

식품안전은 여러분의 비즈니스입니다



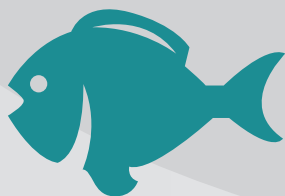
식품업체를 위한 안내서

Food Safety is Your Business
A GUIDE FOR FOOD BUSINESSES



ACT
Government
Health

건강보호서비스
보건부
ACT 정부



목차

법적면제조항	2
머리말	3
누구를 위한 안내서인가?	4
‘안전한’ 식품이란 무엇인가?	4
식품안전 원칙 및 관리	6
개인 보건 및 위생	7
온도 관리	10
관리수단으로서 시간 활용	14
오염으로부터 음식 보호	15
식품 건물 및 비품의 유지보수 방법	21
유해동물 및 해충의 관리	25
식품안전 분야의 기술 및 지식	27
식품 취급자에게 필요한 기술과 지식은 무엇인가?	27
내 사업체 직원들이 식품안전 기술과 지식을 가지고 있는가?	27
훈련을 위한 옵션	28
더 많은 정보를 찾을 수 있는 곳	29
용어 해설	30
부록 1: 식품 위생	33
부록 2: 기술 및 지식 점검표	35
부록 3: 훈련기록부	41

법적면제조항

본 안내서, '식품안전은 여러분의 비즈니스입니다'는 식품업체의 매니저와 직원들이 식품안전 관리 및 절차를 이해하도록 돕습니다.

식품업체는 관련된 ACT 법률 요건을 준수해야 합니다. 하지만 본 안내서가 식품법 2001 (Food Act 2001), 식품규정 2002 (Food Regulation 2002) 또는 호주 뉴질랜드 식품 표준 코드 (Australia New Zealand Food Standards Code)의 모든 요건을 포괄하지는 않습니다. 제공된 정보가 법적 조언이 아니기 때문에 안내서 사용자가 스스로 판단을 내려야 합니다. 법적 조언은 자격을 갖춘 변호사로부터 받아야 합니다.

본 안내서에는 오류가 있을 수 있고, 본 안내서의 정보는 언제든지 변경될 수 있습니다. 본 안내서에 들어있는 웹사이트 주소 링크 및 법률은 인쇄당시를 기준으로 정확합니다. 사용자가 어떤 방식으로든 그러한 링크와 법률을 이용하고자 하는 경우, 공식 문서를 참고해야 합니다.

ACT 정부는 본 안내서의 정보를 이용하였기 때문에 취한 어떤 조치에 대해서도 책임을 지지 않습니다. ACT정부는 본 안내서의 이용으로부터 발생한 어떤 손해에 대해서도 책임이 없습니다. ACT 정부는 본 안내서에 언급된 웹사이트 상의 정보의 정확성을 보증하지 않으며, ACT 정부가 관리하지 않는 어떤 웹사이트의 정보도 정확성을 보증하지 않습니다.

30 페이지의 용어 해설에 정의된 단어 및 전문용어는 본문에 처음 언급될 때 **오렌지색**으로 나타납니다.

ACT 정부 보건부에서 발간함.

발행 번호: 12/0796

건강보호서비스

Locked Bag 5005

Weston Creek ACT 2611

전화: (02) 6205 1700 팩스: (02) 6205 1705

이메일: hps@act.gov.au

머리말

ACT 에서 판매되는 모든 식품은 사람이 먹기에 안전해야 합니다. 식품의 안전을 보장하기 위해서는 모든 **식품 취급자**가 식품을 안전하게 보관하는 방법을 알아야 하고, 근무 시에 항상 식품안전 기술을 활용해야 합니다.

본 안내서는 식품 취급자에게 다음 사항에 대한 기본적 이해를 제공할 목적으로 준비되었습니다.

- 개인 보건 및 위생 관리
- 식품안전 관리 및 절차
- **온도 관리**
- 음식의 **오염**
- 세척 및 살균
- 음식 준비 건물 및 비품
- 유해동물 및 해충의 통제 관리

본 안내서에서 '식품 취급자'란 관리자, 감독자 및 직원을 포함해서 식품업체에 종사하는 모든 사람을 가리킵니다.

본 안내서는 식품법 2001 (이하 '본 법'), 식품규정 2002 (이하 '본 규정') 및 호주 뉴질랜드 식품 표준 코드 (이하 '본 식품 표준 코드')에 기초합니다. 본 안내서는 일반적인 요약이며 모든 요건을 포괄하지는 않습니다. 식품업체의 매니저들은 해당 업체의 법률 준수를 위해 본 법과 규정 및 식품 표준 코드를 읽어야 합니다. 준수하지 않는 것은 위반행위입니다.

ACT 정부의 건강보호서비스는 본 식품법 및 식품 표준 코드의 준수를 감시합니다. 건강보호서비스는 ACT 에서 수준 높은 식품안전 증진과 유지를 위해 업체들과 협력합니다.

식품 건물과 비품 및 식품 차량의 설계 및 건설 요건은 본 안내서에 포함되어 있지 않습니다. 이러한 요건에 대한 도움을 받으려면 건강보호서비스에 연락하십시오. 29페이지의 연락처를 참조하십시오.



누구를 위한 안내서인가?

본 안내서는 ACT 에서 식품을 준비하고 판매하는 식품업체의 관리자 및 종사자 모두를 대상으로 합니다.

식품업체 예시:

- 카페 및 식당
- 테이크어웨이 음식점
- 자체 건물이나 출장지에서 음식을 제공하는 케이터링 업체
- 슈퍼마켓 및 델리카트슨
- 조리된 샐러드를 판매하는 청과물 가게
- 정육점 및 가공 소매점
- 시장의 매점



'안전한' 식품이란 무엇인가?

'안전한 식품'은 그것을 먹는 사람에게 질병 또는 기타 신체적 지장을 초래하지 않는 식품입니다. 안전한 식품은 질병, 독소 (박테리아 또는 사상균류의 독), 화학물질 또는 이물질 등의 원인이 되는 **박테리아**를 함유하지 않은 식품입니다.

안전하지 않은 상태로 쉽게 변할 수 있는 식품 ('잠재적 위험 식품'이라고 함)을 보관, 진열 또는 운반할 경우 5°C 이하에서 차갑게 보관하거나, 60°C 이상에서 뜨겁게 보관해야 합니다. 식품의 안전을 유지하기 위해 차거나 뜨겁게 보관하는 것을 '**온도 관리**'라고 합니다.

대부분의 포장된 식품에는 '품질유지기한 (best-before date)' 또는 '사용기한 (use-by date)'이 표시되어 있습니다.

- '품질유지기한'은 그 이후에 식품의 질이 떨어질 수 있는 날짜입니다.
- '사용기한'은 식품을 안전하게 먹을 수 있는 마지막 날짜입니다. '사용기한'이 만료된 식품은 질병을 유발할 수 있기 때문에 판매하거나 사용해서는 안 됩니다.

안전하지 않은 식품

안전하지 않아서 판매 불가능한 식품은 다음과 같습니다.

- 손상되었거나, 부패하였거나, 오래된 식품
- 적절한 온도에 보관되지 않은 식품
- 이물질 또는 화학물질을 함유한 식품
- 독성이 있는 식품 (예: 특정 버섯류)
- 유해동물 및 해충에 접촉된 식품
- 껍질이 깨졌거나 더러운 계란 등과 같이 본 식품 표준 코드와 맞지 않는 식품.

식품이 안전하지 않다고 생각되면, 그 식품을 버리십시오.



식품 안전 원칙 및 관리

모든 식품 취급자는 수행하는 일과 관련된 기술 및 지식을 갖추어야 하며, 식품 안전 원칙을 따라야 합니다.

식품을 안전하게 유지하기 위한 필수사항:

- 손을 잘 세척한다.
- 양호한 개인보건 및 위생 관리를 따른다.
- 식품의 온도를 관리한다 (뜨거운 음식은 60°C 이상에 보관하고, 차가운 음식은 5°C 이하에 보관한다).
- 음식이 오염되지 않도록 보호한다.
- 식품 건물의 청결을 유지한다.
- 비품과 주방용품을 세척하고 **살균한다**.
- 비품을 양호한 상태로 유지한다.
- 식품 건물을 양호한 상태로 유지한다. 즉, 건물에 파손된 부분이 없어야 한다.
- 식품 건물을 유해동물 및 해충이 없는 상태로 유지한다.



