

보건정신위생부(Dept. of Health and Mental Hygiene)

메릴랜드규제법(Code of Maryland Regulations)

10.15.03

식품서비스시설(Food Service Facilities)

6 St. Paul Street

Baltimore, Maryland 21202

1998년7월

번역: 메릴랜드 한인식품주류협회(KAGRO of Maryland, Inc.)

※ 본 자료는 KAGRO에서 한인업소를 위해 보건국에서 제작한 코드집을 한글로 번역한 것입니다.
반드시 숙지하시고 시행하셔서 위생적인 환경을 유지하시는데 도움이 되시길 바라겠습니다.

목차

타이틀 10

보건정신위생부(Dept. of Health and Mental Hygiene)

부제목 15 식품

10.15.03 식품서비스시설

- .01 범주
- .02 정의
- .03 식품 공급
- .04 식품 보호
- .05 인력
- .06 식품 장비와 용품
- .07 위생 시설과 관리
- .08 기타 시설과 작동
- .09 특수식품서비스 시설
- .10 계란 기록
- .11 예외 조직
- .12 라이선스
- .13 식품서비스시설 인스펙션 항목(parameters)
- .14 인가당국 관할 밖의 식품서비스시설
- .15 질식경고포스터
- .16 플랜 리비유
- .17 위험도 평가
- .18 위해 분석(HA)
- .19 평가와 인스펙션 빈도
- .20 위반사항 시정 기한
- .21 법시행 절차
- .22 식품내재 질병 인스펙션과 통제
- .23 표본 채취, 구금 및 판결
- .24 처벌
- .25 표1

타이틀 10

보건정신위생부(Dept. of Health and Mental Hygiene)

부제목 15 식품

제03장 식품서비스시설

근거: 보건-종합 조례(Heath-General Article), 18-102, 21-211, 21-234, 21-235와 21-304; 농업 조례(Agriculture Article), 4-311; 메릴랜드 주석(Annotated Code of Maryland)

.01 범주(Scope)

A. 메릴랜드 보건-종합 조례, 18-102, 21-211, 21-234, 21-304, 메릴랜드 주석 에 따라 본 법규(regulations)는 메릴랜드 보건정신위생부가 강제하는 주 내 식품관련 서비스 시설 에 관한 최소한의 규제를 정의한다.

B. 이들 규제와 COMAR 10.15.04는 살모넬라균에 감염된 계란이나 이 계란에서 나온 닭의 유통과 섭취를 통제하는 농림부 및 정신보건위생부의 표준 규제를 정의한다. 살모넬라균과 관련한 규제 표준은 COMAR 15.04.04 및 15.11.11에 들어 있다.

C. 이 장은 가족법조항 (Family Law Article)의 메릴랜드주석 5-570항에 정의된 어린이 케어센터와 동법 메릴랜드주석 5-501항에 정의된 패밀리 데이케어 홈에는 적용되지 않는다. 물론 이 장의 규제를 받는 별도의 외부 기관으로부터 식품 관련 서비스를 받을 경우에만 제외가 인정된다.

.02 정의

A. 이 장에서는 법 시행과 규제와 관련된 용어를 정의한다.

B. 용어 정의

(1) “수용할 수 있는(Acceptable)” - 표준규범이 있지 않거나 기존 표준이 부적절할 경우 인정되는 시설이나 관행(practice)을 말하며 인가 당국에 의해 결정된다.

(2) “불순 식품(Adulterated Food)” - 감염이 의심되거나 메릴랜드 식품약품화장품 조례

(MD Food, Drug, and Cosmetic Act) 규정에 위반되는 불결한 조건에서 제조, 준비, 포장된 식품.

(3) “승인된(Approved)” – 인가 당국이 건전하다고 결정한 공공 보건 관행 및 그 표준을 따르는.

(4) “인가 당국(“ authority)” – 보건정신위생부나 그 권한을 위임받은 인사.

(5) “장벽(Barrier)” – 감염, 또는 독성이 있는 미세유기체의 성장을 막거나 속도를 늦추는 물리적, 생물학적, 화학적 성분.

(6) “선의의 비영리 조직(Bona fide nonprofit organization)” – 연방 국세청이 현재 면세 비영리 지위를 인정받은 조직.

(7) “상업적 무균 식품” – 다음 내용물이 포함되지 않게 제조, 포장된 식품

(a) 식품 소비자의 건강을 해칠 수 있는 미세유기체(그 포자도 포함)

(b) 냉장보관 및 유통을 하지 않았을 때 식품을 상하게 하는 미세유기체.

(7-1) 계속

(a) “분쇄된(Comminuted)” – 잘게 또는 얇게 썰거나, 갈고 다져서 크기가 줄어든.

(b) ‘분쇄된’은 다음을 포괄한다.

(i) 생선전(gefilte fish), 소시시, 구운 소고기, 자이로(gyros; 지로 또는 이로; 쇠고기 등을 마늘로 양념하여 빵에 얹어 먹는 그리스식 샌드위치), 갈은 소고기처럼 생선이나 고기의 크기 및 구조가 변경된 제조물

(ii) 하나 이상의 고기로 만들어진 소시지처럼 여러 타입의 고기를 섞어 크기를 줄인 혼합물.

(8) “조미료(Condiment)” – 후추, 케첩, 마요네즈, 양념(relish), 겨자, 소금, 설탕 및 처트니(chutney; 달콤하고 시큼한 인도 조미료) 등 식품 맛을 강화하거나 변형시키기 위해 넣은 첨가물.

(9) “소비자” – 일반 계란이나 다른 식품을 구입하거나 획득하는 자.

(10) “부식 방지 물질(Corrosion-resistant materials)” – 음식물과 장기간 접해 있거나 보통의 세제로 닦아도 또 다른 환경 조건에서도 위생적인 표면을 유지하는 물질.

(11) “중요관리점(Critical control point, CCP)”– 식품 취급 절차에서 다음 현상 발생이 가능한 특정한 단계나 절차.

(a) 미세유기체나 독성물에 따른 식품 감염

(b) 미세유기체나 독성물이 열처리에도 살아남을 때.

(c) 미세유기체가 큰 숫자로 번식해 독성을 유발시켰을 때.

(12) “중요 항목(Critical items)”

(a) 승인된 소스에서 식품을 얻는 것

(b) 날식품과 인스턴트 식품의 불순화, 부패, 감염을 막는 일.

(c) 감염되거나 설사 증세가 있는 자의 식품취급을 막고(COMAR 10.06.01 전염병 법규 준수), 모든 근무자가 식품을 만지기 전에 손을 씻어야 한다.

(d) 잠재 부패나 감염 위험이 있는 식품의 저온 및 냉동 보관. 또 이를 위한 충분한 냉장 시설을 갖추는 일.

(e) 잠재 위해 식품을 적절한 고온 및 저온으로 보관하고 이를 위한 충분한 냉온수 시설.

(f) 잠재 위해 식품을 적당히 익히거나 재가열하고 이를 위한 충분한 조리 및 가열시설.

(g) 따뜻한 식수(portable water)와 차거운 수돗물(또는 유수) 구비. 또는.

(h) 조리시설로부터 적절하게 떨어진 하수구 시설.

(13) "디파트먼트(Department)" – 보건정신위생부 또는 이의 권한을 위임받는 자.

(14) "구금 명령(Detention order)" – 인가 당국이 문서 형태로 식품서비스시설 취급자에게 내리는 명령으로 특정 음식이 어떤 질병이나 변질, 또는 불순하지 않다고 최종 결정이 내려질 때까지 이 식품을 압수하거나 보류시키는 것.

(15) "쉽게 청소되는(Easily cleanable)" – 보통의 세척 방법으로 표면의 음식 찌꺼지가 쉽게 없어지고 또 표면 닦기가 쉬운.

(16) "줄단위 계란(Egg carton)" - 36개 단위의 계란을 담은 한 판. 소비자들에게 판매, 유통될 때 사용되는 단위로 겉 포장까지 포함한다.

(17) "계란 케이스(Egg case)" - 카톤이 아닌 포장 단위로 유통할 때나 소비자들에게 판매할 때 사용되는 단위. 낱개 계란과 여러 카톤의 계란도 포괄한다.

(18) "피고용인" - 감독과 관리의 의무가 있는 라이선스 보유자, 봉급을 받는 직원, 자원봉사자, 계약 근로자 등 식품서비스시설에서 일하는 다른 모든 사람.

(19) 장비(Equipment)

(a) "장비(Equipment)" - 식기나 용품이 아닌 항목으로 식품의 저장, 준비, 전시, 세척 및 운송에 쓰인다.

(b) "장비"에는 스토브, 오븐, 후드, 슬라이서, 그라인더, 믹서, 스케일, 미트 블록, 테이블, 식품 선반, 냉장고, 냉동고, 싱크대, 제빙기 등 식품을 서비스하는 데 필요한 다른 시설을 포괄한다.

(c) "장비"에는 포크 운반 트럭 또는 돌리를 포함하지 않는다.

(20) "예외 조직(Excluded organization)" - 자원 소방회사, 전쟁베테랑, 종교 관련 선의의 비영리 조직으로 1주에 4회 이상 공공에게 식품을 제공하지 않는 자선조직 또는 회사. 1년에 1번이라도 14일 연속으로 공공에 식품을 제공하는 조직은 제외된다.

(21) "식품(Food)" - 날 음식 또는 조리되어 먹을 수 있게 절차를 거친 물질 또는 그 성분 (자가 사용, 판매 등 목적 무관). 전체 또는 일부분 모두 포함되며 사람이 소비하는 것에 한정되며 얼음과 주류도 포함된다.

(22) "음식 접촉면(Food-contact surface)" - 식품이 항상 또는 자주 접촉되는 장비나 용품의 표면.

(23) "식품 처리 공장(Food-Processing plant)" - 사람이 먹는 식품의 상업적 제조, 준비, 처리, 포장, 캔 제조, 냉동, 저장, 유통, 라벨링 또는 보유하는 장소.

(24) 식품서비스시설(Food Service Facility)

(a) 식품서비스시설

- (i) 레스토랑, 커피숍, 카페테리아, 캐리아웃 커피점, 구내식당, 선물집, 샌드위치 스탠드, 소다수 가게, 소매 시장, 또는 베이커리 매장 등;
- (ii) 산업, 기관, 병원, 클럽, 학교, 캠프, 교회, 연회 제공업자, 매점(commisary) 또는 식품과 음료 판매를 준비하는 비슷한 장소.
- (iii) 무료, 유료든 식품이 공공에게 제공되고 공급되는 어떠한 장소.

(b) 식품서비스시설에 포함되지 않는 것.

- (i) 집에서 개인 손님에게 무료로 식품을 준비하고 제공하는 것. 사교 모임, 실업자, 홀리스 등 자선급식도 마찬가지.
- (ii) '예외 조직'이 준비하고 제공하는 음식은 오로지 잠재 위해가 없는 음식만 가능하다.

(25) "위해 분석((Hazard analysis, HA)" - 통제임계점(CCP)을 확인하거나 소비하기에 안전한 식품을 보장하기 위해 현장에서 식품을 검사하는 것.

(26) 헬스케어시설

(a) 헬스케어시설

- (i) 보건종합조례(Health-General Article, 19-301 메릴랜드 주석)에 의해 정의된 병원.
- (ii) 위의 조례에 의해 정의된 관련 기관.
- (iii) 환자에게 응급 외과 수술을 시행하는 목적의 기관 및 그 일부분. 환자를 입원시키지 않고 또 제 3자에게 시술 요금을 변상시키지 않는다.
- (iv) 불구자의 재활을 돕기 위한 입원 시설. 자격이 있는 전문 감독자에 의해 종합 의료 프로그램과 다른 서비스가 제공된다.
- (v) 보건종합조례 19-901(메릴랜드 주석)에 의해 정해진 가정보건 에이전시.
- (vi) 위의 조례에 의해 정의된 호스피스 활동 단체나 개인.
- (vii) 보건종합조례(타이틀 19, 부제목 1, 파트 1, 메릴랜드 주석)가 지정해 특정 자격증(certificate)이 있어야 하는 보건기관, 서비스 및 프로그램.

(b) "헬스케어시설"엔 다음이 포함되지 않는다.

- (i) 메사츄세츠 보스턴 소재 예수 과학자 제일교회(First Church of Christ Scientist)가 지정

하고 인정한 병원과 관련 기관.

(ii) 미연방보건인류국(U.S. Department of Health and Human services)의 법규에 의해 정의된 신장질병치료시설.

(iii) 병원이나 관련 기관 대신 신장질병치료 서비스를 제공하는 기관,

(iv) 한 명 이상의 내과의사, 족병의(podiatrist), 치과의사가 있는 오피스가COMAR 10.24.01.03(1)(a)의 보건자원기획커미션(Health Resource Planning Commission)이 결정한 안과를 포함한 단순한 메디컬 및 외과 하위전문분야 시술을 제공할 때. 응급 외과 시설 또는 센터로서 제3자로부터 시술에 대한 요금 수령 여부는 상관 없다.

(27) “밀봉 용기(Hermetically sealed container)” - 공기와 미세유기체가 없게 밀봉된 식품 포장 용기.

(28) “자격증(Liscense)” - 관련 법규에 따라 주내에서 특수식품서비스시설 및 식품서비스시설을 운영할 수 있는 권한.

(29) “날계란(Loose eggs)” - 카톤에 들어있지 않는 계란.

(30) “생산지표시(Lot designation)” - 계란이 어디서 생산됐는지 역추적이 가능하게 계란 포장시 표기하는 방법

(31) “미스브랜드(Misbranded)” - 식품에 직접 또는 포장용기에 쓰여지거나 인쇄, 그래픽 처리된 브랜드가 잘못돼 메릴랜드식품약품화장품법에 어긋남.

(32) “이동식품서비스시설(Mobile food service facility)” - 기계적, 전자적, 수동 또는 동력이 있는 장치에 의해 땅이나 물위에서 움직이는 식품서비스시설.

(33) “비잠재 위해식품(Non-potentially hazardous food)” - 다음 (41)에서 별도로 정의됨

(34) “감독자(Operator)” - 식품서비스시설의 기능 및 상태에 대한 전반적인 감독 책임이 있고 총괄 권한이 있는 자.

(35) “패키지(Package)” - 병, 캔, 카톤, 백 또는 보장된 용기.

(36) “포장자(Packer)” - 유통 및 소비자 판매를 위해 계란을 처음으로 케이스, 카톤 또는

용기에 담은 자

(37) “개인(Person)” - 개인(individual), 회사, 파트너쉽, 기업, 상사, 신탁회사(trustee), 협회, 기관, 협동기업(coperative enterprise) 또는 공공이 소유하거나 개인이 소유한 실체(entity).

(38) "책임자(Person in charge)" - 인스펙션 당시 식품서비스시설의 감독자로서 식품서비스시설을 대표하는 자.

