

식품 업체의 손 씻기

올바른 손 씻기는 중요합니다

손을 올바르게 씻는 것은 귀 식품업체에서 식중독의 위험을 최소화하기 위해 취할 수 있는 중요한 조치입니다.

철저하게 손을 씻으면 먼지, 음식물 쓰레기, 기름기, 해로운 박테리아와 바이러스를 손에서 물리적으로 없애줍니다.

식품 취급자가 손을 씻는 것은 법적 의무 사항입니다.

손 씻는 시설

식품 표준 코드에 따라 식품 업소는 식품 취급자의 손이 식품 오염의 원인이 될 가능성이 있는 경우 식품 취급자가 작업하는 구역에 의무적으로 손 씻는 시설을 갖추어야 합니다.

또한 식품 사업장에 화장실이 있는 경우 화장실 바로 옆에 손 씻는 시설을 제공해야 합니다.

사업장은 법규에 따른 손씻는 시설을 반드시 구비해야 합니다.

손 씻는 시설은 반드시

- 영구적으로 설치되어 있어야 하며
- 연결이 되었거나 틀면 나오는 온수가 공급이 되며
- 쉽고 효과적으로 손을 씻을 만한 크기여야 하며
- 접근이 용이해야 하며
- 비누, 일회용수건(또는 공기건조기), 사용한 타월을 담는 통이 제공되어야 하며
- 손, 팔, 얼굴을 씻는 용도로만 사용하도록 명확하게 지정되어야 합니다.

도살장, 정육점 등과 같은 일부 사업장은 손을 대지 않고도 작동하는 수도꼭지가 장착된 손 씻기 시설을 제공해야 합니다. 해당 카운슬이나 NSW 식품 안전청에 문의해 보십시오.

손을 씻어야 하는 경우

식품 취급자는 반드시 손을 씻어야 합니다.

다음 행위를 하기 전.

- 음식 준비 및 요리

- 음식, 특히 즉석 음식 취급
- 음식 서빙.

다음 행위 이후.

- 화장실 사용
- 날 육류, 날 가금육 또는 날계란 취급
- 흡연, 재채기, 기침, 코 풀기, 먹거나 마시거나 머리카락, 두피 또는 신체 개구부를 만지는 행위.

식품 취급자가 손을 제대로 씻지 않은 경우 처벌을 받을 수 있습니다.

바르게 손 씻는 방법

식품 사업체에서 제공하는 손 씻는 시설을 사용하여 다음 단계대로 하세요.

1. 비누와 따뜻한 수도물로 손을 철저히 씻으십시오.
2. 비누를 묻힌 손을 비벼서 거품을 냅니다. 손등, 손가락 사이, 손톱 밑도 거품을 내도록 하세요.
3. 최소 20 초 동안 손을 문지릅니다.
4. 깨끗하고 따뜻한 수도물에 손을 잘 헹굽니다.
5. 음식을 준비하거나 먹기 전에 깨끗한 수건(가급적 종이)으로 손을 닦거나 공기 건조기로 말리십시오.

네일 브러쉬 및 항균 젤 사용

손을 씻는 동안 깨끗하고 손상되지 않은 네일 브러시를 사용하여 빵 반죽과 기타 제거하기 어려운 음식물 찌꺼기를 제거할 수 있습니다.

음식 준비 구역 주변에서 사용하기에 적합한 항균 젤은 손 씻을 때 함께 사용할 수 있습니다. 항균 젤을 써도 여전히 손은 씻어야 합니다.

손 씻는 문제

NSW 식품안전청 또는 지역 카운슬의 공무원이 손 씻기 또는 손 씻기 시설의 문제점을 파악한 경우 다양한 시정 조치를 취하도록 지시할 수 있습니다.

시정 조치가 내려질 수 있는 상황에 대한 자세한 내용은 NSW 식품안전청 법 준수 정책 및 NSW 식품안전청 집행 방침(www.foodauthority.nsw.gov.au)을 참조하십시오.

추가 정보

본 정보는 일반적인 요약판이며 모든 상황을 망라하지 않습니다. 식품 사업체는 식품 표준 코드 및 2003년 제정 식품 표준 코드 및 식품법 (NSW)의 모든 조항을 준수해야 합니다.

- 식품청 웹사이트 foodauthority.nsw.gov.au 를 방문하세요.
- 헬프라인 food.contact@dpi.nsw.gov.au 로 이메일을 보내세요.

- 1300552406 번 헬프라인으로 전화하세요

© State of New South Wales through Regional NSW 2023. 이 간행물에 포함된 정보는 2023년 5월 작성 당시의 지식과 이해를 기반으로 합니다. 그러나 지식의 발전으로 인해 사용자는 자신이 의존하는 정보가 최신인지 확인하고 Regional NSW의 담당자 또는 사용자의 독립 고문에게 현재 통용되는 정보인지 확인할 필요가 있음을 알려 드립니다.