dưới.

^b Đường cơ sở sử dụng phân bố thực nghiệm đầy đủ về nhiệt độ tủ lạnh từ cuộc khảo sát của Audits International (1999).

^c Số ca mắc bệnh listeriosis ban đầu được cố định dựa trên dữ liệu giám sát của CDC.

* Kịch bản giả định rằng thời gian bảo

of storage times is the same for all three temperature sets.

Source: Quantitative Assessment of the Relative Risk to Public Health from Foodborne *Listeria monocytogenes* Among Selected Categories of Ready-to-Eat Foods September 2003. Table VI-1. Estimated Reduction of Cases of Listeriosis from Limits on Refrigeration Temperatures.

quản được phân bố như nhau ở cả ba mức nhiệt độ.

Nguồn: Đánh giá định lượng về rủi ro tương đối đối với sức khỏe cộng đồng từ vi khuẩn *Listeria monocytogenes* trong thực phẩm trong số các loại thực phẩm ăn liền được lựa chọn, tháng 9 năm 2003. Bảng VI-1. Ước tính mức giảm các trường hợp mắc bệnh Listeriosis từ giới hạn về nhiệt độ làm lạnh.

Regarding shell eggs, USDA published a final rule (63 FR 45663, August 27, 1998 Refrigeration and Labeling Requirements for Shell Eggs) to require that shell eggs packed for consumer use be stored and transported at an ambient temperature not to exceed 7°C (45°F). This regulation, however, does not apply to eggs while held at all retail establishments.

FDA is concerned that without continued refrigeration up until the time that the eggs are cooked, there would be an opportunity for the egg's defenses to degrade and growth of *Salmonella Enteritidis* to occur. The agency reviewed research indicating that *Salmonella Enteritidis* multiplies at temperatures of 10°C (50°F) and above but can be inhibited at lower temperatures, e.g., 8°C (46°F), 7°C (45°F), and 4°C (39°F). Based on this research and USDA's temperature requirement during transport, FDA implemented regulations that establish a maximum ambient air temperature of 7°C (45°F) for eggs stored and displayed at retail establishments. Amended Federal regulations 21 CFR Part 115.50 issued on December 5, 2000 and became effective on June 4, 2001.

Although Congress did not expressly preempt State law in this area, FDA found preemption is needed because State and local laws that are less stringent than the Federal requirements will not support the important public health goals of these regulations. FDA does not believe that

Về trứng có vỏ, USDA đã công bố quy định cuối cùng (63 FR 45663, ngày 27 tháng 8 năm 1998 Yêu cầu về Làm lạnh và Ghi nhãn đối với Trứng có Vỏ) để yêu cầu trứng có vỏ được đóng gói để sử dụng cho người tiêu dùng phải được bảo quản và vận chuyển ở nhiệt độ môi trường xung quanh không vượt quá 7°C (45°F). Tuy nhiên, quy định này không áp dụng đối với trứng được lưu giữ tại tất cả các cơ sở bán lẻ.

FDA lo ngại rằng nếu không tiếp tục làm lạnh cho đến khi trứng được nấu chín, khả năng phòng vệ của trứng sẽ có cơ hội suy giảm và sự phát triển của *Salmonella Enteritidis* sẽ xảy ra. Cơ quan này đã xem xét nghiên cứu chỉ ra rằng *Salmonella Enteritidis* nhân lên ở nhiệt độ từ 10°C (50°F) trở lên nhưng có thể bị ức chế ở nhiệt độ thấp hơn, ví dụ: 8°C (46°F), 7°C (45°F) và 4°C (39°F). Dựa trên nghiên cứu này và yêu cầu về nhiệt độ của USDA trong quá trình vận chuyển, FDA đã triển khai các quy định thiết lập nhiệt độ không khí xung quanh tối đa là 7°C (45°F) đối với trứng được bảo quản và trưng bày tại các cơ sở bán lẻ. Các quy định Liên bang sửa đổi 21 CFR Phần 115.50 ban hành ngày 5 tháng 12 năm 2000 và có hiệu lực từ ngày 4 tháng 6 năm 2001.

Mặc dù Quốc hội không ưu tiên rõ ràng luật của Tiểu bang trong lĩnh vực này, FDA nhận thấy việc ưu tiên là cần thiết vì luật của Tiểu bang và địa phương ít nghiêm ngặt hơn các yêu cầu của Liên bang sẽ không hỗ trợ các mục tiêu sức khỏe cộng đồng quan trọng của các quy

preemption of State and local refrigeration and labeling requirements that are the same as or more stringent than the requirements of these regulations is necessary, as enforcement of such State and local requirements will support the food safety goals of these regulations. Accordingly, the preemptive effect of this rule is limited to State or local requirements that are not as stringent as the requirements of these regulations; requirements that are the same as or more stringent than FDA's requirements remain in effect.

Historical Record of Cold Holding Temperature Provisions

The 1976 Food Service Sanitation Manual recommended 45°F as the cold holding temperature. Based on the available science at the time, the 1993 Food Code lowered the cold holding temperature to 41°F.

However, stakeholders raised concerns that many of the refrigerators currently in place in food establishments would not be capable of maintaining food at that temperature. There was also concern that most of the open-top buffet and food prep table-type units being built at the time could not reliably maintain food at 41°F or less. Industry pointed out that operators needed to recover investments in new refrigeration equipment purchased just before or after a state adopted the 41°F provision.

Consequently, the Conference of Food Protection (CFP) recommended the 1997 Food Code incorporate the option of having a 5-year phase-in period for the 41°F requirement to allow for upgrading of existing equipment, and the FDA agreed.

By 2006, many states adopted and implemented the phase-in period, the 5 years had expired and they were requiring cold holding at 41°F or less. In addition, NSF/ANSI Standard 7 was revised in 1997 and again in 1999 to ensure that equipment conforming to the Standard, including open-top and display units,

định này. FDA không tin rằng việc ưu tiên áp dụng các yêu cầu về ghi nhãn và làm lạnh của Tiêu bang và địa phương tương đương hoặc nghiêm ngặt hơn các yêu cầu của các quy định này là cần thiết, vì việc thực thi các yêu cầu đó của Tiêu bang và địa phương sẽ hỗ trợ các mục tiêu an toàn thực phẩm của các quy định này. Theo đó, tác dụng ưu tiên của quy tắc này chỉ giới hạn ở các yêu cầu của Tiêu bang hoặc địa phương không nghiêm ngặt như yêu cầu của các quy định này; các yêu cầu tương tự hoặc nghiêm ngặt hơn các yêu cầu của FDA vẫn có hiệu lực.

Kỷ lục lịch sử về quy định nhiệt độ giữ lạnh

Sổ tay Vệ sinh Dịch vụ Thực phẩm năm 1976 khuyến nghị nhiệt độ giữ lạnh là 45°F. Dựa trên khoa học sẵn có vào thời điểm đó, Bộ luật Thực phẩm năm 1993 đã hạ nhiệt độ bảo quản lạnh xuống 41°F.

Tuy nhiên, các bên liên quan nêu lên lo ngại rằng nhiều tủ lạnh hiện được lắp đặt tại các cơ sở thực phẩm sẽ không có khả năng duy trì thực phẩm ở nhiệt độ đó. Cũng có lo ngại rằng hầu hết các loại bàn chuẩn bị thức ăn và tiệc tự chọn có mùi đang được xây dựng vào thời điểm đó không thể duy trì thực phẩm ở nhiệt độ 41°F trở xuống một cách đáng tin cậy. Ngành chỉ ra rằng các nhà khai thác cần thu hồi khoản đầu tư vào thiết bị làm lạnh mới được mua ngay trước hoặc sau khi một bang áp dụng điều khoản 41°F.

Do đó, Hội nghị Bảo vệ Thực phẩm (CFP) đã khuyến nghị Bộ luật Thực phẩm năm 1997 kết hợp tùy chọn có giai đoạn thực hiện 5 năm đối với yêu cầu 41°F để cho phép nâng cấp thiết bị hiện có và FDA đã đồng ý.

Đến năm 2006, nhiều bang đã áp dụng và thực hiện giai đoạn bắt đầu theo từng giai đoạn, thời hạn 5 năm đã hết và họ yêu cầu bảo quản lạnh ở nhiệt độ 41°F trở xuống. Ngoài ra, Tiêu chuẩn 7 của NSF/ANSI đã được sửa đổi vào năm 1997 và một lần nữa vào năm 1999 để đảm bảo rằng thiết bị tuân thủ Tiêu

could achieve the desired performance under conditions typically found in the food service and retail environments. Thus, there are mechanisms in place to allow industry flexibility in holding foods out of temperature control and the exemption for holding at 45°F was no longer necessary, given equipment capabilities, existing provisions of the Food Code that could be utilized (e.g., variances, time as a public health control), and the impact on public health. Additionally, the FDA believed this exemption was no longer necessary and perhaps was detrimental to public health protection in light of what had been learned about the growth and survival of *Listeria monocytogenes* (LM) in refrigerated foods.

In 2006, the CFP recommended (CFP Issue 2006-I-033) and FDA agreed that the option of maintaining 45°F as a cold holding temperature be deleted from § 3-501.16. In the Supplement to the 2005 Food Code, the option to maintain 45°F as the cold holding temperature was deleted from the Food Code and 41°F became the standard for cold holding.

Hot Holding

In a January 2001 report, the National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods (NACMCF) recommended that the minimum hot holding temperature specified in the Food Code:

- Be greater than the upper limit of the range of temperatures at which *Clostridium perfringens* and *Bacillus cereus* may grow; and
- Provide a margin of safety that accounts for variations in food matrices, variations in temperature throughout a food product, and the capability of hot holding equipment to consistently maintain product at a desired target temperature.

C. perfringens has been reported to grow at temperatures up to 52°C (126°F). Growth at this upper limit requires anaerobic conditions and follows a lag

chuẩn, bao gồm các thiết bị mở và trung bày, có thể đạt được hiệu suất mong muốn trong các điều kiện thường thấy trong môi trường bán lẻ và dịch vụ thực phẩm. Do đó, có các cơ chế cho phép ngành linh hoạt trong việc giữ thực phẩm ngoài tầm kiểm soát nhiệt độ và việc miễn giữ ở nhiệt độ 45°F không còn cần thiết nữa, dựa trên khả năng của thiết bị, các quy định hiện có của Bộ luật Thực phẩm có thể được sử dụng (ví dụ: các phương sai, thời gian như một biện pháp kiểm soát sức khỏe cộng đồng) và tác động đến sức khỏe cộng đồng. Ngoài ra, FDA tin rằng sự miễn trừ này không còn cần thiết nữa và có lẽ gây bất lợi cho việc bảo vệ sức khỏe cộng đồng dựa trên những gì đã biết về sự phát triển và tồn tại của *Listeria monocytogenes* (LM) trong thực phẩm đông lạnh.

Năm 2006, CFP khuyến nghị (CFP Issue 2006-I-033) và FDA đã đồng ý rằng tùy chọn duy trì 45°F làm nhiệt độ giữ lạnh sẽ bị xóa khỏi § 3-501.16. Trong Phần bổ sung của Bộ luật Thực phẩm năm 2005, tùy chọn duy trì nhiệt độ giữ lạnh 45°F đã bị xóa khỏi Bộ luật Thực phẩm và 41°F trở thành tiêu chuẩn cho việc giữ lạnh.

Giữ nóng

Trong báo cáo tháng 1 năm 2001, Ủy ban Cố vấn Quốc gia về Tiêu chí Vi sinh cho Thực phẩm (NACMCF) khuyến nghị rằng nhiệt độ giữ nóng tối thiểu được quy định trong Bộ luật Thực phẩm:

- Lớn hơn giới hạn trên của phạm vi nhiệt độ mà *Clostridium perfringens* và *Bacillus cereus* có thể phát triển; Và
- Cung cấp một giới hạn an toàn có tính đến sự thay đổi trong nền thực phẩm, sự thay đổi nhiệt độ trong toàn bộ sản phẩm thực phẩm và khả năng của thiết bị giữ nóng để duy trì sản phẩm một cách nhất quán ở nhiệt độ mục tiêu mong muốn.

C. perfringens đã được báo cáo là phát triển ở nhiệt độ lên tới 52°C (126°F). Sự tăng trưởng ở giới hạn trên này đòi hỏi điều kiện yếm khí và phải trải qua giai

phase of at least several hours. The literature shows that lag phase duration and generation times are shorter at incubation temperatures below 49°C (120°F) than at 52°C (125°F). Studies also suggest that temperatures that preclude the growth of *C. perfringens* also preclude the growth of *B. cereus*.

CDC estimates that approximately 250,000 foodborne illness cases can be attributed to *C. perfringens* and *B. cereus* each year in the United States. These spore-forming pathogens have been implicated in foodborne illness outbreaks associated with foods held at improper temperatures. This suggests that preventing the growth of these organisms in food by maintaining adequate hot holding temperatures is an important public health intervention.

Taking into consideration the recommendations of NACMCF and the 2002 Conference for Food Protection meeting, FDA believes that maintaining food at a temperature of 57°C (135°F) or greater during hot holding is sufficient to prevent the growth of pathogens and is therefore an effective measure in the prevention of foodborne illness.

3-501.17 Ready-to-Eat, Time/Temperature Control for Safety Food, Date Marking.

3-501.18 Ready-to-Eat, Time/Temperature Control for Safety Food, Disposition.

Refer to Annex 7, Chart 4-C.

Refrigeration prevents food from becoming a hazard by significantly slowing the growth of most microbes. The growth of some bacteria, such as *Listeria monocytogenes*, is significantly slowed but not stopped by refrigeration. Over a period of time, this and similar organisms may increase their risk to public health in ready-to-eat foods.

Based on a predictive growth curve modeling program for *Listeria monocytogenes*, ready-to-eat,

đoạn trễ ít nhất vài giờ. Tài liệu cho thấy rằng thời gian pha trễ và thời gian tạo ra ngắn hơn ở nhiệt độ ủ dưới 49°C (120°F) so với ở 52°C (125°F). Các nghiên cứu cũng cho thấy nhiệt độ ngăn cản sự phát triển của *C. perfringens* cũng ngăn cản sự phát triển của *B. cereus*.

CDC ước tính có khoảng 250.000 trường hợp mắc bệnh do thực phẩm có thể là do *C. perfringens* và *B. cereus* mỗi năm ở Hoa Kỳ. Những mầm bệnh hình thành bào tử này có liên quan đến các đợt bùng phát bệnh do thực phẩm liên quan đến thực phẩm được bảo quản ở nhiệt độ không thích hợp. Điều này cho thấy rằng việc ngăn chặn sự phát triển của các sinh vật này trong thực phẩm bằng cách duy trì nhiệt độ giữ nóng thích hợp là một biện pháp can thiệp y tế công cộng quan trọng.

Khi xem xét các khuyến nghị của NACMCF và cuộc họp của Hội nghị Bảo vệ Thực phẩm năm 2002, FDA tin rằng việc duy trì thực phẩm ở nhiệt độ 57°C (135°F) hoặc cao hơn trong quá trình bảo quản nóng là đủ để ngăn chặn sự phát triển của mầm bệnh và do đó là một giải pháp hữu hiệu trong việc ngăn ngừa bệnh tật do thực phẩm gây ra.

3-501.17 Đồ ăn sẵn, Kiểm soát thời gian/nhiệt độ cho thực phẩm an toàn, đánh dấu ngày tháng.

3-501.18 Đồ ăn sẵn, Kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn, cách xử lý.

Tham khảo Phụ lục 7, Biểu đồ 4-C.

Việc làm lạnh ngăn chặn thực phẩm trở thành mối nguy bằng cách làm chậm đáng kể sự phát triển của hầu hết các vi khuẩn. Sự phát triển của một số vi khuẩn, chẳng hạn như *Listeria monocytogenes*, bị chậm lại đáng kể nhưng không dừng lại khi để trong tủ lạnh. Theo thời gian, vi sinh vật này và các sinh vật tương tự có thể làm tăng nguy cơ đối với sức khỏe cộng đồng trong thực phẩm ăn liền.

Dựa trên chương trình lập mô hình đường cong tăng trưởng dự đoán đối với *Listeria monocytogenes*, việc kiểm soát thời

time/temperature control for safety food may be kept at 5°C (41°F) a total of 7 days. Food which is prepared and held, or prepared, frozen, and thawed must be controlled by date marking to ensure its safety based on the total amount of time it was held at refrigeration temperature, and the opportunity for *Listeria monocytogenes* to multiply, before freezing and after thawing. Time/temperature control for safety refrigerated foods must be consumed, sold or discarded by the expiration date.

Date marking is the mechanism by which the Food Code requires active managerial control of the temperature and time combinations for cold holding. Industry must implement a system of identifying the date or day by which the food must be consumed, sold, or discarded. Date marking requirements apply to containers of processed food that have been opened and to food prepared by a food establishment, in both cases if held for more than 24 hours, and while the food is under the control of the food establishment. This provision applies to both bulk and display containers. It is not the intent of the Food Code to require date marking on the labels of consumer size packages.

A date marking system may be used which places information on the food, such as on an overwrap or on the food container, which identifies the first day of preparation, or alternatively, may identify the last day that the food may be sold or consumed on the premises. A date marking system may use calendar dates, days of the week, color-coded marks, or other effective means, provided the system is disclosed to the Regulatory Authority upon request, during inspections.

As part of the effort to enhance understanding by industry and regulators regarding the proper labeling and disposition of time/temperature control for safety (TCS) food prepared in a retail food establishment and held longer than

gian/nhiệt độ cho thực phẩm ăn liền có thể được giữ ở 5°C (41°F) tổng cộng 7 ngày. Thực phẩm được chuẩn bị và bảo quản hoặc chế biến, đông lạnh và rã đông phải được kiểm soát bằng cách đánh dấu ngày tháng để đảm bảo an toàn dựa trên tổng thời gian được giữ ở nhiệt độ làm lạnh và cơ hội để *Listeria monocytogenes* nhân lên trước khi đông lạnh và sau khi rã đông. Việc kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm đông lạnh an toàn phải được tiêu thụ, bán hoặc loại bỏ trước ngày hết hạn.

Đánh dấu ngày tháng là cơ chế mà Bộ luật Thực phẩm yêu cầu kiểm soát quản lý chủ động đối với sự kết hợp giữa nhiệt độ và thời gian để bảo quản lạnh. Ngành công nghiệp phải thực hiện một hệ thống xác định ngày hoặc ngày mà thực phẩm phải được tiêu thụ, bán hoặc loại bỏ. Yêu cầu ghi ngày tháng áp dụng cho hộp đựng thực phẩm chế biến đã mở và thực phẩm do cơ sở thực phẩm chế biến, trong cả hai trường hợp nếu được giữ trong hơn 24 giờ và trong khi thực phẩm nằm dưới sự kiểm soát của cơ sở thực phẩm. Quy định này áp dụng cho cả container hàng rời và container trưng bày. Mục đích của Bộ luật Thực phẩm không phải là yêu cầu ghi ngày tháng trên nhãn của bao bì theo kích cỡ dành cho người tiêu dùng.

Hệ thống đánh dấu ngày tháng có thể được sử dụng để ghi thông tin lên thực phẩm, chẳng hạn như trên bao bì hoặc trên hộp đựng thực phẩm, xác định ngày chuẩn bị đầu tiên hoặc cách khác, có thể xác định ngày cuối cùng mà thực phẩm có thể được bán hoặc tiêu thụ vào ngày đó. Hệ thống đánh dấu ngày có thể sử dụng ngày dương lịch, ngày trong tuần, dấu mã màu hoặc các phương tiện hiệu quả khác, miễn là hệ thống này được tiết lộ cho Cơ quan quản lý theo yêu cầu trong quá trình kiểm tra.

Là một phần trong nỗ lực nâng cao hiểu biết của ngành và cơ quan quản lý về việc ghi nhãn và xử lý thích hợp việc kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn (TCS) được chế biến tại cơ sở bán lẻ thực phẩm và được bảo quản lâu

24 hours, the FDA developed a fact sheet to visually display examples of some date marking systems. This fact sheet is intended for retail food establishments and regulatory authorities to better understand the types of information that may be included on a date marking label and what the disposition time of that product looks like based on the information provided.

This document is available at: <https://www.fda.gov/media/127796/download>

FDA/USDA/CDC *Listeria monocytogenes* Risk Assessment

In September, 2003, FDA, in cooperation with USDA/FSIS and CDC, released the Quantitative Assessment of the Relative Risk to Public Health from Foodborne *Listeria monocytogenes* Among Selected Categories of Ready-to-Eat Foods at

<http://www.fda.gov/downloads/Food/ScienceResearch/ResearchAreas/RiskAssessment>

[SafetyAssessment/UCM197329.pdf](http://www.fda.gov/downloads/Food/ScienceResearch/ResearchAreas/RiskAssessment/UCM197329.pdf). This initiative included the development of 23 separate risk assessments and analysis of the relative risks of serious illness and death associated with consumption of 23 categories of ready-to-eat foods. These categories included: seafood, produce, meats, dairy products, and deli salads.

In examining these closely, FDA showed that 5 factors are important in measuring the public health impact to consumers from foodborne listeriosis. These factors are: (1) amounts and frequency of consumption of a ready-to-eat food; (2) frequency and levels of *L. monocytogenes* in a ready-to-eat food; (3) potential of the food to support growth of the bacterium during refrigeration; (4) refrigerated storage temperature; and (5) duration of refrigerated storage before consumption.

Based on these 5 factors, the 23 categories of ready-to-eat foods were ranked according to their relative risk of contamination and growth of *Listeria*

hơn 24 giờ, FDA đã phát triển một tờ thông tin để cung cấp thông tin trực quan hiển thị ví dụ về một số hệ thống đánh dấu ngày. Tờ thông tin này nhằm mục đích giúp các cơ sở bán lẻ thực phẩm và cơ quan quản lý hiểu rõ hơn về các loại thông tin có thể có trên nhãn ghi ngày tháng và thời gian xử lý sản phẩm đó dựa trên thông tin được cung cấp.

Tài liệu này có tại: <https://www.fda.gov/media/127796/download>

Đánh giá rủi ro của FDA/USDA/CDC *Listeria monocytogenes*

Vào tháng 9 năm 2003, FDA, hợp tác với USDA/FSIS và CDC, đã công bố Đánh giá định lượng về rủi ro tương đối đối với sức khỏe cộng đồng từ vi khuẩn *Listeria monocytogenes* trong thực phẩm trong số các loại thực phẩm ăn liền được lựa chọn tại

<http://www.fda.gov/downloads/Food/ScienceResearch/ResearchAreas/RiskAssessment>

[SafetyAssessment/UCM197329.pdf](http://www.fda.gov/downloads/Food/ScienceResearch/ResearchAreas/RiskAssessment/UCM197329.pdf).

Sáng kiến này bao gồm việc phát triển 23 đánh giá và phân tích rủi ro riêng biệt về rủi ro tương đối của bệnh nghiêm trọng và tử vong liên quan đến việc tiêu thụ 23 loại thực phẩm ăn liền. Những danh mục này bao gồm: hải sản, nông sản, thịt, các sản phẩm từ sữa và salad nguội.

Khi kiểm tra chặt chẽ những điều này, FDA đã chỉ ra rằng 5 yếu tố quan trọng trong việc đo lường tác động sức khỏe cộng đồng đối với người tiêu dùng do bệnh listeriosis từ thực phẩm. Những yếu tố này là: (1) số lượng và tần suất tiêu thụ thực phẩm ăn liền; (2) tần suất và mức độ *L. monocytogenes* trong thực phẩm ăn liền; (3) tiềm năng của thực phẩm trong việc hỗ trợ sự phát triển của vi khuẩn trong quá trình bảo quản lạnh; (4) nhiệt độ bảo quản lạnh; và (5) thời gian bảo quản lạnh trước khi tiêu thụ.

Dựa trên 5 yếu tố này, 23 loại thực phẩm ăn liền được xếp hạng theo nguy cơ ô nhiễm và sự phát triển tương đối của *Listeria monocytogenes*. Các loại rủi ro

Listeria monocytogenes. The risk categories used were: very high risk; high risk; moderate risk; low risk; and very low risk.

Impact of the *Listeria monocytogenes* Risk Assessment on Date Marking

Based on the results of the risk assessment and the recommendations from the 2004 Conference for Food Protection meeting, it was necessary to re-evaluate date marking in an effort to focus the provision on very high and high risk foods, while at the same time, exempting foods that present a very low, or low risk of contamination and growth of *Listeria monocytogenes*. Based on this evaluation, date marking provisions of the Food Code do not apply to the following foods:

Deli Salads Prepared and Packaged in a Food Processing Plant

Examples of deli salads include ham salad, chicken salad, egg salad, seafood salad, pasta salad, potato salad, and macaroni salad, manufactured according to 21 CFR 117. According to data from the risk assessment, deli salads prepared and packaged by a food processing plant contain sufficient acidity, along with the addition of preservatives (e.g., sorbate, benzoates), to prevent the growth of *Listeria monocytogenes*. There are estimates that 85% of all deli salads are prepared and packaged in a food processing plant and do not support growth. Based on discussions with deli salad manufacturers and trade associations, it is a nearly universal practice for food processing plants preparing and packaging deli salads to add one or more preservatives that inhibit the growth of *Listeria monocytogenes*. Based on their wide use within this segment of the industry and their effectiveness at inhibiting the growth of *Listeria monocytogenes*, all deli salads prepared and packaged in a food processing plant are exempt from date marking. However, all deli salads prepared in a food establishment require

được sử dụng là: rủi ro rất cao; rủi ro cao; rủi ro vừa phải; rủi ro thấp; và rủi ro rất thấp.

Tác động của Đánh giá Rủi ro *Listeria monocytogenes* đối với việc đánh dấu ngày

Dựa trên kết quả đánh giá rủi ro và các khuyến nghị từ cuộc họp Hội nghị Bảo vệ Thực phẩm năm 2004, cần phải đánh giá lại việc đánh dấu ngày trong nỗ lực tập trung cung cấp vào các sản phẩm rất cao và thực phẩm có nguy cơ cao, đồng thời, miễn trừ các thực phẩm có nguy cơ ô nhiễm và phát triển *Listeria monocytogenes* rất thấp hoặc thấp. Dựa trên đánh giá này, các quy định về ghi ngày tháng của Bộ luật Thực phẩm không áp dụng cho các loại thực phẩm sau:

Salad Deli được chế biến và đóng gói trong nhà máy chế biến thực phẩm

Ví dụ về salad nguội bao gồm salad giảm béo, salad gà, salad trứng, salad hải sản, salad mì ống, salad khoai tây và salad mì ống, được sản xuất theo 21 CFR 117. Theo dữ liệu từ đánh giá rủi ro, salad nguội được chuẩn bị và đóng gói bởi một nhà sản xuất thực phẩm có đủ độ axit, cùng với việc bổ sung các chất bảo quản (ví dụ: sorbate, benzoat), để ngăn chặn sự phát triển của *Listeria monocytogenes*. Người ta ước tính rằng 85% tất cả các món salad nguội được chế biến và đóng gói trong nhà máy chế biến thực phẩm và không hỗ trợ tăng trưởng. Dựa trên các cuộc thảo luận với các nhà sản xuất salad deli và các hiệp hội thương mại, thực tế gần như phổ biến đối với các nhà máy chế biến thực phẩm khi chuẩn bị và đóng gói các món salad deli là thêm một hoặc nhiều chất bảo quản nhằm ức chế sự phát triển của *Listeria monocytogenes*. Dựa trên việc sử dụng rộng rãi trong phân khúc ngành này và hiệu quả của chúng trong việc ức chế sự phát triển của *Listeria monocytogenes*, tất cả các món salad nguội được chế biến và đóng gói trong nhà máy chế biến thực phẩm đều được miễn ghi ngày tháng. Tuy nhiên, tất cả các món salad nguội được chế biến tại

<p>date marking.</p> <p>Hard and Semi-Soft Cheeses</p> <p>In December, 1999, FDA issued an exemption from date marking for certain types of hard and semi-soft cheeses (https://wayback.archive-it.org/7993/20170404235325/https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/IndustryandRegulatoryAssistanceandTrainingResources/ucm113942.htm) based on the presence of several factors that may control the growth of <i>Listeria monocytogenes</i>. These factors may include organic acids, preservatives, competing microorganisms, pH, water activity, or salt concentration. The results of the risk assessment support this interpretation and therefore, hard and semi-soft cheeses each manufactured according to 21 CFR 133 are exempt from date marking.</p>	<p>chức sở thực phẩm đều phải đánh dấu ngày tháng.</p> <p>Phô mai cứng và bán mềm</p> <p>Vào tháng 12 năm 1999, FDA đã ban hành miễn trừ ghi ngày đối với một số loại phô mai cứng và bán mềm (https://wayback.archive-it.org/7993/20170404235325/https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/IndustryandRegulatoryAssistanceandTrainingResources/ucm113942.htm) dựa trên sự hiện diện của một số yếu tố có thể kiểm soát sự phát triển của <i>Listeria monocytogenes</i>. Những yếu tố này có thể bao gồm axit hữu cơ, chất bảo quản, vi sinh vật cạnh tranh, độ pH, hoạt độ nước hoặc nồng độ muối. Kết quả đánh giá rủi ro ủng hộ cách giải thích này và do đó, các loại phô mai cứng và bán mềm được sản xuất theo 21 CFR 133 đều được miễn ghi ngày tháng.</p>
--	---

LIST OF HARD CHEESES EXEMPT FROM DATE MARKING	DANH MỤC PHÔ MAI CỨNG ĐƯỢC MIỄN ĐÁNH DẤU NGÀY	LIST OF SEMI-SOFT CHEESES EXEMPT FROM DATE MARKING	DANH MỤC PHÔ MAI BÁN MỀM ĐƯỢC MIỄN ĐÁNH DẤU NGÀY
Asadero	Asadero	Asiago soft	Asiago soft
Abertam	Abertam	Battelmatt	Battelmatt
Appenzeller	Appenzeller	Belle lay (blue veined)	Belle lay (blue veined)
Asiago medium or old	Asiago medium or old	Blue	Blue
Bra	Bra	Brick	Brick
Cheddar	Cheddar	Camosum	Camosum
Christalinna	Christalinna	Chantelle	Chantelle
Colby	Colby	Edam	Edam
Cotija Anejo	Cotija Anejo	Fontina	Fontina
Cotija	Cotija	Gorgonzola (blue veined)	Gorgonzola (blue veined)
Coon	Coon	Gouda	Gouda
Derby	Derby	Havarti	Havarti
Emmentaler	Emmentaler	Konigskase	Konigskase
English Dairy	English Dairy	Limburger	Limburger
Gex (blue veined)	Gex (blue veined)	Milano	Milano

Gloucester	Gloucester	Manchego	Manchego
Gjetost	Gjetost	Monterey	Monterey
Gruyere	Gruyere	Muenster	Muenster
Herve	Herve	Oka	Oka
Lapland	Lapland	Port du Salut	Port du Salut
Lorraine	Lorraine	Provolone	Provolone
Oaxaca	Oaxaca	Queso de Bola	Queso de Bola
Parmesan	Parmesan	Queso de la Tierra	Queso de la Tierra
Pecorino	Pecorino	Robbiole	Robbiole
Queso Anejo	Queso Anejo	Roquefort (blue veined)	Roquefort (blue veined)
Queso Chihuahua	Queso Chihuahua	Samsoe	Samsoe
Queso de Prensa	Queso de Prensa	Tilsiter	Tilsiter
Romanello	Romanello	Trappist	Trappist
Romano	Romano		
Reggiano	Reggiano		
Sapsago	Sapsago		
Sassenage (blue veined)	Sassenage (blue veined)		
Stilton (blue veined)	Stilton (blue veined)		
Swiss	Swiss		
Tignard (blue veined)	Tignard (blue veined)		
Vize	Vize		
Wensleydale (blue veined)	Wensleydale (blue veined)		

Cultured Dairy Products

Cultured dairy products include yogurt, sour cream, and buttermilk, each manufactured according to 21 CFR 131. Many of these products often are low pH foods manufactured with lactic acid fermentation. Data from the risk assessment show that *Listeria monocytogenes* does not grow in these foods and therefore, these products are exempt from date marking.

Preserved Fish Products

Preserved fish products include pickled herring and dried, or salted cod, and other acidified fish products, manufactured according to 21 CFR 114. Data from the risk assessment show that the high salt and/or acidity of these products does not allow for the growth of *Listeria monocytogenes* and therefore, these products are exempt from date marking.

Sản phẩm sữa nuôi cấy

Các sản phẩm từ sữa được nuôi cấy bao gồm sữa chua, kem chua và sữa bơ, mỗi loại được sản xuất theo 21 CFR 131. Nhiều sản phẩm trong số này thường là thực phẩm có độ pH thấp được sản xuất bằng quá trình lên men axit lactic. Dữ liệu từ đánh giá rủi ro cho thấy *Listeria monocytogenes* không phát triển trong những thực phẩm này và do đó, những sản phẩm này được miễn ghi ngày tháng.

Sản phẩm cá bảo quản

Các sản phẩm cá được bảo quản bao gồm cá trích ngâm và cá tuyết khô hoặc muối và các sản phẩm cá được axit hóa khác, được sản xuất theo 21 CFR 114. Dữ liệu từ đánh giá rủi ro cho thấy hàm lượng muối và/hoặc độ axit cao của các sản phẩm này không cho phép sự phát triển của vi khuẩn. *Listeria monocytogenes* và do đó, những sản phẩm này được miễn

This exemption does not apply to hot or cold smoked fish products, nor does it apply to fish products that are dried, marinated, or otherwise preserved on-site, in a food establishment, such as ceviche.

Shellstock

Although *Listeria monocytogenes* has been isolated from shellstock there have been no reported Listeriosis cases linked to the consumption of this product at retail. The competitive microflora present in and on shellstock inhibits the growth of *Listeria monocytogenes* to harmful levels when the product is held under refrigeration at retail. Therefore shellstock are exempt from date marking.

USDA-regulated Products

Date marking provisions of the Food Code do not apply to shelf stable ready-to-eat meat and poultry products. Shelf stable ready-to-eat meat and poultry products are not required by USDA to be labeled “Keep Refrigerated.” For these products, the nitrite and salt in the cure and the lower pH resulting from fermentation give additional protection against microbial growth. Some fermented sausages and salt-cured products are shelf stable, do not require refrigeration, and do not bear the label “Keep Refrigerated.” To be shelf stable, a product manufactured under USDA inspection must have a process that results in a product that meets one of the recognized objective criteria for shelf stability, such as water activity, moisture-protein ratio (MPR), or combination of MPR and pH (acidity). Therefore they are exempt from the Food Code date marking requirements.

Shelf stable fermented sausages such as pepperoni and dry salami do not have to be refrigerated or date marked. Shelf stable salt-cured products such as prosciutto, country cured ham, or Parma ham do not require refrigeration or Food

ghi ngày tháng. Sự miễn trừ này không áp dụng cho các sản phẩm cá xông khói nóng hoặc lạnh, cũng như không áp dụng cho các sản phẩm cá được sấy khô, ướp hoặc bảo quản tại chỗ, trong cơ sở thực phẩm, chẳng hạn như ceviche.

Động vật có vỏ

Mặc dù *Listeria monocytogenes* đã được phân lập từ vỏ sò nhưng chưa có trường hợp mắc bệnh Listeriosis nào được báo cáo liên quan đến việc tiêu thụ sản phẩm này ở cửa hàng bán lẻ. Hệ vi sinh vật cạnh tranh hiện diện trong và trên Động vật có vỏ ức chế sự phát triển của *Listeria monocytogenes* đến mức có hại khi sản phẩm được bảo quản trong tủ lạnh tại cửa hàng bán lẻ. Vì vậy, Động vật có vỏ được miễn đánh dấu ngày tháng.

Sản phẩm do USDA quản lý

Các điều khoản về ghi ngày tháng của Bộ luật Thực phẩm không áp dụng cho các sản phẩm thịt và gia cầm ăn liền ổn định trong thời hạn bảo quản. USDA không yêu cầu các sản phẩm thịt và gia cầm ăn liền có thời hạn sử dụng ổn định phải dán nhãn “Giữ trong tủ lạnh”. Đối với những sản phẩm này, nitrit và muối trong quá trình xử lý và độ pH thấp hơn do quá trình lên men mang lại sự bảo vệ bổ sung chống lại sự phát triển của vi sinh vật. Một số loại xúc xích lên men và sản phẩm muối có thời hạn sử dụng ổn định, không cần bảo quản lạnh và không có nhãn “Giữ trong tủ lạnh”. Để ổn định khi bảo quản, sản phẩm được sản xuất dưới sự kiểm tra của USDA phải có quy trình tạo ra sản phẩm đáp ứng một trong các tiêu chí khách quan được công nhận về độ ổn định khi bảo quản, chẳng hạn như hoạt độ nước, tỷ lệ độ ẩm-protein (MPR) hoặc sự kết hợp giữa MPR và pH (độ axit). Vì vậy, chúng được miễn các yêu cầu về đánh dấu ngày của Bộ luật Thực phẩm.

Xúc xích lên men ổn định khi bảo quản như pepperoni và xúc xích khô không cần phải để trong tủ lạnh hoặc ghi ngày tháng. Các sản phẩm muối ổn định khi bảo quản như prosciutto, giăm bông muối đồng quê hoặc giăm bông Parma

Code date marking. Other salt-cured products include basturma, breasaola, coppa, and capocola.

Some ready-to-eat fermented sausages and salt-cured products must be refrigerated and therefore bear the USDA-required label “Keep Refrigerated.” Examples of these products are cooked bologna, cooked salami, and sliced country ham which are ready-to-eat fermented products that need refrigeration. Bologna is a cooked, perishable sausage and there are other salamis, e.g., cotto that are perishable.

The intact casing on shelf-stable sausages may be overwrapped to protect the cut face of the sausage. With shelf stable (non-time/temperature control for safety food) sausages, the intact casing provides a barrier to contamination (although not an absolute one), the exposed face is likely to be sliced again within 4 or 7 days, and contamination is minimized because only the face is exposed. The coagulated protein that occurs on the surface of some nonshelf stable cooked sausages is not a casing.

Slices of cured and fermented sausages that require refrigeration and are kept for 24 hours or longer do need to be date marked.

If open dating information is applied to lunchmeats at a federally inspected meat or poultry establishment, the information must comply with the requirements in 9 CFR 317.8 and 381.129. However, such dating is not required by USDA/FSIS and if applied, would not supercede or replace date marking requirements established by the Food Code or by State/local authorities that apply after the food is opened in a retail establishment.

Manufacturer’s use-by dates

It is not the intent of this provision to give a product an extended shelf life beyond that intended by the

không cần phải để trong tủ lạnh hoặc đánh dấu ngày theo Bộ luật Thực phẩm.

Các sản phẩm muối khác bao gồm basturma, breasaola, coppa và capocola. Một số loại xúc xích lên men ăn liền và các sản phẩm muối phải được bảo quản trong tủ lạnh và do đó phải mang nhãn “Giữ trong tủ lạnh” do USDA yêu cầu. Ví dụ về các sản phẩm này là bologna nấu chín, xúc xích Ý nấu chín và giăm bông đồng quê cắt lát là những sản phẩm lên men ăn liền cần bảo quản lạnh. Bologna là một loại xúc xích nấu chín, dễ hỏng và có những loại xúc xích khác, ví dụ như cotto, dễ hỏng.

Vỏ nguyên vẹn của xúc xích có thể bảo quản trên kệ có thể được bọc lại để bảo vệ mặt cắt của xúc xích. Với xúc xích ổn định trong thời gian bảo quản (không kiểm soát thời gian/nhiệt độ cho thực phẩm an toàn), vỏ nguyên vẹn tạo ra một rào cản ngăn ngừa ô nhiễm (mặc dù không phải là tuyệt đối), bề mặt tiếp xúc có thể sẽ bị cắt lại trong vòng 4 hoặc 7 ngày và ô nhiễm sẽ được giảm thiểu vì chỉ có bề mặt bị lộ ra. Protein đông tụ xuất hiện trên bề mặt của một số loại xúc xích đã nấu chín ổn định không bảo quản được không phải là lớp vỏ.

Những lát xúc xích lên men và đã qua xử lý cần được bảo quản lạnh và bảo quản trong 24 giờ hoặc lâu hơn cần phải ghi ngày tháng.

Nếu thông tin đánh dấu ngày mở nắp được áp dụng cho thịt ăn trưa tại cơ sở thịt hoặc gia cầm được liên bang thanh tra thì thông tin đó phải tuân thủ các yêu cầu trong điều 9 CFR 317.8 và 381.129. Tuy nhiên, việc ghi ngày như vậy không được USDA/FSIS yêu cầu và nếu được áp dụng, sẽ không thay thế hoặc thay thế các yêu cầu ghi ngày tháng do Bộ luật Thực phẩm hoặc chính quyền Tiểu bang/địa phương áp dụng sau khi thực phẩm được mở tại cơ sở bán lẻ.

Hạn sử dụng của nhà sản xuất

Mục đích của quy định này không phải là mang lại cho sản phẩm thời hạn sử dụng kéo dài hơn dự định của nhà sản xuất.

manufacturer. Manufacturers assign a date to products for various reasons, and spoilage may or may not occur before pathogen growth renders the product unsafe. Most, but not all, sell-by or use-by dates are voluntarily placed on food packages.

Although most use-by and sell-by dates are not enforceable by regulators, the manufacturer's use-by date is its recommendation for using the product while its quality is at its best. Although it is a guide for quality, it could be based on food safety reasons. It is recommended that food establishments consider the manufacturer's information as good guidance to follow to maintain the quality (taste, smell, and appearance) and salability of the product. If the product becomes inferior quality-wise due to time in storage, it is possible that safety concerns are not far behind.

It is not the intention of this provision that either the manufacturer's date or the date marked by the food establishment be placed on consumer packages.

3-501.19 Using Time as a Public Health Control.

The 2000 Conference for Food Protection (CFP) meeting recommended that FDA ask the National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods (NACMCF) to review the Food Code provision that addresses using time alone as a public health control, section 3-501.19. In response to the CFP recommendation, FDA in consultation with USDA/FSIS, determined that there is sufficient scientific information available to support the current provision in the Food Code without requesting consideration by the NACMCF. As an alternative response, FDA informed the CFP that it would provide the following position paper on using time alone as a public health control.

-----Beginning of Position

Các nhà sản xuất ấn định ngày cho sản phẩm vì nhiều lý do và sự hư hỏng có thể xảy ra hoặc không xảy ra trước khi mầm bệnh phát triển khiến sản phẩm không an toàn. Hầu hết, nhưng không phải tất cả, hạn sử dụng hoặc hạn bán đều được ghi tự nguyện trên bao bì thực phẩm.

Mặc dù hầu hết các cơ quan quản lý không quy định hạn sử dụng và hạn sử dụng, nhưng hạn sử dụng của nhà sản xuất là khuyến nghị để sử dụng sản phẩm khi chất lượng của sản phẩm ở mức tốt nhất. Mặc dù đây là hướng dẫn về chất lượng nhưng nó có thể dựa trên lý do an toàn thực phẩm. Các cơ sở thực phẩm nên coi thông tin của nhà sản xuất là hướng dẫn tốt cần tuân theo để duy trì chất lượng (mùi, vị và hình thức bên ngoài) cũng như khả năng bán được của sản phẩm. Nếu sản phẩm trở nên kém chất lượng do thời gian bảo quản, có thể những lo ngại về an toàn sẽ không còn xa nữa.

Mục đích của quy định này không phải là ghi ngày của nhà sản xuất hoặc ngày do cơ sở thực phẩm đánh dấu trên bao bì dành cho người tiêu dùng.

3-501.19 Sử dụng thời gian làm biện pháp kiểm soát sức khỏe cộng đồng.

Cuộc họp của Hội nghị Bảo vệ Thực phẩm (CFP) năm 2000 khuyến nghị FDA yêu cầu Ủy ban Cố vấn Quốc gia về Tiêu chí Vi sinh cho Thực phẩm (NACMCF) xem xét điều khoản của Bộ luật Thực phẩm đề cập đến việc sử dụng thời gian một mình để kiểm soát sức khỏe cộng đồng, mục 3-501.19. Để đáp lại khuyến nghị của CFP, FDA khi tham vấn USDA/FSIS đã xác định rằng có đủ thông tin khoa học để hỗ trợ điều khoản hiện tại trong Bộ luật Thực phẩm mà không cần yêu cầu NACMCF xem xét. Như một phản ứng thay thế, FDA đã thông báo cho CFP rằng họ sẽ cung cấp quan điểm sau đây về việc sử dụng thời gian một mình để kiểm soát sức khỏe cộng đồng.

-----Bắt đầu bài viết quan

Paper-----

Food Code section 3-501.19 allows time/temperature control for safety food that is ready-to-eat (RTE) to be stored without temperature control for up to 4 hours, after which it must be discarded or consumed or for up to 6 hours for refrigerated food, if the food is 5°C (41°F) when initially removed from temperature control, and as long as the food temperature does not exceed 21°C (70°F). The following information is provided to explain the reasoning in allowing time alone to be used as a public health control for food safety.

Background Information

Food kept without temperature control allows product to warm or cool as it equilibrates with the environment. Each temperature scenario incurs different risks in regard to the type of foodborne pathogens able to grow and the rate of growth likely to occur. For both cooling and warming conditions, growth depends on the amount of time the food spends in an optimum growth temperature range during its equilibration with its surroundings. Several factors influence the rate of temperature change in a food, such as the type of food, thickness of the food, and temperature differential between the food and its surroundings. When evaluating the safety of a 4-hour limit for food with no temperature control, products and environmental parameters must be selected to create a worst-case scenario for pathogens growth and possible toxin production.

Holding Cold Food Without Temperature Control

When a food is removed from refrigerated storage and begins to warm to room temperature, *Listeria monocytogenes* is a primary organism of concern. Even while food is held at refrigeration temperatures, the growth potential of *L. monocytogenes* warrants

điểm-----

Mục 3-501.19 của Bộ luật Thực phẩm cho phép kiểm soát thời gian/nhiệt độ để bảo quản thực phẩm an toàn ăn liền (RTE) mà không cần kiểm soát nhiệt độ trong tối đa 4 giờ, sau đó phải loại bỏ hoặc tiêu thụ hoặc tối đa 6 giờ đối với thực phẩm được làm lạnh, nếu thực phẩm ở nhiệt độ 5°C (41°F) khi ban đầu được lấy ra khỏi bộ kiểm soát nhiệt độ và miễn là nhiệt độ thực phẩm không vượt quá 21°C (70°F). Thông tin sau đây được cung cấp để giải thích lý do cho phép sử dụng thời gian riêng để kiểm soát sức khỏe cộng đồng đối với an toàn thực phẩm.

Thông tin lai lịch

Thực phẩm được bảo quản không có kiểm soát nhiệt độ cho phép sản phẩm ấm hoặc nguội khi nó cân bằng với môi trường. Mỗi kịch bản nhiệt độ đều có những rủi ro khác nhau liên quan đến loại mầm bệnh truyền qua thực phẩm có thể phát triển và tốc độ tăng trưởng có thể xảy ra. Đối với cả điều kiện làm mát và làm ấm, sự tăng trưởng phụ thuộc vào lượng thời gian thực phẩm dành cho phạm vi nhiệt độ tăng trưởng tối ưu trong quá trình cân bằng với môi trường xung quanh. Một số yếu tố ảnh hưởng đến tốc độ thay đổi nhiệt độ trong thực phẩm, chẳng hạn như loại thực phẩm, độ dày của thực phẩm và chênh lệch nhiệt độ giữa thực phẩm và môi trường xung quanh. Khi đánh giá mức độ an toàn của giới hạn 4 giờ đối với thực phẩm không được kiểm soát nhiệt độ, các thông số về sản phẩm và môi trường phải được chọn để tạo ra tình huống xấu nhất cho mầm bệnh phát triển và khả năng sản sinh độc tố.

Giữ thực phẩm lạnh mà không cần kiểm soát nhiệt độ

Khi thực phẩm được lấy ra khỏi kho lạnh và bắt đầu ấm lên đến nhiệt độ phòng, *Listeria monocytogenes* là sinh vật cần quan tâm hàng đầu. Ngay cả khi thực phẩm được giữ ở nhiệt độ lạnh, khả năng phát triển của *L. monocytogenes* dẫn đến mối lo ngại về việc kiểm soát thời

concern for time/temperature control for safety foods RTE foods. Although the FDA and USDA have a zero tolerance for *L. monocytogenes* in RTE food, conditions are permitted in the Food Code that would allow *L. monocytogenes* cells 1 log of growth (3.3 generations). *Salmonella* is also a concern especially with products containing eggs. However *L. monocytogenes* grows more rapidly than *Salmonella* at refrigeration and room temperatures. By ensuring minimal *Listeria* growth in food, the threat from *Salmonella* would be negligible. Warming conditions will allow food to remain exposed to temperatures that allow *B. cereus* to produce emetic toxin. However the 4-hour time constraint in the Food Code is sufficient to prevent any toxin formation.

For food refrigerated at 41°F or 45°F then transferred to an ambient temperature of 75°F for 4 hours, the growth rate of *L. monocytogenes* remains slow enough to ensure that the critical limit of 1 log growth is not reached. Published generation times at 75°F for *L. monocytogenes* in food were not found, however published values at 68°F and 70°F in egg and milk products confirmed slow *L. monocytogenes* growth at room temperatures.

Using the USDA Pathogen Modeling Program (PMP) and assuming the optimum conditions of pH 6.8, 0.5% NaCl, 0.0% nitrite, *L. monocytogenes* would require more than 4 hours to grow 1 log at 75°F. The PMP is based on broth studies and not on food products. Therefore, the growth rates reported at various temperatures by the PMP are faster than growth rates in most food products. Another factor exaggerating the growth rate in this warming scenario as predicted by the PMP is the assumption that the food product spent all 4 hours at 75°F. Obviously food equilibrates with the surrounding environment at a gradual rate and would not equilibrate instantly.

gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn, thực phẩm RTE. Mặc dù FDA và USDA không chấp nhận *L. monocytogenes* trong thực phẩm RTE, nhưng các điều kiện được cho phép trong Bộ luật Thực phẩm sẽ cho phép tế bào *L. monocytogenes* tăng trưởng 1 log (3,3 thế hệ). *Salmonella* cũng là mối lo ngại đặc biệt với các sản phẩm có chứa trứng. Tuy nhiên *L. monocytogenes* phát triển nhanh hơn *Salmonella* ở nhiệt độ lạnh và nhiệt độ phòng. Bằng cách đảm bảo mức tối thiểu sự phát triển của *Listeria* trong thực phẩm, mối đe dọa từ *Salmonella* sẽ không đáng kể. Điều kiện hâm nóng sẽ cho phép thực phẩm tiếp tục tiếp xúc với nhiệt độ khiến *B. cereus* sản sinh ra chất độc gây nôn. Tuy nhiên, giới hạn thời gian 4 giờ trong Bộ luật Thực phẩm là đủ để ngăn chặn bất kỳ sự hình thành độc tố nào.

Đối với thực phẩm được làm lạnh ở 41°F hoặc 45°F sau đó chuyển sang nhiệt độ môi trường xung quanh là 75°F trong 4 giờ, tốc độ tăng trưởng của *L. monocytogenes* vẫn đủ chậm để đảm bảo không đạt đến giới hạn tới hạn là 1 log tăng trưởng. Không tìm thấy thời gian thế hệ được công bố ở 75°F đối với *L. monocytogenes* trong thực phẩm, tuy nhiên các giá trị được công bố ở 68°F và 70°F trong các sản phẩm trứng và sữa đã xác nhận *L. monocytogenes* phát triển chậm ở nhiệt độ phòng.

Sử dụng Chương trình mô hình hóa mầm bệnh (PMP) của USDA và giả sử các điều kiện tối ưu là pH 6,8, NaCl 0,5%, nitrit 0,0%, *L. monocytogenes* sẽ cần hơn 4 giờ để phát triển 1 log ở 75°F. PMP dựa trên nghiên cứu nước dùng chứ không dựa trên sản phẩm thực phẩm. Do đó, tốc độ tăng trưởng được PMP báo cáo ở các nhiệt độ khác nhau nhanh hơn tốc độ tăng trưởng ở hầu hết các sản phẩm thực phẩm. Một yếu tố khác phóng đại tốc độ tăng trưởng trong kịch bản nóng lên này như PMP dự đoán là giả định rằng sản phẩm thực phẩm đã trải qua cả 4 giờ ở nhiệt độ 75°F. Rõ ràng thực phẩm cân bằng với môi trường xung quanh ở mức độ dần dần và sẽ không cân bằng ngay

Unfortunately there are no models that take changing temperatures into consideration when predicting growth. Likewise there are very few published papers dealing with the growth of organisms in food during warming. The conservative nature of the 4-hour limit for keeping foods without temperature control allows for a needed margin of safety if the temperature of the environment is higher than 75°F.

It is important to note that time/temperature control for safety foods held without cold holding temperature control for a period of 4 hours do not have any temperature control or monitoring. These foods can reach any temperature when held at ambient air temperatures as long as they are discarded or consumed within the four hours.

Holding Hot Food without Temperature Control

The second scenario for food without temperature control exists when food is cooked according to Food Code recommendations, then kept at room temperature for 4 hours before discarding. Foodborne pathogens of concern for an uncontrolled temperature scenario are sporeformers including *Clostridium perfringens* and *Bacillus cereus*. Food cooked according to Food Code guidelines should be free of vegetative cells. However, the heat requirements are not sufficient to kill spores of *C. perfringens* or *B. cereus* and may actually serve as a heat shock that activates the spores. *B. cereus* is found commonly in outbreaks attributed to inadequate hot holding of starchy foods like rice, and has been isolated in a multitude of food products. *C. perfringens* is found commonly in outbreaks attributed to inadequate hot holding of beef and poultry. Despite the prevalence of both spores in nature, *C. perfringens* cases are estimated to be more numerous than *B. cereus* cases by a

lập tức.

Thật không may, không có mô hình nào xem xét sự thay đổi nhiệt độ khi dự đoán sự tăng trưởng. Tương tự như vậy, có rất ít bài báo được xuất bản đề cập đến sự phát triển của sinh vật trong thực phẩm trong quá trình nóng lên. Bản chất thận trọng của giới hạn 4 giờ để bảo quản thực phẩm mà không cần kiểm soát nhiệt độ cho phép đạt được mức an toàn cần thiết nếu nhiệt độ môi trường cao hơn 75°F.

Điều quan trọng cần lưu ý là việc kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn được bảo quản mà không có kiểm soát nhiệt độ giữ lạnh trong thời gian 4 giờ sẽ không có bất kỳ biện pháp kiểm soát hoặc giám sát nhiệt độ nào. Những thực phẩm này có thể đạt đến bất kỳ nhiệt độ nào khi được giữ ở nhiệt độ không khí xung quanh miễn là chúng được loại bỏ hoặc tiêu thụ trong vòng 4 giờ.

Giữ thức ăn nóng mà không cần kiểm soát nhiệt độ

Trường hợp thứ hai đối với thực phẩm không được kiểm soát nhiệt độ là khi thực phẩm được nấu theo khuyến nghị của Bộ luật Thực phẩm, sau đó giữ ở nhiệt độ phòng trong 4 giờ trước khi vứt bỏ. Các mầm bệnh từ thực phẩm đáng lo ngại trong tình huống nhiệt độ không được kiểm soát là các bào tử bao gồm *Clostridium perfringens* và *Bacillus cereus*. Thực phẩm được nấu theo hướng dẫn của Bộ luật Thực phẩm phải không có tế bào sinh dưỡng. Tuy nhiên, yêu cầu về nhiệt không đủ để tiêu diệt bào tử *C. perfringens* hoặc *B. cereus* và thực tế có thể đóng vai trò như một cú sốc nhiệt kích hoạt các bào tử. *B. cereus* thường được tìm thấy trong các đợt bùng phát do không giữ nóng được các thực phẩm giàu tinh bột như gạo và đã bị phân lập trong vô số sản phẩm thực phẩm. *C. perfringens* thường được tìm thấy trong các đợt bùng phát do không giữ nóng thịt bò và gia cầm đúng cách. Bất chấp sự phổ biến của cả hai bào tử trong tự nhiên, số ca nhiễm *C. perfringens* được ước tính nhiều hơn số ca nhiễm *B. cereus* với hệ

factor of 10.

B. cereus can produce emetic toxin in food, and the optimum temperature for the production of toxin is between 77°F and 86°F. However, the time needed to produce the toxin is longer than the time the food will be exposed to any temperature range with a 4- hour holding limit. Both *C. perfringens* and *B. cereus* produce enterotoxin inside the intestine of the infected host if substantial numbers of vegetative cells are present in the food (10⁵⁻⁷ CFU/g). Although the reported levels of both spores in raw foods vary in the literature, generally the level expected in food can be assumed to be low (around 10- 1000 CFU/g). This implies that conditions allowing 1 log growth of either spore could be tolerated in food.

During the time without temperature control, the temperature of the food could decrease slowly enough to expose spores of both organisms to optimal growth conditions for a significant length of time. Like warming, several variables exist that determine the rate of heat transfer. Because of the wide variety of foods prepared it would be impossible to generalize how fast a typical product loses temperature after cooking. As with warming, it is prudent to imagine a worst-case scenario where heat loss is slowed. A beef roast slow cooked to 130°F for the appropriate time according to the Food Code was used as consideration for possible spore growth. Cooking roast beef to 130°F can create an anaerobic environment in both the meat and gravy. The low internal temperature creates a small temperature differential with the environment (assumed at 75°F), allowing for a slower decrease in the food's temperature.

After evaluating published studies as well as data collected at the FDA, the surface of a roast beef or rolled meat product would lose heat quickly enough to discourage significant growth of either *C.*

số 10.

B. cereus có thể tạo ra chất độc gây nôn trong thực phẩm và nhiệt độ tối ưu để sản sinh chất độc là từ 77°F đến 86°F. Tuy nhiên, thời gian cần thiết để tạo ra độc tố sẽ lâu hơn thời gian thực phẩm tiếp xúc với bất kỳ khoảng nhiệt độ nào có giới hạn giữ là 4 giờ. Cả *C. perfringens* và *B. cereus* đều sản sinh độc tố ruột bên trong ruột của vật chủ bị nhiễm bệnh nếu có một lượng đáng kể tế bào sinh dưỡng trong thực phẩm (10⁵⁻⁷ CFU/g). Mặc dù mức độ được báo cáo của cả hai bào tử trong thực phẩm tươi sống khác nhau trong tài liệu, nhưng nhìn chung mức độ dự kiến trong thực phẩm có thể được coi là thấp (khoảng 10-1000 CFU/g). Điều này ngụ ý rằng các điều kiện cho phép tăng trưởng 1 log của một trong hai bào tử có thể được chấp nhận trong thực phẩm.

Trong thời gian không kiểm soát nhiệt độ, nhiệt độ của thực phẩm có thể giảm đủ chậm để bào tử của cả hai sinh vật tiếp xúc với điều kiện phát triển tối ưu trong một khoảng thời gian đáng kể. Giống như sự nóng lên, tồn tại một số biến số quyết định tốc độ truyền nhiệt. Do có nhiều loại thực phẩm được chế biến nên không thể khái quát hóa tốc độ giảm nhiệt độ của một sản phẩm thông thường sau khi nấu. Giống như sự nóng lên, cần thận trọng khi tưởng tượng một kịch bản xấu nhất khi quá trình mất nhiệt bị chậm lại. Thịt bò nướng được nấu chín chậm ở nhiệt độ 130°F trong thời gian thích hợp theo Bộ luật Thực phẩm được sử dụng để xem xét khả năng bào tử phát triển. Nấu thịt bò nướng ở nhiệt độ 130°F có thể tạo ra môi trường kỵ khí trong cả thịt và nước sốt. Nhiệt độ bên trong thấp tạo ra sự chênh lệch nhiệt độ nhỏ với môi trường (giả định là 75°F), cho phép nhiệt độ của thực phẩm giảm chậm hơn.

Sau khi đánh giá các nghiên cứu đã công bố cũng như dữ liệu được thu thập tại FDA, bề mặt của sản phẩm thịt bò nướng hoặc thịt cuộn sẽ mất nhiệt đủ nhanh để ngăn cản sự phát triển đáng kể của *C.*

perfringens or *B. cereus*. If all spores were distributed on the surface of the product by either pre- or post-cooking contamination, storing this product for 4 hours at room conditions would be considered safe. Likewise, products that are stirred or products that lose heat faster than a roast would also be considered safe.

----- End of Position Paper -----

At the 2004 meeting of the CFP, a committee submitted and the Conference accepted a document that examined scientific research related to the growth of *Listeria monocytogenes*, and the influence of time and temperature on its growth.

The 2004 CFP report stated that the USDA-PMP program can be used as a tool to estimate time periods for a 1-log increase in growth for *Listeria monocytogenes* in ideal (laboratory media) growth conditions. Using this modeling approach, at 41°F, 45°F, and 50°F, the time for a 1-log increase was, 87.8, 53.9, and 34.7 hours, respectively. At room temperature (70°F) a 1-log increase was noted at 5.2 hours and at ideal growth temperatures (95°F), the reported time for a 1-log increase was 3.0 hours. In general, the data from the USDA-PMP program provides very conservative growth data and, in most cases, growth would be expected to be less rapid in a food system. This table does provide comparative information relative to growth rates at different holding temperatures in the event that time was used as a factor in managing food safely.

The report further recommended that food could safely be held for up to 6 hours without external temperature control as long as the food temperature did not exceed 70°F. Based on that report and data from the [Quantitative Assessment of the Relative Risk to Public Health from Foodborne *Listeria monocytogenes* Among Selected](#)

perfringens hoặc *B. cereus*. Nếu tất cả các bào tử được phân bố trên bề mặt sản phẩm do nhiễm bẩn trước hoặc sau khi nấu thì việc bảo quản sản phẩm này trong 4 giờ ở điều kiện phòng sẽ được coi là an toàn. Tương tự như vậy, các sản phẩm được khuấy hoặc các sản phẩm mất nhiệt nhanh hơn nướng cũng được coi là an toàn.

----- Kết thúc bài viết quan điểm -----

Tại cuộc họp năm 2004 của CFP, một ủy ban đã đệ trình và Hội nghị đã chấp nhận một tài liệu kiểm tra nghiên cứu khoa học liên quan đến sự phát triển của *Listeria monocytogenes* cũng như ảnh hưởng của thời gian và nhiệt độ đến sự phát triển của nó.

Báo cáo CFP năm 2004 tuyên bố rằng chương trình USDA-PMP có thể được sử dụng như một công cụ để ước tính khoảng thời gian tăng trưởng 1 log đối với *Listeria monocytogenes* trong điều kiện phát triển lý tưởng (môi trường phòng thí nghiệm). Sử dụng phương pháp lập mô hình này, ở 41°F, 45°F và 50°F, thời gian để tăng 1 log lần lượt là 87,8, 53,9 và 34,7 giờ. Ở nhiệt độ phòng (70°F), mức tăng 1 log được ghi nhận là 5,2 giờ và ở nhiệt độ tăng trưởng lý tưởng (95°F), thời gian được báo cáo cho mức tăng 1 log là 3,0 giờ. Nhìn chung, dữ liệu từ chương trình USDA-PMP cung cấp dữ liệu tăng trưởng rất dè dặt và trong hầu hết các trường hợp, tốc độ tăng trưởng dự kiến sẽ chậm hơn trong hệ thống thực phẩm. Bảng này cung cấp thông tin so sánh liên quan đến tốc độ tăng trưởng ở các nhiệt độ bảo quản khác nhau trong trường hợp thời gian được sử dụng làm yếu tố quản lý thực phẩm an toàn.

Báo cáo khuyến nghị thêm rằng thực phẩm có thể được bảo quản an toàn trong tối đa 6 giờ mà không cần kiểm soát nhiệt độ bên ngoài, miễn là nhiệt độ thực phẩm không vượt quá 70°F. Dựa trên báo cáo đó và dữ liệu từ [Đánh giá định lượng về rủi ro tương đối đối với sức khỏe cộng đồng từ *Listeria monocytogenes* trong thực phẩm](#) Trong số các danh mục thực

Categories of Ready-to-Eat Foods

September 2003, the Food Code allows time/temperature control for safety food to be stored up to 6 hours without external temperature control provided that the food temperature does not exceed 70°F and the food is discarded or consumed at the end of the 6 hours.

At the 2018 meeting of the CFP it was recommended that Section 3-501.19 be amended to allow raw agricultural commodities (RACs) that are cut on-site (such as tomatoes, melons, or leafy greens) or shelf-stable hermetically sealed containers (such as canned tuna) opened on-site have an initial temperature of 21°C (70°F) or less when time without temperature control is used as a public health control for a maximum of 4 hours. Peer-reviewed scientific literature and the above-mentioned pathogen modeling has shown *Salmonella spp.* and *L. monocytogenes* will not exceed a 1-log increase in growth when started and maintained at 21°C (70°F) or less for up to 4 hours.

The Safety of the Time as a Public Health Control Provision from Cooking Temperatures (135°F or above) to Ambient

FDA conducted in-house laboratory experiments to test the safety of the existing TPHC provisions of 4 hours without temperature control starting with an initial temperature of 135°F or above. *Clostridium perfringens* was chosen to represent a worst case scenario pathogen for foods allowed to cool from cooking temperatures to ambient without temperature control, because its spores can survive normal cooking procedures, it can grow at relatively high temperatures (>120°F) and it has a short lag period. *C. perfringens* spores were inoculated into foods that were cooked and then cooled to yield a cooling curve that would promote outgrowth as quickly as possible. The growth data suggest that the existing 4-hour TPHC provision will be safe for 6 hours after cooking, with the

phẩm ăn liền được lựa chọn, tháng 9 năm 2003, Bộ luật Thực phẩm cho phép kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn được bảo quản đến mức tối đa 6 giờ nếu không có kiểm soát nhiệt độ bên ngoài với điều kiện nhiệt độ thực phẩm không vượt quá 70°F và thực phẩm được loại bỏ hoặc tiêu thụ sau 6 giờ.

Tại cuộc họp CFP năm 2018, người ta đã đề xuất sửa đổi Mục 3-501.19 để cho phép các mặt hàng nông sản thô (RAC) được cắt tại chỗ (chẳng hạn như cà chua, dưa hoặc rau lá xanh) hoặc các thùng chứa kín có giá đỡ ổn định (chẳng hạn như cá ngừ đóng hộp) mở tại chỗ có nhiệt độ ban đầu là 21°C (70°F) trở xuống khi thời gian không kiểm soát nhiệt độ được sử dụng làm biện pháp kiểm soát sức khỏe cộng đồng trong tối đa 4 giờ. Tài liệu khoa học được bình duyệt và mô hình mầm bệnh nêu trên đã cho thấy *Salmonella spp.* và *L. monocytogenes* sẽ không vượt quá mức tăng trưởng 1 log khi bắt đầu và duy trì ở nhiệt độ 21°C (70°F) trở xuống trong tối đa 4 giờ.

Sự an toàn về thời gian như một điều khoản kiểm soát sức khỏe cộng đồng từ nhiệt độ nấu ăn (135°F trở lên) đến môi trường xung quanh

FDA đã tiến hành các thí nghiệm nội bộ trong phòng thí nghiệm để kiểm tra tính an toàn của quy định TPHC hiện tại trong 4 giờ mà không cần kiểm soát nhiệt độ, bắt đầu từ nhiệt độ ban đầu là 135°F trở lên. *Clostridium perfringens* được chọn làm đại diện cho mầm bệnh trong trường hợp xấu nhất đối với thực phẩm được để nguội từ nhiệt độ nấu đến môi trường xung quanh mà không cần kiểm soát nhiệt độ, vì bào tử của nó có thể tồn tại trong quy trình nấu thông thường, nó có thể phát triển ở nhiệt độ tương đối cao (>120°F) và nó có một khoảng thời gian trễ ngắn. Các bào tử *C. perfringens* được cấy vào thực phẩm đã được nấu chín và sau đó làm nguội để tạo ra đường cong làm mát nhằm thúc đẩy sự phát triển nhanh nhất có thể. Dữ liệu tăng trưởng cho thấy rằng việc cung cấp TPHC 4 giờ

additional 2-hour margin of safety built-in for consumer handling.

Consumer Handling Practices

An Audits International study was funded in 1999 by FDA to determine the food handling practices of consumers purchasing food at retail and returning home to refrigerate their items. Forty-six (46) states are represented, and the data comprises several food groups purchased from different grocery-store types. The food groups represented were: pre-packaged lunch meat, deli-counter products, seafood, fresh meat, pre-packaged deli product, liquid dairy, semi-solid dairy product, ice cream, frozen entrées, frozen novelties and whipped topping.

The study evaluated information regarding time and food temperature at retail food stores, time to reach home refrigeration, temperature after transport home, location and type of retail establishment where purchase was made and type of product purchased.

For product temperature at retail and after transportation, 5 product categories were used: pre packaged lunch meat, pre packaged deli product, deli counter products, seafood and fresh meat. These categories were considered most applicable to the TPHC recommendations. The temperature ranges for these products at retail and after transport to the home are summarized in Figures 1 and 2 respectively. The data suggest that with current retail refrigeration practices, 25% of items are held above 45°F (Audits International Figure 1). The data also show that by the time the product arrives at the home, 98% of products were at 65°F or less (Audits International Figure 2).

The time of transport for all food categories from the retail establishment to home refrigeration was also recorded.

hiện tại sẽ an toàn trong 6 giờ sau khi nấu, với giới hạn an toàn bổ sung là 2 giờ được tích hợp sẵn để người tiêu dùng xử lý.

Thực hành xử lý của người tiêu dùng

Một nghiên cứu của Đánh giá quốc tế được FDA tài trợ vào năm 1999 để xác định các phương pháp xử lý thực phẩm của người tiêu dùng mua thực phẩm tại cửa hàng bán lẻ và trở về nhà để làm lạnh các mặt hàng của họ. Bốn mươi sáu (46) tiểu bang được trình bày và dữ liệu bao gồm một số nhóm thực phẩm được mua từ các loại cửa hàng tạp hóa khác nhau. Các nhóm thực phẩm đại diện là: thịt ăn trưa đóng gói sẵn, các sản phẩm bán tại quầy, hải sản, thịt tươi, sản phẩm đông lạnh đóng gói sẵn, sữa dạng lỏng, sản phẩm từ sữa đặc, kem, món khai vị đông lạnh, món mới đông lạnh và kem phủ trên mặt.

Nghiên cứu đánh giá thông tin về thời gian và nhiệt độ thực phẩm tại các cửa hàng bán lẻ thực phẩm, thời gian vận chuyển đến tủ lạnh tại nhà, nhiệt độ sau khi vận chuyển về nhà, địa điểm và loại hình cơ sở bán lẻ nơi thực hiện mua hàng cũng như loại sản phẩm được mua.

Đối với nhiệt độ sản phẩm khi bán lẻ và sau khi vận chuyển, 5 loại sản phẩm đã được sử dụng: thịt ăn trưa đóng gói sẵn, sản phẩm đông lạnh đóng gói sẵn, sản phẩm đông lạnh tại quầy, hải sản và thịt tươi. Những danh mục này được coi là phù hợp nhất với các khuyến nghị của TPHC. Phạm vi nhiệt độ của các sản phẩm này khi bán lẻ và sau khi vận chuyển đến nhà được tóm tắt lần lượt trong Hình 1 và Hình 2. Dữ liệu cho thấy rằng với phương pháp làm lạnh bán lẻ hiện tại, 25% mặt hàng được giữ ở nhiệt độ trên 45°F (Đánh giá Quốc tế Hình 1). Dữ liệu cũng cho thấy rằng vào thời điểm sản phẩm được giao đến nhà, 98% sản phẩm ở nhiệt độ 65°F trở xuống (Đánh giá Quốc tế Hình 2).

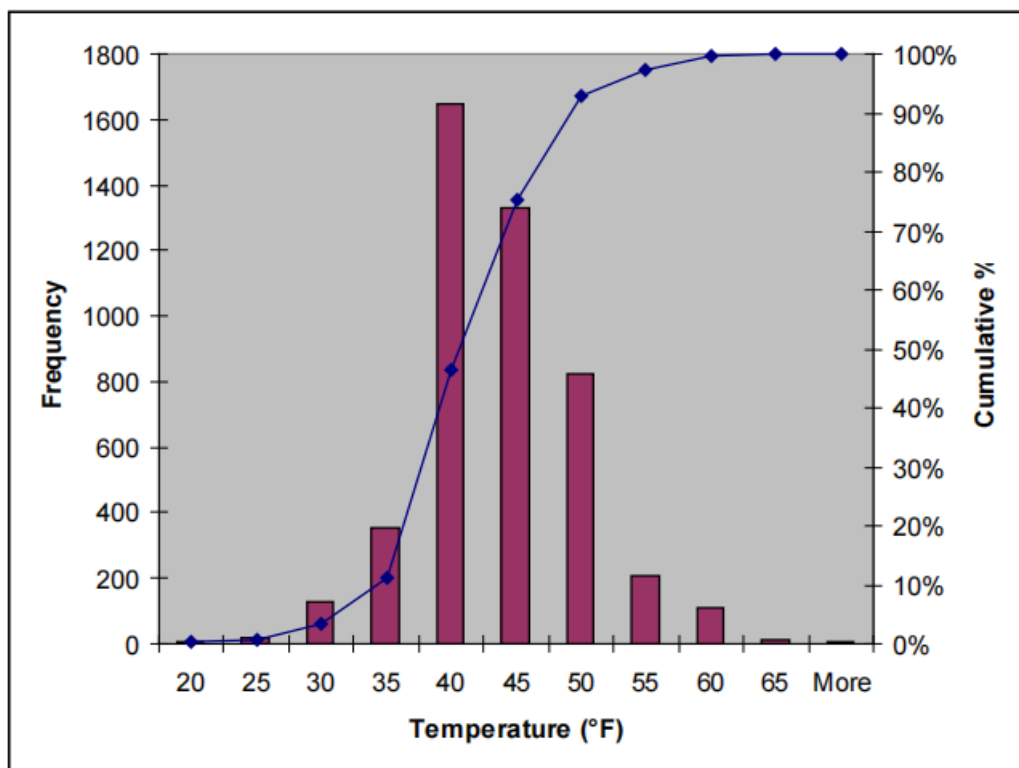
Thời gian vận chuyển tất cả các loại thực phẩm từ cơ sở bán lẻ đến tủ lạnh gia đình cũng được ghi lại. Dữ liệu được tóm tắt

The data summarized in Figure 3 shows that over 97% of the foods purchased were ready to be placed in refrigeration within 2 hours of purchase. For this histogram, all food categories except for frozen entrées were included. Because all foods end up bagged and transported together, the time each product was transported to the home was considered a valid data point and therefore used. Based on the data, a benchmark was established that TCS foods purchased in a food establishment would be either consumed, or placed under temperature control, within 2 hours.

trong Hình 3 cho thấy hơn 97% thực phẩm được mua đã sẵn sàng để bảo quản trong tủ lạnh trong vòng 2 giờ sau khi mua. Đối với biểu đồ này, tất cả các loại thực phẩm ngoại trừ món khai vị đông lạnh đều được đưa vào. Vì tất cả thực phẩm cuối cùng đều được đóng gói và vận chuyển cùng nhau nên thời gian mỗi sản phẩm được vận chuyển đến nhà được coi là điểm dữ liệu hợp lệ và do đó được sử dụng. Dựa trên dữ liệu, một tiêu chuẩn đã được thiết lập rằng thực phẩm TCS mua tại cơ sở thực phẩm sẽ được tiêu thụ hoặc được kiểm soát nhiệt độ trong vòng 2 giờ.

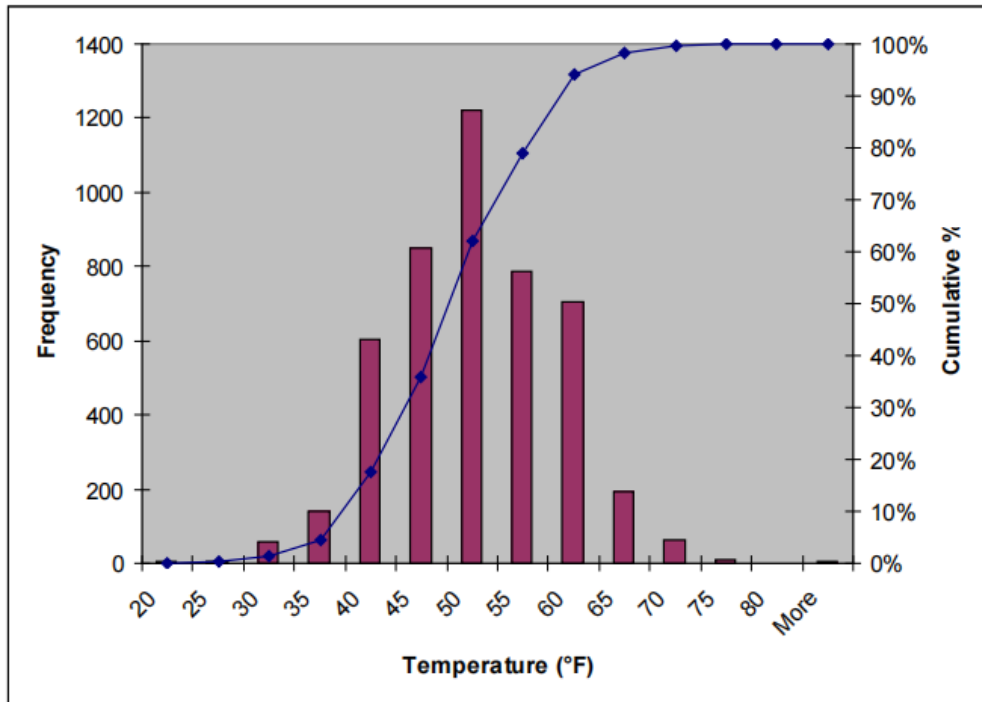
Audits International Figure 1. Temperatures of refrigerated products at retail.

Đánh giá quốc tế Hình 1. Nhiệt độ của các sản phẩm đông lạnh tại cửa hàng bán lẻ.



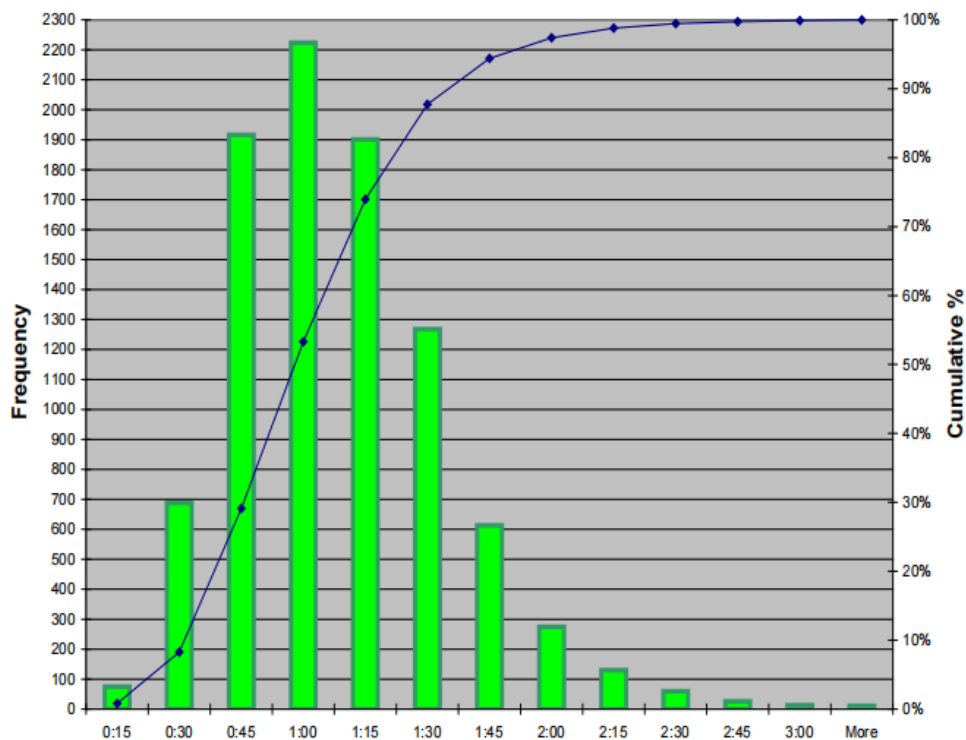
Audits International Figure 2. Product temperatures after transport to the home.

Đánh giá quốc tế Hình 2. Nhiệt độ sản phẩm sau khi vận chuyển đến nhà.



Audits International Figure 3. Times reported for transport of grocery items from the retail outlet to the home.

Đánh giá quốc tế Hình 3. Số lần báo cáo về việc vận chuyển hàng tạp hóa từ cửa hàng bán lẻ về nhà.



The Safety of the Time as a Public Health Control Provision from Refrigeration Temperatures (41°F or less) to Ambient

As noted above, the current TPHC provision has two time provisions. Food can be kept with no temperature stipulations for 4 hours in a food establishment, at which time the food must be cooked and served, served if RTE, or discarded within the four hours. However, if food does not exceed 70°F, it may be held for 6 hours and cooked and served, served if RTE or discarded within the six hours. For foods warming from refrigeration to ambient temperatures, the data from the Audits International study outlined above, along with simulations from the USDA Pathogen Modeling Program (PMP), were used to determine the safety of the existing TPHC recommendations.

Assuming pathogen growth in foods going from refrigeration (41°F or less) to ambient temperature, the following parameters were used for the PMP simulation:

- 65°F was used as the temperature for the entire simulation;
- 2 hours were added to all times (4h or 6h) allowed in the current TPHC recommendation, to factor in transportation time (per the Audits International study outlined above);
- The data were generated from PMP broth models (pH 6.8), with the minimal NaCl and no sodium nitrite.

Table 1 summarizes the predicted growth of *Bacillus cereus* (vegetative), *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp., *Shigella flexneri*, and *Staphylococcus aureus*, using the PMP and based on the assumptions discussed above. The data predicted that less than 1-log growth would be seen for each organism, during the 8 hour time period. Thus, the data show that the current 4 and 6 hour TPHC provisions from 41°F or less to ambient, allow minimal growth of

Sự an toàn của thời gian như một điều khoản kiểm soát sức khỏe cộng đồng từ nhiệt độ làm lạnh (41°F trở xuống) đến môi trường xung quanh

Như đã lưu ý ở trên, quy định TPHC hiện hành có hai quy định về thời gian. Thực phẩm có thể được bảo quản không có quy định về nhiệt độ trong 4 giờ tại cơ sở thực phẩm, tại thời điểm đó thực phẩm phải được nấu chín và phục vụ, phục vụ nếu RTE hoặc loại bỏ trong vòng 4 giờ. Tuy nhiên, nếu thực phẩm không vượt quá 70°F, nó có thể được giữ trong 6 giờ và nấu chín và phục vụ, phục vụ nếu RTE hoặc vứt bỏ trong vòng 6 giờ. Đối với việc hâm nóng thực phẩm từ khi làm lạnh đến nhiệt độ môi trường, dữ liệu từ nghiên cứu của Đánh giá quốc tế nêu trên, cùng với các mô phỏng từ Chương trình mô hình mầm bệnh của USDA (PMP), đã được sử dụng để xác định mức độ an toàn của các khuyến nghị TPHC hiện có.

Giả sử sự phát triển của mầm bệnh trong thực phẩm từ nhiệt độ lạnh (41°F trở xuống) đến nhiệt độ môi trường xung quanh, các thông số sau được sử dụng để mô phỏng PMP:

- 65°F được sử dụng làm nhiệt độ cho toàn bộ mô phỏng;
- 2 giờ đã được thêm vào mọi thời gian (4 giờ hoặc 6 giờ) được cho phép trong khuyến nghị TPHC hiện tại, để tính đến thời gian vận chuyển (theo nghiên cứu của Đánh giá quốc tế đã nêu ở trên);
- Dữ liệu được tạo ra từ mô hình canh thang PMP (pH 6,8), với lượng NaCl tối thiểu và không có natri nitrit.

Bảng 1 tóm tắt mức tăng trưởng dự đoán của *Bacillus cereus* (thực vật), *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp., *Shigella flexneri* và *Staphylococcus aureus*, sử dụng PMP và dựa trên các giả định đã thảo luận ở trên. Dữ liệu dự đoán rằng mức tăng trưởng ít hơn 1 log đối với mỗi sinh vật trong khoảng thời gian 8 giờ. Do đó, dữ liệu cho thấy rằng quy định TPHC 4 và 6 giờ hiện tại từ 41°F trở xuống đến nhiệt độ môi trường xung quanh, cho phép một số

a number of pathogens of concern.	mầm bệnh đáng lo ngại phát triển ở mức tối thiểu.
-----------------------------------	---

3-501.19 Table 1. The USDA Pathogen Modeling Program estimation of growth (Log CFU/g) of several pathogens for 6 hours or 8 hours, at 65°F.	3-501.19 Bảng 1. Chương trình mô hình mầm bệnh USDA ước tính mức tăng trưởng (Log CFU/g) của một số mầm bệnh trong 6 giờ hoặc 8 giờ, ở 65°F.
--	---

PATHOGENS	6 HOURS	8 HOURS
<i>B. cereus (vegetative cells)</i>	0.62	0.87
<i>E. coli</i>	0.35	0.52
<i>L. monocytogenes</i>	0.47	0.71
<i>Salmonella Spp.</i>	0.25	0.41
<i>S. flexneri</i>	0.26*	0.34*
<i>S. aureus</i>	0.38*	0.51*

* Model predictions were in 5 hour increments, the 6 and 8 hour data was extrapolated between 5 hour and 10 hour predictions.	* Dự đoán mô hình có khoảng tăng 5 giờ, dữ liệu 6 và 8 giờ được ngoại suy giữa dự đoán 5 giờ và 10 giờ.
---	---

<p>References</p> <p>U.S. Department of Agriculture. 1997. <i>Pathogen Modeling Program</i>. USDA Agricultural Research Service, Wyndmoor, PA.</p> <p>Food and Drug Administration. 2006. Growth of <i>Clostridium perfringens</i> inoculated into beef roasts and meatloaf (unpublished data).</p> <p>----- End of Summary of Consumer Handling Practices study -----</p>	<p>Tài liệu tham khảo</p> <p>Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ. 1997. Chương trình mô hình hóa mầm bệnh. Dịch vụ Nghiên cứu Nông nghiệp USDA, Wyndmoor, PA.</p> <p>Cục Quản lý Thực phẩm và Dược. 2006. Sự phát triển của <i>Clostridium perfringens</i> được cấy vào thịt bò nướng và bánh mì thịt (dữ liệu chưa được công bố).</p> <p>----- Kết thúc nghiên cứu Tóm tắt về Thực hành Xử lý của Người tiêu dùng -----</p>
---	---

<p>Raw eggs</p> <p>Recipes in which more than one egg is combined carry an increased risk of illness and possible serious consequences for certain people. It is due to this increased risk, and documented occurrences of foodborne illness and death among highly susceptible populations from temperature-abused raw shell eggs contaminated with <i>Salmonella Enteritidis</i>, that the use of time as a</p>	<p>Trứng sống</p> <p>Các công thức nấu ăn có nhiều hơn một quả trứng được kết hợp sẽ làm tăng nguy cơ mắc bệnh và có thể gây hậu quả nghiêm trọng cho một số người. Do nguy cơ gia tăng này và các trường hợp mắc bệnh và tử vong do thực phẩm được ghi nhận ở những nhóm dân cư rất nhạy cảm do trứng sống có vỏ bị lạm dụng nhiệt độ bị nhiễm vi khuẩn <i>Salmonella Enteritidis</i>, nên việc sử dụng thời gian như một biện</p>
--	--

public health control in institutional settings is not allowed.

Specialized processing methods

3-502.11 Variance Requirement.

Specific food processes that require a variance have historically resulted in more foodborne illness than standard processes. They present a significant health risk if not conducted under strict operational procedures. These types of operations may require the person in charge and food employees to use specialized equipment and demonstrate specific competencies. The variance requirement is designed to ensure that the proposed method of operation is carried out safely.

The concept of variances may be new to some regulatory authorities. Some jurisdictions may not have a formal process to respond to industry requests for variances, although informal allowances may have been allowed in specific situations. Recognizing the opportunity to use the variance process may require additional rulemaking, or at least policy development, at the jurisdictional level. Rulemaking can be used to outline the procedures for a variance request, including the information required in section 8-103.11. In addition, the rulemaking process can address the regulatory authority's responsibility to consider an industry's variance application and an appeals process in case a variance is not given due consideration or is denied. The Conference for Food Protection Variance Committee recommended that regulatory agencies adopt a variance review process. General guidance regarding administrative procedures is given below. Regulatory authorities considering implementing variances have encountered issues relating to their authority or technical, scientific ability to evaluate or validate a variance request. From any variance request there may emerge a set of complex issues and scientific competencies beyond the ability of the

pháp kiểm soát sức khỏe cộng đồng trong các cơ sở thể chế là không được phép.

Phương pháp xử lý chuyên dụng

Yêu cầu về phương sai 3-502.11.

Các quy trình thực phẩm cụ thể đòi hỏi sự khác biệt về mặt lịch sử đã dẫn đến nhiều bệnh tật do thực phẩm hơn so với các quy trình tiêu chuẩn. Chúng có nguy cơ sức khỏe đáng kể nếu không được thực hiện theo quy trình vận hành nghiêm ngặt. Những loại hoạt động này có thể yêu cầu người phụ trách và nhân viên thực phẩm sử dụng thiết bị chuyên dụng và thể hiện năng lực cụ thể. Yêu cầu về phương sai được thiết kế để đảm bảo rằng phương pháp vận hành được đề xuất được thực hiện một cách an toàn.

Khái niệm phương sai có thể còn mới đối với một số cơ quan quản lý. Một số khu vực pháp lý có thể không có quy trình chính thức để đáp ứng các yêu cầu của ngành về sự khác biệt, mặc dù các khoản phụ cấp không chính thức có thể được cho phép trong các trường hợp cụ thể. Việc nhận ra cơ hội sử dụng quy trình xử lý sai lệch có thể yêu cầu xây dựng quy tắc bổ sung hoặc ít nhất là phát triển chính sách ở cấp khu vực pháp lý. Việc lập quy tắc có thể được sử dụng để phác thảo các thủ tục cho yêu cầu thay đổi, bao gồm thông tin được yêu cầu trong phần 8-103.11. Ngoài ra, quy trình xây dựng quy tắc có thể giải quyết trách nhiệm của cơ quan quản lý trong việc xem xét đơn đăng ký thay đổi của ngành và quy trình kháng cáo trong trường hợp sai lệch không được xem xét thích đáng hoặc bị từ chối. Hội nghị về Ủy ban Thay đổi Bảo vệ Thực phẩm khuyến nghị các cơ quan quản lý áp dụng quy trình xem xét sai lệch. Dưới đây là hướng dẫn chung về thủ tục hành chính.

Các cơ quan quản lý xem xét việc thực hiện các thay đổi đã gặp phải các vấn đề liên quan đến thẩm quyền hoặc khả năng khoa học, kỹ thuật của họ để đánh giá hoặc xác nhận một yêu cầu thay đổi. Từ bất kỳ yêu cầu khác biệt nào, có thể xuất hiện một loạt các vấn đề phức tạp và năng lực khoa học vượt quá khả năng xác nhận

regulatory authority to validate. The Conference for Food Protection Variance Committee recommended that rulemaking should reflect a multi-level matrix of regulatory agencies ranging from local regulatory authorities through FDA and reflected that recommendation in the following flow chart. The regulatory authority is encouraged to seek input and guidance from authoritative sources such as processing authorities, professional associations, or academia. Within the Variance Committee's model, the process for seeking FDA advice begins with the Regional Food Specialists.

Except for the Interstate Travel Program, FDA generally does not directly regulate retail and food service establishments, including entertaining variances for that segment of the industry. FDA is still exploring processes for handling variances on a national basis such as those received from national chain businesses. In conjunction with the 2000 CFP Variance Committee, FDA will continue to explore ways to provide assistance and guidance to regulators regarding access to scientific and technical resources in order to make science-based decisions regarding variances.

FDA recommends that regulatory authorities develop a written administrative process that is consistent with, and addresses the information contained in, Food Code sections 8-103.10, 8-103.11, and 8-103.12, and follow a process consistent with the recommendations of the CFP Variance Committee as shown in its flow chart.

3-502.11 Chart 1. A Model Flow Process for State Regulators to Address Variances

Developed by the CFP Variance Committee

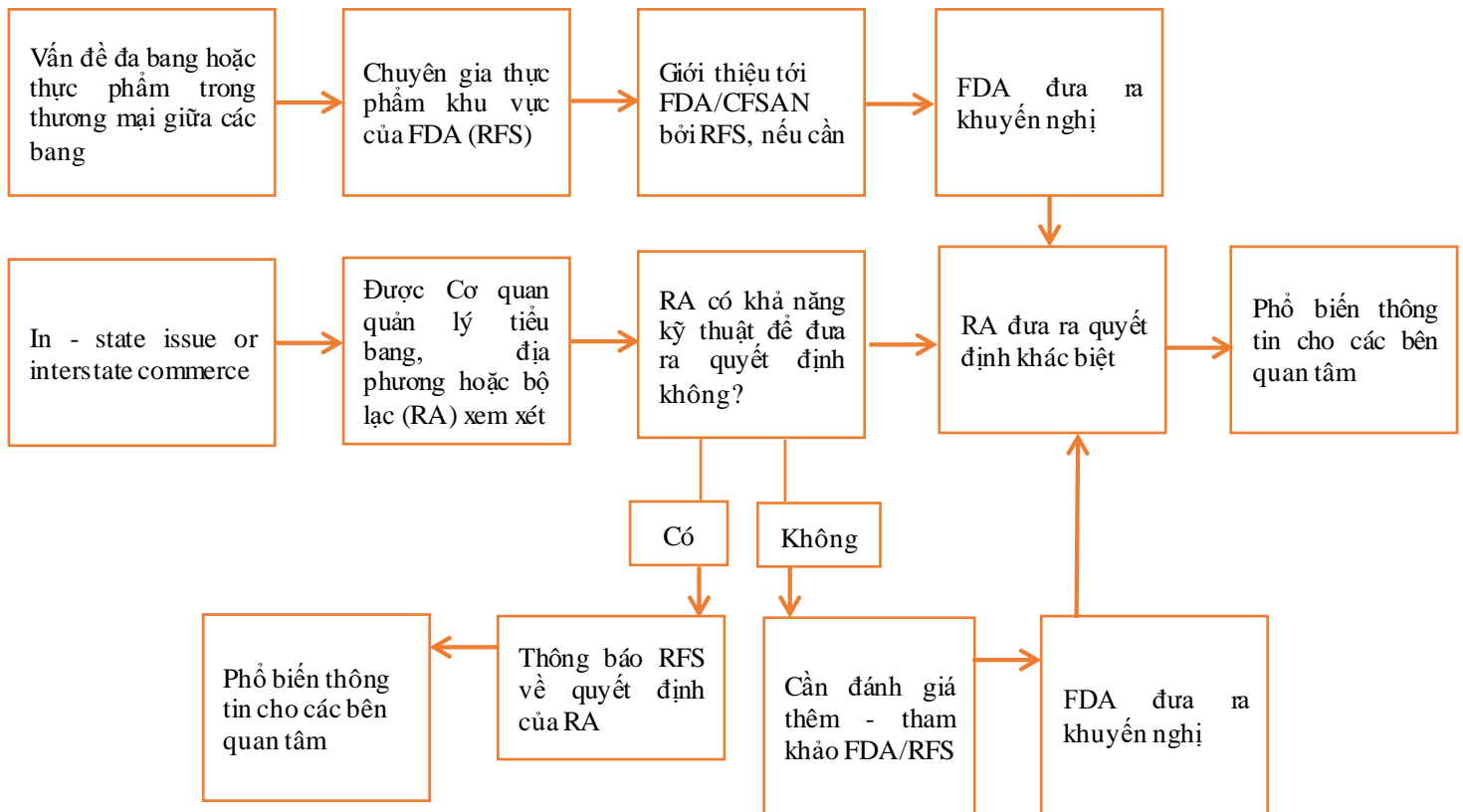
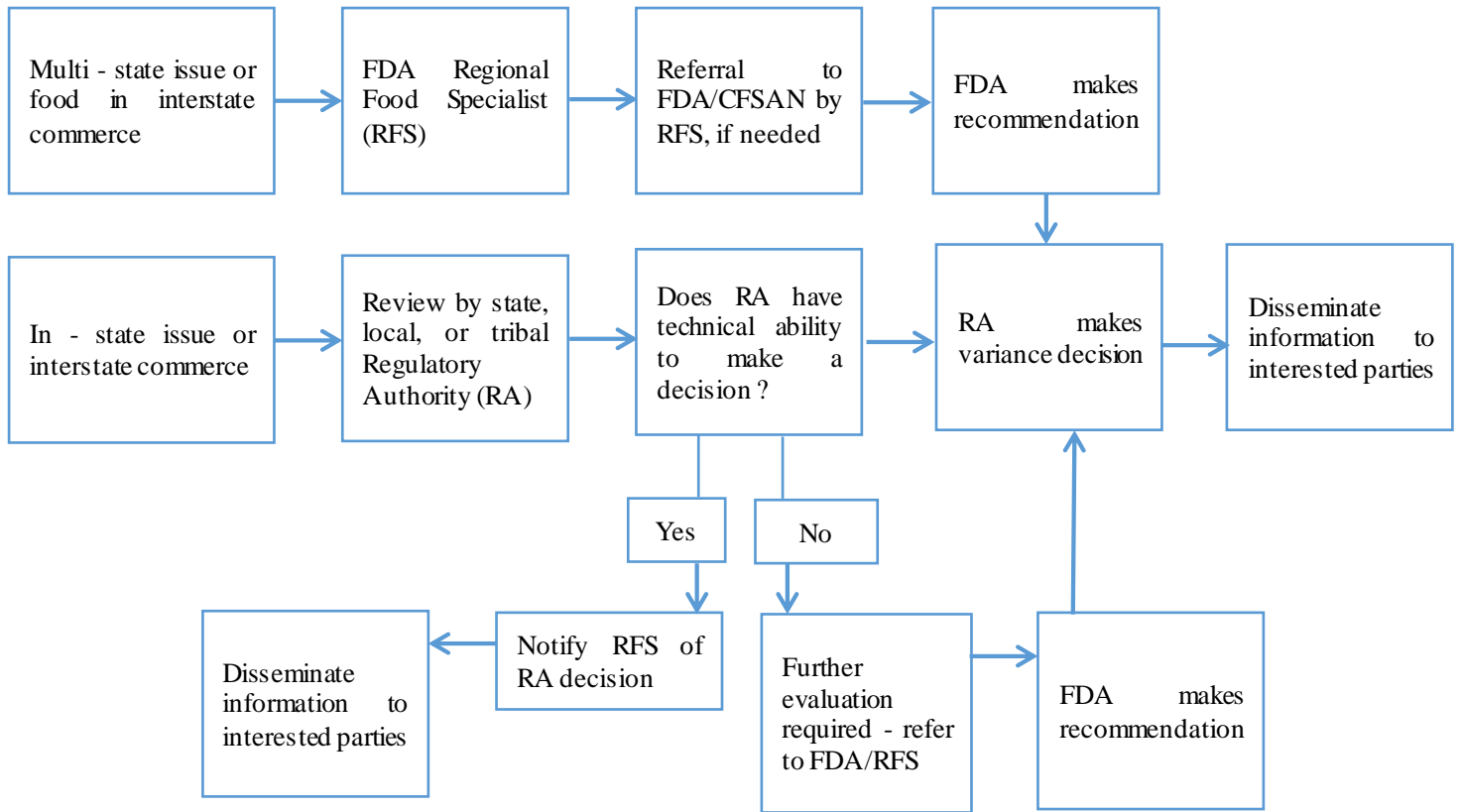
của cơ quan quản lý. Hội nghị về Ủy ban Bảo vệ Thực phẩm đã khuyến nghị rằng việc xây dựng quy định phải phản ánh một ma trận đa cấp của các cơ quan quản lý, từ các cơ quan quản lý địa phương cho đến FDA và phản ánh khuyến nghị đó trong biểu đồ sau. Cơ quan quản lý được khuyến khích tìm kiếm ý kiến đóng góp và hướng dẫn từ các nguồn có thẩm quyền như cơ quan xử lý, hiệp hội nghề nghiệp hoặc học viện. Trong mô hình của Ủy ban khác biệt, quy trình tìm kiếm lời khuyên của FDA bắt đầu từ các Chuyên gia thực phẩm khu vực.

Ngoại trừ Chương trình Du lịch Liên bang, FDA thường không trực tiếp quản lý các cơ sở dịch vụ ăn uống và bán lẻ, bao gồm cả những khác biệt về giải trí cho phân khúc đó của ngành. FDA vẫn đang tìm hiểu các quy trình để xử lý những khác biệt trên cơ sở quốc gia, chẳng hạn như những quy trình nhận được từ các chuỗi doanh nghiệp quốc gia. Cùng với Ủy ban khác biệt CFP 2000, FDA sẽ tiếp tục tìm cách cung cấp hỗ trợ và hướng dẫn cho các cơ quan quản lý về việc tiếp cận các nguồn lực khoa học và kỹ thuật để đưa ra quyết định dựa trên cơ sở khoa học về các khác biệt.

FDA khuyến nghị các cơ quan quản lý nên xây dựng một quy trình hành chính bằng văn bản phù hợp và giải quyết các thông tin có trong Bộ luật thực phẩm phần 8-103.10, 8-103.11 và 8-103.12, đồng thời tuân theo quy trình nhất quán với các khuyến nghị của Ủy ban về sự khác biệt CFP như thể hiện trong biểu đồ dòng chảy của nó.

Biểu đồ 3-502.11 1. Quy trình mô hình dành cho cơ quan quản lý nhà nước để giải quyết các khác biệt

Được phát triển bởi Ủy ban về sự khác biệt CFP



Model Administrative Procedures for Regulators to Address Variances

1. Designate an agency team and assign a leader to address variance requests.

2. Establish an agency review process leading to approval or denial of variance applications. For food safety issues, include recommendations for consulting with food processing authorities, food scientists, academia, professional organizations, other government agencies including the FDA Regional Food Specialist, or other experts external to the agency.

3. Set reasonable timelines for decision making. Determine if the variance application addresses an intrastate or interstate issue.

a. For variances that have interstate or national implications, especially those that address food safety, regulators are urged to contact and work closely with their FDA Regional Food Specialist to determine if a national policy related to the issue exists. Regulators are encouraged to be consistent with national policies, guidelines, or opinions.

b. For variances that address intrastate issues, regulators are also encouraged to determine if other State or national guidance exists, and to stay consistent with it.

4. Make the agency's decision. Inform the applicant.

a. If the variance request is approved, determine the starting date and document all special provisions with which the applicant must comply.

b. If the variance request is denied, inform the applicant as to the reasons for the denial, the applicant's right to appeal, and the appeal process.

5. Inform other interested parties.

Thủ tục hành chính mẫu dành cho cơ quan quản lý để giải quyết những khác biệt

1. Chỉ định một nhóm đại lý và chỉ định một người lãnh đạo để giải quyết các yêu cầu về sự khác biệt.

2. Thiết lập quy trình xem xét của cơ quan để phê duyệt hoặc từ chối các đơn đăng ký có sự khác biệt. Đối với các vấn đề an toàn thực phẩm, hãy bao gồm các khuyến nghị để tham khảo ý kiến với các cơ quan chế biến thực phẩm, các nhà khoa học thực phẩm, học viện, tổ chức chuyên môn, các cơ quan chính phủ khác bao gồm Chuyên gia Thực phẩm Khu vực của FDA hoặc các chuyên gia khác bên ngoài cơ quan này.

3. Đặt ra các mốc thời gian hợp lý cho việc ra quyết định. Xác định xem ứng dụng khác biệt có giải quyết được vấn đề trong tiểu bang hay liên tiểu bang hay không.

a. Đối với những khác biệt có ý nghĩa giữa các tiểu bang hoặc quốc gia, đặc biệt là những vấn đề liên quan đến an toàn thực phẩm, các cơ quan quản lý nên liên hệ và hợp tác chặt chẽ với Chuyên gia Thực phẩm Khu vực của FDA để xác định xem có tồn tại chính sách quốc gia liên quan đến vấn đề này hay không. Các cơ quan quản lý được khuyến khích nhất quán với các chính sách, hướng dẫn hoặc quan điểm của quốc gia.

b. Đối với những khác biệt liên quan đến các vấn đề nội bộ tiểu bang, các cơ quan quản lý cũng được khuyến khích xác định xem có hướng dẫn khác của Tiểu bang hoặc quốc gia hay không và luôn nhất quán với hướng dẫn đó.

4. Ra quyết định của cơ quan. Thông báo cho người nộp đơn.

a. Nếu yêu cầu thay đổi được chấp thuận, hãy xác định ngày bắt đầu và ghi lại tất cả các điều khoản đặc biệt mà người nộp đơn phải tuân thủ.

b. Nếu yêu cầu thay đổi bị từ chối, hãy thông báo cho người nộp đơn về lý do từ chối, quyền kháng cáo của người nộp đơn và quy trình kháng cáo.

5. Thông báo cho các bên quan tâm khác.

including the FDA Regional Food Specialist.

a. For variances having interstate or national implications, especially those that address food safety, regulators are urged to inform their FDA Regional Food Specialist so that FDA is aware of, and can appropriately disseminate the information regarding food safety variances that may affect food establishments in other jurisdictions, such as national chains.

b. For variances that address intrastate issues, regulators are encouraged to share the information as if it were an interstate issue.

6. Document all agency actions and decisions in the facility's file. Consider including documentation of special variance provisions on the establishment's permit to operate.

7. If the variance is approved, inform the inspector assigned to that facility and train the inspector on the variance provisions, including the implementation of the industry's HACCP plan, if required.

8. Establish procedures to periodically review the status of the variance, determine if it successfully accomplishes its public health objective, and ensure that a health hazard or nuisance does not result from its implementation.

9. Establish written procedures for withdrawing approval of the variance if it is not successful.

3-502.12 Reduced Oxygen Packaging Without a Variance, Criteria.

Reduced oxygen packaging (ROP) encompasses a large variety of packaging methods where the internal environment of the package contains less than the normal ambient oxygen level (typically 21% at sea level), including vacuum packaging (VP), modified atmosphere packaging (MAP), controlled atmosphere packaging (CAP), cook chill processing (CC), and sous vide (SV). Using ROP

bao gồm Chuyên gia Thực phẩm Khu vực của FDA.

a. Đối với những khác biệt có ý nghĩa liên bang hoặc quốc gia, đặc biệt là những vấn đề liên quan đến an toàn thực phẩm, các cơ quan quản lý nên thông báo cho Chuyên gia Thực phẩm Khu vực của FDA để FDA biết và có thể phổ biến thông tin một cách thích hợp về những khác biệt về an toàn thực phẩm có thể ảnh hưởng đến các cơ sở thực phẩm ở các khu vực pháp lý khác, chẳng hạn như chuỗi quốc gia.

b. Đối với những khác biệt liên quan đến các vấn đề nội bộ, cơ quan quản lý được khuyến khích chia sẻ thông tin như thể đó là vấn đề giữa các tiểu bang.

6. Ghi lại tất cả các hành động và quyết định của cơ quan vào hồ sơ của cơ sở. Xem xét việc đưa tài liệu về các điều khoản khác biệt đặc biệt vào giấy phép hoạt động của cơ sở.

7. Nếu sự khác biệt được phê duyệt, hãy thông báo cho thanh tra viên phụ trách cơ sở đó và đào tạo thanh tra viên về các điều khoản khác biệt, bao gồm cả việc thực hiện kế hoạch HACCP của ngành, nếu được yêu cầu.

8. Thiết lập các quy trình để định kỳ xem xét tình trạng của sự khác biệt, xác định xem nó có hoàn thành thành công mục tiêu sức khỏe cộng đồng hay không và đảm bảo rằng việc thực hiện nó không gây nguy hiểm hoặc phiền toái cho sức khỏe.

9. Xây dựng quy trình bằng văn bản để rút lại việc phê duyệt sự khác biệt nếu không thành công.

3-502.12 Giảm lượng oxy đóng gói mà không có sự khác biệt, tiêu chí.

Bao bì giảm oxy (ROP) bao gồm nhiều phương pháp đóng gói trong đó môi trường bên trong của gói chứa ít hơn mức oxy xung quanh bình thường (thường là 21% ở mực nước biển), bao gồm đóng gói chân không (VP), đóng gói khí quyển biến đổi (MAP), đóng gói không khí được kiểm soát (CAP), chế biến lạnh khi nấu (CC) và sous vide (SV). Sử dụng phương pháp ROP trong các cơ sở thực

methods in food establishments has the advantage of providing extended shelf life to many foods because it inhibits spoilage organisms that are typically aerobic. ROP may also offer benefits related to time and labor savings, portion control and quality retention. However, ROP can also increase the potential for the growth of certain pathogens in the absence of the growth of competing spoilage organisms. For example, if certain controls are not in place, the formation of *C. botulinum* toxin may occur before spoilage renders the product unacceptable to the consumer.

The type of food, the production and packaging methods used, and the packaging material can impact the level of oxygen present within a package and within the food matrix. Combinations of some or all of these variables may result in an oxygen level within a package, or within a food matrix, that is less than 21%. While ROP may involve different foods and different packaging materials, each process is characterized by the deliberate removal of oxygen from or the reduction in the oxygen level in the package or the food matrix at the time of packaging.

Certain foodborne pathogens that are anaerobes or facultative anaerobes are able to multiply under either aerobic or anaerobic conditions. Therefore special controls are necessary to control their growth. Refrigerated storage temperatures of 5°C (41°F) may be adequate to prevent growth and/or toxin production of some pathogenic microorganisms but non-proteolytic *C. botulinum* and *L. monocytogenes* are able to multiply well below 5°C (41°F). For this reason, *C. botulinum* and *L. monocytogenes* are the pathogens of concern for ROP. Controlling their growth will control the growth of other foodborne pathogens as well.

Reduced Oxygen Packaging with Two Barriers

phẩm có ưu điểm là kéo dài thời hạn sử dụng cho nhiều loại thực phẩm vì nó ức chế các sinh vật gây hư hỏng thường hiếu khí. ROP cũng có thể mang lại lợi ích liên quan đến tiết kiệm thời gian và lao động, kiểm soát khẩu phần và duy trì chất lượng. Tuy nhiên, ROP cũng có thể làm tăng khả năng phát triển của một số mầm bệnh nhất định trong trường hợp không có sự phát triển của các sinh vật gây hư hỏng cạnh tranh. Ví dụ: nếu không áp dụng một số biện pháp kiểm soát nhất định thì việc hình thành độc tố *C. botulinum* có thể xảy ra trước khi sự hư hỏng khiến sản phẩm không được người tiêu dùng chấp nhận.

Loại thực phẩm, phương pháp sản xuất và đóng gói được sử dụng cũng như vật liệu đóng gói có thể ảnh hưởng đến mức oxy có trong bao bì và trong nền thực phẩm. Sự kết hợp của một số hoặc tất cả các biến số này có thể dẫn đến mức oxy trong gói hoặc trong nền thực phẩm thấp hơn 21%. Mặc dù ROP có thể liên quan đến các loại thực phẩm khác nhau và các vật liệu đóng gói khác nhau, nhưng mỗi quy trình được đặc trưng bởi việc loại bỏ oxy một cách có chủ ý hoặc giảm mức oxy trong bao bì hoặc nền thực phẩm tại thời điểm đóng gói.

Một số mầm bệnh từ thực phẩm là vi khuẩn kỵ khí hoặc kỵ khí tùy ý có thể nhân lên trong điều kiện hiếu khí hoặc kỵ khí. Vì vậy, cần phải có những biện pháp kiểm soát đặc biệt để kiểm soát sự phát triển của chúng. Nhiệt độ bảo quản lạnh ở mức 5°C (41°F) có thể đủ để ngăn chặn sự phát triển và/hoặc sản sinh độc tố của một số vi sinh vật gây bệnh nhưng *C. botulinum* và *L. monocytogenes* không phân giải protein có thể sinh sôi tốt ở nhiệt độ dưới 5°C (41°F). Vì lý do này, *C. botulinum* và *L. monocytogenes* là những mầm bệnh đáng lo ngại đối với ROP. Kiểm soát sự phát triển của chúng cũng sẽ kiểm soát sự phát triển của các mầm bệnh truyền qua thực phẩm khác.

Bao bì giảm oxy với hai rào cản

When followed as written, the ROP methods in this section all provide controls for the growth and/or toxin production of *C. botulinum* and *L. monocytogenes* without a variance. Paragraph 3-502.12 (B) identifies an ROP method with secondary barriers that will control *C. botulinum* and *L. monocytogenes* when used in conjunction with a food storage temperature of 5°C (41°F) or less. These barriers are:

- a_w of 0.91 or less;
- pH of 4.6 or less;
- Cured, USDA inspected meat or poultry products using substances specified in 9 CFR 424.21; or

- High levels of competing microorganisms such as those found on raw meat or raw poultry or raw vegetables.

The barriers described above are effective controls for *C. botulinum* and *L. monocytogenes* in reduced oxygen packaged foods because:

- *C. botulinum* will not produce toxin below an a_w of 0.91, and the minimum a_w for growth of *L. monocytogenes* is 0.92.
- *C. botulinum* will not produce toxin when the pH is 4.6 or below and *L. monocytogenes* will generally not grow at this pH under refrigeration temperatures.

- Nitrite, used in meat and poultry curing, inhibits the outgrowth of *C. botulinum* spores.

- Most foodborne pathogens do not compete well with other microorganisms. Therefore foods that have a high level of spoilage organisms or lactic acid bacteria that grow under ROP conditions can safely be packaged using ROP and held for up to 30 days at 5°C (41°F).

Other intrinsic or extrinsic factors can also control the growth and/or toxin production of *C. botulinum* and *L. monocytogenes*.

Foods that are not time/temperature control for safety food (TCS) should not

Khi làm theo như đã viết, các phương pháp ROP trong phần này đều cung cấp các biện pháp kiểm soát sự phát triển và/hoặc sản sinh độc tố của *C. botulinum* và *L. monocytogenes* mà không có sự khác biệt. Đoạn 3-502.12 (B) xác định phương pháp ROP với các rào cản thứ cấp sẽ kiểm soát *C. botulinum* và *L. monocytogenes* khi được sử dụng cùng với nhiệt độ bảo quản thực phẩm từ 5°C (41°F) trở xuống. Những rào cản này là:

- a_w từ 0,91 trở xuống;
- Độ pH từ 4,6 trở xuống;
- Các sản phẩm thịt hoặc gia cầm đã được xử lý, được USDA kiểm định bằng cách sử dụng các chất được quy định trong 9 CFR 424.21; hoặc

- Mức độ vi sinh vật cạnh tranh cao như vi sinh vật có trong thịt sống, thịt gia cầm sống hoặc rau sống.

Các rào cản được mô tả ở trên là biện pháp kiểm soát hiệu quả đối với *C. botulinum* và *L. monocytogenes* trong thực phẩm đóng gói giảm lượng oxy vì:

- *C. botulinum* sẽ không sinh độc tố dưới mức a_w 0,91 và mức a_w tối thiểu để *L. monocytogenes* phát triển là 0,92.

- *C. botulinum* sẽ không sinh độc tố khi độ pH từ 4,6 trở xuống và *L. monocytogenes* nói chung sẽ không phát triển ở độ pH này trong nhiệt độ lạnh.

- Nitrit, được sử dụng trong chữa bệnh cho thịt và gia cầm, ức chế sự phát triển của bào tử *C. botulinum*.

- Hầu hết các vi sinh vật gây bệnh trong thực phẩm không cạnh tranh tốt với các vi sinh vật khác. Do đó, thực phẩm có hàm lượng sinh vật gây hư hỏng hoặc vi khuẩn axit lactic cao phát triển trong điều kiện ROP có thể được đóng gói an toàn bằng ROP và giữ được tới 30 ngày ở 5°C (41°F).

Các yếu tố bên trong hoặc bên ngoài khác cũng có thể kiểm soát sự phát triển và/hoặc sản sinh độc tố của *C. botulinum* và *L. monocytogenes*.

Thực phẩm không được kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn

support the growth of *C. botulinum* and *L. monocytogenes*. Therefore the reduced oxygen packaging HACCP requirements of sections 3-502.11 or 3-502.12, apply only to TCS foods.

Reduced Oxygen Packaging with One Barrier (Cook-Chill and Sous Vide)

Some foods may not have secondary barriers to prevent the growth of *C. botulinum* and *L. monocytogenes*, such as aw, pH, nitrite in cured meat products, high levels of competing microorganisms or intrinsic factors in certain cheeses. When these foods are packaged using a reduced oxygen packaging process, time/temperature becomes the critical controlling factor for growth of *C. botulinum* and *L. monocytogenes*. Nonproteolytic *C. botulinum* spores are able to germinate and produce toxin at temperatures down to 3°C (38°F). Therefore, holding ROP foods at 3°C (38°F) or less should prevent the formation of *C. botulinum* toxin. *L. monocytogenes* is able to grow, although very slowly, at temperatures down to -1°C (30°F). The lag phase and generation time of both pathogens becomes shorter as the storage temperature increases. In ¶ 3-502.12(D), cook-chill processing where food is cooked then sealed in a barrier bag while still hot and sous vide processing where food is sealed in a barrier bag and then cooked, both depend on time/temperature alone as the only barrier to pathogenic growth. Therefore, monitoring critical limits including those established for cooking to destroy vegetative cells, cooling to prevent outgrowth of spores/toxin production, and maintaining cold storage temperatures to inhibit growth and/or toxin production of any surviving pathogens is essential. Four separate options are provided in subparagraphs (D)(2)(e).

These time-temperature combinations will provide equivalent food safety protection without need for a variance.

(TCS) sẽ không hỗ trợ sự phát triển của *C. botulinum* và *L. monocytogenes*. Do đó, các yêu cầu HACCP về đóng gói lượng oxy giảm trong mục 3-502.11 hoặc 3-502.12 chỉ áp dụng cho thực phẩm TCS.

Đóng gói giảm lượng oxy với một rào cản (Nấu - làm lạnh và Sous Vide)

Một số thực phẩm có thể không có rào cản thứ cấp để ngăn chặn sự phát triển của *C. botulinum* và *L. monocytogenes*, chẳng hạn như aw, pH, nitrite trong các sản phẩm thịt đã qua xử lý, hàm lượng vi sinh vật cạnh tranh cao hoặc các yếu tố nội tại trong một số loại phô mai. Khi những thực phẩm này được đóng gói bằng quy trình đóng gói giảm lượng oxy, thời gian/nhiệt độ sẽ trở thành yếu tố kiểm soát quan trọng đối với sự phát triển của *C. botulinum* và *L. monocytogenes*. Các bào tử *C. botulinum* không phân giải protein có thể nảy mầm và tạo ra độc tố ở nhiệt độ xuống tới 3°C (38°F). Do đó, bảo quản thực phẩm ROP ở nhiệt độ 3°C (38°F) trở xuống sẽ ngăn ngừa sự hình thành độc tố *C. botulinum*. *L. monocytogenes* có thể phát triển, mặc dù rất chậm, ở nhiệt độ xuống tới -1°C (30°F). Giai đoạn trễ và thời gian phát triển của cả hai mầm bệnh trở nên ngắn hơn khi nhiệt độ bảo quản tăng. Trong ¶ 3-502.12(D), chế biến nấu-làm lạnh trong đó thực phẩm được nấu chín sau đó niêm phong trong túi chắn khi vẫn còn nóng và chế biến sous vide trong đó thực phẩm được niêm phong trong túi chắn và sau đó nấu chín, cả hai chỉ phụ thuộc vào thời gian/nhiệt độ như rào cản duy nhất đối với sự phát triển của mầm bệnh. Do đó, việc giám sát các giới hạn tới hạn bao gồm các giới hạn được thiết lập để nấu để tiêu diệt tế bào sinh dưỡng, làm mát để ngăn chặn sự phát triển quá mức của bào tử/sản sinh độc tố và duy trì nhiệt độ bảo quản lạnh để ức chế sự phát triển và/hoặc sản xuất độc tố của bất kỳ mầm bệnh nào còn sót lại là điều cần thiết. Bốn lựa chọn riêng biệt được cung cấp trong tiểu đoạn (D)(2)(e).

Những sự kết hợp nhiệt độ-thời gian này

(*L. monocytogenes* will be eliminated by the cooking procedures specified in ¶¶3-401.11(A), (B) and (C) and recontamination will be prevented by filling the product into the bag while it is still hot (cook-chill) or by cooking in the sealed bag (sous vide). *C. botulinum* will not grow under the specified timetemperature combinations.)

Since there may not be other controlling factors for *C. botulinum* and *L. monocytogenes* in a cook-chill or sous vide packaged product, continuous monitoring of temperature control and visual examination to verify refrigeration temperatures is important. New technology makes it possible to continuously and electronically monitor temperatures of refrigeration equipment used to hold cook-chill and sous vide products at 1°C (34°F) or 5°C (41°F) or less. Thermocouple data loggers can connect directly with commonly available thermocouple probes. Recording charts are also commonly used. Temperature monitors and alarm systems will activate an alarm or dialer if temperatures rise above preset limits. Nickel-sized data loggers are available to record temperatures that can be displayed using computer software. Since surveys have shown that temperature control in home kitchens is not always adequate, food packaged using cook-chill or sous vide processing methods cannot be distributed outside the control of the food establishment doing the packaging.

Reduced Oxygen Packaging with Cheese

Cheeses, as identified in ¶ 3-502.12(E), that meet the Standards of Identity for hard, pasteurized process, and semisoft cheeses in 21 CFR 133.150, 21 CFR 133.169, or 21 CFR 133.187, respectively, contain various intrinsic factors, often acting synergistically, that together act as a secondary barrier to pathogen growth along with refrigerated

sẽ mang lại sự bảo vệ an toàn thực phẩm tương đương mà không cần có sự khác biệt. (*L. monocytogenes* sẽ bị loại bỏ bằng các quy trình nấu quy định trong ¶¶3-401.11(A), (B) và (C) và việc tái nhiễm sẽ được ngăn chặn bằng cách đổ sản phẩm vào túi khi nó vẫn còn nóng (nấu-làm lạnh) hoặc bằng cách nấu trong túi kín (sous vide). *C. botulinum* sẽ không phát triển trong điều kiện kết hợp nhiệt độ theo thời gian quy định)

Vì có thể không có các yếu tố kiểm soát khác đối với *C. botulinum* và *L. monocytogenes* trong sản phẩm đóng gói nấu-làm lạnh hoặc sous vide nên việc giám sát liên tục việc kiểm soát nhiệt độ và kiểm tra trực quan để xác minh nhiệt độ làm lạnh là rất quan trọng. Công nghệ mới giúp có thể theo dõi nhiệt độ liên tục và điện tử của thiết bị làm lạnh dùng để bảo quản các sản phẩm nấu-làm lạnh và sous vide ở nhiệt độ 1°C (34°F) hoặc 5°C (41°F) trở xuống. Bộ ghi dữ liệu cập nhật nhiệt độ có thể kết nối trực tiếp với các đầu dò cập nhật nhiệt độ thông dụng. Ghi lại biểu đồ cũng thường được sử dụng. Bộ theo dõi nhiệt độ và hệ thống báo động sẽ kích hoạt báo động hoặc trình quay số nếu nhiệt độ tăng cao hơn giới hạn đặt trước. Máy ghi dữ liệu cỡ niken có sẵn để ghi lại nhiệt độ có thể được hiển thị bằng phần mềm máy tính. Vì các cuộc khảo sát đã chỉ ra rằng việc kiểm soát nhiệt độ trong bếp tại nhà không phải lúc nào cũng đầy đủ nên thực phẩm được đóng gói bằng phương pháp chế biến nấu chín hoặc sous vide không thể được phân phối ngoài tầm kiểm soát của cơ sở thực phẩm đóng gói.

Bao bì giảm oxy với phô mai

Phô mai, như được xác định trong ¶ 3-502.12(E), đáp ứng Tiêu chuẩn Nhận dạng tương ứng cho quy trình phô mai cứng, tiệt trùng và phô mai bán mềm trong 21 CFR 133.150, 21 CFR 133.169 hoặc 21 CFR 133.187, thường chứa nhiều yếu tố nội tại khác nhau hoạt động hiệp lực, cùng hoạt động như một rào cản thứ cấp ngăn chặn sự phát triển của mầm

storage at 5°C (41°F) or less. This combination of factors could include some or all of the following:

- A lower pH;
- Salt (NaCl) added during processing;
- Low moisture content;
- Added preservatives; and
- Live competing cultures.

The extended shelf life for vacuum packaged hard and semisoft cheeses is based on the intrinsic factors in these cheeses plus the refrigeration temperature of 41°F or less to maintain safety. Examples of cheeses that may be packaged under ROP include Asiago medium, Asiago old, Cheddar, Colby, Emmentaler, Gruyere, Parmesan, Reggiano, Romano, Sapsago, Swiss, pasteurized process cheese, Asiago fresh and soft, Blue, Brick, Edam, Gorgonzola, Gouda, Limburger, Monterey, Monterey Jack, Muenster, Provolone, and Roquefort. Soft cheeses such as Brie, Camembert, Cottage, and Ricotta may not be packaged under reduced oxygen because of their ability to support the growth of *L. monocytogenes* under modified atmosphere conditions.

Reduced Oxygen Packaging with Fish

Unfrozen raw fish and other seafood are specifically excluded from ROP at retail because of these products' natural association with non-proteolytic *C. botulinum* (primarily type E) which grows at 3oC (37-38oF). ROP of fish and seafood that are frozen before, during and after the ROP packaging process does not present this hazard.

HACCP Plans with Reduced Oxygen Packaging

A Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) plan is essential when using ROP processing procedures. *C. botulinum* and *L. monocytogenes* are potential hazards which must be controlled in most TCS foods. Critical control points, critical limits, monitoring,

bệnh cùng với việc bảo quản lạnh ở nhiệt độ 5°C (41°F) trở xuống. Sự kết hợp các yếu tố này có thể bao gồm một số hoặc tất cả những điều sau đây:

- Độ pH thấp hơn;
- Muối (NaCl) được thêm vào trong quá trình chế biến;
- Độ ẩm thấp;
- Bổ sung chất bảo quản; Và
- Sống cạnh tranh.

Thời hạn sử dụng kéo dài đối với các loại phô mai cứng và bán mềm được đóng gói chân không dựa trên các yếu tố nội tại trong các loại phô mai này cộng với nhiệt độ làm lạnh từ 41°F trở xuống để duy trì sự an toàn. Ví dụ về các loại phô mai có thể được đóng gói theo ROP bao gồm phô mai Asiago Medium, Asiago old, Cheddar, Colby, Emmentaler, Gruyere, Parmesan, Reggiano, Romano, Sapsago, Swiss, phô mai chế biến tiệt trùng, Asiago tươi và mềm, Blue, Brick, Edam, Gorgonzola, Gouda, Limburger, Monterey, Monterey Jack, Muenster, Provolone và Roquefort. Các loại phô mai mềm như Brie, Camembert, Cottage, và Ricotta không được đóng gói trong điều kiện giảm lượng oxy vì chúng có khả năng hỗ trợ sự phát triển của *L. monocytogenes* trong điều kiện khí quyển biến đổi.

Đóng gói giảm oxy với cá

Cá sống chưa đông lạnh và các loại hải sản khác đặc biệt bị loại trừ khỏi ROP khi bán lẻ do mối liên hệ tự nhiên của các sản phẩm này với *C. botulinum* không phân giải protein (chủ yếu là loại E) phát triển ở 3oC (37-38oF). ROP của cá và hải sản được đông lạnh trước, trong và sau quy trình đóng gói ROP không gây ra mối nguy này.

Kế hoạch HACCP với bao bì giảm lượng oxy

Kế hoạch Phân tích mối nguy và Điểm kiểm soát tới hạn (HACCP) là điều cần thiết khi sử dụng quy trình xử lý ROP. *C. botulinum* và *L. monocytogenes* là những mối nguy tiềm ẩn phải được kiểm soát trong hầu hết các loại thực phẩm TCS. Điểm kiểm soát tới hạn, giới hạn tới hạn,

record keeping, corrective actions, and verification procedures will vary based on the type of food and type of ROP technology used. Developing a HACCP plan and providing a copy to the regulatory authority prior to implementation provides notice to the regulatory authority that the food establishment intends to conduct ROP operations and makes it possible to verify that the appropriate ROP procedures are being followed and that the requirements of §3-502.12 are being met.

When a food establishment intends to conduct ROP and hold the product for more than 48 hours without using one of the secondary barriers defined in section 3-502.12 (the criteria specified in paragraph 3-502.12(D) combined with holding the product at 5°C (41°F) or less, or hard or semisoft cheeses manufactured using Standards of Identity for those cheeses), it is important that an application for a variance (under section 3-502.11) provide evidence that the ROP methodology intended for use is safe.

The Relationship Between Time and Reduced Oxygen Packaging

Time is also a factor that must be considered in ROP at retail. The use of date labels on VP, MAP, and CAP products and assuring those dates do not exceed the manufacturer's "sell by" or "use by" date is intended to limit the shelf life to a safe time period (based on a time in which growth will not occur or involves the presence of two barriers to growth). When these ROP products are frozen, there is no longer a restricted shelf life. The shelf life limits for cook-chill and sous-vide foods are based on killing all vegetative cells in the cooking process, preventing recontamination, and then refrigerating at 1°C (34°F) or less for 30 days or 5°C (41°F) or less for 7 days after packaging, with stringent temperature monitoring and recording requirements. These criteria allow both institutional-sized cook-chill operations

hoạt động giám sát, lưu giữ hồ sơ, hành động khắc phục và quy trình xác minh sẽ khác nhau tùy theo loại thực phẩm và loại công nghệ ROP được sử dụng. Việc xây dựng kế hoạch HACCP và cung cấp một bản sao cho cơ quan quản lý trước khi triển khai sẽ cung cấp thông báo cho cơ quan quản lý rằng cơ sở thực phẩm có ý định tiến hành các hoạt động ROP và giúp xác minh rằng các quy trình ROP thích hợp đang được tuân thủ và các yêu cầu của § 3-502.12 đang được đáp ứng.

Khi cơ sở thực phẩm dự định tiến hành ROP và giữ sản phẩm trong hơn 48 giờ mà không sử dụng một trong các rào cản thứ cấp được xác định trong mục 3-502.12 (tiêu chí được chỉ định trong đoạn 3-502.12(D) kết hợp với việc giữ sản phẩm ở nhiệt độ 5° C (41°F) trở xuống, hoặc phô mai cứng hoặc bán mềm được sản xuất theo Tiêu chuẩn nhận dạng cho các loại phô mai đó), điều quan trọng là đơn đăng ký thay đổi (theo mục 3-502.11) phải cung cấp bằng chứng cho thấy phương pháp ROP được sử dụng là an toàn.

Mối quan hệ giữa thời gian và đóng gói giảm oxy

Thời gian cũng là một yếu tố phải được xem xét trong ROP ở lĩnh vực bán lẻ. Việc sử dụng nhãn ngày trên các sản phẩm VP, MAP và CAP và đảm bảo những ngày đó không vượt quá ngày "bán trước" hoặc "hạn sử dụng" của nhà sản xuất nhằm hạn chế thời hạn sử dụng trong khoảng thời gian an toàn (dựa trên thời gian trong tăng trưởng nào sẽ không xảy ra hoặc liên quan đến sự hiện diện của hai rào cản đối với tăng trưởng). Khi các sản phẩm ROP này được đông lạnh, thời hạn sử dụng không còn hạn chế nữa. Giới hạn thời hạn sử dụng đối với thực phẩm nấu chín làm lạnh và sous-vide dựa trên việc tiêu diệt tất cả các tế bào sinh dưỡng trong quá trình nấu, ngăn ngừa tái nhiễm bẩn và sau đó làm lạnh ở nhiệt độ 1°C (34°F) trở xuống trong 30 ngày hoặc 5°C (41°F) trở xuống trong 7 ngày sau khi đóng gói, với các yêu cầu ghi chép và

that may feed thousands daily, often including transportation to their satellite locations, and individual restaurants without ice banks and tumble or blast chillers to safely use cook-chill and sous-vide processes.

3-502.12 (F) exempts refrigerated, ROP foods that are always removed from the package within 48 hours of packaging from the requirements in section 3-502.12 because growth and toxin formation by anaerobic pathogens in that limited time frame is not considered a significant hazard in such foods.

Accurate representation

3-601.11 Standards of Identity.

3-601.12 Honestly Presented.

Labeling

3-602.11 Food Labels.

3-602.12 Other Forms of Information.

The identity of a food in terms of origin and composition is important for instances when a food may be implicated in a foodborne illness outbreak and for nutritional information requirements. Ingredient information is needed by consumers who have allergies to certain food or ingredients. The appearance of a food should not be altered or disguised because it is a cue to the consumer of the food's identity and condition.

Food Labels and Other Forms of Information

Food labels serve as a primary means by which consumers can make informed decisions about their food selections. Many items in a food establishment are provided by the food employee to the consumer upon consumer request. When a consumer orders a specific food or specific amount of food from a food employee, that employee may put the food in a wrapper or carry-out container at the time the order is placed. This food is not considered “packaged”, per the

giám sát nhiệt độ nghiêm ngặt. Các tiêu chí này cho phép cả các hoạt động làm lạnh nấu ăn ở quy mô tổ chức có thể cung cấp thức ăn cho hàng ngàn người mỗi ngày, thường bao gồm cả việc vận chuyển đến các địa điểm vệ tinh của họ và các nhà hàng riêng lẻ không có ngân hàng đá và máy làm lạnh dạng quay hoặc nổ để sử dụng các quy trình nấu làm lạnh và sous-vide một cách an toàn.

3-502.12 (F) miễn trừ các yêu cầu trong phần 3-502.12 đối với thực phẩm ROP được làm lạnh, luôn được lấy ra khỏi gói trong vòng 48 giờ kể từ khi đóng gói vì sự phát triển và hình thành độc tố của mầm bệnh kỵ khí trong khung thời gian giới hạn đó không được coi là mối nguy đáng kể trong những thực phẩm như vậy.

Đại diện chính xác

3-601.11 Tiêu chuẩn nhận dạng.

3-601.12 Trình bày trung thực.

Ghi nhãn

3-602.11. Nhãn thực phẩm

3-602.12 Các dạng thông tin khác.

Việc nhận dạng thực phẩm về mặt nguồn gốc và thành phần rất quan trọng trong trường hợp thực phẩm có thể liên quan đến sự bùng phát bệnh do thực phẩm và các yêu cầu về thông tin dinh dưỡng. Thông tin thành phần là cần thiết cho người tiêu dùng bị dị ứng với một số thực phẩm hoặc thành phần nhất định. Không được thay đổi hoặc ngụy trang hình thức bên ngoài của thực phẩm vì đó là dấu hiệu cho người tiêu dùng biết về danh tính và tình trạng của thực phẩm.

Nhãn thực phẩm và các dạng thông tin khác

Nhãn thực phẩm đóng vai trò là phương tiện chính để người tiêu dùng có thể đưa ra quyết định sáng suốt về lựa chọn thực phẩm của họ. Nhiều mặt hàng trong cơ sở thực phẩm được nhân viên thực phẩm cung cấp cho người tiêu dùng theo yêu cầu của người tiêu dùng. Khi người tiêu dùng đặt mua một loại thực phẩm cụ thể hoặc số lượng thực phẩm cụ thể từ nhân viên thực phẩm, nhân viên đó có thể cho thực phẩm đó vào giấy gói hoặc hộp đựng mang đi tại thời điểm đặt hàng.

Food Code definition; it was merely wrapped or placed in a carry-out container to facilitate service and delivery of the food to the consumer in a protected manner. When food is under the direct control of the operator and provided to the consumer upon consumer request, the consumer has an opportunity to ask about ingredients, nutrients, allergens and weight.

Alternatively, some food items are enclosed in a container or wrapping for use in the display of that item for consumer self-service. In these instances, the label provides an important source of information for consumers to answer questions about ingredients, allergens, weight, and manufacturer.

Unintended food allergen food allergen exposures poses a serious risk to consumers with food allergies. Consumers with food allergies depend on allergen information that is made available either verbally or written by the food establishment. To address consumer notification of major food allergens in unpackaged foods served or sold within food establishments, the Conference for Food Protection, Issue 2020-II-015, recommended that a new provision be added. This provision adds a requirement for the permit holder to provide written notification of the presence of major food allergens as an ingredient in unpackaged foods that are served or sold by the food establishment. Written notification can be provided in many forms such as: physical or electronic means, including, but not limited to, brochures, deli case or menu notifications, label statements, table tents, placards, or other effective written means. Notifying the consumer to the presence of major food allergens may prevent an inadvertent exposure.

Thực phẩm này không được coi là “đóng gói”, theo định nghĩa của Bộ luật Thực phẩm; nó chỉ được bọc hoặc đặt trong hộp đựng mang đi để tạo điều kiện thuận lợi cho việc phục vụ và giao thực phẩm đến người tiêu dùng một cách được bảo vệ. Khi thực phẩm nằm dưới sự kiểm soát trực tiếp của người vận hành và được cung cấp cho người tiêu dùng theo yêu cầu của người tiêu dùng, người tiêu dùng có cơ hội hỏi về thành phần, chất dinh dưỡng, chất gây dị ứng và trọng lượng.

Ngoài ra, một số mặt hàng thực phẩm được đựng trong hộp hoặc bao bì để sử dụng trong việc trưng bày mặt hàng đó để người tiêu dùng tự phục vụ. Trong những trường hợp này, nhãn cung cấp nguồn thông tin quan trọng để người tiêu dùng trả lời các câu hỏi về thành phần, chất gây dị ứng, trọng lượng và nhà sản xuất.

Chất gây dị ứng thực phẩm ngoài ý muốn Việc tiếp xúc với chất gây dị ứng thực phẩm gây ra rủi ro nghiêm trọng cho người tiêu dùng bị dị ứng thực phẩm. Người tiêu dùng bị dị ứng thực phẩm phụ thuộc vào thông tin về chất gây dị ứng được cơ sở thực phẩm cung cấp bằng lời nói hoặc văn bản. Để giải quyết thông báo của người tiêu dùng về các chất gây dị ứng thực phẩm chính trong thực phẩm không đóng gói được phục vụ hoặc bán trong các cơ sở thực phẩm, Hội nghị Bảo vệ Thực phẩm, Số phát hành 2020-II-015, đã khuyến nghị bổ sung một điều khoản mới. Điều khoản này bổ sung thêm yêu cầu đối với người giữ giấy phép để cung cấp thông báo bằng văn bản về sự hiện diện của các chất gây dị ứng thực phẩm chính như một thành phần trong thực phẩm không đóng gói được cơ sở thực phẩm phục vụ hoặc bán. Thông báo bằng văn bản có thể được cung cấp dưới nhiều hình thức như: phương tiện vật lý hoặc điện tử, bao gồm nhưng không giới hạn ở tài liệu quảng cáo, thông báo về đồ nguội hoặc thực đơn, tuyên bố về nhãn, lều bàn, bảng hiệu hoặc các phương tiện văn bản hiệu quả khác. Thông báo cho người tiêu dùng về sự hiện diện của các chất gây dị ứng thực phẩm chính có thể ngăn ngừa sự

List of Ingredients

A list of ingredients on the label enables a consumer to make an informed decision about a packaged food product. Therefore it is important that the list of ingredients accurately describe all of the ingredients present in the food. In some instances, an ingredient itself may be composed of two or more ingredients, or sub-ingredients. In accordance with 21 CFR 101.4(b)(2), the sub-ingredients must be declared on the label. One example includes parenthetically listing the individual sub-ingredients in descending order of predominance after the common or usual name of the main ingredient, as illustrated here:

Bread pudding ingredients: bread (*wheat flour, water, yeast, salt, honey*), milk, eggs, and sugar Another example is to incorporate the common or usual name of each sub ingredient into the list of ingredients in descending order of predominance in the finished food without listing the main ingredient itself, as illustrated here:

Bread pudding ingredients: milk, wheat flour, water, eggs, sugar, yeast, salt, and honey.

Food Allergen Labeling

In 2004, the Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004 (Public Law 108-282, FALCPA) amended the Federal Food, Drug, and Cosmetic Act (FD&C Act) to provide FDA with additional, specific authority regarding the labeling of a food (other than a raw agricultural commodity) that bears or contains a “major food allergen.” FALCPA requires that all affected packages of food labeled on or after January 1, 2006, identify on the label the names of the food sources of any major food allergens (i.e., the following eight foods and any protein derived from them: milk, egg, fish, Crustacean shellfish, tree nuts, wheat, peanuts, and soybeans) used as ingredients in the food. Providing the name of the food source on the label of

phơi nhiễm vô ý.

Danh sách các thành phần

Danh sách các thành phần trên nhãn cho phép người tiêu dùng đưa ra quyết định sáng suốt về sản phẩm thực phẩm đóng gói. Vì vậy, điều quan trọng là danh sách thành phần phải mô tả chính xác tất cả các thành phần có trong thực phẩm. Trong một số trường hợp, bản thân một thành phần có thể bao gồm hai hoặc nhiều thành phần hoặc thành phần phụ. Theo 21 CFR 101.4(b)(2), các thành phần phụ phải được khai báo trên nhãn. Một ví dụ bao gồm việc liệt kê trong ngoặc các thành phần phụ riêng lẻ theo thứ tự ưu tiên giảm dần sau tên thông dụng hoặc thông thường của thành phần chính, như được minh họa ở đây:

Nguyên liệu làm bánh pudding: bánh mì (bột mì, nước, men, muối, mật ong), sữa, trứng và đường. Một ví dụ khác là kết hợp tên thông dụng hoặc thông thường của từng thành phần phụ vào danh sách các thành phần theo thứ tự ưu tiên giảm dần trong thực phẩm đã hoàn thành mà không liệt kê thành phần chính, như minh họa ở đây:

Nguyên liệu làm bánh pudding: sữa, bột mì, nước, trứng, đường, men, muối và mật ong.

Ghi nhãn chất gây dị ứng thực phẩm

Năm 2004, Đạo luật bảo vệ người tiêu dùng và ghi nhãn chất gây dị ứng thực phẩm năm 2004 (Luật công 108-282, FALCPA) đã sửa đổi Đạo luật liên bang về thực phẩm, dược phẩm và mỹ phẩm (Đạo luật FD&C) để cung cấp cho FDA quyền bổ sung, cụ thể về việc ghi nhãn thực phẩm (không phải là mặt hàng nông sản thô) có chứa hoặc chứa “chất gây dị ứng thực phẩm chính”. FALCPA yêu cầu tất cả các gói thực phẩm bị ảnh hưởng được dán nhãn vào hoặc sau ngày 1 tháng 1 năm 2006, phải xác định trên nhãn tên nguồn thực phẩm của bất kỳ chất gây dị ứng thực phẩm chính nào (tức là tám loại thực phẩm sau đây và bất kỳ loại protein nào có nguồn gốc từ chúng: sữa, trứng, cá, động vật giáp xác có vỏ, hạt cây, lúa mì, đậu phộng và đậu nành) được sử

packaged foods alerts consumers to the presence of a major food allergen and may prevent an inadvertent exposure. The names of the food sources are the same as the names of the eight foods that are major food allergens, with the exception that for fish, crustacean shellfish, and tree nuts, their respective food source names are the specific species of fish (e.g., bass, flounder, or cod), the specific species of crustacean shellfish (e.g., crab, lobster, or shrimp), and the specific types of tree nuts (e.g., almonds, pecans, or walnuts). In April 2021, the Food Allergy Safety, Treatment, Education, and Research Act of 2021 (FASTER Act) amended section 201(qq) of the FD&C Act to add sesame to the definition of “major food allergen.” This amendment applies to “any food that is introduced or delivered for introduction into interstate commerce on or after January 1, 2023 (Public Law 117-11). This amends the “major food allergen” definition as the following: milk, egg, fish, Crustacean shellfish, tree nuts, wheat, peanuts, soybeans and sesame.

Nutrition Labeling

The requirements for nutrition labeling are found in the CFR. The following attempts to provide guidance regarding those requirements and exemptions as they relate to the retail environment and to alert regulators to authority that has been given to them by the Nutrition Labeling and Education Act (NLEA) of 1990. The statute and the CFR should be reviewed to ensure a comprehensive understanding of the labeling requirements.

I. The following foods need not comply with nutrition labeling in the CFR referenced in subparagraph 3-602.11(B)(6) if they do not bear a nutrient content claim, health claim, or

dùng làm nguyên liệu trong thực phẩm. Việc cung cấp tên nguồn thực phẩm trên nhãn thực phẩm đóng gói sẽ cảnh báo người tiêu dùng về sự hiện diện của một chất gây dị ứng thực phẩm chính và có thể ngăn ngừa sự phơi nhiễm vô ý. Tên của các nguồn thực phẩm giống với tên của tám loại thực phẩm là chất gây dị ứng thực phẩm chính, ngoại trừ cá, động vật có vỏ giáp xác và các loại hạt cây, tên nguồn thực phẩm tương ứng của chúng là các loài cá cụ thể (ví dụ: cá vược, cá bon hoặc cá tuyết), các loài động vật có vỏ giáp xác cụ thể (ví dụ: cua, tôm hùm hoặc tôm) và các loại hạt cây cụ thể (ví dụ: hạnh nhân, quả hồ đào hoặc quả óc chó). Vào tháng 4 năm 2021, Đạo luật An toàn, Điều trị, Giáo dục và Nghiên cứu về Dị ứng Thực phẩm năm 2021 (Đạo luật FASTER) đã sửa đổi mục 201(qq) của Đạo luật FD&C để thêm vùng vào định nghĩa “chất gây dị ứng thực phẩm chính”. Bản sửa đổi này áp dụng cho “bất kỳ loại thực phẩm nào được giới thiệu hoặc giao để đưa vào hoạt động thương mại giữa các tiểu bang vào hoặc sau ngày 1 tháng 1 năm 2023 (Luật Công 117-11). Điều này sửa đổi định nghĩa về “chất gây dị ứng thực phẩm chính” như sau: sữa, trứng, cá, động vật giáp xác có vỏ, hạt cây, lúa mì, đậu phộng, đậu nành và vùng.

Ghi nhãn dinh dưỡng

Các yêu cầu về ghi nhãn dinh dưỡng có trong CFR. Những nỗ lực sau đây nhằm cung cấp hướng dẫn về các yêu cầu và miễn trừ đó khi chúng liên quan đến môi trường bán lẻ và để cảnh báo các cơ quan quản lý về thẩm quyền đã được Đạo luật Giáo dục và Ghi nhãn Dinh dưỡng (NLEA) trao cho họ năm 1990. Đạo luật và CFR phải được xem xét để đảm bảo sự hiểu biết toàn diện về các yêu cầu ghi nhãn.

I. Các loại thực phẩm sau đây không cần tuân thủ ghi nhãn dinh dưỡng trong CFR được tham chiếu trong tiêu đoạn 3-602.11(B)(6) nếu chúng không có công bố về hàm lượng dinh dưỡng, công bố về

other nutrition information:

(A) Foods packaged in a food establishment if:

(1) The food establishment has total annual sales to consumers of no more than \$500,000 (or no more than \$50,000 in food sales alone), and

(2) The label of the food does not bear a reference to the manufacturer or processor other than the food establishment;

(B) Low-volume packaged food products if:

(1) The annual sales are less than 100,000 units per product for which a notification claiming exemption has been filed with FDA's Office of Nutrition and Food Labeling or Office of Dietary Supplement Program by a small business with less than 100 fulltime equivalent employees, or

(2) The annual sales are less than 10,000 units per product by a small business with less than 10 full-time equivalent employees;

(C) Except as provided in 21 CFR 101.11, foods served in food establishments with facilities for immediate consumption such as restaurants, cafeterias, and mobile food establishments, and foods sold only in those establishments;

(D) Except as provided in 21 CFR 101.11, foods similar to those specified in the preceding bullet but that are sold by food establishments without facilities for immediate consumption such as bakeries and grocery stores if the food is:

(1) Ready-to-eat but not necessarily for immediate consumption,

(2) Prepared primarily in the food establishment from which it is sold, and

(3) Not offered for sale outside the food establishment;

(E) Except as provided in 21 CFR 101.11, foods of no nutritional significance such as coffee;

(F) Bulk food for further manufacturing

sức khỏe hoặc thông tin dinh dưỡng khác:

(A) Thực phẩm được đóng gói trong cơ sở thực phẩm nếu:

(1) Cơ sở thực phẩm có tổng doanh thu hàng năm cho người tiêu dùng không quá 500.000 USD (hoặc không quá 50.000 USD chỉ riêng doanh số bán thực phẩm) và

(2) Nhãn của thực phẩm không đề cập đến nhà sản xuất hoặc nhà chế biến ngoài cơ sở thực phẩm;

(B) Các sản phẩm thực phẩm đóng gói với khối lượng thấp nếu:

(1) Doanh số hàng năm dưới 100.000 đơn vị cho mỗi sản phẩm đã được thông báo yêu cầu miễn trừ đã được nộp cho Văn phòng Ghi nhãn Dinh dưỡng và Thực phẩm hoặc Văn phòng Chương trình Thực phẩm Bổ sung của FDA bởi một doanh nghiệp nhỏ có ít hơn 100 nhân viên toàn thời gian, hoặc

(2) Doanh số hàng năm dưới 10.000 đơn vị trên mỗi sản phẩm của một doanh nghiệp nhỏ có ít hơn 10 nhân viên toàn thời gian tương đương;

(C) Trừ khi được quy định trong 21 CFR 101.11, thực phẩm được phục vụ trong các cơ sở thực phẩm có cơ sở vật chất để tiêu thụ ngay như nhà hàng, quán ăn tự phục vụ và cơ sở cung cấp thực phẩm di động cũng như thực phẩm chỉ được bán tại các cơ sở đó;

(D) Trừ khi được quy định trong 21 CFR 101.11, thực phẩm tương tự như những loại được chỉ định ở phần trước nhưng được bán bởi các cơ sở thực phẩm không có cơ sở vật chất để tiêu thụ ngay như tiệm bánh và cửa hàng tạp hóa nếu thực phẩm đó:

(1) Ăn liền nhưng không nhất thiết phải ăn ngay,

(2) Được chế biến chủ yếu tại cơ sở thực phẩm nơi nó được bán, và

(3) Không được rao bán bên ngoài cơ sở thực phẩm;

(E) Trừ khi được quy định trong 21 CFR 101.11, thực phẩm không có giá trị dinh dưỡng như cà phê;

(F) Thực phẩm số lượng lớn để sản xuất

or repacking; and
(G) Raw fruits, vegetables, and fish.
II. Game animal meats shall provide nutrition information which may be provided by labeling displayed at the point of purchase such as on a counter card, sign, tag affixed to the food, or some other appropriate device.

III. Food packaged in a food processing plant or another food establishment, shall meet the requirements specified in § 3-602.11 and enforcement by the regulatory authority is authorized in the NLEA, Section 4. State Enforcement.

Canthaxanthin and Astaxanthin

Canthaxanthin and Astaxanthin are color additives for salmonid fish. According to the FDA Regulatory Fish Encyclopedia, the family Salmonidae includes pink salmon, coho salmon, sockeye salmon, chinook salmon, Atlantic salmon, chum salmon, rainbow trout, cutthroat trout, and brown trout. These color additives may be in the feed that is fed to aquacultured fish. When those fish are placed into a bulk container for shipment, the bulk container will bear a label declaring the presence of canthaxanthin.

Providing this information on the label of fish packaged and offered for sale at retail will inform the consumer of the presence of these additives:

21 CFR 73.75 promulgates requirements for the use of canthaxanthin in salmonid fish. 21 CFR 73.35 promulgates requirements for the use of astaxanthin in salmonid fish. For additional information, see the Federal Register announcement 63 FR 14814, March 27, 1998, Listing of Color Additives Exempt from Certification, Canthaxanthin.

Safe Handling Instructions

Refer to public health reason for § 3-201.11 Labeling for Meat and Poultry.

Consumer advisory

3-603.11 Consumption of Raw or Undercooked Animal Foods.

Refer to the public health reason for § 3-401.11.

Purpose:

tiếp hoặc đóng gói lại; Và

(G) Trái cây, rau và cá sống.

II. Thịt động vật được săn bắn phải cung cấp thông tin dinh dưỡng có thể được cung cấp bằng cách dán nhãn tại điểm mua hàng chẳng hạn như trên thẻ quầy, ký hiệu, thẻ dán trên thực phẩm hoặc trên một số thiết bị thích hợp khác.

III. Thực phẩm được đóng gói trong nhà máy chế biến thực phẩm hoặc cơ sở thực phẩm khác phải đáp ứng các yêu cầu quy định trong § 3-602.11 và việc thực thi bởi cơ quan quản lý được ủy quyền trong NLEA, Mục 4. Thực thi của Tiểu bang.

Canthaxanthin và Astaxanthin

Canthaxanthin và Astaxanthin là chất phụ gia tạo màu cho cá hồi. Theo Bách khoa toàn thư về Cá theo quy định của FDA, họ Salmonidae bao gồm cá hồi hồng, cá hồi coho, cá hồi sockeye, cá hồi chinook, cá hồi Đại Tây Dương, cá hồi chum, cá hồi vân, cá hồi lươn và cá hồi nâu. Những chất phụ gia tạo màu này có thể có trong thức ăn cho cá nuôi. Khi những con cá đó được xếp vào thùng chứa số lượng lớn để vận chuyển, thùng chứa số lượng lớn sẽ có nhãn tuyên bố sự hiện diện của canthaxanthin.

Việc cung cấp thông tin này trên nhãn cá được đóng gói và chào bán ở cửa hàng bán lẻ sẽ thông báo cho người tiêu dùng về sự hiện diện của các chất phụ gia này:

21 CFR 73.75 ban hành các yêu cầu về việc sử dụng canthaxanthin trong cá hồi.

21 CFR 73.35 ban hành các yêu cầu về việc sử dụng astaxanthin trong cá hồi. Để biết thêm thông tin, hãy xem thông báo của Cục Đăng ký Liên bang 63 FR 14814, ngày 27 tháng 3 năm 1998, Danh sách các chất phụ gia màu được miễn chứng nhận, Canthaxanthin.

Hướng dẫn xử lý an toàn

Tham khảo lý do sức khỏe cộng đồng về § 3-201.11 Ghi nhãn Thịt và Gia cầm.

Tư vấn tiêu dùng

3-603.11 Tiêu thụ thực phẩm động vật sống hoặc nấu chưa chín.

Tham khảo lý do sức khỏe cộng đồng ở § 3-401.11.

Mục đích:

At issue is the role of government agencies, the regulated industry, and others in providing notice to consumers that animal-derived foods that are not subjected to adequate heat treatment pose a risk because they may contain biological agents that cause foodborne disease. The deliverance of a balanced message that communicates fairly to all consumers and, where epidemiologically supported, attempts to place risk in perspective based on the consumer's health status and the food being consumed is part of the challenge. Notification of risk must be achieved via a meaningful message and in a manner that is likely to affect behavior. The following information is to alert the reader to the options available to food establishments in advising consumers of the increased possibility of foodborne illness when animal-derived foods are eaten raw or undercooked.

Background:

Although no specific advisory language was recommended, beginning with the 1993 Food Code, FDA included a codified provision for a point-of-purchase consumer advisory and stated in Annex 3:

"FDA has requested comments and will consider the responses as well as other information that is available related to the risks involved and methods of risk communication to determine what action may be necessary by FDA to effectively inform consumers."

Consumer Focus Groups:

During 1996 - 1998, FDA conducted two different consumer focus group studies. Because the first set of focus groups (conducted before the 1997 Code) were not receptive to the language recommended at the 1996 Conference for Food Protection (CFP) meeting, that language was not included in the 1997 Code. Before the 1998 CFP meeting, the Agency convened a second set of focus

Vấn đề là vai trò của các cơ quan chính phủ, ngành công nghiệp được quản lý và các cơ quan khác trong việc thông báo cho người tiêu dùng rằng thực phẩm có nguồn gốc động vật không được xử lý nhiệt đầy đủ sẽ gây rủi ro vì chúng có thể chứa các tác nhân sinh học gây bệnh từ thực phẩm. Việc đưa ra một thông điệp cân bằng truyền đạt một cách công bằng đến tất cả người tiêu dùng và, khi được hỗ trợ về mặt dịch tễ học, cố gắng đặt rủi ro theo quan điểm dựa trên tình trạng sức khỏe của người tiêu dùng và thực phẩm được tiêu thụ là một phần của thách thức. Thông báo về rủi ro phải được thực hiện thông qua một thông điệp có ý nghĩa và theo cách có khả năng ảnh hưởng đến hành vi. Thông tin sau đây nhằm cảnh báo người đọc về các lựa chọn sẵn có cho các cơ sở thực phẩm trong việc tư vấn cho người tiêu dùng về khả năng gia tăng bệnh tật do thực phẩm khi thực phẩm có nguồn gốc từ động vật được ăn sống hoặc nấu chưa chín.

Lý lịch:

Mặc dù không có ngôn ngữ tư vấn cụ thể nào được khuyến nghị, nhưng bắt đầu từ Bộ luật Thực phẩm năm 1993, FDA đã đưa vào một điều khoản được hệ thống hóa về tư vấn cho người tiêu dùng tại điểm mua hàng và được nêu trong Phụ lục 3:

"FDA đã yêu cầu nhận xét và sẽ xem xét phản hồi cũng như các thông tin khác có sẵn liên quan đến các rủi ro liên quan và các phương pháp truyền đạt rủi ro để xác định hành động nào có thể cần thiết của FDA để thông báo hiệu quả cho người tiêu dùng."

Nhóm tập trung vào người tiêu dùng:

Trong thời gian 1996 - 1998, FDA đã tiến hành hai nghiên cứu nhóm tập trung vào người tiêu dùng khác nhau. Do nhóm tập trung đầu tiên (được tiến hành trước Bộ luật năm 1997) không tiếp thu được ngôn ngữ được khuyến nghị tại cuộc họp Hội nghị Bảo vệ Thực phẩm (CFP) năm 1996 nên ngôn ngữ đó không được đưa vào Bộ luật năm 1997. Trước cuộc họp CFP năm 1998, Cơ quan đã triệu tập nhóm nhóm

groups with a modified approach. The latter set expressed similar thoughts as those in the earlier set and a pattern for consumer acceptance and receptiveness to menu-based advisories emerged.

It became apparent that there is a general appreciation for "**disclosure**" of what consumers view as "hidden ingredients," for example, whether a particular menu item contains raw egg. In addition to disclosure being viewed as helpful, consumers are accepting, if not appreciative, of a "**reminder**" that consuming raw or undercooked animal-derived foods carries an increased risk of foodborne illness. In the food establishment venue, consumers are less willing to accept a message that extends beyond a reminder and becomes a lesson or an educational message.

Satisfactory Compliance:

FDA submitted to the 1998 CFP meeting an Issue that asked the Conference to discuss an approach that incorporated the knowledge obtained from the consumer testing. It was the consensus of the CFP that **satisfactory compliance with the Code's consumer advisory provision is fulfilled when both a disclosure and reminder are provided**, as described in § 3-603.11 of the Code. **Disclosure** is achieved when there is clear identification of animal-derived foods that are sold or served raw or undercooked, and of items that either contain or may contain (to allow for ingredient substitution) such raw or undercooked ingredients. A third option for the consumer "reminder" was added later. The **reminder** is a notice about the relationship between thorough cooking and food safety.

Two options were endorsed for disclosure and two for the reminder. One of the reminder options is a menu statement that advises consumers that food safety information about the disclosed items is available upon request. Essential criteria

trọng điểm thứ hai với cách tiếp cận được sửa đổi. Nhóm sau bày tỏ những suy nghĩ tương tự như những suy nghĩ trong nhóm trước và một mô hình về sự chấp nhận và tiếp thu của người tiêu dùng đối với các lời khuyên dựa trên thực đơn đã xuất hiện.

Rõ ràng là có sự đánh giá chung về việc "tiết lộ" những gì người tiêu dùng coi là "thành phần ẩn", ví dụ: liệu một món trong thực đơn cụ thể có chứa trứng sống hay không. Ngoài việc tiết lộ thông tin được coi là hữu ích, người tiêu dùng còn chấp nhận, nếu không muốn nói là đánh giá cao, lời "nhắc nhở" rằng việc tiêu thụ thực phẩm có nguồn gốc từ động vật sống hoặc nấu chưa chín sẽ làm tăng nguy cơ mắc bệnh do thực phẩm. Tại địa điểm kinh doanh đồ ăn, người tiêu dùng ít sẵn sàng chấp nhận một thông điệp vượt ra ngoài lời nhắc nhở và trở thành một bài học hoặc thông điệp mang tính giáo dục.

Tuân thủ thỏa đáng:

FDA đã đệ trình lên cuộc họp CFP năm 1998 một Vấn đề yêu cầu Hội nghị thảo luận về cách tiếp cận kết hợp kiến thức thu được từ thử nghiệm của người tiêu dùng. CFP đã nhất trí rằng việc tuân thủ thỏa đáng điều khoản tư vấn cho người tiêu dùng của Bộ quy tắc sẽ được thực hiện khi cung cấp cả thông tin tiết lộ và lời nhắc, như được mô tả trong § 3-603.11 của Bộ quy tắc. Việc tiết lộ đạt được khi có sự xác định rõ ràng về thực phẩm có nguồn gốc từ động vật được bán hoặc phục vụ sống hoặc nấu chưa chín và các mặt hàng có chứa hoặc có thể chứa (để cho phép thay thế thành phần) các thành phần sống hoặc nấu chưa chín đó. Tùy chọn thứ ba dành cho "lời nhắc" của người tiêu dùng đã được thêm vào sau đó. Lời nhắc là thông báo về mối quan hệ giữa nấu chín kỹ và an toàn thực phẩm.

Hai phương án đã được thông qua để tiết lộ và hai phương án để nhắc nhở. Một trong những lựa chọn nhắc nhở là tuyên bố thực đơn nhằm tư vấn cho người tiêu dùng rằng thông tin an toàn thực phẩm về các mặt hàng được tiết lộ sẽ được cung

for such written information are available from FDA through the Retail Food Protection Team by writing to: FDA/CFSAN, 5100 Paint Branch Parkway, (HFS-320) College Park, Maryland 20740. All brochures must meet these essential criteria. The other option is a short notice alerting consumers to the increased risk of consuming the disclosed menu items.

In response to concerns raised by the Interstate Shellfish Sanitation Conference (ISSC) in an October 8, 1998 letter to FDA, a third option has been added to allow for a statement that links an increased risk of illness to consumption of raw or undercooked animal foods by persons with certain medical conditions.

The information contained in both the disclosure and reminder should be publicly available and readable so that consumers have benefit of the total message (disclosure and reminder) before making their order selections.

It is not possible to anticipate all conceivable situations. Therefore, there will always be need for discussion between the food establishment and the Regulatory Authority as to the most effective way to meet the objectives of satisfactory compliance.

The *Implementation Guidance for the Consumer Advisory Provision of the FDA Food Code* (section 3-603.11 in the FDA Model Food Code), is a resource intended to assist regulators and industry in the implementation of the Consumer Advisory provision. It is recommended that it be used in conjunction with the FDA Food Code. It is available from FDA through the Retail Food Protection Team by writing to: FDA/CFSAN, 5100 Paint Branch Parkway, (HFS-320) College Park, Maryland 20740.

Locating the Advisory:

Disclosure of raw or undercooked animal-derived foods or ingredients and

cấp theo yêu cầu. Các tiêu chí thiết yếu cho thông tin bằng văn bản đó được FDA cung cấp thông qua Nhóm Bảo vệ Thực phẩm Bán lẻ bằng cách gửi thư tới: FDA/CFSAN, 5100 Paint Branch Parkway, (HFS-320) College Park, Maryland 20740. Tất cả các tài liệu quảng cáo phải đáp ứng các tiêu chí thiết yếu này. Tùy chọn khác là một thông báo ngăn cảnh báo người tiêu dùng về nguy cơ gia tăng khi tiêu thụ các món trong thực đơn được tiết lộ.

Đề đáp lại những lo ngại do Hội nghị Vệ sinh Động vật có vỏ Liên bang (ISSC) đưa ra trong lá thư ngày 8 tháng 10 năm 1998 gửi FDA, lựa chọn thứ ba đã được thêm vào để cho phép đưa ra tuyên bố liên quan đến việc tăng nguy cơ mắc bệnh khi tiêu thụ thực phẩm động vật sống hoặc nấu chưa chín bởi những người có tình trạng bệnh lý nhất định.

Thông tin trong cả phần tiết lộ và nhắc nhở phải được cung cấp công khai và dễ đọc để người tiêu dùng được hưởng lợi từ toàn bộ thông điệp (tiết lộ và nhắc nhở) trước khi đưa ra lựa chọn đặt hàng.

Không thể lường trước được tất cả các tình huống có thể xảy ra. Do đó, sẽ luôn cần có sự thảo luận giữa cơ sở thực phẩm và Cơ quan quản lý về cách hiệu quả nhất để đáp ứng các mục tiêu tuân thủ thỏa đáng.

Hướng dẫn Thực hiện Điều khoản Tư vấn cho Người tiêu dùng của Bộ luật Thực phẩm FDA (mục 3-603.11 trong Bộ luật Thực phẩm Mẫu của FDA), là một nguồn tài liệu nhằm hỗ trợ các cơ quan quản lý và ngành trong việc thực hiện điều khoản Tư vấn Người tiêu dùng. Khuyến cáo nên sử dụng nó cùng với Bộ luật Thực phẩm của FDA. Nó được cung cấp bởi FDA thông qua Nhóm Bảo vệ Thực phẩm Bán lẻ bằng cách gửi thư tới: FDA/CFSAN, 5100 Paint Branch Parkway, (HFS-320) College Park, Maryland 20740.

Định vị tư vấn:

Việc tiết lộ các thực phẩm hoặc nguyên liệu có nguồn gốc từ động vật sống hoặc

reminders about the risk of consuming such foods belong at the point where the food is selected by the consumer. Both the disclosure and the reminder need to accompany the information from which the consumer makes a selection. That information could appear in many forms such as a menu, a placarded listing of available choices, or a table tent.

Educational Messages:

Educational messages are usually longer, more didactic in nature, and targeted to consumers who have been alerted to the food safety concern and take the initiative to obtain more detailed information. It is expected that, in most cases, educational messages that are provided pursuant to § 3-603.11 (i.e., in situations where the option for referring the consumer to additional information is chosen), will be embodied in brochures that will not be read at the site where the immediate food choice is being made. Nonetheless, such messages are viewed as an important facet of arming consumers with the information needed to make informed decisions and, because the information is being requested by the consumer, it would be expected to play a role in subsequent choices.

