



미국 농무부

식품안전검사청 (FSIS)

창고와 물류 센터의 식품 안전 보호 계획 개발을 위한 지침서

2008년 1월

이 지침서의 13 페이지까지 마치시고 나면, 창고와 물류 센터들은 귀하의 사업을 위한 식품 안전 보호 계획을 갖게 될 것입니다.

식품 안전 보호란 무엇인가요?

식품 안전 보호는 해를 가하려는 사람들이 화학적, 생물학적 물질 혹은 다른 해로운 물질을 사용하여 의도적으로 공급된 식품을 오염시킬 기회를 줄일 방법을 갖추는 것입니다. 이러한 물질들은 자연적으로 발생하지 않거나 테스트 되지 않은 재료들을 포함할 수 있습니다. 테러리스트들의 목적은 사람을 죽이고, 경제를 교란시키고, 귀하의 사업에 해를 끼치는 것입니다. 일반적으로 이러한 의도적인 행동들은 드물게 발생하며, 발견되기 어렵고 예측이 힘듭니다.

식품 안전 보호는 식품 안전과는 다릅니다. 식품 안전은 식품의 보관과 유통과정에서의 우연적인 오염을 다룹니다. 또한, 생물학적, 화학적, 혹은 물리적 위해 요소들에 초점을 맞춥니다. 식품 안전 위해 요소의 주요 종류는 미생물, 화학물질, 외부 물질입니다. 부주의로 제품이 오염될 수 있으며, 보관과 유통과정 중에도 발생할 수 있습니다.

계획을 만드는데 사용되는 어떤 정보들은 아마 HACCP 제도, SSOP 들, 비상 대처 과정과 같은 다른 서류에 이미 존재할 것입니다. 참고용으로 이 서류들을 찾아보시는 걸 잊지 마세요. 귀하의 식품 안전 보호 계획을 만들 때, 바퀴를 발명하는 것처럼 모든 것을 새로 만들어야 할 필요는 없습니다.

왜 식품 안전 보호 계획을 세워야 하나요?

식품 안전 보호 계획은 귀하의 시설에서 나온 제품이 의도적으로 오염되거나 조작될 위험을 최소화하기 위한 방법을 찾는 데 도움을 줍니다. 계획은 준비성을 높입니다. 계획이란 항상 준비되어 있어야 하지만, 특히 비상 상황 시 많은 도움이 될 것입니다. 위기 상황이 되어 스트레스가 높아지고 대응 시간이 매우 중요할 때, 문서로 만들어진 행동 과정은 빨리 대처하는 능력을 높여줍니다. **식품 안전 보호 계획은 직원들의 안전한 작업환경을 유지해주고, 고객에게 안전한 상품을 공급하며, 귀하의 자산을 보호하도록 도와줄 것입니다.**

창고와 물류 센터의 사업장과 소유주를 돕기 위해서, 미국 농무부 식품안전검사청(FSIS)는 귀하의 업체를 위한 비용-효과적인 식품 안전 보호 계획 개발을 돕는 이 지침서를

만들었습니다. 이 지침은 해당 정보들이 유익하고 실용적이며 수행할 수 있도록 다양한 참고와 물류 센터 업체들과의 협의 하에 제작되었습니다.

이 책자를 사용함으로써 귀하는 귀하의 시설을 위한 자세한 식품 안전 보호 계획을 개발할 수 있을 것입니다. 13 페이지까지 끝내시면, 귀하는 귀하의 계획을 갖게 되실 것입니다. 이 책자에 담긴 모든 지침이 모든 참고와 물류 센터 시설에 적절하거나 혹은 실용적이지는 않다는 것을 기억하시기 바랍니다. 귀하는 귀하의 시설 상황에 기초하여 식품 안전 보호 목표를 성취할 수 있는 가장 비용-효과적인 방법을 결정해야 합니다. 식품 안전 보호 계획을 만들면서 “한 가지의 사이즈가 모두에게 맞는” 방법은 없다는 사실을 기억해야 합니다. 계획은 귀하의 생산 운영에 맞도록 길거나 짧을 수 있습니다.

누가 식품에 손을 댈까요?

아래의 표는 식품을 오염시킬 수 있을 만한 사람들의 종류로서 몇 가지의 예를 보여줍니다. 귀하는 시설의 잠재적 위험 요소에 대한 추가적인 정보를 위해서 해당 지역 경찰과 연락하여야 합니다.

