

# 식품 취급자 보건 및 위생 요건

식품 취급자는 식품 사업체에서 일하며 식품 혹은 식품과 접촉할 가능성이 높은 표면(예, 칼, 접시)을 다루는 사람을 말합니다. 식품 취급자들로서는 음식 준비, 생산, 요리, 진열, 포장, 보관 또는 서비스 종사자들을 들 수 있습니다.

## 식품 취급자들의 책임

식품 표준 규정(Food Standards Code)에 따라 식품 취급자들은 식품의 안전성과 적합성을 위태롭게 할 수 있는 방식으로 식품이나 음식 표면을 다루지 않도록 모든 합당한 조치를 취해야 합니다.

식품 취급자들은 또한 보건과 위생과 관련하여 특별한 책임을 가지고 있습니다.

## 보건 요건

질병 (구토, 설사 또는 고열 등) 증세가 있거나 진단을 받은 식품 취급자들은 반드시 다음과 같은 조치를 취해야 합니다.

- 회사나 감독관에게 몸이 아프다는 것을 보고
- 상식적으로 병으로 인해 음식 오염이 있을 가능성이 있는 경우 식품을 취급하지 않음
- 식품 작업장에서 다른 일을 계속할 경우 식품 오염을 막기 위한 모든 예상가능한 조치를 취함
- 만일 식품이 오염시켰거나 오염되었다는 의심이 드는 경우 이를 감독관에게 알림

## 위생 요건

식품 취급자는 반드시 아래 사항을 준수해야 합니다.

- 오염의 여지가 있을 때마다 손 씻기(화장실 이용 후, 흡연 후, 기침, 재채기, 손수건 사용 후, 식사, 음주 또는 머리, 두피 또는 신체를 만진 후)
- 바로 먹을 음식을 취급하기 전, 그리고 날음식들을 다룬 후 손 씻기
- 식품 혹은 식품 표면 근처에서 무엇을 먹거나, 재채기를 하거나, 코를 풀거나, 기침하거나 침을 뱉거나 흡연하지 말 것
- 바로 먹을 음식에 불필요한 접촉을 피하기 위한 실질적인 모든 조치를 취함
- 신체, 신체 모든 분비물, 옷 등이 음식이나 음식 표면을 오염시키지 않도록 실질적인 모든 조치를 취함
- 깨끗한 옷 입기
- 몸에서 노출된 부분에 감은 밴드나 붕대를 방수되는 것으로 가리기

## 효율적인 손 씻기

뜨거운 비눗물로 손을 씻고 일회용 종이 타월로 완벽하게 손을 건조시킵니다.

## 장갑 사용

식품 표준 규정(Food Standards Code)에는 식품 취급자들의 장갑 사용을 의무 사항으로 정하고 있지 않습니다.

장갑을 사용하는 경우라도 대부분 집게나 스푼과 같은 기구들을 사용하는 것이 훨씬 좋습니다.

아래와 같은 상황에서는 반드시 장갑을 벗어 폐기하고 새 장갑으로 교체해야 합니다.

- 음식을 취급하기 전
- 바로 먹을 음식을 취급하기 전, 혹은 날음식들을 다룬 후
- 화장실 이용 후, 흡연 후, 기침, 재채기, 손수건 사용 후, 식사, 음주 또는 머리, 두피 또는 신체를 만진 후

## 회사의 책임

식품 사업체는 반드시 다음과 같이 해야 합니다.

- 식품 취급자들에게 오염의 위험이 있을 경우 음식을 다루는 것을 금지시킴
- 쉽게 손을 씻을 수 있는 시설과 온수 수도 시설, 비누와 일회용 종이 타월을 공급
- 모든 식품 취급자들이 식품 안전과 식품 위생에 있어 적절한 지식과 기술을 가지도록 함. 실무 또는 정식 훈련을 통해 이를 가르칠 수 있음.

## NSW 식품 당국 안내

NSW 식품 당국은 NSW주의 식품 안전성 및 정확한 표기를 공고히 하기 위한 정부 기관입니다.

NSW 식품 당국은 소비자, 기업 그리고 기타 정부 기관들과 협력하여, 식품의 안전한 생산, 보관, 배송, 홍보 및 준비에 대한 정확한 정보를 제공하고 규제하여 식중독 발생을 최소화하고 있습니다.

## 세부 정보

- NSW 식품 당국 웹사이트  
[www.foodauthority.nsw.gov.au/industry](http://www.foodauthority.nsw.gov.au/industry) 방문
- 안내전화 1300 552 406번 이용
- 모든 식품 취급자들은 식품 안전 규정(표준 제 3.2.2조)에 따라 반드시 식품 안전과 위생에 대한 일반적인 기술과 지식을 습득해야 합니다. 2010년 4월 시행된 새로운 법에 의하면,接客업과 식품 서비스 소매 분야의 특정 사업체들의 경우 최소한 명 이상의 훈련을 받은 식품 안전 감독자를 고용하도록 규정하고 있습니다. 훈련은 직업 교육 및 훈련(VET) 체계 내에서 전국적으로 인정받는 직무 능력 과정이어야 합니다.
- 적용 대상인 사업체 목록과 훈련 요건 등, 당국의 식품 안전 감독자 시행 정책을 보려면 웹사이트 [www.foodauthority.nsw.gov.au/industry/food-standards-and-requirements/proposals-policy/food-safety-supervisor-initiative/](http://www.foodauthority.nsw.gov.au/industry/food-standards-and-requirements/proposals-policy/food-safety-supervisor-initiative/) 를 참조하십시오.

## 주의

본 정보는 일반적인 개요이며 모든 상황을 아우르지는 못합니다. 식품 사업체들은 식품 표준 규정(Food Standards Code)과 2003년 식품법(NSW)의 모든 조항들을 준수해야 합니다.