



전국 식품관리 프로그램 2 지침

다음 업소는 전국 식품관리 프로그램 2를 사용해야 합니다.

제조

- 빵, 과일 식빵, 베이글 빵, 피타 빵 등
- 시리얼, 비스킷, 크래커
- 칩, 팝콘, 기타 간식류
- 땅콩 버터, 잼, 피클, 처트니
- 과자, 초콜릿, 아이싱
- 얼음, 빙과류, 아이스 디저트
- 냉동, 건조, 탈수 과일 및 채소

판매

- 냉장식품이나 냉동식품

가공

- 견과류, 씨앗

서빙

- 유아 교육 센터(ECE)/코향아레오에서 식품

차례

머리말	5
-----	---

사전 준비

◦ 책임 있는 자세	13
◦ 프로그램 효과 확인	19
◦ 장소와 기기	23
◦ 적합한 용수	27
◦ 작업 역량과 교육	33

일상 관리

◦ 청소 및 살균 처리	37
◦ 유해동물/곤충 확인	43
◦ 설비 및 기기 정비	47
◦ 개인위생	49

생산, 가공, 취급

◦ 식품 생산, 가공, 취급	53
◦ 식품 조달, 수령, 이력 추적	57
◦ 안전한 저장과 진열	61
◦ 식품 내용물에 대해 알기	65
◦ 식품 분리	69

◦ 철저한 가열 조리나 파스퇴르 살균	73
◦ 식품 수분 함량 낮추기	79
◦ 식품을 산성화하기	83
◦ 식품에 이물질 유입 방지	85
◦ 포장 및 라벨 표시	89
◦ 식품 운송	95

문제 해결

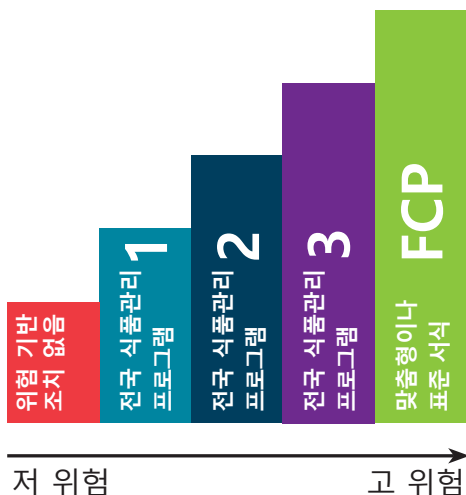
◦ 무언가 잘못되었을 때	97
◦ 식품 리콜	99

전국 식품관리 프로그램(National Programme)이란?

전국 식품관리 프로그램(NP)은 위험도가 중간 정도이거나 낮은 식품업소가 식품법(Food Act 2014)을 준수하기 위해 지켜야 할 규정을 모은 것입니다. 이러한 규정은 식품 안전 위험을 관리하고 식중독을 예방하기 위한 목적으로 마련되었습니다. NP는 특정 유형의 식품업소에 내재된 식품 안전 위험에 기초해 3단계로 나뉘어 관리됩니다. 레벨 2는 낮은 내지 중간 정도의 위험입니다.

NP에 의거, 대상 업소는 별도의 업무 절차서나 식품관리계획서(오직 고위험군 식품업소만 비치 의무가 있음)를 준비할 필요가 없지만 일부 사항에 대해서는 기록을 해두어야 합니다.

또 관할 지방자치단체나 1차산업부(MPI)에 NP 등록을 하고 검사를 받아야 합니다.



자체 규정을 마련해 적용할 수 있습니다

이 프로그램을 그대로 따를 필요는 없습니다. 맞춤형 식품관리계획서를 작성함으로써 자체적으로 식품 안전성 및 적합성 규정을 마련해 둘 수 있습니다. 자체 규정은 식품 안전 및 식용 적합성의 적절한 관리에 문제가 없도록 확인 (평가)해야 합니다.

자체 규정을 만들더라도 NP 2 검사 빈도는 그대로 적용됩니다.

자체 규정을 만들 때 도움이 되는 안내 정보:

<http://mpi.govt.nz/document-vault/12843>

이 안내책자를 읽어보아야 할 이유

이 안내책자는 NP 2에 적용되는 규정을 설명하는 자료입니다. 식품업소가 먼저 어떤 것을 해야 하는지, 법이 요구하는 것은 무엇이고 어떤 기록을 해두어야 하는지, 검사관이 어떤 사항을 점검하는지에 대해 개괄적으로 안내합니다.

자세한 내용을 알아볼 수 있는 곳

다음 웹사이트에서 식품규정(Food Regulations 2015) 확인:
www.legislation.govt.nz

궁금한 사항은 MPI나 관할 지방자치단체에 문의하십시오.

웹사이트 www.mpi.govt.nz/foodact

MPI: info@mpi.govt.nz 0800 00 83 33

관할 지방자치단체 찾기: www.lgnz.co.nz

안내 사항

이 안내서 사용법

이 안내서는 검사관이 어떤 것을 확인하는지, 업소가 어떤 기록을 해두어야 하는지 설명합니다. 올바른 사항에 대해 올바른 기록을 해두는 데 도움이 되고자 이 문서 전체에서 다음 아이콘을 사용했습니다.



기록 필요



유의: 주목하고 명심할
일부 핵심 사항

각 항목은 숙지, 실행, 검사의 3개 난으로 구성됩니다.



숙지

숙지 난에는 이 항목이 식품 안전에 왜 중요한지에 대한 일반 정보, 어떻게 하면 식품 법규를 준수할 수 있는지에 대한 안내가 나옵니다.



실행

실행 난에는 식품 안전 법규를 준수하기 위해 해야 하는 일의 개요가 정리됩니다.



검사

검사 난에는 검사관이 어떤 식품 안전 절차의 시범을 요구할지, 또는 어떤 기록을 보고자 요구할지에 대한 개요가 정리됩니다.

때론 무언가 잘못되어 식품이 안전하지 않거나 식용으로 부적합해질 수 있습니다. 언제 문제가 발생했는지 파악해서 해결할 수 있어야 합니다. 관련 절차를 도입하고 기록을 해두어야 합니다. 유지해야 할 기록은 이 문서 전체에 걸쳐 나열됩니다. **무언가 잘못되었을 때** 카드에 따르십시오.

녹색 페이지에는 개업 준비와 종업원 교육에 관한 정보가 개괄적으로 정리됩니다.

파란색 페이지에는 청소와 살균 처리, 기기 및 설비 정비, 개인위생에 관한 정보가 개괄적으로 정리됩니다.

주황색 페이지에는 NP 2 업소에서 흔히 사용되는 관리 절차에 관한 정보가 개괄적으로 정리됩니다. 이러한 절차는 위험요소를 줄이거나 제거하는 효과가 이미 입증되었으므로 식품 안전성과 적합성을 지키는 데 필요합니다. 주황색 페이지 중 자기 업소에 해당되는 페이지만 사용하면 됩니다.

빨간색 페이지에는 무언가 잘못되었을 때 어떻게 해야 하는지에 대한 개요가 정리됩니다.

식품 업종별 아이콘

식품업소의 특정 유형에 대한 아이콘입니다. 아이콘이 표시된 난에 나오는 규정은 그 유형의 식품업소에만 적용됩니다. 아무 아이콘도 나오지 않으면 해당 규정은 모든 NP 2 대상 업소에 적용됩니다.



빵



시리얼, 비스킷,
크래커



칩, 간식류



땅콩 버터, 잼,
피클, 처트니



과자



얼음, 빙과류



냉동, 건조, 탈수
과일 및 채소



냉장 및 냉동
식품 판매업



견과류, 씨앗



유아 교육
센터(ECE)/
코항아레오

시작하기 개요



사전 준비

- 이 안내서를 읽어보십시오.
- 식품 안전을 어떻게 구현할 것인지 계획을 세우십시오.
- 검사관에게 연락해 검사 약속 편지를 받으십시오.



등록

- 등록서와 함께 지방자치단체나 MPI에서 요구하는 보충 서식이 있으면 그것도 작성하십시오.
- 신청비를 첨부해 신청서를 제출하십시오.



영업

- 식품 안전 절차를 따르십시오.
- 기록 시스템을 도입하십시오.
- 기록을 최신 상태로 유지하십시오.
- 검사관에게 연락해 검사 일시를 정하십시오.
- 가장 중요한 5가지 필수 요건에 집중하십시오.



검사

- 어떻게 안전하고 적합한 식품을 만드는지 직접 보여줄 수 있도록 하십시오.
- 필요한 기록을 제시하십시오.



전국 식품관리 프로그램 2의 요건

필수 기록

NP 2 기록	필수	무언가 잘못되었을 때
작업 역량과 교육	✓	
질병	✓	
수질 검사 결과(자가 공급 용수만 해당)	✓	
유해동물/곤충		✓
정비		✓
조달, 수령, 이력 추적	✓	
저장과 진열		✓
안전한 식품과 그렇지 않은 식품을 분리		✓
철저한 가열 조리나 파스퇴르 살균	✓*	✓
수분 함량 낮추기		✓
식품을 산성화하기		✓
이물질		✓
포장 및 라벨 표시		✓
식품 운송(온도)	✓	
프로그램 효과 확인		✓
식품 리콜		✓

* ECE/코항아레오만 해당. 여타 레벨 2 업종은 무언가 잘못되었을 때만 기록해야 합니다.

가장 중요한 5가지 필수 요건의 개요

다음은 언제나 제대로 처리해야 할 가장 중요한 5가지 일입니다. 이것은 항상 검사관이 확인하는 항목입니다.



작업 역량과 교육

안전하고 적합한
식품을 만드는 방법을
알아두십시오.



청소

식품과 작업대 표면을
깨끗하고 청결하게
유지하십시오.



개인위생

손을 잘 씻고, 식품을
오염시키는 행위를
하지 마십시오.



조달, 수령, 이력 추적

업소를 들고나는 것이
무엇인지 확인하고
기록하십시오.



공정 관리

구체적인 식품 안전
리스크를 관리하는
최선의 지점이자
마지막 보루인 식품
공급망의 제반 단계나
업소의 공정을
관리하십시오.



책임 있는 자세

K

숙지

무엇을 알아두어야 하나?

- 생산, 취급, 판매하는 식품의 안전성과 적합성을 확보하는 것은 업소의 책임입니다.
- 식품 안전 전문가일 필요는 없으나 식품 안전성과 적합성에 대해 올바른 의사결정을 하기 위한 충분한 지식을 갖추고 있어야 합니다. 이 안내서는 이러한 목적으로 제작되었습니다.
- 종업원을 고용해 식품 안전성과 적합성을 관리하게 하더라도 전체적으로 책임은 업주에게 있습니다.



특정 업소에 이 안내서의 모든 난이 해당되지는 않을 수 있습니다. 해당되지 않는 규정은 따를 필요가 없습니다(예를 들어 식품 포장을 하지 않으면 포장 관련 규정은 지키지 않아도 됨). 자신의 업소에 해당되는 것인지 확실치 않으면 컨설턴트나 검사관, 등록 관청(지방자치단체나 MPI)에 자문을 구하십시오.

식품 안전성과 적합성의 차이점

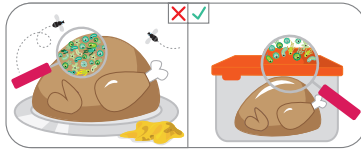
- **식품 안전성**은 식품으로 인해 식중독이나 기타 피해가 초래되지 않게 하는 것입니다. 식품은 '위험요소'가 들어 있으면 안전하지 않습니다. 위험요소는 다음 3가지 범주로 구분됩니다.



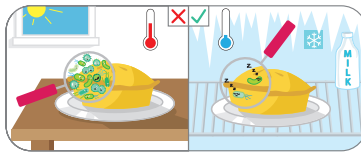
숙지

- ① **생물(미생물):** 어떤 미생물은 병을 일으킬 수 있습니다. 일정한 양 이상의 유해 미생물이 들어가면 식품이 안전하지 않을 수 있습니다.
- ② **화학:** 식품에 들어가거나 묻어 있으면 인체에 이상 증세를 일으킬 수 있는 화학물질이 많이 있습니다.
- ③ **물체(이물질):** 간혹 유리, 금속 또는 기타 날카로운 물체가 식품에 들어가 피해를 입힐 수 있습니다.

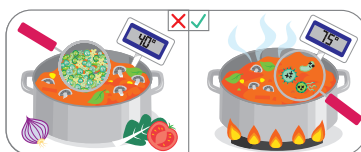
- 식품 적합성은 식품이 고객의 기대 수준에 부합하고, 섞여 들어가서는 안 되는 것이나 혐오 물체가 들어가지 않도록 하는 것입니다.
- 식품 안전에 대한 책임 있는 자세란 식품을 안전하지 않게 만들 수 있는 위험요소를 잘 이해해 다음 조치를 취하는 것을 의미합니다.
 - 미생물이 유입되지 않게 하십시오.



- 미생물 양을 안전한 수준까지 줄이십시오.



- 미생물을 제거하거나 박멸하십시오.





숙지

- 식품 적합성에 대한 책임 있는 자세는 다음 행위를 의미합니다.
 - 목적에 맞는 식품이나 원재료만 사용
 - 식품 라벨을 정확히 표시
 - 업소 식품에 대해 주장하는 기능성이 있다면 사실에 부합되게 주장

고객 안전 유지

NP 2 업종은 낮음 내지 중간 위험으로 간주됩니다. 그래도 음식 섭취자가 이상 증세를 보일 수 있습니다. 규정을 숙지하고 준수하는 것이 중요합니다.

