

**안전한 식품 취급**  
식품의 안전한 취급 감염예방법(IfSG) §§  
42/43과 관련한 보건소 정보



## 식품 취급 시 직원 교육



1

### 교육이 필요한 사람

식품을 생산하거나, 운반하거나, 교부하는 사람들, 예컨대 제빵업자\*, 정육업자\*, 주방 인원, 비포장 식품 납품업자 및 판매업자.



2

### 중요한 기간

식품을 취급하는 사람은 삼 개월을 넘지 않은 교육이 필요합니다. 또한 식품 취급자는 자신의 지식을 정기적으로 업데이트하고 있다는 사실을 입증해야 합니다.



3

### 민감한 식품

병원균은 몇몇 식품에서 특히 고기, 가금류, 물고기, 달걀 제품, 우유, 아이스 크림, 새싹, 마요네즈 등에서 쉽게 증식할 수 있습니다.



4

### 금지 행동

특히 질환에 감염된 경우, 식품을 가공하거나 생산하면 안 됩니다. 예컨대 설사나 구토 증상이 있는 경우 즉시 보스에게 알려야 합니다.



5

### 위생

위생은 식품 가공 시 중요한 역할을 하고 하기 사항을 목표로 함: 개인 위생, 식품 위생, 작업장 위생.



6

### 법과 담당자

식품 취급 관련 상세 정보는 보건소 설명서에서 제공합니다. 모든 담당자들\*도 귀하를 위해 편성하였습니다.

## 1. 교육이 필요한 사람



요식업 인원



교육 담당자



제빵사, 제과업자



정육업자



무보수 명예직

## 2. 중요한 기간

- ▶ 활동 첫 개시 시 첫 교육은 3 개월을 넘지 않은 것이어야 합니다.
- ▶ 첫 근무일에 고용주\*를 통해 다시 교육을 받으셔야 합니다.
- ▶ 2 년이 경과하기 전에 후속 교육이 필요합니다.
- ▶ 누군가 2001년까지 연방 전염병법에 따른 건강 증서를 받고 후속 교육을 입증할 수 있는 경우에는 교육이 불필요합니다.

## 3. 민감한 식품

교육이 필요한 식품:



우유 및 우유 기반 제품



아이스 크림 및 아이스 크림 반제품



고기, 가공육 고기, 가공 식품



물고기, 게 또는 연체 동물 및 그 가공 식품



계란 제품



유아 및 소아 식품



즉시 먹을 수 있는 새싹 및 배종과 즉시 먹을 수 있는 새싹 및 배종 생산을 위한 씨앗



충분히 굵거나 가열하지 않은 속이나 첨가물이 있는 제빵류



진미 샐러드, 생식 샐러드 및 감자 샐러드, 마리네이드 소스, 마요네즈, 기타 유화 소스, 식품 효모

## 4 • 금지 행동



감염예방법은 다음 질환 중의 하나를 시사하거나 의사의 확인을 받은 질병 증상이 나타나는 경우 당사자는 식품과 접촉하면 안 된다고 규정하고 있음:

- ▶ 급성 전염 위장 카타르(급성 감염성 설사)는 살모넬라균, 이질균, 콜레라 박테리아, 포도상 구균, 캄필로박터, 로터 바이러스 또는 기타 설사 병원균에 의해 유발
- ▶ 장출혈성 대장균
- ▶ 콜레라 비브리오
- ▶ 티푸스나 파라티푸스
- ▶ 바이러스 감염 A나 E(간염)
- ▶ 귀하는 병원균이 식품을 통해 다른 사람에게 전염될 수 있는 감염 상처나 피부병이 있습니다.

상기 질환을 시사하는 증상:

- ▶ 하루 두 차례를 넘는 묽은 변과 경우에 따라 구역, 구토 및 체열이 있는 설사
- ▶ 심한 두통, 복통 또는 관절통과 변비가 있는 고열(몇 일 뒤에 심한 설사)은 티푸스와 파라티푸스 증상입니다.
- ▶ 콜레라의 전형적인 증상은 수분이 많이 없는 우유처럼 흰 설사입니다.
- ▶ 체력이 떨어지고 식욕이 없는 피부와 눈동자의 황색 변색은 A형이나 E형 간염을 시사합니다.
- ▶ 피부 질환 상처나 노출 부위는 붉어지거나, 점액으로 덮이거나, 축축하거나 부으면 감염될 수 있습니다.

상기 질환 증상이 나타나는 경우, 당사자는 가정의나 사내 의사의 소견을 구하고 자신이 식품 작업을 한다고 알려야 합니다. 또한 당사자는 질환이 계속되는 동안 식품을 취급하면 안 된다는 것을 즉시 상사에게 알려야 할 의무가 있습니다. 위반 행위는 행정법 위반 또는 형법 위반 행위로 고발될 것입니다.



## 개인 위생

- ▶ 손 씻기
- ▶ 장신구 떼어 놓기
- ▶ 깨끗한 보호복
- ▶ 식품에 기침을 하거나 재채기를 하지 말 것  
작은 상처용 반창고
- ▶ 매니큐어 또는 손톱 젤을 사용하지 마십시오



## 식품 위생

부패하기 쉬운 식품은 냉장 보관해야 하며, 바로 처리하고 신속하게 소비해야 합니다.

냉동 고기는 최대 섭씨 7 도에서 녹이고 음식은 충분히 가열합니다.



## 작업장 위생

전체 작업 구역은 정돈되고 청결한 상태로 유지되어야 합니다.

주방 설비와 장비를 청소하는 천들은 모두 매일 바꾸어야 합니다. 세제와 소독제는 식품 구역과 분리하여 저장해야 합니다.

## 6. 법과 담당자

본 브로셔는 안전한 식품 취급에 관한 최초의 개요를 제공합니다. 법적 근거는 인간 감염 질환 예방과 치료에 관한 법률(감염예방법 IfSG)이고, 법률의 상세한 내용은 여기서 확인 가능:



<https://www.gesetze-im-internet.de/ifsg> (독어/영어로만 이용 가능)

- ▶ 제8절  
식품 취급 시 직원의 건강 요건



[https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/IfSG/Belehrungsbogen/belehrungsbogen\\_node.html](https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/IfSG/Belehrungsbogen/belehrungsbogen_node.html)

로베르트코호연구소외국어판 정보 브로셔

온라인 교육 등록

über den Link Ihrer Stadt/Ihres Kreises

간기:



**디자인 및 저작권:**

Technologiezentrum Glehn  
Hauptstraße 74 - 76  
41352 Korschenbroich-Glehn

02182 / 85 07 65  
info@tz-glehn.de  
**www.tz-glehn.de**