

소매 식품 업체 : 기생충 파괴를 위한 동결



Public Health
Prevent. Promote. Protect.

5 가지 주요 위험 요소

식 인성 질환 발발에서 반복적으로
확인 됨 :

1. 부적절한 유지 온도
2. 불충분 한 요리
3. 오염 된 장비

4. 안전하지 않은 소스의 음식

5. 불쌍한 개인 위생
(항목 4는 이 시트에서 처리됩니다.)

인용문 3-402.11 & 3-402.12

3-402.11 - 기생충 파괴

3-402.12 - 기록 작성 및 보존

공중 보건 사유

생선을 가볍고 익히지 않은 익히지 않은 양념장과 냉 훈제 한 생선은 소비자가 원할 수 있습니다.

기생충의 파괴를 막기 위해, 적절한 요리의 대안으로 사용하기 전에 물고기를 냉동시킬 수 있습니다.

해산 식품 안전청 (FDA Office of Seafood Safety)은 해산물의 특정 종은 적절하게 조리되거나 동결되지 않을 때 위험한

공중 보건 통제로 언제 얼어 붙을 필요가 있습니다 ...

물고기가 완전히 조리되지 않고 "즉시 먹을 수 있게" 제공 될 때. 예 :

- 세비 체
- 생선회
- 회
- 술 취한 게
- 냉 훈제 생선
- 생선 구이

위에 나열된 제품은 **3-402.11 (A)**에 따라 냉동해야 합니다.

- 냉동 및 4 ° F에서 7 일 동안 보관하거나
- 냉동 및 15 시간 동안 -31 ° F에서 보관
- -31 ° F에서 얼고 24 시간 동안 -4 ° F에서 보관

동결은 **3-402.11 (B) (1-5)**에 따라 공중 보건 통제로 필요하지 않습니까?

- 연체 동물 갑각류
- 생선 달걀
- 참치 종 : 대서양, 참나무, 옐로 핀, 그리고 Bigeye
- 양식 어류
- 뾰족한 내전근만으로 구성된 가리비 제품

기록 보관:

- 기생충 파괴를 위해 결빙을 필요로 하는 모든 종의 경우, 동결 온도와 시간을 기록해야 합니다. 이러한 냉동 기록은 냉동고에 넣거나 꺼내 올 때 물고기의 각 로트에 대해 개별적으로 관리해야 합니다.

- 어류가 승인 된 공급자에 의해 동결 된 경우 동결 기록 대신 서면 구매 계약서 또는 해당 공급 업체의 인증서를 사용할 수 있습니다.

- 동결 기록 또는 서면 구매 계약은 각 로트의 마지막 제품이 판매 된 후 적어도 90 일 동안 유지되어야 합니다.

권장 사항 :

- 기생충 파괴를 위한 동결은 전용 냉동고를 사용하여 수행해야 합니다.
- 데이터 기록 장치를 사용하여 온도를 지속적으로 모니터링하고 매일 눈으로 확인해야 합니다.

Parasite Destruction in Korean



회 혹은 덜 익힌 생선의 기생충 파괴

식당에서 회나 (화씨 145도 미만에서) 덜 익힌 생선요리를 팔 경우, 일리노이 주 식품 코드 섹션 3-402.11(A)에 따라 생선이 기생충 파괴를 위해 냉동되었음을 증명해야 한다. 어느 종류의 생선은 인간이 먹을 경우 인간에게 해를 끼칠 수 있는 기생충을 가지고 있다. 냉동은 소비자에게 생선을 제공하기 전에 기생충을 죽일 수 있는 방법이다. CUPHD/CCPHD(샴페인-얼바나 보건 지역구/샴페인 카운티 보건부)은 검사 과정 기생충 파괴에 대한 기록을 검토할 것이다.

생선은 기생충 파괴를 위해 다음과 같은 방식으로 냉동되어야 한다.

화씨-4도 혹은 미만의 온도에서 최소 168시간 (7일) 냉동고에서 냉동 및 보관하거나
화씨-31도 혹은 미만의 온도에서 단단해 질때까지 냉동하고 최소 15시간 화씨-31도 혹은 미만의
온도에서 보관하거나
화씨-31도 혹은 미만의 온도에서 단단해 질때까지 냉동하고 최소 24시간 화씨-4도 혹은 미만의
온도에서 보관해야 한다

운영자가 현장에서 생선을 냉동할 경우, 매우 구체적인 기록을 보관해야 한다. 아래의 2-5를
참조하십시오.

식당에서 공급 업체로부터 생선을 구매하는 경우, 공급 업체로부터 일리노이 주 식품 코드 요구
사항에 따라 기생충 파괴를 위해 생선을 냉동하였다는 확인 서신을 받아 제출해야 한다. 공급
업체로부터의 기생충 파괴 서신에 있어야 하는 내용은 아래와 같다.

식당 이름과 주소
공급 업체의 이름과 주소
기생충 파괴를 위해 냉동했다는 확인과 이 식당에 공급된 모든 생선 종류
3번에 명기된 생선이 냉동된 정확한 온도
3번에 명기된 생선이 4번에 명기된 시간동안 냉동된 정확한 기간
공급 업체에서 기생충 파괴를 책임지고 있는 사람의 이름과 전화번호
6번에 기재된 사람의 서명

기생충 파괴 요구에서 면제되는 생선도 있다.

(뒤)

삼페인-얼바나 보건 지역구 □ 삼페인 카운티 보건부
201 W. Kenyon Road, Champaign, IL 61820
전화번호: (217) 373-7900 또는 (217) 363-3269 □ www.c-uphd.org