

케이터링 업체의 식품 안전

케이터링 업체에서 식품을 올바르게 취급, 조리, 보관하지 않는 경우 식중독이 발생할 수 있습니다. 식중독으로 이어지는 케이터링 문제는 보통 제대로 시설을 갖추고 있지 않거나 음식을 준비하기에 적합하지 않은 시설에서 발생합니다.

식중독의 원인

케이터링 시 다음과 같은 일반적인 실수로 인해 식중독을 일으키는 박테리아들이 증식될 수 있습니다.

- 제대로 익히지 않은 육류나 가금류와 같은 날음식- 잘못된 조리로 인해 박테리아가 살아남을 수 있습니다
- 느리게 재가열하거나 약한 불에서 천천히 조리하는 경우 - 박테리아가 증식할 수 있는 이상적인 온도 (20°C 도 50°C)를 제공합니다.
- 부적절한 냉장 보관- 박테리아가 증식할 수 있는 이상적인 온도 상태에 음식을 너무 오랜 시간(2시간 이상)동안 방치하게 됩니다.
- 요리를 너무 미리 할 경우 - 음식이 박테리아에 오염될 확률이 높아집니다.
- 식품을 운송 혹은 보관 시 제대로 알맞은 온도에 보관하지 못할 경우 - 박테리아가 증식할 수 있습니다.
- 식품 취급자의 위생상태가 좋지 않을 경우 - 더러운 손, 기침, 교차 오염 등을 통해 식품 오염으로 이어질 수 있습니다

식중독 예방

케이터링 운영에 관련된 모든 요소에 있어 정확한 관리를 통해 식중독을 예방해야 합니다.

적절한 케이터링 시설 사용

조리 및 냉동 시설들뿐만 아니라 음식 준비 구역도 반드시 준비하는 음식의 양에 맞아야 합니다.

케이터링 구역은 음식 준비 및 보관 장소의 바닥 처리 표준을 준수하고, 적절한 손 세척 및 냉장 시설을 갖추며 해충을 차단할 수 있도록 설계되어 있어야 합니다.

식품 보관 및 수송 안전

식중독을 유발하는 또 다른 주요 원인은 한 장소에서 조리된 후 다른 장소로 수송되어 제공되는 식품을 부적절하게 취급하거나 보관하는 것입니다.

다른 장소로 식품을 수송하는 동안에는 반드시 적절한 보관 온도를 유지시켜야 합니다. 수송 차량은 반드시 NSW 법규에 맞도록 설계 제작되어야 합니다.

음식을 알맞은 온도(차가운 음식의 경우 5°C 이하, 따뜻한 음식의 경우 60°C 이상)에 보관할 수 있도록 적절한 온열 또는 냉장 보관과 충분한 진열 용적이 필요합니다.

먼지, 곤충 또는 다른 원인으로 인한 오염을 예방하기 위해 보관이나 진열 시 모든 식품들은 적절하게 보호되어야 (포장되거나 덮어서) 합니다. 이는 야외 행사 케이터링의 경우 특히 중요하며, 파리가 문제될 수 있는 여름에는 더욱 그러합니다. 식품과 식기들이 오염되지 않도록 보호하는 것도 중요합니다.

음식을 제대로 조리하기

식중독은 음식이 제대로 조리되지 않았을 경우 발생할 수 있습니다.

냉동 식품은 요리하기 전 완벽하게 해동시켜야 합니다. 특히 큰 덩어리의 육류나 가금류가 완전히 해동되지 않았을 경우 제대로 익혀지지 않을 수 있습니다. 냉동 식품은 요리하기 전 냉장고나 전자레인지로 통해 해동시키고 조리대에 방치하여 해동시켜서는 안 됩니다.

식품은 적절한 내부 중심 온도로 조리해야만 박테리아를 죽이고 안전할 수 있습니다. 이는 육류(71°C), 가금류(74°C), 그리고 해산물(63°C)의 경우 특히 중요합니다. 일단 요리가 완료되면 가능한 한 빨리 음식을 60°C 이상이나, 5°C 이하의 냉장으로 보관해야 합니다.

