



New Zealand Food Safety

Ministry for Primary Industries

Manatū Ahu Matua

표준 식품관리계획서 안전성과 적합성

다음 유형의 업소는 이 표준 식품관리계획서를 사용할 수 있습니다.

- 식품을 조리하거나 만들어서 판매하는 식품 소매업소(정육점, 생선가게, 제과점, 델리숍, 슈퍼마켓 등)
- 요식업소(레스토랑, 카페, 테이크어웨이, 일반 연회업체, 출장 연회업체 등)
- 급식시설(병원, 호스피스, 양로원, 교도소, 교육기관 등)

이것은 법률 문서입니다.

이 계획서에 어떤 절차도 추가해서는 안 됩니다.

일일 사이클

이 표준 양식 포맷은 영업일의 영업 개시 시점부터 마감 시간까지 벌어지는 활동을 기반으로 합니다. 아래 다이어그램은 이것을 나타냅니다.



차례

파란색 카드: 사전 준비

- 02 일일 사이클
- 05 안내 사항
- 07 업소 정보
- 11 업소 배치도
- 14 주변 활동에 의해
초래되는 위험의
이해 및 관리
- 15 책임 있는 자세
- 20 계획서가 제대로
운용되고 있는지 확인
- 23 교육 및 작업 역량
- 26 장소 및 기기 관리
- 29 등록 식수업체 공급수
관리
- 31 자가 공급수 관리

하늘색 카드: 시작

- 35 개인위생 및 건강 관리
- 40 유해동물/곤충 유무 확인

녹색 카드: 조리 준비

- 42 안전하게 식품 조리 준비
- 45 식품 분리
- 48 식품 조달, 수령, 저장
- 53 식품 냉장 유지

자홍색 카드: 만들기 + 조리

- 56 철저한 가열 조리
- 58 가금류 고기, 다진 육류
및 간 가열 조리
- 61 사용하는 방법이 매번
효과적임을 증명하기
- 64 식품 재가열
- 66 막 조리한 식품 냉각하기
- 70 식품 해동
- 72 수분 활성도로써 미생물
억제
- 76 산을 사용하여 미생물
억제
- 79 온훈연으로 미생물 억제

차례

주황색 카드: 서빙 + 판매

- 83 음식물 고온 유지
- 85 식품 운반
- 88 음식물 진열과 셀프 서비스
- 91 식품 내용물에 대해 알기
- 94 식품 포장 및 라벨 표시
- 98 다른 업소에 식품 판매

자주색 카드: 마감

- 101 청소 및 마감
- 105 기기 및 설비 유지관리

빨간색 카드: 문제 해결

- 109 문제가 발생한 경우
- 111 고객 불만 처리
- 113 식품 이력 추적
- 116 식품 리콜

청록색 카드: 전문 식품

- 120 스시 만들기
- 125 중국식 오리구이 만들기
- 128 도너 케밥 만들기
- 130 수비드 방식으로 조리하기
- 135 적색육을 다져 살짝 익히거나 날로 서빙

안내 사항

이것은 업주와 종업원이 안전하고 적합한 식품을 만들고 판매할 수 있도록 하기 위해 읽고 준수하고 이행해야 할 계획서입니다.

이 계획서 사용 방법

계획서에는 안전하고 적합한 식품을 만들기 위해 취해야 할 조치가 명시됩니다. 업주는 계획서를 사용해 위험 요소를 파악하고 위험을 어떻게 관리하고 있는지 보여주어야 합니다. 이는 귀하의 식품이 안전하다는 것을 고객이 알게됨을 의미하며 성공적인 식품 사업에 도움이 될 수 있습니다. 계획서는 업주와 종업원이 반드시 해야 할 일을 설명하는 카드로 나뉩니다.

각 카드는 **알기**, **실천**, **제시**의 3개 난으로 구성됩니다.



알기(Know) 난에는 이 항목이 식품 안전에 왜 중요한지에 대한 유용한 정보, 그리고 어떻게 하면 **실천** 난에 나오는 규칙을 준수할 수 있는지에 대한 안내가 나옵니다.



실천(Do) 난에는 따라야 할 식품 안전 규칙이 나옵니다.



제시(Show) 난에는 검사관이 어떤 식품 안전 절차의 시범을 요구할지, 또는 어떤 기록을 요구할지에 대한 개요가 정리됩니다.

계획서에는 만드는 식품과 음료, 그리고 만들어 파는 데 쓰는 절차에 적용되는 카드만 포함하면 됩니다. 불필요한 카드는 빼버릴 수 있습니다. 예를 들어 판매용 스시를 만들지 않는 경우에는 **스시 만들기** [청록색] 카드를 넣지 않아도 됩니다. 자신의 업소에 해당되는 섹션인지 확실치 않으면 검사관이나 등록 관청, 뉴질랜드 식품안전국 (info@mpi.govt.nz), 컨설턴트에게 자문을 구하십시오.

계획서 전반에 걸쳐 업주가 작성해야 하는 섹션이 있습니다(예: **업소 정보** [파란색], **책임 있는 자세** [파란색], **식품 재가열** [자홍색] 카드).

관련 규칙을 준수하고 필요한 확인 작업을 수행하고, 올바른 기록을 하는 데 도움을 주면서 안내 지침을 잘 찾을 수 있도록 이 문서 전체에서 아이콘을 사용했습니다.



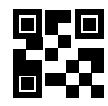
(분홍색 연필 아이콘)
해두어야 하는 기록



(주황색 조개 아이콘)
조개류 취급 업소에 필요한 정보



(갈색 보트 아이콘)
수입자에게 필요한 정보



(검은색 QR 코드 아이콘)
자세한 안내 지침을
보려면 이것을 스캔

기록 유지

기록은 귀하가 규칙을 이해하고 있으며 모든 것이 순조롭게 진행되고 있음을 보여주는 한 가지 방법입니다. 또한 고객이 불만을 제기하거나 식중독이 발생할 경우 증거 자료가 됩니다. 뉴질랜드 식품안전국은 표준 기록장(예: '양식' 또는 '표준 서식')을 준비해 두었습니다. 이것을 다운로드해 그대로 사용하거나 업소 성격에 맞게 변형해 자신만의 버전을 만들 수 있습니다. 정보는 여러 가지 방법으로 기록할 수 있습니다 (예: 화이트보드에 적은 내용을 사진으로 찍어 온라인에 저장).

문제가 발생한 경우

때론 무언가 잘못되어 식품이 안전하지 않거나 식용으로 부적합해질 수 있습니다. 업주와 종업원은 문제가 무엇인지 파악하고 해결할 수 있어야 합니다. 재발 방지를 위해서는 계획을 세워야 합니다.

문제가 발생한 경우 [빨간색] 카드에 따라 처리하십시오.

검사 받기

검사관은 업소를 방문해 귀하가 안전하고 적합한 식품을 만들기 위한 계획을 어떻게 따르고 있는지 검사할 것입니다. 계획서를 마련해 두었다가 검사관에게 보여주어야 합니다.

계획서 보관

이 계획서를 인쇄할 필요는 없습니다. 이 계획서의 전자 버전(예: PDF 또는 웹 페이지)으로 대체 가능합니다. 이 계획서는 유용한 정보에 대한 웹 링크가 들어 있으므로 전자 사본을 사용하는 경우, 더 쉽게 액세스할 수 있습니다. 모든 종업원은 계획서에 쉽게 접근할 수 있어야 합니다.

업소 정보

아래에 업소 정보를 기재하십시오

업소 정보	
등록상호	
업소 명	
업태 [해당란에 체크 표시할 것]	
요식: 레스토랑 테이크어웨이 일반 연회업체 출장 연회업체 기타 [명시]:	
식품 소매: 정육점 델리숍 제과점 생선 가게 신선 농산물 슈퍼마켓 운반/배달 모바일 요식업이나 소매 운반/물류 수입자 기타 [명시]:	
우편주소	
전화	
이메일	
소재지	
주소(1) (식품업 영위 사업장)	
급수	

부속 사업장 [필요한 경우 별지에 기재해 첨부할 것] 식품업과 관련하여 사용 중인 기타 다른 장소(예: 식품 보관이나 취급 목적으로 쓰는 장소)도 아래에 기재하십시오. 이러한 식품활동과 사업장도 계획서에 들어가게 됩니다. 모든 수행 활동과 식품 조리용 급수원을 기재하십시오 (**자가 공급수 관리** 및 **등록 식수업체 공급수 관리** 참조).

주소(2)	
식품활동/급수원	
주소(3)	
식품활동/급수원	
주소(4)	
식품활동/급수원	

업주: 업주는 업소 소유자나 업소의 지배력을 가진 기타 사람을 말합니다. 계획서가 복수의 식품업소에 적용되면 각 업소에서 식품관리계획서 요구사항이 충족되도록 할 책임이 있는 사람은 업주입니다.

이름	
주소 (업소나 자택)	
전화	
이메일	

각 식품업소의 업주 (계획서가 복수의 식품업소에 적용되는 경우): 필요한 만큼 줄을 추가하십시오.	
이름	
주소 (업소나 자택)	
전화	
이메일	
매니저 [매니저가 업주인 경우에는 ‘as above’라 기재] 매니저는 식품관리계획서가 제대로 이행되도록 하면서 적절한 확인 작업과 기록 유지를 할 총괄적 책임이 있는 사람입니다. 매니저 이름/직위를 여기에 기재해야 합니다. 계획서 전체에서 반복 기재할 필요는 없습니다.	
이름/직위	
전화	

등록 관청 (식품관리계획서가 복수의 지방자치단체 관할권에 흩어져 소재하는 복수의 사업장에 대한 것이면 1차산업부이고, 그렇지 않으면 관할 지방자치단체임)	
등록 관청	1차산업부 지방자치단체 [지방자치단체 명]:_____
담당자	
주소	
전화	
이메일	
검사관 (관할 지방자치단체가 아닌 경우)	
검사기관	
담당자	
주소	
전화	
이메일	

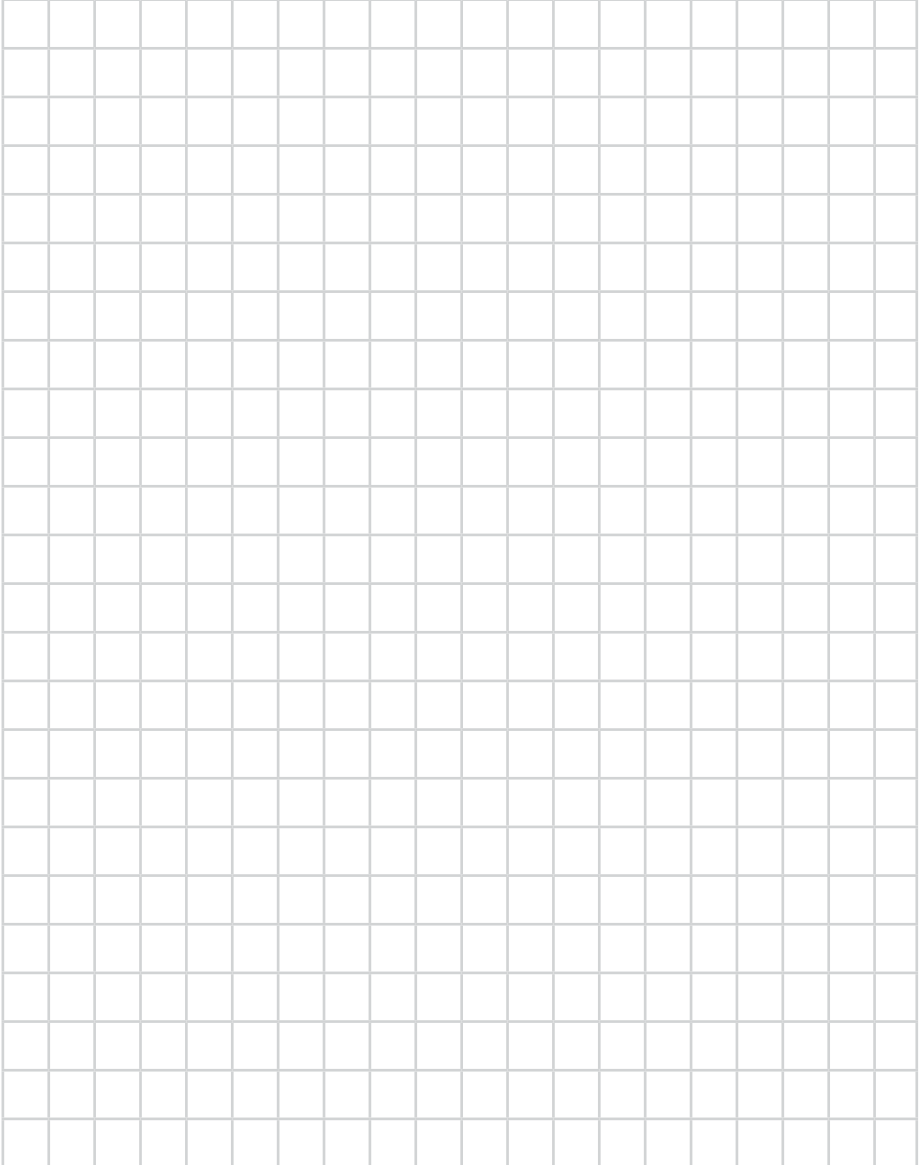
업소 배치도

안전하고 적합한 식품을 만들 수 있도록 업소를 설계하고 입지를 선정해야 합니다.

- 관리해야 할 식품 안전 위험(잠재적이거나 이미 존재하는)을 파악하는데 있어 **책임 있는 자세** [파란색] 카드의 규칙을 따르면 도움이 됩니다. 다음 요소가 들어가는 내부 평면도와 외부 지도(손으로 그린 것, 디지털 그림 또는 사진일 수 있음)를 만들어야 합니다.
 - 업소 건물
 - 주변 건물
 - 업소의 조리구역(예: 주방)을 포함해 각 지도 구역에서 벌어지는 일
 - 비식품 활동을 포함해 업소 건물에서 벌어지는 일
 - 업소 건물의 각 구역에서 벌어지는 일
 - 업소 건물이나 이웃 건물에서 이루어지는 비식품 활동으로서 식품 안전에 영향을 미칠 수 있는 것
 - 자가 공급수를 사용하는 경우, 어디에서 오는 물인지(예: 지붕/빗물, 지하수 또는 개울), 그리고 현장에 처리 또는 저장 위치가 있는지 파악하십시오.

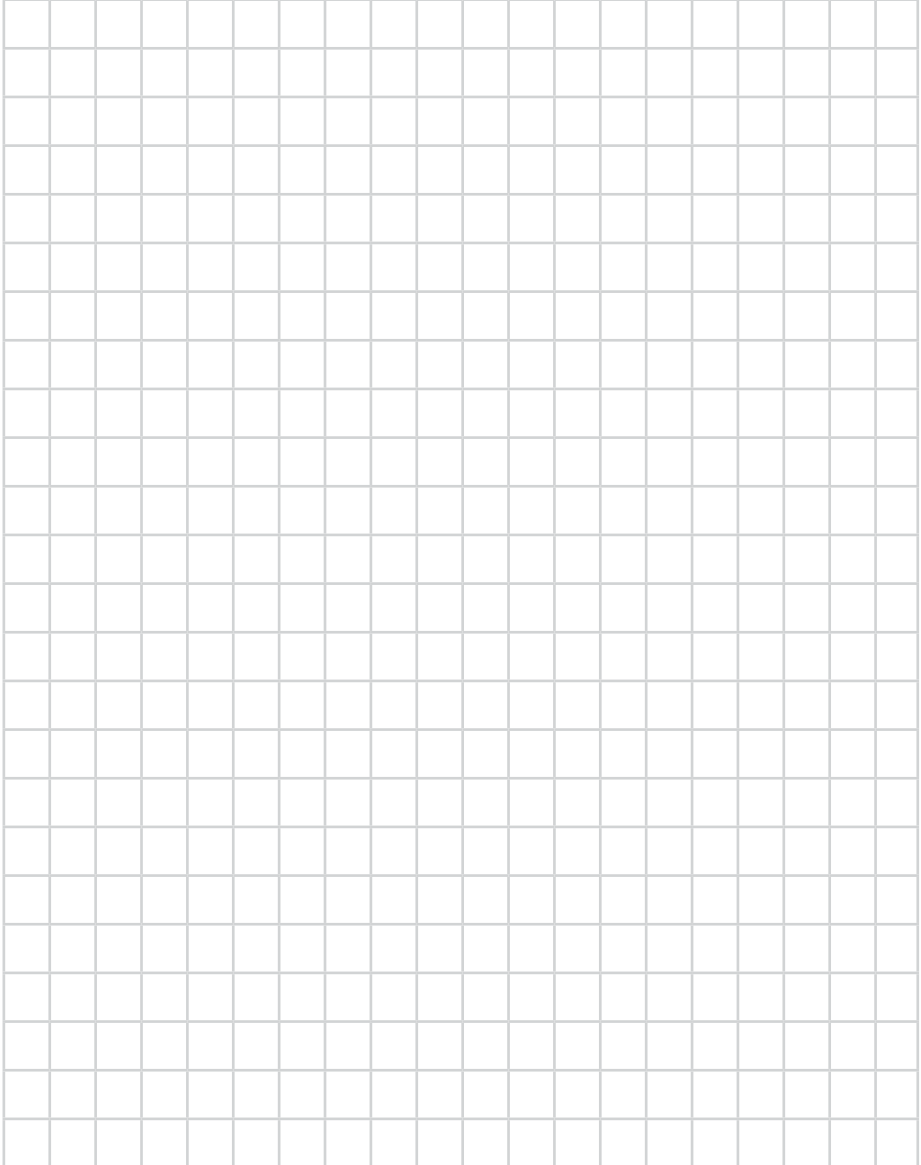
배치도 — 업소 내부

이것은 손으로 그린 배치도나 디지털 그림 또는 배치도 사진일 수 있습니다.



배치도 — 업소 외부

이것은 손으로 그린 지도나 디지털 도면 또는 항공 촬영 사진
(예: Google 지도 이미지)일 수 있습니다.



주변 활동에 의해 초래되는 위험의 이해 및 관리

때로는 이웃에서 벌어지는 활동이 귀 업체의 식품 안전 및 적합성 관리 방법에 영향을 미칠 수 있습니다. 업소 건물이나 이웃 건물에서 일어나는 활동으로서 식품 안전이나 적합성에 영향을 미칠 수 있는 것이 있으면 기재하고, 아울러 이러한 위험을 어떻게 관리하는지도 함께 기재하십시오. 위험 관련 정보에 대해서는 **책임 있는 자세** [파란색] 카드의 규칙을 따르십시오. 아무 위험도 찾아낼 수 없으면 'none identified'라고 기재하십시오.

식품 안전 위험요소	위험 관리 방법
예: 근처 식품업소에서 내놓은 쓰레기 때문에 꼬인 유해동물/곤충(예: 쥐)이 건물 안으로 들어와 식품을 오염시킬 수 있음	예: 가능할 때는 문/창문을 닫고, 유해동물/곤충이 있나 자주 확인 (기기 및 설비 유지관리 및 유해동물/곤충 유무 확인 카드 참조)



책임 있는 자세

K

알기

알아두면 유용한 정보

- 스스로 식품 안전 전문가일 필요는 없으나 식품 안전성과 적합성에 대해 올바른 의사결정을 하기 위한 충분한 지식을 갖추고 있어야 합니다. 이 계획서에 따라 처리하면 이러한 결정을 하는 데 도움이 되고 식품 안전성과 적합성을 보장할 수 있습니다.
- 식품 안전성은 식품으로 인해 식중독이나 기타 피해가 초래되지 않게 하는 것입니다. 식품은 '위험요소'가 들어 있으면 안전하지 않습니다. 위험요소에는 3가지 유형이 있습니다.
 - ① **생물(미생물):** 특정 미생물(예: 박테리아)은 식품에 들어가거나 묻어 있으면 병을 일으킬 수 있습니다.
 - ② **화학:** 식품에 들어가거나 묻어 있으면 병을 일으킬 수 있는 화학물질(예: 화학 세정제)이 많이 있습니다.
 - ③ **물체(이물질):** 간혹 유리, 금속, 플라스틱 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.
- 생산, 취급, 판매하는 식품의 안전성과 적합성을 확보하는 것은 업주의 책임입니다. 모범을 보여 식품 안전성을 보여줄 책임이 업주에게 있습니다.
- 식품 안전에 대한 책임 있는 자세란 식품을 안전하지 않게 만들 수 있는 위험요소를 잘 이해해 다음 조치를 취하는 것을 의미합니다.

K

알기

- 미생물, 화학물질, 이물질을 차단
- 미생물 양을 안전한 수준까지 축소
- 미생물을 제거하거나 박멸
- 식품 적합성에 대한 책임 있는 자세란 다음 행위를 의미합니다.
 - 용도에 맞는 식품이나 식재료만 사용
 - 식품 라벨을 정확히 표시
 - 업소 식품에 대해 주장하는 가능성이 있다면 그것이 사실이고 허용되는 것인지 확인

고객 안전 유지

- 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 또는 기타 다른 문제(예: 라벨 표시, 이물질)에 대한 신고가 들어오면 식품 안전관이 조사에 나섭니다. 그래서 이 문제를 일으킨 책임이 없다 하더라도 식품 안전관이 귀 업소를 방문할 수 있습니다.

기록 유지

- 업주와 종업원이 계획서를 어떻게 따르고 있는지, 그리고 식품 취급 방식이 안전하다는 것을 어떻게 확인했는지 기록을 잘 유지하면 판매 식품이 병을 일으키지 않았고 허위 표방이 없었음을 증명하는 데 도움이 될 것입니다.
- 일부 확인 작업은 기록해 두어야 하는데 계획서의 **제시** 난에 이러한 것들이 나와 있습니다. 기록할 필요가 없는 확인 작업도 기록하기로 방침을 정할 수 있습니다. 그러면 식품 안전성 및 적합성을 얼마나 잘 관리하고 있는지 모니터링하는 데 도움이 될 수 있습니다.
- 기록이 없이는 식품을 안전하고 적합하게 만들기 위한 계획서를 준수하고 있음을 증명하기가 한층 어렵고, 이로 인해 다음과 같은 문제가 야기될 수 있습니다.
 - 식품 리콜
 - 식품 판매 중지
 - 공정이나 실무를 개선해야 함
 - 벌과금이나 형사처벌
- 이 모든 것이 시간과 금전, 업소 이미지의 측면에서 손해입니다.

조언과 지도

- 1차산업부 웹사이트
(www.mpi.govt.nz/food-business/)
에 유용한 지침과 도구가 나와 있습니다.
이것들은 모두 이 계획서 전체에 걸쳐 링크되어 있습니다.
- 검사관이나 컨설턴트와 같은 사람으로부터 조언과 지도를 받을 수 있습니다.