Applicability:

Food Establishments:

The consumer advisory is intended to apply to all food establishments where raw or undercooked animal foods or ingredients are sold or served for human consumption in a raw or undercooked form. This includes all types of food establishments whenever there is a reasonable likelihood that the food will be consumed without subsequent, thorough cooking - such as restaurants, raw bars, quick-service operations, carry-outs, and sites where groceries are obtained that have operations such as delicatessens or seafood departments.

"... Otherwise Processed to Eliminate Pathogens...":

chưa nấu chín và nhắc nhở về nguy cơ khi tiêu thụ những thực phẩm đó thuộc về việc người tiêu dùng lựa chọn thực phẩm đó. Cả việc tiết lộ và nhắc nhở đều cần phải đi kèm với thông tin mà người tiêu dùng đưa ra lựa chọn. Thông tin đó có thể xuất hiện dưới nhiều hình thức như thực đơn, danh sách các lựa chọn có sẵn được dán trên bảng hoặc lên bàn.

Thông điệp giáo dục:

Các thông điệp giáo dục thường dài hơn, mang tính mô phạm hơn và nhắm đến người tiêu dùng đã được cảnh báo về mối quan ngại về an toàn thực phẩm và chủ động thu thập thông tin chi tiết hơn. Người ta mong đợi rằng, trong hầu hết các trường hợp, các thông điệp giáo dục được cung cấp theo § 3-603.11 (tức là trong các trường hợp chọn tùy chọn giới thiệu người tiêu dùng đến thông tin bổ sung), sẽ được thể hiện trong các tài liệu quảng cáo sẽ không được đọc tại địa điểm nơi việc lựa chọn thực phẩm ngay lập tức được thực hiện. Tuy nhiên, những thông điệp như vậy được xem như một khía cạnh quan trọng trong việc cung cấp cho người tiêu dùng những thông tin cần thiết để đưa ra quyết định sáng suốt và vì thông tin đang được người tiêu dùng yêu cầu nên nó sẽ đóng một vai trò trong các lựa chọn tiếp theo.

Khả năng ứng dụng:

Cơ sở thực phẩm:

Lời khuyên dành cho người tiêu dùng nhằm áp dụng cho tất cả các cơ sở thực phẩm nơi bán hoặc phục vụ thực phẩm hoặc nguyên liệu động vật sống hoặc nấu chưa chín cho con người ở dạng sống hoặc nấu chưa chín. Điều này bao gồm tất cả các loại cơ sở thực phẩm bất cứ khi nào có khả năng hợp lý là thực phẩm sẽ được tiêu thụ mà không cần nấu chín kỹ lưỡng sau đó - chẳng hạn như nhà hàng, quầy bán đồ tươi sống, hoạt động phục vụ nhanh, mang đi và các địa điểm mua hàng tạp hóa có hoạt động chẳng hạn như các món ăn ngon hoặc các gian hàng hải sản.

"... Mặt khác được xử lý để loại bỏ mầm bệnh...":

This phrase is included in § 3-603.11 to encompass new technologies and pathogen control/reduction regimens as they are developed and validated as fulfilling a specific performance standard for pathogens of concern. Pasteurization of milk is an example of a long-standing validated process. For purposes of the Food Code, the level of pathogen reduction that is required before a raw or undercooked animal food is allowed to be offered without a consumer advisory must be equivalent to the levels provided by § 3-401.11 for the type of food being prepared.

The absorbed dose levels of radiation approved by FDA on December 3, 1997 for red meat are insufficient to reduce the level of most vegetative pathogens to a point that is equivalent to the reductions achieved in ¶¶ 3-401.11(A) and (B). Irradiated poultry provides a 3D kill which does not provide the level of protection of the 7D kill that results from the cooking regimen in the Food Code. Therefore, irradiated meat and poultry are not allowed to be offered in a ready-to-eat form without a consumer advisory. It is intended that future Food Code revisions will address time/temperature requirements that take into consideration the pathogen reduction that occurs with irradiated foods.

Recognition of Other Processes:

Animal-derived foods may undergo validated processes that target a specific pathogen. In such instances, along with the required consumer advisory may appear additional language that accurately describes the process and what it achieves. For example, a technology for reducing *Vibrio vulnificus* in oysters to nondetectable levels has been validated. FDA concurs that shellfish subjected to that process can be labeled with a truthful claim that appropriately describes the product. That is, a statement could be made such as, "pasteurized to reduce *Vibrio vulnificus*" or "temperature treated to reduce *Vibrio vulnificus*."

Cụm từ này được bao gồm trong § 3-603.11 để bao gồm các công nghệ mới và phác đồ kiểm soát/giảm thiểu mầm bệnh khi chúng được phát triển và xác nhận là đáp ứng tiêu chuẩn hoạt động cụ thể đối với các mầm bệnh đang được quan tâm. Thanh trùng sữa là một ví dụ về một quy trình đã được xác nhận lâu dài. Vì mục đích của Bộ luật Thực phẩm, mức độ giảm mầm bệnh cần thiết trước khi được phép cung cấp thực phẩm động vật sống hoặc nấu chưa chín mà không cần tư vấn cho người tiêu dùng phải tương đương với mức được cung cấp bởi § 3-401.11 đối với loại thực phẩm được chế biến.

Mức liều hấp thụ của bức xạ được FDA phê chuẩn vào ngày 3 tháng 12 năm 1997 đối với thịt đỏ không đủ để giảm mức độ của hầu hết các mầm bệnh thực vật đến mức tương đương với mức giảm đạt được trong ¶¶ 3-401.11(A) và (B). Gia cầm được chiếu xạ mang lại khả năng tiêu diệt 3D nhưng không mang lại mức độ bảo vệ như khả năng tiêu diệt 7D do chế độ nấu trong Bộ Luật Thực phẩm. Do đó, thịt và gia cầm đã chiếu xạ không được phép bán ở dạng ăn liền nếu không có sự tư vấn của người tiêu dùng. Dự kiến rằng các sửa đổi của Bộ luật Thực phẩm trong tương lai sẽ giải quyết các yêu cầu về thời gian/nhiệt độ có tính đến việc giảm mầm bệnh xảy ra với thực phẩm được chiếu xạ.

Công nhận các quy trình khác:

Thực phẩm có nguồn gốc từ động vật có thể trải qua các quy trình được xác nhận nhằm mục tiêu vào một mầm bệnh cụ thể. Trong những trường hợp như vậy, cùng với lời khuyên dành cho người tiêu dùng cần thiết có thể xuất hiện ngôn ngữ bổ sung mô tả chính xác quy trình và những gì nó đạt được. Ví dụ, công nghệ giảm *Vibrio Vulnificus* ở hầu đến mức không thể phát hiện được đã được xác nhận. FDA đồng tình rằng động vật có vỏ trải qua quy trình đó có thể được dán nhãn với tuyên bố trung thực mô tả sản phẩm một cách thích hợp. Nghĩa là, tuyên bố có thể được đưa ra như "tiệt trùng để giảm *Vibrio vulnificus*" hoặc "xử lý nhiệt độ để

Such a claim must be in accordance with labeling laws and regulations, accurate, and not misleading. The claim would not, however, negate the need for a consumer advisory because the treatment only reduces the level of one pathogenic organism.

Product-specific Advisories:

Consumer advisories may be tailored to be product-specific if a food establishment either has a limited menu or offers only certain animal-derived foods in a raw or undercooked ready-to-eat form. For example, a raw bar serving molluscan shellfish on the half shell, but no other raw or undercooked animal food, could elect to confine its consumer advisory to shellfish. The raw bar could also choose reminder, option #3, which would highlight the increased risk incurred when persons with certain medical conditions ingest shellfish that has not been adequately heat treated.

Terminology:

It should be noted that the actual on-site (e.g., on-the-menu) advisory language differs from the language in the codified provision, § 3-603.11. In the insert page for § 3-603.11, the **Reminder** options 2 and 3 use terms for foods that are less specific than the terms used in the actual code section. That is, the words “meat” rather than “beef, lamb, and pork” and “seafood” rather than “fish” are used. Categorical terms like “meat” are simpler and may be more likely used in conversation, making them suitable for purposes of a menu notice.

Milk:

In addition, “milk” is not mentioned in the actual on-site advisory language. The sale or transportation of final packaged form of unpasteurized milk into interstate commerce is specifically prohibited by 21 CFR 1240.61. Also the consumption of raw milk is not recommended by FDA (this statement is in the form of an

giảm *Vibrio vulnificus*”. Tuyên bố như vậy phải phù hợp với luật và quy định ghi nhãn, chính xác và không gây nhầm lẫn. Tuy nhiên, tuyên bố này sẽ không phủ nhận sự cần thiết phải tư vấn cho người tiêu dùng vì việc điều trị chỉ làm giảm mức độ của một sinh vật gây bệnh.

Lời khuyên dành riêng cho sản phẩm:

Lời khuyên cho người tiêu dùng có thể được điều chỉnh cho phù hợp với từng sản phẩm nếu cơ sở thực phẩm có thực đơn hạn chế hoặc chỉ cung cấp một số loại thực phẩm có nguồn gốc từ động vật ở dạng ăn liền sống hoặc nấu chưa chín. Ví dụ: một quầy bar sống phục vụ động vật có vỏ thân mềm còn nguyên vỏ, nhưng không có thực phẩm động vật sống hoặc chưa nấu chín nào khác, có thể chọn giới hạn lời khuyên cho người tiêu dùng đối với động vật có vỏ. Thanh nguyên liệu thô cũng có thể chọn lời nhắc, tùy chọn số 3, làm nổi bật nguy cơ gia tăng phát sinh khi những người mắc một số bệnh trạng nhất định ăn động vật có vỏ chưa được xử lý nhiệt thích hợp.

Thuật ngữ:

Cần lưu ý rằng ngôn ngữ tư vấn thực tế tại chỗ (ví dụ: trên menu) khác với ngôn ngữ trong điều khoản được hệ thống hóa, § 3-603.11. Trong trang chèn cho § 3-603.11, tùy chọn Nhắc nhở 2 và 3 sử dụng các thuật ngữ cho thực phẩm ít cụ thể hơn các thuật ngữ được sử dụng trong phần mã thực tế. Nghĩa là, những từ “thịt” thay vì “thịt bò, thịt cừu và thịt lợn” và “hải sản” thay vì “cá” được sử dụng. Các thuật ngữ phân loại như “thịt” đơn giản hơn và có thể được sử dụng nhiều hơn trong cuộc trò chuyện, khiến chúng phù hợp với mục đích của thông báo trên thực đơn.

Sữa:

Ngoài ra, “sữa” không được đề cập trong ngôn ngữ tư vấn thực tế tại chỗ. Việc bán hoặc vận chuyển dạng đóng gói cuối cùng của sữa chưa tiệt trùng vào hoạt động thương mại giữa các tiểu bang bị nghiêm cấm cụ thể theo 21 CFR 1240.61. Ngoài ra, việc tiêu thụ sữa nguyên liệu không được FDA khuyến nghị (tuyên bố

official FDA position statement found at <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/Milk/ucm2007973.htm>. Nonetheless, approximately 25 states allow unpasteurized milk in intrastate commerce which usually involves direct dairy farm-to-consumer procurement.

In the event that a food establishment governed by § 3-603.11 of this Code operates in conjunction with a dairy farm in a State that allows the in-State sale or service of unpasteurized milk, or in the case where a State allows unpasteurized milk to be marketed via retail-level food establishments, consumers need to be advised of the risk associated with drinking unpasteurized milk. In these situations, the actual advisory language needs to be amended to include milk (refer to Consumer Advisory Reminder, paragraph 3-603.11(C), options 2 or 3).

Molluscan Shellstock:

In addition to areas of retail food stores such as delis in supermarkets, the consumer advisory is to be provided when a seafood department or seafood market offers raw molluscan shellstock for sale or service. There is a risk of death from *Vibrio* infections from consuming raw molluscan shellstock for persons who have certain medical conditions.

Disposition

3-701.11 Discarding or Reconditioning Unsafe, Adulterated, or Contaminated Food.

Pathogens may be transmitted from person to person through contaminated food. The potential spread of illness is limited when food is discarded if it may have been contaminated by employees who are infected, or are suspected of being infected, or by any person who otherwise contaminates it.

Additional safeguards

3-801.11 Pasteurized Foods, Prohibited

này ở dạng tuyên bố quan điểm chính thức của FDA được tìm thấy tại <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/Milk/ucm2007973.htm>. Tuy nhiên, khoảng 25 tiểu bang cho phép sữa chưa tiệt trùng được lưu hành trong thương mại nội địa, thường liên quan đến việc thu mua trực tiếp từ trang trại bò sữa đến người tiêu dùng.

Trong trường hợp cơ sở thực phẩm được điều chỉnh bởi § 3-603.11 của Bộ luật này hoạt động cùng với trang trại bò sữa ở Tiểu bang cho phép bán hoặc dịch vụ sữa chưa tiệt trùng trong Tiểu bang hoặc trong trường hợp Tiểu bang cho phép sữa chưa tiệt trùng được tiếp thị thông qua các cơ sở bán lẻ thực phẩm, người tiêu dùng cần được thông báo về rủi ro liên quan đến việc uống sữa chưa tiệt trùng. Trong những tình huống này, ngôn ngữ tư vấn thực tế cần được sửa đổi để bao gồm sữa (tham khảo Lời nhắc Tư vấn Người tiêu dùng, đoạn 3-603.11(C), tùy chọn 2 hoặc 3).

Động vật có vỏ thân mềm:

Ngoài các khu vực cửa hàng thực phẩm bán lẻ như đồ ăn nhanh trong siêu thị, tư vấn cho người tiêu dùng phải được cung cấp khi gian hàng hải sản hoặc chợ hải sản cung cấp vỏ nhuyễn thể sống để bán hoặc phục vụ. Có nguy cơ tử vong do nhiễm *Vibrio* do ăn vỏ nhuyễn thể sống đối với những người mắc một số bệnh lý nhất định.

Bố trí

3-701.11 Vứt bỏ hoặc phục hồi lại Thực phẩm không an toàn, bị pha trộn hoặc bị ô nhiễm.

Các mầm bệnh có thể lây truyền từ người này sang người khác qua thực phẩm bị ô nhiễm. Khả năng lây lan bệnh tật được hạn chế khi thực phẩm bị vứt bỏ nếu nó có thể bị ô nhiễm bởi những nhân viên bị nhiễm bệnh, hoặc bị nghi ngờ bị nhiễm bệnh, hoặc bởi bất kỳ người nào làm ô nhiễm nó.

Các biện pháp bảo vệ bổ sung

3-801.11 Thực phẩm tiệt trùng, Cấm

Re-Service, and Prohibited Food.

Refer to the public health reason for § 3-201.11.

The Code provisions that relate to highly susceptible populations are combined in this section for ease of reference and to add emphasis to special food safety precautions that are necessary to protect those who are particularly vulnerable to foodborne illness and for whom the implications of such illness can be dire.

As a safeguard for highly susceptible populations from the risk of contracting foodborne illness from juice, prepackaged juice is required to be obtained pasteurized or in a commercially sterile, shelf-stable form in a hermetically sealed container. It is important to note that the definition of a “juice” means it is served as such or used as an ingredient in beverages. Puréed fruits and vegetables, which are commonly prepared as food for service to highly susceptible populations, are not juices and do not require HACCP plans or compliance with 21 CFR Part 120. There are documented cases of foodborne illness throughout the United States that were associated with the consumption of various juice products contaminated with microorganisms such as *Cryptosporidium*, Shiga toxin-producing *Escherichia coli*, *Salmonella* spp., and *Vibrio cholera*. As new information becomes available, the Food Code will be modified or interim interpretive guidance will be issued regarding foodborne illness interventions for on-site juicing and puréeing.

The 21 CFR 120 regulation applies to products sold as juice or used as an ingredient in beverages. This includes fruit and vegetable purees that are used in juices and beverages, but is not intended to include freshly prepared fruit or vegetable purees that are prepared on-site in a facility for service to a highly susceptible population.

tái dịch vụ và Thực phẩm bị cấm.

Tham khảo lý do sức khỏe cộng đồng cho § 3-201.11.

Các điều khoản của Bộ luật liên quan đến nhóm dân cư dễ bị tổn thương cao được kết hợp trong phần này để dễ tham khảo và nhấn mạnh thêm các biện pháp phòng ngừa đặc biệt về an toàn thực phẩm cần thiết để bảo vệ những người đặc biệt dễ bị tổn thương do bệnh tật do thực phẩm và đối với ai thì hậu quả của căn bệnh đó cũng có thể rất nghiêm trọng.

Để bảo vệ những người dân dễ bị tổn thương cao khỏi nguy cơ mắc bệnh do thực phẩm từ nước trái cây, nước trái cây đóng gói sẵn phải được tiệt trùng hoặc ở dạng vô trùng thương mại, ổn định trong thời hạn sử dụng trong hộp kín. Điều quan trọng cần lưu ý là định nghĩa “nước trái cây” có nghĩa là nó được phục vụ như vậy hoặc được sử dụng như một thành phần trong đồ uống. Trái cây và rau củ xay nhuyễn, thường được chế biến làm thực phẩm để phục vụ những nhóm dân cư dễ mắc bệnh, không phải là nước ép và không yêu cầu kế hoạch HACCP hoặc tuân thủ 21 CFR Phần 120. Đã có những trường hợp được ghi nhận về bệnh do thực phẩm trên khắp Hoa Kỳ có liên quan đến việc tiêu thụ các sản phẩm nước trái cây khác nhau bị nhiễm vi sinh vật như *Cryptosporidium*, *Escherichia coli* sản sinh độc tố Shiga, *Salmonella* spp., và *Vibrio cholera*. Khi có thông tin mới, Bộ luật Thực phẩm sẽ được sửa đổi hoặc hướng dẫn diễn giải tạm thời sẽ được ban hành liên quan đến các biện pháp can thiệp bệnh tật do thực phẩm đối với việc ép và xay nhuyễn tại chỗ.

Quy định 21 CFR 120 áp dụng cho các sản phẩm được bán dưới dạng nước trái cây hoặc được sử dụng làm thành phần trong đồ uống. Điều này bao gồm các loại trái cây và rau củ xay nhuyễn được sử dụng trong nước trái cây và đồ uống, nhưng không nhằm mục đích bao gồm các loại trái cây hoặc rau củ xay nhuyễn mới chế biến được chế biến tại chỗ trong một cơ sở để phục vụ nhóm dân số dễ bị tổn thương cao.

In lieu of meeting the requirements of 21 CFR 120, juices that are produced as commercially sterile products (canned juices) are acceptable for service to a highly susceptible population. Persons providing pureed meals to highly susceptible populations may also wish to use fruit and vegetables that are produced as commercially sterile products (canned fruit or vegetables) as a means of enhancing food safety.

Salmonella often survives traditional preparation techniques. It survives in a lightly cooked omelet, French toast, stuffed pasta, and meringue pies. In 1986 there was a large multistate outbreak of **Salmonella Enteritidis** traced to stuffed pasta made with raw eggs and labeled "fully cooked." Eggs remain a major source of these infections, causing large outbreaks when they are combined and undercooked as was the case in the 1986 outbreak linked to stuffed pasta. Therefore, special added precautions need to be in place with those most susceptible to foodborne illness.

Operators of food establishments serving highly susceptible populations may wish to discuss buyer specifications with their suppliers. Such specifications could stipulate eggs that are produced only by flocks managed under a **Salmonella Enteritidis** control program that is recognized by a regulatory agency that has animal health jurisdiction. Such programs are designed to reduce the presence of **Salmonella Enteritidis** in raw shell eggs. In any case, the food establishment operator must use adequate time and temperature controls within the establishment to minimize the risk of a foodborne illness outbreak relating to **Salmonella Enteritidis**.

Since 1995, raw seed sprouts have emerged as a recognized source of foodborne illness in the United States.

Thay vì đáp ứng các yêu cầu của 21 CFR 120, nước trái cây được sản xuất dưới dạng sản phẩm vô trùng thương mại (nước trái cây đóng hộp) có thể được chấp nhận để phục vụ cho nhóm dân cư dễ mắc bệnh. Những người cung cấp bữa ăn xay nhuyễn cho những nhóm dân cư dễ mắc bệnh cũng có thể muốn sử dụng trái cây và rau quả được sản xuất dưới dạng sản phẩm vô trùng thương mại (trái cây hoặc rau đóng hộp) như một biện pháp tăng cường an toàn thực phẩm.

Salmonella thường tồn tại qua các kỹ thuật chuẩn bị truyền thống. Nó tồn tại trong món trứng tráng nấu chín nhẹ, bánh mì nướng kiểu Pháp, mì ống nhồi và bánh trứng đường. Vào năm 1986, đã có một đợt bùng phát lớn vi khuẩn Salmonella Enteritidis bắt nguồn từ mì ống nhồi làm từ trứng sống và được dán nhãn "nấu chín hoàn toàn". Trứng vẫn là nguồn lây nhiễm chính, gây ra các đợt bùng phát lớn khi chúng được kết hợp và nấu chưa chín kỹ như trường hợp bùng phát năm 1986 liên quan đến mì ống nhồi. Vì vậy, cần phải áp dụng các biện pháp phòng ngừa bổ sung đặc biệt với những người dễ mắc bệnh do thực phẩm nhất.

Những người điều hành các cơ sở thực phẩm phục vụ những nhóm dân cư dễ bị tổn thương có thể muốn thảo luận về các yêu cầu kỹ thuật của người mua với các nhà cung cấp của họ. Các thông số kỹ thuật như vậy có thể quy định trứng chỉ được sản xuất bởi các đàn được quản lý theo chương trình kiểm soát Salmonella Enteritidis được cơ quan quản lý có thẩm quyền về thú y công nhận. Những chương trình như vậy được thiết kế để giảm sự hiện diện của Salmonella Enteritidis trong trứng có vỏ sống. Trong mọi trường hợp, người điều hành cơ sở thực phẩm phải sử dụng các biện pháp kiểm soát thời gian và nhiệt độ thích hợp trong cơ sở để giảm thiểu nguy cơ bùng phát bệnh do thực phẩm liên quan đến Salmonella Enteritidis.

Từ năm 1995, mầm hạt sống đã nổi lên như một nguồn gây bệnh do thực phẩm được công nhận ở Hoa Kỳ. FDA và CDC

The FDA and CDC have issued health advisories that persons who are at a greater risk for foodborne disease should avoid eating raw alfalfa sprouts until such time as intervention methods are in place to improve the safety of these products. Further information is available at the FDA website, <http://www.fda.gov>, by entering “sprouts” in the search window.

Although the Code’s allowance for the Regulatory Authority to grant a variance (refer to §§ 8-103.10 - .12, 8-201.14, and 8-304.11) is applicable to all Code provisions, variance requests related to the preparation of food for highly susceptible populations must be considered with particular caution and scrutiny. With all variances, the hazard(s) must be clearly identified and controlled by a HACCP plan that is instituted in conjunction with a standard operating plan that implements good retail practices. Variances that will impact a highly susceptible population must be considered in light of the fact that such a population is at a significantly higher risk of contracting foodborne illnesses and suffering serious consequences including death from those illnesses, than is the general population.

Subparagraph 3-801.11(F)(3) requires a HACCP plan for the use of raw shell eggs when eggs are combined in food establishments serving highly susceptible populations. A variance is not required since the HACCP plan criteria are specific, prescriptive, and conservative and require a cooking temperature and time to ensure destruction of *Salmonella Enteritidis*.

3-801.11(G) and (H) Re-service of food

The Food Code addresses two issues concerning persons in isolation:

1. Contamination from an isolated patient to others outside.

The re-service of any food including unopened, original, intact packages in sound condition, of non-temperature controlled for safety food from a person

đã đưa ra lời khuyên về sức khỏe rằng những người có nguy cơ mắc bệnh do thực phẩm cao hơn nên tránh ăn mầm cỏ linh lăng sống cho đến khi có phương pháp can thiệp để cải thiện độ an toàn của những sản phẩm này. Thông tin thêm có sẵn tại trang web của FDA, <http://www.fda.gov>, bằng cách nhập “mầm” vào cửa sổ tìm kiếm.

Mặc dù Bộ luật cho phép Cơ quan quản lý cấp phép thay đổi (tham khảo §§ 8-103.10 - .12, 8-201.14 và 8-304.11) được áp dụng cho tất cả các điều khoản của Bộ luật, các yêu cầu thay đổi liên quan đến việc chuẩn bị thực phẩm dành cho người dễ bị tổn thương phải được xem xét một cách thận trọng và giám sát đặc biệt. Với tất cả các khác biệt, (các) mối nguy phải được xác định và kiểm soát rõ ràng bằng kế hoạch HACCP được thiết lập cùng với kế hoạch vận hành tiêu chuẩn thực hiện các phương pháp thực hành bán lẻ tốt. Những khác biệt sẽ tác động đến nhóm dân số dễ mắc bệnh phải được xem xét vì thực tế là nhóm dân số đó có nguy cơ mắc các bệnh do thực phẩm cao hơn đáng kể và phải gánh chịu hậu quả nghiêm trọng, bao gồm cả tử vong do những căn bệnh đó, so với dân số nói chung.

Đoạn 3-801.11(F)(3) yêu cầu kế hoạch HACCP đối với việc sử dụng trứng có vỏ sống khi trứng được kết hợp trong các cơ sở thực phẩm phục vụ những nhóm dân cư có nguy cơ mắc bệnh cao. Không cần có sự khác biệt vì tiêu chí của kế hoạch HACCP là cụ thể, mang tính quy định và thận trọng, đồng thời yêu cầu nhiệt độ và thời gian nấu để đảm bảo tiêu diệt *Salmonella Enteritidis*.

3-801.11(G) và (H) Phục vụ lại thực phẩm

Bộ luật Thực phẩm giải quyết hai vấn đề liên quan đến những người bị cách ly:

1. Lây nhiễm từ bệnh nhân bị cách ly sang người khác ở bên ngoài.

Không được phép phục vụ lại bất kỳ loại thực phẩm nào bao gồm cả bao bì nguyên vẹn, chưa mở, nguyên vẹn trong tình trạng tốt, thực phẩm an toàn không được

in isolation or quarantine for use by anyone else (other patients, clients, or consumers) is not permitted. The “isolation or quarantine” terminology in the Code text refers to a patient-care setting that isolates the patient, thereby preventing spread of key pathogens to other patients and healthcare workers. Once food packages come to a contact isolation room, they stay there until the patient uses or discards them. If packages of food are still in the room when the patient is discharged or moved from isolation, they must be discarded.

2. Contamination from the outside into a room with a patient in a “protective environment” isolation setting which protects the patient from contacting pathogens from other patients, healthcare workers, or other persons.

Packages of food from any patients, clients or other consumers should not be reserved to persons in protective environment isolation. Precautions similar to the isolation setting apply to this setting, i.e., once an unopened, original, intact package of condiment is delivered to this patient, the package stays there until used or discarded. New (not re-served) packages of food should be delivered to this patient each time.

To summarize the key difference between the two scenarios:

- Food packages served to patients in contact isolation may not be re-served to other patients because of the potential for disease transmission to other patients.
- Patients in protective environments should not be re-served with food packages from other patients because of the potential for disease transmission to the protective environment patient.

kiểm soát nhiệt độ từ người bị cách ly hoặc cách ly để bất kỳ ai khác (bệnh nhân, khách hàng hoặc người tiêu dùng khác) sử dụng. Thuật ngữ “biệt lập hoặc cách ly” trong Bộ luật đề cập đến môi trường chăm sóc bệnh nhân nhằm cách ly bệnh nhân, từ đó ngăn ngừa sự lây lan của các mầm bệnh chính sang các bệnh nhân và nhân viên y tế khác. Khi các gói thực phẩm được chuyển đến phòng cách ly tiếp xúc, chúng sẽ ở đó cho đến khi bệnh nhân sử dụng hoặc vứt bỏ. Nếu các gói thức ăn vẫn còn trong phòng khi bệnh nhân xuất viện hoặc chuyển khỏi nơi cách ly thì phải bỏ đi.

2. Ô nhiễm từ bên ngoài vào phòng có bệnh nhân trong môi trường cách ly “môi trường bảo vệ”, bảo vệ bệnh nhân khỏi tiếp xúc với mầm bệnh từ bệnh nhân khác, nhân viên y tế hoặc người khác.

Các gói thực phẩm từ bất kỳ bệnh nhân, khách hàng hoặc người tiêu dùng nào khác không nên được dành riêng cho những người trong môi trường cách ly bảo vệ. Các biện pháp phòng ngừa tương tự như cài đặt cách ly áp dụng cho cài đặt này, tức là khi một gói gia vị nguyên vẹn, chưa mở được giao cho bệnh nhân này, gói hàng đó vẫn ở đó cho đến khi được sử dụng hoặc loại bỏ. Các gói thức ăn mới (không được phục vụ lại) phải được giao cho bệnh nhân này mỗi lần.

Để tóm tắt sự khác biệt chính giữa hai kịch bản:

- Các gói thực phẩm phục vụ cho bệnh nhân cách ly tiếp xúc có thể không được phục vụ lại cho bệnh nhân khác vì có khả năng lây truyền bệnh sang bệnh nhân khác.
- Bệnh nhân trong môi trường bảo vệ không nên được phục vụ lại các gói thực phẩm từ bệnh nhân khác vì có khả năng truyền bệnh cho bệnh nhân trong môi trường bảo vệ.

Chapter 4. Equipment, Utensils, and Linens**Chương 4. Thiết bị, đồ dùng và khăn vải***Multiuse***4-101.11 Characteristics.**

Multiuse equipment is subject to deterioration because of its nature, i.e., intended use over an extended period of time. Certain materials allow harmful chemicals to be transferred to the food being prepared which could lead to foodborne illness. In addition, some materials can affect the taste of the food being prepared. Surfaces that are unable to be routinely cleaned and sanitized because of the materials used could harbor foodborne pathogens. Deterioration of the surfaces of equipment such as pitting may inhibit adequate cleaning of the surfaces of equipment, so that food prepared on or in the equipment becomes contaminated.

Inability to effectively wash, rinse and sanitize the surfaces of food equipment may lead to the buildup of pathogenic organisms transmissible through food. Studies regarding the rigor required to remove biofilms from smooth surfaces highlight the need for materials of optimal quality in multiuse equipment.

4-101.12 Cast Iron, Use Limitation.

Equipment and utensils constructed of cast iron meet the requirement of durability as intended in section 4-101.11. However, the surface characteristics of cast iron tend to be somewhat porous which renders the material difficult to clean. On the other hand, when cast iron use is limited to cooking surfaces the residues in the porous surface are not of significant concern as heat destroys potential pathogens that may be present.

4-101.13 Lead, Use Limitation.

Historically, lead has been used in the formulation or decoration of these types of utensils. Specifically, lead-based paints that were used to decorate the utensils such as color glazes have caused high

*Đa dụng***4-101.11 Đặc điểm.**

Thiết bị đa dụng có thể bị xuống cấp do bản chất của nó, tức là mục đích sử dụng trong một khoảng thời gian dài. Một số vật liệu có thể truyền các hóa chất độc hại vào thực phẩm đang được chế biến và có thể dẫn đến bệnh tật do thực phẩm. Ngoài ra, một số nguyên liệu có thể ảnh hưởng đến hương vị của món ăn được chế biến. Các bề mặt không thể được làm sạch và khử trùng thường xuyên do các vật liệu được sử dụng có thể chứa mầm bệnh từ thực phẩm. Sự hư hỏng bề mặt của thiết bị như rỗ có thể cản trở quá trình làm sạch bề mặt của thiết bị, do đó thực phẩm được chế biến trên hoặc trong thiết bị bị nhiễm bẩn.

Không có khả năng rửa, tráng và vệ sinh bề mặt của thiết bị thực phẩm một cách hiệu quả có thể dẫn đến sự tích tụ của các sinh vật gây bệnh lây truyền qua thực phẩm. Các nghiên cứu về tính nghiêm ngặt cần thiết để loại bỏ màng sinh học khỏi bề mặt nhấn mạnh sự cần thiết của vật liệu có chất lượng tối ưu trong thiết bị đa dụng.

4-101.12 Gang, Hạn chế sử dụng.

Thiết bị và đồ dùng được làm bằng gang đáp ứng yêu cầu về độ bền như dự định trong phần 4-101.11. Tuy nhiên, đặc điểm bề mặt của gang có xu hướng hơi xốp khiến vật liệu khó làm sạch. Mặt khác, khi việc sử dụng gang bị hạn chế ở các bề mặt nấu nướng thì cần trên bề mặt xốp không phải là mối lo ngại đáng kể vì nhiệt sẽ tiêu diệt các mầm bệnh tiềm ẩn có thể hiện diện.

4-101.13 Chì, Hạn chế sử dụng.

Trong lịch sử, chì đã được sử dụng trong công thức hoặc trang trí các loại đồ dùng này. Cụ thể, các loại sơn có chứa chì được sử dụng để trang trí các đồ dùng như men màu đã khiến nồng độ chì cao

concentrations of lead to leach into the food they contain.

Lead poisoning continues to be an important public health concern due to the seriousness of associated medical problems. Lead poisoning is particularly harmful to the young and has caused learning disabilities and medical problems among individuals who have consumed high levels. The allowable levels of lead are specific to the type of utensil, based on the average contact time and properties of the foods routinely stored in each item listed.

FDA has established maximum levels (see FDA Compliance Policy Guide Section 545.450 Pottery (Ceramics); Imported and Domestic – Lead Contamination (CPG 7117.07) for leachable lead in ceramicware, and pieces that exceed these levels are subject to recall or other agency enforcement action. The levels are based on how frequently a piece of ceramicware is used, the type and temperature of the food it holds, and how long the food stays in contact with the piece. For example, cups, mugs, and pitchers have the most stringent action level, 0.5 parts per million, because they can be expected to hold food longer, allowing more time for lead to leach. Also, a pitcher may be used to hold fruit juice. And a coffee mug is generally used every day to hold a hot acidic beverage, often several times a day.

The FDA allows use of lead glazes because they're the most durable, but regulates them tightly to ensure their safety. Commercial manufacturers employ extremely strict and effective manufacturing controls that keep the lead from leaching during use. Small potters often can't control the firing of lead glazes as well so their ceramics are more likely to leach illegal lead levels, although many do use lead-free glazes.

In 21 CFR 109.16, FDA requires high-lead-leaching decorative ceramicware to

thâm vào thực phẩm chứa trong đó.

Ngộ độc chì tiếp tục là một vấn đề sức khỏe cộng đồng quan trọng do mức độ nghiêm trọng của các vấn đề y tế liên quan. Ngộ độc chì đặc biệt có hại cho giới trẻ và gây ra tình trạng khuyết tật học tập cũng như các vấn đề y tế ở những người tiêu thụ ở mức độ cao. Mức độ chì cho phép tùy thuộc vào loại dụng cụ, dựa trên thời gian tiếp xúc trung bình và đặc tính của thực phẩm được bảo quản thường xuyên trong từng món được liệt kê.

FDA đã thiết lập các mức tối đa (xem Hướng dẫn Chính sách Tuân thủ của FDA Mục 545.450 Đồ gốm (Gốm sứ); Ô nhiễm chì trong nước và nhập khẩu (CPG 7117.07) đối với chì có thể lọc được trong đồ gốm sứ và các sản phẩm vượt quá các mức này sẽ bị thu hồi hoặc bị cơ quan thực thi khác thực hiện. Các mức độ này dựa trên tần suất sử dụng một món đồ gốm sứ, loại và nhiệt độ của thực phẩm mà nó bảo quản cũng như thời gian thực phẩm tiếp xúc với món đồ đó. Ví dụ: cốc và bình có mức độ hoạt động nghiêm ngặt nhất, 0,5 phần triệu, vì chúng có thể giữ được thực phẩm lâu hơn, cho phép chì có nhiều thời gian hơn để lọc. Ngoài ra, bình có thể được sử dụng để đựng nước trái cây. Và cốc cà phê thường được sử dụng hàng ngày để đựng đồ uống có tính axit nóng, thường là vài lần trong ngày.

FDA cho phép sử dụng men chì vì chúng bền nhất nhưng lại quản lý chặt chẽ để đảm bảo an toàn. Các nhà sản xuất thương mại áp dụng các biện pháp kiểm soát sản xuất cực kỳ nghiêm ngặt và hiệu quả để giữ cho chì không bị rò rỉ trong quá trình sử dụng. Những người thợ gốm nhỏ thường không thể kiểm soát được quá trình nung men chì nên đồ gốm của họ có nhiều khả năng bị nhiễm chì ở mức bất hợp pháp, mặc dù nhiều người vẫn sử dụng men không chì.

Trong 21 CFR 109.16, FDA yêu cầu đồ gốm trang trí có hàm lượng chì cao phải

be permanently labeled that it's not for food use and may poison food. Such items bought outside the United States may not be so labeled, potentially posing serious risk if used for food.

Pewter refers to a number of silver-gray alloys of tin containing various amounts of antimony, copper, and lead. The same concerns about the leaching of heavy metals and lead that apply to brass, galvanized metals, copper, cast iron, ceramics, and crystal also apply to pewter. As previously stated, the storage of acidic moist foods in pewter containers could result in food poisoning (heavy metal poisoning).

Solder is a material that is used to join metallic parts and is applied in the melted state to solid metals. Solder may be composed of tin and lead alloys.

4-101.14 Copper, Use Limitation.

High concentrations of copper are poisonous and have caused foodborne illness. When copper and copper alloy surfaces contact acidic foods, copper may be leached into the food. Carbon dioxide may be released into a water supply because of an ineffective or nonexistent backflow prevention device between a carbonator and copper plumbing components. The acid that results from mixing water and carbon dioxide leaches copper from the plumbing components and the leachate is then transferred to beverages, causing copper poisoning. Backflow prevention devices constructed of copper and copper alloys can cause, and have resulted in, the leaching of both copper and lead into carbonated beverages.

Brass is an alloy of copper and zinc and contains lead which is used to combine the two elements. Historically, brass has been used for items such as pumps, pipe fitting, and goblets. All 3 constituents are subject to leaching when they contact acidic foods, and food poisoning has

được dán nhãn vĩnh viễn rằng nó không được sử dụng làm thực phẩm và có thể gây độc cho thực phẩm. Những mặt hàng như vậy được mua bên ngoài Hoa Kỳ có thể không được dán nhãn như vậy, có khả năng gây ra rủi ro nghiêm trọng nếu được sử dụng làm thực phẩm.

Thiếc dùng để chỉ một số hợp kim thiếc màu xám bạc có chứa lượng antimon, đồng và chì khác nhau. Mọi lo ngại tương tự về việc rửa trôi kim loại nặng và chì áp dụng cho đồng thau, kim loại mạ kẽm, đồng, gang, gốm sứ và pha lê cũng áp dụng cho thiếc. Như đã nêu trước đây, việc bảo quản thực phẩm ẩm có tính axit trong hộp thiếc có thể dẫn đến ngộ độc thực phẩm (ngộ độc kim loại nặng).

Chất hàn là vật liệu được sử dụng để nối các bộ phận kim loại và được áp dụng ở trạng thái nóng chảy cho kim loại rắn. Chất hàn có thể bao gồm các hợp kim thiếc và chì.

4-101.14 Đồng, Hạn chế sử dụng.

Nồng độ đồng cao gây độc và gây ra bệnh do thực phẩm. Khi bề mặt đồng và hợp kim đồng tiếp xúc với thực phẩm có tính axit, đồng có thể bị ngấm vào thực phẩm. Carbon dioxide có thể được thải vào nguồn nước do thiết bị ngăn dòng chảy ngược không hiệu quả hoặc không tồn tại giữa bộ phận tạo cacbonat và đường ống dẫn nước bằng đồng. Axit sinh ra từ việc trộn nước và carbon dioxide sẽ làm mất đồng từ các bộ phận của hệ thống ống nước và nước rỉ rác sau đó được chuyển sang đồ uống, gây ngộ độc đồng. Các thiết bị ngăn dòng chảy ngược được chế tạo bằng đồng và hợp kim đồng có thể gây ra và dẫn đến việc lọc cả đồng và chì vào đồ uống có ga.

Đồng thau là hợp kim của đồng và kẽm và có chứa chì được sử dụng để kết hợp hai nguyên tố này. Trong lịch sử, đồng thau đã được sử dụng cho các hạng mục như máy bơm, ống nối và cốc. Cả 3 thành phần này đều có thể bị rửa trôi khi tiếp xúc với thực phẩm có tính axit và gây

resulted from such contact.

The steps in beer brewing include malting, mashing, fermentation, separation of the alcoholic beverage from the mash, and rectification. During mashing, it is essential to lower the pH from its normal 5.8 in order to optimize enzymatic activity. The pH is commonly lowered to 5.1-5.2, but may be adjusted to as low as 3.2. The soluble extract of the mash (wort) is boiled with hops for 1 to 22 hours or more. After boiling, the wort is cooled, inoculated with brewers yeast, and fermented. The use of copper equipment during the prefermentation and fermentation steps typically result in some leaching of copper.

Because copper is an essential nutrient for yeast growth, low levels of copper are metabolized by the yeast during fermentation. However, studies have shown that copper levels above 0.2 mg/L are toxic or lethal to the yeast. In addition, copper levels as low as 3.5 mg/L have been reported to cause symptoms of copper poisoning in humans. Therefore, the levels of copper necessary for successful beer fermentation (i.e., below 0.2 mg/L) do not reach a level that would be toxic to humans.

Today, domestic beer brewers typically endeavor to use only stainless steel or stainless steel-lined copper equipment (piping, fermenters, filters, holding tanks, bottling machines, keys, etc.) in contact with beer following the hot brewing steps in the beer making process. Some also use pitch-coated oak vats or glass-lined steel vats following the hot brewing steps. Where copper equipment is not used in beer brewing, it is common practice to add copper (along with zinc) to provide the nutrients essential to the yeast for successful fermentation.

4-101.15 Galvanized Metal, Use Limitation.

Galvanized means iron or steel coated with zinc. Metals such as iron and steel are coated with zinc to prevent rusting.

ngộ độc thực phẩm do tiếp xúc như vậy.

Các bước trong quá trình sản xuất bia bao gồm ủ mạch nha, nghiền, lên men, tách đồ uống có cồn khỏi hỗn hợp nghiền và tinh chế. Trong quá trình nghiền, điều cần thiết là phải giảm độ pH từ mức bình thường là 5,8 để tối ưu hóa hoạt động của enzym. Độ pH thường được hạ xuống mức 5,1-5,2, nhưng có thể được điều chỉnh xuống mức thấp nhất là 3,2. Dịch chiết hòa tan của dịch nha (wort) được đun sôi với hoa bia từ 1 đến 22 giờ hoặc hơn. Sau khi đun sôi, dịch nha được làm nguội, cấy men bia và lên men. Việc sử dụng thiết bị đồng trong các bước chọn lọc và lên men thường dẫn đến hiện tượng rửa trôi đồng.

Vì đồng là chất dinh dưỡng cần thiết cho sự phát triển của nấm men nên lượng đồng được chuyển hóa ở mức thấp trong nấm men trong quá trình lên men. Tuy nhiên, các nghiên cứu đã chỉ ra rằng hàm lượng đồng trên 0,2 mg/L sẽ gây độc hoặc gây tử vong cho nấm men. Ngoài ra, nồng độ đồng thấp tới 3,5 mg/L đã được báo cáo là gây ra các triệu chứng ngộ độc đồng ở người. Do đó, mức đồng cần thiết để lên men bia thành công (tức là dưới 0,2 mg/L) không đạt đến mức gây độc cho con người.

Ngày nay, các nhà sản xuất bia trong nước thường cố gắng chỉ sử dụng các thiết bị bằng thép không gỉ hoặc đồng lót thép không gỉ (đường ống, máy lên men, bộ lọc, thùng chứa, máy đóng chai, chìa khóa, v.v.) tiếp xúc với bia theo các bước ủ nóng trong quá trình sản xuất bia. Một số còn sử dụng thùng gỗ sồi phủ hắc ín hoặc thùng thép lót kính theo các bước ủ nóng. Khi thiết bị đồng không được sử dụng trong sản xuất bia, người ta thường thêm đồng (cùng với kẽm) để cung cấp các chất dinh dưỡng cần thiết cho men để quá trình lên men thành công.

4-101.15 Kim loại mạ kẽm, Hạn chế sử dụng.

Mạ kẽm có nghĩa là sắt hoặc thép được tráng kẽm. Các kim loại như sắt và thép được phủ kẽm để chống gỉ. Trong những

Under certain conditions, zinc may leach from galvanized food-contact surfaces into foods that are high in water content. The risk of leaching increases with increased acidity of foods contacting the galvanized foodcontact surface. On contact with acidic foods and beverages, the zinc may be converted to zinc salts which are readily absorbed by the body. Zinc is generally considered to be non-toxic, and in fact is a required mineral for many processes that occur in the human body. However, zinc is known to be toxic when ingested in large quantities. Symptoms of zinc poisoning include vomiting, nausea, lethargy, fatigue, and epigastric pain. Most reports of zinc poisoning implicate contaminated food that resulted from storage in a galvanized metal container.

Also see <http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/00000082.htm>

4-101.16 Sponges, Use Limitation.

Sponges are difficult, if not impossible, to clean once they have been in contact with food particles and contaminants that are found in the use environment. Because of their construction, sponges provide harborage for any number and variety of microbiological organisms, many of which may be pathogenic. Therefore, sponges are to be used only where they will not contaminate cleaned and sanitized or in-use, food-contact surfaces such as for cleaning equipment and utensils before rinsing and sanitizing.

4-101.17 Wood, Use Limitation.

The limited acceptance of the use of wood as a food-contact surface is determined by the nature of the food and the type of wood used. Moist foods may cause the wood surface to deteriorate and the surface may become difficult to clean. In addition, wood that is treated with preservatives may result in illness due to the migration of the preservative chemicals to the food; therefore, only specific preservatives are allowed.

điều kiện nhất định, kẽm có thể thấm từ bề mặt tiếp xúc với thực phẩm mạ kẽm vào thực phẩm có hàm lượng nước cao. Nguy cơ rửa trôi tăng lên khi độ axit của thực phẩm tiếp xúc với bề mặt tiếp xúc với thực phẩm mạ kẽm tăng lên. Khi tiếp xúc với thực phẩm và đồ uống có tính axit, kẽm có thể được chuyển thành muối kẽm dễ cơ thể dễ dàng hấp thụ.

Kẽm thường được coi là không độc hại và trên thực tế là khoáng chất cần thiết cho nhiều quá trình xảy ra trong cơ thể con người. Tuy nhiên, kẽm được biết là độc hại khi ăn với số lượng lớn. Các triệu chứng ngộ độc kẽm bao gồm nôn mửa, buồn nôn, hôn mê, mệt mỏi và đau vùng thượng vị. Hầu hết các báo cáo về ngộ độc kẽm đều cho thấy thực phẩm bị ô nhiễm do bảo quản trong hộp kim loại mạ kẽm.

Đồng thời xem <http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/00000082.htm>

4-101.16 Bọt biển, Hạn chế sử dụng.

Bọt biển rất khó, nếu không muốn nói là không thể làm sạch một khi chúng đã tiếp xúc với các mảnh vụn thức ăn và chất gây ô nhiễm có trong môi trường sử dụng. Do cấu trúc của chúng, bọt biển cung cấp nơi trú ẩn cho bất kỳ số lượng và chủng loại vi sinh vật nào, nhiều trong số đó có thể gây bệnh. Do đó, chỉ được sử dụng bọt biển ở những nơi chúng không làm nhiễm bẩn các bề mặt đã được làm sạch và khử trùng hoặc đang sử dụng, tiếp xúc với thực phẩm, chẳng hạn như để làm sạch thiết bị và dụng cụ trước khi rửa và khử trùng.

4-101.17 Gỗ, Hạn chế sử dụng.

Việc chấp nhận hạn chế việc sử dụng gỗ làm bề mặt tiếp xúc với thực phẩm được xác định bởi tính chất của thực phẩm và loại gỗ được sử dụng. Thực phẩm ẩm có thể làm cho bề mặt gỗ bị hư hỏng và khó làm sạch bề mặt. Ngoài ra, gỗ được xử lý bằng chất bảo quản có thể gây bệnh do hóa chất bảo quản di chuyển vào thực phẩm; do đó, chỉ cho phép sử dụng chất bảo quản cụ thể.

4-101.18 Nonstick Coatings, Use Limitation.

Perfluorocarbon resin is a tough, nonporous and stable plastic material that gives cookware and bakeware a surface to which foods will not stick and that cleans easily and quickly. FDA has approved the use of this material as safe for food-contact surfaces. The Agency has determined that neither the particles that may chip off nor the fumes given off at high temperatures pose a health hazard. However, because this nonstick finish may be scratched by sharp or rough-edged kitchen tools, the manufacturer's recommendations should be consulted and the use of utensils that may scratch, abrasive scouring pads, or cleaners avoided.

4-101.19 Nonfood-Contact Surfaces.

Nonfood-contact surfaces of equipment routinely exposed to splash or food debris are required to be constructed of nonabsorbent materials to facilitate cleaning. Equipment that is easily cleaned minimizes the presence of pathogenic organisms, moisture, and debris and deters the attraction of rodents and insects.

Single-service and single-use

4-102.11 Characteristics.

The safety and quality of food can be adversely affected through single service and single use articles that are not constructed of acceptable materials. The migration of components of those materials to food they contact could result in chemical contamination and illness to the consumer. In addition, the use of unacceptable materials could adversely affect the quality of the food because of odors, tastes, and colors transferred to the food.

Durability and strength

4-201.11 Equipment and Utensils.

Equipment and utensils must be designed and constructed to be durable and capable

4-101.18 Lớp phủ chống dính, Hạn chế sử dụng.

Nhựa Perfluorocarbon là một vật liệu nhựa bền, không xốp và ổn định, mang lại cho dụng cụ nấu nướng và đồ nướng một bề mặt mà thực phẩm không bị dính và làm sạch dễ dàng và nhanh chóng. FDA đã phê duyệt việc sử dụng vật liệu này là an toàn cho các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm. Cơ quan đã xác định rằng cả các hạt có thể bong ra cũng như khói thải ra ở nhiệt độ cao đều không gây nguy hiểm cho sức khỏe. Tuy nhiên, vì lớp chống dính này có thể bị trầy xước bởi các dụng cụ nhà bếp sắc nhọn hoặc có cạnh thô nên cần tham khảo khuyến nghị của nhà sản xuất và tránh sử dụng các dụng cụ có thể gây trầy xước, miếng cọ rửa có tính mài mòn hoặc chất tẩy rửa.

4-101.19 Bề mặt không tiếp xúc với thực phẩm.

Các bề mặt không tiếp xúc với thực phẩm của thiết bị thường xuyên tiếp xúc với nước bắn tung tóe hoặc mảnh vụn thức ăn phải được làm bằng vật liệu không thấm nước để tạo điều kiện làm sạch. Thiết bị dễ dàng làm sạch sẽ giảm thiểu sự hiện diện của sinh vật gây bệnh, độ ẩm và mảnh vụn, đồng thời ngăn chặn sự thu hút của loài gặm nhấm và côn trùng.

Các mặt hàng, vật phẩm phục vụ và sử dụng 1 lần

4-102.11 Đặc điểm.

Sự an toàn và chất lượng của thực phẩm có thể bị ảnh hưởng bất lợi thông qua các mặt hàng, vật phẩm phục vụ và sử dụng 1 lần không được làm bằng vật liệu có thể chấp nhận được. Việc di chuyển các thành phần của những vật liệu đó sang thực phẩm mà chúng tiếp xúc có thể dẫn đến ô nhiễm hóa chất và bệnh tật cho người tiêu dùng. Ngoài ra, việc sử dụng các vật liệu không được chấp nhận có thể ảnh hưởng xấu đến chất lượng của thực phẩm do mùi, vị và màu chuyển vào thực phẩm.

Độ bền và sức mạnh

4-201.11 Thiết bị và dụng cụ.

Thiết bị và dụng cụ phải được thiết kế và chế tạo để có độ bền cao và có khả năng

of retaining their original characteristics so that such items can continue to fulfill their intended purpose for the duration of their life expectancy and to maintain their easy cleanability. If they can not maintain their original characteristics, they may become difficult to clean, allowing for the harborage of pathogenic microorganisms, insects, and rodents. Equipment and utensils must be designed and constructed so that parts do not break and end up in food as foreign objects or present injury hazards to consumers. A common example of presenting an injury hazard is the tendency for tines of poorly designed single service forks to break during use.

4-201.12 Food Temperature Measuring Devices.

Food temperature measuring devices that have glass sensors or stems present a likelihood that glass will end up in food as a foreign object and create an injury hazard to the consumer. In addition, the contents of the temperature measuring device, e.g., mercury, may contaminate food or utensils.

Cleanability

4-202.11 Food-Contact Surfaces.

The purpose of the requirements for multiuse food-contact surfaces is to ensure that such surfaces are capable of being easily cleaned and accessible for cleaning. Foodcontact surfaces that do not meet these requirements provide a potential harbor for foodborne pathogenic organisms. Surfaces which have imperfections such as cracks, chips, or pits allow microorganisms to attach and form biofilms. Once established, these biofilms can release pathogens to food. Biofilms are highly resistant to cleaning and sanitizing efforts. The requirement for easy disassembly recognizes the reluctance of food employees to disassemble and clean equipment if the task is difficult or requires the use of special, complicated tools.

giữ được các đặc tính ban đầu để các vật dụng đó có thể tiếp tục thực hiện mục đích đã định trong suốt thời gian sử dụng và duy trì khả năng làm sạch dễ dàng. Nếu chúng không thể duy trì các đặc tính ban đầu, chúng có thể trở nên khó làm sạch, tạo điều kiện cho các vi sinh vật gây bệnh, côn trùng và động vật gặm nhấm ẩn náu. Thiết bị và dụng cụ phải được thiết kế và chế tạo sao cho các bộ phận không bị vỡ và rơi vào thực phẩm như vật lạ hoặc gây nguy hiểm gây thương tích cho người tiêu dùng. Một ví dụ phổ biến về nguy cơ chấn thương là xu hướng mũi nhọn của các sản phẩm phục vụ 1 lần được thiết kế kém sẽ bị gãy trong quá trình sử dụng.

4-201.12 Thiết bị đo nhiệt độ thực phẩm.

Các thiết bị đo nhiệt độ thực phẩm có cảm biến hoặc thân bằng thủy tinh có khả năng thủy tinh sẽ xâm nhập vào thực phẩm dưới dạng vật thể lạ và gây nguy hiểm thương tích cho người tiêu dùng. Ngoài ra, chất chứa trong thiết bị đo nhiệt độ, ví dụ như thủy ngân, có thể làm ô nhiễm thực phẩm hoặc đồ dùng.

Khả năng làm sạch

4-202.11 Bề mặt tiếp xúc với thực phẩm.

Mục đích của các yêu cầu đối với các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm đa dụng là để đảm bảo rằng các bề mặt đó có thể dễ dàng làm sạch và có thể tiếp cận để làm sạch. Các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm không đáp ứng được các yêu cầu này sẽ tạo ra nơi ẩn náu tiềm năng cho các sinh vật gây bệnh từ thực phẩm. Các bề mặt không hoàn hảo như vết nứt, mảnh vụn hoặc vết rỗ cho phép vi sinh vật bám vào và hình thành màng sinh học. Sau khi được thiết lập, các màng sinh học này có thể giải phóng mầm bệnh vào thực phẩm. Màng sinh học có khả năng chống lại các nỗ lực làm sạch và khử trùng cao. Yêu cầu tháo rời dễ dàng thừa nhận sự miễn cưỡng của nhân viên thực phẩm trong việc tháo rời và làm sạch thiết bị nếu nhiệm vụ khó khăn hoặc yêu cầu sử dụng các công cụ đặc biệt, phức tạp.

4-202.12 CIP Equipment.

Certain types of equipment are designed to be cleaned in place (CIP) where it is difficult or impractical to disassemble the equipment for cleaning. Because of the closed nature of the system, CIP cleaning must be monitored via access points to ensure that cleaning has been effective throughout the system.

The CIP design must ensure that all food-contact surfaces of the equipment are contacted by the circulating cleaning and sanitizing solutions. Dead spots in the system, i.e., areas which are not contacted by the cleaning and sanitizing solutions, could result in the buildup of food debris and growth of pathogenic microorganisms. There is equal concern that cleaning and sanitizing solutions might be retained in the system, which may result in the inadvertent adulteration of food. Therefore, the CIP system must be self-draining.

4-202.13 "V" Threads, Use Limitation.

V-type threads present a surface which is difficult to clean routinely; therefore, they are not allowed on food-contact surfaces. The exception provided for hot oil cooking fryers and filtering systems is based on the high temperatures that are used in this equipment. The high temperature in effect sterilizes the equipment, including debris in the "V" threads.

4-202.14 Hot Oil Filtering Equipment.

To facilitate and ensure effective cleaning of this equipment, Code requirements, §§ 4-202.11 and 4-202.12 must be followed. The filter is designed to keep the oil free of undesired materials and therefore must be readily accessible for replacement. Filtering the oil reduces the likelihood that off-odors, tastes, and possibly toxic compounds may be imparted to food as a result of debris buildup. To ensure that filtering occurs, it is necessary for the filter to be accessible for replacement.

4-202.15 Can Openers.

Once can openers become pitted or the

4-202.12. Thiết bị CIP

Một số loại thiết bị được thiết kế để làm sạch tại chỗ (CIP) ở những nơi khó tháo rời thiết bị để làm sạch. Do tính chất khép kín của hệ thống, việc vệ sinh CIP phải được giám sát thông qua các điểm truy cập để đảm bảo rằng việc vệ sinh có hiệu quả trên toàn hệ thống.

Thiết kế CIP phải đảm bảo rằng tất cả các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm của thiết bị đều được tiếp xúc với các dung dịch làm sạch và khử trùng tuần hoàn. Các điểm chết trong hệ thống, tức là các khu vực không được tiếp xúc với các dung dịch làm sạch và vệ sinh, có thể dẫn đến sự tích tụ các mảnh vụn thức ăn và sự phát triển của vi sinh vật gây bệnh. Người ta cũng lo ngại rằng các dung dịch làm sạch và khử trùng có thể bị giữ lại trong hệ thống, điều này có thể dẫn đến việc vô tình làm giả thực phẩm. Do đó, hệ thống CIP phải tự thoát nước.

4-202.13 Các ren dẫn chữ "V", Giới hạn sử dụng.

Ren dẫn chữ V có bề mặt khó làm sạch thường xuyên; do đó, chúng không được phép sử dụng trên các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm. Ngoại lệ được cung cấp cho hệ thống lọc và nồi chiên nấu dầu nóng là dựa trên nhiệt độ cao được sử dụng trong thiết bị này. Nhiệt độ cao có tác dụng khử trùng thiết bị, kể cả các mảnh vụn trong ren dẫn chữ "V".

4-202.14 Thiết bị lọc dầu nóng.

Để tạo điều kiện thuận lợi và đảm bảo vệ sinh thiết bị này một cách hiệu quả, phải tuân thủ các yêu cầu của Bộ luật, §§ 4-202.11 và 4-202.12. Bộ lọc được thiết kế để giữ cho dầu không có các vật liệu không mong muốn và do đó phải dễ dàng tiếp cận để thay thế. Lọc dầu làm giảm khả năng mùi hôi, mùi vị và các hợp chất độc hại có thể truyền vào thực phẩm do tích tụ các mảnh vụn. Để đảm bảo quá trình lọc xảy ra, bộ lọc cần phải có sẵn để thay thế.

4-202.15 Dụng cụ mở hộp.

Khi dụng cụ mở hộp bị rỉ hoặc bề mặt

surface in any way becomes uncleanable, they must be replaced because they can no longer be adequately cleaned and sanitized. Can openers must be designed to facilitate replacement.

4-202.16 Nonfood-Contact Surfaces.

Hard-to-clean areas could result in the attraction and harborage of insects and rodents and allow the growth of foodborne pathogenic microorganisms. Well-designed equipment enhances the ability to keep nonfood-contact surfaces clean.

4-202.17 Kick Plates, Removable.

The use of kick plates is required to allow access for proper cleaning. If kick plate design and installation does not meet Code requirements, debris could accumulate and create a situation that may attract insects and rodents.

Accuracy

4-203.11 Temperature Measuring Devices, Food.

The Metric Conversion Act of 1975 (amended 1988, 1996, and 2004, 15 USC 205a et seq) requires that all Federal government regulations use the Celsius scale for temperature measurement. The Fahrenheit scale is included in the Code for those jurisdictions using the Fahrenheit scale for temperature measurement.

The small margin of error specified for thermometer accuracy is due to the lack of a large safety margin in the temperature requirements themselves. The accuracy specified for a particular food temperature measuring device is applicable to its entire range of use, that is, from refrigeration through cooking temperatures if the device is intended for such use.

4-203.12 Temperature Measuring Devices, Ambient Air and Water.

A temperature measuring device used to measure the air temperature in a refrigeration unit is not required to be as accurate as a food thermometer because

không thể làm sạch được nữa, chúng phải được thay thế vì chúng không còn có thể được làm sạch và vệ sinh đầy đủ nữa. Dụng cụ mở hộp phải được thiết kế sao cho dễ dàng thay thế.

4-202.16 Bề mặt không tiếp xúc với thực phẩm.

Các khu vực khó làm sạch có thể thu hút và làm nơi trú ẩn của côn trùng và động vật gặm nhấm, đồng thời tạo điều kiện cho các vi sinh vật gây bệnh từ thực phẩm phát triển. Thiết bị được thiết kế tốt sẽ nâng cao khả năng giữ sạch các bề mặt không tiếp xúc với thực phẩm.

4-202.17 Tấm đĩa đá, có thể tháo rời.

Việc sử dụng các tấm đĩa đá là cần thiết để cho phép tiếp cận để làm sạch thích hợp. Nếu thiết kế và lắp đặt tấm đĩa đá không đáp ứng các yêu cầu của Bộ luật, các mảnh vụn có thể tích tụ và tạo ra tình huống có thể thu hút côn trùng và động vật gặm nhấm.

Sự chính xác

4-203.11 Thiết bị đo nhiệt độ, thực phẩm.

Đạo luật chuyển đổi số liệu năm 1975 (sửa đổi năm 1988, 1996 và 2004, 15 USC 205a v...v) yêu cầu tất cả các quy định của chính phủ Liên bang sử dụng thang đo độ C để đo nhiệt độ. Thang đo Fahrenheit được bao gồm trong Bộ luật dành cho những khu vực pháp lý sử dụng thang đo Fahrenheit để đo nhiệt độ.

Sai số nhỏ được quy định cho độ chính xác của nhiệt kế là do bản thân các yêu cầu về nhiệt độ không có giới hạn an toàn lớn. Độ chính xác được chỉ định cho một thiết bị đo nhiệt độ thực phẩm cụ thể có thể áp dụng cho toàn bộ phạm vi sử dụng của nó, nghĩa là từ nhiệt độ làm lạnh đến nhiệt độ nấu nếu thiết bị được thiết kế cho mục đích sử dụng đó.

4-203.12 Thiết bị đo nhiệt độ, không khí xung quanh và nước.

Thiết bị đo nhiệt độ dùng để đo nhiệt độ không khí trong thiết bị làm lạnh không cần phải chính xác như nhiệt kế thực phẩm vì nhiệt độ của thiết bị dao động

the unit's temperature fluctuates with repeated opening and closing of the door and because accuracy in measuring internal food temperatures is of more significance.

The Celsius scale is the federally recognized scale based on The Metric Conversion Act of 1975 (amended 1988, 1996, and 2004, 15 USC 205a et seq) which requires the use of metric values. The $\pm 1.5^{\circ}\text{C}$ requirement is more stringent than the 3°F previously required since $\pm 1.5^{\circ}\text{C}$ is equivalent to $\pm 2.7^{\circ}\text{F}$. The more rigid accuracy results from the practical application of metric equivalents to the temperature gradations of Celsius thermometers.

If Fahrenheit thermometers are used, the 3°F requirement applies because of the calibrated intervals of Fahrenheit thermometers.

The accuracy specified for a particular air or water temperature measuring device is applicable to its intended range of use. For example, a cold holding unit may have a temperature measuring device that measures from a specified frozen temperature to 20°C (68°F). The device must be accurate to specifications within that use range.

4-203.13 Pressure Measuring Devices, Mechanical Warewashing Equipment.

Flow pressure is a very important factor with respect to the efficacy of sanitization. A pressure below the design pressure results in inadequate spray patterns and incomplete coverage of the utensil surfaces to be sanitized. Excessive flow pressure will tend to atomize the water droplets needed to convey heat into a vapor mist that cools before reaching the surfaces to be sanitized.

Functionality

4-204.11 Ventilation Hood Systems, Drip Prevention.

The dripping of grease or condensation onto food constitutes adulteration and may involve contamination of the food with pathogenic organisms. Equipment, utensils, linens, and single service and

khí đóng mở cửa nhiều lần và vì độ chính xác trong việc đo nhiệt độ thực phẩm bên trong có ý nghĩa quan trọng hơn.

Thang đo độ C là thang đo được liên bang công nhận dựa trên Đạo luật chuyển đổi số liệu năm 1975 (sửa đổi năm 1988, 1996 và 2004, 15 USC 205a v...v) yêu cầu sử dụng các giá trị số liệu. Yêu cầu $\pm 1,5^{\circ}\text{C}$ nghiêm ngặt hơn so với yêu cầu 3°F trước đây vì $\pm 1,5^{\circ}\text{C}$ tương đương với $\pm 2,7^{\circ}\text{F}$. Độ chính xác cao hơn là kết quả của việc ứng dụng thực tế các đơn vị đo tương đương với sự thay đổi nhiệt độ của nhiệt kế độ C.

Nếu sử dụng nhiệt kế Fahrenheit thì yêu cầu 3°F sẽ được áp dụng do khoảng thời gian hiệu chỉnh của nhiệt kế Fahrenheit.

Độ chính xác được quy định cho một thiết bị đo nhiệt độ không khí hoặc nước cụ thể có thể áp dụng cho phạm vi sử dụng dự định của nó. Ví dụ, một thiết bị giữ lạnh có thể có một thiết bị đo nhiệt độ đo từ nhiệt độ đông lạnh xác định đến 20°C (68°F). Thiết bị phải chính xác với các thông số kỹ thuật trong phạm vi sử dụng đó.

4-203.13 Thiết bị đo áp suất, Thiết bị rửa cơ khí.

Áp suất dòng chảy là một yếu tố rất quan trọng đối với hiệu quả của quá trình khử trùng. Áp suất thấp hơn áp suất thiết kế dẫn đến kiểu phun không phù hợp và phạm vi phủ không đầy đủ lên các bề mặt dụng cụ cần vệ sinh. Áp suất dòng chảy quá mức sẽ có xu hướng phun sương các giọt nước cần thiết để truyền nhiệt thành sương mù hơi nguội trước khi chạm tới các bề mặt cần khử trùng.

Chức năng

4-204.11 Hệ thống thông gió, chống nhỏ giọt.

Việc nhỏ giọt dầu mỡ hoặc ngưng tụ lên thực phẩm sẽ cấu thành sự tạp nhiễm và có thể khiến thực phẩm bị nhiễm các sinh vật gây bệnh. Thiết bị, đồ dùng, khăn vải, các vật dụng phục vụ một lần và sử dụng

single use articles that are subjected to such drippage are no longer clean.

4-204.12 Equipment Openings, Closures and Deflectors.

Equipment openings and covers must be designed to protect stored or prepared food from contaminants and foreign matter that may fall into the food. The requirement for an opening to be flanged upward and for the cover to overlap the opening and be sloped to drain prevents contaminants, especially liquids, from entering the food-contact area.

Some equipment may have parts that extend into the food-contact areas. If these parts are not provided with a watertight joint at the point of entry into the food-contact area, liquids may contaminate the food by adhering to shafts or other parts and running or dripping into the food.

An apron on parts extending into the food-contact area is an acceptable alternative to the watertight seal. If the apron is not properly designed and installed, condensation, drips, and dust may gain access to the food.

4-204.13 Dispensing Equipment, Protection of Equipment and Food.

This requirement is intended to protect both the machine-dispensed, unpackaged, liquid foods and the machine components from contamination. Barriers need to be provided so that the only liquid entering the food container is the liquid intended to be dispensed when the machine's mechanism is activated. Recessing of the machine's components and self-closing doors prevent contamination of machine ports by people, dust, insects, or rodents. If the equipment components become contaminated, the product itself will be exposed to possible contamination.

A direct opening into the food being dispensed allows dust, vermin, and other contaminants access to the food.

một lần bị nhỏ giọt như vậy sẽ không còn sạch nữa.

4-204.12 Thiết bị mở, đóng và làm lệch hướng.

Các lỗ và nắp của thiết bị phải được thiết kế để bảo vệ thực phẩm được lưu trữ hoặc chế biến sẵn khỏi các chất gây ô nhiễm và chất lạ có thể rơi vào thực phẩm. Yêu cầu về lỗ mở phải có mặt bích hướng lên trên và nắp đậy chồng lên lỗ mở và có độ dốc để thoát nước nhằm ngăn chặn các chất gây ô nhiễm, đặc biệt là chất lỏng, xâm nhập vào khu vực tiếp xúc với thực phẩm.

Một số thiết bị có thể có các bộ phận kéo dài đến khu vực tiếp xúc với thực phẩm. Nếu các bộ phận này không có khớp nối kín nước tại điểm đi vào khu vực tiếp xúc với thực phẩm thì chất lỏng có thể làm ô nhiễm thực phẩm bằng cách bám vào trục hoặc các bộ phận khác và chảy hoặc nhỏ giọt vào thực phẩm.

Một chiếc khăn phủ kín trên các bộ phận kéo dài đến khu vực tiếp xúc với thực phẩm là một giải pháp thay thế có thể chấp nhận được cho vòng đệm kín nước. Nếu chiếc khăn phủ kín không được thiết kế và lắp đặt đúng cách, hơi nước ngưng tụ, nước nhỏ giọt và bụi có thể xâm nhập vào thực phẩm.

4-204.13 Thiết bị phân phối, bảo vệ thiết bị và thực phẩm.

Yêu cầu này nhằm bảo vệ cả thực phẩm dạng lỏng, không đóng gói, được phân phối bằng máy và các bộ phận của máy khỏi bị nhiễm bẩn. Cần phải cung cấp các rào chắn để chất lỏng duy nhất đi vào hộp đựng thực phẩm là chất lỏng được phân phối khi cơ chế của máy được kích hoạt. Việc làm lõm các bộ phận của máy và cửa tự đóng giúp ngăn chặn sự ô nhiễm của các cổng máy do con người, bụi, côn trùng hoặc động vật gặm nhấm. Nếu các bộ phận của thiết bị bị nhiễm bẩn, bản thân sản phẩm sẽ có nguy cơ bị nhiễm bẩn.

Việc mở trực tiếp vào thực phẩm đang được phân phối sẽ tạo điều kiện cho bụi, sâu bọ và các chất gây ô nhiễm khác xâm nhập vào thực phẩm.

NSF/ANSI 18-*Manual Food and Beverage Dispensing Equipment* is the standard for manual food and beverage dispensing equipment which has been designed to maintain the safety of aseptically packaged fluid foods without refrigeration even after the hermetic seal is broken.

NSF/ANSI 18 was revised in 2006 to specifically address dispensing equipment designed to hold time/temperature control for safety food or beverages in a homogeneous liquid form without temperature control. NSF/ANSI 18 requires that such equipment designs include a number of safeguards that prevent the contamination of specially packaged food stored within the dispensing equipment. The Standard also requires that the dispensing equipment have lockout mechanisms that preclude the dispensing of the product if such safeguards fail or if a prescribed duration of storage is exceeded.

The American National Standards Institute (ANSI) recognizes NSF/ANSI 18 as the sole American National Standard for the sanitary design of manual food and beverage dispensers.

4-204.14 Vending Machine, Vending Stage Closure.

Since packaged foods dispensed from vending machines could attract insects and rodents, a self-closing door is required as a barrier to their entrance.

4-204.15 Bearings and Gear Boxes, Leakproof.

It is not unusual for food equipment to contain bearings and gears. Lubricants necessary for the operation of these types of equipment could contaminate food or food-contact surfaces if the equipment is not properly designed and constructed.

4-204.16 Beverage Tubing, Separation.

Beverage tubing and coldplate cooling devices may result in contamination if they are installed in direct contact with

NSF/ANSI 18-Thiết bị phân phối thực phẩm và đồ uống thủ công là tiêu chuẩn cho thiết bị phân phối thực phẩm và đồ uống thủ công được thiết kế để duy trì sự an toàn của thực phẩm dạng lỏng đóng gói vô trùng mà không cần làm lạnh ngay cả khi lớp niêm phong kín bị hỏng.

NSF/ANSI 18 đã được sửa đổi vào năm 2006 để giải quyết cụ thể thiết bị phân phối được thiết kế để kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm hoặc đồ uống an toàn ở dạng lỏng đồng nhất mà không cần kiểm soát nhiệt độ. NSF/ANSI 18 yêu cầu các thiết kế thiết bị như vậy phải bao gồm một số biện pháp bảo vệ nhằm ngăn ngừa ô nhiễm thực phẩm được đóng gói đặc biệt được bảo quản trong thiết bị phân phối. Tiêu chuẩn cũng yêu cầu thiết bị phân phối phải có cơ chế khóa ngăn cản việc phân phối sản phẩm nếu các biện pháp bảo vệ đó không thành công hoặc nếu vượt quá thời gian lưu trữ quy định.

Viện Tiêu chuẩn Quốc gia Hoa Kỳ (ANSI) công nhận NSF/ANSI 18 là Tiêu chuẩn Quốc gia Hoa Kỳ duy nhất về thiết kế vệ sinh của các máy phân phối thực phẩm và đồ uống thủ công.

4-204.14 Máy bán hàng tự động, cửa đóng tự động cho bán hàng tự động.

Vì thực phẩm đóng gói được phân phối từ máy bán hàng tự động có thể thu hút côn trùng và động vật gặm nhấm nên cần có cửa tự đóng để ngăn chặn lối vào của chúng.

4-204.15 Vòng bi và hộp số, chống rò rỉ.

Không có gì lạ khi thiết bị thực phẩm có vòng bi và bánh răng. Chất bôi trơn cần thiết cho hoạt động của các loại thiết bị này có thể làm ô nhiễm thực phẩm hoặc bề mặt tiếp xúc với thực phẩm nếu thiết bị không được thiết kế và chế tạo phù hợp.

4-204.16 Ống dẫn nước giải khát, Tách biệt.

Các thiết bị làm ống dẫn nước giải khát và tấm làm lạnh có thể dẫn đến nhiễm bẩn nếu chúng được lắp đặt tiếp xúc trực

stored ice. Beverage tubing installed in contact with ice may result in condensate and drippage contaminating the ice as the condensate moves down the beverage tubing and ends up in the ice.

The presence of beverage tubing and/or coldplate cooling devices also presents cleaning problems. It may be difficult to adequately clean the ice bin if they are present. Because of the high moisture environment, mold and algae may form on the surface of the ice bins and any tubing or equipment stored in the bins.

4-204.17 Ice Units, Separation of Drains.

Liquid waste drain lines passing through ice machines and storage bins present a risk of contamination due to potential leakage of the waste lines and the possibility that contaminants will gain access to the ice through condensate migrating along the exterior of the lines.

Liquid drain lines passing through the ice bin are, themselves, difficult to clean and create other areas that are difficult to clean where they enter the unit as well as where they abut other surfaces. The potential for mold and algal growth in this area is very likely due to the high moisture environment. Molds and algae that form on the drain lines are difficult to remove and present a risk of contamination to the ice stored in the bin.

4-204.18 Condenser Unit, Separation.

A dust-proof barrier between a condenser and food storage areas of equipment protects food and food-contact areas from contamination by dust that is accumulated and blown about as a result of the condenser's operation.

4-204.19 Can Openers on Vending Machines.

Since the cutting or piercing surfaces of a can opener directly contact food in the container being opened, these surfaces must be protected from contamination.

4-204.110 Molluscan Shellfish Tanks.

tiếp với đá được bảo quản. Ống dẫn nước giải khát được lắp đặt tiếp xúc với đá có thể dẫn đến hiện tượng ngưng tụ và nhỏ giọt làm nhiễm bẩn đá khi nước ngưng tụ di chuyển xuống ống dẫn nước giải khát và đọng lại trong đá.

Sự hiện diện của ống dẫn nước giải khát và/hoặc thiết bị làm mát tấm lạnh cũng gây ra các vấn đề về vệ sinh. Có thể khó làm sạch thùng đá đầy đủ nếu chúng xuất hiện. Do môi trường có độ ẩm cao, nấm mốc và tảo có thể hình thành trên bề mặt thùng đựng đá và bất kỳ đường ống hoặc thiết bị nào được bảo quản trong thùng.

4-204.17 Đơn vị làm đá, Tách biệt với đường thoát nước.

Đường thoát chất thải lỏng đi qua máy làm đá và thùng chứa có nguy cơ ô nhiễm do khả năng rò rỉ của đường thải và khả năng các chất gây ô nhiễm sẽ tiếp cận với đá thông qua việc di chuyển nước ngưng đọng theo bên ngoài đường ống.

Bản thân các đường thoát chất lỏng đi qua thùng đá rất khó làm sạch và tạo ra các khu vực khác khó làm sạch khi chúng đi vào thiết bị cũng như nơi chúng tiếp giáp với các bề mặt khác. Khả năng nấm mốc và tảo phát triển ở khu vực này rất có thể do môi trường có độ ẩm cao. Nấm mốc và tảo hình thành trên đường thoát nước rất khó loại bỏ và có nguy cơ gây ô nhiễm cho đá chứa trong thùng.

4-204.18 Bộ ngưng tụ, tách biệt.

Rào chắn chống bụi giữa thiết bị ngưng tụ và khu vực bảo quản thực phẩm sẽ bảo vệ thực phẩm và các khu vực tiếp xúc với thực phẩm khỏi bị ô nhiễm do bụi tích tụ và thổi bay do hoạt động của thiết bị ngưng tụ.

4-204.19 Dụng cụ mở hộp trên máy bán hàng tự động.

Vì các bề mặt cắt hoặc xuyên qua của dụng cụ mở hộp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm trong hộp đựng đang được mở nên các bề mặt này phải được bảo vệ khỏi bị nhiễm bẩn.

4-204.110 Bể nuôi động vật có vỏ thân mềm.

Shellfish are filter feeders allowing concentration of pathogenic microorganisms that may be present in the water. Due to the number of shellfish and the limited volume of water used, display tanks may allow concentration of pathogenic viruses and bacteria.

Since many people eat shellfish either raw or lightly cooked, the potential for increased levels of pathogenic microorganisms in shellfish held in display tanks is of concern. If shellfish stored in molluscan shellfish tanks are offered for consumption, certain safeguards must be in place as specified in a detailed HACCP plan that is approved by the regulatory authority. Opportunities for contamination must be controlled or eliminated. Procedures must emphasize strict monitoring of the water quality of the tank including the filtering and disinfection system.

4-204.111 Vending Machines, Automatic Shutoff.

Failure to store time/temperature control for safety food at safe temperatures in a vending machine could result in the growth of pathogenic microorganisms that may result in foodborne illness. The presence of an automatic control that prevents the vending of food if the temperature of the unit exceeds Code requirements precludes the vending of foods that may not be safe.

It is possible and indeed very likely that the temperature of the storage area of a vending machine may exceed Code requirements during the stocking and servicing of the machine. The automatic shut off, commonly referred to as the "public health control," provides a limited amount of time that the ambient temperature of a machine may exceed Code requirements. Strict adherence to the time requirements can limit the growth of pathogenic microorganisms.

4-204.112 Temperature Measuring Devices.

The placement of the temperature measuring device is important. If the

Động vật có vỏ là loài ăn lọc cho phép tập trung các vi sinh vật gây bệnh có thể có trong nước. Do số lượng động vật có vỏ và lượng nước sử dụng hạn chế, bể trưng bày có thể cho phép tập trung vi rút và vi khuẩn gây bệnh.

Vì nhiều người ăn động vật có vỏ sống hoặc nấu chín nhẹ nên khả năng tăng mức độ vi sinh vật gây bệnh trong động vật có vỏ được nuôi trong bể trưng bày là điều đáng lo ngại. Nếu động vật có vỏ được bảo quản trong bể nuôi động vật có vỏ thân mềm được đưa ra tiêu thụ thì phải áp dụng một số biện pháp bảo vệ nhất định như được quy định trong kế hoạch HACCP chi tiết được cơ quan quản lý phê duyệt. Cơ hội gây ô nhiễm phải được kiểm soát hoặc loại bỏ. Các quy trình phải nhấn mạnh đến việc giám sát chặt chẽ chất lượng nước của bể bao gồm cả hệ thống lọc và khử trùng.

4-204.111 Máy bán hàng tự động, Tự động ngắt.

Việc không bảo quản kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn ở nhiệt độ an toàn trong máy bán hàng tự động có thể dẫn đến sự phát triển của các vi sinh vật gây bệnh và có thể dẫn đến bệnh tật do thực phẩm. Sự hiện diện của bộ điều khiển tự động ngăn chặn việc bán thực phẩm nếu nhiệt độ của thiết bị vượt quá yêu cầu của Bộ luật sẽ ngăn cản việc bán thực phẩm có thể không an toàn.

Có thể và thực sự rất có khả năng nhiệt độ của khu vực bảo quản máy bán hàng tự động có thể vượt quá các yêu cầu của Bộ luật trong quá trình bảo quản và bảo dưỡng máy. Tính năng tự động tắt, thường được gọi là "kiểm soát sức khỏe cộng đồng", cung cấp một khoảng thời gian giới hạn để nhiệt độ môi trường xung quanh máy có thể vượt quá yêu cầu của Bộ luật. Việc tuân thủ nghiêm ngặt các yêu cầu về thời gian có thể hạn chế sự phát triển của vi sinh vật gây bệnh.

4-204.112. Thiết bị đo nhiệt độ

Vị trí đặt thiết bị đo nhiệt độ rất quan trọng. Nếu thiết bị được đặt ở vị trí lạnh

device is placed in the coldest location in the storage unit, it may not be representative of the temperature of the unit. Food could be stored in areas of the unit that exceed Code requirements. Therefore, the temperature measuring device must be placed in a location that is representative of the actual storage temperature of the unit to ensure that all time/temperature control for safety foods are stored at least at the minimum temperature required in Chapter 3.

Installing an air thermometer in some open display refrigerators can be difficult without physically impairing the usability of the case and interfering with cleaning and sanitation. Use of a temperature monitoring system that uses probe-like sensors that are placed in material resembling the density of food is an acceptable alternative. Thus, the direct temperature of the substitute product is measured by use of this product mimicking method.

A permanent temperature measuring device is required in any unit storing time/temperature control for safety food because of the potential growth of pathogenic microorganisms should the temperature of the unit exceed Code requirements. In order to facilitate routine monitoring of the unit, the device must be clearly visible.

The exception to requiring a temperature measuring device for the types of equipment listed is primarily due to equipment design and function. It would be difficult and impractical to permanently mount a temperature measuring device on the equipment listed. The futility of attempting to measure the temperature of unconfined air such as with heat lamps and, in some cases, the brief period of time the equipment is used for a given food negate the usefulness of ambient temperature monitoring at that point. In such cases, it would be more practical and accurate to measure the internal temperature of the food.

nhất trong bộ lưu trữ, thiết bị có thể không đại diện cho nhiệt độ của thiết bị. Thực phẩm có thể được lưu trữ trong các khu vực của đơn vị vượt quá yêu cầu của Bộ luật. Do đó, thiết bị đo nhiệt độ phải được đặt ở vị trí đại diện cho nhiệt độ bảo quản thực tế của thiết bị để đảm bảo rằng tất cả việc kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn được bảo quản ít nhất ở nhiệt độ tối thiểu được yêu cầu trong Chương 3.

Việc lắp đặt nhiệt kế không khí trong một số tủ lạnh trưng bày mở có thể khó khăn nếu không ảnh hưởng đến khả năng sử dụng của tủ và cản trở việc làm sạch và vệ sinh. Việc sử dụng hệ thống giám sát nhiệt độ sử dụng các cảm biến giống như đầu dò được đặt trong vật liệu giống với mật độ của thực phẩm là một giải pháp thay thế có thể chấp nhận được. Do đó, nhiệt độ trực tiếp của sản phẩm thay thế được đo bằng phương pháp mô phỏng sản phẩm này.

Cần phải có thiết bị đo nhiệt độ cố định trong bất kỳ đơn vị kiểm soát thời gian/nhiệt độ nào đối với thực phẩm an toàn vì khả năng phát triển của vi sinh vật gây bệnh nếu nhiệt độ của thiết bị vượt quá yêu cầu của Bộ luật. Để tạo điều kiện thuận lợi cho việc giám sát thiết bị thường xuyên, thiết bị phải được nhìn thấy rõ ràng.

Ngoại lệ yêu cầu thiết bị đo nhiệt độ cho các loại thiết bị được liệt kê chủ yếu là do thiết kế và chức năng của thiết bị. Sẽ rất khó và không thực tế nếu gắn vĩnh viễn thiết bị đo nhiệt độ trên thiết bị được liệt kê. Sự vô ích của việc cố gắng đo nhiệt độ của không khí không bị hạn chế chẳng hạn như bằng đèn nhiệt và trong một số trường hợp, khoảng thời gian ngắn mà thiết bị được sử dụng cho một loại thực phẩm nhất định sẽ phủ nhận tính hữu ích của việc theo dõi nhiệt độ môi trường tại thời điểm đó. Trong những trường hợp như vậy, việc đo nhiệt độ bên trong của thực phẩm sẽ thực tế và chính xác hơn.

The importance of maintaining time/temperature control for safety foods at the specified temperatures requires that temperature measuring devices be easily readable. The inability to accurately read a thermometer could result in food being held at unsafe temperatures.

Temperature measuring devices must be appropriately scaled per Code requirements to ensure accurate readings.

The required incremental gradations are more precise for food measuring devices than for those used to measure ambient temperature because of the significance at a given point in time, i.e., the potential for pathogenic growth, versus the unit's temperature. The food temperature will not necessarily match the ambient temperature of the storage unit; it will depend on many variables including the temperature of the food when it is placed in the unit, the temperature at which the unit is maintained, and the length of time the food is stored in the unit.

4-204.113 Warewashing Machine, Data Plate Operating Specifications.

The data plate provides the operator with the fundamental information needed to ensure that the machine is effectively washing, rinsing, and sanitizing equipment and utensils. The warewashing machine has been tested, and the information on the data plate represents the parameters that ensure effective operation and sanitization and that need to be monitored.

4-204.114 Warewashing Machines, Internal Baffles.

The presence of baffles or curtains separating the various operational cycles of a warewashing machine such as washing, rinsing, and sanitizing are designed to reduce the possibility that solutions from one cycle may contaminate solutions in another. The baffles or curtains also prevent food debris from being splashed onto the surface of equipment that has moved to another cycle in the procedure.

4-204.115 Warewashing Machines,

Tầm quan trọng của việc duy trì kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn ở nhiệt độ quy định đòi hỏi các thiết bị đo nhiệt độ phải dễ đọc. Việc không thể đọc chính xác nhiệt kế có thể dẫn đến việc thực phẩm được bảo quản ở nhiệt độ không an toàn.

Các thiết bị đo nhiệt độ phải được điều chỉnh tỷ lệ phù hợp theo yêu cầu của Bộ luật để đảm bảo số đọc chính xác.

Mức tăng dần cần thiết đối với các thiết bị đo thực phẩm sẽ chính xác hơn so với các thiết bị dùng để đo nhiệt độ môi trường vì tầm quan trọng tại một thời điểm nhất định, tức là khả năng phát triển mầm bệnh so với nhiệt độ của thiết bị. Nhiệt độ thực phẩm không nhất thiết phải phù hợp với nhiệt độ môi trường xung quanh nơi bảo quản; nó sẽ phụ thuộc vào nhiều yếu tố bao gồm nhiệt độ của thực phẩm khi đặt vào thiết bị, nhiệt độ duy trì thiết bị và khoảng thời gian thực phẩm được bảo quản trong thiết bị.

4-204.113 Máy rửa chén, Thông số kỹ thuật vận hành bảng dữ liệu.

Bảng dữ liệu cung cấp cho người vận hành thông tin cơ bản cần thiết để đảm bảo rằng máy đang rửa, tráng và khử trùng thiết bị và dụng cụ một cách hiệu quả. Máy rửa chén đã được kiểm tra và thông tin trên bảng dữ liệu thể hiện các thông số đảm bảo vận hành và vệ sinh hiệu quả cũng như cần được theo dõi.

4-204.114 Máy rửa chén, vách ngăn bên trong.

Sự hiện diện của các vách ngăn hoặc rèm ngăn cách các chu trình hoạt động khác nhau của máy giặt như rửa, tráng và khử trùng được thiết kế để giảm khả năng các dung dịch từ một chu trình này có thể làm nhiễm bẩn các dung dịch trong một chu trình khác. Các vách ngăn hoặc rèm cũng ngăn không cho mảnh vụn thức ăn văng lên bề mặt thiết bị đã chuyển sang chu trình khác trong quy trình.

4-204.115 Máy giặt đồ, Thiết bị đo

Temperature Measuring Devices.

The requirement for the presence of a temperature measuring device in each tank of the warewashing machine is based on the importance of temperature in the sanitization step. In hot water machines, it is critical that minimum temperatures be met at the various cycles so that the cumulative effect of successively rising temperatures causes the surface of the item being washed to reach the required temperature for sanitization. When chemical sanitizers are used, specific minimum temperatures must be met because the effectiveness of chemical sanitizers is directly affected by the temperature of the solution.

4-204.116 Manual Warewashing Equipment, Heaters and Baskets.

Hot water sanitization is accomplished in water of not less than 77°C (170°F) and an integral heating device is necessary to ensure that the minimum temperature is reached.

The rack or basket is required in order to safely handle the equipment and utensils being washed and to ensure immersion. Water at this temperature could result in severe burns to employees operating the equipment.

4-204.117 Warewashing Machines, Automatic Dispensing of Detergents and Sanitizers.

The presence of adequate detergents and sanitizers is necessary to effect clean and sanitized utensils and equipment. The automatic dispensing of these chemical agents, plus a method such as a flow indicator, flashing light, buzzer, or visible open air delivery system that alerts the operator that the chemicals are no longer being dispensed, ensures that utensils are subjected to an efficacious cleaning and sanitizing regimen.

4-204.118 Warewashing Machines, Flow Pressure Device.

Flow pressure is a very important factor impacting the efficacy of sanitization in machines that use fresh hot water at line-pressure as a final sanitization rinse. (See

nhật độ.

Yêu cầu về sự hiện diện của thiết bị đo nhiệt độ trong mỗi bể của máy rửa chén dựa trên tầm quan trọng của nhiệt độ trong bước vệ sinh. Trong máy nước nóng, điều quan trọng là phải đáp ứng nhiệt độ tối thiểu ở các chu kỳ khác nhau để hiệu ứng tích lũy của nhiệt độ tăng liên tiếp làm cho bề mặt của chén được rửa đạt đến nhiệt độ cần thiết để khử trùng. Khi sử dụng chất khử trùng bằng hóa chất, phải đáp ứng nhiệt độ tối thiểu cụ thể vì hiệu quả của chất khử trùng bằng hóa chất bị ảnh hưởng trực tiếp bởi nhiệt độ của dung dịch.

4-204.116 Thiết bị rửa chén thủ công, máy gia nhiệt và giá.

Việc khử trùng bằng nước nóng được thực hiện trong nước có nhiệt độ không thấp hơn 77°C (170°F) và cần có một thiết bị gia nhiệt tích hợp để đảm bảo đạt được nhiệt độ tối thiểu.

Cần có giá hoặc giỏ để xử lý an toàn các thiết bị và đồ dùng được rửa và đảm bảo ngâm trong nước. Nước ở nhiệt độ này có thể gây bỏng nặng cho nhân viên vận hành thiết bị.

4-204.117 Máy rửa chén, Tự động phân phối chất tẩy rửa và chất khử trùng.

Cần có đủ chất tẩy rửa và chất khử trùng để đảm bảo các dụng cụ và thiết bị được sạch sẽ và khử trùng. Việc phân phối tự động các tác nhân hóa học này, cộng với một phương pháp như chỉ báo dòng chảy, đèn nhấp nháy, còi hoặc hệ thống phân phối không khí mở có thể nhìn thấy để cảnh báo cho người vận hành rằng hóa chất không còn được phân phối nữa, đảm bảo rằng các dụng cụ được làm sạch hiệu quả và chế độ vệ sinh.

4-204.118 Máy rửa chén, Thiết bị áp suất dòng chảy.

Áp suất dòng chảy là yếu tố rất quan trọng ảnh hưởng đến hiệu quả của quá trình khử trùng trong các máy sử dụng nước nóng mới ở áp suất dòng làm bước

discussion in Public Health Reason for section 4-203.13.) It is important that the operator be able to monitor, and the food inspector be able to check, final sanitization rinse pressure as well as machine water temperatures. ANSI/NSF Standard #3, a national voluntary consensus standard for Commercial Spray-Type Dishwashing Machines, specifies that a pressure gauge or similar device be provided on this type machine and such devices are shipped with machines by the manufacturer. Flow pressure devices installed on the upstream side of the control (solenoid) valve are subject to damage and failure due to the water hammer effect caused throughout the dishwashing period each time the control valve closes. The IPS valve provides a ready means for checking line-pressure with an alternative pressure measuring device. A flow pressure device is not required on machines that use only a pumped or recirculated sanitizing rinse since an appropriate pressure is ensured by a pump and is not dependent upon line-pressure.

4-204.121 Vending Machines, Liquid Waste Products.

The presence of internal waste containers allows for the collection of liquids that spill within the vending machine. Absence of a waste container or, where required, a shutoff valve which controls the incoming liquids could result in wastes spilling within the machine, causing a condition that attracts insects and rodents and compounds cleaning and maintenance problems.

4-204.122 Case Lot Handling Equipment, Movability.

Proper design of case lot handling equipment facilitates moving case lots for cleaning and for surveillance of insect or rodent activity.

4-204.123 Vending Machine Doors and Openings.

The objective of this requirement is to

rửa vệ sinh cuối cùng. (Xem phần thảo luận trong Lý do Y tế Công cộng ở phần 4-203.13.) Điều quan trọng là người vận hành có thể giám sát và người thanh tra thực phẩm có thể kiểm tra áp suất rửa vệ sinh lần cuối cũng như nhiệt độ nước của máy. Tiêu chuẩn ANSI/NSF số 3, một tiêu chuẩn đồng thuận tự nguyện quốc gia dành cho Máy rửa chén dạng phun thương mại, quy định rằng đồng hồ đo áp suất hoặc thiết bị tương tự phải được cung cấp trên loại máy này và các thiết bị đó được nhà sản xuất vận chuyển cùng với máy. Các thiết bị áp suất dòng chảy được lắp đặt ở phía thượng nguồn của van điều khiển (điện từ) có thể bị hư hỏng và hỏng hóc do hiệu ứng búa nước gây ra trong suốt quá trình rửa chén mỗi khi van điều khiển đóng lại. Van IPS cung cấp phương tiện sẵn sàng để kiểm tra áp suất đường ống bằng thiết bị đo áp suất thay thế. Không cần thiết bị áp lực dòng chảy trên các máy chỉ sử dụng nước rửa vệ sinh được bơm hoặc tuần hoàn vì áp suất thích hợp được đảm bảo bằng máy bơm và không phụ thuộc vào áp suất đường ống.

4-204.121 Máy bán hàng tự động, Sản phẩm thải lỏng.

Sự hiện diện của các thùng chứa chất thải bên trong cho phép thu gom chất lỏng tràn ra bên trong máy bán hàng tự động. Việc thiếu thùng chứa chất thải hoặc, khi cần thiết, van ngắt để kiểm soát chất lỏng đi vào có thể dẫn đến chất thải tràn vào trong máy, gây ra tình trạng thu hút côn trùng và động vật gặm nhấm cũng như các vấn đề về vệ sinh và bảo trì hợp chất.

4-204.122 Thiết bị xử lý lô hàng, khả năng di chuyển.

Thiết kế phù hợp của thiết bị xử lý lô thùng sẽ tạo điều kiện thuận lợi cho việc di chuyển các lô thùng để làm sạch và giám sát hoạt động của côn trùng hoặc động vật gặm nhấm.

4-204.123 Cửa và lỗ mở máy bán hàng tự động.

Mục tiêu của yêu cầu này là cung cấp rào

provide a barrier against the entrance into vending machines of insects, rodents, and dust. The maximum size of the openings deters the entrance of common pests.

Acceptability

4-205.10 Food Equipment, Certification and Classification.

Commercial food equipment standards that are designated as American National Standards have been developed by a Standards Developing Organization (SDO) that is accredited by the American National Standards Institute (ANSI). Accreditation by ANSI signifies that the procedures used by the SDO in the development of American National Standards meet the Institute’s essential requirements for openness, balance, consensus and due process.

Refer to the following link (<https://www.fda.gov/media/133482/download>) for a listing of the American National Standards that address the sanitary materials, design and construction of commercial food equipment commonly used in retail and foodservice establishments.

Under ANSI document CA-1 ANSI Policy and Criteria for Accreditation of Certification Programs, it has been stipulated that:

"For food equipment programs, standards that establish sanitation requirements shall be specified government standards or standards that have been ratified by a public health approval step. ANSI shall verify that this requirement has been met by communicating with appropriate standards developing organizations and governmental public health bodies."

The term certified is used when an item of food equipment has been evaluated against an organization's own standard. The term classified is used when one organization evaluates an item of food equipment against a standard developed by another organization.

Equipment

cản ngăn côn trùng, động vật gặm nhấm và bụi xâm nhập vào máy bán hàng tự động. Kích thước tối đa của các lỗ ngăn cản sự xâm nhập của các loài gây hại thông thường.

Khả năng chấp nhận

4-205.10 Thiết bị, Chứng nhận và Phân loại Thực phẩm.

Các tiêu chuẩn về thiết bị thực phẩm thương mại được chỉ định là Tiêu chuẩn Quốc gia Hoa Kỳ đã được phát triển bởi Tổ chức Phát triển Tiêu chuẩn (SDO) được Viện Tiêu chuẩn Quốc gia Hoa Kỳ (ANSI) công nhận. Sự công nhận của ANSI biểu thị rằng các thủ tục được SDO sử dụng trong quá trình phát triển Tiêu chuẩn Quốc gia Hoa Kỳ đáp ứng các yêu cầu thiết yếu của Viện về tính cởi mở, cân bằng, đồng thuận và đúng quy trình.

Tham khảo liên kết sau (<https://www.fda.gov/media/133482/download>) để biết danh sách Tiêu chuẩn Quốc gia Hoa Kỳ đề cập đến vật liệu vệ sinh, thiết kế và cấu tạo của thiết bị thực phẩm thương mại thường được sử dụng trong các cơ sở bán lẻ và dịch vụ thực phẩm.

Theo tài liệu ANSI CA-1 Chính sách và tiêu chí ANSI để công nhận các chương trình chứng nhận, đã quy định rằng:

"Đối với các chương trình thiết bị thực phẩm, các tiêu chuẩn thiết lập các yêu cầu vệ sinh phải là các tiêu chuẩn cụ thể của chính phủ hoặc các tiêu chuẩn đã được phê duyệt qua bước phê duyệt y tế công cộng. ANSI sẽ xác minh rằng yêu cầu này đã được đáp ứng bằng cách liên lạc với các tổ chức phát triển tiêu chuẩn phù hợp và cơ quan y tế công cộng của chính phủ."

Thuật ngữ được chứng nhận được sử dụng khi một hạng mục thiết bị thực phẩm đã được đánh giá theo tiêu chuẩn riêng của tổ chức. Thuật ngữ phân loại được sử dụng khi một tổ chức đánh giá một hạng mục thiết bị thực phẩm theo tiêu chuẩn do tổ chức khác phát triển.

Thiết bị

4-301.11 Cooling, Heating, and Holding Capacities.

The ability of equipment to cool, heat, and maintain time/temperature control for safety foods at Code-required temperatures is critical to food safety. Improper holding and cooking temperatures continue to be major contributing factors to foodborne illness. Therefore, it is very important to have adequate hot or cold holding equipment with enough capacity to meet the heating and cooling demands of the operation.

4-301.12 Manual Warewashing, Sink Compartment Requirements.

The 3 compartment requirement allows for proper execution of the 3-step manual warewashing procedure. If properly used, the 3 compartments reduce the chance of contaminating the sanitizing water and therefore diluting the strength and efficacy of the chemical sanitizer that may be used.

Alternative manual warewashing equipment, allowed under certain circumstances and conditions, must provide for accomplishment of the same 3 steps:

1. Application of cleaners and the removal of soil;
2. Removal of any abrasive and removal or dilution of cleaning chemicals; and
3. Sanitization.

Refer also to the public health reason for § 4-603.16.

4-301.13 Drainboards.

Drainboards or equivalent equipment are necessary to separate soiled and cleaned items from each other and from the food preparation area in order to preclude contamination of cleaned items and of food.

Drainboards allow for the control of water running off equipment and utensils that have been washed and also allow the operator to properly store washed equipment and utensils while they air-dry.

4-301.14 Ventilation Hood Systems,**4-301.11 Công suất làm mát, sưởi ấm và giữ.**

Khả năng làm mát, sưởi ấm và duy trì việc kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn ở nhiệt độ theo Quy tắc yêu cầu của thiết bị là rất quan trọng đối với an toàn thực phẩm. Nhiệt độ bảo quản và nấu không đúng cách tiếp tục là yếu tố chính góp phần gây ra bệnh tật do thực phẩm. Vì vậy, việc trang bị đầy đủ thiết bị giữ nóng hoặc lạnh với công suất đủ đáp ứng nhu cầu sưởi ấm, làm mát trong quá trình hoạt động là rất quan trọng.

4-301.12 Yêu cầu về ngăn chứa bồn rửa, máy rửa chén thủ công.

Yêu cầu 3 ngăn cho phép thực hiện đúng quy trình rửa bát thủ công 3 bước. Nếu được sử dụng đúng cách, 3 ngăn sẽ giảm nguy cơ làm ô nhiễm nước khử trùng và do đó làm loãng tác dụng và hiệu quả của chất khử trùng hóa học có thể được sử dụng.

Thiết bị rửa chén thủ công thay thế, được cho phép trong những trường hợp và điều kiện nhất định, phải cung cấp khả năng hoàn thành 3 bước tương tự:

1. Sử dụng chất tẩy rửa và loại bỏ đất;
2. Loại bỏ chất mài mòn và loại bỏ hoặc pha loãng hóa chất tẩy rửa; Và
3. Vệ sinh.

Tham khảo thêm lý do sức khỏe cộng đồng cho § 4-603.16.

4-301.13 Tấm thoát nước.

Cần có tấm thoát nước hoặc thiết bị tương đương để tách các đồ bẩn và đồ đã làm sạch với nhau và khỏi khu vực chuẩn bị thực phẩm nhằm ngăn ngừa ô nhiễm các đồ đã làm sạch và thực phẩm.

Tấm thoát nước cho phép kiểm soát nước chảy ra khỏi thiết bị và dụng cụ đã được rửa sạch, đồng thời cho phép người vận hành bảo quản đúng cách các thiết bị và dụng cụ đã rửa sạch trong khi chúng khô tự nhiên.

4-301.14 Hệ thống máy hút mùi thông

Adequacy.

If a ventilation system is inadequate, grease and condensate may build up on the floors, walls and ceilings of the food establishment, causing an insanitary condition and possible deterioration of the surfaces of walls and ceilings. The accumulation of grease and condensate may contaminate food and food-contact surfaces as well as present a possible fire hazard.

Refer also to the public health reason for § 4-204.11.

4-301.15 Clothes Washers and Dryers.

To protect food, soiled work clothes or linens must be efficiently laundered. The only practical way of efficiently laundering work clothes on the premises is with the use of a mechanical washer and dryer.

Refer also to the public health reason for § 4-401.11.

Utensils, temperature measuring devices, and testing devices

4-302.11 Utensils, Consumer Self-Service.

Appropriate serving utensils provided at each container will, among other things, reduce the likelihood of food tasting, use of fingers to serve food, use of fingers to remove the remains of one food on the utensil so that it may be used for another, use of soiled tableware to transfer food, and cross contamination between foods, including a raw food to a cooked time/temperature control for safety food.

4-302.12 Food Temperature Measuring Devices.

The presence and accessibility of food temperature measuring devices is critical to the effective monitoring of food temperatures. Proper use of such devices provides the operator or person in charge with important information with which to determine if temperatures should be adjusted or if foods should be discarded.

When determining the temperature of

gió, đầy đủ.

Nếu hệ thống thông gió không đủ, dầu mỡ và nước ngưng tụ có thể tích tụ trên sàn, tường và trần của cơ sở thực phẩm, gây ra tình trạng mất vệ sinh và có thể làm hư hỏng bề mặt tường và trần nhà. Sự tích tụ dầu mỡ và nước ngưng tụ có thể làm ô nhiễm thực phẩm và các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm cũng như có thể gây ra nguy cơ hỏa hoạn.

Tham khảo thêm lý do sức khỏe cộng đồng cho § 4-204.11.

4-301.15 Máy giặt và máy sấy quần áo.

Để bảo vệ thực phẩm, quần áo làm việc hoặc khăn trải giường bị bẩn phải được giặt một cách hiệu quả. Cách thực tế duy nhất để giặt quần áo làm việc tại cơ sở một cách hiệu quả là sử dụng máy giặt và máy sấy cơ học.

Tham khảo thêm lý do sức khỏe cộng đồng cho § 4-401.11.

Dụng cụ, thiết bị đo nhiệt độ và thiết bị kiểm tra

4-302.11 Đồ dùng, Người tiêu dùng tự phục vụ.

Các dụng cụ phục vụ phù hợp được cung cấp tại mỗi hộp đựng sẽ, trong số những thứ khác, sẽ làm giảm khả năng nếm thức ăn, sử dụng ngón tay để gắp thức ăn, sử dụng ngón tay để loại bỏ phần thức ăn còn sót lại trên dụng cụ để có thể sử dụng cho món khác, sử dụng bộ đồ ăn bẩn để chuyển thực phẩm và lây nhiễm chéo giữa các thực phẩm, bao gồm cả thực phẩm sống với bộ phận kiểm soát thời gian/nhiệt độ nấu chín để đảm bảo an toàn thực phẩm.

4-302.12 Thiết bị đo nhiệt độ thực phẩm.

Sự hiện diện và khả năng tiếp cận của các thiết bị đo nhiệt độ thực phẩm là rất quan trọng để giám sát nhiệt độ thực phẩm một cách hiệu quả. Việc sử dụng đúng cách các thiết bị này cung cấp cho người vận hành hoặc người phụ trách những thông tin quan trọng để xác định xem có nên điều chỉnh nhiệt độ hay không hoặc có nên loại bỏ thực phẩm hay không.

Khi xác định nhiệt độ của thực phẩm

thin foods, those having a thickness less than 13 mm (1/2 inch), it is particularly important to use a temperature sensing probe designed for that purpose. Bimetal, bayonet style thermometers are not suitable for accurately measuring the temperature of thin foods such as hamburger patties because of the large diameter of the probe and the inability to accurately sense the temperature at the tip of the probe. However, temperature measurements in thin foods can be accurately determined using a small-diameter probe 1.5 mm (0.059 inch), or less, connected to a device such as thermocouple thermometer.

4-302.13 Temperature Measuring Devices, Manual Ware washing.

Water temperature is critical to sanitization in warewashing operations. This is particularly true if the sanitizer being used is hot water. The effectiveness of cleaners and chemical sanitizers is also determined by the temperature of the water used. A temperature measuring device is essential to monitor manual warewashing and ensure sanitization.

Effective mechanical hot water sanitization occurs when the surface temperatures of utensils passing through the warewashing machine meet or exceed the required 71°C(160°F). Parameters such as water temperature, rinse pressure, and time determine whether the appropriate surface temperature is achieved. Although the Food Code requires integral temperature measuring devices and a pressure gauge for hot water mechanical warewashers, the measurements displayed by these devices may not always be sufficient to determine that the surface temperatures of utensils are reaching 71°C(160°F). The regular use of irreversible registering temperature indicators provides a simple method to verify that the hot water mechanical sanitizing operation is effective in achieving a utensil surface temperature of 71°C (160°F).

4-302.14 Sanitizing Solutions, Testing

mỏng, những thực phẩm có độ dày dưới 13 mm (1/2 inch), điều đặc biệt quan trọng là sử dụng đầu dò cảm biến nhiệt độ được thiết kế cho mục đích đó. Nhiệt kế kiểu lưỡng kim, lưỡi lê không thích hợp để đo chính xác nhiệt độ của thực phẩm mỏng như miếng bánh hamburger vì đường kính đầu dò lớn và không có khả năng cảm nhận chính xác nhiệt độ ở đầu đầu dò. Tuy nhiên, phép đo nhiệt độ trong thực phẩm dạng mỏng có thể được xác định chính xác bằng cách sử dụng đầu dò có đường kính nhỏ 1,5 mm (0,059 inch) hoặc nhỏ hơn, được kết nối với một thiết bị như nhiệt kế cặp nhiệt điện.

4-302.13 Thiết bị đo nhiệt độ, máy rửa chén thủ công.

Nhiệt độ nước rất quan trọng để khử trùng trong hoạt động rửa bát. Điều này đặc biệt đúng nếu chất khử trùng được sử dụng là nước nóng. Hiệu quả của chất tẩy rửa, khử trùng bằng hóa chất còn được quyết định bởi nhiệt độ của nước sử dụng. Một thiết bị đo nhiệt độ là điều cần thiết để theo dõi quá trình rửa đồ thủ công và đảm bảo vệ sinh.

Quá trình khử trùng bằng nước nóng cơ học hiệu quả xảy ra khi nhiệt độ bề mặt của đồ dùng đi qua máy rửa bát đáp ứng hoặc vượt quá mức yêu cầu 71°C(160°F). Các thông số như nhiệt độ nước, áp suất rửa và thời gian quyết định liệu có đạt được nhiệt độ bề mặt thích hợp hay không. Mặc dù Bộ luật Thực phẩm yêu cầu tích hợp các thiết bị đo nhiệt độ và đồng hồ đo áp suất cho máy rửa chén cơ học nước nóng, nhưng các phép đo được hiển thị bởi các thiết bị này có thể không phải lúc nào cũng đủ để xác định rằng nhiệt độ bề mặt của đồ dùng đang đạt tới 71°C(160°F). Việc sử dụng thường xuyên các chỉ báo nhiệt độ đăng ký không thể đảo ngược cung cấp một phương pháp đơn giản để xác minh rằng hoạt động khử trùng cơ học bằng nước nóng có hiệu quả trong việc đạt được nhiệt độ bề mặt dụng cụ là 71°C (160°F).

4-302.14 Giải pháp vệ sinh, thiết bị

Devices.

Testing devices to measure the concentration of sanitizing solutions are required for 2 reasons:

1. The use of chemical sanitizers requires minimum concentrations of the sanitizer during the final rinse step to ensure sanitization; and
2. Too much sanitizer in the final rinse water could be toxic.

4-303.11 Cleaning Agents and Sanitizers, Availability

If the appropriate cleaning agents and sanitizers are not on hand at all times they may not be available when needed to clean and sanitize equipment and utensils. It is also important that the cleaning agents and sanitizers be on hand, even at times where warewashing may not be in progress, so that their suitability can be verified by the regulatory authority and, if needed, by personnel who are responsible for servicing the equipment.

Location

4-401.11 Equipment, Clothes Washers and Dryers, and Storage Cabinets, Contamination Prevention.

Food equipment and the food that contacts the equipment must be protected from sources of overhead contamination such as leaking or ruptured water or sewer pipes, dripping condensate, and falling objects. When equipment is installed, it must be situated with consideration of the potential for contamination from such overhead sources.

If a clothes washer and dryer are installed adjacent to exposed food, clean equipment, utensils, linens, and unwrapped single-service and single-use articles, it could result in those items becoming contaminated from soiled laundry. The reverse is also true, i.e., items being laundered could become contaminated from the surrounding area if the washer and dryer are not properly located.

Installation

4-402.11 Fixed Equipment, Spacing or

kiểm tra.

Cần phải có thiết bị kiểm tra để đo nồng độ dung dịch vệ sinh vì 2 lý do:

1. Việc sử dụng chất khử trùng bằng hóa chất cần nồng độ chất khử trùng tối thiểu trong bước xả cuối cùng để đảm bảo vệ sinh; Và
2. Quá nhiều chất khử trùng trong nước rửa cuối cùng có thể gây độc.

4-303.11 Chất tẩy rửa và chất khử trùng, Tính sẵn có

Nếu không luôn có sẵn các chất tẩy rửa và chất khử trùng thích hợp thì chúng có thể không có sẵn khi cần để làm sạch và vệ sinh thiết bị và đồ dùng. Điều quan trọng nữa là phải có sẵn chất tẩy rửa và chất khử trùng, ngay cả khi không tiến hành rửa đồ, để cơ quan quản lý có thể xác minh tính phù hợp của chúng và, nếu cần, bởi nhân viên chịu trách nhiệm bảo trì thiết bị.

Vị trí

4-401.11 Thiết bị, Máy giặt và Máy sấy quần áo, Tủ bảo quản, Phòng chống ô nhiễm.

Thiết bị thực phẩm và thực phẩm tiếp xúc với thiết bị phải được bảo vệ khỏi các nguồn ô nhiễm phía trên chẳng hạn như ống nước hoặc cống thoát nước bị rò rỉ hoặc vỡ, nước ngưng tụ nhỏ giọt và các vật rơi xuống. Khi lắp đặt thiết bị, thiết bị phải được bố trí có tính đến khả năng ô nhiễm từ các nguồn trên không.

Nếu máy giặt và máy sấy quần áo được lắp đặt gần thực phẩm, thiết bị sạch, đồ dùng, khăn vải và các đồ dùng một lần và phục vụ một lần không được đóng gói, điều đó có thể khiến những đồ đó bị nhiễm bẩn do đồ giặt bẩn. Điều ngược lại cũng đúng, tức là đồ đang được giặt có thể bị nhiễm bẩn từ khu vực xung quanh nếu máy giặt và máy sấy không được đặt đúng vị trí.

Lắp đặt

4-402.11 Thiết bị cố định, khoảng cách

Sealing.

This section is designed to ensure that fixed equipment is installed in a way that:

1. Allows accessibility for cleaning on all sides, above, and underneath the units or minimizes the need for cleaning due to closely abutted surfaces;
2. Ensures that equipment that is subject to moisture is sealed;
3. Prevents the harborage of insects and rodents; and
4. Provides accessibility for the monitoring of pests.

4-402.12 Fixed Equipment, Elevation or Sealing.

The inability to adequately or effectively clean areas under equipment could create a situation that may attract insects and rodents and accumulate pathogenic microorganisms that are transmissible through food.

The effectiveness of cleaning is directly affected by the ability to access all areas to clean fixed equipment. It may be necessary to elevate the equipment. When elevating equipment is not feasible or prohibitively expensive, sealing to prevent contamination is required.

The economic impact of the requirement to elevate display units in retail food stores, coupled with the fact that the design, weight, and size of such units are not conducive to casters or legs, led to the exception for certain units located in consumer shopping areas, provided the floor under the units is kept clean. This exception for retail food store display equipment including shelving, refrigeration, and freezer units in the consumer shopping areas requires a rigorous cleaning schedule.

Equipment

4-501.11 Good Repair and Proper Adjustment.

Proper maintenance of equipment to manufacturer specifications helps ensure that it will continue to operate as designed. Failure to properly maintain equipment could lead to violations of the

hoặc niêm phong.

Phần này được thiết kế để đảm bảo rằng thiết bị cố định được lắp đặt theo cách:

1. Cho phép tiếp cận để làm sạch ở tất cả các mặt, bên trên và bên dưới thiết bị hoặc giảm thiểu nhu cầu làm sạch do các bề mặt tiếp giáp chặt chẽ;
2. Đảm bảo rằng thiết bị chịu ẩm được niêm phong;
3. Ngăn chặn sự trú ẩn của côn trùng và động vật gặm nhấm; Và
4. Cung cấp khả năng tiếp cận để theo dõi sinh vật gây hại.

4-402.12 Thiết bị cố định, Độ cao hoặc Niêm phong.

Việc không thể làm sạch đầy đủ hoặc hiệu quả các khu vực bên dưới thiết bị có thể tạo ra tình huống thu hút côn trùng và động vật gặm nhấm và tích tụ các vi sinh vật gây bệnh có thể lây truyền qua thực phẩm.

Hiệu quả của việc làm sạch bị ảnh hưởng trực tiếp bởi khả năng tiếp cận tất cả các khu vực để làm sạch thiết bị cố định. Có thể cần phải nâng cao thiết bị. Khi thiết bị nâng cao không khả thi hoặc quá tốn kém thì cần phải niêm phong để ngăn ngừa ô nhiễm.

Tác động kinh tế của yêu cầu nâng cao các đơn vị trưng bày trong các cửa hàng thực phẩm bán lẻ, cùng với thực tế là thiết kế, trọng lượng và kích thước của các đơn vị đó không có lợi cho bánh xe hoặc chân, dẫn đến ngoại lệ đối với một số đơn vị nằm trong khu vực mua sắm của người tiêu dùng, miễn là sàn bên dưới các căn hộ được giữ sạch sẽ. Ngoại lệ này đối với thiết bị trưng bày tại cửa hàng thực phẩm bán lẻ bao gồm giá đỡ, tủ lạnh và tủ đông trong khu vực mua sắm của người tiêu dùng đòi hỏi phải có lịch trình vệ sinh nghiêm ngặt.

Thiết bị

4-501.11 Sửa chữa tốt và điều chỉnh phù hợp.

Việc bảo trì thiết bị đúng cách theo thông số kỹ thuật của nhà sản xuất giúp đảm bảo rằng thiết bị sẽ tiếp tục hoạt động như thiết kế. Việc không bảo trì thiết bị đúng cách có thể dẫn đến vi phạm các yêu cầu

associated requirements of the Code that place the health of the consumer at risk. For example, refrigeration units in disrepair may no longer be capable of properly cooling or holding time/temperature control for safety foods at safe temperatures.

The cutting or piercing parts of can openers may accumulate metal fragments that could lead to food containing foreign objects and, possibly, result in consumer injury.

Adequate cleaning and sanitization of dishes and utensils using a warewashing machine is directly dependent on the exposure time during the wash, rinse, and sanitizing cycles. Failure to meet manufacturer and Code requirements for cycle times could result in failure to clean and sanitize. For example, high temperature machines depend on the buildup of heat on the surface of dishes to accomplish sanitization. If the exposure time during any of the cycles is not met, the surface of the items may not reach the time-temperature parameter required for sanitization. Contact time is also important in warewashing machines that use a chemical sanitizer since the sanitizer must contact the items long enough for sanitization to occur. In addition, a chemical sanitizer will not sanitize a dirty dish; therefore, the cycle times during the wash and rinse phases are critical to sanitization.

4-501.12 Cutting Surfaces.

Cutting surfaces such as cutting boards and blocks that become scratched and scored may be difficult to clean and sanitize. As a result, pathogenic microorganisms transmissible through food may build up or accumulate. These microorganisms may be transferred to foods that are prepared on such surfaces.

4-501.13 Microwave Ovens.

Failure of microwave ovens to meet the CFR standards could result in human exposure to radiation leakage, resulting in possible medical problems to consumers and employees using the machines.

liên quan của Bộ luật khiến sức khỏe của người tiêu dùng gặp nguy hiểm. Ví dụ, các thiết bị làm lạnh bị hư hỏng có thể không còn khả năng làm lạnh hoặc duy trì kiểm soát thời gian/nhiệt độ thích hợp cho thực phẩm an toàn ở nhiệt độ an toàn.

Các bộ phận cắt hoặc xuyên qua của dụng cụ mở hộp có thể tích tụ các mảnh kim loại có thể dẫn đến thực phẩm có chứa vật lạ và có thể gây thương tích cho người tiêu dùng.

Việc làm sạch và khử trùng đầy đủ bát đĩa và đồ dùng bằng máy rửa bát phụ thuộc trực tiếp vào thời gian tiếp xúc trong các chu trình rửa, tráng và khử trùng. Việc không đáp ứng các yêu cầu của nhà sản xuất và Bộ luật về thời gian chu kỳ có thể dẫn đến việc không làm sạch và khử trùng. Ví dụ, máy nhiệt độ cao phụ thuộc vào sự tích tụ nhiệt trên bề mặt bát đĩa để khử trùng. Nếu thời gian phơi nhiễm trong bất kỳ chu kỳ nào không được đáp ứng thì bề mặt của đồ vật có thể không đạt được thông số nhiệt độ thời gian cần thiết để khử trùng. Thời gian tiếp xúc cũng rất quan trọng đối với các máy rửa chén sử dụng chất khử trùng hóa học vì chất khử trùng phải tiếp xúc với các vật dụng đủ lâu để quá trình khử trùng diễn ra. Ngoài ra, chất khử trùng bằng hóa chất sẽ không làm sạch được bát đĩa bẩn; do đó, thời gian của chu trình trong giai đoạn rửa và xả là rất quan trọng đối với quá trình khử trùng.

4-501.12. Bề mặt cắt

Các bề mặt cắt như thớt và khối bị trầy xước và có vết xước có thể khó làm sạch và vệ sinh. Kết quả là các vi sinh vật gây bệnh lây truyền qua thực phẩm có thể tích tụ. Những vi sinh vật này có thể được truyền vào thực phẩm được chế biến trên những bề mặt như vậy.

4-501.13 Lò vi sóng.

Việc lò vi sóng không đáp ứng các tiêu chuẩn CFR có thể khiến con người tiếp xúc với rò rỉ phóng xạ, dẫn đến các vấn đề y tế có thể xảy ra đối với người tiêu dùng và nhân viên sử dụng máy.

4-501.14 Warewashing Equipment, Cleaning Frequency.

During operation, warewashing equipment is subject to the accumulation of food wastes and other soils or sources of contamination. In order to ensure the proper cleaning and sanitization of equipment and utensils, it is necessary to clean the surface of warewashing equipment before use and periodically throughout the day.

4-501.15 Warewashing Machines, Manufacturers' Operating Instructions.

To ensure properly cleaned and sanitized equipment and utensils, warewashing machines must be operated properly. The manufacturer affixes a data plate to the machine providing vital, detailed instructions about the proper operation of the machine including wash, rinse, and sanitizing cycle times and temperatures which must be achieved.

4-501.16 Warewashing Sinks, Use Limitation.

If the wash sink is used for functions other than warewashing, such as washing wiping cloths or washing and thawing foods, contamination of equipment and utensils could occur.

4-501.17 Warewashing Equipment, Cleaning Agents.

Failure to use detergents or cleaners in accordance with the manufacturer's label instructions could create safety concerns for the employee and consumer. For example, employees could suffer chemical burns, and chemical residues could find their way into food if detergents or cleaners are used carelessly. Equipment or utensils may not be cleaned if inappropriate or insufficient amounts of cleaners or detergents are used.

4-501.18 Warewashing Equipment, Clean Solutions.

Failure to maintain clean wash, rinse, and sanitizing solutions adversely affects the warewashing operation. Equipment and utensils may not be sanitized, resulting in subsequent contamination of food.

4-501.14 Máy rửa chén, Tần suất làm sạch.

Trong quá trình vận hành, máy rửa chén có thể bị tích tụ chất thải thực phẩm và các loại đất hoặc nguồn ô nhiễm khác. Để đảm bảo việc vệ sinh, khử trùng đúng cách các thiết bị, đồ dùng cần phải vệ sinh bề mặt thiết bị rửa bát trước khi sử dụng và định kỳ trong ngày.

4-501.15 Máy rửa chén, Hướng dẫn vận hành của nhà sản xuất.

Để đảm bảo thiết bị và dụng cụ được làm sạch và vệ sinh đúng cách, máy rửa chén phải được vận hành đúng cách. Nhà sản xuất dán một bảng dữ liệu vào máy để cung cấp các hướng dẫn chi tiết, quan trọng về cách vận hành đúng cách của máy bao gồm thời gian và nhiệt độ của chu trình rửa, xả và vệ sinh phải đạt được.

4-501.16 Bồn rửa chén, Hạn chế sử dụng.

Nếu bồn rửa được sử dụng cho các chức năng khác ngoài rửa chén, chẳng hạn như giặt khăn lau hoặc rửa và rã đông thực phẩm, thì thiết bị và đồ dùng có thể bị nhiễm bẩn.

4-501.17 Máy rửa chén, chất tẩy rửa.

Việc không sử dụng chất tẩy rửa hoặc chất làm sạch theo hướng dẫn trên nhãn của nhà sản xuất có thể gây ra mối lo ngại về an toàn cho nhân viên và người tiêu dùng. Ví dụ, nhân viên có thể bị bỏng hóa chất và dư lượng hóa chất có thể xâm nhập vào thực phẩm nếu sử dụng chất tẩy rửa hoặc chất làm bát bẩn. Thiết bị hoặc dụng cụ có thể không được làm sạch nếu sử dụng lượng chất tẩy rửa hoặc chất làm sạch không phù hợp hoặc không đủ.

4-501.18 Máy rửa chén, Giải pháp làm sạch.

Việc không duy trì các dung dịch rửa, tráng và khử trùng sạch sẽ ảnh hưởng xấu đến hoạt động rửa. Thiết bị và dụng cụ có thể không được vệ sinh, dẫn đến ô nhiễm thực phẩm sau đó.

4-501.19 Manual Warewashing Equipment, Wash Solution Temperature.

The wash solution temperature required in the Code is essential for removing organic matter. If the temperature is below 110°F, the performance of the detergent may be adversely affected, e.g., animal fats that may be present on the dirty dishes would not be dissolved.

4-501.110 Mechanical Warewashing Equipment, Wash Solution Temperature.

The wash solution temperature in mechanical warewashing equipment is critical to proper operation. The chemicals used may not adequately perform their function if the temperature is too low. Therefore, the manufacturer's instructions must be followed. The temperatures vary according to the specific equipment being used.

4-501.111 Manual Warewashing Equipment, Hot Water Sanitization Temperatures.

If the temperature during the hot water sanitizing step is less than 77°C (171°F), sanitization will not be achieved. As a result, pathogenic organisms may survive and be subsequently transferred from utensils to food.

4-501.112 Mechanical Warewashing Equipment, Hot Water Sanitization Temperatures.

The temperature of hot water delivered from a warewasher sanitizing rinse manifold must be maintained according to the equipment manufacturer's specifications and temperature limits specified in this section to ensure surfaces of multiuse utensils such as kitchenware and tableware accumulate enough heat to destroy pathogens that may remain on such surfaces after cleaning.

The surface temperature must reach at least 71°C (160°F) as measured by an irreversible registering temperature measuring device to affect sanitization. When the sanitizing rinse temperature exceeds 90°C (194°F) at the manifold, the

4-501.19 Máy rửa chén thủ công, Nhiệt độ dung dịch rửa.

Nhiệt độ dung dịch rửa được yêu cầu trong Bộ luật này là cần thiết để loại bỏ chất hữu cơ. Nếu nhiệt độ dưới 110°F, hiệu suất của chất tẩy rửa có thể bị ảnh hưởng bất lợi, ví dụ: mỡ động vật có thể có trên bát đĩa bẩn sẽ không bị hòa tan.

4-501.110 Máy rửa chén cơ học, Nhiệt độ dung dịch rửa.

Nhiệt độ dung dịch rửa trong máy rửa chén cơ học là rất quan trọng để vận hành bình thường. Các hóa chất được sử dụng có thể không thực hiện đầy đủ chức năng của chúng nếu nhiệt độ quá thấp. Vì vậy, phải tuân theo hướng dẫn của nhà sản xuất. Nhiệt độ thay đổi tùy theo thiết bị cụ thể đang được sử dụng.

4-501.111 Máy rửa chén thủ công, Nhiệt độ khử trùng bằng nước nóng.

Nếu nhiệt độ trong bước khử trùng bằng nước nóng thấp hơn 77°C (171°F) thì quá trình khử trùng sẽ không đạt được. Kết quả là các sinh vật gây bệnh có thể tồn tại và sau đó được truyền từ đồ dùng sang thực phẩm.

4-501.112 Máy rửa chén cơ học, Nhiệt độ khử trùng bằng nước nóng.

Nhiệt độ của nước nóng được cung cấp từ ống xả vệ sinh của máy rửa chén phải được duy trì theo thông số kỹ thuật của nhà sản xuất thiết bị và giới hạn nhiệt độ được quy định trong phần này để đảm bảo bề mặt của các dụng cụ đa dụng như đồ dùng nhà bếp và bộ đồ ăn tích tụ đủ nhiệt để tiêu diệt mầm bệnh có thể tồn tại trên bề mặt sau khi làm sạch.

Nhiệt độ bề mặt phải đạt ít nhất 71°C (160°F) được đo bằng thiết bị đo nhiệt độ đăng ký không thể đảo ngược để ảnh hưởng đến quá trình khử trùng. Khi nhiệt độ nước rửa khử trùng vượt quá 90°C (194°F) tại ống góp, nước sẽ dễ bay hơi

water becomes volatile and begins to vaporize reducing its ability to convey sufficient heat to utensil surfaces. The lower temperature limits of 74°C (165°F) for a stationary rack, single temperature machine, and 82°C (180°F) for other machines are based on the sanitizing rinse contact time required to achieve the 71°C (160°F) utensil surface temperature.

4-501.113 Mechanical Warewashing Equipment, Sanitization Pressure.

If the flow pressure of the final sanitizing rinse is less than that required, dispersion of the sanitizing solution may be inadequate to reach all surfaces of equipment or utensils.

4-501.114 Manual and Mechanical Warewashing Equipment, Chemical Sanitization - Temperature, pH, Concentration, and Hardness.

With the passage of the Food Quality Protection Act of 1996 and the related Antimicrobial Regulation Technical Correction Act of 1998, Federal regulatory responsibility for chemical hard surface sanitizers was moved from FDA (CFSAN/OFAS) to EPA (Office of Pesticides Programs, Antimicrobial Division). As a result, the relevant Federal regulation has moved from 21 CFR 178.1010 to 40 CFR 180.940. The Food Code contains provisions that were not captured in either 21 CFR 178.1010 or 40 CFR 180.940, such as pH, temperature, and water hardness. There is need to retain these provisions in the Code.

The effectiveness of chemical sanitizers can be directly affected by the temperature, pH, concentration of the sanitizer solution used, and hardness of the water. Provisions for pH, temperature, and water hardness in section 4-501.114 have been validated to achieve sanitization; however, these parameters are not always included on EPA-registered labels. Therefore, it is critical to sanitization that the sanitizers are used consistently with the EPA-registered label, and if pH, temperature, and water

và bắt đầu bay hơi làm giảm khả năng truyền đủ nhiệt đến bề mặt dụng cụ. Giới hạn nhiệt độ thấp hơn là 74°C (165°F) đối với giá cố định, máy nhiệt độ đơn và 82°C (180°F) đối với các máy khác dựa trên thời gian tiếp xúc với nước rửa vệ sinh cần thiết để đạt được nhiệt độ bề mặt dụng cụ là 71°C (160°F).

4-501.113 Máy rửa chén cơ học, áp suất vệ sinh.

Nếu áp suất dòng chảy của nước rửa vệ sinh cuối cùng nhỏ hơn mức yêu cầu thì khả năng phân tán dung dịch vệ sinh có thể không đủ để tiếp cận tất cả các bề mặt của thiết bị hoặc dụng cụ.

4-501.114 Máy rửa chén thủ công và cơ học, Khử trùng bằng Hóa chất - Nhiệt độ, pH, Nồng độ và Độ cứng.

Với việc thông qua Đạo luật Bảo vệ Chất lượng Thực phẩm năm 1996 và Đạo luật Sửa đổi Kỹ thuật Quy định Kháng khuẩn liên quan năm 1998, trách nhiệm quản lý của Liên bang đối với các chất khử trùng bề mặt cứng bằng hóa chất đã được chuyển từ FDA (CFSAN/OFAS) sang EPA (Văn phòng Chương trình Thuốc trừ sâu, Ban Kháng sinh). Do đó, quy định liên quan của Liên bang đã chuyển từ 21 CFR 178.1010 sang 40 CFR 180.940. Bộ luật Thực phẩm có chứa các điều khoản không được nêu trong 21 CFR 178.1010 hoặc 40 CFR 180.940, chẳng hạn như độ pH, nhiệt độ và độ cứng của nước. Cần phải giữ lại những quy định này trong Bộ luật.

Hiệu quả của chất khử trùng hóa học có thể bị ảnh hưởng trực tiếp bởi nhiệt độ, độ pH, nồng độ của dung dịch khử trùng được sử dụng và độ cứng của nước. Các điều khoản về độ pH, nhiệt độ và độ cứng của nước trong mục 4-501.114 đã được xác nhận để đạt được vệ sinh; tuy nhiên, những thông số này không phải lúc nào cũng có trên nhãn đã đăng ký EPA. Do đó, điều quan trọng đối với việc vệ sinh là các chất khử trùng phải được sử dụng nhất quán với nhãn đã đăng ký EPA và nếu độ pH, nhiệt độ và độ cứng của nước

hardness (for quat) are not included on the label, that the solutions meet the standards required in the Code.

With respect to chemical sanitization, section 4-501.114 addresses the proper use conditions for the sanitizing solution, i.e., chemical concentration range, pH, and temperature minimum levels and, with respect to quaternary ammonium compounds (quats), the maximum hardness level. If these parameters are not as specified in the Code or on the EPA-registered label, then this provision is violated. Paragraph 4-501.114(E) provides for the use of other chemical sanitizers besides chlorine, iodine, and quaternary ammonium compounds. This section is not intended to limit formulation of food contact sanitizers to only chlorine, iodine, or quaternary ammonium compounds.

Alternative active ingredients are permitted as long as they are listed in 40 CFR 180.940 and used in accordance with the EPA-registered label use instructions for food contact surface sanitizers.

By contrast, paragraph 4-703.11(C) addresses contact time in seconds. For chemical sanitization, this paragraph is only violated when the specified contact time is not met.

Section 7-204.11 addresses whether or not the chemical agent being applied as a sanitizer is approved and listed for that use under 40 CFR 180.940.

EPA sanitizer registration assesses compliance with 40 CFR 180.940, therefore if the product is used at the appropriate concentration for the application on the EPA-registered label, it is not necessary to consult 40 CFR 180.940 for further compliance verification. If a sanitarian determined that a solution exceeded the concentration for the application on the EPA-registered label or is used for an application that is not on the EPA-registered label, section 7-204.11 would be violated.

(đối với quat) không có trên nhãn thì các dung dịch đó phải đáp ứng các tiêu chuẩn yêu cầu trong Bộ luật. .

Đối với việc khử trùng bằng hóa chất, mục 4-501.114 đề cập đến các điều kiện sử dụng thích hợp cho dung dịch khử trùng, tức là phạm vi nồng độ hóa chất, độ pH và mức nhiệt độ tối thiểu cũng như mức độ cứng tối đa đối với các hợp chất amoni bậc bốn (quats). Nếu các thông số này không được quy định trong Bộ luật hoặc trên nhãn đã đăng ký với EPA thì điều khoản này bị vi phạm. Đoạn 4-501.114(E) quy định việc sử dụng các chất khử trùng hóa học khác ngoài clo, iốt và các hợp chất amoni bậc bốn. Phần này không nhằm mục đích giới hạn công thức của chất khử trùng tiếp xúc với thực phẩm chỉ ở các hợp chất clo, iốt hoặc amoni bậc bốn.

Các thành phần hoạt tính thay thế được phép miễn là chúng được liệt kê trong 40 CFR 180.940 và được sử dụng theo hướng dẫn sử dụng nhãn đã đăng ký EPA đối với chất khử trùng bề mặt tiếp xúc với thực phẩm.

Ngược lại, đoạn 4-703.11(C) đề cập đến thời gian liên lạc tính bằng giây. Đối với việc khử trùng bằng hóa chất, đoạn này chỉ bị vi phạm khi không đáp ứng được thời gian tiếp xúc quy định.

Mục 7-204.11 đề cập đến việc liệu chất hóa học được sử dụng làm chất khử trùng có được phê duyệt và liệt kê cho mục đích sử dụng đó theo 40 CFR 180.940 hay không.

Đăng ký chất khử trùng EPA đánh giá việc tuân thủ 40 CFR 180.940, do đó, nếu sản phẩm được sử dụng ở nồng độ thích hợp cho ứng dụng trên nhãn đã đăng ký EPA thì không cần thiết phải tham khảo 40 CFR 180.940 để xác minh tuân thủ thêm. Nếu một nhà vệ sinh xác định rằng một dung dịch vượt quá nồng độ cho ứng dụng trên nhãn đã đăng ký EPA hoặc được sử dụng cho một ứng dụng không có trên nhãn đã đăng ký EPA thì mục 7-204.11 sẽ bị vi phạm.

To summarize, a sanitizing solution that is too weak would be a violation of section 4- 501.114. A solution that is too strong would be a violation of section 7-204.11. Section 7-202.12 would not be violated due to the existence of section 7-204.11 that specifically addresses the use of chemical sanitizers.

A variety of hard food contact surface sanitizers such as sodium hypochlorite or hypochlorous acid, can be generated on-site by technologies known as electrolyzed water, electro chemically activated water, and electro activated water in pesticide generating devices. Paragraph 4-501.114(F) addresses the efficacy and use of these on-site generated solutions and Section 4-703.11 requires that the conditions of use yields sanitization as defined in paragraph 1-201.10(B), i.e., a 5 log (99.999%) reduction.

Because EPA does not require registration of solutions generated and used on-site, the user of the equipment should look to the device manufacturer for data to validate the efficacy of the solution produced by the device as well as the conditions for use of the solution (e.g., concentration, temperature, contact time, pH, and other applicable factors). These data should be available on-site in the food establishment.

Any data used to validate efficacy of on-site generated sanitizer solutions should include validation testing that includes all factors that could impact the efficacy of the sanitizer solution, including water hardness, pH, temperature, and a time element because efficacy can reduce with time. The report should also clearly identify the minimum acceptable concentration of active ingredient required for that product to pass the test. This testing is best performed under Good Laboratory Practices. See the EPA web site at

<http://www.epa.gov/compliance/monitoring/programs/fifra/glp.html>.

According to the web site, “EPA’s Good

Tóm lại, dung dịch khử trùng quá yếu sẽ vi phạm mục 4- 501.114. Giải pháp quá mạnh sẽ vi phạm mục 7-204.11. Mục 7-202.12 sẽ không bị vi phạm do tồn tại mục 7-204.11 đề cập cụ thể đến việc sử dụng chất khử trùng hóa học.

Có thể tạo ra nhiều loại chất khử trùng bề mặt cứng tiếp xúc với thực phẩm như natri hypoclorit hoặc axit hypochlorous tại chỗ bằng các công nghệ được gọi là nước điện phân, nước kích hoạt bằng điện hóa học và nước kích hoạt bằng điện trong các thiết bị tạo thuốc trừ sâu. Đoạn 4-501.114(F) đề cập đến tính hiệu quả và việc sử dụng các giải pháp được tạo ra tại chỗ này và Mục 4-703.11 yêu cầu các điều kiện sử dụng mang lại sự khử trùng như được định nghĩa trong đoạn 1-201.10(B), tức là giảm 5 log (99.999 %).

Do EPA không yêu cầu đăng ký các dung dịch được tạo ra và sử dụng tại chỗ nên người sử dụng thiết bị nên liên hệ với nhà sản xuất thiết bị để có dữ liệu xác thực tính hiệu quả của dung dịch do thiết bị tạo ra cũng như các điều kiện sử dụng dung dịch (ví dụ: nồng độ, nhiệt độ, thời gian tiếp xúc, độ pH và các yếu tố áp dụng khác). Những dữ liệu này phải có sẵn tại chỗ trong cơ sở thực phẩm.

Bất kỳ dữ liệu nào được sử dụng để xác nhận tính hiệu quả của các dung dịch khử trùng được tạo ra tại chỗ phải bao gồm thử nghiệm xác nhận bao gồm tất cả các yếu tố có thể ảnh hưởng đến hiệu quả của dung dịch khử trùng, bao gồm độ cứng của nước, độ pH, nhiệt độ và yếu tố thời gian vì hiệu quả có thể giảm theo thời gian. Báo cáo cũng cần xác định rõ nồng độ tối thiểu có thể chấp nhận được của hoạt chất cần thiết để sản phẩm đó vượt qua bài kiểm tra. Thử nghiệm này được thực hiện tốt nhất theo Thực hành phòng thí nghiệm tốt. Xem trang web của EPA tại <http://www.epa.gov/compliance/monitoring/programs/fifra/glp.html>.

Theo trang web, “Chương trình giám sát

Laboratory Practice Standards (GLPS) compliance monitoring program ensures the quality and integrity of test data submitted to the Agency in support of a pesticide product registration under FIFRA section 5 of the Toxic Substances Control Act (TSCA), and pursuant to testing consent agreements and test rules issued under section 4 of TSCA.”

Verifying the adequacy of chlorine-based solutions can be accomplished on an on-going basis by confirming that the concentration, temperature, and pH of the sanitizing solutions comply with paragraph 4-501.114 (A) using acceptable test methods and equipment.

The manufacturer should provide methods (e.g., test strips, kits, etc.) to verify that the equipment consistently generates a solution on-site at the necessary concentration to achieve sanitization.

Devices can be used for years to produce chemicals intended for the washing of fruits and vegetables, (e.g., hypochlorous acid, ozone, and chlorine dioxide). Other devices that are capable of producing hard food contact surface cleaning and sanitizing solutions on-site (e.g., chlorine, hypochlorous acid that are generated by processes known as electrolyzed water, electro chemically activated water, and electro activated water).

A device used to generate hard food contact surface sanitizers on-site is considered a pesticide device. The Environmental Protection Agency (EPA) defines a device in 40 CFR 152.500, Requirements for devices, as “(a) A device is defined as any instrument or contrivance (other than a firearm) intended for trapping, destroying, repelling, or mitigating any pest or any other form of plant or animal life (other than man and other than a bacterium, virus, or other microorganism on or in living man or living animals) but not including equipment used for the application of pesticides (such as tamper-

việc tuân thủ Tiêu chuẩn Thực hành Phòng thí nghiệm Tốt (GLPS) của EPA đảm bảo chất lượng và tính toàn vẹn của dữ liệu thử nghiệm được gửi tới Cơ quan nhằm hỗ trợ đăng ký sản phẩm thuốc trừ sâu theo FIFRA phần 5 của Đạo luật Kiểm soát Chất độc hại (TSCA), và tuân theo các thỏa thuận đồng ý thử nghiệm và các quy tắc thử nghiệm được ban hành theo mục 4 của TSCA.”

Việc xác minh tính đầy đủ của các dung dịch gốc clo có thể được thực hiện liên tục bằng cách xác nhận rằng nồng độ, nhiệt độ và độ pH của dung dịch khử trùng tuân thủ đoạn 4-501.114 (A) bằng cách sử dụng các phương pháp và thiết bị thử nghiệm được chấp nhận.

Nhà sản xuất phải cung cấp các phương pháp (ví dụ: que thử, bộ dụng cụ, v.v.) để xác minh rằng thiết bị luôn tạo ra dung dịch tại chỗ với nồng độ cần thiết để đạt được vệ sinh.

Các thiết bị có thể được sử dụng trong nhiều năm để sản xuất các hóa chất dùng để rửa trái cây và rau quả (ví dụ: axit hypochlorous, ozon và clo dioxide). Các thiết bị khác có khả năng tạo ra các dung dịch làm sạch và khử trùng bề mặt cứng tiếp xúc với thực phẩm tại chỗ (ví dụ: clo, axit hypochlorous được tạo ra bởi các quá trình được gọi là nước điện phân, nước kích hoạt bằng điện hóa và nước kích hoạt bằng điện).

Thiết bị dùng để tạo ra chất khử trùng bề mặt cứng tiếp xúc với thực phẩm tại chỗ được coi là thiết bị thuốc trừ sâu. Cơ quan Bảo vệ Môi trường (EPA) định nghĩa một thiết bị trong 40 CFR 152.500, Yêu cầu đối với thiết bị, là “(a) Thiết bị được định nghĩa là bất kỳ dụng cụ hoặc thiết bị nào (không phải súng) nhằm mục đích bắt, phá hủy, đẩy lùi hoặc giảm nhẹ bất kỳ hành vi phạm lỗi nào, sâu bệnh hoặc bất kỳ dạng thực vật hoặc động vật nào khác (không phải con người và không phải là vi khuẩn, vi rút hoặc vi sinh vật khác trên hoặc trong cơ thể người hoặc động vật sống) nhưng không bao gồm các thiết bị dùng để phun thuốc

<p>resistant bait boxes for rodenticides) when sold separately therefrom.”</p>	<p>trừ sâu (chẳng hạn như thiết bị chống giả mạo hộp mồi đựng thuốc diệt chuột) khi được bán riêng.”</p>
<p>The EPA does not require the registration of pesticide devices; however, these devices must be produced in a registered establishment. The data plate should list the establishment number. Additionally, device label requirements are established by section 2(q)(1) and section 12 of Federal Insecticide, Fungicide, and Rodenticide Act (FIFRA), as well as 40 CFR 152.500 Requirements for Devices and 156.10 Labeling Requirements. No statement that is false or misleading can appear in a device's labeling. Statements that are subject to this regulation include, but are not limited to:</p>	<p>EPA không yêu cầu đăng ký thiết bị thuốc trừ sâu; tuy nhiên, những thiết bị này phải được sản xuất tại cơ sở đã đăng ký. Bảng dữ liệu phải liệt kê mã số cơ sở. Ngoài ra, các yêu cầu về nhãn thiết bị được thiết lập theo mục 2(q)(1) và mục 12 của Đạo luật Liên bang về Thuốc trừ sâu, Thuốc diệt nấm và Thuốc diệt chuột (FIFRA), cũng như Yêu cầu 40 CFR 152.500 đối với Thiết bị và Yêu cầu Ghi nhãn 156.10. Không có tuyên bố nào sai hoặc gây hiểu lầm có thể xuất hiện trên nhãn của thiết bị. Các tuyên bố tuân theo quy định này bao gồm, nhưng không giới hạn ở:</p>
<p>The name, brand, or trademark under which the product is sold .</p>	<p>Tên, nhãn hiệu hoặc nhãn hiệu mà sản phẩm được bán.</p>
<p>An ingredient statement</p>	<p>Tuyên bố về thành phần</p>
<p>Statements concerning effectiveness of the product</p>	<p>Tuyên bố liên quan đến hiệu quả của sản phẩm</p>
<p>Hazard and precautionary statements for human and domestic animals</p>	<p>Tuyên bố về mối nguy và biện pháp phòng ngừa đối với con người và động vật nuôi</p>
<p>Environmental and exposure hazards</p>	<p>Các mối nguy về môi trường và phơi nhiễm</p>
<p>The directions for use</p>	<p>Hướng dẫn sử dụng</p>
<p>Maintaining and cleaning devices used for the on-site generation of sanitizing solutions in accordance with manufacturer's specifications will help to ensure that they continue to generate the sanitizer chemicals in the form and concentration for which their efficacy was assessed.</p>	<p>Việc bảo trì và làm sạch các thiết bị được sử dụng để tạo ra dung dịch vệ sinh tại chỗ theo thông số kỹ thuật của nhà sản xuất sẽ giúp đảm bảo rằng chúng tiếp tục tạo ra các hóa chất khử trùng ở dạng và nồng độ đã được đánh giá hiệu quả của chúng.</p>
<p>4-501.115 Manual Warewashing Equipment, Chemical Sanitization Using Detergent-Sanitizers.</p>	<p>4-501.115 Máy rửa chén thủ công, hóa chất khử trùng bằng chất tẩy rửa-khử trùng.</p>
<p>Some chemical sanitizers are not compatible with detergents when a 2 compartment operation is used. When using a sanitizer that is different from the detergent-sanitizer of the wash compartment, the sanitizer may be inhibited by carry-over, resulting in inadequate sanitization.</p>	<p>Một số chất khử trùng hóa học không tương thích với chất tẩy rửa khi sử dụng bồn rửa 2 ngăn. Khi sử dụng chất khử trùng khác với chất tẩy rửa-vệ sinh của ngăn rửa, chất khử trùng có thể bị ức chế do mang theo, dẫn đến việc vệ sinh không đầy đủ.</p>
<p>4-501.116 Warewashing Equipment,</p>	<p>4-501.116 Máy rửa chén, xác định nồng</p>

Determining Chemical Sanitizer Concentration.

The effectiveness of chemical sanitizers is determined primarily by the concentration and pH of the sanitizer solution. Therefore, a test kit is necessary to accurately determine the concentration of the chemical sanitizer solution.

Utensils and temperature and pressure measuring devices

4-502.11 Good Repair and Calibration.

A utensil or food temperature measuring device can act as a source of contamination to the food it contacts if it is not maintained in good repair. Also, if temperature or pressure measuring devices are not maintained in good repair, the accuracy of the readings is questionable. Consequently, a temperature problem may not be detected, or conversely, a corrective action may be needlessly taken.

4-502.12 Single-Service and Single-Use Articles, Required Use.

In situations in which the reuse of multiuse items could result in foodborne illness to consumers, single-service and single-use articles must be used to ensure safety.

4-502.13 Single-Service and Single-Use Articles, Use Limitation.

Articles that are not constructed of multiuse materials may not be reused as they are unable to withstand the rigors of multiple uses, including the ability to be subjected to repeated washing, rinsing, and sanitizing.

4-502.14 Shells, Use Limitation.

The reuse of mollusk and crustacean shells as multiuse utensils is not allowed in food establishments. This prohibition does not apply to the removal of the oyster or other species from the shell for preparation, then returning the same animal to the same shell for service.

The shell itself may be potentially unsafe for use as a food utensil because of residues from natural and environmental

độ chất tẩy rửa hóa học

Hiệu quả của chất khử trùng hóa học được xác định chủ yếu bởi nồng độ và độ pH của dung dịch khử trùng. Vì vậy, cần có bộ kit thử để xác định chính xác nồng độ của dung dịch hóa chất sát trùng.

Dụng cụ và thiết bị đo nhiệt độ, áp suất

4-502.11 Sửa chữa và hiệu chuẩn tốt.

Dụng cụ hoặc thiết bị đo nhiệt độ thực phẩm có thể hoạt động như một nguồn gây ô nhiễm cho thực phẩm mà nó tiếp xúc nếu nó không được bảo trì tốt. Ngoài ra, nếu các thiết bị đo nhiệt độ hoặc áp suất không được bảo trì ở tình trạng tốt thì độ chính xác của các kết quả đo sẽ bị nghi ngờ. Do đó, vấn đề về nhiệt độ có thể không được phát hiện hoặc ngược lại, có thể không cần thực hiện hành động khắc phục.

4-502.12 Các mặt hàng, vật phẩm phục vụ và sử dụng 1 lần, Sử dụng bắt buộc.

Trong các tình huống mà việc tái sử dụng các mặt hàng đa dụng có thể dẫn đến bệnh tật do thực phẩm cho người tiêu dùng, các mặt hàng phục vụ một lần và sử dụng một lần phải được sử dụng để đảm bảo an toàn.

4-502.13 Các mặt hàng, vật phẩm phục vụ và sử dụng 1 lần, Hạn chế sử dụng.

Các vật phẩm không được làm bằng vật liệu đa dụng không được phép tái sử dụng vì chúng không thể chịu được điều kiện khắc nghiệt của nhiều mục đích sử dụng, bao gồm khả năng phải giặt, tráng và khử trùng nhiều lần.

4-502.14 Vỏ của nhuyễn thể, Hạn chế sử dụng.

Không được phép tái sử dụng vỏ nhuyễn thể và giáp xác làm đồ dùng đa năng trong các cơ sở thực phẩm. Lệnh cấm này không áp dụng cho việc lấy hầu hoặc các loài khác ra khỏi vỏ để chuẩn bị, sau đó trả lại con vật đó vào cùng vỏ đó để phục vụ.

Bản thân vỏ của nhuyễn thể có thể không an toàn khi sử dụng làm dụng cụ thực phẩm do dư lượng từ ô nhiễm tự nhiên và

contamination occurring after the mollusk or crustacean is removed. In addition, natural shells are not durable or easily cleanable as specified under section 4-502.13. When mollusk or crustacean shells (from commercial sources) are re-used by filling them with shucked shellfish, the food is considered misleading and not honestly presented.

Objective

4-601.11 Equipment, Food-Contact Surfaces, Nonfood-Contact Surfaces, and Utensils.

The objective of cleaning focuses on the need to remove organic matter from foodcontact surfaces so that sanitization can occur and to remove soil from nonfood contact surfaces so that pathogenic microorganisms will not be allowed to accumulate and insects and rodents will not be attracted.

Frequency

4-602.11 Equipment Food-Contact Surfaces and Utensils.

Microorganisms may be transmitted from a food to other foods by utensils, cutting boards, thermometers, or other food-contact surfaces. Food-contact surfaces and equipment used for time/temperature control for safety foods should be cleaned as needed throughout the day but must be cleaned no less than every 4 hours to prevent the growth of microorganisms on those surfaces.

Refrigeration temperatures slow down the generation time of bacterial pathogens, making it unnecessary to clean every four hours. However, the time period between cleaning equipment and utensils may not exceed 24 hours. A time-temperature chart is provided in subparagraph 4-602.11(D)(2) to accommodate operations that use equipment and utensils in a refrigerated room or area that maintains a temperature between 41°F or less and 55°F.

Surfaces of utensils and equipment contacting food that is not

môi trường xảy ra sau khi loại bỏ động vật thân mềm hoặc giáp xác. Ngoài ra, vỏ của nhuyễn thể tự nhiên không bền hoặc không dễ làm sạch như quy định trong mục 4-502.13. Khi vỏ động vật thân mềm hoặc giáp xác (từ các nguồn thương mại) được tái sử dụng bằng cách cho vào chúng những động vật có vỏ đã bóc vỏ, thực phẩm đó bị coi là gây hiểu nhầm và được trình bày không trung thực.

Mục tiêu

4-601.11. Thiết bị, Bề mặt tiếp xúc với thực phẩm, Bề mặt không tiếp xúc với thực phẩm và đồ dùng.

Mục tiêu của việc làm sạch tập trung vào nhu cầu loại bỏ chất hữu cơ khỏi bề mặt tiếp xúc với thực phẩm để có thể khử trùng và loại bỏ đất khỏi các bề mặt tiếp xúc không phải thực phẩm để vi sinh vật gây bệnh không được phép tích tụ và côn trùng và động vật gặm nhấm sẽ không bị thu hút.

Tần suất

4-602.11 Thiết bị Bề mặt và dụng cụ tiếp xúc với thực phẩm.

Vi sinh vật có thể được truyền từ thực phẩm này sang thực phẩm khác bằng đồ dùng, thớt, nhiệt kế hoặc các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm khác. Các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm và thiết bị dùng để kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn phải được làm sạch khi cần thiết trong suốt cả ngày nhưng phải được làm sạch ít nhất 4 giờ một lần để ngăn chặn sự phát triển của vi sinh vật trên các bề mặt đó.

Nhiệt độ làm lạnh làm chậm thời gian phát triển của vi khuẩn gây bệnh, khiến việc vệ sinh bốn giờ một lần là không cần thiết. Tuy nhiên, khoảng thời gian giữa thiết bị và đồ dùng làm sạch không được vượt quá 24 giờ. Biểu đồ nhiệt độ theo thời gian được cung cấp trong tiểu đoạn 4-602.11(D)(2) để điều chỉnh các hoạt động sử dụng thiết bị và đồ dùng trong phòng lạnh hoặc khu vực duy trì nhiệt độ từ 41°F trở xuống đến 55°F.

Bề mặt của các đồ dùng, thiết bị tiếp xúc với thực phẩm không phải là bộ phận

time/temperature control for safety food such as iced tea dispensers, carbonated beverage dispenser nozzles, beverage dispensing circuits or lines, water vending equipment, coffee bean grinders, ice makers, and ice bins must be cleaned on a routine basis to prevent the development of slime, mold, or soil residues that may contribute to an accumulation of microorganisms. Some equipment manufacturers and industry associations, e.g., within the tea industry, develop guidelines for regular cleaning and sanitizing of equipment. If the manufacturer does not provide cleaning specifications for food-contact surfaces of equipment that are not readily visible, the person in charge should develop a cleaning regimen that is based on the soil that may accumulate in those particular items of equipment.

Regarding the possible adulteration from one species of meat to another between cleaning of food-contact surfaces, USDA/FSIS does not automatically consider species adulteration as a health hazard. FSIS stated in an Advance Notice of Proposed Rulemaking that species adulteration falls into a gray area between safety and economic adulteration (65 FR 14486, March 17, 2000, Other Consumer Protection Activities). FSIS will review public comments received on the species adulteration issue and further review the scientific literature and risk assessment mechanisms before declaring species adulteration a health hazard. Meanwhile, species adulteration is generally considered by FSIS as an economic issue. However, investigations by FSIS of species adulteration incidents may include a determination regarding the impact of species adulteration as a health hazard on a case-by-case basis.

The 2012 Conference for Food Protection (CFP) requested that FDA amend §4-602.11 of the Food Code to require that equipment food contact surfaces and utensils that have contacted raw animal

kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn như bình pha trà đá, vòi pha nước giải khát có ga, mạch hoặc dây chuyên pha chế đồ uống, thiết bị bán nước tự động, máy xay cà phê, máy làm đá và thùng đựng đá phải được vệ sinh sạch sẽ, được làm sạch định kỳ để ngăn chặn sự phát triển của chất nhờn, nấm mốc hoặc cặn đất có thể góp phần tích tụ vi sinh vật. Một số nhà sản xuất thiết bị và hiệp hội ngành, ví dụ như trong ngành chè, xây dựng các hướng dẫn về việc vệ sinh và khử trùng thiết bị thường xuyên. Nếu nhà sản xuất không cung cấp các thông số kỹ thuật làm sạch không dễ dàng nhìn thấy được đối với các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm của thiết bị thì người phụ trách phải xây dựng chế độ làm sạch dựa trên chất bẩn có thể tích tụ trong các hạng mục cụ thể của thiết bị.

Liên quan đến khả năng tạp nhiễm từ loài thịt này sang loài thịt khác trong quá trình làm sạch bề mặt tiếp xúc với thực phẩm, USDA/FSIS không tự động coi việc tạp nhiễm loài này là mối nguy cho sức khỏe. FSIS đã tuyên bố trong Thông báo trước về việc xây dựng bộ luật được đề xuất rằng việc pha trộn loài rơi vào vùng xám giữa pha trộn về mặt an toàn và kinh tế (65 FR 14486, ngày 17 tháng 3 năm 2000, Các hoạt động bảo vệ người tiêu dùng khác). FSIS sẽ xem xét các ý kiến nhận được của công chúng về vấn đề giả mạo loài và xem xét thêm các tài liệu khoa học cũng như cơ chế đánh giá rủi ro trước khi tuyên bố việc pha trộn loài là mối nguy cho sức khỏe. Trong khi đó, việc pha trộn loài thường được FSIS coi là một vấn đề kinh tế. Tuy nhiên, các cuộc điều tra của FSIS về các sự cố giả mạo loài có thể bao gồm việc xác định tác động của việc pha trộn loài như một mối nguy cho sức khỏe trên cơ sở từng trường hợp cụ thể.

Hội nghị Bảo vệ Thực phẩm (CFP) năm 2012 đã yêu cầu FDA sửa đổi §4-602.11 của Bộ luật Thực phẩm để yêu cầu các bề mặt và dụng cụ tiếp xúc với thực phẩm của thiết bị đã tiếp xúc với thực phẩm

foods that are major food allergens be cleaned before use with other raw animal foods (Issue 2012-III-024). FDA recognizes that in addition to their intended use as ingredients, the unintended presence of major food allergens in foods may occur through cross-contact. Cross-contact describes the inadvertent introduction of an allergen into a product that would not intentionally contain that allergen as an ingredient. While most cross-contact can be avoided through control of the environment during food production and preparation, the CFP request only addresses allergen crosscontact from raw animal foods that are major food allergens and therefore, falls short of comprehensive allergen cross-contact control for all eight (8) major food allergens. Although limited in scope, such a change supports the continued efforts of FDA to work in cooperation with the Conference for Food Protection toward control of food allergens in retail food establishments. Therefore, §4-602.11 was amended to require that food contact surfaces of equipment and utensils that have contacted raw animal foods that are major food allergens, such as raw fish, must be cleaned and sanitized prior to contacting other types of raw animal foods.

Refer also to Annex 4 - Management of Food Safety Principles for Food Allergens as Food Safety Hazards.

4-602.12 Cooking and Baking Equipment.

Food-contact surfaces of cooking equipment must be cleaned to prevent encrustations that may impede heat transfer necessary to adequately cook food. Encrusted equipment may also serve as an insect attractant when not in use. Because of the nature of the equipment, it may not be necessary to clean cooking equipment as frequently as

động vật sống là chất gây dị ứng thực phẩm chính phải được làm sạch trước khi sử dụng với các thực phẩm động vật sống khác (Số 2012-III-024). FDA nhận thấy rằng ngoài mục đích sử dụng làm thành phần, sự hiện diện ngoài ý muốn của các chất gây dị ứng thực phẩm chính trong thực phẩm có thể xảy ra do tiếp xúc chéo. Tiếp xúc chéo mô tả việc vô tình đưa chất gây dị ứng vào sản phẩm mà không cố ý chứa chất gây dị ứng đó làm thành phần. Mặc dù hầu hết các tiếp xúc chéo có thể tránh được thông qua việc kiểm soát môi trường trong quá trình sản xuất và chuẩn bị thực phẩm, nhưng yêu cầu CFP chỉ đề cập đến tiếp xúc chéo của chất gây dị ứng từ thực phẩm động vật sống là các chất gây dị ứng thực phẩm chính và do đó, không thể kiểm soát tiếp xúc chéo toàn diện với chất gây dị ứng đối với tất cả tám (8) chất gây dị ứng thực phẩm chính. Mặc dù có phạm vi hạn chế, nhưng sự thay đổi như vậy hỗ trợ những nỗ lực không ngừng của FDA trong việc hợp tác với Hội nghị Bảo vệ Thực phẩm nhằm kiểm soát các chất gây dị ứng thực phẩm tại các cơ sở bán lẻ thực phẩm. Do đó, §4-602.11 đã được sửa đổi để yêu cầu các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm của thiết bị và đồ dùng đã tiếp xúc với thực phẩm động vật sống là chất gây dị ứng thực phẩm chính, chẳng hạn như cá sống, phải được làm sạch và khử trùng trước khi tiếp xúc với các loại thực phẩm động vật sống khác.

Tham khảo thêm Phụ lục 4 - Quản lý các nguyên tắc an toàn thực phẩm đối với chất gây dị ứng thực phẩm như mối nguy an toàn thực phẩm.

4-602.12 Thiết bị nấu nướng và nướng bánh.

Bề mặt tiếp xúc với thực phẩm của thiết bị nấu ăn phải được làm sạch để tránh đóng cặn có thể cản trở quá trình truyền nhiệt cần thiết để nấu chín thực phẩm. Thiết bị có lớp vỏ cũng có thể đóng vai trò là chất thu hút côn trùng khi không sử dụng. Do tính chất của thiết bị nên có thể không cần thiết phải vệ sinh thiết bị nấu ăn thường xuyên như thiết bị được quy

the equipment specified in § 4-602.11.

4-602.13 Nonfood-Contact Surfaces.

The presence of food debris or dirt on nonfood contact surfaces may provide a suitable environment for the growth of microorganisms which employees may inadvertently transfer to food. If these areas are not kept clean, they may also provide harborage for insects, rodents, and other pests.

Methods

4-603.11 Dry Cleaning.

Dry cleaning methods are indicated in only a few operations, which are limited to dry foods that are not time/temperature control for safety foods. Under some circumstances, attempts at wet cleaning may create microbiological concerns.

4-603.12 Precleaning.

Precleaning of utensils, dishes, and food equipment allows for the removal of grease and food debris to facilitate the cleaning action of the detergent. Depending upon the condition of the surface to be cleaned, detergent alone may not be sufficient to loosen soil for cleaning. Heavily soiled surfaces may need to be presoaked or scrubbed with an abrasive.

4-603.13 Loading of Soiled Items, Warewashing Machines.

Items to be washed in a warewashing machine must receive unobstructed exposure to the spray to ensure adequate cleaning. Items which are stacked or trays which are heavily loaded with silverware cannot receive complete distribution of detergent, water, or sanitizer and cannot be considered to be clean.

4-603.14 Wet Cleaning.

Because of the variety of cleaning agents available and the many different types of soil to be removed it is not possible to recommend one cleaning agent to fit all situations. Each of the different types of cleaners works best under different conditions (i.e., some work best on

định trong § 4-602.11.

4-602.13 Bề mặt không tiếp xúc với thực phẩm.

Sự hiện diện của mảnh vụn thực phẩm hoặc chất bẩn trên bề mặt tiếp xúc không phải thực phẩm có thể tạo môi trường thích hợp cho vi sinh vật phát triển mà nhân viên có thể vô tình truyền vào thực phẩm. Nếu những khu vực này không được giữ sạch sẽ, chúng cũng có thể là nơi trú ẩn của côn trùng, động vật gặm nhấm và các loài gây hại khác.

Phương pháp

4-603.11 Làm sạch khô.

Phương pháp làm sạch khô chỉ được chỉ định trong một số thao tác, chỉ giới hạn ở thực phẩm khô không kiểm soát được thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn. Trong một số trường hợp, việc cố gắng làm sạch bằng ướt có thể gây ra mối lo ngại về vi sinh vật.

4-603.12 Làm sạch sơ bộ.

Làm sạch trước dụng cụ, bát đĩa và thiết bị thực phẩm cho phép loại bỏ dầu mỡ và mảnh vụn thức ăn để tạo điều kiện thuận lợi cho hoạt động làm sạch của chất tẩy rửa. Tùy thuộc vào tình trạng của bề mặt cần làm sạch, chỉ chất tẩy rửa có thể không đủ để làm lỏng vết bẩn để làm sạch. Các bề mặt bị bẩn nặng có thể cần phải được ngâm trước hoặc chà bằng chất mài mòn.

4-603.13 Chất đồ bẩn, Máy rửa chén.

Các đồ vật cần rửa trong máy rửa chén gia dụng phải được tiếp xúc không bị cản trở với tia phun để đảm bảo làm sạch đầy đủ. Các đồ vật được xếp chồng lên nhau hoặc các khay chứa nhiều đồ dùng bằng bạc không thể nhận được sự phân phối đầy đủ chất tẩy rửa, nước hoặc chất khử trùng và không thể được coi là sạch.

4-603.14 Làm sạch ướt.

