

# 안전한 식품 취급

## 식품 취급업체를 위한 권장사항

- 자신이 식품 오염을 초래했음을 알거나 오염 여부가 의심이 되는 경우 식품 업체 혹은 직장 상사에게 통보한다
- 바로 먹을 수 있는 음식에는 불필요한 접촉을 피한다
- 청결한 의복을 착용한다
- 머리카락을 잘 간수하며 긴 머리는 뒤로 묶는다
- 헤어 클립과 헤어 핀, 의복의 단추, 보석, 밴드 등을 잘 고정시킨다
- 손톱을 짧게 유지한다
- 신체의 노출된 부위의 밴드는 방수 덮개가 있음을 확인한다
- 손 세척을 위해 제공된 손 세척 시설을 이용한다
- 장갑을 이용할 경우 각 식품 취급 활동 사이에 장갑을 교체한다.



## 음식 취급업체의 금지사항

- 식품매개질병을 앓고 있거나, 식품매개질병을 앓는 것으로 의심되고/되거나 식품 매개질병 보균자일 경우에는 음식을 취급하지 않는다
- 피부 감염 상처가 있거나, 귀, 코 혹은 귀 분비물이 나올 경우 식품을 취급하지 않는다
- 매니큐어를 바르거나 기타 손톱 장식물을 착용하지 않는다
- 인공 손톱을 하지 않는다
- 특히 손이나 손목에 보석을 착용하지 않는다
- 보호되지 않은 음식이나, 음식과 접촉될 가능성이 있는 표면에서 먹거나 재채기를 하거나 코를 풀거나 기침을 하지 않는다
- 음식이 취급되는 장소에서 침을 뱉거나 흡연을 하거나 담배를 사용하지 않는다
- 귀걸이, 머리카락, 코, 귀, 눈, 피부 상처, 침, 점액, 땀, 피, 돈을 만진 후에 그리고 손을 씻기 이전에 음식을 만지지 않는다.



**Health Protection Service 전화 02 6205 1700 (영어만 사용)**

# 음식을 안전하게 수령하기

## 식품업체는 아래와 같은 음식만을 수령해야 합니다.

- 안전하고 적합하다
- 오염에서 보호되어 있다
- 온도 통제 하에 있다
- 잠재적으로 위험할 경우, 납품업체 식별 추적이 가능하다.

## 식품 수령 시에는 아래와 같은 사항을 확인합니다.

- 식품 도착 시에 이를 검사할 직원이 있다
- 포장 손상이 없고 찢어지지 않았다
- 포장되지 않은 식품은 청결한 용기에 담겨 있고 완전하게 덮여 있다
- 음식을 덮을 때 사용된 재료는 음식 접촉에 적합하다
- 잠재적 위험이 있는 식품은 5°C 미만 혹은 60°C 이상에서 보관된다
- 냉동 식품은 냉동되어 있으며 해동 징후가 보이지 않는다
- 식품은 'best-before (유통기한)' 혹은 'use-by (사용기한)' 날짜 이내에 있다
- 배달 출발과 배달 도착 시간의 기록이 가능하다.

## 식품 수령 이후에는

- 올바른 온도에 즉시 보관한다
- 거부된 식품은 따로 보관한다. 이를 납품업체에 반품하거나
- 납품업체의 동의 하에 폐기한다.

## 중요 사항

- 음식 수령과 저장에 대해 직원을 교육한다
- 음식 배달 점검을 하는 직원을 돕기 위해 점검표를 만든다
- 음식 온도를 점검하기 위해 온도계를 사용한다
- 배달 영수증을 받아서 음식의 납품업체가 식별 추적이 가능하도록 한다
- 음식 납품업체의 기록을 보관한다
- 모든 음식 안전 문제는 음식 배달을 받아들인 음식업체의 책임이 된다.

**Health Protection Service 전화 02 6205 1700 (영어만 사용)**



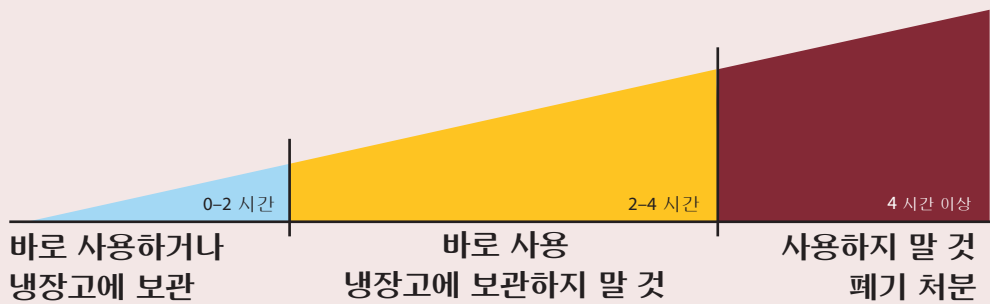
# 2시간 4시간 지침

2시간 4시간 지침은 바로 먹을 수 있는, 잠재적 위험이 있는 음식 (PHF)으로써 더 이상 가공되지 않을 음식에 적용됩니다.

