

KEY CHANGES

TO THE ILLINOIS FOOD CODE

伊利諾伊州新食品法規

伊利諾伊州於2016年7月29日採用了分為兩部分的食物法規。第一部分是2013年美國食品及藥物管理局的食物法規，第二部分是伊利諾伊州的具體補充。雖然伊利諾伊州食物法規（以下簡稱食物法規）在行文組織和規則編號方面有很大的不同，但其中大部分的意義是相同的。伊利諾伊州在過去的40年裡一直使用1976年的版本並加以更新。地方衛生機構需要在2018年7月1日前採納和實施新的法規。要查看或下載食物法規，請訪問此網站鏈接：<http://www.dph.illinois.gov/topics-services/food-safety/retail-food>。

違規標記

以往的檢查違規分類為“嚴重”和“非嚴重”違規行為。現在，檢查中發現的違規行為將被標記為優先，優先基礎或核心。

優先（^P）行為是可以直接消除或減少食源性疾病危害的預防性可測量的行為。例如，食品員工應保持手和手臂暴露部分清潔（法規第2-301.11條）。

優先基礎（^{Pf}）行為是支持或執行優先類行為的具體行為。例如，必須提供肥皂以達到有效洗手的目的（法規第6-301.11條）。

核心（^C）項目通常涉及一般性衛生、操作控制、設備或結構設計，或一般維護和修理。例如，洗手池的構造應該易於清潔（法規第5-202.11（B）條）。

取消了評分制度！

新的法規取消了（從1976年開始使用的）對每一項規定的加權點值（即1, 2, 4或5個分值），也取消了基於滿分百分比的扣分制度。合規狀態現在由風險因素和公共衛生干預措施違規事件的數量和重復發生的風險因素/公共衛生干預措施違規的數量決定。

統一的檢查報告

檢查報告的封面分為食源性疾病風險因素，公共衛生干預（RFIs）以及良好的零售操作行為（GRPs）三部分。違規行為將歸類於其中一個部分。我們2017年的教育宣傳將幫助您了解新報告的格式。

注意：RFIs部分與檢查通知牌上的相同，所以看起來應該很熟悉。

報告的其它頁面與從前的不同，但遵循全州統一的格式。如果您需要查看提議的報告頁面，請參閱鏈接裡出版物的第713-715頁：

<http://www.dph.illinois.gov/sites/default/files/Publications/2013-FDA-Code-011217.pdf>。

什麼算合格？什麼算執法變更？是否會改檢查通知牌？

是的，這些會有變化，但是這些變化正在安排中。

負責人（PIC）的職責

PIC是在檢查時負責食品機構整體運作的個人。在檢查期間，我們將問的第一個問題是有關PIC的。如果您，許可證持有人，當時不在現場，則您必須指定一個人作為PIC（法規第2-101.11條），第1項，優先基礎（^{Pf}）RFI 違規。我們的建議是指定至少兩名其他職員作為替代。PIC是否需要成為FSSMC？不必，但他/她需要能夠通過回答問題來“展示知識”。請與您的檢查員討論。

需要時間/溫度控制來確保安全的食品（TCS食品）

這個術語採用新的定義，取代以往的有潛在危險的食品這一定義。現在確定食品是否屬於TCS食品的過程更為複雜；要了解這個過程，請與您的檢查員討論。



新添加的一項食品是切葉蔬菜，就是已經切好，切碎，切片，剝碎或撕裂的新鮮葉子，例如來自這些菜的切葉：生菜（冰山，長葉，葉子，黃油，小葉）；苜蓿菜；春季混合蔬菜；菠菜；捲心菜；羽衣甘藍；芝麻菜；和甜菜葉。這意味著，像切好的西紅柿一樣，切好的葉類蔬菜應保持在華氏41 ° 度或更低的溫度下。

食品機構

增加了一個新的涵蓋更廣的定義，稱為“食品機構”，即不再區分食品服務或零售食品店。新的法規還包括自動售貨機和運輸用車輛。

食物處理程序培訓

不給所在員工提供食品處理培訓違反法規第57條，屬於核心（^C）GRP違規。

新標誌和程序

新的一項核心（^C）違規，屬於RFI違規，是第10項“防止通過手擴散的污染”，即必須張貼食品員工洗手標誌（法規6-301.14）。



新程序

列為RFI違規的新的一項優先基礎（^{Pf}）違規項目是“員工健康”，規定了嘔吐物/糞便事件的清理程序。還記得我們2014年的教育口號，“每個人都扮演一個角色”裡面的嘔吐拉里？您現在明白這個程序了嗎？（而且準備好了體液清理工具包嗎？）

消費者公告

以往所要求的語言已被“公告”和“提醒”所取代。如果供應生的或未煮熟的動物食品，與您的檢查員討論以了解新的要求。

員工健康

有關員工健康的新管理行為和員工報告責任（規則750.500 1-5）。這些新的優先（^P）違規列為RFI違規項目#3和#4。您理解具體的症狀或具體的診斷嗎？大膽發言！與您的檢查員討論。

員工必須 在24小時內向負責人PIC報告他/她和食品傳播疾病有關的健康和活動信息。

- 如果他們有消化道症狀或有產生膿液的壞損部位，
- 如果他們被診斷患有食源性疾病（生病）（討論病症的名字），
- 如果他們通過與他人接觸（家庭、工作環境或其它食物暴露）而暴露於食源性疾病。

員工將如何了解這些情況？與您的員工舉行會議培訓，一對一或以小組的形式，並考核非常具體的信息。為所有新員工提供此培訓。如果您目前沒有相關員工健康的政策，啟動這個政策！

在通知員工後，管理層（PIC）需要降低食源性疾病傳播的風險。

- 如果員工彙報了未確診的疾病症狀（即患有某些具體症狀），判斷是否限制該員工的工作或禁止其參加工作。（並決定什麼是重返工作的標準）
- 如果員工彙報了已診斷的疾病或黃疸，應在24小時內通知衛生機構（217-352-7961）尋求指導，並根據伊利諾伊州“傳染病控制法規”限制該員工的工作或禁止其參加工作。有具體步驟讓員工重新返回工作。