



Ⅱ. 식중독예방 및 위생관리

제 1 장 ▶ 식중독예방

1. 식중독의 이해

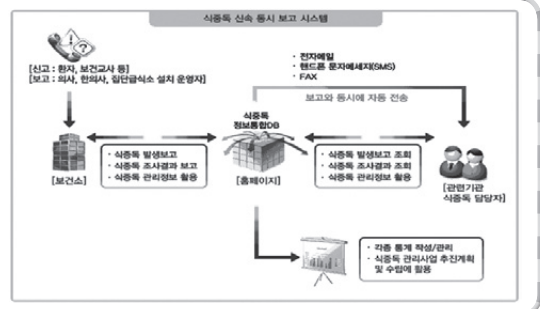
- “식중독”이란 식품 섭취로 인하여 인체에 유해한 미생물 또는 유독물질에 의하여 발생하였거나 발생한 것으로 판단되는 감염성 질환 또는 독소형 질환을 말한다. (식품위생법 제2조 제14호)

〈Q&A〉 식중독 증세는?

- 음식물을 섭취한 뒤 빠르면 1~5시간, 길게는 3일~7일 내에 구토, 복통, 설사 등의 증세가 나타나며, 식중독균 종류에 따라 오심, 발열, 근육통, 두통 등이 동반될 수 있습니다.
- ※ 오심 : 구토가 급박한 느낌을 말하며, 보통 구토가 오기 전에 먼저 나타나거나 혹은 구토에 동반되어 나타나는 현상
- 주의) 식중독 증세는 식중독균의 종류에 따라 다르게 나타나므로 정확한 판정을 받기 위해서는 가까운 보건소 또는 병·의원을 방문하여 진료를 받아야 합니다.

〈Q&A〉 식중독 관리 및 보고체계

1. 식중독 의심 신고
(의사, 환자 → 시장·군수·구청장)
2. 식중독 역학조사 실시(보건소)
3. 식중독균 검출 여부에 따라 행정조치
(시·군·구)



- 식중독은 원인물질에 따라 세균성 식중독, 바이러스성 식중독, 원충성 식중독, 화학성 식중독, 자연독 식중독으로 분류된다. 원인물질에 따라 각각 다양한 증세를 유발할 수 있다.

〈표〉 식중독 균의 분류

분류		종류	원인체
미생물 식중독 (30종)	세균성 (18종)	감염형	살모넬라, 장염비브리오, 콜레라, 비브리오 불니피쿠스, 리스테리아 모노사이토 제네스, 병원성대장균(EPEC, EHEC, EIEC, ETEC, EAEC), 바실러스 세레우스, 쉬겔라, 여시니아 엔테로콜리티카, 캄필로박터 제주니, 캄필로박터 콜리
		독소형	황색포도상구균, 클로스트리디움 퍼프린젠스, 클로스트리디움 보툴리눔
	바이러스성 (7종)	—	노로, 로타, 아스트로, 장관아데노, A형간염, E형간염, 사포 바이러스
	원충성 (5종)	—	이질아메바, 람블편모충, 작은와포자충, 원포자충, 쿠도아
자연독 식중독		동물성	복어독, 시가테라독 등
		식물성	감자독, 원추리, 여로 등
		곰팡이독소	황변미독, 맥각독, 아플라톡신 등
화학적 식중독		고의 또는 오용으로 첨가되는 유해물질	식품첨가물
		본의 아니게 잔류, 혼입되는 유해물질	잔류농약, 유해성 금속화합물
		제조·가공·저장 중에 생성되는 유해물질	지질의 산화생성물, 니트로아민
		기타물질에 의한 중독	메탄올 등
		조리기구·포장에 의한 중독	녹청(구리), 납, 비소 등

- 세계보건기구(WHO)에서는 “집단식중독”을 역학조사 결과 식품 또는 물이 질병의 원인으로 확인된 경우로서 동일한 식품이나 동일한 공급원의 물을 섭취한 후 2인 이상의 사람이 유사한 질병을 경험한 사건으로 규정한다.

〈 Q&A 〉 식중독은 미생물에 의해서만 발생하나요?

- 국내 식중독은 병원성대장균 등 세균에 의한 발생이 많으나 최근 노로바이러스 등 바이러스에 의한 식중독이 증가하고 있으며,
- 독초, 독버섯, 복어 자연독 식중독도 종종 발생되고 있습니다.

* **행정처분 판단 기준** : 조사결과 경로를 확인 · 추정하여 식중독으로 판단할 수 있는 경우

- 음식물(물 포함) 섭취에 의한 감염형 또는 독소형 질환 확인
- 조사 결과 **특정장소**(영업장 또는 급식소 등)에서 제공한 **음식물에서 원인 확인** 또는 추정할 수 있는 경우
- 「병을 일으키는 미생물에 오염되었거나 그러한 염려가 있어 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것으로 영업정지 1개월과 해당음식물 폐기

※ **확정(Definite)** : 원인병원체 판단기준을 만족시키고 역학적 연관성 3요소를 모두 만족

〈 Q&A 〉 음식점 조리식품의 식중독균 기준 · 규격은 어떻게 되나요?

- 음식점 등에서 조리된 식품은 살모넬라, 황색포도상구균, 리스테리아 모노사이토제네스, 대장균 O157:H7, 캄필로박터 제주니, 여시니아 엔테로콜리티카 등 식중독 균이 검출되어서는 아니되며, 장염비브리오균, 클로스트리디움 퍼프린젠스는 100/g 이하, 바실러스 세레우스는 10,000/g 이하이어야 한다. 다만, 조리과정 중 가열처리를 하지 않거나 가열 후 조리 한 식품의 경우 황색포도상구균은 100/g 이하이어야 합니다.

