

위생 관리 매뉴얼

Restaurants Hygienic Control Manual

▣ 개인 위생관리 기준서

▣ 식재료 위생관리 기준서

▣ 조리실 위생관리 매뉴얼

관리자	소 속	이 름
정		
부		

[개인] 위생관리 기준서

분 류	관리기준	비고
조리실	- 위생모, 위생복, 위생화, 위생마스크를 착용한다. - 위생모 착용시 머리카락이 외부로 노출되지 않도록 그물망을 착용하거나 머리를 완전히 덮을 수 있는 위생물을 착용한다. - 위생복에 오물 및 이물이 묻었을 경우 세척 또는 다른 위생복으로 갈아입는다. - 위생마스크는 1시간 단위로 클린콜을 이용하여 살균소독한다. - 손톱은 짧게 깎아 청결하게 관리하며 매니큐어는 바르지않는다. - 장신구(시계, 반지, 목걸이, 귀걸이, 팔찌 등)를 착용하지 않는다.	
영업부	- 지정된 유니폼을 착용한다. - 유니폼에 오물 및 이물이 묻었을 경우 세척 또는 위생복으로 갈아입는다. - 과도한 액세서리 착용은 하지 않는다. - 진한 색화장은 가급적 피하도록 한다. - 손톱은 짧게 깎아 청결하게 관리하며 매니큐어는 바르지않는다 - 향이 강한 향수는 뿌리지 않는다.	
손씻기	- 조리장 들어오기 전 - 원재료를 다듬거나 세척 작업 후 - 생고기, 계란을 만진 후 - 청결하지 못한 물품, 접시, 기구를 다룬 후 - 장갑 사용 전·후 - 화장실 이용 후 - 코를 풀거나 재채기를 하고 난 후 - 핸드폰을 사용한 후 - 귀, 입, 코, 머리와 같은 신체부위를 만지고 나서 - 휴식을 취하거나, 식사허간, 담배를 피운 후 * 고무장갑도 손 씻기에 준하여 철저하게 씻기 실시	
개인 위생관리	➢ 청결한 위생복을 착용하고 조리장 이외의 장소에서는 착용하여서는 아니 된다. ➢ 위생복은 밝은 색으로 소매가 길고 겹에 주머니가 없는 것을 착용 ➢ 머리카락이 외부로 노출되지 않도록 그물망을 착용하거나 머리를 완전히 덮을 수 있는 위생모 착용 ➢ 위생복/주3회/중성세제를 이용하여 세척 ➢ 손톱은 짧게 깎아 청결하게 관리하고 매니큐어 칠은 금지 ➢ 장신구(시계, 반지, 목걸이, 귀걸이, 팔찌 등 장신구를 착용 금지	

[개인] 위생관리 기준서

분 류	관리기준
개인위생 관리	➢ 청결한 위생복을 착용하고 조리장 이외의 장소에서는 착용하여서는 아니 된다. ➢ 위생복은 밝은 색으로 소매가 길고 겹에 주머니가 없는 것을 착용 ➢ 머리카락이 외부로 노출되지 않도록 그물망을 착용하거나 머리를 완전히 덮을 수 있는 위생모 착용 ➢ 위생복/주3회/중성세제를 이용하여 세척 ➢ 손톱은 짧게 깎아 청결하게 관리하고 매니큐어 칠은 금지 ➢ 장신구(시계, 반지, 목걸이, 귀걸이, 팔찌 등 장신구를 착용 금지
공정별 위생복, 위생장갑 구분 사용	• 전처리, 조리, 청소 과정 중 교차오염 발생 예방  전처리용 조리용 청소용

▣ 개인별 위생관리 – 행동수칙

- 작업시 발생하는 교차오염을 방지하여 조리 중 발생하는 식중독 예방



싱크대에서 손을 씻지 않는다.

식재료를 세척하는 싱크대에 손에 있던 오염물질이나 이물이 남거나, 물과 세척액이 주변에 튀어 조리에서 사용되는 식재료나 기구를 오염시킬 수 있음



조리 중 맛볼 때는 용기에 들어서 맛보기.

