Korea Food & Drug Administration

주방 관리 요령 / 황사 후의 식품안전 관리 요령

주방 관리 요령

- 외기의 공기가 주방으로 유입되지 못하도록 창문을 닫으세요.
- 공기 정화장치가 있으면 가동하세요.
- 주방기구와 용기는 세척하여 사용하세요.
- 싱크대, 조리기구에 미세먼지를 제거하기 위해 깨끗하게 청소하세요.

황사 후의 식품안전 관리 요령

- 잔존 먼지로 인한 2차 오염을 방지하기 위하여 주위 환경을 깨끗하게 청소하세요.
- 황사에 노출되어 미생물 등에 오염된 것으로 우려되는 식품 중 오염물질 제거가 불가능한 제품은 폐기하세요.

기타

- 가축은 방목을 자제하고, 축사는 출입문을 통제하여 미세먼지가 들어가지 않도록 해주세요.
- 황사 발생 후에는 축사주변을 깨끗이 세척하여 황사로 인한 피해를 최소화 해주세요.
- 황사 발생 후에는 식품제조 업체는 제조 · 가공 및 조리 등에 사용되는 기계 · 기구류를 살균소독 후 세척하세요.
- 황사 발생 후에는 영업장 주변의 황사물질 청소 등 청결을 유지하세요.



Korea Food & Drug Administration

올바른 손씻기



- 비누거품을 충분히 내어 손과 팔목을 꼼꼼히 문질러 닦고 미지근하고 깨끗한 물로 헹구세요.
- 손가락 끝, 손가락 사이도 유의해서 깨끗이 씻어야 하며, 손톱 밑을 씻을 때는 손톱용 브러쉬를 사용하는 것이 바람직합니다.
- 일회용 종이 타올이나 손 건조기를 이용하여 물기를 건조시키세요.
- 손씻기에 따른 세균의 제거효과는 아래 표와 같이 흐르는 물로만 씻어도 상당한 제거효과가 있으나,
  - 비누를 사용하여 흐르는 물로 20초 이상 씻었을 때 99.8%의 세균 제거 효과가 있습니다.
  - 비누로 씻은 후 상업용 소독 비누 등을 추가로 사용하는 경우 효과가 더욱 좋습니다.

KFDA 식약청
식품의약품안전평가원
363-951 충청북도 청원군 강외면 오송생명2로 187
오송보건의료행정타운 식품의약품안전청 식품감시과학팀
TEL. 043-719-4451~6
www.kfda.go.kr

기후변화와 식품안전 1

황사 대비 식품 취급 및 안전관리 요령

(식품안전-황사에는 이렇게 행동하세요!)

KFDA 식품의약품안전청
Korea Food & Drug Administration
기후변화대응 식품안전관리 연구사업단
Research Programme on Food Safety due to Climate Change
www.climate-food.net

Korea Food & Drug Administration

황사 대비 식품 취급 및 안전관리 요령

(식품안전-황사에는 이렇게 행동하세요!)

1. 황사란 무엇인가요?

주로 중국 북부나 몽골의 건조 · 황토지대에서 바람에 날려 올라간 미세한 모래 먼지가 대기 중에 퍼져서 하늘을 덮었다가 서서히 강하하는 현상 또는 강하하는 흙먼지를 말합니다. 3~5월에 많이 발생하며 때로는 상공의 강한 서풍을 타고 한국을 거쳐 일본 · 태평양 · 북아메리카까지 날아갑니다.

2. 황사가 식품안전에 미치는 영향

- 황사 입자는 주로 봄철에 발생하여 직접적으로 사람에게 질병을 유발할 수 있으며 식품안전을 위협할 수 있습니다.
- 황사 미세입자로 눈, 호흡기에 질병이 유발될 수 있으며 황사 성분인 중금속, 이물이 식품에 오염될 경우 건강장애 및 식중독이 발생될 수 있습니다.
- 황사로 건강장애나 식중독사고가 확산되는 경우 식약청에서는 긴급대응회의가 개최되어 관심, 주의, 경계, 심각에 해당하는 위기경보가 발령됩니다.
- 또한 위기수준에 따라 대응조치를 시행하며 올바른 정보 및 국민 대처 요령 등을 홍보하여 식품사고에 대응합니다.

