

ServSafe® Manager 제9판 업데이트

ServSafe® 프로그램의 내용은 FDA 식품 규정, 식품 안전의 최신 과학 지식, 업계의 모범 사례를 기반으로 합니다.

2023년에 ServSafe 프로그램의 내용이 업데이트되어 *ServSafe Manager 제7판 개정본*이 출시되었습니다. *ServSafe Manager* 한국어판에는 해당 업데이트가 반영되지 않았기 때문에, *ServSafe Manager* 교육에서 반드시 다뤄야 하는 내용을 안내하기 위해 업데이트 시트가 제공되었습니다. 이 내용은 교육 시 여전히 반드시 다루어야 합니다.

제7판 개정본 프로그램이 출시된 이후, FDA 식품 규정이 추가로 업데이트되었으며 *ServSafe* 내용도 변경되었습니다. 이러한 변화에 따라 *ServSafe Manager 제9판* 프로그램이 출시되었습니다. 제9판에 반영된 변경 사항은 아직 한국어판 교재에 포함되지 않았지만, *ServSafe* 교육 시 꼭 다뤄야 하는 필수 내용입니다.

실제 적용을 쉽게 하기 위해, 이 문서에는 반드시 다루어야 하는 제7판 개정본과 제9판의 내용 변경 사항을 정리해 두었습니다.

챕터 1: 안전한 식품 제공

ServSafe Manager 제7판 개정본 프로그램에서는 챕터 1: 안전한 식품 제공에 다음 내용을 추가해야 했습니다.

챕터 1: 안전한 식품 제공	
즉석 편의 식품 2022년 FDA 식품 규정에는 '고온 보관을 위해 조리된 식물성 식품'을 포함하도록 개정된 즉석 편의 식품의 정의가 포함되어 있습니다. 현재 <i>ServSafe</i> 는 해당 문제를 다음과 같이 다룹니다.	1.9페이지
즉석 편의 식품 즉석 편의 식품에는 조리된 식품, 고온 보관을 위해 조리된 식물성 식품, 절단하거나 절단하지 않은 세척된 과일 및 채소, 조리된 육가공품(델리 미트)이 포함됩니다. 또한 제과류, 설탕, 양념, 향신료도 포함됩니다.	

공인 Food Protection Manager

1.11페이지

2017년 식품 규정에는 식당 또는 외식업소 담당자는 공인 Food Protection Manager여야 한다는 요건이 포함되어 있습니다.

2017년 FDA 식품 규정 보충판에서는 공인 Food Protection Manager가 상시 현장에 있어야 한다는 요건에 대해 예외 사항을 추가했습니다.

ServSafe는 이러한 요건을 다음과 같이 다룹니다.

공인 Food Protection Manager가 되는 것의 중요성

FDA 식품 규정에 따르면 외식업소 담당자는 공인 Food Protection Manager여야 합니다. 해당 담당자는 규제 당국이 해당 사업이 식품 매개 질환을 일으킬 위험이 최소 수준이라고 결정한 경우를 제외하고 운영 시간 내내 현장에 상주해야 합니다. 이 결정은 사업 유형과 제공 또는 판매하는 식품 유형에 따라 다릅니다. 외식업소 담당자가 항상 현장에 있을 필요가 없는 사업의 대표 사례로는 셀프 계산 마켓 및 편의점이 있습니다.

공인 Food Protection Manager는 Conference for Food Protection에서 허가한 에이전시에 의해 승인된 프로그램의 테스트를 통과하여, 필요한 자식을 보유하고 있음을 입증해야 합니다. ServSafe Manager 과정을 이수하고 ServSafe Food Protection Manager 공인 시험에 통과하면 이 요건을 충족하게 됩니다. 왜 공인이 중요할까요?

질병통제예방센터(Centers for Disease Control and Prevention, CDC)의 연구에 따르면 공인 Food Protection Manager가 있을 경우 시설의 식품 매개 질환 발생 위험이 감소합니다. 또한 이 연구에 따르면 공인 Food Protection Manager의 존재 여부가 식품 매개 질환의 발생을 경험한 식당과 그렇지 않은 식당을 구분하는 요인으로 밝혀졌습니다.

게다가 FDA의 Retail Food Risk Factor Study에 따르면 공인 담당자의 존재가 다양한 시설 유형에서 개인 위생 불량과 같은 특정 위험 요인을 보다 효과적으로 제어하는 데 긍정적인 상관관계를 보이는 것으로 나타났습니다.

ServSafe 매니저 제9판 프로그램에서는 챕터 1: 안전한 식품 제공에 다음 내용을 추가해야 합니다.

챕터 1: 안전한 식품 제공

직원 교육

ServSafe에서는 직원 교육 방법에 대한 내용을 보강했습니다.

교육

매니저의 업무는 식품 안전 관리 실무를 이해하고 필요한 지침을 만드는데 그치지 않습니다. 매니저는 이에 대해 직원들에게도 반드시 교육해야 합니다.

많은 규제 기관에서는 음식, 조리기구, 장비를 다루는 직원에게 식품 안전 교육을 제공하도록 요구합니다. ServSafe 식품 취급자 프로그램은 이를 위한 좋은 출발점이 됩니다. 이 프로그램은 직원 수준의 업무를 수행하는 사람들이 필요로 하는 핵심 식품 안전 지식을 제공하도록 설계되었습니다.

직원에게 식품 안전 교육을 실시할 때는 여러 가지 일을 해야 합니다. 먼저, 업무상의 역할과 책임에 따라 어떤 교육이 필요한지 파악해야 합니다. 이는 실제 직무 수행을 관찰하거나, 인터뷰를 하거나, 직원이 무엇을 알고 있고 어떤 부분이 부족한지 파악하기 위한 공식 평가를 사용하여 확인할 수 있습니다.

그 다음으로, 교육 과정을 개발해야 합니다. 좋은 소식은 이 과정을 혼자서 모두 만들 필요가 없다는 것입니다. ServSafe 식품 취급자 프로그램에 이미 필요한 내용이 정리되어 있습니다.

그 후, 운영에 맞는 적절한 교육 방법을 선택하여 교육을 실행해야 합니다. 교육 방식에는 여러 가지가 있습니다. 현장 교육, 강사 주도형 교육, eLearning 등 기술 기반 교육이 일반적으로 많이 사용되는 옵션입니다.

마지막으로, 직원이 내용을 제대로 습득했는지 평가해야 합니다. 전통적으로는 퀴즈나 시험과 같은 서면 평가를 통해 속달 여부를 확인합니다.

직원들은 처음 채용될 때 반드시 교육을 받아야 하지만, 그것이 끝이 아닙니다. 지속적인 교육 또한 매우 중요합니다. 기본적인 식품 안전 교육이든, 업무별 정보든, 직원들은 정기적으로 재교육을 받아야 합니다. 식품 취급자가 교육을 완료하면 반드시 문서로 기록해야 합니다.

또한 직원들이 배운 대로 실천하고 있는지 지속적으로 모니터링해야 합니다. 업무 수행 과정에서 잘못된 방식이 발견될 때도 있습니다. 이는 식품 안전 위험을 높일 수 있으므로 즉시 시정 조치를 취해야 합니다. 그리고 이러한 문제가 반복된다면 직원 재교육이 필요합니다.

규제 기관의 점검

ServSafe에서는 규제 기관 점검 과정에 대한 개요를 추가하여, 주요 요구 사항을 명시합니다. 업소는 규제 기관 점검을 위해 접근을 허용해야 하며, 일부 지역에서는 점검 결과 보고서가 공개되면 이를 고지하도록 규정합니다.

점검(신규 추가)

대중에게 음식을 제공하는 대부분의 업소는 점검을 받아야 합니다. 점검은 업소가 최소한의 식품 안전 기준을 충족하고 있는지 확인하기 위한 절차입니다. 또한 점검 결과는 결함을 기록한 서면 보고서로 제공됩니다. 이 보고서는 업소가 안전한 식품 취급 관행을 준수하는 데 중요한 역할을 합니다.

대부분의 경우, 점검관은 사전 예고 없이 방문합니다. 점검관의 출입을 거부해서는 안 됩니다. 점검관은 업소에 접근할 권한을 가지고 있으며, 출입을 거부하면 영업 허가를 취소할 권한도 있습니다.

점검이 끝나면, 점검관은 결과와 점수(점수가 있는 경우)를 설명합니다. 위반 사항과 시정 기간에 대해 점검관과 논의해야 합니다. 보고서 사본은 점검 당시 책임자 또는 담당자에게 전달됩니다. 모든 점검 보고서는 업소 내에 보관해야 합니다.

또한 일부 지역에서는 점검 보고서가 공개되면 대중에게 이를 알리는 것이 의무입니다.

챕터 2: 오염의 형태

ServSafe Manager 제7판 개정본 프로그램에서는 챕터 2: 오염의 형태에 다음 내용을 추가해야 했습니다.

챕터 2: 오염의 형태	챕터 참조
바이러스 파괴 방법 <p>바이러스 파괴 방법에 대한 논의가 개정되었습니다(내용 수정). ServSafe는 이를 다음과 같이 다룹니다.</p> <p>바이러스: 멸균</p> <p>A형 간염과 같은 일부 바이러스는 일반적인 조리 온도로 파괴되지 않습니다. 따라서 식품 및 식품 접촉 표면을 다를 때 철저한 개인 위생 유지에 신경 써야 합니다. 구토물을 즉시 치우고 청소하는 것도 중요합니다.</p>	2.8페이지
'9대' 알레르기 항원에 포함되는 참깨 <p>2022년 FDA 식품 규정은 참깨를 아홉 번째 주요 식품 알레르기 항원으로 추가했습니다. 이에 따라 주요 식품 알레르기 항원을 '8대'에서 '9대'로 변경합니다.</p>	페이지 2.20-2.21
식품 알레르기 인식에 대한 필수 직원 교육 <p>2022 FDA 식품 규정은 식품 알레르기 인식에 대한 적합한 직원 교육에 주요 식품 알레르기 항원과 알레르기 반응의 증상을 식별할 수 있는 능력이 포함되어야 한다고 명시합니다.</p> <p>현재 ServSafe는 해당 문제를 다음과 같이 다룹니다.</p> <p>식품 알레르기 항원</p> <p>고객이 알레르기 반응을 겪고 있음을 시사하는 징후가 있습니다. 고객의 건강을 위해 운영자 및 직원은 이러한 징후를 인식하고 대처할 수 있어야 합니다. 또한 가장 흔하게 알레르기 반응을 유발하는 식품이 무엇인지 알아 두어야 관련 사고를 예방할 수 있습니다.</p>	2.20페이지
ServSafe 알레르기 항원에 맞게 콘텐츠 재조정 <p>식품 알레르기 항원에 대한 ServSafe 콘텐츠가 새로운 <i>ServSafe 알레르기 항원</i> 과정의 내용에 맞춰 재조정되었습니다. 이로 이해 원본 콘텐츠에 제시된 내용에 여러 변경 사항이 발생했습니다.</p> <p>다음은 ServSafe가 현재 반영하는 주요 변경 사항의 요약입니다.</p> <p>식품 알레르기 항원</p> <p>식품 알레르기 항원은 식품이나 식재료에 함유된 단백질입니다. 충분한 양의 알레르기 항원이 섭취되면, 일부 사람들에게 알레르기 반응을 일으킬 수 있습니다. 이는 보통 그들의 면역 체계가 인체에 무해한 식품 단백질을 유해한 것으로 잘못 인식하여 공격하기 때문에 발생하는 일입니다.</p> <p>고객이 알레르기 반응을 겪고 있음을 시사하는 징후가 있습니다. 고객의 건강을 위해 운영자 및 직원은 이러한 징후를 인식하고 대처하는 방법을 알아 두어야 합니다. 또한 가장 흔하게 알레르기 반응을 유발하는 식품이 무엇인지 알아 두어야 관련 사고를 예방할 수 있습니다.</p>	페이지 2.20-2.23

식품 알레르기 증상

식품 알레르기는 특정 음식에 대한 인간 면역 체계의 반응입니다. 알레르기 반응은 몇 분 이내 또는 최대 두 시간 후에 발생할 수 있습니다. 이러한 알레르기 반응으로는 다음 증상의 일부 또는 전부가 나타납니다.