국자나 수저로 음식을 직접 맛보게 되면 타액에 의해 바이러스성 질병이 옮을 수 있음



조리 중 옆사람과 잡담하지 않기.

조리 중 이야기를 나누게 되면 타액으로 인한 바이러스성 질병이 전염될 수 있음

※ 위생마스크 착용 권고



행주로 땀, 손 등 신체부위를 닦지 않기.

땀 또는 세균등이 행주로 옮겨져 기구나 기기, 테이블 등을 닦으면 교차오염이 발생할 수 있음



조리 중 흡연, 껌씹기, 음식물 섭취 하지 않는다.

담배재나 다른 음식물에 의해 조리되는 음식이 오염될 수 있음

[식재료] 위생관리 기준서

분 류	관리기준	비고
식자재 입고 관리	- 식자재 입고 시 발주한 품목과 수량(중량)이 맞는지 확인한다. - 식자재의 유통기한과 식재료의 상태(신선도)를 검수한다. - 식자재 입고 시 박스는 분리하여 냉장, 냉동식품으로 구분한다.	외포장 박스는 유해물질 유입을 막기 위해 반드시 제거
식재료 검수방법	- 식재료의 오염을 막기 위해 식품을 파레트 또는 검수대에 이동 후 확인한다. - 검수 순서는 냉동식품 → 냉장식품 → 실온식품 순으로 실시한다 - 식재료의 신선도, 온도, 파손여부 등을 확인한다.	입고 시 검수 기준에 맞지 않을 경우 반품함
원재료 관능검사	- 쇠고기 – 육색기준 No.2~6에 해당하는 밝은 선홍색의 육색 및 광택이 좋은 것 지방색기준 No.1~6에 해당하는것으로 지방색은 유백색이고 선명하고 윤기가 있는 것 수분이 알맞게 침출되고 탄력성이 좋으며 결이 곱고 섬세하여 고기의 광택이 좋고 지방의 질이 좋은 것 - 계 란 – 표면이 까슬까슬하고 광택이 없다. 흔들었을 때 소리가 나지 않고 전등빛에 비추면 밝고 투명하다. - 콩제품 – 외관, 냄새, 맛이 정상이다. - 채소류 – 광택이 있고 싱싱하다. - 쌀 – 낱알 윤기가 뛰어나며 통통하고 쌀알 중심부나 겉면에 백색부가 없는 것	
식재료 정리 및 관리	- 냉동 식재료는 -18 ℃ 이하로 냉동 보관한다. - 냉장 식재료는 10 ℃ 이하로 냉장 보관한다. - 식재료와 비식품(소모품)은 분리보관한다. - 세척제, 소독제 등은 별도 보관한다. - 식품별 보관상 주의사항 및 보관기간을 철저히 이행한다. - 선입선출 및 유통기한 관리가 될 수 있도록 입고일 또는 유통기한 표시 스티커를 부착하거나 식재료 현황판을 부착하여 관리한다.	
식재료 전처리 주의사항	- 생으로 먹는 채소, 과일류는 소독(100ppm) 5분간 침지 후 흐르는 물에 3회 이상 행군 후 사용한다. - 전처리 순서는 채소류 → 가공식품 → 육류 → 어류 → 가금류 순으로 세척/전처리를 진행한다. - 전처리한 식재료는 밀봉·밀폐하여 보관한다.	