위험 요소들의 예시

- 현재 불만을 품고 있는 직원 혹은 과거의 직원
- 테러리스트 혹은 운동가 조직
 - 청소 직원
 - 하청업자
 - 단기 직원
 - 트럭 운전자(배송과 수령)
 - 방문자
 - 시설 관리자

접근이 허용되지 않은 시설과 제품을 공격하고자 하는 사람들은 불법 침입자라고 볼 수 있습니다. 또 다른 위험은 내부적 요인에서 나옵니다. 불만스러운 직원이나 다른 내부자들(공장의 작업 과정을 잘 알고, 외부 침입자를 막는 많은 안전 통제 장치들을 어떻게 건너뛸 수 있는지 알고 있는 사람들)이 해당합니다.

식품 안전 보호 계획 개발의 단계

식품안전검사청(FSIS)는 식품 안전 보호 계획을 개발할 때 아래의 3 가지 단계를 사용할 것을 추천합니다. 만약 이 단계를 따라 하고 잘 완수하여 보기로 제공된 양식을 사용하신다면, 귀하는 귀하의 시설을 위한 식품 안전 보호 계획을 갖게 되실 겁니다.

이 지침서를 사용하시면서 도움이 필요하시거나 궁금한 점이 있으시면,

식품안전검사청(FSIS)의 Food Defense and Emergency Response(OFDER)의 866-395-9701 로 연락 주시기 바랍니다.

첫 번째 단계 - 식품 안전 보호 평가 수행하기

귀하의 창고와 물류 센터의 안전을 책임질 개인 혹은 팀을 정하는 것부터 시작합니다. 팀 혹은 책임자는 시설의 어떤 부분이 더 취약한지를 이해시킬 수 있도록 평가에서 여러 질문에 답할 것입니다. 미래 공격의 지침서가 되지 않도록 평가 결과는 기밀로 유지되어야 합니다.

아래의 시설 식품 안전 보호 평가를 사용하기 위해, 각 질문을 읽고 귀하가 운영하고 있는 방법을 가장 잘 표현한 대답에 표시하세요. 모든 질문이 모든 시설에 적절하지는 않다는 것을 기억하세요. 만약 한 질문이 적용되지 않는다면, “비고”에 표시하세요. 질문에 “아니오” 대답이 시설 안전에 심각한 문제가 있다는 뜻으로 해석될 필요는 없습니다. “아니오”는 추가적인 안전 방법들이 필요한지 아닌지에 대한 생각을 하는 계기가 될 것입니다. 어떤 질문들은 귀하가 계획을 만드는 데 도움을 줄 추가적인 정보를 위해 웹사이트 주소를 제공합니다.

외부 안전

1. 귀하의 창고/물류 시설 외부에 갖추고 있는 식품 안전 보호 방법은 무엇인가요?

	예	아니오	비고
건물의 외부에서 허락되지 않은 사람의 출입을 막고 있나요? (예: 잠긴 담장, 정문, 출입문, 감시 서비스)			
늦은 저녁/이른 아침에 건물을 감시할 수 있도록 충분한 조명 시설이 있나요?			
비상문이 자동잠김문이고, 알람이 설치되어 있나요?			

2. 건물에 사람이 없을 때, (근무 시간 외, 주말) 아래 나열된 것들을 허용되지 않은 사람의 출입을 막기 위해서 잠금장치, 센서, 봉쇄 장치로 보안 하고 있나요?

	예	아니오	비고
외부 문과 정문?			
짐 실는 곳의 문?			
쓰레기 버리는 장치의 관?			

창문?			
열려있는 지붕?			
열려있는 환기구?			
트레일러 칸?			
화물차 출입구?			
운반용 기동차?			

3. 귀하의 창고/물류 시설이 주차장이나 시설로 들어오는 사람 혹은 차량을 위한 식품 안전 보호 절차를 갖고 있나요?

	예	아니오	비고
건물의 출입을 감시하거나 통제하고 있나요?			
직원들의 차량을 플랜카드, 스티커, 혹은 다른 시각적 확인증을 사용하여 확인하고 있나요?			
허용된 방문자/손님의 차량을 플랜카드, 스티커, 혹은 다른 시각적 확인증을 사용하여 확인하고 있나요?			