Do có nhiều chất tẩy rửa sẵn có và nhiều loại vết bẩn khác nhau cần loại bỏ nên không thể đề xuất một chất tẩy rửa phù hợp với mọi tình huống. Mỗi loại chất tẩy rửa khác nhau hoạt động tốt nhất trong các điều kiện khác nhau (ví dụ: một số hoạt động tốt nhất trên dầu mỡ, một số

grease, some work best in warm water, others work best in hot water). The specific chemical selected should be compatible with any other chemicals to be used in the operation such as a sanitizer or drying agent.

4-603.15 Washing, Procedures for Alternative Manual Warewashing Equipment.

Some pieces of equipment are fixed or too large to be cleaned in a sink. Nonetheless, cleaning of such equipment requires the application of cleaners for the removal of soil and rinsing for the removal of abrasive and cleaning chemicals, followed by sanitization.

4-603.16 Rinsing Procedures.

It is important to rinse off detergents, abrasive, and food debris after the wash step to avoid diluting or inactivating the sanitizer.

Objective

4-701.10 Food-Contact Surfaces and Utensils.

Effective sanitization procedures destroy organisms of public health importance that may be present on wiping cloths, food equipment, or utensils after cleaning, or which have been introduced into the rinse solution. It is important that surfaces be clean before being sanitized to allow the sanitizer to achieve its maximum benefit.

Frequency

4-702.11 Before Use After Cleaning.

Sanitization is accomplished after the warewashing steps of cleaning and rinsing so that utensils and food-contact surfaces are sanitized before coming in contact with food and before use.

Methods

4-703.11 Hot Water and Chemical.

Efficacious sanitization depends on warewashing being conducted within certain parameters. Time is a parameter applicable to both chemical and hot water sanitization. The time hot water or chemicals contact utensils or food-contact surfaces must be sufficient to destroy

hoạt động tốt nhất trong nước ấm, một số khác hoạt động tốt nhất trong nước nóng). Hóa chất cụ thể được chọn phải tương thích với bất kỳ hóa chất nào khác được sử dụng trong hoạt động như chất khử trùng hoặc chất làm khô.

4-603.15 Rửa, Quy trình thay thế máy rửa chén thủ công.

Một số thiết bị được cố định hoặc quá lớn để có thể làm sạch trong bồn rửa. Tuy nhiên, việc làm sạch các thiết bị như vậy đòi hỏi phải sử dụng chất tẩy rửa để loại bỏ đất và rửa sạch để loại bỏ các hóa chất mài mòn và làm sạch, sau đó là vệ sinh.

4-603.16 Quy trình súc rửa.

Điều quan trọng là phải rửa sạch chất tẩy rửa, chất mài mòn và mảnh vụn thức ăn sau bước rửa để tránh làm loãng hoặc vô hiệu hóa chất khử trùng.

Mục tiêu

4-701.10 Bề mặt và dụng cụ tiếp xúc với thực phẩm.

Các quy trình khử trùng hiệu quả sẽ tiêu diệt các sinh vật có tầm quan trọng đối với sức khỏe cộng đồng có thể có trên khăn lau, thiết bị thực phẩm hoặc dụng cụ sau khi làm sạch hoặc đã được đưa vào dung dịch rửa. Điều quan trọng là các bề mặt phải sạch sẽ trước khi được khử trùng để chất khử trùng có thể đạt được lợi ích tối đa.

Tần suất

4-702.11 Trước khi sử dụng sau khi vệ sinh.

Việc khử trùng được thực hiện sau các bước làm sạch và tráng rửa để đồ dùng và bề mặt tiếp xúc với thực phẩm được vệ sinh trước khi tiếp xúc với thực phẩm và trước khi sử dụng.

4-703.11 Nước nóng và hóa chất.

Việc khử trùng hiệu quả phụ thuộc vào việc rửa đồ được tiến hành trong các thông số nhất định. Thời gian là một thông số áp dụng cho cả khử trùng bằng hóa chất và nước nóng. Thời gian tiếp xúc với nước nóng hoặc hóa chất của dụng cụ hoặc bề mặt tiếp xúc với thực

pathogens that may remain on surfaces after cleaning. Other parameters, such as rinse pressure, temperature, and chemical concentration are used in combination with time to achieve sanitization.

When surface temperatures of utensils passing through warewashing machines using hot water for sanitizing do not reach the required 71°C (160°F), it is important to understand the factors affecting the decreased surface temperature. A comparison should be made between the machine manufacturer's operating instructions and the machine's actual wash and rinse temperatures and final rinse pressure. The actual temperatures and rinse pressure should be consistent with the machine manufacturer's operating instructions and within limits specified in §§ 4-501.112 and 4-501.113.

If either the temperature or pressure of the final rinse spray is higher than the specified upper limit, spray droplets may disperse and begin to vaporize resulting in less heat delivery to utensil surfaces. Temperatures below the specified limit will not convey the needed heat to surfaces. Pressures below the specified limit will result in incomplete coverage of the heat-conveying sanitizing rinse across utensil surfaces.

Objective

4-801.11 Clean Linens.

Linens that are not free from food residues and other soiling matter may carry pathogenic microorganisms that may cause illness.

Frequency

4-802.11 Specifications.

Linens, cloth gloves, and cloth napkins are to be laundered between uses to prevent the transfer of pathogenic microorganisms between foods or to food-contact surfaces. The laundering of wet wiping cloths before being used with a fresh solution of cleanser or sanitizer is designed to reduce the microbiological load in the cleanser and sanitizer and

phẩm phải đủ để tiêu diệt mầm bệnh có thể còn sót lại trên các bề mặt sau khi vệ sinh. Các thông số khác, chẳng hạn như áp suất xả, nhiệt độ và nồng độ hóa chất được sử dụng kết hợp với thời gian để đạt được hiệu quả vệ sinh.

Khi nhiệt độ bề mặt của đồ dùng đi qua máy rửa bát sử dụng nước nóng để khử trùng không đạt mức yêu cầu 71°C (160°F), điều quan trọng là phải hiểu các yếu tố ảnh hưởng đến nhiệt độ bề mặt giảm. Cần so sánh giữa hướng dẫn vận hành của nhà sản xuất máy với nhiệt độ giặt và xả thực tế của máy cũng như áp suất xả cuối cùng. Nhiệt độ thực tế và áp suất rửa phải phù hợp với hướng dẫn vận hành của nhà sản xuất máy và trong giới hạn quy định trong §§ 4-501.112 và 4-501.113.

Nếu nhiệt độ hoặc áp suất của lần phun rửa cuối cùng cao hơn giới hạn trên được chỉ định, các giọt phun có thể phân tán và bắt đầu bay hơi dẫn đến lượng nhiệt truyền đến bề mặt dụng cụ ít hơn. Nhiệt độ dưới giới hạn quy định sẽ không truyền nhiệt cần thiết đến các bề mặt. Áp suất dưới mức giới hạn quy định sẽ dẫn đến việc nước rửa vệ sinh truyền nhiệt không được bao phủ hoàn toàn trên các bề mặt dụng cụ.

Mục tiêu

4-801.11 Đồ vải sạch.

Đồ vải không có cặn thức ăn và các chất bẩn khác có thể mang vi sinh vật gây bệnh có thể gây bệnh.

Tần suất

4-802.11. Thông số kỹ thuật

Đồ vải, găng tay vải và khăn ăn bằng vải phải được giặt giữa các lần sử dụng để ngăn chặn sự lây truyền vi sinh vật gây bệnh giữa các thực phẩm hoặc sang các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm. Việc giặt khăn lau ướt trước khi sử dụng với dung dịch tẩy rửa hoặc chất khử trùng mới được thiết kế để giảm tải lượng vi sinh vật trong chất tẩy rửa và chất khử trùng

thereby reduce the possible transfer of microorganisms to food and nonfood-contact surfaces.

Methods

4-803.11 Storage of Soiled Linens.

Soiled linens may directly or indirectly contaminate food. Proper storage will reduce the possibility of contamination of food, equipment, utensils, and single-service and single-use articles.

4-803.12 Mechanical Washing.

Proper laundering of wiping cloths will significantly reduce the possibility that pathogenic microorganisms will be transferred to food, equipment, or utensils.

4-803.13 Use of Laundry Facilities.

Washing and drying items used in the operation of the establishment on the premises will help prevent the introduction of pathogenic microorganisms into the environment of the food establishment.

Drying

4-901.11 Equipment and Utensils, Air-Drying Required.

Items must be allowed to drain and to air-dry before being stacked or stored. Stacking wet items such as pans prevents them from drying and may allow an environment where microorganisms can begin to grow. Cloth drying of equipment and utensils is prohibited to prevent the possible transfer of microorganisms to equipment or utensils.

4-901.12 Wiping Cloths, Air-Drying Locations.

Cloths that are air-dried must be dried so that they do not drip on food or utensils and so that the cloths are not contaminated while air-drying.

Lubricating and reassembling

4-902.11 Food-Contact Surfaces.

Food-contact surfaces must be lubricated in a manner that does not introduce contaminants to those surfaces.

4-902.12 Equipment.

Equipment must be reassembled in a way that food-contact surfaces are not

và do đó làm giảm khả năng truyền vi sinh vật sang các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm và không phải thực phẩm.

Phương pháp

4-803.11 Bảo quản đồ vải bẩn.

Khăn bẩn có thể trực tiếp hoặc gián tiếp làm ô nhiễm thực phẩm. Bảo quản đúng cách sẽ làm giảm khả năng ô nhiễm thực phẩm, thiết bị, đồ dùng và các vật dụng dùng một lần và phục vụ một lần.

4-803.12. Giặt cơ học

Việc giặt khăn lau đúng cách sẽ làm giảm đáng kể khả năng truyền vi sinh vật gây bệnh vào thực phẩm, thiết bị hoặc đồ dùng.

4-803.13 Sử dụng Thiết bị Giặt ủi.

Việc giặt và sấy khô các vật dụng được sử dụng trong quá trình vận hành của cơ sở tại cơ sở sẽ giúp ngăn ngừa sự xâm nhập của các vi sinh vật gây bệnh vào môi trường của cơ sở thực phẩm.

Sấy khô

4-901.11 Thiết bị và Đồ dùng, yêu cầu sấy khô bằng không khí.

Các đồ vật phải được để ráo nước và phơi khô trong không khí trước khi xếp chồng lên nhau hoặc cất giữ. Xếp chồng các vật dụng ướt như chảo sẽ ngăn không cho chúng bị khô và có thể tạo ra môi trường nơi vi sinh vật có thể bắt đầu phát triển. Cấm sấy khô thiết bị và dụng cụ bằng vải để ngăn chặn khả năng truyền vi sinh vật sang thiết bị hoặc dụng cụ.

4-901.12 Khăn lau, Vị trí sấy khô bằng không khí.

Vải sấy khô trong không khí phải được sấy khô để không nhỏ giọt vào thực phẩm hoặc đồ dùng và để vải không bị nhiễm bẩn khi sấy khô trong không khí.

Bôi trơn và lắp ráp lại

4-902.11 Bề mặt tiếp xúc với thực phẩm.

Các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm phải được bôi trơn theo cách không tạo ra chất gây ô nhiễm cho các bề mặt đó.

4-902.12. Thiết bị

Thiết bị phải được lắp ráp lại sao cho bề mặt tiếp xúc với thực phẩm không bị

contaminated.

Storing

4-903.11 Equipment, Utensils, Linens, and Single-Service and Single-Use Articles.

Clean equipment and multiuse utensils which have been cleaned and sanitized, laundered linens, and single-service and single-use articles can become contaminated before their intended use in a variety of ways such as through water leakage, pest infestation, or other insanitary condition.

4-903.12 Prohibitions.

The improper storage of clean and sanitized equipment, utensils, laundered linens, and single-service and single-use articles may allow contamination before their intended use. Contamination can be caused by moisture from absorption, flooding, drippage, or splash. It can also be caused by food debris, toxic materials, litter, dust, and other materials. The contamination is often related to unhygienic employee practices, unacceptable high-risk storage locations, or improper construction of storage facilities.

Preventing contamination

4-904.11 Kitchenware and Tableware.

4-904.12 Soiled and Clean Tableware.

4-904.13 Preset Tableware.

The presentation or setting of single-service and single-use articles and cleaned and sanitized utensils shall be done in a manner designed to prevent the contamination of food- and lip-contact surfaces.

4-904.14 Rinsing Equipment and Utensils after Cleaning and Sanitizing.

The rinsing of cleaned and sanitized utensils and equipment in a manner that may contaminate the surfaces before they are used, such as running them under a faucet or by dipping them in a vessel of water, is prohibited. The application of a post-sanitizing rinse is restricted to warewashing machines because there will be little opportunity for contamination of

nhễm bẩn.

Lưu trữ

4-903.11 Thiết bị, Đồ dùng, Khăn vải và Các mặt hàng, vật phẩm phục vụ và sử dụng 1 lần.

Thiết bị sạch và đồ dùng đa năng đã được làm sạch và khử trùng, khăn vải đã được giặt sạch cũng như các vật dụng dùng một lần và phục vụ một lần có thể bị ô nhiễm trước khi sử dụng theo mục đích theo nhiều cách khác nhau, chẳng hạn như do rò rỉ nước, nhiễm côn trùng gây hại hoặc các điều kiện không hợp vệ sinh khác.

4-903.12. Nghiêm cấm

Việc bảo quản không đúng cách các thiết bị, dụng cụ sạch và đã được vệ sinh, khăn vải đã giặt cũng như các vật dụng dùng một lần và phục vụ một lần có thể gây ô nhiễm trước khi sử dụng theo dự định. Sự ô nhiễm có thể do độ ẩm từ sự hấp thụ, ngập lụt, nhỏ giọt hoặc bắn tung tóe. Nó cũng có thể được gây ra bởi mảnh vụn thức ăn, vật liệu độc hại, rác, bụi và các vật liệu khác. Sự ô nhiễm thường liên quan đến thực hành không hợp vệ sinh của nhân viên, địa điểm lưu trữ có rủi ro cao không được chấp nhận hoặc việc xây dựng cơ sở lưu trữ không đúng cách.

Ngăn ngừa ô nhiễm

4-904.11 Đồ dùng nhà bếp và Bộ đồ ăn.

4-904.12 Bộ đồ ăn bẩn và sạch.

4-904.13 Bộ đồ ăn được thiết lập sẵn.

Việc trình bày hoặc sắp xếp các vật dụng phục vụ một lần và sử dụng một lần cũng như các dụng cụ đã được làm sạch và vệ sinh phải được thực hiện theo cách được thiết kế để ngăn ngừa sự nhiễm bẩn các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm và môi.

4-904.14 Rửa sạch thiết bị và dụng cụ sau khi làm sạch và vệ sinh.

Nghiêm cấm việc rửa các dụng cụ và thiết bị đã được làm sạch và khử trùng theo cách có thể làm nhiễm bẩn bề mặt trước khi sử dụng, chẳng hạn như chạy dưới vòi nước hoặc nhúng chúng vào bình nước. Việc áp dụng chất rửa sau vệ sinh bị hạn chế đối với các máy rửa chén vì sẽ có rất ít cơ hội gây ô nhiễm cho chất rửa bằng nước uống được nếu áp dụng

the potable water rinse if applied within the confines of a compliant warewashing machine. Provided the sanitization is achieved before the rinse is applied and as long as any chemical sanitizers are used in accordance with an EPA-registered label, the sanitary state of utensils and equipment should not be altered by applying a potable water rinse after the required final sanitizing rinse within a warewashing machine.

trong phạm vi giới hạn của máy rửa chén phù hợp. Với điều kiện là đã khử trùng xong trước khi rửa sạch và miễn là bất kỳ chất khử trùng hóa học nào được sử dụng theo nhãn đã đăng ký với EPA, thì trạng thái vệ sinh của dụng cụ và thiết bị không được thay đổi bằng cách rửa sạch bằng nước uống được sau lần khử trùng cuối cùng được yêu cầu rửa sạch trong máy rửa chén.

Chapter 5. Water, Plumbing, and Waste

Chương 5. Nước, Hệ thống dẫn nước và Chất thải

Source

5-101.11 Approved System.

Water, unless it comes from a safe supply, may serve as a source of contamination for food, equipment, utensils, and hands. The major concern is that water may become a vehicle for transmission of disease organisms. Water can also become contaminated with natural or man-made chemicals. Therefore, for the protection of consumers and employees, water must be obtained from a source regulated by law and must be used, transported, and dispensed in a sanitary manner.

5-101.12 System Flushing and Disinfection.

During construction, repair, or modification, water systems may become contaminated with microbes from soil because pipes are installed underground or by chemicals resulting from soldering and welding. Floods and other incidents may also cause water to become contaminated. Chemical contaminants such as oils may also be present on or in the components of the system. To render the water safe, the system must be properly flushed and disinfected before being placed into service.

5-101.13 Bottled Drinking Water.

Bottled water is obtained from a public water system or from a private source such as a spring or well. Either means of production must be controlled by public

Nguồn

5-101.11 Hệ thống được phê duyệt.

Nước, trừ khi đến từ nguồn cung cấp an toàn, có thể là nguồn gây ô nhiễm cho thực phẩm, thiết bị, đồ dùng và tay. Mối lo ngại chính là nước có thể trở thành phương tiện truyền bệnh. Nước cũng có thể bị ô nhiễm bởi các hóa chất tự nhiên hoặc nhân tạo. Do đó, để bảo vệ người tiêu dùng và nhân viên, nước phải được lấy từ nguồn được pháp luật quy định và phải được sử dụng, vận chuyển và phân phối một cách hợp vệ sinh.

5-101.12 Xả và khử trùng hệ thống.

Trong quá trình xây dựng, sửa chữa hoặc sửa đổi, hệ thống nước có thể bị nhiễm vi khuẩn từ đất do đường ống được lắp đặt dưới lòng đất hoặc do hóa chất sinh ra từ các hoạt động hàn. Lũ lụt và các sự cố khác cũng có thể khiến nước bị ô nhiễm. Các chất gây ô nhiễm hóa học như dầu cũng có thể hiện diện trên hoặc trong các bộ phận của hệ thống. Để đảm bảo an toàn cho nước, hệ thống phải được xả và khử trùng đúng cách trước khi đưa vào sử dụng.

5-101.13 Nước uống đóng chai.

Nước đóng chai được lấy từ hệ thống nước công cộng hoặc từ nguồn tư nhân như suối hoặc giếng. Cả hai phương tiện sản xuất đều phải được kiểm soát bởi luật

health law to protect the consumer from contaminated water.

Quality

5-102.11 Standards.

Bacteriological and chemical standards have been developed for public drinking water supplies to protect public health. All drinking water supplies must meet standards required by law.

5-102.12 Nondrinking Water.

Food establishments may use nondrinking water for purposes such as air-conditioning or fire protection. Nondrinking water is not monitored for bacteriological and chemical quality or safety as is drinking water. Consequently, certain safety precautions must be observed to prevent the contamination of food, drinking water, or food-contact surfaces by nondrinking water. Identifying the piping designated as nondrinking waterlines and inspection for cross connections are examples of safety precautions.

Irrigation water used in the cultivation of fresh produce, e.g. herb gardens or other onsite gardens, is another example of nondrinking water. Whenever water comes into contact with fresh produce, its quality dictates the potential for pathogen contamination. Water has the potential to be a direct source of contamination and vehicle for spreading contamination. Research has shown that irrigation water can increase the frequency of pathogen contamination of harvested produce, and may contain or convey pathogens, such as *Salmonella* spp. Where used, irrigation water should be adequate and approved for its intended use in accordance with Good Agricultural Practices (GAPs) that minimize the potential for contaminated water to contact the edible portion of the crop. FDA’s “*Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazards for Fresh-cut Fruit and Vegetables*” provides useful information about GAPs and safely growing, harvesting, washing,

y tế công cộng để bảo vệ người tiêu dùng khỏi nước bị ô nhiễm.

Chất lượng

5-102.11. Tiêu chuẩn

Các tiêu chuẩn về vi khuẩn và hóa học đã được phát triển cho nguồn cung cấp nước uống công cộng nhằm bảo vệ sức khỏe cộng đồng. Tất cả các nguồn cung cấp nước uống phải đáp ứng các tiêu chuẩn theo yêu cầu của pháp luật.

5-102.12 Nước không uống được.

Các cơ sở thực phẩm có thể sử dụng nước không uống được cho các mục đích như điều hòa không khí hoặc phòng cháy chữa cháy. Nước không uống không được giám sát về chất lượng hoặc độ an toàn về vi khuẩn và hóa học như nước uống. Do đó, phải tuân thủ một số biện pháp phòng ngừa an toàn nhất định để ngăn ngừa ô nhiễm thực phẩm, nước uống hoặc bề mặt tiếp xúc với thực phẩm do nước không uống được. Việc xác định đường ống được chỉ định là đường dẫn nước không uống được và kiểm tra các kết nối chéo là những ví dụ về biện pháp phòng ngừa an toàn.

Nước tưới được sử dụng trong trồng trọt các sản phẩm tươi sống, ví dụ: vườn thảo mộc hoặc các khu vườn trong khuôn viên khác là một ví dụ khác về nước không uống được. Bất cứ khi nào nước tiếp xúc với sản phẩm tươi sống, chất lượng của nó sẽ cho thấy khả năng ô nhiễm mầm bệnh. Nước có khả năng trở thành nguồn ô nhiễm trực tiếp và là phương tiện lây lan ô nhiễm. Nghiên cứu đã chỉ ra rằng nước tưới có thể làm tăng tần suất ô nhiễm mầm bệnh trong sản phẩm thu hoạch và có thể chứa hoặc truyền mầm bệnh, chẳng hạn như *Salmonella* spp. Khi được sử dụng, nước tưới phải đủ và được phê duyệt cho mục đích sử dụng phù hợp với Thực hành nông nghiệp tốt (GAP) nhằm giảm thiểu khả năng nước bị ô nhiễm tiếp xúc với phần ăn được của cây trồng. “*Hướng dẫn giảm thiểu mối nguy an toàn thực phẩm do vi khuẩn đối với rau quả cắt tươi*” của FDA cung cấp thông tin hữu ích về GAP và các sản phẩm trồng, thu hoạch, rửa, phân loại,

sorting, packing and distributing produce. It is available at: <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/ProducePlantProducts/ucm064458.htm>.

5-102.13 Sampling.

Wells and other types of individual water supplies may become contaminated through faulty equipment or environmental contamination of ground water. Periodic sampling is required by law to monitor the safety of the water and to detect any change in quality. The controlling agency must be able to ascertain that this sampling program is active and that the safety of the water is in conformance with the appropriate standards. Laboratory results are only as accurate as the sample submitted. Care must be taken not to contaminate samples. Proper sample collection and timely transportation to the laboratory are necessary to ensure the safety of drinking water used in the establishment.

5-102.14 Sample Report.

The most recent water sampling report must be kept on file to document a safe water supply.

Quantity and availability

5-103.11 Capacity.

Availability of sufficient water is a basic requirement for proper sanitation within a food establishment. An insufficient supply of safe water will prevent the proper cleaning of items such as equipment and utensils and of food employees' hands.

Hot water required for washing items such as equipment and utensils and employees' hands, must be available in sufficient quantities to meet demand during peak water usage periods. Booster heaters for warewashers that use hot water for sanitizing are designed to raise the temperature of hot water to a level that ensures sanitization. If the volume of water reaching the booster heater is not sufficient or hot enough, the required

đóng gói và phân phối an toàn. Nó có sẵn tại: <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/ProducePlantProducts/ucm064458.htm>.

5-102.13. Lấy mẫu

Giếng và các loại nguồn cung cấp nước riêng lẻ khác có thể bị ô nhiễm do thiết bị bị lỗi hoặc ô nhiễm môi trường đối với nước ngầm. Luật pháp yêu cầu lấy mẫu định kỳ để giám sát sự an toàn của nước và phát hiện bất kỳ thay đổi nào về chất lượng. Cơ quan kiểm soát phải có khả năng chắc chắn rằng chương trình lấy mẫu này đang được triển khai và độ an toàn của nước tuân thủ các tiêu chuẩn thích hợp. Kết quả xét nghiệm chỉ chính xác như mẫu được gửi. Phải cẩn thận để không làm nhiễm bản mẫu. Việc lấy mẫu đúng cách và vận chuyển kịp thời đến phòng thí nghiệm là cần thiết để đảm bảo an toàn cho nước uống được sử dụng tại cơ sở.

5-102.14 Báo cáo lấy mẫu.

Báo cáo lấy mẫu nước gần đây nhất phải được lưu giữ trong hồ sơ để ghi lại nguồn cung cấp nước an toàn.

Số lượng và tính sẵn có

5-103.11. Công suất

Có đủ nước là yêu cầu cơ bản để đảm bảo vệ sinh đúng cách trong cơ sở thực phẩm. Việc cung cấp không đủ nước an toàn sẽ cản trở việc vệ sinh đúng cách các vật dụng như thiết bị, dụng cụ và tay của nhân viên thực phẩm.

Nước nóng cần thiết để rửa các vật dụng như thiết bị, đồ dùng và tay của nhân viên phải có đủ số lượng để đáp ứng nhu cầu trong thời gian sử dụng nước cao điểm. Bộ gia nhiệt tăng cường dành cho máy rửa chén sử dụng nước nóng để vệ sinh được thiết kế để tăng nhiệt độ của nước nóng lên mức đảm bảo vệ sinh. Nếu lượng nước đến bộ làm nóng tăng áp không đủ hoặc không đủ nóng thì không thể đạt được nhiệt độ cần thiết để khử

temperature for sanitization can not be reached. Manual washing of food equipment and utensils is most effective when hot water is used. Unless utensils are clean to sight and touch, they cannot be effectively sanitized.

5-103.12 Pressure.

Inadequate water pressure could lead to situations that place the public health at risk. For example, inadequate pressure could result in improper handwashing or equipment operation. Sufficient water pressure ensures that equipment such as mechanical warewashers operate according to manufacturer's specifications.

Distribution, delivery, and retention

5-104.11 System.

Inadequate water systems may serve as vehicles for contamination of food or foodcontact surfaces. This requirement is intended to ensure that sufficient volumes of water are provided from supplies shown to be safe, through a distribution system which is protected.

5-104.12 Alternative Water Supply.

Water from an approved source can be contaminated if inappropriately conveyed. Improperly constructed and maintained water mains, pumps, hoses, connections, and other appurtenances, as well as transport vehicles and containers, may result in contamination of safe water and render it hazardous to human health.

Materials

5-201.11 Approved.

Plumbing systems and hoses conveying water must be made of approved materials and be smooth, durable, nonabsorbent, and corrosion-resistant. If not, the system may constitute a health hazard because unsuitable surfaces may harbor disease organisms or it may be constructed of materials that may, themselves, contaminate the water supply.

Design, construction, and installation

5-202.11 Approved System and

trùng. Rửa thủ công các thiết bị và dụng cụ thực phẩm có hiệu quả nhất khi sử dụng nước nóng. Trừ khi đồ dùng sạch khi nhìn thấy và chạm vào, chúng không thể được khử trùng một cách hiệu quả.

5-103.12 Áp suất.

Áp lực nước không đủ có thể dẫn đến các tình huống gây nguy hiểm cho sức khỏe cộng đồng. Ví dụ, áp lực không đủ có thể dẫn đến việc rửa tay hoặc vận hành thiết bị không đúng cách. Áp lực nước đủ đảm bảo các thiết bị như máy rửa chén cơ khí hoạt động theo thông số kỹ thuật của nhà sản xuất.

Phân phối, giao hàng và lưu giữ

5-104.11. Hệ thống

Hệ thống nước không đầy đủ có thể là phương tiện gây ô nhiễm thực phẩm hoặc bề mặt tiếp xúc với thực phẩm. Yêu cầu này nhằm đảm bảo đủ lượng nước được cung cấp từ các nguồn cung cấp được chứng minh là an toàn, thông qua hệ thống phân phối được bảo vệ.

5-104.12 Nguồn cung cấp nước thay thế.

Nước từ nguồn được phê duyệt có thể bị ô nhiễm nếu được vận chuyển không đúng cách. Đường ống dẫn nước, máy bơm, ống mềm, đầu nối và các thiết bị phụ trợ khác cũng như phương tiện vận chuyển và thùng chứa được xây dựng và bảo trì không đúng cách có thể dẫn đến ô nhiễm nguồn nước an toàn và gây nguy hiểm cho sức khỏe con người.

Nguyên vật liệu

5-201.11 Đã được phê duyệt.

Hệ thống đường ống dẫn nước và ống dẫn nước phải được làm bằng vật liệu đã được phê duyệt và phải nhẵn, bền, không thấm nước và chống ăn mòn. Nếu không, hệ thống có thể gây nguy hiểm cho sức khỏe vì các bề mặt không phù hợp có thể chứa các sinh vật gây bệnh hoặc hệ thống có thể được xây dựng bằng các vật liệu có thể gây ô nhiễm nguồn nước.

Thiết kế, xây dựng và lắp đặt

5-202.11 Hệ thống được phê duyệt và

Cleanable Fixtures.

Water within a system will leach minute quantities of materials out of the components of the system. To make sure none of the leached matter is toxic or in a form that may produce detrimental effects, even through long-term use, all materials and components used in water systems must be of an approved type. New or replacement items must be tested and approved based on current standards. Improperly designed, installed, or repaired water systems can have inherent deficiencies such as improper access openings, dead spaces, and areas difficult or impossible to clean and disinfect. Dead spaces allow water quality to degrade since they are out of the constant circulation of the system. Fixtures such as warewashing sinks that are not easily cleanable may lead to the contamination of food products.

5-202.12 Handwashing Sink, Installation.

Section 5-202.12 does not establish a temperature for washing hands. Rather, Section 5-202.12 establishes criteria for the installation of handwashing sinks used in a retail food establishment that includes the temperature of the water delivered at the sink. Paragraph 5-202.12(A) states that a handwashing sink must be capable of delivering running water that is at least 29.4°C (85°F).

An inadequate flow or temperature of water may lead to poor handwashing practices by food employees. A mixing valve or combination faucet is needed to provide properly tempered water for handwashing. The International Plumbing Code (IPC) states that tempered water is having a temperature range between 29.4°C (85°F) and 43°C (110°F). Steam mixing valves are not allowed for this use because they are hard to control and injury by scalding is a possible hazard.

5-202.13 Backflow Prevention, Air Gap.

During periods of extraordinary demand, drinking water systems may develop

các thiết bị có thể làm sạch được.

Nước trong hệ thống sẽ lọc một lượng nhỏ vật liệu ra khỏi các bộ phận của hệ thống. Để đảm bảo không có chất nào bị lọc là độc hại hoặc ở dạng có thể gây ra tác động bất lợi, ngay cả khi sử dụng lâu dài, tất cả các vật liệu và thành phần được sử dụng trong hệ thống nước phải thuộc loại được phê duyệt. Các mặt hàng mới hoặc thay thế phải được kiểm tra và phê duyệt dựa trên các tiêu chuẩn hiện hành. Hệ thống nước được thiết kế, lắp đặt hoặc sửa chữa không đúng cách có thể có những khiếm khuyết cố hữu như lối vào không đúng cách, không gian chết và các khu vực khó hoặc không thể làm sạch và khử trùng. Các khoảng chết khiến chất lượng nước suy giảm do chúng không được lưu thông liên tục trong hệ thống. Các thiết bị cố định như bồn rửa chén không dễ làm sạch có thể dẫn đến ô nhiễm thực phẩm.

5-202.12 Bồn rửa tay, Lắp đặt.

Mục 5-202.12 không thiết lập nhiệt độ để rửa tay. Đúng hơn, Mục 5-202.12 thiết lập các tiêu chí cho việc lắp đặt bồn rửa tay được sử dụng trong cơ sở bán lẻ thực phẩm bao gồm nhiệt độ của nước được cung cấp tại bồn rửa. Đoạn 5-202.12(A) quy định rằng bồn rửa tay phải có khả năng cung cấp nước sinh hoạt có nhiệt độ ít nhất là 29,4°C (85°F).

Lưu lượng nước hoặc nhiệt độ nước không đủ có thể dẫn đến thói quen rửa tay kém của nhân viên thực phẩm. Cần có van trộn hoặc vòi kết hợp để cung cấp nước có nhiệt độ thích hợp cho việc rửa tay. Bộ luật Hệ thống Nước Quốc tế (IPC) quy định rằng nước đã qua xử lý có nhiệt độ dao động từ 29,4°C (85°F) đến 43°C (110°F). Van trộn hơi không được phép sử dụng vì chúng khó kiểm soát và có thể gây thương tích do bỏng.

5-202.13 Ngăn chặn dòng chảy ngược, Khe hở không khí.

Trong thời gian có nhu cầu đặc biệt, hệ thống nước uống có thể phát triển áp suất

negative pressure in portions of the system. If a connection exists between the system and a source of contaminated water during times of negative pressure, contaminated water may be drawn into and foul the entire system. Standing water in sinks, dipper wells, steam kettles, and other equipment may become contaminated with cleaning chemicals or food residue. To prevent the introduction of this liquid into the water supply through back siphonage, various means may be used.

The water outlet of a drinking water system must not be installed so that it contacts water in sinks, equipment, or other fixtures that use water. Providing an air gap between the water supply outlet and the flood level rim of a plumbing fixture or equipment prevents contamination that may be caused by backflow.

5-202.14 Backflow Prevention Device, Design Standard.

In some instances an air gap is not practical such as is the case on the lower rinse arm for the final rinse of warewashers. This arm may become submerged if the machine drain becomes clogged. If this failure occurs, the machine tank would fill to the flood level rim, which is above the rinse arm. A backflow prevention device is used to avoid potential backflow of contaminated water when an air gap is not practical. The device provides a break to the atmosphere in the event of a negative pressure within the system. Minerals contained in water and solid particulate matter carried in water may coat moving parts of the device or become lodged between them over time. This may render the device inoperative.

To minimize such an occurrence, only devices meeting certain standards of construction, installation, maintenance, inspection, and testing for that application may be used. The necessary maintenance can be facilitated by installing these devices in accessible locations.

âm ở một số phần của hệ thống. Nếu có sự kết nối giữa hệ thống và nguồn nước bị ô nhiễm trong thời gian áp suất âm, nước bị ô nhiễm có thể bị hút vào và gây ô nhiễm cho toàn bộ hệ thống. Nước đọng trong bồn rửa, giếng gạo, ấm đun nước và các thiết bị khác có thể bị nhiễm hóa chất tẩy rửa hoặc cặn thức ăn. Để ngăn chặn việc đưa chất lỏng này vào nguồn nước thông qua ống hút ngược, có thể sử dụng nhiều phương tiện khác nhau.

Đầu ra nước của hệ thống nước uống không được lắp đặt để nó tiếp xúc với nước trong bồn rửa, thiết bị hoặc các thiết bị cố định khác sử dụng nước. Cung cấp khe hở không khí giữa cửa cấp nước và vành mực nước lũ của thiết bị cố định ống nước hoặc thiết bị ngăn ngừa ô nhiễm có thể do dòng chảy ngược gây ra.

5-202.14 Thiết bị ngăn dòng chảy ngược, Tiêu chuẩn thiết kế.

Trong một số trường hợp, khe hở không khí là không thực tế, chẳng hạn như trường hợp ở cần rửa phía dưới trong lần rửa cuối cùng của máy rửa chén. Cánh tay này có thể bị ngập nước nếu ống thoát nước của máy bị tắc. Nếu lỗi này xảy ra, thùng máy sẽ đổ đầy đến vành mực lũ, phía trên cần rửa. Thiết bị ngăn dòng chảy ngược được sử dụng để tránh khả năng nước bị ô nhiễm chảy ngược khi khe hở không khí là không thực tế. Thiết bị này cung cấp sự gián đoạn cho bầu khí quyển trong trường hợp áp suất âm trong hệ thống. Khoáng chất có trong nước và các hạt rắn có trong nước có thể bao phủ các bộ phận chuyển động của thiết bị hoặc bị kẹt giữa chúng theo thời gian. Điều này có thể khiến thiết bị không hoạt động.

Để giảm thiểu sự cố như vậy, chỉ có thể sử dụng các thiết bị đáp ứng các tiêu chuẩn nhất định về xây dựng, lắp đặt, bảo trì, kiểm tra và thử nghiệm cho ứng dụng đó. Việc bảo trì cần thiết có thể được thực hiện dễ dàng bằng cách lắp đặt các thiết bị này ở những vị trí dễ tiếp cận.

5-202.15 Conditioning Device, Design.

Water conditioning devices must be designed for easy disassembly for servicing so that they can be maintained in a condition that allows them to perform the function for which they were designed.

Numbers and capacities

5-203.11 Handwashing Sinks.

Because handwashing is such an important intervention in the control of foodborne illness, sufficient handwashing sinks must be available to make handwashing not only possible, but likely to occur at all appropriate times and places as outlined in Sections 2-301.14 and 2-301.15.

According to Greig et al. (July 2007) an analysis of 816 reported outbreaks of infected worker-associated outbreaks from 1927-2006 found that over 61% of these outbreaks came from food service facilities and catered events, and another 11% of them are attributed to schools, day care centers and health care institutions. The two most frequently reported risk factors associated with these implicated food workers was bare hand contact with food, and failure to properly wash hands.

Green et al (JFP, March 2007) found that handwashing was more likely to occur in restaurants whose food workers received food safety training, had more than one handwashing sink, and had a handwashing sink in the observed worker's sight. This suggests that improving food worker hand hygiene requires more than food safety education.

5-203.12 Toilets and Urinals.

Adequate, sanitary toilet facilities are necessary for the proper disposal of human waste, which carries pathogenic microorganisms, and for preventing the spread of disease by flies and other insects.

5-203.13 Service Sink.

Mop water and similar liquid wastes are

5-202.15. Thiết kế, thiết bị điều hòa

Các thiết bị điều hòa nước phải được thiết kế để dễ dàng tháo rời khi bảo trì để có thể bảo trì chúng trong điều kiện cho phép chúng thực hiện chức năng mà chúng được thiết kế.

Số lượng và công suất

5-203.11 Bồn rửa tay.

Bởi vì rửa tay là một biện pháp can thiệp quan trọng trong việc kiểm soát bệnh tật do thực phẩm, nên phải có đủ bồn rửa tay để không chỉ có thể thực hiện được mà còn có thể thực hiện rửa tay ở mọi thời điểm và địa điểm thích hợp như được nêu trong Phần 2-301.14 và 2-301.15.

Theo Greig và cộng sự. (Tháng 7 năm 2007), một phân tích trên 816 báo cáo về các đợt bùng phát dịch liên quan đến công nhân bị nhiễm bệnh từ năm 1927-2006 cho thấy hơn 61% các đợt bùng phát này đến từ các cơ sở dịch vụ ăn uống và các sự kiện phục vụ ăn uống, và 11% khác trong số đó là do trường học, nhà giữ trẻ trung tâm và cơ sở chăm sóc sức khỏe. Hai yếu tố rủi ro được báo cáo thường xuyên nhất liên quan đến những công nhân thực phẩm liên quan này là tiếp xúc tay trần với thực phẩm và không rửa tay đúng cách.

Green và cộng sự (JFP, tháng 3 năm 2007) phát hiện ra rằng việc rửa tay có nhiều khả năng xảy ra ở các nhà hàng có nhân viên thực phẩm được đào tạo về an toàn thực phẩm, có nhiều hơn một bồn rửa tay và có bồn rửa tay trong tầm nhìn của nhân viên được quan sát. Điều này cho thấy rằng việc cải thiện vệ sinh tay của nhân viên thực phẩm đòi hỏi nhiều hơn là giáo dục về an toàn thực phẩm.

5-203.12 Nhà vệ sinh và bồn tiểu.

Cần có nhà vệ sinh đầy đủ, hợp vệ sinh để xử lý đúng cách chất thải của con người, chất thải mang vi sinh vật gây bệnh và để ngăn ngừa sự lây lan bệnh tật do ruồi và các côn trùng khác.

5-203.13 Bồn rửa dịch vụ.

Nước lau nhà và chất thải lỏng tương tự

contaminated with microorganisms and other filth. Waste water must be disposed of in a sanitary manner that will not contaminate food or food equipment. A service sink or curbed cleaning facility with a drain allows for such disposal.

5-203.14 Backflow Prevention Device, When Required.

The delivery end of hoses attached to hose bibbs on a drinking water line may be dropped into containers filled with contaminated water or left in puddles on the floor or in other possible sources of contamination. A backflow prevention device must be installed on the hose bibb to prevent the back siphonage of contaminated liquid into the drinking water system during occasional periods of negative pressure in the water line.

5-203.15 Backflow Prevention Device, Carbonator.

When carbon dioxide is mixed with water, carbonic acid, a weak acid, is formed.

Carbonators on soft drink dispensers form such acids as they carbonate the water to be mixed with the syrups to produce the soft drinks. If carbon dioxide backs up into a copper water line, carbonic acid will dissolve some of the copper. The water containing the dissolved copper will subsequently be used in dispensing soft drinks and the first few customers receiving the drinks are likely to suffer with the symptoms of copper poisoning.

An air gap or a vented backflow prevention device meeting ASSE Standard No. 1022 will prevent this occurrence, thereby reducing incidences of copper poisoning.

Location and placement

5-204.11 Handwashing Sinks.

Hands are a common vehicle for the transmission of pathogens to foods in an establishment. Hands can become soiled with a variety of contaminants during routine operations. The transfer of contaminants can be limited by providing food employees with handwashing sinks

bị nhiễm vi sinh vật và các chất bẩn khác. Nước thải phải được xử lý hợp vệ sinh để không làm ô nhiễm thực phẩm hoặc thiết bị thực phẩm. Bồn rửa dịch vụ hoặc cơ sở làm sạch có rãnh thoát nước cho phép xử lý như vậy.

5-203.14 Thiết bị ngăn dòng chảy ngược, khi cần thiết.

Đầu phân phối của ống gắn với yếm ống trên đường dẫn nước uống có thể bị rơi vào thùng chứa chứa đầy nước bị ô nhiễm hoặc để lại trong vũng nước trên sàn hoặc trong các nguồn ô nhiễm khác có thể xảy ra. Phải lắp đặt thiết bị ngăn dòng chảy ngược trên yếm ống để ngăn chất lỏng bị ô nhiễm chảy ngược vào hệ thống nước uống trong thời gian áp suất âm trong đường nước không thường xuyên.

5-203.15 Thiết bị ngăn dòng chảy ngược, bộ tạo cacbon.

Khi carbon dioxide được trộn với nước, axit carbonic, một axit yếu, được hình thành.

Các chất tạo cacbonat trên máy phân phối nước giải khát tạo thành các axit như chúng cacbonat hóa nước được trộn với xi-rô để sản xuất nước giải khát. Nếu carbon dioxide chảy ngược vào dòng nước đồng, axit cacbonic sẽ hòa tan một phần đồng. Nước có chứa đồng hòa tan sau đó sẽ được sử dụng để pha chế nước giải khát và một số khách hàng đầu tiên nhận đồ uống có thể sẽ bị các triệu chứng ngộ độc đồng.

Khe hở không khí hoặc thiết bị ngăn dòng chảy ngược có lỗ thông hơi đáp ứng Tiêu chuẩn ASSE số 1022 sẽ ngăn chặn điều này xảy ra, do đó làm giảm tỷ lệ ngộ độc đồng.

Vị trí và bố trí

5-204.11. Bồn rửa tay

Bàn tay là phương tiện phổ biến để truyền mầm bệnh sang thực phẩm trong cơ sở. Tay có thể bị dính nhiều loại chất gây ô nhiễm trong quá trình hoạt động thường ngày. Việc truyền chất gây ô nhiễm có thể được hạn chế bằng cách cung cấp cho nhân viên thực phẩm bồn rửa tay được

that are properly equipped and conveniently located.

A handwashing sink that is properly located is one that is available to food employees who are working in food preparation, food dispensing, and warewashing areas. Handwashing sinks that are blocked by portable equipment or stacked full of soiled utensils and other items, are rendered unavailable for employee use. Nothing must block the approach to a handwashing sink thereby discouraging its use, plus it must be kept clean and well stocked with soap and sanitary towels to facilitate frequent use. Therefore, a handwashing sink that is located in the immediate work area, or between work areas that the Code states must be equipped with handwashing sinks, depending upon the size and function of the facility, would be considered properly located. Such placement of handwashing sinks facilitates frequent handwashing by food employees in all work areas.

5-204.12 Backflow Prevention Device, Location.

Backflow prevention devices are meant to protect the drinking water system from contamination caused by backflow. If improperly placed, backflow prevention devices will not work. If inconveniently located, these devices may not be accessed when systems are extended, altered, serviced, or replaced. Over a period of time, unserviced devices may fail and system contamination may occur.

5-204.13 Conditioning Device, Location.

When not located for easy maintenance, conditioning devices will be inconvenient to access and devices such as filters, screens, and water softeners will become clogged because they are not properly serviced.

Operation and maintenance

5-205.11 Using a Handwashing Sink.

Facilities must be maintained in a condition that promotes handwashing and

trang bị phù hợp và đặt ở vị trí thuận tiện.

Bồn rửa tay được đặt ở vị trí thích hợp là bồn dành cho nhân viên thực phẩm đang làm việc trong các khu vực chuẩn bị thực phẩm, phân phát thực phẩm và rửa chén. Các bồn rửa tay bị chặn bởi thiết bị di động hoặc chất đầy đồ dùng bẩn và các vật dụng khác sẽ không thể sử dụng được cho nhân viên. Không có gì cản trở việc tiếp cận bồn rửa tay, do đó không khuyến khích việc sử dụng nó, ngoài ra nó phải được giữ sạch sẽ và dự trữ đầy đủ xà phòng và khăn vệ sinh để tạo điều kiện sử dụng thường xuyên. Do đó, bồn rửa tay được đặt ở khu vực làm việc ngay lập tức hoặc giữa các khu vực làm việc mà Bộ luật quy định phải được trang bị bồn rửa tay, tùy thuộc vào quy mô và chức năng của cơ sở, sẽ được coi là được đặt ở vị trí phù hợp. Việc bố trí các bồn rửa tay như vậy tạo điều kiện thuận lợi cho nhân viên thực phẩm rửa tay thường xuyên ở tất cả các khu vực làm việc.

5-204.12 Thiết bị ngăn dòng chảy ngược, Vị trí.

Các thiết bị ngăn dòng chảy ngược nhằm bảo vệ hệ thống nước uống khỏi bị ô nhiễm do dòng chảy ngược. Nếu đặt không đúng cách, thiết bị ngăn dòng chảy ngược sẽ không hoạt động. Nếu đặt ở vị trí bất tiện, các thiết bị này có thể không truy cập được khi hệ thống được mở rộng, thay đổi, bảo trì hoặc thay thế. Trong một khoảng thời gian, các thiết bị không được bảo trì có thể bị lỗi và hệ thống có thể bị nhiễm bẩn.

5-204.13 Thiết bị điều hòa, Vị trí.

Khi không được bố trí để dễ bảo trì, các thiết bị điều hòa sẽ không thuận tiện khi tiếp cận và các thiết bị như bộ lọc, màn hình, thiết bị làm mềm nước sẽ bị tắc do không được bảo dưỡng đúng cách.

Vận hành và bảo trì

5-205.11 Sử dụng bồn rửa tay.

Cơ sở vật chất phải được duy trì trong điều kiện khuyến khích việc rửa tay và

restricted for that use. Convenient accessibility of a handwashing facility encourages timely handwashing which provides a break in the chain of contamination from the hands of food employees to food or food-contact surfaces. Sinks used for food preparation and warewashing can become sources of contamination if used as handwashing facilities by employees returning from the toilet or from duties which have contaminated their hands.

5-205.12 Prohibiting a Cross Connection.

Nondrinking water may be of unknown or questionable origin. Waste water is either known or suspected to be contaminated. Neither of these sources can be allowed to contact and contaminate the drinking water system.

5-205.13 Scheduling Inspection and Service for a Water System Device.

Water system devices, such as filters and backflow preventers, are affected by the water in the system. How devices are affected depends on water quality, especially pH, hardness, and suspended particulate matter in the water. Complexity of the device is also a factor. Manufacturer recommendations, as well as inspection and maintenance schedules for these devices, must be strictly followed to prevent failure during operation.

Cleaning

5-205.14 Water Reservoir of Fogging Devices, Cleaning.

Water reservoirs that have poor water exchange rates, such as reservoirs for some humidifiers or aerosol or fogging devices, and that are directly or indirectly open to the atmosphere, may be contaminated with respiratory pathogens such as *Legionella pneumophila*. This organism is extremely infectious and can be transmitted through very small droplets of a fogger or humidifier. It is important that the manufacturer's cleaning and maintenance schedule be scrupulously followed to prevent a

hạn chế sử dụng việc đó. Khả năng tiếp cận thuận tiện của cơ sở rửa tay khuyến khích việc rửa tay kịp thời, giúp phá vỡ chuỗi ô nhiễm từ tay của nhân viên thực phẩm đến thực phẩm hoặc bề mặt tiếp xúc với thực phẩm. Bồn rửa được sử dụng để chuẩn bị thực phẩm và rửa đồ có thể trở thành nguồn gây ô nhiễm nếu nhân viên sử dụng làm phương tiện rửa tay sau khi đi vệ sinh hoặc làm nhiệm vụ khiến tay họ bị nhiễm bẩn.

5-205.12 Cấm kết nối chéo.

Nước không uống được có thể không rõ nguồn gốc hoặc có vấn đề. Nước thải được biết hoặc nghi ngờ bị ô nhiễm. Cả hai nguồn này đều không được phép tiếp xúc và làm ô nhiễm hệ thống nước uống.

5-205.13 Lập kế hoạch kiểm tra và bảo dưỡng thiết bị hệ thống nước.

Các thiết bị của hệ thống nước, chẳng hạn như bộ lọc và thiết bị ngăn dòng chảy ngược, bị ảnh hưởng bởi nước trong hệ thống. Mức độ ảnh hưởng của thiết bị phụ thuộc vào chất lượng nước, đặc biệt là độ pH, độ cứng và các hạt lơ lửng trong nước. Độ phức tạp của thiết bị cũng là một yếu tố. Các khuyến nghị của nhà sản xuất cũng như lịch trình kiểm tra và bảo trì cho các thiết bị này phải được tuân thủ nghiêm ngặt để tránh hỏng hóc trong quá trình vận hành.

Làm sạch

5-205.14 Hồ chứa nước của thiết bị phun sương, làm sạch.

Các hồ chứa nước có tốc độ trao đổi nước kém, chẳng hạn như hồ chứa cho một số máy tạo độ ẩm hoặc bình xịt hoặc thiết bị phun sương, và trực tiếp hoặc gián tiếp mở ra khí quyển, có thể bị nhiễm mầm bệnh đường hô hấp như *Legionella pneumophila*. Sinh vật này cực kỳ dễ lây nhiễm và có thể lây truyền qua những giọt rất nhỏ của máy phun sương hoặc máy tạo độ ẩm. Điều quan trọng là phải tuân thủ chặt chẽ lịch trình làm sạch và bảo trì của nhà sản xuất để ngăn chặn vi khuẩn này xâm nhập vào bể chứa.

reservoir from colonization by this bacterium.

5-205.15 System Maintained in Good Repair.

Improper repair or maintenance of any portion of the plumbing system may result in potential health hazards such as cross connections, backflow, or leakage. These conditions may result in the contamination of food, equipment, utensils, linens, or single-service or single-use articles. Improper repair or maintenance may result in the creation of obnoxious odors or nuisances, and may also adversely affect the operation of warewashing equipment or other equipment which depends on sufficient volume and pressure to perform its intended functions.

Materials

5-301.11 Approved.

Materials used in the construction of a mobile water tank are affected by the water they contact. Tank liners may deteriorate and flake. Metals or platings can be toxic. To prevent the degradation of the quality of the water, it is important that the materials used in the construction of the tank are suitable for such use.

Design and construction

5-302.11 Enclosed System, Sloped to Drain.

5-302.12 Inspection and Cleaning Port, Protected and Secured.

The tank must be a closed system from the filling inlet to the outlet to prevent contamination of water. It is important that the bottom of the tank be sloped to the outlet to allow the tank to drain completely, to facilitate the proper cleaning and disinfection of the tank, and to prevent the retention of water or solutions after cleaning.

Some tanks are designed with an access opening to facilitate the cleaning and servicing of the water tank. The access must be constructed to prevent the opening from becoming a source of contamination of the water.

5-205.15 Hệ thống được duy trì trong tình trạng tốt.

Việc sửa chữa hoặc bảo trì không đúng cách bất kỳ bộ phận nào của hệ thống ống nước có thể dẫn đến các mối nguy tiềm ẩn cho sức khỏe như kết nối chéo, chảy ngược hoặc rò rỉ. Những điều kiện này có thể dẫn đến ô nhiễm thực phẩm, thiết bị, đồ dùng, khăn vải, hoặc các vật dụng phục vụ hoặc sử dụng một lần. Việc sửa chữa hoặc bảo trì không đúng cách có thể tạo ra mùi khó chịu hoặc phiền toái và cũng có thể ảnh hưởng xấu đến hoạt động của thiết bị rửa bát hoặc các thiết bị khác phụ thuộc vào đủ thể tích và áp suất để thực hiện các chức năng dự định của nó.

Nguyên vật liệu

5-301.11 Đã được phê duyệt.

Vật liệu được sử dụng để xây dựng bể nước di động bị ảnh hưởng bởi nước mà chúng tiếp xúc. Lớp lót bên chứa có thể bị hư hỏng và bong tróc. Kim loại hoặc lớp mạ có thể độc hại. Để ngăn chặn sự suy giảm chất lượng nước, điều quan trọng là các vật liệu được sử dụng trong xây dựng bể chứa phải phù hợp với mục đích sử dụng đó.

Thiết kế và xây dựng

5-302.11 Hệ thống khép kín, có độ dốc để thoát nước.

5-302.12. Cổng kiểm tra và làm sạch được bảo vệ và bảo mật.

Bể phải là hệ thống khép kín từ đầu vào đến đầu ra để tránh ô nhiễm nước. Điều quan trọng là đáy bể phải dốc về phía cửa xả để bể thoát nước hoàn toàn, tạo điều kiện thuận lợi cho việc vệ sinh và khử trùng bể đúng cách, đồng thời ngăn chặn việc đọng nước hoặc dung dịch sau khi làm sạch.

Một số bể được thiết kế có lỗ tiếp cận để thuận tiện cho việc vệ sinh và bảo dưỡng bể nước. Lối vào phải được xây dựng để ngăn chặn việc mở cửa trở thành nguồn gây ô nhiễm nước.

5-302.13 "V" Type Threads, Use Limitation.

V-type threads are difficult to clean if contaminated with food or waste. To prevent the contamination of the drinking water, this type of thread should only be used on water tank inlets and outlets if the connection is permanent which eliminates exposed, difficult-to-clean threads.

5-302.14 Tank Vent, Protected.

Water tanks are equipped with a vent to preclude distortion during filling or draining. The vent should be equipped with a suitable screen or filter to protect the tank against the entry of insects or other vermin that may contaminate the water supply.

5-302.15 Inlet and Outlet, Sloped to Drain.

Both the inlet and outlet must be sloped to drain to prevent the pooling of possibly contaminated water or sanitizing solution.

5-302.16 Hose, Construction and Identification.

Hoses used to fill potable water tanks should be dedicated for that one task and should be identified for that use only to prevent contaminating the water. Hoses must be made of a material that will not leach detrimental substances into the water.

Numbers and capacities

5-303.11 Filter, Compressed Air.

Compressor pistons are lubricated with oil to minimize wear. Some of the oil is carried into the air lines and if not intercepted may contaminate the tank and water lines.

5-303.12 Protective Cover or Device.

Protective equipment provided for openings of the water supply must be in use to prevent contamination which may be present where the supply is exposed to the environment, i.e., at water inlets or outlets or the ends of transfer hoses.

5-303.13 Mobile Food Establishment Tank Inlet.

5-302.13 Ren dẫn chữ "V", Giới hạn sử dụng.

Ren dẫn chữ V khó làm sạch nếu bị dính thức ăn hoặc chất thải. Để ngăn ngừa ô nhiễm nước uống, loại ren này chỉ nên được sử dụng trên các đầu vào và đầu ra của bể nước nếu kết nối vĩnh viễn giúp loại bỏ các sợi lộ ra, khó làm sạch.

5-302.14 Lỗ thông hơi của bể, được bảo vệ.

Bể chứa nước được trang bị lỗ thông hơi để tránh biến dạng trong quá trình đổ đầy hoặc xả nước. Lỗ thông hơi phải được trang bị màn chắn hoặc bộ lọc phù hợp để bảo vệ bể khỏi sự xâm nhập của côn trùng hoặc các loài gây hại khác có thể làm ô nhiễm nguồn nước.

5-302.15 Cửa vào và cửa ra, dốc để thoát nước.

Cả đầu vào và đầu ra phải có độ dốc để thoát nước nhằm ngăn chặn việc tích tụ nước hoặc dung dịch vệ sinh có thể bị ô nhiễm.

5-302.16 Vòi, Cấu trúc và Nhận dạng.

Các ống được sử dụng để đổ đầy bể chứa nước uống phải được dành riêng cho một nhiệm vụ đó và chỉ được xác định cho mục đích sử dụng đó để tránh làm ô nhiễm nước. Ống phải được làm bằng vật liệu không thấm các chất có hại vào nước.

Số lượng và công suất

5-303.11. Thiết bị lọc, Khí nén.

Piston máy nén được bôi trơn bằng dầu để giảm thiểu mài mòn. Một phần dầu được đưa vào đường dẫn khí và nếu không được chặn lại có thể làm ô nhiễm bể chứa và đường nước.

5-303.12 Vỏ bảo vệ hoặc thiết bị.

Phải sử dụng thiết bị bảo vệ được cung cấp cho các lỗ mở của nguồn cấp nước để ngăn ngừa ô nhiễm có thể xuất hiện ở nơi nguồn cung cấp nước tiếp xúc với môi trường, tức là ở đầu vào hoặc đầu ra nước hoặc ở đầu ống chuyển nước.

5-303.13 Đầu vào bể chứa thực phẩm di động.

Mobile units may be particularly vulnerable to environmental contamination if soiled hose connections are coupled to the tank inlet.

Operation and maintenance

5-304.11 System Flushing and Disinfection.

Contaminants of various types may be introduced into a water system during construction or repair or other incidents. The system must be flushed and sanitized after maintenance and before it is placed into service to prevent contamination of the water introduced into the tank.

5-304.12 Using a Pump and Hoses, Backflow Prevention.

When a water system includes a pump, or a pump is used in filling a water tank, care must be taken during hookup to prevent negative pressure on the supplying water system. Backflow prevention to protect the water supply is especially necessary during cleaning and sanitizing operations on a mobile system.

5-304.13 Protecting Inlet, Outlet, and Hose Fitting.

When not connected for use, water inlets, outlets, and hose fittings should be closed to the environment. Unless capped or otherwise protected, filling inlets, outlets, and hoses may become contaminated by dust or vermin.

5-304.14 Tank, Pump, and Hoses, Dedication.

Hoses, pumps, and tanks used for food or water may not be used for other liquids because this may contaminate the water supply. If a hose, tank, or pump has been used to transfer liquid food, the equipment must be cleaned and sanitized before using it for water delivery. Failure to properly clean and sanitize the equipment would introduce nutrients, and possibly bacteria, into the water as well as inactivate residual chlorine from public water supplies.

Mobile holding tank

5-401.11 Capacity and Drainage.

Các thiết bị di động có thể đặc biệt dễ bị ô nhiễm môi trường nếu các đầu nối ống dẫn được nối với đầu vào bể chứa.

Vận hành và bảo trì

5-304.11 Xả và khử trùng hệ thống.

Các loại chất gây ô nhiễm có thể được đưa vào hệ thống nước trong quá trình xây dựng, sửa chữa hoặc các sự cố khác. Hệ thống phải được súc rửa và vệ sinh sau khi bảo trì và trước khi đưa vào sử dụng để ngăn ngừa ô nhiễm nước đưa vào bể.

5-304.12 Sử dụng máy bơm và ống nối, ngăn chặn dòng chảy ngược.

Khi hệ thống nước bao gồm máy bơm hoặc máy bơm được sử dụng để đổ đầy bình chứa nước, phải cẩn thận trong quá trình đấu nối để tránh áp lực tiêu cực lên hệ thống cấp nước. Ngăn chặn dòng chảy ngược để bảo vệ nguồn nước là đặc biệt cần thiết trong quá trình làm sạch và khử trùng trên hệ thống di động.

5-304.13 Bảo vệ đầu vào, đầu ra và đầu nối ống.

Khi không kết nối để sử dụng, các đầu nối nước vào, ra và các đầu nối ống phải được đóng kín với môi trường. Trừ khi được đậy nắp hoặc được bảo vệ bằng cách khác, các ống dẫn vào, ra và ống mềm có thể bị nhiễm bẩn bởi bụi hoặc sâu bọ.

5-304.14 Bể chứa, Máy bơm và Ống nối, Cam kết.

Không được sử dụng ống nối, máy bơm và bể chứa dùng để chứa thực phẩm hoặc nước cho các chất lỏng khác vì điều này có thể làm ô nhiễm nguồn nước. Nếu sử dụng ống nối, bể chứa hoặc máy bơm để chuyển thực phẩm dạng lỏng thì thiết bị phải được làm sạch và khử trùng trước khi sử dụng để phân phối nước. Việc không làm sạch và vệ sinh thiết bị đúng cách sẽ đưa chất dinh dưỡng và có thể cả vi khuẩn vào nước cũng như khử hoạt tính clo dư từ nguồn cung cấp nước công cộng.

Bể chứa di động

5-401.11 Công suất và thoát nước.

Liquid waste from a mobile or temporary food establishment must be stored in a properly constructed waste tank to discourage the attraction of flies and other vermin. The waste tank must be 15% larger than the water storage tank to allow for storage of wastes and used water from the drinking water supply tank. The drain from the waste tank must be larger than the filling hose to prevent the use of the drinking water filling hose to drain the waste tank.

Retention, drainage, and delivery

5-402.10 Establishment Drainage System.

The drainage system must be designed and installed properly to prevent the backup of sewage and the possible contamination of foods or food-contact surfaces in the establishment.

5-402.11 Backflow Prevention.

Improper plumbing installation or maintenance may result in potential health hazards such as cross connections, back siphonage or backflow. These conditions may result in the contamination of food, utensils, equipment, or other food-contact surfaces. It may also adversely affect the operation of equipment such as warewashing machines.

The exception in paragraph 5-402.11(B) allows for a direct connection to the sanitary sewer system for floor drains originating in refrigerated spaces that are constructed as an integral part of the building structure. Examples of refrigerated spaces that are considered an integral part of the building include refrigerated prep rooms, meat cutting rooms, and refrigerated storage rooms. The exception specifically targets refrigerated spaces that are considered an integral part of the building. It does not apply to prefabricated walk-in refrigerators and freezers with prefabricated floors. It is not intended to apply to pieces of equipment, including those which may be located in a refrigerated room and which indirectly

Chất thải lỏng từ cơ sở cung cấp thực phẩm lưu động hoặc tạm thời phải được chứa trong thùng chứa chất thải được xây dựng phù hợp để ngăn cản sự thu hút của ruồi và các loài gây hại khác. Bể chứa chất thải phải lớn hơn bể chứa nước 15% để có thể chứa chất thải và nước đã qua sử dụng từ bể cấp nước uống. Đường thoát nước từ bể chứa chất thải phải lớn hơn ống cấp nước để tránh việc sử dụng ống cấp nước uống để xả bể chứa chất thải.

Lưu giữ, thoát nước và giao nhận

5-402.10 Hệ thống thoát nước của cơ sở.

Hệ thống thoát nước phải được thiết kế và lắp đặt đúng cách để ngăn chặn tình trạng ứ đọng nước thải và khả năng gây ô nhiễm cho thực phẩm hoặc bề mặt tiếp xúc với thực phẩm trong cơ sở.

5-402.11. Ngăn chặn dòng chảy ngược

Việc lắp đặt hoặc bảo trì hệ thống ống nước không đúng cách có thể dẫn đến các mối nguy tiềm ẩn cho sức khỏe như kết nối chéo, hút ngược hoặc chảy ngược. Những điều kiện này có thể dẫn đến ô nhiễm thực phẩm, đồ dùng, thiết bị hoặc các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm khác. Nó cũng có thể ảnh hưởng xấu đến hoạt động của thiết bị như máy rửa chén.

Ngoại lệ trong đoạn 5-402.11(B) cho phép kết nối trực tiếp với hệ thống thoát nước vệ sinh đối với hệ thống thoát nước sàn bắt nguồn từ các không gian lạnh được xây dựng như một phần không thể thiếu của cấu trúc tòa nhà. Ví dụ về không gian lạnh được coi là một phần không thể thiếu của tòa nhà bao gồm phòng chuẩn bị lạnh, phòng cắt thịt và phòng bảo quản lạnh. Trường hợp ngoại lệ đặc biệt nhắm tới các không gian lạnh được coi là một phần không thể thiếu của tòa nhà. Tiêu chuẩn này không áp dụng cho tủ lạnh và tủ đông có sàn đúc sẵn. Tiêu chuẩn này không nhằm mục đích áp dụng cho các thiết bị, kể cả những thiết bị có thể được đặt trong phòng lạnh và thoát nước gián tiếp vào cống thoát sàn trong phòng. Việc thoát nước từ thiết bị được

drain to a floor drain within the room. Drainage from equipment is addressed under paragraph 5-402.11(A).

5-402.12 Grease Trap.

Failure to locate a grease trap so that it can be properly maintained and cleaned could result in the harborage of vermin and/or the failure of the sewage system.

5-402.13 Conveying Sewage.

5-402.14 Removing Mobile Food Establishment Waste.

Improper disposal of waste provides a potential for contamination of food, utensils, and equipment and, therefore, may cause serious illness or disease outbreaks. Proper removal is required to prevent contamination of ground surfaces and water supplies, or creation of other insanitary conditions that may attract insects and other vermin.

5-402.15 Flushing a Waste Retention Tank.

Thoroughly flushing the liquid waste retention tank will prevent the buildup of deposits within the tank which could affect the proper operation of the tank.

Disposal facility

5-403.11 Approved Sewage Disposal System.

Many diseases can be transmitted from one person to another through fecal contamination of food and water. This transmission can be indirect. Proper disposal of human wastes greatly reduces the risk of fecal contamination. This Code provision is intended to ensure that wastes will not contaminate ground surfaces or water supplies; pollute surface waters; be accessible to children or pets; or allow rodents or insects to serve as vectors of disease from this source.

5-403.12 Other Liquid Waste and Rainwater.

Liquid food wastes and rainwater can provide a source of bacterial contamination and support populations of pests. Proper storage and disposal of wastes and drainage of rainwater

giải quyết theo đoạn 5-402.11(A).

5-402.12 Bẫy mỡ.

Việc không xác định được bẫy mỡ để có thể bảo trì và làm sạch đúng cách có thể dẫn đến nơi trú ẩn của sâu bọ và/hoặc hệ thống thoát nước bị hỏng.

5-402.13 Vận chuyển nước thải.

5-402.14 Loại bỏ chất thải của cơ sở thực phẩm di động.

Việc xử lý chất thải không đúng cách có thể gây ô nhiễm thực phẩm, đồ dùng và thiết bị và do đó có thể gây bệnh nghiêm trọng hoặc bùng phát dịch bệnh. Cần phải loại bỏ đúng cách để ngăn ngừa ô nhiễm bề mặt đất và nguồn nước, hoặc tạo ra các điều kiện mất vệ sinh khác có thể thu hút côn trùng và các loài gây hại khác.

5-402.15 Xả bể chứa chất thải.

Việc xả kỹ bể chứa chất thải lỏng sẽ ngăn chặn sự tích tụ cặn trong bể có thể ảnh hưởng đến hoạt động bình thường của bể.

Cơ sở xử lý

5-403.11 Hệ thống xử lý nước thải được phê duyệt.

Nhiều bệnh có thể lây truyền từ người này sang người khác thông qua ô nhiễm phân vào thức ăn và nước uống. Sự truyền tải này có thể là gián tiếp. Việc xử lý chất thải của con người đúng cách làm giảm đáng kể nguy cơ ô nhiễm phân. Điều khoản của Bộ luật này nhằm đảm bảo rằng chất thải sẽ không làm ô nhiễm bề mặt đất hoặc nguồn cung cấp nước; gây ô nhiễm nước mặt; có thể tiếp cận được với trẻ em hoặc vật nuôi; hoặc cho phép loài gặm nhấm hoặc côn trùng đóng vai trò là vật trung gian truyền bệnh từ nguồn này.

5-403.12 Chất thải lỏng khác và nước mưa.

Chất thải thực phẩm dạng lỏng và nước mưa có thể là nguồn lây nhiễm vi khuẩn và hỗ trợ quần thể sâu bệnh. Việc lưu trữ và xử lý chất thải đúng cách cũng như thoát nước mưa sẽ loại bỏ những tình

eliminate these conditions.

Facilities on the premises

5-501.10 Indoor Storage Area.

5-501.11 Outdoor Storage Surface.

5-501.12 Outdoor Enclosure.

5-501.13 Receptacles.

5-501.14 Receptacles in Vending Machines.

5-501.15 Outside Receptacles.

5-501.16 Storage Areas, Rooms, and Receptacles, Capacity and Availability.

5-501.17 Toilet Room Receptacle, Covered.

5-501.18 Cleaning Implements and Supplies.

5-501.19 Storage Areas, Redeeming Machines, Receptacles and Waste Handling Units, Location.

5-501.110 Storage Refuse, Recyclables, and Returnables.

5-501.111 Areas, Enclosures, and Receptacles, Good Repair.

5-501.112 Outside Storage Prohibitions.

5-501.113 Covering Receptacles.

5-501.114 Using Drain Plugs.

5-501.115 Maintaining Refuse Areas and Enclosures.

5-501.116 Cleaning Receptacles.

Proper storage and disposal of garbage and refuse are necessary to minimize the development of odors, prevent such waste from becoming an attractant and harborage or breeding place for insects and rodents, and prevent the soiling of food preparation and food service areas. Improperly handled garbage creates nuisance conditions, makes housekeeping difficult, and may be a possible source of contamination of food, equipment, and utensils.

Storage areas for garbage and refuse containers must be constructed so that they can be thoroughly cleaned in order to avoid creating an attractant or harborage for insects or rodents. In addition, such storage areas must be large enough to accommodate all the containers necessitated by the operation

trang này.

Cơ sở vật chất trong khuôn viên

5-501.10. Khu vực lưu trữ trong tòa nhà

5-501.11. Bề mặt lưu trữ ngoài trời

5-501.12 Rào chắn bao vây ngoài trời.

5-501.13. Thùng chứa

5-501.14 Thùng chứa trong máy bán hàng tự động.

5-501.15 Thùng chứa bên ngoài.

5-501.16 Khu vực lưu trữ, phòng và thùng chứa, sức chứa và tính sẵn có.

5-501.17 Thùng chứa rác trong phòng vệ sinh, có nắp đậy.

5-501.18 Dụng cụ và vật tư vệ sinh.

5-501.19 Khu vực lưu trữ, Máy đổi quà, Thùng chứa và Đơn vị xử lý chất thải, Địa điểm.

5-501.110 Lưu trữ Rác thải, Đồ tái chế và Đồ có thể trả lại.

5-501.111 Khu vực, hàng rào bao vây và thùng chứa, Sửa chữa Tốt.

5-501.112 Cấm lưu trữ bên ngoài.

5-501.113 Các thùng chứa có nắp đậy.

5-501.114 Sử dụng nút xả nước.

5-501.115 Bảo trì Khu vực Rác thải và hàng rào bao vây.

5-501.116 Thùng chứa được làm sạch.

Việc lưu trữ và xử lý rác thải và rác thải đúng cách là cần thiết để giảm thiểu sự phát triển của mùi hôi, ngăn chặn chất thải đó trở thành nơi thu hút và ẩn náu hoặc nơi sinh sản của côn trùng và động vật gặm nhấm, đồng thời ngăn ngừa làm bẩn khu vực chuẩn bị thực phẩm và dịch vụ ăn uống. Rác thải được xử lý không đúng cách sẽ tạo ra tình trạng phiền toái, gây khó khăn cho việc dọn dẹp và có thể là nguồn gây ô nhiễm thực phẩm, thiết bị và đồ dùng.

Khu vực chứa rác, thùng đựng rác thải phải được xây dựng sao cho có thể vệ sinh sạch sẽ, tránh tạo thành chất hấp dẫn hoặc nơi trú ẩn của côn trùng, động vật gặm nhấm. Ngoài ra, các khu vực lưu trữ như vậy phải đủ rộng để chứa tất cả các thùng chứa cần thiết cho hoạt động nhằm tránh phát tán rác và rác thải.

in order to prevent scattering of the garbage and refuse.

All containers must be maintained in good repair and cleaned as necessary in order to store garbage and refuse under sanitary conditions as well as to prevent the breeding of flies.

Garbage containers should be available wherever garbage is generated to aid in the proper disposal of refuse.

Outside receptacles must be constructed with tight-fitting lids or covers to prevent the scattering of the garbage or refuse by birds, the breeding of flies, or the entry of rodents. Proper equipment and supplies must be made available to accomplish thorough and proper cleaning of garbage storage areas and receptacles so that unsanitary conditions can be eliminated.

Removal

5-502.11 Frequency.

5-502.12 Receptacles or Vehicles.

Refuse, recyclables, and returnable items, such as beverage cans and bottles, usually contain a residue of the original contents. Spillage from these containers soils receptacles and storage areas and becomes an attractant for insects, rodents, and other pests. The handling of these materials entails some of the same problems and solutions as the handling of garbage and refuse. Problems are minimized when all of these materials are removed from the premises at a reasonable frequency.

Facilities for disposal and recycling

5-503.11 Community or Individual Facility.

Alternative means of solid waste disposal must be conducted properly to prevent environmental consequences and the attraction of insects, rodents, and other pests.

Tất cả các thùng chứa phải được bảo trì tốt và làm sạch khi cần thiết để bảo quản rác và rác thải trong điều kiện hợp vệ sinh cũng như ngăn chặn ruồi sinh sản.

Thùng đựng rác nên có sẵn ở bất cứ nơi nào rác thải được tạo ra để hỗ trợ việc xử lý rác thải đúng cách.

Thùng đựng bên ngoài phải có nắp đậy kín để rác, rác thải không bị chim, ruồi sinh sôi, chuột xâm nhập. Phải có sẵn thiết bị và vật tư phù hợp để thực hiện vệ sinh kỹ lưỡng và đúng cách các khu vực và thùng chứa rác để có thể loại bỏ tình trạng mất vệ sinh.

Gỡ bỏ

5-502.11. Tần suất

5-502.12 Thùng chứa hoặc phương tiện.

Rác thải, rác tái chế và các mặt hàng có thể trả lại, chẳng hạn như lon và chai nước giải khát, thường còn chứa cặn của chất ban đầu. Chất tràn ra từ những thùng chứa này làm bẩn các thùng chứa và khu vực bảo quản và trở thành chất thu hút côn trùng, động vật gặm nhấm và các loài gây hại khác. Việc xử lý các vật liệu này đòi hỏi một số vấn đề và giải pháp tương tự như việc xử lý rác thải và chất thải. Các vấn đề sẽ được giảm thiểu khi tất cả các vật liệu này được di chuyển khỏi cơ sở với tần suất hợp lý.

Cơ sở xử lý và tái chế

5-503.11 Cơ sở Cộng đồng hoặc Cá nhân.

Các biện pháp xử lý chất thải rắn thay thế phải được tiến hành hợp lý để ngăn ngừa hậu quả môi trường và ngăn ngừa sự thu hút côn trùng, động vật gặm nhấm và các loài gây hại khác.

Chapter 6. Physical Facilities

Chương 6. Cơ sở vật chất

Indoor areas

6-101.11 Surface Characteristics.

Floors, walls, and ceilings that are constructed of smooth and durable surface materials are more easily cleaned. Floor surfaces that are graded to drain and consist of effectively treated materials will prevent contamination of foods from dust and organisms from pooled moisture.

The special requirements for carpeting materials and nonabsorbent materials in areas subject to moisture are intended to ensure that the cleanability of these surfaces is retained.

Although food served from temporary food establishments is subject to the same potential for contamination as food served in permanent establishments, the limited capabilities and short duration of operation are recognized by less stringent requirements for surface characteristics.

Outdoor areas

6-102.11 Surface Characteristics.

The requirements concerning surface characteristics of outdoor areas are intended to facilitate maintenance and minimize the accumulation of dust and mud on walking and driving areas, provide durable exterior building surfaces, and prevent the attracting, harboring, or breeding of insects, rodents, and other pests where refuse, recyclables, or returnables are stored.

Cleanability

6-201.11 Floors, Walls, and Ceilings.

6-201.12 Floors, Walls, and Ceilings, Utility Lines.

Floors that are of smooth, durable construction and that are nonabsorbent are more easily cleaned. Requirements and restrictions regarding floor coverings, utility lines, and floor/wall junctures are intended to ensure that regular and effective cleaning is possible and that insect and rodent harborage is minimized.

6-201.13 Floor and Wall Junctures, Coved, and Enclosed or Sealed.

Khu vực trong tòa nhà

6-101.11 Đặc điểm bề mặt.

Sàn, tường và trần nhà được làm bằng vật liệu có bề mặt nhẵn và bền sẽ dễ dàng được làm sạch hơn.

Bề mặt sàn được phân loại để thoát nước và bao gồm các vật liệu được xử lý hiệu quả sẽ ngăn ngừa ô nhiễm thực phẩm do bụi và vi sinh vật do hơi ẩm tích tụ.

Các yêu cầu đặc biệt đối với vật liệu thảm và vật liệu không thấm nước ở những khu vực có độ ẩm nhằm đảm bảo duy trì khả năng làm sạch của các bề mặt này.

Mặc dù thực phẩm được phục vụ từ các cơ sở thực phẩm tạm thời có cùng khả năng bị ô nhiễm như thực phẩm được phục vụ trong các cơ sở lâu dài, khả năng hạn chế và thời gian hoạt động ngắn được thừa nhận bởi các yêu cầu ít nghiêm ngặt hơn về đặc điểm bề mặt.

Khu vực ngoài trời

6-102.11 Đặc điểm bề mặt.

Các yêu cầu liên quan đến đặc điểm bề mặt của khu vực ngoài trời nhằm tạo điều kiện thuận lợi cho việc bảo trì và giảm thiểu sự tích tụ bụi và bùn trên khu vực đi bộ và lái xe, mang lại bề mặt bên ngoài bền vững cho tòa nhà và ngăn ngừa sự thu hút, ẩn náu hoặc sinh sản của côn trùng, động vật gặm nhấm và các loài gây hại khác, nơi lưu trữ rác thải, rác tái chế hoặc rác trả lại.

Khả năng làm sạch

6-201.11 Sàn, Tường và Trần.

6-201.12 Sàn, Tường và Trần, Đường dây tiện ích.

Sàn nhà có kết cấu nhẵn, bền và không thấm nước sẽ dễ dàng được làm sạch hơn. Các yêu cầu và hạn chế liên quan đến trần sàn, đường dây tiện ích và các điểm nối sàn/tường nhằm đảm bảo có thể vệ sinh thường xuyên và hiệu quả cũng như giảm thiểu sự trú ẩn của côn trùng và động vật gặm nhấm.

6-201.13 Các mối nối sàn và tường, có mái che và được bao bọc hoặc bịt kín.

When cleaning is accomplished by spraying or flushing, coving and sealing of the floor/wall junctures is required to provide a surface that is conducive to water flushing. Grading of the floor to drain allows liquid wastes to be quickly carried away, thereby preventing pooling which could attract pests such as insects and rodents or contribute to problems with certain pathogens such as *Listeria monocytogenes*.

6-201.14 Floor Carpeting, Restrictions and Installation.

Requirements and restrictions regarding floor carpeting are intended to ensure that regular and effective cleaning is possible and that insect harborage is minimized. The restrictions for areas not suited for carpeting materials are designed to ensure cleanability of surfaces where accumulation of moisture or waste is likely.

6-201.15 Floor Covering, Mats and Duckboards.

Requirements regarding mats and duckboards are intended to ensure that regular and effective cleaning is possible and that accumulation of dirt and waste is prevented.

6-201.16 Wall and Ceiling Coverings and Coatings.

6-201.17 Walls and Ceilings, Attachments.

6-201.18 Walls and Ceilings, Studs, Joists, and Rafters.

Walls and ceilings that are of smooth construction, nonabsorbent, and in good repair can be easily and effectively cleaned. Special requirements related to the attachment of accessories and exposure of wall and ceiling studs, joists, and rafters are intended to ensure the cleanability of these surfaces.

Functionality

6-202.11 Light Bulbs, Protective Shielding.

Shielding of light bulbs helps prevent breakage. Light bulbs that are shielded, coated, or otherwise shatter-resistant are necessary to protect exposed food, clean

Khi việc làm sạch được thực hiện bằng cách phun hoặc xả nước, cần phải che phủ và bịt kín các điểm nối sàn/tường để tạo ra bề mặt thuận lợi cho việc xả nước. Việc phân loại sàn để thoát nước cho phép chất thải lỏng được mang đi nhanh chóng, do đó ngăn chặn việc đọng lại có thể thu hút các loài gây hại như côn trùng và động vật gặm nhấm hoặc góp phần gây ra các vấn đề với một số mầm bệnh như *Listeria monocytogenes*.

6-201.14 Thảm trải sàn hạn chế và lắp đặt.

Các yêu cầu và hạn chế liên quan đến thảm trải sàn nhằm đảm bảo rằng có thể làm sạch thường xuyên và hiệu quả và giảm thiểu sự trú ngụ của côn trùng. Các hạn chế đối với các khu vực không phù hợp với vật liệu trải thảm được thiết kế để đảm bảo khả năng làm sạch của các bề mặt có khả năng tích tụ độ ẩm hoặc chất thải.

6-201.15 Trải sàn, thảm và ván gỗ.

Các yêu cầu liên quan đến thảm và tấm ván gỗ nhằm đảm bảo có thể vệ sinh thường xuyên và hiệu quả cũng như ngăn ngừa sự tích tụ bụi bẩn và chất thải.

6-201.16 Lớp phủ và lớp phủ tường và trần.

6-201.17 Tường và trần nhà, phần đính kèm.

6-201.18 Tường và trần nhà, đỉnh tán, dầm và xà nhà.

Tường và trần nhà có kết cấu nhẵn, không thấm nước và được sửa chữa tốt có thể được làm sạch dễ dàng và hiệu quả. Các yêu cầu đặc biệt liên quan đến việc gắn các phụ kiện và lộ ra các đỉnh tán, dầm và xà nhà trên tường và trần nhằm đảm bảo khả năng làm sạch của các bề mặt này.

Chức năng

6-202.11 Bóng đèn, Tấm chắn bảo vệ.

Che chắn bóng đèn giúp ngăn ngừa vỡ. Bóng đèn được che chắn, phủ hoặc chống vỡ là cần thiết để bảo vệ thực phẩm tiếp xúc, thiết bị sạch, đồ dùng và khăn vải.

equipment, utensils and linens, and unwrapped single-service and single-use articles from glass fragments should the bulb break.

6-202.12 Heating, Ventilating, Air Conditioning System Vents.

Heating and air conditioning system vents that are not properly designed and located may be difficult to clean and result in the contamination of food, food preparation surfaces, equipment, or utensils by dust or other accumulated soil from the exhaust vents.

6-202.13 Insect Control Devices, Design and Installation.

Insect electrocution devices are considered supplemental to good sanitation practices in meeting the Code requirement for controlling the presence of flies and other insects in a food establishment.

Improper design of the device and dead insect collection tray could allow dead insect parts and injured insects to escape, rendering the device itself a source of contamination.

Exposed food and food-contact surfaces must be protected from contamination by insects or insect parts. Installation of the device over food preparation areas or in close proximity to exposed food and/or food-contact surfaces could allow dead insects and/or insect parts to be impelled by the electric charge, fall, or be blown from the device onto food or food-contact surfaces.

6-202.14 Toilet Rooms, Enclosed.

Completely enclosed toilet facilities minimize the potential for the spread of disease by the movement of flies and other insects between the toilet facility and food preparation areas.

6-202.15 Outer Openings, Protected.

Insects and rodents are vectors of disease-causing microorganisms which may be transmitted to humans by contamination of food and food-contact surfaces. The presence of insects and rodents is

cũng như các vật dụng dùng một lần và phục vụ một lần không được bọc khỏi các mảnh thủy tinh nếu bóng đèn bị vỡ.

6-202.12 Lỗ thông hơi của hệ thống sưởi, thông gió, điều hòa không khí.

Các lỗ thông hơi của hệ thống sưởi và điều hòa không khí không được thiết kế và bố trí hợp lý có thể khó làm sạch và dẫn đến ô nhiễm thực phẩm, bề mặt chuẩn bị thực phẩm, thiết bị hoặc dụng cụ do bụi hoặc đất tích tụ khác từ các lỗ thông hơi.

6-202.13 Thiết kế, lắp đặt thiết bị kiểm soát côn trùng.

Thiết bị diệt côn trùng bằng điện được coi là bổ sung cho các biện pháp thực hành vệ sinh tốt nhằm đáp ứng yêu cầu của Bộ luật về kiểm soát sự hiện diện của ruồi và côn trùng khác trong cơ sở thực phẩm.

Thiết kế không phù hợp của thiết bị và khay thu gom côn trùng chết có thể khiến các bộ phận của côn trùng chết và côn trùng bị thương thoát ra ngoài, khiến bản thân thiết bị trở thành nguồn ô nhiễm.

Thực phẩm để ngoài và các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm phải được bảo vệ khỏi bị ô nhiễm bởi côn trùng hoặc các bộ phận của côn trùng. Việc lắp đặt thiết bị trên khu vực chuẩn bị thực phẩm hoặc gần với thực phẩm và/hoặc bề mặt tiếp xúc với thực phẩm có thể khiến côn trùng chết và/hoặc các bộ phận của côn trùng bị điện tích, rơi hoặc thổi từ thiết bị vào thực phẩm hoặc bề mặt tiếp xúc với thực phẩm.

6-202.14 Phòng vệ sinh, khép kín.

Nhà vệ sinh khép kín hoàn toàn giảm thiểu khả năng lây lan dịch bệnh do sự di chuyển của ruồi và côn trùng khác giữa nhà vệ sinh và khu vực chuẩn bị thức ăn.

6-202.15 Khe hở bên ngoài, được bảo vệ.

Côn trùng và động vật gặm nhấm là vật trung gian truyền vi sinh vật gây bệnh có thể truyền sang người do thực phẩm bị nhiễm bẩn và các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm. Sự hiện diện của côn trùng và

minimized by protecting outer openings to the food establishment.

In the National Fire Protection Association's NFPA 101, Life Safety Code, 2009 Edition, doors to exit enclosures such as stairs, horizontal exits, or exit passageways are required to be self closing. The Life Safety Code does not require exterior doors used as exits to be self closing, but they can be.

The intent of subparagraph 6-202.15(A)(3) is to protect food establishments from the entry of insects and rodents by keeping doors closed when not in use. Self-closing devices allow a door to return to its closed position after use. If an exterior door is not routinely used for entry or exit because its use is restricted by the fire protection authority for emergency use only, it is not a portal for the entry of pests and does not need a self-closing device. Doors not requiring a self-closing device include exterior emergency exit doors that open into a public way from a fire and that meet the criteria in ¶ 6-202.15(C).

6-202.16 Exterior Walls and Roofs, Protective Barrier.

Walls and roofs provide a barrier to protect the interior and foods from the weather, windblown dirt and debris, and flying insects.

6-202.17 Outdoor Food Vending Areas, Overhead Protection.

The potential for contamination from airborne dust and particulates or inclement weather is present in outside areas. Overhead protection minimizes the potential for contamination of food under such conditions.

6-202.18 Outdoor Servicing Areas, Overhead Protection.

Pooled water, which may result if overhead protection is not provided for outdoor servicing areas, attracts wild animals and birds and creates a condition

động vật gặm nhấm được giảm thiểu bằng cách bảo vệ các lỗ hở bên ngoài của cơ sở thực phẩm.

Trong NFPA 101, Bộ luật An toàn Cuộc sống, Phiên bản 2009 của Hiệp hội Phòng cháy chữa cháy Quốc gia, các cửa dẫn đến khu vực thoát hiểm như cầu thang, lối thoát hiểm ngang hoặc lối đi thoát hiểm bắt buộc phải tự đóng. Bộ luật An toàn Cuộc sống không yêu cầu các cửa bên ngoài được sử dụng làm lối thoát hiểm phải tự đóng, nhưng chúng có thể như vậy.

Mục đích của tiểu đoạn 6-202.15(A)(3) là để bảo vệ các cơ sở thực phẩm khỏi sự xâm nhập của côn trùng và động vật gặm nhấm bằng cách đóng cửa khi không sử dụng. Thiết bị tự đóng cho phép cửa trở về vị trí đóng sau khi sử dụng. Nếu cửa bên ngoài không được sử dụng thường xuyên để ra vào vì bị cơ quan phòng cháy chữa cháy hạn chế sử dụng chỉ trong trường hợp khẩn cấp thì đó không phải là cửa cho sinh vật gây hại xâm nhập và không cần thiết bị tự đóng. Các cửa không yêu cầu thiết bị tự đóng bao gồm các cửa thoát hiểm khẩn cấp bên ngoài mở ra lối đi chung từ đám cháy và đáp ứng các tiêu chí trong ¶ 6-202.15(C).

6-202.16 Tường và mái bên ngoài, Rào chắn bảo vệ.

Tường và mái nhà cung cấp một rào cản để bảo vệ nội thất và thực phẩm khỏi thời tiết, bụi bẩn và mảnh vụn do gió thổi cũng như côn trùng bay.

6-202.17 Khu vực bán đồ ăn ngoài trời, Bảo vệ trên cao.

Khả năng bị ô nhiễm từ bụi và các hạt dạng hạt trong không khí hoặc thời tiết khắc nghiệt hiện diện ở các khu vực bên ngoài. Bảo vệ phía trên giảm thiểu khả năng ô nhiễm thực phẩm trong những điều kiện như vậy.

6-202.18 Khu vực phục vụ ngoài trời, Bảo vệ trên cao.

Nước đọng lại có thể xảy ra nếu không có biện pháp bảo vệ trên cao cho các khu vực phục vụ ngoài trời, thu hút động vật và chim hoang dã và tạo điều kiện thích

suitable for the breeding of insects.

6-202.19 Outdoor Walking and Driving Surfaces, Graded to Drain.

If foot traffic is allowed to occur from undrained areas, contamination will be tracked into the establishment. Surfaces graded to drain minimize these conditions. Pooled water on exterior walking and driving surfaces may also attract rodents and breed insects.

6-202.110 Outdoor Refuse Areas, Curbed and Graded to Drain.

If refuse areas are not graded properly, waste water will pool and attract insects and rodents.

6-202.111 Private Homes and Living or Sleeping Quarters, Use Prohibited.

6-202.112 Living or Sleeping Quarters, Separation.

Areas or facilities that are not compatible with sanitary food establishment operations must be located or separated from other areas of the establishment to preclude potential contamination of food and food-contact surfaces from poisonous or toxic materials, dust or debris, the presence of improperly designed facilities and equipment, and the traffic of unauthorized and/or unnecessary persons or pets.

Further, Article IV of the Amendments to the U.S. Constitution ensures the right of persons to be secure in their homes against unreasonable search and seizure. This provision could hinder the regulatory authority's access to conduct routine inspections of a food establishment operated in the living area of a private home. A search warrant may be the only mechanism by which to gain entry; yet, it may be difficult to obtain and might not authorize the necessary inspectional activities.

Handwashing sinks

6-301.10 Minimum Number.

Refer to the public health reason for § 5-203.11.

6-301.11 Handwashing Cleanser,

hợp cho côn trùng sinh sản.

6-202.19 Bề mặt đi bộ và lái xe ngoài trời, được phân loại để thoát nước.

Nếu việc đi lại được phép diễn ra từ các khu vực không thoát nước thì sự ô nhiễm sẽ được theo dõi trong cơ sở. Bề mặt được phân loại để thoát nước giảm thiểu những điều kiện này. Nước đọng trên bề mặt đi bộ và lái xe bên ngoài cũng có thể thu hút loài gặm nhấm và côn trùng sinh sản.

6-202.110 Khu vực rác thải ngoài trời, được hạn chế và phân loại để thoát nước.

Nếu khu vực rác thải không được phân loại hợp lý, nước thải sẽ đọng lại và thu hút côn trùng và động vật gặm nhấm.

6-202.111 Nhà riêng và nơi ở hoặc nơi ngủ, bị cấm sử dụng.

6-202.112 Nơi ở hoặc nơi ngủ, tách biệt.

Các khu vực hoặc cơ sở không tương thích với hoạt động của cơ sở thực phẩm hợp vệ sinh phải được đặt hoặc tách biệt khỏi các khu vực khác của cơ sở để ngăn ngừa khả năng ô nhiễm thực phẩm và các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm khỏi các vật liệu độc hại, bụi hoặc mảnh vụn, sự hiện diện của các cơ sở được thiết kế không phù hợp, và thiết bị cũng như việc vận chuyển người hoặc vật nuôi trái phép và/hoặc không cần thiết.

Hơn nữa, Điều IV của Tu chính án Hiến pháp Hoa Kỳ đảm bảo quyền của mọi người được an toàn trong nhà của họ trước việc khám xét và tịch thu bất hợp lý. Quy định này có thể cản trở cơ quan quản lý tiếp cận để tiến hành kiểm tra định kỳ cơ sở thực phẩm hoạt động trong khu vực sinh hoạt của nhà riêng. Lệnh khám xét có thể là cơ chế duy nhất để được vào; tuy nhiên, có thể khó có được và có thể không cho phép thực hiện các hoạt động kiểm tra cần thiết.

Bồn rửa tay

6-301.10. Số tối thiểu

Tham khảo lý do sức khỏe cộng đồng ở § 5-203.11.

6-301.11 Chất rửa tay, Có sẵn.

Availability.

Hand cleanser must always be present to aid in reducing microorganisms and particulate matter found on hands.

6-301.12 Hand Drying Provision.

Provisions must be provided for hand drying so that employees will not dry their hands on their clothing or other unclean materials.

It is known that wet hands transfer bacteria more readily than dry hands. The residual moisture found on the hands after washing allows for bacterial and viral transfer to food or solid surfaces by touch. The method in which hands are dried is a critical factor in reducing chances of cross-contamination by hands to food and environmental surfaces (Patrick et al., (1997)).

With regard to the addition of air knife technology for hand drying, data reviewed by FDA scientists at the FDA's National Center for Food Safety Technology (Moffitt Center) demonstrates that the use of this technology in hand dryers has been found to be equivalent to the hand drying treatment in existing heated-air devices.

While the Food Code does not specifically address the configuration or ergonomic design of hand drying devices, technologies employing air knife systems do not appear to accommodate the drying of one's arms and may not be large enough to accommodate surrogate prosthetic devices for hands and arms to fit within the handdryer. In the case where food employees are expected to wash their forearms or are fitted with a surrogate prosthetic device, the food establishment would need to provide an alternate means for drying of the arms and certain prosthetic devices.

6-301.14 Handwashing Signage.

A sign or poster is required to remind food employees to wash their hands.

6-301.20 Disposable Towels, Waste Receptacle.

Waste receptacles at handwashing sinks

Chất rửa tay phải luôn có mặt để hỗ trợ giảm vi sinh vật và các chất dạng hạt có trên tay.

6-301.12 Cung cấp dịch vụ sấy khô tay.

Phải cung cấp quy định về làm khô tay để nhân viên không làm khô tay trên quần áo hoặc các vật liệu không sạch khác.

Người ta biết rằng tay ướt truyền vi khuẩn dễ dàng hơn tay khô. Độ ẩm còn sót lại trên tay sau khi rửa cho phép vi khuẩn và vi rút truyền sang thực phẩm hoặc bề mặt rắn khi chạm vào. Phương pháp làm khô tay là yếu tố quan trọng trong việc giảm nguy cơ lây nhiễm chéo từ tay sang thực phẩm và bề mặt môi trường (Patrick và cộng sự, (1997)).

Liên quan đến việc bổ sung công nghệ dao khí để làm khô tay, dữ liệu được các nhà khoa học FDA tại Trung tâm Công nghệ An toàn Thực phẩm Quốc gia của FDA (Trung tâm Moffitt) xem xét chứng minh rằng việc sử dụng công nghệ này trong máy sấy tay được cho là tương đương với việc sử dụng phương pháp xử lý sấy khô trong các thiết bị không khí nóng hiện có.

Mặc dù Bộ luật Thực phẩm không đề cập cụ thể đến cấu hình hoặc thiết kế công thái học của các thiết bị làm khô tay, nhưng các công nghệ sử dụng hệ thống dao khí dường như không phù hợp với việc làm khô cánh tay của một người và có thể không đủ lớn để chứa các thiết bị giả thay thế cho bàn tay và cánh tay vừa vặn trong máy sấy tay. Trong trường hợp nhân viên thực phẩm phải rửa cẳng tay hoặc được trang bị một thiết bị giả thay thế, cơ sở thực phẩm sẽ cần cung cấp một phương tiện thay thế để làm khô cánh tay và một số thiết bị giả nhất định.

6-301.14. Biển báo rửa tay

Cần có biển hiệu hoặc áp phích để nhắc nhở nhân viên thực phẩm rửa tay.

6-301.20 Khăn dùng một lần, Thùng đựng rác thải.

Cần có thùng đựng rác ở bồn rửa tay để

are required for the collection of disposable towels so that the paper waste will be contained, will not contact food directly or indirectly, and will not become an attractant for insects or rodents.

Toilets and urinals

6-302.10 Minimum Number.

Refer to the public health reason for § 5-203.12.

6-302.11 Toilet Tissue, Availability.

To minimize hand contact with fecal waste, toilet tissue is necessary for hygienic cleaning following use of toilet facilities. Toilet tissue must be supplied to meet the demand.

Lighting

6-303.11 Intensity.

Lighting levels are specified so that sufficient light is available to enable employees to perform certain functions such as reading labels; discerning the color of substances; identifying toxic materials; recognizing the condition of food, utensils, and supplies; and safely conducting general food establishment operations and clean-up.

Properly distributed light makes the need for cleaning apparent by making accumulations of soil conspicuous.

Ventilation

6-304.11 Mechanical.

When mechanical ventilation is necessary, it must have adequate capacity to ensure that soiling of walls, ceilings, and other equipment is minimized; obnoxious odors or toxic fumes are effectively removed; and no hazards or nuisances involving accumulation of fats, oils, and similar wastes are created.

Balancing of the exhaust and make-up air must be ensured so that the system can operate efficiently.

Dressing areas and lockers

6-305.11 Designation.

Street clothing and personal belongings can contaminate food, food equipment, and food-contact surfaces. Proper storage facilities are required for articles such as

thu gom khăn dùng một lần để chứa rác giấy, không tiếp xúc trực tiếp hoặc gián tiếp với thực phẩm và không trở thành chất thu hút côn trùng hoặc động vật gặm nhấm.

Nhà vệ sinh và bồn tiểu

6-302.10. Số tối thiểu

Tham khảo lý do sức khỏe cộng đồng ở § 5-203.12.

6-302.11 Khăn giấy vệ sinh, Có sẵn.

Để giảm thiểu sự tiếp xúc của tay với chất thải phân, khăn giấy vệ sinh là cần thiết để vệ sinh sau khi sử dụng nhà vệ sinh. Giấy vệ sinh phải được cung cấp để đáp ứng nhu cầu.

Chiếu sáng

6-303.11. Cường độ

Mức độ chiếu sáng được chỉ định sao cho có đủ ánh sáng để nhân viên có thể thực hiện một số chức năng nhất định như đọc nhãn; phân biệt màu sắc của chất; xác định vật liệu độc hại; nhận biết tình trạng thực phẩm, đồ dùng, vật dụng; và tiến hành các hoạt động chung và dọn dẹp của cơ sở thực phẩm một cách an toàn.

Ánh sáng được phân bổ hợp lý làm cho nhu cầu làm sạch trở nên rõ ràng bằng cách làm cho sự tích tụ của đất trở nên dễ thấy.

Thông gió

6-304.11 Cơ học.

Khi cần thông gió cơ học thì phải có đủ công suất để bảo đảm giảm thiểu việc làm bẩn tường, trần và các thiết bị khác; mùi khó chịu hoặc khói độc được loại bỏ hiệu quả; và không tạo ra mối nguy hoặc phiền toái nào liên quan đến việc tích tụ chất béo, dầu và các chất thải tương tự.

Phải đảm bảo cân bằng khí thải và không khí bổ sung để hệ thống có thể hoạt động hiệu quả.

Khu vực thay đồ và tủ đựng đồ cá nhân

6-305.11. Chỉ định

Quần áo đường phố và đồ dùng cá nhân có thể làm ô nhiễm thực phẩm, thiết bị thực phẩm và bề mặt tiếp xúc với thực phẩm. Cần có phương tiện bảo quản thích

purses, coats, shoes, and personal medications.

Service sinks

6-306.10 Availability.

A service sink or curbed facility is required so that the cleanliness of the food establishment can be maintained, attractants for insects and rodents minimized, and contamination of food and equipment by accumulated soil prevented. Liquid wastes generated during cleaning must be disposed of in a sanitary manner to preclude contamination of food and food equipment. A service sink is provided to prevent the improper disposal of wastes into other sinks such as food preparation and handwashing sinks.

Handwashing sinks

6-401.10 Conveniently Located.

Facilities must be located in or adjacent to toilet rooms and convenient to the different work stations of the food employee for proper and routine handwashing to prevent contamination of the food and food-contact surfaces.

Toilet rooms

6-402.11 Convenience and Accessibility.

Toilet rooms must be conveniently accessible to food employees at all times to encourage employee use of appropriate facilities for the disposing of human wastes as needed followed by the washing of hands.

Employee accommodations

6-403.11 Designated Areas.

Because employees could introduce pathogens to food by hand-to-mouth-to-food contact and because street clothing and personal belongings carry contaminants, areas designated to accommodate employees' personal needs must be carefully located. Food, food equipment and utensils, clean linens, and single-service and single-use articles must not be in jeopardy of contamination from these areas.

Distressed merchandise

hộp cho các vật dụng như ví, áo khoác, giày và thuốc cá nhân.

Bồn rửa dịch vụ

6-306.10 Tính sẵn có.

Cần có bồn rửa dịch vụ hoặc cơ sở hạn chế để có thể duy trì sự sạch sẽ của cơ sở thực phẩm, giảm thiểu chất thu hút côn trùng và động vật gặm nhấm và ngăn ngừa ô nhiễm thực phẩm và thiết bị do đất tích tụ. Chất thải lỏng tạo ra trong quá trình làm sạch phải được xử lý theo cách vệ sinh để ngăn ngừa ô nhiễm thực phẩm và thiết bị thực phẩm. Một bồn rửa dịch vụ được cung cấp để ngăn chặn việc xử lý chất thải không đúng cách vào các bồn rửa khác như bồn rửa tay và chuẩn bị thức ăn.

Bồn rửa tay

6-401.10 Nằm ở vị trí thuận tiện.

Các cơ sở phải được đặt trong hoặc liền kề với phòng vệ sinh và thuận tiện cho các khu vực làm việc khác nhau của nhân viên thực phẩm để rửa tay đúng cách và thường xuyên nhằm ngăn ngừa ô nhiễm thực phẩm và các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm.

Phòng vệ sinh

6-402.11 Sự thuận tiện và khả năng tiếp cận.

Phòng vệ sinh phải luôn thuận tiện cho nhân viên thực phẩm tiếp cận để khuyến khích nhân viên sử dụng các phương tiện thích hợp để xử lý chất thải của con người khi cần, sau đó là rửa tay.

Chỗ ở cho nhân viên

6-403.11 Khu vực được chỉ định.

Vì nhân viên có thể đưa mầm bệnh vào thực phẩm qua tiếp xúc từ tay sang miệng và vì quần áo đi đường và đồ dùng cá nhân mang theo chất gây ô nhiễm nên các khu vực được chỉ định để đáp ứng nhu cầu cá nhân của nhân viên phải được bố trí cẩn thận. Thực phẩm, thiết bị và dụng cụ thực phẩm, khăn trải giường sạch, các vật dụng dùng một lần và phục vụ một lần không được có nguy cơ bị ô nhiễm từ những khu vực này.

Hàng hóa hư hỏng

6-404.11 Segregation and Location.

Products which are damaged, spoiled, or otherwise unfit for sale or use in a food establishment may become mistaken for safe and wholesome products and/or cause contamination of other foods, equipment, utensils, linens, or single-service or single-use articles. To preclude this, separate and segregated areas must be designated for storing unsalable goods.

Refuse, recyclables, and returnables

6-405.10 Receptacles, Waste Handling Units, and Designated Storage Areas.

Waste materials and empty product containers are unclean and can be an attractant to insects and rodents. Food, equipment, utensils, linens, and single-service and single-use articles must be protected from exposure to filth and unclean conditions and other contaminants. This Code provision addresses these concerns by requiring the facility to be segregated, to be located to allow cleaning of adjacent areas, and to preclude creation of a nuisance.

Premises, structures, attachments, and fixtures, - methods

6-501.11 Repairing.

Poor repair and maintenance compromises the functionality of the physical facilities. This requirement is intended to ensure that the physical facilities are properly maintained in order to serve their intended purpose.

6-501.12 Cleaning, Frequency and Restrictions.

Cleaning of the physical facilities is an important measure in ensuring the protection and sanitary preparation of food. A regular cleaning schedule should be established and followed to maintain the facility in a clean and sanitary manner. Primary cleaning should be done at times when foods are in protected storage and when food is not being served or prepared.

6-501.13 Cleaning Floors, Dustless Methods.

6-404.11 Phân chia và vị trí.

Các sản phẩm bị hư hỏng, hoặc không phù hợp để bán hoặc sử dụng trong cơ sở thực phẩm có thể bị nhầm lẫn với các sản phẩm an toàn và tốt cho sức khỏe và/hoặc gây ô nhiễm cho các thực phẩm, thiết bị, đồ dùng, khăn vải hoặc các mặt hàng dùng một lần hoặc phục vụ một lần. Để ngăn chặn điều này, các khu vực riêng biệt và tách biệt phải được chỉ định để lưu trữ hàng hóa không thể bán được.

Rác thải, rác tái chế và rác trả lại

6-405.10 Thùng chứa, Đơn vị xử lý chất thải và Khu vực lưu trữ được chỉ định.

Chất thải và thùng chứa sản phẩm rỗng là không sạch và có thể là chất thu hút côn trùng và động vật gặm nhấm. Thực phẩm, thiết bị, đồ dùng, khăn vải và các vật dụng dùng một lần và phục vụ một lần phải được bảo vệ khỏi tiếp xúc với các điều kiện bẩn thỉu, ô ứ và các chất gây ô nhiễm khác. Điều khoản của Bộ luật này giải quyết những mối lo ngại này bằng cách yêu cầu cơ sở phải được cách ly, đặt ở vị trí sao cho có thể làm sạch các khu vực lân cận và ngăn ngừa việc tạo ra mối phiền toái.

Mặt bằng, kết cấu, tài sản đính kèm và đồ đạc cố định - phương pháp

6-501.11. Sửa chữa

Việc sửa chữa và bảo trì kém sẽ làm ảnh hưởng đến chức năng của cơ sở vật chất. Yêu cầu này nhằm đảm bảo rằng cơ sở vật chất được bảo trì hợp lý để phục vụ mục đích đã định.

6-501.12 Vệ sinh, tần suất và hạn chế.

Vệ sinh cơ sở vật chất là một biện pháp quan trọng để đảm bảo việc bảo quản và chế biến thực phẩm hợp vệ sinh. Phải lập và tuân thủ lịch trình vệ sinh thường xuyên để duy trì cơ sở vật chất sạch sẽ và vệ sinh. Việc làm sạch sơ bộ nên được thực hiện vào những thời điểm khi thực phẩm được bảo quản trong kho bảo vệ và khi thực phẩm không được phục vụ hoặc chuẩn bị.

6-501.13 Làm sạch sàn nhà, phương pháp không bụi.

Dustless floor cleaning methods must be used so that food; equipment, utensils, and linens; and single-service and single-use articles are not contaminated.

6-501.14 Cleaning Ventilation Systems, Nuisance and Discharge Prohibition.

Both intake and exhaust ducts can be a source of contamination and must be cleaned regularly. Filters that collect particulate matter must be cleaned or changed frequently to prevent overloading of the filter. Outside areas under or adjacent to exhaust duct outlets at the exterior of the building must be maintained in a clean and sanitary manner to prevent pest attraction.

6-501.15 Cleaning Maintenance Tools, Preventing Contamination.

Maintenance tools used to repair the physical facilities must be cleaned in a separate area to prevent contamination of food and food preparation and warewashing areas.

6-501.16 Drying Mops.

Mops can contaminate food and food preparation areas if not properly cleaned and stored after use. Mops should be cleaned and dried in a sanitary manner away from food flow areas.

6-501.17 Absorbent Materials on Floors, Use Limitation.

Cleanliness of the food establishment is important to minimize attractants for insects and rodents, aid in preventing the contamination of food and equipment, and prevent nuisance conditions. A clean and orderly food establishment is also conducive to positive employee attitudes which can lead to increased attention to personal hygiene and improved food preparation practices. Use of specified cleaning procedures is important in precluding avoidable contamination of food and equipment and nuisance conditions.

Temporary floor coverings such as

Phải sử dụng phương pháp lau sàn không bụi để đảm bảo thực phẩm; thiết bị, đồ dùng và khăn vải; và các vật dụng dùng một lần và phục vụ một lần không bị ô nhiễm.

6-501.14 Làm sạch hệ thống thông gió, cấm gây phiền toái và xả thải.

Cả ống hút và ống xả đều có thể là nguồn gây ô nhiễm và phải được làm sạch thường xuyên. Các bộ lọc thu thập vật chất dạng hạt phải được làm sạch hoặc thay đổi thường xuyên để tránh làm bộ lọc bị quá tải. Các khu vực bên ngoài bên dưới hoặc liền kề với các ống xả ở mặt ngoài của tòa nhà phải được duy trì sạch sẽ và hợp vệ sinh để ngăn chặn sự thu hút của côn trùng gây hại.

6-501.15 Vệ sinh dụng cụ bảo trì, ngăn ngừa ô nhiễm.

Các dụng cụ bảo trì dùng để sửa chữa cơ sở vật chất phải được vệ sinh ở khu vực riêng để tránh làm ô nhiễm thực phẩm và khu vực chuẩn bị, rửa đồ ăn.

6-501.16 Cây lau nhà khô.

Cây lau nhà có thể làm ô nhiễm thực phẩm và khu vực sơ chế thực phẩm nếu không được vệ sinh và bảo quản đúng cách sau khi sử dụng. Cây lau nhà phải được làm sạch và sấy khô một cách hợp vệ sinh, cách xa khu vực lưu thông thực phẩm.

6-501.17 Vật liệu thấm hút trên sàn, Hạn chế sử dụng.

Sự sạch sẽ của cơ sở thực phẩm là rất quan trọng để giảm thiểu chất thu hút côn trùng và động vật gặm nhấm, hỗ trợ ngăn ngừa ô nhiễm thực phẩm và thiết bị cũng như ngăn ngừa các tình trạng phiền toái. Một cơ sở thực phẩm sạch sẽ và ngăn nắp cũng có lợi cho thái độ tích cực của nhân viên, điều này có thể dẫn đến việc tăng cường chú ý đến vệ sinh cá nhân và cải thiện các phương pháp chuẩn bị thực phẩm. Việc sử dụng các quy trình làm sạch được chỉ định là rất quan trọng trong việc ngăn ngừa sự nhiễm bẩn có thể tránh được đối với thực phẩm, thiết bị và các tình trạng gây phiền toái.

Các lớp phủ sàn tạm thời như mùn cưa có

sawdust can contaminate food, attract insects and rodents, and become a nuisance to the food operation.

6-501.18 Cleaning of Plumbing Fixtures.

Handwashing facilities are critical to food protection and must be maintained in operating order at all times so they will be used.

Refer also to the public health reason for § 5-205.11.

Toilet facilities must be of sanitary design and kept clean and in good repair to prevent food contamination and to motivate employees to use sanitary practices in the establishment.

Hand contact with contaminated surfaces can result in self-inoculation by touching of the nose and mouth. The spread of *Shigella sonnei* in a nursery school has been traced to contaminated toilets. Experiments by Gerba, et al and Barker and Bloomfield have shown that when bacteria and viruses were seeded into a household toilet, the detection of bacteria and viruses in the fallout droplets from the aerosols produced when flushing remain airborne long enough to settle on surfaces throughout the bathroom. Barker and Bloomfield also demonstrated that *Salmonella* Enteritidis could be isolated from the air surrounding a household toilet after flushing the toilet.

Noroviruses which are a major cause of gastroenteritis can be transmitted by fecal-oral, airborne inhalation, person-to-person and environmental-to-person routes. Norovirus, which is highly infectious, is shed in vomitus and stool in high numbers. A study was conducted by J. Barker et al to look at the transmission of norovirus via fingers, cloths and contact surfaces. The results indicated that where fingers come into contact with virus-contaminated toilet tissue, norovirus is consistently transferred via the fingers to a melamine surface and from there to other typical hand-contact surfaces such as taps, door handles and

thể làm ô nhiễm thực phẩm, thu hút côn trùng và động vật gặm nhấm, đồng thời gây phiền toái cho hoạt động sản xuất thực phẩm.

6-501.18 Vệ sinh hệ thống ống nước.

Các phương tiện rửa tay rất quan trọng đối với việc bảo vệ thực phẩm và phải luôn được duy trì ở trạng thái hoạt động để có thể sử dụng.

Cũng tham khảo lý do sức khỏe cộng đồng cho § 5-205.11.

Nhà vệ sinh phải được thiết kế hợp vệ sinh, được giữ sạch sẽ và được sửa chữa tốt để ngăn ngừa ô nhiễm thực phẩm và khuyến khích nhân viên thực hiện các biện pháp vệ sinh tại cơ sở.

Tiếp xúc bằng tay với các bề mặt bị ô nhiễm có thể dẫn đến việc tự lây nhiễm bằng cách chạm vào mũi và miệng. Sự lây lan của *Shigella sonnei* ở trường mẫu giáo bắt nguồn từ nhà vệ sinh bị ô nhiễm. Các thí nghiệm của Gerba, và cộng sự, Barker và Bloomfield đã chỉ ra rằng khi vi khuẩn và vi rút được gieo vào bồn cầu gia đình, việc phát hiện vi khuẩn và vi rút trong các giọt bụi phóng xạ từ các bình xịt được tạo ra khi xả nước vẫn tồn tại trong không khí đủ lâu để lắng đọng trên các bề mặt trong suốt phòng tắm. Barker và Bloomfield cũng chứng minh rằng *Salmonella* Enteritidis có thể được phân lập từ không khí xung quanh nhà vệ sinh gia đình sau khi xả bồn cầu.

Norovirus là nguyên nhân chính gây viêm dạ dày ruột có thể lây truyền qua đường hô hấp qua đường phân-miệng, qua không khí, từ người sang người và từ môi trường sang người. Norovirus, có khả năng lây nhiễm cao, được thải ra với số lượng lớn qua chất nôn và phân. Một nghiên cứu được thực hiện bởi J. Barker và cộng sự để xem xét sự lây truyền norovirus qua ngón tay, vải và bề mặt tiếp xúc. Kết quả chỉ ra rằng khi ngón tay tiếp xúc với khăn giấy vệ sinh bị nhiễm vi-rút, norovirus sẽ được truyền liên tục qua ngón tay đến bề mặt melamine và từ đó đến các bề mặt tiếp xúc bằng tay thông thường khác như vòi, tay nắm cửa

telephone receivers. In this study epidemiological evidence suggests that environmental spread from an infective person occurs by settling of aerosol particles on to contact surfaces. Hands can then spread the virus when they touch toilet seats or flush handles contaminated by splash from vomit or aerosol particles generated during toilet flushing.

6-501.19 Closing Toilet Room Doors.

Toilet room doors must remain closed except during cleaning operations to prevent insect and rodent entrance and the associated potential for the spread of disease.

6-501.110 Using Dressing Rooms and Lockers.

Street clothing and personal belongings can contaminate food, food equipment, and food preparation surfaces and consequently must be stored in properly designated areas or rooms.

6-501.111 Controlling Pests.

Insects and other pests are capable of transmitting disease to humans by contaminating food and food-contact surfaces. Effective measures must be taken to eliminate their presence in food establishments.

6-501.112 Removing Dead or Trapped Birds, Insects, Rodents, and Other Pests.

Dead rodents, birds, and insects must be removed promptly from the facilities to ensure clean and sanitary facilities and to preclude exacerbating the situation by allowing carcasses to attract other pests.

6-501.113 Storing Maintenance Tools.

Brooms, mops, vacuum cleaners, and other maintenance equipment can contribute contamination to food and food-contact surfaces. These items must be stored in a manner that precludes such contamination.

To prevent harborage and breeding conditions for rodents and insects, maintenance equipment must be stored in

và ống nghe điện thoại. Trong nghiên cứu này, bằng chứng dịch tễ học cho thấy rằng sự lây lan trong môi trường từ người bị nhiễm bệnh xảy ra bằng cách lắng đọng các hạt khí dung trên các bề mặt tiếp xúc. Sau đó, tay có thể lây lan vi-rút khi chạm vào bề toilet hoặc tay cầm xả nước bị nhiễm bẩn do chất nôn hoặc các hạt khí dung tạo ra trong quá trình xả bồn cầu.

6-501.19 Đóng cửa phòng vệ sinh.

Cửa phòng vệ sinh phải luôn đóng trừ khi thực hiện các hoạt động vệ sinh để ngăn chặn sự xâm nhập của côn trùng và động vật gặm nhấm cũng như khả năng lây lan bệnh tật.

6-501.110 Sử dụng Phòng thay đồ và Tủ đựng đồ cá nhân.

Quần áo đường phố và đồ dùng cá nhân có thể làm ô nhiễm thực phẩm, thiết bị thực phẩm và bề mặt chế biến thực phẩm và do đó phải được cất giữ ở những khu vực hoặc phòng được chỉ định thích hợp.

6-501.111 Kiểm soát động vật gây hại.

Côn trùng và các loài gây hại khác có khả năng truyền bệnh cho con người bằng cách làm ô nhiễm thực phẩm và bề mặt tiếp xúc với thực phẩm. Các biện pháp hiệu quả phải được thực hiện để loại bỏ sự hiện diện của chúng trong các cơ sở thực phẩm.

6-501.112 Loại bỏ các loài chim, côn trùng, loài gặm nhấm và các loài gây hại khác chết hoặc bị mắc kẹt.

Các loài gặm nhấm, chim và côn trùng chết phải được loại bỏ kịp thời khỏi cơ sở để đảm bảo cơ sở sạch sẽ và hợp vệ sinh, đồng thời ngăn chặn tình trạng trầm trọng hơn do để xác chết thu hút các loài gây hại khác.

6-501.113 Lưu trữ các công cụ bảo trì.

Chổi, cây lau nhà, máy hút bụi và các thiết bị bảo trì khác có thể góp phần gây ô nhiễm cho thực phẩm và các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm. Những vật dụng này phải được bảo quản theo cách ngăn ngừa sự ô nhiễm đó.

Để ngăn ngừa các điều kiện trú ẩn và sinh sản của loài gặm nhấm và côn trùng, thiết bị bảo trì phải được cất giữ một cách

an orderly fashion to permit cleaning of the area.

6-501.114 Maintaining Premises, Unnecessary Items and Litter.

The presence of unnecessary articles, including equipment which is no longer used, makes regular and effective cleaning more difficult and less likely. It can also provide harborage for insects and rodents.

Areas designated as equipment storage areas and closets must be maintained in a neat, clean, and sanitary manner. They must be routinely cleaned to avoid attractive or harborage conditions for rodents and insects.

6-501.115 Prohibiting Animals.

Animals carry disease-causing organisms and can transmit pathogens to humans through direct and/or indirect contamination of food and food-contact surfaces. The restrictions apply to live animals with limited access allowed only in specific situations and under controlled conditions and to the storage of live and dead fish bait. Employees with service animals are required under § 2-301.14 to wash their hands after each contact with animals to remove bacteria and soil.

Animals shed hair continuously and may deposit liquid or fecal waste, creating the need for vigilance and more frequent and rigorous cleaning efforts.

The definition for "service animal" is adapted from 28 CFR 36.104 adopted pursuant to the Americans with Disabilities Act (ADA) of 1990 (42 U.S.C. 12101 et seq.). A service animal performs some of the functions that persons with a disability cannot perform for themselves, such as those provided by "seeing eye dogs"; alerting persons with hearing impairments to sounds; pulling wheelchairs or carrying and picking up things for persons with mobility impairments; and assisting persons with mobility impairments with balance. A service animal is not considered to be a

ngăn nắp để có thể làm sạch khu vực.

6-501.114 Bảo trì cơ sở, vật dụng không cần thiết và rác thải.

Sự hiện diện của những vật dụng không cần thiết, bao gồm cả thiết bị không còn được sử dụng, khiến việc vệ sinh thường xuyên và hiệu quả trở nên khó khăn và ít có khả năng thực hiện hơn. Nó cũng có thể cung cấp ổ ẩn náu cho côn trùng và động vật gặm nhấm.

Các khu vực được chỉ định là nơi cất giữ thiết bị và tủ đựng đồ phải được giữ gìn gọn gàng, sạch sẽ và vệ sinh. Chúng phải được làm sạch thường xuyên để tránh điều kiện hấp dẫn hoặc là nơi trú ẩn cho loài gặm nhấm và côn trùng.

6-501.115 Nghiêm Cấm Động vật.

Động vật mang sinh vật gây bệnh và có thể truyền mầm bệnh sang người thông qua việc lây nhiễm trực tiếp và/hoặc gián tiếp vào thực phẩm và các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm. Các hạn chế áp dụng đối với động vật sống chỉ được phép tiếp cận hạn chế trong các tình huống cụ thể và trong điều kiện được kiểm soát cũng như đối với việc bảo quản môi cá sống và chết. Theo § 2-301.14, nhân viên chăm sóc động vật hỗ trợ phải rửa tay sau mỗi lần tiếp xúc với động vật để loại bỏ vi khuẩn và đất.

Động vật rụng lông liên tục và có thể đọng lại chất lỏng hoặc phân, do đó cần phải cảnh giác và nỗ lực làm sạch thường xuyên và nghiêm ngặt hơn.

Định nghĩa về "động vật hỗ trợ" được điều chỉnh từ 28 CFR 36.104 được thông qua theo Đạo luật Người khuyết tật Hoa Kỳ (ADA) năm 1990 (42 U.S.C. 12101 và tiếp theo). Động vật hỗ trợ thực hiện một số chức năng mà người khuyết tật không thể tự thực hiện, chẳng hạn như những chức năng do "chó dẫn đường" cung cấp; cảnh báo người khiếm thính về âm thanh; kéo xe lăn hoặc bưng, nhặt đồ đạc cho người khuyết tật vận động; và hỗ trợ những người bị suy giảm khả năng vận động giữ thăng bằng. Động vật hỗ trợ không được coi là thú cưng.

pet.

Under Title III of the ADA, privately owned businesses that serve the public are prohibited from discriminating against individuals with disabilities. The ADA requires these businesses to allow people with disabilities to bring their service animals onto business premises in whatever areas customers are generally allowed. Some, but not all, service animals wear special collars or harnesses. Some, but not all, are licensed or certified and have identification papers.

Decisions regarding a food employee or applicant with a disability who needs to use a service animal should be made on a case-by-case basis. An employer must comply with health and safety requirements, but is obligated to consider whether there is a reasonable accommodation that can be made. Guidance is available from the U.S. Department of Justice, Civil Rights Division, Disability Rights Section or the U.S. Equal Employment Opportunity Commission, the Federal agency which has the lead in these matters, in documents such as, “Commonly Asked Questions About Service Animals in Places of Business”; “The Americans with Disabilities Act Questions and Answers”; “A Guide to Disability Rights Laws”; and “Americans with Disabilities Act Title III Technical Assistance Manual, 1994 Supplement.” The ADA Information Line is 800-514-0301 (voice) or 800-514-0383 (TDD) and the Internet Home Page address is <http://adata.org/>.

Food establishments that choose to allow pet dogs in outdoor dining areas must be APPROVED to do so. There are public health concerns regarding the approval of pet dogs in outdoor dining areas that must be carefully considered and controlled. When developing a plan for approval there are key areas of consideration to address hazards associated with allowing pet dogs in outdoor dining areas, such as:

Theo Tiêu đề III của ADA, các doanh nghiệp tư nhân phục vụ công chúng bị cấm phân biệt đối xử với người khuyết tật. ADA yêu cầu các doanh nghiệp này cho phép người khuyết tật mang động vật hỗ trợ của họ vào cơ sở kinh doanh ở bất kỳ khu vực nào mà khách hàng thường được phép. Một số, nhưng không phải tất cả, động vật hỗ trợ đều đeo vòng cổ hoặc dây nịt đặc biệt. Một số, nhưng không phải tất cả, được cấp phép hoặc chứng nhận và có giấy tờ tùy thân.

Các quyết định liên quan đến nhân viên thực phẩm hoặc người nộp đơn bị khuyết tật cần sử dụng động vật hỗ trợ phải được đưa ra tùy theo từng trường hợp. Người sử dụng lao động phải tuân thủ các yêu cầu về sức khỏe và an toàn, nhưng có nghĩa vụ xem xét liệu có thể thực hiện điều chỉnh hợp lý hay không. Hướng dẫn có sẵn từ Bộ Tư pháp Hoa Kỳ, Ban Dân quyền, Bộ phận Quyền của Người khuyết tật hoặc Ủy ban Cơ hội Việc làm Bình đẳng Hoa Kỳ, cơ quan Liên bang đứng đầu trong các vấn đề này, trong các tài liệu như “Các câu hỏi thường gặp về Động vật hỗ trợ tại các địa điểm” kinh doanh”; “Câu hỏi và câu trả lời về Đạo luật Người khuyết tật Hoa Kỳ”; “Hướng dẫn về Luật về Quyền của Người khuyết tật”; và “Sổ tay Hỗ trợ Kỹ thuật Tiêu đề III của Đạo luật Người khuyết tật Hoa Kỳ, Phụ lục năm 1994.” Đường dây Thông tin ADA là 800-514-0301 (thoại) hoặc 800-514-0383 (TDD) và địa chỉ Trang chủ Internet là <http://adata.org/>.

Các cơ sở thực phẩm chọn cho phép chó cưng vào khu vực ăn uống ngoài trời phải ĐƯỢC PHÊ DUYỆT để làm như vậy. Có những lo ngại về sức khỏe cộng đồng liên quan đến việc cho phép nuôi chó cưng trong các khu vực ăn uống ngoài trời phải được xem xét và kiểm soát cẩn thận. Khi xây dựng kế hoạch phê duyệt, cần xem xét các lĩnh vực chính để giải quyết các mối nguy liên quan đến việc cho phép chó cưng vào khu vực ăn uống ngoài trời, chẳng hạn như:

a) The vaccination status of the pet dog.
b) Ensuring consumers properly restrain or contain the pet dog and prevent the pet dog from serving as a source of contamination by preventing access to waitstaff, consumer food, utensils, linens, and single-service items, as well as food contact surfaces such as tables and chairs, including during entrance and egress

c) Signage alerting patrons to increased risk and designated areas for pet dogs.

d) Ensuring compliance with local ordinances (for example: related to sidewalks, public nuisance, sanitation, size and breed restrictions, etc.)

e) Preparing or serving food and water to dogs, if done, how will those items be contained, designated, and handled to prevent cross-contamination with food, equipment, utensils, linens, and single service items for humans. Note: All food prepared and served to dogs must not be adulterated or misbranded and is subject to applicable LAW.

f) Maintaining the outdoor dining area, including the exterior walls and floors clean and ensuring surfaces that have been contaminated with dog excrement or other bodily fluids (urine, saliva, and vomit, etc.) are cleaned and sanitized

g) Providing a covered refuse container exclusively to store all pet waste generated,

h) Developing a protocol for requesting that a pet dog owner remove from the establishment any dog that menaces, threatens or bites any person or other dog, and reporting said incident to the appropriate health authority.

a) Tình trạng tiêm phòng của chó cưng.
b) Đảm bảo người tiêu dùng kiềm chế hoặc quản lý chó cưng đúng cách và ngăn không cho chó cưng trở thành nguồn lây nhiễm bằng cách ngăn chặn việc tiếp cận nhân viên phục vụ, thực phẩm tiêu dùng, đồ dùng, khăn vải và các mặt hàng phục vụ một lần cũng như các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm như bàn ghế, kể cả lối vào và lối ra

c) Biển báo cảnh báo khách hàng về nguy cơ gia tăng và các khu vực dành riêng cho chó cưng.

d) Đảm bảo tuân thủ các quy định của địa phương (ví dụ: liên quan đến vỉa hè, phiền toái công cộng, vệ sinh, hạn chế về kích thước và giống, v.v.)

e) Chuẩn bị hoặc phục vụ thức ăn, nước uống cho chó, nếu thực hiện thì những vật dụng đó sẽ được chứa, chỉ định và xử lý như thế nào để ngăn ngừa lây nhiễm chéo với thực phẩm, thiết bị, đồ dùng, khăn vải và các vật dụng phục vụ riêng lẻ cho con người. Lưu ý: Tất cả thức ăn được chế biến và phục vụ cho chó không được pha trộn hoặc ghi sai nhãn hiệu và phải tuân theo LUẬT hiện hành.

f) Duy trì khu vực ăn uống ngoài trời, bao gồm tường và sàn bên ngoài sạch sẽ và đảm bảo các bề mặt bị ô nhiễm phân chó hoặc các chất dịch cơ thể khác (nước tiểu, nước bọt và chất nôn, v.v.) được làm sạch và vệ sinh

g) Cung cấp thùng chứa rác có nắp đậy riêng để lưu trữ tất cả chất thải vật nuôi được tạo ra,

h) Xây dựng quy trình yêu cầu chủ sở hữu chó cưng loại bỏ khỏi cơ sở bất kỳ con chó nào đe dọa, đe dọa hoặc cắn bất kỳ người nào hoặc con chó khác và báo cáo vụ việc nói trên cho cơ quan y tế thích hợp.

Chapter 7. Poisonous or Toxic Materials**Chương 7. Chất độc và vật liệu độc hại***Original containers***7-101.11 Identifying Information, Prominence.**

The accidental contamination of food or food-contact surfaces can cause serious illness. Prominent and distinct labeling helps ensure that poisonous and toxic materials including personal care items are properly used.

*Working containers***7-102.11 Common Name.**

It is common practice in food establishments to purchase many poisonous or toxic materials including cleaners and sanitizers in bulk containers. Working containers are frequently used to convey these materials to areas where they will be used, resulting in working containers being stored in different locations in the establishment. Identification of these containers with the common name of the material helps prevent the dangerous misuse of the contents.

*Storage***7-201.11 Separation.**

Separation of poisonous and toxic materials in accordance with the requirements of this section ensures that food, equipment, utensils, linens, and single-service and single-use articles are properly protected from contamination. For example, the storage of these types of materials directly above or adjacent to food could result in contamination of the food from spillage.

*Presence and use***7-202.11 Restriction.**

The presence in the establishment of poisonous or toxic materials that are not required for the maintenance and operation of the establishment represents an unnecessary risk to both employees and consumers.

Preserving food safety depends in part on the appropriate and proper storage and use of poisonous or toxic materials that

*Thùng chứa ban đầu***7-101.11 Thông tin nhận dạng, nổi bật.**

Việc vô tình làm ô nhiễm thực phẩm hoặc bề mặt tiếp xúc với thực phẩm có thể gây bệnh nghiêm trọng. Việc ghi nhãn nổi bật và khác biệt giúp đảm bảo rằng các vật liệu độc hại bao gồm các vật dụng chăm sóc cá nhân được sử dụng đúng cách.

*Thùng chứa đang hoạt động***7-102.11 Tên thường gọi.**

Thực tế phổ biến ở các cơ sở thực phẩm là mua nhiều vật liệu độc hại bao gồm chất tẩy rửa và chất khử trùng trong các thùng chứa số lượng lớn. Các thùng chứa đang hoạt động thường được sử dụng để vận chuyển các vật liệu này đến các khu vực nơi chúng sẽ được sử dụng, dẫn đến việc các thùng chứa đang hoạt động được lưu trữ ở các vị trí khác nhau trong cơ sở. Việc xác định các thùng chứa này bằng tên chung của vật liệu giúp ngăn chặn việc sử dụng sai mục đích một cách nguy hiểm.

*Kho lưu trữ***7-201.11 Tách biệt.**

Việc phân loại các chất độc và vật liệu độc hại theo yêu cầu của phần này đảm bảo rằng thực phẩm, thiết bị, đồ dùng, khăn vải và các vật dụng dùng một lần và phục vụ một lần được bảo vệ đúng cách khỏi bị nhiễm bẩn. Ví dụ, việc lưu trữ các loại vật liệu này ngay phía trên hoặc gần thực phẩm có thể dẫn đến thực phẩm bị ô nhiễm do đổ tràn.

*Sự hiện diện và sử dụng***7-202.11. Hạn chế**

Sự hiện diện của các chất độc hoặc vật liệu độc hại không cần thiết cho việc bảo trì và vận hành cơ sở gây ra rủi ro không cần thiết cho cả nhân viên và người tiêu dùng.

Việc bảo quản an toàn thực phẩm phụ thuộc một phần vào việc bảo quản và sử dụng hợp lý các chất độc hại cần thiết cho

are necessary to the maintenance and operation of a food establishment. Even those that are necessary can pose a hazard if they are used in a manner that contradicts the intended use of the material as described by the manufacturer on the material's label. If additional poisonous or toxic materials are present, there is an unwarranted increased potential for contamination due to improper storage (e.g., overhead spillage that could result in the contamination of food, foodcontact surfaces, or food equipment) or inappropriate application.

7-202.12 Conditions of Use.

Failure to properly use poisonous or toxic materials can be dangerous. Many poisonous or toxic materials have general use directions on their label. Failure to follow the stated instructions could result in injury to employees and consumers through direct contact or the contamination of food.

Particular precautions must be taken during the application of poisonous or toxic materials to prevent the contamination of food and other food-contact surfaces. Residues of certain materials are not discernible to the naked eye and present an additional risk to the employee and consumer.

Because of the toxicity of restricted use pesticides, they can only be applied by certified operators. A certified operator would be aware of the dangers involved in the contamination of food and food-contact surfaces during the application of these materials. Improperly applied pesticides present health risks to employees as well as consumers and special precautions must be taken when restricted use pesticides are applied.

Container prohibitions

7-203.11 Poisonous or Toxic Material Containers.

Use of poisonous or toxic material containers to store, transport, or dispense food is prohibited because of the potential

việc duy trì và vận hành cơ sở thực phẩm. Ngay cả những thứ cần thiết cũng có thể gây nguy hiểm nếu chúng được sử dụng theo cách trái ngược với mục đích sử dụng dự kiến của vật liệu như mô tả của nhà sản xuất trên nhãn vật liệu. Nếu có thêm các chất độc hoặc vật liệu độc hại thì sẽ có nguy cơ ô nhiễm gia tăng không chính đáng do bảo quản không đúng cách (ví dụ: đổ đổ trên cao có thể dẫn đến ô nhiễm thực phẩm, bề mặt tiếp xúc với thực phẩm hoặc thiết bị thực phẩm) hoặc sử dụng không phù hợp.

7-202.12 Điều kiện sử dụng.

Việc không sử dụng đúng cách các chất độc hoặc vật liệu độc hại có thể nguy hiểm. Nhiều vật liệu độc hại có hướng dẫn sử dụng chung trên nhãn. Việc không tuân theo các hướng dẫn đã nêu có thể dẫn đến thương tích cho nhân viên và người tiêu dùng do tiếp xúc trực tiếp hoặc làm ô nhiễm thực phẩm.

Phải thực hiện các biện pháp phòng ngừa đặc biệt trong quá trình sử dụng các vật liệu độc hại để ngăn ngừa ô nhiễm thực phẩm và các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm khác. Dư lượng của một số vật liệu nhất định không thể nhận thấy bằng mắt thường và gây thêm rủi ro cho nhân viên và người tiêu dùng.

Do độc tính của thuốc trừ sâu hạn chế sử dụng nên chỉ những người được chứng nhận mới có thể sử dụng chúng. Người vận hành được chứng nhận sẽ nhận thức được những nguy hiểm liên quan đến sự nhiễm bẩn thực phẩm và bề mặt tiếp xúc với thực phẩm trong quá trình sử dụng các vật liệu này. Việc sử dụng thuốc trừ sâu không đúng cách có thể gây ra rủi ro về sức khỏe cho nhân viên cũng như người tiêu dùng và phải thực hiện các biện pháp phòng ngừa đặc biệt khi sử dụng thuốc trừ sâu hạn chế sử dụng.

Các thùng chứa bị nghiêm cấm

7-203.11 Thùng chứa vật liệu độc hại.

Nghiêm cấm sử dụng các vật chứa chứa chất độc hại để bảo quản, vận chuyển hoặc phân phối thực phẩm vì có khả năng

for contamination of the food. The risk of serious medical consequences to anyone consuming food stored in these containers coupled with the lack of confidence that all of the material could or would be removed in the wash and sanitizing procedures are reasons for prohibiting this practice.

Chemicals

7-204.11 Sanitizers, Criteria.

See explanation in §4-501.114.

Chemical sanitizers are included with poisonous or toxic materials because they may be toxic if not used in accordance with requirements listed in the Code of Federal Regulations (CFR). Large concentrations of sanitizer in excess of the CFR requirements can be harmful because residues of the materials remain. The CFR reference that is provided lists concentrations of sanitizers that are considered safe.

Section 7-204.11 addresses whether or not the chemical agent being applied as a sanitizer is approved and listed for that use under 40 CFR 180.940, Tolerance exemptions for active and inert ingredients for use in antimicrobial formulations (food contact sanitizing solutions) or 40 CFR 180.2020, Non-food determinations. Because there is no EPA registration of solutions generated and used on-site, the user of the equipment should look to the equipment manufacturer for data to validate the efficacy of the solution that is generated by the device as well as the conditions for use of the solution.

Some sanitizers produced by on-site generators are based on gases dissolved in solution. These may present toxicology issues if the gases can come out of solution and into the air at high concentrations. Occupational Safety and Health Administration (OSHA) limits on gases like ozone and chlorine dioxide are outlined in 29 CFR 1910.1000, Air contaminants. Although the amount of dissolved gas in solution may be very low when evenly distributed through out all

gây ô nhiễm thực phẩm. Nguy cơ gây ra hậu quả y tế nghiêm trọng đối với bất kỳ ai tiêu thụ thực phẩm được bảo quản trong các hộp đựng này cùng với việc thiếu tin tưởng rằng tất cả nguyên liệu có thể hoặc sẽ bị loại bỏ trong quy trình rửa và khử trùng là những lý do khiến hành vi này bị nghiêm cấm.

Hóa chất

7-204.11 Chất khử trùng, Tiêu chí.

Xem giải thích trong §4-501.114.

Chất khử trùng hóa học được bao gồm trong các vật liệu độc hại vì chúng có thể độc hại nếu không được sử dụng theo các yêu cầu được liệt kê trong Bộ luật Quy định Liên bang (CFR). Nồng độ lớn chất khử trùng vượt quá yêu cầu CFR có thể gây hại vì dư lượng của vật liệu vẫn còn. Tài liệu tham khảo CFR được cung cấp liệt kê nồng độ chất khử trùng được coi là an toàn.

Mục 7-204.11 đề cập đến việc liệu tác nhân hóa học được sử dụng làm chất khử trùng có được phê duyệt và liệt kê cho mục đích sử dụng đó hay không theo 40 CFR 180.940, Miễn trừ dung sai đối với các thành phần hoạt tính và trợ để sử dụng trong công thức kháng khuẩn (dung dịch vệ sinh tiếp xúc với thực phẩm) hoặc 40 CFR 180.2020, Xác định phi thực phẩm. Do không có đăng ký EPA đối với các dung dịch được tạo ra và sử dụng tại chỗ nên người sử dụng thiết bị nên liên hệ với nhà sản xuất thiết bị để biết dữ liệu nhằm xác nhận tính hiệu quả của giải pháp do thiết bị tạo ra cũng như các điều kiện sử dụng giải pháp.

Một số chất khử trùng được sản xuất bởi máy phát điện tại chỗ dựa trên khí hòa tan trong dung dịch. Những điều này có thể gây ra các vấn đề về độc tính nếu khí có thể thoát ra khỏi dung dịch và bay vào không khí ở nồng độ cao. Các giới hạn của Cơ quan Quản lý An toàn và Sức khỏe Nghề nghiệp (OSHA) đối với các loại khí như ozon và clo dioxide được nêu trong 29 CFR 1910.1000, Chất gây ô nhiễm không khí. Mặc dù lượng khí hòa tan trong dung dịch có thể rất thấp khi

the air in a site, the gas may not be evenly distributed. This may lead to localized concentrations, e.g., immediately over a three compartment sink, that exceed OSHA limits. It is the responsibility of the permit holder and equipment supplier to ensure that the equipment is used in a safe manner so that OSHA limits will not be exceeded anywhere in the permit holder's facility.

7-204.12 Chemicals for Washing Fruits and Vegetables, Criteria.

7-204.13 Boiler Water Additives, Criteria.

7-204.14 Drying Agents, Criteria.

If the chemical wash, boiler water additive, or drying agent used is not made up of components that are approved as food additives or generally recognized as safe, illness may result. This could be due to residues that may remain from the use of compounds such as unrecognized drying agents. This is why only those chemicals that are approved food additives or food-contact substances, generally recognized as safe, prior sanctioned or exempted by the threshold of regulation process can be used. Information regarding food contact substances notification may be found on the FDA website under the Food Topic in Ingredients and Packaging section at:

<http://www.fda.gov/Food/IngredientsPackagingLabeling/PackagingFCS/default.htm>

Chemicals that are not generally recognized as safe, or not authorized by FDA for these uses may be submitted for review by filing a Food Additive Petition, a Food Contact Notification (FCN), or a request for exemption under the Threshold of Regulation. Wash chemicals, boiler water additives, and drying agents are classified as food additives because of the possibility that they may end up in food. Therefore, they are subject to review before being used or

phân bố đều khắp không khí trong một khu vực, nhưng khí có thể không được phân bố đều. Điều này có thể dẫn đến nồng độ cục bộ, ví dụ: ngay trên bồn rửa ba ngăn, vượt quá giới hạn OSHA. Người được cấp giấy phép và nhà cung cấp thiết bị có trách nhiệm đảm bảo rằng thiết bị được sử dụng một cách an toàn để không vượt quá giới hạn OSHA ở bất kỳ đâu trong cơ sở của người được cấp giấy phép.

7-204.12 Hóa chất rửa trái cây và rau quả, Tiêu chí.

7-204.13 Phụ gia nước nồi hơi, tiêu chí.

7-204.14 Chất làm khô, Tiêu chí.

Nếu hóa chất rửa, phụ gia nước nồi hơi hoặc chất làm khô được sử dụng không có thành phần được phê duyệt là phụ gia thực phẩm hoặc được công nhận chung là an toàn thì bệnh tật có thể xảy ra. Điều này có thể là do dư lượng còn sót lại từ việc sử dụng các hợp chất như chất làm khô chưa được công nhận. Đây là lý do tại sao chỉ những hóa chất đã được phê duyệt là phụ gia thực phẩm hoặc các chất tiếp xúc với thực phẩm, thường được công nhận là an toàn, đã bị xử phạt trước hoặc được miễn theo ngưỡng quy định mới có thể được sử dụng. Thông tin liên quan đến thông báo về các chất tiếp xúc với thực phẩm có thể được tìm thấy trên trang web của FDA trong phần Chủ đề Thực phẩm trong Thành phần và Bao bì tại:

<http://www.fda.gov/Food/IngredientsPackagingLabeling/PackagingFCS/default.htm>

Các hóa chất thường không được công nhận là an toàn hoặc không được FDA cấp phép cho những mục đích sử dụng này có thể được gửi để xem xét bằng cách nộp Đơn thỉnh cầu về Phụ gia Thực phẩm, Thông báo Liên hệ với Thực phẩm (FCN) hoặc yêu cầu miễn trừ theo Ngưỡng Quy định. Hóa chất tẩy rửa, phụ gia nước nồi hơi và chất làm khô được phân loại là phụ gia thực phẩm vì có khả năng chúng có thể tồn tại trong thực phẩm. Vì vậy, chúng phải được xem xét

listed in the CFR. If the chemicals are hard food-contact sanitizers, or washes for raw agricultural commodities (RACs) that are used on a farm or in a packing house, then this is under the jurisdiction of the EPA.

21 CFR 173 Secondary Direct Food Additives Permitted in Food for Human Consumption includes a number of regulations permitting certain food additives to be used for washing fruits and vegetables. In an effort to be consistent with federal law a change was made in Section 7-204.12 Chemicals for Washing, Treatment, Storage and Processing Fruits and Vegetables, Criteria to include all of 21 CFR 173 so as not to exclude the use of other permitted food additives. There is also another mechanism for approval of antimicrobial agents for washing fruits and vegetables (i.e., the food contact notification program) as well as GRAS ingredients permitted as antimicrobials or for general food use. This revision allows for the use of ingredients that are GRAS for this use and food contact substances which were the subject of an effective food contact notification for this use. 21 CFR 173 includes permitted food additives such as those listed in 21 CFR 173.315 Chemicals used in the washing or to assist in the peeling of fruits and vegetables. This section specifically identifies some of the chemicals that may be used in washing fruits and vegetables, regardless of whether the chemicals are commercially produced or generated on site. Sodium hypochlorite is listed in 21 CFR 173.315 for use in washing fruits and vegetables at levels not exceeding the minimum amount required to accomplish the intended technical effect. FDA has no objection to the use of calcium hypochlorite in the place of sodium hypochlorite under 21 CFR 173.315.

On December 4, 2012, the FDA amended the food additive regulations to provide for the safe use of sodium

trước khi được sử dụng hoặc liệt kê trong CFR. Nếu hóa chất là chất khử trùng cứng khi tiếp xúc với thực phẩm hoặc chất rửa cho hàng nông sản thô (RAC) được sử dụng trong trang trại hoặc nhà đóng gói thì việc này thuộc thẩm quyền của EPA.

21 CFR 173 Phụ gia thực phẩm trực tiếp thứ cấp được phép sử dụng trong thực phẩm dành cho người tiêu dùng bao gồm một số quy định cho phép sử dụng một số phụ gia thực phẩm nhất định để rửa trái cây và rau quả. Trong nỗ lực nhất quán với luật liên bang, một thay đổi đã được thực hiện trong Mục 7-204.12 Hóa chất để rửa, xử lý, bảo quản và chế biến trái cây và rau quả, Tiêu chí bao gồm tất cả 21 CFR 173 để không loại trừ việc sử dụng thực phẩm được phép khác chất phụ gia. Ngoài ra còn có một cơ chế khác để phê duyệt các chất chống vi trùng để rửa trái cây và rau quả (tức là chương trình thông báo tiếp xúc với thực phẩm) cũng như các thành phần GRAS được phép sử dụng làm chất chống vi trùng hoặc sử dụng trong thực phẩm nói chung. Bản sửa đổi này cho phép sử dụng các thành phần là GRAS cho mục đích sử dụng này và các chất tiếp xúc với thực phẩm là đối tượng của thông báo tiếp xúc với thực phẩm có hiệu lực cho mục đích sử dụng này. 21 CFR 173 bao gồm các chất phụ gia thực phẩm được phép sử dụng như các chất được liệt kê trong 21 CFR 173.315 Hóa chất dùng để rửa hoặc hỗ trợ gọt vỏ trái cây và rau quả. Phần này xác định cụ thể một số hóa chất có thể được sử dụng để rửa trái cây và rau quả, bất kể các hóa chất đó được sản xuất thương mại hay được tạo ra tại chỗ. Natri hypochlorite được liệt kê trong 21 CFR 173.315 để sử dụng để rửa trái cây và rau quả ở mức không vượt quá lượng tối thiểu cần thiết để đạt được hiệu quả kỹ thuật dự kiến. FDA không phản đối việc sử dụng canxi hypochlorite thay cho natri hypochlorite theo 21 CFR 173.315.

Vào ngày 4 tháng 12 năm 2012, FDA đã sửa đổi các quy định về phụ gia thực phẩm để đảm bảo việc sử dụng an toàn

dodecylbenzenesulfonate (SDBS) (CAS No. 25155-30-0) as an antimicrobial agent for use in wash water for fruits and vegetables without the requirement of a potable water rinse. 21 CFR Section 173.405 specifically identifies this additive as an antimicrobial agent used in wash water for fruits and vegetables. The additive may be used at a level not to exceed 111 milligrams per kilogram in the wash water. Fruits and vegetables treated by the additive do not require a potable water rinse. Use of this additive is limited to use in commissaries, cafeterias, restaurants, retail food establishments, nonprofit food establishments and other food service operations in which food is prepared for or served directly to the consumer. To ensure safe use of the additive, refer to the label or labeling of the additive and/or antimicrobial pesticide container for adequate directions. Information on the label is required in accordance to provisions within 21 CFR 173.405 and the Federal Food, Drug and Cosmetic Act. Although the petitioned use of SDBS is regulated under Section 409 of the FD & C Act as a food additive, this intended use of SDBS may nevertheless be subject to regulation as a pesticide under the Federal Insecticide, Fungicide, and Rodenticide Act (FIFRA). EPA requirements pertain to EPA registered pesticide products that have uses subject to EPA or both FDA and EPA regulations. Therefore, manufacturers intending to use this food additive for this intended use should contact the Environmental Protection Agency to determine whether this use requires a pesticide registration under FIFRA.

Boiler water additives that may be safely used in the preparation of steam that may contact food, and their condition of use, are identified in 21 CFR 173.310 Boiler

natri dodecylbenzensulfonat (SDBS) (CAS số 25155-30-0) làm chất kháng khuẩn để sử dụng trong nước rửa trái cây và rau quả mà không có yêu cầu rửa bằng nước uống được. 21 CFR Mục 173.405 xác định cụ thể chất phụ gia này là chất kháng khuẩn được sử dụng trong nước rửa trái cây và rau quả. Chất phụ gia có thể được sử dụng ở mức không vượt quá 111 miligam trên kg trong nước rửa. Trái cây và rau quả được xử lý bằng chất phụ gia không cần rửa sạch bằng nước uống được. Việc sử dụng chất phụ gia này bị hạn chế sử dụng trong các cửa hàng, quán ăn tự phục vụ, nhà hàng, cơ sở bán lẻ thực phẩm, cơ sở thực phẩm phi lợi nhuận và các hoạt động dịch vụ thực phẩm khác trong đó thực phẩm được chuẩn bị hoặc phục vụ trực tiếp cho người tiêu dùng. Để đảm bảo sử dụng chất phụ gia một cách an toàn, hãy tham khảo nhãn hoặc nhãn mác của chất phụ gia và/hoặc hộp đựng thuốc trừ sâu kháng khuẩn để biết hướng dẫn đầy đủ. Thông tin trên nhãn là bắt buộc phải tuân theo các quy định trong 21 CFR 173.405 và Đạo luật Liên bang về Thực phẩm, Dược phẩm và Mỹ phẩm. Mặc dù việc sử dụng SDBS theo yêu cầu được quy định theo Mục 409 của Đạo luật FD & C làm phụ gia thực phẩm, tuy nhiên, mục đích sử dụng SDBS dự định này có thể phải tuân theo quy định như một loại thuốc trừ sâu theo Đạo luật Liên bang về Thuốc trừ sâu, Thuốc diệt nấm và Thuốc diệt chuột (FIFRA). Các yêu cầu của EPA liên quan đến các sản phẩm thuốc trừ sâu đã đăng ký với EPA có mục đích sử dụng tuân theo các quy định của EPA hoặc cả FDA và EPA. Do đó, các nhà sản xuất có ý định sử dụng chất phụ gia thực phẩm này cho mục đích sử dụng đã định này nên liên hệ với Cơ quan Bảo vệ Môi trường để xác định xem việc sử dụng này có cần đăng ký thuốc trừ sâu theo FIFRA hay không.

Các chất phụ gia cho nước nồi hơi có thể được sử dụng một cách an toàn trong quá trình tạo hơi nước có thể tiếp xúc với thực phẩm và điều kiện sử dụng của

Water Additives.

Lubricants

7-205.11 Incidental Food Contact, Criteria.

Lubricants used on food equipment may directly or indirectly end up in the food. Therefore, the lubricants used must be approved as food additives or generally recognized as safe and listed in the CFR. Lubricants that are not safe present the possibility of foodborne illness if they find their way into the food.

Pesticides

7-206.11 Restricted Use Pesticides, Criteria.

7-206.12 Rodent Bait Stations.

Open bait stations may result in the spillage of the poison being used. Also, it is easier for pests to transport the potentially toxic bait throughout the establishment.

Consequently, the bait may end up on food-contact surfaces and ultimately in the food being prepared or served.

7-206.13 Tracking Powders, Pest Control and Monitoring.

The use of tracking powder pesticides presents the potential for the powder to be dispersed throughout the establishment. Consequently, the powder could directly or indirectly contaminate food being prepared. This contamination could adversely affect both the safety and quality of the food and, therefore, tracking powder pesticides are not allowed.

Medicines

7-207.11 Restriction and Storage.

Medicines that are not necessary for the health of employees present an unjustified risk to the health of other employees and consumers due to misuse and/or improper storage.

There are circumstances that require employees or children in a day care center to have personal medications on hand in the establishment. To prevent misuse, personal medications must be

chúng, được xác định trong 21 CFR 173.310 Phụ gia nước cho nồi hơi.

Chất bôi trơn

7-205.11 Liên hệ thực phẩm ngẫu nhiên, Tiêu chí.

Chất bôi trơn được sử dụng trên thiết bị thực phẩm có thể trực tiếp hoặc gián tiếp lọt vào thực phẩm. Do đó, chất bôi trơn được sử dụng phải được phê duyệt là phụ gia thực phẩm hoặc được công nhận chung là an toàn và được liệt kê trong CFR. Chất bôi trơn không an toàn có khả năng gây bệnh do thực phẩm nếu chúng xâm nhập vào thực phẩm.

Thuốc trừ sâu

7-206.11 Thuốc trừ sâu hạn chế sử dụng, tiêu chí.

7-206.12 Trạm bẫy chuột.

Các trạm mồi hử có thể dẫn đến việc chất độc được sử dụng bị đổ ra ngoài. Ngoài ra, loài gây hại dễ dàng vận chuyển mồi có khả năng gây độc khắp cơ sở.

Do đó, mồi có thể bám trên bề mặt tiếp xúc với thực phẩm và cuối cùng là trong thực phẩm được chế biến hoặc phục vụ.

7-206.13 Bột theo dõi, kiểm soát và giám sát dịch hại.

Việc sử dụng thuốc trừ sâu dạng bột theo dõi có khả năng khiến bột bị phân tán khắp cơ sở. Do đó, bột có thể làm ô nhiễm trực tiếp hoặc gián tiếp vào thực phẩm đang được chế biến. Sự ô nhiễm này có thể ảnh hưởng xấu đến cả sự an toàn và chất lượng của thực phẩm và do đó, không được phép sử dụng thuốc trừ sâu dạng bột.

Các loại thuốc

7-207.11 Hạn chế và lưu trữ.

Các loại thuốc không cần thiết cho sức khỏe của nhân viên sẽ gây ra rủi ro vô lý đối với sức khỏe của các nhân viên khác và người tiêu dùng do sử dụng sai và/hoặc bảo quản không đúng cách.

Có những trường hợp yêu cầu nhân viên hoặc trẻ em tại trung tâm chăm sóc ban ngày phải có sẵn thuốc cá nhân tại cơ sở. Để ngăn chặn việc sử dụng sai mục đích, thuốc cá nhân phải được dán nhãn và bảo

labeled and stored in accordance with the requirements stated for poisonous or toxic materials. Proper labeling and storage of medicines to ensure that they are not accidentally misused or otherwise contaminate food or food-contact surfaces.

7-207.12 Refrigerated Medicines, Storage.

Some employee medications may require refrigerated storage. If employee medications are stored in a food refrigerator, precautions must be taken to prevent the contamination of other items stored in the same refrigerator.

First aid supplies

7-208.11 Storage.

First aid supplies for employee use must be identified and stored in accordance with the requirements of this Code in order to preclude the accidental contamination of food, food equipment, and other food-contact surfaces.

Other personal care items

7-209.11 Storage.

Employee personal care items may serve as a source of contamination and may contaminate food, food equipment, and food-contact surfaces if they are not properly labeled and stored.

Storage and display

7-301.11 Separation.

Poisonous or toxic materials held for sale on store shelves or stored in stock rooms present a risk of contamination of food, equipment, utensils, linens, and single-service and single-use articles if not stored properly.

quản phù hợp với các yêu cầu đã nêu đối với các vật liệu độc hại hoặc độc hại. Ghi nhãn và bảo quản thuốc đúng cách để đảm bảo rằng chúng không vô tình bị lạm dụng hoặc làm ô nhiễm thực phẩm hoặc bề mặt tiếp xúc với thực phẩm.

7-207.12 Thuốc bảo quản trong tủ lạnh.

Một số loại thuốc của nhân viên có thể yêu cầu bảo quản trong tủ lạnh. Nếu thuốc của nhân viên được bảo quản trong tủ lạnh thực phẩm, phải thực hiện các biện pháp phòng ngừa để ngăn ngừa ô nhiễm cho các vật dụng khác được bảo quản trong cùng tủ lạnh.

Vật dụng sơ cứu

7-208.11. Lưu trữ

Các vật dụng sơ cứu cho nhân viên sử dụng phải được xác định và bảo quản theo các yêu cầu của Bộ luật này để ngăn ngừa việc vô tình làm nhiễm bẩn thực phẩm, thiết bị thực phẩm và các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm khác.

Các mặt hàng chăm sóc cá nhân khác

7-209.11. Lưu trữ

Các vật dụng chăm sóc cá nhân của nhân viên có thể là nguồn gây ô nhiễm và có thể làm ô nhiễm thực phẩm, thiết bị thực phẩm và bề mặt tiếp xúc với thực phẩm nếu chúng không được dán nhãn và bảo quản đúng cách.

Lưu trữ và trưng bày

7-301.11. Tách biệt

Các chất độc hoặc vật liệu độc hại được bày bán trên kệ hoặc cất giữ trong kho có nguy cơ gây ô nhiễm thực phẩm, thiết bị, đồ dùng, khăn vải và các đồ dùng một lần nếu không được bảo quản đúng cách.

Chapter 8. Compliance and Enforcement**Chương 8. Tuân thủ và thực thi***Construction inspection and approval***8-201.12 Contents of the Plans and Specifications.****8-203.10 Preoperational Inspections.**

In conjunction with the Conference for Food Protection Plan Review committee, FDA has participated in developing a document that is intended to assist regulators in reviewing food establishment plans, and industry in understanding what is expected in the plan review process. For several years, this FDA/CFP Food Establishment Plan Review Guide – 2000 has been used in the FDA State Training Team Plan Review courses. It can be accessed through <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/IndustryandRegulatoryAssistanceandTrainingResources/ucm101639.htm>.

At the plan review stage, the regulatory authority may be dealing with an agent of the permit applicant who is seeking a building permit and who is not in a position to discuss plans for safely conducting the food operation. Nonetheless, the plan review step presents a unique opportunity to lay a foundation that enables the proposed operation to proactively sustain compliance with the Code over time. Standard operating procedures (SOPs) are a part of that foundation and ideally are developed in tandem with designing the facility. Consequently, as an integral part of the plan review process, discussion needs to occur about such procedures and their scope.

SOPs need to be developed by the time of the preoperational inspection and put into effect when the food operation begins. It is recommended that such procedures be written, available for reference by the person in charge, conveyed to the appropriate employees, and available for review by the regulatory authority during

*Kiểm tra và phê duyệt xây dựng***8-201.12 Nội dung của Kế hoạch và Thông số kỹ thuật.****8-203.10 Kiểm tra trước khi vận hành.**

Cùng với Ủy ban Đánh giá Kế hoạch Bảo vệ Thực phẩm của Hội nghị, FDA đã tham gia phát triển một tài liệu nhằm hỗ trợ các cơ quan quản lý xem xét các kế hoạch của cơ sở thực phẩm và ngành để hiểu những gì được mong đợi trong quá trình xem xét kế hoạch. Trong vài năm, Hướng dẫn Đánh giá Kế hoạch Thành lập Thực phẩm của FDA/CFP - 2000 này đã được sử dụng trong các khóa Đánh giá Kế hoạch của Nhóm Đào tạo Tiểu bang của FDA. Nó có thể được truy cập thông qua <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/IndustryandRegulatoryAssistanceandTrainingResources/ucm101639.htm>.

Ở giai đoạn xem xét kế hoạch, cơ quan quản lý có thể làm việc với người đại diện của người xin giấy phép đang xin giấy phép xây dựng và người này không có đủ tư cách để thảo luận về kế hoạch tiến hành hoạt động kinh doanh thực phẩm một cách an toàn. Tuy nhiên, bước xem xét kế hoạch mang lại cơ hội duy nhất để đặt nền tảng cho phép hoạt động được đề xuất chủ động duy trì việc tuân thủ Quy tắc theo thời gian. Quy trình vận hành tiêu chuẩn (SOP) là một phần của nền tảng đó và lý tưởng nhất là được phát triển song song với việc thiết kế cơ sở. Do đó, như một phần không thể thiếu của quá trình xem xét kế hoạch, cần phải thảo luận về các thủ tục đó và phạm vi của chúng.

SOP cần được xây dựng trước thời điểm thanh tra trước khi hoạt động và có hiệu lực khi hoạt động thực phẩm bắt đầu. Chúng tôi khuyến nghị rằng các thủ tục đó nên được viết ra để người phụ trách tham khảo, chuyển giao cho các nhân viên phù hợp và để cơ quan quản lý xem xét trong quá trình kiểm tra. Quy trình

inspections. Operating procedures should include definitive practices and expectations that ensure that:

1. The transmission of foodborne disease is prevented by managing job applicants and food employees as specified under Subpart 2-201,
2. Food is received from approved sources as specified under § 3-201.11,
3. Food is managed so that the safety and integrity of the food from the time of delivery to the establishment throughout its storage, preparation, and transportation to the point of sale or service to the consumer is protected,
4. Time/temperature control for safety food is maintained, including freezing, cold holding, cooking, hot holding, cooling, reheating, and serving in conformance with the temperature and time requirements specified under Parts 3-4 and 3-5,
5. Warewashing is effective, including assurance that the chemical solutions and exposure times necessary for cleaning and sanitizing utensils and food-contact surfaces of equipment are provided as specified under Parts 4-6 and 4-7, and
6. Records that are specified under §§ 3-203.11, 3-203.12, and 5-205.13 are retained for inspection.

During the plan review stage, the regulatory authority and a management representative of the proposed food establishment should discuss available training options that may be used to train food employees and the person in charge regarding food safety as it relates to their assigned duties. By the time of the preoperational inspection, operating procedures for training should include definitive practices and expectations of how the management of the proposed food establishment plans to comply with paragraph 2-103.11(N) of this Code which requires the person in charge to assure that food employees are properly trained in food safety as it relates to their assigned duties.

vận hành phải bao gồm các thông lệ và kỳ vọng rõ ràng để đảm bảo rằng:

1. Ngăn chặn việc lây truyền bệnh từ thực phẩm bằng cách quản lý người xin việc và nhân viên thực phẩm như quy định tại Tiêu phần 2-201,
2. Thực phẩm được nhận từ các nguồn được phê duyệt theo quy định tại § 3-201.11,
3. Thực phẩm được quản lý sao cho sự an toàn và nguyên vẹn của thực phẩm từ khi giao đến cơ sở trong suốt quá trình bảo quản, chuẩn bị và vận chuyển đến điểm bán hàng hoặc phục vụ người tiêu dùng được bảo vệ,
4. Việc kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn được duy trì, bao gồm đông lạnh, giữ lạnh, nấu, giữ nóng, làm mát, hâm nóng và phục vụ phù hợp với các yêu cầu về nhiệt độ và thời gian quy định trong Phần 3-4 và 3-5,
5. Rửa có hiệu quả, bao gồm việc đảm bảo rằng các dung dịch hóa học và thời gian tiếp xúc cần thiết để làm sạch và vệ sinh đồ dùng cũng như bề mặt tiếp xúc với thực phẩm của thiết bị được cung cấp như quy định trong Phần 4-6 và 4-7, và
6. Hồ sơ được chỉ định theo §§ 3-203.11, 3-203.12 và 5-205.13 sẽ được lưu giữ để kiểm tra.

Trong giai đoạn xem xét kế hoạch, cơ quan quản lý và đại diện quản lý của cơ sở thực phẩm được đề xuất nên thảo luận về các phương án đào tạo sẵn có có thể được sử dụng để đào tạo nhân viên thực phẩm và người phụ trách về an toàn thực phẩm vì nó liên quan đến nhiệm vụ được giao của họ. Vào thời điểm kiểm tra trước hoạt động, các quy trình vận hành để đào tạo phải bao gồm các biện pháp thực hành dứt khoát và kỳ vọng về cách ban quản lý cơ sở thực phẩm được đề xuất lên kế hoạch tuân thủ đoạn 2-103.11(N) của Bộ luật này, trong đó yêu cầu người chịu trách nhiệm đảm bảo rằng nhân viên thực phẩm được đào tạo bài bản về an toàn thực phẩm liên quan đến nhiệm vụ được giao.

8-304.11 Responsibility of the Permit Holder

It is important that regulatory agencies comply with applicable laws related to disclosure of public information. Making inspection reports available to the public promotes transparency and allows the public to be better informed about the businesses they patronize and the government agencies that serve the public. The intent is to improve industry and regulatory practices related to food safety at the foodservice and retail level.

8-402.10 Competency of Inspectors.

Regulatory agencies are encouraged to use Standard #2 of the draft FDA's Recommended National Retail Food Regulatory Program Standards (<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/ProgramStandards/default.html>) to ensure employees who inspect food establishments are properly trained. Regulatory inspectors are also encouraged to seek food safety certification through a nationally recognized and accredited program.

8-403.50 Public Information.

Regulatory documents that describe the compliance status of a regulated food establishment may be of particular interest to consumers, academia, industry, and other regulators. Certain laws may obligate government entities to make regulatory documents available to the public upon request. Proactively making these documents available to the public, by way of a website, may reduce the burden associated with requesting these documents, and therefore make it more likely that these documents will be accessible and reviewed by interested stakeholders.

