



도축 작업과 식품가공단계에서 식품 방어 안내 책자

미국 농림부

식품 안전/점검
서비스

2009년 10월



새로 발간된 **FSIS**의 도축, 가공시설을 위한 식품방어안내 책자는 연방, 주정부의 도움으로 발간되었습니다. 공장 운영자들은 이 책자를 통해 한 번 현재 시설이 의도적/의도적이지 않은 잠재적 위험에 노출되어있는지 여부를 한 번 점검할 기회를 가지시길 바랍니다.

식품 방어란 무엇일까요?

식품안전은 식품이 가공, 저장과정을 거치는 동안 의도적이지 않게 미생물적, 화학적, 물리적 요인(이물질)으로 인해 변질되는 것을 의미합니다. 의도된 오염의 경우에는 식품가공 과정에 따라 예측이 가능합니다. 반면에 의도되거나 예상치 못한 오염은 다양한 화학적, 생물학적 요인이 있습니다. 식품을 오염시키려고 하는 사람들이 의도적으로 넣은 위험한 물질로 인해 발생하기도 합니다. 이러한 경우 예측하기가 어려우므로 식품 공급 보안에 집중해야 합니다. 우발적으로 발생하는 경우에는 정기적으로 이루어지는 식품 검사 때 발견 하기 어렵습니다. 식품에 오염 물질을 넣는 사람들은 사람들을 죽이거나 해치고, 우리 경제를 교란하려고 하는 의도를 가지고 있습니다. 사전에 예측하기가 어려우므로 식품 방어 계획을 통해, 누군가 의도적으로 식품을 오염시킬 기회를 최소화 할 수 있도록 항상 대비해야 합니다.

왜 새로운 가이드 책자일까요?

이 책자는 2002년에 발행한 **FSIS** 식품 가공 처리/저장 시의 안전관리 책자를 업데이트 한 것입니다. 이 책에 관련된 정보는 **FSIS**가 취약성 평가를 통해 얻은 사항들입니다. 안내 책자는 **FSIS**가 규제하는 내용을 중심으로 담았으며 각각의 공장에 맞게 쉽게 적용되어 질 수 있습니다. 그러나 **FSIS**가 제공하는 정보가 모든 시설에 적절하거나 필요한 것은 아닙니다. 공장운영자에게서는 책자의 내용을 반드시 숙지하시고, 해당 공장에 관련된 사항을 확인하시기 바랍니다. 방어계획이 적절히 운영되고 있는지 평가하시고, 허술한 부분은 보완하셔야 합니다. 여러 가지 사항 중에 단 한 가지만을 선택하기 보다는 적용이 가능한 다양한 사항을 선택하여 식품방어에 노력합니다. 식품 방어는 가장 필수적인 사항입니다. 식품 산업에서 공장과 생산품의 안전에 더욱 신경을 쓰셔야 합니다.

왜 이 책자가 발간 된 것일까요?

안전하고 원활한 식품공급에 부정적인 영향을 미치는 요인은 다양합니다. 첫째, 극단주의 그룹에 의해 조작되거나, 회사에 불만을 품은 직원, 당신의 지역 사회(지역 시민 항쟁)에서 우연히 발생할 수 있습니다. 당신의 공장에는 직접적인 영향을 끼치지 않더라도, 전체의 식품 산업에 악영향을 끼칠 가능성이 있습니다. 또한 국제 무역에도 차질이 생길 수 있습니다. 간단히 말하면 식품 방어 계획을 한번 점검하는 것은 예방의 일환으로 좋은 기회가 될 수 있습니다. -이는 당신의 사업에도 도움이 될 뿐만 아니라 직원, 당신이 생산하는 제품까지도 보호해 줍니다.

식품방어 계획은어떻게 도움이 되나

안전한 식품공급을 위해 가장 중요한 요소는 식품방어계획을 실행하는 것입니다. 식품방어 계획을 통해서 공장에서의 보안 조치를 강화하는데 좋은 기회가 될 수 있습니다. 한 번 실행이 되어진다면, 지속적으로 직원 교육, 공장에서의 식품 위험에 대한 대응과 대처 계획에 큰 도움이 되 실 것입니다. 아래의 사항들은 고려되어야 할 것들입니다.