일반 실내 안전

4. 귀하의 창고/물류 시설 내부에 식품 안전 보호 방법을 갖추고 있나요?

	예	아니오	비고
시설 내부에 비상등 시스템이 있나요?			
귀하의 창고/물류 시설을 감시 카메라(CCTV)로 감시하고 있나요?			
주기적으로 검사하는 비상경보 시스템이 있나요?			
비상경보 시스템의 위치가 분명하게 표시되어 있나요?			
모든 제한된 장소(예: 허용된 직원만 접근할 수 있는 장소)가 분명하게 표시되어 있나요?			
방문자, 손님, 직원이 아닌 사람(예: 하청업자, 판매원, 트럭 운전자)이 허용된 직원과 동행하지 않을 경우, 생산장소가 아닌 곳만 접근하도록 제한되고 있나요?			
지역 경찰 (소방서도 포함)이 업데이트된 시설 설계도/배치도의 복사본을 갖고 있나요?			
화장실, 정비 유지함, 개인 사물함, 저장 공간의 의심스러운 짐들을 검사하기 위한 절차가 마련되어 있나요?			
시설에서 보안된/중요한 장소의 키를 주기적으로 상세히 조사하고 있나요?			
오염된 공간이나 방을 즉시 격리시키도록 통풍 시스템이 잘 설치되어 있나요?			

5. 아래 나열된 시스템에 대한 관리가 허용되지 않은 사람들의 접근을 막도록 제한 (예: 잠김 문/정문 혹은 지정된 직원들에게만 접근을 제한)하고 있나요?

	예	아니오	비고
통풍, 에어컨, 난방 시스템?			
프로판 가스?			
수도 시스템?			
전기?			
냉장 시스템?			

냉장에 사용되는 휘발성 화학 용품?			
엔진/압축기 장소?			

6. 귀하의 시설이 컴퓨터 시스템을 위한 식품 안전 보호 절차를 갖추고 있나요?

	예	아니오	비고
시스템 접근을 비밀번호로 보호하고 있나요?			
컴퓨터 네트워크에 방화벽이 설치되어 있나요?			
시스템이 최신의 바이러스 안전 보호 시스템을 사용하고 있나요?			
백업이 외부에 저장되고 있나요?			

7. 살충제, 산업용 화학 용품, 청소 도구, 소독약과 같은 위험한 재료와 화학 용품의 보관을 위해서 귀하의 시설이 갖추고 있는 식품 안전 보호 절차는 다음 중 어떤 것이 있나요?

	예	아니오	비고
살충제, 산업용 화학 용품, 청소 도구, 소독약과 같은 위험한 재료와 화학 용품의 보관 장소 내부와 외부에 대한 접근이 지정된 직원만 사용할 수 있도록 잘 제한되고 있나요?			
위험한 재료/화학 용품의 정기적인 재고가 유지되고 있나요?			
위험 물질/화학 용품의 일별 재고 차이(사용량 초과)가 바로바로 조사되고 있나요?			
위험 화학물질을 받고 안전하게 보관하는 절차가 내부에 마련되어 있나요?			
위험한 화학물질 폐기를 관리하는 절차가 내부에 마련되어 있나요?			

배송과 수령 안전

8. 귀하의 시설은 외부로 나가는 배송 관리를 위한 식품 안전 보호 절차를 갖고 있나요?

(다음의 웹사이트에서 유용한 정보를 얻으실 수 있습니다:

<http://www.fsis.usda.gov/oa/topics/transportguide.htm>)

	예	아니오	비고
외부로 나가는 배송물이 개봉한 흔적을 확인할 수 있는 봉투로 봉인되어 있나요?			
외부로 나가는 배송물의 봉투 숫자를 배송 서류에 기록하고 있나요?			
위에 언급한 검사 기록을 잘 보관하고 있나요?			
외부로 나가는 모든 배송에 대한 선하 증권(bill of lading)을 잘 보관하고 있나요?			

9. 내부로 들어오는 물품 수령 관리를 위해서 귀하의 시설이 갖추고 있는 식품 안전 보호 절차는 아래 중 어떤 것인가요?

