

내용:

2017년
FDA 식품 코드
업데이트

제7판
SERVSAFE 담당자

ServSafe
National Restaurant Association



2018년 10월

중요 업데이트: 필독

미국 식품의약국(FDA)은 2017년 FDA 식품 코드를 업데이트했습니다. 본 식품 코드 업데이트로 귀하의 교육 및 시험에 매우 중요한 정보가 변경되었습니다. 본 업데이트를 참조하여 Food Safety Protection Manager 시험에 반영될 정보를 확인하십시오. 해당 업데이트 내용은 기울임꼴로 표시되어 있습니다.

챕터 1: 안전한 식품 제공: (새 주제) *공인 Food Protection Manager가 되는 것의 중요성*(1.11페이지)

이 섹션에 새롭게 추가된 내용(기울임꼴):

공인 Food Protection Manager가 되는 것의 중요성(새 제목)

FDA 식품 코드의 규정에 따르면 외식업소 담당자는 공인 Food Protection Manager여야 하며, 운영 시간 내내 현장에 있어야 합니다. 공인 Food Protection Manager는 승인된 프로그램의 테스트에 통과하여 필요한 지식을 보유하고 있음을 입증해야 합니다. 해당 프로그램은 Conference for Food Protection에서 허가한 에이전시에 의해 승인된 프로그램이어야 합니다.

ServSafe 담당자 과정을 이수하고 ServSafe Food Protection Manager 인증 시험에 통과하면 본 요건을 충족하게 됩니다. 그렇다면, 인증을 받는 것이 왜 중요할까요?

질병통제예방센터(CDC)의 연구에 따르면 공인 Food Protection Manager가 있을 경우 시설의 식품 매개 질환 발생 위험이 감소하며, 공인 Food Protection Manager의 존재 여부가 식품 매개 질환의 발생을 경험한 식당과 그렇지 않은 식당을 구분하는 요인으로 밝혀졌습니다.

뿐만 아니라, FDA의 Retail Food Risk Factor Study에 따르면 공인 담당자의 존재가 다양한 시설 유형에서 개인 위생 불량과 같은 특정 위험 요인을 보다 효과적으로 제어하여 긍정적인 상관관계를 보이는 것으로 나타났습니다.

챕터 2: 오염의 형태: 정답: **챕터 검토 사례 연구** (2.35페이지)

이 섹션의 변경 내용(기울임꼴):

1. 손의 대응은 어떤 부분이 적절했습니까?
 - 고객의 연락처 정보와 경험한 증상 정보를 확보했습니다.
 - 직원들과 함께 기준 및 지침을 검토했습니다.
 - 식품 준비 구역을 청소하고 살균했습니다.
2. 손의 대응은 어떤 부분이 적절하지 못했습니까?
 - 아픈데도 근무를 계속했습니다.
 - 전화한 고객에게 발병 시점과 경험한 증상에 대해 물어보지 않았습니다.
 - 의심되는 제품 관련 정보를 문서화하지 않았습니다.
 - 현지 규제 당국에 의심되는 질병 발생 사실을 알리지 않았습니다.
 - 의심되는 제품과 접촉했을 가능성이 있는 직원을 확인하지 않았습니다.



챕터 3: 안전한 식품 취급자: **굼은 상처 또는 종기** (3.8페이지)

이 섹션의 변경 내용(기울임꼴):

손, 손가락 또는 손목에 상처 또는 종기가 있는 경우

1. 손가락 고무 골무 또는 반창고와 같은 불침투성 덮개로 감쌉니다. 불침투성이란 상처에서 나온 액체가 커버를 침투할 수 없다는 뜻입니다.
2. 그런 다음 감싸개 위로 일회용 장갑을 착용하면 됩니다.

챕터 3: 안전한 식품 취급자: *맞는 설명입니까?* (3.9페이지)

이 섹션의 변경 내용(기울임꼴):

티나는 검지에 긁은 상처가 있습니다. 빨리 낮도록 공기 중에 노출된 채로 두고 싶었지만 근무 중에는 액체가 흘러나오는 것을 막아주는 종류의 반창고로 상처를 감싼 다음 장갑을 착용했습니다.

챕터 4: 식품 이동 흐름: 소개: *식품 간 교차 오염 방지 지침*(4.3페이지)

이 섹션에 새롭게 추가된 내용(기울임꼴):

익히지 않은 육류, 가금류 고기 및 해산물은 세척하지 않은 즉시 섭취 가능한 과일 및 채소와 분리해 놓습니다. 교차 오염을 방지하기 위해 저장, 준비, 보관, 진열 과정에서 이 지침을 따라야 합니다.

챕터 6: 식품 이동 흐름: 준비: *ROP 생선 해동*(6.5페이지)

이 섹션의 변경 내용(기울임꼴):

냉동 생선은 저산소 포장(ROP)으로 공급될 수 있습니다. 이러한 생선류는 일반적으로 사용 시까지 냉동 상태를 유지해야 합니다. 라벨에 명시된 경우 다음 시점에 생선을 포장에서 꺼내야 합니다.

