

황사대비 식품 취급 요령

황사(Yellow sand, Asian dust)

황사란 중국과 몽골 내륙 등 국외에서 발생하여 장거리 이동을 통하여 국내로 유입하는 누런 모래를 말함

황사가 식품안전에 미치는 영향

- 황사 입자는 직접적으로 사람에게 질병을 유발할 수 있고 식품안전을 위협할 수 있음
 - 황사 미세입자로 인하여 눈, 호흡기 등에 질병이 유발될 수 있으며, 황사 성분인 중금속, 이물이 식품에 오염될 경우 건강장애 및 식중독이 발생될 수 있음

황사로 인한 오염우려 식품

- 노상 등 야외에 노출되어 진열한 식품 또는 조리식품
- 밀봉·포장하지 않고 유통·판매되는 과일, 채소류 및 수산물 등의 농·임·수산물 등
- 식품의 제조·가공·조리 등 과정 또는 종사자의 피복, 손 등에 의해 2차 오염이 우려되는 식품
- 노상 포장마차, 야외에서 조리한 음식 등

식품업체 식품안전관리 요령

□ 황사가 시작될 때 조치사항

- 미세먼지 예·경보를 수시로 확인
 - ◆ 방송 일기예보 및 안전안내문자, 에어코리아 누리집 (www.airkorea.or.kr) 등 주시
- 종사자에게 미세먼지 예보사항을 신속하게 전달 및 공유
- 황사 예보 시 곡류, 과일, 채소류 등 미포장 상태로 유통·판매되는 식품이 황사에 노출되지 않도록 관리
 - ◆ 부득이하게 밀봉 포장을 할 수 없는 조리식품 등의 경우 보관용 위생용기 등 준비
- 원재료 및 생산 제품 등의 야외 적재를 자제하고, 부득이 야외 적재를 하여야 하는 경우 황사 피해 등을 예방할 수 있는 덮개 (비닐 등) 등을 준비
- 환기시설 점검, 제조·조리 및 보관시설의 외부 공기 유입 경로 확인 및 예방조치 실시

□ 황사가 심할 때 조치사항

- 미세먼지 예·경보를 수시로 확인
 - ◆ 방송 일기예보 및 안전안내문자, 에어코리아 누리집 (www.airkorea.or.kr) 등 주시
- 미포장 식품 황사 노출 차단
 - ◆ 미포장 식품은 반드시 랩 또는 위생용기에 보관하거나 덮개를 사용하여 황사 오염 차단
- 황사가 유입되지 않도록 창문·문 등을 상시 닫는 등 조리·제조·가공시설 및 보관시설의 밀폐(외부공기 유입 차단)

- 조리·제조·가공 등에 사용하는 모든 기계·기구·도구류에 대하여 작업 전 세척
- 야외 적재된 병, 포장재 등 원·부자재가 황사의 영향을 받지 않도록 덮개를 씌움
- 포장된 제품은 포장상태를 재확인하여 황사 오염 방지
- 위생복 세탁·교체 등 청결관리 및 손 씻기 등 철저한 개인위생 관리로 황사의 2차 오염 방지
 - ◆ 위생복 자주 세탁하기, 갈아입기, 손세척 등 개인위생관리 철저
 - ◆ 작업복(위생복) 차림으로 외부 출입 금지
- 작업장 내 공기정화장치, 환기시설 등 가동

□ 황사가 지나간 후 조치사항

- 조리·제조·가공 등에 사용되는 기계·기구·도구류에 대한 세척 및 살균·소독 실시
- 공장, 음식점 등 영업장 주변의 황사물질 청소 등 청결유지
- 황사에 노출된 곡물, 과일 등의 농·임산물은 충분히 세척
- 황사에 노출된 원·부자재는 조리장·제조장 반입 전에 포장지 등에 묻어 있는 황사물질 제거
- 황사에 노출되어 미생물 등에 오염된 것으로 우려되는 식품 중 오염물질 제거가 불가능한 제품은 폐기 등 조치

황사 발생 확인방법

- TV, 라디오 등 방송매체와 안전안내문자를 통한 확인
- 에어코리아 누리집(www.airkorea.or.kr) 확인
- 국번 없이 131(기상콜센터)을 통한 확인