	예	아니오	비고
짐 실는 곳의 접근이 제한되고 있나요?			
짐을 실은 트럭 혹은 운반용 기동차가 잠금/봉인 장치하에 유지되고 있나요?			
짐을 실고 내리기 전에 트럭과 운반용 기동차가 검사를 받고 있나요?			
내부 활동을 위한 선하 증권이 유지되고 있나요?			
내부로 들어오는 모든 배송물에 대해 공급자로부터 미리 공지 (전화, 이메일, 혹은 팩스로)를 받고 있나요?			
배송 서류 상 의심스러운 변화가 즉시 조사되고 있나요?			
배송 물품들이 배송 목록에 있는지 모두 검사하고 있나요?			
계획하지 않았던 배송의 경우, 확인을 받는 동안 시설 바깥에서 대기하도록 하고 있나요?			
시간 외 배송을 허용하고 있나요?			
만약 시간 외 배송을 허용한다면, 배송 전 미리 공지하도록 요구하고 있나요?			
만약 시간 외 배송을 허용한다면, 배송을 확인하고 수령하는 권한을 가진 직원의 참석을 요구하고 있나요?			
혼적화물운송(LTL) 혹은 분할선적 차량을 검사하고 있나요?			
내부로 들어오는 원 제품, 재료, 그리고 완제품의 배송물들이 개봉흔적을 확인하는 장치로(또한, 배송 서류로써 문서로 만들어) 밀봉하도록 요구하고 있나요? 이러한 밀봉장치들을 제품 수령 전에 확인하나요?			
배송될 제품의 안전을 지킬 수 있는 회사의 능력을 고려하여 운송회사를 선택하고 있나요?			
운송회사에서 제품에 접근할 운전자와 여러 직원의 신원조사를 수행하나요?			
압축가스 판매 회사를 선택할 때, 그들이 식품 안전 보호 방법을 실천하고 있는지를 고려하고 있나요?			

10. 시설에서 미국 수출 제품을 포함한 반송 제품이 건물로 들어오도록 허용하고 있나요?

예

아니오 (우편 관리 안전 아래의 12번 질문으로 가세요.)

11. 해당 시설에서 반송 제품을 위해 아래의 식품 안전 보호 절차 중 어떤 것을 갖추고 있나요?

	예	아니오	비고
모든 반송된 제품이 재작업 전 오염 가능성에 대비하여 시설 내에서 분리되고 있나요?			
반송 제품에 대한 기록이 유지되고 있나요?			
식품안전검사청(FSIS) Directive 9010.1 에 나온 미국 수출 제품의 반송에 대한 과정을 따르고 있나요?			

우편 관리 안전

12. 해당 시설에서 우편 관리 안전을 확실히 하기 위해 갖춘 식품 안전 보호 절차는 다음 중 무엇인가요?

	예	아니오	비고
우편 관리 활동을 작업장 외부에서 수행하고 있나요? (예를 들어 작업장과 떨어진 분리된 방 혹은 시설)			
우편 관리자가 미국 우편 서비스 지침을 사용하여 의심스러운 우편을 구별하고 관리하는 교육을 받았나요? (다음의 웹사이트에서 유용한 정보를 얻으실 수 있습니다: http://www.usps.com/news/2001/press/serviceupdates.htm)			

직원 안전

13. 직원들이 안전 요구사항을 충실히 지키게 하기 위해 귀하의 시설이 갖추고 있는 식품 안전 보호 절차는 다음 중 무엇인가요?

	예	아니오	비고
예민한 작업을 하게 될 직원들과 계약자들(기간직, 정규직 둘 다 포함)의 신원조사를 하고 있나요?			
모든 직원이 오리엔테이션에서 안전 절차에 대한 교육을 받고 있나요?			

작업장에 있는 직원, 방문자, 계약자들(건축 작업자, 청소 직원, 트럭 운전자를 포함)을 어떤 식으로든 확인하고 있나요?			
근무시간 동안 시설로 들어오는 직원과 계약자의 접근을 통제, 관리하고 있나요? (예: 코드화된 문, 프런트 직원 상시 근무, 인식기에 카드를 읽힘)			
근무시간이 아닌 동안 직원과 계약자가 시설로 출입하는 것을 통제, 관리하고 있나요? (예: 키 카드나 코드 숫자로 접근을 제한)			
귀하의 시설에서 단기 직원과 계약자(건축 작업자, 청소 직원, 트럭 운전자를 포함)를 그들 작업과 관련된 장소로만 제한할 방법을 갖추고 있나요?			
시프트별로 업데이트된 근무표(예: 결석, 교대, 언제 새 직원이 합류하는지)를 관리팀이 갖고 있나요?			
귀하가 직원의 사물함을 검사하나요?			
직원 혹은 방문자가 물류창고에 갖고 들어올 수 있는 물품을 제한하고 있나요? (카메라 등등)			
시설 내부에서 직원들이 회사가 제공한 의류 혹은 보호 장비를 벗는 것을 모니터하고 있나요?			

