



생선에는 질병을 유발할 수 있는 기생충이 살고 있을 수 있습니다. 생선을 조리하면 기생충이 박멸되므로 건강에 위협이 되지 않습니다. 기생충은 생선이 낚갓 그대로, 또는 충분히 조리되지 않은 상태로 제공될 때 건강에 문제가 됩니다.

기생충이 박멸되도록 하는 다른 방법 또한 존재합니다. 다음 방법 중 하나를 사용해야만 생선을 낚갓 그대로 또는 충분히 조리되지 않은 상태로 먹어도 안전하도록 만들 수 있습니다.

1. 제공 전 생선을 식품 제공 시설에서 얼리기.
2. 공급업체가 기생충이 없다는 것을 보증한 냉동 생선 구매하기.
3. 공급업체가 기생충이 없다는 것을 보증한 살아 있는 기생충이 포함되지 않은 사료를 먹인 가두리 양식 또는 육지에서 양식된 생선 구매하기.
4. 냉동하지 않아도 되는 생선 구매하기. (참다랑어, 황다랑어, 날개다랑어, 검정지느러미다랑어, 눈다랑어.)

문서화 조건

횃감용 생선에 기생충이 존재하지 않는다는 사실을 보증하기 위해 생선을 냉동했거나 특정한 먹이를 사용해 특정한 방식으로 양식되었다는 것을 보여주는 문서가 필요합니다.

생선을 식품 제공 시설 안에서 냉동할 경우, 담당자(PIC)는 냉동 온도와 생선이 그 온도에서 보관된 기간을 기록해야 합니다.

생선이 식품 제공 시설 밖에서 냉동된 경우, 공급업체는 기생충이 박멸되었다는 문서를 제공해야 합니다.

이 문서는 생선을 소비자에게 판매한 이후 90일 동안 보관해야 합니다.