

식품업체의 손씻기 관행

손을 바르게 씻는 것이 중요

손을 바르게 씻는 것은 식품업체에서 식품 매개 질병의 위험을 최소화할 수 있는 중요한 방법 중 하나입니다.

손을 철저히 씻으면 먼지, 음식물 찌꺼기, 기름기, 유해 박테리아와 바이러스를 제거할 수 있습니다.

식품 취급자가 손을 씻는 것은 법적 규정 사항입니다.

손 세척 시설

식품 표준 규정에 따르면 식품업체 내에서 식품 취급자의 손이 식품 오염원이 될 가능성이 큰 경우 식품 취급자가 일하는 구역에는 규정에 맞는 손세척 시설이 마련되어야 합니다.

식품 업소에 화장실이 있는 경우에도 화장실 바로 근처에 규정에 부합하는 손세척 시설이 있어야 합니다.

손세척 시설은 다음과 같아야 합니다.

- 영구적인 설비
- 흐르는 온수가 연결 또는 제공된 시설
- 간편하고 효과적인 손씻기가 가능한 규모
- 쉽게 이용할 수 있는 접근성

- 비누와 일회용 종이 타월 (또는 공기 건조기) 및 사용한 타월을 담는 용기

- 손, 팔, 얼굴 세척 전용으로 명확한 용도 구분

일부 업소(예: 도축장, 정육점 등)에는 손 대지 않고 사용하는 수도꼭지가 설치된 손세척 시설이 있어야 합니다. 관련 사항은 지역 카운슬 또는 NSW 식품청에 문의하십시오.

손을 씻어야 하는 상황

식품을 취급하는 사람은 다음과 같은 경우에 손을 씻어야 합니다.

이전:

- 음식 준비 및 조리
- 특히 조리 완료 식품과 같은 식품 취급
- 음식 서빙

이후:

- 화장실 이용
- 익히지 않은 육류와 가금류 또는 날계란 취급
- 흡연, 재채기, 기침, 코 풀기, 취식, 음주 또는 머리카락이나 두피 등 신체 노출 부위를 만진 경우

식품 취급자가 손을 제대로 씻지 않으면 벌금이 부과될 수 있습니다.

손을 제대로 씻는 방법

식품 업소 내에 설치된 손세척 시설을 사용하여 다음 단계를 따릅니다.

1. 비누와 흐르는 온수를 사용하여 손을 철저히 씻습니다.
2. 비누에 양손을 맞대고 비벼서 거품을 냅니다. 손등, 손가락 사이, 손톱 밑 부분도 비누 거품을 내어 씻습니다.
3. 최소 20 초 동안 손을 문지릅니다.
4. 깨끗하고 흐르는 온수에 손을 헹굽니다.
5. 식품을 준비하거나 먹기 전에 깨끗한 타월(가급적 종이)이나 공기 건조기로 말립니다.

손톱솔과 항균젤 사용

밀가루 반죽이나 제거하기 어려운 음식물을 제거하기 위해 깨끗하고 손상되지 않은 손톱솔을 사용할 수 있습니다.

식품 준비 과정에서 사용하기에 적합한 항균젤을 손씻기와 병행하여 사용할 수 있습니다. 그러나 항균젤 자체만으로 손씻기를 대체할 수는 없습니다.

손씻기 관련 문제

NSW 식품청 또는 지역 카운슬의 공인 담당관이 시정해야 할 문제가 있는 손씻기 관행이나 시설을 발견하는 경우, 다양한 규정 이행 조치가 제기될 수 있습니다.

규정 이행 조치가 발동될 수 있는 상황에 관한 자세한 정보는

www.foodauthority.nsw.gov.au에서 NSW 식품청 규제 준수 정책 및 NSW 식품청 단속 정책을 참조하십시오.

자세한 정보

검사 결과 또는 이행 조치에 관해 궁금한 점이 있으면 지역 카운슬의 환경 보건 담당관이 도와 드립니다. 조치 사항과 시한을 명확하게 알 수 있도록 안내합니다.

- 식품청 웹사이트 참조:
www.foodauthority.nsw.gov.au
- 전화 상담 서비스: 1300 552 406

About the NSW Food Authority: The NSW Food Authority is the government organisation that helps ensure NSW food is safe and correctly labelled. It works with consumers, industry and other government organisations to minimise food poisoning by providing information about and regulating the safe production, storage, transport, promotion and preparation of food.

Note: This information is a general summary and cannot cover all situations. Food businesses are required to comply with all of the provisions of the Food Standards Code and the *Food Act 2003* (NSW).



Department of
Primary Industries
Food Authority

6 Avenue of the Americas, Newington NSW 2127
PO Box 6682, Silverwater NSW 1811
T 1300 552 406
contact@foodauthority.nsw.gov.au
ABN 47 080 404 416

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



nswfoodauthority



nswfoodauth

Hand washing in food business, February 2016
NSW/FA/F1117/1602-Korean