두 번째 단계 - 식품 안전 보호 계획을 개발하기

귀하의 창고와 물류 센터의 입장에서 취약한 부분들을 확인했으니, 이제 이러한 취약성을 최소화시킬 수 있는 비용 효율이 높은 예방 방법을 찾을 필요가 있을 것입니다.

적어도 귀하의 식품 안전 보호 계획은 아래의 내용을 다루어야 합니다:

- 내부 안전
- 외부 안전
- 보관 안전
- 배송과 수령 안전

아래는 잠재적 취약성과 식품 안전 보호 방법의 몇 가지 예를 보여줍니다. 추가적인 안전 보호 방법들은 동업 협회 안내 자료에서 찾으실 수 있을 것입니다.

일반 내부 안전	
취약성 샘플	잠재적 식품 안전 보호 방법
보관 장소에 에스코트 받지 않은 방문자가 접근	검문소와 배지를 사용하여 방문자의 접근을 제한합니다. 방문자가 짐 실는 장소에 근접하여 기다리고 모여있지 않도록 합니다.
직원 안전 - 하청업자	하청업자가 그들 직원의 신원을 조사하고 교육하도록 요구합니다. 시설 내부에서 일하는 하청업체 직원을 감독, 관리합니다.

보관 안전	
취약성 샘플	잠재적 식품 안전 보호 방법
청소 도구들, 살충용 화학약품, 위험물질이 될 수 있는 다른 재료들	작업 시간 외 동안에는 모든 건물 출입구에 대한 접근을 제한합니다. 다른 재고로부터 떨어진 장소에서 위험한 재료의 사용과 보관을 잠금장치를 통해 통제합니다. 제한된사람에게만 접근을 허용합니다.

배송과 수령 안전	
취약성 샘플	잠재적 식품 안전 보호 방법
계획되지 않았던 배송품들	계획된 배송물의 수령만을 허용합니다. 배송 목록과 주문 내용에 없는 물건들의 목록을 만들고 포장에 완벽한지 검사합니다.
안전이 보장되지 않은 트럭에 실린 제품 혹은 한번 배송 시 여러 물건을 싣는 것 (혼적화물운송: LTL)	모든 트럭 배송은 손댄 흔적을 확인할 수 있는 밀봉 장치 사용으로 보호되어야 합니다. 운전자는 적절한 배송 문서에 대한 교육을 받아야 합니다.
제품을 싣고 내리는 곳의 오염 물질	포장이 완벽한지 주기적으로 확인합니다. 직원 ID 배지를 요구합니다. 위험에 대한 직원들의 인지를 높입니다. CCTV 가 사용될 수도 있습니다.
시설에 접근하게 되는 하역장의 트럭 운전자	운전자들의 출입 시 이름을 기록하고 시설 내부에 있는 모든 시간 동안 안내를 합니다.

일반 외부 안전	
취약성 샘플	잠재적 식품 안전 보호 방법
시설 접근이 허용된 열린 구역	모든 출입문, 창문, 환풍 시설, 하역장, 그리고 다른 접근 방법들을 모두 감시합니다.
보관 장소, 짐 싣는 곳, 냉장/건조 보관 시설을 사용하는 내부 트럭으로의 외부 접근	외부 접근 부분부터 보관 시설까지 담장을 설치합니다. 짐 싣는 장소를 포함한 모든 접근 장소를 감시합니다. 외부 조명 시설을 설치합니다. 개봉 흔적이 있는지 확인할 수 있는 잠금 혹은 봉인 장치를 트럭에 사용합니다.

