

[FAO/WHO 발표 지침]

COVID-19와 식품안전

식품업체를 위한 지침

본 지침은 국제식량농업국(FAO)/세계보건기구(WHO)에서 발표한 잠정지침 「COVID-19 and Food Safety : Guidance fo food business('20.4)」를 번역한 것으로 해석상 모호할 경우 지침서 원문을 확인하여 주시기 바랍니다.

배 경

전세계는 SARS-CoV-2 바이러스(일명 COVID-19 바이러스)로 인한 COVID-19 유행병의 유행 없는 위협에 직면해 있습니다. 많은 국가들이 질병의 전염을 줄일 수 있는 방법 중 하나로 물리적 거리두기의 도입에 관한 세계보건기구(WHO)의 권고를 따르고 있습니다.¹⁾ 이러한 조치의 적용은 많은 기업, 학교, 교육 기관의 폐쇄와 여행 및 사교 모임의 제한으로 이어졌습니다. 일부 사람들에게 재택근무, 온라인 또는 인터넷 회의는 이미 일상적인 생활이 되었지만, 식품업계 관련자들은 재택근무의 기회가 없으며, 직장에서 계속 근무해야 합니다. 식품 생산과 공급망에서 모든 근로자들을 건강하고 안전하게 보호하는 것은 현재의 유행병을 극복하는 데 중요합니다. 식품 사슬 과정에 따라 식품 이동 유지는 식품 생산 전단계에서의 모든 이해 당사자들이 기여해야 하는 필수적인 기능이며, 식품 안전 및 공급 가능성에 대한 신뢰와 소비자 만족을 유지하기 위해 필요합니다.

식품업체는 식품안전 위해요소를 관리하고 식품 오염을 예방하기 위해 HACCP 원칙에 근거한 식품안전관리시스템(FSMS)을 갖춰야 합니다. 식품 산업의 식품안전관리시스템(FSMS)은 우수위생 실행(Good hygiene practices), 청소 및 위생, 처리 구역 설정, 공급업체 관리, 저장, 유통 및 운송, 직원 위생 및 작업 적합성 등 필요한 모든 기본 조건과 활동을 포함하는 필수 프로그램으로 이루어집니다.

Codex 문서 중에서 '식품위생 일반원칙'은²⁾ 식품오염 방지를 위한 식품가공·제조·마케팅 체인 각 단계에서 핵심적으로 위생관리를 시행할 수 있는 확고한 기반을 마련하고 있습니다.

식품 기업에 식품안전관리시스템(FSMS) 및/또는 HACCP 팀이 있는 경우, 이들 그룹의 구성원들이 식품 안전을 염두에 두고 새로운 조치들이 검토될 수 있도록 모든 논의과정에 참여해야 할 필요가 있습니다. 식품안전관리시스템(FSMS) 및/또는 HACCP 팀을 구성하지 않은 기업의 경우에는, 추가적인 조치를 취할 때 식품 안전관련 위험요소가 발생할 수 있는지 여부를 고려할 담당자를 1명 지정해야 합니다. 담당자는 식품 안전관련 당국과 연락하여 조언을 구해야 합니다. 특히 식품업체는 신속하게 COVID-19에 감염될 수 있는 식품업계 종사자를 보호하기 위한 조치의 준수를 확고히 하고, 바이러스에 노출되거나 전염되는 것을 방지하며, 식품위생 및 위생관행을 강화해야 합니다. 본 지침의 목적은 식품 생산 전단계에서의 무결성을 유지하고 소비자에게 적절하고 안전한 식품을 공급할 수 있도록 추가적인 조치를 강조하기 위한 것입니다.

식품을 통한 코로나19의 잠재적 감염성

식품 혹은 식품포장으로 인하여 사람들이 COVID-19에 걸릴 수 있는지에 대해서는 불확실성이 큽니다. 다만, COVID-19은 호흡기 질환으로써, 사람 간 접촉과 감염된 사람의 기침에 의한 비말감염이 주요한 감염경로로 알려져 있습니다.

식품이나 식품 포장을 통해 호흡기 질병을 일으키는 바이러스가 전달된다는 어떠한 증거도 없습니다. 코로나 바이러스는 식품에서는 증식할 수 없으며, 증식을 위한 숙주로서 사람이나 동물이 필요합니다.

