



十大问题： 科罗拉多州食品法典的主要变化

前言

以下列表包含 10 项对食品单位经营者更具影响力的科罗拉多州食品法典变化。每个主题简要概述了每项变化及其将如何影响经营者，以及如何保护公众健康。

此列表并未涵盖所有信息；有关详情，请访问科罗拉多州食品法典过渡网站：
<https://www.colorado.gov/pacific/cdphe/food-code-transition>

新食品法典将于 2019 年 1 月 1 日生效

变化

1. 主管人员/示范知识 → 认证食品保护管理员（第 2 章：2-102.12, 2-102.20）

变化内容：对于大多数食品单位，至少有一位肩负管理者或监督者责任的相关人员必须证明其为认证食品保护管理员 (CFPM)，有能力积极管理食品安全风险。一些例外情况可能适用。

对经营者的影响：至少有一位有权管理和控制食品制备及服务的人员应成为 CFPM。在大多数情况下，每个食品单位都需要有一位 CFPM。一位 CFPM 可能会管理多个食品单位，因此，此类食品单位的食品安全风险管理需予以证实并保证清楚明确。只有食品保护 ANSI CFPM 课程会议符合认证要求。

对公众健康的保护：CFPM 的出现推动了食品单位的主动管理控制，从而降低食源性疾病的爆发风险。

2. 即食食品日期标记，控制时间/温度以确保食品安全（第 3 章：3-501.17）

变化内容：对于某些需要控制时间和温度以确保安全的潜在危害性即食食品，若存放时间超过 24 小时，必须标记日期。

对经营者的影响：对于某些需要控制时间和温度以确保安全的潜在危害性即食食品，若存放时间超过 24 小时，必须标记日期。此类食品必须在制备或开封后七天内出售和食用，否则应丢弃。食品的制备日期或食品中即食材料的最早添加日期应被视为保质期的第一天。

对公众健康的保护：可充分控制某些食品中与微生物滋生相关的食品安全危害。

3. 呕吐和腹泻事件清理（第 2 章：2-501.11）

变化内容：关于食品单位地面呕吐物或粪便物的处理要求已被添加到法典中。



对经营者的影响：这将要求管理者制定相应程序，以供员工在清理呕吐物或粪便物时遵循。该程序必须规定员工须采取的具体措施，以便最大程度地缩小污染扩散范围，以及减少员工、顾客、食品和地面与呕吐物和粪便物的接触。

对公众健康的保护：及时、正确地处理呕吐和腹泻事件有助于降低有害细菌或病毒病原体扩散的可能性。这可以降低食品和地面受到污染以及他人因此而患病的可能性。

4. 关键/非关键项目 → 重点项目、重点基础项目、核心项目（第 1 章：1-201.10）

变化内容：此次修订使用“重点项目” (P)、“重点基础项目” (Pf) 和“核心项目”（非明显规定）替代了先前的“关键项目”和“非关键项目”类别。

对经营者的影响：可以根据这三大重要类别，确定违反法典的相关行为。重点项目直接影响与食源性疾病或损伤相关的危害（比如食品温度和日期标记）；重点基础项目为重点项目提供补充（比如设备、器具和设施）；核心项目重点关注卫生和良好的零售行为（比如清洁频率和维护情况）。

对公众健康的保护：这三种规定可以确定食品法典所要求的风险控制。

5. 潜在危害性食品 → 控制时间/温度以确保安全（第 1 章：1-201.10）

变化内容：此次修订将“潜在危害性”食品 (PHF) 重新定义为“控制时间/温度以确保安全”的食品 (TCS)。

对经营者的影响：此次修订并未改变对大多数食品的要求，但将西红柿切块、甜瓜切块和切碎的绿叶蔬菜正式定义为 TCS 食品。它还规定了一种方法，可以基于食品的水分活性和 pH 值确定该食品是否属于非 TCS 食品，或确定是否需要对产品进行评估。

对公众健康的保护：此次修订明确并改善了确定食品是否会助长病菌或形成毒素的决策过程，从而降低食源性疾病风险。

6. 特殊加工方法的变化（第 3 章：3-502.11）

变化内容：此次修订将要求当地卫生机构在特殊加工方法方面作出变动。当地卫生机构将与科罗拉多州公共卫生和环境部 (CDPHE) 合作，共同确保全州范围内保持一致。

对经营者的影响：食品单位将需要改变便于保存的熏制食品、腌制食品或酸化食品、部分（并非全部）脱氧包装食品、定制加工动物类食品、发芽种子/豆类等特殊加工方法。经营者可在获得批准的情况下，灵活使用食品法典中未特别规定的食品制备方法。

对公众健康的保护：需要作出变动的特殊加工方法必须获得批准，以确保控制并统一管理食品安全危害。

7. 洗手标志（第 6 章：6-301.14）

变化内容：此次修订将要求食品单位在员工使用的所有洗手池处张贴洗手提醒标志。

对经营者的影响：在最新的法典修订版出台之前，许多经营者就已主动张贴此类标志。对于尚未在洗手池处张贴此类标志的经营者，现在必须贴上相应标志或标语以提醒员工洗手。



对公众健康的保护：通过视觉提醒，确保人们勤加洗手。

8. 设备（第 4 章：4-1 和 4-2）

变化内容：根据此次修订，除 ANSI 认证设备之外，还可使用依据科罗拉多州食品法典 4-1 和 4-2 条款建造的设备。

对经营者的影响：经营者不仅可使用 ANSI 认证设备，还可灵活使用符合特定设计标准的设备。

对公众健康的保护：食品设备和器具必须安全、耐用且可清洁干净。如果设备和器具无法长期维持其原始特征，则可能难以清洁干净，从而滋生细菌并导致害虫问题。另外，在设计和构造方面，必须确保设备和器具的部件不会破裂，以避免对员工和顾客造成伤害。

9. 重复利用外卖食品容器（第 3 章：3-304.17）

变化内容：此次修订将针对重复利用外卖食品和饮料容器的食品经营者提供补贴。

对经营者的影响：在再装填食品容器之前，经营者将需要冲洗、清洗用于盛装食品或 TCS 饮料的可再装容器，并对其进行消毒和检查。经营者可以用热水清洗容器，然后再装填非 TCS 饮料；在可防止污染的情况下，消费者也可再装填此类饮料。

对公众健康的保护：确保可重复使用的容器结实耐用，并在再装填之前能够进行充分清洁和消毒。设计标准和流程由食品法典规定。

10. 更换作业时确保洗手（第 2 章：2-301.14）

变化内容：在戴手套处理食品之前，员工需要洗手。依据先前规定，在处理食品时，员工每次戴手套之前都必须洗手。

对经营者的影响：只要作业内容无变化，员工在戴手套前不必洗手。

对公众健康的保护：确保员工不必受到不必要的干扰，从而高效、安全地制备食品。如果更换作业时可能带来食品污染风险，则需要洗手。

