



해산물(어패류) 일시 가공 및/또는 소매 판매를 위한 임시 지침
2020년 8월 4일

보트에서 직접 생선과 해산물을 판매하는 낚시 업자와 직접 및/또는 간접적으로 레스토랑과 기타 식품 서비스 업체에 해산물을 판매하고, 유효한 연방 및/또는 주, 카운티 또는 시 면허/영업 허가증을 보유한 조개류([연체동물](#), [갑각류](#), 및 [극피동물](#))와 두족류를 포함한 모든 해산물 수확자 및 양식업자는 아래 요약된 규정을 준수하는 한 신종 코로나바이러스(COVID19)로 인한 제한이 시행 중인 동안 위에 언급된 해산물을 최종 소비자를 위해 직접 판매 및/또는 가공하는 것이 허용됩니다. 모든 가공 작업은 반드시 면허 또는 영업 허가증이 있는 시설에서 수행되어야 합니다. 가공 작업은 일반 주거지에서 수행될 수 없습니다. 2주간 예정되었던 임시 지침 시행일은 2020년 9월 30일까지 연장되었습니다. 이 날짜는 면허 및/또는 영업 허가증 발급 정부 기관에서 필요하다고 판단한 경우 계속해서 재평가되고 연장될 수 있습니다.

이번 임시 지침을 활용하여 영업을 재개하고자 하는 레스토랑은 즉시 그렇게 할 수 있으나 오직 지역 보건부로부터 이미 허가를 받은 경우에 한합니다. 레스토랑 운영자는 농업 시장부(Department of Agriculture and Markets) 또는 보건부(Department of Health)에 연락하여 승인을 요청하거나 본 지침에 따라 운영을 시작하기 전에 검사를 받을 필요는 없습니다. 소유 시설과 관련한 구체적인 질문이 있는 레스토랑 운영자는 지역 보건부의 영업 허가증 발급 담당자에게 연락해야 합니다.

알림: 지속되고 있는 COVID19 대유행병을 고려하여 본 지침을 활용하고자 하는 업체는 실행 가능한 범위까지 사회적 거리 두기를 촉진하여 한정된 공간에 모인 사람들의 밀도를 축소하기 위한 합당한 조치를 취해야 합니다.

만 2세 이상이고 얼굴 가리개를 착용하는 데 의학적인 문제가 없는 모든 사람은 [행정 명령 202.17 및 202.18에 관한 임시 지침, COVID-19 기간 동안 공공장소에서 얼굴 가리개 착용 의무화, 2020년 4월 17일](#)의 규정에 따라 공공 장소에 있을 때는 마스크나 천으로 된 얼굴 가리개로 코와 입을 가려야 합니다. 고용주 또한 [행정 명령 202.16에 관한 임시 지침, COVID-19 기간 동안 공공 대중에게 서비스를 제공하는 공공 및 민간 고용인의 얼굴 가리개 착용 의무화, 2020년 4월 14일](#)의 규정에 따라 필수 업종 근로자에게 공공 대중에게 서비스를 제공할 때 착용할 마스크를 무료로 제공해야 합니다.



연방 정부로부터 면허를 받은 선박은 연방 수역(해안선에서 3-200마일 범위)이나 주 수역(해안선에서 0-3마일 범위)에서 조업하는 것과 관계없이 연방 "거래업자 면허증(dealer permit)"이 있어야만 소비자에게 직접 생선을 판매할 수 있습니다. 주 수역(0-3마일)에서 조업하는 주 면허만 있는 선박은 뉴욕주 환경보전부(NYS Department of Environmental Conservation)에서 발행한 면허에 따라 이미 판매가 허용됩니다.

연방 "거래업자 면허증(dealer permit)"을 신청하거나 요건을 알아보시려면 여기를 클릭하십시오: <https://www.fisheries.noaa.gov/new-england-mid-atlantic/resources-fishing/vessel-and-dealer-permitting-greater-atlantic-region>

해당하는 모든 NYS 환경보전부 면허증은 반드시 유효한 상태여야 합니다. 조개류에 대한 모든 가공 작업은 면허가 있거나 허가증이 있는 가공 시설에서 NYS DEC 가공 허가 아래 수행되어야 합니다.