개인 보건 및 위생

식중독 박테리아의 일반적인 근원지는 대부분 사람입니다. 박테리아는 사람의 배설물, 피부, 코, 타액, 배인 곳 및 상처 등에 들어있습니다. 사람들은 자신도 모르는 사이에 이러한 박테리아를 운반하고 전달할 수 있습니다. 박테리아는 불결한 표면, 불결한 손, 불결한 비품 및 다른 식품 등으로부터 음식으로 전염될 수 있습니다. 박테리아는 **식중독**을 유발할 수 있으며, 이 식중독은 심각한 질병일 수 있고 사망의 원인이 될 수도 있습니다.

식품 취급자는 특별히 조심해야 합니다. 식품 취급자의 손으로부터 다음 사항이 직접적으로 오염될 수 있습니다.

- 음식
- 음식 준비에 사용되는 비품
- 포장재
- 고객들에 의해 사용되는 먹고 마시는 도구

손 세척

손 세척은 매우 중요하며 올바르게 행해져야 합니다. 필수사항:

- **지정된 손 세면대**에서 손을 세척한다.
- 비누 또는 기타 세척제를 사용하여 흐르는 온수로 손을 철저히 세척한다—물 담은 대야를 사용하지 않는다.
- 1회용 타월로 손을 완전히 말린다.

비품이나 음식 세척을 위해 사용되는 싱크대에서 손을 세척하지 마십시오.

식품 취급자는 화장실 시설을 청소하지 말아야 합니다. 화장실 청소는 식품을 취급하지 않는 사람이 해야 합니다.

식품 취급자를 위한 개인 위생

- 손이 오염되었다는 생각이 들 때마다 손을 씻고 말린다.
- 몸의 어떤 것도 음식을 오염시키지 못하게 예방한다.
- 음식 준비용 작업대에 앉지 않는다.
- 개인 소지품을 작업대에 두지 않는다.

- 방수 봉대 또는 일회용 장갑으로 노출된 상처를 감싼다. 정기적으로 손을 씻고 장갑을 교체한다.
- 청결한 겹옷을 착용한다. 앞치마와 기타 의복이 더러워진 경우 갈아 입는다.
- 재채기나 기침을 참을 수 없는 경우, 코와 입을 감싸기 위해 티슈를 사용하고, 사용한 티슈는 즉시 쓰레기통에 버린다. 그리고 손을 세척하고 말린다.
- 음식을 담기 위한 비닐 백을 벌리려고 그 안에 입김을 불지 않는다.
- 어떤 이유로든 음식 위에 입김을 불지 않는다.
- 식품 취급 구역에서는 침을 뱉거나, 담배를 피우거나, 담배를 사용하지 않는다.
- 음식 준비 구역 밖에 있을 때에만 먹는다.

매니저를 위한 보건 및 위생

- 온수와 비누 및 일회용 타월이 갖추어진 손 세척 전용 시설을 제공한다.
- 손 세척 세면대를 언제든지 이용할 수 있게 한다.
- 직원들에게 보건 및 위생의 의무를 말해준다.
- 직원이 다음 사항에 해당할 경우 이들에게 어떤 행동이 기대되는지 말해준다.
 - » 식품매개 질병의 증상이 있는 경우
 - » 식품매개 질병을 앓고 있거나 보균자인 사실을 알고 있는 경우
 - » 감염된 배인 곳 또는 상처가 있는 경우
- 모든 직원이 개인 보건 및 위생의 의무를 알고 이해하게 한다.
- 직원들이 보건 및 위생 관리를 따르게 한다.
- 식품과 분리된 곳에 직원들의 개인 물품 및 의복 보관 장소를 제공한다.
- 직원들이 음식 구역에서 침을 뱉거나, 담배를 피우거나, 담배를 사용하거나 할 때 이를 금지 한다.
- 직원들의 병력을 기록하는 질병기록부를 쓴다.
- 방문자의 음식 구역 출입을 불허한다.
- 애완동물 또는 기타 동물의 음식 구역 출입을 불허한다. 그러나 **장애인 보조 동물이** 고객과 동일한 구역에 출입하는 것은 허용된다는 점에 유의한다.

식품매개 질병 다루기

병에 걸린 식품 취급자는 근무하면 안 되고, 집에 머물러 있어야 합니다. 식품 취급자가 아픈 경우, 식품 또는 비품을 오염시킬 수 있습니다. 설사를 하는 사람이나 구토를 하는 사람은 박테리아를 옮길 가능성이 더 큽니다.

식품 취급자는 몸 상태가 좋지 않은 경우, 그 원인을 확실히 모르는 경우일지라도 감독자에게 알려야 합니다. 설사, 구토, 발열 또는 인후염이 있는 경우 감독자에게 알리는 것이 특히 중요합니다.

식품 취급자는 감염된 피부 상처, 감염된 베인 상처가 있거나 귀, 코, 눈에서 분비물이 나오는 경우 감독자에게 알려야 합니다.



온도 관리

잠재적 위험 식품의 온도는 항상 관리 하에 있도록 해야 합니다

식중독 박테리아를 함유하고 그 박테리아의 증식을 돕는 음식을 '잠재적 위험 식품'이라고 합니다. 이러한 식품의 경우 식품 중의 박테리아 수준 또는 식품 중의 독소 (독) 생성이 식중독을 유발할 수 있는 수준에 도달하지 못하도록 온도를 관리해야 합니다.

잠재적 위험 식품의 예:

- 날고기 또는 조리된 고기
- 스트라스부르 (strasbourg), 햄, 치킨 로프 (chicken loaf) 등과 같은 가공 육류
- 유제품 및 치즈케이크, 커스터드 타르트와 같은 유제품 기반의 디저트
- 해산물
- 가공된 과일 및 야채
- 밥과 파스타
- 계란을 함유한 식품

식중독을 일으키는 유형의 박테리아들은 대부분 5°C 와 60°C 사이의 온도에 있는 잠재적 위험 식품 안에서 증식합니다. 이 온도 범위를 '**온도 위험 구간**' 이라고 합니다.

일부 박테리아 유형은 냉장고 또는 서늘한 공간의 낮은 온도에서 증식할 것입니다. 박테리아가 식중독을 유발하는 수준까지 증식하지 않도록 예방하려면 5°C 에 저장된 잠재적 위험 식품을 7일을 초과하여 보관하지는 말아야 합니다.

냉동 식품 속에서는 박테리아가 증식하지 않습니다. 그렇다고 냉동한다고 해서 박테리아가 사멸하지는 않으며, 식품이 녹을 때 박테리아가 급격히 증식합니다. 식품 라벨에 있는 제조사의 권장사항이 식품 보관 방법에 대한 좋은 안내서입니다.

잠재적으로 위험하지 않은 식품이라도 어떤 방식의 변화가 가해지면 잠재적으로 위험한 식품이 될 수도 있습니다.

예를 들어 커스터드 가루는 너무 건조해서 박테리아가 증식할 수 없기 때문에 위험하지 않습니다. 하지만 여기에 우유를 첨가하면 잠재적 위험 식품으로 변합니다.

요리되지 않은 과일과 야채의 대부분은 식중독 박테리아가 증식하지 못하기 때문에 잠재적으로 위험하지 않습니다. 그러나 과일과 야채를 자르게 되면 잘린 표면에 박테리아가 증식할 수 있습니다. 그래서 다듬은 과일과 야채는 냉장 보관을 해야 합니다.

온도 관리

온도 관리는 식품 안전을 확보하고 박테리아의 증식을 최소화하기 위해서 온도를 이용하는 것입니다. 이것은 냉장 식품을 5°C 이하에서 보관하고 뜨거운 식품을 60°C 이상에서 보관한다는 뜻입니다.

잠재적 위험 식품을 준비하거나 판매하는 경우, 식품의 온도를 점검하기 위한 온도계를 가지고 있어야 합니다. 온도계는 $\pm 1^\circ\text{C}$ 까지도 정확한 식품 등급의 온도계여야 합니다. 온도계에는 음식 내부의 온도를 측정할 수 있도록 탐침이 있어야 합니다. 온도계는 음식 업체에 보관되어야 하며 사용하기 전에는 매번 세척 및 살균을 해야 합니다. 이와 같이 하는 것은 한 음식에서 다른 음식으로 오염되는 것을 예방하기 위해서 중요합니다.

냉장된 잠재적 위험 식품

- 서늘한 공간 및 냉장고의 온도를 정기적으로 측정하여 거기에 보관된 식품이 0°C에서 5°C 를 유지하게 한다.
- 온도 점검, 점검 날짜 및 시간 그리고 측정된 온도 등을 기록한다.
- 냉장된 식품이 5°C 이하를 유지하고 냉동 식품이 단단히 언 상태를 유지하도록 하기 위해 식품을 무작위로 점검한다.
- 잠재적 위험 식품을 상온에 두지 않는다. 냉각시킨다.
- 온도 유지를 위해서 사용하지 않을 때에는 뚜껑으로 덮거나 진열장 문을 닫는다.

