

별첨

# 식품 제조업 사업장을 위한 체크리스트



## [별첨] 식품 제조업 사업장을 위한 체크리스트<sup>1)</sup>

### ● '직원 건강' 체크리스트

- 사업장의 운영을 위해 직원의 건강 보장은 반드시 필요함. 1970년에 제정된 미국의 산업안전보법에 따라 사업주는 안전보건 유해·위험요소가 없는 안전하고 건강한 업무 환경 제공 필요
- 또한 사업주는 코로나19 기간 동안 직원 보건 관리를 위해 자문을 구하거나, 이상 발생 시 CDC 및 OSHA의 권고 사항에 따라 격리 등 필요 조치를 취해야 함

#### 일반사항

<input type="checkbox"/>	CDC 및 OSHA가 권고하는 <b>코로나19 평가 및 관리 계획</b> 을 수립하였는가?
<input type="checkbox"/>	근무지 담당자가 코로나19 직원건강 및 사회적 거리두기 활동을 편성했는지 확인하였는가?
<input type="checkbox"/>	증상 또는 질병을 보고하고 본인의 상태가 코로나19 증상에 대한 <b>CDC의 자가격리 기간 관련 기준</b> 과 일치하는 경우 상담하도록 직원에게 정확한 연락처 (예: 근무지의 코로나19 담당자)를 제공하였는가?
<input type="checkbox"/>	CDC, FDA, OSHA 등의 연방 기관 및 기타 주 당국, 지자체의 권고에 따라 직원건강을 평가하고 코로나19 확산을 최소화하기 위한 실천사항을 확립했는가?
<input type="checkbox"/>	실천 사항에 다음과 같은 항목들이 포함되어 있는가? • 근무지에 도착하기 전, 직원 건강 평가 (예: 증상 평가) • 직원이 코로나19 증상을 보이거나 코로나19를 유발하는 바이러스에 대한 검사 결과가 양성일 시 취해야 하는 조치 • 코로나19와 일치하는 증상을 보이거나 코로나19를 유발하는 바이러스에 대한 검사 결과가 양성인 동료 직원 및 다른 사람(예: 가족 또는 친구)에게 노출된 직원이 있는 경우 취해야 하는 조치 • 연장자 및 만성 질환 (산업 의학 및 인적 자원 전문가와의 상담을 통해 평가)이 있는 등 심각한 질병에 걸릴 위험이 있는 직원을 보호하기 위한 실천 사항
<input type="checkbox"/>	코로나19와 관련한 최신 정보를 확인하기 위해, 주 또는 지방 보건 담당자 및 산업보건안전 전문가에게 지속적으로 연락을 취하고 있는가?

#### 시설

<input type="checkbox"/>	대체적인 업무 환경이 OSHA에서 설명하는 바와 같이 안전 및 건강 위해요소로부터 안전인지 확인하였는가?
<input type="checkbox"/>	사업장을 폐쇄 이후 재개하는 경우, 시설 내 수조의 곰팡이 및 급수 시설의 레지오넬라균 발생 가능성 과 관련해 물 사용 감소, 위해요소 발생 없음 등과 같은 일시적 폐쇄나 시설 운영 축소에 대한 조치를 취하였는가?

