

식품업체에서

해충 구제

쥐나 바퀴벌레 같은 일반 해충은 박테리아와 바이러스를 옮기고, 식품과 식품 접촉면을 오염시킬 수 있습니다. 해충이 보이고 해충으로 인해 식품이 오염되면 심각한 고객 불만이 야기됩니다.

일반 해충류

식품 업소 내에서 다음과 같은 해충들이 발견될 수 있습니다.

- 쥐
- 곤충류(예: 바퀴벌레, 파리, 개미)
- 조류(예: 비둘기)

해충 서식지

식품 업소는 해충들이 습기와 먹이를 찾아 서식하기 좋은 곳이므로 해충이 모여들기 쉽습니다.

해충은 야간에 왕성하게 활동하며 다음과 같은 어두운 곳에 숨습니다.

- 전기, 온열, 조리 기구 아래와 뒤쪽
- 세면장과 손세척 시설 아래
- 상자와 포장 및 식품 저장 용기 아래와 내부
- 벽의 내부 공간

- 갈라진 곳과 틈새
- 장비 뒤쪽

법적 요건

식품 표준 규정에 따라 식품업체는 다음을 위해 가능한 모든 조치를 취해야 합니다.

- 해충이 업소 내부로 들어오지 못하도록 예방
- 업소 내 해충을 근절하고 해충의 서식을 방지

해충의 침입을 예방하기 위한 조치는 다음과 같습니다.

- 벽과 천장의 구멍, 틈, 균열 등을 막습니다.
- 창문과 출입구에 방충망을 설치하고 관리합니다.
- 사용하지 않는 출입문은 닫아둡니다.

- 출입문의 하단에 바람막이를 설치합니다.

해충을 없애고 서식을 예방하기 위한 조치에는 다음이 포함됩니다.

- 해충의 흔적이 있는지 정기적으로 확인합니다.
- 식품 업소와 장비를 청결하게 유지합니다(청소 일정표가 도움이 될 수 있음).
- 식품을 밀폐 용기에 담아 보관합니다.
- 식품, 장비, 식품 용기를 바닥에 두지 않습니다.
- 쓰레기 저장 구역을 청결하게 정돈합니다.
- 쓰레기를 정기적으로 치우고 외부(실외 쓰레기장) 공간을 청결하게 잘 관리합니다.
- 사용하지 않는 장비와 집기를 업소 내에 두지 않습니다
- 면허를 보유한 전문 해충 구제업체의 적합한 해충 구제 프로그램을 이용합니다.



면허를 보유한 해충 구제업체 이용

면허를 보유한 전문 해충 구제업체를 이용하는 것이 법적 요구 사항은 아니지만, 전문업체를 이용하면 해충을 박멸하고 서식을 방지하기 위해 가능한 모든 조치를 취하고 있음을 보여줄 수 있습니다. 그러나 상기한 조치들을 이행하는 것도 규정 준수 노력을 나타내는 것입니다.

면허를 보유한 해충 구제업체는 다음을 제공합니다.

- 해충의 종류와 방제 대상 구역 그리고 필요한 방제 횟수를 명시한 계약서
- 각 구제 작업에 관한 보고서. 보고서에는 해충 활동과 사용한 화학약품, 사업주에게 필요한 권고 사항 등을 포함
- 미끼가 설치된 장소를 나타낸 지도
- 사용된 화학제품에 관한 정보

해충 구제 작업을 식품업체가 직접 실시하는 경우 식품 업소에 사용하기 적합하고 식품과 식품 접촉면을 오염시키지 않는 승인된

화학물질이나 미끼를 사용해야 합니다.

검사 후 단계

NSW 식품청 또는 지역 카운슬의 공인 담당관이 시정해야 할 해충 관리 문제를 발견하면, 다양한 행정 조치가 이루어질 수 있습니다.

행정 조치에 관한 자세한 사항은 아래 웹사이트에 있는 *NSW 식품청 규제 준수 및 단속 정책*을 참조하십시오.

[www.foodauthority.nsw.gov.au/ Documents/industry_pdf/compliance_enforcement_policy.pdf](http://www.foodauthority.nsw.gov.au/Documents/industry_pdf/compliance_enforcement_policy.pdf)

자세한 정보

- 검사 결과나 이행 조치에 관해 궁금한 점이 있는 경우 해당 지역 카운슬의 환경 보건 담당관이 도와 드립니다. 조치 사항과 기한을 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

Pest control in food business, August 2015
NSW/FA/F1119/1508-KOR