- 짹짹거림
- 호흡곤란
- 두드러기
- 발진
- 가려움증
- 입이 따끔거림
- 혀와 목구멍을 포함한 부종
- 경련성 복통
- 설사
- 혈압 강하
- 의식 상실

반응은 매우 다양할 수 있습니다. 어떤 경우에는 사망에 이를 수도 있을 만큼 생명을 심각하게 위협하는 알레르기 반응인 아나필락시스를 겪을 수도 있습니다.

운영자나 직원이 심각한 증상을 보이는 고객을 발견하거나, 고객이 심각한 알레르기 반응을 보이고 있다고 말하면 즉시 조치를 취하십시오. 다른 직원에게 도움을 요청하고 응급 의료 서비스에 전화하도록 알립니다. 알레르기 반응을 보이는 사람을 혼자 두지 마세요.

가장 일반적인 식품 알레르기 항원

모든 직원은 가장 흔한 식품 알레르기 항원이 무엇이며 해당 물질이 함유된 메뉴가 무엇인지 숙지해야 합니다. 거의 모든 식품이 알레르기 반응을 일으킬 수 있지만, 미국에서 가장 많은 알레르기의 원인이 되는 식품은 아홉 가지입니다. 이를 9대 알레르기 항원이라고 합니다.

메모: 기존 목록에 대한 변경 사항은 다음과 같습니다.

- 대두(콩)
- 참치나 대구 같은 생선
- 아몬드, 잣 등의 견과류
- 참깨

알레르기 반응 예방:

수천만 명의 미국인이 식품 알레르기를 가지고 있습니다. 알레르기 반응으로 인한 응급실 내원 환자는 매년 약 3분에 한 명꼴로 발생합니다. 접객 직원 및 주방 직원 모두 식품 알레르기가 있는 고객에게 알레르기 항원 함유 식품을 제공하지 않도록 만전을 기해야 합니다. 글루텐 불내증 등, 고객이 언급할 수 있는 식품 과민 반응에 대해서도 이러한 안전 수칙이 적용됩니다.

식품 라벨

식품 라벨은 구입한 제품에 포함된 알레르기 항원을 확인할 수 있는 중요한 도구입니다. 연방법에서는 포장 식품의 라벨에 주요 알레르기 항원을 명확하게 표시하도록 요구하고 있습니다. 알레르기 항원은 라벨의 성분 목록 내 또는 목록 바로 뒤에 표시되어야 합니다. 해당 정보는 9대 알레르기 항원의 일반 명칭을 사용해야 합니다. 또는, '포함 성분' 라벨을 사용하여 알레르기 항원을 한 곳에 나열할 수도 있습니다.

접객 직원

알레르기 반응 예방을 위해서는 접객 직원의 역할이 중요합니다. 접객은 고객의 식품 알레르기에 대해 파악할 수 있는 첫 단계입니다. 이 정보는 알레르기 반응 예방을 위해 주방 직원에게 전달되어야 합니다.

다음은 식품 알레르기가 있는 고객을 대할 때 접객 직원이 해야 할 일입니다. (참고: 본 섹션의 내용이 크게 변경되었습니다.)

- **메뉴에 있는 알레르기 항원에 대해 고객에게 안내하기.** 안내 방법은 메뉴와 접객 스타일에 따라 다릅니다. 일부 업체에서는 메뉴에 알레르기 항원을 표시하거나, 손님이 식품 알레르기를 접객 직원에게 알리도록 요청하는 면책 조항을 메뉴에 포함시킵니다. 직원은 다음과 같은 방법으로 고객에게 식품 알레르기 항원을 알릴 수 있습니다.
 - 고객에게 식품 라벨 제공하기
 - 요청 시 고객에게 성분 라벨 읽어드리기
 - 고객에게 메뉴에 대해 설명하기
- **고객에게 듣기.** 메뉴 품목에 관한 모든 손님의 질문에 답변합니다. 일부 고객은 식품 알레르기가 있다는 사실을 알리지 않을 수 있습니다. 고객이 대체 재료를 물어보거나 특정 재료에 민감하다고 말하는 경우, 식품 알레르기인지 확인하는 것이 중요합니다.
- 고객과 가장 먼저 대화를 나누는 '첫 접객 직원'은 식품 알레르기에 대한 어느 정도의 지식을 가지고 있어야 합니다. 고객에게 식품 알레르기가 있다는 사실을 알게 되면, 주의를 기울여 메모하고 그 메모를 다시 읽어 내용이 맞는지 확인합니다.
- **주방에서 근무하는 직원에게 알레르기 관련 특별 주문 전달하기.** 주방 직원에게 고객의 알레르기 관련 특별 주문에 대한 서면 메모를 전달합니다. 주문이 접수되면 주방 직원에게 구두로 확인하십시오. 주문한 음식을 주방에서 받을 때, 식사가 정확하게 주문서와 일치하는지 확인하십시오. 알레르기 관련 특별 주문을 항상 주방 직원에게 구두로 확인합니다.
- **알레르기 관련 특별 주문 안전하게 전달하기.** 항상 고객과 구두로 주문을 확인하십시오. 교차 접촉을 예방하기 위해 일부 업체에서는 알레르기 관련 특별 주문을 다른 품목과 분리하여 먼저 전달하는 방식을 택합니다. 또는 추가 서빙 직원이나 관리자가 알레르기 관련 특별 주문만 담당하여 전달하면 테이블의 모든 주문을 동시에 처리할 수도 있습니다.
- **작업장에서의 교차 접촉 예방하기.** 작업장을 깨끗하게 유지하십시오. 오래된 제품과 새 제품을 섞지 마십시오. 스테이션에 재고를 다시 채울 때 주의하십시오. 물이 새지 않도록 하고, 물이 새는 경우 꼼꼼하게 청소합니다. 주문을 처리할 때는 깨끗한 새 도구(예: 국자, 서빙 바구니 등)를 사용합니다. 가능하다면 알레르기 관련 특별 주문을 위한 별도의 장소에서 빵 바구니와 샐러드 등을 준비하십시오.
- **세척 및 살균.** 오염된 천과 세척 및 살균 용액을 주기적으로 교체하십시오. 식품 알레르기가 있는 고객을 위해 식탁과 의자를 치우고 다시 청소합니다. 테이블을 다시 세팅할 때 알레르기 항원을 포함할 수 있는 조미료나 기타 식품 품목에 유의하십시오. 쏟아진 식품을 즉시 청소하고 공용 사용 면적은 주기적으로 청소하십시오.

주방 직원(참고: 본 섹션의 내용이 크게 변경되었습니다.)

교차 접촉 예방법

주방에서 교차 접촉을 예방하고 고객을 안전하게 보호하는 방법은 다음과 같습니다.

- **메뉴와 성분에 9대 알레르기 항원이 있는지 검토하기.** 조리법과 성분 라벨을 확인하십시오. 대체 재료는 미리 확인하고 테스트하여 레시피에 기록해야 합니다. 매니저, 주방장, 구매 담당자는 공급업체와 주기적으로 소통해야 합니다. 불확실하거나 새로운 성분에 대한 문의 사항이 있는 경우 공급업체에 문의하십시오.
- **품목을 올바르게 수령하고 보관하기.** 배송물을 잘 확인하십시오. 대체 품목이 제공된 경우, 성분 라벨을 확인합니다. 포장이 깨지거나 쏟아진 것이 있는지도 확인합니다. 부적절한 대체 품목이 제공되었거나 교차 접촉이 의심되는 경우에는 배송을 거부합니다.
 - 알레르기 관련 특별 주문을 위한 품목은 적절한 라벨을 부착하여 9대 알레르기 항원과 분리해 보관합니다.
- **작업대, 식도구, 주방기기 청소.** 품목에서 식품을 긁어내거나 제거합니다. 그런 다음 알레르기 항원을 제거하기 위해 세척, 헹굼, 소독, 자연 건조를 거칩니다. 알레르기 관련 특별 주문에 사용할 품목을 세척할 때는 새로 준비한 세척 용액과 청소용 천을 사용하십시오.
- **알레르기 관련 특별 주문에 별도의 도구와 장비 사용하기.** 지정된 모든 장비는 제대로 파악하여 별도로 보관해야 합니다.
- **철저한 개인 위생 유지.** 식품 알레르기가 있는 고객용 주문을 준비하기 전에 손을 씻고 장갑을 교체합니다. 유니폼, 피부, 머리카락 등 식품 알레르기 항원과 접촉했을 수 있는 모든 것을 만지지 마십시오.
- **알레르기 관련 특별 주문 올바르게 준비하기.** 주문이 접수되면 주문서를 확인하고 서빙 직원에게 구두로 주문을 확인합니다. 적힌 조리법과 성분 라벨을 살펴 문제의 알레르기 항원이 없다는 사실을 확인합니다. 조리법을 따라 허가된 대체 재료만 사용합니다. 교차 접촉이 발생한 경우 해당 품목은 폐기합니다. 식기에 담기거나 포장된 품목에는 아무것도 추가하지 않습니다. 고객에게 음식을 전달할 담당자에게 구두로 주문 내역을 확인해야 합니다. 안전하게 준비할 수 없는 품목은 제공하지 않습니다.

ServSafe Manager 제9판 프로그램에서는 챕터 2: 오염의 형태에 다음 내용을 추가해야 합니다.

챕터 2: 오염의 형태

식품 보호

2022년 FDA 식품 규정 보충판에서는 식품 보호의 새로운 정의가 포함되었으며, 직원들이 식품 보호에 대한 기본 인식을 갖추도록 하는 것이 의무화되었습니다. 이에 따라 ServSafe는 기존에 FDA의 ALERT 도구를 기반으로 식품 보호 프로그램에 관한 정보를 다루는 방식에서, 직원의 식품 보호 인식을 강화하기 위해 설계된 FDA의 *Employees First* 이니셔티브를 활용하는 방식으로 전환했습니다.

식품 보호

지금까지 우발적 식품 오염을 예방하는 방법을 알아보았습니다. 하지만 **식품이 의도적으로 오염되거나 훼손되는 것을 막기 위한 조치도 필요합니다. 이를 “식품 보호”라고 합니다.**

식품에 대한 위협은 다음을 포함해 다양한 출처에서 발생할 수 있습니다.

- 불만을 품은 현직 또는 전직 직원
- 경쟁업체
- 테러리스트 또는 사회운동가
- 공급업체

이러한 사람들이 식품에 접근하여 생물학적, 화학적 또는 물리적 오염 물질을 사용하려 할 수도 있습니다. 심지어 방사성 물질을 사용하는 경우도 있습니다. 공격은 식품 공급망 어느 부분에서나 발생할 수 있지만 보통은 특정 식품이나 가공 과정 또는 업소에 공격이 집중되어 있습니다.