- 다음과 같은 사실을 감안할 때 규정 준수는 업소에 도움이 됩니다.
 - 음식을 먹고 이상 증세를 보이는 사람 중 약 86%는 신고하지 않지만 그래도 탓할 사람을 찾습니다.
 - 약 75%의 사람들은 자신이 직접 요리한 음식이 이상 증세의 원인이었다고 생각하지 않고, 그것을 판 사람을 탓합니다.
 - 대부분의 사람들은 이상 증세를 일으킨 것이 마지막으로 먹은 음식 중 하나였다고 믿으나 실제로는 며칠 전이나 몇 주 전에 먹은 것 때문일 수 있습니다.
 - 이상 증세를 보이는 사람 중 약 40%는 원인이라고 생각하는 그 식품을 다시 사지 않습니다 (친지들에게도 그것을 사지 말라고 말할지 모름).
 - 이상 증세 신고가 들어오면 식품 안전관이 조사에 나섭니다. 그래서 이 이상 증세와 아무 상관이 없다 하더라도 식품 안전관이 업소를 방문할 수 있습니다.



숙지

기록 유지

- 기록을 잘 해두면 이상 증세를 일으키지 않았다는 사실을 입증하는 데 도움이 됩니다.
- 유지 의무가 있는 기록도 있고, 바람직한 실무 관행을 위해 자체적으로 유지하고자 하는 기록도 있을 수 있습니다. 기록을 해두지 않아도 되는 경우, 얼마나 식품 안전성과 적합성을 잘 추적 관리하고 있는지 파악하기 위해 기록을 하거나 기타 증거를 보관할 것인지 여부는 업소가 알아서 선택할 수 있습니다.
- 기록이 없이는 식품이 안전하고 적합하다는 것을 입증하기가 한층 어렵고, 이로 인해 다음과 같은 문제가 야기될 수 있습니다.
 - 식품 리콜
 - 식품 판매 중지
 - 공정이나 실무를 개선해야 함
 - 과태료나 형사처벌

이 모든 것이 시간과 돈, 업소 이미지의 측면에서 손해입니다.

- **Record Blanks**(기록장) 안내서에는 유용한 지침과 도구가 더 있습니다. www.mpi.govt.nz/dmsdocument/16717-food-business-record-blanks

조언과 지도

- 컨설턴트나 검사관과 같은 사람으로부터 조언과 지도를 받을 수 있습니다.
 - **컨설턴트**는 시스템과 공정, 절차를 설계해 줄 수 있지만 업소의 책임을 없애주지는 못합니다. 특히 일이 계획대로 진행되지 않을 때 식품 안전성과 적합성에 대해 올바른 의사결정을 하는 방법을 이해하도록 도와주는 것이 이들이 맡은 임무의 일부분입니다.



숙지

- **검사관**은 업소가 안전하고 적합한 식품을 만들고 있는지 스스로 확인할 수 있는 방법에 대해 조언과 지도(선택 방안과 예시)를 해줄 수 있습니다.



실행

무엇을 해야 하나?

- 항상 식품 안전성 및 적합성 규정을 따르십시오.
- 식품의 안전성과 적합성을 얻기 위해 유능하고 훈련된 직원(필요하면 관리자 포함)을 충분히 확보하십시오.
- 검사를 받으십시오.
- 필요한 모든 서류나 기록을 최소한 4년간 보관하십시오.
 - 모든 기록은 정확하고 읽기 쉬워야 하며, 누가 언제 무엇을 했는지가 나타나야 합니다.
- 쉽게 기록을 열람할 수 있게 하십시오.
- 비즈니스에 상당한 변화가 있을 경우, 가급적 변경 전이나 늦어도 변경 후 10일(공휴일 제외) 이내에 등록 관청에 서면으로 알리십시오.

S

검사

무엇을 보여주어야 하나?

- 검사관이 물어볼지 모르는 것:
 - 다른 사람에게 특정한 식품 안전 책임을 위임했는지 여부. 위임했다면 이들이 식품 안전성과 적합성을 유지하기 위해 제대로 일을 하고 있는지 확인하는 방법
 - 지난 번 검사 이후 업소에서 하는 일이나 만들거나 파는 식품에 변한 것이 있는지 여부
 - 업소 운영 상의 어려움에 봉착해 비용 절감 차원에서 인원 감축이나 변경을 했는지 여부, 그리고 이러한 결정을 할 때 어떻게 식품 안전성과 적합성을 고려했는지



프로그램 효과 확인

K

숙지

무엇을 알아두어야 하나?

- 식품 안전성과 적합성이 잘 관리되도록 정기적으로 점검하는 것은 업소의 책임입니다.
- 무엇을 얼마나 자주 점검해야 하는지는 업소에서 무언가 잘못되었을 때 입는 영향 정도에 따라 다릅니다. 예를 들어, 식품 안전에 정말 중요한 무언가가 잘못되었다면 마지막으로 모든 것이 정상 상태였다는 증거가 있는 시점까지 거슬러 식품을 리콜해야 할지 모르므로 이러한 것들은 더 자주 점검하는 것이 중요합니다.
- 식품을 납품받는 업체에서 납품하는 업소를 감사하면 내부 점검을 실시할 수도 있지만 이것이 유일한 점검이어서는 안 됩니다.
- 다음 사항을 점검해야 합니다.
 - 종업원들이 해야 할 일을 잘 하고 있는지
 - 마련된 절차가 지켜지고 있고 효과적인지
 - 사용 설비 및 기기가 업소의 식품 작업에 적합성을 유지하는지
- 업주나 종업원 중 한 사람이 내부 검사자(자체 감사자)여야 합니다.



숙지



점검은 정기적으로 실시해야 합니다. 모든 것을 한 번에 점검하거나 매번 모든 것을 점검할 필요는 없습니다. 예를 들어 냉장고 온도가 측정, 기록되도록 하는 것은 매일 또는 근무 교대 시마다 점검할 수 있지만 종업원 교육이 실시되었고 효과적인지, 그리고 기록이 최신 상태인지 확인하는 일은 몇 개월에 한 번씩만 할 수 있습니다.

자체 감사가 중요한 이유

- 업소의 비즈니스와 생산 식품에 대한 책임은 검사관이나 정부가 아니라 업소에 있습니다. 무엇이 잘못되고 있는지 다른 사람이 말해주기를 기다리면 비즈니스에 큰 손해가 발생하거나 고객이 식중독에 걸리는 일이 일어날 수 있습니다.
- 프로그램의 효과 여부는 다음 방식(예시)으로 확인하십시오.
 - 종업원이 식품 안전을 위한 행위(손 씻기 등)를 잘 하고 있는지 확인
 - 기록이 작성, 보관되고 있는지 확인
 - 제대로 일이 이루어지고 있는지(예: 냉장고 안의 식품이 5°C 이하로 유지) 기록을 검토
 - **무언가 잘못되었을 때** 항목의 정보를 검토하고, 문제가 재발되지 않도록 필요한 조치를 취했는지 확인
 - 종업원들에게 식품 안전 퀴즈 게임을 실시
 - 이 안내서의 **검사** 난을 참고해 검사관이 물을 질문이나 살피볼 사항을 미리 검토하고 점검
 - 식품 안전 절차(예: 청소)가 효과적이라는 것을 입증하기 위해 업소 환경과 식품이 특정 미생물이나 화학물질로부터 안전한지 테스트

K

숙지

테스트 관련 참고 사항:

- 일부 경우(예: 자가 공급 용수)에는 구체적인 테스트 요건이 있습니다. 미생물이나 화학물질의 검출 한도에 대한 규정도 있습니다. 한도가 정해져 있다고 해서 식품에 미생물이나 화학물질이 들었는지 항상 테스트해야 한다는 뜻은 아닙니다. 프로그램이 효과가 있다는 것을 입증하고자 샘플 테스트 방식을 사용할 생각이라면 이것이 유일한 확인 수단이 되어서는 안 됩니다. 테스트 방식으로만 식품 안전을 도모하는 것은 가능하지 않습니다.
- 테스트는 유용한 도구일 수 있지만 한계도 있습니다. 예를 들어, 테스트에서 유해 미생물이 검출된 결과가 나오면 이것은 식품 공정의 일부분이 제대로 되지 않고 있다는 것을 의미할 수 있습니다.
- 불검출 결과가 식품 관리 계획이 완벽하다는(또는 식품이 안전하다는) 증거가 아닐 수 있습니다. 특히 미생물은 대개 식품에 균일하게 분포하지 않습니다. 불검출 결과가 나왔지만 동일한 생산 회차의 다른 식품에는 유해 미생물이 높은 수준으로 검출될 수도 있습니다.



동일한 회차의 사과 200개를 10 자루에 나눠 포장했는데 이 회차에 불량 사과가 1~2개 있을지 모른다고 생각할 경우를 가정해 봅시다. 자루 하나를 풀어 사과를 한 개 꺼냈더니 좋은 품질이었다면 나머지 사과도 모두 품질이 좋다는 증거일까요?

불량 사과가 있다는 것을 확인하거나 이 회차에 불량 사과가 없다는 것을 입증하기 위해서는 몇 자루를 풀어야 하고, 사과 몇 개를 꺼내보아야(샘플) 할까요? 사과를 일단 자루에서 꺼낸 후에는 판매하지 못하게 되어 있다면 어떻게 하나요?

자루에 든 불량 사과를 찾기 위해 '테스트'를 하시겠습니까? 아니면 애당초 자루에 넣어 포장하기 전에 불량 사과를 추려내는 공정을 갖춰두시겠습니까?

K

숙지

- 테스트를 확인 수단의 하나로 포함시키고자 하면 흔히 최종 식품보다는 그 환경을 테스트하는 편이 더 효과적입니다.
- 확인 절차의 일환으로 샘플 테스트 방식을 사용하면 전문가가 개발한 테스트 플랜을 사용할 것을 적극 권장합니다. 업소에 자체 전문가가 없으면 컨설턴트나 검사관, MPI가 샘플 테스트 플랜의 구성과 관련된 정보를 안내해 드릴 수 있습니다.

D

실행

무엇을 해야 하나?

- 업주와 종업원이 안전하고 적합한 식품을 만들고 있고, 식품법에 따른 소정 요건과 책임 사항을 충족하고 있는지 정기적으로 점검하는 절차를 마련하십시오.
- 자가 점검 결과, 식품을 안전하지 않거나 식용으로 부적합하게 만들 수 있었을 실수나 행위가 드러났을 경우에는 **무언가 잘못되었을 때** 항목에 나오는 절차를 따르십시오.

S

검사

무엇을 보여주어야 하나?

- 검사관에게 보여줄 것:
 - 절차가 효과적인지 확인하는 방법
 - 확인한 결과
 - 실시한 테스트의 결과



장소와 기기

K

숙지

무엇을 알아두어야 하나?

- 식품업소용 장소와 기기를 선택할 때 고려해야 할 점으로 다음과 같은 것이 있습니다.
 - 이 장소가 전에 어떤 용도로 사용된 곳인지
 - 실내 공간과 기기를 쉽게 청소하고 정비할 수 있는지
 - 조명과 환기가 충분한지
 - 기기가 업소의 식품 취급 공정과 용도에 맞게 제작된 것인지

좋은 장소와 기기를 선택하는 것이 중요한 이유

- 장소와 기기는 식품업소 운영의 기본으로, 이 선택 여하에 따라 식품이 항상 안전하고 적합하다는 것을 알기 위해 업주와 종업원이 기울여야 하는 노력의 정도가 결정됩니다.
- 이것은 흔히 우리가 쉽게 간과하는 문제이며, 식품 오염과 식중독의 원인이 될 수 있습니다. 예를 들어:
 - 조명기구가 깨져 식품에 유리조각이 유입
 - 이전에 다른 목적(예: 사격장, 배터리 공장 등)으로 사용되었던 용지의 토양에 있던 중금속이나 화학물질이 식품 농산물의 뿌리와 잎에 흡수

K

숙지

- 인근에 퇴비나 비료 등을 트럭에 적재하는 사업장이 있을 경우, 미생물이 먼지와 부유물에 실려 식품에 유입
- 식품에 유입되는 미생물이나 화학물질, 이물질의 원천이 될 수 있는 자재로 시공된 건물
- 업소의 식품 취급 공정과 용도에 맞게 특수 제작된 기기를 조달하는 것이 제일 좋습니다.
- 식품 안전 리스크를 최대한 예방하는 장소와 기기를 선택하는 것이 제일 좋습니다.

D

실행

무엇을 해야 하나?

- 장소나 기기와 연관된 식품 안전성/적합성 리스크를 관리하십시오.
- 용지와 건물이 이전에 어떤 목적으로 사용되었는지 확인하고, 식품 안전성을 저해할 우려가 있는 지역은 피하십시오.
- 식품의 안전성과 적합성을 해칠 수 있는 일을 하는 이웃이 있으면 이런 위험이 발생할 가능성을 최소화하는 방안을 강구하십시오.
- 작업 인원 전체를 무난히 수용하고, 좋은 작업공정 설계가 가능할 정도의 업소 공간을 확보하십시오.
- 작업장에서 안전하게 이동할 수 있도록(이를테면 안전한 식품을 취급 중인 구역을 안전하지 않은 식품이나 원재료를 들고 지나다니지 않아도 되도록) 작업공정을 잘 설계하십시오.
- 식품에 유입되는 미생물이나 화학물질, 이물질의 원천이 될 수 있는 자재로 만든 건물이나 부착물, 고정구, 기기를 사용하지 말고, 이러한 원천에 의해 식품이 오염될 수 있는 가능성을 최소화하거나 없애는 방안을 강구하십시오.



