

4 조리 기구 등의 위생

5 식품 취급자의 위생

이런
2차 오염에
조심!

세균에 오염된 칼, 도마, 소쿠리 등의 조리 기구나 손 등을 통해,
세균이 생야채나 요리된 음식 등에 옮기는 것을 2차 오염이라고 합니다.



1 도마, 칼, 행주 등의 위생

도마, 칼, 행주는 여유있게 준비해,
식품 구별(고기용, 생선용, 야채용 등)
및 처리용, 밀손질용으로 나누어 사용합니다.

식품별로 색으로 구분해 두면 편리합니다

2 소독 방법

조리 기구는 먼저 깨끗이 씻고 아래와 같은 방법으로 소독합니다
또, 소독 후는 더러워지지 않도록 건조한 상태로 보관합니다.

구 분	온 도·농도	시 간	용 도
자 비	100℃ 전후	5분이상	행주, 타월
	80℃ 전후		도마, 칼
염 소 제	유효 염소량 200ppm	5분이상	도마, 칼 행주, 냉장고
소독용 알코올	70%		도마, 칼 냉장고, 조리대



3 냉장고의 위생

①원격 온도계로 창고내 온도를 매일 확인한다.

냉장 10℃ 이하 냉동 -15℃ 이하 적온 냉장실 4℃ 이하

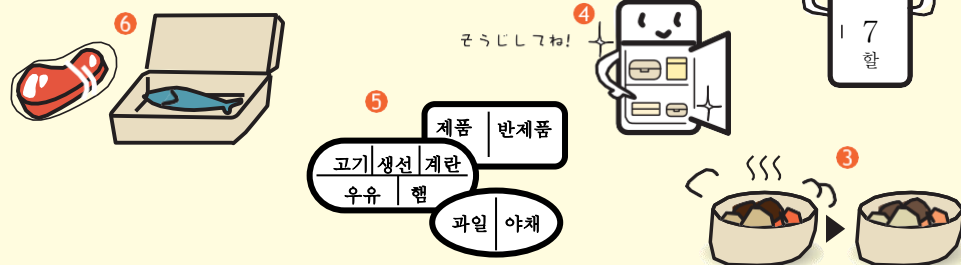
②음식을 너무 많이 넣지 않는다. (용량의 7할이 기준)

③따뜻한 식품은 식히고 나서.

④매주 한번 정도는 냉장고내를 청소한다.

⑤원재료, 반제품 및 제품마다 구분한다.

⑥고기나 생선은 랩류로 감싸거나, 뚜껑이 있는 용기에 넣는다.



1 손씻기의 기본

작업을 시작하기 전에, 작업 내용을 바꾸었을 때, 용변 후 등, 필요할 때마다 손을 씻기바랍니다.



2 작업 개시시 체크

각 시설에 적합한 점검표를 작성하고 작업 개시 전에 점검합니다.

종업원 등의 위생 관리 점검표(예)		○연 △달 □날
	점검 항목	결과
1	설사나 감기 등 컨디션이 나빠지고 있지 않습니까?	○
2	손가락에 상처가 없습니까?(상처가 있는 사람은 직접 식품에 손대지 않기)	○
3	청결한 전용 작업복, 모자, 마스크, 신발을 착용하고 있습니까?	○
4	작업복에 이물이나 얼룩이 붙어 있지 않습니까?	×
5	반지를 빼고 시계도 풀었습니까?	
6	손톱은 짧게 자르고 있습니까?	
7	올바른 손씻기를 했습니까?	



3 건강 관리

건강해도 체내에 식중독균이나 바이러스를 가지고 있는 일이 있습니다.

정기적으로 대변검사를 실시해 체크합니다. (이질균·살모넬라균·장관 출혈성 대장균·노로 바이러스 등)
날고기, 생굴은 먹지 마십시오.

4 위생 교육

책임자는 종업원의 익숙지기에 의한 위생에 대한 의식 저하를 방지 하기 위해, 또한, 새롭게 채용한 종업원의 의식을 높이기 위해 정기적으로 위생 교육을 실시합니다.

