



NEW YORK STATE  
DEPARTMENT OF AGRICULTURE AND MARKETS  
DIVISION OF FOOD SAFETY AND INSPECTION  
10B AIRLINE DRIVE  
ALBANY, NY 12235

---

---

## **CIRCULAR 962**

零售食品店

相關規則和法規

---

---

農業與市場法第 17 條  
紐約州法令、規則和法規官方彙編  
第 1 篇第 271 部分

2004 年 3 月修訂

---

---

紐約州法令、規則和法規官方彙編

第 VI 章

(農業與市場法第 17 條)

第 271 部分

零售食品店衛生法規

第 271-1 子部分 總則

第 271-2 子部分 食品供應

第 271-3 子部分 管理層與工作人員

第 271-4 子部分 設備與器具

第 271-5 子部分 設備與器具的清潔、消毒和儲存

第 271-6 子部分 衛生設施與控制

第 271-7 子部分 物理設施的構建與維護

第 271-8 子部分 沙拉吧的食品展示與供應

第 271-9 子部分 合規與執行

第 271-1 子部分

「總則」

小節

271-1.1 目的

271-1.2 定義

第 271-1.1 小節 目的。

對此部分的解釋和運用應不受限制，以促進實現其基本目的：保護公眾健康。

第 271-1.2 小節 定義。

在此部分中，除非上下文另有所指，以下術語的含義應如下：

(a) **散裝食品**指用聚合容器裝的、按消費者所需數量提供的加工或未加工食品。對於這條解釋，該術語不包括新鮮水果、新鮮蔬菜、帶殼的堅果，沙拉條以及具有潛在有害食品，但生的、冰凍的、未除殼蝦或龍蝦除外。

(b) **散裝食品展示區**指供應散裝食品供客戶自選所在地點，包括物理設施和設備。

(c) **細分**指透過各種方法變細，包括剁碎、切片、研磨或切碎。細分產品包括泥狀或粒狀或粉末狀魚類或肉類產品，例如，魚丸、卷餅、絞細牛肉和香腸；還包括 2 種或多種細化肉類的混合，例如，由 2 種或多種肉類做成的香腸。

(d) **防腐材料**指在受要接觸的食品、清潔化合物和消毒溶液的正常使用以及使用環境的其他情況之長期影響的提前下，也能維護可接受清潔表面特性的材料。

(e) *易於清潔*指某些表面易於觸摸到，且由於其材料、修整和製作，可以透過常規清潔方法高效地清除其上面的殘渣。

(f) *僱員*指牌照持有人、負有監督或管理職責的個人、工資名單上的人士、家庭成員、志願者、按合約協定履行工作的人士或在食品店工作的任何其他人士。

(g) *設備*指除了用於儲存、準備、展示和運輸食品的器具之外的物品（例如，爐子、烤箱、通風櫃、切片器、研磨機、攪拌器、天平、切肉板、桌子、食品架、大型冷凍櫃和冰箱、洗滌槽、製冰機）以及用於經營零售食品店的相似物品。此類物品不包括叉車和台車。

(h) *特別易於受傷的消費者*指由於年齡、健康、身體狀況或其他原因，患病風險比普通人群要大得多的消費者。特別易於受傷的消費者包括但不限於孕婦、老人、小孩和免疫力差的人士。

(i) *魚類*指淡水或海水有鰭魚類、甲殼類動物和其他形式的水生生物（包括，鈍吻鱷、青蛙、水棲龜、海蜇、海參、海膽及該等動物的卵塊），但鳥類或哺乳動物和所有軟體動物除外，前提是該等生物供人類食用。魚類包括完全或部分由魚類衍生的可食人類加工食品，包括以任何方式加工的魚類。

(j) *食品*指全部或部分用於或擬定用於供人類食用或出於該目的出售的任何生的、煮熟的或加工的可食用物質、冰塊、飲料或配料。

(k) *食品接觸面*指設備和器具的通常與食品接觸的表面，以及食品可能滴落、濺到或透過其流出的表面。

(l) *食品供應機構*指準備食品用於單份食品的任何地方，包括提供單份食品的場點，無論食品是在該地之外還是之內消費的且無論是否對食品收費。此術語包括主要按單份供應熟食的熟食店；即該熟食店超過 50% 的營業額源自於食品供應，一小部分營業額源自食品店銷售；由一個獨特的小組共同提供、準備、供應並消費食品的餐飲單位，例如，限定於公會、俱樂部或友好組織的自帶食品參加的聚會；食品自動售貨機所在地點；以及食品供應車。

(m) *狩獵動物*指供食用的動物，不歸類為 9 CFR 分章 A — 強制性肉類檢查第 301 部分中規定的牛、綿羊、豬、山羊、馬、騾子或其他馬科動物，亦不歸類為 9 CFR 分章 C — 強制性禽肉產品檢查第 381 部分中規定的家禽，亦不歸類為魚。狩獵動物包括馴鹿、駝鹿、梅花鹿、羚羊、水牛、野牛、兔子、松鼠、負鼠、浣鼠、海狸鼠或麝鼠之類的哺乳動物以及陸地蛇之類的非水生爬行動物。狩獵動物不包括平胸鳥類，例如，鴛鴦、鸚鵡和美洲鴛鴦。

(n) *HACCP 計劃*指為了遵循國家食品微生物標準諮詢委員會製訂的危險分析關鍵控制點原則而描述了正式程序的書面文件。

(o) *危險*指可能引起不可接受的消費者健康風險的生物、化學或物理屬性。

(p) *密封容器*指專用於防止微生物進入且在處理之後保持其所裝物品之商業無菌性的容器。

(q) *已包裝*指瓶裝、罐裝、用紙板箱裝、袋裝或牢牢包裹。

(r) *法人*包括任何個人、合夥企業、法人團體、協會或其他法律實體。

(s) *負責人*指在檢查之時到零售食品店監督零售食品店的個人。

(t) *潛在有害食品*指全部或部分由牛奶或奶製品、蛋類、肉類、禽肉、魚類、貝類、可食甲殼類或其他配料（包括合成配料）組成且所處形式能夠支援傳染性或毒性微生物的快速和逐漸繁殖的任何食

品。該術語不包括以下食品：在正常條件下，pH 值為 4.6 或更低或水活性 (aw) 值為 0.85 或更低的食品；密封容器中經過商業處理防止變質的食品；煮得很熟的、空氣冷卻的帶殼蛋或未煮熟但經過處理可破壞所有可生存沙門氏菌的帶殼蛋。

(u) *產品模組*指供客戶直接或間接自裝散裝食品的食品接觸容器（多次使用或一次性）。

(v) *即食食品*指無需食品機構或消費者清洗、烹飪或另行準備且合理期望應可食用的食品。即食食品包括：

(1) 指未包裝的且按第 271-2 小節中針對特定食品規定的所需溫度和時間進行烹飪的潛在有害食品；

(2) 生的、洗過的、切碎的水果和蔬菜；

(3) 供食用的整個生水果和蔬菜，無需進一步清洗，例如，自助餐中所供應的；

(4) 供食用的不需要進一步清洗或烹飪的且已去皮除殼的其他食品。

(w) *低氧包裝*指透過機械排氧減少包裝中的氧氣量；用其他氣體或氣體組合取代氧氣；或將包裝中的氧含量控制到低於周圍大氣中的常規水平（21% 氧含量）。低氧包裝包括以下包裝方法：改良大氣、改進大氣、受控大氣、低氧和真空包裝（包括真空低溫烹飪）。

(x) *零售食品店*指向消費者供應食品或食物及供場外食用的食品機構或部門。該術語不包括僅處理預先包裝好的非潛在有害食品的機構，僅供應新鮮水果和蔬菜供銷售的路邊攤、食品供應機構或食品和飲料自動販賣機。

(y) *安全材料*指由不會合理期望直接或間接導致成為其一部分的材料或影響任何食品之特性的材料生產或組成的物品。如果材料為農業和市場法第 198(7) 或 (10) 小節中定義的食品添加劑或著色劑，則只有根據聯邦食品、藥品和化妝品法案第 409 或 706 小節中規定的法規進行使用，該等材料才算安全。其他材料只有符合以下條件才算安全：它們不是農業和市場法第 198(7) 或 (10) 小節中定義的食品添加劑或著色劑，且根據農業和市場部與美國食品藥品管理局的所有適用法規進行使用。

(z) *消毒*指[透過某一流程進行的有效處理，該流程在充足的時間內提供充分的累積熱量或化學品濃度將細菌數量（致病菌）減少至對器具和設備的清潔食品接觸表面安全的水平]在評估功效時，對清潔食品接觸表面運用的累積熱量或化學品足以產生 5 對數的細菌減少，這相當於將代表性疾病微生物減少 99.999%，對公眾健康很重要。

(aa) *殺菌流程*指機械操作員選擇的流程，在正常食品生產條件下，該流程足以用於實現並保持在食品中抑制可能導致食源性疾病的微生物的繁殖，該流程應包括對透過潛在有害食品加工方面的相應訓練和體驗而獲取專業知識範圍的權威加工機構確定的關鍵加工標準之控制。

(bb) *密封*指無裂縫或其他開口以防止濕氣的侵襲或進入。

(cc) *服務區*指經過配備用於清潔、消毒、乾燥或重裝產品模組或準備食品的指定區域。

(dd) *一次性供應品*指零售商或消費者使用的將接觸到食品的一次性使用物品，例如，杯子、容器、蓋子和包裝材料，包括袋子和相似物品。該等物品不包括一次性用品，例如，10 號罐鋁制派餅盤、麵包紙和生產商用於包裝食品的相似用品。

(ee) *運輸（已運輸）*指在負責人的控制下在零售店之內移動食品或在零售店之間交付食品。

(ff) *器具*指在儲存、準備、運輸或分發食品時所用的與食品接觸的任何工具。

(gg) *變更*指農業與市場部門所授予的對此部分之要求做出的書面修改或放棄，前提是農業與市場部門確定授予該等修改或放棄不會導致健康危害或不衛生條件。

(hh) *餐具清洗*指對接觸食品表面的設備和器具進行清潔和消毒。

(ii) *全肌肉完整牛肉*指未經過注水、機械嫩化、修復或劃傷和浸泡的全肌肉牛肉，可從該牛肉中切出牛排。

## 第 271-2 子部分

### 「食品供應」

#### 小節

- 271-2.1 綜述
- 271-2.2 特殊要求
- 271-2.3 食品保護總則
- 271-2.4 緊急事件
- 271-2.5 食品儲存總則
- 271-2.6 冷藏/冰凍儲存
- 271-2.7 熱儲存
- 271-2.8 食品準備總則
- 271-2.9 生水果和生蔬菜
- 271-2.10 烹飪潛在有害食品
- 271-2.11 冷卻
- 271-2.12 烘焙產品填料
- 271-2.13 重新加熱
- 271-2.14 冰凍
- 271-2.15 食品溫度計
- 271-2.16 解凍潛在有害食品
- 271-2.17 食品展示 — 潛在有害食品
- 271-2.18 冰凍食品
- 271-2.19 食品展示 — 總則
- 271-2.20 分發器具
- 271-2.21 食品樣本展示與食品促銷
- 271-2.22 零售食品店的食物運輸總則
- 271-2.23 專業加工方法
- 271-2.24 低氧包裝
- 271-2.25 消費者諮詢
- 271-2.26 散裝食品

#### 第 271-2.1 小節綜述。

食品應處於合理條件且可供人類安全食用。食品源應符合適用的食品安全法規。在受農業與市場法第 20-C 條監管的家庭中準備的食品應符合本篇第 261 部分中的現行良好生產慣例，除非受到第 20-C 條之豁免。未包裝的散裝食品（烘焙食品、熟食和自助沙拉吧食品除外）應標有：

(a) 生產商或加工商的散裝容器標籤（看上去很清晰）；或

(b) 計數卡、牌示或其他合適裝置，明顯帶有產品的常用名、按優先順序排列的配料清單以及產品中包含的人工色素或香料和化學防腐劑聲明（包括《聯邦法規法典》第 21 篇第 74 部分中要求的特定色素聲明（於 2010 年 4 月 1 日修訂），由聯邦註冊辦公室發布，從位於華盛頓特區（郵遞區號 20402）的美國政府印刷辦公室的文件主管人獲取）。

## 第 271-2.2 小節 特殊要求。

(a) 供銷售的液態奶和液態奶製品應符合署長頒布的及本篇第 2 部分中規定的 A 級標準，且應存放於 45 °F 或更低溫度中。供銷售的固態牛奶和固態奶製品應由滅菌牛奶和奶製品製成。根據農業與市場法第 67-b 小節第 4 條，所有奶酪均應由滅菌牛奶製成或在低於 35 °F 的溫度中老化時間不得超過 60 天。

(b) (1) 新鮮和冰凍的除殼貝類（生蠔、哈蜊或蛤貝）應用清潔衛生的包裝進行接收和/或重新包裝，該包裝應標有包裝者和或重新包裝者的名稱、帶有簽發許可證的州或外國首字母縮寫作為前綴的許可證編號、貝類的包裝和或重新包裝日期、容器中裝的貝類的常用名以及容器中裝的貝類的淨重或計數或標準尺寸。標籤或容器也可能包括發貨人或分銷商的名稱和或地址，以「分銷者」或「收貨人」為前綴。在該等情況下，該等標籤中只需包括包裝者的許可證編號。

