

'18. 8월

월별 위생 교육 내용

- **교육 대상** : 조리/홀 종사자
- **교육 기한** : 게시일~15일 이내
- **교육 시간** : 1시간/월
- **교육 자** : 점장
- **행정 사항** : 교육 후 사인지 비치

I. 주 제

- 위생적 취급 Ⅲ

II. 내 용

- 검식
- 조리완제품 관리
- 배식.판매 관리

III. 목 표

- 검식 방법에 대해 숙지한다.
- 조리완제품 보관관리 기준에 대해 숙지한다.
- 배식.판매 시 관리 기준에 대해 숙지한다.

I 검식

1. 검식 방법은?

가. 검식은 누가 할까요?

- 점장 또는 조리책임자와 복수의 조리담당자 등 최소 2명 이상 실시합니다.

나. 검식 기구는 어떤 것으로 사용할까요?

- **검식 전용 용기와 기구를 사용하며 한번 사용한 검식도구는 재사용하지 않습니다.**

다. 검식하는 시점은?

- **조리완료시점 또는 제공 전에 실시하여 검식 이상 시 조치가 가능하도록 합니다.**

라. 검식 시 확인해야할 사항은?

- 조리상태, 가열상태, 맛, 냄새, 온도, 질감, 색깔, 농도, 이물질 등 조리식품의 전체적인 상태를 확인합니다.

2. 검식 시 주의사항

가. **조리에 사용된 조리도구 또는 고무장갑으로 직접 검식하는 행위는 하지 않습니다.**

나. 검식을 하고 남은 잔량 식품은 조리/제공하지 않고 바로 폐기 합니다

다. 미량독소 함유(위험)식품은 반드시 검식을 실시하도록 합니다.

라. 병원사업장의 경우 매 끼 검식한 내용을 검식부에 기록합니다.

마. 중고교 사업장 : 검식 내용을 NEIS 검식일지에 기록합니다.



3. 검식 이상 시 조치사항

가. 식재료/식품 품질 이상 판단 시(변질/부패 의심되는 경우) 점장에게 즉시 보고 합니다.

(점장숙지 사항) ※ 식재료/식품에서 기인된 것으로 판단되는 경우

- 해당 식재료/식품 제공 금지(식품안전기획팀으로 즉시 유선 보고)
- 해당 식재료/식품 냉동보관(원포장지 전체 보관, 검사용)

나. 이물질 발견 시(해충, 조리도구, 비닐, 돌, 수세미 등)

- 이물 제거 후 추가 발생여부를 확인합니다.(다량 함유 시 해당 식품 제공 금지)

다. 가열상태 미흡 시 충분히 추가 가열하여 중심온도 85°C 이상 확인 합니다.

II 조리완제품 보관 관리

1. 조리완제품 보관 기준은?

가. 보관 온도 및 보관 가능 시간

구분	보관 온도		보관 가능 시간
급식	보냉	0~5℃	조리완료시점에서 5시간 이내 배식 완료
	보온	60℃ 이상	
외식	보냉	0~5℃	조리완료시점에서 24시간 이내 배식 완료
	보온	60℃ 이상	조리완료시점에서 5시간 이내 배식 완료

※ 단, 실온보관 시 : 조리완료시점에서 2시간 이내(잠재적위험식품 1시간30분 이내)

2. 적온 관리를 위한 조치 방법은?

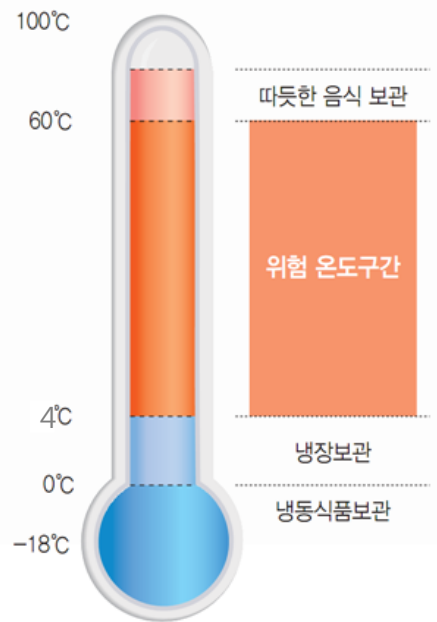
가. 적온 보관이 불가하여 실온에 보관해야 하는 경우 식품의 품온이 30~40℃ 정도되는 위험온도대에서 1시간 이상 노출되지 않도록 시차조리 등을 통하여 관리합니다.