K

알기

- 검사관은 업소가 계획서에 따라 좋은 식품 취급 방식을 마련하는 것에 대해 조언과 지도를 해줄 수 있지만 결정을 대신해 줄 수는 없습니다. 안전하고 적합한 식품을 만드는 것은 업소의 책임입니다.
- 컨설턴트는 시스템과 공정, 절차를 설계해 줄 수 있지만 업소의 책임을 없애주지는 못합니다. 특히 일이 잘못되었을 때 식품 안전성과 적합성에 대해 올바른 의사결정을 하는 방법을 이해하도록 도와주는 것이 이들이 맡은 임무의 일부입니다. 컨설턴트에 대한 자세한 정보는 www.mpi.govt.nz/food-business/starting-a-food-business/hiring-a-food-consultant/에서 찾을 수 있습니다.



따라야 할 규칙

- 귀 업소의 계획서가 준수되도록 할 책임이 있는 사람을 지정하십시오. (계획서 책임자에 체크 표시할 것)

매니저

담당자 이름/직위:

-
- 항상 계획서의 **실천** 및 **제시** 난을 따르십시오.
 - 종업원들이 안전하고 적합한 식품을 만들고 서빙하고 판매할 능력을 갖추도록 교육하십시오.
 - 등록 후 6주 이내에 검사를 받으십시오. 검사관이 임무를 수행할 수 있도록 업소 설비 및 기록에 대한 접근 권한을 부여해 주어야 합니다.
 - 필요한 모든 서류나 기록을 최소한 4년간 보관하십시오.

D

실천

D

실천

- 모든 기록은:
 - 정확하고
 - 읽기 쉬우며
 - 무엇을
 - 언제
 - 누가 했는지 나타내야 합니다.
- 요청 시 검사관이나 등록 관청(즉, 지방자치단체나 1차산업부)에 모든 기록을 제시하십시오.
- 사업과 관련해 변경해야 할 사항(예: 사업장 주소 변경)이 있으면 변경 전에 등록 관청(지방자치단체나 1차산업부)에 알려야 합니다.

S

제시

검사관에게 보여줄 것

- 검사관이 물어볼지 모르는 것:
 - 다른 사람(외주 처리 업체 포함)에게 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 만들고 파는 식품에 변한 것이 있는지 여부
 - 업소에서 수행한 확인 작업의 **기록**을 보자고 요구할 수도 있습니다.





계획서가 제대로 운용되고 있는지 확인

무엇을 알아두어야 하나?

- 식품 안전성과 적합성이 잘 관리되도록 정기적으로 점검하는 것은 업주로서 귀하의 책임입니다.
- 업주나 종업원 중 한 사람이 내부 검사자가 되어야 합니다. 내부 검사자는 계획서가 올바르게 준수되고 있는지 확인하는 사람입니다.

자체 검사가 중요한 이유

- 업주는 자신의 비즈니스뿐 아니라 만들고 판매하는 식품의 안전 및 적합성에 대한 책임이 있습니다. 다른 사람이 무언가 잘못되었다고 말해줄 때까지 기다리면 비즈니스에 큰 손해가 발생하거나 취급 식품 때문에 고객이 병에 걸리는 일이 일어날 수 있습니다.
- 계획서가 제대로 운용되고 있는지는 다음 방식(예시)으로 확인하십시오.
 - 규칙을 준수하고 있는지, 그리고 필요한 경우 **기록**이 보관되어 있는지 확인(예: 식품 온도 측정)
 - 절차를 준수하고 있고 시스템이 제대로 운용되고 있는지 **기록**을 검토
 - **문제가 발생한 경우** [빨간색] 카드의 규칙을 검토하고, 문제가 재발되지 않도록 필요한 조치를 취했는지 확인
 - 종업원들에게 식품 안전 퀴즈 게임을 실시
 - 이 표준 식품관리계획서의 **제시** 난을 참고해 검사관이 물을 질문이나 살피볼 사항을 미리 검토하고 점검
 - 식품 안전 절차(예: 청소 및 살균 처리)가 효과적이라는 것을 증명하기 위해 업소 환경과 식품이 특정 미생물이나 화학물질로부터 안전한지 테스트

테스트 관련 참고 사항:

- 일부 경우(예: 자가 공급수)에는 구체적인 테스트 요건이 있습니다.
- 호주 뉴질랜드 식품표준코드 (www.foodstandards.govt.nz/code/Pages/default.aspx)에는 미생물이나 화학물질의 한도 기준에 관한 규칙이 있습니다. 한도가 정해져 있다고 해서 항상 식품에 대해 미생물이나 화학물질 검사를 해야 한다는 뜻은 아닙니다.
- 계획서가 제대로 운용되고 있다는 것을 증명하고자 샘플 테스트 방식을 사용할 생각이라면 이것이 유일한 확인 수단이 되어서는 안 됩니다. 테스트 방식으로만 식품 안전을 도모하는 것은 가능하지 않습니다. 테스트는 정기적으로 수행하고 있는 다른 확인 작업을 뒷받침하고 재확인하는 목적으로 쓸 수 있습니다. 다른 확인 작업을 대신하는 수단이 아니며 식품 안전을 확보함에 있어 테스트에 의존할 수 없습니다. 식품 환경 테스트를 수행하면 도움이 될 수 있습니다. 예를 들어:
 - 테스트에서 유해 미생물이 검출된 결과가 나오면 이것은 식품 취급 공정의 일부가 제대로 운용되고 있지 않다는 것을 의미할 수 있으므로 **문제가 발생한 경우** [빨간색] 카드의 지침을 따라야 합니다. 불검출 결과가 곧 계획서가 완벽하게 운용되고 있다는(또는 식품이 안전하다는) 증거는 아닐 수 있습니다. 미생물은 대개 식품에 균일하게 분포하지 않으므로 불검출 결과가 나왔지만 동일한 일괄 회차분의 다른 식품에는 유해 미생물이 높은 수준으로 검출될 수도 있습니다.
- 확인 절차의 일환으로 샘플 테스트 방식을 사용하는 경우에는 전문가가 개발한 테스트 플랜을 사용할 것을 적극 권장합니다. 업소에 자체 전문가가 없으면 검사관이나 컨설턴트가 샘플 테스트 플랜의 구성과 관련된 정보를 안내해 드릴 수 있습니다.



D

실천

무엇을 해야 하나?

- 업주와 종업원이 안전하고 적합한 식품을 만들고 있는지, 또 식품법(Food Act 2014)에 따른 소정 요건과 책임 사항을 충족하고 있는지 정기적으로 점검하는 절차를 마련해 두어야 합니다.
- 확인해야 할 사항:
 - 식품과 접촉하는 종업원과 외부 사람(예: 배달원, 공급자)이 계획서의 **실천** 난에 나오는 규칙을 이해하고 따르고 있는지
 - 마련된 절차가 지켜지고 있고 효과적인지
 - 사용 설비 및 기기가 업소의 식품 취급 활동에 지금도 적합한 상태인지
 - 종업원이 식품의 안전한 취급에 도움이 되는 기기와 정보를 가지고 있는지
 - 종업원이 식품 안전에 최선을 다하고 있는지. 업소에서 인정받는다고 느끼며 식품 안전에 전념하는 종업원은 식품 안전을 올바르게 실천할 가능성이 훨씬 높습니다.
 - 사업 운영 범위가 귀 업소의 현재 업태에 맞게 업데이트되었는지(예: 현재 냉동/냉장 즉석식품을 팔거나 빌통을 만들고 있으면 더 이상 이 계획서가 귀하에게 적합하지 않으며 등록 기관에 문의해야 함)
- 자체 검사 결과, 식품 안전성이나 적합성을 위태롭게 했을 수 있는 실수나 행위가 드러난 경우에는 **문제가 발생한 경우** [빨간색] 카드에 나오는 절차를 따르십시오.

S

제시

무엇을 보여주어야 하나?

- 검사관에게 보여줄 것:
 - 절차가 제대로 운용된다는 것을 어떻게 확인하는지
 - 자체 검사 시 확인한 결과를 보여주는 **기록**





교육 및 작업 역량

K

알기

무엇을 알아두어야 하나?

- 사람들은 각자 다른 방식으로 배우고 이해합니다. 식품의 안전성과 적합성을 유지하는 데 필요한 정보를 종업원과 방문자에게 제공하는 방법으로 가장 효과적인 것이 무엇인지 알아야 합니다.
- 종업원에는 소유자/업주와 매니저뿐 아니라 업소에서 식품 관련 작업을 수행할 수 있는 자원봉사자나 가족, 친구가 포함될 수 있습니다. 방문자에는 식품 배달원과 수리정비원이 포함될 수 있습니다.
- 종업원과 방문자는 식품 안전성 및 적합성 위험을 관리할 충분한 지식이 필요합니다.
- 전체 종업원과 방문자가 모든 것을 교육받아야 할 필요는 없지만 맡은 일을 수행할 때 식품 안전과 적합성을 도모하는 방법은 알아야 합니다.
- 종업원을 두고 있다면 다음의 경우 이들에게 교육을 실시해야 합니다.
 - 종업원이 식품 취급을 시작하기 전
 - 절차를 도입하거나 변경하기 전
 - 언제든지 업주나 종업원에게 교육을 실시할 필요가 있다고 판단할 때(예: 문제가 발생한 후).
- 종업원 없이 업주 혼자 업소를 운영하는 경우에는 교육 기록을 보관할 필요가 없습니다. 업주가 계획서의 모든 규칙을 충족할 수 있게 검사관이 조치할 것입니다.

K

알기

교육과 작업 역량이 중요한 이유

- 무엇이 안전과 적합성에 영향을 미칠 수 있는지, 그리고 무언가 잘못되기 시작하면 어떻게 해야 하는지 사람들이 알아야 합니다.
- 식품 안전과 적합성에 영향을 미치는 모든 요인이 누구나 아는 일반 상식은 아니므로 업주나 종업원이 잘 알지 못해 실수하는 일이 없도록 제대로 교육을 실시하는 것이 좋습니다.
- 업주는 실시한 교육을 종업원과 방문자가 실천하고 있음을 알 필요가 있습니다.
- 사람들이 식품 안전성과 적합성을 유지하는 모범 실무를 자신있게 적용하게 되도록 다음 방식으로 도와줄 수 있습니다.
 - 해야 할 일을 보여주고, 올바르게 일을 하는 연습을 하는 동안 지원
 - 경험자와 짝을 지워줌으로써 혼자 일할 수 있게 되기 전에 계획서를 이해하고 따르고 있는지 확인
- 종업원 없이 업주 혼자 업소를 운영하는 경우, 온라인 교육 도구(예: 식품 안전 코스)를 사용하거나 검사관이나 컨설턴트로부터 도움을 구할 수 있습니다.

D

실천

무엇을 해야 하나?

- 매니저 또는 담당자 이름/직위: _____은
(계획서 책임자에 체크 표시할 것) 모든 종업원과 방문자가 다음 사항에 대한 계획서상의 관련 요구사항을 충족하기 위해 무엇을 해야 하는지 알도록 조치합니다.
 - 건강과 위생
 - 병을 일으킬 우려가 있는 고위험 식품의 취급
 - 청소 및 살균 처리
 - 식품의 안전한 조달 및 수령

D

실천

- 조리구역에서 식품 분리 취급(알레르기 유발물질 관리, 날것과 익힌 식품 분리, 화학물질 및 독성물질 관리 등)
- 업소 고유의 기타 절차
- 고객 불만 관리
- 문제가 발생할 경우 조치 사항
- 식품 리콜 관리
- 종업원이 교육 내용을 제대로 실천하는지 확인하십시오.
 - 업소에서 처음 일을 시작하기 전
 - 식품 안전 절차가 도입 또는 변경될 때
- 업주나 종업원, 방문자가 언제, 어떤 교육을 받았는지 기록해 두십시오.

S

제시

무엇을 보여주어야 하나?

- 검사관에게 보여줄 것:
 - 종업원과 방문자가 맡은 일을 수행할 능력이 있다는 것을 어떻게 아는지
 - 종업원이 언제 어떻게 계획서 준수 교육을 받았는지에 관한 **기록**. 기록 항목:
 - 교육을 받은 사람
 - 교육을 실시한 때
 - 계획서 내용 중 교육에서 다룬 부분
 - 교육자와 피교육자의 서명





장소 및 기기 관리

K

알기

무엇을 알아두어야 하나?

- 업소용 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
 - 조명, 환기 및 서비스(예: 수도, 전기)가 충분한지
 - 기기가 업소의 식품 취급 공정과 용도에 맞게 제작된 것인지

좋은 장소와 기기를 선택하는 것이 중요한 이유

- 장소와 기기는 업소 운영의 기본으로, 이 선택 여하에 따라 식품을 항상 안전하고 적합하게 만들기 위해 업주와 종업원이 기울여야 하는 노력의 정도가 결정됩니다.
- 이것은 우리가 쉽게 간과하는 문제이며, 식품 오염과 병의 원인이 될 수 있습니다. 예를 들어:
 - 유해동물(쥐)이 통과해 들어와 식품을 오염시킬 수 있는 건물 외벽 구멍
 - 쉽게 청소할 수 없고 미생물이 증식해 식품을 오염시킬 수 있는 기기
 - 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.

K

알기

- 계측기를 사용하는 경우, 정확한 측정이 가능한 것인지 확인해야 합니다. 계측기의 정확성을 확보할 수 있는 방법은 검교정입니다. 온도계를 검교정하는 방법의 예는 www.mpi.govt.nz/dmsdocument/31407-Thermometer-calibration-guidance에서 찾을 수 있습니다.
- 식품 안전 및 적합성 위험을 적절하게 관리할 수 있는 장소와 기기를 선택하는 것이 가장 좋습니다.



D

실천

무엇을 해야 하나?

- 장소나 기기와 연관된 식품 안전성/적합성 위험요소를 관리하십시오.
- 용지와 건물이 이전에 어떤 용도로 쓰였는지 확인하고, 안전하고 적합한 식품을 만들어 판매할 수 있는 곳만 이용하십시오.
- 식품의 안전성과 적합성을 해칠 수 있는 일을 하는 이웃이 있으면 이런 위험이 발생할 가능성을 최소화하는 방안을 강구하십시오.
- 작업 인원을 무난히 수용할 수 있고, 원활한 작업 흐름이 가능할 정도의 공간이 확보된 장소를 고르십시오.
- 작업장에서 식품이 안전하게 이동될 수 있도록(이를테면 익힌 식품/즉석식품을 취급하는 구역에서 생닭고기를 이리저리 들고 다니지 않아도 되게 작업장을 잘 설계) 하십시오.
- 가능하다면 건물이나 비품, 부착물, 기기는 미생물이나 화학물질, 이물질이 식품에 유입되는 원천이 되지 않을 자재로 만들어야 하고, 이러한 원천에 의해 식품이 오염될 수 있는 가능성을 최소화하거나 없애는 방안을 강구하십시오.

D

실천

- 식품을 처리하거나 저장하는 모든 구역은 쉽게 청소하고 소독할 수 있게 조치하십시오(적합한 경우).
- 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 구역과 가까운 곳에 세면대를 배치하십시오.
- 식품 취급/조리 구역과 떨어진 곳에 쓰레기장을 배치하십시오.
- 품질관리용으로 정확하게 잘 작동하는 계측기(예: 냉장고/냉각기 온도를 확인하는 온도계나 스시 PH를 측정하는 기기)를 사용해야 합니다.
- 자판기는 식품을 안전하게 저장할 수 있어야 합니다(예: 냉장식품을 5°C 이하로 저장).

S

제시

무엇을 보여주어야 하나?

- 검사관이 물어볼지 모르는 것:
 - 전에 이 장소가 식품 안전성을 저해할 용도로 쓰이지 않았다는 것을 어떻게 아는지
 - 이웃의 활동으로 인한 리스크를 어떻게 관리하는지
 - 현재 사용 중인 기기를 선택한 이유
 - 건물, 비품, 부착물 및 기기가 식품에 위험을 초래하지 않는다는 것을 어떻게 아는지
- 검사관은 작업 흐름을 관찰하는 한편, 종업원들이 쉽게 일하며 양호한 식품 안전 실무를 유지할 수 있는지도 관찰합니다.



등록 식수업체 공급수 관리

K

알기

무엇을 알아두어야 하나?

- 물에는 유해 미생물과 화학물질이 들어 있어 병을 일으킬 수 있습니다. 조리할 때는 오염되지 않은 안전한 물만 사용해야 합니다.
- '안전한 물'은 병을 일으키거나 생명을 위협하지 않는 물입니다.
- 물은 사업장에 저장된 상태에서나 업소 안에서 공급되는 과정에 오염될 수 있습니다.
- 일과를 시작하며 처음 수도꼭지를 틀 때 큰 컵에 물을 받아 버리는 것이 좋습니다. 이는 시간이 지남에 따라 배관에 중금속 (예: 납, 구리)이 증가할 위험이 있기 때문입니다.
- 조리구역과 주방용구 및 조리기기를 청소/세척하고 종업원들이 필요할 때 손을 씻을 수 있도록 안전한 물을 충분히 확보해야 합니다.
- 이용하는 등록 식수 공급자로부터 물이 안전하지 않다는 통지를 받으면 그 업체의 조언을 따를 필요가 있습니다.
- 공급받는 물의 안전성에 우려되는 점이 있으면 이용하는 등록 식수 공급자에게 문의하십시오.
- 등록 식수 공급자는 공급하는 물의 소유권이나 운영권을 가진 사람으로, 물의 안전성을 보장할 책임이 있습니다. 공급자는 2025년 11월까지 Taumata Arowai에 등록해야 합니다. 등록 식수 공급자는 www.taumataarowai.govt.nz/for-communities/public-register/에서 검색할 수 있습니다.



D

실천

무엇을 해야 하나?

- 이용하는 등록 식수 공급자(예: 지방자치단체)의 이름을 기재하십시오.

공급자 이름: _____

- 항상 조리과 청소, 손 씻기를 하기에 안전한 물을 사용하십시오. 이용하는 등록 식수 공급자로부터 물이 안전하지 않다는 통지는 받았지만 어떻게 해야 하는지에 대해 별다른 안내가 없는 경우:
 - 물을 사용하지 않거나
 - 적어도 1분간 끓여 사용하거나
 - 염소로 살균해서 사용하거나
 - 확실히 안전하다고 판단되는 다른 물(예: 병에 담긴 물 제품, 등록된 물 탱크 업체의 물)을 사용해야 합니다.
- 안전하지 않은 물에 의해 오염된 식품은 항상 버리십시오.
- 안전하지 않은 물로 오염된 식품 접촉 표면은 항상 청소하고 소독하십시오.
- 안전한 식수원에 연결된 물 탱크, 파이프, 수도꼭지만 사용하십시오.

무엇을 보여주어야 하나?

- 검사관에게 보여줄 것:

- 유지보수 기록
(**기기 및 설비 유지관리** [자주색] 카드 참조)



S

제시



자가 공급수 관리

K

알기

무엇을 알아두어야 하나?

- 자가 공급수를 사용하는 경우에는 그 안전성을 확인해야 합니다.
 - 물에는 유해 미생물과 화학물질이 들어 있어 병을 일으킬 수 있습니다. 조리를 할 때는 안전한 물만 사용해야 합니다.
 - '안전한 물'은 병을 일으키거나 생명을 위협하지 않는 물입니다.
 - 물은 사업장에 저장된 상태에서나 업소 안에서 공급되는 과정에 오염될 수 있습니다.
 - 물에 어떤 오염물질(예: 먼지, 돌, 화학물질 등)이 들어 있을지 모르는지, 물의 안전성을 확보하기 위해 어떤 처리가 필요한지 알아야 합니다.
 - 조리구역과 주방용구 및 조리기기를 청소/세척하고 종업원들이 필요할 때 손을 씻을 수 있도록 안전한 물을 충분히 확보해야 합니다.
 - 근처의 어떤 주변 활동과 자연발생적 화학물질(예: 지하수의 질소화합물이나 지붕 물의 납)이 물의 안전성을 위협할 우려가 있는지 알아야 합니다.
 - 사용하는 모든 물 처리 장비는 유지보수가 필요합니다.
- 기기 및 설비 유지관리** [자주색] 카드를 참조하십시오.
- 1차산업부 웹사이트에 공인 검사소에 대한 정보가 있습니다.

D

실천

무엇을 해야 하나?

- 사용하는 급수원에 체크 표시하십시오.
 - 지붕 빗물
 - 지표수
 - 지하수
- 항상 조리과 청소, 손 씻기를 하기에 안전한 물을 사용하십시오. 물이 안전하지 않게 되면:
 - 물을 사용하지 않거나
 - 적어도 1분간 끓여 사용하거나
 - 염소로 살균해서 사용하거나
 - 안전하다고 판단되는 다른 물(예: 병에 담긴 물 제품)을 사용해야 합니다.
- 안전하지 않은 물에 의해 오염된 식품은 항상 버리십시오.
- 안전하지 않은 물로 오염된 식품 접촉 표면은 항상 청소하고 소독하십시오.
- 식품 처리, 손 씻기, 청소용 물이 사용 시점에 안전한 상태로 나오게 하기 위해 정수 장치를 사용해야 합니다. 사용하는 정수 방식에 체크 표시하십시오.
 - 여과
 - 염소 처리
 - UV 소독
 - 기타 _____
- 다음 경우에는 반드시 수질 검사를 받아야 합니다.
 - 업소에서 처음 사용하기 전이나
 - 자가 공급수에 대한 수질 검사 기록이 없을 경우

- 아래 표의 모든 수질 기준에 부합해야 합니다.

측정 항목	기준
대장균	100ml 표본에서 1 미만 검출**
탁도	5 NTU(Nephelometric Turbidity Unit)를 넘지 않아야 함
잔류염소 (염소 처리 시)	최소 30분의 접촉시간에 유리염소가 0.2mg/L(ppm) 보다 작지 않아야 함
pH(염소 처리 시)	6.5 ~ 8.0

**대장균 검사는 공인 검사소에서 실시해야 합니다.

- 다음 경우에는 그 시점으로부터 1주 이내에 다시 수질 검사를 받아야 합니다.
 - 새로운 자가 공급수를 확보한 경우
 - 물의 안전성과 적합성에 영향을 미칠지 모를 환경 변화나 주변 활동 변화를 인지한 경우(예: 홍수나 지진 같은 재해)
- 급수 용도로 쓰는 장비는 잘 관리해야 합니다.
기기 및 설비 유지관리 [자주색] 카드를 참조하십시오.
- 안전한 물이 나오지 않는 수도꼭지, 탱크, 파이프는 또렷하게 표시해 두어야 합니다. 이것을 식품 가공, 손 씻기, 청소에 사용해서는 안 됩니다.
- 지표수나 지하수를 사용하는 경우, 그 유입구는:
 - 가축으로부터 최소한 10m 떨어져야 합니다.
 - 건초더미, 도축 폐기물 매립장, 사람/동물 분뇨, 화학물질 저장소, 탱크(예: 연료 탱크) 등 잠재적 오염원으로부터 최소한 50m 떨어져야 합니다.

