



County of Fairfax, Virginia

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

날 생선 또는 덜 익힌 생선에 대한 기생충 박멸 증서 요건

음식점에서 날 생선 또는 덜 익힌 (145°F 미만) 생선 음식을 차리는 경우, 음식점 경영자는 그 생선이 페어팩스 카운티 식품공전 제 3-402.11 항에 따라 기생충 박멸을 위하여 냉동되었다는 증거 서류를 제출하여야 합니다. 어떤 종류의 생선에는 먹는 경우 사람에게 해로울 수 있는 기생충이 있습니다. 냉동은 생선 음식을 손님에게 차리기 전에 기생충을 죽이는 방법입니다. 페어팩스 보건부는 음식점 검사 과정 중에 기생충 박멸 기록을 검토할 것입니다.

생선은 기생충 박멸을 위하여 다음과 같은 방법으로 냉동할 수 있습니다:

- (1) -20°C (-4°F) 이하의 온도로 냉동하여 최소한 냉동고에 168 시간 (7 일) 동안 저장함;
- (2) -35°C (-31°F) 이하의 온도로 굳어질 때까지 냉동하여 -35°C (-31°F) 이하의 온도로 최소한 15 시간 동안 저장함; 또는
- (3) -35°C (-31°F) 이하의 온도로 굳어질 때까지 냉동하여 20°C (-4°F) 이하의 온도로 최소한 24 시간 동안 저장함.

음식점 경영자가 음식점 현장에서 생선을 냉동하는 경우, 매우 구체적인 기록을 유지하여야 합니다. 귀하는 지역 보건부 담당자와 함께 당해 요건들을 검토할 수 있습니다.

음식점이 납품업체로부터 생선을 구입하는 경우, 납품업체가 공급한 생선이 상기 식품공전 요건에 따라 기생충 박멸을 위하여 냉동되었음을 명시하는 증서가 제출되어야 합니다. 다음은 납품업체가 **기생충 박멸 증서**로 제공하여야 하는 정보입니다:

- 1) 음식점의 이름 및 주소;
- 2) 납품업체의 이름 및 주소;
- 3) 기생충 박멸을 위하여 냉동하여 음식점에 납품한 모든 종류의 생선;
- 4) 위 (3)항에 명시된 생선을 냉동한 정확한 온도;
- 5) 위 (3)항에 명시된 생선을 위 (4)항에 명시한 온도로 냉동한 시간의 길이;
- 6) 납품업체에서 기생충 박멸 작업을 담당자의 연락처 이름 및 전화 번호; 그리고
- 7) 위 (6)항에 명시된 연락처 담당자의 서명.

기생충 박멸 요건이 면제되는 생선 종류가 몇 가지 있습니다. 상세한 사항을 원하면 지역 보건부 담당자에게 문의하십시오. 문의 사항이 있는 경우, 703-246-2444 번으로 보건부 식품 안전 프로그램에 문의할 수 있습니다.

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/food

