

발간등록번호

11-1471000-000389-01

국민의 내일을 위한 정부혁신
보다 나은 「식약처」⁺

집단급식소

생활방역 매뉴얼



발간등록번호

11-1471000-000389-01

국민의 내일을 위한 정부혁신
보다 나은 「식약처」⁺

집단급식소

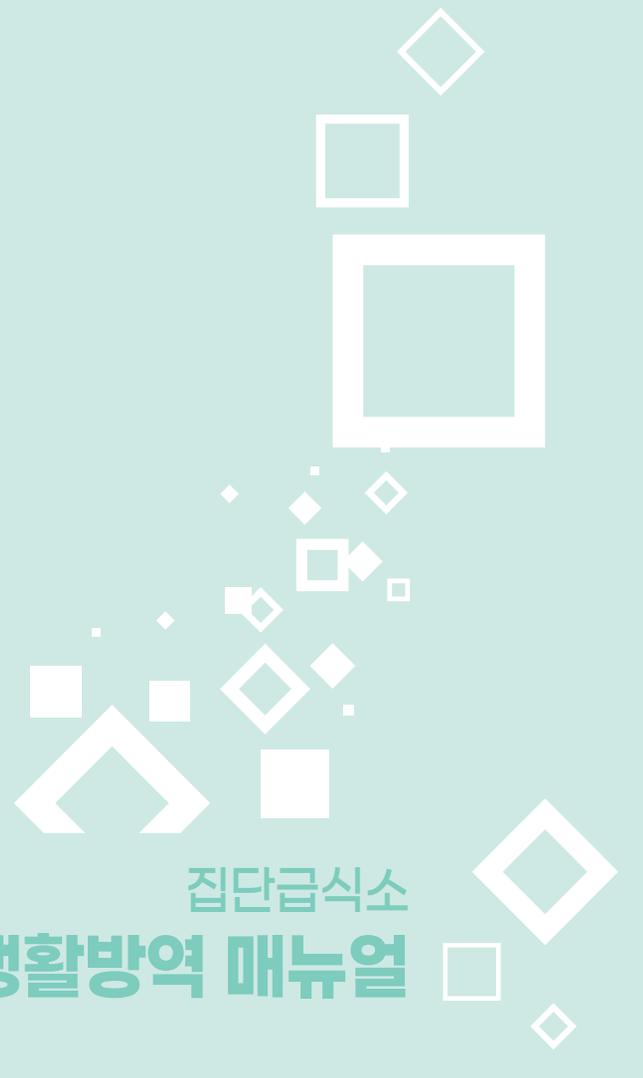
생활방역 매뉴얼



Contents 목차



Part I	식재료 배송 취급자	3
Part II	운영자	9
Part III	조리종사자	15
Part IV	이용자	31
Part V	참고자료	37



집단급식소
생활방역 매뉴얼

Part I

식재료 배송 취급자

2020 Ministry of Food & Drug Safety



I 식재료 배송취급자

식재료 배송취급자 기본수칙

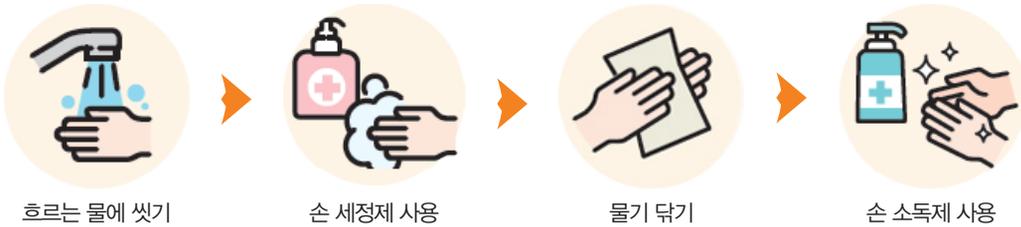
- ✓ 납품 전 발열 체크 필수
 - * 발열 또는 호흡기 증상(기침, 인후통 등)이 있는 경우 작업중지
- ✓ 작업 시 깨끗하게 손씻기, 손소독제 사용
- ✓ 청결한 복장 · 방역용마스크 · 위생장갑 착용
- ✓ 식품운반 시, 재채기나 기침 등의 비위생적 행위 자제
 - * 기침이나 재채기를 할 때는 휴지, 옷소매로 입과 코 가리기
- ✓ 운송차량 깨끗하게 유지하고 주기적 세척 · 소독 실시
 - * 오염이 높은 요인(운전대, 문손잡이, 휴대폰 등 자주 접촉하는 표면) 소독 필요
- ✓ 작업 시 물리적 거리두기 실천



식재료 배송취급자 세부 실천방법

개인위생

- ☑ 흐르는 물에 30초 이상 비누로 손 씻기, 손 소독제 사용

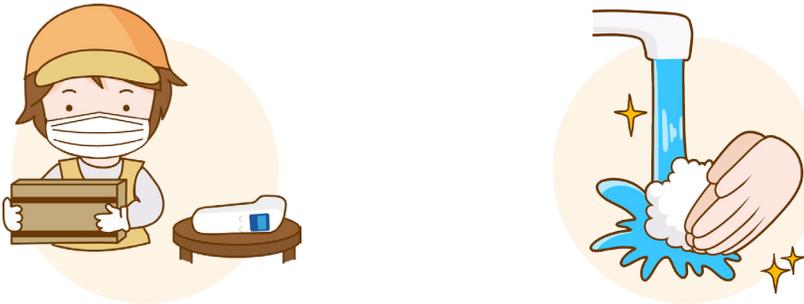


- ☑ 손 씻기는 출근한 직후, 작업을 시작하기 전, 코를 풀거나 재채기 후, 전화를 받은 후, 머리카락이나 몸을 만진 후, 쓰레기 취급 후, 화장실 사용 후, 자주 · 올바르게 · 깨끗하게 손씻기 후 물기 닦기



