



包括

2017 年
FDA 食品法规
更新

第 7 版
食品安全 (ServSafe) 经理

ServSafe

National Restaurant Association

2018 年 10 月

重要更新：必读

美国食品和药物管理局于 2017 年更新了 FDA 食品法规。该食品法规更新更改了对您的培训和考试至关重要的信息。请参阅此更新以了解将在食品安全经理考试中体现的信息。这些更新以斜体标示。

在第 1 章：提供安全的食品：（新主题）*成为认证食品安全经理的重要性*（第 1.11 页）

以下是已添加到此部分的新内容（以斜体标示）：

成为认证食品安全经理的重要性（新标题）

FDA 食品法规要求食品服务机构负责人成为认证食品安全经理。该人员在营业时间内必须全程在现场。认证食品安全经理必须通过认证课程的考试以证明其具备所需知识。该课程必须得到经食品安全会议批准的机构的认证。

完成食品安全 (ServSafe) 经理课程并通过 ServSafe 食品安全经理认证考试即可满足此要求。但是，获得认证为何如此重要？

美国疾病预防控制中心的研究表明，有认证食品安全经理存在可以降低餐饮机构集中爆发食源性疾病的风险。该研究还表明，这是有和没有食源性疾病集中爆发经历的餐厅之间的区别因素。

此外，FDA 的零售食品风险因素研究表明，认证经理的存在与在不同设施类型中更有效地控制某些风险因素（例如的不良个人卫生习惯）具有正相关性。

在第 2 章：污染的形式：答案： *章节复习案例研究*
(第 2.35 页)

以下是对本部分的更改（以斜体标示）：

1. Shawn 哪些地方做对了？

- 他获得了顾客的联系信息以及与他们具体情况相关的信息。
- 他与员工一起审查了标准和程序。
- 他对预制区域进行了清洁和消毒。

2. Shawn 哪些地方做错了？

- 他带病工作。
- 他没有询问这个人什么时候生的病或有什么症状。
- 他没有记录疑似有问题产品的相关信息。
- 他没有将可疑的疾病爆发事件告知当地监管部门。
- 他没有确认可能接触过疑似有问题产品的员工。



在第 3 章：安全的食品操作者： *感染的伤口或疖子*
(第 3.8 页)

以下是对本部分的更改（以斜体标示）：

如果伤口或疖子在手、手指或手腕上

1. 请使用不透水覆盖物（例如手指套或绷带）将其盖住。不透水的意思是来自伤口的液体无法穿透覆盖物。
2. 然后在覆盖物上再戴上一次性手套。

在第 3 章：安全的食品操作者：做法是否正确？ (第 3.9 页)

以下是对本部分的更改（以斜体标示）：

Tina 的食指上有一个感染的切口。她想让伤口暴露在空气中，以便更快地愈合。但她在工作时使用可以防止液体渗出的绷带包扎了伤口，然后戴上了手套。

在第 4 章：食品流程：简介：防止食品之间交叉污染的指引 (第 4.3 页)

以下是已添加到此部分的新内容（以斜体标示）：

将生肉、禽肉和海鲜与未清洗过的即食水果和蔬菜分开。在存放、预制、备上菜存放和展示期间执行此操作，以防止交叉污染。

在第 6 章：食品流程：预制：解冻 ROP 鱼类 (第 6.5 页)

以下是对本部分的更改（以斜体标示）：

冰冻的鱼类可能以减氧包装 (ROP) 供应。该鱼类在准备好使用之前通常应保持冷冻状态。如果标签上有此说明，则必须在以下时间将鱼类从包装中取出：

- 将其放入冷藏条件进行解冻之前
- 在流动自来水下解冻之前或立即在以此方式解冻之后

如果您使用减氧包装法包装鱼类，鱼类必须

- 在包装之前、期间和之后被冷冻。
- 放置标签，说明鱼类必须在使用前被冷冻。

在第 6 章：食品流程：预制：*具有特殊要求的预制方法* (第 6.7 页)

以下是对本部分的更改（以斜体标示）：

差异豁免是由您的监管部门发布的允许豁免或变更监管要求的文档。如果您的餐饮机构计划采用以下任何方法预制食品，您将需要一份差异豁免：

- 现场包装新鲜果汁供稍后出售，果汁带有符合当地法规要求的警告标签的情况除外。
- 采用熏制的方式来保存食品（但不是为了增强风味）。
- 使用食品添加剂或添加食醋等成分以保存或改变食品，使其不再需要通过时间与温度控制来确保安全性。
- 腌制品。
- 供个人使用的定制处理动物。例如，某个猎人将一只鹿带到餐厅加料制作，然后将鹿肉带回家供日后食用。
- 使用减氧包装 (ROP) 法包装食品。如右侧照片所示，这包括气调包装 (MAP)、真空包装和真空低温烹制的食物。
- 制作种子芽或豆芽。
- 提供展示缸里的鲜活贝壳类海产。

在申请差异豁免时，您的监管部门可能要求您提交一份 HACCP 计划。

- *HACCP 计划必须说明与您计划用于预制食品品项的方法相关的任何食品安全风险。*
- *您必须遵守已提交的 HACCP 计划和程序。*
- *您必须维护并提供监管部门要求的记录，以证明您定期：*
 - *遵循监控关键控制点的程序*
 - *监控关键控制点*
 - *验证操作或流程的有效性*
 - *在关键控制点有失误时采取必要的纠正措施*