D

실천

- 물의 안전성을 위협할 수 있는 근처 주변 활동과 화학적 위험 (자연발생적 화학물질 포함)을 파악해 적절하게 통제해야 합니다.

S

제시

무엇을 보여주어야 하나?



- 검사관에게 보여줄 **기록**:
 - 수질 검사 결과
 - 물의 안전성에 영향을 미칠지 모를 모든 주변 활동의 목록
- 정수 장치가 올바르게 작동하고 있다는 것을 아는 방법을 검사관에게 보여주십시오.
- 파악한 모든 화학적 위험 요소와 이것을 통제하는 방법을 검사관에게 보여주십시오.



개인위생 및 건강 관리

K

알기

무엇을 알아두어야 하나?

- 개인위생과 건강은 식품 오염을 예방해 안전성과 적합성을 유지하는 데 도움이 되기 때문에 중요합니다.
- 사람에 의한 식품 오염을 예방하는 주요 방법:
 - 손 씻기
 - 구토나 설사, 황달 증세가 있을 때 식품 취급 금지
 - 깨끗한 옷 입기(예: 앞치마, 모자, 헤어네트)
- 손을 잘 씻으면 조리구역으로 미생물이 전파되지 않게 하는 데 도움이 됩니다. 규칙적으로 손을 씻으면 식품 오염 예방에 도움이 됩니다.
- 소독제는 비눗물로 손을 잘 씻고 물기를 제거한 후 사용할 수 있습니다. 손을 씻는 대신 소독제를 사용하는 일이 없도록 하십시오.
- 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 증상(예: 구토나 설사)이 멈춘 후 48 시간이 경과하기 전에 일을 해서는 안 됩니다.
- 종업원의 질병이나 위생 불량으로 인해 오염된 식품은 버리거나 회수해야 할 수 있습니다. **식품 리콜** [빨간색] 카드 참조

K

알기

개인위생이 중요한 이유

- 미생물이 식품에 전파되는 가장 흔한 경로는 사람입니다. 대부분 사람 손을 통해 전파됩니다.
- 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.
- 상처나 궤양, 종기를 감싸지 않으면, 특히 진물이 나거나 감염되었으면 미생물이 퍼져나가 식품을 안전하지 않게 만들 수 있습니다.
- 장갑을 끼는 사람(반창고나 궤양을 가리는 목적이든, 식품 취급 시의 개인적 취향 때문이든)은 식품 이외의 것(예: 코 또는 쓰레기통 뚜껑)을 만진 후 장갑을 교체해야 합니다. 더러운 장갑을 벗을 때마다, 그리고 깨끗한 장갑을 끼기 전에 손을 씻으십시오.
- 아픈 사람의 대변, 구토물, 기타 체액(혈액이나 콧물 따위)을 통해 유해 미생물이 식품으로 옮겨질 수 있습니다.
- 불결한 옷은 식품이나 표면부, 조리기기를 오염시킬 수 있습니다.

D

실천

무엇을 해야 하나?

- 비누로 20초간 손을 씻고 종이 타월이나 1회용 면 수건으로 잘 닦거나 공기 타월로 말리십시오.
- 세면대 옆에 항상 비누와 종이 타월이나 1회용 면 수건, 공기 타월을 비치하십시오.
- 손 씻는 곳은 늘 청결하게 해두어야 합니다.

D

실천

- 다음 경우에는 반드시 손을 씻어야 합니다.
 - 조리구역에 들어갈 때
 - 식품을 취급하기 전
 - 날것을 취급하다가 익힌 식품을 취급하고자 할 때
 - 알레르기 유발물질이 든 식품을 취급하다가 그렇지 않은 식품을 취급하고자 할 때
 - 세정제/화학물질을 취급하다가 식품을 취급하고자 할 때
 - 기침이나 재채기를 한 후
 - 화장실 사용 후
 - 전화기 사용 후
 - 쓰레기를 내다버린 후
 - 더럽다고 생각되는 것을 만진 후
- 상처나 궤양, 종기가 생기면 다음 방식으로 관리해야 합니다.
(적용할 방식에 체크 표시할 것)
 - 상처나 궤양, 종기를 완전히 감싸기
 - 상처나 궤양, 종기가 진물이 나거나 감염되었고 이를 완전히 감쌀 수 없다면 식품 취급을 하지 않음
- 장갑은 식품 이외의 것을 만진 후나 날것을 만지다가 익힌 식재료/식품을 만질 때 교체해야 합니다. 더러운 장갑을 벗을 때마다, 그리고 깨끗한 장갑을 끼기 전에 손을 씻어야 합니다.

몸이 아픈 종업원을 관리

- 식품을 통해 전파될 수 있는 병에 걸렸을 때는 일을 해서는 안 됩니다.
- 업소에 들어가기 전 48시간 이내에 구토나 설사, 황달 증세가 있었거나 사업장 안에서 그런 증세를 보인 종업원이나 방문자는 즉시 다음 중 한 사람에게 말해야 합니다. (계획서 책임자에 체크 표시할 것)

매니저

담당자 이름/직위:

-
- 종업원은 증상이 멈춘 후 48시간 동안 식품 제조 구역에 들어가서는 안 됩니다.
 - 몸이 아픈 종업원은 조리구역으로 들어가지 않아도 되는 일이나 식품과 직접적인 접촉이 이루어지지 않는 일은 처리할 수 있을지 모릅니다.

식품 취급 및 조리 준비를 할 때 깨끗한 옷 착용

- 식품을 취급하기 전이나 조리구역에 들어가기 전에 깨끗한 옷(앞치마, 모자, 헤어네트 등)을 입어야 합니다(이것은 방문자에게도 적용).
- 종업원이 다음 중 어느 한 가지 옷을 입도록 조치해야 합니다. (해당란에 체크 표시할 것)

종업원이 깨끗한 자기 옷을 착용

업소에서 제공하는 깨끗한 옷을 착용

- 식품 제조 구역을 벗어나기 전에(화장실에 가거나 업소 외부로 나가는 것 등) 위생복(앞치마 등)을 벗으십시오.

S

제시

무엇을 보여주어야 하나?

- 검사관은 검사 차 업소에 들어갈 때 세면대에서 손을 씻습니다. 손을 씻는 데 필요한 모든 것이 비치되어 있는지 확인하기 위함입니다.
- 검사관이 물어보거나 확인하는 것:
 - 손 씻는 곳에 필요한 물품이 전부 비치되어 있고 청결이 유지되도록 할 책임자가 누구인지
 - 사람들이 손을 씻어야 할 때 과연 씻고 있는지 어떻게 아는지
 - 종업원들에게 언제 손을 씻는지 묻고, 손 씻는 방법을 보여달라고 요구할 수 있습니다.
 - 누군가 장염에 걸리거나 몸이 아프면 어떻게 하는지
 - 모든 식품 취급자가 매번 교대 근무를 시작할 때(또는 근무 중 필요할 때마다) 깨끗한 옷/앞치마를 착용하는지 확인합니다.
 - 어떤 방식으로 복장 청결을 기하는지
 - 업소의 복장 청결 내규에 대해 물어보고, 혹시 이 내규와 관련된 문제점이 있었는지
- 검사관에게 보여줄 것:
 - 종업원이 아팠던 때에 대한 서면 기록





유해동물/곤충 유무 확인

K

알기

무엇을 알아두어야 하나?

- 쥐, 바퀴벌레와 같은 유해동물/곤충은 질병을 퍼트릴 수 있습니다. 쓰레기 같은 불결한 물체에 있는 미생물이 이들의 배설물을 통해 식품이나 조리기기로 전파될 수 있습니다.
- 유해동물/곤충 방제에 사용되는 살충제/화학물질이 식품을 오염시킬 경우에는 병을 일으킬 수 있습니다.

D

실천

무엇을 해야 하나?

- 유해동물/곤충의 흔적이 있지 않은지 매일 쓰레기 수거 및 보관 구역을 포함한 실내외 구역을 확인하십시오. 뒹에 걸린 동물이나 그 배설물, 죽은 벌레를 치우고, 이에 오염된 식품이 있으면 버리십시오.
- 식품이나 포장재와 바로 접촉하는 조리기기와 구역에 유해동물/곤충이 접촉한 흔적이 보이면 깨끗이 청소하고 살균 처리하십시오.
- 다음 방식 중 하나로 유해동물/곤충을 관리하고 방제해야 합니다.

전문 업체에 의뢰

자체적으로 이러한 위험을 관리

- 살충제/화학물질은 식품, 조리기기, 표면부를 오염시키지 않게 사용하십시오. 제조업체 지침에 따라 올바르게 화학물질을 보관, 준비 및 사용하십시오.
- 업소에 유해동물/곤충의 흔적이 보일 경우 어떻게 해야 하는지는 **문제가 발생한 경우** [빨간색] 카드에 나오는 절차를 따르십시오.

S

제시

무엇을 보여주어야 하나?

- 검사관에게 보여줄 것:
 - 업주와 종업원이 어떻게 유해동물/곤충의 유무를 확인하는지
 - 업주와 종업원이 어떻게 유해동물/곤충을 방제하고 위험을 관리하는지(예: 오염된 식품이나 포장재)



안전하게 식품 조리 준비

K

알기

무엇을 알아두어야 하나?

- 식품의 유해 미생물과 알레르기 유발물질은 오염 식품이나 먼지, 손, 옷, 표면부를 통해 퍼질 수 있습니다. 불결하거나 배치가 불량한 조리 준비 공간은 빠르고 쉽게 미생물이 증식, 전파하는 원인이 됩니다.
- 많은 식품 관련 불만은 식품에 들어간 이물질(예: 유해동물/곤충 사체, 반창고/붕대)과 관련되어 있습니다. 사람이나 유해동물/곤충에서 나온 이물질이 식품에 섞여 들어가면 업소 이미지를 훼손하고 병을 일으킬 수 있습니다.
- 적정 온도에서 식품을 보관하면 미생물의 급속한 증식을 막습니다. 이러한 미생물 증식을 막기 위해 식품(자판기 내 식품 포함)을 적정 온도로 유지하는 방법을 알아야 합니다.

D

실천

무엇을 해야 하나?

- 사용 전에 먼저 표면부와 기기의 청결 상태 및 살균 처리 여부를 확인하십시오.
- 일과 중 필요할 때마다 작업장을 바로 청소하고 살균 처리하십시오.
- 적절한 청소 도구와 청소 도구 보관 장소를 제공해야 합니다.
- 식품에 이물질이 섞여 들어가는 것을 방지하는 방안을 마련하십시오.
- 가공 절차의 허점 때문에 식품 오염이 발생하지 않도록 하십시오.

D

실천

- 제조업체 지침에 따라 식품을 처리하거나 이 계획서의 해당 부분을 따르십시오(예: 냉장식품을 다루는 경우 **식품 냉장 유지** [녹색] 카드의 규칙을 따라야 함)
- 식품을 취급할 때 위험 온도 구간($5^{\circ}\text{C} \sim 60^{\circ}\text{C}$)에 식품을 둔 경우에는 2시간/4시간 규칙을 따라야 합니다.

식품을 위험 구간($5^{\circ}\text{C} \sim 60^{\circ}\text{C}$)에 둔 총 시간	해야 할 일
4시간 이상	폐기
2~4시간	차려 내거나 75°C 까지 가열 냉장 금지
0~2시간	차려 내거나 냉장 또는 75°C 까지 가열

다음과 같은 식품에 적용:

			
연성 치즈나 생치즈	채소 수프	카레	육류
			
생두부	계란 샌드위치	식초 섞지 않은 밥	뚜껑을 연 소스

- 위험 온도 구간은 5°C 에서 60°C 사이이며, 이 구간에서 유해 미생물이 빠르게 증식합니다.

S

제시

무엇을 보여주어야 하나?

- 검사관에게 보여줄 것:
 - 업주와 종업원이 그때 그때 어떻게 청소하는지
 - 업주와 종업원이 어떻게 이물질 유입을 방지하는지
 - 업주와 종업원이 어떻게 식품 온도를 확인하는지



식품 분리

K

알기

무엇을 알아두어야 하나?

- 익힌 식품이나 즉석식품을 날것과 분리해 두면 미생물이 전파되지 못합니다(예: 익힌 식품과 생닭고기를 분리).
- 식품을 화학물질(예: 세정제)과 분리하여 보관하십시오.
- 일부 식품/성분은 알레르기 반응을 일으킬 수 있습니다. 알레르기 유발물질이 함유된 식품(아래에 열거)과 함유되지 않은 식품을 서로 분리해 두면 손님이 먹어 이상 증세를 보이거나 심하면 생명을 잃는 사고를 막을 수 있습니다.
- 알아둘 필요가 있는 흔한 식품 알레르기 유발물질이 많이 있습니다. 땅콩, 갑각류, 연체동물, 생선, 우유, 계란, 글루텐, 밀, 대두, 깨, 루핀콩, 황산염, 아몬드, 브라질 너트, 캐슈, 헤이즐넛, 마카다미아, 피칸, 잣, 피스타치오, 호두 등입니다.
- 판매하는 식품에 어떤 알레르기 유발물질이 들어 있는지 알아두십시오(**식품 내용물에 대해 알기** [주황색] 카드에 나오는 규칙에 따를 것). 손님이 물으면 필요한 알레르기 유발물질의 이름을 사용해 알려줄 수 있어야 하고, 제품 포장에 이 정보를 표기할 수 있어야 합니다. **포장 및 라벨 표시** [주황색] 카드에 나오는 규칙을 따르십시오.
- 액체(예: 해동한 식품에서 나오는 액즙)에는 유해 미생물이 들어 있을 수 있습니다. 이 액즙이 다른 식품이나 물체 표면부에 묻으면 병을 일으킬 수 있습니다.

식품 분리가 중요한 이유

- 우발적인 식품 오염은 식품이 안전하지 않게 되는 가장 흔한 이유의 하나입니다.

K

알기

- 식품을 서로 분리해 두면 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 만들기 전에 이것이 함유되지 않은 식품을 모두 먼저 만들면 더 안전합니다.

D

실천

무엇을 해야 하나?

- 다음 식품의 조리 관리 방법이 있어야 합니다.
 - 날것과 익힌 식품/즉석식품
 - **알기** 난에 나열된 알레르기 유발물질이 든 식품과 그렇지 않은 식품
- 채택할 관리 옵션에 체크 표시하십시오.

공간과 조리기기(도마, 칼, 주방용구)를 구분 사용

작업 전환 시 식품 접촉면, 도마, 칼 및 기타 주방용구를 철저히 세척 및 살균 처리(필요한 경우)

작업 전환 시 식품 접촉면과 조리기기를 철저히 세척 및 살균 처리하고(필요한 경우) 서로 다른 시간에 가공
- 손을 씻고 **개인위생 및 건강 관리** [하늘색] 카드의 규칙 준수), 다음 식품의 처리 작업을 전환할 때 필요하면 위생복(예: 앞치마)을 교체하십시오.
 - 날것과 익힌 식품/즉석식품
 - **알기** 난에 나열된 알레르기 유발물질이 든 식품과 그렇지 않은 식품
 - 위험 화학품/독성물질과 식품

D

실천

- 식용이 아닌 모든 제품(애완동물 먹이 등)은 식품이나 조리구역과 분리해 두십시오.
- 독성물질과 유해 화학물질은 뚜렷하게 라벨을 붙여 식품이나 조리기기와 분리 보관하고, 사용 시 잘못해 식품에 들어가지 않게 하십시오.
- 알레르기 반응을 유발할 수 있는 모든 식품은 라벨을 붙여 분리 보관하십시오.
- 만들거나 판매하는 식품 중 어느 것에 알레르기 유발물질이 들어 있는지 손님이 물으면 말해 주십시오.
- 다음 식품은 운반 시 서로 분리하십시오.
 - 날것과 익힌 식품/즉석식품
 - **알기** 난에 나열된 알레르기 유발물질이 든 식품과 그렇지 않은 식품

S

제시

무엇을 보여주어야 하나?

- 검사관은 만들거나 차려내는 식품의 알레르기 유발물질 함유 여부를 업주와 종업원이 어떻게 아는지 설명해 달라고 요구하고 필요한 알레르기 유발물질의 이름을 물어볼 것입니다.
- **알기** 난에 나오는 알레르기 유발물질이 든 식품과 독성물질, 유해 화학물질은 뚜렷하게 라벨을 붙여 둔다는 것을 검사관에게 보여주십시오.
- 다음 식품을 서로 어떻게 분리해 두는지 검사관에게 보여주거나 설명하십시오.
 - 날것과 익힌 식품/즉석식품
 - 알기 난에 나열된 알레르기 유발물질이 든 식품과 그렇지 않은 식품
 - 위험 화학품/독성물질과 식품



식품 조달, 수령, 저장

무엇을 알아두어야 하나?

- 공급자나 기타 조달처로부터 받는 식품이 안전하고 적합한지 알아야 합니다.
- 또한 문제가 발생할 경우를 대비해 식품이 어디에서 왔는지 알 필요가 있습니다.
- 일부 식품은 미생물 증식을 막기 위해 차게(냉장이나 냉동) 보관해야 합니다.



- 살아 있는 조개류를 수령하는 경우 수령 시 지켜야 할 몇몇 규칙이 있습니다. 이것은 **실천** 난에 설명되어 있습니다.
- 고온식품이나 냉장식품을 판매하는 자판기에서는 정확한 온도에서 식품을 저장해야 미생물 증식을 막을 수 있습니다.
- 식품이나 식재료는 소비기한(Use-By date)이 지나 사용하거나 판매하지 마십시오 (자판기 판매 식품도 해당). 소비기한 또는 품질유지기한(Best Before date)의 사용 지침은 www.mpi.govt.nz/food-safety-home/how-read-food-labels/에서 확인할 수 있습니다.



- 식품을 수입한다면 1차산업부에 식품 수입자로 등록해야 합니다. 수입 식품을 구매할 때는 등록된 식품 수입자만 이용할 필요가 있습니다.
- 등록된 수입자는 식품을 수입하기 전에 해당 식품의 안전 및 적합성 평가를 받아야 합니다. 자세한 내용은 www.mpi.govt.nz/import/food/advice-for-food-importers/responsibilities-of-a-registered-food-importer/food-importers-must-assess-and-confirm-safety-and-suitability-of-imported-food/ 를 참조하십시오.



K

알기

조달과 수령이 중요한 이유

- 신뢰할 수 있는 공급자를 통하면 사용하는 식품과 식재료가 안전하고 적합해 안심이 됩니다. 그래서 사람이 병에 걸리는 사고를 예방하고 시간과 비용을 절약할 수 있습니다.
- 신뢰할 수 있는 공급자는 식품법이나 동물성 제품법에 따라 등록된 업체일 수 있습니다. 1차산업부에는 공급자를 조회할 수 있는 등록부가 있습니다. www.mpi.govt.nz/food-business/food-safety-registers-lists/
- 업소에 있으면서 물품을 수령하는 것이 제일 좋습니다. 일과시간이 아닐 때 냉장/냉동 식품이 배달되는 경우, 공급자와 합의한 대로 적정 온도로 배달되었고 올바른 장소(예: 냉장고나 냉동고)에 보관되었으며 사용하기 안전하다는 것을 알아야 합니다.



D

실천

무엇을 해야 하나?

- 신뢰할 수 있는 공급자로부터만 식품을 조달하십시오.
- 식품을 수입하는 경우에는 1차산업부에 식품 수입자로 등록하거나 등록된 수입자에게 의뢰해야 합니다.
- 식품을 수입하기 전에 식품의 안전성 및 적합성 평가를 실시해야 합니다. 자세한 내용은 **알기** 난을 참조하십시오.
- 식품을 받아오거나 수령할 때 다음 사항을 확인해야 합니다.
 - 냉장식품은 냉장 상태일 것
 - 냉동식품은 동결 상태일 것
 - 포장이 훼손되거나 불결하지 않을 것
 - 소비기한이 경과되지 않았을 것



D

실천



- 식품을 수령해 운반하는 경우에는 **식품 운반** [주황색] 카드에 따라야 합니다.
- 살아 있는 조개류를 수령할 때는 다음 사항을 준수해야 합니다.
 - 10°C 이하의 온도로 냉장되었는지 확인
 - 이물질(예: 진흙, 돌)이 들어 있지 않은지 확인
 - 생으로 먹거나 살짝 익혀 먹어도 안전한지 공급자에게 확인
 - 채취 확인서를 받기
- 식품을 수령할 때 다음 사항을 기록하십시오.
 - 공급자 이름과 연락처
 - 식품 유형과 수량
 - 안전성과 적합성을 유지하기 위해 일정한 온도에 두어야 하는 식품이라면 수령 당시의 식품 온도
- 식품을 수령할 때는 라벨에 충분한 정보가 기재되어 있는지 확인함으로써 식품을 정확하게 사용하거나 라벨을 붙일 수 있도록 하십시오. 라벨이 없는 제품에 대해서는 공급자에게 그 내용(수입품은 번역된 내용)을 요구하십시오.
- 제조업체의 지침에 따라 식품을 저장하십시오.
- 안전하게 식품을 저장하십시오. 먼저 냉장식품을 치우고 나서 냉동식품, 실온 저장 가능 식품의 순서로 치우십시오.
- 소비기한(Use-By date)이나 품질유지기한(Best before date)이 먼저 돌아오는 순으로 사용할 수 있게 보관 식품을 배열하십시오.
- 소비기한이 지난 식품은 폐기하십시오.
- 식품은 덮개로 덮고 또렷하게 라벨을 붙여 보관하십시오.

D

실천

- 아래 그림에서 보는 바와 같이 2시간/4시간 규칙을 따르십시오.

식품을 위험 구간(5°C ~ 60°C)에 둔 총 시간	해야 할 일
4시간 이상	폐기
2~4시간	차려 내거나 75°C까지 가열 냉장 금지
0~2시간	차려 내거나 냉장 또는 75°C까지 가열

다음과 같은 식품에 적용:

연성 치즈나
생치즈

채소 수프



카레



육류



생두부

계란
샌드위치식초 섞지
않은 밥뚜껑을 연
소스

- 위험 온도 구간은 5°C에서 60°C 사이이며, 이 구간에서 유해 미생물이 빠르게 증식합니다.
- 식품을 조달하거나 수령하는 동안 문제가 발생하면 **문제가 발생한 경우** [빨간색] 카드에 따라 처리하십시오.

