

워싱턴주 식품 규정 WAC 246-215

2022년 3월 1일부터 적용되는 주요 변경 사항

워싱턴주 식품법 변경 사항

Washington's food code(워싱턴주 식품법)(Washington Administrative Code(WAC, 워싱턴주 행정법) 246-215)가 2017년 Food and Drug Administration(FDA, 식품의약국) 식품법 조항 및 이해당사자들의 의견을 반영해 업데이트되었습니다. 이 안내문에는 **2022년 3월 1일자로 발효되는 식품 규정의 몇 가지 주요 변경 사항이 명시되어 있으며 일부만 수록되어 있습니다.** 궁금한 사항은 규정을 검토하거나 담당 조사관에게 문의해 주십시오.

새로운 표현: 안전을 위한 시간/온도 관리 필요(TCS) 식품

'잠재유해식품'이 이제 '안전을 위한 시간/온도 관리 필요 식품'으로 불립니다.

온도 조절이 필요한 식품의 명칭이 Potentially Hazardous Food(PHF, 잠재유해식품)에서 Time/Temperature Control for Safety(TCS, 안전을 위한 시간/온도 관리 필요) 식품으로 변경됩니다. 뜨겁거나 차게 보관해야 하는 식품에는 변동사항이 없습니다. TCS 식품에는 육류, 가금류, 조리된 녹말, 멜론 조각, 새싹류, 신선한 허브 및 오일에 재운 마늘, 유제품, 잎이 많은 녹색 채소, 자른 토마토 및 조리 농산물이 해당됩니다.

날짜 표시

변경 전 규정은 냉장 TCS 식품에 표시를 하거나 7일 이내에 사용할 것을 요구하지 않습니다.

편의식품, 냉장된 TCS 식품은 식품을 준비하거나 시판 포장을 개봉한 후 7일 이내에 냉동 또는 사용해야 합니다. 24시간 이상 냉장 보관된 TCS 식품에는 해당 식품이 일주일 이내에 사용되도록 날짜를 표시해야 합니다. 편의식품, 냉장된 TCS 식품은 반드시 날짜 표시가 있어야 하며 7일 이내에 사용하거나 냉동 보관해야 합니다.

참고: 각 음식 사업장은 직원에게 TCS 식품의 사용, 냉동 또는 폐기를 표시하도록 교육해야 합니다. 준비/개봉 날짜 또는 폐기 날짜를 사용할 수 있지만 시스템은 일관되고 이해 가능해야 합니다.

공인 식품 보호 관리자

변경 전 규정은 직원에게 관리자 인증을 갖출 것을 요구하지 않습니다.

2023년 3월부터 음식 사업장은 공인 식품 보호 관리자에 연락할 수 있어야 합니다. 공인 식품 보호 관리자가 상주할 필요는 없지만 유효한 증서 사본은 이용할 수 있어야 합니다. 공인 식품 보호 관리자는 책임자가 교육을 받고 사업장에서 식품 안전을 관리할 수 있는지 확인해야 합니다. 6개의 승인된 인증 제공자가 있습니다. **참고:** 이 요건을 충족하는 데는 시간이 소요되므로 미리 계획해 두십시오.

능동적 관리 통제

신규 규정은 능동적 관리 통제를 명시합니다.

능동적 관리 통제의 핵심은 각 관리자 또는 책임자가 조사관이 발견한 위험성만 처리하기보다 식품 안전 위험 요소를 사전에 찾아 이를 예방하는 데 있습니다. 책임자는 식품 취급자가 책임자에 보고해야 하는 개인 건강 및 질병 증상 알기, 온도계로 식품 온도 체크하기, 필요 시 올바른 손 씻기, 편의식품과 함께 집계 또는 기타 도구 사용하기, 적당한 온도로 육류 조리하기, 자르기 전 농산물 세척하기, 교차 오염 방지하기 등과 같은 식품안전관행에 대한 교육을 받았는지 확인합니다. 또한 적극적인 능동적 관리 통제를 갖춘 책임자는 취급자가 작업을 확인하고 필요 시 이를 바로잡아 식품을 안전하게 취급할 수 있도록 합니다.

연체 조개류 태그

변경 전 규정은 첫 서비스 날짜를 태그에 명시할 것을 요구하지 않았습니다.

식품 취급자는 조개류 제품 태그에 첫 서비스 날짜와 마지막 서비스 날짜를 모두 기록해야 하며 조개류 판매 후 최소 90일 동안 체계화된 시스템에 태그를 보관해야 합니다. 조개류에는 굴, 홍합 및 조개가 해당됩니다.

구토/설사 청소 계획

사업장은 서면 계획을 마련해 두어야 하고 직원이 구토물과 설사 유실물을 안전하게 청소하도록 교육해야 합니다.

서면 계획에는 취급자가 식품, 표면, 고객 및 종업원 스스로를 보호하기 위한 청소 지침이 나와 있어야 합니다. 계획은 카펫이나 천을 청소해야 하는 경우 사용하는 소독제 유형, 청소용품의 위치와 같이 음식 사업장에 맞게 구체적이어야 합니다.