식품을 보호하는 가장 좋은 방법은 외부인의 접근을 최대한 제한하는 것입니다. 이러한 이유로 식품 보호 프로그램을 통해 업소 내에서 식품이 위험에 노출된 지점을 관리해야 합니다.

매니저는 직원들이 식품 보호의 중요성을 인식하도록 할 책임이 있습니다. 이는 직원들이 자신의 업무와 관련해 의도적 오염의 징후를 인지할 수 있어야 하며, 의심스러운 활동을 보고하는 것이 왜 중요한지 이해하도록 교육하는 것을 포함합니다.

이 과정을 돋기 위해 FDA는 직원들의 식품 보호 인식을 높일 수 있는 *Employees FIRST*라는 도구를 제공합니다. 이 도구는 *FIRST*라는 약어를 사용해, 의도적 오염의 위험과 이를 식별 및 감소시키기 위해 직원들이 취할 수 있는 행동을 안내합니다.

F: 회사에서 마련한 식품 보호 계획과 절차를 따르기

I: 자신의 작업 구역 및 주변 구역을 점검하기

R: 평소와 다른 이상 징후를 알아보기

S: 모든 식재료, 비품, 완제품을 안전하게 보관하기

T: 이상하거나 의심스러운 점을 발견하면 즉시 관리자에게 보고하기

알레르기 항원 고지 게시

ServSafe는 이제 시설에서 제공하거나 판매하는 음식에 포함된 주요 알레르기 항원에 대한 서면 고지를 게시해야 한다고 명시합니다. 또한 이를 어떻게 게시할 수 있는지 구체적인 예시도 제공합니다.

고지 게시

업소에서 제공하거나 판매하는 식품에 포함된 주요 알레르기 항원에 대해 서면 고지를 제공해야 합니다. 이를 위해 물리적으로 브로셔, 테이블 텐트, 안내판, 기타 인쇄물을 사용하거나, 전자적 방식으로 웹사이트, 앱, 디지털 메뉴, QR 코드 등을 사용할 수 있습니다.

교차 접촉 발생 시 조치

ServSafe는 교차 접촉이 발생했을 때의 올바른 대응 절차를 새롭게 포함합니다.

교차 접촉이 발생한 경우의 조치

교차 접촉이 발생했다면 영향을 받은 모든 음식을 폐기하고, 오염되었을 가능성이 있는 모든 표면을 철저히 세척하고 살균하는 것이 가장 안전한 방법입니다.

챕터 3: 안전한 식품 취급자

ServSafe Manager 제7판 개정본 프로그램에서는 챕터 3: 안전한 식품 취급자에 다음 내용을 추가해야 했습니다.

챕터 3: 안전한 식품 취급자	챕터 참조
<p>담배 제품 사용 후 손 씻기</p> <p>2022년 FDA 식품 규정부터는 베이핑 및 유사 활동을 다루고 포함시키기 위해, '흡연' 및 '씹는 담배 사용' 후 손을 씻는 것에서 '담배 제품 사용' 후 손을 씻는 것으로 요건이 확대되었습니다.</p> <p>현재 ServSafe는 해당 문제를 다음과 같이 다룹니다.</p> <p>식품 취급자는 다음과 같은 활동 후에 반드시 손을 씻어야 합니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 먹거나, 마시거나, 껌을 씹거나, 담배 제품(씹는 담배, 연초, 베이프나 모드 등의 니코틴을 전자적으로 전달하는 장치를 포함한 전자 담배 포함) 사용. 	3.6페이지
<p>상처 가리기</p> <p>2017년 FDA 식품 규정에는 손, 손가락 또는 손목의 상처나 종기를 가리는 요건이 추가로 명시되었습니다.</p> <p>ServSafe는 이를 다음과 같이 다룹니다.</p> <p>굵은 상처 또는 종기</p> <p>손, 손가락 또는 손목에 상처 또는 종기가 있는 경우:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 손가락 고무 골무 또는 반창고와 같은 불침투성 덮개로 감쌉니다. 불침투성이란 상처에서 나온 액체가 덮개를 침투할 수 없다는 뜻입니다. 2. 그런 다음, 덮개 위로 일회용 장갑을 착용합니다. 	3.8페이지
<p>업소 내 '담배 제품' 사용 금지</p> <p>지정된 구역을 제외하고는 업소 내에서 흡연 및 씹는 담배 사용이 금지됩니다. 2022년 FDA 식품 규정부터는 업소 내 '흡연' 및 '씹는 담배' 금지를 더 광범위한 범위인 '담배 제품 사용'으로 확대하여 베이핑 및 그와 유사한 활동까지 포함합니다.</p> <p>현재 ServSafe는 해당 문제를 다음과 같이 다룹니다.</p> <p>먹고, 마시고, 껌을 씹고, 담배 제품 사용</p> <p>미세한 침방울은 수천 가지 병원균을 포함할 수 있습니다. 먹고, 마시고, 껌을 씹고, 담배 제품(씹는 담배, 연초, 베이프나 모드 등의 니코틴을 전자적으로 전달하는 장치를 포함한 전자 담배 포함)을 사용하는 모든 과정에서 타액이 손이나 취급되는 음식에 직접 옮겨질 수 있습니다.</p> <p>이를 방지하기 위해 지원은 음식물 취식, 껌 또는 담배 제품 사용은 지정된 구역에서만 해야 합니다.</p>	3.14페이지

ServSafe Manager 제9판 프로그램에서는 챕터 3: 안전한 식품 취급자에 다음 내용을 추가해야 합니다.

챕터 3: 안전한 식품 취급자

손 소독제

2022년 FDA 식품 규정 보충판에서는 손 소독제가 미생물을 동일한 수준까지 줄일 수 없으므로 “살균제”라고 불러서는 안 된다는 점을 명시했습니다. 따라서 ServSafe는 손 소독제를 언급할 때 이 제품들을 손 살균제라고 “잘못 불리는” 경우가 많다는 내용을 포함하도록 표현을 수정했습니다.

손 소독제

손 소독제는 **손 살균제**라고 잘못 불리는 경우가 많으며, 액체 또는 젤 형태이며 피부의 병원균 수를 낮추는 데 사용됩니다. 이를 사용할 경우 미국 연방규정집(CFR) 및 미국 식품의약국(FDA) 기준을 따라야 합니다.

손 소독제는 손 세정 후에만 사용해야 합니다. 절대 손 세정 대용으로 사용하지 마십시오. 식품이나 주방기기를 만지기 전에 손 소독제가 마를 때까지 기다려야 합니다.

내절단 장갑

ServSafe에서는 내절단 장갑을 구매할 때 필요한 요구 사항에 관한 새로운 정보를 추가했습니다.

장갑 구입

내절단 장갑 내절단 장갑을 사용할 경우, 표면이 매끄럽고, 내구성이 있으며, 흡수되지 않는 재질이어야 합니다.

챕터 4: 식품 이동 흐름: 소개

ServSafe Manager 제7판 개정본 프로그램에서는 챕터 4: 식품 이동 흐름: 소개에 다음 내용을 추가해야 했습니다.

챕터 4: 식품 이동 흐름: 소개

챕터 참조

익히지 않은 육류, 가금류 고기 및 해산물을 세척하지 않은 즉시 섭취 가능한 과일 및 채소와 분리

4.3페이지

2017년 식품 규정에 익히지 않은 육류, 가금류 고기 및 해산물을 세척하지 않은 즉시 섭취 가능한 과일 및 채소와 분리해야 한다는 요건이 추가되었습니다.

ServSafe는 이를 다음과 같이 다룹니다.

식품 간 교차 오염 방지 지침

익히지 않은 육류, 가금류 고기 및 해산물을 세척하지 않은 즉시 섭취 가능한 과일 및 채소와 분리해 놓습니다.
교차 오염을 방지하기 위해 저장, 준비, 보관, 진열 과정에서 이 지침을 따라야 합니다.

챕터 5: 식품 이동 흐름: 구입, 수령, 저장

ServSafe Manager 제7판 개정본 프로그램에서는 챕터 5: 식품 이동 흐름: 구입, 수령, 저장에 다음 내용을 추가해야 합니다.

챕터 5: 식품 이동 흐름: 구입, 수령, 저장	챕터 참조
<p>연체 조개류 명시</p> <p>2022년 FDA 식품 규정은 현재 연체 조개류에 패류(생물 연체 조개류), 껍데기를 벗긴 연체 조개류(양쪽 껍데기가 모두 제거된 조개류), 껍데기가 있는 조개류(하나 또는 두 개의 껍데기가 모두 존재하며 가공 처리된 죽은 조개류)가 포함됨을 명시하고 있습니다.</p> <p>이에 ServSafe는 수령 과정을 논의하는 동안 다음과 같이 정의한 내용을 도입할 것입니다.</p> <p>배송 온도/식품 배송 시의 온도</p> <p>패류 - 생물 연체 조개류(굴, 홍합, 대합 조개, 가리비)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 7°C(45°F) 환경에서 내부 온도 10°C(50°F) 이하인 상태로 수령합니다. • 4시간 동안 5°C(41°F) 이하가 되도록 조개류를 냉각합니다. <p>껍데기가 있는 조개류 - 하나 또는 두 개의 껍데기가 모두 존재하며 가공 처리된 죽은 조개류</p> <ul style="list-style-type: none"> • 제조업체의 지시에 따라 수령 <p>껍데기를 벗긴 조개류 - 양쪽 껍데기가 모두 제거된 연체 조개류</p> <ul style="list-style-type: none"> • 7°C(45°F) 이하인 상태로 수령합니다. • 4시간 동안 5°C(41°F) 이하가 되도록 조개류를 냉각합니다. 	5.6페이지
<p>연체 조개류 문서화 및 혼합 금지</p> <p>2022년 FDA 식품 규정에서는 연체 조개류와 함께 받은 문서를 취급하는 절차가 개정되었습니다. 또한, 혼합이라는 용어의 정의가 개정되었습니다.</p> <p>현재 ServSafe는 해당 문제를 다음과 같이 다룹니다.</p> <p>문서(수령)</p> <p>식품은 반드시 올바른 문서가 부착된 상태로 배송되어야 합니다. 예를 들어 연체 조개류는 반드시 껍질이 있는 조개류 인식 태그 또는 라벨이 부착된 상태로 수령되어야 합니다. 이러한 태그 또는 라벨에는 조개류를 수확한 날짜와 장소가 명시되어 있습니다. 또한 조개류가 승인된 공급처에서 공급된 것인지도 확인해야 합니다.</p> <p>연체 조개류(패류, 껍데기를 벗긴 조개류, 껍데기가 있는 조개류)는 본래의 용기에 보관합니다. 조개류를 다 사용할 때까지 껍질이 있는 조개류 태그 또는 라벨을 용기에서 제거하면 안 됩니다. 조개류의 마지막 사용분을 용기에서 꺼낼 때 태그, 라벨 또는 청구서에 날짜를 적습니다. 그런 다음 그것들을 해당 날짜로부터 90일 동안 시간순으로 파일에 보관하도록 합니다.</p> <p>조개류는 판매되거나 서비스를 위해 준비될 때까지 수령된 용기에 그대로 보관해야 합니다. 인증 번호 또는 수확 날짜가 동일하거나 동일한 재배 지역에서 나온 것이 아닌 한, 한 용기의 조개류를 다른 용기의 조개류와 혼합해서는 안 됩니다.</p>	5.8페이지