2. 식중독 발생현황

가. 식중독의 사회 · 경제적 비용

- 식중독 발생에 따른 사회 · 경제적 비용 손실은 매년 2조8천억원 이상으로 추산('13, 군산대학교 산학협력단)

※ 경제적 손실비용(추정) : ('08) 25,157억원 → ('10) 26,726억원 → ('12) 27,949억원

나. 최근 5년간 식중독 발생현황

○ 식중독 발생현황

- 2010년 이후 꾸준히 감소하다가 2014년 대형 학교급식 식중독으로 인한 환자수 크게 증가

○ 월별 발생현황

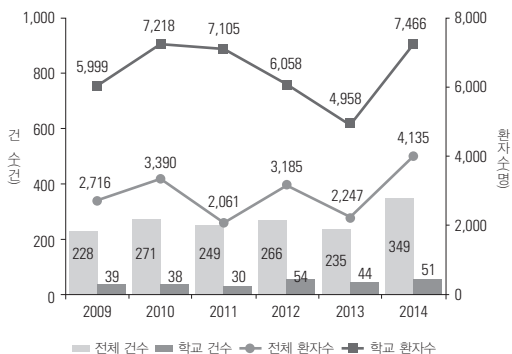
- 식중독 발생은 상반기부터 점차 증가하여 여름철에 정점을 이뤘다가 급격히 감소추세를 보이다 하반기부터 다시 증가하는 양상을 보임
- 이는 여름철에는 병원성대장균 등 세균성 식중독이 증가하고, 겨울철에는 노로 바이러스 등 바이러스성 식중독이 증가하기 때문임

○ 원인체별 발생현황

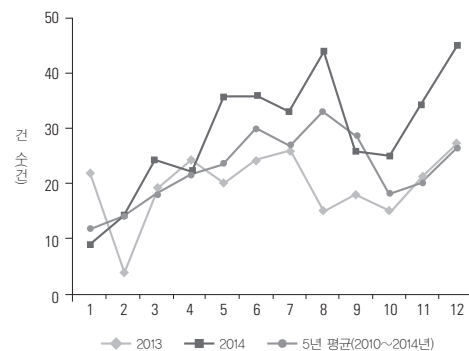
- 주요 원인체 노로바이러스 > 병원성 대장균 > 살모넬라 > 클로스트리디움 퍼프린젠스 > 캄필로박터 제주니 순임
- 최근에는 클로스트리디움 퍼프린젠스와 캄필로박터 제주니의 발생 건수가 증가하고 있음

○ 장소별 발생현황

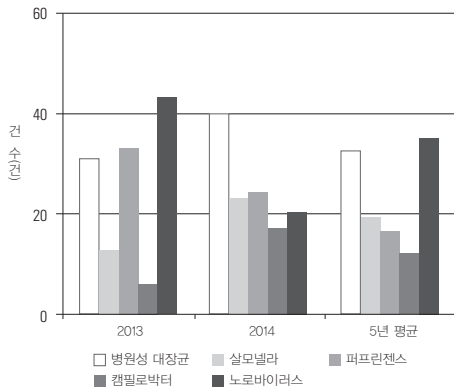
- 식중독 발생 건수는 음식점이 가장 많고, 환자수는 학교급식이 가장 많음
- 장소별 주요 원인균은 음식점은 살모넬라(5년 평균 12건, 388명)이고, 학교는 병원성대장균(5년 평균 14건, 1129명)임



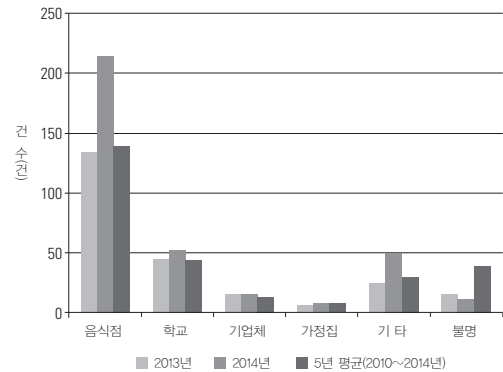
〈최근 5년간 식중독 발생현황〉



〈월별 식중독 발생현황〉



〈원인체별 식중독 발생현황〉



〈장소별 식중독 발생현황〉

〈 Q&A 〉 노로바이러스는 겨울철에만 발생하나요?

- 노로바이러스 식중독은 겨울철에 많이 발생하나 연중 지속 발생하고 있어 지속적 관리가 필요합니다.
- 노로바이러스 식중독 예방법
 - 가급적 굴 등 패류는 날로 섭취하지 말고 익혀먹기
 - 날로 먹는 과일·채소류는 반드시 살균·세척제를 사용하여 흐르는 물로 철저히 세척
 - 지하수는 살균·소독하거나 반드시 끓여서 음용
 - 어패류는 중심부 온도 85℃에서 1분 이상 가열조리
 - 손은 반드시 세정제를 사용하여 흐르는 물에 깨끗이 씻기
 - 조리기구 등은 열탕 또는 염소 소독제 등으로 살균·소독
 - 특히, 노로바이러스 식중독은 사람 간에 감염으로 인해 발생할 수 있으므로 손씻기 등 개인위생 역시 철저히 해야함

〈 Q&A 〉 식중독이 발생할 수 있는 환경은?

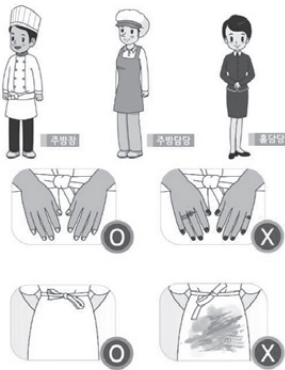
- 식품을 충분한 온도와 시간(75℃(어패류 85℃), 1분 이상)으로 조리하지 않은 경우
- 조리 후 음식물을 부적절한 온도(5℃~59℃)에서 장시간 보관하는 경우
- 오염된 기구와 용기 및 불결한 조리 기구를 살균·세척 없이 사용하는 경우
- 개인의 비위생적인 습관, 손세척 소홀, 개인 질병, 식품 취급이 부주의한 경우
- 비위생적이거나 안전하지 못한 식품원료를 사용하는 경우

제 2 장 ▶ 위생관리

1. 개인 위생관리

가. 복장관리

- 식중독을 일으키는 가장 많은 원인 중 하나는 **건강하지 않은 종사자가** 음식을 취급하는 경우이다. 위생관리 중에 개인 위생관리가 **첫 번째 점검대상**이면서 **가장 중요하다**고 볼 수 있다.
- 개인 위생관리는 복장(위생모, 위생복, 위생화), 장신구, 손 청결관리, 건강검진 등으로 구분하여 **매일매일 점검**하여야 하며, 설사 등 배탈 증세가 있는 종사자는 조리 등 작업에 참여하지 말아야 한다.