뜨거운 잠재적 위험 식품

- 뜨거운 진열장, 뜨겁게 유지하는 오븐 및 중탕 냄비를 정기적으로 점검하여 거기에 보관된 식품이 60°C 이상을 유지하게 한다.
- 온도 점검을 기록한다.
- 액체 음식은 고른 온도를 유지하도록 저어준다.
- 온도 유지를 위해서 뷔페 탁자 위의 배식 그릇을 뚜껑으로 덮는다.
- 뜨거운 진열장에 놓기 전에 음식을 60°C 이상까지 가열한다.

잠재적 위험 식품의 수령, 보관, 진열 및 운반

잠재적 위험 식품을 수령할 때에는 식품이 5°C 이하이거나 60°C 이상일 때에만 받아들여야 합니다.

- 잠재적 위험 식품이 도착하면 식품의 온도를 측정하고 기록한다.
- 예를 들어, 다른 장소로 운반하는 경우 등, 잠재적 위험 식품이 건물 밖으로 나갈 때에는 온도를 측정하고 기록한다.

잠재적 위험 식품의 준비 및 가공

잠재적 위험 식품을 준비할 때 박테리아가 증식할 수 있습니다. 식품이 상온에 있는 시간을 측정하고 가능한 한 그 시간을 짧게 유지합니다.

녹는 동안 식품에 박테리아가 증식할 수 있습니다.

- 필요한 때에만 잠재적 위험 식품을 냉장고에서 꺼낸다.
- 조리한 후에는 즉시 음식을 차려내거나 냉장고에 다시 넣는다.
- 냉동된 잠재적 위험 식품을 전자레인지, 냉장고 또는 서늘한 공간에서 해동한다.
- 요리하기 전에 식품을 완전히 해동한다.
- 해동한 음식 또는 부분적으로 해동한 음식을 재차 냉동시키지 않는다.

잠재적 위험 식품의 조리

- 육류나 닭고기 등과 같은 식품은 75°C 이상의 내부 온도로 조리한다.
- 내부 온도를 점검하기 위해서 탐침 온도계를 사용한다.
- 로스팅 조인트 및 스테이크와 같은 통 고기 조각은 덜 익히는 요리를 할 수 있다.
- 닭고기 및 저민 육류 요리는 속까지 완전히 익히는 요리를 해야 한다.

조리된 잠재적 위험 음식 식히기

조리된 잠재적 위험 음식을 식힐 때에는 다음과 같이 해야 합니다.

- 2시간 이내에 60°C에서 21°C로 식힌다.
- 4시간 이내에 21°C에서 5°C로 식힌다.

조리된 음식을 나중에 차려내기 위해서 식히는 경우, 음식을 신속히 식혀서 5°C 이하로 보관해야 합니다.

- 뜨거운 음식이 약간 (약 20분) 식게 한 다음에 냉장보관 한다.
- 조리한 음식이 제시간에 식었는지 점검한다. 식는 시간이 너무 오래 걸리는 경우:
 - » 많은 양의 찜냄비 요리 및 기타 액즙이 있는 요리를 적은 양으로 나누어 깊이가 얇은 그릇에 담는다.
- 구운 고기를 얇게 썰고 얇게 썬 고기를 깊이가 얇은 쟁반에 담는다.

조리하여 식힌 잠재적 위험 식품 새로 데우기

이전에 조리하여 식힌 음식을 새로 데우려면 60°C 이상으로 신속히 다시 가열해야 합니다.

음식이 새로 데워지는 동안에 박테리아가 증식할 수 있기 때문에 음식을 신속하게 데워야 합니다.

음식을 차려내기 위하여 또는 뜨거운 뷔페 탁자에 진열하기 위하여 새로 데우는 경우, 적어도 60°C까지 신속히 데워야 합니다. 데워진 음식은 배식할 때까지 60°C 이상에서 보관합니다.

음식을 새로 데우기 위해서 중탕 냄비를 사용하지 마십시오. 음식을 새로 데운 다음에 뜨거운 중탕 냄비에 담으십시오.

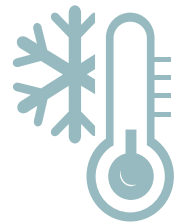
- 박테리아의 증식을 방지하기 위해서 음식을 60°C 이상으로 데운다.
- 음식을 신속히 데운다. 적은 분량이 더 빨리 가열된다.
- 음식은 단 한 번만 데운다.

⌚ 관리수단으로서 시간 활용

음식을 5°C 이하 또는 60°C 이상에서 보관하기가 불가능한 상황이 있습니다. 예를 들자면 결혼식 뷔페 및 회의를 위한 점심 등입니다. 취급 과정에 오염되지만 않았으면 음식이 잠깐 동안은 안전할 것입니다.

잠재적 위험 식품이 5°C~60°C의 온도 위험 구간에 있을 수 있는 최장 시간은 4시간입니다. 4시간 후에는 남아있는 음식을 버려야 합니다. 이 4시간에는 음식이 5°C 에서 60°C 사이에 있는 모든 시간 즉, 취급 시간, 준비 및 가공 시간, 가공 이후에는, 운반 시간 그리고 뷔페의 경우, 음식 정돈 시간 등이 포함되어야 합니다.

잠재적 위험 식품을 5°C에서60°C 사이에 진열하거나 내놓은 다음에 다시 그 음식을 냉장보관하기를 원하는 경우, 음식을 5°C에서 60°C 사이에 2시간 이상 두어선 안됩니다.



오염으로부터 음식 보호

음식을 오염으로부터 항상 보호해야 합니다.

오염된 음식은 박테리아, 화학물질, 이물질 또는 기타 안전하게 먹을 수 없게 만드는 물질이 포함된 음식입니다.

박테리아는 사람의 배설물, 피부, 코, 타액, 배인 곳 및 상처 등에 들어있습니다. 사람들은 자신도 모르는 사이에 이러한 박테리아를 운반하고 전달할 수 있습니다. 박테리아는 식중독을 유발할 수 있으며, 이 식중독은 심각할 수 있고 심지어 사망의 원인이 될 수도 있습니다.

박테리아는 불결한 표면, 불결한 손, 불결한 비품 및 다른 식품 등으로부터 음식으로 전염될 수 있습니다. 또한 박테리아가 날고기 및 가금에서도 발견됩니다. 박테리아는 오염된 표면과 식품 취급자로부터 음식으로 전염될 수 있습니다.

쥐, 생쥐, 바퀴벌레 및 기타 곤충과 같은 유해 동물이나 해충이 박테리아를 주위 환경 및 불결한 표면으로부터 음식으로 전염시킵니다.

또한 사람의 손에 의해서 물건의 표면이나 음식 또는 입으로 전염되는 바이러스가 식중독의 원인이 될 수 있습니다. 바이러스가 음식 속에서 증식하지는 않지만 이를 먹으면 질병을 일으킬 수 있습니다. 바이러스는 음식 속에서 그리고 음식 준비 도구의 표면에서 여러 날 동안 생존할 수 있습니다.

음식으로 적합하지 않은 화학물질이 우연히 음식에 들어가는 경우, 부상이나 질병을 일으키거나, 심하면 사망의 원인이 될 수 있습니다. 식품업체에서 사용하는 청소용 화학물질 혹은 기타 화학물질을 음식 근처에 보관하면 안됩니다.

머리카락 및 곤충 등의 이물질이 음식을 박테리아로 오염시킬 수 있습니다.

플라스틱이나 유리 조각 같은 기타 이물질이 신체적 부상의 원인이 될 수 있습니다.

가공되지 않은 원료 및 기타 식품 재료의 수령

오염으로부터 보호되고 온도 관리 하에 있는 식품만 받아들여야 합니다.

식품 수령 또는 구매

- 공급자를 조심스럽게 선정한다. 신뢰할만하고 평판이 좋은 공급처, 가령 ACT에 등록된 식품업체로부터 식품을 구매한다.
- 식품이 청결한 용기에 담기고 오염에서 보호된 상태로 배달되게 한다.

- 배달된 식품을 점검한다. 청결하고 손상되지 않은 포장에 담겨, 청결한 차량으로 운반된 식품만을 받아들인다.
- 배달 식품을 평가하고 받아들일 사람이 건물에 있는 시간에 배달되도록 미리 약속한다.
- 인보이스 또는 물품 명세서에 공급자의 이름과 주소 및 식품의 내용을 명시하게 한다. 인보이스를 보관한다.
- 식품의 신선도를 추적하기 위해서 식품 용기에 배달 날짜를 표시한다.