<p>빈 화학 용기에 식품, 장비, 직물류 및 일회용 용품 보관 금지</p> <p>이전 식품 규정에서는 화학 물질을 보관할 때 사용했던 용기에 식품을 보관하는 것을 금지했습니다. 2022년 FDA 식품 규정에서는 장비, 기구, 직물류 및 일회용품을 포함하도록 금지 사항을 확장했습니다.</p> <p>현재 ServSafe는 해당 문제를 다음과 같이 다룹니다.</p> <p>교차 오염 방지:</p> <p>식품, 장비, 식기, 직물류 및 일회용품 품목은 교차 오염을 방지하는 방법으로 보관해야 합니다. 이 섹션 전반에 걸쳐 소개하는 지침을 따르십시오.</p> <p>용기</p> <ul style="list-style-type: none"> 절대 빈 식품 용기에 화학제를 보관하지 마십시오. 절대 빈 화학 용기에 식품, 장비, 기구, 직물류 및 일회용품을 넣지 마십시오. 	5.14페이지
<p>분쇄육 및 어육 보관을 위한 예외(내용 수정)</p> <p>분쇄육 및 어육을 쇠고기 및 돼지고기 덩어리보다 위에 보관하는 예외 사항이 프로그램에서 삭제되었습니다.</p> <p>다음 내용은 ServSafe 프로그램에서 삭제되었습니다.</p> <p>예외적으로, 분쇄육 및 어육은 쇠고기 및 돼지고기 덩어리보다 위에 보관할 수 있습니다. 이 경우 철저한 포장을 통해 병원균과 화학제의 침투를 막아야 합니다. 또한 새는 곳이 없도록 주의하십시오.</p>	5.15페이지

ServSafe Manager 제9판 프로그램에서는 챕터 5: 식품 이동 흐름: 구입, 수령, 저장에 다음 내용을 추가해야 합니다.

챕터 5: 식품 이동 흐름: 구입, 수령, 저장

보관 용기

ServSafe에서는 일회용 용기를 식품 보관용으로 재사용하는 것을 금지하는 규정을 새로 추가했습니다.

(보관) 용기

- 식품을 저장하는 용기는 식품에 사용하는 용기여야 합니다.
- 내구성 높고 밀봉 또는 폐쇄 가능한 누수 방지 용기를 사용하십시오.
- 일회용 용기를 재사용해 식품을 보관하지 마십시오.**
- 절대 빈 식품 용기에 화학제를 보관하지 마십시오. 절대 빈 화학 용기에 식품, 장비, 기구, 직물류 및 일회용품을 넣지 마십시오.

챕터 6: 식품 이동 흐름: 준비

ServSafe Manager 제7판 개정본 프로그램에서는 챕터 6: 식품 이동 흐름: 준비에 다음 내용을 추가해야 했습니다.

챕터 6: 식품 이동 흐름: 준비	챕터 참조
<p>해동하는 동안 직원이 TCS 식품 온도를 유지하고 있는지 확인하기 위한 요건</p> <p>2022년 FDA 식품 규정은 해동 중에 직원이 TCS 식품의 온도를 유지하도록 하기 위해 담당자(Person in Charge, PIC)의 필요성을 확인합니다.</p> <p>현재 ServSafe는 해당 문제를 다음과 같이 다룹니다.</p> <p>해동: TCS 식품에 대한 일반 지침</p> <p>직원이 해동하는 동안 TCS 식품의 온도를 유지하는지 확인해야 합니다. 이를 위해서는 표 6.1의 방법과 지침에 따라 식품을 해동해야 합니다.</p>	6.4페이지
<p>저산소 포장법을 이용한 생선 포장</p> <p>2017년 FDA 식품 규정은 저산소 포장법을 사용해 생선을 포장하기 위한 요건을 추가했습니다.</p> <p>ServSafe는 이를 다음과 같이 다룹니다.</p> <p>저산소 포장법을 사용하여 생선을 포장하는 경우 다음 지침을 따르십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> 포장 전, 포장 중, 포장 후에 생선을 냉동 상태로 유지합니다. 생선을 사용할 때까지 냉동 상태로 유지해야 한다는 라벨을 포함합니다. 	6.5페이지
<p>특수 공정에 대한 변경 요건</p> <p>2017년 FDA 식품 규정에 특정 방식으로 식품을 준비하기 위해 변경을 신청할 때 HACCP 계획을 제출해야 한다는 요건이 추가되었습니다.</p> <p>2017년 FDA 식품 규정 보충판에는 특례 승인 문서를 업소에 유지·보관해야 하는 요건이 추가되었습니다.</p> <p>ServSafe는 이러한 요건을 다음과 같이 다룹니다.</p> <p>특례 승인을 신청할 때 규제 당국은 HACCP 계획을 제출하도록 요청할 수 있습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> HACCP 계획은 식품을 준비하는 계획 방식과 관련된 식품 안전 위험을 설명해야 합니다. 제출한 HACCP 계획 및 절차를 준수해야 합니다. HACCP 계획 및 다른 관련 문서(특례 승인 포함)를 사업장에 보관해야 합니다. 이러한 문서는 요청이 있을 시 규제 당국에 제출해야 합니다. <p>기록에는 중점 관리 기준을 감시하기 위한 절차가 있다는 내용을 기재해야 하며 이는 다음과 같습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> 중점 관리 기준을 정기적으로 모니터링합니다. 중점 관리 기준에 미비점이 있는 경우 필요한 개선 조치를 취합니다. 공정 및 절차의 효과를 확인합니다. 	6.7페이지

최소한의 특정 내부 조리 온도

6.11페이지

2017년 FDA 식품 규정은 특정 식품 유형에 대한 최소한의 특정 내부 조리 시간 및 온도 요건을 개정했습니다.

2017년 FDA 식품 규정 보충판에서는 기계적 연화육의 정의에 주입육을 포함하도록 수정했습니다. 진공 회전시킨 육류에 대한 내용도 추가되었습니다.

ServSafe는 이러한 요건을 다음과 같이 다룹니다.

표 8.2 최소한의 특정 내부 조리 온도

1초 미만 동안(아주 잠깐) 74°C(165°F)

- 가금류 고기 - 통닭 또는 다진 닭고기, 칠면조 또는 오리고기 포함
- 생선, 육류 또는 가금류 고기로 만든 스터핑
- 속을 채운 육류 고기, 해산물, 가금류 고기 또는 파스타
- 조리된 TCS 재료를 포함하는 요리(원재료는 최소한의 특정 내부 온도로 조리된 상태여야 함)

17초 동안 68°C(155°F)

- 분쇄육 - 소고기, 돼지고기 및 기타 육류 등
- 바늘 또는 블레이드를 사용하여 기계적으로 연화시키거나 염분 또는 향을 첨가한 육류(예: 염장 햄 또는 향을 첨가한 구이)
- 양념이나 다른 용액을 첨가해 진공 회전시킨 육류
- 상업적으로 사육되고 검사를 받은 야생 동물류의 분쇄육
- 평흉류(편평한 가슴 뼈를 가진 날지 못하는 새) - 타조 및 에뮤 포함
- 다진 해산물 - 잘게 썰거나 갈아 놓은 해산물 포함
- 뜨거운 상태로 유지해서 제공할 껍질을 깨지 않은 달걀

57°C(135°F)(최소 시간 없음)

- 뜨거운 상태로 유지해서 제공할 과일, 채소, 곡물(예: 쌀, 파스타) 및 콩류(예: 콩, 리프라이드 빙) 등의 식물로 만든 음식

가공육에 '큐브 고기'와 '다진 고기' 추가

6.11페이지

2022년 FDA 식품 규정에는 현재 17초 동안 68°C(155°F)까지 조리해야 하는 가공육 목록에 '큐브 고기 및 다진 고기'가 추가되었습니다.

ServSafe는 이 시간 및 온도 요건에 따라 조리해야 하는 식품을 재분류했으며, 이제 다음과 같이 처리할 것입니다.

표 8.2 최소한의 특정 내부 조리 온도

17초 동안 68°C(155°F)

- 다음을 포함한 가공육:
 - 분쇄육 - 소고기, 돼지고기 및 기타 육류 등
 - 바늘 또는 블레이드를 사용하여 기계적으로 연화시키거나 염분 또는 향을 첨가한 육류(예: 염장 햄 또는 향을 첨가한 구이)
 - 양념이나 다른 용액을 첨가해 진공 회전시킨 육류
 - 큐브 모양으로 잘게 잘리거나 다진 고기
 - 상업적으로 사육되고 검사를 받은 야생 동물류의 분쇄육
 - 다진 해산물 - 잘게 썰거나 갈아 놓은 해산물 포함
 - 평흉류(편평한 가슴 뼈를 가진 날지 못하는 새) - 타조 및 에뮤 포함
 - 뜨거운 상태로 유지해서 제공할 껍질을 깨지 않은 달걀

<p>제조업체 조리 지침을 따라야 하는 요건</p> <p>2022년 FDA 식품 규정에는 제조업체의 조리 지침을 받은 식품의 경우 해당 지침에 따라 조리해야 한다는 새로운 요건이 추가되었습니다.</p> <p>ServSafe는 이제 다음과 같이 새로운 내용을 추가하여 해당 문제를 처리합니다.</p> <p>제조업체 조리 지침</p> <p>일부 포장 식품에는 제조업체의 조리 지침이 포함되어 있습니다. 제품 사용 전, 특히 즉석 편의 식품(Ready-to-eat, RTE)을 추가하기 전에 이러한 지침을 따라야 합니다. 냉동 채소가 그 예입니다. 여기에는 제조업체의 조리 지침이 포함된 경우가 많으며, 조리 후에만 사용하도록 되어 있는 경우도 많습니다. 냉동 채소를 사용해 샐러드와 같은 RTE 식품을 만들 때는 특히 이 지침을 따르는 것이 중요합니다. 채소에 병원균이 들어있는데 식품을 조리하지 않으면 병원균이 증식하여 식품 매개 질환을 일으킬 수 있습니다.</p>	6.13페이지
<p>제조업체 지침에 따라 조리되지 않은 식품의 고위험 집단 제공 금지</p> <p>2022년 FDA 식품 규정에는 아주 민감한 사람들에게 제공이 금지된 식품 목록에 '제조업체의 조리 지침에 따라 조리되지 않은 식품'이 추가되었습니다.</p> <p>현재 ServSafe는 해당 문제를 다음과 같이 다룹니다.</p> <p>주로 고위험 집단에게 식품을 제공하는 업소</p> <p>요양원이나 보육 시설과 같은 고위험 집단에게 주로 식품을 제공하는 업소는 특정 품목을 제공할 수 없습니다.</p> <p>다음과 같은 품목은 절대 제공하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 제조업체의 지침에 따라 조리되지 않은 포장 식품(예: 냉동 채소). 	6.14페이지
<p>TCS 식품이 급속 냉동되는지 확인</p> <p>2022년 FDA 식품 규정은 직원이 TCS 식품을 급속 냉동하고 냉동 중 온도를 모니터링하기 위해 적절한 방법을 사용하고 있는지 확인하기 위한 담당자(Person in Charge, PIC)의 필요성을 명시합니다.</p> <p>현재 ServSafe는 해당 문제를 다음과 같이 다룹니다.</p> <p>식품 냉각을 위한 온도 요건</p> <p>병원균은 위험 온도 범위에서 활발하게 증식합니다. 그러나 52°C~21°C(125°F~70°F) 사이에서는 훨씬 빠르게 증식합니다. 이러한 증식을 억제하려면 식품이 이 온도 범위를 빠르게 벗어나야 합니다. 따라서 식품 취급자가 올바른 방법을 사용해 TCS 식품을 식히고, 급속 냉동하며, 냉동 중 온도를 주기적으로 모니터링하는지 확인하는 게 중요합니다.</p>	6.16페이지

ServSafe Manager 제9판 프로그램에서는 챕터 6: 식품 이동 흐름: 준비에 다음 내용을 추가해야 합니다.