식재료 납품

- ☑ 납품 전 발열 체크, 방역용마스크, 장갑착용 ☑ 작업 시 깨끗하게 손씻기, 손소독제 사용



- ☑️ 작업 전 과정에 방역용마스크 착용



- ☑️ 식재료 운송차량의 청결상태 및 주기적 세척·소독, 적정 온도유지

* 오염이 높은 요인(운전대, 문손잡이, 휴대폰 등 자주 접촉하는 표면) 소독 필요

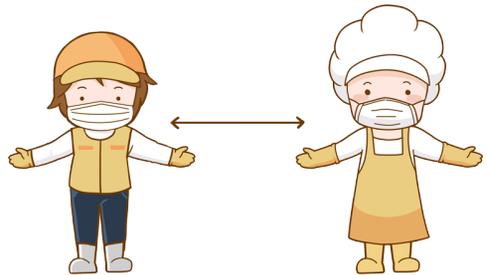


- ☑️ 식품운반 시, 재채기나 기침 등의 비위생적 행위 자제

* 기침이나 재채기를 할 때는 휴지, 옷소매로 입과 코 가리기

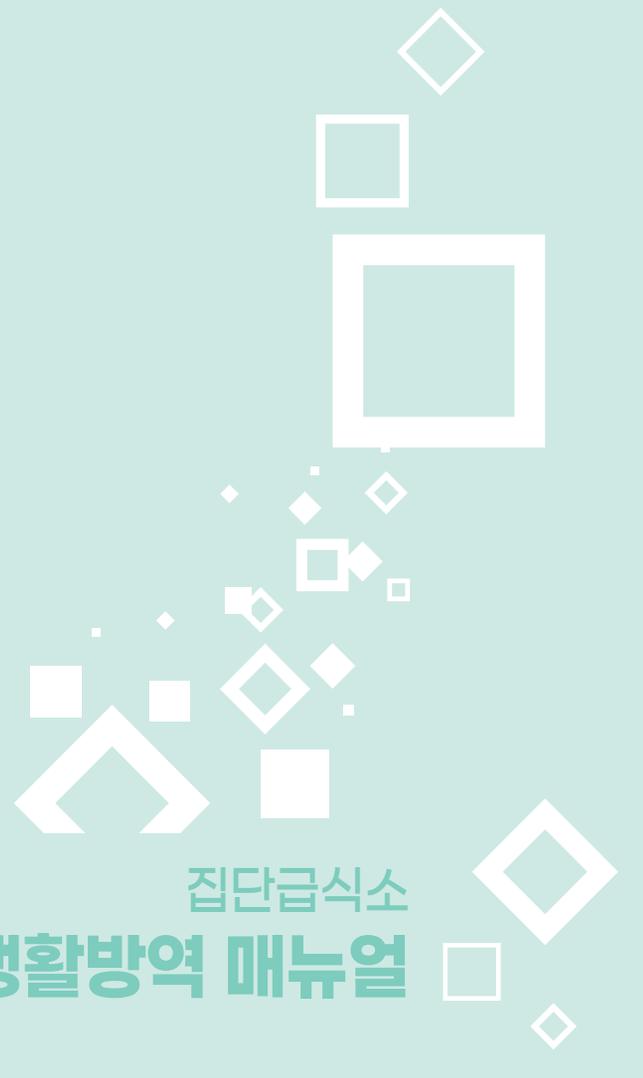


- ☑️ 작업 시 물리적 거리두기 실천



- ☑️ 식재료 보관실 등 급식시설 출입 시 출입 기록작성





집단급식소
생활방역 매뉴얼

Part II
운영자

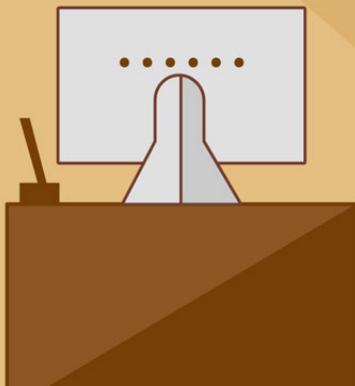
2020 Ministry of Food & Drug Safety



II 운영자

운영자 기본수칙

- ☑ 출근 시 발열체크
 - * 발열 또는 호흡기 증상(기침, 인후통 등)이 있는 경우 작업중지
- ☑ 발열 또는 호흡기 증상이 있는 경우 출근 중단 및 즉시 퇴근
- ☑ 손을 비누로 자주 씻거나 손소독제 사용
- ☑ 청결한 복장 · 방역용마스크 착용 필수
- ☑ 고객이 발열 또는 호흡기 증상이 있거나 최근 14일 이내 해외여행을 한 경우 방문 자제 안내
- ☑ 최대한 접촉을 피하도록 작업동선 중복 자제 및 물리적 거리두기
- ☑ 이용자가 식사 좌석에 떨어져 앉을 수 있도록 안내
 - * 좌석배치가 마주보지 않도록 하거나 띄워 앉을 수 있도록 노력하기
- ☑ 조리시설 내 외부인 출입금지
- ☑ 시설 내 청소 · 소독 및 환기 주기적 실시
- ☑ 개인위생, 거리두기 등 생활방역 수칙이 실천되도록 주기적 교육
- ☑ 물리적 거리두기 관련 수칙준수와 주기적 손세척을 상기시키는 장내 방송을 주기적으로 실시
- ☑ 운영자는 방역관리자 지정 및 지역 보건소담당자의 연락망을 확보



운영자 세부 실천방법

개인위생

- ☑ 흐르는 물에 30초 이상 비누로 손 씻기, 손 소독제 사용



흐르는 물에 씻기



손 세정제 사용



물기 닦기



손 소독제 사용

- ☑ 손 씻기는 출근한 직후, 작업을 시작하기 전, 코를 풀거나 재채기 후, 전화를 받은 후, 머리나 몸을 만진 후, 쓰레기 취급 후, 화장실 사용 후, 자주 · 올바르게 · 깨끗하게 손씻기 후 물기 닦기



시설관리

- ☑ 출근 시 발열 체크

* 발열 또는 호흡기 증상(기침, 인후통 등)이 있는 경우 작업중지

- ☑ 손씻는 세면대 설치, 손소독제, 물티슈 여러 곳에 비치 권장

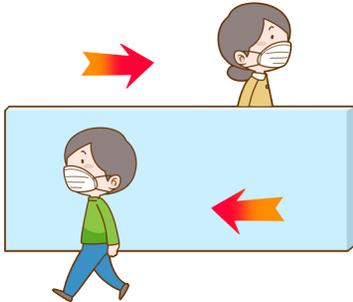
* 출입구, 계산대, 배식대 등 자주 쓸 수 있도록 손소독제 비치



- ☑ 방역용마스크 상시 착용



- ☑ 사람 간 접촉 줄이기 위해 작업동선 중복배제 및 물리적 거리두기 실천



- ☑ 의자를 한 방향 또는 지그재그로 배치하는 등 마주보지 않도록 배치 권고

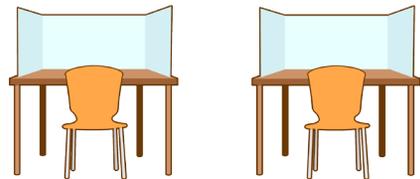


- ☑ 조리시설 내 외부인 출입금지

* 출입예외 시(공무원, 식재료 납품 등) 출입기록 작성

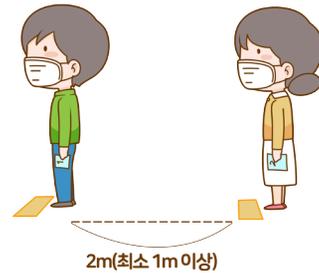


- ☑ 탁자 사이 간격을 물리적 거리가 유지되도록 하고 테이블 간에 칸막이 설치, 고정형 탁자 일부를 사용 금지 등 탁자 간에 거리를 두는 방법 고려



- ☑ 급식 이용자가 많을 시 다른 사람과 2m (최소 1m)이상 거리두기 유지

* 대기자 간 2m(최소 1m)이상 간격을 유지하도록 안내하기 및 바닥에 일정 간격 표시 권고



- ☑ 시설 내 청소·소독 및 환기 주기적 실시

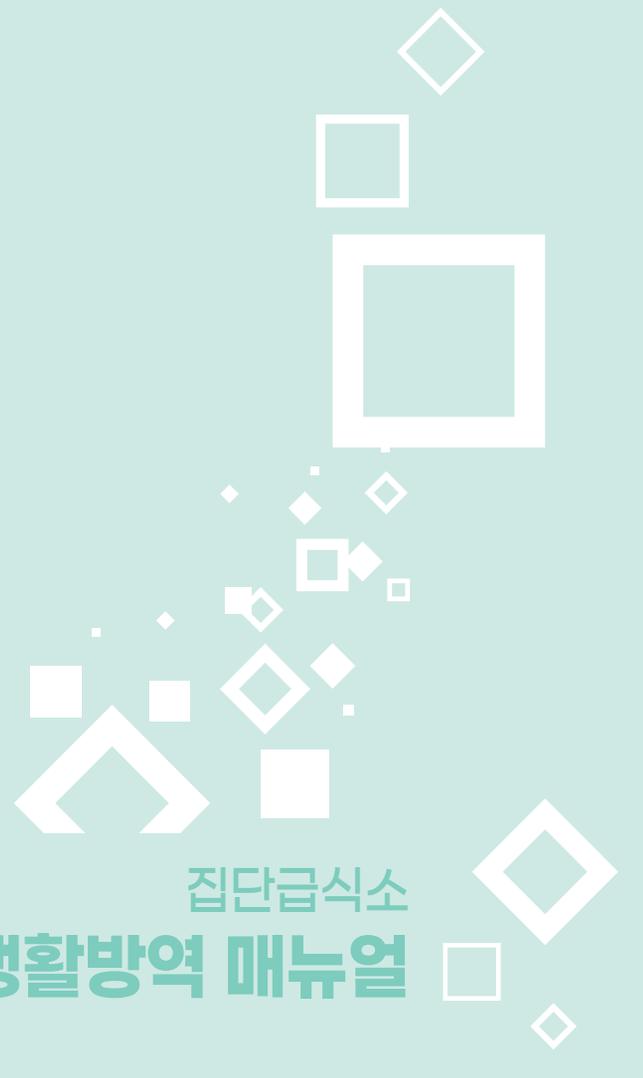
* 조리실, 매장 내 매일 1회 이상 청소·소독, 자연환기가 가능한 경우에는 상시 창문 열어 환기, 에어컨 등 사용 경우 매일 2회 이상 주기적 환기



