

(3/28/2007 정정)

캘리포니아 소매 식품법 주요 변경사항 요약

2006년 5월 15일 주지사는 캘리포니아 소매 식품법안 (CalCode)을 조항으로 SB144 (Runner) 법으로 서명을 했다

이번 법안은 기존의 캘리포니아 표준 소매 식품취급업소법 (CURFFL) 을 대체하는 법안으로써 캘리포니아 소매점 식품 안전 연합 (CRFSC) 이 특별합작으로 고안한 법안으로 연방정부와 주정부 그리고 로컬의 폭넓은 법규와 소매음식업소를 기준으로 만들어졌다. CalCode 는 연방정부(2001년 것)의 과학적 사실을 바탕으로 한 식품관련 질병을 방지하기 위한 식품규제안을 모델로 완성되었다.

CalCode 의 조항으로 사법당국은 질병단속과 방지 센터(CDC)가 식품관련 질병위험 요소와 공공보건 관리를 위해 마련한 규정을 확인하기 위해 식품취급업소에 대한 검사를 실시하게 된다. Calcode 는 일관성을 가지고 캘리포니아 전역에 걸쳐 동일하게 실시된다

식품에 의한 질병 위험요인	공공보건 관리
<ul style="list-style-type: none">• 안전하지 못한 재료로 만든 식품• 잘못된 요리• 부적당한 보관온도• 오염된 식품취급 기구들• 옹지못한 개인적 위생	<ul style="list-style-type: none">• 지식에 대한 증명• 종업원 건강• 시간과 온도 조절• 손이 오염의 매개체가 된다는 사실• 손님에게 주의를 줌

이러한 위해요소들은 Calcode 조항 (section) 113725 에 의거한 것과 일치하여야 한다. 이 section 은 해당지역 사법당국으로 하여금 주요 위반사항을 검사기록에 기재하도록 되어있다. 주요 위반 사항은 더러운 위생위험 때문에 식품시설 허가증을 정지시키는 것에 대한 근거로 사용된다. 주요위반의 요약이 이 서류에 참고로 포함된다.

Calcode 에 대한 새로운 사항들은?

다음 요약이 Calcode 의 중요한 변경사항 혹은 새로운 요구사항이다. 이 요약은 모든 것을 포함하고 있지 않기 때문에 모든 허가 소지자들은 새로운 요구사항을 검토하는 것을 권한다.

술어상의 작은 변경사항들

- 접시닻이 (dishwashing) 가 그릇닻이 (warewashing) 로 바뀌었다
- 벌크 음식용기 (bulk food containers) 가 작동용기 (working containers) 로 바뀌었다
- Wiping rag 가 “wiping cloth” 로 바뀌었다
- 손님용구 (customer utensils) 가 식탁용구 (tableware) 로 바뀌었다
- 사장/운영자 (owner/operator) 가 허가 소지자 (permit holder) 로 바뀌었다
- Wiping cloths 는 천 (linens) 지만 린넨들 (linens) 은 wiping cloths 가 아니다

변경사항이나 새로운 요구사항 중 위해요소나 공공보건 관리에 관한 것

* 보건위생 지식에 대한 증명 (조항 113947)

- 할당된 임무에 적절한가- 모든 음식점 종업원은 할당된 임무가 있으므로 식품안전에 관한 적절한 지식을 갖추어야 한다.
- 위해요소 위반에 초점을 맞춘다: 온도, 손씻기, 그릇닻이 (warewashing)

* 식품 안전 증명서 (조항 113947.1-113947.6)

- 식품 안전 증명서는 발행 후 3년이 아닌 5년 동안 유효하다
- 인정 받은 기구는 미국 표준 협회의 공인을 받아야 한다. 현재 공인된 시험제공자 명단은 식품보호 회담에서 찾을수 있다. (Conference for Food Protection)
웹사이트 주소: www.foodprotect.org

* 종업원 건강 (조항 113949-113950.5, 113974)

