

# ALERT 질의응답(Q&A)

**ALERT** 발의는 주정부 및 지방정부와 업계 대표가 식품 안전 문제와 대비에 관한 인식을 제고하기 위해 마련되었습니다. 이 발의는 농장에서 식탁에 이르는 공급 체인의 모든 면에서 적용될 만큼 충분히 일반적이며, 다양한 이해 관계자의 사고와 논의를 촉발하도록 설계되었습니다.

**ALERT**는 업계 및 사업체가 자신들의 시설에서 의도적인 식품 오염의 리스크를 줄이는 데 사용할 수 있는 다섯 가지 핵심 사항을 가리킵니다. 이 브로셔는 머리글자 **ALERT**의 각 문자를 지원하는 추가적인 기초 정보를 제공합니다.

*사용하는 자재와 재료의 공급업체가 안전하고 확실한지 어떻게 확인하십니까?*

**공급업체에 대해 알고 있어야 합니다.**

재료, 압축 가스, 포장, 라벨, 연구 및 개발용 자재를 포함하여 모든 수입 자재에 대해 잘 알고 있으며, 적합한 허가를 받은(해당되는 경우) 도급 제조업체와 포장업체 및 공급업체만 이용하십시오.

**공급업체가 식품 안전 조치를 실행하도록 장려하십시오.**

공급업체, 도급업체 및 운송업체가 적절한 식품 안전 조치(예를 들어, 실용적인 경우 구매 및 운송 계약 또는 신용장에 명시된 식품 안전 조치를 준수했는지 여부에 대한 감사 또는 판매업체 승인 프로그램 사용)를 실행하도록 합당한 조치를 취하십시오.

**차량/컨테이너/철도 차량의 잠금 및/또는 밀봉을 요청하십시오.**

밀봉한 경우, 공급업체로부터 밀봉 번호를 받은 다음 인도 시 확인하며 정부 당국의 검사 또는 다중 운송의 결과로 밀봉이 뜯어지는 경우를 대비하여 연계 보관성 추적 서류(Chain of Custody)를 작성하도록 하십시오.

**수입 자재의 하적을 감시하십시오.**

수입 자재의 감시는 일반적인 근무 시간에 발생하는 인도에만 수행되어야 할 뿐만 아니라 근무 시간 외에 발생하는 인도에도 수행되어야 합니다.

*시설에서 제품 및 재료의 안전을 어떻게 감독하십니까?*

**제품 취급에 대한 시스템을 실행하십시오.**

자체 품질이 떨어지거나 다른 제품의 안전을 위협할 가능성을 최소화할 수 있도록 투매, 손상, 반품 및 재작업된 제품의 수입, 보관 및 취급에 대한 시스템(예를 들어, 사람이나 동물이 섭취하기에 적합치 않은 제품, 코드를 인식하기 어려운 제품, 원산지가 분명하지 않은 제품, 소비자가 소매점에 반품한 제품의 폐기)을 갖추십시오.

**자재에 대한 기록을 유지하십시오.**

재료, 압축된 가스, 포장, 라벨, 회수 제품, 재작업 제품 및 반품된 제품을 포함하여, 수입 자재 및 사용 중인 자재를 기록하십시오.

**제품 라벨을 안전한 장소에 보관하고, 시효가 지나거나 폐기된 제품 라벨을 파기하십시오.-**

**접근을 제한하고 시설을 점검하십시오.**

가능한 범위에서 접근을 제한하고, 예를 들어 보관 및 처리 시설, 용기, 차량, 공기 흐름 제어장치에 대한 접근, 수도, 전기 및 냉장 등과 같은 시설에 대한 점검을 수시로 실시하십시오.

**완제품에 대한 기록을 유지하십시오.**

**창고업체가 식품 안전 조치를 실행하도록 장려하십시오.**

공공 창고 보관업체 및 운송업체(차량 및 선박)가 적절한 안전 조치(예를 들어, 실용적인 경우 계약서나 보증서에 명시된 식품 안전 조치를 준수했는지 여부에 대한 감사)를 실행하도록 하십시오.

*종업원 및 시설에 출입하는 사람에 무엇을 알고 있습니까?*

**직원에 대한 경력 조사를 실시하십시오.**

시설의 중요 구역 접근의 관점에서 접근이 해당 직원의 직위에 적절한지 그리고 직원을 어느 정도까지 감시해야 하는지를 결정하기 위해 모든 직원(계절제, 임시직, 계약직 및 자원 봉사직 또는 직접 고용이나 인력 회사에 의한 간접 고용)의 경력을 조사하십시오.

