

## 식품 업소 내 작은 화재

### 식품 업소 운영자가 알아야 할 사항

식품 업소의 특정 구역 또는 장비 한 대에 국한된 작은 화재는 대개 휴대용 소화기로 끌 수 있습니다. 이런 종류의 화재는 대개 광범위한 피해를 초래하지 않지만, 식품과 장비가 연기, 매연, 물, 화학 물질 등으로 오염될 수도 있습니다. 따라서 작은 화재가 나면 반드시 조치를 취하여 식품이 먹기에 안전하게 하고 업소가 안전하고 위생적으로 운영될 수 있게 하여야 합니다.



#### ➤ 어떤 조치를 취해야 하나요?

다음은 사업체에서 작은 화재가 발생하는 경우 반드시 취하여야 할 조치의 목록입니다.

- 피해 정도를 평가하고 필요한 수리를 합니다.
- 오염된 모든 표면을 철저히 세척하고 위생 처리합니다.
- 오염된 식품을 버립니다.

일부 경우 사업체를 닫아야 합니다. 예를 들면, 화재로 냉장고 같이 아주 중요한 장비들이 손상되거나 전기가 들어오지 않는 경우입니다. 사업체를 닫은 경우 담당 환경 보건관에게 연락하십시오. 다시 열기 전에 반드시 승인을 받아야 합니다.

2페이지의 점검 목록으로 작은 화재의 피해를 평가하면 도움이 됩니다. 이 점검 목록은 있을 수 있는 모든 위험 상태를 다루기 위한 용도는 아닙니다. 추가 정보가 필요하면 담당 환경 보건관에게 연락하십시오.

2페이지에 계속.....

### 화재 피해 평가를 위한 점검 목록

이 점검 목록을 담당 환경 보건관에게 제출할 필요는 없습니다.

확인 사항			조치 사항
<b>유틸리티</b> 다음 서비스가 모두 정상 공급됩니까? ▪ 전기 ▪ 더운물과 찬물 수도물 ▪ 하수 처리	예 <input type="checkbox"/>	아니요 <input type="checkbox"/>	아니요라면, 사업체를 닫고 담당 환경 보건관에게 연락합니다. 예라면, 조치가 필요하지 않습니다.
<b>냉동 장비</b> 모든 냉동 장비가 식품을 4°C 미만으로 유지할 수 있습니까?	예 <input type="checkbox"/>	아니요 <input type="checkbox"/>	아니요라면, 사업체를 닫고 담당 환경 보건관에게 연락합니다. 예라면, 식품 안전 계획에 나온 대로 냉동 온도를 모니터링합니다.
<b>식기세척 장비</b> 식기를 닦고 위생 처리할 수 있습니까?	예 <input type="checkbox"/>	아니요 <input type="checkbox"/>	아니요라면, 사업체를 닫고 담당 환경 보건관에게 연락합니다. 예라면, 조치가 필요하지 않습니다.
<b>바닥, 벽, 천장</b> 건물 내부에 구조적 피해가 있거나 그런 표면이 물, 잔해, 연기 및/또는 화학 물질로 오염됐습니까?	예 <input type="checkbox"/>	아니요 <input type="checkbox"/>	아니요라면, 조치가 필요하지 않습니다. 예라면, 피해를 수리하고 모든 표면을 철저히 청소합니다.
<b>조명</b> 조명에 피해가 있습니까?	예 <input type="checkbox"/>	아니요 <input type="checkbox"/>	아니요라면, 조치가 필요하지 않습니다. 예라면, 피해를 입은 조명을 수리하거나 교체합니다.
<b>장비</b> 장비가 피해를 입었고/입었거나 물, 잔해, 연기 및/또는 화학 물질로 오염됐습니까? <b>참고:</b> 장비를 제조업체의 규격대로 가동되게 하는 것은 영업주의 책임입니다.	예 <input type="checkbox"/>	아니요 <input type="checkbox"/>	아니요라면, 조치가 필요하지 않습니다. 예라면, 피해를 입은 장비를 수리하거나 교체하고 모든 표면을 철저히 청소합니다.
<b>식품이 닿는 표면</b> 표면이 물, 잔해, 연기 및/또는 화학 물질로 오염됐습니까? 여기에는 도마, 테이블 윗면, 접시, 주방 기구, 믹서, 벌크 식품 저장용 용기 등이 포함됩니다.	예 <input type="checkbox"/>	아니요 <input type="checkbox"/>	아니요라면, 조치가 필요하지 않습니다. 예라면, 모든 표면을 철저히 세척합니다. 식품이 닿는 표면도 반드시 위생 처리하여야 합니다.
<b>일회용품</b> 물품이 물, 잔해, 연기 및/또는 화학 물질로 오염됐습니까? 여기에는 포장 용기, 일회용 식사 도구, 날개 포장 설탕, 종이 수건, 일회용 쟁반, 피자 상자 같은 물품이 포함됩니다.	예 <input type="checkbox"/>	아니요 <input type="checkbox"/>	아니요라면, 조치가 필요하지 않습니다. 예라면, 오염된 물품을 버립니다.
<b>식품</b> 식품이 오염됐습니까?	예 <input type="checkbox"/>	아니요 <input type="checkbox"/>	아니요라면, 조치가 필요하지 않습니다. 예라면, 손상 및/또는 오염된 식품을 버립니다.

