

FAO/WHO 발표
지침 번역문

COVID-19와 식품안전 : 식품 업체를 위한 지침

2020. 4. 28

글로벌정보부 김정민 부장
문현정 관리원

본 자료는 유엔식량농업기구(FAO)/세계보건기구(WHO)가
'20년4월7일 발표한 잠정지침
'COVID-19 and food safety: guidance for food businesses'를
번역한 것입니다.

원문의 용어를 그대로 사용하였기 때문에 국내에서 흔히
사용하는 용어와 상이할 수 있으며 번역 상 오류나
부적절한 표현이 있을 수 있으므로 필요시 원문을 반드시
참고하여 주시기 바랍니다.

목 차

배 경	1
식품을 통한 COVID-19의 잠재적 전염	2
식품업 종사자 : COVID-19 증상에 대한 인지	3
식품업 종사자 : 작업환경에서의 COVID-19 확산 방지	3
식품업 종사자 : 일회용 장갑 사용	4
식품업 종사자 : 작업 환경에서의 물리적 거리 두기	5
식품업 종사자 : 작업장에서의 COVID-19	6
식품업 종사자 : 식품 원료 및 식품 제품의 운송과 배달	8
소매 식품 사업장	8
소매 영업장 내 오픈형 식품 진열	10
식품업 종사자 : 근로자 식당	11
참고문헌	12

□ 배 경

- 전 세계는 SARS-CoV-2 바이러스로 인한 COVID-19 유행병의 유례없는 위협에 직면하고 있다. 많은 국가는 이 질병의 전염을 줄일 수 있는 조치 중 하나인 물리적 거리 두기 도입에 관한 세계보건기구(WHO)의 조언을 따르고 있다.¹⁾ 동 조치의 적용으로 인해 여러 사업체, 학교, 교육기관이 폐쇄되었으며, 여행 및 사회적 모임이 제한되었다. 사람들에게 재택근무, 온라인/인터넷 회의는 이미 일상이 되었지만, 식품업계 관계자들은 재택근무의 기회가 없으며 이들은 사업장 내에서 근무해야 한다. 식품 생산과 공급 체인의 모든 근로자들이 건강과 안전을 유지하는 것은 현재의 유행병을 이겨내는 것에 중요하다. 푸드체인(food chain)에 걸친 식품 이동 유지는 푸드체인 내 모든 이해관계자가 기여해야 하는 기본 기능이며, 이는 식품 안전 및 공급 가능성에 대한 소비자의 신뢰를 유지하기 위하여 필요하다.
- 식품 산업은 식품 리스크 관리와 오염 방지를 위해 '위해요소중점관리기준(HACCP)'을 기반으로 한 '식품안전관리시스템(FSMS)'을 갖추어야 한다. 식품 산업 FSMS는 우수위생관리기준(GHP), 청소 및 위생, 가공구역 구획화(zoning of processing areas), 공급업체 관리, 저장, 공급 및 운송, 근로자의 위생 및 건강관리 등 위생적인 식품 가공 환경 유지에 필수적인 기본 조건과 활동들을 포함하는 선행 프로그램을 통해 보장되어야 한다. 코덱스 식품위생 일반원칙(The Codex General Principles of Food Hygiene)²⁾은 식품 오염 방지를 위하여 식품 가공, 제조 및 마케팅 체인 중 각 단계에서의 주요 위생 관리(hygiene controls) 실행 기반을 규정하였다.
- 특정 식품 업체가 FSMS 및/또는 HACCP팀을 구성하였다면, 이 팀원들은 추가 조정 조치가 식품 안전을 고려하였는지 보장하기 위해 모든 협의에 참여할 필요가 있다. FSMS 및/또는 HACCP팀이 없는 식품 업체의 경우, 추가 조치로 인해 식품 안전 리스크가 발생하는지의 여부를 파악할 담당자 1명을 지정할 필요가 있다. 동 담당자는 조언을 얻기 위해 반드시 식품안전 감독기관과 연락해야 한다. 식품 산업에는 식품업 종사자의 COVID-19 접촉을 방지하고, 바이러스 노출 또는 감염을 예방하며, 식품 위생 관리(food hygiene and sanitation practices) 강화를 위한 조치를 준수하도록 보장하는 것이 긴급히 요구된다. 본 지침은 푸드체인의 무결성과 소비자 대상의 안전한 식품 공급 유지를 목표로 한다.