- 실내, 실외의 안전
- 도축장, 가공 시설의 안전
- 저장구역 보안
- 입출고 보안
- 물, 얼음 보안
- 우편물 처리 보안

식품방어계획을 실행하였을 때, 여러 가지 잠재적인 이점이 있습니다.

- 공중 건강과 재산의 보호
- 보험료와 화물운송가격을 줄일 수 있습니다.
- 고객들과 사업 파트너들의 믿음으로 이익을 증가시킬 수 있습니다.
- 상품에 긍정적인 영향을 끼칩니다.
- 도난을 감소시킬 수 있습니다.
- 생산과 분배가 효율적으로 이루어질 수 있습니다.
- 생산품을 효율적으로 관리할 수 있습니다.

전체적인 계획은 당신의 공장과 상품을 위험으로부터 안전하게

보호하는데 도움이 될 것입니다. **FSIS**는 식품 방어 계획 가이드 책자를 업데이트를 계속적으로 하고 있으며, 이는 인터넷 웹 사이트에서 찾을 수 있습니다. http://www.fsis.usda.gov/Food_defense_&_Emergency_Response/Guidance_Materials/index.asp.

FSIS가 제시하는 식품 방어 계획이 아니더라도 다른 자료를 통해 식품 방어 계획을 실시하시는 분이라도 **FSIS**가 제공하는 유용한 정보를 제공받을 수 있습니다.

가이드 책자에 대한 궁금한 점이 있으시거나 보조 설명이 필요하시는 경우 **FSIS**의 데이터 분석 식품 방어 부서 (**Data Analysis and Food Protection**)로 문의하시기 바랍니다. (1-202-720-5643)

아래의 제시된 웹사이트에서 안내 책자나 유익한 식품 방어 정보를 얻을 수 있습니다.

FSIS Food Defense Guidelines for Slaughter and Processing Establishment*

http://www.fsis.usda.gov/Food_Defense_&_Emergency_Response/Guidance_Materials/index.asp

FSIS Safety and Security Guidelines for the Transportation and Distribution of Meat, Poultry, and Egg Products*

http://www.fsis.usda.gov/Food_Defense_&_Emergency_Response/Guidance_Materials/index.asp

FSIS Developing a Food Defense Plan for Meat and Poultry Slaughter and Processing Plants*

http://www.fsis.usda.gov/Food_Defense_&_Emergency_Response/Guidance_Materials/index.asp

FSIS Guide to Developing a Food Defense Plan for Warehouses and Distribution Centers*

http://www.fsis.usda.gov/Food_Defense_&_Emergency_Response/Guidance_Materials/index.asp

Guidelines for the Disposal of Intentionally Adulterated Food Products and the Decontamination of Food Processing Facilities

http://www.fsis.usda.gov/PDF/Disposal_Decontamination_Guidelines.pdf

FSIS Podcasts on Food Defense (audio and video)

http://www.fsis.usda.gov/Food_Defense_&_Emergency_Response/.../News_&_Events/Food_Safety_Inspection_Podcasts/index.asp

World Health Organization (WHO)—Terrorist Threats to Food—Guidelines for Establishing and Strengthening Prevention and Response Systems (ISBN 92 4 154584 4)

<http://www.who.int/foodsafety/publications/general/terrorism/en/>

U.S. Food and Drug Administration (FDA)—Food Defense & Terrorism

<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/defprog.html>

U.S. Food and Drug Administration (FDA)—Food Security Preventive Measures Guidance for Processors, Importers, Transporters, Food Service, and Retailers

<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/defguids.html>

USDA, Food and Nutrition Service (FNS) A Biosecurity Checklist for Food Service Programs, Developing a Biosecurity Management Plan

<http://healthymeals.nal.usda.gov/hsmrs/biosecurity.pdf>

이 중 몇 개의 가이드 책자는 다른 언어로도 제공 받으실 수 있습니다.

