



# County of Fairfax, Virginia

To protect and enrich the quality of life for the people, neighborhoods and diverse communities of Fairfax County

## 공중 보건 관리 수단으로서의 시간

일반적으로, 식품은 뜨겁게 (135°F 초과) 또는 차갑게 (41°F 미만) 보관하여야 합니다. 이 온도는 식품 매개성 질환의 발생을 줄이기 위한 관리 수단입니다. 어떤 경우에는, 시간을 공중 보건 관리 수단으로서 사용할 수 있습니다. 시간을 공중 보건 관리 수단으로 사용한다는 것은 통상적으로 온도 관리(뜨겁게나 차갑게)하에 두는 식품을 어떠한 온도 관리하에 두지 않고 보관한다는 것을 말합니다. 이 방법을 적절히 사용하려면, 다수 요건이 충족되어야 합니다. 그러한 요건들은 아래와 같이 설명됩니다.

첫 번째 요건은 음식은 공중 보건 관리 수단으로서의 시간(time as the public health control: TPHC)하에 진열하기 전에 적절히 뜨겁거나(135°F 초과) 차가워야 (41°F 미만) 한다는 것입니다. 뜨거운 음식은 TPHC 하에 유지할 수 있기 전에 충분히 조리하여야 합니다.

두 번째 요건은 음식을 언제 진열하였는지 그리고 음식을 언제 버려야 하는지에 대한 기록을 유지하는 것입니다. 음식은 **최대 4 시간 동안** 온도 관리 없이 진열할 수 있습니다. 업체 경영자는 음식을 라벨로 표시하거나 음식을 언제 진열하였는지 그리고 음식을 언제 버려야 하는지를 기록하는 일지를 유지하여야 합니다.

음식이 4 시간 내에 판매되지 않는 경우, 그 음식은 버려야 합니다. 그 음식은 다시 데우고 판매할 수 없습니다.

요식업체가 TPHC의 사용을 원하는 경우, 그 업체는 상기 지침을 준수하여야 합니다. 지역 담당 검사관은 업체 경영자에게 상기 지침의 준수 동의서인 보건부 서식에 서명하여 줄 것을 요청할 수 있습니다.

음식점이 TPHC를 사용하는 경우, 직원들을 그 프로세스에 대하여 교육시키는 것이 중요합니다. 다음은 공중 보건 관리 수단으로서의 시간에 필요한 정보를 기록하기 위한 일지가 어떤 모양을 갖출 수 있는지를 보여주는 견본입니다.

날짜	음식 품목	냉장고에서 꺼낸 시간	버리는 시간	버린 경우, 담당자의 머리글자
1/01/09	초밥	오전 10:30	오후 2:30	ABC
1/01/09	초밥	오후 2:30	오후 6:30	

### Fairfax County Health Department

Division of Environmental Health

Food Safety Section

10777 Main Street, Suite 111, Fairfax, VA 22030

Phone: 703-246-2444 TTY: 711 Fax: 703-385-9568

[www.fairfaxcounty.gov/hd](http://www.fairfaxcounty.gov/hd)