1) 동 체크리스트는 국내 독자의 이해를 돕기 위해 번역된 것으로 자세한 내용은 원문을 참조

모든 직원

<input type="checkbox"/>	CDC 및 OSHA가 권고하는 코로나19 평가 및 관리 계획을 수립하였는가?
<input type="checkbox"/>	코로나19 감염 관리 실천사항에 대한 직원들의 이해를 돕기 위해, 다국어로 된 간단한 메시지와 인포그래픽을 이용한 정보자료를(예: 라커와 휴게실 등에 게시) 게시하였는가?
<input type="checkbox"/>	CDC 및 OSHA의 권고에 따라 직원들이 가장 많이 사용하는 언어를 이용해, 아플 때는 집에 머물기, 기침 및 재채기 에티켓, 올바른 손 씻기 등을 권장하는 간단한 포스터를 게시하였는가?
<input type="checkbox"/>	직원들에게 예방 정보를 제공하기 위해, 코로나 19 관련 CDC 영상을 활용하려 하였는가?
<input type="checkbox"/>	직원들이 사회적 거리두기 및 위생을 실천하며 CDC 및 OSHA가 권장하는 손 씻기 를 할 수 있도록, 충분한 시설(예: 손씻는 곳), 물품(예: 비누, 종이 타월, 최소 60%의 알코올이 함유된 손 소독제) 및 쓰레기통(비접촉형 위주)을 구비 하였는가?
<input type="checkbox"/>	CDC 및 OSHA의 권고에 따라 시간기록계, 문 손잡이, 수전, 제어부, 자판기 터치패드, 휴게실의 냉장고 및 전자레인지 손잡이 등 접촉이 잦은 표면의 소독* 및 청소를 강화 하였는가(즉, 범위 및 빈도 증가)? * 미국 환경보호청의 코로나19 예방용 소독제 목록에 있는 소독제 사용
<input type="checkbox"/>	출퇴근 기록 구역, 손 소독 구역, 문, 쓰레기통, 수전 등 접촉이 잦은 표면에 “만지지 마시오”라는 문구를 붙여 직원들의 접촉을 줄였는가?
<input type="checkbox"/>	CDC 및 OSHA에서 설명하는 바와 같이 사회적 거리두기에 대한 절차를 준비 하였는가?
<input type="checkbox"/>	노동자를 보호하기 위해 개인보호구의 필요 여부를 평가 하였는가?
<input type="checkbox"/>	FDA의 팩트 시트 및 CDC 또는 CDC 및 OSHA가 권장하는 호흡기 및 안면 보호구에 명시된 바와 같은 마스크나 얼굴을 덮는 천을 착용하는 시기, 방법에 절차와 관련 종교 편의 규정을 준수하는 정책이 마련되어 있는가?
<input type="checkbox"/>	개인보호구 및 얼굴을 덮는 마스크/천의 사용법과 이에 대한 변경 사항이 실천 사항에 포함되어 있는 경우, CDC 및 OSHA에서 권장하는 바와 같이 개인보호구와 얼굴을 덮는 보호구의 적절한 탈착 방법 및 세척 방법을 제공하였는가?
<input type="checkbox"/>	CDC 및 OSHA에서 설명하는 바와 같이, 코로나19에 감염된 무증상 노동자 등의 아픈 노동자가 근무지에 없으며 직원들이 코로나19로 인한 병가 때문에 부당한 처우를 받지 않는다는 것을 보장하도록 병가 정책을 검토하였는가?
<input type="checkbox"/>	취약한 노동자(연장자 및 특정 기저 질환이 있는 사람)에게 다른 이와의 접촉을 최소화할 수 있는 역할을 줄 수 있는지를 계획에서 고려하고 있는가? • 팬데믹 기간 동안 장애인법과 관련된 미국 동등고용기회위원회의 지침을 참고하였는가?

**모든 직원**

- 노동자들이 필요 시 시설 간에 혹은 현장으로 이동할 때 공공 교통수단을 이용하는 상황이 절차에 포함되어 있는가? CDC 및 OSHA의 권고에 따라, 노동자들이 카풀 또는 회사 셔틀버스 등과 같은 공공 교통수단을 사용해야 하는 경우에는 다음과 같은 사항을 고려해야 한다.
  - 충분한 공간을 위해 한 차량 당 수용 인원을 제한하였는가? (차량 수 및 운영 횟수를 늘이는 것도 해당)
  - 차량 내의 모든 인원이 마스크나 얼굴을 덮는 보호구를 착용하고, 입출입 시 손 소독제를 사용하고 있는가?
  - 환기를 위해 가능한 경우에는 창문을 개방하고 있는가?
  - 카풀이나 셔틀 버스 이용 후 문 손잡이, 난간, 안전벨트 버클 등의 접촉이 잦은 표면을 세척 및 소독하고 있는가?
  - 노동자들에게 공공 교통수단 이용 시 스스로를 보호하는 방법에 대한 정보를 제공하였는가?
- 노동자들이 공공 및 공용 주거 시설 (예: 계절 농장 근로자)에 거주하는 경우, CDC에서 설명하는 바와 같이 개인 예방 조치 및 사회적 거리두기에 대한 접근법 (특히 부엌, 욕실 및 침실 등의 공용 공간) 등의 코로나19 감염 예방 조치를 개발하였는가?