8-404.11 Ceasing Operations and Reporting.

During crisis, industry and public health are partners with a common purpose; to restore normalcy to the community

8-304.11 Trách nhiệm của Người được cấp Giấy phép

Điều quan trọng là các cơ quan quản lý phải tuân thủ luật pháp hiện hành liên quan đến việc tiết lộ thông tin đại chúng. Việc cung cấp báo cáo thanh tra cho công chúng sẽ thúc đẩy tính minh bạch và cho phép công chúng được thông tin tốt hơn về các doanh nghiệp mà họ bảo trợ cũng như các cơ quan chính phủ phục vụ công chúng. Mục đích là để cải thiện các hoạt động quản lý và công nghiệp liên quan đến an toàn thực phẩm ở cấp độ dịch vụ thực phẩm và bán lẻ.

8-402.10 Năng lực của thanh tra viên.

Các cơ quan quản lý được khuyến khích sử dụng Tiêu chuẩn số 2 trong dự thảo Tiêu chuẩn Chương trình Quản lý Thực phẩm Bán lẻ Quốc gia do FDA Khuyến nghị (<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/ProgramStandards/default.html>) để đảm bảo nhân viên kiểm tra cơ sở thực phẩm được đào tạo bài bản. Các thanh tra viên quản lý cũng được khuyến khích tìm kiếm chứng nhận an toàn thực phẩm thông qua một chương trình được công nhận và công nhận trên toàn quốc.

8-403.50 Thông tin công cộng.

Các tài liệu quy định mô tả tình trạng tuân thủ của một cơ sở thực phẩm được quản lý có thể được người tiêu dùng, giới học thuật, ngành công nghiệp và các cơ quan quản lý khác đặc biệt quan tâm. Một số luật có thể bắt buộc các cơ quan chính phủ phải cung cấp các tài liệu quy định cho công chúng theo yêu cầu. Việc chủ động cung cấp các tài liệu này cho công chúng thông qua trang web có thể giảm bớt gánh nặng liên quan đến việc yêu cầu các tài liệu này và do đó giúp các bên liên quan quan tâm có nhiều khả năng tiếp cận và xem xét các tài liệu này hơn.

8-404.11 Ngừng hoạt động và báo cáo.

Trong thời kỳ khủng hoảng, ngành công nghiệp và y tế cộng đồng là đối tác có chung mục đích; để nhanh chóng khôi

<p>quickly while protecting the public health in the process. Pre-approval of emergency operating plans by the regulatory authority enables food establishments to remain in operation under conditions of loss of electrical service or water service and allows the regulatory authority to ensure in advance that appropriate precautions are planned for and taken to provide food safety protections under predetermined and agreed upon parameters.</p> <p>8-501.20 Restriction or Exclusion of Food Employee, or Summary Suspension of Permit.</p> <p>See discussion in Annex 3, § 2-201.12.</p>	<p>phục lại sự bình thường cho cộng đồng đồng thời bảo vệ sức khỏe cộng đồng trong quá trình này. Việc cơ quan quản lý phê duyệt trước kế hoạch vận hành khẩn cấp cho phép các cơ sở thực phẩm tiếp tục hoạt động trong điều kiện mất dịch vụ điện hoặc nước và cho phép cơ quan quản lý đảm bảo trước rằng các biện pháp phòng ngừa thích hợp được lên kế hoạch và thực hiện để bảo vệ an toàn thực phẩm theo các thông số được xác định trước và thống nhất.</p> <p>8-501.20 Hạn chế hoặc Loại trừ Nhân viên Thực phẩm hoặc Đình chỉ Giấy phép.</p> <p>Xem thảo luận ở Phụ lục 3, § 2-201.12.</p>
--	--

<p>Annex 4 Management of Food Safety Practices – Achieving Active Managerial Control of Foodborne Illness Risk Factors</p>	<p>Phụ lục 4 Quản lý thực hành an toàn thực phẩm – Đạt được sự kiểm soát quản lý chủ động đối với các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm</p>
---	---

<ol style="list-style-type: none"> 1. Active Managerial Control 2. Introduction to HACCP 3. The HACCP Principles 4. The Process Approach – A Practical Application of HACCP at Retail to Achieve Active Managerial Control 5. FDA Retail HACCP Manuals 6. Advantages of Using the Principles of HACCP 7. Summary 8. Acknowledgments 9. Resources and References 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kiểm soát quản lý chủ động 2. Giới thiệu về HACCP 3. Nguyên tắc HACCP 4. Phương pháp tiếp cận theo quy trình – Ứng dụng thực tế của HACCP tại ngành bán lẻ để đạt được sự kiểm soát quản lý chủ động 5. Sổ tay hướng dẫn HACCP bán lẻ của FDA 6. Ưu điểm của việc áp dụng các nguyên tắc HACCP 7. Tóm tắt 8. Lời cảm ơn 9. Tài nguyên và tài liệu tham khảo
--	--

<p>1. Active Managerial Control</p> <p>A. What is the common goal of operators and regulators of retail food and food service establishments and what is presently being done to achieve this goal?</p> <p>The common goal of operators and regulators of retail and food service establishments is to produce safe, quality food for consumers. Since the onset of regulatory oversight of retail and food service operations, regulatory inspections have emphasized the recognition and</p>	<p>1. Kiểm soát quản lý chủ động</p> <p>A. Mục tiêu chung của các nhà điều hành và quản lý các cơ sở bán lẻ thực phẩm và dịch vụ thực phẩm là gì và những gì hiện đang được thực hiện để đạt được mục tiêu này?</p> <p>Mục tiêu chung của các nhà điều hành và quản lý các cơ sở bán lẻ và dịch vụ thực phẩm là sản xuất thực phẩm an toàn, chất lượng cho người tiêu dùng. Kể từ khi bắt đầu giám sát theo quy định đối với các hoạt động bán lẻ và dịch vụ thực phẩm, các cuộc thanh tra theo quy định đã nhấn</p>
--	--

correction of food safety violations that exist at the time of the inspection. Recurring violations have traditionally been handled through re-inspections or enforcement activities such as fines, suspension of permits, or closures. Operators of retail and food service establishments routinely respond to inspection findings by correcting violations, but often do not implement proactive systems of control to prevent violations from recurring. While this type of inspection and enforcement system has done a great deal to improve basic sanitation and to upgrade facilities in the United States, it emphasizes reactive rather than preventive measures to food safety. Additional measures must be taken on the part of operators and regulators to better prevent or reduce foodborne illness. Annex 5 of the Food Code provides additional information on conducting risk-based inspections. It should be reviewed in conjunction with the material found in this Annex to better understand the role of the regulator in facilitating active managerial control by the operator.

B. Who has the ultimate responsibility for providing safe food to the consumer?

The responsibility of providing safe food to the consumer is shared by many people in every stage in the production of food, including consumers, themselves. Since most consumers receive their food from retail and food service establishments, a significant share of the responsibility for providing safe food to the consumer rests with these facilities. Working together with their regulatory authorities, operators of retail and food service establishments can make the greatest impact on food safety.

C. How can foodborne illness be reduced?

The Centers for Disease Control and

manh đến việc phát hiện và khắc phục các vi phạm an toàn thực phẩm tồn tại tại thời điểm thanh tra. Theo truyền thống, các vi phạm tái diễn thường được xử lý thông qua các hoạt động thanh tra lại hoặc cưỡng chế như phạt tiền, đình chỉ giấy phép hoặc đóng cửa. Các nhà điều hành các cơ sở bán lẻ và dịch vụ thực phẩm thường xuyên phản hồi các kết quả thanh tra bằng cách khắc phục các vi phạm, nhưng thường không triển khai các hệ thống kiểm soát chủ động để ngăn chặn vi phạm tái diễn. Mặc dù hệ thống thanh tra và thực thi này đã góp phần rất lớn vào việc cải thiện điều kiện vệ sinh cơ bản và nâng cấp các cơ sở ở Hoa Kỳ, nhưng nó nhấn mạnh vào các biện pháp phản ứng hơn là các biện pháp phòng ngừa đối với an toàn thực phẩm. Các biện pháp bổ sung phải được thực hiện từ phía các nhà điều hành và cơ quan quản lý để ngăn ngừa hoặc giảm thiểu bệnh tật do thực phẩm tốt hơn. Phụ lục 5 của Bộ luật Thực phẩm cung cấp thêm thông tin về việc tiến hành thanh tra dựa trên rủi ro. Cần xem xét lại tài liệu này cùng với tài liệu trong Phụ lục này để hiểu rõ hơn về vai trò của cơ quan quản lý trong việc tạo điều kiện cho người vận hành kiểm soát quản lý chủ động.

B. Ai là người chịu trách nhiệm cuối cùng trong việc cung cấp thực phẩm an toàn cho người tiêu dùng?

Trách nhiệm cung cấp thực phẩm an toàn cho người tiêu dùng được chia sẻ bởi nhiều người ở mọi giai đoạn trong quá trình sản xuất thực phẩm, bao gồm cả chính người tiêu dùng. Vì hầu hết người tiêu dùng nhận thực phẩm từ các cơ sở bán lẻ và dịch vụ thực phẩm nên một phần đáng kể trách nhiệm cung cấp thực phẩm an toàn cho người tiêu dùng thuộc về các cơ sở này. Hợp tác với các cơ quan quản lý của mình, các nhà điều hành các cơ sở bán lẻ và dịch vụ thực phẩm có thể tạo ra tác động lớn nhất đến an toàn thực phẩm.

C. Làm thế nào để giảm bớt bệnh tật do thực phẩm?

Báo cáo Giám sát của Trung tâm Kiểm

Prevention (CDC) Surveillance Report for 1993- 1997, “Surveillance for Foodborne-Disease Outbreaks – United States,” identifies the most significant contributing factors to foodborne illness. Five of these broad categories of contributing factors directly relate to food safety concerns within retail and food service establishments and are collectively termed by the FDA as “foodborne illness risk factors.” These five broad categories are:

- Food from Unsafe Sources
- Inadequate Cooking
- Improper Holding Temperatures
- Contaminated Equipment
- Poor Personal Hygiene

In 1998, FDA initiated a project designed to determine the incidence of foodborne illness risk factors in retail and food service establishments. Inspections focusing on the occurrence of foodborne illness risk factors were conducted in establishments throughout the United States. The results of this project are published in the 2000 *Report of the FDA Retail Food Program Database of Foodborne Illness Risk Factors*, commonly referred to as the “FDA Baseline Report.” The Baseline Report is available at <https://www.fda.gov/food/guidanceregulation/retailfoodprotection/foodborneillnessriskfactorreduction/default.htm>.

The data collection project was repeated in 2003 and the results are published in the *FDA Report on the Occurrence of Foodborne Illness Risk Factors in Selected Institutional Foodservice, Restaurant, and Retail Food Store Facility Types (2004)*. This second report is available from FDA through the following website: <https://www.fda.gov/food/guidanceregulation/retailfoodprotection/foodborneillnessriskfactorreduction/default.htm>.

The data collection was repeated again in 2008 and published in a 2009 report This was followed by a Trend Analysis Report

soát và Phòng ngừa Dịch bệnh (CDC) năm 1993-1997, “Giám sát các đợt bùng phát bệnh do thực phẩm – Hoa Kỳ,” xác định các yếu tố góp phần quan trọng nhất gây ra bệnh do thực phẩm. Năm trong số các loại yếu tố góp phần này liên quan trực tiếp đến mối lo ngại về an toàn thực phẩm trong các cơ sở bán lẻ và dịch vụ thực phẩm và được FDA gọi chung là “các yếu tố nguy cơ mắc bệnh do thực phẩm”. Năm loại rộng này là:

- Thực phẩm từ các nguồn không an toàn
- Nấu ăn không đúng cách
- Nhiệt độ giữ không đúng
- Thiết bị bị ô nhiễm
- Vệ sinh cá nhân kém

Năm 1998, FDA khởi xướng một dự án nhằm xác định tỷ lệ mắc các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm tại các cơ sở bán lẻ và dịch vụ thực phẩm. Các cuộc kiểm tra tập trung vào sự xuất hiện của các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm đã được tiến hành tại các cơ sở trên khắp Hoa Kỳ. Kết quả của dự án này được công bố trong Báo cáo năm 2000 của Cơ sở dữ liệu Chương trình Thực phẩm Bán lẻ của FDA về các Yếu tố Rủi ro Bệnh tật Do Thực phẩm, thường được gọi là “Báo cáo Cơ sở của FDA”. Báo cáo cơ sở có sẵn tại <https://www.fda.gov/food/guidanceregulation/retailfoodprotection/foodborneillnessriskfactorreduction/default.htm>.

Dự án thu thập dữ liệu được lặp lại vào năm 2003 và kết quả được công bố trong Báo cáo của FDA về sự xuất hiện của các yếu tố rủi ro bệnh tật do thực phẩm trong các loại cơ sở dịch vụ thực phẩm, nhà hàng và cửa hàng bán lẻ được lựa chọn của tổ chức (2004). Báo cáo thứ hai này được FDA cung cấp thông qua trang web sau: <https://www.fda.gov/food/guidanceregulation/retailfoodprotection/foodborneillnessriskfactorreduction/default.htm>.

<https://www.fda.gov/food/guidanceregulation/retailfoodprotection/foodborneillnessriskfactorreduction/default.htm>.

Việc thu thập dữ liệu được lặp lại vào năm 2008 và được xuất bản trong một báo cáo năm 2009. Tiếp theo là Báo cáo

covering 1998-2008 that was published in October 2010. The CDC Surveillance Report and the results from the FDA Risk Factor Studies support the concept that operators of retail and food service establishments must be proactive and implement food safety management systems that will prevent, eliminate, or reduce the occurrence of foodborne illness risk factors. By reducing the occurrence of foodborne illness risk factors, foodborne illness can also be reduced.

D. How can the occurrence of foodborne illness risk factors be reduced?

To effectively reduce the occurrence of foodborne illness risk factors, operators of retail and food service establishments must focus their efforts on achieving active managerial control. The term “active managerial control” is used to describe industry’s responsibility for developing and implementing food safety management systems to prevent, eliminate, or reduce the occurrence of foodborne illness risk factors.

Active managerial control means the purposeful incorporation of specific actions or procedures by industry management into the operation of their business to attain control over foodborne illness risk factors. It embodies a preventive rather than reactive approach to food safety through a continuous system of monitoring and verification.

There are many tools that can be used by industry to provide active managerial control of foodborne illness risk factors. Regulatory inspections and follow-up activities must also be proactive by using an inspection process designed to assess the degree of active managerial control that retail and food service operators have over the foodborne illness risk factors. In addition, regulators must assist operators

Phân tích Xu hướng giai đoạn 1998-2008 được xuất bản vào tháng 10 năm 2010. Báo cáo Giám sát của CDC và các kết quả từ Nghiên cứu Yếu tố Rủi ro của FDA ủng hộ quan điểm rằng người điều hành các cơ sở bán lẻ và dịch vụ thực phẩm phải chủ động và triển khai các hệ thống quản lý an toàn thực phẩm nhằm ngăn ngừa, loại bỏ hoặc giảm thiểu sự xuất hiện của các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm. Bằng cách giảm sự xuất hiện của các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm, bệnh tật do thực phẩm cũng có thể giảm bớt.

D. Làm thế nào có thể giảm thiểu sự xuất hiện của các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm?

Để giảm thiểu một cách hiệu quả sự xuất hiện của các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm, người điều hành các cơ sở bán lẻ và dịch vụ thực phẩm phải tập trung nỗ lực vào việc đạt được sự kiểm soát quản lý chủ động. Thuật ngữ “kiểm soát quản lý chủ động” được sử dụng để mô tả trách nhiệm của ngành trong việc phát triển và triển khai các hệ thống quản lý an toàn thực phẩm nhằm ngăn ngừa, loại bỏ hoặc giảm thiểu sự xuất hiện của các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm.

Kiểm soát quản lý chủ động có nghĩa là sự kết hợp có mục đích các hành động hoặc thủ tục cụ thể của ban quản lý ngành vào hoạt động kinh doanh của họ để đạt được sự kiểm soát đối với các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm. Nó thể hiện cách tiếp cận phòng ngừa hơn là phản ứng đối với an toàn thực phẩm thông qua hệ thống giám sát và xác minh liên tục.

Có nhiều công cụ mà ngành công nghiệp có thể sử dụng để cung cấp sự kiểm soát mang tính quản lý tích cực đối với các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm. Các hoạt động thanh tra và theo dõi theo quy định cũng phải chủ động bằng cách sử dụng quy trình thanh tra được thiết kế để đánh giá mức độ kiểm soát quản lý chủ động của các nhà điều hành dịch vụ thực phẩm và bán lẻ đối với các yếu tố

in developing and implementing voluntary strategies to strengthen existing industry systems to prevent the occurrence of foodborne illness risk factors. Elements of an effective food safety management system may include the following:

- Certified food protection managers who have shown a proficiency in required information by passing a test that is part of an accredited program
- Standard operating procedures (SOPs) for performing critical operational steps in a food preparation process, such as cooling
- Recipe cards that contain the specific steps for preparing a food item and the food safety critical limits, such as final cooking temperatures, that need to be monitored and verified
- Purchase specifications
- Equipment and facility design and maintenance
- Monitoring procedures
- Record keeping
- Employee health policy for restricting or excluding ill employees
- Manager and employee training
- On-going quality control and assurance

• Specific goal-oriented plans, like Risk Control Plans (RCPs), that outline procedures for controlling foodborne illness risk factors. A food safety management system based on Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) principles contains many of these elements and provides a comprehensive framework by which an operator can effectively control the occurrence of foodborne illness risk factors.

2. Introduction to HACCP

A. What is HACCP and how can it be used by operators and regulators of retail food and food service establishments?

nguy cơ bệnh tật do thực phẩm. Ngoài ra, các cơ quan quản lý phải hỗ trợ các nhà hoạt động phát triển và thực hiện các chiến lược tự nguyện nhằm củng cố các hệ thống công nghiệp hiện có nhằm ngăn chặn sự xuất hiện của các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm. Các yếu tố của một hệ thống quản lý an toàn thực phẩm hiệu quả có thể bao gồm:

- Các nhà quản lý bảo vệ thực phẩm được chứng nhận đã thể hiện sự thành thạo về thông tin cần thiết bằng cách vượt qua bài kiểm tra thuộc chương trình được công nhận
- Quy trình vận hành tiêu chuẩn (SOP) để thực hiện các bước vận hành quan trọng trong quy trình chuẩn bị thực phẩm, chẳng hạn như làm mát
- Thẻ công thức nấu ăn chứa các bước cụ thể để chế biến một món ăn và các giới hạn tới hạn về an toàn thực phẩm, chẳng hạn như nhiệt độ nấu cuối cùng, cần được theo dõi và xác minh
- Thông số mua hàng
- Thiết kế và bảo trì thiết bị và cơ sở vật chất
- Thủ tục giám sát
- Lưu trữ hồ sơ
- Chính sách sức khỏe nhân viên nhằm hạn chế hoặc loại trừ nhân viên bị bệnh
- Đào tạo quản lý và nhân viên
- Kiểm soát và đảm bảo chất lượng liên tục

• Các kế hoạch có mục tiêu cụ thể, như Kế hoạch kiểm soát rủi ro (RCP), phác thảo các quy trình kiểm soát các yếu tố rủi ro bệnh tật do thực phẩm. Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm dựa trên các nguyên tắc Phân tích mối nguy và Điểm kiểm soát tới hạn (HACCP) chứa nhiều yếu tố này và cung cấp thông tin toàn diện khuôn khổ mà qua đó người điều hành có thể kiểm soát một cách hiệu quả sự xuất hiện của các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm.

2. Giới thiệu về HACCP

A. HACCP là gì và các nhà điều hành cũng như cơ quan quản lý của các cơ sở dịch vụ thực phẩm và thực phẩm bán lẻ có thể sử dụng nó như thế nào?

Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) is a systematic approach to identifying, evaluating, and controlling food safety hazards. Food safety hazards are biological, chemical, or physical agents that are reasonably likely to cause illness or injury in the absence of their control. Because a HACCP program is designed to ensure that hazards are prevented, eliminated, or reduced to an acceptable level before a food reaches the consumer, it embodies the preventive nature of “active managerial control.”

Active managerial control through the use of HACCP principles is achieved by identifying the food safety hazards attributed to products, determining the necessary steps that will control the identified hazards, and implementing on-going practices or procedures that will ensure safe food.

Like many other quality assurance programs, HACCP provides a common-sense approach to identifying and controlling problems that are likely to exist in an operation. Consequently, many food safety management systems at the retail level already incorporate some, if not all, of the principles of HACCP. Combined with good basic sanitation, a solid employee training program, and other prerequisite programs, a food safety management system based on HACCP principles will prevent, eliminate, or reduce the occurrence of foodborne illness risk factors that lead to out-of-control hazards.

HACCP represents an important tool in food protection that small independent businesses as well as national companies can use to achieve active managerial control of risk factors. The *Food Code* requires a comprehensive HACCP plan when conducting certain specialized processes at retail such as when a variance is granted or when a reduced oxygen packaging method is used. However, in general, the implementation

Phân tích môi nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP) là một cách tiếp cận có hệ thống để xác định, đánh giá và kiểm soát các môi nguy về an toàn thực phẩm. Mỗi nguy an toàn thực phẩm là các tác nhân sinh học, hóa học hoặc vật lý có khả năng gây bệnh hoặc thương tích nếu không được kiểm soát. Bởi vì chương trình HACCP được thiết kế để đảm bảo rằng các môi nguy được ngăn chặn, loại bỏ hoặc giảm thiểu đến mức có thể chấp nhận được trước khi thực phẩm đến tay người tiêu dùng nên nó thể hiện bản chất phòng ngừa của “kiểm soát quản lý chủ động”.

Kiểm soát quản lý chủ động thông qua việc sử dụng các nguyên tắc HACCP đạt được bằng cách xác định các môi nguy về an toàn thực phẩm do sản phẩm gây ra, xác định các bước cần thiết để kiểm soát các môi nguy đã được xác định và thực hiện các quy trình hoặc thực hành đang diễn ra để đảm bảo thực phẩm an toàn.

Giống như nhiều chương trình đảm bảo chất lượng khác, HACCP cung cấp cách tiếp cận thông thường để xác định và kiểm soát các vấn đề có thể tồn tại trong hoạt động. Do đó, nhiều hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ở cấp bán lẻ đã kết hợp một số, nếu không phải tất cả, các nguyên tắc của HACCP. Kết hợp với điều kiện vệ sinh cơ bản tốt, chương trình đào tạo nhân viên vững chắc và các chương trình tiên quyết khác, hệ thống quản lý an toàn thực phẩm dựa trên các nguyên tắc HACCP sẽ ngăn ngừa, loại bỏ hoặc giảm thiểu sự xuất hiện của các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm dẫn đến các môi nguy hiểm ngoài tầm kiểm soát.

HACCP đại diện cho một công cụ quan trọng trong bảo vệ thực phẩm mà các doanh nghiệp nhỏ độc lập cũng như các công ty quốc gia có thể sử dụng để đạt được sự kiểm soát quản lý tích cực đối với các yếu tố nguy cơ. Bộ luật Thực phẩm yêu cầu kế hoạch HACCP toàn diện khi tiến hành một số quy trình chuyên biệt nhất định tại cửa hàng bán lẻ, chẳng hạn như khi chấp nhận có sự khác biệt hoặc khi sử dụng phương pháp đóng

of HACCP at the retail level is voluntary. FDA endorses the voluntary implementation of food safety management systems based on HACCP principles as an effective means for controlling the occurrence of foodborne illness risk factors that result in out-of-control hazards.

While the operator is responsible for developing and implementing a system of controls to prevent foodborne illness risk factors, the role of the regulator is to assess whether the system the operator has in place is achieving control of foodborne illness risk factors. Using HACCP principles during inspections will enhance the effectiveness of routine inspections by incorporating a risk-based approach. This helps inspectors focus their inspection on evaluating the effectiveness of food safety management systems implemented by industry to control foodborne illness risk factors.

The principles of HACCP are also an integral part of the draft *FDA's Recommended Voluntary National Retail Food Regulatory Program Standards*. For regulatory program managers, the use of risk-based inspection methodology based on HACCP principles is a viable and practical option for evaluating the degree of active managerial control operators have over the foodborne illness risk factors. The complete set of *Program Standards* is available from FDA through the following website:
<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/ProgramStandards/default.htm>.

B. What are the Seven HACCP Principles?

In November 1992, the National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods (NACMCF) defined

gói giảm lượng oxy. Tuy nhiên, nhìn chung, việc triển khai HACCP ở cấp độ bán lẻ là tự nguyện. FDA xác nhận việc tự nguyện triển khai các hệ thống quản lý an toàn thực phẩm dựa trên các nguyên tắc HACCP như một phương tiện hiệu quả để kiểm soát sự xuất hiện của các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm dẫn đến các mối nguy ngoài tầm kiểm soát.

Trong khi người vận hành chịu trách nhiệm phát triển và triển khai hệ thống kiểm soát để ngăn ngừa các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm, vai trò của cơ quan quản lý là đánh giá xem hệ thống mà người điều hành áp dụng có đạt được mục tiêu kiểm soát các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm hay không. Việc sử dụng các nguyên tắc HACCP trong quá trình kiểm tra sẽ nâng cao hiệu quả của các cuộc kiểm tra định kỳ bằng cách kết hợp phương pháp tiếp cận dựa trên rủi ro. Điều này giúp các thanh tra viên tập trung thanh tra vào việc đánh giá tính hiệu quả của hệ thống quản lý an toàn thực phẩm do ngành thực hiện nhằm kiểm soát các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm.

Các nguyên tắc của HACCP cũng là một phần không thể thiếu trong dự thảo Tiêu chuẩn Chương trình Quản lý Thực phẩm Bán lẻ Quốc gia Tự nguyện do FDA Khuyến nghị. Đối với những người quản lý chương trình quản lý, việc sử dụng phương pháp kiểm tra dựa trên rủi ro dựa trên các nguyên tắc HACCP là một lựa chọn khả thi và thiết thực để đánh giá mức độ của những người thực hiện hoạt động kiểm soát quản lý đối với các yếu tố rủi ro bệnh tật do thực phẩm. Bộ Tiêu chuẩn Chương trình hoàn chỉnh có sẵn từ FDA thông qua trang web sau:
<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/ProgramStandards/default.htm>.

B. Bảy nguyên tắc HACCP là gì?

Vào tháng 11 năm 1992, Ủy ban Cố vấn Quốc gia về Tiêu chí Vi sinh cho Thực phẩm (NACMCF) đã xác định bảy nguyên tắc HACCP được chấp nhận rộng

seven widely accepted HACCP principles that explained the HACCP process in great detail. In 1997, NACMCF reconvened to review the 1992 document and compare it to current HACCP guidance prepared by the CODEX Committee on Food Hygiene. Based on this review, NACMCF again endorsed HACCP and defined HACCP as a systematic approach to the identification, evaluation, and control of food safety. Based on a solid foundation of prerequisite programs to control basic operational and sanitation conditions, the following seven basic principles are used to accomplish this objective:

- Principle 1: Conduct a hazard analysis
- Principle 2: Determine the critical control points (CCPs)
- Principle 3: Establish critical limits
- Principle 4: Establish monitoring procedures
- Principle 5: Establish corrective actions
- Principle 6: Establish verification procedures
- Principle 7: Establish record-keeping and documentation procedures

This Annex will provide a brief overview of each of the seven principles of HACCP. A more comprehensive discussion of these principles is available from FDA by accessing the NACMCF guidance document on the FDA Web Page at: <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/Juice/ucm072557.htm>. Following the overview, a practical scheme for applying and implementing the HACCP principles in retail and food service establishments is presented.

C. What are Prerequisite Programs?

In order for a HACCP system to be effective, a strong foundation of procedures that address the basic operational and sanitation conditions within an operation must first be

rãi nhằm giải thích chi tiết về quy trình HACCP. Năm 1997, NACMCF đã triệu tập lại để xem xét tài liệu năm 1992 và so sánh nó với hướng dẫn HACCP hiện hành do Ủy ban CODEX về Vệ sinh Thực phẩm soạn thảo. Dựa trên đánh giá này, NACMCF một lần nữa xác nhận HACCP và xác định HACCP là phương pháp tiếp cận có hệ thống để xác định, đánh giá và kiểm soát an toàn thực phẩm. Dựa trên nền tảng vững chắc của các chương trình tiên quyết để kiểm soát các điều kiện vận hành và vệ sinh cơ bản, bảy nguyên tắc cơ bản sau đây được sử dụng để đạt được mục tiêu này:

- Nguyên tắc 1: Tiến hành phân tích mối nguy
- Nguyên tắc 2: Xác định các điểm kiểm soát tới hạn (CCP)
- Nguyên tắc 3: Thiết lập các giới hạn tới hạn
- Nguyên tắc 4: Thiết lập quy trình giám sát
- Nguyên tắc 5: Thiết lập các hành động khắc phục
- Nguyên tắc 6: Thiết lập thủ tục xác minh
- Nguyên tắc 7: Thiết lập thủ tục lưu giữ hồ sơ và tài liệu

Phụ lục này sẽ cung cấp cái nhìn tổng quan ngắn gọn về từng nguyên tắc trong số bảy nguyên tắc của HACCP. FDA có thể thảo luận toàn diện hơn về các nguyên tắc này bằng cách truy cập tài liệu hướng dẫn NACMCF trên Trang web của FDA tại: <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/Juice/ucm072557.htm>. Sau phần tổng quan, chương trình sẽ trình bày một kế hoạch thực tế để áp dụng và triển khai các nguyên tắc HACCP trong các cơ sở bán lẻ và dịch vụ thực phẩm.

C. Chương trình tiên quyết là gì?

Để hệ thống HACCP có hiệu quả, nền tảng vững chắc của các quy trình nhằm giải quyết các điều kiện vận hành và vệ sinh cơ bản trong một hoạt động trước tiên phải được phát triển và triển khai.

developed and implemented. These procedures are collectively termed “prerequisite programs.” When prerequisite programs are in place, more attention can be given to controlling hazards associated with the food and its preparation. Prerequisite programs may include such things as:

- Vendor certification programs
- Training programs
- Allergen management
- Buyer specifications
- Recipe/process instructions
- First-In-First-Out (FIFO) procedures
- Other Standard Operating Procedures (SOPs)
- Basic prerequisite programs should be in place to:
 - Protect products from contamination by biological, chemical, and physical food safety hazards
 - Control bacterial growth that can result from temperature abuse
 - Maintain equipment.

Additional information about prerequisite programs and the types of activities usually included in them can be found in the FDA’s Retail HACCP manuals discussed later in this Annex or by accessing the NACMCF guidance document on the FDA Web Page.

3. The HACCP Principles

A. Principle #1: Conduct a Hazard Analysis

1. What is a food safety hazard?

A hazard is a biological, chemical, or physical property that may cause a food to be unsafe for human consumption.

2. What are biological hazards?

Biological hazards include bacterial, viral, and parasitic microorganisms. See Table 1 in this Annex for a listing of selected biological hazards. Bacterial pathogens comprise the majority of confirmed foodborne disease outbreaks and cases. Although cooking destroys the vegetative cells of foodborne bacteria to acceptable levels, spores of spore-forming bacteria such as *Bacillus cereus*,

Các thủ tục này được gọi chung là “các chương trình tiên quyết”. Khi thực hiện các chương trình tiên quyết, có thể chú ý nhiều hơn đến việc kiểm soát các mối nguy liên quan đến thực phẩm và việc chuẩn bị thực phẩm. Các chương trình tiên quyết có thể bao gồm những thứ như:

- Chương trình chứng nhận nhà cung cấp
- Những chương trình Huấn luyện
- Quản lý chất gây dị ứng
- Thông số kỹ thuật của người mua
- Hướng dẫn công thức/quy trình
- Thủ tục nhập trước xuất trước (FIFO)
- Quy trình vận hành tiêu chuẩn (SOP) khác
- Các chương trình tiên quyết cơ bản nên được áp dụng để:
 - Bảo vệ sản phẩm khỏi bị ô nhiễm bởi các mối nguy an toàn thực phẩm sinh học, hóa học và vật lý
 - Kiểm soát sự phát triển của vi khuẩn có thể do lạm dụng nhiệt độ
 - Bảo trì thiết bị.

Thông tin bổ sung về các chương trình tiên quyết và các loại hoạt động thường có trong các chương trình đó có thể được tìm thấy trong sổ tay hướng dẫn HACCP Bán lẻ của FDA được thảo luận sau trong Phụ lục này hoặc bằng cách truy cập tài liệu hướng dẫn NACMCF trên Trang web của FDA.

3. Nguyên tắc HACCP

A. Nguyên tắc số 1: Tiến hành phân tích mối nguy

1. Mối nguy an toàn thực phẩm là gì?

Mối nguy là một đặc tính sinh học, hóa học hoặc vật lý có thể khiến thực phẩm không an toàn cho con người.

2. Mối nguy sinh học là gì?

Các mối nguy sinh học bao gồm các vi sinh vật vi khuẩn, virus và ký sinh trùng. Xem Bảng 1 trong Phụ lục này để biết danh sách các mối nguy sinh học được lựa chọn. Các mầm bệnh vi khuẩn bao gồm phần lớn các vụ dịch và trường hợp bệnh do thực phẩm được xác nhận. Mặc dù việc nấu nướng phá hủy các tế bào sinh dưỡng của vi khuẩn trong thực phẩm ở mức chấp nhận được nhưng các bào tử

Clostridium botulinum, and *Clostridium perfringens* survive cooking and may germinate and grow if food is not properly cooled or held after cooking. The toxins produced by the vegetative cells of *Bacillus cereus*, *Clostridium botulinum*, and *Staphylococcus aureus* may not be destroyed to safe levels by reheating. Post-cook recontamination with vegetative cells of bacteria such as *Salmonellae* and *Campylobacter jejuni* is also a major concern for operators of retail and food service establishments.

Viruses such as norovirus, hepatitis A, and rotavirus are directly related to contamination from human feces. Recent outbreaks have also shown that these viruses may be transmitted via droplets in the air. In limited cases, foodborne viruses may occur in raw commodities contaminated by human feces (e.g., shellfish harvested from unapproved, polluted waters). In most cases, however, contamination of food by viruses is the result of cross-contamination by ill food employees or unclean equipment and utensils. Unlike bacteria, a virus cannot multiply outside of a living cell. Cooking as a control for viruses may be ineffective because many foodborne viruses seem to exhibit heat resistance exceeding cooking temperature requirements, under laboratory conditions. Obtaining food from approved sources, practicing no bare hand contact with ready-to-eat food as well as proper handwashing, and implementing an employee health policy to restrict or exclude ill employees are important control measures for viruses.

Parasites are most often animal host-specific, but can include humans in their life cycles. Parasitic infections are commonly associated with undercooking

của vi khuẩn hình thành bào tử như *Bacillus cereus*, *Clostridium botulinum* và *Clostridium perfringens* vẫn tồn tại sau khi nấu và có thể nảy mầm và phát triển nếu thực phẩm không được làm lạnh hoặc bảo quản đúng cách sau khi nấu. Các chất độc do tế bào sinh dưỡng của *Bacillus cereus*, *Clostridium botulinum* và *Staphylococcus Aureus* tạo ra có thể không bị phá hủy đến mức an toàn khi hâm nóng. Tái nhiễm sau khi nấu với các tế bào sinh dưỡng của vi khuẩn như *Salmonellae* và *Campylobacter jejuni* cũng là mối quan tâm lớn đối với những người điều hành các cơ sở bán lẻ và dịch vụ thực phẩm.

Các loại virus như norovirus, viêm gan A và rotavirus có liên quan trực tiếp đến sự ô nhiễm từ phân người. Những đợt bùng phát gần đây cũng cho thấy những loại virus này có thể lây truyền qua các giọt nhỏ trong không khí. Trong một số trường hợp hạn chế, vi-rút lây truyền qua thực phẩm có thể xuất hiện trong các nguyên liệu thô bị ô nhiễm bởi phân người (ví dụ: động vật có vỏ được thu hoạch từ vùng nước bị ô nhiễm, không được phê duyệt). Tuy nhiên, trong hầu hết các trường hợp, việc nhiễm vi-rút vào thực phẩm là kết quả của sự lây nhiễm chéo bởi nhân viên thực phẩm kém hoặc thiết bị và dụng cụ không sạch sẽ. Không giống như vi khuẩn, virus không thể nhân lên bên ngoài tế bào sống. Nấu ăn như một biện pháp kiểm soát vi-rút có thể không hiệu quả vì nhiều loại vi-rút lây truyền qua thực phẩm dường như thể hiện khả năng chịu nhiệt vượt quá yêu cầu về nhiệt độ nấu trong điều kiện phòng thí nghiệm. Lấy thực phẩm từ các nguồn đã được phê duyệt, thực hành không tiếp xúc tay trần với thực phẩm ăn liền cũng như rửa tay đúng cách và thực hiện chính sách sức khỏe của nhân viên để hạn chế hoặc loại trừ những nhân viên bị bệnh là những biện pháp kiểm soát vi rút quan trọng.

Ký sinh trùng thường đặc trưng cho vật chủ là động vật, nhưng có thể bao gồm cả con người trong vòng đời của chúng. Nhiễm ký sinh trùng thường liên quan

meat products or cross-contamination of ready-to-eat food with raw animal foods, untreated water, or contaminated equipment or utensils. Like viruses, parasites do not grow in food, so control is focused on destroying the parasites and/or preventing their introduction. Adequate cooking destroys parasites. In addition, parasites in fish to be consumed raw or undercooked can also be destroyed by effective freezing techniques. Parasitic contamination by ill employees can be prevented by proper handwashing, no bare hand contact with ready-to-eat food, and implementation of an employee health policy to restrict or exclude ill employees.

đến việc nấu chưa chín kỹ các sản phẩm thịt hoặc lây nhiễm chéo giữa thực phẩm ăn liền với thực phẩm động vật sống, nước chưa qua xử lý hoặc thiết bị hoặc dụng cụ bị ô nhiễm. Giống như vi rút, ký sinh trùng không phát triển trong thực phẩm, vì vậy việc kiểm soát tập trung vào việc tiêu diệt ký sinh trùng và/hoặc ngăn chặn sự xâm nhập của chúng. Nấu chín thích hợp sẽ tiêu diệt ký sinh trùng. Ngoài ra, ký sinh trùng trong cá ăn sống hoặc nấu chưa chín cũng có thể bị tiêu diệt bằng kỹ thuật đông lạnh hiệu quả. Sự lây nhiễm ký sinh trùng do nhân viên bị bệnh có thể được ngăn ngừa bằng cách rửa tay đúng cách, không tiếp xúc tay trần với thực phẩm ăn liền và thực hiện chính sách sức khỏe của nhân viên để hạn chế hoặc loại trừ những nhân viên bị bệnh.

Annex 4, Tables 1a – 1c. Selected Biological Hazards Found at Retail, Associated Foods, and Control Measures
Annex 4, Table 1a. Selected Bacterial Hazards Found at Retail, Associated Foods, and Control Measures

Phụ lục 4, Bảng 1a – 1c. Các mối nguy sinh học chọn lọc được phát hiện tại các cửa hàng bán lẻ, thực phẩm liên quan và các biện pháp kiểm soát
Phụ lục 4, Bảng 1a. Các mối nguy vi khuẩn chọn lọc được tìm thấy tại các cửa hàng bán lẻ, thực phẩm liên quan và các biện pháp kiểm soát

HAZARD	ASSOCIATED FOODS	CONTROL MEASURES
Bacillus cereus (intoxication caused by heat stable, preformed emetic toxin and infection by heat labile, diarrheal toxin)	Meat, poultry, starchy foods (rice, potatoes), puddings, soups, cooked vegetables	Cooking, cooling, cold holding, hot holding
Campylobacter jejuni	Poultry, raw milk	Cooking, handwashing, prevention of cross contamination
Clostridium botulinum	Vacuum-packed foods, reduced oxygen packaged foods, under-processed canned foods, garlic-in-oil mixtures, time/temperature abused baked potatoes/sautéed onions	Thermal processing (time + pressure), cooling, cold holding, hot holding, acidification and drying, etc.
Clostridium perfringens	Cooked meat and poultry, Cooked meat and poultry products including casseroles, gravies	Cooling, cold holding, reheating, hot holding

E. coli O157:H7 (other shiga toxin-producing E. coli)	Raw ground beef, raw seed sprouts, raw milk, unpasteurized juice, foods contaminated by infected food workers via fecal-oral route	Cooking, no bare hand contact with RTE foods, employee health policy, handwashing, prevention of cross-contamination, pasteurization or treatment of juice
Listeria monocytogenes	Raw meat and poultry, fresh soft cheese, paté, smoked seafood, deli meats, deli salads	Cooking, date marking, cold holding, handwashing, prevention of cross-contamination
Salmonella spp.	Meat and poultry, seafood, eggs, raw seed sprouts, raw vegetables, raw milk, unpasteurized juice	Cooking, use of pasteurized eggs, employee health policy, no bare hand contact with RTE foods, handwashing, pasteurization or treatment of juice
Shigella spp.	Raw vegetables and herbs, other foods contaminated by infected workers via fecal-oral route	Cooking, no bare hand contact with RTE foods, employee health policy, handwashing
Staphylococcus aureus (preformed heat stable toxin)	RTE TCS foods touched by bare hands after cooking and further time/temperature abused	Cooling, cold holding, hot holding, no bare hand contact with RTE food, handwashing
Vibrio spp.	Seafood, shellfish	Cooking, approved source, prevention of crosscontamination, cold holding

RTE = ready-to-eat	Thực phẩm ăn liền
TCS = time/temperature control for safety food	Kiểm soát thời gian/nhiệt độ cho thực phẩm an toàn

MỐI NGUY	THỰC PHẨM LIÊN QUAN	BIỆN PHÁP KIỂM SOÁT
Bacillus cereus (ngộ độc do độc tố ổn định nhiệt, gây nôn và nhiễm trùng do độc tố không bền với nhiệt, độc tố tiêu chảy)	Thịt, thịt gia cầm, thực phẩm giàu tinh bột (gạo, khoai tây), bánh pudding, súp, rau nấu chín	Nấu ăn, làm mát, giữ lạnh, giữ nóng
Campylobacter jejuni	Gia cầm, sữa tươi	Nấu ăn, rửa tay, phòng ngừa lây nhiễm chéo
Clostridium botulinum	Thực phẩm đóng gói chân không, thực phẩm đóng gói ít oxy, thực phẩm đóng hộp chưa qua chế biến, hỗn hợp tỏi trong dầu, khoai tây nướng/hành tây	Xử lý nhiệt (thời gian + áp suất), làm mát, giữ lạnh, giữ nóng, axit hóa và sấy khô, v.v.

	xào bị lạm dụng thời gian/nhiệt độ	
Clostridium perfringens	Thịt và gia cầm nấu chín, Các sản phẩm thịt và gia cầm nấu chín bao gồm thịt hầm, nước sốt	Làm mát, giữ lạnh, hâm nóng, giữ nóng
E. coli O157:H7 (E. coli sản sinh độc tố shiga khác)	Thịt bò xay sống, mầm sống, sữa tươi, nước trái cây chưa tiệt trùng, thực phẩm bị ô nhiễm bởi công nhân thực phẩm bị nhiễm bệnh qua đường phân-miệng	Nấu ăn, không tiếp xúc tay trần với thực phẩm RTE, chính sách sức khỏe nhân viên, rửa tay, ngăn ngừa lây nhiễm chéo, thanh trùng hoặc xử lý nước trái cây
Listeria monocytogenes	Thịt và gia cầm sống, phô mai mềm tươi, paté, hải sản xông khói, thịt nguội, salad nguội	Nấu ăn, ghi ngày tháng, giữ lạnh, rửa tay, ngăn ngừa lây nhiễm chéo
Salmonella spp.	Thịt và gia cầm, hải sản, trứng, giá đỗ sống, rau sống, sữa tươi, nước ép chưa tiệt trùng	Nấu ăn, sử dụng trứng tiệt trùng, chính sách sức khỏe nhân viên, không tiếp xúc tay trần với thực phẩm RTE, rửa tay, thanh trùng hoặc xử lý nước trái cây
Shigella spp.	Rau sống và thảo mộc, các thực phẩm khác bị ô nhiễm bởi công nhân bị nhiễm bệnh qua đường phân-miệng	Nấu ăn, không tiếp xúc tay trần với thực phẩm RTE, chính sách sức khỏe nhân viên, rửa tay
Staphylococcus aureus (độc tố ổn định nhiệt được tạo thành trước)	Thực phẩm RTE TCS được chạm bằng tay trần sau khi nấu và bị lạm dụng thời gian/nhiệt độ	Làm mát, giữ lạnh, giữ nóng, không tiếp xúc tay trần với thực phẩm RTE, rửa tay
Vibrio spp.	Hải sản, động vật có vỏ	Nấu ăn, nguồn được phê duyệt, ngăn ngừa lây nhiễm chéo, giữ lạnh

Annex 4, Table 1b. Selected Parasitic Hazards Found at Retail, Associated Foods, and Control Measures

Phụ lục 4, Bảng 1b. Các mối nguy ký sinh trùng chọn lọc được tìm thấy tại các cửa hàng bán lẻ, thực phẩm liên quan và các biện pháp kiểm soát

HAZARD	ASSOCIATED FOODS	CONTROL MEASURES
Anisakis simplex	Various fish (cod, haddock, fluke, pacific salmon, herring, flounder, monkfish)	Cooking, freezing
Taenia spp.	Beef and pork	Cooking
Trichinella spiralis	Pork, bear, and seal meat	Cooking

RTE = ready-to-eat	Thực phẩm ăn liền
TCS = time/temperature control for safety food	Kiểm soát thời gian/nhiệt độ cho thực phẩm an toàn

MỐI NGUY	THỰC PHẨM LIÊN QUAN	BIỆN PHÁP KIỂM SOÁT
Anisakis simplex	Các loại cá khác nhau (cá tuyết, cá tuyết chấm đen, cá sán, cá hồi Thái Bình Dương, cá trích, cá bơn, cá chàỳ)	Nấu ăn, đông lạnh
Taenia spp.	Thịt bò và thịt heo	Nấu ăn
Trichinella spiralis	Thịt lợn, gấu và hải cẩu	Nấu ăn

Annex 4, Table 1c. Selected Viral Hazards Found at Retail, Associated Foods, and Control Measures	Phụ lục 4, Bảng 1c. Các mối nguy do virus chọn lọc được tìm thấy tại các cửa hàng bán lẻ, thực phẩm liên quan và các biện pháp kiểm soát
--	---

HAZARD	ASSOCIATED FOODS	CONTROL MEASURES
Hepatitis A and E	Shellfish, any food contaminated by infected worker via fecal-oral route	Approved source, no bare hand contact with RTE food, minimizing bare hand contact with foods not RTE, employee health policy, handwashing
Other Viruses (Rotavirus, Norovirus, Reovirus)	Any food contaminated by infected worker via fecal-oral route	No bare hand contact with RTE food, minimizing bare hand contact with foods not RTE, employee health policy, handwashing

RTE = ready-to-eat	Thực phẩm ăn liền
TCS = time/temperature control for safety food	Kiểm soát thời gian/nhiệt độ cho thực phẩm an toàn

MỐI NGUY	THỰC PHẨM LIÊN QUAN	BIỆN PHÁP KIỂM SOÁT
Viêm gan A và E	Động vật có vỏ, bất kỳ thực phẩm nào bị ô nhiễm bởi công nhân bị nhiễm bệnh qua đường phân-miệng	Nguồn được phê duyệt, không tiếp xúc tay trần với thực phẩm RTE, giảm thiểu tiếp xúc tay trần với thực phẩm không phải RTE, chính sách sức khỏe nhân viên, rửa tay
Các loại virus khác (Rotavirus, Norovirus, Reovirus)	Bất kỳ thực phẩm nào bị ô nhiễm bởi công nhân bị nhiễm bệnh qua đường phân-miệng	Không tiếp xúc tay trần với thực phẩm RTE, giảm thiểu tiếp xúc tay trần với thực phẩm không phải RTE, chính sách sức khỏe nhân viên, rửa tay

3. What are Chemical Hazards?

Chemical hazards may be naturally occurring or may be added during the processing of food. High levels of toxic chemicals may cause acute cases of foodborne illness, while chronic illness may result from low levels.

The Code of Federal Regulations (<http://www.access.gpo.gov/nara/cfr/cfr-tablesearch.html>), Title 21 Food and Drugs, provides guidance on naturally occurring poisonous or deleterious substances, e.g., 21 CFR Parts 109 Unavoidable Contaminants in Food for Human Consumption and Food Packaging Material, and 184 Direct Food Substances Affirmed as Generally Recognized as Safe. The CFR also provide allowable limits for many of the chemicals added during processing, e.g., 21 CFR Part 172 Food Additives Permitted for Direct Addition to Food For Human Consumption.

FDA's Compliance Policy Guidelines also provide information on naturally occurring chemicals (<http://www.fda.gov/ICECI/ComplianceManuals/CompliancePolicyGuidanceManual/default.htm>). See Chapter 5 – Foods, Colors and Cosmetics. Examples include sections:

- 540.600 Fish, Shellfish, Crustaceans, and Other Aquatic Animals – Fresh, Frozen or Processed – Methyl Mercury
- 555.400 Foods – Adulteration with Aflatoxin
- 570.200 Aflatoxin in Brazil Nuts, .375 Peanuts and Peanut Products, and .500 Pistachio Nuts

Table 2 of this Annex provides additional examples of chemical hazards, both naturally occurring and added.

4. Food Allergens As Food Safety Hazards

Recent studies indicate that over 11 million Americans suffer from one or

3. Môi nguy hóa học là gì?

Các môi nguy hóa học có thể xảy ra một cách tự nhiên hoặc có thể được thêm vào trong quá trình chế biến thực phẩm. Mức độ hóa chất độc hại cao có thể gây ra các trường hợp cấp tính về bệnh do thực phẩm, trong khi bệnh mãn tính có thể xảy ra ở mức độ thấp.

Bộ luật Quy định Liên bang (<http://www.access.gpo.gov/nara/cfr/cfr-tablesearch.html>), Tiêu đề 21 Thực phẩm và Dược phẩm, cung cấp hướng dẫn về các chất độc hại hoặc có hại xuất hiện tự nhiên, ví dụ: 21 CFR Phần 109 Các chất gây ô nhiễm không thể tránh khỏi trong thực phẩm dành cho con người và Vật liệu đóng gói thực phẩm, và 184 Chất thực phẩm trực tiếp được xác nhận là thường được công nhận là an toàn. CFR cũng đưa ra các giới hạn cho phép đối với nhiều hóa chất được thêm vào trong quá trình chế biến, ví dụ: Phụ gia thực phẩm 21 CFR Phần 172 được phép bổ sung trực tiếp vào thực phẩm dành cho người tiêu dùng.

Nguyên tắc Chính sách Tuân thủ của FDA cũng cung cấp thông tin về các hóa chất xuất hiện tự nhiên (<http://www.fda.gov/ICECI/ComplianceManuals/CompliancePolicyGuidanceManual/default.htm>). Xem Chương 5 – Thực phẩm, Màu sắc và Mỹ phẩm. Ví dụ bao gồm các phần:

- 540.600 Cá, động vật có vỏ, động vật giáp xác và động vật thủy sinh khác – Tươi, đông lạnh hoặc đã qua chế biến – Methyl Mercury
- 555.400 Thực phẩm – Pha trộn Aflatoxin
- 570.200 Aflatoxin trong Quả hạch Brazil, .375 Đậu phộng và các sản phẩm từ đậu phộng, và .500 Hạt hồ trăn.

Bảng 2 của Phụ lục này cung cấp thêm các ví dụ về các môi nguy hiểm hóa học, cả xảy ra tự nhiên và được bổ sung thêm.

4. Chất gây dị ứng thực phẩm là mối nguy an toàn thực phẩm

Các nghiên cứu gần đây chỉ ra rằng hơn 11 triệu người Mỹ bị dị ứng một hoặc

more food allergies. A food allergy is caused by a naturally-occurring protein in a food or a food ingredient, which is referred to as an “allergen.” For unknown reasons, certain individuals produce immunoglobulin E (IgE) antibodies specifically directed to food allergens. When these sensitive individuals ingest sufficient concentrations of foods containing these allergens, the allergenic proteins interact with IgE antibodies and elicit an abnormal immune response. A food allergic response is commonly characterized by hives or other itchy rashes, nausea, abdominal pain, vomiting and/or diarrhea, wheezing, shortness of breath, and swelling of various parts of the body. In severe cases, anaphylactic shock and death may result.

Many foods, with or without identifiable allergens, have been reported to cause food allergies. However, FDA believes there is scientific consensus that the following foods can cause a serious allergic reaction in sensitive individuals; these foods account for 90% or more of all food allergies:

- Milk
- Egg
- Fish (such as bass, flounder, or cod)
- Crustacean shellfish (such as crab, lobster, or shrimp)
- Tree nuts (such as almonds, pecans, or walnuts)
- Wheat
- Peanuts
- Soybeans
- Sesame

Consumers with food allergies rely heavily on information contained on food labels to avoid food allergens. Each year, FDA receives reports from consumers who have experienced an adverse reaction following exposure to a food allergen. Frequently, these reactions occur either because product labeling does not inform the consumer of the

những loại thực phẩm. Dị ứng thực phẩm là do protein xuất hiện tự nhiên trong thực phẩm hoặc thành phần thực phẩm, được gọi là “chất gây dị ứng”. Vì những lý do không rõ, một số cá nhân sản xuất kháng thể immunoglobulin E (IgE) đặc biệt hướng tới các chất gây dị ứng thực phẩm. Khi những người nhạy cảm này ăn đủ lượng thực phẩm có chứa các chất gây dị ứng này, các protein gây dị ứng sẽ tương tác với kháng thể IgE và tạo ra phản ứng miễn dịch bất thường. Phản ứng dị ứng thực phẩm thường có đặc điểm là nổi mề đay hoặc phát ban ngứa khác, buồn nôn, đau bụng, nôn mửa và/hoặc tiêu chảy, thở khò khè, khó thở và sưng tấy các bộ phận khác nhau trên cơ thể. Trường hợp nặng có thể bị sốc phản vệ và tử vong.

Nhiều loại thực phẩm, có hoặc không có chất gây dị ứng có thể xác định được, đã được báo cáo là gây dị ứng thực phẩm. Tuy nhiên, FDA tin rằng có sự đồng thuận về mặt khoa học rằng các loại thực phẩm sau có thể gây ra phản ứng dị ứng nghiêm trọng ở những người nhạy cảm; những thực phẩm này chiếm 90% hoặc hơn trong tổng số các trường hợp dị ứng thực phẩm:

- Sữa
- Trứng
- Cá (chẳng hạn như cá vược, cá bơn hoặc cá tuyết)
- Động vật giáp xác có vỏ (chẳng hạn như cua, tôm hùm hoặc tôm)
- Các loại hạt cây (chẳng hạn như hạnh nhân, quả hồ đào hoặc quả óc chó)
- Lúa mì
- Đậu phộng
- Đậu nành
- Mè

Người tiêu dùng bị dị ứng thực phẩm phụ thuộc rất nhiều vào thông tin trên nhãn thực phẩm để tránh các chất gây dị ứng thực phẩm. Hàng năm, FDA nhận được báo cáo từ người tiêu dùng về phản ứng bất lợi sau khi tiếp xúc với chất gây dị ứng thực phẩm. Thông thường, những phản ứng này xảy ra do nhãn sản phẩm không thông báo cho người tiêu dùng về

presence of the allergenic ingredient in the food or because of the crosscontact of a food with an allergenic substance not intended as an ingredient of the food during processing and preparation.

In August 2004, the Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act (Public Law 108-282, Title II) was enacted, which defines the term “major food allergen.” The following requirements are included in the new law:

- For foods labeled on or after January 1, 2006, food manufacturers must identify in plain language on the label of the food any major food allergen used as an ingredient in the food, including a coloring, flavoring, or incidental additive.

- FDA is to conduct inspections to ensure that food facilities comply with practices to reduce or eliminate cross-contact of a food with any major food allergens that are not intentional ingredients of the food.

- Within 18 months of the date of enactment of the new law (i.e., by February 2, 2006), FDA must submit a report to Congress that analyzes the results of its food inspection findings and addresses a number of specific issues related to the production, labeling, and recall of foods that contain an undeclared major food allergen.

- Within 2 years of the date of enactment of the new law (i.e., by August 2, 2006), FDA must issue a proposed rule, and within 4 years of the date of enactment of the new law (i.e., by August 2, 2008), FDA must issue a final rule to define and permit the use of the term “gluten-free” on food labeling.

- FDA is to work in cooperation with the Conference for Food Protection (CFP) to pursue revision of the Food Code to provide guidelines for preparing allergen-

sự hiện diện của thành phần gây dị ứng trong thực phẩm hoặc do sự tiếp xúc chéo của thực phẩm với chất gây dị ứng không được coi là một thành phần của thực phẩm trong quá trình chế biến và chuẩn bị.

Vào tháng 8 năm 2004, Đạo luật bảo vệ người tiêu dùng và ghi nhãn chất gây dị ứng thực phẩm (Luật công 108-282, Tiêu đề II) đã được ban hành, trong đó định nghĩa thuật ngữ “chất gây dị ứng thực phẩm chính”. Các yêu cầu sau đây được bao gồm trong luật mới:

- Đối với thực phẩm được dán nhãn vào hoặc sau ngày 1 tháng 1 năm 2006, nhà sản xuất thực phẩm phải xác định bằng ngôn ngữ dễ hiểu trên nhãn thực phẩm bất kỳ chất gây dị ứng thực phẩm chính nào được sử dụng làm thành phần trong thực phẩm, bao gồm chất tạo màu, hương liệu hoặc chất phụ gia ngẫu nhiên.

- FDA phải tiến hành thanh tra để đảm bảo rằng các cơ sở thực phẩm tuân thủ các biện pháp thực hành nhằm giảm hoặc loại bỏ sự tiếp xúc chéo của thực phẩm với bất kỳ chất gây dị ứng thực phẩm chính nào không phải là thành phần cố ý của thực phẩm.

- Trong vòng 18 tháng kể từ ngày ban hành luật mới (tức là trước ngày 2 tháng 2 năm 2006), FDA phải nộp báo cáo lên Quốc hội để phân tích các kết quả phát hiện trong quá trình thanh tra thực phẩm và giải quyết một số vấn đề cụ thể liên quan đến sản xuất, ghi nhãn và thu hồi thực phẩm có chứa chất gây dị ứng thực phẩm chính mà không được khai báo.

- Trong vòng 2 năm kể từ ngày ban hành luật mới (tức là trước ngày 2 tháng 8 năm 2006), FDA phải ban hành quy tắc được đề xuất và trong vòng 4 năm kể từ ngày ban hành luật mới (tức là trước ngày 2 tháng 8 năm 2008), FDA phải ban hành quy định cuối cùng để xác định và cho phép sử dụng thuật ngữ “không chứa gluten” trên nhãn thực phẩm.

- FDA sẽ hợp tác với Hội nghị Bảo vệ Thực phẩm (CFP) để theo đuổi việc sửa đổi Quy tắc Thực phẩm nhằm cung cấp hướng dẫn chuẩn bị thực phẩm không

free foods in food establishments.

In April 2021, the Food Allergy Safety, Treatment, Education, and Research Act of 2021 (FASTER Act) amended section 201(qq) of the FD&C Act to add sesame to the definition of “major food allergen.” This amendment applies to “any food that is introduced or delivered for introduction into interstate commerce on or after January

1, 2023 (Public Law 117-11). The definition of “major food allergen” adopted for use in the Food Code (see paragraph 1-201.10(B)) is consistent with the amendment to the FD&C Act in the new law. The following requirements are included in the new law:

- For any foods that are introduced or delivered for introduction into interstate commerce on or after January 1, 2023, food manufacturers must additionally identify in plain language on the label of the food any major food allergen used as an ingredient in the food, including a coloring, flavoring, or incidental additive.

- Within 18 months of the date of enactment of the new law, FDA must submit a report to the Committee of Health, Education, Labor, and Pensions of the Senate and the Committee on Energy and Commerce of the House of Representatives a report that describes ongoing Federal activities and specific recommendations and strategies to expand, enhance, or improve ongoing Federal activities.

gây dị ứng trong các cơ sở thực phẩm.

Vào tháng 4 năm 2021, Đạo luật An toàn, Điều trị, Giáo dục và Nghiên cứu về Dị ứng Thực phẩm năm 2021 (Đạo luật FASTER) đã sửa đổi mục 201(qq) của Đạo luật FD&C để thêm vừng vào định nghĩa “chất gây dị ứng thực phẩm chính”. Bản sửa đổi này áp dụng cho “bất kỳ loại thực phẩm nào được giới thiệu hoặc giao để đưa vào thương mại giữa các tiểu bang vào hoặc sau tháng 1”.

Ngày 1 tháng 1 năm 2023 (Luật công 117-11). Định nghĩa về “chất gây dị ứng thực phẩm chính” được thông qua để sử dụng trong Bộ luật Thực phẩm (xem đoạn 1-201.10(B)) nhất quán với sửa đổi Đạo luật FD&C trong luật mới. Các yêu cầu sau đây được bao gồm trong luật mới:

- Đối với bất kỳ loại thực phẩm nào được giới thiệu hoặc giao để đưa vào thương mại giữa các tiểu bang vào hoặc sau ngày 1 tháng 1 năm 2023, các nhà sản xuất thực phẩm phải xác định thêm bằng ngôn ngữ dễ hiểu trên nhãn thực phẩm bất kỳ chất gây dị ứng thực phẩm chính nào được sử dụng làm thành phần trong thực phẩm, bao gồm cả chất gây dị ứng thực phẩm, màu, hương liệu, hoặc phụ gia ngẫu nhiên.

- Trong vòng 18 tháng kể từ ngày ban hành luật mới, FDA phải nộp báo cáo lên Ủy ban Y tế, Giáo dục, Lao động và Lương hưu của Thượng viện và Ủy ban Năng lượng và Thương mại của Hạ viện một báo cáo mô tả các hoạt động đang diễn ra của Liên bang cũng như các khuyến nghị và chiến lược cụ thể để mở rộng, nâng cao hoặc cải thiện các hoạt động đang diễn ra của Liên bang.

Annex 4, Tables 2a-b. Common Chemical Hazards at Retail, Along with Their Associated Foods and Control Measures

Annex 4, Table 2a. Naturally Occurring Chemical Hazards at Retail, Along with Their Associated Foods and Control Measures

Phụ lục 4, Bảng 2a-b. Các mối nguy hóa học phổ biến tại cửa hàng bán lẻ, cùng với các thực phẩm liên quan và các biện pháp kiểm soát

Phụ lục 4, Bảng 2a. Các mối nguy hóa học xảy ra tự nhiên tại cửa hàng bán lẻ, cùng với các thực phẩm liên quan và các biện pháp kiểm soát

Naturally Occurring Chemical Hazards	Associated Foods	Control Measures
Allergens	Foods containing or contacted by: <ul style="list-style-type: none"> • Milk • Egg • Fish • Crustacean shellfish • Tree nuts • Wheat • Peanuts • Soybeans • Sesame 	Use a rigorous sanitation regime to prevent cross contact between allergenic and nonallergenic ingredients.
Ciguatoxin	Reef fin fish from extreme SE US, Hawaii, and tropical areas; barracuda, jacks, king mackerel, large groupers, and snappers	Ensure fin fish have not been caught: <ul style="list-style-type: none"> • Purchase fish from approved sources. • Fish should not be harvested from an area that is subject to an adverse advisory
Mycotoxins: 1. Aflatoxin	Corn and corn products, peanuts and peanut products, cottonseed, milk, and tree nuts such as Brazil nuts, pecans, pistachio nuts, and walnuts. Other grains and nuts are susceptible but less prone to contamination.	Check condition at receiving; do not use moldy or decomposed food.
Mycotoxins: 2. Patulin	Apple juice products	Buyer Specification: obtain verification from supplier or avoid the use of rotten apples in juice manufacturing
Phytohaemmagglutinin	Raw red kidney beans (Undercooked beans may be more toxic than raw beans)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Soak in water for at least 5 hours. 2. Pour away the water. 3. Boil briskly in fresh water, with occasional stirring, for at least 10 minutes.
Pyrrolizidine alkaloids	Plants food containing these alkaloids. Most commonly found in members of the Borginaceae, Compositae, and Leguminosae families	Do consume of food or not medicinals contaminated with these alkaloids.
Scombrototoxin	Primarily associated with tuna fish, mahi-mahi, blue fish, anchovies bonito, mackerel; Also found in cheese	Check temperatures at receiving; store at proper cold holding temperatures; buyer specifications: obtain verification from supplier that product has not been temperature abused prior to

		arrival in facility.
Shellfish toxins: 1. Paralytic shellfish poisoning (PSP)	Molluscan shellfish from NE and NW coastal regions; mackerel, viscera of lobsters and Dungeness, tanner, and red rock crabs	Ensure molluscan shellfish are: • From an approved source; and Properly tagged and labeled
Shellfish toxins: 2. Diarrhetic shellfish poisoning (DSP)	Molluscan shellfish in Japan, western Europe, Chile, NZ, eastern Canada	Ensure molluscan shellfish are: • From an approved source; and • Properly tagged and labeled
Shellfish toxins: 3. Neurotoxin shellfish poisoning (NSP)	Molluscan shellfish from Gulf of Mexico	Ensure molluscan shellfish are: • From an approved source; and • Properly tagged and labeled
Shellfish toxins: 4. Amnesic shellfish poisoning (ASP)	Molluscan shellfish from NE and NW coasts of NA; viscera of Dungeness, tanner, red rock crabs and anchovies.	Ensure molluscan shellfish are: • From an approved source; and • Properly tagged and labeled
Toxic mushroom species	Numerous varieties of wild mushrooms	Do not eat unknown varieties or mushrooms from unapproved source.

Môi nguy hóa học xảy ra tự nhiên	Các thực phẩm liên quan	Các biện pháp kiểm soát
Chất gây dị ứng	Thực phẩm có chứa hoặc liên hệ với: • Sữa • Trứng • Cá • Động vật có vỏ giáp xác • Hạt cây • Lúa mì • Đậu phộng • Đậu nành • Mè	Áp dụng chế độ vệ sinh nghiêm ngặt để ngăn chặn sự tiếp xúc chéo giữa các thành phần gây dị ứng và không gây dị ứng.
Ciguatoxin	Cá vây rạn từ vùng cực Đông Nam Hoa Kỳ, Hawaii và các vùng nhiệt đới; cá nhồng, cá jack, cá thu vua, cá mú lớn và cá hồng	Đảm bảo cá có vây chưa bị đánh bắt: • Mua cá từ các nguồn được phê duyệt. • Không nên thu hoạch cá từ khu vực có khuyến cáo tiêu cực
Độc tố nấm mốc: 1. Aflatoxin	Ngô và các sản phẩm từ ngô, đậu phộng và các sản phẩm từ đậu phộng, hạt bông, sữa và các loại hạt cây như quả hạch Brazil,	Kiểm tra tình trạng khi nhận; không sử dụng thực phẩm bị mốc, phân hủy.

	quả hồ đào, quả hồ trăn và quả óc chó. Các loại ngũ cốc và hạt khác dễ bị nhiễm bẩn nhưng ít bị nhiễm bẩn hơn.	
Độc tố nấm mốc: 2. Patulin	Sản phẩm nước ép táo	Đặc điểm của người mua: yêu cầu xác minh từ nhà cung cấp hoặc tránh sử dụng táo thối trong sản xuất nước trái cây
Phytohaemmagglutinin	Đậu thận đỏ sống (Đậu nấu chưa chín có thể độc hơn đậu sống)	1. Ngâm trong nước ít nhất 5 giờ. 2. Đổ nước đi. 3. Đun sôi nhanh trong nước sạch, thỉnh thoảng khuấy trong ít nhất 10 phút.
Pyrrolizidine alkaloids	Thực phẩm thực vật có chứa các ancaloit này. Phổ biến nhất được tìm thấy trong các thành viên của họ Boraginaceae, Compositae và Leguminosae	Không tiêu thụ thực phẩm hoặc không dùng thuốc bị nhiễm các ancaloit này.
Scombrototoxin	Chủ yếu liên quan đến cá ngừ, cá mahi-mahi, cá xanh, cá cơm, cá thu; Cũng được tìm thấy trong pho mát	Kiểm tra nhiệt độ lúc nhận; bảo quản ở nhiệt độ giữ lạnh thích hợp; thông số kỹ thuật của người mua: yêu cầu nhà cung cấp xác minh rằng sản phẩm không bị lạm dụng nhiệt độ trước khi đến cơ sở.
Độc tố của động vật có vỏ: 1. Ngộ độc độc tố gây liệt cơ có trong động vật có vỏ (PSP)	Động vật có vỏ thân mềm từ vùng ven biển Đông Bắc và Tây Bắc; cá thu, nội tạng của tôm hùm và Dungeness, thuộc da và cua đá đỏ	Đảm bảo động vật có vỏ thân mềm là: • Từ nguồn được phê duyệt; và Được gắn thẻ và dán nhãn đúng cách
Độc tố của động vật có vỏ: 2. Ngộ độc độc tố gây tiêu chảy có trong động vật có vỏ (DSP)	Động vật có vỏ thân mềm ở Nhật Bản, Tây Âu, Chile, New Zealand, miền đông Canada	Đảm bảo động vật có vỏ thân mềm là: • Từ nguồn được phê duyệt; Và • Được gắn thẻ và dán nhãn đúng cách
Độc tố của động vật có vỏ: 3. Ngộ độc độc tố thần kinh có trong động vật có vỏ (NSP)	Động vật có vỏ thân mềm từ Vịnh Mexico	Đảm bảo động vật có vỏ thân mềm là: • Từ nguồn được phê duyệt; Và • Được gắn thẻ và dán nhãn đúng cách
Độc tố của động vật có vỏ: 4. Ngộ độc độc tố gây mất trí nhớ có trong động vật có vỏ (ASP)	Động vật có vỏ thân mềm từ bờ biển Đông Bắc và Tây Bắc của NA; nội tạng của Dungeness, thuộc da, cua đá đỏ và cá cơm.	Đảm bảo động vật có vỏ thân mềm là: • Từ nguồn được phê duyệt; Và • Được gắn thẻ và dán nhãn

		đúng cách
Các loài nấm độc	Vô số loại nấm rừng	Không ăn các loại nấm hoặc nấm không rõ nguồn gốc từ nguồn không được phê duyệt.

Annex 4, Table 2b. Added Chemical Hazards at Retail, Along with Their Associated Foods and Control Measures **Phụ lục 4, Bảng 2b. Các mối nguy hóa học bổ sung tại cửa hàng bán lẻ, cùng với các thực phẩm liên quan và các biện pháp kiểm soát**

Added Chemical Hazards	Associated Foods	Control Measures
Chemicals used in retail establishments (e.g., lubricants, cleaners, sanitizers, cleaning compounds, and paints)	Any food could become contaminated	<ul style="list-style-type: none"> Address through SOPs for proper labeling, storage, handling, and use of chemicals. Retain Material Safety Data Sheets (MSDS) for all chemicals.
Environmental contaminants: Pesticides, fungicides, fertilizers, insecticides, antibiotics, growth hormones	Any food may become contaminated.	<ul style="list-style-type: none"> Follow label instructions for use of environmental chemicals. Soil or water analysis may be used to verify safety.
Nitrites/nitrates Niacin	<ul style="list-style-type: none"> Cured meats, fish, any food exposed to accidental contamination, spinach. Meat and other foods to which sodium nicotinate is added 	<ul style="list-style-type: none"> Do not use more than the prescribed amount of curing compound according to labeling instructions. Sodium nicotinate (niacin) is not currently approved for use in meat or poultry with or without nitrates or nitrites.
PCBs	Fish	Comply with fish advisories
Preservatives and Food Additives: Sulfiting agents (sulfur dioxide, sodium and potassium bisulfite, sodium and potassium metabisulfite)	<ul style="list-style-type: none"> Fresh fruits and Vegetables Shrimp Lobster Wine 	<ul style="list-style-type: none"> Sulfiting agents added to a product in a processing plant must be declared on labeling. Do not use on raw produce in food establishments.
Prohibited substances (21 CFR 189)	<ul style="list-style-type: none"> Numerous substances are prohibited from use in human food. No substance may be used in human food unless it meets all applicable requirements of the FD&C Act. 	Do not use chemical substances that are not approved for use in human food.
Toxic elements/ compounds:	High acid foods and	<ul style="list-style-type: none"> Do not store high acid

1. Copper	beverages	foods in copper utensils. • Use backflow prevention device on beverage vending machines.
Toxic elements/ compounds: 2. Lead	High acid food and beverages	Do not use vessels containing lead.
Toxic elements/ compounds: 3. Mercury	<ul style="list-style-type: none"> • Fish exposed to organic mercury: shark, tilefish, king mackerel and swordfish. • Grains treated with mercury based fungicides. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pregnant women/women of childbearing age/nursing mothers, and young children should not eat shark, swordfish, king mackerel or tilefish because they contain high levels of mercury. • Do not use mercury containing fungicides on grains or animals.

Các môi nguy hóa học bổ sung	Các thực phẩm liên quan	Các biện pháp kiểm soát
Hóa chất được sử dụng trong các cơ sở bán lẻ (ví dụ: chất bôi trơn, chất tẩy rửa, chất khử trùng, hộp chất tẩy rửa và sơn)	Bất kỳ thực phẩm nào cũng có thể bị ô nhiễm	<ul style="list-style-type: none"> • Giải quyết thông qua các SOP để ghi nhãn, bảo quản, xử lý và sử dụng hóa chất đúng cách. • Lưu giữ Bảng Dữ liệu An toàn Vật liệu (MSDS) cho tất cả các hóa chất.
Chất gây ô nhiễm môi trường: Thuốc trừ sâu, thuốc diệt nấm, phân bón, kháng sinh, hormone tăng trưởng	Bất kỳ thực phẩm nào cũng có thể bị ô nhiễm.	<ul style="list-style-type: none"> • Thực hiện theo hướng dẫn trên nhãn về sử dụng hóa chất môi trường. • Phân tích đất hoặc nước có thể được sử dụng để xác minh tính an toàn.
Nitrites/nitrates Niacin	<ul style="list-style-type: none"> • Thịt, cá đã qua xử lý, bất kỳ thực phẩm nào vô tình bị nhiễm bẩn, rau chân vịt. • Thịt và các thực phẩm khác có bổ sung natri nicotinate 	<ul style="list-style-type: none"> • Không sử dụng nhiều hơn lượng hợp chất bảo dưỡng theo hướng dẫn trên nhãn. • Natri nicotinate (niacin) hiện không được phép sử dụng trong thịt hoặc gia cầm có hoặc không có nitrat hoặc nitrat.
PCBs	Cá	Tuân thủ các khuyến cáo về cá
Chất bảo quản và phụ gia thực phẩm: Chất sunfat (sulfur dioxide, natri và kali bisulfite, natri và kali metabisulfite)	<ul style="list-style-type: none"> • Rau quả tươi • Tôm • Tôm hùm • Rượu 	<ul style="list-style-type: none"> • Chất sunfit hóa được bổ sung vào sản phẩm trong nhà máy chế biến phải được công bố trên nhãn. • Không sử dụng trên nguyên liệu thô tại các cơ sở thực phẩm.
Các chất bị cấm (21 CFR	• Nhiều chất bị cấm	Không sử dụng các chất hóa

189)	sử dụng trong thực phẩm cho con người. • Không chất nào được phép sử dụng trong thực phẩm dành cho người trừ khi nó đáp ứng tất cả các yêu cầu hiện hành của Đạo luật FD&C.	học không được phép sử dụng trong thực phẩm của con người.
Các nguyên tố/hợp chất độc hại: 1. Đồng	Thực phẩm và đồ uống có tính axit cao	<ul style="list-style-type: none"> • Không đựng thực phẩm có tính axit cao trong dụng cụ bằng đồng. • Sử dụng thiết bị ngăn dòng chảy ngược trên máy bán đồ uống tự động.
Các nguyên tố/hợp chất độc hại: 2. Chì	Thực phẩm và đồ uống có tính axit cao	Không sử dụng bình chứa chì.
Các nguyên tố/hợp chất độc hại: 3. Thủy ngân	<ul style="list-style-type: none"> • Cá tiếp xúc với thủy ngân hữu cơ: cá mập, cá ngói, cá thu vua và cá kiếm. • Ngũ cốc được xử lý bằng thuốc diệt nấm có chứa thủy ngân. 	<ul style="list-style-type: none"> • Phụ nữ mang thai/phụ nữ trong độ tuổi sinh đẻ/bà mẹ đang cho con bú và trẻ nhỏ không nên ăn cá mập, cá kiếm, cá thu vua hoặc cá ngói vì chúng chứa hàm lượng thủy ngân cao. • Không sử dụng thuốc diệt nấm có chứa thủy ngân trên ngũ cốc hoặc động vật.

5. What are Physical Hazards?

Illness and injury can result from foreign objects in food. These physical hazards can result from contamination or poor procedures at many points in the food chain from harvest to consumer, including those within the food establishment. As establishments develop their food safety management systems, Annex 4, Table 3 can be used to aid in the identification of sources of potential physical hazards to the food being prepared, served, or sold. Annex 4, Table 3 provides some examples of common physical hazards.

5. Mối nguy vật lý là gì ?

Bệnh tật và thương tích có thể xảy ra do vật lạ trong thực phẩm. Những mối nguy vật lý này có thể là kết quả của sự nhiễm bẩn hoặc quy trình kém ở nhiều điểm trong chuỗi thực phẩm từ khi thu hoạch đến người tiêu dùng, bao gồm cả những điểm trong cơ sở thực phẩm. Khi các cơ sở phát triển hệ thống quản lý an toàn thực phẩm của mình, Phụ lục 4, Bảng 3 có thể được sử dụng để hỗ trợ việc xác định các nguồn mối nguy vật lý tiềm ẩn đối với thực phẩm được chế biến, phục vụ hoặc bán. Phụ lục 4, Bảng 3 cung cấp một số ví dụ về các mối nguy vật lý phổ biến.

Annex 4, Table 3. Main Materials of Concern as Physical Hazards and Common Sources^{a, b} **Phụ lục 4, Bảng 3. Các vật liệu chính được quan tâm là mối nguy vật lý và nguồn chung a, b**

Material	Injury Potential	Sources
Glass fixtures	Cuts, bleeding; may require surgery to find or remove	Bottles, jars, lights, utensils, gauge covers
Wood	Cuts, infection, choking; may require surgery to remove	Fields, pallets, boxes, buildings
Stones, metal fragments	Choking, broken teeth Cuts, infection; may require surgery to remove	Fields, buildings, machinery, wire, employees
Insulation	Choking; long-term if asbestos	Building materials
Bone	Choking, trauma	Fields, improper plant processing
Plastic	Choking, cuts, infection; may require surgery to remove	Fields, plant packaging materials, pallets, employees
Personal effects	Choking, cuts, broken teeth; may require surgery to remove	Employees

Vật liệu	Tiềm năng chấn thương	Nguồn
Vật liệu bằng kính	Vết cắt, chảy máu; có thể yêu cầu phẫu thuật để tìm hoặc loại bỏ	Chai, lọ, đèn, dụng cụ, nắp đồng hồ đo
Gỗ	Vết cắt, nhiễm trùng, nghẹt thở; có thể yêu cầu phẫu thuật để loại bỏ	Đồng ruộng, pallet, hộp, tòa nhà
Đá, mảnh kim loại	Nghẹt thở, gãy răng, Vết cắt, nhiễm trùng; có thể yêu cầu phẫu thuật để loại bỏ	Đồng ruộng, tòa nhà, máy móc, dây điện, nhân viên
Vật liệu cách nhiệt	Nghẹt thở; lâu dài sẽ bị bệnh bụi phổi amiăng	Vật liệu xây dựng
Xương	Nghẹt thở, chấn thương	Đồng ruộng, cây trồng chế biến không đúng cách
Plastic	Nghẹt thở, vết cắt, nhiễm trùng; có thể yêu cầu phẫu thuật để loại bỏ	Đồng ruộng, nhà máy đóng gói vật liệu, pallet, nhân viên
Đồ dùng cá nhân	Nghẹt thở, đứt, gãy răng; có thể yêu cầu phẫu thuật để loại bỏ	Nhân viên

^a Adapted from Corlett (1991).

^b Used with permission, "HACCP Principles and Applications", Pierson and Corlett, Eds. 1992. Chapman & Hall, New York, NY

^a Chuyển thể từ Corlett (1991).

^b Được sử dụng với sự cho phép, "Các nguyên tắc và ứng dụng của HACCP", Pierson và Corlett, Eds. 1992. Chapman & Hall, New York, NY

6. What is the purpose of the hazard analysis principle?

The purpose of hazard analysis is to develop a list of food safety hazards that are reasonably likely to cause illness or injury if not effectively controlled.

7. How is the hazard analysis conducted?

The process of conducting a hazard analysis involves two stages:

1. Hazard Identification
2. Hazard Evaluation

Hazard identification can be thought of as a brain storming session. This stage focuses on identifying the food safety hazards that might be present in the food given the food preparation process used, the handling of the food, the facility, and general characteristics of the food itself. During this stage, a review is made of the ingredients used in the product, the activities conducted at each step in the process, the equipment used, the final product, and its method of storage and distribution, as well as the intended use and consumers of the product.

Based on this review, a list of potential biological, chemical, or physical hazards is made at each stage in the food preparation process.

In stage two, the hazard evaluation, each potential hazard is evaluated based on the severity of the potential hazard and its likely occurrence. The purpose of this stage is to determine which of the potential hazards listed in stage one of the hazard analysis warrant control in the HACCP plan. Severity is the seriousness of the consequences of exposure to the hazard. Considerations made when determining the severity of a hazard include understanding the impact of the medical condition caused by the illness, as well as the magnitude and duration of the illness or injury. Consideration of the likely occurrence is usually based upon a combination of experience,

6. Mục đích của nguyên tắc phân tích mối nguy là gì?

Mục đích của việc phân tích mối nguy là xây dựng danh sách các mối nguy về an toàn thực phẩm có khả năng gây bệnh hoặc thương tích ở mức độ hợp lý nếu không được kiểm soát hiệu quả.

7. Việc phân tích mối nguy được tiến hành như thế nào?

Quá trình tiến hành phân tích mối nguy bao gồm hai giai đoạn:

1. Nhận dạng mối nguy
2. Đánh giá mối nguy

Việc nhận dạng mối nguy có thể được coi như một phiên họp động não. Giai đoạn này tập trung vào việc xác định các mối nguy an toàn thực phẩm có thể có trong thực phẩm dựa trên quy trình chế biến thực phẩm được sử dụng, cách xử lý thực phẩm, cơ sở vật chất và các đặc tính chung của thực phẩm. Trong giai đoạn này, việc xem xét được thực hiện dựa trên các thành phần được sử dụng trong sản phẩm, các hoạt động được thực hiện ở mỗi bước trong quy trình, thiết bị được sử dụng, sản phẩm cuối cùng, phương pháp bảo quản và phân phối cũng như mục đích sử dụng dự kiến và người tiêu dùng của sản phẩm.

Dựa trên đánh giá này, danh sách các mối nguy sinh học, hóa học hoặc vật lý tiềm ẩn được lập ở mỗi giai đoạn trong quá trình chuẩn bị thực phẩm.

Trong giai đoạn hai, đánh giá mối nguy, mỗi mối nguy tiềm ẩn được đánh giá dựa trên mức độ nghiêm trọng của mối nguy tiềm ẩn và khả năng xảy ra của nó. Mục đích của giai đoạn này là xác định mối nguy tiềm ẩn nào được liệt kê trong giai đoạn một của quá trình phân tích mối nguy đảm bảo kiểm soát trong kế hoạch HACCP. Mức độ nghiêm trọng là mức độ nghiêm trọng của hậu quả khi tiếp xúc với mối nguy. Những cân nhắc được thực hiện khi xác định mức độ nghiêm trọng của mối nguy bao gồm hiểu biết về tác động của tình trạng y tế do bệnh tật gây ra, cũng như mức độ và thời gian mắc bệnh hoặc thương tích. Việc xem xét khả năng xảy ra thường dựa trên sự kết hợp

epidemiological data, and information in the technical literature. Hazards that are not reasonably likely to occur are not considered in a HACCP plan. During the evaluation of each potential hazard, the food, its method of preparation, transportation, storage, and persons likely to consume the product should be considered to determine how each of these factors may influence the likely occurrence and severity of the hazard being controlled.

Upon completion of the hazard analysis, a list of significant hazards that must be considered in the HACCP plan is made, along with any measure(s) that can be used to control the hazards. These measures, called control measures, are actions or activities that can be used to prevent, eliminate, or reduce a hazard. Some control measures are not essential to food safety, while others are. Control measures essential to food safety like proper cooking, cooling, and refrigeration of ready-to-eat, time/temperature control for safety foods are usually applied at critical control points (CCPs) in the HACCP plan (discussed later). The term control measure is used because not all hazards can be prevented, but virtually all can be controlled. More than one control measure may be required for a specific hazard. Likewise, more than one hazard may be addressed by a specific control measure (e.g., proper cooking).

B. Principle #2: Determine Critical Control Points (CCPs)

1. What is the Critical Control Point (CCP)?

A critical control point (CCP) means a point or procedure in a specific food system where loss of control may result in an unacceptable health risk. Control can be applied at this point and is

giữa kinh nghiệm, dữ liệu dịch tễ học và thông tin trong tài liệu kỹ thuật. Những mối nguy không có khả năng xảy ra ở mức độ hợp lý sẽ không được xem xét trong kế hoạch HACCP. Trong quá trình đánh giá từng mối nguy tiềm ẩn, thực phẩm, phương pháp chuẩn bị, vận chuyển, bảo quản và những người có khả năng tiêu thụ sản phẩm phải được xem xét để xác định xem mỗi yếu tố này có thể ảnh hưởng như thế nào đến khả năng xảy ra và mức độ nghiêm trọng của mối nguy được kiểm soát.

Sau khi hoàn thành việc phân tích mối nguy, một danh sách các mối nguy đáng kể phải được xem xét trong kế hoạch HACCP sẽ được lập, cùng với bất kỳ biện pháp nào có thể được sử dụng để kiểm soát các mối nguy. Những biện pháp này, được gọi là biện pháp kiểm soát, là những hành động hoặc hoạt động có thể được sử dụng để ngăn ngừa, loại bỏ hoặc giảm thiểu mối nguy. Một số biện pháp kiểm soát không cần thiết đối với an toàn thực phẩm, trong khi những biện pháp khác thì cần thiết. Các biện pháp kiểm soát thiết yếu đối với an toàn thực phẩm như nấu, làm lạnh và làm lạnh thích hợp đồ ăn sẵn, kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn thường được áp dụng tại các điểm kiểm soát tới hạn (CCP) trong kế hoạch HACCP (sẽ thảo luận sau).

Thuật ngữ biện pháp kiểm soát được sử dụng vì không phải tất cả các mối nguy đều có thể được ngăn chặn nhưng hầu như tất cả đều có thể được kiểm soát. Có thể cần nhiều biện pháp kiểm soát đối với một mối nguy cụ thể. Tương tự như vậy, nhiều mối nguy có thể được giải quyết bằng một biện pháp kiểm soát cụ thể (ví dụ: nấu chín đúng cách).

B. Nguyên tắc số 2: Xác định Điểm kiểm soát tới hạn (CCP)

1. Điểm kiểm soát tới hạn (CCP) là gì?

Điểm kiểm soát tới hạn (CCP) có nghĩa là một điểm hoặc quy trình trong một hệ thống thực phẩm cụ thể mà việc mất kiểm soát có thể dẫn đến rủi ro sức khỏe không thể chấp nhận được. Việc kiểm soát có

essential to prevent or eliminate a food safety hazard or reduce it to an acceptable level. Each CCP will have one or more control measures to assure that the identified hazards are prevented, eliminated, or reduced to acceptable levels. Common examples of CCPs include cooking, cooling, hot holding, and cold holding of ready-to-eat time/temperature control for safety foods. Due to vegetative and spore- and toxin-forming bacteria that are associated with raw animal foods, it is apparent that the proper execution of control measures at each of these operational steps is essential to prevent or eliminate food safety hazards or reduce them to acceptable levels.

2. Are quality issues considered when determining CCPs?

CCPs are only used to address issues with product safety. Actions taken on the part of the establishment such as first-in first-out (FIFO) or refrigerating nontime/temperature control for safety foods are to ensure food quality rather than food safety and therefore should not be considered as CCPs unless they serve a dualpurpose of ensuring food safety.

3. Are the CCPs the same for everyone?

Different facilities preparing similar food items may identify different hazards and the CCPs. This can be due to differences in each facility's layout, equipment, selection of ingredients, and processes employed. In mandatory HACCP systems, there may be rigid regulatory requirements regarding what must be designated a CCP. In voluntary HACCP systems, hazard control may be accomplished at CCPs or through prerequisite programs. For instance, one facility may decide that it can best manage the hazards associated with cooling through a standardized procedure in its prerequisite programs rather than at

thể được áp dụng vào thời điểm này và rất cần thiết để ngăn ngừa hoặc loại bỏ mối nguy về an toàn thực phẩm hoặc giảm thiểu mối nguy đó đến mức có thể chấp nhận được. Mỗi CCP sẽ có một hoặc nhiều biện pháp kiểm soát để đảm bảo rằng các mối nguy đã xác định được ngăn chặn, loại bỏ hoặc giảm thiểu đến mức có thể chấp nhận được. Các ví dụ phổ biến về CCP bao gồm nấu, làm mát, giữ nóng và giữ lạnh để kiểm soát thời gian/nhiệt độ ăn liên đối với thực phẩm an toàn. Do vi khuẩn sinh dưỡng, vi khuẩn hình thành bào tử và độc tố có liên quan đến thực phẩm động vật tươi sống, rõ ràng việc thực hiện đúng các biện pháp kiểm soát ở mỗi bước vận hành này là cần thiết để ngăn ngừa hoặc loại bỏ các mối nguy an toàn thực phẩm hoặc giảm chúng xuống mức có thể chấp nhận được.

2. Vấn đề chất lượng có được xem xét khi xác định CCP không?

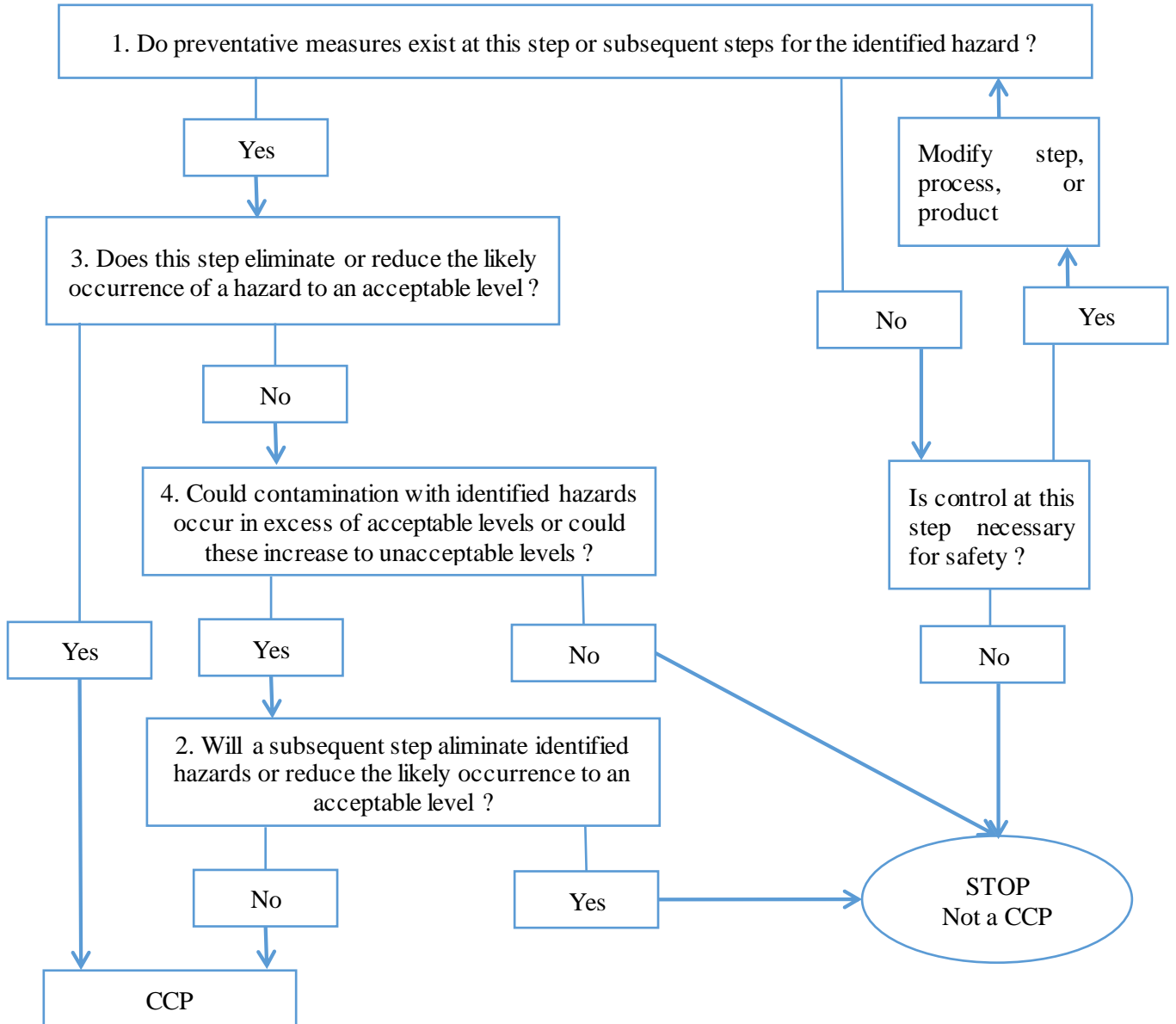
CCP chỉ được sử dụng để giải quyết các vấn đề về an toàn sản phẩm. Các biện pháp do cơ sở thực hiện như nhập trước xuất trước (FIFO) hoặc làm lạnh không kiểm soát nhiệt độ/thời gian đối với thực phẩm an toàn là để đảm bảo chất lượng thực phẩm hơn là an toàn thực phẩm và do đó không được coi là CCP trừ khi chúng phục vụ mục đích kép là đảm bảo an toàn thực phẩm.

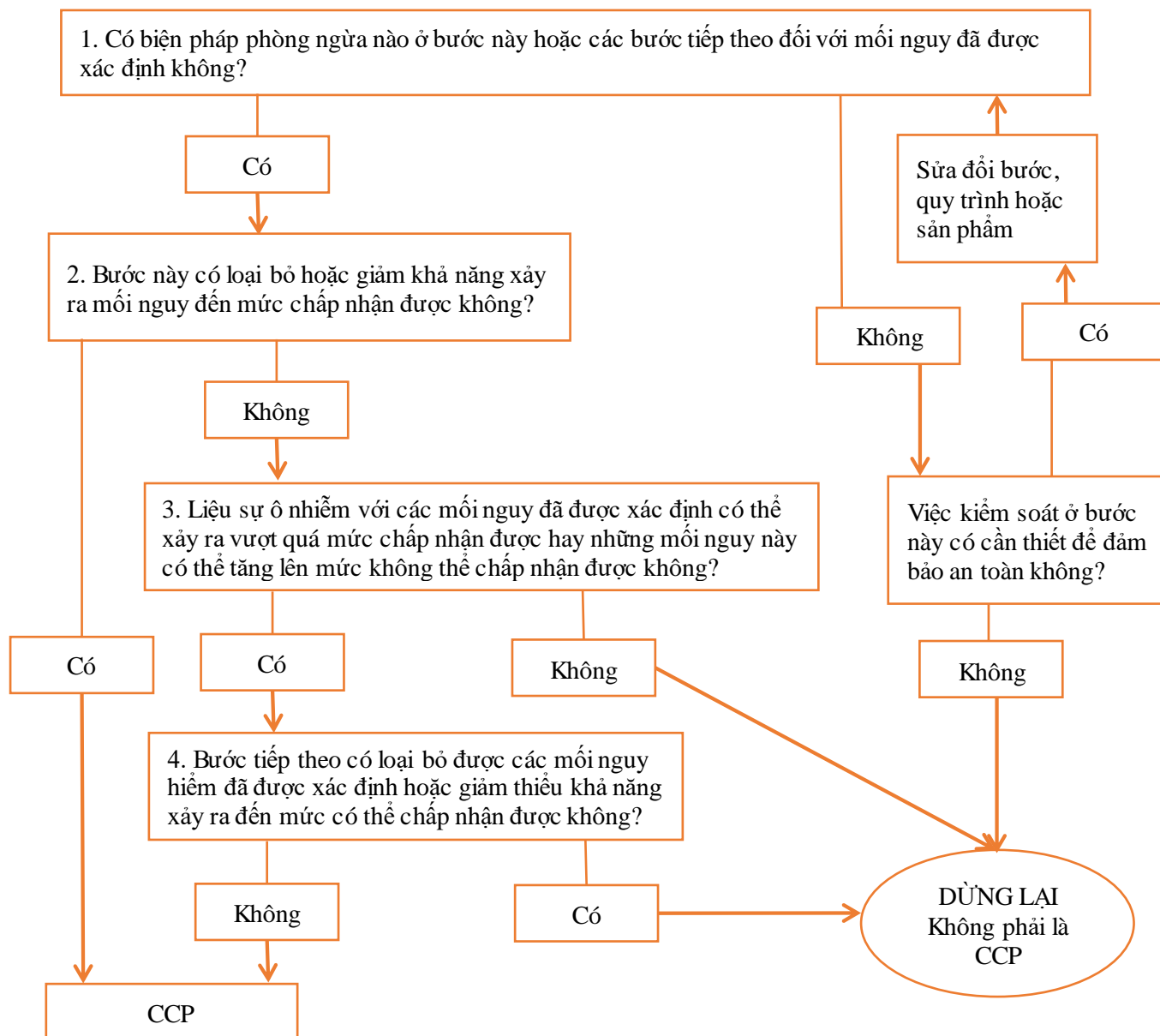
3. Các CCP có giống nhau đối với tất cả cơ sở không?

Các cơ sở khác nhau chuẩn bị các mặt hàng thực phẩm giống nhau có thể xác định các mối nguy và CCP khác nhau. Điều này có thể là do sự khác biệt trong cách bố trí, thiết bị, lựa chọn nguyên liệu và quy trình được sử dụng của từng cơ sở. Trong các hệ thống HACCP bắt buộc, có thể có những yêu cầu quản lý cứng nhắc liên quan đến những gì phải được chỉ định là CCP. Trong các hệ thống HACCP tự nguyện, việc kiểm soát mối nguy có thể được thực hiện tại các CCP hoặc thông qua các chương trình tiên quyết. Ví dụ, một cơ sở có thể quyết định rằng họ có thể quản lý tốt nhất các mối nguy liên quan đến việc làm mát thông

a CCP in its HACCP plan. One tool that can be used to assist each facility in the identification of CCPs unique to its operation is a CCP decision tree.

qua quy trình được tiêu chuẩn hóa trong các chương trình tiên quyết thay vì tại CCP trong kế hoạch HACCP. Một công cụ có thể được sử dụng để hỗ trợ mỗi cơ sở trong việc xác định các CCP duy nhất cho hoạt động của cơ sở đó là cây quyết định CCP.





Annex 4 – CCP Decision Tree 1

*Decision tree adapted from NACMCF

Phụ lục 4 – Cây quyết định CCP số 1

* Cây quyết định phòng theo NACMCF

C. Principle #3: Establish Critical Limits

1. What is a critical limit and what is its purpose?

A critical limit is a prescribed parameter (e.g., minimum and/or maximum value) that must be met to ensure that food safety hazards are controlled at each CCP. A critical limit is used to distinguish between safe and unsafe operating conditions at a CCP. Each control measure at a CCP has one or more associated critical limits. Critical

C. Nguyên tắc số 3: Thiết lập các giới hạn tới hạn

1. Giới hạn tới hạn là gì và mục đích của nó là gì?

Giới hạn tới hạn là một thông số quy định (ví dụ: giá trị tối thiểu và/hoặc tối đa) phải được đáp ứng để đảm bảo rằng các mối nguy về an toàn thực phẩm được kiểm soát tại mỗi CCP. Giới hạn tới hạn được sử dụng để phân biệt giữa điều kiện vận hành an toàn và không an toàn tại CCP. Mỗi biện pháp kiểm soát tại CCP đều có một hoặc nhiều giới hạn tới hạn

limits may be based upon factors like temperature, time, moisture level, water activity (a_w), or pH. They must be scientifically-based and measurable.

2. What are examples of critical limits?

Examples of critical limits are the time/temperature parameters for cooking chicken (165°F for <1 second (instantaneous)). In this case, the critical limit designates the *minimum* criteria required to eliminate food safety hazards or reduce them to an acceptable level. The critical limit for the acidification of sushi rice, a pH of <4.2, sets the *maximum* limit for pH necessary to control the growth of spore- and toxin-forming bacteria. Critical limits may be derived from regulatory standards such as the FDA *Food Code*, other applicable guidelines, performance standards, or experimental results.

D. Principle #4: Establish Monitoring Procedures

1. What is the purpose of monitoring?

Monitoring is the act of observing and making measurements to help determine if critical limits are being met and maintained. It is used to determine whether the critical limits that have been established for each CCP are being met.

2. What are examples of monitoring activities?

Examples of monitoring activities include visual observations and measurements of time, temperature, pH, and water activity. If cooking chicken is determined to be a CCP in an operation, then monitoring the internal temperature of a select number of chicken pieces immediately following the cook step would be an example of a monitoring activity. Alternatively, the temperature of an oven or fryer and the time required to reach an internal temperature of 165 °F could also be monitored.

3. How is monitoring conducted?

Typically, monitoring activities fall under two broad categories:

liên quan. Giới hạn tới hạn có thể dựa trên các yếu tố như nhiệt độ, thời gian, độ ẩm, hoạt độ nước (a_w) hoặc độ pH. Chúng phải dựa trên cơ sở khoa học và có thể đo lường được.

2. Ví dụ về giới hạn tới hạn là gì?

Ví dụ về các giới hạn tới hạn là các thông số thời gian/nhiệt độ để nấu gà (165°F trong <1 giây (tức thời)). Trong trường hợp này, giới hạn tới hạn chỉ ra các tiêu chí tối thiểu cần thiết để loại bỏ các mối nguy về an toàn thực phẩm hoặc giảm thiểu chúng đến mức có thể chấp nhận được. Giới hạn tới hạn đối với quá trình axit hóa cơm sushi, độ pH <4,2, đặt ra giới hạn tối đa cho độ pH cần thiết để kiểm soát sự phát triển của vi khuẩn hình thành bào tử và độc tố. Các giới hạn tới hạn có thể được lấy từ các tiêu chuẩn quy định như Bộ luật Thực phẩm của FDA, các hướng dẫn hiện hành khác, tiêu chuẩn thực hiện hoặc kết quả thử nghiệm.

D. Nguyên tắc số 4: Thiết lập quy trình giám sát

1. Mục đích của việc giám sát là gì?

Giám sát là hành động quan sát và thực hiện các phép đo để giúp xác định xem các giới hạn tới hạn có được đáp ứng và duy trì hay không. Nó được sử dụng để xác định xem các giới hạn tới hạn đã được thiết lập cho mỗi CCP có được đáp ứng hay không.

2. Ví dụ về các hoạt động giám sát là gì?

Ví dụ về các hoạt động giám sát bao gồm quan sát trực quan và đo lường thời gian, nhiệt độ, độ pH và hoạt độ nước. Nếu việc nấu gà được xác định là CCP trong một hoạt động thì hãy theo dõi nhiệt độ bên trong của một số thực phẩm được chọn. Các miếng thịt gà ngay sau bước nấu sẽ là một ví dụ về hoạt động giám sát. Ngoài ra, nhiệt độ của lò nướng hoặc nồi chiên và thời gian cần thiết để đạt nhiệt độ bên trong 165 °F cũng có thể được theo dõi.

3. Việc giám sát được tiến hành như thế nào?

Thông thường, các hoạt động giám sát thuộc hai loại chính:

- Measurements
- Observations

Measurements usually involve time and temperature but also include other parameters such as pH. If an operation identifies the acidification of sushi rice as a CCP and the critical limit as the final pH of the product being < 4.2, then the pH of the product would be measured to ensure that the critical limit is met.

Observations involve visual inspections to monitor the presence or absence of a food safety activity. If date marking is identified as a CCP in a deli operation for controlling *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat deli meats, then the monitoring activity could involve making visual inspections of the date marking system to monitor the sell, consume, or discard dates.

4. How often is monitoring conducted?

Monitoring can be performed on a continuous or intermittent basis. Continuous monitoring is always preferred when feasible as it provides the most complete information regarding the history of a product at a CCP. For example, the temperature and time for an institutional cook-chill operation can be recorded continuously on temperature recording charts.

If intermittent monitoring is used, the frequency of monitoring should be conducted often enough to make sure that the critical limits are being met.

5. Who conducts monitoring?

Individuals directly associated with the operation (e.g., the person in charge of the establishment, chefs, and departmental supervisors) are often selected to monitor CCPs. They are usually in the best position to detect deviations and take corrective actions when necessary. These employees should be properly trained in the specific monitoring techniques and procedures used.

E. Principle #5: Establish Corrective Actions

- Đo
- Quan sát

Các phép đo thường liên quan đến thời gian và nhiệt độ nhưng cũng bao gồm các thông số khác như độ pH. Nếu một hoạt động xác định quá trình axit hóa cơm sushi là CCP và giới hạn tới hạn là độ pH cuối cùng của sản phẩm < 4,2 thì độ pH của sản phẩm sẽ được đo để đảm bảo đáp ứng giới hạn tới hạn.

Quan sát bao gồm kiểm tra trực quan để theo dõi sự hiện diện hay vắng mặt của hoạt động an toàn thực phẩm. Nếu việc đánh dấu ngày được xác định là CCP trong hoạt động sản xuất đồ nguội để kiểm soát *Listeria monocytogenes* trong thịt nguội ăn liền thì hoạt động giám sát có thể bao gồm việc kiểm tra trực quan hệ thống đánh dấu ngày để theo dõi ngày bán, tiêu dùng hoặc loại bỏ.

4. Việc giám sát được tiến hành thường xuyên như thế nào?

Việc giám sát có thể được thực hiện liên tục hoặc gián đoạn. Việc giám sát liên tục luôn được ưu tiên khi khả thi vì nó cung cấp thông tin đầy đủ nhất về lịch sử của sản phẩm tại CCP. Ví dụ: nhiệt độ và thời gian cho hoạt động nấu-làm lạnh của tổ chức có thể được ghi lại liên tục trên biểu đồ ghi nhiệt độ.

Nếu sử dụng giám sát gián đoạn thì tần suất giám sát phải được tiến hành thường xuyên đủ để đảm bảo rằng các giới hạn tới hạn được đáp ứng.

5. Ai tiến hành giám sát?

Các cá nhân liên quan trực tiếp đến hoạt động (ví dụ: người phụ trách cơ sở, đầu bếp và giám sát bộ phận) thường được chọn để giám sát CCP. Họ thường ở vị trí tốt nhất để phát hiện những sai lệch và thực hiện hành động khắc phục khi cần thiết. Những nhân viên này phải được đào tạo bài bản về các kỹ thuật và quy trình giám sát cụ thể được sử dụng.

E. Nguyên tắc số 5: Thiết lập các hành động khắc phục

1. What are corrective actions?

Corrective actions are activities that are taken by a person whenever a critical limit is not met. Discarding food that may pose an unacceptable food safety risk to consumers is a corrective action. However, other corrective actions such as further cooking or reheating a product can be used provided food safety is not compromised. For example, a restaurant may be able to continue cooking hamburgers that have not reached an internal temperature of 155 °F for 17 seconds until the proper temperature is met. Clear instructions should be developed detailing who is responsible for performing the corrective actions, the procedures to be followed, and when.

F. Principle #6: Establish Verification Procedures

1. What is verification?

Verification includes those activities, other than monitoring, that determine the validity of the HACCP plan and show that the system is operating according to the plan. Validation is a component of verification which focuses on collecting and evaluating scientific and technical information to determine if the HACCP system, when properly implemented, will effectively control the hazards. Clear instructions should be developed detailing who is responsible for conducting verification, the frequency of verification, and the procedures used.

2. What is the frequency of verification activities? What are some examples of verification activities?

Verification activities are conducted frequently, such as daily, weekly, monthly, and include the following:

- Observing the person doing the monitoring and determining whether monitoring is being done as planned
- Reviewing the monitoring records to determine if they are completed accurately and consistently
- Determining whether the records show

1. Hành động khắc phục là gì?

Hành động khắc phục là các hoạt động được một người thực hiện bất cứ khi nào một giới hạn tới hạn không được đáp ứng. Việc loại bỏ thực phẩm có thể gây ra rủi ro về an toàn thực phẩm không thể chấp nhận được đối với người tiêu dùng là một hành động khắc phục. Tuy nhiên, có thể áp dụng các biện pháp khắc phục khác như nấu tiếp hoặc hâm nóng sản phẩm với điều kiện an toàn thực phẩm không bị ảnh hưởng. Ví dụ: một nhà hàng có thể tiếp tục nấu bánh mì kẹp thịt chưa đạt nhiệt độ bên trong 155 oF trong 17 giây cho đến khi đạt được nhiệt độ thích hợp. Cần xây dựng các hướng dẫn rõ ràng, nêu chi tiết ai chịu trách nhiệm thực hiện các hành động khắc phục, các thủ tục cần tuân thủ và khi nào.

F. Nguyên tắc số 6: Thiết lập quy trình thẩm tra

1. Thẩm tra là gì?

Việc thẩm tra bao gồm các hoạt động đó, ngoài hoạt động giám sát, nhằm xác định tính hợp lệ của kế hoạch HACCP và cho thấy rằng hệ thống đang vận hành theo kế hoạch. Thẩm định là một phần của quá trình thẩm tra tập trung vào việc thu thập và đánh giá thông tin khoa học và kỹ thuật để xác định xem hệ thống HACCP khi được triển khai đúng cách có kiểm soát hiệu quả các mối nguy hay không. Cần xây dựng các hướng dẫn rõ ràng, chi tiết về người chịu trách nhiệm tiến hành thẩm tra, tần suất thẩm tra và các thủ tục được sử dụng.

2. Tần suất của các hoạt động thẩm tra là gì? Một số ví dụ về hoạt động thẩm tra là gì?

Các hoạt động thẩm tra được tiến hành thường xuyên, chẳng hạn như hàng ngày, hàng tuần, hàng tháng và bao gồm những hoạt động sau:

- Quan sát người thực hiện giám sát và xác định xem việc giám sát có được thực hiện theo kế hoạch hay không
- Xem xét hồ sơ giám sát để xác định xem chúng có được hoàn thành chính xác và nhất quán hay không
- Xác định xem hồ sơ có cho thấy tần suất

that the frequency of monitoring stated in the plan is being followed

- Ensuring that corrective action was taken when the person monitoring found and recorded that the critical limit was not met validating that the critical limits are achieving the desired results of controlling the identified hazard

- Confirming that all equipment, including equipment used for monitoring, is operated, maintained, and calibrated properly.

G. Principle #7: Establish Record Keeping Procedures

1. Why are records important?

Maintaining documentation of the activities in a food safety management system can be vital to its success. Records provide documentation that appropriate corrective actions were taken when critical limits were not met. In the event that an establishment is implicated in a foodborne illness, documentation of activities related to monitoring and corrective actions can provide proof that reasonable care was exercised in the operation of the establishment. Documenting activities provides a mechanism for verifying that the activities in the HACCP plan were properly completed. In many cases, records can serve a dual purpose of ensuring quality and food safety.

2. What types of records are maintained as part of a food safety management system?

There are at least five (5) types of records that could be maintained to support a food safety management system:

- Records documenting the activities related to the prerequisite programs
- Monitoring records
- Corrective action records
- Verification and validation records
- Calibration records

5. The Process Approach – A Practical Application of HACCP at Retail to Achieve Active Managerial Control

giám sát nêu trong kế hoạch có được tuân thủ hay không

- Đảm bảo rằng hành động khắc phục được thực hiện khi người giám sát phát hiện và ghi lại rằng giới hạn tới hạn không được đáp ứng xác nhận rằng các giới hạn tới hạn đang đạt được kết quả mong muốn trong việc kiểm soát mối nguy đã xác định

- Xác nhận rằng tất cả các thiết bị, bao gồm cả thiết bị dùng để giám sát, đều được vận hành, bảo trì và hiệu chuẩn đúng cách.

G. Nguyên tắc số 7: Thiết lập quy trình lưu giữ hồ sơ

1. Tại sao hồ sơ lại quan trọng?

Việc duy trì tài liệu về các hoạt động trong hệ thống quản lý an toàn thực phẩm có thể rất quan trọng đối với sự thành công của hệ thống. Hồ sơ cung cấp tài liệu cho thấy các hành động khắc phục thích hợp đã được thực hiện khi các giới hạn tới hạn không được đáp ứng. Trong trường hợp cơ sở có liên quan đến bệnh do thực phẩm, tài liệu về các hoạt động liên quan đến giám sát và hành động khắc phục có thể cung cấp bằng chứng cho thấy đã thực hiện sự cẩn trọng hợp lý trong hoạt động của cơ sở. Việc ghi chép các hoạt động cung cấp một cơ chế để thẩm tra rằng các hoạt động trong kế hoạch HACCP đã được hoàn thành đúng cách. Trong nhiều trường hợp, hồ sơ có thể phục vụ mục đích kép là đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm.

2. Những loại hồ sơ nào được lưu giữ như một phần của hệ thống quản lý an toàn thực phẩm?

Có ít nhất năm (5) loại hồ sơ có thể được lưu giữ để hỗ trợ hệ thống quản lý an toàn thực phẩm:

- Hồ sơ ghi lại các hoạt động liên quan đến các chương trình tiên quyết
- Hồ sơ giám sát
- Hồ sơ hành động khắc phục
- Hồ sơ thẩm tra và thẩm định
- Hồ sơ hiệu chuẩn

4. Phương pháp tiếp cận theo quy trình – Ứng dụng thực tế của HACCP tại ngành bán lẻ để đạt được sự kiểm soát

A. Why Focus on HACCP Principles at Retail and Food Service?**B.**

FDA recognizes that there are important differences between using HACCP principles in a food safety management system developed for food manufacturing plants and applying these same principles in food safety management system developed for use in retail and food service establishments.

Since the 1980's, operators and regulators have been exploring the use of the HACCP principles in restaurants, grocery stores, institutional care facilities, and other retail food establishments. During this time, much has been learned about how these principles can be used in these varied operations, collectively referred to as retail food establishments. Most of this exploration has centered around the focal question of how to stay true to the NACMCF definitions of HACCP and still make the principles useful to an industry that encompasses the broadest range of conditions.

Unlike industries such as canning, other food processing, and dairy plants, the retail industry is not easily defined by specific commodities or conditions. Consider the following characteristics that retail food establishments share that set them apart from most food processors:

1. Employee and management turnover is exceptionally high in food establishments, especially for entry level positions. This means the many employees or managers have little experience and food safety training must be continuously provided.
2. Many establishments are start-up businesses operating without benefit of a large corporate support structure and having a relatively low profit margin and perhaps less capital to work with than other segments of the food industry.

quản lý tích cực**A. Tại sao phải tập trung vào các Nguyên tắc HACCP tại Dịch vụ Bán lẻ và Thực phẩm?**

FDA thừa nhận rằng có những khác biệt quan trọng giữa việc sử dụng các nguyên tắc HACCP trong hệ thống quản lý an toàn thực phẩm được phát triển cho các nhà máy sản xuất thực phẩm và việc áp dụng các nguyên tắc tương tự này trong hệ thống quản lý an toàn thực phẩm được phát triển để sử dụng trong các cơ sở bán lẻ và dịch vụ thực phẩm.

Kể từ những năm 1980, các nhà điều hành và cơ quan quản lý đã khám phá việc sử dụng các nguyên tắc HACCP trong các nhà hàng, cửa hàng tạp hóa, cơ sở chăm sóc thể chế và các cơ sở bán lẻ thực phẩm khác. Trong thời gian này, nhiều điều đã được tìm hiểu về cách áp dụng những nguyên tắc này trong các hoạt động đa dạng, được gọi chung là các cơ sở bán lẻ thực phẩm. Hầu hết việc khám phá này đều tập trung vào câu hỏi trọng tâm là làm thế nào để tuân thủ các định nghĩa của NACMCF về HACCP và vẫn làm cho các nguyên tắc này trở nên hữu ích đối với một ngành bao gồm nhiều điều kiện rộng nhất.

Không giống như các ngành như đóng hộp, chế biến thực phẩm khác và nhà máy sữa, ngành bán lẻ không dễ dàng được xác định bởi các mặt hàng hoặc điều kiện cụ thể. Hãy xem xét những đặc điểm sau đây mà các cơ sở bán lẻ thực phẩm chia sẻ để phân biệt chúng với hầu hết các nhà chế biến thực phẩm:

1. Tỷ lệ luân chuyển nhân viên và quản lý đặc biệt cao trong các cơ sở thực phẩm, đặc biệt là đối với các vị trí cấp mới vào. Điều này có nghĩa là nhiều nhân viên hoặc người quản lý có ít kinh nghiệm và phải liên tục đào tạo về an toàn thực phẩm.
2. Nhiều cơ sở là những doanh nghiệp khởi nghiệp hoạt động mà không được hưởng lợi từ cơ cấu hỗ trợ doanh nghiệp lớn và có tỷ suất lợi nhuận tương đối thấp và có lẽ ít vốn hơn để hoạt động so với các phân khúc khác của ngành công

3. There is an almost endless number of production techniques, products, menu items, and ingredients used which are not easily adapted to a simple, standardized approach. Changes occur frequently and little preparation time is available.

FDA fully recognizes the diversity of retail and food service establishments and their varying in-house resources to implement HACCP. That recognition is combined with an understanding that the success of such implementation is dependent upon establishing realistic and useful food safety strategies that are customized to the operation.

B. What is the Process Approach?

When conducting the hazard analysis, food manufacturers usually use food commodities as an organizational tool and follow the flow of each product. This is a very useful approach for producers or processors since they are usually handling one product at a time. By contrast, in retail and food service operations, foods of all types are worked together to produce the final product. This makes a different approach to the hazard analysis necessary. Conducting the hazard analysis by using the food preparation processes common to a specific operation is often more efficient and useful for retail and food service operators. This is called the "process approach" to HACCP.

The process approach can best be described as dividing the many food flows in an establishment into broad categories based on activities or stages in the preparation of the food, then analyzing the hazards, and placing managerial controls on each grouping.

C. What are the three food preparation processes most often used in retail and food service establishments and how are they determined?

ngành thực phẩm.

3. Có vô số kỹ thuật sản xuất, sản phẩm, thực đơn và nguyên liệu được sử dụng không dễ dàng thích ứng với cách tiếp cận đơn giản, tiêu chuẩn hóa. Những thay đổi xảy ra thường xuyên và có rất ít thời gian chuẩn bị.

FDA hoàn toàn công nhận sự đa dạng của các cơ sở bán lẻ và dịch vụ thực phẩm cũng như các nguồn lực nội bộ khác nhau của họ để triển khai HACCP. Sự công nhận đó được kết hợp với sự hiểu biết rằng sự thành công của việc thực hiện đó phụ thuộc vào việc thiết lập các chiến lược an toàn thực phẩm thực tế và hữu ích được điều chỉnh cho phù hợp với hoạt động.

B. Cách tiếp cận theo quy trình là gì?

Khi tiến hành phân tích mối nguy, các nhà sản xuất thực phẩm thường sử dụng mặt hàng thực phẩm làm công cụ tổ chức và theo dõi quy trình sản xuất của từng sản phẩm. Đây là một cách tiếp cận rất hữu ích cho nhà sản xuất hoặc nhà chế biến vì họ thường xử lý một sản phẩm tại một thời điểm. Ngược lại, trong hoạt động bán lẻ và dịch vụ ăn uống, tất cả các loại thực phẩm được phối hợp với nhau để tạo ra sản phẩm cuối cùng. Điều này đòi hỏi phải có một cách tiếp cận khác để phân tích mối nguy. Tiến hành phân tích mối nguy bằng cách sử dụng các quy trình chuẩn bị thực phẩm phổ biến cho một hoạt động cụ thể thường hiệu quả và hữu ích hơn cho các nhà điều hành dịch vụ thực phẩm và bán lẻ. Đây được gọi là "cách tiếp cận theo quy trình" đối với HACCP.

Cách tiếp cận theo quy trình có thể được mô tả tốt nhất bằng cách chia nhiều dòng thực phẩm trong cơ sở thành các danh mục rộng dựa trên các hoạt động hoặc giai đoạn chuẩn bị thực phẩm, sau đó phân tích các mối nguy và đặt các biện pháp kiểm soát mang tính quản lý cho mỗi nhóm.

C. Ba quy trình chuẩn bị thực phẩm thường được sử dụng nhất trong các cơ sở bán lẻ và dịch vụ thực phẩm là gì và chúng được xác định như thế nào?

The flow of food in a retail or food service establishment is the path that food follows from receiving through service or sale to the consumer. Several activities or stages make up the flow of food and are called operational steps.

Examples of operational steps include receiving, storing, preparing, cooking, cooling, reheating, holding, assembling, packaging, serving, and selling. The terminology used for operational steps may differ between food service and retail food store operations.

Most food items produced in a retail or food service establishment can be categorized into one of three preparation processes based on the number of times the food passes through the temperature danger zone between 41°F and 135°F:

• **Process 1: Food Preparation with No Cook Step**

Example flow: Receive → Store → Prepare → Hold → Serve

Other food flows are included in this process, but there is no cook step to destroy pathogens.

• **Process 2: Preparation for Same Day Service**

Example flow: Receive → Store → Prepare → Cook → Hold → Serve

Other food flows are included in this process, but there is only one trip through the temperature danger zone.

• **Process 3: Complex Food Preparation**

Example flow: Receive → Store → Prepare → Cook → Cool → Reheat → Hot Hold → Serve

Other food flows are included in this process, but there are always two or more complete trips through the temperature danger zone.

A summary of the three food preparation processes in terms of number of times through the temperature danger zone can be depicted in a Danger Zone diagram. Although foods produced using process 1 may *enter* the danger zone, they do not pass all the way through it. Foods that go

Dòng thực phẩm trong một cơ sở bán lẻ hoặc dịch vụ ăn uống là con đường mà thực phẩm đi theo từ khi tiếp nhận thông qua dịch vụ hoặc bán cho người tiêu dùng. Một số hoạt động hoặc giai đoạn tạo nên dòng thực phẩm và được gọi là các bước hoạt động.

Ví dụ về các bước vận hành bao gồm tiếp nhận, bảo quản, chuẩn bị, nấu, làm lạnh, hâm nóng, bảo quản, lắp ráp, đóng gói, phục vụ và bán. Thuật ngữ được sử dụng cho các bước hoạt động có thể khác nhau giữa hoạt động dịch vụ thực phẩm và hoạt động cửa hàng thực phẩm bán lẻ.

Hầu hết các mặt hàng thực phẩm được sản xuất tại cơ sở bán lẻ hoặc dịch vụ ăn uống có thể được phân loại thành một trong ba quy trình chuẩn bị dựa trên số lần thực phẩm đi qua vùng nhiệt độ nguy hiểm từ 41°F đến 135°F:

• **Quy trình 1: Chuẩn bị thức ăn không cần bước nấu**

Luồng ví dụ: Nhận → Lưu trữ → Chuẩn bị → Giữ → Phục vụ

Các dòng thức ăn khác cũng được đưa vào quá trình này nhưng không có bước nấu chín để tiêu diệt mầm bệnh.

• **Quy trình 2: Chuẩn bị cho dịch vụ trong ngày**

Luồng ví dụ: Nhận → Lưu trữ → Chuẩn bị → Nấu → Giữ → Phục vụ

Các luồng thực phẩm khác cũng được đưa vào quá trình này, nhưng chỉ có một chuyến đi qua vùng nhiệt độ nguy hiểm.

• **Quy trình 3: Chuẩn bị thức ăn phức tạp**

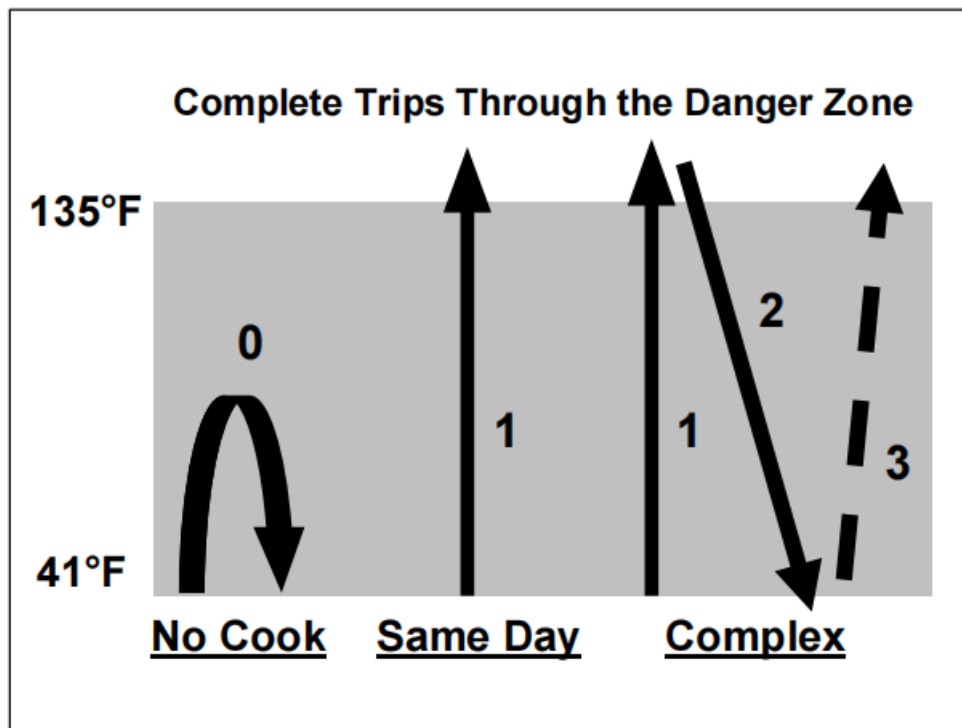
Quy trình ví dụ: Nhận → Bảo quản → Chuẩn bị → Nấu → Làm nguội → Hâm nóng → Giữ nóng → Phục vụ

Các luồng thực phẩm khác cũng được đưa vào quá trình này, nhưng luôn có hai hoặc nhiều chuyến đi hoàn chỉnh qua vùng nhiệt độ nguy hiểm.

Bản tóm tắt về ba quy trình chuẩn bị thực phẩm về số lần đi qua vùng nhiệt độ nguy hiểm có thể được mô tả trong sơ đồ Vùng nguy hiểm. Mặc dù thực phẩm được sản xuất bằng quy trình 1 có thể đi vào vùng nguy hiểm nhưng chúng không vượt qua được hoàn toàn. Thực phẩm chỉ đi qua

through the danger zone only once are classified as Same Day Service, while foods that go through more than once are classified as Complex food preparation.

vùng nguy hiểm một lần được phân loại là Dịch vụ trong ngày, trong khi thực phẩm đi qua vùng nguy hiểm nhiều lần được phân loại là Chế biến thực phẩm phức tạp.



The three food preparation processes conducted in retail and food service establishments are not intended to be all-inclusive. For instance, quick service facilities may have “cook and serve” processes specific to their operation. These processes are likely to be different from the “Same Day Service” preparation processes in full service restaurants since many of their foods are generally cooked and hot held before service. In addition, in retail food stores, operational steps such as packaging and assembly may be included in all of the food preparation processes before the product is sold to the consumer. It is also very common for a retail or food service operator to use multiple food preparation processes to create a single menu item.

C. How is a hazard analysis conducted in process HACCP?

D.

Ba quy trình chuẩn bị thực phẩm được tiến hành tại các cơ sở bán lẻ và dịch vụ thực phẩm không nhằm mục đích bao gồm tất cả. Ví dụ: các cơ sở dịch vụ nhanh có thể có quy trình “nấu và phục vụ” cụ thể cho hoạt động của họ. Các quy trình này có thể khác với quy trình chuẩn bị "Dịch vụ trong ngày" ở các nhà hàng phục vụ đầy đủ vì nhiều loại thực phẩm của họ thường được nấu chín và giữ nóng trước khi phục vụ. Ngoài ra, tại các cửa hàng thực phẩm bán lẻ, các bước vận hành như đóng gói và lắp ráp có thể được bao gồm trong tất cả các quy trình chuẩn bị thực phẩm trước khi sản phẩm được bán cho người tiêu dùng. Việc một nhà điều hành dịch vụ ăn uống hoặc bán lẻ sử dụng nhiều quy trình chuẩn bị thực phẩm để tạo ra một món trong thực đơn cũng là điều rất phổ biến.

D. Việc phân tích mối nguy được tiến hành như thế nào trong quy trình HACCP?

In the process approach to HACCP, conducting a hazard analysis on individual food items is time and labor intensive and is generally unnecessary. Identifying and controlling the hazards in each food preparation process achieves the same control of risk factors as preparing a HACCP plan for each individual product.

Example: An establishment has dozens of food items (including baked chicken and baked meatloaf) in the “Preparation for Same Day Service” category. Each of the food items may have unique hazards, but regardless of the individual hazards, control via proper cooking and holding will generally ensure the safety of all of the foods in this category. An illustration of this concept follows:

- Even though they have unique hazards, baked chicken and meatloaf are items frequently grouped in the “Same Day Service” category (Process 2).
- *Salmonella* spp. and *Campylobacter*, as well as spore-formers, such as *Bacillus cereus* and *Clostridium perfringens*, are significant biological hazards in chicken.
- Significant biological hazards in meatloaf include *Salmonella* spp., *E. coli* O157:H7, *Bacillus cereus*, and *Clostridium perfringens*.
- Despite their different hazards, the control measure used to kill pathogens in both these products is cooking to the proper temperature.
- Additionally, if the products are held after cooking, then proper hot holding or time control is also required to prevent the outgrowth of spore-formers that are not destroyed by cooking.

As with product-specific HACCP, critical limits for cooking remain specific to each food item in the process. In the scenario described above, the cooking step for chicken requires a final internal temperature of 165°F to control the pathogen load for *Salmonella* spp.

Trong cách tiếp cận quá trình đối với HACCP, việc tiến hành phân tích mối nguy trên từng mặt hàng thực phẩm tốn nhiều thời gian, công sức và nói chung là không cần thiết. Việc xác định và kiểm soát các mối nguy trong mỗi quy trình chuẩn bị thực phẩm sẽ giúp đạt được mức kiểm soát các yếu tố rủi ro tương tự như việc chuẩn bị kế hoạch HACCP cho từng sản phẩm riêng lẻ.

Ví dụ: Một cơ sở có hàng tá mặt hàng thực phẩm (bao gồm gà nướng và bánh mì thịt nướng) thuộc danh mục “Chuẩn bị cho dịch vụ trong ngày”. Mỗi loại thực phẩm có thể có những mối nguy riêng biệt, nhưng bất kể từng mối nguy riêng lẻ, việc kiểm soát thông qua việc nấu và bảo quản đúng cách thường sẽ đảm bảo an toàn cho tất cả các loại thực phẩm trong danh mục này. Một minh họa cho khái niệm này như sau:

- Mặc dù có những mối nguy đặc biệt, gà nướng và bánh mì nhân thịt là những mặt hàng thường được nhóm vào danh mục “Dịch vụ trong ngày” (Quy trình 2).
- *Salmonella* spp. và *Campylobacter*, cũng như các vi khuẩn tạo bào tử như *Bacillus cereus* và *Clostridium perfringens*, là những mối nguy sinh học đáng kể ở gà.
- Các mối nguy sinh học đáng kể trong bánh mì thịt bao gồm *Salmonella* spp., *E. coli* O157:H7, *Bacillus cereus* và *Clostridium perfringens*.
- Bất chấp các mối nguy khác nhau, biện pháp kiểm soát được sử dụng để tiêu diệt mầm bệnh ở cả hai sản phẩm này là nấu ở nhiệt độ thích hợp.
- Ngoài ra, nếu bảo quản sản phẩm sau khi nấu thì cũng cần phải giữ nóng hoặc kiểm soát thời gian thích hợp để ngăn chặn sự phát triển của các bào tử không bị tiêu diệt trong quá trình nấu.

Giống như HACCP dành riêng cho sản phẩm, các giới hạn tới hạn đối với việc nấu vẫn cụ thể đối với từng mặt hàng thực phẩm trong quy trình. Trong tình huống được mô tả ở trên, bước nấu thịt gà yêu cầu nhiệt độ bên trong cuối cùng là 165°F để kiểm soát lượng mầm bệnh đối

Meatloaf, on the other hand, is a ground beef product and requires a final internal temperature of 155°F for 17 seconds to control the pathogen load for both *Salmonella* spp. and *E. coli* O157:H7. Some operational steps such as refrigerated storage or hot holding have critical limits that apply to all foods.

Annex 4, Table 4 further illustrates this concept. Note that the only unique control measure applies to the critical limit of the cooking step for each of the products. Other food safety hazards and control measures may exist that are not depicted here.

với *Salmonella* spp. Mặt khác, bánh mì thịt là sản phẩm thịt bò xay và yêu cầu nhiệt độ bên trong cuối cùng là 155°F trong 17 giây để kiểm soát lượng mầm bệnh đối với cả *Salmonella* spp. và *E. coli* O157:H7. Một số bước vận hành như bảo quản lạnh hoặc giữ nóng có các giới hạn tối hạn áp dụng cho tất cả các loại thực phẩm.

Phụ lục 4, Bảng 4 minh họa rõ hơn khái niệm này. Lưu ý rằng biện pháp kiểm soát duy nhất áp dụng cho giới hạn tối hạn của bước nấu đối với từng sản phẩm. Các mối nguy về an toàn thực phẩm và các biện pháp kiểm soát khác có thể tồn tại mà không được mô tả ở đây.

Annex 4, Table 4: Examples of Hazards and Control Measures for Same Day Service Items
Baked Meatloaf (Process 2: Preparation for Same Day Service)

Phụ lục 4, Bảng 4: Ví dụ về các mối nguy và biện pháp kiểm soát đối với các hạng mục dịch vụ trong ngày
Bánh mì nướng (Quy trình 2: Chuẩn bị cho dịch vụ trong ngày)

Example Biological Hazards	Example Control Measures
<i>Salmonella</i> spp.	Refrigeration at 41oF or below
<i>E. coli</i> O157:H7	Cooking at 155oF for 17 seconds
<i>Clostridium perfringens</i>	Hot Holding at 135oF or above OR Time Control
<i>Bacillus cereus</i>	Hot Holding at 135oF or above OR Time Control
Various fecal-oral route pathogens	Good personal hygiene (No bare hand contact with ready-to-eat food, proper handwashing, exclusion/restriction of ill employees)

Ví dụ về mối nguy sinh học	Ví dụ về các biện pháp kiểm soát
<i>Salmonella</i> spp.	Làm lạnh ở 41oF hoặc thấp hơn
<i>E. coli</i> O157:H7	Nấu ở 155oF trong 17 giây
<i>Clostridium perfringens</i>	Giữ nóng ở 135oF trở lên HOẶC Kiểm soát thời gian
<i>Bacillus cereus</i>	Giữ nóng ở 135oF trở lên HOẶC Kiểm soát thời gian
Nhiều mầm bệnh lây qua đường phân-miệng	Vệ sinh cá nhân tốt (Không tiếp xúc tay trần với thực phẩm ăn liền, rửa tay đúng cách, cách ly/hạn chế nhân viên bị bệnh)

Baked Chicken (Process 2: Preparation for Same Day Service)

Gà nướng (Quy trình 2: Chuẩn bị phục vụ trong ngày)

Example Hazards	Biological	Example Control Measures
<i>Salmonella</i> spp.		Refrigeration at 41oF or below
<i>Campylobacter</i>		Cooking at 165oF or above
<i>Clostridium perfringens</i>		Hot Holding at 135oF or above OR Time Control
<i>Bacillus cereus</i>		Hot Holding at 135oF or above OR Time Control
Various pathogens	fecal-oral route	Good personal hygiene (No bare hand contact with ready-to-eat food, proper handwashing, exclusion/restriction of ill employees)

Ví dụ về mối nguy sinh học	Ví dụ về các biện pháp kiểm soát
<i>Salmonella</i> spp.	Làm lạnh ở 41oF hoặc thấp hơn
<i>Campylobacter</i>	Nấu ở nhiệt độ 165oF hoặc cao hơn
<i>Clostridium perfringens</i>	Giữ nóng ở 135oF trở lên HOẶC Kiểm soát thời gian
<i>Bacillus cereus</i>	Giữ nóng ở 135oF trở lên HOẶC Kiểm soát thời gian
Various pathogens	Vệ sinh cá nhân tốt (Không tiếp xúc tay trần với thực phẩm ăn liền, rửa tay đúng cách, cách ly/hạn chế nhân viên bị bệnh)

E. How is the process approach helpful to industry in determining the measures that must be implemented to actively manage the foodborne illness risk factors that result in out-of-control hazards?

Even though variations in foods and in the three food preparation process flows used to prepare them are common, the control measures will generally be the same based on the number of times the food goes through the temperature danger zone. Several of the most common control measures associated with each food preparation process are discussed in this Annex. Retail or food service establishments should use these simple control measures as the core of their food safety management systems; however, there may be other risk factors unique to an operation or process that are not listed here. Each operation should be evaluated independently.

In developing a voluntary food safety management system, active managerial control of risk factors common to each process can be achieved by implementing control measures at certain operational steps designated as critical control points

E. Cách tiếp cận theo quy trình hữu ích như thế nào đối với ngành trong việc xác định các biện pháp phải được thực hiện để quản lý chủ động các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm dẫn đến các mối nguy ngoài tầm kiểm soát?

Mặc dù các biến thể về thực phẩm và ba quy trình chế biến thực phẩm được sử dụng để chế biến chúng là phổ biến, nhưng các biện pháp kiểm soát nhìn chung sẽ giống nhau dựa trên số lần thực phẩm đi qua vùng nhiệt độ nguy hiểm. Một số biện pháp kiểm soát phổ biến nhất liên quan đến từng quy trình chuẩn bị thực phẩm sẽ được thảo luận trong Phụ lục này. Các cơ sở bán lẻ hoặc dịch vụ thực phẩm nên sử dụng các biện pháp kiểm soát đơn giản này làm cốt lõi của hệ thống quản lý an toàn thực phẩm của mình; tuy nhiên, có thể có các yếu tố rủi ro khác đặc trưng cho một hoạt động hoặc quy trình không được liệt kê ở đây. Mỗi hoạt động nên được đánh giá độc lập.

Khi phát triển hệ thống quản lý an toàn thực phẩm tự nguyện, có thể đạt được sự kiểm soát mang tính quản lý chủ động đối với các yếu tố rủi ro chung cho từng quy trình bằng cách thực hiện các biện pháp kiểm soát ở các bước vận hành nhất định

(CCPs) or by implementing prerequisite programs. This is explained in more detail in the Operator's Manual discussed in Part 5 of this Annex.

F. Facility-wide Considerations

In order to have active managerial control over personal hygiene and crosscontamination, certain control measures must be implemented in all phases of the operation. All of the following control measures should be implemented regardless of the food preparation process used:

- **No bare hand contact with ready-to-eat foods (or use of a pre-approved, alternative procedure)** to help prevent the transfer of viruses, bacteria, or parasites from hands to food
- **Proper handwashing** to help prevent the transfer of viruses, bacteria, or parasites from hands to food
- **Restriction or exclusion of ill employees** to help prevent the transfer of viruses, bacteria, or parasites from hands to food
- **Prevention of cross-contamination** of ready-to-eat food or clean and sanitized food-contact surfaces with soiled cutting boards, utensils, aprons, etc., or raw animal foods.

G. Food Preparation Process 1 – Food Preparation with No Cook Step

H.

Example Flow: RECEIVE → STORE → PREPARE → HOLD → SERVE

Several food flows are represented by this particular process. Many of these food flows are common to both retail food stores and food service facilities, while others only apply to retail operations. Raw, ready-to-eat food like sashimi, raw oysters, and salads are grouped in this category. Components of these foods are received raw and will not be cooked before consumption.

Foods cooked at the processing level but

được chỉ định là điểm kiểm soát tới hạn (CCP) hoặc bằng cách thực hiện các chương trình tiên quyết. Điều này được giải thích chi tiết hơn trong Hướng dẫn vận hành được thảo luận ở Phần 5 của Phụ lục này.

F. Những cân nhắc trên toàn cơ sở

Để có sự kiểm soát quản lý tích cực đối với vệ sinh cá nhân và ô nhiễm chéo, các biện pháp kiểm soát nhất định phải được thực hiện trong tất cả các giai đoạn của hoạt động. Tất cả các biện pháp kiểm soát sau đây phải được thực hiện bất kể quy trình chuẩn bị thực phẩm được sử dụng:

- **Không tiếp xúc tay trần với thực phẩm ăn liền (hoặc sử dụng quy trình thay thế, đã được phê duyệt trước)** để giúp ngăn chặn sự lây truyền vi rút, vi khuẩn hoặc ký sinh trùng từ tay sang thực phẩm
- **Rửa tay đúng cách** để giúp ngăn chặn sự lây truyền vi rút, vi khuẩn hoặc ký sinh trùng từ tay sang thực phẩm
- **Hạn chế hoặc loại trừ những nhân viên bị bệnh** để giúp ngăn chặn việc truyền vi-rút, vi khuẩn hoặc ký sinh trùng từ tay sang thực phẩm
- **Ngăn ngừa lây nhiễm chéo** vào thực phẩm ăn liền hoặc các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm sạch sẽ và vệ sinh với thớt, đồ dùng, tạp dề, v.v. hoặc thực phẩm động vật sống.

G. Quy trình chuẩn bị thực phẩm 1 – Chuẩn bị thực phẩm không cần bước nấu

Luồng ví dụ: NHẬN → CỬA HÀNG → CHUẨN BỊ → GIỮ → PHỤC VỤ

Một số dòng thực phẩm được đại diện bởi quá trình đặc biệt này. Nhiều luồng thực phẩm trong số này phổ biến ở cả các cửa hàng bán lẻ thực phẩm và cơ sở dịch vụ ăn uống, trong khi những luồng khác chỉ áp dụng cho hoạt động bán lẻ. Thực phẩm sống, ăn liền như sashimi, hải sản và salad được xếp vào nhóm này. Thành phần của những thực phẩm này được lấy ở dạng thô và sẽ không được nấu chín trước khi tiêu thụ.

Thực phẩm được nấu chín ở cấp độ chế

that undergo no further cooking at the retail level before being consumed are also represented in this category. Examples of these kinds of foods are deli meats, cheeses, and other pasteurized dairy products (such as yogurt). In addition, foods that are received and sold raw but are to be cooked by the consumer after purchase, e.g., hamburger meat, chicken, and steaks, are also included in this category.

All the foods in this category lack a cook step *while at the retail or food service facility*; thus, there are no complete trips through the danger zone. Purchase specifications can be required by the retail or food service establishment to ensure that foods are received as safe as possible. Without a kill step to destroy pathogens, preventing further contamination by ensuring that employees follow good hygienic practices is an important control measure.

Cross-contamination must be prevented by properly storing ready-to-eat food away from raw animal foods and soiled equipment and utensils. Foodborne illness may result from ready-to-eat food being held at unsafe temperatures for long periods of time due to the outgrowth of bacteria.

In addition to the facility-wide considerations, a food safety management system involving this food preparation process should focus on ensuring active managerial control over the following:

- **Cold holding or using time alone** to control bacterial growth and toxin production
- **Food source** (e.g., shellfish due to concerns with viruses, natural toxins, and *Vibrio* and for certain marine finfish intended for raw consumption due to concerns with ciguatera toxin)
- **Receiving temperatures** (e.g., certain species of marine finfish due to concerns with scombrototoxin)
- **Date marking** of ready-to-eat TCS food

biến nhưng không qua chế biến thêm ở cấp độ bán lẻ trước khi tiêu thụ cũng được xếp vào loại này. Ví dụ về các loại thực phẩm này là thịt nguội, pho mát và các sản phẩm từ sữa tiệt trùng khác (chẳng hạn như sữa chua). Ngoài ra, các thực phẩm được nhận và bán sống nhưng sẽ được người tiêu dùng nấu chín sau khi mua, ví dụ: thịt hamburger, thịt gà và bít tết cũng được bao gồm trong danh mục này.

Tất cả các loại thực phẩm trong danh mục này đều không có công đoạn nấu khi ở cơ sở bán lẻ hoặc dịch vụ ăn uống; do đó, không có chuyến đi hoàn chỉnh nào qua vùng nguy hiểm. Cơ sở bán lẻ hoặc cơ sở dịch vụ thực phẩm có thể yêu cầu các quy định mua hàng để đảm bảo rằng thực phẩm được tiếp nhận an toàn nhất có thể. Không có bước tiêu diệt để tiêu diệt mầm bệnh, việc ngăn ngừa ô nhiễm thêm bằng cách đảm bảo nhân viên tuân thủ các biện pháp vệ sinh tốt là một biện pháp kiểm soát quan trọng.

Phải ngăn ngừa lây nhiễm chéo bằng cách bảo quản thực phẩm ăn liền đúng cách, tránh xa thực phẩm động vật sống cũng như các thiết bị và dụng cụ bẩn. Bệnh do thực phẩm có thể xảy ra do thực phẩm ăn liền được bảo quản ở nhiệt độ không an toàn trong thời gian dài do vi khuẩn phát triển.

Ngoài những cân nhắc trên toàn cơ sở, hệ thống quản lý an toàn thực phẩm liên quan đến quy trình chuẩn bị thực phẩm này cần tập trung vào việc đảm bảo kiểm soát quản lý chủ động đối với những vấn đề sau:

- **Giữ lạnh hoặc chỉ sử dụng thời gian** để kiểm soát sự phát triển của vi khuẩn và sản sinh độc tố
- **Nguồn thực phẩm** (ví dụ: động vật có vỏ do lo ngại về vi-rút, chất độc tự nhiên, vi khuẩn *Vibrio* và đối với một số loài cá biển có vây dẹt làm thức ăn sống do lo ngại về độc tố ciguatera)
- **Nhiệt độ khi tiếp nhận** (ví dụ: một số loài cá biển có vây do lo ngại về độc tố scombrototoxin)
- **Ghi ngày tháng** cho thực phẩm TCS ăn

held for more than 24 hours to control the growth of psychrophiles such as *Listeria monocytogenes*

- **Freezing** certain species of fish intended for raw consumption due to parasite concerns
- **Cooling** from ambient temperature to prevent the outgrowth of spore-forming or toxin-forming bacteria.

H. Food Preparation Process 2 – Preparation for Same Day Service
Example Flow: **RECEIVE → STORE → PREPARE → COOK → HOLD → SERVE**

In this food preparation process, food passes through the danger zone only once in the retail or food service facility before it is served or sold to the consumer. Food is usually cooked and held hot until served, e.g., fried chicken, but can also be cooked and served immediately. In addition to the facility-wide considerations, a food safety management system involving this food preparation process should focus on ensuring active managerial control over the following:

- **Cooking** to destroy bacteria and parasites
- **Hot holding or using time alone** to prevent the outgrowth of spore-forming bacteria.

Approved food source, proper receiving temperatures, and proper cold holding before cooking would also be important if dealing with certain marine finfish due to concerns with ciguatera toxin and scombrototoxin.

I. Food Preparation Process 3 – Complex Food Preparation

Example Flow: **RECEIVE → STORE → PREPARE → COOK → COOL → REHEAT → HOT HOLD → SERVE**

Foods prepared in large volumes or in advance for next day service usually follow an extended process flow. These foods pass through the temperature

liên được giữ trong hơn 24 giờ để kiểm soát sự phát triển của vi khuẩn gây bệnh tâm thần như *Listeria monocytogenes*

- **Đông lạnh** một số loài cá dùng để ăn sống do lo ngại về ký sinh trùng

- **Làm mát** ở nhiệt độ môi trường xung quanh để ngăn chặn sự phát triển của vi khuẩn hình thành bào tử hoặc hình thành độc tố.

I. Quy trình chuẩn bị thực phẩm 2 – Chuẩn bị cho dịch vụ trong ngày
Ví dụ: **NHẬN → CỬA HÀNG → CHUẨN BỊ → NẤU → GIỮ → PHỤC VỤ**

Trong quy trình chuẩn bị thực phẩm này, thực phẩm chỉ đi qua vùng nguy hiểm một lần trong cơ sở bán lẻ hoặc cơ sở dịch vụ thực phẩm trước khi được phục vụ hoặc bán cho người tiêu dùng. Thức ăn thường được nấu chín và giữ nóng cho đến khi phục vụ, ví dụ: gà rán, nhưng cũng có thể được nấu chín và phục vụ ngay. Ngoài những cân nhắc trên toàn cơ sở, hệ thống quản lý an toàn thực phẩm liên quan đến quy trình chuẩn bị thực phẩm này cần tập trung vào việc đảm bảo kiểm soát quản lý tích cực đối với những vấn đề sau:

- **Nấu ăn** để tiêu diệt vi khuẩn và ký sinh trùng
- **Giữ nóng hoặc dùng riêng thời gian** để ngăn chặn sự phát triển của vi khuẩn hình thành bào tử.

Nguồn thực phẩm được phê duyệt, nhiệt độ tiếp nhận thích hợp và giữ lạnh thích hợp trước khi nấu cũng rất quan trọng nếu xử lý một số loài cá biển nhất định do lo ngại về độc tố ciguatera và scombrototoxin.

I. Quy Trình Chế Biến Thực Phẩm 3 – Chuẩn Bị Thực Phẩm Phức Tạp

Quy trình ví dụ: **NHẬN → CỬA HÀNG → CHUẨN BỊ → NẤU → LÀM LẠNH → HƯỚNG DẪN → GIỮ NÓNG → PHỤC VỤ**

Thực phẩm được chuẩn bị với số lượng lớn hoặc trước để phục vụ vào ngày hôm sau thường tuân theo một quy trình kéo dài. Những thực phẩm này nhiều lần vượt

danger zone more than one time; thus, the potential for the growth of spore-forming or toxigenic bacteria is greater in this process. Failure to adequately control food product temperatures is one of the most frequently encountered risk factors contributing to foodborne illness. Food handlers should minimize the time foods are at unsafe temperatures.

In addition to the facility-wide considerations, a food safety management system involving this food preparation process should focus on ensuring active managerial control over the following:

- **Cooking** to destroy bacteria and parasites
- **Cooling** to prevent the outgrowth of spore-forming or toxin-forming bacteria
- **Hot and cold holding or using time alone** to control bacterial growth and toxin formation
- **Date marking** of ready-to-eat TCS food held for more than 24 hours to control the growth of psychrophiles such as *Listeria monocytogenes*
- **Reheating** for hot holding, if applicable.

Approved food source, proper receiving temperatures, and proper cold holding before cooking would also be important if dealing with certain marine finfish due to concerns with ciguatera toxin and scombrototoxin.

6. FDA Retail HACCP Manuals

7.

A. What guidance has been developed by FDA to assist operators of retail and food service establishments in achieving active managerial control of foodborne illness risk factors?

B.

FDA, in partnership with Federal, State, and local regulators, industry, academia, and consumers, has written a guidance document entitled, *“Managing Food Safety: A Manual for the Voluntary Use of HACCP Principles for Operators of*

qua vùng nhiệt độ nguy hiểm; do đó, khả năng phát triển của vi khuẩn hình thành bào tử hoặc vi khuẩn sinh độc tố sẽ lớn hơn trong quá trình này. Việc không kiểm soát đầy đủ nhiệt độ sản phẩm thực phẩm là một trong những yếu tố rủi ro thường gặp nhất góp phần gây ra bệnh tật do thực phẩm. Người xử lý thực phẩm nên giảm thiểu thời gian để thực phẩm ở nhiệt độ không an toàn.

Ngoài những cân nhắc trên toàn cơ sở, hệ thống quản lý an toàn thực phẩm liên quan đến quy trình chuẩn bị thực phẩm này cần tập trung vào việc đảm bảo kiểm soát quản lý tích cực đối với những vấn đề sau:

- **Nấu ăn** để tiêu diệt vi khuẩn và ký sinh trùng
- **Làm mát** để ngăn chặn sự phát triển của vi khuẩn hình thành bào tử hoặc hình thành độc tố
- **Giữ nóng và lạnh hoặc chỉ sử dụng thời gian** để kiểm soát sự phát triển của vi khuẩn và hình thành độc tố
- **Ghi ngày tháng** cho thực phẩm TCS ăn liền được giữ trong hơn 24 giờ để kiểm soát sự phát triển của vi khuẩn gây bệnh tâm thần như *Listeria monocytogenes*
- **Hâm nóng** để giữ nóng, nếu có.

Nguồn thực phẩm được phê duyệt, nhiệt độ tiếp nhận thích hợp và giữ lạnh thích hợp trước khi nấu cũng rất quan trọng nếu xử lý một số loài cá biển nhất định do lo ngại về độc tố ciguatera và scombrototoxin.

5. Sổ tay hướng dẫn HACCP bán lẻ của FDA

A. FDA đã xây dựng hướng dẫn nào để hỗ trợ các nhà điều hành các cơ sở bán lẻ và dịch vụ thực phẩm đạt được sự kiểm soát mang tính quản lý tích cực đối với các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm?

FDA, hợp tác với các cơ quan quản lý của Liên bang, Tiểu bang và địa phương, ngành công nghiệp, học viện và người tiêu dùng, đã viết một tài liệu hướng dẫn có tựa đề “Quản lý an toàn thực phẩm: Sổ tay hướng dẫn sử dụng tự nguyện các

Food Service and Retail Establishments.” Commonly referred to as the “Operator’s Manual,” this document is designed to assist operators with developing or enhancing food safety management systems based on the process approach to HACCP. The manual presents a step-by-step procedure for writing and voluntarily implementing a food safety management system based on the principles of HACCP. The desired outcome is an operator who employs a preventive rather than a reactive strategy to food safety.

The Operator’s Manual embodies FDA’s current thinking on the application of HACCP principles at retail. It advocates the voluntary use of HACCP principles using the process approach as a practical and effective means of reducing the occurrence of foodborne illness risk factors leading to out-of-control hazards. The Operator’s Manual is strictly for the voluntary implementation of HACCP principles at retail and should not be used to develop HACCP plans that are required through Federal, State, or local regulations, ordinances, or laws. The document can be found on the FDA Web Page at <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/HACCP/ucm2006811.htm>.

B. What guidance has been developed by FDA to assist regulators of retail and food service establishments in assessing industry’s active managerial control of foodborne illness risk factors?

FDA has written a document for regulators of retail and food service establishments entitled, “*Managing Food Safety: A Regulator’s Manual for Applying HACCP Principles to Risk-Based Retail and Food Service Inspections and Evaluating Voluntary Food Safety Management Systems.*”

nguyên tắc HACCP cho người điều hành dịch vụ thực phẩm và cơ sở bán lẻ.” Thường được gọi là “Sổ tay dành cho người vận hành”, tài liệu này được thiết kế để hỗ trợ người vận hành phát triển hoặc nâng cao hệ thống quản lý an toàn thực phẩm dựa trên cách tiếp cận quy trình theo HACCP. Cuốn sổ tay trình bày quy trình từng bước để viết và tự nguyện thực hiện hệ thống quản lý an toàn thực phẩm dựa trên các nguyên tắc của HACCP. Kết quả mong muốn là người điều hành áp dụng chiến lược phòng ngừa thay vì phản ứng đối với an toàn thực phẩm.

Sổ tay hướng dẫn vận hành thể hiện quan điểm hiện tại của FDA về việc áp dụng các nguyên tắc HACCP tại cửa hàng bán lẻ. Nó ủng hộ việc tự nguyện sử dụng các nguyên tắc HACCP bằng cách sử dụng cách tiếp cận theo quy trình như một phương tiện thiết thực và hiệu quả để giảm sự xuất hiện của các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm dẫn đến các mối nguy ngoài tầm kiểm soát. Sổ tay hướng dẫn vận hành hoàn toàn dành cho việc thực hiện tự nguyện các nguyên tắc HACCP tại cửa hàng bán lẻ và không được sử dụng để phát triển các kế hoạch HACCP được yêu cầu thông qua các quy định, pháp lệnh hoặc luật của Liên bang, Tiểu bang hoặc địa phương. Tài liệu này có thể được tìm thấy trên Trang web của FDA tại <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/HACCP/ucm2006811.htm>.

B. FDA đã xây dựng hướng dẫn nào để hỗ trợ cơ quan quản lý các cơ sở bán lẻ và dịch vụ thực phẩm trong việc đánh giá hoạt động kiểm soát quản lý tích cực của ngành đối với các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm?

FDA đã viết một tài liệu dành cho các cơ quan quản lý các cơ sở bán lẻ và dịch vụ thực phẩm có tựa đề “Quản lý an toàn thực phẩm: Sổ tay hướng dẫn áp dụng các nguyên tắc HACCP cho hoạt động thanh tra dịch vụ thực phẩm và bán lẻ dựa trên rủi ro cũng như đánh giá các hệ thống quản lý an toàn thực phẩm tự nguyện”.

Commonly referred to as the “Regulator’s Manual,” this document was written to provide a risk-based inspectional “roadmap” for evaluating the degree of active managerial control an operator has over foodborne illness risk factors.

In addition, the manual advocates the use of voluntary intervention strategies, including the development of food safety management systems or risk control plans to bring about a long-term behavior change that will result in a reduction in the occurrence of risk factors. In cases where an operator may want their inspector to provide them with feedback on their voluntarily-implemented food safety management system, the manual provides regulators with information on how to validate and verify an existing system.

The document can be found on the FDA Web Page at: <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/HACCP/ucm2006812.htm>.

Annex 5 of the Food Code outlines the basis for conducting successful risk-based inspections and is provided to assist industry in achieving active managerial control of foodborne illness risk factors as outlined in the draft *Recommended National Retail Food Regulatory Program Standards* and the *Regulator’s Manual*.

6. Advantages of Using the Principles of HACCP

A. What advantages does using HACCP principles offer operators of retail and food service establishments?

Rather than relying solely on periodic feedback from inspections by regulatory agencies, an establishment operator who implements a food safety management system based on HACCP principles emphasizes continuous problem solving and prevention. Additionally, HACCP enhances and encourages communication

Thường được gọi là “Sổ tay dành cho cơ quan quản lý”, tài liệu này được viết để cung cấp “lộ trình” kiểm tra dựa trên rủi ro nhằm đánh giá mức độ kiểm soát quản lý tích cực của người điều hành đối với các yếu tố rủi ro bệnh tật do thực phẩm.

Ngoài ra, cuốn sổ tay này ủng hộ việc sử dụng các chiến lược can thiệp tự nguyện, bao gồm việc phát triển hệ thống quản lý an toàn thực phẩm hoặc kế hoạch kiểm soát rủi ro nhằm mang lại sự thay đổi hành vi lâu dài giúp giảm sự xuất hiện của các yếu tố rủi ro. Trong trường hợp nhà điều hành có thể muốn thanh tra viên của họ cung cấp phản hồi về hệ thống quản lý an toàn thực phẩm do họ tự nguyện triển khai, sổ tay sẽ cung cấp cho cơ quan quản lý thông tin về cách xác nhận và xác minh hệ thống hiện có.

Tài liệu này có thể được tìm thấy trên Trang web của FDA tại: <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/HACCP/ucm2006812.htm>.

Phụ lục 5 của Bộ luật Thực phẩm nêu ra cơ sở để tiến hành thanh tra dựa trên rủi ro thành công và được cung cấp để hỗ trợ ngành đạt được sự kiểm soát mang tính quản lý tích cực đối với các yếu tố rủi ro bệnh tật do thực phẩm như được nêu trong dự thảo Tiêu chuẩn Chương trình Quản lý Thực phẩm Bán lẻ Quốc gia được Khuyến nghị và Sổ tay của Cơ quan quản lý.

6. Ưu điểm của việc sử dụng các nguyên tắc của HACCP

A. Việc sử dụng các nguyên tắc HACCP mang lại lợi ích gì cho người điều hành các cơ sở bán lẻ và dịch vụ thực phẩm?

Thay vì chỉ dựa vào phản hồi định kỳ từ các cuộc thanh tra của cơ quan quản lý, người điều hành cơ sở triển khai hệ thống quản lý an toàn thực phẩm dựa trên các nguyên tắc HACCP nhấn mạnh việc liên tục giải quyết và ngăn chặn vấn đề. Ngoài ra, HACCP tăng cường và khuyến khích giao tiếp giữa ngành và cơ quan quản lý.

between industry and regulators.

A food safety management system based on HACCP principles offers many other advantages to industry. One advantage is that such a system may provide a method for achieving active managerial control of multiple risk factors associated with an entire operation. Other advantages include:

- Reduction in product loss
- Increase in product quality
- Better inventory control
- Consistency in product preparation
- Increase in profit
- Increased employee awareness and participation in food safety.

B. What advantages does using HACCP principles offer regulators of retail and food service establishments?

Traditional inspections are relatively resource-intensive, inefficient, and reactive rather than preventive in nature. Using traditional inspection techniques allows for a satisfactory “snapshot” assessment of the requirements of the code at the time of the inspection. Unfortunately, unless an inspector asks questions and inquires about the activities and procedures being utilized by the establishment even at times when the inspector is not there, there is no way to know if an operator is achieving *active* managerial control.

With the limited time often available for conducting inspections, regulators must focus their attention on those areas that clearly have the greatest impact on food safety – foodborne illness risk factors. By knowing that there are only a few control measures that are essential to food safety and focusing on these during the inspection, an inspector can assess the operator’s active managerial control of the foodborne illness risk factors.

Regulators can provide invaluable feedback to an operator through their

Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm dựa trên nguyên tắc HACCP mang lại nhiều lợi ích khác cho ngành. Một lợi thế là hệ thống như vậy có thể cung cấp một phương pháp để đạt được sự kiểm soát quản lý tích cực đối với nhiều yếu tố rủi ro liên quan đến toàn bộ hoạt động. Các ưu điểm khác bao gồm:

- Giảm thất thoát sản phẩm
- Tăng chất lượng sản phẩm
- Kiểm soát hàng tồn kho tốt hơn
- Tính nhất quán trong việc chuẩn bị sản phẩm
- Tăng lợi nhuận
- Nâng cao nhận thức và sự tham gia của nhân viên vào vấn đề an toàn thực phẩm.

B. Việc sử dụng các nguyên tắc HACCP mang lại lợi ích gì cho cơ quan quản lý các cơ sở bán lẻ và dịch vụ thực phẩm?

Việc kiểm tra truyền thống tương đối tốn nhiều tài nguyên, kém hiệu quả và mang tính phản ứng hơn là mang tính chất phòng ngừa. Việc sử dụng các kỹ thuật kiểm tra truyền thống cho phép đánh giá “nhanh chóng” thỏa đáng các yêu cầu của bộ luật tại thời điểm kiểm tra. Thật không may, trừ khi thanh tra viên đặt câu hỏi và tìm hiểu về các hoạt động và quy trình đang được cơ sở sử dụng ngay cả khi thanh tra viên không có mặt ở đó, thì không có cách nào để biết liệu người điều hành có đạt được biện pháp kiểm soát quản lý tích cực hay không.

Với thời gian thường có hạn để tiến hành thanh tra, các cơ quan quản lý phải tập trung chú ý vào những lĩnh vực rõ ràng có tác động lớn nhất đến an toàn thực phẩm – các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm. Khi biết rằng chỉ có một số biện pháp kiểm soát cần thiết đối với an toàn thực phẩm và tập trung vào những biện pháp này trong quá trình kiểm tra, thanh tra viên có thể đánh giá hoạt động kiểm soát chủ động của người điều hành đối với các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm.

Cơ quan quản lý có thể cung cấp phản hồi có giá trị cho người vận hành thông qua

routine inspections. This is especially useful when utilizing a risk-based approach. By incorporating HACCP principles into routine inspections, an inspector can provide an operator with the constructive input needed to establish the control system necessary to bring the foodborne illness risk factors back under continuous control.

7. Summary

In order to make a positive impact on foodborne illness, retail and food service operators must achieve active managerial control of the risk factors contributing to foodborne illness. Combined with basic sanitation, employee training, and other prerequisite programs, the principles of HACCP provide an effective system for achieving this objective.

The goal in applying HACCP principles in retail and food service is to have the operator take purposeful actions to ensure safe food. The process approach simplifies HACCP principles for use in retail and food service. This practical and effective method of hazard control embodies the concept of active managerial control by providing an ongoing system of simple control measures that will reduce the occurrence of risk factors that lead to out-of-control hazards.

The role of retail and food service regulatory professionals is to conduct risk-based inspections using HACCP principles to assess the degree of control industry has over the foodborne illness risk factors. Regulators can assist industry in achieving active managerial control of risk factors by using a risk-based inspection approach to identify strengths and weaknesses and suggesting possible solutions and improvements.

8. Acknowledgments

việc kiểm tra định kỳ. Điều này đặc biệt hữu ích khi sử dụng phương pháp tiếp cận dựa trên rủi ro. Bằng cách kết hợp các nguyên tắc HACCP vào các cuộc kiểm tra định kỳ, thanh tra viên có thể cung cấp cho người vận hành thông tin đầu vào mang tính xây dựng cần thiết để thiết lập hệ thống kiểm soát cần thiết nhằm đưa các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm trở lại dưới sự kiểm soát liên tục.

7. Tóm tắt

Để tạo ra tác động tích cực đến bệnh tật do thực phẩm, các nhà điều hành dịch vụ ăn uống và bán lẻ phải đạt được sự kiểm soát mang tính quản lý tích cực đối với các yếu tố rủi ro góp phần gây ra bệnh tật do thực phẩm. Kết hợp với vệ sinh cơ bản, đào tạo nhân viên và các chương trình tiên quyết khác, các nguyên tắc của HACCP cung cấp một hệ thống hiệu quả để đạt được mục tiêu này.

Mục tiêu của việc áp dụng các nguyên tắc HACCP trong dịch vụ bán lẻ và thực phẩm là yêu cầu người điều hành thực hiện các hành động có chủ đích để đảm bảo thực phẩm an toàn. Cách tiếp cận theo quy trình đơn giản hóa các nguyên tắc HACCP để sử dụng trong dịch vụ bán lẻ và thực phẩm. Phương pháp kiểm soát môi nguy thực tế và hiệu quả này thể hiện khái niệm kiểm soát quản lý chủ động bằng cách cung cấp một hệ thống liên tục các biện pháp kiểm soát đơn giản sẽ làm giảm sự xuất hiện của các yếu tố rủi ro dẫn đến các mối nguy ngoài tầm kiểm soát.

