



보건국 온도 통제 요건 수정 시간 기준의 공중보건통제를 사용한 식품 모니터링

식품 시설은 이제 특정 시간 제한 및 기타 안내지침을 충족하는 경우, 4 시간에서 6 시간 동안 온도 통제 없이 잠재적으로 위험한 식품을 보관할 수 있습니다. 시간 및 온도 대신 시간 기준만으로 식품을 모니터링하는 것을 **시간 기준의 공중보건통제(Time as a Public Health Control)**라고 합니다. 이 보건법 수정 전에는, 잠재적으로 위험한 뜨거운 식품은 언제나 최소한의 뜨거운 온도에서 보관되어야 하며, 차가운 식품은 언제나 최대한의 차가운 온도에서 보관되어야 했습니다.

시간 기준으로만 모니터링될 수 있는 식품은 어떤 것입니까?

모든 잠재적으로 위험한 식품은 시간을 기준으로만 모니터링될 수 있습니다. **단, 다음은 예외로 합니다.**

- 훈제 및 진공 포장 식품.
- 노인 센터, 생활 및 영양 지원 시설, 탁아 프로그램 및 학교에서 조리 준비 상태에 있는 날달걀.

통제기준으로 시간이 사용되면, 식품은 저장했다가 나중에 다시 사용되기 위해 다시 뜨겁거나 차가운 상태로 보관될 수 없습니다. 허용된 시간이 지나면 폐기되어야 합니다.

공중보건 통제를 위해 시간 기준만 사용할 수 있는 식품 서비스 시설은 어떤 곳입니까?

이제 모든 식품 시설은 시간 및 온도 대신 시간만을 기준으로 식품 안전성을 모니터링할 수 있습니다. **단, 다음은 예외로 합니다.**

- 이동식 식품 가판대
- 셀프 서비스 샐러드 바와 부페
- 임시 식품 서비스 시설(예를 들어, 거리 축제나 베틀시장 판매인 등)
- 식품 자동판매기

모니터링을 시작할 때 뜨거운 식품이나 차가운 식품은 몇 도여야 합니까?

온도 통제를 제거할 때,

- 뜨거운 식품은 140° F(60° C) 이상이어야 합니다.
- 차가운 식품은 41° F(5° C) 이하여야 합니다.

뜨겁게 보관하거나 차갑게 보관하지 않고 식품을 얼마나 오래 보관할 수 있습니까?

- 뜨겁든 차갑든 식품에는 라벨을 붙여야 합니다.
- 최장 4 시간까지 온도 통제 없이 뜨거운 음식이나 차가운 음식을 보관할 수 있습니다.
- 추가적인 온도 추적 절차를 따른다면, 최장 6 시간까지 온도 통제 없이 차가운 식품을 보관할 수 있습니다.

스페인어, 중국어, 한국어는, nyc.gov/health 를 방문해 주십시오.



시간 기준으로 식품을 어떻게 추적합니까?

뜨겁거나 차가운 온도의 저장고에서 식품을 꺼내자마자, 식품 용기나 식품, 또는 그 접시에 다음 정보를 기록해야 합니다.

- 뜨겁거나 차가운 온도의 저장고에서 꺼냈을 때의 식품의 온도
- 뜨겁거나 차가운 온도의 저장고에서 식품을 꺼낸 시간
- 4시간 후 식품이 폐기될 시간

라벨은 손으로 작성해도 되지만, 분명해야 합니다. 보건국에서는 식품 서비스 시설에서 아래와 같이 미리 인쇄된 라벨을 제공하여 식품 취급 작업자가 적절한 정보를 기입하도록 할 것을 제안합니다.

추적 라벨 샘플: 뜨거운 식품 및 차가운 식품에 대한 4 시간 제한

날짜: 2012년 1월 1일 식품명: 북경 오리 식품 보관 온도: 155° F 꺼낸 시간: 오전 11시 30분 폐기 시간: 오후 3시 30분
--

온도 통제 없이 4시간 이상 보관할 수 있는 식품은?

식품 용기, 식품, 또는 그 접시에 다음 정보를 기록하는 경우, 최장 6시간까지 온도 통제 없이 **차가운** 식품을 보관할 수 있습니다.

- 차가운 온도의 저장고에서 꺼냈을 때의 식품의 온도
- 차가운 온도의 저장고에서 꺼낸 시간
- 6시간 후 폐기될 시간
- 4시간 제한 시 식품의 온도. 그리고 라벨이나 용기에 식품을 꺼냈을 때의 온도와 시간을 적어두십시오.

4시간 제한 시 식품 온도가 70° F(21° C) 이상이면 즉시 폐기해야 합니다.

추적 라벨 샘플: 차가운 식품에 대한 6 시간 제한인 경우에만

날짜: 2012년 1월 1일 식품명: 초밥용 밥과 생선회 식품 보관 온도: 38° F 꺼낸 시간: 오전 11시 30분 4시간이 지난 후 온도: 오후 3시 30분에 59° F 폐기 시간: 오후 5시 30분
--

식품이 4시간이나 6시간 제한 시간 내에 서빙되지 않으면 어떻게 해야 합니까?

다음은 폐기해야 합니다.

- 4시간 후 서빙되지 않은 뜨거운 식품
- 6시간 후 서빙되지 않은, 또는 4시간 후 그 온도가 70° F(21° C) 이상인 차가운 식품

식품이 서빙되거나 폐기된 후 추적 라벨이나 표시가 된 용기는 보관해야 합니까?

아닙니다. 식품이 서빙되거나 폐기된 후 라벨이나 표시가 된 용기를 저장할 필요는 없습니다.

이 규칙을 준수하지 않으면 위반 통지를 받거나 벌금이 부과될 수 있습니까?

그렇습니다. 시간 기준으로 모니터링하고 있는 식품에 적절하게 라벨을 붙이지 않거나, 폐기하지 않는 경우, 보건검사관이 온도에서 벗어난 식품에 대해 위반 통지를 발행하거나 상한 식품에 대해 위반 통지를 발행할 수 있으며, 행정재판소(Administrative Tribunal)에서 청문회 조사관은 각 위반에 대해 \$200 에서 \$2,000 까지 벌금을 부과할 수 있습니다.