실행

- 식품을 취급하거나 저장하는 모든 구역을 쉽게 청소할 수 있게 조치하십시오.
- 식품의 취급, 가공, 저장에 사용하는 건물 안으로 먼지, 부유물, 연기, 유해동물/곤충이 많이 들어오지 못하도록 차단하십시오.
- 식품이 있는 공간과 떨어진 곳에 화학 세정제와 정비용 화합물의 보관 장소를 마련하십시오.
- 식품 취급 구역(원예 농산물을 수확 중인 장소 포함)과 가까운 곳에 화장실과 세면대를 배치하십시오.
- 식품 취급/조리 구역과 떨어진 곳에 쓰레기장을 배치하십시오.
- 계측기(예: 냉장고/냉각기 온도를 확인하는 온도계)를 보유하고, 이것이 정확하게 잘 작동하게 해두십시오.
- 자판기 안에 든 식품은 안전한 상태를 계속 유지시켜야 합니다.

S

검사

무엇을 보여주어야 하나?

- 검사관이 물어볼지 모르는 것:
 - 전에 이 장소가 식품 안전성을 저해할 용도로 쓰이지 않았다는 것을 어떻게 아는지
 - 이웃의 활동으로 인한 리스크를 관리하기 위해 업소에서 취하는 조치
 - 현재 사용 중인 기기를 선택한 이유
 - 건물이나 설비품, 기기가 식품 안전성이나 적합성에 위험요소가 되지 않는다는 것을 어떻게 아는지
- 검사관은 작업공정을 관찰하는 한편, 종업원들이 쉽게 일하고 양호한 개인위생을 유지할 수 있는지도 관찰합니다.



적합한 용수

K

숙지

무엇을 알아두어야 하나?

- 적합한 용수는:
 - 조리용으로나 식품 접촉면/조리기기 세척, 종업원의 손 씻기에 사용한다면 마셔도 되는 것이어야 합니다.
 - 농산물 재배나 식품 생산에서의 여타 활동에 사용할 경우, 깨끗하고 목적에 적합해야 합니다.

적합한 용수가 중요한 이유

- 물에는 유해 미생물과 화학물질이 들어 있어 병을 일으킬 수 있습니다. 이것은 물이 용수원에서 오염되었거나 배관과 저장 용기가 오염되었기 때문일 수 있습니다.
- 업소에서 물을 어떻게 사용하는지 잘 생각해 보고 물이 식품 오염의 근원이 되지 않도록 조치하는 것이 중요합니다. 지방자치단체나 등록업체에서 공급하는 물이라면 대부분의 경우, 별다른 추가 조치가 필요하지 않습니다.

자가 공급 용수를 사용하는 경우

- 공인 검사소(MPI 웹사이트에 이에 대한 안내 정보가 있음)에서 수질 검사를 받아 사용 적합성을 입증해야 합니다.
- 근처에서 어느 곳의 주변 활동과 자연발생적 화학물질이 용수를 오염시킬 우려가 있는지 알아야 합니다.



숙지

- 물 탱크는:
 - 청소를 실시하고 잘 관리함으로써 침전물이 쌓이는 것을 막으십시오.
 - 동물이나 새, 오물로 인한 오염이 일어나지 않게 덮어두십시오.
- 물을 식품에 사용하기 적합한 상태로 유지하기 위해 제조업체의 설명서에 따라 정수 장치를 설치, 운용, 관리(필터 교체 등)해야 할 수 있습니다.
- 지붕 빗물, 지표수, 지하수를 사용하기 적합하게 만들기 위해 여과, 염소 처리, UV 소독 방식으로 처리해야 할 수 있습니다.
- 자가 공급 용수원에 대해서는 그 외 다른 법규도 적용될 수 있습니다.

지하수에만 해당

- 지하수 구멍은 지표면 오염으로부터 보호받을 수 있게 설계하고 관리해야 합니다.

지붕 빗물에만 해당

- 추가 오염 위험을 줄일 수 있는 방법:
 - 안전한 재질(납 페인트, 역청, 노출 목재, 구리 홈통 등이 아닌 것)의 깨끗한 지붕과 홈통에서만 빗물 취수
 - 차단망이 부착된 홈통을 설치, 길게 드리워진 나뭇가지나 식물 제거, TV 안테나나 위성용 접시 안테나를 취수 지점과 떨어트려 설치
 - 초기 유입수 배제 장치(비가 올 때 초반부에 흘러내리는 빗물을 댄 데로 돌리는 장치)를 설치

D

실행

무엇을 해야 하나?

- 식품 가공, 손 씻기, 청소에 쓸 물인 경우:
 - 식수(지방자치단체/등록업체 공급)를 사용하거나
 - 지붕 빗물, 지표수, 지하수는 해마다 최소한 1회 이상 공인 검사소에서 검사받아 다음 기준에 부합하는지 확인하십시오.

측정 항목	기준
대장균	100ml 표본에서 1 미만 검출*
탁도	5 NTU(Nephelometric Turbidity Unit)를 넘지 않아야 함
잔류염소 (염소 처리 시)	최소 20분의 접촉시간에 유리염소가 0.2mg/L(ppm)보다 작지 않아야 함
pH(염소 처리 시)	6.5 ~ 8.0

*대장균 검사는 공인 검사소에서 실시해야 합니다.

- 새로운 공급원의 물은 식품 취급 구역에서 사용하기 전에 검사를 하십시오.
- 지붕 빗물, 지표수, 지하수의 안전성과 적합성에 영향을 미칠지 모를 환경 변화나 주변 활동 변화는 인지한 시점으로부터 1주 이내에 다시 수질 검사를 받으십시오.



실행

- 지표수 또는 불확실한 지하수의 경우, 그 유입구는:
 - 가축으로부터 최소한 10m 떨어져야 합니다.
 - 건초더미, 도축 폐기물 매립장, 사람/동물 분뇨, 화학물질 저장소, 탱크 등 잠재적 오염원으로부터 최소한 50m 떨어져야 합니다.

모든 용수

- 식수용으로 적합한(‘식품용 등급’인) 물 탱크와 파이프, 물꼭지, 정수 장치만 사용하십시오. 정기적으로 점검하고 관리하십시오.
- 깨끗한 물이 나오지 않는 물꼭지, 탱크, 파이프는 분명하게 표시해 두십시오. 이것을 식품 가공, 손 씻기, 청소애 사용해서는 안 됩니다.
- 사용하는 물이 안전하지 않게 되면(또는 급수업체로부터 물이 안전하지 않다는 말을 들으면):
 - 물을 사용하지 않거나
 - 적어도 1분간 끓여 사용하거나
 - 염소로 살균해서 사용하거나
 - 확실히 안전하다고 판단되는 다른 물(예: 병에 담긴 물 제품)을 사용하십시오.
- 깨끗하지/적합하지 않은 물에 의해 오염된 식품은 반드시 버리십시오.



각 영업 위치의 용수원을 기록해 두는 것이 좋습니다.

S

검사

무엇을 보여주어야 하나?

- 검사관이 확인하는 것:
 - 물이 사용 목적에 적합하다는 것을 어떻게 아는지 물어봅니다.
 - 용수 기기와 설비를 어떻게 점검하고 정비하는지 물어봅니다.

자가 공급 용수인 경우

- 검사관이 확인하는 것:
 - 조리용로나 식품 접촉면/조리기기 세척, 손 씻기에 사용하는 지붕 빗물, 지표수, 지하수의 수질 검사 결과를 보여달라고 요구합니다.
 - 물의 안전성에 영향을 미칠 수 있는 주변 활동으로 어떤 것이 있는지 물어봅니다.
 - 정수 장치가 올바르게 작동하고 있다는 것을 어떻게 아는지 그 방법을 보여달라고 요구합니다.



이를 위해 기록을 해둘 것인가?

자가 공급 용수 수질 검사에 대해 기록을 해둘 필요가 있습니다.



작업 역량과 교육

K

숙지

무엇을 알아두어야 하나?

- 모든 종업원과 방문자가 모든 것을 교육받아야 하는 것은 아니지만 많은 작업을 수행할 때 식품 안전을 도모하는 방법은 알아야 합니다.
- 다음 경우에는 팀원들에게 교육을 실시할 필요가 있습니다.
 - 식품을 만들고 팔기 시작하기 전
 - 절차를 도입하거나 변경하기 전
 - 종업원 교육이 필요하다고 판단될 때마다
- 교육에는 다음과 같은 바람직한 식품 안전 실무가 포함되어야 합니다.
 - 손 씻기 및 깨끗한 옷 입기
 - 몸이 아플 경우 식품 취급 금지
 - 조리구역에서 식품 분리시키기
 - 청소 및 살균 처리
 - 식품 조달, 수령, 이력 추적
 - 공정 단계가 리스크 관리에 효율적인지 확인
 - 무언가 잘못되었을 경우 조치 사항
- 일부 기법이나 사용 기기는 종업원들에게 전문 교육, 예를 들어 UHT(초고온 살균)나 레토르트 살균 등과 같은 열처리 기법 교육을 실시할 필요가 있습니다.

K

숙지

- 업소에 알맞은 방식이면 어떤 형태로든 종업원 교육을 실시할 수 있습니다. 채택할 수 있는 방식:
 - 선임자 지도 하에 작업
 - 동료와 짝을 지워 교육
 - 코스(자체 또는 외부)
 - 비디오, 게임, 퀴즈 방식도 사용 가능
- 1인 업소는 온라인 교육 도구나 식품 안전 코스를 이용하거나 컨설턴트의 도움을 받아볼 수 있습니다.

교육이 중요한 이유

- 식품 안전성과 적합성을 유지함에 있어 모두가 맡은 역할이 있습니다. 종업원들은 자신의 행위가 식품 안전에 영향을 미칠 수 있다는 것을 알아야 합니다. 특히 무언가 평소대로 진행되지 않으면 더욱 그렇습니다.



식품 안전에 영향을 미치는 모든 요인이 누구나 아는 일반 상식은 아니므로 잘 알지 못해 실수하는 일이 없도록 제대로 교육을 하는 것이 좋습니다.

D

실행

무엇을 해야 하나?

- 모든 종업원과 방문자가 업소 안에 있을 때 식품 안전성과 적합성을 유지하기 위해 각자 해야 할 일을 알고 있도록 교육하십시오.
- 모든 종업원과 방문자에게 규정 준수 방법을 숙지하도록 교육시켜야 할 담당자를 한 명이나 여러 명 지명하십시오.



실행

- 업소에서 식품 안전에 영향을 미치는 일을 함에 있어 교육받아야 할 것을 적어두십시오. 다음 사람들에게 필요한 교육을 여기에 포함하십시오.
 - 매니저
 - 종업원
 - 방문자(운송업체나 위탁업체 직원 등)
- 업주나 종업원, 방문자가 언제, 어떤 교육을 받았는지 기록해 두십시오.



검사

무엇을 보여주어야 하나?

- 검사관이 종업원들의 작업 과정을 관찰하고 다음 사항에 대한 질문을 합니다.
 - 종업원들이 무엇을 하는지
 - 종업원들이 어떻게 그것을 하는지
 - 종업원들이 왜 그것을 하는지
 - 무언가 잘못되거나 상황이 바뀌면 어떻게 되는지



이를 위해 기록을 해둘 것인가?

- 기록을 해둘 필요가 있습니다. **Record Blanks** (기록장) 안내서에는 몇 가지 표준 서식과 교육 기록 방법의 예가 나옵니다. www.mpi.govt.nz/dmsdocument/16717-food-business-record-blanks



청소 및 살균 처리

K

숙지

무엇을 알아두어야 하나?

- 청소와 살균 처리는 서로 다른 것입니다.
 - 청소는 표면부에서 먼지와 그리스, 대부분의 미생물을 제거합니다.
 - 살균 처리는 깨끗한 표면부에 남겨진 유해 미생물을 죽입니다.

청소

- 식품 접촉면과 조리기기는 식품과 닿았을 경우 매일 청소해야 합니다(그때 그때 청소하는 것이 최선). 며칠 동안 식품 접촉 구역을 사용하지 않았으면 다시 사용하기 전에 청소해야 합니다(그 사이 쌓인 먼지를 제거).
- 직원실, 세면실, 화장실을 청소하는 것이 중요합니다. 이것은 종업원들이 미생물을 묻혀 식품 취급 및 가공 장소에 전파할 가능성을 최소화합니다.
- 저장실을 깨끗하고 청결하게 유지하는 것이 좋습니다.
- 청소 기구(빗자루, 대걸레, 청소포)는 깨끗이 해두거나 주기적으로 교체하지 않으면 오염원이 될 수 있습니다.
- 청소포는 1회용을 사용하거나 하루 사용 후 매번 씻는 것이 좋습니다.



숙지

- CIP(Clean-in-place)라 부르는 자동 세척 시스템을 사용하는 경우에는 기술자에게 의뢰해 설치하고 정상 작동 여부를 확인받아야 합니다. CIP를 사용하면 검사관에게 말하십시오. 검사 절차의 일환으로 검사관이 기술자를 불러 시스템이 제대로 작동하는지 확인해야 할 수 있습니다.