〈Q&A〉 복장[위생모, 위생복, 위생화]

1. 주방에 있는 사람은 머리카락이 나오지 않도록 위생모를 써야 합니다.
☞ 위반시 과태료 20만원
2. 위생복, 앞치마를 착용하고, 청결을 유지 합니다.
3. 매니큐어를 하지 말고 및 장신구(목걸이/반지/팔찌/귀걸이 등)의 착용을 금지 합니다.

나. 건강검진

- 식품을 채취·제조·가공·조리·저장·운반 또는 판매하는데 직접 종사하는 사람은 1회/년 정기검진을 받아야 하며, 결과를 확인하여 조리 참여 가능여부를 확인한다.

〈Q&A〉 조리에 참여할 수 없는 질병은?

다음 질병에 걸린 사람은 영업에 종사하지 못한다.

1. 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」 제2조제2호에 따른 제1군감염병
* 콜레라, 장티푸스, 파라티푸스, 세균성이질, 장출혈성대장균감염증, A형간염
2. 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」 제2조제4호에 따른 결핵(비전염성인 경우는 제외한다)
3. 피부병 또는 그 밖의 화농성 질환

〈Q&A〉 정기 건강진단 항목은?

1. 장티푸스(식품위생 관련 영업 및 집단급식소 종사자만 해당된다)
2. 폐결핵
3. 전염성 피부질환(한센병 등 세균성 피부질환을 말한다)

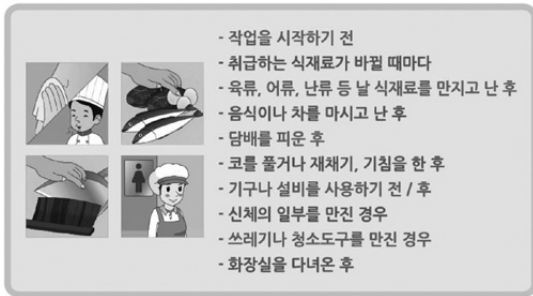
〈Q&A〉 건강진단은 어디서 받을 수 있는가요?

「지역보건법」에 따른 보건소와 「의료법」에 따른 종합병원·병원 또는 의원(의료기관)에서 받을 수 있습니다.

다. 올바른 손 위생관리

- 손 씻기를 반드시 해야 하는 경우는 〈그림 3〉과 같이 식재료 취급 전/후, 기구나 설비를 사용하기 전/후 등이나 음식을 만지기 전, 작업 공정이 바뀌거나 손이 비위생적인 곳에 접촉한 경우 **항상 손을 깨끗이 씻어야 한다.**

*손 씻기는 습관화가 중요하기 때문에 올바른 손 씻기 방법으로 지속적인 교육이 필요하다.



〈그림 3〉 손을 세척해야 하는 경우



〈그림 4〉 올바른 손 씻기 방법

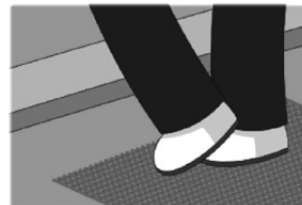
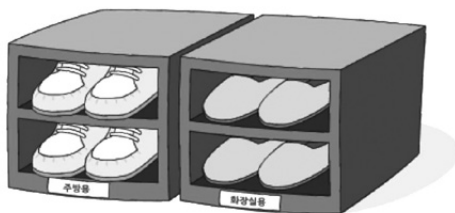
- 손은 모든 표면과 직접 접촉하는 부위이기 때문에 각종 세균과 바이러스를 전파시키는 역할을 한다. 따라서 손 씻기란 각종 세균과 바이러스가 손을 통하여 전파되는 경로를 차단하는 중요한 과정이다.

라. 일일 건강 체크, 화장실 사용 주의사항

- 영업주, 위생관리책임자는 매일 영업을 시작하기 전 종사자의 건강 이상 여부를 확인(설사, 복통, 구토 등)하고, 건강에 문제가 있는 경우 **충분한 휴식과 치료**를 받고 작업을 하도록 한다.



- **화장실**에는 식중독을 일으킬 수 있는 **세균이 많이 존재**할 수 있기 때문에 화장실 전용 신발을 갖추어 사용하고, 주방 출입구에 소독발판을 놓아 외부에서 세균이 주방으로 옮겨지는 것을 방지한다.

