



Mecklenburg County Health Department

Environmental Health Division • (704) 336-5100

700 N. Tryon Street, Suite 208 • Charlotte, NC 28202

노스 캐롤라이나 음식 서비스 위생 규정 변경

2012년 9월 1일자로, *요식업체 서비스 위생법 통치 규정* (15A NCAC 18A.2600)의 변경이 노스 캐롤라이나의 모든 요식 서비스 업체에 효력이 발생하게 됩니다. 요식 서비스 업체에 해당하는 가장 중요한 변경 사항은 아래에서 요약하고 있습니다.

5 가지 식중독의 중요 요인:

- 부적절한 음식물의 보관 온도
- 완전하게 조리되지 않은 음식
- 오염된 음식관련 기구
- 안전치 못한 출처에서 입고한 음식물
- 철저하지 않은 개인 위생관리

중요 정의:

“자른 푸른잎 채소”란 푸른 잎 채소를 자르거나, 잘게 절단하거나, 저미거나, 짧게 토막내거나, 찢어낸 식품들을 의미합니다. 이런 식품은 반드시 신선도 유지 기준에 부합해야 합니다.

“매니저(Person in charge)” 또는 **“PIC”**란 검사(inspection)시 권리에 대한 총책임을 지고 있는 요식업에 상주하는 개인을 의미합니다. PIC는 자격증 소지 및 적극적인 관리통제를 통해 식품 안전성에 대한 지식을 입증하는 검사 자리에 참석해야만 합니다.

“잠정적으로 해로울 수 있는 음식물” (식품 안전을 위한 시간/온도 조절)이란 병원성 미생물의 성장이나 독소의 형성을 제한하는데 필요한 식품 안전을 위한 시간/온도조절(TCS)을 필요로 하는 식품을 의미합니다. TCS 식품에는 다음이 포함됩니다: (1) 날음식이나 열처리가 된 동물성 식품, (2) 열처리 된 식품, 새싹류 채소 식품, 자른 멜론, 자른 푸른잎 채소, 자른 토마토, 자른 토마토가 섞인 식품*, 오일로 혼합된 마늘식품*등의 식물성 식품. 예전에 사용했던 PHF (잠정적으로 해로울 수 있는 음식물: potentially hazardous food)의 용어는 이제 TCS로 대체된다는 점을 참고하시기 바랍니다.

*즉, 이러한 식품은 가공처리 되지 않았기 때문에(즉, 신선한 음식물) 병원성 미생물의 성장이나 독소의 형성이 가능하다는 의미입니다.

“바로 먹을 수 있는 식품” (RTE)이란 추가로 어떤 준비없이 먹을 수 있는 형태의 음식을 의미합니다.

신선도 유지

요식 업체내의 냉장보관 기구(prep top unit)를 포함한 신선도 유지 기구(냉장기구)는 41°F 이하로 온도를 반드시 유지해야 합니다. 이 요건은 6년에 걸쳐 단계적으로 실행됩니다.

바로 먹을 수 있는 식품 (RTE)의 맨손 접촉

음식을 취급하는 사람은 바로 먹을 수 있는 음식에 맨손으로 접촉해서는 안됩니다. 집게나, 주걱, 델리용 페이퍼, 일회용 장갑등을 사용하여 음식 제공 전에 조리나 재조리가 필요없는 음식 취급시에 사용해야 합니다.

식품안전성에 대한 지식의 입증

PIC는 자격증을 갖춘 식품 보호 매니저가 되기 위해 식품 인증 안전 교육의 일환으로 검사에 합격함으로써 식품 안전성을 입증해야만 합니다. 요식 서비스 업체 시설 운영자는 반드시 2014년 1월 1일부터 바뀌는 이 규정을 준수해야 합니다.

온라인을 통한 교육도 인정됩니다. 하지만 시험의 경우는 반드시 시험감독이 지켜보는 장소에서 이뤄야만 합니다. 교육은 반드시 매 5년마다 갱신해야만 합니다. 식품 안정성 교육 이수시 2점의 점수는 더이상 부여되지 않습니다.

날짜 표시

일단 개봉되었거나, 미리 준비했거나 24시간이상 보관했던 RTE TCS 식품은 라벨 표시를 붙이도록 요구하고 있습니다. 이 라벨에는 식품의 개봉날짜/준비되었거나, 또는 식품의 마지막 사용 유효일 또는 판매일에 대한 날짜가 표시될 수 있습니다. 이런 제품은 41°F에서 보관될 경우 반드시 7일 이상, 또는 42°F - 45°F*사이의 경우 4일 이상 보관해서는 안됩니다.

*6년에 걸쳐 단계적으로 실행되는 기간 중에 해당.

