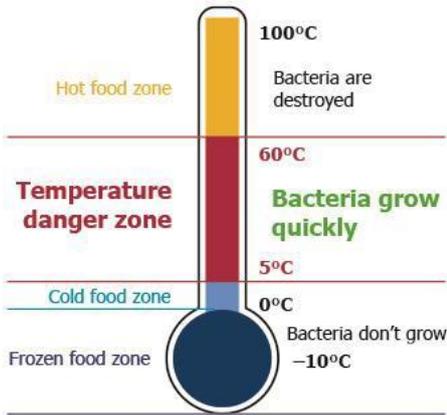


2 시간 / 4 시간 규칙

식품 내에 유해한 박테리아가 증식하는 것을 방지하기 위해서는 온도 관리가 매우 중요합니다. 식품업체는 식품의 안전성을 유지하기 위해 식품을 이른바 '온도 위험 구간'에 두는 시간을 최소화해야 합니다. 즉, 차가운 음식은 5°C 이하에, 뜨거운 음식은 60°C 이상에 보관해야 합니다(아래 그림 참조).



그러나 박테리아가 식중독을 일으키기에 충분한 개체수로 증식하기까지 시간이 걸릴 수 있으므로, 식품 표준 규정은 식품업체가 식품을 5°C에서 60°C 사이에서 보관하되, 시간을 정확히 측정하여 단시간 동안 보관할 수 있는 대체 온도 관리법을 제시하고 있습니다.

2 시간 / 4 시간 규칙이란 무엇인가요?

연구에 따르면, 온도 관리가 되지 않는 상태에서도 식품을 잠시 동안만 보관하면 식중독의 위험이 크게 높아지지 않고 안전하게 보관할 수 있다고 합니다. 호주안전식품 제 3 판(Safe Food Australia 3rd Ed)(2016)은 측정된 시간을 기준으로 잠재적 위험 식품을 관리하는 방법에 대한 지침을 제공합니다. 5°C ~ 60°C 사이에서 식품을 안전하게 둘 수 있는 시간을 '2 시간 / 4 시간 규칙'이라고 합니다(그림 참조).



5°C ~ 60°C 사이에 보관하는 시간을 모두 합해서 계산합니다. 즉, 식품을 준비, 보관, 이동, 진열하기 위해 냉장고에서 꺼내어 두는 시간을 모두 합해서 생각해야 합니다. 총 시간에 따른 조치:

- 2 시간 미만일 경우, 식품을 사용하거나 냉장고에 보관하여 차후 사용합니다.
- 2 시간에서 4 시간 사이일 경우, 식품을 사용할 수는 있으나 냉장고에 다시 넣어서는 안 됩니다.
- 4 시간 이상일 경우, 해당 식품을 폐기해야 합니다.

2 시간 / 4 시간 규칙의 올바른 적용

식품업체에서 2 시간 / 4 시간 규칙을 적용하려는 경우 반드시 준수해야 할 식품 표준 규정 요건이 있습니다. 업체는 뉴사우스웨일즈 식품청의 담당 직원이나 카운슬의 환경 보건 담당관이 요청할 경우 이러한 요건을 준수하고 있다는 것을 입증할 수 있어야 합니다. 식품업체가 2 시간 / 4 시간 규칙을 올바르게 적용하고 있음을 입증하려면 다음과 같이 해야 합니다.

- 다음 과정에서 잠재적 위험 식품(PHF) 및 재료에 대한 요건을 준수해야 합니다.
 - 입고
 - 보관
 - 준비
- 다음에 대한 문서화 시스템을 운용해야 합니다.
 - 온도 관리가 되지 않는 상태에서 식품이 진열된 시간에 대한 모니터링
 - 식품에 대한 적절한 확인 절차
 - 4 시간이 경과한 경우 적절한 방식으로 폐기

문서화 시스템은 다음과 같은 형태로 실행될 수 있습니다.

- 업체에서 2 시간 / 4 시간 규칙을 적용하는 방식에 대한 일련의 작업지시서 또는
- 시간 및 온도 규칙 준수를 입증하는 기록 보유

식품업체가 온도 관리를 위해 2 시간 / 4 시간 규칙을 사용하기로 결정했으나 이 규칙을 올바르게 적용하고 있음을 충분히 입증하지 못할 경우, 해당 업체는 식품 표준 규정 위반으로 처리되어 제재를 받을 수 있습니다.

식품업체는 식품을 취급하는 모든 직원들이 2 시간 / 4 시간 규칙의 적용에 대해 이해하고 적절하게 기록하도록 교육할 책임이 있습니다.

자세한 정보

이 정보는 일반적인 요약이며 모든 상황을 망라하는 것은 아닙니다. 식품업체는 식품 표준 규정 및 **2003 년 식품법 (NSW)**의 모든 조항을 준수해야 합니다.

- NSW 식품청 웹사이트 참조: www.foodauthority.nsw.gov.au
- 상담 전화 1300 552 406 번 또는 food.contact@dpi.nsw.gov.au 로 문의
- 호주뉴질랜드 식품표준청. (2016) 부록 2 - [잠재적 위험 식품에 대한 시간 관리 적용](#)
호주안전식품 - 식품 안전 표준 지침

NSW 식품청 소개: NSW 식품청은 뉴사우스웨일즈에서 식품의 안전과 정확한 표기를 지원하는 정부기관입니다. 소비자와 업계 및 기타 정부기관들과 협력하여 식품의 안전한 생산과 보관, 이동, 판촉, 준비 등을 규제하고 관련 정보를 제공함으로써 식중독 발생을 최소화합니다.

참고: 이 정보는 일반적인 요약이며 모든 상황을 망라하는 것은 아닙니다. 식품업체는 식품 표준 규정 및 **2003 년 식품법(NSW)**의 모든 조항을 준수해야 합니다.