식품 방어 계획의 관리

- G 개인 또는 팀을 정하여 식품방어계획을 실행하고, 관리하며, 업데이트를 합니다.
- G 식품 방어를 위해 개개인마다 적절한 교육을 제공합니다.
- G 표준 식품 방어 훈련을 실행합니다.
- G 식품 방어 계획의 절차를 상세히 작성합니다.
- G 비상 연락처에 지역, 주, 연방 정부의 연락처를 추가합니다.
(주정부 연락처는 <http://whitehouse.gov/homeland/contactmap.html> 웹 사이트에서 찾을 수 있습니다.)
 - ◆ 정기적으로 연락처 정보를 확인하고, 업데이트를 해야 합니다.
 - ◆ 위급 사항시에 누가 연락을 취할 것인지 정합니다.
- G 당신의 계획은 생산품 오염의 위험에 대한 대처방법의 절차 또한 포함되어야 합니다.
- G 식품 방어 계획은 실제 사고가 일어났을 때 대처절차, 방법을 포함되어야 합니다. (다음의 웹 페이지를 참고하세요. <http://www.state.tn.us/agriculture/security/fsig.html>)
- G 계획적인 절차를 통해 불량품이나 잠재적인 오염 가능성이 있는 상품을 유통되는 것을 방지할 수 있습니다.
- G 안전하게 보관되어야 하며, 또한 연방이나 주정부의 권한에 의해 오염된 상품은 적절하게 폐기하는 절차도 포함되어야 합니다.
- G 직원들에게 오염된 상품으로 의심이 될 때에는 신고하도록 합니다. 또한 공장 내에 잘 모르는 사람이나 수상한 사람이 들어온 경우, 식품 방어 시스템이 위협 당할 때에는 신속하게 상사에게 알리도록 교육합니다.
- G 위급 상황 시에 대비하여 대피절차를 계획해야 합니다. (다음의 웹 페이지를 참고하시면, 유용한 정보를 얻을 수 있습니다. <http://www.osha.gov/dep/evacmatrix/index.html>)
- G 응급상황 시에 권한이 있는 사람들만 공장에 출입이 가능하도록 계획을 세웁니다.
- G 리콜 계획을 문서작성을 합니다. 리콜 상품은 적절한 방법으로 폐기가 이루어져야 하고, 정기적으로 리콜 제품에 대해 업데이트가 이루어져야 합니다.

제안된 모든 조치가 모든 시설에 대해 적절하거나 필요한 것은 아닙니다.

실외 보안 조치

- G 안전한 공장보안을 위해 외부인의 출입을 금지합니다. (잠금 장치를 설치하거나 담장, 문, 출입구 문 등의 보안을 강화합니다.)
- G 공장 들어오는 입구에 “외부인 출입금지(English : No Trespassing)” 라는 안내문을 붙입니다.
- G 건물 밖의 감시 카메라가 어두운 밤이나, 이른 아침에도 시야가 잘 확보되도록 적절한 조명시설을 설치하셔야 합니다.
- G 위급 상황 시에 사용하는 비상문은 알람이나 자동 잠금 장치를 설치합니다.
- G 아래에 제시하는 장소는 자물쇠, 잠금장치,센서 장치 등을 통해 특별히 주의하셔서 관리하셔야 합니다. (주말이나, 근무 시간 외에도 관리되어야 합니다.)
 - ◆ 외부 출입구
 - ◆ 창문
 - ◆ 지붕의 개방된 부분
 - ◆ 통풍구의 개방된 부분
 - ◆ 트레일러 차량
 - ◆ 탱커 트럭 해치
 - ◆ 궤도차
 - ◆ 대형 저장 탱크/저장고
- G 사람이나 자동차가 공장이나 공장 주차장 내에 출입 할 경우, 신원 확인을 후에 출입이 가능합니다.
 - ◆ 출입문에 경비를 두시거나, 보안 자동문을 설치합니다.
 - ◆ 직원들의 자동차에 스티커를 붙여 일반 차량과 구분합니다.
 - ◆ 방문객/고객 들의 차량에도 방문차량 스티커를 배부합니다.

제안된 모든 조치가 모든 시설에 대해 적절하거나 필요한 것은 아닙니다.

일반적인 실내 안전

- G 비상시를 대비하여 건물 내에 비상 전등을 설치합니다.
- G 건물 내에 감시 카메라가 설치되어 있다면, 정기적으로 모니터링을 합니다.
- G 비상 알람 시스템을 설치하셨다면, 정기적으로 체크합니다.
 - ◆ 비상 알람시스템이 설치되어 있는 장소를 정확하게 확인합니다.

