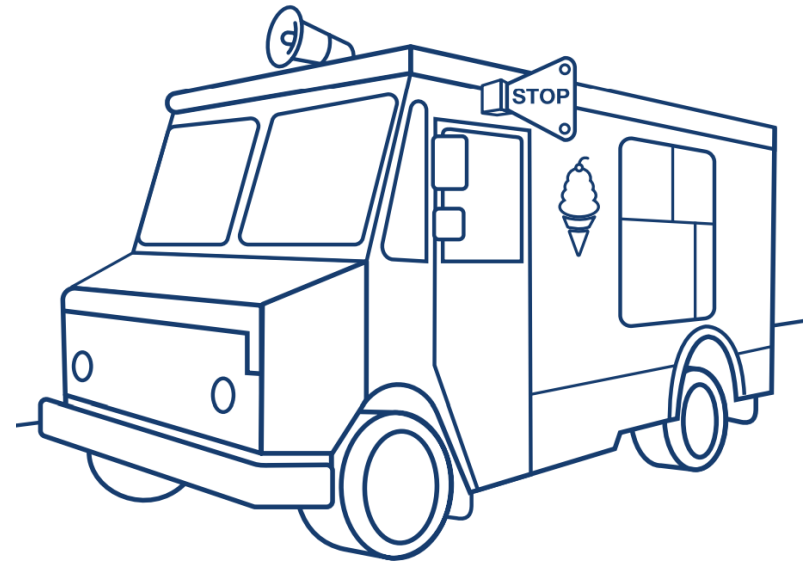


이동식 식품 판매자 갱신 코스



갱신 코스가 있는 이유는?

- 2021년에 통과된 지방법에 따라 이동식 식품 판매 허가 소지자 및 면허 소지자는 4년 마다 식품 보호 갱신 코스를 수강해야 합니다.
- 이동식 식품 판매자는 면허를 갱신하기 전 반드시 코스를 수강해야 하며 최종 시험을 통과해야 합니다.
- 이 코스에서는 식품 보호 관행에 대한 교육을 제공하며 이동식 식품 판매자들에게 위치 및 운영 요건을 다시 알려드립니다.

이 코스는 무엇을 다루나요?

- 수업 1: 식품 온도
- 수업 2: 식품 구매 및 수령
- 수업 3: 손의 위생
- 수업 4: 세척 및 소독
- 수업 5: 판매 제한

수업 1: 식품 온도

안전을 위한 시간 및 온도 제어(Time and Temperature Control for Safety, TCS) 식품이란?

- TCS 식품이란 바이러스가 쉽고 빠르게 자랄 수 있는 식품입니다.
- TCS 식품은 박테리아의 성장을 억제하기 위해 시간과 온도 제어가 요구됩니다.