(39) “산도(pH)” -산성이나 알칼리성 정도를 결정하는 '부정적' 기준. 0에서 7까지는 산성을 지칭하고, 7에서 14까지는 알칼리성을 나타낸다. 증류수는 중립, 즉 7로 간주된다.

(40) “휴대용(Portable)”

(a) 다음에 해당돼 쉽게 이동시킬 수 있는 장비.

(i) 크기가 작고 사용할 때 80파운드 미만.

(ii) 캐스터(caster, 작은 바퀴가 있는 운반 시설 또는 그 바퀴), 글라이더 또는 롤러에 올릴 수 있어야 한다.

(iii) 청소를 위해 기울일 수 있는 기계적 장치가 부착되어 있어야 함

(b) 다음을 만족시키는 장비

(i) 가스, 수도 등 유틸리티와 연결되지 않거나

(ii) 유틸리티와 연결되었더라도 쉽게 떼어 낼 수 있고

(iii) 청소를 위해 자리를 옮길 때 유틸리티와의 연결 라인이 유연하고 길어 문제가 없어야 함.

(41) 잠재 위해 식품(Potentially hazardous Food)

(a) "잠재 위해 식품" - 아래 (41)(b) 항에서 서술된 식품을 제외한 천연 또는 인조 식품, 또는 그 성분.

(i) 감염 또는 독성 미세유기체의 빠른 증가, 클로스트리듐 보툴리누스균이나 병원성

(pathogenic) 미생물 독성 생산을 촉진할 수 있는,

(ii) 동물성 원재료로 만들어져 열처리 됐거나, 식물성 원재료로 만들어져 열처리된 것. 날 식물씨나 새싹 포함.

(b) 예외. 다음은 잠재 위해 식품이 아니다.

(i) 상온(air-cooled)에 있던 날계란을 뜨거운 물에 삶은 것

(ii) 수분도(aw) 0.85 이하인 식품

(iii) 산도(pH)가 4.6 이하인 식품

(iv) 비냉장 보관 및 유통 하에서도 상업적으로 비균성을 유지할 수 있게 밀봉 포장되어 개봉하지 않은 식품

(v) 감염 또는 독성 미세유기체의 빠르고 급격한 증가나 클로스트리듐 보툴리누스균이나 병원성(pathogenic) 미생물 독성 발현이 일어나지 않는다고 공식 실험결과 입증된 식품

(42) "가금(Poultry)" - 고기나 계란을 얻으려고 가내에서 키우는 조류

(43) "PPM" - parts per million

(44) "Premises" - 감독자나 라이선스 소유자의 관리 하의 물리적 식품서비스시설이나 인접 토지 및 자산.

(45) "기본 상표(Principal display panel)" - 소매 판매시 보통 조건 하에서 가장 잘 보이게 진열된 상품 라벨 부분.

(46) "위험도 평가(Priority assessment)" - 규정 .17A(2)의 규제당국(Department)이 설정한 평가 변수를 사용해 식품서비스 시설에 나타날 수 있는 식품내재 질병 가능성 정도를 평가하는 것.

(47) "탈수식품원상복구(Reconstitute)" - 탈수된 식품에 물이나 액체를 타서 액상화 시키는 것

(48) "산소 압축 포장(Reduced oxygen package)" - 내부 공기를 완전히 제거해 다른 가스 혼합물이 섞일 수 없게 한 식품의 밀봉 패키지. 이 말은 진공 포장, 수정 공기 포장 및 통제 공기 포장 등에 모두 적용된다.

(49) “냉장식품(Refrigerated food)” - 독성 미생물 발생을 막고 병원성 미세유기체의 발현을 지연시키기 위해 항상 적절한 냉장 조건 하에서 유지시켜야 하는 완제품(finished food). 선반에 그냥 보관해서는 안됨.

(50) “폐물(Refuse)” - 고체 쓰레기, 폐기물, 채소 또는 찌꺼기

(51) “등록(Registration)” - 포장자가 계란을 주내에서 인간 소비 목적으로 공급할 수 있게 농업부가 부여하는 권한 절차.

(52) “등록번호(Registration number)” - 농업부가 포장자에게 부여한 번호

(53) “안전한 온도(Safe temperatures)” - 잠재 위해 식품에 적용하는 식품 온도로 화씨 45도 이하 또는 화씨 140도 이상을 말함

(54) “위생화(Sanitization)” - 충분한 시간동안 식품의 병원성 박테리아를 박멸하거나 다른 미세유기체 수를 현격히 줄이는 과정이나 절차.

(55) “장관(Secretary)” - 보건정신위생부 장관이나 그 위임인.

(56) “하수 오물(Sewage)” - 동물성 또는 식물성을 함유하고 모든 인간과 동물의 배설물이 들어있는 액체 폐기물.

(57) “계란(Shell eggs)” - 인간의 소비에 쓰이는 닭이 낳은 날 달걀.

(58) “갑각류(Shellfish)” - 굴, 조개, 홍합 등 조개의 전체 및 일부분을 말하며 날 것, 얼린 것 다 포함된다. 가리비는 포함되지 않는다.

(59) “껍질 갑각류(Shellstock)” - 껍질에 들어있는 조개류를 말함.

(60) “소비자용 일회용품(Single-service article)” - 먹는데 사용하는 식기나 컵, 쟁반, 젓는 도구, 냅킨, 빨대, 이쑤시게, 용기, 뚜껑(lid), 접시받침, 포장용기나 포장재료(백이나 비슷한 물품 포함) 등 제조업자가 일회용으로 소비자가 사용하게 디자인하고 제조한 것들.

(61) “식품 제공자 일회용 품목(Single-use article)” - 벌크푸드 용기나 알루미늄 파이 팬, 주전자, 플라스틱 양동이, 빵 포장지, 10번 캔 등을 포함한 식기 등으로 제조업자가 식품 제공자로 하여금 1회용으로 사용하게 만든 것들.

(62) “특수식품서비스시설(Special food service facility)” - 다음의 네 가지 경우 중 한가지에 해당되는 임시 식품서비스 시설이나 이동 식품서비스 시설.

(a) "등급1(Class I)" - 미리 포장되어 밀봉된 식품이나 음료만을 원래의 용기나 포장 그대로 제공하는 고정 또는 이동 단위의 식품 시설. 따라서 가게 안에서 직접 식품을 포장하거나 준비하지 않는다.

(b) "등급2(Class II)" - 임시 기간동안 고정된 장소에서 밀봉되지 않은 식품이나 음료를 팔거나 취급하고 또는 가게 안에서 식품이나 음료를 준비, 포장하는 시설.

(c) "등급3(Class III)" - 등급 2와 동일하며 이동 단위 점포라는 점만 다름.

(d) "등급4(Class IV)" - 이동 단위 점포에서 밀봉, 미리 포장된 식품이나 음료를 원래 용기 그대로 취급하는 시설. 따라서 이동 매장 안에서 식품이나 음료를 준비, 포장 등을 하지 않는다. 커피나 차의 준비 및 제공은 가능.

(63) “테이블 용품(Tableware)” - 식사할 때나 음료를 마실 때 모두 사용할 수 있는 다용도 식기. 칼, 포크, 스푼 등.

(64) “임시 식품서비스시설(Temporary food service facility)” - 14일을 연속으로 넘지 않는 기간 동안 일정한 장소에서 임시적으로 식품을 취급하는 시설. 박람회, 축제, 공공전시, 건설현장, 오락시설 등에서의 식품 제공.

(65) “식기 또는 용품(Utensil)” - 식품의 저장, 준비, 분배 및 제공에 사용되는 테이블 웨어나 식품 접촉 도구들.

(66) "자동판매기용 식품(Vendable food)" - 자동판매기에서 제공되도록 준비된 식품

(67) "자동판매기(Vending machine)"

(a) 자동판매기 - 동전, 지폐, 토큰, 카드 등을 삽입해 포장 또는 비포장 식품을 구매할

수 있는 단위.

(b) 자동판매기에는 코인, 지폐, 토큰, 카드 또는 카드키 등으로 작동되는 셀프서비스 분배기도 포함한다.

(68) "식기세척(Warewashing)" - 음식과 접촉하는 장비나 용기를 세척하는 것.

(69) "수분도(Water activity)" - 정수(pure water)의 수증기 압력을 기준으로 특정한 식품의 수분 수증기 압력을 같은 온도에서 측정한 비율. 식품에 내재한 수분 지수이며 aw로 표기한다.

.03 식품 공급(Food Supplies)

A. 종합. 식품은 전체적으로 손상, 오염(filth) 또는 다른 감염이 없어야 하며 인간의 소비에 안전해야 한다. 식품은 식품과 식품 라벨링 관련 법을 따르는 원천으로부터 획득되어야 한다. 식품처리 업소용이 아닌 밀봉포장식품의 사용은 금지된다.

B. 우유와 유제품

(1) 모든 우유와 유제품(액체 우유는 물론이고 다른 액체 낙농 제품, 제조된 유제품 등)은 COMAR 10.15.06, "우유의 생산, 처리, 운송, 저장 및 유통"에 따라 생산, 처리, 저장, 운송 및 유통되어야 한다.

(2) 농축 우유나 유제품은 요리나 제빵 목적으로 인스턴트 디저트나 거품을 내는 제품에 만 사용될 수 있다.

(3) 이 장에서 허용되지 않은 우유 판매나 제공은 불법이다.

C. 냉동 디저트. 아이스크림, 소프트 냉동 디저트, 아이스 밀크, 샤베트, 얼음 및 믹스 등 모든 냉동 디저트는 COMAR 10.15.05, "냉동 디저트 제품의 제조, 라벨링, 운송 및 판매"를 따라야 한다.

D. 조개나 게살. 모든 조개와 게살은 COMAR 10.15.07(인간 소비 목적의 조개 관련, 역자 주)과 10.15.02(게 관련 조항, 역자 주)을 따라 처리, 취급 및 포장되어야 한다.

E. 육류와 고기제품. 육류와 고기제품은 규제 당국의 프로그램에 따라 종합 검사를 받아야 한다. 인가 당국이 인정하는 공급 원천 및 경로만 인정되며 마찬가지로 주 및 로컬 관련 법을 충족시켜야 한다.

F.가금과 가금 육류. 위 E항과 내용 동일.

G. 계란과 계란제품

(1) 아래 G(2) 항목을 제외하고 식품서비스시설 운영자는 오로지 청결한 A급 계란을 껍질이 깨지거나 금이 가지 않은 상태에서 사용해야 한다. 또는 저온살균(파스퇴라이즈)된 계란이나 관련 제품.

(2) 식품서비스시설 운영자는 다음 경우에 저온살균된 계란이나 계란 제품을 사용해야 한다.

- (a) 껍질에서 분리된 보통달걀(shell egg)을 용기에서 바로 조리하지 않을 때.
- (b) 보통달걀의 모든 부분이 식용으로 사용될 때.
- (c) 보통 달걀을 이용한 식품이 살모넬라균을 죽일 수 있을 정도로 가열되지 않았을 때
- (d) 살모넬라균을 죽일 수 있을 정도로 충분히 가열되지 않은 달걀이 제공될 때

(3) G(2) 조항에도 불구하고, 식품서비스시설 운영자(헬스케어시설은 제외)는 소비자가 계란을 날 또는 데친 상태, 또는 145도 미만으로 익혀달라고 주장하는 경우를 제외하고 반드시 계란이나 달걀 제품을 적어도 15초 동안 화씨 145도 이상으로 익혀 바로 제공해야 한다.

(4) 식품서비스시설 운영자는 화씨 45도 이하의 냉장 환경에서 보통 달걀을 저장, 전시, 운송할 수 있다.

(5) 식품서비스시설 운영자는 다음 조건의 달걀을 소비자에게 배달, 사용 또는 제공할 수 있다.

(a) COMAR 15.11.11(가금의 살모넬라균 처리, 역자 주)하고 공인된 조류에 의해 생산된 것

- (b) COMAR 15.04.01(계란 법, 종합 규정, 역자 주)가 인정한 등록된 포장자가 공급한 것
- (c) 다음 G(7) 조항에 의해 상표가 부착된 것

(6) COMAR 15.11.11가 정의한 시험절차에 의해 어떠한 종류의 조류가 살모넬라균에 감염되었다고 판명되었을 때 식품서비스시설은 이 조류가 낳은 달걀을 배달, 사용 및 공급해서는 안 된다. 물론 이 달걀이 저온살균, 가열처리 등으로 살모넬라 균을 죽일 수 있는 처리가 되었다면 예외가 인정된다.

(7) 식품서비스시설 운영자는 소비자에게 카톤 단위나 카톤에 달걀이 포장되어 라벨(다음의 방법)이 붙어 있는 것만 배달, 사용 및 공급할 수 있다.

(a) 다음의 G(7)(c),(d) 및 (f) 조항에서 요구되는 정보는;

- (i) 백그라운드와 색깔이 선명히 달라야 한다
- (ii) 지워지지 않은 잉크를 사용해 글자가 선명해야 한다.

(b) 계란 카톤이나 케이스에는 다음의 인포메이션이 있어야 한다.

- (i) 본 법규 마지막 .25.표1을 따르는 최소단위 크기의 글자로 인쇄된 순량을 제외하고, 등급과 크기(무게) 등급(3/8인치 높이의 두꺼운 인쇄체 크기), 공식적인 USDA 확인 도장 내에 들어있는 글자 등의 크기는 적어도 1/16인치 이상이어야 한다. 그리고;
- (ii) 공식적인 USDA확인 도장에 있는 정보를 제외하고 모든 케이스내의 글자는 적어도 3/8인치 높이어야 한다.

(c) 다음의 정보는 각 달걀 카톤의 기본 상표에 인쇄되어야 하며, 또 각각의 낱개 달걀에도 표기되어야 한다.

- (i) 달걀 품목 표시
- (ii) 냉장이 필요하다는 노티스.
- (iii) 무게나 숫자로 환산된 순량 표시.
- (iv) 달걀의 크기(무게) 등급
- (v) 달걀의 등급 조건(grade term)

(d) 다음의 정보가 각각의 달걀 카톤이나 낱개 달걀의 각 케이스에 인쇄되어야 한다.

- (i) 포장자(packer)의 등록 넘버
- (ii) 포장자와 유통자의 주소와 이름.
- (iii) 생산지 표시(The lot designation)

(e) 달걀 카톤의 전체 표면에는 이 G(7)(c) 및 (d) 조항을 충족시키는 정보가 들어있어야 한다. 물론 이 G(7)(c)(ii) 조항은 기본 상표에 반드시 있을 필요는 없다.

(f) 달걀 카톤 케이스에는 다음의 정보를 담은 라벨이 있어야 한다.

- (i) 달걀 품목 표시
- (ii) 냉장이 필요하다는 노티스. 그리고
- (iii) 달걀의 등급 조건 및 크기(무게) 등급.

(8) 식품서비스시설 운영자는 다음의 이유에서만 날개 계란을 소비자에게 제공할 수 있다.