WHO에서는³⁾, 최신연구결과에 따라 COVID-19 바이러스가 밀접 접촉시 비말(기침이나 재채기에 의해 형성됨)을 통해 전염된다고 보고하고 있습니다⁴⁻¹⁰⁾.

기침이나 재채기를 할 때 발생하는 비말이 다른 사람의 코, 입, 눈에 닿아 직접 전염될 수 있으며, 또한, 무거워서 공중에 떠 있을 수 없는 비말이 감염된 사람을 둘러싼 물체와 표면에 오염되고 오염된 표면, 물체 및 감염자의 손을 만진 후 자신의 입, 코, 눈을 만질 경우에 감염될 수 있습니다. 가령 오염된 문 손잡이를 만지거나 다른 사람과 악수를 한 다음 본인의 얼굴을 만질 때 감염될 수 있습니다.

최근의 연구는 각기 다른 물체의 표면에서 COVID-19 바이러스의 생존을 평가했고, COVID-19 바이러스는 플라스틱과 스테인리스에서 최대 72시간, 구리에서는 최대 4시간, 그리고 판지에서는 최대 24시간까지 생존할 수 있다고 보고하고 있습니다.¹¹⁾

다만, 이 연구는 실험실(상대 습도 및 온도 제어)에서 수행된 것으로, 실제 환경에서는 주의하여 해석해야 합니다.

식품업체는 식품 종사자로부터 식품의 표면과 포장제가 바이러스에 감염되는 위험을 제거하거나 줄이기 위해 개인위생조치를 강화하고 식품위생원칙²⁾에 대한 보수교육을 실시하는 것이 시급합니다. 마스크, 장갑 등 개인 보호 장비(PPE)를 적절히 사용하는 것이 효과적인 방법이 될 수 있습니다.

또한 식품업체는 식품가공, 제조, 마케팅의 각 단계에서 거리두기와 엄격한 개인위생 및 공중위생 조치를 도입하고, 수시로 효과적인 손씻기와 위생조치를 취하도록 강력히 권고합니다. 이러한 조치들을 통해 직원들 사이에 COVID-19가 확산되는 것을 방지하고, 직원들의 건강을 유지하며, 감염된 종사자를 감지하고 사업장에서 제외시켜 즉각적인 접촉을 감소시킬 수 있습니다.

COVID-19 유전물질(RNA)이 COVID-19에 감염된 환자의 분변 검체에서 분리되었지만¹⁰⁾, 분변-구강 전염과 관련된 보고나 증거는 없습니다. 화장실을 사용한 후 손을 씻는 것은 식품 취급 시 필수적인 습관입니다.

식품업 종사자 : COVID-19 증상에 대한 인지

본 지침의 목적 상, 식품업 종사자는 업무상 식품을 직접 만지는 사람과 식품을 취급하는 사람을 포함하며, 개봉된 식품이 취급되는 장소에서 식품접촉표면 또는 기타 표면을 만질 수 있는 직원도 포함합니다. 따라서 관리자, 청소부, 유지보수업체, 배달 근로자 및 식품 검사자(Food inspector)에게도 적용될 수 있습니다.

WHO는 몸의 컨디션이 좋지 않다고 느끼는 종사자는 집에 머물도록 권고하고 있습니다.¹²⁾ 따라서, 식품 분야 종사자는 COVID-19의 증상에 대해 인지하고 있어야 합니다. 사업주는 직원을 위해 증상보고 및 업무 배제 정책에 관한 서면 지침을 제공해야 합니다.

특히, 가장 중요한 것은 직원들이 증상을 초기에 인지하여 적절한 의료와 검사를 받을 수 있도록 하고 동료 작업자의 감염 위험을 최소화하는 것입니다.