**시설에 속한 직원이 누구인지 파악하고 있어야 합니다.**

구내를 출입하고 출입해야 하는 직원, 각 교대조가 출입해야 하는 장소를 파악하십시오. 청소 및 유지보수 직원, 도급 노동자, 데이터 입력 컴퓨터 보조원, 특히 신입 사원을 포함한 모든 직원을 적절한 수준으로 감시하십시오.

**종업원에 대한 식별 시스템을 만드십시오.**

필요한 경우, 인력의 특성에 적합한 적극적인 식별 및 인식 시스템(예를 들어, 제복, 이름표 또는 개인 번호가 기재되고 사진이 부착된 ID 배지, 접근 허용 구역별로 코드화한 색상)을 만드십시오.

**직원별 접근 권한을 제한하십시오.**

직원이 자신의 직무에 필요한 구역만을 적절한 작업 시간 동안만 출입할 수 있도록 접근 권한을 제한하십시오(예를 들어, 민감한 구역의 출입을 위해서 키 카드 또는 키가 입력되거나 암호화된 잠금 장치를 사용하거나 색상으로 코드화한 제복을 착용).

**고객이 시설의 중요한 구역에 대한 접근하지 못하도록 하십시오.**

고객이 적재 도크를 포함하여 시설의 비공공 구역 내의 식품 제조와 보관 및 세척 구역에 접근하지 못하도록 하십시오.

*관리 하에 있는 동안 제품의 안전에 대한 보고서를 제공할 수 있습니까?*

**안전 관리 시스템의 효율성을 정기적으로 평가하십시오.**

최소 일년 한 번 안전 관리 프로그램의 효율성을 검토하고 확인하고(예를 들어 업무를 숙지하고 있는 자사 또는 타사 직원을 선정하여 변조, 또는 기타 악의적이거나 범죄, 테러리스트 행동에 대한 대비한 연습 및 모의 리콜을 실시하고, 컴퓨터 보안 시스템을 테스트), 필요한 경우 개정하고, 이 정보를 대외비로 관리하십시오.

**식품 안전 검사를 수시로 실시하십시오.**

업무를 숙지하고 있는 자사 또는 타사 직원을 선정하여 시설의 모든 해당 구역(해당되는 경우 수입 및 보관 구역 포함)의 식품 안전 검사를 수시로 실시하고 이 정보를 대외비로 관리하십시오.

**기록을 작성하고 관리하십시오.**

2004년 12월 9일, FDA는 미국에서 식품을 생산, 가공, 포장, 운송, 유통, 수령, 보관 또는 수입하는 업자는 반드시 기록을 작성 및 관리해야 하는 최종 규칙을 발표했습니다. 이러한 기록은 바로 직전의 식품 공급업체와 바로 직후의 식품 인수업체를 식별할 수 있어야 합니다. 이 최종 규칙은 2002년 제정된 공공 보건 안전 및 생물학적 테러리즘 대비 및 대응법을 구체화한 규칙입니다(69 FR 71562; 2004년 12월 9일(<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/frrecord.html>) 참조).

**학습된 지식을 평가하십시오.**

과거의 변조 또는 기타 악의적이거나 범죄 또는 테러리스트 행동 및 위협으로부터 알게 된 지식을 평가하십시오.

*의심스러운 행동을 포함하여 시설에서 위협 또는 문제에 직면했을 때 무엇을 해야 하며, 누구에게 알려야 합니까?*

**손상되었을 것으로 의심되는 모든 제품은 내보내지 유통시키지 마십시오.**

**FDA(미국 식품의약국)에 연락하십시오.**

식품 업체가 FDA에 의해 규제를 받는 자신의 제품이 변조, “위조” 또는 기타 악의적이거나 범죄 또는 테러리스트 행동에 의해 영향을 받았다고 의심하는 경우, FDA는 해당 업체가 FDA 24시간 비상 전화 301-443-1240을 통해 알리거나 현지의 FDA 지역 사무소로 연락할 것을 권장합니다.

FDA 지역 사무소 전화번호 목록은 다음 사이트에서 확인할 수 있습니다.

[http://www.fda.gov/ora/inspect\\_ref/iom/iomoradir.html](http://www.fda.gov/ora/inspect_ref/iom/iomoradir.html). FDA는 업체에서도 통지할 것을 권장합니다.