3. 주의해야 할 식품군

- 노점상 등 야외에 노출되어 제조 판매되는 식품
- 밀봉 포장하지 않고 유통 · 판매되는 과일 · 채소류 및 건조수산물
- 식품 조리과정 중 옷, 손 등에 의해 2차 오염된 식품

KFDA

Korea Food & Drug Administration

장보기 요령 / 식품 보관 요령

장보기 요령

- 길거리에서 판매되는 야외 조리 음식은 구입하지 마세요.
- 생선은 표면이 깨끗한 것을 구입하세요.
- 과일 · 채소는 포장된 제품을 구입하세요.

식품 보관 요령

가정에서 식품 보관 요령

- 포장되지 않은 과일 · 채소 및 견과류는 플라스틱 봉투나 밀봉 용기에 보관하세요.
- 반찬 등의 남은 음식물은 뚜껑을 덮어 보관하세요.
- 간장, 된장 등을 장독대 항아리에 보관할 경우 뚜껑을 덮으세요.
- 배추, 무 등 김치재료는 외부와 밀폐된 장소에 보관하고 깨끗한 물로 충분히 씻으세요.
- 메주, 건고추, 시래기, 무말랭이 등 자연건조 식품은 황사에 의해 오염되지 않게 포장을 하거나 수거하여 밀폐된 장소에 보관하세요.

식품 제조 공장에서 식품 보관 요령

- 과실, 채소류 등 포장되지 않은 식품은 야적 하지마세요.
- 부득이하게 야외 보관을 할 경우 반드시 덮개(비닐, 천막류)를 하여 노출을 최소화하세요.
- 건제품은 천일건조 시 여러 가지 이물질로부터 오염이 될 수 있으므로 동결건조, 열풍건조 등을 활용하세요.
- 제품 제조 후 포장을 빠르고 확실히 하여 황사에 오염되지 않도록 해주세요.

Korea Food & Drug Administration

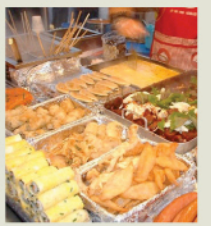
식품 섭취 요령 / 식품 조리 요령

식품 섭취 요령

- 물을 많이 마시세요. 몸 안에 들어온 중금속 등의 유해물질이 보다 잘 배출됩니다.
- 눈에 보이지 않는 미세먼지로 인해 중금속 함량 및 기타 유해물질의 함량이 높아질 수 있으므로 지하수를 섭취하지 마세요.
- 포장되지 않은 과일 · 채소
  - 2분간 물에 담근 후 흐르는 물로 30초간 세척하세요.
  - 필요에 따라 주방용 세제를 이용하여 세척하세요.



- 노상 포장마차, 야외 조리 음식
  - 황사에 의한 오염가능성이 있어요. 가급적 드시지 마세요.
  - 자녀들이 음식을 사 먹지 않게 지도하세요.
  - 자녀들이 외부에서 음식을 먹지 않도록 지도하세요.



식품 조리 요령

- 조리하기 전에 손을 깨끗이 씻으세요.
- 냄비, 프라이팬, 국자 및 스푼 등을 세척하여 사용하세요.
- 외부공기가 주방으로 들어오지 못하도록 창문을 닫으세요.
- 조리된 음식은 뚜껑을 씌우거나 랩으로 포장하세요.
- 황사에 노출될 가능성이 있는 비포장 채소 및 과일은 2분간 물에 담근 후 흐르는 물로 30초간 세척하여 사용하세요.
- 생선은 차가운 흐르는 물로 표면을 세척한 후 조리하세요.