이제 위의 정보를 이용해서 귀하의 계획을 완성할 준비가 되었습니다. **이어진 페이지를 완성하시고 나면 성공적으로 귀하만의 시설을 위한 식품 안전 보호 계획을 개발하게 될 것입니다. 축하드립니다!**

식품 안전 보호 계획

(귀하의 시설 이름) _____

첫 번째 단계. 귀하의 최근 활동에 변화가 필요한지를 결정하기 위해, 이 지침서의 자가 평가 질문이나 첨부된 팸플릿에 응답하는 것부터 시작합니다.

두 번째 단계. 귀하가 갖고 있을 취약한 부분을 복사하여 아래의 “취약성” 행에 복사합니다. 다음, 행 옆에 취약성을 줄이는 데 사용할 계획인 식품 안전 보호 방법을 나열합니다. 만약 가능한 해결책을 알지 못한다면, 식품안전검사청(FSIS)의 식품 안전 보호와 비상대책(OFDER) 사무실 866-395-9701 로 연락하시기 바랍니다. 동업 협회를 통해서도 도움을 얻으실 수 있을 것입니다.

외부 안전

취약성	식품 안전 보호 방법
예: 외부에 감시 시스템이 없습니다.	예: 안전 시스템을 설치합니다.

내부 안전

취약성	식품 안전 보호 방법
예: 식품 리콜 상황에서 연락할 수 있는 고객의 기록이 없습니다.	예: 주요 고객의 리스트, 연락 방법, 일반적으로 구매하는 식품들에 대한 기록을 보유하고 있습니다.

배송과 수령 안전

취약성	식품 안전 보호 방법
예: 배달이 예정된 일정에 따라 이루어지지 않습니다.	예: 공급자와 함께 배달 시간표를 정하고 이를 꼭 지키도록 합니다.

직원 안전

취약성	식품 안전 보호 방법
예: 직원들이 의도적인 식중독이 일어날 수 있다는 것을 모르고 있습니다.	예: 직원들과 의도적인 식중독 그리고 그것이 의심될 때 어떻게 해야 하는지에 대해 이야기합니다.

만약 누군가가 귀하의 시설에서 식품을 오염시키고 있다고 의심된다면, 비상 연락망(14 페이지를 보세요.)에 상담하시기 바랍니다.

세 번째 단계 - 식품 안전 보호 계획 실행하기

식품 안전 보호 계획을 갖게 되었다면, 아래의 질문들은 이것이 실용적이고 최신 정보에 근거한 것인지 확인하는데 도움이 될 것입니다.

	예	아니오	비고
식품 안전 보호 계획을 실행, 관리, 업데이트하도록 지정된 사람이나 팀이 있나요?			
적절한 직원이 식품 안전 보호에 대해 교육받고 있나요?			
식품 안전 보호 절차의 자세한 내용이 비밀로 유지되고 있나요?			
지역, 주, 연방 정부 국토 안보 담당자, 공공 보건 직원들의 비상 연락망 정보가 식품 안전 보호 계획에 포함되었나요?			
연락망 정보를 주기적으로 재검토, 업데이트하고 있나요?			
귀하 혹은 다른 누군가가 이 담당자들과 연락을 시도해왔나요?			
직원들이 일어날 가능성이 있는 제품 오염의 징후, 시설에서 알려지지 않거나 의심스러운 사람, 식품 안전 보호 시스템의 허점을 보고하도록 권장하고 있나요?			
계획이 대피 과정을 담고 있나요? (다음의 웹사이트에서 유용한 정보를 제공하고 있습니다: http://www.osha.gov/dep/evacmatrix/index.html)			
비상 상황 시 오직 지정된 직원만 시설에 접근하도록 제한하는 과정을 갖추고 있나요			
규칙적으로 업데이트되고 리콜제품을 확실하게 분리하여			

적절한 폐기를 하도록 하는 문서로 만들어진 리콜 계획을 하고 있나요?			
---	--	--	--

위에서 이야기하였듯이, 효과적인 계획 실행의 중요 요소는 책임감 부여, 교육받은 직원, 훈련 수행, 연락망 개발, 리콜 계획 확인을 포함합니다.

책임감 부여

각각의 직원들의 식품 안전 보호 책임은 귀하의 계획 아래 정의되고 문서화 되어야 합니다. 가능하다면, 안전 요구사항에 대해 잘 알고 있는 한 명의 직원에게 식품 안전 보호에 대한 전반적인 책임을 부여합니다.