청소와 살균 처리가 중요한 이유

- 미생물은 먼지와 부유물에 붙어 옮겨 다니기 좋아하므로 불결한 장소는 식품 오염 장소이기도 합니다.
- 청소를 해도 모든 미생물이 제거되지는 않기 때문에 판매용 식품을 제조한다면 식품 접촉면을 살균 처리해 청소 후에도 남아 있는 미생물을 사멸할 필요가 있습니다. 깨끗하지 않은 표면부에는 살균제가 제대로 효과를 발휘하지 못하므로 항상 살균 처리 전에 청소를 하십시오.
- 불결한 업소는 쥐나 바퀴벌레 등 질병을 퍼트릴 수 있는 곤충과 유해동물을 꼬이게 합니다.
- 식품이 항상 완전 포장 상태로 있다 하더라도 청결을 유지하는 것이 좋습니다. 외부 포장이 더러워지면 포장을 뜯는 사람의 손이 오염되고, 이로 말미암아 식품이 오염될 수 있습니다.
- 쓰레기(액상 폐기물 포함)는 식품 오염의 근원이 될 수 있습니다. 미생물이 그 안에서 증식합니다.

D

실행

무엇을 해야 하나?

- 바닥을 빗자루, 진공청소기나 대걸레로 청소하고, 조리대를 닦고, 식품 접촉면과 기기, 종업원용 설비, 식품 저장 공간을 수시로 그리고 필요할 때마다 청소하십시오.
- 깨끗하고 뜨거운 비눗물이나 식품용으로 안전한 화학 세정제를 사용하되 라벨 지시에 따르십시오.
- 빗자루, 대걸레, 기타 청소 기구를 정기적으로 청소하십시오.
- 청소 기구와 화학 세정제를 식품이 있는 공간과 떨어트려 보관하십시오.
- 청소 후 항상 식품 접촉면과 조리기기를 살균 처리하십시오.
- 식품 구역에서 사용 가능한 화학 살균제를 쓰고, 라벨에 적힌 지시에 따르십시오.
- 식품 공간과 떨어진 곳에서 더러운 세탁물을 정리하고 세척하십시오(종업원들에게 깨끗한 옷을 제공하기로 한 경우).
- 쓰레기는 식품이 있는 공간으로부터 떨어진 곳에 보관했다가 주기적으로 사업장에서 치우십시오.
- 사람들이 쓰레기를 식품/원재료로 오인할 수 없도록 해두십시오.
- 정기적으로 쓰레기통과 쓰레기장을 청소하십시오.

S

검사

무엇을 보여주어야 하나?

- 검사관이 확인하는 것:
 - 업소를 둘러보며 모든 것이 깨끗하고 잘 정돈되어 있는지 확인합니다. 또 업주나 종업원에게 언제 어떻게 청소하고 살균 처리하는지 물어봅니다.
- 검사관이 물어볼지 모르는 것:
 - 기기나 접근하기 어려운 식품 접촉 구역은 어떻게 청소하고 살균 처리하는지
 - 가끔씩만 청소할 필요가 있는 기기나 구역 (예: 천장, 조명기구)을 어떻게 잊지 않고 청소하는지
 - 얼마나 자주 쓰레기를 치우는지



기록해 둘 필요는 없지만 일부 업소에서 하듯이 청소 일정표나 청소 기록부를 사용해도 좋습니다. **Record Blanks**(기록장) 안내서에 양식 작성의 예가 나옵니다. www.mpi.govt.nz/dmsdocument/16717-food-business-record-blanks



유해동물/곤충 확인

K

숙지

무엇을 알아두어야 하나?

- 쥐, 새, 벌레와 같은 유해동물이나 곤충은 질병을 퍼트릴 수 있습니다. 쓰레기 같은 불결한 물체에 있는 미생물을 식품이나 조리기기로 옮깁니다.
- 유해동물/곤충을 방제하는 조치를 취하고 이것들로 식품이 오염되는 일을 방지해야 합니다.

D

실행

무엇을 해야 하나?

- 매일 유해동물이나 곤충의 흔적(배설물, 밧에 걸린 동물, 죽은 벌레)이 있는지 확인하고, 있으면 치우십시오.
- 식품과 바로 접촉하는 조리기구나 작업대 표면에 유해동물이나 곤충이 접촉한 흔적이 보이면 깨끗이 청소하고 살균 처리하십시오.
- 이런 흔적이 있거나 오염된 식품은 버리십시오.

S

검사

무엇을 보여주어야 하나?

- 어떻게 유해동물/곤충의 유무를 확인하는지 그 절차를 검사관에게 보여주십시오.



이를 위해 기록을 해둘 것인가?

발견한 유해동물/곤충의 종류와 수를 기록해 둘 필요가 있습니다. 이를 위해 별도의 기록을 하거나 **무언가 잘못되었을 때**를 위해 사용하는 기록 시스템과 동일한 것을 사용할 수도 있습니다.



설비 및 기기 정비

K

숙지

무엇을 알아두어야 하나?

정비가 중요한 이유

- 미생물이나 유해물질(화학물질, 유리조각, 금속조각 등)이 식품에 들어가는 흔한 이유는 기물이 파손, 고장, 노후화, 손상되기 때문입니다. 미생물은 특히 균열이나 틈새, 구멍에 숨어 증식하는 습성이 있으므로 식품을 저장, 준비, 가공, 취급하는 곳에 은폐 공간이 있으면 식품에 들어가 식품 안전을 위협하는 일이 종종 생깁니다.
- 냉각기와 냉동고 같은 기기는 점차 효율성이 떨어지거나 고장이 남으로써 내부 온도를 상승시키고 저장 식품에 미생물이 증식하게 할 수 있습니다.
- 보이지 않는 것(예: 수도관)이나 항상 확인하지는 않는 것(예: 기기 내부)이 노후화되거나 더러워져/오염되어 식품 안전성과 적합성을 저해하는 경우도 있습니다. 쉽게 보이지 않는 것도 가끔씩 잊지 않고 확인하는 것이 중요합니다.
- 계측기(예: 온도계)는 시간이 지나면서 정확도가 많이 떨어질 수 있습니다(미생물이 증식하지 못한다는 것을 알기 위해서는 온도가 정확함을 알아야 함).



숙지

- 사업을 확장해 생산량이나 식품 종류, 작업 인원을 늘이면 작업공정에 영향을 미치고 즉석 섭취 식품이 날음식이나 안전하지 않은 식품과 너무 가까이 놓이게 되어 오염되고, 어떤 식품에는 알레르기 유발물질이 들어가서는 안 되는데 들어가버리는 일이 생길 수 있습니다.
- 모든 화학물질과 화합물(그리스, 오일 등)이 식품과 함께 사용할 수 있는 것은 아니며 일부 화학물질은 식품에 들어가면 인체에 이상 증세를 일으킬 수 있습니다.



정기적으로 예방적 정비를 해나가는 업소는 고장이 나야 정비나 수리에 나서는 업소에 비해 정비 수리 비용을 약 50% 절감할 수 있다는 외국 연구 결과가 있습니다. 또한 고장이 날 때까지 내버려두면 안전하지 않거나 식용으로 부적합한 식품의 관리와 관련된 별도 비용도 발생할 수 있습니다.



실행

무엇을 해야 하나?

- 사업장 입지에 비해 사업이 너무 확대되어 버리지 않았는지, 또는 재배, 생산, 판매하는 식품의 양과 종류를 늘이거나 바꿈으로써 작업공정에 부정적인 영향을 미치지 않았는지 정기적으로 검토하십시오.
- 사업장의 노후화 흔적(예: 바닥과 벽의 구멍)이 있는지 주기적으로 점검하십시오.
- 상태가 양호하고 제대로 작동하는 기기와 설비만 사용하십시오.
- 정기적으로 기기를 정비하십시오.
- 사용 계측기는 교정을 하십시오(예: 온도계 정기 교정).

D

실행

- 정비용 화합물과 화학물질은:
 - 자세한 라벨을 부착해 밀봉 보관하고 제조업체의 설명서에 따라서만 사용하십시오.
 - 식품 용기로 착각할 수 없는 용기에 담아 보관하고 옮기십시오.

S

검사

무엇을 보여주어야 하나?

- 검사관에게 보여줄 것:
 - 사업장과 기기가 식품 취급 용도로 설계되었고 정상적으로 기능한다는 것을 확인하기 위해 어떤 일을 하는지
 - 정비용 화합물과 화학물질을 어떻게 보관하는지
- 검사관이 물어볼지 모르는 것:
 - 정비 점검 빈도
 - 정비 점검 시 확인하는 사항
 - 특히 가끔씩만(예: 1년에 한 번) 정비할 필요가 있는 기기를 어떻게 잊지 않고 정비하는지
 - 계측기 교정 방법 및 빈도



이를 위해 기록을 해둘 것인가?



ECE/코항아레오 및 냉장/냉동 식품 판매업을 제외한 모든 업종: 무언가 정비에 문제가 생겼을 때에 대한 기록을 해두어야 합니다. **무언가 잘못되었을 때**를 위해 사용하는 기록 시스템과 동일한 것을 사용할 수도 있습니다.



일부 업소에서 하듯이 정비 일정표나 정비 기록부를 사용해도 좋습니다. **Record Blanks**(기록장) 안내서에 양식 작성의 예가 나옵니다. www.mpi.govt.nz/dmsdocument/16717-food-business-record-blanks



개인위생

K

숙지

무엇을 알아두어야 하나?

- 사람에 의한 식품 오염을 예방하는 주요 방법:
 - 손 씻기
 - 구토나 설사 증세가 있을 때 식품 취급 금지
 - 깨끗한 옷 입기

개인위생이 중요한 이유

- 미생물이 식품에 전파되는 가장 흔한 경로는 사람입니다. 대부분 사람 손을 통해 전파됩니다.



인구의 약 30%는 식중독을 일으킬 수 있는 미생물 (황색포도상구균)의 보균자입니다. 이 세균이 식품에 문제를 일으키는 것을 예방하는 유일한 방법은 개인위생입니다.

- 자주 비누로 20초간 손을 씻고 종이 타월 또는 1회용 면 수건으로 잘 닦거나 공기 타월로 말리는 것은 미생물이 식품에 전파되는 것을 막는 가장 효과적이고 쉬운 방법의 하나입니다.



숙지

- 다음 경우에는 손을 잘 씻으십시오.
 - 식품을 취급하기 전
 - 기침이나 재채기를 한 후
 - 화장실 사용 후
 - 전화 사용 후
 - 쓰레기를 내다버린 후
 - 더럽다고 생각되는 것을 만진 후
- 상처나 궤양을 감싸지 않으면, 특히 진물이 나거나 감염되었으면 미생물이 퍼져나가 식품을 안전하지 않게 만들 수 있습니다.



장갑을 끼고 있더라도(궤양을 감쌀 목적이든 기타 다른 이유든) 끼지 않은 사람이 손을 씻어야 할 모든 경우에 장갑 낀 손을 씻거나 장갑을 교체해야 합니다.

- 아픈 사람의 대변, 구토물, 기타 체액(혈액이나 콧물 따위)을 통해 유해 미생물이 식품으로 옮겨질 수 있습니다.
- 다음 경우에는 의사의 진료를 받아야 합니다.
 - 황달이 생긴 경우
 - 하루 중에 2회 이상 설사를 했거나 단 한 번이라도 구토를 한 경우
 - 24시간 이상 장염을 앓은 경우
- 장염에 걸린 종업원은 회복 후 48시간이 경과하기 전에 일을 해서는 안 됩니다.



숙지



몸이 아플 때도 돈을 벌어야 할 종업원의 필요
(그래서 아픈 사실을 숨기려는 유혹이 생길 우려)와
아픈 사람에 의한 식품 오염을 방지해야 할 업소의
필요 사이에 균형을 유지할 방법에 대해 생각해
보십시오.

- 불결한 옷은 식품이나 작업대 표면, 조리기기를 오염시킬 수 있습니다.
- 깨끗한 옷(원피스형 덧옷, 앞치마 등)을 입으면 미생물이 식품으로 전파되지 않게 하는 데 도움이 됩니다.
- 종업원이 식품을 오염시킬 경우 리콜 조치를 취해야 할 수도 있습니다. **식품 리콜** 참조.



실행

무엇을 해야 하나?

손 씻기

- 항상 물과 비누, 종이 타월이나 1회용 면 수건, 공기 타월을 비치하십시오.
- 비누로 20초간 손을 씻고 잘 닦거나 말리십시오.
- 모든 작업자가 자주 손을 씻도록 조치하십시오.
- 식품 취급자는 상처나 궤양이 생겼을 경우 반창고나 장갑으로 완전히 감싸야 하며, 그렇게 할 수 없으면 식품 취급을 해서는 안 됩니다.

아픈 종업원 관리

- 식품을 통해 전파될 수 있는 병에 걸렸을 때는 일을 하지 못하게 하는 내규를 마련해 적용하십시오.

D

실행

- 업소에 들어가기 전 48시간 이내에 구토나 설사를 한 적이 있거나 사업장 안에서 그런 증세를 보인 종업원이나 방문자(위탁업체 직원 포함)는 즉시 매니저(또는 책임자)에게 말해야 합니다.
- 몸이 아픈 종업원은 건강이 회복될 때까지 식품 처리 구역에 들어가서는 안 됩니다. 혹시 병이 있으면 옮길 수 있기 때문입니다.
- 몸이 아픈 종업원은 식품이나 조리구역과 직접적으로 접촉하지 않는 일을 할 수도 있습니다.