- G 접근이 제한된 장소의 경우, 문 앞에 “관계자 외 접근 금지”라고 표시를 해야 합니다.
- G 방문객, 고객, 직원이 아닌 사람(계약자, 영업사원, 트럭 운전자)은 생산구역이 아닌 장소인 경우, 권한이 있는 직원과 동행을 한다고 하여도 접근이 금지됩니다.
- G 항상 공장 내의 인사도/연락처 등은 항상 업데이트가 되어져야 합니다.
 - ◆ 지역 기록 보관소(**Country records office**)에서 인사도, 연락처 등을 요구한다면 즉시, 관련 정보를 제공해야 합니다.
-
- G 공장 내에서 각각의 물건, 부품, 기계들은 제자리에 놓여 있어야 하며 정기적으로 벽장, 화장실, 개인별 사물함, 창고에는 의심스러운 물품이 없는지를 확인해야 합니다.
- G 특히 보안이 요구되어지는 장소에 보관되어지는 물품은 정기적으로 재고 조사를 해야 합니다.
- G 환기 장치가 안전하게 적절한 장소에 설치 되었는지 확인해야 합니다. 만약에 오염되는 공간이나 방은 즉시 고립이 가능하도록 설계합니다.
- G 아래의 제시된 장소는 권한을 가진 직원만이 출입이 가능합니다.
 - ◆ 난방시설, 환기장치, 냉방장치
 - ◆ 프로판 가스
 - ◆ 물



- ◆ 전기
- ◆ 소독 살균 시스템
- ◆ 클린인플레이스(**Clean-in place, CIP**) 시스템 또는 기타 중앙집중화된 화학 시스템
- G 공장 내에 있는 실험실은 일반인의 출입이 금지되어지며(문 잠금 장치, 카드 시스템 등을 설치) 권한이 있는 직원만이 출입이 가능합니다.
- G 다른 시설에서 평가를 위한 샘플을 검증 받을 절차를 준비합니다.
- G 샘플의 접수를 통제할 절차를 마련해 놓습니다.
- G 시약을 받고 안전하게 저장하고 폐기하는 절차를 마련해 놓습니다.
- G 공장 내의 컴퓨터 시스템에 패스워드 보안 시스템을 설치합니다.
(다음의 웹페이지에서 도움이 되는 정보를 찾으실 수 있습니다.
<http://www.umich.edu/policies/pwsecurity.html>.)
- G 컴퓨터 네트워크에 방화벽 시스템을 설치합니다.
- G 항상 컴퓨터 바이러스 백신 프로그램을 업데이트 합니다.

제안된 모든 조치가 모든 시설에 대해 적절하거나 필요한 것은 아닙니다.