[식재료] 위생관리 기준서

분 류	관리기준	비고
식재료 보관	- 원재료 보관시 내용물이 외부에 노출되지 않도록 식품보관용기 또는 밀봉하여 보관한다. - 원재료를 소분하여 사용 시 원재료에 개봉일을 표시하여 보관한다. - 소분통은 청결하게 관리하고 소분도구는 용기안에 담아 사용금지한다. - 소분통에는 식품표시사항(식재료명, 소분일, 사용기한, 유통기한 등) 표시하여 부착한다.	
식품보관 시 주의사항	- 원재료와 전처리식품, 반조리식품, 조리완료식품은 식품간 분리 보관하여야 한다. - 냉장고 내부 상단은 오염도가 낮은 식품(조리완료 식품 등)을 보관, 하단은 오염도가 높은 식재료(원재료 등)를 보관한다. - 모든 식품은 전용덮개나 비닐 또는 랩으로 밀봉·밀폐하여 보관한다. - 조리식품의 경우 조리일과 조리완료시간을 표시한다. - 냉장고 안 식재료 및 식품은 식품표시사항(식재료명, 제조일, 조리일, 소분일, 사용기한, 유통기한 등)을 표시한다.	식품의 사용기한과 유통기한을 준수하기 위함
냉동 식재료의 해동 관리	- 식재료 해동 시 냉장해동, 유수해동을 원칙으로 한다. - 식재료 해동 후 재 냉동은 하지 않는다. - 식재료 해동 시 72시간안에 조리완료 한다.	
냉장, 냉동고 관리	- 냉동고는 -18℃ 이하로 온도를 유지 관리한다. - 냉장고는 10℃ 이하로 온도를 유지 관리한다. - 냉장, 냉동고의 온도는 오전/오후 체크하여 기록 보관한다. - 냉장, 냉동고의 온도유지 관리를 위해 주기적으로 성에 제거를 한다.	신선한 식재료를 보관하기 위함

❖ 음식물에 유해세균이 오염되는 것을 방지하기 위하여 음식을 조리하거나 취급하는 사람은 적절한 개인위생 기준을 준수하여야 한다 .

1. 음식을 취급하거나 조리하기 전에는 항상 손을 깨끗이 씻어야 한다



손 세척 소독방법

예비세척 > 비누 묻히기 > 거품내기 > 문지르기
> 손가락사이 씻기 > 헹구기 > 손건소 > 손소독

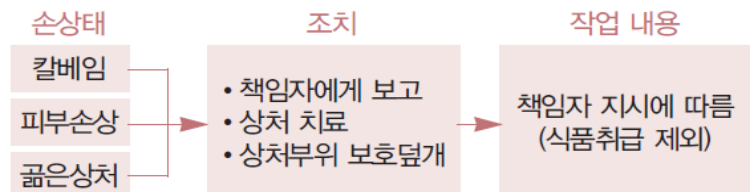
➤ 손은 언제 씻어야 할까요?



- 작업을 시작하기 전
 - 취급하는 식재료가 바뀔 때마다
 - 생선, 날고기 등을 만지고 난 후
 - 코를 풀거나 재채기, 기침을 한 후
 - 머리나 몸을 만진 후
 - 쓰레기나 청소도구를 만진 경우
 - 소독제, 세척제 등을 만진 후
 - 화장실을 다녀온 경우
 - 휴대폰을 사용한 후
- * 고무장갑도 손씻기에 준하여 철저하게 씻기 실시

➤ 손 상처 관리

손에 상처가 생기면 황색포도상구균의 오염가능성이 있으므로 아래와 같이 조치하여야 한다.



▶ 배달 납품된 식재료는 검수를 통해 적합한 것만 반입되어야 한다.

* 검수절차 및 유의사항

- ① 청결한 복장, 위생장갑 착용 후 검수시작
- ② 식재료운송차량의 청결상태 및 온도유지 여부 확인
- ③ 표시사항, 유통기한, 원산지, 중량, 포장상태(용기에 손상 등), 이물혼입 등 확인
- ④ 제품 온도 확인
-냉장식품 10°C이하, 냉동식품 -18°C이하, 상온은 연중 온도의 약15°C 온도유지 확인
- ⑤ 식재료가 바닥에 닿지 않도록 하여 물품박스 및 포장상태 확인
- ⑥ 채소, 과일 등은 손상 및 신선도 확인
- ⑦ 냉장·냉동되지 않은 패류, 식육 및 생선이나 제조원이 불분명한 물품은 반드시 반품 조치
- ⑧ 통조림은 상·하면 손상 없고 외관에 이상유무 확인
- ⑨ 검수일지 기록



