

소매업/식당/중양 공급체계 면제

(9 CFR 303.1(f)(iv)(a)(6))

가계 소비자들에게 팔리거나 공급되는 육류나 육류제품을 제공하는 식당, 소매상 또는 소매상류의 사업은 대체로 검역의 의무에서 제외됩니다.

소매상이나 식당에서 판매되는 식품들은(식사포함) 검역을 받고 검역에 통과한 식육이나 식육제품(검역필증이 붙은)만을 사용해야 합니다.

판매는 보통 소매량이어야 하며 특정한 연방법의 적용을 받습니다. (예를 들면, 날 것은 취급주의의 라벨이 필요) 소매상은 가계소비자들 외에도 호텔, 식당 또는 그와 유사한 곳에 판매하기 위해서 음식을 만들 수 있지만, 그런 곳(호텔,식당,또는 그와 유사한 곳,HRI)의 판매는 FSIS에서 정한 연매출액이나 전체판매의 특정 비율을 넘지 않아야 합니다.또는 HRI판매는 규정에 의해서 특정 제품에만 국한 됩니다.

특정 조건 하에서는, 어떤 식당의 주방에서 준비된 식품이 검역을 받지 않고도 다른 시설에서 판매될 수 있습니다. 그러기 위해서는, 그 음식물이 주방을 떠날 때 먹을 수 있게 완전히 준비되어야 하고, 철저한 온도 조절하에서 안전하게 목적지 식당으로 배달되어서, 그곳에서 다시 데워져 최종 소비자에게 주어져야 한다. 중앙의 주방에서 만들어진 식품은 같은 소유주의 식당으로만 배달되어야 한다.

FMIA의 검역에서 면제를 받는 사업들은 주정부나 지방정부의 규제를 받거나 검역을 받을 수 있다.



식품위생검역국(FSIS)은 미국의 육류, 가금류, 계란 제품의 상업적인 공급이 안전하고, 건강에 이롭고, 적절하게 라벨이 되어 있고, 포장되어 있는 지를 확인하는 것을 책임지고 있는 농무부 산하의 공중보건을 위한 정부기관입니다.



추가로 정보를 원하시면 식품안전검사국(FSIS)의 소규모사업 도움 안내부서 1-877-374-7435로 연락주시거나 InfoSource@fsis.usda.gov로 문의 바랍니다.

USDA는 공급자와 고용주에게 동등한 기회를 부여합니다.



미국 농무부

식육 제품의 연방 검역요건 요약

식품 안전 검역국



4월 2014

검역 요건:

시중에 유통될 모든 식육 제품은 반드시 검역을 받아야 합니다.



연방 정부의 검역

(21 u.s.c. 601, 이하)

연방육류검역법(FMIA)은 상업적으로 판매되는 모든 식육제품이 안전하고, 건강에 이롭고, 적절하게 라벨이 되어 있는지를 확인해서 검역을 통과하도록 되어 있습니다.

미국농무부(USDA)의 식품 안전 검역국(FSIS)은 이러한 검역을 책임지고 있습니다.

연방 육류 검역법(FMIA)은 소, 양, 돼지, 염소의 몸통 전체나 일부를 가지고 식용으로 만든 모든 제품은 검역을 받도록 요구하고 있습니다. 법규에 “가축류”라고 정해진 모든 동물은 연방 검역 하에 도살되고 가공되어야 하며, 모든 식육제품은 식용으로 적합한지 검역을 통과하여야 합니다.

연방 육류 검역법(FMIA)의 적용을 받지 않는 동물과 관련된 제품은 미 식품 의약국(FDA), 주 정부 나 지방 정부의 규제를 받습니다.

연방 검역 요원은 가축이 도축되는 전 과정 동안 현장에 있어야 하며, 식육 제품의 추가가공이 이루어지는 동안에도 각 교대마다 일정시간 현장에 있어야 합니다.

도살장에서 검역 요원은 동물들이 잘 다루어지고 있는지를 확인하고, 살아있는 동물이 도축에 적합한지를 확인하는 사전 검역을 합니다. 또한 검역 요원은 동물의 몸통과 내장이 음식으로서 적합한지를 확인하는 사후 검역도 실시합니다. 도살된 식육이 추가 가공을 위해 연방 정부의 검역을 받아야 하는 다른 사업장으로 배달 되었을 때, 그 제품이 안전하고, 건강에 이롭고, 적절하게 라벨이 되고, 포장되어 있는지를 확인하는 검역을 받습니다. 각 사업장들은 서면화된 위생관리절차(SSOP)와

위해분석 및 중점관리 기준(HACCP)을 갖추고 이를 따라야 합니다.

식육제품의 검역이외에도, 검역 요원은 시설과 장비들을 검역하여 청결한 위생 상태가 유지되는지를 확인합니다. 식품안전검역국(FSIS)은 또한 기록물들을 점검해서 작업장들이 식육제품에 적용해야 할 모든 요건들을 잘 따르는지를 확인해서 기록하는지를 확인합니다.

주정부의 검역

(21.u.s.c. 661)

완전히 한 주에서만 판매되는 육류제품을 생산하는 사업장들은 그들이 주정부의 육류 및 가금류 검역(MPI)프로그램의 규제를 받지 않는다면 연방정부의 검역을 받아야 합니다.

주정부의 육류 및 가금류 검역(MPI)프로그램은 최소한 연방법에 상응하는 요건들을 법으로 시행해야 합니다.

주 MPI프로그램은 매년 인증을 받아야 하며, 식품안전검역국(FSIS)은 해마다 각 주의 MPI 프로그램이 “최소한 연방정부 법에 상응하는”이라는 기준을 충족하는지를 검토합니다. 2013년 1월 현재, 27개 주가 FSIS와 협력하여MPI 프로그램을 운영하고 있으며, FSIS는 주 운영비의 일부를 보전해주고 있습니다.

면제대상(Exemptions): 어떤 식육 제품은 검역 조건에서 면제가 될 수 있습니다. 그러나 그것들은 FMIA의 불순물조항과 부정표시 조항의 적용을 받습니다.

개인적인 사용을 위한 면제

(9CFR 303.1(a)(2))

어떤 조건 하에서, 자기나 자기 가족, 손님들을 위해 자기가 키운 가축을 검역을 받지 않고 도살하고, 음식을 만들 수 있습니다. 이 경우에 생산된 어떤 제품도 상업적으로 판매될 수는 없습니다.

다른 고객을 위한 면제

(9 CFR 303. 1(a)(2))

이 면제의 적용을 받는 사업장은 다른 사람의 가축을 그 사람이 쓰기 위해서 도살하거나 준비해주는 곳입니다. 이 곳의 시설은 가축의 소유주를 위한 서비스를 제공하는 곳이지, 상업적인 제품을 생산하지는 않습니다.

다른 고객을 위한 면제를 받는 시설은 도살된 식육동물의 몸체 하나하나를 검역하는 것과 도살중 검역요원이 상주해야하는 연방육류검역법(FMIA)의 조항에서 면제를 받습니다. 그렇더라도 이 법의 불순물, 잘못된 상표 표시, 그리고 작업 기록 유지 등과 관련된 조항에서 면제되는 것은 아닙니다.

다른 고객을 위한 면제를 받는 사업장은 주기적으로 점검을 받아서 시설들이 FMIA에 따라서 위생적인 환경에서 안전하고, 청결하고, 건강에 좋은 육류 제품을 생산하도록 유지되고 운영하는지를 확인받습니다.

