



식품매개질병 발생 위험 요소 예방

FBI(Foodborne illness: 식품매개질병)의 주요 발생 요인은 다음과 같습니다. Southern Nevada Health District의 식품 규제는 FDA 식품 규정을 반영하여, Clark County 내 인가된 외식업체의 식품매개질병 발생 위험 요소 규제에 초점을 맞추고 있습니다. 다섯 가지 주요 위험 요소는 다음과 같습니다.

1. 개인 위생 관념 부족

- 잘못된 손 씻기 방법 및/또는 필요할 때 손을 씻지 않음
- 기성 식품과의 맨손 접촉
- 구토, 열을 동반한 인후염, 황달, 감염된 상처, 손과 팔목 화상 등의 증상이 있는 외식업 종업원의 근무

2. 출처가 안전하지 않은 식품

- 불법 재료로 만든 식품 및/또는 불법 장소에서 조리된 식품
- 불량 식품 섭취

3. 잘못된 조리 온도/방법

- 조리
- 재가열
- 냉동(어류 기생충 제거 방법 상실)

4. 잘못된 취급법, 시간 및 온도

- 잘못된 PHF(Potentially hazardous food: 잠재위험식품) 가열 및 냉장 방법
- 기성 PHF의 날짜/시간 미표기, 잘못된 관리 시간
- 잘못된 PHF 냉장 방법

5. 식품 오염

- 오염된 기구 및/또는 부적절하게 제작된 기구 사용
- 종업원 과실
- 잘못된 식품 보관 및/또는 조리
- 화학물질 노출

우리 사회에서 식품매개질병 예방을 위해서는 규제 당국과 외식업 운영자들이 반드시 협력해야 합니다.

규제 당국은 적절한 규제 및 운영자 지침을 제공하고 운영 평가를 준수해야 합니다.

운영자는 안전한 조리 절차를 준수하고, 각 영업소 내 종업원 교육 및 감독, 시정 조치를 시행해야 합니다.

외식업체 내 식품매개질병 발생 위험 요소 예방 관련 문서는 www.southernnevadahealthdistrict.org/fer/reducing-fbi-risk-factors.php에서 찾아볼 수 있습니다.

참고 자료:

외식업체 리소스 라이브러리 <http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/FoodborneIllnessandRiskFactorReduction/ucm106205.htm>