잠재적 위험 식품의 수령

- 공급자가 냉장된 잠재적 위험 식품을 5°C 이하의 온도에 배달하도록 미리 약속한다.
- 뜨거운 잠재적 위험 음식을 수령하는 경우 공급자가 60°C 이상의 온도로 배달하도록 미리 약속한다.
- 배달된 식품의 온도를 점검하고 기록하며 적합한 온도에 있지 않은 식품은 거절한다.
- 냉동식품의 경우 단단하게 얼었는지 녹은 것을 다시 얼린 흔적 (예: 얼음 결정체, 일그러진 포장 또는 잘 맞지 않는 뚜껑 등) 이 있는지 점검한다.
- 잠재적 위험 식품을 수령한 이후에는 가능한 한 신속하게 모든 수령 식품을 적정 온도가 관리되는 저장고에 넣는다.

식품 보관

오염으로부터 보호하는 방식으로 모든 식품을 보관해야 합니다.

- 안전한 식품만 보관한다. 안전하지 않다고 여겨지는 식품은 버린다.
- 모든 잠재적 위험 식품을 적합한 온도에 보관한다 (5°C 이하 또는 60°C 이상).
- 모든 식품을 뚜껑이 잘 맞거나 플라스틱 랩 덮개가 있는 깨끗한 식품 등급 용기에 보관한다.
- 가공하지 않은 식품과 **즉석섭취식품**을 따로 구분한다.
- 가공하지 않은 식품은 조리된 식품 아래에 보관한다.
- 식품을 바닥에 직접 닿게 보관하지 않는다.
- 냉장실이나 냉동실에는 공기가 순환되도록 식품을 용기 채로 보관한다. 식품을 지나치게 많이 넣거나 쌓아 올리지 않는다.

- 옆질러진 것은 가능한 한 빨리 제거한다.
- 먹고 마시는 식기 및 비품을 일단 세척하고 살균했으면 깨끗한 찬장이나 저장실에 보관함으로써 보호한다.
- 화학물질은 식품과 분리하여 따로 보관한다. 화학물질은 본래의 용기에 담아 보관한다.
- 저장 공간에 유해동물 및 해충이 없게 한다.
- 해충 관리 방법을 사용하여 식품이 오염되지 않게 한다.

식품 가공하기

식품을 가공할 때는 안전한 식품만을 사용해야 합니다.

식품의 오염을 방지하기 위해서 필요한 모든 조치를 취하십시오.

‘가공한다’는 용어 속에는 식품을 세척하고, 잘게 썰고, 얇게 베고, 조리하고, 해동하고, 식히는 과정이 포함됩니다.

오염되었다는 것을 알거나 의심이 드는 식품은 사용하지 마십시오— 버리십시오.

음식이 오염될 가능성이 가장 큰 시간은 준비하는 동안과 조리된 후입니다. 박테리아가 다음과 같이 음식으로 전염될 수 있습니다.

- 표면, 주방용품, 의복, 싱크대 및 도마로부터
- 손으로부터
- 찌꺼기 또는 불결한 비품으로부터
- 껍질이 더럽거나 깨진 계란 등과 같은 오염된 식품을 사용함으로써
- 음식 준비 공간의 바퀴벌레, 파리 또는 쥐와 같은 유해 동물이나 해충으로부터.

가공하기

- 손을 씻는다.
- 안전한 재료만 사용한다.
- 계란은 껍질이 깨지지 않은 깨끗한 계란 또는 저온 살균된 액체 계란을 사용해야 한다.
- 청결하고 살균된 도마 및 주방용품을 사용한다.

- 사용하기 전에 과일과 야채를 씻는다.
- 손 세척을 위해서는 손 세면대만 사용한다-손 세면대를 그 밖의 다른 용도로 사용하지 않는다.
- 그릇들을 위로 '포개놓지' 않는다- 준비하거나 조리한 각각의 새 음식을 위해 하나의 깨끗한 그릇을 사용한다.
- 어떤 방식으로든 음식을 오염시켰을지도 모른다는 생각이 들면 감독자에게 알린다.

음식 진열

음식을 진열할 때는 음식을 오염으로부터 보호해야 합니다.

포장되지 않은 음식이 진열되는 경우 (예: 샐러드바에서), 고객에 의해서 오염될 수 있습니다. 셀프서비스용 음식이 있는 경우 다음과 같이 해야 합니다.

- 진열을 감독한다.
- 음식이 적합한 온도에 진열되도록 하기 위해서 음식의 온도를 모니터하고, 그 온도를 기록한다.
- 오염이 발생하면 즉시 안전하지 않은 음식과 주방용품을 치운다.
- 각각의 음식마다 별도의 배식 도구를 제공한다.
- 보호용 차단판을 제공한다 (종종 '스니즈 가드(sneeze guards)' 로 불림).

카운터 위 또는 고객이 만질 수 있는 곳의 진열 음식은 덮으십시오. 실례로는 카운터 위의 케이크 또는 패스트리 등이 있습니다. 음식은 해충, 먼지, 오물 그리고 고객의 손이 닿거나 만지는 것 등으로부터 보호되어야 합니다.

날음식을 즉석섭취식품과 동일한 칸에 함께 진열하지 않습니다.

진열

- 포장을 점검하고 손상된 포장 식품을 치운다.
- 뷔페 및 기타 셀프서비스 진열을 감독한다.
- 뜨거운 음식이 60°C 이상을 유지하도록 모니터 한다.
- 찬 음식이 5°C 이하를 유지하도록 모니터 한다.
- 오염되었을지도 모른다는 생각이 드는 음식은 제거한다.

- 음식마다 별도의 배식도구를 제공한다.
- 진열대에 용기를 포개놓지 않는다. 이전의 용기를 치우고 가득 담은 새 용기로 대체한다.
- 뷔페의 셀프서비스 음식을 위해 보호용 차단판 또는 별개의 덮개를 제공한다.
- 진열된 음식을 위한 덮개를 제공한다.
- 진열대 및 모든 비품을 청결하고 살균된 상태로 유지한다.
- 배식 구역 옆이나 근처에 손 세면대를 제공하고, 비누 및 일회용 타월을 언제든지 사용할 수 있게 한다.

음식 포장

음식을 오염시키지 않을 포장재료만 사용해야 합니다.

- 음식을 포장하는 경우 포장이 청결하고 목적에 적합해야 한다.
- 부서진 부분 또는 윤활유 등으로부터 오염을 방지하기 위해 포장 기구를 청결히 잘 관리해야 한다.
- 날음식과 즉석섭취식품을 포장하는 사이에 진공포장기를 철저히 세척하고 살균한다.
- 포장이 그 목적에 적합해야 한다 (예: 일부 포장용기는 전자레인지 또는 냉동에 적합하지 않다). 의심되는 경우, 제조사에 확인한다.
- 포장재를 먼지, 오물 및 해충으로부터 보호된 청결한 구역에 보관한다. 먼지, 오물 및 이물질이 들어가지 않도록 포장 용기를 덮어서 보관한다.
- 적절한 음식보관용기를 사용하고 라벨을 잘 붙인다.
- 포장된 모든 음식에 라벨을 붙인다.

음식 운반하기

음식을 운반하는 차량은 운반하는 동안 청결하고 잘 손질된 상태를 유지해야 합니다.

모든 음식은 운반하는 동안 오염으로부터 보호되어야 합니다.

- 음식 운반에는 카페, 레스토랑 및 기타 소매점에서의 배달 그리고 테이크어웨이 식사 배달이 포함된다.

- 또한 음식 운반에는 주문한 점심을 위해 음식 쟁반을 카페에서 주문자 사무실로 가지고 가는 것도 포함된다. 사무실을 음식 보관 구역으로 여겨야 한다.
- 음식은 덮개가 있는 쟁반 안에 완전히 봉해져 있어야 한다.
- 단열 포장 또는 단열 용기를 사용한다.
- 청결하게 잘 관리된 운반 차량을 이용한다.
- 뜨거운 음식은 60°C 이상으로 뜨겁게 유지한다.
- 음식을 서늘한 공간 또는 냉장고로부터 직접 차량에 싣는다. 음식을 짐 싣는 구역에 놓아두지 않는다.
- 찬 음식은 5°C 이하로 차게 유지한다. 냉장차량을 이용한다. 냉장차량을 이용할 수 없는 경우, 얼음과 단열용기 또는 단열 차량을 이용한다.
- 음식의 안전을 확보하기 위해 온도 점검을 기록한다 (예: 출발과 도착시의 음식 온도를 측정하고 기록한다).

차량을 청결하고 양호한 상태로 유지한다.

- 차량을 정기적으로 청소한다.
- 누가, 언제, 어떻게 청소하는지 알게 하기 위해서 운반 차량을 청소일정에 포함시킨다.
- 차량의 냉장칸이 작동하는지 점검한다.
- 차량 안의 온도를 정기적으로 점검한다.