**증상이 있거나 근무 중 증상이 나타난 경우**

- 근무 중 증상이 나타난 경우, 증상이 있는 노동자에게 집에 머물거나 귀가하도록 하는 절차를 시행 중인가?
- 환자를 시설에서 이동시키기 전에 지정 격리 장소를 확인하는 등, 증상이 있는 노동자를 다른 이들과 물리적으로 격리시키는 절차를 시행 중인가?
- 증상이 나타난 직원이 공공 교통수단을 통해 도착한 경우, 다른 이들이 이에 노출되지 않을 수 있도록 대체 교통수단을 제공하는 절차를 시행 중인가?
- 증상이 있는 사람에게 노출됐을 가능성이 있는 노동자를 식별하기 위해, 해당 환자의 접촉(증상이 나타나기 이틀 전까지)에 대한 정보를 수집하는 절차를 시행 중인가?  
 ※ 예: (약 2m 이내에서) 최소 15분 동안 증상이 있는 노동자와 밀접하게 접촉\*한 적이 있는 사람  
 \* 밀접한 접촉은 지역 관련 노출에 대한 CDC의 공공보건지침에 정의
- 환자가 감염 양성 판정을 받은 경우(미국 장애인 법에 따라 기밀 유지), 해당 환자의 동료 직원에게 코로나19 노출 가능성에 대해 알리는 절차를 시행 중인가?
- 지역 관련 노출에 대한 CDC 공공보건지침에 따라 노출된 노동자에게 앞으로 해야 할 행동을 지시하는 절차를 시행 중인가?
- 건강 상태 및 증상이 있거나 진단을 받은 사람과의 접촉 가능성에 대한 정보를 알리기 위해, 노동자 거주지의 연락처를 확보하고 있는가?
- CDC에서 권장하는 바와 같이 EPA 권고 목록에 있는 소독제를 사용해 환자가 사용했던 장소의 표면을 세척 및 소독하는 절차가 있는가?
  - 환자가 사용했던 장소를 가능한 경우에 최소 24시간 동안 폐쇄하고, 환기를 위해 바깥문과 창문을 개방하는 등의 사항이 절차에 포함되어 있는가?
  - 잠재적 위해요소를 막기 위해 피부 보호구나 안구 보호구를 착용하는 등, 세척하는 작업자를 보호하는 조치가 절차에 포함되어 있는가?
  - 환자가 근무지 입·출입 시 이용했던 차량을 세척 및 소독하는 조치가 있는가?
- 본인의 사업장에서 코로나19 발병이 의심되거나 이에 대한 질문이 있는 경우, 해당 주나 지역의 보건당국에 연락하는 방법을 알고 있는가?

### 직원 노출 조사 및 검사

<input type="checkbox"/>	주 또는 지방 보건 당국의 사례 조사 및 접촉 추적을 통한 코로나19 확정 판정 환자의 밀접한 접촉 여부를 확인하는 절차가, 코로나19 평가 및 관리 계획에 포함되어 있는가?
<input type="checkbox"/>	주변 지역이나 노동자 거주지에서 나타나는 높은 코로나19 전파율 등 근무지의 위험요소 및 기타 요인에 대한 평가에 따라, 검사의 우선순위 (예: CDC의 단계적 접근법)를 확립하는 절차가 있는가?
<input type="checkbox"/>	코로나19 평가 및 관리 계획에 노출된 노동자를 위한 절차가 포함되어 있는가?
<input type="checkbox"/>	CDC에서 권장하는 바와 같이, 노출됐으나 무증상인 노동자 (즉, 코로나19 양성 판정을 받은 사람과 밀접하게 접촉한 노동자)가 코로나19와 관련된 증상 발현에 대비해 매일 스스로 사전 검사하도록 하는 계획이 마련되어 있는가?
<input type="checkbox"/>	CDC에서 설명하는 바와 같이, 노동자들을 검사하는 시기에 대한 절차가 계획에 포함되어 있는가?
<input type="checkbox"/>	노동자를 검사하는 구체적인 절차 (예: 검사 유형, 검사 진행 요원, 검사 진행 장소)와 검사 결과에 따른 조치가 계획에 마련되어 있는가? (노동자가 코로나19 양성 판정을 받은 경우, 근무지의 질병 확산을 막기 위해 검사 기반 전략을 사용하는 것에 대한 현재의 권장사항과 관련해 지역 보건기관 및 CDC에 문의해야 한다.)
<input type="checkbox"/>	CDC의 임시 지침인 “비 보건의료 환경의 코로나19 환자 격리 중단” 및 “코로나19에 감염된 성인을 위한 예방책 및 격리 기간”에 명시된 바와 같이, 무증상 노동자 등 코로나19 양성 판정을 받은 노동자의 사회 복귀에 대한 절차가 마련되어 있는가?

