



Food  
Authority



# 식품 안전 감독관 요건에 관한 안내문



# 식품 안전 감독관 (FSS)

식품 안전 감독관은 왜 중요한가요?

NSW 주 식품법은接客업 및 소매 식품 서비스 업종의 특정 식품 사업체들에게 최소한 한 명 이상의 식품 안전 감독관 (FSS)을 임명하도록 규정하고 있습니다.

FSS의 목적은 잘못된 식품 취급 및 준비로 인해 야기되는 식중독의 질병으로부터 개인들을 보호하고자 합니다.

통계에 의하면 NSW 주에서 식품으로 인해 유발되는 질병 발생의 1/3 이상이 소매 식품 사업체에서의 잘못된 식품 취급으로 인한 것이며, 매년 이로 인한 지역 사회 보건 분야 및 세수 감소 피해액이 수백만 달러에 이릅니다.

FSS를 임명하면 식품 안전에 대한 식품 사업체들의 현장 보호 관리 수준을 증진시킬 수 있으며, NSW 주 소비자들은 안심하고 외식이나 식품 구매를 할 수 있게 됩니다.

## 식품 안전 감독관은 어떤 업체에게 필요한가요?

FSS 요건은 소매 단계에서 다음과 같은 음식을 가공하고 판매하는 사업체에 적용됩니다.

- 즉석 식품
- 위험성이 잠재되어 있는 식품(온도 조절이 필요한 식품)
- 제조업체의 원래 포장으로 판매 또는 서빙되지 않는 식품.

이러한 사업체는 다음과 같습니다.

- 레스토랑
- 카페
- 테이크 어웨이점
- 케이터링 업체(예, 음식을 고정된 한 장소에서 가공하고 서빙)
- 이동 케이터링 업체(예, 가공한 음식을 하나 이상의 장소로 운송)
- 빵집
- 주점
- 클럽
- 호텔
- 임시 업소(예, 음식 포장마차)
- 이동 음식 판매업체(예, 음식을 차에서 가공하고 판매)
- 슈퍼마켓의 더운 음식 판매대(예, 뜨거운 BBQ 치킨)

일부 식품 사업체의 경우 FSS가 필요하지 않습니다. 식품청의 웹사이트

[www.foodauthority.nsw.gov.au](http://www.foodauthority.nsw.gov.au) 에서 자세한 사항을 확인하십시오.

## 식품 안전 감독관이란 무엇입니까?

식품 안전 감독관은 다음과 같은 사람을 말합니다.

- 소매 식품 사업체에서 식품 취급 관련 위험을 인지하고 예방하도록 훈련된 사람
- 유효한 식품 안전 감독관 자격증(5년 이내)을 보유한 사람
- 다른 식품 취급업체나 이동식 케이터링 사업체의 식품 안전 감독관이 아닌 사람
- 안전한 식품 취급 요령에 관하여 사업장 내 다른 사람들을 훈련하고 감독할 수 있는 사람

## 필요한 식품 안전 감독관 수는 몇 명입니까?

사업체는 최소 한 사업장마다 한 명의FSS를 두어야 합니다. 원할 경우, 같은 사업장에 한 명 이상의 감독관을 둘 수도 있습니다.

여러 개의 사업장이 있는 사업체는 각 사업장에 대해 동일한 식품 안전 감독관을 둘 수 없습니다. 각 사업장마다 서로 다른 식품 안전 감독관을 두어야 합니다.

**예:** 뉴사우스웨일즈에 있는 한 치킨 체인점이 여러 개의 분점을 운영하고 있습니다. 이 사업체는 각 분점마다 서로 다른 식품 안전 감독관을 두어야 합니다.

이동식 케이터링 업체는 가는 곳마다 식품 안전 감독관을 따로 둘 필요는 없지만, 해당 이동식 케이터링 사업체에 최소 한 명의 식품 안전 감독관을 두어야 합니다.

**예:** 이동식 케이터링 업체 하나가 같은 날 여러 장소에서 여러 개의 행사에 케이터링 서비스를 제공합니다. 이 업체는 각 장소마다 따로 식품 안전 감독관을 둘 필요가 없습니다. 이 업체는 해당 이동식 케이터링 사업체에 대해 한 명의 식품 안전 감독관만 두면 됩니다.

## 식품 안전 감독관의 자격은 무엇입니까?

FSS는 식품 사업체의 소유주가 선정한 사람으로, 이전 장에서 언급한 자격요건을 갖추었다는 전제 하에 사업주, 매니저, 직원(예, 조리장) 또는 외부 계약직원(예, 식품 사업의 일환으로 식품 서비스 운영을 수행하기 위해 계약한 사람) 등이 될 수 있습니다. 소규모 사업체일 경우, 사업주가 식품 안전 감독관 역할을 하는 것이 가장 바람직합니다.