차량이 음식 운반 이외의 목적에 사용되는 경우, 포장된 음식이라고 할지라도 음식을 운반하기 전에 차량을 청소한다.



식품 건물 및 설비를 유지하는 방법

식품 건물을 음식 쓰레기, 재활용 재료, 오물, 기름 또는 기타 곰팡이 같이 눈에 보이는 더러운 것이 없는 표준에 맞는 청결 상태로 유지해야 합니다.

청결한 건물과 청결한 설비는 음식이 오염될 수 있는 가능성을 감소시킵니다. 청결한 건물은 바퀴벌레, 쥐, 생쥐 등과 같은 유해동물 및 해충을 방지합니다. 주방용품, 날붙이, 음식이 닿는 표면 및 일부 설비 등은 세척만 가지고는 불충분합니다. 이런 품목들은 박테리아를 더 효과적으로 없애는 살균이 필요합니다.

세척

'깨끗하다'는 것은 모든 표면에 눈에 보이는 오물, 기름, 먼지 및 찌꺼기 등이 없다는 의미입니다.

권장되는 세척 단계:

- 1. 예비 세척** 부스러기 또는 찌꺼기를 제거하기 위해서 훑거나 닦거나 또는 긁어낸다.
- 2. 세척** 기름과 오물을 제거하기 위해서 온수에 넣고 세제를 이용하여 씻는다.
- 3. 헹굼** 깨끗한 물로 떨어져 나온 오물과 세제 잔류물을 제거한다.
- 4. 건조** 공기로 건조시키거나 깨끗한 천을 사용한다.

깨지거나 부러진 타일 표면, 목재, 벗겨져 떨어지는 페인트, 깨지거나 부러진 표면 등은 효과적인 세척이 불가능합니다.

식품 취급자의 의무:

- 정돈하고 치우면서 일하고, 사용을 끝낸 물품은 보관 구역에, 비품은 식기세척기 또는 싱크대에 되돌려 놓는다.
- 한 가지 일을 끝내고 다음 일로 넘어갈 때 비품을 씻고 작업대 위를 세척한다.
- 세척할 물건과 시간 및 방법, 그리고 누가 세척 업무를 수행하는 지를 세부적으로 명시한 세척 일정을 따른다.
- 일과 중에 그리고 업무 종료 시에 쓰레기통을 비운다.
- 음식 찌꺼기와 재활용 재료를 뚜껑이 있는 통에 담아, 식품 보관 구역에서 떨어진 곳에 두고 정기적인 수거 시기를 정한다.
- 음식 찌꺼기 통을 정기적으로 세척한다.

매니저의 의무:

- 세척할 물건과 시간 및 방법, 그리고 누가 세척 과업을 수행하는지를 세부적으로 명시한 세척 일정을 짚는다.
- 직원들에게 해야 할 일과 모니터 할 사항을 이해시켜서 세척 업무를 효과적으로 끝내게 한다.
- 세척 일정에 명시된 업무가 명시된 대로 완수되게 한다.
- 음식 찌꺼기 및 재활용 재료의 정기 수거 일정을 정해둔다.

세척하면서 일하십시오.

살균

‘살균한다’는 것은 박테리아를 죽이기 위해서 음식과 접촉하는 표면에 화학물질을 적용하는 것을 의미합니다. 또한 아주 뜨거운 물도, 가령 상업용 식기세척기 안에서처럼, 살균하기 위해서 사용됩니다.

사용 전에 먹고 마시는 도구를 세척하고 살균하십시오.

권장되는 세척 및 살균 단계:

1. **예비 세척** 모든 음식 찌꺼기를 긁어내어 쓰레기통에 버린다.
2. **세척** 기름과 오물을 제거하기 위해서 온수에 넣고 세제로 세척한다. 필요하면 담그거나 특정 세제를 사용한다.
3. **헹굼** 깨끗한 물을 사용하여 떨어져 나온 오물과 세제 잔류물을 제거한다.
4. **살균** 상업용 식기세척기를 사용하거나 화학 살균 용액을 적용한다.
5. **헹굼** 화학 살균제를 사용하는 경우 잘 헹군다 (제조사가 헹굼을 명시하는 경우).
6. **건조** 공기로 건조시키거나 깨끗한 천을 사용한다.

깨지거나, 이가 빠지거나, 부러진 취식도구를 사용하지 마십시오. 깨지거나, 이가 빠지거나, 부러진 모든 취식도구를 버려야 합니다.

날붙이, 접시, 컵, 잔 등과 같은 취식도구가 청결하고 살균된 상태에 있게 해야 합니다.

취식 도구의 세척과 살균

- 세척하고 살균한다는 제조사 또는 공급사의 진술이 있는, 잘 작동하는 식기세척기 또는 글라스 세척기를 사용한다. (식기세척기는 보통 손으로

세척하는 것보다 더 효과적으로 살균한다. 뜨거운 물로 헹구고/또는 고온에서 건조시키기 때문이다.)

- 포도주, 맥주 및 증류주 잔은 뜨거운 물에서 헹구거나 화학살균제를 사용하는 글라스 세척기에서 세척하고 살균한다.
- 식기세척기가 없거나, 살균하는 세척기가 없는 경우, 상업용 화학 살균제를 제조사의 지시에 따라 사용하거나 77°C 의 물에 최소 30초 동안 식기를 담근다. 살균효과를 달성하려면 물을 받을 때의 온도가 80°C 는 되어야 할 것이다. 이 정도 뜨거운 물은 그 열로 소독할 수 있으며, 직원들에게는 보호장갑 및 담금 바구니가 필요할 것이다.
- 모든 주방용품은 깨끗한 구역에 얹어서 보관한다.
- 날붙이는 깨끗한 보관용기에 손잡이가 위로 가도록 보관하여 고객들이 손잡이를 잡고 집어들 수 있게 한다.

음식과 접촉하는 표면의 살균

도마 및 작업대와 같이 음식과 직접 접촉하게 되는 표면은 사용하기 전에 세척하고 소독해야 합니다. 이는 날음식 또는 기타 음식을 오염시키는 오염원으로부터 박테리아를 방지하기 위해서입니다.

즉석섭취식품과 접촉하는 표면을 세척하고 소독해야 합니다. 이러한 표면으로는 음식 준비용 작업대 및 도마가 있습니다.

날음식을 준비한 다음 이어서 조리된 음식을 준비하는 데 사용되는 표면은 매년 사용할 때마다 세척하고 소독해야 합니다.

음식과 접촉하는 표면을 사용 전에 완전히 건조시켜야 합니다. 습기가 있는 경우 다른 표면으로 박테리아가 전염될 가능성이 증가합니다.

- 살균 용액의 준비, 사용 및 저장을 위해서 항상 제조사의 지시에 따른다.
- 비품을 살균하기 위해서 뜨거운 물을 사용하는 경우 물이 매우 뜨거워야 한다. 물을 받을 때의 온도는 80°C가 되어야 하며 표면에 닿을 때는 약 77°C 가 되어야 한다. 이 정도 뜨거운 물은 그 열로 소독할 수 있으며, 직원들에게는 보호장갑 및 담금 바구니가 필요할 것이다.

건물과 비품을 양호한 상태로 유지하는 방법

식품 건물과 비품을 손질되고 작동하는 양호한 상태로 유지해야 합니다.

- 건물이 쥐, 생쥐, 새 및 바퀴벌레와 기타 곤충과 같은 유해동물 및 해충의 출입으로부터 안전해야 한다. 문짝과 창문의 아귀가 잘 맞아야 한다. 벽과 바닥 및 천정의 구멍이나 빈틈을 모두 수리한다.
- 건물은 유해동물 및 해충이 서식하지 못하도록 보호되어야 한다.
- 벽의 깨진 타일, 낡은 바닥 표면 및 기타 건물의 결함이 있는 부분의 수리 또는 교체를 약속하기 위해서 즉시 해당 기능공에게 연락한다.
- 식품업체의 안전한 운영을 위해서는 서늘한 공간, 냉장고, 스토브, 식기세척기 그리고 온수 및 냉수 시스템이 필수이다. 사업체가 계속 운영되도록 비품을 즉시 수리한다.
- 사업이 운영되고 있는 동안에는 기술자가 음식 준비 구역에서 일하는 것을 불허한다. 이는 먼지, 오물 및 제거된 물질로부터 오염될 위험이 있기 때문이다. 기술자에게 일할 기간을 주기 위해서 휴업을 해야 할 수도 있다.
- 영업을 재개하기 전에 음식 준비 구역 및 기타 영향을 받은 구역을 청소한다.
- 완료된 작업의 기록을 보관한다. 이 기록으로 **공중 보건 공무원**에게 건물을 유지보수 한다는 사실을 입증하게 될 것이다. 또한 기록이 있으면 필요한 경우 기술자에게 다시 연락할 수 있게 된다.
- 식품영업에 사용되지 않는 재료 (예: 건축재료 또는 사용되지 않는 장비)를 건물 밖으로 치워야 한다. 그런 것이 유해동물이나 해충에게 서식지를 제공할 수도 있고, 청소 업무를 가중시키게 된다.



