

오염원으로부터

식품 보호

사물, 인체, 해충, 화학 물질 등으로 식품이 오염되면 심각한 질병이 발생할 수 있습니다. 식품업체는 법률에 따라 식품이 소비자에게 유해하지 않도록 주의를 기울여 예방해야 합니다.

식품 보호의 중요성

식품업체는 식품의 입고, 보관, 가공, 진열 과정에서 식품이 오염되지 않도록 가능한 모든 실질적 조치를 취해야 할 법적 책임이 있습니다.

식품 표준 규정 제 3.2.2 조 *식품 안전 관행 및 일반 요건*에는 식품업체에 적용되는 구체적 요건이 명시되어 있습니다.

식품업체에 대한 검사 과정에서 식품청 또는 지역 카운슬의 공인 담당관이 시정해야 할 문제점을 찾아낼 수 있습니다.

감사 결과와 이행 사항 및 기한에 관해 의문사항이 있는 경우 사업주는 해당 지역 카운슬의 환경 보건 담당관(EHO)에게 문의해야 합니다.

일반적인 식품 오염원

- 육류와 해산물 같이 익히지 않은 생식품에서 나오는 물기
- 청결하지 못한 작업대, 장비, 도구
- 먼지, 기름기, 더러운 작업대
- 손을 씻지 않거나 개인 위생이 불량하여 증식한 박테리아와 바이러스
- 해충 및 해충 분비물
- 세제 및 기타 화학 물질
- 장신구, 머리카락, 개인 물품
- 파손된 장비와 설비에서 나온 유리나 금속 또는 기타 조각

오염원으로부터 식품을 보호하는 방법

식품 표준 규정에 따라 사업장에서 식품 안전을 위한 절차를 마련하는 것은 사업주의 책임입니다.

사업주와 직원들은 식품의 입고, 보관, 가공, 진열 과정에서 다음과 같은 간단한 단계를 준수함으로써 식품 오염을 예방할 수 있습니다.

- 식품은 식품용 용기에 담고 필요하다면 뚜껑을 닫아서 오염으로부터 보호합니다.
- 식품과 식품 포장을 바닥에 두지 않습니다.
- 특히 육류, 생선, 가금류와 같은 생식품은 조리 완료 식품과 구분하여 서늘한 장소나 냉장고에 보관합니다.
- 화학 제품과 장비는 식품과 식품 포장, 식품 취급 장소에서 떨어진 곳에 잘 보관합니다.
- 기구와 설비, 장비 등을 포함한 업소 내부를 훼손하지 않고 깨끗한 상태로 유지합니다.

- 도마, 칼 등과 같은 조리 도구와 식품 접촉면은 규칙적으로 닦고 소독합니다.
- 생식품과 조리 완료 식품을 구별하여 별도의 장비와 도구를 사용하거나 해당 식품을 취급한 전후에 철저히 씻고 소독합니다.
- 예컨대 맨손보다는 조리 도구를 사용하는 방식으로 식품과 불필요한 접촉을 피합니다.
- 업무 시작 전, 작업 변경 시 또는 휴식을 마치고 작업을 재개할 때 손을 철저히 씻고 말립니다. 예: 음식 서빙과 음식 준비 사이, 생식품이나 쓰레기를 처리한 후, 화장실 이용 후
- 노출되는 장신구의 착용을 가급적 최소화하고 긴 머리카락은 뒤로 묶습니다.
- 신체 부위의 상처는 붕대를 감아서 적절하게 조치합니다.
- 몸이 아프거나 전염성 질병을 앓고 있는 경우에는 식품을 다루지 않습니다.
- 식품은 식품용 용기에 담아 뚜껑을 덮어서 보관합니다.

자세한 정보

- 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

Protecting food from contamination, February 2016
NSW/FA/F1140/1602-KOR