Vai trò của các chuyên gia quản lý dịch vụ thực phẩm và bán lẻ là tiến hành kiểm tra dựa trên rủi ro bằng cách sử dụng các nguyên tắc HACCP để đánh giá mức độ kiểm soát của ngành đối với các yếu tố rủi ro bệnh tật do thực phẩm. Các cơ quan quản lý có thể hỗ trợ ngành đạt được sự kiểm soát quản lý tích cực đối với các yếu tố rủi ro bằng cách sử dụng phương pháp kiểm tra dựa trên rủi ro để xác định điểm mạnh và điểm yếu cũng như đề xuất các giải pháp và cải tiến khả thi.

8. Lời cảm ơn

Much of this Annex is adapted from the National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods, Hazard Analysis and Critical Control Point Principles and Guidelines, adopted August 14, 1997.

The physical hazards table (Table 3) was provided courtesy of “Overview of Biological, Chemical, and Physical Hazards” in “HACCP Principles and Applications,” Merle Pierson and Donald A. Corlett, Jr. (Eds.), 1992. p. 8-28. Chapman and Hall, New York.

Based on a recommendation from the Retail HACCP Committee of the Conference for Food Protection, the two HACCP Manuals have been endorsed by the Conference.

9. Resources and References

A. Articles

Phần lớn Phụ lục này được điều chỉnh từ Ủy ban Cố vấn Quốc gia về Tiêu chí Vệ sinh đối với Thực phẩm, Nguyên tắc và Hướng dẫn về Phân tích mối nguy và Điểm kiểm soát tới hạn, được thông qua ngày 14 tháng 8 năm 1997.

Bảng mối nguy vật lý (Bảng 3) được cung cấp nhờ “Tổng quan về các mối nguy sinh học, hóa học và vật lý” trong “Các nguyên tắc và ứng dụng của HACCP,” Merle Pierson và Donald A. Corlett, Jr. (Eds.), 1992. p. 8-28. Chapman và Hall, New York.

Dựa trên khuyến nghị của Ủy ban HACCP Bán lẻ của Hội nghị Bảo vệ Thực phẩm, hai Cẩm nang HACCP đã được Hội nghị thông qua.

9. Tài nguyên và tài liệu tham khảo

A. Bài viết

1. Bryan, Frank “Hazard Analyses of Street Foods and Considerations for Food Safety.” Dairy, Food and Environmental Sanitation, February 1995, pp. 64-69.
2. Bryan, Frank “HACCP: Present Status and Future in Contribution to Food Safety.” Dairy, Food & Environmental Sanitation, November 1994, pp. 650-655.
3. Bryan, Frank “Procedures for Local Health Agencies to Institute a Hazard Analysis Critical Control Point Program for Food Safety Assurance in Food Service Operations.” Journal of Environmental Health, March/April 1985, pp. 241- 245.
4. Bryan, Frank “Hazard Analysis of Food Service Operation.” Food Technology, February 1981, pp. 78-87.
5. Bryan, Frank “Hazard Analysis Critical Control Point Approach: Epidemiologic Rationale and Application to Food Service Operations.” Journal of Environmental Health, August 1981, pp. 7-14.
6. Bryan, Frank “Factors that Contribute to Outbreaks of Foodborne Disease.” Journal of Food Protection, October 1978, pp. 816-827.
7. Briley and Klaus “Using Risk Assessment as a Method of Determining Inspection Frequency.” Dairy and Food Sanitation, December 1985, pp. 468-474.
8. Centers for Disease Control and Prevention. Surveillance for Foodborne Disease Outbreaks – United States, 1993-1997. Morbidity Mortality Weekly Report, #49 (SS01), USPHS, March 17, 2000, pp. 1-51.
9. Mead, P.S., Slutsker, L., Dietz, V., McCraig, L.F., Bresee, J.S., Shapiro, C., Griffin, P.M., Tauxe, R.V. “Food-related Illness and Death in the United States.” Emerg. Infect. Dis. Vol. 5, No. 5, 1999. Found at: <http://www.cdc.gov/ncidod/EID/vol5no5/mead.htm>.
10. National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Food (NACMCF). 1997 Hazard Analysis and Critical Control Point System, USDA - FSIS Information Office, 1997.
11. National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Food (NACMCF). 1992 Hazard Analysis and Critical Control Point System, Int. J. Food Microbiology, 16:1-23.

12. National Food Processors Assoc. “HACCP Implementation: A Generic Model for Chilled Foods.” *Journal of Food Protection*, December, 1993, pp. 1077-1084.
13. President’s Council on Food Safety. *The Food Safety Strategic Plan*, 2001. Ch. 2: Vision, Goals, Objectives, and Action items.
14. Silliker, John, Ph.D. “Microbiological Testing and HACCP Programs.” *Dairy, Food and Environmental Sanitation*, October 1995, pp. 606-610.
15. Stier, R.F., and Blumenthal, M.M., Ph.D. “Will HACCP be Carrot or Stick.” *Dairy, Food and Environmental Sanitation*, October 1995, pp. 616 - 620.
16. Tisler, J.M. “The Food and Drug Administration’s Perspective on HACCP,” *Food Technology*, June 1991, pp. 125-127.
17. Tompkin, R.B. “The Use of HACCP in the Production of Meat and Poultry Products.” *Journal of Food Protection*, September 1990, pp. 795-803.
18. Weingold, S.E., et al. “Use of Foodborne Disease Data for HACCP Risk Assessment.” *Journal of Food Protection*, September 1994, pp. 820-830.

B. Books**B. Sách**

1. Corlett, D.A. and Pierson, M.D. *HACCP, Principles & Applications*, ed., Chapman and Hall, New York, 1992.
2. *Diseases Transmitted by Foods*, 2nd ed., Centers for Disease Control, USPHS, 1982.
3. Fellows, P.J. *Food Processing Technology, Principles and Practice*, Ellis Horwood, New York, 1990.
4. Fennema, O.R. *Food Chemistry*, 2nd ed., Marcel Dekker, Inc., New York, 1985.
5. *Foodborne Diseases*, ed. D.O. Cliver, Academic Press, San Diego, California, 1990.
6. *HACCP Reference Book*, National Restaurant Assoc., The Educational Foundation, Chicago, 1994.
7. Heymann, David L. MD, (Ed.), 2004. *Control of*
8. *Communicable Diseases Manual*, 18th Ed.,
9. American Public Health Association, Washington D.C.
10. Jay, J.M. *Modern Food Microbiology*, 4th ed., Van Nostrand Reinhold, New York, 1992.
11. Potter, N.N., J.H. Hotchkiss, 1999. *Food Science*, 5th ed., Kluwer Academic Publishers, Secaucus, NJ.
12. Stevenson, K.E., D.T. Bernard, 1999. *HACCP: A Systematic Approach to Food Safety*, 3rd ed., Food Processors Institute, Washington, DC, 1999.

C. FDA Publications**C. Sản phẩm của FDA**

1. **Regulations**, 21 CFR, Part 123 Fish and Fishery Products.
2. The latest edition of **The Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance** is available electronically at:
<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/Seafood/ucm2018426.htm>. Single copies may be obtained as long as supplies last from FDA district offices and from: U.S. Food and Drug Administration Office of Seafood 5001 Campus Drive College Park, MD 20740-3835
3. Food and Drug Administration/U.S. Public Health Service, 2003. *National Shellfish Sanitation Program Guide for the Control of Molluscan Shellfish*, at:
<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FederalStateFoodPrograms/ucm2006754.htm>.

4. *Report of the FDA Retail Food Program Database of Foodborne Illness Risk Factors*, 2000. The Baseline Report is available from FDA at: <https://www.fda.gov/food/guidanceregulation/retailfoodprotection/foodborneillnessriskfactorreduction/default.htm>.
5. *FDA Report on the Occurrence of Foodborne Illness Risk Factors in Selected Institutional Foodservice, Restaurant, and Retail Food Store Facility Types (2004)*. This second report is available from FDA through the following website: <https://www.fda.gov/food/guidanceregulation/retailfoodprotection/foodborneillnessriskfactorreduction/default.htm>
6. *FDA Report on the Occurrence of Foodborne Illness Risk Factors in Selected Institutional Foodservice, Restaurant, and Retail Food Store Facility Types (2009)*. This third report is available from FDA at: <https://www.fda.gov/food/guidanceregulation/retailfoodprotection/foodborneillnessriskfactorreduction/default.htm>
7. *FDA Trend Analysis Report on the Occurrence of Foodborne Illness Risk Factors in Selected Institutional Foodservice, Restaurant, and Retail Food Store Facility Types (1998-2008) (October 2010)*. This trend report is available from FDA at: <https://www.fda.gov/food/guidanceregulation/retailfoodprotection/foodborneillnessriskfactorreduction/default.htm>.

Annex 5 Conducting Risk-Based Inspections	Phụ lục 5 Tiến hành kiểm tra dựa trên rủi ro
--	---

<ol style="list-style-type: none"> 1. Purpose and Scope 2. RISK-based Routine Inspections 3. What Is Needed to Properly Conduct a Risk-Based Inspection? 4. RISK-based Inspection Methodology 5. Achieving On-Site and Long-Term Compliance 6. Inspection Form and Scoring 7. Closing Conference 8. Summary 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mục đích và phạm vi 2. Kiểm tra định kỳ dựa trên RỦI RO 3. Cần những gì để tiến hành kiểm tra dựa trên rủi ro đúng cách? 4. Phương pháp kiểm tra dựa trên RỦI RO 5. Đạt được sự tuân thủ tại chỗ và lâu dài 6. Hình thức kiểm tra và chấm điểm 7. Họp bế mạc 8. Tóm tắt
---	---

<p>1. Purpose and Scope</p> <p>This Annex provides regulatory program managers and front-line inspection staff with guidance on planning, scheduling, conducting, and evaluating risk-based inspections. The <i>FDA’s Voluntary National Retail Food Regulatory Program Standards</i> (Program Standards) (http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/ProgramStandards/default.htm) provide additional recommendations to assist regulatory program managers in the planning and development of a risk-based inspection</p>	<p>1. Mục đích và phạm vi</p> <p>Phụ lục này cung cấp cho người quản lý chương trình quản lý và nhân viên thanh tra tuyến đầu hướng dẫn về lập kế hoạch, lịch trình, tiến hành và đánh giá các cuộc thanh tra dựa trên rủi ro. Tiêu chuẩn chương trình quản lý thực phẩm bán lẻ quốc gia tự nguyện của FDA (Tiêu chuẩn chương trình) (http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/ProgramStandards/default.htm) cung cấp các đề xuất bổ sung để hỗ trợ người quản lý chương trình quản lý trong việc lập kế hoạch và</p>
--	--

program.

The primary focus of this Annex is to provide inspectors with methods for conducting risk-based inspections. Various strategies that can be used by regulatory professionals to assist operators in achieving active managerial control of foodborne illness risk factors are also included in this Annex.

As presented in Annex 4, the Centers for Disease Control and Prevention (CDC) Surveillance Report for 1993-1997, “Surveillance for Foodborne Disease Outbreaks – United States” (<http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/ss4901a1.htm>) identifies the most frequently reported contributing factors to foodborne illness. Five of these broad categories of contributing factors directly relate to food safety concerns within retail and food service establishments and are collectively termed by the FDA as “foodborne illness risk factors.”

These five broad categories are:

- Food from Unsafe Sources
- Inadequate Cooking
- Improper Holding Temperatures
- Contaminated Equipment
- Poor Personal Hygiene.

The FDA manual, Managing Food Safety: A Regulator’s Manual for Applying HACCP Principles to Risk-based Retail and Food Service Inspections and Evaluating Voluntary Food Safety Management Systems (FDA’s Regulator’s Manual) (<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/HACCP/ucm2006812.htm>), provides additional information on conducting risk-based inspections. Annex 4 of the Food Code provides additional information on Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) principles and the process approach to HACCP. It should be reviewed in conjunction with the material

phát triển chương trình kiểm tra dựa trên rủi ro.

Trọng tâm chính của Phụ lục này là cung cấp cho thanh tra viên các phương pháp tiến hành thanh tra dựa trên rủi ro. Phụ lục này cũng bao gồm các chiến lược khác nhau mà các chuyên gia quản lý có thể sử dụng để hỗ trợ các nhà điều hành đạt được sự kiểm soát mang tính quản lý tích cực đối với các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm.

Như được trình bày trong Phụ lục 4, Báo cáo Giám sát của Trung tâm Kiểm soát và Phòng ngừa Dịch bệnh (CDC) giai đoạn 1993-1997, “Giám sát các đợt bùng phát bệnh do thực phẩm – Hoa Kỳ” (<http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/ss4901a1.htm>) xác định các yếu tố góp phần được báo cáo thường xuyên nhất gây ra bệnh do thực phẩm. Năm trong số các loại yếu tố góp phần này liên quan trực tiếp đến mối lo ngại về an toàn thực phẩm trong các cơ sở bán lẻ và dịch vụ thực phẩm và được FDA gọi chung là “các yếu tố nguy cơ mắc bệnh do thực phẩm”.

Năm loại này là:

- Thực phẩm từ các nguồn không an toàn
- Nấu ăn không đúng cách
- Nhiệt độ được giữ không đúng
- Thiết bị bị ô nhiễm
- Vệ sinh cá nhân kém.

Cẩm nang của FDA, Quản lý an toàn thực phẩm: Cẩm nang áp dụng các nguyên tắc HACCP cho việc kiểm tra dịch vụ thực phẩm và bán lẻ dựa trên rủi ro cũng như đánh giá các hệ thống quản lý an toàn thực phẩm tự nguyện (Sổ tay của cơ quan quản lý của FDA) (<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/HACCP/ucm2006812.htm>), cung cấp thêm thông tin về cách tiến hành kiểm tra dựa trên rủi ro. Phụ lục 4 của Bộ luật Thực phẩm cung cấp thông tin bổ sung về các nguyên tắc Phân tích mối nguy và Điểm kiểm soát tối hạn (HACCP) cũng như cách tiếp cận quy trình đối với HACCP. Cần xem xét lại tài liệu này cùng với tài liệu trong

found in this Annex to better prepare for performing risk-based inspections.

The "Retail Food Program Resource Guide," a CD-ROM containing pertinent FDA documents referenced in this Annex, is available for use by federal, state, local, and tribal regulatory agencies. It is produced by and available through FDA Regional Retail Food Specialists or the FDA Division of Federal-State Relations (HFC-150); U.S. Food and Drug Administration; 5600 Fishers Lane, Room 12-07; Rockville, Maryland 20857; *PHONE* (301) 827-6906; *(FAX)* (301) 443-2143.

2. RISK-based Routine Inspections

Inspections have been a part of food safety regulatory activities since the earliest days of public health. The term "routine inspection" has been used to describe periodic inspections conducted as part of an on-going regulatory scheme.

Program managers should strive to have adequate staffing and resources to allow all inspectors ample time to thoroughly evaluate establishments and ask as many questions as needed to fully understand establishments' operations. For most jurisdictions, however, inspectors continue to have limited time in which to complete inspections. This does not negate the need to thoroughly identify and assess the control of foodborne illness risk factors during each inspection.

It is a false assumption that inspectors cannot conduct risk-based inspections in a limited timeframe. Even with limited time, inspectors can focus their inspections on assessing the degree of active managerial control an operator has over the foodborne illness risk factors. By focusing inspections on the control of foodborne illness risk factors, inspectors can be assured that they are making a great impact on reducing foodborne illness.

Phụ lục này để chuẩn bị tốt hơn cho việc thực hiện kiểm tra dựa trên rủi ro.

"Hướng dẫn Nguồn lực về Chương trình Thực phẩm Bán lẻ", một đĩa CD-ROM chứa các tài liệu thích hợp của FDA được tham chiếu trong Phụ lục này, có sẵn để các cơ quan quản lý liên bang, tiểu bang, địa phương và bộ lạc sử dụng. Nó được sản xuất bởi và có sẵn thông qua các Chuyên gia Thực phẩm Bán lẻ Khu vực của FDA hoặc Phòng Quan hệ Liên bang-Nhà nước của FDA (HFC-150); Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Hoa Kỳ; 5600 Fishers Lane, Phòng 12-07; Rockville, Maryland 20857; *ĐIÊN THOẠI* (301) 827-6906; *(FAX)* (301) 443-2143.

2. Kiểm tra định kỳ dựa trên RỦI RO

Thanh tra là một phần của hoạt động quản lý an toàn thực phẩm kể từ những ngày đầu tiên có y tế công cộng. Thuật ngữ "kiểm tra định kỳ" được sử dụng để mô tả các cuộc kiểm tra định kỳ được thực hiện như một phần của kế hoạch quản lý đang diễn ra.

Người quản lý chương trình nên cố gắng có đủ nhân sự và nguồn lực để cho phép tất cả các thanh tra viên có đủ thời gian đánh giá kỹ lưỡng các cơ sở và đặt nhiều câu hỏi nếu cần để hiểu đầy đủ về hoạt động của cơ sở. Tuy nhiên, đối với hầu hết các khu vực pháp lý, thanh tra viên tiếp tục bị giới hạn thời gian để hoàn thành việc thanh tra. Điều này không phủ nhận sự cần thiết phải xác định và đánh giá kỹ lưỡng việc kiểm soát các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm trong mỗi lần thanh tra.

Giả định sai lầm là thanh tra viên không thể tiến hành thanh tra dựa trên rủi ro trong một khoảng thời gian giới hạn. Ngay cả với thời gian hạn chế, thanh tra viên có thể tập trung kiểm tra vào việc đánh giá mức độ kiểm soát quản lý tích cực của người điều hành đối với các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm. Bằng cách tập trung thanh tra vào việc kiểm soát các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm, các thanh tra viên có thể yên tâm rằng họ đang có tác động lớn đến việc

As described in Annex 4, active managerial control means the purposeful incorporation of specific actions or procedures by industry management into the operation of their businesses to attain control over foodborne illness risk factors. It embodies a preventive rather than reactive approach to food safety through a continuous system of monitoring and verification.

Developing and implementing food safety management systems to prevent, eliminate, or reduce the occurrence of foodborne illness risk factors is recommended to achieve active managerial control. Regulatory inspections and follow-up activities must be proactive by using an inspection process designed to evaluate the implementation of Food Code interventions and the degree of active managerial control that retail and foodservice operators have over foodborne illness risk factors. The five Food Code interventions below were new interventions introduced with the 1993 Food Code and they are just as important today as they were in 1993. They encompass a wide-range of control measures specifically designed to protect consumer health:

- Demonstration of Knowledge
- Implementation of Employee Health Policies
- Hands as a Vehicle of Contamination
- Time/Temperature Relationships
- Consumer Advisory.

When Food Code interventions are not being implemented or if behaviors, activities, or procedures likely to cause foodborne illness are observed, inspectors should verify that the operator takes immediate corrective action so that consumers do not become sick or injured. Observations made on the day of the inspection, as well as information gained about the behaviors, activities, and procedures that occur at other times,

giảm bệnh tật do thực phẩm.

Như được mô tả trong Phụ lục 4, kiểm soát quản lý chủ động có nghĩa là sự kết hợp có mục đích các hành động hoặc thủ tục cụ thể của ban quản lý ngành vào hoạt động kinh doanh của họ để đạt được sự kiểm soát đối với các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm. Nó thể hiện cách tiếp cận phòng ngừa hơn là phản ứng đối với an toàn thực phẩm thông qua hệ thống giám sát và xác minh liên tục.

Nên phát triển và triển khai các hệ thống quản lý an toàn thực phẩm để ngăn ngừa, loại bỏ hoặc giảm thiểu sự xuất hiện của các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm nhằm đạt được sự kiểm soát quản lý tích cực. Các hoạt động thanh tra theo quy định và theo dõi phải được chủ động bằng cách sử dụng quy trình thanh tra được thiết kế để đánh giá việc thực hiện các biện pháp can thiệp của Bộ luật Thực phẩm và mức độ kiểm soát quản lý tích cực mà các nhà điều hành bán lẻ và dịch vụ thực phẩm áp dụng đối với các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm. Năm biện pháp can thiệp của Bộ luật Thực phẩm dưới đây là những biện pháp can thiệp mới được đưa ra cùng với Bộ luật Thực phẩm năm 1993 và ngày nay chúng vẫn quan trọng như năm 1993. Chúng bao gồm một loạt các biện pháp kiểm soát được thiết kế đặc biệt để bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng:

- Thể hiện kiến thức
- Thực hiện chính sách sức khỏe nhân viên
- Bàn tay là phương tiện lây nhiễm
- Mối quan hệ thời gian/nhiệt độ
- Tư vấn người tiêu dùng.

Khi các biện pháp can thiệp của Bộ luật Thực phẩm không được thực hiện hoặc nếu quan sát thấy các hành vi, hoạt động hoặc quy trình có khả năng gây bệnh do thực phẩm, thanh tra viên phải xác minh rằng nhà điều hành có hành động khắc phục ngay lập tức để người tiêu dùng không bị bệnh hoặc bị thương. Những quan sát được thực hiện vào ngày thanh tra, cũng như thông tin thu được về hành vi, hoạt động và quy trình diễn ra vào

allow inspectors to assess the strengths and weaknesses of the food safety management system that is in place.

An operator should be made aware of the inspectional findings both during, and at the conclusion of, the inspection and strategies for achieving compliance in the future should be discussed. Corrective actions taken during the inspection and repeat violations should be noted on the inspection report. Repeat violations should trigger further compliance and enforcement actions.

The inspection process is also an opportunity to educate the operator on the public health reasons supporting the Code requirements. If operators are afforded the chance to ask questions about general food safety matters, they may clearly understand the public health significance of non-compliance.

Lastly, if the operator demonstrates a history of violations related to foodborne illness risk factors, the inspection process can be used to assist the operator with implementing long-term control systems to prevent those risk factors from occurring in the future.

3. What Is Needed to Properly Conduct a Risk-Based Inspection?

A. Schedule Inspections Based on Risk

Studies have shown that the types of food served, the food preparation processes used, the volume of food, and the population served all have a bearing on the occurrence of foodborne illness risk factors in retail and foodservice establishments. Standard 3 of the Program Standards requires that regulatory jurisdictions develop and use a process that groups food establishments into at least three categories based on potential and inherent food safety risks. In addition, Standard 3 requires that regulatory jurisdictions assign inspection frequency based on the risk categories to focus program resources on food operations with the greatest food safety risk. With limited resources, creating a

thời điểm khác, cho phép thanh tra viên đánh giá điểm mạnh và điểm yếu của hệ thống quản lý an toàn thực phẩm hiện có.

Nhà điều hành cần được biết về các phát hiện kiểm tra cả trong và khi kết thúc quá trình kiểm tra cũng như các chiến lược để đạt được sự tuân thủ trong tương lai cần được thảo luận. Các hành động khắc phục được thực hiện trong quá trình kiểm tra và các hành vi vi phạm tái diễn phải được ghi lại trong báo cáo kiểm tra. Vi phạm lặp lại sẽ kích hoạt các hành động tuân thủ và thực thi hơn nữa.

Quá trình kiểm tra cũng là cơ hội để giáo dục người điều hành về các lý do sức khỏe cộng đồng hỗ trợ cho các yêu cầu của Bộ luật. Nếu người điều hành có cơ hội đặt câu hỏi về các vấn đề an toàn thực phẩm nói chung, họ có thể hiểu rõ tầm quan trọng của việc không tuân thủ đối với sức khỏe cộng đồng.

Cuối cùng, nếu nhà điều hành chứng minh được lịch sử vi phạm liên quan đến các yếu tố rủi ro bệnh tật do thực phẩm thì quy trình kiểm tra có thể được sử dụng để hỗ trợ nhà điều hành triển khai các hệ thống kiểm soát dài hạn nhằm ngăn chặn các yếu tố rủi ro đó xảy ra trong tương lai.

3. Cần những gì để tiến hành kiểm tra dựa trên rủi ro đúng cách?

A. Lên lịch kiểm tra dựa trên rủi ro

Các nghiên cứu đã chỉ ra rằng các loại thực phẩm được phục vụ, quy trình chế biến thực phẩm được sử dụng, khối lượng thực phẩm và số người được phục vụ đều có ảnh hưởng đến sự xuất hiện của các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm trong các cơ sở bán lẻ và dịch vụ thực phẩm. Tiêu chuẩn 3 của Tiêu chuẩn Chương trình yêu cầu các khu vực pháp lý quản lý phát triển và sử dụng quy trình nhóm các cơ sở thực phẩm thành ít nhất ba loại dựa trên các rủi ro an toàn thực phẩm tiềm ẩn và vốn có. Ngoài ra, Tiêu chuẩn 3 yêu cầu các khu vực pháp lý quy định ấn định tần suất thanh tra dựa trên các loại rủi ro để tập trung nguồn lực chương trình vào các hoạt động thực phẩm có nguy cơ an toàn thực phẩm lớn

variable inspection frequency for each category will allow inspection staff to effectively spend more time in high risk establishments that pose the greatest potential risk of causing foodborne illness.

Table 1 of this Annex provides an example of risk categories and assignment of inspection frequency based on risk. In this example, the type of food served, food preparation processes conducted, and history of compliance related to foodborne illness risk factors are used as the basis of categorizing risk. Each jurisdiction is encouraged to develop risk categories tailored to their specific program needs and resources and to reassess the risk categories on an annual basis.

Regardless of the risk category initially assigned to food establishments, regulatory jurisdictions sometimes consider whether the establishment has implemented a voluntary food safety management system like HACCP, to justify a decrease in inspection frequency. Likewise, the following factors are among many that regulatory jurisdictions sometimes use to justify an increase in inspection frequency:

- History of non-compliance with provisions related to foodborne illness risk factors or critical items
- Specialized processes conducted
- Food preparation a day in advance of service
- Large number of people served
- History of foodborne illness and/or complaints
- Highly susceptible population served.

nhất. Với nguồn lực hạn chế, việc tạo ra tần suất kiểm tra thay đổi cho từng danh mục sẽ cho phép nhân viên kiểm tra dành nhiều thời gian hơn một cách hiệu quả tại các cơ sở có rủi ro cao, có nguy cơ tiềm ẩn lớn nhất gây ra bệnh do thực phẩm.

Bảng 1 của Phụ lục này đưa ra ví dụ về các loại rủi ro và việc ấn định tần suất kiểm tra dựa trên rủi ro. Trong ví dụ này, loại thực phẩm được phục vụ, quy trình chuẩn bị thực phẩm được tiến hành và lịch sử tuân thủ liên quan đến các yếu tố rủi ro bệnh tật do thực phẩm được sử dụng làm cơ sở để phân loại rủi ro. Mỗi khu vực pháp lý được khuyến khích phát triển các danh mục rủi ro phù hợp với nhu cầu và nguồn lực của chương trình cụ thể của họ và đánh giá lại các danh mục rủi ro hàng năm.

Bất kể loại rủi ro ban đầu được giao cho các cơ sở thực phẩm là gì, các khu vực pháp lý đôi khi xem xét liệu cơ sở có triển khai hệ thống quản lý an toàn thực phẩm tự nguyện như HACCP hay không, để biện minh cho việc giảm tần suất thanh tra. Tương tự như vậy, các yếu tố sau đây nằm trong số nhiều yếu tố mà các cơ quan quản lý đôi khi sử dụng để biện minh cho việc tăng tần suất kiểm tra:

- Lịch sử không tuân thủ các quy định liên quan đến các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm hoặc các mặt hàng quan trọng
- Tiến hành các quy trình chuyên biệt
- Chuẩn bị thức ăn một ngày trước khi phục vụ
- Phục vụ số lượng lớn người
- Tiền sử bệnh tật và/hoặc khiếu nại do thực phẩm
- Phục vụ nhóm dân số dễ bị tổn thương cao.

Annex 5, Table 1. Risk Categorization of Food Establishments

Phụ lục 5, Bảng 1. Phân loại rủi ro của các cơ sở thực phẩm

RISK CATE GORY	DESCRIPTION	FREQU ENCY #/YR
1	<p>Examples include:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Most convenience store operations, hot dog carts, and coffee shops. • Establishments that serve or sell only prepackaged, non-time/temperature control for safety (TCS) foods. • Establishments that prepare only non-TCS foods. • Establishments that heat only commercially processed, TCS foods for hot holding. No cooling of TCS foods. • Establishments that would otherwise be grouped in Category 2 but have shown through historical documentation to have achieved active managerial control of foodborne illness risk factors. 	1
2	<p>Examples may include:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Retail food store operations, schools not serving a highly susceptible population, and quick service operations. Limited menu. Most products are prepared/cooked and served immediately. May involve hot and cold holding of TCS foods after preparation or cooking. Complex preparation of TCS foods requiring cooking, cooling, and reheating for hot holding is limited to only a few TCS foods. • Establishments that would otherwise be grouped in Category 3 but have shown through historical documentation to have achieved active managerial control of foodborne illness risk factors. • Newly permitted establishments that would otherwise be grouped in Category 1 until history of active managerial control of foodborne illness risk factors is achieved and documented. 	2
3	<p>Examples include:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A full service restaurant with extensive menu and handling of raw ingredients. Complex preparation including cooking, cooling, and reheating for hot holding involves many TCS foods. Variety of processes require hot and cold holding of TCS food. • Establishments that would otherwise be grouped in Category 4 but have shown through historical documentation to have achieved active managerial control of foodborne illness risk factors. • Newly permitted establishments that would otherwise be grouped in Category 2 until history of active managerial control of foodborne illness risk factors is achieved and documented. 	3
4	<p>Examples include:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preschools, hospitals, nursing homes, and establishments conducting processing at retail. • Establishments serving a highly susceptible population or that conduct specialized processes, e.g., smoking and curing; 	4

	reduced oxygen packaging for extended shelf-life.	
--	---	--

LOẠI RỦI RO	MÔ TẢ	TẦN SUẤT #/NĂM
1	<p>Những ví dụ bao gồm:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hầu hết các hoạt động của cửa hàng tiện lợi, xe bán xúc xích và quán cà phê. • Các cơ sở chỉ phục vụ hoặc bán các loại thực phẩm đóng gói sẵn, không kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn (TCS). • Các cơ sở chỉ chế biến thực phẩm không phải TCS. • Các cơ sở chỉ đun nóng thực phẩm TCS đã qua chế biến thương mại để giữ nóng. Không làm mát thực phẩm TCS. • Các cơ sở lẽ ra được xếp vào Loại 2 nhưng qua tài liệu lịch sử đã cho thấy đã đạt được sự kiểm soát mang tính quản lý tích cực đối với các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm. 	1
2	<p>Ví dụ có thể bao gồm:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hoạt động cửa hàng bán lẻ thực phẩm, trường học không phục vụ nhóm dân cư dễ bị tổn thương và hoạt động dịch vụ nhanh chóng. Thực đơn hạn chế. Hầu hết các sản phẩm đều được chuẩn bị/nấu và phục vụ ngay. Có thể liên quan đến việc giữ nóng và lạnh thực phẩm TCS sau khi chuẩn bị hoặc nấu. Việc chuẩn bị phức tạp các loại thực phẩm TCS cần nấu, làm lạnh và hâm nóng để giữ nóng chỉ giới hạn ở một số loại thực phẩm TCS. • Các cơ sở lẽ ra được xếp vào Loại 3 nhưng qua tài liệu lịch sử đã cho thấy đã đạt được sự kiểm soát mang tính quản lý chủ động đối với các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm. • Các cơ sở mới được cấp phép mà lẽ ra sẽ được nhóm vào Loại 1 cho đến khi đạt được lịch sử kiểm soát quản lý tích cực đối với các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm và được ghi lại. 	2
3	<p>Những ví dụ bao gồm:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Một nhà hàng đầy đủ dịch vụ với thực đơn phong phú và cách xử lý nguyên liệu thô. Việc chuẩn bị phức tạp bao gồm nấu, làm nguội và hâm nóng để giữ nóng liên quan đến nhiều loại thực phẩm TCS. Nhiều quy trình khác nhau yêu cầu giữ nóng và lạnh thực phẩm TCS. • Các cơ sở lẽ ra được xếp vào Loại 4 nhưng qua tài liệu lịch sử đã cho thấy đã đạt được sự kiểm soát mang tính quản lý tích cực đối với các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm. • Các cơ sở mới được cấp phép mà lẽ ra sẽ được xếp vào Loại 2 cho đến khi đạt được lịch sử kiểm soát quản lý tích cực đối với các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm và được ghi lại. 	3
4	<p>Những ví dụ bao gồm:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trường mầm non, bệnh viện, viện dưỡng lão và các cơ sở tiến hành chế biến tại điểm bán lẻ. • Các cơ sở phục vụ nhóm dân cư dễ mắc bệnh hoặc tiến hành các quy trình chuyên biệt, ví dụ như xông khói và ướp muối; 	4

giảm lượng oxy đóng gói để kéo dài thời hạn sử dụng.

B. Have the Proper Equipment

In order to conduct risk-based inspections, each inspector must be provided with the proper equipment to assess the control of foodborne illness risk factors within food establishments. See Program Standard 8 at <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/ProgramStandards/default.htm> for recommendations of equipment needed by inspectors. At a minimum, each inspector should be provided with the following essential equipment:

- Thermocouple with the appropriate probes for the food being tested
 - Alcohol swabs or other suitable equipment for sanitizing probe thermometers
 - Chemical test kits for different chemical sanitizer types
 - Heat-sensitive tape or maximum registering thermometer
 - Flashlight
 - Head cover, such as baseball cap, hair net, or equivalent.
- Other equipment may be provided to inspectors on an “as needed” basis. While it is desirable for each inspector to have the following equipment, depending on the resources available to the agency, this equipment may be shared in a central office as appropriate:
- Pressure gauge for determining in-line pressure of hot water at injection point of warewashing machine (5-30 psi)
 - Light meter
 - Measuring device for measuring distances
 - Time/temperature data logger
 - pH meter
 - Water activity meter
 - Camera
 - Computers with or without an electronic inspection system
 - Black light
 - Foodborne illness investigation kits

B. Có thiết bị phù hợp

Để tiến hành thanh tra dựa trên rủi ro, mỗi thanh tra viên phải được cung cấp thiết bị phù hợp để đánh giá việc kiểm soát các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm trong các cơ sở thực phẩm. Xem Tiêu chuẩn Chương trình 8 tại <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/ProgramStandards/default.htm> để biết các khuyến nghị về thiết bị mà thanh tra viên cần. Tối thiểu mỗi thanh tra viên phải được trang bị các thiết bị cần thiết sau:

- Cặp nhiệt điện với đầu dò thích hợp cho thực phẩm đang được kiểm tra
- Gạc cồn hoặc thiết bị phù hợp khác để khử trùng nhiệt kế đầu dò
- Bộ dụng cụ thử nghiệm hóa học cho các loại chất khử trùng hóa học khác nhau
- Băng nhạy nhiệt hoặc nhiệt kế ghi mức tối đa
- Đèn pin
- Khăn che đầu, chẳng hạn như mũ bóng chày, lưới che tóc hoặc vật tương đương. Các thiết bị khác có thể được cung cấp cho thanh tra viên trên cơ sở “khi cần thiết”. Mặc dù mỗi thanh tra viên mong muốn có các thiết bị sau, tùy thuộc vào nguồn lực sẵn có của cơ quan, thiết bị này có thể được dùng chung trong văn phòng trung tâm nếu thích hợp:
- Đồng hồ đo áp suất để xác định áp suất nội dòng của nước nóng tại điểm phun của máy rửa bát (5-30 psi)
- Máy đo ánh sáng
- Thiết bị đo khoảng cách
- Bộ ghi dữ liệu thời gian/nhiệt độ
- Máy đo độ pH
- Máy đo hoạt độ nước
- Máy ảnh
- Máy tính có hoặc không có hệ thống kiểm tra điện tử
- Ánh sáng màu đen
- Bộ dụng cụ điều tra bệnh do thực phẩm

- Sample collection kits
- Cell phones

C. Provide Adequate Training

Standard 2 of the Program Standards explains that regulatory staff shall have the knowledge, skills, and ability to adequately perform their required duties. Inspectors need the proper training before they can be expected to conduct risk-based inspections. Training includes a combination of classroom training, in-field training, standardization, and continuing education. For specific training recommendations refer to Program Standard 2 at <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/ProgramStandards/default.htm> and its accompanying Appendix B at the aforementioned website.

1. Classroom Training

The first phase of staff training should provide an orientation to the program with a review of program history, structure, and relationships to other food-related programs. Specific emphasis should be on the program's goals and objectives. The basic training curriculum should include the following components:

- Prevailing statutes, regulations, or ordinances
- Public health principles
- Communication skills
- Epidemiology
- Microbiology
- HACCP.

FDA's ORA-U

(<http://www.fda.gov/Training/ForStateLocalTribalRegulators/ucm121831.htm>)

provides basic curriculum components free of charge to regulators via the internet. This allows state, local, and tribal health departments to conserve their time and funding resources instead of developing their own training courses. It also allows inspectors to access training as needed. Distance learning allows

- Bộ dụng cụ lấy mẫu
- Điện thoại cầm tay

C. Cung cấp đào tạo đầy đủ

Tiêu chuẩn 2 của Tiêu chuẩn Chương trình giải thích rằng nhân viên quản lý phải có kiến thức, kỹ năng và khả năng thực hiện đầy đủ các nhiệm vụ được yêu cầu của mình. Thanh tra viên cần được đào tạo phù hợp trước khi có thể tiến hành thanh tra dựa trên rủi ro. Đào tạo bao gồm sự kết hợp giữa đào tạo trên lớp, đào tạo tại chỗ, tiêu chuẩn hóa và giáo dục thường xuyên. Để biết các đề xuất đào tạo cụ thể, hãy tham khảo Tiêu chuẩn Chương trình 2 tại <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/ProgramStandards/default.htm> và Phụ lục B kèm theo tại trang web nói trên.

1. Đào tạo trên lớp

Giai đoạn đầu tiên của việc đào tạo nhân viên cần đưa ra định hướng cho chương trình bằng việc xem xét lịch sử, cấu trúc và mối quan hệ của chương trình với các chương trình khác liên quan đến thực phẩm. Cần nhấn mạnh cụ thể vào mục tiêu và mục tiêu của chương trình. Chương trình đào tạo cơ bản nên bao gồm các thành phần sau:

- Các đạo luật, quy định hoặc pháp lệnh hiện hành
- Nguyên tắc y tế công cộng
- Kỹ năng giao tiếp
- Dịch tễ học
- Vi trùng học
- HACCP.

ORA-U của FDA

(<http://www.fda.gov/Training/ForStateLocalTribalRegulators/ucm121831.htm>)

cung cấp miễn phí các thành phần chương trình giảng dạy cơ bản cho các nhà quản lý thông qua internet. Điều này cho phép các sở y tế tiểu bang, địa phương và bộ lạc tiết kiệm thời gian và nguồn tài trợ thay vì phát triển các khóa đào tạo của riêng họ. Nó cũng cho phép các thanh tra viên được đào tạo khi cần

government agencies and industries to cost-effectively disseminate the most current technical and regulatory information on an as-needed basis.

2. Field Training and Experience

The second phase of training should move the new inspector into the field with a training officer. On-site training should focus on specific inspection tasks such as interviewing, making observations, measuring conditions such as temperatures and sanitizer strength, assessing the control operators have over the foodborne illness risk factors, ensuring implementation of Food Code interventions, and completing the inspection form. If an electronic database is used by the agency, training in its use should be included in this phase.

The evaluation of food safety management systems based on HACCP principles should be part of the field training experience. The trainee and the trainer should review establishment menus, operations, recipes, and standard operating procedures. Inspectors should be able to demonstrate proficiency in gathering information about the food preparation processes, including accurate charting of the food flows and determination of the Critical Control Points (CCPs) and critical limits in an operation. This part of the training should also include a familiarization with the compliance and enforcement protocol in place in the jurisdiction including recommendation of voluntary strategies to prevent risk factor occurrence.

3. Standardization

The third part of staff training should include standardization. This process improves uniformity in the application and interpretation of applicable regulations, inspection methodology, and report writing. The Program Standards recommend that staff conducting inspections undergo a standardization

thiết. Học từ xa cho phép các cơ quan chính phủ và các ngành phổ biến một cách hiệu quả về mặt chi phí các thông tin quy định và kỹ thuật mới nhất trên cơ sở khi cần thiết.

2. Đào tạo và trải nghiệm thực tế

Giai đoạn đào tạo thứ hai sẽ đưa thanh tra viên mới vào hiện trường cùng với một cán bộ đào tạo. Đào tạo tại chỗ nên tập trung vào các nhiệm vụ kiểm tra cụ thể như phỏng vấn, quan sát, đo lường các điều kiện như nhiệt độ và nồng độ chất khử trùng, đánh giá người vận hành biện pháp kiểm soát đối với các yếu tố nguy cơ mắc bệnh do thực phẩm, đảm bảo thực hiện các biện pháp can thiệp của Bộ luật Thực phẩm và hoàn thành biểu mẫu kiểm tra. Nếu cơ quan sử dụng cơ sở dữ liệu điện tử thì việc đào tạo về cách sử dụng cơ sở dữ liệu đó phải được đưa vào giai đoạn này.

Việc đánh giá hệ thống quản lý an toàn thực phẩm dựa trên các nguyên tắc HACCP phải là một phần của kinh nghiệm đào tạo tại hiện trường. Học viên và người đào tạo nên xem lại thực đơn, hoạt động, công thức nấu ăn và quy trình vận hành tiêu chuẩn của cơ sở. Thanh tra viên phải có khả năng chứng minh trình độ thành thạo trong việc thu thập thông tin về các quy trình chuẩn bị thực phẩm, bao gồm lập biểu đồ chính xác về các luồng thực phẩm và xác định Điểm kiểm soát tới hạn (CCP) cũng như các giới hạn tới hạn trong một hoạt động. Phần đào tạo này cũng phải bao gồm việc làm quen với quy trình tuân thủ và thực thi được áp dụng trong khu vực tài phán, bao gồm cả khuyến nghị về các chiến lược tự nguyện để ngăn chặn sự xuất hiện của yếu tố rủi ro.

3. Tiêu chuẩn hóa

Phần thứ ba của đào tạo nhân viên nên bao gồm tiêu chuẩn hóa. Quá trình này cải thiện tính đồng nhất trong việc áp dụng và giải thích các quy định hiện hành, phương pháp kiểm tra và viết báo cáo. Tiêu chuẩn Chương trình khuyến nghị nhân viên tiến hành thanh tra phải trải qua quy trình tiêu chuẩn hóa tương tự

process similar to the one described in the *FDA Procedures for Standardization and Certification of Retail Food Inspection/Training Officers*

(<https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/Standardization/default.htm>).

Standardization should be completed after the trainee completes classroom and field training.

4. Continuing Education

The training process for inspection staff should be continuous. The final phase of training should include a mechanism to ensure that learning is ongoing and staff is kept abreast of food safety issues and the latest science.

D. Ensure Adequate Program Resources

As indicated in Standard 8 of the Program Standards, regulatory agencies should have adequate funding, staff, and equipment necessary to support a risk-based retail food safety program designed to reduce the occurrence of foodborne illness risk factors. Program management should do everything they can to secure funding and resources to support regulatory food programs.

Standard 8 of the Program Standards also states that the program budget should provide the necessary resources to develop and maintain a retail food safety program that has a staffing level of one full-time equivalent (FTE) devoted to food for every 280 - 320 inspections performed. Inspections, for purposes of this calculation, include routine inspections, re-inspections, complaint investigations, outbreak investigations, compliance follow-up inspections, risk assessment reviews, process reviews, variance process reviews, and other direct establishment contact time such as on-site training.

4. Risk-based Inspection Methodology

A. Focus the Inspection

như quy trình được mô tả trong Quy trình Tiêu chuẩn hóa và Chứng nhận Cán bộ Đào tạo/Kiểm tra Thực phẩm Bán lẻ của FDA (<https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/Standardization/default.htm>).

Việc tiêu chuẩn hóa phải được hoàn thành sau khi học viên hoàn thành khóa đào tạo trên lớp và thực địa.

4. Giáo dục thường xuyên

Quá trình đào tạo nhân viên thanh tra phải được thực hiện liên tục. Giai đoạn đào tạo cuối cùng cần bao gồm một cơ chế để đảm bảo rằng việc học tập được diễn ra liên tục và nhân viên luôn theo kịp các vấn đề an toàn thực phẩm và khoa học mới nhất.

D. Đảm bảo đủ nguồn lực cho chương trình

Như đã nêu trong Tiêu chuẩn 8 của Tiêu chuẩn Chương trình, các cơ quan quản lý cần có đủ kinh phí, nhân viên và trang thiết bị cần thiết để hỗ trợ chương trình an toàn thực phẩm bán lẻ dựa trên rủi ro được thiết kế nhằm giảm sự xuất hiện của các yếu tố rủi ro bệnh tật do thực phẩm. Ban quản lý chương trình nên làm mọi thứ có thể để đảm bảo kinh phí và nguồn lực hỗ trợ các chương trình quản lý thực phẩm.

Tiêu chuẩn 8 của Tiêu chuẩn Chương trình cũng nêu rõ rằng ngân sách chương trình phải cung cấp các nguồn lực cần thiết để phát triển và duy trì chương trình an toàn thực phẩm bán lẻ có cấp độ nhân viên tương đương toàn thời gian (FTE) phụ trách thực phẩm cho mỗi 280 - 320 cuộc kiểm tra được thực hiện. Hoạt động kiểm tra, nhằm mục đích tính toán này, bao gồm kiểm tra định kỳ, tái kiểm tra, điều tra khiếu nại, điều tra ổ dịch, kiểm tra tiếp theo về tuân thủ, đánh giá đánh giá rủi ro, đánh giá quy trình, đánh giá quy trình có sự khác biệt và thời gian liên hệ trực tiếp khác với cơ sở, chẳng hạn như tại cơ sở đào tạo.

4. Phương pháp kiểm tra dựa trên rủi ro

A. Tập trung kiểm tra

Conducting a risk-based inspection requires inspectors to focus their efforts on evaluating the degree of active managerial control that operators have over foodborne illness risk factors. In addition, it is essential that the implementation of Food Code interventions also be verified during each inspection. Inspectors need to spend the majority of their time observing the behaviors, practices, and procedures that are likely to lead to out-of-control foodborne illness risk factors and asking management and food employees questions to supplement actual observations.

Retail and food service operators implement “control measures” to ensure food safety. Control measures are actions or activities that are used to prevent, eliminate, or reduce food safety hazards. Inspectors need to determine the control measures that should be implemented to prevent the occurrence of foodborne illness risk factors in each food preparation process. In order to determine the foodborne illness risk factors common to each operation, it is important for inspectors to understand that the food preparation processes and all the associated control measures initiated by a retail or food service operator represent a food safety management system. It will be necessary for inspectors to ask questions in order to gain information about the system already in place. Once the degree of active managerial control is determined, inspectors will be able to assist operators with strengthening their existing food safety management systems.

B. Lead by Example

Nonverbal communication is just as important as verbal communication in relaying important food safety principles to retail and food service operators. By setting the example during inspections, inspectors not only demonstrate

Việc tiến hành thanh tra dựa trên rủi ro đòi hỏi thanh tra viên phải tập trung nỗ lực vào việc đánh giá mức độ kiểm soát quản lý tích cực của người thực hiện đối với các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm. Ngoài ra, điều cần thiết là việc thực hiện các biện pháp can thiệp của Bộ luật Thực phẩm cũng phải được xác minh trong mỗi lần thanh tra. Thanh tra viên cần dành phần lớn thời gian để quan sát các hành vi, thực hành và quy trình có khả năng dẫn đến các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm ngoài tầm kiểm soát và đặt các câu hỏi cho ban quản lý và nhân viên thực phẩm để bổ sung cho các quan sát thực tế.

Các nhà điều hành dịch vụ bán lẻ và thực phẩm thực hiện “các biện pháp kiểm soát” để đảm bảo an toàn thực phẩm. Biện pháp kiểm soát là các hành động hoặc hoạt động được sử dụng để ngăn ngừa, loại bỏ hoặc giảm thiểu các mối nguy về an toàn thực phẩm. Thanh tra viên cần xác định các biện pháp kiểm soát cần thực hiện để ngăn chặn sự xuất hiện của các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm trong mỗi quy trình chế biến thực phẩm. Để xác định các yếu tố rủi ro bệnh tật do thực phẩm phổ biến đối với từng hoạt động, điều quan trọng là thanh tra viên phải hiểu rằng quy trình chuẩn bị thực phẩm và tất cả các biện pháp kiểm soát liên quan do nhà điều hành bán lẻ hoặc nhà điều hành dịch vụ thực phẩm khởi xướng đều đại diện cho một hệ thống quản lý an toàn thực phẩm. Các thanh tra viên sẽ cần phải đặt câu hỏi để có được thông tin về hệ thống hiện có. Sau khi xác định được mức độ kiểm soát quản lý tích cực, thanh tra viên sẽ có thể hỗ trợ các nhà hoạt động củng cố hệ thống quản lý an toàn thực phẩm hiện có của họ.

B. Dẫn dắt bằng ví dụ

Giao tiếp phi ngôn ngữ cũng quan trọng như giao tiếp bằng lời nói trong việc truyền đạt các nguyên tắc quan trọng về an toàn thực phẩm cho các nhà điều hành dịch vụ thực phẩm và bán lẻ. Bằng cách làm gương trong quá trình thanh tra,

competency, but they also relay important food safety information to the person in charge and food employees. The following are ways that inspectors set the example during inspections:

- Washing their hands when entering the food preparation area at the beginning of the inspection and after engaging in any activities that might contaminate their hands
- Not working when they are suffering from symptoms such as diarrhea, fever, vomiting, or jaundice or if they are diagnosed with a disease transmittable by food
- Being careful not to touch ready-to-eat (RTE) food with their bare hands
- Washing and sanitizing their thermocouple probe at the start of the inspection and between foods
- Using a proper hair restraint and practicing good personal hygiene
- Being careful not to contaminate clean and sanitized food contact-surfaces with unclean hands or their inspection equipment.

C. Conduct Inspections at Variable Times

Inspectors should enter the food establishment during hours of operation or at other reasonable times. Inspectors should show identification and provide the permit holder or person in charge with a verbal or written notice of the purpose of the inspection. Procedures outlined in the Food Code and in the jurisdiction's procedures should be followed if access to conduct an inspection is denied. Refusal should be documented on the inspection report and an administrative or judicial inspection order obtained.

In planning for inspections, inspectors should consider the importance of timing. Several operational steps at retail such as receiving, preparation, and cooling can be evaluated only during limited time periods. In order to properly evaluate critical processes that occur outside of the

thanh tra viên không chỉ thể hiện năng lực mà còn truyền đạt những thông tin quan trọng về an toàn thực phẩm cho người phụ trách và nhân viên thực phẩm. Sau đây là những cách mà thanh tra viên làm gương trong quá trình thanh tra:

- Rửa tay khi vào khu vực chuẩn bị thực phẩm khi bắt đầu kiểm tra và sau khi tham gia bất kỳ hoạt động nào có thể khiến tay họ bị nhiễm bẩn
- Không làm việc khi có các triệu chứng như tiêu chảy, sốt, nôn mửa, vàng da hoặc được chẩn đoán mắc bệnh lây truyền qua đường ăn uống
- Careful không chạm vào thực phẩm ăn liền (RTE) bằng tay trần
- Rửa và khử trùng đầu dò cặp nhiệt điện khi bắt đầu kiểm tra và giữa các lần thực phẩm
- Sử dụng dây buộc tóc đúng cách và thực hành vệ sinh cá nhân tốt
- Careful không để tay hoặc thiết bị kiểm tra không sạch làm nhiễm bẩn các bề mặt tiếp xúc thực phẩm sạch và đã được vệ sinh.

C. Tiến hành kiểm tra vào những thời điểm khác nhau

Thanh tra viên phải vào cơ sở thực phẩm trong giờ hoạt động hoặc vào những thời điểm hợp lý khác. Thanh tra viên phải xuất trình giấy tờ tùy thân và cung cấp cho người có giấy phép hoặc người phụ trách thông báo bằng lời nói hoặc văn bản về mục đích của việc thanh tra. Phải tuân thủ các quy trình được nêu trong Bộ luật Thực phẩm và các quy trình của khu vực pháp lý nếu quyền tiến hành thanh tra bị từ chối. Việc từ chối phải được ghi lại trong báo cáo thanh tra và lệnh thanh tra hành chính hoặc tư pháp được cấp.

Khi lập kế hoạch thanh tra, thanh tra viên cần xem xét tầm quan trọng của thời gian. Một số bước vận hành tại cửa hàng bán lẻ như tiếp nhận, chuẩn bị và làm mát chỉ có thể được đánh giá trong khoảng thời gian giới hạn. Để đánh giá đúng các quy trình quan trọng diễn ra ngoài khung giờ bình

normal 8 a.m. to 5 p.m. working hours, an inspector should be allowed the flexibility to conduct inspections early in the morning, late in the evening, and even on weekends.

D. Establish Inspection Priorities and Use Inspection Time Wisely

With the limited time allotted for inspections, inspectors must develop clear priorities to make the most efficient use of their time in each food establishment. Although basic sanitation issues generally do not change during the course of an inspection, critical behaviors, practices, and procedures leading to foodborne illness risk factors may be only observable during limited time periods of the preparation or cooling process. For this reason, assessment of the active managerial control of foodborne illness risk factors should generally be performed before reviewing basic sanitation issues.

To effectively set priorities, the following four activities should be completed early in the inspection:

1. Establish an Open Dialogue with the Person in Charge
2. Review Previous Inspection Reports
3. Conduct a Menu/Food List Review
4. Conduct a Quick Walk-through

1. Establish an Open Dialogue with the Person in Charge

The tone of the inspection is often set during the first few minutes of the inspection. A professional but personable approach is the balance which should be maintained. Genuine interest in the food establishment and the staff translates into good relations which may be helpful in conveying the goal of promoting public health. Having an open dialogue with the person in charge during all phases of the inspection gives inspectors an opportunity to learn important information about the existing food safety management system.

thường từ 8 giờ sáng đến 5 giờ chiều trong giờ làm việc, thanh tra viên phải được phép linh hoạt tiến hành thanh tra vào sáng sớm, tối muộn và thậm chí vào cuối tuần.

D. Thiết lập các ưu tiên kiểm tra và sử dụng thời gian kiểm tra một cách khôn ngoan

Với thời gian có hạn cho việc kiểm tra, thanh tra viên phải phát triển các ưu tiên rõ ràng để sử dụng hiệu quả nhất thời gian của họ tại mỗi cơ sở thực phẩm. Mặc dù các vấn đề vệ sinh cơ bản thường không thay đổi trong quá trình thanh tra, nhưng các hành vi, thực hành và quy trình quan trọng dẫn đến các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm có thể chỉ có thể được quan sát thấy trong khoảng thời gian giới hạn của quá trình chuẩn bị hoặc làm mát. Vì lý do này, việc đánh giá hoạt động kiểm soát chủ động của người quản lý đối với các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm thường phải được thực hiện trước khi xem xét các vấn đề vệ sinh cơ bản.

Để thiết lập các ưu tiên một cách hiệu quả, bốn hoạt động sau cần được hoàn thành sớm trong quá trình thanh tra:

1. Thiết lập cuộc đối thoại cởi mở với người phụ trách
2. Xem lại các báo cáo kiểm tra trước đó
3. Tiến hành xem xét thực đơn/danh sách món ăn
4. Tiến hành xem xét nhanh

1. Thiết lập cuộc đối thoại cởi mở với người phụ trách

Giọng điệu của cuộc kiểm tra thường được thiết lập trong vài phút đầu tiên của cuộc kiểm tra. Một cách tiếp cận chuyên nghiệp nhưng cá tính là sự cân bằng cần được duy trì. Sự quan tâm thực sự đến cơ sở thực phẩm và nhân viên chuyển thành mối quan hệ tốt có thể hữu ích trong việc truyền đạt mục tiêu nâng cao sức khỏe cộng đồng. Việc đối thoại cởi mở với người phụ trách trong tất cả các giai đoạn thanh tra giúp thanh tra viên có cơ hội tìm hiểu những thông tin quan trọng về hệ thống quản lý an toàn thực phẩm hiện có.

It is important to know both the strengths and weaknesses of the existing food safety management system early in the inspection in order to focus the inspection on weak areas. Questions about practices and procedures related to foodborne illness risk factors and Food Code interventions such as the establishment's employee health policy and consumer advisory notice should be asked during all phases of the inspection. It is important to ask enough questions to fully understand the system being utilized in the food establishment. This is especially true when evaluating whether the employees are adhering to the established no bare hand contact and handwashing policies. Asking the person in charge questions about important activities such as receiving, cooling, and preparation is also important in relaying the importance of out-of-control foodborne illness risk factors.

The person in charge should be encouraged to accompany inspectors during the inspection. This may ultimately save time since violations can be pointed out and corrected as they are observed. In addition, the importance of violations related to foodborne illness risk factors and Food Code interventions is more apparent if they are pointed out during the inspection rather than waiting until the end. Violations should be marked on the inspection form even if immediate corrective actions are taken. Corrective actions taken should also be recorded on the inspection form. Inspectors can also use this time to share knowledge about critical processes. By communicating the public health rationale behind the regulations, inspectors will leave the person in charge with a clear understanding for why active managerial control of foodborne illness risk factors must be a top priority in the day-to-day operation of the business.

Điều quan trọng là phải sớm biết cả điểm mạnh và điểm yếu của hệ thống quản lý an toàn thực phẩm hiện có trong quá trình thanh tra để tập trung thanh tra vào những điểm yếu. Cần đặt câu hỏi về các biện pháp thực hành và quy trình liên quan đến các yếu tố nguy cơ mắc bệnh do thực phẩm và các biện pháp can thiệp của Bộ luật Thực phẩm chẳng hạn như chính sách sức khỏe nhân viên của cơ sở và thông báo tư vấn cho người tiêu dùng trong tất cả các giai đoạn kiểm tra. Điều quan trọng là phải đặt đủ câu hỏi để hiểu đầy đủ về hệ thống đang được sử dụng trong cơ sở thực phẩm. Điều này đặc biệt đúng khi đánh giá xem liệu nhân viên có tuân thủ các chính sách rửa tay và không tiếp xúc bằng tay trần hay không. Việc hỏi người phụ trách các câu hỏi về các hoạt động quan trọng như tiếp nhận, làm mát và chuẩn bị cũng rất quan trọng trong việc truyền tải tầm quan trọng của các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm ngoài tầm kiểm soát.

Người phụ trách cần được khuyến khích đi cùng thanh tra viên trong quá trình kiểm tra. Điều này cuối cùng có thể tiết kiệm thời gian vì các vi phạm có thể được chỉ ra và khắc phục ngay khi chúng được phát hiện. Ngoài ra, tầm quan trọng của các hành vi vi phạm liên quan đến các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm và các biện pháp can thiệp của Bộ luật Thực phẩm sẽ rõ ràng hơn nếu chúng được chỉ ra trong quá trình thanh tra thay vì đợi đến khi kết thúc. Các vi phạm phải được đánh dấu trên biểu mẫu kiểm tra ngay cả khi các hành động khắc phục ngay lập tức được thực hiện. Các hành động khắc phục được thực hiện cũng phải được ghi lại vào mẫu kiểm tra. Thanh tra viên cũng có thể sử dụng thời gian này để chia sẻ kiến thức về các quy trình quan trọng. Bằng cách truyền đạt lý do cơ bản về sức khỏe cộng đồng đằng sau các quy định, thanh tra viên sẽ giúp người chịu trách nhiệm hiểu rõ lý do tại sao việc kiểm soát chủ động các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm phải là ưu tiên hàng đầu trong hoạt động hàng ngày của doanh nghiệp.

Early in the inspection, inspectors should inquire about activities that are presently occurring. Processes that occur over time like cooling and reheating also need to be assessed over time; thus, inspectors should ask in the beginning of the inspection if any foods are currently being cooled or reheated.

It is important for inspectors to allow the operator a chance to discuss issues related to food safety. One-way communication in which inspectors do all the talking is not conducive to a risk-based philosophy. An effective risk-based inspection is dependent on inspectors' ability to maintain two-way communication in order to properly assess behaviors, processes, and procedures that occur in the food establishment.

3. Review Previous Inspection Reports

4.

In order to detect trends of out-of-control foodborne illness risk factors, it is important for inspectors to review past inspection reports before conducting an inspection. This can be done in the office or on-site in the food establishment. This activity is especially important in jurisdictions where inspectors rotate from one inspection to the next. If the same foodborne illness risk factor is out-of-control during more than one inspection, it is strongly recommended that the operator develop an intervention strategy to prevent its recurrence. Intervention strategies are discussed later in this Annex.

Knowledge of what has been corrected from the last inspection also gives inspectors an opportunity to provide positive feedback to the operator and allows inspectors to track corrected violations in accordance with their jurisdiction's policies and procedures.

3. Conduct a Menu/Food List Review

Menus, including all written and verbal lists of foods prepared and offered in a food establishment, can be reviewed in a

Khi bắt đầu kiểm tra, thanh tra viên nên hỏi về các hoạt động hiện đang diễn ra. Các quá trình diễn ra theo thời gian như làm mát và hâm nóng cũng cần được đánh giá theo thời gian; do đó, thanh tra viên nên hỏi ngay từ đầu cuộc kiểm tra xem có thực phẩm nào hiện đang được làm lạnh hoặc hâm nóng hay không.

Điều quan trọng là thanh tra viên phải cho phép người điều hành có cơ hội thảo luận các vấn đề liên quan đến an toàn thực phẩm. Giao tiếp một chiều trong đó các thanh tra viên chỉ nói là không có lợi cho triết lý dựa trên rủi ro. Việc kiểm tra dựa trên rủi ro hiệu quả phụ thuộc vào khả năng của thanh tra viên trong việc duy trì liên lạc hai chiều nhằm đánh giá đúng các hành vi, quy trình và thủ tục xảy ra trong cơ sở thực phẩm.

2. Xem lại các báo cáo kiểm tra trước đó

Để phát hiện xu hướng của các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm ngoài tầm kiểm soát, điều quan trọng là thanh tra viên phải xem xét các báo cáo thanh tra trước đây trước khi tiến hành thanh tra. Việc này có thể được thực hiện tại văn phòng hoặc tại cơ sở thực phẩm. Hoạt động này đặc biệt quan trọng tại các khu vực pháp lý nơi các thanh tra viên luân chuyển từ cuộc thanh tra này sang cuộc thanh tra tiếp theo. Nếu cùng một yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm vượt quá tầm kiểm soát trong nhiều lần thanh tra, thì nhà điều hành nên xây dựng chiến lược can thiệp để ngăn ngừa sự tái diễn của nó. Các chiến lược can thiệp sẽ được thảo luận sau trong Phụ lục này.

Kiến thức về những gì đã được khắc phục từ lần thanh tra trước cũng giúp thanh tra viên có cơ hội đưa ra phản hồi tích cực cho nhà điều hành và cho phép thanh tra viên theo dõi các vi phạm đã được sửa chữa theo chính sách và thủ tục của khu vực pháp lý của họ.

3. Tiến hành xem xét thực đơn/danh sách món ăn

Thực đơn, bao gồm tất cả các danh sách bằng văn bản và bằng lời nói về các loại thực phẩm được chế biến và cung cấp

fairly simple manner. The review can either be done simultaneously with a quick walk-through of the operation or at the beginning of the inspection as a discussion with management. The menu/food list also does not need to be reviewed during every inspection. If a review was done during a recent inspection, inspectors should inquire about new items, seasonal items, substitutions, or changes in preparation since the last menu review was conducted.

A review of the menu/food list allows inspectors to begin to group food items into one of three broad process categories (discussed in Annex 4 of the Food Code and later in this Annex). Mentally grouping products by process assists inspectors in focusing the inspection on the control measures critical to each process.

Conducting a review of the menu/food list also allows inspectors to establish inspection priorities by identifying:

- High-risk foods or high-risk food preparation processes
- Operational steps requiring further inquiry such as receiving, preparation, cooking, and cooling.

By identifying high-risk foods or high-risk food preparation processes, inspectors can focus the inspection on those foods or processes that are more likely to cause foodborne illness if uncontrolled. The menu/food list review might be the only time inspectors are made aware of specialized processes such as formulating a food so that it is not time/temperature control for safety food (TCS) or high-risk seasonal menu items such as “raw oysters on the half shell.” Foods such as shellstock and certain fish for raw consumption require documentation that should be reviewed during the inspection. If Caesar salad or hollandaise sauce is served, further

trong cơ sở kinh doanh thực phẩm, có thể được xem xét một cách khá đơn giản. Việc xem xét có thể được thực hiện đồng thời với việc xem xét nhanh hoạt động hoặc khi bắt đầu kiểm tra như một cuộc thảo luận với ban quản lý. Thực đơn/danh sách món ăn cũng không cần phải xem lại trong mỗi lần kiểm tra. Nếu việc xem xét được thực hiện trong lần kiểm tra gần đây, thanh tra viên nên hỏi về các món mới, các món theo mùa, những món thay thế hoặc những thay đổi trong quá trình chuẩn bị kể từ lần xem xét thực đơn gần đây nhất được tiến hành.

Việc xem xét thực đơn/danh sách thực phẩm cho phép thanh tra viên bắt đầu nhóm các mặt hàng thực phẩm thành một trong ba loại quy trình chung (được thảo luận trong Phụ lục 4 của Bộ luật Thực phẩm và sau đó trong Phụ lục này). Việc nhóm các sản phẩm theo quy trình trong đầu sẽ hỗ trợ thanh tra viên tập trung kiểm tra các biện pháp kiểm soát quan trọng đối với từng quy trình.

Việc tiến hành xem xét thực đơn/danh sách thực phẩm cũng cho phép thanh tra viên thiết lập các ưu tiên kiểm tra bằng cách xác định:

- Thực phẩm có nguy cơ cao hoặc quy trình chế biến thực phẩm có nguy cơ cao
- Các bước vận hành cần tìm hiểu thêm như tiếp nhận, chuẩn bị, nấu và làm nguội.

Bằng cách xác định các thực phẩm hoặc quy trình chế biến thực phẩm có nguy cơ cao, thanh tra viên có thể tập trung kiểm tra những thực phẩm hoặc quy trình có nhiều khả năng gây bệnh do thực phẩm nếu không được kiểm soát. Việc xem xét thực đơn/danh sách thực phẩm có thể là lần duy nhất thanh tra viên được biết về các quy trình chuyên biệt như xây dựng công thức thực phẩm để nó không bị kiểm soát về thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn (TCS) hoặc các mặt hàng trong thực đơn theo mùa có nguy cơ cao như “hàu sống trên một mảnh vỏ.” Các loại thực phẩm như động vật có vỏ và một số loại cá để tiêu thụ ở dạng tươi sống cần có tài liệu cần được xem xét

inquiry is needed regarding the preparation of these items since they are sometimes prepared with raw or undercooked eggs.

Several operational steps like receiving, preparation, cooking, and cooling may not be inspected as vigorously in retail and food service inspections due, in part, to the hours of the day in which these steps occur. If a food establishment is inspected in the afternoon hours, for example, receiving and food preparation might have already occurred. In order to evaluate the establishment's active managerial control of foodborne illness risk factors, it is imperative that inspectors ask enough questions to obtain information about the operational steps that they cannot directly observe during the current inspection.

4. Conduct a Quick Walk-through

As inspectors discuss the menu or food list and establishes open communication with the person in charge, it is suggested that they conduct a quick walk-through of the food establishment to observe what is going on at that time. Conducting a quick walk-through is especially important to observe several activities that might otherwise go unnoticed or unobserved until later in the inspection, including:

- Receiving
- Food preparation and handling
- Cooking
- Cooling
- Reheating

Speaking directly to the food service employees preparing the food is also an excellent way to assess the effectiveness of the establishment's food safety training and standard operating procedures for critical processes such as cooling. Noting that receiving or food preparation is occurring at the beginning of the inspection allows inspectors an opportunity to take advantage of viewing "reallife" production processes and will help inspectors to obtain a clear picture of

trong quá trình kiểm tra. Nếu phục vụ salad Caesar hoặc sốt hollandaise, cần tìm hiểu thêm về cách chế biến các món này vì đôi khi chúng được chế biến với trứng sống hoặc chưa nấu chín.

Một số bước hoạt động như tiếp nhận, chuẩn bị, nấu và làm mát có thể không được kiểm tra chặt chẽ trong quá trình kiểm tra dịch vụ bán lẻ và thực phẩm, một phần là do thời gian trong ngày mà các bước này diễn ra. Ví dụ: nếu cơ sở thực phẩm được kiểm tra vào buổi chiều thì việc tiếp nhận và chuẩn bị thực phẩm có thể đã diễn ra. Để đánh giá hoạt động kiểm soát chủ động của cơ sở đối với các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm, điều bắt buộc là thanh tra viên phải đặt đủ câu hỏi để có được thông tin về các bước vận hành mà họ không thể quan sát trực tiếp trong quá trình thanh tra hiện tại.

4. Tiến hành xem xét nhanh

Khi thanh tra viên thảo luận về thực đơn hoặc danh sách thực phẩm và thiết lập mối liên hệ cởi mở với người phụ trách, họ nên tiến hành đi bộ nhanh qua cơ sở thực phẩm để quan sát những gì đang diễn ra vào thời điểm đó. Việc tiến hành xem xét nhanh là đặc biệt quan trọng để quan sát một số hoạt động có thể không được chú ý hoặc không được quan sát cho đến giai đoạn sau của cuộc kiểm tra, bao gồm:

- Tiếp nhận
- Chuẩn bị và xử lý thực phẩm
- Nấu nướng
- Làm mát
- Hâm nóng

Nói chuyện trực tiếp với nhân viên dịch vụ ăn uống đang chuẩn bị đồ ăn cũng là một cách tuyệt vời để đánh giá hiệu quả của chương trình đào tạo về an toàn thực phẩm và quy trình vận hành tiêu chuẩn của cơ sở đối với các quy trình quan trọng như làm mát. Việc lưu ý rằng việc tiếp nhận hoặc chuẩn bị thực phẩm đang diễn ra khi bắt đầu cuộc kiểm tra sẽ cho phép thanh tra viên có cơ hội tận dụng việc xem các quy trình sản xuất "thực tế" và sẽ giúp thanh tra viên có được bức

the establishment's true practices. Receiving and food preparation only occur during limited times, so inspectors may want to stop and observe these operational steps while they are happening.

Early in the inspection, temperatures of time/temperature control for safety foods (TCS) should be taken. For example, if inspecting in the morning, inspectors should check the temperatures of last night's stored leftovers. If inspecting in the afternoon, inspectors should check the temperatures of foods prepared that morning that are now cooling. Also, inspectors should ask whether any foods are currently being cooked or reheated.

E. Determine Process Flows

Many retail and food service establishments have implemented effective food safety management systems by establishing controls for the food preparation methods and processes common to their operation. Control of food preparation processes rather than individual food items is often called the "process approach" to HACCP. The process approach using the principles of HACCP can best be described as dividing the many food items in an operation into food preparation processes then analyzing the foodborne illness risk factors associated with each process. By placing managerial controls on specific operational steps in the flow of food, foodborne illness can be prevented.

As presented in Annex 4 of the Food Code, most food items produced in a retail or food service establishment can be categorized into one of three preparation processes based on the number of times the food passes through the temperature danger zone between 41°F and 135°F. In conducting risk-based inspections, it is necessary for an inspector to be knowledgeable regarding

tranh rõ ràng về các phương pháp thực hành thực tế của cơ sở. Việc tiếp nhận và chuẩn bị thực phẩm chỉ diễn ra trong khoảng thời gian giới hạn, vì vậy thanh tra viên có thể muốn dừng lại và quan sát các bước vận hành này trong khi chúng đang diễn ra.

Trong giai đoạn đầu của cuộc kiểm tra, cần lấy nhiệt độ kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn (TCS). Ví dụ, nếu kiểm tra vào buổi sáng, thanh tra viên nên kiểm tra nhiệt độ của thức ăn thừa bảo quản tối qua. Nếu kiểm tra vào buổi chiều, thanh tra viên cần kiểm tra nhiệt độ thực phẩm chế biến buổi sáng hôm đó đã nguội. Ngoài ra, thanh tra viên nên hỏi xem có thực phẩm nào hiện đang được nấu hoặc hâm nóng hay không.

E. Xác định quy trình

Nhiều cơ sở bán lẻ và dịch vụ thực phẩm đã triển khai hệ thống quản lý an toàn thực phẩm hiệu quả bằng cách thiết lập các biện pháp kiểm soát đối với các phương pháp và quy trình chuẩn bị thực phẩm chung cho hoạt động của họ. Việc kiểm soát các quá trình chuẩn bị thực phẩm thay vì kiểm soát các mặt hàng thực phẩm riêng lẻ thường được gọi là "cách tiếp cận theo quá trình" đối với HACCP. Cách tiếp cận quy trình sử dụng các nguyên tắc của HACCP có thể được mô tả tốt nhất là chia nhiều mặt hàng thực phẩm trong một hoạt động thành các quy trình chuẩn bị thực phẩm, sau đó phân tích các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm liên quan đến từng quy trình. Bằng cách đặt các biện pháp kiểm soát quản lý vào các bước vận hành cụ thể trong luồng thực phẩm, bệnh tật do thực phẩm có thể được ngăn ngừa.

Như được trình bày trong Phụ lục 4 của Bộ luật Thực phẩm, hầu hết các mặt hàng thực phẩm được sản xuất tại cơ sở bán lẻ hoặc dịch vụ thực phẩm có thể được phân loại thành một trong ba quy trình chuẩn bị dựa trên số lần thực phẩm đi qua vùng nhiệt độ nguy hiểm từ 41°F đến 135°F. Khi tiến hành thanh tra dựa trên rủi ro, thanh tra viên cần phải có kiến thức về cách chế biến thực phẩm trong cơ sở. Biết

how food is prepared in the operation. Knowing how products are prepared in an establishment allows inspectors to focus their inspections on the critical procedures and steps in the preparation of those products.

F. Determine Foodborne Illness Risk Factors In Process Flows

Annex 4 of the Food Code details the essential control measures specific to each food preparation process, in addition to essential facility-wide control measures. Inspectors should generally focus their inspections on verifying that operators have implemented control measures to control for foodborne illness risk factors common to the processes conducted in each operation. There may be other foodborne illness risk factors unique to specific operations; thus, inspectors should independently evaluate each operation and food preparation process conducted.

G. Assess Active Managerial Control of Foodborne Illness Risk Factors and Implementation of Food Code Interventions

Although some food establishments have formal HACCP plans, many do not. Even without a HACCP system, every food establishment needs to have active managerial control of foodborne illness risk factors. This may be achieved through several means, such as training programs, manager oversight, or standard operating procedures. For example, some food establishments incorporate control measures into individual recipes, production schedules, or employee job descriptions to achieve active managerial control.

While a person in charge may require the maintenance of in-house written records by employees to ensure that monitoring is being performed using the correct method and at the proper frequency, foodborne

cách chế biến sản phẩm tại cơ sở cho phép thanh tra viên tập trung kiểm tra vào các quy trình và bước quan trọng trong quá trình chuẩn bị các sản phẩm đó.

F. Xác định các yếu tố nguy cơ gây bệnh do thực phẩm trong quy trình sản xuất

Phụ lục 4 của Bộ luật Thực phẩm nêu chi tiết các biện pháp kiểm soát thiết yếu cụ thể cho từng quy trình chuẩn bị thực phẩm, bên cạnh các biện pháp kiểm soát thiết yếu trên toàn cơ sở. Nói chung, các thanh tra viên nên tập trung thanh tra vào việc xác minh rằng các nhà điều hành đã triển khai các biện pháp kiểm soát để kiểm soát các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm thường gặp đối với các quy trình được tiến hành trong mỗi hoạt động. Có thể có các yếu tố rủi ro bệnh tật do thực phẩm khác chỉ có ở các hoạt động cụ thể; do đó, thanh tra viên nên đánh giá độc lập từng hoạt động và quy trình chuẩn bị thực phẩm được tiến hành.

G. Đánh giá hoạt động kiểm soát quản lý chủ động đối với các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm và việc thực hiện các biện pháp can thiệp của Bộ luật thực phẩm

Mặc dù một số cơ sở thực phẩm có kế hoạch HACCP chính thức nhưng nhiều cơ sở thì không. Ngay cả khi không có hệ thống HACCP, mọi cơ sở thực phẩm đều cần phải có sự kiểm soát quản lý tích cực đối với các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm. Điều này có thể đạt được thông qua một số phương tiện, chẳng hạn như chương trình đào tạo, sự giám sát của người quản lý hoặc quy trình vận hành tiêu chuẩn. Ví dụ: một số cơ sở thực phẩm kết hợp các biện pháp kiểm soát vào công thức nấu ăn riêng, lịch sản xuất hoặc mô tả công việc của nhân viên để đạt được sự kiểm soát quản lý chủ động.

Mặc dù người phụ trách có thể yêu cầu nhân viên duy trì hồ sơ bằng văn bản nội bộ để đảm bảo rằng việc giám sát được thực hiện bằng phương pháp chính xác và tần suất thích hợp, nhưng các yếu tố nguy

illness risk factors may be managed without the use of formal record keeping. Monitoring, whether through direct observations or by taking appropriate measurements, is by far the most important step in ensuring food safety. If an operator is effectively monitoring all critical activities in the food establishment and taking corrective actions when needed, safe food will result. With a few exceptions, maintaining formal records at retail is not required; therefore, records may not be in place for use during the inspection. As a result, it will be necessary to use direct observations and interviewing to determine whether a food establishment is adequately monitoring foodborne illness risk factors in their existing food safety management system.

This section provides a comprehensive discussion of how to assess the active managerial control of each of the foodborne illness risk factors and the implementation of each of the Food Code interventions. Assessment of active managerial control involves more than determining compliance with Food Code provisions. In assessing whether the operator has active managerial control, inspectors should observe whether the operator has established the appropriate control measures and critical limits and whether appropriate monitoring and corrective action procedures are in place and followed. In addition, inspectors should assess whether managers and employees are knowledgeable of food safety principles and critical practices and procedures necessary to prevent foodborne illness. If during the inspection inspectors observe that control measures are not being implemented appropriately to control risk factor occurrence, immediate corrective action must be taken.

1. Demonstration of Knowledge

ơ bệnh tật do thực phẩm có thể được quản lý mà không cần sử dụng việc lưu giữ hồ sơ chính thức. Giám sát, dù thông qua quan sát trực tiếp hay bằng các biện pháp đo lường thích hợp, cho đến nay vẫn là bước quan trọng nhất để đảm bảo an toàn thực phẩm. Nếu người điều hành giám sát hiệu quả tất cả các hoạt động quan trọng trong cơ sở thực phẩm và thực hiện các hành động khắc phục khi cần thiết thì sẽ mang lại thực phẩm an toàn. Với một số trường hợp ngoại lệ, việc lưu giữ hồ sơ chính thức tại cửa hàng bán lẻ là không bắt buộc; do đó, hồ sơ có thể không được sử dụng trong quá trình kiểm tra. Do đó, cần phải sử dụng các quan sát và phỏng vấn trực tiếp để xác định xem liệu cơ sở thực phẩm có giám sát đầy đủ các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm trong hệ thống quản lý an toàn thực phẩm hiện tại của họ hay không.

Phần này cung cấp một cuộc thảo luận toàn diện về cách đánh giá hoạt động kiểm soát quản lý chủ động đối với từng yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm và việc thực hiện từng biện pháp can thiệp của Bộ luật Thực phẩm. Đánh giá hoạt động kiểm soát quản lý chủ động không chỉ bao gồm việc xác định sự tuân thủ các quy định của Bộ luật Thực phẩm. Khi đánh giá liệu người điều hành có kiểm soát quản lý chủ động hay không, thanh tra viên phải quan sát xem người điều hành có thiết lập các biện pháp kiểm soát thích hợp và các giới hạn tới hạn hay không cũng như liệu các quy trình giám sát và hành động khắc phục thích hợp có được áp dụng và tuân thủ hay không. Ngoài ra, thanh tra viên nên đánh giá xem người quản lý và nhân viên có hiểu biết về các nguyên tắc an toàn thực phẩm cũng như các biện pháp và quy trình quan trọng cần thiết để ngăn ngừa bệnh tật do thực phẩm hay không. Nếu trong quá trình thanh tra, thanh tra viên nhận thấy các biện pháp kiểm soát không được thực hiện phù hợp để kiểm soát sự xuất hiện của yếu tố rủi ro thì phải thực hiện hành động khắc phục ngay lập tức.

1. Thể hiện kiến thức

It is the responsibility of the person in charge to ensure compliance with the Code. Knowledge and application of Food Code provisions are vital to preventing foodborne illness and injury. Data collected by FDA suggest that having a certified food manager on-site has a positive effect on the occurrence of certain foodborne illness risk factors in the industry.

In order to assess whether the person in charge demonstrates knowledge, inspectors should verify that the person in charge has one or more of the following:

- A valid food protection manager certificate
- No priority item violations during the current inspection
- Correct responses to food safety related questions as presented in ¶ 2-102.11(C) of the Food Code.

2. Assessing Safe Sources and Receiving Temperatures

The time and day of the inspection is important when assessing whether foods are received from safe sources and in sound condition. Foods may be received in the food establishment on set days. Inspectors should ask questions to ascertain the day or days that deliveries are received and also the receiving procedures in place by the food establishment. Inspections can be scheduled at times when it is known that products will be received by the food establishment. If food is being delivered during the inspection, inspectors should:

- Verify internal product temperatures
- Examine package integrity upon delivery
- Look for signs of temperature abuse (e.g., large ice crystals in the packages of frozen products)
- Examine delivery truck and products for potential for cross-contamination
- Observe the food establishment's behaviors and practices as they relate to the establishment's control of contamination and holding and cooling

Trách nhiệm của người phụ trách là đảm bảo việc tuân thủ Bộ luật. Kiến thức và áp dụng các điều khoản của Bộ luật Thực phẩm là rất quan trọng để ngăn ngừa bệnh tật và thương tích do thực phẩm. Dữ liệu do FDA thu thập cho thấy rằng việc có một người quản lý thực phẩm được chứng nhận tại chỗ có tác động tích cực đến sự xuất hiện của một số yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm trong ngành.

Để đánh giá xem người phụ trách có thể hiện kiến thức hay không, thanh tra viên cần xác minh rằng người phụ trách có một hoặc nhiều đặc điểm sau:

- Chứng chỉ quản lý bảo vệ thực phẩm hợp lệ
- Không vi phạm hạng mục ưu tiên trong đợt kiểm tra hiện tại
- Trả lời chính xác các câu hỏi liên quan đến an toàn thực phẩm như được trình bày trong ¶ 2-102.11(C) của Bộ luật Thực phẩm.

2. Đánh giá nguồn an toàn và nhiệt độ tiếp nhận

Thời gian và ngày kiểm tra rất quan trọng khi đánh giá xem thực phẩm có được nhận từ nguồn an toàn và trong tình trạng tốt hay không. Thực phẩm có thể được nhận tại cơ sở thực phẩm vào những ngày nhất định. Thanh tra viên nên đặt câu hỏi để xác định ngày hoặc các ngày nhận hàng cũng như các thủ tục nhận hàng mà cơ sở thực phẩm áp dụng. Việc kiểm tra có thể được lên lịch vào những thời điểm khi biết rằng cơ sở thực phẩm sẽ nhận được sản phẩm. Nếu thực phẩm được giao trong quá trình kiểm tra, thanh tra viên nên:

- Xác minh nhiệt độ bên trong sản phẩm
- Kiểm tra tính toàn vẹn của gói hàng khi giao hàng
- Tìm kiếm các dấu hiệu lạm dụng nhiệt độ (ví dụ: các tinh thể băng lớn trong bao bì sản phẩm đông lạnh)
- Kiểm tra xe tải giao hàng và sản phẩm để tìm khả năng lây nhiễm chéo
- Quan sát các hành vi và thực hành của cơ sở thực phẩm vì chúng liên quan đến việc kiểm soát ô nhiễm của cơ sở cũng như nhiệt độ bảo quản và làm mát của sản

temperatures of received products

- Review receiving logs and other documents, product labels, and food products to ensure that foods are received from regulated food processing plants (no foods prepared at home) and at the proper temperature.

When evaluating approved sources for shellfish, such as clams, oysters, and mussels, inspectors should ask whether shellfish are served at any time during the year. If so, inspectors should review the tags or labels to verify that the supplier of the shellfish is certified and on the most current Interstate Certified Shellfish Shippers List found at (<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FederalStateFoodPrograms/ucm2006753.htm>). Inspectors should note whether all required information is provided on the tags or label (harvester's certification number, harvest waters and date, type and quantity of shellfish and similar information for each dealer that handles the shellfish after the harvester). Shellstock tags should also be retained for 90 days in chronological order.

With regard to fish, inspectors should verify that fish are commercially caught and harvested and received from reputable vendors. If fish are being delivered during the inspection or if they were received just before inspectors' arrival, temperatures should be taken, especially if there are finfish such as tuna, mahimahi, bluefish, mackerel, and snapper. These fish are subject to scombrototoxin formation if time/temperature abused. Inspectors should verify freshness by conducting an organoleptic inspection of the gills, eyes, and bodies of the fish.

Inspector should verify that fish, except for certain species of tuna, intended for raw or undercooked consumption have been frozen for the required time and

phẩm nhận được

- Xem xét nhật ký tiếp nhận và các tài liệu khác, nhãn sản phẩm và sản phẩm thực phẩm để đảm bảo thực phẩm được nhận từ các nhà máy chế biến thực phẩm được quản lý (không thực phẩm được chế biến tại nhà) và ở nhiệt độ thích hợp.

Khi đánh giá các nguồn động vật có vỏ đã được phê duyệt, chẳng hạn như nghêu, sò và trai, thanh tra viên nên hỏi xem động vật có vỏ có được phục vụ vào bất kỳ thời điểm nào trong năm hay không. Nếu vậy, thanh tra viên nên xem lại thẻ hoặc nhãn để xác minh rằng nhà cung cấp động vật có vỏ được chứng nhận và có trong Danh sách các nhà vận chuyển động vật có vỏ được chứng nhận liên tiểu bang mới nhất có tại (<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FederalStateFoodPrograms/ucm2006753.htm>).

Thanh tra viên cần lưu ý xem tất cả thông tin bắt buộc có được cung cấp trên thẻ hoặc nhãn hay không (số chứng nhận của người thu hoạch, nước và ngày thu hoạch, loại và số lượng động vật có vỏ cũng như thông tin tương tự đối với mỗi đại lý xử lý động vật có vỏ sau khi thu hoạch). Thẻ động vật có vỏ cũng phải được giữ lại trong 90 ngày theo thứ tự thời gian.

Đối với cá, thanh tra viên cần xác minh rằng cá được đánh bắt và thu hoạch thương mại và nhận từ các nhà cung cấp có uy tín. Nếu cá được giao trong quá trình kiểm tra hoặc nếu chúng được nhận ngay trước khi thanh tra viên đến thì cần đo nhiệt độ, đặc biệt nếu có các loài cá có vây như cá ngừ, mahi mahi, cá bluefish, cá thu và cá hồng. Những loài cá này có thể hình thành độc tố scombrototoxin nếu lạm dụng thời gian/nhiệt độ. Người kiểm tra nên xác minh độ tươi bằng cách tiến hành kiểm tra cảm quan mang, mắt và thân cá.

Thanh tra viên phải xác minh rằng cá, ngoại trừ một số loài cá ngừ nhất định, dùng để tiêu thụ sống hoặc nấu chưa chín đã được đông lạnh trong các thông số

temperature parameters to destroy parasites by either reviewing freezing records or verifying that a letter of guarantee from the purveyor is kept on file. If freezing is conducted on-site, inspectors should verify that the freezing records are maintained for at least 90 days beyond the date of sale or service.

With regard to the service of game or wild mushrooms, inspectors should ask if these products are served at any time during the year. If so, inspectors should verify that they are from an approved source by reviewing invoices.

With regard to juice and milk products, inspectors should verify that fluid milk and milk products are pasteurized and received at the proper temperature. For packaged juice, inspectors should verify that the juice was pasteurized or otherwise treated to achieve a 5-log reduction of the most resistant microorganism.

During the inspection, inspectors should inquire as to the source of foods that have been removed from their original containers. If at any time during the inspection there is any doubt as to the source of certain products, inspectors should ask for invoices or receipts to demonstrate their source. Certain products, such as flat breads, waffles, pies, and cakes may require special cooking equipment to prepare. If suitable equipment is not on-site to prepare such products and the products are not stored in original containers, then inspectors should inquire as to the source of these products.

Food from unapproved, unsafe, or otherwise unverifiable sources should be discarded or put on hold or under embargo until appropriate documentation is provided. In addition, inspectors should ensure that management and employees are aware of the risk of serving or selling food from unapproved sources. Fish that

nhật độ và thời gian cần thiết để tiêu diệt ký sinh trùng bằng cách xem xét hồ sơ cấp đông hoặc xác minh rằng thư bảo đảm từ nhà cung cấp có được lưu giữ hay không. Nếu việc đông lạnh được tiến hành tại chỗ, thanh tra viên phải xác minh rằng hồ sơ đông lạnh được lưu giữ trong ít nhất 90 ngày sau ngày bán hàng hoặc dịch vụ.

Đối với dịch vụ bán động vật bị săn bắt hoặc nấm rừng, thanh tra viên nên hỏi xem các sản phẩm này có được phục vụ vào bất kỳ thời điểm nào trong năm hay không. Nếu vậy, thanh tra viên nên xác minh rằng chúng đến từ nguồn được phê duyệt bằng cách xem xét hóa đơn.

Đối với nước trái cây và các sản phẩm sữa, thanh tra viên cần xác minh rằng sữa dạng lỏng và các sản phẩm sữa đã được tiệt trùng và tiếp nhận ở nhiệt độ thích hợp. Đối với nước trái cây đóng gói, thanh tra viên phải xác minh rằng nước trái cây đã được thanh trùng hoặc xử lý theo cách khác để đạt được mức giảm 5 log đối với vi sinh vật kháng thuốc mạnh nhất.

Trong quá trình kiểm tra, thanh tra viên nên tìm hiểu nguồn gốc thực phẩm đã bị lấy ra khỏi thùng chứa ban đầu. Nếu bất kỳ lúc nào trong quá trình kiểm tra có nghi ngờ về nguồn gốc của một số sản phẩm nhất định, thanh tra viên nên yêu cầu hóa đơn hoặc biên lai để chứng minh nguồn gốc của chúng. Một số sản phẩm, chẳng hạn như bánh mì dẹt, bánh quế, bánh nướng và bánh ngọt có thể yêu cầu thiết bị nấu ăn đặc biệt để chuẩn bị. Nếu không có thiết bị phù hợp tại chỗ để chuẩn bị những sản phẩm đó và sản phẩm không được bảo quản trong thùng chứa ban đầu thì thanh tra viên nên tìm hiểu nguồn gốc của những sản phẩm này.

Thực phẩm từ các nguồn không được phê duyệt, không an toàn hoặc không thể xác minh phải bị loại bỏ hoặc tạm giữ hoặc cấm vận cho đến khi được cung cấp tài liệu thích hợp. Ngoài ra, thanh tra viên phải đảm bảo rằng ban quản lý và nhân viên nhận thức được rủi ro khi phục vụ hoặc bán thực phẩm từ các nguồn không

are intended to be consumed raw or undercooked and for which no freezing certification or equipment is found on-site, can be used in menu items that will be fully cooked. If cooking is not an option due to the menu items served, the fish should be discarded.

3. Assessing Contaminated Equipment and Potential for Cross Contamination

This risk factor involves the proper storage and use of food products and equipment to prevent cross-contamination. The cleaning, sanitization, and storage of food-contact surfaces of equipment and utensils in a manner to prevent transmission of foodborne pathogens or contamination is also included in this risk factor.

As inspectors walk through the food establishment, they should examine food storage areas for proper storage, separation, segregation, and protection from contamination. Inspectors should look to see that raw animal foods and ready-to-eat foods are separated during receiving, storage, and preparation. For example, cooked shrimp should not be returned to the same container that previously held uncooked product. Cutting boards should be washed, rinsed, and sanitized between trimming uncooked chicken and cooked steak.

In addition, raw animal foods should be separated by cooking temperatures such that foods requiring a higher cooking temperature, like chicken, should be stored below or away from foods requiring a lower temperature, like pork and beef. If TCS foods are not being cooled, they should be covered or packaged while in cold storage.

Following the flow of food as it is prepared in the food establishment may alert inspectors to opportunities for cross-contamination. When contamination has occurred between raw and ready-to-eat food, inspectors should assess whether the food can be reconditioned. In some cases, depending on the affected food, it

được phê duyệt. Cá dự định dùng để ăn sống hoặc nấu chưa chín và không có chứng nhận hoặc thiết bị cấp đông tại chỗ, có thể được sử dụng trong các món trong thực đơn sẽ được nấu chín hoàn toàn. Nếu nấu ăn không phải là một lựa chọn do các món trong thực đơn được phục vụ thì nên loại bỏ cá.

3. Đánh giá thiết bị bị ô nhiễm và khả năng lây nhiễm chéo

Yếu tố rủi ro này liên quan đến việc bảo quản và sử dụng đúng cách các sản phẩm và thiết bị thực phẩm để ngăn ngừa lây nhiễm chéo. Việc làm sạch, vệ sinh và bảo quản các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm của thiết bị và dụng cụ theo cách ngăn ngừa sự lây truyền mầm bệnh hoặc ô nhiễm qua thực phẩm cũng được bao gồm trong yếu tố nguy cơ này.

Khi thanh tra đi qua cơ sở thực phẩm, họ nên kiểm tra các khu vực bảo quản thực phẩm để biết cách bảo quản, phân tách, tách biệt và bảo vệ khỏi ô nhiễm thích hợp. Thanh tra viên nên xem xét để đảm bảo rằng thực phẩm động vật sống và thực phẩm ăn liền được tách biệt trong quá trình tiếp nhận, bảo quản và chuẩn bị. Ví dụ, tôm đã nấu chín không nên được trả lại vào cùng thùng chứa sản phẩm chưa nấu chín trước đó. Thớt phải được rửa sạch và khử trùng giữa các lần cắt thịt gà chưa nấu chín và thịt bít tết đã nấu chín.

Ngoài ra, thực phẩm động vật sống phải được tách biệt theo nhiệt độ nấu sao cho thực phẩm cần nhiệt độ nấu cao hơn, như thịt gà, nên được bảo quản ở mức thấp hơn hoặc cách xa các thực phẩm cần nhiệt độ thấp hơn, như thịt lợn và thịt bò. Nếu thực phẩm TCS không được làm lạnh, chúng phải được đậy kín hoặc đóng gói khi bảo quản lạnh.

Việc theo dõi dòng thực phẩm được chuẩn bị trong cơ sở thực phẩm có thể cảnh báo cho thanh tra viên về các cơ hội lây nhiễm chéo. Khi xảy ra ô nhiễm giữa thực phẩm sống và thực phẩm ăn liền, thanh tra viên nên đánh giá xem thực phẩm có thể được chế biến lại hay không. Trong một số trường hợp, tùy thuộc vào

may be possible to reheat the food to eliminate any hazards. If the food cannot be reconditioned, then the food should be discarded.

Inspectors should verify that exposed food such as chips, bread, and dipping sauces are not re-served to the consumer. Consumer self-service operations are addressed in the Code with regard to the types of food offered for consumer selfservice, the protection of food on display, and the required monitoring by employees of such operations.

A visual check of the food-contact surfaces of equipment and utensils should be made to verify that the utensils are maintained clean and sanitized using the approved manner and frequency. Utensils that are observed to have debris, grease, or other visible contamination should be rewashed and resanitized.

Observations should be made to determine whether practices are in place to eliminate the potential for contamination of utensils, equipment, and singleservice items by environmental contaminants, employees, and consumers. When clean equipment and utensils are stored where they are subject to environmental contamination such as near handwashing sinks or prep sinks, inspectors should have the operator rearrange the equipment in a manner to prevent crosscontamination. Depending on the circumstances, the operator may need to rewash and resanitize the equipment.

Inspectors should observe handwashing operations. If handwashing sinks and fixtures are located where splash may contaminate food contact surfaces or food, then splash guards should be installed or food-contact surfaces should be relocated to prevent cross-contamination.

Inspectors should pay particular attention to prep sinks, especially those that are currently in use at the time of the

thực phẩm bị ảnh hưởng, có thể hâm nóng lại thực phẩm để loại bỏ mọi mối nguy. Nếu thực phẩm không thể phục hồi được thì nên loại bỏ thực phẩm đó.

Thanh tra viên phải xác minh rằng thực phẩm bị phơi nhiễm như khoai tây chiên, bánh mì và nước chấm không được phục vụ lại cho người tiêu dùng. Các hoạt động tự phục vụ của người tiêu dùng được đề cập trong Bộ luật liên quan đến các loại thực phẩm được cung cấp cho người tiêu dùng tự phục vụ, việc bảo vệ thực phẩm được trưng bày và sự giám sát bắt buộc của nhân viên đối với các hoạt động đó.

Phải kiểm tra trực quan các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm của thiết bị và dụng cụ để xác minh rằng các dụng cụ đó được giữ sạch sẽ và vệ sinh theo cách thức và tần suất đã được phê duyệt. Những đồ dùng được quan sát thấy có mảnh vụn, dầu mỡ hoặc các chất bẩn có thể nhìn thấy khác phải được rửa lại và khử trùng lại.

Cần thực hiện các quan sát để xác định xem có thực hiện các biện pháp thực hành nhằm loại bỏ khả năng ô nhiễm đồ dùng, thiết bị và các hạng mục dịch vụ đơn lẻ do các chất gây ô nhiễm môi trường, nhân viên và người tiêu dùng hay không. Khi bảo quản thiết bị và dụng cụ sạch ở nơi chúng có thể bị ô nhiễm môi trường, chẳng hạn như gần bồn rửa tay hoặc bồn rửa chuẩn bị, thanh tra viên phải yêu cầu người vận hành sắp xếp lại thiết bị sao cho ngăn ngừa ô nhiễm chéo. Tùy thuộc vào hoàn cảnh, người vận hành có thể cần rửa lại và vệ sinh lại thiết bị.

Thanh tra viên nên quan sát hoạt động rửa tay. Nếu bồn rửa tay và thiết bị rửa tay được đặt ở nơi chất bắn tung tóe có thể làm nhiễm bẩn bề mặt tiếp xúc với thực phẩm hoặc thực phẩm thì phải lắp đặt tấm bảo vệ chống văng hoặc di dời các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm để ngăn ngừa lây nhiễm chéo.

Thanh tra viên cần đặc biệt chú ý đến bồn rửa chuẩn bị, đặc biệt là những bồn rửa hiện đang được sử dụng tại thời điểm

inspection. Built-up grime is a visible sign that the sink is not being washed, rinsed, and sanitized appropriately before use. If there are designated vegetable or meat sinks, inspectors should verify that the placement of sinks and food preparation areas do not facilitate opportunities for cross-contamination from one to the other.

With regard to the cleaning and sanitization of food-contact surfaces, inspectors should verify the compliance of any warewashing operations by ensuring that cleaning and sanitizing procedures for all food-contact surfaces conform to the requirements in the Food Code. Questions should be asked to assess how utensils and cookware are washed, rinsed, and sanitized in the food establishment. When assessing the warewashing procedure and equipment, inspectors should pay particular attention to cooking and baking equipment that is too large to fit in the dishmachine or sinks. It is a good idea to have the person responsible for dishwashing demonstrate the procedure that is followed in the food establishment by setting up the sinks and watching the dishwashing procedure.

4. Assessing Cooking Temperatures

Food cooking temperatures and times should be verified by inspectors during each inspection. Every effort should be made to assess the cooking temperatures of a variety of products served in the food establishment.

To assess cooking, inspections must occur at times when food is being cooked. It is also important to conduct inspections during busy times, such as lunch and dinner, as there may be a tendency for the operator to rush the cooking of foods during these times.

Critical limits for cooking TCS foods in the Food Code include specifications that all parts of the food be heated to a certain temperature. For large roasts, temperature measurement should take into account post-cooking heat rise which allows the

kiểm tra. Bụi bẩn tích tụ là dấu hiệu rõ ràng cho thấy bồn rửa không được rửa, tráng và khử trùng thích hợp trước khi sử dụng. Nếu có các bồn rửa rau hoặc thịt được chỉ định, thanh tra viên phải xác minh rằng việc bố trí các bồn rửa và khu vực chuẩn bị thực phẩm không tạo điều kiện cho cơ hội lây nhiễm chéo từ nơi này sang nơi khác.

Liên quan đến việc làm sạch và khử trùng các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm, thanh tra viên phải xác minh sự tuân thủ của mọi hoạt động rửa đồ bằng cách đảm bảo rằng các quy trình làm sạch và khử trùng đối với tất cả các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm đều tuân thủ các yêu cầu trong Bộ luật Thực phẩm. Nên đặt các câu hỏi để đánh giá cách rửa, tráng và khử trùng đồ dùng và dụng cụ nấu nướng trong cơ sở thực phẩm. Khi đánh giá quy trình và thiết bị rửa đồ, người kiểm tra phải đặc biệt chú ý đến thiết bị nấu và nướng quá lớn để lắp vào máy rửa chén hoặc bồn rửa. Bạn nên yêu cầu người phụ trách rửa chén chứng minh quy trình phải tuân thủ tại cơ sở thực phẩm bằng cách lắp đặt bồn rửa và xem quy trình rửa chén.

4. Đánh giá nhiệt độ nấu ăn

Nhiệt độ và thời gian nấu thực phẩm phải được thanh tra viên xác nhận trong mỗi lần kiểm tra. Cần thực hiện mọi nỗ lực để đánh giá nhiệt độ nấu của nhiều loại sản phẩm được phục vụ trong cơ sở thực phẩm.

Để đánh giá việc nấu ăn, việc kiểm tra phải được thực hiện vào thời điểm thực phẩm đang được nấu. Điều quan trọng nữa là phải tiến hành kiểm tra trong thời gian bận rộn, chẳng hạn như bữa trưa và bữa tối, vì người vận hành có thể có xu hướng nấu thức ăn vội vàng trong những thời gian này.

Các giới hạn tới hạn đối với việc nấu thực phẩm TCS trong Bộ luật Thực phẩm bao gồm các quy định rằng tất cả các bộ phận của thực phẩm phải được đun nóng đến một nhiệt độ nhất định. Đối với các mẻ rang lớn, việc đo nhiệt độ phải tính đến

temperature to reach equilibrium throughout the food. The critical limit of time at the terminal temperature must also be measured during inspections. For example, a roast beef cooked at 54°C (130°F) is required to be held at this temperature for 112 minutes to ensure destruction of pathogens. Cooking times and temperatures should be noted on the inspection report.

The correct temperature measuring device and technique are essential in accurately determining the temperatures of TCS foods. The geometric center or thickest part of a product are the points of measurement of product temperature particularly when measuring critical limits for cooking.

Inspectors should take internal temperatures of products using a thermocouple or thermistor with a probe suitable for the product thickness. A thin diameter probe should be used for temperature measurements of hamburger patties and fish filets.

Alternately, although less desirable, an inspector may use a suitable, calibrated bimetal stem thermometer for checking cooking temperatures of thick foods. Infrared thermometers are inappropriate for measuring internal cooking temperatures.

In order to better assess cooking during all phases of the inspection, inspectors could enlist the help of cooperative food employees to notify them of foods that have finished cooking. This allows inspectors to continue with the inspection in other areas of the operation yet continue to verify that proper cooking temperatures are being met.

Food establishments should routinely monitor cooking temperatures. Inspections should verify that monitoring is occurring by involving the person in charge in these activities during the regulatory inspection. The presence of required thermometers and their proper use should be assessed.

Comparisons should be made between

mức tăng nhiệt sau khi nấu để cho phép nhiệt độ đạt đến trạng thái cân bằng trong toàn bộ thực phẩm. Giới hạn tối hạn của thời gian ở nhiệt độ đầu cuối cũng phải được đo trong quá trình kiểm tra. Ví dụ, thịt bò nướng nấu ở nhiệt độ 54°C (130°F) phải được giữ ở nhiệt độ này trong 112 phút để đảm bảo tiêu diệt mầm bệnh. Thời gian nấu và nhiệt độ cần được ghi lại trong báo cáo kiểm tra.

Thiết bị và kỹ thuật đo nhiệt độ chính xác là điều cần thiết trong việc xác định chính xác nhiệt độ của thực phẩm TCS. Tâm hình học hoặc phần dày nhất của sản phẩm là các điểm đo nhiệt độ của sản phẩm, đặc biệt khi đo các giới hạn tối hạn khi nấu.

Người kiểm tra nên đo nhiệt độ bên trong sản phẩm bằng cặp nhiệt điện hoặc điện trở nhiệt có đầu dò phù hợp với độ dày của sản phẩm. Nên sử dụng đầu dò có đường kính mỏng để đo nhiệt độ của miếng hamburger và phi lê cá.

Ngoài ra, mặc dù ít được mong muốn hơn, người kiểm tra có thể sử dụng nhiệt kế thân lưỡng kim đã được hiệu chỉnh phù hợp để kiểm tra nhiệt độ nấu của thực phẩm đặc. Nhiệt kế hồng ngoại không phù hợp để đo nhiệt độ nấu bên trong.

Để đánh giá việc nấu nướng tốt hơn trong tất cả các giai đoạn kiểm tra, thanh tra viên có thể tranh thủ sự giúp đỡ của nhân viên hợp tác xã thực phẩm để thông báo cho họ về những thực phẩm đã nấu xong. Điều này cho phép thanh tra viên tiếp tục kiểm tra các lĩnh vực hoạt động khác nhưng vẫn tiếp tục xác minh rằng nhiệt độ nấu thích hợp đang được đáp ứng.

Các cơ sở thực phẩm nên thường xuyên theo dõi nhiệt độ nấu nướng. Các cuộc kiểm tra cần xác minh rằng việc giám sát đang diễn ra bằng cách thu hút người phụ trách vào các hoạt động này trong quá trình kiểm tra theo quy định. Cần đánh giá sự hiện diện của các nhiệt kế cần thiết và việc sử dụng chúng đúng cách.

Phải thực hiện so sánh giữa thiết bị đo

inspectors' calibrated temperature measuring device and those used by the food establishment. Notation of deviations should be made on the inspection report. Inspectors should ask food establishment personnel to demonstrate proper calibration of their temperature measuring devices.

If required cooking temperatures are not met, inspectors should have the operator continue cooking the food until the proper temperature is reached. Additionally, inspectors should explain the public health significance of inadequate cooking to management and food employees.

5. Assessing Holding Time and Temperatures and Date Marking

Hot and cold holding temperatures, as well as cooling time and temperatures, of TCS foods should be thoroughly checked with a thermocouple, thermistor, or other appropriate temperature measuring device during each inspection. This includes the temperature of TCS food during transport, e.g., hot holding carts being used to transport food to patient rooms in a hospital, satellite kitchens, or off-site catering events. As a rule, every effort should be made to assess every hot and cold holding unit in the food establishment during a risk-based inspection.

Use of an infrared thermometer for verifying holding temperatures is not consistent with Food Code requirements since verifying only the surface temperature of the food may not alert inspectors to problems that exist under the food's surface. Such problems could stem from improper cooling, in the case of cold-held foods, or improper reheating, in the case of hot-held foods. In addition, inspectors should not stir a food before taking its temperature since it is important to know the temperature of the food before it is agitated.

The geometric center of a product is

nhệt độ đã hiệu chuẩn của người kiểm tra và thiết bị được cơ sở thực phẩm sử dụng. Việc ghi nhận các sai lệch phải được ghi trong báo cáo kiểm tra. Thanh tra viên nên yêu cầu nhân viên cơ sở thực phẩm chứng minh việc hiệu chuẩn thích hợp các thiết bị đo nhiệt độ của họ.

Nếu nhiệt độ nấu yêu cầu không được đáp ứng, người kiểm tra phải yêu cầu người vận hành tiếp tục nấu thực phẩm cho đến khi đạt được nhiệt độ thích hợp. Ngoài ra, các thanh tra viên nên giải thích tầm quan trọng của việc nấu ăn không đúng cách đối với sức khỏe cộng đồng đối với người quản lý và nhân viên thực phẩm.

5. Đánh giá thời gian giữ, nhiệt độ và đánh dấu ngày

Nhiệt độ giữ nóng và giữ lạnh, cũng như thời gian và nhiệt độ làm mát của thực phẩm TCS phải được kiểm tra kỹ lưỡng bằng cặp nhiệt điện, điện trở nhiệt hoặc thiết bị đo nhiệt độ thích hợp khác trong mỗi lần kiểm tra. Điều này bao gồm nhiệt độ của thực phẩm TCS trong quá trình vận chuyển, ví dụ: xe đẩy nóng được sử dụng để vận chuyển thực phẩm đến phòng bệnh nhân trong bệnh viện, bếp vệ tinh hoặc các sự kiện phục vụ ăn uống bên ngoài cơ sở. Theo quy định, cần thực hiện mọi nỗ lực để đánh giá mọi thiết bị giữ nóng và lạnh trong cơ sở thực phẩm trong quá trình kiểm tra dựa trên rủi ro.

Việc sử dụng nhiệt kế hồng ngoại để xác minh nhiệt độ bảo quản là không phù hợp với các yêu cầu của Bộ luật Thực phẩm vì việc chỉ xác minh nhiệt độ bề mặt của thực phẩm có thể không cảnh báo người kiểm tra về các vấn đề tồn tại dưới bề mặt thực phẩm. Những vấn đề như vậy có thể xuất phát từ việc làm lạnh không đúng cách đối với thực phẩm được giữ lạnh hoặc hâm nóng không đúng cách đối với thực phẩm được giữ nóng. Ngoài ra, người kiểm tra không nên khuấy thực phẩm trước khi đo nhiệt độ vì điều quan trọng là phải biết nhiệt độ của thực phẩm trước khi khuấy.

Tâm hình học của sản phẩm thường là

usually the point of measurement of product temperature particularly when measuring the critical limit for cold holding.

The hot holding critical limit may need additional measurements taken at points farthest from the heat source, e.g., near the product surface for food held on a steam table. Temperatures monitored between packages of food, such as cartons of milk or packages of meat, may indicate the need for further examination. However, the temperature of a TCS food itself, rather than the temperature between packages, is necessary for regulatory citations. In large holding units and on steam tables, it is necessary to take the temperatures of foods in various locations to ensure that the equipment is working properly. If deviations are noted in the product temperatures, it is important to take extra steps to find out whether the problem is the result of equipment failure or whether a breakdown in a process such as cooling or reheating is the reason for the problem. Corrective actions for foods found in violation should be required based on the jurisdiction's regulatory food code. If foods are to be discarded, forms such as those used for stop sale or embargo may need to be completed and signed by the person in charge in accordance with the jurisdiction's regulatory food code. In order to properly evaluate the degree of time and temperature abuse and the proper disposition of the affected food, several issues must be considered. Answers to these questions, in combination with observations made during the inspection, should provide inspectors with enough information to make the appropriate recommendation for on-site correction:

- Are there any written procedures in place for using time alone as a public health control and, if so, are they being followed properly?

điểm đo nhiệt độ của sản phẩm, đặc biệt khi đo giới hạn tới hạn để giữ lạnh.

Giới hạn tới hạn giữ nóng có thể cần các phép đo bổ sung được thực hiện tại các điểm xa nguồn nhiệt nhất, ví dụ: gần bề mặt sản phẩm đối với thực phẩm được giữ trên bàn hấp. Nhiệt độ được theo dõi giữa các gói thực phẩm, chẳng hạn như hộp sữa hoặc gói thịt, có thể cho thấy cần phải kiểm tra thêm. Tuy nhiên, nhiệt độ của bản thân thực phẩm TCS, chứ không phải nhiệt độ giữa các gói, là cần thiết để trích dẫn quy định. Trong các thiết bị chứa lớn và trên bàn hấp, cần đo nhiệt độ của thực phẩm ở nhiều vị trí khác nhau để đảm bảo thiết bị hoạt động tốt. Nếu nhận thấy sai lệch về nhiệt độ của sản phẩm, điều quan trọng là phải thực hiện thêm các bước để tìm hiểu xem sự cố là do lỗi thiết bị hay sự cố trong quy trình như làm mát hoặc hâm nóng có phải là nguyên nhân gây ra sự cố hay không.

Các hành động khắc phục đối với thực phẩm bị phát hiện vi phạm phải được yêu cầu dựa trên quy định về thực phẩm của khu vực pháp lý. Nếu thực phẩm bị loại bỏ, các biểu mẫu như biểu mẫu dùng để ngừng bán hoặc cấm vận có thể cần phải được người phụ trách điền đầy đủ và ký tên theo quy định về thực phẩm của khu vực pháp lý. Để đánh giá đúng mức độ lạm dụng thời gian và nhiệt độ cũng như cách xử lý thích hợp thực phẩm bị ảnh hưởng, cần phải xem xét một số vấn đề. Câu trả lời cho những câu hỏi này, kết hợp với những quan sát được thực hiện trong quá trình thanh tra, sẽ cung cấp cho thanh tra viên đủ thông tin để đưa ra khuyến nghị thích hợp cho việc khắc phục tại chỗ:

- Có bất kỳ thủ tục bằng văn bản nào được áp dụng cho việc chỉ sử dụng thời gian như một biện pháp kiểm soát sức khỏe cộng đồng không và nếu có thì chúng có được tuân thủ đúng cách không?

- What are the ingredients of the food and how was it made?
- Is it likely that the food contains *Clostridium perfringens*, *Clostridium botulinum*, or *Bacillus cereus* as hazards?
- Has there been an opportunity for post-cook contamination with raw animal foods or contaminated equipment?
- If there has been an opportunity for post-cook contamination, can the hazards of concern be eliminated by reheating?
- Are the food employees practicing good personal hygiene including frequent and effective handwashing?
- Was the food reheated or cooked to the proper temperature before being allowed out of temperature control?
- What is the current temperature of the food when taken with a probe thermometer?
- How long has the food been out of temperature control (ask both the manager and food employees)? Are the answers of the food employees and the manager consistent with one another?
- Is it likely that food has cooled to its current temperature after being out of temperature control for the alleged time?
- Will the food be saved as leftovers?
- How long before the food will be served?
- Given what is known about the food, the food's temperature, the handling of the food, and the alleged time out of temperature, is it reasonably likely that the food already contains hazards that cannot be destroyed by reheating?

Even if food can be reconditioned by reheating, steps should be taken by the person in charge to ensure compliance in the future. Examples include repairing malfunctioning or inoperative equipment or implementing a risk control plan (RCP) to modify preparation procedures

- Thành phần của món ăn là gì và nó được làm như thế nào?
 - Có khả năng thực phẩm chứa *Clostridium perfringens*, *Clostridium botulinum* hoặc *Bacillus cereus* là mối nguy không?
 - Có nguy cơ bị ô nhiễm sau khi nấu do thực phẩm động vật sống hoặc thiết bị bị ô nhiễm không?
 - Nếu có nguy cơ bị nhiễm bẩn sau khi nấu, liệu mối nguy đáng lo ngại có thể được loại bỏ bằng cách hâm nóng lại không?
 - Nhân viên thực phẩm có thực hành vệ sinh cá nhân tốt bao gồm rửa tay thường xuyên và hiệu quả không?
 - Thực phẩm có được hâm nóng hoặc nấu đến nhiệt độ thích hợp trước khi được đưa ra ngoài tầm kiểm soát nhiệt độ không?
 - Nhiệt độ hiện tại của thực phẩm khi đo bằng nhiệt kế có đầu dò là bao nhiêu?
 - Thực phẩm đã để ngoài nhiệt độ được kiểm soát bao lâu rồi (hãy hỏi cả người quản lý và nhân viên thực phẩm)? Câu trả lời của nhân viên thực phẩm và người quản lý có nhất quán với nhau không?
 - Có khả năng thực phẩm đã nguội đến nhiệt độ hiện tại sau khi không được kiểm soát nhiệt độ trong khoảng thời gian được cho là không?
 - Thức ăn có được để lại dưới dạng thức ăn thừa không?
 - Bao lâu trước khi thức ăn được phục vụ?
 - Dựa trên những gì đã biết về thực phẩm, nhiệt độ của thực phẩm, cách xử lý thực phẩm và thời gian được cho là hết nhiệt độ, có khả năng hợp lý là thực phẩm đó đã chứa đựng những mối nguy không thể bị tiêu hủy bằng cách hâm nóng lại không?
- Ngay cả khi thực phẩm có thể được phục hồi bằng cách hâm nóng, người phụ trách cần thực hiện các bước để đảm bảo tuân thủ trong tương lai. Các ví dụ bao gồm sửa chữa thiết bị bị trục trặc hoặc không hoạt động hoặc thực hiện kế hoạch kiểm soát rủi ro (RCP) để sửa đổi quy trình

or to institute a procedure for monitoring holding temperatures of food.

If using time only or time-temperature combinations in lieu of temperature for controlling the growth and toxin-formation of pathogenic bacteria, strict controls must be in place and followed. Inspectors should verify that the written procedures are on-site and followed in accordance with the Food Code.

Date marking is the mechanism by which active managerial control of timetemperature combinations can prevent the growth of *Listeria monocytogenes* in TCS, ready-to-eat foods during cold storage. With exceptions, all ready-to-eat, TCS foods prepared on-site and held for more than 24 hours should be date marked to indicate the day or date by which the foods need to be served or discarded. Inspectors should ask questions to ascertain whether the system in place to control for *L. monocytogenes* meets the intent of the Food Code. Food that should be date marked and is not should be discarded.

6. Assessing Reheating for Hot Holding

In order to assess a food establishment's control of reheating for hot holding, the time of day that the inspection occurs is a key factor. Every effort should be made to schedule an inspection during pre-opening preparation. If inspections are conducted during pre-opening preparation or other preparation periods, inspectors should ask questions regarding the history of hot-held foods. Foods in compliance for minimum hot holding temperatures may have in fact been improperly reheated before being placed into hot holding units or steam tables.

If items are found “reheating” on the steam table, further inquiry is needed to assess whether the equipment in question is capable of reheating the food to the proper temperature within the maximum time limit. Corrective action for foods

chuẩn bị hoặc thiết lập quy trình giám sát nhiệt độ bảo quản thực phẩm.

Nếu chỉ sử dụng kết hợp thời gian hoặc nhiệt độ theo thời gian thay cho nhiệt độ để kiểm soát sự phát triển và hình thành độc tố của vi khuẩn gây bệnh thì phải áp dụng và tuân thủ các biện pháp kiểm soát chặt chẽ. Thanh tra viên phải xác minh rằng các quy trình bằng văn bản được thực hiện tại chỗ và được tuân thủ theo Bộ luật Thực phẩm.

Đánh dấu ngày là cơ chế qua đó việc kiểm soát quản lý chủ động các kết hợp nhiệt độ theo thời gian có thể ngăn chặn sự phát triển của *Listeria monocytogenes* trong TCS, thực phẩm ăn liền trong quá trình bảo quản lạnh. Ngoại trừ các trường hợp ngoại lệ, tất cả các loại thực phẩm TCS ăn liền, được chế biến tại chỗ và bảo quản trong hơn 24 giờ phải được đánh dấu ngày để cho biết ngày hoặc ngày mà thực phẩm cần được phục vụ hoặc loại bỏ. Thanh tra viên nên đặt câu hỏi để xác định xem hệ thống kiểm soát *L. monocytogenes* có đáp ứng mục đích của Bộ luật Thực phẩm hay không. Thực phẩm phải được ghi ngày tháng và không nên bỏ đi.

6. Đánh giá việc hâm nóng để giữ nóng

Để đánh giá khả năng kiểm soát việc hâm nóng để giữ nóng của cơ sở thực phẩm, thời gian diễn ra cuộc kiểm tra trong ngày là yếu tố chính. Cần nỗ lực hết sức để lên lịch kiểm tra trong quá trình chuẩn bị trước khai trương. Nếu việc kiểm tra được tiến hành trong quá trình chuẩn bị trước khi mở cửa hoặc các giai đoạn chuẩn bị khác, thanh tra viên nên đặt câu hỏi liên quan đến lịch sử của thực phẩm được giữ nóng. Trên thực tế, thực phẩm tuân thủ nhiệt độ giữ nóng tối thiểu có thể đã được hâm nóng không đúng cách trước khi đặt vào bộ phận giữ nóng hoặc bàn hấp.

Nếu các mặt hàng được phát hiện đang “hâm nóng” trên bàn hấp, cần phải điều tra thêm để đánh giá xem liệu thiết bị được đề cập có khả năng hâm nóng thực phẩm đến nhiệt độ thích hợp trong thời gian tối đa hay không. Hành động khác

found out of compliance for reheating for hot holding would depend on how long the food had been out of temperature and other factors. In most cases, however, the food may be rapidly reheated and hot held.

7. Assessing Cooling

Improper cooling remains a major contributor to bacterial foodborne illness. Cooling temperatures and times need to be closely evaluated during every inspection. In order to assess whether a food establishment has control over cooling, the time of day that the inspection occurs is critical. Early morning inspections allow an opportunity to verify that leftovers from the night before were cooled properly or cooled using a proper cooling method. Alternatively, afternoon inspections may allow an inspector to verify cooling of products that may have been prepared that morning.

Because many food establishments prepare bulk products only on certain days of the week, it is essential that inspectors become as familiar as possible with each operation and schedule their inspections accordingly.

Due to the time parameters involved in cooling, inspectors should always inquire at the beginning of the inspection whether there are any products currently being cooled. This allows inspectors an opportunity to take initial temperatures of the products and still have time to re-check temperatures later in the inspection in order to verify that critical limits are being met.

Problems with cooling can often be discovered through inquiry alone. Even when no cooling is taking place, inspectors should ask the food employees and managers questions about the cooling procedures in place.

When examining cold holding units, bulk containers and buckets, tightly packed pans, shrouded rolling racks, or closed rolling cabinets should warrant further

phục đối với thực phẩm không tuân thủ quy trình hâm nóng để giữ nóng sẽ phụ thuộc vào thời gian thực phẩm đã hết nhiệt độ và các yếu tố khác. Tuy nhiên, trong hầu hết các trường hợp, thức ăn có thể được hâm nóng và giữ nóng nhanh chóng.

7. Đánh giá khả năng làm mát

Làm mát không đúng cách vẫn là nguyên nhân chính gây ra bệnh do vi khuẩn thực phẩm. Nhiệt độ và thời gian làm mát cần được đánh giá chặt chẽ trong mỗi lần kiểm tra. Để đánh giá liệu cơ sở thực phẩm có kiểm soát được việc làm mát hay không, thời điểm diễn ra cuộc kiểm tra trong ngày là rất quan trọng. Việc kiểm tra vào sáng sớm tạo cơ hội để xác minh rằng thức ăn thừa từ đêm hôm trước đã được làm lạnh đúng cách hoặc được làm mát bằng phương pháp làm mát thích hợp. Ngoài ra, việc kiểm tra buổi chiều có thể cho phép thanh tra viên xác minh việc làm nguội các sản phẩm có thể đã được chuẩn bị vào buổi sáng hôm đó.

Bởi vì nhiều cơ sở thực phẩm chỉ chuẩn bị sản phẩm số lượng lớn vào một số ngày nhất định trong tuần nên điều quan trọng là thanh tra viên phải làm quen với từng hoạt động nhất có thể và lên lịch kiểm tra phù hợp.

Do các thông số về thời gian liên quan đến quá trình làm mát, người kiểm tra phải luôn hỏi ngay từ khi bắt đầu kiểm tra xem có sản phẩm nào hiện đang được làm mát hay không. Điều này cho phép thanh tra viên có cơ hội đo nhiệt độ ban đầu của sản phẩm và vẫn có thời gian kiểm tra lại nhiệt độ sau này trong quá trình kiểm tra để xác minh rằng các giới hạn tới hạn đang được đáp ứng.

Các vấn đề về làm mát thường có thể được phát hiện chỉ thông qua việc tìm hiểu. Ngay cả khi không thực hiện làm mát, thanh tra viên vẫn nên hỏi nhân viên thực phẩm và người quản lý các câu hỏi về quy trình làm mát tại chỗ.

Khi kiểm tra các thiết bị giữ lạnh, thùng chứa và xô số lượng lớn, chảo được đóng chặt, giá đỡ có mái che hoặc tủ cán kín cần đảm bảo điều tra thêm về nhiệt độ và

temperature and time investigation. Bulk containers and buckets should be opened since they are commonly reused for food storage and cooling.

The geometric center of a product is often chosen as the point of measurement of product temperature particularly when measuring the critical limits for cooling. For foods that are being cooled, temperature profiles throughout the product may show proper temperatures at outer edges and hot spots at the core of the product. Inspectors can verify cooling by first taking a temperature measurement in the geometric center of the product, then at various points around the perimeter of the product. Warmer temperatures in the center of the product, in combination with cooler temperatures around the perimeter, indicate that a product is cooling. Additional questions should be asked to ascertain the cooling time parameters of the food in question. Information gained from food employees and management, in combination with temperature measurements taken, should form the basis for assessing compliance of cooling during an inspection.

The following guidance may be used for determining the appropriate corrective action for improper cooling. Cooked hot food may be reheated to 165 °F for 15 seconds and the cooling process started again using a different cooling method if the food is:

- Above 70 °F and two hours or less into the cooling process; and
- Above 41 °F and six hours or less into the cooling process.

Cooked hot food should be discarded immediately if the food is:

- Above 70 °F and more than two hours into the cooling process; or
- Above 41 °F and more than six hours into the cooling process.

A different, more accelerated, cooling method may be used for prepared ready-to-eat foods if the food is above 41

thời gian. Nên mở các thùng và thùng lớn vì chúng thường được tái sử dụng để bảo quản và làm mát thực phẩm.

Tâm hình học của sản phẩm thường được chọn làm điểm đo nhiệt độ của sản phẩm, đặc biệt khi đo các giới hạn tới hạn để làm mát. Đối với thực phẩm đang được làm lạnh, biểu đồ nhiệt độ trên toàn bộ sản phẩm có thể hiển thị nhiệt độ thích hợp ở các cạnh bên ngoài và các điểm nóng ở lõi sản phẩm. Người kiểm tra có thể xác minh việc làm mát bằng cách trước tiên đo nhiệt độ ở tâm hình học của sản phẩm, sau đó tại các điểm khác nhau xung quanh chu vi của sản phẩm. Nhiệt độ ấm hơn ở trung tâm sản phẩm, kết hợp với nhiệt độ mát hơn xung quanh chu vi, cho thấy sản phẩm đang nguội. Cần đặt thêm các câu hỏi để xác định các thông số về thời gian làm lạnh của thực phẩm được đề cập. Thông tin thu được từ nhân viên thực phẩm và ban quản lý, kết hợp với các phép đo nhiệt độ được thực hiện, sẽ tạo thành cơ sở để đánh giá sự tuân thủ về làm mát trong quá trình kiểm tra.

Hướng dẫn sau đây có thể được sử dụng để xác định hành động khắc phục thích hợp đối với việc làm mát không đúng cách. Thực phẩm nóng đã nấu chín có thể được hâm nóng lại ở nhiệt độ 165 FF trong 15 giây và quá trình làm nguội bắt đầu lại bằng phương pháp làm lạnh khác nếu thực phẩm:

- Trên 70 FF và bắt đầu quá trình làm mát từ hai giờ trở xuống; Và
- Trên 41 FF và bắt đầu quá trình làm mát trong sáu giờ hoặc ít hơn.

Thực phẩm còn nóng đã nấu chín phải được loại bỏ ngay lập tức nếu thực phẩm đó:

- Trên 70 FF và quá trình làm mát kéo dài hơn hai giờ; hoặc
- Trên 41 FF và quá trình làm mát kéo dài hơn sáu giờ.

Có thể sử dụng một phương pháp làm lạnh khác, nhanh hơn đối với thực phẩm chế biến sẵn để ăn nếu thực phẩm ở nhiệt

°F and less than four hours into the cooling process; however, such foods should be discarded if the food is above 41 °F and more than four hours into the cooling process.

8. Assessing Personal Hygiene, Hands As a Vehicle of Contamination, and Proper Implementation of Employee Health Policies

Special attention should be given to the potential for hands as a vehicle of contamination. An effective management system for prevention of hand contamination involves three elements:

- Employee health policy
- Proper handwashing
- No bare hand contact with ready-to-eat foods.

There are a wide range of communicable diseases and infections that can be transmitted by an infected food employee. Proper management of the risks associated with ill food employees begins with employing healthy people and implementing a policy that excludes or restricts ill employees as specified in Chapter 2 of the Food Code. Employees must be aware of the symptoms, illnesses, or conditions that must be reported to the person in charge. In addition, the person in charge must be knowledgeable regarding the appropriate action to take should certain symptoms, illnesses, or conditions be reported.

With regard to the employee health policy, inspectors should ask a series of open-ended questions to ascertain whether the employee health policy in place complies with the Food Code. The following are example questions that may be asked:

- What kind of policy do you have in place for handling sick employees?
- Is there a written policy? (Note: a written policy is not required in the Food Code, but having a written policy may give an indication of the formality of the policy being discussed.)
- Describe how managers and food

độ trên 41 FF và chưa đến bốn giờ trong quá trình làm lạnh; tuy nhiên, nên loại bỏ những thực phẩm đó nếu thực phẩm ở nhiệt độ trên 41 FF và đã nguội hơn bốn giờ.

8. Đánh giá vệ sinh cá nhân, bàn tay là phương tiện lây nhiễm và việc thực hiện đúng chính sách sức khỏe nhân viên

Cần đặc biệt chú ý đến khả năng tay có thể bị nhiễm bẩn. Một hệ thống quản lý hiệu quả để ngăn ngừa nhiễm bẩn tay bao gồm ba yếu tố:

- Chính sách sức khỏe nhân viên
- Rửa tay đúng cách
- Không tiếp xúc tay trần với thực phẩm ăn liền.

Có rất nhiều bệnh truyền nhiễm và nhiễm trùng có thể lây truyền từ nhân viên thực phẩm bị nhiễm bệnh. Việc quản lý thích hợp các rủi ro liên quan đến nhân viên thực phẩm không tốt bắt đầu bằng việc tuyển dụng những người khỏe mạnh và thực hiện chính sách loại trừ hoặc hạn chế những nhân viên không tốt như được quy định trong Chương 2 của Bộ luật Thực phẩm. Nhân viên phải biết về các triệu chứng, bệnh tật hoặc tình trạng phải báo cáo cho người phụ trách. Ngoài ra, người phụ trách phải có kiến thức về hành động thích hợp cần thực hiện nếu có một số triệu chứng, bệnh tật hoặc tình trạng nhất định được báo cáo.

Liên quan đến chính sách sức khỏe nhân viên, thanh tra viên nên đặt một loạt câu hỏi mở để xác định xem chính sách sức khỏe nhân viên hiện tại có tuân thủ Bộ luật Thực phẩm hay không. Sau đây là những câu hỏi ví dụ có thể được hỏi:

- Bạn có chính sách gì để xử lý nhân viên bị bệnh?
- Có chính sách bằng văn bản không? (Lưu ý: Bộ luật Thực phẩm không yêu cầu phải có chính sách bằng văn bản, nhưng việc có chính sách bằng văn bản có thể cho thấy tính hình thức của chính sách đang được thảo luận)
- Mô tả cách thức cung cấp kiến thức cho

employees are made knowledgeable about their duties and responsibilities under the employee health policy.

- Are food employees asked if they are experiencing certain symptoms or illnesses upon conditional offer of employment? If so, what symptoms or illnesses are food employees asked about? Is there a written record of this inquiry?
- What are food employees instructed to do when they are sick?
- What conditions or symptoms are reported?
- What may some indicators be of someone who is working while ill?
- When are employees restricted from working with exposed food or foodcontact surfaces? When are they excluded from working in the food establishment?
- For employees that are sick and cannot come to work, what policy is in place for allowing them to return and for notifying the regulatory authority?

Special attention should be given to the potential for hands as a vehicle of contamination. Ensuring that hands are washed using the proper procedure and at the appropriate times must be a top priority during every inspection. Data show that viruses can be tenacious even in the presence of good handwashing. Inspectors should observe employee use of utensils and gloves during the preparation and service of ready-to-eat foods and ingredients, such as salads and sandwiches.

If ready-to-eat food is touched with bare hands, inspectors will need to address several questions in order to make the appropriate on-site correction recommendation. The answers to the following questions should provide enough information to determine the likelihood of occurrence of hazards transmitted by bare hands and should be the basis for making a recommendation for on-site correction:

- Does the facility have an employee

người quản lý và nhân viên thực phẩm về nhiệm vụ và trách nhiệm của họ theo chính sách sức khỏe nhân viên.

- Nhân viên thực phẩm có được hỏi liệu họ có gặp phải các triệu chứng hoặc bệnh tật nhất định khi được mời làm việc có điều kiện không? Nếu vậy, nhân viên thực phẩm sẽ hỏi về những triệu chứng hoặc bệnh tật gì? Có hồ sơ bằng văn bản về cuộc điều tra này không?
- Nhân viên thực phẩm được hướng dẫn làm gì khi bị ốm?
- Những tình trạng hoặc triệu chứng nào được báo cáo?
- Một số dấu hiệu cho thấy một người đang làm việc khi bị bệnh là gì?
- Khi nào nhân viên bị hạn chế làm việc với thực phẩm hoặc bề mặt tiếp xúc với thực phẩm? Khi nào họ bị cấm làm việc trong cơ sở thực phẩm?

- Đối với người lao động bị ốm và không thể đến làm việc, chính sách nào cho phép họ trở lại làm việc và thông báo cho cơ quan quản lý?

Cần đặc biệt chú ý đến khả năng tay có thể bị nhiễm bẩn. Đảm bảo rửa tay theo đúng quy trình và vào thời điểm thích hợp phải là ưu tiên hàng đầu trong mỗi lần kiểm tra. Dữ liệu cho thấy virus có thể tồn tại dai dẳng ngay cả khi rửa tay kỹ. Thanh tra viên nên quan sát việc nhân viên sử dụng đồ dùng và găng tay trong quá trình chuẩn bị và phục vụ thực phẩm và nguyên liệu ăn liền, chẳng hạn như salad và bánh mì sandwich.

Nếu thực phẩm ăn liền bị chạm bằng tay trần, thanh tra viên sẽ cần giải quyết một số câu hỏi để đưa ra khuyến nghị khắc phục phù hợp tại chỗ. Câu trả lời cho các câu hỏi sau đây phải cung cấp đủ thông tin để xác định khả năng xảy ra các mối nguy do tay trần truyền nhiễm và phải là cơ sở để đưa ra khuyến nghị khắc phục tại chỗ:

- Cơ sở có chính sách sức khỏe nhân viên

health policy to identify, restrict, and exclude ill employees?

- Did the employees working with the food in question effectively wash their hands and are handwashing facilities adequate?
- Is there an approved, alternate procedure to no bare hand contact in place and was it followed before the bare hand contact?
- Has there been an opportunity for the employee's hands to become contaminated?

Inspectors should examine the location of handwashing sinks in relation to where food is being prepared. Many jurisdictions use a basic distance measurement as a guideline when considering the location and number of handwashing sinks required in a food establishment during the plan review process. While this information can be used to assist with the review process, it should not be used as the sole basis for determining whether there are an adequate number of handwashing sinks or whether the handwashing sinks are conveniently located.

Special emphasis should be placed on spacing in and around fixed equipment, the expected staffing, and the flow of food throughout a food establishment. For instance, a kitchen may be 30 feet in length and 12 feet wide. Although the size of the kitchen may dictate only one handwashing sink using a basic distance measurement, if a prep table the length of the line is placed between the line and the handwashing sink, the handwashing sink may not be conveniently located. Likewise, one handwashing sink located at the end of cook line is useless to employees working at the other end if there is limited space for employees to go around one another during busy periods.

9. Assessing Compliance with Approved Procedures

When conducting certain specialized processes, variances and HACCP plans are required by the Code. This is because

để xác định, hạn chế và loại trừ những nhân viên bị bệnh không?

- Nhân viên làm việc với thực phẩm có rửa tay hiệu quả và có đầy đủ phương tiện rửa tay không?
- Có quy trình thay thế được phê duyệt cho việc không tiếp xúc bằng tay trần không và quy trình đó có được tuân thủ trước khi tiếp xúc bằng tay trần không?
- Tay của nhân viên có nguy cơ bị nhiễm bẩn không?

Thanh tra viên nên kiểm tra vị trí của bồn rửa tay liên quan đến nơi chuẩn bị thức ăn. Nhiều khu vực pháp lý sử dụng phép đo khoảng cách cơ bản làm hướng dẫn khi xem xét vị trí và số lượng bồn rửa tay cần thiết trong cơ sở thực phẩm trong quá trình xem xét kế hoạch. Mặc dù thông tin này có thể được sử dụng để hỗ trợ quá trình xem xét nhưng không nên sử dụng nó làm cơ sở duy nhất để xác định xem có đủ số lượng bồn rửa tay hay không hoặc bồn rửa tay có được đặt ở vị trí thuận tiện hay không.

Cần đặc biệt chú trọng đến khoảng cách trong và xung quanh thiết bị cố định, số lượng nhân viên dự kiến và luồng thực phẩm trong toàn cơ sở thực phẩm. Ví dụ, một nhà bếp có thể dài 30 feet và rộng 12 feet. Mặc dù kích thước của nhà bếp có thể chỉ yêu cầu một bồn rửa tay sử dụng phép đo khoảng cách cơ bản, nhưng nếu bàn chuẩn bị có chiều dài của dây chuyền được đặt giữa dây chuyền và bồn rửa tay thì bồn rửa tay có thể không được đặt ở vị trí thuận tiện. Tương tự như vậy, một bồn rửa tay đặt ở cuối dây chuyền nấu ăn sẽ vô dụng đối với nhân viên làm việc ở đầu bên kia nếu không gian cho nhân viên đi lại với nhau trong thời gian bận rộn có hạn.

9. Đánh giá việc tuân thủ các quy trình đã được phê duyệt

Khi tiến hành một số quy trình chuyên biệt nhất định, Bộ luật yêu cầu phải có sự khác biệt và kế hoạch HACCP. Điều này

such processes carry a considerable risk if not conducted under strict controls. For food establishments conducting specialized processes, each inspection should involve a review of the written variance, if applicable, and the implementation of the HACCP plan to ensure that food safety hazards are being consistently controlled.

10. Assessing Special Requirements Related to Highly Susceptible Populations (HSP)

Food establishments that serve highly susceptible populations (HSP) must adhere to additional requirements as specified under Part 3-8 of the Code. Every effort should be made to inspect such facilities during preparation, service, or other applicable times to assess these additional requirements as well as those in other sections of the Food Code.

Because those persons who are very young, elderly, or who live in a facility that provides custodial care are extremely vulnerable to foodborne illness because of age or health status, it is important that risk factors be controlled on-site in a timely manner. Inspections of HSP facilities should be conducted by inspectors knowledgeable in the control of foodborne illness risk factors who take extra care to assure that the most vulnerable segment of the population are not at risk.

11. Assessing Labeling, Storage, and Use of Poisonous and Toxic Chemicals

During each inspection, the proper labeling, storage, and use of poisonous and toxic chemicals should be verified. Containers of poisonous or toxic materials and personal care items shall bear a legible manufacturer's label. Working containers used for storing poisonous or toxic materials such as cleaners and sanitizers taken from bulk supplies should be clearly and individually identified with the common name of the material. Only chemicals that

là do các quy trình như vậy tiềm ẩn rủi ro đáng kể nếu không được tiến hành dưới sự kiểm soát chặt chẽ. Đối với các cơ sở thực phẩm tiến hành các quy trình chuyên biệt, mỗi cuộc kiểm tra phải bao gồm việc xem xét sự khác biệt bằng văn bản, nếu có, và việc triển khai kế hoạch HACCP để đảm bảo rằng các mối nguy về an toàn thực phẩm đang được kiểm soát một cách nhất quán.

10. Đánh giá các yêu cầu đặc biệt liên quan đến quần thể có nguy cơ nhiễm bệnh cao (HSP)

Các cơ sở thực phẩm phục vụ những nhóm dân cư có nguy cơ nhiễm bệnh cao (HSP) phải tuân thủ các yêu cầu bổ sung như được quy định trong Phần 3-8 của Bộ luật. Phải thực hiện mọi nỗ lực để kiểm tra các cơ sở đó trong quá trình chuẩn bị, phục vụ hoặc các thời điểm áp dụng khác để đánh giá các yêu cầu bổ sung này cũng như các yêu cầu trong các phần khác của Bộ luật Thực phẩm.

Bởi vì những người còn rất trẻ, người già hoặc những người sống trong cơ sở cung cấp dịch vụ chăm sóc giám hộ rất dễ bị bệnh do thực phẩm do tuổi tác hoặc tình trạng sức khỏe, điều quan trọng là phải kiểm soát kịp thời các yếu tố rủi ro tại chỗ. Việc kiểm tra các cơ sở HSP phải được thực hiện bởi các thanh tra viên có kiến thức về kiểm soát các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm, những người này phải hết sức cẩn thận để đảm bảo rằng bộ phận dân cư dễ bị tổn thương nhất không gặp rủi ro.

11. Đánh giá việc ghi nhãn, bảo quản và sử dụng hóa chất độc hại

Trong mỗi lần kiểm tra, cần xác minh việc dán nhãn, bảo quản và sử dụng các hóa chất độc hại đúng cách. Các thùng chứa vật liệu độc hại và vật dụng chăm sóc cá nhân phải có nhãn rõ ràng của nhà sản xuất. Các thùng chứa làm việc được sử dụng để lưu trữ các vật liệu độc hại như chất tẩy rửa và chất khử trùng lấy từ nguồn cung cấp số lượng lớn phải được nhận biết rõ ràng và riêng biệt bằng tên chung của vật liệu. Chỉ những hóa chất cần thiết cho hoạt động và bảo trì của cơ

are necessary to the operation and maintenance of a food establishment, such as for the cleaning and sanitizing of equipment and utensils and the control of insects and rodents, should be in the food establishment. Medicines necessary for the health of employees may be allowed in a food establishment, but they should be labeled and stored to prevent contamination of food and food-contact surfaces.

Inspectors should verify that solutions containing poisonous and toxic chemicals, like mop water, are discarded in an appropriate service sink to prevent contamination of food and food-contact surfaces. In addition, inspectors should check delivery trucks to verify that food is protected from chemical contamination during shipment. Any food that has been cross-contaminated with poisonous or toxic chemicals should be discarded or rejected immediately.

12. Assessing Compliance with Consumer Advisory

Inspectors should ascertain whether animal foods such as beef, eggs, fish, lamb, milk, pork, poultry, or shellfish are served or sold raw, undercooked, or without otherwise being processed to eliminate pathogens, either in ready-to-eat form or as an ingredient in another ready-to-eat food. Inspectors should review the menu or food list to verify that a consumer advisory with a disclosure and reminder is present as specified under § 3-603.11 of the Food Code.

In addition to reviewing the menu or food list, inspectors should ask whether raw or undercooked foods are served or sold routinely or seasonally. It is useful to know foods that are often served in this manner such as oysters-on-the half shell, hollandaise sauce, béarnaise sauce, eggnog, salad dressings, hamburgers to order, or sunny-side-up eggs.

H. Evaluating Basic Sanitation and

sở thực phẩm, chẳng hạn như để làm sạch và vệ sinh thiết bị, dụng cụ cũng như kiểm soát côn trùng và loài gặm nhấm, mới được có trong cơ sở thực phẩm. Các loại thuốc cần thiết cho sức khỏe của nhân viên có thể được phép mang vào cơ sở thực phẩm nhưng chúng phải được dán nhãn và bảo quản để ngăn ngừa ô nhiễm thực phẩm và các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm.

Thanh tra viên phải xác minh rằng các dung dịch chứa hóa chất độc hại, như nước lau nhà, được loại bỏ trong bồn rửa thích hợp để ngăn ngừa ô nhiễm thực phẩm và các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm. Ngoài ra, thanh tra viên nên kiểm tra xe tải giao hàng để xác minh rằng thực phẩm được bảo vệ khỏi ô nhiễm hóa chất trong quá trình vận chuyển. Bất kỳ thực phẩm nào bị nhiễm chéo chất độc hoặc hóa chất độc hại đều phải được loại bỏ hoặc từ chối ngay lập tức.

12. Đánh giá việc tuân thủ tư vấn người tiêu dùng

Thanh tra viên phải xác định xem thực phẩm động vật như thịt bò, trứng, cá, thịt cừu, sữa, thịt lợn, thịt gia cầm hoặc động vật có vỏ có được phục vụ hoặc bán sống, nấu chưa chín hoặc chưa qua chế biến nào khác để loại bỏ mầm bệnh, dù ở dạng ăn liền hay không như một thành phần trong một thực phẩm ăn liền khác. Thanh tra viên nên xem lại thực đơn hoặc danh sách thực phẩm để xác minh rằng có lời khuyên cho người tiêu dùng kèm theo thông tin tiết lộ và nhắc nhở như được quy định trong § 3-603.11 của Bộ luật Thực phẩm.

Ngoài việc xem xét thực đơn hoặc danh sách thực phẩm, thanh tra viên nên hỏi xem thực phẩm sống hoặc chưa nấu chín có được phục vụ hoặc bán thường xuyên hay theo mùa hay không. Sẽ rất hữu ích nếu biết các loại thực phẩm thường được phục vụ theo cách này chẳng hạn như hải sản nguyên vỏ, sốt hollandaise, sốt béarnaise, rượu đánh trứng, nước sốt salad, bánh mì kẹp thịt theo yêu cầu hoặc trứng ốp la.

H. Đánh giá cơ sở vật chất và vệ sinh

Facilities (Good Retail Practices)

An important part of a risk-based, routine inspection is to review how the food establishment actively monitors the active managerial control of foodborne illness risk factors and interventions; however, overall sanitation should not be overlooked. Systems to control basic operational and sanitation conditions within a food establishment, referred to as Good Retail Practices (GRPs), are the foundation of a successful food safety management system. GRPs found to be out-of-compliance may give rise to conditions that may lead to foodborne illness, e.g., sewage backing up in the kitchen. Just as monitoring is required by the food establishment to ensure that foodborne illness risk factors are controlled and interventions are in place, monitoring of basic sanitation conditions in the food establishment allows the operator an excellent opportunity to detect weaknesses and initiate actions for improvement. Basic operational and sanitation programs must be in place to:

- Protect products from contamination by biological, chemical, and physical food safety hazards
- Control bacterial growth that can result from temperature abuse during storage
- Maintain equipment, especially equipment used to maintain product temperatures.

Examples of concerns addressed by the basic operation and sanitation programs mentioned above include the following:

- Pest control
- Food protection (CORE ITEM)
- Equipment maintenance
- Water
- Plumbing
- Toilet facilities
- Sewage
- Garbage and refuse disposal
- Physical facilities.

5. Achieving On-Site and Long-Term Compliance

Cơ bản (Thực hành bán lẻ tốt)

Một phần quan trọng của hoạt động kiểm tra định kỳ, dựa trên rủi ro là xem xét cách cơ sở thực phẩm chủ động giám sát hoạt động kiểm soát quản lý tích cực đối với các yếu tố nguy cơ và biện pháp can thiệp gây bệnh do thực phẩm; tuy nhiên, không nên bỏ qua vấn đề vệ sinh tổng thể. Các hệ thống kiểm soát các điều kiện vận hành và vệ sinh cơ bản trong cơ sở thực phẩm, được gọi là Thực hành Bán lẻ Tốt (GRP), là nền tảng của một hệ thống quản lý an toàn thực phẩm thành công. GRP bị phát hiện là không tuân thủ có thể làm phát sinh các tình trạng có thể dẫn đến bệnh tật do thực phẩm, ví dụ: nước thải ứ đọng trong nhà bếp. Cũng giống như việc cơ sở thực phẩm yêu cầu giám sát để đảm bảo rằng các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm được kiểm soát và có các biện pháp can thiệp, việc giám sát các điều kiện vệ sinh cơ bản trong cơ sở thực phẩm cho phép người vận hành có cơ hội tuyệt vời để phát hiện các điểm yếu và bắt đầu các hành động cải tiến. Các chương trình vận hành và vệ sinh cơ bản phải được thực hiện để:

- Bảo vệ sản phẩm khỏi bị ô nhiễm bởi các mối nguy an toàn thực phẩm sinh học, hóa học và vật lý
- Kiểm soát sự phát triển của vi khuẩn có thể do lạm dụng nhiệt độ trong quá trình bảo quản
- Bảo trì thiết bị, đặc biệt là thiết bị dùng để duy trì nhiệt độ sản phẩm.

Ví dụ về các mối quan ngại được giải quyết bằng các chương trình vận hành và vệ sinh cơ bản nêu trên bao gồm:

- Kiểm soát sâu bệnh
- Bảo vệ thực phẩm (MỤC CỐT LỖI)
- Bảo trì thiết bị
- Nước
- Hệ thống nước
- Nhà vệ sinh
- Nước thải
- Xử lý rác thải và rác thải
- Cơ sở vật chất.

5. Đạt được sự tuân thủ tại chỗ và lâu dài

A. Developing an Effective Compliance and Enforcement Protocol

Compliance and enforcement are essential elements of a regulatory program and encompass all voluntary and regulatory enforcement actions taken to achieve compliance with regulations. Standards 3 and 6 of the Program Standards explain the need of regulatory jurisdictions to establish a compliance and enforcement protocol that results in credible follow-up for each violation noted during an inspection, especially violations related to foodborne illness risk factors and Food Code interventions. Lack of follow-up on the part of the regulatory agency signals to the operator that the priority item and priority foundation item violations noted were not important.

The resolution of out-of-compliance foodborne illness risk factors and Food Code interventions must be documented in each food establishment record. The desired outcome of Standard 6 is an effective compliance and enforcement program that is implemented consistently to achieve compliance with regulatory requirements.

Compliance and enforcement options may vary depending on state and local law. It is essential that regulatory jurisdictions develop a written compliance and enforcement protocol that details the order in which both voluntary corrections may be taken on the part of the operator and involuntary enforcement actions are to be taken on the part of the regulatory authority. Involuntary enforcement actions include, but are not limited to, such activities as warning letters, re-inspections, citations, administrative fines, permit suspensions, and hearings.

Food establishment with a history of noncompliance at a level predetermined by the jurisdiction or with the number of foodborne illness risk factors and interventions violated warranting a regulatory action, signals the need either

A. Xây dựng Nghị định thư Tuân thủ và Thực thi Hiệu quả

Tuân thủ và thực thi là những yếu tố thiết yếu của một chương trình quản lý và bao gồm tất cả các hành động thực thi pháp lý và tự nguyện được thực hiện để đạt được sự tuân thủ các quy định. Tiêu chuẩn 3 và 6 của Tiêu chuẩn Chương trình giải thích sự cần thiết của các khu vực pháp lý quản lý để thiết lập một quy trình tuân thủ và thực thi nhằm mang lại kết quả theo dõi đáng tin cậy đối với từng vi phạm được ghi nhận trong quá trình thanh tra, đặc biệt là các vi phạm liên quan đến các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm và các biện pháp can thiệp của Bộ luật Thực phẩm. Cơ quan quản lý thiếu sự theo dõi báo hiệu cho nhà điều hành rằng các vi phạm về mục ưu tiên và cơ sở ưu tiên được ghi nhận là không quan trọng.

Việc giải quyết các yếu tố rủi ro bệnh tật do thực phẩm không tuân thủ và các biện pháp can thiệp của Bộ luật Thực phẩm phải được ghi lại trong từng hồ sơ của cơ sở thực phẩm. Kết quả mong muốn của Tiêu chuẩn 6 là một chương trình tuân thủ và thực thi hiệu quả được triển khai nhất quán để đạt được sự tuân thủ các yêu cầu quy định.

Các lựa chọn tuân thủ và thực thi có thể khác nhau tùy theo luật pháp tiểu bang và địa phương. Điều cần thiết là các khu vực pháp lý quản lý phải xây dựng một quy trình tuân thủ và thực thi bằng văn bản trong đó trình bày chi tiết về thứ tự mà cả nhà điều hành có thể thực hiện việc khắc phục tự nguyện và các hành động thực thi không tự nguyện phải được thực hiện từ phía cơ quan quản lý. Các hành động thực thi không tự nguyện bao gồm nhưng không giới hạn ở các hoạt động như gửi thư cảnh cáo, kiểm tra lại, trích dẫn, phạt hành chính, đình chỉ giấy phép và điều trần.

Cơ sở thực phẩm có lịch sử không tuân thủ ở mức độ được xác định trước bởi khu vực pháp lý hoặc với số lượng các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm và các biện pháp can thiệp bị vi phạm cần phải có biện pháp quản lý, báo hiệu sự

a strong regulatory response or an alternate approach to compliance to protect public health, e.g., active managerial control, behavioral change.

Voluntary corrections taken on the part of the operator include, but are not limited to, such activities as on-site corrections at the time of inspection, voluntary destruction, risk control plans, and remedial training. Obtaining voluntary corrections by the operator can be very effective in achieving long-term compliance. Voluntary corrections by the operator are referred to in FDA’s Regulator’s Manual as “intervention strategies.” Intervention strategies can be divided into two groups:

- Those designed to achieve immediate on-site correction
- Those designed to achieve long-term compliance.

Successful intervention strategies for out-of-control foodborne illness risk factors can be tailored to each operation’s resources and needs. This will require inspectors to work with the operator to identify weaknesses in the existing food safety management system and consulting with the operator to strengthen any weak areas noted.

B. On-site Correction

On-site corrections are intended to achieve immediate corrective action of out-of-control foodborne illness risk factors posing an immediate, serious danger to the consumer during the inspection. Usually these violations are "operational" rather than structural and can be addressed by management at the time of the inspection.

It is essential to consumer protection and to regulatory credibility for on-site correction to be obtained for any out-of-control foodborne illness risk factors before completing the inspection and

cần thiết phải có phản ứng pháp lý mạnh mẽ hoặc một cách tiếp cận thay thế để tuân thủ để bảo vệ sức khỏe cộng đồng, ví dụ: kiểm soát quản lý tích cực, thay đổi hành vi.

Việc khắc phục tự nguyện do người vận hành thực hiện bao gồm nhưng không giới hạn ở các hoạt động như khắc phục tại chỗ tại thời điểm kiểm tra, tiêu hủy tự nguyện, kế hoạch kiểm soát rủi ro và đào tạo khắc phục. Việc có được sự điều chỉnh tự nguyện của người vận hành có thể rất hiệu quả trong việc đạt được sự tuân thủ lâu dài. Việc điều chỉnh tự nguyện của nhà điều hành được gọi trong Sổ tay hướng dẫn của Cơ quan quản lý của FDA là “chiến lược can thiệp”. Các chiến lược can thiệp có thể được chia thành hai nhóm:

- Những thiết bị được thiết kế để đạt được sự điều chỉnh ngay lập tức tại chỗ
- Những biện pháp được thiết kế để đạt được sự tuân thủ lâu dài.

Các chiến lược can thiệp thành công đối với các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm ngoài tầm kiểm soát có thể được điều chỉnh phù hợp với nguồn lực và nhu cầu của từng hoạt động. Điều này sẽ yêu cầu các thanh tra viên làm việc với nhà điều hành để xác định những điểm yếu trong hệ thống quản lý an toàn thực phẩm hiện có và tham khảo ý kiến của nhà điều hành để củng cố bất kỳ điểm yếu nào được ghi nhận.

B. Chỉnh sửa tại chỗ

Việc khắc phục tại chỗ nhằm mục đích đạt được hành động khắc phục ngay lập tức đối với các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm ngoài tầm kiểm soát gây ra mối nguy nghiêm trọng, ngay lập tức cho người tiêu dùng trong quá trình kiểm tra. Thông thường, những vi phạm này mang tính "hoạt động" hơn là cấu trúc và có thể được ban quản lý giải quyết tại thời điểm thanh tra.

Điều cần thiết là bảo vệ người tiêu dùng và độ tin cậy theo quy định để có được sự khắc phục tại chỗ đối với mọi yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm ngoài tầm kiểm soát trước khi hoàn

leaving the food establishment.

Obtaining on-site correction conveys the seriousness of the violation to management. Failure to require on-site correction when an out-of-control risk factor has been identified implies that the risk factor has little importance to food safety.

When recommending on-site correction, effective communication regarding out-of-control foodborne illness risk factors is essential and can be accomplished best by:

- Discussing food safety concerns in words that can be easily understood by the person in charge and employees
- Conveying the seriousness of the out-of-control foodborne illness risk factors in terms of increased risk of illness or injury.

During the discussion of inspection findings with the person in charge, inspectors should keep the discussion focused on correction of violations that present an immediate danger to the consumer. Discussion of less serious code violations should be deferred until out-of-control foodborne illness risk factors are discussed and on-site correction is obtained.

In most cases, selecting the most appropriate on-site correction when out-of-control foodborne illness risk factors are observed will be straightforward; however, in instances such as improper cooling, the appropriate corrective action may be more complicated. Since determining on-site correction depends on a number of factors, an inspector may need to conduct a hazard analysis of the food in order to determine the appropriate course of action to take.

C. Intervention Strategies for Achieving Long-term Compliance

While on-site correction of out-of-control foodborne illness risk factors is essential to consumer protection, achieving long-term compliance and behavior change is

thành việc kiểm tra và rời khỏi cơ sở thực phẩm.

Việc khắc phục tại chỗ sẽ truyền tải mức độ nghiêm trọng của hành vi vi phạm tới ban quản lý. Việc không yêu cầu khắc phục tại chỗ khi xác định được yếu tố rủi ro ngoài tầm kiểm soát có nghĩa là yếu tố rủi ro đó ít quan trọng đối với an toàn thực phẩm.

Khi đề xuất khắc phục tại chỗ, việc trao đổi thông tin hiệu quả về các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm ngoài tầm kiểm soát là điều cần thiết và có thể được thực hiện tốt nhất bằng cách:

- Thảo luận các vấn đề về an toàn thực phẩm bằng ngôn từ mà người phụ trách và nhân viên có thể dễ dàng hiểu được
- Truyền đạt mức độ nghiêm trọng của các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm không thể kiểm soát được về mặt nguy cơ gia tăng bệnh tật hoặc thương tích.

Trong quá trình thảo luận về các kết quả thanh tra với người phụ trách, thanh tra viên nên tập trung thảo luận vào việc khắc phục các vi phạm gây nguy hiểm trực tiếp cho người tiêu dùng. Việc thảo luận về các vi phạm quy tắc ít nghiêm trọng hơn nên được hoãn lại cho đến khi các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm ngoài tầm kiểm soát được thảo luận và đạt được sự khắc phục tại chỗ.

Trong hầu hết các trường hợp, việc lựa chọn biện pháp khắc phục tại chỗ thích hợp nhất khi quan sát thấy các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm nằm ngoài tầm kiểm soát sẽ rất đơn giản; tuy nhiên, trong những trường hợp như làm mát không đúng cách, hành động khắc phục thích hợp có thể phức tạp hơn. Vì việc xác định biện pháp khắc phục tại chỗ phụ thuộc vào một số yếu tố nên thanh tra viên có thể cần tiến hành phân tích mối nguy của thực phẩm để xác định biện pháp hành động thích hợp cần thực hiện.

C. Chiến lược can thiệp để đạt được sự tuân thủ lâu dài

Mặc dù việc khắc phục tại chỗ các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm ngoài tầm kiểm soát là cần thiết để bảo vệ người tiêu dùng, nhưng việc đạt được sự tuân

equally important. Overcoming several misconceptions about long-term compliance will help in achieving a desirable change of behavior. For example, in jurisdictions using a 44-item inspection report in which only observed violations are marked, it is often taken for granted that if there are no violations marked, the foodborne illness risk factors are being controlled. This is not necessarily true since the observation of code violations is subject to many variables such as the time of day, day of the week, or duration of the inspection. An inspection system that records only observed violations rather than the actual status of all foodborne illness risk factors, such as whether the risk factor was in compliance, not observed, or not applicable to the operation, may be unable to detect some foodborne illness risk factors that are continually or cyclically out of control.

Another misconception is that training alone will result in foodborne illness risk factors being controlled. While training may help, there is no guarantee that knowledge acquired will equate to knowledge applied in the workplace. In order for knowledge to translate into changed behavior, it must be reinforced and the behavior must be repeated for a period of time sufficient for the behavior to become an ingrained pattern. Another assumption is that regulatory enforcement actions such as citations or administrative hearings or on-site corrections alone will automatically result in future management control. Unfortunately, there is no assurance that any of these actions will result in the long-term control of foodborne illness risk factors.

Long-term compliance may best be achieved through voluntary actions by the operator. If an operator supports the concept that a food safety management system is needed, there is a better chance

thủ lâu dài và thay đổi hành vi cũng quan trọng không kém. Vượt qua một số quan niệm sai lầm về việc tuân thủ lâu dài sẽ giúp đạt được sự thay đổi hành vi mong muốn. Ví dụ, tại các khu vực pháp lý sử dụng báo cáo thanh tra gồm 44 mục trong đó chỉ đánh dấu các vi phạm quan sát được, người ta thường cho rằng nếu không có vi phạm nào được đánh dấu thì các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm đang được kiểm soát. Điều này không hẳn đúng vì việc quan sát các hành vi vi phạm quy tắc còn phụ thuộc vào nhiều yếu tố như thời gian trong ngày, ngày trong tuần hoặc thời gian kiểm tra. Một hệ thống thanh tra chỉ ghi lại các vi phạm được quan sát chứ không phải tình trạng thực tế của tất cả các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm, chẳng hạn như liệu yếu tố rủi ro đó có tuân thủ, không được tuân thủ hoặc không áp dụng cho hoạt động hay không, có thể không thể phát hiện được một số yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm ngoài tầm kiểm soát liên tục hoặc theo chu kỳ.

Một quan niệm sai lầm khác là chỉ riêng việc đào tạo sẽ giúp kiểm soát được các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm. Mặc dù đào tạo có thể hữu ích nhưng không có gì đảm bảo rằng kiến thức thu được sẽ tương đương với kiến thức được áp dụng tại nơi làm việc. Để kiến thức chuyên thành hành vi thay đổi, nó phải được củng cố và hành vi đó phải được lặp lại trong một khoảng thời gian đủ để hành vi đó trở thành một khuôn mẫu ăn sâu. Một giả định khác là các hành động thực thi pháp lý như trích dẫn hoặc điều trần hành chính hoặc sửa chữa tại chỗ sẽ tự động dẫn đến kiểm soát quản lý trong tương lai. Thật không may, không có gì đảm bảo rằng bất kỳ hành động nào trong số này sẽ dẫn đến việc kiểm soát lâu dài các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm.

Sự tuân thủ lâu dài có thể đạt được tốt nhất thông qua các hành động tự nguyện của người vận hành. Nếu nhà điều hành ủng hộ quan điểm cần có hệ thống quản lý an toàn thực phẩm thì sẽ có cơ hội tốt

that long-term compliance will be achieved. The following are ways operators can better ensure long-term active managerial control of foodborne illness risk factors.

1. Change Equipment and Layout

Critical limits are difficult to achieve when equipment does not work properly. Proper calibration of equipment is vital to achieving food safety. When calibration is unsuccessful or is not feasible, equipment should be replaced. In addition to equipment malfunctioning, poor equipment layout can present opportunities for cross contamination and must be considered. For example:

- Hamburgers with uniform thickness and weight are not all reaching a safe cooking temperature in a given time. Upon examination, it is determined that the grill is distributing heat unevenly. A new element is installed to correct the problem.
- Splash from a nearby handwashing sink is seen on a prep table. A splash guard is installed to prevent cross contamination from the handwashing sink to the prep table.

2. Establish Buyer Specifications

Written specifications for the goods and services purchased by a food establishment prevent many problems. For example:

- Fish posing a parasite hazard and intended for raw consumption have not been frozen for the specified time and temperature and no freezing equipment is on-site at the food establishment. Buyer specifications are established to place the responsibility for freezing the fish on the supplier.
- Lobster tails, hamburgers, or other products cooked with a set time parameter on a conveyor are not reaching the proper temperature in the specified time because they are larger than the size for which the conveyor is calibrated. Buyer specifications are established to restrict the size of products received from

hơn để đạt được sự tuân thủ lâu dài. Sau đây là những cách mà người vận hành có thể đảm bảo tốt hơn việc kiểm soát quản lý tích cực lâu dài đối với các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm.

1. Thay đổi thiết bị và bố cục

Các giới hạn tới hạn khó đạt được khi thiết bị không hoạt động bình thường. Việc hiệu chuẩn thiết bị đúng cách là rất quan trọng để đạt được an toàn thực phẩm. Khi hiệu chuẩn không thành công hoặc không khả thi, cần thay thế thiết bị. Ngoài việc thiết bị gặp trục trặc, việc bố trí thiết bị kém có thể tạo cơ hội lây nhiễm chéo và phải được xem xét. Ví dụ:

- Bánh mì kẹp thịt có độ dày và trọng lượng đồng đều không phải lúc nào cũng đạt đến nhiệt độ nấu an toàn trong một thời gian nhất định. Khi kiểm tra, người ta xác định rằng vỉ nướng phân bố nhiệt không đều. Một phần tử mới được cài đặt để khắc phục sự cố.
- Nước bắn ra từ bồn rửa tay gần đó được nhìn thấy trên bàn chuẩn bị. Một tấm chắn nước được lắp đặt để ngăn ngừa ô nhiễm chéo từ bồn rửa tay đến bàn chuẩn bị.

2. Thiết lập các thông số kỹ thuật của người mua

Các quy định bằng văn bản về hàng hóa và dịch vụ mà cơ sở thực phẩm mua sẽ ngăn ngừa được nhiều vấn đề. Ví dụ:

- Cá có mối nguy ký sinh trùng và được dùng để ăn sống nhưng chưa được đông lạnh trong thời gian và nhiệt độ quy định và không có thiết bị cấp đông nào tại cơ sở thực phẩm. Các yêu cầu kỹ thuật của người mua được thiết lập để đặt trách nhiệm đông lạnh cá lên nhà cung cấp.
- Đuôi tôm hùm, hamburger hoặc các sản phẩm khác được nấu theo thông số thời gian cài đặt trên băng tải không đạt nhiệt độ thích hợp trong thời gian quy định vì chúng lớn hơn kích thước mà băng tải đã hiệu chỉnh. Thông số kỹ thuật của người mua được thiết lập để hạn chế kích thước của sản phẩm nhận được từ nhà cung cấp.

the supplier.

