

Ansell



**교차 오염
차단**

육류 가공 시설에서 교차 오염 차단하기



교차 오염은 식품 공급망의 주요 고민거리입니다. 치명적인 박테리아, 바이러스 또는 기타 독성 물질이 오염된 식품이나 표면으로 옮겨 가는 것은 잠재적으로 비극적인 결과를 초래할 수 있기 때문에 고품 식품 안전 절차를 준수하는 것은 필수입니다. 이러한 위험은 특히 육류 생산 등의 가공 환경에서 자주 발생합니다. 이런 환경에서 기본 제품은 박테리아의 일반적인 매개체이므로 적절한 예방 조치를 해야 합니다.

교차 오염 이해하기

교차 오염의 원인은 크게 네 가지입니다.

- **생물학적 원인** – 잘못된 식품 안전 실행 및 절차로 인해 사람, 동물, 박테리아, 바이러스 또는 미생물에 의한 오염 시 발생하며, 이는 음식 감염으로 이어질 수 있습니다.
- **화학적 원인** – 음식이 독성 화학물질에 의해 오염되었을 때 발생하며, 화학적 식중독으로 이어집니다.
- **물리적 원인** – 이물질 또는 어떤 물체가 생산 또는 준비 과정 중에 식품으로 유입되면서 발생하며, 질식 위험뿐만 아니라 생물학적 오염 위험으로 이어집니다.
- **알레르겐 원인** – 가공 중 미량의 알레르겐 물질이 식품으로 옮겨질 때 발생하며, 식품 알레르기가 있는 소비자에게 상당한 위험을 초래합니다.

“ 고품 식품 안전 절차를
준수하는 것은
필수입니다. ”

오염원 차단

육류 가공 공급망은 여러 채널을 통해 교차 오염의 위험에 노출되기 쉽습니다. 원료 자체 내에 박테리아와 다른 병원균이 내재한다면 도축 전, 도축 중 또는 도축 후에 육류 제품이 혼합될 경우 바로 생물학적 오염의 위험을 초래합니다. 제품 대 제품 접촉 또는 작업자의 손을 포함한 공통 공정 표면과의 반복적인 접촉은 빠르게 교차 오염으로 이어질 수 있습니다.

실행된 저온 유통 체계에 대한 관리 조치가 부적절한 경우 운송 과정에서 추가적인 생물학적 오염 위험이 발생하여 잠재적으로 박테리아의 성장을 촉진할 수도 있습니다.

화학적, 물리적 교차 오염의 가능성도 실질적으로 존재합니다. 제대로 된 유지 보수나 관리를 받지 못한 가공 기계를 통해 금속 파편이 유입되어 위험을 야기할 수 있으며, 기기 작동 시 사용되는 살충제와 화학 약품도 위험성을 가지고 있습니다. 알레르겐 교차 오염은 가공, 포장, 운반 또는 보관 등 어느 시점에서든 발생할 수 있습니다.

일련의 모든 단계에서 여러 잠재적 위험 요소가 만연하고 있지만, 우수 제조 및 품질관리 기준 등 철저한 품질 시스템을 갖춘다면 대부분의 교차 오염 사례를 완전히 방지할 수 있습니다.

“대부분의 교차
오염 사례를 완전히
방지할 수 있습니다”



가장 훌륭한 보호 방법은 예방입니다



이 시스템은 적절한 손 보호 솔루션을 포함한 개인 보호 장비(PPE)가 통합되어 있습니다. 육류 가공 환경에서 '적합하다'는 것은 장갑이 다음을 포함한 여러 위험 기준에 대한 방어 기능을 제공한다는 것입니다.

절단 저항 - 육류 가공 환경의 주요 요구 사항으로, 절단 저항성 장갑은 적절한 방어 기능을 제공하면서도 유연성, 움직임 및 민첩성을 제공하는 재료로 제작되어야 합니다. 이를 통해 착용자가 방해받지 않고 일반적인 작업을 수행할 수 있게 하고 손에서 빠져나갈 가능성을 줄여 그에 따른 부상 위험을 낮춥니다.

열 보호 - 이 솔루션은 육류 가공 시설의 일반적인 저온 작업 환경으로부터 보호 기능을 제공해야 합니다. 장갑은 차가운 고기 또는 젖은 고기 제품과의 직접적인 접촉뿐만 아니라 주변의 조건에 대해서도 보호 기능을 제공해야 합니다.

그립 성능 - 안 좋은 그립 성능은 손 부상의 원인이 되곤 합니다. 특히 까다로운 환경 조건에서 공구를 잡거나 기계를 조작하기 위해 필요한 그립 성능이 부족한 경우 미끄러짐을 유발해 절단 또는 관통 부상의 가능성을 증가시키며, 과도한 힘을 주면서 발생하는 염좌, 스트레스, 피로 및 근골격계 질환으로 이어질 수 있습니다.

“절단 저항 장갑은 적절한 방어 기능을 제공하면서도 유연성, 움직임 및 민첩성을 제공합니다”

재료 고려 사항

특히 육류 가공 산업에서 중요한 것으로 안전 장갑은 반드시 세척이 가능한 재료로 제작되어야 합니다. 이는 원재료를 다루는 작업 시 생물학적 교차 오염의 위험성을 제거하기 위함입니다.

오늘날의 첨단 기술이 적용된 잘림 저항성 재료는 손이 절단되거나 베이지 않도록 설계되어 있으면서도, 도구, 가이드 및 기타 장비의 세척 등 추가 식품 안전 절차를 수행하는 데 필요한 움직임, 민첩성 및 추가 보호 기능을 제공합니다.

“ 안전 장갑은 반드시
세척이 가능한
재료로 제작되어야
합니다 ”

Ansell의 광범위한 고품질 식품 준수 보호 솔루션은 전체 식품 생산 체인에 걸쳐 교차 오염의 위험을 관리하고 방지하는 데 도움을 드릴 것입니다. 최첨단 재료 기술을 특징으로 하는 Ansell의 보호 솔루션은 식품 접촉 안전 인증을 받았으며 산업 및 정부 규정 준수 요건을 준수합니다. 이를 통해 작업자들은 안전이 진정으로 자신들의 손에 달려 있다는 것을 알고 업무를 수행할 수 있을 것입니다.



Ansell Healthcare Products LLC
111 Wood Avenue, Suite 210
Iselin, NJ 08830 USA

Ansell Healthcare Products NV
Riverside Business Park
Blvd International, 55,
1070 Brussels, Belgium

Ansell Limited
Level 3, 678 Victoria Street,
Richmond, Vic, 3121
Australia

Ansell Services (Asia) Sdn. Bhd.
Prima 6, Prima Avenue,
Block 3512, Jalan Teknokrat 6
63000 Cyberjaya, Malaysia