- ☑ 방역관리자 지정 및 지역 보건소담당자의 연락망 확보

- ☑ 감염증상 발견 시 방역수칙에 따라 조치

* 가능한 빨리 작업 중지, 격리구역으로 이동, 환기조치



집단급식소
생활방역 매뉴얼

Part III

조리종사자

2020 Ministry of Food & Drug Safety



Ⅲ 조리종사자

조리종사자 기본수칙

- ✓ 출근 시 발열 체크 필수
 - * 발열 또는 호흡기 증상(기침, 인후통 등)이 있는 경우 작업중지
- ✓ 청결한 복장 · 방역용마스크 · 위생장갑 착용
- ✓ 작업 전 과정에서 자주, 깨끗하게 손씻기
- ✓ 최대한 접촉을 피하도록 작업동선이 중복 자제 및 물리적 거리두기
- ✓ 조리 중 대화금지(비말전파 방지)
- ✓ 작업공간에서 가능한 동선이 중복되지 않도록 작업하기
- ✓ 급식 시설 및 기구 · 기기 소독 철저
- ✓ 급식실 환경 청소 · 소독 및 환기 주기적 실시
- ✓ 작업 시 물리적 거리두기 실천



조리종사자 실천 요령

개인위생	<ul style="list-style-type: none"> ☑️ 출근 직후 체온측정 및 건강상태 체크 * 발열 및 호흡기 증상이 있는 경우 귀가조치 ☑️ 작업 전 깨끗이 손씻기 ☑️ 작업과정별(전처리, 조리용, 배식용, 청소용 등) 복장 구분 	
검 수	<ul style="list-style-type: none"> ☑️ 검수 전 깨끗이 손씻기 ☑️ 방역용마스크, 위생장갑 착용 필수 ☑️ 식재료 배송 취급자 발열체크, 방역용마스크·위생장갑 착용 확인 ☑️ 외부인 출입 후 시설 소독철저 * 식재료 보관실 출입자 지정·관리 	
조 리	<ul style="list-style-type: none"> ☑️ 작업 전 깨끗이 손씻기 ☑️ 전 과정 중 방역용마스크 착용 ☑️ 적절한 조리복장(위생복, 위생모 등) 착용 ☑️ 조리과정 중 자주 손씻기(교차오염 방지) ☑️ 식재료 세척, 살균소독 철저 ☑️ 칼, 도마 등 조리기구 용도별 구분사용 ☑️ 철저한 가열 조리 	
배 식	<ul style="list-style-type: none"> ☑️ 배식 전 깨끗이 손씻기 ☑️ 방역용마스크, 위생장갑 착용 필수 ☑️ 적절한 배식복장(위생복, 위생모 등) 착용 ☑️ 배식대, 배식기구·기기 살균소독 철저 ☑️ 가능한 2시간 이내 배식 * 배식시간 길어질 경우 소분하여 냉장보관 ☑️ 온도관리 철저(차가운 음식 5°C 이하, 더운 음식 60°C 이상) ☑️ 남은 음식 전량 폐기 	
세척 · 소독	<ul style="list-style-type: none"> ☑️ 조리대, 조리기구·기기 살균소독 철저 ☑️ 배식대, 배식기구·기기 살균소독 철저 	
시설환경	<ul style="list-style-type: none"> ☑️ 출입문 및 배식대, 퇴식구 등 손소독제 비치 ☑️ 배식 전후 식탁 살균 소독 철저 ☑️ 시설(출입문 손잡이, 책걸상, 화장실, 수도꼭지 등) 살균소독 ☑️ 시설 환경 주기적 청소·소독 및 환기 ☑️ 외부인 출입제한 	

조리종사자 세부 실천 방법

(개인위생 / 검수 · 조리 · 배식안전 / 기구 · 시설 소독, 세척, 환기)

개인위생

○ 작업 전 · 후 건강상태 관리

- ✓ 조리종사자는 작업 전, 작업 중, 작업 후 언제든지 자신의 건강 상태를 인지하고, 이상이 있는 경우에는 위생관리책임자에게 보고
- ✓ 감염증상 발견 시 코로나 방역 수칙에 따라 조치
 - * 가능한 빨리 작업장에서 배제 조치, 다른 작업자로부터 멀리 떨어진 곳으로 이동, 문을 닫아 격리할 수 있는 방이나 구역으로 우선 이동, 창을 열어 환기 조치



○ 손 위생관리(손씻기, 물기 닦기)

- ✓ 흐르는 물에 30초 이상 비누로 손 씻기, 손 소독제 사용



- ✓ 손 씻기는 출근한 직후, 작업을 시작하기 전, 코를 풀거나 재채기 후, 전화를 받은 후, 머리카락이나 몸을 만진 후, 쓰레기 취급 후, 화장실 사용 후, 자주 · 올바르게 · 깨끗하게 손씻기 후 물기 닦기



○ 복장관리

- ✓ (조리복장) 위생복, 방역용마스크, 위생모, 앞치마, 위생장갑 등 착용
- ✓ (검수복장) 방역용마스크, 위생장갑 등 착용
- ✓ (용도별 구분) 작업공정에 따른 위생복장 착용
 - * 앞치마 및 고무장갑(전처리용, 조리용, 배식용, 청소용)

Part III

복장관리

머리

- 매일 감고, 긴 머리는 묶기

모자

- 귀와 머리카락이 보이지 않게 착용
- 망사모자는 피함

앞치마

- 세척소독 후 건조착용
- 착용 중 청결 유지
- 전처리용, 조리용, 배식용, 세척용으로 구분 사용

하의

- 몸에 여유가 있는 복장
- 매일 세척 후 건조 착용
- 외출복과 구분 보관 관리



화장

- 지나친 화장과 향수, 인조속눈썹 등의 부착물 사용을 금함

장신구

- 목걸이, 귀걸이 등 장신구 착용을 금함

마스크

- 코까지 덮기

상의

- 흰색이나 옅은 색상의 면소재 목둘레나 소매단이 늘어나지 않는 것
- 매일 세척 후 건조 착용
- 외출복과 구분 보관관리

토시

- 매일 세척 후 건조 착용

신발

- 신고벗기 편리하고 미끄럽지 않은모양과 재질 선택
- 외부용 신발과 구분 착용

앞치마 및 고무장갑 구분 사용

용도별 착용 복장



전처리용



조리용



배식용



청소용

〈 작업공정에 따른 위생복장 착용 〉

고무장갑 구분 사용방법



전처리용

식품 세척, 다듬기, 썰기,
소독 전 채소와 과일취급



배식용

음식 취급용, 배식 시
(일회용 장갑, 라텍스 장갑 등)



