

## 개인 보안

- 모든 직원의 배경과 신상을 알고있다.(예를 들면: 범죄기록, 법률적 상태)
- 회사구역 내에서는 항상 직원, 방문객, 그리고 계약자들 (예를 들면: 건설 인부들, 청소 업체 직원, 그리고 트럭운전수들)을 어떠한 식으로든 구별하고 있다.(예를 들면: 색깔이 다른 ID 태그나 작업복)
- 근무시간과 근무시간 외에 작업장으로 출입하는 직원과 계약자들을 관리하고 있습니다. (예를 들면: 코드 잠금 장치가 설치된 문, 상주하고 있는 로비 담당자, 카드키 등)

## Step2- 식품 방어 계획의 개발

귀하의 작업장에서 행하고 있는 조치들을 체크하셨다면, 이제 귀하가 체크할 수 없었던 항목들을 보십시오. 귀하의 건물과 식품들을 보다 더 안전하게 할 수 있는 실질적인 개선 방안이 있습니까? 만약 있으시다면, 이 개선 방안들을 실천하시는 건 어떨까요? 그러나 모든 방법들이 모든 도축장과 식품 가공 시설에 반드시 필요한 것은 아니라는 것을 기억하십시오. 예를 들어, 귀하가 '방문객과 손님들 서명 후에 들어가야 하며, 신분증을 제시해야 합니다' 라는 항목을 체크하지 못했다고 가정해보겠습니다. 어쩌면, 귀하는 이 항목이 별로 필요하지 않다고 생각할 수 더 있습니다. 왜냐하면 현재 방문자와 손님들을 프론트 데스크를 넘어가지 못하도록 하고 있으며, 건물 내 다른 어떠한 장소에도 출입하는 것을 허용하고 있지 않기 때문입니다. **박스에 체크를 하지 않았다고 해서 귀하의 시설의 안전에 심각한 문제가 있다는 것은 아닙니다.** 다만, 이를 통해 특정한 식품방어 조치가 필요한지 그렇지 않은지를 판단할 수 있습니다.

귀하께서 이미 작업장에서 행하고 계신 식품방어법과 더 추가하고 싶은 것들을 확인하고 나면, 이를 직접 적어보도록 하십시오. 이것이 귀하의 식품 방어 계획이 될 것입니다. 식품안전검사청(FSIS)은 식품방어와 식품방어계획에 관한 다양한 자료들을 인터넷 웹사이트에서 제공하고 있습니다. 이러한 자료들을 열람하시려면, [www.fsis.usda.gov](http://www.fsis.usda.gov) 에 접속하셔서 'food defense (식품방어)'를 검색창에 입력하시면 됩니다.

## Step3- 귀하의 식품 방어 계획을 실행합니다

귀하의 식품방어계획을 설정하셨다면, 시험해보고 그리고 사용해보십시오. 귀하의 계획은 필요한 내용을 변경하거나 개선을 하기 위해 주기적으로 검토하십시오.

귀하의 식품방어계획을 설정하는데 관해 질문사항이 있으시다면 :

Small Plant Help Desk : 전화 1-877-FSISHELP (877)374-7435 또는 이메일 [InfoSource@fsis.usda.gov](mailto:InfoSource@fsis.usda.gov) 로 연락하십시오.

또는

<http://www.fsis.usda.gov> 에 접속하셔서 홈페이지 상단에 "ask FSIS"를 클릭하십시오.

추가적으로, 아래의 해당 협회로 연락하실 수 있습니다:

- American Meat Institute:  
<http://www.meatami.com>
- North American Meat Association:  
<http://nmaonline.org>
- American Association of Meat Processors:  
<http://www.aamp.com>
- National Turkey Federation:  
<http://www.eatturkey.com>
- National Chicken Council:  
<http://nationalchickencouncil.com>
- United Egg Producers (UEP):  
<http://www.unitedegg.org>

만약 비상상황이거나 식품이 조작되었다고 판단된다면 어떻게 해야할까요?

비상상황에서는 우선 항상 첫 번째 단계는 지방경찰에 연락을 취하는 것입니다 - 911 로 전화를 거십시오. 그런 다음에 아래로 연락을 주십시오:

미국 농무부 식품안전검사청(FSIS) 24시간 비상 연락처: (866) 395-9701 육류,가금류,계란 제품 관련

미국 농무부(USDA)는 고용의 기회를 평등하게 제공하는 고용주입니다.



미국 농무성

식품안전검사청

## 도축장 및 육가공 시설의 식품방어를 위한 안내

귀하의 고객과 직원, 그리고 귀하의 회사를 지키세요.



2013년 9월 개정판  
(Revised September 2013)

# 식품방어란 무엇이고 무엇을 할 수 있을까요?



식품 방어란 사람을 해치거나 우리의 경제를 혼란스럽게 하거나, 귀하의 사업장을 해하기 위해 의도적으로 식품공급

망을 오염시키는 위험을 줄일 수 있는 조치들을 구축해 두는 것을 말합니다.