- (a) 계란의 등급 조건, 크기 등급 및 생산지 표시 등의 내용을 명백히 담은 표식이 계란에 있을 때
- (b) 본 법규 G(7)(b)(i),(c) 및 (d)(i) 및 (ii)를 따르는 카톤 라벨이 있을 때.
- (c) 본 법규 .10B.이 요구하는 대로 식품서비스시설에 기록이 유지될 때.

(9) 본 법규 G(8)(a)이 요구하는 정보는 적어도 3/8인치 이상의 크기로 두꺼운 글자체로 읽을 수 있게 인쇄되어야 한다. 또한 등급 조건과 크기 등급은 줄여서 표기해서는 안 된다. 표식의 최소 크기는 4와1/2인치에서 6인치이다.

(10) 개인은 카톤에 표기된 등급 조건과 크기(무게) 등급을 줄일 수 없다.

H. 제빵 제품은 식품서비스시설이나 식품처리업소에서 준비되어야 한다. 인가 당국은 주나 로컬 규제와 부합한다고 판단되는 다른 소스에 대해 허가를 내릴 수도 있다.

.04 식품 보호

A. 종합

(1) 식품은 저장, 준비, 전비, 제공, 판매 또는 운송될 때 항상 감염되지 않도록 보호되어야 한다.

(2) 사용하기 편리한 위치의 냉장 시설, 뜨거운 식품 저장고와 전시 시설, 충분한 거리가 있는 시설들은 식품의 저장, 준비, 운송, 전시 및 제공 시에 요구된 기온을 지키기 위해 필요하다. 뜨겁거나 차가운 모든 식품 저장시설은 부패 가능성이 있는 식품 저장에 사용되며, 화씨 2도 단위 간격으로 조정해 사용할 수 있어야 한다. 온도계는 식품이 보관되는 시설의 가장 차가운 곳에 부착되어야 한다. 모든 온도계는 누구나 쉽게 읽을 수 있는 종류를 사용해 부착해야 한다.

B. 온도

(1) 본 법규 B(3)에 명시된 계란을 제외하고 모든 잠재 위해 식품은 안전한 기온으로 보관되어야 한다(식품 준비와 서비스 당시는 예외).

(2) 식품 제공을 위한 전시시(본 법규 B(3)에 명시된 계란은 예외) 차가운 식품은 화씨 45도 이하의 기온으로 냉장해야 하며 화씨 55를 넘어서는 안된다. 기온이 화씨 55도 이상으로 높아지면 식품은 곧 폐기해야 한다.

(3) 계란은 주변 온도가 화씨 45도 이하인 곳에서 보관해야 한다.

(4) 육류, 가금 및 생선이 작은 조각으로 분쇄, 또는 잘려질 때 적어도 화씨 55도 이하에서 작업이 이루어져야 한다.

(5) 냉동 식품은 화씨 0도 이하에서 저장, 전시 및 운송되어야 한다. 식품 서비스시설은 냉동 식품이 배달될 때 제품 온도가 화씨 0도 이상이면 수령을 거부할 수 있다. 잠재 위해 냉동 식품은 다음의 방법으로 해동되어야 한다:

(a) 식품 온도가 화씨 45도를 넘지 않게 하는 냉장고.

(b) 충분한 수분도로 개별 식품 분자를 교란시켜 떨어지게 하는 화씨 70도 이하 온도의 식수 수돗물.

(c) 식품이 바로 보통의 조리 과정 및 관련 장치로 옮겨지거나 전자렌지로 중단되지 않은 요리 과정을 거칠 때는 전자렌지에서.

- (d) 전통적인 조리 과정의 일부분을 통해; 또는
- (e) 인가 당국을 만족시키는 다른 어떤 방법에 의해.

(6) 자동판매기용 잠재 위해 식품의 준비에 사용되는 모든 재료는(잠재 위해 샌드위치 준비에 사용되는 빵도 포함) 재료가 혼합되는 시점에 화씨 45도 이하라야 한다. 준비 과정에서 자동판매기용 잠재 위해 식품에 들어가는 모든 재료는 화씨 50도 이하에서 보관되어야 한다. 준비작업 직후 본 식품은 화씨 45도 이하에서 냉장 저장되어야 하며 냉장고는 차거운 공기의 흐름이 자유로워 감염을 막을 수 있어야 한다.

(7) 기온 컨트롤이 요구되고 매장 밖(off-premises)에서의 소비를 위해 만들어진 자동판매기용 잠재 위해 식품은 기온 통제가 있어야 한다는 명백한 라벨이 있어야 한다. 적절한 기온은 저장, 전시 및 운반 과정에서 유지되어야 한다.

(8) 신선한 제과 제품

(a) 구운 커스터드(custard), 펄킨 파이, 치즈케이크 같이 신선한 제과 제품을 비롯한 다른 유사 구운(baked) 제품들은 COMAR 10.15.04(Food & Drink Processing and Transportation, 역자 주).30에 제시된 조건을 충족시킬 경우 잠재 위해 식품이 따라야 하는 온도 조건을 따르지 않고도 저장, 전시 및 판매할 수 있다.

(b) 식품서비스시설은 유통기한이 지난 이들 제품을 인간의 소비 목적으로 판매할 수 없다.

(c) 베이커리 제품은 소비자가 구매할 때까지 원형 그대로의 포장 상태로 있어야 한다. 포장을 뜯는 순간부터 잠재 위해 식품이 지켜야 하는 온도 조건을 충족시켜야 한다.

(d) 식품서비스시설에서 사용하는 비포장 모든 잠재 위해 구운(baked) 제품도 잠재 위해 식품이 따라야 하는 온도 조건을 충족시켜야 한다.

C. 준비

(1) 포크, 칼, 부젓가락(tongs), 숟가락 또는 국자(scoops) 등 편리하고 적합한 주방 용품은 식품을 준비하는 모든 단계에서 식품과의 접촉을 최소화하도록 사용되고 준비되어야 한다. 소매 업소(시장)에서는 가금류를 자르는 데 사용하는 별도의 용품과 작업 공간이 있어야 한다. 미리 준비되거나 인스턴트(ready-to-eat) 식품은 날 가금, 육류 및 해물을 자르고 처리하는 과정에서 서로 접촉되서는 안된다.

- (2) 모든 날 과일과 야채는 조리 전, 또 서비스할 때 철저히 세척해야 한다.
- (3) 조리할 때 사용되는 잠재 위해 식품은 화씨 145도에서 적어도 15초 동안 모든 부분을 가열해야 한다. 아래 조항 C(4)-(6)에서 기술된 식품은 예외가 인정된다.
- (4) 내장, 가금 및 속을 채운 육류와 가금은 최저 화씨 165도에서 적어도 15초 동안 완전히 가열해야 하며 조리 과정의 중단 없이 마무리되어야 한다.
- (5) 돼지고기, 다져진 생선과 육류와 본 법규 본장 .03G(3)에서 기술되지 않은 계란은 화씨 155도에서 적어도 15초 동안 모든 부위를 가열해 조리해야 한다.
- (6) 조리해서 냉장하는 잠재 위해 식품은 뜨거운 식품 저장 시설에 놓여지기 전에 최소 화씨 165도로 빠르게 전체를 가열해야 한다. 뜨거운 식품을 집는 용구는 잠재 위해 식품을 빠르게 가열할 때 사용되지 않을 수 있다.
- (7) 금속 막대 모양으로 플러스 마이너스 화씨 2도 기준으로 정확히 온도를 측정할 수 있는 온도계가 모든 잠재 위해 식품의 적절한 내부 조리 온도를 지키기 위해 사용되어야 한다.
- (8) 육류 샐러드, 가금 샐러드, 포테이토 샐러드, 계란샐러드, 크림 패스트리를 비롯해 미리 준비된 잠재 위해 식품은 신체 접촉을 최소화하고 차가운 제품과 사용할 수 있다. 냉장을 빨리 하위 위해서 샌드위치 믹스, 샐러드 혼합물, 다져 뼈를 발라내고 남은 음식물은 냉장고에 깊이 3인치를 넘지 않게 낮은 팬에 적재해야 한다.
- (9) 감독자가 이 장에 기술된 온도와 다른 온도와 조리 시간을 요구했을 때, 이 조건이 식품에 내재한 병균을 죽일 수 있다고 인정되면, 장관은 이 장과 다른 온도와 조리 시간을 인정할 수 있다.

D. 저장

- (1) 식품 용기는 오염수가 튀기거나 아래 기술한 오염원인로부터 보호하기 위해 깨끗한 격자선반(rack), 돌리(dolly), 또는 다른 표면 위로 18인치 이상 적재해야 한다.
- (a) 금속으로 된 압력 음료 용기는 바닥이 청결하면 바닥에 보관할 수 있다.
- (b) 캔, 유리 또는 다른 방수 용기 등 케이스에 보관되어 바닥 습기에 영향받지 않는 식품은 바닥이 청결하면 판매 전시를 위해 바닥에 저장할 수 있다. 이런 방식이 복도 공간을

비롯해 사람의 동선을 방해해서는 안되며 설치류(쥐)나 해충의 은식처로 이용되서도 안된다.

(2) 서빙하기 전에 추가 세척이나 조리 과정을 거치지 않는 식품은 감염되지 않게 저장해야 한다.

(3) 포장된 식품은 물이나 배수되지 않은 얼음과 닿게 해서 저장될 수 없다.

E. 전시와 서비스

(1) 추가 조리를 하지 않는 비포장 식품을 스모거스보드(스칸디나비아식의 전채(前菜)를 파는 음식점, 역자 주), 뷔페 및 카페 등 식품 취급소에서 전시할 때는 인가 당국이 수용할 만한 방법을 사용해 재채기 등의 감염으로부터 식품을 보호해야 한다.

(2) 종업원들은 손과 식품과의 접촉을 최소화하기 위해 부젓가락(tong), 포크, 스푼, 이쑤시개 따위, 주걱(spatula) 및 다른 적절한 용품을 준비해 사용해야 한다. 고객이 셀프 서비스하는 곳도 비슷한 용품이 있어야 한다.

(3) 냉동 디저트와 다른 식품을 서비스할 때 사용되는 국자(scoop; dipper 포함), 스푼은 사용 중간 중간에 수돗물 단지나 인가 당국이 인정한 방법으로 보관되어야 한다.

(4) 설탕, 양념(condiment), 첨가물 등 셀프서비스를 위한 것들은 개별 팩으로 제공하거나 식품을 보호할 수 있는 방법으로 사용해야 한다. 재채기로부터의 방어 뚜껑이 위생을 지킬 수 있는 방법으로 간주된다.

(5) 일단 한번 고객에게 제공된 식품의 일부분은 다시 사용될 수 없다. 그러나 잠재 위해 식품이 아닌 포장 식품이 여전히 전체 상태가 양호하고 포장이 뜯기지 않았다면 다시 사용할 수 있다.

F. 운송

(1) 식품을 감염으로부터 보호하기 위해 본 장에서 기술된 식품의 저장, 전시 및 종합적인 보호책은 식품이 식품서비스시설에서 다른 장소로 식사 제공이나 연회 등을 위해 옮겨질 때(운송)도 따라야 한다. 화씨 45도 이하로 보관된 계란을 제외하고 모든 잠재 위해 식품

은 운송할 때 화씨 45도 이하나 140도 이상으로 보관해야 한다.

(2) 식품서비스시설에서 다른 장소로 운송될 때 뚜껑이 닫힌 용기에 식품을 담거나 완전히 포장해 감염을 막아야 한다.

G. 독성물질(Poisonous or Toxic Material)

(1) 업소의 위생 여건을 유지하고 장비와 식기를 청결히 하는 데 사용되는 유해 독성 물질만이 음식과 관련한 영역에서 허용된다. 소매 판매를 위해 보유한 포장된 독성 물질은 상관없다.

(2) 모든 독성 물질의 용기는 내용물 확인이 쉽도록 영구적인 방법으로 라벨링해야 한다.

(3) 독성물질을 사용하지 않을 때는 다른 목적으로 사용하지 않는 캐비닛에 보관하거나, 식품을 저장, 준비하는 곳 또는 청결한 장비 및 식기 저장 공간과 별도로 외부에 저장해야 한다. 박테리아 제거제와 세척성분은 해충제, 설치류약 또는 다른 독성 물질과 같은 방구역이나 같은 캐비닛에 둘 수 없다.

(4) 박테리아 제거제, 세척 성분 또는 식품 접촉면에 사용되는 다른 성분은 접촉면에 성분이 남아서는 안 되고, 종업원이나 소비자에게 위험을 주어서도 안 된다.

(5) 가루약 형태의 해충제나 쥐약 같은 독성 물질은 식품으로 오인되지 않도록 색깔을 구분해서 사용해야 한다.

(6) 독성 물질은 식품, 장비 또는 식기를 오염시킬 수 없도록 사용해야 하며 종업원과 소비자에게 해를 끼쳐서도 안 된다.

(7) 의약품(medication)은 식품의 저장, 준비, 처리 또는 서비스 지역에 저장해서는 안 된다..

(8) 응급약품은 식품 또는 식품 접촉면에 닿지 않도록 보관해야 한다.

.05 인력(Personnel)

A. 보건과 질병 통제(Health and Disease Controls)

(1) 질병 통제. 전염성 질병에 감염되거나, 질병 보유자, 또 부스럼 등 종양이 있거나 상처에 감염 위험이 있는 자는 고객, 동료 종업원 등에게 질병을 옮길 가능성이 있기 때문에 식품서비스시설 구역에서 일할 수 없다. 직접 접촉은 물론이고 식품 접촉 표면에 병원성 균이 감염될 수 있기 때문이다.

(2) 신고. 업소의 책임이 있는 매니저나 책임자는 식품서비스시설의 종업원이 전염성 질병에 걸렸다는 사실이 밝혀지거나 의심이 갈 때는 인가 당국에 신고해야 한다.

B. 청결

(1) 손 닦기

(a) 노출된 식품과 식품 접촉 표면을 취급하는 모든 종업원은 일을 시작하기 전에 반드시 비누와 따뜻한 물로 손을 닦아야 한다. 또 업무중에도 감염 가능성과 오물 제거를 위해, 특히 화장실을 사용했을 때 손을 닦아야 한다.

(b) 모든 종업원의 손은 노출된 식품과 식품 접촉 표면을 다루는 일을 할 때 청결히 유지해야 한다.

(c) 노출된 식품과 식품 접촉 표면을 다루는 종업원은 손톱을 청결하게 또 짧게 해야 한다.

(2) 복장

(a) 식품 또는 식품접촉 표면을 다루는 일에 관련된 종업원의 복장은 청결해야 한다.

(b) 식품의 준비, 제공 및 식기 세척에 간여하는 종업원들은 머리망, 모자 또는 머리카락이 떨어지지 않는 복장을 사용해야 한다.

