



10 個問題： 科羅拉多食品準則的主要變化

前言

以下列表包含 10 項更有影響力的變化，乃針對適用於食品企業營運商的科羅拉多食品準則。每個主題都對每項變化及其將如何影響營運商，如何保護公共健康進行了簡要概述。

這份清單並未包括全部資訊；請造訪科羅拉多食品準則過渡網站，瞭解更多詳情：
<https://www.colorado.gov/pacific/cdphe/food-code-transition>

新食品準則生效日期為 2019 年 1 月 1 日

變化

1. 負責人/知識示範 → 經認證的食品保護經理（第 2 章：2-102.12, 2-102.20）

發生了什麼變化：至少有一名具有經理或主管職責的工廠人員必須證明他們能夠成為大多數企業經認證的食品保護經理(CFPM)，從而積極管理食品安全風險。可能有些例外情況。

這將如何影響營運商：至少有一名有權指導和控制食物準備和服務的人員應為CFPM。在大多數情況下，每個工廠都需要有一名CFPM。一名CFPM可以管理多個工廠，為此，這些工廠的食品安全風險管理須予以展示，以便驗證。只有食品保護ANSI CFPM課程的會議符合認證要求。

這將如何保護公眾健康：CFPM 促進了食品企業的主動管理控制，降低了食源性疾病爆發的風險。

2. 安全食品須標明即食日期、時間、溫度（第 3 章：3-501.17）

發生了什麼變化：某些具有潛在危險的即食食品需要時間和溫度控制以確保安全，若保存超過24小時，必須標明日期。

這將如何影響營運商：某些具有潛在危險的即食食品需要時間和溫度控制以確保安全，若保存超過24小時，必須標明日期。這些食品必須在準備或打開後七天內出售、送達或丟棄。食物製作的當天或食物中最早的即食食材的日期應算作第一天。

這將如何保護公眾健康：與某些產品中的微生物生長相關的食品安全危害可以得到充分控制。

3. 清理嘔吐和腹瀉事件（第 2 章：2-501.11）

發生了什麼變化：針對在食品企業表面排洩嘔吐物或糞便物的事項做出的應對規定已被添加到準則中。



這將如何影響營運商：這將要求管理人員建立員工在清理嘔吐物或糞便時應遵循的相關程序。這些程序必須明確員工須採取的具體行動，以盡量減少污染的擴散以及員工、消費者、食品和表面對嘔吐物和糞便的暴露程度。

這將如何保護公眾健康：及時對嘔吐和腹瀉事件作出適當應對，有助於抑制有害細菌或病毒病原體的傳播。它可以降低食物和表面受污染的可能性，避免其他人可能因事故而生病。

4. 關鍵/非關鍵項目 → 優先項目、優先基礎項目、核心項目（第1章：1-201.10）

發生了什麼變化：該修訂將之前的「關鍵」和「非關鍵」類別替換為「優先項目」或「P」、「優先基礎項目」或「Pf」和「核心項目」（未標記的條款）。

這將如何影響營運商：這將違反準則的行為識別為三個重要類別中的一項。優先項目直接影響與食源性疾病或傷害相關的傷害（如食物溫度和日期標記），優先基礎項目支持，優先項目（如設備、器具和工廠），而核心項目側重於衛生和良好的零售實踐（如清潔頻率和維護）。

這將如何保護公眾健康：三層準則規定確定了食品準則中基於風險的控制。

5. 潛在危險的食品 → 安全的時間/溫度控制（第1章：1-201.10）

發生了什麼變化：該修訂將存在「潛在危險」的食品(PHF)重新定義為需要「安全時間/溫度控制」的食品(TCS)。

這將如何影響營運商：這並沒有改變對大多數食品的要求，但正式將切番茄、切瓜和切綠葉蔬菜定義為TCS。它還提供了一種方法，可以根據食物的水分活度和pH值確定食物是否為非TCS，或者是否需要進行產品評估。

這將如何保護公眾健康：在確定食物是否可以支持病原體生長或毒素形成，乃至是否減少食源性疾病的風險時，這有助於澄清並改進了決策過程。

6. 專業加工方法所需的差異（第3章：3-502.11）

發生了什麼變化：該修訂將要求從當地衛生機構獲得專門加工方法的差異。您當地的代理機構將與科羅拉多州公共衛生和環境部(CDPHE)合作，以確保全州統一性。

這將如何影響營運商：按照規定，食品企業需要獲知在煙熏、固化或酸化食品的保存、部分（但不是全部）減氧包裝、定制加工動物、發芽種子/豆類和其他專業加工方法等方面的差異。這為營運商提供了靈活性，以便在批准時使用食品準則中未明確規定的製備方法。

這將如何保護公眾健康：必須批准專門的加工方法以及任何差異請求，以確保控制食品安全危害，統一實施相關措施。

7. 洗手標牌（第6章：6-301.14）

發生了什麼變化：該修訂將要求企業在食品加工員工使用的所有洗手水槽上提供洗手標牌。

這將如何影響營運商：許多營運商在最新的準則修訂之前自願發佈了這個標牌。對於洗手水槽沒有標誌的企業，他們現在需要張貼標牌或海報，以通知員工洗手。



這將如何保護公眾健康：視覺提醒促進了洗手行為。

8. 設備（第4章：4-1和4-2）

發生了什麼變化：除了ANSI認證設備外，該修訂還允許使用根據科羅拉多食品準則第4-1和4-2部分構建的設備。

這將如何影響營運商：這使營運商可以靈活地使用符合特定設計標準的設備，而不僅僅是ANSI認證的設備。

這將如何保護公眾健康：食品設備和器具需要保證安全、耐用和可清潔。如果它們不能長時間保持其原始特徵，它們可能變得難以清潔，這可能導致病原體和害蟲的聚集。此外，它們必須經過嚴格設計和構造，確保零件不會破裂，以免對員工和消費者造成傷害。

9. 可外帶的食品容器再利用（第3章：3-304.17）

發生了什麼變化：該修訂將為可再次灌裝的可外帶食品和飲料容器提供免稅額。

這將如何影響營運商：如果可再填充容器之前用於食品或TCS飲料，營運商將需要在重新灌裝前對其進行清潔、沖洗、消毒和檢查。在用熱水沖洗後，營運商將允許非TCS飲料重新灌裝；如果可以防止污染，可以由客戶重新灌裝。

這將如何保護公眾健康：這確保了可重複使用的容器是耐用的，並且在重新灌裝之前能夠被充分清潔和消毒。設計標準和過程由準則定義。

10. 更換任務時洗手（第2章：2-301.14）

發生了什麼變化：員工在戴手套以進行食品工作之前須洗手。以前，員工在加工食物時必須在每次更換手套的間隙洗手。

這將如何影響營運商：只要沒有發生任務變更，員工就可以在不洗手的情況下更換手套。

這將如何保護公眾健康：這確保了員工可以高效安全地準備食物，而不會受到不必要的干擾。當任務改變，可能引起食物污染的風險時，則須洗手。