교육받은 직원

계획의 모든 항목에 대해 직원들을 교육합니다. 식품 안전 보호에 대한 교육의 목적은 직원들이 스스로의 책임감을 알도록 하기 위함입니다. 교육은 접근 제어 절차, 제한된 장소에 대한 접근, 중요한 부품 보호, 의심스러운 활동 보고 절차를 다루어야 합니다. 의도적 불순물의 위협과 잠재적 결과에 대한 이해는 전반적인 계획 효율성을 증가시키면서 직원들이 꾸준히 안전 보호 방법을 수행하도록 도와줍니다.

식품 안전 보호 계획 평가와 수정

귀하의 계획을 다시 읽어보고 필요하다면 적어도 일 년에 한 번 혹은 귀하의 공정에 변화가 있을 때 수정하도록 합니다. 귀하는 새로운 고객 추가, 새로운 기술 추가와 같은 변화된 상황을 다루기 위해서 계획을 수정할 필요가 있을 것입니다. 아래 칸에 귀하가 시행한 것들을 기록하세요.

날짜	평가의 이유	서명

비상 연락 번호

시설 직원 외에도, 최근 지역, 주, 연방 정부 국도 안보와 공공 보건소들의 연락처를 이 계획에 적어놓아야 합니다. 지역 경찰관과 FBI 사무소 또한 이 연락 리스트에 포함되어야 합니다. 리스트를 주기적으로 업데이트하세요. 만약을 대비하여 이 리스트를 귀하의 전화기 가까운 곳에 두면 좋을 것입니다.

직원, 기관, 혹은 부서	전화번호
창고 비상 연락/위기 관리팀	
지역 경찰서	
지역 대량 살상 무기 FBI 지사 http://www.fbi.gov/about-us/investigate/terrorism/wmd/wmd	
시/자치주 보건부	
주 보건부	
주 비상대책과 국토안보 부서	
미국 농무부 식품안전검사청(FSIS) OPEER 부서	
미국 농무부 식품안전검사청(FSIS) 식품 안전 보호&비상대책 사무소	866-395-9701
미국 식품의약국(FDA)	
고객	
보험업자	
기타	

제품 리콜 절차

아마도 귀하는 이미 제품 리콜 절차를 만들어 놓고 귀하의 공정에 또 다른 계획을 포함해 놓았을 것입니다. 리콜 절차를 다시 한번 살펴보고, 식품 안전 보호 우려를 다루기 위한 업데이트가 필요한지 결정합니다. 만약 리콜 절차를 만들지 않았다면, 추가적인 정보를 위해 지역 동업조합에 연락하시기 바랍니다.

자료 리스트

여기 귀하 시설의 식품 안전 보호 계획을 개발할 때에 찾아볼 유용한 정보를 가진 자료들의 리스트입니다.

식품안전검사청(FSIS) “육류, 가금류, 계란 제품의 운송과 유통을 위한 안전&보안 지침서”
http://www.fsis.usda.gov/PDF/Transportation_Security_Guidelines.pdf

식품안전검사청(FSIS) “의도적으로 오염된 식품 제품의 폐기와 식품 가공 업체의 오염제거를 위한 지침서”
http://www.fsis.usda.gov/PDF/Disposal_Decontamination_Guidelines.pdf

세계보건기구(WTO) - “식품에 대한 테러리스트의 위협 - 보호를 강화, 개발하기 위한 지침서와 대응 시스템” (ISBN 92 4 154584 4)
<http://www.who.int/foodsafety/publications/general/terrorism/en/>

미국 식품의약품국(FDA) - 식품 안전 보호 & 테러
<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/defprog.html>

미국 식품의약품국(FDA) - “식품유통가게와 식품서비스시설; 식품 안전보장 예방 방법 지침”
<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/secguil1.html>

미국 식품의약품국(FDA) - 경계경보 : 기초
<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/alert.html>

전염성 질병 연구와 제도 센터(CIDRAP), Academic Health 센터, 미네소타 대학교
<http://www.cidrap.umn.edu/cidrap/content/biosecurity/food-biosec/guidelines/>

샌디에고 자치주, 환경보건부, “식품안전과 보안 지침서”
http://www.sdcounty.ca.gov/deh/fhd/pdf/food_safety_security_217.pdf