□ 식품을 통한 COVID-19의 잠재적 전염

- 식품이나 식품 포장재로 인한 COVID-19의 인체 감염 가능성은 거의 없다. COVID-19는 호흡기 질환이며, 대인접촉 및 환자가 기침이나 재채기를 했을 때 발생하는 호흡기 비말과의 직접 접촉을 통해 주로 감염된다.
- 현재까지 바이러스가 식품이나 식품 포장재를 통해 호흡기 질환 전염을 일으켰다는 증거는 없다. 코로나바이러스는 식품에서 증식될 수 없으며, 증식을 위해서는 숙주로서의 동물이나 인간이 필요하다.
- 최근 세계보건기구(WHO)의 조언³⁾에 따르면, 현재까지의 증거를 통해 확인된 사실은 COVID-19 바이러스가 호흡기 비말(기침이나 재채기 시 발생) 및 비생체 접촉매개물(fomites)을 통한 밀접 접촉을 통해 감염된다는 것이다.^{4,10)} 동 바이러스는 COVID-19 환자의 기침이나 재채기를 통한 비말이 타인의 코, 입, 눈에 전해졌을 때 직접적인 대인감염으로 확산될 수 있다. 공기로 전달되기 무거운 비말은 감염자 주변의 물체와 표면에 떨어지게 되는데 이 때 오염된 표면, 물체 또는 감염자의 손을 만진 뒤 입, 코 또는 눈을 만지거나 문손잡이 접촉 또는 악수 후 얼굴을 만지는 경우 감염이 일어날 수 있다.
- 최근 한 연구는 각기 다른 표면에서의 COVID-19 바이러스 생존 여부를 평가했는데, 동 바이러스는 플라스틱 및 스테인리스 스틸에서 최대 72시간, 구리에서 최대 4시간, 판지에서 최대 24시간 생존할 수 있다는 결과가 나왔다.¹¹⁾ 동 연구는 연구실 환경(상대 습도와 온도 통제)에서 진행되었으며, 실제 환경에서의 결과는 주의하여 해석해야 한다.
- 식품 산업에서 식품 표면 및 포장재로 인한 식품업 종사자들의 바이러스 오염 위험 제거 또는 감소를 위한 개인 위생 조치 강화와 식품 위생 원칙²⁾에 관한 교육 실시는 필수적이다. 마스크와 장갑 등의 개인보호구(PPE)는 올바르게 사용했을 경우에만 바이러스 및 질병 확산 감소에 효과적일 수 있다. 또한, 식품 산업은 물리적 거리 두기, 엄격한 위생 조치 실시, 식품 가공·제조·마케팅 각 단계에서의 잦은 그리고 효과적인 손 세척과 위생 조치를 장려하도록 강력히 권고된다. 동 조치들은 COVID-19 확산으로부터 근로자들을 보호하고, 근로자의 건강을 유지하고, 감염된 식품 취급자 및 그들과의 접촉을 감지하여 이들을 사업장에서 차단시킬 것이다.

- COVID-19 유전형질(RNA)은 감염환자의 분변 샘플에서 분리되었으나¹⁰⁾, 분변-구강 감염과 관련된 보고나 증거는 없다. 화장실 사용 후의 손 세척은 식품 취급 업무 시에는 특히나 필수적인 사항이다.

□ 식품업 종사자 : COVID-19 증상에 대한 인지

- 본 지침의 목적 상, 식품업 종사자(food workers)는 업무 상 개봉된 식품을 직접 만지는 식품 취급자와 개봉된 식품을 취급하는 장소에서 식품 접촉 표면 또는 기타 표면을 만지는 근로자를 포함한다. 따라서 식품업 종사자라는 용어는 관리자, 청소부, 유지보수업체, 배달 근로자, 식품 검사관에 적용될 수 있다.
- WHO는 컨디션이 좋지 않은 근로자의 경우 집에 머물도록 권한다.¹²⁾ 식품 부문 근무자는 COVID-19의 증상에 대해 인지하고 있을 필요가 있다. 식품 업체 운영자는 근로자들을 위하여 증상 보고 및 업무 배제 정책에 관한 서면 지침을 작성해야 한다. 근로자에게 가장 중요한 것은 증상에 대해 빠르게 인지하여 적절한 의료와 테스트를 받고, 동료 작업자의 감염 위험을 최소화하는 것이다.
- COVID-19¹³⁾의 일반적인 증상은 다음과 같다:
 - 열 (고온 : 섭씨 37.5도 이상)
 - 기침 : 마른기침 뿐 아니라 어떤 종류의 기침도 될 수 있다
 - 숨 가쁨(shortness of breath)
 - 호흡 곤란
 - 피로감

