

2022년3월1일을 기해서, 음식 코드의 개정판이 시행됩니다. 코드에 십여건의 변화가 있지만, 세가지 코드는 모든 음식점에 당장 해당이 됩니다. 더 자세한 정보는 저희 웹사이트를 방문하시거나 큐알코드를 사용하여 음식 코드 변화에 대해 알아보십시오.



1. 구토와 설사의 청소 계획 행사

사업체는 종업원을 위해 음식점에 표면화된 구토와 대변에 관한 사건에 대응하기 위한 문서상 절차를 소지해야 합니다. 절차는 종업원이 그 지역을 소지하고 세정해야 하는 특수 조치가 내포되어야 하는데:

- 종업원과 고객에게 노출되는 구토와 대변을 최소한 줄여야 합니다.
- 음식물과 표면이 오염되는 걸 최소화해야 합니다.

2. 종업원 건강

아래 정보가 확증될 수 있게끔 각 음식점 직원에게 제공되어야 합니다. 확증될 수 있는 방법의 비근한 예는: 이 요구사항을 잘 알고 있다는 서명한 진술서를 보관할 것. 종업원 일터나 런치 룸에 정보를 분명히 부칠 것, 일단 그것을 읽은 종업원은 싸인업지에 서명할 것... 교과과정을 만들고 그 훈련을 거친 종업원들의 명단을 보관할 것. 담당자는 반드시 모든 음식 종업원은 이 정보를 받았음을 입증할 수 있어야 합니다.

음식점 종업원은 만일 다음 증세가 있을 시 담당자에게 보고해야 함

- 설사 • 구토 • 고열과 목 아픔 □ 황달 • 손이나 손목에 고름이 섞인 종기
- 손이나 손목에 터졌거나 진물나는 감염된 상처

음식점 종업원은 다음 진단을 받으면 담당자에게 보고할 것

- 노로바이러스 • A형간염 바이러스 • 이질 균 • 시가 독소생산 대장균
- 살모넬라 타이파이 (장티푸스) • 살모넬라 (비장티푸스)

3. 날짜 표시

어떤 특정한 음식은 표시되어야 하며 일주일 이내로 사용되어야 합니다. 그러한 음식들은 냉장고에 보관해야 하며, 가내에서 준비내지 열려진 패키지에 먹도록 준비된 상할 음식물임. 이것은 사업체에 24시간 보관된 음식들에 해당됨. 음식통에 있는 쓰여진 상표, 날짜 점, 또는 효과적으로 음식의 만기를 추적할 수 있는 다른 조직적 절차는 용납됨. 만일 음식물이 현장에서 식혀졌고 사업체에서 24시간 방치되어 있었다면, 날짜 표시가 요구되며, 식히는 첫날로 시작하여. 아래에는 다른 보기의 날짜 표기가 필요한 탄 음식들입니다:

날짜 표시 필요 (집안에서 마련되었거나 포장되지 않은 음식)	날짜 표시 불필요
유아 (동물, 견과류, 두유)	배양된 우유 제품 (요구르트, 싸우어 크림, 버터밀크)
델리육류, 핫덕과 소시지	선반안전 패파로니와 셀러미
소프트치즈 (s예. 브리에, 페티, 마자렐라, 카티지치즈, 크림치즈, 리코타)	단단하고 반 물렁한 치즈 (채더, 콜비, 구다, 스위스, 파마산, 가공치즈)
파테와 미스트래드	날코기와 닭고기생계란
삶은 계란	생 껍질 계란
스시-그레이드 연어	조개내 굴
집에서 만든 감자와 마카로니 샐러드	상업적으로 만든 델리 샐러드 열린 봉지 오케이
자른 멜론, 토 마도, 청색 샐러드	멜론 전체, 토마토와 상추머리