

Quy Tắc Thực Phẩm của Tiểu Bang Washington WAC 246-215

Những thay đổi quan trọng có hiệu lực ngày 1 tháng 3 năm 2022

Những thay đổi về Bộ luật về Thực phẩm của Washington

Washington's food code (Bộ luật về thực phẩm của Washington) (Washington Administrative Code (WAC, Bộ Luật Hành Chính Washington) 246-215) đã được cập nhật với các phần từ Bộ luật thực phẩm năm 2017 của Food and Drug Administration (FDA, Cục quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Hoa Kỳ) và thông tin thu thập từ các bên quan tâm. **Tập sách này liệt kê những thay đổi quan trọng đối với quy tắc thực phẩm có hiệu lực ngày 1 tháng 3 năm 2022, nhưng không bao gồm mọi thay đổi.** Vui lòng xem lại quy tắc hoặc hỏi thanh tra viên của quý vị nếu quý vị có câu hỏi.

Cụm từ mới: Thực phẩm yêu cầu Kiểm soát thời gian/nhiệt độ để an toàn (TCS)

Nay Thực phẩm có tiềm năng nguy hiểm được gọi là thực phẩm yêu cầu Kiểm soát thời gian/nhiệt độ để an toàn.

Tên gọi của những thực phẩm yêu cầu kiểm soát nhiệt độ sẽ thay đổi từ Potentially Hazardous Food (PHF, Thực phẩm có tiềm năng nguy hiểm) thành thực phẩm yêu cầu Time/Temperature Control for Safety (TCS, Kiểm soát thời gian/nhiệt độ để an toàn). Không có sự thay đổi đối với thực phẩm cần giữ nóng hoặc lạnh. Thực phẩm yêu cầu TCS bao gồm thịt, thịt gia cầm, tinh bột nấu sẵn, dưa thái lát, măng, rau tươi và hỗn hợp tỏi dầu, thực phẩm làm từ sữa, rau xanh nhiều lá cắt sẵn, cà chua cắt sẵn, và sản phẩm nấu chín.

Đánh dấu để ngày

Quy tắc trước đây không yêu cầu đánh dấu hoặc sử dụng thực phẩm TCS để lạnh trong vòng bảy ngày.

Phải đông lạnh hoặc sử dụng thực phẩm TCS nấu sẵn, để lạnh trong vòng bảy ngày sau khi chuẩn bị thức ăn hoặc mở bao bì thương mại. Thực phẩm TCS được giữ lạnh trong hơn 24 giờ phải đánh dấu để ngày để đảm bảo thực phẩm được sử dụng trong vòng một tuần. **Thực phẩm TCS nấu sẵn, để lạnh phải được đánh dấu để ngày và sử dụng hoặc đông lạnh trong vòng 7 ngày.**

Lưu ý: Mỗi cơ sở xử lý thực phẩm phải đào tạo nhân viên đánh dấu thực phẩm TCS để sử dụng, đông lạnh hoặc vứt bỏ. Có thể sử dụng ngày chuẩn bị/mở bao bì hoặc ngày vứt bỏ, nhưng hệ thống phải thống nhất và dễ hiểu.

Người quản lý bảo vệ thực phẩm có chứng chỉ

Quy tắc trước đây không yêu cầu nhân viên có giấy chứng nhận quản lý.

Bắt đầu vào **tháng 3 năm 2023**, các cơ sở xử lý thực phẩm phải có một người là người quản lý bảo vệ thực phẩm có chứng chỉ. Người quản lý bảo vệ thực phẩm có chứng chỉ không cần phải có mặt tại chỗ, nhưng phải có một bản sao giấy chứng nhận hợp lệ. Người quản lý bảo vệ thực phẩm có chứng chỉ phải đảm bảo những người phụ trách được đào tạo và có thể quản lý an toàn thực phẩm trong cơ sở. Có sáu nhà cung cấp chứng nhận được chấp nhận. **Lưu ý:** Việc đáp ứng yêu cầu này cần phải có thời gian, do đó nên lập kế hoạch trước.

Kiểm tra quản lý tích cực

Quy tắc mới định nghĩa kiểm tra quản lý tích cực.