(2) 裝有未除殼貝類的每個原始容器（生蠔、哈蜊或蛤貝）應帶有所附標牌，自該等容器清空日期起，該標牌應保留 90 天，其中應註明原始貝類加工商的名稱和地址、貝類的常用名、貝類的淨重或計數或標準尺寸以及州或國外貝類監控機構所簽發的許可證編號（如適用）。

(c) 只有符合適用等級標準的清潔帶殼蛋或滅菌的液態、冰凍或固態蛋或滅菌的固態蛋製品才能用於或供銷售。裝有帶殼蛋的所有容器均應標明該等蛋的來源。只能在不超過 45 °F 的環境溫度中儲存、展示和運輸未經過專業處理以破壞其中所有可存活沙門氏菌的帶殼蛋。裝有經過包裝直接銷售給消費者的帶殼蛋的容器應標有以下安全處理指示：「為了防止細菌引起的疾病：保持冰凍蛋、將蛋煮到蛋黃發硬且徹底煮熟含蛋食品。」

(d) 只有用可飲用水生產且以衛生方式處理的冰才能用於或供銷售。應包裝好供銷售的冰。

(e) 擁有、包裝、加工、已售或提供或展示供出售的或使用的的所有煙熏、鹽醃或熏製魚產品均應符合 1 NYCRR 第 262 部分中的要求且應存放在不超過 38 °F 的溫度中，但：

(1) 液相鹽含量至少為 17% 的煙熏、鹽醃或熏製魚產品不需要冰凍；

(2) 液相鹽含量至少為 10% 且水活性不超過 .85 或 pH 值不超過 4.6 的煙熏、鹽醃或熏製魚產品可存放在不超過 45 °F 的冰凍溫度。

(f) 野外采摘的蘑菇應源自經蘑菇鑒定專家在出售之前檢查並證明每種蘑菇均很安全的來源。

(g) 如果收到供銷售的狩獵動物應：

(1) 以商業方式飼養供食用且：

(i) 根據農業與市場法第 5-A 條「屠宰場許可」之規定進行屠宰；或

(ii) 根據具備動物健康管轄權的機構執行的志願檢查計劃進行飼養、屠宰和加工；或

(iii) 根據除具備動物健康管轄權的機構之外的監管機構執行的常規檢查計劃；且

(iv) 根據以下各項進行飼養、屠宰和加工：

(a) 由具備動物健康管轄權的機構與執行檢查計劃的機構確定的肉類和禽類管轄法律；

(b) 由具備動物健康管轄權的機構與執行檢查計劃的機構製訂的要求，考慮到諸如以下要求：需要由核準的獸醫或其指定人士執行屠宰前和屠宰後檢查。

(2) 根據 USDA 針對根據 9 CFR 352 志願珍奇動物計劃「檢查和核準」的珍奇動物（馴鹿、駝鹿、梅花鹿、羚羊或野牛）之類狩獵動物或根據 9 CFR 354 兔子檢查計劃「檢查和核準」的兔子實施的志願檢查計劃；

(3) 如法律允許，活捉的狩獵動物：

(i) 根據諸如具備動物健康管轄權的機構之類的監管機構執行的常規檢查計劃；且

(ii) 根據以下各項進行屠宰和加工：

(a) 由具備動物健康管轄權的機構與執行檢查計劃的機構確定的肉類和禽類管轄法律；

(b) 由具備動物健康管轄權的機構與執行檢查計劃的機構製訂的要求，考慮到諸如以下要求：需要由核准的獸醫或其指定人士執行屠宰前和屠宰後檢查。

(4) 如法律允許，對於根據常規檢查計劃進行現場包紮的狩獵動物，確保該動物：

(i) 接受由獲取核准的獸醫或其指定人士執行的屠宰後檢查，或

(ii) 根據具備動物健康管轄權的機構與執行檢查計劃的機構所規定的要求進行現場包紮和運輸，且

(iii) 根據由具備動物健康管轄權的機構與執行檢查計劃的機構確定的肉類和禽類管轄法律進行加工。

(5) 如果狩獵動物屬於 50 CFR 17「瀕危野生動植物」中所列的野生動物品種，則不得將其出售供食用。

(6) 該條要求不應適用於根據環保法第 11-0103 小節中定義的梅花鹿或大獵物或其一部分，根據環保法第 11-0917 小節可透過合法狩獵而獲取、捐贈、擁有、準備或供應該等動物。

### **第 271-2.3 小節 食品保護總則。**

始終應防止食品遭受食品之間的交叉污染以及以下各項引起的潛在污染，包括在儲存、準備、展示、分發、包裝或運輸期間：昆蟲、殺蟲劑、鼠類動物、滅鼠劑、感應型價格標籤或感應型識別標籤、清潔的設備和器具、不必要的處理、充溢、排放或過熱泄漏或濃縮或對公共健康重要的其他試劑。除非此部分另有規定，潛在有害食品的溫度始終應為 41 F (5 C) 或更低或 135 F (57 C) 或更高。對密封包裝的處理應確保維護產品和容器的完整性。已變質的食品或裝在可能影響產品的受損容器中的食品，以及由於變質容器受損或其他公共健康考慮因素而已退回給零售食品店或由其扣留的食品，均應隔離儲存在指定區域待進行妥當處置，除非在農業與市場部門的監督下進行處置。

### **第 271-2.4 小節 緊急事件。**

如果零售食品店受到火災、洪澇、長時間停電或相似重要事件之影響，從而導致以下合理可能性：零售食品店內的食物可能遭受污染，食物所處溫度可能導致食物對健康有害，則零售食品店負責人應採取所需的措施保護公眾健康且應立即向農業與市場部門通知相關事件。



### 第 271-2.5 小節 食品儲存總則。

(a) 用立即閉合容器包裝的食品，在使用或零售之前在零售食品店中將容器打開之後，應立即將其蓋上或防止其遭受污染。無論是生的還是準備好的食品，如在使用或零售之前將其從原始包裝的立即閉合容器中取出，則應將其存放在乾淨蓋好的容器中，但在所需的烹飪期間除外。未加工的整個新鮮生蔬菜和新鮮生水果應不受此要求之約束。容器蓋應不透氣且無吸收性。肉片、肉條或肉塊或加工肉類（例如，鄉土式火腿、大塊培根肉及煙熏或醃制香腸）可無遮蓋地掛在清潔衛生的掛鉤上或置於清潔衛生的肉架上，但要在儲存期間防止其遭受任何污染。

(b) 用於裝食品的容器應至少高於地面六英寸，也可存放在台車、滑動墊木、支架或開口貨盤上，但該等設備應易於移動，無論是透過雙手還是借助於現場和所使用的貨盤移動設備。該等儲存區域應保持清潔。用罐子、玻璃容器或其他防水容器包裝的食品無需放於高處，前提是用於裝食品的容器未暴露於地面濕氣中且儲存區域保持清潔。

(c) 食品及用於裝食品的容器均不得儲存在暴露或未受保護的污水管道或存在泄漏或累積有冷凝水的水管之下方。

(d) 包裝的食品在儲存期間不得接觸到水或未排放的冰塊。

(e) 未儲存在原始包裝中且不易於立即識別的食品配料，例如，麵粉、糖類、鹽類、發酵類、食用油或食醋，應儲存在標有常用名的容器中。應向客戶提供標籤或標記裝置，以使用產品的公用名標識其熟食容器，除非該產品易於立即識別。

(f) 不得將洗手間及其門前通道和垃圾間或機械室用於儲存食品。

### 第 271-2.6 小節 冷藏/冰凍儲存。

(a) 所提供的製冷裝置或有效隔離裝置的數量和容量應確保在儲存期間將潛在有害食品保持在所需的溫度。用於儲存潛在有害食品的每一台機械製冷裝置應帶有數字刻度指示溫度計，該溫度計的精度為正負 3 F（正負 1 C）。裝置中應裝有傳感元件，用於在代表裝置中氣體溫度的地點測量裝置中的氣溫。溫度計的刻度應易於讀取。可使用精度為正負 3 F（正負 1 C）的記錄溫度計代替數字指示溫度計。為了替代溫度計，依賴於與製冷表面而不是氣流進行接觸的便攜式製冷裝置應對產品溫度執行充分頻率的監測以確保合適的溫度。

(b) 潛在有害的冰凍食品應保持冰凍且其儲存溫度不得超過 0 F（負 18 C），但在除霜周期以及短暫的裝貨或卸貨期間除外。

(c) 用作食品儲存冷卻介質的冰塊不得用於或出售供人類食用。

### 第 271-2.7 小節 熱儲存。

(a) 所提供的熱食儲存裝置的數量和容量應確保在儲存期間將潛在有害食品保持在所需的溫度。用於儲存潛在有害食品的每台熱食儲存裝置應帶有數字刻度指示溫度計，該溫度計的精度為正負 3 F（正負 1 C）。裝置中應裝有傳感元件，用於在代表裝置中溫度的地點測量裝置中的氣溫。溫度計的刻度應易於讀取。如果在加熱燈、電熱裝置或食品運輸隔離裝置之類設備上安裝溫度計不實際，則可使用精度為正負 3 F（正負 1 C）的記錄溫度計替代指示溫度計，應提供食品溫度計用於檢查食品內部溫度。

(b) 待運輸的潛在有害食品的儲存溫度應保持或超過 135 F (57 C)，除非根據此部分的製冷儲存要求進行儲存。

(c) 在準備、烹飪或冷卻期間或用作公共健康控制時除外，潛在有害食品的儲存溫度應：

(1) 不低於 135 F (57 C)。

(2) 不高於 41 F (5 C)，除非按本小節第 (3) 條以及第 271-2.2(a) 小節中規定。

(3) 在無法將食品保持在 41 F (5 C) 或更低溫度的現有製冷設備中，介於 45 F (7 C) 與 41 F (5 C) 之間，前提是：

(i) 設備已安裝且用於食品機構；

(ii) 在農業與市場部門採用這些法規的十 (10) 年之內，設備已升級或已替換，可將食品保持在 41 F (5 C) 或更低溫度。

### 第 271-2.8 小節 食品準備總則。

(a) 在準備和供應即食食品時不得用裸手接觸，除非將該食品後續加熱至此部分第 271-2.10 小節針對以前未加熱食品規定的最低溫度或更高溫度，或對於已加熱一秒或更長時間的食品，則應將其加熱至 165 F (73.9 C) 或更高溫度。應提供方便且合適的器具和或衛生手套用於準備或供應食品，以避免裸手接觸和防止污染。也可使用可防止裸手接觸的塗蠟餐巾或等效擋板來供應食品。

(b) 有關裸手接觸的禁令不應適用於除已切碎的餐後水果和蔬菜之外的生農產品，以及在即食食品供應區中所使用的任何農產品，例如，沙拉吧和熟食櫃台。

### 第 271-2.9 小節 生水果和生蔬菜。

零售食品店將要切碎或拌入其他配料或摻入其他食品的生水果和生蔬菜，在供使用之前應用飲用水徹底清洗。

**第 271-2.10 小節 烹飪潛在有害食品。**

(a) 除非本小節第 (b)、(c) 和 (d) 條中另有規定，蛋類、魚類、肉類和禽肉之類的生動物食品以及含有這些生動物食品的食品應按符合基於正在烹飪的食品的以下其中一種方法的溫度和時間將其煮至完全熟透：

(1) 對於以下食品，溫度為 145 F (63 C) 或更高，時間為 15 秒：

(i) 已破裂且按消費者的指示準備好立即供應的生帶殼蛋，除非消費者要求以未加工、水煮或油煎之類的方式準備帶殼蛋或含有帶殼蛋的食品，在該等情況下，必須在 145 F (63 C) 或更低溫度進行準備才能符合該等要求；

(ii) 除非根據本小節第 (b) 條與本條第 (2) 和第 (3) 項有所規定，按第 271-2.2 (g)(1) 小節中規定的魚類、肉類和豬肉，包括商業飼養供食用的狩獵動物以及根據第 271-2.2 (g)(2) 小節規定的志願檢查計劃項下的狩獵動物。

(2) 溫度為 155 F (68 C) 或更高，時間為 15 秒或下圖中規定的與平胸禽類以及注水肉類的保持時間相對應的溫度；如果細分，則指以下各項：第 271-2.2 (g)(1) 小節中規定的魚類、肉類以及商業飼養供食用的狩獵動物，根據第 271-2.2 (g)(2) 小節規定的志願檢查計劃項下的狩獵動物以及根據本小節第 (a)(1)(i) 項規定未準備的生蛋類：

最低	
溫度 F (C)	時間
145 (63)	3 分鐘
150 (66)	1 分鐘
158 (70)	< 1 秒 (瞬時)

；或

(3) 溫度為 165 F (74 C) 或更高，時間為 15 秒，對於第 271-2.2 (g)(3) & (4) 小節中規定的狩獵動物、填餡魚、填餡意大利麵條、填餡禽肉、填餡平胸鳥類以及含有魚類、肉類、禽類或平胸鳥類的餡料。