이 지침은 PHF 음식이 5°C와 60°C 사이의 온도에서 얼마나 오랫동안 안전하게 유지될 수 있는지 그리고 일정한 시간이 지나면 어떻게 해야 하는지에 대한 안내를 합니다.

## 위험 온도 범위

5°C ← 위험 범위 → 60°C  
5°C 및 60°C 사이의 총 시간 - 어떻게 해야 되는가?



## 문서화

식품업체는 2시간 4시간 지침을 올바르게 준수하고 있음을 보여주기 위해 PHF의 온도 내력 기록을 보관해야 합니다.

- PHF의 온도 내력
- PHF의 시간 내력 - 총 시간은 PHF가 위험 온도 범위에 있었던 모든 시간을 포함.

따라서 총 시간을 내기 위해서는 운반 시간, 배달 시간, 준비 시간, 식히는 시간 및 진열 시간을 모두 더해야 합니다.

식품업체가 문서화된 증거를 제공하지 못하면 규정 준수를 하지 않은 것으로 간주될 것입니다.

**Health Protection Service 전화 02 6205 1700 (영어만 사용)**

# 세척, 살균 및 식음료를 위한 주방용품

식품업체는 식음료를 위한 주방용품이 매번 사용되기 전에 세척되고 살균되도록 해야 합니다.

세척 및 살균은 별도의 작업 과정입니다.

**세척**은 온수와 세제를 사용하여 표면의 음식 찌꺼기와 먼지 및 기름을 제거합니다.

**살균**은 보이지 않는 균을 죽이며 그 수치를 안전한 수준으로 줄입니다. 살균을 위해 온수 (권장 온도 77°C, 최소한 30초 동안) 및/혹은 살균제 (식품가공용)가 사용됩니다.

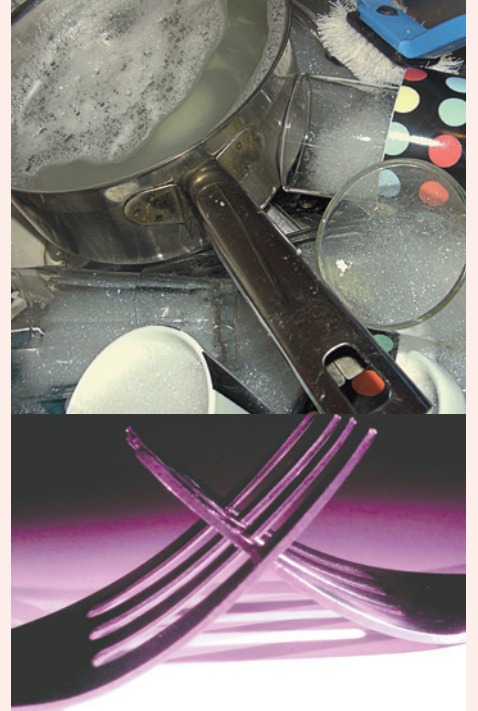
## 식기 세척기가 가능하지 않을 때 세척 및 살균을 위한 여섯 단계:

- 1. 예비 세척:** 음식 찌꺼기를 제거하고 온수로 헹군다.
- 2. 세척:** 온수와 세제로 세척; 필요하면 담근다.
- 3. 헹굼:** 깨끗한 물로 남은 세제를 헹구어 낸다.
- 4. 살균:** 깨끗한 뜨거운 물에 담그거나 살균제 및 뜨거운 물에 넣는다 (제조업체의 지침을 따른다).
- 5. 최종 헹굼:** 살균제를 이용할 경우 깨끗한 물로 살균제를 씻어낸다 (제조업체의 지침을 따른다)
- 6. 건조:** 공기 건조가 선호됨; 공기 건조가 아니면 깨끗한 타월을 이용한다. 주방용품은 정돈하여 재사용하기 이전에 완전히 건조시켜야 함.

더블 보울/싱크대에서 수동 세척을 할 경우:

- 적절한 물 온도로 맞춘다
- 직업 보건 및 안전 방침을 따른다.

**Health Protection Service 전화 02 6205 1700 (영어만 사용)**



# 냉장고에 식품 저장

냉장고 온도가 5°C 이하임을 항상 확인합니다.

음식을 배곡하게 채우지 않습니다.  
음식 주위로 공기가 통하도록 합니다.

음식을 항상 적절하게 덮습니다.

날음식과 조리된 음식은 따로 보관합니다.

바로 먹을 수 있는 음식은 날음식 위에 보관합니다.

날고기 및 가금을 저장하는 곳  
마다 육즙이 다른 음식에 떨어지지 않도록 합니다.



Health Protection Service 전화 02 6205 1700 (영어만 사용)

# 손 세척

## 손 세척 단계:

1. 제공된 손세척 시설을 이용한다.
2. 온수로 손을 적신다. 비누를 바른다.
3. 손목, 손가락 사이와 엄지 주위를 포함하여 손을 비빈다.
4. 잘 헹구고 완전히 건조시킨다.
5. 깨끗하고 마른 타월, 일회용 타월 혹은 손 건조기를 사용한다.



## 손 세척하는 시간

### 아래 사항 이전에

- 업무 시작
- 음식 취급
- 식사
- 장갑 착용.