Trọng tâm của Kiểm tra quản lý tích cực là mỗi người quản lý hoặc người phụ trách chủ động tìm kiếm và ngăn chặn những rủi ro cho sự an toàn của thực phẩm, hơn là chỉ xử lý rủi ro mà nhân viên thanh tra phát hiện được. Người phụ trách đảm bảo nhân viên thực phẩm được đào tạo về thực hành an toàn thực phẩm như biết rõ về sức khỏe cá nhân và các triệu chứng bệnh tật để báo cáo lên người phụ trách, kiểm tra nhiệt độ của thực phẩm bằng nhiệt kế, rửa sạch tay đúng cách khi cần, sử dụng kẹp hoặc dụng cụ khác với thực phẩm nấu sẵn, nấu thịt đến nhiệt độ thích hợp, rửa sản phẩm trước khi cắt, và ngăn chặn việc nhiễm bẩn chéo. Người phụ trách với Kiểm tra quản lý tích cực vững mạnh cũng đảm bảo nhân viên xử lý thực phẩm một cách an toàn bằng cách kiểm tra công việc của họ và khắc phục khi cần.

Thẻ động vật có vỏ thân mềm

Quy tắc trước đây không yêu cầu viết ngày phục vụ đầu tiên lên thẻ.

Nhân viên thực phẩm phải viết cả ngày phục vụ đầu tiên và cuối cùng lên thẻ động vật có vỏ và lưu giữ trong một hệ thống có tổ chức trong ít nhất 90 ngày sau khi bán động vật có vỏ. Động vật có vỏ bao gồm hào, trai và sò còn vỏ.

Kế hoạch lau dọn nôn mửa/tiêu chảy

Các cơ sở phải có bản kế hoạch và đào tạo nhân viên dọn dẹp chất nôn mửa và tiêu chảy an toàn.

Bản kế hoạch này phải có hướng dẫn lau dọn dành cho nhân viên để bảo vệ thực phẩm, bề mặt, khách hàng và bản thân họ. Kế hoạch phải cụ thể đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm - như loại chất tẩy được sử dụng nếu thấm hoặc vải cần lau dọn, và vị trí để bộ dụng cụ lau dọn.

Cá nấu chín một phần và tiêu diệt ký sinh trùng

Quy tắc trước đây không cho phép phục vụ cá có vảy nấu chín một phần mà không đông lạnh để tiêu diệt ký sinh trùng.

Những cơ sở nào muốn phục vụ cá có vảy tươi nấu chín một phần như cá hồi hoặc cá bơn đánh bắt tươi, có thể thực hiện điều này theo yêu cầu của khách hàng và có ý kiến tư vấn đặc biệt dành cho khách hàng.

Lưu ý: Cá tươi được phục vụ sống vẫn phải đông lạnh để tiêu diệt ký sinh trùng.

Sức khỏe người lao động

Quy tắc mới yêu cầu Người phụ trách chứng minh nhân viên được đào tạo về sức khỏe người lao động.

Người phụ trách phải cho thấy nhân viên biết được các triệu chứng quan trọng (tiêu chảy, nôn mửa và vàng da) và các bệnh được chẩn đoán (vi-rút dạ dày-ruột (norovirus), *Salmonella*, *E. coli*, *Shigella*, và viêm gan A) mà họ phải báo cáo lên người phụ trách. **Những nhân viên bị ốm không được làm việc trong cơ sở cho đến khi họ được cho phép trở lại làm việc.** Người phụ trách có thể cho phép nhân viên nôn mửa và tiêu chảy trở lại làm việc khi các triệu chứng đã hết trong vòng ít nhất 24 giờ. Cơ quan y tế địa phương phải đồng ý cho phép nhân viên bị vàng da hoặc mắc bệnh được chẩn đoán do thực phẩm trước khi trở lại làm việc. Họ cũng phải chấp thuận cho nhân viên thực phẩm trở lại làm việc nếu tiếp xúc với ổ bệnh có khả năng do thực phẩm, những người làm việc tại cơ sở phục vụ cho nhóm người dễ tổn thương cao (như trung tâm người cao tuổi, bệnh viện hoặc viện dưỡng lão).

Chó cưng trong các cơ sở kinh doanh thực phẩm

Quy tắc trước đây không cho phép có thú nuôi trong các cơ sở kinh doanh thực phẩm.

