

황사대비 식품취급 및 안전관리 요령

I 식품의약품안전청

황사(Yellow sand, Asian dust)

황사란 중국 북부 또는 몽골 등의 사막 지대에서 바람에 날려 올라간 미세한 모래 먼지가 대기 중에 퍼져서 하늘을 덮었다가 서서히 강하하는 현상 또는 강하하는 흙먼지를 말함.

황사로 인한 오염우려 식품

- 노상 등 야외에 노출되어 진열한 식품 또는 조리식품
- 밀봉·포장하지 아니 하고 유통·판매 되는 과일, 채소류 및 수산물 등의 농·임·수산물 등
- 식품의 제조·가공·조리 등 과정 또는 종사자의 피부, 손 등에 의해 2차 오염이 우려되는 식품
- 노상 포장마차, 야외 조리 음식 등

식품제조업체등 식품취급 업체 단계별 식품안전관리 요령

▶ 황사 예보 시 식품관리 요령

- 황사특보(황사주의보 및 경보) 발령 사항 등에 주시
 - 공중파 방송 일기예보 및 기상청 홈페이지(www.kma.go.kr)
- 종사자에게 황사 예보사항을 신속하게 전달

- 황사에보 발령 시 과일, 채소류 및 수산물 등 평소 미 포장 상태로 유통·판매되는 식품이 황사에 노출되지 않도록 관리
 - 유통·판매업체에서 포장되지 아니한 식품은 랩 등으로 포장
 - 부득이 하게 포장을 할 수 없는 경우 보관용 위생용기 등 준비
- 원재료 및 생산 제품 등의 야외 적재를 자제하고, 부득이 야외 적재를 하여야 하는 경우 황사 피해를 예방할 수 있는 덮개(비닐 등) 등 준비
- 제조 및 보관시설의 외부 공기 유입 경로 확인 및 예방조치 실시

▶ 황사 발생 시 조치사항

- 미 포장 식품의 황사 노출 차단
 - 음식점 등의 조리된 음식물 및 미 포장 식품은 반드시 랩 또는 위생용기에 보관하거나 덮개를 사용하여 황사오염 차단
- 제조·가공·조리시설 및 보관시설의 밀폐(외부공기 유입 차단)
- 제조·가공·조리장 등 시설의 공기정화 장치 가동
- 제조·가공 및 조리 등에 사용하는 모든 기계·기구류에 대하여 작업 전 세척 실시
- 야외 적재된 식자재(원·부자재)가 황사의 영향을 받지 않도록 덮개를 씌움
- 포장제품의 포장상태 재 확인
- 종사자의 위생복 및 손 등에 의한 2차 오염 방지 등
 - 위생복 및 손세척 등 개인 위생관리 철저
 - 작업복(위생복) 차림으로 외부 출입자제
- 재래시장 등 외부노출 판매식품은 랩 등을 씌워 판매하거나, 뚜껑이 있는 유리용기 등에 넣어 판매

▶ 황사가 지나간 후 조치사항

- 제조·가공 및 조리 등에 사용되는 기계·기구류 살균소독 후 세척 실시
- 영업장 주변의 황사물질 청소 등 청결유지
- 황사에 노출된 과일, 채소류 및 수산물 등의 농·임·수산물은 충분히 세척 등
- 황사에 노출된 원·부자재 제조·조리장 반입 전 포장지 등에 묻어 있는 황사물질 제거
- 황사에 노출되어 미생물 등에 오염된 것으로 우려되는 식품 중 오염물질제거가 불가능한 제품 폐기 등 조치
- 황사피해가 발생한 경우 관할기관에 신속 보고

가정에서의 식품취급 요령

- 황사가 실내로 유입되지 않도록 창문 등을 꼭 닫고, 섭취하고 남은 음식물(반찬 등)은 뚜껑을 덮어 보관
 - 공기 정화장치 등을 활용하여 실내공기 청결 유지
- 황사에 노출된 과일, 채소류 등은 살균소독 후 충분히 세척 후 조리·섭취
- 식품 조리 또는 섭취 시 철저한 손 씻기 등 개인위생 관리로 2차 오염 방지 등

황사 발생확인 방법

- ▶ 황사발생 확인 3가지 방법
 - 방송매체를 통한 확인
 - TV의 일기예보 시청
 - 라디오의 일기예보 청취
 - 기상청 홈페이지 수시 확인(황사센터)
 - 기상청 홈페이지 : www.kma.go.kr
 - 전화를 통한 확인
 - 국번 없이 131(타지역 : 지역번호+131)