챕터 6: 식품 이동 흐름: 준비

씻지 않은 농산물

ServSafe에 이제 씻지 않은 과일과 채소를 즉석 섭취 식품과 분리해야 한다는 요구 사항이 포함됩니다.

교차 오염 생육류 고기, 생해산물 또는 생가금류 고기와 닿았던 표면에 과일 및 채소가 접촉하지 않도록 해야 합니다. **씻지 않은 과일과 채소는 즉석 편의 식품과 반드시 분리하여 보관하고 취급해야 합니다.**

특례 승인

ServSafe에서는 이제 특수 요구 사항이 있는 식품 준비 상황 외에도, 다른 상황에서도 특례 승인을 요구할 수 있다는 점을 명시합니다.

특별한 요건이 있는 준비 규정

특정한 방법으로 식품을 준비할 때에는 특례 승인이 필요합니다. **이 외에도 특례 승인이 필요한 상황이 존재할 수 있습니다.** 특례 승인은 규제 요건을 포기하거나 변경할 수 있도록 허용하기 위해 규제 당국에서 발행한 문서입니다.

즉석 제공용 재가열 식품

ServSafe에서는 즉시 제공할 목적으로 재가열할 수 있는 식품의 예시에 “수비드 식품 포장”을 새롭게 추가했습니다.

즉석 제공용 재가열 식품 소고기 샌드위치의 소고기 **또는 수비드 식품 포장**과 같이 즉시 제공할 식품은 아무 온도로 재가열해도 무방합니다. 그러나 이러한 식품은 우선 적절한 조리 및 냉각 과정을 거친 상태여야 합니다.

챕터 7: 식품 이동 흐름: 제공

ServSafe Manager 제7판 개정본 프로그램에서는 챕터 7: 식품 이동 흐름: 제공에 다음 내용을 추가해야 했습니다.

챕터 7: 식품 이동 흐름: 제공	챕터 참조
<p>보관 중 식품 온도 모니터링</p> <p>2017년 FDA 식품 규정에 식품 취급자가 고온 및 저온을 유지하는 과정에서 식품 온도를 정기적으로 모니터링하도록 하는 요건이 추가되었습니다.</p> <p>ServSafe는 이를 다음과 같이 다룹니다.</p> <p>식품 보관 지침</p> <p>시간: 더운 음식 및 찬 음식의 보관 중에는 식품 취급자가 식품 온도를 정기적으로 측정하도록 하십시오.</p> <p>최소 4시간마다 식품 온도를 확인해야 합니다. 다음 지침을 따르십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 5°C(41°F) 이하 또는 57°C(135°F) 이상이 아닌 식품은 폐기합니다. • 온도를 2시간마다 확인할 수도 있습니다. 이렇게 하면 개선 조치를 위한 시간이 확보됩니다. 예를 들어, 57°C(135°F) 이하로 보관한 더운 TCS 식품은 재가열한 다음 다시 온장 장치에서 보관할 수 있습니다. 	7.2페이지

온도 제어 없이 즉석 편의 TCS 식품 보관

7.3페이지

2017년 FDA 식품 규정에 즉석 편의 TCS 식품을 온도 제어 없이 진열하거나 보관하기 위한 요건이 추가되었습니다.

2017년 FDA 식품 규정 보충판에는 차가운 즉석 편의 TCS 식품을 온도 제어 없이 보관하기 위한 요건에 대해 대안이 추가되었습니다.

ServSafe는 이러한 요건을 다음과 같이 다룹니다.

온도 제어 없이 식품 보관

업소에서 온도 제어 없이 TCS 식품을 진열하거나 보관하는 경우, 특정 조건에 따라서 그렇게 해야 합니다.

다음과 같은 조건이 해당됩니다.

- 서면 절차를 준비하고 미리 규제 당국의 서면 승인을 받습니다.
- 업소에서 해당 절차를 유지합니다.
- 시 규제 당국에 해당 절차를 제공할 수 있도록 합니다.

다른 조건이 적용될 수도 있습니다. 또한 찬 음식의 보관 조건은 더운 음식의 보관 조건과 다릅니다. 시간을 제어 방법으로 사용하기 전에 현지 규제 당국에 문의하여 특정 요구사항을 확인하십시오.

찬 음식

다음 조건에 부합하는 경우 찬 음식을 온도 제어 없이 6시간까지 보관할 수 있습니다.

- 냉장실에서 꺼내기 전에 5°C(41°F) 이하로 보관합니다.
- 냉장실에서 꺼낸 시간과 폐기 예정 시간을 기재한 라벨을 식품에 붙이십시오. 라벨의 폐기 시간은 냉장실에서 꺼낸 시간에서 6시간 후여야 합니다. 예를 들어, 야외 행사에 제공할 감자 샐러드를 오후 3시 정각에 냉장실에서 꺼낸 경우 라벨에 폐기 시간을 냉장실에서 꺼낸 지 6시간 후인 오후 9시로 기재해야 합니다.
- 제공 중에 식품 온도가 21°C(70°F)를 초과하지 않아야 합니다. 이 온도가 초과된 식품은 폐기하십시오.
- 식품을 6시간 이내에 판매하거나 제공하고 나머지는 폐기합니다.

온도 제어 없이 차가운 즉석 편의 TCS 식품을 보관하기 위한 이러한 요건에 대해 대안이 있습니다.

- 음식을 4시간 이내에 폐기할 경우 제공하는 온도에 제한은 없습니다.
 - 온도 제어실에서 꺼내기 전에 식품을 5°C(41°F) 이하로 보관해야 합니다.
 - 라벨의 폐기 시간은 식품을 온도 제어실에서 꺼낸 시간에서 4시간 후여야 합니다.
 - 4시간 이내에 판매하거나 제공하고 나머지는 폐기해야 합니다.
- 자르거나, 다지거나, 얇게 썰었을 때 TCS 식품이 되는 즉시 섭취하는 과일이나 채소, 그리고 개봉했을 때 TCS 식품이 되는 음식의 밀폐 용기(예: 참치 캔)는 초기 온도가 21°C(70°F) 이하일 수 있습니다.
 - 해당 제품은 4시간 이내에 폐기해야 합니다.
 - 제품의 온도는 4시간 동안 21°C(70°F)를 초과하면 안 됩니다.
 - 라벨의 폐기 시간은 TCS 식품이 된 시점에서 4시간이어야 합니다.

ServSafe Manager 제9판 프로그램에서는 챕터 7: 식품 이동 흐름: 제공에 다음 내용을 추가해야 합니다.

챕터 7: 식품 이동 흐름: 제공

시간을 이용한 관리

ServSafe에서는 온도 관리 없이 음식을 보관할 때 필요한 요구 사항에 대한 정보를 수정했습니다.

온도 제어 없이 식품 보관

업소에서 TCS 식품을 온도 제어 없이 진열하거나 보관할 수 있습니다. 그러나 고위험군을 주로 대상으로 하는 시설에서는 생달걀(껍데기가 있는 상태)에 대해 이 방법을 사용할 수 없습니다.

온도 제어 없이 TCS 식품을 진열하거나 보관하려면 다음을 충족해야 합니다.

- 사전에 서면 절차를 작성합니다.
- 이 절차를 업소 내에 보관해야 합니다.
- 규제 기관이 요청할 경우, 즉시 제시할 수 있어야 합니다.

추가적인 조건이 적용될 수도 있습니다. 또한 찬 음식을 온도 없이 보관하는 요건은 더운 음식을 보관하는 요건과 서로 다르다는 점에 유의해야 합니다. 시간을 식품 안전 관리 방법으로 사용하기 전에, 해당 지역의 규제 기관과 반드시 상의하여 구체적인 지침을 확인해야 합니다.

식도구

ServSafe는 음식 서비스 중 기구 보관 방법에 대한 요구 사항을 업데이트했습니다.

식도구 음식 보관 시에 식도구는 손잡이가 용기 가장자리 위로 돌출되어 있어야 합니다. 청결하고 살균된 식품 접촉 표면 위에 식도구를 둘 수도 있습니다.

재사용 용기 리필

2022년 FDA 식품 규정 보충판에서는 재사용 용기에 음식을 다시 채울 수 있는 조건과 방법을 더욱 명확하게 규정했습니다. ServSafe는 이 개정 사항을 반영하여 내용을 업데이트했습니다.

용기 재사용

일부 관할 지역에서는 고객이 가져온 특정 유형의 용기에 한해 이를 음식으로 다시 채우는 것을 허용합니다. 이 용기들은 다음 조건을 충족할 경우, 식품 종사자 또는 고객이 직접 리필할 수 있습니다.

- 재사용이 가능한 용기여야 합니다. 일회용 용기는 재사용할 수 없습니다.
- 리필 전에 식품 취급자가 해당 용기를 세척 및 살균해야 합니다.
- 식품 취급자가 시각적으로 검사하여 요구 사항을 충족하는지 확인해야 합니다.

용기 재사용 시 따라야 할 절차:

- 오염을 방지하는 방식으로 음식물을 옮겨 담습니다.
- 용기의 음식 접촉면을 직접 만지지 않도록 주의합니다.

음료가 TCS 식품에 해당되지 않고 동일한 고객의 용기를 리필하는 경우에 한해 음료용 일회용 포장 용기도 리필할 수 있습니다. 해당 용기는 또한 다음 조건을 충족해야 합니다.

- 가정과 업소에서 효과적으로 세척할 수 있어야 합니다.
- 리필하기 전에 깨끗한 흐르는 온수로 헹굴 수 있어야 합니다.
- 오염을 방지하는 지침을 사용하여 업소 직원 또는 고객이 리필해야 합니다.

매니저는 직원들이 모든 절차를 올바르게 준수하고 있는지 지속적으로 모니터링해야 합니다.

외부로의 음식 제공

이제 ServSafe에서는 외부 장소에서 음식을 제공할 때 규제 요건을 준수하는 것이 매우 중요하다는 점을 명확히 강조합니다.

외부로의 음식 제공

음식 준비 장소에서 음식 제공 장소로 운반하는 시간이 길수록 식품이 오염에 노출되거나 시간 온도 규정을 위반할 위험성이 커집니다. **음식과 관련된 물품을 올바르게 운반하려면, 규제 요건을 준수하고 다음 절차를 따라야 합니다.**

챕터 8: 식품 안전 관리 시스템

ServSafe Manager 제9판 프로그램에서는 챕터 8: 식품 안전 관리 시스템에 다음 내용을 추가해야 합니다.