조리용

조리 시, 완제품 취급,
가열 조리한 어육류



청소용

식기 및 조리기구 세척,
주방시설 청소 시

고무장갑 세척방법



①

흐르는 물에 이물질 제거
(겉과 안쪽을 모두 세척제로 닦은 후 행굼)



②

표면을 기구 살균소독제로 소독



③

용도별로 보관

검수, 조리, 배식

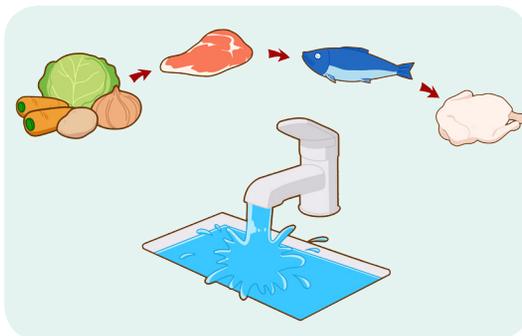
○ 식재료 검수

- ✓ 작업 전 과정 방역용마스크 착용
- ✓ 청결한 복장 · 위생장갑 착용 후 검수 시작
- ✓ 식재료 운반차량의 청결상태 및 적정 온도 유지 여부 확인
 - * 식재료는 채소류 · 어패류 · 가공식품 등이 구분 · 보관되어 운송되어야 하며, 차량 내부의 냉장 · 냉동 온도 준수 여부 확인
- ✓ 식재료의 청결 상태 확인
- ✓ 외부인(식재료, 물품납품자 등)출입 시, 시설 소독철저
- ✓ 식재료 보관실 출입자 지정하여 관리
 - * 외부인 및 출입 허가자 이외의 출입제한

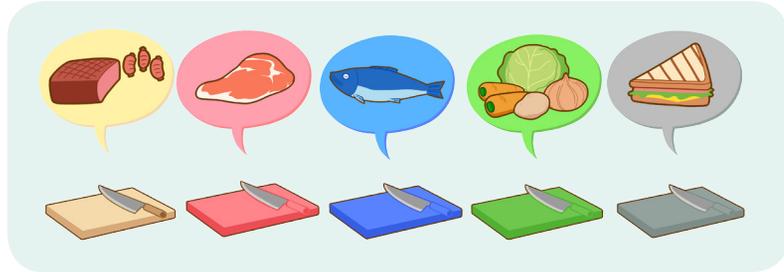


○ 조리안전

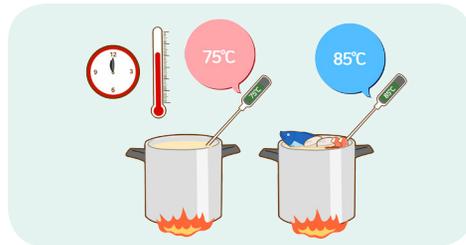
- ✓ (세척) 깨끗한 물로 과일과 채소를 꼼꼼히 세척하며, 조리하지 않고 날로 먹을 때는 더욱 깨끗이 세척
 - ☞ 생채소류와 과일류 등은 100 ppm 염소 소독액에 5분 침지 후 흐르는 물로 3회 세척
 - 채소류, 어패류, 육류를 싱크대 구분하여 작업하며, 한 개의 싱크대를 사용하는 경우에는 채소류 → 육류 → 어류 → 기금류 순으로 세척



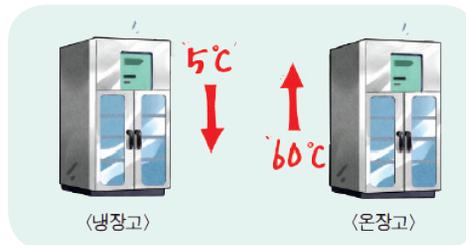
- ☑ **(해동)** 가급적 냉장해동 실시(5℃ 이하), 한번 해동된 식품은 재냉동 등 사용 금지
냉장해동의 경우, 조리된 식품과 조리 전 식재료의 교차오염 주의, 유수해동은 해동 전 싱크대·용기 등 세척·소독 실시
- ☑ **(교차오염방지)** 식품원료별로 주방용품(칼, 접시 등)을 사용하는 경우, 각 원료별로 사용하여 주방용품에 의한 오염 방지(칼·도마 용도별 구분 사용)



- ▶ 생고기 또는 덜익은 고기는 다른 식품을 오염시키는 주요 원인이므로 도마 등 조리도구 등을 구분하여 사용하고 관리에 특히 주의
 - ▶ 조리가 완료된 식품이나 니물무침, 김밥, 샐러드 등 바로 먹을 수 있는 식품은 맨손으로 다루지 않도록 주의
- ☑ **(가열)** 조리하여 섭취하는 식품은 조리 지시사항(시간, 온도 등)을 준수
* 중심온도 75℃(어패류 85℃) 1분 이상 가열 유지



- ☑ **(보관)** 조리한 음식은 충분히 식힌 후 냉장·냉동 보관 및 덮개 사용



- ☑ 식품을 올바르게 보관(날것으로 먹는 식품과 조리식품간 접촉은 반드시 피함)

○ 배식안전

- ☑ 배식 직전 반드시 손 세척 소독



- ☑ 배식 시 가능한 도구(전용 집게)로 배식



- ☑ 배식 시간은 조리 후 1~2시간 이내 배식 권장



- ☑ 배식 후 남은 음식은 전량 폐기



- ☑ 완성된 음식은 세척·소독된 용기에 뚜껑을 덮어 오염을 방지

- ☑ 배식 담당자는 위생복, 위생모, 방역용마스크를 착용 필수

* 코는 마스크 밖으로, 귀는 모자 밖으로 나오지 않도록 주의



- ☑ 배식하던 용기에 새로운 음식 혼합 금지

- ☑ 배식대 및 전용도구는 세척·소독하여 건조된 것을 사용

- ☑ 조리 후 바로 배식을 권장하나 부득이한 경우에는 적정 온도에서 보관

- ☑ 차가운 음식은 5°C 이하, 더운 음식은 60°C 이상에서 보관 후 배식

5°C 이하



60°C 이상



세척 · 소독

○ 세척 · 소독

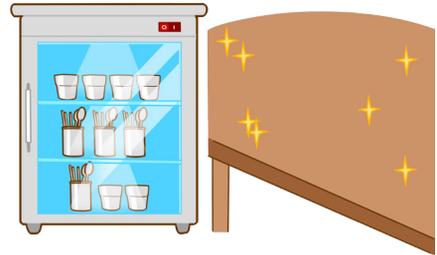
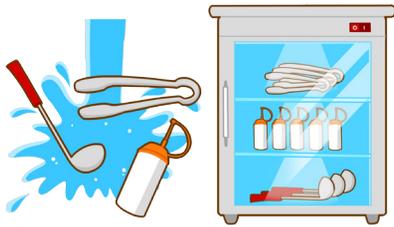
- ☑️ 기구 손잡이 등 접촉 포인트 및 작업표면을 자주 청소·소독하기

* 계산대 상판/집게/서비스용 집기/오픈형 셀프서비스 진열대/ 문손잡이 등의 접촉표면/ 다빈도 접점, 설비, 장소를 청소하고 소독하는 절차 이용하기