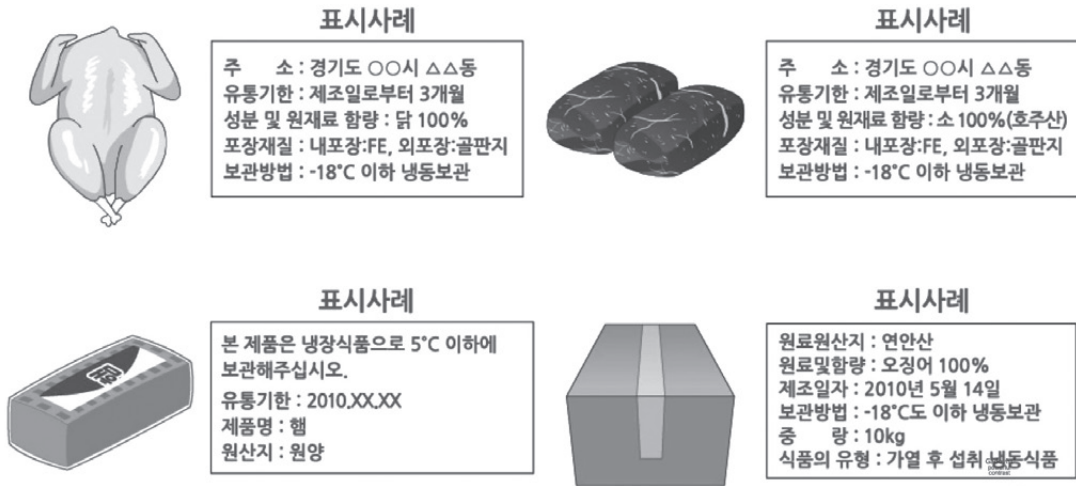


〈그림 5〉 신발 구분 사용 및 소독발판 이용

2. 식재료 위생관리

가. 식재료 구매

- 식재료는 믿을 수 있는 식재료 공급업체를 통하여 구입하며, 표시가 정확한 제품을 구매한다.



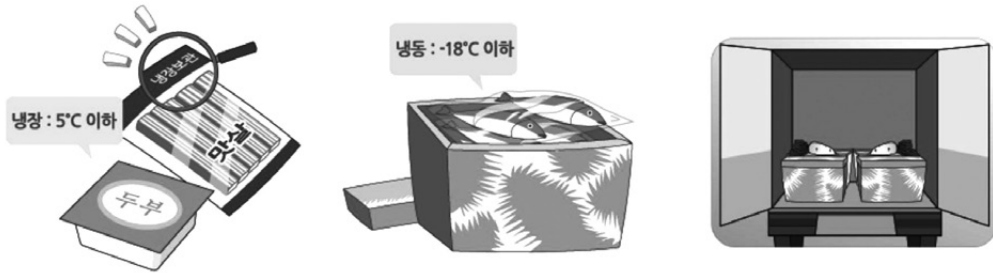
〈그림 6〉 제품 표시사례

〈Q&A〉 식재료 검수절차 및 유의사항?

- 청결한 복장, 위생장갑 착용 후 검수 시작
- 식재료 운송차량의 청결상태 및 온도유지 여부 확인
- 표시사항, 유통기한, 원산지, 중량, 포장상태, 이물혼입 등 확인
- 제품 온도 확인(냉장식품 5°C이하, 냉동식품 언상태유지(-18°C이하), 생선 및 육류 5°C 이하, 일반채소는 상온, 신선도 확인 및 전처리채소 5°C이하)
- 검수 끝난 식재료는 곧바로 전처리 또는 냉장·냉동보관 (외부포장 제거 후 조리실 반입)
- 검수기준에 부적합한 식재료는 자체규정에 따라 반품 등의 조치를 취하도록 하고, 그 조치내용을 검수일자에 기록, 관리

나. 식재료 구입 후 확인

- 식재료 구매단계에서는 식재료 차량의 청결 상태 및 적정 보관온도 여부를 확인한다.



* 식재료는 채소류 · 어패류 · 가공식품 등이 구분 · 보관되어 운송되어야 하며, 차량 내부의 냉장 · 냉동 온도 준수 여부를 확인한다.

- 입고된 식재료는 조명이 밝은 장소에서 바닥에 닿지 않도록 보관한 뒤 검수한다.



- 검수할 때 확인사항으로는
 - 제품의 온도, 포장상태, 유통기한, 신선도



- 서류로 확인할 사항으로는 거래명세서, 원산지 증명서, 등급판정서 등이 있으며,

거래명세서				
품목	규격	수량	단가	공급가액

거래명세서

축산물(소) 등급판정확인서	
도체번호	
귀표번호	
품 종	
성 별	
등 급	

축산물 등급판정서

원산지 표시	
쌀	국산
김치	중국산
소고기	호주산
돼지고기	국산
닭고기	국산

원산지 표시

축산가공품 원산지 표시	
탕수육	국산
햄	호주산
섭산적	미국산

- 기준에 부적합한 식재료는 부적합품 보관용기에 보관 후 반품 처리하고, 냉장 · 냉동 식재료는 즉시 냉장고 또는 냉동고로 이동하여 보관한다.



냉장/냉동고에 신속히 보관



구입 후 상온 방치 금지

다. 식재료 보관 및 저장

- 좋은 식재료를 철저한 검수를 거쳐 받아도 적절한 관리와 보관이 이루어지지 않으면 식재료가 오염 · 변질될 수 있다.

- 식재료의 위생적인 관리를 위하여 냉장/냉동고 온도확인 및 청결 관리, 보관기준, 구분 보관 등을 준수한다.



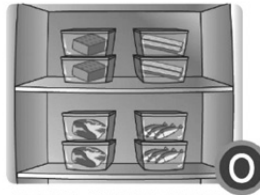
냉장·냉동고 온도 관리



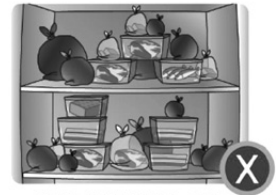
정기적인 성에 제거 및 청소

- * 손이 닿는 냉장고 손잡이, 선반 등에 세균이 존재할 수 있기 때문에 정기적으로 세척 · 청소가 필요하다.