□ 식품업 종사자 : 작업 환경에서의 COVID-19 확산 방지

- 식품 작업장(food premises)에서 근무하는 근로자는 COVID-19 확산 방지에 관한 서면 지시와 훈련을 받아야 한다. FSMS의 일환으로 실시되는 작업 전 일상적 건강 확인(normal routine fitness to work procedures)은 감염 근로자가 식품 사업장에서 배제되도록 보장해야 한다. 아픈 근로자나 COVID-19의 증상을 보인 근로자는 작업장에 있어서는 안 되며, 의료 전문가에게 알려야 한다. 이는

필수적인 절차인데, 감염자가 식품을 취급할 경우, 기침, 재채기 또는 손 접촉을 통해 작업하는 식품이나 식품 사업장 내 표면에 바이러스를 확산시킬 수 있기 때문이다. 또한, 경우에 따라 감염자는 무증상 상태이거나 증상이 나타나기 전 일 수 있으며, 증상을 보이지 않거나 경미한 증상만 보일 수 있다. 무증상 감염자의 전염성과 바이러스 확산 가능성은 밝혀진 바 있다.¹⁴⁻¹⁹⁾ 때문에 식품 산업에서 일하는 모든 근로자는 건강 상태와 무관하게 개인위생 관리와 올바른 개인보호구(PPE) 사용에 주의해야 한다. 식품 업체들은 질병 없는 근무환경 유지를 위해 높은 수준의 보안과 근로자관리를 실시할 필요가 있다.

- 선행요건 프로그램(Prerequisite Programmes)은 COVID-19 감염 근로자(증상을 보이는 사람 및 확진된 무증상 보균자)와 그 접촉자들(확진자에 노출된 사람들)의 식품 사업장 출입 차단을 보장해야 한다. 컨디션이 좋지 않거나 일말의 COVID-19 증상을 보이는 근로자들은 작업장에 있어서는 안 된다. 근로자를 대상으로 전화(또는 이메일)를 통한 질병 보고 절차를 만들어서 COVID-19의 초기 단계인 근로자들이 신뢰성 있는 정보를 얻고 작업환경에서 빠르게 배제될 수 있도록 해야 한다.
- 식품 사업장 내의 식품안전관리기준(food safety practices)은 수립된 FSMS에 따라 가장 높은 수준의 위생 표준을 유지해야 한다.
- 근로자의 우수 위생 관리기준(good staff hygienic practices)은 다음을 포함 한다:
 - 적절한 손 위생 : 비누와 물로 최소 20초간 씻기(WHO 권고 준수);²⁰⁾
 - 알코올 기반 손 소독제 자주 사용하기;
 - 우수 호흡기 위생(재채기나 기침 시 입과 코 막기, 휴지 폐기 및 손 씻기);
 - 문손잡이 등의 접촉 포인트 및 작업 표면을 자주 청소/소독하기;
 - 기침과 재채기 등 호흡기 증상을 보이는 사람과의 밀접 접촉 피하기

□ 식품업 종사자 : 일회용 장갑 사용

- 식품업 종사자들은 장갑을 사용할 수 있으나 반드시 자주 교체해야 하며, 장갑 교체 시와 장갑을 벗었을 때는 반드시 손을 씻어야 한다. 손으로 문을 여닫을

때와 휴지통을 비울 때 등과 같이 식품과 무관한 활동을 한 이후에는 반드시 장갑을 교체해야 한다. 식품업 종사자들은 장갑 착용 시 손 표면에 박테리아가 축적될 수 있음을 알아야 하며, 이에 따라 식품 오염을 피하기 위해 장갑 제거 시 손 세척이 매우 중요함을 알아야 한다.