(3) 담배. 종업원은 식품의 준비, 제공을 할 때 또는 장비 및 식기 세척장 및 식품 준비 구역에 있을 때 어떤 형태의 담배도 피울 수 없다. 정해진 흡연 장소는 어떠한 오염 위험이 없는 곳으로 인가 당국이 결정할 것이다. 종업원은 흡연후 일을 시작할 때 손을 씻어야 한다.

(4) 다른 관행. 종업원은 모든 근무 시간에 개인적인 청결을 유지해야 하며 식품 위생 관

행에 충실해야 한다.

.06 식품 장비와 용품

A. 위생적 디자인, 제작 그리고 장비와 식기의 설치.

(1) 디자인, 제작 그리고 물건

(a) 모든 새로운 장비는 본 법규의 디자인 표준을 따라야 한다. 이 디자인 규범은 국가위생재단(National Sanitation foundation, Ann Arbor, Michigan), 상업냉동제조업자협회(Commercial Refrigeration Manufacture's Association), 제과산업위생표준커미티(Bakery Industry Sanitation Standards Committee) 등 인가당국이 수용하는 제반 규범에 적용될 수 있다. 이들 표준 규범이 주법, 조례, 규정 등 법규와 상충될 때는 주법, 조례, 규정 등 법규가 우선시된다.

(b) 모든 장비와 식기는 보통의 조건과 작동에서 내구성이 있어야 한다. 부식, 뒤틀림에 강해야 하며 구멍(pitting)이 잘 나지 않아야 하고 찌개지지 않아야 하며 금이 가서는 안된다. 또한 너무 잘 달아서도 안되고 세척 등을 위해 자주 문지르는 것에 강해야 하고 산에 강해야 하고 식품의 부식을 막아야 하며 세제를 이겨내야 한다.

(c) 장비와 식기의 음식 접촉 면은

(i) 부드럽고 깨짐이 없어야 하며 이음새가 떨어져서도 안된다. 또한 갈라짐, 찌개짐, 구멍 및 이와 유사한 흠이 있어서는 안된다.

(ii) 수리가 잘되어야 하며

(iii) 쉽게 세척되어야 한다.

(d) 장비나 식기의 음식접촉면에 사용되는 물질은 부식에 강해야 하고, 독성이 없어야 하며 흡수성이 없어야 한다. 부식에 강해야 한다고 무쇠(cast iron)를 사용해야 하는 것은 아니다.

(e) 장비나 식기의 음식 접촉면은 세척하기 어려운 구석이나 균열이 있어서는 안된다.

(f) 장비의 베어링이나 기어 같이 윤활유가 들어간 부분은 음식이나 음식접촉면을 오염시키지 않도록 제조되어야 한다.

(g) 식품접촉면을 들어내어 닦을 수 없게 고안되었다면, 손세척과 검사가 다음의 조건에

서 가능해야 한다.

- (i) 분해하지 않고;
- (ii) 공구를 사용하지 않고도 분해 가능; 또는
- (iii) 장비 근처에 위치한 공구, 즉 나무메(mallet), 드라이버나 다양한 렌치 세트로 분해되어야 한다.

(h) 들어낼 수 없도록 설계된 장비는 다음과 같이 디자인 및 제조되어야 한다.

- (i) 세척 및 위생 수단으로 전체 고정된 시스템을 다 닦을 수 있어야 한다.(can be circulated)
- (ii) 세척 및 위생 수단이 모든 내부 면에 접촉할 수 있게;
- (iii) 장비 시스템이 자체 배수가 되거나 아니면 완전히 닦아낼 수 있게;
- (iv) 세척 절차 결과 장비 전체가 깨끗해질 수 있어야 한다.

(i) 식품과 접촉되지 않도록 고안된 장비의 표면도 물이 튀거나 음식 찌꺼기 등으로 빈번하게 세척해야 한다면, 표면이 매끄럽고 물로 세척할 수 있어야 한다. 따라서 불필요한 돌출면 또는 틈이 없어야 하며 쉽게 세척할 수 있어야 한다. 이렇게 해서 청결하고 위생적인 환경을 유지할 수 있어야 한다.

(j) 음식을 자르는 도마나 베이커의 테이블은 단단한 재목으로 만들어져야 하고, 독성이 없고, 부드럽고 갈라짐 및 이음새가 벌어지는 것이 없어야 한다. 도마는 쉽게 치울 수 있어야 한다. 가느다란 나무로 짜여진 바구니나 비슷하게 직조된 빵 바구니는 촘촘히 잘 만들어졌을 때 비포장 식품에 사용할 수 있다.

(k) 부드러운 또는 딱딱한 은 제품을 사용할 때는 안전한 재료로 만들어졌거나 부식 방지 처리가 되어 있어야 한다.

(l) 소비자 사용 일회용품은 비독성 물질로 만들어져야 한다.

(2) 장비 설치

(a) 테이블이나 카운터에 놓여지는 장비는 쉽게 이동시킬 수 없으면 적어도 4인치 높이의 다리 위에 고정시켜야 한다. 그리고 장비 세척이 용이한 인접 구역에 설치되어야 한다.

(b) 바닥에 설치된 장비는 인가당국이 수용하는 특수 디자인이나, 적어도 바닥에서 6인치 이상의 높이에 있어야 한다. 장비간 간격이나 장비와 벽의 사이는 완전히 봉합되어 있는지 아니면 충분한 공간이 있어서 장비 사이, 뒤, 옆을 손쉽게 세척할 수 있어야 한다.

(c) 장비 사이 복도나 일하는 공간, 또 장비와 벽 사이는 근무자가 식품이나 식품 접촉면을 훑이나 개인적인 접촉을 통해 더럽히지 않도록 충분한 간격을 두어야 한다.

(3) 기존 시설. 이 규정이 발효하기 전에 이미 식품서비스시설에 설치되거나 이 규정의 요구를 충족시키지 못하게 고안된 장비는, 오로지 상태가 양호하고 위생 조건이 유지되거나 식품 접촉면에 독성이 없을 때만 인정된다. 장비는 장비 설치에 관련된 조항과 식품 보호와 관련된 모든 조항을 충족시킬 수 있도록 설치되어야 한다.

(4) 장비의 긴급 교체. 식품서비스시설에서 기존 장비가 작동을 멈추어 이 장 위 A(1)항을 충족시키는 장비로 당장 교체가 어려울 때는, 인가되지 않은 장비 설치 및 사용은 임시적으로만 가능하다. 즉, A(1)항을 이 장비가 다음을 충족시킨다고 판단될 때만이다.

(a) 인가된 장비가 설치되기 전에 이 장비를 작동할 시 독성, 위험물질이 생성되지 않고 식품 안전을 보장할 때;

(b) 임시 사용되는 비인가 장비 기능이 인가 장비처럼 식품 서비스 시설에 요구되는 조건을 충족시킬 때;

(c) 식품서비스 시설은 임시 기간동안 긴급 사용되는 장비의 용량 한도를 넘어서 식품을 취급할 수 없다.

(d) 라이선스 소유자나 식품서비스시설의 대표는 인가당국에 그 다음 영업일에 보고해야 하며 고장난 장비를 대체할 영구 교체 계획을 10일(영업일 기준)내에 제출해야 한다.

(e) 영구장비 교체 계획이 인가 당국으로부터 승인된 날로 30일(영업일 기준) 이내에 비인가 장비는 제거하고 인가 장비를 설치해야 한다.

B. 장비와 주방용품 세척

(1) 장비와 주방용품 세척

(a) 각각의 사용 후 테이블웨어, 키친웨어 그리고 장비의 식품접촉면은 철저히 세척해야 한다.

(b) 그릴, 과자 굽는 번철(griddle)이나 비슷한 요리 기구는 적어도 하루에 한번 세척해야 하며, 찌든 기름때나 다른 오물이 없어야 한다.

(c) 식품서비스시설에서 사용되는 장비의 비식품접촉면(테이블, 카운터, 선반, 믹서, 그라인더, 슬라이서, 후드, 팬)도 자주 청소해야 하며 먼지, 때, 식품 부스러기 등이 없어야 한다.

(d) 행주. 소비자에게 제공할 때 사용되는 쟁반이나 그릇같은 테이블 웨어에 묻은 음식 찌꺼지를 닦는 행주는 청결하고 건조해야 하며 다른 목적으로 사용해서는 안된다. 키친웨어의 음식 찌꺼지와 장비의 식품접촉면을 닦는 젖은 행주나 스폰지도 청결해야 하며 깨끗이 행구어야 한다. 아래 B(3)의 방법을 따라야 하며 다른 목적으로 사용해서는 안된다. 이 행주나 스폰지는 사용 중간 중간에 위생적인 곳에 보관해야 한다. 카운터, 다이닝 테이블 탑, 선반같은 장비의 비식품접촉면을 닦는 젖은 행주와 스폰지도 청결해야 하며 위에서 설명한 것처럼 깨끗이 행구어야 한다. 마찬가지로 다른 목적으로 사용해서는 안된다. 이 행주와 스폰지도 사용을 안할 때는 위생 장소에 보관해야 한다.

(e) 식품 접촉면에 세제와 연마제가 남지 않도록 충분히 행구어야 한다.

(2) 장비와 주방용품 위생

(a) 모든 테이블웨어는 사용 후 청결해야 한다. 맛을 보는 데 사용한 숟가락 또는 다른 식기는 세척하거나 위생화되기 전까지는 다시 사용해서는 안된다.

(b) 잠재 위해 식품의 준비, 제공, 전시 또는 저장에 사용된 장비의 식품접촉면과 모든 주방용품은 사용 후 세척해 위생적이어야 하며, 또 식품접촉면을 더럽힐 수 있는 다음의 작업을 해서는 안된다. 장비와 식기가 잠재 위해식품을 준비하는 데 계속적으로 또는 음식을 만들 때 사용되면, 장비와 식기의 식품접촉면은 인가당국이 수용할 만한 스케줄에 근거해 하루 종일 중간중간에 세척해야 하며 위생적이어야 한다.

(3) 세척과 위생화를 위한 방법과 시설

(a) 모든 장비와 주방용품은 물을 뿌려 문질러 닦아내야 하고, 필요하다면 물에 불려 큰 음식찌꺼기나 오물을 제거해야 한다.

(b) 손으로 하든 기계를 사용하든 세척시 적당한 세제를 적당한 농도로 사용해야 한다.

(c) 손으로 설거지를 할 때는 적당한 세제 사용으로 장비와 식기를 완전히 세척해야 한다. 그리고 충분히 행구어 세제 찌꺼기가 남지 않도록 해야 한다. 모든 장비의 식품접촉면이나 모든 주방용품은 다음의 방법으로 청결히 해야 한다.

(i) 깨끗한 뜨거운 물에 적어도 화씨 170도 온도에 30초 담근다.

(ii) 다음과 같은 세척을 위해 적어도 1분을 담근다

(aa) 화씨 75도 이상의 온도에 최소 50ppm의 염소(chlorine) 또는

(bb) 화씨 75도 이상의 온도에 최소 12.5ppm의 요오드(iodine)

(iii) 인가당국에 의해 독성이 없고 효능이 있다고 판단된 다른 화학 세척 성분 또는 세제 성분의 사용이 가능하고, 그리고 이를 위해 적절한 현장 테스트도 가능하다. 세척 성분은 적어도 화씨 75도 온도에서 최소 50ppm의 염소에 함유된 박테리아 제거 효과가 있어야 한다.

(iv) ppm(parts per million) 세제의 농도를 정확하게 측정할 수 있는 테스트 키트 또는 유사 장치가 있어야 하며 사용해야 한다.

(d) 위 (i) 이나 (ii)로 처리하기에 너무 큰 장비는 다음과 같이 처리한다.

(i) 스팀이 안 나오는 장비의 경우 스팀 호스로.

(ii) 끓는 물로 헹구거나.

(iii) 담궈서 세척할 때 사용했던 세제의 두배 이상의 농도로 세척하고 닦아내야 한다.

(e) 손 세척 장비나 식기를 닦을 때에는 세 칸으로 구분된 싱크를 사용해야 한다. 세제를 사용할 때는 두 칸의 싱크가 최소 요건이다. 조리사나 베이커 싱크처럼 한 칸 싱크는 식기를 헹굴 때 사용할 수 있다.

(f) 손세척이나 위생화 작업에 사용되는 싱크의 길이, 넓이 및 깊이는 장비와 식기를 닦을 수 있게 적절해야 한다. 각각의 칸에는 찬물과 더운물이 공급되어야 한다.

(g) 수작업 세척시 뜨거운 물이 사용될 때는 플러스 마이너스 화씨 2도 단위의 정확한 온도계로 수온을 자주 체크해야 한다.

(h) 세척 전후의 모든 식기를 놓을 수 있는 적절한 크기의 Dish 테이블이나 물빠는 받침 등은 그릇 세척 시설의 적절한 사용에 방해가 안되는 위치와 방법으로 있어야 한다.

(i) 스프레이 타입의 식기 세척기를 사용할 때는 다음이 추가된다.

(i) 세척 물은 매우 깨끗해야 하며 헹굼물 탱크는 다른 세척 물이 들어가지 않도록 적절한 거리를 띄우고, 다른 물과 섞이지 않도록 막는 장치를 사용하거나 이와 유사한 효과적인 방법을 사용해야 한다.

(ii) 수압(flow pressure)은 마지막 헹굼물 통제 밸브에 바로 인접한 호스에 스퀘어 인치당 15파운드 미만이나 25파운드 이상이 되어서는 안된다. 마지막 헹굼물의 수압을 체크하기 위해 마지막 헹굼물 통제 밸브에 적절한 게이지가 있어야 한다. 펌프되거나 재순환된 마지막 헹굼물은 사용시는 상관이 없다.

(iii) 세척 물 기온은 적어도 화씨 140도 이어야 하며, 한칸 탱크 컨베이어 머신의 온도는

적어도 화씨 160도 이상이어야 한다. 뜨거운 물이 주된 세척방법일때는 최종, 또는 새 헥궁물은 다기관(manifold)의 입구에서 그 온도가 적어도 화씨 180도 이상이어야 한다. 펌프된 헥궁물을 사용할 때의 물은 적어도 화씨 160도 이상이어야 한다.

(iv) 식기세척기의 컨베이어는 헥궁물과 물이 제대로 사용되도록 시간이 정확하게 맞추어져야 한다.

(v) 플러스 마이너스 화씨 2도 간격으로 쉽게 읽을 수 있는 온도계가 각각의 식기세척기 탱크에 있어야 한다. 게다가 정확성이 같은 온도계로 마지막 헥궁물이 다기관으로 들어갈 때의 온도를 잴 수 있어야 한다.

(vi) 분사구(jet), 노즐 및 각각의 모든 부분에는 화학 물질, 음식찌꺼기, 다른 소양물이 없게 유지되어야 한다. 자동세제분사 장치가 사용될 때는 당연히 정상 작동이 되어야 한다. 모든 식기세척기는 사용 이후 깨끗하게 청소되어야 한다.