### 근무 환경 구성

<input type="checkbox"/>	출·퇴근 기록계 근처, 복도, 손 소독 구역, 출입구, 자판기, 전자레인지, 구내식당, 화장실, 공동 구역, 휴게실 및 실외 밀집 지역 등 사회적 거리두기를 실천하기 어려운 환경을 확인하고 문제를 해결하였는가?
<input type="checkbox"/>	노동자들이 최소 약 2m의 간격을 유지할 수 있도록 사업장의 업무 환경을 조성할 수 있는가? 이에 대해 CDC와 OSHA 지침에서는 다음과 같이 설명하고 있다. <ul style="list-style-type: none"> <li>• 노동자들이 모든 방향에서 최소 2m 간격을 유지할 수 있도록 작업 장소 (예: 수확 또는 생산 라인) 배치 (예: 나란히 및 마주 보는 위치)를 조정할 수 있는가?</li> </ul>
<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 노동자들이 직접적으로 마주 보지 않도록, 작업 장소 배치를 조정할 수 있는가?</li> <li>• 노동자 간 2m 간격을 유지하기 어려운 경우, 투명 아크릴판이나 세척이 쉬운 불 침투성 칸막이 등의 물리적 장벽을 사용해 노동자들의 간격을 분리할 수 있는가?</li> <li>• 계단, 복도, 구내식당 등 사업장 내의 좁은 구역에서 접촉을 줄이기 위해, 길을 단일 방향으로 조정할 수 있는가?</li> <li>• 바닥에 표시하여 적절한 거리와 방향 표시를 나타낼 수 있는가?</li> </ul>
<input type="checkbox"/>	가열, 환기, 공조 엔지니어와 협의하여 적절한 환기를 보장하고 작업 구역 내의 환기를 조절하여 실외 공기 순환을 돕고, 식품 안전을 저해하지 않는 선에서 노동자들의 노출 가능성을 최소화할 수 있는가?
<input type="checkbox"/>	CDC 및 OSHA에서 권장하는 바와 같이 시설에서 반침대형 팬이나 고정형 팬을 사용하고 있는 경우, 노동자들 간에 직접적으로 부는 바람을 최소화할 수 있도록 조치를 취할 수 있는가?
<input type="checkbox"/>	CDC 및 OSHA에서 권장하는 바와 같이, 호흡기 비밀 확산 가능성을 줄이기 위해 근무지의 개인용 선풍기를 제거하였는가? <ul style="list-style-type: none"> <li>• 이러한 변화가 노동자의 일상병 위험성에 미치는 영향에 대해 설명 하였는가?</li> </ul>

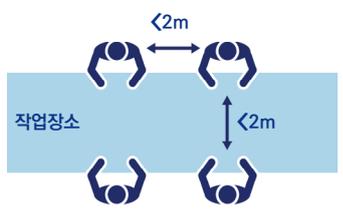
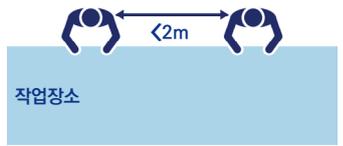
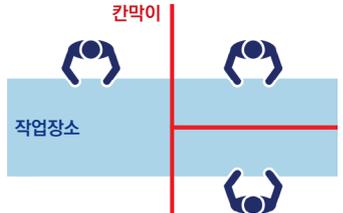
**근무 환경 구성**

