

식품공전 요약서 #18

규정에 대해 알아야 할 사항

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

가열 조리되지 않은 생동물성 식품의 냉동실 보관

**OAR 333-150-0000,
3장-302.11(A)
(1)(C)**

(A) 다음의 방법으로 식품을 교차 오염으로부터 보호해야 합니다. (1) 아래 (1) (c)에 명시된 경우를 제외하고, 저장, 준비, 보관 및 진열 기간 동안 가열 조리되지 않은 생동물성 식품을 다음 품목과 분리합니다.

(a) 스시용 생선이나 연체 조개류를 포함하는 기타 생동물성 식품 또는 과일 및 채소와 같은 생으로 섭취하는 즉석섭취(RTE) 식품을 포함한, 익히지 않은 즉석섭취(RTE) 식품 P 그리고

(b) 익힌 즉석섭취(RTE) 식품 P
(c) 상업적으로 가공하고 포장한 생동물성 냉동식품은 상업적으로 가공하고 포장한 즉석섭취(RTE) 냉동식품과 함께 또는 그 위에 보관 또는 진열할 수 있습니다.

공중 보건적 근거:

§ 3-401.11에 명시된 조리 온도는 열 파괴 데이터 및 예상되는 미생물 오염도를 기반으로 하기 때문에 가열 조리되지 않은 생동물성 식품은 연속 조리 온도에 따라 분리해야 합니다. 예를 들어, 교차 오염을 방지하려면 내부 온도가 145°F인 상태로 15초 동안 가열 조리해야 하는 생선 및 돼지고기는, 예상 미생물 오염도가 훨씬 높아 내부 온도를 165°F인 상태로 15초 동안 가열 조리해야 하는 가금류의 위에 또는 이와 거리를 두어 보관해야 합니다. 상업적으로 포장한 생동물성 냉동식품의 경우 상업적으로 포장한 즉석섭취(RTE) 냉동식품에 가깝게 또는 그 위로 보관하거나 진열할 수 있는 예외가 허용됩니다.

역사적으로, 허가된 시설에서는 냉장고 및 워크인 냉장고 내부에 즉석섭취(RTE) 식품은 물론 쇠고기, 생선, 가금육 및 돼지고기와 같은 가열 조리되지 않은 생동물성 식품끼리 서로 떨어트려 놓아야 했습니다. 식품 위생 규칙에서 변경된 부분은 이와 같은 요건을 냉동 장치로도 확대 적용하지만 이는 상업적 포장에 개봉된 상태 및/또는 재포장된 생동물성 식품에만 해당됩니다. 이는 현장에서 포장한, 가열 조리되지 않은 식품 또는 즉석섭취(RTE) 식품이 교차 오염의 위험성이 더 크기 때문입니다. 추가적인 제품 취급, 냉동 과정에서 발생하는 물방울, 부분 해동 또는 포장재를 불완전하게 밀봉하는 것은 시설 내에서 자체적으로 포장한 이러한 제품의 교차 오염 위험성을 높입니다.

하지만 상업적으로 포장한 미개봉 상태의 생동물성 냉동식품의 경우 상업적으로 포장한 즉석섭취(RTE) 냉동식품에 가깝게 또는 그 위로 보관하거나 진열할 수 있는 예외가 허용됩니다.

냉동 장비는 식품을 냉동 상태로 유지하도록 설계하고 그에 맞게 관리해야 합니다. 저장 장치 또는 디스플레이 장치의 전원이 꺼지거나 문제가 발생하면 시정 조치를 취해야 합니다.

수직 냉동고에 보관 시:

포장이 개봉되었거나 재포장한 육류 및 기타 식품은 다음 순서대로 보관합니다.

↓
상단 선반
즉석섭취(RTE) 식품
생선, 스테이크, 돼지고기
햄버거, 같은 돼지고기
닭고기, 기타 가금류
하단 선반



생고기, 가금육 및 해산물은 모든 품목이 상업적으로 가공 및 포장된 경우 냉동실 내에서 즉석섭취(RTE) 식품과 함께 또는 그 위에 보관할 수 있습니다.

가로형 냉동고에 보관 시:

리치인(reach-in) 냉동고 또는 체스트(chest) 냉동고의 하단 부분에 제품을 서로 분리 보관할 수 있도록 매끄럽고 비흡수성이며 세척 가능한 용기를 사용하는 것은 허용됩니다.