깨끗한 옷 입기

- 식품을 취급하기 전이나 조리구역에 들어가기 전에 깨끗한 옷(원피스형 덧옷, 앞치마 등)을 입어야 합니다 (이것은 위탁업체 직원과 방문객에게도 적용).
- 종업원은 깨끗한 자기 옷을 입거나 업소에서 제공하는 깨끗한 작업복을 입어야 합니다.
- 조리 구역을 벗어나기 전에(화장실에 가거나 업소 외부로 나가는 것 등) 위생복(앞치마 등)을 벗으십시오.

S

검사

무엇을 보여주어야 하나?

- 검사관이 확인하는 것:
 - 검사를 할 업소에 들어갈 때 손을 씻음으로써 필요한 모든 것이 거기에 비치되어 있는지 확인합니다.
- 검사관이 확인할지 모르는 것:
 - 손 씻는 곳이 청결하고 모든 필요 물품이 구비되었는지 확인할 담당자가 누구인지 아냐고 물어볼 수 있습니다.

S

검사

- 사람들이 손을 씻어야 할 때 과연 씻고 있는지 어떻게 아냐고 물어볼 수 있습니다.
- 종업원들에게 언제 손을 씻는지 묻고, 손 씻는 방법을 보여달라고 요구할 수 있습니다.
- 누군가 장염에 걸리거나 몸이 아프면 어떻게 되는지 물어볼 수 있습니다.
- 모든 식품 취급자가 매번 교대 근무를 시작할 때 (또는 근무 중 필요할 때마다) 깨끗한 옷/앞치마를 착용하는지 확인할 수 있습니다.
- 어떤 방식으로 복장 청결을 기하는지 물어볼 수 있습니다.
- 업소의 복장 청결 내규에 대해 물어보고, 혹시 이 내규와 관련된 문제점이 있었다면 그에 대해서도 물어볼 수 있습니다.



이를 위해 기록을 해둘 것인가?



ECE/코항아레오 및 냉장/냉동 식품 판매업소: 구체적으로 개인위생과 관련된 기록을 해둘 필요는 없습니다.



기타 모든 업종: 종업원이 몸이 아프다고 보고한 사례와 이 종업원으로 인해 식품 오염이 발생하지 않도록 취한 조치에 대해 기록을 해둘 필요가 있습니다. www.mpi.govt.nz/dmsdocument/16717-food-business-record-blanks 에 나오는 Record Blanks(기록장) 안내서에는 몇 가지 표준 서식과 질병 기록 방법의 예가 나옵니다.



식품 생산, 가공, 취급

K

숙지

무엇을 알아두어야 하나?

- 위험요소의 파악과 통제는 식품을 준비, 가공, 취급할 때 식품 안전의 유지에 도움이 됩니다.
- 식품을 조리, 가공, 취급할 때 식품 안전을 도모하기 위해 위험요소를 찾아내고 통제하는 것은 업소가 해야 할 일입니다.
- 알고 있어야 할 위험요소:
 - 미생물(리스테리아 균, 대장균, 살모넬라 균, 캄필로박터 균 등)
 - 화학물질(세정제, 방제 제품 등)
 - 이물질(유리, 돌, 금속 따위)
- 모든 통제 절차가 특정 업소에 해당되지는 않을 수 있습니다. 해당되지 않는 것은 따를 필요가 없습니다 (예를 들어 식품 포장을 하지 않으면 포장 관련 규정은 지키지 않아도 됨).
- 모든 업소에서 모든 위험요소를 통제할 수는 없습니다 (예를 들어 냉동채소 생산업체가 원예 농산물에 대한 농업 화학물 살포를 직접 통제하는 것은 가능하지 않음). 각 업소의 책임은 자체적으로 통제할 수 있는 위험요소를 통제하는 것입니다.



숙지



자신의 업소에 해당되는 것인지 확실치 않으면
컨설턴트나 검사관, 등록 관청(지방자치단체나 MPI)
에 자문을 구하십시오.

- 이 안내서에 나오는 구체적인 절차 외에 다음 사항도 지켜야 합니다.
 - 라벨에 명기되어 있거나 공급자가 안내하는 사용 및 저장 방법을 준수
 - 상온 보존 식품이 아닌 것은 온도 위험 범위 (5°C~60°C)에 놓이지 않게 조치
 - 2시간/4시간 규칙을 준수(**안전한 저장과 진열** 참조)
 - 냉장식품은 5°C 이하 유지
 - 가급적 냉장고/냉각기에서 식품 해동
 - 고온 저장 식품은 60°C 이상 유지
 - 중탕기(Bain-marie)나 고온 캐비닛에 넣기 전에 60°C 이상까지(75°C가 최선) 재가열
 - 과일과 채소는 라벨에 '미리 씻었음' 또는 '바로 먹을 수 있음'이라 표기되어 있지 않은 한, 조리 준비나 조리, 섭취를 하기 전에 씻기



이러한 절차는 원하는 맛이나 질감, 모양, 품질을 얻기 위한 목적뿐 아니라 안전성/적합성 통제 절차로서의 기능도 할 수 있습니다. 예를 들어, 식품을 맛있게 하기 위해 가열 또는 파스퇴르 살균 절차에 따라 조리하거나 가열하면 식중독을 일으키는 미생물을 죽이는 효과도 따릅니다.

D

실행

무엇을 해야 하나?

- 업소에서 사용하는 식품 관련 프로세스를 파악하십시오.
- 업소에서 통제할 필요가 있는 위험요소의 유형(미생물, 화학물질, 이물질)을 파악하십시오.
- 업소에서 적용할 통제 절차를 선택하십시오.

S

검사

무엇을 보여주어야 하나?

- 검사관이 확인하는 것:
 - 사업장을 이곳 저곳 보고 다니며 여러 프로세스를 설명해 달라고 요청합니다.
 - 업소에 어떤 프로세스 통제 절차를 포함시키기로 어떻게 결정했는지 물어봅니다.
 - 업소에서 통제하고 있는 위험요소의 유형에 대해 물어봅니다.



식품 조달, 수령, 이력 추적

K

숙지

무엇을 알아두어야 하나?

- 안전하고 적합한 식품을 만드는 첫 걸음으로, 신뢰할 수 있는 공급업체(예: 등록된 식품업체)로부터 식품과 원재료, 가공보조제를 조달해야 합니다.
- 식품 수령 시 다음 사실을 확인할 필요가 있습니다.
 - 훼손 여부
 - 적정 온도인지 여부
 - 소비기한(Use-by date) 경과 여부
- 식품/원재료/투입물의 수령 기록을 추적 관리하는 시스템이 필요합니다.
- 필요하면 즉시 제품의 이력을 추적하고 회수 조치를 취할 수 있어야 합니다.

조달, 수령, 이력 추적이 중요한 이유

- 신뢰할 수 있는 공급업체를 통하면 안전한 식품/원재료/투입물을 조달할 수 있어 안심입니다. 그래서 시간과 비용을 절약하고 식품 안전 사고를 예방할 수 있습니다.
- 일부 식품은 미생물 증식을 막기 위해 차게(냉장이나 냉동) 저장해야 하는데 적정 온도에서 저장하지 않으면 빨리 변질될 수 있습니다.



숙지



자리에 있을 때 배달 식품을 수령하는 것이 제일 좋습니다. 일과시간이 아닐 때 냉장식품이나 냉동식품이 배달되면 적정 온도에서 배달되었는지, 또 나중에 가서 확인할 때까지 그 식품이 여전히 안전할 것인지 어떻게 알겠습니까?



실행

무엇을 해야 하나?

조달

- 거래 공급업체의 명단과 연락처를 적어 두십시오.
- 식품 수입자일 경우, 다음 문서에 설명된 요건을 충족해야 합니다.

www.mpi.govt.nz/document-vault/10823

수령

- 항상 다음 사항을 확인해야 합니다.
 - 냉장식품의 온도. 만일 5°C 이상이면 2시간/4시간 규칙을 적용하십시오(**안전한 저장과 진열** 참조).
 - 냉동식품은 동결 상태일 것
 - 포장이 훼손되거나 불결하지 않을 것
 - 소비기한이 경과되지 않았을 것
- 항상 냉장식품부터 먼저 치우고 냉동식품, 실온 저장 가능 식품의 순서로 치우십시오.



실행

- 식품을 수령할 때 다음 방식으로 이력 추적 시스템을 시작하십시오.
 - 수령증을 보관
 - 각 공급업체로부터 받은 식품의 종류와 수량을 기재
 - 전자(예: 바 코드) 시스템을 이용해 언제 누구로부터 무엇을 받았는지 추적 관리

이력 추적

- 거래 공급업체의 명단과 연락처를 적어둠으로써 이력 추적 시스템을 만드십시오.
- 이력 추적 시스템으로:
 - 아직 업소에 보유 중인 식품 중 안전하지 않거나 식용으로 부적합한 것을 파악해 골라냄으로써 유통 또는 판매되는 일이 없도록 하십시오.
 - 문제 발생 시:
 - 전량 리콜하거나
 - 안전하지 않거나 식용으로 부적합한 원재료가 든 회차분만 리콜하십시오 (상세하게 기록해 둔 경우에만 해당).



해당 회차분만 리콜할 수 있으려면 공급업체 세부 정보, 브랜드, 회차 ID, 품질유지기한(Best-before date)/소비기한 등을 기록해 두어야 합니다.

- 필요하면 이력 추적 시스템을 테스트해 봄으로써 안전하지 않거나 식용으로 부적합한 식품을 신속하게 파악해 판매, 유통을 막고 리콜할 수 있는지 알아보십시오.

S

검사

무엇을 보여주어야 하나?

- 검사관이 확인하는 것:
 - 거래 공급업체가 어디인지 물어보고, 신뢰할 수 있는 곳이라는 것을 어떻게 확인하는지도 물어봅니다.
- 검사관이 확인할지 모르는 것:
 - 배달 식품의 수령 절차를 관찰할 수 있습니다.
 - 식품 수령 관련 기록을 확인할 수 있습니다.
 - 어떻게 이력 추적 시스템을 테스트했는지 물어볼 수 있습니다. 또 검사관이 수령 원재료나 특정 회차 생산품을 사용해 직접 이력 추적 테스트를 실시해 볼 수도 있습니다.



이를 위해 기록을 해둘 것인가?

- 다음 사항에 대한 기록을 해두어야 합니다.
 - 거래 공급업체
 - 수령한 식품/원재료의 종류와 수량(수령 날짜 포함)
 - 냉장식품의 수령 시점 온도
 - 원재료나 투입물이 어떤 식품에 들어갔는지
 - 누구에게 식품을 판매/배달하는지(최종 소비자에게 직접 팔지 않는 경우)



안전한 저장과 진열

K

숙지

무엇을 알아두어야 하나?

- 덮개로 덮지 않거나 분명하게 라벨을 붙여두지 않거나, 또는 여타 식품과 떨어트려 저장하지 않은 식품은 오염될 수 있습니다.
- 미생물 증식을 막기 위해 식품(자판기 내 식품 포함)을 적정 온도로 유지하는 방법을 알아야 합니다.
- 식품이나 원재료(자판기 내 식품 포함)는 소비기한(Use-by date)이 지나 사용하거나 판매해서는 안 됩니다.
- 식품은 비식품(예: 화장품에 들어가는 향료나 가정용 세정제)과 떨어트려 저장해야 합니다. 식품에 흡수되어 식품 안전성과 적합성을 저해할 수 있습니다.
- 식품의 안전을 유지하기 위한 저장 조건은 제품 라벨에 적혀 있거나 공급업체에서 알려줍니다.



'진열'은 판매/공개 장소에 식품을 비치하는 것을 의미합니다.

안전한 저장과 진열이 중요한 이유

- 식품은 사용하지 않고 저장하는 동안 변질될 수 있습니다.
- 습기를 흡수하거나 끼게 하지 않아 쉽게 청소할 수 있고, 유해동물/곤충이 없는 저장실/선반에 식품을 보관하면 오염 위험이 최소화됩니다.

K

숙지

- 바닥은 물이 고이거나 신발과 바퀴에 흙이 묻어 저장 구역에 들어와 식품을 변질시킬 우려가 있어 오염의 근원이 될 수 있습니다.
- 우유나 육류와 같은 식품은 미생물 증식을 막기 위해 차게(냉장이나 냉동) 저장해야 하고, 맥주 같은 식품은 손님에게 더 맛있게 제공하고자 차게 저장합니다. 식품 안전을 유지할 수 있도록 그 차이를 알 필요가 있습니다.
- 식품의 안전을 유지하는 데 필요한 저장 조건은 제품 라벨에 적혀 있거나 공급업체에서 알려줄 수 있습니다. 이 지시에 따르는 것이 중요합니다.
- 일부 식품(예: 분말 식품)은 습기 흡수를 막기 위해 습도 통제 장소에 저장할 필요가 있습니다. 건조식품에 습기가 과다하게 흡수되면 미생물이 증식해 식품을 변질시킬 수 있습니다.
- 많은 식품은 안전하게 저장하더라도 서서히 미생물이 증식할 수 있기 때문에 소비기한이 정해져 있습니다. 소비기한이 있는 식품은 기한 경과 후에 먹으면 이상 증세를 일으킬 수 있습니다. 재고 점검/회전 시스템을 갖춰 소비기한이 지난 식품을 사용하거나 팔지 않도록 관리하는 것이 중요합니다.
- 품질유지기한(Best before date)은 소비기한과 다릅니다. 품질유지기한은 이 날짜 이후에는 식품 품질이 그 전만큼 좋지 않을지 모르지만 먹더라도 별 문제가 없다는 것을 나타냅니다.
- 포장은 식품과 직접 접촉하므로 식품만큼 안전하게 보관함으로써 오염의 근원이 되지 않도록 하는 것이 중요합니다.



