



Food  
Authority



# 식품 안전 감독관 요건에 관한 지침



# 식품 안전 감독관 (FSS)

## 식품 안전 감독관이 중요한 이유는 무엇인가요?

NSW의 식품법에 따라 접객업 및 소매 식품 서비스 업종의 특정 식품 업체들은 관련 교육을 이수한 최소 1명 이상의 식품 안전 감독관을 지정해야 합니다.

식품 안전 감독관을 두는 목적은 식품의 잘못된 취급 및 준비로 인해 야기되는 식중독으로부터 개인들을 보호하기 위함입니다.

통계에 의하면, NSW에서 식품으로 인해 유발되는 질환의 3분의 1 이상이 소매 식품업체의 잘못된 식품 취급 관행에서 비롯된 것이며, 이로 인한 지역사회 의료 및 수익 손실액이 매년 수억 달러에 이릅니다.

식품업체가 식품 안전 감독관을 지정할 경우, 해당 업체는 현장에서 식품 안전을 위한 예방 관리 수준을 향상할 수 있으며, NSW에서 소비자들이 안심하고 외식이나 식품 구매를 할 수 있게 됩니다.

## 식품 안전 감독관은 누구에게 필요한가요?

식품 안전 감독관 요건은 소매 단계에서 다음과 같은 식품을 가공 또는 판매하는 업체에 적용됩니다.

- 조리 완료 식품
- 잠재적 유해 식품(온도 관리 필요)
- 공급자의 원래 포장으로 판매 및 제공되지 않는 식품

이러한 업체에는 다음이 포함됩니다.

- 레스토랑
- 카페
- 테이크아웃 매장
- 케이터링 업체(예: 고정된 한 장소에서 식품을 가공하고 제공)
- 이동식 케이터링 업체(예: 식품을 가공해 한 곳 이상의 장소로 운반)
- 베이커리
- 펍
- 클럽
- 호텔
- 임시 업소(예: 시장 가판대)
- 이동식 식품 판매상(예: 밴 차량에서 식품 가공 및 판매)
- 슈퍼마켓 핫푸드 판매(예: 조리한 통닭)

식품업체에 따라 식품 안전 감독관을 반드시 둘 필요는 없습니다. 자세한 사항은 식품청 웹사이트 [foodauthority.nsw.gov.au](http://foodauthority.nsw.gov.au)를 참조하십시오.

## 식품 안전 감독관이란 무엇인가요?

식품 안전 감독관은 다음과 같은 사람을 말합니다.

- 소매 식품업체에서 식품을 취급하면서 관련 위험성을 이해하고 예방할 수 있도록 교육을 받은 자
- 현재 유효한(발급일로부터 5년 이하의) 식품 안전 감독관 인증서를 보유한 자
- 다른 식품업체 또는 이동식 케이터링 업체의 식품 안전 감독관이 아닌 자
- 안전한 식품 취급 요령에 대해 업체 내 다른 직원들을 교육하고 감독할 수 있는 자

## 식품 안전 감독관은 몇 명이나 필요하나요?

해당 업체는 업소마다 최소 1명의 식품 안전 감독관을 지정해야 합니다. 원한다면 한 업소에 1명 이상의 식품 안전 감독관을 둘 수도 있습니다.

다수의 업소를 보유한 업체는 모든 업소에서 동일한 식품 안전 감독관을 사용할 수 없습니다. 각 업소마다 서로 다른 식품 안전 감독관을 지정해야 합니다.

**예:** 한 치킨 체인업체가 NSW에서 다수의 매장을 운영하고 있습니다. 이 업체는 각 매장마다 서로 다른 식품 안전 감독관을 지정해야 합니다.

이동식 케이터링 업체는 가는 곳마다 식품 안전 감독관을 따로 둘 필요는 없으나, 해당 업체에 최소 1명의 식품 안전 감독관을 지정해야 됩니다.

**예:** 이동식 케이터링 업체는 하루에도 여러 곳으로 이동하며 여러 행사에서 서비스를 제공합니다. 따라서 가는 곳마다 식품 안전 감독관을 지정할 필요는 없습니다. 케이터링 업체는 1명의 식품 안전 감독관을 두면 됩니다.

## 식품 안전 감독관은 누가 될 수 있나요?

식품 안전 감독관은 해당 업체의 소유주가 임명하며, 앞 페이지에 기술된 기준에 부합하는 경우 사업주, 관리자, 직원(예: 셰프) 또는 외부 계약업자(예: 식품 사업의 일환으로 식품 서비스 운영을 위해 계약한 사람)가 식품 안전 감독관이 될 수 있습니다. 소규모 업체에서는 해당 사업주가 식품 안전 감독관이 되는 것이 가장 적절할 수 있습니다.

