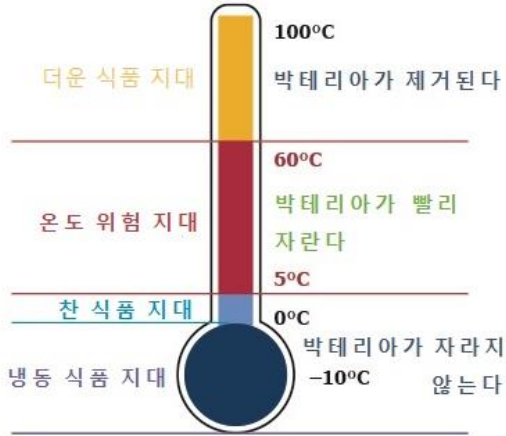


4 시간 / 2 시간 규칙

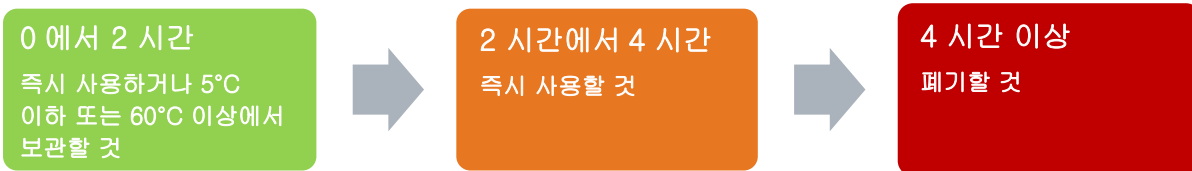
온도관리는 식품 속에서 해로운 박테리아가 자라는 것을 방지하는 데 매우 중요합니다. 식품 업체는 식품을 안전하게 보존하기 위해 소위 '온도 위험지대'에 식품이 머무는 시간을 최소화해야 합니다. 이는 찬 음식은 5°C 이하, 더운 음식은 60°C 이상 온도에서 보관해야 한다는 뜻입니다. (아래 그림을 보세요)



그러나 박테리아가 자라서 식중독을 일으킬 만큼 그 수가 늘려면 시간이 걸릴 수 있으므로, 식품 기준 규정에는 식품 업체들이 식품을 5°C 에서 60°C 사이로 보관하되, 시간을 잘 재서 단기간만 보관할 수 있게 하는 방법을 마련해 두었습니다.

4 시간/2 시간 규칙이 무엇인가요?

연구에 따르면 식품은 온도 관리 범위를 벗어나 잠깐 보관해도 식중독 발생 가능성이 크게 높아지지 않고 안전하게 보관할 수 있다고 합니다. 식품을 5°C 에서 60°C 사이에서 안전하게 보관할 수 있는 시간을 '4 시간/2 시간 규칙'(아래 그림을 보세요)이라고 부릅니다.



온도 위험 지대에서 2 시간 미만 머무른 식품 (준비, 보관, 전시 포함)은 냉장고에 다시 넣어 5°C 이하로 보관하거나 60°C 이상에서 가열하여 나중에 다시 꺼내놓을 수 있습니다. 그러나 위험 지대에서 보낸 총 시간이 4 시간을 초과하면 안 됩니다.

4 시간/2 시간 규칙을 바르게 사용하는 법

식품 업체가 4 시간/2 시간 규칙을 사용하기로 결정하면 반드시 지켜야 할 특정 식품 기준 규정 사항이 있습니다. 업체는 NSW 식품청의 담당 공무원이나 카운슬의 환경보건 공무원이 요구할 시 이와 같은 규정을 지키고 있다는 것을 반드시 보여줄 수 있어야 합니다.

4 시간/2 시간 규칙을 제대로 적용하고 있다는 것을 보여주려면 식품업체는 다음과 같이 할 수 있어야 합니다

- 다음 과정에서 잠재적으로 위험한 식품(PHF) 및 성분에 대한 요구사항을 반드시 따르고 있다

- 수령
- 보관
- 준비
- 찬 음식은 박테리아 수가 급증할 수 있는 직사광선 아래나 25°C 이상에서 진열하지 않는다
- 다음과 같은 내용은 문서화하는 시스템을 운용한다
 - 온도 관리 범위를 벗어나 식품을 보관한 시간 모니터링
 - 반드시 식품을 제대로 표기
 - 반드시 4 시간 이후에 식품을 올바르게 폐기

문서화 시스템은 다음과 같은 형태를 취할 수 있습니다

- 4 시간/2 시간 규칙을 사업체가 어떻게 적용하는지에 대한 일련의 근무 지침 (*4 시간/2 시간 규칙 안내* 부록 1 번을 보세요)
- 시간 온도 요구사항 준수를 보여주는 기록 보관 (*4 시간/2 시간 규칙 안내* 부록 2 번을 보세요)

식품 업체가 온도관리를 하기 위해 4 시간/2 시간 규칙을 사용하기로 결정은 했지만 4 시간/2 시간 규칙을 제대로 지키고 있다는 것을 만족스럽게 보여줄 수 없으면 식품 안전 규정을 위반했다는 판정을 받을 수 있으며 그러한 제재를 받을 수 있습니다.

식품 취급자 전원이 반드시 4 시간/2 시간 규칙 사용을 이해하고 제대로 기록을 하게 하는 것은 식품 업체의 책임입니다.

추가 정보

이 정보는 일반적인 요약내용이며 모든 상황을 다룰 수가 없습니다. 식품 업체는 식품 안전 규정과 *2003년 제정 (NSW) 식품 법령*에 나온 모든 사항을 준수할 의무가 있습니다.

더 자세한 정보를 원하시면

- NSW 식품청 웹사이트 www.foodauthority.nsw.gov.au 를 방문하시거나
- 헬프라인 1300 552 406 으로 전화 또는
- *4 시간/2 시간 규칙 안내*를 보십시오

NSW 식품청 소개: NSW 식품청은 NSW 의 식품이 안전할 뿐만 아니라 그 표기도 정확하게 하도록 돕는 정부 기관입니다. 식품의 안전한 제조, 보관, 수송, 홍보 및 준비에 대한 정보를 제공하고 규제함으로써 식중독을 최소화하고자 소비자, 업계, 다른 정부 기관과 더불어 노력합니다.

주: 이 정보는 일반적인 요약내용이며 모든 상황을 다룰 수가 없습니다. 식품 업체는 식품 안전 규정과 *2003년 제정 (NSW) 식품 법령*에 나온 모든 사항을 준수할 의무가 있습니다.



Food
Authority

6 Avenue of the Americas, Newington NSW 2127
PO Box 6682, Silverwater NSW 1811
T 1300 552 406

contact@foodauthority.nsw.gov.au

ABN 47 080 404 416

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



nswfoodauthority



nswfoodauth

4 hour / 2 hour rule, January 2018
NSW/FA/ FI326/1801-KOR