안타깝게도, 식품안전을 위해 귀하가 행하는 것들은 악의적인 행동에 맞서기에는 충분하지 않습니다. 이 책자는 고객과 귀하의 생계를 보호할 수 있는 방법들을 제시하고 있습니다.

## 누가 허락없이 식품에 손을 댈 수 있을까요?

사업장 소유주로서, 당신의 사업장에 대한 잠재적인 공격에 대비하고 있어야 합니다. 누구든 귀하의 사업장을 해치거나 혼란에 빠뜨릴 수 있습니다. 공격은 사업장 안으로 부터 혹은 밖으로 부터 올 수 있습니다. 공격하는 사람은 다음 중에서 하나인 척 할 수도 있습니다:

- ✓ 고객이나 잠재적인 고객
- ✓ 배달을 하는 트럭 운전자
- ✓ 사업장을 방문하는 영업사원
- ✓ 수도, 가스, 전기 담당자
- ✓ 시설수리나 서비스 관련 계약자

귀하나 귀하의 사업장에 원한을 가지고 현재 일을 하고 있거나 그 전에 일을 했던 직원들이 언제든지 당신의 사업장에 위험을 가할 수 있다는 사실을 기억하십시오.

## 식품방어계획을 개발하는 이유는 무엇일까요?

식품방어계획은 귀하를 아래와 같이 도와줄 것입니다:

- ✓ 귀하의 시설에 있는 식품들을 안전하고 확실하게 보관할 수 있는 여러 조치들을 제공할 것입니다.



- ✓ 응급상황시 빠르게 대처하고 회복할 수 있습니다.
- ✓ 고객에게 안전한 식품을 제공하며, 직원들의 안전한 근무환경을 유지시켜줍니다. 그리고 귀하의 사업장을 보호합니다.

요즘은, 많은 고객들이 공급자들께서 식품방어계획을 가지고 있는 것을 원하고 있습니다. 미국농무성 식품안전검사청(USDA's Food Safety and Inspection Service (FSIS))은 사업장 소유주와 도축장 및 식품가공시설의 운영자들이 실용적인 식품방어계획을 각자가 개발할 수 있도록 이 책자를 발간하였습니다.

## Step 1- 자기 평가 실시

아래에 제시된 식품방어 방법들을 시간을 가지고 검토해 보십시오. 현재 귀하의 작업장에 해당하는 것에 체크(✓) 표시를 하십시오.

### 건물 외부에 대한 식품방어법

- 작업장 부지로 들어오는 사람이나 운송수단을 확인하기 위한 방법이 마련되어 있다.
- 작업장 가동 시간이 아닐 때 출입문이나 다른 입구에 대한 문단속이 이루어지고 있다.
- 비상구는 원치않는 출입을 방지하기 위한 자동 잠금장치나 알람기능을 가지고 있다.
- 우물이나 급수 저장소 지역에 접근이 제한되어 있다.

### 건물 내부에 대한 식품방어법

- 필요시에는 작동할 수 있는 보안 카메라가 건물에 설치 되어 있다.
- 건물의 경보시스템을 주기적으로 잘 작동되고 있는지 점검하고 있다.
- 방문객이나 고객들은 건물 출입시 서명하게 하고, 신분증 제시와 확인, 에스코트 되도록 하고 있다.



- 방문객, 손님, 그리고 직원이 아닌 사람들(예를 들면: 계약자, 판매원, 트럭 운전자)은 직원과 함께 에스코트 되지 않는다면 생산라인이 아닌 곳으로만 접근이 국한된다.
- 살충제, 산업용 화학물질, 및 청소용 물질들과 같이 위험한 제품 혹은 화학품이 있는 저장 창고는 접근이 제한되거나 잠겨져 있다.
- 접근제한 장소는 또렷하게 표시되어 있다.

## 도축 작업과 식품 가공 단계의 보안

- 도축과 식품 가공 작업 공간은 지정된 직원에게만 접근이 허용된다.
- 공급품과 재료들은 사용 전에 접근의 흔적이거나 조작이 되었는지 미리 검사한다.
- 제품 리콜의 경우를 대비해 역추적 기록과 정방향 추적 기록을 보관하고 있다.

## 창고 보안

- 재료와 완제품 창고의 접근은 지정된 직원으로만 접근이 제한되고 있다.
- 창고의 보안 검사는 정기적으로 점검하고 있다.
- 설명할 수 없는 물품이 추가되거나 없어졌는지를 확인하기 위해 재고 기록을 점검하고 있다.

## 제품 배송과 제품을 받을 때의 식품방어법

- 운반 트레일러는 제품을 싣고 내리는 때가 아니면 잠겨있거나 봉인되어 있다.
- 귀하의 직원이 트럭에서 제품을 싣고 내리는 과정을 늘 모니터링하고 있다.
- 제품에 누가 무단으로 손을 대었는지 여부를 점검하고 있다.
- 들어오는 모든 배송물들은 공급자로부터 미리 공지를 받고 있다(전화, 이메일 또는 팩스로)