- 식품 작업 환경에서 일회용 장갑을 손 세척의 대안으로 사용해서는 안 된다. COVID-19 바이러스는 작업자의 손을 오염시키는 것과 같이 일회용 장갑도 오염시킬 수 있다. 일회용 장갑을 벗는 것이 손의 오염으로 이어질 수 있다. 일회용 장갑 착용은 안전(security)에 대한 잘못된 인식을 갖게 할 수 있으며, 근로자가 필요한 만큼 자주 손을 씻지 않게 하는 결과를 낳을 수 있다.
- 손 세척은 일회용 장갑 착용보다 강력한 보호 장치이다. 식품 사업자들은 적절한 위생 시설 제공을 보장하고, 식품업 종사자들이 철저하고 자주 손을 씻도록 보장해야 한다. 손 세척에는 일반 비누와 흐르는 따뜻한 물이 적절하다. 손 소독제는 추가적인 조치이며, 손 세척을 대신할 수는 없다.

□ 식품업 종사자: 작업 환경에서의 물리적 거리 두기

- 물리적 거리 두기는 COVID-19 확산을 늦추는데 매우 중요하다. 이는 잠재적 감염자와 건강한 자들 간의 접촉 최소화를 통해 가능하다. 모든 식품 사업자들은 가능한 경우 물리적 거리 두기 지침을 준수해야 하며, 이에 대한 WHO 지침¹³⁾은 동료 근로자들 간 최소 1미터(3피트)를 유지하는 것이다. 식품 생산 환경에서 이를 준수하는 것이 어렵다면, 영업자들은 근로자 보호를 위한 조치를 고려해야 한다.
- 식품 가공 환경에서의 물리적 거리 두기 지침 준수를 위한 실행 조치의 예시는 다음과 같다:
 - 서로 마주 보지 않도록, 가공라인 내 엇갈리게 작업 공간 배치하기;
 - 안면 마스크, 머리망, 일회용 장갑, 깨끗한 작업복, 미끄러짐 방지 작업화 등의 개인보호구(PPE) 제공하기. 즉석식품과 조리식품을 생산하는 식품 사업장 내 고위험 구역에서는 PPE를 일상적으로 착용해야 한다. PPE 착용 근로자는 작업자 간 거리를 줄여도 된다;

- 생산 라인 속도가 줄어 들 수 있지만 작업 공간의 간격을 띄우기;
- 식품 조리구역 내에서 동시에 작업하는 근로자 수 줄이기;
- 그룹 간 소통을 줄이도록, 근로자를 근무그룹이나 팀으로 배치하기.

□ 식품업 종사자 : 작업장에서의 COVID-19

- 식품 업체 FSMS를 뒷받침하는 선행요건 프로그램은 식품 사업장 내 근로자의 유병 상황을 관리하기 위한 지침을 포함한다. 동 지침에는 근로자의 유병 상황 보고 지침과 회복 시의 복귀 정책 등이 포함되어 있다. 근로자는 동 지침 활용에 대해 반드시 훈련받고 이를 준수해야 하며, 동료에 대한 COVID-19 감염 확산 방지를 위해 최대한 빨리 감염을 보고하도록 훈련받아야 한다. 근로자 관리 관행 (예: 질병 보고 및 아픈 근로자의 업무 배제) 하에서 COVID-19 증상을 보이는 식품업 종사자는 작업장에서 배제될 것이다. 하지만, 해당 상황이 실제로 벌어지는 경우를 대비한 행동 계획을 세워야 하며, 여기에는 식품업 종사자가 전화로 유병 사실을 알리는 것이 있다. COVID-19 증상이 있는 근로자들은 작업장에서가 아니라 전화로 이 사실을 통보해야 한다.
- 컨디션이 좋지 않은 근로자는 작업장 보고보다 의료적 처치를 먼저 취해야 한다. 식품업 종사자가 작업장 내에서 COVID-19의 일반적 증상을 느끼고 아플 경우에는 다른 작업자로부터 멀리 떨어진 곳으로 이동시켜야 한다. 가능하다면 사무실과 같이 문을 닫아 격리할 수 있는 방이나 구역을 찾아야 한다. 창을 열 수 있다면 환기를 위해 열어야 한다. 해당 근로자를 식품 사업장에서 빨리 배제시킬 수 있는 조치를 취해야 한다.
- 아픈 근로자는 COVID-19 사례/의심사례 보고에 관한 국가지침을 준수해야 한다. 의료 처치를 기다리거나 집으로 돌아간 경우에는 다른 작업자와의 접촉을 피해야 한다. 사람, 표면, 물체를 만지지 말고, 기침이나 재채기를 할 때에는 티슈로 입과 코를 가리고, 가방이나 주머니에 휴지를 넣어두었다가 뚜껑이 있는 휴지통에 버리도록 권고된다. 가지고 있는 티슈가 없다면, 팔꿈치 안쪽의 구부러진 부위에 대고 기침과 재채기를 해야 한다. 가능하다면 의료 처치를 기다리는 동안에는 분리된 화장실을 사용해야 한다.

