

케이터링 식품 안전

케이터링 담당자들이 음식을 제대로 취급, 조리, 보관하지 않을 때 식중독이 발생할 수 있습니다. 장비가 잘 갖춰지지 않았거나 해당 음식 조리에 부적합한 시설은 케이터링 업소에서 발견되는 일반적인 문제이며 식중독을 유발하는 원인이기도 합니다.

식중독의 원인

다음과 같은 일반적인 케이터링 과정 중의 실수가 박테리아 증식을 도와 식중독을 일으킬 수 있습니다.

- 육류와 가금류 같은 식품을 충분히 익히지 않은 경우 - 불충분한 조리 결과로 박테리아가 살아남을 수 있습니다.
- 약한 불에서 천천히 재가열하거나 조리하는 경우 - 박테리아 증식에 이상적인 온도 (20°C~50°C)가 조성됩니다.
- 부적절한 냉장 - 박테리아 증식에 이상적인 온도에서 장시간 (2 시간 이상) 식품을 방치하는 경우입니다.
- 사전에 조리를 너무 빨리 완료한 경우 - 식품이 박테리아로 오염될 가능성이 높아집니다.
- 식품을 제대로 보관하지 않고 식품 운송과 보관 시 부적절한 온도를 사용한 경우 - 박테리아가 증식할 수 있습니다.
- 식품 취급자의 개인 위생 상태가 불량한 경우 - 더러운 손, 기침, 교차 오염 등으로 인해 식품이 오염될 수 있습니다.

식중독 예방

케이터링과 관련된 다양한 요인들을 제대로 관리하여 식중독을 예방해야 합니다.

적합한 케이터링 시설 이용

조리나 냉장 시설뿐만 아니라 식품 준비 구역도 생산하는 식품의 양에 맞게 적합해야 합니다.

케이터링 업체는 식품 준비와 보관 구역의 바닥 처리에 대한 기준을 준수해야 하며, 적합한 손세척 시설과 냉장 시설을 갖추어야 하고, 해충을 차단하도록 계획되어야 합니다.

식품의 안전한 보관 및 운송

또 다른 식중독의 일반적인 원인은 한 곳에서 준비된 식품이 다른 곳에서 사용되기 위해 운송될 때 부적절한 방법으로 식품을 취급하고 보관하는 것입니다.

식품을 다른 곳으로 운송할 때는 적절한 보관 온도를 유지해야 합니다. 운송 차량은 NSW 법률에 따라 설계 및 제작되어야 합니다.

온열 및 냉장 보관에 적합한 시설과 진열 용량이 있어야 식품을 적정 온도(차가운 음식은

5°C 미만, 따뜻한 음식은 60°C 이상)에서 보관할 수 있습니다.

식품을 보관 또는 진열할 때 모두 보호하여 (밀폐하거나 덮어서) 먼지나 해충 또는 기타 원인으로 인한 오염을 방지해야 합니다. 이는 야외에서 케이터링을 하는 경우, 특히 파리가 극성인 여름과 같은 시기에 중요합니다. 음식과 식기가 오염되지 않도록 보호해야 합니다.

식품의 적절한 조리

식중독은 식품이 제대로 조리되지 않았을 때 발생할 수 있습니다.

냉동 식품은 조리 전 완전히 해동되어야 합니다. 특히 육류나 가금류가 큰 덩어리로 되어 있는 경우 완전히 해동되지 않으면 속까지 익지 않게 됩니다. 냉동 식품은 조리 전에 냉장고나 전자 레인지 오븐에서 해동해야 하며, 그냥 조리대에 방치한 채로 해동하면 안 됩니다.

박테리아를 박멸하고 식품에 안전한 상태를 유지하기 위해 내부 온도가 적절한 수준에 이르도록 조리해야 합니다. 이는 육류(71°C), 가금류(74°C), 해산물(63°C)에서 매우 중요합니다.

유해한 박테리아를 박멸하기 위해 필요한 조리 온도는 육류마다 다릅니다. 예를 들어, 스테이크는 겉만 굵고 속은 완전히 익히지 않아도 괜찮으나, 다진 고기는 제대로 익혀서 조리해야 박테리아가 박멸됩니다. 그 이유는, 다진 고기는 스테이크보다 더 많은 표면적을 가지고 있고 고기 내부가 공기에 노출되어 있으므로 박테리아에 오염될 위험이 더 크기 때문입니다.