Các cơ sở kinh doanh thực phẩm có thể cho phép chó cưng trong những trường hợp cụ thể. Chó cưng có thể ở trong nhà nếu doanh nghiệp không chuẩn bị thức ăn hoặc có thức ăn TCS. Có thể cho phép chó cưng ở khu vực ăn uống ngoài trời với kế hoạch được chấp thuận. Hãy trao đổi với nhân viên thanh tra thực phẩm của quý vị để biết thêm thông tin.

Lưu ý: Động vật nghiệp vụ đang làm việc (chó hoặc ngựa giống nhỏ) được đào tạo để làm công việc cho người có khuyết tật thể chất, giác quan, tâm thần, trí tuệ, hoặc khuyết tật khác không được xem là thú nuôi và được phép ở trong cơ sở kinh doanh thực phẩm.

Trứng, bánh mì kẹp thịt, & xúc xích

Quy tắc trước đây yêu cầu nấu thịt xay đến 155°F (68°C) và giữ trong vòng 15 giây.

Trứng bác dành cho nhiều người, thịt bò xay và xúc xích phải được nấu đến 158°F (70°C) mới được cho là nấu chín hoàn toàn. Các cơ sở kinh doanh thực phẩm muốn tiếp tục nấu đến 155°F (68°C) sẽ phải cho biết quy trình nấu ăn giữ thịt xay ở 155°F (68°C) trong ít nhất 17 giây như là một phần của kế hoạch được chấp thuận.

Tiếp xúc bằng tay trần

Quy tắc mới cho phép nhân viên sử dụng tay trần với thực phẩm sẽ được nấu tại cơ sở.

Nhân viên có thể xử lý các thành phần nấu sẵn như cà rốt đã gọt vỏ, hành thái lát hoặc pho-mát vụn bằng tay trần nếu chúng sẽ được nấu chín đến nhiệt độ trong nhà ít nhất 145°F (63°C) trước khi phục vụ. Các cơ sở có bộ phận kiểm tra quản lý tích cực vững mạnh cũng có thể thực hiện tiếp xúc bằng tay trần với

thức ăn nấu sẵn khác nếu họ có thể tăng cường kiểm soát hai dụng cụ quan trọng để giảm bệnh tật do thực phẩm: Sức khỏe người lao động và rửa tay. Kế hoạch tiếp xúc bằng tay trần yêu cầu phải có một chính sách sức khỏe người lao động, nhật ký bản ghi sức khỏe người lao động, đào tạo nhân viên mỗi năm, bồn rửa tay thích hợp, nhiều biện pháp bảo vệ hơn, lưu giữ hồ sơ và chấp thuận của sở y tế.

Lưu ý: Việc ngăn chặn tiếp xúc bằng tay trần giúp đảm bảo vi khuẩn từ tay không lây lan qua thức ăn.

Bổ sung thêm đồ dùng lại

Quy tắc trước đây không cho phép bổ sung thêm hầu hết hộp đựng của người tiêu dùng.

Quy tắc cho phép bổ sung thêm hộp đựng thực phẩm sử dụng nhiều lần đã được rửa sạch, súc sạch và vệ sinh bởi cơ sở kinh doanh thực phẩm hoặc rót thêm đồ uống vào tách dùng lại nếu sử dụng quy trình không nhiễm bẩn như hệ thống phân phối thức uống công cộng. Quy tắc sắp tới sẽ cho phép các cơ sở kinh doanh thực phẩm chọn cho phép cả người tiêu dùng và nhân viên bổ sung thêm hộp đựng trong sạch sẽ. Lựa chọn này sẽ đòi hỏi cơ sở kinh doanh thực phẩm tạo một bản kế hoạch và gửi lên sở y tế để phê duyệt trước.

Quý vị có câu hỏi?

Nhân viên an toàn thực phẩm từ [sở y tế địa phương](#) (chỉ Tiếng Anh) của quý vị hoặc Washington State Department of Health (Sở Y Tế Tiểu Bang Washington) có thể trả lời các câu hỏi hoặc cung cấp cho quý vị tài liệu bổ sung về quy tắc thực phẩm.

To request this document in another format, call 1-800-525-0127. Deaf or hard of hearing customers, please call 711 (Washington Relay) or email civil.rights@doh.wa.gov.