유해동물 및 해충 관리

식품 건물에 유해동물 및 해충이 없게 해야 합니다.

식품 건물에 출몰할 수 있는 가장 흔한 유해동물 및 해충은 쥐, 생쥐, 파리, 바퀴벌레 등입니다. 유해동물 및 해충은 부엌과 음식 보관 구역으로 모여 드는데 이러한 구역이 따뜻한 서식처와 음식 및 수분의 공급원을 제공하기 때문입니다.

쥐, 생쥐, 및 바퀴벌레는 야행성이며 따라서 밤에 가장 활동적입니다. 바구미와 딱정벌레 (및 그 유충) 등의 곤충이 식품이나 업체로 배달된 포장재에 들어있을 수 있습니다. 이런 해충은 일단 식품 용기 또는 안정된 장소에 자리를 잡으면 급속히 번식합니다.

유해동물 및 해충은 오줌과 똥 및 몸에서 나온 박테리아로 음식과 표면을 오염시킵니다. 이러한 박테리아가 식중독을 유발할 수 있습니다.

유해동물 및 해충에 의한 손상은 식품의 부패와 낭비를 초래할 수 있습니다. 유해동물 및 해충의 전체 또는 일부가 음식 속으로 들어갈 수도 있습니다. 쥐와 생쥐는 케이블, 전선 및 용기를 갉아대고, 건물에 광범위하고 비용이 많이 드는 손해를 입힐 수도 있습니다.

건물에 유해동물 및 해충의 증거가 있는지 조사하십시오. 유해동물 및 해충의 흔적:

- 살아있거나 죽은 사체, 알, 유충 및 번데기
- 바퀴벌레, 쥐, 생쥐의 똥
- 포장, 식품, 전선, 목조 부분, 판지 또는 종이에 대한 손상. (쥐 및 생쥐의 앞니는 계속 자라기 때문에 식품 및 포장을 갉아대고 손상시키는 경향이 있다).
- 옆질러진 밀가루에 찍힌 쥐 및 생쥐의 발자국
- 퀴퀴한 악취—쥐 및 생쥐에게는 특유한 냄새가 있다.
- 밀가루 같은 식품 속에 가루를 감고 있는 유충이 만든 끈끈이 줄
- 유해동물 및 해충을 보았다는 고객의 불만제기 (여러분의 건물 내에서 또는 쇼핑 구역의 다른 장소에서) 또는 구매한 식품에서 유해동물 및 해충 발견.

유해동물 및 해충이 건물에 출몰하는 것을 막기 위해 할 수 있는 사항

- 유해동물 및 해충 관리 회사를 고용하여 유해동물과 해충을 박멸한다.
- 유해동물 및 해충 방지 건물이 되게 한다.

- 외부로부터 들어오는 구멍 또는 접근 지점이 없게 한다.
- 자동으로 닫히는 문, 문 주위의 틈마개, 출입구에 에어 커튼, 및 창문에 방충망 등을 설치한다.
- 하수구 구멍을 격자 마개로 막는다.
- 부엌, 비품 및 저장실 등을 청결하게 유지함으로써 먹이 공급원을 제거한다.
- 저녁에 업체를 떠나기 전에 청소한다.
- 폐점 시간에 모든 음식 찌꺼기를 끌어 모아 뚜껑이 잘 맞는 통에 넣는다.
- 유해동물 및 해충이 번식할 수 있는 장소 가령, 필요가 없거나 사용되지 않는 비품을 치운다.
- 적은 수의 유해동물 및 해충을 죽이기 위해서 덩과 같은 물리적 수단을 이용한다. 화학물질, 독미끼, 덩 등을 이용하는 방법을 알아보고, 음식 오염을 피하기 위해서 조심스럽게 사용한다.
- 유해동물 및 해충에 맞는 특정 독미끼 통을 사용한다.
- 다른 동물이나 어린이가 먹을 수 있는 곳에는 독미끼를 놓아두지 않는다.
- 라벨과 지시사항이 보관되도록 모든 화학물질을 본래의 통에 넣어둔다.
- 자외선 (또는 이와 유사한) 살충기를 설치한다. 살충기를 음식 준비용 작업대, 스토브 뚜껑 및 기타 죽은 해충의 사체가 음식을 오염시킬 수 있는 곳으로부터 먼 곳에 설치한다.



식품 안전 분야의 기술 및 지식

식품업체 매니저는 식품 취급자 및 감독자들이 자신이 하는 일과 관련된 식품 안전 분야의 기술과 지식을 갖추게 해야 합니다.

공중 보건 공무원이 여러분의 건물에서 **식품 안전 검사**를 할 때 식품 취급자의 식품 안전 기술 및 지식을 평가할 수도 있습니다.

식품 취급자에게 필요한 기술과 지식은 무엇인가?

식품 취급자는 일반적인 식품 안전 원칙을 알아야 하고 안전한 식품 취급을 실천할 기술을 갖추고 있어야 합니다.

식품 취급자에게 필요한 기술과 지식은 본인의 직무에 따라 다르지만, 대부분의 경우, 본 안내서에 포함되어 있을 것입니다. 또한 식품 취급자는 가령, 배달식품 수령, 식품 보관, 조리, 온도 감시 등, 자신의 책임과 관련된 더 많은 특정 지식과 기술을 필요로 합니다.

또한 감독자에게도 이러한 기술과 지식이 필요할 것입니다.

신규 직원이 일을 시작하기 전에 일반적인 기술과 지식을 증명할 수 있게 하는 것도 좋은 실천방안입니다.

내 사업체 직원들이 식품 안전 기술 및 지식을 갖고 있는가?

일하고 있는 직원들을 살펴봄으로써 식품 취급자들이 식품 안전 관리를 이행하고 있는지 여부를 점검하십시오. 예를 들어, 직원들이 손 세척을 위해서만 손 세면대를 사용하고 주방용품을 세척하는 등의 다른 목적으로는 사용하지 않는지를 살펴보십시오. 식품 안전 관리가 바르지 않은 경우 올바른 관리를 훈련하십시오.

지식을 점검하는 것은 더 어렵습니다. 식품 취급자가 바르지 않은 행동을 취하는 데에는 몇 가지 이유가 있을 수 있기 때문입니다. 식품 취급자는,

- 그것이 옳지 않다는 것을 모를 수 있습니다.
- 잊었을 수 있습니다. 또는

- 그 일을 올바르게 하는 방법을 알지만 그것이 사업체에 중요하지 않다고 생각할 수 있습니다.

관리가 필요한 이유를 식품 취급자들이 알고 있고 이해하고 있는지 점검하십시오.

식품 안전 지식을 점검하기 위해서 식품 취급자들에게 몇 가지 질문을 하십시오. 부록 2에 있는 점검표가 도움이 될 수 있습니다. 여러분의 특정 식품 영업에 맞추기 위해서 점검표를 알맞게 고칠 필요가 있을 수 있습니다.

본 안내서에 있는 점검표를 직원 각자를 위해 인쇄하거나 복사할 수 있습니다. 결과를 직원들과 의논하고 취할 조치에 대한 의견 일치율을 보십시오. 식품 취급자에게 기술과 지식이 더 필요하다고 생각하면 훈련을 준비하십시오.

조치를 기록하고 공중 보건 공무원에게 법적 의무를 충족하고 있다는 것을 실증하기 위해서 점검표를 보관하십시오.

훈련을 위한 옵션

식품 취급자에게 훈련이 더 필요하거나 보충 훈련이 필요한 경우:

- 귀하의 직원 중 누군가가 식품 취급자를 교육하거나 훈련할 수 있다.
- 귀하의 직원 중에 Canberra Institute of Technology 혹은 기타 지역 또는 주 연합에 등록된 훈련기관으로부터 식품 안전, 식품 안전 감독 혹은 유사 분야의 자격증을 가진 직원이 있을 수 있다. 또한 공식적인 자격증은 없지만 다른 사람을 가르칠 만한 기술과 지식을 가진 직원이 있을 수 있다.
- 누군가가 훈련을 받고 그 다음에 사업체의 다른 사람들을 훈련할 수 있다.
- 누군가 식품 안전에 관한 코스 및 다른 사람을 훈련하는 방법에 관한 코스에 출석하도록 준비할 수 있다.
- 등록된 훈련기관이 특별히 귀하의 사업체를 위한 코스를 귀하의 사업장이나 근처에 준비할 수 있다.
- 현장 연수를 제공하는 기관이 몇 군데 있다.