<input type="checkbox"/>	생산 작업 구역 바깥에서 사회적 거리두기를 권장하는 실천 사항을 채택하였는가? (예: 사업장 입구, 휴게실, 화장실, 라커룸, 탈의실, 사람들이 모이거나 밀렬로 있을 수 있는 기타 구역) CDC 및 OSHA에서 권장하는 바는 다음과 같다. <ul style="list-style-type: none"> <li>• 의자, 탁자를 제거 및 재배치하거나 탁자, 휴게실 및 노동자들이 자주 다니는 기타 구역에 칸막이를 설치하여 노동자들을 분리할 수 있는가?</li> <li>• 교육실, 회의실 등 많은 유동 인원을 수용하기 위한 대체 구역을 확인하였거나, 휴게실 및 식당에 야외 텐트를 설치하였는가?</li> </ul>
<input type="checkbox"/>	CDC 및 OSHA에서 권장하는 바와 같이, 작업 시간 간격, 휴게 시간 간격, 근무 조 유지, 같은 작업 그룹에 거주하고 있는 농장 노동자 배치 등 서로 간의 노출을 제한하는 직원 실천 사항을 채택 하였는가?
<input type="checkbox"/>	CDC 및 OSHA에서 권장하는 바와 같이, 직원의 이해를 돕기 위해 작업 구성이나 사회적 거리두기에 대한 지시사항을 직원이 이해 가능한 수준의 공통 언어와 인포그래픽을 사용해 제공하였는가?

● ‘업무공간(작업공간) 배치 구성’ 체크리스트

- 다음은 사회적 거리두기 실천을 위해 작업 장소(예: 제조/가공 라인, 분류 작업, 포장 라인) 조정 방법 중 하나로 OSHA가 개발한 표를 기준으로 함

**작업 장소 조정 방법**

<p><b>위험</b> 노동자 간격이 약 2m 이내 (칸막이 없이)이며, 좌우로 마주 봄</p>	 <p>작업장소</p>
<p><b>양호</b> 노동자들이 최소 약 2m 떨어져 있으며 마주 보고 있지 않음. 혹은 비슷한 간격으로 거리를 유지하는 구성</p>	 <p>작업장소</p> <p>노동자 없음      노동자 없음</p>
<p><b>양호</b> 칸막이 등 노동자들의 간격을 유지하는 물리적 장벽</p>	 <p>작업장소</p> <p>노동자 없음</p>
<p><b>양호</b> 칸막이 등 마주 보고 작업해야 하는 노동자들의 간격을 유지하는 물리적 장벽</p>	 <p>작업장소</p>

- 다음 그림은 현장 작업 시 사회적 거리두기를 실천할 수 있는 방법이다 (예: 수확, 제조).



● ‘식품 안전’ 체크리스트

- 식품 제조 사업장 내 생산 라인, 동료 직원, 감독관과 밀접하게 접촉해야 하는 공장 내 구역 등의 작업 환경으로 인해 코로나19 감염에 대한 노출이 발생가능
- 동 체크리스트는 식품(사람 및 동물용) 사업장이 일시 가동중단 후 재개 시 또는 코로나19에 대비한 변화 도입 후 재평가 시 활용 가능

**식품안전 또는 HACCP 계획**

<input type="checkbox"/>	재료 공급업체나 반입 재료에 변화가 생겨, 새로운 위해요소를 고려해야 하거나 기존의 위해요소를 재평가하여 변화를 줄 필요가 있는가?
<input type="checkbox"/>	식품에 변화가 생겨 새로운 위해요소를 고려해야 하거나, 기존의 위해요소를 재평가하여 변화를 줄 필요가 있는가?
<input type="checkbox"/>	절차나 절차시기에 필요한 변경으로 인해 사업장이나 공정 또는 공정에 변화가 발생했는가? 예를 들어, 근무시간 또는 직원 수의 변경으로 인해 조치, 모니터링, 검증 절차에 영향이 있는가?