가공 시설 외부에서 사용되거나 소비될 목적으로 포장된 생선과 통째로 판매되는 날생선, 손질 또는 절단된 생선, 조리된 생선 요리(뜨겁게 제공되거나 데운 후 섭취) 등과 같은 기타 해산물 상품 가공 및/또는 판매에 대한 본 지침 규정은 다음과 같습니다:

시설:

해산물의 세척, 가공, 포장을 위해 사용되는 시설은 반드시 다음을 갖춰야 합니다:

- 음용 가능 냉온수 수도물
- 적절한 배수설비
- 외부 환경을 적절히 막을 수 있는 보호 설비
- 도구 및 작업 표면의 청소 및 위생 처리 설비
- 적합하고 적절한 저장 시설
- 잘 손질된 작업 표면

- 냉온수 수도물, 비누, 종이 수건 또는 손 건조기, 사용한 종이 수건용 쓰레기통을 갖춘 적절한 화장실 설비
- 적절하고 올바른 쓰레기 저장 및 제거
- 생식품과 조리된 식품 사이에 교차 오염 가능성을 제거하는 적절한 통제 조치 실행

해산물 판매 를 위해 사용되는 시설은 반드시 다음을 갖춰야 합니다:

- 음용 가능 냉온수 수도물
- 적절한 배수설비
- 적합한 저장용 설비(냉장고, 냉동고, 온장고, 등)
- 외부 환경을 적절히 막을 수 있는 보호 설비
- 장비 및 저장기의 청소 및 위생 처리 설비
- 손 씻기 설비
- 적절한 쓰레기 저장소 및 제거 설비 확보

가공:

- 모든 제품을 취급할 때 항상 위생적인 방식으로 해야 합니다.
- 모든 냉장 제품은 항상 적절한 온도(41°F 이하)를 유지해야 합니다.
- 모든 온장 제품은 항상 적절한 온도(135°F 이상)를 유지해야 합니다.
- 모든 내장을 제거하고 어류와 분리합니다.
- 스콤브로이드 종(참치, 고등어, 마히마히, 정어리, 멸치, 청어, 블루피시, 방어, 및 청새치 등 히스타민 형성어종)의 가공 또는 유통은 불가합니다.
- 상기한 대로 적절한 설비를 갖춘 선박을 제외한 시설에서 “임시” 가공은 불가합니다. 차량의 후면 또는 내부에서 가공할 수 없습니다.
- 차량의 집간이나 내부에서 가공 금지
- 주거지에서 가공 금지
- 열려 있는 장소에서 가공 금지
- 조리 식품은 유효한 조리 온도(제품에 따라 일반적으로 135°F~165°F)로 조리해야 합니다. 덜 조리된 식품은 판매용으로 제공할 수 없습니다. 조리 후 냉각하여 판매하는 식품은 얼을 제거하고 2시간 이내에 70°F 이하로 냉각해야 하며, 추가 4시간 이내에 41°F 이하로 냉각해야 합니다.

보관:

- 어패류는 항상 냉장고 및/또는 얼음 위에서 41°F 이하로 보관해야 합니다.
- 제품에 냉장 보관 요건을 표시해야 합니다.
- 냉동식품은 사용 전까지 얼려서 보관하도록 표기해야 합니다.
- 온장고는 135°F를 유지해야 합니다.