S

제시

무엇을 보여주어야 하나?

- 검사관이 다음 자료를 확인합니다.
 - 수령하는 식품이 안전하고 적합하다는 것을 업주와 종업원이 어떻게 아는지
 - 거래 공급자의 명단과 공급자의 식품 안전 확인서 **기록**
 - 다음 **기록**:
 - 공급자 이름과 연락처
 - 식품 유형과 수량
 - 안전성과 적합성을 유지하기 위해 일정한 온도에 두어야 하는 식품이라면 수령 당시의 식품 온도
- 계획서에 따라 업주와 종업원이 어떻게 식품을 보관하고, 라벨을 붙이고, 분리하는지 검사관에게 보여주십시오.
- 검사관에게 식품 수입자 등록 증명서를 보여주십시오.
- 검사관에게 수입한 식품의 안전성 및 적합성 평가를 보여주십시오.





식품 냉장 유지

K

알기

무엇을 알아두어야 하나?

- 적정 온도에서 식품을 보관하면 미생물의 급속한 증식을 막습니다.
- 일부 식품은 미생물의 빠른 증식을 막기 위해 차게(냉장이나 냉동) 보관해야 합니다.
- 업주와 종업원은 다음 두 식품의 차이점을 알 필요가 있습니다.
 - 식품 안전성을 위해 차게 보관해야 하는 식품(예: 우유)
 - 손님에게 더 맛있게 제공하고자 차게 보관할 수 있는 식품(예: 맥주)
- 업주와 종업원은 어떤 식품을 냉장 보관해야 하는지 알아둘 필요가 있습니다. 공급자에게 문의하거나 제조업체 지침을 따르십시오.
- 온도 모니터링 기기(예: 온도계)가 정확성을 유지하게 해야 합니다(예: 검교정). 냉장고/냉각기에 표시된 온도만 믿어서는 안됩니다.

무엇을 해야 하나?

- 매일 냉장고 안의 식품 보관 온도가 5°C 이하인지 확인하십시오.
- 다음 방식으로 냉장고 안의 식품 온도를 모니터링 하십시오. (적용할 방법에 체크 표시할 것)
 - 검교정한 탐침 온도계로 식품이나 다른 물질(예: 용기에 담은 물)의 온도를 확인

D

실천

D

실천

검교정한 적외선 온도계로 식품 표면 온도를 측정

검교정한 자동 시스템(예: Bluetooth 온도 모니터링 시스템)으로 내부 온도나 식품 표면 온도를 모니터링

- 냉동고 안에 둔 식품이 동결 상태를 유지하는지 점검하십시오. 냉동식품의 온도를 기록해둘 필요는 없습니다.
- 위험 온도 구간에 둔 냉장식품에 대해서는 아래 그림에서 보는 바와 같이 2시간/4시간 규칙을 따라야 합니다.

냉장식품을 위험 구간 (5°C ~ 60°C)에 둔 총 시간	해야 할 일
4시간 이상	폐기
2~4시간	차려 내거나 75°C까지 가열 냉장 금지
0~2시간	차려 내거나 냉장 또는 75°C까지 가열

다음과 같은 식품에 적용:



연성 치즈나
생치즈



채소 수프



카레



육류



생두부



계란
샌드위치



식초 섞지
않은 밥



뚜껑을 연 소스

D

실천

- 위험 온도 구간은 5°C에서 60°C 사이이며, 이 구간에서 유해 미생물이 빠르게 증식합니다.
- 식품 냉장 유지에 문제가 생기면(예: 냉동실에서 식품이 녹기 시작) **문제가 발생한 경우** [빨간색] 카드에 따라 처리하십시오.

S

제시

무엇을 보여주어야 하나?

- 검사관에게 보여줄 것:
 - 식품 온도나 냉장고 내부 온도를 업주와 종업원이 어떻게 확인하는지
 - 온도 확인 기록





철저한 가열 조리

K

알기

무엇을 알아두어야 하나?

- 일부 식품은 미생물에 오염되어 병을 일으키거나, 심하면 인명 피해를 초래할 우려가 있습니다.
- 가열 조리는 이러한 미생물을 죽여 식품을 먹기 안전한 상태로 만드는 흔한 방법입니다.
- 일부 식품은 철저히 익혀 미생물을 죽일 필요가 있습니다. 업주와 종업원은 매번 철저히 익혀야 하는 고위험 식품이 어떤 것인지 알아야 합니다.
- 안전을 위해 가열 조리해야 하는 식품에는 가금류 고기와 다진 육류, 간 등이 있습니다.

철저한 가열 조리가 중요한 이유

- 철저히 가열하면 미생물을 죽이고 식품을 먹기 안전한 상태로 만듭니다.
- 식품이 겉으로 보기에는 익힌 것처럼 보이지만 그렇지 않다거나, 실제로는 익혔지만 그렇게 보이지 않을 수 있기 때문에 검교정온 온도계로 온도를 재는 것이 중요합니다. 온도가 정확하다는 것을 확인하기 위해서는 검교정된 온도계를 사용하는 것이 중요합니다.

D

실천

무엇을 해야 하나?

- **가금류 고기, 다진 육류 및 간 가열 조리** [자홍색] 카드를 사용해 가금류 고기, 다진 육류(예: 소시지, 패티 등) 및 간을 익히십시오.
- 소고기, 양고기, 사슴고기와 같은 육류는 살짝만(rare) 익히고 차려내도 되지만 차려내기 전에 겉을 강한 불에 재빨리 구워야 합니다(예: 레스토랑/테이크어웨이에서).

D

실천

- 돼지고기는 중간 정도로(**medium**) 익히거나 바삭(**well-done**) 익혀야 합니다.
- **수비드 방식으로 조리**하거나 **적색육을 다져 살짝 익히거나 날로 서빙**하는 경우, 관련 카드의 규칙을 따라야 합니다.
- 제조업체의 지침에 따라 조리하십시오.
- 혹시 음식에 찬 부분이 있거나 않은지 항상 확인하십시오. 음식은 골고루, 안쪽 깊숙이까지 익혀야 합니다.
- 음식에 찬 부분이 생기지 않도록 자주 저어주십시오.
- 다음 방식으로 식품 온도를 확인하십시오. (적용할 방법에 체크 표시할 것)
 - 검교정한 탐침 온도계로 식품 내부 온도를 측정
 - 검교정한 적외선 온도계로 식품 표면 온도를 측정
 - 검교정한 자동 시스템(데이터 로거 등)으로 내부 온도나 식품 표면 온도를 모니터링
- 식품을 철저히 가열 조리한 후:
 - 즉시 차려내거나
 - 차려낼 때까지 60°C 이상의 온도를 유지시키거나 (**음식물 고온 유지** [주황색] 카드에 따라)
 - 급속 냉각하십시오(**막 조리한 식품 냉각하기** [자홍색] 카드의 규칙에 따라).

무엇을 보여주어야 하나?

- 업주와 종업원이 다음 방식으로 항상 식품을 철저히 가열 조리한다는 것을 검사관에게 보여주십시오.
 - 가열 조리하는 식품을 하나씩 온도 측정
 - 제조업체 지침 준수

S

제시



가금류 고기, 다진 육류 및 간 가열 조리

K

알기

무엇을 알아두어야 하나?

- 식품을 철저히 가열 조리하면 유해 미생물이 죽습니다.
- 육류를 다진다는 것은 만일 표면에 미생물이 있으면 이것이 그 제품에 전체적으로 퍼진다는 뜻입니다. 다진 육제품은 철저히 익힐 필요가 있습니다.
- 얇게 썬 가금류와 간 또는 다진 육류(예: 볶은 닭고기 조각, 얇게 썬 간 또는 갈아서 다진 고기)는 온도를 측정할 필요가 없습니다.
- 간은 겉과 속이 모두 유해 미생물로 오염될 수 있으므로 철저히 익혀야 합니다. 1차산업부는 간을 안전하게 조리하는 데 도움이 되는 지침을 마련했습니다.

www.mpi.govt.nz/food-business/food-safety-codes-standards/good-operating-practice/documents/safe-cooking-of-livers/



- 가금류 고기(닭고기, 오리고기, 간 등)와 다지거나 미세하게 분쇄한 육류(소시지, 고기 패티 등)는 특정 온도까지 가열한 후 정해진 시간 동안 조리함으로써 안전하게 만드십시오.

무엇을 해야 하나?

- 가금류 고기, 다지거나 미세하게 분쇄한 육류, 간을 조리할 경우에는 다음의 시간/온도 조합 중 한 가지를 택하십시오.

D

실천

D

실천

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

- 가금류 고기에서 가장 두꺼운 부분의 중심부, 또는 다진 육류나 간이 위의 시간/온도 조합 중 한 가지에 도달했는지 검교정한 온도계로 확인하십시오.
- 업주와 종업원은 다음 중 어느 한 가지를 해야 합니다.
 - 만들 때마다 각 일괄 회차분의 전체 개수 중에서 최소한 1개를 골라 온도를 기록
 - 사용하는 방법이 매번 효과적임을 증명하기** [자홍색] 카드를 따름으로써 조리 방법이 효과적임을 증명
- 가금류 고기, 간, 다진 육류를 가열 조리한 후:
 - 즉시 차려내거나
 - 차려낼 때까지 60°C 이상의 온도를 유지시키거나 (**음식물 고온 유지** [주황색] 카드에 따라)
 - 급속 냉각하십시오(**막 조리한 식품 냉각하기** [자홍색] 카드의 규칙에 따라).
- 익힌 가금류, 간 또는 다진 고기를 재가열하는 경우에는 **식품 재가열** [자홍색] 카드에 따라 처리하십시오.

S

제시

무엇을 보여주어야 하나?



- 업주와 종업원이 어떻게 간, 가금류 고기와 다진 육류를 안전하게 조리하는지에 대한 기록을 검사관에게 보여주십시오. **기록 항목:**

- 식품
- 조리 날짜
- 조리 온도와 이 온도에서의 지속 시간



- 자신의 조리 방법이 효과적이라는 것을 증명할 수 있으면 **사용하는 방법이 매번 효과적임을 증명하기** [자홍색] 카드에서 요구하는 **기록**을 검사관에게 보여주십시오.



사용하는 방법이 매번 효과적임을 증명하기

무엇을 알아두어야 하나?

- 자신의 방법이 효과적이라는 것을 증명하게 되면 조리할 때마다 식품을 하나 하나 테스트할 필요가 없고, 유해 미생물을 올바르게 예방하거나 죽이고 있다는 의미이므로 안심이 됩니다.
- 증명된 방법이 있으면 매번 모든 항목을 측정할 필요는 없습니다. 대신, 만든 식품을 증명된 방법에 따라 매주 확인해 이 방법이 여전히 효과적인지 확인해야 합니다.
- 업주와 종업원이 아래 카드에 따라 식품을 만들거나 조리한다면 자신의 방법이 매번 효과적이라는 것을 증명해 둘 수 있습니다.
 - **가금류 고기, 다진 육류 및 간 가열 조리** [자홍색 카드]
 - **수분 활성도로써 미생물 억제** [자홍색 카드]
 - **산을 사용하여 미생물 억제** [자홍색 카드]
 - **온훈연으로 미생물 억제** [자홍색 카드]
 - **스시 만들기** [청록색 카드]
 - **중국식 오리구이 만들기** [청록색 카드]
 - **수비드 방식으로 조리하기** [청록색 카드]
- 막 가열 조리한 식품을 식힌다거나 식품을 재가열한다면 자신의 방법이 매번 효과적이라는 것을 증명해 둘 수 있습니다.

K

알기

D

실천

무엇을 해야 하나?

- 다음 중 증명할 방법을 고르십시오. (어느 방법을 증명할 것인지 체크 표시할 것)

가금류 고기, 다진 육류 및 간 가열 조리 [자홍색 카드]

수분 활성도로써 미생물 억제 [자홍색 카드]

산을 사용하여 미생물 억제 [자홍색 카드]

온훈연으로 미생물 억제 [자홍색 카드]

스시 만들기 [청록색 카드]

중국식 오리구이 만들기 [청록색 카드]

수비드 방식으로 조리하기 [청록색 카드]

막 조리한 식품 냉각하기 [자홍색 카드]

식품 재가열 [자홍색 카드]

- 업주와 종업원은 매번 식품을 만들 때마다 사용 방법에 대해 동일한 조리기기와 공정, 동일한 식재료(종류, 중량, 크기, 배합초 등)를 써야 합니다.
- 해당 카드에 나오는 표준 절차에 따라 조리기기를 사용하고, 식품을 만들거나 조리하십시오.
- 식품/조리기기를 확인/테스트해 필요한 한계치(예: 가금류 고기와 다진 육제품은 75°C에 도달할 때까지 익힌 상태에서 적어도 30초간 유지, 식초를 섞은 스시용 밥의 pH는 4.3과 3.0 사이, 수비드용 수조는 정확한 온도에 놓일 것)가 충족되도록 하십시오.
- 일괄 회차분을 달리해 동일한 식품을 테스트했을 때 자신의 방법이 3회 연속 효과적임을 확인해 이것이 안전하고 적합한 식품을 만들어 내는 방법이라는 것을 증명하십시오. 3회 테스트 중 한 번이라도 효과적이지 않은 것으로 나타나면 3회 연속 성공할 때까지 방법을 조정해야 합니다.

D

실천

S

제시

- 일단 증명되면 그 다음부터는 매주 어느 한 일괄 회차분의 식품을 점검함으로써 이 방법이 여전히 효과적인지 확인해야 합니다.

무엇을 보여주어야 하나?

- 방법을 어떻게 증명했는지 검사관에게 보여주십시오.
- 검사관에게 보여줄 **기록**:
 - 사용 방법
 - 매주의 일괄 회차분 확인 결과





식품 재가열

K

알기

무엇을 알아두어야 하나?

- 업주와 종업원은 식품이 위험 온도 구간($5^{\circ}\text{C} \sim 60^{\circ}\text{C}$)에 놓이지 않도록 안전하게 재가열할 필요가 있습니다.
- 자판기는 식품이 안전하게 재가열되는 것이어야 합니다.
- 중탕기나 가열 캐비닛은 식품을 재가열시키지 못합니다. 익히거나 재가열한 식품을 따뜻하게 유지하는 역할을 할 뿐입니다.

식품 재가열이 중요한 이유

- 제대로 재가열하지 않으면 식품이 위험 온도 구간($5^{\circ}\text{C} \sim 60^{\circ}\text{C}$)에 너무 오래 있게 되고 유해 미생물이 증식할 수 있습니다. 그러면 섭취자가 병에 걸리거나 사망할 수 있습니다.

D

실천

무엇을 해야 하나?

- 식품을 빨리 재가열시키는 올바른 조리기기를 사용하십시오. (사용 기기에 체크 표시할 것)

전자레인지

가스/전기 레인지

오븐

기타 _____

- 제조업체 지침이 있으면 그에 따라 재가열하십시오.
- 제일 찬 부분(액체인 경우)이나 가운데 부분(고체인 경우)에 뜨거운 김이 올라오는 온도(최소 75°C)까지 재가열해 소비 시점까지 60°C 이상을 유지하십시오.

D

실천

- 재가열했다가 5°C ~ 60°C에서 4시간 미만 동안 둔 식품은 다시 75°C 이상이 되게 가열해 뜨거운 상태(60°C 이상)로 손님에게 제공할 수 있습니다. 재가열한 식품을 5°C ~ 60°C에서 4시간 이상 둔 경우에는 폐기해야 합니다.
- 수비드 방식으로 조리한 적색육이나 가금류 고기를 재가열한다면 **수비드 방식으로 조리하기** [청록색] 카드에 따라 처리하십시오.
- 식품을 재가열하는 자판기는 최소 75°C까지 재가열할 수 있는 것이어야 합니다. 또는 제조업체의 지침을 따르십시오. 또한 소비 시점까지 식품을 60°C 이상으로 유지할 수 있는 것이어야 합니다.
- 업주와 종업원이 식품을 주기적으로 재가열하는 경우에는 자신의 방법을 증명해 둘 수 있습니다. 그러면 그 다음부터는 정해진 빈도로 일괄 회차분을 확인하기만 하면 됩니다.
사용하는 방법이 매번 효과적임을 증명하기 [자홍색] 카드 참조

S

제시

무엇을 보여주어야 하나?

- 검사관에게 보여줄 것:
 - 업주와 종업원이 어떤 방식으로 식품을 안전하게 재가열하는지
 - 자판기가 안전하게 식품을 재가열시킨다는 것을 업주와 종업원이 어떻게 아는지



막 조리한 식품 냉각하기

K

알기

무엇을 알아두어야 하나?

- 유해 미생물이 위험 수준까지 증식하기에 충분한 시간 동안 식품이 위험 온도 구간(5°C ~ 60°C)에 놓이지 않도록 올바르게 냉각해야 합니다.
- 뜨거운 식품을 너무 빨리 냉장고에 넣으면 냉장고에 있는 다른 식품의 온도가 높아져 안전하지 않을 수 있습니다.
- 재빨리 냉각해야 하는 식품의 예로는 식초를 섞지 않은 밥, 수프, 육류, 고기 파이, 캐서롤, 카레, 파스타 요리, 키시 등이 있습니다.

막 가열 조리한 식품을 냉각하는 것이 중요한 이유

- 제대로 냉각하지 않으면 식품이 위험 온도 구간(5°C ~ 60°C)에 너무 오래 있게 되어 유해 미생물이 증식할 수 있습니다. 그러면 섭취자가 병에 걸리거나 사망할 수 있습니다.

D

실천

무엇을 해야 하나?

- 미생물 증식이나 독소 생성을 막기 위해 재빨리 식품을 냉각하십시오.
- 식품은:
 - 6시간 이내에 60°C에서 5°C(또는 그 이하)로 냉각해야 하며, 만일 그 시간을 초과하면 폐기 처분해야 합니다.
 - 그러기 위해서는 2시간 이내에 60°C에서 21°C/실온(둘 중 더 낮은 온도)으로 식힌 뒤 다시 4시간 이내에 21°C/실온(둘 중 더 낮은 온도)에서 5°C(또는 그 이하)로 냉각해야 합니다.

D

실천

- 이 냉각 절차는 식품이 60°C에 도달했을 때만 시작됩니다. 이 시점이 확인을 시작할 때입니다.
- 식품이 21°C/실온(둘 중 더 낮은 온도)으로 떨어지면 냉장고나 냉각기에 넣으십시오.
- 4시간 후 식품이 5°C나 그 이하인지 확인하십시오.
- 다음 중 한 가지 방법을 사용하십시오(또는 병행 사용).
(사용할 방법에 체크 표시할 것)
 - 깊이가 얇은 용기에 식품을 둠
 - 얼음 물통 사용
 - 음식물을 작은 양으로 나눔
 - 냉각 선반 사용
 - 급속 냉각기 사용
- 업주와 종업원이 식품을 주기적으로 냉각하는 경우에는 자신의 방법을 증명해 둘 수 있습니다. 그러면 그 다음부터는 정해진 빈도로 일괄 회차분을 확인하기만 하면 됩니다.
사용하는 방법이 매번 효과적임을 증명하기 [자홍색] 카드 참조
- 식품이 6시간 이내에 안전하게 냉각되지 않을 경우 어떻게 해야 하는지는 **문제가 발생한 경우** [빨간색] 카드에 나오는 절차를 따르십시오.

D

실천

식품 냉각

식품이 6시간 안에 5°C까지 냉각되지 않았으면 버리십시오.

1

지금 막
가열 조리

식품 가열 조리



가열 중지

60°C

2

60°C

① 시간 시작

얼음 물통, 냉각 선반 또는 얇은
쟁반과 같은 방법으로 식품 냉각2시간
이내21°C/실온
(돌 중 더 낮은 온도)

냉장고에 넣음

3

21°C



냉장고에 넣음

추가로 4
시간 이내

5°C 이하

① 시간 종료



냉장고에서 냉각

다음과 같은 식품에 적용:



라자냐



밥 요리



수프



키시



파이

식품을 60°C에서 5°C까지 식히는 총 6시간

S

제시

무엇을 보여주어야 하나?

- 막 조리한 식품을 업주와 종업원이 어떤 방식으로 빨리 냉각하는지 검사관에게 보여주거나 설명하십시오.
- 
 • 일괄 회차분마다 막 조리한 식품을 어떤 방식으로 안전하게 냉각하는지(즉, 60°C에서 2시간 이내에 21°C/실온(둘 중 더 낮은 온도)으로 식힌 뒤 다시 4시간 이내에 21°C/실온(둘 중 더 낮은 온도)에서 5°C(또는 그 이하)로 냉각해야 함) 그 기록을 검사관에게 보여주십시오.
- 다음 사항을 기록하십시오.
 - 식품
 - 조리 날짜
 - 냉각 소요 시간
- 
 • 자신의 냉각 방법이 효과적이라는 것을 증명할 수 있으면 **사용하는 방법이 매번 효과적임을 증명하기** [자홍색] 카드에서 요구하는 기록을 검사관에게 보여주십시오.



식품 해동

K

알기

무엇을 알아두어야 하나?

- 식품을 실온에 오랫동안 두고 해동하면 안쪽 부분이 해동되기 전에 바깥 부분이 너무 오래 위험 온도 구간(5°C ~ 60°C)에 놓일 수 있습니다.
- 냉장고에 넣어 두고 해동하면 위험 구간에 노출됨이 없이 가장 좋은 소비 상태가 됩니다.
- 부분적으로만 해동하면 조리할 때 미생물을 죽이는 정확한 온도에 도달하지 않을 수 있습니다.

D

실천

무엇을 해야 하나?

- 냉동식품을 사용하면 냉장고/냉각기 안에서 충분한 시간 동안 안전하게 해동할 수 있도록 미리 계획을 세우십시오.
- 제조업체 지침이 있으면 그에 따라 제품을 해동하십시오.
- 해동 사실을 명확하게 식품 라벨에 표시하십시오(예: 해동 시작 날짜).
- 해동 중인 식품은 액즙이 물체 표면부나 다른 식품에 묻지 않도록 하기 위해 용기에 담아 냉장고/냉각기 아래칸 가까이에 두십시오.
- 냉장고/냉각기 안에서 해동할 수 없는 상황이면 다음 중 한 가지 방법을 사용할 수 있습니다(또는 병행 사용).
(사용할 방법에 체크 표시할 것)

전자레인지에 넣어 해동해서 바로 소비

밀폐 용기에 담아 흐르는 찬물에 해동

작업대에 올려두고 4시간을 넘지 않는 선에서 해동

D

실천

- 보통 차게 두거나 뜨겁게 두는 식품은 일단 해동하면 냉장고에 넣거나, 조리하거나, 아니면 뜨거운 상태로 보관해야 합니다.
- 식품은 재가열을 하거나 조리하기 전에 완전히 해동해야 합니다.

