

# 식품공전 요약서 #23

규정에 대해 알아야 할 사항

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## 식품 서비스 시설의 절임 및 발효

식품 서비스 시설에서 절임 제품을 만드는 데 일반적으로 사용되는 세 가지 방법의 가공 처리 제품으로는 뜨거운 소금물로 절이는 제품, 차가운 소금물로 절이는 제품, 자연 발효 제품이 있습니다. 3가지 가공 처리 방법 모두 아래 옵션들을 준수하는 한 식품 위생 규칙의 규정을 추가로 적용받을 필요 없이 허용됩니다. 이러한 제품으로 포함되는 제품의 몇 가지 예로는 전통적인 오이 피클, 딜리빈, 브레드 앤 버터 피클, 김치가 있습니다. 시설에서 어떤 유형이든 가공 처리를 하려면 그 전에 반드시 지역 공중 보건 당국에 문의해야 합니다.

**옵션 #1: 차가운 소금물** 차가운 소금물에 담긴 잠재적 위험성이 없는 (PHF가 아닌) 생채소는 열 처리 과정을 거치지 않기 때문에 냉장 또는 날짜 표시 없이 무기한 사용을 위해 보관할 수 있습니다.

**옵션 #2: 뜨거운 소금물** 뜨거운 소금물로 절임 처리한 야채는 잠재적 위험 식품(PHF)으로 간주합니다. 그러나 이 옵션은 식품 위생 규칙에 따라서 식품을 올바르게 냉각하고 7일 기간 표시와 함께 41F 미만으로 보관하면 수행할 수 있는 옵션입니다.

많은 식당에서 이러한 이점을 활용하여 다양한 레시피를 시도하고 더욱 다양한 제철 식품을 제공할 수 있도록 작은 배치(batch)로 만듭니다.

**옵션 #3: 자연발효는 생채소(양배추 포함)를 상온에서 자연유산 발효시키는 과정입니다.**

**이 옵션에서 고기나 생선 제품은 사용할 수 없습니다.** 이러한 제품의 pH가 박테리아 성장을 억제하는 것으로 알려져 있기 때문에 이와 같은 제품에는 냉장 또는 날짜 표시 요건이 적용되지 않습니다. 발효 과정이 성공적으로 완료되었는지 확인하기 위해 추적 로그가 있는 현장의 pH 측정기 또는 pH 테스트 스트립을 시설에서 사용하는 것을 추천합니다.

이 규칙에 설정된 이러한 매개변수를 벗어나는 선택을 하게 되는 경우 예외적 허용이 요구됩니다. 예를 들어, 절임 제품을 완전히 밀봉하거나 통조림으로 만들려면 오리건주의 예외적 허용이 필요하며 산성화된 식품으로서 국가 연방 규정(CFR)에 적용을 받게 될 수도 있습니다.

제품이 산성화된 식품으로 결정되면 운영자는 베타 프로세스 컨트롤 스

쿨(Better Process Control School)을 성공적으로 이수한 후 21 CFR 114에 따라 FDA와 공정을 예약해야 합니다.

요구르트, 우유 케피어, 템페 및 육류 제품과 같은 기타 발효 제품은 승인된 예외적 허용을 갖춘 경우에만 허용됩니다.



쉽고 빠르게 만드는 '냉장고' 피클

예외적 허용 웹페이지 [www.healthoregon.org/FoodSafety/Pages/variance.aspx](http://www.healthoregon.org/FoodSafety/Pages/variance.aspx)를 방문해 식품 위생 규칙의 예외적 허용을 신청하는 자세한 방법에 대해 확인해 보십시오.

허가가 있는 포장업체와의 협력을 활용하여 제품을 만들고 포장하는 것은 소매용으로 해당 제품을 빠르고 쉽게 준비하는 방법입니다.