일반적인 COVID-19¹³⁾ 감염 증상은 다음과 같습니다:

- 발열(37.5°C이상의 고열)
- 기침- 마른기침을 포함한 모든 형태의 기침
- 숨 가쁨
- 호흡곤란
- 피로감

식품업 종사자 : 작업환경에서의 COVID-19 확산 방지

식품 작업장에서 근무하는 직원에게 COVID-19의 확산을 방지하는 방법에 대한 서면 지침과 교육을 제공해야 합니다. 식품업계가 식품안전관리시스템(FSMS)의 일환으로 채택한 작업을 위한 건강 적합성 확인 절차는 감염된 근로자가 식품 작업장에서 배제되도록 보장해야 합니다. 몸이 아프거나 COVID-19 증상이 있는 직원은 업무에서 배제되도록 해야 하며, 의료 전문가에게 연락하는 방법을 안내해야 합니다. 이는 감염된 근로자가 식품을 취급할 경우, 기침이나 재채기 또는 손 접촉을 통해 작업중인 식품이나 사업장 내의 표면에 바이러스를 유입시킬 수 있기 때문입니다. 또한, 경우에 따라 감염자가 무증상이나 전증상일 수도 있고 질병의 징후나 증상을 보이지 않거나 경미한 증상만을 보일 수 있습니다. 하지만 아직 증상이 나타나지 않은 일부 감염자들도 전염성이 있어 바이러스를 전파할 수 있는 것으로 나타났습니다¹⁴⁻¹⁹. 이것은 식품 산업에서 종사하는 모든 사람들이 표면적인 건강 상태와 상관없이 개인 위생을 실천하고 개인 보호 장비(PPE)를 적절하게 사용해야 한다는 것을 강조합니다. 식품업계는 질병없는 근무 환경을 유지하기 위해 높은 수준의 보안과 직원 관리를 도입할 필요가 있습니다.

선행요건프로그램(Prerequisite Programmes)은 COVID-19 감염(유증상 및 무증상 확진자) 근로자와 이들의 접촉자(확진자에 노출된 자)가 식품 시설에서 제외되도록 해야 합니다. 몸이 안 좋거나 COVID-19 증상이 있는 직원은 근무하지 말아야 합니다. COVID-19 감염 초기 단계의 근로자가 신뢰할 수 있는 정보를 받고 신속하게 작업 환경에서 제외될 수 있도록 전화(또는 이메일)로 질병을 신고할 수 있는 절차를 확립해야 합니다.

식품 시설의 식품안전실행(Food safety practices)은 확립된 식품안전관리시스템(FSMS)의 가장 높은 위생 표준으로 계속 이행되어야 합니다.

우수직원위생실행(Good staff hygienic practices)은 다음을 포함합니다:

- 적절한 손 위생관리 - 비누로 최소 20초간 물에 씻어야 함(WHO 조언 권고)²⁰
- 알코올이 들어간 손소독제 자주 사용하기
- 우수 호흡 위생관리(기침 혹은 재채기 할 때 입과 코를 막으며, 휴지는 버리고 손은 씻는다)
- 손잡이와 같이 작업장 내 자주 손이 닿는 곳은 자주 청소/소독
- 기침과 코를 훌쩍이는 호흡기 증상이 보이는 사람과의 가까운 접촉을 피하기

식품업 종사자 : 일회용 장갑 사용

식품 작업자가 자주 사용하는 장갑은 자주 교체해야 하며, 장갑을 교체하고 제거할 때에는 손을 씻어야 합니다. 손으로 문을 여닫거나 빈 휴지통을 비우는 등 비식품 관련 활동을 한 후 교체해야 합니다. 또한 장갑을 끼면 손 표면에 세균이 번식할 수 있으므로 장갑을 벗을 때 손 세척이 매우 중요하다는 것을 알아야 합니다. 그리고, 식품 종사자들은 장갑을 착용할 때 입과 눈을 만지지 않도록 해야 합니다.

일회용 장갑을 손 세척의 대체로써 식품 작업 환경에서 사용해서는 안 됩니다. COVID-19 바이러스는 작업자의 손을 오염시키는 것과 같이 일회용 장갑을 오염시킬 수 있습니다.

또한 일회용 장갑을 벗을 때도 손이 오염될 수 있습니다. 특히, 일회용 장갑 착용은 안전할 것이라 잘못된 인식을 줄 수 있어, 직원이 필요한 만큼 자주 손을 씻지 않는 결과를 초래할 수 있습니다.

손 씻기는 일회용 장갑을 착용하는 것보다 감염을 예방할 수 있는 더 좋은 방법입니다. 식품 사업자는 적절한 위생 설비가 제공되도록 보장해야 하며 식품 종사자들은 철저히 그리고 자주 손을 씻어야 합니다. 비누와 따뜻한 흐르는 물에 손을 세척해야 하며, 손 세정제는 추가적인 조치로 사용할 수 있지만 손 세척을 대체해서는 안 됩니다.

