

# 식품 당국 리소스 라이브러리



## 기생충 박멸 FAQ

주: 이 문서의 모든 링크는 영어로 쓰여있습니다.

### 1. 왜 기생충 박멸이 필요한가요?

물고기를 포함하는 모든 생물은 기생충을 가지고 있습니다. 기생충은 자연발생적인 것이며 오염물이 아닙니다. 과일이나 채소에 벌레가 존재하는 것처럼 물고기에도 기생충이 존재하는 것입니다. 기생충은 요리과정에서 소멸되므로 요리된 생선류에 대해서는 걱정을 하지 않으셔도 됩니다.

소비자가 익히지 않고 날 것, 요리하지 않은 상태 또는 사시미, 스시, 세비체와 같은 약간 익힌 생선의 경우 기생충으로 인한 문제가 발생할 수 있습니다. 2010년 규정에 따르면, 생선을 냉동시키면 살아있는 기생충이 소멸시킬 수 있다고 합니다.

### 2. 무엇이 날 생선과 요리하지 않은 생선에 존재하는 기생충을 박멸하는 것일까요?

기생충의 박멸은 3-402.11B 규정에 명시된 부분을 제외한 모든 날 생선 및 요리하지 않은 생선에 적용됩니다(아래 참고). 2010 규정은 생선을 다음과 같이 정의합니다.

"(A) 다음의 동물을 먹을 수 있는 경우, 신선하거나 바다에 사는 생선, 갑각류 및 수산물, 조류 또는 포유동물 그리고 악어, 개구리, 물거북, 해파리, 해삼, 성게 및 어란, 연체동물을 포함하지만 그에 한정되지 않음. (B) 생선은 인간이 먹어도 되는 일반적인 것을 의미하거나 어떠한 방법으로든 요리된 것을 의미합니다." (1-202)

기생충을 박멸하지 않아도 되는 생선은 다음에 해당합니다:

- 조개류(1-202).
- 참치류 *날개 다랑어, 황다랑어(황지느러미 다랑어), 북방 참다랑어, 남방 참다랑어(참다랑어, 남쪽), 눈다랑어 또는 참다랑어(북쪽).*
- 양식장에서 제공되는 먹이를 먹고 자란 생선들에 대해 기록한 문서가 필요합니다.

웨이버(waiver)에는 기생충의 위험이 없는 날 것의 생선 또는 요리하지 않은 생선에 존재하는 기생충의 박멸에 대한 사항은 제외합니다. 추가적인 정보를 얻으시려면 웨이버 요청 웹페이지를 방문하십시오.

### 3. 기생충 박멸에 대한 요구사항은 무엇인가요?

3-402.11B 규정에 명시된 예외사항으로는 날 것의 생선 또는 부분적으로 요리된 생선은

북 네바다 위생 구역, 환경 보건부

P.O. Box 3902, 라스베이거스, NV 89127, • (702) 759-1110

[www.SouthernNevadaHealthDistrict.org/ferl](http://www.SouthernNevadaHealthDistrict.org/ferl)

# 식품 당국 리소스 라이브러리



냉동하여 기생충을 박멸하는 것이 있습니다. 기생충을 박멸하려면 시간/온도를 3가지의 허용된 방법으로 조절해야 합니다(3-402.11A). 모든 방법은 사이트에 문서화되어 기록되어야 하고(질문4 참고) 음식에 대한 검사가 진행되는 동안 검토가 가능합니다(3-402.12A).

3가지 허용된 시간/온도 방법:

1. 생선은 냉동시키고  $-4^{\circ}\text{F}\pm 2^{\circ}$  이하의 온도에서 최소 168시간(7일) 동안 냉동실에 보관하시기 바랍니다.
2. 생선은 냉동될 때까지  $-31^{\circ}\text{F}\pm 2^{\circ}$  이하의 온도에서 냉동시키고  $-31^{\circ}\text{F}\pm 2^{\circ}$  이하의 온도에서 최소 15시간 동안 보관하시기 바랍니다.
3. 생선은 냉동될 때까지  $-31^{\circ}\text{F}\pm 2^{\circ}$  이하의 온도에서 냉동시키고  $-4^{\circ}\text{F}\pm 2^{\circ}$  이하의 온도에서 최소 24시간 동안 보관하시기 바랍니다.

## 4. 어떤 기록을 해야 하나요?

식품 관리 당국에 의해 기생충이 제거된 생선 문서화된 냉동 온도 및 식품 관리 당국에서 90일 이상의 기간 동안 관리되거나 3-402.12A에 따른 판매 행위를 기록하도록 합니다. 기생충 박멸에 대한 3가지 시간/온도에 대한 내부 기록 일지는 다운로드가 가능합니다.

공급자에 의해 기생충이 제거된 생선 3-402.11에 명시된 시간/온도에 따라 냉동되었다고 표기된 서면상의 동의서 또는 공급자로부터 받은 합의서는 3-402.12B에 따라 3-402.12A에 명시된 기록을 대신할 수 있습니다.

**양식장에서 길러진 생선(기생충이 제거되지 않은 상태):** 생선이 3-402.11(B)(3)에 명시된 방법에 따라 양식되었다고 공급자가 서명한 합의서는 식품 관리 당국에서 3-402.12C에 따라 생선의 판매 및 공급 기간을 초과하는 90일 동안 관리됩니다.

## 5. 추가적인 정보는 어디에서 얻을 수 있나요?

미국 식품의약국(FDA)의 "생선 및 어업생산물의 위험과 통제 안내" 문서는 5장의 기생충 박멸에 대한 세부적인 정보를 포함합니다.

미국 식품의약국(FDA)의 "생선 및 어업생산물의 위험과 통제 안내" 문서는 3장의 생선의 종류(척추동물 및 무척추동물) 및 관련 위험에 대한 표를 포함합니다.

문의사항이 있으시면, 식품 관리 당국의 감독관에게 연락하시기 바랍니다.

Korean