

[식품취급의 중요성 및 마음가짐]

1. 위생관리의 중요성

식품에 있어서 불가결한 요소인 안정성으로 본다면 그 안정성을 제시하는 하나의 지표는 식중독의 발생 상황이라고 할 수 있다. 우리는 이와 같은 식중독 발생 원인이 되는 식품을 제조, 가공, 조리, 저장, 운반, 판매 등을 함에 있어서 보다 더 위생적인 관리로 그 안전을 확보하여야 하며 이를 위하여서는 제일 먼저 이에 종사하는 종사자의 개인의 위생관리가 중요한 것이라 하겠다.

2. 식품취급의 유의점

식품을 위생적으로 취급하고 관리하기 위해서는 제조·가공시설뿐만 아니라 이들과 접촉하여 위해를 일으킬 수 있는 모든 부분들을 깨끗하고 위생적으로 취급·관리하여야 한다. 이와 같이 식품을 위생적으로 유지하면서 안전성을 확보하기 위한 조건들을 아래와 같이 크게 세 가지로 볼 수 있으나 이들 중 어느 것 하나 결여되어도 식품의 위생적인 올바른 취급과 관리는 보장되지 않는다.

- 첫째 : 사용하는 원료가 위생적으로 안전할 것!
- 둘째 : 식품을 취급하는 사람의 위생관념이 철저할 것!
- 셋째 : 식품을 제조하는 시설 및 기구가 위생적으로 관리되어 있을 것!

3. 식품을 취급하는 종사자의 마음가짐

식품에 관한 위생을 유지하기 위하여는 무엇보다 식품을 취급하는 설비나 기구와 같이 식품을 취급하는 종사자의 마음가짐이 대단히 중요한 것이라 하겠다.

설비나 기구는 많은 투자를 하면 청결한 것 또는 위생적인 것, 그리고 훌륭한 것, 편리한 것 등을 얼마든지 마련 할 수가 있다. 그러나 이것을 취급하는 사람들의 마음가짐이 나빠지면 바로 비위생적인 것으로 된다. 식품을 청결과 위생을 고려하지 아니하고 비위생적으로 취급한다든지 조잡한 취급방법으로 식품을 다루게 되면 세균이 부착하여 번식하고 또한 부패·변질되어 먹을 수 없는 식품으로 되고 이는 곧 식중독을 발생하게 하는 것이다.

그러면 어떤 방법의 마음가짐이 필요한 것일까?

- 첫째 : 식품은 청결히 취급하자!
- 둘째 : 식품의 저장시간에 조심하자!
- 셋째 : 식품을 보존한다든지 저장할 때 온도에 대하여 조심하자!