- 모든 식품관련 종업원은 개인위생과 식품안전 그리고 종업원 건강에 대한 관계에 대해 지식이 있어야 한다
- 보고되어야할 질병들중 다음 것들이 늘어났다
 - 살모넬라 균들에 의한 병 (Salmonella typhi and Salmonella spp)
 - 간장염 (Hepatitis) A 바이러스
 - 시겔라종 (Shigella spp) 이질설사균
 - 대장균 E Coli (Enterohemorrhagic 혹은 shiga toxin producing Escherichia coli) 병원성 대장균
 - 노로바이러스 (Norovirus)
 - 아메바성이질 (Entamoeba histolytica) : 캘리포니아에서만 적용
- 종업원은 보고되어야할 병에 걸렸을 경우와 열린 상처나 액체가 흐르는 상처가 생겼을경우 책임자 (PIC) 에게 보고해야 한다
- 책임자 (PIC) 는 종업원이 보고되어야할 병에 걸리거나 둘 혹은 이상의 음식점 종업원들이 급성 위장병 증세를 보이면 사법당국에 알려야 한다
- 담당인 (PIC) 은 음식점 종업원이 보고되어야할 병에 걸리거나 혹은 급성 위장병

증세를 보인다면 배제시킨후 일을 시키지 말아야 한다. 배제시킨다는 것은 음식점 종업원으로 일하거나 식품을 보관하는 곳은 들어보내지 말아야 한다는 의미다 하지만 모든 사람이 드나드는 공공시설은 제외다. 배제 한 것을 취소하거나 다시 일하도록 하는 허가에 대한 권리반환은 오직 사법당국이나 지역 보건 당국에서만 할수있다.

- 책임자 (PIC) 는 음식점 종업원이 계속 기침을 하거나 재채기를 할 경우 활동제한을 하여야 한다. 제한을 둔다는 의미는 음식점 종업원의 활동 범위를 제한해서 전염성있는 병원균이 음식을 통해 전염되는 것을 막는 것과 종업원이 음식과, 깨끗한 조리구, 주방용구, 리넨, 그리고 일회용 물건에 노출되지 않도록 하는데 의미를 둔다.
- 책임자 (PIC) 는 상처나 열린 환부등의 상처를 가지고 있는 종업원이 상처부위를 잘 감쌌는지 확인해야한다

*** 손씻기 (조항 113953.3)**

- 음식점 종업원은 따뜻하고 깨끗한 물로 비눗물로 손과 팔을 적어도 10 초에서 15 초 이상 씻고 깨끗한 물로 행군다음 잘 말려야 한다

*** 뜨겁거나 차갑게 보존하는 온도 (조항 113996, 113998, 114037, 114343)**

- 예전의 CURFFL 의 조항의 예외는 유효하다
- 부지런 (diligent) 이란 단어는 없어졌다. 조리전 두시간전에 특정보존온도에서 식료를 꺼내도 된다

*** 생동물성 식료와 식물성식료의 요리 (조항 114004, 114008, 114010)**

- 조리 온도의 범위가 넓어졌다

식료 품목	조리온도 (약 15 초)
과일과 야채등 뜨겁게 보관	135 °F
즉시 배식되는 계란(shell eggs), 생선, 한 점의 고기	145 °F
같은 고기, 고기에 무엇이 주입된것, 배식이 늦게 되는 생계란	155 °F
가금류, 무언가로 채워진 식품들(생선, 소고기, 가금류, 파스타) (생선, 고기, 가금류, 평흉류(Ratites)등으로 채워지는 것들)	165 °F

- 구운것에 관한 조리 차트는 Calcode 에 포함된다.

- * 음식이 닿는 표면- 청결과 위생처리 되어야 함 (조항 114099.6, 114117)
 - 그릇닦는 곳의 싱크 컴파트먼트 물의 온도는 110 °F 도가 그릇 씻는 동안 유지되어야 함.
 - 냉장고 안에 음식이 닿는 표면은 다음 해당 온도차트에 맞추어서 자주 닦아줘야 한다. 이 차트내용이 지역기관(LEA)에 조사토록 하여야 한다.

온도	닦는 횟수
41 °F 도 혹은 아래	24 시간마다
41 °F - 45 °F	20 시간마다
45 °F - 50 °F	16 시간마다
50 °F - 55 °F	10 시간마다

- * 갑각류 꼬리표(Shellfish Tag) 보관
 - 갑각류의 보관표는 연대순으로 판매날짜와 손님에게 배식한 날짜에 맞추어서 90 일동안 보관한다.

