

식품 취급자

보건 및 위생 요건

식품 취급자는 식품업체에서 일하면서 식품이나 식품과 닿을 가능성이 높은 접촉면(예: 날붙이, 식기)을 다루는 사람을 말합니다. 식품 취급자는 식품 준비, 생산, 조리, 진열, 포장, 보관, 서빙 등에 관여할 수 있습니다.

식품 취급자의 책임

식품 취급자는 식품 표준 규정에 따라 식품의 안전이나 적합성을 저해하지 않은 방식으로 식품 또는 식품 접촉면을 취급하고 관리해야 합니다.

식품 취급자는 보건과 위생에 관한 구체적인 책임도 있습니다.

보건 관련 요건

질병 증상이나 진단된 질환(예: 구토, 설사, 발열)이 있는 식품 취급자는 다음을 준수해야 합니다.

- 고용주나 감독자에게 아픈 사실을 알립니다.
- 질병으로 인한 식품 오염의 가능성이 있는 경우 식품을 취급하지 않습니다.
- 식품 업소 내에서 다른 작업을 지속해야 하는 경우 식품이

오염되지 않도록 가능한 모든 조치를 실시합니다.

- 식품을 오염했다는 것이 확인/의심되는 경우 감독관에게 이를 알립니다.

효과적인 손씻기

손씻기는 식품 매개 질병을 예방하기 위한 중요한 조치 중 하나입니다.

식품 취급자는 다음을 준수해야 합니다.

- 온수와 비누로 손을 씻은 후 일회용 종이 타월로 완전히 말립니다.
- 오염원이 될 가능성이 있을 때(화장실 이용, 흡연, 기침, 재채기, 손수건 사용, 식음료 섭취, 머리카락이나 두피 등 신체를 만진 후)마다 손을 씻습니다.

- 조리 완료 식품을 취급하기 전과 생식품을 취급한 후에 손을 씻습니다.

위생 관련 요건

식품 취급자는 반드시 다음 사항을 준수해야 합니다.

- 식품이나 식품 접촉면 근처에서 취식, 재채기, 코 풀기, 기침, 침 뱉기, 흡연 등을 하지 않습니다.
- 조리 완료 식품과 불필요한 접촉을 피하기 위해 실질적인 모든 조치를 취합니다.
- 긴 머리카락을 묶는 등 머리카락이 식품을 오염시키지 않도록 모든 실질적인 조치를 취합니다.
- 의복을 청결하게 유지합니다.
- 신체에서 노출된 부분에 감은 밴드나 봉대는 방수 덮개로 보호합니다.
- 느슨한 장신구는 제거하고 손이나 손목에는 장신구를 착용하지 않습니다.

장갑 사용

식품 표준 규정은 식품 취급자의 장갑 착용을 의무화하고 있지 않습니다.

장갑을 착용하더라도 대부분 경우 집게나 스푼 같은 기구를 사용하는 편이 더 좋을 수 있습니다.

다음과 같은 상황에서는 장갑을 벗어 버리거나 새 것으로 교체해야 합니다.

- 식품을 취급하기 전
- 조리 완료 식품을 취급하기 전과 생식품을 취급한 후
- 화장실 이용, 흡연, 기침, 재채기, 손수건 사용, 식음료 섭취 후 또는 머리카락이나 두피 등 신체 부위를 만진 후

식품업체의 책임

식품업체는 다음을 준수해야 합니다.

- 식품 취급자는 오염의 가능성이 있는 식품을 다루지 않습니다.
- 쉽게 이용할 수 있는 손세척 시설과 흐르는 온수 시설, 비누와 일회용 종이 타월을 공급합니다.
- 현장교육 또는 정규교육을 통해 모든 식품 취급자가 식품 안전과

위생에 관한 적합한 기술과 지식을 유지하도록 보장합니다.

식품 안전 감독관

식품 표준 규정(표준 제 3.2.2 조)에 의거 모든 식품 취급자는 식품 안전 및 위생에 관한 일반적 기술과 지식을 보유해야 합니다. 2010 년 4 월에 발효된 법안에 따라 일부 접객업체와 식품 소매업체는 교육을 받은 최소한 한 명 이상의 전문 식품 안전 감독관 (FSS)을 두어야 합니다.

해당 교육은 직업 교육 및 훈련(VET) 체계 내에 마련되어 전국적으로 인증된 직무 능력 과정과 연계되어야 합니다.

교육 요건을 비롯해 식품청의 식품 안전 감독관 프로그램(Food Safety Supervisor initiative)을 살펴보려면 아래 웹사이트를 참조하십시오.

www.foodauthority.nsw.gov.au/retail/fss-food-safety-supervisors

자세한 정보

- 식품청 웹사이트 참조: www.foodauthority.nsw.gov.au
- 전화 상담 서비스: 1300 552 406.

About the NSW Food Authority: The NSW Food Authority is the government organisation that helps ensure NSW food is safe and correctly labelled. It works with consumers, industry and other government organisations to minimise food poisoning by providing information about and regulating the safe production, storage, transport, promotion and preparation of food.

Note: This information is a general summary and cannot cover all situations. Food businesses are required to comply with all of the provisions of the Food Standards Code and the *Food Act 2003* (NSW).



Department of
Primary Industries
Food Authority

6 Avenue of the Americas, Newington NSW 2127
PO Box 6682, Silverwater NSW 1811
T 1300 552 406
contact@foodauthority.nsw.gov.au
ABN 47 080 404 416

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



nswfoodauthority



nswfoodauth

Health & hygiene requirements of food handlers, August 2015
NSW/FA/FI041/1508-KOR