



초밥용 밥은 승인받은 HACCP Plan 을 통해 4.2 이하의 산성도가 확인되지 않는 한 안전을 위한 시간/온도 관리(TCS) 식품입니다. 온도 관리를 하지 않은 초밥용 밥은 미생물 증식의 방지를 위해 시간제한(Time as a Control, TAC)을 적용할 수 있습니다. TAC 에서 온도 관리를 하지 않은 식품은 최대 4 시간 이내 소비해야 합니다. 대부분의 박테리아는 온도 관리를 하지 않은 조리된 밥의 처음 4 시간 이내에는 증식을 하거나 독소를 만들어내지 않습니다. 4 시간 이내에 소비하지 않은 초밥용 밥은 폐기해야 합니다. TAC 를 적용한 초밥용 밥은 나중에 사용하기 위해 두었다가 온도 관리를 할 수 없습니다.

## 초밥용 밥의 안전을 보장하기 위한 시간제한 적용 시

- 온도 관리를 하지 않은 초밥용 밥은 최대 4 시간 이내에 소비해야 합니다. 4 시간이 지났을 때 남은 초밥용 밥은 모두 폐기해야 합니다.
- 초밥용 밥 용기에는 폐기 시각을 적어 놓아야 합니다.
- TAC 적용 방법의 절차를 문서화해 시설에 검사용으로 비치해야 합니다. (다음 페이지에서 절차 문서화 예시 참조)

## 자주 하는 질문

### 1. TAC 를 어떻게 적용합니까?

- 문서화된 절차를 유지하고 식품 검사관이 검토할 수 있도록 현장에 비치합니다.
- 용기에 폐기 시각을 적습니다.
- 4 시간 한도 후의 남은 음식은 모두 폐기합니다.



### 2. 문서화된 절차에는 어떤 정보를 포함해야 합니까?

- TAC 를 적용해 보관하는 식품명을 상세히 기재합니다.
- 온도 관리를 하지 않기 이전의 조리된 초밥용 밥을 어떻게 준비하는지 설명합니다.
- 언제 식품을 소비하고 폐기하는지 상세히 기재합니다.

### 3. 문서화된 절차는 보건부의 승인을 받아야 합니까?

- 아니요. 워싱턴주 소매식품법(Washington State Retail Food Code)은 문서화된 절차의 사전 승인을 요구하지 않습니다. 하지만 식품 제공 시설은 스노호미시 카운티 보건부(Snohomish County Health Department)와의 협업을 통해 TAC 요건을 만족하는 절차를 문서화할 것을 권장합니다.

#### 4. TAC 를 적용해 보관한 식품을 두었다가 나중에 다시 사용해도 됩니까?

- 아니요. 식품에 TAC 를 적용하고 난 이후에는 온도 관리를 원점에서 시작할 수 없으며 4 시간 후 폐기해야만 합니다.

#### 5. TAC 에서 4 시간이 한도인 이유는 무엇입니까?

- TAC 에서 4 시간 한도를 사용하는 이유는 대부분의 병원성 박테리아가 온도 관리를 하지 않는 식품의 처음 4 시간 이내에는 증식하거나 독소를 만들어내지 않기 때문입니다.

### TAC 적용 시 문서화된 절차의 예

시설명:	일자:	
주소:	도시: 주:	
소유주명:	전화:	
1. TAC 를 적용한 식품 종류. <ul style="list-style-type: none"><li>초밥용 밥</li></ul>		
2. 절차: 온도 관리를 하지 않기 이전의 조리된 초밥용 밥 준비 방법. <ul style="list-style-type: none"><li>쌀은 135° F 이상의 온도에서 조리됩니다. 밥이 여전히 뜨거운 상태에서 초를 넣어 초밥용 밥을 만듭니다.</li><li>초를 넣은 후에 초밥용 밥 용기는 초밥용 밥 폐기 시각을 써놓습니다(4 시간을 넘지 않도록).</li></ul>		
3. TAC 가 바르게 적용되지 않았을 시에 취할 정정 조치를 상세히 기재합니다. <ul style="list-style-type: none"><li>4 시간 이내 소비하지 않은 초밥용 밥은 모두 폐기해야 합니다.</li><li>폐기 시각을 적지 않은 용기의 초밥용 밥을 발견할 시에는 모두 폐기해야 합니다.</li></ul>		
이름: _____	서명: _____	일자: _____

#### 초밥용 밥의 안전을 보장하는 다른 방법

- 온도 조절 초밥용 밥을 뜨겁게 135° F 이상으로 보관(고온 보관)하거나 41° F 이하로 차갑게 보관(냉온 보관)합니다.
- 초밥용 밥에 안전을 위한 시간/온도 관리를 적용하지 않기 위해 승인받은 HACCP Plan 활용 초를 사용해 pH 4.2 이하로 산성화될 수 있는 식품은 세균 증식을 억제할 수 있습니다. 신청료와 Plan Review, 스노호미시 카운티 보건부의 승인서를 요구하는 이 방법은 HACCP 과 변동허가서 검토가 필수 요건입니다. 더 자세한 정보는 [식품 안전을 위한 스팀용 밥의 산성화 및 HACCP 계획 안내](#)를 참조해주시기 바랍니다.

**날 음식과 즉석 조리 식품을 다룰 때는 맨손 접촉과 교차 오염을 피함으로써 항상 안전 식품 취급 관행을 유지하시기 바랍니다.**