3. Develop and Implement Recipe/Process Instructions

Simple control measures integrated into recipes and processes can improve management control over foodborne illness risk factors. For example:

- Process instructions that specify using color-coded cutting boards for separating raw animal foods from ready-to-eat products are developed to control the potential for cross contamination.
- Pasteurized eggs are substituted in recipes that call for raw or undercooked eggs to reduce the risk of foodborne illness.
- Commercially precooked chicken is used in recipes calling for cooked chicken such as chicken salad to reduce the risk of contaminating foodcontact surfaces and ready-to-eat food with raw chicken.
- Pasta is chilled in an ice bath immediately after cooking and before apportioning into single servings. This is specified in the procedures for cooking spaghetti.

4. Establish First-In-First-Out (FIFO) Procedures

Product rotation is important for both quality and safety reasons. “First-In-FirstOut” (FIFO) means that the first batch of product prepared and placed in storage should be the first one sold or used. Date marking foods as required by the Food Code facilitates the use of a FIFO procedure in refrigerated, ready-to-eat, TCS foods. The FIFO concept limits the potential for pathogen growth, encourages product rotation, and documents compliance with time/temperature requirements.

5. Develop and Implement Standard Operating Procedures (SOPs)

Following standardized, written procedures for performing various tasks ensures that quality, efficiency, and safety criteria are met each time the task

3. Phát triển và triển khai các hướng dẫn về công thức/quy trình

Các biện pháp kiểm soát đơn giản được tích hợp vào công thức nấu ăn và quy trình có thể cải thiện khả năng kiểm soát quản lý đối với các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm. Ví dụ:

- Hướng dẫn quy trình chỉ rõ việc sử dụng thớt có mã màu để tách thực phẩm động vật sống khỏi các sản phẩm ăn liền được phát triển để kiểm soát khả năng lây nhiễm chéo.
- Trứng tiệt trùng được thay thế trong các công thức nấu ăn yêu cầu trứng sống hoặc nấu chưa chín để giảm nguy cơ mắc bệnh do thực phẩm.
- Thịt gà nấu sẵn thương mại được sử dụng trong các công thức nấu ăn yêu cầu thịt gà nấu chín chẳng hạn như salad gà để giảm nguy cơ làm nhiễm bẩn các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm và thực phẩm ăn liền với thịt gà sống.
- Mì ống được làm lạnh trong nước đá ngay sau khi nấu và trước khi chia thành từng phần ăn. Điều này được quy định trong quy trình nấu mì spaghetti.

4. Thiết lập quy trình nhập trước xuất trước (FIFO)

Việc luân chuyển sản phẩm rất quan trọng vì cả lý do chất lượng và an toàn. “Nhập trước xuất trước” (FIFO) có nghĩa là lô sản phẩm đầu tiên được chuẩn bị và đưa vào kho phải là lô sản phẩm đầu tiên được bán hoặc sử dụng. Việc đánh dấu ngày thực phẩm theo yêu cầu của Bộ luật Thực phẩm sẽ tạo điều kiện thuận lợi cho việc sử dụng quy trình FIFO trong thực phẩm TCS đông lạnh, ăn liền. Khái niệm FIFO hạn chế khả năng phát triển của mầm bệnh, khuyến khích luân chuyển sản phẩm và ghi lại sự tuân thủ các yêu cầu về thời gian/nhiệt độ.

5. Xây dựng và thực hiện các quy trình vận hành tiêu chuẩn (SOP)

Việc tuân theo các quy trình bằng văn bản, được tiêu chuẩn hóa để thực hiện các nhiệm vụ khác nhau sẽ đảm bảo rằng các tiêu chí về chất lượng, hiệu quả và an

is performed. Although every operation is unique, the following list contains some common management areas that can be controlled with SOPs:

- Personnel (disease control, cleanliness, training)
- Facility maintenance
- Sanitary conditions (general cleaning schedule, chemical storage, pest control, sanitization of food-contact surfaces)

- Sanitary facilities (approved water supply and testing, if applicable, scheduled in-house inspection of plumbing, sewage disposal, handwashing and toilet facilities, trash removal)
- Equipment and utensil maintenance.

SOPs can also be developed to detail procedures for controlling foodborne illness risk factors:

- Procedures are implemented for measuring temperatures at a given frequency and for taking appropriate corrective actions to prevent hazards associated inadequate cooking.
- Adequate handwashing is achieved by following written procedures that dictate frequency, proper technique, and monitoring.

6. Develop and Implement Risk Control Plans (RCPs)

An RCP is a concisely written management plan developed by the retail or food service operator with input from inspectors that describes a management system for controlling specific out-of-control foodborne illness risk factors. An RCP is intended to be a voluntary strategy that inspectors and the person in charge jointly develop to promote long-term compliance for *specific* out-of-control foodborne illness risk factors. For example, if food is improperly cooled in the establishment, a system of monitoring and record keeping outlined in an RCP can ensure that new procedures are established to adequately cool the food in the future. An RCP should require that the basic control systems in the plan be

toàn được đáp ứng mỗi khi thực hiện nhiệm vụ. Mặc dù mỗi hoạt động là duy nhất nhưng danh sách sau đây chứa một số lĩnh vực quản lý chung có thể được kiểm soát bằng SOP:

- Nhân sự (kiểm soát dịch bệnh, vệ sinh, đào tạo)
- Bảo trì cơ sở vật chất
- Điều kiện vệ sinh (lịch vệ sinh chung, bảo quản hóa chất, kiểm soát sinh vật gây hại, vệ sinh bề mặt tiếp xúc với thực phẩm)

- Cơ sở vệ sinh (cung cấp và kiểm tra nước đã được phê duyệt, nếu có, kiểm tra nội bộ theo lịch trình hệ thống ống nước, xử lý nước thải, thiết bị rửa tay và nhà vệ sinh, đồ rác)
- Bảo trì thiết bị và dụng cụ.

SOP cũng có thể được phát triển để trình bày chi tiết các quy trình kiểm soát các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm:

- Các quy trình được thực hiện để đo nhiệt độ ở tần suất nhất định và thực hiện các biện pháp khắc phục thích hợp nhằm ngăn ngừa các mối nguy liên quan đến việc nấu chưa chín kỹ.
- Rửa tay đầy đủ có thể đạt được bằng cách tuân theo các quy trình bằng văn bản quy định tần suất, kỹ thuật phù hợp và giám sát.

6. Xây dựng và thực hiện các kế hoạch kiểm soát rủi ro (RCP)

RCP là một kế hoạch quản lý bằng văn bản ngắn gọn do nhà điều hành dịch vụ bán lẻ hoặc thực phẩm phát triển với ý kiến đầu vào từ các thanh tra viên mô tả hệ thống quản lý để kiểm soát các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm ngoài tầm kiểm soát cụ thể ngoài tầm kiểm soát. RCP được dự định là một chiến lược tự nguyện mà các thanh tra viên và người phụ trách cùng phát triển nhằm thúc đẩy sự tuân thủ lâu dài đối với các yếu tố nguy cơ bệnh tật ngoài tầm kiểm soát cụ thể do thực phẩm gây ra. Ví dụ: nếu thực phẩm được làm lạnh không đúng cách tại cơ sở thì hệ thống giám sát và lưu giữ hồ sơ được nêu trong RCP có thể đảm bảo rằng các quy trình mới được thiết lập để làm mát thực phẩm một cách thỏa đáng

implemented for a designated period of time (e.g., 60 – 90 days) and allow inspector oversight. The longer the plan is implemented, the more likely it is that the new controls will become "habits" that continue to be used in the food establishment after inspector oversight ends.

An RCP should stress simple control measures that can be integrated into the daily routine. It should be brief, no more than one page for each risk factor, and address the following points in very specific terms:

- What is the risk factor to be controlled?
- How is the risk factor controlled?

- Who is responsible for the control?
- What monitoring and record keeping is required?
- Who is responsible for monitoring and completing records?
- What corrective actions should be taken when deviations are noted?

- How long is the plan to continue?
- How are the results of the RCP communicated to inspectors?

By implementing an RCP, the retail or food service operator will have the opportunity to determine the appropriate corrective action for the identified problem and design an implementation strategy to best suit the establishment and operation. Since the RCP is tailored to meet the needs of the food establishment, the operator takes complete ownership of the plan and is ultimately responsible for its development and implementation. The role of inspectors are to consult with the operator by suggesting ways that the risk factor(s) might be controlled.

By creating an RCP, the operator realizes that a problem exists in the established food safety management system and commits to a specific correction plan rather than merely acknowledging a single violation. Follow up by telephone

trong tương lai. RCP phải yêu cầu triển khai các hệ thống kiểm soát cơ bản trong kế hoạch trong một khoảng thời gian nhất định (ví dụ: 60 – 90 ngày) và cho phép thanh tra viên giám sát. Kế hoạch được thực hiện càng lâu thì càng có nhiều khả năng các biện pháp kiểm soát mới sẽ trở thành "thói quen" tiếp tục được sử dụng trong cơ sở thực phẩm sau khi kết thúc quá trình giám sát của thanh tra.

RCP nên nhấn mạnh các biện pháp kiểm soát đơn giản có thể được tích hợp vào công việc hàng ngày. Nó phải ngắn gọn, không quá một trang cho mỗi yếu tố rủi ro và giải quyết các điểm sau bằng những thuật ngữ rất cụ thể:

- Yếu tố rủi ro cần được kiểm soát là gì?
- Yếu tố rủi ro được kiểm soát như thế nào?
- Ai chịu trách nhiệm kiểm soát?
- Cần phải theo dõi và lưu giữ hồ sơ gì?

- Ai chịu trách nhiệm theo dõi và hoàn thiện hồ sơ?
- Những hành động khắc phục nào cần được thực hiện khi nhận thấy những sai lệch?
- Kế hoạch sẽ tiếp tục trong bao lâu?
- Kết quả của RCP được truyền đạt tới các thanh tra viên như thế nào?

Bằng cách triển khai RCP, nhà điều hành dịch vụ bán lẻ hoặc thực phẩm sẽ có cơ hội xác định hành động khắc phục thích hợp cho vấn đề đã xác định và thiết kế chiến lược triển khai phù hợp nhất với cơ sở và hoạt động. Vì RCP được điều chỉnh để đáp ứng nhu cầu của cơ sở thực phẩm nên nhà điều hành có toàn quyền sở hữu kế hoạch và chịu trách nhiệm cuối cùng về việc phát triển và thực hiện kế hoạch đó. Vai trò của thanh tra viên là tham khảo ý kiến của người vận hành bằng cách đề xuất các cách thức có thể kiểm soát (các) yếu tố rủi ro.

Bằng cách tạo RCP, nhà điều hành nhận ra rằng có vấn đề tồn tại trong hệ thống quản lý an toàn thực phẩm đã thiết lập và cam kết thực hiện một kế hoạch khắc phục cụ thể thay vì chỉ thừa nhận một vi phạm duy nhất. Theo dõi qua điện thoại

or in person indicates to the operator that inspectors are interested in seeing the plan succeed. This also gives inspectors an opportunity to answer any questions and offer feedback to the operator to make the RCP more useful. An example of an RCP, along with a blank template that can be used by regulatory jurisdictions, is found in FDA's Regulator's

Manual:
<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/HACCP/ucm2006812.htm>

7. Develop and Implement Comprehensive Voluntary Food Safety Management Systems based on HACCP Principles

The *Food Code* only requires HACCP plans for a few specialized processes; however, the development of voluntary HACCP plans is always encouraged. FDA Operator's Manual, "*Managing Food Safety: A Manual for the Voluntary Use of HACCP Principles for Operators of Food Service and Retail Establishments*" is written to aid food establishment managers in the development of food safety management systems based on HACCP principles. A retail or food service operator, in consultation with an appropriate regulatory authority or other food safety professional, can use this document to establish an effective food safety management system to control for all foodborne illness risk factors. This document is available from FDA through the following website:

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/HACCP/ucm2006811.htm>

6. Inspection Form and Scoring

A. The Inspection Form

The inspection form is the official document utilized by a regulatory agency for documentation of compliance of the food establishment with regulatory requirements. The goal of the inspection form is to clearly, concisely, and fairly

hoặc trực tiếp cho người điều hành biết rằng các thanh tra viên quan tâm đến việc thấy kế hoạch thành công. Điều này cũng tạo cơ hội cho thanh tra viên trả lời bất kỳ câu hỏi nào và đưa ra phản hồi cho nhà điều hành để làm cho RCP trở nên hữu ích hơn. Ví dụ về RCP, cùng với một mẫu trống có thể được các khu vực pháp lý quản lý sử dụng, có trong Sổ tay hướng dẫn dành cho cơ quan quản lý của FDA:

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/HACCP/ucm2006812.htm>

7. Xây dựng và triển khai Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm tự nguyện toàn diện dựa trên Nguyên tắc HACCP

Bộ luật Thực phẩm chỉ yêu cầu kế hoạch HACCP cho một số quy trình chuyên biệt; tuy nhiên, việc xây dựng các kế hoạch HACCP tự nguyện luôn được khuyến khích. Cẩm nang dành cho nhà điều hành FDA, "Quản lý an toàn thực phẩm: Sổ tay hướng dẫn sử dụng tự nguyện các nguyên tắc HACCP dành cho người vận hành các cơ sở dịch vụ thực phẩm và cơ sở bán lẻ" được viết để hỗ trợ các nhà quản lý cơ sở thực phẩm trong việc phát triển hệ thống quản lý an toàn thực phẩm dựa trên các nguyên tắc HACCP. Nhà điều hành dịch vụ bán lẻ hoặc thực phẩm, với sự tư vấn của cơ quan quản lý phù hợp hoặc chuyên gia an toàn thực phẩm khác, có thể sử dụng tài liệu này để thiết lập hệ thống quản lý an toàn thực phẩm hiệu quả nhằm kiểm soát tất cả các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm. Tài liệu này được FDA cung cấp thông qua trang web sau:

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/HACCP/ucm2006811.htm>

6. Hình thức kiểm tra và chấm điểm

A. Phiếu kiểm tra

Mẫu kiểm tra là tài liệu chính thức được cơ quan quản lý sử dụng để ghi lại sự tuân thủ của cơ sở thực phẩm với các yêu cầu quy định. Mục tiêu của biểu mẫu thanh tra là trình bày rõ ràng, chính xác và công bằng tình trạng tuân thủ của cơ

present the compliance status of the food establishment and to convey compliance information to the permit holder or person in charge at the conclusion of the inspection.

The inspection report should be kept in the food establishment's files for subsequent compliance actions and review before the next inspection. Individual inspection reports are to be made available for public review in accordance with Freedom of Information criteria.

Annex 7 of the Food Code provides an inspection form that may be completed for routine, follow-up, and compliance inspections. This inspection form meets requirements established in Standards 3 and 6 of the Program Standards.

B. Debiting Methodology

If a violation exists during an inspection, it should always be marked on the inspection report, even if corrected on site. Violations existing at the time of the inspection probably would have persisted if it were not for the inspection. Slight violations, such as one dirty utensil among hundreds of clean utensils, does not indicate that the food establishment is significantly deviating from the Code requirements; therefore, discretion in marking is required.

It is very important to investigate the root causes of violations and mark them appropriately. Without taking this extra step, inspectors will merely point out violations and will not identify weaknesses in the management system in place. If long-term control of the behaviors or practices leading to the violations is expected, inspectors must identify the causes.

C. Scoring

Regulatory agencies may use scoring methods to rate food establishments. Depending on the system used, establishment scoring may provide an indication of how well a food establishment is complying with the food

sở thực phẩm và truyền đạt thông tin tuân thủ cho người có giấy phép hoặc người phụ trách khi kết thúc cuộc thanh tra.

Báo cáo kiểm tra phải được lưu giữ trong hồ sơ của cơ sở thực phẩm để xem xét và thực hiện các hành động tuân thủ tiếp theo trước lần kiểm tra tiếp theo. Các báo cáo thanh tra cá nhân phải được cung cấp để công chúng xem xét theo tiêu chí Tự do Thông tin.

Phụ lục 7 của Bộ luật Thực phẩm cung cấp một biểu mẫu thanh tra có thể được hoàn thành cho các cuộc thanh tra định kỳ, theo dõi và tuân thủ. Biểu mẫu kiểm tra này đáp ứng các yêu cầu được thiết lập trong Tiêu chuẩn 3 và 6 của Tiêu chuẩn Chương trình.

B. Phương pháp ghi nợ

Nếu có vi phạm trong quá trình kiểm tra thì nó phải luôn được đánh dấu trong báo cáo kiểm tra, ngay cả khi đã được sửa chữa tại chỗ. Những vi phạm tồn tại vào thời điểm thanh tra có lẽ vẫn tiếp tục tồn tại nếu không có thanh tra. Những vi phạm nhỏ, chẳng hạn như một dụng cụ bẩn trong số hàng trăm dụng cụ sạch, không có nghĩa là cơ sở thực phẩm đang đi chệch đáng kể so với các yêu cầu của Bộ luật; do đó, cần phải có sự thận trọng trong việc đánh dấu.

Điều quan trọng là phải điều tra nguyên nhân gốc rễ của các hành vi vi phạm và đánh dấu chúng một cách thích hợp. Nếu không thực hiện bước bổ sung này, thanh tra viên sẽ chỉ chỉ ra những vi phạm và sẽ không xác định được những điểm yếu trong hệ thống quản lý hiện tại. Nếu dự kiến sẽ kiểm soát lâu dài các hành vi, hành vi dẫn đến vi phạm thì thanh tra viên phải xác định nguyên nhân.

C. Tính điểm

Cơ quan quản lý có thể sử dụng các phương pháp tính điểm để xếp hạng các cơ sở thực phẩm. Tùy thuộc vào hệ thống được sử dụng, việc chấm điểm của cơ sở có thể cung cấp dấu hiệu cho thấy cơ sở thực phẩm đang tuân thủ các quy tắc an

safety rules of the regulatory agency.

Some agencies use a system of compliance tools as provided in Chapter 8 and Annex 1 of the Food Code to protect public health. The inspection score may serve as the basis for triggering follow-up inspections or other forms of regulatory sanctions when they fall too far from the accepted levels. In addition, scoring may provide a mechanism for consumers to make informed choices regarding where they want to eat.

Use of scoring systems also has negative consequences. For example, it is possible for a food establishment to receive a high numerical or letter score while exhibiting some very serious deficiencies. In recognition of this drawback, some jurisdictions forego scoring systems in favor of demerits or debit systems without assigning a final score. This focuses attention on the items needing correction. Compliance and enforcement decisions can still be based on the increasing levels of identified deficiencies. Whatever method or system of establishment rating is used, policies regarding follow-up and enforcement actions should be established in writing, linked to the rating system, and administered consistently.

7. Closing Conference

The closing conference should include a detailed discussion of the food establishment's plans for correcting violations found during the inspection. The evidence collected or observed during the inspection and the alternatives available for compliance should be emphasized. On-site corrections made during the inspection should be acknowledged on the inspection report and in the closing conference.

The compliance plan should address changes in procedures that will prevent the recurrence of noted violations. The food establishment's compliance plans

toàn thực phẩm của cơ quan quản lý tốt đến mức nào.

Một số cơ quan sử dụng hệ thống các công cụ tuân thủ như được cung cấp trong Chương 8 và Phụ lục 1 của Bộ luật Thực phẩm để bảo vệ sức khỏe cộng đồng. Điểm kiểm tra có thể dùng làm cơ sở để tiến hành các cuộc thanh tra tiếp theo hoặc các hình thức xử phạt theo quy định khác khi chúng giảm quá xa so với mức được chấp nhận. Ngoài ra, việc chấm điểm có thể cung cấp một cơ chế để người tiêu dùng đưa ra những lựa chọn sáng suốt về nơi họ muốn ăn.

Việc sử dụng hệ thống tính điểm cũng có những hậu quả tiêu cực. Ví dụ, một cơ sở thực phẩm có thể nhận được điểm số hoặc chữ cái cao trong khi vẫn bộc lộ một số thiếu sót rất nghiêm trọng. Để thừa nhận nhược điểm này, một số khu vực pháp lý đã bỏ qua các hệ thống tính điểm mà ưu tiên áp dụng các hệ thống ghi nợ hoặc điểm trừ mà không ấn định điểm cuối cùng. Điều này tập trung sự chú ý vào các mục cần chỉnh sửa. Các quyết định về tuân thủ và thực thi vẫn có thể dựa trên mức độ ngày càng tăng của các thiếu sót được xác định. Dù sử dụng phương pháp hay hệ thống xếp hạng nào của cơ sở thì các chính sách liên quan đến hoạt động tiếp theo và thực thi đều phải được thiết lập bằng văn bản, liên kết với hệ thống xếp hạng và được quản lý một cách nhất quán.

7. Họp bế mạc

Hội nghị bế mạc nên bao gồm một cuộc thảo luận chi tiết về kế hoạch khắc phục các vi phạm được phát hiện trong quá trình thanh tra của cơ sở thực phẩm. Cần nhấn mạnh bằng chứng được thu thập hoặc quan sát được trong quá trình kiểm tra và các lựa chọn thay thế sẵn có để tuân thủ. Những sửa chữa tại chỗ được thực hiện trong quá trình kiểm tra phải được ghi nhận trong báo cáo kiểm tra và trong cuộc họp tổng kết.

Kế hoạch tuân thủ cần đề cập đến những thay đổi trong quy trình nhằm ngăn ngừa tái diễn các vi phạm đã ghi nhận. Kế hoạch tuân thủ của cơ sở thực phẩm phải

should be formally documented on the inspection report form. Follow-up letters may be necessary to elicit fulfillment of these agreements. It is important to stress to the operator that longterm correction of violations related to foodborne illness risk factors and Food Code interventions is far more important than corrections of core items.

8. Summary

Although a retail and food service operator has the responsibility for establishing a food safety management system for controlling foodborne illness risk factors, inspectors have a vital, multi-faceted role in consumer protection. It is essential that inspectors are provided with the proper training, equipment, time, and resources to adequately perform their jobs.

The primary role of inspectors is to ensure that the operator has effective control of foodborne illness risk factors. Once inspectors have established a dialogue with the person in charge and employees, conducted a menu/food list review, and established a dialogue with the person in charge, inspectors will have enough information to mentally place menu items into one of the three process flows. The inspection can then focus on assessing the operator's active managerial control of foodborne illness risk factors associated with each process.

Once out-of-control foodborne illness risk factors are identified, the role of inspectors shifts to assisting the operator with strengthening the existing food safety management system through intervention strategies designed to achieve immediate and long-term compliance. With inspector's assistance, a retail and food service operator can achieve long-term behavioral change resulting in a reduction in risk factor occurrence and an increase in public health protection.

được ghi chính thức vào mẫu báo cáo thanh tra. Thư tiếp theo có thể cần thiết để đảm bảo việc thực hiện các thỏa thuận này. Điều quan trọng cần nhấn mạnh với nhà điều hành là việc khắc phục lâu dài các vi phạm liên quan đến các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm và các biện pháp can thiệp của Bộ luật Thực phẩm quan trọng hơn nhiều so với việc sửa chữa các hạng mục cốt lõi.

8. Tóm tắt

Mặc dù nhà điều hành dịch vụ thực phẩm và bán lẻ có trách nhiệm thiết lập hệ thống quản lý an toàn thực phẩm để kiểm soát các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm, thanh tra viên có vai trò quan trọng và đa diện trong việc bảo vệ người tiêu dùng. Điều quan trọng là các thanh tra viên phải được đào tạo, trang bị, thời gian và nguồn lực phù hợp để thực hiện đầy đủ công việc của mình.

Vai trò chính của thanh tra viên là đảm bảo rằng người vận hành kiểm soát hiệu quả các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm. Sau khi thanh tra viên đã thiết lập được cuộc đối thoại với người phụ trách và nhân viên, tiến hành đánh giá thực đơn/danh sách thực phẩm và thiết lập cuộc đối thoại với người phụ trách, thanh tra viên sẽ có đủ thông tin để sắp xếp các mục trong thực đơn vào một trong ba quy trình trong đầu. Sau đó, việc kiểm tra có thể tập trung vào việc đánh giá khả năng kiểm soát chủ động của người vận hành đối với các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm liên quan đến từng quy trình.

Sau khi xác định được các yếu tố nguy cơ bệnh tật do thực phẩm ngoài tầm kiểm soát, vai trò của thanh tra viên sẽ chuyển sang hỗ trợ nhà điều hành củng cố hệ thống quản lý an toàn thực phẩm hiện có thông qua các chiến lược can thiệp được thiết kế để đạt được sự tuân thủ trước mắt và lâu dài. Với sự hỗ trợ của thanh tra viên, nhà điều hành dịch vụ bán lẻ và thực phẩm có thể đạt được sự thay đổi hành vi lâu dài dẫn đến giảm sự xuất hiện của yếu tố rủi ro và tăng cường bảo vệ sức khỏe cộng đồng.

Annex 6 Food Processing Criteria **Phụ lục 6 Tiêu chí chế biến thực phẩm**

<p>1. Introduction 2. Reduced Oxygen Packaging 3. Smoking and Curing</p>	<p>1. Giới thiệu 2. Bao bì giảm oxy 3. Xông khói và ướp muối</p>
--	--

<p>1. Introduction</p> <p>From its inception, the retail segment of the food industry has prepared foods in consumer-sized portions, using commercially available equipment for cutting, grinding, slicing, cooking, and refrigeration, and applying herbs and spices readily available to consumers at their local grocery.</p> <p>Over the past score of years, retail segment operators have expanded into food manufacturing/processing-type operations, often using sophisticated new technologies and equipment that are sometimes microprocessor-controlled. Many now desire to alter the atmospheres within food packages, or apply federally regulated chemical food additives as a method of food preservation. Food processing operations now being conducted or proposed include cook-chill; vacuum packaging; sous vide; smoking and curing; brewing, processing, and bottling alcoholic beverages, carbonated beverages, or drinking water; and custom processing of animals.</p> <p>The Food Code specifies that a HACCP plan acceptable to the regulatory authority be the basis for approving food manufacturing/processing operations at retail. The HACCP plans are to be provided and accepted in two ways as follows.</p> <p>(A) Reduced Oxygen Packaging</p> <p>Section 3-502.12 of the Food Code provides the criteria that are to be met in the HACCP plans of those operators who are conducting reduced oxygen packaging (ROP) operations. Unless prior approval of the HACCP plan is required by the regulatory authority, the HACCP plan covering this operation along with</p>	<p>1. Giới thiệu</p> <p>Ngay từ khi thành lập, phân khúc bán lẻ của ngành công nghiệp thực phẩm đã chế biến thực phẩm theo khẩu phần phù hợp với người tiêu dùng, sử dụng thiết bị thương mại sẵn có để cắt, xay, thái, nấu và làm lạnh, đồng thời áp dụng các loại thảo mộc và gia vị có sẵn cho người tiêu dùng tại cửa hàng tạp hóa địa phương của họ.</p> <p>Trong nhiều năm qua, các nhà khai thác phân khúc bán lẻ đã mở rộng sang các hoạt động thuộc loại sản xuất/chế biến thực phẩm, thường sử dụng các công nghệ và thiết bị mới tinh vi, đôi khi được điều khiển bằng bộ vi xử lý. Hiện nay, nhiều người mong muốn thay đổi bầu không khí trong bao bì thực phẩm hoặc áp dụng các chất phụ gia thực phẩm hóa học được liên bang quản lý như một phương pháp bảo quản thực phẩm. Các hoạt động chế biến thực phẩm hiện đang được tiến hành hoặc đề xuất bao gồm nấu-làm lạnh; đóng gói chân không; sous vide; xông khói và ướp muối; sản xuất, chế biến và đóng chai đồ uống có cồn, đồ uống có ga hoặc nước uống; và chế biến tùy chỉnh động vật.</p> <p>Bộ luật Thực phẩm quy định rằng kế hoạch HACCP được cơ quan quản lý chấp nhận là cơ sở để phê duyệt các hoạt động sản xuất/chế biến thực phẩm tại cơ sở bán lẻ. Các kế hoạch HACCP phải được cung cấp và chấp nhận theo hai cách như sau.</p> <p>(A) Bao bì giảm oxy</p> <p>Mục 3-502.12 của Bộ luật Thực phẩm cung cấp các tiêu chí cần phải đáp ứng trong kế hoạch HACCP của những người vận hành đang tiến hành các hoạt động đóng gói lượng oxy giảm (ROP). Trừ khi cơ quan quản lý yêu cầu phê duyệt trước kế hoạch HACCP, kế hoạch HACCP bao gồm hoạt động này cùng với các hồ sơ</p>
---	--

the related records documenting monitoring and corrective actions need only be available and acceptable to the regulatory authority at the time of inspection.

(B) Other Food Manufacturing/Processing Operations

Except for ROP as discussed in (A) above, the Food Code specifies under §§ 3- 502.11, 8-103.10, 8-103.11, and 8-201.13 that the food establishment operator must obtain a variance from the regulatory authority for all food manufacturing/processing operations based on the prior approval of a HACCP plan.

The purpose of this Annex is to provide processing criteria for different types of food manufacturing/processing operations for use by those preparing and reviewing HACCP plans and proposals. Criteria for additional processes will be provided as they are developed, reviewed, and accepted.

2. Reduced Oxygen Packaging

(A) Introduction

ROP which provides an environment that contains little or no oxygen, offers unique advantages and opportunities for the food industry but also raises many microbiological concerns. Products packaged using ROP may be produced safely if proper controls are in effect. Producing and distributing these products with a HACCP approach offer an effective, rational, and systematic method for the assurance of food safety. Nontime/temperature control for safety food, defined in Chapter 1, does not require a variance or HACCP Plan for ROP. This Annex will provide guidelines for effective food safety controls for retail food establishments covering the receipt, processing, packaging, holding, displaying, and labeling of food in reduced oxygen packages.

(B) Definitions

The term ROP can be used to describe

liên quan ghi lại hoạt động giám sát và hành động khắc phục chỉ cần có sẵn và được cơ quan quản lý chấp nhận tại thời điểm kiểm tra.

(B) Các hoạt động sản xuất/chế biến thực phẩm khác

Ngoại trừ ROP như đã thảo luận trong (A) ở trên, Bộ luật Thực phẩm quy định rõ trong §§ 3-502.11, 8-103.10, 8-103.11 và 8-201.13 rằng người điều hành cơ sở thực phẩm phải có sự khác biệt với cơ quan quản lý đối với tất cả thực phẩm hoạt động sản xuất/chế biến dựa trên sự phê duyệt trước của kế hoạch HACCP.

Mục đích của Phụ lục này là cung cấp các tiêu chí chế biến cho các loại hoạt động sản xuất/chế biến thực phẩm khác nhau để những người chuẩn bị và xem xét các kế hoạch và đề xuất HACCP sử dụng. Tiêu chí cho các quy trình bổ sung sẽ được cung cấp khi chúng được phát triển, xem xét và chấp nhận.

2. Bao bì giảm oxy

(A). Giới thiệu

ROP cung cấp một môi trường chứa ít hoặc không có oxy, mang lại những lợi thế và cơ hội đặc biệt cho ngành công nghiệp thực phẩm nhưng cũng gây ra nhiều mối lo ngại về vi sinh. Các sản phẩm được đóng gói bằng ROP có thể được sản xuất an toàn nếu các biện pháp kiểm soát thích hợp được áp dụng. Sản xuất và phân phối các sản phẩm này theo phương pháp HACCP mang lại một phương pháp hiệu quả, hợp lý và có hệ thống để đảm bảo an toàn thực phẩm. Kiểm soát phi thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn, được xác định trong Chương 1, không yêu cầu kế hoạch HACCP hoặc kế hoạch HACCP cho ROP. Phụ lục này sẽ cung cấp hướng dẫn kiểm soát an toàn thực phẩm hiệu quả cho các cơ sở bán lẻ thực phẩm bao gồm việc tiếp nhận, chế biến, đóng gói, bảo quản, trưng bày và dán nhãn thực phẩm trong các gói chứa ít oxy.

(B) Định nghĩa

Thuật ngữ ROP có thể được sử dụng để

any packaging procedure that results in a reduced oxygen level in a sealed package. The term is often used because it is an inclusive term and can include packaging options such as:

(1) *Cook-chill* packaging, in which cooked food is hot filled into impermeable bags and are then sealed or crimped closed. The bagged food is rapidly chilled and refrigerated at temperatures that inhibit the growth of psychrotrophic pathogens.

(2) *Controlled Atmosphere Packaging (CAP)* in which the atmosphere of a package of food is modified so that until the package is opened, its composition is different from air, and continuous control of that atmosphere is maintained, such as by using oxygen scavengers or a combination of total replacement of oxygen, nonrespiring food, and impermeable packaging material.

(3) *Modified Atmosphere Packaging (MAP)* in which the atmosphere of a package of food is modified so that its composition is different from air but the atmosphere may change over time due to the permeability of the packaging material or the respiration of the food. Modified atmosphere packaging includes reduction in the proportion of oxygen, total replacement of oxygen, or in increase in the proportion of other gases such as carbon dioxide or nitrogen.

(4) *Sous Vide*, in which raw or partially cooked food is placed in a hermetically sealed, impermeable bag, cooked in the bag, rapidly chilled, and refrigerated at temperatures that inhibit the growth of psychrotrophic pathogens.

(5) *Vacuum Packaging* in which air is removed from the package of food and the package is hermetically sealed so that a vacuum remains inside the package.

(C) Benefits of ROP

ROP can create a significantly anaerobic environment that prevents the growth of aerobic spoilage organisms, which generally are Gram-negative bacteria such as pseudomonads or aerobic yeast

mô tả bất kỳ quy trình đóng gói nào dẫn đến mức oxy giảm trong gói kín. Thuật ngữ này thường được sử dụng vì đây là thuật ngữ bao hàm và có thể bao gồm các tùy chọn đóng gói như:

(1) Bao bì nấu-làm lạnh, trong đó thực phẩm đã nấu chín được đổ nóng vào các túi không thấm nước và sau đó được niêm phong hoặc gấp nếp lại. Thực phẩm đóng gói được làm lạnh nhanh chóng và làm lạnh ở nhiệt độ có thể ức chế sự phát triển của mầm bệnh ưa lạnh.

(2) Bao bì khí quyển được kiểm soát (CAP) trong đó khí quyển của gói thực phẩm được điều chỉnh sao cho cho đến khi mở gói, thành phần của nó khác với không khí và việc kiểm soát liên tục bầu khí quyển đó được duy trì, chẳng hạn như bằng cách sử dụng chất khử oxy hoặc sự kết hợp của việc thay thế hoàn toàn oxy, thực phẩm không hô hấp và vật liệu đóng gói không thấm nước.

(3) Bao bì khí quyển biến đổi (MAP) trong đó khí quyển của gói thực phẩm bị biến đổi sao cho thành phần của nó khác với không khí nhưng khí quyển có thể thay đổi theo thời gian do tính thấm của vật liệu đóng gói hoặc quá trình hô hấp của thực phẩm. Bao bì khí quyển biến đổi bao gồm việc giảm tỷ lệ oxy, thay thế toàn bộ oxy hoặc tăng tỷ lệ các loại khí khác như carbon dioxide hoặc nitơ.

(4) *Sous Vide*, trong đó thực phẩm sống hoặc nấu chín một phần được đặt trong túi kín, không thấm nước, nấu chín trong túi, làm lạnh nhanh và làm lạnh ở nhiệt độ ức chế sự phát triển của mầm bệnh gây ra các bệnh về tâm thần.

(5) Đóng gói chân không trong đó không khí được loại bỏ khỏi gói thực phẩm và gói được niêm phong kín để duy trì chân không bên trong gói.

(C) Lợi ích của ROP

ROP có thể tạo ra một môi trường kỵ khí đáng kể để ngăn chặn sự phát triển của các sinh vật hiếu khí gây hư hỏng, thường là các vi khuẩn gram âm như pseudomonads hoặc nấm men và nấm

and molds. These organisms are responsible for offodors, slime, and texture changes, which are signs of spoilage.

ROP can be used to prevent degradation or oxidative processes in food products. Reducing the oxygen in and around a food retards the amount of oxidative rancidity in fats and oils. ROP also prevents color deterioration in raw meats caused by oxygen. An additional effect of sealing food in ROP is the reduction of product shrinkage by preventing water loss.

These benefits of ROP allow an extended shelf life for vacuum packaged (VP), modified atmosphere packaged (MAP) and controlled atmosphere packaged (CAP) foods displayed for retail sale. Cook chill (CC) and sous vide (SV) processed food cannot be sold directly to consumers or other businesses but the extended shelf life and quality benefits internal service and use of the products. Providing an extended shelf life for ready-to-eat convenience foods and advertising foods as "Fresh – Never Frozen" are examples of economic and quality advantages.

(D) Safety Concerns

Use of ROP with some foods can markedly increase safety concerns. Unless time/temperature control for safety foods are protected inherently, simply placing them in ROP without regard to microbial growth will increase the risk of foodborne illnesses. ROP processors and regulators must assure that during distribution of foods or while foods are held by retailers or consumers, refrigerated temperatures must be consistently maintained. In fact, a serious concern is that the increased use of vacuum packaging at retail supermarket deli-type operations may be followed by temperature abuse in the establishment or by the consumer. Consequently, at least

mốc hiệu khí. Những sinh vật này chịu trách nhiệm tạo ra mùi hôi, chất nhờn và thay đổi kết cấu, đó là dấu hiệu của sự hư hỏng.

ROP có thể được sử dụng để ngăn chặn quá trình phân hủy hoặc oxy hóa trong các sản phẩm thực phẩm. Việc giảm lượng oxy trong và xung quanh thực phẩm sẽ làm chậm quá trình ôi thiu do oxy hóa trong chất béo và dầu. ROP còn ngăn cản sự biến màu của thịt sống do oxy gây ra. Một tác dụng nữa của việc bọc kín thực phẩm trong ROP là giảm độ co ngót của sản phẩm bằng cách ngăn ngừa thất thoát nước.

Những lợi ích này của ROP cho phép kéo dài thời hạn sử dụng đối với thực phẩm được đóng gói chân không (VP), đóng gói trong không khí biến đổi (MAP) và đóng gói trong không khí có kiểm soát (CAP) được trưng bày để bán lẻ. Thực phẩm đã qua chế biến nấu-làm lạnh (CC) và Sous Vide (SV) không thể bán trực tiếp cho người tiêu dùng hoặc các doanh nghiệp khác nhưng thời hạn sử dụng kéo dài và chất lượng sẽ mang lại lợi ích cho dịch vụ nội bộ và việc sử dụng sản phẩm. Cung cấp thời hạn sử dụng kéo dài cho thực phẩm tiện lợi ăn liền và thực phẩm quảng cáo "Tươi – Không bao giờ đông lạnh" là những ví dụ về lợi thế kinh tế và chất lượng.

(D) Quan ngại về an toàn

Việc sử dụng ROP với một số thực phẩm có thể làm tăng đáng kể mối lo ngại về an toàn. Trừ khi việc kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn vốn đã được bảo vệ, nếu không chỉ cần đặt chúng vào ROP mà không quan tâm đến sự phát triển của vi sinh vật sẽ làm tăng nguy cơ mắc các bệnh do thực phẩm. Các nhà chế biến và quản lý ROP phải đảm bảo rằng trong quá trình phân phối thực phẩm hoặc trong khi thực phẩm được nhà bán lẻ hoặc người tiêu dùng giữ lại, nhiệt độ lạnh phải được duy trì nhất quán. Trên thực tế, mối lo ngại nghiêm trọng là việc tăng cường sử dụng bao bì chân không tại các hoạt động kinh doanh đồ nguội của siêu thị bán lẻ có thể kéo

one barrier or multiple hurdles resulting in a barrier needs to be incorporated into the production process for products packaged using ROP. The incorporation of several subinhibitory barriers, none of which could individually inhibit microbial growth but which in combination provide a full barrier to growth (the hurdle concept), is necessary to ensure food safety. Some products in ROP contain no preservatives and frequently do not possess any intrinsic inhibitory barriers (such as, pH, a_w , or salt concentrations) that either alone or in combination will inhibit microbial growth. Thus, product safety is not provided by natural or formulated characteristics.

A reduced oxygen atmosphere provides the potential for growth of several important foodborne pathogens. Some of these pathogens such as *Listeria monocytogenes* are psychrotrophic and grow slowly at temperatures near the freezing point of foods. Additionally, the inhibition of the spoilage bacteria is significant because without these competing organisms, tell-tale signs signaling that the product is no longer fit for consumption will not occur.

The use of one form of ROP, vacuum packaging, is not new. Many food products have a long and safe history of being vacuum packaged in ROP. However, the early use of vacuum packaging for smoked fish had disastrous results, causing a long-standing moratorium on certain uses of this technology at the retail level. Refrigerated Holding Requirements for Foods in ROP Safe use of ROP technology demands that adequate refrigeration be maintained during the entire shelf-life of time/temperature control for safety foods to ensure product safety.

Bacteria, with the exception of those that can form spores, are eliminated by

theo việc lạm dụng nhiệt độ trong cơ sở hoặc bởi người tiêu dùng. Do đó, cần phải đưa ít nhất một hoặc nhiều rào cản dẫn đến rào cản vào quy trình sản xuất đối với các sản phẩm được đóng gói bằng ROP. Việc kết hợp một số rào cản ức chế phụ, không có rào cản nào trong số đó có thể ức chế riêng lẻ sự phát triển của vi sinh vật nhưng khi kết hợp lại sẽ tạo ra một rào cản hoàn toàn đối với sự phát triển (khái niệm rào cản), là cần thiết để đảm bảo an toàn thực phẩm. Một số sản phẩm trong ROP không chứa chất bảo quản và thường không có bất kỳ rào cản ức chế nội tại nào (chẳng hạn như nồng độ pH, a_w hoặc muối) mà riêng lẻ hoặc kết hợp sẽ ức chế sự phát triển của vi sinh vật. Vì vậy, sự an toàn của sản phẩm không được cung cấp bởi các đặc tính tự nhiên hoặc công thức.

Bầu không khí thiếu oxy tạo điều kiện cho một số mầm bệnh quan trọng trong thực phẩm phát triển. Một số mầm bệnh như *Listeria monocytogenes* là loài ưa lạnh và phát triển chậm ở nhiệt độ gần điểm đóng băng của thực phẩm. Ngoài ra, việc ức chế vi khuẩn gây hư hỏng là rất quan trọng vì nếu không có các sinh vật cạnh tranh này, các dấu hiệu báo hiệu rằng sản phẩm không còn phù hợp để tiêu thụ sẽ không xảy ra.

Việc sử dụng một hình thức ROP, đóng gói chân không, không phải là mới. Nhiều sản phẩm thực phẩm có lịch sử lâu dài và an toàn khi được đóng gói chân không trong ROP. Tuy nhiên, việc sử dụng sớm bao bì chân không cho cá xông khói đã gây ra hậu quả tai hại, gây ra lệnh cấm sử dụng công nghệ này trong thời gian dài ở cấp độ bán lẻ. Yêu cầu bảo quản lạnh đối với thực phẩm trong ROP Việc sử dụng công nghệ ROP an toàn đòi hỏi phải duy trì đủ độ lạnh trong suốt thời hạn sử dụng của việc kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn để đảm bảo an toàn sản phẩm.

Vi khuẩn, ngoại trừ những vi khuẩn có thể hình thành bào tử, sẽ bị loại bỏ bằng

pasteurization. However, pathogens may survive in the final product if pasteurization is inadequate, poor quality raw materials or poor handling practices are used, or post-processing contamination occurs. Even if foods that are in ROP receive adequate thermal processing, a particular concern is present at retail when employees open manufactured products and repackage them. This operation presents the potential for post-processing contamination by pathogens.

If products in ROP are subjected to mild temperature abuse, i.e., 5-12°C (41-53°F), at any stage during storage or distribution, foodborne pathogens, including *Bacillus cereus*, *Salmonella* spp., *Staphylococcus aureus*, and *Vibrio parahaemolyticus*, can grow slowly. Marginal refrigeration that does not facilitate growth may still allow *Salmonella* spp., *Campylobacter* spp., and *Brucella* spp. to survive for long periods of time.

Published surveys indicate that refrigeration practices at retail need improvement. Some refrigerated products offered in convenience stores were found at or above 7.2°C (45°F) 50% of the time; in several cases temperatures as high as 10°C (50°F) were observed. Delicatessen display cases have been shown to demonstrate poor temperature control. Foods have been observed above 10°C (50°F) and above 12.8°C (55°F) in several instances. Supermarket fresh meat cases appear to have a relatively good record of temperature control. However, even these foods can occasionally be found above 10°C (50°F). Temperature abuse is common throughout distribution and retail markets. Strict adherence to temperature control and shelf-life must be observed and documented by the establishment using ROP. Buyer specifications for refrigerated distribution systems as well as internal time/temperature controls should be

phương pháp thanh trùng. Tuy nhiên, mầm bệnh có thể tồn tại trong sản phẩm cuối cùng nếu quá trình thanh trùng không đầy đủ, sử dụng nguyên liệu thô chất lượng kém hoặc thực hành xử lý kém hoặc xảy ra ô nhiễm sau chế biến. Ngay cả khi thực phẩm nằm trong ROP được xử lý nhiệt đầy đủ, thì khu vực bán lẻ vẫn có mối lo ngại đặc biệt khi nhân viên mở sản phẩm đã sản xuất và đóng gói lại chúng. Hoạt động này có khả năng gây ô nhiễm sau xử lý bởi mầm bệnh.

Nếu các sản phẩm trong ROP bị lạm dụng nhiệt độ ở mức vừa phải, tức là 5-12°C (41- 53°F), ở bất kỳ giai đoạn nào trong quá trình bảo quản hoặc phân phối, các mầm bệnh truyền qua thực phẩm, bao gồm *Bacillus cereus*, *Salmonella* spp., *Staphylococcus aureus* và *Vibrio parahaemolyticus*, có thể phát triển chậm. Việc làm lạnh nhẹ không tạo điều kiện thuận lợi cho sự phát triển vẫn có thể cho phép *Salmonella* spp., *Campylobacter* spp., và *Brucella* spp. để tồn tại trong thời gian dài.

Các cuộc khảo sát được công bố chỉ ra rằng việc thực hành làm lạnh tại các cửa hàng bán lẻ cần được cải thiện. Một số sản phẩm đông lạnh được bày bán trong các cửa hàng tiện lợi có nhiệt độ từ 7,2°C (45°F) trở lên trong 50% thời gian; trong một số trường hợp nhiệt độ lên tới 10°C (50°F) đã được quan sát thấy. Tủ trưng bày đồ ăn nhanh đã được chứng minh là có khả năng kiểm soát nhiệt độ kém. Thực phẩm đã được quan sát thấy ở nhiệt độ trên 10°C (50°F) và trên 12,8°C (55°F) trong một số trường hợp. Các thùng thịt tươi ở siêu thị đường như có thành tích kiểm soát nhiệt độ tương đối tốt. Tuy nhiên, ngay cả những thực phẩm này đôi khi cũng có thể được tìm thấy ở nhiệt độ trên 10°C (50°F). Lạm dụng nhiệt độ là phổ biến trên khắp các thị trường phân phối và bán lẻ. Cơ sở phải tuân thủ nghiêm ngặt việc kiểm soát nhiệt độ và thời hạn sử dụng bằng cách sử dụng ROP. Cơ sở phải triển khai các quy định kỹ thuật của người mua đối với hệ

implemented by the establishment. Information on temperature control should also be provided to the consumer. Currently these controls are not extensively used.

Control of *Clostridium botulinum* and *Listeria monocytogenes* in Reduced Oxygen Packaged Foods There has been an increased interest in ROP at retail using conventional refrigeration units for holding. Refrigerated foods packaged at retail may be chilled either after they are physically prepared and repackaged, or packaged after a cooking step. In either case *Clostridium botulinum* and *Listeria monocytogenes* are the pathogens of concern for ROP products.

Clostridium botulinum is the causative agent of botulism, a severe food poisoning characterized by double vision, paralysis, and occasionally death. The organism is an anaerobic spore-forming bacteria that produces a potent neurotoxin. The spores are ubiquitous in nature, relatively heat-resistant, and can survive most minimal heat treatments that destroy vegetative cells. Certain strains of *C. botulinum* (type E and non-proteolytic types B and F), which have been primarily associated with fish, are psychrotrophic and can grow and produce toxin at temperatures as low as 3.3°C (38°F). Other strains of *C. botulinum* (type A and proteolytic types B and F) can grow and produce toxin at temperatures slightly above 10°C (50°F). If present, *C. botulinum* could potentially grow and render a food PACKAGED and held in ROP toxigenic because most other competing organisms are inhibited by ROP. Therefore, the food could be toxic yet appear organoleptically acceptable.

This is particularly true of psychrotrophic strains of *C. botulinum* that do not produce tell-tale proteolytic enzymes which result in a distinct bad odor. Because botulism is potentially deadly,

thống phân phối lạnh cũng như các biện pháp kiểm soát thời gian/nhiệt độ nội bộ. Thông tin về kiểm soát nhiệt độ cũng cần được cung cấp cho người tiêu dùng. Hiện nay các điều khiển này không được sử dụng rộng rãi.

Kiểm soát *Clostridium botulinum* và *Listeria monocytogenes* trong Thực phẩm đóng gói có hàm lượng oxy thấp Người ta ngày càng quan tâm đến ROP tại các cửa hàng bán lẻ sử dụng các thiết bị làm lạnh thông thường để bảo quản. Thực phẩm đông lạnh đóng gói khi bán lẻ có thể được làm lạnh sau khi chúng được chuẩn bị và đóng gói lại hoặc đóng gói sau bước nấu. Trong cả hai trường hợp, *Clostridium botulinum* và *Listeria monocytogenes* đều là những mầm bệnh đáng lo ngại đối với các sản phẩm ROP. *Clostridium botulinum* là tác nhân gây ngộ độc, một bệnh ngộ độc thực phẩm nghiêm trọng đặc trưng bởi thị lực kép, tê liệt và đôi khi tử vong. Sinh vật này là một loại vi khuẩn hình thành bào tử kỵ khí tạo ra chất độc thần kinh mạnh. Các bào tử có mặt khắp nơi trong tự nhiên, chịu nhiệt tương đối và có thể tồn tại trong hầu hết các phương pháp xử lý nhiệt tối thiểu nhằm phá hủy tế bào sinh dưỡng. Một số chủng *C. botulinum* (loại E và loại B và F không phân giải protein), chủ yếu liên quan đến cá, là loài ưa lạnh và có thể phát triển và tạo ra độc tố ở nhiệt độ thấp tới 3,3°C (38°F). Các chủng *C. botulinum* khác (loại A và loại phân giải protein B và F) có thể phát triển và sinh độc tố ở nhiệt độ trên 10°C (50°F) một chút. Nếu có mặt, *C. botulinum* có khả năng phát triển và khiến thực phẩm được ĐÓNG GÓI và được giữ ở trạng thái sinh độc tố ROP vì hầu hết các sinh vật cạnh tranh khác đều bị ức chế bởi ROP. Do đó, thực phẩm có thể độc hại nhưng vẫn có thể chấp nhận được về mặt cảm quan.

Điều này đặc biệt đúng với các chủng *C. botulinum* ưa lạnh không sản sinh ra các enzym phân giải protein dẫn đến mùi hôi đặc trưng. Vì bệnh ngộ độc có khả năng gây tử vong nên thực phẩm được bảo

foods held in anaerobic conditions merit regulatory concern and vigilance. The potential for *Clostridium botulinum* toxin to develop also exists when ROP is used after heat treatments such as pasteurization, or sous vide processing of foods which will not destroy the spores of *C. botulinum*. Mild heat treatments (heat shocks) in combination with ROP may actually select for *C. botulinum* by killing off competitors. If the applied heat treatment does not produce commercial sterility, the food requires refrigeration below 3.3oC (38oF) to prevent spore germination and toxin formation and ensure product safety. For this reason, sous vide products are frequently frozen and held in frozen storage until use.

There is a further microbial concern with ROP at retail. Processed products such as meats and cheeses which have undergone an adequate cooking step to kill *L. monocytogenes* can be re-contaminated when opened, sliced, and repackaged at retail. Thus, a simple packaging or repackaging operation can present an opportunity for recontamination with pathogens if strict sanitary safeguards are not in place. Hard and semi-soft cheeses that meet the Standards of Identity for those cheeses in 21 CFR 133.150 Hard cheeses, 21 CFR 133.169 Pasteurized process cheese and 21 CFR 133.187 Semi-soft cheeses may be packaged using ROP without a variance. Refer to Annex 3 Public Health Reasons, Sections 3-501.17 and 3-501.18 for a partial list of hard and semi-soft cheeses.

Processors of products using ROP should build in extra safeguards if they plan to rely on refrigeration as the sole barrier that ensures product safety. This approach requires very rigorous temperature controls of products and refrigeration equipment. If extended shelf life is sought, a temperature of 3.3oC (38oF) or lower must be maintained at all times to prevent outgrowth of *C.*

quản trong điều kiện yếm khí cần được quan tâm và cảnh giác. Khả năng phát triển độc tố Clostridium botulinum cũng tồn tại khi ROP được sử dụng sau khi xử lý bằng nhiệt như thanh trùng hoặc chế biến sous vide đối với thực phẩm sẽ không tiêu diệt được bào tử của *C. botulinum*. Xử lý nhiệt nhẹ (sốc nhiệt) kết hợp với ROP thực sự có thể chọn lọc *C. botulinum* bằng cách tiêu diệt các đối thủ cạnh tranh. Nếu phương pháp xử lý nhiệt được áp dụng không tạo ra sự vô trùng thương mại thì thực phẩm cần được làm lạnh dưới 3,3oC (38oF) để ngăn ngừa sự nảy mầm của bào tử và hình thành độc tố cũng như đảm bảo an toàn cho sản phẩm. Vì lý do này, các sản phẩm sous vide thường được đông lạnh và bảo quản trong kho đông lạnh cho đến khi sử dụng.

Còn có mối lo ngại về vi sinh vật nữa với ROP tại cửa hàng bán lẻ. Các sản phẩm chế biến như thịt và phô mát đã trải qua bước nấu chín thích hợp để tiêu diệt *L. monocytogenes* có thể bị tái nhiễm khi mở, thái lát và đóng gói lại khi bán lẻ. Do đó, một hoạt động đóng gói hoặc đóng gói lại đơn giản có thể tạo cơ hội tái nhiễm mầm bệnh nếu không áp dụng các biện pháp bảo vệ vệ sinh nghiêm ngặt. Các loại phô mai cứng và nửa mềm đáp ứng Tiêu chuẩn nhận dạng cho các loại phô mai đó trong 21 CFR 133.150 Phô mai cứng, 21 CFR 133.169 Phô mai chế biến tiệt trùng và 21 CFR 133.187 Phô mai bán mềm có thể được đóng gói bằng ROP mà không có sự khác biệt. Tham khảo Phụ lục 3 Lý do về sức khỏe cộng đồng, Phần 3-501.17 và 3-501.18 để biết danh sách một phần các loại phô mai cứng và bán mềm.

Các nhà chế biến sản phẩm sử dụng ROP nên xây dựng các biện pháp bảo vệ bổ sung nếu họ dự định dựa vào điện lạnh làm rào cản duy nhất để đảm bảo an toàn cho sản phẩm. Cách tiếp cận này đòi hỏi phải kiểm soát nhiệt độ rất nghiêm ngặt của sản phẩm và thiết bị làm lạnh. Nếu muốn kéo dài thời hạn sử dụng, nhiệt độ phải luôn được duy trì ở mức 3,3oC (38oF) hoặc thấp hơn để ngăn chặn sự

botulinum and the subsequent production of toxin. *Listeria monocytogenes* can grow at even lower temperatures; consequently, appropriate use-by dates must be established. Growth barriers are provided by hurdles such as low pH, a_w , or short shelf life, and constant monitoring of the product temperature. Any one hurdle, or a combination of several, may be used with refrigeration to control pathogenic outgrowth.

Design of Heat Processes for Foods in Reduced Oxygen Packages Heat processes for sous vide or cook-chill operations must be designed so that, at a minimum, all vegetative pathogens are destroyed by a pasteurization process and temperature control is verified. When temperature is the only barrier and no other intrinsic or extrinsic factors add protection against the growth of foodborne pathogens and formation of toxin, the product may not be sold to other business entities or to the consumer in the ROP package because of the inability to verify temperature control.

The National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods (NACMCF), chartered by the U.S. Department of Agriculture (USDA) and the Department of Health and Human Services (DHHS), commented on the microbial safety of refrigerated foods containing cooked, uncured meat or poultry products that are packaged for extended refrigerated shelf life and are ready-to-eat or prepared with little or no additional heat treatment. NACMCF recommended guidelines for evaluating the ability of thermal processes to inactivate *L. monocytogenes* in extended shelf life refrigerated foods. Specifically, it recommended a proposed requirement for demonstrating that an ROP process provides a heat treatment sufficient to achieve a 4 decimal log reduction (4D) of *L. monocytogenes*.

Other scientific reports recommend more extensive thermal processing. Thermal

phát triển mạnh của *C. botulinum* và sự sản sinh độc tố sau đó. *Listeria monocytogenes* có thể phát triển ở nhiệt độ thấp hơn; do đó, ngày sử dụng thích hợp phải được thiết lập. Rào cản tăng trưởng được tạo ra bởi các rào cản như độ pH thấp, a_w hoặc thời hạn sử dụng ngắn và theo dõi nhiệt độ sản phẩm liên tục. Bất kỳ một rào cản nào hoặc sự kết hợp của nhiều rào cản đều có thể được sử dụng cùng với việc làm lạnh để kiểm soát sự phát triển của mầm bệnh.

Thiết kế các quy trình xử lý nhiệt cho thực phẩm trong các gói ít oxy Khi nhiệt độ là rào cản duy nhất và không có yếu tố bên trong hoặc bên ngoài nào khác bổ sung khả năng bảo vệ chống lại sự phát triển của mầm bệnh truyền qua thực phẩm và hình thành độc tố, sản phẩm có thể không được bán cho các tổ chức kinh doanh khác hoặc cho người tiêu dùng trong gói ROP vì không thể xác minh kiểm soát nhiệt độ.

Ủy ban Cố vấn Quốc gia về Tiêu chí Vệ sinh cho Thực phẩm (NACMCF), do Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ (USDA) và Bộ Y tế và Dịch vụ Nhân sinh (DHHS) thành lập, đã nhận xét về độ an toàn vi sinh vật của thực phẩm đông lạnh chứa thịt hoặc gia cầm đã nấu chín, chưa qua xử lý các sản phẩm được đóng gói để kéo dài thời hạn sử dụng trong tủ lạnh và ăn liền hoặc được chế biến mà ít hoặc không cần xử lý nhiệt bổ sung. NACMCF khuyến nghị hướng dẫn để đánh giá khả năng của các quá trình nhiệt để làm bất hoạt *L. monocytogenes* trong thực phẩm bảo quản lạnh có thời hạn sử dụng kéo dài. Cụ thể, họ đã đề xuất một yêu cầu đề xuất để chứng minh rằng quy trình ROP cung cấp phương pháp xử lý nhiệt đủ để đạt được mức giảm 4 log thập phân (4D) của *L. monocytogenes*.

Các báo cáo khoa học khác khuyến nghị xử lý nhiệt rộng rãi hơn. Các quy trình xử

processes for sous vide practiced in Europe are designed to achieve a 12-13 log reduction (12-13D) of the target organism *Streptococcus faecalis*. It is reasoned that thermal inactivation of this organism would ensure destruction of all other vegetative pathogens.

Food manufacturers with adequate in-house research and development programs may have the ability to design their own thermal processes. However, small retailers and supermarkets may not be able to perform the microbiological challenge studies necessary to provide the same level of food safety. If a retail establishment wishes to use an ROP process with different time-temperature parameters from those provided in Section 3-502.12 of the Food Code, microbiological inoculation studies should be performed by, or in conjunction with, an appropriate process authority or person knowledgeable in food microbiology who is acceptable to the regulatory authority.

Finally, if foods are held long enough, even under proper refrigeration, extended shelf life may be a problem. A study on fresh vegetables inoculated with *L. monocytogenes*, conducted to determine the effect of MAP on shelf life, found that MAP lengthened the time that all vegetables were considered acceptable, but that populations of *L. monocytogenes* increased during that extended storage.

Consumer Handling Practices and In-Home Refrigerator Temperatures
Extended shelf life provided by ROP is cause for concern because of the potential for abuse by the consumer. Consumers often cannot, or do not, maintain adequate refrigeration of time/temperature control for safety foods at home. Under the best of circumstances, home refrigerators can be expected to range between 5°C and 10°C (41°F-50°F). One study reported that home refrigerator temperatures in 21% of the households surveyed were 10°C (50°F). Another

lý nhiệt đối với sous vide được thực hiện ở Châu Âu được thiết kế để đạt được mức giảm 12-13 log (12-13D) của sinh vật mục tiêu *Streptococcus faecalis*. Người ta lý giải rằng việc bất hoạt nhiệt của sinh vật này sẽ đảm bảo tiêu diệt tất cả các mầm bệnh sinh dưỡng khác.

Các nhà sản xuất thực phẩm với các chương trình nghiên cứu và phát triển nội bộ đầy đủ có thể có khả năng thiết kế các quy trình nhiệt của riêng họ. Tuy nhiên, các nhà bán lẻ và siêu thị nhỏ có thể không thực hiện được các nghiên cứu thử thách vi sinh cần thiết để cung cấp mức độ an toàn thực phẩm tương tự. Nếu cơ sở bán lẻ mong muốn sử dụng quy trình ROP với các thông số thời gian-nhiệt độ khác với các thông số được cung cấp trong Mục 3-502.12 của Bộ luật Thực phẩm, thì các nghiên cứu cấy vi sinh phải được thực hiện bởi hoặc kết hợp với cơ quan có thẩm quyền về quy trình thích hợp hoặc người có kiến thức về vi sinh thực phẩm được cơ quan quản lý chấp nhận.

Cuối cùng, nếu thực phẩm được bảo quản đủ lâu, ngay cả trong tủ lạnh thích hợp, thời hạn sử dụng kéo dài có thể là một vấn đề. Một nghiên cứu về rau tươi được tiêm *L. monocytogenes*, được thực hiện để xác định ảnh hưởng của MAP đến thời hạn sử dụng, đã phát hiện ra rằng MAP kéo dài thời gian mà tất cả các loại rau được coi là có thể chấp nhận được, nhưng quần thể *L. monocytogenes* đã tăng lên trong quá trình bảo quản kéo dài đó.

Thực hành Xử lý của Người tiêu dùng và Nhiệt độ Tủ lạnh Trong nhà Kéo dài thời hạn sử dụng do ROP cung cấp là nguyên nhân gây lo ngại vì người tiêu dùng có khả năng lạm dụng. Người tiêu dùng thường không thể hoặc không duy trì đủ tủ lạnh để kiểm soát thời gian/nhiệt độ cho thực phẩm an toàn tại nhà. Trong những trường hợp tốt nhất, nhiệt độ tủ lạnh gia đình có thể dao động trong khoảng từ 5°C đến 10°C (41°F-50°F). Một nghiên cứu báo cáo rằng nhiệt độ tủ lạnh tại nhà ở 21% hộ gia đình được khảo sát là 10°C (50°F). Một nghiên cứu khác báo

study reported more than 1 of 4 home refrigerators are above 7.2°C (45°F) and almost 1 of 10 are above 10°C (50°F). Thus, refrigeration alone cannot be relied on for ensuring microbiological safety after foods in ROP leave the establishment.

Consumers have come to expect that certain packages of foods would be safe without refrigeration. Low-acid canned foods have been thermally processed, which renders the food shelf-stable. Retort heating ensures the destruction of *C. botulinum* spores as well as all other foodborne pathogens. Yet consumers may not understand that most products that are packaged in ROP are not commercially sterile or shelf-stable and must be refrigerated. A clear label statement to keep the product refrigerated must be provided to consumers.

The use of ROP has been extensively studied by regulators and the food industry over the past several years. Recommendations have been adapted from the Association of Food and Drug Officials "Retail Guidelines - Refrigerated Foods in Reduced Oxygen Packages" and New York State Department of Agriculture and Markets "Proposed Reduced Oxygen Packaging Regulations." As provided in the Food Code, some ROP operations may be conducted under provision 3-502.12 Reduced Oxygen Packaging, Criteria. Food that is packaged by an ROP method under these provisions is considered safe while it is under the control of the establishment and, if the labeling instructions are followed, while under the control of the consumer.

(E) Safety Barrier Verification

The safety barriers for all ROP processed foods under a variance at retail must be verified in writing. Independent laboratory analysis using methodology approved by the regulatory authority such as official methods of the AOAC

cáo hơn 1 trong 4 tủ lạnh gia đình có nhiệt độ trên 7,2°C (45°F) và gần 1 trong 10 tủ lạnh ở trên 10°C (50°F). Vì vậy, không thể chỉ dựa vào làm lạnh để đảm bảo an toàn vi sinh sau khi thực phẩm trong ROP rời khỏi cơ sở.

Người tiêu dùng đã kỳ vọng rằng một số gói thực phẩm nhất định sẽ an toàn nếu không có tủ lạnh. Thực phẩm đóng hộp có hàm lượng axit thấp đã được xử lý bằng nhiệt, giúp bảo quản thực phẩm ổn định. Việc đun nóng lại đảm bảo tiêu diệt các bào tử *C. botulinum* cũng như tất cả các mầm bệnh truyền qua thực phẩm khác. Tuy nhiên, người tiêu dùng có thể không hiểu rằng hầu hết các sản phẩm được đóng gói trong ROP đều không được vô trùng về mặt thương mại hoặc không thể bảo quản ổn định và phải được bảo quản trong tủ lạnh. Phải cung cấp cho người tiêu dùng một tuyên bố nhãn rõ ràng về việc giữ lạnh sản phẩm.

Việc sử dụng ROP đã được các cơ quan quản lý và ngành công nghiệp thực phẩm nghiên cứu rộng rãi trong nhiều năm qua. Các khuyến nghị đã được điều chỉnh từ "Hướng dẫn bán lẻ - Thực phẩm đông lạnh trong các gói oxy giảm" của Hiệp hội các quan chức thực phẩm và dược phẩm và "Quy định về đóng gói oxy giảm được đề xuất" của Bộ Nông nghiệp và Thị trường bang New York. Như được quy định trong Bộ luật Thực phẩm, một số hoạt động ROP có thể được tiến hành theo điều khoản 3-502.12 Tiêu chí, Đóng gói Giảm Oxy. Thực phẩm được đóng gói bằng phương pháp ROP theo các điều khoản này được coi là an toàn khi nó nằm dưới sự kiểm soát của cơ sở và nếu tuân thủ các hướng dẫn ghi nhãn thì nó vẫn nằm trong tầm kiểm soát của người tiêu dùng.

(E) Xác minh rào cản an toàn

Các rào cản an toàn đối với tất cả thực phẩm chế biến ROP theo phương thức bán lẻ khác nhau phải được xác minh bằng văn bản. Phân tích trong phòng thí nghiệm độc lập bằng phương pháp được cơ quan quản lý phê duyệt, chẳng hạn

International (AOAC) can also be used to verify incoming product. ROP processed foods which comply with one of the methods in Section 3-502.12 do not require written verification.

Any changes in product formulation or processing procedures should be reflected in the HACCP plan and may require further product testing for validation. A record of all safety barrier verifications should be updated every 12 months. This record must be available to the regulatory authority for review at the time of inspection.

(F) USDA Process Exemption

Meat and poultry products cured at a food processing plant regulated by the U.S. Department of Agriculture using substances specified in 9 CFR 424, Preparation and Processing Operations, are exempt from the safety barrier verification requirements. Other ROP operations may be developed that do not meet the provisions of Section 3-502.12 of the Code and that will require a variance and prior approval by the regulatory authority under Section 3-502.11.

(G) Recommendations for ROP Without Multiple Barriers

(1) Employee Training

If ROP is used in a food establishment, employees assigned to packaging of the foods must have documented proof that demonstrates familiarity with ROP guidelines in this Annex and the potential hazards associated with these foods. A description of the training and course content provided to the employees must either be available for review or have prior approval by the regulatory authority.

(2) Refrigeration Requirements

Refrigeration times and temperatures to inhibit *C. botulinum* and *L. monocytogenes* must be based on laboratory inoculation study data or follow one of the ROP methods in

như các phương pháp chính thức của AOAC International (AOAC) cũng có thể được sử dụng để xác minh sản phẩm đầu vào. Thực phẩm chế biến ROP tuân thủ một trong các phương pháp trong Mục 3-502.12 không yêu cầu xác minh bằng văn bản.

Bất kỳ thay đổi nào trong công thức sản phẩm hoặc quy trình xử lý đều phải được phản ánh trong kế hoạch HACCP và có thể yêu cầu thử nghiệm sản phẩm thêm để xác nhận. Hồ sơ về tất cả các lần xác minh hàng rào an toàn phải được cập nhật 12 tháng một lần. Hồ sơ này phải được cung cấp cho cơ quan quản lý để xem xét tại thời điểm kiểm tra.

(F) Miễn trừ quy trình USDA

Các sản phẩm thịt và gia cầm được xử lý tại nhà máy chế biến thực phẩm do Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ quản lý bằng cách sử dụng các chất được quy định trong 9 CFR 424, Hoạt động Chuẩn bị và Chế biến, được miễn các yêu cầu xác minh hàng rào an toàn. Các hoạt động ROP khác có thể được phát triển mà không đáp ứng các quy định trong Mục 3-502.12 của Bộ luật và sẽ cần có sự thay đổi và phê duyệt trước của cơ quan quản lý theo Mục 3-502.11.

(G) Khuyến nghị cho ROP không có nhiều rào cản

(1) Đào tạo nhân viên

Nếu ROP được sử dụng trong cơ sở thực phẩm, nhân viên được giao nhiệm vụ đóng gói thực phẩm phải có bằng chứng được ghi lại chứng tỏ sự hiểu biết về các hướng dẫn ROP trong Phụ lục này và các mối nguy tiềm ẩn liên quan đến những thực phẩm này. Mô tả về nội dung đào tạo và khóa học cung cấp cho nhân viên phải có sẵn để xem xét hoặc được cơ quan quản lý phê duyệt trước.

(2) Yêu cầu về điện lạnh

Thời gian và nhiệt độ làm lạnh để ức chế *C. botulinum* và *L. monocytogenes* phải dựa trên dữ liệu nghiên cứu tiêm chủng trong phòng thí nghiệm hoặc tuân theo một trong các phương pháp ROP trong

Section 3-502.12 which specifies the time and temperature combinations. The ROP package must be marked with a use-by date within either the manufacturer's labeled use-by date or as determined by the laboratory data, whichever comes first. Alternatively, foods packaged by ROP may be kept frozen if freezing is used as the declared primary safety barrier.

(3) Labeling - Refrigeration Statements

All foods offered for sale in ROP which rely on refrigeration at 5°C (41°F) or less as a barrier to microbial growth must bear the statement "Important - Must be kept refrigerated at 5°C (41°F)" or "Important - Must be kept frozen," in the case of foods which rely on freezing as a primary safety barrier. The statement must appear on the principal display panel in bold type on a contrasting background. Foods packaged using cook chill or sous vide processing methods which have lower refrigeration requirements below 5°C (41°F) as a condition of safe shelf life must be monitored for temperature history and must not be offered for retail sale in the package or sold to a different business entity. The labeling statement regarding cold holding temperatures is not required for food packaged using cook chill or sous vide processing.

(4) Labeling - "Use-by date"

The shelf life of ROP foods is based on storage temperature for a certain time and other intrinsic factors of the food (pH, a_w , cured with salt and nitrite, high levels of competing organisms, organic acids, natural antibiotics or bacteriocins, salt, preservatives, etc.). Each package of food in ROP must bear a "use-by" date. In some cases such as cook chill or sous vide processing when none of these intrinsic factors are present, a temperature lower than 3°C (38°F) must be the controlling factor for *C. botulinum* and *L. monocytogenes* growth and/or toxin formation. This "use by" date cannot exceed the number of days specified in one of the ROP methods in Section 3-

Mục 3-502.12 trong đó chỉ rõ sự kết hợp thời gian và nhiệt độ. Gói ROP phải được đánh dấu hạn sử dụng trong ngày hết hạn ghi trên nhãn của nhà sản xuất hoặc được xác định theo dữ liệu phòng thí nghiệm, tùy theo điều kiện nào đến trước. Ngoài ra, thực phẩm được đóng gói bằng ROP có thể được giữ đông lạnh nếu sử dụng đông lạnh làm rào cản an toàn chính đã được công bố.

(3) Ghi nhãn - Công bố về điện lạnh

Tất cả các loại thực phẩm được chào bán tại ROP dựa vào việc làm lạnh ở nhiệt độ 5°C (41°F) trở xuống để ngăn chặn sự phát triển của vi sinh vật phải có tuyên bố "Quan trọng - Phải được giữ lạnh ở 5°C (41°F)" hoặc "Quan trọng - Phải được giữ đông lạnh, " trong trường hợp thực phẩm dựa vào đông lạnh làm rào cản an toàn cơ bản. Tuyên bố phải xuất hiện trên bảng hiển thị chính bằng chữ in đậm trên nền tương phản. Thực phẩm được đóng gói bằng phương pháp nấu chín hoặc chế biến sous vide có yêu cầu làm lạnh thấp hơn dưới 5°C (41°F) để đảm bảo thời hạn sử dụng an toàn phải được theo dõi lịch sử nhiệt độ và không được chào bán lẻ trong gói hoặc bán cho doanh nghiệp khác thực thể. Không bắt buộc phải có tuyên bố ghi nhãn về nhiệt độ giữ lạnh đối với thực phẩm được đóng gói bằng chế biến nấu lạnh hoặc chế biến sous vide.

(4) Ghi nhãn – “Hạn sử dụng”

Thời hạn sử dụng của thực phẩm ROP dựa trên nhiệt độ bảo quản trong một thời gian nhất định và các yếu tố nội tại khác của thực phẩm (pH, a_w , xử lý bằng muối và nitrit, hàm lượng sinh vật cạnh tranh cao, axit hữu cơ, kháng sinh tự nhiên hoặc bacteriocin, muối, chất bảo quản, v.v.). Mỗi gói thực phẩm trong ROP phải có hạn sử dụng. Trong một số trường hợp, chẳng hạn như nấu chín hoặc chế biến sous vide khi không có yếu tố nội tại nào trong số này, nhiệt độ thấp hơn 3°C (38°F) phải là yếu tố kiểm soát sự phát triển của *C. botulinum* và *L. monocytogenes* và/hoặc sự hình thành độc tố. Ngày “hạn sử dụng” này không

502.12 or must be based on laboratory inoculation studies. The date assigned by a retail repacker cannot extend beyond the manufacturer's recommended expiration or "pull date" for the food. The "use-by" date must be listed on the principal display panel in bold type on a contrasting background for any product sold to consumers. Any label on packages intended for consumer sale must contain a combination of a "sell-by" date and use-by instructions which makes it clear that the product must be consumed within the number of days determined to be safe as specified under Section 3-502.12 of the Food Code. Foods, especially fish, that are frozen before or immediately after packaging and remain frozen until use should bear a label statement, "Important, keep frozen until used, thaw under refrigeration immediately before use." Raw meat and poultry packaged using ROP methods must be labeled with safe handling instructions found in 9 CFR 317.2(l) and 9 CFR 381.125(b).

(H) Foods Which Require a Variance Under Code Section 3-502.11 if Packaged in Reduced Oxygen Atmosphere

(1) Unfrozen processed fish and smoked fish may not be packed by ROP unless retail food establishments have an approved variance application and HACCP plan to show *C. botulinum* spore germination and toxin production or *L. monocytogenes* growth will not occur and are inspected by the regulatory authority. Establishments packaging such fish products, and smoking and packing establishments, must be licensed in accordance with applicable law.

(2) Soft cheeses such as ricotta, cottage cheese, cheese spreads, and combinations of cheese with other ingredients such as vegetables, meat, or fish at retail must be approved for ROP through an approved

được vượt quá số ngày được chỉ định trong một trong các phương pháp ROP trong Mục 3-502.12 hoặc phải dựa trên các nghiên cứu tiêm chủng trong phòng thí nghiệm. Ngày do nhà đóng gói bán lẻ chỉ định không được vượt quá thời hạn khuyến nghị của nhà sản xuất hoặc "ngày lấy" đối với thực phẩm. Ngày "hạn sử dụng" phải được in đậm trên bảng trưng bày chính trên nền tương phản đối với bất kỳ sản phẩm nào được bán cho người tiêu dùng. Bất kỳ nhãn nào trên bao bì dành cho người tiêu dùng bán đều phải có sự kết hợp giữa ngày "bán trước" và hướng dẫn sử dụng để nêu rõ rằng sản phẩm phải được tiêu thụ trong số ngày được xác định là an toàn như quy định trong Mục 3- 502.12 của Bộ luật Thực phẩm. Thực phẩm, đặc biệt là cá, được đông lạnh trước hoặc ngay sau khi đóng gói và vẫn đông lạnh cho đến khi sử dụng phải có dòng chữ trên nhãn: "Quan trọng, giữ đông lạnh cho đến khi sử dụng, rã đông trong tủ lạnh ngay trước khi sử dụng". Thịt và gia cầm sống được đóng gói bằng phương pháp ROP phải được dán nhãn kèm hướng dẫn xử lý an toàn trong điều 9 CFR 317.2(l) và 9 CFR 381.125(b).

(H) Thực phẩm cần có sự thay đổi theo Bộ luật mục 3-502.11 nếu được đóng gói trong môi trường có hàm lượng oxy giảm

(1) Cá đã qua chế biến và cá xông khói không đông lạnh không được đóng gói bằng ROP trừ khi các cơ sở thực phẩm bán lẻ có áp dụng phương sai đã được phê duyệt và kế hoạch HACCP để chứng tỏ sự nảy mầm của bào tử *C. botulinum* và sản sinh độc tố hoặc sự phát triển của *L. monocytogenes* sẽ không xảy ra và được kiểm tra bởi cơ quan quản lý cơ quan quản lý. Các cơ sở đóng gói các sản phẩm cá này cũng như cơ sở xông khói và đóng gói phải được cấp phép theo luật hiện hành.

(2) Các loại phô mai mềm như ricotta, phô mai tươi, phết phô mai và sự kết hợp của phô mai với các thành phần khác như rau, thịt hoặc cá tại cửa hàng bán lẻ phải được phê duyệt ROP thông qua ứng dụng

variance application and HACCP plan and be inspected by the regulatory authority.

(3) Meat or poultry products which are smoked or cured at retail, except that raw food of animal origin which is cured in a USDA-regulated processing plant, or establishment approved by the regulatory authority to cure these foods, may be smoked in accordance with approved time/temperature requirements and packaged in ROP at retail if approved by the regulatory authority. Smoking which meets the time/temperature parameters in Section 3-401.11 does not require a variance. Cold smoking where the temperature achieved by the product is greater than 41°F requires a variance. Curing using nitrite or nitrate always requires a variance.

(I) Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Operation

All food establishments packaging food in a reduced oxygen atmosphere must develop a HACCP plan and maintain the plan at the processing site for review by the regulatory authority. For ROP operations, the plan must include the requirements specified under § 8-201.14. In addition, the HACCP plan may also include:

- (1) A complete description of the processing, packaging, and storage procedures designated as critical control points, with attendant critical limits, corrective action plans, monitoring and verification schemes, and records required;
- (2) A list of equipment and food-contact packaging supplies used, including compliance standards that may be required by the regulatory authority, i.e., a recognized third party equipment evaluation organization such as NSF International;
- (3) A description of the lot identification system;
- (4) A description of the employee training program;
- (5) A listing and proportion of food-grade

thay đổi đã được phê duyệt và kế hoạch HACCP và được kiểm tra bởi cơ quan quản lý.

(3) Các sản phẩm thịt hoặc gia cầm được xông khói hoặc xử lý khi bán lẻ, ngoại trừ thực phẩm tươi sống có nguồn gốc động vật được xử lý trong nhà máy chế biến do USDA quản lý hoặc cơ sở được cơ quan quản lý phê duyệt để xử lý những thực phẩm này, có thể được xông khói theo quy định với các yêu cầu về thời gian/nhiệt độ đã được phê duyệt và được đóng gói trong ROP khi bán lẻ nếu được cơ quan quản lý phê duyệt. Hút thuốc đáp ứng các thông số thời gian/nhiệt độ trong Mục 3-401.11 không yêu cầu chênh lệch. Hút thuốc nguội khi nhiệt độ mà sản phẩm đạt được lớn hơn 41°F đòi hỏi phải có sự thay đổi. Việc xử lý bằng nitrit hoặc nitrat luôn đòi hỏi sự thay đổi.

(I) Hoạt động phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP)

Tất cả các cơ sở thực phẩm đóng gói thực phẩm trong môi trường ít oxy phải xây dựng kế hoạch HACCP và duy trì kế hoạch này tại địa điểm chế biến để cơ quan quản lý xem xét. Đối với hoạt động ROP, kế hoạch phải bao gồm các yêu cầu được chỉ định trong § 8-201.14. Ngoài ra, kế hoạch HACCP cũng có thể bao gồm:

- (1) Mô tả đầy đủ về các quy trình xử lý, đóng gói và bảo quản được chỉ định là điểm kiểm soát tới hạn, kèm theo các giới hạn tới hạn, kế hoạch hành động khắc phục, kế hoạch giám sát và xác minh cũng như hồ sơ cần thiết;
- (2) Danh sách thiết bị và vật tư đóng gói tiếp xúc với thực phẩm được sử dụng, bao gồm các tiêu chuẩn tuân thủ có thể được yêu cầu bởi cơ quan quản lý, tức là tổ chức đánh giá thiết bị bên thứ ba được công nhận như NSF International;
- (3) Mô tả hệ thống nhận dạng lô hàng;
- (4) Bản mô tả chương trình đào tạo nhân viên;
- (5) Danh sách và tỷ lệ các loại khí dùng

gasses used; and
(6) A standard operating procedure for method and frequency of cleaning and sanitizing food-contact surfaces in the designated processing area.

(J) Precautions Against Contamination at Retail

Only unopened packages of commercially processed, ready-to-eat deli meats or cheeses obtained from sources that comply with the applicable laws relating to food safety should be used for ROP packaging at retail. If it is necessary to stop packaging for a period in excess of one-half hour, the remainder of that product should be diverted for another use in the retail establishment. Cook chill products that are cooked before packaging (ready-to-eat) should also be protected from cross-contamination before being packaged.

(K) Disposition of Expired Product at Retail

Processed reduced oxygen foods that exceed the "use-by" date or manufacturer's "pull date" cannot be sold in any form and must be disposed of in a proper manner.

(L) Dedicated Area/Restricted Access

All aspects of reduced oxygen packaging shall be conducted in an area specifically designated for this purpose. There shall be an effective separation to prevent cross contamination between raw and cooked foods. Access to processing equipment shall be restricted to responsible trained personnel who are familiar with the potential hazards inherent in food packaged by an ROP method. Some ROP procedures such as sous vide may require a "sanitary zone" or dedicated room with restricted access to prevent contamination.

(M) References

cho thực phẩm được sử dụng; Và
(6) Quy trình vận hành tiêu chuẩn về phương pháp và tần suất làm sạch và vệ sinh các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm trong khu vực chế biến được chỉ định.

(J) Các biện pháp phòng ngừa ô nhiễm tại cửa hàng bán lẻ

Chỉ những gói thịt nguội hoặc pho mát ăn liền, đã qua chế biến thương mại hoặc pho mát thu được từ các nguồn tuân thủ luật hiện hành liên quan đến an toàn thực phẩm mới được sử dụng để đóng gói ROP tại cửa hàng bán lẻ. Nếu cần phải ngừng đóng gói trong khoảng thời gian quá nửa giờ thì phần còn lại của sản phẩm đó phải được chuyển sang mục đích sử dụng khác tại cơ sở bán lẻ. Các sản phẩm nấu chín để nguội được nấu chín trước khi đóng gói (ăn liền) cũng cần được bảo vệ khỏi lây nhiễm chéo trước khi đóng gói.

(K) Xử lý sản phẩm hết hạn tại cửa hàng bán lẻ

Thực phẩm giảm oxy đã qua chế biến đã quá hạn sử dụng hoặc quá hạn sử dụng của nhà sản xuất không được bán dưới bất kỳ hình thức nào và phải được xử lý theo cách thích hợp.

(L) Khu vực dành riêng/Quyền truy cập hạn chế

Tất cả các khía cạnh của việc đóng gói oxy giảm phải được tiến hành trong một khu vực được chỉ định cụ thể cho mục đích này. Phải có sự tách biệt hiệu quả để ngăn ngừa ô nhiễm chéo giữa thực phẩm sống và thực phẩm chín. Việc tiếp cận thiết bị chế biến phải được hạn chế đối với những nhân viên được đào tạo có trách nhiệm, những người đã quen với các mối nguy tiềm ẩn vốn có trong thực phẩm được đóng gói bằng phương pháp ROP. Một số quy trình ROP như sous vide có thể yêu cầu "khu vực vệ sinh" hoặc phòng dành riêng có quyền ra vào hạn chế để ngăn ngừa ô nhiễm.

(M) Tài liệu tham khảo

1. Association of Food and Drug Officials, 1990. Retail Guidelines - Refrigerated Foods in Reduced Oxygen Packages. J. Assoc. Food Drug Offic. 54(5):80-84.

2. Berang, M.E., R.E. Brackett, and L.R. Beuchat., 1989. Growth of *Listeria monocytogenes* on fresh vegetables stored under controlled atmosphere. *J. Food Prot.* 52:702-705.
3. Brown, W.L., 1991. Designing *Listeria monocytogenes* thermal inactivation studies for extended-shelf-life refrigerated foods. *Food Technol.* 45(4):152-153.
4. Bryan, F.L., L.A. Seabolt, R.W. Peterson, and L.M. Roberts, 1978. Time-temperature observations of food and equipment in airline catering operations. *J. Food Prot.* 41: 80- 92.
5. Conner, D.E., V.N. Scott, D.T. Bernard, and D.A. Kautter, 1989. Potential *Clostridium botulinum* hazards associated with extended shelf-life refrigerated foods: a review. *J. Food Safety* 10:131-153.
6. Daniels, R.W., 1991. Applying HACCP to new-generation refrigerated foods at retail and beyond. *Food Technol.* 45(4):122-124.
7. Davidson, W.D., 1987. Retail store handling conditions for refrigerated foods. Presented at a technical session "New extended shelf-life: low-acid refrigerated foods" at the 80th annual convention of the National Food Processors Association. Jan. 26, Chicago, IL.
8. Doyle, M.P., 1991. Evaluating the potential risk from extended-shelf-life refrigerated foods by *Clostridium botulinum* inoculation studies. *Food Technol.* 44(4):154-156.
9. Eklund, M.W., D.I. Wieler, and F. Polsky, 1967. Growth and toxin production of nonproteolytic type B *Clostridium botulinum* at 3.3 to 5.6C. *J. Bacteriol.* 93:1461-1462.
10. Harris, R.D., 1989. Kraft builds safety into next generation refrigerated foods. *Food Proc.* 50(13):111-112,114.
11. Hutton, M.T., P.A. Dhehak, and J.H. Hanlin, 1991. Inhibition of botulinum toxin production by *Pedococcus acidilacti* in temperature abused refrigerated foods. *J. Food Safety* 11:255-267.
12. Kalish, F., 1991. Extending the HACCP concept to product distribution. *Food Technol.* 45(4):119-120.
13. Knabel, S.J., H.W. Walker, P.A. Hartman, and A.F. Mendonca, 1990. Effects of growth temperature and strictly anaerobic recovery on the survival of *Listeria monocytogenes* during pasteurization. *Appl. Environ. Microbiol.* 56:370-376.
14. Moberg, L., 1989. Good manufacturing practices for refrigerated foods. *J. Food Prot.* 52:363-367.
15. National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods, 1991. *Listeria monocytogenes*. *Int. J. Food Microbiol.* 14:185-246.
16. National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods, 1991. I HACCP Principles, II Meat and Poultry, III Seafood. *Food Control* 2(4):202-211.
17. New York Department of Agriculture and Markets, 1993. Proposed Reduced Oxygen Packaging Regulations. Division of Food Safety and Inspection, 1 Winners Circle, Albany, NY, 12235, 6 pp.
18. Nolan, D.A., D.C. Chamberlin and J.A. Troller, 1992. Minimal water activity of *Listeria monocytogenes* and *Listeria innocua*. *Int. J. Food Microbiol.* 16:323-335.
19. Palumbo, S. A., 1986. Is refrigeration enough to restrain foodborne pathogens? *J. Food Prot.* 49:1003-1009.
20. Refrigerated Foods and Microbiological Criteria Committee of the National Food Processors Association, 1988. Safety considerations for new generation refrigerated foods. *Dairy Food Sanit.* 8:5-7.

21. Rhodehamel, E.J., 1992. FDA concerns with sous vide processing. Food Technol. 46(12):73-76.
22. Schimdt, C.F., R.V. Lechowich, and J.F. Folinazzo, 1961. Growth and toxin production by type E C. botulinum below 40F. J. Food Sci. 26:626-630.
23. Scott, V.N., 1989. Interaction of factors to control microbial spoilage of refrigerated foods. J. Food Prot. 52:431-435.
24. Smith, J.P., C. Toupin, B. Gagnon, R. Voyer, P.P. Fiset, and M.V. Simpson, 1990. Hazard analysis critical control point approach (HACCP) to ensure the microbiological safety of sous vide processed meat/pasta product. Food Microbiol. 7:177-198.
25. Van Garde, S.J., and M. Woodburn, 1987. Food discard practices of householders. J. Am. Diet. Assoc. 87:322-329.
26. Wyatt, L.D., and V. Guy, 1980. Relationships of microbial quality of retail meat samples and sanitary conditions. J. Food Prot. 43:385-389.

3. Smoking and Curing

(A) Introduction

Meat and poultry are cured by the addition of salt alone or in combination with one or more ingredients such as sodium nitrite, sugar, curing accelerators, and spices. These are used for partial preservation, flavoring, color enhancement, tenderizing and improving yield of meat. The process may include dry curing, immersion curing, direct addition, or injection of the curing ingredients. Curing mixtures are typically composed of salt (sodium chloride), sodium nitrite, and seasonings. The preparation of curing mixtures must be carefully controlled. A number of proprietary mixtures which are uniform in composition are available. The maximum residual sodium nitrite in the finished product is limited to 200 ppm by the USDA Food Safety and Inspection Service (FSIS). A sodium nitrite concentration of 120 ppm is usually sufficient for most purposes. Specific requirements for added nitrite may be found in USDA regulations, 9 CFR 424. It is important to use curing methods which achieve uniform distribution of the curing mixture in the meat or poultry product.

(B) Definitions

Cured meat and poultry can be divided into three basic categories: (1) uncomminuted smoked products; (2)

3. Xông khói và ướp muối

(A) Giới thiệu

Thịt và gia cầm được xông khói bằng cách chỉ thêm muối hoặc kết hợp với một hoặc nhiều thành phần như natri nitrit, đường, chất ướp muối và gia vị. Chúng được sử dụng để bảo quản một phần, tạo hương vị, tăng màu sắc, làm mềm và cải thiện năng suất thịt. Quá trình này có thể bao gồm ướp muối khô, ướp muối ngâm, thêm trực tiếp hoặc phun các thành phần ướp muối. Hỗn hợp ướp muối thường bao gồm muối (natri clorua), natri nitrit và gia vị. Việc chuẩn bị hỗn hợp ướp muối phải được kiểm soát cẩn thận. Hiện có sẵn một số hỗn hợp độc quyền có thành phần đồng nhất. Natri nitrit dư tối đa trong thành phẩm được Cơ quan Kiểm tra và An toàn Thực phẩm USDA (FSIS) giới hạn ở mức 200 ppm. Nồng độ natri nitrit 120 ppm thường đủ cho hầu hết các mục đích. Có thể tìm thấy các yêu cầu cụ thể đối với nitrit bổ sung trong các quy định của USDA, 9 CFR 424. Điều quan trọng là sử dụng các phương pháp xử lý để đạt được sự phân bố đồng đều của hỗn hợp xử lý trong sản phẩm thịt hoặc gia cầm.

(B) Định nghĩa

Thịt và gia cầm đã được ướp muối có thể được chia thành ba loại cơ bản: (1) các sản phẩm xông khói không xay; (2) xúc

sausages; and (3) uncomminuted unsmoked processed meats.

(1) *Uncomminuted smoked products* - include bacon, beef jerky, hams, pork shoulders, turkey breasts, turkey drumsticks.

(2) *Sausages* - include both finely ground and coarse ground products. Finely ground sausages include bologna, frankfurters, luncheon meats and loaves, sandwich spreads, and viennas. Coarse ground sausages include chorizos, kielbasa, pepperoni, salami, and summer sausages.

(3) *Cured sausages* - may be categorized as: (1) raw, cured; (2) cooked, smoked; (3) cooked, unsmoked; and (4) dry, semidry, or fermented.

(4) *Uncomminuted, unsmoked processed products* - include corned beef, pastrami, pig's feet, corned tongues. This category of products may be sold as either raw ready-to-cook or ready-to-eat.

(C) Incorporation of Cure Ingredients

Regardless of preparation method, cure ingredients must be distributed throughout the product. Cure ingredients may be introduced into sausage products during mixing or comminuting. Proper and thorough mixing is necessary whether the cure is added to the formulation in dry or solution form. Muscle cuts may be cured by immersion into a curing (pickle) solution. These methods depend on slow diffusion of the curing agents through the product. Products must be properly refrigerated during immersion curing.

Several methods may be used to shorten curing times. These include hot immersion curing greater than 49°C (>120°F), injection by arterial pumping (e.g., hams), and stitch pumping by a series of hollow needles. If the injection method is used, injection needles must be frequently monitored during processing to ensure that they are not fouled or plugged.

xích; và (3) thịt chế biến không xông khói không xay nhuyễn.

(1) Các sản phẩm xông khói không xay - bao gồm thịt xông khói, thịt bò khô, giăm bông, thịt vai lợn, ức gà tây, đùi gà tây.

(2) Xúc xích - bao gồm cả sản phẩm nghiền mịn và xay thô. Xúc xích nghiền mịn bao gồm xúc xích bologna, xúc xích, thịt và bánh mì ăn trưa, phết bánh sandwich và bánh vienna. Xúc xích xay thô bao gồm chorizos, kielbasa, pepperoni, xúc xích Ý và xúc xích mùa hè.

(3) Xúc xích đã được xử lý - có thể được phân loại thành: (1) sống, đã được xử lý; (2) nấu chín, xông khói; (3) nấu chín, không xông khói; và (4) khô, bán khô hoặc lên men.

(4) Sản phẩm đã qua chế biến không xay nhuyễn, không xông khói - bao gồm thịt bò muối, mì ống, chân giò lợn, lưỡi ngó. Loại sản phẩm này có thể được bán dưới dạng tươi sống, nấu sẵn hoặc ăn liền.

(C) Kết hợp các thành phần ướp muối

Bất kể phương pháp bảo chế nào, các thành phần ướp muối phải được phân phối khắp sản phẩm. Các thành phần ướp muối có thể được đưa vào các sản phẩm xúc xích trong quá trình trộn hoặc nghiền nhỏ. Việc trộn kỹ và đúng cách là cần thiết cho dù chất xử lý được thêm vào công thức ở dạng khô hay dạng dung dịch. Vết cắt cơ có thể được ướp muối bằng cách ngâm vào dung dịch ướp muối (dưa chua). Những phương pháp này phụ thuộc vào sự khuếch tán chậm của chất ướp muối qua sản phẩm. Sản phẩm phải được làm lạnh đúng cách trong quá trình ướp muối ngâm.

Một số phương pháp có thể được sử dụng để rút ngắn thời gian ướp muối. Chúng bao gồm xử lý ngâm nóng ở nhiệt độ lớn hơn 49°C (>120°F), tiêm bằng bơm động mạch (ví dụ: dăm bông) và bơm khâu bằng một loạt kim rỗng. Nếu sử dụng phương pháp tiêm, kim tiêm phải được theo dõi thường xuyên trong quá trình chế biến để đảm bảo kim tiêm không bị tắc hoặc bị nghẽn.

Tumbling or massaging may also be used as an aid to hasten curing. Proper sanitation must be observed to prevent contamination during this operation.

The dry curing method, a similar process, may also be used. In this case, curing ingredients are rubbed over cuts and surfaces of meat held under refrigeration. Precautions must include wearing sanitary gloves when meat is handled. Product temperature maintenance is critical.

(D) Smoking

Smoking is the process of exposing meat products to wood smoke. Depending on the method, some products may be cooked and smoked simultaneously, smoked and dried without cooking, or cooked without smoking. Smoke may be produced by burning wood chips or using an approved liquid smoke preparation. Liquid smoke preparations may also be substituted for smoke by addition directly onto the product during formulation in lieu of using a smokehouse or another type of smoking vessel. As with curing operations, a standard operating procedure must be established to prevent contamination during the smoking process.

(E) Fermentation and Dehydration

Meat may be fermented or dehydrated for preservation. The purpose of fermentation is to reduce the pH to below 4.6 and inhibit bacteria harmful to health as well as bacteria which can cause spoilage. Meat products may also be cured and then dehydrated to prevent germination and growth of bacterial spores. Many fermented and dehydrated meats are made without a cooking step. Sanitary practices in the production of these products are extremely important because *Staphylococcus aureus* can be introduced. *Staphylococcus aureus* produces an enterotoxin that is heat stable and thus will not be inactivated by subsequent cooking.

Nhào nặn hoặc xoa cũng có thể được sử dụng như một biện pháp hỗ trợ để đẩy nhanh quá trình ướp muối. Phải tuân thủ vệ sinh đúng cách để ngăn ngừa ô nhiễm trong quá trình vận hành này.

Phương pháp ướp muối khô, một quy trình tương tự, cũng có thể được sử dụng. Trong trường hợp này, các thành phần ướp muối được chà xát lên các vết cắt và bề mặt của thịt được bảo quản trong tủ lạnh. Các biện pháp phòng ngừa phải bao gồm việc đeo găng tay vệ sinh khi ướp muối thịt. Việc duy trì nhiệt độ sản phẩm là rất quan trọng.

(D) Xông khói

Xông khói là quá trình để các sản phẩm thịt tiếp xúc với khói gỗ. Tùy theo phương pháp, một số sản phẩm có thể được nấu và xông khói đồng thời, xông khói và sấy khô mà không cần nấu hoặc nấu chín mà không cần xông khói. Khói có thể được tạo ra bằng cách đốt dăm gỗ hoặc sử dụng chế phẩm khói lỏng đã được phê duyệt. Các chế phẩm khói lỏng cũng có thể được thay thế cho khói bằng cách thêm trực tiếp vào sản phẩm trong quá trình pha chế thay cho việc sử dụng nhà xông khói hoặc một loại bình xông khói khác. Giống như các hoạt động ướp muối, phải thiết lập một quy trình vận hành tiêu chuẩn để ngăn ngừa ô nhiễm trong quá trình xông khói.

(E) Lên men và khử nước

Thịt có thể được lên men hoặc khử nước để bảo quản. Mục đích của quá trình lên men là làm giảm độ pH xuống dưới 4,6 và ức chế các vi khuẩn có hại cho sức khỏe cũng như các vi khuẩn có thể gây hư hỏng. Các sản phẩm thịt cũng có thể được xử lý và khử nước để ngăn chặn sự nảy mầm và phát triển của bào tử vi khuẩn. Nhiều loại thịt lên men và khử nước được chế biến mà không cần qua bước nấu nướng. Thực hành vệ sinh trong sản xuất các sản phẩm này là cực kỳ quan trọng vì *Staphylococcus Aureus* có thể xâm nhập vào. Tụ cầu vàng tạo ra độc tố ruột bền nhiệt và do đó sẽ không bị bất hoạt khi nấu chín tiếp theo.

Processed pork products require treatment to destroy *Trichinella spiralis*. At retail, products which contain raw pork and which are not subsequently cooked must be produced from certified trichina-free pork or treated to destroy trichinae. USDA regulations, 9 CFR 318.10(c)(3), establish various requirements for destroying trichina in pork by heating, freezing, drying, or smoking.

Some fermented and dry cured products are processed without cooking. The labeling for these products should include instructions to the consumer to cook thoroughly before consumption.

(F) Recommendations for Safe Curing of Meat and Poultry

(1) Posting of Acceptable Products

A list of products approved by the regulatory authority, or by an approved knowledgeable authority on curing acceptable to the regulatory authority, must be posted in the processing area of the establishment.

(2) Employee Training

Employees assigned to cure meat or poultry must demonstrate familiarity with these guidelines and the potential hazards associated with curing foods. A description of the training and course content provided to the employees must be available for review by the regulatory authority.

(3) HACCP

A HACCP plan is needed for all curing operations. The following recommendations must be met to cure meat and poultry products in the establishment. References are available from local USDA extension offices, public libraries, and college or university food or meat science departments to develop HACCP plans for curing meat and poultry.

Critical Control Points

The following are critical control points to be addressed:

- (i) Purchase of prepared cure mixes; or

Sản phẩm thịt lợn chế biến cần được xử lý để tiêu diệt Trichinella Spiralis. Tại cửa hàng bán lẻ, các sản phẩm có chứa thịt lợn sống và không được nấu chín sau đó phải được sản xuất từ thịt lợn đã được chứng nhận không có trichina hoặc được xử lý để tiêu diệt trichinae. Quy định của USDA, 9 CFR 318.10(c)(3), thiết lập các yêu cầu khác nhau để tiêu diệt trichina trong thịt lợn bằng cách đun nóng, đông lạnh, sấy khô hoặc xông khói.

Một số sản phẩm lên men và ướp muối khô được chế biến mà không cần nấu. Việc ghi nhãn cho các sản phẩm này phải bao gồm hướng dẫn người tiêu dùng nấu chín kỹ trước khi tiêu thụ.

(F) Khuyến nghị về bảo quản thịt và gia cầm an toàn

(1) Đăng các sản phẩm được chấp nhận

Danh sách các sản phẩm đã được cơ quan quản lý phê duyệt hoặc được cơ quan có thẩm quyền có hiểu biết về xử lý được phê duyệt phải được cơ quan quản lý chấp nhận phải được niêm yết trong khu vực chế biến của cơ sở.

(2) Đào tạo nhân viên

Nhân viên được phân công ướp muối thịt hoặc gia cầm phải chứng tỏ sự quen thuộc với những hướng dẫn này và những mối nguy tiềm ẩn liên quan đến thực phẩm ướp muối. Phải có bản mô tả về nội dung đào tạo và khóa học cung cấp cho nhân viên để cơ quan quản lý xem xét.

(3) HACCP

Cần có kế hoạch HACCP cho tất cả các hoạt động ướp muối. Phải đáp ứng các khuyến nghị sau đây để ướp muối các sản phẩm thịt và gia cầm tại cơ sở. Tài liệu tham khảo có sẵn từ các văn phòng khuyến nông USDA địa phương, thư viện công cộng và các khoa khoa học về thực phẩm hoặc thịt của trường cao đẳng hoặc đại học để phát triển các kế hoạch HACCP để ướp muối thịt và gia cầm.

Điểm kiểm soát tới hạn

Sau đây là những điểm kiểm soát quan trọng cần được giải quyết:

- (i) Mua hỗn hợp ướp muối đã pha sẵn; hoặc

(ii) If cure mixes are blended on the premises instead of acquired pre-mixed, mixing must be carefully controlled by using calibrated weighing devices.

(iii) Cure ingredients must be stored in a dry location. Cure must be discarded if the package is wet or appears to have been wetted.

Raw Material Handling

(i) Thawing must be monitored and controlled to ensure thoroughness and to prevent temperature abuse. Improperly thawed meat could cause insufficient cure penetration. Temperature abuse can cause spoilage or growth of pathogens.

(ii) Meat must be fresh. Curing may not be used to salvage meat that has excessive bacterial growth or spoilage.

Formulating, Preparation and Curing

(i) A formulation and preparation procedure must be documented.

(ii) All equipment and utensils must be cleaned and sanitized.

(iii) Pieces must be prepared to uniform sizes to ensure uniform cure penetration. This is extremely critical for dry and immersion curing.

(iv) Calibrated scales must be used to weigh ingredients.

(v) A schedule or recipe must be established for determining the exact amount of curing formulation to be used for a specified weight of meat or meat mixture.

(vi) Methods and procedures must be strictly controlled to ensure uniform cure.

(vii) Mixing of curing formulation with comminuted ingredients must be controlled and monitored.

(viii) All surfaces of meat must be rotated and rubbed at intervals of sufficient frequency to ensure cure penetration when a dry curing method is used.

(ix) Immersion curing requires periodic mixing of the batch to facilitate uniform

(ii) Nếu hỗn hợp ướp muối được trộn tại chỗ thay vì trộn trước thì việc trộn phải được kiểm soát cẩn thận bằng cách sử dụng các thiết bị cân đã được hiệu chuẩn.

(iii) Nguyên liệu ướp muối phải được bảo quản ở nơi khô ráo. Chất ướp muối phải được loại bỏ nếu gói bị ướt hoặc có vẻ như đã bị ướt.

Xử lý nguyên liệu thô

(i) Việc rã đông phải được theo dõi và kiểm soát để đảm bảo kỹ lưỡng và ngăn chặn việc lạm dụng nhiệt độ. Thịt rã đông không đúng cách có thể khiến thuốc không đủ thấm thấu. Lạm dụng nhiệt độ có thể gây hư hỏng hoặc phát triển mầm bệnh.

(ii) Thịt phải tươi. Việc ướp muối có thể không được sử dụng để cứu thịt có vi khuẩn phát triển quá mức hoặc bị hư hỏng.

Công thức, chuẩn bị và ướp muối

(i) Quy trình xây dựng và chuẩn bị phải được ghi lại.

(ii) Tất cả các thiết bị và dụng cụ phải được làm sạch và khử trùng.

(iii) Các miếng phải được chuẩn bị theo kích thước đồng đều để đảm bảo độ thấm đồng đều trong quá trình ướp muối. Điều này cực kỳ quan trọng đối với việc ướp muối khô và ngâm.

(iv) Phải sử dụng cân hiệu chuẩn để cân nguyên liệu.

(v) Phải thiết lập một lịch trình hoặc công thức để xác định chính xác lượng công thức ướp muối được sử dụng cho một khối lượng thịt hoặc hỗn hợp thịt nhất định.

(vi) Các phương pháp, quy trình phải được kiểm soát chặt chẽ để bảo đảm ướp muối đồng nhất.

(vii) Việc trộn công thức ướp muối với các thành phần nghiền nhỏ phải được kiểm soát và giám sát.

(viii) Tất cả các bề mặt của thịt phải được xoay và chà xát với tần suất vừa đủ để đảm bảo độ thấm của thịt khi sử dụng phương pháp ướp muối khô.

(ix) Quá trình ướp muối ngâm đòi hỏi phải trộn mẻ định kỳ để tạo điều kiện cho

curing.

(x) The application of salt during dry curing of muscle cuts requires that the temperature of the product be strictly controlled between 1.7°C (35°F) and 7.2°C (45°F). The lower temperature is set to limit microbial growth and the upper temperature is set for the purpose of ensuring cure penetration. Refer to USDA regulations 9 CFR 318.10(c)(3)(iv) for specific details on dry curing.

(xi) Curing solutions must be discarded daily unless they remain with the same batch of product during its entire curing process.

(xii) Injection needles must be inspected for plugging when stitch pumping or artery pumping of muscle cuts is performed.

(xiii) Sanitary casings must be provided for sausage, chub or loaf forming.

(xiv) Casings may not be stripped for reuse in forming additional chubs or sausages from batch to batch.

(xv) Hot curing of bacon bellies, hams, or any other products must be performed at >49°C (120°F) as specified in 9 CFR 318.

Cooking and/or Smoking

(i) When smokehouses are initially installed or structurally modified, calibration of product heating characteristics must be ascertained by competent food technologists. Tests should be run with full range of anticipated product loading. Verification of even airflow and moisture should be recorded in operational records of the smokehouse for these various loads.

(ii) Procedures for delivering the appropriate thermal treatment of cooked meats in conformance with the *Food Code* must be developed and used. (Also see 9 CFR 318.17 and 318.23 for USDA requirements for meat products.) A minimum of 73.9°C (165°F) should be

việc ướp muối đồng đều.

(x) Việc sử dụng muối trong quá trình ướp muối khô các vết cắt cơ đòi hỏi nhiệt độ của sản phẩm phải được kiểm soát chặt chẽ trong khoảng từ 1,7°C (35°F) đến 7,2°C (45°F). Nhiệt độ thấp hơn được thiết lập để hạn chế sự phát triển của vi sinh vật và nhiệt độ cao hơn được thiết lập nhằm mục đích đảm bảo sự xâm nhập của quá trình ướp muối. Tham khảo quy định 9 CFR 318.10(c)(3)(iv) của USDA để biết chi tiết cụ thể về ướp muối khô.

(xi) Dung dịch ướp muối phải được loại bỏ hàng ngày trừ khi chúng vẫn còn trong cùng một lô sản phẩm trong toàn bộ quá trình ướp muối.

(xii) Phải kiểm tra độ kín của kim tiêm khi thực hiện bơm mũi khâu hoặc bơm động mạch vào các vết cắt cơ.

(xiii) Phải cung cấp vỏ bọc vệ sinh để tạo hình xúc xích, bánh chub hoặc ổ bánh mì.

(xiv) Không được bóc vỏ để tái sử dụng nhằm tạo thành các miếng xúc xích hoặc xúc xích bổ sung từ mẻ này sang mẻ khác.

(xv) Việc xử lý nóng thịt bụng, giảm bông hoặc bất kỳ sản phẩm nào khác của thịt xông khói phải được thực hiện ở >49°C (120°F) như quy định trong 9 CFR 318.

Nấu ăn và/hoặc xông khói

(i) Khi lắp đặt ban đầu các nhà xông khói hoặc sửa đổi cấu trúc, việc hiệu chuẩn các đặc tính gia nhiệt của sản phẩm phải được các nhà công nghệ thực phẩm có thẩm quyền xác định chắc chắn. Các thử nghiệm phải được chạy với đầy đủ các loại tải sản phẩm dự kiến. Việc xác minh luồng không khí và độ ẩm đều phải được ghi lại trong hồ sơ vận hành của nhà xông khói đối với các loại tải khác nhau.

(ii) Phải xây dựng và sử dụng các quy trình xử lý nhiệt thích hợp đối với thịt đã nấu chín phù hợp với Bộ luật Thực phẩm. (Cũng xem 9 CFR 318.17 và 318.23 để biết các yêu cầu của USDA đối với các sản phẩm thịt). Nên sử dụng tối thiểu 73,9°C (165°F) cho các sản phẩm gia

used for cured poultry products.

(iii) Cooking equipment that provides even temperature control of the heating medium must be used.

(iv) Products must be adequately separated to prevent overlap in the cooking media whether immersed in hot water, sprayed with hot water, steamed, or oven heated.

(v) Calibrated temperature measuring devices must be used for determining internal product temperatures.

(vi) Temperature measuring device probes must be sanitized to prevent contaminating products when internal temperatures are measured.

(vii) Calibrated temperature measuring devices must be used for measuring temperatures of the heating medium.

(viii) Raw products must be separated from cooked products.

(ix) Time/temperature parameters of the cooking process must be monitored and recorded. In some processes, the heating medium temperature should also be monitored.

Cooling

(i) Cooling must be done in accordance with recommendations in the *Food Code* or under a variance. The USDA Cooling Guideline, FSIS Directive 7110.3 for special procedures for cured products, provides specific guidance.

(ii) Written cooling procedures must be established.

(iii) Chill water used in water sprays or immersion chilling which is in direct contact with products in casings or products cooked in an impervious package must be properly chlorinated.

(iv) Chill water temperature must be monitored and controlled.

(v) Chill water may not be reused until properly chlorinated. Reclaimed chill water must be discarded daily.

(vi) Product must be placed in a manner that allows chilled water or air to

cảm đã được ướp muối.

(iii) Phải sử dụng thiết bị nấu có khả năng kiểm soát nhiệt độ đồng đều của chất làm nóng.

(iv) Các sản phẩm phải được tách biệt phù hợp để tránh chồng lên nhau trong môi trường nấu dù được ngâm trong nước nóng, phun nước nóng, hấp hay đun nóng trong lò.

(v) Phải sử dụng các thiết bị đo nhiệt độ đã hiệu chuẩn để xác định nhiệt độ bên trong sản phẩm.

(vi) Đầu dò của thiết bị đo nhiệt độ phải được vệ sinh để tránh làm nhiễm bẩn sản phẩm khi đo nhiệt độ bên trong.

(vii) Phải sử dụng thiết bị đo nhiệt độ đã hiệu chuẩn để đo nhiệt độ của môi trường gia nhiệt.

(viii) Sản phẩm sống phải được tách riêng khỏi sản phẩm đã nấu chín.

(ix) Các thông số về thời gian/nhiệt độ của quá trình nấu phải được theo dõi và ghi lại. Trong một số quy trình, nhiệt độ môi trường gia nhiệt cũng cần được theo dõi.

Làm mát

(i) Việc làm mát phải được thực hiện theo các khuyến nghị trong Bộ luật Thực phẩm hoặc theo một cách khác. Hướng dẫn Làm mát của USDA, Chỉ thị FSIS 7110.3 về các quy trình đặc biệt đối với các sản phẩm được xử lý, cung cấp hướng dẫn cụ thể.

(ii) Phải xây dựng quy trình làm mát bằng văn bản.

(iii) Nước làm lạnh dùng trong dạng phun nước hoặc làm lạnh ngâm tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm đựng trong vỏ hoặc sản phẩm được nấu trong bao bì không thấm nước phải được khử trùng bằng clo đúng cách.

(iv) Nhiệt độ nước lạnh phải được theo dõi và kiểm soát.

(v) Nước lạnh không được tái sử dụng cho đến khi được khử trùng bằng clo đúng cách. Nước lạnh thu hồi phải được loại bỏ hàng ngày.

(vi) Sản phẩm phải được đặt ở vị trí cho phép nước lạnh hoặc không khí lạnh tiếp

uniformly contact the product for assurance of uniform cooling.

(vii) Internal temperatures must be monitored during cooling by using calibrated temperature measuring devices.

(viii) Adequate cooling medium circulation must be maintained and monitored.

(ix) Temperatures of the cooling medium must be monitored and recorded in accordance with a written procedure.

(x) Handling of product must be minimized during cooling, peeling of casing, and packaging. Sanitary gloves must be used in these procedures.

Fermentation and Drying

(i) Temperature and time must be controlled and logs must be maintained that record the monitoring of this process.

(ii) Humidity must be controlled by use of a humidistat. Monitoring of the process must be recorded in a written log.

(iii) Product must be kept separated to allow adequate air circulation during the process.

(iv) Use of an active and pure culture must be ensured to effect a rapid pH drop of the product. Use of commercially produced culture is necessary and the culture must be used according to the manufacturer's instructions.

(v) Determination of the pH of fermented sausages at the end of the fermentation cycle must be recorded.

(vi) Handling of products must be minimized and only done with sanitary gloves or sanitized utensils.

(vii) Dry (unfermented) products may not be hot smoked until the curing and drying procedures are completed.

(viii) Semi-dry fermented sausage must be heated after fermentation to a time/temperature sufficient to control growth of pathogenic and spoilage organisms of concern.

(4) Dedicated Area/Restricted Access

All aspects of curing operations must be

xúc đồng đều với sản phẩm để đảm bảo làm mát đồng đều.

(vii) Nhiệt độ bên trong phải được theo dõi trong quá trình làm mát bằng cách sử dụng các thiết bị đo nhiệt độ đã được hiệu chuẩn.

(viii) Phải duy trì và giám sát sự tuần hoàn môi chất làm mát đầy đủ.

(ix) Nhiệt độ của môi chất làm mát phải được theo dõi và ghi lại theo quy trình bằng văn bản.

(x) Phải giảm thiểu việc xử lý sản phẩm trong quá trình làm mát, bóc vỏ và đóng gói. Phải sử dụng găng tay vệ sinh trong các quy trình này.

Lên men và sấy khô

(i) Nhiệt độ và thời gian phải được kiểm soát và phải duy trì nhật ký ghi lại việc giám sát quá trình này.

(ii) Độ ẩm phải được kiểm soát bằng cách sử dụng máy tạo độ ẩm. Việc giám sát quá trình phải được ghi vào nhật ký bằng văn bản

(iii) Sản phẩm phải được giữ riêng biệt để không khí lưu thông đầy đủ trong quá trình chế biến.

(iv) Phải đảm bảo sử dụng môi trường nuôi cấy hoạt tính và tinh khiết để làm giảm độ pH nhanh chóng của sản phẩm. Việc sử dụng giống được sản xuất thương mại là cần thiết và việc nuôi cấy phải được sử dụng theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

(v) Việc xác định độ pH của xúc xích lên men ở cuối chu trình lên men phải được ghi lại.

(vi) Việc xử lý sản phẩm phải được giảm thiểu và chỉ được thực hiện bằng găng tay vệ sinh hoặc dụng cụ vệ sinh.

(vii) Các sản phẩm khô (không lên men) không được xông khói nóng cho đến khi hoàn tất quy trình ướp muối và sấy khô.

(viii) Xúc xích lên men bán khô phải được đun nóng sau khi lên men đến thời gian/nhiệt độ đủ để kiểm soát sự phát triển của các sinh vật gây bệnh và gây hư hỏng có liên quan.

(4) Khu vực dành riêng/Hạn chế truy cập

Tất cả các khía cạnh của hoạt động ướp

<p>conducted in an area specifically designated for this purpose. There must be an effective separation to prevent cross contamination between raw and cooked foods or cured and uncured foods. Access to processing equipment shall be restricted to responsible trained personnel who are familiar with the potential hazards inherent in curing foods.</p> <p>Equipment Cleaning and Sanitizing The procedures for cleaning and sanitization must be accomplished according to parts 4-6 and 4-7 of the Food Code.</p> <p>(G) References</p>	<p>muối phải được tiến hành trong một khu vực được chỉ định cụ thể cho mục đích này. Phải có sự phân tách hiệu quả để ngăn ngừa ô nhiễm chéo giữa thực phẩm sống và chín hoặc thực phẩm đã qua xử lý và chưa qua xử lý. Việc tiếp cận thiết bị chế biến phải được hạn chế đối với những nhân viên được đào tạo có trách nhiệm, những người đã quen với các mối nguy tiềm ẩn vốn có trong việc xử lý thực phẩm.</p> <p>Làm sạch và khử trùng thiết bị Các quy trình làm sạch và khử trùng phải được thực hiện theo các phần 4-6 và 4-7 của Bộ luật Thực phẩm.</p> <p>(G) Tài liệu tham khảo</p>
--	---

Judge, M., E. Aberle, J. Forrest, H. Hedrick, and R. Merkel, 1984. *Principles of Meat Science*. Kendall/Hunt Publishing Company, Dubuque, IA.
Price, J. and B. Schweigert, 1978. *The Science of Meat and Meat Products*. Food and Nutrition Press, Inc., Westport, CT.

Annex 7 Model Forms, Guides, and Other Aids	Phụ lục 7 Mẫu biểu mẫu, hướng dẫn và các trợ giúp khác
--	---

<p>Employee Health Information and Application Form For Bare Hand Contact Procedure</p> <p>FORM 1-A Conditional Employee and Food Employee Interview FORM 1-B Conditional Employee or Food Employee Reporting Agreement FORM 1-C Conditional Employee or Food Employee Medical Referral FORM 1-D Application for Bare Hand Contact Procedure</p> <p>Adoption Information</p> <p>FORM 2-A Adoption by Reference FORM 2-B Adoption by Section-by-Section Reference</p> <p>Inspection Information</p> <p>FORM 3-A Food Establishment Inspection Report Guide 3-B Instructions for Marking the Food Establishment Inspection Report, Including Food Code References for Risk Factors/Interventions and Good Retail Practices</p>	<p>Thông tin sức khỏe nhân viên và đơn đăng ký thủ tục tiếp xúc tay trần</p> <p>MẪU 1-Một cuộc phỏng vấn nhân viên có điều kiện và nhân viên thực phẩm MẪU 1-B Thỏa thuận báo cáo nhân viên có điều kiện hoặc nhân viên thực phẩm MẪU 1-C Nhân viên có năng lực hoặc Nhân viên Thực phẩm Giới thiệu Y tế MẪU 1-D Đơn xin Thủ tục Tiếp xúc Tay Tràn</p> <p>Thông tin phỏng theo</p> <p>MẪU 2-A Thông qua bằng cách tham khảo MẪU 2-B Thông qua Tham chiếu theo từng Mục</p> <p>Thông tin kiểm tra</p> <p>MẪU 3-A Báo cáo Thanh tra Cơ sở Thực phẩm Hướng dẫn 3-B Hướng dẫn đánh dấu Báo cáo thanh tra cơ sở thực phẩm, bao gồm các tài liệu tham khảo về quy định thực phẩm về các yếu tố rủi ro/các biện pháp can thiệp và Thực hành bán lẻ tốt</p>
---	--

Summary Information

Chart 4-A Summary Chart for Minimum Cooking Food Temperatures and Holding Times Required by Chapter 3
 Chart 4-B Summary Chart for Minimum Food Temperatures and Holding Times Required by Chapter 3 for Reheating Foods for Hot Holding
 Chart 4-C Summary Chart Ready-to-Eat, Time/temperature Control for Safety Food) Date Marking § 3-501.17(A) – (E) and Disposition § 3-501.18
 Chart 4-D FDA Food Code Mobile Food Establishment Matrix Summary of Changes in the 2022 FDA Food Code

Thông tin tóm tắt

Biểu đồ 4-A Biểu đồ tóm tắt về nhiệt độ nấu thực phẩm tối thiểu và thời gian bảo quản theo yêu cầu của Chương 3
 Biểu đồ 4-B Biểu đồ tóm tắt về nhiệt độ thực phẩm tối thiểu và thời gian bảo quản theo yêu cầu của Chương 3 đối với việc hâm nóng thực phẩm để giữ nóng
 Biểu đồ 4-C Biểu đồ tóm tắt Thực phẩm ăn liền, Kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn) Đánh dấu ngày § 3-501.17(A) – (E) và Xử lý § 3-501.18
 Biểu đồ 4-D Bộ luật Thực phẩm FDA Ma trận Cơ sở Thực phẩm Di động Tóm tắt những thay đổi trong Bộ luật Thực phẩm FDA năm 2022

The documents provided in this Annex are intended to facilitate adoption of the Food Code and the application of its provisions as they relate to conditional employees' and food employees' health and to food establishment inspections.

Forms 1-A through 1-C are designed to assist those responsible for managing employees in order to prevent foodborne disease. The Food Code specifies that the **permit holder is responsible** for requiring conditional employees or food employees to report certain symptoms, diagnoses, and past illnesses, as they relate to diseases transmitted through food by infected workers. The **conditional employee or food employee is personally responsible** for reporting this information to the person in charge.

Form 1-D is a user-aid for a regulatory agency when considering a request to allow bare hand contact with ready-to-eat food.

Forms 2-A and 2-B can be used for the Code adoption process and Form 3-A is provided for use in recording HACCP information and inspectional observations and has been updated for consistency with changes made in the Supplement to the 2009 Food Code.

Các tài liệu được cung cấp trong Phụ lục này nhằm tạo điều kiện thuận lợi cho việc áp dụng Bộ luật Thực phẩm và áp dụng các điều khoản của nó vì chúng liên quan đến sức khỏe của nhân viên có điều kiện và nhân viên thực phẩm cũng như việc thanh tra cơ sở thực phẩm.

Các biểu mẫu từ 1-A đến 1-C được thiết kế để hỗ trợ những người chịu trách nhiệm quản lý nhân viên nhằm ngăn ngừa bệnh do thực phẩm. Bộ luật Thực phẩm quy định rằng người được cấp giấy phép có trách nhiệm yêu cầu nhân viên có năng lực hoặc nhân viên thực phẩm báo cáo một số triệu chứng, chẩn đoán và bệnh tật trong quá khứ vì chúng liên quan đến các bệnh lây truyền qua thực phẩm bởi những người lao động bị nhiễm bệnh. Nhân viên có năng lực hoặc nhân viên thực phẩm chịu trách nhiệm cá nhân trong việc báo cáo thông tin này cho người phụ trách.

Mẫu 1-D là công cụ hỗ trợ người dùng dành cho cơ quan quản lý khi xem xét yêu cầu cho phép tiếp xúc bằng tay trần với thực phẩm ăn liền.

Mẫu 2-A và 2-B có thể được sử dụng cho quá trình áp dụng Bộ luật và Mẫu 3-A được cung cấp để sử dụng trong việc ghi lại thông tin HACCP và các quan sát thanh tra, đồng thời đã được cập nhật để thống nhất với những thay đổi được thực hiện trong Phần bổ sung của Bộ luật Thực phẩm năm 2009.

Guide 3-B, *Instructions for Marking the Food Establishment Inspection Report, Including Food Code References for Risk Factors/Interventions and Good Retail Practices* has been updated to be consistent with changes made in the Supplement to the 2017 Food Code. The major headings from the Food Establishment Inspection Report form are condensed in Guide 3-B to key word phrases to assist the person conducting inspections in locating the Food Code citation that corresponds to a given violation and recording inspectional observations.

Guide 3-B is intended to be used during inspections to ensure that observations of the provisions of the Code are not overlooked during the inspection and accurately recorded on the Food Code Establishment Inspection Report form.

Hướng dẫn 3-B, Hướng dẫn Đánh dấu Báo cáo Thanh tra Cơ sở Thực phẩm, Bao gồm Tài liệu tham khảo Bộ luật Thực phẩm về các Yếu tố Rủi ro/Các Biện pháp Can thiệp và Thực hành Bán lẻ Tốt đã được cập nhật để nhất quán với những thay đổi được thực hiện trong Phần bổ sung của Bộ luật Thực phẩm 2017. Các tiêu đề chính từ biểu mẫu Báo cáo Thanh tra Cơ sở Thực phẩm được cô đọng trong Hướng dẫn 3-B thành các cụm từ khóa để hỗ trợ người tiến hành thanh tra trong việc xác định trích dẫn Bộ luật Thực phẩm tương ứng với một vi phạm nhất định và ghi lại các quan sát thanh tra.

Hướng dẫn 3-B được thiết kế để sử dụng trong quá trình thanh tra nhằm đảm bảo rằng việc tuân thủ các điều khoản của Bộ quy tắc không bị bỏ qua trong quá trình thanh tra và được ghi lại chính xác trên biểu mẫu Báo cáo Thanh tra Cơ sở Bộ Bộ luật Thực phẩm.

FORM 1-A Conditional Employee and Food Employee Interview

MẪU 1-A Cuộc phỏng vấn nhân viên có năng lực và nhân viên thực phẩm

Preventing Transmission of Diseases through Food by Infected Food Employees or Conditional Employees with Emphasis on Illness due to Norovirus, *Salmonella* Typhi (*S. Typhi*), *Shigella* spp., ShigaToxin-producing *Escherichia coli* (STEC), nontyphoidal *Salmonella* or Hepatitis A Virus

The purpose of this interview is to inform conditional employees and food employees to advise the person in charge of past and current conditions described so that the person in charge can take appropriate steps to preclude the transmission of foodborne illness.

Conditional Employee Name (print) _____

Food Employee Name (print) _____

Address _____

Telephone Daytime: _____ Evening: _____

Date _____

Are you suffering from any of the following symptoms? (Circle one)

If YES, Date of Onset

Diarrhea? YES / NO _____

Vomiting? YES / NO _____

Jaundice? YES / NO _____

Sore throat with fever? YES / NO _____

Or

Infected cut or wound that is open and draining, or lesions containing pus on the hand, wrist, an exposed body part, or other body part and the cut, wound, or lesion not properly covered?

(Examples: *boils and infected wounds, however small*)
YES / NO
In the Past:
Have you ever been diagnosed as being ill with typhoid fever (*S. Typhi*) YES / NO
If you have, what was the date of the diagnosis? _____
If within the past 3 months, did you take antibiotics for *S. Typhi*? YES / NO
If so, how many days did you take the antibiotics? _____
If you took antibiotics, did you finish the prescription? _____ YES / NO
History of Exposure:
1. Have you been suspected of causing, or have you been exposed to, a confirmed foodborne disease outbreak recently? YES / NO
If YES, date of outbreak: _____
a. If YES, what was the cause of the illness and did it meet the following criteria? Cause: _____
i. Norovirus (last exposure within the past 48 hours)
Date of illness outbreak _____
ii. *E. coli* O157:H7 infection (last exposure within the past 3 days)
Date of illness outbreak _____
iii. Hepatitis A virus (last exposure within the past 30 days)
Date of illness outbreak _____
iv. Typhoid fever (last exposure within the past 14 days)
Date of illness outbreak _____
v. Shigellosis (last exposure within the past 3 days)
Date of illness outbreak _____
b. If YES, did you:
i. Consume food implicated in the outbreak? _____
ii. Work in a food establishment that was the source of the outbreak? _____
iii. Consume food at an event that was prepared by person who is ill? _____
2. Did you attend an event or work in a setting, recently where there was a confirmed disease outbreak? YES / NO
If so, what was the cause of the confirmed disease outbreak? _____
If the cause was one of the following five pathogens, did exposure to the pathogen meet the following criteria?
a. Norovirus (last exposure within the past 48 hours)
YES / NO
b. *E. coli* O157:H7 (or other STEC (last exposure within the past 3 days)
YES / NO
c. *Shigella* spp. (last exposure within the past 3 days)
YES / NO
d. *S. Typhi* (last exposure within the past 14 days)
YES / NO
e. Hepatitis A virus (last exposure within the past 30 days)
YES / NO
Do you live in the same household as a person diagnosed with Norovirus, shigellosis, typhoid fever, hepatitis A, or illness due to *E. coli* O157:H7 or other STEC?

YES / NO Date of onset of illness _____

3. Do you have a household member attending or working in a setting where there is a confirmed disease outbreak of Norovirus, typhoid fever, shigellosis, STEC infection, or hepatitis A?

YES / NO Date of onset of illness _____

Name, Address, and Telephone Number of your Health Practitioner or doctor:

Name _____

Address _____

Telephone – Daytime: _____ Evening: _____

Signature of Conditional Employee _____ Date _____

Signature of Food Employee _____ Date _____

Signature of Permit Holder or Representative _____ Date _____

Ngăn ngừa lây truyền bệnh qua thực phẩm bởi nhân viên thực phẩm bị nhiễm bệnh hoặc nhân viên có năng lực, nhấn mạnh vào bệnh tật do Norovirus, Salmonella Typhi (S. Typhi), Shigella spp., Escherichia coli sản sinh ShigaToxin (STEC), Salmonella không thương hàn hoặc Virus viêm gan A

Mục đích của cuộc phỏng vấn này là để thông báo cho nhân viên có năng lực và nhân viên thực phẩm để tư vấn cho người phụ trách về các tình trạng trong quá khứ và hiện tại được mô tả để người phụ trách có thể thực hiện các bước thích hợp nhằm ngăn chặn việc lây truyền bệnh do thực phẩm.

Tên nhân viên có năng lực (in hoa) _____

Tên nhân viên thực phẩm (in hoa) _____

Địa chỉ _____

Điện thoại Ban ngày: _____ Ban đêm: _____

Ngày _____

Bạn có đang mắc phải bất kỳ triệu chứng nào sau đây? (Khoanh tròn một)

Nếu CÓ, Ngày Bắt đầu Diarrhea? YES / NO _____

Nôn mửa? CÓ / KHÔNG _____

Bệnh vàng da? CÓ / KHÔNG _____

Đau họng kèm theo sốt? CÓ / KHÔNG _____

Hoặc

Vết cắt hoặc vết thương bị nhiễm trùng hở và chảy nước, hoặc các vết thương có mũ trên bàn tay, cổ tay, một bộ phận cơ thể lộ ra hoặc bộ phận cơ thể khác và vết cắt, vết thương hoặc vết thương không được che phủ đúng cách?
(Ví dụ: mụn nhọt và vết thương nhiễm trùng, dù nhỏ) CÓ / KHÔNG

Trong quá khứ:

Bạn đã bao giờ được chẩn đoán mắc bệnh thương hàn (S.Typhi) CÓ / KHÔNG

Nếu có, ngày chẩn đoán là ngày nào? _____

Nếu trong vòng 3 tháng qua bạn có dùng thuốc kháng sinh trị S. Typhi không? CÓ / KHÔNG

Nếu vậy, bạn đã dùng thuốc kháng sinh bao nhiêu ngày? _____

Nếu bạn dùng thuốc kháng sinh, bạn đã uống hết đơn thuốc chưa? _____

CÓ / KHÔNG

Lịch sử phơi nhiễm:

1. Gần đây bạn có bị nghi ngờ gây ra hoặc đã tiếp xúc với một đợt bùng phát bệnh do thực phẩm đã được xác nhận không? CÓ / KHÔNG

Nếu CÓ, ngày bùng phát: _____

a. Nếu CÓ, nguyên nhân gây bệnh là gì và nó có đáp ứng các tiêu chí sau không?

Gây ra: _____

i. Norovirus (lần tiếp xúc cuối cùng trong vòng 48 giờ qua)
Ngày phát bệnh _____

ii. Nhiễm *E. coli* O157:H7 (lần phơi nhiễm cuối cùng trong vòng 3 ngày qua)
Ngày phát bệnh _____

iii. Virus viêm gan A (lần phơi nhiễm cuối cùng trong vòng 30 ngày qua)
Ngày phát bệnh _____

iv. Sốt thương hàn (lần phơi nhiễm cuối cùng trong vòng 14 ngày qua)
Ngày phát bệnh _____

v. Bệnh Shigella (lần phơi nhiễm cuối cùng trong vòng 3 ngày qua)
Ngày phát bệnh _____

b. Nếu CÓ, bạn có:

i. Tiêu thụ thực phẩm liên quan đến vụ dịch? _____

ii. Làm việc trong cơ sở thực phẩm là nguồn bùng phát dịch bệnh? _____

iii. Dùng thực phẩm tại một sự kiện do người bị bệnh chuẩn bị? _____

2. Bạn có tham dự một sự kiện hoặc làm việc ở nơi gần đây đã xác nhận có dịch bệnh bùng phát không? CÓ / KHÔNG

Nếu vậy, nguyên nhân bùng phát dịch bệnh được xác nhận là gì?

Nếu nguyên nhân là một trong năm mầm bệnh sau đây, việc tiếp xúc với mầm bệnh đó có đáp ứng các tiêu chí sau không?

a. Norovirus (lần tiếp xúc cuối cùng trong vòng 48 giờ qua)
CÓ / KHÔNG

b. *E. coli* O157:H7 (hoặc STEC khác (lần phơi nhiễm cuối cùng trong vòng 3 ngày qua)
CÓ / KHÔNG

c. Shigella spp. (lần tiếp xúc cuối cùng trong vòng 3 ngày qua)
CÓ / KHÔNG

d. *S. Typhi* (lần tiếp xúc cuối cùng trong vòng 14 ngày qua)
CÓ / KHÔNG

e. Virus viêm gan A (lần phơi nhiễm cuối cùng trong vòng 30 ngày qua)
CÓ / KHÔNG

Bạn có sống trong cùng một gia đình với người được chẩn đoán mắc bệnh Norovirus, bệnh lỵ trực khuẩn, sốt thương hàn, viêm gan A hoặc bệnh do *E. coli* O157:H7 hoặc STEC khác không?
CÓ / KHÔNG Ngày khởi phát bệnh _____

3. Bạn có thành viên nào trong gia đình đang tham dự hoặc làm việc ở nơi đã xác nhận bùng phát dịch bệnh Norovirus, sốt thương hàn, bệnh lỵ trực khuẩn, nhiễm STEC hoặc viêm gan A không?
CÓ / KHÔNG Ngày khởi phát bệnh _____

Tên, địa chỉ và số điện thoại của người hành nghề chăm sóc sức khỏe hoặc bác sĩ của bạn:
Tên _____
Địa chỉ _____
Điện thoại – Ban ngày: _____ Ban đêm: _____

Chữ ký của nhân viên có năng lực _____ Ngày _____

Chữ ký của nhân viên thực phẩm _____ Ngày _____

Chữ ký của người được cấp giấy phép hoặc người đại diện _____ Ngày _____

FORM 1-B Conditional Employee or Food Employee Reporting Agreement

MẪU 1-B Thỏa thuận báo cáo nhân viên có năng lực hoặc nhân viên thực phẩm

Preventing Transmission of Diseases through Food by Infected Conditional Employees or Food Employees with Emphasis on Illness due to Norovirus, *Salmonella* Typhi, *Shigella* spp., or Shiga toxin-producing *Escherichia coli* (STEC), nontyphoidal *Salmonella* or Hepatitis A Virus

The purpose of this agreement is to inform conditional employees or food employees of their responsibility to notify the person in charge when they experience any of the conditions listed so that the person in charge can take appropriate steps to preclude the transmission of foodborne illness.

I AGREE TO REPORT TO THE PERSON IN CHARGE:

Any Onset of the Following Symptoms, Either While at Work or Outside of Work, Including the Date of Onset:

1. Diarrhea
2. Vomiting
3. Jaundice
4. Sore throat with fever
5. Infected cuts or wounds, or lesions containing pus on the hand, wrist, an exposed body part, or other body part and the cuts, wounds, or lesions are not properly covered (such as boils and infected wounds, however small)

Future Medical Diagnosis:

Whenever diagnosed as being ill with Norovirus, typhoid fever (*Salmonella* Typhi), shigellosis (*Shigella* spp. infection), *Escherichia coli* O157:H7 or other STEC infection, nontyphoidal *Salmonella* or hepatitis A (hepatitis A virus infection)

Future Exposure to Foodborne Pathogens:

1. Exposure to or suspicion of causing any confirmed disease outbreak of Norovirus, typhoid fever, shigellosis, *E. coli* O157:H7 or other STEC infection, or hepatitis A.
2. A household member diagnosed with Norovirus, typhoid fever, shigellosis, illness due to STEC, or hepatitis A.
3. A household member attending or working in a setting experiencing a confirmed disease outbreak of Norovirus, typhoid fever, shigellosis, *E. coli* O157:H7 or other STEC infection, or hepatitis A.

I have read (or had explained to me) and understand the requirements concerning my responsibilities under the **Food Code** and this agreement to comply with:

1. Reporting requirements specified above involving symptoms, diagnoses, and exposure specified;
2. Work restrictions or exclusions that are imposed upon me; and
3. Good hygienic practices.

I understand that failure to comply with the terms of this agreement could lead to action by the food establishment or the food regulatory authority that may jeopardize my employment and may involve legal action against me.

Conditional Employee Name (please print) _____

Signature of Conditional Employee _____ **Date** _____

Food Employee Name (please print) _____

Signature of Food Employee _____ **Date** _____

Signature of Permit Holder or Representative	Date
--	------

Ngăn ngừa lây truyền bệnh qua thực phẩm bởi nhân viên có năng lực hoặc nhân viên thực phẩm bị nhiễm bệnh, nhấn mạnh vào bệnh tật do Norovirus, Salmonella Typhi, Shigella spp., hoặc Escherichia coli sản sinh độc tố Shiga (STEC), Salmonella không thương hàn hoặc Virus viêm gan A

Mục đích của thỏa thuận này là thông báo cho nhân viên có năng lực hoặc nhân viên thực phẩm về trách nhiệm của họ trong việc thông báo cho người phụ trách khi họ gặp bất kỳ tình trạng nào được liệt kê để người phụ trách có thể thực hiện các bước thích hợp nhằm ngăn chặn việc lây truyền bệnh do thực phẩm.

TÔI ĐỒNG Ý BÁO CÁO CHO NGƯỜI PHỤ TRÁCH:

Bất kỳ sự khởi phát nào của các triệu chứng sau đây, trong khi ở nơi làm việc hoặc bên ngoài nơi làm việc, bao gồm cả ngày bắt đầu:

1. Tiêu chảy
2. Nôn mửa
3. Vàng da
4. Đau họng kèm sốt
5. Các vết cắt hoặc vết thương bị nhiễm trùng hoặc các vết thương có mủ trên bàn tay, cổ tay, một bộ phận cơ thể lộ ra hoặc bộ phận cơ thể khác và các vết cắt, vết thương hoặc vết thương không được che phủ đúng cách (chẳng hạn như mụn nhọt và vết thương nhiễm trùng, dù nhỏ)

Chẩn đoán y tế trong tương lai:

Bất cứ khi nào được chẩn đoán là mắc bệnh Norovirus, sốt thương hàn (Salmonella Typhi), bệnh lỵ trực khuẩn (nhiễm Shigella spp.), Escherichia coli O157:H7 hoặc nhiễm STEC khác, Salmonella không thương hàn hoặc viêm gan A (nhiễm virus viêm gan A)

Tiếp xúc trong tương lai với mầm bệnh từ thực phẩm:

1. Phơi nhiễm hoặc nghi ngờ gây ra bất kỳ đợt bùng phát dịch bệnh nào đã được xác nhận về Norovirus, sốt thương hàn, bệnh lỵ trực khuẩn, vi khuẩn E. coli O157:H7 hoặc nhiễm trùng STEC khác hoặc viêm gan A.
2. Một thành viên trong gia đình được chẩn đoán mắc bệnh Norovirus, sốt thương hàn, bệnh lỵ trực khuẩn, bệnh do STEC hoặc viêm gan A.
3. Một thành viên trong gia đình đang tham dự hoặc làm việc trong môi trường đã xác nhận có đợt bùng phát dịch bệnh Norovirus, sốt thương hàn, bệnh lỵ trực khuẩn, vi khuẩn E. coli O157:H7 hoặc nhiễm trùng STEC khác hoặc viêm gan A.

Tôi đã đọc (hoặc được giải thích cho tôi) và hiểu các yêu cầu liên quan đến trách nhiệm của tôi theo Bộ luật Thực phẩm và thỏa thuận này để tuân thủ:

1. Các yêu cầu báo cáo nêu trên liên quan đến các triệu chứng, chẩn đoán và mức phơi nhiễm được chỉ định;
2. Những hạn chế hoặc loại trừ công việc áp đặt lên tôi; Và
3. Thực hành vệ sinh tốt.

Tôi hiểu rằng việc không tuân thủ các điều khoản của thỏa thuận này có thể dẫn đến hành động của cơ sở thực phẩm hoặc cơ quan quản lý thực phẩm có thể gây nguy hiểm cho việc làm của tôi và có thể dẫn đến hành động pháp lý chống lại tôi.

Tên nhân viên có năng lực (in hoa) _____
 Chữ ký của nhân viên có năng lực _____ Ngày _____
 Tên của nhân viên thực phẩm (in hoa) _____
 Chữ ký của nhân viên thực phẩm _____ Ngày _____
 Chữ ký của người được cấp giấy phép hoặc người đại diện _____ Ngày _____

FORM 1-C Conditional Employee or Food Employee Medical Referral	MẪU 1-C Nhân viên có năng lực hoặc Nhân viên Thực phẩm Giới thiệu Y tế
--	---

Preventing Transmission of Diseases through Food by Infected Food Employees with Emphasis on Illness due to Norovirus, Typhoid fever (*Salmonella* Typhi), Shigellosis (*Shigella* spp.), *Escherichia coli* O157:H7 or other Shiga Toxin-producing *Escherichia coli* (STEC), nontyphoidal *Salmonella* and Hepatitis A Virus The **Food Code** specifies, under **Part 2-2 Employee Health Subpart 2-201 Disease or Medical Condition**, that Conditional Employees and Food Employees obtain medical clearance from a health practitioner licensed to practice medicine, unless the Food Employees have complied with the provisions specified as an alternative to providing medical documentation, whenever the individual:

1. Is chronically suffering from a symptom such as **diarrhea**; *or*
2. Has a **current illness** involving Norovirus, typhoid fever (*Salmonella* Typhi), shigellosis (*Shigella* spp.) *E. coli* O157:H7 infection (or other STEC), nontyphoidal *Salmonella* or hepatitis A virus (hepatitis A), *or*
3. Reports **past illness** involving typhoid fever (*S. Typhi*) within the past three months (while salmonellosis is fairly common in U.S., typhoid fever, caused by infection with *S. Typhi*, is rare).

Conditional Employee being referred: (Name, please print) _____

Food Employee being referred: (Name, please print) _____

4. Is the employee assigned to a food establishment that serves a population that meets the Food Code definition of a **highly susceptible population** such as a day care center with preschool-age children, a hospital kitchen with immunocompromised persons, or an assisted living facility or nursing home with older adults?

YES / NO

Reason for Medical Referral: The reason for this referral is checked below:

Is chronically suffering from vomiting or diarrhea; or (specify)

Diagnosed or suspected Norovirus, typhoid fever, shigellosis, *E. coli* O157:H7 (or other STEC) infection, nontyphoidal *Salmonella* or hepatitis A. (Specify) _____

Reported past illness from typhoid fever within the past 3 months. (Date of illness)

Other medical condition of concern per the following description:

Health Practitioner's Conclusion: (Circle the appropriate one; refer to reverse side of form)

Food employee is free of **Norovirus** infection, typhoid fever (*S. Typhi* infection), *Shigella* spp. infection, *E. coli* O157:H7 (or other **STEC** infection), nontyphoidal *Salmonella* infection or **hepatitis A** virus infection, and may work as a food employee without restrictions.

Food employee is an asymptomatic shedder of *E. coli* O157:H7 (or other **STEC**), *Shigella* spp., or Norovirus, and is restricted from working with exposed food; clean equipment, utensils, and linens; and unwrapped single-service and single-use articles in food establishments that do not serve highly susceptible populations.

Food employee is not ill but continues as an asymptomatic shedder of *E. coli* O157:H7 (or other **STEC**), *Shigella* spp. and should be excluded from food establishments that serve highly susceptible populations such as those who are preschool-age, immunocompromised, or older adults and in a facility that provides

preschool custodial care, health care, or assisted living.

Food employee is an asymptomatic shedder of **hepatitis A** virus and should be excluded from working in a food establishment until medically cleared.

Food employee is an asymptomatic shedder of **Norovirus** and should be excluded from working in a food establishment until medically cleared, or for at least 24 hours from the date of the diagnosis.

Food employee is suffering from Norovirus, typhoid fever, shigellosis, **E. coli** O157:H7 (or other **STEC** infection), or **hepatitis A** and should be excluded from working in a food establishment.

Food employee is diagnosed with an infection from nontyphoidal *Salmonella* and is asymptomatic and should be restricted from working in food establishments serving a highly susceptible population and food establishments not serving a highly susceptible population.

COMMENTS: (In accordance with Title I of the Americans with Disabilities Act (ADA) and to provide only the information necessary to assist the food establishment operator in preventing foodborne disease transmission, please confine comments to explaining your conclusion and estimating when the employee may be reinstated.)

Signature of Health Practitioner _____ **Date** _____

Ngăn ngừa lây truyền bệnh qua thực phẩm bởi nhân viên thực phẩm bị nhiễm bệnh, nhân mạnh vào bệnh tật do Norovirus, sốt thương hàn (*Salmonella Typhi*), bệnh Shigella (*Shigella* spp.), *Escherichia coli* O157:H7 hoặc *Escherichia coli* sản sinh độc tố Shiga khác (STEC), không thương hàn Vi-rút *Salmonella* và Viêm gan A Bộ luật Thực phẩm quy định rõ, theo Phần 2-2 Tiêu mục Sức khỏe Nhân viên 2-201 Bệnh hoặc Tình trạng Y tế, rằng Nhân viên Có năng lực và Nhân viên Thực phẩm phải được bác sĩ y tế cấp phép hành nghề y, trừ khi Nhân viên Thực phẩm đã tuân thủ với các điều khoản được chỉ định thay thế cho việc cung cấp tài liệu y tế, bất cứ khi nào cá nhân:

1. Thường xuyên bị các triệu chứng như tiêu chảy; hoặc
2. Hiện đang mắc bệnh liên quan đến Norovirus, sốt thương hàn (*Salmonella Typhi*), bệnh ly trực khuẩn (*Shigella* spp.) Nhiễm *E. coli* O157:H7 (hoặc STEC khác), *Salmonella* không thương hàn hoặc vi rút viêm gan A (viêm gan A), hoặc
3. Báo cáo bệnh tật trước đây liên quan đến sốt thương hàn (*S. Typhi*) trong vòng ba tháng qua (trong khi bệnh nhiễm khuẩn salmonella khá phổ biến ở Hoa Kỳ, sốt thương hàn do nhiễm *S. Typhi* lại rất hiếm).

Nhân viên có năng lực được giới thiệu: (Tên, in hoa) _____

Nhân viên thực phẩm được giới thiệu: (Tên, in hoa) _____

4. Nhân viên có được phân công vào một cơ sở thực phẩm phục vụ nhóm dân cư đáp ứng định nghĩa của Bộ luật Thực phẩm về nhóm dân số dễ bị tổn thương cao không, chẳng hạn như trung tâm chăm sóc ban ngày cho trẻ em độ tuổi mẫu giáo, bếp ăn

bệnh viện dành cho người bị suy giảm miễn dịch hoặc cơ sở trợ giúp sinh hoạt hoặc viện dưỡng lão với người lớn tuổi?

CÓ / KHÔNG

Lý do giới thiệu y tế: Lý do cho việc giới thiệu này được đánh dấu bên dưới:

Thường xuyên bị nôn mửa hoặc tiêu chảy; hoặc (ghi rõ)

Được chẩn đoán hoặc nghi ngờ Norovirus, sốt thương hàn, bệnh lỵ trực khuẩn, nhiễm E. coli O157:H7 (hoặc STEC khác), Salmonella không thương hàn hoặc viêm gan A. (Ghi rõ)

Đã khai báo bệnh sốt thương hàn trong quá khứ trong vòng 3 tháng qua. (Ngày bị bệnh)

Tình trạng bệnh lý đáng lo ngại khác theo mô tả sau:

Kết luận của Người hành nghề Y tế: (Khoanh tròn vào câu thích hợp; tham khảo mặt sau của mẫu)

Nhân viên thực phẩm không bị nhiễm Norovirus, sốt thương hàn (nhiễm S. Typhi), Shigella spp. nhiễm trùng E. coli O157:H7 (hoặc nhiễm trùng STEC khác), nhiễm khuẩn Salmonella không thương hàn hoặc nhiễm vi rút viêm gan A và có thể làm nhân viên thực phẩm mà không bị hạn chế.

Nhân viên thực phẩm là người phát tán vi khuẩn E. coli O157:H7 (hoặc STEC khác), Shigella spp., hoặc Norovirus nhưng không có triệu chứng và bị hạn chế làm việc với thực phẩm bị phơi nhiễm; làm sạch thiết bị, đồ dùng và khăn trải giường; và các mặt hàng phục vụ một lần và sử dụng một lần không được đóng gói trong các cơ sở thực phẩm không phục vụ những nhóm dân cư có nguy cơ cao mắc bệnh.

Nhân viên thực phẩm không bị bệnh nhưng vẫn tiếp tục phát tán vi khuẩn E. coli O157:H7 (hoặc STEC khác), Shigella spp. và nên được loại trừ khỏi các cơ sở thực phẩm phục vụ các nhóm dân cư dễ bị tổn thương cao, chẳng hạn như những người ở độ tuổi đi học, bị suy giảm miễn dịch hoặc người lớn tuổi và trong cơ sở cung cấp dịch vụ chăm sóc trông coi, chăm sóc sức khỏe hoặc hỗ trợ sinh hoạt ở trường mầm non.

Nhân viên thực phẩm là người lây truyền vi-rút viêm gan A không có triệu chứng và phải nghỉ làm trong cơ sở thực phẩm cho đến khi được xác nhận về mặt y tế.

Nhân viên thực phẩm là người nhiễm Norovirus không có triệu chứng và phải nghỉ làm trong cơ sở thực phẩm cho đến khi được xác nhận về mặt y tế hoặc trong ít nhất 24 giờ kể từ ngày được chẩn đoán.

Nhân viên thực phẩm đang bị nhiễm Norovirus, sốt thương hàn, bệnh lỵ trực khuẩn, vi khuẩn E. coli O157:H7 (hoặc nhiễm trùng STEC khác) hoặc viêm gan A và phải bị loại khỏi công việc trong cơ sở thực phẩm.

Nhân viên thực phẩm được chẩn đoán bị nhiễm khuẩn Salmonella không thương hàn và không có triệu chứng và nên bị hạn chế làm việc trong các cơ sở thực phẩm phục vụ nhóm dân số có nguy cơ nhiễm bệnh cao và các cơ sở thực phẩm không phục vụ nhóm dân số có nguy cơ mắc bệnh cao.

NHẬN XÉT: (Theo Tiêu đề I của Đạo luật Người khuyết tật Hoa Kỳ (ADA) và chỉ cung cấp thông tin cần thiết để hỗ trợ người điều hành cơ sở thực phẩm trong việc ngăn ngừa lây truyền bệnh do thực phẩm, vui lòng giới hạn nhận xét để giải thích kết luận của bạn và ước tính khi nào nhân viên có thể được phục hồi.)

Chữ ký của bác sĩ y tế _____ Ngày _____

**Paraphrased from the FDA Food Code for Health Practitioner’s Reference
From Subparagraph 2-201.11(A)(2). Organisms of Concern:**

Any foodborne pathogen, with special emphasis on these 6 organisms:

1. **Norovirus** 2. **S. Typhi** 3. **Shigella** spp. 4. **E. coli** O157:H7 (or other STEC) 5. **Hepatitis A** virus 6. Nontyphoidal *Salmonella*

From Subparagraph 2-201.11(A)(1). Symptoms:

Have any of the following symptoms:

Diarrhea Vomiting Jaundice Sore throat with fever

From Subparagraph 2-201.11(A)(4)-(5). Conditions of Exposure of Concern:

(1) Suspected of causing a foodborne outbreak or being exposed to an outbreak caused by Norovirus, S. Typhi, *Shigella* spp., E. coli o157:H7 (or other STEC), Hepatitis A virus, at an event such as a family meal, church supper, or festival because the person:

Prepared or consumed an implicated food; or consumed food prepared by a person who is infected or ill with the organism that caused the outbreak or who is suspected of being a carrier;

(2) Lives with, and has knowledge about, a person who is diagnosed with illness caused by Norovirus, S. Typhi, *Shigella* spp., E. coli o157:H7 (or other STEC), Hepatitis A virus; or

(3) Lives with, and has knowledge about, a person who works where there is an outbreak caused by Norovirus, S. Typhi, *Shigella* spp., E. coli o157:H7 (or other STEC), Hepatitis A virus

From Subparagraph 2-201.12. Exclusion and Restriction:

Decisions to exclude or restrict a food employee are made considering the available evidence about the person’s role in actual or potential foodborne illness transmission.

Evidence includes:

Symptoms Diagnosis Past illnesses Stool/blood tests

In facilities serving highly susceptible populations such as day care centers and health care facilities, a person for whom there is evidence of foodborne illness is almost always excluded from the food establishment.

In other establishments such as restaurants and retail food stores, that offer food to typically healthy consumers, a person might only be restricted from certain duties, based on the evidence of foodborne illness.

Exclusion from any food establishment is required when the person is:

- Exhibiting or reporting diarrhea or vomiting;
- Diagnosed with illness caused by S. Typhi; or
- Jaundiced within the last 7 days.

For *Shigella* spp. or *Escherichia coli* O157:H7 or other STEC infections, the person’s stools must be negative for 2 consecutive cultures taken no earlier than 48 hours after antibiotics are discontinued, and at least 24 hours apart or the infected individual must

have resolution of symptoms for more than 7 days or at least 7 days have passed since the employee was diagnosed.

Được diễn giải từ Bộ luật Thực phẩm của FDA dành cho Tài liệu tham khảo của Người hành nghề Y tế

Từ Đoạn 2-201.11(A)(2). Các vi sinh vật cần quan tâm:

Bất kỳ mầm bệnh từ thực phẩm nào, đặc biệt chú trọng đến 6 sinh vật này:

1. Norovirus 2. S. Typhi 3. Shigella spp. 4. E. coli O157:H7 (hoặc STEC khác) 5. Vi-rút viêm gan A 6. Salmonella không thương hàn

Từ Đoạn 2-201.11(A)(1). Triệu chứng:

Có bất kỳ triệu chứng nào sau đây:

Tiêu chảy Nôn mửa Vàng da Đau họng kèm theo sốt

Từ Đoạn 2-201.11(A)(4)-(5). Điều kiện bộc lộ mối lo ngại:

(1) Bị nghi ngờ gây ra đợt bùng phát do thực phẩm hoặc tiếp xúc với đợt bùng phát do Norovirus, S. Typhi, Shigella spp., E. coli o157:H7 (hoặc STEC khác), vi-rút viêm gan A, tại một sự kiện như gia đình bữa ăn, bữa tối ở nhà thờ hoặc lễ hội vì người đó: Chuẩn bị hoặc tiêu thụ một loại thực phẩm có liên quan; hoặc tiêu thụ thực phẩm được chế biến bởi người bị nhiễm hoặc bị bệnh với sinh vật gây ra dịch bệnh hoặc người bị nghi ngờ là người mang mầm bệnh;

(2) Sống chung và biết về một người được chẩn đoán mắc bệnh do Norovirus, S. Typhi, Shigella spp., E. coli o157:H7 (hoặc STEC khác), vi-rút Viêm gan A gây ra; hoặc

(3) Sống chung và biết về một người làm việc ở nơi có dịch bệnh do Norovirus, S. Typhi, Shigella spp., E. coli o157:H7 (hoặc STEC khác), vi-rút viêm gan A gây ra

Từ Đoạn 2-201.12. Loại trừ và hạn chế:

Các quyết định loại trừ hoặc hạn chế một nhân viên thực phẩm được đưa ra dựa trên các bằng chứng sẵn có về vai trò của người đó trong việc lây truyền bệnh thực phẩm hoặc tiềm ẩn. Bằng chứng bao gồm:

Triệu chứng Chẩn đoán Bệnh đã qua Xét nghiệm phân/máu

Trong các cơ sở phục vụ những nhóm dân cư dễ mắc bệnh như trung tâm chăm sóc ban ngày và cơ sở chăm sóc sức khỏe, người có bằng chứng mắc bệnh do thực phẩm hầu như luôn bị loại khỏi cơ sở thực phẩm.

Ở các cơ sở khác như nhà hàng và cửa hàng bán lẻ thực phẩm, cung cấp thực phẩm cho người tiêu dùng khỏe mạnh, một người chỉ có thể bị hạn chế thực hiện một số nhiệm vụ nhất định, dựa trên bằng chứng về bệnh tật do thực phẩm.

Việc loại trừ khỏi bất kỳ cơ sở thực phẩm nào là bắt buộc khi người đó:

- Có biểu hiện hoặc báo cáo về tình trạng tiêu chảy hoặc nôn mửa;
- Được chẩn đoán mắc bệnh do S. Typhi; hoặc
- Bị vàng da trong vòng 7 ngày qua.

Đối với Shigella spp. hoặc Escherichia coli O157:H7 hoặc các bệnh nhiễm trùng STEC khác, phân của người đó phải âm tính trong 2 lần cấy liên tiếp được thực hiện không sớm hơn 48 giờ sau khi ngừng dùng kháng sinh và cách nhau ít nhất 24 giờ hoặc người bị nhiễm phải hết các triệu chứng trong hơn 7 ngày hoặc ít nhất 7 ngày trôi qua kể từ khi nhân viên được chẩn đoán.

FORM 1-D Application for Bare Hand Contact Procedure (As specified in Food Code ¶ 3-301.11(E))	MẪU 1-D Đơn xin Quy trình Tiếp xúc Tay Tràn (Như được quy định trong Bộ luật Thực phẩm ¶ 3-301.11(E))
---	--

Please type or print legibly using black or blue ink

1. **Establishment Name:** _____

2. **Establishment Address:** _____

3. **Responsible Person:** _____ **Phone:** _____

Legal Representative

Business

4. **List Procedure and Specific Ready-To-Eat-Foods** to be considered for use of bare hand contact with ready-to-eat foods:

5. Handwashing Facilities:

(a) There is a handwashing sink located immediately adjacent to the posted bare hand contact procedure and the hand sink is maintained in accordance with provisions of the Code. (§ 5-205.11, § 6-301.11, § 6-301.12, § 6-301.14) YES NO (Include diagram, photo or other information)

(b) All toilet rooms have one or more handwashing sinks in, or immediately adjacent to them, and the sinks are equipped and maintained in accordance with provisions of the Code. (§ 5-205.11, § 6-301.11, § 6-301.12, § 6-301.14) YES NO

6. **Employee Health Policy:** The written employee health policy must be attached to this form along with documentation that food employees and conditional employees acknowledge their responsibilities. (§ 2-201.11, § 2-201.12, § 2-201.13)

7. **Employee Training:** Provide documentation that food employees have received training in:

- The risks of contacting the specific ready-to-eat foods with bare hands
- Personal health and activities as they relate to diseases that are transmissible through food.
- Proper handwashing procedures to include how, when, where to wash, & fingernail maintenance. (§ 2-301.12, § 2-301.14, § 2-301.15, § 2-302.11)
- Prohibition of jewelry. (§ 2-303.11)
- Good hygienic practices. (§ 2-401.11, § 2-401.12)

8. **Documentation of Handwashing Practices:** Provide documentation that food employees are following proper handwashing procedures prior to food preparation and other procedures as necessary to prevent cross contamination during all hours of operation when the specific ready-to-eat foods are prepared or touched with bare hands.

9. **Documentation of Additional Control Measures:** Provide documentation to demonstrate that food employees are utilizing two or more of the following control measures when contacting ready-to-eat foods with bare hands:

- Double handwashing;
- Use of nailbrushes;
- Use of hand antiseptic after handwashing;
- Incentive programs such as paid leave encouraging food employees not to work when they are ill; or
- Other control measures approved by the regulatory authority.

Statement of Compliance:

I certify all of the following: All food employees are individually trained in the risks of contacting ready-to-eat foods with bare hands, personal health and activities as they relate to diseases that are transmissible through food, proper handwashing procedures, prohibition of jewelry, and good hygienic practices. A record of this training is kept on site. I understand that bare hand contact with ready-to-eat food is prohibited except for those items listed in section four (4) above. A handwashing sink is located immediately adjacent to the posted bare hand contact procedure. All handwashing sinks are maintained with hot water, soap, and drying devices. I understand that documentation is needed for handwashing practices and additional control measures. I understand that records to document handwashing are kept current and kept on site.

SIGNATURE: _____

DATE _____

(Signature of legal representative of the facility listed above)

Regulatory Authority (RA) Use Only:

Permit Number: _____

File Review Conducted on History of Handwashing Compliance: Yes NoSite Visit Conducted Yes No Comments: _____ Approved: Effective Date: _____ RA name _____*Vui lòng đánh máy hoặc viết bằng chữ in hoa rõ ràng bằng mực đen hoặc xanh:***1. Tên cơ sở:** _____**2. Địa chỉ cơ sở:** _____**3. Người chịu trách nhiệm:** _____ **Điện thoại:** _____

Đại diện pháp lý

Lĩnh vực kinh doanh

4. Liệt kê quy trình và các loại thực phẩm ăn liền cụ thể được xem xét cho phép tiếp xúc bằng tay trần với thực phẩm ăn liền:

5. Cơ sở rửa tay:(a) Có bồn rửa tay nằm ngay cạnh khu vực tiếp xúc bằng tay trần được dán và bồn rửa tay được bảo trì theo quy định của Bộ luật. (§ 5-205.11, § 6-301.11, § 6-301.12, § 6-301.14) **CÓ / KHÔNG** (Bao gồm sơ đồ, ảnh hoặc thông tin khác)(b) Tất cả các phòng vệ sinh đều có một hoặc nhiều bồn rửa tay trong hoặc liền kề và bồn rửa được trang bị và bảo trì theo quy định của Bộ luật. (§ 5-205.11, § 6-301.11, § 6-301.12, § 6-301.14) **CÓ / KHÔNG****6. Chính sách sức khỏe nhân viên:** Chính sách sức khỏe nhân viên bằng văn bản phải được đính kèm với biểu mẫu này cùng với tài liệu chứng minh rằng nhân viên thực phẩm và nhân viên có điều kiện thừa nhận trách nhiệm của họ. (§ 2-201.11, § 2-201.12, § 2-201.13)**7. Đào tạo nhân viên:** Cung cấp tài liệu cho thấy nhân viên thực phẩm đã được đào tạo về:

- Nguy cơ tiếp xúc cụ thể với thực phẩm ăn liền bằng tay trần
- Sức khỏe cá nhân và các hoạt động liên quan đến các bệnh lây truyền qua thực

phẩm.

- Quy trình rửa tay đúng cách bao gồm rửa như thế nào, khi nào, ở đâu và bảo dưỡng móng tay. (§ 2-301.12, § 2-301.14, § 2-301.15, § 2-302.11)
- Cắm trang sức. (§ 2-303.11)
- Thực hành vệ sinh tốt. (§ 2-401.11, § 2-401.12)

8. Tài liệu về Thực hành Rửa tay: Cung cấp tài liệu cho thấy nhân viên thực phẩm đang tuân thủ các quy trình rửa tay thích hợp trước khi chuẩn bị thực phẩm và các thủ tục khác khi cần thiết để ngăn ngừa ô nhiễm chéo trong tất cả các giờ hoạt động khi chế biến hoặc chạm tay trần vào các loại thực phẩm ăn liền cụ thể.

9. Tài liệu về các biện pháp kiểm soát bổ sung: Cung cấp tài liệu để chứng minh rằng nhân viên thực phẩm đang sử dụng hai hoặc nhiều biện pháp kiểm soát sau đây khi tiếp xúc với thực phẩm ăn liền bằng tay trần:

- Rửa tay hai lần;
- Sử dụng bàn chải móng tay;
- Sử dụng thuốc sát trùng tay sau khi rửa tay;
- Các chương trình khuyến khích như nghỉ phép có lương khuyến khích nhân viên thực phẩm không làm việc khi họ bị ốm; hoặc
- Các biện pháp kiểm soát khác được cơ quan quản lý phê duyệt.

Tuyên bố tuân thủ:
Tôi chứng nhận tất cả những điều sau: Tất cả nhân viên thực phẩm đều được đào tạo riêng về các rủi ro khi tiếp xúc với thực phẩm ăn liền bằng tay trần, sức khỏe cá nhân và các hoạt động liên quan đến các bệnh lây truyền qua thực phẩm, quy trình rửa tay đúng cách, cắm trang sức và thực hành vệ sinh tốt. Hồ sơ về quá trình đào tạo này được lưu giữ tại chỗ. Tôi hiểu rằng việc tiếp xúc bằng tay trần với thực phẩm ăn liền đều bị cấm ngoại trừ những món được liệt kê trong phần bốn (4) ở trên. Bồn rửa tay được đặt ngay cạnh khu vực tiếp xúc bằng tay trần đã được đăng. Tất cả các bồn rửa tay đều được bảo trì bằng nước nóng, xà phòng và thiết bị sấy khô. Tôi hiểu rằng cần có tài liệu về cách thực hành rửa tay và các biện pháp kiểm soát bổ sung. Tôi hiểu rằng hồ sơ ghi lại việc rửa tay được cập nhật và lưu giữ tại cơ sở.

CHỮ KÝ: _____
 NGÀY _____
 (Chữ ký của người đại diện theo pháp luật của cơ sở nêu trên)

Cơ quan quản lý (RA) Chỉ sử dụng:
 Số giấy phép: _____
 Tiến hành Đánh giá Hồ sơ về Lịch sử Tuân thủ Rửa tay: Có Không
 Đã tiến hành khảo sát địa điểm Có Không Nhận xét: _____
 Phê duyệt: Ngày có hiệu lực: _____ Tên RA _____

FORM 2-A Adoption by Reference

MẪU 2-A Thông qua bằng cách tham khảo

This "short form" may be used by governmental bodies adopting the Food Code where authorized by law. Use of the adoption by reference form may substantially reduce the cost of publishing and printing.

The description of the Food Code, below, includes Chapter 8 and the Chapter 8 annex (Annex 1). Modifications to the description may be necessary, based on

what provisions are being adopted and whether they are being adopted as law or regulation.

Section 2 lists provisions that may require modifications to be consistent with existing law or that require insertion of dollar amounts.

(JURISDICTION) FOOD CODE

(statute/regulation/ordinance) Number

ADOPTING THE 2009 EDITION OF THE "FOOD CODE" REGULATING THE RETAIL SALE, COMMERCIAL AND INSTITUTIONAL SERVICE, AND VENDING OF FOOD; DEFINING PERMIT HOLDER, PERSON IN CHARGE, EMPLOYEE, FOOD, TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD, FOOD ESTABLISHMENT, SAFE MATERIAL, SANITIZATION, AND OTHER TERMS; AND PROVIDING STANDARDS FOR EMPLOYEE FOOD SAFETY KNOWLEDGE, HEALTH, AND PRACTICES; FOOD SOURCES, PREPARATION, HOLDING TEMPERATURES, AND PROTECTION; EQUIPMENT DESIGN, CONSTRUCTION, INSTALLATION, CLEANING, AND SANITIZATION; WATER, AND LIQUID AND SOLID WASTES; FACILITIES CONSTRUCTION AND MAINTENANCE, AND STORAGE AND USE OF POISONOUS AND TOXIC MATERIALS; REQUIRING A PERMIT TO OPERATE A FOOD ESTABLISHMENT; AND PROVIDING FOR THE RESTRICTION OR EXCLUSION OF EMPLOYEES, THE EXAMINATION AND CONDEMNATION OF FOOD, AND THE ENFORCEMENT OF THIS CODE INCLUDING THE SETTING OF PENALTIES.

The (governing body) of the (jurisdiction) does ordain as follows:

SECTION 1. ADOPTION OF FOOD CODE

That a certain document, three copies of which are on file in the office of the (jurisdiction's keeper of records) of the (type of jurisdiction) of (name of jurisdiction) being marked and designated as the *Food Code, 2009 Recommendations of the United States Public Health Service/Food and Drug Administration* as published by the U.S. Department of Health and Human Services, Public Health Service, Food and Drug Administration be, and is hereby adopted as, the Food Code of (type of jurisdiction) of (name of jurisdiction) in the State of (state name); for regulating the design, construction, management, and operation of food establishments, and providing for plans submission and approval and the issuance of permits and collection of fees therefore.

SECTION 2. INSERTIONS AND CHANGES

That the following provisions are hereby revised as follows:

Paragraph 8-911.10(B)(1) and (2) Insert (**Dollar Amount**)

Paragraph 8-913.10(B) Insert (**Dollar Amounts**)

Subparagraph 8-911.10(B)(2) Insert (**Number of Year(s)**)

SECTION 3. INCONSISTENT CODES REPEALED

That (statute/regulation/ordinance) number (present code number) of the (jurisdiction) titled, (complete title of the food code[s] in effect at the present time so they will be repealed by definite mention) and all other codes or portions of codes in conflict herewith are hereby repealed in that respect only.

SECTION 4. CERTIFICATION OF ADOPTION AND PUBLISHING

That the (jurisdiction's keeper of records) shall certify the adoption of this (statute/regulation/ordinance) and cause the same to be published as required by law.

SECTION 5. EFFECTIVE DATE

That this Code and the rules, regulations, provisions, requirements, orders, and matters established and adopted hereby shall take effect and be in full force and effect

(time period) from and after the date of its final passage and approval.
PASSED AND APPROVED BY (name of adopting authority) on this (day) of (month, year).

BY: _____

Examples of how some jurisdictions have set fines, sentences, and penalties:

1. **California** law provides:

A. For Wholesale Food Violations:

Criminal fines and sentence for violations of up to **\$1,000** and up to **one** year imprisonment if there is shown an intent to defraud or mislead, and Civil penalties of up to **\$1,000** per day for certain violations.

B. For Retail Food Violations:

Criminal fines and sentence for violations of not less than twenty-five dollars (\$25) or more than one thousand dollars (\$1000) for each offense, or by imprisonment in the county jail for a term not exceeding six months, or by both such fine and imprisonment.

2. **Maryland** law provides:

Criminal fines and sentence for certain misdemeanors of up to **\$10,000** and **one** year imprisonment, and in the case of repeat code violation convictions, up to **\$25,000** and **three** years imprisonment; and Civil penalties of up to **\$5,000** for each violation and for each day the violation continues.

3. **Texas** law provides:

Criminal fines and sentence for certain violations of up to **\$10,000** and **two** years imprisonment; and

Assessment of five "severity" levels of administrative or civil penalties with base amounts ranging from **\$1,250** through **\$10,000**. Base amounts can be decreased or increased by as much as 50% considering factors such as past performance, good faith, direct impact on health and safety, high-risk populations involved, etc.

Though rarely used with retail food establishments, **Federal** law provides under the *Criminal Fine Enforcement Act of 1984* for a fine up to **\$100,000** for a misdemeanor by a corporation or individual not resulting in death and, for misdemeanors resulting in death, a fine of up to **\$250,000** for individuals and **\$500,000** for corporations.

"Mẫu ngắn gọn" này có thể được sử dụng bởi các cơ quan chính phủ áp dụng Bộ luật Thực phẩm khi được pháp luật cho phép. Việc sử dụng hình thức chấp nhận bằng tài liệu tham khảo có thể làm giảm đáng kể chi phí xuất bản và in ấn.

Phần mô tả của Bộ luật Thực phẩm dưới đây bao gồm Chương 8 và phụ lục Chương 8 (Phụ lục 1). Có thể cần phải sửa đổi phần mô tả, dựa trên những điều khoản nào đang được thông qua và liệu chúng có được thông qua như luật hay quy định hay không.

Phần 2 liệt kê các điều khoản có thể yêu cầu sửa đổi để phù hợp với luật hiện hành hoặc yêu cầu bổ sung số tiền bằng đô la.

(QUYỀN HẠN) BỘ LUẬT THỰC PHẨM

(đạo luật/quy định/sắc lệnh) Số

ÁP DỤNG BỘ LUẬT THỰC PHẨM NĂM 2009 QUY ĐỊNH BÁN LẺ, DỊCH VỤ THƯƠNG MẠI VÀ THÈ CHẾ VÀ BÁN THỰC PHẨM BÁN HÀNG; XÁC ĐỊNH NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP, NGƯỜI PHỤ TRÁCH, NHÂN VIÊN, THỰC PHẨM, KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ ĐỐI VỚI THỰC PHẨM AN TOÀN, CƠ SỞ THỰC PHẨM, VẬT LIỆU AN TOÀN, VỆ SINH VÀ CÁC ĐIỀU KHOẢN KHÁC; VÀ CUNG CẤP TIÊU CHUẨN VỀ KIẾN THỨC, SỨC KHỎE VÀ THỰC HÀNH VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA NGƯỜI LAO ĐỘNG; NGUỒN THỰC

PHẨM, CHUẨN BỊ, GIỮ NHIỆT ĐỘ VÀ BẢO VỆ; THIẾT KẾ, XÂY DỰNG, LẮP ĐẶT, LÀM SẠCH, VỆ SINH THIẾT BỊ; NƯỚC, CHẤT THẢI LỎNG VÀ RẮN; XÂY DỰNG VÀ BẢO TRÌ CƠ SỞ, LƯU TRỮ VÀ SỬ DỤNG VẬT LIỆU ĐỘC HẠI; YÊU CẦU GIẤY PHÉP HOẠT ĐỘNG CƠ SỞ THỰC PHẨM; VÀ QUY ĐỊNH HẠN CHẾ HOẶC LOẠI TRỪ NHÂN VIÊN, KIỂM TRA VÀ XÁC ĐỊNH THỰC PHẨM VÀ THI HÀNH BỘ LUẬT NÀY BAO GỒM ĐỀ XÁC ĐỊNH CÁC HÌNH PHẠT.

(Cơ quan chủ quản) của (quyền hạn) quyết định như sau:

MỤC 1. ÁP DỤNG BỘ LUẬT THỰC PHẨM

Rằng một tài liệu nhất định, ba bản sao được lưu giữ tại văn phòng của (người lưu giữ hồ sơ của khu vực pháp lý) của (loại khu vực pháp lý) của (tên khu vực pháp lý) được đánh dấu và chỉ định là Bộ luật Thực phẩm, Khuyến nghị năm 2009 của Hoa Kỳ Dịch vụ Y tế Công cộng/Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm của Tiểu bang do Bộ Y tế và Dịch vụ Nhân sinh, Dịch vụ Y tế Công cộng, Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Hoa Kỳ công bố và theo đây được thông qua là Bộ luật Thực phẩm của (loại khu vực pháp lý) của (tên của quyền tài phán) tại Bang (tên bang); để điều chỉnh việc thiết kế, xây dựng, quản lý và vận hành các cơ sở thực phẩm cũng như quy định việc trình và phê duyệt kế hoạch cũng như cấp giấy phép và thu phí.

MỤC 2. CHÈN VÀ THAY ĐỔI

Rằng các quy định sau đây được sửa đổi như sau:

Đoạn 8-911.10(B)(1) và (2) Chèn (Số tiền đô la)

Đoạn 8-913.10(B) Chèn (Số tiền bằng đô la)

Đoạn 8-911.10(B)(2) Chèn (Số năm)

MỤC 3. BÃI BỎ CÁC BỘ LUẬT KHÔNG THÍCH HỢP

Số (quy chế/quy định/sắc lệnh) đó (mã số hiện tại) của (khu vực pháp lý) có tiêu đề, (tiêu đề đầy đủ của [các] bộ luật thực phẩm có hiệu lực tại thời điểm hiện tại nên chúng sẽ bị bãi bỏ bằng cách đề cập rõ ràng) và tất cả các bộ luật khác hoặc các phần của quy tắc xung đột theo đây sẽ chỉ bị bãi bỏ ở khía cạnh đó.

MỤC 4. CHỨNG NHẬN THÔNG QUA VÀ XUẤT BẢN

Rằng (người lưu giữ hồ sơ của khu vực tài phán) sẽ chứng nhận việc thông qua (đạo luật/quy định/sắc lệnh này) và công bố nó theo yêu cầu của pháp luật.

MỤC 5. NGÀY CÓ HIỆU LỰC

Rằng Bộ luật này và các quy tắc, quy định, điều khoản, yêu cầu, mệnh lệnh và các vấn đề được thiết lập và thông qua theo đây sẽ có hiệu lực và có đầy đủ hiệu lực (khoảng thời gian) kể từ và sau ngày được thông qua và phê duyệt cuối cùng.

ĐƯỢC THÔNG QUA VÀ PHÊ DUYỆT BỞI (tên cơ quan có thẩm quyền phê duyệt) thông qua và phê duyệt vào (ngày) này của (tháng, năm).

BỞI:

Ví dụ về cách một số khu vực pháp lý đặt ra các khoản tiền phạt, bản án và hình phạt:

1. Luật California quy định:

A. Đối với vi phạm về bán buôn thực phẩm:

Các khoản phạt hình sự và mức án cho các hành vi vi phạm lên tới 1.000 USD và phạt tù lên tới một năm nếu có ý định lừa gạt hoặc lừa dối, và các hình phạt Dân sự lên tới 1.000 USD mỗi ngày đối với một số vi phạm nhất định.

B. Đối với các vi phạm về bán lẻ thực phẩm:

Phạt tiền hình sự và mức án cho các hành vi vi phạm không dưới hai mươi lăm đô la (\$25) hoặc hơn một nghìn đô la (\$1000) cho mỗi hành vi phạm tội, hoặc bị phạt tù trong nhà tù quận với thời hạn không quá sáu tháng, hoặc bằng cả hai hình phạt đó và tù đầy.

2. Luật Maryland quy định:

Phạt tiền hình sự và mức án đối với một số tội nhẹ lên tới 10.000 đô la và một năm tù, và trong trường hợp tái phạm vi phạm luật, lên tới 25.000 đô la và ba năm tù; và Hình phạt dân sự lên tới 5.000 USD cho mỗi lần vi phạm và cho mỗi ngày hành vi vi phạm tiếp tục diễn ra.

3. Luật Texas quy định:

Phạt tiền hình sự và mức án đối với một số vi phạm nhất định lên tới 10.000 USD và hai năm tù; Và

Đánh giá 5 mức “mức độ nghiêm trọng” của hình phạt hành chính hoặc dân sự với mức phạt cơ bản từ 1.250 USD đến 10.000 USD. Số tiền cơ bản có thể giảm hoặc tăng tới 50% khi xem xét các yếu tố như hiệu suất trong quá khứ, thiện chí, tác động trực tiếp đến sức khỏe và an toàn, nhóm dân cư có nguy cơ cao liên quan, v.v.

Mặc dù hiếm khi được sử dụng với các cơ sở bán lẻ thực phẩm, luật Liên bang quy định theo Đạo luật Thi hành Hình sự năm 1984 về mức phạt lên tới 100.000 USD đối với hành vi phạm tội nhẹ của một công ty hoặc cá nhân không dẫn đến tử vong và đối với tội nhẹ dẫn đến tử vong, mức phạt lên tới 250.000 USD cho cá nhân và 500.000 USD cho doanh nghiệp.

FORM 2-B Adoption by Section-by-Section Reference **MẪU 2-B Thông qua Tham chiếu theo từng Mục**

This "long form" may be used by governmental bodies adopting the Food Code section-by-section.

The description of the "Food Code," below, includes Chapter 8 and the Chapter 8 annex

(Annex 1). Modifications to the description may be necessary, based on what provisions are being adopted and whether they are being adopted as law or regulation.

Section 2 lists provisions that may require modifications to be consistent with existing law or that require insertion of dollar amounts.

(JURISDICTION) FOOD CODE

(statute/regulation/ordinance) Number

ADOPTING A CODE REGULATING THE RETAIL SALE, COMMERCIAL AND INSTITUTIONAL SERVICE, AND VENDING OF FOOD; DEFINING PERMIT HOLDER, PERSON IN CHARGE, EMPLOYEE, FOOD, TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD, FOOD ESTABLISHMENT, SAFE MATERIAL, SANITIZATION, AND OTHER TERMS; AND PROVIDING STANDARDS FOR EMPLOYEE FOOD SAFETY KNOWLEDGE, HEALTH, AND PRACTICES; FOOD SOURCES, PREPARATION, HOLDING TEMPERATURES, AND PROTECTION; EQUIPMENT DESIGN, CONSTRUCTION, INSTALLATION, CLEANING AND SANITIZATION; WATER, AND LIQUID AND SOLID WASTES; FACILITIES CONSTRUCTION AND MAINTENANCE, AND STORAGE AND USE OF POISONOUS AND TOXIC MATERIALS; REQUIRING A PERMIT TO OPERATE A FOOD ESTABLISHMENT; AND PROVIDING FOR THE RESTRICTION OR EXCLUSION OF EMPLOYEES, THE EXAMINATION AND CONDEMNATION OF FOOD, AND THE ENFORCEMENT OF THIS CODE INCLUDING THE SETTING OF PENALTIES.

The (governing body) of the (jurisdiction) does ordain as follows:

(REPRINT THE *FOOD CODE*, (date) *RECOMMENDATIONS OF THE UNITED STATES PUBLIC HEALTH SERVICE/FOOD AND DRUG ADMINISTRATION*, SECTION-BY-SECTION)

SECTION 2. INSERTIONS AND CHANGES

That the following provisions may need to be completed as follows:

Paragraph 8-911.10(B)(1) and (2) Insert (**Dollar Amount**)

Paragraph 8-913.10(B) Insert (**Dollar Amounts**)

Subparagraph 8-911.10(B)(2) Insert (**Number of Year(s)**)

SECTION 3. INCONSISTENT CODES REPEALED

That (**statute/regulation/ordinance**) number (**present code number**) of the (**jurisdiction**) titled, (**complete title of the food code[s] in effect at the present time so they will be repealed by definite mention**) and all other codes or portions of codes in conflict herewith are hereby repealed in that respect only.

SECTION 4. CERTIFICATION OF ADOPTION AND PUBLISHING

That the (**jurisdiction's keeper of records**) shall certify the adoption of this (**statute/regulation/ordinance**) and cause the same to be published as required by law.

SECTION 5. EFFECTIVE DATE

That this Code and the rules, regulations, provisions, requirements, orders, and matters established and adopted hereby shall take effect and be in full force and effect (**time period**) from and after the date of its final passage and approval.

PASSED AND APPROVED BY (**name of adopting authority**) on this (**day**) of (**month, year**)

BY: _____

Examples of how some jurisdictions have set fines, sentences, and penalties:

1. **California** law provides:

A. For Wholesale Food Violations:

Criminal fines and sentence for violations of up to **\$1,000** and up to **one** year imprisonment if there is shown an intent to defraud or mislead, and Civil penalties of up to **\$1,000** per day for certain violations.

B. For Retail Food Violations:

Criminal fines and sentence for violations of not less than twenty-five dollars (\$25) or more than one thousand dollars (\$1000) for each offense, or by imprisonment in the county jail for a term not exceeding six months, or by both such fine and imprisonment.

2. **Maryland** law provides:

Criminal fines and sentence for certain misdemeanors of up to **\$10,000** and **one** year imprisonment, and in the case of repeat code violation convictions, up to **\$25,000** and **three** years imprisonment; and Civil penalties of up to **\$5,000** for each violation and for each day the violation continues.

3. **Texas** law provides:

Criminal fines and sentence for certain violations of up to **\$10,000** and **two** years imprisonment; and

Assessment of five "severity" levels of administrative or civil penalties with base amounts ranging from **\$1,250** through **\$10,000**. Base amounts can be decreased or increased by as much as 50% considering factors such as past performance, good faith, direct impact on health and safety, high-risk populations involved, etc.

Though rarely used with retail food establishments, **Federal** law provides under the *Criminal Fine Enforcement Act of 1984* for a fine up to **\$100,000** for a misdemeanor by a corporation or individual not resulting in death and, for misdemeanors resulting in death, a fine of up to **\$250,000** for individuals and **\$500,000** for corporations.

"Mẫu dài" này có thể được sử dụng bởi các cơ quan chính phủ áp dụng từng phần của Bộ luật Thực phẩm.

Mô tả "Bộ luật Thực phẩm" bên dưới bao gồm Chương 8 và phụ lục Chương 8 (Phụ lục 1). Có thể cần phải sửa đổi phần mô tả, dựa trên những điều khoản nào đang được thông qua và liệu chúng có được thông qua như luật hay quy định hay không.

Phần 2 liệt kê các điều khoản có thể yêu cầu sửa đổi để phù hợp với luật hiện hành hoặc yêu cầu bổ sung số tiền bằng đô la.

(QUYỀN HẠN) BỘ LUẬT THỰC PHẨM

(đạo luật/quy định/sắc lệnh) Số

BAN HÀNH BỘ LUẬT QUY ĐỊNH BÁN LẺ, DỊCH VỤ THƯƠNG MẠI VÀ TỔ CHỨC VÀ BÁN THỰC PHẨM BÁN HÀNG; XÁC ĐỊNH NGƯỜI ĐƯỢC CẤP GIẤY PHÉP, NGƯỜI PHỤ TRÁCH, NHÂN VIÊN, THỰC PHẨM, KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ ĐỐI VỚI THỰC PHẨM AN TOÀN, CƠ SỞ THỰC PHẨM, VẬT LIỆU AN TOÀN, VỆ SINH VÀ CÁC ĐIỀU KHOẢN KHÁC; VÀ CUNG CẤP TIÊU CHUẨN VỀ KIẾN THỨC, SỨC KHỎE VÀ THỰC HÀNH VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA NGƯỜI LAO ĐỘNG; NGUỒN THỰC PHẨM, CHUẨN BỊ, GIỮ NHIỆT ĐỘ VÀ BẢO VỆ; THIẾT KẾ, THI CÔNG, LẮP ĐẶT, VỆ SINH THIẾT BỊ; NƯỚC, CHẤT THẢI LỎNG VÀ RẮN; XÂY DỰNG VÀ BẢO TRÌ CƠ SỞ, LƯU TRỮ VÀ SỬ DỤNG VẬT LIỆU ĐỘC HẠI; YÊU CẦU GIẤY PHÉP HOẠT ĐỘNG CƠ SỞ THỰC PHẨM; VÀ QUY ĐỊNH HẠN CHẾ HOẶC LOẠI TRỪ NHÂN VIÊN, VÀ VIỆC THI HÀNH BỘ LUẬT NÀY BAO GỒM CẢ VIỆC THI HÀNH CÁC HÌNH PHẠT..

(Cơ quan chủ quản) của (quyền tài phán) quyết định như sau:

(IN LẠI BỘ LUẬT THỰC PHẨM, (ngày) KHUYẾN CÁO CỦA DỊCH VỤ Y TẾ CÔNG CỘNG/QUẢN LÝ THỰC PHẨM VÀ THUỐC CỦA HOA KỲ, MỤC THEO MỤC)

MỤC 2. CHÈN VÀ THAY ĐỔI

Rằng các quy định sau đây có thể cần phải được hoàn thiện như sau:

Đoạn 8-911.10(B)(1) và (2) Chèn (Số tiền đô la)

Đoạn 8-913.10(B) Chèn (Số tiền bằng đô la)

Đoạn 8-911.10(B)(2) Chèn (Số năm)

MỤC 3. BÃI BỎ CÁC BỘ LUẬT KHÔNG THÍCH HỢP

Số (quy chế/quy định/sắc lệnh) đó (Bộ luật số hiện tại) của (khu vực pháp lý) có tiêu đề, (tiêu đề đầy đủ của [các] Bộ luật thực phẩm có hiệu lực tại thời điểm hiện tại nên chúng sẽ bị bãi bỏ bằng cách đề cập rõ ràng) và tất cả các Bộ luật khác hoặc các phần của quy tắc xung đột theo đây sẽ chỉ bị bãi bỏ ở khía cạnh đó.

MỤC 4. CHỨNG NHẬN THÔNG QUA VÀ XUẤT BẢN

Rằng (người lưu giữ hồ sơ của khu vực tài phán) sẽ chứng nhận việc thông qua (đạo luật/quy định/sắc lệnh) này và công bố nó theo yêu cầu của pháp luật.

MỤC 5. NGÀY CÓ HIỆU LỰC

Rằng Bộ luật này và các quy tắc, quy định, điều khoản, yêu cầu, mệnh lệnh và các vấn đề được thiết lập và thông qua theo đây sẽ có hiệu lực và có đầy đủ hiệu lực (khoảng thời gian) kể từ và sau ngày được thông qua và phê duyệt cuối cùng.

ĐƯỢC THÔNG QUA VÀ PHÊ DUYỆT BỞI (tên cơ quan có thẩm quyền) vào (ngày) này của (tháng, năm)

BỞI:

Ví dụ về cách một số khu vực pháp lý đặt ra các khoản tiền phạt, bản án và hình phạt:

1. Luật California quy định:

A. Đối với vi phạm về bán buôn thực phẩm:

Các khoản phạt hình sự và mức án cho các hành vi vi phạm lên tới 1.000 USD và phạt tù lên tới một năm nếu có ý định lừa gạt hoặc lừa dối, và các hình phạt Dân sự lên tới 1.000 USD mỗi ngày đối với một số vi phạm nhất định.

B. Đối với các vi phạm về bán lẻ thực phẩm:

Phạt tiền hình sự và mức án cho các hành vi vi phạm không dưới hai mươi lăm đô la (\$25) hoặc hơn một nghìn đô la (\$1000) cho mỗi hành vi phạm tội, hoặc bị phạt tù trong nhà tù quận với thời hạn không quá sáu tháng, hoặc bằng cả hai hình phạt đó và tù đầy.

2. Luật Maryland quy định:

Phạt tiền hình sự và mức án đối với một số tội nhẹ lên tới 10.000 đô la và một năm tù, và trong trường hợp tái phạm vi phạm luật, lên tới 25.000 đô la và ba năm tù; và Hình phạt dân sự lên tới 5.000 USD cho mỗi lần vi phạm và cho mỗi ngày hành vi vi phạm tiếp tục diễn ra.

3. Luật Texas quy định:

Phạt tiền hình sự và mức án đối với một số vi phạm nhất định lên tới 10.000 USD và hai năm tù; Và

Đánh giá 5 mức “mức độ nghiêm trọng” của hình phạt hành chính hoặc dân sự với mức phạt cơ bản từ 1.250 USD đến 10.000 USD. Số tiền cơ bản có thể giảm hoặc tăng tới 50% khi xem xét các yếu tố như hiệu suất trong quá khứ, thiện chí, tác động trực tiếp đến sức khỏe và an toàn, nhóm dân cư có nguy cơ cao liên quan, v.v.

Mặc dù hiếm khi được sử dụng với các cơ sở bán lẻ thực phẩm, luật Liên bang quy định theo Đạo luật Thi hành Hình sự năm 1984 về mức phạt lên tới 100.000 USD đối với hành vi phạm tội nhẹ của một công ty hoặc cá nhân không dẫn đến tử vong và đối với tội nhẹ dẫn đến tử vong, mức phạt lên tới 250.000 USD cho cá nhân và 500.000 USD cho doanh nghiệp.

FORM 3-A Food Establishment Inspection Report

The food establishment inspection report is the official regulatory authority document regarding compliance of the establishment with agency requirements.

The goal of the report is to clearly, concisely, and fairly present the compliance status of the establishment and to convey compliance information to the permit holder or person in charge at the conclusion of the inspection. The Food Establishment Inspection Report form is provided as a model for use during routine, follow-up, and investigative inspections.

Refer to Annex 5 for further information.

MẪU 3-A Báo cáo Thanh tra Cơ sở Thực phẩm

Báo cáo thanh tra cơ sở thực phẩm là tài liệu chính thức của cơ quan quản lý về việc cơ sở tuân thủ các yêu cầu của cơ quan. Mục tiêu của báo cáo là trình bày rõ ràng, chính xác và công bằng tình trạng tuân thủ của cơ sở và truyền đạt thông tin tuân thủ cho người được cấp giấy phép hoặc người phụ trách khi kết thúc cuộc thanh tra. Biểu mẫu Báo cáo Thanh tra Cơ sở Thực phẩm được cung cấp làm mẫu để sử dụng trong quá trình thanh tra định kỳ, theo dõi và điều tra.

Tham khảo Phụ lục 5 để biết thêm thông tin.

Food Establishment Inspection Report										Page ____ of ____						
As Governed by State Code Section XXX.XXX				No. of Risk Factor/Intervention Violations				Date								
Do Good County				No. of Repeat Risk Factor/Intervention Violations				Time In								
12344 Any Street, Our Town, State 11111				Score (optional)				Time Out								
Establishment			Address			City/State		Zip Code		Telephone						
License/Permit #			Permit Holder			Purpose of Inspection		Est. Type		Risk Category						
FOODBORNE ILLNESS RISK FACTORS AND PUBLIC HEALTH INTERVENTIONS																
Circle designated compliance status (IN, OUT, N/O, N/A) for each numbered item. Mark "X" in appropriate box for COS and/or R. COS=corrected on-site during inspection R=repeat violation																
IN=in compliance OUT=not in compliance N/O=not observed N/A=not applicable																
Compliance Status				COS		R		Compliance Status				COS		R		
Supervision																
1	IN	OUT	N/A	Person in charge present, demonstrates knowledge, and performs duties					17	IN	OUT	N/A	N/O	Proper disposition of returned, previously served, reconditioned & unsafe food		
2	IN	OUT	N/A	Certified Food Protection Manager					Time/Temperature Control for Safety							
Employee Health																
3	IN	OUT	N/A	Management, food employee and conditional employee; knowledge, responsibilities and reporting					18	IN	OUT	N/A	N/O	Proper cooking time & temperatures		
4	IN	OUT	N/A	Proper use of restriction and exclusion					19	IN	OUT	N/A	N/O	Proper reheating procedures for hot holding		
5	IN	OUT	N/A	Procedures for responding to vomiting and diarrheal events					20	IN	OUT	N/A	N/O	Proper cooling time and temperature		
Good Hygienic Practices																
6	IN	OUT	N/A	Proper eating, tasting, drinking, or tobacco products use					21	IN	OUT	N/A	N/O	Proper hot holding temperatures		
7	IN	OUT	N/A	No discharge from eyes, nose, and mouth					22	IN	OUT	N/A	N/O	Proper cold holding temperatures		
Preventing Contamination by Hands																
8	IN	OUT	N/A	Hands clean & properly washed					23	IN	OUT	N/A	N/O	Proper date marking and disposition		
9	IN	OUT	N/A	No bare hand contact with RTE food or a pre-approved alternative procedure properly allowed					24	IN	OUT	N/A	N/O	Time as a Public Health Control: procedures & records		
10	IN	OUT	N/A	Adequate handwashing sinks properly supplied and accessible					Consumer Advisory							
Approved Source																
11	IN	OUT	N/A	Food obtained from approved source					25	IN	OUT	N/A	N/O	Consumer advisory provided for raw/undercooked food		
12	IN	OUT	N/A	Food received at proper temperature					Highly Susceptible Populations							
13	IN	OUT	N/A	Food in good condition, safe, & unadulterated					26	IN	OUT	N/A	N/O	Pasteurized foods used; prohibited foods not offered		
14	IN	OUT	N/A	Required records available: molluscan shellfish identification, parasite destruction					Food/Color Additives and Toxic Substances							
15	IN	OUT	N/A	Food separated and protected					27	IN	OUT	N/A	N/O	Food additives: approved & properly used		
16	IN	OUT	N/A	Food-contact surfaces; cleaned & sanitized					28	IN	OUT	N/A	N/O	Toxic substances properly identified, stored, & used		
Protection from Contamination																
15	IN	OUT	N/A	Food separated and protected					Conformance with Approved Procedures							
16	IN	OUT	N/A	Food-contact surfaces; cleaned & sanitized					29	IN	OUT	N/A	N/O	Compliance with variance/specialized process/HACCP		
GOOD RETAIL PRACTICES																
Good Retail Practices are preventative measures to control the addition of pathogens, chemicals, and physical objects into foods. Mark "X" in box if numbered item is not in compliance. Mark "X" in appropriate box for COS and/or R. COS=corrected on-site during inspection R=repeat violation																
Mark "X" in box if numbered item is not in compliance. Mark "X" in appropriate box for COS and/or R. COS=corrected on-site during inspection R=repeat violation																
Safe Food and Water				COS		R		Proper Use of Utensils				COS		R		
30	IN	OUT	N/A	Pasteurized eggs used where required					43	IN	OUT	N/A	N/O	In-use utensils: properly stored		
31	IN	OUT	N/A	Water & ice from approved source					44	IN	OUT	N/A	N/O	Utensils, equipment & linens: properly stored, dried, & handled		
32	IN	OUT	N/A	Variance obtained for specialized processing methods					45	IN	OUT	N/A	N/O	Single-use/single-service articles: properly stored & used		
Food Temperature Control																
33	IN	OUT	N/A	Proper cooling methods used; adequate equipment for temperature control					46	IN	OUT	N/A	N/O	Gloves used properly		
34	IN	OUT	N/A	Plant food properly cooked for hot holding					Utensils, Equipment and Vending							
35	IN	OUT	N/A	Approved thawing methods used					47	IN	OUT	N/A	N/O	Food & non-food contact surfaces cleanable, properly designed, constructed, & used		
36	IN	OUT	N/A	Thermometers provided & accurate					48	IN	OUT	N/A	N/O	Warewashing facilities: installed, maintained, & used; test strips		
Food Identification																
37	IN	OUT	N/A	Food properly labeled; original container					49	IN	OUT	N/A	N/O	Non-food contact surfaces clean		
Prevention of Food Contamination																
38	IN	OUT	N/A	Insects, rodents, & animals not present					Physical Facilities							
39	IN	OUT	N/A	Contamination prevented during food preparation, storage & display					50	IN	OUT	N/A	N/O	Hot & cold water available; adequate pressure		
40	IN	OUT	N/A	Personal cleanliness					51	IN	OUT	N/A	N/O	Plumbing installed; proper backflow devices		
41	IN	OUT	N/A	Wiping cloths: properly used & stored					52	IN	OUT	N/A	N/O	Sewage & waste water properly disposed		
42	IN	OUT	N/A	Washing fruits & vegetables					53	IN	OUT	N/A	N/O	Toilet facilities: properly constructed, supplied, & cleaned		
43	IN	OUT	N/A	In-use utensils: properly stored					54	IN	OUT	N/A	N/O	Garbage & refuse properly disposed; facilities maintained		
44	IN	OUT	N/A	Utensils, equipment & linens: properly stored, dried, & handled					55	IN	OUT	N/A	N/O	Physical facilities installed, maintained, & clean		
45	IN	OUT	N/A	Single-use/single-service articles: properly stored & used					56	IN	OUT	N/A	N/O	Adequate ventilation & lighting; designated areas used		
46	IN	OUT	N/A	Gloves used properly					57	IN	OUT	N/A	N/O			
47	IN	OUT	N/A	Food & non-food contact surfaces cleanable, properly designed, constructed, & used					58	IN	OUT	N/A	N/O			
48	IN	OUT	N/A	Warewashing facilities: installed, maintained, & used; test strips					59	IN	OUT	N/A	N/O			
49	IN	OUT	N/A	Non-food contact surfaces clean					60	IN	OUT	N/A	N/O			
50	IN	OUT	N/A	Hot & cold water available; adequate pressure					61	IN	OUT	N/A	N/O			
51	IN	OUT	N/A	Plumbing installed; proper backflow devices					62	IN	OUT	N/A	N/O			
52	IN	OUT	N/A	Sewage & waste water properly disposed					63	IN	OUT	N/A	N/O			
53	IN	OUT	N/A	Toilet facilities: properly constructed, supplied, & cleaned					64	IN	OUT	N/A	N/O			
54	IN	OUT	N/A	Garbage & refuse properly disposed; facilities maintained					65	IN	OUT	N/A	N/O			
55	IN	OUT	N/A	Physical facilities installed, maintained, & clean					66	IN	OUT	N/A	N/O			
56	IN	OUT	N/A	Adequate ventilation & lighting; designated areas used					67	IN	OUT	N/A	N/O			
67	IN	OUT	N/A						68	IN	OUT	N/A	N/O			
68	IN	OUT	N/A						69	IN	OUT	N/A	N/O			
69	IN	OUT	N/A						70	IN	OUT	N/A	N/O			
70	IN	OUT	N/A						71	IN	OUT	N/A	N/O			
71	IN	OUT	N/A						72	IN	OUT	N/A	N/O			
72	IN	OUT	N/A						73	IN	OUT	N/A	N/O			
73	IN	OUT	N/A						74	IN	OUT	N/A	N/O			
74	IN	OUT	N/A						75	IN	OUT	N/A	N/O			
75	IN	OUT	N/A						76							

Guide 3-B Instructions for Marking the Food Establishment Inspection Report, Including Food Code References for Risk Factors/Interventions and Good Retail Practices

Guide 3-B is intended to be used during inspections to ensure that observations of the provisions of the Code are not overlooked during the inspection and accurately recorded on the Food Code Establishment Inspection Report form.

The major headings from the Food Establishment Inspection Report form are condensed in Guide 3-B into key word phrases to assist the person conducting inspections in locating the Food Code citation that corresponds to a given violation and recording inspectional observations. The risk designations (Priority (P), Priority Foundation (Pf) and Core (C)) have been added to each applicable code section for reference when recording observations in the inspection report.

All references and code sections in these marking instructions are based on the 2009 Food Code and its Supplement.

A. GENERAL MARKING INSTRUCTIONS

Hướng dẫn 3-B Hướng dẫn đánh dấu Báo cáo thanh tra cơ sở thực phẩm, bao gồm các tài liệu tham khảo về quy định thực phẩm về các yếu tố rủi ro/các biện pháp can thiệp và Thực hành bán lẻ tốt

Hướng dẫn 3-B được thiết kế để sử dụng trong quá trình thanh tra nhằm đảm bảo rằng việc tuân thủ các điều khoản của Bộ luật không bị bỏ qua trong quá trình thanh tra và được ghi lại chính xác trên biểu mẫu Báo cáo Thanh tra Cơ sở Bộ luật Thực phẩm.

Các tiêu đề chính từ biểu mẫu Báo cáo Thanh tra Cơ sở Thực phẩm được cô đọng trong Hướng dẫn 3-B thành các cụm từ khóa để hỗ trợ người tiến hành thanh tra trong việc xác định trích dẫn Bộ luật Thực phẩm tương ứng với một vi phạm nhất định và ghi lại các quan sát thanh tra. Các chỉ định rủi ro (Ưu tiên (P), Nền tảng ưu tiên (Pf) và Cốt lõi (C)) đã được thêm vào từng phần Bộ luật hiện hành để tham khảo khi ghi lại các quan sát trong báo cáo kiểm tra.

Tất cả các tài liệu tham khảo và phần Bộ luật trong hướng dẫn đánh dấu này đều dựa trên Bộ luật Thực phẩm năm 2009 và Phần bổ sung của nó.

A. HƯỚNG DẪN ĐÁNH DẤU CHUNG

Header Information	
Field	Description
Establishment	Complete this section using the “usual/common name” or “Doing Business As” name of the business. This information should be the same as the license/permit application completed at the initiation of the business.
Address	Street address of the actual business location
Zip Code	Zip code of the actual business location
Telephone	Contact phone number for the establishment
License/Permit #	License number or tracking identification
Permit Holder	Name of Owner or Operator as shown on application
Purpose	The reason for the inspection – routine, re-inspection, complaint, or follow-up, etc.
Est. Type	Description or code for describing the type of facility (e.g. restaurant, market, vehicle, temporary food facility)
Risk Category	Designation of risk/priority level for determining frequency of inspection

Number of Risk Factor / Intervention Violations	The number of boxes marked OUT in items 1-29 should be counted and the total number placed here
Number of Repeat Risk Factor / Intervention Violations	The number of boxes marked R (repeat) in items 1-29 should be counted and the total number placed here
Score (optional)	A score is optional for this form. If a jurisdiction has a scoring system, it should be incorporated into the inspection form and the score of an inspection placed here.
Date	The date of the inspection including month, day, and year
Time In	The actual time the inspection begins
Time Out	The actual time the inspection ends

Thông tin tiêu đề	
Lĩnh vực	Mô tả
Cơ sở	Hoàn thành phần này bằng cách sử dụng tên “thông thường” hoặc “Hoạt động kinh doanh với tư cách” của doanh nghiệp. Thông tin này phải giống với đơn xin cấp giấy phép đã hoàn thành khi bắt đầu kinh doanh.
Địa chỉ	Địa chỉ đường phố của địa điểm kinh doanh thực tế
Mã Bưu Chính	Mã bưu chính của địa điểm kinh doanh thực tế
Điện thoại	Số điện thoại liên hệ của cơ sở
Giấy phép số #	Số giấy phép hoặc số nhận dạng theo dõi
Người được cấp giấy phép	Tên Chủ sở hữu hoặc Người điều hành như trên đơn đăng ký
Mục đích	Lý do kiểm tra - định kỳ, kiểm tra lại, khiếu nại hoặc theo dõi, v.v.
Ước tính Kiểu	Mô tả hoặc mã để mô tả loại cơ sở (ví dụ: nhà hàng, chợ, xe cộ, cơ sở cung cấp thực phẩm tạm thời)
Loại rủi ro	Chỉ định mức độ rủi ro/ưu tiên để xác định tần suất kiểm tra
Số Yếu Tố Rủi Ro/ Vi Phạm Can Thiệp	Cần đếm số ô được đánh dấu OUT ở mục 1-29 và tổng số ô được đặt ở đây
Số lần vi phạm yếu tố rủi ro/can thiệp lặp lại	Cần đếm số ô được đánh dấu R (lặp lại) ở các mục từ 1-29 và tổng số ô được đặt ở đây
Điểm (tùy chọn)	Điểm số là tùy chọn cho hình thức này. Nếu một khu vực pháp lý có hệ thống tính điểm thì hệ thống này phải được đưa vào biểu mẫu thanh tra và điểm của một cuộc thanh tra được đưa vào đây.
Ngày	Ngày kiểm tra bao gồm tháng, ngày, năm
Thời gian bắt đầu	Thời gian thực tế bắt đầu kiểm tra
Thời gian kết thúc	Thời gian thực tế kết thúc kiểm tra

B. RISK FACTORS AND INTERVENTIONS

Risk factors are food preparation practices and employee behaviors most commonly reported to the Centers for Disease Control and Prevention (CDC) as

B. YẾU TỐ RỦI RO VÀ CÁC BIỆN PHÁP CAN THIỆP

Các yếu tố rủi ro là thực hành chuẩn bị thực phẩm và hành vi của nhân viên thường được báo cáo nhất cho Trung tâm Kiểm soát và Phòng ngừa Dịch bệnh

contributing factors in foodborne illness outbreaks. Risk factors include: Food from Unsafe Sources, Improper Holding Temperatures, Inadequate Cooking, Contaminated Equipment, and Poor Personal Hygiene. These items are prominent on the Food Establishment Inspection Report because maintaining these items in compliance is vital to preventing foodborne illness. Additionally, five key public health interventions were introduced in the 1993 Food Code that supplemented the other interventions long-established by the Food and Drug Administration (FDA) model codes and guidances to protect consumer health. The five key interventions are: Demonstration of Knowledge, Employee Health Controls, Controlling Hands as a Vehicle of Contamination, Time and Temperature Parameters for Controlling Pathogens, and the Consumer Advisory.

For each item on the inspection report form in the Foodborne Illness Risk Factors and Public Health Interventions section, the inspector should indicate one of the following for **COMPLIANCE STATUS**: “**IN**” which means that the item is in compliance; “**OUT**” which means that the item is not in compliance; “**N.O.**” which means that the item was not observed during the inspection; or “**N.A.**” which means that the item is not applicable for the facility. If N.A. or N.O. is not listed as an option for a particular item, this means that this item must be evaluated during the inspection and a compliance status must be determined. **If the item is marked “OUT”, document details of each violation for the item number in the “Observations and Corrective Actions” section on the second page of the inspection report.** Compliance status should be determined as a result of observations that establish a pattern of noncompliance. Consideration should be given to the seriousness of the

(CDC) là những yếu tố góp phần gây ra các đợt bùng phát bệnh do thực phẩm. Các yếu tố rủi ro bao gồm: Thực phẩm từ các nguồn không an toàn, Nhiệt độ bảo quản không đúng cách, Nấu ăn không đúng cách, Thiết bị bị ô nhiễm và Vệ sinh cá nhân kém. Những mục này nổi bật trong Báo cáo Thanh tra Cơ sở Thực phẩm vì việc duy trì tuân thủ các mục này là rất quan trọng để ngăn ngừa bệnh tật do thực phẩm. Ngoài ra, năm biện pháp can thiệp y tế công cộng quan trọng đã được giới thiệu trong Bộ luật Thực phẩm năm 1993 nhằm bổ sung cho các biện pháp can thiệp khác được thiết lập từ lâu bởi các bộ luật và hướng dẫn mẫu của Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm (FDA) để bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng. Năm biện pháp can thiệp chính là: Trình diễn kiến thức, Kiểm soát sức khỏe nhân viên, Kiểm soát bàn tay như một phương tiện gây ô nhiễm, Các thông số về thời gian và nhiệt độ để kiểm soát mầm bệnh và Tư vấn cho người tiêu dùng.

Đối với mỗi mục trên biểu mẫu báo cáo kiểm tra trong phần Các yếu tố nguy cơ mắc bệnh do thực phẩm và các biện pháp can thiệp sức khỏe cộng đồng, thanh tra viên phải chỉ ra một trong những điều sau đây đối với **TÌNH TRẠNG TUÂN THỦ**: “**IN**” có nghĩa là mặt hàng đó tuân thủ; “**OUT**” có nghĩa là mặt hàng đó không tuân thủ; “**N.O.**” có nghĩa là vật phẩm đó không được quan sát thấy trong quá trình kiểm tra; hoặc “**N.A.**” có nghĩa là mặt hàng đó không được áp dụng cho cơ sở. Nếu N.A. hoặc N.O. không được liệt kê dưới dạng tùy chọn cho một hạng mục cụ thể, điều này có nghĩa là hạng mục này phải được đánh giá trong quá trình kiểm tra và phải xác định trạng thái tuân thủ. **Nếu mục được đánh dấu là “OUT”, hãy ghi lại chi tiết từng vi phạm cho mã số mục trong phần “Quan sát và Hành động Khắc phục” trên trang thứ hai của báo cáo kiểm tra.** Tình trạng tuân thủ phải được xác định dựa trên kết quả quan sát cho thấy hình thức không tuân thủ. Cần xem xét mức độ nghiêm túc

observation with regard to prevention of foodborne illness.

For items marked “OUT,” further indicate the status of the violation by marking an “X” in the corresponding box for Corrected On-Site (COS) during the inspection and/or Repeat violation (R). Marking COS indicates that all violations cited under that particular item number have been corrected and verified before completing the inspection. The actual corrective action taken for each violation should be documented in the “Observations and Corrective Actions” section of the inspection report. For example, Item #10 *Handwashing sink* is marked out of compliance because the establishment does not have soap and paper towels at the handwashing sink. The person in charge partially corrects the problem by putting soap at the sink, but does not replace the paper towels or provide any other effective means for drying hands. The corrective action taken for the soap is documented in the narrative on the form, but COS is **not** marked for Item #10 because all violations under that item were not corrected. Marking R indicates that the same violation under a particular item number was cited on the last inspection report. Using the same scenario, on the subsequent inspection if the provision of soap and paper towels is not in violation, but employees are not washing hands in the correct sink (which is also cited under Item #8 *Handwashing sink*), R would **not** be marked because this is a new violation which was not cited on the previous inspection report.

C. Marking Instructions for each RISK FACTOR AND INTERVENTION on the Inspection Report

Supervision

1. PIC present, demonstrates knowledge, and performs duties

IN/OUT This item must be marked IN or OUT of compliance. The person in charge (PIC) has three assigned responsibilities – Presence;

của việc quan sát liên quan đến việc ngăn ngừa bệnh tật do thực phẩm.

Đối với các mục được đánh dấu “OUT”, hãy cho biết thêm trạng thái vi phạm bằng cách đánh dấu “X” vào ô tương ứng cho Khắc phục tại chỗ (COS) trong quá trình kiểm tra và/hoặc Tái phạm (R). Việc đánh dấu COS chỉ ra rằng tất cả các vi phạm được trích dẫn theo mã số mặt hàng cụ thể đó đã được sửa chữa và xác minh trước khi hoàn tất việc kiểm tra. Hành động khắc phục thực tế được thực hiện đối với từng vi phạm phải được ghi lại trong phần “Quan sát và hành động khắc phục” của báo cáo kiểm tra. Ví dụ: Mục #10 Bồn rửa tay được đánh dấu là không tuân thủ vì cơ sở không có xà phòng và khăn giấy tại bồn rửa tay. Người phụ trách khắc phục một phần sự cố bằng cách đặt xà phòng vào bồn rửa, nhưng không thay khăn giấy hoặc cung cấp bất kỳ phương tiện hữu hiệu nào khác để làm khô tay. Hành động khắc phục được thực hiện đối với xà phòng được ghi lại trong phần tường thuật trên biểu mẫu, nhưng COS không được đánh dấu cho Mục số 10 vì tất cả các vi phạm trong mục đó đều chưa được khắc phục. Việc đánh dấu R chỉ ra rằng vi phạm tương tự theo mã số mặt hàng cụ thể đã được trích dẫn trong báo cáo kiểm tra gần đây nhất. Sử dụng kịch bản tương tự, trong lần kiểm tra tiếp theo nếu việc cung cấp xà phòng và khăn giấy không vi phạm nhưng nhân viên không rửa tay vào đúng bồn rửa (điều này cũng được trích dẫn trong Mục #8 Bồn rửa tay), R sẽ không được đánh dấu vì đây là vi phạm mới chưa được nêu trong báo cáo thanh tra trước đó.

C. Hướng dẫn đánh dấu từng YẾU TỐ RỦI RO VÀ CAN THIỆP trên Báo cáo kiểm tra

Giám sát

1. PIC trình bày, thể hiện kiến thức và thực hiện nhiệm vụ

IN/OUT Mục này phải được đánh dấu IN hoặc OUT là không tuân thủ. Người phụ trách (PIC) có ba trách nhiệm được giao – Hiện diện; Thể hiện kiến thức; và Nhiệm

Demonstration of Knowledge; and Duties. This item is marked OUT of compliance if any **one** of the responsibilities is not met.

A. Person in charge is present. This item is marked OUT of compliance if there is no PIC per 2-101.11(A) and (B).

B. Demonstration of Knowledge. The PIC has three options for demonstrating knowledge. This item is marked IN compliance if the PIC meets at least **one** of the options. The three options for demonstration of knowledge allowed by the Food Code are:

1. Certification by an ACCREDITED PROGRAM as specified in 2-102-20.

2. Complying with this Code by having no violations of priority items during the current inspection; or

3. Correct responses to the inspector's questions regarding public health practices and principles applicable to the operation. The inspector should assess this item by asking open-ended questions that would evaluate the PIC's knowledge in each of the areas enumerated in ¶ 2-102.11(C)(1), (4)-(16). Questions can be asked during the initial interview, menu review, or throughout the inspection as appropriate. The Inspector should ask a sufficient number of questions to enable the inspector to make an informed decision concerning the PIC's knowledge of the Code requirements and public health principles as they apply to the operation. The dialogue should be extensive enough to reveal whether or not that person is enabled by a clear understanding of the Code and its public health principles to follow sound food safety practices and to produce foods that are safe, wholesome, unadulterated, and accurately represented.

C. Duties of the PIC. This item must be marked IN or OUT of compliance based on the interaction and observation with the PIC and food employee. The inspector needs to determine the systems or controls the PIC has put into practice

vụ. Mục này được đánh dấu OUT cho sự tuân thủ nếu không đáp ứng bất kỳ trách nhiệm nào.

A. Người phụ trách có mặt. Mục này được đánh dấu OUT cho sự tuân thủ nếu không có PIC theo 2-101.11(A) và (B).

B. Thể hiện kiến thức. PIC có ba lựa chọn để thể hiện kiến thức. Mục này được đánh dấu tuân thủ nếu PIC đáp ứng ít nhất một trong các tùy chọn. Ba lựa chọn để thể hiện kiến thức được Bộ luật Thực phẩm cho phép là:

1. Chứng nhận bởi CHƯƠNG TRÌNH ĐƯỢC CHỨNG NHẬN như quy định tại 2-102-20.

2. Tuân thủ Bộ luật này bằng việc không vi phạm các nội dung ưu tiên trong quá trình thanh tra hiện hành; hoặc

3. Trả lời chính xác các câu hỏi của thanh tra viên về các nguyên tắc và thực hành y tế công cộng áp dụng cho hoạt động. Thanh tra viên nên đánh giá mục này bằng cách đặt các câu hỏi mở nhằm đánh giá kiến thức của PIC trong từng lĩnh vực được liệt kê trong ¶ 2-102.11(C)(1), (4)-(16). Các câu hỏi có thể được đặt ra trong cuộc phỏng vấn đầu tiên, xem xét thực đơn hoặc trong suốt quá trình kiểm tra nếu thích hợp. Thanh tra viên nên hỏi đủ số lượng câu hỏi để giúp thanh tra viên đưa ra quyết định sáng suốt liên quan đến hiểu biết của PIC về các yêu cầu của Bộ luật và các nguyên tắc y tế công cộng khi áp dụng vào hoạt động. Cuộc đối thoại phải đủ rộng để tiết lộ liệu người đó có hiểu biết rõ ràng về Bộ luật và các nguyên tắc y tế công cộng của nó để tuân theo các biện pháp thực hành an toàn thực phẩm hợp lý và sản xuất thực phẩm an toàn, lành mạnh, không pha trộn và được trình bày chính xác hay không.

C. Nhiệm vụ của PIC. Mục này phải được đánh dấu IN hoặc OUT cho sự tuân thủ dựa trên sự tương tác và quan sát với PIC và nhân viên thực phẩm. Thanh tra viên cần xác định các hệ thống hoặc biện pháp kiểm soát mà PIC đã áp dụng vào thực tế

regarding oversight and/or routine monitoring of the Duties listed in § 2-103.11. This is accomplished by 1) discussion with the PIC, and 2) verified through observation that the systems or controls are actually being implemented. This concept is commonly referred to as Active Managerial Control. This item must be marked OUT of compliance when there is a pattern of non-compliance and obvious failure by the PIC to ensure employees are complying with the duties listed in § 2-103.11. Since marking this item out of compliance requires judgment, it is important that this item not be marked for an isolated incident, but rather for an overall evaluation of the PIC's ability to ensure compliance with the duties described in § 2-103.11.

N.A. This item may be marked N.A. if the establishment is deemed by the Regulatory Authority to not apply due to the minimal risk of causing, or contributing to foodborne illness based on the nature of the operation and extent of the food operation.

N.O. Do Not Mark this item N.O.

Applicable Code Section:

2-101.11 Assignment (Pf)
2-102.11(A), B) and (C)(1), (4)-(16) Demonstration (Pf)
2-103.11 (A)-(O) and (Q) Person-In-Charge-Duties (Pf)

2. Certified Food Protection Manager

IN/OUT

This item must be marked IN or OUT of compliance. This item is marked IN compliance when it is observed that the person in charge is a certified food protection manager. This item is marked OUT when it is observed that there is no person in charge that is deemed a certified food protection manager or the certified food protection manager certificate is deemed not to be from an accredited program.

N.A.

liên quan đến việc giám sát và/hoặc giám sát thường xuyên các Nhiệm vụ được liệt kê trong § 2-103.11. Điều này được thực hiện bằng 1) thảo luận với PIC và 2) xác minh thông qua quan sát rằng các hệ thống hoặc biện pháp kiểm soát đang thực sự được triển khai. Khái niệm này thường được gọi là Kiểm soát quản lý chủ động. Mục này phải được đánh dấu là OUT cho sự tuân thủ khi PIC có biểu hiện không tuân thủ và không rõ ràng trong việc đảm bảo nhân viên tuân thủ các nhiệm vụ được liệt kê trong § 2-103.11. Vì việc đánh dấu mục này không tuân thủ đòi hỏi phải có sự phán xét, điều quan trọng là mục này không được đánh dấu cho một sự cố riêng lẻ mà là để đánh giá tổng thể về khả năng của PIC trong việc đảm bảo tuân thủ các nhiệm vụ được mô tả trong § 2-103.11.

N.A. Mục này có thể được đánh dấu N.A. nếu cơ sở được Cơ quan quản lý cho là không áp dụng do có nguy cơ gây ra hoặc góp phần gây ra bệnh tật do thực phẩm ở mức tối thiểu dựa trên tính chất hoạt động và quy mô của hoạt động thực phẩm.

N. O. Không đánh dấu mục này N.O.

Phần Bộ luật áp dụng:

2-101.11 (Pf) Nhiệm vụ
2-102.11(A), B) và (C)(1), (4)-(16) Trình diễn (Pf)
2-103.11 (A)-(O) và (Q) Nhiệm vụ của Người phụ trách (Pf)

2. Người quản lý bảo vệ thực phẩm được chứng nhận

IN/OUT

Mục này phải được đánh dấu IN hoặc OUT cho sự tuân thủ. Mục này được đánh dấu là tuân thủ khi quan sát thấy người phụ trách là người quản lý bảo vệ thực phẩm được chứng nhận. Mục này được đánh dấu OUT khi nhận thấy rằng không có người phụ trách nào được coi là người quản lý bảo vệ thực phẩm được chứng nhận hoặc chứng chỉ người quản lý bảo vệ thực phẩm được chứng nhận được coi là không đến từ một chương trình được công nhận.

N.A.

This item may be marked N.A. if the establishment is deemed by the Regulatory Authority to not apply due to the minimal risk of causing, or contributing to foodborne illness based on the nature of the operation and extent of food operation.

N.O.

Do NOT MARK this item N.O.

Applicable Code Section:

2-102.12(A) Certified Food Protection Manager (C)

Employee Health/Responding to Contamination Events

3. Management and food employee knowledge, and conditional employee; responsibilities and reporting.

IN/OUT

This item must be marked IN or OUT of compliance. This item is marked IN compliance when the following criteria are met:

1. The PIC is aware of his or her responsibility to inform food employees and conditional employees of their responsibility to report certain symptoms or diagnosed diseases to the person in charge and for the PIC to report to the regulatory authority as specified under Food Code ¶ 2-103.11 (O) and ¶¶ 2-201.11 (A),(B), (C), and (E); **and**

2. The PIC provides documentation or otherwise satisfactorily demonstrates during the inspection, that all food employees and conditional employees are informed of their responsibility to report to management information about their health and activities as it relates to diseases that are transmissible through food, as specified under ¶ 2-201.11(A). Satisfactory compliance may be documented by completion of Form 1-B, Conditional Employees or Food Employees Reporting Agreement, in Annex 7 of the 2009 Food Code for each employee or other similar State or local form containing the same information; **or**

3. In lieu of Form 1-B, compliance may be demonstrated by:

a) Presenting evidence such as a

Mục này có thể được đánh dấu N.A. nếu cơ sở bị Cơ quan quản lý cho là không áp dụng do có nguy cơ gây ra hoặc góp phần gây bệnh do thực phẩm ở mức tối thiểu dựa trên tính chất hoạt động và mức độ hoạt động thực phẩm

N.O.

KHÔNG ĐÁNH DẤU mục này N.O.

Phần Bộ luật áp dụng:

2-102.12(A) Người quản lý bảo vệ thực phẩm được chứng nhận (C)

Sức khỏe nhân viên/Ứng phó với các sự kiện ô nhiễm

3. Quản lý nhân viên ăn uống và kiến thức nhân viên, nhân viên có năng lực; trách nhiệm và báo cáo.

IN/OUT

Mục này phải được đánh dấu IN hoặc OUT cho sự tuân thủ. Mục này được đánh dấu là tuân thủ khi đáp ứng các tiêu chí sau:

1. PIC nhận thức được trách nhiệm của mình trong việc thông báo cho nhân viên thực phẩm và nhân viên có điều kiện về trách nhiệm của họ trong việc báo cáo một số triệu chứng hoặc bệnh được chẩn đoán cho người phụ trách và để PIC báo cáo với cơ quan quản lý như quy định trong Bộ luật Thực phẩm ¶ 2 -103.11 (O) và ¶¶ 2-201.11 (A),(B), (C) và (E); Và

2. PIC cung cấp tài liệu hoặc chứng minh thỏa đáng trong quá trình kiểm tra rằng tất cả nhân viên thực phẩm và nhân viên có điều kiện đều được thông báo về trách nhiệm báo cáo cho ban quản lý thông tin về sức khỏe và hoạt động của họ liên quan đến các bệnh lây truyền qua thực phẩm, như được quy định trong ¶ 2-201.11(A). Sự tuân thủ thỏa đáng có thể được ghi lại bằng cách hoàn thành Mẫu 1-B, Thỏa thuận báo cáo nhân viên có năng lực hoặc nhân viên thực phẩm, trong Phụ lục 7 của Bộ luật Thực phẩm năm 2009 cho mỗi nhân viên hoặc biểu mẫu tương tự khác của Tiểu bang hoặc địa phương có cùng thông tin; hoặc

3. Thay cho Mẫu 1-B, việc tuân thủ có thể được chứng minh bằng:

a) Đưa ra bằng chứng như chương trình

curriculum and attendance rosters documenting that each employee has completed a training program which includes all the information required on Form 1-B regarding their reporting responsibilities; **or**

b) Implementation of an employee health policy which includes a system of employee notification using a combination of training, signs, pocket cards, or other means to convey all of the required information on Form 1-B to all food employees and conditional employees. A signed acknowledgement by the employee should be part of any employee health policy.

The regulatory authority is encouraged to establish a policy of selecting one employee at random during each inspection and requesting the PIC verify, by one of the previously listed methods, that the selected employee has been **informed** of his or her responsibility to report symptoms, exposures, and diagnosed illnesses to management. The PIC is not expected to quote symptoms and diseases from memory, but should be able to locate that information on Form 1-B or similar documents used to demonstrate compliance.

Additional information is provided in Annex 3 of the Public Health Reasons for Subpart 2-201, including a number of questions, which may be used as a reference to assist the regulatory authority in determining compliance with this item.

N.A. Do Not Mark this item N.A.

N.O. Do Not Mark this item N.O.

Applicable Code Sections:

2-102.11(C)(2),(3) and (17)
Demonstration (Pf)

2-103.11 (P) Person in Charge-Duties (Pf)

2-201.11(A), (B), (C), & (E)
Responsibility of Permit Holder, Person in Charge, and Conditional Employees (P,Pf)

4. Proper use of restriction and exclusion

giảng dạy và danh sách điểm danh ghi lại rằng mỗi nhân viên đã hoàn thành chương trình đào tạo bao gồm tất cả thông tin được yêu cầu trên Mẫu 1-B về trách nhiệm báo cáo của họ; hoặc

b) Thực hiện chính sách sức khỏe nhân viên bao gồm hệ thống thông báo cho nhân viên bằng cách sử dụng kết hợp đào tạo, biển hiệu, thẻ bỏ túi hoặc các phương tiện khác để truyền tải tất cả thông tin cần thiết trên Mẫu 1-B tới tất cả nhân viên thực phẩm và nhân viên có năng lực. Sự thừa nhận có chữ ký của nhân viên phải là một phần của bất kỳ chính sách sức khỏe nhân viên nào.

Cơ quan quản lý được khuyến khích thiết lập chính sách chọn ngẫu nhiên một nhân viên trong mỗi cuộc kiểm tra và yêu cầu PIC xác minh, bằng một trong các phương pháp được liệt kê trước đó, rằng nhân viên được chọn đã được thông báo về trách nhiệm của mình trong việc báo cáo các triệu chứng, mức độ phơi nhiễm, và chẩn đoán bệnh cho cấp quản lý. PIC không cần phải trích dẫn các triệu chứng và bệnh từ trí nhớ nhưng phải có thể xác định thông tin đó trên Mẫu 1-B hoặc các tài liệu tương tự được sử dụng để chứng minh sự tuân thủ.

Thông tin bổ sung được cung cấp trong Phụ lục 3 của Lý do Y tế Công cộng cho Tiêu phần 2-201, bao gồm một số câu hỏi có thể được sử dụng làm tài liệu tham khảo để hỗ trợ cơ quan quản lý trong việc xác định việc tuân thủ mục này.

N.A. Không đánh dấu mục này N.A.

N.O. Không đánh dấu mục này N.O.

Các phần Bộ luật áp dụng:

2-102.11(C)(2),(3) và (17) Trình diễn (Pf)

2-103.11 (P) Nhiệm vụ của người phụ trách (Pf)

2-201.11(A), (B), (C), & (E) Trách nhiệm của Người được cấp giấy phép, Người phụ trách và Nhân viên có năng lực (P,Pf)

4. Sử dụng hợp lý các hạn chế và loại trừ

IN/OUT

This item must be marked IN or OUT of compliance. Compliance must be based on first hand observations or information and cannot be based solely on responses from the PIC to questions regarding hypothetical situations or knowledge of the Food Code. This item is marked IN when the following criteria are observed at the time of the inspection:

- There are no ill employees.
- There are no employees experiencing symptoms with or without a diagnosis that require reporting, or reason for the PIC to exclude or restrict an employee
- A food employee who works in a food establishment serving a HSP or non-HSP, is restricted due to diagnoses with an infection from nontyphoidal *Salmonella* and is asymptomatic

This item should be marked OUT of compliance when:

- The inspector observes a working employee with specific reportable symptoms (subparagraph 2-201.11 (A)(1)); or
- The inspector becomes aware that an employee has reported information about his or her health and activities as it relates to diseases that are transmissible through food and the PIC has not acted to restrict/exclude an employee as required by the Food Code (§2-201.12 & §2-201.13); or
- The inspector becomes aware that the PIC has not notified the Regulatory Authority that an employee is jaundiced or diagnosed with an illness due to a pathogen as specified under subparagraphs 2-201.11 (A)(2)(a)-(f) of the Food Code.
- There are food employees working in the food establishment that have been diagnosed with an illness as specified in paragraphs 2-201.11(A)(2-5); Additionally, in food establishments exclusively serving a highly susceptible population, there are to be no food employees with an active sore throat with

IN/OUT

Mục này phải được đánh dấu IN hoặc OUT cho sự tuân thủ. Việc tuân thủ phải dựa trên những quan sát hoặc thông tin trực tiếp và không thể chỉ dựa vào phản hồi của PIC đối với các câu hỏi liên quan đến các tình huống giả định hoặc kiến thức về Bộ luật Thực phẩm. Mục này được đánh dấu IN khi đáp ứng các tiêu chí sau tại thời điểm kiểm tra:

- Không có nhân viên bị bệnh.
- Không có nhân viên nào gặp phải các triệu chứng có hoặc không có chẩn đoán cần phải báo cáo hoặc lý do để PIC loại trừ hoặc hạn chế nhân viên
- Một nhân viên thực phẩm làm việc trong một cơ sở thực phẩm phục vụ HSP hoặc không phải HSP, bị hạn chế do được chẩn đoán nhiễm vi khuẩn *Salmonella* không thương hàn và không có triệu chứng

Mục này phải được đánh dấu OUT cho sự tuân thủ khi:

- Thanh tra viên quan sát thấy một nhân viên đang làm việc có các triệu chứng cụ thể cần báo cáo (tiểu đoạn 2-201.11 (A)(1)); hoặc
- Thanh tra viên biết rằng một nhân viên đã báo cáo thông tin về sức khỏe và hoạt động của mình liên quan đến các bệnh lây truyền qua thực phẩm và PIC đã không hành động để hạn chế/loại trừ nhân viên theo yêu cầu của Bộ luật Thực phẩm (§2-201.12 & §2-201.13); hoặc
- Thanh tra viên biết rằng PIC đã không thông báo cho Cơ quan Quản lý rằng một nhân viên bị vàng da hoặc được chẩn đoán mắc bệnh do mầm bệnh như được quy định trong tiểu đoạn 2-201.11 (A)(2)(a)-(f) của Bộ luật thực phẩm.
- Có những nhân viên thực phẩm làm việc trong cơ sở thực phẩm đã được chẩn đoán mắc bệnh như quy định tại đoạn 2-201.11(A)(2-5); Ngoài ra, trong các cơ sở thực phẩm chỉ phục vụ nhóm dân số dễ mắc bệnh cao, không được có nhân viên thực phẩm nào bị viêm họng kèm sốt khi làm việc trong cơ sở thực phẩm.

a fever working in the food establishment.

N.A. Do Not Mark this item N.A.

N.O. Do Not Mark this item N.O.

Applicable Code Sections:

2-201.11 (D) and (F) Responsibility of Permit Holder, Person in Charge, and Conditional Employees Responsibility of the PIC to Exclude or Restrict (P.)

2-201.12 Exclusions & Restrictions (P)

2-201.13 Removal, Adjustment, or Retention of Exclusions & Restrictions (P)

5. Clean-up of Vomiting and Diarrheal Events

IN/OUT This item should be marked IN or OUT of compliance. This item is marked IN compliance when it is demonstrated that the food establishment has written procedures available for employees to follow when responding to vomiting or diarrheal events that involve the discharge of vomitus or fecal matter onto surfaces in the food establishment. Refer to the Public Health Reasons (§2-501.11 Clean up of Vomiting and Diarrheal Events) for suggested recommendations as to what the food establishment can include within their plan (this is not an exhaustive list).

This item is marked OUT of compliance if the establishment does not demonstrate the ability to provide written procedures for employees to follow when responding to vomiting or diarrheal events that involve the discharge of vomitus or fecal matter onto surfaces in the food establishment.

N.A. Do Not Mark this item N.A.

N.O. Do Not Mark this item N.O.

Applicable Code Section:

2-501.11 Clean-up of Vomiting and Diarrheal Events (Pf) Good Hygienic Practices

6. Proper eating, tasting, drinking, or tobacco products use

IN/OUT This item should be marked IN or OUT of compliance based on direct observations or discussions of the

N.A. Không đánh dấu mục này N.A.

N.O. Không đánh dấu mục này N.O.

Các phần Bộ luật áp dụng:

2-201.11 (D) và (F) Trách nhiệm của Người được cấp giấy phép, Người phụ trách và Nhân viên có năng lực. Trách nhiệm của PIC trong việc loại trừ hoặc hạn chế (P.)

2-201.12 Loại trừ & hạn chế (P)

2-201.13 Loại bỏ, điều chỉnh hoặc giữ lại các loại trừ và hạn chế (P)

5. Dọn dẹp các trường hợp nôn mửa và tiêu chảy

IN/OUT Mục này phải được đánh dấu IN hoặc OUT cho sự tuân thủ. Mục này được đánh dấu là tuân thủ khi chứng minh được rằng cơ sở thực phẩm có sẵn các quy trình bằng văn bản để nhân viên tuân theo khi ứng phó với các trường hợp nôn mửa hoặc tiêu chảy liên quan đến việc thải chất nôn hoặc chất phân lên các bề mặt trong cơ sở thực phẩm. Tham khảo Lý do sức khỏe cộng đồng (§2-501.11 Dọn dẹp các sự kiện nôn mửa và tiêu chảy) để biết các đề xuất được đề xuất về những gì cơ sở thực phẩm có thể đưa vào kế hoạch của họ (đây không phải là danh sách đầy đủ).

Mục này được đánh dấu là OUT cho sự tuân thủ nếu cơ sở không chứng minh được khả năng cung cấp các quy trình bằng văn bản để nhân viên tuân theo khi ứng phó với các trường hợp nôn mửa hoặc tiêu chảy liên quan đến việc thải chất nôn mửa hoặc phân lên các bề mặt trong cơ sở thực phẩm.

N.A. Không đánh dấu mục này N.A.

N.O. Không đánh dấu mục này N.O.

Phần Bộ luật áp dụng:

2-501.11 Dọn dẹp các trường hợp Nôn mửa và Tiêu chảy (Pf) Thực hành Vệ sinh Tốt

6. Ăn, nếm, uống hoặc sử dụng sản phẩm thuốc lá đúng cách

IN/OUT Mục này phải được đánh dấu IN hoặc OUT cho sự tuân thủ dựa trên quan sát hoặc thảo luận trực tiếp về các biện

appropriate hygienic practices of food employees. This item should be marked IN compliance when a food employee is observed drinking from a closed beverage container subsequently stored on a non-food-contact surface and separate from exposed food, clean equipment, and unwrapped single-service and single-use articles. This item should be marked OUT of compliance when food employees are observed improperly tasting food, eating, drinking, or using tobacco products, or there is supporting evidence of these activities taking place in non-designated areas of the establishment. An open container of liquid in the kitchen preparation area does not necessarily constitute marking this item OUT. Further discussion with a food employee or the PIC may be needed to determine if the liquid, if labeled, is used as an ingredient in food, or may be an employee beverage that is consumed in another designated area. If the liquid is an open beverage that is consumed in a designated area, it must still be stored in a manner to prevent the contamination of food, equipment, utensils, linens and single-service/single-use articles.

N.A. Do Not Mark this item N.A.

N.O. This item may be marked N.O. for retail operations only in the **RARE** case when there are no food workers present at the time of inspection.

Applicable Code Sections:

2-401.11 Eating, Drinking, or Using Tobacco Products (C)

3-301.12 Preventing Contamination When Tasting (P)

7. No discharge from eyes, nose, and mouth

IN/OUT This item should be marked IN or OUT of compliance based on direct observations of food employees. This item should be marked IN compliance when no food employees are observed having persistent sneezing, coughing, or a

pháp thực hành vệ sinh phù hợp của nhân viên thực phẩm. Mục này phải được đánh dấu tuân thủ khi quan sát thấy nhân viên thực phẩm uống từ hộp đựng đồ uống đã đóng kín, sau đó được bảo quản trên bề mặt không tiếp xúc với thực phẩm và tách biệt với thực phẩm để ngoài, thiết bị sạch cũng như các vật dụng dùng một lần và dùng một lần không được đóng gói. Mục này phải được đánh dấu là **KHÔNG** tuân thủ khi quan sát thấy nhân viên thực phẩm ném thức ăn, ăn, uống hoặc sử dụng các sản phẩm thuốc lá không đúng cách hoặc có bằng chứng hỗ trợ về những hoạt động này diễn ra ở các khu vực không được chỉ định của cơ sở. Một thùng chứa chất lỏng mở trong khu vực chuẩn bị nhà bếp không nhất thiết phải đánh dấu mục này OUT. Có thể cần thảo luận thêm với nhân viên thực phẩm hoặc PIC để xác định xem chất lỏng, nếu được dán nhãn, có được sử dụng làm thành phần trong thực phẩm hay có thể là đồ uống của nhân viên được tiêu thụ ở một khu vực được chỉ định khác hay không. Nếu chất lỏng là đồ uống mở được tiêu thụ ở khu vực được chỉ định thì chất lỏng đó vẫn phải được bảo quản theo cách để ngăn ngừa ô nhiễm thực phẩm, thiết bị, đồ dùng, khăn vải và các vật dụng dùng một lần/dùng một lần.

N.A. Không đánh dấu mục này N.A.

N.O. Mục này có thể được đánh dấu N.O. chỉ dành cho hoạt động bán lẻ trong trường hợp **HIẾM** khi không có nhân viên thực phẩm nào có mặt tại thời điểm kiểm tra.

Các phần Bộ luật áp dụng:

2-401.11 Ăn, uống hoặc sử dụng các sản phẩm thuốc lá (C)

3-301.12 Ngăn ngừa ô nhiễm khi ném thức (P)

7. Không có dịch tiết ra từ mắt, mũi, miệng

IN/OUT Mục này phải được đánh dấu IN hoặc OUT cho sự tuân thủ dựa trên quan sát trực tiếp của nhân viên thực phẩm. Mục này phải được đánh dấu là tuân thủ khi không quan sát thấy nhân viên thực phẩm nào hắt hơi, ho hoặc sổ mũi dai

runny nose that causes discharge from the eyes, nose or mouth. This item should be marked OUT of compliance when a food employee has persistent sneezing, coughing, or a runny nose that causes discharges from the eyes, nose or mouth, subjecting food and food-contact surfaces to potential contamination.

N.A. Do Not Mark this item N.A.

N.O. This item may be marked N.O. for retail operations only in the **RARE** case when there are no food workers present at the time of inspection.

Applicable Code Sections:

2-401.12 Discharges from the Eyes, Nose, and Mouth (C)

Control of Hands as a Vehicle of Contamination

8. Hands clean and properly washed

IN/OUT This item should be marked IN or OUT of compliance. This item is marked IN compliance only when employees are observed using proper handwashing techniques at appropriate times and places. Hands are not required to be washed between each change of gloves, if it is observed that there was no change in the task being performed and no activities which could potentially result in cross contamination.

N.A. Do Not Mark this item N.A.

N.O. This item may be marked N.O. for retail operations only in the **RARE** case when there are no food workers present at the time of inspection. (If there are no food workers present, but the PIC accompanies the inspector on the inspection and touches food, clean equipment, or utensils without washing his/her hands, this item is marked OUT.)

Applicable Code Sections:

2-301.11 Clean condition-Hands and Arms (P)

2-301.12 Cleaning Procedure (P)

2-301.14 When to Wash (P)

2-301.15 Where to Wash (Pf)

2-301.16 Hand Antiseptics (Pf)

9. No bare hand contact with RTE foods or a pre-approved alternate

dưỡng gây chảy nước mắt, mũi hoặc miệng. Mặt hàng này phải được đánh dấu là **KHÔNG** tuân thủ khi nhân viên thực phẩm hắt hơi, ho hoặc sổ mũi liên tục gây chảy nước mắt, mũi hoặc miệng, khiến thực phẩm và các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm có khả năng bị ô nhiễm.

N.A. Không đánh dấu mục này N.A.

N.O. Mục này có thể được đánh dấu N.O. chỉ dành cho hoạt động bán lẻ trong trường hợp **HIỂM** khi không có nhân viên thực phẩm nào có mặt tại thời điểm kiểm tra.

Các phần Bộ luật áp dụng:

2-401.12 Chất thải từ mắt, mũi và miệng (C)

Kiểm soát bàn tay như một phương tiện lây nhiễm

8. Tay sạch và rửa đúng cách

IN/OUT Mục này phải được đánh dấu IN hoặc OUT cho sự tuân thủ. Mục này chỉ được đánh dấu là tuân thủ khi quan sát thấy nhân viên sử dụng kỹ thuật rửa tay đúng cách vào thời gian và địa điểm thích hợp. Không cần phải rửa tay giữa mỗi lần thay găng tay nếu nhận thấy không có thay đổi nào trong nhiệm vụ đang được thực hiện và không có hoạt động nào có khả năng dẫn đến lây nhiễm chéo.

N.A. Không đánh dấu mục này N.A.

N.O. Mục này có thể được đánh dấu N.O. chỉ dành cho hoạt động bán lẻ trong trường hợp **HIỂM** khi không có nhân viên thực phẩm nào có mặt tại thời điểm kiểm tra. (Nếu không có nhân viên thực phẩm có mặt nhưng PIC đi cùng thanh tra viên khi kiểm tra và chạm vào thực phẩm, thiết bị hoặc dụng cụ làm sạch mà không rửa tay, mục này sẽ được đánh dấu OUT).

Các phần Bộ luật áp dụng:

2-301.11 Tình trạng sạch sẽ-Bàn tay và cánh tay (P)

2-301.12 (P) Quy trình làm sạch

2-301.14 Khi nào cần rửa (P)

2-301.15 Rửa ở đâu (Pf)

2-301.16 Thuốc sát trùng tay (Pf)

9. Không tiếp xúc tay trần với thực phẩm RTE hoặc tuân thủ đúng cách

**properly followed
IN/OUT**

This item should be marked IN or OUT of compliance. This item is marked IN compliance only when food employees are observed using suitable utensils or gloves to prevent bare hand (or arm) contact with ready-to-eat foods or if the food employee contacts exposed RTE food with bare hands at the time the RTE food is being added as an ingredient to a food that:

- Contains a raw animal food and is to be cooked in the food establishment to heat all parts of the food to minimum temperatures specified in ¶3-401.11(A)-(B) or §3-401.12; or
- Does not contain a raw animal food but is to be cooked in the food establishment to heat all parts of the food to a temperature of at least 63°C (145°F).

This item is also marked IN compliance when food employees are observed properly following a preapproved alternative procedure to no bare hand contact. This item should be marked OUT of compliance if one food employee is observed ready-to-eat food with their bare hands in the absence of a prior approval and written procedures for bare hand contact. Refer to subparagraph 3-301.11 (E)(1)-(7) for a listing of conditions that must be met in order to receive prior approval by the Regulatory Authority. Bare hand contact by food employees serving a Highly Susceptible Population is prohibited and no alternative to bare hand contact is allowed. This item is also marked OUT when food employees contact exposed RTE food with bare hands that is to be added as ingredients to a food that is not properly heat treated as specified in Sub-¶3-301.11(D)(1)-(2).

N.A.

This item may be marked N.A. for

**thay thế đã được phê duyệt trước
IN/OUT**

Mục này phải được đánh dấu IN hoặc OUT cho sự tuân thủ. Mục này chỉ được đánh dấu là tuân thủ khi quan sát thấy nhân viên thực phẩm sử dụng dụng cụ hoặc găng tay phù hợp để tránh tiếp xúc bằng tay trần (hoặc cánh tay) với thực phẩm ăn liền hoặc nếu nhân viên thực phẩm tiếp xúc với thực phẩm RTE bằng tay trần tại thời điểm RTE thực phẩm đang được thêm vào như một thành phần của thực phẩm:

- Chứa thực phẩm động vật sống và phải được nấu chín trong cơ sở thực phẩm để hâm nóng tất cả các bộ phận của thực phẩm đến nhiệt độ tối thiểu được quy định trong ¶3-401.11(A)-(B) hoặc §3-401.12; hoặc
- Không chứa thực phẩm động vật sống nhưng phải được nấu chín tại cơ sở thực phẩm để hâm nóng tất cả các bộ phận của thực phẩm đến nhiệt độ ít nhất là 63°C (145°F).

Mục này cũng được đánh dấu là tuân thủ IN khi nhân viên thực phẩm được giám sát đúng cách theo một quy trình thay thế đã được phê duyệt trước để không tiếp xúc bằng tay trần. Mục này phải được đánh dấu là KHÔNG tuân thủ nếu một nhân viên thực phẩm được quan sát thấy ăn thực phẩm ăn liền bằng tay trần mà không có sự chấp thuận trước và các quy trình bằng văn bản về việc tiếp xúc bằng tay trần. Tham khảo tiểu đoạn 3-301.11 (E)(1)-(7) để biết danh sách các điều kiện phải đáp ứng để nhận được sự chấp thuận trước của Cơ quan quản lý. Việc nhân viên thực phẩm phục vụ Nhóm dân số có nguy cơ nhiễm bệnh cao bị cấm và không được phép thay thế việc tiếp xúc bằng tay trần. Mục này cũng được đánh dấu OUT khi nhân viên thực phẩm tiếp xúc với thực phẩm RTE đã tiếp xúc bằng tay trần sẽ được thêm làm nguyên liệu cho thực phẩm không được xử lý nhiệt đúng cách như quy định trong Sub-¶3-301.11(D)(1)-(2).

N.A.

Mục này có thể được đánh dấu N.A. đối

establishments that provide only packaged, or bulk food items that are not ready-to-eat.

N.O.

This item may be marked N.O. for establishments that prepare ready-to-eat foods only, but no food preparation is performed at the time of inspection.

Applicable Code Sections:

3-301.11 Preventing Contamination from Hands (P, Pf, C) 3-801.11(D) Pasteurized Foods, Prohibited Re-Service, and Prohibited Foods (P)

10. Adequate handwashing sinks, properly supplied and accessible

IN/OUT This item must be marked IN or OUT of compliance based on observations in determining that handwashing sinks are properly equipped and conveniently located for employee use in food preparation, food dispensing and warewashing areas as well as in or immediately adjacent to toilet rooms. This item must be marked OUT of compliance when the facility is not stocked with soap, hand drying provisions or equipped with the required signage. In addition, if the handwashing sink is not located to be available to employees who are working in a food preparation area, food dispensing and warewashing areas and is blocked by portable equipment or stacked full of soiled utensils or other items, or the facility is unavailable for regular employee use, this item must be marked OUT of compliance.

N.A. Do Not Mark this item N.A.

N.O. Do Not Mark this item N.O.

Applicable Code Sections:

5-202.12 Handwashing Sinks, Installation (Pf, C)

5-203.11 Handwashing Sinks-Numbers and Capacities (Pf)

5-204.11 Handwashing Sinks-Location and Placement (Pf)

5-205.11 Using a Handwashing Sink-Operation and Maintenance (Pf)

6-301.11 Handwashing Cleanser, Availability (Pf)

với các cơ sở chỉ cung cấp các mặt hàng thực phẩm đóng gói hoặc số lượng lớn không ăn liền

N.O.

Mục này có thể được đánh dấu N.O. đối với cơ sở chỉ chế biến thực phẩm ăn liền nhưng không thực hiện chế biến thực phẩm tại thời điểm kiểm tra.

Các phần Bộ luật áp dụng:

3-301.11 Ngăn ngừa Ô nhiễm từ Tay (P, Pf, C) 3-801.11(D) Thực phẩm tiệt trùng, Cấm tái dịch vụ và Thực phẩm bị cấm (P)

10. Bồn rửa tay phù hợp, được cung cấp phù hợp và dễ tiếp cận

IN/OUT Mục này phải được đánh dấu IN hoặc OUT cho sự tuân thủ dựa trên quan sát khi xác định rằng bồn rửa tay được trang bị phù hợp và ở vị trí thuận tiện để nhân viên sử dụng trong khu vực chuẩn bị thực phẩm, phân phát thực phẩm và rửa đồ cũng như trong hoặc ngay cạnh phòng vệ sinh. Mục này phải được đánh dấu là KHÔNG tuân thủ khi cơ sở không có xà phòng, thiết bị làm khô tay hoặc được trang bị biển báo bắt buộc. Ngoài ra, nếu bồn rửa tay không được đặt ở vị trí dành cho nhân viên đang làm việc trong khu vực chuẩn bị thực phẩm, khu vực phân phối và rửa đồ ăn và bị chặn bởi thiết bị di động hoặc chất đầy đồ dùng bẩn hoặc các vật dụng khác, hoặc cơ sở không có sẵn để nhân viên sử dụng thường xuyên, mục này phải được đánh dấu KHÔNG tuân thủ.

N.A. Không đánh dấu mục này N.A.

N.O. Không đánh dấu mục này N.O.

Các phần Bộ luật áp dụng:

5-202.12 Bồn rửa tay, lắp đặt ((Pf, C)

5-203.11 Bồn rửa tay-Số lượng và dung tích (Pf)

5-204.11 Bồn rửa tay-Vị trí và bố trí (Pf)

5-205.11 Sử dụng bồn rửa tay-Vận hành và bảo trì (Pf)

6-301.11 Sữa rửa tay, Có sẵn (Pf)

<p>6-301.12 Hand Drying Provision (Pf)</p> <p>6-301.13 Handwashing Aids and Devices, Use Restrictions (C)</p> <p>6-301.14 Handwashing Signage (C)</p> <p>Food From a Source That Complies with Law</p> <p>11. Food obtained from sources that comply with Law</p> <p>IN/OUT This item should be marked IN or OUT of compliance based on direct observations of food products, food labels and packaging, water analyses, and discussion with the PIC or other food employees. This item should be marked IN compliance when the regulatory authority is able to determine food has been received from sources that comply with LAW. . A review of supplier names, shipment invoices, buyer specification plans, molluscan shellfish tags, proof of regulatory permit/licensure of a food source, etc. can be used to document approved food sources. Wild harvested mushrooms if sold or served have been approved by the regulatory authority. Milk and milk products must comply with Grade A Standards. This item should be marked OUT of compliance when it cannot be determined that food is received from a source that complies with LAW and if the regulatory authority did not approve the sale or service of wild harvested mushrooms and it is observed in the food establishment for sale and service.</p> <p>N.A. Do Not Mark this item N.A.</p> <p>N.O. Do Not Mark this item N.O.</p> <p>Applicable Code Sections:</p> <p>3-201.11 Compliance with Food Law (P, Pf, C)</p> <p>3-201.12 Food in a Hermetically Sealed Container (P)</p> <p>3-201.13 Fluid Milk and Milk Products (P)</p> <p>3-201.14 Fish (P)</p> <p>3-201.15 Molluscan Shellfish (P)</p> <p>3-201.16 Wild Mushrooms (P)</p> <p>3-201.17 Game Animals (P, C)</p>	<p>6-301.12 Cung cấp dịch vụ sấy khô tay (Pf)</p> <p>6-301.13 Dụng cụ và thiết bị rửa tay, Hạn chế sử dụng (C)</p> <p>6-301.14 (C) Biển báo rửa tay</p> <p>Thực phẩm từ một nguồn tuân thủ pháp luật</p> <p>11. Thực phẩm có nguồn gốc phù hợp với quy định của pháp luật</p> <p>IN/OUT Mục này phải được đánh dấu IN hoặc OUT cho sự tuân thủ dựa trên quan sát trực tiếp các sản phẩm thực phẩm, nhãn và bao bì thực phẩm, phân tích nước và thảo luận với PIC hoặc nhân viên thực phẩm khác. Mặt hàng này phải được đánh dấu tuân thủ khi cơ quan quản lý có thể xác định thực phẩm đã được nhận từ các nguồn tuân thủ LUẬT. Việc xem xét tên nhà cung cấp, hóa đơn vận chuyển, kế hoạch đặc điểm kỹ thuật của người mua, thẻ động vật có vỏ thân mềm, bằng chứng về giấy phép/giấy phép theo quy định của nguồn thực phẩm, v.v. có thể được sử dụng để ghi lại các nguồn thực phẩm đã được phê duyệt. Nấm thu hoạch tự nhiên nếu được bán hoặc phục vụ đã được cơ quan quản lý phê duyệt. Sữa và sản phẩm sữa phải đạt Tiêu chuẩn loại A. Mặt hàng này phải được đánh dấu OUT cho sự tuân thủ khi không thể xác định được rằng thực phẩm được nhận từ một nguồn tuân thủ LUẬT và nếu cơ quan quản lý không phê duyệt việc bán hoặc dịch vụ nấm thu hoạch tự nhiên và nó được quan sát thấy trong cơ sở thực phẩm để bán và dịch vụ.</p> <p>N.A. Không đánh dấu mục này N.A.</p> <p>N.O. Không đánh dấu mục này N.O.</p> <p>Các phần Bộ luật áp dụng:</p> <p>3-201.11 Tuân thủ Luật Thực phẩm (P, Pf, C)</p> <p>3-201.12 Thực phẩm đựng trong hộp kín (P)</p> <p>3-201.13 Sữa dạng lỏng và các sản phẩm sữa (P)</p> <p>3-201.14 Cá (P)</p> <p>3-201.15 Động vật có vỏ thân mềm (P)</p> <p>3-201.16 Nấm rùng (P)</p> <p>3-201.17 Động vật bị săn bắt để làm thịt (P, C)</p>
--	---

3-202.13 Eggs (P)
3-202.14 Eggs and Milk Products, Pasteurized (P)
3-202.110 Juice Treated-Commercially Processed (P, Pf)

5-101.13 Bottled Drinking Water (P)

12. Food received at proper temperature

IN/OUT This item should be marked IN or OUT of compliance based on actual food temperature measurements of TCS foods being received. This item should be marked IN compliance when food is received and found at proper temperatures during the inspection (i.e. catered meal for child care center arrives during the inspection and the regulatory authority verifies receiving temperature). This item should be marked OUT of compliance if food is received and accepted, but an actual food temperature measurement of a TCS food by the regulatory authority at the time of delivery exceeds the temperature specifications for receiving as prescribed by the Code.

N.A. This item may be marked N.A. for retail operations when the establishment receives only foods that are not TCS food and that are not frozen.

N.O. This item may be marked N.O. if food is not received during the inspection.

Applicable Code Sections:

3-202.11 Temperature (P, Pf)

13. Food in good condition, safe and unadulterated

IN/OUT This item must be marked IN or OUT of compliance based on direct observations of the integrity of product packaging, wholesomeness, and signs of adulteration. This item must be marked IN compliance when a dent in a canned food has not compromised the hermetic seal; cuts made in outer cardboard packaging during opening of the case do not enter the inner product packaging; the true appearance, color, or quality of a food is not misrepresented; and food is honestly presented. This item must be

3-202.13 Trứng (P)

3-202.14 Trứng và các sản phẩm sữa, tiệt trùng (P)

3-202.110 Nước ép đã qua xử lý-được chế biến thương mại (P, Pf)

5-101.13 Nước uống đóng chai (P)

12. Thức ăn được tiếp nhận ở nhiệt độ thích hợp

IN/OUT Mục này phải được đánh dấu IN hoặc OUT cho sự tuân thủ dựa trên các phép đo nhiệt độ thực phẩm thực tế của thực phẩm TCS được nhận. Mặt hàng này phải được đánh dấu là tuân thủ khi thực phẩm được nhận và thấy ở nhiệt độ thích hợp trong quá trình kiểm tra (tức là bữa ăn phục vụ cho trung tâm chăm sóc trẻ em đến trong quá trình kiểm tra và cơ quan quản lý xác minh nhiệt độ tiếp nhận). Mặt hàng này phải được đánh dấu là OUT cho sự tuân thủ nếu thực phẩm được nhận và chấp nhận, nhưng kết quả đo nhiệt độ thực phẩm thực tế của thực phẩm TCS do cơ quan quản lý thực hiện tại thời điểm giao hàng vượt quá các thông số nhiệt độ để nhận theo quy định của Bộ luật.

N.A. Mặt hàng này có thể được đánh dấu N.A. cho các hoạt động bán lẻ khi cơ sở chỉ nhận thực phẩm không phải là thực phẩm TCS và không đông lạnh.

N.O. Mục này có thể được đánh dấu N.O. nếu thực phẩm không được tiếp nhận trong quá trình kiểm tra.

Các phần Bộ luật áp dụng:

3-202.11 Nhiệt độ (P, Pf)

13. Thực phẩm ngon, an toàn, không pha trộn tạp chất

IN/OUT Mặt hàng này phải được đánh dấu IN hoặc OUT cho sự tuân thủ dựa trên quan sát trực tiếp về tính toàn vẹn của bao bì sản phẩm, tính lành mạnh và các dấu hiệu của sự tạp nhiễm. Mặt hàng này phải được đánh dấu là tuân thủ khi vết lõm trên thực phẩm đóng hộp không ảnh hưởng đến lớp niêm phong kín; các vết cắt được thực hiện trên bao bì bìa cứng bên ngoài khi mở hộp không đi vào bao bì sản phẩm bên trong; hình dáng, màu sắc hoặc chất lượng thực sự của thực phẩm không bị xuyên tạc; và thức ăn

marked OUT of compliance when the integrity of food packaging has been compromised or the true appearance, color, or quality of a food has been intentionally altered.

N.A. Do Not Mark this item N.A.

N.O. Do Not Mark this item N.O.

Applicable Code Sections:

3-101.11 Safe, Unadulterated and Honestly Presented (P)

3-202.15 Package Integrity (Pf)

14. Required records available: molluscan shellfish identification, parasite destruction

IN/OUT This item should be marked IN or OUT of compliance based on direct observations of fish in storage, molluscan shellfish identification, and/or records of freezing of fish for parasite destruction. This item should be marked IN compliance if the permit holder provides a statement from supplier(s) identifying that fish sold as raw, raw-marinated or undercooked is frozen by supplier for parasite destruction; or there are freeze records maintained by the permit holder when fish are frozen for parasite destruction on the premises. This item should be marked OUT of compliance if there are no molluscan shellfish identification, when the molluscan shellfish identification are incomplete, when there is evidence of commingling, or when no records of freezing of fish for parasite destruction are available. Fish exempt from freezing requirements are found in paragraph 3-402.11(B).

N.A. This item may be marked N.A. when molluscan shellfish are not used in the establishment and the only fish sold as raw, raw-marinated or undercooked is the tuna species or aquacultured fish listed as exempted from freezing in the Food Code.

N.O. This item may be marked N.O. when molluscan shellfish or raw, raw-marinated and undercooked fish are sold periodically in the establishment, but are not being sold at the time of inspection

được trình bày một cách trung thực. Mặt hàng này phải được đánh dấu OUT cho sự tuân thủ khi tính toàn vẹn của bao bì thực phẩm bị xâm phạm hoặc hình dáng, màu sắc hoặc chất lượng thực sự của thực phẩm đã bị cố ý thay đổi.

N.A. Không đánh dấu mục này N.A.

N.O. Không đánh dấu mục này N.O.

Các phần Bộ luật áp dụng:

3-101.11 An toàn, không giả mạo và trình bày trung thực (P)

3-202.15 Tính toàn vẹn của gói (Pf)

14. Hồ sơ bắt buộc phải có: nhận dạng động vật có vỏ thân mềm, tiêu diệt ký sinh trùng

IN/OUT Mục này phải được đánh dấu IN hoặc OUT cho sự tuân thủ dựa trên quan sát trực tiếp cá trong kho, nhận dạng động vật có vỏ thân mềm và/hoặc hồ sơ đông lạnh cá để tiêu diệt ký sinh trùng. Mặt hàng này phải được đánh dấu là tuân thủ nếu người được cấp giấy phép đưa ra tuyên bố từ (các) nhà cung cấp xác định rằng cá được bán ở dạng sống, ướp sống hoặc chưa nấu chín được nhà cung cấp đông lạnh để tiêu diệt ký sinh trùng; hoặc có hồ sơ đông lạnh được người được cấp giấy phép lưu giữ khi cá đông lạnh để tiêu diệt ký sinh trùng tại cơ sở. Mục này phải được đánh dấu OUT cho sự tuân thủ nếu không có thông tin nhận dạng động vật có vỏ thân mềm, khi việc nhận dạng động vật có vỏ thân mềm không đầy đủ, khi có bằng chứng về sự trộn lẫn hoặc khi không có hồ sơ đông lạnh cá để tiêu diệt ký sinh trùng. Cá được miễn yêu cầu đông lạnh được nêu trong đoạn 3-402.11(B).

N.A. Mặt hàng này có thể được đánh dấu N.A. khi động vật có vỏ thân mềm không được sử dụng trong cơ sở và loại cá duy nhất được bán dưới dạng sống, ướp sống hoặc nấu chín là các loài cá ngừ hoặc cá nuôi trồng được liệt kê là được miễn đông lạnh trong Bộ luật Thực phẩm.

N.O. Mục này có thể được đánh dấu N.O. khi động vật có vỏ thân mềm hoặc cá sống, ướp sống và nấu chín được bán định kỳ tại cơ sở nhưng không được bán tại thời điểm kiểm tra và không thể

and prior compliance through tags, invoices, or purchase records cannot be verified.

Applicable Code Sections:

3-202.18 Molluscan Shellfish, Packaging and Identification (Pf, C)

3-203.12 Molluscan Shellfish, Maintaining Identification (Pf)

3-402.11 Parasite Destruction (P, C)

3-402.12 Records, Creation, & Retention (Pf)

Protection from Contamination

15. Food separated and protected

IN/OUT This item should be marked IN or OUT of compliance based on direct observations of food storage and food handling practices. This item should be marked OUT of compliance when ready-to-eat foods are subject to potential contamination by raw animal foods; raw animal foods are observed not separated by type based on minimum cook temperatures by spacing or placing in separate containers; unpackaged comminuted or otherwise non intact meats are stored above unpackaged whole muscle intact cuts of meat; food is not packaged or covered during storage (unless in the process of cooling); or food is in contact with soiled equipment and utensils; or single-use gloves used for more than one task. An exception is included that allows the following: storage and display of frozen, commercially packaged raw animal food adjacent to or above frozen, commercially packaged ready-to-eat food and combining raw animal foods with ready-to-eat foods when combined as ingredients for future preparation or cooking.

N.A. This item may be marked N.A. when there are no raw animal foods used in the facility and only prepackaged foods are sold.

N.O. This item is marked N.O. when raw animal foods are used or served seasonally and you are unable to determine compliance.

xác minh sự tuân thủ trước đó thông qua thẻ, hóa đơn hoặc hồ sơ mua hàng.

Các phần Bộ luật áp dụng:

3-202.18 Động vật có vỏ thân mềm, Đóng gói và Nhận dạng (Pf, C)

3-203.12 Động vật có vỏ thân mềm, Duy trì nhận dạng (Pf)

3-402.11 Tiêu diệt ký sinh trùng (P, C)

3-402.12 Hồ sơ, Tạo và Lưu giữ (Pf)

Bảo vệ khỏi ô nhiễm

15. Thực phẩm được phân loại và bảo vệ

IN/OUT Mục này phải được đánh dấu IN hoặc OUT cho sự tuân thủ dựa trên quan sát trực tiếp về thực hành bảo quản và xử lý thực phẩm. Mặt hàng này phải được đánh dấu OUT cho sự tuân thủ khi thực phẩm ăn liền có nguy cơ bị ô nhiễm bởi thực phẩm động vật sống; thực phẩm động vật sống được quan sát thấy không phân loại theo nhiệt độ nấu tối thiểu bằng cách đặt khoảng cách hoặc đặt trong các thùng chứa riêng biệt; các loại thịt được nghiền nhỏ không đóng gói hoặc không còn nguyên cơ được bảo quản bên trên các miếng thịt nguyên cơ chưa đóng gói; thực phẩm không được đóng gói hoặc che đậy trong quá trình bảo quản (trừ khi đang trong quá trình làm lạnh); hoặc thực phẩm tiếp xúc với thiết bị, dụng cụ bị bẩn; hoặc găng tay dùng một lần cho nhiều nhiệm vụ. Một ngoại lệ được bao gồm cho phép những điều sau: lưu trữ và trưng bày thực phẩm động vật sống đông lạnh, đóng gói thương mại liền kề hoặc bên trên thực phẩm ăn liền đông lạnh, đóng gói thương mại và kết hợp thực phẩm động vật sống với thực phẩm ăn liền khi kết hợp làm nguyên liệu để chuẩn bị hoặc nấu ăn trong tương lai.

N.A. Mặt hàng này có thể được đánh dấu N.A. khi cơ sở không sử dụng thực phẩm động vật tươi sống và chỉ bán thực phẩm đóng gói sẵn.

N.O. Mục này được đánh dấu N.O. khi thực phẩm động vật sống được sử dụng hoặc phục vụ theo mùa và bạn không thể xác định việc tuân thủ.

Applicable Code Sections:

3-302.11 Packaged and Unpackaged Food-Separation, Packaging, and Segregation (P, C)

3-304.11 Food Contact with Equipment, Utensils, and Linens (P)

3-304.15(A)Gloves, Use Limitation (P)

3-306.13(A)Consumer Self-Service Operations (P)

16. Food-contact surfaces: cleaned and sanitized

IN/OUT This item must be marked IN or OUT of compliance based on direct observations of foodcontact surfaces of equipment and utensils; actual measurements/readings of chemical sanitizer concentration, hot water sanitizing temperature, pH, hardness, water pressure, etc. using test strips, heat-sensitive tapes, and equipment gauges; observations of cleaning and sanitizing procedures; and discussion of cleaning and sanitizing procedures and frequency with the PIC or other food employees. This item must be marked IN compliance when manual and/or mechanical methods of cleaning and sanitizing are effective, and performed at the prescribed frequency. There should be an overall assessment of the food-contact surfaces of equipment and utensils in clean storage and in use to determine compliance. For example, this item is not marked OUT of compliance based on one visibly soiled utensil, such as a plate or knife. This item must be marked OUT of compliance when manual and/or mechanical methods of cleaning and sanitizing food-contact surfaces of equipment and utensils are ineffective, or if one multiuse piece of equipment such as a slicer or can opener is visibly soiled and being used at the time of the inspection. This item is also marked OUT if it is observed that equipment or utensils that have come into contact with a major food allergen such as fish was not cleaned and sanitized prior to use for other types of raw animal foods.

Các phần Bộ luật áp dụng:

3-302.11 Phân loại, đóng gói và phân chia thực phẩm đóng gói và không đóng gói (P, C)

3-304.11 Thực phẩm Tiếp xúc với Thiết bị, Đồ dùng và Khăn vải (P)

3-304.15(A) Găng tay, Hạn chế sử dụng (P)

3-306.13(A) Hoạt động tự phục vụ của người tiêu dùng (P)

16. Bề mặt tiếp xúc với thực phẩm: được làm sạch và vệ sinh

IN/OUT Mặt hàng này phải được đánh dấu IN hoặc OUT cho sự tuân thủ dựa trên quan sát trực tiếp bề mặt tiếp xúc với thực phẩm của thiết bị và đồ dùng; các phép đo/chỉ số thực tế về nồng độ chất khử trùng hóa học, nhiệt độ khử trùng nước nóng, độ pH, độ cứng, áp suất nước, v.v. bằng cách sử dụng que thử, băng nhạy nhiệt và đồng hồ đo thiết bị; quan sát các quy trình làm sạch và vệ sinh; và thảo luận về các quy trình cũng như tần suất làm sạch và vệ sinh với PIC hoặc các nhân viên thực phẩm khác. Mục này phải được đánh dấu là tuân thủ khi các phương pháp làm sạch và khử trùng thủ công và/hoặc cơ học có hiệu quả và được thực hiện với tần suất quy định. Cần có đánh giá tổng thể về bề mặt tiếp xúc với thực phẩm của thiết bị và dụng cụ trong kho sạch và đang sử dụng để xác định sự tuân thủ. Ví dụ: mặt hàng này không được đánh dấu là OUT cho sự tuân thủ dựa trên một dụng cụ bị bẩn rõ ràng, chẳng hạn như đĩa hoặc dao. Mặt hàng này phải được đánh dấu là OUT cho sự tuân thủ khi các phương pháp thủ công và/hoặc cơ học để làm sạch và vệ sinh bề mặt tiếp xúc với thực phẩm của thiết bị và đồ dùng không hiệu quả hoặc nếu một thiết bị đa năng như máy thái lát hoặc dụng cụ mở đồ hộp bị bẩn rõ ràng và đang được sử dụng tại thời điểm kiểm tra. Mục này cũng được đánh dấu OUT nếu quan sát thấy thiết bị hoặc dụng cụ đã tiếp xúc với chất gây dị ứng thực phẩm chính như cá không được làm sạch và vệ sinh trước khi sử dụng cho các loại thực phẩm động vật sống khác.

N.A. This item may be marked N.A. only when there is no requirement to clean equipment and utensils such as when only prepackaged foods are sold.

N.O. Do Not Mark this item N.O.

Applicable Code Sections:

4-501.111 Manual Warewashing Equipment, Hot Water Sanitization Temperatures (P)

4-501.112 Mechanical Warewashing Equipment, Hot Water Sanitization Temperatures (Pf)

4-501.113 Mechanical Warewashing Equipment, Sanitization Pressure (C)

4-501.114 Manual and Mechanical Warewashing Equipment, Chemical Sanitization-Temperature, pH, Concentration and Hardness (P, Pf)

4-501.115 Manual Warewashing Equipment, Chemical Sanitization Using Detergent-Sanitizers (C)

4-601.11(A) Equipment, Food-Contact Surfaces, Nonfood-Contact Surfaces, and Utensils (Pf)

4-602.11 Equipment Food-Contact Surfaces and Utensils-Frequency (P, C)

4-602.12 Cooking and Baking Equipment (C)

4-702.11 Before Use After Cleaning (P)

4-703.11 Hot Water and Chemical-Methods (P)

17. Proper disposition of returned, previously served, reconditioned, and unsafe food

IN/OUT This item must be marked IN or OUT of compliance. This item is marked OUT of compliance if food is found unsafe, adulterated, not honestly presented, from an unapproved source, or if ready-to-eat food is contaminated by employees and is not discarded or reconditioned according to an approved procedure, or if previously served unwrapped, unprotected food is observed being re-served.

N.A. Do Not Mark this item N.A.

N.O. Do Not Mark this item N.O.

Applicable Code Sections:

N.A. Mặt hàng này chỉ có thể được gắn nhãn N.A. khi không có yêu cầu phải làm sạch thiết bị và đồ dùng chẳng hạn như khi chỉ bán thực phẩm đóng gói sẵn.

N.O. Không đánh dấu mục này N.O.

Các phần Bộ luật áp dụng:

4-501.111 Thiết bị rửa bát thủ công, Nhiệt độ khử trùng bằng nước nóng (P)

4-501.112 Thiết bị rửa đồ cơ khí, Nhiệt độ khử trùng bằng nước nóng (Pf)

4-501.113 Thiết bị rửa đồ cơ khí, áp suất vệ sinh (C)

4-501.114 Thiết bị rửa đồ bằng tay và cơ khí, Nhiệt độ khử trùng bằng hóa chất, pH, nồng độ và độ cứng (P, Pf)

4-501.115 Thiết bị rửa bát thủ công, khử trùng bằng hóa chất bằng chất tẩy rửa-chất khử trùng (C)

4-601.11(A) Thiết bị, Bề mặt tiếp xúc với thực phẩm, Bề mặt không tiếp xúc với thực phẩm và Đồ dùng (Pf)

4-602.11 Thiết bị Bề mặt và Đồ dùng Tiếp xúc với Thực phẩm-Tần suất (P, C)

4-602.12 Thiết bị nấu nướng và nướng bánh (C)

4-702.11 Trước khi sử dụng Sau khi vệ sinh (P)

4-703.11 Phương pháp nước nóng và hóa chất (P)

17. Xử lý đúng cách thực phẩm được trả lại, được phục vụ trước đó, đã được tân trang lại và không an toàn

IN/OUT Mục này phải được đánh dấu IN hoặc OUT cho sự tuân thủ. Mặt hàng này được đánh dấu là OUT cho sự tuân thủ nếu thực phẩm được phát hiện là không an toàn, bị tạp nhiễm, không được trình bày trung thực, từ nguồn không được phê duyệt hoặc nếu thực phẩm ăn liền bị nhân viên làm bẩn và không được loại bỏ hoặc chế biến lại theo quy trình đã được phê duyệt, hoặc nếu đã phục vụ trước đó, thực phẩm không được bọc, không được bảo vệ được quan sát thấy được phục vụ lại.

N.A. Không đánh dấu mục này N.A.

N.O. Không đánh dấu mục này N.O.

Các phần Bộ luật áp dụng:

3-306.14 Returned Food and Re-service of Food (P)

Time Temperature Control for Safety Food (TCS Food)

18. Proper cooking time and temperatures

NOTE:

The cooking temperatures of foods must be measured to determine compliance or noncompliance. Do not rely upon discussions with managers or cooks to make a determination of compliance or noncompliance. The temperature of raw animal foods in each species cooked during the inspection should be taken. For instance, if the facility fries chicken, scrambles eggs, bakes fish, grills hamburgers, and slow-roasts prime rib during the inspection – the cook temperatures of all of the products should be measured and recorded. Temperatures, both IN compliance and OUT of compliance, should be recorded in the “Temperature Observations” section of the inspection report. If there is insufficient space for the number of temperatures taken, additional temperatures should be documented in the “Observations and Corrective Actions” section on the second page of the inspection report. The time of inspections should be varied so that cooking can be observed.

IN/OUT This item should be marked IN or OUT of compliance. This item should be marked OUT of compliance if the items checked do not meet the temperature requirements or manufacturer’s instructions for cooking and the employee doing the cooking attempts to serve the product without returning the product to the cooking process. If a food is cooked below the required temperature but the facility has an approved Consumer Advisory or an approved variance with HACCP plan for that food item, mark the item IN compliance, record the temperature and document the reason it is IN compliance. Foods cooked with a non-continuous

3-306.14 Thực phẩm được trả lại và phục vụ lại thực phẩm (P)

Kiểm soát nhiệt độ thời gian cho thực phẩm an toàn (TCS Food)

18. Thời gian và nhiệt độ nấu thích hợp

19. GHI CHÚ:

Nhiệt độ nấu của thực phẩm phải được đo để xác định việc tuân thủ hay không tuân thủ. Không dựa vào các cuộc thảo luận với người quản lý hoặc đầu bếp để đưa ra quyết định về việc tuân thủ hay không tuân thủ. Cần đo nhiệt độ của thức ăn chăn nuôi nguyên liệu ở từng loài đã nấu chín trong quá trình kiểm tra. Ví dụ: nếu cơ sở chiên gà, tráng trứng, nướng cá, nướng bánh mì kẹp thịt và nướng sườn non trong quá trình kiểm tra – nhiệt độ nấu của tất cả các sản phẩm phải được đo và ghi lại. Nhiệt độ, cả tuân thủ IN và OUT cho sự tuân thủ, phải được ghi lại trong phần “Quan sát nhiệt độ” của báo cáo kiểm tra. Nếu không đủ chỗ cho số lượng nhiệt độ đã đo, thì các nhiệt độ bổ sung phải được ghi lại trong phần “Quan sát và Hành động Khắc phục” trên trang thứ hai của báo cáo kiểm tra. Thời gian kiểm tra nên thay đổi để có thể quan sát được việc nấu nướng.

IN/OUT Mục này phải được đánh dấu IN hoặc OUT cho sự tuân thủ. Mặt hàng này phải được đánh dấu là OUT cho sự tuân thủ nếu các mặt hàng được kiểm tra không đáp ứng các yêu cầu về nhiệt độ hoặc hướng dẫn nấu của nhà sản xuất và nhân viên nấu nướng cố gắng phục vụ sản phẩm mà không đưa sản phẩm trở lại quá trình nấu. Nếu thực phẩm được nấu dưới nhiệt độ yêu cầu nhưng cơ sở có Tư vấn người tiêu dùng đã được phê duyệt hoặc có sự khác biệt đã được phê duyệt với kế hoạch HACCP cho mặt hàng thực phẩm đó, hãy đánh dấu mục đó là tuân thủ, ghi lại nhiệt độ và ghi lại lý do thực phẩm đó tuân thủ. Thực phẩm được nấu bằng quy trình nấu không liên tục sẽ bị đánh dấu là

cooking process are marked OUT of compliance if the food item does not meet the time/temperature requirements for cooking as specified in 3-401.11(A)-(C) and if written procedures describing how the foods are prepared and stored after initial heating but prior to cooking for sale or service are not available for review. In situations where food bears information from the manufacturer indicating that the food has not been processed to control pathogens, the food can be cooked to a time and temperature that has been commonly applied to that type of food (e.g., heating spiced apple cider to boiling).

N.A. This item may be marked N.A. when no raw animal foods are cooked in the establishment.

N.O. This item may be marked N.O. when you are unable to determine the cooking temperature of any food. The inspection should be arranged at an optimum time for measuring at least one cooked item.

Internal Cooking Temperature Specifications for Raw Animal Foods

OUT cho sự tuân thủ nếu mặt hàng thực phẩm đó không đáp ứng các yêu cầu về thời gian/nhiệt độ để nấu như quy định trong 3-401.11(A)-(C) và nếu các quy trình bằng văn bản mô tả cách thức thực phẩm được nấu được chuẩn bị và bảo quản sau khi đun nóng lần đầu nhưng trước khi nấu để bán hoặc phục vụ thì không có sẵn để xem xét. Trong trường hợp thực phẩm mang thông tin từ nhà sản xuất chỉ ra rằng thực phẩm chưa được chế biến để kiểm soát mầm bệnh, thực phẩm có thể được nấu ở thời gian và nhiệt độ thường được áp dụng cho loại thực phẩm đó (ví dụ: đun nóng rượu táo tằm gia vị đến sôi).

N.A. Mặt hàng này có thể được đánh dấu N.A. khi cơ sở không nấu chín thực phẩm động vật sống.

N.O. Mục này có thể được đánh dấu N.O. khi bạn không thể xác định nhiệt độ nấu của bất kỳ thực phẩm nào. Việc kiểm tra phải được sắp xếp vào thời điểm tối ưu để đo ít nhất một món đã nấu chín.

Thông số nhiệt độ nấu bên trong của thực phẩm động vật sống

Internal Cooking Temperature	Raw Animal Foods
145°F for 15 seconds	<ul style="list-style-type: none"> • Raw eggs cooked for immediate service • Fish, except as listed below • Intact Meat, except whole meat roasts* and whole muscle intact beef steak** • Commercially raised game animals, rabbits
155°F for 17 seconds	<ul style="list-style-type: none"> • Ratites (Ostrich, Rhea and Emu) • Non-Intact Meats • Raw eggs not for immediate service • Comminuted fish, or commercially raised game animals
165°F for <1 second (instantaneous)	<ul style="list-style-type: none"> • Wild game animals • Poultry • Stuffed fish, meat, pork, pasta, ratites & poultry • Stuffing containing fish, meat, ratites & poultry
<p>* Whole Meat Roasts: Refer to cooking charts in the Food Code ¶ 3-401.11(B) ** Whole-Muscle Intact Beef Steak: Refer to cooking cooking recommendations in the Food Code ¶ 3-401.11(C)</p>	

Thông số nhiệt độ nấu bên trong	Thực phẩm động vật sống
145°F trong 15 giây	<ul style="list-style-type: none"> • Trứng sống nấu chín để phục vụ ngay • Cá, ngoại trừ các loại được liệt kê dưới đây • Thịt nguyên cơ, ngoại trừ thịt quay nguyên con* và thịt bò bít tết nguyên cơ** • Thú săn, thỏ được nuôi thương mại
155°F trong 17 giây	<ul style="list-style-type: none"> • Ratites (Đà điểu, Rhea và Emu) • Thịt không còn nguyên cơ • Trứng sống không được phục vụ ngay • Cá xay nhỏ hoặc động vật nuôi thương mại
165°F trong < 1 giây (tức thời)	<ul style="list-style-type: none"> • Động vật hoang dã bị săn bắt làm thịt • Gia cầm • Cá nhồi, thịt, thịt lợn, mì ống, chuột và thịt gia cầm • Đồ nhồi có chứa cá, thịt, chuột và gia cầm
<p>* Thịt quay nguyên con: Tham khảo biểu đồ nấu ăn trong Bộ luật Thực phẩm ¶ 3-401.11(B)</p> <p>** Bít tết bò nguyên cơ nguyên cơ: Tham khảo các khuyến nghị nấu nướng trong Bộ luật Thực phẩm ¶ 3-401.11(C)</p>	

Applicable Code Sections:

3-401.11 Raw Animal Foods-Cooking (P, Pf)
 3-401.12 Microwave Cooking (P, C)
 3-401.14 Non-Continuous Cooking of Raw Animal Foods (P, Pf)
 3-401.15 Manufacturer Cooking Instructions (P)

19. Proper reheating procedures for hot holding

NOTE:

The reheating temperatures of foods must be taken to determine compliance or noncompliance. Do not rely solely upon discussions with managers or cooks to determine compliance or noncompliance. Temperatures IN and OUT of compliance should be recorded in the “Temperature Observations” section of the inspection report. If there is insufficient space for the number of temperatures taken, additional temperatures should be documented in the “Observations and Corrective Actions” section of the inspection report.

IN/OUT This item should be marked IN or OUT of compliance based on actual temperature measurements of foods upon completion of the reheating process and

Các phần Bộ luật áp dụng:

3-401.11 Nấu ăn thực phẩm động vật thô (P, Pf)
 3-401.12 Nấu bằng vi sóng (P, C)
 3-401.14 Nấu không liên tục thực phẩm động vật sống (P, Pf)
 3-401.15 Hướng dẫn nấu của nhà sản xuất (P)

19. Quy trình hâm nóng đúng cách để giữ nóng

GHI CHÚ:

Phải đo nhiệt độ hâm nóng thực phẩm để xác định sự tuân thủ hay không tuân thủ. Đừng chỉ dựa vào các cuộc thảo luận với người quản lý hoặc đầu bếp để xác định việc tuân thủ hay không tuân thủ. Nhiệt độ TRONG và NGOÀI mức tuân thủ phải được ghi lại trong phần “Quan sát nhiệt độ” của báo cáo kiểm tra. Nếu không có đủ chỗ cho số lượng nhiệt độ đã đo thì các nhiệt độ bổ sung phải được ghi lại trong phần “Quan sát và Hành động khắc phục” của báo cáo kiểm tra.

IN/OUT Mục này phải được đánh dấu IN hoặc OUT cho sự tuân thủ dựa trên các phép đo nhiệt độ thực tế của thực phẩm sau khi hoàn thành quá trình hâm nóng và

prior to being placed in hot holding using a calibrated food temperature measuring device. This item should be marked OUT of compliance if the items checked are not reheated to the required temperatures or within 2 hours prior to hot holding.

N.A. This item may be marked N.A. when foods are not held over for a second service and/or reheating for hot holding is not performed in the establishment.

N.O. This item may be marked N.O. such as when foods are held over for a second service, but no foods are reheated during the time of inspection.

Applicable Code Sections:

3-403.11 Reheating for Hot Holding (P)

20. Proper cooling time and temperatures

NOTE: The requirement for cooling cooked TCS food, is that the food must be cooled from 135°F to 41°F or less in 6 hrs provided that the food is cooled from 135°F to 70°F within the first 2 hours. For example, if a facility cools chili from 135°F to 70°F in 1.5 hours; they then have 4.5 hours to get it from 70°F to 41°F or less. There are two critical limits that must be met with cooling. Discussions with the person in charge along with observations should be used to determine compliance. For instance, during discussion the person in charge says that a food product was cooled overnight in the walk-in cooler. The product is checked and the temperature is 50°F. Eight hours have elapsed from closing to opening. This item should be marked OUT because the product did not cool from 135°F to 70°F within two hours and from 135°F to 41°F or less within a total of 6 hours. Temperatures IN compliance and OUT of compliance should be recorded in the “Temperature Observations” section of the inspection report. If there is insufficient space for the number of temperatures taken, additional temperatures should be

trước khi được đưa vào chế độ giữ nóng bằng thiết bị đo nhiệt độ thực phẩm đã hiệu chuẩn. Mặt hàng này phải được đánh dấu là OUT cho sự tuân thủ nếu các mặt hàng được kiểm tra không được hâm nóng đến nhiệt độ yêu cầu hoặc trong vòng 2 giờ trước khi giữ nóng.

N.A. Mục này có thể được đánh dấu N.A. khi thực phẩm không được giữ lại để sử dụng lần thứ hai và/hoặc việc hâm nóng để giữ nóng không được thực hiện tại cơ sở.

N.O. Mục này có thể được đánh dấu N.O. chẳng hạn như khi thực phẩm được giữ lại để dùng lần thứ hai nhưng không có thực phẩm nào được hâm nóng trong thời gian kiểm tra.

Các phần Bộ luật áp dụng:

3-403.11 Hâm nóng để giữ nóng (P)

20. Thời gian và nhiệt độ làm mát thích hợp

LƯU Ý: Yêu cầu để làm lạnh thực phẩm TCS đã nấu chín là thực phẩm phải được làm lạnh từ 135°F đến 41°F hoặc ít hơn trong 6 giờ với điều kiện thực phẩm được làm lạnh từ 135°F đến 70°F trong vòng 2 giờ đầu tiên. Ví dụ: nếu một cơ sở làm lạnh ớt từ 135°F xuống 70°F trong 1,5 giờ; sau đó họ có 4,5 giờ để đạt được nhiệt độ từ 70°F đến 41°F hoặc ít hơn. Có hai giới hạn tới hạn phải được đáp ứng khi làm mát. Nên sử dụng các cuộc thảo luận với người phụ trách cùng với các quan sát để xác định sự tuân thủ. Ví dụ, trong quá trình thảo luận, người phụ trách nói rằng một sản phẩm thực phẩm đã được làm lạnh qua đêm trong tủ mát mở. Sản phẩm được kiểm tra và nhiệt độ là 50°F. Tám giờ đã trôi qua kể từ khi đóng cửa đến khi mở cửa. Mục này phải được đánh dấu OUT vì sản phẩm không nguội từ 135°F xuống 70°F trong vòng hai giờ và từ 135°F đến 41°F trở xuống trong tổng cộng 6 giờ. Nhiệt độ TRONG và NGOÀI không tuân thủ phải được ghi lại trong phần “Quan sát nhiệt độ” của báo cáo kiểm tra. Nếu không có đủ chỗ cho số lượng nhiệt độ đã đo thì các nhiệt độ bổ sung phải được ghi lại trong phần “Quan sát và Hành động khắc phục” của báo cáo

documented in the “Observations and Corrective Actions” section of the inspection report. Because the entire cooling process is difficult to observe during an inspection, at the onset of the inspection a determination of whether foods are currently being cooled should be made. If cooling is taking place, temperatures should be taken to make a determination of whether proper cooling is possible with procedures being used.

IN/OUT This item should be marked IN or OUT of compliance based on actual temperatures of TCS foods in the cooling process. The basis for determining IN or OUT of compliance can also be supported through discussion and/or record review which would provide the inspector reliable data of the “start time” for cooling from 135°F. See above NOTE for an example of using actual temperature and discussion with the PIC in determining OUT of compliance without actually being at the establishment during the entire cooling of TCS process, from start to finish.

N.A. This item may be marked N.A. when the establishment does **not** receive raw eggs, shellstock, or milk, prepares **no** TCS food from ambient temperature ingredients that require cooling, and does **not** cool cooked TCS food.

N.O. This item may be marked N.O. when the establishment does cool TCS food, but proper cooling per the prescribed temperature and time parameters cannot be determined during the length of the inspection.

Applicable Code Sections:

3-501.14 Cooling (P)

21. Proper hot holding temperatures

NOTE: Temperatures IN compliance and OUT of compliance should be recorded in the “Temperature Observations” section of the inspection report. If there is insufficient space for the number of temperatures taken, additional temperatures should be documented in the “Observations and Corrective Action”

kiểm tra. Bởi vì khó có thể quan sát toàn bộ quá trình làm mát trong quá trình kiểm tra nên khi bắt đầu kiểm tra, cần xác định xem thực phẩm hiện có đang được làm lạnh hay không. Nếu quá trình làm mát đang diễn ra thì cần đo nhiệt độ để xác định xem liệu có thể thực hiện làm mát thích hợp với quy trình đang sử dụng hay không.

IN/OUT Mục này phải được đánh dấu IN hoặc OUT cho sự tuân thủ dựa trên nhiệt độ thực tế của thực phẩm TCS trong quá trình làm mát. Cơ sở để xác định IN hoặc OUT cho sự tuân thủ cũng có thể được hỗ trợ thông qua thảo luận và/hoặc xem xét hồ sơ để cung cấp cho thanh tra dữ liệu đáng tin cậy về “thời gian bắt đầu” để làm mát từ 135°F. Xem LƯU Ý ở trên để biết ví dụ về cách sử dụng nhiệt độ thực tế và thảo luận với PIC trong việc xác định OUT cho sự tuân thủ mà không thực sự có mặt tại cơ sở trong toàn bộ quá trình làm mát quy trình TCS, từ đầu đến cuối.

N.A. Mặt hàng này có thể được đánh dấu N.A. khi cơ sở không nhận trứng sống, nguyên liệu có vỏ hoặc sữa, không chế biến thực phẩm TCS từ các nguyên liệu ở nhiệt độ môi trường cần làm mát và không làm nguội thực phẩm TCS đã nấu chín.

N.O. Mục này có thể được đánh dấu N.O. khi cơ sở làm mát thực phẩm TCS nhưng không thể xác định được việc làm mát thích hợp theo các thông số nhiệt độ và thời gian quy định trong suốt thời gian kiểm tra.

Các phần Bộ luật áp dụng:

3-501.14 Làm mát (P)

21. Nhiệt độ giữ nóng thích hợp

LƯU Ý: Nhiệt độ IN và OUT cho sự tuân thủ phải được ghi lại trong phần “Quan sát nhiệt độ” của báo cáo kiểm tra. Nếu không có đủ chỗ cho số lượng nhiệt độ đã đo thì các nhiệt độ bổ sung phải được ghi lại trong phần “Quan sát và hành động khắc phục” của báo cáo kiểm tra.

section of the inspection report.

IN/OUT This item should be marked IN or OUT of compliance based on actual food temperature measurements using a calibrated food temperature measuring device. This item should be marked IN compliance when the regulatory authority determines that, of the TCS food temperature measurements taken during the inspection, no hot holding temperatures are less than prescribed by the Code. This item is marked OUT of compliance if one TCS food is found out of temperature, unless Time as a Public Health Control (TPHC) is used for that TCS food.

N.A This item may be marked N.A. when the establishment does not hot hold food.

N.O. This item may be marked N.O. when the establishment does hot hold foods, but no foods are being held hot during the time of inspection. Inspections should be conducted during a time when hot holding temperatures can be taken.

Applicable Code Sections:

3-501.16(A)(1) Time/Temperature Control for Safety Food, Hot and Cold Holding (P)

22. Proper cold holding temperatures

NOTE: Temperatures IN compliance and OUT of compliance should be recorded in the “Temperature Observations” section of the inspection report. If there is insufficient space for the number of temperatures taken, additional temperatures should be documented in the “Observations and Corrective Action” section of the inspection report.

IN/OUT This item should be marked IN or OUT of compliance based on actual food temperature measurements using a calibrated food temperature measuring device. Discussions should be made with the PIC to determine if a food is in the process of cooling, TPHC is used, or there is an approved method to render a food so that it is not TCS food. This item should be marked IN compliance when

IN/OUT Mục này phải được đánh dấu IN hoặc OUT cho sự tuân thủ dựa trên các phép đo nhiệt độ thực phẩm thực tế bằng cách sử dụng thiết bị đo nhiệt độ thực phẩm đã hiệu chuẩn. Mục này phải được đánh dấu là tuân thủ khi cơ quan quản lý xác định rằng, trong số các phép đo nhiệt độ thực phẩm TCS được thực hiện trong quá trình kiểm tra, không có nhiệt độ giữ nóng nào thấp hơn quy định của Bộ luật. Mặt hàng này được đánh dấu là OUT cho sự tuân thủ nếu một thực phẩm TCS được phát hiện không đủ nhiệt độ, trừ khi Thời gian kiểm soát sức khỏe cộng đồng (TPHC) được sử dụng cho thực phẩm TCS đó.

N.A Mặt hàng này có thể được đánh dấu N.A. khi cơ sở không giữ nóng thực phẩm.

N.O. Mục này có thể được đánh dấu N.O. khi cơ sở thực hiện giữ nóng thực phẩm nhưng không có thực phẩm nào được giữ nóng trong thời gian kiểm tra. Việc kiểm tra phải được tiến hành trong thời gian có thể thực hiện nhiệt độ giữ nóng.

Các phần Bộ luật áp dụng:

3-501.16(A)(1) Kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn, giữ nóng và lạnh (P)

22. Nhiệt độ giữ lạnh thích hợp

LƯU Ý: Nhiệt độ IN và OUT cho sự tuân thủ phải được ghi lại trong phần “Quan sát nhiệt độ” của báo cáo kiểm tra. Nếu không có đủ chỗ cho số lượng nhiệt độ đã đo thì các nhiệt độ bổ sung phải được ghi lại trong phần “Quan sát và hành động khắc phục” của báo cáo kiểm tra.

IN/OUT Mục này phải được đánh dấu IN hoặc OUT cho sự tuân thủ dựa trên các phép đo nhiệt độ thực phẩm thực tế bằng cách sử dụng thiết bị đo nhiệt độ thực phẩm đã hiệu chuẩn. Nên thảo luận với PIC để xác định xem thực phẩm đang trong quá trình làm mát, TPHC có được sử dụng hay có một phương pháp đã được phê duyệt để xử lý thực phẩm sao cho nó không phải là thực phẩm TCS. Mục này

the regulatory authority determines that, of the temperature measurements taken during the inspection, no cold holding temperatures are greater than prescribed by the Code. This item should be marked OUT of compliance if one TCS food is found out of temperature, with supportive evidence, unless TPHC is used for that TCS food.

N.A. This item may be marked N.A. when the establishment does **not** cold hold food.

N.O This item may be marked N.O. when the establishment does cold hold food, but no foods are being held cold during the time of inspection. Inspections should be conducted during a time when hot holding temperatures can be taken.

Applicable Code Sections:

3-501.16(A)(2) and (B)
Time/Temperature Control for Safety Food, Hot and Cold Holding (P)

23. Proper date marking and disposition

IN/OUT This item should be marked IN or OUT of compliance. This item would be IN compliance when there is a system in place for date marking all foods that are required to be date marked and is verified through observation. If date marking applies to the establishment, the PIC should be asked to describe the methods used to identify product shelf-life or “consume-by” dating. The regulatory authority must be aware of food products that are listed as exempt from date marking. For disposition, mark IN when foods are all within date marked time limits or food is observed being discarded within date marked time limits or OUT of compliance, such as when date marked food exceeds the time limit or date-marking is not done.

N.A. This item may be marked N.A. when there is no ready-to-eat, TCS food prepared on-premise and held, or

phải được đánh dấu là tuân thủ khi cơ quan quản lý xác định rằng, trong số các phép đo nhiệt độ được thực hiện trong quá trình kiểm tra, không có nhiệt độ giữ lạnh nào lớn hơn quy định của Bộ luật. Mặt hàng này phải được đánh dấu OUT cho sự tuân thủ nếu một thực phẩm TCS được phát hiện không đạt nhiệt độ, kèm theo bằng chứng hỗ trợ, trừ khi TPHC được sử dụng cho thực phẩm TCS đó.

N.A. Mặt hàng này có thể được đánh dấu N.A. khi cơ sở không giữ lạnh thực phẩm.

N.O Mục này có thể được đánh dấu N.O. khi cơ sở giữ lạnh thực phẩm nhưng không giữ lạnh thực phẩm trong thời gian kiểm tra. Việc kiểm tra phải được tiến hành trong thời gian có thể thực hiện nhiệt độ giữ nóng.

Các phần Bộ luật áp dụng:

3-501.16(A)(2) và (B) Kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn, giữ nóng và lạnh (P)

23. Đánh dấu và sắp xếp ngày thích hợp

IN/OUT Mục này phải được đánh dấu IN hoặc OUT cho sự tuân thủ. Mặt hàng này sẽ tuân thủ khi có hệ thống đánh dấu ngày tháng cho tất cả các loại thực phẩm bắt buộc phải ghi ngày tháng và được xác minh thông qua quan sát. Nếu việc đánh dấu ngày áp dụng cho cơ sở thì PIC phải được yêu cầu mô tả các phương pháp được sử dụng để xác định thời hạn sử dụng của sản phẩm hoặc hạn sử dụng “tiêu thụ trước”. Cơ quan quản lý phải biết về các sản phẩm thực phẩm được liệt kê là được miễn ghi ngày tháng. Để xử lý, hãy đánh dấu IN khi tất cả thực phẩm đều nằm trong giới hạn thời gian được đánh dấu ngày hoặc thực phẩm được quan sát thấy bị loại bỏ trong giới hạn thời gian được đánh dấu ngày hoặc OUT cho sự tuân thủ, chẳng hạn như khi thực phẩm được đánh dấu ngày vượt quá giới hạn thời gian hoặc việc đánh dấu ngày không được thực hiện.

N.A. Mặt hàng này có thể được đánh dấu N.A. khi không có thực phẩm ăn liền, TCS được chế biến tại chỗ và lưu giữ,

commercial containers of ready-to-eat, TCS food opened and held, over 24 hours in the establishment.

N.O. This item may be marked N.O. when the establishment does handle foods requiring date marking, but there are no foods requiring date marking in the facility at the time of inspection.

Applicable Code Sections:

3-501.17 Ready-To-Eat Time/Temperature Control for Safety Food, Date Marking (Pf)

3-501.18 Ready-To-Eat Time/Temperature Control for Safety Food, Disposition (P)

24. Time as a Public Health Control: procedures and records

IN/OUT This item should be marked IN or OUT of compliance based on direct observations, record review, a discussion with the PIC, and the review of any standard operating procedures to determine if the intent of the Code for use of TPHC is met. This provision only applies if it is the actual intention or conscious decision by the PIC to store TCS food out of temperature control using TPHC; otherwise, it may be a cold or hot holding issue. This item should be marked IN compliance if there is a written procedure at the food establishment that identifies the types of food products that will be held using time only, describes the procedure for how TPHC will be implemented, and if applicable delineates how food items, previously cooked and cooled before time is used, are properly cooled; and food items (marked or identified) do not exceed the 4-hour limit at any temperature or 6-hour limit at 70°F or less. This item should be marked OUT of compliance when the PIC implies the use of TPHC but does not have an effective mechanism for indicating the point in time when the food is removed from temperature control to the 4 or 6-hour discard time, or a written procedure or an effective mechanism for using TPHC is not present at the facility.

hoặc hộp đựng thương mại chứa thực phẩm TCS ăn liền, được mở và lưu giữ trong hơn 24 giờ tại cơ sở.

N.O. Mục này có thể được đánh dấu N.O. khi cơ sở xử lý thực phẩm yêu cầu ghi ngày tháng, nhưng không có thực phẩm nào yêu cầu đánh dấu ngày tháng tại cơ sở tại thời điểm kiểm tra.

Các phần Bộ luật áp dụng:

3-501.17 Kiểm soát nhiệt độ/thời gian ăn sẵn cho thực phẩm an toàn, đánh dấu ngày (Pf)

3-501.18 Kiểm soát nhiệt độ/thời gian ăn sẵn đối với thực phẩm an toàn, cách xử lý (P)

24. Thời gian kiểm soát sức khỏe cộng đồng: thủ tục và hồ sơ

IN/OUT Mục này phải được đánh dấu IN hoặc OUT cho sự tuân thủ dựa trên quan sát trực tiếp, xem xét hồ sơ, thảo luận với PIC và xem xét mọi quy trình vận hành tiêu chuẩn để xác định xem mục đích của Bộ luật sử dụng TPHC có được đáp ứng hay không. Điều khoản này chỉ áp dụng nếu PIC thực sự có ý định hoặc quyết định có chủ ý để bảo quản thực phẩm TCS ngoài tầm kiểm soát nhiệt độ bằng cách sử dụng TPHC; nếu không, đó có thể là vấn đề giữ nóng hoặc lạnh. Mục này phải được đánh dấu là tuân thủ nếu có một quy trình bằng văn bản tại cơ sở thực phẩm xác định các loại sản phẩm thực phẩm sẽ chỉ được bảo quản theo thời gian, mô tả quy trình về cách TPHC sẽ được triển khai và nếu có thể mô tả cách thức các mặt hàng thực phẩm được bảo quản, đã được nấu chín và để nguội trước khi sử dụng, được làm nguội đúng cách; và các mặt hàng thực phẩm (được đánh dấu hoặc xác định) không vượt quá giới hạn 4 giờ ở bất kỳ nhiệt độ nào hoặc giới hạn 6 giờ ở 70°F trở xuống. Mục này phải được đánh dấu là OUT cho sự tuân thủ khi PIC ngụ ý sử dụng TPHC nhưng không có cơ chế hiệu quả để chỉ ra thời điểm thực phẩm được đưa ra khỏi khu vực kiểm soát nhiệt độ cho đến thời gian loại bỏ 4 hoặc 6 giờ hoặc một văn bản Cơ sở chưa có quy trình hoặc cơ chế sử dụng TPHC hiệu quả.

N.A This item may be marked when the establishment does not use time only as the public health control

N.O. This item may be marked N.O. when the establishment uses time only as the public health control, but is not using this practice at the time of inspection

Applicable Code Sections:

3-501.19 Time as a Public Health Control (P, Pf, C)

Consumer Advisory

25. Consumer advisory provided for raw or undercooked food

IN/OUT This item should be marked IN or OUT of compliance based on a thorough review with the PIC of the posted, written and special/daily menus, to determine if untreated shell eggs, meats, fish, or poultry are used as an ingredient or ordered as a raw, raw-marinated, partially cooked, or undercooked food. The advisory also applies to shellstock offered for sale from a retail service case. This item should be marked IN compliance if the establishment provides an advisory that meets the intent of the Food Code for both the disclosure and reminder components. This item should be marked OUT of compliance when raw or undercooked foods are served or sold and there is no consumer advisory, the food item is not **disclosed**, or there is no **reminder** statement. The consumer advisory does not exempt the requirement for freezing for parasite control, nor should it be used for foods that have only gone through the initial heating and cooling stages of a non-continuous cooking process.

N.A. This item may be marked N.A. when a food establishment does not serve a ready-to-eat food that necessitates an advisory, i.e., an animal food that is raw, undercooked, or not otherwise processed to eliminate pathogens.

N.O. Do Not Mark this item N.O.

Applicable Code Sections:

N.A Mục này có thể được đánh dấu khi cơ sở không chỉ sử dụng thời gian làm cơ sở kiểm soát sức khỏe cộng đồng

N.O. Mục này có thể được đánh dấu N.O. khi cơ sở chỉ sử dụng thời gian làm biện pháp kiểm soát sức khỏe cộng đồng nhưng không sử dụng biện pháp này tại thời điểm kiểm tra

Các phần Bộ luật áp dụng:

3-501.19 Thời gian kiểm soát sức khỏe cộng đồng (P, Pf, C)

Tư vấn cho người tiêu dùng

25. Tư vấn cho người tiêu dùng về thực phẩm sống hoặc nấu chưa chín

IN/OUT Mặt hàng này phải được đánh dấu IN hoặc OUT cho sự tuân thủ dựa trên việc xem xét kỹ lưỡng với PIC về các thực đơn được đăng, viết và đặc biệt/hàng ngày, để xác định xem trứng, thịt, cá hoặc gia cầm có vỏ chưa qua xử lý có được sử dụng làm nguyên liệu hay không hoặc đặt hàng dưới dạng thực phẩm sống, ướp sống, nấu chín một phần hoặc nấu chưa chín. Lời khuyên này cũng áp dụng cho động vật có vỏ được chào bán từ một trường hợp dịch vụ bán lẻ. Mục này phải được đánh dấu là tuân thủ nếu cơ sở đưa ra lời khuyên đáp ứng mục đích của Bộ luật Thực phẩm cho cả thành phần công bố và nhắc nhở. Mặt hàng này phải được đánh dấu OUT cho sự tuân thủ khi phục vụ hoặc bán thực phẩm sống hoặc nấu chưa chín và không có lời khuyên cho người tiêu dùng, mặt hàng thực phẩm đó không được tiết lộ hoặc không có tuyên bố nhắc nhở. Lời khuyên dành cho người tiêu dùng không miễn trừ yêu cầu đông lạnh để kiểm soát ký sinh trùng, cũng như không nên sử dụng nó cho những thực phẩm chỉ trải qua giai đoạn làm nóng và làm mát ban đầu của quá trình nấu không liên tục.

N.A. Mặt hàng này có thể được đánh dấu N.A. khi cơ sở thực phẩm không phục vụ thực phẩm ăn liền cần có tư vấn, tức là thực phẩm động vật còn sống, nấu chưa chín hoặc chưa được chế biến khác để loại bỏ mầm bệnh.

N.O. Không đánh dấu mục này N.O.

Các phần Bộ luật áp dụng:

3-603.11 Consumption of Animal Foods that are Raw, Undercooked, or Not Otherwise Processed to Eliminate Pathogens (Pf)

Highly Susceptible Population

26 Pasteurized foods used; prohibited foods not offered

NOTE: Discussions with the PIC and employees regarding whether or not certain foods are served or certain practices occur in the establishment, along with observations should be used to determine compliance.

IN/OUT This item should be marked IN or OUT of compliance based on direct observations and discussions with the PIC and food employees regarding whether or not certain foods are served or certain practices occur in an establishment serving a highly susceptible population. Violations of bare hand contact by food employees serving a highly susceptible population ¶ 3-801.11(D) is marked under Item #9. This item should be marked IN compliance if only treated/pasteurized juices/juice beverages are served; only pasteurized eggs are used in recipes if eggs are undercooked and if eggs are combined, unless there is a cook step or HACCP plan to control *Salmonella* enteritidis; no raw or partially cooked animal foods or raw seed sprouts are served; and no unopened packaged food is re-served following service to patients in medical isolation or quarantine.

N.A. This item may be marked if a highly susceptible population is not served.

N.O. Do Not Mark this item N.O.

Applicable Code Sections:

3-801.11(A), (B), (C), (E) and (G) Pasteurized Foods, Prohibited Re-Service, and Prohibited Food (P, C)

Food/Color Additives and Toxic Substances

27. Food additives: approved and

3-603.11 Tiêu thụ Thực phẩm Động vật Còn sống, chưa nấu chín hoặc chưa được chế biến khác để loại bỏ mầm bệnh (Pf)

Nhóm dân số có tính nhạy cảm cao

26. Thực phẩm đã qua tiệt trùng; thực phẩm bị cấm không được cung cấp

LƯU Ý: Phải sử dụng các cuộc thảo luận với PIC và nhân viên về việc có phục vụ một số loại thực phẩm nhất định hay không hoặc một số phương pháp thực hành nhất định có diễn ra tại cơ sở hay không, cùng với các quan sát để xác định sự tuân thủ.

IN/OUT Mục này phải được đánh dấu IN hoặc OUT cho sự tuân thủ dựa trên quan sát và thảo luận trực tiếp với PIC và nhân viên thực phẩm về việc một số loại thực phẩm có được phục vụ hay không hoặc một số thực hành nhất định có diễn ra trong cơ sở phục vụ nhóm dân cư dễ bị ảnh hưởng cao hay không. Vi phạm về tiếp xúc tay trần của nhân viên thực phẩm phục vụ nhóm dân số dễ bị tổn thương cao ¶ 3-801.11(D) được đánh dấu trong Mục #9. Mặt hàng này phải được đánh dấu tuân thủ nếu chỉ phục vụ nước trái cây/nước giải khát đã qua xử lý/tiệt trùng; chỉ sử dụng trứng tiệt trùng trong các công thức nấu ăn nếu trứng chưa được nấu chín kỹ và nếu trứng được kết hợp, trừ khi có bước nấu hoặc kế hoạch HACCP để kiểm soát bệnh viêm ruột do vi khuẩn *Salmonella*; không phục vụ thức ăn động vật sống hoặc nấu chín một phần hoặc mầm hạt sống; và không được phục vụ lại thực phẩm đóng gói chưa mở sau khi phục vụ người bệnh đang cách ly, cách ly y tế.

N.A. Mặt hàng này có thể được đánh dấu nếu nhóm dân số có nguy cơ cao không được phục vụ.

N.O. Không đánh dấu mục này N.O.

Các phần Bộ luật áp dụng:

3-801.11(A), (B), (C), (E) và (G) Thực phẩm tiệt trùng, Cấm tái dịch vụ và Thực phẩm bị cấm (P, C)

Phụ gia thực phẩm/màu sắc và các chất độc hại

27. Phụ gia thực phẩm: được phê duyệt

properly used

IN/OUT This item should be marked IN or OUT of compliance based on direct observations of food ingredients in storage and listed as product ingredients supplemented by discussion with the PIC. This item is marked IN compliance if approved food and color additives are on site and used properly or if sulfites are on the premises, and they are not applied to fresh fruits/vegetables for raw consumption. Approved food additives are listed and have threshold limits in accordance with the CFRs, and does not apply to food additives that are considered Generally Recognized as Safe (GRAS), such as salt, pepper, etc. This item is marked OUT of compliance if unapproved additives are found on the premises or approved additives are improperly used, such as sulfites being applied to fresh fruits or vegetables.

N.A. This item may be marked N.A. if the food establishment does **not** use any additives or sulfites on the premises.

N.O. Do Not Mark this item N.O.

Applicable Code Sections:

3-202.12 Additives (P)

3-302.14 Protection from Unapproved Additives (P)

28. Toxic substances properly identified, stored, and used; held for retail sale, properly Stored

IN/OUT This item should be marked IN or OUT of compliance based on direct observations of food labeling, storage, reconstitution, and application of bulk and working containers of cleaning agents and sanitizers, personal care items, first aid supplies, medicines, pesticides, and potential toxic and poisonous substances. This item should be marked IN compliance when bulk and working containers of cleaning agents and sanitizers are labeled; sanitizing solutions are not exceeding the maximum

và sử dụng đúng cách

IN/OUT Mặt hàng này phải được đánh dấu IN hoặc OUT cho sự tuân thủ dựa trên quan sát trực tiếp các thành phần thực phẩm trong kho và được liệt kê là thành phần sản phẩm được bổ sung bằng cách thảo luận với PIC. Mặt hàng này được đánh dấu tuân thủ nếu thực phẩm và chất phụ gia tạo màu đã được phê duyệt có tại cơ sở và được sử dụng đúng cách hoặc nếu sulfite có tại cơ sở và chúng không được áp dụng cho trái cây/rau tươi để tiêu thụ ở dạng thô. Các chất phụ gia thực phẩm đã được phê duyệt được liệt kê và có giới hạn ngưỡng theo CFR, đồng thời không áp dụng cho các chất phụ gia thực phẩm được coi là Được công nhận chung là An toàn (GRAS), chẳng hạn như muối, hạt tiêu, v.v. Mặt hàng này được đánh dấu OUT cho sự tuân thủ nếu không được phê duyệt các chất phụ gia được tìm thấy tại cơ sở hoặc các chất phụ gia được phê duyệt được sử dụng không đúng cách, chẳng hạn như sulfit được sử dụng cho trái cây hoặc rau quả tươi.

N.A. Mặt hàng này có thể được đánh dấu N.A. nếu cơ sở thực phẩm không sử dụng bất kỳ chất phụ gia hoặc sulfite nào trong cơ sở.

N.O. Không đánh dấu mục này N.O.

Các phần Bộ luật áp dụng:

3-202.12 Phụ gia (P)

3-302.14 Bảo vệ khỏi các chất phụ gia không được phê duyệt (P)

28. Các chất độc hại được xác định, bảo quản và sử dụng đúng cách; giữ để bán lẻ, bảo quản đúng cách

IN/OUT Mặt hàng này phải được đánh dấu IN hoặc OUT cho sự tuân thủ dựa trên quan sát trực tiếp về ghi nhãn thực phẩm, bảo quản, pha chế và sử dụng các thùng chứa số lượng lớn và đang hoạt động chứa chất tẩy rửa và chất khử trùng, vật dụng chăm sóc cá nhân, dụng cụ sơ cứu, thuốc, thuốc trừ sâu, và các chất độc hại tiềm tàng. Mặt hàng này phải được đánh dấu tuân thủ khi dán nhãn các thùng chứa chất tẩy rửa và chất khử trùng số lượng lớn và đang hoạt động; dung dịch khử trùng không vượt quá nồng độ tối đa;

concentrations; personal care items, first aid supplies, medicines, and chemicals are stored separate from and not above food, equipment, utensils, linens, and single-service and single-use articles; and restricted use pesticides are applied only by or under the supervision of a certified applicator. This item should be marked OUT of compliance if a cleaning agent or sanitizer is not properly identified and stored; if a sanitizing solution has a higher concentration than prescribed and medicines and first aid kits are improperly labeled and stored. Violations of solutions exceeding the recommended concentration in chemical washes for fruits and vegetables (§7-204.12) would be marked under Item #42.

N.A. This item may be marked N.A. if the establishment does not hold poisonous or toxic materials for retail sale.

N.O. Do Not Mark this item N.O.

Applicable Code Sections:

- 7-101.11 Identifying Information, Prominence-Original Containers (Pf)
- 7-102.11 Common Name-Working Containers (Pf)
- 7-201.11 Separation-Storage (P)
- 7-202.11 Restriction-Presence and Use (Pf)
- 7-202.12 Conditions of Use (P, Pf, C)
- 7-203.11 Poisonous or Toxic Material Containers-Container Prohibitions (P)
- 7-204.11 Sanitizers, Criteria-Chemicals (P)
- 7-204.12 Chemicals for Washing, Treatment, Storage and Processing Fruits and Vegetables, Criteria (P)
- 7-204.13 Boiler Water Additives, Criteria (P)
- 7-204.14 Drying Agents, Criteria (P)
- 7-205.11 Incidental Food Contact, Criteria-Lubricants (P)
- 7-206.11 Restricted Use Pesticides, Criteria (P)
- 7-206.12 Rodent Bait Stations (P)
- 7-206.13 Tracking Powders, Pest Control and Monitoring (P, C)

các vật dụng chăm sóc cá nhân, dụng cụ sơ cứu, thuốc và hóa chất được cất giữ tách biệt và không ở trên thực phẩm, thiết bị, đồ dùng, khăn vải và các vật dụng dùng một lần và phục vụ một lần; và thuốc trừ sâu sử dụng hạn chế chỉ được áp dụng bởi hoặc dưới sự giám sát của người phun được chứng nhận. Mặt hàng này phải được đánh dấu OUT cho sự tuân thủ nếu chất tẩy rửa hoặc chất khử trùng không được xác định và bảo quản đúng cách; nếu dung dịch sát khuẩn có nồng độ cao hơn quy định và thuốc, dụng cụ sơ cứu không được dán nhãn và bảo quản không đúng cách. Vi phạm các dung dịch vượt quá nồng độ được khuyến nghị trong quá trình rửa bằng hóa chất đối với trái cây và rau quả (§7-204.12) sẽ được đánh dấu trong Mục #42.

N.A. Mặt hàng này có thể được đánh dấu N.A. nếu cơ sở không chứa các vật liệu độc hại để bán lẻ.

N.O. Không đánh dấu mục này N.O.

Các phần Bộ luật áp dụng:

- 7-101.11 Thông tin nhận dạng, Thùng chứa ban đầu - nổi bật (Pf)
- 7-102.11 Thùng chứa đang hoạt động - tên phổ biến (Pf)
- 7-201.11 Tách biệt - Lưu trữ (P)
- 7-202.11 Hạn chế - Hiện diện và Sử dụng (Pf)
- 7-202.12 Điều kiện sử dụng (P, Pf, C)
- 7-203.11 Thùng chứa vật liệu độc hại - Các thùng chứa bị nghiêm cấm (P)
- 7-204.11 Chất khử trùng, Tiêu chí - Hóa chất (P)
- 7-204.12 Hóa chất rửa, xử lý, bảo quản và chế biến rau quả, tiêu chí (P.)
- 7-204.13 Phụ gia nước nồi hơi, tiêu chí (P)
- 7-204.14 Chất làm khô, Tiêu chí (P)
- 7-205.11 Tiếp xúc thực phẩm ngẫu nhiên, Chất bôi trơn - tiêu chí (P)
- 7-206.11 Thuốc trừ sâu hạn chế sử dụng, tiêu chí (P)
- 7-206.12 Trạm bẫy chuột (P)
- 7-206.13 Bột theo dõi, kiểm soát và giám sát sinh vật gây hại (P, C)

<p>7-207.11 Restriction and Storage-Medicines (P, Pf)</p>	<p>7-207.11 Thuộc hạn chế và bảo quản (P, Pf)</p>
<p>7-207.12 Refrigerated Medicines, Storage (P)</p>	<p>7-207.12 Thuộc bảo quản trong tủ lạnh (P)</p>
<p>7-208.11 Storage-First Aid Supplies (P, Pf)</p>	<p>7-208.11 Lưu trữ Đồ sơ cứu (P, Pf)</p>
<p>7-209.11 Storage-Other Personal Care Items (C)</p>	<p>7-209.11 Lưu trữ-Các vật dụng chăm sóc cá nhân khác (C)</p>
<p>7-301.11 Separation-Storage and Display, Stock and Retail Sale (P)</p>	<p>7-301.11 Tách biệt-Lưu trữ và trưng bày, bán hàng tồn kho và bán lẻ (P)</p>
<p>Conformance with Approved Procedures</p>	<p>Tuân thủ các quy trình đã được phê duyệt</p>
<p>29. Compliance with variance, specialized process, reduced oxygen packaging criteria or HACCP plan</p>	<p>29. Tuân thủ sự khác biệt, quy trình chuyên biệt, tiêu chí đóng gói lượng oxy giảm hoặc kế hoạch HACCP</p>
<p>NOTE Except for fish a HACCP plan is not required when a TCS food is packaged using a reduced oxygen packaging method and is labeled with production time and date, held at required cold holding temperature, and removed from ROP packaging within 48 hours after packaging at the food establishment.</p>	<p>LƯU Ý Ngoại trừ cá, không cần có kế hoạch HACCP khi thực phẩm TCS được đóng gói bằng phương pháp đóng gói giảm lượng oxy và được dán nhãn ngày và giờ sản xuất, được giữ ở nhiệt độ giữ lạnh yêu cầu và lấy ra khỏi bao bì ROP trong vòng 48 giờ sau khi đóng gói tại cơ sở sản xuất thực phẩm.</p>
<p>IN/OUT This item should be marked IN or OUT of compliance based on direct observations of food preparation and storage, a discussion with the PIC to determine if there are specialized food processes [i.e. smoking food, curing food, reduced oxygen packaging, using food additives to render a food so that it is not TCS food, cook chill, sous vide, etc.] and the record review of standard operating procedures and HACCP documentation. This item should be marked IN compliance when observations of food operations and review of available records indicate compliance is being met with regards to specialized food processes and HACCP plans were submitted to the regulatory authority prior to conducting a ROP operation that conforms to procedures within §3-502.12. This item should be marked OUT of compliance if the inspection reveals specialized food processes that are not approved by the regulatory authority are performed or not conducted in accordance with the approved variance or a HACCP plan was not submitted to the</p>	<p>IN/OUT Mục này phải được đánh dấu IN hoặc OUT cho sự tuân thủ dựa trên quan sát trực tiếp quá trình chuẩn bị và bảo quản thực phẩm, thảo luận với PIC để xác định xem có quy trình thực phẩm chuyên biệt nào không [tức là xông khói thực phẩm, ướp muối thực phẩm, giảm lượng oxy đóng gói, sử dụng phụ gia thực phẩm để tạo ra thực phẩm không phải là thực phẩm TCS, nấu chín, sous vide, v.v.] và xem xét hồ sơ về quy trình vận hành tiêu chuẩn và tài liệu HACCP. Mục này phải được đánh dấu là tuân thủ khi các quan sát về hoạt động thực phẩm và xem xét các hồ sơ hiện có cho thấy việc tuân thủ đang được đáp ứng liên quan đến các quy trình thực phẩm chuyên biệt và các kế hoạch HACCP đã được nộp cho cơ quan quản lý trước khi tiến hành hoạt động ROP tuân thủ các quy trình trong §3 - 502.12. Mặt hàng này phải được đánh dấu là OUT cho sự tuân thủ nếu quá trình kiểm tra cho thấy các quy trình thực phẩm chuyên biệt không được cơ quan quản lý phê duyệt được thực hiện hoặc không tiến hành theo sự khác biệt đã được phê duyệt hoặc kế hoạch HACCP</p>

regulatory authority prior to engaging in a ROP operation without a variance or the approved variance is not retained in the food establishment.

N.A. This item may be marked N.A. if the establishment is not required by the regulatory authority to have a variance or HACCP plan, juice is not packaged or reduced oxygen packaging is not done on the premises.

N.O. Do Not Mark this item N.O.

Applicable Code Sections:

- 3-404.11 Treating Juice (P, Pf)
- 3-502.11 Variance Requirement (Pf)
- 3-502.12 Reduced Oxygen Packaging, Criteria (P, Pf)
- 4-204.110(B) Molluscan Shellfish Tanks (Pf)
- 8-103.12 Conformance with Approved Procedures (P, Pf)
- 8-201.13 When a HACCP Plan is Required (C)
- 8-201.14 Contents of a HACCP Plan (Pf)

Good Retail Practices (GRPs)

D. Marking Instructions for each GOOD RETAIL PRACTICE (GRP) ON the Inspection Report

Good Retail Practices (GRPs) are systems to control basic operational and sanitation conditions within a facility, and if not controlled, they could be contributing factors to foodborne illness by introducing hazards (biological, chemical and physical), into the end product, either directly or indirectly. For example, equipment in disrepair, such as a cutting board with deep grooves/cuts, makes effective cleaning difficult or impossible, and thereby could introduce a bacterial hazard onto food that comes into contact with the board. In addition, in assessing GRPs, it is important to make an overall assessment of the conditions by looking for trends versus an isolated incident; and the potential public health impact. For example, a few missing floor tiles in a dry area may not rise to the level

không được nộp cho cơ quan quản lý trước đó tham gia vào hoạt động ROP mà không có sự khác biệt hoặc sự khác biệt đã được phê duyệt không được lưu giữ tại cơ sở thực phẩm.

N.A. Mặt hàng này có thể được đánh dấu N.A. nếu cơ sở không được cơ quan quản lý yêu cầu phải có kế hoạch HACCP hoặc kế hoạch HACCP, nước trái cây không được đóng gói hoặc việc đóng gói giảm lượng oxy không được thực hiện tại cơ sở.

N.O. Không đánh dấu mục này N.O.

Các phần Bộ luật áp dụng:

- 3-404.11 Nước ép xử lý (P, Pf)
- 3-502.11 Yêu cầu về sự khác biệt (Pf)
- 3-502.12 Tiêu chí, bao bì oxy giảm (P, Pf)
- 4-204.110(B) Bể nuôi động vật có vỏ thân mềm (Pf)
- 8-103.12 Tuân thủ các quy trình đã được phê duyệt (P, Pf)
- 8-201.13 Khi cần có Kế hoạch HACCP (C)
- 8-201.14 Nội dung của Kế hoạch HACCP (Pf)

Thực hành bán lẻ tốt (GRP)

D. Hướng dẫn đánh dấu cho từng THỰC HÀNH BÁN LẺ TỐT (GRP) TRÊN Báo cáo Kiểm tra

Thực hành Bán lẻ Tốt (GRP) là các hệ thống để kiểm soát các điều kiện vệ sinh và vận hành cơ bản trong một cơ sở và nếu không được kiểm soát, chúng có thể là yếu tố góp phần gây ra bệnh tật do thực phẩm gây ra bằng cách đưa vào cơ sở các điều kiện vệ sinh và vận hành cơ bản các mối nguy (sinh học, hóa học và vật lý) vào sản phẩm cuối cùng, trực tiếp hoặc gián tiếp. Ví dụ, thiết bị không được sửa chữa, chẳng hạn như thớt có rãnh/vết cắt sâu, khiến việc vệ sinh hiệu quả trở nên khó khăn hoặc không thể thực hiện được và do đó có thể gây nguy cơ vi khuẩn cho thực phẩm tiếp xúc với thớt. Ngoài ra, khi đánh giá GRP, điều quan trọng là phải đánh giá tổng thể các điều kiện bằng cách tìm kiếm các xu hướng so với một sự cố riêng lẻ; và tác động tiềm tàng tới sức khỏe cộng đồng. Ví dụ, một vài viên gạch

of a “violation”; however, missing floor tiles in an area where equipment is subject to in-place manual cleaning without the use of an enclosed clean in place (CIP) system, i.e., using pressure hoses over band saws, slicers, or mixers, could create conditions whereby a bacterial hazard could be introduced on to the food equipment. These items usually require judgment, and if uncorrected, the regulatory authority must decide whether or not these conditions would lead to potential contamination.

GRPs are the methods used in, or the facilities or controls used for, the receiving, preparation, storage, serving, packaging or holding of food which are designed to assure unsanitary conditions do not lead to the introduction of hazards or unintentional substances into the end product. The intention of this inspection form is to focus the inspector’s attention on those factors that have been shown to be most often linked with causing foodborne illness. Since the major emphasis of an inspection should be on the Risk Factors that cause foodborne illness and the Public Health interventions that have the greatest impact on preventing foodborne illness, the GRPs have been given less importance on the inspection form and a differentiation between IN, OUT, N.A. and N.O. is not made in this area, with a few exceptions noted below. For marking the GRPs section, place an “X” in the box to the left of the numbered item if a code provision under that item is of compliance. Document each violation of the code provision for the item number in the “Observations and Corrective Actions” section on the second page of the inspection report. For items marked **OUT** of compliance, further indicate the **VIOLATION STATUS** by marking an “X” in the corresponding box: **COS** = Corrected on site during inspection and **R** = Repeat violation per the same instructions as given in the Risk Factor

lát sàn bị thiếu ở nơi khô ráo có thể không đạt đến mức “vi phạm”; tuy nhiên, việc thiếu gạch lát sàn ở khu vực nơi thiết bị phải được vệ sinh thủ công tại chỗ mà không sử dụng hệ thống làm sạch tại chỗ (CIP) kèm theo, tức là sử dụng ống áp lực trên máy cưa vòng, máy thái hoặc máy trộn, có thể tạo ra các điều kiện theo đó mối nguy vi khuẩn có thể xâm nhập vào thiết bị thực phẩm. Những hạng mục này thường cần được đánh giá và nếu không được khắc phục, cơ quan quản lý phải quyết định xem những điều kiện này có dẫn đến khả năng ô nhiễm hay không.

GRP là các phương pháp được sử dụng trong hoặc các cơ sở hoặc biện pháp kiểm soát được sử dụng để tiếp nhận, chuẩn bị, bảo quản, phục vụ, đóng gói hoặc bảo quản thực phẩm được thiết kế để đảm bảo các điều kiện mất vệ sinh không dẫn đến việc đưa các mối nguy hoặc các chất vô ý vào sản phẩm cuối cùng. Mục đích của biểu mẫu kiểm tra này là tập trung sự chú ý của thanh tra viên vào những yếu tố được cho là có liên quan nhiều nhất đến việc gây ra bệnh do thực phẩm. Do trọng tâm chính của cuộc thanh tra là các Yếu tố Rủi ro gây ra bệnh do thực phẩm và các biện pháp can thiệp của Y tế Công cộng có tác động lớn nhất đến việc ngăn ngừa bệnh do thực phẩm, nên GRP ít được coi trọng hơn trong biểu mẫu thanh tra và sự khác biệt giữa IN, OUT, N.A. và N.O. không được thực hiện trong lĩnh vực này, với một vài trường hợp ngoại lệ được ghi chú dưới đây. Để đánh dấu phần GRP, hãy đánh dấu “X” vào ô bên trái của mục được đánh số nếu điều khoản Bộ luật trong mục đó tuân thủ. Ghi lại từng hành vi vi phạm quy định về mã số hạng mục trong phần “Quan sát và Hành động Khắc phục” trên trang thứ hai của báo cáo kiểm tra. Đối với các mục được đánh dấu OUT cho sự tuân thủ, hãy cho biết thêm TÌNH TRẠNG VI PHẠM bằng cách đánh dấu “X” vào ô tương ứng: COS = Đã sửa tại chỗ trong quá trình kiểm tra và R = Vi phạm nhiều lần theo cùng hướng dẫn như được đưa ra trong phần Yếu tố Rủi ro. Việc tham khảo các

section. References to the appropriate Food Code provisions that can be debited under each numbered GRP item are listed in Guide 3-B.

Note: Items 30, 32, and 33 will allow for either three or four marking options. Item 30 allows for IN OUT or N.A., and items 32 and 33 allow for IN, OUT, N.A. or N.O. For marking in the GRP Section place an “A” in the box to the left of the numbered item if the code provision under that item is **not applicable** or and “O” for **not observed**.

E. TEMPERATURE OBSERVATIONS

Item/location

Record the common name of the food as well as the condition, process, and location of the food at the time of monitoring e.g. hot holding, refrigerator, prep-table. Temperatures in compliance and out of compliance should be documented. If there is insufficient space for the number of temperatures taken, record the additional temperatures in the “Observations and Corrective Actions” section of the inspection report.

Food Temperature

Record the temperature indicated on the inspector’s thermometer. Specify the measurement in °F or °C. *(Note: Food temperature measuring devices that are scaled only in Fahrenheit should be accurate to ±2°F in the intended range of use. Food temperature measuring devices that are scaled only in Celsius or dually scaled in Celsius and Fahrenheit should be accurate to ± 1°C in the intended range of use.)*

F. OBSERVATIONS AND CORRECTIVE ACTIONS

Include here specific descriptions of violations observed and recorded in the Risk Factors and Interventions section and Good Retail Practices check boxes. Also include corrective actions for the noted violations and temperatures if there is insufficient space in the allotted section for temperature recordings.

điều khoản thích hợp của Bộ luật Thực phẩm có thể được ghi nợ theo từng mục GRP được đánh số được liệt kê trong Hướng dẫn 3-B.

Lưu ý: Mục 30, 32 và 33 sẽ cho phép có ba hoặc bốn tùy chọn đánh dấu. Mục 30 cho phép IN OUT hoặc N.A., và mục 32 và 33 cho phép IN, OUT, N.A. hoặc N.O. Để đánh dấu trong Phần GRP, hãy đánh dấu “A” vào ô bên trái của mục được đánh số nếu điều khoản mã theo mục đó không được áp dụng hoặc và “O” cho không được tuân thủ.

E. QUAN SÁT NHIỆT ĐỘ

Hạng mục / vị trí

Ghi lại tên chung của thực phẩm cũng như tình trạng, quy trình và vị trí của thực phẩm tại thời điểm giám sát, ví dụ: giữ nóng, tủ lạnh, bàn chuẩn bị. Nhiệt độ tuân thủ và không tuân thủ phải được ghi lại. Nếu không đủ chỗ cho số nhiệt độ đã đo, hãy ghi lại nhiệt độ bổ sung vào phần “Quan sát và Hành động Khắc phục” của báo cáo kiểm tra.

Nhiệt độ thực phẩm

Ghi lại nhiệt độ ghi trên nhiệt kế của người kiểm tra. Chỉ định phép đo bằng ° F hoặc ° C. (Lưu ý: Các thiết bị đo nhiệt độ thực phẩm chỉ được chia tỷ lệ theo độ F phải có độ chính xác đến ±2°F trong phạm vi sử dụng dự định. Các thiết bị đo nhiệt độ thực phẩm chỉ được chia tỷ lệ theo độ C hoặc chia tỷ lệ kép theo độ C và độ F phải có độ chính xác đến ± 1°C trong phạm vi mục đích sử dụng.)

F. QUAN SÁT VÀ HÀNH ĐỘNG KHẮC PHỤC

Đưa vào đây những mô tả cụ thể về các hành vi vi phạm được quan sát và ghi lại trong phần Yếu tố Rủi ro và Biện pháp can thiệp cũng như các hộp kiểm Thực hành Bán lẻ Tốt. Đồng thời bao gồm các hành động khắc phục đối với các vi phạm đã lưu ý và nhiệt độ nếu không có đủ chỗ trống trong phần được phân bổ để ghi lại nhiệt độ.

G. SIGNATURE BLOCK

G. KHỎI CHỮ KÍ

Field	Description
Person in Charge	The PIC is the individual present at a food establishment who is responsible for the operation at the time of the inspection.
Inspector	The Inspector is the individual conducting the inspection.
Date	The date the inspection is completed.
Follow-up	The determination of whether to conduct a reinspection or other enforcement action.
Follow-up Date	The date the follow-up inspection will be conducted

Lĩnh vực	Mô tả
Người phụ trách	PIC là cá nhân có mặt tại cơ sở thực phẩm và chịu trách nhiệm về hoạt động tại thời điểm kiểm tra.
Thanh tra viên	Thanh tra viên là người tiến hành thanh tra.
Ngày	Ngày hoàn tất việc kiểm tra.
Theo dõi	Việc xác định xem có nên tiến hành thanh tra lại hoặc thực hiện hành động cưỡng chế khác hay không.
Ngày theo dõi	Ngày tiến hành kiểm tra tiếp theo

Safe Food and Water

30. Pasteurized eggs used where required

Certain menu items use eggs as an ingredient in the preparation of RTE foods, such as Caesar salad, Hollandaise sauce, etc. This is verified by discussion with the PIC and food employees regarding the substitution of pasteurized egg products for raw eggs in uncooked foods, unless allowed under ¶ 3-401.11(D)(2)

Applicable Code Section:

3-302.13 Pasteurized Eggs Substituted for Raw Eggs for Certain Recipes (P)

31. Water and ice from approved source

There are two types of systems: Public Water System or Non-Public Water System. Regardless of its source, it must meet drinking water standards established by EPA and applicable state drinking water quality standards. If a non-public system is used as Drinking water, the water is sampled / tested at least yearly and records retained on file at the food establishment or per state regulations. Consideration must be given to the

Thực phẩm và nước an toàn

30. Trứng tiệt trùng được sử dụng khi cần thiết

Một số món trong thực đơn sử dụng trứng làm nguyên liệu để chế biến thực phẩm RTE, chẳng hạn như salad Caesar, sốt Hollandaise, v.v. Điều này được xác minh bằng cuộc thảo luận với PIC và nhân viên thực phẩm về việc thay thế các sản phẩm trứng tiệt trùng bằng trứng sống trong thực phẩm chưa nấu chín, trừ khi được cho phép theo ¶ 3-401.11(D)(2)

Phần Bộ luật áp dụng:

3-302.13 Trứng tiệt trùng được thay thế cho trứng sống cho một số công thức nấu ăn (P)

31. Nước và đá từ nguồn được phê duyệt

Có hai loại hệ thống: Hệ thống nước công cộng hoặc Hệ thống nước phi công cộng. Bất kể nguồn gốc là gì, nó đều phải đáp ứng các tiêu chuẩn nước uống do EPA thiết lập và các tiêu chuẩn chất lượng nước uống hiện hành của tiểu bang. Nếu hệ thống tư nhân được sử dụng làm nước uống, nước sẽ được lấy mẫu/kiểm tra ít nhất hàng năm và hồ sơ được lưu giữ tại cơ sở thực phẩm hoặc theo quy định của tiểu bang. Phải xem xét đến các thùng

supply containers, piping, hoses, etc., connected to the APPROVED source when water is made available for mobile and/or temporary food establishment without a permanent supply.

Applicable Code Sections:

- 3-202.16 Ice (P)
- 5-101.11 Approved System-Source (P)
- 5-102.11 Standards-Quality (P)
- 5-102.12 Nondrinking Water (P)
- 5-102.13 Sampling (Pf)
- 5-102.14 Sample Report (C)
- 5-104.12 Alternative Water Supply (Pf)

32. Variance obtained for specialized processing methods

When a Food Establishment wants to deviate from a requirement in the code, utilizes Specialized Processing Methods as specified in § 3-502.11 such as Smoking Food for Preservation, curing food etc. a variance must first be obtained from the regulatory authority. A HACCP plan may also be required as listed in ¶ 8-201.13(A) as part of the variance request.

N.A. This item may be marked N.A. if the establishment is not engaged in a specialized processing method, other operation requiring a variance and a HACCP plan or a process or processing method determined by the regulatory authority to require a variance and a HACCP plan.

Applicable Code Section:

- 8-103.11 Documentation of Proposed Variance and Justification (Pf)

Food Temperature Control

33. Proper cooling methods used; adequate equipment for temperature control

A determination must first be made that cooling food is part of the processing step. To assess whether or not the methods used facilitate the cooling criteria specified under § 3-501.14, a discussion with the PIC should support actual observations used in cooling foods.

chứa, đường ống, ống nối, v.v., được kết nối với nguồn ĐƯỢC PHÊ DUYỆT khi cung cấp nước cho cơ sở cung cấp thực phẩm di động và/hoặc tạm thời mà không có nguồn cung cấp lâu dài.

Các phần Bộ luật áp dụng:

- 3-202.16 Đá (P)
- 5-101.11 Nguồn hệ thống được phê duyệt (P)
- 5-102.11 Tiêu chuẩn-Chất lượng (P)
- 5-102.12 Nước không uống được (P)
- 5-102.13 Lấy mẫu (Pf)
- 5-102.14 Báo cáo mẫu (C)
- 5-104.12 Nguồn cung cấp nước thay thế (Pf)

32. Sự khác biệt nhận được đối với phương pháp gia công chuyên dụng

Khi Cơ sở Thực phẩm muốn đi chệch khỏi yêu cầu trong Bộ luật, hãy sử dụng các Phương pháp Chế biến Chuyên dụng như được quy định trong § 3-502.11, chẳng hạn như Xông khói Thực phẩm để Bảo quản, ướp muối thực phẩm, v.v. trước tiên phải lấy sự khác biệt từ cơ quan quản lý. Kế hoạch HACCP cũng có thể được yêu cầu như được liệt kê trong ¶ 8-201.13(A) như một phần của yêu cầu thay đổi.

N.A. Mặt hàng này có thể được gắn nhãn N.A. nếu cơ sở không áp dụng phương pháp xử lý chuyên biệt, hoạt động khác yêu cầu thay đổi và kế hoạch HACCP hoặc quy trình hoặc phương pháp xử lý được cơ quan quản lý xác định là yêu cầu thay đổi và kế hoạch HACCP.

Phần Bộ luật áp dụng:

- 8-103.11 Tài liệu về sự khác biệt và biện minh được đề xuất (Pf)

Kiểm soát nhiệt độ thực phẩm

33. Sử dụng các phương pháp làm mát thích hợp; thiết bị đầy đủ để kiểm soát nhiệt độ

Trước tiên phải xác định rằng việc làm lạnh thực phẩm là một phần của bước chế biến. Để đánh giá liệu các phương pháp được sử dụng có hỗ trợ các tiêu chí làm mát được quy định trong § 3-501.14 hay không, cuộc thảo luận với PIC sẽ hỗ trợ các quan sát thực tế được sử dụng trong

There should be enough equipment with sufficient capacity used for the cooling, heating and hot/cold holding of foods requiring temperature control as specified in Chapter 3 to meet the demands of the operation. Observations must support the determination of compliance status. Frozen food is solid to the touch.

Applicable Code Sections:

- 3-501.11 Frozen Food (C)
- 3-501.15 Cooling Methods (Pf, C)
- 4-301.11 Cooling, Heating, and Holding Capacities-Equipment (Pf)

34. Plant food properly cooked for hot holding

In determining compliance, observation along with an actual cooking temperature must be obtained.

N.A. This item may be marked N.A. if vegetables and fruits are **not** cooked for hot holding in the establishment.

N.O. This item may be marked N.O. when plant foods are cooked for hot holding, but are not available for observation during the inspection.

Applicable Code Section:

- 3-401.13 Plant Food Cooking for Hot Holding (Pf)

35. Approved thawing methods used

Observing and then gaining an understanding of the establishment's thawing method(s) will help in determining whether a violation exists from the approved thawing methods found under § 3-501.13 as well as the level of risk imposed. Keep in mind that various food products especially those destined for deep-fat frying are often slacked (not thawed) prior to cooking.

Applicable Code Sections:

- 3-501.12 Time/Temperature Control for Safety Food, Slacking (C)
- 3-501.13 Thawing (Pf)

N.A. This item may be marked N.A. if TCS food are **not** thawed.

N.O. This item may be marked N.O. if this food is thawed, but thawing was not observed during the inspection.

làm mát thực phẩm. Phải có đủ thiết bị có đủ công suất sử dụng để làm lạnh, sưởi ấm và giữ nóng/lạnh các loại thực phẩm cần kiểm soát nhiệt độ như quy định tại Chương 3 để đáp ứng nhu cầu hoạt động. Các quan sát phải hỗ trợ việc xác định tình trạng tuân thủ. Thực phẩm đông lạnh khi chạm vào có cảm giác rắn chắc.

Các phần Bộ luật áp dụng:

- 3-501.11 Thực phẩm đông lạnh (C)
- Phương pháp làm mát 3-501.15 (Pf, C)
- 4-301.11 Thiết bị làm mát, sưởi ấm và giữ công suất (Pf)

34. Thực phẩm được nấu chín đúng cách để giữ nóng

Để xác định sự tuân thủ, cần phải quan sát cùng với nhiệt độ nấu thực tế.

N.A. Mặt hàng này có thể được đánh dấu N.A. nếu rau và trái cây không được nấu chín để giữ nóng tại cơ sở.

N.O. Mục này có thể được đánh dấu N.O. khi thực phẩm thực vật được nấu chín để giữ nóng nhưng không có sẵn để quan sát trong quá trình kiểm tra.

Phần Bộ luật áp dụng:

- 3-401.13 Nấu thức ăn thực vật để giữ nóng (Pf)

35. Các phương pháp rã đông đã được phê duyệt được sử dụng

Việc quan sát và sau đó hiểu rõ về (các) phương pháp rã đông của cơ sở sẽ giúp xác định liệu có tồn tại vi phạm đối với các phương pháp rã đông đã được phê duyệt theo § 3-501.13 cũng như mức độ rủi ro được áp dụng hay không. Hãy nhớ rằng nhiều sản phẩm thực phẩm khác nhau, đặc biệt là những sản phẩm dùng để chiên ngập dầu, thường được rã đông (không rã đông) trước khi nấu.

Các phần Bộ luật áp dụng:

- 3-501.12 Kiểm soát thời gian/nhiệt độ cho thực phẩm an toàn, thiếu sót (C)
- 3-501.13 Rã đông (Pf)

N.A. Mặt hàng này có thể được đánh dấu N.A. nếu thực phẩm TCS không được rã đông.

N.O. Mục này có thể được đánh dấu N.O. nếu thực phẩm này được rã đông, nhưng không thấy rã đông trong quá trình kiểm tra.

36. Thermometers provided and accurate

Thermometers provide a means for assessing active managerial control of TCS food temperatures. Determine compliance by observing the in-use storage location and verifying the scaling of the temperature measuring devices in the range of use to measure food, water, or ambient air temperatures. Food thermometers must be calibrated at a frequency to ensure accuracy. Food thermometers should be accessible for use by employees and have a probe size appropriate to the food item.

Applicable Code Sections:

- 4-203.11 Temperature Measuring Devices, Food-Accuracy (Pf)
- 4-203.12 Temperature Measuring Devices, Ambient Air and Water-Accuracy (Pf)
- 4-204-112 Temperature Measuring Devices-Functionality (Pf, C)
- 4-302.12 Food Temperature Measuring Devices (Pf)
- 4-502.11(B) Good Repair and Calibration (Pf)

Food Identification**37. Food properly labeled; original container**

Packaged foods are required to conform to specific labeling laws. Foods packaged within the food establishment must also conform to the appropriate labeling laws, be accurate and not misleading. All major food allergens, if present, must be accurately declared on the package. In addition, all unpackaged food items containing a major food allergen as an ingredient must have a written notification declaring which major food allergens are contained in that food item. Working containers removed from their original packaging require some level of assessment as to how recognizable the food is without labeling by its common name. Bulk foods that are available for consumer self-dispensing will need to be prominently labeled with the name of the food source for each major food allergen

36. Nhiệt kế được cung cấp và chính xác

Nhiệt kế cung cấp phương tiện để đánh giá hoạt động kiểm soát quản lý nhiệt độ thực phẩm TCS. Xác định sự tuân thủ bằng cách quan sát vị trí bảo quản đang sử dụng và xác minh thang đo của các thiết bị đo nhiệt độ trong phạm vi sử dụng để đo nhiệt độ thực phẩm, nước hoặc không khí xung quanh. Nhiệt kế thực phẩm phải được hiệu chuẩn theo tần suất để đảm bảo độ chính xác. Nhiệt kế thực phẩm phải dễ tiếp cận để nhân viên sử dụng và có kích thước đầu dò phù hợp với mặt hàng thực phẩm.

Các phần Bộ luật áp dụng:

- 4-203.11 Thiết bị đo nhiệt độ, Độ chính xác thực phẩm (Pf)
- 4-203.12 Thiết bị đo nhiệt độ, độ chính xác của không khí xung quanh và nước (Pf)
- 4-204-112 Thiết bị đo nhiệt độ-Chức năng (Pf, C)
- 4-302.12 Thiết bị đo nhiệt độ thực phẩm (Pf)
- 4-502.11(B) Sửa chữa và Hiệu chuẩn Tốt (Pf)

Nhận dạng thực phẩm**37. Thực phẩm có nhãn mác phù hợp; thùng chứa ban đầu**

Thực phẩm đóng gói được yêu cầu phải tuân thủ luật ghi nhãn cụ thể. Thực phẩm được đóng gói trong cơ sở thực phẩm cũng phải tuân thủ luật ghi nhãn phù hợp, chính xác và không gây hiểu lầm. Tất cả các chất gây dị ứng thực phẩm chính, nếu có, phải được khai báo chính xác trên bao bì. Ngoài ra, tất cả các mặt hàng thực phẩm không đóng gói có chứa thành phần chính là chất gây dị ứng thực phẩm phải có thông báo bằng văn bản nêu rõ chất gây dị ứng thực phẩm chính nào có trong mặt hàng thực phẩm đó. Các thùng chứa còn hoạt động được tháo ra khỏi bao bì ban đầu của chúng đòi hỏi một số mức độ đánh giá về mức độ nhận biết thực phẩm mà không cần dán nhãn bằng tên thông thường. Thực phẩm số lượng lớn có sẵn để người tiêu dùng tự phân phối sẽ cần phải được dán nhãn nổi bật với tên của

contained in the food, unless the food source is already part of the common name or usual name of the ingredient. Molluscan shellfish and vended TCS foods must specifically be assessed based on their specific packaging and labeling requirements. Molluscan Shellfish shall not be commingled.

Applicable Code Sections:

- 3-203.11 Molluscan Shellfish, Original Container (C)
- 3-302.12 Food Storage Containers Identified with Common Name of Food (C)
- 3-305.13 Vended Time/Temperature Control for Safety Food, Original Container (C)
- 3-601.11 Standards of Identity (C)
- 3-601.12 Honestly Presented (C)
- 3-602.11 Food Labels (Pf, C)
- 3-602.12 Other Forms of Information (C)

Prevention of Food Contamination

38. Insects, rodents and animals not Present

An assessment is made through observation and discussion with the PIC for measures taken to control the presence of pests in the food establishment, including elimination of entry points and harborage areas, and removal of pests and its evidence. Insect trapping devices must not be located over food preparation areas.

Applicable Code Sections:

- 2-403.11 Handling Prohibition-Animals (Pf)
- 6-202.13 Insect Control Devices, Design and Installation (C)
- 6-202.15 Outer Openings, Protected (C)
- 6-202.16 Exterior Walls and Roofs, Protective Barrier (C)
- 6-501.111 Controlling Pests (Pf, C)
- 6-501.112 Removing Dead or Trapped Birds, Insects, Rodents and other Pest (C)
- 6-501.115 Prohibiting Animals (Pf)

39. Contamination prevented during

nguồn thực phẩm cho từng chất gây dị ứng thực phẩm chính có trong thực phẩm đó, trừ khi nguồn thực phẩm đó đã là một phần của tên thông thường hoặc tên thông thường của thành phần. Động vật có vỏ thân mềm và thực phẩm TCS bán tự động phải được đánh giá cụ thể dựa trên các yêu cầu về đóng gói và ghi nhãn cụ thể của chúng. Động vật có vỏ thân mềm không được trộn lẫn.

Các phần Bộ luật áp dụng:

- 3-203.11 Động vật có vỏ thân mềm, thùng chứa ban đầu (C)
- 3-302.12 Hộp đựng thực phẩm được xác định bằng tên chung của thực phẩm (C)
- 3-305.13 Kiểm soát nhiệt độ/thời gian bán hàng tự động cho thực phẩm an toàn, hộp đựng ban đầu (C)
- 3-601.11 Tiêu chuẩn nhận dạng (C)
- 3-601.12 Trình bày trung thực (C)
- Nhãn thực phẩm 3-602.11 (Pf, C)
- 3-602.12 Các dạng thông tin khác (C)

Ngăn ngừa ô nhiễm thực phẩm

38. Côn trùng, động vật gặm nhấm và động vật không hiện diện

Đánh giá được thực hiện thông qua quan sát và thảo luận với PIC về các biện pháp được thực hiện để kiểm soát sự hiện diện của sinh vật gây hại trong cơ sở thực phẩm, bao gồm việc loại bỏ các điểm vào và khu vực trú ẩn cũng như loại bỏ sinh vật gây hại và bằng chứng của chúng. Không được đặt các thiết bị bẫy côn trùng trên khu vực chuẩn bị thực phẩm.

Các phần Bộ luật áp dụng:

- 2-403.11 Xử lý động vật bị cấm (Pf)
- 6-202.13 Thiết kế, lắp đặt thiết bị kiểm soát côn trùng (C)
- 6-202.15 Lỗ mở bên ngoài, được bảo vệ (C)
- 6-202.16 Tường và mái bên ngoài, Rào chắn bảo vệ (C)
- 6-501.111 Kiểm soát sâu bệnh (Pf, C)
- 6-501.112 Loại bỏ chim chết hoặc bị mắc kẹt, côn trùng, loài gặm nhấm và các loài gây hại khác (C)
- 6-501.115 Nghiêm Cấm Động Vật (Pf)

39. Ngăn chặn ô nhiễm trong quá trình

food preparation, storage and display

The observation and understanding of the flow of food items from the point of receipt to the point of sale, service or distribution is necessary to determine whether a violation exists. Food is subject to direct and indirect sources of contamination in the establishment. Sources may be related to the working environment, packaging, adequacy of storage facilities, and exposure of food on display to contamination (i.e. salad bars).

Applicable Code Sections:

- 3-202.17 Shellstock, Condition (C)
- 3-303.11 Ice Used as Exterior Coolant, Prohibited as Ingredient (P)
- 3-303.12 Storage or Display of Food in Contact with Water or Ice (C)
- 3-304.13 Linens and Napkins, Use Limitations (C)
- 3-305.11 Food Storage-Preventing Contamination from the Premises (C)
- 3-305.12 Food Storage, Prohibited Areas (C), (Pf)
- 3-305.14 Food Preparation (C)
- 3-306.11 Food Display-Preventing Contamination by Consumers (P)
- 3-306.12 Condiments, Protection (C)
- 3-306.13(B) and (C) Consumer Self-Service Operations (Pf)
- 3-307.11 Miscellaneous Sources of Contamination (C)
- 6-404.11 Segregation and Location-Distressed Merchandise (Pf)

40. Personal cleanliness

Observation of facility personnel for clean outer clothing, effective hair restraints, prohibited jewelry and the condition or protection of fingernails must be made. This includes the use of single-use gloves over an impermeable bandage, finger cot or finger stall.

Applicable Code Sections:

- 2-302.11 Maintenance-Fingernails (Pf)
- 2-303.11 Prohibition-Jewelry (C)
- 2-304.11 Clean Condition-Outer Clothing (C)
- 2-401.13 Use of Bandages, Finger Cots, or Finger Stalls(C)

chuẩn bị, bảo quản và trưng bày thực phẩm

Việc quan sát và hiểu biết về quá trình luân chuyển các mặt hàng thực phẩm từ điểm nhận đến điểm bán, dịch vụ hoặc phân phối là cần thiết để xác định xem có tồn tại vi phạm hay không. Thực phẩm có thể là nguồn ô nhiễm trực tiếp và gián tiếp trong cơ sở. Các nguồn có thể liên quan đến môi trường làm việc, bao bì, phương tiện bảo quản phù hợp và mức độ nhiễm bẩn của thực phẩm được trưng bày (ví dụ: thanh salad).

Các phần Bộ luật áp dụng:

- 3-202.17 Động vật có vỏ, Tình trạng (C)
- 3-303.11 Đá được sử dụng làm chất làm mát bên ngoài, bị cấm làm thành phần (P)
- 3-303.12 Bảo quản hoặc trưng bày thực phẩm tiếp xúc với nước hoặc nước đá (C)
- 3-304.13 Khăn vải và khăn ăn, Hạn chế sử dụng (C)
- 3-305.11 Bảo quản thực phẩm-Ngăn ngừa ô nhiễm từ cơ sở (C)
- 3-305.12 Kho lưu trữ thực phẩm, Khu vực cấm (C), (Pf)
- 3-305.14 Chuẩn bị thực phẩm (C)
- 3-306.11 Trưng bày thực phẩm-Ngăn ngừa ô nhiễm bởi người tiêu dùng (P)
- 3-306.12 Gia vị, Bảo vệ (C)
- 3-306.13 (B) và (C) Hoạt động Tự phục vụ của Người tiêu dùng (Pf)
- 3-307.11 Các nguồn ô nhiễm khác (C)

6-404.11 Phân biệt và hàng hóa gập hư hỏng tại địa điểm (Pf)

40. Vệ sinh cá nhân

Phải quan sát nhân viên của cơ sở về quần áo bên ngoài sạch sẽ, dây buộc tóc hiệu quả, đồ trang sức bị cấm và tình trạng hoặc biện pháp bảo vệ móng tay. Điều này bao gồm việc sử dụng găng tay dùng một lần trên băng không thấm nước, đệm ngón tay hoặc dụng cụ giữ ngón tay.

Các phần Bộ luật áp dụng:

- 2-302.11 Bảo dưỡng-Móng tay (Pf)
- 2-303.11 Nghiêm Cấm-Trang sức (C)
- 2-304.11 Tình trạng sạch sẽ-Quần áo bên ngoài (C)
- 2-401.13 Sử dụng băng, bao ngón tay hoặc dụng cụ giữ ngón tay(C)

2-402.11 Effectiveness-Hair Restraints (C)

41. Wiping cloths; properly used and stored

Wiping cloths are to be used for a designated purpose and properly used. When stored in solution, the solutions should be reasonably clean and maintained at the proper sanitizer concentration (§4-501.114). Solutions exceeding the recommended sanitizer concentrations would be marked on the Inspection Form under item #28, Toxic substances properly identified, stored, and used. Sponges, if present, are not to be used in contact with clean/sanitized food contact surfaces.

Applicable Code Sections:

3-304.14 Wiping Cloths, Use Limitation (C)

4-101.16 Sponges Use Limitation (C)

4-901.12 Wiping Cloths, Air Drying Location (C)

42. Washing fruits and vegetables

Raw fruits and vegetables are to be washed prior to their preparation or offered as RTE. Chemicals are allowed for washing fruits and vegetables, along with simply washing them in water. Chemicals that are used in the wash water for fruits and vegetables must be listed and approved with threshold limits in accordance with the CFR's. Refer to the label or labeling of the additive for adequate directions and to assure safe use. Discussion with the PIC and food employees will help determine the establishment's practice.

Applicable Code Sections:

3-302.15 Washing Fruits and Vegetables (Pf, C)

7-204.12 Chemicals for Washing, Treatment, Storage and Processing Fruits and Vegetables, Criteria (P)

43. In-use utensils; properly stored

Based on the type of operation, there are a number of methods available for storage of in-use utensils during pauses in food preparation or dispensing, such as in the food, clean and protected, or under

2-402.11 Hiệu quả-Hạn chế tóc (C)

41. Khăn lau; sử dụng và bảo quản đúng cách

Khăn lau phải được sử dụng đúng mục đích và đúng mục đích. Khi bảo quản trong dung dịch, dung dịch phải sạch hợp lý và duy trì ở nồng độ chất khử trùng thích hợp (§4-501.114). Các dung dịch vượt quá nồng độ chất khử trùng được khuyến nghị sẽ được đánh dấu trên Biểu mẫu kiểm tra ở mục số 28, Các chất độc hại được xác định, lưu trữ và sử dụng đúng cách. Không được sử dụng bọt biển để tiếp xúc với các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm sạch/vệ sinh.

Các phần Bộ luật áp dụng:

3-304.14 Khăn lau, Hạn chế sử dụng (C)

4-101.16 Giới hạn sử dụng bọt biển (C)

4-901.12 Khăn lau, Vị trí sấy khô (C)

42. Rửa trái cây và rau quả

Trái cây và rau sống phải được rửa sạch trước khi chế biến hoặc được cung cấp dưới dạng RTE. Hóa chất được phép rửa trái cây và rau quả, cùng với việc rửa chúng đơn giản trong nước. Các hóa chất được sử dụng trong nước rửa trái cây và rau quả phải được liệt kê và phê duyệt với ngưỡng giới hạn theo CFR. Tham khảo nhãn hoặc ghi nhãn của chất phụ gia để biết hướng dẫn đầy đủ và đảm bảo sử dụng an toàn. Việc thảo luận với PIC và nhân viên thực phẩm sẽ giúp xác định phương pháp thực hành của cơ sở.

Các phần Bộ luật áp dụng:

3-302.15 Rửa trái cây và rau quả (Pf, C)

7-204.12 Hóa chất rửa, xử lý, bảo quản và chế biến rau quả, tiêu chí (P)

43. Đồ dùng đang sử dụng; được lưu trữ đúng cách

Dựa trên loại hoạt động, có một số phương pháp có sẵn để bảo quản các dụng cụ đang sử dụng trong thời gian tạm dừng chuẩn bị hoặc phân phối thực phẩm, chẳng hạn như trong thực phẩm, sạch sẽ và được bảo vệ hoặc dưới vòi nước đang chảy để ngăn chặn sự phát triển của vi khuẩn. Nếu bảo quản trong thùng chứa nước, nhiệt độ nước phải ít nhất là 135°F. Không được bảo quản các dụng cụ đang

running water to prevent bacterial growth. If stored in a container of water, the water temperature must be at least 135°F. In-use utensils may not be stored in chemical sanitizer or ice between uses. Ice scoops may be stored handles up in an ice bin except for an ice machine.

Applicable Code Sections:

3-304.12 In-Use Utensils, Between-Use Storage (C)

44. Utensils, equipment and linens; properly stored, dried, handled

An assessment is made of the overall storage practices and handling of clean equipment and utensils, including tableware located in the various areas within an establishment, including the basement, wait station and dining room. Equipment must be air dried prior to storage, and linens must be properly cleaned and stored.

Applicable Code Sections:

- 4-801.11 Clean Linens (C)
- 4-802.11 Specifications-Laundering Frequency (C)
- 4-803.11 Storage of Soiled Linens (C)
- 4-803.12 Mechanical Washing (C)
- 4-901.11 Equipment and Utensils, Air-Drying Required (C)
- 4-903.11(A), (B) and (D) Equipment, Utensils, Linens and Single-Service and Single-Use Articles Storing(C)
- 4-903.12 Prohibitions (C), (Pf)
- 4-904.11 Kitchenware and Tableware-Preventing Contamination (C)
- 4-904.12 Soiled and Clean Tableware (C)
- 4-904.13 Preset Tableware (C)
- 4-904.14 Rinsing Equipment and Utensils after Cleaning and Sanitizing(C)

45. Single-use/single-service articles; properly stored, used

These items are not designed to be cleaned and re-used; therefore, they must be properly stored and protected to prevent from possible contamination. Food establishments without facilities for cleaning and sanitizing kitchenware and tableware shall provide only single-use

sử dụng trong chất khử trùng hóa học hoặc nước đá giữa các lần sử dụng. Có thể bảo quản muỗng đá bằng tay cầm trong thùng đựng đá, ngoại trừ máy làm đá.

Các phần Bộ luật áp dụng:

3-304.12 Đồ dùng đang sử dụng, Lưu trữ giữa các lần sử dụng (C)

44. Đồ dùng, thiết bị và khăn trải giường; được bảo quản, sấy khô, xử lý đúng cách

Một đánh giá được thực hiện về các phương pháp bảo quản tổng thể và xử lý các thiết bị và đồ dùng sạch, bao gồm cả bộ đồ ăn được đặt ở các khu vực khác nhau trong cơ sở, bao gồm tầng hầm, khu vực chờ và phòng ăn. Thiết bị phải được sấy khô trong không khí trước khi bảo quản và khăn vải phải được làm sạch và bảo quản đúng cách.

Các phần Bộ luật áp dụng:

- 4-801.11 Khăn sạch (C)
- 4-802.11 Thông số kỹ thuật -Tần suất làm sạch (C)
- 4-803.11 Bảo quản đồ vải bẩn (C)
- 4-803.12 Giặt cơ học (C)
- 4-901.11 Thiết bị và dụng cụ, Yêu cầu sấy khô bằng không khí (C)
- 4-903.11(A), (B) và (D) Lưu trữ thiết bị, đồ dùng, khăn vải và các vật phẩm dùng một lần và phục vụ một lần(C)
- 4-903.12 Các lệnh cấm (C), (Pf)
- 4-904.11 Ngăn ngừa ô nhiễm đồ dùng nhà bếp và bộ đồ ăn (C)
- 4-904.12 Bộ đồ ăn bẩn và sạch (C)
- 4-904.13 Bộ đồ ăn đặt sẵn (C)
- 4-904.14 Rửa sạch thiết bị và dụng cụ sau khi làm sạch và vệ sinh(C)

45. Vật phẩm dùng một lần/phục vụ một lần; được bảo quản, sử dụng đúng cách

Những vật dụng này không được thiết kế để làm sạch và tái sử dụng; do đó, chúng phải được lưu trữ và bảo vệ đúng cách để tránh bị ô nhiễm. Các cơ sở thực phẩm không có phương tiện làm sạch và khử trùng đồ dùng nhà bếp và bộ đồ ăn chỉ được cung cấp các mặt hàng sử dụng một

and single-service articles.

Applicable Code Sections:

4-502.12 Single-Service and Single-Use Articles, Required Use (P)

4-502.13 Single-Service and Single-Use Articles-Use Limitations (C)

4-502.14 Shells, Use Limitations (C)

4-903.11(A) and (C) Equipment, Utensils, Linens and Single-Service and Single-Use Articles Storing (C)

4-903.12 Prohibitions (C)

4-904.11 Kitchenware and Tableware-Preventing Contamination (C)

46. Gloves used properly

The observation of food preparation activities and glove-use by food employees is necessary. There should be a discussion with the PIC on how gloves are used, if applicable, in food preparation activities. Gloves may serve as a source of cross-contamination if misused.

Applicable Code Sections:

3-304.15(B)-(D) Gloves, Use Limitations (C)

Utensils, Equipment and Vending

47. Food and non-food-contact surfaces cleanable, properly designed, constructed and used

Equipment and utensils must be properly designed and constructed, and in good repair. Proper installation and location of equipment in the food establishment are important factors to consider for ease of cleaning in preventing accumulation of debris and attractants for insects and rodents. The components in a vending machine must be properly designed to facilitate cleaning and protect food products (e.g., equipped with automatic shutoff, etc.) from potential contamination. Equipment must be properly used and in proper adjustment, such as calibrated food thermometers.

Applicable Code Sections:

3-304.16 Using Clean Tableware for Second Portions and Refills (C)

3-304.17 Refilling Returnables (P)

lần và phục vụ một lần.

Các phần Bộ luật áp dụng:

4-502.12 Các vật dụng dùng một lần và phục vụ một lần, Sử dụng bắt buộc (P)

4-502.13 Các vật dụng dùng một lần và phục vụ một lần-Giới hạn sử dụng (C)

4-502.14 Vỏ, Hạn chế sử dụng (C)

4-903.11(A) và (C) Lưu trữ thiết bị, đồ dùng, khăn trải giường và các vật dụng dùng một lần và phục vụ một lần (C)

4-903.12 Nghiêm Cấm (C)

4-904.11 Ngăn ngừa ô nhiễm đồ dùng nhà bếp và bộ đồ ăn (C)

46. Găng tay sử dụng đúng cách

Việc quan sát các hoạt động chuẩn bị thực phẩm và việc sử dụng găng tay của nhân viên thực phẩm là cần thiết. Cần có cuộc thảo luận với PIC về cách sử dụng găng tay, nếu có, trong các hoạt động chuẩn bị thực phẩm. Găng tay có thể là nguồn lây nhiễm chéo nếu sử dụng sai mục đích.

Các phần Bộ luật áp dụng:

3-304.15(B)-(D) Găng tay, Hạn chế sử dụng (C)

Đồ dùng, thiết bị và bán hàng tự động

47. Các bề mặt thực phẩm và không tiếp xúc với thực phẩm có thể làm sạch được, được thiết kế, xây dựng và sử dụng phù hợp

Thiết bị và dụng cụ phải được thiết kế và xây dựng phù hợp và được sửa chữa tốt. Việc lắp đặt và bố trí thích hợp các thiết bị trong cơ sở thực phẩm là những yếu tố quan trọng cần xem xét để dễ dàng làm sạch, ngăn ngừa sự tích tụ các mảnh vụn và chất thu hút côn trùng và động vật gặm nhấm. Các bộ phận trong máy bán hàng tự động phải được thiết kế hợp lý để tạo điều kiện thuận lợi cho việc vệ sinh và bảo vệ thực phẩm (ví dụ: được trang bị tính năng ngắt tự động, v.v.) khỏi nguy cơ bị nhiễm bẩn. Thiết bị phải được sử dụng đúng cách và điều chỉnh thích hợp, chẳng hạn như nhiệt kế thực phẩm đã được hiệu chuẩn.

Các phần Bộ luật áp dụng:

3-304.16 Sử dụng Bộ đồ ăn sạch cho phần thứ hai và phần nạp lại (C)

3-304.17 Đồ lại hàng trả lại (P)

4-101.11 Characteristics-Materials for Construction and Repair (P, C)	4-101.11 Đặc điểm-Vật liệu xây dựng và sửa chữa (P, C)
4-101.12 Cast Iron, Use Limitations (C)	4-101.12 Gang, Hạn chế sử dụng (C)
4-101.13 Lead, Use Limitation (P, C)	4-101.13 Chì, Giới hạn sử dụng (P, C)
4-101.14 Copper Use Limitation (P)	4-101.14 Hạn chế sử dụng đồng (P)
4-101.15 Galvanized Metal, Use Limitation (P)	4-101.15 Kim loại mạ kẽm, Hạn chế sử dụng (P)
4-101.17 Wood, Use Limitation (C)	4-101.17 Gỗ, Hạn chế sử dụng (C)
4-101.18 Nonstick Coatings, Use Limitation (C)	4-101.18 Lớp phủ chống dính, Hạn chế sử dụng (C)
4-101.19 Nonfood-Contact Surfaces (C)	4-101.19 Bề mặt không tiếp xúc với thực phẩm (C)
4-102.11 Characteristics-Single-Service and Single-Use (P, C)	4-102.11 Đặc điểm-Các vật dụng dùng một lần và phục vụ một lần (P, C)
4-201.11 Equipment and Utensils-Durability and Strength (C)	4-201.11 Thiết bị và Đồ dùng-Độ bền và Sức mạnh (C)
4-201.12 Food Temperature Measuring Devices (P)	4-201.12 Thiết bị đo nhiệt độ thực phẩm (P)
4-202.11 Food-Contact Surfaces-Cleanability (Pf)	4-202.11 Khả năng làm sạch bề mặt tiếp xúc với thực phẩm (Pf)
4-202.12 CIP Equipment (Pf, C)	4-202.12 (Pf, C) Thiết bị CIP
4-202.13 V” Threads, Use Limitation (C)	4-202.13 Chủ đề "V", Giới hạn sử dụng (C)
4-202.14 Hot Oil Filtering Equipment (C)	4-202.14 Thiết bị lọc dầu nóng (C)
4-202.15 Can Openers (C)	4-202.15 Dụng cụ mở hộp (C)
4-202.16 Nonfood-Contact Surfaces (C)	4-202.16 Bề mặt không tiếp xúc với thực phẩm (C)
4-202.17 Kick Plates Removable (C)	4-202.17 Tấm đá có thể tháo rời (C)
4-204.12 Equipment Openings, Closures and Deflectors (C)	4-204.12 Thiết bị mở, đóng và làm lệch hướng (C)
4-204.13 Dispensing Equipment, Protection of Equipment and Food (P, C)	4-204.13 Thiết bị phân phối, Bảo vệ thiết bị và thực phẩm (P, C)
4-204.14 Vending Machine Vending Stage Closure (C)	4-204.14 Cửa đóng tự động cho bán hàng tự động. (C)
4-204.15 Bearings and Gear Boxes, Leakproof (C)	4-204.15 Vòng bi và hộp số, chống rò rỉ (C)
4-204.16 Beverage Tubing, Separation(C)	4-204.16 Ống dẫn nước giải khát, tách biệt (C)
4-204.17 Ice Units, Separation of Drains (C)	4-204.17 Đơn vị làm đá, Tách biệt cống thoát (C)
4-204.18 Condenser Unit, Separation (C)	4-204.18 Bộ ngưng tụ, tách (C)
4-204.19 Can Openers on Vending Machines (C)	4-204.19 Dụng cụ mở hộp trên máy bán hàng tự động (C)
4-204.110(A) Molluscan Shellfish Tanks (P)	4-204.110(A) Bể nuôi động vật có vỏ thân mềm (P)
4-204.111 Vending Machines, Automatic Shutoff (P)	4-204.111 Máy bán hàng tự động, ngắt tự động (P)
4-204.120 Equipment Compartments, Drainage (C)	4-204.120 Khoang thiết bị, thoát nước (C)
4-204.121 Vending Machines, Liquid	4-204.121 Máy bán hàng tự động, Sản

<p>Waste Products (C) 4-204.122 Case Lot Handling Apparatuses, Movability (C) 4-204.123 Vending Machine Doors and Openings (C) 4-302.11 Utensils, Consumer Self-Service (Pf) 4-401.11 Equipment, Clothes Washers, Dryers and Storage Cabinets, Contamination Prevention Location (C), (Pf) 4-402.11 Fixed Equipment, Spacing or Sealing-Installation (C) 4-402.12 Fixed Equipment, Elevation or Sealing (C) 4-501.11 Good Repair and Proper Adjustment-Equipment (C) 4-501.12 Cutting Surfaces (C) 4-501.13 Microwave Ovens (C) 4-502.11(A) and (C) Good Repair and Calibration-Utensils and Temperature and Pressure Measuring Devices (C) 4-603.11 Dry Cleaning-Methods (C) 4-902.11 Food-Contact Surfaces-Lubricating and Reassembling (C) 4-902.12 Equipment-Lubricating and Reassembling (C)</p> <p>48. Ware washing Facilities, Installed, Maintained, Used, Test Strips Adequate warewashing facilities must be available and used for the cleaning and sanitization of foodcontact surfaces, including the availability of means to monitor its use and the effectiveness of sanitization. For example, an irreversible registering temperature indicator is provided and readily accessible for measuring the utensil surface temperature for establishments that have a hot water mechanical warewashing operation. Observation of manual and mechanical warewashing methods are made to assess the procedure for cleaning and sanitizing equipment and utensils. This item is marked OUT of compliance when cleaners and sanitizers are not available for use within the food establishment.</p> <p>Applicable Code Sections: 4-203.13 Pressure Measuring Devices, Mechanical Warewashing Equipment (C)</p>	<p>phẩm thải lỏng (C) 4-204.122 Thiết bị xử lý lô hàng, khả năng di chuyển (C) 4-204.123 Cửa và cửa máy bán hàng tự động (C) 4-302.11 Đồ dùng, Người tiêu dùng tự phục vụ (Pf) 4-401.11 Thiết bị, Máy giặt quần áo, Máy sấy và Tủ bảo quản, Vị trí ngăn ngừa ô nhiễm (C), (Pf) 4-402.11 Thiết bị cố định, khoảng cách hoặc lắp đặt bịt kín (C) 4-402.12 Thiết bị cố định, độ cao hoặc niêm phong (C) 4-501.11 Thiết bị sửa chữa tốt và điều chỉnh phù hợp (C) 4-501.12 (C) Bề mặt cắt 4-501.13 Lò vi sóng (C) 4-502.11(A) và (C) Sửa chữa và hiệu chuẩn tốt-Dụng cụ cũng như thiết bị đo nhiệt độ và áp suất (C) 4-603.11 Phương pháp làm sạch khô (C) 4-902.11 Bề mặt tiếp xúc với thực phẩm-Bôi trơn và lắp ráp lại (C) 4-902.12 Bôi trơn và lắp ráp lại thiết bị (C)</p> <p>48. Thiết bị rửa, lắp đặt, bảo trì, sử dụng, que thử Phải có sẵn và sử dụng các phương tiện rửa đồ phù hợp để làm sạch và vệ sinh các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm, bao gồm cả các phương tiện để giám sát việc sử dụng và hiệu quả của việc vệ sinh. Ví dụ: một chỉ báo nhiệt độ đăng ký không thể đảo ngược được cung cấp và có thể truy cập dễ dàng để đo nhiệt độ bề mặt dụng cụ đối với các cơ sở có hoạt động rửa đồ cơ học bằng nước nóng. Việc quan sát các phương pháp rửa đồ thủ công và cơ học được thực hiện để đánh giá quy trình làm sạch và vệ sinh thiết bị và đồ dùng. Mặt hàng này được đánh dấu OUT cho sự tuân thủ khi không có sẵn chất tẩy rửa và chất khử trùng để sử dụng trong cơ sở thực phẩm.</p> <p>Các phần Bộ luật áp dụng: 4-203.13 Thiết bị đo áp suất, Thiết bị rửa cơ khí (C)</p>
--	--

4-204.113 Warewashing Machine, Data Plate Operation Specifications (C)	4-204.113 Máy rửa chén, Thông số kỹ thuật vận hành tấm đỡ liệu (C)
4-204.114 Warewashing Machines, Internal Baffles (C)	4-204.114 Máy rửa chén, vách ngăn bên trong (C)
4-204.115 Warewashing Machines, Temperature Measuring Devices (Pf)	4-204.115 Máy rửa chén, Thiết bị đo nhiệt độ (Pf)
4-204.116 Manual Warewashing Equipment, Heaters and Baskets (Pf)	4-204.116 Máy rửa chén bằng tay, máy sưởi và giỏ (Pf)
4-204.117 Warewashing Machines, Automatic Dispensing of Detergents and Sanitizers (Pf)	4-204.117 Máy rửa chén, Tự động phân phối chất tẩy rửa và chất khử trùng (Pf)
4-204.118 Warewashing Machines, Flow Pressure Device (C)	4-204.118 Máy rửa chén, thiết bị đo áp suất dòng chảy (C)
4-204.119 Warewashing Sinks and Drainboards, Self-Draining (C)	4-204.119 Bồn rửa và Tấm thoát nước, Tự thoát nước (C)
4-301.12 Manual Warewashing, Sink Compartment Requirements (Pf, C)	4-301.12 Yêu cầu về ngăn rửa, bồn rửa thủ công (Pf, C)
4-301.13 Drainboards (C)	4-301.13 Tấm thoát nước (C)
4-302.13 Temperature Measuring Devices, Manual and Mechanical Warewashing (Pf)	4-302.13 Thiết bị đo nhiệt độ, rửa đồ bằng tay và cơ học (Pf)
4-302.14 Sanitizing Solutions, Testing Devices (Pf)	4-302.14 Giải pháp vệ sinh, thiết bị kiểm tra (Pf)
4-303.11 Cleaning Agents and Sanitizers, Availability (Pf)	4-303.11 Chất tẩy rửa và chất khử trùng, Tính sẵn có (Pf)
4-501.14 Warewashing Equipment, Cleaning Frequency (C)	4-501.14 Thiết bị rửa chén, Tần suất làm sạch (C)
4-501.15 Warewashing Machines, Manufacturers' Operating Instructions (C)	4-501.15 Máy rửa chén, Hướng dẫn vận hành của nhà sản xuất (C)
4-501.16 Warewashing Sinks, Use Limitation (C)	4-501.16 Bồn rửa đồ, Giới hạn sử dụng (C)
4-501.17 Warewashing Equipment, Cleaning Agents (Pf)	4-501.17 Thiết bị rửa chén, chất tẩy rửa (Pf)
4-501.18 Warewashing Equipment, Clean Solutions (C)	4-501.18 Thiết bị rửa chén, Giải pháp sạch (C)
4-501.19 Manual Warewashing Equipment, Wash Solution Temperature (Pf)	4-501.19 Thiết bị rửa chén thủ công, Nhiệt độ dung dịch rửa (Pf)
4-501.110 Mechanical Warewashing Equipment, Wash Solution Temperature (Pf)	4-501.110 Thiết bị rửa chén cơ khí, Nhiệt độ dung dịch rửa (Pf)
4-501.116 Warewashing Equipment, Determining Chemical Sanitizer Concentration (Pf)	4-501.116 Thiết bị rửa chén, xác định nồng độ chất khử trùng hóa học (Pf)
4-603.12 Precleaning (C)	4-603.12 Làm sạch sơ bộ (C)
4-603.13 Loading of Soiled Items, Warewashing Machines (C)	4-603.13 Chất đồ bẩn, Máy rửa chén (C)
4-603.14 Wet Cleaning (C)	4-603.14 Làm sạch ướt (C)
4-603.15 Washing, Procedures for	4-603.15 Rửa, Quy trình cho Thiết bị rửa

<p>Alternative Manual Warewashing Equipment (C) 4-603.16 Rinsing Procedures (C) 49. Non-food-contact surfaces clean</p> <p>Observations should be made to determine if the frequency of cleaning is adequate to prevent soil accumulations on non-food-contact surfaces. Applicable Code Sections: 4-601.11(B) and (C) Equipment, Food-Contact Surfaces, Nonfood-Contact Surfaces, and Utensils (C) 4-602.13 Nonfood Contact Surfaces (C)</p> <p>Physical Facilities 50. Hot and cold water available; adequate pressure Regardless of the supply system, the distribution of water to the facility must be protected and operated according to law. Adequate pressure is to be maintained at all fixtures during peak demand including the capacity to provide hot water at peak hot water demand. Applicable Code Sections: 5-103.11 Capacity-Quantity and Availability (Pf) 5-103.12 Pressure (Pf) 5-104.11 System-Distribution, Delivery, and Retention (Pf) 51. Plumbing installed; proper backflow devices The observation of an approved plumbing system, installed and maintained, including the equipment and devices connected to the potable water supply, is necessary to determine whether a violation exists. An assessment of the layout of the establishment and the water distribution system is made to determine if there are any points at which the potable water supply is subject to contamination or is in disrepair. Applicable Code Sections: 5-101.12 System Flushing and Disinfection (P) 5-201.11 Approved-Materials (P) 5-202.11 Approved System and</p>	<p>chén thủ công thay thế (C) 4-603.16 Quy trình súc rửa (C) 49. Bề mặt không tiếp xúc với thực phẩm sạch Cần quan sát để xác định xem tần suất làm sạch có đủ để ngăn ngừa sự tích tụ đất trên các bề mặt không tiếp xúc với thực phẩm hay không. Các phần Bộ luật áp dụng: 4-601.11(B) và (C) Thiết bị, Bề mặt tiếp xúc với thực phẩm, Bề mặt không tiếp xúc với thực phẩm và Đồ dùng (C) 4-602.13 Bề mặt tiếp xúc phi thực phẩm (C) Cơ sở vật chất 50. Có sẵn nước nóng lạnh; đủ áp lực Bất kể hệ thống cung cấp nào, việc phân phối nước đến cơ sở đều phải được bảo vệ và vận hành theo quy định của pháp luật. Áp suất thích hợp phải được duy trì ở tất cả các thiết bị trong thời gian có nhu cầu cao nhất, bao gồm cả khả năng cung cấp nước nóng khi có nhu cầu nước nóng cao điểm. Các phần Bộ luật áp dụng: 5-103.11 Công suất-Số lượng và Tính sẵn có (Pf) 5-103.12 Áp suất (Pf) 5-104.11 Hệ thống-Phân phối, Giao hàng và Lưu giữ (Pf) 51. Lắp đặt hệ thống nước; thiết bị chảy ngược thích hợp Việc quan sát hệ thống ống nước đã được phê duyệt, được lắp đặt và bảo trì, bao gồm cả thiết bị và thiết bị kết nối với nguồn cung cấp nước uống được, là cần thiết để xác định xem có tồn tại vi phạm hay không. Việc đánh giá cách bố trí của cơ sở và hệ thống phân phối nước được thực hiện để xác định xem có bất kỳ điểm nào mà nguồn cung cấp nước uống được có thể bị ô nhiễm hoặc đang trong tình trạng hư hỏng hay không. Các phần Bộ luật áp dụng: 5-101.12 Xả và khử trùng hệ thống (P) 5-201.11 Tài liệu được phê duyệt (P) 5-202.11 Hệ thống được phê duyệt và các</p>
---	---

Cleanable Fixtures (P, C)	thiết bị có thể làm sạch được (P, C)
5-202.13 Backflow Prevention, Air Gap (P)	5-202.13 Ngăn chặn dòng chảy ngược, Khe hở không khí (P)
5-202.14 Backflow Prevention Device, Design Standard (P)	5-202.14 Thiết bị ngăn dòng chảy ngược, Tiêu chuẩn thiết kế (P)
5-202.15 Conditioning Device, Design (C)	5-202.15 Thiết bị điều hòa, thiết kế (C)
5-203.13 Service Sink (C)	5-203.13 (C) Bồn rửa dịch vụ
5-203.14 Backflow Prevention Device, When Required (P)	5-203.14 Thiết bị ngăn dòng chảy ngược, khi cần thiết (P)
5-203.15 Backflow Prevention Device. Carbonator (P)	5-203.15 Thiết bị ngăn dòng chảy ngược. Máy tạo cacbonat (P)
5-204.12 Backflow Prevention Device, Location (C)	5-204.12 Thiết bị ngăn dòng chảy ngược, Vị trí (C)
5-204.13 Conditioning Device, Location (C)	5-204.13 Thiết bị điều hòa, Vị trí (C)
5-205.12 Prohibiting a Cross Connection (P, Pf)	5-205.12 Cấm kết nối chéo (P, Pf)
5-205.13 Scheduling Inspection and Service for a Water System Device (Pf)	5-205.13 Lập kế hoạch kiểm tra và bảo dưỡng thiết bị hệ thống nước (Pf)
5-205.14 Water Reservoir of Fogging Devices, Cleaning (P)	5-205.14 Hồ chứa nước của thiết bị phun sương, làm sạch (P)
5-205.15 System Maintained in Good Repair (P, C)	5-205.15 Hệ thống được duy trì ở tình trạng tốt (P, C)
5-301.11 Approved-Materials, Mobile Water Tank and Mobile Food Establishment Water Tank (P, C)	5-301.11 Vật liệu được phê duyệt, Bể chứa nước di động và Bể nước của cơ sở thực phẩm di động (P, C)
5-302.11 Enclosed System, Sloped to Drain (C)	5-302.11 Hệ thống khép kín, có độ dốc thoát nước (C)
5-302.12 Inspection and Cleaning Port, Protected and Secured (C)	5-302.12 Cổng kiểm tra và làm sạch, được bảo vệ và bảo mật (C)
5-302.13 “V” Type Threads, Use Limitation (C)	5-302.13 Chủ đề loại “V”, Giới hạn sử dụng (C)
5-302.14 Tank Vent, Protected (C)	5-302.14 Thông hơi bể, được bảo vệ (C)
5-302.15 Inlet and Outlet, Sloped to Drain (C)	5-302.15 Đầu vào và đầu ra, dốc để thoát nước (C)
5-302.16 Hose, Construction and Identification (P, C)	5-302.16 Ống, Cấu trúc và Nhận dạng (P, C)
5-303.11 Filter, Compressed Air (P)	Bộ lọc 5-303.11, Khí nén (P)
5-303.12 Protective Cover or Device (C)	5-303.12 Vỏ hoặc thiết bị bảo vệ (C)
5-303.13 Mobile Food Establishment Tank Inlet (C)	5-303.13 Đầu vào bể chứa cơ sở thực phẩm di động (C)
5-304.11 System Flushing and Sanitization-Operation and Maintenance (P)	5-304.11 Xả và vệ sinh-Vận hành và bảo trì hệ thống (P)
5-304.12 Using a Pump and Hoses, Backflow Prevention (C)	5-304.12 Sử dụng máy bơm và ống mềm, ngăn dòng chảy ngược (C)
5-304.13 Protecting Inlet, Outlet and Hose Fitting (C)	5-304.13 Bảo vệ đầu vào, đầu ra và đầu nối ống (C)
5-304.14 Tank, Pump and Hoses,	5-304.14 Bể chứa, Máy bơm và Ống

Dedication (P)

52. Sewage and waste water properly disposed

There are two types of systems: public sewage treatment plant and an individual sewage disposal system. Observations of the facilities overall sewage and wastewater system is necessary to determine if a violation exists. Indications that a system is not functioning properly may include the presence of sewage back-up into the establishment or outdoors on the ground. Condensate drippage and other nonsewage wastes must be drained to a system in accordance to LAW, and backflow prevention, if required, installed between the sewage system and drain of equipment holding food or utensils. Mobile wastewater holding tanks must also be assessed for capacity and maintenance.

Applicable Code Sections:

- 5-401.11 Capacity and Drainage (C)
- 5-402.11 Backflow Prevention (P)
- 5-402.12 Grease Trap (C)
- 5-402.13 Conveying Sewage (P)
- 5-402.14 Removing Mobile Food Establishment Wastes (Pf)
- 5-402.15 Flushing a Waste Retention Tank (C)
- 5-403.11 Approved Sewage Disposal System (P)
- 5-403.12 Other Liquid Wastes and Rainwater (C)

53. Toilet facilities: properly constructed, supplied, clean

A toilet facility should be assessed to determine if: it is not an attractant to insects; the number of fixtures are adequate; toilet tissue and a covered trash receptacle (ladies room only) are provided; fixtures are not being kept clean; and the door self-closes to prevent recontamination of hands.

Applicable Code Sections:

- 5-203.12 Toilets and Urinals (C)
- 5-501.17 Toilet Room Receptacle, Covered (C)
- 6-202.14 Toilet Rooms, Enclosed (C)

mềm, Sự công hiến (P)

52. Xử lý nước thải và nước thải đúng cách

Có hai loại hệ thống: nhà máy xử lý nước thải công cộng và hệ thống xử lý nước thải cá nhân. Cần phải quan sát hệ thống xử lý nước thải và nước thải tổng thể của cơ sở để xác định xem có vi phạm hay không. Các dấu hiệu cho thấy hệ thống không hoạt động bình thường có thể bao gồm sự hiện diện của nước thải chảy ngược vào cơ sở hoặc trên mặt đất ngoài trời. Nước ngưng tụ nhỏ giọt và các chất thải không phải nước thải khác phải được xả vào hệ thống theo quy định của LUẬT và ngăn dòng chảy ngược, nếu cần, được lắp đặt giữa hệ thống nước thải và cống thoát nước của thiết bị chứa thực phẩm hoặc đồ dùng. Bể chứa nước thải di động cũng phải được đánh giá về công suất và khả năng bảo trì.

Các phần Bộ luật áp dụng:

- 5-401.11 Công suất và thoát nước (C)
- 5-402.11 Ngăn chặn dòng chảy ngược (P)
- 5-402.12 Bẫy mỡ (C)
- 5-402.13 Vận chuyển nước thải (P)
- 5-402.14 Loại bỏ chất thải của cơ sở thực phẩm di động (Pf)
- 5-402.15 Xả bể chứa chất thải (C)
- 5-403.11 Hệ thống xử lý nước thải đã được phê duyệt (P)
- 5-403.12 Chất thải lỏng và nước mưa khác (C)

53. Nhà vệ sinh: xây dựng hợp lý, cung cấp đầy đủ, sạch sẽ

Cần đánh giá nhà vệ sinh để xác định xem: nó không phải là nơi thu hút côn trùng hay không; số lượng đồ đạc đầy đủ; khăn giấy vệ sinh và thùng đựng rác có nắp đậy (chỉ phòng dành cho nữ) được cung cấp; đồ đạc không được giữ sạch sẽ; và cửa tự đóng để tránh tái nhiễm bẩn cho tay.

Các phần Bộ luật áp dụng:

- 5-203.12 Nhà vệ sinh và bồn tiêu (C)
- 5-501.17 Thùng chứa rác trong phòng vệ sinh, có nắp đậy (C)
- 6-202.14 Phòng vệ sinh, khép kín (C)

6-302.11 Toilet Tissue, Availability (Pf)
6-402.11 Conveniently Located (C)
6-501.18 Cleaning of Plumbing Fixtures (C)

6-501.19 Closing Toilet Room Doors (C)

54. Garbage/refuse properly disposed; facilities maintained

The assessment of the refuse collection and disposal areas for proper receptacles and maintenance is necessary to determine whether a violation exists. Since refuse areas may attract and harbor insects and pests, as well as create a public health nuisance, particular attention must be paid to the maintenance of the refuse facilities and area.

Applicable Code Sections:

5-501.11 Outdoor Storage Surface (C)
5-501.12 Outdoor Enclosure (C)
5-501.13 Receptacles (C)
5-501.14 Receptacles in Vending Machines (C)
5-501.15 Outside Receptacles (C)
5-501.16 Storage Areas, Rooms and Receptacles, Capacity and Availability (C)
5-501.18 Cleaning Implements and Supplies (C)
5-501.19 Storage Areas, Redeeming Machines, Receptacles and Waste Handling Units, Location(C)
5-501.110 Storage Refuse, Recyclables and Returnables (C)
5-501.111 Area, Enclosures and Receptacles, Good Repair (C)
5-501.112 Outside Storage Prohibitions (C)
5-501.113 Covering Receptacles (C)
5-501.114 Using Drain Plugs (C)
5-501.115 Maintaining Refuse Areas and Enclosures(C)
5-501.116 Cleaning Receptacles (C)
5-502.11 Frequency-Removal (C)
5-502.12 Receptacles or Vehicles (C)

5-503.11 Community or Individual Facility (C)

6-202.110 Outdoor refuse Areas, Curbed and Graded to Drain (C)

6-302.11 Khăn giấy vệ sinh, Có sẵn (Pf)

6-402.11 Vị trí thuận tiện (C)

6-501.18 Vệ sinh hệ thống ống nước (C)

6-501.19 Đóng cửa phòng vệ sinh (C)

54. Rác/rác thải được xử lý đúng cách; cơ sở vật chất được bảo trì

Việc đánh giá các khu vực thu gom và xử lý rác thải để có thùng chứa và bảo trì thích hợp là cần thiết để xác định liệu có tồn tại vi phạm hay không. Vì các khu vực rác thải có thể thu hút và làm nơi cư trú của côn trùng và động vật gây hại cũng như gây phiền toái cho sức khỏe cộng đồng nên phải đặc biệt chú ý đến việc bảo trì các cơ sở và khu vực rác thải.

Các phần Bộ luật áp dụng:

5-501.11 (C) Bề mặt lưu trữ ngoài trời
5-501.12 Hàng rào ngoài trời (C)
5-501.13 Thùng chứa rác (C)
5-501.14 Thùng chứa rác trong máy bán hàng tự động (C)
5-501.15 Thùng chứa rác bên ngoài (C)
5-501.16 Khu vực lưu trữ, phòng và thùng chứa rác, sức chứa và tính sẵn có (C)
5-501.18 Dụng cụ và vật tư vệ sinh (C)
5-501.19 Khu vực lưu trữ, Máy đổi quà, Thùng chứa rác và Đơn vị xử lý chất thải, Địa điểm (C)
5-501.110 Lưu trữ Rác thải, Đồ tái chế và Đồ có thể trả lại (C)
5-501.111 Khu vực, Hàng rào và Thùng chứa rác, Sửa chữa Tốt (C)
5-501.112 Cấm lưu trữ bên ngoài (C)
5-501.113 Nấp đậy Thùng chứa rác (C)
5-501.114 Sử dụng nút xả (C)
5-501.115 Bảo trì Khu vực Rác thải và hàng rào (C)
5-501.116 Làm sạch Thùng chứa rác (C)
5-502.11 Tần suất - Loại bỏ (C)
5-502.12 Thùng chứa rác hoặc phương tiện (C)

5-503.11 Cơ sở Cộng đồng hoặc Cá nhân (C)

6-202.110 Khu vực rác thải ngoài trời, được hạn chế và phân loại để thoát nước (C)

55. Physical facilities installed, maintained, and clean

Observations are made of the overall conditions or practices related to the physical facility (e.g., materials used, good repair, and maintained). It is important to make an overall assessment of the physical facility conditions to determine the level of compliance and the potential public health impact involved if compliance is not met. Storage of maintenance tools, use of laundry facilities, if applicable, disposal of mop water and separate living/sleeping quarters are included in this section.

Applicable Code Sections:

- 4-301.15 Clothes Washers and Dryers (C)
- 4-401.11(C) Equipment, Cloths Washers and Dryers, and Storage Cabinets, Contamination Prevention (C)
- 4-803.13 Use of Laundry Facilities (C)
- 6-101.11 Surface Characteristics-Indoor Areas (C)
- 6-102.11 Surface Characteristics-Outdoor Areas (C)
- 6-201.11 Floors, Walls and Ceilings-Cleanability (C)
- 6-201.12 Floors, Walls, and Ceilings, Utility Lines (C)
- 6-201.13 Floor and Wall Junctures, Coved, and Enclosed or Sealed (C)
- 6-201.14 Floor Carpeting, Restrictions and Installation (C)
- 6-201.15 Floor Covering, Mats and Duckboards (C)
- 6-201.16 Wall and Ceiling Coverings and Coatings (C)
- 6-201.17 Walls and Ceilings, Attachments (C)
- 6-201.18 Walls and Ceilings, Studs, Joists, and Rafters (C)
- 6-202.17 Outdoor Food Vending Areas. Overhead Protection (C)
- 6-202.18 Outdoor Servicing Areas, Overhead Protection (C)
- 6-202.19 Outdoor Walking and Driving Surfaces, Graded to Drain (C)
- 6-202.111 Private Homes and Living or Sleeping Quarters, Use Prohibition (P)

55. Cơ sở vật chất được lắp đặt, bảo trì và vệ sinh sạch sẽ

Các quan sát được thực hiện dựa trên các điều kiện hoặc hoạt động chung liên quan đến cơ sở vật chất (ví dụ: vật liệu được sử dụng, tình trạng sửa chữa tốt và bảo trì). Điều quan trọng là phải đánh giá tổng thể các điều kiện của cơ sở vật chất để xác định mức độ tuân thủ và tác động tiềm tàng đến sức khỏe cộng đồng nếu không đáp ứng được việc tuân thủ. Việc cất giữ dụng cụ bảo trì, sử dụng thiết bị giặt là, nếu có, xử lý nước lau nhà và khu sinh hoạt/ngủ riêng biệt đều được bao gồm trong phần này.

Các phần Bộ luật áp dụng:

- 4-301.15 Máy giặt và máy sấy quần áo (C)
- 4-401.11(C) Thiết bị, Máy giặt và sấy vải, Tủ bảo quản, Ngăn ngừa ô nhiễm (C)
- 4-803.13 Sử dụng thiết bị giặt là (C)
- 6-101.11 Đặc điểm bề mặt-Khu vực trong nhà (C)
- 6-102.11 Đặc điểm bề mặt-Khu vực ngoài trời (C)
- 6-201.11 Sàn, Tường và Trần-Khả năng làm sạch (C)
- 6-201.12 Sàn, Tường và Trần, Đường dây tiện ích (C)
- 6-201.13 Các mối nối sàn và tường, có mái che và được bao bọc hoặc bịt kín (C)
- 6-201.14 Trải thảm sàn, hạn chế và lắp đặt (C)
- 6-201.15 Trải sàn, thảm và ván gỗ (C)
- 6-201.16 Tấm phủ và lớp phủ tường và trần (C)
- 6-201.17 Tường và trần nhà, phụ kiện (C)
- 6-201.18 Tường và trần, đỉnh tán, dầm và xà nhà (C)
- 6-202.17 Khu vực bán đồ ăn ngoài trời. Bảo vệ trên cao (C)
- 6-202.18 Khu vực phục vụ ngoài trời, Bảo vệ trên cao (C)
- 6-202.19 Bề mặt đi bộ và lái xe ngoài trời, được phân loại để thoát nước (C)
- 6-202.111 Nhà riêng và nơi ở hoặc nơi ngủ, Nghiêm Cấm sử dụng (P)

<p>6-202.112 Living or Sleeping Quarters, Separation (C)</p> <p>6-501.11 Repairing-Premises, Structures, Attachments, and Fixtures-Methods (C)</p> <p>6-501.12 Cleaning, Frequency and Restrictions (C)</p> <p>6-501.13 Cleaning Floors, Dustless Methods (C)</p> <p>6-501.15 Cleaning Maintenance Tools, Preventing Contamination (Pf)</p> <p>6-501.16 Drying Mops(C)</p> <p>6-501.17 Absorbent Materials on Floors, Use Limitation (C)</p> <p>6-501.113 Storing Maintenance Tools (C)</p> <p>6-501.114 Maintaining Premises, Unnecessary Items and Litter (C)</p> <p>56. Adequate ventilation and lighting; designated areas used</p> <p>Observations should be made to ensure that the ventilation is adequately preventing an accumulation of condensation, grease or other soil from potentially contaminating food and the surrounding environment and that lights are at an adequate light intensity, and personal belongings are properly stored to maintain clean and sanitary facility and protect food and equipment.</p> <p>Applicable Code Sections:</p> <p>4-202.18 Ventilation Hood Systems, Filters (C)</p> <p>4-204.11 Ventilation Hood Systems, Drip Prevention (C)</p> <p>4-301.14 Ventilation Hood Systems, Adequacy (C)</p> <p>6-202.11 Light Bulbs, Protective Shielding (C)</p> <p>6-202.12 Heating, Ventilation, Air Conditioning System Vents (C)</p> <p>6-303.11 Intensity-Lighting (C)</p> <p>6-304.11 Mechanical-Ventilation (C)</p> <p>6-305.11 Designation-Dressing Areas and Lockers (C)</p> <p>6-403.11 Designated Areas-Employee Accommodations for eating/drinking/smoking (C)</p> <p>6-501.14 Cleaning Ventilation Systems, Nuisance and Discharge Prohibition (C)</p> <p>6-501.110 Using Dressing Rooms and</p>	<p>6-202.112 Nơi ở hoặc nơi ngủ, tách biệt (C)</p> <p>6-501.11 Sửa chữa-Mặt bằng, Cấu trúc, Phụ tùng đính kèm và Phương pháp cố định (C)</p> <p>6-501.12 Vệ sinh, tần suất và hạn chế (C)</p> <p>6-501.13 Làm sạch sàn nhà, phương pháp không bụi (C)</p> <p>6-501.15 Vệ sinh dụng cụ bảo trì, ngăn ngừa ô nhiễm (Pf)</p> <p>6-501.16 Cây lau nhà khô(C)</p> <p>6-501.17 Vật liệu thấm trên sàn, Hạn chế sử dụng (C)</p> <p>6-501.113 Lưu trữ Công cụ Bảo trì (C)</p> <p>6-501.114 Bảo trì cơ sở, vật dụng không cần thiết và rác thải (C)</p> <p>56. Hệ thống thông gió và chiếu sáng đầy đủ; khu vực được chỉ định sử dụng</p> <p>Cần quan sát để đảm bảo rằng hệ thống thông gió ngăn chặn đầy đủ sự tích tụ hơi nước, dầu mỡ hoặc đất khác có khả năng gây ô nhiễm thực phẩm và môi trường xung quanh và đèn có cường độ ánh sáng phù hợp và đồ dùng cá nhân được bảo quản đúng cách để giữ sạch sẽ và vệ sinh cơ sở vật chất và bảo vệ thực phẩm, thiết bị.</p> <p>Các phần Bộ luật áp dụng:</p> <p>4-202.18 Hệ thống, bộ lọc thông gió (C)</p> <p>4-204.11 Hệ thống thông gió, chống nhỏ giọt (C)</p> <p>4-301.14 Hệ thống mui xe thông gió, đầy đủ (C)</p> <p>6-202.11 Bóng đèn, Tấm chắn bảo vệ (C)</p> <p>6-202.12 Hệ thống sưởi, thông gió, điều hòa không khí Lỗ thông hơi (C)</p> <p>6-303.11 Cường độ chiếu sáng (C)</p> <p>6-304.11 Thông gió cơ học (C)</p> <p>6-305.11 Chỉ định-Khu vực thay đồ và tủ khóa cá nhân (C)</p> <p>6-403.11 Khu vực được chỉ định-Nơi ở cho nhân viên để ăn/uống/hút thuốc (C)</p> <p>6-501.14 Làm sạch hệ thống thông gió, cấm gây phiền toái và xả thải (C)</p> <p>6-501.110 Sử dụng phòng thay đồ và tủ</p>
---	---

Lockers (C)	khóa cá nhân (C)
-------------	------------------

Chart 4-A Summary Chart for Minimum Cooking Food Temperatures and Holding Times Required by Chapter 3	Biểu đồ 4-A Biểu đồ tóm tắt về nhiệt độ nấu thực phẩm tối thiểu và thời gian bảo quản theo yêu cầu của Chương 3
--	--

Food	Minimum Temperature	Minimum Holding Time at the Specified Temperature
Raw Eggs prepared for immediate service Commercially Raised Game Animals and Exotic Species of Game Animals Fish, Pork, and Meat Not Otherwise Specified in this Chart or in ¶ 3-401.11(B)	63°C (145°F)	15 seconds
Raw Eggs not prepared for immediate service Comminuted Commercially Raised Game Animals and Exotic Species of Game Animals Comminuted Fish and Meats Injected Meats Mechanically Tenderized Meats	70°C (158°F) 68°C (155°F) 66°C (150°F) 63°C (145°F)	< 1 second 17 seconds 1 minute 3 minutes
Poultry Baluts Stuffed Fish; Stuffed Meat; Stuffed Pasta; Stuffed Poultry; Stuffed Ratites Stuffing Containing Fish, Meat, Poultry, or Ratites Wild Game Animals	74°C (165°F)	< 1 second, Instantaneous
Food Cooked in A Microwave Oven	74°C (165°F)	And hold for 2 minutes after removing from microwave oven

Thực phẩm	Nhiệt độ tối thiểu	Thời gian giữ tối thiểu ở nhiệt độ quy định
Trứng sống được chuẩn bị để phục vụ ngay Động vật bị săn bắt để làm thịt được nuôi thương mại và các loài động vật ngoại lai Cá, thịt lợn và thịt không được quy định khác trong Biểu đồ này hoặc trong ¶ 3-401.11(B)	63°C (145°F)	15 giây
Trứng sống chưa được chuẩn bị để phục vụ ngay Được chia nhỏ về mặt thương mại Động vật bị săn bắt để làm thịt và các loài đặc biệt của Động vật bị săn bắt để làm thịt Cá và thịt xay nhỏ	70°C (158°F) 68°C (155°F) 66°C (150°F) 63°C (145°F)	< 1 giây 17 giây 1 phút 3 phút

Thịt tiêm Thịt được làm mềm bằng máy		
Gia cầm Trứng vịt lộn Cá nhồi; Thịt nhồi; Pasta nhồi; Gia cầm nhồi bông; Ratites nhồi bông Nhồi có chứa cá, Thịt, Gia cầm hoặc Ratites Động vật hoang dã bị săn bắt để làm thịt	74°C (165°F)	< 1 giây, Tức thời
Thức ăn được nấu trong lò vi sóng	74°C (165°F)	Và giữ trong 2 phút sau khi lấy ra khỏi lò vi sóng

Chart 4-B Summary Chart for Minimum Food Temperatures and Holding Times Required by Chapter 3 for Reheating Foods for Hot Holding **Biểu đồ 4-B Biểu đồ tóm tắt về nhiệt độ thực phẩm tối thiểu và thời gian bảo quản theo yêu cầu của Chương 3 đối với việc hâm nóng thực phẩm để giữ nóng**

Food	Minimum Temperature	Minimum Holding Time at the Specified Temperature	Maximum Time to Reach Minimum Temperature
¶ 3-403.11(A) and (D) Food that is cooked, cooled, and reheated	74°C (165°F)	15 seconds	2 hours
¶ 3-403.11(B) and (D) Food that is reheated in a microwave oven	74°C (165°F)	and hold for 2 minutes after reheating	2 hours
¶ 3-403.11(C) and (D) Food that is taken from a commercially processed, hermetically sealed container or intact package	57°C (135°F)	No time specified	2 hours
Roasts: Option A ¶ 3-403.11(E) Unsliced portions of meat roasts cooked as specified under ¶ 3-401.11(B)	Same oven parameters and minimum time and temperature conditions as specified under ¶ 3-401.11(B)	Same oven parameters and minimum time and temperature conditions as specified under ¶ 3-401.11(B)	Not applicable
Roasts: Option B ¶ 3-403.11(E) Unsliced portions of meat roasts cooked as specified under ¶ 3-403.11(A)	74°C (165°F)	15 seconds	2 hours

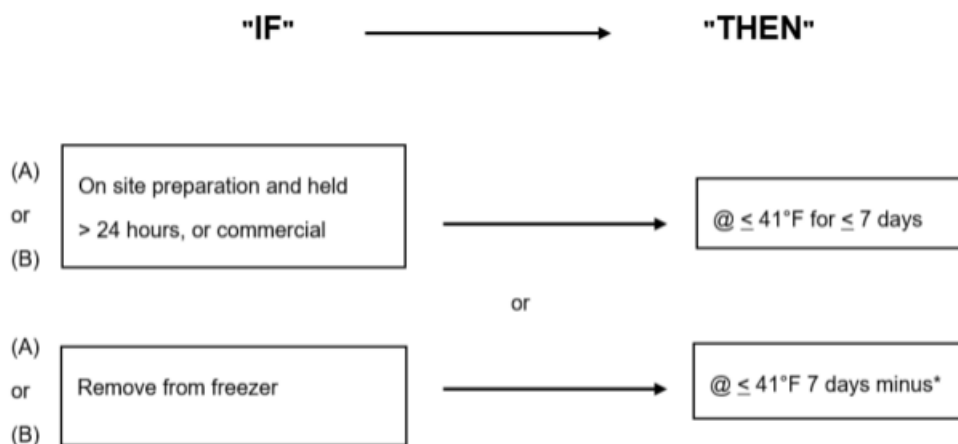
Thực phẩm	Nhiệt độ tối thiểu	Thời gian giữ tối thiểu ở nhiệt độ quy định	Thời gian tối đa để đạt nhiệt độ tối thiểu
¶ 3-403.11(A) và (D) Thực phẩm được nấu chín, làm nguội và hâm nóng	74°C (165°F)	15 giây	2 giờ
¶ 3-403.11(B) và (D) Thực phẩm được hâm nóng trong lò vi sóng	74°C (165°F)	và giữ trong 2 phút sau khi hâm nóng	2 giờ
¶ 3-403.11(C) và (D) Thực phẩm được lấy từ hộp đựng hoặc gói còn nguyên vẹn, được chế biến thương mại	57°C (135°F)	Không có thời gian quy định	2 giờ
Thịt quay: Tùy chọn A ¶ 3-403.11(E) Các phần thịt quay không thái lát được nấu theo quy định trong ¶ 3-401.11(B)	Các thông số lò cũng như điều kiện nhiệt độ và thời gian tối thiểu tương tự như được quy định trong ¶ 3-401.11(B)	Các thông số lò cũng như điều kiện nhiệt độ và thời gian tối thiểu tương tự như được quy định trong ¶ 3-401.11(B)	Không áp dụng
Thịt quay: Lựa chọn B ¶ 3-403.11(E) Các phần thịt quay không thái lát được nấu theo quy định trong ¶ 3-403.11(A)	74°C (165°F)	15 giây	2 giờ

Chart 4-C Summary Chart for Ready-to-Eat, Time/Temperature Control for Safety Food) Date Marking § 3-501.17(A) – (E) and Disposition § 3-501.18

Biểu đồ 4-C Biểu đồ tóm tắt về kiểm soát thực phẩm ăn liền, thời gian/nhiệt độ cho thực phẩm an toàn) Đánh dấu ngày § 3-501.17(A) – (E) và Xử lý § 3-501.18

Example: The morning of October 1, a chicken was cooked, then cooled, refrigerated for 2 days at 41°F and then frozen. If the chicken is thawed October 10, the food must be consumed or discarded no later than midnight of October 14.

Ví dụ: Sáng ngày 1 tháng 10, một con gà đã được nấu chín, để nguội, cho vào tủ lạnh trong 2 ngày ở nhiệt độ 41°F rồi cấp đông. Nếu gà được rã đông vào ngày 10 tháng 10, thức ăn phải được tiêu thụ hoặc loại bỏ không muộn hơn nửa đêm ngày 14 tháng 10.



*Time from preparation, or opening commercial container, to freezing.

Date	Shelf Life Day	Action
Oct. 1	1	Cook/cool
Oct. 2	2	Cold hold at 41°F
Oct. 3	--	Freeze
Oct. 10	3	Thaw to 41°F
Oct. 11	4	Cold hold
Oct. 12	5	Cold hold
Oct. 13	6	Cold hold
Oct. 14	7	Consume or discard

Chart 4-D FDA Food Code Mobile Food Establishment Matrix

The table entitled “FDA Food Code Mobile Food Establishment Matrix” is a plan review and inspectional guide for mobile food establishments based on the mobile unit's menu and operation. Mobile units range in type from push carts to food preparation catering vehicles.

To use the table, read down the columns based on the menu and operation in use. For example, if only prepackaged time/temperature control for safety food is served, then requirements listed in the **TCS Food Menu - Prepackaged** column apply. Likewise, if only food that is not time/temperature control for safety food is prepared on board, then requirements

Biểu đồ 4-D Bộ luật thực phẩm FDA Ma trận thành lập cơ sở thực phẩm di động

Bảng có tiêu đề “Ma trận Cơ sở Thực phẩm Di động theo Bộ luật Thực phẩm FDA” là bản hướng dẫn đánh giá và kiểm tra kế hoạch dành cho các cơ sở thực phẩm di động dựa trên thực đơn và hoạt động của đơn vị di động. Các thiết bị di động có nhiều loại từ xe đẩy đến xe phục vụ đồ ăn.

Để sử dụng bảng, hãy đọc các cột dựa trên menu và thao tác đang sử dụng. Ví dụ: nếu chỉ cung cấp dịch vụ kiểm soát thời gian/nhiệt độ đóng gói sẵn cho thực phẩm an toàn thì các yêu cầu được liệt kê trong Thực đơn TCS - cột Đóng gói sẵn sẽ được áp dụng. Tương tự như vậy, nếu chỉ chuẩn bị thực phẩm không được kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm

listed in the **Not TCS Menu - Food Preparation** column apply. Note that if a mobile food establishment has available for sale to the consumer both prepackaged time/temperature control for safety food and time/temperature control for safety food prepared on board, then the more stringent requirements of the **TCS Menu - Food Preparation** column apply.

It is important to remember that mobile units may also be subject to all Food Code provisions that apply to food establishments. Consult the local regulatory authority for specific local requirements.

The local regulatory authority's decision to require auxiliary support services such as a commissary or servicing area should be based on the menu, type of operation, and availability of on-board or on-site equipment.

NOTE: The Food Code definition of "Food Establishment" does not include an establishment that offers only prepackaged foods that are not time/temperature control for safety foods.

an toàn trên máy bay thì các yêu cầu được liệt kê trong Menu Không phải TCS - cột Chuẩn bị Thực phẩm sẽ được áp dụng. Lưu ý rằng nếu cơ sở thực phẩm di động có sẵn để bán cho người tiêu dùng cả kiểm soát thời gian/nhiệt độ đóng gói sẵn đối với thực phẩm an toàn và kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn được chuẩn bị trên tàu thì các yêu cầu nghiêm ngặt hơn của Menu TCS - cột Chuẩn bị Thực phẩm sẽ được áp dụng.

Điều quan trọng cần nhớ là các thiết bị di động cũng có thể phải tuân theo tất cả các điều khoản của Bộ luật Thực phẩm áp dụng cho các cơ sở thực phẩm. Tham khảo ý kiến cơ quan quản lý địa phương để biết các yêu cầu cụ thể của địa phương.

Quyết định của cơ quan quản lý địa phương về việc yêu cầu các dịch vụ hỗ trợ phụ trợ như khu vực dịch vụ hoặc kho hàng phải dựa trên thực đơn, loại hình hoạt động và tính sẵn có của thiết bị trên tàu hoặc tại chỗ.

LƯU Ý: Định nghĩa của Bộ luật Thực phẩm về "Cơ sở Thực phẩm" không bao gồm cơ sở chỉ cung cấp thực phẩm đóng gói sẵn không có kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn.

Food Code	Time/Temperature for Safety Food (TCS) Menu	Time/Temperature for Safety Food (TCS) Menu	Not TCS Food Menu
Areas/Chapter	Food Preparation	Prepackaged	Food Preparation
Personnel	Applicable Sections of Parts 2-2 - 2-4	Applicable Sections of Parts 2-2 - 2-4	Applicable Sections of Parts 2-2 - 2-4
Food	3-101.11 3-201.11-.16 3-202.16; Applicable Sections of Part 3-3; 3-501.16 3-501.18(A)	3-101.11 3-201.11-.16 3-303.12(A) 3-501.16 3-305.11; 3-305.12 (Applicable to Service Area or Commissary)	3-101.11; 3-201.11 3-202.16; Applicable Sections of Part 3-3
Temperature Requirements	3-202.11; Applicable Sections of Parts 3-4 & 3-5	3-202.11 3-501.16	NONE
Equipment Requirements	Applicable Sections of Parts 4-1 - 4-9 and 5-5	Applicable Sections of Parts 4-1 - 4-2; 4-6 and 5-5	Applicable Sections of Parts 4-1 - 4-2; 4-5 - 4-6 and 5-5

Water & Sewage	5-104.12 5-203.11(A) Part 5-3; 5-401.11 5-402.13-.15	5-104.12 5-203.11(A) Part 5-3; 5-401.11 5-402.13 -.15	5-104.12 5-203.11(A) Part 5-3; 5-401.11 5-402.13-.15
Physical Facility	6-101.11; 6-201.11 6-102.11(A) & (B) 6-202.15; 6-501.11 6-501.12; 6-501.111	6-101.11 6-102.11(A) & (B) 6-202.15 6-501.111	6-101.11; 6-201.11 6-102.11(A) & (B) 6-202.15; 6-501.11 6-501.12; 6-501.111
Toxic Materials	Applicable Sections of Chapter 7	Applicable Sections of Chapter 7	Applicable Sections of Chapter 7
Servicing	6-202.18 / As necessary to comply with the Food Code	6-202.18 / As necessary to comply with the Food Code	6-202.18 / As necessary to comply with the Food Code
Compliance and Enforcement	Applicable Sections of Chapter 8 and Annex 1	Applicable Sections of Chapter 8 and Annex 1	Applicable Sections of Chapter 8 and Annex 1

Bộ luật thực phẩm	Menu Thời gian/Nhiệt độ cho Thực phẩm An toàn (TCS)	Menu Thời gian/Nhiệt độ cho Thực phẩm An toàn (TCS)	Menu không phải thực phẩm TCS
Khu vực / Chương	Chuẩn bị thực phẩm	Đóng gói sẵn	Chuẩn bị thực phẩm
Nhân sự	Phần áp dụng của Phần 2-2 - 2-4	Phần áp dụng của Phần 2-2 - 2-4	Phần áp dụng của Phần 2-2 - 2-4
Thực phẩm	3-101.11 3-201.11-.16 3-202.16; Các phần áp dụng của Phần 3-3; 3-501.16 3-501.18(A)	3-101.11 3-201.11-.16 3-303.12(A) 3-501.16 3-305.11; 3-305.12 (Áp dụng cho Khu vực Dịch vụ hoặc Ủy ban)	3-101.11; 3-201.11 3-202.16; Các phần áp dụng của Phần 3-3
Yêu cầu về nhiệt độ	3-202.11; Các phần áp dụng của Phần 3-4 & 3-5	3-202.11 3-501.16	KHÔNG
Yêu cầu về thiết bị	Các phần áp dụng của Phần 4-1 - 4-9 and 5-5	Các phần áp dụng của Phần 4-1 - 4-2; 4-6 and 5-5	Các phần áp dụng của Phần 4-1 - 4-2; 4-5 - 4-6 và 5-5
Nước và nước thải	5-104.12 5-203.11(A) Phần 5-3; 5-401.11 5-402.13-.15	5-104.12 5-203.11(A) Phần 5-3; 5-401.11 5-402.13 -.15	5-104.12 5-203.11(A) Hàn 5-3; 5-401.11 5-402.13-.15
Cơ sở vật chất	6-101.11; 6-201.11 6-102.11(A) & (B) 6-202.15; 6-501.11 6-501.12; 6-501.111	6-101.11 6-102.11(A) & (B) 6-202.15 6-501.111	6-101.11; 6-201.11 6-102.11(A) & (B) 6-202.15; 6-501.11 6-501.12; 6-

			501.111
Vật liệu độc hại	Các phần áp dụng của Chương 7	Các phần áp dụng của Chương 7	Các phần áp dụng của Chương 7
Dịch vụ tiện ích	6-202.18 / Khi cần thiết để tuân thủ Bộ luật Thực phẩm	6-202.18 / Khi cần thiết để tuân thủ Bộ luật Thực phẩm	6-202.18 / Khi cần thiết để tuân thủ Bộ luật Thực phẩm
Tuân thủ và thực thi	Các phần áp dụng của Chương 8 và Phụ lục 1	Các phần áp dụng của Chương 8 và Phụ lục 1	Các phần áp dụng của Chương 8 và Phụ lục 1

Summary of Changes In the 2022 FDA Food Code

Tóm tắt những thay đổi trong Bộ luật Thực phẩm FDA năm 2022

This Summary provides a synopsis of the textual changes from the 2017 FDA Food Code and the Supplement to the 2017 Food Code Chapters and Annexes to the 2022 edition. The primary intent of this record is to capture the nature of the changes rather than to identify every word or editing change. ***This record should not be relied upon as an absolute comparison that identifies each and every change.***

General

Numerous editing changes were made throughout the document for internal consistency, to correct some errors in the 2017 Code and for clarification. Updated the web links throughout the Code and Annexes.

Converted several Tables, charts, and images throughout the Code to meet web accessibility requirements under Section 508 of the Rehabilitation Act of 1973 (29 U.S.C. 794d). Section 508 mandates that all federal agencies eliminate the barriers in accessing electronic and information technology.

Preface

Amended the Preface to revise Preface sections 3, 5, 6, and 9 to update internal references and to add an explanation of the change in Food Code release frequency from 2021 to 2022.

Chapter 1. Purpose and Definitions

- Amended § 1-201.10 (B) to revise the

Bản tóm tắt này cung cấp bản tóm tắt về những thay đổi văn bản từ Đạo luật Thực phẩm FDA năm 2017. Bộ luật và Phần bổ sung cho các Chương và Phụ lục của Bộ luật Thực phẩm năm 2017 cho ấn bản năm 2022. Mục đích chính của bản ghi này là nắm bắt bản chất của những thay đổi hơn là xác định từng từ hoặc thay đổi chỉnh sửa. ***Không nên dựa vào hồ sơ này như một sự so sánh tuyệt đối để xác định từng thay đổi.***

Tổng quan

Nhiều thay đổi chỉnh sửa đã được thực hiện xuyên suốt tài liệu để đảm bảo tính thống nhất nội bộ, sửa một số lỗi trong Bộ luật năm 2017 và để làm rõ. Đã cập nhật các liên kết web xuyên suốt Bộ luật và Phụ lục.

Đã chuyển đổi một số Bảng, biểu đồ và hình ảnh trong suốt Bộ luật để đáp ứng các yêu cầu về khả năng truy cập web theo Mục 508 của Đạo luật Phục hồi năm 1973 (29 U.S.C. 794d). Mục 508 yêu cầu tất cả các cơ quan liên bang loại bỏ các rào cản trong việc tiếp cận công nghệ thông tin và điện tử.

Lời nói đầu

Sửa đổi Lời nói đầu để sửa đổi Lời nói đầu phần 3, 5, 6 và 9 để cập nhật các tài liệu tham khảo nội bộ và bổ sung phần giải thích về sự thay đổi tần suất ban hành Bộ luật Thực phẩm từ năm 2021 đến năm 2022.

Chương 1. Mục đích và định nghĩa

- Sửa đổi § 1-201.10 (B) để sửa đổi định

definition of the term “Certification Number” to include all the certification and permit codes that may be found on a shellfish tag or label.

- Amended § 1-201.10 (B) to revise the definition of the term “Comingle” to align with the NSSP Model Ordinance.

- Amended § 1-201.10 (B) to add new term “In-Shell Product” meaning nonliving, processed shellfish with one or both shells present.

- Amended § 1-201.10 (B) to revise the definition of the term “Intact Meat” to clarify that beef products that are vacuum tumbled with solutions are not considered intact meats.

- Amend §1-201.10 (B) to revise the definition of the term “Intact Meat” to add ‘cubing or pounding’. Note: The parenthesis (including injection) was removed in the Supplement to the 2017 Food Code due to the revised definition of the term “Mechanically Tenderized” that includes injection.

- Amended §1-201.10 (B) to revise the definition of the term “Major food allergen” in subparagraph (1)(a) to add Sesame as the 9th major food allergen, effective January 1, 2023.

- Amended § 1-201.10 (B) to revise the definition of the term “Mechanically Tenderized” to be consistent with the USDA FSIS description of “Mechanically Tenderized” in the 2015 final rule titled Descriptive Designation of Needle- or Blade-Tenderized (Mechanically Tenderized) Beef Product (80 FR 28153). The rule established labeling requirements for raw or partially cooked mechanically tenderized beef products and clarified that products injected with a marinade or solution are considered mechanically tenderized.

- Amended § 1-201.10 (B) to revise the definition of the term “Molluscan Shellfish” to clarify that the term is inclusive of shellstock, in-shell product, and shucked shellfish.

- Amended § 1-201-10 (B) to revise the

nghĩa của thuật ngữ “Số Chứng nhận” để bao gồm tất cả các mã chứng nhận và giấy phép có thể tìm thấy trên thẻ hoặc nhãn động vật có vỏ.

- Sửa đổi § 1-201.10 (B) để sửa đổi định nghĩa của thuật ngữ “Trộn lẫn” cho phù hợp với Pháp lệnh Mẫu NSSP.

- Sửa đổi § 1-201.10 (B) để thêm thuật ngữ mới “Sản phẩm còn nguyên vỏ” nghĩa là động vật có vỏ đã qua chế biến, không sống còn có một hoặc cả hai vỏ.

- Sửa đổi § 1-201.10 (B) để sửa đổi định nghĩa của thuật ngữ “Thịt nguyên miếng” nhằm làm rõ rằng các sản phẩm thịt bò được xay chân không bằng dung dịch không được coi là thịt còn nguyên cơ.

- Sửa đổi §1-201.10 (B) để sửa lại định nghĩa của thuật ngữ “Thịt nguyên miếng” để bổ sung thêm ‘đập khối hoặc giã nhỏ’. Lưu ý: Dầu ngoặc đơn (bao gồm cả thuốc tiêm) đã bị xóa trong Phần bổ sung của Bộ luật Thực phẩm 2017 do định nghĩa sửa đổi của thuật ngữ “Làm mềm cơ học” bao gồm cả thuốc tiêm.

- Sửa đổi §1-201.10 (B) để sửa lại định nghĩa của thuật ngữ “Chất gây dị ứng thực phẩm chính” trong tiêu đoạn (1)(a) để thêm Vùng làm chất gây dị ứng thực phẩm chính thứ 9, có hiệu lực từ ngày 1 tháng 1 năm 2023.

- Đã sửa đổi § 1-201.10 (B) để sửa lại định nghĩa của thuật ngữ “Được làm mềm bằng cơ học” để nhất quán với mô tả của USDA FSIS về “Được làm mềm bằng cơ học” trong quy tắc cuối cùng năm 2015 có tiêu đề Chỉ định mô tả của Làm mềm bằng kim hoặc bằng lưỡi (Về mặt cơ học Sản phẩm thịt bò làm mềm (80 FR 28153). Quy tắc này thiết lập các yêu cầu ghi nhãn đối với các sản phẩm thịt bò được làm mềm bằng máy sống hoặc được nấu chín một phần và làm rõ rằng các sản phẩm được tắm nước xốt hoặc dung dịch được coi là được làm mềm bằng máy.

- Sửa đổi § 1-201.10 (B) để sửa lại định nghĩa của thuật ngữ “Động vật nhuyễn thể có vỏ” nhằm làm rõ rằng thuật ngữ này bao gồm cả vỏ sò, sản phẩm còn nguyên vỏ và động vật có vỏ đã bóc vỏ.

- Sửa đổi § 1-201-10 (B) để sửa đổi định

definition of the term “Poisonous or toxic material” to include a new fifth category “Restricted Use Pesticide”.

- Amended § 1-201.10 (B) to revise the definition of the term “Ready-to-Eat” to replace “Fruits and vegetables” with “Plant foods” in paragraph (2)(c).

- Amended § 1-201.10 (B) to revise the definition of the term “Ready-to-Eat Food” to indicate what Ready-to-eat Food does not include.

- Amended § 1-201.10 (B) to revise the definition of the term “Reduced oxygen-packaging” in subparagraph 2(d) specific to cook chill packaging, to delete the phrase, “which have the air expelled”.

- Amended § 1-201.10 (B) to revise the definition of the term “Shellstock” to clarify that it is live molluscan shellfish in the shell.

- Amended § 1-201.10 (B) to revise the definition of the term “Shucked Shellfish” to clarify that both shells of this product are removed.

- Amended § 1-201.10 (B) to add a new term “Tobacco Product”.

Chapter 2. Management and Personnel

2-101.11

Amended § 2-101.11 to add new ¶(C) to address situations where the regulatory authority has deemed a food establishment to pose minimal risk of causing, or contributing to, foodborne illness based on the nature of their operation and extent of food preparation.

2-102.20

Amended ¶¶ 2-102.20(A) & (B) to correct the title of the Conference for Food Protection Standard to remove the “s” at the end of the word ‘Standards’ so it is not indicated as a plural word. The correct title now reads as, ‘*Conference for Food Protection Standard for Accreditation of Food Protection Manager Certification Programs*’.

2-103.11

Amended to add new paragraph (J) to address additional duty requirement for the Person in Charge to ensure food employees are properly maintaining the

nghĩa của thuật ngữ “Vật liệu độc hại” để bao gồm danh mục thứ năm mới “Thuốc trừ sâu hạn chế sử dụng”.

- Sửa đổi § 1-201.10 (B) để sửa đổi định nghĩa của thuật ngữ “Ăn liền” để thay thế “Trái cây và rau quả” bằng “Thực phẩm thực vật” trong đoạn (2)(c).

- Sửa đổi § 1-201.10 (B) để sửa đổi định nghĩa của thuật ngữ “Thực phẩm ăn liền” để chỉ ra những gì Thực phẩm ăn liền không bao gồm.

- Sửa đổi § 1-201.10 (B) để sửa đổi định nghĩa của thuật ngữ “Bao bì giảm lượng oxy” trong tiểu đoạn 2(d) dành riêng cho việc đóng gói nấu chín, để xóa cụm từ “có không khí thoát ra ngoài”.

- Sửa đổi § 1-201.10 (B) để sửa đổi định nghĩa của thuật ngữ “Động vật có vỏ” nhằm làm rõ rằng đó là động vật thân mềm có vỏ còn sống còn nguyên vỏ.

- Sửa đổi § 1-201.10 (B) để sửa đổi định nghĩa của thuật ngữ “Động vật có vỏ đã tách vỏ” nhằm làm rõ rằng cả hai vỏ của sản phẩm này đều đã được loại bỏ.

- Sửa đổi § 1-201.10 (B) để thêm thuật ngữ mới “Sản phẩm thuốc lá”.

Chương 2. Quản lý và nhân sự

2-101.11

Đã sửa đổi § 2-101.11 để bổ sung ¶(C) mới nhằm giải quyết các tình huống trong đó cơ quan quản lý coi cơ sở thực phẩm có nguy cơ gây ra hoặc góp phần gây ra bệnh tật do thực phẩm ở mức tối thiểu dựa trên tính chất hoạt động và mức độ chế biến thực phẩm của cơ sở đó.

2-102.20

Đã sửa đổi ¶¶ 2-102.20(A) & (B) để sửa tiêu đề của Hội nghị về Tiêu chuẩn Bảo vệ Thực phẩm nhằm loại bỏ chữ “s” ở cuối từ ‘Tiêu chuẩn’ để nó không được biểu thị dưới dạng từ số nhiều. Tiêu đề chính xác bây giờ là ‘Hội nghị về Tiêu chuẩn Bảo vệ Thực phẩm để Chứng nhận Chương trình Chứng nhận Người quản lý Bảo vệ Thực phẩm’.

2-103.11

Sửa đổi để bổ sung đoạn mới (J) nhằm giải quyết yêu cầu nhiệm vụ bổ sung đối với Người phụ trách thực phẩm nhằm đảm bảo nhân viên thực phẩm duy trì

temperatures of time/temperature control for safety foods during thawing and redesignated paragraphs (J) – (P) as new paragraphs (K) – (Q).

Amended ¶ 2-103.11(N) (now ¶2-103.11(O) in the 2022 Food Code) to indicate what food allergy awareness includes.

2-201.11

Amended sub¶ 2-201.11(D)(1) to remove cross reference to ¶ 2-201.12(G) to correctly indicate conditions under which the food employee should be excluded.

Amended sub¶ 2-201.11(D)(2) to add a cross reference to ¶ 2-201.12(G) to correctly indicate conditions under which the food employee should be restricted.

2-301.14

Amended ¶ 2-301.14(D) to include new term “tobacco products”.

2-401.11

Amended § 2-401.11 to revise title and paragraph (A) to include the new term “tobacco products”.

2-403.11

Amended ¶ 2-403.11(A) to include a new cross reference to ¶ 6-501.115(D) that addresses allowance for pet dogs in outdoor dining areas.

Chapter 3. Food

3-201.11

Amended ¶ 3-201.11(C) to remove the cross reference to § 3-202.17.

Amended sub¶ 3-201.11(E)(1) to indicate the type of steak to obtain from a food processing plant.

Amended sub¶ 3-201.11(E)(3)(a) to remove “labeled by” and replace with “received from a” to clarify what is received from a food processing plant.

Amended to delete existing sub¶ 3-201.11(E)(3)(c) as it is no longer applicable to this paragraph.

3-202.17 / 3-202.18

Amended to re-number and merge § 3-202.17 with § 3-202.18 as the new § 3-202.18.

Revised ¶ (A), added a new ¶ (B) and

đúng cách nhiệt độ kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn trong quá trình rã đông và các đoạn được thiết kế lại (J) – (P) là các đoạn văn mới (K) – (Q).

Đã sửa đổi ¶ 2-103.11(N) (nay là ¶2-103.11(O) trong Bộ luật Thực phẩm 2022) để chỉ ra nhận thức về dị ứng thực phẩm bao gồm những gì.

2-201.11

Đã sửa đổi phụ¶ 2-201.11(D)(1) để loại bỏ tham chiếu chéo đến ¶ 2-201.12(G) để chỉ ra chính xác các điều kiện mà nhân viên thực phẩm phải bị loại trừ.

Đã sửa đổi phụ¶ 2-201.11(D)(2) để thêm tham chiếu chéo đến ¶ 2-201.12(G) để chỉ ra chính xác các điều kiện mà nhân viên thực phẩm phải bị hạn chế.

2-301.14

Đã sửa đổi ¶ 2-301.14(D) để bao gồm thuật ngữ mới “sản phẩm thuốc lá”.

2-401.11

Đã sửa đổi § 2-401.11 để sửa lại tiêu đề và đoạn (A) để bao gồm thuật ngữ mới “sản phẩm thuốc lá”.

2-403.11

Đã sửa đổi ¶ 2-403.11(A) để bao gồm tham chiếu chéo mới cho ¶ 6-501.115(D) đề cập đến việc cho phép nuôi chó cưng trong khu vực ăn uống ngoài trời.

Chương 3. Thực phẩm

3-201.11

Đã sửa đổi ¶ 3-201.11(C) để loại bỏ tham chiếu chéo đến § 3-202.17.

Đã sửa đổi tiểu mục¶ 3-201.11(E)(1) để chỉ ra loại bít tết cần lấy từ nhà máy chế biến thực phẩm.

Đã sửa đổi tiểu¶ 3-201.11(E)(3)(a) để loại bỏ “được dán nhãn bởi” và thay thế bằng “tiếp nhận từ một” để làm rõ những gì nhận được từ một nhà máy chế biến thực phẩm.

Đã sửa đổi để xóa tiểu mục¶ 3-201.11(E)(3)(c) hiện có vì nó không còn áp dụng cho đoạn này nữa.

3-202.17 / 3-202.18

Đã sửa đổi để đánh số lại và hợp nhất § 3-202.17 với § 3-202.18 làm § 3-202.18 mới.

Đã sửa đổi ¶ (A), thêm ¶ (B) mới và đánh

renumbered existing ¶ (B) to new ¶ (C) to clarify identification provisions under one section and removes redundant listing of all terms/forms/conditions of labeling/tagging and replaces with cross-reference to the model ordinance.

3-202.19

Amended § 3-202.19 to re-number as the new §3-202.17 to clarify flow of product from receipt through service and record keeping. Removed the term “shellfish” and replaced with “shellstock”.

3-203.11

Amended § 3-203.11 to replace the term “Shellstock” with “Molluscan Shellfish” throughout this section.

Amended ¶ 3-203.11(B) to include language from the previous sub¶ 3-203.12(C)(2)(b) to clarify prohibition of comingling in original containers.

Amended ¶ 3-203.11(C) to include In-Shell Product.

Revised new ¶ 3-203.11(E) (old ¶ (3-203.11D) to update cross-reference § 3-202.17 in sub¶¶ (E)(1)-(2) to correctly indicate § 3-202.18.

Amended ¶¶ 3-203.11(B)-(D) to renumber as new ¶¶ (C) – (E).

3-203.12

Amended § 3-203.12 title and entire section to replace the phrase “Shellstock and Shucked Shellfish” with the term “Molluscan Shellfish”.

Amended ¶ 3-203.12(B) and (C) to include an invoice as appropriate documentation.

Amended ¶ 3-203.12 (C) to revise sub¶ 3-203.12 (C)(2)(a) and re-designate as the new sub¶ 3-203.12 (C)(1) and (2).

Amended sub¶ 3-203.12 (C)(2) to include in-shell product and shucked shellfish.

Deleted sub¶ 3-203.12(C)(2)(b) and re-designated as the new ¶ 3-203.11(B).

3-204

Added new Subpart 3-204, Food Donation, under Part 3-2 Sources, Specifications, and Original Containers

số lại ¶ (B) hiện có thành ¶ (C) mới để làm rõ các điều khoản nhận dạng trong một phần và loại bỏ danh sách dư thừa tất cả các điều khoản/biểu mẫu/điều kiện ghi nhãn/gắn thẻ và thay thế có tham khảo chéo với sắc lệnh mẫu.

3-202.19

Đã sửa đổi § 3-202.19 để đánh số lại thành §3-202.17 mới để làm rõ quy trình sản phẩm từ khi nhận đến dịch vụ và lưu giữ hồ sơ. Loại bỏ thuật ngữ “động vật có vỏ cứng” và thay thế bằng “động vật có vỏ”.

3-203.11

Đã sửa đổi § 3-203.11 để thay thế thuật ngữ “Động vật có vỏ” bằng “Động vật nhuyễn thể có vỏ” trong toàn bộ phần này.

Đã sửa đổi ¶ 3-203.11(B) để bao gồm nội dung từ tiêu mục¶ 3-203.12(C)(2)(b) trước đó nhằm làm rõ việc cấm mang vào trong các thùng chứa ban đầu.

Đã sửa đổi ¶ 3-203.11(C) để bao gồm Sản phẩm có vỏ.

Đã sửa đổi ¶ 3-203.11(E) mới (cũ ¶ (3-203.11D) để cập nhật tham chiếu chéo § 3-202.17 trong phụ¶¶ (E)(1)-(2) để chỉ ra chính xác § 3-202.18.

Đã sửa đổi ¶¶ 3-203.11(B)-(D) để đánh số lại thành ¶¶ (C) – (E) mới.

3-203.12

Đã sửa đổi tiêu đề § 3-203.12 và toàn bộ phần để thay thế cụm từ “Động vật có vỏ và động vật có vỏ đã tách vỏ” bằng thuật ngữ “Động vật nhuyễn thể có vỏ”.

Đã sửa đổi ¶ 3-203.12(B) và (C) để bao gồm hóa đơn làm tài liệu thích hợp.

Đã sửa đổi ¶ 3-203.12 (C) để sửa đổi tiêu¶ 3-203.12 (C)(2)(a) và chỉ định lại là tiêu mục mới¶ 3-203.12 (C)(1) và (2).

Đã sửa đổi tiêu mục¶ 3-203.12 (C)(2) để bao gồm sản phẩm còn nguyên vỏ và động vật có vỏ đã tách vỏ.

Đã xóa tiêu mục¶ 3-203.12(C)(2)(b) và được chỉ định lại là ¶ 3-203.11(B) mới.

3-204

Đã thêm Tiểu phần 3-204 mới, Quyên góp Thực phẩm, trong Phần 3-2 Nguồn, Thông số kỹ thuật cũng như Hồ sơ và

and Records.

3-204.10

Added a new § 3-204.10 titled Food Donation, to indicate when food may be offered for donation.

3-302.11

Amended sub¶ 3-302.11(A)(1) to add an additional exception indicating instances when raw animal food does not need separation from RTE food.

3-302.15

Amended ¶ 3-302.15(B) to include reference for the use of Produce Wash testing devices.

3-305.12

Amended ¶ 3-305.12(B) to revise risk designation from Core to Priority Foundation.

3-401.11

Revised sub¶ 3-401.11(A)(2) to delete the terms “mechanically tenderized” and “injected” and replace with the term “nonIntact meat”. Also removed the term “meats” from the listing of comminuted meats as it is already included by definition under the term nonIntact meat.

Amended sub¶ 3-401.11(C)(2) to align with the Food Safety and Inspection (FSIS) labeling requirements of mechanically tenderized beef products.

3-401.15

Amended to add a new § 3-401.15 addressing manufactured food cooking instructions.

3-501.13

Amended sub¶ 3-501.13(C)(1) to add a new cross reference under Thawing to the new § 3-401.15.

Amended ¶¶’s 3-501.13(A)-(C) to re-designate from a Core Item to a Priority Foundation (Pf) Item.

Amend sub¶ 3-501.13(C)(1) to include new cross-reference to new § 3-401.15 Manufacturer Cooking Instructions.

3-501.17

Amended sub¶ 3-501.17(G)(1) to update the existing cross reference of 21 CFR 110 with 21 CFR 117.

3-501.19

Thùng chứa ban đầu.

3-204.10

Đã thêm § 3-204.10 mới có tiêu đề Quyên góp Thực phẩm, để cho biết khi nào thực phẩm có thể được quyên góp.

3-302.11

Đã sửa đổi tiêu¶ 3-302.11(A)(1) để thêm một ngoại lệ bổ sung cho biết các trường hợp khi thực phẩm động vật sống không cần tách khỏi thực phẩm RTE.

3-302.15

Đã sửa đổi ¶ 3-302.15(B) để bao gồm tài liệu tham khảo về việc sử dụng thiết bị thử nghiệm Quy trình rửa.

3-305.12

Đã sửa đổi ¶ 3-305.12(B) để sửa đổi việc chỉ định rủi ro từ Nền tảng cốt lõi đến Nền tảng ưu tiên.

3-401.11

Đã sửa đổi tiêu¶ 3-401.11(A)(2) để xóa các thuật ngữ “làm mềm cơ học” và “được tiêm” và thay thế bằng thuật ngữ “Thịt không còn nguyên cơ”. Đồng thời, loại bỏ thuật ngữ “thịt” khỏi danh sách các loại thịt xay nhỏ vì nó đã được đưa vào định nghĩa trong thuật ngữ Thịt không còn nguyên cơ.

Đã sửa đổi phụ¶ 3-401.11(C)(2) để phù hợp với các yêu cầu ghi nhãn của Thanh tra và An toàn Thực phẩm (FSIS) đối với các sản phẩm thịt bò làm mềm cơ học.

3-401.15

Đã sửa đổi để bổ sung thêm § 3-401.15 mới đề cập đến các hướng dẫn nấu thực phẩm được sản xuất.

3-501.13

Đã sửa đổi phụ¶ 3-501.13(C)(1) để thêm tham chiếu chéo mới trong phần Rã đông vào § 3-401.15 mới.

Đã sửa đổi 3-501.13(A)-(C) của ¶¶ để chỉ định lại từ Mục cốt lõi thành Mục nền tảng ưu tiên (Pf).

Sửa đổi tiêu mục¶ 3-501.13(C)(1) để bao gồm tham chiếu chéo mới với Hướng dẫn nấu ăn mới của nhà sản xuất § 3-401.15.

3-501.17

Đã sửa đổi tiêu mục¶ 3-501.17(G)(1) để cập nhật tham chiếu chéo hiện có của 21 CFR 110 với 21 CFR 117.

3-501.19

Added new sub-¶¶ (B)(2)(a), (b), (c), (d) to 3-501.19(B)(2) to address a READY-TO-EAT produce or hermetically sealed FOOD that is rendered TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD upon cutting, chopping, or opening of a hermetically sealed container to begin at 21°C (70°F) or less and remain at 21°C (70°F) or less within a maximum of 4 hours.

Re-designated existing ¶¶ 3-501.19(B)(2)(3) and (4) as new ¶¶ 3-501.19(B)(3)(4) and (5) respectively.

3-502.12

Amended to add new sub¶ 3-502;12(e)(iii) to address cook chill/sous vide products cooled to 5°C (41°F) in the sealed PACKAGE or bag as specified under §3-501.14 and subsequently cooled to 1°C (34°F) and moved to 5°C (41°F) holding temperature and held for a max of 7 days.

3-602.11

Amended sub¶ 3-602.11(C)(2) to add a cross reference to sub¶ 3-602.11(B)(5) to address major food allergen labeling in bulk food available for consumer self dispensing.

3-602.12

Amended to add new ¶ 3-602.12(C) to inform consumers of major food allergens in unpackaged foods via written means.

3-801.11

Amended ¶ 3-801.11(C) to add a new sub-¶ (4) with cross-reference to new § 3-401.15

Manufacturer Cooking Instructions. Chapter 4. Equipment, Utensils, and Linens

4-205.10

Amended § 4-205.10 to clarify that equipment that has been certified for conformance to an appropriate American National Standard is deemed to comply with the equipment sanitation provisions contained in Parts 4-1 and 4-2.

Đã thêm tiêu-¶¶ (B)(2)(a), (b), (c), (d) mới vào 3-501.19(B)(2) để giải quyết sản phẩm ĂN LIỀN hoặc THỰC PHẨM được đóng kín được thực hiện KIỂM SOÁT THỜI GIAN/NHIỆT ĐỘ ĐỐI VỚI THỰC PHẨM AN TOÀN khi cắt, cắt nhỏ hoặc mở hộp kín để bắt đầu ở nhiệt độ 21°C (70°F) trở xuống và duy trì ở 21°C (70°F) trở xuống trong vòng một tối đa là 4 giờ.

Chỉ định lại ¶¶ 3-501.19(B)(2)(3) và (4) hiện có thành ¶¶ 3-501.19(B)(3)(4) và (5) mới tương ứng.

3-502.12

Đã sửa đổi để thêm tiêu mục mới¶ 3-502;12(e)(iii) để giải quyết các sản phẩm nấu ăn lạnh/sous vide được làm lạnh đến 5°C (41°F) trong GÓI hoặc túi kín như quy định trong §3-501.14 và sau đó làm nguội xuống 1°C (34°F) và chuyển sang nhiệt độ giữ 5°C (41°F) và giữ trong tối đa 7 ngày.

3-602.11

Đã sửa đổi tiêu¶ 3-602.11(C)(2) để thêm tham chiếu chéo đến tiêu¶ 3-602.11(B)(5) để giải quyết việc ghi nhãn chất gây dị ứng thực phẩm chính trong thực phẩm số lượng lớn có sẵn để người tiêu dùng tự phân phối.

3-602.12

Đã sửa đổi để bổ sung thêm ¶ 3-602.12(C) mới để thông báo cho người tiêu dùng về các chất gây dị ứng thực phẩm chính trong thực phẩm không đóng gói thông qua các phương tiện bằng văn bản.

3-801.11

Đã sửa đổi ¶ 3-801.11(C) để thêm tiêu-¶ (4) mới có tham chiếu chéo với § 3-401.15 mới

Hướng dẫn nấu ăn của nhà sản xuất. Chương 4. Thiết bị, đồ dùng và khăn vải

4-205.10

Đã sửa đổi § 4-205.10 để làm rõ rằng thiết bị đã được chứng nhận tuân thủ Tiêu chuẩn Quốc gia Hoa Kỳ thích hợp được coi là tuân thủ các điều khoản vệ sinh thiết bị có trong Phần 4-1 và 4-2.

4-303.11

Amended § 4-303.11 to add the risk designation of priority foundation (Pf) item that was inadvertently left off in the 2017 Food Code.

4-401.11

Amended sub¶ 4-401.11 (A)(2) to revise risk designation from Core to Priority Foundation (Pf) item.

4-903.12

Amended sub¶ 4-903.12 (A)(2) to revise risk designation from Core to Priority Foundation (Pf) item.

Chapter 5. Water, Plumbing, and Waste**5-202.12**

Amend ¶ 5-202.12(A) to revise the hot water temperature at the hand sink from at least 38°C (100°F) to at least 29.4°C (85°F).

5-203.11

Amended § 5-203.11 to delete “¶(C)” and remove any reference to “¶(C)” in this section.

Chapter 6. Physical Facilities**6-403.11**

Amended ¶ 6-403.11(A) to include the new term “tobacco products”.

6-501.115

Amended § 6-501.115 Prohibiting Animals to add a new exception paragraph (D) to allow for pet dogs in outdoor dining areas, where approved.

Amended ¶ 6-501.115(A) to add a new cross reference to ¶ 6-501.115(D) to allow for pet dogs in outdoor dining areas, where approved.

Chapter 7. Poisonous or Toxic Materials**7-202.12**

Amended sub¶ 7-202.12(B)(2) to remove “Restricted Use Pesticide” (RUP), as the definition of Poisonous or Toxic Materials has been revised to include RUP as the fifth category.

7-203.11

Amended to include the prohibition of storage of equipment, utensils, linens, singleservice, or single-use articles in containers previously used for storing

4-303.11

Đã sửa đổi § 4-303.11 để bổ sung chỉ định rủi ro của mục nền tảng ưu tiên (Pf) đã vô tình bị bỏ sót trong Bộ luật Thực phẩm năm 2017.

4-401.11

Đã sửa đổi tiêu mục¶ 4-401.11 (A)(2) để sửa đổi việc chỉ định rủi ro từ mục Cốt lõi đến Nền tảng Ưu tiên (Pf).

4-903.12

Đã sửa đổi tiêu mục¶ 4-903.12 (A)(2) để sửa đổi việc chỉ định rủi ro từ mục Cốt lõi đến Nền tảng Ưu tiên (Pf).

Chương 5. Nước, Hệ thống nước và Chất thải**5-202.12**

Sửa đổi ¶ 5-202.12(A) để điều chỉnh nhiệt độ nước nóng ở bồn rửa tay từ ít nhất 38°C (100°F) đến ít nhất 29,4°C (85°F).

5-203.11

Đã sửa đổi § 5-203.11 để xóa “¶(C)” và xóa mọi tham chiếu đến “¶(C)” trong phần này.

Chương 6. Cơ sở vật chất**6-403.11**

Đã sửa đổi ¶ 6-403.11(A) để bao gồm thuật ngữ mới “sản phẩm thuốc lá”.

6-501.115

Đã sửa đổi § 6-501.115 Cấm Động vật để thêm một đoạn ngoại lệ mới (D) để cho phép mang chó cưng vào khu vực ăn uống ngoài trời, nếu được phê duyệt.

Đã sửa đổi ¶ 6-501.115(A) để thêm tham chiếu chéo mới vào ¶ 6-501.115(D) để cho phép mang chó cưng vào khu vực ăn uống ngoài trời, nếu được phê duyệt.

Chương 7. Vật liệu độc hại**7-202.12**

Đã sửa đổi tiêu mục¶ 7-202.12(B)(2) để loại bỏ “Thuốc trừ sâu sử dụng hạn chế” (RUP), vì định nghĩa về Vật liệu độc hại hoặc Độc hại đã được sửa đổi để đưa RUP vào danh mục thứ năm.

7-203.11

Sửa đổi để bao gồm việc cấm lưu trữ thiết bị, đồ dùng, khăn vải, dịch vụ dùng một lần hoặc các vật dụng sử dụng một lần trong các thùng chứa trước đây được sử

toxic chemicals.

The section previously only mentioned the prohibition of storing food in these containers.

Chapter 8. Compliance and Enforcement

8-101.10

Amended ¶ 8-101.10(A) to include “or donated” in the application of this Code in public health protection.

8-103.12

Amended § 8-103.12 to include new ¶(A) addressing maintenance of APPROVED VARIANCE at the FOOD ESTABLISHMENT; Existing ¶¶ (A) and (B) renumbered to ¶¶ (B) and (C).

8-201.12

Amended ¶8-201.12(C) as part of the sentence was inadvertently left off in the 2017 Food Code.

8-201.14

Amended §8-201.14 to:

Delete sub¶ (C)(2) and add as new sub¶ (E)(2) that speaks to significant hazards for each critical control point Delete sub¶¶ (C)(4) and (C)(5) and merge into newly revised ¶ (D) to highlight documents that should be submitted as a separate document Redesignate existing ¶(D) as the new ¶(E) Redesignate existing sub¶(D)(5) as the new sub¶ (E)(5) and switched former ¶(E)(4) to follow, so the sequence in new sub¶(E) now follows the sequence of the HACCP Principles of monitoring, corrective actions and verification, where the subparagraphs are now sequenced as:

(E)(4) establish *monitoring* procedures, (E)(5) establish *corrective* actions, (E)(6) establish *verification* procedures.

Redesignated existing ¶(E) as new ¶(F) and existing ¶(F) as new ¶(G)

8-401.10

Amended sub¶ 8-401.10(B)(1) to reflect updated cross references due to the addition of a new ¶(A) in § 8-103.12.

Annex 1. Compliance and Enforcement

No Changes.

Annex 2. References

1-201.10

dụng để lưu trữ hóa chất độc hại.

Phần trước đây chỉ đề cập đến việc cấm lưu trữ thực phẩm trong các hộp đựng này.

Chương 8. Tuân thủ và thực thi

8-101.10

Đã sửa đổi ¶ 8-101.10(A) để bao gồm “hoặc được quyên góp” khi áp dụng Bộ luật này trong việc bảo vệ sức khỏe cộng đồng.

8-103.12

Đã sửa đổi § 8-103.12 để bao gồm ¶(A) mới giải quyết việc duy trì SỰ KHÁC BIỆT ĐƯỢC PHÊ DUYỆT tại CƠ SỞ THỰC PHẨM; ¶¶ (A) và (B) hiện tại được đánh số lại thành ¶¶ (B) và (C).

8-201.12

Bản sửa đổi ¶8-201.12(C) là một phần của câu đã vô tình bị lược bỏ trong Bộ luật Thực phẩm 2017.

8-201.14

Đã sửa đổi §8-201.14 thành:

Xóa phụ¶ (C)(2) và thêm phụ mới¶ (E)(2) nói lên các mối nguy đáng kể cho từng điểm kiểm soát tới hạn. Xóa phụ¶¶(C)(4) và (C)(5) và hợp nhất vào ¶ (D) mới được sửa đổi để làm nổi bật các tài liệu cần được gửi dưới dạng tài liệu riêng. Tái chỉ định ¶(D) hiện có thành ¶(E) mới. Xác định lại tiêu mục hiện tại¶(D)(5) làm tiêu mục mới¶ (E)(5) và chuyển ¶(E)(4) cũ sang làm theo, do đó, trình tự trong tiêu mục¶(E) mới hiện tuân theo trình tự của Nguyên tắc HACCP về giám sát, hành động khắc phục và xác minh, trong đó các tiêu đoạn hiện được sắp xếp như sau:

(E)(4) thiết lập các quy trình giám sát, (E)(5) thiết lập các hành động khắc phục, (E)(6) thiết lập các quy trình xác minh.

Đã thiết kế lại ¶(E) hiện tại thành ¶(F) mới và ¶(F) hiện tại thành ¶(G) mới

8-401.10

Đã sửa đổi phụ¶ 8-401.10(B)(1) để phản ánh các tham chiếu chéo được cập nhật do bổ sung ¶(A) mới trong § 8-103.12.

Phụ lục 1. Tuân thủ và Thực thi

Không thay đổi.

Phụ lục 2. Tài liệu tham khảo

1-201.10

Amended to revise § 1-201.10 to update titles, web links and dates for the following references:

#3 - Interactions Affecting the Proliferation and Control of Human Pathogens on Edible Plants.

#6 - Code of Federal Regulations, Title 9, Part 301. 2 Terminology; Adulteration and Misbranding Standards Definitions, Livestock.

#7 - Code of Federal Regulations, Title 9, Section 590.5 Inspection of Eggs and Egg Products (Egg Products Inspection Act), Terms Defined.

#19 - Federal Register: May 7, 2001 (Volume 66, Number 88), Rules and Regulations, Pages 22899-22907, DEPARTMENT OF AGRICULTURE, Food Safety and Inspection Service, 9 CFR Parts 362 and 381, Docket No. 01-045IF, RIN 0583-AC84, Mandatory Inspection Ratites and Squabs.

#20 - Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004. Public Law 108-282.

#22 - Food and Drug Administration/U. S. Public Health Service, 2020. National Shellfish Sanitation Program (NSSP).

#23 - Food and Drug Administration/U. S. Public Health Service, 2019 revision. Grade "A" Pasteurized Milk Ordinance.

#25 - Institute of Food Technologists (IFT) Report, Evaluation and Definition of Potentially Hazardous Foods, Food and Drug Administration Contract No. 223-98-2333, Task Order No. 4, December 31, 2001.

#29 - *Salmonella* spp. and *Listeria monocytogenes* Risk Assessment for Production and Cooking of Blade Tenderized Beef Steaks. Kansas State University.

#30 - Hazard Analysis and Critical Control Point System.

Amended to revise § 1-201.10 to add new reference (#21 - Food Allergy Safety, Treatment, Education, and Research

Đã sửa đổi để sửa đổi § 1-201.10 để cập nhật tiêu đề, liên kết web và ngày tháng cho các tài liệu tham khảo sau:

#3 - Các tương tác ảnh hưởng đến sự phát triển và kiểm soát mầm bệnh của con người trên thực vật ăn được.

#6 - Bộ luật Quy định Liên bang, Tiêu đề 9, Phần 301. 2 Thuật ngữ; Các định nghĩa về tiêu chuẩn pha trộn và ghi nhãn hiệu sai, Chăn nuôi.

#7 - Bộ luật Quy định Liên bang, Tiêu đề 9, Mục 590.5 Kiểm tra Trứng và Sản phẩm Trứng (Đạo luật Kiểm tra Sản phẩm Trứng), Các Điều khoản được Xác định.

#19 - Đăng ký Liên bang: Ngày 7 tháng 5 năm 2001 (Tập 66, Số 88), Quy tắc và Quy định, Trang 22899-22907, BỘ NÔNG NGHIỆP, Cơ quan Thanh tra và An toàn Thực phẩm, 9 CFR Phần 362 và 381, Sổ ghi chép số 01- 045IF , RIN 0583-AC84, Tỷ lệ và tỷ lệ kiểm tra bắt buộc.

#20 - Đạo luật bảo vệ người tiêu dùng và ghi nhãn chất gây dị ứng thực phẩm năm 2004. Luật công 108-282.

#22 - Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm/U. S. Dịch vụ Y tế Công cộng, 2020. Chương trình Vệ sinh Động vật có vỏ Quốc gia (NSSP).

#23 - Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm/U. S. Dịch vụ Y tế Công cộng, sửa đổi năm 2019. Pháp lệnh về sữa tiệt trùng loại "A".

#25 - Báo cáo, Đánh giá và Định nghĩa của Viện Công nghệ Thực phẩm (IFT) về Thực phẩm Có khả năng Nguy hiểm, Hợp đồng Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Số 223-98-2333, Lệnh Nhiệm vụ Số 4, ngày 31 tháng 12 năm 2001.

#29 - *Salmonella* spp. và Đánh giá rủi ro *Listeria monocytogenes* trong sản xuất và nấu bit tết bò làm mềm bằng lưỡi. Đại học bang Kansas.

#30 - Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn.

Đã sửa đổi để sửa đổi § 1-201.10 để thêm tài liệu tham khảo mới (#21 - Đạo luật An toàn, Điều trị, Giáo dục và Nghiên cứu về

(FASTER) Act of 2021) and renumbered the subsequent references.

2-401.11

Amended to revise § 2-401.11 title to include new term “tobacco products”.

2-501.11

Amended to update reference list to include three new references (#2, #11, #12).

3-201.15

Amended to update web link and date for reference #1 National Shellfish Sanitation

Program Guide for the Control of Molluscan Shellfish.

3-203.11

Amended to revise title from “Shellstock” to “Molluscan Shellfish, Original Container”.

3-203.12

Amended to revise title from “Shellstock” to “Molluscan Shellfish, Maintaining Identification”.

3-204.10

Amended to add new § 3-204.10 and 3 new corresponding references #1, #2 and #3.

3-401.11

Amended to update weblink for reference #9 “Draft Risk Assessment of the Public Health Impact of Escherichia coli O157:H7 in Ground Beef, Executive Summary”.

3-401.14

Amended to update weblink for reference #1 Appendix B, Compliance Guidelines for Cooling Heat-Treated Meat and Poultry Products (Stabilization).

3-501.17

Amended reference #5 Ready-to-Eat, Time/Temperature Control for Safety Food, Date Marking to update the title to 21 CFR 117.

Amended reference #19 USDA/FSIS Directive 10.240.4 to delete and re-number the remaining references.

3-501.19

Dị ứng Thực phẩm (FASTER) năm 2021) và đánh số lại các tài liệu tham khảo tiếp theo.

2-401.11

Đã sửa đổi để sửa lại tiêu đề § 2-401.11 để bao gồm thuật ngữ mới “sản phẩm thuốc lá”.

2-501.11

Sửa đổi để cập nhật danh sách tài liệu tham khảo bao gồm ba tài liệu tham khảo mới (#2, #11, #12).

3-201.15

Sửa đổi để cập nhật liên kết web và ngày tham khảo #1 Vệ sinh động vật có vỏ quốc gia

Hướng dẫn chương trình kiểm soát động vật có vỏ thân mềm.

3-203.11

Sửa đổi tiêu đề từ “Động vật có vỏ” thành “Động vật có vỏ nguyên thể, thùng chứa ban đầu”.

3-203.12

Sửa đổi tiêu đề từ “Động vật có vỏ” thành “Động vật có vỏ nguyên thể, duy trì nhận dạng”.

3-204.10

Đã sửa đổi để thêm § 3-204.10 mới và 3 tài liệu tham khảo mới tương ứng #1, #2 và #3.

3-401.11

Đã sửa đổi để cập nhật liên kết web để tham khảo số 9 “Dự thảo Đánh giá Rủi ro về Tác động Sức khỏe Cộng đồng của Escherichia coli O157:H7 trong Thịt Bò Xay, Tôm tất”.

3-401.14

Đã sửa đổi để cập nhật liên kết web tham khảo số 1 Phụ lục B, Nguyên tắc tuân thủ để làm mát các sản phẩm thịt và gia cầm đã qua xử lý nhiệt (Ổn định).

3-501.17

Tài liệu tham khảo đã sửa đổi số 5 Kiểm soát thực phẩm ăn liền, thời gian/nhiệt độ cho thực phẩm an toàn, đánh dấu ngày tháng để cập nhật tiêu đề thành 21 CFR 117.

Tham chiếu đã sửa đổi số 19 Chỉ thị USDA/FSIS 10.240.4 để xóa và đánh số lại các tham chiếu còn lại.

3-501.19

Amended to add five new references in support of the new exception in §3-501.19. Renumbered references alphabetically to align with existing references.

3-502.12

Amended to update the weblink for reference #20 National Advisory Committee for Microbiological Criteria for Foods.

3. Supporting Documents

Amended section K. Requirements and Guidance for Retail Facilities Regarding Beef Grinding Logs Tracking Supplier Information to update links and harmonize language based on recent FSIS publications.

Amended to add new section, W. Minimizing the Risk of *Campylobacter* and *Salmonella* Illnesses Associated with Chicken Livers.

Amended to add new section X and update section title to Guidance Document for Direct-to-Consumer and Third-Party Delivery Service Food Delivery, 2019.

Amended to add new section Y. Whole Roaster Pigs: Guidance for Safe Handling and Cooking.

Amended to add new section Z. National Shellfish Sanitation Program Guide for the Control of Molluscan Shellfish.

Annex 3. Public Health Reasons/Administrative Guidelines

1-201.10

Amended to add Public Health Reasons for the term “Certification Number” as a new term and description to the alphabetical listing of terms.

Amended to add Public Health Reasons for the term “In-Shell Product” as a new term and description to the alphabetical listing of the terms.

Amended to add Public Health Reasons for new defined term “Tobacco Product” after the public health reasons for the term “Time/Temperature Control for Safety Food”.

Đã sửa đổi để thêm năm tài liệu tham khảo mới hỗ trợ ngoại lệ mới trong §3-501.19. Các tài liệu tham khảo được đánh số lại theo thứ tự bảng chữ cái để phù hợp với các tài liệu tham khảo hiện có.

3-502.12

Sửa đổi để cập nhật liên kết web tham khảo số 20 Ủy ban Cố vấn Quốc gia về Tiêu chuẩn Vi sinh cho Thực phẩm.

3. Tài liệu hỗ trợ

Phần sửa đổi K. Yêu cầu và Hướng dẫn dành cho các Cơ sở Bán lẻ Liên quan đến việc Theo dõi Nhật ký Xay Thịt bò Thông tin về Nhà cung cấp để cập nhật các liên kết và hài hòa hóa ngôn ngữ dựa trên các ấn phẩm gần đây của FSIS.

Đã sửa đổi để thêm phần mới, W. Giảm thiểu nguy cơ mắc các bệnh về *Campylobacter* và *Salmonella* liên quan đến gan gà.

Đã sửa đổi để thêm phần X mới và cập nhật tiêu đề phần vào Tài liệu hướng dẫn về Dịch vụ giao hàng trực tiếp cho người tiêu dùng và bên thứ ba, 2019.

Sửa đổi để thêm phần mới Y. Lợn quay nguyên con: Hướng dẫn Xử lý và Nấu ăn An toàn.

Sửa đổi để thêm phần mới Z. Hướng dẫn Chương trình Vệ sinh Động vật có vỏ Quốc gia để Kiểm soát Động vật có vỏ Thân mềm.

Phụ lục 3. Lý do về sức khỏe cộng đồng/Hướng dẫn hành chính

1-201.10

Đã sửa đổi để thêm Lý do Y tế Công cộng cho thuật ngữ “Số Chứng nhận” làm thuật ngữ và mô tả mới vào danh sách các thuật ngữ theo thứ tự bảng chữ cái.

Đã sửa đổi để thêm Lý do về sức khỏe cộng đồng cho thuật ngữ “Sản phẩm trong Shell” làm thuật ngữ và mô tả mới vào danh sách các thuật ngữ theo thứ tự bảng chữ cái.

Sửa đổi để bổ sung thêm Lý do về sức khỏe cộng đồng cho thuật ngữ được xác định mới “Sản phẩm thuốc lá” sau các lý do về sức khỏe cộng đồng cho thuật ngữ “Kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với

Amended Public Health Reasons for §1-201.10 (B) Terms Defined to add new paragraph 7 under the defined term “Time/Temperature Control for Safety Food” to include information about product assessments.

2-101.11

Amended Public Health Reason for §2-101.11 Assignment, to add new paragraph 3 that addresses newly added exception for ¶2-101.11(C).

2-103.11

Amended Public Health Reasons for § 2-103.11 Person in Charge, to revise statement in paragraph 6 from “eight major food allergens” to “nine major food allergens”

Amended Public Health Reasons for §2-103.11 to add a new paragraph 8 addressing employee training on elements associated with food allergy awareness and what topics food establishments can consider including when developing operational- specific allergen training programs for employees.

Amended Public Health Reasons for §2-103.11 to revise newly designated paragraph 9 to correctly indicate paragraph (P) in the first sentence due to the newly redesignated paragraphs in §2-103.11.

Amended Public Health Reasons for §2-103.11 to address additional duty requirement for the Person in Charge to ensure food employees are properly maintaining the temperatures of time/temperature control for safety foods during thawing.

2-301.14

Amended Public Health Reasons for §2-301.14 to reference new defined term “tobacco products”.

2-401.11

Amended Public Health Reasons for § 2-401.11 to revise title to include new term “tobacco products”.

3-101.11 / 3-201.11

thực phẩm an toàn”.

Sửa đổi Lý do Y tế Công cộng cho các Điều khoản §1-201.10 (B) Được xác định để thêm đoạn 7 mới theo thuật ngữ được xác định “Kiểm soát Thời gian/Nhiệt độ đối với Thực phẩm An toàn” để bao gồm thông tin về đánh giá sản phẩm.

2-101.11

Lý do Y tế Công cộng đã sửa đổi cho Nhiệm vụ §2-101.11, để thêm đoạn 3 mới đề cập đến ngoại lệ mới được thêm vào cho ¶2-101.11(C).

2-103.11

Sửa đổi Lý do Y tế Công cộng cho § 2-103.11 Người Phụ trách, sửa lại tuyên bố trong đoạn 6 từ “tám chất gây dị ứng thực phẩm chính” thành “chín chất gây dị ứng thực phẩm chính”

Các lý do về sức khỏe cộng đồng đã sửa đổi cho §2-103.11 để thêm đoạn 8 mới đề cập đến việc đào tạo nhân viên về các yếu tố liên quan đến nhận thức về dị ứng thực phẩm và những chủ đề mà các cơ sở thực phẩm có thể cân nhắc khi phát triển các chương trình đào tạo về chất gây dị ứng theo hoạt động cụ thể cho nhân viên.

Sửa đổi Lý do Y tế Công cộng cho §2-103.11 để sửa đổi đoạn 9 mới được chỉ định để chỉ ra chính xác đoạn (P) trong câu đầu tiên do các đoạn mới được thiết kế lại trong §2-103.11.

Các lý do về sức khỏe cộng đồng đã được sửa đổi cho §2-103.11 để giải quyết yêu cầu bổ sung về nhiệm vụ đối với Người phụ trách nhằm đảm bảo nhân viên thực phẩm duy trì đúng cách nhiệt độ kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn trong quá trình rã đông.

2-301.14

Các lý do về sức khỏe cộng đồng đã được sửa đổi cho §2-301.14 để tham chiếu thuật ngữ mới được xác định là “sản phẩm thuốc lá”.

2-401.11

Các lý do về Y tế Công cộng đã được sửa đổi cho § 2-401.11 để sửa đổi tiêu đề để bao gồm thuật ngữ mới “sản phẩm thuốc lá”.

3-101.11 / 3-201.11

Amended Public Health Reasons for § 3-101.11 and § 3-201.11 to update paragraphs 15-22 with revised weblinks and updated information regarding meat and poultry.

Amended Public Health Reasons for § 3-201.11 to revise paragraph 24 to update information regarding labeling of steaks that are non-intact.

3-202.18

Amended to re-number and merge Public Health Reasons for § 3-202.17 with § 3-202.18 as the new § 3-202.18.

Amended Public Health Reasons for new § 3-202.18 to place descriptive paragraph from old § 3-202.18 as paragraph one.

Amended Public Health Reasons for § 3-202.18 to add new paragraph two and three to describe dual-purpose tags.

Amended Public Health Reasons for § 3-202.18 to place descriptive paragraph from old § 3-202.17 as paragraph four.

3-202.19

Amended to delete existing Public Health Reasons for § 3-202.19 and re-number as the new § 3-202.17.

3-203.11

Amended Public Health Reasons for § 3-203.11 paragraph 2 to update citation from § 3-202.17 to § 3-202.18.

3-203.12

Amended Public Health Reasons for § 3-203.12 to revise title from “Shellstock, Maintaining Identification” to “Molluscan Shellfish, Maintaining Identification.”

Amended Public Health Reasons for § 3-203.12 paragraphs 1-4 to replace the term “Shellstock” with “Molluscan Shellfish” wherever the term was used.

3-204.10

Added new public health reasons for § 3-204.10 to address food donation compliance with law and Code applicability.

3-302.11

Amended Public Health Reasons for § 3-302.11 to revise paragraph 1 to include information on the additional exception

Lý do Y tế Công cộng đã sửa đổi cho § 3-101.11 và § 3-201.11 để cập nhật các đoạn 15-22 với các liên kết trang web được sửa đổi và thông tin cập nhật về thịt và gia cầm.

Sửa đổi Lý do Y tế Công cộng cho § 3-201.11 để sửa đổi đoạn 24 nhằm cập nhật thông tin liên quan đến việc ghi nhãn bắt tất không còn nguyên cơ.

3-202.18

Đã sửa đổi để đánh số lại và hợp nhất Lý do Y tế Công cộng cho § 3-202.17 với § 3-202.18 làm § 3-202.18 mới.

Các lý do về sức khỏe cộng đồng đã được sửa đổi cho § 3-202.18 mới để đặt đoạn mô tả từ § 3-202.18 cũ làm đoạn một.

Lý do Y tế Công cộng đã sửa đổi cho § 3-202.18 để thêm đoạn hai và ba mới để mô tả các thẻ có mục đích kép.

Các lý do về Y tế Công cộng đã được sửa đổi cho § 3-202.18 để đặt đoạn mô tả từ § 3-202.17 cũ làm đoạn bốn.

3-202.19

Đã sửa đổi để xóa Lý do Y tế Công cộng hiện có cho § 3-202.19 và đánh số lại thành § 3-202.17 mới.

3-203.11

Lý do Y tế Công cộng đã sửa đổi cho § 3-203.11 đoạn 2 để cập nhật trích dẫn từ § 3-202.17 đến § 3-202.18.

3-203.12

Sửa đổi Lý do Y tế Công cộng cho § 3-203.12 để sửa lại tiêu đề từ “Động vật có vỏ, Duy trì Nhận dạng” thành “Động vật nhuyễn thể có vỏ, Duy trì Nhận dạng”.

Các lý do về sức khỏe cộng đồng đã sửa đổi cho § 3-203.12 đoạn 1-4 để thay thế thuật ngữ “Động vật có vỏ” bằng “Động vật nhuyễn thể có vỏ” ở bất kỳ nơi nào thuật ngữ này được sử dụng.

3-204.10

Đã thêm các lý do sức khỏe cộng đồng mới cho § 3-204.10 để giải quyết vấn đề tuân thủ luật pháp và khả năng áp dụng Quy tắc khi quyền góp thực phẩm.

3-302.11

Các lý do về Y tế Công cộng đã sửa đổi cho § 3-302.11 để sửa đổi đoạn 1 để bao gồm thông tin về ngoại lệ bổ sung được

provided in subparagraph (A)(1) indicating instances when raw animal food does not need separation from RTE food.

Amended Public Health Reasons for § 3-302.11 to revise paragraph 2 to appropriately characterize terminology from allergen cross contamination to allergen cross contact in the last sentence.

3-305.12

Amended Public Health Reasons for § 3-305.12 to add new paragraph 2 that provides reference to the public health reason for § 2-501.11.

3-401.11

Amended Public Health Reasons for § 3-401.11 to revise paragraphs 3, 10, 12-16 and add a new paragraph 11 to clarify and update information with revised FSIS policies.

3-401.15

Added Public Health Reasons for new § 3-401.15 Manufacturer Cooking Instructions.

3-501.14

Amended Public Health Reasons for § 3-501.14 to revise paragraphs 12 -14 in the section addressing the CFSAN/FSIS Joint Position Paper on Cooling to update and harmonize with revised FSIS policies.

3-501.17

Amended Public Health Reasons for §3-501.17 Ready-to-Eat, Time/Temperature Control for Safety Food, Date Marking, to include reference to a fact sheet developed to assist industry and regulatory authorities to better understand the types of information that may be included on a date marking label and what the disposition time of that product looks like based on the information provided.

Amended Public Health Reasons for § 3-501.17 to revise the weblink under the “FDA/USDA/CDC *Listeria monocytogenes* Risk Assessment” section in paragraph 1 for the Quantitative Assessment of the Relative Risk to Public

cung cấp trong tiêu đoạn (A)(1) cho biết các trường hợp khi thực phẩm động vật sống không cần tách khỏi thực phẩm RTE.

Các lý do về sức khỏe cộng đồng đã được sửa đổi cho § 3-302.11 để sửa đổi đoạn 2 nhằm mô tả một cách thích hợp thuật ngữ từ ô nhiễm chéo chất gây dị ứng đến tiếp xúc chéo với chất gây dị ứng trong câu cuối cùng.

3-305.12

Các lý do về sức khỏe cộng đồng đã sửa đổi cho § 3-305.12 để thêm đoạn 2 mới cung cấp tham chiếu đến lý do sức khỏe cộng đồng cho § 2-501.11.

3-401.11

Các lý do về sức khỏe cộng đồng đã sửa đổi cho § 3-401.11 nhằm sửa đổi các đoạn 3, 10, 12-16 và thêm đoạn 11 mới để làm rõ và cập nhật thông tin với các chính sách sửa đổi của FSIS.

3-401.15

Đã thêm Lý do về sức khỏe cộng đồng cho Hướng dẫn nấu ăn mới của nhà sản xuất § 3-401.15.

3-501.14

Các lý do về sức khỏe cộng đồng đã sửa đổi cho § 3-501.14 nhằm sửa đổi các đoạn 12 -14 trong phần đề cập đến Tài liệu quan điểm chung của CFSAN/FSIS về Làm mát để cập nhật và hài hòa với các chính sách sửa đổi của FSIS.

3-501.17

Các lý do về sức khỏe cộng đồng đã sửa đổi đối với §3-501.17 Kiểm soát thực phẩm ăn liền, thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn, đánh dấu ngày tháng, bao gồm việc tham chiếu đến một tờ thông tin được phát triển nhằm hỗ trợ các cơ quan quản lý và ngành hiểu rõ hơn về các loại thông tin có thể được có trên nhãn ghi ngày tháng và thời gian xử lý của sản phẩm đó dựa trên thông tin được cung cấp.

Các lý do về sức khỏe cộng đồng đã sửa đổi cho § 3-501.17 để sửa đổi liên kết web trong phần “Đánh giá rủi ro về *Listeria monocytogenes* của FDA/USDA/CDC” trong đoạn 1 về Đánh giá định lượng về rủi ro tương đối đối với

Health from the Foodborne *Listeria monocytogenes* Among Selected Categories of Ready-to-Eat Foods.

Amended Public Health Reasons for § 3-501.17 to revise the weblink under the “*Hard and Semi-soft Cheeses*” section in Paragraph 1 for FDA issuing an exemption from date marking for certain types of hard and semi-soft cheeses.

Amended Public Health Reasons for § 3-501.17 paragraph 10 (Deli Salads Prepared and Packaged in a Food Processing Plant) to update the existing cross reference of 21 CFR 110 with 21 CFR 117.

3-501.19

Amended Public Health Reasons for §3-501.19 Time as a Public Health Control to add new paragraph 16 that addresses newly added exception for ¶3-501.19(B)(2).

3-502.12

Amended Public Health Reasons for §3-502.12, Reduced Oxygen Packaging with One Barrier (Cook-Chill and Sous Vide) to indicate there are “four” options for cooling cookchill and sous vide TCS foods.

3-602.11

Amended Public Health Reasons for § 3-602.11 to revise paragraph 1 under the subheading ‘Food Allergen Labeling’ to clarify how FALCPA amended the FD&C Act and added a new paragraph 2 to provide information on the Food Allergy Safety, Treatment, Education, and Research Act of 2021 (FASTER Act).

3-602.12

Amended Public Health Reasons for § 3-602.12 to add new paragraph 3 under the subheading “Food Labels and other forms of information” and added a new paragraph 2 and revised existing paragraph 1 under the subheading “Food Allergen Labeling” to address the inclusion of written notification of major food allergens in unpackaged foods.

sức khỏe cộng đồng trong biểu mẫu *Listeria monocytogenes* trong thực phẩm trong số các danh mục được chọn Thực phẩm ăn liền.

Sửa đổi Lý do Y tế Công cộng cho § 3-501.17 để sửa đổi liên kết web trong phần “Phô mai cứng và bán mềm” trong Đoạn 1 để FDA ban hành quyền miễn đánh dấu ngày đối với một số loại phô mai cứng và bán mềm.

Các lý do về sức khỏe cộng đồng đã sửa đổi cho § 3-501.17 đoạn 10 (Salad được chế biến và đóng gói trong nhà máy chế biến thực phẩm) để cập nhật tham chiếu chéo hiện có của 21 CFR 110 với 21 CFR 117.

3-501.19

Các lý do về Y tế Công cộng đã được Sửa đổi cho §3-501.19 Thời gian Kiểm soát Y tế Công cộng để bổ sung đoạn 16 mới để cập đến ngoại lệ mới được thêm vào cho ¶3-501.19(B)(2).

3-502.12

Các lý do về sức khỏe cộng đồng đã được sửa đổi cho §3-502.12, Giảm lượng oxy đóng gói với một rào cản (nấu-làm lạnh và Sous Vide) để chỉ ra rằng có “bốn” lựa chọn để làm mát thực phẩm nấu lạnh và sous vide TCS.

3-602.11

Các lý do về sức khỏe cộng đồng được sửa đổi cho § 3-602.11 để sửa đổi đoạn 1 dưới tiêu đề phụ 'Ghi nhãn chất gây dị ứng thực phẩm' để làm rõ cách FALCPA sửa đổi Đạo luật FD&C và thêm đoạn 2 mới để cung cấp thông tin về An toàn, Điều trị, Giáo dục và Nghiên cứu về Dị ứng Thực phẩm Đạo luật năm 2021 (Đạo luật FASTER).

3-602.12

Các lý do về sức khỏe cộng đồng đã sửa đổi cho § 3-602.12 để thêm đoạn 3 mới dưới tiêu đề phụ “Nhãn thực phẩm và các dạng thông tin khác” và thêm đoạn 2 mới và sửa đổi đoạn 1 hiện có dưới tiêu đề phụ “Ghi nhãn chất gây dị ứng thực phẩm” để giải quyết việc đưa vào thông báo bằng văn bản về các chất gây dị ứng thực phẩm chính trong thực phẩm không đóng gói.

4-501.114

Amended Public Health Reasons in § 4-501.114 to clarify intent of paragraph 3 that formulation of food contact surface sanitizers is not limited to chlorine, iodine and quaternary ammonium compounds.

5-202.12

Amended Public Health Reasons for ¶ 5-202.12(A) to revise paragraphs 1 and 2 to incorporate the revision from the hot water temperature at the hand sink from at least 38°C (100°F) to at least 29.4°C (85°F).

6-501.115

Amended Public Health Reasons for §6-501.115 Prohibiting Animals to add new paragraph 6 that addresses allowance of pet dogs in outdoor dining areas, where approved.

Annex 4. Management of Food Practices-Achieving Active Managerial Control of Foodborne Illness Risk Factors

Amended Section 3. The HACCP Principles, Category (A) (4) Food Allergens As Food Safety Hazards

Amended paragraph 2 to add sesame to the list of major food allergens.

Amended paragraph 4 to clarify requirements that are included in FALCPA.

Added new paragraph 5 to indicate new requirements as a result of the FASTER Act.

Amended Annex 4, Tables 2a-b Common Chemical Hazards at Retail, Along with their Associated Foods and Control Measures.

Amended Table 2a. to add “Sesame” in the Associated Foods box addressing allergens (foods containing or contacted by).

Amended Table 2b. to remove the columns associated with the flavor enhancer monosodium glutamate (MSG) from the table.

Amended paragraph 1 in Section 3. The HACCP Principles. Category (C)

4-501.114

Các lý do về sức khỏe cộng đồng đã được sửa đổi trong § 4-501.114 để làm rõ mục đích của đoạn 3 rằng công thức của chất khử trùng bề mặt tiếp xúc với thực phẩm không chỉ giới hạn ở các hợp chất clo, iốt và amoni bậc bốn.

5-202.12

Sửa đổi Lý do Y tế Công cộng cho ¶ 5-202.12(A) để sửa đổi đoạn 1 và 2 để kết hợp sửa đổi từ nhiệt độ nước nóng ở bồn rửa tay từ ít nhất 38°C (100°F) đến ít nhất 29,4°C (85 °F).

6-501.115

Sửa đổi Lý do Y tế Công cộng cho §6-501.115 Cấm Động vật để bổ sung đoạn 6 mới đề cập đến việc cho phép nuôi chó cưng trong các khu vực ăn uống ngoài trời, nếu được phê duyệt.

Phụ lục 4. Quản lý Thực hành Thực phẩm-Đạt được Kiểm soát Quản lý Tích cực đối với các Yếu tố Nguy cơ Bệnh tật Do Thực phẩm

Mục sửa đổi 3. Nguyên tắc HACCP, Loại (A) (4) Chất gây dị ứng thực phẩm là mối nguy an toàn thực phẩm

Sửa đổi đoạn 2 để thêm vùng vào danh sách các chất gây dị ứng thực phẩm chính.

Sửa đổi đoạn 4 để làm rõ các yêu cầu có trong FALCPA.

Đã thêm đoạn 5 mới để chỉ ra các yêu cầu mới do Đạo luật FASTER.

Phụ lục 4 đã sửa đổi, Bảng 2a-b Các mối nguy hóa học phổ biến trong bán lẻ, cùng với các thực phẩm liên quan và các biện pháp kiểm soát.

Bảng sửa đổi 2a. để thêm “Hạt vừng” vào hộp Thực phẩm Liên kết nhằm đề cập đến các chất gây dị ứng (thực phẩm có chứa hoặc được tiếp xúc bởi).

Bảng 2b được sửa đổi để loại bỏ các cột liên quan đến chất tăng hương vị bột ngọt (MSG) khỏi bảng.

Đã sửa đổi đoạn 1 trong Mục 3. Nguyên tắc HACCP. Loại (C) Nguyên tắc số 3:

Principle #3: Establish Critical Limits (2)
What are examples of critical limits to correctly reference the appropriate pH critical limit for the acidification of sushi rice.

Annex 5. Conducting Risk-Based Inspection

No Changes.

Annex 6. Food Processing Criteria

Amended Section 2. Reduced Oxygen Packaging, Section (B) Definitions, paragraph (B)(1) to delete the phrase “which have the air expelled”.

Annex 7. Models Forms, Guides, and Other Aids

Form 3-A Food Establishment Inspection Report

Amended Item #1 Supervision to include an additional compliance status of N/A to address new exception in ¶ 2-101.11(C).

Amended Item #6 Proper eating, tasting, drinking or tobacco use to replace “tobacco use” with the new term “tobacco products”.

Amended to update Item #14 title to replace the term ‘shellstock tags’ with “molluscan shellfish”.

Guide 3-B, Instructions for Marking the Food Establishment Inspection Report, Including Food Code References for Risk Factors/Interventions and Good Retail Practices

General Marking Instructions

Amended the Instructions for Marking the Food Establishment Report in Sections C (Risk Factors) and D (Good Retail Practices) to capture new or updated cross references based on changes made in this Supplement as follows:

Item #1

Amended Item #1 to include an additional compliance status of N/A to indicate that the item is not applicable for the facility.

Amended Item #1, PIC present, demonstrates knowledge, and performs

Thiết lập các giới hạn tới hạn (2) Đây là ví dụ về các giới hạn tới hạn để tham khảo chính xác giới hạn tới hạn của độ pH thích hợp đối với quá trình axit hóa cơm sushi.

Phụ lục 5. Tiến hành kiểm tra dựa trên rủi ro

Không thay đổi.

Phụ lục 6. Tiêu chuẩn chế biến thực phẩm

Mục 2 đã sửa đổi. Bao bì chứa oxy giảm, Định nghĩa của Mục (B), đoạn (B)(1) để xóa cụm từ “có không khí thoát ra ngoài”.

Phụ lục 7. Mẫu biểu mẫu, hướng dẫn và các trợ giúp khác

Mẫu 3-A Báo cáo thanh tra cơ sở thực phẩm

Mục #1 Giám sát đã sửa đổi để bao gồm trạng thái tuân thủ bổ sung là N/A nhằm giải quyết ngoại lệ mới trong ¶ 2-101.11(C).

Mục sửa đổi số 6 Ăn, nếm, uống hoặc sử dụng thuốc lá đúng cách để thay thế “sử dụng thuốc lá” bằng thuật ngữ mới “sản phẩm thuốc lá”.

Đã sửa đổi để cập nhật tiêu đề Mục số 14 để thay thế thuật ngữ “thể động vật có vỏ” bằng “động vật nhuyễn thể có vỏ”.

Hướng dẫn 3-B, Hướng dẫn Đánh dấu Báo cáo Thanh tra Cơ sở Thực phẩm, Bao gồm Tài liệu Tham khảo Quy định Thực phẩm về các yếu tố rủi ro/các biện pháp can thiệp và Thực hành Bán lẻ Tốt

Hướng dẫn đánh dấu chung

Đã sửa đổi Hướng dẫn Đánh dấu Báo cáo của Cơ sở Thực phẩm trong Phần C (Các yếu tố Rủi ro) và D (Thực hành Bán lẻ Tốt) để nắm bắt các tài liệu tham khảo chéo mới hoặc cập nhật dựa trên những thay đổi được thực hiện trong Phần bổ sung này như sau:

Mục 1

Mục số 1 đã được sửa đổi để bao gồm trạng thái tuân thủ bổ sung là N/A nhằm chỉ ra rằng mục này không áp dụng cho cơ sở.

Mục sửa đổi số 1, PIC trình bày, thể hiện kiến thức và thực hiện nhiệm vụ sửa đổi

duties to revise applicable code section for § 2-103.11 to include redesignated paragraphs (A)-(O) and (Q).

Item #3

Amended Item #3, Management and food employee knowledge, and conditional employee; responsibilities and reporting, to revise applicable code section for § 2-103.11 to update it to read as 2-103.11 (P) to match the redesignated paragraph numbering in § 2-103.11.

Item #6

Amended Item #6, Proper, Eating, Tasting, Drinking or Tobacco Use to update the title to include the new term “tobacco products” and include tobacco products in the descriptive narrative and to update the applicable code sections to reflect the revised section title for 2-401.11 to include the new term “tobacco products”.

Item #11

Amended item #11, Approved Source, to rename the title to more appropriately state, “Food From a Source that Complies with Law”.

Amended Item #11 to make an editorial change to clarify the IN/OUT instructions that food must be obtained from sources that comply with Law.

Item #14

Amended Item #14 Required records available: shellsotck tags, parasite destruction to revise title and descriptive language to replace the terms “shellstock tags” with “molluscan shellfish identification”.

Amended Item #14 Applicable Code Sections to replace the terms “shellstock tags” with “molluscan shellfish” where applicable.

Item #15

Amended Item #15 Food Separate and Protected to add additional parameters clarifying RTE food may be combined with raw animal food when combined as ingredients for future prep/cooking.

Item #18

Amended Item #18 to update the IN/OUT

phần mã áp dụng cho § 2-103.11 để bao gồm các đoạn được thiết kế lại (A)-(O) và (Q).

Mục số 3

Mục sửa đổi số 3, Kiến thức về quản lý và nhân viên thực phẩm, và nhân viên có điều kiện; trách nhiệm và báo cáo, để sửa đổi phần mã áp dụng cho § 2-103.11 để cập nhật nó thành 2-103.11 (P) để khớp với cách đánh số đoạn được thiết kế lại trong § 2-103.11.

Mục số 6

Mục sửa đổi số 6, Thích hợp, Ăn, Ném, Uống hoặc Sử dụng Thuốc lá để cập nhật tiêu đề bao gồm thuật ngữ mới “sản phẩm thuốc lá” và bao gồm các sản phẩm thuốc lá trong phần tường thuật mô tả và cập nhật các phần mã áp dụng để phản ánh tiêu đề phần đã sửa đổi cho 2-401.11 để bao gồm thuật ngữ mới “sản phẩm thuốc lá”.

Mục số 11

Đã sửa đổi mục số 11, Nguồn được phê duyệt, để đổi tên tiêu đề thành trạng thái phù hợp hơn, “Thực phẩm từ một nguồn tuân thủ luật pháp”.

Mục sửa đổi số 11 nhằm thực hiện thay đổi biên tập nhằm làm rõ các hướng dẫn IN/OUT rằng thực phẩm phải được lấy từ các nguồn tuân thủ Luật pháp.

Mục số 14

Mục sửa đổi số 14 Các hồ sơ bắt buộc phải có: thẻ động vật có vỏ, tiêu hủy ký sinh trùng để sửa lại tiêu đề và ngôn ngữ mô tả để thay thế các thuật ngữ “thẻ động vật có vỏ” bằng “nhận dạng động vật nhuyễn thể có vỏ”.

Mục sửa đổi số 14 Các phần mã áp dụng để thay thế thuật ngữ “thẻ động vật có vỏ” bằng “động vật nhuyễn thể có vỏ” nếu có.

Mục số 15

Mục sửa đổi #15 Tách biệt Thực phẩm và được Bảo vệ để bổ sung các thông số bổ sung làm rõ thực phẩm RTE có thể được kết hợp với thực phẩm động vật sống khi được kết hợp làm nguyên liệu để chuẩn bị/nấu nướng trong tương lai.

Mục số 18

Mục sửa đổi số 18 để cập nhật hướng dẫn

marking instructions to add additional information about foods bearing manufacturer cooking instructions or a disclosure that the food has not been processed to control pathogens.

Amended Item #18 to update the table of “Internal Cooking Temperature Specifications for Raw Animal Foods” to denote the proper cooking time/temperatures under intact meat and to replace the terms mechanically tenderized and injected with nonIntact Meat to harmonize with the revised definition of Intact meat.

Amended Item #18, Proper cooking time and temperature to add a new Applicable Code Section: 3-401.15 Manufacturer Cooking Instructions.

Item #29

Amended Item #29 to reflect marking the inspection report Out of Compliance when the approved variance in ¶ 8-103.12(A) is not kept at the food establishment.

Item #35

Amended Item #35 to revise the risk designation from a core item to a priority foundation item under the applicable code § 3-501.13 Thawing.

Item #37

Amended Item #37, Food Properly Labeled, Original Container to add guidance that addresses bulk food available for consumer self-dispensing and labeling of major food allergens.

Amended Item #37, Food Properly labeled, Original Container to reflect new addition of consumer written notification of major food allergens as an ingredient in unpackaged foods.

Amended Item #37 Food properly Labeled; Original Container to remove 3-202.17 as an applicable code section.

Item #39

Amended Item #39, Contamination prevented during food preparation, storage and display to add risk

đánh dấu IN/OUT nhằm bổ sung thông tin về thực phẩm có hướng dẫn nấu của nhà sản xuất hoặc tiết lộ rằng thực phẩm chưa được xử lý để kiểm soát mầm bệnh.

Mục sửa đổi số 18 để cập nhật bảng “Thông số kỹ thuật về nhiệt độ nấu bên trong đối với thực phẩm động vật sống” để biểu thị thời gian/nhiệt độ nấu thích hợp đối với thịt còn nguyên vẹn và để thay thế các thuật ngữ được làm mềm bằng máy và tiêm vào Thịt không còn nguyên cơ để hài hòa với định nghĩa đã sửa đổi về Thịt nguyên cơ.

Mục đã sửa đổi số 18, Thời gian và nhiệt độ nấu thích hợp để thêm Phần Bộ luật áp dụng mới Phần: 3-401.15 Hướng dẫn nấu của nhà sản xuất.

Mục số 29

Mục đã sửa đổi số 29 để phản ánh việc đánh dấu báo cáo thanh tra là Không tuân thủ khi phương sai đã được phê duyệt trong ¶ 8-103.12(A) không được lưu giữ tại cơ sở thực phẩm.

Mục số 35

Mục sửa đổi số 35 để sửa đổi việc chỉ định rủi ro từ mục cốt lõi thành mục nền tảng ưu tiên theo mã hiện hành § 3-501.13 Rã đông.

Mục số 37

Mục sửa đổi số 37, Thực phẩm được dán nhãn phù hợp, Hộp đựng ban đầu để bổ sung hướng dẫn giải quyết vấn đề thực phẩm số lượng lớn có sẵn để người tiêu dùng tự phân phối và dán nhãn các chất gây dị ứng thực phẩm chính.

Mục sửa đổi số 37, Thực phẩm được dán nhãn phù hợp, Hộp đựng ban đầu để phản ánh sự bổ sung mới bằng văn bản thông báo cho người tiêu dùng về các chất gây dị ứng thực phẩm chính như một thành phần trong thực phẩm không đóng gói.

Mục sửa đổi #37 Thực phẩm được dán nhãn đúng cách; Hộp đựng ban đầu sẽ bị xóa khỏi 3-202.17 làm phần Bộ luật áp dụng.

Mục số 39

Mục sửa đổi số 39, Ngăn ngừa ô nhiễm trong quá trình chuẩn bị, bảo quản và trưng bày thực phẩm để thêm chỉ định rủi

designation of Priority Foundation to applicable code section 3-305.12.

Amended Item #39 Contamination prevented during food preparation, storage and display to remove applicable code section 3-202.19 and replace with applicable code section 3-202.17.

Item #44

Amended Item #44, Utensils, equipment and linens; properly stored, dried and handled to add risk designation of Priority Foundation to applicable code section 4-903.12.

Item #47

Amended Item #47, Food and non-food contact surfaces cleanable, properly designed, constructed and used to add risk designation of Priority Foundation to applicable code section 4-401.11.

Item #48

Amended Item #48 to revise the title of § 4-501.110 under the applicable code sections, which was incorrectly written in the 2017 Food Code.

Amended Item #48 to include § 4-501.116 Warewashing Equipment, Determining Chemical Sanitizer Concentration under the applicable code sections that was inadvertently missing in previous versions of the Food Code.

Chart 4-D FDA Food Code Mobile Food Establishment Matrix

Revised Chart 4-D FDA Food Code Mobile Food Establishment Matrix to delete reference of ¶ 5-203.11(C) from the following categories: “Personnel”, “Water & Sewage” to reflect the deletion made in § 5-203.11.

ro của Tổ chức Ưu tiên vào phần Bộ luật áp dụng mục 3-305.12.

Mục sửa đổi #39 Ngăn ngừa ô nhiễm trong quá trình chuẩn bị, bảo quản và trưng bày thực phẩm để loại bỏ Bộ luật hiện hành mục 3-202.19 và thay thế bằng Bộ luật hiện hành mục 3-202.17.

Mục số 44

Mục sửa đổi số 44, Đồ dùng, thiết bị và khăn trải giường; được bảo quản, sấy khô và xử lý đúng cách để thêm chỉ định rủi ro của Tổ chức Ưu tiên vào Bộ luật áp dụng mục 4-903.12.

Mục số 47

Mục sửa đổi số 47, Các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm và phi thực phẩm có thể làm sạch được, được thiết kế, xây dựng và sử dụng phù hợp để thêm chỉ định rủi ro của Tổ chức Ưu tiên vào mã áp dụng mục 4-401.11.

Mục số 48

Mục sửa đổi số 48 để sửa lại tiêu đề của § 4-501.110 trong các phần Bộ luật hiện hành, vốn được viết sai trong Bộ luật Thực phẩm 2017.

Mục sửa đổi số 48 để bao gồm § 4-501.116 Thiết bị rửa chén, Xác định nồng độ chất khử trùng hóa học trong các phần Bộ luật áp dụng đã vô tình bị thiếu trong các phiên bản trước của Bộ luật Thực phẩm.

Biểu đồ 4-D Bộ luật thực phẩm FDA Ma trận thành lập thực phẩm di động

Biểu đồ 4-D Ma trận Cơ sở Thực phẩm Di động của Bộ luật Thực phẩm FDA đã sửa đổi để xóa tham chiếu ¶ 5-203.11(C) khỏi các danh mục sau: “Nhân sự”, “Nước & Nước thải” để phản ánh việc xóa được thực hiện trong § 5-203.11.