



Agriculture and Markets

The industry specific guidance below was developed by the Department in response to the pandemic and is no longer mandatory. These archived documents are made available as a public reference and resource only.

Industry partners should refer to [New York Forward Guidance](#) for the most up-to-date information regarding COVID-19. For more information, please visit <https://agriculture.ny.gov/coronavirus>.



ANDREW M. CUOMO
Governor

RICHARD A. BALL
Commissioner

식료품 가정 배달 및 전자상거래 식료품 가정 배달에 대한 임시 지침
날짜: 2020년 3월 29일

식료품 가정 배달 서비스 및 우편/온라인(전자상거래) 식료품 가정 배달 서비스는 구매자가 식료품 매장에 직접 방문하지 않고 편리하게 식품을 구매할 수 있는 수단입니다. 이러한 수단은 구매자에게 편리함을 제공하지만, 배송 또는 배달되는 식품이 운송 중 위험하거나 오염되지 않게 운송하는 것이 필수적입니다. 잘못 취급된 제품은 손상되거나 섭취할 경우 식품매개질병(식중독)의 원인이 될 수 있습니다. UPS, FedEx, USPS 등의 일반 운송업체 및/또는 판매점 직원, 계약 배달 직원, UberEats, Instacart 등 계약 배달 서비스가 수행하는 직접 배달은 여기에 명시된 요건을 준수해야 합니다.

배송 전/보관:

주문 후 배송 또는 배달 전 보관되는 식품은 제조업체의 요건에 따라 위생적인 방식으로 보관해야 합니다. 상온 보관 제품은 실온에서 보관할 수 있습니다. 냉장 및 냉동 제품은 41°F 이하에 보관하거나 냉동 상태를 유지하도록 해야 합니다. 보관 및 취급은 환경적 요소에 오염되지 않도록 해야 하며 저장실 또는 고객 주문품을 보관하는 용도의 공간에 보관하는 것이 이상적입니다. 계약 배달 서비스/회사를 이용하는 경우, 집하 전 적절하게 제품이 보관되는지 확인하십시오.

운송 중 온도 제어:

냉장이 필요한 모든 식품은 41°F 이하의 온도에 보관해야 하며 냉동 제품은 완전히 언 상태로 취급되도록 해야 합니다. 이렇게 하는 가장 효과적인 방법은 냉장 보관용으로 제작된 보냉 배송 용기 또는 냉장 박스를 사용하고 적절한 냉매를 담는 것입니다. 아이스 팩은 배달 과정에서 적절한 온도를 유지하는 데 도움이 됩니다. 온장 식품이 배달되는 경우, 배달 중 식품 온도는 135°F 이상을 유지해야 하므로 온장 식품 온도 유지를 위해 설계된 단열 용기를 사용해야 합니다.

전자상거래 배달용 온도 제어:

우편/인터넷 또는 일반 운송업체를 통한 배송은 쉽게 손상되지 않고 운송 중 적절한 온도를 유지하도록 특별 설계된 상자를 사용해야 합니다. 사용 배송 용기가 운송 시 필요한 온도를 유지할 것인지 확인하려면, 용기 공급업체에 유효한 연구 사본을 요청하십시오. 또한, 용기의 온도가 필요한 온도를 초과하면 배송자에게 시각 표시 또는 경고를 주는 색상 변화 시간/온도 표시기 또는 시간/온도 추적기 사용을 고려하십시오. 부패가 쉬운 식품 또는 냉동식품을 담은 용기 겉면에 다음 스티커를 부착하십시오: "Keep Refrigerated(냉장 보관)" 또는 "Keep Frozen(냉동 보관)".

위생적인 운송:

식품 배송용 용기는 해당 목적으로만 사용해야 하며 식품에 불순물이 섞이거나 오염되지 않도록 위생적인 방식으로 보관해야 합니다. 식품 배달 목적으로 차량을 사용하는 경우 다른 목적으로 차량을 사용해서는 안 됩니다. 화학물질, 도구 또는 예비 타이어 등 식품 외 물품은 배달 차량 내에 식품과 멀리 떨어진 곳에 보관해야 합니다. 냉장 박스에 넣는다고 하더라도, 제품 온도에 영향을 미칠 수 있는 배달 시간 연장을 피하기 위해 가장 효율적인 배달 경로를 계획해야 합니다.

고객에게 적절한 식품 안전 식품 취급 방식을 알리기 위해 팸플릿, 이메일 또는 스티커 형태로 정보를 제공하십시오: [깨끗하게, 분리하여, 조리하고, 식히기.](#)



ANDREW M. CUOMO
Governor

RICHARD A. BALL
Commissioner

분리:

육류, 달걀, 어류 등 미가공 식품은 다른 식품, 특히 추가 조리 없이 먹을 수 있는 신선 식품을 오염시키지 않는 방식으로 포장하고 배송해야 합니다. 이러한 요건을 충족하려면 별도 가방, 상자 및/또는 냉장 박스를 사용하는 방법이 가장 효과적입니다. 포장 여부와 관계없이 미가공 또는 “조리용” 식품을 “즉석 섭취용” 식품 위에 올려놓지 마십시오.

배달:

고객이 집에서 제품을 받을 수 있는 시간을 합의하여 정합니다. 식품의 온도 유지에 실패하거나 해충, 반려동물 또는 기타 요소가 접촉할 수 있으므로 부재 시 문 앞에 식품을 놓아두지 마십시오. 지역 배달의 경우, 판매자와 고객 모두 동의할 수 있는 배달 일정을 잡는 것이 이상적입니다. 발송 배달의 경우, 예상 배달 날짜 및 시간을 파악하여 고객이 그 시간에 제품을 받을 수 있도록 하십시오.