<메타기록지 확인>



<차량운반온도측정>



<원·부재료 관능검사>



<식재료 부적합 선별>



<식재료 부적합품별도 보관>

1. 식품과 비식품(일반 소모품)을 분리하여 보관한다.
2. 세척제, 소독제 등은 별도 보관한다.
3. 대용량 제품을 나누어 보관하는 경우 제품명과 유통기한 반드시 표시한다.
4. 식재료 보관 저장실은 깨끗하고 건조하며 다른 오염원이 없어야 하고, 보관된 식자재가 해충과 쥐 등으로 부터 오염이 되지 않도록 주의한다
5. 모든 식품은 반드시 소독된 보관 용기에 뚜껑을 덮어 두거나 위생적으로 잘 포장하여 내용물이 노출 되지 않도록 한다.
6. 식품보관 창고의 온도는 10~20℃, 습도는 50~60%가 되도록 유지 통풍과 채광조절 용이하도록 한다.
7. 식품별 보관상 주의사항 및 보관기간을 철저히 이행한다
8. 선입선출 및 유통기한 관리가 될 수 있도록 입고일 또는 유통기한 표시 스티커를 부착하거나 식재료 현황판을 부착하여 관리한다.
9. 수시 또는 정기점검을 실시하여 정돈된 상태를 유지하고 유통기한이 지난 물품은 폐기하여야 한다.
10. 식품보관 선반은 벽과 바닥으로부터 15cm 이상 거리를 유지한다.
11. 외포장 제거 후 보관한다.



<식품창고 실온보관>



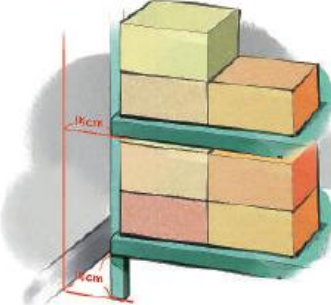
<냉장식품보관>



<계란 냉장분리보관>



<식품과 비식품 구분 보관>



<바닥으로부터 15cm이상
이격보관>



<외포장 박스 제거 후 보관>

냉장·냉동고 보관 방법 1

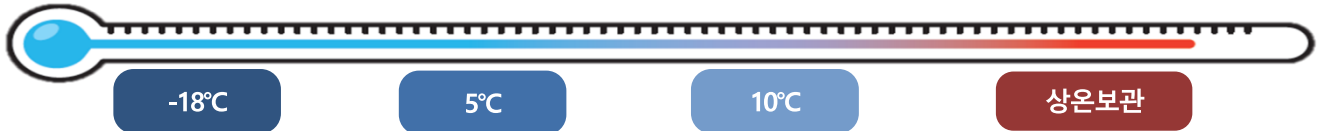
식약처 자료 참조

- 차갑게 냉장보관 되지 않은 음식은 유해세균이 급격히 증식한다.
- 올바른 냉장보관 위치?

냉장보관 중 일어날 수 있는 **교차오염**을 방지하기 위하여 **잠재적 위험식품**과 **즉석섭취식품**은 보관 위치를 달리하여 보관하여야 한다.

➤ 보관 온도

- 식재료 표시사항의 보관온도 확인 후 적온 보관



냉장식품	5°C 이하
냉동식품	얼은 상태 유지(-18°C 이하), 녹은 흔적이 없을 것
생선 및 육류	5°C 이하
전처리 채소	5°C 이하(일반 채소는 상온, 신선도 확인)

- 원재료의 보관방법 준수 : 표시사항에 따라 보관방법 준수

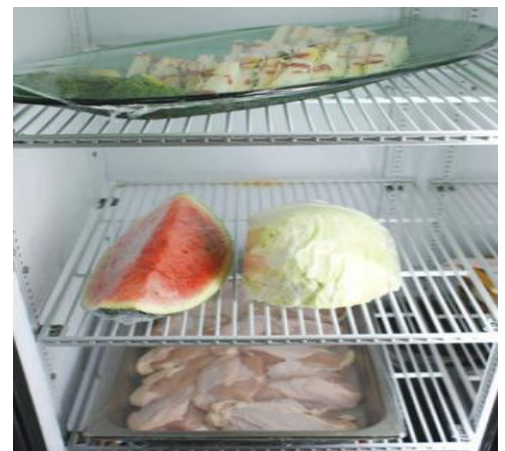
특히 **개봉 전 실온보관에서 개봉 후 냉장보관으로 전환되는 식품** 주의할 것