ACT 에서의 연수에 관한 정보가 필요한 경우:

- 온라인 또는 Yellow Pages에서 연수 제공기관을 조사한다.
- Canberra Institute of Technology에 연락한다.

부록 3은 귀하 및 직원이 이행한 훈련을 기록하기 위한 기록용지의 실례를 제공합니다.

더 많은 정보를 찾을 수 있는 곳

건강보호서비스 (Health Protection Service)

사업체 내의 안전한 음식 보장에 관한 더 많은 정보를 원하시면 건강보호서비스에 연락하십시오.

전화: (02) 6205 1700

팩스: (02) 6205 1705

이메일: hps@act.gov.au

본 기관의 사무실 위치: Howard Florey Centenary House, 25 Mulley Street, Holder.

정보를 찾기 위해 웹사이트 www.health.act.gov.au/foodsafety를 방문할 수 있습니다. 포스터 및 안내 소책자를 포함한 식품 안전 자료는 건강보호서비스에서 구할 수 있으며 위의 웹사이트에서도 볼 수 있습니다.

식품법 및 규정

본 식품법 및 규정을 웹사이트 www.legislation.act.gov.au로부터 다운로드 받을 수 있습니다.

식품표준 호주 뉴질랜드

또한 식품 안전 정보를 식품표준 호주 뉴질랜드 (FSANZ) 웹사이트 www.foodstandards.gov.au에서 입수할 수 있습니다. 이 웹사이트에는 식품표준 코드, 식품 안전 표준, 안내서 및 일부 안내서의 번역본 등이 포함되어 있습니다.

또 다른 유용한 참고자료는 안전한 음식 오스트레일리아: 식품 안전 표준 안내서 (*Safe food Australia: a guide to the Food Safety Standards*)이며, 웹사이트 <http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/publications>에 있습니다.

용어 해설

Assistance animal [보조 동물]

장애가 사람에게 끼치는 영향을 경감하도록 훈련을 받은 안내견, 청력보조견 또는 기타 동물.

Bacteria [박테리아]

사람의 눈으로 볼 수 없을 만큼 작은 살아있는 유기체. 본 안내서에서 '박테리아'라는 용어는 미생물, 바이러스, 균류 및 기생충의 대신으로 사용되었다.

Contamination [오염]

무엇인가가 식품에 들어가거나 식품 안에서 발생하여 식품으로 이용하기에 안전하지 않게 만드는 경우.

Contaminated food [오염된 음식]

오염된 음식이란 박테리아나 바이러스와 같은 생물작용제, 혹은 화학작용제, 이물질 혹은 기타 먹기에 안전하지 않게 만들거나 식품으로서의 적합성에 영향을 미치는 물질을 함유하고 있는 음식이다.

Cross-contamination [교차 오염]

이것은 음식이 취급자의 손 또는 작업대 위의 다른 음식으로부터 직접 오염되거나, 비품의 표면에 묻어 있는 박테리아에 의해 오염된 경우이다. 예를 들어, 가공하지 않은 닭고기가 도마 위에서 준비되고 이어서 샐러드 채소가 준비되는 경우, 샐러드가 닭고기에서 나온 박테리아로 오염되어 식중독을 일으킬 수도 있다.

Designated hand washbasin [지정된 손 세면대]

사람의 손 세척을 위해서만 사용되는 세면대이다. 식품업체에는 식품과 비품이 세척되는 싱크대와는 별도로 손 세면대가 있어야 한다. 지정된 손 세면대에는 온수와 비누 또는 기타 적합한 손 세척제, 그리고 일회용 타월이 구비되어 있어야 한다.

Food handler [식품 취급자]

식품업체에서 일하는 모든 사람. 그들은 음식을 손으로 다루거나 음식과 접촉할 가능성이 있는 표면 (예: 날붙이, 접시 및 대접)을 만질 수 있다

Food-handling activity [식품 취급 활동]

포장되고/포장되거나 포장되지 않은 식품의 취급을 수반하는 모든 활동.

Food poisoning [식중독]

다음과 같은 음식을 먹음으로써 발생하는 질병 혹은 기타 몸의 불편함:

- 적절한 온도로 보관되지 않은 음식
- 식품매개 박테리아 또는 바이러스에 오염된 음식
- 식품매개 박테리아에 의해 만들어진 독소가 들어있는 음식
- 적절치 않은 보관으로 인해서 생긴 독소가 들어있는 음식 (예를 들어, 어두운 곳에 보관하지 않은 감자에는 솔라닌 (solanine) 독이 생성될 수 있다)
- 자연 상태에서 독성이 있는 식품의 일부 (예: 대황의 잎)

Food safety inspection [식품 안전 검사]

식품 안전 검사를 할 때 공중 보건 공무원이 식품업체의 전 구역을 살펴볼 것이다. 예를 들어, 공중 보건 공무원은,

- »» 건물의 청결 및 상태를 조사한다.
- »» 지정된 손 세면대가 제공되어 있고 사용되는지 확인한다.
- »» 식품이 보관되어 있는 방식을 살펴본다.
- »» 식품 취급 과정을 살펴본다.
- »» 냉장고와 서늘한 공간의 온도를 측정한다.
- »» 뜨거운 음식의 온도를 점검한다.
- »» 식품 안전과 관련하여 식품 취급자의 기술과 지식을 평가한다.
- »» 세척 일정을 살펴본다.
- »» 유해동물 및 해충 관리 수단의 증거를 요구한다.

Potentially hazardous food [잠재적 위험 식품]

식중독 박테리아를 함유하고 그것의 증식을 돕는 식품을 '잠재적 위험 식품' 이라고 한다. 이러한 식품의 경우 식품 중의 박테리아 수준 또는 식품중의 독소 (독) 생성이 식중독을 유발할 수 있는 수준에 도달하지 못하도록 온도를 관리해야 한다.

Public Health Officer (공중 보건 공무원)

식품법 2001 (Food Act 2001) 또는 공중보건법 1997 (Public Health Act 1997) 의 집행 책임이 있는 공무원. 공중 보건 공무원은 ACT 정부 보건부 내의 건강보호서비스에 의해 고용된다. 그들은 사진이 들어있는 신분증을 소지한다.

공중 보건 공무원은 식품업체의 조사를 수행하고, 식품업체에 조언을 제공하며, 식품업체에 대한 불만제기에 응하고 의심되는 음식매개 질병의 경우들을 조사한다.

Ready-to-eat food (즉석섭취식품)

구매된 상태 그대로 소비되고, 더 이상의 조리나 세척 또는 가공이 필요하지 않은 식품.

Temperature control (온도 관리)

박테리아의 증식을 최소화하고 식품의 안전성을 보호하기 위해 온도를 이용하는 것이다. 일반적으로 온도 관리는 잠재적 위험 식품을 5°C 이하 또는 60°C 이상으로 유지하는 것을 의미한다.

Temperature danger zone (온도 위험 구간)

5°C 에서 60°C 사이의 온도 구간이다. 식중독을 일으키는 대부분의 박테리아 유형이 이 온도 구간에서 증식한다.

Sanitise (살균하다)

박테리아를 죽이기 위해서 화학물질을 음식 접촉 표면에 적용한다. 또한, 상업적 식기세척기처럼, 매우 뜨거운 물이 살균을 위해서 이용되기도 한다.

부록 1: 식품 위생

손 세척

손 세척은 매우 중요합니다. 다음의 경우 손을 세척해야 합니다.

- 음식, 비품 또는 음식 준비에 사용되는 표면을 만지기 전
- 식품을 취급하기 위해서 일회용 장갑을 끼기 전. 그 외에도 손을 세척할 경우 장갑을 갈아 낀다.
- 고객이 사용했던 그릇과 취식 용품을 치운 후
- 얼굴, 머리카락, 코, 피부 등에 접촉하거나 긁은 후
- 화장실 사용 후
- 흡연을 한 후
- 음식 쓰레기를 취급한 후
- 청소 업무 후

손을 세척하기 위해서 다음과 같이 해야 한다.

- 지정된 손 세면대에서 손을 세척한다. 비품이나 음식을 씻는 데 사용되는 싱크대를 이용하지 않는다.
- 비누 또는 기타 세척제를 이용하여 흐르는 온수로 손을 세척한다- 물 대야를 이용하지 않는다.
- 일회용 타월로 손을 건조시킨다.