(b) 整塊烤牛肉、烤鹽牛肉、烤豬肉和烤熏制豬肉，例如，火腿，應在以下條件下烹飪：

(1) 用預加熱至下圖中針對烤肉重量規定的溫度且保持在該溫度的烤爐：

烤爐類型	基於烤肉重量的烤爐溫度	
	低於 4.5 kg (10 lbs)	4.5 kg (10 lbs) 或更重
保持乾燥	350 F (177 °C) 或更高	250 F (121 °C) 或更高
對流	325 F (163 °C) 或更高	250 F (121 °C) 或更高
高濕度 <sup>1</sup>	250 F (121 °C) 或更低	250 F (121 °C) 或更低
<sup>1</sup> 在烹飪室或烤爐出口測得的相對濕度大於 90%，時間至少為 1 個小時；或在可提供 100% 濕度的不透濕性袋子中。		

；且

(2) 按下圖中的規定，將食品的所有部分加熱至以下溫度且保持時間與該溫度相對應：

內部溫度 F (°C)	加工時間表 <sup>1</sup> 單位為分鐘	內部溫度 F (°C)	加工時間 <sup>1</sup> 單位為分鐘/秒	內部溫度 F (°C)	加工時間表 <sup>1</sup> 單位為秒
130 (54)	121	140 (60)	12	150 (66)	72 秒
131 (55)	97	141 (61)	10	151 (66)	58 秒
132 (56)	77	142 (61)	8	152 (67)	46 秒
133 (56)	62	143 (62)	6	153 (67)	37 秒
134 (57)	47	144 (62)	5	154 (68)	29 秒
135 (57)	37	145 (63)	4	155 (68)	23 秒
136 (58)	32	146 (63)	182 秒	156 (69)	19 秒
137 (58)	24	147 (64)	144 秒	157 (69)	15 秒
138 (59)	19	148 (64)	115 秒	158 (70)	0 秒
139 (60)	15	149 (65)	91 秒		
<sup>1</sup> 保持時間可能包括烤後溫升。					

(c) 在以下情況下，本小節第 (a) 和 (b) 項不適用：如果食品為生蛋、生魚、生醃制魚、生軟體貝類、韃靼牛排之類生動物食品，或作為即食型供應或提供以進行銷售的部分烹飪食品（例如，微煮魚、半熟肉和未煮硬的蛋），此時應向消費者告知，為了確保其安全，應按第 271-2.25 小節中規定烹飪食品。

(d) 如果食品為以即食形式供應或提供以進行銷售的生的或未煮熟的全肌肉完整牛排，則本小節第 (a) 和 (b) 項不適用，前提是：

(1) 該牛排貼有標籤表明其符合此部分第 271-1.2 (ii) 小節中規定的全肌肉完整牛肉之定義；

(2) 牛排的頂部和底部表面的烹飪溫度至少為 145 F (63 C)，且所有外部表面實現煮熟時的顏色變化。

(e) 在微波爐中烹飪的生動物食品應：

(1) 在整個烹飪期間或中途對其進行旋轉或攪拌，以補償熱量的不均勻分佈；

(2) 蓋住以保留表面水分；

(3) 食品所有部分均加熱至不低於 165 F (74 C)；

(4) 煮熟之後再燜 2 分鐘以獲取溫度均衡。

(f) 為了保溫而烹飪的水果和蔬菜應煮至 135 F (57 C) 或更高溫度。

(g) 已細化肉類的所有部分應煮至不低於 158 F (69.4 C)，但根據本小節第 (a)(2) 項規定的除外，除非單個消費者要求以半熟之類形式烹飪已細化肉類或含有已細化肉類的食品，此時，烹飪溫度不得低於 158 F (69.4 C) 才能符合該等請求。

#### 第 271-2.11 小節 冷卻。

(a) 已烹飪的潛在有害食品應採用以下形式冷卻：

(1) 2 個小時之內，從 135 F (57 C) 至 70 F (21 C) 或更低；

(2) 4 個小時之內，從 70 F (21 C) 至 41 F (5 C) 或更低，或按第 271-2.7 小節中規定冷卻至 45 F (7 C) 或更低。

(b) 如果在環境溫度下從配料進行烹飪，例如，已恢復水份的食品和罐裝金槍魚，則應將潛在有害食品在 4 個小時冷卻至 41 F (5 C) 或更低，或按第 271-2.7 小節中規定冷卻至 45 F (7 C) 或更低。

(c) 應根據本小節中規定的時間和溫度標準採用基於正在冷卻食品之類型的一種或多種以下方法執行冷卻：

(1) 將食品放在淺盤中；

(2) 將食品細分為更小或更薄的份量；

(3) 使用快速冷卻設備；

(4) 將裝有食品的容器放入冰水槽中，然後攪拌食品；

(5) 使用能促進熱傳導的容器裝食品；

(6) 新增冰塊作為配料；或

(7) 其他有效方法。

(d) 放入冷卻或冰凍設備中之後，裝有在冷卻食品的食品容器應：

(1) 在設備中的排列應確保透過容器壁提供最大的熱傳導；

(2) 如果在冷卻期間可防止過熱污染，則可鬆散蓋住或不蓋，以促進食品表面的熱傳導。

#### **第 271-2.12 小節 烘焙產品填料。**

蛋奶沙司、奶油餡和相似產品（包括合成填料）應符合和第 271-2.11 小節中的溫度要求，在儲存運輸和展示期間以該溫度進行準備和維護。帶合成填料的產品不必遵守此要求，前提是：

(a) 在標準條件下，食品（包括烘焙產品與其填料之間的接觸面）的 pH 不高於 4.6，或者水活性值不高於 0.85；

(b) 對其進行處理時可確保防止污染且可防止加熱處理後病原微生物的繁殖。

(c) 農業與市場部門有科學記載表明該特定產品將不支援病原微生物的繁殖。可將符合上述標準的帶合成填料的烘焙產品上標籤以表明不需要冰凍。

#### **第 271-2.13 小節 重新加熱。**

(a) 根據個人要求準備且將立即供應的已烹飪且冰凍的食品，例如，烘烤牛肉三明治肉汁，可按任何溫度供應。

(b) 除非本小節第 (c) 和 (d) 項有所規定，為了保溫而烹飪、冷卻和重新加熱的潛在有害食品在重新加熱時應確保其所有部分在 15 秒的時間至少到達 165 F (74 C)。

(c) 除非本小節第 (d) 項有所規定，為了保溫在微波爐中重新加熱的潛在有害食品在預加熱時應確保其所有部分至少到達 165 F (74 C) 溫度，應對其進行旋轉或攪拌和加蓋，且在重新加熱之後將其蓋住 2 分鐘。

(d) 從商業加工的密封容器中或從食品加工廠的完整包裝（該食品廠經過對其有管轄權的政府部門的檢查）中取出的即食食品，應至少加熱至 135 F (57 C) 才能保溫。

(e) 為了保溫而執行的重新加熱應快速完成，食品處於第 271-2.6 小節和第 165 F (74 C) 小節中規定之溫度的時間不得超過 2 小時。

#### **第 271-2.14 小節 冰凍。**

(a) 除非本小節第 (b) 項有所規定，以即食形式供應或出售之前，生的、生浸泡的、半熟或部分浸泡的熟魚（軟體貝類除外）應完全冰凍至以下溫度：

(1) 在冰櫃中至少 168 小時凍至 -4 F (-20 C) 或更低；或

(2) 在速凍櫃中至少 15 小時凍至 -31 F (-35 C) 或更低。

(b) 如果魚是以下品種的金槍魚：長鰭金槍魚、黃鰭金槍魚、黑鰭金槍魚、南方藍鰭金槍魚、大眼金槍魚和北方藍鰭金槍魚，或如果是公認為不易於生寄生蟲的魚種，則可以生的、生浸泡的、半熟或部分浸泡的熟魚形式供應或出售，無需按本小節 (a) 項規定進行冰凍。

(c) 除非本小節第 (b) 和 (d) 項有所規定，如果生的、生浸泡的、半熟或部分浸泡的熟魚以即食型供應或出售，則負責人應記錄魚的冰凍溫度和時間，且應將記錄保留在食品機構至少 90 天（不包括魚的供應或出售時間）。

(d) 如果魚經過供應商的冰凍，則可用供應商提供的書面協定或聲明（聲明已按本小節第 (a) 項所規定的溫度和時間對所供應的魚進行冰凍）替代本小節第 (c) 項規定的記錄。

#### **第 271-2.15 小節 食品溫度計。**

應使用精度為正負 2 F（正負 1 C）的金屬杆數字刻度溫度計確保在所有潛在有害食品的準備期間到達且保持合適的溫度。

#### **第 271-2.16 小節 解凍潛在有害食品。**

除非本小節第 (d) 項有所規定，應用以下方式對潛在有害食品進行解凍：

(a) 在可將食品溫度保持在 41 F (5 C) 或更低，或第 271-2.6 小節中規定的 45 F (7 C) 或更低的冰凍條件下或，

(b) 完全浸沒在自來水中：

(1) 在 70 F (21 C) 或更低的水溫中；

(2) 水流速度足以攪動且浮起溢流中的鬆散顆粒；

(3) 在一定期限內不允許即食食品的已解凍部分的溫度上升至 41 F (5 C) 或更高或上升至第 271-2.6 小節規定的 45 F (7 C) 或更高；

(4) 在超過 4 小時的一定期限內，不允許需要根據第 271-2.10 小節之規定進行烹飪的生動物食品的已解凍部分的溫度上升至 41 F (5 C) 或更高或上升至第 271-2.6 小節規定的 45 F (7 C) 或更高，該期限包括

(i) 食品暴露於自來水中的時間以及烹飪準備所需的時間；或

(ii) 處於可將食品溫度降至 41 F (5 C) 或更低，或第 271-2.6 小節中規定的 45 F (7 C) 或更低的冰凍條件下的時間；

(iii) 作為烹飪過程的一部分，如果按第 271.2.10 小節之規定烹飪冰凍食品；或

(iv) 在微波爐中解凍且立即轉移至便利的烹飪設備，此過程無中斷；或

(v) 使用任何程序，如果根據個別消費者的要求為了立即供應已解凍且準備好冰凍即食食品的一部分。

#### **第 271-2.17 小節 食品展示 — 潛在有害食品。**

(a) 在展示期間，潛在有害食品的溫度應保持在 45 F (7 C) 或更低，或保持在第 271-2.7 小節規定的 41 F (5 C) 或保持在 135 F (57 C) 或更高。

(b) 如果僅將時間而不是時間與溫度組合用作烹飪前實時供應潛在有害食品或所展示或保溫供立即食用的即食型潛在有害食品的公共健康控制：

- (1) 應對食品進行標記或標識，指明自取消食品溫度控制時的時間點算起的 4 個小時時間；
- (2) 應在自取消食品溫度控制時的時間點算起的 4 個小時內烹飪和供應食品，如果為即食食品，則應丟棄食品；
- (3) 應丟棄本小節第 (1) 和 (2) 項中描述的超過 4 個小時限值的任何食品；
- (4) 食品機構應維護書面程序，如經要求，應提供給農業與市場部門，該書面程序確保符合：
  - (i) 本小節 (1)-(3)；
  - (ii) 對於在用作公共健康控制的時間之前準備、烹飪和冰凍的食品，則應符合和 271-2.11 小節。

#### **第 271-2.18 小節 冰凍食品。**

用於冰凍狀態出售的食品應在冰凍狀態中展示，但除霜周期及短暫的裝貨或卸貨期間除外。根據儲藏櫃生產商規範，冰凍食品應展示在產品線之下或之後。

#### **第 271-2.19 小節 食品展示—總則。**

除了整個未加工的生水果和未加工的生蔬菜，應防止供展示的食品遭受污染，方法是用展示櫃包裝、有帶蓋容器裝自助食品或用相似的保護設備裝食品，除非本部分第 271-8 子部分另有規定。所有食品均應離地展示，且應防止食品污染。應提供的熱食或冷食儲存裝置確保在展示期間將潛在有害食品保持在所需的溫度。除了生的冰凍的帶殼蝦之外，不得將潛在有害食品提供給消費者作為自助餐，除非本部分第 271-8 小節另有規定。散裝食品應從用緊貼蓋子進行保護的產品模組進行分發。應限制且控制客戶接觸產品模組中散裝食品，避免引起污染。被視為合適的方式包括但不限於：

- (a) 提供深度不超過 18 英寸的產品模組；
- (b) 提供接觸點位於頂部的產品模組以使接觸點與地面之間至少有 30 英寸，或者如果產品模組接觸點離地面不足 30 英寸，則應確保在產品模組打開時以某一角度從側面接觸，蓋子能伸過產品表面並提供過熱保護。

#### **第 271-2.20 小節 分發器具。**

在分發期間應透過以下方法之一避免客戶用手接觸散裝食品，如果無法防止用手接觸，則在展示之前必須逐一包裝食品：

- (a) 機械分發裝置，包括重力分發器、泵、壓擠機和鑽孔機；或
- (b) 應防止手動分發器具遭受污染及充當導致散裝食品污染的工具，該等手動分發器包括鉗子、勺子、舀子、刮鏟、一次性蠟紙或其他合適的一次性供應品及本項中列出的手動分發器具。被視為合適的方式包括但不限於：
  - (1) 使用由易於清潔材料製成的拴繩，其長度確保器具不會接觸到地面，且能防止不干擾緊貼蓋子要求；



