

# 4 조리 기구 등의 위생

이런  
2차 오염에  
조심!

## 1 도마, 칼, 행주 등의 위생

도마, 칼, 행주는 여유 있게 준비해,  
식품 구별(고기용, 생선용, 야채용 등)  
및 처리용, 밀손질용으로 나누어 사용합시다.

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



식품별로 색으로 구분해 두면 편리합니다

## 2 소독 방법

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

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



## 3 냉장고의 위생

- 원격 온도계로 창고내 온도를 매일 확인한다.  
냉장 10°C 이하 / 냉동 -15°C 이하 / 저온 냉장실 4°C 이하
- 음식을 너무 많이 넣지 않는다. (용량의 7할이 기준)
- 따뜻한 음식은 냉장고에 넣지 않는다.
- 매주 한번 정도는 냉장고내를 청소한다.
- 원재료, 반제품 및 제품마다 구분한다.
- 고기나 생선은 램프로 감싸거나, 뚜껑이 있는 용기에 넣는다.



# 5 식품 취급자의 위생

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

## 1 손씻기의 기본

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



## 2 작업 개시시 체크

각 시설에 적합한 점검표를 작성하고 작업 개시 전에 점검합시다.

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 붙이고 있지 않습니까?	×
5	반지를 빼고 시계도 풀었습니까?	
6	손톱은 짧게 자르고 있습니까?	
7	울바른 손씻기를 했습니까?	

## 3 건강 관리

건강해도 체내에 식중독균이나 바이러스를 가지고 있는 일이 있습니다.  
정기적으로 대변검사를 실시해 체크합시다. (이질균·살모넬라균·장관 출혈성 대장균·노로 바이러스 등)  
날고기, 생굴은 먹지 마십시오.

## 4 위생 교육

책임자는 종업원의 익숙지기에 의한 위생에 대한 의식 저하를 방지하기 위해, 또한, 새롭게 채용한 종업원의 의식을 높이기 위해 정기적으로 위생 교육을 실시합시다.

※ 식품위생법의 일부 개정에 따라 식품 사업자의 책임이 명확하게 되었습니다.  
제조, 판매하는 식품에 관한 필요한 정보 기록을 작성해, 보존하도록 노력합시다.

# 식중독을 막으려면

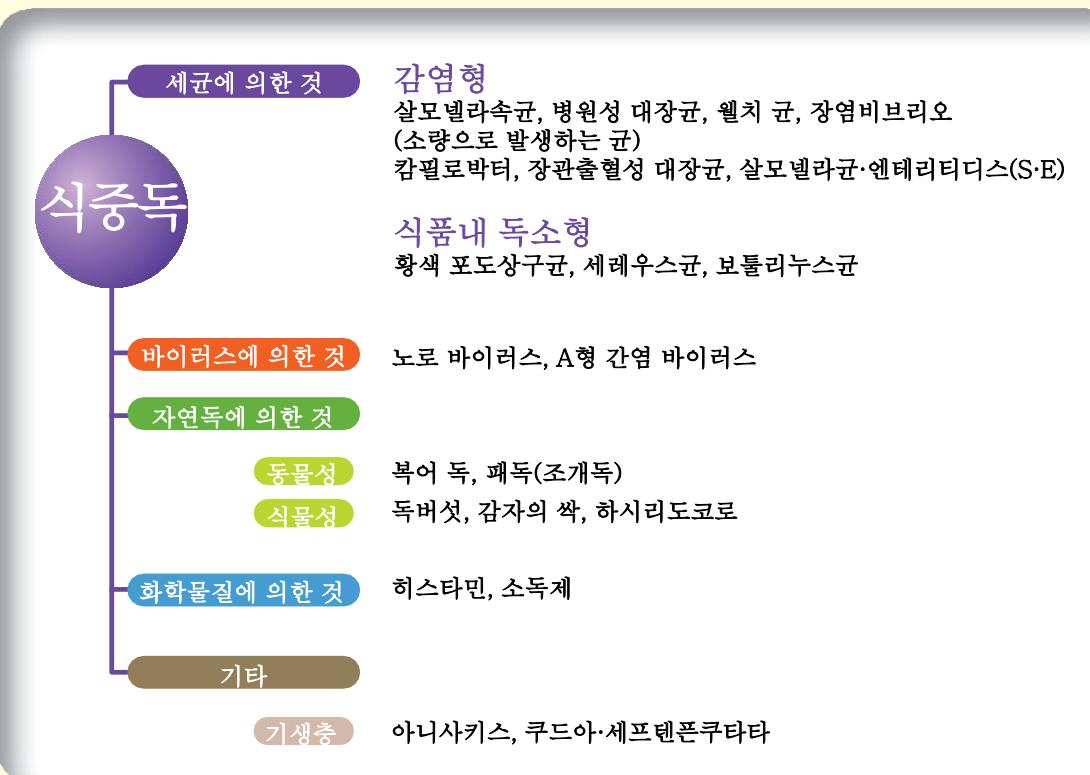
## 식품위생 강의 자료

### 《음식과 온도의 관계》



# 1 식중독의 분류

식중독 발병 원인을 종류별로 분류해 대표적인 것을 제시했습니다.