식품업 종사자 : 작업환경에서 물리적 거리두기

물리적 거리를 두는 것은 COVID-19의 확산을 늦추는데 매우 중요하며, 이는 잠재적으로 감염된 사람과 건강한 사람 간의 접촉 최소화를 통해 가능합니다.

모든 식품 사업자들은 가능한 경우 물리적 거리두기 지침을 준수하여야 합니다. WHO 지침¹³⁾에는 동료 근로자 사이에 최소 1미터(3피트)를 유지하도록 하고 있습니다. 이러한 사항을 지키기 어려운 작업 환경에서는 고용주들이 직원들을 보호하기 위한 별도의 대책마련을 고심해야 합니다.

식품 제도가공 환경에서 물리적 거리 지침을 준수하기 위한 실행 조치의 예는 다음과 같습니다:

- 식품업 종사자가 서로 마주 보지 않도록 작업위치를 엇갈리게 배치
- 안면 마스크, 머리망, 일회용장갑, 깨끗한 작업복, 미끄럼방지 신발 등의 개인 보호구(PPE) 제공하기. 즉석섭취식품이나 조리식품을 생산하는 식품 제도가공 시설 내 고위험 구역에서 개인보호구(PPE)를 일상적으로 착용하기. 개인보호구(PPE)를 착용한 작업자는 작업자간 거리를 줄일 수 있음
- 생산 라인의 속도가 줄어 들수 있지만 작업 공간을 확보
- 식품 전처리 구역에서 동시에 작업하는 직원 수의 제한
- 직원을 작업 그룹 또는 팀으로 구성하여 그룹 간의 소통을 감소

식품업 종사자 : 직업장에서의 COVID-19 감염

식품안전관리시스템(FSMS)을 뒷받침하는 선행요건프로그램(Prerequisite program)에는 식품 제조가공 시설 내에서의 직원 질병을 관리하기 위한 지침이 포함되어야 합니다. 해당 지침에는 직원의 질병 보고 지침과 직원들이 질병에서 회복되었을 때 업무에 복귀하기 위한 정책이 포함되어야 합니다. 직원은 동 지침 활용에 대해 반드시 훈련받고 이를 준수해야 하며, 동료에게 전이되는 것을 방지하기 위해 최대한 빨리 초기단계에서 질병을 보고하는 훈련을 받아야 합니다. 직원 관리 실행(예: 질병 보고 및 병든 근로자 제외)은 식품 종사가 COVID-19로 직장에서 건강이 나빠질 가능성을 낮출 것입니다. 그러나 이를 관리하기 위한 조치계획 개발이 필수적이며, 여기에는 직원이 전화로 질병을 신고하는 것이 포함될 수 있습니다. 직원들은 COVID-19의 증상을 가지고 직장에 나와 직접 보고하는 것이 아니라 전화로 그러한 질병을 통보해야 한다는 것을 알고 있어야 합니다.

컨디션이 좋지 않은 직원은 출근하지 말고 의사의 진찰을 먼저 받아야 합니다. 단, 근무중일 때 COVID-19의 증상이 나타나고 몸이 불편해진 경우에는 다른 사람과 멀리 떨어진 곳으로 이동해야 합니다. 가능하다면 직원 사무실과 같이 밀폐되어 있고 문으로 격리될 수 있는 방이나 장소를 찾아야 하며 창문을 열 수 있는 경우 환기를 시켜야 합니다.

건강이 좋지 않은 직원이 식품 제조가공 시설에서 빨리 배제될 수 있도록 조치가 이루어져야 합니다.

몸이 불편하다고 느끼는 직원은 COVID-19의 사례/의심사례를 보고에 관한 국가 지침을 따라야 합니다. 의료 상담을 기다리거나 집에 격리되기까지 다른 직원과의 접촉은 피해야 합니다. 해당 직원은 사람, 작업대, 물체에 닿지 않도록 하고 기침이나 재채기를 할 때에는 일회용 휴지로 입과 코를 가리고 휴지를 가방이나 주머니에 휴지를 넣어 두었다가 뚜껑이 달린 휴지통에 버려야 합니다. 만약 사용가능한 휴지가 없다면, 팔꿈치 안쪽의 구부러진 부위에 대고 기침과 재채기를 해야 합니다. 의료 지원을 기다리는 동안에는 가능한 별도의 분리된 화장실을 사용해야 합니다.