- 교차오염 방지를 위한 구분 보관 : 날음식은 하단, 익힌 음식은 상단 보관

생선·육류는 하단, 채소, 조리, 가공식품은 상단 보관

상단 (오염도가 낮은 식품) ↑↓ 하단 (오염도가 높은 식품)	치즈, 샌드위치 등 즉석섭취식품
	랩 등에 싸인 채소류, 과일류 등
	익히지 않은 육류, 가금류, 어패류, 계란 등 잠재적 위험식품



식품안전기준

- 냉장보관 식품은 항상 5℃ 이하, 냉동보관 식품은 -18℃이하로 유지하여야 한다.

- 냉장고 안은 빈틈이 없을 정도로 꽉 채우지 말고 서로 간격을 두고 용량의 70%정도 보관하여야 한다.

냉장고 안의 냉기가 음식물 주위를 돌며 움직일 수 있어야 한다.



- 온도계는 냉장고 내부 온도를 정확히 측정할 수 있도록 문을 열 때 쉽게 볼 수 있는 곳에 설치하고 센서는 냉장고 내부 중 온도가 제일 높은 곳에 설치하여야 한다.

- 냉장·냉동실이 적정 온도를 유지하는지 수시 확인 한다.



- 보관식품의 경우 교차오염을 방지하기 위해 잠재적 유해식품과 조리식품은 분리보관 하여야 한다.

익히지 않은 육류, 어패류, 가금류 등은 전용용기에 넣어 뚜껑 덮어 보관하여야 한다. 익히지 않은 식품은 유해세균이 존재할 가능성이 많아 다른 식품에 오염시킬 수 있다.



- 계란은 반드시 냉장보관 하여야 하며 계란 전용 냉장고가 없을 경우 투명비닐을 씌우거나 전용 용기에 담아 뚜껑 덮어 보관하여야 한다. 계란 껍질에는 살모넬라균 등 유해세균이 묻어 있을 수 있다.



- 조리된 식품 보관 시 스테인리스 용기에 담아 반드시 뚜껑 덮어 보관해야 한다. 조리식품 및 즉석섭취 식품은 세균의 노출에 피해야 함으로 용기를 열어둔 채 보관하여서는 안 된다.



- 냉장 보관식품은 품명, 입고일, 소분일, 사용기한, 유통기한, 원산지 등 표시사항에 맞게 표기하여 부착 보관하여야 한다.

-유통기한이 있는 가공식품을 소분하여 사용시 원재료를 완전 소모하기 전 까지 "원팩"을 보관하여야 한다.

■ 보관식품 표시사항 ■			
식재료명	년	월	일
입고·소분·조리	년	월	일
사용기한	년	월	일
유통기한	년	월	일
제조 (72시간 이내)	월	일	시
포장방법	냉동·냉장·상온·해동		
원산지			
소분 시 Package 반드시 보관			
EcoYou 에코유 1588-1693			

- 식품의 표시관리는 선입선출이 가능하고 식품이 냉장고 안에서 오래 경과하게 되면 안전상 문제가 생기므로 기일 내에 사용하도록 해야 한다.

식재료별 위생적 처리 기준 1

식약처 자료 참조

공정관리 : 식재료의 전처리에서 비가열조리, 가열조리 등의 조리 과정 및 조리 후 제공까지의 과정 관리

1. 작업대 및 싱크대

(1) 식재료별 구분 사용

(2) 작업단계별로 구분

- 단계별 철저한 세척:소독 : 다루던 재료 작업이 끝나면 싱크대, 칼.도마 세척 후 다음 작업 실시



작업대 및 싱크대가 하나인 경우 **채소류 → 육류 → 어류 → 가금류** 순서로 작업

2. 칼.도마



(1) 식재료별 구분 사용 : 색깔로 구분

(2) 나무재질의 칼.도마 사용금지.