챕터 8: 식품 안전 관리 시스템

식품 안전 문화

ServSafe에서는 조직 내 식품 안전 문화를 구축하는 것의 중요성에 대한 새로운 내용을 추가했습니다.

식품 안전 문화

앞서 논의한 것처럼, 식당 및 식품 서비스 업소는 다양한 식품 안전 문제에 직면합니다. 따라서 강력한 식품 안전 문화 구축이 매우 중요합니다. 식품 안전 문화란, 조직 내 사람들이 식품 안전과 관련하여 공유하는 가치, 신념, 태도, 관행을 말합니다.

모든 조직에는 식품 안전 문화가 존재합니다. 중요한 것은 그 문화가 강한지 여부입니다. 강력한 식품 안전 문화는 오염과 식중독 위험을 줄이는 실천을 우선순위로 둡니다.

식품 안전 문화를 구축하려면 아래의 핵심 요소들이 포함되어야 합니다.

- **경영진의 확고한 의지 확보하기:** 경영진은 업장 내에서 식품 안전을 가장 중요한 가치 중 하나로 두고 적극적으로 지원해야 합니다. 이 의지는 위에서 아래로 전달되어야 합니다. 이러한 경영진의 의지가 없다면 식품 안전은 다른 직원들에게 중요하게 여겨지지 않을 수 있습니다.
- **식품 안전을 조직의 우선순위로 만들기:** 직원에게 초기 교육과 지속적 교육을 모두 제공해야 합니다. 해당 교육의 가치와 목적을 강조해야 합니다. 직원들은 식품 안전 실천에 대해 충분한 지식과 스스로 수행할 수 있다는 자신감을 갖추어야 합니다. 식품 안전은 일상 업무 흐름의 기본 요소가 되어야 합니다.
- **의사결정 과정에 식품 안전 반영하기:** 식품 흐름의 모든 단계에서 이루어지는 의사결정에 식품 안전 요소를 포함해야 합니다.
- **기대하는 행동을 직접 보여주기:** 매니저는 자신이 직원에게 기대하는 식품 안전 행동을 일관되게 실천해야 합니다. 이는 직원에게 명확한 기준을 제시하고, 해당 행동이 중요함을 보여줍니다.
- **왜 해야 하는지 설명하기:** 직원들에게 요구하는 식품 안전 실천이 왜 필요한지 설명하는 것이 매우 중요합니다. 직원들은 그 목적과 가치를 이해할 때 더 잘 따르고 실천하게 됩니다.
- **성공과 긍정적 수행을 인정하고 축하하기:** 식품 안전을 올바르게 실천하는 직원에게 인정과 보상을 제공하면, 직원들은 존중과 인정을 받고 있다고 느끼며, 사기가 높아지고, 계속하여 좋은 성과를 내고자 하게 됩니다.
- **모범 사례 시연하기:** 직원들은 직접 사례를 보면 자신에게 무엇이 기대되는지 명확히 이해할 수 있습니다. 이는 업무 수행 방식에 대한 구체적 기준을 제공합니다.
- **올바른 도구와 자원을 제공하기:** 직원들이 적절한 도구를 갖추고 있을 때 식품 안전 업무를 정확하게 수행할 수 있습니다. 도구가 부족하면, 아무리 교육을 잘 받았더라도 업무 수행에 어려움을 겪게 됩니다.
- **실천의 일관성 유지하기:** 식품 안전 실천은 업소 전체에서 표준화되어야 하며, 일관적으로 수행되어야 합니다. 표준 운영 절차(SOP)에서는 일관된 용어를 사용해야 합니다.
- **기대치를 명확히 설정하고, 충족되지 않을 경우 대응하기:** 식품 안전에 대한 기대치를 명확하게 정의하고 직원들에게 그 책임을 지도록 합니다. 규정에서 벗어난 사항이 있으면 즉시 대응하여 준수의 중요성을 강화합니다.
- **연결과 파트너십 구축하기:** 공급업체, 규제 기관, 기타 관계자와 협력하여 식품 안전 관행을 강화하고 업계 기준에 대해 최신 정보를 유지합니다.

식품 안전 관리 시스템

2022년 FDA 식품 규정 보충판에서는 식품 안전 관리 시스템의 새로운 정의를 제시하고, 언제 이러한 시스템이 요구되는지 명확히 했습니다. ServSafe는 이제 이 내용을 반영합니다.

식품 안전 관리 시스템

강력한 식품 안전 문화를 구축하려면 식품 안전 관리 시스템을 포함해야 합니다. 이는 식중독을 유발할 수 있는 위험과 위해 요소를 음식의 흐름 전반에서 통제하기 위해 담당자와 직원이 수행하는 특정한 행동들의 집합입니다.

식품 안전 관리 시스템은 식품 안전 정책과 절차의 수립, 이에 대한 직원 교육, 그리고 직원들이 해당 절차를 준수하고 있는지 확인하기 위한 모니터링에 기반합니다.

식품 취급 업장은 식품 안전 관리 시스템을 문서로 작성된 형태로 갖추어야 합니다. 이 시스템은 다음을 충족해야 합니다.

- 개발 및 유지
- 영업 시간 내내 운영
- 규제 기관이 요청할 시 즉시 열람 가능할 것

다만, 규제 기관이 판단하기에 식중독 위험이 매우 낮은 업장에서는 이 요구 사항이 적용되지 않을 수 있습니다. 이 판단은 업소의 운영 형태와 식품 준비의 범위에 기반합니다.

필수 선행 프로그램

식품 안전 프로그램을 이미 시행 중인 경우 시스템의 기반을 이룰 수 있습니다. 이러한 프로그램은 ServSafe에서 제시하는 원칙을 바탕으로 합니다. 업소에서 시행해야 하는 프로그램의 예는 다음과 같습니다.

- 개인 위생 프로그램
- 공급업체 선정 및 명세 프로그램
- 청소 및 위생 프로그램
- 시설 설계 및 장비 관리 프로그램
- 식품 안전 교육 프로그램
- 품질 관리 및 보증 프로그램
- 표준 작업 지침서(SOP)
- 해충 방제 프로그램

적극적인 관리적 제어

2022년 FDA 식품 규정 코드 보충판에서는 적극적인 관리적 제어에 대한 새로운 정의를 제시했습니다. ServSafe는 이를 반영하여 관련 내용을 수정하고, 적극적인 관리적 제어가 무엇인지에 대한 설명을 확장했습니다.

적극적인 관리적 제어

앞서 식품 매개 질환의 일반적인 위험 요인 5가지를 알아보았습니다.

1. 안전하지 않은 공급처에서 식품 구입
2. 잘못된 식품 조리
3. 잘못된 온도에서 식품 보관
4. 오염된 주방기기 사용
5. 개인 위생 불량

식품 매개 질환에 대한 이러한 위험 요인 및 기타 요인을 적극적으로 제어하는 것은 매니저의 책임입니다. 이를 적극적인 관리적 제어라고 합니다.

FDA 식품 규정에 따르면, 적극적인 관리적 제어란 업소에서 식중독 위험 요인을 통제하기 위해 담당자가 특정한 행동이나 절차를 의도적으로 운영에 포함하는 것을 의미합니다.

적극적인 관리적 제어는 사전 예방적이면서도 사후 대응적입니다. 즉, 위험을 미리 예상할 뿐만 아니라, 위험이 발견되었을 때 즉시 적극적으로 시정하는 것을 의미합니다. 그 시정 조치는 이후 정책과 절차에 다시 반영되어, 같은 문제가 미래에 발생하지 않도록 방지합니다. 따라서 적극적인 관리적 제어는 적응적입니다. 개선할 영역을 식별하고 시정 조치를 시행함으로써, 변화하는 상황이나 도전 과제에 맞게 정책을 조정할 수 있습니다.

업소에서 적극적인 관리적 제어를 달성할 수 있는 여러 가지 방법이 있습니다. 미국 식품의약국(FDA)에 따르면, 자가 점검과 같은 간단한 도구를 사용할 수 있습니다. 또한 위해 요소 중점 관리 기준(HACCP) 프로그램과 같은 보다 종합적인 해결책을 통해서도 달성할 수 있습니다.

적극적 관리 통제를 실행할 때는 다음과 같은 중요한 단계들이 있습니다.

- **잠재적 위험 찾기.** 업소에서 잠재적인 식품 매개 질환의 위험을 찾고 문서화합니다. 그런 다음 통제 또는 제거할 수 있는 위해 요소를 식별합니다. 보관 시간과 온도가 올바른지 확인하는 것이 그 한 가지 예입니다.
- **운영상의 중요한 활동 모니터링.** 매니저가 중요 활동을 모니터링하면 음식은 안전하게 유지될 수 있습니다. 여기에는 조리, 냉각, 재가열 중 온도를 모니터링하는 것과 같은 활동이 포함될 수 있습니다.
- **개선 조치 실행.** 부적절한 절차나 행동을 시정하기 위한 적절한 단계를 취해야 합니다. 예를 들어, 살균제 농도를 테스트했을 때 너무 낮게 나오면, 새로운 살균 용액을 다시 만들어 상황을 수정해야 합니다.
- **직원 감독.** 모든 정책, 절차, 시정 조치가 제대로 준수되고 있는지 확인합니다.
- **직원 교육.** 직원들이 식품 안전 절차를 따르도록 교육을 제공하고, 필요할 때 재교육을 실시합니다.
- **프로그램 재평가.** 시스템이 제대로 그리고 효과적으로 작동하고 있는지 정기적으로 재평가합니다.

이 단계들은 HACCP에서 제시하는 내용과 일치합니다.

HACCP 7원칙

ServSafe는 이제 HACCP의 7원칙과 HACCP 계획 실행 방법에 대한 새로운 정보를 포함합니다.

HACCP 7원칙

HACCP 계획은 7가지 기본 원칙을 바탕으로 합니다. 이러한 원칙은 HACCP 계획 수립 방법을 제시하는 7단계를 이룹니다.

각 HACCP 원칙은 이전 원칙을 통해 획득한 정보를 바탕으로 합니다. 따라서 계획 수립 시 7가지 원칙 모두를 순서대로 고려해야 합니다. 7가지 원칙은 다음과 같습니다.

1. 위해 요소 분석 수행
2. 중점 관리 기준(CCP) 결정
3. 한계 기준 설정
4. 감시 절차 확립
5. 개선 조치 확인
6. 시스템 작동 확인
7. 기록 유지 및 문서화 절차 확립

다음은 이 원칙들을 좀 더 자세히 살펴보고, HACCP 프로그램을 구축하는 방법에 대한 개요입니다.

원칙 1: 위해 요소 분석 수행

먼저, 제공하는 음식에서 발생할 수 있는 잠재적 위해 요소를 확인하고 평가합니다. 업소에서 음식이 어떻게 처리되는지 살펴보는 것부터 시작합니다. 다양한 유형의 식품이 비슷한 방식으로 처리됩니다. 일반 공정의 예:

- 조리 없이 준비 후 바로 제공(샐러드, 차가운 샌드위치 등)
- 당일 제공을 위해 준비하고 조리(그릴 치킨 샌드위치, 햄버거 등)
- 준비, 조리, 보관, 냉각, 재가열, 제공(칠리, 수프, 고기가 들어간 파스타 소스 등)

메뉴에서 이러한 공정을 거치는 품목을 찾아보십시오. 다음으로 TCS 식품을 판별합니다. 각 TCS 식품에 대해 식품 안전 위해 요소 발생 가능성이 있는 사항을 결정합니다. 생물학적, 화학적 또는 물리적 오염 물질이 원인일 수 있습니다.

