

1. 품목 - 아이스크림과 빙과류

○ 주요내용

- : 아이스크림과 빙과류의 미생물적 품질에 관한 대상 식품감시
- : Centre for Food Safety (
- : 2013 7 1
Food and Environment Hygier
- : 아이스크림과 빙과류는 여름에 인기가 있는 품목으로, 이런 제품류를 나쁜 위생과 온도가 충분히 낮지 않은 장소에서 보관하는(18 ℃ 이하에서 보관 하여야 함) 이 부적절한 환경에서 보관 및 판매를 하면 비위생적인 박테리아가 성장하는데 도움을 주므로 이를 방지하기 위한 식품감사
- : 식품안전청은 올해 5 6
이동차량, , , 1,100 개의 아이스크림과 빙과류의 샘플을 수집하여 검사
- * : (TBC)
황색 포도상구균)
- : -

○ CFS 이 제조사 및 유통업체들에 대한 요구사항

- :
 - 1) 제품들이 소비에 적합함을 확실히 하고 법적 요구사항에 충족할 수 있어야 함
 - 2) 아이스크림 믹스) 이 조달하여야 함
 - 3) 식품위해요소 중점관리 기준과 같은 식품안전컨트롤 계획을 설립하고 따라야 함
- 소매점과 이동차량
 - 1) , 이는 빙과류는 다시 냉동하여 판매하지 않아야 함
 - 2) 낮은 소프트 아이스크림은 매일 폐기하여야 함
 - 3) 모든 장비와 기구를 매일 씻고 소독하여야 함
 - 4) (안전한 좋은 위생 관행을 준수하고, 이 손을 항상 청결하게 유지하여야 함