식품의 오염을 방지하려면:

- 장신구, 그리고 헐거워진 단추가 달리거나 물건이 음식 안으로 떨어질 수 있는 주머니가 달린 옷 등을 피한다.
- 음식 준비용 작업대에 앉거나 개인 소지품을 작업대에 두지 않는다.
- 청결한 겹옷을 입는다.
- 직장에 도착하면 청결하고 보호되는 의복으로 갈아 입는다.
- 식품의 오염을 방지하기 위해서 앞치마나 옷이 더러워지면 갈아 입는다.
- 노출되거나 감염된 상처를 방수 붕대로 감싼다. 손에 일회용 장갑을 끼는 것도 손을 방수하기 위해 감싸는 한 가지 방법이다.

- 손을 세척할 필요가 있을 때마다 장갑을 갈아 낀다.
- 음식 준비 구역 밖에 있을 때에만 먹는다.
- 보호되지 않은 음식 또는 음식 준비에 사용되는 물건의 표면 위로 재채기하거나, 입김을 불거나, 기침을 하지 않는다.
- 재채기나 기침을 참을 수 없는 경우, 티슈를 사용하여 코와 입을 덮고, 사용한 티슈를 쓰레기 통에 즉시 버리며, 손을 세척하고 말린다.
- 음식을 넣을 비닐 백을 벌리기 위해서 입김을 불어넣지 않는다.
- 어떤 이유로든 음식 위에 입김을 불지 않는다.
- 음식이 취급되는 곳에서는 침을 뱉거나 흡연을 하지 않는다.
- 흡연을 하는 경우 일에 복귀하기 전에 손을 세척한다.
- 음식을 오염시킬 수도 있다는 생각이 들 때마다 손을 세척하고 말린다.
- 머리를 뒤로 묶고/묶거나 모자 또는 망사로 감싼다.



부록 2: 기술 및 지식 점검표

이 점검표는 일반적인 기술과 지식을 포괄합니다. 식품 취급자 개개인에게 맞추기 위해서 점검표를 변경시킬 수 있습니다. 제공된 공간에 목록을 추가하십시오.

직원의 성명 서명

직위 날짜

오염으로부터 식품 보호하기

기술	예/아니오
식품 및 주방용품을 가능한 한 적게 만진다.	
날음식과 즉석섭취식품을 따로 보관한다.	
식품을 적절한 식품 보관 용기에 보관한다.	
즉석섭취식품을 준비하기 위해서 청결하고 살균된 도마와 주방용품을 사용한다.	
포장 훼손 또는 기타 손상의 흔적이 없는지 식품 배달을 점검한다.	
진열된 (또는 샌드위치 바에서) 다양한 음식을 위해 별도의 배식 도구를 사용한다.	
손이나 주방용품 또는 표면을 닦기 위해서 앞치마 또는 더러운 천을 사용하지 않는다.	
음식을 취급하기 전에 손을 세척한다.	
지식	예/아니오
(해당 업체와 관련된) 오염의 근원지를 나열한다.	
식품이 어떻게 오염될 수 있는지 예를 들어본다.	
덮지 않고 진열한 음식을 오염으로부터 어떻게 보호할 수 있는지 설명한다.	
오염을 피하기 위해 서늘한 공간에 음식을 보관하는 방법을 서술한다.	

온도 관리

기술	예/아니오
배달된 잠재적 위험 식품의 온도를 점검한다.	
적정 온도가 몇 도인지 알고 있다.	
온도가 범위 밖에 있을 때 바로잡는 조치를 취한다.	
냉장된 잠재적 위험 식품을 냉장고 또는 서늘한 공간에 신속하고 정확하게 보관한다.	
뜨거운 잠재적 위험 식품을 신속하고 올바르게 보관한다.	
냉동식품을 신속하고 올바르게 보관한다.	
잠재적 위험 식품을 온도 요건 내에서 조리한다.	
잠재적 위험 식품을 온도 요건 내에서 식힌다.	
잠재적 위험 식품을 온도 요건 내에서 새로 데운다.	
지정된 횟수대로 냉장고 및 서늘한 공간의 온도를 모니터 한다.	
냉장고 또는 서늘한 공간의 온도가 범위를 벗어난 경우 바로잡는 조치를 취한다.	
탐침 온도계를 정확히 사용하여 음식의 온도를 모니터 하고 범위를 벗어난 경우 바로잡는 조치를 적절히 취한다.	
필요한 경우에만 준비를 위해 음식을 냉장고 또는 서늘한 공간 밖으로 꺼내고, 준비가 끝나면 즉시 되돌려 놓는다.	
음식이 온도 관리의 범위 밖에서 보관되거나 진열되는 경우 음식이 보관 또는 진열되는 시간을 모니터 한다.	
직원이 감독자인 경우: 위의 사항 중 하나라도 지키지 않는 직원이 있으면 바로잡아주고 시간/온도 관리의 중요성을 설명한다.	

지식	예/아니오
해당 업체에서 사용하는 식품 중 어느 것이 잠재적 위험 식품인지 기술한다.	
왜 잠재적 위험 식품이 5°C 이하 또는 60°C 이상에서 보관되어야 하는지 설명한다.	
미리 조리된 잠재적 위험 식품을 식히기 위해서 필요한 시간 및 온도를 진술한다.	
미리 조리된 잠재적 위험 식품을 뜨겁게 유지하기 위해서 다시 데우는 방법을 설명한다.	
온도를 모니터 하기 위해서 탐침 온도계가 필요한 이유를 설명한다.	
롤드 로스트 및 칠면조와 같이 커다란 미트 조인트가 요리되었다는 것을 확인할 수 있는 방법을 기술한다.	
잠재적 위험 식품이 상온의 뷔페에 얼마나 오랫동안 진열될 수 있는지 설명한다.	

개인 보건 및 위생

기술	예/아니오
청결한 유니폼 또는 보호 의복을 매일/매 근무시간에 입고 더러워지면 갈아 입는다.	
개인 소지품을 제공된 찬장 또는 라커에 보관한다.	
머리카락을 단정히 뒤로 묶은 상태를 유지하고 머리 덮개를 착용한다 (필요한 경우).	
적절치 않은 장신구를 착용하지 않는다.	
가령, 고객에게 배식을 시작하기 전에, 부엌에 들어오자마자, 코를 킂 후 그리고 음식쓰레기를 취급한 후 등, 필요할 때 손을 세척하고 말린다.	
음식을 준비하면서 껌을 씹거나 음식을 먹지 않는다.	
음식 위로 기침 또는 재채기를 하지 않는다.	
몸 상태가 좋지 않거나 식중독을 알려줄 수 있는 증상으로 고생하는 경우 이를 보고한다.	
베인 곳과 상처를 방수 붕대나 밴드로 감싼다.	
적절할 때에 일회용 장갑을 낀다.	
일회용 장갑을 적절할 때에 올바르게 사용한다.	
지식	예/아니오
보호 의복 (또는 유니폼)이 필요한 이유를 설명한다.	
식중독의 증상을 기술한다.	
직장에서 몸 상태가 좋지 않은 경우 식품 취급자가 어떻게 해야 하는지 설명한다.	
음식을 준비할 때 담배 피우는 것과 먹는 것이 허용되지 않는 이유를 설명한다.	
손을 세척하고 말리는 것이 중요한 경우를 진술한다.	

건물, 설비 및 차량의 세척, 살균 및 유지보수

기술	예/아니오
근무 구역을 가지런하고 청결하게 유지한다.	
청소 일정을 (또는 지시를) 정확히 따른다.	
화학물질과 세제를 지시사항대로 사용한다.	
깨끗하고 살균된 비품 및 주방용품만을 적절히 사용한다.	
음식쓰레기를 지정된 용기에 둔다.	
지식	예/아니오
세척이 중요한 이유를 설명한다.	
세척과 살균의 차이를 설명한다.	
어떤 비품을 살균해야 하는지 진술한다.	

유해동물 및 해충이 없는 건물 유지

기술	예/아니오
건물 안에 유해동물 및 해충이 있는지 조사한다.	
화학물질 분무기를 올바르게 사용하고 필요한 경우 덧과 독미끼를 설치한다.	
유해동물 및 해충의 증거, 손상된 비품 또는 관심이 필요한 유지보수 문제를 보고한다.	
지식	예/아니오
건물에 쥐, 생쥐, 바퀴벌레 및 기타 유해동물 및 해충이 있다는 것을 나타내는 흔적들을 기술한다.	
고객이 건물 안으로 동물을 데려오는 것에 관한 규정을 설명한다 .	

부록 3: 훈련기록부

직원의 성명 및 직위	훈련의 유형 또는 자격증의 명칭	취득 일시	서명