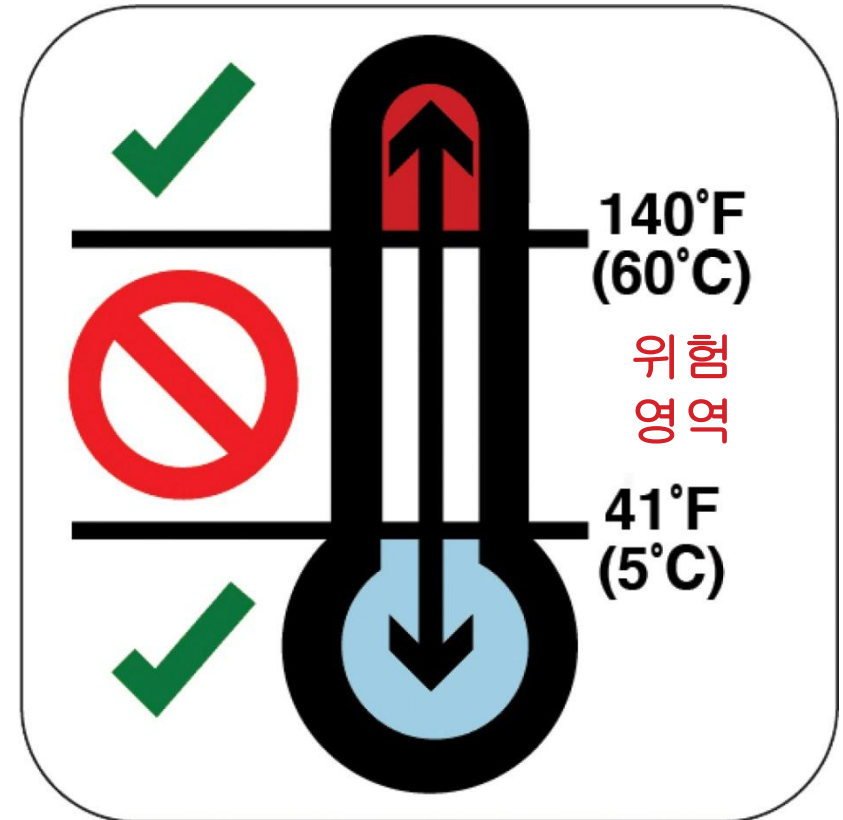
TCS 식품의 예시

- 닭, 고기, 우유, 계란 및 생선 등의 동물 제품
- 조리된 감자, 쌀, 파스타 등의 조리된 식물성 제품
- 자른 녹색 채소 및 자른 메론 및 토마토 등 자르고 썬 과일과 채소
- 새싹 및 발아한 씨앗



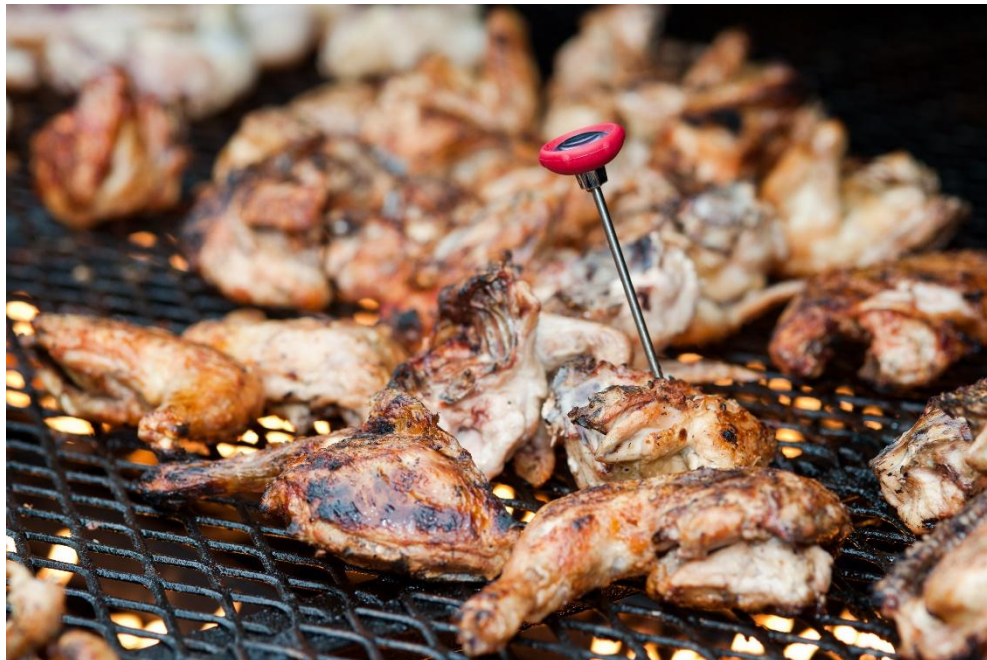
위험 온도 영역

- 위험 온도 영역은 유해한 박테리아가 빠르게 성장할 수 있는 온도의 범위를 뜻합니다.
- 식품을 위험 온도 영역 이외 온도로 보관하면 유해한 박테리아가 성장하는 것을 제한하게 됩니다.
 - 뜨거운 식품은 140°F 이상으로 보관하세요(60°C)
 - 차가운 식품은 41°F 이하에서 보관하세요 (5°C)



제대로 된 조리 온도

- 유해한 박테리아를 죽이기 위해 모든 식품을 최소 내부 온도 이상으로 조리합니다.
- 고객이 요청한 경우가 아니라면, 모든 가공류 및 갈은 고기는 조리 과정을 중단하지 말고 필수 온도까지 조리합니다.



