자주 하는 질문(FAQ)

생 조개류 판매

생 조개류는 적절한 방법으로 수령, 처리, 판매되지 않으면 소비자들에게 심각한 위험을 줄 수 있습니다. 노스캐롤라이나주에서는 소비자 보호 차원에서 생 조개류 판매에 대한 특별 규정을 마련하였습니다. 다음은생 조개류의 판매에 관련해 자주 제기되는 질문들에 대한 답변입니다.

생 조개류란?

조리 과정을 거치지 않은 모든 종의 홍합, 대합, 굴로, 껍질을 깐 것과 까지 않은 것, 껍질을 반 정도 깐 것, 냉동한 것과 냉동하지 않은 것을 모두 포함합니다.

패주[貝柱]도 조개류로 간주되는가?

패주를 껍질 채 생으로 판매할 경우 및 껍질은 벗겼지만 내장을 제거하지 않은 채 판매하는 경우에만 조개류로 간주됩니다. 관자 살, 즉 근육 조직만 판매할 때는 노스캐롤라이나 주법에 의거하여 조개류로 간주되지 않습니다. 관자 살은 생선 등의 해산물 제품으로 취급됩니다.

소비자 권고 표시란?

소비자들에게 생 조개류 섭취가 건강에 미칠 수 있는 부정적 영향에 대한 의학적 경고 표시입니다. 노스캐롤라이나 주에서 생조개류 판매자들은 고객들이 구입할 때 금방 볼 수 있는 곳에 소비자 권고 표시를 부착해야 합니다.

생 조개류를 운송, 저장, 진열시 요구되는 냉장 방법은?

껍질이 붙어 있는 익히지 않은 조개류는 항상 기계화된 냉장시설에서 보관해야 합니다. 얼음 만으로 살아있는 조개류를 냉장하면 **안 됩니다**. 껍질을 제거한 조개는 담은 용기를 얼음 속에 넣어서 보관**하거나** 기계적 냉장방법으로 보관할 수 있습니다.

생 조개류 보관 온도 규정이란?

살아있는 조개류는 화씨 45도 이하에서, 껍질이 제거된 조개류는 화씨 40도 이하에서 보관하도록 규정되어 있습니다.

판매 전 조개류를 산지에서 담은 용기에서 꺼내도 되나?

안 됩니다. 모든 생 조개류는 소비자에게 판매되기 전까지 반드시 원산지에서 포장에 사용된 본래의 용기에 담겨 있어야 합니다. 이는 운송, 저장 및 진열을 포함합니다, 소비자에게 판매되는 시점에 ***한해서만*** 조개를 본래의 용기에서 꺼낼 수 있습니다.

살아있는 조개류를 진열 탱크나 보관 상자 같은 곳의 물 속에 보관해도 되는가?

안 됩니다. 살아있는 조개류는 결코 물이나 다른 액체에 넣어 운송, 저장, 또는 진열해서는 **안 됩니다**. 조개류를 물에 넣으면 조개류가 오염될 수 있으며, 이는 노스캐롤라이나주 조개류 위생 및 유원지 수질 관리과의 특별 허가가 없는 한 엄격히 금지됩니다.

조개류 표식이란?

주(主)상자(다음 문단 참조)에 포장되지 않은 살아있는 조개류는 소매업자에게 전달될 때 용기에 조개류 표식이 붙어 있어야 합니다. 용기에 들어 있는 조개류가 모두 판매 또는 처분될 때까지 표식이 용기에 붙어 있어야 합니다. 조개가 모두 판매 또는 처분된 뒤, 소매업자는 90일 동안 표식을 자료철에 보관해야 합니다. 철해 둔 표식들은 언제라도 공인된 공중보건 조사관의 점검을 받을 준비가 되어 있어야 합니다. 표식은 질병 발생 시 조개류의 원산지를 추적하는 데 있어 대단히 중요합니다.

공인된 조개 취급자에 의해 포장된 주(主)상자에 들어 있는 생조개 개별 용기는 개별 포장 분량을 표시하는 전체표식이 주상자에 부착되어 ***있으면*** 개별 용기에 표식이 따로 없어도 수령할 수 있습니다. 전체표식은 주(主)상자가 비워질 때까지 부착되어 있어야 하며, 주(主)상자가 비워진 뒤에는 90일 간 철하여에 보관되어야 합니다. 주(主)상자는 손상 없이 유지되어야 하며, 한 소매업자에게만 배송되어야 합니다.

자주 하는 질문(FAQ)

수령 시 조개류 표식을 점검할 때 확인할 사항은?

표식에 기재되어야 하는 항목은 다음과 같습니다. 조개류 취급자의 이름, 주소 및 주 인증 번호, 채취장소 및 채취일자, 조개류의 종류와 양, 90일 동안 표식을 보관하라는 안내문 및 소비자 권고 표시입니다.