- 체액/호흡기 분비물로 오염된 표면과 물체, 화장실, 문손잡이, 전화기 등의 접촉 가능성이 높은 모든 잠재적 오염 구역 등의 감염자가 접촉한 모든 표면은 반드시 청소해야 한다. 청소용으로는 알코올 기반 소독제/표면 살균제를 사용해야 한다. 일반적으로 알코올 기반 소독제(에탄올, propan-2-ol, propan-1-ol)의 농도가 70-80%일 때 피막 바이러스(COVID-19바이러스 등) 감염을 크게 줄이는 것으로 나타났다. 4차 암모늄이온 화합물과 염소 기반 활성 성분을 가진 일반적 소독제 역시 살바이러스제(virucidal) 특성을 가지고 있다. 모든 근로자는 코로나 바이러스 감염 증상을 보인 사람과 접촉한 이후, 비누와 물로 20초간 꼼꼼히 손을 씻어야 한다.
- COVID-19 확진 근로자 발생 시, 감염자와의 밀접 접촉자에게 통보하여, 위험 최소화 조치를 취해야한다. WHO의 COVID-19 사례 접촉 정의는 여기서 찾아볼 수 있다.²¹⁾ 식품 산업 내 접촉 예시로는, 대면 또는 물리적 접촉(예: 만지기)을 한 근로자, 확진자와 1미터 이내에 있었던 근로자, 적절한 개인보호구(PPE: 장갑, 작업복, 보호복) 없이 체액을 청소한 근로자, 확진자와 같은 작업팀이나 그룹 소속 근로자, 확진자와 같은 집에 사는 근로자를 포함할 수 있다.
- WHO는 확진자의 마지막 노출 시점에서 14일간 접촉자들을 격리하도록 권고한다.²²⁾ 감염자와 밀접 접촉한 근로자는 확진자와 마지막 접촉한 시점부터 최소 14일간 집에서 자가 격리하고 물리적 거리 두기를 실천해야 한다. 14일의 격리 기간 동안 아프기 시작해서 COVID-19 양성 판정을 받으면 확진자로 관리해야 한다.²²⁾
- 최초 확진 사례와 밀접 접촉이 없었던 근로자는 일상적 주의사항을 잘 지키고 평소처럼 근무해야 한다. 근로자들을 작은 팀이나 업무그룹으로 나누어 구성한다면 COVID-19 증상을 보이는 근로자 발생 시의 업무 혼란을 최소화할 수 있을 것이다. 작업장 폐쇄는 권고되지 않는다.
- COVID-19에 감염되었다가 회복한 근로자에 대한 작업 복귀 정책 역시 마련되어야 한다. WHO는 확진자의 증세가 회복된 후 최소 24시간 경과 후 두 번의 음성 PCR 결과가 나오는 경우, 격리 해제할 수 있다고 권고한다. 테스트 불가 시, WHO는 확진 환자의 증상이 사라진 날로부터 14일 이후 격리 해제할 수 있다고 권고한다.²³⁾

