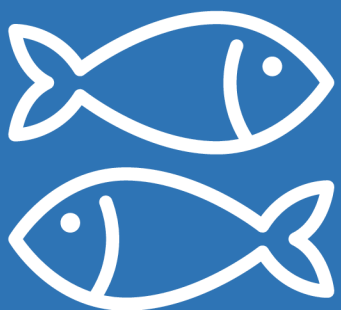
생선 제품을 생식 또는 덜 익힌 상태로 제공하기 위한 요구 사항

Anchorage Health Department

공공 건강상의 이유

소비자들은 가볍게 조리된 생선, 생선, 생선 양념, 그리고 차가운 훈제 생선을 원할 수 있습니다. 기생충의 파괴를 보장하기 위해, 생선은 충분히 조리하는 대신 서비스 전에 냉동될 수 있습니다. FDA 해산물 안전 사무소는 특정 해산물 종이 제대로 조리되거나 냉동되지 않으면 위험한 기생충을 포함할 수 있다고 밝혔습니다.



공공 건강에 대한 우려가 있는 생물체의 파괴

AMC 16.60.140 (3-402.11)은 특정 생선이 생식 또는 덜 익힌 상태로 제공될 때 기생충을 파괴하기 위해 냉동되어야 한다고 규정합니다. 이는 식당, 바, 소매점에서 제공되는 스시에도 적용됩니다. 대안으로, 생선은 최소 125°F까지 부분적으로 조리할 수 있으며, 덜 익힌 음식에 대한 소비자 경고가 제공되어야 합니다.

생선이 승인된 공급업체에 의해 냉동된 경우, 해당 공급업체로부터의 서면 구매 계약서 또는 인증서를 생선의 서비스 또는 판매 시점에서 최소 90일 이상 보관해야 합니다.

냉동이 소매업체에 의해 이루어지는 경우, PIC(담당자) 또는 관리자들은 생선이 노출된 냉동 온도와 시간을 기록해야 합니다.
기록은 생선의 서비스 또는 판매 시점에서 최소 90일 이상 보관해야 합니다 (16.60.140 (3-402.12)).

모든 기생충 파괴를 위해 냉동이 필요한 종에 대해서는 다음 절차 중 하나를 따릅니다:

- -4°F (-20°C)에서 7일(168시간) 동안 보관합니다.
- -31°F (-35°C)에서 고체 상태가 될 때까지 냉동한 후, 그 온도에서 최소 15시간 동안 보관합니다.
- -31°F (-35°C)에서 고체 상태가 될 때까지 냉동한 후, -4°F (-20°C)에서 최소 24시간 동안 보관합니다.

다음 항목들은 이 요구 사항에서 면제됩니다:

- 연체동물 해산물
- 오직 수축근만 포함된 가리비 제품
- 황다랑어
- 남부 블루핀 참치
- 빅아이 참치
- 북부 블루핀 참치
- 어란
- 양식된 생선, 예를 들어 양식 연어가 다음 조건을 만족하는 경우:
  - 개방 수역에서 양식되는 경우, 네트 펜에서 양식됨
  - 연못이나 탱크와 같은 육상의 시설에서 양식됨
  - 양식된 생선에 감염될 수 있는 살아있는 기생충이 포함되지 않은 배합 사료(예: 펠릿)를 먹임

생선 냉동 기록

In지침: 생선 제품이 냉동기에 넣어진 날짜와 시간, 냉동기에서 꺼낸 날짜와 시간, 특정 생선 제품 및 공급업체와 송장 번호, 그리고 냉동 중의 주변 공기 온도를 기록합니다. 이 기록은 생선의 서비스 또는 판매 시점에서 최소 90일 이상 유지되어야 합니다. 기록은 AHD(공공 건강 부서)의 요청 시 검증을 위해 현장에서 제공되어야 합니다..

날짜	시간	출고 날짜	시간	생선 품목 (종류 및 공급업체/송장 번호)	냉동 온도