



식품 서비스 시설이 식품 안전 규칙을 더 쉽게 지킬 수 있도록 하기 위한 보건법 변경 사항

뉴욕시 보건국(New York City Board of Health)은 보건법 중 식품 안전에 대한 부분인 제81조를 변경했습니다. 이러한 변경의 목적은 보건법을 더욱 이해하기 쉽게 하기 위함입니다. 가장 큰 변경 사항은 다음과 같습니다.

이제 손 씻는 싱크대에 있는 쓰레기통을 덮거나 발로 작동하지 않아도 됩니다.

- 식당의 손 씻는 싱크대마다 쓰레기통이 있어야 하지만 이제 뚜껑이나 발페달이 필요하지는 않습니다.

쓰레기는 해충 방지용 용기에 담아야 합니다. 하지만 이제 쓰레기를 해충 방지용 공간에 보관할 필요는 없습니다.

- 이제 쓰레기를 해충 방지용 공간(쥐, 파리, 바퀴벌레가 들어오지 못하도록 막은 공간)에 보관하지 않아도 됩니다.
- 이제 닦기 쉽고 꼭 맞는 뚜껑이 달린 해충 방지용 용기에 쓰레기를 담을 수 있습니다.
 - 용기는 해충이 접근하지 못하도록 보관해야 합니다.
 - 쓰레기를 비운 다음에는 용기와 뚜껑을 씻어 기름기와 음식을 제거해야 합니다.

이제 식당은 더욱 다양한 방식으로 접시, 식기 및 유리잔을 소독할 수 있습니다.

- 이제 식당은 접시, 식기 및 유리잔을 *사차 암모늄* 용액에 담가 소독할 수 있습니다.
- 이제 식당은 유리 그릇을 두 개의 칸막이로 된 싱크대에서 닦고 소독할 수 있습니다.
 - 첫 번째 싱크대에서는 세제와 소독제를 병용해 그릇을 닦아야 합니다.
 - 두 번째 싱크대에서는 그릇을 깨끗한 물로 헹궈야 합니다.

일회용 품목은 오염되지 않도록 해야 합니다.

- 일회용 품목에는 빨대, 일회용 식기, 컵, 뚜껑 등이 있습니다.
 - 음식 및 입과 닿는 표면(컵 테두리 또는 포크의 갈래)이 오염되지 않게 합니다.
 - 일회용 품목은 한번 사용 후 폐기해야 합니다.

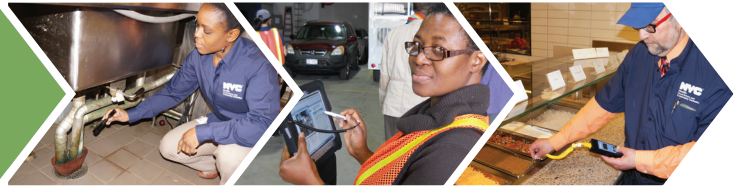
식당은 재활용 가능한 음식/음료 용기를 제공하거나 리필할 수 있습니다. (예외가 있을 수 있음)

- 다음과 같은 경우, 식당은 재활용 가능한 음식 용기를 손님에게 제공하고 같은 손님에게 리필할 수 있습니다.
 - 재활용 전에 용기를 닦고 소독하는 경우, 또는
 - 음식물과 음식물이 닿는 표면의 오염을 방지하는 절차를 입증하는 보건부 승인 서면 계획서가 있는 경우
- 식당은 손님의 개인 테이크아웃 용기에 커피, 차, 탄산음료와 같은 음료를 리필할 수 있습니다.
- 손님의 재활용 컵에 리필할 때, 컵 테두리가 음료 배출 장치에 닿아서는 안 됩니다.

직접 만든 저온 살균하지 않은 주스를 병에 담은 식당은 포장에 이를 표시해야 합니다.

식당에서 만들어 병에 밀봉한 후 손님에게 직접 판매하는 주스에는 다음 사항이 모두 적힌 라벨을 붙여야 합니다.

- 재료
- 식품 첨가물(해당되는 경우)
- 주스 포장 업체의 이름과 주소
- “유통기한” 날짜
- 문구: “Must be kept refrigerated” (냉장 보관하십시오.)
- 문구: “WARNING: This product has not been pasteurized. It may contain harmful bacteria that can cause serious illness, especially in children, elderly persons and persons with weakened immune systems.”
(경고: 이 제품은 저온 살균되지 않았습니다. 어린이, 노인 및 면역력이 약한 사람에게 특히 심각한 질병을 일으킬 수 있는 해로운 박테리아가 있을 수 있습니다.)



외국 동물이나 사냥한 동물은 승인받은 출처에서 나온 것이어야 합니다.

- 식당은 사냥한 동물(예: 오리, 사슴, 토끼) 및 외국 동물의 고기는 승인받은 출처에서 가져와야 합니다.

돼지고기 및 육류 로스트 조리 온도가 변경되었습니다.

- 돼지고기 및 돼지고기 포함 음식의 최소 조리 온도가 155°F에서 150°F로 변경되었습니다.
- 콘비프, 양고기 로스트, 돼지고기 및 훈제 돈육 로스트와 같은 육류 로스트의 조리 온도 지침은 이제 비프 로스트 조리 온도 지침과 동일합니다.

온도 °F(°C)	조리 시간 (분)	온도 °F(°C)	조리 시간 (분)
130 (54.4)	112	138 (58.9)	18
131 (55.0)	89	140 (60.0)	12
133 (56.1)	56	142 (61.1)	8
135 (57.2)	36	144 (62.2)	5
136 (57.8)	28	145 (62.8)	4

익히지 않거나 덜 익은 음식을 제공할 때에는 경고문이 있어야 합니다.

- 2016년 1월 1일부터, 식당에서 제공하는 익히지 않거나 덜 익은 육류, 생선, 계란과 같은 음식에 대한 경고문이 있어야 합니다.
- 이러한 경고문은 메뉴, 메뉴판, 브로셔, 안내판, 식품 라벨, 테이블 텐트 또는 펼침막에 표시되어야 합니다.
- 이러한 경고문에는 “Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.” (익히지 않거나 덜 익은 육류, 가금류, 해산물, 갑각류 또는 계란을 섭취하면 식중독 위험이 증가할 수 있습니다) 라는 문구가 있어야 합니다.
- 이러한 경고문은 (1) 익히지 않거나 덜 익혀서 제공되는 특정한 음식에 대한 설명을 추가하거나 (2) 별표(*) 또는 비슷한 표시를 붙여야 하며 동일한 표시를 사용해 익히지 않거나 덜 익힌 재료를 메뉴 또는 메뉴판에 명시해야 합니다.

공중 위생 관리를 위해 시간에 관한 추가적인 라벨이 필요합니다.

식당은 음식을 온도 조절 기기에서 꺼낸 후에 다음과 같은 추가 정보를 필수 라벨에 포함시켜야 합니다.

- 음식을 온도 조절 기기에서 꺼낸 날짜와 시간
- 음식의 최초 온도
- 음식을 폐기할 시간

라벨은 읽기 쉬워야 하며 음식이 제공되거나 폐기될 때까지 음식 용기에 표시되어야 합니다.

이 문서를 다른 언어로 보시려면 nyc.gov를 방문하여 **food service operator**(식품 서비스 담당자)를 검색하십시오.

보건법 제81조를 온라인에서 확인하려면 nyc.gov/healthcode를 방문하여 **Article 81**(제81조)를 선택하십시오.