- * HACCP 계획과 예외사항 (조항 114057, 114057.1, 114417.6)
 - HACCP 계획은 거주보건부에 의해 승인되고 다음과 같은 활동지침을 요구한다
 - 잠재적으로 위험도 높은 식품의 포장은 산소가 줄어든 포장지 방식 (ROP) 을 사용한다
 - 식품의 산성도와 수분활동도는 클로스트리듬 보츠티넘균(Clostridium botulinum) 을 예방하기 위해서다
 - 예외사항은 다음과 같은 사항에 맞추어서 대체될수 있게 보건부에 의해 요구될수있다. 종업원 위생, 식품오염 예방, 잠재적으로 위험도 높은 식품(PHF)을 위한 시간이 공중보건 위생 관리로서 식료의 냉각, 요리와 재가열 온도, 음식안에서 철저히 요리되지 않은 음식안에 있는 생계란, 해동, 입수되는 식품온도, 산소가 줄어든(ROP) 위험도 높은 식품포장과 식품 접촉면과 식품 접촉면과 닿지 않는 접촉면의 소독(살균)방법.

- * 면허받은 건강관리 시설 / 공립학교 및 사립학교: 금지된 음식은 금지 (조항 114000, 114091)
 - 공중보건 관리로서는 면허를 소유한 건강관리 시설이나 공립학교 및 사립학교가 날 계란을 사용하는 것에 대해 사용될수 없다
 - 살균된 주스나 살균된 액체 또는 분유 또는 우유로 만든 음식은 제공된다.
 - 살균된 계란혹은 살균된 액체, 냉동, 혹은 가루계란 혹은 계란으로 만든 제품으로 음식을 준비하되 생계란을 대체한다. 생계란을 요리하는 음식원료에 넣어 요리하는 경우는 예외이다.

- * 뜨거운 물과 찬물의 준비 (조항 113953 (c), 114099.2 (b), 114101 (a), 114163(a), 114189, 114192, 114192.1, 114195)
- 120°F 도 되는 뜨거운(hot) 물은 식품취급업소에 꼭 준비가 되 있어야 한다
 - 따뜻한(warm) 물의 온도는 100°F 로 정의한다.

사용	최소 요구 온도 (물 꼭지에서 캔다)	중대 위반사항
손 씻기	100 °F	
주방용구 닦기	110 °F	110 °F 아래
접시닦이 기계	제조회사의 기준에 맞추어	제조회사의 기준에 맞지 않을경우

올바른 소매업을 위한 변경사항 혹은 요구사항들:

- 음식배달 시 음식의 오염을 방지하고 올바른 온도에 맞추어 배달하도록 한다. (예외는 30 분 안에 배달 시) (조항 113982)
- 날 음식은 자르거나 다른 음식에 섞기전에 씻어야 하며 요리되거나 배식하며 혹은 사람이 소비하게 준비되어야 한다. (조항 113992)
- 압축된 음료수, 병 혹은 캔 등 물 방지 용기에 들어간 음식, 우유가 담긴 플라스틱 통 등은 깨끗하고 물기가 없는 바닥에 보관이 가능하다 (조항 114047d)
- 식탁용 기구들이 미리 식탁 위에 올려져 있다면 오염을 방지하기 위해 덮어 쌓이던지 보호되어야 하고 노출되고 쓰지 않는 기구들은 손님이 앉을 경우 치워야 한다. (조항 114074)
- 미리 포장된 음식은 음식 알레르기 표식과 2004 년 소비자 보호 법에 따르고 알레르기를 잘 유발시키는 8 대 음식 중 (우유, 계란, 생선, 갑각류 조개, 보리, 콩, 땅콩, 호두) 하나가 포함된 것은 표시를 해야 한다. (조항 114089)
- 식품제조 회사가 표기한 유통기간을 숨기거나 바꾸는 것을 금지한다. (조항 114090)
- 환기통풍에 대한 면제는 더이상 보건부에 의해 발행되지 않는다. 면제 요구가 있을시 사법당국이 검사한다. (114149.1)
- 연체동물 조개류 탱크는 HACCP 계획에 따라서 운영된다. (조항 114155)
- 뜨겁거나 차게 음식 보관유지 하는 기구는 온도를 재는 설비가 기구안에 있어야 한다. 이것은 음식을 담는 기계안의 온도계가 음식주의의 온도를 재는데 실용적이지 않는것은 제외한다. (조항 114157)
- 2007 년 7 월 1 일 이후에 설치되거나 재공사된 업소는 음식 씻는것과, 적시는것, 녹이는 것 혹은 비슷한 음식 준비를 위하여 하나의 음식준비싱크를 구비하여야 한다. (조항 114163)
- 압축된 모든 실린더는 단단한 구조물에 부착되어야 한다. (조항 114172)

- 2007 년 7 월 1 일 부로 모든 안개제조 기구는 안개를 만들기 위해 물을 저장하지 말아야 한다. 청소는 제조회사의 자세한 지침에 따라 최소 일주일에 한번씩 해야한다. (조항 114180)

중대 위반사항 요약:

중대 위반사항은 바로 고치던지 아니면 알맞은 방법으로 대체되어야 한다. 만약 위반사항이 바로 고쳐지지 않거나 대체 되지않는다면 식품취급업소의 해당 장소(지역)는 고칠때까지 사용허가가 취소된다.