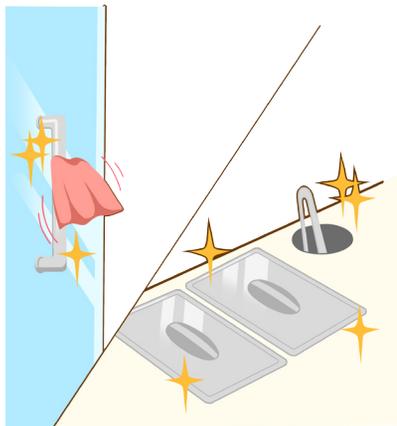


- ☑️ 국자, 집게, 양념통 등의 세척 및 자주 소독하기

- ☑️ 공용으로 사용하는 물건 및 표면은 매일 1회 이상 자주 소독하기



- ☑️ 주방을 물기없게 유지하면 세균 번식 등으로 주방오염 감소



- ☑ **(식판 소독)** 식기세척기로 세척한 후 식기 건조기에서 건조(식기 표면온도는 71℃ 이상 유지), 소독고에 보관 또는 60 cm 이상 높이의 선반에 보관

* 식판에 남은 잔반 제거, 흐르는 물로 이물 제거, 애벌세척, 식기세척기 세척·건조



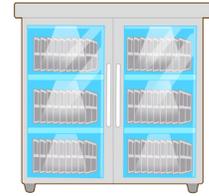
▲ 식판에 남은 잔반 제거



▲ 식기세척기에서 세척



▲ 식기건조기에서 건조



▲ 소독고 보관 또는 60cm 이상 높이의 선반에서 보관

- ☑ **(집게, 수저 등, 이외 기구류 소독)** 세척된 기구류는 열탕 소독 또는 수저소독기를 사용하여 교차오염을 사전에 예방, 이외 기구류는 '기구등의 살균소독제'를 용법·용량에 맞게 사용

• 식품용 기구·용기, 조리기구 등은 열탕소독이나 2종 세척제를 사용하여 세척·소독하고, 행주는 열탕소독이나 세탁세제를 사용하여 세척

* 자동식기세척기를 사용하는 경우 세척제가 모두 씻기도록 음용에 적합한 물로 충분히 세척하고, 세척 시 행굼보조제와 물을 섞어서 사용 금지

<p>야채,과일</p>	<p>식품기구·용기</p> <p>2종 세척제</p>	<p>제조·가공용 기구</p> <p>3종 세척제</p>
<p>1종 세척제</p>		

* 1종은 2종 및 3종(또는 2종 → 3종)으로 사용가능하나, 3종은 2종(또는 2종 → 1종)으로는사용불가

1종세척제	사람이 그대로 먹을 수 있는 야채, 과일 등을 씻는데 사용
2종 세척제	가공기구, 조리기구 등 식품기구(자동식기세척기 포함)·용기를 씻는데 사용
3종 세척제	식품의 제조장치, 가공장치 등 제조·가공용 기구 등을 씻는데 사용되는 세척제

* 2,3종 세척제 사용후에는 잔류하지 않도록 음용에 적합한 물로 씻어야 함

- 행주는 조리용과 청소용으로 구분하여 사용, 용도별로 세척하고 소독, 세척세제로 세척하고 행군후, 끓는 물에 30초 이상 열탕소독, 청결한 장소에서 건조하여 보관

소독의 종류 및 방법

종류	대상	소독방법	비고
열탕소독	식기, 행주	100°C에서 30초 이상 가열	그릇을 포개어 소독하는 경우는 끓이는 시간 연장
건열살균	식기	식기표면온도 71°C 이상	식기소독고
화학소독	칼, 도마, 식기	용도에 맞는 기구 등의 살균소독제를 구입하여 용법, 용량에 맞게 사용	사용직전 조제/농도확인 시험지/유통기한 확인

- 기구등의 살균소독제*는 식중독을 예방하기 위해 기구·용기·포장의 표면에 사용되는 식품첨가물로서 인체에 직접 사용해서는 안됨

* 식품의약품안전처에서 식품첨가물로 인정한 제품 사용

올바른 사용

- 식품접객용 기구등
- 집단급식소용(1회 50인미만 제공 급식소용 포함) 기구 등
- 유가공용 기구등
- 식품의 제조·가공용 기구등



잘못된 사용

- 손소독, 손세정 등 인체에 직접 사용
- 공간에 분무하여 사용
- 방역용으로 사용

- 기구등의 살균소독제는 사용기준에 명시된 기구·용기·포장에 사용하는 경우에 한하여 안전성이 확보되며, 사용 후 반드시 제거해야 함

* 세척 > 행군 > 살균소독(용도와 농도기준 준수) > 자연건조 또는 열풍건조(제거)

- 기구등의 살균소독제는 식중독을 일으키는 세균에 대해 살균·소독력이 있으나, 코로나 바이러스에 대한 살균·소독 효과는 검증된 바가 없으므로 사용을 권장하지 않음

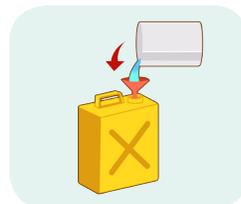
※ 살균소독제 사용시 주의사항



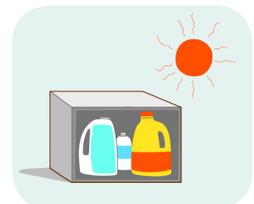
마스크 등 개인장비 착용,
물로만 희석



다른 살균소독제,
세제와 혼합사용 금지



희석액은 즉시 사용
남은 액은 버림



사용 후 뚜껑을 덮어
서늘한 장소에 보관

시설환경

○ 시설 소독 · 환기

- ☑ 손을 씻을 수 있는 시설 또는 손 소독제를 비치하고, 손씻기 및 기침예절 안내문 게시

* 출입문, 배식대, 퇴식구 등 손소독제 비치



- ☑ 조리장 바닥, 천장, 배수구, 후드, 쓰레기통 등은 소독제 등을 이용하여 작업 종료 후 주기적으로 청소 관리

- ☑ 자연환기가 가능한 경우 창문을 상시 열어두고, 에어컨 사용 등으로 상시적으로 창문을 열어두기 어려운 경우 매일 2회 이상 주기적 환기하기



- ☑ 시설(출입문 손잡이, 식탁, 의자, 화장실, 수도꼭지 등) 살균소독

- ☑ 고객이 식사가 끝나면 매번 식탁·의자 소독하기

- ☑ 쓰레기통 관리는 조리와 분리된 공간에 보관
쓰레기는 부패가 빠르게 진행될 수 있어 외부로 균이 퍼져나갈 수 있어 세척 · 소독 철저



* 일반 쓰레기통과 음식물 쓰레기통 분리, 쓰레기통 뚜껑 필수

○ 집단시설 · 다중이용시설 소독안내

- ☑ 환경소독제 선택
 - 코로나바이러스용 환경부 승인 소독제, WHO, ECDC 등에서 제시한 소독제로 환경부 승인 · 신고 제품을 사용하며 제품별 사용량 · 사용방법** · 주의사항 준수

* (소독제 목록 및 정보제공) 환경부 초록누리 <http://ecolife.me.go.kr>

** 소독제의 제품설명서 사용방법이 분무/분사 방식인 경우, 일회용 천(타올)에 소독제를 적신 후 표면을 닦음

소독제 주요 성분별 유효농도 · 접촉시간 · 적용대상

분류	대표 유효성분	유효농도	표면 접촉 시간	적용 대상
염소계 화합물	차아염소산나트륨 (일명 가정용 락스)	0.05%(500 ppm)	5분 이상 (ECDC 참고)	• 일상 표면소독
		0.1%(1,000 ppm)	1분 이상 (WHO 참고)	• 일상 화장실 소독 • 환자 이용공간 표면 및 화장실 소독
		0.5%(5,000 ppm)		• 환자 혈액 및 체액 소독
알코올	에탄올	70% ~ 90%	1분	• 일상 및 환자 이용공간 표면소독
	이소프로판올	50%		• 일상 및 환자 이용공간 표면소독
4급 암모늄 화합물	벤잘코늄염화물	0.05% ~ 0.5%	10분 이상	• 일상 및 환자 이용공간 표면소독
과산화물	과산화수소	0.5%	5분 이상	• 일상 및 환자 이용공간 표면소독
페놀 화합물	클로록실레놀	0.12%	30초 이상	• 일상 및 환자 이용공간 표면소독

* 출처 : 코로나19 대응 다중이용시설 소독안내(제3-3판) 발취

* 식품, 식품용 기구 등에는 사용 금지, 사용 시 식품의약품안전처 승인 여부 확인

✓ 소독절차

사람들이 자주 접촉하는 물체의 표면을 소독해주세요!