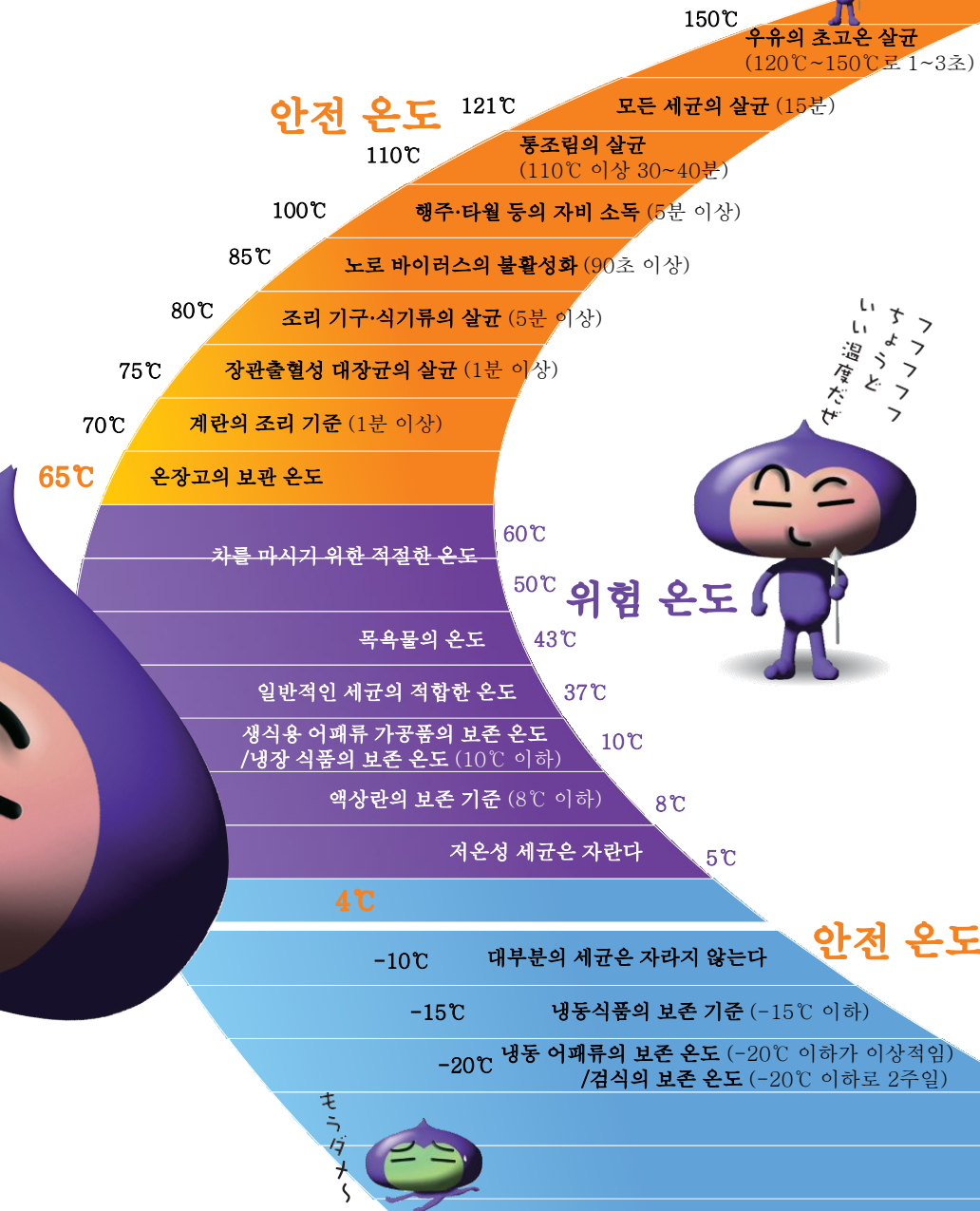
※식품위생법의 일부 개정에 따라 식품 사업자의 책임이 명확하게 되었습니다.

제조, 판매하는 식품에 관한 필요한 정보 기록을 작성해, 보존하도록 노력합니다.