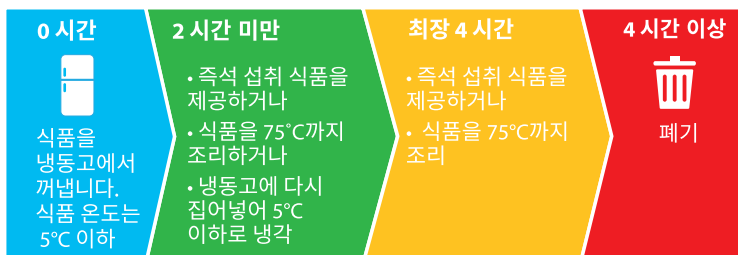
저장은 냉장/냉동 식품 판매업소에 가장 중요한 5가지 필수 조건입니다.

D

실행

무엇을 해야 하나?

- 식품과 포장재를 안전하게 보관하십시오.
- 정기적으로 소비기한 경과 여부를 확인해서 기한이 지난 후에는 사용하거나 팔 수 없도록 하는 시스템을 마련하십시오.
- 냉장식품이 5°C 이하의 저장 온도를 유지하는지 다음 방식으로 매일 확인하십시오.
 - 교정한 탐침 온도계로 식품이나 다른 물질(예: 용기에 담은 물)의 온도를 확인
 - 교정한 적외선 온도계로 식품 표면 온도를 측정
 - 교정한 자동 시스템으로 내부 온도나 식품 표면 온도를 모니터링
 - 식품 온도를 정확히 측정하는 다른 방법을 사용
- 냉동고 안에 든 식품이 동결 상태를 유지하는지 점검하십시오. 냉동식품의 온도를 측정할 필요는 없습니다.
- 아래 그림에서 보는 바와 같이 2시간/4시간 규칙을 따르십시오.



D

실행

- 식품을 안전하게 보관하기 위해 습도 통제 환경에 둘 필요가 있으면 습도 제어 시스템을 설치하고 모니터링 하십시오.
- 식품이 정확한 온도나 습도 하에 저장되고 있지 않은 것을 발견하면 **무언가 잘못되었을 때** 항목의 처리 절차를 따르십시오.

S

검사

무엇을 보여주어야 하나?

- 검사관에게 보여줄 것:
 - 어떻게 냉장식품의 온도를 확인하는지
 - 어떻게 습도를 제어하고 확인하는지(필요한 경우)
 - 식품을 올바르게 저장하고 라벨을 붙이며 덮개로 덮는다는 것



음식 내용물에 대해 알기

K

숙지

무엇을 알아두어야 하나?

- 호주 뉴질랜드 식품표준코드(이하 '코드')에는 지켜야 할 수 있는 규정이 담겨 있습니다.
- 이 코드는 다음 웹페이지에 나옵니다.
www.foodstandards.govt.nz/code
- 이 코드에는 다음 사항에 대한 규정이 들어 있습니다.
 - 알레르기 유발물질인 식품이나 원재료
 - 특정 식품에 사용할 수 있거나 사용해야 하는 첨가제, 방부제, 가공보조제
 - 식품에 사용할 수 없거나 사용 전에 승인을 받아야 하는 원재료
 - 잼, 아이싱, 과일/채소(염수장, 오일, 식초로 절인 것) 등과 같은 식품에만 적용되는 배합 규정
- 이 코드를 읽어보거나 컨설턴트, 검사관, 등록 관청에 물어 자세한 정보를 확인할 수 있습니다.
- 정확히 라벨이 붙어 있지 않다고 생각되면, 특히 포장에 표기되지 않은 알레르기 유발물질이 들었을 가능성이 농후하면(예: 냉동 파이는 밀가루나 글루텐을 표기하지 않음) 판매하기 전에 공급업체에 확인하십시오.



숙지

식품 내용물에 대해 아는 것이 중요한 이유

- 일부 원재료와 식품 투입물의 사용 규정은 섭취하는 일생 동안 인체 건강에 미치는 영향을 고려합니다. 때로 원재료나 투입물은 사람들이 어떤 물질이나 영양소를 너무 많이 또는 너무 적게 섭취함으로써 건강을 해칠 위험에 빠지지 않도록 특정 식품에만 사용이 제한됩니다. 또 이 규정은 식품에 들어가리라고 기대하는(또는 기대하지 않는) 내용물에 대한 일반 대중의 견해도 고려합니다.
- 새로 발견 또는 개발된 원재료나 투입물은 안전하다는 평가를 받은 후에야 식품에 사용할 수 있습니다.
- 식품에 무엇이 들어가는지 알아 손님에게 말할 수 있으면 손님이 제대로 알고 선택할 수 있습니다. 이것은 식품 알레르기가 있는 사람에게 특히 중요합니다. 식품 알레르기는 섭취 후 몇 분 이내에 반응을 일으켜 생명을 위협할 수 있습니다.
- 다른 업체를 위해 식품 생산을 대행하는 사업자(예: 계약 생산자)는 안전과 식용 적합성이 확인된 원재료를 사용할 책임이 있습니다(의문의 원재료를 조달해 섞어서는 안 됨).



냉장/냉동 식품 판매업소: 다른 사람이 만들거나 포장한 식품을 단지 판매만 할 뿐이더라도 정확한 라벨 표시가 되도록 확인할 책임이 있습니다. 어떤 항목을 확인해야 하는지는 다음 안내서를 참조하면 도움이 됩니다.

www.mpi.govt.nz/document-vault/2965



숙지



알레르기 유발물질 정보: 알아두어야 할 흔한 식품 알레르기 유발물질이 11가지 있습니다. 아황산, 글루텐 함유 곡물(예: 밀), 조개류, 달걀, 생선, 우유, 땅콩, 메주콩, 깨, 견과류, 루핀콩입니다.



실행

무엇을 해야 하나?

- 사용 원재료의 세부 정보를 보관하십시오(예: 어떤 원재료와 알레르기 유발물질이 들었는지 알 수 있도록 조리법을 적고 그에 따라 처리).
- 조리법이나 제조 규격이 이 코드의 규정에 부합하는지 확인하십시오.
- 사용 원재료나 식품의 라벨을 확인하십시오.
- 가공보조제나 첨가제(예: 착색제), 방부제, 비타민, 무기질은 식품용 등급이고 허용되는 것이어야 합니다.
- 식품에 각각의 개별 알레르기 유발물질이 들었는지 손님이 물으면 알려줄 수 있어야 합니다. 포장 식품은 포장에 이 정보가 표기되어야 합니다. 모든 종업원은 식품에 알레르기 유발물질이 들었는지 손님에게 알려줄 수 있어야 합니다.



검사

무엇을 보여주어야 하나?

- 검사관이 확인하는 것:
 - 사용 원재료에 들어 있는 성분을 어떻게 아는지 물어봅니다.
 - 사용 조리법이나 제조 규격이 이 코드의 요건에 부합한다는 것을 어떻게 아는지 물어봅니다.
- 검사관이 확인할지 모르는 것:
 - 종업원들에게 어느 식품에 알레르기 유발물질이 들었는지 말해보라고 할 수 있습니다.



식품 분리

K

숙지

무엇을 알아두어야 하나?

- 분리란 다음 목적으로 시간이나 거리 간격(또는 두 가지 모두)을 두는 것을 의미합니다.
 - 날음식/익히지 않은 식품에 있는 미생물이 익힌 식품/즉석 섭취 식품(예: 샐러드)으로 옮겨가는 것을 방지
 - 알레르기 유발물질이 함유되지 않은 식품과 함유된 식품을 분리
 - 유독/위험 화학품이나 가축 사료와 같은 비식품 제품을 식품과 분리
- 알레르기 유발물질의 종류는 **식품 내용물에 대해 알기** 항목의 **숙지** 난에 나옵니다
- 간단한 조치를 취함으로써 우발적 오염 가능성을 줄일 수 있습니다.
 - 익힌 식품이나 즉석 섭취 식품을 취급하는 공간 및 기기와 미생물이 많이 들었을 가능성이 있는 식품(예: 닭고기나 씻지 않은 채소)을 취급하는 그것을 구분 사용
 - 날음식/익히지 않은 식품과 익힌 식품/즉석 섭취 식품을 가공하는 시간을 달리하고 작업대 표면을 철저히 세척 및 살균 처리
 - 날음식/익히지 않은 식품을 취급하다 익힌 식품/즉석 섭취 식품으로 전환할 때는 손을 씻고, 필요하다면 위생복(예: 앞치마)을 갈아입기

K

숙지

분리가 중요한 이유

- 우발적인 식품 오염은 식품이 안전하지 않게 되는 가장 흔한 이유의 하나입니다.
- 식품을 서로 분리해두면 손님이 먹어 이상 증세를 보이거나 심하면 생명을 잃는 사고를 막을 수 있습니다.
- 독성물질과 유해 화학물질이 식품에 들어가면 병을 일으킬 수 있습니다.
- 알레르기 유발물질이 함유된 식품을 가공하기 전에 함유되지 않은 식품을 모두 먼저 가공하면 더 안전합니다.



알아두어야 할 알레르기 유발물질의 종류는 **식품 내용물에 대해 알기** 항목을 참조하십시오.

D

실행

무엇을 해야 하나?

- 날음식/익히지 않은 식품으로부터 익힌 식품/즉석 섭취 식품으로 미생물이 전파되지 않도록 하십시오.
- 알레르기 유발물질(**식품 내용물에 대해 알기** 항목의 **숙지** 난에 열거)이 함유된 식품으로 인해 함유되지 않은 식품이 오염되지 않도록 하십시오.
- 식용이 아닌 모든 제품(예: 화학품이나 애완동물 먹이)은 식품과 분리해 두십시오.

S

검사

무엇을 보여주어야 하나?

- 다음 식품이나 물품을 어떻게 분리해두는지
검사관에게 보여주십시오.
 - 날음식과 익힌 식품/즉석 섭취 식품
 - 알레르기 유발물질이 함유된 식품과 함유되지 않은 식품
 - 위험 화학품/독성물질과 식품
- 만들거나 차려내는 어느 식품에 알레르기 유발물질이
들었는지 어떻게 아냐고 검사관이 업주나 종업원에게
설명을 요구할지도 모릅니다.



철저한 가열 조리나 파스퇴르 살균

K

숙지

무엇을 알아두어야 하나?

- 철저한 가열 조리나 파스퇴르 살균은:
 - 식품을 가열해 특정 온도까지 올린 후 식중독을 일으키거나 인명 피해를 초래할 수 있는 미생물을 죽이기에 충분한 시간 동안 그 온도를 유지하는 것입니다.
 - 활동하고 생장하는 모든 미생물이 죽도록 골고루 식품을 가열(찬 부분이 생기지 않게)하는 것입니다.
 - 매번 확인함으로써 정확한 온도에 도달하게 하는 것입니다.

철저한 가열 조리나 파스퇴르 살균이 중요한 이유:

- 많은 식품에는 식중독을 일으키거나 인명 피해를 초래할 우려가 있는 미생물이 살 수 있습니다.



날음식에는 엄청난 수의 미생물이 살 수 있습니다.

- 가열 조리나 파스퇴르 살균은 이러한 미생물을 죽여 식품을 먹기 안전한 상태로 만들 수 있습니다. 식품이 겉으로 보기에는 가열 조리한 것처럼 보이지만 그렇지 않거나, 실제로는 가열 조리했지만 그렇게 보이지 않을 수 있기 때문에 온도계(또는 이와 유사한 것)로 온도를 재는 것이 중요합니다.



숙지

- 철저히 가열 조리하면 수 백만 마리의 미생물이 죽습니다(백만 마리당 한 마리가 살아남을 수 있음). 고위험군 식품(예: 육류, 가금류 고기, 밥)은 철저히 가열 조리할 필요가 있습니다.
- 파스퇴르 살균은 수 천 마리의 미생물을 죽입니다(십만 마리당 한 마리가 살아남을 수 있음).
- 파스퇴르 살균은 다른 식품 안전 통제 수단(예: 냉장, 산성화, 발효, 식품에 방부제 첨가, 소비기한 적용, 사용 및 저장 안내)과 병행 사용할 수 있습니다.



실행

무엇을 해야 하나?

- 철저히 가열 조리하거나 파스퇴르 살균을 할 필요가 있는 식품을 파악하십시오.

D

실행

철저히 가열 조리

- 다음 온도/시간 조합 중 한 가지를 선택해 가열하십시오.

온도	이 온도에서 가열 시간
75°C	30초
73°C	60초
70°C	3분
68°C	5분
65°C	15분
63°C	31분



유아 교육 센터/코향아레오: 가금류 고기 또는 잘게 분쇄하거나 다진 육류를 조리할 경우, 다음 온도/시간 조합 중 한 가지를 선택해 가열해야 합니다.

온도	이 온도에서 가열 시간
75°C	30초
70°C	3분
65°C	15분

- 가금류 고기(예: 닭고기) 또는 잘게 분쇄하거나 다진 육류(예: 다진 소고기)를 조리할 때는 그때마다 적용한 온도/시간 조합을 기록해야 합니다.



