

COVID-19와 식품안전

식품업체를 위한 지침

안전하고 지속적인 식품생산, 유통을 위한 식품관련 종사자 보호와 식품의 안전성에 대한 소비자 신뢰를 얻기 위해 마련

※ 본 지침은 역학조사결과 등 관련 요인들의 변경에 따라 업데이트 될 수 있음

1 작업장에서의 코로나19 확산 방지

- 1 코로나19를 위한 대응조치가 식품 안전관리 위험 요소가 되지 않는지를 확인할 담당자 지정
- 2 요소가 될 경우, 신속한 조치를 위한 정부*와의 연락체계 구축
* 식약처(지방청 포함) 및 시도(시군구 포함)
- 3 개인위생 철저(비누로 30초간 손씻기, 기침 혹은 재채기 시 입과 코막기)
- 4 손소독제 자주 사용하기
- 5 사업장 손잡이 등 자주 손이 닿는 곳은 수시로 청소 및 소독
- 6 발열, 호흡기 증상 등 의심 증상 발생 직원은 즉시 사업장으로부터 격리하기
- 7 코로나19 확산방지를 위한 지침 마련 및 교육하기

2 작업환경에서 물리적 거리두기

- 1 작업자들은 서로 마주보지 않도록 엇갈리게 배치(2m 간격, 최소 1m)
- 2 마스크, 위생모, 장갑 등 개인 보호구 착용
- 장갑 교체 시 손 세척 및 소독하기
- 3 전처리 구역 등에서 동시에 작업하는 직원 수 제한
- 4 직원을 작업 그룹 또는 팀으로 구성하여 그룹간의 소통 가능한 제한

3 확진자 발생시 주의사항

- 1 체액/호흡기 분비물로 오염된 작업대, 사업장 손잡이 등 접촉 가능성이 높은 모든 잠재적 오염구역을 포함하여 확진자가 접촉한 모든 표면을 소독
- 2 확진자와 밀접 접촉자에게 통보하여 추가확산 위험 최소화
- 3 확진자와 대면 또는 신체적 접촉 직원, 감염이 확인된 지점의 1m 이내 직원, 개인보호구를 착용하지 않은 직원, 같은 작업그룹 직원 등은 최소 14일 자가 격리
- 4 최소 24시간 간격으로, 2회의 음성결과가 나올 경우 격리 해제

4 식품 및 식재료 배송 배달시 주의사항

- 1 운전대, 무선 단말기, 컨테이너와 같은 오염 가능성이 높은 곳은 수시로 소독
- 2 배송·배달물품 수거 또는 전달시 물리적 거리두기
- 3 배송·배달 중 차량 이탈 금지
- 4 반환이 필요한 경우 세척이 필요 없는 일회용 용기 사용

5 식품 소매점에서 주의사항

- 1 물리적 거리두기를 위한 출입 고객 수 제한
- 2 몸이 불편하거나 코로나19 증상이 있는 고객은 출입하지 않도록 안내문 게시
- 3 매장 입구에 손 소독제 비치, 비접촉식 결제 장려
- 4 판매대 등 사람이 몰릴 수 있는 곳에는 바닥에 안내 표시하기
- 5 매장 직원 보호를 위해 판매대에 아크릴수지 보호막 등 차단막 설치
- 6 쇼핑카트, 바구니 등의 손잡이, 국자, 집게, 양념통 등 수시 소독
- 7 소비자가 직접 가져오는 장바구니를 수시로 세척하도록 안내문 게시

6 개봉된 식품 진열장 관리

- 1 모든 식품 접촉면과 기구는 자주 세척하고 소독할 것
- 2 관리직원은 손 세척 및 소독을 수시로 해야 하고, 식품을 취급하기 전후로 장갑 교체
- 3 소비자가 사용할 수 있는 손세정제 비치
- 4 빵 등 바로 섭취 가능한 제품을 개봉하여 진열하거나 판매하지 않도록 주의

7 직원식당, 휴게실 등 관리

- 1 좌석 배치를 포함하여 개인간 물리적 거리(2m 간격, 최소 1m) 유지
- 2 과일 방지를 위해 업무 및 휴식 시간을 엇갈리게 배치
- 3 손씻기, 마스크 착용 등과 물리적 거리두기를 장려하기 위한 안내 표시 하기
- 4 시설, 기구·용기 등 자주 접촉하는 면 또는 물건은 수시로 세척 및 소독
- 5 식사하는 경우 외에는 마스크 착용
- 6 음식은 되도록 개인별 용기에 음식(반찬, 국 포함)을 제공하고, 음식을 나눠 먹지 않도록 안내
- 7 가능한 불필요한 접촉 제한