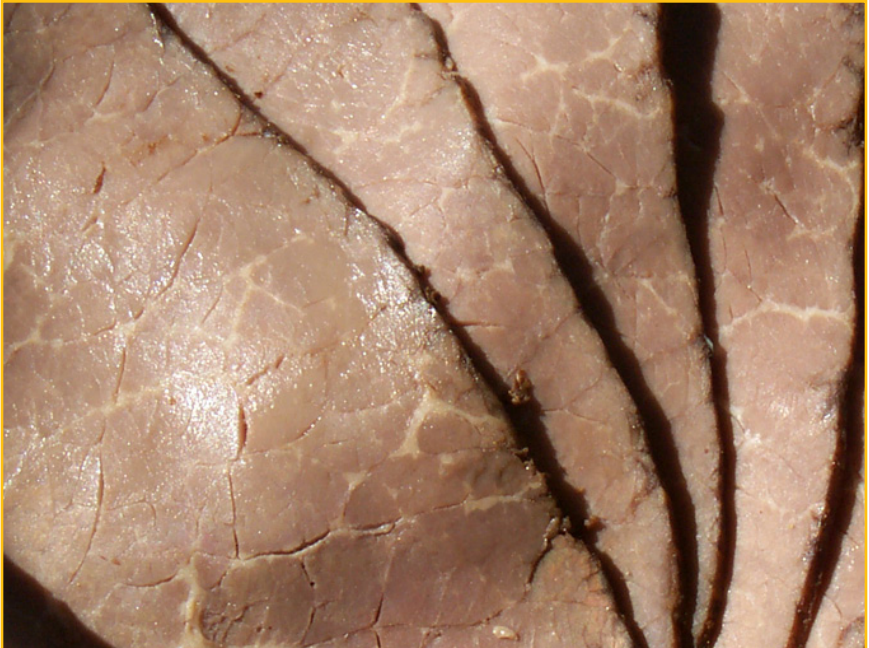
도축 , 가공 시 안전관리

- G 도축/가공 작업을 하는 장소의 경우 출입이 제한됩니다. 특히, 홀딩펜 지역(Holding pen area)은 공장 직원과 **FSIS**의 조사관만이 출입이 가능합니다.
- G 제품을 생산하는 라인, 생산품, 물, 기름 등 다른 재료들을 이동시킬 때에는 서로 섞이지 않도록 관리하셔야 합니다.
- G 재료를 사용하기 전에 개봉한 흔적이 있는지 상태를 점검하셔야 합니다.
- G 공급자가 원재료 상태를 역추적 할 수 있게 기록을 보관합니다
- G 판매자가 생산이 완료된 상품에 대해 쉽게 결과를 볼 수 있도록 합니다.

제안된 모든 조치가 모든 시설에 대해 적절하거나 필요한 것은 아닙니다.

저장 보안

- 가공되지 않은 상품들은 냉동/건조 창고에 보관되어야 합니다. 창고는 일반인의 출입을 금지합니다. 권한을 가진 직원만이 출입이 가능합니다.
- 비육류 재료는 따로 접근이 제한된 장소에서 따로 관리되어야 합니다.
- 비육유재료는 창고에 관리합니다.
- 생산품은 안전한 곳에 따로 보관되어야 합니다.
- 외부창고 관리에 소홀해서는 안 됩니다.
- 임시창고 차 또한 정기적으로 다른 창고들과 함께 보안 검사가 실시되어야 합니다.
- 보안 /안전 검사 결과는 기록하여 보관해야 합니다.
- 특별한 관리를 요하는 재료(아질산염)의 경우 정기적으로 제고를 확인하여, 실제 용도에 알맞게 적절한 양이 사용되고 있는지를 체크하셔야 합니다.
- 생산품 라벨과 포장에 사용되는 물품은 도난과 남용을 피하기 위해 통제합니다.



- G 기존 재고에서 설명 되지 않은 추가 및 회수 된 것은 없는 지 완제품 재고를 정기적으로 확인합니다.
- G 위험한 물품을 보관하는 실내/실외의 창고의 경우, 직원들만 출입이 가능하도록 접근이 제한되어야 합니다. (농약, 공업약품, 청소도구, 살균제, 소독제 등)
- G 재고 조사를 통해서 위험 화학물질, 재료의 상태, 양을 체크합니다.
 - ◆ 위험 화학물질, 재료의 양에 차이가 발견된다면 즉시 조사하셔야 합니다.
- G 위험 물질, 화학물을 보관하는 창고는 지역 건물 규약에 부합하는 안전한 부지에 자리잡고 있어야 합니다.
- G 위험 물질을 배달 받을 때 안전하게 창고로 옮기기 위한 절차를 세우셔야 합니다.
- G 위험 물질을 안전하게 배치하기 위한 절차를 세우셔야 합니다.

제안된 모든 조치가 모든 시설에 대해 적절하거나 필요한 것은 아닙니다.