**직원**

<input type="checkbox"/>	예방관리전문가, HACCP 교육을 받은 직원 또는 모니터링, 검증 및 기타 작업을 수행하는 직원 등 중요한 역할을 수행하며 식품안전에 책임이 있는 직원에게 변화가 발생했는가?
<input type="checkbox"/>	아픈 직원으로 인해 감소한 인원으로 안전한 식품을 생산하고 작업할 수 있는 계획을 마련하였는가? 중요한 직원들이 근무할 수 없는 상황에 대비한 예비 계획이 있는가?
<input type="checkbox"/>	식품위생 및 식품안전에 대한 교육이 필요하거나 (21 CFR §§117.4 및 507.4), 배정받은 작업을 수행하기 위한 자격을 갖추기 위해 교육을 받아야 하는 신입 직원 또는 다른 역할을 수행하는 직원이 입사하였는가?
<input type="checkbox"/>	사업장 (예: 구역 내 인력을 줄이기 위해 직원에게 배정된 추가 업무)이나 절차 (예: 손 씻기 및 손 소독 횟수 증가)에 발생한 변화로 인해, 청결하고 안전한 식품을 생산하고 직원들이 근무 수행 자격을 갖추 수 있도록 하는 교육이 필요한가?

**공급업체 및 반입 재료**

<input type="checkbox"/>	공급업체나 반입 재료에 발생한 변화로 인해 반입 재료 또는 반입 절차를 재고해야 하는가? 예를 들어, 새로운 재료나 다른 공급업체에서 반입한 재료의 외형 또는 라벨이 달라, 반입 시 반입되는 재료가 정확한지, 허가받은 공급업체에서 반입한 재료인지를 검토해야 할 필요가 있는가?
<input type="checkbox"/>	다른 종류나 다른 농도의 재료를 사용하기 위해 제제, 재료 추가, 대체품, 계량, 혼합 절차를 재고해야 하는가?
<input type="checkbox"/>	새로운 공급업체 관리를 시행하거나 기존 공급업체 관리에 변화를 줄 필요가 있는가? (예: 새로운 공급업체를 일시적으로 허가해야 하는가?)
<input type="checkbox"/>	현장 회계감사를 일시적으로 연기 중인 경우, 반입 재료가 안전한지 확인하기 위해 어떤 검사를 시행해야 하는가? 인간용/동물용 식품에 대한 FDA의 예방 관리 요건과 관련이 있는 회계 감사의 경우, 코로나19 공중보건비상사태 기간 동안의 예방관리 관련 임시 정책 및 FSVP 식품 공급업체 검수 현장 회계감사 요건 참고
<input type="checkbox"/>	인간용 식품업체의 경우: 공급업체나 재료의 변화로 인해, 현행 우수관리기준 (CGMPs) 또는 21 CFR Part 117의 예방관리에 따라 알레르기 유발물질 처리와 관련한 실천 사항이나 절차를 고려 및 재고해야 하는가?
<input type="checkbox"/>	동물용 식품업체의 경우: 공급업체나 재료의 변화로 인해, CGMPs 또는 21 CFR Part 507의 예방관리에 따라 양분 독성이나 영양 결핍 처리와 관련한 실천 사항이나 절차를 고려 및 재고해야 하는가?

**현행 우수제조관리기준 (CGMP) 요건**

<input type="checkbox"/>	<b>직원 (21 CFR §§ 117.10 및 507.14)</b> 지시사항을 수정하거나 직원들의 손 씻기 및 손 소독 횟수를 늘릴지 결정하기 위해 절차를 검토하였는가?
<input type="checkbox"/>	<b>공장 및 작업장 (21 CFR §§ 117.20 및 507.17)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 사업장을 재개하는 경우, 건물과 건물 주변이 인간용/동물용 식품 오염을 방지할 수 있도록 관리되고 있는지 공장 및 작업장을 확인하였는가? 예를 들어, 구조물과 지붕에 해충이 들어올 수 있는 구멍이 있는지, 작업장 주변에 해충이 생길만한 장소가 있는지 확인하였는가?</li> <li>• 공장 및 작업장을 운영하기 위해 이용하는 서비스나 납품처가 효율적이며 서비스를 활발히 제공하고 있는가? 혹은 공장 및 작업장을 운영하기 위한 대체 방법을 고려해야 하는가?</li> <li>• 서비스를 제공하는 직원들이 적절한 코로나19 감염 예방절차를 준수하며 작업을 수행하고 있는가?</li> </ul>