체액/호흡기 분비물로 오염된 작업대와 물체, 화장실, 문손잡이, 전화기 등의 접촉 가능성이 높은 모든 잠재적 오염구역 등 감염자가 접촉한 모든 표면은 반드시 청소해야 합니다. 알코올 기반 소독제/표면 소독제는 세척 목적으로 사용해야 합니다. 일반적으로 알코올 기반 소독제(에탄올, propan-2-ol, propan-1-ol)는 COVID-19 바이러스와 같은 밀폐된 바이러스의 감염성을 70-80% 수준으로 현저히 감소시키는 것으로 나타났습니다. 제4급 암모늄 화합물과 염소 기반 활성 성분을 가진 일반적인 소독제도 바이러스 소독의 효과를 가질 수 있습니다. 모든 직원은 COVID-19 바이러스 감염 증상을 보인 사람과 접촉한 이후에는 비누와 물로 20초간 손을 깨끗이 씻어야 합니다.

COVID-19 확진 판정을 받은 직원이 발생할 경우, 감염된 직원과 밀접 접촉자에게 통보하여 추가확산의 위험을 최소화해야 합니다. COVID-19 접촉에 대한 WHO 정의는 여기서 확인할 수 있습니다.²¹⁾ 식품 산업에서 접촉사례로는 대면 또는 신체적 접촉한 모든 직원; 감염이 확인된 곳에서 1미터 이내에 있는 직원; 적절한 개인 보호 장비(PPE)(장갑, 종합용품, 보호복) 없이 체액을 청소한 직원; 확진자와 동일한 작업 팀 또는 작업 그룹의 직원; 확진자와 동일한 가구에 거주하는 모든 직원이 포함될 수 있습니다.

WHO는 확진자의 마지막 노출 시점부터 14일 동안 접촉자들을 격리할 것을 권고하고 있습니다.²²⁾ 감염 직원과 밀접 접촉한 직원은 마지막으로 확진된 시점부터 최소 14일간 집에서 자가격리하고 물리적 거리두기를 실천해야 합니다. 14일 격리 기간 내에 증상이 나타나서 COVID-19에 양성판정을 받으면 확진자로 관리해야 합니다.²²⁾

확진자와 밀접 접촉하지 않은 직원은 평소 주의사항을 계속 준수하고 평소와 같이 출근해야 해야 합니다. 직원을 소규모 팀이나 작업 그룹으로 나누어 관리하는 것은 COVID-19 증상을 보이는 직원이 보고하는 경우, 작업 중단을 최소화하는 데 도움이 될 것입니다. 단, 작업장의 폐쇄는 권장되지 않습니다.

COVID-19에 감염된 후 회복한 직원들을 위한 업무 복귀 정책도 마련되어야 합니다. WHO는 확진자의 증세가 회복된 후, 최소 24시간 경과 후 두 번의 PCR 음성결과가 나오는 경우, 격리를 해제하도록 권고하고 있습니다. 검사가 불가능할 경우 WHO는 확진자의 증상이 사라진 후 14일 후에 격리 해제할 것을 권고하고 있습니다.²³⁾

식품업 종사자 : 식품과 식품재료의 운송 및 배달

식품업체가 시행하는 모든 추가적인 위생 조치의 주된 초점은 COVID-19를 사업장에서 배제하는 것입니다. COVID-19 바이러스는 감염자가 사업장에 들어오거나 오염된 제품 또는 물품이 사업장에 배달되었을 때 사업장을 감염시킵니다.

식품 관련 제품을 운송하는 운전자와 식품 시설로 배달하는 기타 직원은 배달 중에 차량을 떠나면 안됩니다. 운전사에게는 알코올성 손 소독제, 소독 스프레이와 종이 타월을 제공해야 합니다. 운전사는 배달 서류를 식품사업장 직원에게 전달하기 전에 손 소독제를 사용해야 합니다. 또한 반환 시 세척의 필요가 없는 일회용 용기와 포장을 사용해야 합니다. 재사용 가능한 용기의 경우 적절한 위생 프로토콜을 마련해야 합니다.

