

# 식품 업체 대상 식품 표준 코드 변경

2023년 12월 8일 금요일부터 호주 식품 서비스, 케이터링 및 관련 소매 업체 대상 신규 식품 안전 요건이 새로 도입됩니다.

표준 3.2.2A - 식품 안전 관리 도구에 의거해 사업체는 사업 활동에 따라 아래와 같은 식품 관리 도구 2가지 또는 3가지를 실행해야 합니다.

- 1.-필요시 식품 취급자들을 감독할 수 있는 자격을 갖춘 식품 안전 감독관을 둘 것.
- 2.-모든 식품 취급자가 식품 안전 및 위생에 대한 교육을 받거나 적절한 기술과 지식을 보유하고 있음을 보여줄 수 있게 할 것.
- 3.- 중요한 식품 안전 정보 기록 또는 업체의 식품 안전 여부 입증 가능할 것.

## 일차 유형

잠재적으로 위험하고 조리없이 바로 섭취 가능한 음식을 가공하고 판매하는 사업체

예: 레스토랑, 테이크어웨이 가게, 카페, 이동 음식 판매점, 케이터링 업체, 제과점, 어린이집 및 학교 매점.

## 필요한 도구 1,2,3

## 이차 유형

잠재적으로 위험하고 조리없이 먹을 수 있지만 자체 생산이나 가공 하지 않은 (단순 썰기, 무게 재기, 재포장, 재가열 또는 고온 보관 제외) 식품을 판매하는 사업체

예: 델리, 슈퍼마켓, 주유소 및 해산물 소매점.

## 필요한 도구 1, 2

---

## 다음 단계

새로 도입하는 요건은 2023년 12월 8일 금요일부터 시행합니다. 지금부터 조치하여 규정을 준수하십시오. 추가 정보를 원하시면 [foodauthority.nsw.gov.au/safetytools](https://foodauthority.nsw.gov.au/safetytools) 를 방문하거나 QR 코드를 스캔하세요.