최소 내부 조리 온도

식품	내부 조리 온도 - 15초 이상 가열 필요
• 모든 가금류 • 남은 음식	165°F (73.9°C)
• 갈은 고기	158°F (70°C)
• 돼지고기 및 돼지고기 제품	150°F (65.6°C)
• 계란	145°F (62.8°C)
• 생선, 소고기 및 기타 육류 • 조리된 파스타, 쌀, 콩, 야채 및 감자	140°F (60°C)

고온 유지 장치 지침

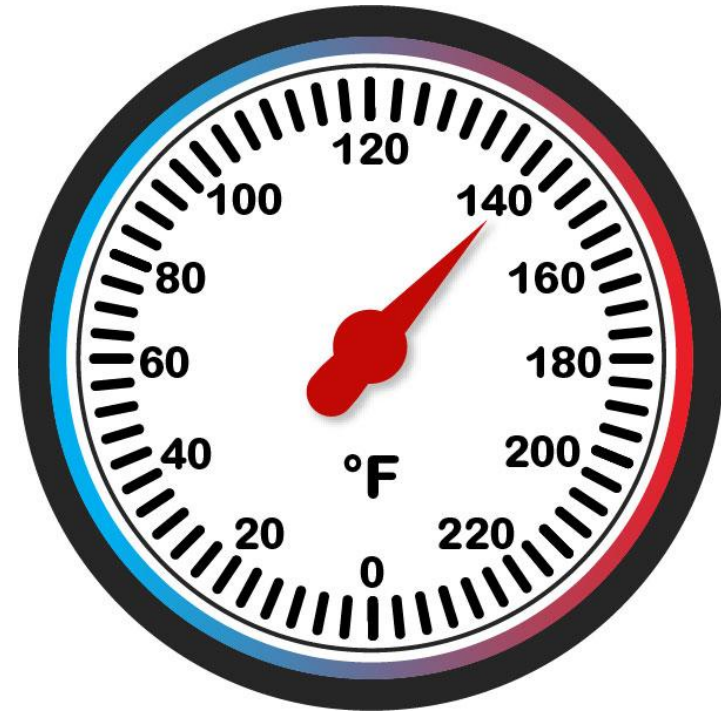
- 고온 유지 장치는 식품을 140°F(60°C) 이상으로 보관할 수 있어야 합니다.
- 열을 고르게 분산할 수 있도록 주기적으로 식품을 저어줍니다.
- 정해진 온도 외의 온도에서 2시간 이상 보관된 식품은 폐기합니다.

저온 유지 장치 지침

- 저온 유지 장치는 식품을 41°F(5°C) 이하로 보관할 수 있어야 합니다.
- 포장을 제거하지 않은 식품을 직접 올리거나 얼음에 넣지 마십시오.
- 얼음을 보관하고 진열하는 장비는 반드시 자체적으로 배수가 되어야 합니다.
- 정해진 온도 외의 온도에서 2시간 이상 보관된 식품은 폐기합니다.

음식의 온도 확인하기

- 식품이 안전한 온도에 보관되고 있는지 확인하는 유일한 방법은 식품 온도계 사용입니다.
- 금속 막대형 온도계를 사용하십시오.
 - 이러한 온도계는 반드시 0°F (-17.8°C)에서 220°F (104.4°C) 범위여야 하며 $\pm 2^{\circ}\text{F}$ (1°C) 오차 범위 내로 정확해야 합니다.
- 매일 온도계를 보정하십시오. 온도계 보정 방법을 복습하려면 [온도계 보정 가이드\(Thermometer Calibration Guide\)](#)를 확인하십시오.
- 식품이 제공되는 동안 식품 내부 온도를 두 시간 이내에 확인합니다.



수업 2: 식품 구매 및 수령

식품 구매 및 수령

- 승인된 공급처에서 식품을 구입합니다.
집에서 준비한 식품은 사용할 수 없습니다.
- 고기, 가금류 및 계란은 미국 농무부(U.S. Department of Agriculture, USDA)의 검사 도장이 찍힌 것이어야 합니다.
- 모든 식품의 포장에 손상이 없었는지 확인하십시오.
- 모든 식품이 필수 온도에서 수령되도록 합니다.
 - 뜨거운 식품의 경우 140°F(60°C) 이상
 - 차가운 식품의 경우 41°F(5°C) 이하



출처: 미국 농무부(U.S. Department of Agriculture, USDA)

수업 3: 손의 위생

손 씻는 시기

이전:

- 업무 시작
- 장갑 낄 때

이후:

- 화장실 사용
- 식사, 흡연, 입을 만짐
- 머리, 두피, 코, 다른 신체 부위 접촉
- 기침 또는 재채기
- 날 식품 접촉
- 기타 오염 시

손의 위생:

식품 처리 및 비처리 유닛

- 처리 유닛(식품을 썰고, 자르고, 조리하고, 재가열하거나 다른 처리를 하는 유닛)에는 다음이 필요합니다:
 - 음용 가능한 수돗물이 나오는 손 씻기용 개수대
 - 비누
 - 일회용 종이 타월
- 비처리 유닛에는 다음이 필요합니다:
 - 미국 식품의약청(Food and Drug Administration, FDA)에서 승인한 손 세정제
 - 물을 적신 냅킨 또는 물티슈

제대로 손 씻는 방법

- 따뜻한 물로 손을 씻습니다
- 비누를 묻히고 20초 동안 손을 문지릅니다
- 손톱 아래 밑 손가락 사이를 닦습니다
- 따뜻한 물로 손을 헹궈냅니다
- 일회용 종이 타월로 손을 말립니다



비처리 유닛에서 손을 소독하는 방법

- 눈에 띄게 더러워진 경우가 아니라면 손 세정제만 사용합니다.
- 충분한 양의 손 세정제를 한 손 손바닥에 묻힙니다.
- 손을 문질러 양손 모두에 손 세정제가 묻을 수 있도록 합니다.
- 세정제가 마를 때까지 약 20초 동안 양손을 계속 문지릅니다.



수업 4: 세척 및 소독

세척과 소독의 차이는 무엇입니까?

- 세척은 눈에 보이는 먼지, 식품 조각과 잔해를 제거합니다.
- 소독은 유해한 박테리아와 세균을 죽입니다.
- 먼저 세척하고 그다음에 소독합니다.



이동식 식품 판매 유닛 세척 및 소독하기

- 식당의 이동식 식품 판매 유닛을 매일 세척 및 소독합니다.
- 분해되는 부분 및 다른 장비(식기류 등)를 세 부분으로 구성된 개수대에서 세척하고 소독합니다.
- 분해되는 부분을 세척하고 소독하려면 다음을 따릅니다:
 - 비누와 온수로 닦습니다.
 - 깨끗한 물로 헹굽니다.
- 다른 장비를 세척하고 소독하려면 다음을 따릅니다:
 - 소독 용액에 60초 동안 담급니다.
 - 자연 건조합니다. 타월로 말리지 않습니다.
- 소독제를 뿌리거나 닦아내는 방식으로 분해할 수 없는 부분을 소독합니다.

소독 용액

- 기성품 소독 용액을 구매하거나 직접 만듭니다.
- 용액을 구매하는 경우, 미국 환경보호청(U.S.Environmental Protection Agency, EPA)에서 식품 서비스 제공 장소에 사용하도록 승인한 제품인지 확인합니다.
- 용액을 만드는 경우, 0.5온스의 염소계 표백제와 1갤런의 온수(70°F)를 섞습니다(1L당 50밀리그램[ppm]의 염소계 표백제).
- 용액의 강도를 확인하기 위해 항상 테스트 키트를 사용합니다.



식품 접촉 표면을 위한 소독 용액

- 식품 접촉 표면에는 조리대, 도마, 식기류가 포함됩니다.
- 용액을 식품 접촉 표면에 뿌리거나 닦아내려면, 1온스의 염소계 표백제를 1갤런의 물(1L당 100ppm의 염소계 표백제)에 섞어 두 배의 강도로 만듭니다.
- 닦아내는 천을 사용하지 않을 때는 반드시 50ppm~100ppm 농도의 염소계 표백제 소독 용액에 담가 두어야 합니다.