➤ **오염된 식품을 어떻게 가려내나요?**

오염된 식품은 눈에 보이게 손상됐으면 쉽게 가려낼 수 있습니다. 식품 또는 식품 포장과 용기는 다음과 같이 가려냅니다.

- 열에 의한 손상(타거나 그을음)
- 다음 물질로 뒤덮임
  - 연기 잔여물
  - 화재 진압에 사용된 물이나 화학 물질
  - 재, 잔해 등 기타 오염물

일부 경우 오염된 식품은 식품이나 포장이 손상된 것처럼 보이지 않으므로 가려내기가 어렵습니다. 여기에는 연기와 매연에 노출된 식품이나 열만으로 손상된 식품, 냄새가 밴 식품이 포함됩니다. 식품을 종이봉지나 비닐봉지에 넣어 입구를 봉하거나 골판지 상자에 넣어도 식품이 연기와 매연에서 보호되지 않으며 그런 포장이 된 식품은 오염될 수 있습니다. 통조림 식품은 연기와 매연에서 보호되지만, 화재의 열로 내용물이 손상될 수 있습니다.

일반적으로 작은 화재는 화재 근방에 보관된 식품만 피해를 주거나 오염시킵니다.

➤ **어떤 식품을 반드시 버려야 하나요?**

오염된 식품은 반드시 전부 버려야 합니다. 다음 점검 목록으로 작은 화재의 피해를 평가하면 도움이 됩니다. 이 점검 목록은 가능한 모든 상태를 다루기 위한 용도는 아닙니다. 어떤 식품이든 안전 여부가 확실하지 않으면 버리고 지역 환경 보건관에게 자세한 정보를 알아보십시오.

**식품 오염 평가를 위한 점검 목록**

*이 점검 목록을 담당 환경 보건관에게 제출할 필요는 없습니다.*

확인 사항			조치 사항
식품이나 식품 포장이 물이나 화학 물질, 연기, 재, 잔해로 눈에 보이게 손상되거나 오염됐습니까?	예 <input type="checkbox"/>	아니요 <input type="checkbox"/>	예라면, 손상되거나 오염된 식품과 식품 포장을 전부 버립니다.  참고: 밀폐된 캔이나 병에 담긴 식품은 (열에 의한 손상 없이) 연기에 노출됐을 때만 회수할 수 있습니다.
손상되지 않은 것처럼 보이는 식품과 식품 포장이 화재의 연기와 매연에 노출됐습니까?	예 <input type="checkbox"/>	아니요 <input type="checkbox"/>	예라면, 버립니다. 다음이 포함됩니다. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 종이봉지, 골판지, 플라스틱이나 셀로판 포장지에 보관된 식품(밀가루, 파스타, 빵)</li> <li>▪ 플라스틱 용기와 병에 든 식품(겨자, 청량음료)</li> <li>▪ 날개 포장 식품(설탕, 잼)</li> <li>▪ 진열장에 있던 식품을 포함한 덮지 않은 식품(구운 식품과 농산물)</li> <li>▪ 냉장고 문틈이 밀봉되지 않은 경우 냉장 식품</li> <li>▪ 유제품, 육류, 생선 등 냄새를 쉽게 흡수하는 식품</li> </ul>
식품이 4°C 이상에서 2시간 넘게 보관됐습니까?	예 <input type="checkbox"/>	아니요 <input type="checkbox"/>	예라면, 그런 식품은 버립니다.
통조림 식품이 화재의 열에 노출됐습니까?	예 <input type="checkbox"/>	아니요 <input type="checkbox"/>	예라면, 그런 식품은 버립니다.