식품관련 시설로 운송하는 운전사는 COVID-19의 접촉과 관련된 잠재적 위험을 알고 있어야 합니다. 운전자들이 오염된 표면을 만지거나 감염자와 악수를 하면 바이러스에 감염될 수 있습니다. 운전대, 문 손잡이, 핸드폰이나 무선 단말기 같은 장치 등과 같은 빈번한 접촉 표면이 오염가능성이 가장 높습니다. 그렇기 때문에, 물리적 거리를 두는 것과 함께 손의 위생이 가장 중요하며, 교차 오염을 피하기 위해 접촉면에 대한 위생이 필수적인 이유입니다.

운전자들은 배달물품을 수거하고 고객에게 배달물품을 전달할 때 물리적으로 거리를 두고 높은 수준의 개인 청결을 유지하고 깨끗한 보호복을 입을 필요가 있다는 것을 알아야 합니다. 또한 모든 운송 컨테이너들은 자주 소독해서 청결을 유지해야하며, 식품은 오염을 일으킬 수 있는 다른 물품들과 분리되어 오염을 방지해야합니다.

소매 식품 사업장

COVID-19 대유행 기간 동안 식품 소매 부문은 최고 수준의 위생 기준을 유지하고, 직원을 감염 위험으로부터 보호하며, 많은 고객을 상대할 때 물리적인 거리를 유지하고, 사업장의 개방 상태를 유지하며, 적절한 식품 공급이 매일 제공되도록 보장하기 위한 엄청난 도전에 직면하고 있습니다.

소매식품 사업장의 직원들이 우수개인위생실행(Good personal hygiene practices)을 준수한다면 식품 매개성 질병의 전염을 야기할 가능성은 거의 없습니다. 잦은 손씻기, 손소독제 사용, 보호복 착용, 우수 호흡기 위생(Good respiratory hygiene) 등과 같은 조치들은 질병 확산의 위험을 줄일 것입니다. 사업주들은 자주 손을 씻는 것, 우수위생실행(Good hygiene practices)을 준수하는 것과 정기적으로 표면을 더 자주 청소하고 소독하는 것의 중요성을 강조해야 합니다. 종사자들은 COVID-19의 증상을 인지하고 질병의 징후가 있다고 생각되어 지면 고용주에게 알리고 의료진의 조언을 구할 필요가 있습니다.

소매 식품 사업장내에 질병 확산의 위험을 줄이기 위해서는 물리적 거리두기가 매우 중요하며 가능한 실질적인 조치는 다음과 같습니다:

- 과밀을 피하기 위해 소매점에 출입하는 고객의 수 제한
- 몸이 불편하거나 COVID-19 증상이 있는 고객의 경우 출입하지 않도록 요청하는 표지판 부착
- 매장 내외부의 물리적 거리두기를 위한 대기줄의 제어 관리
- 매장 입구에 손 소독제, 스프레이형 소독제 및 일회용 종이 타올 비치
- 판매대와 같이 사람이 몰릴 수 있는 구역에는 물리적 거리두기 준수를 용이하게 하도록 바닥 안내 표시
- 매장 고객을 대상으로 물리적 거리 두기와 주기적 손 세척을 권장하고 상기하도록 주기적으로 공지
- 매장 직원을 보호하기 위해 판매대에 특수아크릴수지 장벽 설치
- 비접촉식 결제 장려
- 고객들이 각자 장바구니를 가져오는 사례가 증가함에 따라 사용 전 이를 세척하도록 권하는 안내문을 식품 소매점 매장(샵, 아울렛, 슈퍼마켓)에 게시

소매 영업점 내에 접촉 빈도가 가장 많은 지점(쇼핑카트, 문손잡이, 고객 직접 사용 저울 등)을 정기적으로 청소하고 소독하여 COVID-19의 확산 위험을 최소화하며, 이를 위해 취해야 할 조치는 다음과 같습니다:

- 고객이 쇼핑카트와 바구니의 손잡이를 직접 닦을 수 있는 물티슈(또는 다른 형태의 소독)를 제공하거나, 매 사용 후 이를 소독할 직원 배치
- 국자, 집게, 양념통 등 자주 세척 및 소독
- 접촉을 최소화하기 위해 가능한 한 출입문을 열어두기

