

## 식품 안전 점검: 주요 내용

NSW 식품청(NSW Food Authority)과 시의회는 정기적으로 식품 사업체를 점검하여 NSW 식품 산업의 안전성을 모니터링합니다. 이 자료는 여러분의 사업체가 점검을 받을 시 예상되는 사항을 파악하는 데 도움이 됩니다. 감사는 이와 다른 것입니다. 귀하의 사업체에 식품 안전 프로그램이 필요한 경우, 감사를 받게 됩니다. 감사에 대해 자세히 알아보시려면 [foodauthority.nsw.gov.au](http://foodauthority.nsw.gov.au) 를 방문하십시오.



---

### 귀하의 사업체는 점검 대상입니까?

모든 유형의 식품 사업체가 점검 대상이 될 수 있습니다. 점검은 모범적인 식품 안전 관행들이 실천되고 있는지, 사업체가 식품 안전법을 준수하고 있는지를 확인합니다. 점검은 식품 불만 사항 및 식품 안전 사고를 조사하고 시장 조사에 따른 정기 프로그램의 일환으로 실시할 수 있습니다.

---

### 점검이 필요한 이유는 무엇입니까?

NSW 식품청과 시의회는 NSW 주의 식품이 소비자가 섭취하기에 안전한지, 식품 라벨이 올바르게 부착되어 있는지 확인하기 위해 식품 사업체를 점검합니다. 점검은 다음을 위해 필요합니다.

- 공중 보건 및 안전 보장
- 식품 사업체가 식품 안전법을 따르도록 보장.

엄격한 기준이 없으면 안전하지 않은 식품을 섭취하여 심각한 질병, 실직 또는 사망까지 초래할 수 있는 위험이 있습니다.

---

### 무엇을 평가합니까?

식품 사업체 점검 시 담당 공무원은 호주 및 뉴질랜드 식품 표준 코드(Food Standards Code)의 일반 조항, 특히 '제 3 장 - 식품 안전 표준'의 준수 여부를 평가합니다. 포함되는 내용은 다음과 같습니다.

- 식품 취급 관리: 보관, 진열 및 운송, 가공, 교차 오염 위험
- 식품 접촉면을 포함한 식품 사업장 및 설비의 청소 및 소독
- 손 세척 시설의 사용 및 접근성
- 식품 온도 조절
- 해충 방제
- 물 공급, 폐기물 처리, 적절한 쓰레기 처리 시설 및 조명을 포함한 사업장 설계 및 건축
- 식품 라벨은 정확하고 정보가 충분해야 합니다.
- 사업체에 적용되는 식품 안전 교육 요건.

일부 소매업체는 다음과 같은 표준 3.2.2A 준수 여부도 평가받게 됩니다.

- 교육을 받은 식품 안전 감독관(FSS) 임명 및 사업장에 FSS 자격증이 비치되어 있는가
- 식품 취급자가 필요한 기술과 지식을 갖추고 있는가
- 식품 안전 위험 요소들을 효과적으로 관리하고 통제 방법을 쉽게 입증할 수 있는가.

제조업체, 도매업자 또는 수입업체 점검 시, 담당 공무원은 또한 해당 업체에 안전하지 않은 식품을 리콜하기 위한 시스템이 마련되어 있는지, 이것이 문서화되어 있는지 평가할 것입니다.

## 더 나은 점검 결과를 얻는 방법

1. 기름막이 장치, 바닥, 창고 공간, 설비 및 기기의 아래, 뒷편 및 내부를 포함하여 식품 사업장, 식품 접촉면 및 설비를 깨끗하고 위생적으로 유지하십시오.
2. 즉시 이용할 수 있는 손 세척 전용 시설과 함께, 따뜻하고 마셔도 되는 흐르는 물, 비누, 일회용 종이 타월을 갖추십시오.
3. 바퀴벌레와 쥐와 같은 해충 문제를 통제하여 해충 침입의 증거가 없도록 합니다. 쓰레기통의 뚜껑을 덮고 방충망 설치로 해충으로부터 사업장 내부를 보호하는 것과 같은 예방 조치를 취하십시오.
4. 고위험 식품은 식품 수령, 가공, 보관 및 진열 시 적정 온도(충분히 뜨겁거나 충분히 차갑게)에 보관하십시오. 식품 온도 측정계를 사용하여 식품이 안전한 온도에 있는지 확인하십시오.
5. 보관 중에는 식품에 덮개를 씌워 오염되지 않도록 보호하십시오.
6. 식품 안전 감독관이 필요한 경우, 감독관이 직원을 감독하고 보조할 수 있도록 합리적으로 제공해야 합니다.
7. 모든 식품 취급자가 교육을 받고 직무에 적합한 기술과 지식을 갖추고 있는지 확인하십시오.

8. 식품을 제조, 도매 또는 수입하는 경우, 리콜 시스템 문서를 준비하고 사용할 수 있도록 하십시오.
9. 시의회에서 점검하는 소매 식품 사업체인 경우, NSW 식품청 웹사이트에 있는 식품 업소 평가 보고서(Food Premises Assessment Report, FPAR)를 사용하여 자체 점검을 수행할 수 있습니다. 이는 담당 공무원이 소매 식품 점검 시 사용하는 것과 동일한 것입니다.

---

## 점검은 누가 합니까?

귀하의 식품 사업체가 소매업(소비자에게 직접 판매)이고 정육점이 아닌 경우, 시의회의 담당 공무원이 해당 사업체를 점검하게 됩니다. 귀하의 사업체가 비소매 식품 사업(식품 도매, 제조, 가공, 운송, 저장 또는 수입)인 경우, NSW 식품청의 담당 공무원이 점검을 하게 됩니다. 점검은 일반적으로 예고 없이 진행됩니다.

---

## 추가 정보

- [foodauthority.nsw.gov.au](http://foodauthority.nsw.gov.au) 를 방문하세요
- 1300 552 406 번으로 NSW 식품청 헬프라인에 전화하세요
- [food.contact@dpi.nsw.gov.au](mailto:food.contact@dpi.nsw.gov.au) 로 이메일을 보내세요