보관기준	해당 온도기준	보관방법
냉장	0 ~ 5 °C	냉장고 보관
냉동	-18 °C 이하	냉동고 보관
상온	15 ~ 25 °C	상온창고
실온	1 ~ 35 °C	냉장고 또는 상온창고
건냉소/서늘한 곳	0 ~ 15 °C	냉장고 또는 상온창고
습기/직사광선을 피하고 건조한 곳/ 통풍이 잘되는 곳	0 ~ 15 °C	냉장고 또는 상온창고

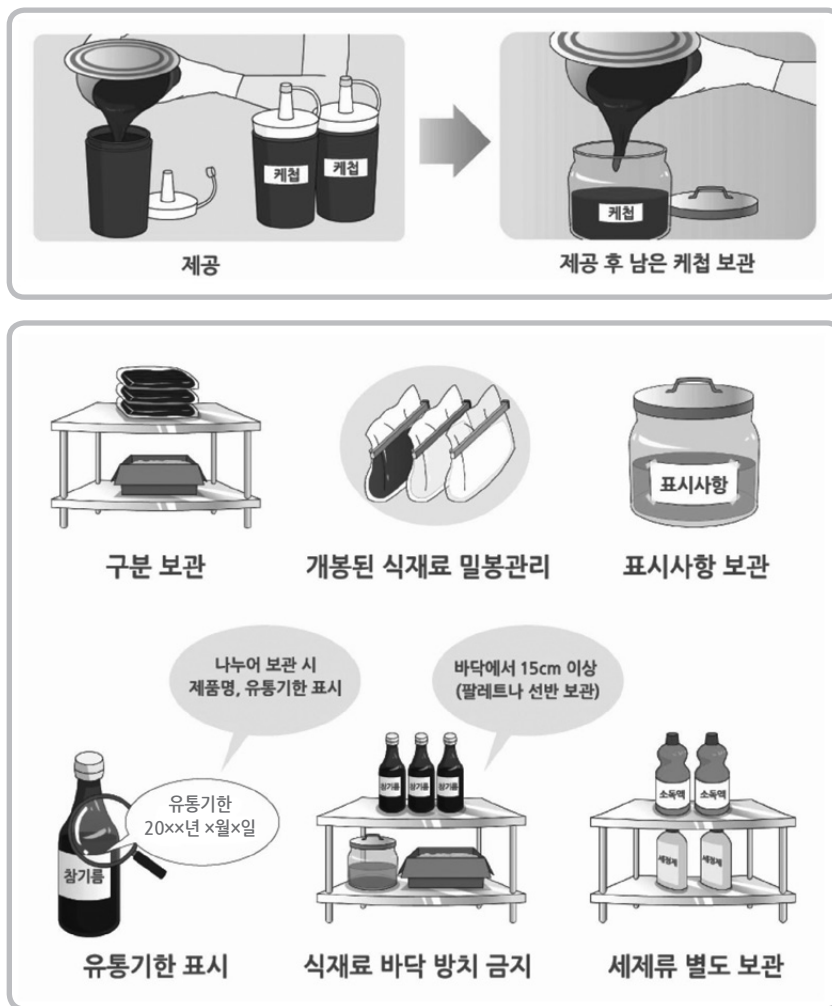


식재료의 상단·하단 구분보관
[상단 - 완제품, 청결식재료 / 하단 - 어육류]



식재료의 구분보관 미흡
[완제품 / 어육류 혼합 보관]

- 개봉한 캔제품을 소독된 용기에 옮겨 냉장 보관하고, 건조 창고에는 식재료가 오염이 되지 않도록 처리해야 한다.

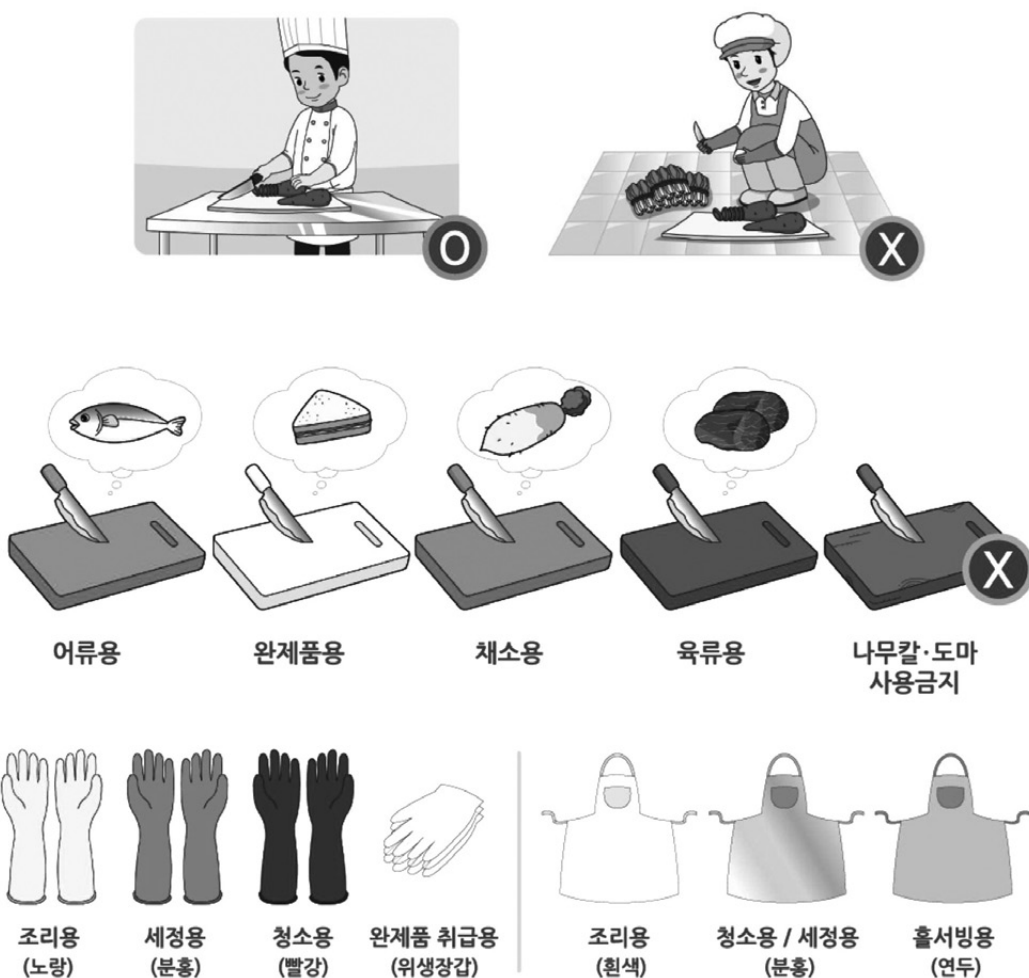


〈그림 7〉 건조 창고에 식품을 저장하는 요령

3. 작업공정 위생관리

가. 교차오염 방지

- 식재료의 전처리는 바닥으로부터 60cm 이상에서 실시하고, 칼 · 도마 등 식기구 · 용기, 고무장갑과 앞치마는 <그림 8>과 같이 구분 사용한다.