수업 5: 판매 제한

제한된 판매 지역

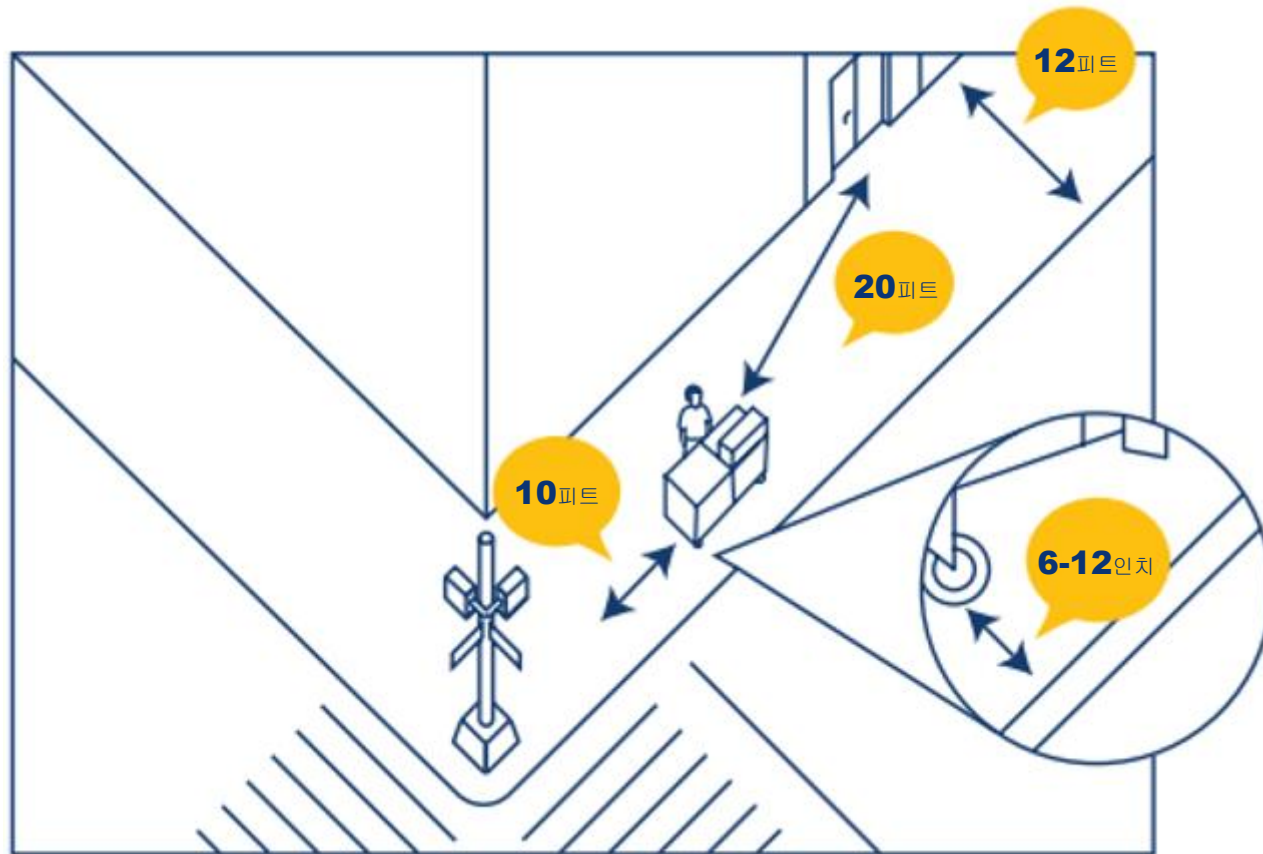
- 이동식 식품 판매는 특정 거리에서 제한되거나 금지되어 있습니다. 제한된 거리 목록은 [이동식 식품 판매 제한 거리 가이드\(Mobile Food Vending Restricted Streets Guide\)](#)를 확인하십시오.
- 또한, 이동식 식품 판매는 허가 또는 서면 승인이 없는 한 **NYC** 공원 및 사유지에서도 금지되어 있습니다.



위치 요건

- 이동식 식품 유닛은 다음을 따라야 합니다:
 - 인도의 경우 최소 12피트 너비의 인도(카트만 허용)
 - 횡단보도, 차도, 지하철 입구 및 출구에서 최소 10피트 떨어진 곳
 - 건물 입구에서 최소 20피트 떨어진 곳
 - 인도 카페 및 허가받은 매장 개방형 판매대로부터 최소 20피트 떨어진 곳
 - 도로 경계석에서 6~12인치 이내
- 이동식 식품 판매 유닛은 다음에서 판매가 금지됩니다:
 - 버스정류장 내부
 - 병원의 입석 금지 구역

카트 배치 장소



차량 운영을 위한 추가 위치 및 운영 요건

- 주차 미터기 공간에서 판매하지 마십시오.
- 엔진을 공회전하지 마십시오.
- 아이스크림 트럭을 운영하는 경우, 트럭 이동 중에만 음악을 재생합니다.

