



二零一一年十月三十一日

尊敬的食品設施/場所經營者:

為達至確保公眾得到安全食品的目標，自二零一一年七月一日開始，全加州實施一項新的「食品處理者卡」(California Food Handler Card) 法例。這法例規定食品處理者必須參加一項食品安全培訓課程，並通過考試及格，以獲取認可「食品處理者卡」。三藩市公共衛生署將於二零一二年一月一日開始打算積極執行這法例。

所有三藩市的食品處理者必須擁有經授權的食品處理者訓練機構所發出的有效「食品處理者卡」或合法的「食品安全經理證書」。作為一位食品設施/場所經營者，你必須確保你的員工持有有效的「食品處理者卡」及存放這卡的副本於食品設施/場所內。這「食品處理者卡」或參加的食品處理考試的有效期為三年。這法例的要求適用但只不限於以下員工:

- 上菜員
- 廚師/主廚
- 酒保
- 有處理食物的男、女招待員/服務員/帶位員

以下的食品僱員也許亦需要擁有「加州食品處理者卡」:

- 碗碟收拾工人
- 管理階層員工 (總經理、或經理)

受聘於以下設施/場所的僱員可被豁免遵守這法例:

- 認證的農夫市場
- 小賣部
- 準備食物的雜貨店 (工會組職的) ，包括便利店 (除了設於店內分營管理的食物設施，例如，AFC壽司)
- 許可的醫療保健設施
- 補給食物、水、清潔用品、或其它供應品到流動食品設施的補給車或食物卡車
- 學校食堂
- 受限制的飲食服務設施/場所
- 藥店

- 位於設施內而其大部份銷售是源自入場卷的小吃店
- 提供內部食品安全訓練的設施，如果相關訓練是採納食品及藥物管理局的模範食品規範要求 (FDA Model Food Code Requirements) 而又被其它州認可使用 (至目前為止，只得佛羅里達州符合這情況)
- 受與僱員達到集體談判協議管制的設施
- 在二零零九年一月一日以前，受管於當地食品處理者計劃要求的設施 (現時只有河畔 (Riverside)、聖般納典奴 (San Bernardino) 及聖地牙哥 (San Diego) 三縣的設施)
- 市、縣、和州的拘留設施 (監獄、少年院舍、營房、牧/農場等)
- 耆英/長者營養計劃
- 臨時食品設施
- 志願人士/義工

由於這項新的「加州食品處理者」法例是於加州內實施，你可能會收到一些廣告訊息聲稱提供已在整個加州內都受到認可的培訓課程。請注意:只有是美國全國標準學院 (American National Standards Institute, (ANSI)) 核準的培訓課程所發出的食品處理者卡才得到認可。如果你需要更多有關三藩市「食品處理者」法例要求的資料，請瀏覽我們的網址:

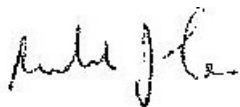
www.sfdph.org/dph/EH/default.asp。

搜尋被認可的培訓機構，上網:

<https://www.ansica.org/wwwversion2/outside/ALLdirectoryListing.asp?menuID=212&prgID=228&status=4>。這網頁會被定期更新從而涵蓋所有被核準的培訓機構。

欲獲取更多或進一步的資料，請致電 (415) 252-3800 與我們的環境衛生檢查員/督察商談。

謹此，



Richard J. Lee, MPH, CIH, CSP, REHS
環境衛生監管計劃總監