

# 청결한 환경이 안전한 제품을 만든다

## 시설 및 개인 위생 관리

서양속담에 '작은 예방이 큰 치료보다 낫다'는 말이 있다. 식품에 의한 안전사고 역시 취급자의 지속적인 관심이 계속된다면 얼마든지 미연에 예방할 수 있다.

시설물이나 기구는 수시로 소독하고 최소 일년에 두차례 이상 매장과 공장에 방역 작업을 실시하는 편이 사고 예방의 최선책이다. 특히 변

질되기 쉬운 유지방이나 동물성 재료를 접촉하고 난 뒤에는 소도구 하나라도 따뜻한 물에 씻은 뒤 사용하는 습관이 필요하다. 현실적으로 생산 시설에 대한 위생관리를 크게 개선할 수 없는 자영제과점의 경우에는 더욱 그러하다.

### 반드시 준수해야 할 개인 위생관리 사항

또한 더러운 작업복은 수많은 병원성 세균의 온상이 되기 쉬우며 시각적인 불쾌감을 준다. 요즘엔 공장 전면을 개방형으로 시공한 제과점이 늘어나는 추세에 있어 기술인들의 시각적인 청결도 매우 중요하다. 더러워진 작업복이나 앞치마는 표백제로 깨끗이 세탁해 착용해야 고객들도 안심하고 제품을 구입할 수 있다.

기술인들이 간과하기 쉬운 것 가운데 하나가 위생모의 착용이다. 날씨가 더워지면 대부분 위생모 착용을 기피하는데 머리 카락에는 기름기가 많아 세균이 번식하기 적당한 곳이다. 이때문에 비듬이나 머리카락이 떨어지지 않도록 작업시에는 항상 위생모 착용을 습관화하도록 해야 한다. 또 주로 여자 기술인이나 판매원들이 착용하는 반지나 팔찌 등의 장신구에도 이물질이 끼기 쉬우므로 작업 중에는 이를 빼두는 것이 좋다.

손톱이 길거나 매니큐어를 바르는 것도 기본적인 금기사항으로 꼽힌다. 매니큐어에는 인체에 유해한 화학성분이 들어있어 식품 취급자의 몸가짐으로 바람직하지 않으며 손톱이 길면 이물질의 침입이 그만큼 용이해진다. 제품을 만질 때 반드시 집게를 이용하도록 권장하는 것도 손에 의한 세균 오염이 그만큼 빈번하게 발생하기 때문이다. 외국의 식품서비스 업종에서



는 손 위생을 위해 소독제 사용이 보편화돼 있으며 국내 유명 호텔에서도 차츰 이를 도입하는 추세에 있다.

손에 상처가 있을 경우에도 각별한 주의가 요구된다. 손에 생긴 자상이나 찰과상은 그 자체가 이미 세균 덩어리라 할 수 있으므로 제품에 닿을 경우엔 거의 치명적이다. 물론 모든 세균이 식중독이나 세균성 질

병으로 직결되는 것은 아니지만, 식품 안전 사고란 언제 어떤 형태로 나타날지 아무도 예측할 수 없기 때문에 발생 가능성을 원천봉쇄하는 노력이 필요하다.

### 안전하고 깨끗한 제품 공급이 성공의 첫걸음

올바른 위생관리의 열쇠는 제품을 생산하고 판매하는 과정에서 취급자가 얼마나 주의를 기울이느냐에 달려 있다. 현실 여건을 감안할 때 제과점의 위생관리를 위해 별도의 시설 투자는 어려운 일이며 최근과 같은 불경기에는 더욱 그렇다. 하지만 제과점 운영주나 종사자들은 여전히 세균 오염이나 재료·제품의 변질을 그리 심각하게 인식하지 못하고 있다. 하수 배출구 옆에 쓰고 남은 재료를 쌓아두는가 하면 쓰레기통과 작업대가 나란히 배치되어 있는 경우도 어렵지 않게 볼 수 있다. "여태 아무런 문제 없었는데..." 하는 안일한 의식이 개선되지 않는 한 식품위생 사고의 위험은 항상 우리곁에 잠재되어 있다.

만에 하나 식품위생 사고가 발생하면 치료비 보상은 물론이고 경비 손실, 행정처분 등의 법적 책임이 뒤따라 유형무형의 피해가 막심하다. 가장 심각한 것은 고객 신뢰도가 급격히 하락해 영업에 막대한 악영향을 미치게 되는 점이다. 실제로 몇 년전 식중독 사고가 발생한 한 대형 음식점의 경우 그후 매출 하락이 회복되지 않아 폐업에까지 이른 사례도 발견되고 있다.

식품서비스 업종의 성공은 깨끗하고 안전한 제품을 공급하는 것으로부터 시작된다. 무더운 여름, 지속적인 관심과 노력으로 식품위생 사고의 위험을 방지하는 지혜가 필요하다. **LG**

〈글 / 이종원〉