NEW YORK STATE OF OPPORTUNITY. Agriculture and Markets

ANDREW M. CUOMO
Governor

RICHARD A. BALL
Commissioner

餐館銷售雜貨暫行指南

鑒於COVID19限制規定，自2020年3月20日起兩週內，持有效州、縣或市食品服務許可證的餐館和其他食品服務公司將獲准出售被視為雜貨的食品。然後將根據需要評估是否延長此許可的時限。

下述指南要求適用於出售包裝食品，例如供非現場使用或食用的生麵食、麵粉或糖、冷藏（加熱後食用）餐食和即食食品：

設施：

餐館通常具備加工或重新包裝食品所需的設施。食品的所有加工和/或重新包裝必須在客戶無法進入的、經適當清潔和消毒的食品加工區（例如廚房）中進行。處理接觸食品的區域必須設有洗手設施。

加工：

必須始終以衛生的方式處理所有食品。煮熟的食品必須煮至有效蒸煮溫度（通常在135°F至165°F之間，具體取決於產品類型）。未煮熟的食物不得出售。對於出售的冷藏熟食，必須在離火後2小時內冷卻至70°F或以下，並在其後4小時內冷卻至41°F或以下。

重新包裝：

必須始終以衛生的方式處理所有重新包裝的食品，出售的每個零售包裝都必須遵循本文件中的標籤指南。標明「僅供餐館使用」的包裝應將該等文字刪除或塗黑。

存儲：

需要冷藏的食品的存儲溫度必須始終保持在41°F或更低。如果製造商標籤上要求更低的溫度，則必須使用更低的溫度。產品必須貼有標明冷藏要求的標籤。冷凍食品必須貼有標籤，標明在使用前需要一直冷凍。

標籤：

供出售的食品必須貼上標籤，至少包含包裝內食品的標識（即麵粉）、餐館名稱和地址、食品成分、包裝中的數量（盎司（液體）或磅）以及存儲方式。食品不應有任何健康或營養方面的聲明。如果存在過敏原，則必須標明。對於麵粉，如果是小麥製成的，則如果不稱其為「小麥粉」，則應在成分表之後註明：「包含小麥」。請參閱本文件末尾的指南。

NEW YORK STATE OF OPPORTUNITY. Agriculture and Markets

ANDREW M. CUOMO
Governor

RICHARD A. BALL
Commissioner

過敏原

八種主要食物過敏原（牛奶、蛋類、魚類、甲殼類貝類、堅果、花生、小麥和大豆）必須遵循標籤指南。

如果食品並非未加工的農產品，且食品本身是主要食物過敏原，或其成分帶有或包含主要食物過敏原，則標籤必須遵循以下規則：

1. 在成分表後或旁邊列印「包含」一詞，其後載明主要食物過敏原的食物來源名稱（麵粉示例使用此方法）

或

2. 成分表中主要食物過敏原的常用名或慣稱，其後在括號中列出主要食物過敏原的食物來源名稱（對於上文的麵粉示例，成分「麵粉」可列示為「麵粉（小麥）」，而不是在成分表最後注明「含有小麥」

或

3. 成分常用名或慣稱使用主要食物過敏原的食物來源名稱（如果麵粉在成分表中列為「小麥麵粉」），則無需在括號中或成分表最後再次標明小麥

或

4. 主要食物過敏原的食物來源名稱列在在成分表的其他位置