## 식품 안전 감독관은 항상 업소에 상근해야 하나요?

아닙니다. 식품 취급 작업이 실시되는 동안에는 항상 식품 안전 감독관이 해당 업소에 있는 것이 가장 좋기는 하지만, 반드시 그럴 필요는 없습니다. 식품 안전 감독관이 부재 중이라도(예: 교대 시간이 아니거나 휴가 또는 병가 중인 경우), 해당 업체는 식품 안전 관행을 계속 유지해야 합니다. 이를 위해 식품 안전 감독관은 다음과 같은 방법을 활용할 수 있습니다.

- 다른 직원들과 식품 안전에 대한 지식 공유
- 주요 식품 안전 사항이 기재된 표지판 및 포스터 게시
- 계속해서 식품을 안전하게 취급할 수 있도록 직원들이 지킬 수 있는 작업 지침 마련

오랜 시간 동안 운영하는 대형 업체의 경우 다수의 직원들을 식품 안전 감독관으로 지정해 교육함으로써 교대 근무 및 휴가 등으로 인한 공백을 메울 수 있습니다.

## 식품 안전 감독관은 언제 지정해야 하나요?

업체는 식품이 처음 취급 및 판매되기 시작하는 시점부터 식품 안전 감독관을 지정해야 합니다.

## 식품 안전 감독관이 그만두는 경우는 어떻게 해야 하나요?

사업주는 기존 식품 안전 감독관이 그만두거나 해당 임무를 중단한 날로부터 영업일(식품 가공 및 판매가 이루어지는 날) 기준 30일 이내에 새로운 식품 안전 감독관을 지정해야 합니다.

## 식품업체에서 식품 안전 감독관만이 전적으로 식품 안전에 대한 책임을 지나요?

아닙니다. 해당 업체에서 일하는 모든 직원들이 식품을 안전하게 취급할 책임이 있습니다.

### 사업주/소유주

- 효과적인 식품 안전 절차를 실행해야 합니다.
- 지역 카운슬에 해당 식품업체를 통보해야 합니다.
- 해당 식품업체가 식품 표준 규정과 기타 식품 안전 요건을 준수하도록 해야 합니다.

- 식품 안전 감독관을 지정해야 합니다.
- 식품 안전 위반 행위가 발생할 경우 현재와 같이 계속 책임을 집니다.
- 식품 안전 감독관 인증서 사본을 업소 내에 항상 비치해 두어야 합니다.

### 식품 취급자

- 식품을 안전하게 유지하는 의무와 관련된 기술과 지식을 보유해야 합니다(예: 주방장은 웨이터나 주방 보조원보다 더 많은 식품 안전 기술과 지식을 가지고 있어야 함)

### 식품 안전 감독관

- 사업주가 지정하며 사업주의 지시에 따라 일합니다.
- 업체에서 식품이 안전하게 취급되도록 감독합니다.
- 업체의 모든 직원에게 적용되는 전반적인 식품 안전 절차를 잘 파악해야 합니다.

## 식품 안전 감독관이 이름을 바꾸거나, 인증서를 훼손 또는 분실하는 경우 어떻게 해야 하나요?

식품 안전 감독관 인증서의 인적 사항이 변경되는 경우(예: 이름 변경), 해당 식품 안전 감독관은 인증서 원본을 발급한 등록교육기관(RTO)에 연락하여 새 인증서를 요청해야 합니다. 식품 안전 감독관은 인증서 재발급을 위해 어떤 서류를 제출해야 하는지를 등록교육기관에 알아봐야 합니다.

식품 안전 감독관 인증서가 분실 또는 훼손된 경우 인증서를 발급한 등록교육기관이 대체 인증서를 발급할 수 있습니다. 인증서를 발급한 등록교육기관이 운영을 중단했거나 해당 식품 안전 감독관 프로그램이 더 이상 승인되지 못한 경우에는 식품청이 대체 인증서를 발급할 수 있습니다.

모든 업체가 업소 내에 식품 안전 감독관 인증서 사본을 비치해야 하는 것은 법적 요건이므로 업체와 해당 식품 안전 감독관은 최대한 신속하게 인증서 교체를 위한 조치를 취해야 합니다.

참고: 등록교육기관은 식품 안전 감독관 인증서의 재발급에 따른 수수료를 부과할 수 있습니다. 수수료는 식품청이 아닌 해당 등록교육기관에서 정합니다.

# 식품 안전 감독관 인증서

식품 안전 감독관 인증서는 필요한 교육 과정을 성공적으로 마친 후 인가된 등록교육기관에서 수료증 (Statement of Attainment)과 함께 발급합니다.

식품 안전 감독관 인증서는 인증서 발급 대상자가 식품 안전 감독관이 될 자격을 있음을 명시합니다.

식품 안전 감독관 인증서는 발급일로부터 5년간 유효합니다.