S

제시

무엇을 보여주어야 하나?

- 검사관에게 보여줄 것:
 - 식품 해동 방법
 - 해동한 식품을 안전하게 보관하는 방법



수분 활성도로써 미생물 억제

K

알기

무엇을 알아두어야 하나?

- 이 절차는 식품을 응축하거나 건조하는 사람에게 적용됩니다.
- 이 카드를 사용해 건조할 수 있는 식품의 예는 육포, 말린 과일 및 야채(예: 말린 레몬, 라임, 오렌지) 등입니다.
- 유해 미생물이 증식하려면 수분이 필요합니다. 수분 함량(수분 활성도)을 줄이면 미생물의 성장을 막는 데 도움이 됩니다.
- 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 낮추기 위해서는 수분 함량을 줄여 미생물 생장을 억제할 필요가 있습니다. 식품을 말리거나 소금 또는 설탕을 첨가하면 됩니다.
- 식품을 냉장고에 보관하지 않을 생각이면 수분 활성도가 0.85 이하가 되게 하거나 다른 보존 방법(예: pH)을 사용하십시오.
- 빌통은 이 계획서에 따라 만들고 판매할 수 없습니다. 필요하면 1차산업부(foodactinfo@mpi.govt.nz)에 문의해 안내를 받으십시오.
- 식품 수분 함량을 낮추는 것은 식품 안의 염분이나 당분의 농축도를 끌어올리는 효과도 있어 많은 미생물을 죽일 수 있습니다.
- 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.

K

알기

- 일단 식품의 수분 활성도를 0.85 밑으로 떨어트린 뒤에는 유통기한(Shelf-life) 동안 공기나 다른 식품으로부터 수분이 재흡수되지 않게 보호하는 일이 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.
- 호주 뉴질랜드 식품표준코드(이하 ‘코드’)에는 일부 식품에 넣을 수 있는 첨가제(방부제 등) 유형에 관한 규정이 있습니다. 이 코드를 읽어보거나 검사관에게 물어 자세한 정보를 확인하십시오.
- **중국식 오리구이 만들기** [청록색] 카드에 나오는 규칙을 따르고 있다면 별도로 이 카드를 참조할 필요가 없습니다.

D

실천

무엇을 해야 하나?

건조

- 건조식품은 다음 중 어느 한 가지 경우가 아니면 수분 활성도가 0.85 이하여야 합니다. (해당되면 체크 표시할 것)
 - 사용할 때까지 5°C 이하에서 냉장 저장함
 - 다른 유효한 보존법(pH를 낮추는 것 등)으로 처리함
- 모든 건조장비(가열, 송풍, 습도 유지 장치 등)가 제대로 작동하는지 정기적으로 점검해야 합니다.

D

실천

- 식품을 건조할 곳: (건조할 곳에 체크 표시할 것)
온도 제어실
실온 상태
- 일반적으로 온도 조절이 필요한 식품을 위험 구간($5^{\circ}\text{C} \sim 60^{\circ}\text{C}$)에서 건조하는 경우 2시간/4시간 규칙을 따라야 합니다.
안전하게 식품 조리 준비 [녹색] 카드 참조
- 수분 활성도가 0.85 이하인 식품을 만들면 이 기준에 부합하는지 확인하기 위해 테스트를 해보아야 합니다.
- 수분 활성도를 0.85 이하로 낮추는 증명된 식품 건조 방법을 가지고 있으면 3회분의 일괄 회차 제품을 공인 검사소에 보내 수분 활성도 검사를 받아야 합니다. 이 검사는 처음에 최소한 한 번 받아야 하며, 그 이후는 자신의 방법(예: 중량 감소 계산)으로 수분 활성도를 계산할 수 있습니다. **사용하는 방법이 매번 효과적임을 증명하기** [자홍색] 카드 참조

염수장 및 소금 절임

- 염수장을 할 때는 소금물에 육류를 완전히 담가야 합니다.
- 정기적으로 염수장 탱크를 비우고 청소하십시오(예: 각 일괄 회차분을 끝낼 때).
- 매번 사용하기 전과 사용한 후에 혹시 염수 주입기에 파손/분실 구성품이 있지 않은지 점검하십시오.
- 주입기는 사용하기 전에 깨끗해야 합니다.
- 소금에 절일 때 소금이 식품 표면을 고르게 덮는지 확인하십시오.

D

실천

염수장 및 소금 절임 용액

- 허용된 식품 첨가제만 사용하십시오. 사용 가능한 식품 첨가제 목록은 호주 뉴질랜드 식품표준코드에서 확인할 수 있습니다.
- 제조업체의 지침에 따라 조제 용액을 만들어 사용하십시오. 효과가 증명된 자가 레시피를 사용해도 됩니다.
- 염수장이나 소금 절임에 필요한 식품 첨가제(아질산염 등)와 소금의 농도를 희석시키지 마십시오.
- 조제 용액은 5°C 이하에서 냉장 저장하십시오. 사용할 때까지 덮어두십시오.
- 5°C 이하에서 염수장이나 소금 절임을 하십시오.
- 각 일괄 회차분이나 하루 작업이 끝나면 재순환/재사용한 조제 용액 또는 주입 시 사용된 것과 같이 오염되었을지 모르는 조제 용액은 폐기하십시오.

S

제시

무엇을 보여주어야 하나?

- 검사관에게 보여줄 것:
 - 검사소의 수분 활성도 시험 결과나 자체 방식(예: 중량 감소 계산)의 수분 활성도 결과(해당되는 경우)
 - 업주와 종업원이 어떤 방식으로 식품을 안전하게 건조 또는 염수장하는지
 - 허용되는 식품 첨가물 및 코드 규칙의 자체 준수 방법에 대한 기록





산을 사용하여 미생물 억제

K

알기

무엇을 알아두어야 하나?

- 식품을 발효하거나 산성화해 안전하게 만드는 경우, 지켜야 할 pH 규정이 있습니다.
- 산성화는 유해 미생물의 생장을 막거나 억제하고자 식품에 산을 추가하는 것입니다(예: 양파 절임).
- 발효는 의도적으로 유익한 미생물을 증식시켜 유해 미생물과 경쟁하게 함으로써 이들을 약화시킵니다.
- 이 카드를 사용하여 만들 수 있는 식품의 예는 절인 야채/과일/고기, 콤부차, 김치, 사우어크라우트, 소스 등입니다.
- 산성 환경(pH 4.6 이하)에서는 증식하지 못하거나 증식 속도가 아주 느린 유해 미생물이 많습니다. pH를 3.6 밑으로 낮추면 대부분의 유해 미생물이 죽습니다.
- 다음 카드에 나오는 규칙을 따르고 있다면 업주와 종업원은 별도로 이 카드를 참조할 필요가 없습니다.
 - **중국식 오리구이 만들기** [청록색] 카드
 - **스시 만들기** [청록색] 카드
- 손님에게 해가 가지 않도록 적정하게 식품 pH를 맞춰야 합니다. 너무 산성이면(pH 3.0 이하) 목구멍에 화상을 입힐 수 있습니다. 산성도가 충분하지 않으면(pH 4.6 이상) 유해 미생물이 생장할 수 있습니다.
- 식품 전체에 균일하게 pH를 맞춰 미생물의 생장을 억제하는 산성화 방법을 사용하는 것이 중요합니다.

K

알기

- 산성화하거나 발효한 식품의 유통기한을 계산해야 할 수도 있습니다. **식품 포장 및 라벨 표시** [주황색] 카드에 나오는 규칙을 따르십시오.
- 이 계획서로는 익히지 않은 분쇄 발효육(UCFM) 제품(예: 익히지 않은 살라미 소시지 또는 초리조)을 만들 수 없습니다. 이러한 제품을 만들려면 맞춤형 식품관리계획서를 등록해야 합니다. 자세한 내용: www.mpi.govt.nz/food-business/running-a-food-business/food-control-plans/custom-food-control-plans/create-custom-food-control-plan/
- 산성화하거나 발효한 제품(예: 소스, 콤부차 등)을 다른 업소에 판매하고자 하면 **다른 업소에 식품 판매** [주황색] 카드에 나오는 규칙을 따라야 합니다.



D

실천

무엇을 해야 하나?

- 발효하거나 산성화할 필요가 있는 식품을 파악하십시오.
- 맛과 향을 내는 것 이외의 목적으로 식품을 산성화한다면 일관된 pH 결과를 얻는 방법을 사용해야 합니다.
- 식품을 발효한다면 식품 전체 부분에서 골고루 유익한 미생물이 빨리 성장하게 하는 방법을 사용해야 합니다.
- 다음 방법 중 하나로 pH를 측정하십시오. (사용할 방법에 체크 표시할 것)

검교정한 pH 측정기를 사용

공인 검사소에 샘플을 보내 검사 의뢰

D

실천

- 식품을 만들 때마다 이것을 검사해 pH가 다음 수준에서 안정적인지 확인하십시오.
 - 3.6 이하이거나
 - 절인 제품(예: 채소 절임)은 4.6 이하
- 산성화하거나 발효한 제품을 다른 업소에 판매하고자 하면 **다른 업소에 식품 판매** [주황색] 카드에 나오는 규칙을 따라야 합니다.
- 업주와 종업원이 제품을 주기적으로 산성화하거나 발효하는 경우에는 자신의 방법을 증명해 둘 수 있습니다. 그러면 그 다음부터는 정해진 빈도로 일괄 회차분을 확인하기만 하면 됩니다. **사용하는 방법이 매번 효과적임을 증명하기** [자홍색] 카드 참조

S

제시

무엇을 보여주어야 하나?

- 검사관에게 보여줄 것:
 - 업주와 종업원이 어떻게 식품을 발효하거나 산성화하는지
 - 식품의 pH가 균일하고 다음과 같다는 것을 업주와 종업원이 어떻게 아는지
 - 3.0에서 3.6 사이이거나
 - 절인 제품은 4.6 이하
 - 업주와 종업원이 발효를 하는 경우, 발효가 제대로 되고 있다는 것을 어떻게 아는지



온훈연으로 미생물 억제

K

알기

무엇을 알아두어야 하나?

- 식품을 뜨겁게 훈제해 조리하거나 향미를 가미할 수 있습니다. 어떤 일을 하느냐에 따라 이 카드의 **실천** 난에 나오는 규칙 중 어느 것을 따라야 하는지 정해집니다.
- 호주 뉴질랜드 식품표준코드(이하 ‘코드’)에는 일부 식품에 넣을 수 있는 첨가제(방부제 등) 유형에 관한 규정이 있습니다. 이 코드를 읽어보거나 검사관에게 물어 자세한 정보를 확인하십시오.

미생물 억제에 온훈연이 중요한 이유

- 온훈연으로 처리하면 미생물 증식을 막는 데 도움이 되지만 식품 안전성을 기하기 위해 별도의 추가 처리나 냉장 저장이 필요할 수도 있습니다.

D

실천

무엇을 해야 하나?

- 온훈연을 하는 이유를 선택하십시오.
식품 조리
향미 가미

해산물 온훈연

- 신선한(냉동하지 않은) 해산물만 온훈연해야 합니다.
- 해산물 제품을 만드는 과정의 일환으로 온훈연을 한다면 다음의 시간/온도 조합 중 하나를 사용해야 합니다.

내부 온도	훈합	연어/ 기름진 생선	호키/ 지방이 적은 생선	기타 (예: 조개류, 갑각류)
63°C	6분	8.5분	4.25분	13분
65°C	2.25분	4.5분	2.25분	6분
68°C	30초	2분	1분	2분
70°C	5초	35초	10초	1.5분
75°C	1초	5초	2초	15초

육류 온훈연

- 온훈연이 육제품 조리 과정의 일환이면 75°C에 도달할 때까지 가열한 상태에서 적어도 30초간 유지해야 합니다. 또는 **가금류 고기, 다진 육류 및 간 가열 조리** [자홍색] 카드에 나오는 동등한 시간/온도 조합을 적용하십시오.

- 모든 훈연 장비(가열, 공기순환, 팽감 등)는 안전해야 하고 제대로 작동해야 합니다.
- 온훈연은 다음 환경에서 실시해야 합니다. (해당 환경에 체크 표시할 것)

온도 제어실

훈연 온도를 수동 제어

- 내부 공기 순환과 훈연 효율성을 높이기 위해 제품과 제품 사이의 간격을 균등하게 하십시오.
- 액체 훈연을 할 때는 제조업체의 지침에 따르십시오.
- 훈연이 완료된 후 냉장 보관해야 하는 식품은 5°C 이하로 저장하고, 다음 중 어느 한 가지를 해야 합니다. (어느 것을 할 것인지 체크 표시할 것)

훈연 날짜와 시간을 표시하고 처리일로부터 5일 이내에
사용하거나 소비용으로 판매

소비기한을 지정

D

실천

- 날짜 표시에 대한 자세한 내용은 **식품 포장 및 라벨 표시** [주황색] 카드에 나오는 규칙을 따르십시오.
- 조리 과정의 일환으로 온훈연을 하는 경우, 각각의 일괄 회차분마다 기록을 하고 **제시** 난에 나오는 규칙을 따라야 합니다.
- 향미 가미 목적으로 온훈연을 하는 경우, 각각의 일괄 회차분마다 기록을 하고 **제시** 난에 나오는 규칙을 따라야 합니다.
- 향미 가미 목적으로 온훈연을 한다면 2시간/4시간 규칙을 따라야 합니다. **안전하게 식품 조리 준비** [녹색] 카드에 나오는 규칙을 따르십시오.
- 온훈연한 식품을 냉각하는 경우 **막 조리한 식품 냉각하기** [자홍색] 카드에 나오는 요구사항을 따라야 합니다.
- 업주와 종업원이 정기적으로 온훈연을 하면 자신의 방법이 효과적임을 증명해 1주일에 한 번씩만 일괄 회차분을 확인할 수 있습니다. **사용하는 방법이 매번 효과적임을 증명하기** [자홍색] 카드 참조

무엇을 보여주어야 하나?

- 검사관에게 보여줄 것:
 - 업주와 종업원이 어떻게 식품을 안전하게 온훈 처리하는지
 - 조리 과정의 일환으로 온훈연을 하는 경우, 식품이 익혀졌다는 것을 어떻게 아는지, 그리고 다음 서면 **기록**:
 - 훈연실이나 훈연 상자의 공기 온도
 - 훈연 시작 시간
 - 훈연 종료 시간



S

제시

S

제시



- 훈연 종료 시 식품의 심부 온도
- 추가 조리 시간이 필요했는지 여부
- 향미 가미를 위해 온훈 처리를 하는 경우, 다음 서면 기록:
 - 훈연실이나 훈연 상자의 공기 온도
 - 훈연 지속 시간



음식물 고온 유지

K

알기

무엇을 알아두어야 하나?

- 보통 차게 두거나 뜨겁게 두는 음식물은 미생물 증식과 식중독 예방을 위해 위험 온도 구간(5°C ~ 60°C) 밖의 냉장 상태나 뜨거운 상태를 유지해야 합니다.
- 고온식품은 미생물의 생장을 막기 위해 60°C 이상을 유지해야 합니다.
- 음식물을 조리한 후 뜨거운 상태로 두려는 경우, 먹거나 빨리 냉각할 때까지는 미생물이 생장할 수 있는 위험 온도 구간에 두지 않는 것이 중요합니다.

D

실천

무엇을 해야 하나?

- 고온 유지 기기의 사용에 대한 제조업체의 지침을 따르십시오 (예: 중탕기나 고온 캐비닛).
- 고온 유지 기기에 넣기 전에 **철저한 가열 조리** [자홍색], **가금류 고기, 다진 육류 및 간 가열 조리** [자홍색], **수비드 방식으로 조리하기** [청록색] 카드에 나오는 규칙에 따라 식품을 조리하십시오.
- 고온 유지 기기(예: 중탕기나 고온 캐비닛)에 넣기 전에 **식품 재가열** [자홍색] 카드에 따라 재가열하십시오.
- 기기에서 음식물은 60°C 이상 유지되어야 합니다. 검교정한 온도계로 음식물 온도를 확인하십시오.
- 유동성 음식물은 찬 부분이 없이 속속들이 뜨겁게 되게 잘 저어주십시오.

D

실천

- 음식을 2시간 이상 뜨거운 상태로 두고 있는 경우에는 온도가 60°C 이상을 유지하는지 2시간마다 확인하십시오.
- 2시간 간격으로 확인한 결과, 음식물 온도가 60°C 아래로 내려간 것으로 나타나면 재가열해 75°C 이상으로 올리고 중탕기나 고온 캐비닛의 설정 온도를 높이십시오(**식품 재가열** [자홍색] 카드에 따라). 다음 번 확인 시 음식물이 60°C에 미달하면 폐기하십시오.
- 4시간 이상 60°C 아래로 둔 고온식품은 폐기해야 합니다.
- 2시간 이하 동안 60°C 아래로 둔 고온식품은:
 - 다시 잘 가열해서 뜨거운 상태(60°C 이상)로 손님에게 제공하거나
 - **막 조리한 식품 냉각하기** [자홍색] 카드에 따라 21°C 이하로 재빨리 냉각할 수 있습니다.
- 재가열한 음식물이나 고온식품, 즉석식품에 있어 일괄 회차분이 오래된 것과 새것을 섞어두지 마십시오.

S

제시

무엇을 보여주어야 하나?

- 검사관에게 보여줄 것:
 - 업주와 종업원이 어떻게 식품을 고온 상태로 유지하는지
 - 업주와 종업원이 어떻게 온도를 측정하는지
 - 업주와 종업원이 필요한 시간 안에 온도를 확인하고 있다는 것을 어떻게 아는지
 - 고온식품의 온도가 60°C 이하인 것을 알았을 때 어떻게 하는지



식품 운반

K

알기

무엇을 알아두어야 하나?

- 보통 차게 두거나 뜨겁게 두는 음식을 운반할 때는 미생물 증식을 막기 위해 음식물 온도가 위험 구간($5^{\circ}\text{C} \sim 60^{\circ}\text{C}$)에 들어가지 않게 하는 조치를 취해야 합니다. **식품 냉장 유지** [녹색] 카드나 **음식물 고온 유지** [주황색] 카드에 나오는 규칙을 따르십시오.
- 식품을 운반하는 도중의 운반 차량은 식품 사업장으로 간주해야 합니다. 청결을 유지하고, 주방이나 저장실에서와 마찬가지로 식품을 분리해 두십시오.
- 다른 사람에게 식품 운반을 의뢰할 경우에는 이들이 식품을 안전하게 운반하도록 조치해야 합니다(예: 적합한 시간/온도 조합).
- 배달 서비스(예: 온라인 음식 주문 배달 업체)를 이용해 소비자에게 배달하는 경우라도 도착 시 식품 안전성과 적합성을 보장할 책임은 여전히 배달 의뢰인에게 있습니다.
- 식품이 오염되거나 더럽혀지는 것을 방지하기 위해 식품과 비식품(예: 화학물질)은 서로 분리해 둘 필요가 있습니다.
- 이 카드의 요구사항은 이 계획서를 사용해 냉장/냉동/실온 보관 식품을 운반하는 모든 업소에 적용됩니다.

식품의 안전 운반이 중요한 이유

- 식품은 운반 중 손상 또는 오염되거나 온도 변동이 있을 수 있으므로 안전하지 않고 적합하지 않게 될 수 있습니다.

D

실천

무엇을 해야 하나?**뜨거운 음식물은 뜨겁게, 찬 음식물은 차게 해두기**

- 음식물은 정확한 온도에서 운반하고 배달해야 합니다.
- 냉장식품은 차게(5°C 이하), 고온식품은 뜨겁게(60°C 이상) 운반하십시오. 규칙적으로 온도를 확인해야 합니다.
- 냉동식품은 딱딱한 동결 상태를 그대로 유지시키십시오.
- 적합한 운반 장비를 사용함으로써 정확한 온도에서 음식물이 도착하도록 하십시오. (사용하는 장비에 체크 표시할 것)

단열 가방/상자

이동식 냉각기

고온유지기

기타_____

운반 전 계획하기

- 오염을 일으킬 수 있는 것은 무엇이든 관리해야 합니다(예: 식품 운반 차량에 동물을 두지 않기, 화학물질을 식품 가까이 두지 않기).
- 사용하는 운반 차량이나 조리기기는 모든 부분이 깨끗해야 하고, 즉석식품과 직접적으로 접촉하는 것(예: 식빵이나 통과일을 담은 쟁반)은 살균 처리해야 합니다.
- 다음 식품은 버리십시오.
 - 오염된 식품
 - 4시간 이상 위험 온도 구간에 놓였던 식품

S

제시

무엇을 보여주어야 하나?

- 검사관에게 보여줄 것:
 - 운반 시 업주와 종업원이 어떻게 식품을 정확한 온도로 유지시키는지
 - 운반 시 업주와 종업원이 어떤 방식으로 온도를 유지하고 식품을 분리하는지
 - 사용하는 음식물 운반 차량
 - 식품이 제3자에 의해 배달될 때 안전성과 적합성이 유지되고 있다는 것을 업주와 종업원이 어떻게 아는지
 - 위험 구간에 놓인 지 4시간 이내에 소비되지 않은 경우, 냉장/냉동/고온 식품의 운반 온도에 대한 **기록**





음식물 진열과 셀프 서비스

K

알기

무엇을 알아두어야 하나?

- 진열된 음식물은 아픈 사람이나 불결한 옷에 의해 오염될 수 있습니다.
- 손님을 통해 미생물이 사업장에 전파될 수 있습니다. 아픈 사람의 대변, 구토물, 기타 체액(콧물이나 혈액 따위)을 통해 유해 미생물이 식품으로 옮겨질 수 있습니다.
- 셀프 서비스 진열 식품의 배열이 좋지 않으면 손님에 의해 음식물에 미생물이 전파될 위험이 커질 수 있습니다(음식물 위로 팔을 뻗는 등).
- 소비기한이 지난 식품은 진열하거나 판매하지 마십시오.
- 식품과 접촉하는 것(예: 조리용구 및 식기, 포장재)은 청결하며 식품을 오염시키지 않는 것이 중요합니다.
- 조개류를 날로 먹으면 병에 걸릴 수 있습니다. 판매하는 조개류가 날로 섭취하기에 안전하지 않으면 손님에게 알려줄 필요가 있습니다.
- 활조개류를 판매 목적으로 진열하는 경우, 지켜야 할 규칙이 있습니다. 이것은 아래 **실천** 난에 설명되어 있습니다.



D

실천

무엇을 해야 하나?