식중독의 원인은 이런 곳에 숨어 있습니다.



# 2 세균성 식중독 예방의 3 원칙

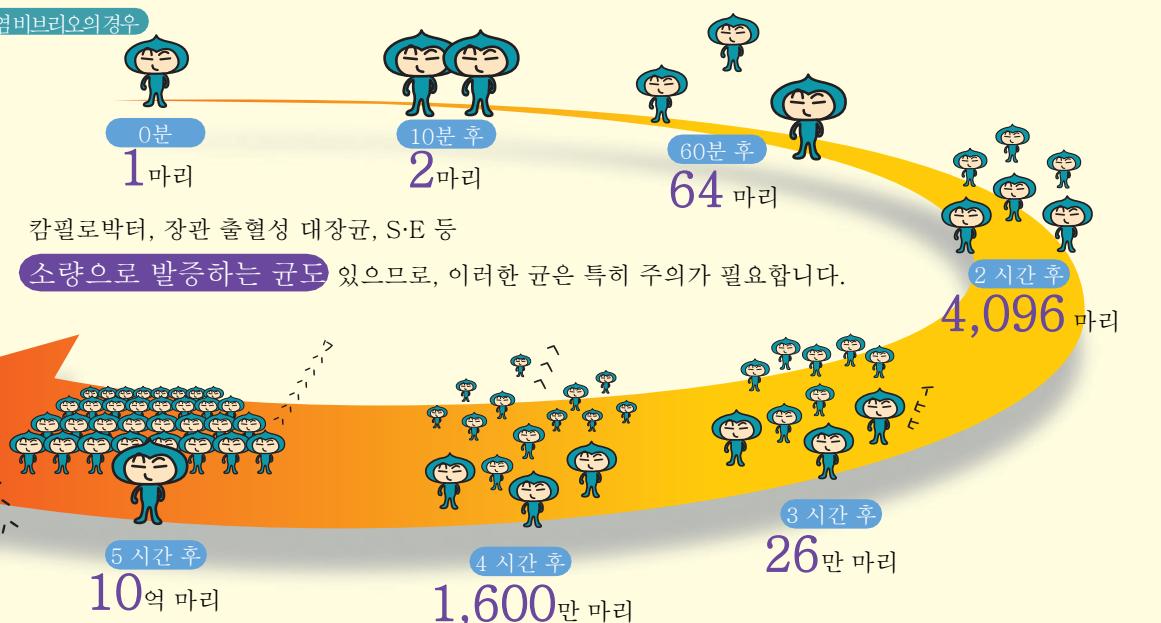
## 1 세균을 멀리 하기 ► 청결

조리장, 조리 기구, 식품 취급자의 위생에 유의합시다.



## 2 세균을 늘리지 않기 ► 신속·온도 관리

온도, 수분, 영양이 최적한 경우 다음과 같이 늘어납니다.



## 3 세균을 해치운다 ► 가열

가열할 때는 75°C로 1분 이상 중심부까지 합시다. 일부 식중독균(황색 포도상구균, 세레우스균 등)은 가열에 의해 균이 죽어도 균이 만든 독소는 분해되지 않아, 식중독을 일으키는 경우가 있으므로 취급에 주의하세요.

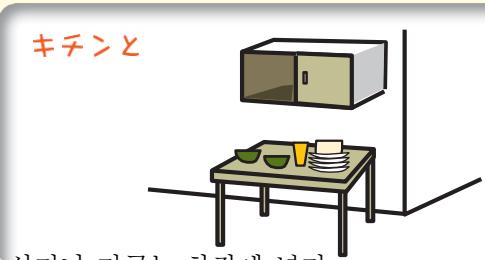


※ 노로 바이러스를 해치우려면 85~90 °C로 90초 이상의 가열이 필요합니다.

- 충분히 환기해 고온다습을 피합시다. 또, 온도계를 설치해 실온을 25°C 이하에 유지합시다.
- 마루의 배수를 잘하고 되도록 건조시킵시다. 또, 건조 시스템화를 적극적으로 계획합시다.
- 튄 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.



손씻기 설비는 항상 사용할 수 있는 상태로.



식기나 기구는 찬장에 넣기.