(2) 不用時，將器具套上套管或加上保護外蓋或放在展示裝置附近以進行儲存，或使用經過設計其手柄無法接觸到產品模組中產品的器具。應用由易於清潔材料製成的拴繩將手動分發器具連線至展示裝置，該拴繩的長度確保器具無法接觸地面。在分發器具不使用時，必須用套管包住器具或將其附上保護外殼或放在展示裝置附近以進行儲存。由於將非用於乾燥食品的舀子和刮鏟儲存在套管或保護外殼中並不實際，因此，應將其儲存在食品中，其手柄伸到產品模組的外面。手柄不得妨礙蓋子自行閉合。

#### 第 271-2.21 小節 食品樣本展示與食品促銷。

當授權在零售店中進行食品樣本展示和食品促銷時，負責人應確保該等活動符合本部分中適用的衛生規定。

#### 第 271-2.22 小節 零售食品店的食物運輸總則。

在運輸除懸掛肉片、肉條或肉塊以及生水果和生蔬菜之外的食品時，應使用包裝或帶蓋容器防止污染。運輸中的所有食品均應符合本條令中與食品保護和食品儲存相關的適用要求。用立即閉合容器包裝的食品，如果其立即閉合容器尚未打開、撕裂或破裂，則不必採用外包裝或加蓋。

#### 第 271-2.23 小節 專業加工方法。

在煙熏或熏製食品之前，食品機構應向農業與市場部門獲取變更；除了冰凍，還存在肉毒桿菌屏障時，使用低氧食品包裝方法，除非第 271-2.24 小節另有規定；在食品機構中自訂加工作為食品供個人使用且不供出售或供應的動物；或用農業與市場部門確定的需要變更的另一種方法準備食品。

#### 第 271-2.24 小節 低氧包裝。

(a) 使用低氧包裝方法包裝食品的食品機構應製訂一份 HACCP 計劃，該計劃含有第 271-9.6(d) 小節中規定的信息且：

(1) 確定待包裝的食品；

(2) 將包裝的食品限定於不支援肉毒桿菌繁殖的食品，因為其符合以下之一：

(i) 水活性為 0.91 或更低，

(ii) pH 值為 4.6 或更低，

(iii) 為受 USDA 監管的食物加工廠使用 9 CFR 第 318.7 小節「核准用於產品準備的物質」以及 9 CFR 第 381.7 小節「有關禽類產品中物質使用之限制」中規定的物質醃制的肉類或禽類產品，以及用完整包裝收到的肉類或禽類產品，或

(iv) 為競爭性微生物含量高的食品，例如，生肉類或生禽類；

(v) 為不符合 (i)、(ii) 或 (iii) 標準且明確標有「重要 — 使用之前一直保持冰凍」的冰凍食品；

(vi) 為含有可防止肉毒桿菌繁殖的一些其他屏障的食品。

(3) 規定方法將食品維持在 41 F (5 C) 或更低溫度；

(4) 描述如何在主要展示面板上以粗字體和對比背景明確且顯著地標示出包裝，並附有指示：

(i) 將食品保持在 41 F (5 C) 或更低溫度，

(ii) 如果在包裝後的 14 天之內未供現場消費，則應予以丟棄，或如果供應或出售供離場消費，則應予以消費；

(5) 將食品保質期限定於自包裝至消費或至原始生產商的「出售截止日期」或「使用截止日期」（以先出現者為準）不超過 14 天。

(6) 包括以下操作程序：

(i) 禁止用裸手接觸食品，

(ii) 標識指定區域和以下方法：

(a) 盡量減少交叉污染的生食品和即食食品的物理屏障或隔離方法，

(b) 限定於只有熟悉潛在操作危險且受過培訓的負責的工作人員才能接觸加工設備，

(iii) 描述食品接觸表面的清潔和消毒程序；

(7) 描述確保低氧包裝操作負責人理解以下各項的訓練計劃：

(i) 安全操作所需概念，

(ii) 設備和設施，

(iii) 根據本小節第 (a)(6) 項與第 271-9.6(d) 小節規定的程序。

(b) 除了在包裝之前、期間和之後冰凍的魚類，食品機構不得使用低氧包裝方法包裝魚類。

### **第 271-2.25 小節 消費者諮詢。**

如果以即食形式提供生的或未煮熟的動物食品（例如，牛肉、蛋類、魚類、羔羊、牛奶、豬肉、禽類或貝類）作為熟食、菜單或其他項目；或作為另一種即食食品中的原始配料，則食品機構操作員應透過以下形式告知消費者：手冊、熟食盒或菜單諮詢、標籤聲明、桌上擺簽、標牌或明顯增加與某些特別易於受傷消費者食用生的或未煮熟形式的該等食品相關聯的風險的其他有效書面手段。

### **第 271-2.26 小節 散裝食品。**

(a) 在展示、客戶自助餐、重裝和儲存期間應防止散裝食品和產品模組遭受污染。在展示期間可能由客戶處理的麵包片應加以包裝以防止污染。

(b) 應使用屏障或開放空間將散裝寵物食品和散裝非食品物品的容器與含有供人類食用的食品的產品模組進行隔離。

(c) 不得重新出售消費者已退回零售店的散裝食品。

(d) 所有散裝食品運輸容器均應清潔且由食品等級材料製成。

## 第 271-3 子部分

### 「管理層與工作人員」

#### 小節

- 271-3.1 知識展示
- 271-3.2 僱員健康總則
- 271-3.3 個人清潔
- 271-3.4 衣物
- 271-3.5 僱員實踐

#### 第 271-3.1 小節 知識展示

根據農業與市場法 §251-z-3 之要求，食品加工機構許可證的申請者應向署長提供其在經營食品機構方面的經驗和能力之證明。如在任何時間署長對機構負責人經營機構的能力感到不滿意，則其可要求該負責人展示相關能力，要求其成功完成農業與市場部門核準的食品安全課程。該課程應包括以下學科的教學：

(a) 防止食品傳播疾病與食品加工僱員的個人衛生之間的關係；

(b) 負責人或其指定人士在防止患有可能透過食品傳播的疾病或病情的食品加工僱員傳播食品傳播疾病的責任；

(c) 與可透過食品傳播的疾病相關聯的癥狀；

(d) 維護潛在有害食品的時間和溫度與防止食品傳播疾病之間關聯的重要性；

(e) 食用生的、未煮熟的肉類、禽類、蛋類和魚類所涉及的危害；

(f) 安全烹飪潛在有害食品（包括肉類、禽類、蛋類和魚類）所需的食品溫度和時間；

(g) 安全冰凍儲存、保溫、冷卻和重新加熱潛在有害食品所需的溫度和時間；

(h) 防止食品傳播疾病與管理和控制以下項之間的關聯：

(1) 交叉污染，

(2) 裸手接觸即食食品，

(3) 洗手，

(4) 將食品機構維持在清潔的良好狀態；

(i) 食品安全與以下設備之間的關聯：

(1) 數量和容量充足

(2) 得以妥當設計、構建、擺放、安裝、操作、維護和清潔；

(j) 器具與設備食品接觸表面的正確清潔和消毒程序；

(k) 標識所用水源並採取措施確保防止水源遭受污染，例如，防止回流和防止建立交叉連線；

(l) 標識食品機構中的有害或毒性材料，並採取所需的程序確保其根據法律得以安全儲存、分發、使用和處理；

(m) 標識操作中的關鍵控制點，從採購到出售或供應，在未受控制時，這些控制點可能促成食品傳播疾病的傳播，且必須採取措施確保根據這些法律的要求對這些控制點進行控制；

(n) 為了使負責人與食品加工僱員遵守預定流程所需的程序，如果法律、法規或農業與市場部門與食品機構之間的協定要求實施該等流程；

(o) 根據 1 NYCRR 第 271 部分分配給以下人員的責任、權利和權限：

(1) 食品加工僱員，

(2) 負責人和

(3) 農業與市場部門。

### **第 271-3.2 小節 僱員健康總則。**

感染了可透過食品傳播的傳染病的僱員或屬於可能導致該等疾病的微生物載體的僱員或存在皮下膿腫、受感染傷口或急性呼吸系統感染的僱員，不得以可能透過病原微生物污染食品或食品接觸表面或將疾病傳播給他人的任何身份在零售店工作。

### **第 271-3.3 小節 個人清潔。**

在開始工作之前，在吸煙、進食或上廁所之後以及在處理生肉類、生禽類或生海鮮之前和之後，從事食品準備和餐具清洗操作的僱員應用肥皂水或清潔劑和溫水徹底清洗其雙手與暴露的手臂，且需要在工作期間盡量多地清洗雙手與暴露的手臂以保持清潔。僱員應保持修剪和清潔指甲。

### **第 271-3.4 小節 衣物。**

(a) 僱員應穿上整潔的外衣。

(b) 僱員在必要時應將頭髮夾住，防止其污染食品或食品接觸表面。

### **第 271-3.5 小節 僱員實踐。**

(a) 僱員應維持高度的個人清潔，在所有工作期間均應遵循良好的衛生慣例。

(b) 僱員只能在指定區域進食或吸煙。該等指定區域必須確保僱員的進食或吸煙不會污染食品、設備或器具。

## 第 271-4 子部分

### 「設備與器具」

#### 小節

- 271-4.1 材料總則
- 271-4.2 焊料
- 271-4.3 木材
- 271-4.4 塑膠和橡膠材料
- 271-4.5 切削面
- 271-4.6 一次性供應品
- 271-4.7 設計和構造總則
- 271-4.8 可接觸性
- 271-4.9 原地清潔
- 271-4.10 食品溫度計
- 271-4.11 非食品接觸表面
- 271-4.12 通風櫃
- 271-4.13 設備與器具的維護
- 271-4.14 設備安裝和地點總則
- 271-4.15 台式設備
- 271-4.16 落地式設備
- 271-4.17 過道與工作空間

#### 第 271-4.1 小節 材料總則。

多用途設備和器具應用安全材料（包括修整材料）構建和維修，應能防腐且不具吸收性，且在正常使用條件下應光滑、易於清潔和耐用。一次性供應品應由清潔、衛生且安全的材料製成。設備、器具和一次性供應品不得向食品傳播氣味、顏色、味道且不得污染食品。產品模組和器具應由安全材料製成，應能防腐且不具吸收性，且在正常使用條件下應光滑、易於清潔和耐用。

#### 第 271-4.2 小節 焊料。

食品接觸表面只接受鉛含量不超過 0.2% 的乳製品類焊料（銀焊料）。

#### 第 271-4.3 小節 木材。

符合本子部分第 271-4.1 小節中規定的一般要求的硬楓木或等效非吸收性木材可用於砧板、切菜板和麵包台。在其他情況下，木材不得用作食品接觸表面，包括在散裝食品展示中，除非與生水果、生蔬菜和帶殼堅果接觸。

#### 第 271-4.4 小節 塑膠和橡膠材料。

在正常使用條件下可防止括傷、劃傷、腐敗、龜裂、剝落和變形且其重量和厚度足以允許用正常餐具清洗方法進行清潔和消毒且符合本分部分第 271-4.1 小節中規定的一般要求的安全塑膠或安全橡膠或安全橡膠類材料可重複使用。

#### 第 271-4.5 小節 切削面。

易於刮傷和劃傷的切削面必須重新修整，以便於清潔，當這些表面再也無法得以有效清潔和消毒時，必須將其丟棄。

#### **第 271-4.6 小節 一次性供應品。**

一次性供應品不得重複使用。

#### **第 271-4.7 小節 設計和構造總則。**

所有設備和器具（包括塑膠件）的設計和構造均應確保其在正常使用條件下經久耐用，且應能防止凹陷、彎曲、凹陷、點蝕、剝落和龜裂。

(a) 食品接觸表面應易於清潔、光滑且無裂紋、裂縫、裂痕、凹坑和相似缺陷，且無難以清潔的陰角和夾縫。鑄鐵只能用作僅用於烹飪的食品接觸表面。螺紋的設計應有助於清潔。禁止在食品接觸表面采用普通的 V 形螺紋，除非是在製冰機、熱油烹飪設備或熱油過濾系統之類的設備中，盡量少用該等螺紋。產品模組、蓋子、分發裝置和器具的設計和構造應符合食品接觸表面的要求。

(b) 包括需要潤滑的軸承和齒輪且非由安全塑膠材料製成的設備，其設計和構造應確保潤滑油不會泄漏、滴落或滲入食品或食品接觸表面。用於接收食品接觸表面上或之內軸承和齒輪潤滑的設備，其潤滑材料應符合聯邦註冊辦公室發布且由美國政府印刷辦公室 (Superintendent of Documents, U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402) 文件主管人提供的、於 2013 年 4 月 1 日修訂的《聯邦法規法典》第 178.3570 小節第 21 篇之要求。透過引用納入本文中的材料可供公眾檢查並在食品安全與檢查部門農業與市場部 (Department of Agriculture and Markets, Division of Food Safety and Inspection, 10B Airline Drive, Albany, NY 12235) 以及在美國國務院 (Department of State, 99 Washington Avenue, Suite 650, Albany, NY 12231) 進行複製。