## 식품 안전 감독관은 사업체에 항상 상주해야 합니까?

아닙니다. 식품 안전 감독관이 식품이 취급되는 동안 사업장에 계속 상주하는 것이 최선이긴 하지만 반드시 그러할 필요는 없습니다. 만일 식품 안전 감독관이 자리를 비울 경우에도(예, 업무 중이 아니거나, 휴가 중, 병가 중) 해당 사업체는 반드시 식품 안전을 유지해야 합니다. 식품 안전 감독관은 다음의 방법으로 이를 용이하게 할 수 있습니다.

- 다른 직원과 식품 안전 지식을 공유
- 주요 식품 안전 사항을 표지나 포스터에 적어서 게시함
- 직원들이 계속 식품 안전을 지킬 수 있도록 작업 지시문 작성

오랜 시간 동안 운영하는 큰 사업체의 경우 여러 명의 직원을 식품 안전 감독관으로 훈련 및 임명하여 업무 교대와 휴가 기간에 대처해야 할 수 있습니다.

## 식품 안전 감독관을 언제 임명해야 합니까?

사업체들은 식품이 최초 취급되고 판매되는 시점부터 FSS를 선정해야 합니다.

## 식품 안전 감독관이 그만두는 경우는 어떻게 해야 합니까?

사업주는 해당 식품 안전 감독관이 그만두거나 해당 업무를 중단한 날로부터 30 운영일(식품의 가공 및 판매 기간) 이내에 반드시 새로운 식품 안전 감독관을 임명해야 합니다.

## 식품 안전 감독관이 식품 사업체의 식품 안전에 대한 책임을 전적으로 집니까?

아닙니다. 식품 사업체에서 일하는 모든 사람이 식품 안전 관리에 대한 책임이 있습니다.

### 사업주/소유주

- 효율적인 식품 안전 절차를 실행해야 함
- 현지 시 의회에 식품 사업체를 통보해야 함
- 사업체는 식품 기준 규정 및 기타 식품 안전 요건을 준수해야 함

- FSS를 임명해야 함
- 현행과 마찬가지로 식품 안전 위반 사실이 있을 경우에 대한 책임을 짐
- FSS 자격증 사본이 사업장내 반드시 항상 비치되어 있도록 해야 함.

### 식품 취급자

- 식품을 안전하게 유지하는 의무에 관련한 기술과 지식을 보유해야 함(예, 주방장은 웨이터나 주방 보조자들보다 더 많은 식품 안전 기술과 지식을 알고 있어야 함)

### 식품 안전 감독관

- 사업주가 임명하고 사업주의 지시에 따라 일함
- 사업체에서 식품이 안전하게 취급되도록 취급 과정을 감독
- 모든 직원에게 적용되는 사업체의 전체적인 식품 안전 절차를 숙지해야 함

## 식품 안전 감독관이 자신의 이름을 변경하거나, 그들의 자격증이 손상 혹은 분실된 경우는 어떻게 해야 합니까?

식품 안전 감독관의 연락 정보(예: 이름)가 변경되는 경우, FSS는 먼저 원본 FSS 자격증을 발급해주었던 RTO에 연락하여 신규 자격증을 요청해야 합니다. FSS는 RTO에 자격증 재발급 이전에 어떤 서류를 제출해야 하는지 알아봐야 합니다.

FSS 자격증이 분실 혹은 손상되었을 경우, 자격증을 발급받았던 RTO에서 교체본을 발급해 드릴 수 있습니다. 자격증을 발급받았던 RTO가 운영을 중단하거나, FSS 정책에 의거하여 더 이상 승인되지 못한 경우에는, 식품 당국에서 교체 자격증을 발급해드릴 수 있습니다.

사업체와 FSS는 가능한 신속하게 FSS 자격증 교체 업무를 처리해야 합니다. 이는 법적으로 FSS가 필요한 모든 사업체들은 사업장 내에 자격증 사본을 비치하도록 요구되기 때문입니다.

참고: RTO에서는 FSS 자격증 재발급에 따른 수수료를 부과할 수 있습니다. 비용은 식품 당국이 아닌 RTO에서 책정합니다.

# 식품 안전 감독관 자격증



FSS 자격증은 성공적으로 교육훈련을 마친 후, 인가된 RTO에서 이수증(Statement of Attainment)과 함께 발급됩니다.

식품 안전 감독관 자격증은 이를 발급 받은 사람에게 식품 안전 감독관이 될 자격이 있다는 것을 입증합니다.