(배식 시작 ~ 종료 시간을 고려하여 시차조리 진행)

나. 배식 전 조리된 식품의 적정 온도가 유지될 수 있도록 보온·보냉고(온장고/냉장고 등)에서 최대한 보관할 수 있는 양까지 보관하고 배식 시점에 꺼내어 제공합니다.

다. 대량조리하여 보관 시에는 용량이 작은 여러 개의 용기에 나눠 담아 1개씩 꺼내 사용하며, 나머지는 사용 전까지 적온 보관 합니다.

다. **먼저 조리된 음식부터 제공·배식될 수 있도록 관리합니다.**



III 배식/제공/판매 관리

1. 배식 종사자의 복장(급식사업장에 한함, 외식의 경우 각 사업장 기준 준수)

가. 배식복장은 위생모, 위생복, 배식앞치마이며, 위생화, 예식장갑/위생장갑을 착용합니다.

나. 배식 전 복장 청결상태를 확인하여 머리카락 등이 묻어있지 않은지 확인합니다.



2. 적온 배식관리

가. 적온 배식대 설정온도를 확인합니다.(병동배식 배선카 포함)
(보온 : 60°C 이상, 보냉 : 5°C 이하 유지, **배식 20분전 예열**)

나. **적온 배식대가 없는 경우 온도가 이탈되지 않도록 조치합니다.**

- 1) 전기렌지, 고품연료, 냉각얼음 등을 이용한 온도 관리
- 2) **배식인원, 시간대 등을 고려하여 음식 소분량(받드크기) 조정**

3. 배식 음식관리

가. 튀김류를 제외한 모든 식품은 밀폐될 수 있도록 **덮개처리하고,**

나. 바닥에서 60cm 이상 높이 확보하여 보관 합니다.

다. **배식이 끝난 식품을 새 식품에 더는 행위 및 배식하던 용기에 새로운 음식을 혼합하는 행위는 하지 않습니다.**



▲ 얼음중탕 사용



▲ 덮개처리



▲ 사용하던 음식 혼합 금지

4. 배식 도구류 관리(음식 셋팅 시 동일 기준 적용)

가. 손 배식의 경우 위생장갑 오염 즉시 교체하며, 최대 30분 단위로 교체하도록 합니다.
피크타임에는 교체하기 어려우므로 피크타임 전 교체할 수 있도록 합니다.
위생장갑을 착용하더라도 가급적 손 배식은 지양하며, 집게, 롱스푼 등 도구류를 사용하도록 합니다.

나. **자율배식의 경우 배식도구의 손잡이 부분이 음식과 직접 접촉하지 않도록 관리합니다.**

용기 내부로 배식도구가 빠질 수 있으므로 배식도구는 용기 외부에 보관할 수 있도록 거치대를 놓거나 용기보다 도구의 크기(길이)가 더 큰 것을 사용 하는 등의 조치를 취합니다.

다. 배식도구류는 오염즉시 교체하며, 최대 1시간 단위로 교체할 수 있도록 여유 수량을 배식 장소에 비치하도록 합니다.

라. 음식 보관용 **중탕용수는 1일 1회 이상 교체**합니다.

(음식물찌꺼기가 있는 경우 끼니별 교체)

마. 배식대 정리용 행주는 청결하게 유지하며, 여유수량을 준비하여 수시로 교체 합니다.

5. 배식종료 후 배식도구(식판, 수저 등) 회수

가. 배식종료 후 식당에 적재된 배식도구는 보관장소로 이동시켜 보관하며,

나. 수저통, 식판보관대 등 세척.소독 후 재배치할 수 있도록 합니다.



▲ 배식 중 배식 도구류 관리 우수사례

2018년 8월 위생

<input type="checkbox"/> 교육날짜	월 일	<input type="checkbox"/> 교 육 자	
<input type="checkbox"/> 교육시간	: ~ :	<input type="checkbox"/> 총인원/교육인원	명/ 명

확 인 란			
성명	확인	성명	확인
교육 메모 (기타 전달사항, 추가교육내용 등)			