

워싱턴주 소매점 식품 규칙 변경



Whatcom County
HEALTH
Department



안녕하세요, 워싱턴주 소매점 식품 규칙의 변경 사항에 대한 일부 주요 사항을 검토할 왓컴 카운티 보건부 식품 안전 프로그램 프레젠테이션에 잘 오셨습니다.

특정 식품 규칙 변경 사항

- TCS 전문 용어
- 다진 고기의 조리 온도
- 냉동된 진공 포장 생선
- 익히지 않은 생선 제공
- 조개류 꼬리표



이 동영상은 2022년 3월 1일에 발효된 식품 특정 규칙 변경을 다룰 것입니다. 포함되는 내용: TCS 전문 용어, 다진 고기의 조리 온도, 냉동된 진공 포장 생선, 익히지 않은 생선 제공과 조개류 꼬리표.

변경 사항: TCS 전문 용어

**잠재적인 유해 식품 (PHF)
= 식품 안전을 위한 시간/온도 조절
(TCS)**

어떤 식품이든 안전을 위해 시간이
나 온도 조절이 요구됩니다.



첫 번째 변경 사항은 TCS 전문 용어입니다. 잠재적인 유해 식품(PHF)은 이제 식품 안전을 위한 시간/온도 조절(TCS)로 불릴 것입니다.

두 용어는 같은 의미인데, 간단히 말해 어떤 음식이든 안전을 위해 시간이나 온도를 조절해야 한다는 것입니다.

식품 안전을 위한 시간/온도 조절

동물성 식품.

- 생선, 조개류, 소고기, 우유, 달걀, 가금류, 유제품.

조리된 녹말질 음식.

- 쌀, 감자, 파스타, 콩.

과일과 채소.

- 조리된 채소, 얇게 썬 멜론.



TCS 식품

TCS 식품의 예시에는 익히지 않은 동물성 식품, 조리된 동물성 식품, 조리된 녹말질 음식, 조리된 채소와 과일과 잘게 썬 토마토, 멜론과 자른 녹색 채소와 같이 특정한 익히지 않고 자른 식품을 포함합니다.



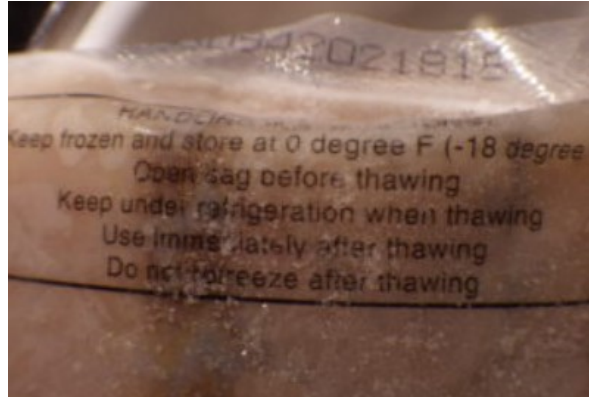
변경 사항: 익히지 않은 동물성 식품 조리

다진 고기
(예시: 햄버거)
이제 70°C까지
가열해야 합니다.



다음 변경 사항은 익히지 않은 동물성 식품의 조리 온도 요건입니다. 소고기나 돼지고기 같은 다진 고기는 이제 70°C까지 가열해야 합니다. 조리 온도 요건은 68°C에서 2도까지 올라갔습니다.

변경 사항:
**"사용 전까지 냉동할 것" 라벨을
붙인 냉동된 진공 포장 생선**



세 번째 변경 사항은 냉동된 진공 포장 생선과 관련이 있습니다. 산소를 제거한 포장에 싸인 냉동 생선 제품은 해동할 때 포장지를 벗겨야 합니다.

선택 사항

- A. 냉장고에서 해동하기 전에 포장을 벗기거나
- B. 흐르는 냉수에 해동하고 해동된 후 즉시 포장을 벗기세요.



해동의 선택 사항은 a) 냉장고에서 해동하기 전에 포장을 벗기거나 b) 흐르는 냉수에 해동하고 해동되면 즉시 포장을 벗깁니다.

변경 이유

- 치명적인 보툴리눔 식중독을 예방합니다.
- *클로스트리디움 보툴리눔*은 3°C 이상의 산소가 없는 환경에서 번식합니다.



변경 이유는 보툴리눔 식중독을 야기하는 치명적인 박테리아로 인한 질병을 막기 위한 것입니다. *클로스트리디움 보툴리눔*으로 불리는 이 박테리아는 산소가 없거나 희박한 환경에서 번식합니다.