(vii) 헥궁전 장치는 모든 기기에 있어야 한다.

(viii) 장비나 주방용품은 물을 뿌려 닦아야 하는데, 필요하다면 식기 세척기로 돌리기 전에 물에 담가 큰 음식물 찌꺼기를 제거해야 한다. 물을 뿌리고, 문지르거나 물에 담근 이후에는 거자 받침대, 쟁반, 또는 바구니나 선반 위에 두어야 한다. 그래야 식품접촉면에 묻은 세제물이나 헥궁물이 잘 빠져 나간다. 깨끗한 헥궁물로 분쇄된 물질과 세제 잔여물을 제거해야 한다.

(j) 세척을 위해 화학물질을 사용하는 식기세척기는 다음을 따라야 한다.

(i) 세척물의 온도는 화씨 120도 이상이어야 한다.

(ii) 세척물은 깨끗해야 한다.

(iii) 위생작업 목적에 사용된 화학물질은 자동으로 분사되어야 한다.

(iv) 식기나 장비는 제조업자가 지정한 시간과 농도를 따라 최종 화학 위생작업을 거쳐야 한다.

(v) 화학 위생 헥궁물은 화씨 75도 이상이거나 제조업자가 지정한 것보다 높아야 한다.

(vi) 사용된 화학 위생제는 인가당국에 의해 승인받아야 하며, 적어도 50 ppm의 염소에이 들어있는 박테리아제거효과를 발휘해야 한다.

(vii) 위생작업의 PPM 농도를 정확히 재는 테스트 키트나 다른 장치가 사용가능하며 사용되어야 한다.

(k) 다른 유형의 기기, 장치, 또는 시설, 절차도 세척 및 위생 장비나 식기로 인가당국에 의해 승인될 수 있다. 단 이것들이 육안으로나 만졌을때 깨끗하고, 효과적으로 박테리아를

제거해야 한다.

(4) 청결해진 장비나 식기의 보관과 취급

- (a) 청결해진 장비나 식기의 식품접촉면은 감염 및 오염을 막을 수 있게 취급되어야 한다. 깨끗해진 스푼, 칼 및 포크는 오로지 손잡이로만 걸고 만져야 한다. 깨끗한 컵, 유리잔 및 그릇은 손가락과 엄지손가락이 내부 면이나 입술이 닿는 부분에 닿지 않도록 해야 한다.
- (b) 문이나 금속, 또는 플라스틱 구획물에 의해 보호받지 않는다면 테이블 웨어는 바닥에서 적어도 18인치 이상의 높이에 보관해야 한다.
- (c) 세척 후 청결해진 이동가능(휴대용) 장비나 식기는 깨끗하고 건조한 자리 및 적절한 공간에 보관해야 하며, 식품접촉면에 물 튀김, 먼지 및 다른 오염 요인도 없어야 한다. 고정된 장비의 식품접촉면 역시 마찬가지이다. 식기는 저장되기 전에 공기에서 건조되거나 부식방지물질로 제조된 고리나 거자 선반 등 배수가 잘 되는 장소에 보관해야 한다. 용기나 주방용품을 저장하는 모든 곳은 덮어두거나 뒤집어 놓아야 한다. 납작한 그릇이나 은식기를 저장하는 시설은 고객이나 종업원에게 손잡이가 앞으로 보이도록 고안, 유지되어야 한다.
- (d) 식품, 식품 장비, 식기 및 소비자용 일회용품의 화장실, 화장실 복도 보관은 금지된다.

(5) 소비자용 일회용품(Single-service article)

- (a) 소비자용 일회용품은 폐쇄된 상자나 보관용기에 보관해 오염을 막아야 한다.
- (b) 이 품목은 식품이나 사용자의 입과 맞닿는 면이 오염되지 않도록 취급해야 한다.
- (c) 소비자용 일회용품은 단 한 번만 사용해야 한다.

.07 위생 시설과 관리

A. 물 공급

(1) 공급

- (a) 식수는 적절하고 안전하고 위생적인 품질을 유지해야 하며 주와 지역 법, 법령 및 규제에 따라 인가된 개인 및 공공 급수시스템에서 공급되어야 한다. 인가당국에 의해 허가를 받으면, 아래 C(1)(b)의 규정을 따르는 비식수 공급 시스템을 에어 콘디셔닝과 화재 장비에 사용할 수 있다. 또한 비식수 공급은 식품, 식품 장비 및 식기에 직간접적으로 접촉

해 사용할 수 없다.

(b) 압력을 이용해 흐르는 냉온수는 식품이 준비되는 모든 지역과 장비와 식기를 닦는 지역에서 사용되어야 한다. 소매 업소에서 고객에게 식품을 씻어서 제공할 때 사용하는 싱크(produce -washing)에는 온수가 없어도 상관없다.

(c) 등급(class)3 특수 식품서비스시설은 급수관 시설이 있어야 하며, 인가된 시설에만 연결해 사용해야 한다. 또는 적절한 수압이 있는 식수가 공급될 수 있어야 한다. 이러한 시스템은 인가당국의 요건을 따라야 한다.

(2) 운송과 급수(dispensing Water)

(a) 등급2 특수 식품 시설에 사용되는 물이 공급원으로부터 직접 파이프로 연결되지 않았다면, 위생적인 방법으로 운송, 취급, 및 공급되어야 한다.

(b) 식품서비스 시설의 급수 시스템을 통하지 않는 식수는 분리된 비압력 탱크, 저장소, 또는 다른 용기나 인가당국이 승인하는 곳에 저장해야 한다.

(3) 얼음

(a) 얼음

(i) 위의 A(1)(a) 조항을 충족시키는 물로, 오염을 막을 수 있는 장소에 설치되고 작동되는 기기로 만들어져야 한다. 또는

(ii) 인가당국이 승인한 원천에서 얻어져야 하며,

(iii) 얼음은 오염을 막을 수 있게 취급, 운송, 저장되어야 한다. 만일 덩어리 얼음이 사용될 때, 외부 접촉면은 다른 목적에 사용되기 전에 어떠한 오염물을 제거하도록 완전히 행구어야 한다.

(c) 얼음분쇄기를 사용할 때는 깨끗하고 위생적인 조건으로 유지해야 하며 사용하지 않을 때는 덮어놓아야 한다.

(d) 얼음을 사용할 때 인가된 용기나 식기로 위생적인 방법으로 제공하고 저장해야 한다. 아이스 용기, 다른 용기, 국자가 소비자용 일회용품 용도가 아닐 경우에는 표면이 부드럽고 물이 스미지 않는 물질이어야 하며, 세척이 용이하게 고안되어야 한다. 당연히 위생적인 방법으로 취급되고 저장되어야 한다. 오로지 위생적인 용기만이 얼음의 저장 및 수송에 사용될 수 있다.

(e) 한번 사용된 얼음은 다시 사용될 수 없다.

B. 오물 처리

(1) 하수 오물

(a) 하수 오물은 다음의 방법으로 처리한다.

(i) 공공하수시스템

(ii) 주와 지역 법, 법령이나 규제로 인가된 하수처리시스템.

(2) 비하수 오물. 비하수오물처리 시설이 사용될 수 있다. 하수 오물 처리 방법이 인가당국에 의해 비실용적이라고 결정될 때만 그렇다. 이러한 조건에서 인가당국에 의해 인가된 시설만 사용이 가능하다. 그리고 이러한 시설의 작동은 주법, 지역 법, 법령 및 규제를 따라야 한다.

C. 배관

(1) 종합

(a) 모든 배관은 주법, 지역법, 조례 및 규제를 따라 크기 및 설치, 유지될 수 있다.

(b) 식수급수 파이프는 오염가능성 방지를 위해 비식수공급시스템과 직접 연결될 수 없다. 모든 비식수 파이프는 노란색으로 칠해 구분이 쉬워야 하며 식품취급 지역에 있는 장비나 출구에 연결되서는 안된다.

(c) 식수시스템은 역류(back-siphonage)를 막을 수 있게 설치되어야 한다.

(d) 클래스 III 특수식품서비스시설은 적절한 쓰레기 처리 시설과 연결되지 않았을 때 적절한 용량의 쓰레기 수용 탱크가 있어야 한다.

(2) 배수

(a) 식기세척기, 싱크대, 냉장고, 스팀 주전자(kettle), 감자 탈피기와 식품, 휴대용 장비 또는 식기가 놓여지는 장비는 직접 배수 시스템과 연결할 수 없다. 싱크대 각칸에서 나오는 오물 배수 파이프는 개방형 개별 오물 싱크, 바닥 배수 또는 적절한 공기 뚜껑이 있는 환기 구조물에 연결되어야 한다. 식기 세척기를 바닥 배수 통로에 인접해서 설치할 때는 식기세척기에서 나오는 오물은 바닥 배수관의 올라가는 쪽(upstream side)에 직접 연결해야

한다. 하수의 역류가 일어날 것 같다고 인가당국이 판단할 때는, 식품 준비, 장비, 식기 세척에 사용되는 장비의 배수 라인에 간접적으로 연결해야 한다.

(b) 급수 시스템의 배수관, 배수로, 안전 배출구는 오물관과 간접적으로 연결되어야 한다.

(c) 장비로부터 나오는 배수 라인은 바닥이 넘치지 않거나 또는 근무 지역에 물이 넘치지 않도록 해야 한다. 청소가 어려운 구역도 마찬가지이다.

(d) 바닥 배수관, 식품서비스와 관련된 다른 오물 수용기가 간접 오물 수용기로 사용되지 않을 때 자동적으로 적어도 6인치 깊이의 방취판(S자형)이 있어야 한다.

(e) 새롭게 제조되거나 리모델링된 시설에서 오물 또는 배수 파이프가 식품 준비, 저장, 전시 또는 섭취 지역 위로 지나가는 것은 바람직하지 않다. 건물 디자인이 이럴 때는 설치할 때 연결부위를 최소화하거나 가장 가까운 벽이나 수직의 빌딩벽 또는 구조물에 연결되어야 한다. 제조는 다음과 같아야 한다.

(i) 이러한 지역에 바닥을 지나가는 오픈 관은 마루 구조물에 안전하게 부착되어야 하며 마루 위로 3/4인치 이상 튀어나와서는 안된다. 그리고 슬리브, 파이프, 덕(duct) 사이의 공간은 봉합되어야 한다.

(ii) 이 지역에 설치된 마루와 샤워 배수는 완전한 침투판(seepage pan)이 있어야 한다.

(iii) 이 지역 위에 있는 배관 구조물은 욕조를 제외하고 벽을 타는 형식이어야 한다. 욕조는 바닥 위의 하수관(waste and overflow)과 바닥 아래의 하수관(trap)과 연결되어야 한다. 마루와 이 트랩의 모든 연결부위는 다른 모든 이 규제 조항을 따라야 한다. 하수관의 슬리브가 아닌 바닥 오픈 관은 욕조에는 허용되지 않는다.

(iv) 산이나 부식성이 있는 오물이 통과하는 배수 파이프는 솔벤트 세멘트나 열강화 본드로 붙인 열강화 플라스틱 제품이어야 한다.

(v) 모든 다른 오물이나 배수 파이프는 강화철이나 강철이어야 하며 인가된 방법으로 조인트를 봉합한 것이어야 한다. 또는 납땀한 구리 튜브라야 한다. 청소구멍은 위의 바닥 구조물 전체로 이어져야 한다.

(vi) 이 지역에 위치한 모든 오물과 배수 파이프는 최소 25피트 이상의 수압을 견뎌야 한다. standing water test)

(vii) 응축 온도에서도 정상이어야 하는 파이프의 외부는 단열재이어야 한다.

(viii) 파이프가 이 지역 위의 천정 안에 있으면, 천정은 떼어낼 수 있는 것이어야 한다. 또는 파이프 공사에 대한 인스펙션시 쉽게 접근 가능해야 한다.

D. 화장실 시설

(1) 종합

- (a) 화장실 시설은 적절하고 또 편리한 위치에 설치해야 하고, 언제 어느 때고 종업원이 쉽게 이용할 수 있어야 한다.
- (b) 화장실 시설은 주와 지역 법, 조례와 규제에 따라 설치되어야 한다.
- (c) 수세식 변기와 소변기는 위생적이고 쉽게 세척할 수 있어야 한다.
- (d) 화장실은 완전히 주변이 막혀있어야 하며 자동으로 닫히는 문이어야 한다. 화장실 문은 세척과 유지 보수시 말고는 항상 닫겨 있어야 한다.
- (e) 물을 사용하지 않고 오물을 처리하는 화장실 시설을 사용할 때는 인가 당국에 허가를 말아야 하며, 이 시설은 업소와 떨어져 있어야 한다.
- (f) 화장실 시설을 고객에게 허용할 때는 이 하부 규제 조항을 모두 따라야 한다.

(2) 유지

- (a) 화장실 시설과 구조물 모두 깨끗해야 하며 좋은 보수 상태를 유지해야 한다. 또한 불결한 냄새가 없어야 한다.
- (b) 화장실 휴지 공급기가 언제 어느 때고 각 화장실 칸에 있어야 한다. 쉽게 청소할 수 있는 용기에 화장실 휴지를 버릴 수 있도록 하고 여성용 화장실의 휴지 용기는 뚜껑이 반드시 있어야 한다. 휴지 쓰레기 용기는 적어도 하루 한번 비우고 폐기물이 더 많을 때는 더 자주 청소해야 한다.

E. 손 세척과 시설

(1) 종합

- (a) 손 세척 시설은 음식 준비, 처리, 및 식기 세척 공간을 비롯해 화장실 안이나 밖에 인접해 있어야 한다. 또한 항상 접근 가능해야 한다.
- (b) 식기 세척 통이나 식품 준비 싱크대는 손 씻는 데 사용해서는 안된다.
- (c) 세면기는 주나 지역 법, 조례 및 규제에 따라 설치되며, 만일 이것이 없을 때는 인가 당국에 의해 허가를 받아야 한다.
- (d) 각각의 세면기는 냉온수 또는 적절한 온도의 급수가 되어야 한다. 냉온수를 조절하는 수도 꼭지가 있어야 한다. 수도 꼭지에 스팀이 함께 나오는 꼭지는 금지된다. 늦게 잠기거나 계기판이 있는 수도꼭지를 사용했을 때는 꼭지를 다시 틀기 전에 적어도 15초 동안 물이 나와야 한다.

(2) 유지

- (a) 적절한 손 비누나 세제가 각각의 세면기에 있어야 한다. 또한 개인 타월 또는 인가된 손 건조기도 세면기 근처에 사용하기 쉽게 있어야 한다. 여기서 일반 타월은 금지된다. 만일 일회용 타월을 사용한다면 쓰레기통은 손 세척 시설 근처에 있어야 한다.
- (b) 세면기, 비누 공급기, 손 건조기 등 손 씻는데 필요한 모든 시설은 깨끗해야 하며 보수 상태가 양호해야 한다.