**현행 우수제조관리기준 (CGMP) 요건**

<input type="checkbox"/>	<p><b>방제 관리 (21 CFR §§ 117.35 및 507.19)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 공장 및 작업장을 운영하기 위해 이용하는 서비스나 납품처가 효율적이며 서비스를 활발히 제공하고 있는가? 혹은 방제 관리를 위한 대체 방법을 고려해야 하는가?</li> <li>• 사업장을 재개한 경우, 트랩이나 미끼집, 해충 오염 여부를 확인하기 위해 사업장을 검토하고 해충 제거 조치를 취하였는가?</li> </ul>
<input type="checkbox"/>	<p><b>수도 및 배관 (21 CFR §§ 117.37 및 507.20)</b></p> <p>장기 폐쇄 이후 사업장을 재개하는 경우, 작업을 시작하기 전 수도 및 배관 기능이 제대로 작동하는지 확인하였는가? (예: 용수 온도 및 수압, 플러시 라인, 배관의 물 샘, 얼음 제조 장비, 용수 처리 시스템이 작동하는지 확인)</p>
<input type="checkbox"/>	<p><b>위생 시설(21 CFR §§ 117.37 및 507.20)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 직원들의 손 씻기 및 손 소독 횟수를 늘리기 위해 손 씻기 및 손 소독 장소를 더 많이 만들어야 하는가?</li> <li>• 비접촉형 손 씻기용 세면대, 물비누 통, 소독제 통, 종이 타월 통, 쓰레기통을 설치해야 하는가?</li> </ul>
<input type="checkbox"/>	<p><b>위생 (21 CFR §§ 117.35 및 507.19)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 사업장을 재개 및 운영하기 위해 세척, 살균, 소독 공급업체와 계약하였는가?</li> <li>• 기존에 사용하던 살균 화학제품 (예: 기존에 살균제를 사용했던 접촉이 잦은 표면에 사용하기 위한 소독제)의 대체품을 확인해야 하는가?</li> <li>• 특정 구역의 세척, 살균, 소독 절차나 이를 시행하는 횟수 (예: CDC의 공공 장소, 근무지, 회사, 학교 및 가정의 세척 및 소독을 위한 재개 지침 참고)에 변화가 필요한가?</li> </ul>
<input type="checkbox"/>	<p><b>장비 및 기구 (21 CFR §§ 117.40 및 507.22)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• CDC 및 OSHA에서 권장하는 바와 같이 [9], 직원들이 근무 시 공용으로 사용하지 않도록 충분한 기구 및 도구가 마련되어 있거나 이러한 도구들을 사용할 때마다 정기적으로 세척 및 소독하는 계획이 마련되어 있는가?</li> <li>• 장비가 사업장을 재개할 수 있을 만큼 적절히 작동하는가? 예를 들어, 콜러, 냉동기, 운반기, 오븐, 압출기, 기타 식품 안전에 중요한 장비들을 21 CFR §§ 117.40 및 507.22에 따라 의도한 대로 작동할 수 있는가? 암모니아 냉장구조를 폐쇄했던 시설의 경우, 29 CFR 1910.119(i)에 따라 (OSHA의 기준 "고위험 화학물질의 공정 안전 관리")가동 전 점검을 수행하였는가?</li> </ul>
<input type="checkbox"/>	<p><b>공정 및 관리 (21 CFR §§ 117.80 및 507.25)</b></p> <p>사업장의 변화나 특정 작업을 수행하는 직원 수의 변화로 인해 공정이나 관리를 조정해야 하는가?</p>
<input type="checkbox"/>	<p><b>저장 및 유통 (21 CFR §§ 117.93, 507.27, 및 507.28)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 식품 중 냉장 및 냉동식품에 영향을 미칠 수 있는 선적 지연이 발생하였는가? 공급체인에 발생한 문제나 지연, 식품 저장 관리에 대한 비상계획, 상하기 쉬운 식품의 안전에 영향을 미칠 수 있는 상황에 대한 지시사항을 다루는 절차가 필요한가?</li> <li>• 대량 유통 시, 선적 선박에 오염물질이 유입될 수 있는 변화가 발생하였는가?</li> <li>• 신입 직원이나 계약 직원에게 대형 용기 또는 선적 선박의 청소 절차에 대한 교육이 필요한가?</li> </ul>