- 손님이 스스로 고르는 즉석식품은 다음 방식으로 진열해야 합니다. (사용하는 방식에 체크 표시할 것)

진열하기 전에 미리 싸둠

재채기 차단판과 덮개로 보호

D

실천

- 고온식품을 진열한다면 **음식물 고온 유지** [주황색] 카드의 규칙을 준수해야 합니다. 냉장식품을 진열한다면 **식품 냉장 유지** [녹색] 카드의 규칙을 준수해야 합니다.
- 항상 깨끗한 서빙 용구(집게와 국자, 스푼 등)를 비치하십시오. 그 손잡이 부분이 음식물에 닿아서는 안 됩니다. 서빙 용구는 더러워지거나(손님이 손가락을 바닥에 떨어트리는 경우 등) 새 회차분의 음식물이 나오거나 메뉴가 다른 것으로 바뀌면 교체하십시오.
- **식품 분리** [녹색] 카드의 알기 난에 나오는 알레르기 유발물질의 함유 식품과 그렇지 않은 식품에 쓰는 서빙 용구를 따로 정해 놓으십시오.
- 셀프 서비스용으로 진열된 음식물이 소비기한 내인지 자주 확인하십시오.
-  활조개류 진열대가 있는 경우 다음 사항을 준수해야 합니다.
 - 제조업체 지침에 따라 처리
 - 염도 3.3%를 유지(물 1L에 소금 33g을 녹인 용액)
 - 자주 물을 갈아 수질을 유지하고 이물질(예: 진흙, 돌, 조개껍데기 등)을 치움
 - 온도가 10°C 이상으로 올라가지 않도록 확인
 - 죽거나 부러진 조개류를 치움
-  먹기 전에 먼저 익힐 필요가 있다면 손님에게 알려줘야 합니다. 자세한 내용은 **식품 포장 및 라벨 표시** [주황색] 카드에 나오는 규칙을 참조하십시오.

S

제시

무엇을 보여주어야 하나?

- 검사관에게 보여줄 것:
 - 셀프 서비스 음식물이 안전하다는 것을 업주와 종업원이 어떻게 확인하는지(예: 소비기한 확인, 식품 냉장/고온 유지 요구사항 준수)
 - 업주와 종업원이 셀프 서비스 음식물의 오염을 어떻게 방지하는지
 - 진열된 활조개류를 업주와 종업원이 어떻게 점검하고 관리하는지
 - 조개류를 익히지 않고 날로 먹으면 안전하지 않다는 사실을 손님에게 어떻게 알리는지





식품 내용물에 대해 알기

K

알기

무엇을 알아두어야 하나?

- 업주와 종업원은 손님이 제대로 알고 선택할 수 있게 음식물에 어떤 것이 들어가는지 숙지해 손님에게 말해야 합니다. 이것은 식품 알레르기가 있는 사람에게 특히 중요합니다.
- 업주와 종업원은 손님에게 정확히 말해 주기 위해 사용 식재료와 판매 식품에 든 성분이 무엇인지 알 필요가 있습니다.
- 알아둘 필요가 있는 흔한 식품 알레르기 유발물질이 많이 있습니다. 땅콩, 갑각류, 연체동물, 생선, 우유, 계란, 글루텐, 밀, 대두, 깨, 루핀콩, 황산염, 아몬드, 브라질 너트, 캐슈, 헤이즐넛, 마카다미아, 피칸, 잣, 피스타치오, 호두 등입니다.
- 업주와 종업원은 식품에 든 알레르기 유발물질을 설명하는 데 필요한 알레르기 유발물질의 이름을 위 목록에서 찾아 알아둘 필요가 있습니다.
- 식품 알레르기는 섭취 후 몇 분 이내에 반응을 일으켜 생명을 위협할 수 있습니다. 판매하는 식품 중에서 어떤 것이 알레르기 반응을 일으킬 수 있는지 알아두십시오.
- 식재료나 공급자를 바꾸는 경우(예: 식재료 브랜드 변경), 이 식재료에 다른 알레르기 유발물질이 들어 있지 않은지 확인해야 합니다.
- 1차산업부는 알레르기 유발물질 고지 규칙을 이해하는 데 도움이 되는 안내 자료를 준비했습니다.

www.mpi.govt.nz/dmsdocument/50725-Allergen-labelling-Knowing-whats-in-your-food-and-how-to-label-it를 참조하십시오.



K

알기

- 호주 뉴질랜드 식품표준코드(이하 ‘코드’)에는 일부 식품에 넣을 수 있는 첨가제(방부제 등) 유형에 관한 규정이 있습니다. 식품 첨가제를 사용하면 이 코드(파트 1.3)를 읽어보거나 검사관에게 물어 자세한 정보를 확인하십시오.
- 일부 식품(소시지, 고기 파이 등)에만 적용되는 배합 규정이 이 코드에 있습니다. 이 코드를 읽어보거나 검사관에게 물어 자세한 정보를 확인하십시오.

D

실천

무엇을 해야 하나?

- 식재료 라벨을 확인하십시오. 무슨 뜻인지 이해할 수 있어야 합니다.
- 사용 식재료의 세부 정보를 보관하십시오(어떤 알레르기 유발물질과 허용되는 식품 첨가제가 들었는지 알 수 있도록 레시피를 적어두고 그에 따라 조리).
- 알기 난에 나오는 알레르기 유발물질이 어떤 식품에 들었는지 종업원들에게 알려두십시오. 알레르기와 알레르기 유발물질에 대해 아는 것이 얼마나 중요한지 종업원들이 알고 있어야 합니다.
- 매니저 또는 담당자 이름/직위: _____
은(해당란에 체크 표시할 것) 식품에 어떤 것이 들어가는지 손님에게 말할 수 있어야 합니다.
- 업주와 종업원은 소스, 고명뿐 아니라 식품에 들어가는 모든 식재료를 확인해 어느 것에 알레르기 유발 물질이 들어 있는지 알아야 합니다.
- 첨가제(방부제 등)를 사용해 식품을 만들면 이 코드에서 첨가제 요구사항을 확인하고 사용 첨가제가 이 코드의 허용 한도를 초과하지 않게 하십시오.
- 이 코드에 규정된 배합 요건을 지키고 있는지 확인하십시오 (해당되는 경우).

S

제시

무엇을 보여주어야 하나?

- 검사관에게 사용 식재료에 어떤 성분이 들었는지 아는 방법을 보여주십시오.
- 검사관이 종업원들에게 어느 식품에 알레르기 유발물질이 들었는지 말해보라고 할지 모릅니다.
- 첨가제 규정과 배합 규정을 지켜야 하는 사업장이라면 이 규정을 어떻게 지키고 있는지 보여주는 레시피



식품 포장 및 라벨 표시

K

알기

무엇을 알아두어야 하나?

- 모든 식품이 라벨 표시 의무 대상은 아니지만 표시해야 하는 식품은 호주 뉴질랜드 식품표준코드(이하 ‘코드’)의 규정에 맞게 라벨을 표시해야 합니다.
- 다음 식품은 라벨 표시를 할 필요가 없습니다.
 - 포장되지 않은 식품
 - 동일한 사업장에서 만들어 포장하고 판매하는 식품
 - 손님이 보는 앞에서 포장을 하는 식품
 - 통과일, 통채소, 신선 편이 과일/채소(씩나물 판매는 제외)
 - 포장된 상태로 공급받아 그대로 판매하는 즉석식품
 - 모금행사에서 판매하는 식품
 - 손님 손이 닿지 않는 캐비닛에 진열된 식품
- 라벨 표시를 할 필요가 없는 식품이라 하더라도 필요하면 다음 정보를 손님에게 말해주거나 식품 근처에 게시할 수 있어야 합니다.
 - 음식에 든 내용물
 - 모든 경고문(게시 필요), 안내문 및 알레르기 고지
 - 방사선 처리 식품(게시 필요)이나 유전자 변형 식재료가 사용 또는 포함되었는지 여부
- 식품을 만든 사업장과 포장을 한 사업장이 다르면 라벨 표시를 할 필요가 있습니다.

- 1차산업부에서는 식품 라벨 표시 방법을 안내하는 지침서를 마련했습니다. 찾을 수 있는 곳: www.mpi.govt.nz/food-business/labelling-composition-food-drinks/documents/
- 일부 식품은 시간이 지나면 외관과 냄새, 맛에는 이상이 없을지 모르지만 안전하지 않게 변할 수 있습니다. 유통기한(shelf-life)을 계산해 품질유지기한(Best Before)이나 소비기한(Use-By), 구운 날(빵에만 적용)을 표시함으로써 손님이 언제까지 이 식품을 먹을 수 있는지 알게 하는 것이 중요합니다. 이 날짜를 정확히 계산할 필요가 있습니다.



식품의 유통기한을 계산하는 이유

- 식품이 즉시 소비되지 않으면 시간이 지나면서 안전하지 않게 변할 수 있는 경우, 날짜 표기를 할 수 있도록 식품 유통기한을 계산할 필요가 있을지 모릅니다.
- 유통기한 계산 방법을 안내하는 지침서가 있습니다. **식품 유통기한 결정 방법**이라는 안내 자료를 참조하십시오. www.mpi.govt.nz/dmsdocument/12540-How-to-determine-the-shelf-life-of-food-Guidance-document
- 안전하지 않거나 부적합한 포장재는 식품 안전을 위협할 수 있습니다. 제품 안전을 유지하기 위해서는 사용 포장재가 식품용으로 적합하다는 것을 알 필요가 있습니다.



라벨 표시가 중요한 이유

- 라벨이 있으면 고객이 안전하고 좋은 선택을 할 수 있습니다. 또한 고객이 식품 보관 및 사용 방법과 사용기한(해당되는 경우)을 알 수 있게 됩니다.
- 건강 문제(예: 알레르기) 때문에 특정 식품을 찾거나, 아니면 피해야 하는 고객도 있습니다.

D

실천

무엇을 해야 하나?

- 식품 라벨에는 다음 정보가 들어가야 합니다.
 - 식품 명
 - 회차 ID
 - 뉴질랜드/호주 업체의 이름과 주소
 - 해당되는 안내문, 경고문, 알레르기 유발물질 고지
 - 보관 및 사용 조건
 - 식재료 목록
 - 날짜 표기(소비기한, 품질유지기한 등)
 - 영양정보표
 - 영양, 건강 및 여타 관련 기능성에 관한 정보(기능성을 인정받은 경우에 한함)
 - 주요 식재료와 성분에 관한 정보
 - 유전자 변형 식품이나 방사선 처리 식품인지, 또는 그러한 식품으로 만든 제품인지 여부
- 식품에 사용하는 식재료의 세부 정보를 기록해 두십시오.
- 종업원과 손님을 위해 식품 라벨 표시를 정확히 해두십시오 (예: 소비기한).
- 식품용으로 사용하기 안전한 포장재와 액세서리(클립 등)를 씌으로써 미생물이나 알레르기 유발물질이 식품에 들어가지 않게 하십시오.

S

제시

무엇을 보여주어야 하나?

- 검사관에게 보여줄 것:
 - 어떤 정보를 식품 라벨에 표시해야 하는지 업주와 종업원이 어떻게 아는지
 - 식품 라벨 실물
- 식품의 유통기한을 어떻게 계산했는지 검사관이 물어볼지 모릅니다.



다른 업소에 식품 판매

K

알기

무엇을 알아두어야 하나?

- 다음 경우에만 자신이 만든 식품을 다른 업소에 판매할 수 있습니다.
 - 자신의 주된 사업 목적(즉, 소비자에게 바로 식품을 판매)에 반하지 않으며
 - 식품에 대한 어떤 것도 바꿀 필요가 없을 경우(예: 포장이나 라벨 표시 방법 변경)
 - 식품을 공급받는 업소가 제3의 업소가 아닌 소비자에게만 바로 판매할 수 있는 경우. 이 식품관리계획서를 사용할 수 있는 업소의 예는 카페에 파이, 케이크, 빵류를 파는 제과 제빵 업소나 레스토랑에 소시지/육류를 공급하는 소매 정육점 등입니다.
- 식품이 귀 업소를 벗어나면 더 이상 업주가 식품 안전성과 적합성을 유지할 수 없고 대신 타인에게 그 일을 의존하게 됩니다.
- 문제가 생겼을 때 리콜 조치를 취할 수 있도록 규칙적으로 식품을 공급받는 단골 업소의 상호와 연락처를 알고 있어야 합니다.
- 식품 소비자는 어떤 성분이 들어 있는지 알 필요가 있습니다. 일반 소비자를 상대하는 다른 업소에 식품을 공급하는 경우에는 그 업소에 충분한 정보를 제공함으로써 이들이 식품 내용물에 관한 소비자의 질문에 답할 수 있도록 해야 합니다.
- 식품을 만들어 다른 업소에 판매하는 일을 주로 한다면 이 식품관리계획서를 사용해서는 안될지도 모릅니다. 1차산업부 (foodactinfo@mpi.govt.nz)에 문의해 도움을 받으십시오.

K

알기

- 자체적인 현행 판매 방식 대신 다른 업소가 지시한 대로 포장을 해서(예: 그 업소의 브랜드를 표시) 식품을 공급하고자 하면 이 식품관리계획서를 사용할 수 없습니다. 1차산업부 (foodactinfo@mpi.govt.nz)에 문의해 도움을 받으십시오.

D

실천

무엇을 해야 하나?

- 다른 업소에 식품을 공급하는 경우 다음 사항에 대한 기록을 해두어야 합니다.
 - 식품을 주문하는 업소
 - 공급한 제품
 - 공급한 양
 - 공급한 날짜
- 일반 소비자를 상대하는 다른 업소에 식품을 공급하는 경우에는 그 업소에서 식품 내용물에 관한 고객의 질문에 답할 수 있도록 충분한 정보를 제공해야 합니다. **식품 포장 및 라벨 표시** [주황색] 카드와 **음식 내용물에 대해 알기** [주황색] 카드에 따라 처리하십시오.
- 식품을 주문하는 모든 업소에 해당 식품의 안전을 유지하는 방법을 알려주는 한편, 얼마 동안 이 식품을 사용 가능하고 또 그 이후에는 버려야 한다는 점을 말해야 합니다.
- 비록 식품 주문 업소에서 요구하더라도 귀 업소에서 소비자에게 바로 판매할 때의 포장 방식이나 라벨 표시 방식을 바꾸어서는 안됩니다. 바꾸는 경우에는 사업자 등록을 변경해야 합니다.
- 공급한 식품에 문제가 있음을 발견한 경우에는 **식품 리콜** [빨간색] 카드와 **문제가 발생한 경우** [빨간색] 카드에 따라 처리하십시오.

S

제시



무엇을 보여주어야 하나?

- **실천** 난에 **기록한** 세부 정보를 검사관에게 보여주십시오.
- 검사관에게 보여주거나 설명할 것:
 - 식품 주문 업소가 소비자에게 바로 판매만 한다는 것을 어떻게 아는지
 - 다른 업소에 공급하는 식품이 어떻게 포장되고 라벨 표시(해당되는 경우)가 되는지



청소 및 마감

K

알기

무엇을 알아두어야 하나?

- 미생물은 불결한 표면부와 설비(예: 환풍기, 문 손잡이, 빗자루 등)에서 증식하다가 식품으로 옮겨져 식중독을 일으킬 수 있습니다.
- 청소와 살균 처리는 서로 다른 것입니다. 먼저 청소를 하지 않으면 살균 처리를 할 수 없습니다.
 - 청소는 표면부에서 먼지와 그리스, 대부분의 미생물을 제거합니다.
 - 살균 처리는 깨끗한 표면부에 남겨진 유해 미생물을 죽입니다.
- 쓰레기를 치우면 사람/옷 또는 식품이 오염되거나 유해동물/곤충이 꼬일 위험이 줄어듭니다.
- 업주와 종업원은 청소 시 깨끗한 물을 사용해야 합니다.
- 식품과 접촉하는 표면부와 조리기기는 쓰는 경우, 매일 청소/세척해야 합니다. 며칠 동안이라도 식품 접촉 표면부를 사용하지 않았으면 다시 사용하기 전에 청소함으로써 그 사이 쌓인 먼지를 제거해야 합니다.
- 청소포는 1회용을 쓰거나, 사용 후 매번 씻는 것이 좋습니다.
- 업주와 종업원은 하루 일이 끝나는 시점에 여전히 식품이 안전하고 적합한 상태를 유지하도록 해야 합니다. 그렇지 않은 것은 적절하게 처리해야 합니다.

K

알기

청소와 살균 처리가 중요한 이유

- 먼지와 미생물은 더러운 식품 접촉 표면부를 통해 식품으로 옮겨질 수 있으므로 표면부를 깨끗하게 하는 것이 중요합니다.
- 청소를 해도 모든 미생물이 제거되지는 않기 때문에 청소 후 식품 접촉 표면부에 남아 있는 미생물을 살균 처리해 죽일 필요가 있습니다.
- 깨끗하지 않은 표면부에는 살균제가 제대로 효과를 발휘하지 못하므로 항상 살균 처리 전에 청소해야 합니다.
- 불결한 업소는 쥐나 바퀴벌레 등 질병을 퍼트릴 수 있는 곤충과 유해동물을 꼬이게 합니다.

D

실천

무엇을 해야 하나?

하루 일이 끝나는 시점에 식품을 확인하십시오.

- 소비기한이 지난 재고는 폐기하십시오.
- 뜨거운 상태로 진열되었던 식품은 **음식물 고온 유지** [주황색] 카드에 따라 처리하십시오.
- 오염된 식품이나 식재료는 버리십시오.
- 쓰고 남은 마리네이드나 코팅 재료는 버리십시오.
- 쓰고 남은 염수장 용액이나 절임 용액은 버리십시오.
- 깨끗하지 않은 물이 묻은 식품은 버리십시오.
- 남은 식품 중 나중에 사용하기 안전한 것은 모두 표시를 해서 올바르게 보관해야 합니다(예: 냉장식품은 냉장고에 넣고, 식품은 오염되지 않게 용기에 담아 보관).

D

실천

조리구역 청소

- 먼지와 미생물은 더러운 식품 접촉 표면부를 통해 식품으로 옮겨질 수 있으므로 표면부를 깨끗하게 하는 것이 중요합니다.
- 쓰레기통이 꽉 차면 비우고 식품 처리 구역에서 쓰레기를 치우십시오. 하루 일이 끝날 때도 마찬가지입니다.
- 자주 쓰레기를 버리십시오.
- 자주 쓰레기통과 쓰레기장을 청소하십시오.
- 업주와 종업원은 음식물과 접촉하게 되는 모든 표면부를 깨끗이 청소하고 살균 처리해야 합니다.
- 업주와 종업원은 뜨거운 비눗물이나 적합한(예: 식용 등급) 화학 세정제를 사용해야 합니다.
- 세정제는 항상 제조업체 지침에 따라 사용하십시오.
- 업주와 종업원은 조리구역 청소 및 조리기기 세척을 하거나 뜨거운 비눗물과 화학 세정제를 헹굴 때 깨끗한 물을 사용해야 합니다.
- 더러운 세탁물을 정리하고 세척하십시오(종업원들에게 깨끗한 옷을 제공하기로 한 경우).

S

제시

무엇을 보여주어야 하나?

- 검사관에게 보여줄 것:
 - 재고관리를 포함한 마감 뒷정리 절차
 - 청소/세척 절차가 어떻게 되는지, 표면부와 기기가 청소/세척 및 살균 처리되었는지는 어떻게 아는지
 - 업주와 종업원이 어떻게 폐기물을 버리는지
 - 업주와 종업원이 어떻게 쓰레기통과 쓰레기장을 청소하는지, 청소 담당자는 누구인지

S

제시

- 사업장과 조리기기가 청결하고, 필요할 때 작업복을 세탁한다는 것
- 업주와 종업원이 어떻게 조리구역을 청소하고 조리기기를 세척, 살균 처리하는지
- 업주와 종업원이 어떤 방식으로 안전하게 세정제를 사용하는지



기기 및 설비 유지관리

K

알기

무엇을 알아두어야 하나?

- 사업장과 기기가 식품 취급 용도로 설계되지 않았거나 양호한 상태가 아니어서 정상적인 기능을 발휘하지 못하면 안전하고 적합한 식품을 만들지 못할 수 있습니다.
- 조리기기가 고장 났거나 사업장이 제대로 관리되지 않으면 (예: 바닥과 벽의 구멍) 미생물과 유해동물/곤충이 식품에 들어갈 수 있습니다. 그러면 안전하지 않고 부적합한 식품이 나올 수 있습니다.
- 조리, 손 씻기, 청소애 쓰는 물은 항상 깨끗해야 합니다. 배관, 물탱크, 정수 장치를 자주 점검하고 정비할 필요가 있습니다.

기기 및 설비 유지관리가 중요한 이유

- 설비와 기기를 정기적으로 정비해 문제가 발생하지 않도록 하는 것이 중요합니다.
- 미생물이나 유해물질(화학물질, 유리조각, 금속조각 등)이 식품에 들어가는 흔한 이유는 기물이 파손, 고장, 노후화, 손상되기 때문입니다. 미생물은 특히 틈새나 구멍에 숨어 증식하는 습성이 있으므로 식품을 저장, 준비, 취급하는 곳에 은폐 공간이 있으면 식품에 들어가 식품 안전을 위협하는 일이 종종 생깁니다.
- 기기(예: 냉각기, 냉동고)는 점차 효율성이 떨어지거나 고장나 내부 온도를 상승시키고 보관 식품에 미생물이 증식하게 만들 수 있습니다.

K

알기

- 보이지 않는 곳(예: 수도관)이나 항상 확인하지는 않는 곳(예: 기기 내부)이 노후화되거나 더러워져/오염되어 식품 안전성과 적합성을 저해하는 경우도 있습니다. 쉽게 보이지 않는 곳도 가끔씩 잊지 않고 확인하는 것이 중요합니다.
- 계측기(예: 온도계)는 점차 정확도가 떨어질 수 있습니다. 업소 식품에서 미생물이 증식하지 못한다는 확신을 얻기 위해서는 계측기가 정확해야 합니다.

D

실천

무엇을 해야 하나?

- 사업장의 노후화 흔적(예: 바닥과 벽의 구멍)이 있는지 점검해서 필요하다면 보수하십시오.
- 기기에 노후화 흔적이 있는지 확인해 필요하다면 수리하십시오.
- 정기적으로 기기를 정비하고, 필요하다면 일정에 따라 검교정을 하십시오(예: 온도계, pH 측정기 등).
- 정비 합성물과 화학물질은:
 - 자세한 라벨을 부착해 밀봉 보관하고 제조업체의 지침에 따라 사용해야 합니다.
 - 식품 용기와 뚜렷하게 구분되는 다른 용기에 담아 보관하고 옮겨야 합니다.

