



# 식품 당국 리소스 라이브러리

## PIC 정보에 대한 지침

식품 당국의 담당자(PIC)는 2010 규정에 명시된 2-102 및 2-103 부문의 식품 관련 정보에 대한 상당한 지식을 겸비해야 합니다.

깊이있는 정보는 특별 당국에서 열리는 식품 처리에 대한 정보를 기초로 합니다.

여기에서 제공하는 정보는 단순히 일반적인 지침이며 필요한 정보 목록 전부 다루지 않습니다. 추가적인 정보에 대한 문의는 담당 책임자에게 문의하시기 바랍니다.

### 유형 1 - 포장된 식품

모든 식품은 식품 당국에 의해 영리적으로 포장을 시행하고 포장된 상태로 소비자에게 판매합니다.

PIC는 다음에 대한 정보를 숙지해야 합니다:

- 식품은 허가된 경로를 통해서 제공됩니다(3-201).
- 식품은 손상된 것을 사용하지 않습니다.
- 잠재적으로 위험한 식품(PHF/TCS)은 적절한 온도에서 제공받고(3-202) 관리됩니다(3-501.16).
- 식품 및 장비의 온도는 적절한 온도계를 사용하여 감시합니다(4-302.13 and 4-202.11).
- 식품은 제공받은 후, 보관 및 전시 중에 오염되지 않도록 합니다.
- 식품 취급자는 업무에 방해가 되는 식중독의 5가지 증상 및 식품 취급자가 하지 말아야 할 5가지에 대해 숙지해야 하며, 필요한 업무를 방해하고 식품을 통해 발생하는 병이나 증상에 대한 보고의 의무를 인지하고 있어야 합니다. PIC는 식품 당국이 고용인 위생 정책을 가지고 고용인이 이를 따르도록 보장해야 합니다.

### 유형 2 - 인스턴트(RTE) 식품 제공

모든 잠재적인 위험을 가진 식품(PHF/TCS)은 식품 당국에 의해 완전히 익히거나 RTE 상태로 제공됩니다.

PIC는 유형 1의 모든 부분과 다음에 대해 숙지해야 합니다:

- 식품 취급자는 청결 및 손 위생(2-3 및 2-4)을 실천하고 맨 손으로 즉석 음식(RTE)를 만지지 않도록 합니다.
- 식품은 준비 및 제공을 하는 중에 오염물로부터 보호됩니다(3-3).
- 냉동된 PHF/TCS 식품을 해동시키는 방법(3-501.13)
- RTE PHF/TCS 식품은 적절히 보관되고 제공됩니다(3-501.17).



# 식품 당국 리소스 라이브러리

- 상업적으로 가공된 PHF/TCS RTE는 135°F의 온도로 가열되고 온열 상태를 유지합니다(3-403.11C).
- 청소 및 식품 표면을 위생처리 빈도 및 과정 수정(4-4)

## 유형 3 - 요리 및 공급

잠재적으로 위험한 날 것의 식품(PHF/TCS)을 공급받고 요리한 다음 소비자에게 신속하게 제공합니다. PHF/TCS는 매 번 41°F 및 135°F 사이의 온도에서 처리됩니다. 일반적으로, 다음 순서의 음식 서비스는 식지 않도록 합니다.

PIC는 유형 1, 유형 2의 모든 부분과 다음에 대해 숙지해야 합니다:

- 식당에서는 PHF/TCS의 적절한 온도를 유지하여 요리합니다.
- 날 것의 동물성 식품들이 서로 오염되는 것을 방지하기 위해 적절히 분리합니다(3-302.11).

## 유형 4 - 집합 식품 요리

이것은 집합 식품을 요리하는 모든 식품 서비스 기능을 의미합니다. 식품은 하나 이상의 위험 구역에서 요리합니다. 사례: 날 것의 동물성 식품은 요리하고, 냉동시켜 저장한 다음 공급하기 위해 추후에 다시 가열합니다.

PIC는 유형 1,2, 유형 3의 모든 부분과 다음에 대해 숙지해야 합니다:

- 적절할 해동 방법(3-501.14, 3-501.15).
- 이미 요리되어 냉동된 식품의 적절한 가열 절차

## 특정 식품의 안전 문제

- 소비자 자문 - 스시, 살짝 익힌 햄버거/스테이크 또는 계란 반숙과 같은 날 것의 요리하지 않은 PHF/TCS 음식을 제공하는 경우, 3-603 부문에 명시된 정보 및 사실에 대해 소비자의 의견을 반영해야 합니다.
- 전문적인 가공 방법(3-502).
- HACCP 계획 - 추가적인 정보는 위험 분석 및 중요 관리점 계획 웹페이지를 방문하시기 바랍니다.
- 웨이버 - 추가적인 정보는 웨이버 문의 웹페이지를 방문하시기 바랍니다.
- 공중위생관리 시간(3-501.19).
- 아주 민감한 사람을 위한 특별 요구사항(3-8).
- 라벨(6-602)

## 일반적인 책임

# 식품 당국 리소스 라이브러리



다음은 건강 관리에 도움이 되도록 음식을 요리하기 위한 보건증을 보유하는 것이 일반적인 요구사항입니다. 추가적인 정보는 8-204.12 부문에서 확인할 수 있습니다.

- 네바다 공기청정법 NRS 202.2483의 요구사항을 준수합니다.
- 심각한 건강 위험 관련 보건청에 알립니다.
- 보건증 및 증서를 게시하는 것이 요구됩니다.

Korean