□ 식품업 종사자 : 식품 원료 및 식품 제품의 운송과 배달

- 식품 사업장에서 실시하는 추가 위생 조치의 기본 초점은 사업장 내 COVID-19 바이러스를 피하는 것이다. 감염자의 사업장 출입이나 오염 제품의 사업장 내 반입 시에만 바이러스가 사업장 내에 유입될 것이다.
- 식품 사업장으로 물품을 배송하는 운전자나 기타 근로자는 배송 중 차량을 벗어나서는 안 된다. 운전사에게는 알코올 기반 손 소독제, 살균제, 종이타월을 제공해야 한다. 운전사는 식품 사업장 근로자에게 서류를 전달하기 전에 손 소독제를 사용하여야 하며, 수거 제품에 대한 청소가 필요하지 않도록 일회용 용기와 포장을 사용해야 한다. 재사용 용기의 경우, 적절한 위생 조치를 실시해야 한다.
- 사업장으로 배송하는 운전자들은 COVID-19의 접촉 전염 관련 잠재적 위험을 알아야 한다. 확진자가 오염시킨 표면을 만지거나 확진자와 악수한다면 바이러스는 전염될 수 있다. 바이러스에 오염되었을 가능성이 가장 큰 표면은 운전대, 문손잡이, 휴대폰 등 자주 접촉하는 표면들이다. 이것이 물리적 거리 두기와 함께 손 위생이 매우 중요한 이유이며, 접촉 표면 위생이 교차 오염을 피하는데 중요한 이유이다.
- 운전사는 배달물품을 수거하고 전달할 때 고객과 물리적 거리 두기에 대해 알아야 하며, 높은 수준의 개인 청결 유지 및 깨끗한 보호복 착용의 필요성을 인지해야 한다. 또한, 운전사는 모든 운송 컨테이너를 깨끗하게 유지하고 자주 소독하며, 오염을 유발할 수 있는 기타 물품과 격리할 필요성을 인지해야 한다.

□ 소매 식품 사업장

- COVID-19의 세계적 유행 기간 동안, 식품 소매 부문은 최상의 위생 수준을 유지하고, 근로자를 감염 위험으로부터 보호하며, 다수의 고객을 상대할 때 물리적 거리를 유지하고, 매장 오픈 상태를 유지하며, 매일 식품의 적절한 공급이 가능할 수 있게 보장하는 것에 대한 엄청난 부담에 직면했다.
- 소매업 매장 내 식품업 종사자는 표준과 대부분의 식인성 질환의 전염 위험성을

줄이는 우수개인위생관리기준(good personal hygiene practices)을 준수한다면 식품을 오염시킬 가능성이 낮다. 잦은 손 세척, 손 소독제 사용, 보호복 착용, 우수 호흡기 위생(good respiratory hygiene) 등의 조치는 질병 확산 위험을 줄일 것이다. 사업장 운영자들은 잦은 손 씻기와 우수위생관리기준(GHP) 유지, 주기적으로 접촉하는 표면에 대한 잦은 청소 및 소독의 중요성을 강조해야 한다. 식품업 종사자들은 COVID-19의 증상을 인지해야 하며, 증상을 느낀 경우에는 운영자에게 알리고 의료적 처치를 구할 필요가 있다.

○ 질병 확산의 위험을 감소시키기 위해서는 소매 식품 사업장 내 물리적 거리 두기가 매우 중요하며, 가능한 실행 조치는 다음을 포함한다:

- 과밀을 피하기 위해 소매점에 출입하는 고객 수 통제하기;
- 입구 초입에 아프거나 COVID-19 증상이 있는 고객은 출입하지 않도록 요청하는 표지판 두기;
- 매장 내부와 외부에 물리적 거리 두기와 일치하는 줄 서기 실시하기;
- 매장 입구에 손 소독제, 스프레이형 소독제, 일회용 종이 타월 비치하기;
- 소매점 내부에서 특히 가장 밀집된 장소에 물리적 거리 두기 준수를 장려하는 표지판 사용하기;
- 고객을 대상으로 물리적 거리 두기 관련 권장사항 준수와 주기적 손 세척을 상기시키는 장내 방송을 주기적으로 실시하기;
- 근로자 보호 수단으로 계산대와 카운터에 특수아크릴수지(plexiglass) 장벽 설치하기;
- 비접촉식 결제 장려하기;
- 고객들이 각자 쇼핑백을 들고 오는 사례가 증가함에 따라, 사용 전 쇼핑백을 세척하도록 권하는 안내문을 식품 소매점 매장(매장, 슈퍼마켓 등) 내에 비치하기

○ 소매 영업점 내부에서 접촉 빈도가 가장 높은 곳(쇼핑 카트, 문손잡이, 고객이 직접 사용하는 저울 등)을 찾아 주기적으로 청소하고 소독함으로써, COVID-19 전염 위험을 최소화한다. 취해야 할 조치는 다음을 포함 한다:

- 고객이 쇼핑 카트와 바구니 손잡이를 직접 닦을 수 있는 물수건(혹은 기타 소독 형태) 제공하거나 근로자를 지정하여 각 고객이 사용한 후 쇼핑 카트 손잡이 소독하기;