모든 공급수에 해당

- 배관은 동물이나 새, 오물로 인한 오염이 일어나지 않도록 정상적인 상태를 유지해야 합니다.
- 다음 경우에는 항상 배관 내부의 물을 빼내십시오.
 - 보수 및 정비 후
 - 물을 사용하지 않은 지 7일이 지난 후

- 물 탱크는:
 - 청소를 실시하고 잘 관리함으로써 침전물이 쌓이는 것을 막으십시오.
 - 동물이나 새, 오물로 인한 오염이 일어나지 않게 덮어두십시오.

지표수나 지하수에만 해당

- 제조업체의 지침에 따라 정수 장치를 설치, 운용, 관리해야 합니다.
- 제조업체의 지침에 따라 필터를 교체하고 청소해야 합니다.
- 지하수 구멍은 지표면 오염으로부터 보호받을 수 있게 설계하고 관리해야 합니다.

지붕 빗물에만 해당

- 빗물은 안전한 재질(납 페인트, 역청, 노출 목재, 구리 홈통 등이 아닌 것)의 깨끗한 지붕과 홈통에서만 받아야 합니다.
- 가급적 오염 위험을 줄여야 합니다. 조치 사항:
 - 차단망이 부착된 홈통을 설치
 - 상공으로 걸쳐진 나뭇가지나 식물을 제거
 - TV 안테나나 위성용 접시 안테나를 취수 지점과 떨어트려 설치
 - 초기 유입수 배제 장치(비가 올 때 초반부에 흘러내리는 빗물을 탄 데로 돌리는 장치)를 설치
- 제조업체의 지침에 따라 정수 장치를 설치, 운용, 유지관리(필터 교체 등)해야 합니다.

S

제시

무엇을 보여주어야 하나?

- 검사관에게 보여줄 것:
 - 사업장과 기기가 식품 취급 용도로 설계되었고 정상적으로 기능한다는 것을 확인하기 위해 업주와 종업원이 어떤 일을 하는지
 - 얼마나 자주 정비 점검을 실시하는지
 - 정비 점검 시 업주와 종업원이 무엇을 확인하는지
 - 주기적인 유지관리/수리 작업과 언제 누가 이 일을 하는지에 대한 **기록**
 - 지금까지 배관 시스템과 물탱크의 검사 및 유지관리 작업을 얼마나 자주 실시했는지, 또 언제 누가 이 일을 했는지에 대한 **기록**
- 필요한 기기 검교정이 이루어지고 있는지 검사관이 확인합니다.

자가 공급수에만 해당(지표수, 지하수, 지붕 빗물)

- 지금까지 얼마나 자주 정수 장치의 검사 및 유지관리 작업 (필터 교체 등)을 실시했는지 보여주십시오.



문제가 발생한 경우

K

알기

무엇을 알아두어야 하나?

- 일이 항상 순탄하게 진행되지는 않습니다. 일이 잘못되었을 때의 처리 방법을 계획서에 마련해 두어야 합니다.
- 무엇이 잘못되었고, 누가 관련되었고, 어떻게 해결했는지, 그리고 재발 방지를 위해 업주와 종업원이 취했던 조치를 파악할 필요가 있습니다.
- 소비자가 사서 바로 먹지 않는 식품(예: 소스, 생고기 등)은 취급하거나 만들 때 문제가 발생했다면 회수해야 할 수 있습니다. **식품 리콜** [빨간색] 카드에 따라 처리해야 합니다.
- 문제가 생길 경우, 그 기록을 해둘 필요가 있습니다. 기록은 적어도 4년간 보관해야 합니다.

D

실천

무엇을 해야 하나?

- 식품 안전/적합성에 나쁜 영향을 미치는 문제가 발생하면 지체 없이 조치를 취하십시오. 업주와 종업원이 어떤 조치를 취했는지 기록해 두십시오.
- 무언가 잘못되면 어디서 문제가 시작되었고, 또 몇 번이나 발생했는지 밝혀내십시오. 계획서에 들어가 있어야 했지만 빠진 것이 있는지 파악하십시오.
- 기록을 바탕으로 직전 주/며칠을 되짚어 보십시오. 계획서에서 무언가 잘못되었는지 판단하십시오.
이를테면:
 - 냉장고 온도가 너무 높았다.
 - 유해동물/곤충의 흔적이 있었다.

D

실천

- 공급 받은 식품이 적정 온도 상태가 아니었다.
- 가금류 고기를 적어도 65°C에 도달하게 조리한 상태에서 15분간 유지하지 않았다.
- 식품을 75°C 이상으로 재가열하지 않았다.
- 식품을 너무 천천히 냉각시켰다.
- 식품을 부적합한 온도로 운반했다.
- 생산한 식품이 안전하지 않거나 식용으로 부적합합니까?
손님들에게 알릴 필요가 있습니까? 안전하지 않거나 부적합한 식품을 어떻게 처리했습니까?
- 스스로 문제를 해결하거나 그 구역의 책임자에게 말하십시오.
자체적으로 해결할 수 없다면 전문가의 도움을 받아야 할 수도 있습니다.
- 재발 방지 조치를 취하십시오.
- 적어도 4년간 명확하고 정확하고 완전한 기록을 보관해 두십시오.
- 계획서상의 절차를 따랐음에도 안전하지 않거나 부적합한 식품이 나왔다면 검사관에게 말하십시오.

무엇을 보여주어야 하나?

- 문제가 발생한 때에 대한 기록을 검사관에게 보여주십시오.
- 검사관에게 다음 **기록**을 보여주십시오.
 - 문제가 무엇이었는지
 - 즉시 문제를 해결하고자 업주와 종업원이 어떤 조치를 취했는지
 - 재발 방지를 위해 업주와 종업원이 무엇을 변경했는지
 - 업주와 종업원이 어떻게 식품을 안전하게 보관했는지, 또는 안전하지 않거나 부적합한 식품이 판매되지 않도록 어떤 일을 했는지

S

제시





고객 불만 처리

K

알기

무엇을 알아두어야 하나?

- 불만이 식품 안전에 대한 것인지 적합성이나 품질에 대한 것인지 파악할 수 있어야 합니다.
- 만들거나 판 식품과 관련해 식품 안전성/적합성에 대한 불만이 접수되면 즉시 처리해야 합니다.
- 불만 사항이 식품 안전성/적합성에 영향을 미치는 성격의 것이면 제품을 회수해야 할 수도 있습니다. **식품 리콜** [빨간색] 카드에 나오는 규칙을 따르십시오.
- 고객 불만을 처리하는 책임자를 두어야 합니다.

D

실천

무엇을 해야 하나?

- 불만 처리 책임자가 누구인지 파악하십시오. (책임자에 체크 표시할 것)
매니저
담당자 이름/직위: _____
- 불만이 식품 안전에 대한 것인지 적합성이나 품질에 대한 것인지 파악하십시오.
- 불만 사항이 일괄 회차분이나 개별 품목/음식물의 안전성/적합성에 영향을 미치는 것이면:
 - 안전성이 증명될 때까지 해당 식품과 관련 식재료를 분리해 두거나 아예 폐기해야 합니다.
 - 동일한 구역에 있었거나 동일한 시간에 조리했던 다른 식품도 확인해야 합니다.

D

실천

- 어디서 문제가 시작되었는지 찾아내야 합니다.
- 문제를 해결해야 합니다.
- 재발 방지 조치를 취해야 합니다.
- 다음 경우 검사관에게 알리십시오.
 - 귀 업소 식품을 먹으면 아프게 되거나
 - 아프게 될 우려가 있을 때

S

제시



무엇을 보여주어야 하나?

- 불만이 식품 안전이나 적합성에 대한 것이라면 다음 모든 기록을 검사관에게 보여주십시오.
 - 불만을 표시한 사람의 연락처 정보
 - 식품 구입 날짜와 시간
 - 일괄 회차분 ID를 포함해 문제가 된 식품의 정보
 - 불만 내용
 - 문제의 원인
 - 업주와 종업원이 즉시 취한 조치와 재발 방지를 위해 취한 조치



식품 이력 추적

K

알기

무엇을 알아두어야 하나?

- 이력 추적이란 판매하는 식품을 파악, 추적하고 공급자가 누구지 거슬러 올라가 알아내며 업소 어디에 해당 식품이 있는지 찾을 수 있어야 함을 의미합니다.
- 다른 업소에 식품을 판매하는 경우에는 공급한 식품을 추적할 수 있어야 합니다.
- 업주와 종업원은 만들고 판매한 식품의 안전성과 적합성에 문제가 생길 경우, 그 식품과 식재료를 추적해야 합니다.
- 식품 이력 추적 방식은 다음 두 가지입니다.
 - ① 제품을 완전히 추적하고 리콜(필요한 경우) 조치를 취할 수 있도록 제품과 관련된 모든 정보를 **기록**
 - ② 문제가 생기면 모든 식품을 리콜할 수 있도록 필요한 최소한의 정보만 **기록**
- 종업원들이 어떻게 이 계획서에 따라 일을 처리해야 하는지 알고 있어야 합니다(즉, 위의 정보를 **기록하는 일**, 그리고 이 정보가 어디에 나오는지 아는 것).
- 두 번째 방식은 만일 식품 안전성 문제가 생기면 업소에서 생산한 모든 제품이 오염되었을지 몰라 무조건 전량 회수하거나 폐기해야 하므로 큰 손해가 발생할 수 있습니다.
- 식품 리콜에 대한 자세한 사항은 **식품 리콜** [빨간색] 카드에 나오는 규칙을 참조하십시오.
- 수입 식품은 기록해 두어야 할 구체적인 정보가 있습니다.



D

실천

무엇을 해야 하나?

- 모든 식품에 대해 어떤 방식을 선택할 것인지 정하십시오 (적용할 방식에 체크 표시할 것).

방식 1: 문제가 된 품목만 특정해 회수할 수 있도록 해주는 정보를 모두 기록

방식 2: 최소한의 정보만 기록해 두었다가 영향을 받았을지 모를 모든 식품을 회수

- 첫 번째 방식을 선택하면:
 - 식품이나 식재료에 식품 안전성 문제가 생길 경우 해당 식품이나 식재료를 추적해 회수 조치를 취할 수 있도록 서면 계획서를 마련해 두어야 합니다.
 - 공급자 세부 정보, 브랜드, 회차 ID, 그리고 필요하다면 품질유지기한(Best-before)과 소비기한(Use-By) 등을 기록해 두어야 합니다.
- 두 번째 방식을 선택하면:
 - 반드시:
 - 공급자 이름과 연락처
 - 식품 유형과 수량
 - 식품 온도(안전성과 적합성을 기하기 위해 일정한 온도를 유지해야 하는 경우에만) 등의 정보를 기록해 두고
 - 오염되었을지 모를 모든 식품을 회수하거나 폐기해야 합니다.



- 수입 식품인 경우 다음 기록을 보관해야 합니다.
 - 다음 업체의 명칭과 연락처:
 - 공급자
 - 식품 제조업체

D

실천

- 품목, 브랜드, 회차 ID를 포함한 식품 명세
- 식품 이력 추적에 필요한 정보:
 - 공급자에서부터 시작해 등록 수입자에게까지 거슬러 올라가는 과정을 추적
 - 식품이 등록 수입자의 수중에 있던 기간을 추적
 - 식품이 판매되어 넘어간 그 다음 유통 단계 (최종 소비자가 아님)를 추적

S

제시

무엇을 보여주어야 하나?



- 수입 식품인 경우에는 **실천** 난에 나오는 모든 정보의 기록
- 첫 번째 방식을 선택하면 모든 일괄 회차분 ID 정보의 기록



- 두 번째 방식을 선택하면 최소한의 정보 기록만 필요합니다.



식품 리콜

K

알기

무엇을 알아두어야 하나?

- 안전하지 않거나 부적합한 식품은 병을 일으킬 수 있습니다.
- 식제품에 문제가 있는 경우 리콜해야 할 수 있습니다.
- 리콜은 다음 두 가지 형태가 있습니다.
 - ① 소비자 리콜 – 해당 제품을 공급망에서 제거하고 소비자들에게 공고합니다.
 - ② 유통 단계 리콜 – 해당 제품을 공급망에서 제거합니다.
- 리콜 사유로는 다음 두 가지가 있을 수 있습니다.
 - 공급자가:
 - ① 식제품이나 포장을 리콜해야 할 수 있습니다.
 - ② 또는 식품 안전성이나 적합성을 위협하는 문제가 생겨 업소 차원에서 생산 식품을 소비자로부터 리콜해야 할 수 있습니다.
- 소비자가 구입 즉시 식품을 먹었다면 리콜할 필요가 없습니다 (예: 제과점의 뜨거운 파이 또는 카페에서 파는 음식물). 안전성이나 적합성에 문제가 있는 경우 해당 식품을 판매하지 않고 폐기하거나 따로 치워두고, 명확하게 소비 금지 표시를 해두어야 합니다.
- 가지고 있는 기록은 제품 리콜을 할 때 도움이 될 것입니다.

K

알기

- 1차산업부 웹사이트에는 식품 리콜에 대한 유용한 정보가 있습니다.
www.mpi.govt.nz/food-business/food-recalls/food-recall-guidance-for-businesses/
- 모의 리콜 실시와 관련된 유용한 정보가 있습니다. www.mpi.govt.nz/food-business/food-recalls/doing-food-recall/



기록을 잘 해두고 리콜 절차를 갖추는 것의 중요성

- 기록을 잘 해둔다는 것은 빠르고 효율적으로 리콜을 수행해 비용과 업소 이미지에 미치는 영향을 최소화할 수 있음을 의미합니다.

무엇을 해야 하나?

- 공급자에 의한 리콜 조치가 취해졌음을 업주와 종업원이 알게 된 경우:
 - 업소의 판매 식품이 그 리콜 대상인지 파악할 수 있어야 합니다.
 - 리콜 대상 식품이 진열 또는 저장 중이거나 다른 식품의 식재료로 쓰였는지 파악해야 합니다.
 - 리콜 대상인 식품을 업소에서 사용했는지 파악해야 합니다.
 - 리콜 대상 식품을 따로 치워두고 ‘보류 - 사용하지 말 것’ 이라고 표시해 놓아야 합니다.
 - 업소에 있는 리콜 대상 제품의 양을 공급자에게 알려야 합니다.
 - 리콜 대상 제품의 수거나 폐기 처리에 협조해야 합니다.

D

실천

D

실천

- 업주와 종업원이 안전하지 않거나 부적합한 식품을 만들어 판매했다면 다음 모든 조치를 취해야 합니다.
 - 정보를 수집하고 문제를 이해하십시오.
 - 해당(또는 해당될 수 있는) 제품 및 일괄 회차분을 파악하십시오.
 - 해당 제품이 어디에 있는지 파악하십시오.
 - 해당 제품을 사용 보류하십시오.
 - 검사관에게 문제를 알리거나 0800 00 83 33으로 전화해 식품 코디네이터에게 말하거나 이메일 Food.Recalls@mpi.govt.nz로 알려십시오.
 - 위험 평가를 수행하고, 어떤 조치를 취해야 할지 결정하십시오. 식품 리콜 위험 평가서(여기에 있음: www.mpi.govt.nz/food-business/food-recalls/food-recall-documents/)를 작성해 식품안전국(NZFS)에 보내십시오(이메일 Food.Recalls@mpi.govt.nz).
 - 24시간 이내에 리콜 여부 결정을 NZFS에 보고하고 위험 평가 결과를 이메일 Food.Recalls@mpi.govt.nz로 보내거나 0800 00 83 33으로 식품 코디네이터에게 전화해야 합니다.
 - 판매 시점 공고(소비자 리콜)를 작성해 배포하십시오.
 - 귀 업체의 제품을 받은 업소에 통지하십시오(소비자 및 유통 단계).
 - 소비자들에게 공고하십시오.
 - 제품이 얼마만큼 반품되었는지 확인하십시오.
 - 시정/예방 조치를 검토하고 파악하십시오.
 - NZFS 식품 안전관에게 리콜 진행 상황을 알려십시오.



D

실천

- **모의 리콜:** 2023년 7월 1일부터 식품 업소는 있을 법한 시나리오를 적용해 12개월에 한 번씩 리콜 절차를 테스트해야 합니다.
- 모의 리콜의 효과를 검토해 개선의 여지가 있는 부분을 찾아내십시오.
- 12개월 사이에 실제 리콜 조치를 취했는데 그것이 효과가 있었다면 모의 리콜을 실시하지 않아도 됩니다.

S

제시

무엇을 보여주어야 하나?



- 공급자의 식품이 리콜되었으면 검사관에게 다음 **기록**을 보여주어야 합니다.
 - 업소에서 그 식품을 치우기 위해 업주와 종업원이 취했던 조치



- 식품을 리콜해야 하면 검사관에게 다음 **기록**을 보여주어야 합니다.
 - 업소에서 그 식품을 치우기 위해 업주와 종업원이 취했던 조치
 - 작성한 식품 리콜 위험 평가서
 - 리콜 공고 사본
- 리콜 대상이 될 수 있는 식품(예: 빵, 냉동 육류 등)이 있는 경우, 2023년 7월 1일부터 연례 모의 리콜



스시 만들기

K

알기

무엇을 알아두어야 하나?

- 스시는 식초를 섞거나 섞지 않고 만들 수 있습니다. 식초를 섞지 않은 스시는 섞은 스시만큼 오래 보관할 수 없습니다.
- 식초를 섞으면 밥이 산성화됩니다.
이런 밥에는 유해 미생물이 잘 성장하지 못합니다.
- 업주와 종업원은 손님에게 해가 가지 않도록 밥의 pH를 적정하게 맞춰야 합니다. 밥이 너무 산성이면(pH가 3.0 아래) 목구멍에 화상을 입힐 수 있고, 산성도가 충분하지 않으면(즉, pH가 4.3 이상) 미생물이 성장할 수 있습니다.
- 현미는 표피가 단단해 배합초의 침투를 막기 때문에 산성화할 수 없습니다.
- 온도 조절 범위 밖에(5°C ~ 60°C) 얼마 동안 스시를 둘 수 있는지에 대해서는 정해진 규칙이 있습니다. 식초를 섞은 스시는 2시간/4시간 규칙이 적용되지 않습니다.

스시 진열 시간이 서로 다른 이유:

- 식초를 섞은 밥으로 속재료를 감싸 말면(예: 노리 롤) 미생물에 노출되는 음식 표면부가 줄어듭니다. 식초를 섞은 밥을 묻혀 그 위에 재료를 올린 주먹밥 스시(예: 니기리)는 미생물에 더 많이 노출되기 때문에 노리 롤 스시와 동일한 시간 동안 진열할 수 없습니다.
- 스시 재료(예: 닭고기)는 구체적인 요구사항에 따라 조리하고 보관해야 합니다(예: 닭고기는 **가금류 고기, 다진 육류 및 간 가열 조리** [자홍색] 카드와 **막 조리한 식품 냉각하기** [자홍색] 카드에 따라 조리해야 함).

D

실천

무엇을 해야 하나?

백미나 현미로 지은 밥에 식초를 넣지 않을 때

- **막 조리한 식품 냉각하기** [자홍색] 카드에 따라 밥을 식히십시오.
- 스시나 일본식 주먹밥(오니기리)을 온도가 5°C 이상으로 올라간 상태에서 4시간 이상 두지 마십시오.

밥에 식초를 넣을 때

- 백미 밥만 식초를 섞어야 합니다.
- 밥을 짓자마자 배합초를 만들어 섞으십시오. 사용하는 배합초의 양을 기록해 두어야 합니다.
- 식초를 섞은 30분 후 깨끗한 물과 이 밥을 1:3의 비율로 (예: 깨끗한 물 ¼ 컵에 식초를 섞은 밥 ¾ 컵) 섞어 pH를 테스트해야 합니다.
- 식초를 섞은 밥의 pH를 검교정을 마친 pH 측정기로 테스트하십시오.
- 밥은 일괄 회차분마다 pH가 3.0에서 4.3 사이여야 합니다.
- 업주와 종업원은 식초를 섞은 밥을 만들 때마다 pH를 테스트해야 합니다. 매번 자신의 방법으로 식초를 섞었을 때 허용 pH가 나온다는 것을 증명할 수 있으면 그렇게 하지 않아도 됩니다. **사용하는 방법이 매번 효과적임을 증명하기** [자홍색] 카드 참조
- 업주와 종업원은 식초를 섞은 밥을 일단 2시간 안에 60°C에서 실온 또는 21°C(둘 중 더 낮은 온도)로 식힌 뒤 다시 4시간 이내에 15°C로 냉각해야 합니다.

D

실천

- 업주와 종업원은 식초를 섞은 스시용 밥을 8시간이 넘지 않게 5°C ~ 15°C에서 보관해야 하며, 그 시간이 넘으면 버려야 합니다.
- 업주와 종업원은 스시를 만들고 남은 밥을 새로 한 밥과 섞어서는 안 됩니다.

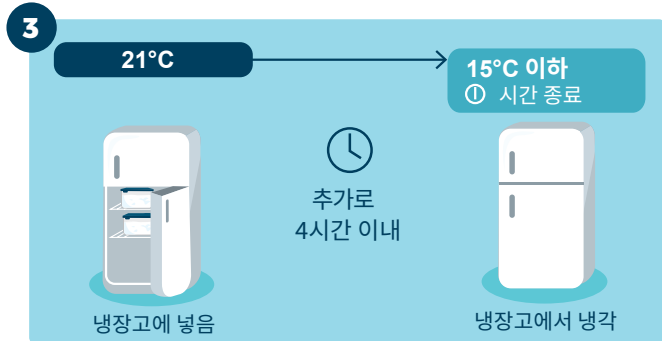
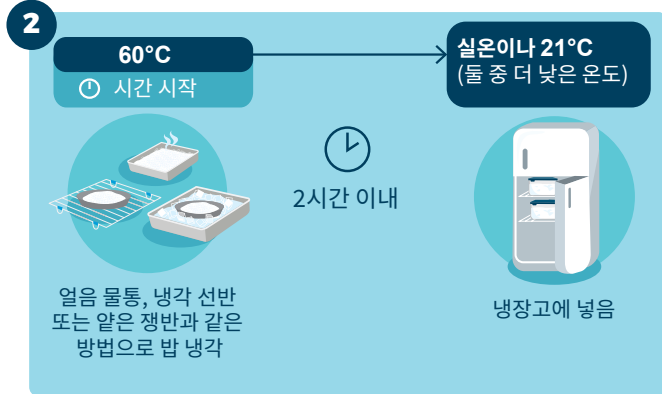
식초를 섞어 만든 스시를 안전하게 진열

- 업주와 종업원은 다음 사항을 지켜야 합니다.
 - 주먹밥 스시(니기리)는 8시간이 넘지 않게 5°C ~ 15°C에서 보관해야 하며, 그 시간이 넘으면 버려야 합니다.
 - 김밥 스시(노리 롤)는 12시간이 넘지 않게 5°C ~ 15°C에서 보관해야 하며, 그 시간이 넘으면 버려야 합니다.

