零售食品機構: 延期執行

規定61-25: 零售食品機構

DHEC
PROMOTE PROTECT PROSPER

www.scdhec.gov/food

五大風險

在食物傳播性疾病發病中反復確認:

1. 儲存溫度不當
2. 烹飪不充分
3. 設備受污染
4. 食物來源不安全
5. 個人衛生差

五大風險均在該表格中說明。

規定61-25:

引用 8-701.11

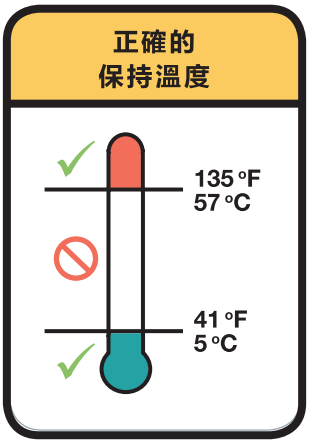
執行日期的延期因素有三個:
(A)
保持溫度
(B)
日期標識
(C)
食品保護經理認證

公共衛生原因

經調整的保持溫度和增加的日期標識要求為李斯特氏菌的生長增添障礙。食品保護經理的認證可以改善工廠管理與員工的認知和教育程度。

延期執行的日期: 2016年6月27日

(A) 保持溫度



45°F 和 130°F 分別是安全時控/溫控 (TCS) 食品應該保持的最冷和最熱的保持溫度, 時間從條例生效之日算起為兩年。在 2016 年 6 月 27 日, 最冷和最熱的保持溫度分別是 41°F 和 135°F。

參見 3-501.16

(B) 日期標識

TCS 食品的日期標識在 2016 年延期執行日期之前不作要求。

日期標識要求製作和保持 24 小時以上的食品都要明確地標識。

參見 3-501.17

(C) 食品保護經理認證

2016 年 6 月 27 日延期執行日期之後, 至少有一位負責監督與管理的員工是認證的食品保護經理。該認證應該通過食品保護會議承認的認證程式獲得。

參見 2-102.11 & 2.102.20

更多資訊請在
www.scdhec.gov/food
參見事實說明。

(Delayed Implementation CR-011107) CR-011109 9/15