

KEY CHANGES

TO THE ILLINOIS FOOD CODE

伊利诺伊州新食品法规

伊利诺伊州于2016年7月29日采用了分为两部分的食品法规。第一部分是2013年美国食品及药物管理局的食品法规，第二部分是伊利诺伊州的具体补充。虽然伊利诺伊州食品法规（以下简称食品法规）在行文组织和规则编号方面有很大的不同，但其中大部分的意义是相同的。伊利诺伊州在过去的40年里一直使用1976年的版本并加以更新。地方卫生机构需要在2018年7月1日前采纳和实施新的法规。要查看或下载食品法规，请访问此网站链接：<http://www.dph.illinois.gov/topics-services/food-safety/retail-food>。

违规标记

以往的检查违规分类为“严重”和“非严重”违规行为。现在，检查中发现的违规行为将被标记为优先，优先基础或核心。

优先（^P）行为是可以直接消除或减少食源性疾病预防危害的预防性可测量的行为。例如，食品员工应保持手和手臂暴露部分清洁（法规第2-301.11条）。

优先基础（^{PF}）行为是支持或执行优先行为的具体行为。例如，必须提供肥皂以达到有效洗手的目的（法规第6-301.11条）。

核心（^C）项目通常涉及一般性卫生、操作控制、设备或结构设计，或一般维护和修理。例如，洗手池的构造应该易于清洁（法规第5-202.11（B）条）。

取消了评分制度！

新的法规取消了（从1976年开始使用的）对每一项规定的加权点值（即1, 2, 4或5个分值），也取消了基于满分百分的扣分制度。合规状态现在由风险因素和公共卫生干预措施违规事件的数量和重复发生的风险因素/公共卫生干预措施违规的数量决定。

统一的检查报告

检查报告的封面分为食源性疾病风险因素，公共卫生干预（RFIs）以及良好的零售操作行为（GRPs）三部分。违规行为将归类于其中一个部分。我们2017年的教育宣传将帮助您了解新报告的格式。

注意：RFIs部分与检查通知牌上的相同，所以看起来应该很熟悉。

报告的其它页面与从前的不同，但遵循全州统一的格式。如果您需要查看提议的报告页面，请参阅链接里出版物的第713-715页：<http://www.dph.illinois.gov/sites/default/files/Publications/2013-FDA-Code-011217.pdf>。

什么算合格？什么算执法变更？是否会改检查通知牌？

是的，这些会有变化，但是这些变化正在安排中。

负责人（PIC）的职责

PIC是在检查时负责食品机构整体运作的个人。在检查期间，我们将问的第一个问题是有关PIC的。如果您，许可证持有人，当时不在现场，则您必须指定一个人作为PIC（法规第2-101.11条），第1项，优先基础（^{PF}）RFI违规。我们的建议是指定至少两名其他职员作为替代。PIC是否需要成为FSSMC？不必，但他/她需要能够通过回答问题来“展示知识”。请与您的检查员讨论。

需要时间温度控制来确保安全的食品（TCS食品）

这个术语采用新的定义，取代以往的有潜在危险的食品这一定义。现在确定食品是否属于TCS食品的过程更为复杂；要了解这个过程，请与您的检查员讨论。



新添加的一项食品是切叶蔬菜，就是已经切好、切碎、切片、剁碎或撕裂的新鲜叶子，例如来自这些菜的切叶：生菜（冰山，长叶，叶子，黄油，小叶）；苜蓿菜；春季混合蔬菜；菠菜；卷心菜；羽衣甘蓝；芝麻菜；和甜菜叶。这意味着，像切好的西红柿一样，切好的叶类蔬菜应保持在华氏41°度或更低的温度下。

食品机构

增加了一个新的涵盖更广的定义，称为“食品机构”，即不再区分食品服务或零售食品店。新的法规还包括自动售货机和运输用车辆。

食物处理程序培训

不给所在员工提供食品处理培训违反法规第57条，属于核心（^C）GRP违规。

新标志和程序

新的一项核心（^C）违规，属于RFI违规，是第10项“防止通过手扩散的污染”，即必须张贴食品员工洗手标志（法规6-301.14）。



新程序

列为RFI违规的新的一项优先基础（^{Pf}）违规项目是“员工健康”，规定了呕吐物/粪便事件的清理程序。还记得我们2014年的教育口号，“每个人都扮演一个角色”里面的呕吐拉里？您现在明白这个程序了吗？（而且准备好了体液清理工具包吗？）

消费者公告

以往所要求的语言已被“公告”和“提醒”所取代。如果您供应生的或未煮熟的动物食品，与您的检查员讨论以了解新的要求。

员工健康

有关员工健康的新管理行为和员工报告责任（法规第750.500 1-5条）。这些新的优先（^P）违规列为RFI违规项目#3和#4。您理解具体的症状或具体的诊断吗？大胆发言！与您的检查员讨论。

员工必须 在24小时内向负责人PIC报告他/她与食品传播疾病有关的健康和活动信息。

- 如果他们有关消化道症状或有产生脓液的损坏部位，
- 如果他们被诊断患有食源性疾病（生病）（讨论病症的名字），
- 如果他们通过与他人接触（家庭、工作环境或其它食物暴露）而暴露于食源性疾病。

员工将如何了解这些情况？与您的员工举行会议培训，一对一或以小组的形式，并考核非常具体的信息。为所有新员工提供此培训。如果您目前没有相关员工健康的政策，启动这个政策！

在通知员工后，管理层（PIC）需要降低食源性疾病传播的风险。

- 如果员工汇报了未确诊的疾病症状（即患有某些具体症状），判断是否限制该员工的工作或禁止其参加工作。（并决定什么是重返工作的标准）
- 如果员工汇报了已诊断的疾病或黄疸，应在24小时内通知卫生机构（217-352-7961）寻求指导，并根据伊利诺伊州“传染病控制法规”限制该员工的工作或禁止其参加工作。有具体步骤让员工重新返回工作。