모든 표식은 읽기 쉽고 빠진 정보가 없어야 하며, 조개류 관리 당국의 승인을 얻은 재료로 만든 것이어야 합니다. 종이, 마분지 등의 재료로 손수 만든 표식은 용인되지 않습니다. 표식이 붙어 있고 읽기 쉬운가를 확인하는 것은 소매업자의 책임입니다. 소매업자는 표식이 없거나 의심스러운 조개류를 수령하지 않아야 합니다.

생 조개류가 다른 식품의 영향을 받을 수도 있는가?

그렇습니다. 생조개류, 특히 살아 있는 조개류를 다른 생선이나 해산물로부터 분리 보관하도록 하는 데 각별한 주의가 필요합니다. 다른 날식품의 세균이 쉽사리 조개류를 오염시킬 수 있습니다. 항상 조개류를 다른 식품과 멀리 떨어져 두어야 하며, 응축액이나 더러운 얼음이 닿지 않도록 하고 바닥에 두지 않아야 합니다.

껍질이 제거된 조개류의 용기에도 특수 레이블이 요구되는가?

그렇습니다. 껍질이 제거된 조개류의 용기는 모두 다음 사항이 기입된 레이블을 부착해야 합니다. 조개류 취급자나 유통업자의 이름, 주소, 주 또는 국제 조개류 인증 번호입니다.

0.5 갤론 이하의 용기는 반드시 유통기한을 표시해야 합니다. 0.5 갤론 이상의 용기는 뚜껑과 용기 몸체에 껍질 제거 일자가 표기되어 있어야 합니다. 냉동 조개류의 용기에 표기된 껍질 제거 일자에는 연도도 명시되어 있어야 합니다.

외국산 생 조개류에 대한 판매 제한이 있는가?

그렇습니다. 다음 국가의 공인된 조개류 업체 에서 생산된 생 조개류만 노스캐롤라이나주 내에서 시판이 가능합니다: 캐나다, 칠레, 대한민국, 멕시코, 뉴질랜드. 이외 다른 원산지의 생 조개류는 현재 노스캐롤라이나주 내에서 판매가 승인되지 않았습니다.

현재 미국 각주에 조개류 판매를 공인 받은 외국 및 미국의 업체들은 미 식품의약품안전청의 전국 공인 조개류 배송업체 명부에서 조회가 가능합니다. 이 명부는 정기적으로 갱신되며, 전국 조개류 위생 협회 (Interstate Shellfish Sanitation Conference)의 웹사이트에서 볼 수 있습니다. **www.issc.org**.

개인이 조개류의 껍질을 제거하고 포장하는 것이 가능한가?

그렇지 않습니다. 날생선(회)을 취급하는 곳에서 굴을 서비스하는 경우와 같이 제한적으로 조개류의 '껍질을 제거'했다가 본래의 껍질에 조개류를 놓는 예외를 제외하고, 공인된 조개류 껍질 제거 시설에서만 조개류의 껍질 제거와 포장이 허용됩니다.

다음 질문은 주로 노스캐롤라이나주 식품 서비스 위생 법규에 대한 것입니다. 자세한 사항은 해당 카운티의 위생 부서로 문의하시기 바랍니다.

조개류의 껍질을 식품 서비스의 용도로 재활용해도 되는가?

안 됩니다. 조개의 껍질을 제거했다가 원래의 껍질에 다시 놓아 서비스하는 것은 가능합니다. 또는, 당일 판매될 음식을 준비하는 과정에서 제한된 수의 조개류를 껍질에서 분리해 다른 제품과 혼합한 다음 다시 원래의 껍질에 놓는 것은 가능합니다. 그러나 어느 경우에도 그렇게 사용한 조개 껍질을 다른 식품을 서비스하는데 다시 사용할 수 없습니다.

다른 데서 가져온 천연 조개류의 껍질을 식품 서비스에 이용하는 것은 용인되는가?

안 됩니다. 천연 조개류 껍질은 쉽게 세척할 수 없어 식품과 접촉하는 것이 용인되지 않습니다.

노스캐롤라이나주 조개류 위생 및 보관 수질과

전화: (252) 726-6827 | 웹사이트: *www.deh.enr.state.nc.us/shellfish/index.html*

노스캐롤라이나주 보건복지부 | 공중보건 부문 | 일반 전염병 통제 분과 | www.dhhs.state.nc.us
노스캐롤라이나주 보건복지부는 균등 기회 고용자 및 제공자입니다.
본 공공 문서는 한 부당 .06 센트의 가격으로 총 123달러 .72 센트에 2,000부가 인쇄되었습니다. 8/05