<그림 8> 칼, 도마, 고무장갑 및 앞치마의 구분 사용

〈Q&A〉 고무장갑, 위생장갑은?

- 고무장갑과 위생장갑은 식품에 사용이 적합한 제품을 사용하여야 한다.
- 식품에 사용하고자 하는 제품에는 식품위생법에 따른 표시기준을 확인하여야 하며, 수입품의 경우 식품 조리에 사용할 수 있는지 더 철저히 확인하여야 한다.

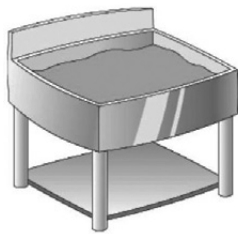
- 싱크대에서 채소와 어·육류를 세척할 때는 **채소류 → 육류 → 어류 → 가금류** 순으로 처리하며, 싱크대 사용 전 또는 식재료가 바뀔 때마다 세척·소독하여 사용한다.



〈그림 9〉 세척 순서

나. 전처리

- 샐러드와 같이 원재료 그대로 고객에게 제공하는 생채소와 과일은 세척·소독을 하여 제공한다.
 - 소독은 소독액을 제조하고 5분 이상 담근 후 흐르는 물에서 2~3회 행군다.
 - * 식재료의 소독은 식품첨가물로 허가받은 차아염소산나트륨, 차아염소산수, 이산화염소수, 오존수 등의 제품을 사용하고, 100ppm(염소계 소독제의 경우)의 농도로 소독한다.



소독액 제조



5분 이상 담금



2~3회 행균 실시
(흐르는 물에서)

〈그림 10〉 생채소 · 과일류 소독방법

- 해동은 5℃이하의 냉장고에서 해동하는 방법, 흐르는 물에서 해동하는 방법, 전자 레인지에서 해동하는 방법이 있고, 한번 해동한 식품은 재냉동을 하지 않는다.



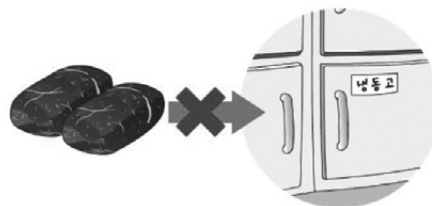
냉장 해동



흐르는 물에서 해동



해동 생략(만두 등 냉동가공식품)



해동 후 재냉동 불가

〈그림 11〉 해동방법

다. 조리

- 음식물을 조리할 때에는 중심의 온도가 75℃(어패류 85℃)에서 1분 이상 유지될 수 있도록 가열하여 완전히 익히고, 조리 후에는 용기에 덜어서 맛을 본다.



중심온도 확인



중심온도 확인 및 기록



용기에 덜어서 맛보기



국자를 이용하여 맛보기

〈그림 12〉 중심온도 확인 및 위생적인 맛보기

- 육류 · 어패류, 계란, 샐러드는 잠재적인 위험 식품으로 조리 후 신속하게 제공하는 것이 중요하다.

* 잠재적 위험 식품 : 안전하지 않을 가능성이 높은 식품



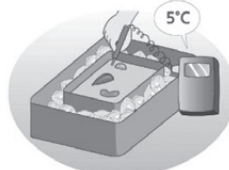
〈그림 13〉 잠재적 위험 식품

라. 고객에게 제공할 때

- 음식을 고객에게 제공할 때 중요한 사항으로는 뜨거운 음식은 뜨겁게, 차가운 음식은 차갑게 보관하여 제공하는 것이다.



60°C 이상으로 뜨겁게 보관



5°C 이하로 차게 보관



개별 덮개 덮어 보관



덮개 없이 겹쳐 보관



남은 음식 전량 폐기



남은 음식 다시 제공

〈Q&A〉 남은 음식을 재사용한 경우?

- 식품위생법 시행규칙 제57조 별표 17 제6호러목 “식품접객업자는 손님이 먹고 남은 음식물을 다시 사용·조리하여서는 아니된다.”에 의하여
 1. 1차 위반 : 영업정지 15일
 2. 2차 위반 : 영업정지 2개월
 3. 3차 위반 : 영업정지 3개월의 행정처분이 조치된다.

마. 세척 및 소독

- 사용한 조리기기는 반드시 세척·소독 후 보관하여야 한다. 기구·용기 등의 세척·소독 방법으로는 표면의 식품 찌꺼기를 제거하고 물과 세척제를 이용하여 세척한 다음 200ppm 농도의 소독제를 이용, 소독한 후 자연 건조 시킨다.



〈그림14〉 기구·용기 등의 세척·소독 방법

- 세척제는 사용 용도에 따라 종류가 나누어져 있어, 1종은 2종 및 3종(또는 2종 → 3종)으로 사용이 가능하나, 3종은 2종(또는 2종 → 1종)으로 사용하지 못한다.



〈Q&A〉 세척제를 사용할 때 유의사항

- 세척제의 용도, 효율성 및 안전성을 고려하여 구입한다.
- 사용방법을 숙지하여 사용한다.
- 세척제를 임의로 섞어 사용하는 일이 없도록 한다(염소계와 산성계 약품을 함께 사용하거나 혼합해서 사용하면 유해가스 발생).
- 세척제는 반드시 식품과 구분하여 안전한 장소에 보관한다.