소매식품 사업장 내 개방된 식품 진열

일부 소비자들은 개방형 식품진열로 인해 COVID19 감염의 위험이 있다고 우려하지만, 현재까지 식품이 COVID-19 바이러스의 전염과 관련이 있다는 과학적 근거는 없습니다. 샐러드 바, 신선농산물 진열대, 베이커리 제품과 같은 개방형 식품 진열대를 안전하게 유지하기 위해서는 그 주변을 우수위생실행(Good hygiene practices)을 유지하기 것이 중요합니다. 그리고 소비자들은 항상 섭취하기 전에 과일과 야채를 음용수로 세척해야하며,

고객과 직원 모두 개방된 식품 구역 주변에서는 항상 우수개인위생실행(Good personal hygiene practices)을 엄격히 준수해야 합니다. 개방된 식품 진열대를 위생적으로 관리하고 표면 접촉을 통한 COVID-19의 전염을 피하기 위해 식품 소매업체는 다음의 조치를 취해야 합니다:

- 모든 식품 접촉면과 기구는 자주 세척하고 소독할 것
- 서비스 직원은 자주 손을 씻어야 하며, 손 및 장갑을 사용하는 경우, 식품을 준비하기 전과 후에 교체하도록 요구할 것
- 서비스 직원이 카운터, 서빙용 기구 및 양념 용기를 자주 세척 및 살균하도록 요구할 것
- 식품 매장 출입시 소비자가 사용할 수 있는 손세정제 비치
- 셀프서비스 카운터에는 포장되지 않은 빵 제품을 개봉하여 진열하거나 판매하지 않도록 주의해야하며, 개방된 셀프 서비스 진열대 위의 빵 제품은 플라스틱/셀로판 또는 종이로 포장해야 하며, 소매점에서 빵 제품을 진열할 경우에는 특수 아크릴수지 진열장에 제품을 넣고 고객에게 제공할 때에는 집게를 이용해 봉지에 넣어 제공해야 함.

식품업 종사자 : 직원식당

식품 가공 및 소매업과 같은 필수 사업장의 직원식당은 직원이 음식을 섭취할 다른 대안이 없는 이상 운영을 지속해야할 필요가 있습니다. 직원식당에서는 손씻기와 호흡기 예절에 대한 높은 공중보건조치기준이 적용되어야 합니다. 직원식당 운영기준에는 다음이 포함되어야 합니다:

- 좌석 배치를 포함하여 개인간 물리적 거리 1m 이상 유지
- 동시에 모이는 직원소를 줄이기 위하여 직원의 업무 및 휴식 시간을 엇갈리게 하기
- 가능한 비필수적인 물리적 접촉을 제한
- 손위생과 물리적 거리두기를 장려하기 위한 시각적인 안내
- 장비, 시설, 접촉면/자주 접촉하는 면(예: 카운터 상단/집게/서비스용 도구/개방된 셀프 서비스 진열대/문손잡이)의 세척 및 소독

WHO는 본 잠정지침에 영향을 미칠 수 있는 변경사항을 상황을 면밀히 주시하고 있으며, 만약 관련 요인들이 바뀌면, 추가 업데이트를 발표할 예정입니다. 그렇지 않다면 본 잠정지침은 발행일로부터 2년 후에 만료됩니다.