식품 안전 감독관 자격증은 발급일로부터 5년간 유효합니다.

모든 사업체는 식품 안전 감독관 자격증 사본을 업소에 보관하고 담당 공무원의 조사 시 요청할 경우 이를 제시해야 합니다. 식품 당국에서는 사업체들이 그들의 FSS 자격증을 비치하도록 권장하고 있습니다.

# 위반 시 벌금

사업체에 벌금이 부과되는 위반 사항은 다음 두 가지입니다.

아래의 위반사항에 대한 벌금은 개인의 경우 최대 \$330(개인사업체), 등록 회사의 경우 \$660 까지 부과될 수 있습니다.

이러한 위반 사례가 심각할 경우 기소될 수도 있습니다. 적용되는 최대 벌금에 대해서는 2003년 식품법(Food Act 2003)을 참조하십시오.

## 식품 안전 감독관 임명 위반

원래의 FSS가 직무를 그만 둔 지 30일 내에 각 사업장(이동 케이터링 사업체는 사업체당 한 명)에 대해 최소 한 명의 식품 안전 감독관을 임명하지 않은 사업체

## 사업장내 FSS 자격증 사본 보관 및 조사 시 제시 위반

사업장에 FSS 자격증 사본을 보관하지 않거나, 담당 공무원의 조사 시 요청할 경우 이를 제시하지 않은 사업체

# 교육훈련 요건

식품 안전 감독관은 직업교육 훈련기관(Vocational Education and Training, VET)에서 직무능력 학점을 이수하고, 현행 FSS 자격증을 소지해야 합니다. 또한 법에 따라 매 5년마다 재교육을 받아야 합니다.

식품 안전 감독관은 반드시 다음에 명시된 바와 같이接客업에서 2학점 혹은 소매업에서 1학점을 이수해야 합니다.

| 식품 사업체              | 이전 직무 능력<br>학점 코드 | 이전 직무 능력<br>학점 이름 | 현재 직무 능력<br>학점 코드 | 현재 직무 능력<br>학점 이름     |
|---------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-----------------------|
| 接客업 및 소매<br>식품 서비스업 | <b>接客업 2학점</b>    |                   |                   |                       |
|                     | SITXOHS002A       | 직장 내 위생 절차 준수     | SITXFSA101        | 식품 안전을 위해 위생 관리 절차 사용 |
|                     | SITXFSA001A       | 식품 안전 절차 시행       | SITXFSA201        | 안전한 식품 취급 관리 참여       |
|                     | <b>또는</b>         |                   |                   |                       |
|                     | <b>소매 1학점</b>     |                   |                   |                       |
|                     | SIRRFSA001A       | 소매 식품 안전 절차 적용    | 변경 없음             | 변경 없음                 |

사업체는 반드시 각자의 업종(예, 패스트푸드 체인 사업체는 소매업에 속하고 레스토랑이나 카페는接客업에 속함)에 적합한 직무능력 과정을 선택해야 합니다.

식품 안전 감독관이 위에 언급된 최소 직무능력 과정의 범위 이상 교육을 받아야 한다는 요건은 없습니다.

## 식품 안전 감독관의 교육 기관은 어디입니까?

교육은 식품청에서 인가한 등록교육훈련기관(Registered Training Organisation, RTO)에서 시행되는 경우에만 인정됩니다.

식품 안전 감독관 교육훈련 제공 및 식품 안전 감독관 자격증 발급이 인가된 등록교육훈련기관(RTO)은 식품청의 웹사이트에 나와 있습니다. 사업체는 또한 시 의회에 연락하여 가까운 곳에 인가된 등록교육훈련기관의 위치를 알아볼 수도 있습니다.

## 등록교육훈련기관(RTO)이란 무엇입니까?

등록교육훈련기관(Registered Training Organisation, RTO)이란 전국 공인 교육 훈련 제공 및 전국 공인 자격증 발급 시험 실시를 담당하는 훈련 기관으로, 주 당국과 테리토리 당국에 등록되어 있습니다.

등록교육훈련기관(RTO)에는 등록 요건을 충족하는 정부 부처, TAFE 컬리지, 성인 및 지역사회 교육 기관, 개인 학원, 지역사회 기관, 학교, 대학교육 기관, 산업 기구 또는 기타 기관 등이 포함됩니다.

## 교육훈련 방법과 기간은 어떻게 되나요?

FSS 교육은 보통 하루 전체가 소요됩니다(예: 직접 대면 훈련). 그러나 과정의 기간은 정식 인가된 RTO에서 제공하는 교육 방식에 따라 달라집니다. 다양한 교육 방식은 다음과 같습니다.