어패류 가공 중점관리기준(CCPs, Critical Control Points):



ANDREW M. CUOMO
Governor

RICHARD A. BALL
Commissioner

어류 세척 시, 세척에 사용되는 장비의 칼날에 빠진 날이나 흠이 있거나 다른 빠진 금속 조각이 있는지를 점검해야 합니다. 이러한 점검은 금속이 들어가는 것을 막기 위해 시행됩니다. 점검 일정은 다음과 같습니다:

- 절단 시작 시
- 이후 4시간마다
- 절단 마감 시

기록:

- 기록지에 날짜, 시간, 점검 발견 사항이 허용 가능(A)인지 허용 불가(X)인지 작성하여 보존해야 합니다.
- 이러한 기록지는 검사가 필요한 경우를 대비해 유지해야 합니다.
- 허용 불가 발견물이 있는 경우, 이전 허용 가능이었던 모든 제품의 금속 유입 여부를 검사해야 합니다. 금속이 발견되지 않는다면, 제품은 허용 가능으로 간주할 수 있습니다.
- 금속이 발견되는 경우, 해당 제품의 금속을 제거하지 않으면 판매용으로 제공할 수 없습니다.
- 뉴욕주 환경보존부 또는 보건부(지역 또는 주)가 요구하는 모든 기록물을 보관해야 합니다.

제품 표시:

- 판매용 단일종 어패류는 최소한 어패류의 일반명, 판매자명 및 판매자 주소, 보관 방법(온도) 및 파운드 또는 온스로 표기한 중량(순 중량) 정보를 제품에 표시해야 합니다. 미터 측정법 표기는 선택 사항입니다.
- 건강 및 영양 성분 정보는 표기할 수 없습니다.
- 어패류는 알레르기 유발 성분이므로 적절히 표시해야 합니다. 아래의 알레르기 유발 성분 지침을 참조하십시오.

재포장:

모든 재포장 식품은 항상 위생적인 방식으로 취급해야 하며, 각 소매점 포장 판매 제품은



본 문서의 제품 표시 지침을 따라야 합니다. “식당 전용”으로 표기된 포장 제품은 이러한 단어를 제거하거나 보이지 않도록 해야 합니다.

운송:

어패류는 얼음 위 및/또는 냉장 차량에 보관하여 운송해야 합니다.

알레르기 유발 성분:

알레르기를 유발하는 여덟 가지 주요 식품군(우유, 난류, 어류, 갑각류, 견과류, 땅콩, 밀, 대두)이 있으며, 제품 표시 지침을 따라야 합니다.

해당 식품이 미가공 농산물이 아니고 주요 식품 알레르기 유발 성분을 함유 또는 포함하거나 이러한 성분인 경우, 제품 표시는 다음 규칙을 따라야 합니다:

1. 주요 식품 알레르기 유발 성분이 유래한 식품원에 이어 ‘Contains(함유)’라는 단어를 성분 목록 옆 또는 바로 다음에 프린트해야 합니다(가루 및 어류 예시는 이 방법을 사용).

또는

2. 본 성분 목록에 있는 주요 식품 알레르기 유발 성분의 일반명 또는 관용명을 해당 주요 식품 알레르기 유발 성분이 유래한 식품원의 이름 옆에 괄호에 넣어 표기해야 합니다, (상기한 가루 예시에서, “Flour(가루)” 성분은 성분 표기 끝부분에 “Contains wheat(밀 함유)”라고 명시하는 대신 “Flour (wheat)(가루(밀))”로 표기할 수 있습니다.)

또는

3. 성분의 일반명 또는 관용명이 해당 주요 식품 알레르기 유발 성분이 유래한 식품원의 이름을 사용하면(가루가 “Wheat Flour(밀가루)”로 성분 표기된 경우), 밀을 괄호 속이나 성분 표기 끝부분에 다시 포함할 필요가 없습니다.

또는



ANDREW M. CUOMO
Governor

RICHARD A. BALL
Commissioner

4. 해당 주요 식품 알레르기 유발 성분이 유래한 식품원의 이름을 성분 목록 어딘가에 표기해야 합니다.

단일종 어류 또는 조개류를 포장하고 정보를 표시하는 경우, 예를 들면 해당 제품을 Flounder(도다리)라고 표기한 뒤 “Contains fish(어류 포함)”라 명시해야 합니다. 해당 제품이 육뿔류인 경우, 같은 규칙이 적용됩니다. 제품 표시에 “Contains fish(어류 포함)”라 명시해야 합니다. 판매되는 제품이 랍스터라면, “Contains shellfish(갑각류 포함)”라 명시해야 합니다.