



## 健康法規變更讓食品服務機構更容易遵循食品安全規定

紐約市健康委員會 (New York City Board of Health) 變更管理食物安全的健康法規第 81 條。變更旨在讓健康法規更易理解。進一步瞭解最大的改變：

洗手槽的垃圾桶不再需要有蓋子或是以腳控制。

- 餐廳必須要在每個洗手槽旁設置一個垃圾桶，但是不再需要有蓋子或腳踏板。

垃圾必須要貯存在防蟲的容器內，但是不再需要貯存在防蟲的房間裡。

- 不再要求將垃圾貯存在防蟲的房間裡（密封防止老鼠、蒼蠅與蟑螂的房間）。
- 垃圾現在可以放置於容易清洗的防蟲害的容器內，並有牢固且密合的蓋子。
  - 容器需要貯存以避免吸引害蟲。
  - 在清空垃圾之後，容器與蓋子必須清洗乾淨，以去除油脂與食物。

現在餐廳有更多方式可以消毒碗盤、器皿與杯子。

- 餐廳現在可以將碗盤、器皿與杯子浸泡在名為季銨鹽 (*quaternary ammonium*) 的溶液中消毒。
- 餐廳現在可以在兩個槽的水槽中清洗與消毒玻璃器皿。
  - 工作人員應該使用第一個水槽以清潔劑/消毒劑混合液清洗物品。
  - 工作人員應該使用第二個水槽以清水沖洗物品。

一次性物品必須避免受到污染。

- 一次性物品包括吸管與拋棄式的器皿、杯子與蓋子。
  - 避免食物接觸面與嘴巴接觸面（例如杯緣或叉子的尖頭）受到污染。
  - 物品在第一次使用之後即必須丟棄。

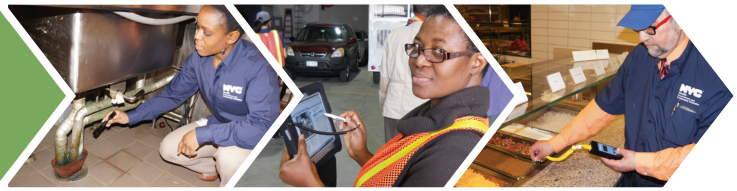
餐廳可能給予或再次填裝到可重複使用的食物與飲料容器。（適用例外情況）。

- 餐廳可以在以下情況給予顧客可重複使用的食物容器，並為同一位消費者再次填裝食物：
  - 在重複使用之前清洗與消毒容器；或
  - 具備經衛生局核准的書面計畫，顯示有避免食物與食物接觸表面污染的流程。
- 餐廳可以重複裝填顧客個人的外帶飲料容器，例如咖啡、茶與汽水。
- 在餐廳再次填裝顧客的可重複使用杯子時，杯緣不得碰觸到飲料分裝設備。

餐廳自製的未經巴氏殺菌的果汁裝瓶必須標示外包裝。

在餐廳製造與密封裝瓶以直接銷售給顧客的果汁，必須標示以下的完整資訊：

- 食物成分
- 食物添加物（若有）
- 包裝果汁的商家名稱與地址
- 有效期
- 此聲明：“Must be kept refrigerated”（必須冷藏）
- 此聲明：“WARNING: This product has not been pasteurized. It may contain harmful bacteria that can cause serious illness, especially in children, elderly persons and persons with weakened immune systems.”  
（警告：此產品未經巴氏殺菌。可能含有有害細菌會造成嚴重疾病，尤其是對兒童、老年人與免疫系統較弱的人士。）



珍奇動物與獵獲的動物必須來自核准的來源。

- 餐廳只能從核准的來源取得獵獲的動物（例如鴨子、鹿與兔子）與珍奇動物的肉。

豬肉與全肉燒烤的烹煮溫度已經改變。

- 豬肉與豬肉食品現在可以烹煮到至少 150°F，而不是至少 155°F。
- 全肉燒烤（例如鹽醃牛肉、烤羊肉、烤豬肉與臘肉）的烹煮溫度指導原則，現在和全牛肉燒烤一樣。

溫度 °F (°C)	烹煮時間 (分鐘)	溫度 °F (°C)	烹煮時間 (分鐘)
130 (54.4)	112	138 (58.9)	18
131 (55.0)	89	140 (60.0)	12
133 (56.1)	56	142 (61.1)	8
135 (57.2)	36	144 (62.2)	5
136 (57.8)	28	145 (62.8)	4

在提供生食或未煮熟的食物時，必須要有書面的消費者警告。

- 從 2016 年 1 月 1 日開始，餐廳在提供生食或未煮熟的食物（例如肉、魚與蛋）時，必須提供書面的消費者警告。
- 書面警告必須出現於：菜單、菜單板、小手冊、招牌、食物標籤、桌上立牌或公告。
- 警告必須註明：“Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.”（食用生肉或未煮熟的肉類、禽肉、海鮮、貝類或蛋，可能提高食源性疾病的風險。）
- 警告必須包含 (1) 提供生食或未煮熟的特定食物描述，或 (2) 以星號 (\*) 或類似的符號標註，相同的符號必須要用於標示菜單或菜單板上生食或未煮熟的食材。

需要額外的標籤註明時間作為公共衛生管制的措施。

在移除食物的溫度控制之後，餐廳必須在所需的標籤上加註額外的資訊：

- 移除食物溫度控制的時間與日期
- 初始的食物溫度
- 食物必須丟棄的時間

標籤必須清楚張貼於食物容器上，直到食物被取用或丟棄為止。

若要檢視本文件的其他語言版本，請造訪 [nyc.gov](http://nyc.gov) 並搜尋“food service operator”（食品服務業者）。

若要在線上檢視健康法規第 81 條，請造訪 [nyc.gov/healthcode](http://nyc.gov/healthcode) 並選取 Article 81。