버린 식품의 목록을 보험 목적으로 보관하는 것을 고려하여야 합니다.

4페이지에 계속.....

➤ 어떤 식품을 회수할 수 있나요?

방수/밀폐 포장으로 보관된 식품은 연기나 매연에 노출된 경우에만 회수할 수 있습니다. 여기에는 다음이 포함됩니다.

- 통조림 식품(밀봉된 금속 캔이나 유리병에 담긴 식품)
- 금속 캔에 든 청량음료

용기는 반드시 세척하고 위생 처리한 다음에 열고 식품을 사용하여야 합니다. 식품 안전 계획 및 위생 계획에 명시된 최소 요건을 반드시 준수하여야 합니다.

어떤 식품이든 안전 여부가 확실하지 않으면 버리고 담당 환경 보건관에게 자세한 정보를 알아보십시오.

➤ 건강 보호 사무소

**애보츠포드** (애보츠포드, 올더그로브, 클레이번, 클리어브룩, 맷스퀴, 마운트 리먼)  
 207 – 2776 Bourquin Crescent West  
 Abbotsford, BC V2S 6A4  
 전화: (604) 870-7900

**칠리악** (애거서, 칠리악, 컬럼비아 밸리, 컬터스 레이크, 그린데일, 해리슨 핫 스프링스, 해리슨 밀즈, 로즈데일, 사디스, 애로우)  
 45470 Menholm Road  
 Chilliwack, BC V2P 1M2  
 전화: (604) 702-4950

**랭리** (포트 랭리, 랭리시, 랭리 타운십)  
 Langley Memorial Hospital  
 22051 Fraser Highway  
 Langley, BC V3A 4H4  
 전화: (604) 514-6121

**뉴웨스트민스터**  
 218 – 610 Sixth Street  
 New Westminster, BC V3L 3C2  
 전화: (604) 777-6740

**써리** (클로버데일, 써리)  
 Suite 100, 13450 – 102nd Avenue  
 Surrey, BC V3T 5X3  
 전화: (604) 930-5405

**버나비**  
 300 – 4946 Canada Way  
 Burnaby, BC V5G 4H7  
 전화: (604) 918-7683

**델타** (델타, 타와슨, 화이트 록)  
 201 – 11245 84th Avenue  
 Delta, BC V4C 2L9  
 전화: (604) 507-5478

**미션** (드로시, 두드니, 햇직 레이크, 레이크 예록, 미션)  
 7298 Hurd Street  
 Mission, BC V2V 3H5  
 전화: (604) 814-5515

**리지 메도우스** (메이플 리지, 피트 메도우스)  
 400 – 22470 Dewdney Trunk Road  
 Maple Ridge, BC V2X 5Z6  
 전화: (604) 476-7000

**세 도시** (코퀴틀람, 포트 코퀴틀람, 포트 무디, 앤모어, 벨카라)  
 300 – 205 Newport Drive  
 Port Moody, BC V3H 5C9  
 전화: (604) 949-7700

기타 식품 관련 정보는 프레이저 헬스 웹 사이트를 보십시오:  
[www.fraserhealth.ca/foodsafety](http://www.fraserhealth.ca/foodsafety)