

《威斯康星州食品法规》更新内容

生效日期：2020 年 10 月 25 日

[ATCP 第 75 章](#)和 [《威斯康星州食品法规》\(Wisconsin Food Code\)](#) 更新内容于 2020 年 10 月底生效。为确保阐述清楚，部分术语定义有所更改，此外还有其他更改可能会对您的机构有所影响。

部分主要更改如下：

- 大部分食品经营机构必须任命认证食品保护经理 (Certified Food Protection Manager, CFPM)。CFPM 必须负责监督或管理职责。无需任命 CFPM 的情形仅限以下两种情形：
 - 只提供包装食品和/或完整且未清洗生鲜产品的经营机构
 - 在特殊活动中持临时食品许可证的经营机构
- 如员工出现呕吐或腹泻症状，应在最近一次呕吐或腹泻后休息 24 小时方可复工。如果经医生诊断为诺如病毒，则必须隔离 48 小时。
- 如今，食品经营机构需要制定呕吐及腹泻清理政策。自行制定或[使用此政策](#)均可。
- 预洗水槽隔间不能再用于洗手。因此，部分经营机构可能需要安装单独的洗手池。
- 不得在餐具清洗槽的边缘下方进行食品准备活动。
- 存储、准备、摆放和展示期间，未清洗的蔬果必须与已清洗的蔬果予以分开。
- 牛绞肉记录必须保持至少 1 年。
- 如果符合所有相关要求，均可携带犬只进入食品经营机构的室外座位区。请参见 WFC 6-501.115 (D)。
- 高温洗碗机用户需要使用不可撤销操作的温度指示装置来确认是否已恰当消毒。
- 包装零售食品的标签必须标注所有成分。
- 已针对减氧包装 (Reduced Oxygen Packaged, ROP) 的生鱼而增设适当的解冻程序。核准程序包括剪开包装或从 ROP 环境中将鱼取出 (3-501.13 (E))。
- 如果销售非冷藏新鲜奶酪凝乳的经营机构将时间作为公共卫生控制要素，如今则必须记录展示数量和丢弃数量。

以下为部分有所更改的常见术语：

- “潜在危害性食品” (Potentially hazardous food, PHF) 现更名为“安全时间/温度控制” (Time/Temperature Control for Safety, TCS) 食品。TCS 食品是指需要时间和/或温度控制以确保安全的食品。
- “认证食品经理” (Certified Food Manger, CFM) 现更名为“认证食品保护经理” (Certified Food Protection Manager, CFPM)。

- “临时食品经营机构”现更名为“临时零售食品经营机构”。

如对任何法规有所疑问，请联系指定卫生工作者或者我们的通用电子邮件 LEAdmin@publichealthmdc.com。

实用链接

- [Madison 和 Dane 县公共卫生部 \(Public Health Madison and Dane County\) 食品安全情况说明及时事通讯](#)
- [Madison 和 Dane 县公共卫生部许可信息](#)
- [《威斯康星州食品法规》更新内容](#)
- [ATCP 第 75 章“零售食品经营机构”更新内容](#)