(3) 음식점 위생등급제 기본항목

육류, 어패류, 가금류의 경우 가열처리를 통해 유해미생물을 없앨 수 있으나,

채소류 및 가공식품은 바로 섭취하는 경우가 있어 취급에 더욱 신중해야 함

다른 식재료에 있던 오염물질의 교차오염을 막기 위해 **재료별로 구분하여 취급**하는 것이 가장 좋음

3. 무치기 작업

(1) 소독된 위생장갑 사용

(2) 무치기용 등 조리기구에는 알코올 등으로

소독하고 반드시 휘발시킨 다음 사용



식재료별 위생적 처리 기준 2

식약처 자료 참조

공정관리 : 식재료의 전처리에서 비가열조리, 가열조리 등의 조리 과정 및 조리 후 제공까지의 공정 관리

1. 작업대 및 싱크대

- (1) 식재료별 구분 사용
- (2) 작업단계별로 구분

- 단계별 철저한 세척·소독 : 다루던 재료 작업이 끝나면 칼·도마 세척 후 다음 작업 실시

2. 칼·도마 구분사용



- (1) 식재료별 구분 사용 : 색깔로 구분사용
예시) 가공품(햄), 과일, 케익류 등
-칼 손잡이에 색상 띠를 부착하여 사용
- (2) 세균번식 위험이 높은 나무도마, 나무손잡이 칼 사용금지
- (3) 작업자가 구분사용 할 수 있도록 게시물 부착

채소류 및 가공식품은 바로 섭취하는 경우가 있어 취급에 더욱 신중해야 함

다른 식재료에 있던 오염물질의 교차오염을 막기 위해 **재료별로 구분하여 취급**하는 것이 가장 좋음



- 칼·도마 사용 후 세척하여 자외선 살균 소독고에 분리보관
- 자외선 소독고가 없을 시 살균제를 이용하여 소독 후 교차오염 방지를 위해 분리보관 하여야 함
- 차아염소산나트륨 소독액 만들기
 - 락스(염소 4%) : 물10L : 락스 50ml를 희석하여 200ppm의 소독수를 만들어 5분간 침지 후 3번 헹구어 건조하여 보관

식재료별 위생적 처리 기준 2

식약처 자료 참조

▶ 즉석섭취식품이란? 이미 조리가 완료된 식품으로 고객에게 제공하기 전에 다시 요리하거나 재가열하지 않은 음식

- 과일, 샐러드, 생채소류, 빵, 케이크, 샌드위치 등

1. 냉장 보관 시 잠재적 위해식품(알류)와 분리하여 보관한다.
2. 생과일, 채소류 등은 반드시 세척하고 식품첨가물로 표시된 제품으로 살균 소독한다.
3. 즉석섭취식품은 조리한 날짜와 유통기한, 포장 개봉일자를 표시한다.
4. 유해세균 증식을 방지하기 위해 냉장 5℃ 이하에서 보관
5. 해동방법 준수 (냉장, 유수해동, 전자레인지 사용) 해동 후 24시간내 사용
6. 즉석섭취식품 취급 시 맨손으로 다루어서는 안 된다. (조리도구사용 및 위생장갑 착용할 것)
 - 장갑이 찢어지거나 손상되면 즉시 교체
 - 오염되었을 경우 새 장갑으로 교체, 재사용 금지
 - 식품취급 후 위생장갑 폐기하고 손 살균소독 실시
7. 가공품(햄), 야채를 다듬는 칼·도마는 구별하여 사용하고 작업이 끝나면 세척, 소독 후 보관



[위생장갑 미착용 금지]



[위생장갑 착용]



[식품표시사항 부착]



[살균·소독액 만들기]



[야채 살균·소독 3분간침지]



[흐르는 물에 3번이상 세척]

올바른 [해동] 방법

식약처 자료 참조

▶ 올바른 해동방법

적절한 해동이 될 수 있도록 해동시간과 장소를 미리 정하여 신속히 해동될 수 있도록 하며, 해동 완료 후 24시간 이내 사용해야 한다.

또한 육류나 가금류, 어패류는 해동 시 다른 식품과 분리하여 교차오염을 방지하여야 한다.