(c) 洗滌槽和排水板應傾斜得確保排放和自行排放。

#### **第 271-4.8 小節 可接觸性。**

除非設計為原地清潔，食品接觸表面應可接觸以便於清潔和檢查：

(a) 無需卸載；

(b) 卸載時無需使用工具；或

(c) 只需使用簡單工具就易於卸載，例如，放在設備附近的木錘、螺絲刀或開口扳手。

單一產品模組的設計應確保易於從展示裝置中卸下用於供應，除非模組的設計和構造確保可透過將不會污染鄰近展示區中散裝食品或設備或對其造成不利影響的手動原地清潔程序對其進行高效清潔（和消毒，如有必要）。

#### **第 271-4.9 小節 原地清潔。**

用於原地清潔的設備的設計和構造確保：

(a) 清潔和消毒溶液能夠流過使用了高效清潔和消毒方案的固定系統；

(b) 清潔和消毒溶液將接觸到所有內部食品接觸表面；

(c) 系統自行排放或能夠完全排空。

#### **第 271-4.10 小節 食品溫度計。**

需要浸入食品或烹飪介質中的指示溫度計應為金屬杆型、帶有數字刻度且精度為正負 2°F（正負 1°C）。

#### **第 271-4.11 小節 非食品接觸表面。**

不與食品接觸但暴露於濺灑污漬或食品殘渣或需要頻繁清潔的設備表面，其設計和構造應確保其光滑、易洗且無不必要的邊緣、突出物或裂隙以及易於接觸進行清潔，其材質和維修確保易於將其保持在清潔和衛生狀況下。不與食品接觸但暴露於濺灑污漬或食品殘渣或其他污物的產品模組展示裝置、拴繩和所有展示設備的表面，其設計和構造應確保其光滑、易洗、在正常使用條件下耐用且無不必要的邊緣、突出物或裂隙。拴繩的設計應確保其易於從產品模組上卸下進行清潔。非食品接觸表面的材料應不具吸收性，或透示易於清潔的塗層進行修整和密封使其變得不具吸收性。

#### **Section 271-4.12 通風櫃。**

通風櫃和通風裝置（如已安裝），其設計應確保防止油脂或冷凝物集結在牆壁上和天花板上，且防止油脂或冷凝物滴入食品或食品接觸表面。過濾器或其他油脂抽取設備應易於卸下進行清潔和更換（如果未設計為原地清潔）。

#### **第 271-4.13 小節 設備與器具的維護。**

所有設備和器具均應保養良好，以符合本部分之要求。

#### **第 271-4.14 小節 設備安裝和地點總則。**

設備（包括製冰機和蓄冰設備）不得擺放在暴露的或未受保護的污水管道、出現泄漏或累積有冷凝水的水管線路或開放樓梯或其他污染源的下方。

#### **第 271-4.15 小節 台式設備。**

(a) 台式設備的安裝應確保便於設備及其鄰近區域的清潔。

(b) 安裝在工作台或櫃台上的設備，除非是便攜式，應密封到工作台或櫃台上或放在支架上，以便在工作台或櫃台之間至少留下四英寸的間隙，但如果設備下方的工作台部分與清潔接觸點不超過 18 英寸，則間隙應至少為三英寸；或者如果設備下方的工作台部分與清潔接觸點不超過三英寸，則間隙應為至少為兩英寸。

(c) 在本小節第 (b) 條中，便攜式設備是指：

(1) 其又小又輕，一個人就可輕鬆移動；

(2) 其未連線實用程序，或連線的實用程序可快速斷開，或其靈活實用程序連線的長度足以便於移動設備以進行輕鬆清潔；

(3) 其為台式，例如，電動攪拌器、研磨機、切片機、軟化機和相似設備，

(i) 不超過 80 磅；或

(ii) 其配有用於安全傾斜裝置進行清潔的機械元件。

#### 第 271-4.16 小節 落地式設備。

(a) 落地式設備，除非易於移動，應：

(1) 密封在地板上；或

(2) 放在支架上，以便在地板與設備之間至少留下六英寸的間隙，但如果設備下方的地板部分與清潔接觸點不超過六英寸，則可升高設備以便在地板與設備之間至少留下四英寸的間隙。

(3) 如果展示擱架裝置、展示製冷裝置和展示冰凍裝置的安裝確保其下方的地板可清潔，則該等裝置不受本小節第 (1) 和 (2) 項規定之約束。

(b) 在以下情況下，設備易於移動：

(1) 其安裝在輪子或小腳輪上；

(2) 其未連線實用程序，或連線的實用程序可快速斷開，或其靈活實用程序連線的長度足以便於移動設備以進行輕鬆清潔。

(c) 除非在固定設備每一單元之間、後面和上方留有充分空間便於清潔，其與鄰近設備單元和鄰近牆壁或天花板之間間隙不得超過 1/32 英寸，如果暴露於滲漏中，則應將空間密封。

#### 第 271-4.17 小節 過道與工作空間。

設備裝置之間以及設備與牆壁之間的過道和工作空間應暢通無阻，且寬度足以便於僱員輕鬆履行其職責，不會透過衣物或個人接觸污染食品或食品接觸表面。所有易於移動的儲存設備，例如，台車、滑動墊木、支架和開口貨盤，其擺放應確保可提供通道到工作區。



## 第 271-5 子部分

### 「設備與器具的清潔、消毒和儲存」

#### 小節

- 271-5.1 清潔頻率
- 271-5.2 擦拭布
- 271-5.3 手動清潔和消毒
- 271-5.4 機械清潔和消毒
- 271-5.5 乾燥
- 271-5.6 沒有設備和器具清潔設施的零售食品店
- 271-5.7 設備與器具的拿取和儲存
- 271-5.8 儲存
- 271-5.9 一次性供應品
- 271-5.10 禁止的儲存區域

#### 第 271-5.1 小節 清潔頻率。

(a) 器具與設備的食品接觸表面應予以清潔和消毒：

(1) 每當生牛肉、生豬肉、生禽肉或生海鮮的加工出現改變或從生食到即食食品的加工出現改變時，除非根據本部分第 271-2.10 小節中規定，隨後需要將每份不同的生動物食品以較高溫度進行烹飪；

(2) 在可能出現污染的任何操作中斷之後；

(3) 每個工日最終使用之後。

(b) 如果設備和器具持續用於準備潛在有害食品或用於生產線上，則應全天根據食品溫度、食品類型和食品顆粒累積數量按預定時間間隔對器具與設備的食品接觸表面進行清潔和消毒。

(c) 烹飪裝置的食品接觸表面以及微波爐的空腔和門封均應每天使用後至少清潔一次，但這不適用於熱油烹飪設備和熱油過濾系統。所有烤焙設備與平底鍋均應無結殼的油脂沈澱物和其他累積污物。

(d) 設備的非食品接觸表面（包括運輸車輛，）均應盡量多地予以清潔，保持設備未累積粉塵、髒物、食品顆粒和其他殘渣。

(e) 應根據食品類型以及累積或沾污的食品顆粒數量至少每天或更頻繁的時間間隔對客戶使用的鉗子、勺子、舀子、刮鏟或其他相應的器具和拴繩進行清潔和消毒。

(f) 應在補貨之前、在弄髒之時或基於食品類型與食品顆粒累積數量的預定時間間隔對產品模組、蓋子和其他設備進行清潔。

(g) 如果觀察到或疑似出現污染，應立即對食品接觸表面進行清潔和消毒。

#### 第 271-5.2 小節 擦拭布。

(a) 應使用本子部分第 271-5.3(h) 小節中規定的其中一種專用消毒溶液頻繁對用於擦拭設備食品接觸表面上溢出食品的布或海綿進行清潔和沖洗。每次使用之後，均應將這些布和海綿儲存在消毒溶液中。(b) 應使用本小節 (a) 項中規定的其中一種專用消毒溶液對用於清潔設備非食品接觸表面的布或海綿進行清潔和沖洗。每次使用之後均應將這些布和海綿儲存在消毒溶液中。

(c) 可使用一次性紙巾替代擦拭布或海綿，但每次用完應丟棄。

### 第 271-5.3 小節 手動清潔和消毒。

應在供應區提供或安裝設施和/或設備，為正確清潔和消毒所有食品接觸表面做好準備，包括產品模組、蓋子和分發器具。

(a) 對於設備和器具的手動清潔和消毒，應提供並使用帶兩或三個隔間的洗滌槽。洗滌槽隔間應大得足以容納用於浸沒大多數設備和器具的水，每個隔間均應裝有熱的和冷的可飲用自來水。如果無法將設備和器具浸沒於洗滌槽中（例如，設備和器具太大），則應手動或用壓力噴灑方法對設備和器具進行清潔和消毒。

(b) 應提供足夠尺寸的排水板或易於移動的器具台，用於妥當儲存和處理待清潔的弄髒器具或消毒之後的清潔器具，該排水板和器具台的擺放應不干擾餐具清洗設施的正確使用。

(c) 設備和器具應預先沖洗或預先刮擦且在必要時進行預先浸泡，以清除食品顆粒和污物。

(d) 洗滌槽在使用之前應予以清潔。

(e) 如果使用三隔間洗滌槽進行餐具清洗，應按以下順序執行操作：

(1) 應在裝有熱洗滌劑（該洗滌劑保持乾淨且為生產商標籤上所示濃度）的第一隔間徹底清潔設備和器具；

(2) 應在第二個隔間用不含清潔劑和磨料的清水沖洗設備和器具；

(3) 根據本小節第 (h)(1)-(5) 項中規定的方法之一在第三隔間中對設備和器具進行消毒。

(f) 如果使用兩個隔間的洗滌槽進行餐具清洗，則應使用以下兩種方法之一：

(1) 應在裝有熱洗滌劑（該洗滌劑保持乾淨且為生產商標籤上所示濃度）的第一隔間徹底清潔設備和器具；根據本小節第 (h)(1) 項中規定在第二隔間中用熱水對設備和器具進行消毒；或

(2) 應在裝有熱洗滌劑（該洗滌劑保持乾淨且為生產商標籤上所示濃度）的第一隔間徹底清潔設備和器具；根據本小節第 (h)(1) 項中規定用熱水可根據本小節第 (h)(2)-(5) 項規定用含有相同清潔消毒劑的溶液在第二隔間中用熱水對設備和器具進行消毒。

(g) 當使用壓力噴灑方法進行清潔和消毒時，應使用清潔消毒劑溶液徹底沖洗設備和器具，直到其無明顯的食品顆粒和污物。應根據生產商的指示使用清潔消毒劑，該消毒劑的類型應確保在根據這些指示進行使用時不需要用可飲用水進行沖洗。

(h) 所有設備和器具的食品接觸表面均按以下方法進行消毒：

(1) 在溫度為 170 F（相當於 77 °C）或更高的清潔熱水中浸泡至少 1/2 分鐘；

(2) 在含有百萬分之 50 有效氯且溫度至少為 75 F（相當於 24 °C）或更高的次氯酸鹽清潔溶液中至少浸泡一分鐘；

(3) 在含有百萬分之 12.5 有效碘、具有生產商證實的有效 pH 範圍且溫度至少為 75 F（相當於 24 °C）或更高的清潔溶液中至少浸泡一分鐘；

(4) 在含有百萬分之 200 季銨化合物且溫度至少為 75 °F (相當於 24 °C) 或更高的清潔溶液中至少浸泡一分鐘；所用的季銨化合物應由生產商進行配製，以確保在百萬分之 500 硬性使用濃度的水中的有效性。

(5) 浸入含有《聯邦法規法典》第 21 篇第 178.1010 小節 (於 2013 年 4 月 1 日修訂) 第 362-371 頁中規定的任何其他化學消毒劑的清潔溶液中一分鐘，該文獻由聯邦註冊辦公室發布，由美國政府印刷辦公室 (Superintendent of Documents, U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402) 文件主管人提供，該清潔溶液的消毒功效相當於至少含有百萬分之 50 有效氯且溫度為 75 °F (相當於 24 °C) 或更高的次氯酸鹽清潔溶液；

(6) 如果設備太大無法浸沒水中進行消毒，但可禁閉蒸汽，則用不含非《聯邦法規法典》第 21 篇第 173.310 小節 (於 2013 年 4 月 1 日修訂) 第 140-142 中規定的材料或添加劑的蒸汽進行處理，該文獻由聯邦註冊辦公室發布，由美國政府印刷辦公室 (華盛頓特區，DC 20402) 文件主管人提供；