원칙 2: 중점 관리 기준(CCP) 결정

전체 과정에서 파악된 위해 요소를 예방하거나, 제거하거나, 안전한 수준으로 경감할 수 있는 지점을 찾습니다. 이러한 지점을 중점 관리 기준(CCP)이라고 합니다. 공정에 따라 CCP가 둘 이상일 수 있습니다.

원칙 3: 한계 기준 설정

각 CCP마다 최소 또는 최대 한계값을 설정하십시오. 이러한 기준에 도달해야 위해 요소가 예방되거나, 제거되거나, 안전한 수준으로 경감된 것입니다.

원칙 4: 감시 절차 확립

중요 한계가 설정되면, 업소에서 이 한계를 확인하고 점검하는 최적의 방법을 결정하십시오. 한계 기준이 항상 충족되는지 확인해야 합니다. 이를 위해 점검 담당자와 점검 번도를 지정해야 합니다.

원칙 5: 개선 조치 확인

한계 기준 미달 시 취해야 할 조치를 파악합니다. 이러한 조치를 미리 결정해 두어야 합니다.

원칙 6: 시스템 작동 확인

계획이 정상적으로 진행되고 있는지 확인합니다. 정기적으로 평가하십시오. 점검표, 기록, 위해 요소 분석 등을 활용하여 현재 계획이 파악된 위해 요소를 예방, 경감 또는 제거하고 있는지 확인해 보십시오.

원칙 7: 기록 유지 및 문서화 절차 확립

HACCP 계획을 운영하고 계획 수립 시 작성된 모든 문서를 관리합니다. 다음 활동에 대한 기록물을 유지합니다.

- 모니터링 활동
- 개선 조치 실행
- 주방기기 검사(정상 작동 확인)
- 공급업체와의 협력 기록(예: 유통기한 연구, 송장, 규격서, 챌린지 스티커 등의 자료)

HACCP 계획이 필요한 경우

ServSafe는 HACCP 계획이 필요할 때에 대한 새로운 정보를 포함합니다.

HACCP 계획이 필요한 경우

일부 특별한 경우를 제외하고 HACCP 계획은 필수 사항이 아닙니다. 그러나 다음 상황에서는 HACCP 계획이 요구될 수 있습니다.

- 규제 요구 사항에 대한 특례 승인을 신청할 때
- 특수 식품 가공 방법을 사용할 때(예: 보존 목적의 훈연 등)

자가 점검

ServSafe는 자가 점검 시 확인해야 할 사항과 규제 기관의 점검 방식과 동일하게 운영하는 것의 중요성을 새롭게 포함합니다.

자가 점검(B-Head)

관리 수준이 높은 업소는 식품 안전을 유지하기 위해 잣은 자가 점검을 실시합니다. 이는 규제 기관의 점검과 별개이며, 그보다 더 자주 수행됩니다. 자가 점검은 업장 내부 직원 또는 제3자 기관이 수행할 수 있습니다.

자가 점검 프로그램을 설계할 때는 규제 기관이 실제로 수행하는 점검 방식과 동일하게 구성하는 것이 최선의 방법입니다.
규제 기관의 점검 양식을 구해 그대로 따라 하십시오.

자가 점검 시 확인해야 할 구체적인 항목은 다음과 같습니다. 귀하의 업소가 다음 요구 사항을 충족하는지 확인해야 합니다.

- 식품 취급 시설 전반
- 식품 흐름(입고, 보관, 준비, 조리, 보온/보냉, 냉각, 재가열, 제공)
- 개인 위생 및 건강
- 직원의 작업 관행
- 적정 온도 유지(입고, 보관, 조리, 보온/보냉, 냉각, 재가열)
- 생물학적, 화학적, 물리적 위해 요소 예방
- 세척 및 살균
- 배관 및 하수 처리
- 외부 시설 관리
- 폐기물 처리
- 해충 방제
- 장비 유지 관리
- 위기 관리
- 문서 및 기록의 적절성
- 식품 안전 관리 시스템

매니저는 이러한 영역들을 정기적으로 점검하고 모니터링하여 요구 사항이 충족되는지 확인해야 합니다. 또한, 규제 기관의 점검 절차를 잘 이해하고, 동일한 절차를 자가 점검에도 반영해야 합니다.

챕터 9: 안전 시설 및 해충 관리

ServSafe Manager 제7판 개정본 프로그램에서는 챕터 9: 안전 시설 및 해충 관리에 다음 내용을 추가해야 했습니다.

챕터 9: 안전 시설 및 해충 관리	챕터 참조
<p>장비 인증/분류</p> <p>2017년 FDA 식품 규정보충판에는 장비를 인증하거나 분류하기 위한 요건에 대한 설명이 추가되었습니다. <i>ServSafe</i>는 이를 다음과 같이 다룹니다.</p> <p>장비 선택</p> <p>외식업용 장비는 매끄럽고 쉽게 세척할 수 있으며 내구성이 강하고 잘 파손되지 않아야 하는 등의 특정 기준을 충족해야 합니다.</p> <p>NSF와 같은 기관은 식품 서비스 장비의 위생 설계 및 구성 등에 대한 표준을 개발했습니다. 또한, 이러한 표준을 준수하는 장비를 인증하기도 합니다. 어떤 기관에서는 타 기관에서 개발한 표준을 준수하는지 여부에 따라 장비를 분류하거나 평가합니다.</p> <p>이러한 기관들은 비영리 단체인 미국국가표준협회(ANSI)의 전액 출자 자회사인 ANSI 국가 인정위원회(ANAB)로부터 인증을 받아야 합니다. 장비를 구매할 때는 NSF 마크, UL EPH 등급 마크 또는 ETL 위생 마크를 확인합니다. 이는 해당 장비가 ANAB 인증 프로그램에 따라 인증을 받았거나 위생 등급을 받았다는 것을 나타냅니다.</p>	9.2페이지
<p>손 세정대의 수온 요건</p> <p>2022년 FDA 식품 규정부터는 현재 손 세정대의 수온 요건이 개정되었습니다. 이제 물은 최소 29°C(85°F)의 온도에서 혼합 밸브 또는 조합 수도꼭지를 통해 공급되어야 합니다.</p> <p>현재 <i>ServSafe</i>는 해당 문제를 다음과 같이 다룹니다.</p> <p>손 세정대의 요건</p> <p>흐르는 물</p> <p>물은 최소 29°C(85°F)의 온도에서 물을 전달하는 혼합 밸브 또는 조합 수도꼭지를 통해 공급되어야 합니다. 해당 물은 음용 가능한 물이어야 합니다.</p>	9.5페이지
<p>오염 방지를 위한 휴식 공간 위치 지정 요건</p> <p>이제 <i>ServSafe</i>에는 음식물 취식, 흡연, 껌, 담배 등의 기호품을 이용할 수 있는 구역을 지정하여 적절한 곳에 위치시켜야 하는 요건을 포함합니다. 2022년 FDA 식품 규정부터는 흡연의 정의를 '담배 제품 사용'으로 확대했습니다.</p> <p>현재 <i>ServSafe</i>는 해당 문제를 다음과 같이 다룹니다.</p> <p>휴식 공간</p> <p>직원들이 음식물 취식, 흡연, 껌, 담배 등의 기호품을 이용할 수 있도록 지정된 구역은 식품, 장비, 직물류 및 일회용 품목이 오염되지 않도록 신중하게 배치되어야 합니다.</p>	9.5페이지

수도 또는 전기 차단

2017년 FDA 식품 규정에는 수도나 전기가 중단되어도 계속 운영할 수 있도록 허용하는 요건이 추가되었습니다.

ServSafe는 이를 다음과 같이 다룹니다.

시설에 영향을 주는 응급 상황

다음과 같은 조건에서는 규제 당국이 급수 및 전기공급 중단 시에도 해당 업소의 운영을 지속하도록 허용할 수 있습니다.

- 규제 당국의 사전 승인을 받은 서면 응급 운영 계획을 보유하고 있는 경우.
- 전기공급 중단과 관련된 식품 안전 위험과 긴급 건강 위해 요소를 방지, 제거 또는 제어하기 위한 즉각적인 개선 조치를 취한 경우.
- 응급 운영 계획 이행 즉시 규제 당국에 알린 경우.

9.11페이지

ServSafe Manager 제9판 프로그램에서는 챕터 9: 안전 시설 및 해충 관리에 다음 내용을 추가해야 합니다.

챕터 9: 안전 시설 및 해충 관리

계획 심사

2022년 FDA 식품 규정 보충판에서는 식품 안전 관리 계획이 마련되어 있다는 증거를 계획 심사에 포함해야 한다는 요구 사항이 추가되었습니다. ServSafe는 새로운 건설 또는 리모델링을 시작하기 전에 계획 심사 제출 의무를 추가했습니다. 또한 계획 심사 절차와 업장에 제공하는 이점에 대해 설명하며, 새로운 FDA 식품 규정의 요구 사항을 반영합니다.

계획 심사

새로운 건설이나 리모델링 프로젝트를 시작하기 전에, 규제 기관에 계획을 제출해야 합니다. 필요할 경우, 공사가 시작되기 전에 해당 계획의 승인을 받아야 합니다.

계획 심사 과정에서 규제 기관은 시설 설계가 규제 요구 사항을 준수하는지, 승인된 장비가 사용되는지, 식품이 업소 내에서 안전하게 흐를 수 있는 구조인지, 식품 안전 관리 시스템이 이미 구축되어 있거나 구축 중인지를 확인합니다.

계획 심사는 업소에 여러 중요한 이점을 제공합니다. 운영에 가장 알맞고 효율적인 절차를 미리 식별함으로써, 식품 안전을 강화하는 동시에 시간과 비용을 절약할 수 있습니다.

운영 허가

ServSafe는 식품 취급 업소가 운영하기 위해서는 규제 기관이 발급한 유효한 영업 허가증을 갖춰야 한다는 요구 사항을 추가했습니다.

계획 심사

새로운 건설이나 리모델링 프로젝트를 시작하기 전에, 규제 기관에 계획을 제출해야 합니다. 필요할 경우, 공사가 시작되기 전에 해당 계획의 승인을 받아야 합니다.

계획 심사 과정에서 규제 기관은 시설 설계가 규제 요구 사항을 준수하는지, 승인된 장비가 사용되는지, 식품이 업소 내에서 안전하게 흐를 수 있는 구조인지, 식품 안전 관리 시스템이 이미 구축되어 있거나 구축 중인지를 확인합니다.

계획 심사는 업소에 여러 중요한 이점을 제공합니다. 운영에 가장 알맞고 효율적인 절차를 미리 식별함으로써, 식품 안전을 강화하는 동시에 시간과 비용을 절약할 수 있습니다.

규제 기관이 발급한 유효한 영업 허가증 없이는 식품 취급 업소를 운영할 수 없습니다.

주방기기의 식품 접촉 표면

ServSafe는 주방기기의 식품 접촉면은 흡수성이 없어야 하며, 주방기기가 더 이상 기준을 충족하지 못할 경우 교체해야 한다는 요구 사항도 추가했습니다.

장비 선택

외식업용 장비는 매끄럽고 쉽게 세척할 수 있으며 내구성이 강하고 흡수성이 없어야 하는 등의 특정 기준을 **충족해야 합니다.**

장비가 더 이상 이 기준을 충족하지 못할 경우, 교체해야 합니다.