배송과 발송의 안전

- G 트럭이나 트레일러로 작업하지 않을 때에는 공장 내에 안전하게 보관하여야 합니다.
- G 원료, 완제품 또는 기타 식품가공에 사용되는 물질을 운송하는 차량에서 물건을 싣고 내리는 과정을 자세히 감독합니다.
- G 배송시에 상품이 손상되지 않게 밀봉장치와 함께 포장합니다.
 - ◆ 배송문서에는 봉인 번호(**seal number**)가 명시되어 있어야 합니다.
- G 탱커 트럭이나 웨도차에 액체류의 물품을 싣기 전에 탱크 안에 고체 또는 액체 물질이 존재하는지 파악하기 위한 검사를 실시합니다.
 - ◆ 탱커 트럭, 웨도차의 점검 사항을 기록합니다.
 - ◆ 탱커 트럭, 웨도차의 상태 점검 문서를 잘 보관합니다.
- G 정확하지 않은 물품이나 승인이 없는 물품들을 하역하는 것을 금지합니다.
 - ◆ 공급자로부터 모든 배달에 대한 사전 통보를 요구합니다. (전화, 이메일, 팩스 등)
 - ◆ 배송 서류에 의심스러운 변경사항이 있는 경우 즉시 이를 조사합니다.
 - ◆ 모든 배달물은 배달 일정표와 대조해서 확인합니다.

- ◆ 일정에 없는 배달은 확인이 될 때까지 일단 시설 밖에서 대기하도록 합니다.
- G 만일 근무시간 외의 배달을 허용하는 경우, 배달에 대한 사전통보를 요구하고, 승인된 직원이 직접 배달물을 확인하고 접수하도록 합니다.
- G 혼적화물 (**lessthantruckload**)이나 분할선적(**partialload shipments**)의 경우 선박 안의 내용물, 개봉혼적 여부가 있는지 확인하셔야 합니다.
- G 들어오는 선박의 원료, 재료 및 완제품에는 봉인 넘버(**numbered seal**)와 밀폐포장을 요구합니다.(선적 서류에 작성되어져야 하는 내용입니다.) 물건이 들어오기 전에 실넘버를 확인하셔야 합니다.
- G 들어오는 선박의 원료, 재료 및 완제품을 받을 때에는 개봉혼적 여부를 확인합니다.
- G 운송 받은 가축들이 이상한 행동이나 증상을 보일 시에는 FSIS의 국립수의과검역원(**Public Health Veterinarian**)에 신고합니다.
- G 의도적으로 가축을 해하려는 사람으로부터 동물들의 먹이나 마시는 물을 보호합니다.
- G 배달 회사나 공급자를 선택하실 때에는 그 회사가 생산품/가축들을 옮길 때 제공하는 보안/안전조치를 고려하여 선택합니다.
 - ◆ 운송회사는 운전사와 제품/가축에 접근할 수 있는 권한을 가지고 있는 직원의 신원조사를 꼭 수행하셔야 합니다.
 - ◆ 원재료 공급업자는 배송하는 동안 안전한 상태를 유지하기 위해 식품방어 계획에 더욱 주의가 필요합니다.
- G 반환된 물건은 별도의 장소에서 조사하여 복구 또는 재활용하기 전에 개봉혼적이나 오염가능 여부를 확인합니다.



- ◆ 반환된 물건의 처리내용에 대한 기록을 보관합니다.
- ◆ U.S. 수출품에 대한 반송화물은 **FSIS Directive 9010.01**의 절차를 따릅니다.

(중요한 정보는 <http://fsis.usda.gov/oppde/rdad/fsisdirectives/9010-1.pdf> 에서 얻을 수 있습니다.)

위와 같은 사항은 공장에 따라 적용이 되지 않을 수 있습니다.

물과 얼음의 안전관리

- G 물을 공급 받는 수원은 일반인의 접근을 제한합니다. (문을 설치하여 접근을 제한합니다. 수원에 접근이 가능한 직원들만 들어갈 수 있게 합니다.)
- G 공장의 얼음제조 기계와 얼음 저장소의 접근을 제한합니다.
- G 식수로 사용 가능한 물의 저장소 탱크와 하수/폐수 처리장의 접근을 제한합니다.
- G 식수로 가능한 물, 마실 수 없는 물이 공급되는 관이 오염될 가능성이 있는지 조사합니다. (공장시설의 상태를 점검합니다. 공장내의 수도관의 연결 상태에 문제가 있는지 확인하는 시각적 검사를 실시합니다.)
- G 만일 공공 수원에서 공급되는 물이 마시기에 안전하지 않은 상황이 발생할 경우 지역 보건 관리자가 즉시 공장에 연락을 취하도록 사전에 협조를 구합니다.

