



가공하지 않은 식품과 대량 포장 식품을 제공하는 레스토랑에 대한 지침

이번 COVID-19 공중보건 비상사태 동안, 대량 포장 식품의 재판매 제한이 해제되고 다음에 대한 새로운 임시 허가가 이루어집니다.

- 지역사회에 서비스 제공
- 레스토랑의 금융 및 고용 관련 생존력 강화.

레스토랑은 특정한 상품을 소비자에게 판매하거나 기부할 수 있습니다. 이러한 제품은 다음과 같습니다.

- 다음과 같은 생활용품:
 - >> 화장지
 - >> 종이 수건
- 청소용품
- 다음과 같은 식품:
 - >> 잘 부패하지 않는 식품 및 개봉하지 않은 우유 및 유제품
 - >> 개봉하지 않은 포장 치즈
 - >> 생고기
 - >> 해산물
 - >> 과일과 채소
 - >> 가금류
 - >> 달걀

레스토랑은 생고기와 가금류를 포장하여 소비자에게 판매할 수 있지만, 재판매할 수는 없습니다. 이러한 상품에 올바른 라벨을 부착하고, 취급 및 조리 방법을 표시해야 합니다. 판매하는 육류는

USDA의 검사를 받은 공급업체로부터 조달해야 하며 재포장할 수 있습니다. 위해요소중점관리기준(HACCP) 인증을 받고



레스토랑은 USDA의 검사를 받은 생고기와 가금류를 포장하여 소비자에게 소매로 판매할 수 있습니다.

현지 환경보건당국의 승인을 받은 경우가 아니라면 육류를 진공
재포장하지 마십시오. 아래 링크는 영어 및 스페인어로 된
안전 취급 라벨 문구를 제공합니다.

<https://go.usa.gov/xvbdP>.

몇 가지 유의사항:

- 고객은 전화, 온라인 또는 둘 다로 주문할 수 있어야 합니다. 혼잡을 피하기 위해 주문 상품을 준비해두십시오. 사람들이 상품을 픽업할 때 6피트 이상 거리를
- 식품은 승인받은 곳으로부터 조달해야 합니다.
- 냉장보관이 필요한 제품은 픽업 또는 배달 준비가 되기 전까지 온도를 관리(≤41°F) 해야 합니다.
- 대량 포장 상품(건조 식품 및 냉장보관 식품)은 오리건 주 농무부 지침에 따라 완전하고 정확한 라벨을 부착해야 합니다.
- 주류의 판매 및 배달은 다음의 규정을 모두 준수해야 합니다.
 - >> 행정 명령 20-12
 - >> 오리건 주 주류 관리 위원회
 이 웹사이트를 참조하십시오.
<https://www.oregon.gov/olcc/LIC/Pages/index.aspx>

최신 정보를 확인하세요

미국 질병통제예방센터(CDC) 오리건 주
보건부(OHA)

211

더 자세한 정보를 얻으려면
healthoregon.org/coronavirus를
방문하시거나 211로 전화 주십시오.

이 FAQ는 콜로라도 주 공중보건환경부 자료를 수정한 것입니다.

안전 취급 지침

이 제품은 검사를 통과한 육류 및/또는 가금류로 준비한
것입니다. 일부 식품은 잘못 취급하거나 부적절하게
조리할 경우 질병을 일으킬 수 있는 박테리아가
포함되어 있을 수 있습니다. 안전을 위해, 다음의 안전
취급 지침을 따르십시오.



장 또는 냉동보관하십시오.
창고나 전자레인지로 해동하십시오.



고기 및 가금류를 다른 식품과 분리하여
관하십시오. 생고기나 가금류를 만진
에 조리대(도마 포함)와 조리 기구를 세척하고
을 씻으십시오.



천히 익히십시오.



거운 음식은 뜨겁게 유지하십시오. 남은 음식은
시 냉장보관하거나 폐기하십시오.