식중독을 막으려면

식품위생 강의 자료

《음식과 온도의 관계》

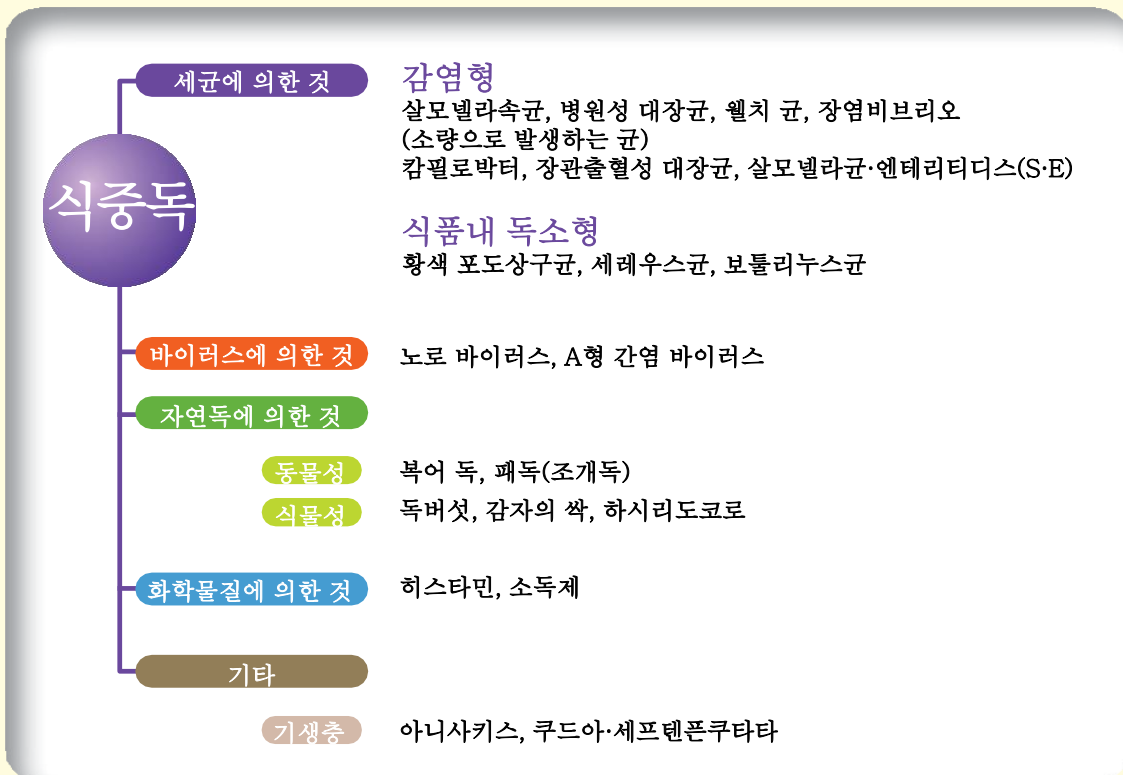


안전 온도

위험 온도

1 식중독의 분류

식중독 발병 원인을 종류별로 분류해 대표적인 것을 제시했습니다.



알고 계십니까? 식중독의 원인은 이런 곳에 숨어 있습니다.

