

워싱턴주 소매점 식품 규칙 변경



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

변경 사항: 재사용 가능 용기에 리필하기



이 동영상은 2022년 3월 1일에 발효된 재사용 가능 용기에 리필하기와 관련된 변경 사항을 다룰 것입니다.

고객 소유 용기에 리필하기

- 고객이 용기를 제공했다면, 이 과정을 안전하게 시행할 방법에 대한 계획서가 있어야 합니다.



고객이 음식을 리필하려고 자기 소유의 용기를 사용할 때가 있습니다. 고객이 본인 소유의 용기를 사용할 수 있도록 하는 데 관심이 있다면 소매점은 시행 전에 계획서를 제출하고 승인을 얻어야 합니다. 계획서는 요청시 현장에서 볼 수 있어야 합니다.

고객 소유 용기에 리필하기

- 미관상 깨끗한 용기를 사용해야 합니다.
- 리필 선택사항:
 - 비즉석, 대용량 & 포장 식품.
 - 소매점에서 제공된 즉석식품.
 - 직원에게 용기에 리필해 달라고 요청하세요.



© CanStockPhoto.com



본인 소유의 용기에 리필하려면, 고객은 미관상 깨끗한 용기를 사용해야 합니다. 고객은 용기를 비즉석 식품, 대용량 식품과 포장 식품으로 리필할 선택권이 있습니다. 소비자는 또한 용기를 중력 활용 장비에서 나온 즉석 식품으로 리필할 수 있습니다. 이 예시로는 그래놀라, 꿀, 양념 등이 있습니다. 고객이 용기를 개봉된 용기(조리 식품 판매대나 샐러드바처럼)의 포장되지 않은 즉석 식품으로 리필하고 싶어 한다면 직원이 대신 그 식품을 리필해 줄 것을 요청해야 합니다.

용기 유형

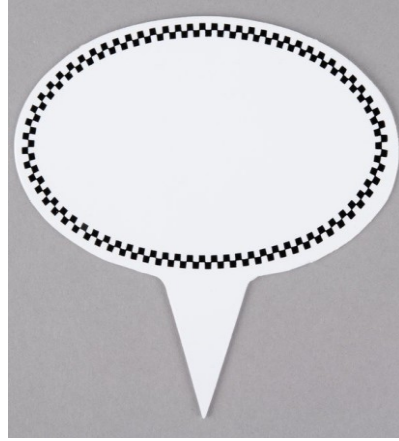
- 일회용 제품.
- 다회용 제품(플라스틱, 스테인리스 스틸 등).
- 유리.



고객 소유의 용기 유형으로는 플라스틱, 스테인리스 스틸이나 반복적으로 세척하도록 고안된 다른 용기와 유리와 같은 다회용 제품, 일회용 제품을 포함하며, 이를 사용할 수 있습니다. 만약 유리를 사용한다면, 소매점에 깨진 유리에 쓸 청소 도구를 구비해야 하고 직원은 식품 관리 영역의 깨진 유리를 처리할 방법을 교육받아야 합니다.

고객 교육

- 고객에게 적절한 리필 방법 알리기:
 - 용기 유형.
 - 청결.
 - 식품 유형.



고객에게 용기에 식품을 리필하는 적절한 방법을 설명하기 위해 안내판, 스티커나 기타 인쇄물을 사용하세요. 여기에는 고객이 사용할 수 있는 용기 유형 정보, 용기를 씻어야 한다는 내용과 채울 수 있는 식품 유형에 관한 정보를 포함해야 합니다.

계획서 없이 리필하기

- 급수소.
- 고객 소유의 음료 용기.



계획서가 필요하지 않은 일부 리필 선택 사항이 있습니다. 예를 들어, 어떤 고객 소유의 용기든 급수소에서 물을 리필할 수 있습니다. 고객 소유의 음료 용기는 주인의 음료로 리필되었다면 리필될 수 있고, 소매점에서 흐르는 온수로 쉽게 씻을 수 있으며, 오염을 막기 위해 분수식 급수소와 같은 분배 시스템이 사용됩니다.

계획서 없이 리필하기

포장 용기 관련 반드시 지켜야 할 사항:

- 처음에는 소매점이 제공합니다.
- 재사용하기 위해 씻고, 헹구고 살균합니다.