- 직접 대면
- 온라인
- 직장 내 교육
- 서신 왕래
- 상기 방법의 병합

영어가 모국어가 아닌 사람들을 위하여 제공되는 선택 서비스가 있습니다. RTO에 연락하여 어떤 서비스가 제공되는지와 자신의 사업체에 가장 잘 적합한 교육 방식에 대해 알아보십시오.

## 교육훈련 비용은 얼마입니까?

교육 비용은 각 RTO에서 책정합니다. RTO는 FSS 자격증을 발급하며, 이 비용으로 \$30 이상 받을 수 없습니다.

## 식품 안전 감독관 교육과 일반 식품 안전 기술 및 지식 교육의 차이점은 무엇입니까?

모든 식품 취급자들은 의무적으로 사업체 내 자신의 역할에 맞는 일반 식품 취급 기술 및 지식을 습득해야 합니다. 이 사항은 식품 표준 규정에 명시되어 있습니다.

식품 안전 감독관 교육은 전국적으로 공인된 직업교육 훈련기관(Vocational Education and Training, VET) 체계 내의 자격증으로 연결되어 있기 때문에 '공인' 훈련이라고 합니다.

식품 안전 감독관 교육은 특정接客업 및 소매 식품 서비스 업종 사업체의 최소 한 사람에 대한 **추가적인** 요건입니다. 이 교육이 모든 식품 취급자들의 현행 의무 일반 식품 취급 기술과 지식 요건을 대체하지는 않습니다.

NSW 식품 안전 감독관 요건은 빅토리아 주와 퀸즈랜드 주의 기존 식품 안전 감독관 요건과 일치합니다. 따라서 식품 안전 감독관 자격증은 이 세 주에서 모두 통용됩니다.

## 이전의 교육훈련도 인정되나요?

식품청은 또한 신청 일자 이전 5년 이내 이러한 직무 능력 교육 학점을 취득한 사람들도 인정합니다. 해당되는 사람들은 식품청에 FSS 자격증을 신청할 수 있습니다. 자격증을 취득할 자격이 되는 경우, 교육 훈련을 다시 받을 필요가 없습니다. 식품청 웹사이트에서 자격 여부를 확인할 수 있습니다.

이전에 교육훈련을 받아서 식품 안전 감독관 자격증을 취득할 수 있는 자격이 되는 사람은 반드시 식품청에 식품 안전 감독관 자격증 신청서와 이수증(Statement of Attainment) 사본, 그리고 \$30를 제출해야 합니다. 식품 안전 감독관 자격증 신청서는 식품청의 웹사이트에서 다운로드 받거나 식품청의 도움의 전화(Helpline)에 연락하여 받을 수 있습니다.

# 역할 요약

## 사업체 역할

각 사업장에 대해 최소 한 명 이상의 FSS를 뽑을 것(또는 이동 케이터링 사업체의 경우 사업체당 한 명).

(FSS 교육을 이수하거나 FSS 자격증 신청서를 제출하여) FSS가 식품 안전 감독관 자격증을 취득하도록 함.

항상 업소에 FSS 자격증 사본을 보관.

FSS 자격증이 유효하도록 확인(예, 5년이 지나지 않도록 함).

## 시 의회의 역할

식품 사업체 정기 조사 시, 담당 공무원은 FSS 자격증 사본을 보여달라고 요청할 수 있음.

## 등록교육훈련기관(RTO)의 역할

뉴사우스웨일즈 식품청(NSW Food Authority)의 인가를 받아, FSS 교육을 제공하고 식품 안전 감독관 자격증을 발급.

식품청의 허가 요건 준수.

# 준수 단계

사업체의 새 식품 안전 감독관 요건 준수 단계

- 1 사업체에 식품 안전 감독관이 필요한지 판단
- 2 누구를 식품 안전 감독관으로 선정할지 선택
- 3 해당 FSS가 필요한 직무능력 교육 학점을 이수 (교육을 이수하거나 FSS 자격증 신청서 제출)
- 4 FSS은 이수증(Statement of Attainment)과 FSS 자격증 수령. 자격증을 업소에 보관
- 5 FSS는 5년 후 재교육을 받음



Food  
Authority

자세한 사항은 시 의회나 뉴사우스웨일즈 식품청(NSW Food Authority)에 문의하십시오.

웹사이트: [www.foodauthority.nsw.gov.au](http://www.foodauthority.nsw.gov.au) 도움의 전화: 1300 552 406 이메일: [contact@foodauthority.nsw.gov.au](mailto:contact@foodauthority.nsw.gov.au)