- 냉동 상태에서 해동하기 전
- 흐르는 물에서 해동하기 전 또는 해동 직후

저산소 포장 방법을 사용하여 생선을 포장하는 경우 다음 지침을 따르십시오.

- 포장 전, 포장 중, 포장 후에 생선을 냉동 상태로 유지합니다.
- 생선을 사용할 때까지 냉동 상태로 유지해야 한다는 라벨을 포함합니다.

챕터 6: 식품 이동 흐름: 준비: 특별한 요건이 있는 준비 규정(6.7페이지)

이 섹션의 변경 내용(기울임꼴):

규정 완화는 규제 요건을 포기하거나 변경할 수 있도록 허용하기 위해 규제 당국에서 발행한 문서입니다. 다음과 같은 방법으로 업소에서 식품을 준비할 계획인 경우 규정 완화가 필요합니다.

- 주스에 현지 규정을 준수하는 경고 라벨이 없는 경우 나중에 판매할 신선한 주스를 현장에서 포장
- 보존하기 위한 방식으로 식품 훈제(향을 강화하지는 않음)
- 식품 첨가제를 사용하거나 식초와 같은 성분을 첨가하여 음식을 보존하거나 변경함으로써 더 이상 안전을 위한 시간 및 온도 제어가 필요하지 않음
- 소금절임 식품
- 개인 용도로 주문 가공한 동물. 예를 들어 사냥꾼이 드레싱(조리용 손질) 목적으로 사슴을 레스토랑에 가져오고 나중에 사용하기 위해 고기를 집에 가져가는 경우입니다.
- 저산소 포장(ROP) 방법을 사용하여 식품 포장. 여기에는 오른쪽 사진과 같은 MAP, 진공포장 식품 및 진공 저온 조리 식품이 포함됩니다.
- 새싹채소 또는 콩
- 전시된 물탱크에서 살아 있는 조개류 제공

규정 완화를 신청할 때 규제 당국은 HACCP 계획을 제출하도록 요청할 수 있습니다.

- HACCP 계획은 식품을 준비하는 계획 방식과 관련된 식품 안전 위험을 설명해야 합니다.
- 제출한 HACCP 계획 및 절차를 준수해야 합니다.
- 규제 당국의 요청에 따라 정기적으로 다음을 수행하고 있음을 나타내는 기록을 유지하고 제출해야 합니다.
 - 중점 관리 기준(CCP) 감시 절차 준수
 - 중점 관리 기준 감시
 - 업소 및 공정의 효과 확인
 - 중점 관리 기준에서 미비점이 있는 경우 필요한 개선 조치 수행

챕터 6: 식품 이동 흐름: 준비: 특정 식품에 대한 조리 요건(6.11페이지)

이 섹션의 변경 내용(기울임꼴):

표 6.2: 특정 식품 유형의 조리 요건

	<p>1초 미만 동안(아주 잠깐) 74°C(165°F)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 가금류 고기 - 통닭 또는 다진 닭고기, 칠면조 또는 오리고기 포함 • 생선, 육류 또는 가금류 고기로 만든 스테핑 • 속을 채운 육류 고기, 해산물, 가금류 고기 또는 파스타 • 이전에 조리된 TCS 재료를 포함하는 요리(원재료는 최소한의 특정 내부 온도로 조리된 상태여야 함)
	<p>17초 동안 68°C(155°F)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 다진 육류 고기 - 소고기, 돼지고기 및 기타 육류 포함 • 첨가 햄 - 절인 햄 및 향을 첨가한 로스트 포함 • 기계로 처리한 연화육 • 판매용으로 사육 및 검수된 동물의 다진 육류 고기 • 평홍류(편평한 가슴 뼈를 가진 날지 못하는 새) - 타조 및 에뮤 포함 • 다진 해산물 - 잘게 썰거나 갈아 놓은 해산물 포함 • 뜨거운 상태로 유지해서 제공할 껍질을 깨지 않은 달걀
	<p>57°C(135°F)(최소 시간 없음)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 뜨거운 상태로 유지해서 제공할 과일, 채소, 곡물(예: 쌀, 파스타) 및 콩류 (예: 콩, 리프라이드 빈) 등의 식물로 만든 음식

챕터 6: 식품 이동 흐름: 준비: 학습 질문(6.23페이지)

이 섹션의 변경 내용(기울임꼴):

6. 다진 칠면조 고기에 필요한 최소한의 특정 내부 조리 온도는 무엇입니까?