식품의 예: 여기에는 점심 샌드위치용 가공 햄종류나, 샐러드용 자른 푸른잎 채소, 및 음식업체 요식업 자체내에서 준비한 식품등이 포함됩니다.

소비자 유의사항

소고기, 계란, 생선, 양고기, 돼지고기, 가금류 혹은 어패류와 같은 식품을 병원체를 제거하는 가공처리 없이 또는, 충분히 조리하지 않거나 날것으로 판매하거나 제공하는 경우, 소비자에 대한 유의사항으로 이런 음식의 소비시에 관련되는 중요한 건강위험을 소비자에게 알려주는 문구를 반드시 표시해야 합니다. 소비자에 대한 유의사항에는 식품의 유의사항과 다음 3 가지 유념사항중의 하나가 포함되어야 합니다. 이에 대한 실예는 아래를 참고 하십시오. 이 정보에는 건강 위험을 육안으로 알릴 수 있는 메뉴나, 플래카드 게시나 테이블용 경고문 또는 기타 효과적인 방법이 포함됩니다.

소비자 유의사항에 대한 예: 시저 드레싱에 포함되는 샐러드*

*본 제품은 날것이나 충분히 조리되지 않은 재료를 사용하여 제공됩니다.
1. 본 제품의 안전성에 대한 서면 정보는 요청시 제공해 드립니다. 또한
2. 날것으로, 또는 반조리 식품의 육류나, 가금류, 해산물 어패류나 계란을 소비하는 경우 식중독에 대한 위험을 증대시킬 수 있습니다. 또한
3. 날것이나, 또는 반조리 식품의 육류나, 가금류, 해산물 어패류나 계란을 소비하는 경우, 특별히 특정 의료적 증상이 있는 사람의 경우 식중독에 대한 위험을 증대시킬 수 있습니다.

종업원의 손씻기 및 개인별 위생방법

음식 취급자는 반드시 음식 출처에서 묻어온 흙이나 오염등의 제거를 위해 최대 필요한 만큼 자주 그들의 손이나 노출된 팔을 씻어야 합니다.

음식 취급자는 장갑을 끼지 않는 한 음식을 가지고 일을 할 때 손톱에 메니큐어나 인조 손톱을 착용해서는 않습니다. 음식 취급하는 사람은 의료 ID 팔찌를 포함해 팔이나/손에 귀금속을 착용해서는 않습니다. 아무 장식이 없는 반지의 경우만 허용됩니다.

음식 취급자가 무연 담배를 씹거나 사용하는 경우, 음식을 준비하는 장소나, 음식 보관장소, 청결한 주방기구/조리 기구 보관장소와는 떨어진 지정된 장소를 사용해야 합니다.

흡연은 노스 캐롤라이나의 요식업체나 바(bar)에서는 금지되고 있습니다.

직원 건강 정책

요식업 서비스 직원들은 다음의 증상을 경험하는 경우에, 반드시 PIC 로 보고해야 합니다:

- 구토
- 설사
- 황달
- 열을 동반한 목(인후) 아픔
- 손이나, 손목, 또는 팔의 노출된 부분의 병변이나 감염

요식업 서비스 직원은 음식을 통해 전염된 질병과 관련한 병이 있을 때 반드시 PIC 에 알려야 합니다. 뿐만 아니라 직원은 다음의 질병으로 의료인에게서 진단을 받은 경우에도 반드시 PIC 에 알려야 합니다:

- 노로 바이러스
- A 형 간염
- 시겔라
- 장출혈성 대장균
- 살모넬라균

요식업 종업원은 반드시 다음과 같이 확인된 발병의 의심스러운 출처가 있거나 노출되어 있는 경우 PIC 에 알려야 합니다:

- 지난 48 시간 노출 시간내의 노로바이러스
- 지난 3 일내의 장출혈 대장균
- 지난 14 일내의 살모넬라균
- 지난 30 일내의 A 형 간염

PIC 는 위에 제시된 증상으로 병이난 상태에서 출근하는 요식업체 종업원이나, 종업원이 위에 제시된 질환으로 진단받거나 노출되어 근무지에서 배제되거나 금지된 상태에서 출근하는 종업원을 보장할 책임이 있습니다.

요식업주는 다음의 도움되는 정보를 알아보기 위해 다음 식약청(FDA) 웹사이트를 사용할 수 있습니다:

Employee Health and Personal Hygiene Handbook
(종업원의 건강 및 개인 위생 핸드북):

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/ucm266434.htm>

질문이 있습니까...? 아니면 앞으로 변경되는 전체 목록이 필요하시면, Mecklenburg 카운티 보건청으로 문의해 주십시오:

전화: (704) 336-5100 또는 웹사이트: <http://envhealth.charmeck.org/>