○ 조리용 소도구는 세척·소독하여 자외선 소독고 또는 전용 용기에 보관한다.



○ 행주/손가락/젓가락/물컵 등은 열탕으로 소독하고, 칼/도마/용기/도구/작업대 등은 소독제로 소독, 컵은 세척 후 입구가 자외선 등을 향하게 하여 자외선 소독한다.



★행주 / 손가락 / 젓가락 / 물컵



칼 / 도마 / 용기 / 도구 / 작업대



조리 소도구 보관 시
(컵은 입구가 자외선
등을 향하게 보관)

○ 남은 음식물은 뚜껑을 덮은 후 별도 보관장소에서 위생적으로 보관한다.



전용 음식물 쓰레기통



비위생적인 음식물 쓰레기 보관

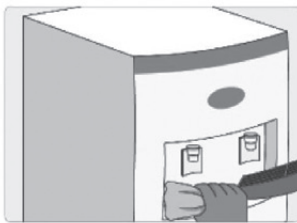
〈Q&A〉 세척·살균을 하지 않는 경우

- 식품 등의 제조·가공·조리에 직접 사용되는 기계·기구 및 음식기를 사용한 후에 세척 또는 살균을 하지 아니하는 등 청결하게 유지·관리하지 아니한 경우 또는 어류·육류·채소류를 취급하는 칼·도마를 각각 구분하여 사용하지 아니한 경우

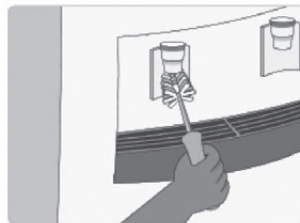
☞ 과태료 20만원

바. 먹는 물 관리

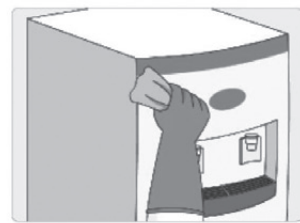
- 정수기는 업체에 정기적인 필터 교체 및 내부 청소를 정기적으로 의뢰하고, 상수도는 물탱크의 수질관리 및 청소 상태를 확인한다.



물받이 분리 후 청소



식수꼭지 청소



정수기 주변 청소

- 지하수의 경우 정기적인 음용수 검사를 의뢰(1년마다 일부 항목, 2년마다 전 항목 검사)하여 음용수 성적서를 갖춘다.

4. 시설설비 위생관리

가. 방충 · 방서/바닥/환기 관리

- 주방은 각종 음식물 취급하여 위생해충을 모이게 하는 공간이므로 **방충 · 방서, 포충등 설치, 정기적 방역활동이 필요하다.**



방충문 설치



포충등 설치

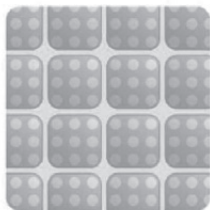


정기적 방역

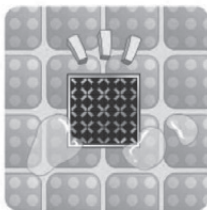
〈Q&A〉 청결관리가 되지 않은 경우

- 식품 등을 취급하는 원료보관실 · 제조가공실 · 조리실 · 포장실 등의 내부에 위생해충을 방제 및 구제하지 아니하여 그 배설물 등이 발견되거나 청결하게 관리하지 아니한 경우 **과태료 50만원**

- 바닥은 내수성 재질을 사용하고, 배수구에 덮개를 설치하여 음식물 찌꺼기로 배수구가 막히지 않도록 관리해야 하며 **바닥이 파손된 경우 즉시 보수**하여 파손된 부분에 세균이 남아있지 않도록 한다.



내수성 재질 사용



배수구 덮개 설치



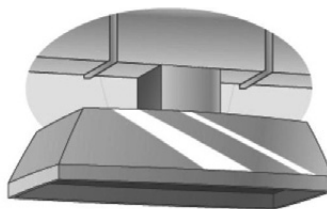
파손 시 즉시 보수관리

* 하수도는 배수구 및 주변 청소로 배수구가 막히지 않도록 관리

- 주방은 충분한 환기가 될 수 있도록 시설을 구비하고, 환기팬은 정기적으로 세척·소독을 한다.



환기팬 세척·소독



충분한 환기 시설

나. 소독 시설/청소·소독/정리정돈

- 자외선 소독고는 자외선 램프의 청결과 점멸 상태를 확인하고 꺼진 램프는 교체 후 사용한다.

*소독고 안의 물컵 등 식기도구는 마른상태에서 소독하며, 적정시간(약 40분) 동안 살균한다.



자외선 소독고
[자외선등 점멸시 즉시 교체]



전기 살균 소독기

- 바닥/벽/천정, 냉장고, 조리기구 등 시설/기기 등은 정기적인 청소 및 세척·소독을 한다.



바닥 / 벽 / 천정 정기적 청소



시설 / 기기등의 세척·소독

5. 홀 위생관리

가. 식탁/양념통 위생관리

- 고객 식사 후에는 식탁에 있는 음식물은 즉시 제거하고, 식탁은 소독제로 정기적으로 소독한다.
- 양념통은 매일 청소를 하고, 내용물도 정기적으로 교체한다.



음식물 즉시 제거 [일 1회 소독]



음식물 방치 및 소독 미실시



일 1회 양념통 청소 [주 1회 양념류 교체]



음식물 부착 및 청소 미흡

나. 수저 보관함/일회용 휴지 위생관리

- 수저의 세척·소독과 더불어 수저 보관함의 청소·소독을 매일 실시하고, 일회용 휴지는 전용 용기에 넣어 관리한다.



