



## 새로운 서면 소비자 권고 규정: 식당에서 알아야 할 사항

식당은 이제 서면 권고를 통해 익히지 않거나 덜 익은 특정 음식의 취식이 식품 매개 질병의 위험을 높일 수 있다는 점을 고객에게 알려야 합니다. 이전에는 구두 또는 서면으로 이러한 권고가 가능했습니다.

식품 매개 질병의 위험을 증가시키는 음식에는 익히지 않거나 덜 익은 육류, 어류, 패류 또는 저온 살균하지 않은 날 달걀 등이 있습니다. 이러한 음식이 단독으로 제공되는지, 아니면 다른 음식이나 음료의 성분으로 포함되는지는 중요하지 않으며, 두 경우 모두 식당은 서면 권고문을 제공해야 합니다.

권고문에는 다음 문구가 영어로 명시되어야 합니다.

- "Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness." (익히지 않거나 덜 익은 육류, 가금류, 해산물, 갑각류 또는 계란을 섭취하면 식중독 위험이 증가할 수 있습니다.)

이 문구는 메뉴, 메뉴 보드, 브로셔, 간판, 입식 테이블 메뉴 또는 플래카드에 표시되어야 합니다. 권고가 필요한 모든 음식은 별표(\*)로 표시하거나 날것 또는 덜 익힌 것으로 설명해야 합니다. 다음은 익히지 않거나 덜 익은 음식과 소비자 권고를 표시하는 방법의 예시입니다.

옵션1. 익히지 않거나 덜 익힌 음식을 설명하고 그 아래에 권고 문구를 명시합니다.

가든 샐러드

쉐프 샐러드

시저 샐러드(날달걀 포함)

알림: 익히지 않거나 덜 익은 육류, 가금류, 해산물, 갑각류 또는 계란을 섭취하면 식중독 위험이 증가할 수 있습니다.

옵션2. 익히지 않거나 덜 익힌 음식 및 권고 문구를 별표로 표시합니다.

껍질을 깬 굴\*

튀긴 새우

가자미 프랑수와

\*익히지 않거나 덜 익은 육류, 가금류, 해산물, 갑각류 또는 계란을 섭취하면 식중독 위험이 증가할 수 있습니다.

옵션3. 음식을 익히지 않거나 덜 익히도록 주문할 수 있는 경우 권고문을 제공합니다.

치즈버거 슬라이더

스위스 치즈, 버섯 및 양파 빅 버거

디럭스 버거

조리 방법을 지정할 수 있습니다.

알림: 익히지 않거나 덜 익은 육류, 가금류, 해산물, 갑각류 또는 계란을 섭취하면 식중독 위험이 증가할 수 있습니다.



**이 규정은 2016년 1월 1일부로 발효됩니다.**

이 규정집은 2016년 1월부터 효력이 발생하나 보건부 (Health Department)는 2018년 1월까지 시행하지 않을 것입니다. 이 유예 기간을 통해 식당은 규정을 도입할 시간적 여유가 있습니다.

**서면 권고는 소비자가 볼 수 있는 자리에 배치해야 합니다.**  
 식당은 권고문을 배치할 위치를 결정할 수 있습니다. 예를 들어 메뉴, 메뉴 보드, 브로셔, 음식 라벨, 입식 테이블 메뉴 또는 플래카드에 배치할 수 있습니다.

**음식 메뉴가 "조리 방법 지정"으로 기재되어 있는 경우에도 서면 권고가 필요합니다.**

"조리 방법 지정"으로 기재되지 않았는데 고객이 음식을 익히지 않거나 덜 익히도록 주문한 경우는 권고가 필요하지 않습니다.

**서비스 요리도 서면 권고가 필요합니다.**

서비스 요리를 제공했는데 익히지 않거나 덜 익힌 음식이 포함된 경우 권고문을 포함시켜야 합니다.

**음식은 뉴욕 시 보건법에 명시된 온도에 기초하여 익히지 않거나 덜 익힌 것으로 간주됩니다.**

육류, 어류, 연체동물, 패류, 저온 살균되지 않은 날달걀은 보건법 조항 81.09(c)에 명시된 온도로 조리해야 합니다. 자세한 내용은 [nyc.gov/healthcode](http://nyc.gov/healthcode)를 참조해 주십시오.

**위험 음식에 대한 서면 권고를 포함시키지 않은 식당은 \$300의 벌금을 수반하는 위반 고지서를 받을 수 있습니다.**  
 또한 위반 사실은 식당 검사 점수 및 등급에 영향을 미칠 수 있습니다.