F. 부엌쓰레기(잔반 등)와 폐물 처리

(1) 용기

- (a) 식품 쓰레기를 포함한 모든 잔반 및 폐물은 용기에 담아야 하며, 이 용기는 내구성이 있는 금속이나 인가된 물질로 만들어져야 한다. 새거나 용액을 흡수해서도 안된다.
- (b) 특별히 제작된 해충방지 공간이나 쓰레기 냉장고에 밀폐되어 보관하지 않는 한 모든 쓰레기 용기는 꼭 맞는 뚜껑이 있어야 한다. 계속 사용하지 않을 때는 덮어 놓아야 한다.
- (c) 비운 뒤 각각의 용기는 안팎을 깨끗이 세척해 식품, 장비, 식기 및 식품 준비 지역을 오염시키지 않아야 한다. 음식물 쓰레기통을 세척한 솔은 다른 용도에 써서는 안된다. 캔 세척기, 스팀 이용 장치 또는 장비는 정상 작동할 수 있게 넓은 장소에서 사용한다. 세척 작업에서 나오는 하수는 오물로 처리한다.
- (d) 작업 중간 중간에 나오는 음식물 쓰레기를 담을 수 있는 충분한 용기가 있어야 한다.

(2) 저장

- (a) 음식물이 포함된 부엌쓰레기와 오물을 담는 용기는 해충이 꼬이지 않게 보관한다. 모든 오물은 인가 당국이 승인한 방법으로 보관한다.
- (b) 보관 시설은 모든 부엌쓰레기와 오물을 적절하게 저장할 수 있어야 한다.
- (c) 저장 지역은 깨끗해야 하며 불쾌감을 주지 말아야 한다.
- (d) 저장 창고나 폐쇄공간은 쉽게 청소할 수 있고, 또 유지가 끼지 않아야 하며 물청소할 수 있어야 한다. 해충이 꼬이지 않도록 해야 한다. 바닥을 비롯해 물이 튀길 수 있는 벽 부분은 유지 내성 재료라야 한다. 업소 외부에 있는 부엌쓰레기 용기의 표면은 유지 내성이어야 한다. 한 칸짜리(single bank of container) 용기일 경우 적어도 12인치 높이의 격자 선반, 또한 여러 칸 용기(multiple bank)일 경우에는 적어도 지상 위 18인치 이상이어야 한다.

(3) 식품 쓰레기 분쇄기. 식품 쓰레기 분쇄기는 주와 지역 법, 조례 및 규제를 따르는 것
이어야 한다. 식품쓰레기 분쇄기는 간접 쓰레기 요구 조건을 따르지 않기 때문에 식품이
나 식기에 사용되는 싱크의 배수와 연결되지 않을 수 있다. ??

(4) 처리

(a) 모든 주방 쓰레기와 오물은 매일 처리해야 하며, 또는 인가당국이 허가한 빈도로 처리
해 불쾌함을 주지 않아야 한다.

(b) 주방 쓰레기 또는 연소성(combustible) 폐기물을 업소에서 소각할 때 인가된 소각로
를 사용해야 하며, 주와 지역 법, 조례 및 규정을 따라 불쾌함을 일으키지 않도록 한다.
소각로 주변 지역은 깨끗하고 정돈된 여건을 유지해야 한다.

G. 해충 통제

(1) 종합

(a) 설치류, 파리, 바퀴벌레 및 다른 해충을 업소에서 박멸하기 위해서 효과적인 인가된
통제 방법을 사용해야 한다.

(b) 업소엔 해충이 살 수 없게 해야 한다.

(2) 방충망

(a) 외부로의 출입구는 꼭 맞게, 자동 문, 폐쇄 창문, 방충망, 공기흐름 통제 또는 인가당
국이 인정한 다른 수단을 통해 해충의 출입을 효과적으로 막을 수 있어야 한다. 외부 쪽
에 설치된 방충망은 틀에 꼭 맞아야 하며 양호한 수리 상태를 유지해야 한다.

(b) 방충망 재료는 1인치당 16칸(mesh to the inch) 이상이어야 한다.

(c) 외부 망충망 문은 자동으로 닫겨야 한다. 창문, 문, 조명창, 채광창(transom) 및 다른
외부 출입구의 방충망은 꼭 맞아야 하며 수리 상태가 양호해야 한다.

(3) 쥐(설치류) 방제. 모든 외부 출입구는 쥐가 들어올 수 없어야 한다.

.08 기타 시설과 작동

A. 바닥, 벽, 천정

(1) 바닥

- (a) 모든 바닥은 깨끗해야 하며 수리 상태가 좋아야 한다. 바닥위의 미끄러짐 방지 재료는 사용 전 인가당국의 승인을 받아야 한다.
- (b) 식품 준비, 처리, 저장과 식기 세척 공간 및 지역, 걸어 들어가는 냉장고, 탈의실 및 화장실 등 식품과 관련된 모든 구역의 바닥은 매끄럽고 내구성이 있어야 한다. 또 흡수성이 없고, 콘크리트, 석재 타일, 세라믹 타일과 같이 닦기 쉬어야 한다. 내구성이 있는 리놀륨, 플라스틱 또는 꼭 들어 맞는 목재와 플라스틱 혼합물 등도 사용할 수 있다. 유지 물질이 떨어지거나 흐르기 쉬운 지역의 바닥은 유지 내성 물질이어야 한다. 비냉장, 건조 식품 저장 지역의 바닥은 비흡수성이 아니어도 된다.
- (c) 청소를 할 때 물이 튀거나 장비로부터 물이나 다른 용액이 흘러 나왔을 때는 바닥 배수를 해야 한다. 이들 바닥은 배수가 잘되어야 한다.
- (d) 걸어 들어가는 냉장고나 냉장실에 바닥에 물이 들어갔을 때는 하수관, 출입구 또는 다른 개방구(또는 관)를 통해 외부로 배수되어야 한다. 또는 바닥 배수 기구가 있어야 한다.
- (e) 내부 음식 섭취 지역 바닥에는 카펫을 깔 수 있다. 카펫은 상태가 양호해야 하며 깨끗해야 한다.
- (f) 식품서비스시설의 겉거나 운전하는 모든 외부 지역의 표면은 깨끗해야 한다. 또한 물이 고이지 않아야 한다. 이 지역은 표면은 콘크리트나 아스팔트이어야 하며, 또는 자갈처럼 먼지가 잘 없어질 수 있는 물질이어야 한다.
- (g) 매트와 판자를 사용할 때는 청소하기 쉽게 설치하고 청결을 유지해야 한다. 또한 청소를 위해 들어내기 쉬운 크기와 디자인이어야 한다.
- (h) 식품의 준비, 저장 및 식기세척실, 걸어 들어가는 냉장고, 탈의실, 화장실에 설치된 모든 콘크리트, 석재(quarry)타일 또는 세라믹 타일 바닥은 바닥과 벽사이를 부드러운 곡선으로 연결해야 한다. 마무리도 깔끔해야 한다.

(2) 벽과 천장

- (a) 문, 창문, 채광창(skylight) 및 비슷한 닫는 구조물을 포함해 모든 벽과 천장은 청결하게 유지되어야 하며 보수 상태가 양호해야 한다.
- (b) 식품의 저장, 식기세척, 손세척 공간 및 구역의 모든 벽은 부드럽고 쉽게 청소할 수 있는 표면 구조이어야 한다. 또한 물이나 오물이 될 수 있는 최소한의 높이까지는 유지 내성 처리를 해야 한다. 천장 서까래(rafter)는 식품 저장, 식기 세척 및 오물처리 공간을 모두 에워싸야 한다. 방음 물질(acoustical material)도 천장에 사용될 수 있다.

(c) 철판, 리놀륨(linoleum), 플라스틱 및 이와 비슷한 물질 등 벽을 덮는 재료는 어떠한 벌어진 공간이나 틈새가 없게 봉합해, 유지나 재료 파편(debris)이 떨어지거나 해충의 은신처(harborage)로 이용되서는 안된다.

(d) 걸어 들어가는 냉장고, 식품 준비 구역, 장비 및 식기 세척 구역, 화장실에는 서까래, 들보(joist), 섯기둥(stud) 같이 돌출(노출)된 구조물은 금지된다. 이 구조물은 표면이 깨끗하게 마무리됐을 때만 건조식품저장 공간과 다른 지역에 설치할 수 있다. 파이프, 도관(conduit) 및 비슷한 구조물을 벽 외부에 설치해야 할 때는 이들과 벽 사이를 최소 3/4 인치 떼어야 한다.

(e) 벽이나 천정에 조명 구조물, 장식 재료 및 비슷한 장비 및 물건을 부착할 때는 깨끗하게 유지해야 한다.

B. 조명. 저장 구역, 식품준비공간, 식기세척구역, 화장실, 탈의실 및 쓰레기 및 오물 저장 지역의 모든 근무 지역은 적어도 20 피트축광(footcandles)의 조명이 있어야 한다. 이러한 공간을 청결하게 유지하고 사용하기 위해서는 자연조명이 아닌 인공 조명을 사용해야 한다. 청소작업 중인 음식섭취구역을 포함한 모든 구역의 바닥에서 30인치 높이 밝기는 적어도 10피트 축광이어야 한다. 모든 조명은 깨끗할 때 파편이 식품이나 식기에 들어가지 않도록 보호판(면)이 있어야 한다.

C. 통풍(Ventilation)

(1) 모든 방은 통풍이 잘 되어야 하며, 통풍 시설은 모든 지역에서 과도한 열, 스팀, 응축(condensation), 수증기, 연기 및 화염을 막을 수 있도록 유지되고 작동되어야 한다. 이들 지역의 통풍은 신선한 공기가 잘 들어올 수 있는 시스템이어야 한다.

(2) 연무(aerosol), 냄새(odor), 화염 및 수증기가 생길 수 있는 모든 방, 구역 및 장비는 외부 공기와 통풍이 잘 되어야 한다. 외부와 통풍을 할 때 이 시스템을 통해 보이지 않는 유해 물질이 방출되서는 안된다.

(3) 통풍 후드나 장치에 유지가 끼어서는 안되며, 식품이나 식품준비구역에 응축물이 떨어져서는 안된다.

(4) 공기흡입관은 먼지, 쓰레기, 해충 및 다른 오염 물질을 막을 수 있도록 고안되고 유지되어야 한다.

(5) 후드는 조리 구역과 식기세척장비 위에 설치되어야 한다.

(6) 화장실 통풍은 바닥 공간의 1스퀘어 피트당 2입방피트(1분 동안)가 자동적으로 건물 밖으로 나갈 수 있어야 한다. 인가당국이 허가한 방법으로 인위적으로 공기를 공급할 수도 있다.

(7) 기존 건물이 식품서비스시설로 용도 변경될 때 화장실 공기를 건물 밖으로 통풍시킬 수 있는 가능한 방법이 없다면 관(duct)이 없는 통풍 팬이 허용될 수 있다. 다음은 이와 관련된 규정이다.

(a) 필터 등을 통해 1분간 1스퀘어피트 당 2입방피트의 공기가 움직일 수 있어야 한다.

(b) 통풍팬은 적당한 크기로 설치해야 한다.

(c) 제조업자의 지시에 따라 적절히 서비스되고 관리되어야 한다.

D. 탈의실과 락커

(1) 종업원이 옷을 갈아 입거나 소지품을 보관하기 위해 탈의실 및 의류보관실 등 적당한 시설이 있어야 한다. 이들 공간은 식품준비, 서빙 및 식기세척구역 외부에 위치해야 한다. 인가당국은 저장 공간(storage room)에 이를 허용할 수 있다.

(2) 종업원의 코트, 의류 및 개인소지품 보관을 위해서는 탈의실내 락커 또는 적절한 설비가 있어야 한다.

(3) 탈의실과 관련 공간, 락커는 청결해야 한다.

E. 업소 관리

(1) 종합

(a) 업소 운영과 관련 있는 모든 장비와 자산은 깨끗해야 하고 또한 쓰레기나 잡동사니가 없어야 한다.

(b) 식품작업 및 식기세척구역에 불필요한 인력이 드나드는 것은 금지된다.

(c) 거주 및 수면 공간에서는 식품 설비 작동이 이루어져서는 안된다.

(d) 보유 장비를 저장할 공간이 있어야 한다. 새 업소나 많이 리모델링한 업소는 적어도 한 칸의 싱크나 바닥 배수를 위한 굽은 세척 설비가 있어야 한다. 이거은 대걸레처럼 바닥 닦는 도구를 빨 때와 그 청소물을 처리할 때 사용한다. 세면대, 식기 세척 또는 장비

세척 또는 식품 준비 싱크를 이 목적으로 사용할 수 없다.

(2) 먼지가 일지 않는 청소. 진공청소기, 물기를 이용한 세척, 또는 다른 방법의 먼지를 일으키지 않는 바닥 및 벽 청소를 해야 한다. 또는 먼지를 흡수할 수 있는 대걸레로 청소해야 한다. 그리고 이 모든 청소 작업은 비상시를 제외하고는 음식물 노출이 최소화된 때, 즉 식품준비 중간이나 폐점 이후 해야 한다. 그래야 식품이나 식품접촉면의 감염을 방지할 수 있다.

(3) 행주, 걸레 등 천의 보관

(a) 세탁한 아마포(linen), 냅킨과 의류는 사용할 때까지 깨끗한 장소에 보관해야 한다.

(b) 비흡수성 용기 또는 세탁 백을 준비해 축축하거나 더러워진(soiled) 의류를 세탁 전까지 별도로 보관한다.

(4) 살아있는 조류와 동물. 살아있는 조류와 동물은 식품의 저장, 준비 또는 서빙, 또는 식기의 세척이나 저장, 화장실, 종업원 탈의실 구역, 식품 운송 차량, 식품 업소 운영과 직접 연관 있는 구역에 둘 수 없다. 그러나 시각장애인이거나 청각장애인의 인도견은 고객 서비스지역에 허용된다.

.09. 특수식품서비스시설

A. 등급1 시설은 본 법규 .01~.05와 .10~.25를 따라야 한다. 고정 및 이동 업소 모두 청결해야 한다. 오물 및 쓰레기가 있어서는 안 된다. 소비자용 일회용품(single-service articles)을 사용하려면 인가 당국의 허가를 받아야 한다.

B. 등급2 시설은 본 법규 .01~.06,.07A(2)와 (3), .07G, .08B, .10~.25를 따라야 한다. 업소(premise)는 청결해야 하며 오물이나 쓰레기가 있어서는 안된다. 등급2 시설은 종업원을 위해 편리하게 이용할 수 있는 화장실 시설이 있어야 한다. 만일 영구적인 화장실 시설이 가능하지 않다면 임시 설비라도 인가 당국의 특별 허가를 받아 설치해야 한다. 등급2 시설은 인가 당국이 지정한 충분한 식수 시스템이 있어야 한다. 등급2 시설은 또한 인가 당국이 규정한 편리하고 적당한 손 세척 시설이 있어야 한다. 폐수도 인가 당국이 허용한 방법으로 처리해야 한다.