(7) 如果設備太大無法浸沒水中進行消毒，用化學消毒溶液至少沖洗、噴灑或擦洗兩次，該特殊消毒溶液的強度應如本小節 (2)、(3) 和 (5) 項中規定。

(i) 如用熱水進行消毒，則應提供並使用以下設備：

(1) 內部加熱裝置或夾具，安裝在能夠將水溫保持在 170 °F (相當於 77 °C) 或更高的洗滌槽隔間之內、之上或下方；

(2) 方便用於洗滌槽中頻繁檢查水溫的精度為正負 3 °F (相當於正負 1 °C) 的數字刻度指示溫度計；

(3) 器具的支架或籃子的尺寸和設計應確保將器具和設備完全浸入熱水中。

(j) 當使用化學器進行消毒時，其濃度不得高於《聯邦法規法典》第 21 篇第 178.1010 小節 (於 2013 年 4 月 1 日修訂) 第 362-371 頁中規定的濃度，該文獻由聯邦註冊辦公室發布，由美國政府印刷辦公室 (Superintendent of Documents, U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402) 文件主管人提供；且應提供並使用測試套件或其他裝置測量溶液的百萬分之濃度。

#### **第 271-5.4 小節 機械清潔和消毒。**

應在供應區提供或安裝設施和/或設備，為正確清潔和消毒所有食品接觸表面做好準備，包括產品模組、蓋子和分發器具。機械清潔和消毒設備的器具應符合以下要求：

(a) 清潔和消毒可由噴灑式或浸入式洗碗機完成，或透過其他類型的機器或裝置 (前提是可證明該機器或裝置可徹底清潔和消毒設備和器具)。這些機器和裝置應安裝正確且維護於良好狀態。應根據生產商的指示操作機器和裝置，且放入機器中的器具和設備應暴露於所有洗碗周期中。應正確安裝和維護清潔劑自動分發器、潤濕劑分發器和液態消毒劑注射器 (如有)。

(b) 供應至噴灑式洗碗機的最終沖洗水的壓力必須介於 15 至 25 磅/每平方英寸 (在緊接最終沖洗控制閥的水管中測得)。在緊接最終沖洗控制閥的上遊提供一個 1/4 英寸 IPS 閥，以便於檢查最終沖洗水的流動壓力。

(c) 應在機器或水管上安裝精度為正負 3 °F 的數字刻度提示溫度計，用於指示機器每個水箱中的水溫以及進入歧管中最終沖洗水的溫度。

(d) 應用擋板、幕布或其他有效方法保護沖洗水箱，盡量控制清洗後的髒水進入沖洗水。應根據洗碗機上所附的生產商指示對其輸送帶進行準確正時，以確保清洗和沖洗周期中的正確暴露時間。

(e) 應提供排水板，其尺寸足以正確處理清洗之間的髒器具以及消毒之後的清潔器具，其擺放和安裝應不會干擾洗碗設施的正確使用。這不排除使用易於移動的碟台儲存弄髒的器具，或使用易於移動的碟台儲存消毒後的清潔器具。

(f) 應對設備和器具進行沖洗或擦洗且在必要時進行浸泡，以便在洗碗機中進行清洗之前清除所有食品顆粒和污物，除非在操作洗碗機時使用了預洗周期。設備和器具應放入支架、托盤或籃子中或輸送帶上，確保將食品接觸表面暴露於無障礙應用的清潔劑清洗和清潔沖洗水中且便於自由排水。

(g) 可使用借助化學品進行消毒的機器（單水箱、靜止支架、門式機器和噴灑式玻璃清洗機），前提是：

(1) 清洗水的溫度不得低於 120 °F；

(2) 清洗水應保持乾淨；

(3) 為了消毒而新增的化學品應自動分發；

(4) 應根據生產商的時間和濃度規格將器具和設備暴露於最終化學消毒沖洗中；

(5) 化學消毒沖洗水溫度不得低於 75 °F，也不得低於機器生產商指定的溫度；

(6) 所使用的化學消毒劑應符合《聯邦法規法典》第 21 篇第 178.1010 小節（於 2013 年 4 月 1 日修訂）第 362-371 頁中的要求，該文獻由聯邦註冊辦公室發布，由美國政府印刷辦公室 (Superintendent of Documents, U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402) 文件主管人提供；

(7) 應提供並使用可準確測量溶液百萬分之濃度的測試套件或其他裝置。

(h) 可使用借助熱水進行消毒的機器，但清洗水和泵出的沖洗水應保持乾淨，且該等水的溫度應保持在不低於本小節第 (g) 項中規定的溫度。

(1) 單水箱、靜止支架雙溫機器：

清洗溫度	150 °F
最終沖洗溫度	180 °F

(2) 單水箱、靜止支架單溫機器：

清洗溫度	165 °F
最終沖洗溫度	165 °F

(3) 單水箱輸送機：

清洗溫度	160 °F
最終沖洗溫度	180 °F

(4) 多水箱輸送機：

水溫	150 °F
泵吸沖洗溫度	160 °F
最終沖洗溫度	180 °F

(5) 單水箱、壺、平底鍋和器具清洗器（靜止或活動支架）：

清洗溫度	140 ℉
最終沖洗溫度	180 ℉

(i) 所有洗碗機均應每天清洗一次，如有必要，清洗得更頻繁，保持其處於滿意的運行狀況。

#### **第 271-5.5 小節 乾燥。**

除非在消毒之後立即使用，所有設備和器具均應風乾。不得用紙巾擦乾。

#### **第 271-5.6 小節 沒有設備和器具清潔設施的零售食品店。**

沒有用於器具和設備進行妥當清潔和消毒的設施的零售食品店不得準備或包裝食品或分發除生水果和生蔬菜之外的未包裝食品。

#### **第 271-5.7 小節 設備與器具的拿取和儲存。**

在拿取已清潔和消毒的設備和器具時應防止其遭受污染。

#### **第 271-5.8 小節 儲存。**

(a) 應將已清潔和消毒的器具和設備放在清潔乾燥的地點至少離地儲存六英寸，且防止其遭受噴灑污漬、灰塵和其他形式的污染。也應防止固定設備的食品接觸表面遭受污染。設備和器具不得放在暴露或未受保護的污水管道或存在泄漏或累積有冷凝水的水管之下方。

(b) 器具應先風乾再儲存，或應儲存在自行排水位置。

(c) 儲存的器具應盡量蓋住或倒放。

#### **第 271-5.9 小節 一次性供應品。**

(a) 一次性供應品應儲存在至少離地六英寸的封閉箱或容器中，或儲在易於移動的台車、峭動墊木、支架或開口貨盤中。該等儲存應防止物品遭受污染，且不得儲存在暴露或未受保護的污水管道或存在泄漏或累積有冷凝水的水管之下方。

(b) 應按可防止食品接觸表面遭受污染的方式拿取一次性供應品。

(c) 應用衛生方式儲存和分發展示區中供客戶使用的熟食容器（袋子、杯子、蓋子等）。

#### **第 271-5.10 小節 禁止的儲存區域。**

食品設備、器具或一次性供應品不得儲存在更衣室、衛生間或其門前通道、垃圾房或機械室中。

## 第 271-6 子部分

### 「衛生設施和控件」

#### 小節

- 271-6.1 水供應總則
- 271-6.2 水輸送
- 271-6.3 受壓水
- 271-6.4 蒸汽
- 271-6.5 污水總則
- 271-6.6 管道總則
- 271-6.7 不可飲用水系統
- 271-6.8 回流
- 271-6.9 隔油池
- 271-6.10 垃圾研磨機
- 271-6.11 排水管
- 271-6.12 洗手間安裝
- 271-6.13 洗手間設計
- 271-6.14 洗手間
- 271-6.15 洗手間設施維護
- 271-6.16 洗手設施安裝
- 271-6.17 洗手設施龍頭
- 271-6.18 洗手耗材
- 271-6.19 洗手設施維護
- 271-6.20 垃圾與廢物容器
- 271-6.21 垃圾與廢物儲存
- 271-6.22 垃圾與廢物處理
- 271-6.23 昆蟲與鼠類控制
- 271-6.24 開口

#### 第 271-6.1 小節 水供應總則。

應從根據 10 NYCRR 第 5 部分與 9 NYCRR 第 902 部分構建、維護和經營的水源為零售食品店提供所需的充足可飲用水。除非按第 271-6.7 小節規定進行使用，應按 10 NYCRR 第 5-1.52 小節中規定，根據 New York State Department of Health 社群水系統之要求，每季度抽樣和測試非公共水系統是否存在微生物污染，每年抽樣和測試其是否存在硝酸鹽和亞硝酸鹽。非公共水系統的最新抽樣報告應在食品機構存檔。

#### 第 271-6.2 小節 水輸送。

非直接透過管道從水源提供給零售店的所有可飲用水均應透過散裝水輸送系統進行輸送，且應輸送到封閉水系統。應根據 10 NYCRR 第 5 部分構建維護和運營這兩個系統。

#### 第 271-6.3 小節 受壓水。

應將所需溫度下的受壓水提供給使用水的所有夾具和設備。

#### **第 271-6.4 小節 蒸汽。**

除了聯邦註冊辦公室發布的由美國政府印刷辦公室 (Superintendent of Documents, U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402) 檔主管人提供的《聯邦法規法典》第 21 篇第 173.310 小節 (於 2003 年 4 月 1 日修訂) 中所規定的任何材料或添加劑, 用於與食品或食品接觸表面相接觸的蒸汽不應有任何其他材料或添加劑。

#### **第 271-6.5 小節 污物總則。**

應由根據 6 NYCRR 第 750-757 部分構建維護和運營的廢物處理系統或公共污物系統處理所有污物 (包括液態廢物)。禁止使用非水載污物處理設施, 除非農業與市場部門允許。

#### **第 271-6.6 小節 管道總則。**

管道的尺寸、安裝和維護應符合 9 NYCRR 第 902 部分與 10 NYCRR 第 14 部分。可飲用水供應系統與含有以下內容的任何其他系統之間應沒有交叉連線：

- (a) 來源未知或值得懷疑的水；或
- (b) 污染或損害性物質。

#### **第 271-6.7 小節 非飲用水系統。**

允許將非飲用水系統用於空調、設備冷卻和消防。非飲用水不得直接或間接接觸食品或接觸到食品的設備或器具。任何非飲用水系統的管道應帶有耐用標識, 以便易於將其與飲用水管道區分開來。

#### **第 271-6.8 小節 回流。**

應安裝飲用水系統, 排除回流之可能性。對於未在入水口與溢流邊緣夾具之間提供至少相當於供水系統入口直徑兩倍的氣隙的所有夾具和設備, 應安裝裝置防止回流和回吸。非配有回流防止裝置的龍頭不得連接軟管。

#### **第 271-6.9 小節 隔油池。**

應根據 9 NYCRR 933.10 安裝和維護隔油池 (如使用)。

#### **第 271-6.10 小節 垃圾研磨機。**

應根據 9 NYCRR 922.1-922.4 安裝和維護垃圾研磨機 (如使用)。

#### **第 271-6.11 小節 排水管。**

除了正確吸附的開口洗滌槽, 污水處理系統與源自食品、便攜式設備或器具的存放設備的任何排水管之間不應有直接連線。從該等水槽引出的進水管 (排水管) 應在進入管 (排水管) 與接收管道或漏斗之間有 1/4 英寸或更大的間隙。如果無法做到這點, 則可在接收管內延伸進水管, 但連線足夠鬆以允許兩個配件之間自由溢流。當餐具清洗機與吸附式地面排水管的距離不足五英尺時, 如法律允許, 可將餐具清洗機廢物出口直接連線至妥當排放的地面排水井的進水側。

### **第 271-6.12 小節 洗手間安裝。**

應根據 9 NYCRR 第 901 部分在每個零售食品店安裝洗手間設施，該設施應安裝在便利位置可供僱員隨時使用。

### **第 271-6.13 小節 洗手間設計。**

洗手間與小便器應設計得易於清潔。

### **第 271-6.14 小節 洗手間。**

洗手間應完全封閉，應有緊貼的、自行閉合式實心門，但通風系統可能需要的天窗除外。

### **第 271-6.15 小節 洗手間設施維護。**

洗手間設施，包括洗手間夾具和任何相關門前通道，應保持清潔和良好狀態。應始終在每個洗手間提供紙巾。應提供易於清潔的容器裝垃圾。女廁所應至少有一個帶蓋的垃圾容器。

### **第 271-6.16 小節 洗手設施安裝。**

洗手設施應安裝和擺放

(a) 在廁所或其前廳裏或附近，

(b) 在食品準備和餐具清洗區域或在易於供在這些區域中工作的僱員使用的地點。

用於食品準備或餐具清洗的洗滌槽不得用於清洗手或任何其他目的；但是，該等洗滌槽可用於除食品準備或餐具清洗之外的目的，該等其他使用將不對公共健康和安全造成不利影響且經過授權農業與市場部門代表的核准。

### **第 271-6.17 小節 洗手設施龍頭。**

所提供的每個洗手設施應透過混合閥或組合龍頭供應水溫至少為 105 F（相當於 40.5 C）的熱水和冷水。所使用的任何自我閉合或緩慢閉合或定量龍頭的設計應確保提供至少 15 秒的水流，無需重新啟用龍頭。禁止在洗手設施使用蒸汽混合閥。