식품안전기준

- 식품은 조리되기 전 완전히 해동되어야 한다.
완전 해동되지 않으면 조리시간이 길어지게 되며 식품 외부만 익고 내부는 잘 익지 않기 때문에 유해세균이 증식할 수 있다.
- 해동할 식품을 적은 양 단위로 냉장고 최하단에 받침대를 받쳐서 적어도 72시간 이내에 해동하여야 한다.
육즙이 다른 음식에 떨어지는 일이 없도록 하고 "해동표시사항"을 부착한다.
- 유수해동은 21℃ 이하의 흐르는 차가운 물에 2시간 이내에 해동하여야 하며, 교차오염이 발생되지 않도록 밀봉하거나 뚜껑을 덮어야 한다.
- 적은 양을 해동할 때는 전자레인지 이용 가능.
냉동된 채소, 떡, 빵, 핫도그 등 부피가 작은 식품에 적합하다.
- 해동이 적절하게 되었는지 손이나 꼬챙이를 이용하여 얼음결정을 확인하여야 한다.
- "해동중" 표시 사항 부착



<유수 해동>



<냉장고 해동>



<전자렌지해동>

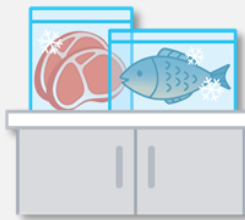
해동 시 금지사항 X



흐르는 물 넘침



오븐 해동



상온 해동



온수 해동



침수해동

세척제와 살균 소독제 1

식약처 자료 참조

1. 세척제와 소독제

(1) 세척제(세제)

: 식품이나 기구·용기의 오염물을 제거하기 위해 사용

(2) 소독제(살균제) : 미생물을 없애는 화학액체



2. 세척제의 종류 및 사용방법



1종 : 채소 및 과일



2종 : 식기류 세척용



3종 : 식품의 조리기구 및
가공기구 세척용

<1종은 2종 및 3종(또는 2종 3종)으로 사용 가능하나, 3종은 2종(또는 2종 1종)으로 사용금지>

3. 살균·소독제 보관

(1) 살균·소독제는 식품과 분리하여 서늘하고 통풍이 잘 되는 곳에 별도 보관

보관 중 파손되거나 밀폐되지 않으면 식품에 묻거나 혼입될 위험이 있음

(2) 남은 희석액은 장기간 보관하지 않을 것

희석액은 시간이 지날수록 살균·소독력이 급격히 떨어지므로 장기간 보관하지 않는다

4. 살균·소독제 취급시 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

세척제와 살균 소독제 2

식약처 자료 참조

1. 살균·소독의 종류

종류	대상	소독방법
열탕소독	행주, 식기	100°C에서 30초 이상 충분히 삶음
자외선 소독	칼, 도마, 가위 등	포개거나 뒤집어 놓지말고 자외선이 바로 닿도록 한다 살균시간(약 30~60분), 온도(50~55°C)
화학소독	작업대, 기구, 도마 등	-차아염소산나트륨용액 소독 : 200ppm 5분간 침지 - 70% 에탄올 소독 : 분무하여 건조할 때까지 문지름

2. 소독액 만드는 방법

▶ 생야채 소독

물 10L X 락스(염소4%)25ml = 100ppm

▶ 기기,기구 소독

물 10L X 락스(염소4%)50ml = 200ppm



3. 소독 방법

▶ 비가열 조리 식품(생야채 등) 세척 및 소독방법



흙 등 이물 세척 제거



소독액 제조



소독액 농도 확인



소독액 침지 5분



깨끗한 물 5분간 침지



흐르는물 3회이상 세척

※ 비가열 조리식품은 익히지 않고 바로 섭취하는 식품이므로 미생물을 없앨 수 있는 충분한 세척과 소독작업이 필요하며, 깨끗하게 씻은 식재료는 용기에 담은 후 밀봉하여 (뚜껑을 덮어) 즉시 냉장고에 보관하도록 한다

▶ 기기, 기구의 세척 및 소독 방법



사전 오물 제거



세척



헹굼



살균·소독



살균·소독



건조

※ 식품접촉면에 남아 있는 유기물이나 지방 등의 이물질은 살균·소독 효과를 감소시키므로 반드시 세척 후 소독하여야 함

행주는 조리장에서 일어나는 주요 교차오염 중의 하나로 행주로 인한 세균 오염을 방지하기 위해서는 **안전하고 위생적으로 취급**하여야 한다.

