

# 식품공전 요약서 #15

규정에 대해 알아야 할 사항

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## 해충 방제 계획

### OAR 333-150-0000, 6장-202.15

(E) 6절-202.15의 (D)항은 다음과 같은 경우에 적용되지 않습니다.

- (1) 시설의 위치, 날씨, 그 밖의 제한적인 사유로 날벌레나 기타 해충이 없는 경우, 그리고
- (2) 날아다니는 곤충이나 기타 해충 발생을 통제하기 위해 시설에서 해충 관리 계획을 세운 경우. 해충 관리 계획은 반드시 시행 전에 규제 당국의 승인을 받아야 합니다.<sup>pf</sup>

### 공중 보건의 근거:

동물은 질병을 발생시키는 유기체를 옮기며 식품 및 식품이 닿는 표면의 직간접적인 오염을 통해 병원체를 인간에게 전염시킬 수 있습니다. 동물은 액체 또는 분변 폐기물을 축적시킬 수 있으므로 동물의 활동을 주의 깊게 모니터링하고 자주 꼼꼼하게 주의를 기울여 청소를 해야 합니다.

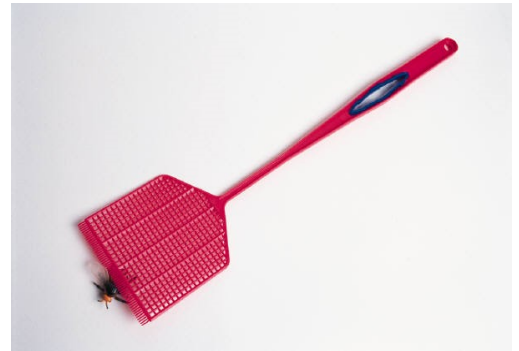
야외 식사는 동물과 곤충이 시설 내로 유입될 가능성을 높입니다. 식품 오염을 줄이기 위해서는 동물/곤충의 활동을 모니터링하고 대응하는 방법에 대한 구체적 절차가 포함된 해충 방제 계획이 필요합니다. 이 계획에는 식사하는 장소, 식품 준비 및 보관 구역을 대상으로 시설 내부의 동물 또는 곤충의 활동을 특정 기간에 모니터링하고 평가하는 역할을 맡을 지정 인물이 포함되어야 합니다. 동물/곤충의 시설 유입을 차단하는 것은 시설 내에서 식품 오염 및 식품 매개 질병이 발생하는 것을 방지하는 중요 요소 중 하나입니다.

따뜻한 계절에는 야외 식사의 인기가 좋습니다. 과거에는 야외 식사를 보도와 파티오의 야외 좌석으로 제한되었습니다. 그러나 일부 식당에서 외부로 향해 열 수 있는 대형 창문과 벽을 설치했습니다. 이와 같은 대형 창문과 벽은 고객 사이에서 인기가 있을 수 있지만 언젠가는 현실적인 문제가 될 잠재적 해충 문제를 운영자에게 안겨줍니다. 오리건주 식품 위생 규칙 6-202.15는 파리, 설치류, 조류 및 기타 해충이 내부로 들어오는 것을 방지하기 위해 스크린이나 에어 커튼으로 보호되는 외부 개방 구역을 허용합니다. 식품 서비스 시설이 지역 보건 당국이 승인한 해충 방제 계획을 갖추고 시설에 곤충과 설치류가 없는 경우 해당 시설은 보호되지 않은 외부 개방 구역에서 야외 식사를 제공할 수 있습니다. 시설에서 해충이 발견되면 운영자는 외부로 향해 개방되어 있는 모든 부분을 차단하고 해충 및 오염된 식품 제거를 위한 조치를 취할 수 있는 능력을 반드시 갖춰야 합니다. 또한 운영자는 오염된 식기구를 세척하고 살균하는 것은 물론 장비 및 그 외 식품이 접촉하는 표면을 청소하고 살균할 수 있는 능력을 갖춰야 합니다

시설에서 해충을 차단하는 것은 식품 서비스 운영자의 책임입니다. 식품 서비스 운영자는 문제를 발견하면 즉시 처리해야 할 책임이 있습니다. 보건 검사관이 해충 문제를 발견할 때까지 기다리지 마십시오.

해충 방제 계획을 세울 때 다음 항목들을 고려해야 합니다.

- 식품을 준비하는 동안 식품을 어떻게 보호할 수 있나?
- 식품 준비 구역 및 식품 저장 구역 전체의 해충 활동에 대해 얼마나 자주 점검할 것인가?
- 시설 전체에 음식물 찌꺼기가 쌓이는 것을 방지하기 위해 어떤 종류의 청소 일정을 제공해야 하는가?



파리채는 승인된 해충 방제 계획이 아닙니다!

- 날아다니는 벌레, 조류, 쥐가 시설에 들어오면 어떤 조치를 취할 것인가?
- 시설에 해충이 있는지 어떻게, 얼마나 자주 검사할 것인가?
- 해충 문제를 해결하기 위해 누구를 부를 것인가?

자세한 정보는 EPA 웹사이트 : <http://www.epa.gov/pesticides/factsheets/ipm.htm> 을 방문하십시오.