### **第 271-6.18 小節 洗手耗材。**

應在每個洗手設施提供洗手肥皂或清潔劑。每個洗手設施附近的便利位置應提供衛生紙巾或乾手裝置（提供熱氣）。禁止用普通紙巾。如果使用一次性紙巾，則應在洗手設施附近的便利位置提供易於清潔的廢紙簍。在散裝食品展示區域中提供衛生紙或一次性濕紙巾時，應在展示區域中便利地提供易於清潔的廢紙簍。

### **第 271-6.19 小節 洗手設施維護。**

洗手設施、肥皂或清潔劑分發器、乾手裝置和所有相關設施均應保持清潔和良好狀態。



#### **第 271-6.20 小節 垃圾和廢物容器。**

(a) 垃圾和廢物應放入耐用、易於清潔、防昆蟲且防鼠類的容器中，該容器不泄漏且不吸濕。可在這些容器內套上塑膠袋和耐濕紙袋。該等袋子和耐用塑膠垃圾和廢物容器可用於儲存在零售食品店內。

(b) 用於食品準備以及器具清洗區域的容器應在不使用時及在裝滿後保持蓋住。

(c) 儲存在食品機構之外的容器，包括垃圾桶、壓實器和壓實系統，均應易於清潔，且應配有緊貼蓋、門或護罩，且在實際上不用時保持蓋住。對於帶有排水孔的容器，應保持插上排水塞，但在清潔期間除外。

(d) 應有充分數量的容器可用於裝入累積的所有垃圾和廢物。

(e) 應定期清潔弄髒的容器，以防止招惹昆蟲和鼠類。每個容器均應從內到外徹底清潔，但不得污染食品設備、器具或食品準備區域。應提供合適的設施、清潔劑和熱水或蒸汽用於清潔容器。壓實或清潔操作留下的液體廢物應予以妥當處理。

#### **第 271-6.21 小節 垃圾和廢物儲存。**

(a) 現場中垃圾和廢物的儲存應確保不會招惹到昆蟲和鼠類。禁止在外部儲存帶有垃圾或廢物的非防鼠類塑膠容器、不受保護的塑膠袋、防濕紙袋或打包裝置。不含有垃圾或食品廢物的硬紙板或其他包裝材料不必儲存在蓋住的容器中。

(b) 垃圾或廢物儲存室（如使用）應由易於清潔、非吸收性且可清洗的材料構建而成，且應保持清潔，能防止昆蟲和鼠類，應大得足以儲存所有垃圾和廢物容器

(c) 外部儲存區域或圍場（如使用）應保持清潔且大得足以儲存所有垃圾和廢物容器。放在外部的垃圾和廢物容器、垃圾桶和壓實系統應儲存由非吸收性材料制成的光滑表面的上面或上方，例如，混凝土或機鋪瀝青表面，該表面必須保持清潔且處於良好狀態。

#### **第 271-6.22 小節 垃圾和廢物處理。**

(a) 垃圾和廢物的處理頻率足以防止出現令人厭惡的氣味以及招惹昆蟲和鼠類。

(b) 如果在現場燒毀垃圾或廢物，則應根據 6 NYCRR 第 201、219 和 222 部分透過受控焚毀完成。焚燒裝置周圍的區域應保持清潔且井然有序。

#### **第 271-6.23 小節 昆蟲和鼠類控制。**

應采取有效措施盡量控制鼠類、蒼蠅、蟑螂或其他昆蟲的進入、存在和傳播。應將現場維護在可防止昆蟲或鼠類藏匿或進食的條件。

#### **第 271-6.24 小節 開口。**

通向外部的開口應有效防止鼠類的進入。應透過緊貼式、自我閉合門、閉合窗戶、紗窗、受控氣流或其他途徑防止昆蟲進入外部開品。紗門應為自我閉合式，窗戶、天窗、氣窗、排氣和進氣管道及其他通向外部的開品的紗窗應緊貼且無裂縫。紗窗材料每英寸不得少於 16 個網孔。

## 第 271-7 子部分

### 「物理設施的構建和維護」

#### 小節

- 271-7.1 地板構建
- 271-7.2 地板地毯
- 271-7.3 禁止的地板覆蓋物
- 271-7.4 地墊和鋪道板
- 271-7.5 地板內的公用事業管道安裝
- 271-7.6 牆壁和天花板維護
- 271-7.7 牆壁和天花板構建
- 271-7.8 曝露的結構
- 271-7.9 地板內的公用事業管道安裝
- 271-7.10 牆壁和天花板附件
- 271-7.11 牆壁和天花板覆蓋材料安裝
- 271-7.12 清潔物理設施總則
- 271-7.13 清潔工作洗滌槽
- 271-7.14 照明總則
- 271-7.15 照明防護屏障
- 271-7.16 通風總則
- 271-7.17 化妝室和化妝區域
- 271-7.18 儲物櫃區域
- 271-7.19 有毒或毒性材料
- 271-7.20 有毒或毒性材料的標示
- 271-7.21 有毒或毒性材料的儲存
- 271-7.22 有毒或毒性材料的使用
- 271-7.23 零售材料的儲存和展示
- 271-7.24 急救耗材和個人用藥
- 271-7.25 場所總則
- 271-7.26 居住區域
- 271-7.27 洗衣設施
- 271-7.28 亞麻製品和工作服的儲存
- 271-7.29 清潔設備和儲存
- 271-7.30 動物

#### 第 271-7.1 小節 地板構建。

(a) 除非本子部分第 271-7.2 小節另有規定，所有食品準備、食品儲存和餐具清洗區域的地板和地板覆蓋材料以及所有小型冷藏間、化妝室、更衣室、洗手間和前廳均應由耐用的光滑材料構建，例如，密封混凝土、水磨石、缸磚、瓷磚、耐用等級的乙烯地板片或塑膠磚或塗有塑膠的緊貼木材且應保持良好狀態。本小節無任何內容應禁止在需要考慮到安全的區域使用防滑地板覆蓋材料。

(b) 用水沖洗或承受水或其他液態廢物排放或處於使用了壓噴清潔方法區域的地板，應妥當安裝有吸附式排放管。該等地板只能由密封混凝土、水磨石、缸磚、瓷磚或相似材料構建，應分級進行排放。

(c) 在採用了密封混凝土、水磨石、缸磚、瓷磚或相似鋪地材料的所有食品機構中，或使用了水沖清潔方法的機構中，牆壁與地板之間的接縫隙應予以遮蓋和密封。在所有其他情況下，牆壁與地板之間的接縫應予以遮蓋以使裂縫不會超過 1/32 英寸。

### **第 271-7.2 小節 地板地毯。**

用作地板覆蓋材料的地毯應編織緊密、妥當安裝、易於清潔且保持良好狀態。地毯不得用於食品準備和餐具清洗區域、食品儲存區域或小便池或夾具所處的洗手間區域。

### **第 271-7.3 小節 禁用的地板覆蓋材料。**

鋸屑、刨花、餐桌鹽、焙燒粘土、硅藻土或相似材料不得用作地板覆蓋材料；然而這些材料可按一定數量用於立即清潔溢出到或滴到地板上的污物。

### **第 271-7.4 小節 地墊和鋪道板。**

地墊和鋪道板應由非吸收性防油脂材料製成，其尺寸、設計和構建應便於清潔，且應維護在良好狀態。用於該目的衛生硬紙卷之類的一次性材料可作用地墊，但在必要時應丟棄或更換該等材料以保持衛生。

### **第 271-7.5 小節 地板內的公用事業管道安裝。**

暴露的公用事業管道和管線的安裝應不得妨礙或防止地板的清潔。在所有新建或翻新的食品機構中，禁止在地板上安裝暴露的水平公用事業管線和管道。

### **第 271-7.6 牆壁和天花板的維護。**

牆壁和天花板，包括門窗、天窗和相似隔板應維護在良好狀態。

### **第 271-7.7 小節 牆壁和天花板的維護。**

小型冷藏間、食品準備區域、餐具清洗區域及洗手間及其前廳的牆壁、牆面塗料和天花板應光滑、不具吸收性且易於清潔。用於這些地點中內牆裝飾的混凝土或浮石塊和磚塊應予以修整和密封以提供光滑且易於清潔的表面。

### **第 271-7.8 小節 暴露的結構。**

在本子部分第 271-7.7 小節所列區域中不得暴露螺柱、托梁和椽子。如果暴露在其他房間或區域，則應對其進行修整以提供可清潔的表面。

### **第 271-7.9 小節 牆壁和天花板內的公用事業管道安裝。**

在本子部分第 271-7.7 小節所列區域中的牆壁或天花板上不得不必要地暴露公用事業管線和管道。暴露的公用事業管道和管線的安裝應不得妨礙或防止牆壁和天花板的清潔。

### **第 271-7.10 小節 牆壁和天花板附件。**

牆壁和天花板的燈具、通風孔蓋、壁掛式風機、裝飾材料和相似附件應易於清潔且維護在良好狀態。

### **第 271-7.11 小節 牆壁和天花板覆蓋材料安裝。**

牆壁和天花板覆蓋材料的連接和密封應確保易於清潔。

### 第 271-7.12 小節 清潔物理設施總則。

應根據需要盡量多在執行地板、牆壁和天花板清潔，但最好是在食品暴露最少期間，例如，打烊之後。只能使用無塵清潔方法清潔地板、牆壁和天花板，例如，吸塵器、濕式清潔、經過處理的拖把或使用帶掃帚的吸塵清掃化合物。地板、地墊、鋪道板、牆壁、天花板和附件（例如，燈具、通風孔蓋、壁掛式風機和相似設備）與裝飾材料（例如，招牌和廣告材料）應保持清潔。

### 第 271-7.13 小節 清潔工作洗滌槽。

應至少提供一個帶有地面排水管的工作洗滌槽或設有井欄的清潔設施，用於清潔拖把或相似的濕式地板清潔工具且用於處理拖把水或相似液態廢物。洗手或餐具清洗設施、食品準備洗滌槽不得用於此用途。

### 第 271-7.14 小節 照明總則。

(a) 應安裝永久固定的人工光源，以便在所有食品準備表面以及餐具清洗工作水平提供至少 20 英尺燭光 (215 lux) 的光線。

(b) 應安裝永久固定的人工光源，以便在離地板 30 英寸的距離提供：

(1) 在銷售區域、器具與設備儲存區域以及洗手和洗手間區域中至少 20 英尺燭光 (215 lux) 的光線；

(2) 在小型冷藏間、乾燥食品儲存區域和所有其他區域中至少 10 英尺燭光 (108 lux) 的光線。

### 第 271-7.15 小節 照明防護屏障。

(a) 暴露的食品儲存、食器準備和食品展示設施以及器具和設備清潔和儲存設施上方或之內的燈具應予以屏蔽、覆蓋或防止碎裂。

(b) 應透過圍繞且包住燈泡的屏障防止紅外線或其他保溫燈破裂，僅暴露出燈泡的正面。

### 第 271-7.16 小節 通風總則。

所有房間均有充分通風，使其免於暴露於過度熱源、蒸汽、冷凝、水汽、煙霧、明顯的異味和煙氣。應根據法律安裝和操作通風系統，當向外部通風時不應創造有害的或不合法的排放。進氣孔和排氣孔應得以維護，防止粉塵、灰塵和其他污染材料進入。

### 第 271-7.17 小節 化妝室和化妝區域。

如果僱員例行在食品機構之內更換衣服，則應指定房間或區域用於該目的。這些指定房間或區域不得用於食品準備、食品儲存、食品展示、餐具清洗或儲存器具和設備。

### 第 271-7.18 小節 更衣室。

應提供更衣室或其他適用設施用於有序儲存僱員衣物和其他用品。儲物櫃或其他適用設施僅能位於指定化妝室或區域或食品儲存室或僅含有完全包裝食品或包裝的一次性供應品的區域。

### **第 271-7.19 小節 有毒或毒性材料。**

只有專用於維護食品機構且所需的毒性或有毒材料，包括清潔和消毒設備和器具以及控制昆蟲和鼠類，才能存放在零售食品店內，但按本子部分第 271-7.23 小節中所述用於零售而儲存或展示的物品除外。

### **第 271-7.20 小節 有毒或毒性材料的標示。**

食品機構運營性維護所需的有毒或毒性材料應得以明顯標示。散裝清潔劑的小工作容器應逐一標示，便於識別其中內容。

### **第 271-7.21 小節 有毒或毒性材料的儲存。**

食品機構維護所需的毒性或有毒材料分為以下兩個類別：

- (a) 殺蟲劑和殺鼠劑；
- (b) 洗滌劑、消毒劑、相關清潔或乾燥劑和腐蝕劑、酸性物質、上光劑和其他化學品

這兩個類別中每種材料的存放應在物理上互相隔離，且應儲存在櫃子裏或相似的物理隔離隔間或專用設施，以防止潛在污染，且不得儲存在食品、食品設備、器具或一次性供應品之上方或與其相混合，但後面這種要求不禁止在餐具清洗設施中便利獲取清潔消毒劑或消毒劑。