부분 조리된 생선 및 기생충 박멸

변경 전 규정은 기생충 박멸을 위해 냉동시키지 않고 부분 조리된 생선류를 제공하는 것을 허용하지 않습니다.

갓 잡은 연어나 넙치와 같이 부분 조리된 신선 생선류를 제공하고자 하는 사업장은 고객의 요청과 특별 소비자 권고가 있는 경우 가능합니다.

참고: 날 것으로 제공되는 신선 생선류는 기생충 박멸을 위해 여전히 냉동해야 합니다.

종업원 건강

신규 규정에 따라 책임자는 취급자가 직원 건강에 대해 교육을 받았음을 입증해야 합니다.

책임자는 취급자가 책임자에 보고해야 하는 주요 증상(설사, 구토, 황달)과 진단된 질병(노로바이러스, *살모넬라*, *대장균*, *이질* 및 A형 간염)을 알고 있음을 보여 주어야 합니다. **몸이 아픈 취급자는 복귀가 승인된 후에야 사업장에서 근무할 수 있습니다.** 책임자는 구토와 설사 증상이 있는 취급자가 최소 24 시간 동안 증상이 없는 경우 복귀를 허용할 수 있습니다. 지역 보건부에서 황달 또는 식중독 진단을 받은 취급자가 복귀하기 전에 취급자의 상태를 확인해야 합니다. 또한 상당히 취약한 계층(예: 노인 센터, 병원 또는 요양원)에 서비스를 제공하는 사업장에 근무하는 식품 취급자가 식중독 발병 가능성에 노출된 경우 이들의 복귀를 보건부에서 승인해야 합니다.

음식 사업장 내 반려견

변경 전 규정은 음식 사업장에 반려동물의 출입을 허용하지 않습니다.

음식 사업장은 특정 상황에 반려견을 허용할 수 있습니다. 실내에서 음식을 준비하지 않거나 TCS 식품을 보관하지 않는 경우 반려견은 실내에 머물 수 있습니다. 반려견은 승인된 계획에 따라 야외 식사 공간에 있도록 허용될 수 있습니다. 자세한 내용은 식품 조사관에게 문의해 주십시오.

참고: 신체, 감각, 정신, 지적 또는 기타 장애가 있는 분들을 위해 임무를 수행하도록 훈련된 장애인보조동물(개 또는 미니어처 말)은 반려동물로 간주되지 않으며 음식 사업장 내에 출입이 허용됩니다.

달걀, 햄버거, 소시지

변경 전 규정에 따르면 다진 육류는 내부 온도가 15 초간 155°F(68°C)가 되도록 조리해야 합니다.

1 인분 이상의 스크램블 에그, 다진 쇠고기 및 소시지는 완전히 익힌 것으로 간주되려면 158°F(70°C)까지 조리해야 합니다. 계속 155°F(68°C)까지 조리하고자 하는 음식 사업장은 승인된 계획의 일부로 조리 과정에서 다진 육류가 17 초 이상 155°F(68°C)를 유지하고 있음을 입증해야 합니다.

맨손 접촉

신규 규정은 직원이 사업장에서 조리할 음식을 맨손으로 만질 수 있도록 허용합니다.

취급자는 껍질을 벗긴 당근, 썰어둔 양파 또는 잘게 채 썬 치즈와 같이 편의식품 재료를 최소 145°F(63°C)로 완전 조리할 경우, 제공 전에 이를 맨손으로 취급할 수 있습니다. 적극적인 능동적 관리 통제를 하는 사업장은 식중독을 줄이기 위한 두 가지 중요한 도구인 종업원 건강 및 손 씻기에 대한 통제를 강화할 수 있는 경우, 기타 편의식품을 맨손으로 만지도록 허용할 수 있습니다. 맨손 접촉 계획에는 서면으로 된 직원 건강 정책, 직원 건강 기록 일지, 연례 직원 교육, 적절하게 손을 씻을 수 있는 세면대, 추가적 보호 장치, 기록 유지 및 보건부 승인이 필요합니다.

참고: 맨손 접촉을 방지하는 것은 손에 있는 세균이 식품에 퍼지지 않게 하는 데 도움이 됩니다.

재사용품 리필

변경 전 규정은 대부분의 소비자 소유 용기의 리필을 허용하지 않았습니다.

신규 규정은 음식 사업장에서 세척, 헹굼 및 살균한 다용도 식품 용기를 리필하거나 청량음료 디스펜서와 같은 무오염 공정을 사용하는 경우 재사용 가능 컵에 음료 리필을 허용합니다. 새로 도입되는 규정은 음식 사업장에 소비자와 직원이 깨끗해 보이는 용기에 리필할 수 있는 선택권을 제공합니다. 음식 사업장은 보건부에 서면 계획을 제출하고 사전 승인을 받아야 이 선택권을 이용할 수 있습니다.

궁금한 사항이 있으신가요?

[지역 보건부](#)(영어로만 제공) 또는 [Washington State Department of Health](#)(워싱턴주 보건부)의 식품 안전 공무원이 식품 규정에 대한 문의 사항에 답변하거나 추가 자료를 제공해 드립니다.

To request this document in another format, call 1-800-525-0127. Deaf or hard of hearing customers, please call 711 (Washington Relay) or email civil.rights@doh.wa.gov.