우편 배달 안전

- G 편지함을 다른 공간에 따로 설치하거나 공장 시설 내에 설치 할 경우에는 식품가공, 생산이 이루어지는 작업장과는 먼 곳에 설치하셔야 합니다.
- G 우편물을 취급하는 직원들은 의심스러운 우편물의 적절한 취급 방법 및 미국 우체국 서비스의 지침을 인지하고 있어야 합니다. (유익한 정보는 <http://www.usps.com/news/2001/press/serviceupdates.htm> 앞의 웹사이트에서 얻을 수 있습니다.)

제안된 모든 조치가 모든 시설에 대해 적절하거나 필요한 것은 아닙니다.

개인별의 안전관리

- G 중요한 작업을 요하는 작업장에서 일하는 정규직 직원, 계약직원(장기/단기 직원)들을 대상으로 신원조사를 시행합니다. (예 : 분쇄 작업을 하는 장소)
 - ◆ 신원조사 :미국 국토안보부에서 제공하는 everify 무료 프로그램을 활용할 수 있습니다.
- G 직원 오리엔테이션 교육 할 때 보안 절차에 대해 교육합니다.
 - ◆ 직원 오리엔테이션 : 직원 오리엔테이션에 대한 정보는 아래의 사이트에서 얻을 수 있습니다.

<http://www.fda.gov/ora/training/orau/FoodSecurity/default.htm>

<http://www.fda.gov/Food/FoodDefense/Training/ucm11400.htm>

- G 정직원, 하청업자 (청소부, 트럭 운전자, 공사현장 인부들 또한 포함됩니다.), 방문자들의 신원조사를 확실히 합니다. 공장 내에서는 항상 신원을 체크하여야 합니다.(ID 명찰, 유니폼 등으로 신원을 확인할 수 있습니다.)
- G 정직원들 뿐만 아니라 공장을 방문하는 사람들을 작업시간 뿐만 아니라 작업 시간 외에도 통제가 가능하여야 합니다. (비밀 번호를 알아야만 출입이 가능한 문, 전자카드를 소지한 자만이 출입이 가능한 시스템 설치, 접수원 배치.)
- G 단기 직원, 하청업자(청소부, 트럭 운전자, 공사현장 인부) 등은 공장 내에서 작업과 관련된 장소만 출입이 가능하도록 제한합니다. (보안상의 이유)
- G 직원들의 부서/임무/직무 등을 확인 할 수 있는 시스템을 갖추고 있어야 합니다. (위생모자, 작업장 별로 다른 색깔의 작업복.)
- G 작업장 내에서 관계자 외의 출입 금지인 접근이 제한된 곳은 직원들은 회사에서 제공하는 물품, 보호장비 없이는 출입을 금합니다.
- G 근무자 명단은 항상 업데이트를 합니다. (어떤 직원이 결근인지, 누가 대체근무자이며, 언제부터 새로운 직원이 출근할 것인지 등)
- G 생산라인에 개인적인 물품을 들고 출입하는 것을 금지합니다.
- G 금지된 물품을 소지하고는 직원과 방문객은 공장에 출입이 금지합니다. 반입이 금지된 물품을 리스트로 작성하여 사전에 배부합니다. (반입이 금지되는 물품의 예 : 사진기)

위와 같은 사항은 공장에 따라 적용이 되지 않을 수 있습니다.

미국농무부는 모든 프로그램과 활동에서 인종, 피부색, 국적, 나이, 장애, 또한 성별, 결혼여부, 가족관계, 부모의 지위, 종교, 성적 성향, 유전적 정보, 정치성, 보복성, 모든 개인의 소득의 전부 혹은 일부가 사회보조프로그램에서 오는 경우 등에 근거한 차별을 금합니다. (모든 근거가 모든 프로그램에서 적용되지 않습니다.)

장애로 인해 다른 방식의 소통방식(점자, 큰 활자, 오디오 테이프 등)을 필요로 하는 분은 미국 농무부의 타깃 센터로 전화 (202) 720-2600 문의 주십시오. 차별에 대한 불만 사항을 보고하시려면 아래의 주소로 보내주시면 됩니다.

USDA, Director, Office of Civil Rights, 1400 Independence Avenue, SW., Washington DC 20250-9410

Voice : (800) 795-3372 TDD : (202) 720-6382

미국 농무부는 고용 기회 평등 고용주입니다.