### **第 271-7.22 小節 有毒或毒性材料的使用。**

(a) 專用於食品接觸表面的消毒劑、清潔化合物或其他化合物的使用不得在該等表面上留下毒性殘餘物，亦不得對僱員或其他人構成危害。

(b) 有毒或毒性材料的使用不得污染食品、設備或器具，且應完全符合製造商的標示。殺蟲劑的應用或使用應符合環保部門的法規。

### **第 271-7.23 小節 供零售材料的儲存和展示。**

為了零售而儲存或展示的有毒或毒性材料應透過間距、分區或分隔物與食品和一次性供應品分離。這些材料不得儲存或展示在食品或一次性供應品的上方。

### **第 271-7.24 小節 急救耗材和個人用藥。**

零售食品店僱員急救耗材和個人用藥的儲存應防止污染食品 and 食品接觸表面。

### **第 271-7.25 小節 場所總則。**

(a) 零售食品店以及為了運營食品機構所使用的財產的所有部分均應合理地沒有對食品機構的運營或維護不重要的廢物和物品。

(b) 零售食品店所有外部區域的行走和駕駛表面均應鋪有經過有效處理的混凝土、瀝青或沙礫或相似材料，以便於維護並盡量防塵。這些表面應有些傾斜度以便於排水。

### **第 271-7.26 小節 居住區域。**

不得在用作居住或睡眠區域的任何房間裏經營零售食品店。零售食品店應透過完全隔離以及結實的自我閉合門與任何居住或睡眠區域隔開。

### **第 271-7.27 小節 洗衣設施。**

(a) 零售食品店中提供的洗衣設施應限於清洗和乾燥運營中所用的亞麻製品和工作服。如果該等物品在營業場所進行清洗，則應提供電子或氣體乾燥器。

(b) 應為洗衣設施提供獨立房間，但可在僅包含包裝食品或包裝的一次性供應品的儲存室內執行該等運營。

### **第 271-7.28 小節 亞麻製品和工作服的儲存。**

(a) 清潔的工作服和亞麻製品，包括，擦拭布之類物品，應儲存在清潔地方且在使用之前防止污染。

(b) 弄髒的工作服和亞麻製品，包括擦拭布之類物品，應保存在非吸收性容器或可清洗的洗衣袋中，直到為了清洗而取下，該等工作服和亞麻製品的儲存應防止污染食品、食品設備和器具。

### **第 271-7.29 小節 清潔設備和儲存。**

掃帚、拖把、真空吸塵器之類維護和清潔工具和相似設備應維護在良好狀態且其儲存不得污染食品、器具、設備或亞麻製品，且儲存得井然有序，以便於該儲存地點的清潔。

### **第 271-7.30 小節 動物。**

(a) 應阻止活的動物進入零售食品店運營區域以及店內的緊鄰區域。這條規定不適用於食用魚、甲殼類、貝類或水族館中的魚。活的或死的魚餌應與食品或食物分開儲存。應允許伴隨保安或警官的警犬出現在辦公室、儲存區域和外部儲存場所。出於安全起見，允許哨兵犬在外部圍柵區自由活動。應允許伴隨盲人或聾人的導盲犬出現在銷售區域。

(b) 在值班時，在機構食品運營區域中工作的人員不得照料或接觸任何寵物或警犬。

## **第 271-8 子部分**

### **「沙拉吧的食品展示與供應」**

#### **小節**

#### **271-8.1 食品保護 — 潛在有害食品**

#### **271-8.2 展示設備**

#### **271-8.3 分發器具**

#### **271-8.4 清潔和消毒頻率**

#### **271-8.5 客戶資訊**

#### **271-8.6 監督**

### **第 271-8.1 小節 食品保護 — 潛在有害食品。**

(a) 在展示和供應期間，潛在有害食品的存放溫度應為 41 F (5 C) 或更低或 135 F (57 C) 或更高，但半熟牛肉僅在第一天供應保持在 41 F (5 C) 或更低或 130 F (54 C) 或更高溫度，此後其應保持在 41 F (5 C) 或更低或 135 F (57 C) 或更高溫度。如果現有製冷設備無法將食品保持在 41 F (5 C) 或更低溫度，則根據此部分第 271-2.7 小節，應將潛在有害食品保持在 45 F (7 C) 與 41 F (5 C) 溫度之間。上述溫度要求應適用，但在所需運營時間或在為了供應而保存該等食品的有限期間（該等時間不得超過四個小時）除外。未按上述規定的溫度保存了四個小時之外的潛在有害食品應予以丟棄且不得回收。零售機構的經營者應以署長可接受的形式維護記錄，該等記錄識別未按上述規定的溫度已展示將供銷售的潛在有害食品的時間。該等記錄應隨時提供給部門工作人員。可利用產品模組或容器中的插入件減少展示的產品數量，從而促進更快的產品周轉並提升正確溫度控制。

(b) 可將已用盡物品的剩餘部分置於將要展示的新鮮產品的頂部（加滿），前提是已用盡物品的剩餘部分仍然對健康有益且適合銷售。

(c) 沙拉配料必須用加蓋的容器從加工區域運輸至展示區域。

(d) 生水果和生蔬菜應在用前徹底清洗。

(e) 應用根據此子部分第 271-8.2 小節受到保護的單一包裝或分發器或容器提供用於自助餐的調味品、佐料和調料。為工作台或櫃台供應提供的佐料應分成各份，但番茄醬和其他醬汁可用原始容器或傾倒式分發器供應。供消費者使用的糖類應用單一包裝或傾倒式分發器提供。

(f) 用於展示裝置的冰必須來自核准來源、可飲用且妥當分發以防止污染，且必須每天更換。

### 第 271-8.2 小節 展示設備。

應防止消費者透過使用包裝或使用易於清潔的櫃台、供應線或沙拉吧保護裝置、展示箱或其他有效手段污染展示的食品。應提供足夠的熟食或涼食設施，將展示的潛在有害食品維持在所需的溫度。

(a) 食品屏障或護罩必須為單篷類型，且必須從上方完全罩住展示/分發裝置。該等屏障的安裝應攔截客戶口腔與客戶使用位置食品展示區域之間直接動線。自助湯品展示應豁免此要求，但湯品應展示在加蓋容器中。

(b) 沙拉吧裝置的寬度應予以限制，以限制超過食品上方。食品容器與任何供應接觸側的距離不得超過三個度量。

(c) 含有潛在有害食品且需要冰凍的展示裝置的維護必須確保該等食品所有部分的溫度均為 41 F (5 C) 或更低。如果現有製冷設備無法以將食品保持在 41 F (5 C) 或更低溫度，則根據此部分第 271-2.7 小節，應將潛在有害食品保持在 45 F (7 C) 與 41 F (5 C) 溫度之間。

### 第 271-8.3 小節 分發器具。

(a) 為了避免與食品的不必要手動接觸，僱員應使用或向自助客戶提供合適的分發器具。在供應期間的每次使用，分發器具應：

(1) 在儲存時，分發器具的手柄伸出食品之外；

(2) 儲存在清淨和乾燥位置；

(3) 儲存在自來水中；或

(4) 儲存在自來水屨井中，如果在準備冰凍甜品時使用了分發器具和麥芽項圈，則應儲存在清淨和乾燥位置。

(b) 供應器具的尺寸和長度應能盡量控制食品污染。

(c) 供應容器或產品模組的頂部應高於冰床。

(d) 所有餐具和消費者供應容器的儲存均必須防止污染可能接觸到食品或使用者嘴巴的表面。這包括但不限於多用途器具，例如，盤子、小刀、叉子、湯匙、杯子和玻璃杯以及與上述物品相似的一次性供應品和用於儲存熟食沙拉的其他容器。

(e) 熟食容器應由零售食品店或食品供應機構提供。不允許使用私人容器。

#### 第 271-8.4 小節 清潔和消毒頻率。

(a) 在補充食品之前，應對鉗子、舀子、其他器具和產品模組進行清潔和消毒。如果觀察到或疑似出現污染，則應立即對食品接觸表面進行清潔和消毒。

(b) 如果沙拉吧正在運營中，則必須使用無塵方法將其周圍的地板區域保持在清潔狀況。食品展示/分發裝置和連接的/關聯的設備必須保持清潔。在為裝置補貨之前應每天執行例行清潔。必要時執行污物清潔。

#### 第 271-8.5 小節 客戶資訊。

(a) 禁止零售商向食品中添加亞硫酸處理劑。

(b) 如果製造商或種植商提供經過亞硫酸處理的食品供零售，則必須在展示地點透過顯著的、易於讀取的標籤、招牌、標牌或菜單聲明向客戶通知此情況。

(c) 應向客戶提供有關沙拉吧正確（衛生）使用的資訊。

#### 第 271-8.6 小節 監督。

根據本 271-8 子部分之規定，應分配於至少一名人員監督每個沙拉吧的總體維護和運作。該人應待在沙拉吧展示裝置所在區域。

### 第 271-9 子部分

#### 合規與執行

##### 小節

- 271-9.1 總則
- 271-9.2 修改與放棄
- 271-9.3 提議的變更和理由文件記載
- 271-9.4 遵守核准的程序
- 271-9.5 當需要製訂 HACCP 計劃時
- 271-9.6 HACCP 計劃的內容

#### 第 271-9.1 節 總則。

當署長有合理理由懷疑零售食品店的任何僱員透過食品傳播可能的疾病之時，其可獲取該被懷疑僱員的發病歷史記錄或按指示作出任何其他調查，且應在諮詢衛生署長之後採取相應的措施。署長可要求採取任何或所有以下措施：

- (a) 零售食品店立即解聘該僱員；
- (b) 立即責令關閉相關零售食品店，直到其認為不再存在進一步發病危險；
- (c) 限定該僱員只能進入機構中可能不存在疾病傳播之危險的某些區域提供服務；



(d) 對該僱員、其他僱員以及該等僱員的人體排泄物進行充分的醫療實驗室檢查。

#### **第 271-9.2 小節 修改與放棄。**

如果農業與市場部門認為變更不會導致健康危害或損害，則其可透過修改或放棄此部分中的要求而授予變更。如果授予變更，則農業與市場部門應將根據第 271-9.3 小節中規定的資訊在食品機構中存檔。

#### **第 271-9.3 小節 提議的變更和理由文件記載。**

在核准本部分的要求變更之前，應由變更申請人提供且在農業與市場部門食品機構存檔的資訊包括：

(a) 提議的本部分要求變更的聲明，援引相關章節編號；

(b) 該提議將如何解決相關章節闡明的潛在公共健康危害和不衛生條件之理由的分析；

(c) HACCP 計劃（如果根據第 271-2.23 小節或第 271-2.24 小節之規定而需要），包括根據第 271-9.6 小節規定的與提議的變更相關的資訊。

#### **第 271-9.4 小節 遵守核准的程序。**

如果農業與市場部門授予對本部分任何要求作出變更或根據第 271-9.5 小節之規定需要製訂 HACCP 計劃，則食品機構經營者應：

(a) 遵守根據第 271-9.6 小節之規定提交且作為修改或放棄之依據而核准的 HACCP 計劃和程序；

(b) 維護根據第 271-9.6(d) 和 (e) 小節規定的記錄，如經要求，將其提供給農業與市場部門，該記錄證明例行採用了以下各項：

(1) 用於監控關鍵控制點的程序，

(2) 對關鍵控制點的監控，

(3) 證明某一操作或流程的有效性，

(4) 所需的糾正措施（如果關鍵控制點存在故障）。

#### **第 271-9.5 小節 當需要製訂 HACCP 計劃時**

(a) 在從事需要 HACCP 計劃的活動之前，食品機構經營者應向農業與市場部門提交根據第 271-9.6 小節以及本部分的相關規定而妥當製訂的 HACCP 計劃供檢閱：

(1) 根據法律需要提交 HACCP 計劃；

(2) 根據第 271-2.23 小節和第 271-2.24 小節的規定需要變更；或

(3) 農業與市場部門根據提交的計劃或檢查結果確定某一食品準備或加工方法需要作出變更。

(b) 食品機構經營者應根據第 271-2.23 小節之規定妥當制訂 HACCP 計劃。

## 第 271-9.6 小節 HACCP 計劃的內容。

對於根據第 271-9.5 小節需要製訂 HACCP 計劃的食品機構，計劃和規範應指明：

- (a) 農業與市場部門規定的潛在有害食品或其他食品的類型分類；
- (b) 按特定食品或類別類型的流程圖，標識關鍵控制點並提供有關以下各項的資訊：
  - (1) 準備該食品時所用的配料、材料和設備，
  - (2) 描述了可解決所涉及的食物安全問題的方法和程序控制措施的配方或食譜。
- (c) 解決了食物安全問題的食物加工僱員和監督訓練計劃；
- (d) 考慮中計劃的標準操作程序聲明，包括明確標識：
  - (1) 每個關鍵控制點，
  - (2) 每個關鍵控制點的關鍵限制，
  - (3) 負責人指定的食物加工僱員監督和控制每個關鍵控制點的方法和頻率，
  - (4) 負責人例行驗證食物加工僱員是否遵循標準操作程序並監督關鍵控制點的方法和頻率，
  - (5) 當不符合每個關鍵控制點的關鍵限制時，負責人採取的措施，
  - (6) 為了證明 HACCP 計劃得以妥當運營和管理，負責人將要維護的記錄；
- (e) 為了證明未損害食物安全，農業與市場部門要求提供的其他科學資料或其他資訊。