- A 57°C(135°F)
- B 15초 동안 63°C(145°F)
- C 17초 동안 68°C(155°F)
- D 1초 미만 동안 74°C(165°F)

챕터 7: 식품 이동 흐름: 제공: 식품 보관 지침(7.2페이지)

이 섹션의 변경 내용(기울임꼴):

시간: 더운 음식 및 찬 음식의 보관 중에는 식품 취급자가 식품 온도를 정기적으로 측정하도록 하십시오. 왼쪽 사진에 나온 것처럼 적어도 4시간마다 식품의 온도를 확인해야 합니다. 다음 지침을 따르십시오.

- 5°C(41°F) 이하 또는 57°C(135°F) 이상이 아닌 식품은 폐기합니다.
- 온도를 2시간마다 쟀 수도 있습니다. 이렇게 하면 개선 조치를 위한 시간이 확보됩니다. 예를 들어, 57°C(135°F) 이하로 보관한 더운 TCS 식품은 재가열한 다음 다시 온장 장치에서 보관할 수 있습니다.

챕터 7: 식품 이동 흐름: 제공: 온도 제어 없이 식품 보관(7.3페이지)

이 섹션의 변경 내용(기울임꼴):

업소에서 온도 제어 없이 TCS 식품을 진열하거나 보관하는 경우, 특정 조건에 따라서 그렇게 해야 합니다. 다음과 같은 조건이 해당됩니다.

- 서면 절차를 준비하고 미리 규제 당국의 서면 승인을 받습니다.
- 업소에서 해당 절차를 유지합니다.
- 요청 시 규제 당국에 해당 절차를 제공할 수 있도록 합니다.



다른 조건도 적용될 수 있습니다. 또한 찬 음식의 보관 조건은 더운 음식의 보관 조건과 다릅니다. 시간 제어 방법을 사용하기 전에 현지 규제 당국에 문의하여 특정 요구사항을 확인하십시오.

챕터 9: 안전 시설 및 해충 관리: 시설에 영향을 주는 응급 상황(9.11페이지)

이 섹션의 변경 내용(기울임꼴):

이러한 위기에 직면하면 식품의 안전 또는 보안에 중대한 위험이 있는지 여부를 먼저 판단해야 합니다. 중대한 위험이 있는 경우 식품 제공을 중단해야 합니다. 그런 다음 현지 규제 당국에 알려야 합니다.

썩거나 오염된 식품은 포장을 뜯어진 포장의 식품과 함께 그대로 버려야 합니다. 마지막으로 문제를 시정하는 방법을 결정해야 합니다. 여기에는 다음 사항이 포함될 수 있습니다.

- TCS 식품의 시간 및 온도 제어 설정
- 업소의 표면 청소 및 살균
- 업소의 물리적 보안 재설정
- 급수원의 물이 음용 가능한지 확인

문제의 시정 방법에 관계없이 식품 제공을 계속하기 전에 현지 규제 당국의 승인을 받아야 합니다. 다음과 같은 조건에서는 규제 당국이 급수 및 전기공급 중단 시에도 해당 업소의 운영을 지속하도록 허용할 수 있습니다.

- 업소가 규제 당국의 사전 승인을 받은 서면 응급 운영 계획을 보유하고 있는 경우
- 급수 및 전기공급 중단과 관련된 식품 안전 위험과 긴급 건강 위해 요소를 방지, 제거 또는 제어하기 위한 즉각적인 개선 조치를 취한 경우
- 응급 운영 계획 이행 즉시 규제 당국에 알린 경우

챕터 10: 세척 및 살균: *세척제*(10.2페이지)

이 섹션의 변경 내용(기울임꼴):

세척제는 안전성이 입증된 안정 상태의 비부식성 약품이어야 합니다. 또한 업소 운영 시간 내내 직원이 이용할 수 있도록 제공되어야 합니다. 각각 다른 용도로 사용할 수 있는 다양한 세척제가 있습니다.

이러한 예는 다음과 같습니다.

- 세제
- 탈지제
- 얼룩 제거제
- 마모성 세척제

챕터 10: 세척 및 살균: *화학 살균법*(10.2페이지)

이 섹션의 변경 내용(기울임꼴):

널리 사용되는 화학 살균제 3가지는 염소, 요오드 및 제4 암모늄 화합물입니다. 화학 살균제는 주정부 및 연방정부 환경 보호 기관의 규제를 받습니다. 또한 업소 운영 시간 내내 직원이 이용할 수 있도록 제공되어야 합니다.

챕터 10: 세척 및 살균: *사람들에게 질환이 발생한 후 청소*(10.15페이지)

이 섹션의 변경 내용(기울임꼴):

효과적인 작업 진행을 위해 업소에 구토와 설사 잔여물 청소에 대한 서면 지침이 있어야 합니다. 이 지침에서는 식품, 표면, 사람에 대한 노출과 오염을 최소화하기 위해 직원이 취해야 하는 특정 조치를 다루어야 합니다. 직원들이 이러한 지침을 교육받는 것이 중요합니다.