C. 등급3 시설은 위 규정 .07D를 제외하고 모든 항목을 충족시켜야 한다.

D. 등급4 시설은 본 법규 .01~.05, .06B(1)과 (5), .10~.25를 따라야 한다. 등급4 시설은 적당한 수압의 식수가 공급되어야 한다. 이동 업소 단위에서 나오는 모든 쓰레기 및 폐물을 소화할 수 있는 탱크도 있어야 한다. 식품, 음료, 식품이 있는 표면을 비롯해 역류(또는 back siphonage)에 의한 장비 감염을 막기 위해 배관을 설치, 유지해야 한다. 모든 쓰레기는 인가당국이 만족할 만한 방법으로 처리해야 한다. 커피와 차는 소비자용 일회용품으로 제공해야 한다. 업소는 청결해야 하며 폐물 및 쓰레기가 있어서는 안된다. 쥐나 해충은 제거해야 한다.

.10 계란 기록

A. 식품서비스시설 운영자는 공급자로부터 각각의 계란 배달에 대해 인보이스나 이와 균등한 기록을 받아야 한다. 인보이스에는 다음의 내용을 담아야 한다.

(1) 판매자와 구매자의 이름 및 주소

(2) 배달 날짜.

(3) 배달된 계란의 등급 기한(grade term)과 크기(무게) 등급. 이 두 항목은 나누어 기재해야 한다.

(4) 판매된 계란의 수량

B. 식품서비스시설을 운영하며 날 계란을 소비자에게 공급하는 자는 계란 거래를 할 때마다 각각의 판매와 수량 및 공급자(포장자) 및 장소 확인 기록을 유지해야 한다.

C. 식품서비스시설 운영자는 다음의 기록을 최소 90일간 보유해야 한다.

(1) 인보이스 또는 이와 동급의 기록

(2) 날 계란의 일일 판매 기록.

D. 식품서비스시설 운영자와 계란의 판매와 구입과 관련된 기록 책임자는 본 부의 요청에

따라 합리적인 시기에 본 부가 계란 기록을 확인, 복사 등 접근할 수 있게 해야 한다.

.11 예외 조직

보건-종합 조례, 21-304(a)(2)(i), 메릴랜드 주석은 예외 조직이 운영하는 식품 업소의 식품 안전에 대해 본 부가 최소 요건을 규정할 수 있도록 하고 있다. 본 법규에서 명시된 예외를 제외하고 예외 조직은 본 법규 .01~.05; .06A(1)(c)(i)와 (l), B; .07A, B, C(1)(2)와 (d), D-G; .08A, B, C(1)과 (3), D, E; 와 .10;.12H;.13~.20;21A(2)~(6);과 .22~.25를 따라야 한다.

B. 수정 표준

(1) 신 장비

(a) 예외 조직은 본 법규가 발효된 날 이후 설치되거나 교체된 장비에 대한 본 장의 디자인 표준을 따라야 한다. 즉:

- (i) 잠재위해식품을 저장하는 데 이용되는 기계적 냉장 장비; 그리고
- (ii) 기계적 식기세척 장비

(b) 본 법규의 B(1)(c)와 (d)를 제외하고 B(1)(a)의 디자인 표준은 다음을 따른다.

- (i) 표준 넘버 3, 상업 스프레이 타입 식기세척기, 국가 위생 재단(1982년 수정판)
- (ii) 표준 넘버 7, 식품서비스냉장고와 저장 냉동고, 국가 위생 재단(1990년 5월 수정판)....
- (iii) 소매 식품 업소 냉장고, 건강 및 위생에 대한 자발적 최소 표준(CRS-S1-78), 상업 냉장고 제조 협회(1978년 1월)

(c) 인가 당국은 소외 계층에게 식품을 제공하는 보통 또는 특수 식품서비스시설의 기계적 식기세척 장비가 국가 위생 재단 표준에 미달하더라도 B(2)(a)~(d)를 충족시키면 허가할 수 있다.

(d) 인가당국은 예외 조직이 운영하는 식품서비스시설에게 국가 위생 재단 또는 상업 냉장고 제조 협회 표준을 따르지 않는 냉장 장비를 다음의 경우에 허가할 수 있다.

- (i) 장비가 B(2)(a)~(d)의 요건을 충족할 때.
- (ii) 인가당국이 행한 위험도(프라이어러티) 평가 결과, 냉장 장비 냉각 능력이 잠재 위험이 될 정도로 미세유기체가 복제되지 않거나 독성 성분을 생산하지 않는다고 판단했을 때.
- (e) 만일 B(1)(b)의 표준이 주 법, 조례, 규제 또는 공포와 위배될 때는 주법, 조례, 규제, 또는 공포가 우선시 된다.

(2) 기타 신 장비와 기존 장비. B(1) 조항을 제외하고 예외 조직은 다음 장비를 사용해야 한다.

- (a) 좋은 보수 상태
- (b) 위생적인 상태에서 유지될 수 있을 때
- (c) 비독성 식품 접촉면이 있을 때
- (d) 고안 및 요구 기능을 충족시킬 때

(3) 배관. 이 규정의 발효 시일 이후 식품서비스시설을 설치하거나 리모델링해 예외 조직이 운영하는 식품서비스시설은 본 법규 .07C의 모든 조항을 따라야 한다.

C. 특수 식품 서비스 시설

(1) 등급1 시설. 예외 조직:

- (a) 등급1 시설 운영은 본 법규 A, B와 C(1)을 모두 따라야 한다. 본장의 규정.06~.08를 따를 필요가 없으면 예외가 인정된다.
- (b) 고정 매장 또는 이동 업소 단위는 잡동사니나 쓰레기가 없어야 한다.
- (c) 다음의 소비자용 일회용품은 사용 가능
 - (i) 비독성, 깨끗한 재료로 만들어진 것;
 - (ii) 깨끗하고 건조한 곳에 저장된 것;
 - (iii) 저장과 배포 과정 동안 모든 감염 요인이 없었던 것
 - (iv) 단 한번만 사용된 것

(2) 등급2 시설. 등급2 시설을 운영하는 예외 조직은:

- (a) 본 법규 A, B와 C(2)의 모든 요건을 충족시켜야 한다. 단 규정 .07A(1)와 (2)(b), B-F, 및 .08A, C-E를 따를 필요가 없을 때는 예외가 인정된다;
- (b) 매장을 잡동사니나 쓰레기가 없게 해야 한다;
- (c) 종업원을 위해 적절하고 편리한 화장실 시설을 제공해야 하며, 만일 영구적인 화장실 시설이 가능하지 않으면 임시 시설이라도 설치하고 위생적인 방법으로 유지해야 한다;
- (d) 식수를 충분히 공급할 것;
- (e) 적절하고 편리한 손 세척 시설을 제공할 것;
- (f) 위생적인 방법으로 폐수를 처리할 것.

(3) 등급3 시설. 등급3 시설을 운영하는 예외 조직은 본 법규 A와 B의 요건을 모두 충족시켜야 한다. 규정 .07D를 따를 필요 없을 때는 예외가 인정된다.

(4) 등급4 시설. 등급4 시설을 운용하는 예외 조직은 규정 .09D 요건을 모두 충족시켜야 한다. 규정 .12A-G와 .21A(1)와 B를 따를 필요 없을 때는 예외가 인정된다.

.12. 라이선스

A. 보건-종합 조례, 21-305, 메릴랜드 주석 조례의 기술을 제외하고 인가 당국이 발급한 유효한 자격증이 없는 자는 식품서비스시설을 운영할 수 없다.

B. 식품서비스시설 운영자는 보건-종합 조례, 21-306 및 21-307, 메릴랜드주석에 따라 라이선스를 신청해야 한다.

C. 라이선스는 식품서비스시설 내에 눈에 잘 띄는 곳에 부착해 업소 인가 내역을 보여줄 수 있어야 한다.

D. 다음 E항의 기술을 제외하고 라이선스는 타인에게 또는 다른 식품서비스시설로 양도할 수 없다.

E. 라이선스 수령자(Licensee)가 사망했을 때 인가당국은 배우자, 1차 혈육, 현존 오피서(officer) 또는 해당 매장의 비지니스 파트너가 신청했을 때 라이선스를 양도한다:

- (1) 보건-종합 조례, 21-306, 메릴랜드 주석에 의한 신청서; 그리고

(2) 사망자와 신청자의 관계를 증명하는 서류가 위에 기술된 4명 중 하나임을 보여주어야 한다.

F. 인가 당국은:

(1) 보건-종합 조례, 21-309와 21-310, 메릴랜드 주석에 따라 명시된 조건으로 새 라이선스를 발급하며;

(2) 영업 장소를 지정한 임시 식품서비스시설과 영업이 인가된 시간에 대해 라이선스를 발급한다.

G. 인가당국은 보건-종합 조례, 21-311, 메릴랜드 주석에 따라 식품서비스시설 신청서를 거부할 수 있다.

H. 본 장의 규정의 시행을 위해 장관은 농업부 에이전트를 장관의 대표로 임명할 수 있다.

.13 식품서비스시설 인스펙션(검사) 항목

A. 종합

(1) 인가당국은 각각의 식품서비스시설에 대해 평가, 조사 및 판정할 수 있으며, 본장의 시행을 위해 필요하다면 추가 판정과 재판정할 수 있다.

(2) 판정의 최소 주기는 규정 .19에 따른다.

B. 검사의 권리. 식품서비스시설 감독자(operator)는 인가 당국의 권한을 받은 대표가 합리적인(reasonable) 시간에 업소가 본 법규를 지키는지 여부를 확인하려 인스펙션을 할 때 업소 출입을 허용해야 한다. 운영자는 인가당국의 대표가 식품 및 여러 공급품 구매, 수령 또는 사용과 피고용인에 대한 적절한 기록을 얻고자 할 때 허락해야 한다.

C. 인스펙션 보고

(1) 식품서비스시설에 대해 인스펙션이 이루어졌을 때 인가당국은:

- (a) 디파트먼트가 정한 인스펙션 리포트 형식으로 인스펙션 결과를 기록하고;
- (b) 본 장의 어떤 조항을 위반했는지 확인하고;
- (c) 다른 일반 위반 사항과 별개로 중대한 위반 항목을 확인하고;
- (d) 업주(책임자)에게 인스펙션 리포트 카피본을 제공해야 한다.

(2) 최종 인스펙션 리포트 양식은 주 정부 조례, 10-611~10-628, 메릴랜드 주석에 따라 공공에 공개가 가능한 형식이어야 한다.

D. 영업상 비밀.

(1) 인가당국이 공공의 건강에 당장 또는 실질적인 해가 있다고 결정한 경우나 식품에 따른 질병 발병을 조사하는 경우를 제외하고 인가당국은 식품서비스시설로 하여금 식품 성분 또는 제조법에 관한 영업상 비밀 공개를 요구하지 않는다.

(2) 식품서비스시설가 영업상 비밀이라고 간주하는 식품 성분 또는 제조법에 관한 정보를 인가당국에 고지해야 한다.

(3) 식품서비스시설이 인가당국에 영업상 비밀 정보를 제공하면, 인가당국은 주 정부 아티클, 10-617과 보건-종합 조례, 21-259, 메릴랜드 주석에 따라 비밀 정보의 비밀을 유지해야 한다.

.14 인가당국 관할 밖의 식품서비스시설

A. 식품시설이 본 장의 조항이나 동등한 규정을 따를 경우 보건정신위생부의 관할 밖의 식품 시설로부터 식품을 주 안에서 팔 수 있다.

B. 본 장의 관할 범위나 동등한 규정을 결정하기 위해서 인가 당국은 해당 식품서비스시설이 위치한 관할구역 내의 책임 당국으로부터 리포트를 받을 수 있다.

.15 질식 경고 포스터

식품을 준비해 고객에게 좌석을 제공하는 식품서비스시설은 보건-종합 조례, 21-326, 메

릴랜드 주석에 따라 음식물에 따른 질식 위험을 방지하기 위한 그림이나 도표를 게재해야 한다.

.16 플랜 리뷰

A. 종합. 식품서비스시설은 보건-종합 조례, 21-321, 메릴랜드 주석에 따라 식품서비스시설의 건설, 리모델링 또는 개조를 위해 사전 계획서를 제출해야 한다.

B. 위해 분석(HA) 요건에 따른 요청되는 정보

(1) A에 기술된 사전 계획서를 제출할 때 업소 운영자나 식품서비스시설 업주는 인가당국에 다음을 제출해야 한다:

- (a) 준비하고 서빙하는 식품들에 대해 메뉴 및 기술서
- (b) 계획하고 있는 식품서비스시스템 형식(즉, 조리과 서빙, 등등)

(2) 인가당국은 계획중이거나 리모델링한 식품서비스 시설에 대해 본 법규 .17B에 따르면, 보통, 저 위험 시설 등 3가지로 등급을 매겨야 한다.

(3) 계획서를 제출할 때 고 또는 보통 위험 식품서비스시설은 인가당국에 식품서비스시스템에 대한 요구조건을 따라야 하는 장비에 대한정보를 제출해야 한다. 식품서비스시스템의 형식에 따라 요구되는 장비는 다음을 포함한다:

- (a) 조리(Cooking) 장비;
- (b) 뜨거운 음식을 식히는 장비;
- (c) 냉장 유지 장비;
- (d) 고온 유지 장비;
- (e) 재 가열 장비.

(4) 계획서를 제출할 때, 고 또는 보통 위험 식품서비스시설은 근무장 정리와 근무흐름(flow) 플랜과, 발생 가능한 식품 감염과 취급 오류를 최소화하기 위해 준비된 식품서비스시스템 도안을 제출해야 한다.

(5) 계획서를 제출할 때, 고 또는 보통 위험 식품서비스시설은:

- (a) 빈번한 식품 내재 질병으로 본 부가 규정한 메뉴 항목에 대한 중요관리점(Critical Control Point, CCP)를 확인하고;
- (b) 각각의 중요관리점(CCP)를 모니터하고 통제하는 기술된 계획을 제출하고;
- (c) 중요관리점(CCP)를 다음의 요인에 따라 통제되지 않을 경우 대처 요령과 절차를 담은 기술서를 제출해야 한다:

- (i) 종업원 실수;
- (ii) 장비 오작동;
- (iii) 전원 아웃;

(d) 본 법규 B(5)와 (c)에 기술된 플랜에 대해 식품서비스시설 종업원을 훈련시키는 기록 절차를 제공한다.

C. 인가당국은 B에서 요구한 모든 기술 정보가 제출될 때까지 식품서비스시설이 제출한 플랜의 일부를 인가하지 않을 수 있다.

.17 위험도 평가(Priority Assessment)

A. 절차.

(1) 인가당국은 각각의 식품서비스시설이 식품내재 질병 발현 위험도를 판정할 수 있는 평가를 수행한다. 위험 평가는 행정적인 절차이며 일반적으로 식품서비스시설에 대한 직접 방문을 반드시 요하지는 않는다.

