

식품공전 요약서 #26

규정에 대해 알아야 할 사항

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

공중 보건 의 근거:

3-202.17 탈각 조개류, 포장 및 식별.
껍데기를 벗긴 제품을 담은 플라스틱 용기에는 연체 조개류 관리 NSSP 가이드에서 요구하는 대로 조개류 출처에 대한 구체적인 정보가 들어 있습니다. 이러한 용기는 반드시 반환불가한 용기여야 합니다. 이는 조개류 포장업자가 용기를 차후 재사용할 경우 탈각 제품의 라벨 오류로 인해 제품 정보와 관련된 문제가 발생할 수 있기 때문입니다.

3-202.18 셸스톡 식별.
조개류 매개 질병 발생 시 해당 정보를 사용해 역학 조사 및 규제 조치를 신속하게 수행할 수 있도록 식별 태그에 채취 지역, 채취자(harvester) 및 중개업체(dealer)의 정확한 식별 정보가 포함되어야 합니다.

3-202.19 셸스톡(계속). 더럽거나 손상되었거나 죽은 셸스톡은 살아 있는 건강한 셸스톡을 오염시키고 품질을 저하시키며 식품 매개 질병을 유발할 수 있습니다.

3-203.11 연체 조개류, 기존 용기.
로트 분리는 질병 발생과 관련된 조개류를 분리하고 출처를 추적하는 데 중요합니다. 소매점에서 다른 로트의 조개류와 섞이면 추적 가능성이 줄어들고 문제의 원인을 감지하기가 힘들 수 있습니다.

3-203.12 셸스톡, 식별 정보 유지.
각 셸스톡 로트와 연체 연치시킬 수 있도록 관리하는 정확한 기록은 셸스톡의 원출처를 추적하는 데 중요한 메커니즘을 제공합니다. 기록은 다른 조개류 매개 질병보다 잠복기가 상당히 긴 A형 간염 바이러스 감염을 감지할 수 있는 기간인 90일 동안 보관해야 합니다. 90일 "기간"은 셸스톡 용기를 비운 순간부터 시작됩니다.

가열 조리하지 않은 연체 조개류

발생할 수 있는 식품 매개 질병을 예방하려면 식품 서비스 시설에서 연체 조개류(굴, 조개, 홍합, 가리비)를 적절하게 취급하고 보관해야 합니다. 질병 발생 시 제품을 상업적으로 채취한 지역으로 역추적할 수 있도록 조개류 제품의 기록을 보관해야 합니다.

식품 위생 규칙에서 조개류와 관련된 정의는 다음과 같습니다. "연체 조개류"란 가리비 제품이, 껍데기를 벗긴 폐각근, 즉 관자로만 구성된 경우를 제외하고, 식용이 가능한 모든 종인 신선하거나 냉동한 굴, 조개, 홍합, 가리비 또는 이런 종의 식용 가능한 부분을 의미합니다. "셸스톡"은 껍질이 있는, 익히지 않은 연체 조개류를 의미합니다. "탈각 조개류"는 껍데기가 하나 또는 둘 다 모두 제거된 연체 조개류를 의미합니다.

식료품점은 식당에서 사용하는 조개류의 승인된 출처가 아닙니다.



조개류는 태그와 함께 원래 용기에 보관하십시오

탈각 생조개류는 연체 조개류의 탈각 작업자, 포장 작업자, 또는 재포장 작업자의 이름, 주소 및 인증 번호를 명확하게 읽을 수 있는 라벨이 부착된 반환 불가능한 포장재에 넣어야 합니다. 또한 0.5

갤런 미만 포장의 경우 "판매 기한" 또는 "유통 기한" 날짜 또는 0.5갤런 이상의 포장 제품의 탈각 날짜를 표기해야 합니다.

DEALER NAME	CERT. NO.
Dealer Address City, State Zip Code	
ORIGINAL SHIPPER'S CERT. NO. IF OTHER THAN ABOVE:	
HARVEST DATE:	
HARVEST LOCATION:	
TYPE OF SHELLFISH:	
QUANTITY OF SHELLFISH:	
THIS TAG IS REQUIRED TO BE ATTACHED UNTIL CONTAINER IS EMPTY AND THEREAFTER KEPT ON FILE FOR 90 DAYS.	
<small>RETAILERS: INFORM YOUR CUSTOMERS. Thoroughly cooking shellfish reduces the risk of foodborne illness. Individuals with certain health conditions may be at higher risk if these foods are consumed. Consult your physician or public health official for further information.</small>	

최소한의 필수 정보가 포함된 *중개업체(dealer) 태그 예시.

출처 및 라벨:
모든 조개류는 미국 주정부간 승인조개류선적자(ICSS, Interstate Certified Shellfish Shippers) 목록에 있는 승인된 출처에서 가져온 제품이어야 합니다.

보관:
모든 조개류 제품은 반드시 41F 미만으로 보관해야 하며 다른 모든 유형의 생물성 식품 위로/멀리 떨어뜨려 보관해야 합니다.

셸스톡은 로트, 재배 지역, 용기 코드 및/또는 탈각 날짜가 다른 셸스톡과 결합할 수 없습니다.

각 로트의 셸스톡을 오래된/신선한 로트와 분리하여 보관합니다. 천 타일은 조개류를 덮는데 사용할 수 없습니다. FDA는 자체적으로 배수가 되는 팬에서 살아있는 셸스톡을 얼음으로 덮는 것을 권장합니다.

생조개류는 날짜 표시가 필요하지 않습니다.



상업적으로 진공 포장된 조개류는 기록 보관 요건을 지키지 않아도 됩니다.

수령 즉시 셸스톡을 확인하고 껍데기가 부서진, 죽은 조개 또는 죽은 셸스톡을 제거할 수 있도록 매일 확인합니다.

조개류 식별 정보 유지: 태그 또는 라벨은 원래 용기에 있는 제품을 다 쓸 때까지 용기와 함께 보관해야 합니다. 용기가 비워진 후 태그/라벨에 마지막 사용 날짜를 기재하고 생으로 또는 덜 익혀서 제공한 조개류에 대해 90일 동안 보관합니다.

리콜 시 쉽게 찾을 수 있도록 태그/라벨을 시간 순으로 보관합니다. 덜 익혀서 제공하는 탈각 제품의 경우, 뚜껑에 날짜를 기입하고 역시 90일 동안 보관해야 합니다.

소비자 권고문:

모든 덜 익힌 조개류 또는 생조개류 제품은 소비자에게 경고할 수 있도록 메뉴에 반드시 소비자 권고문을 표시해야 합니다. 자세한 내용은 요약서 #6을 확인하십시오.



굴과 같은 제품의 껍질은 재사용할 수 없습니다

	HARVESTER IDENTIFICATION NO.:	RETAILERS, INFORM YOUR CUSTOMERS Thoroughly cooking foods of animal origin such as beef, eggs, fish, lamb, poultry, or shellfish reduces the risk of foodborne illness. Individuals with certain health conditions may be at higher risk if these foods are consumed raw or undercooked. Consult your physician or public health official for further information.
	HARVEST DATE:	
	HARVEST LOCATION:	
	TYPE OF SHELLFISH:	
	QUANTITY OF SHELLFISH:	
THIS TAG IS REQUIRED TO BE ATTACHED UNTIL CONTAINER IS EMPTY AND THEREAFTER KEPT ON FILE FOR 90 DAYS.		

필수 정보가 포함된 *채취자(Harvester)의 태그 예시

*이 태그의 번역은 의도적으로 하지 않았음