- 국자, 집게, 양념통 등의 세척 및 자주 소독하기;
- 가능한 경우, 접촉 최소화를 위해 출입문 열어두기

□ 소매 영업장 내 오픈형 식품 진열

- 일부 고객들은 오픈형 식품 진열(Open food display)로 인한 COVID-19 감염 위험성이 있다고 생각하지만, 현재까지 식품이 COVID-19 바이러스 감염과 관련되어 있다는 추측의 과학적 근거는 없다. 샐러드 바, 신선 제품 진열대, 베이커리 등의 오픈형 식품 진열대 주변을 우수위생관리기준(GHP) 수준으로 유지하는 것이 중요하다. 소비자들은 항상 과일과 채소 섭취 전 식수로 세척하도록 권고된다. 소비자와 근로자 모두는 오픈형 식품 진열구역 내에서 우수개인위생관리기준을 엄격히 준수해야 한다.
- 오픈형 식품 진열대를 위생적으로 관리하고, 표면 접촉을 통한 COVID-19 전염을 피하기 위해, 식품 소매 업주들은 다음을 실시해야한다:
 - 모든 식품 접촉 표면 및 집기를 자주 세척하고 소독하기;
 - 식품 서비스 근로자를 대상으로 자주 손을 씻는 것과 장갑 사용 시 식품 준비 전후로 장갑 교체 요청하기;
 - 식품 서비스 근로자를 대상으로 카운터, 서빙용 집기 및 양념통을 자주 세척하고 소독하도록 요청하기;
 - 식품 매장 내부, 외부 출입구, 통로에 고객을 위한 손 소독제 비치하기;
 - 셀프서비스 카운터에 포장하지 않은 베이커리 제품을 개봉하여 진열 또는 판매하지 않도록 권하기. 소매점 매장 내에 오픈형 셀프 서비스 진열대의 제빵 제품은 비닐이나 셀로판 또는 종이 포장재에 넣어 진열하기. 포장되지 않은 제품 진열 시에는 특수아크릴수지 진열대에 넣어두고 고객에게 제공할 때에는 집게를 이용해 봉지에 넣어 제공하기

□ 식품업 종사자 : 근로자 식당

- 식품 가공 및 소매업 등의 근로자 식당(staff canteens)은 근로자가 음식을 섭취할 다른 대안이 없는 경우에는 영업을 지속해야 한다. 근로자 식당에서는 손 세척과 호흡기 예절을 위한 높은 수준의 공중보건 조치 표준을 유지할 필요가 있다. 근로자 식당이 실시할 운영 표준은 다음을 포함해야 한다:
 - 좌석 배치를 포함하여, 개인 간 최소 1미터의 물리적 거리 두기 유지하기;
 - 한 번에 모이는 근로자 수를 줄이기 위해 근로자 업무 시간 및 휴식시간을 엇갈리게 구성하기;
 - 필수적이지 않은 물리적 접촉을 최대한 줄이기;
 - 손 위생과 물리적 거리 두기를 장려하는 근로자용 게시판 설치하기;
 - 계산대 상판/집게/서비스용 집기/오픈형 셀프서비스 진열대/문손잡이 등의 접촉 표면/다빈도 접점, 설비, 장소를 청소하고 소독하는 절차 이용하기
- WHO는 본 잠정 지침에 영향을 미칠 수 있는 변화를 관찰하기 위해 상황을 면밀하게 감시할 것이다. 특정 요인이 변하는 경우, 개정안을 발표할 것이며, 그렇지 않다면 본 지침 문서는 발표일로부터 2년경과 후 만료될 것이다.

□ 참고 문헌(References)

