

# 워싱턴주 소매점 식품 규칙 변경



안녕하세요, 워싱턴주 소매점 식품 규칙의 변경 사항과 관련하여 일부 주요 사항을 검토할 왓컴 카운티 보건부(WCHD)의 식품 안전 프로그램 프레젠테이션에 잘 오셨습니다.

## 변경 사항: 날짜 표기



이 동영상은 2022년 3월 1일에 발효된 변경된 날짜 표기 규정을 다룰 것입니다.

## 왜 날짜 표기가 중요할까요?



날짜 표기는 *리스테리아균*이라 불리는 박테리아의 번식을 통제하는 한 가지 방법입니다. *리스테리아균*은 낮은 온도에서 번식할 수 있고, 인간을 병들게 할 수 있으며, 미국내 식품 매개 질병으로 인한 사망의 주요 원인 중 3번째입니다.

## 7일 날짜 표기

- 24시간 넘게 보관 중인 즉석 식품, TCS 식품.
- 가정에서 만들거나 포장에 개봉된 식품.



안전을 위해 시간/온도 조절이 필요한 식품을 "TCS" 식품이라고 부릅니다. 가정에서 만들거나 포장에 개봉된 즉석 TCS 식품은 날짜를 표기한 후 7일 내에 사용해야 합니다. 이 규칙은 24시간을 초과하여 보관하는 식품에만 적용됩니다.

## 예시와 면제 식품

날짜 표기 필요 (집에서 만들거나 포장이 개봉된 경우)	날짜 표기 필요하지 <i>않음</i>
우유(동물성, 견과, 콩)	발효 낙농 제품(요거트, 사워크림)
조리된 가공육, 핫도그, 소시지	냉장고에 넣지 않아도 되는 페퍼로니나 살라미
연질 치즈(브리, 페타, 크림 치즈, 코티지 치즈)	경질, 반연질 치즈(체다, 스위스, 파마산)
수제 드레싱	조개류 및 저장 생선
수제 샐러드(상추, 마카로니, 감자)	상업적으로 만들어진 델리 샐러드 (개봉되어도 무관)
자른 메론, 토마토, 녹색 채소	통 메론, 토마토, 상추 꼭지
삶은 달걀, 익힌 고기	동물성 날음식(달걀, 날고기)



날짜 표기가 필요한 식품과 필요하지 않은 식품의 예시를 보여드리겠습니다. 이 목록은 식품 안전 프로그램에서 만들었고 날짜 표기 관련 인쇄물에서도 찾아볼 수 있습니다. 식품 안전 프로그램은 WCHD 웹사이트에서 확인하실 수 있습니다.

## 용기에 날짜 표기

- 보관 시작 및 종료 날짜를 표기합니다.
- 라벨에 적거나, 날짜 스티커를 사용합니다.



식품 용기에 보관 시작 날짜나 종료 날짜를 표기합니다. 식품을 냉동할 계획이라면 냉동 시작 날짜를 표기해야 합니다. 라벨에 적거나, 스티커, 색깔 코드, 날짜 스티커나 모든 직원들이 같은 방법을 사용하는 한, 쉽게 추적할 수 있는 기타 방법은 수용 가능합니다.

## 음식 재조리

- 식품을 74°C까지 재가열합니다.
- 보관 시간을 다시 계산합니다.



efs



식품을 74°C까지 재가열하면, 그때부터 7일의 보관 시간을 다시 계산합니다.

## 혼합 식품

- 가장 오래된 식품의 날짜를 표기합니다.



혼합 식품의 식품마다 개봉되거나 조리된 날짜가 다른 경우, 가장 오래된 식품의 날짜를 표기합니다.



## 표기된 날짜는 유통기한이 아닙니다



품질을 위해 제조사에서 설정한 유통기한과 표기된 날짜는 같지 않습니다.  
날짜 표기는 식품 안전 기관이 설정하고 주 식품 규칙을 준수합니다.



식품을 열린 경우, 날짜 계산을 멈추지만 그 때부터 다시 시작되는 것은 아닙니다. 식품을 열린 날짜는 7일의 보관 날짜 계산을 멈춘 날입니다. 식품이 해동된 날에 7일의 보관 날짜 계산이 다시 시작됩니다. 이는 식품이 만든 날짜, 식품을 냉동고에 넣은 날짜와 꺼낸 날짜를 표시해야 한다는 뜻입니다. 냉동된 총 시간은 세지 않지만, 냉동 기간은 7일을 초과할 수 없습니다.

# 날짜 표기 관련 자료

- 날짜 표기가 필요한 치즈 목록을 담은 WCHD 인쇄물
- WA 보건부의 날짜 표기 도구
- 둘 다 여기서 확인 가능:  
[whatcomcounty.us/3232/Food-Safety](http://whatcomcounty.us/3232/Food-Safety)

### 7-DAY Date Marking

**WHY?**  
 The Food Code requires that some foods must be used or discarded within seven days from when they are prepared or opened. This will help prevent the growth of *Listeria monocytogenes*, a bacteria that grows at cold temperatures and can make people sick.

**3 CRITERIA FOR DATE MARKING**

- ✓ "TCS" foods. TCS is short for time-temperature control for safety.
- ✓ Ready-to-eat foods.
- ✓ Food is kept for more than 24 hours.

**HOW TO DO IT**


- Use start or end date for labeling food.
- Use written labels, dry sticks, stickers or other easily trackable methods.
- Make sure all employees use the same method.

**FAQs**

- **Reheating:** If you reheat food to 165F, the seven-day clock starts over.
- **Combining:** Foods from different dates. Use the date of the oldest ingredient.
- **Freezing:** Freezing food stops the date marking clock, **but does not reset it**. Put the freezing and thawing dates on the container along with the preparation date to indicate how many of the original seven days have elapsed.

<p><b>✓ Date Marking Required</b> (if prepared in-house or in an opened package)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Milk (canned, not soy)</li> <li>• Deli meats, hot dogs, sausage</li> <li>• Soft cheese (brie, feta, cream cheese, cottage cheese)</li> <li>• Freshly made salad dressing, mayonnaise, aioli</li> <li>• Cut melons, tomatoes, and dairy products</li> <li>• Hard-boiled eggs, cooked meats</li> <li>• House-made dressing</li> </ul>	<p><b>✗ Date Marking NOT Required</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cultured dairy products (yogurt, sour cream)</li> <li>• Shelf-stable prepared or sliced</li> <li>• Hard and semi-soft cheese (cheddar, Swiss, parmesan)</li> <li>• Commercially made shelf-stable (open packages ok)</li> <li>• Whole melons, tomatoes, and heads of lettuce</li> <li>• Fresh animal products (pigs, raw meats)</li> <li>• Chilled and processed fish</li> </ul>
---	---

Please contact the Food Safety Team at the Whatcom County Health Department with any questions.  
[FoodSafetyProgram@co.whatcom.pa.us](mailto:FoodSafetyProgram@co.whatcom.pa.us)  
 717-855-8100 M-F 8:30am - 4:30pm





WCHD는 날짜 표기 관련 인쇄물을 만들었습니다. 인쇄물 뒷면에는 날짜 표기가 필요한 치즈와 면제되는 치즈 목록이 있습니다. 추가로 워싱턴 보건부에서 소매점에서 사용할 수 있는 날짜 표기 도구를 만들었습니다. 이 자료 둘다 저희의 식품 안전 웹사이트에서 확인하실 수 있습니다.

시청해 주셔서 감사합니다!