실행

식품을 파스퇴르 살균 처리

- 아래 표에 나오는 온도/시간 조합 중 한 가지를 선택해 가열하십시오.

온도	시간
75°C	15초
72°C	60초
71°C	2분
69°C	5분

가열 조리 또는 파스퇴르 살균

- 관할 등록 관청에서 이와 다른 온도/시간 조합을 승인한 경우에는 이에 따르십시오.
- 식품의 모든 부분이 선택한 온도/시간 조합에 도달하도록 골고루 가열하십시오.
- 가열 조리 또는 파스퇴르 살균을 한 후 다시 미생물에 오염되지 않도록 하십시오.
- 철저히 가열 조리하거나 파스퇴르 살균을 한 후 식품을:
 - 즉시 안전하게 보관하거나
 - 손님에게 제공할 때까지 60°C 이상으로 보관하거나
 - 급속 냉각하십시오.
- 막 가열 조리한 식품을 냉각할 때:

D

실행

- 6시간 이내에 60°C에서 5°C(또는 그 이하)로 냉각해야 하며, 만일 그 시간을 초과하면 폐기 처분해야 합니다.
- 2시간 이내에 60°C에서 실온 또는 21°C(둘 중 더 낮은 온도)로 식힌 뒤 다시 4시간 이내에 실온 또는 21°C(둘 중 더 낮은 온도)에서 5°C(또는 그 이하)로 냉각해야 합니다.

S

검사

무엇을 보여주어야 하나?

- 검사관에게 보여줄 것:
 - 가열 조리 또는 파스퇴르 살균 절차
 - 취급 식품과 절차에 해당되는 온도/시간 요건을 충족하고 있다는 것을 어떻게 아는지
 - 막 가열 조리하거나 파스퇴르 살균 처리한 식품을 어떻게 다시 오염되지 않게 하는지
 - 어떻게 식품을 냉각하는지(해당되는 경우)



이를 위해 기록을 해둘 것인가?



유아 교육 센터/코향아레오: 가금류 고기 또는 잘게 분쇄하거나 다진 육류를 조리할 때는 그때마다 적용한 온도/시간 조합에 대해 기록을 해두어야 합니다.



식품 수분 함량 낮추기

K

숙지

무엇을 알아두어야 하나?

- 식품을 안전하게 만들기 위해 건조하거나 농축하는 업소인 경우, 지켜야 할 수분 활성도 규정이 있습니다.
- 수분 활성도는 식품에서 미생물이 생장에 사용할 수 있는 수분의 양과 관련됩니다. 수분 중 일부는 미생물이 생장에 쓰지 못하기 때문에 수분 활성도와 전체 식품 수분 함량은 동일하지 않습니다.
- 수분 활성도를 0.85 밑으로 낮추면 미생물의 생장을 막을 수 있습니다.
- **농축**은 증발이나 역삼투, 초여과(Ultrafiltration), 동결 농축의 방식으로 식품의 수분 활성도를 낮춥니다.
- **건조**는 증발 방식으로 식품의 수분 활성도와 수분 함량을 낮춥니다. 많은 건조식품은 건조하기 전에 먼저 농축을 합니다.

수분 활성도 통제가 중요한 이유

- 유해 미생물이 생장하려면 수분이 필요합니다. 수분 활성도를 낮추면 미생물의 생장에 필요한 수분이 없어집니다.
- 수분 활성도를 낮추는 것만으로는 유해 미생물을 죽이지 못하는 경우가 있습니다. 식품 수분 함량을 낮추는 것은 흔히 식품 안의 염분이나 당분의 농축도를 끌어올리는 효과도 있어 많은 미생물을 죽일 수 있습니다.

K

숙지

- 식품에서 골고루 수분이 빠지게 하는 농축/건조 방법을 사용하는 것이 중요합니다. 식품에 수분 활성도가 더 높은 부분이 있으면 여기에서 미생물이 생장해 식품 안전성이나 적합성을 위협할 수 있습니다.
- 일단 식품의 수분 활성도를 0.85 밑으로 떨어트리면 보존 수명(Shelf-life) 기간 동안 공기나 다른 식품으로부터 수분이 재흡수되지 않게 보호하는 것이 중요합니다. 다음 방식으로 수분 흡수를 막을 수 있습니다.
 - 수분 흡수를 막는 포장재를 사용하거나
 - 습도 제어 환경에 식품을 저장
- 수분 활성도가 다시 증가하면 아직 살아 있던 미생물이 생장을 재개해 식품 안전성이나 적합성을 위협할 수 있습니다.

D

실행

무엇을 해야 하나?

- 건조하거나 농축할 필요가 있는 식품을 파악하십시오.
- 전체 부분에서 균일한 결과를 내는 농축/건조 방법만 사용하거나 식품의 어느 부분도 수분 함량이 0.85를 넘지 않게 하십시오.
- 각 회차분 식품의 수분 활성도가 0.85 아래여야 합니다.

D

실행

- 다음 방법 중 하나로 식품의 수분 활성도를 검사하십시오.
 - 교정한 수분 활성도 측정기를 사용
 - 공인 검사소에 샘플을 보내 검사 의뢰
 - 수분 활성도를 일관되게 0.85 밑으로 낮추는 방법을 사용하는 경우에는 그 실효성을 입증(이 옵션은 수분 활성도 목표치가 0.80 아래일 때만 권장)
- 농축/건조한 식품은 공기, 환경, 다른 식품으로부터 수분이 재흡수되지 않게 하는 방식으로 포장하거나 저장하십시오.

S

검사

무엇을 보여주어야 하나?

- 검사관에게 보여줄 것:
 - 사용하는 농축/건조 방법
 - 각 회차분 식품의 수분 활성도가 0.85 아래라는 것을 어떻게 아는지
 - 식품의 수분 활성도가 전체 부분에서 균일하고, 어떤 부분도 0.85를 초과하지 않는다는 것을 어떻게 아는지
 - 농축/건조한 식품의 수분 재흡수를 어떻게 방지하는지



식품을 산성화하기

K

숙지

무엇을 알아두어야 하나?

- 식품을 안전하게 만들기 위해 발효하거나 산성화하는 업소인 경우, 지켜야 할 pH 규정이 있습니다.
- pH를 3.6 밑으로 낮추면 대부분의 유해 미생물이 죽습니다.
- pH를 3.6 ~ 4.6 수준으로 낮추면 유해 미생물이 생장하기 힘든 환경이 조성됩니다. pH를 3.6 ~ 4.6 수준으로 낮추더라도 여전히 식품을 철저히 가열 조리하거나 파스퇴르 살균 처리를 해 안전하게 만들 필요가 있습니다.
- 식품 전체 부분에서 골고루 pH를 낮춰 미생물의 생장을 억제시키는 산성화 방법을 사용하는 것이 중요합니다.
- **발효**는 의도적으로 유익한 미생물을 증식시켜 유해 미생물과 경쟁하게 함으로써 이들을 약화시킵니다.
- 발효를 시킬 때 무언가 잘못되어 유해 미생물이 득세해 버리는 징후가 나타나면 곧 알아차려 더 이상 안전하지 않은 식품이 만들어지는 것을 막을 수 있어야 합니다.
- **산성화**는 유해 미생물의 생장을 막거나 억제하고자 식품에 산을 추가하는 것입니다.

D

실행

무엇을 해야 하나?

- 발효하거나 산성화할 필요가 있는 식품을 파악하십시오.

D

실행

- 식품을 산성화한다면 일관된 pH 결과를 얻는 방법을 사용해야 합니다.
- 식품을 발효한다면 식품 전체 부분에서 골고루 유익한 미생물이 잘 성장하게 하는 방법을 사용해야 합니다.
- 다음 방법 중 하나로 pH를 측정하십시오.
 - 교정한 pH 측정기를 사용
 - 공인 검사소에 샘플을 보내 검사 의뢰



이것 대신, 자신의 방법이 일관된 pH를 얻는 데 효과적임을 입증하고, 그것을 사용할 수 있습니다. 이 방법의 오차는 목표 pH의 +/-0.1이어야 합니다.

- 최종 가공 식품을 검사해 pH가 다음 중 어느 한 수준에서 안정적인지 확인하십시오.
 - 3.6 이하
 - 3.6 ~ 4.6
- pH가 3.6 ~ 4.6이면 철저히 가열 조리하거나 파스퇴르 살균도 해야 합니다.

S

검사

무엇을 보여주어야 하나?

- 검사관에게 보여줄 것:
 - 식품을 발효하거나 산성화하는 방법
 - 식품의 pH가 전체적으로 균일하고, 3.6 이하이거나 3.6 ~ 4.6이라는 것을 어떻게 아는지
 - 발효를 하는 경우, 발효가 제대로 되고 있다는 것을 어떻게 알았는지
 - pH가 3.6 ~ 4.6이면 어떻게 가열 조리하거나 파스퇴르 살균 처리를 하는지



식품에 이물질 유입 방지

K

숙지

무엇을 알아두어야 하나?

- 관계 당국에 접수되는 많은 식품 민원은 식품에 이물질이 들어간 문제와 관련되어 있습니다.
- 이물질은 유해동물/곤충 사체(파리, 생쥐 따위), 머리카락, 손톱, 반창고, 동전, 장신구, 청소포 조각, 면도날, 너트, 볼트, 플라스틱, 판지, 돌, 잔가지, 유리, 금속조각 등입니다.

식품에 이물질이 유입되는 위험을 관리하는 것이 중요한 이유

- 유리나 딱딱한 플라스틱, 돌 등과 같은 이물질은 안전하지 않습니다. 입, 혀, 목구멍, 위, 장, 치아, 잇몸에 위험을 초래할 수 있습니다.
- 식품에 이물질이 들어가지 않게 하는 것이 중요하며, 여러 가지 방법으로 유입을 예방할 수 있습니다. 예방 방법은 식품이 어떤 종류이고 이물질 발생 가능성이 어느 정도인지에 따라 달라집니다.



숙지

- 다음 물체가 섞여 있다고 생각되는 식품은 안전하지 않습니다.
 - 유리
 - 딱딱하거나 날카롭고 길이가 7mm ~ 25mm인 이물질
 - 다음 사람들을 주된 소비층으로 하는 식품의 경우, 딱딱하거나 날카롭고 길이가 7mm 미만 또는 25mm ~ 77mm인 이물질:
 - 6세 미만의 어린이
 - 노인
 - 틀니를 한 사람
- 미생물 사멸 처리(예: 가열)를 하지 않을(또는 사멸 처리를 한 이후의) 식품에 사람이나 유해동물/곤충에서 나온 이물질이 섞여 들어가면 인체에 이상 증세를 일으킬 수 있습니다.
- 발견되는 이물질의 상당수는 건강 위험을 야기하지 않겠지만 업소의 이미지를 실추시킬 수 있습니다.
- 비록 해를 초래하거나 고객 건강을 위협하지 않더라도 흔히 이물질은 안전하지 않은 식품 작업 절차와 관련됩니다.
- 이 안내서에 나오는 많은 절차가 도움이 되겠지만 여과, 체 거르기, 육안 검사, 색채 선별, 작업자 장신구 내규, 금속 탐지, 엑스선 검사 등도 고려해 볼 수 있습니다.

D

실행

무엇을 해야 하나?

- 이물질이 식품에 섞여 들어가는 것을 방지하는 절차와 완제품에서 이물질을 탐지하는 절차를 마련하십시오.
- 식품을 이물질로 오염시키는 공정 상의 허점이 생기지 않도록 항상 점검하십시오.
- 금속 탐지기나 엑스선 검사기, 색채 선별기 같은 이물질 탐지 장비가 있으면 이것을 점검하고 교정하십시오.

S

검사

무엇을 보여주어야 하나?

- 검사관에게 보여줄 것:
 - 어떻게 이물질 유입을 방지하는지, 또는 완제품에 이물질이 섞여 있지 않도록 어떻게 확인하는지
 - 이물질 탐지 장비가 정기적으로 교정된다는 것을 어떻게 아는지



포장 및 라벨 표시

K

숙지

무엇을 알아두어야 하나?

- 안전하지 않거나 식용으로 부적합한 포장재는 식품 안전을 위협할 수 있습니다. 식품 안전을 유지하기 위해 식품용 등급의 포장재를 사용해야 합니다.
- 모든 식품이 라벨 표시 의무 대상은 아니지만 표시해야 하는 식품은 호주 뉴질랜드 식품표준코드(이하 '코드')의 규정에 맞게 라벨을 표시해야 합니다.
- 식품은 시간이 지나면 외관과 냄새, 맛에는 이상이 없을지 모르지만 안전하지 않게 변할 수 있습니다. 보존 수명을 계산해 품질유지기한이나 소비기한을 표시함으로써 소비자가 언제까지 이 식품을 먹을 수 있는지 알게 하는 것이 중요합니다. 이 날짜를 정확히 계산할 필요가 있습니다.

포장

- 식품 안전성이나 적합성을 저해하지 않거나 저해하는데 일조하지 않는 포장재만 사용하십시오.
- 포장재는 구입 시 식품용 등급에 맞는 것을 선택하십시오. 이때:
 - 식품용으로 적합하다는 라벨이 붙은 포장재를 구입하거나
 - 식품용 등급이라는 확인을 공급업체로부터 받으십시오.