1. Critical preparedness, readiness and response actions for COVID-19: Interim guidance 19 March 2020
<https://www.who.int/publications-detail/critical-preparedness-readiness-and-response-actions-for-covid-19>
2. Codex Alimentarius. Food hygiene: Basic texts
<http://www.fao.org/3/a1552e/a1552e00.pdf>
3. Coronavirus disease 2019 (COVID-19) Situation Report - 66
https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/situation-reports/20200326-sitrep-66-covid-19.pdf?sfvrsn=81b94e61_2
4. Liu J, Liao X, Qian S et al. Community transmission of severe acute respiratory syndrome coronavirus 2, Shenzhen, China, 2020. *Emerg Infect Dis* 2020 doi.org/10.3201/eid2606.200239
5. Chan J, Yuan S, Kok K et al. A familial cluster of pneumonia associated with the 2019 novel coronavirus indicating person-to-person transmission: a study of a family cluster. *Lancet* 2020 doi: 10.1016/S0140-6736(20)30154-9
6. Li Q, Guan X, Wu P, et al. Early transmission dynamics in Wuhan, China, of novel coronavirus-infected pneumonia. *N Engl J Med* 2020; doi:10.1056/NEJMoa2001316.
7. Huang C, Wang Y, Li X, et al. Clinical features of patients infected with 2019 novel coronavirus in Wuhan, China. *Lancet* 2020; 395: 497 - 506.
8. Burke RM, Midgley CM, Dratch A, Fenstersheib M, Haupt T, Holshue M, et al. Active monitoring of persons exposed to patients with confirmed COVID-19 – United States, January - February 2020. *MMWR Morb Mortal Wkly Rep* 2020 doi : 10.15585/mmwr.mm6909e1external icon
9. World Health Organization. Report of the WHO-China Joint Mission on Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) 16-24 February 2020 [Internet]. Geneva: World Health Organization; 2020 Available from:
<https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/who-china-joint-mission-on-covid-19-final-report.pdf>

10. Ong SW, Tan YK, Chia PY, Lee TH, Ng OT, Wong MS, et al. Air, surface environmental, and personal protective equipment contamination by severe acute respiratory syndrome coronavirus 2 (SARS-CoV-2) from a symptomatic patient. *JAMA*. 2020 Mar 4 [Epub ahead of print].
11. van Doremalen N, Bushmaker T, Morris DH et al. Aerosol and Surface Stability of SARS-CoV-2 as Compared with SARS-CoV-1. *N Engl J Med*. 2020 Mar 17. doi: 10.1056/NEJMc2004973
12. Coronavirus disease (COVID-19) advice for the public.
<https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>
13. Q&A on coronaviruses (COVID-19)
<https://www.who.int/news-room/q-a-detail/q-a-coronaviruses>
14. Yu P, Zhu J, Zhang Z, Han Y. A familial cluster of infection associated with the 2019 novel coronavirus indicating possible person-to-person transmission during the incubation period. *J Infect* 2020 doi: 10.1093/jiaa077
15. Huang R, Xia J, Chen Y, Shan C, Wu C. A family cluster of SARS-CoV-2 infection involving 11 patients in Nanjing, China *Lancet Infect Dis* 2020 doi: 10.1016/S1473-3099(20)30147-X
16. Pan X, Chen D, Xia Y et al. Asymptomatic cases in a family cluster with SARS-CoV-2 infection. *Lancet Infect Dis* 2020 doi : 10.1016/S1473-3099(20)30114-6
17. Tong Z-D, Tang A, Li K-F, Li P, Wang H-L, Yi J-P, et al. Potential presymptomatic transmission of SARS-CoV-2, Zhejiang Province, China, 2020. *Emerg Infect Dis*. 2020 doi : 10.3201/eid2605.200198
18. Wei WE, Li Z, Chiew CJ, Yong SE, et al. Presymptomatic Transmission of SARS-CoV-2 – Singapore, January 23 – March 16, 2020. *MMWR*, 1 April 2020/69.
19. Kimball A, Hatfield KM, Arons M, James A, et al. Asymptomatic and Presymptomatic SARS-CoV-2 Infections in Residents of a Long-Term Care Skilled Nursing Facility – King County, Washington, March 2020. *MMWR*, 3 April 2020, 69(13);377 – 381.

20. Infection prevention and control SAVE LIVES: Clean Your Hands
<https://www.who.int/infection-prevention/campaigns/clean-hands/en/>
21. Global Surveillance for human infection with coronavirus disease (COVID-19)
[https://www.who.int/publications-detail/global-surveillance-for-human-infection-with-novel-coronavirus-\(2019-ncov\)](https://www.who.int/publications-detail/global-surveillance-for-human-infection-with-novel-coronavirus-(2019-ncov))
22. Considerations in the investigation of cases and clusters of COVID-19
<https://www.who.int/publications-detail/considerations-in-the-investigation-of-cases-and-clusters-of-covid-19>
23. Home care for patients with COVID-19 presenting with mild symptoms and management of their contacts
[https://www.who.int/publications-detail/home-care-for-patients-with-suspected-novel-coronavirus-\(ncov\)-infection-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts](https://www.who.int/publications-detail/home-care-for-patients-with-suspected-novel-coronavirus-(ncov)-infection-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts)