

회복 시설:

- ◆ 공장이 얼마나 피해를 입었는지 확인하십시오.
- ◆ 필요한 만큼 적절한 수리를 하십시오
- ◆ 처리실, 냉장고, 냉동고와 도살장과 같은 공장의 내부를 평가하십시오.
- ◆ 정화 후의 검사와 효과를 알아내기 위한 위생처리가 포함된 정화 계획을 도입하십시오.
- ◆ 공장 가동을 결정하기 위해 정화에 대한 정보와 표본 결과를 사용하십시오.
- ◆ 공장이 안전하고, 양호하고, 적절히 라벨이 부착된 상품을 생산할 수 있는지 확인하십시오.
- ◆ 양호한 제품을 생산하기 위한 상수도가 안전한지 확인하십시오

직원들:

- ◆ 얼마나 많은 직원들이 일할 수 있고, 그들이 언제 일에 복귀하는 것이 안전한지 통보하는 콜 계획을 사용하십시오.
- ◆ 필요에 따라 공장 작동 상태를 직원들에게 알리십시오.
- ◆ 작동을 재개할 수 있는 충분한 직원들이 있는지 확인하십시오.

제품들:

- ◆ 필요에 따른 처리 기준을 이용하십시오.
- ◆ 처분되거나 변질된 관련 상품 상태의 기록문서를 보관하십시오.
- ◆ 제품이 재가공될 수 있고 여전히 안전한 지 확인하십시오. 
- ◆ 제품을 위한 모든 적합한 FSIS 처리 형태들을 기입하십시오 
- ◆ 제품 성향에 따라 내린 결정들을 FSIS 직원에게 알려주십시오.
- ◆ FSIS 직원들이 제품 처분의 감독과 기록을 통해 적합한 처분을 할 수 있도록 확인하여 주십시오. 
- ◆ 필요에 따라 계획을 개정하십시오.

USDA is an equal opportunity provider and employer.
September 2008



홍수: 소규모 육류, 가금류, 달걀 제품 가공 공장에 대한 점검 사항



USDA United States Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service

대비책 시설:

- ◆ 공장이 폭우, 토네이도 또는 허리케인으로 인해 홍수가 생기기 쉬운 지역에 위치해 있는 지 확인해야 합니다.
- ◆ 공장 외부 구조를 검토해야 합니다.
 - ▶ 시설은 양호한 상태 하에 있는가?
 - ▶ 특히 지붕, 지하의 냉장고들, 또는 보관소와 같은 지역들은 물 또한 홍수 피해 방지를 도울 수 있는 구역들이 있는가?
 - ▶ 비상용 발전기를 구비하고 있는가?
- ◆ 건조품 창고, 처리 및 도살지역, 냉장고와 냉동고를 포함한 시설의 각 방을 깨끗하게 청소하는 계획을 발전시켜야 합니다.
 - ▶ 벽, 바닥, 그리고 장비들에 어느 세제와 세정제들이 사용되어야 하는지 명시해야 합니다.
 - ▶ 청소가 효과적이라는 것을 증명할 표본들과 이 표본들이 어디서 채취되어야 하는지를 포함하는 시험요법을 증명해야 합니다.



직원들:

- ◆ 공장의 운영상태를 직원들에게 알려주기 위한 콜다운 시스템을 준비해야 합니다.
 - ▶ 복사본들이 눈에 띄는 장소에 게시되었는지, 또는 모든 직원들이 통지 계획의 복사본을 가지고 있는지 확실하게 해야 합니다.
 - ▶ 시스템 사용을 연습해야 합니다.
 - ▶ 화재, 치안, 군청 등등을 위한 비상 연락망을 소지해야 합니다.
 - ▶ 가장 필수적인 기능들과 그 기능들을 수행할 수 있는 직원들을 찾아야 합니다.

제품:

- ◆ 제품들이 어떻게 포장되고 보관되는지를 알아내야 합니다.
 - ▶ 불어나는 물 수위에 영향을 받을 수 있는 제품들이 있는 구역이 있는가?
 - ▶ 제품들이 빠르게 제거되기 위해 실시할 수 있는 조치들이 있는가?
 - ▶ 공장에서 제품들을 제거하지 않고, 오염으로부터 제품들을 보호할 방법이 있는가?
 - ▶ 제품을 냉장 또는 냉동 상태로 유지시킬 수 있는 방법들이 있는가?
- ◆ 아래와 같은 사안과 다른 요소들을 보고, 당신의 계획에 완화 전략을 포함시키십시오.
 - ▶ 예를 들면 매립 혹은 변성을 시킬지, 오염된 제품을 어떻게 처리할지 결정하십시오.

대응 시설:

- ◆ 시설상태를 평가해야 합니다.
- ◆ 공장이 안전하고 위생적인 조건 하에 운영될 수 있는지 알아내야 합니다.
 - ▶ 식수가 존재하는가?
 - ▶ 전력과 냉장기능이 있는가?
 - ▶ 사용가능한 발전기가 있는가?
 - ▶ 건물 외부에까지 손상이 있는가?
- ◆ 준비단계에서 발전시킨 계획을 실행에 옮기십시오.



직원들:

- ◆ 통지 절차 또는 콜다운을 시행해야 합니다.
- ◆ 직원들이 안전한 지 확인해야 합니다.
- ◆ 일할 수 있는 직원들이 몇 명인지 확인해야 합니다.
 - ▶ 그들의 상황은 어떠한가?
 - ▶ 그들은 가장 필수적인 기능을 수행할 수 있는가?
- ◆ 당신의 사업체의 상태를 알리기 위해 최전선의 감독자(FLS)들이나 군청에 연락을 취해야 합니다.
- ◆ 상황에 대하여 직원들에게 매일 알려주십시오.

제품:

- ◆ 제품이 영향을 받거나 오염됐는지 확인해야 합니다.
 - ▶ 얼마나 많은 제품이 영향을 받았는가?
 - ▶ 어떤 종류의 제품이 영향을 받았는가?
 - ▶ 제품이 생산되었을 때 식수는 이용 가능하지 않았는가?
 - ▶ 구제가능한 제품이 있는가?
- ◆ 영향을 받은 제품들을 확보하십시오.
- ◆ 최전선의 감독자 또는 관련제품과 조건들에 의한 군청과의 연락을 유지하십시오.