손잡이, 난간, 문고리, 팔걸이, 엘리베이터 버튼, 콘센트, 스위치 등 다양한 장치 등



사무실에서 자주 접촉하는 물건의 표면 (예: 키보드, 책상, 의자, 전화 등)



화장실 : 수도꼭지, 화장실 문 손잡이, 변기 덮개, 욕조, 화장실 표면 등

소독할 땐 이렇게 해주세요!

-  1. 문을 열어 환기를 시켜주세요.
-  2. 개인 보호구를 잘 착용해주세요.
-  3. 소독제를 희석해서 준비해주세요.
-  4. 희석한 소독제를 적신 천으로 자주 접촉하는 장소나 물건을 닦아주세요.

여기서 잠깐! 청소 및 소독이 끝났다면?

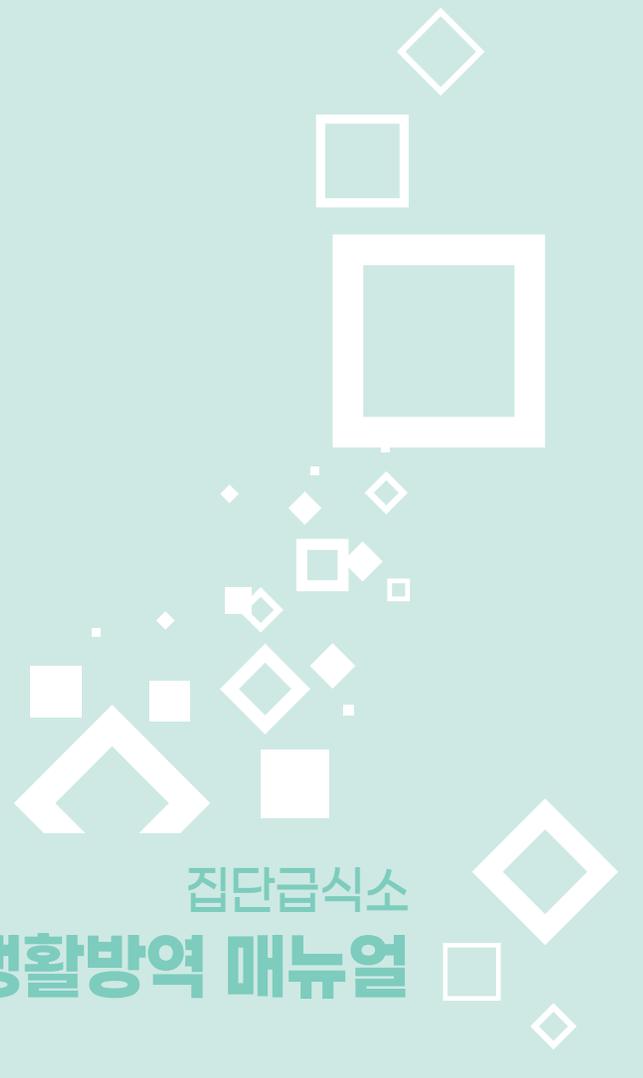




- ✓ 소독 후 발생한 폐기물은 중량제 봉투에 넣고 밀봉해서 버려주세요!
- ✓ 소독 후 사용 전까지 충분히 환기해주세요!
- ✓ 소독 후 손씻기, 샤워 등 개인위생을 꼭 실천해주세요!

* 출처 : 코로나19대응 집단시설 · 다중 이용시설 소독안내(제3-3판)

✓ (환경부 승인 방역용 소독제 사용 범위) 단단한 표면 및 물체를 대상으로 하는 표면 소독용으로 승인(분사형으로 승인되었더라도 닦아서 소독할 것을 권고)되었고, 그 외의 자연환경, 거리, 카펫, 옷에 대한 공기소독, 연무 소독에 대한 소독효과는 확인되지 않았음



집단급식소
생활방역 매뉴얼

Part IV

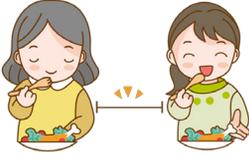
이용자

2020 Ministry of Food & Drug Safety



IV 이용자용

급식 고객 실천요령

<p>개인위생</p>	<ul style="list-style-type: none"> ☑ 출입 시 방역용마스크 착용 <ul style="list-style-type: none"> * 발열 또는 호흡기 증상(기침, 인후통 등) 있거나 최근 14일 이내 해외여행을 한 경우 출입자제 ☑ 식사 전 깨끗이 손씻기 <ul style="list-style-type: none"> * 손 씻을 수 없을 때는 물티슈 또는 손소독제 사용 
<p>배식시</p>	<ul style="list-style-type: none"> ☑ 배식 시 마스크(생활방역용) 착용하기 ☑ 대기 시 다른사람과 줄 간격 2m(최소 1m) 이상 거리 두기 <ul style="list-style-type: none"> * 바닥에 표시 위치가 있는 경우 따라 ☑ 먹을 만큼 적당량 배식하기 ☑ 침방울 튀는 행위 또는 신체 접촉 자제 ☑ 공용기구 사용 시에는 위생장갑 착용 ☑ 개인이 덜은 음식은 공용 용기에 넣지 않기 
<p>급식시</p>	<ul style="list-style-type: none"> ☑ 식사 직전에 위생마스크(생활방역용) 벗기 ☑ 급식 시 손씻기 또는 손소독제, 물티슈로 손닦기 ☑ 음식은 각자 개인접시에 덜어먹기 ☑ 간격 띄워 앉기, 한 방향으로 보거나 가능한 마주보지 않기 ☑ 식사를 할 때는 대화를 자제하기 ☑ 급식소에 머무르는 시간 최소화하기, 이용자가 많은 시간 피하기 ☑ 퇴식구, 물 먹는 곳에서 대기 시 다른 사람과 줄 간격 2m(최소 1m) 이상 거리 두기

급식 안전 세부 실천 방법

개인위생

- ☑ 흐르는 물에 30초 이상 비누로 손 씻거나 손소독제로 소독하기



- ☑ 식당에 오기 전, 식사하기 전, 코를 풀거나 재채기 후, 전화를 받은 후, 머리나 몸을 만진 후, 화장실 사용 후 등 자주, 올바르게, 깨끗하게 손씻기 후 물기 닦기



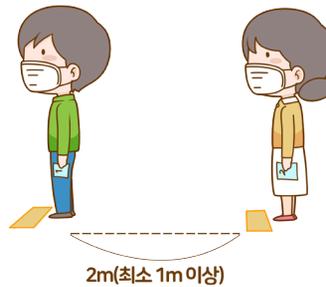
- 기침이나 재채기를 할 때는 휴지, 옷소매로 입과 코 가리기
- 침방울 튀는 행위 및 신체접촉 자제하기