다른 선택 사항은 원래 소매점이 제공한 포장용 식품 용기에 리필하는 것입니다. 포장용 식품 용기는 소매점이 회수해 소매점이 재사용하기 전에 씻고, 헹구고 살균할 수 있습니다. 이런 용기들은 반복해서 사용하고 어떤 음식이든 리필할 수 있도록 고안되어야 합니다.

자료

- WA 보건부(DOH) 도구는 WCHD 웹사이트에서 확인 가능:

whatcomcounty.us/3232/Food-Safety

AMC ToolKit: Refilling of Consumer-owned Containers

Form for checking food in Section 2. Food establishments may not refill consumer-owned containers without a written approval from a regulator in WA. See 24A-020000. Note: In general, you do not need the above address for a consumer-owned container refilled location. Your individual permit location is a separate document.

SECTION 2: FOOD ESTABLISHMENT INFORMATION	
FOOD ESTABLISHMENT NAME	PHONE
ADDRESS (physical address only)	CITY
STATE	ZIP
CONTACT NAME	TITLE/POSITION
CONTACT PHONE	

SECTION 2: REFILLING METHODS FOLLOWING RULES 1 & 2. CONTAINERS REQUIRE A SEPARATE APPROVED PLAN. DOES NOT REQUIRE SEPARATE APPROVED PLAN.

Complete Section 2 for each approved container. Check with regulatory personnel for your facility.

<p><input type="checkbox"/> Option 1: Manually to eat or packaged food</p> <ul style="list-style-type: none"> Manually to eat food (such as any raw, uncooked pasta, uncooked beans) Manually to eat produce (such as whole, uncut fresh fruits and vegetables) Packaged or unopened food (such as bagged salad mix) 	<p><input type="checkbox"/> Container for refilling by food processing plant</p> <ul style="list-style-type: none"> Container not used for empty containers may not be used to pack or cause a nuisance. Container refilled at water-washing station Any consumer-owned container may be refilled by the consumer at water-washing station.
<p><input type="checkbox"/> Option 2: Ready-to-eat food in protective dispenser</p> <ul style="list-style-type: none"> Unpackaged, ready-to-eat foods (such as granola, nutty, cereal) Dispensed through a gravity flow or other chute delivery system that prevents the bulk food from being accidentally contaminated 	<p><input type="checkbox"/> Consumer-owned beverage container</p> <ul style="list-style-type: none"> Container is only refilled with a drink for the owner. Container is designed to be easily cleaned. Container can be rinsed with fresh, running hot water at the food establishment. Container is refilled by an employee at the container's owner if using a dispensing system that prevents contamination, such as a fountain drink machine.
<p><input type="checkbox"/> Option 3: Ready-to-eat food in open container</p> <ul style="list-style-type: none"> Unpackaged, ready-to-eat foods in open containers (such as hot soups, salad bars, bulk food bars with covers) Only food workers may refill consumer-owned containers with ready-to-eat, unpackaged food not in dispensers 	<p><input type="checkbox"/> Container provided by the food establishment for refilling and use only at the food establishment</p> <ul style="list-style-type: none"> Containers must be cleaned, rinsed, and sanitized at the food establishment before refilling. Containers may be refilled with any food.

SECTION 4: APPLICATION SUBMISSION CHECKLIST

For establishments selling to consumers, permit holder or listing holder, the following must be submitted:

Consumer Education: Food establishments must educate consumers on approved options for refilling. Ensure consumer education includes the types of containers they may use, the refilling containers to be avoided, the types of foods that can be filled, how to refill a container if risks are observed, and any other facility-specific requirements. Provide copies of educational materials to be used, such as signage, posters, or other printed material.

Containers Allowed: Indicate the types of containers that can be refilled.

- Single-use items: Consumer-owned clear, single-use containers (such as individual-portion bags) may be used.
- Multi-use items: Plastic, stainless steel, or other food containers that are designed to be washed repeatedly.
- Other: _____

AMC Toolkit: Refilling of Consumer-owned Containers Page 1 of 3

워싱턴 보건부는 소매점에서 고객 소유의 용기를 리필하는 과정을 안내하는데 쓸 수 있는 도구를 만들었습니다. 이 자료는 저희의 식품 안전 웹페이지에서 보실 수 있습니다.

시청해 주셔서 감사합니다!