(밥이 식으며 15°C까지 내려가는 시간은 위의 시간에 포함되지 않습니다. 이러한 시간은 밥이 15°C나 그 이하에 도달할 때부터 시작됩니다.)

D

실천



식초를 섞은 밥을 60°C에서 15°C까지 식히는 총 6시간

식초를 섞은 밥 보관 및 스시 진열



식초를 섞은 밥을
15°C 이하에서
보관 -
최대 8시간



주먹밥 스시 - 최대
8시간
15°C 이하에서 보관한
시간 포함



김밥 스시 - 최대
12시간
15°C 이하에서 보관한
시간 포함

S

제시

무엇을 보여주어야 하나?

검사관에게 보여줄 것:

- 업주와 종업원이 식초를 섞지 않은 밥으로 어떻게 안전하게 스시를 만드는지
- 다음 사항을 포함해 업주와 종업원이 식초를 섞은 밥으로 어떻게 안전하게 스시를 만드는지
 - 배합초를 만드는 방법
 - 밥의 pH를 측정하는 방법
 - 밥의 pH 측정 **기록**
 - 식초를 섞은 각각의 일괄 회차분 밥을 안전하게 식히는 방법에 대한 **기록**
- 어떻게 스시를 안전하게 진열하는지
- 식초를 섞는 자신의 방법이 효과적이라는 것을 증명할 수 있으면 **사용하는 방법이 매번 효과적임을 증명하기** [자홍색] 카드에서 요구하는 기록을 검사관에게 보여주십시오.





중국식 오리구이 만들기

K

알기

무엇을 알아두어야 하나?

- 유해 미생물은 위험 온도 구간에서 급속히 증식합니다.
- 물을 끓이면 유해 미생물이 죽습니다. 식초는 오리고기가 마르는 동안 미생물의 생장을 억제하는 데 도움이 됩니다.
- 껍질을 손대지 않고 그대로 두면 미생물이 껍질을 뚫고 침투해 생장하는 것을 막을 수 있습니다.

D

실천

무엇을 해야 하나?

조리 준비

- 냉동 오리를 완전히 해동하십시오.
- 끓는 물에 식초와 기타 재료(레시피에 나오는 대로)를 넣고 오리를 살짝 담그십시오.
- 시원한 곳에 오리를 걸어두고 6시간이 넘지 않게 말리십시오.
- 건조를 시작할 때와 건조 과정이 절반쯤 지났을 때 검교정을 마친 온도계로 오리 온도를 확인하십시오. 내부 온도가 25°C를 넘어가서는 안 됩니다.

조리

- 구이 방식으로 조리해야 합니다(**가금류 고기, 다진 육류 및 간 가열 조리** [자홍색] 카드 참조).

D

실천

진열/저장

- 갈고리를 사용해 오리를 옮기십시오. 오리를 만져서는 안 됩니다.
- 오리 껍질은 원래 있는 대로 그냥 두십시오. 진열 또는 저장 중에 껍질이 뜯겨서는 안 됩니다. 만일 껍질이 뜯기면 고기를 잘라 60°C 이상 가열한 상태로 두었다가 손님에게 제공하십시오.
- 습기가 차는 것을 막기 위해 오직 통풍이 잘 되고 시원하며 건조한 곳에서만 오리를 진열, 저장하십시오(즉, 밀폐형 유리 캐비닛은 피해야 함).
- 진열 중이나 저장 중에 오리고기가 서로 접촉하거나 진열된 다른 식품과 접촉해서는 안 됩니다.
- 실수로 오리고기를 오랫동안 서로 접촉시켰다면 잘라서 75°C 까지 재가열해야 합니다. 그런 다음:
 - 손님에게 제공할 때까지 60°C 이상의 온도를 유지하거나
 - **막 조리한 식품 냉각하기** [자홍색] 카드에 따라 고기를 식히십시오.
- 종이 등으로 싸둔 오리고기는 5시간 이상 진열해서는 안 됩니다.
- 22시간 이상 진열된 오리고기는 꺼내 폐기하십시오.

건조

반드시 지켜야 할 사항:

- 오리고기를 살짝 담그는 용도로 쓰는 양념물은 식으면 다시 끓여야 합니다.
- 건조 과정에 심부 온도가 25°C 이상으로 올라간 오리고기는 냉각기에 넣어 온도가 25°C 아래로 떨어지게 해야 합니다.
- 건조하기 위해 6시간 이상 걸어둔 오리고기는 버려야 합니다.

S

제시



무엇을 보여주어야 하나?

- 검사관에게 보여줄 서면 기록:
 - 건조하기 위해 걸어둔 때와 건조가 시작된 때 오리 하나 하나에 대해 측정한 온도
 - 건조 과정이 절반쯤 지났을 때의 오리 온도, 그리고 온도가 25°C를 넘어간 경우 온도를 내리기 위해 취한 조치
 - 건조 구역에서 조리실로 오리를 가져간 때



도너 케밥 만들기

K

알기

무엇을 알아두어야 하나?

- 도너 케밥 생고기에는 즉석식품을 오염시킬 수 있는 미생물이 들었을 가능성이 있습니다.
- 미생물을 죽으려면 철저히 고기를 익힐 필요가 있습니다.
- 완전히 익힌 도너 케밥에서만 고기를 찢어낼 수 있습니다.

D

실천

무엇을 해야 하나?

케밥 스프트 준비

- 신뢰할 수 있는 공급자로부터 조달한 신선육만 사용하십시오.
- 사용할 때까지 고기를 5°C 이하에서 저장하십시오.
- 샐러드, 딥, 소스, 익힌 식품이 보관된 곳에서 떨어져 스프트 준비를 하십시오.
- 스프트를 만들 때 얇게 자른 고기만 사용하십시오.
- 완성한 스프트는 오물이나 다른 오염물질이 들어가지 않게 보호하십시오.
- 끼운 고기 블록의 길이는 화덕 길이보다 길어서는 안 됩니다.

조리 및 서빙

- 수직 그릴에 조리하는 도너 케밥은 서빙 전에 조리해야 합니다.
- 표면부에서 얇게 고기를 찢어내기 전에 도너 케밥의 표면을 잘 익혀야 합니다.
- 찢어낸 고기는 드립 트레이에 떨어지기 전에 받아야 합니다.
- 가열기는 계속 켜져 있어야 하며, 도너 케밥이 익기 시작할 때 온도를 낮춰서는 안 됩니다.

D

실천

- 다진 고기를 쓰는 스프트를 냉동시켰다가 조리할 경우에는 썰어낸 고기를 프라이팬이나 요리용 철판에서 더 익혀 사용해야 합니다.
- 썰어낸 고기가 완전히 조리되지 않았으면 프라이팬이나 요리용 철판에서 더 익혀야 합니다.
- 하루 일과가 끝났을 때 도너 케밥을 전부 사용하지 못했으면:
 - 남은 것을 버리거나
 - 부분적으로 조리된 고기는 꼬챙이 봉에서 전부 썰어내야 합니다. 이것을 프라이팬이나 요리용 철판에서 익힌 뒤 다 익으면 식혔다가 덮어 냉장고에 보관하십시오. 그 다음 날 이 고기를 다시 가열해 손님에게 제공해도 됩니다.
- 스프트에서 익힌 고기 중 남은 것은 식혀야 합니다.
막 조리한 식품 생각하기 [자홍색] 카드에 따라 처리하십시오.

S

제시

무엇을 보여주어야 하나?

- 검사관에게 보여주거나 설명할 것:
 - 업주와 종업원이 어떻게 뜨거운 음식을 신속히 냉각하는지
 - 재가열한 음식물이 75°C 이상이라는 것을 어떻게 아는지
 - 업주와 종업원이 어떻게 식품을 고온 상태로 유지하는지
 - 업주와 종업원이 어떻게 온도를 측정하는지
- 검사관에게 보여줄 것:
 - 다음 정보를 포함해 업주와 종업원이 어떤 방식으로 육류를 안전하게 조리했는지에 대한 서면 기록:
 - 식품
 - 조리 날짜





수비드 방식으로 조리하기

K

알기

무엇을 알아두어야 하나?

- 수비드(Sous vide) 조리법은 종종 위험 온도 구간(60°C 이하)에서 식품을 조리하게 된다는 것을 의미합니다. 안전하게 수비드 조리를 하는 것이 가능하지만 매우 주의 깊게 이 과정을 관리할 때만 안전합니다. 자칫 실수하면 식중독을 일으키거나 인명 피해를 초래하는 사고로 이어질 수 있습니다.
- 고온에서보다 저온에서 식품을 조리하면 미생물을 죽이는 데 시간이 더 걸립니다.
- 조리 온도가 너무 낮으면 미생물을 죽이지 못 합니다.
- 아래에 명시된 시간과 온도를 지키지 않으면 유해 미생물이 살아남아 증식하게 됩니다.
- 이 조리 과정은 육류나 가금류 고기에 대해서만 적용됩니다.
- 이 조리 과정은 가금류(닭, 오리 등) 통고기나 생선, 그리고 수비드 오븐 요리, 55°C 이하에서의 조리에는 해당되지 않습니다. 이것을 하고 싶으면 1차산업부 (foodactinfo@mpi.govt.nz)에 문의해 도움을 받으십시오.
- 조리 중 고기나 가금류의 내부 온도를 측정할 때 진공 밀봉 팩이 파손되면 안 됩니다. 팩 겉면에 폐쇄 셀 발포 테이프를 붙이고 이를 통해 온도 탐침을 집어넣으면 팩 파손을 막는 데 도움이 됩니다.

D

실천

무엇을 해야 하나?

- 육류나 가금류 고기의 수비드 조리 준비를 할 때 업주와 종업원은:
 - 다음 중 한 가지 방식으로 날음식과 즉석식품이 서로 접촉하지 않게 해야 합니다. (해당란에 체크 표시할 것)
 - 진공밀봉기를 생고기에 사용하면 즉석식품에는 사용하지 않음
 - 진공밀봉기를 생고기에 사용했다가 즉석식품에 사용할 때는 청소하고 살균 처리
 - 육류나 가금류 고기를 동일한 크기와 무게, 모양으로 균등하게 잘라야 합니다.
 - 진공 밀봉한 재료는 수비드 요리를 하기 전까지 냉장고에 보관해야 합니다.
- 수조를 셋업할 때 업주와 종업원은:
 - 적어도 매월 한 번씩 검교정해야 합니다.
 - 항상 물이 자유롭게 순환될 수 있도록 해두어야 합니다.
 - 정확하고 일관된 온도 조절이 이루어지는 조리기기만 사용해야 합니다.
 - 적색육은 적어도 55°C까지, 가금류 고기는 60°C까지 예열해야 합니다.
 - 물 순환이 잘 이루어지게 해야 합니다.
 - 조리 회차를 달리할 때마다 물을 교체해야 합니다.
- 수비드 방식으로 조리할 때 업주와 종업원은:
 - 항상 진공 밀봉 팩을 물 속에 완전히 집어넣고 고르게 나눠 배치해야 합니다.
 - 규칙적으로 수조 온도를 기록하거나 내장 데이터 로거를 사용해야 합니다.

D

실천

- 적색육을 조리할 때는 항상 수조 온도를 55°C 이상으로 유지하고 가금류 고기는 60°C 이상을 유지해야 합니다.
- 육류나 가금류 고기는 4시간 이내에 수조 온도에 도달해야 하는데 만약 이 시간보다 더 걸리면 버려야 합니다.
- 항상 검교정한 탐침 온도계로 육류나 가금류 고기의 가장 두꺼운 부분에서 온도를 재보아야 합니다.
- 항상 수조의 가장 차가운 부분에 놓였던 육류나 가금류 고기의 온도를 재보아야 합니다.
- 육류나 가금류 고기의 가장 두꺼운 부분에 대해 다음 시점에 온도를 확인해야 합니다.
 - 조리 회차 시작 시
 - 유지시간의 시작 전
 - 조리 회차 종료 시
- 온도를 잰 후 진공 밀봉 팩이 파손되지 않았는지 확인해야 합니다.
- 냉장된 식품을 수조에 추가할 때는 항상 그 전에 조리 회차를 끝내야 합니다.
- 업주와 종업원은 육류나 가금류 고기를 조리한 후 사용할 때까지 팩에 그대로 두어야 하며, 사용할 때는:
 - 팩에서 꺼내 바로 차려내거나
 - 팩에서 꺼낸 뒤 겉을 강한 불에 구워(혹은 기타 다른 방법으로 조리) 즉시 차려내거나
 - 팩에 그대로 둔 채 **막 조리한 식품 냉각하기** [자홍색] 카드에 따라 신속하게 냉각시켜 5°C 아래에서 최대 2일을 넘지 않게 보관하거나(조리-서빙 방식을 사용할 경우에만)
 - 팩에 그대로 둔 채 신속하게 냉각시켜 5°C 아래에서 최대 5일을 넘지 않게 보관해야 합니다(조리-냉각 방식을 사용할 경우에만).

업주와 종업원은 다음 시간/온도 조합만 사용해야 합니다. (아래 시간은 유지시간으로, 제품이 일단 필요한 온도에 도달했을 때만 시작됨)

내부 온도 및 유지시간				
식품 내부 온도 °C	조리-서빙: 즉시 차려내거나 재빨리 냉각했다가 조리 후 2일 이내에 사용		조리-냉각: 즉시 차려내거나 재빨리 냉각했다가 조리 후 5일 이내에 사용	
	가금류 고기를 제외한 모든 육류의 시간	가금류 고기 시간	적색육 및 가금류 고기 시간	
위험 온도 구간	55	7시간	가금류 고기는 60°C 이하에서 수비드 방식으로 조리해서는 안 됩니다.	수비드 적색육이나 가금류 고기를 2일을 초과해 저장할 계획이면 60°C 이하에서 조리하지 <u>마십시오</u> .
	56	4시간 56분		
	57	3시간 28분		
	58	2시간 27분		
	59	1시간 44분		
60	1시간 13분	56분	1시간 31분	
61	52분	40분	1시간 3분	
62	36분	29분	44분	
63	26분	21분	30분	
64	18분	15분	21분	
65	13분	11분	15분	
66	9분	8분	10분	
67	7분	6분	7분	

위의 시간은 제품이 표시 온도에 도달한 후의 최소 유지시간입니다.

D

실천

- 업주와 종업원은 조리한 식품에 조리 날짜와 시간, 식품 종류, 조리-서빙 방식인지 조리-냉각 방식인지 여부, 폐기 날짜를 표시해 두어야 합니다.
- 수비드 방식으로 조리한 적색육이나 가금류 고기를 재가열하는 경우, 즉시 소비하기 위해 차려내기 전에 적색육은 적어도 55°C까지, 가금류 고기는 60°C까지 재가열하십시오. 조리 후 소비하지 못하고 남겨진 적색육이나 가금류 고기를 재가열한 경우, 즉시 차려내거나 먹지 않으면 버려야 합니다.

조리 방법 증명

- 조리 회차마다 온도를 재고 싶지 않으면 자신의 조리 방법이 매번 효과적임을 증명해 놓을 수 있습니다. **사용하는 방법이 매번 효과적임을 증명하기** [자홍색] 카드 참조

S

제시

무엇을 보여주어야 하나?

- 검사관에게 보여주거나 말할 것:
 - 업주와 종업원이 적어도 매월 한 번씩 어떻게 수조를 검교정하는지
 - 다음 기록:
 - 물에 음식을 넣기 전 수조 온도
 - 음식이 소정 내부 온도에 도달하기까지 걸린 시간
 - 음식이 일단 소정 내부 온도에 도달한 시점부터의 유지시간
 - 유지시간의 시작 시점과 종료 시점에 잔 음식 내부 온도
 - 냉각 시간(나중에 소비하기 위해 냉각해서 저장하는 식품의 경우)
 - 자신의 수비드 방식이 효과적이라는 것을 증명할 수 있으면 **사용하는 방법이 매번 효과적임을 증명하기** [자홍색] 카드에서 요구하는 기록을 검사관에게 보여주십시오.





적색육을 다져 살짝 익히거나 날로 서빙

K

알기

무엇을 알아두어야 하나?

- 이 절차는 소고기, 양고기, 사슴고기와 같은 적색육에 대해서만 적용됩니다. 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 간은 해당되지 않습니다.
- 이 절차는 적색육을 살짝 익히거나 날로 서빙할 때만 지킬 필요가 있습니다.
- 미생물은 신선육 표면에 있습니다. 육류를 다지면 표면의 미생물이 안쪽 전체로 퍼집니다.
- 약간의 유해 미생물만 있어도 식중독을 유발할 수 있습니다.
- 육류를 살짝 익히거나 날로 서빙할 때 안전하게 처리하는 유일한 방법은 다지기 전에 육류 표면의 미생물을 죽이는 것입니다.
- 육류 표면의 미생물 수를 줄이는 방법은 겉면 익히기(searing), 데치기, 살균 처리 등 세 가지입니다.
- 미생물은 신선육의 늘어진 부위 밑이나 움푹 들어간 곳 안쪽 또는 주름 사이에 숨어있을 수 있습니다. 겉면 익히거나 데치기, 또는 살균 처리 용액으로 미생물을 죽이는 데 장애가 될 수 있는 부분을 없애므로써 육류 표면을 매끈하게 만드십시오.
- 살균 처리한 적색육에 첨가하는 모든 원재료(예: 조미료, 결착제 등)는 안전하고 식용으로 적합해야 합니다.
- 이 절차를 따를 경우 업주와 종업원은 **가금류 고기, 다진 육류 및 간 가열 조리** [자홍색] 카드에 나오는 다진 적색육 조리 규칙을 따를 필요가 없습니다.

D

실천

무엇을 해야 하나?

- 아래 방법 중 한 가지를 선택해야 합니다.
 - 겉면 익히기
 - 데치기
 - 살균 처리 용액 사용
- 업주와 종업원은 표면이 매끄러운 육류만 사용해야 합니다(예: 등심, 엉덩이살, 뒷양지, 실버사이드, 톱사이드와 같은 양질육).
- 업주와 종업원은 다음 중 어느 한 가지를 해야 합니다.
 - 전체 육류 표면을 균일하게 처리할 수 있도록 겉면 익히기나 데치기, 살균 처리를 하기 전에 주름, 늘어진 부위, 움푹 들어간 곳을 잘라내어 정리
 - 전체 육류 표면을 균일하게 처리할 수 있도록 겉면 익히기나 데치기, 살균 처리를 하기 전에 육류를 작게 잘라 나누기(즉, 늘어진 부위나 움푹 들어간 곳이 없게 함)

겉면 익히기

- 겉면을 익힐 때는 기름을 두른 뜨거운 냄비나 그릴, 프라이팬에 육류 표면(지방층 포함) 전체가 닿아야 합니다.

데치기

- 육류를 찌지 않거나 진공 밀봉 팩에 넣어 데칠 수 있습니다. 진공 밀봉 팩을 사용할 경우에는 육류 표면부 전체가 팩에 직접 닿아야 합니다.
- 육류는 끓는 물이나 국물에 최소한 다음 시간 동안 완전히 담가두어야 합니다.
 - 팩에 넣지 않은 경우에는 30초
 - 진공 밀봉 팩에 넣은 경우에는 60초

D

실천

겉면 익히거나 데치기를 할 경우

- 업주와 종업원은 겉면 익히거나 데치기를 한 육류를 다음 방식 중 한 가지로 급속 냉각시켜야 합니다.
 - 얼음물에 담그기
 - 냉장고에 넣기
 - 냉동고에 넣기

살균 처리 용액 사용

- 살균 처리를 할 때는 다음 화학제 중 한 가지만 사용해야 합니다. (해당란에 체크 표시할 것)

락트산

과산화초산(POAA)

- 업주와 종업원은 규정 농도보다 낮거나 높은 살균 처리 용액을 사용해서는 안됩니다.
- 육류 덩이를 항상 살균 처리 용액에 완전히 담가야 합니다. 육류 표면부 전체는 살균 처리 용액에 직접 접촉해야 합니다.
- 업주와 종업원은 육류 덩이를 하나씩 살균 처리할 때마다 용액을 갈아야 합니다.

락트산 사용

- 업주와 종업원은 2~5%의 용액을 사용해야 합니다.
- 업주와 종업원은 전체 육류 덩이를 9초간 용액에 담가야 합니다. 용액은 55℃ 상태에서 사용해야 합니다.

D

실천

POAA 사용

- 업주와 종업원은 150~220 ppm 농도를 사용해야 합니다.
- 과산화수소 농도는 75 ppm 이하여야 합니다(주: 사전 준비된 농축액을 사용하는 경우에는 이렇게 할 필요가 없음).
- 업주와 종업원은 전체 육류 덩이를 실온에서 10~15초간(30초는 넘지 않게) 용액에 담가야 합니다.

모든 방법에 적용

- 겉면 익히기, 데치기 또는 살균 처리를 한 모든 육류는 늦어도 48시간 이내에 사용해야 합니다.
- 만든 패티는 24시간 이내에 사용하거나 즉시 냉동해야 합니다.
- 해동한 패티는 24시간 이내에 사용해야 합니다.
- 겉면 익히기, 데치기 또는 살균 처리를 한 모든 육류는 사용하거나 취급하지 않을 경우 5°C 이하에서 저장해야 합니다.

S

제시

무엇을 보여주어야 하나?

검사관에게 보여주거나 설명할 것:

- 선택한 방법을 업주와 종업원이 어떻게 매번 정확히 사용하는지
- 업주와 종업원이 어떻게 육류 표면의 미생물을 죽이는지
- 겉면 익히기, 데치기 또는 살균 처리를 한 후 업주와 종업원이 이 육류를 어떻게 취급하는지
- 겉면 익히기, 데치기 또는 살균 처리를 한 육류가 48시간 안에 꼭 사용되도록 업주와 종업원이 어떻게 조치하는지
- 업주와 종업원이 안전하게 다져 만든 적색육 패티를 어떻게 24시간 안에 사용하는지
- 업주와 종업원이 어떻게 적색육을 안전하게 다지는지

S

제시

살균 처리 용액 사용 방법

- 검사관에게 보여주거나 설명할 것:
 - 업주와 종업원이 어떻게 살균 처리 용액을 준비하는지
 - 업주와 종업원이 다음 사항을 올바르게 알고 적용했다는 것을 어떻게 아는지
 - 화학제
 - 농도
 - 온도
 - 미생물을 죽이는 데 필요한 시간