1. 행주 사용 수칙

행주사용 수칙	왜 그럴까요?
▶ 행주는 한가지 작업이 끝나면 즉시 교체 ▶ 오염 작업에는 키친타월 등 일회용 사용 ▶ 익히지 않은 육류, 가금류, 생선류, 계란, 채소 등을 닦은 행주 재사용 금지 ▶ 오염된 행주는 열탕소독을 하거나 세척 후 살균. 소독제(염소소독 등)를 이용하여 소독하여 사용	▶ 오염된 행주의 유해세균이 조리장과 조리기구 등을 오염시킬 수 있음 ▶ 익히지 않은 육류, 가금류, 생선류, 계란의 껍질은 다른식품에 비하여 유해 세균이 더욱 많으며, 채소 또한 토양에 존재하는 유해세균이 많이 묻어있음
▶ 즉석섭취식품 조리용 작업대와 기구(칼, 도마 등)에는 반드시 소독된 행주만 사용	▶ 즉석섭취식품은 추가 조리 없이 섭취하는 식품으로 오염되지 않도록 주의
▶ 마른행주와 젖은 행주는 구분하여 사용 ▶ 마른행주를 많이 준비하여, 조리 중 반복 사용금지	▶ 반복 사용되는 행주는 사용중인 칼,도마, 작업대 등을 세균에 노출 시킴
	
▶ 젖은 행주는 살균소독제 안에 담아 보관 ▶ 살균소독제의 농도가 적당한지 테스트 페이퍼로 확인	▶ 젖은 행주는 세균 증식의 주요원인 ▶ 200ppm의 소독수에 담귀 깨끗하게 소독 된 행주만 사용 ※ 소독수 만들기[200ppm] 물10L X 락스(염소4%)50ml
	

2. 행주 소독방법

(1) 열탕 소독

- 사용한 행주는 중성세제로 깨끗이 세척하여 물로 충분히 행군다.
- 전용냄비에서 끓는 물(100°C이상) 에서 30초 이상 열탕 소독
- 충분히 행구어 청결한 공간에서 자연건조 후 미사용 행주 보관함에 보관

(2) 염소소독

- 사용한 행주를 중성세제로 깨끗이 세척하여 물로 충분히 행군다.
- 염소소독 농도(200ppm)를 준수한 소독액에 행주를 5분이상 침지
- 충분히 행구어 청결한 공간에서 자연건조 후 미사용 행주 보관함에 보관

1. 냉장·냉동고 내·외부 청결관리- 성에제거, 문의 고무패킹 훼손 및 오염물질 제거
 - 주 1회 내부청소, 냉장고 손잡이 및 오염물이 묻을 경우 수시 청결관리
2. 제조바, 조리기계, 기구, 도구 등은 청결관리 하여야 한다.
 - 블렌더는 사용하고 나면 제조한 블렌더 통은 바로 세척한다.
블렌더의 덮개의 표면은 깨끗이 닦아낸다.
 - 커피머신의 스팀봉은 사용 후 닦아내어 주고 살균소독하여 건조하여 사용한다.
 - 빙삭기는 얼음 토출구 및 오염물이 묻을 경우 즉시 닦아주고 살균소독하며 매일/ 매주 청결관리
3. 얼음 저장고, 제빙기 및 스쿱은 청결관리 하여야 한다.
 - 얼음저장고(아이스캐빈)은 매일 청결관리 하며 살균소독제를 이용하여 소독한다.
 - 스쿱은 제빙기 안에 보관하며 안되고 스쿱전용 용기에 넣어 보관하여 수시로 살균소독 후 건조하여 사용한다.
 - 제빙기는 매일, 매주로 나누어 청결하게 관리하고 오염물(커피자국 등)이 묻을시 즉시 닦아낸다.
 - 얼음저장고의 용기는 세척 후 살균소독하여 사용
 - 스쿱 및 얼음 담는 용기는 세척하고 살균소독 후 사용



* 모든 기기·기구는 청소매뉴얼을 만들어 근무자의 청결관리와 요령을 이해한다.