거리두기

- ☑ 식사 전까지 위생마스크(생활방역용) 착용



- ☑ 대기 시 다른 사람과 2m(최소 1m 이상) 이상 거리두기



- ✓ 간격 띄워 앉기, 한 방향을 바라보기, 가능한 마주보지 않기



- ✓ 계산 시 비대면 기기 사용 또는 종사자와 거리두기, 되도록 마주보지 않기



급식안전

- ✓ 개인용기 사용, 음식은 각자 개인접시에 덜어먹기

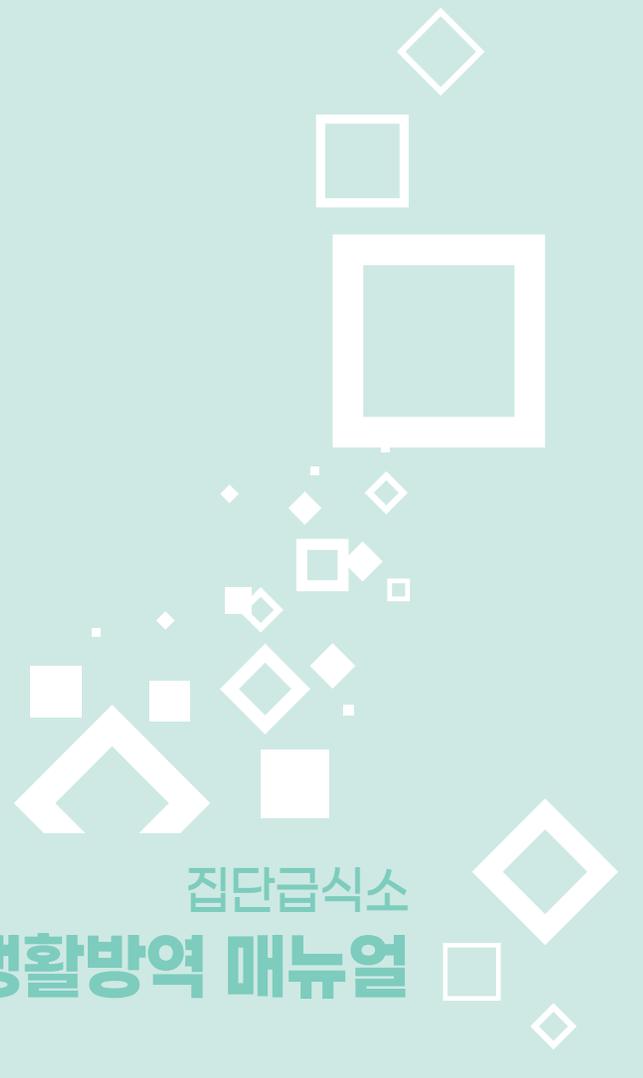


- ✓ 식사를 할 때는 대화를 자제하기



- ✓ 공용기구 사용 시 위생장갑 착용
- ✓ 개인이 덜은 음식은 공용용기에 넣지 않기
- ✓ 식당에 머무른 시간 최소화하기, 이용자가 많은 시간 피하기





집단급식소
생활방역 매뉴얼

Part V

참고자료

2020 Ministry of Food & Drug Safety



참고 1 집단방역 5대 핵심수칙

참고 2 마스크 착용법

참고 3 생활 속 거리두기 지침 :
음식점 · 카페/스터디카페

참고 1. 집단방역 5대 핵심수칙

* 출처 : 중앙재난안전대책본부 생활속 거리두기 기본지침

핵심 수칙 메시지(안)

- (제1수칙) “공동체가 함께 노력하기”
- (제2수칙) “공동체 내 방역관리자 지정하기”
- (제3수칙) “공동체 방역지침 만들고 준수하기”
- (제4수칙) “방역관리자는 적극적으로 역할 수행”
- (제5수칙) “공동체의 책임자와 구성원은 방역관리자에게 적극 협조하기”

핵심 수칙(안)

제1수칙 | “우리 공동체를 보호하기 위해 모두가 함께 노력합니다”

- ① 코로나19는 증상이 가벼운 초기에도 전염될 수 있고 전파 속도가 빨라 쉽게 집단 발생이 일어날 수 있습니다. 집단 발생의 예방은 개인뿐 아니라 집단적 노력이 중요합니다.
- ② 코로나19의 예방과 조기 차단을 위하여 공동체의 책임자는 구성원의 동의와 협력을 기반으로 효과적인 대응체계를 미리 만들어 두어야 합니다.
- ③ 이러한 노력은 회사와 같은 공적 공동체 뿐만 아니라 종교모임, 취미모임 등 사적 공동체에도 꼭 필요합니다.

제2수칙 | “공동체 내에서 방역관리자를 지정합니다”

- ① 구성원의 동의와 협력을 기반으로 공동체의 방역을 관리할 책임자를 방역관리자로 지정합니다.
- ② 방역관리자는 공동체 규모에 따라 개인이 될 수도 있고, 적정 인원으로 구성된 팀이 될 수도 있습니다.
- ③ 방역관리자는 코로나19 전파로부터 공동체를 보호하는 역할을 하며, 주요한 활동 과정에서 방역 관리의 책임을 맡습니다.
- ④ 공동체의 구성원은 공동체의 방역 관리를 위한 방역관리자의 요청에 적극적으로 협력합니다.

제3수칙 | “방역관리자는 방역지침을 만들고 모두가 준수하도록 합니다”

- ① 방역관리자는 우리 공동체의 밀폐도, 밀집도, 그 밖의 특성 등을 고려하여 위험도를 평가하고 이를 고려해 방역지침을 만듭니다.

	<p>② 방역지침은 「집단방역 보조수칙(세부지침)」 중 적합한 지침을 참고하되, 아플 때 집에서 3~4일 쉬기, 손 씻기, 소독과 환기, 사람 간의 거리 두기, 마음은 가까이 등 개인방역 5대 수칙과 고위험군, 환경소독, 마스크, 건강생활 보조수칙도 포함하여 작성합니다.</p>
	<p>③ 공동체의 특성상 많은 사람을 만나거나 밀폐된 환경인 경우 자주 손 씻기, 1~2m 거리 두기, 마스크 착용 또는 안면보호대 설치, 유증상자 확인, 자주 환기 등을 강화하여 방역지침을 작성합니다.</p>
	<p>④ 방역관리자는 공동체의 구성원을 주기적으로 교육하고 각자가 이를 실천하도록 도와 방역지침을 실천할 수 있도록 합니다.</p>
	<p>⑤ 방역관리자가 없는 가운데 집단의 활동이 이루어질 경우 다른 구성원이 방역관리자의 역할을 대신 하여 방역지침을 실천하도록 돕습니다.</p>
	<p>⑥ 방역관리자는 방역지침을 실천할 수 있도록 구성원의 역할 배정과 시설 환경을 점검하고 문제가 있을 경우 공동체에 개선을 요구합니다.</p>

제4수칙 | “방역관리자는 공동체 보호를 위해 적극적 역할을 수행합니다”

	<p>① 방역관리자는 지역의 보건소 담당자의 연락망을 확보하고 방역활동에 필요한 협력관계를 만들어 두어야 합니다.</p>
	<p>② 방역관리자는 구성원들의 호흡기 증상 유무를 체크하고 체온을 측정하는 등의 활동을 매일 또는 매번 해야 합니다. 이 경우 가급적 구성원들의 일자별 증상 여부를 기록해 보관하도록 합니다.</p>
	<p>③ 호흡기 증상 또는 발열이 확인되는 구성원에 대해서는 즉각적으로 집으로 보내 3~4일 쉬도록 합니다. 고위험군 또는 65세 이상 노인의 경우 코로나19 검사를 받도록 선별진료소로 안내합니다.</p>
	<p>④ 공동체 내 밀접 접촉이 일어나는 동일 부서, 동일 학급, 동일 장소 등에 2~3명 이상의 유증상자가 3~4일 내에 발생 시 유증상자가 코로나19 검사를 받도록 안내하며, 유증상자가 추가 발생 시 보건소에 집단감염 가능성을 신고합니다.</p>

제5수칙 | “공동체의 책임자와 구성원은 방역관리자를 적극적으로 돕고 따릅니다”

	<p>① 공동체의 책임자는 방역관리자의 활동을 지지하고, 방역지침의 준수에 필요한 역할 변경, 환경 개선 등의 요청에 적극적으로 응해야 합니다.</p>
	<p>② 공동체의 책임자와 각 구성원들은 우리 모두의 안전을 위해 방역 지침을 준수하고, 방역관리자의 요청에 적극적으로 협력합니다.</p>
	<p>③ 공동체의 책임자는 매월 1회 이상 공동체의 방역관리 노력을 평가하고 개선이 필요한 사항을 점검하는 평가 회의를 운영합니다.</p>

참고 2. 마스크 착용법

발행일 : 2020.2.27.



