

식품 오염 방지하기

물건, 사람, 해충이나 화학물질에 오염된 식품은 심각한 질병을 일으킬 수 있습니다. 법규상 식품 사업체는 자신들이 제공하는 음식을 먹는 사람이 해를 입지 않도록 반드시 사전조치를 취해야 합니다.

식품 보호의 중요성

식품 사업체는 식품을 수령, 보관, 가공 및 전시 시 모든 실행 가능한 조치를 하여 식품이 오염될 가능성을 막아야 하는 법적 의무가 있습니다.

식품 표준 규정(Food Standards Code)의 식품 표준 제 3.2.2항 식품 안전 실천과 일반 요건(3.2.2 Food Safety Practices and General Requirements)은 식품 사업체들이 준수해야 하는 구체적인 요건을 규정하고 있습니다.

식품 사업체 점검 시 NSW 식품 당국이나 현지 시의회의 담당 공무원이 바로잡아야 할 문제들을 지적할 수 있습니다.

사업주는 점검 결과 또는 어떤 조치를 언제까지 완료해야 하는지에 대한 문의사항이 있으면 해당 시의회의 환경 보건 공무원(EHO)에게 이야기해야 합니다.

일반적인 식품 오염물질

- 고기와 생선과 같은 조리하지 않은 식품의 육즙
- 청결하지 않은 표면, 설비 및 조리기구
- 먼지, 기름때 및 청결하지 않은 표면
- 씻지 않은 손과 불량한 개인위생에 따른 박테리아와 바이러스
- 해충 또는 해충의 분비물
- 세정제 및 여타 화학물질
- 장신구, 머리카락 및 개인 물품
- 손상된 장비나 비품에서 나온 유리 조각, 금속 파편 또는 기타

식품 오염을 예방하는 방법

사업주는 식품 표준 규정(Food Standards Code)에 맞춰 업소 내에 식품안전 공정과 절차를 마련할 책임이 있습니다.

사업주와 직원들은 간단한 조치를 통해 식품의 수령, 보관, 가공 및 전시 시 식품의 오염을 막을 수 있습니다.

- 식품 용기에 식품을 보관하고 필요에 따라 뚜껑을 덮어 오염을 방지
- 식품과 포장재를 바닥보다 높은 장소에 보관
- 조리하지 않은 식품, 특히 육류나 생선과 가공류를 서늘한 저장실이나 냉장고 안에 완전 조리 식품(ready-to-eat food)으로부터 떨어진 장소나 그 아래에 보관
- 화학물질과 장비를 식품, 식품 포장재 및 식품 취급 구역에서 멀리 떨어진 곳에 보관
- 모든 비품, 가구와 장비를 포함한 작업장 내외부를 깨끗하고 손상되지 않은 상태로 유지

- 식품 접촉면과 도마, 칼과 같은 조리기구를 정기적으로 씻고 소독
- 조리하지 않은 식품과 완전 조리 식품을 취급할 때 각각 다른 장비나 조리기구를 사용. 조리하지 않은 식품과 완전 조리 식품을 같이 취급할 때는 장비와 조리기구를 깨끗이 씻고 살균 처리
- 식품과 불필요한 접촉을 피함, 예 맨손보다는 조리기구를 사용
- 일을 시작하거나 업무를 변경, 또는 휴식을 취한 후 되돌아왔을 때, 손을 깨끗이 씻고 말림, 예 고객 접대를 한 다음 식품을 준비하는 사이, 조리하지 않은 식품 또는 쓰레기를 처리하거나 화장실에 다녀온 후
- 노출된 장신구를 착용하는 것을 자제하고 긴 머리를 묶음
- 긁히거나 베인 상처를 적절한 붕대로 덮음
- 몸이 좋지 않거나 전염성이 있는 병을 앓고 있을 때 음식 취급을 피함



식품을 식품 용기에 넣고 뚜껑을 덮어 보관

자세한 정보

- 지역 시의회의 환경 보건 공무원(EHO)에게 문의
- 안내서: 식품 사업체의 청소와 소독, 식품용 포장재, 케이터링 업체를 위한 식품 안전, 식품 사업체의 손 씻기, 식품 취급자의 보건 및 위생요건, 식품 사업체의 해충 방제
- NSW 식품 당국 규제 준수 및 단속 정책(NSW Food Authority Compliance and Enforcement Policy)
- www.foodauthority.nsw.gov.au/industry 방문
- 안내전화: 1300 552 406

주의

본 정보는 일반적인 개요이며 모든 상황을 아우르지는 않습니다. 식품 사업체는 식품 표준 규정(Food Standards Code)과 2003년 NSW 식품법(Food Act 2003, NSW)의 모든 조항을 준수해야 합니다.