ANAB

ServSafe에는 이제 장비의 위생적 설계 및 제작을 위한 표준을 개발하거나, 해당 표준을 충족하는 장비를 인증하는 기관은 미국국가표준협회(ANSI) 국가 인정위원회(ANAB)의 인증을 받아야 한다는 명확한 설명이 포함됩니다.

장비 선택

외식업용 장비는 매끄럽고 쉽게 세척할 수 있으며 내구성이 강하고 흡수성이 없어야 하는 등의 특정 기준을 충족해야 합니다.

NSF와 같은 기관은 식품 서비스 장비의 위생 설계 및 구성 등에 대한 표준을 개발했습니다. 또한, 이러한 표준을 준수하는 장비를 인증하기도 합니다. 어떤 기관에서는 표준을 준수하는지 여부에 따라 장비를 분류하거나 평가합니다.

이러한 기관들은 **비영리 법인인 미국국가표준협회(ANSI)의 전액 출자 자회사인 미국국가표준협회 국가 인정위원회(ANAB)로부터 인증을 받아야 합니다.** 장비를 구매할 때는 NSF 마크, UL EPH 등급 마크 또는 ETL 위생 마크를 확인합니다. 이는 해당 장비가 **ANAB 인증** 프로그램에 따라 인증을 받았거나 위생 등급을 받았다는 것을 나타냅니다.

장비 수리 또는 교체 시점

ServSafe에서는 장비를 수리하거나 교체해야 하는 시점을 판단하기 위한 구체적인 기준을 추가했습니다.

장비 설치 및 유지 관리

장비를 설치한 후에는 의도한 대로 작동하는지 정기적으로 확인하십시오. 다음과 같은 경우에는 장비를 수리하거나 교체해야 합니다.

- **마모된 경우**
- **손상된 경우**
- **안전하지 않은 경우**
- **세척이 어려운 경우**
- **제대로 작동하지 않는 경우**

장비는 자격을 갖춘 전문가가 정기적으로 유지 관리해야 합니다. 일반적으로 공급업체나 제조업체와 유지 관리 일정을 설정하여 장비를 좋은 상태로 유지할 수 있습니다.

화장실

ServSafe는 화장실에 대한 요구 사항을 추가했습니다.

화장실

화장실은 편리하고, 위생적이며, 자동으로 닫히는 문이 있어야 합니다. 또한 청결하고 유지 상태가 좋아야 합니다.

폐수

ServSafe는 폐수가 적절하게 배출, 처리되어야 한다는 요구 사항을 추가했습니다.

폐기

폐수는 승인된 하수 처리 시스템에 배출해야 합니다.

쓰레기 수거 빙도

ServSafe에서는 해충과 오염을 예방하기 위해 쓰레기 수거 빙도를 늘려야 할 필요가 있을 수 있다는 내용을 추가했습니다.

실외 쓰레기통

쓰레기통은 평坦하고 견고한 비흡수성 표면에 비치해야 합니다. 아스팔트 및 콘크리트가 적합한 예입니다.

쓰레기통에는 밀폐 가능한 뚜껑이 있어야 하며 항상 뚜껑을 덮어 두어야 합니다. 쓰레기통에 배수 플러그도 설치하십시오.

오염과 해충을 예방하기 위해 쓰레기 수거 빙도를 늘려야 할 필요가 있을 수 있습니다. 요구 사항에 대해서는 지역 규제 기관에 문의하십시오.

긴급 건강 위해 요소

ServSafe는 “명백한 식중독 발생”을 긴급 건강 위해 요소에 해당하는 응급 상황 목록에 추가했습니다.

시설에 영향을 주는 응급 상황

특정 위기 상황은 업소에서 제공하는 식품 안전에 영향을 줄 수 있습니다. 가장 흔한 예로는 다음이 포함됩니다. 명백한 식중독 발생, 정전, 화재, 흥수, 하수 역류. 현지 규제 당국에서는 이러한 상황을 긴급 건강 위해 요소로 간주합니다.

업소 내 동물

ServSafe에서는 이제 업소 내 동물 관련 정보가 포함됩니다.

업소 내 동물

어떤 사람들은 업소 내에서 도우미견의 도움이 필요할 수 있습니다. 많은 관할 지역에서 파티오 공간에 개를 허용합니다. 이런 상황에서는 지역 규제 기관의 요구 사항을 반드시 확인하는 것이 중요합니다.

반려 동물 접근 차단 및 해충 방제 대책

ServSafe에서는 해충의 유입을 막기 위해 문 하단에 도어 스윕을 설치하는 것의 중요성을 추가했습니다.

접근 차단

자동으로 닫히는 문, 도어 스윕, 에어 커튼(에어 도어 또는 방충망이라고도 함)을 설치하십시오.

해충 방제 조치

ServSafe에 이제 해충 방제 조치의 예시(접착식 해충 포획기, 스낵 트랩)가 포함되었습니다.

해충 방제

이러한 흔적이 발견되거나 기타 해충 관련 문제가 발생한 경우 해충 방제업자(PCO)에게 즉시 연락하여 조치를 취해야 합니다.

여기에는 살충제 사용, 또는 접착식 포획기나 스낵 트랩과 같은 장치가 사용될 수 있습니다. PCO는 살충제가 필요한지, 그리고 이러한 장치를 어디에 배치해야 하는지 결정합니다. 살충제는 반드시 인증된 전문가만 사용해야 한다는 것을 기억하십시오.

챕터 10: 세척 및 살균

ServSafe Manager 제7판 개정본 프로그램에서는 챕터 10: 세척 및 살균에 다음 내용을 추가해야 했습니다.

챕터 10: 세척 및 살균	챕터 참조
<p>세척제 사용 가능</p> <p>2017년 FDA 식품 규정부터는 직원이 운영 시간 동안 세척제를 사용할 수 있도록 요건을 추가했습니다.</p> <p>ServSafe는 이를 다음과 같이 다룹니다.</p> <p>세척제</p> <p>세척제는 안전성이 입증된 안정 상태의 비부식성 약품이어야 합니다. 또한 업소 운영 시간 내내 직원이 이용할 수 있도록 제공되어야 합니다. 각각 다른 용도로 사용할 수 있는 다양한 세척제가 있습니다.</p> <p>이러한 예는 다음과 같습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 세제 • 탈지제 • 얼룩 제거제 • 마모성 세척제 	10.2페이지
<p>살균제 사용 가능</p> <p>2017년 FDA 식품 규정에는 직원이 운영 시간 동안 살균제를 사용할 수 있도록 요건이 추가되었습니다.</p> <p>ServSafe는 이를 다음과 같이 다룹니다.</p> <p>화학 살균법</p> <p>널리 사용되는 화학 살균제 3가지는 염소, 요오드 및 4급 암모늄 화합물(퀴즈)입니다. 화학 살균제는 주정부 및 연방정부 환경 보호 기관의 규제를 받습니다. 또한 업소 운영 시간 동안 직원이 사용할 수 있도록 제공되어야 합니다.</p>	10.2페이지
<p>작업 중 토사물 및 설사 청소</p> <p>2017년 FDA 식품 규정에 작업 중 토사물과 설사를 청소하기 위한 서면 절차를 갖추도록 요건이 추가되었습니다.</p> <p>ServSafe는 이를 다음과 같이 다룹니다.</p> <p>사람들에게 질환이 발생한 후 청소</p> <p>효과적인 작업 진행을 위해 업소에 구토와 설사 잔여물 청소에 대한 서면 지침이 있어야 합니다. 이 지침에서는 식품, 작업대 표면, 사람에 대한 노출과 오염을 최소화하기 위해 직원이 취해야 하는 특정 조치를 다루어야 합니다. 직원들이 이러한 지침을 교육받는 것이 중요합니다.</p>	10.15페이지

ServSafe Manager 제9판 프로그램에서는 챕터 10: 세척 및 살균에 다음 내용을 추가해야 합니다.

챕터 10: 세척 및 살균

소독용품

2022년 FDA 식품 규정 보충판에서는 살균제와의 차이를 명확히 하기 위해 소독의 새로운 정의를 도입했습니다. 또한 소독제 용액의 농도를 확인하기 위해 테스트 키트 또는 기타 측정 장치를 사용해야 한다는 요구 사항도 추가되었습니다. ServSafe는 이제 이 정보를 포함합니다.

소독용품

많은 업소에서 청소 및 살균 절차의 일부로 소독제를 사용합니다. 살균과 소독은 종종 혼동되지만 목적이 다릅니다. 살균제는 표면의 병원균을 안전한 수준으로 감소합니다. 소독제는 병원균을 더 많이 줄이거나, 비활성화하거나, 제거할 수 있습니다.

FDA 식품 규정에 따르면, 소독이란 박테리아, 곰팡이, 바이러스 등을 파괴하거나 비가역적으로 비활성화하는 물질(또는 혼합물)을 사용하는 것을 의미하며, 반드시 세균 포자까지 파괴해야 하는 것은 아닙니다.

그렇다면 왜 소독제를 항상 사용하지 않을까요? 소독제는 식품 접촉 표면에 안전하지 않은 화학 잔류물을 남길 수 있어, 사용 후 추가적인 청소와 살균이 필요합니다. 소독제를 과도하게 사용하면 환경적 영향이 더 커집니다.

소독제는 체액 유출 사고 청소나 규제 기관의 지시 준수와 같이, 더 높은 수준의 병원균 제거가 필요한 고위험 상황에서 사용하는 것이 가장 적합합니다.

살균제와 마찬가지로, 소독제 용액의 적정 농도를 유지하는 것은 매우 중요합니다. 농도를 정확히 측정할 수 있는 테스트 키트 또는 기타 장치를 제공하시기 바랍니다. 직원들이 언제든지 이러한 키트나 장치를 쉽게 이용할 수 있도록 해야 합니다. 마지막으로, 소독제를 사용하기 전에 제품 라벨을 확인하여 EPA 승인을 받았는지 확인하고 항상 제조업체의 지침을 준수하십시오.

매니저는 업소 내 소독제 사용 방법에 대한 계획을 마련하고, 직원들에게 계획에 대한 교육을 실시해야 합니다. 특히 체액 유출을 청소할 때는 반드시 이 절차가 요구됩니다.

서비스 싱크

ServSafe는 폐수를 배출할 수 있는 필수 위치 목록에 “서비스 싱크”를 추가했습니다.

세척도구 및 소모품 저장

저장소 필수 조건:

- 양동이에 물을 채우고 세척도구를 씻을 다용도 싱크대가 있어야 함
- 오염수를 버릴 **서비스 싱크** 또는 바닥 배수구가 있어야 함

SDS

ServSafe는 SDS에 대한 새로운 정보를 추가했습니다.

외식사업용 화학제 사용

업소에서 사용하는 화학제 중 다수는 특히 잘못 사용하거나 보관하는 경우 매우 위험할 수 있습니다. 그래서 업소 내 모든 화학물질에 대해 안전보건자료(SDS)를 갖추는 것이 중요합니다. 여기에는 안전한 취급 방법이 포함되어 있고 비상 상황이 발생할 시 취해야 할 조치가 명시되어 있습니다. SDS는 직원들이 언제든 접근 가능해야 합니다.

화학물질과 관련된 가장 큰 위험 중 하나는 교차 오염입니다. 이러한 위험을 줄이려면 다음 지침을 따릅니다.