(2) 위험도 평가의 항목은 서빙되는 식품 형태, 수행되는 식품 취급 작업, 준비되는 음식 수, 서빙되는 음식의 빈도수를 포함한 역학 데이터에 근거해 수행된다.

(3) 위험도 평가를 수행하는 인가당국은:

- (a) B의 항목을 고려한다;
- (b) 2년마다 평가 항목을 리뷰 및 업데이트 한다;

(c) 본 법규이 발효한 지 1년 이내에 모든 식품서비스시설에 위험도 평가를 위해 초기 평가 및 구분화한다;

B. 등급(Classfication). 인가당국은 다음의 위험도 평가 카테고리중 하나로 식품서비스시설을 분류할 수 있다:

(1) 식품내재 질병 발현 위험성이 높은 고위험 시설(high priority)은 다음에 기술된 한 가지 이상의 시설을 말한다:

- (a) 식품내재 질병 발현이 위험 평가 이전 5년내로 판정된 서빙된 식품
- (b) 어린이, 노인, 환자 등 질병에 매우 약한 그룹에 식품을 제공;
- (c) 식품내재 질병이 과거에 빈번했던 식품을 제공;
- (d) 서빙하기 전 잠재위해식품을 하루 또는 그 이상 준비했던 곳;
- (e) 조리(cooking), 고온 및 저온 유지(hot-holding), 또는 재가열과 같은 식품 조리 절차 중 2가지 이상을 4시간 이상 사용하는 곳;

(2) 식품내재질병 발병 위험도가 중간인 보통(moderate) 위험 시설은 다음을 말한다:

- (a) 종종 식품내재질병이 발현된 것 같은 식품을 제공하는 업소, 또는;
- (b) 4시간 이내의 준비로 서빙되는 식품을 준비하는 업소;

(3) 식품내재질병 발현 위험도가 낮은 저(Low) 위험 시설은 다음을 말한다:

- (a) 발병물질로 거의 보고된적 없는 식품을 제공하는 업소;
- (b) 상업적으로 포장된 식품을 직접 소비자나 고객에게 제공하는 업소;
- (c) 잠재 위해가 없는 식품을 취급하거나 제공하는 업소.

.18 위해 분석(Hazard Analsys)

A. 종합.

(1) 위해 분석은 식품서비스시설 업소에서 수행되는 평가 절차이다.

(2) 아래 A(6)에 해당되는 경우를 제외하고, 인가당국은 중요관리점(CCP)을 확인하고 본 법규이 발효한지 2년 이내의 모든 고위험 시설의 관리절차를 판정하기 위해 위해 분석을 수행할 수 있다.

(3) 아래 A(6)에 해당되는 경우를 제외하고, 인가당국은 중요관리점(CCP)을 확인하고 본 법규이 발효된지 4년 이내의 모든 보통 위험 시설에 대해 약식 및 완전한 위해 분석을 할 수 있다.

(4) 인가당국은 저위험 시설에 대해서는 위해 분석을 하지 않는다.

(5) 인가당국은 식품서비스시설의 감독자나 주인, 또는 매니저에게 해당 업소에서 위해 분석(전체 또는 수정)이 이루어질 것이라고 적어도 72시간 전에 통지해야 한다.

(6) 인가당국이 위 A(2)와 (3)에 명시된 시간 규정을 지키지 못할 경우에는 관련 서류를 제출해 장관으로 하여금 한번 또는 그 이상의 시간 연장을 할 수 있다. 시간 연장 요청서에는 다음을 명시한다:

(a) 시한 연장의 사유;

(b) 위해 분석이 완료된 고 및 보통 위험 식품서비스시설의 비율 및 수

(c) 위해 분석이 끝나지 않은 고 및 보통위험 식품서비스시설의 비율 및 수

(d) 앞으로 위해분석이 이루어져야 할 고 및 보통 위험순위 식품서비스시설에 대한 계획.

(7) 장관은 인가당국의 시한연장 요청에 대해 30일 이내에 답변해야 한다.

B. 위해분석을 하기 위해서 인가당국은:

(1) 중요관리점(CCP)을 결정하기 위한 식품 준비 절차를 관찰, 평가, 측정 및 확인한다;

(2) 식품준비절차가 중요관리점에서의 온도와 감염을 통제할 수 있는지 여부를 확인한다;

(3) 중요관리점에서의 식품준비절차가 본 장의 지시를 따르게 하기 위해 식품서비스시설에 모니터링 절차를 수립한다;

(4) 위 B(1)에 따른 결과를 기록한 문서를 작성한다.

C. 식품서비스시설의 위해분석 요건. 위해분석 동안 또는 직후 고 또는 보통 위험 식품서비스시설 감독자는:

(1) 인가당국에 자신들이 조리하고 제공하는 식품의 메뉴 또는 기술서를 제출해야 한다;

(2) 인가당국에 잠재 위해 식품을 준비하면서 온도와 감염을 통제하기 위해 자신들의 절차를 제출해야 한다;

(3) 조리, 고/저온 유지, 재가열과 잠재 위해식품의 냉장 저장시 통제와 관리에 대한 기술 문서를 식품 준비 구역 내에 보유해야 한다.

.19 평가와 인스펙션의 주기(빈도)

A. 인가당국은 고위험 식품서비스시설에 대해:

(1) 초기 위해 분석을 실시하고;

(2) 1년에 3번, 트리메스터에 1번 인스펙션을 수행한다. 두 번의 인스펙션은 중대한 항목을 모니터링 하며, 한번은 완전한(complete) 환경 인스펙션을 한다. 초기 위해 분석은 매해 3번의 인스펙션중 하나로 간주된다.

(3) 특수식품서비스시설이 아닌 계절 식품서비스시설의 경우, 영업중인 기간에 4달에(또는 그 미만) 한번의 완전한 환경 인스펙션을 시행한다.

(4) 특수식품서비스시설인 경우, 각 라이선스 기간에 한번의 완벽한 환경 인스펙션을 실시한다.

(5) 업소 주인이 바뀔 경우 또는 취급 메뉴가 크게 바뀔 경우 위해분석 평가를 매 5년마다 업데이트한다.

B. 인가당국은 각각의 보통(moderate) 위험 식품 서비스시설에 대해:

(1) 초기 위해 분석을 수행한다.

(2) 1년에 2번, 6개월에 1번 인스펙션을 실시한다. 한 번은 중대 항목을 모니터하고 또 한 번은 완전(complete) 검사를 하게 된다. 초기 위해 분석도 연간 두 번의 인스펙션중 하나로 간주된다.

.20 위반사항 시정 기한

A. 인스펙션 리포트에 인가당국은 위반사항에 대한 시정 기한을 명시하게 된다. 라이선스 소유자나 감독자는 다음을 수정해야 한다:

(1) 중대 항목 위반은 즉각;

(2) 다른 위반 사항은 인스펙션 30일 이내;

(3) 임시 식품서비스시설 위반 사항은 인스펙션 24시간 이내.

B. 인가당국은 식품서비스시설 감독자가 위반 사항 시정 계획서를 제출했을 때 공공 보건에 즉각적이고 중대한 위험이 없다고 판정되면 위반 시정 기한을 수정할 수 있다.

.21 법 시행 절차

A. 종합

(1) 인가당국이 어떤 식품서비스시설이 본 장의 규정을 어겼다고 확인하면, 비위생적 환경이던 장비 불충분이던 인가당국인 식품서비스시설의 라인센스 소유자에게 다음을 공지해야 한다:

(a) 발견한 항목;

(b) 특정한 날짜까지 라이선스 소유자가 고쳐야 할 것들;

(c) 라이선스 소유자가 지정한 날짜와 시간까지 위반 사항을 수정하지 않았을 경우, 인가당국은 라이선스를 취소하거나 정지할 수 있다.

(2) 라이선스 소유자가 본 장의 규정을 어긴 사실을 인가당국이 발견하면, 인가당국은 이 자로 하여금 보건-종합조례, 21-318, 메릴랜드 주석에 따라 정해진 시간 내에 위반을 시정할 수 있도록 문서로 명령을 내릴 수 있다.

(3) 행정 절차법(Administration Procedure Act), 주정부 조례(State Government Article), 타이틀 10, 서브타이틀 2, 메릴랜드주석을 제외하고, 인가당국은 갑에게 히어링(공청회) 기회를 줄 수 있다. 갑은 인가당국에 히어링 신청서를 제출하면 된다. 히어링 권리를 찾기 위해서 갑은 신청서를 행정명령(order) 10일 이내 또는 인스펙션상에 나와 있는 것보다 빨리 제출해야 한다.

(4) 인스펙션 보고서에 지적된 위반 사항에 대해 공청회를 신청할 수 있다. 히어링을 원하면, 인가당국에 공청회 신청서를 제출해야 한다. 공청회 권리를 얻기 위해서는 인스펙션 후 10일 이내(또는 더 빨리)에 제출해야 한다. 기한은 다음에 적용되지 않는다:

(a) 중대 항목 위반자; 또는

(b) 임시식품서비스 시설.

(5) 중대 항목을 위반하거나 임시식품서비스시설의 라이선스 소유자는 인가당국에 신청서를 제출해 24시간 내에 인스펙션 결과에 대해 공청회를 신청할 수 있다. 공청회 권리를 얻기 위해서는 인스펙션 24시간 이내에 신청해야 한다.

(6) 만일 예외 조직이 운영하는 식품서비스시설에 중대한 결함이 발견돼 대중 보건에 직접적이고 중대한 위험이 도사린다고 인가당국이 인스펙션 결과 판단하면, 인가당국은 보건-종합 조례, 21-1214와 21-1215, 메릴랜드주석에 따라 긴급조치를 내릴 수 있다.

B. 라이선스의 정지나 취소

(1) 식품서비스시설의 라이선스 소유자가 정해진 기간 내에 어떤 위반 사항을 시정하지 않을 때, 또는 인가당국의 수정 스케줄을 따르지 않을 경우, 또는 중대 항목을 즉각 시정하지 않을 경우, 인가 당국은 이 해당 식품서비스시설의 라이선스를 정지하거나 취소할 수 있다.

(2) 임시 식품서비스시설이 24시간 이내에 모든 위반 사항을 고치지 않았을 경우, 인가

당국은 이 임시 서비스시설의 라이선스를 정지하거나 취소할 수 있다.

(3) 인가당국은 라이선스를 정지하거나 취소할 때 행정절차법, 주정부 조례, 타이틀10, 부제목 2와 4, 메릴랜드 주석에 따라야 한다.

(4) 인스펙션 결과 식품서비스시설이 공공 보건에 중대하고 즉각적인 위험이 있다고 인가당국이 판정한 경우, 인가당국은 주 정부 조례, 10-405, 메릴랜드주석에 따라 라이선스를 당장 정지시킬 수 있으며, 식품서비스시설은 즉각 식품 서비스를 중단해야 한다.

(5) 식품서비스시설이 당장 서비스를 중단해야 할 때 인가당국은 즉각 라이선스 정지 사유와 히어링 기회를 담은 문서로 명령한다.

(6) 행정처분법, 주 정부 조례, 타이틀 10, 부제목 2와 4, 메릴랜드 주석 또는 본 법규에 제시된 경우를 제외하고, 인가당국은 보건-종합조례, 21-315, 메릴랜드 주석에 따라 라이선스를 정지 또는 취소하기 전에 보건-종합조례, 21-316, 메릴랜드 주석에 따라 당사자에 공청회 기회가 있음을 고지해야 한다. 당사자는 공청회를 원할 경우 인가당국에 공청회 신청서를 문서로 요청해야 한다. 고청회 기회를 얻기 위해서는 인가당국의 조치 및 고지를 수령한지 10일 이내에 신청해야 한다.

(7) 식품서비스시설이 본 장에 따라 영업을 정지해야 하는 경우, 재인스펙션을 통해 영업 정지 사유가 해결되지 전까지는 영업을 재개할 수 없다. 인가 당국은 라이선스의 정지 또는 취소 명령으로 식품서비스시설이 영업을 못하도록 할 때 다음 수단을 이용한다:

(a) 라이선스가 복권되기 전까지는 라이선스 증서를 물리적으로 박탈할 수 있다;

(b) 보건정신위생부의 이름으로 라이선스를 정지하거나 취소했다고 해당 시설 문에 사인을 부착;

(c) 식품서비스시설이 영업을 못하도록 법이 허용한 범위 안에서 적절하게 다른 조치를 취할 수 있다.

(8) 라이선스가 정지되거나 취소된 자는 인가당국에 재인스펙션 및 라이선스 복권을 어느 때고 문서로 신청할 수 있다.

.22 식품내재 질병 인스펙션과 통제

A. 인가당국이 합리적인 이유에서 어떤 식품서비스시설로부터 식품내재 질병의 전이를 의심할 경우, 인가당국은 해당 시설의 종업원의 이동을 제한하고 적절한 조치와 다른 조사를 할 수 있다. 인가당국은 다음의 절차를 따른다:

(1) 모든 식품서비스시설로부터 종업원을 즉각 배제시킨다;

(2) 식품내재 추가 발병 가능성이 의학적으로 또 전염성 증거로 낮다고 판정될 때까지 식품서비스시설은 문을 닫게 된다;

(3) 종업원들에 대한 의학적, 실험적 조사를 한 후 이들을 석방한다.

B. 인가당국은 COMAR 10.06.01. 전염병(Communicable Disease) 조항에 따라 식품내재 질병 발병에 대한 조사, 보고 및 통제를 한다.

.23 식품 표본 채취, 구금 및 판결

A. 인가당국은 본장의 시행을 위해 필요한 만큼 자주 식품을 조사하고 샘플링을 할 수 있다.

B. 인가당국은 보건-종합조례, 21-249와 21-251, 메릴랜드주석에 따라 식품을 샘플링한다.

C. 인가당국은 보건-종합조례, 21-211, 21-253과 21-254, 메릴랜드주석에 따라 어떠한 식품에 대해 조치를 취할 수 있다.

.24 처벌

본 장에 기술된 내용이나 본 장이 요구한 어떠한 조항을 거부, 부정하거나 따르지 않는 자는 보건-종합조례, 21-1214와 21-1215, 메릴랜드주석에 따라 처벌, 벌금, 구속될 수 있다.

.25 표 1

최소 크기 기본 상표(Principal Display Panel) 구역

1/16 인치	5스퀘어 인치 이하
1/8 인치	5스퀘어 인치~25스퀘어 인치 미만
3/16 인치	25스퀘어 인치~100스퀘어 인치 미만
1/4 인치	100스퀘어 인치~400스퀘어 인치 미만
1/2 인치	400스퀘어 인치 이상

위 표에서 최소 크기(Minimum Type Size)는 순량을 나타내기 위한 것으로, 기본 상표에 라벨링할 수 있는 최소 공간 및 최소 사이즈를 말한다.