



## 2021年馬里科帕縣環境衛生法的變更摘要

2021年10月，馬里科帕縣環境服務局（MCESD）更新了馬里科帕縣環境衛生法（MCEHC）。這些更新包括對第一章、第七章、第八章、第十章和第十三章的修訂，包括引入美國食品和藥物管理局的2017年示範食品法典（2017年FDA食品法典）作為參考，用以取代2013年FDA食品法典。MCESD希望利用2021年的剩餘時間，對我們的許可證持有人進行培訓和教育，而在2022年1月開始執行這些變更。以下是擬議變更的要點。有關其他信息，請訪問我們的馬里科帕縣網站：[2021MCEHC變更](#) 或美國食品和藥物管理局網站：[2013年和2017年食品法典的變更摘要 \(fda.gov\)](#)。

### 2013年FDA食品法典至2017年FDA食品法典的變更摘要

- 修改了第2-102.12(A)和2-102.20(B)段，負責人必須是認證食品保護經理。根據第 2-101.11 段，負責人必須在所有經營時間內在場。
- 修改了 2-103.11，增加了新的(I)段，涉及負責人的額外職責要求，即確保員工在冷熱保溫期間例行監測食品溫度。
- 新增了第2-401.13條，如果接觸食品的員工在手腕、手或手指部位使用繃帶、指套或手指檔等不滲透的覆蓋物時，必須使用一次性手套加以覆蓋。
- 修改了第 2-501.11 條，員工所遵循的嘔吐和腹瀉事件的清理程序必須是書面形式。
- 新增了第3-302.11(A)(1)(c)分段，未清洗的水果和蔬菜在儲存、準備、保溫和展示期間，必須與生的動物食品分開。
- 修改了第3-401.11(A)(1)(b)分段 “生動物食品的烹飪 ”，以包括術語 “完整的肉”。
- 修改了第3-401.11(A)(2)分段 “生的動物食品的烹飪 ”，以反映對以下生動物食品的新烹飪時間（秒）要求：平胸類鳥肉、機械嫩化和注射的肉類、碎魚、碎肉、人工飼養或經過自願檢查的野生動物的碎肉、以及不是按消費者要求準備的生雞蛋，其烹飪時間在68°C (155°F)的溫度下從15秒增加至17秒。
- 修改了第3-401.11(A)(3)分段 “生動物食品的烹飪”，以反映對家禽、毛蛋、野生動物、填充食品或含有魚、肉、家禽或平胸類鳥肉的填充食品的新的烹飪時間要求。其烹飪時間在74°C (165°F)下從15秒減少至1秒以下（瞬時）。
- 第3-401.13條 用術語“植物性食品” 取代了術語“水果和蔬菜”。
- 修改了第3-502.12(C)段，對零售的減氧包裝的魚增加了額外的要求，即必須有標籤註明在使用前應保持冷凍。
- 新增了第4-303.11條，要求提供設備和器具的清潔劑和消毒劑，並可隨時使用。
- 修改了8-404.11條，增加了8-404.11(C)(1)-(3)分段，如果書面運營計劃事先經過監管機構批准，監管機構可同意在長期停水或停電期間繼續運營。



## MCEHC第一章、第七章、第八章、第十章和第十三章的變更摘要

- 去掉了在經營許可證被拒絕時，必須由環境衛生官員主持聽證會（在州法或其他法律沒有要求的情況下），增加了可由第三方聽證官員主持。
- 增加了經營許可證被視為有效的要求，必須支付所有相關費用、通過檢查以及/或者得到經營批准。
- 更新了所有對FDA以前食品法典的引用。
- 更新了冷凍甜點的巴氏殺菌要求，以符合州法。
- 刪除了與2017年FDA食品法典中關於認證食品保護經理在所有營業時間內必須在場相衝突的語言。
- 允許共享設施的運營，而不需要二級許可證。
- 對共享設施增加了要求，共享設施的業主必須為每個持證人提供指定的和有標籤的空間，用於儲存用品、乾貨和安全食品的時間/溫度控制。此外，共享設施業主必須能夠在本局要求時提供所有區域的通道。
- 為與其他縣屬部門保持一致，更新了水暖法規和章程的參考法典。
- 刪除了一個被廢除的機械法規參考。
- 納入了對零售食品機構中冷凍甜點生產的要求。
- 批准了公共場所和學校場地許可證的新業主過渡程序，允許新業主在沒有許可證的情況下經營，但必須滿足特定的要求，例如本局的書面批准，前業主具有有效的許可證，在30天內完成所有權的改變，以及沒有對機構進行重大改造或增加。在任何時候如果存在迫在眉睫的健康威脅，該機構必須停止運營。