다진 고기, 소시지 및 가금류 등은 고기 중심 부분까지 완전히 조리합니다. 분홍색 부분이 보여서는 안 되며 육즙이 맑아야 합니다.

일단 조리된 식품은 60°C 이상으로 유지하거나 최대한 빨리 5°C 이하로 냉장해야 합니다.

부분 조리된 육류는 음식으로 내놓기 전 마지막 조리 단계에서 내부 중심이 적절한 온도에 이를 때까지 충분히 익혀야 합니다.

그 외 조리된 식품들은 온열 기구(예: 중탕기)에 담기 전에 이러한 적정 온도까지 재가열해야 합니다.

케이터링 업체는 보정된 탐침 온도계를 사용하여 조리 온도를 정확하게 측정해야 합니다. 조리용 온도계 탐침은 사용 후에도 소독하고, 최종 조리 온도는 모두 기록해야 합니다.

식품을 적은 양으로 나누어 조리하여 고온에 쉽게 이르도록 하는 것이 중요합니다. 또한, 큰 용기보다는 작은 용기를 사용하여 분량을 줄이면 음식을 더욱 빠르고 철저히 냉장 또는 가열할 수 있습니다.

교차 오염 방지

케이터링 업체는 조리 완료 식품과 생식품을 구분해서 취급하여 박테리아의 교차 오염을 방지해야 합니다. 가능한 경우 각 식품에 따라 별도의 조리 도구(칼, 집게, 도마 등)를 사용하거나 사용 후에도 철저히 소독해야 합니다.

집게나 일회용 장갑을 사용하면 조리 완료된 식품의 오염 위험을 줄일 수 있습니다. 일회용 장갑은 정기적으로 교체할 때만 효과적이며, 오염된 가능성이 있는 것과 접촉한 후에는 항상 교체해야 합니다.

세척과 소독

식품과 접촉하는 표면(도마 등)과 식기류 등은 사용하기 전에 반드시 세척하고 소독해야 합니다. 세척과 소독은 화학제(예: 소독제) 또는 열(예: 식기 세척기)을 사용해 실시할 수 있습니다.

식품을 취급할 때 개인 위생에 대한 직원 교육

기본적인 개인 위생 방법에는 다음이 포함됩니다.

- 식품을 취급하기 전이나 다음과 같은 행위 후에는 손을 철저히 씻고 말립니다.
 - 화장실 이용
 - 코 풀기, 기침 또는 재채기
 - 흡연
 - 생식품 또는 쓰레기 처리
- 식품을 다룰 때는 깨끗한 의복을 착용합니다.
- 머리카락이 길면 뒤로 묶거나 모자를 씩습니다.

- 상처 또는 벗겨지거나 갈라진 피부를 깨끗한 방수 붕대로 덮습니다.

식품을 취급하는 사람들이 피부, 코, 인후, 장 등이 감염된 상태인 경우 이를 고용주에게 알려야 합니다. 이러한 질환이 있는 경우에는 식품을 취급하면 안 됩니다.

자세한 정보

이 정보는 일반적인 요약이며 모든 상황을 망라하는 것은 아닙니다. 식품업체는 식품 표준 규정 및 2003년 식품법(NSW)의 모든 조항을 준수해야 합니다.

- 식품청 웹사이트 참조:
www.foodauthority.nsw.gov.au
 - 안내서: 세척 및 소독
 - 안내서: 식품 취급자의 보건 및 위생 요건
 - 안내서: 잠재적 위험 식품
 - 안내서: 가금류 및 붉은 육류 - 안전한 취급 방법
 - 지침: 일시적 식품 이벤트와 시장
 - 지침: 초밥 준비와 진열에 관한 식품 안전 지침
 - 취약 계층에 식품을 제공하는 업체에 적용되는 특별 요건이 있습니다.
- 이메일 상담 서비스:
food.contact@dpi.nsw.gov.au
- 전화 상담 서비스: 1300 552 406.

NSW 식품청 소개: NSW 식품청은 뉴사우스웨일스에서 식품의 안전과 정확한 표기를 지원하는 정부기관입니다. 소비자와 업계 및 기타 정부기관들과 협력하여 식품의 안전한 생산과 보관, 이동, 관측, 준비 등을 규제하고 관련 정보를 제공함으로써 식중독 발생을 최소화합니다.

참고: 이 정보는 일반적인 요약이며 모든 상황을 망라하는 것은 아닙니다. 식품업체는 식품 표준 규정 및 2003년 식품법(NSW)의 모든 조항을 준수해야 합니다.