해당사항 설명	Calcode 조항	중대 위반사항
종업원 건강	113949-113950.5, 113974	이 조항이 배제한 것이나 제한한 것을 보고하지 않았을 경우 중대 위반이다
눈, 코, 입에서 액체가 나오지 않아야 함	113974	이 조항의 모든 위반모두
손 씻기	113953.3	손을 씻어야 할때 씻지 않았을 경우
뜨거운 것과 차가운 음식의 보관 온도	113996, 113998, 114037, 114343(a)	여러가지 잠재 위험이 있는 음식이나, 살균안된 계란등이 55°F- 130°F 도 안에 별다른 조치없이 보관되어 있을때
공중보건 관리를 시간으로 하는 경우	114000	유통기간한 시간이 지난 식품
식히기	114002, 114002.1	잠재 위험이 있는 음식이 올바르게 식혀질때
조리 온도	114004, 114008, 114010	잠재 위험이 있는 음식이 규정되로 조리되지 않았을때
다시 데우는(재가열) 온도	114014, 114016	잠재 위험이 있는 음식이 제대로 재가열 되지 않았을때

좋은 상태의 음식, 안전하며 이물질에 오염되지 않은 음식	113967, 113976, 113980, 113998, 113990, 114035, 114254 (c), 114254.3	오염이 되거나 불순물이 들어간 음식
음식 접촉면은 청결하며 소독되었어야 함	114099.6, 114117	음식접촉표면이 부적절한 위생상태, 식기세척기 온도, 음식접촉면이 오염되어서 음식이 오염될 경우와 음식접촉면이 음식위생 처리(소독) 안된 경우
허가된 곳에서의 온음식	113980, 113982, 114021-114031, 114041	이 조항의 모든 위반모두
조개류 꼬리표	114039-114039.5	갑각류(조개류) 인정된 꼬리표가 분실 또는 완전치 않은 경우 혹은 부적절한 습도에 조개류 저장(섞여 있는 것도 포함)
멕시코만에서 온 굴 규정	113707	이 조항의 모든 위반모두
HACCP/ 예외 HACCP: 위해 분석과 결정적 관리 지침	114057, 114057.1, 114417.6	음식취급업소는: <ul style="list-style-type: none"> • 위험도가 높은 식품(PHF)을 산소를 줄인(ROP) 방법으로 포장하는 것 혹은 식품의 산성도 조절한다던지 수분활동도(AW) 조절로 클로스티움 보츨리넘균 성장을 예방하도록 HACCP Plan 을 받지 않은 경우 • 부서로 부터의 HACCP 계획 허가가 필요하나 절차를 따르지 않았을 경우 • 부서로부터 허가된 예외 조항을 따르지 않았을 경우
허거된 건강 관리시설 / 공립 & 사립학교	114091	이 조항 어느것 하나라도

뜨거운 물 과 찬물	114192	<ul style="list-style-type: none"> • 식품취급기구 닦는 싱크 뜨거운 물이 110 °F 이하일 경우 • 오염되었거나 허가 받지 않은 곳에서 공급되는 물 • 마실물이 준비되지 않았을 경우
하수구와 버리는 물	114197	<ul style="list-style-type: none"> • 넘치거나 튀어나와서 음식이 닿는 표면을 오염 시키거나 음식을 오염시키는 경우 • 기름 저장하는 장소가 막히거나 넘쳤을때 • 화장실 작동에 문제
설치류(쥐), 곤충들, 새, 혹은 동물	114259.1	<p>마퀴벌래, 생쥐, 큰쥐, 해충 (병균을 옮는것들) 이 음식점에 있을경우: 눈에 보이거나, 오래되지 않은 배설물이 있거나 구토물이 있거나, 오줌 얼룩이 있거나, 값아먹은 흔적이 있으므로 해서 음식, 장비, 포장, 식기등이 오염 됐을 경우</p>