변경 사항: 익히지 않은 날생선 제공



다음 변경 사항은 익히지 않은 날생선을 제공하는 것과 관련이 있습니다.

날생선

얼지 않은 날생선은
고객의 요구에 따라
일부 조리될 수
있는데, 그동안은...



넙치나 연어 같은 날생선을 너무 조리하면, 수분이 날아가고 질겨집니다. 많은 요리사들은 요구되는 최소 조리 온도 62°C 아래에서 날생선을 조리하는 것을 선호합니다. 이 새 변경 사항은 고객의 요청이 있고 몇 개의 요건이 맞으면 날생선을 62°C 아래에서 요리하도록 허용합니다.

메뉴 요건

1. 공개된 내용에는 " 날생선은 주문에 따라 조리 가능"이라고 기재되었습니다.
2. 별표(*) 달린 건강 리마인더 각주의 내용:
"일부 조리된 날생선을 섭취할 때의 안전에 관하여, 요청 즉시 정보를 볼 수 있습니다"

메뉴

익히지 않은 넙치
(주문에 따라 조리 가능)*

익히지 않은 연어
(주문에 따라 조리 가능)*

익히지 않은 대구
(주문에 따라 조리 가능)*

* 일부 조리된 날생선을 섭취할 때의 안전에 관하여, 요청 즉시 정보를 볼 수 있습니다.



메뉴가 다음과 같다면 모든 신선한 물고기는 설익어서 제공될 수 있습니다:

- 고객에게 공개하는 첫 번째 부분은 메뉴 항목의 조리 상태입니다. 생선을 "주문을 위해 조리됨" 또는 "설익음"이라고 기재하는 것은 완전히 조리되지 않았음을 소비자가 알게 할 수 있습니다.
- 두 번째 부분은 소비자에게 건강 위험을 알려주어 상기시키는 것입니다. 신선하고 일부 조리된 생선을 소비하는 안전성에 관한 서면 정보는 즉시 이용 가능해야 합니다. 그래서 소비자는 설익은 생선을 소비할 때 식품 매개 질병 위험이 증가할 수 있다는 점을 이해합니다. 이는 메뉴에도 기재될 수 있습니다.
- 제일 하단의 문구와 공개 부분을 연결하는 별표가 있다는 점에 주목하세요.

냉동 요건

익히지 않았거나 익히지 않은 상태에서 절인 생선은 여전히 냉동해야 합니다.



참치를 제외한, 익히지 않았거나 익히지 않은 상태에서 제공되는 모든 생선은 여전히 냉동해야 합니다. 여기에는 날생선으로 만든 초밥이나 참치로 만들지 않은 포케가 포함됩니다.

조개류 꼬리표

DEALER NAME	John Smith	CERT. NO.	1234
Dealer Address	123 Shellfish Rd, City, AK 99999		
City, State Zip Code			
ORIGINAL SHEPPER'S CERT. NO. IF OTHER THAN ABOVE:			
HARVEST DATE:	03/11/13 7:00 AM	판매 시작 22/03/14	판매 완료 22/03/18
HARVEST LOCATION:	어딘가의 섬, WA		
TYPE OF SHELLFISH:	구마모토 굴		
QUANTITY OF SHELLFISH:	1 dozen		
THIS TAG IS REQUIRED TO BE ATTACHED UNTIL CONTAINER IS EMPTY AND THEREAFTER KEPT ON FILE FOR 90 DAYS.			

RETAILERS, RESTAURANTS, CUSTOMERS: Thoroughly wash and cook all animal origin such as beef, pork, lamb, turkey, poultry, or shellfish to reduce the risk of foodborne illness. Food-borne with certain health conditions may be at higher risk of these foods are consumed. *Consult your physician for specific health risks and for further information.

조개류가 판매되거나 서빙된 처음과 마지막 날짜를 기록합니다.



마지막 변경 사항은 조개류 꼬리표에 관한 것입니다. 기존 식품 규정은 용기에 담긴 조개류가 팔렸거나 서빙된 마지막 날짜를 꼬리표에 기록하라고 명시합니다. 변경된 식품 규정은 운영자가 조개류를 용기에서 꺼내 사용하기 시작한 날짜도 기록할 것을 요구합니다. 이는 식품 매개 질병이 발생하면 조개류의 출처를 역추적하는 데 도움이 됩니다. 최소한 90일 동안 기록한 내용을 보관해야 합니다. 이 90일 기간은 조개류를 담은 용기를 비웠을 때 시작합니다.

시청해 주셔서 감사합니다!