참 조 문 서

1. Critical preparedness, readiness and response actions for COVID-19: Interim guidance 19 March 2020
<https://www.who.int/publications-detail/critical-preparedness-readiness-and-response-actions-for-covid-19>
2. Codex Alimentarius. Food hygiene: Basic texts <http://www.fao.org/3/a1552e/a1552e00.pdf>
3. Coronavirus disease 2019 (COVID-19) Situation Report - 66
https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/situation-reports/20200326-sitrep-66-covid-19.pdf?sfvrsn=81b94e61_2
4. Liu J, Liao X, Qian S et al. Community transmission of severe acute respiratory syndrome coronavirus 2, Shenzhen, China, 2020. *Emerg Infect Dis* 2020 doi.org/10.3201/eid2606.200239
5. Chan J, Yuan S, Kok K et al. A familial cluster of pneumonia associated with the 2019 novel coronavirus indicating person-to-person transmission: a study of a family cluster. *Lancet* 2020 doi: 10.1016/S0140-6736(20)30154-9
6. Li Q, Guan X, Wu P, et al. Early transmission dynamics in Wuhan, China, of novel coronavirus-infected pneumonia. *N Engl J Med* 2020; doi:10.1056/NEJMoa2001316.
7. Huang C, Wang Y, Li X, et al. Clinical features of patients infected with 2019 novel coronavirus in Wuhan, China. *Lancet* 2020; 395: 497-506.
8. Burke RM, Midgley CM, Dratch A, Fenstersheib M, Haupt T, Holshue M, et al. Active monitoring of persons exposed to patients with confirmed COVID-19 — United States, January–February 2020. *MMWR Morb Mortal Wkly Rep.* 2020 doi : 10.15585/mmwr.mm6909e1external icon
9. World Health Organization. Report of the WHO-China Joint Mission on Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) 16–24 February 2020 [Internet]. Geneva: World Health Organization; 2020 Available from: <https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/who-china-joint-mission-on-covid-19-final-report.pdf>
10. Ong SW, Tan YK, Chia PY, Lee TH, Ng OT, Wong MS, et al. Air, surface environmental, and personal protective equipment contamination by severe acute respiratory syndrome coronavirus 2 (SARS-CoV-2) from a symptomatic patient. *JAMA.* 2020 Mar 4 [Epub ahead of print].
11. van Doremalen N, Bushmaker T, Morris DH et al. Aerosol and Surface Stability of SARS-CoV-2 as Compared with SARS-CoV-1. *N Engl J Med.* 2020 Mar 17. doi: 10.1056/NEJMc2004973

12. Coronavirus disease (COVID-19) advice for the public.
<https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>
13. Q&A on coronaviruses (COVID-19)
<https://www.who.int/news-room/q-a-detail/q-a-coronaviruses>
14. Yu P, Zhu J, Zhang Z, Han Y. A familial cluster of infection associated with the 2019 novel coronavirus indicating possible person-to-person transmission during the incubation period. *J Infect* 2020 doi: 10.1093/jiaa077
15. Huang R, Xia J, Chen Y, Shan C, Wu C. A family cluster of SARS-CoV-2 infection involving 11 patients in Nanjing, China *Lancet Infect Dis* 2020 doi: 10.1016/S1473-3099(20)30147-X
16. Pan X, Chen D, Xia Y et al. Asymptomatic cases in a family cluster with SARS-CoV-2 infection. *Lancet Infect Dis* 2020 doi : 10.1016/S1473-3099(20)30114-6
17. Tong Z-D, Tang A, Li K-F, Li P, Wang H-L, Yi J-P, et al. Potential presymptomatic transmission of SARS-CoV-2, Zhejiang Province, China, 2020. *Emerg Infect Dis.* 2020 doi : 10.3201/eid2605.200198
18. Wei WE, Li Z, Chiew CJ, Yong SE, et al. Presymptomatic Transmission of SARS-CoV-2 — Singapore, January 23–March 16, 2020. *MMWR*, 1 April 2020/69.
19. Kimball A, Hatfield KM, Arons M, James A, et al. Asymptomatic and Presymptomatic SARS-CoV-2 Infections in Residents of a Long-Term Care Skilled Nursing Facility — King County, Washington, March 2020. *MMWR*, 3 April 2020, 69(13):377–381.
20. Infection prevention and control SAVE LIVES: Clean Your Hands
<https://www.who.int/infection-prevention/campaigns/clean-hands/en/>
21. Global Surveillance for human infection with coronavirus disease (COVID-19)
[https://www.who.int/publications-detail/global-surveillance-for-human-infection-with-novel-coronavirus-\(2019-ncov\)](https://www.who.int/publications-detail/global-surveillance-for-human-infection-with-novel-coronavirus-(2019-ncov))
22. Considerations in the investigation of cases and clusters of COVID-19
<https://www.who.int/publications-detail/considerations-in-the-investigation-of-cases-and-clusters-of-covid-19>
23. Home care for patients with COVID-19 presenting with mild symptoms and management of their contacts
[https://www.who.int/publications-detail/home-care-for-patients-with-suspected-novel-coronavirus-\(ncov\)-infection-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts](https://www.who.int/publications-detail/home-care-for-patients-with-suspected-novel-coronavirus-(ncov)-infection-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts)