코로나19 올바른 마스크 착용법 “마스크 착용으로 감염병 예방할 수 있습니다”

- 1 마스크를 착용하기 전, 흐르는 물에 비누로 손을 꼼꼼하게 씻으세요
- 2 마스크로 입·코를 완전히 가려서, 얼굴과 마스크 사이에 틈이 없게 하세요
- 3 마스크 안에 수건, 휴지 등을 넣어서 착용하지 마세요
- 4 마스크를 사용하는 동안 마스크를 만지지 마세요
마스크를 만졌다면 흐르는 물에 비누로 손을 꼼꼼하게 씻으세요
- 5 마스크를 벗을 때 끈만 잡고 벗긴 후, 흐르는 물에 비누로 손을 씻으세요

접이형 제품 착용법

- 1 마스크 날개를 펼친 후 양쪽 날개 끝을 오므려주세요
- 2 고정심 부분을 위로 하여 코와 입을 완전히 가려주세요
- 3 머리끈을 귀에 걸쳐 위치를 고정해주세요
- 4 양 손가락으로 코편이 코에 밀착되도록 눌러주세요
- 5 공기누설을 체크하며 안면에 마스크를 밀착시켜주세요

컵형 제품 착용법

- 1 머리끈을 아래로 늘어뜨리고 가볍게 잡아주세요
- 2 코와 턱을 감싸도록 얼굴에 맞춰주세요
- 3 한 손으로 마스크를 잡고 위 끈을 뒷머리에 고정합니다
- 4 아래 끈을 뒷목에 고정하고 고리에 걸쳐 고정합니다
- 5 양 손가락으로 코편이 코에 밀착되도록 눌러주세요
- 6 공기누설을 체크하며 안면에 마스크를 밀착시켜주세요

출처 : 식품의약품안전처 보건용 마스크 올바른 사용법

참고 3. 생활 속 거리두기 지침 : 음식점 · 카페/스터디카페

* 출처 : 중앙재난안전대책본부 생활속 거리두기 세부지침(2판)

1 이용자

[공통사항]

- 발열 또는 호흡기 증상(기침, 인후통 등)이 있거나 최근 14일 이내 해외여행을 한 경우 방문 자제하기
- 다른 사람과 2m(최소 1m) 이상 거리 두기
- 흐르는 물과 비누로 30초 이상 손을 씻거나 손 소독제로 손 소독하기
- 기침이나 재채기를 할 때는 휴지, 옷소매로 입과 코 가리기
- 침방울이 튀는 행위(노래부르기, 소리지르기 등)나 신체접촉(악수, 포옹 등) 자제하기
- 실내 다중이용시설을 이용하는 경우 마스크 착용하기
- 실외에서 2m 거리유지가 안되는 경우 마스크 착용하기

[해당 유형 적용사항]

- 식당, 카페 등에 머무르는 시간 최소화 하기
- 탁자 사이 간격을 2m(최소 1m) 두고 앉거나, 일행이 아닌 다른 사람들과 가급적 최대한 간격을 띄워 앉기
- 가능한 지그재그로 앉거나 한 방향을 바라보도록 앉기
- 식사를 할 때는 대화를 자제하기
- 음식은 각자 개인 접시에 덜어 먹기
- 가능한 포장 및 배달주문 등 이용하기
- 술잔 돌리지 않기

2 책임자·종사자

[공통사항]

- 방역관리자 지정 및 지역 보건소담당자의 연락망을 확보하는 등 방역 협력체계 구축하기
- 공동체 내 밀접 접촉이 일어나는 동일 부서, 동일 학급, 동일 장소 등에 2~3명 이상의 유증상자가 3~4일 내에 발생 시 유증상자가 코로나19 검사를 받도록 안내하며, 유증상자가 추가 발생 시 보건소에 집단감염 가능성을 신고하기
- 종사자가 발열 또는 호흡기 증상이 있는 경우 출근 중단 및 즉시 퇴근조치
- 사람 간 간격을 2m(최소 1m) 이상 거리 두기
- 손을 씻을 수 있는 시설 또는 손 소독제를 비치하고, 손씻기 및 기침예절 준수 안내문 게시하기
- 자연 환기가 가능한 경우 창문을 상시 열어두고, 에어컨 사용 등으로 상시적으로 창문을 열어두기 어려운 경우 매일 2회 이상 주기적으로 환기하기
- 공용으로 사용하는 물건(출입구 손잡이 등) 및 표면은 매일 1회 이상 자주 소독하기
- 고객(이용자)을 직접 응대하는 경우 마스크 착용하기
- 발열 또는 호흡기 증상이 있거나 최근 14일 이내 해외여행을 한 경우 방문 자제 안내하기
- 실내 다중이용시설을 이용하는 경우 마스크 착용 안내하기
- 실외에서 2m 거리유지가 안되는 경우 마스크 착용 안내하기

[해당 유형 적용사항]

- 계산 시 비대면기기 또는 투명칸막이 등을 설치하는 등 방법으로 가급적 고객과 마주 보지 않도록 하기
- 탁자 사이 간격을 가급적 2m(최소 1m) 이상 두거나 테이블 간에 칸막이 설치, 고정형 탁자 일부를 사용 금지 등 탁자 간에 거리를 두는 방법 마련하기
- 의자를 한 방향 또는 지그재그로 배치하는 등 서로 마주보지 않도록 노력하기
- 대규모 행사 개최 자제하기
- 가능한 포장 및 배달 판매 등을 활성화하기
- 개인위생수칙 준수, 생활 속 거리두기의 필요성 등에 대해 주기적으로 종사자 교육 실시하기
- 대기자 발생 시 번호표를 활용하거나 대기자 간 1m 간격을 두고 대기하도록 안내하기
- 음식은 각자 개인 접시에 덜어 먹도록 개인 접시와 국자, 집게 등을 제공 하기

알림

본 매뉴얼은 집단급식소의 생활방역 과정을 이해하기 쉽게 설명하여 현장 활용성을 높이고 코로나19 예방 및 확산을 방지하기 위한 목적으로 제작 되었으며, 생활 속 거리두기 지침 및 집단방역을 위한 세부지침 등 코로나19 관련 각종지침을 기본으로 하여 세부 실천내용을 구성한 것입니다. 각 기관·사업장 등에서는 현장 상황에 따라 적합하게 적용하시기 바랍니다.

집단급식소 생활방역 매뉴얼

발 행 일 : 2020년 5월

발 행 인 : 식품의약품안전처장 이의경

편집위원장 : 식품소비안전국장 이승용

편 집 : 식중독예방과

감 수 : (사)한국급식외식위생학회

발 행 처 : 식품의약품안전처 식중독예방과

주 소 : 28159 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187

연 락 처 : 전화 043-719-2109, 팩스 043-719-2100

* 이 출판물은 저작권법에 의해 보호를 받는 저작물이므로 무단전재나 복제, 광전자 매체수록등을 금합니다.

집단급식소 **생활방역 매뉴얼**