숙지

- 포장재가 업소의 식품 종류나 용도에 맞는 제품인지 확인하십시오(예: 벌꿀 통은 내부가 산성 식품과 접촉해도 부스러지거나 벗겨지거나 변질되지 않도록 처리되어 있음).
- 식품이나 원재료를 다룰 때와 마찬가지로 주의 기울여 포장재를 취급하고 보관하십시오.

포장재가 중요한 이유

- 포장재는 식품이 안전하지 않거나 식용으로 부적합해지지 않도록 보호하는 역할을 합니다.
- 포장재와 접촉하는 것이면 무엇이든(예: 미생물, 화학물질, 이물질) 식품을 안전하지 않거나 식용으로 부적합하게 만들 수 있습니다.

라벨 표시

- 라벨 표시를 하는 식품에 대해서는 호주 뉴질랜드 식품표준코드에 나오는 라벨 관련 규정을 지켜야 합니다.
- 벌크 식품을 공급하는 경우에는 일반적으로 포장서나 명세서도 제공할 필요가 있습니다. 식품 라벨에 표기될 정보와 똑같은 정보를 제공해야 합니다.
- 라벨이나 명세서에는 보통 다음 정보가 들어가야 합니다.
 - 식품 명
 - 로트/회차 ID
 - 뉴질랜드/호주 업체의 명칭과 주소
 - 해당되는 안내문, 경고문, 공지
 - 저장 및 사용 조건
 - 원재료
 - 날짜 표기(소비기한, 품질유지기한 등)



숙지

- 영양정보표
- 영양, 건강 및 여타 관련 기능성에 관한 정보 (기능성을 인정받은 경우에 한함)
- 주요 원재료와 성분에 관한 정보
- 유전자 변형 식품이나 방사선 처리 식품인지, 또는 그러한 식품으로 만든 제품인지 여부



보존 수명이 7일 미만인 빵은 품질유지기한이나 구운 날(Baked-For date 또는 Baked-On date)을 표시해야 합니다.

- 벌크 식품을 거래하는 경우에는 필요한 라벨 정보도 같이 주고 받도록 확인해야 합니다.



모든 벌크 식품에 이 요건이 적용되지는 않습니다 (예: 신선한 과일이나 채소).

- 라벨 표시를 할 필요가 없는 식품이라 하더라도 다음 정보를 고객에게 말해줄 수 있어야 합니다.
 - 음식에 든 내용물
 - 경고문
 - 유전자 변형 재료나 방사선 처리 식품이 사용 또는 포함되었는지 여부

라벨 표시가 중요한 이유

- 라벨이 있으면 고객이 안전하고 좋은 선택을 할 수 있습니다.
- 건강 문제(예: 알레르기) 때문에 특정 식품을 찾거나, 아니면 피해야 하는 고객도 있습니다.

K

숙지

- 라벨 배치에 일관성이 있으면(예: 영양정보표를 넣고 최소 글자 크기를 사용) 고객의 식품 선택에 도움이 될 수 있습니다.
- MPI에서는 식품 라벨 표시 방법을 안내하는 지침서를 마련했습니다. 이 안내서(**A Guide to Food Labelling**)에 따라 라벨 표시를 하십시오.
www.mpi.govt.nz/document-vault/2965

식품의 보존 수명을 계산하는 이유

- 소비기한이나 품질유지기한을 적용할 수 있으려면 식품의 보존 수명을 계산할 필요가 있습니다.
- 보존 수명 계산 방법을 안내하는 지침서가 있습니다. 이 안내서(**How to Determine the Shelf-life of Food**)를 참조하십시오.
mpi.govt.nz/document-vault/12540
- 보존 수명이 2년 이상인 식품 또는 아이스크림이나 빙과류(예: 아이스바)의 날개 각각에는 날짜를 표시하지 않아도 됩니다.

D

실행

무엇을 해야 하나?

포장

- 식품을 포장하면:
 - 포장이 식품 안전성이나 적합성을 저해하지 않거나 저해하는 데 일조하지 않도록 하는 절차를 마련하십시오.
 - 식품의 보존 수명을 계산하십시오.



실행

- 다음 사항 중 어느 한 가지를 해야 하는지 파악하십시오.
 - 식품 라벨 표시
 - 벌크 식품에 대해 포장서나 명세서 제공

라벨

- 라벨 표시를 하는 식품에 대해서는 호주 뉴질랜드 식품표준코드에 나오는 라벨 관련 규정을 지켜야 합니다.



검사

무엇을 보여주어야 하나?

- 검사관에게 보여줄 것:
 - 포장재 실물, 그리고 이것이 식품에 안전하고 적합한 포장재라는 것을 어떻게 아는지
 - 식품 라벨 실물, 그리고 여기에 표기할 정보를 어떻게 아는지
- 검사관이 확인할지 모르는 것:
 - 식품 보존 수명을 어떻게 계산했는지



식품 운송

K

숙지

무엇을 알아두어야 하나?

- 식품은 공급망의 어느 단계에서나 안전하지 않게 변할 수 있습니다.
- 식중독을 일으킬 수준까지 미생물이 증식하지 못하게 식품 저장 온도와 습도를 통제할 필요가 있다면 운송 과정을 포함한 공급망 전 과정에서 온도/습도를 일정하게 유지하는 것이 중요합니다.
- 식품을 운송하는 도중 운송 차량은 식품 사업장이나 식품실로 간주해야 합니다. 청결을 유지하고, 주방이나 저장실에서와 마찬가지로 식품을 분리해 두십시오.
- 식품과 비식품은 서로 분리해 둘 필요가 있습니다.
- 운송하는 식품의 종류와 양에 적합한 차량만 사용하십시오.
- 다른 사람에게 식품 운송을 의뢰할 경우에는 등록된 식품업체를 이용할 필요가 있습니다.

D

실행

무엇을 해야 하나?

- 사용하는 운송 차량이나 조리기기는 모든 부분이 깨끗해야 합니다(즉석 섭취 식품과 직접적으로 접촉하는 것이면 살균 처리도 필수).



실행

- 항상 적정 온도에서 식품을 운송하고 배달하십시오.
 - 냉동식품은 동결 상태를 유지하십시오.
 - 냉장식품은 차게(5°C 이하) 운송하고 주기적으로 모니터링 하십시오(온도계나 유사한 측정 도구 사용).
 - 고온 저장 식품은 뜨겁게(60°C 이상) 운송하십시오.
 - 위험 온도 범위(5°C~60°C)에 진입하고부터 4시간 이내에 먹을 예정일 때만 위험 온도 범위에서 식품을 배달하십시오
- 식품 안전 유지에 필요한 경우, 습도나 대기 조건을 통제하고 확인하십시오.



검사

무엇을 보여주어야 하나?

- 검사관에게 보여줄 것:
 - 운송 시 식품이 정확한 온도나 습도를 유지하는지 확인하는 방법
 - 운송 시 온도를 통제하고 식품을 분리해 두는 방법
 - 식품 운송에 사용하는 차량



이를 위해 기록을 해둘 것인가?

- 온도와 습도 통제가 필요한 경우에는 각 운송 차량과 운송 회차에 대한 온도와 습도를 기록해 두어야 합니다.



무언가 잘못되었을 때

K

숙지

무엇을 알아두어야 하나?

- 무언가 잘못되었을 때는(간혹 이런 일이 발생함) 식품 안전성 및 적합성을 유지하기 위해 즉각적인 조치를 취할 필요가 있습니다. 다음과 같은 조치가 여기에 포함될 수 있습니다.
 - 안전성이 의심되는 제품을 가려내 사용, 유통, 판매되지 않도록 조치(경우에 따라서는 해당 식품을 재처리해 안전하고 식용으로 적합하게 만들 수도 있음). 이미 판매 또는 유통되었으면 리콜할 필요가 있을지 모릅니다.
 - 검사관에게 연락. 해결 방안의 모색에 도움이 필요하면 검사관이 도와줄 수 있습니다(직접 문제를 해결해 주거나 결정을 대신해 주지는 않음).

무언가 잘못되었을 때에 대한 대응 절차를 마련해 두는 것이 중요한 이유

- 사람들이 식품 안전성과 적합성을 해칠 수 있는 실수를 할 때도 있습니다. 이러한 실수는 적절히 처리하고, 안전성 또는 적합성이 없거나 없을지 모를 식품은 팔지 않는 것이 중요합니다. **식품 리콜** 참조.
- 고객이 식품 안전성이나 적합성과 관련해 업소에서 본 것이나 식품 자체에 대해 불만을 제기하면 조사를 할 필요가 있습니다.
- 무언가 잘못된 것으로 드러나는 경우에는 아래 **숙지** 난에 설명된 절차가 동일하게 적용됩니다.

D

실행

무엇을 해야 하나?

- 무언가 잘못되었을 때 재빨리 대처할 수 있는 절차를 마련해 두십시오.
- 식품 안전성이나 적합성을 저해하는 문제가 발생하는 즉시:
 - 안전하지 않거나 식용으로 부적합한 식품, 또는 그럴 가능성이 있는 식품을 모두 찾아내십시오.
 - 이것이 판매되지 않게 하고, 이미 팔린 제품은 회수 조치를 취해야 할지 결정하십시오.
 - 문제가 있다는(또는 이미 발생했다는) 것을 검사관에게 가급적 빨리 알리십시오.
 - 문제를 해결하십시오.
 - 재발 방지를 위한 조치를 취하거나 기존 절차를 수정하십시오.
 - 문제를 파악한 후 취한 모든 조치를 명확하고 정확하게 기록해 두십시오. 적어도 4년간 이 기록을 보관해야 합니다.

S

검사

무엇을 보여주어야 하나?

- 검사관에게 보여줄 것:
 - 어떻게 고객 민원을 조사하는지
 - 무언가 잘못되었을 때 어떤 조치를 취하는지
- 검사관이 확인할지 모르는 것:
 - 어떤 일이 잘못되었고, 이후에 어떻게 되었는지
 - 잘못된 일에 대한 기록을 보여달라고 요구
 - 식품 안전성이나 적합성을 해치는 실수를 했을 때 어떤 조치를 취하는지 종업원들에게 질문



식품 리콜

K

숙지

무엇을 알아두어야 하나?

- 리콜은 다음 두 가지 형태가 있습니다.
 - 유통 단계 리콜 – 판매점에 유통시킨 식품을 회수하는 경우
 - 소비자 리콜 – 식품 회수 공고를 하는 경우
- 리콜을 해야 할 수 있는 주된 사유는 다음 두 가지입니다.
 - 업소 차원에서 문제가 발생했을 때
 - 공급업체 차원에서 문제가 발생해 리콜 대상이 된 원재료나 투입물, 기기, 포장재, 기기를 이미 업소에서 사용했을 때
- 의무 기록 사항은 리콜 절차를 진행할 때 도움이 될 수 있습니다. 이력 추적성은 리콜 상황에서 특히 중요합니다.
- 식품이 안전하고 적합한지 의심이 들고 그 전부나 일부를 이미 판매 또는 유통했다면 리콜이 필요합니다.
- 바로 섭취하는 식품을 직접 최종 소비자에게만 판매하면 리콜 절차가 필요하지 않습니다.



숙지

리콜 절차를 마련해 두는 것이 중요한 이유

- 식품이 안전하지 않거나 식용으로 부적합할지 모른다고 생각되는데 이미 판매했다면 이 식품으로 인해 사람들이 병에 걸리는 일을 막기 위해 가능한 모든 조치를 취하는 것은 업소의 책임입니다.
- 다음 사항을 고려하는 것이 중요합니다.
 - 해당 식품을 사간 거래업체 명단과 업체 연락 방법을 신속하게 파악할 수 있는지 여부
 - 해당 식품을 먹지 말라고 공고를 해야 하는지 여부. 언론 매체에 광고를 내야 할 것이며, 이를 위한 모든 절차를 밟아야 합니다.
- 고객이 이미 먹었을 경우 어떤 조치(예: 이상 증세에 대한 조치)를 취해야 하는지 등 도움이 되는 안내를 하는 것이 중요합니다.
- 리콜 절차를 새로 마련함에 있어 도움이 되는 정보를 얻을 수 있는 곳으로 MPI를 비롯해 여러 기관이 있습니다. www.mpi.govt.nz/dmsdocument/22288-recall-guidance-material 참조.
- 리콜 절차를 마련하게 되면 시험 테스트해 보는 것이 좋습니다.
- 회수 물량에 견주어 유통 물량은 어느 정도였는지, 그리고 얼마나 빨리 제품을 리콜할 수 있었는지 등과 같은 리콜 성공 지표를 개발해야 합니다.
- 가끔씩 모의 리콜을 해봄으로써 리콜 절차를 테스트해야 합니다.

D

실행

무엇을 해야 하나?

- 안전하지 않거나 식용으로 부적합한 식품, 또는 그럴 가능성이 있는 식품은 리콜하십시오(아직 유통 과정 중이거나 고객의 집에 보관 중일 가능성이 있음).
- 리콜을하기로 결정하면:
 - 늦어도 24시간 이내에 가급적 빨리 MPI에 알려야 합니다.
 - 0800 00 83 33으로 전화를 걸어 식품안전 감사 팀(일과시간 중)이나 당직 MPI 식품 안전관(일과시간 외)에게 알려야 합니다.

S

검사

무엇을 보여주어야 하나?

- 검사관에게 보여줄 것:
 - 리콜을 해야 할 경우에 적용하고자 마련해 둔 리콜 절차나 계획
 - 실시한 모의 리콜의 기록
 - 시행한 식품 리콜의 기록