在第 6 章：食品流程：预制：*特定食品的烹制要求*
(第 6.11 页)

以下是对本部分的更改 (以斜体标示)：

表 6.2: 特定食品类型的烹制要求

	<p>165°F (74°C) 保持 <1 秒 (瞬间)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 禽肉 — 包括整只或绞碎的鸡肉、火鸡肉或鸭肉 • 用鱼类、肉类或禽肉制作的馅料 • 加馅料的肉类、海鲜、禽肉或意大利面食 • 含有之前烹制的 TCS 原料的菜品 (生食原料应烹制到所需的最低中心温度)
	<p>155°F (68°C) 保持 17 秒</p> <ul style="list-style-type: none"> • 碎肉 — 包括牛肉、猪肉和其他肉类 • 注入肉 — 包括盐腌火腿和风味烤肉 • 机械嫩化处理过的肉类 • <i>经商业化饲养和检验的狩猎动物的碎肉</i> • 走禽类 (主要是具有平胸骨的不会飞的鸟) — 包括鸵鸟和鹌鹑 • 碎海鲜 — 包括切碎或绞碎的海鲜 • 需要保温上桌的带壳蛋
	<p>135°F (57°C) (无最短时间)</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>需要保温上桌的植物性食品, 包括水果、蔬菜、谷物 (例如米饭、意大利面食) 和豆类 (例如豆荚、煎豆)</i>

在第 6 章：食品流程：预制：*复习题* (第 6.23 页)

以下是对本部分的更改 (以斜体标示)：

6. 火鸡绞肉要求的最低中心烹制温度是多少？

A 135°F (57°C)

B 145°F (63°C)，保持 15 秒

C 155°F (68°C)，保持 17 秒

D 165°F (74°C)，保持 <1 秒

在第 7 章：食品流程：供餐：*食品存放指引* (第 7.2 页)

以下是对本部分的更改 (以斜体标示)：

时间：确保食品操作者在热食保温和冷食保冷期间定期监控食品温度。如左侧照片所示，应至少每四小时检查一次食品温度。请遵循以下指引。

- 丢弃 41°F (5°C) 以上、135°F (57°C) 以下的食品。
- 也可以每 2 小时检查一次食品温度，以便为纠正行动留出时间。例如，在低于 135°F (57°C) 的温度下存放的热食 TCS 食品可以再加热，然后放回热食保温设备中。

在第 7 章：食品流程：供餐：*在无温度控制的情况下存放食品* (第 7.3 页)

以下是对本部分的更改 (以斜体标示)：

如果您的餐饮机构在没有温度控制的情况下展示或存放 TCS 食品，则必须符合特定的条件。这包括

- 准备书面程序并事先获得监管部门的书面批准
- 在餐饮机构中维护这些程序
- 确保根据要求向监管部门提供这些程序



可能有其他条件适用。另外还要注意，冷食食品的存放条件和热食食品的存放条件不同。在使用时间作为控制方法之前，请咨询当地的监管部门，了解具体要求。

在第 9 章：安全设施和虫害管理：影响设施的紧急状况 (第 9.11 页)

以下是对本部分的更改 (以斜体标示)：

当面对以上任何危机时，您必须首先确定是否会带来对食品安全的严重风险。如果会带来严重风险，则必须停止服务。之后，必须通知当地监管部门。

变质或被污染的食品必须丢弃，包括不完整包装中的食品。最后，您必须确定如何纠正问题。这可能包括：

- 建立 TCS 食品的时间与温度控制
- 清洁和消毒餐饮机构中的接触面
- 重建餐饮机构的实体安全
- 验证供水是否可饮用

不论问题是如何纠正的，您都需要获得当地监管部门的批准才能恢复营业。监管部门可以在下列条件下允许餐饮机构在供水或电力中断的情况下继续运营：

- 该餐饮机构备有由监管部门事先批准的书面紧急运营计划
- 立即采取纠正措施以预防、消除或控制与此等中断相关的任何食品安全风险和紧迫的健康危害
- 在实施紧急运营计划时通知监管部门

在第 10 章：清洁和消毒：*清洁剂* (第 10.2 页)

以下是对本部分的更改（以斜体标示）：

清洁剂必须稳定、无腐蚀性并能够安全使用。*还必须在餐饮机构的所有运营时段备有并可供员工使用。*可使用多种清洁剂，每种都有不同的用途。

其中包括：

- 清洁剂
- 除油剂
- 去垢剂
- 磨料清洗剂

在第 10 章：清洁和消毒：*化学消毒* (第 10.2 页)

以下是对本部分的更改（以斜体标示）：

三种常见的化学消毒剂分别是氯化物、碘化物和季铵化合物。化学消毒剂须接受州和联邦环境保护署监管。*必须在餐饮机构的所有运营时段备有并可供员工使用。*

在第 10 章：清洁和消毒：*有人发病：呕吐后的清理工作* (第 10.15 页)

以下是对本部分的更改（以斜体标示）：

要使清洁工作有效，餐饮机构就必须制定呕吐物或腹泻物的*书面*清理规程。这些规程必须规定员工采取特定措施以尽量减少食品、接触面和人身遭到的污染和接触。员工应接受这些规程培训，这一点至关重要。