부분 조리된 육류는 손님에게 제공되기 전에 반드시 조리의 최종단계에서 적절한 내부 중심 온도까지 충분히 익혀야 합니다. 다른 조리 음식들은 온열 기구(예, 중탕기)에 담기 전 이 온도까지 재가열해야 합니다.

케이터링 업체들은 반드시 눈금이 있는 탐침 온도계를 사용하여 정확한 조리 온도에 도달했는지 확인해야 합니다. 온도계는 사용 후후에 소독하며 마지막 조리 온도는 모두 기록해야 합니다.

중요한 것은 음식을 작은 단위로 조리하여 모두 충분히 높은 온도에 도달할 수 있도록 하는 것입니다. 또 대형 냄비 대신 얇은 접시를 사용하여 차지하는 분량을 줄여 음식이 보다 빠르고 완전하게 식거나 데워지도록 하는 것이 좋습니다.

교차 오염 피하기

케이터링 업체들은 박테리아에 의한 교차 오염을 예방하기 위해 날음식을 바로 먹는 음식들과 별도로 취급해야 합니다. 가능하면 날음식용과 바로 먹는 음식에 대해 별도의 장비와 식기(칼, 집게, 도마, 등)

를 사용하거나, 번갈아 사용하는 경우 완전히 닦고 소독하십시오. 식기를 소독하려면 화학 소독제가 필요합니다. 행구기 위한 별도의 용기가 필요할 수 있습니다.

식품 안전과 개인 위생에 대한 직원 교육

식품 취급자들은 반드시 식품 안전과 개인 위생에 대하여 적절한 교육을 받아야만 합니다.

기본 개인 위생 수칙은 다음과 같습니다.

- 음식을 다루기 전에는 다음과 같은 경우 손을 깨끗이 씻고 완벽하게 물기를 제거해야 함
 - 화장실 사용 후
 - 코를 풀거나 재채기나 기침 후
 - 흡연 후
 - 날음식이나 쓰레기 처리 후
- 음식을 다룰 때 깨끗한 걸옷을 입기
- 음식을 다룰 때 깨끗한 일회용 장갑 사용
- 긴 머리를 뒤로 묶거나 모자 쓰기
- 상처 또는 벗겨지거나 갈라진 피부를 깨끗한 방수 붕대로 덮기

장갑을 끼는 것은 법적 요건은 아니지만 당국에서는 바로 먹을 음식을 맨손으로 다루는 것을 권장하지 않습니다. 집게나 일회용 장갑을 사용하면 바로 먹는 음식의 오염 위험을 줄일 수 있습니다. 일회용 장갑은 정기적, 그리고 오염되었을 가능성이 있는 것과 접촉했을 경우에는 항상 교체해야 효과가 있습니다.

식품 취급자들은 피부, 코, 목 또는 장에 감염이 되었을 경우 반드시 회사에 이를 알려야 합니다. 만일 이러한 증상이 나타나면 절대 음식을 다루어서는 안 됩니다.

이 정보 중 일부는 현재 의회에 상정되어있는 식품 취급자 관련 법이 통과될 경우 변경됩니다.

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.

추가 정보

- NSW 식품 당국 웹사이트
www.foodauthority.nsw.gov.au/industry

- 안내전화 1300 552 406번 이용

웹사이트에 나온 다음의 안내서와 간행물 역시 도움이 될 수 있습니다.

- 식품 취급자들의 건강 및 위생 요건
- 위험 요소가 있는 음식들
- 가금류와 적색육 - 안전한 취급 방법
- 간이 음식 행사와 시장
- 초밥 준비 및 진열에 관한 식품 안전 지침
- 심신이 허약한 이들에게 음식을 제공하는 업체의 경우 특별 요건이 있습니다. 웹사이트 www.foodauthority.nsw.gov.au/industry/industry-sector-requirements/food-service-to-vulnerable-populations/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.