### 아래 사항 사이에

- 날음식 취급과 바로 먹을 수 있는 음식 취급
- 날음식 취급과 기타 음식 혹은 주방용품 만지기.

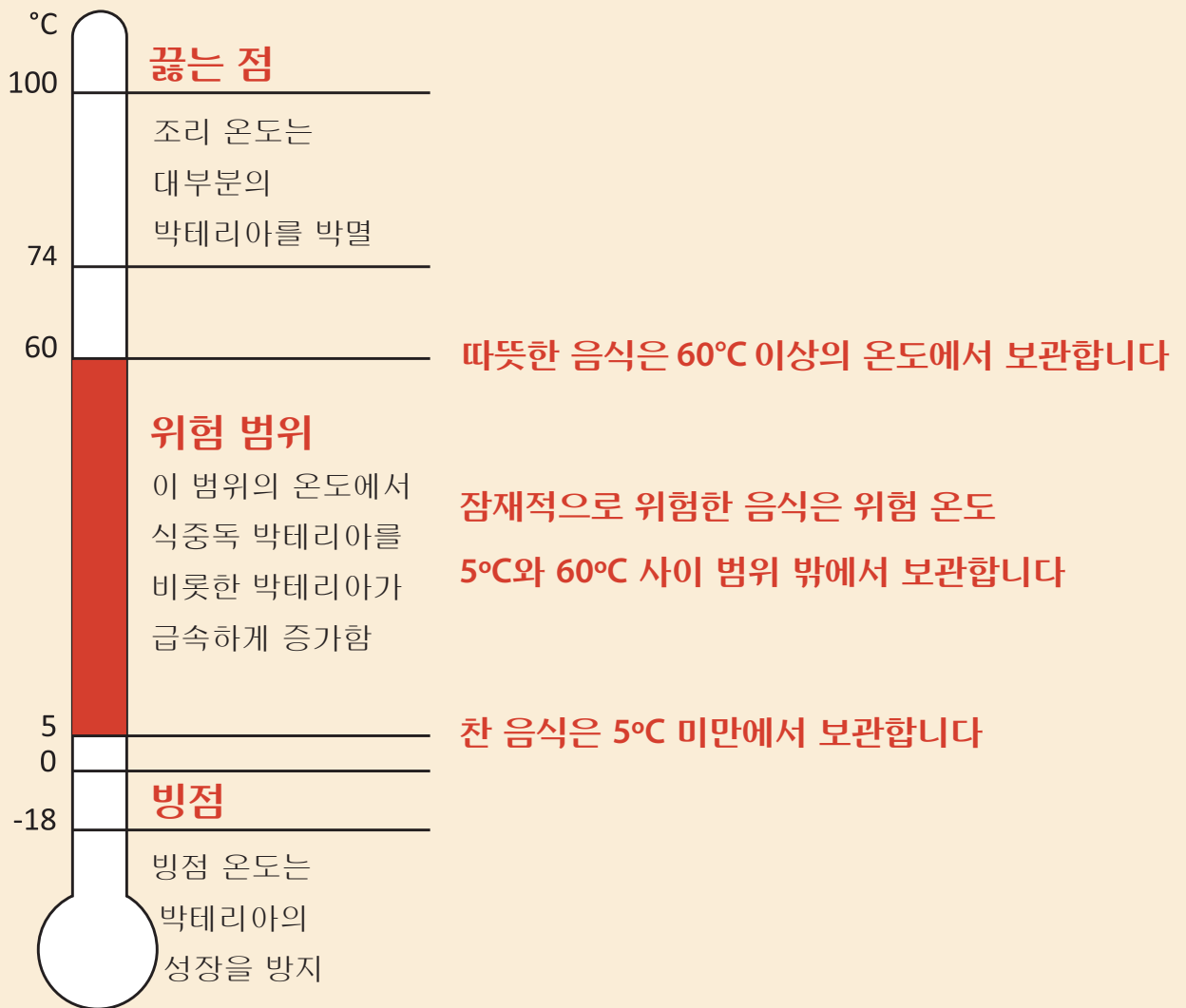
### 아래 사항 이후에

- 날음식 취급 혹은 만짐
- 화장실 사용
- 식사, 음료, 혹은 담배 사용
- 기침, 재채기, 침 뱉기, 코 풀기 혹은 코 닦기
- 신체 일부 (코, 귀, 이빨, 팔, 머리카락, 두피, 염증 혹은 상처)를 만지거나 긁기
- 돈 만지기
- 장갑 벗기
- 쓰레기 혹은 기타 폐기물 취급
- 벤치를 닦거나 걸레질 등 청소 업무

**Health Protection Service 전화 02 6205 1700 (영어만 사용)**

# 음식 온도

적절한 온도로 음식을 보관하는 것은 식품 안전 관리에 있어 필수입니다.



## 조리된 음식 식히기

음식은 식혀야 합니다

- 60°C에서 21°C까지 2시간 이내 그리고
- 21°C에서 5°C까지 차후 4시간 이내

Health Protection Service 전화 02 6205 1700 (영어만 사용)