



샌디에고 카운티

환경보건품질국
식품 및 주택과



운영자 지침 - 바퀴벌레: 대응 방법은?

환경보건품질국(DEHQ)의 식품 및 주택과(FHD)는 식품 소매 시설에 대한 감독을 담당하는 지역 기관입니다. DEHQ-FHD는 샌디에고 카운티 전체에 걸친 식품 안전 프로그램의 이행을 통해 공중보건과 안전을 보호합니다. 식품 시설의 중요한 구역 내에서 바퀴벌레 활동으로 인한 면허 정지는 심각한 문제입니다. 바퀴벌레 침입으로 인한 긴박한 건강위험으로부터 일반 대중을 즉시 보호하려면 식품 서비스를 중단하도록 명령하는 것이 중요합니다. 식품 서비스를 중단하면 고객의 음식에 대한 바퀴벌레 오염 가능성으로 인한 책임으로부터 사업 운영자를 보호할 수도 있습니다.

이 지침 문서는 식품 시설 관리자 또는 담당자가 바퀴벌레 활동으로 인해 시설이 폐쇄되는 기간을 줄이고 시설이 안전하게 운영을 재개할 수 있도록 필요한 변경을 하는 데 도움을 줍니다.

시설에서 바퀴벌레 활동을 제거하는 단계적 조치

1. 해충 방제 - 바퀴벌레 활동을 신속하고 안전하게 제거

면허 정지의 원인이 된 침입을 근절하기 위해서는 공인 해충 완화/제거 회사에 연락할 것을 강력히 권장합니다. 해충 침입 문제를 스스로 해결할 수도 있지만, 바퀴벌레 활동과 같은 복잡한 문제는 시설을 빠르고 그리고 무엇보다도 안전하게 방제처리할 수 있는 전문가에게 맡기는 것이 가장 좋습니다. 시설에서 바퀴벌레를 제거하는 데 사용되는 화학 물질은 독성이 매우 강하므로 주에서 면허를 받은 공인 해충방제사업 운영자와 계약하는 것이 중요합니다. 공인 해충방제회사 목록은 지역 업소 목록에서 찾을 수 있습니다.

이미 서비스 계약이 된 회사가 있는 경우, 해당 회사에 전화하여 시설에서 바퀴벌레 침입을 줄이기 위한 서비스가 필요하다고 알려십시오. 공인 해충방제회사는 시설을 방제처리하고, 서비스 문서를 제공하면서 언제 건물에 들어가 청소를 하는 것이 안전한지 알려드릴 것입니다. 재검사 시, 환경보건 전문가(EHS 검사관)는 시설 출입 안전 확보를 위해 이 문서의 제시를 요청할 것입니다. 검사관은 이 문서를 제시하기 전에는 재검사를 수행하지 않을 것입니다. 모든 살아있는 바퀴벌레들을 완전히 제거하기 전까지는 면허가 복원되지 않는다는 점에 유의하십시오.

2. 죽은 바퀴벌레와 죽어가는 바퀴벌레 제거, 청소 및 소독

공인 해충방제회사의 효과적인 방제처리로 바퀴벌레 침입을 줄일 수 있습니다. 시설에 다시 들어가는 것이 안전하면, 청소를 할 때입니다. 성체 암컷 바퀴벌레가 운반하는 알 껍질을 포함하여 죽은 바퀴벌레와 죽어가는 바퀴벌레가 모두 제거되었는지 확인하십시오. 알 껍질을 제거하지 않으면 초기 살충제 처리에서 살아 남은 수많은 살아 있는 약충 단계 바퀴벌레가 나타날 수 있기 때문에 몇 주 후에 다시 침입할 수 있습니다. 영향을 받은 모든 표면을 철저히 세척하고 소독하십시오. 보건 면허는 영향을 받은 모든 표면을 적절하게 청소하고 소독한 후에만 복원될 수 있습니다.

3. 침입과 관련된 서식처 제거

모든 바퀴벌레 활동을 성공적으로 제거하고 청소 및 소독을 통해 침입 흔적을 제거했다면, 재발 방지 조치를 취하는 것이 중요합니다. 미래의 서식처 역할을 하고 효과적인 해충 방제의 장벽이 될 수 있는 벽, 천장, 선반 또는 기타 악화된 표면의 틈을 제거하십시오. 재검사를 요청하기 전에 이 작업을 수행하십시오.

4. 이 체크리스트를 사용하여 재개장하기 전에 진행 상황을 추적하십시오

다음 항목이 모두 완료될 때까지 재검사를 요청하지 마십시오:

- 승인된 방식으로 살아있는 바퀴벌레 제거
공인/유면허 해충방제사업 운영자를 이용하십시오. 시설에서 불필요한 모든 잡동사니, 판지 및 개인 소지품을 치우십시오. 이렇게 하면 효과적인 해충방제 서비스를 가능하게 하고 바퀴벌레 및 기타 해충의 향후 서식을 방지할 것입니다.
- 들어가는 것이 안전한 경우에만 시설에 들어가십시오. 모든 식품 접촉 표면을 청소하고 소독하십시오 여기에는 얼룩, 살아있거나 죽은 바퀴벌레 및 사용된 살충제에 노출된 모든 식품 접촉 표면이 포함됩니다. 각 알 껍질에는 초기 해충방제 서비스에서 살아 남을 수 있는 생존 가능한 “아기” 바퀴벌레가 최대 32마리 들어있을 수 있으므로 죽은/죽어가는 바퀴벌레가 남긴 알 껍질을 제거하는 것이 중요합니다. 바퀴벌레의 수명 주기를 깨십시오.
- 서식처/지역을 완전히 제거
재검사를 수행하도록 배정된 EHS 검사관은 시설에서 원래 침입이 발생한 지역을 자세히 살피게 될 것입니다. 서식 지역은 제거되어야 합니다. 그런 다음, 정기 검사가 수행되고 살아있는 바퀴벌레 활동의 추가 증거가 있으면 시설을 재개장할 수 없습니다.
- 해충 방제 서비스 문서 제시
EHS 검사관은 이 문서를 검토하여 재검사를 위해 시설에 들어가는 것이 안전한지 확인합니다. 재검사를 위해 이 문서를 제시해야 합니다.

시간과 비용 절약

위의 체크리스트를 완료하지 않은 경우, 재검사를 요청하지 마십시오. 배정된 EHS 검사관은 위에 나와 있는 모든 조치가 완료되지 않는 한 보건 면허를 복원할 수 없습니다. 재검사 시 재검사 비용을 지불해야 합니다.

조치 후 예방 대책

식품 시설 관리자 또는 담당자는 식품 안전 요건을 일관되게 준수하기 위한 초기 및 지속적인 식품 시설 평가를 수행하고 향후 바퀴벌레 침입을 방지하기 위한 직원 교육을 시킬 책임이 있습니다.

바퀴벌레가 없는 시설을 유지하려면, 직원들이 정기적으로 다음 절차를 완료하도록 교육하는 것이 중요합니다:

- 모든 배송을 검사하고 바퀴벌레 활동 징후가 있는 배송을 거부합니다.
- 향후 바퀴벌레 활동을 방지하기 위해 침입 징후가 있는 제품을 거부합니다
- 시설을 정기적으로 철저히 청소하여 축적된 음식물 찌꺼기와 쓰레기를 제거합니다
- 시설을 정기적으로 수리하고 유지관리하여 바퀴벌레가 서식할 가능성을 제거합니다
- 시설을 정기적으로 검사하여 바퀴벌레 활동 징후를 찾습니다
- 공인 해충방제사업 운영자와 월간 서비스 계약을 체결하고 유지합니다