

从 2022 年 3 月 1 日起，将实施食品法规的更新版本。虽然有几个规范的变化，但其中有三个规范的变化，已应该开始在每个食品企业实施。访问我们的网站或使用二维码了解更多有关食品规范更改的信息



1. 呕吐和腹泻事件清理计划

企业必须有书面程序，以便员工在应对呕吐物或粪便出现在食品操作区域的事件时遵守。程序一定要包括员工必须采取的清洁和消毒区域的具体行动，以：

- 尽量减少员工和客户的呕吐物和粪便接触。
- 尽量减少食物和表面的污染。

2. 员工健康

以下信息必须以可验证的方式提供给每位食品工人。可验证方法的一些示例：为每位员工保留一份签名声明，声明他们已了解该要求。在员工的工作区或休息室清楚地张贴信息，并附上一张签核表，员工在签核表上签字。制定课程并保存参加或经历培训的员工名册。负责人必须能够证明每个食品工人都收到了这些信息。

食品工人必须通知负责人，如果他们有

- 腹泻•呕吐•喉咙痛伴发热•黄疸•手或手腕上有脓液的病变
- 手部或手腕上的感染伤口是开放的，并且正在引流

如果被诊断为感染，食品工人必须通知负责人

- 诺如病毒•甲型肝炎病毒•志贺菌•产志贺毒素大肠杆菌
- 伤寒沙门氏菌（伤寒）•沙门氏菌（非伤寒）

3. 日期标记

有一些特定的食物需要标记在 7 天内使用。这些食品是冷藏的、即食的、易腐的食品，它们是在室内或已打开包装备用的。这只适用于将在食品操作区域内保存 24 小时以上的食品。食品容器上可以使用书面标签、日期标签或其他有效跟踪食品过期的系统程序。如果食品已在现场冷却，并将在设施内保存超过 24 小时，则需要从冷却的第一天开始标记日期。以下是其他一些需要标注日期的食品，以及一些例外情况：

需要日期标记 (如果在室内或已打开包装中准备)	不需要日期标记
牛奶 (动物、坚果、大豆)	培养乳制品 (酸奶、酸奶、奶油)
熟食肉类、热狗和香肠	耐储存的意大利香肠和意大利腊肠
软奶酪 (如布里干酪、羊奶干酪、马苏里拉干酪、白干酪、奶油干酪、意大利乳清干酪)	硬奶酪和半软奶酪 (切达干酪、科尔比干酪、古达干酪、瑞士干酪、帕尔马干酪、加工切片)
肉泥饼和肉酱	生肉和家禽肉
水煮鸡蛋	生带壳鸡蛋
寿司级三文鱼	牡蛎-带壳
自制土豆通心粉沙拉	商业制作的熟食沙拉 (开放包装也可以)
切好的西瓜、西红柿和绿叶蔬菜	整个瓜、西红柿和生菜头