모든 업체는 법적 요건에 따라 업소 내에 식품 안전 감독관 인증서 사본을 비치하고, 담당 공무원이 점검을 위해 요청할 경우 제시해야 합니다. 식품청은 업체에 식품 안전 감독관 인증서를 게시해 두도록 권장하고 있습니다.



# 위반 사항에 대한 처벌

업체가 준수하지 않을 경우 벌금이 부과되는 두 가지 위반 사항이 있습니다.

다음의 위반 사항에 해당하는 경우, 개인(예: 자영업자)은 최대 \$330, 법인은 \$660의 벌금 통지서가 발부됩니다.

심각한 사건의 경우 기소가 될 수도 있습니다. 적용되는 최대 처벌 규정은 식품법(Food Act 2003)을 참조하십시오.

## 식품 안전 감독관 지정 위반

업체가 기존 식품 안전 감독관이 해당 임무를 중단한 날로부터 30일 이내에 업소마다(이동식 케이터링 업체의 경우 업체당) 최소 1명의 식품 안전 감독관을 지정하지 않은 경우

## 식품 안전 감독관 인증서 사본의 업소 비치 및 점검 시 제시 의무 위반

업체가 식품 안전 감독관 인증서 사본을 업소에 비치하지 않고 담당 공무원이 점검을 위해 요청 시 제시하지 않은 경우

# 교육 이수 요건

식품 안전 감독관은 직업교육훈련(VET: Vocational Education and Training) 체계에 따른 직무 능력 과목을 이수하고, 현행 식품 안전 감독관 인증서를 소지해야 합니다. 또한 법률에 따라 5년마다 재인증 교육을 받아야 합니다.

식품 안전 감독관은 아래와 같이接客업에서 2과목 또는 소매업에서 1과목을 이수해야 합니다.

식품업체	이전 직무 능력 과목 코드	이전 직무 능력 과목 명칭	현재 직무 능력 과목 코드	현재 직무 능력 과목 명칭
接客업 및 소매 식품 서비스	<b>接客업 2과목:</b>			
	SITXFSA101	업소 내 위생 절차 준수	SITXFSA001	식품 안전을 위한 위생 절차 활용
	SITXFSA201	식품 안전 절차 이행	SITXFSA002	안전한 식품 취급 관리 참여
	<b>또는</b>			
	<b>소매업 1과목:</b>			
SIRRFSA001A	소매 식품 안전 관행 적용	SIRRFSA001	소매 환경에서 안전한 식품 취급	

업체는 해당 업종에 더 적합한 직무 능력 과목을 선택해야 합니다(예: 패스트푸드 체인은 소매업으로, 레스토랑이나 카페는接客업으로 간주될 수 있음).

식품 안전 감독관이 위에 명시된 최소 직무 능력 과목 외에 추가 교육을 받아야 한다는 요건은 없습니다.

직무 능력 과목에는 NSW 식품청이 정하고 식품청 웹사이트에 명시된 핵심 부문이 모두 포함되어야 합니다. 이러한 핵심 부문에는 알레르기 유발물질 관리, 세척과 소독, 안전한 계란 취급 등이 포함됩니다. 핵심 부문은 소매업과接客업에서 흔히 발생하는 고위험 식품 안전 문제에 대응하기 위해 마련된 것입니다.

## 식품 안전 감독관은 어디서 교육을 받을 수 있나요?

식품 안전 감독관 교육은 식품청이 인가한 등록교육기관이 제공하는 경우에만 인정됩니다.

식품 안전 감독관 교육을 제공하고 식품 안전 감독관 인증서를 발급하도록 인가된 등록교육기관들의 목록이 식품청 웹사이트에 나와 있습니다. 업체에서 카운슬에 연락해 가까운 곳에 인가된 등록교육기관의 위치를 알아볼 수도 있습니다.

## 등록교육기관이란 무엇인가요?

등록교육기관(RTO)은 주 및 테리토리 교육당국에 등록된 기관으로, 전국적으로 인증되는 교육을 제공하고 그리고/또는 평가를 수행하여 국가 공인 자격증을 발급하는 곳을 말합니다.

등록교육기관에는 정부 부처, TAFE 컬리지, 성인 및 지역사회 교육기관, 사립 교육기관, 지역사회 단체, 학교, 대학교육기관, 산업 기구 또는 등록 요건에 부합하는 기타 기관 등이 포함됩니다.

## 교육은 어떻게 제공되며 얼마나 걸리나요?

식품 안전 감독관 교육은 일반적으로 하루에 이수할 수 있습니다(예: 대면 교육). 그러나 교육 기간은 인가된 등록교육기관에서 제공하는 교육 방식에 따라 달라집니다. 등록교육기관은 해당 과정을 이수한 날로부터 영업일 기준 10일 이내에 식품 안전 감독관 인증서를 발급해야 합니다.