닭
캠필로박터
살모넬라속균

사람
황색 포도상구균
노로 바이러스

소
장관출혈성 대장균
살모넬라속균
캠필로박터

돼지
살모넬라속균
캠필로박터
E형 간염 바이러스

계란
살모넬라속균

곡류
세레우스균

어류
장염비브리오
A형 간염 바이러스
히스타민
아니사키스
복어 독

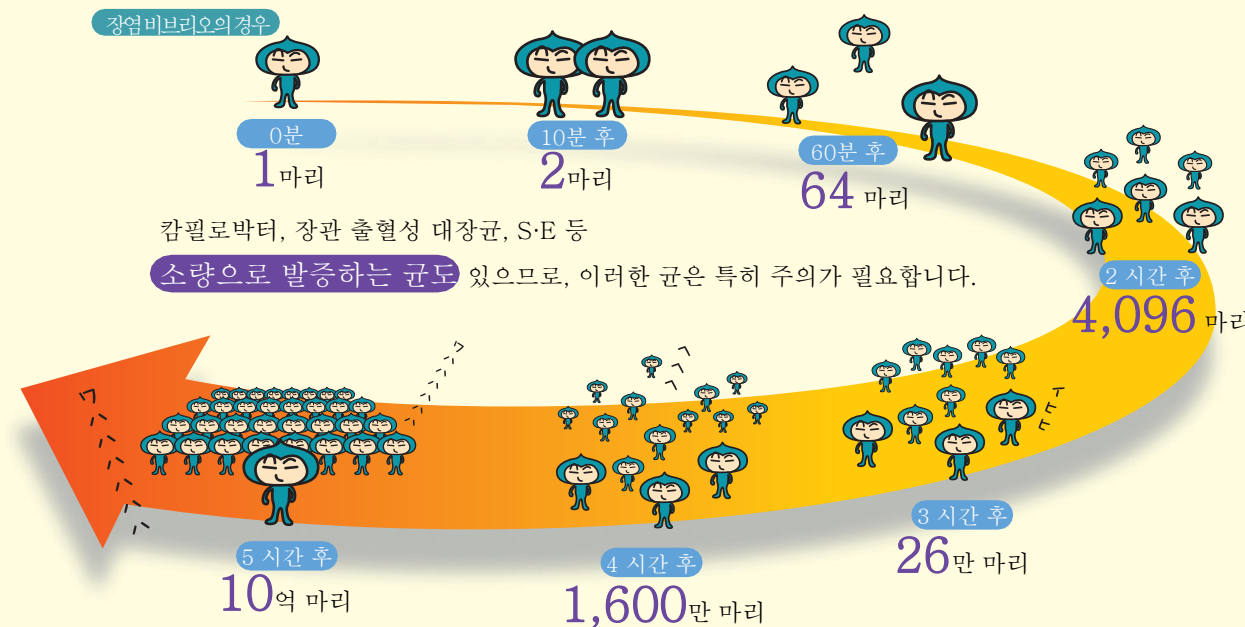
조개류
장염비브리오
노로 바이러스
A형 간염 바이러스
패독(조개독)

밀봉 포장 식품
보툴리누스균

2 세균성 식중독 예방의 3 원칙

1 세균을 멀리 하기 ▶ 청결
조리장, 조리 기구, 식품 취급자의 위생에 유의합니다.

2 세균을 늘리지 않기 ▶ 신속·온도 관리
온도, 수분, 영양이 최적한 경우 다음과 같이 늘어납니다.



1 식품의 표시(유통 기한·보존 방법 등)를 확인하고 구입한다.

2 식품의 보존 온도를 지켜 냉장고나 냉동고로 보존한다. 온장고에 보관할 때는 65℃ 이상으로 한다.

3 조리하고 나서 가능한 한 빨리 먹는다. 너무 시간이 지났으면 과감히 버린다.

3 세균을 해치운다 ▶ 가열
가열할 때는 75℃로 1분 이상 중심부까지 합니다. 일부 식중독균(황색 포도상구균, 세레우스균 등)은 가열에 의해 균이 죽어도 균이 만든 독소는 분해되지 않아, 식중독을 일으키는 경우가 있으므로 취급에 주의하세요.

가열 조리 75℃ 1분 이상

※노로 바이러스를 해치우려면 85~90℃로 90초 이상의 가열이 필요합니다.

3 주방의 위생

- 충분히 환기해 고온다습을 피합시다. 또, 온도계를 설치해 실온을 25℃ 이하에 유지합시다.
- 마루의 배수를 잘하고 되도록 건조시킵시다.또, 건조 시스템화를 적극적으로 계획합시다.
- 튀는 물로 인한 오염을 막기 위해 식품 취급중에는 마루를 물로 씻는 것은 피합시다.
- 손 씻기 설비에는 비누, 소독액을 보충해, 항상 사용하기 쉬운 상태를 만듭시다.
- 식품은 정한 장소에서 위생적으로 보관합시다.또, 보관 설비는 마루에서 0.6m 이상의 높이에 마련합시다.
- 세정, 소독한 식기나 기구는 찬장 등에 넣읍시다.
- 식품에의 이물 혼입을 막기 위해, 사물이나 청소용 도구 등은 식품과는 별도로 보관합시다.
- 파리, 쥐, 바퀴벌레 등의 침입을 막기 위해, 망창이나 배수구의 그물을 설치해, 점검·보수합시다.