교육 방식은 다음과 같이 다양하게 진행할 수 있습니다.

- 대면 교육
- 온라인 교육
- 사내 교육
- 통신 교육
- 위 방법들의 조합

영어가 모국어가 아닌 분들을 위한 옵션도 있습니다. 업체는 등록교육기관에 문의하여 어떤 서비스가 제공되는지 확인한 후 해당 업체에 가장 적합한 교육 방식을 선택하면 됩니다.

## 교육 비용은 얼마인가요?

교육 과정의 비용은 각 등록교육기관에서 정합니다. 등록교육기관은 식품 안전 감독관 인증서를 발급하며, 발급 비용으로 \$30 이상을 받을 수 없습니다.

## 식품 안전 감독관 교육은 일반적인 식품 안전 기술 및 지식 교육과 어떻게 다른가요?

모든 식품 취급자는 의무적으로 업체에서 자신의 역할에 맞는 일반적인 식품 취급 기술 및 지식을 습득해야 합니다. 이 의무 사항은 식품 표준 규정에 명시되어 있습니다.

식품 안전 감독관 교육은 전국적으로 인정되는 직업교육훈련(VET) 체계 내의 자격들과 연계되어 있기 때문에 '인증' 교육으로 분류됩니다.

식품 안전 감독관 교육은 특정接客업 및 소매 식품 서비스 업체에서 최소 1명이 추가적으로 이수해야 하는 필수 교육입니다. 이 교육은 현재 모든 식품 취급자에게 의무적으로 요구되는 일반 식품 취급 기술 및 지식을 대체하지 않습니다.

NSW 식품 안전 감독관은 다른 주(퀸즐랜드 및 빅토리아)의 식품 안전 감독관 요건 외에도 직무 능력 과목에 보충적인 핵심 부문까지 포함하여 이수해야 합니다.

## 이전에 받은 교육도 인정되나요?

식품청은 인증 신청일로부터 5년 이내에 이러한 직무 능력 과목을 이수한 사람도 인정할 수 있습니다. 이 조건에 해당하는 사람은 식품청에 식품 안전 감독관 인증서를 신청할 수 있습니다. 인증서 취득 자격이 되는 경우 교육을 다시 이수할 필요가 없습니다. 자격 여부를 확인하려면 식품청 웹사이트를 참조하십시오.

이전에 받은 교육으로 식품 안전 감독관 인증서를 받을 자격이 되는 사람은 교육 수수료의 공인 사본과 수수료 \$30와 함께 인증서 신청서를 식품청에 제출해야 합니다. 식품 안전 감독관 인증서 신청서는 식품청 웹사이트에서 다운로드하거나 식품청 상담전화로 연락해 받을 수 있습니다.

# 역할 요약

## 업체의 역할

업소마다(또는 이동식 케이터링의 경우 업체마다) 최소 1명의 식품 안전 감독관을 지정합니다.

식품 안전 감독관이 (식품 안전 감독관 교육을 이수하거나 인증서 신청서를 제출하여) 식품 안전 감독관 인증서를 취득하도록 합니다.

식품 안전 감독관 인증서 사본을 항상 업소에 비치합니다.

식품 안전 감독관 인증서가 유효한 상태(5년 이하)인지 확인합니다.

## 지역 카운슬의 역할

담당 공무원은 식품업체 정기 점검 시 식품 안전 감독관 인증서 제시를 요청할 수 있습니다.

## 등록교육기관의 역할

NSW 식품청의 인가를 받아서 식품 안전 감독관 교육을 제공하고 식품 안전 감독관 인증서를 발급합니다.

식품청의 인가 조건에 부합하도록 합니다.

# 준수 절차

업체가 식품 안전 감독관 요건을 준수하기 위해 따라야 할 절차

1

해당 업체에 식품 안전 감독관이 필요한지를 판단합니다.



2

식품 안전 감독관을 누구로 할지 선택합니다.



3

식품 안전 감독관이 직무 능력 교육의 필수 과목을 이수합니다. (해당 교육을 이수하거나 식품 안전 감독관 인증서 신청서 제출)



4

식품 안전 감독관이 교육 수료증 및 식품 안전 감독관 인증서를 수령합니다. 인증서 사본을 업소에 비치합니다.



5

5년이 경과하면 식품 안전 감독관은 재교육을 받습니다.



Food  
Authority

자세한 사항은 지역 카운슬이나 NSW 식품청으로 문의하십시오.

웹사이트: [foodauthority.nsw.gov.au](http://foodauthority.nsw.gov.au) 상담전화: 1300 552 406 이메일: [food.contact@dpi.nsw.gov.au](mailto:food.contact@dpi.nsw.gov.au)