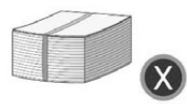
수저 보관함 청소·소독 및 정돈 [일 1회]



수저 보관함 청결관리 미흡



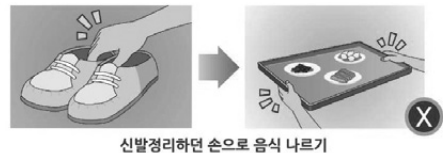
벽걸이형 / 테이블형 보관함 이용



전용 보관함 없이 제공

다. 주의사항

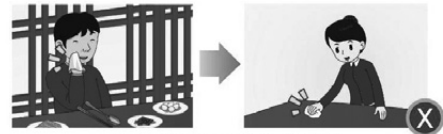
- 식당에서 다음의 사항은 특히 주의한다.
 - 홀에서 신발을 정리하던 손으로 손 세척 없이 음식 나르기
- * 가급적 신발정리 도구(집게)를 비치하여 활용한다.



신발정리하던 손으로 음식 나르기

- 고객이 사용한 물수건으로 식탁 닦기

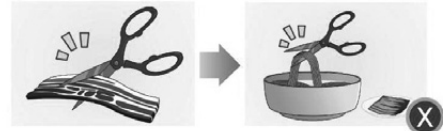
* 손에 있는 세균이 물수건을 통해 **식탁으로 오염**될 수 있다.



손님이 사용한 물수건으로 식탁 닦기

- 생고기 자른 가위로 냉면이나 김치 자르기

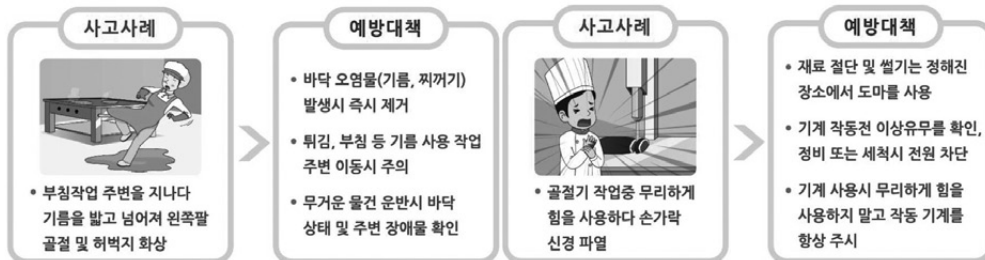
* 생고기에 존재할 수 있는 세균이 냉면으로 **교차 오염**을 일으킬 수 있다.



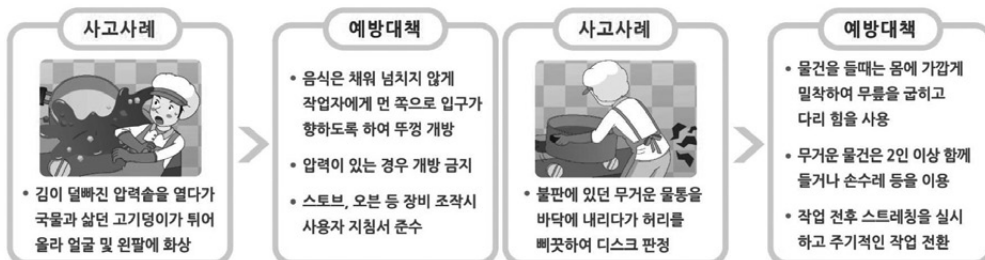
생고기 자른 가위로 냉면이나 김치 자르기

6. 작업 안전관리

가. 미끄러짐, 넘어짐 사고, 칼날(베임·절단) 사고



나. 화상(뜨거운 물) 사고, 근골격계질환(무거운 물건) 사고



식중독 예방 일일 점검표

점검일자: 20 . . . (:)

구 분	점 검 사 항	점검결과		비고
		적	부	
1. 개인위생	• 설사 · 발열 · 구토 및 화농성질환 여부 • 가족 및 동거인의 상기질환 여부 • 위생모 · 위생복 · 작업화 등의 청결여부 • 손세척 및 소독의 필요 숙지여부 • 손톱의 청결 및 장신구(반지등) 착용여부 • 종업원의 심리적 안정상태 여부			
2. 원료 및 조리 · 가공식품 취급	• 부패 · 변질 및 무신고(허가), 무표시제품등 사용여부 • 저장조건, 포장 · 용기 등의 적정상태 • 교차오염 방지를 위한 구분보관 여부 • 적정보관 온도 준수여부 • 가열조리식품과 비가열조리식품의 구분 여부 • 가열조리식품의 신속냉각 및 적정 보관 여부 • 과채류 등 원료의 절단시 세척 선행 여부 • 식품 제조 · 가공 · 조리시 마스크 착용여부			
3. 조리 · 가공설비 및 시설	• 오염구역, 청결구역, 준청결구역 구분여부 • 방충, 방서 및 이물혼입 방지 여부 • 육류, 채소류 등 원료별 조리기구의 구분 및 사용 여부 • 칼 · 도마 · 행주 등 조리기구 및 설비 등의 적정 세척, 소독 여부 • 작업장내 수세시설 및 소독시설의 구비 및 작동여부 • 작업장 바닥의 물고임 방지 및 배수구 개폐용이 여부			
4. 기타 준수사항 이행	• 수돗물이 아닌 물을 사용시 먹는물수질검사 여부 • 유통기한이 경과된 제품 진열 · 보관 또는 조리 · 가공 등 재사용여부 • 쓰레기 및 쓰레기장의 청결관리 여부			
5. 점검자 의견				

점검자(위생관리책임자):

(서명 또는 날인)

불량식품은 국번없이 1399로 신고하세요!

불량식품 신고 방법



일반전화 및 휴대전화

- 일반전화, 휴대전화 모두 국번없이 1399로 신고



인터넷

- 식품의약품안전처 식품안전소비자신고센터로 신고
- <http://www.mfds.go.kr/cfscr> 혹은 검색창에 '식품안전소비자신고센터'로 검색



NAVER

검색창에

식품안전소비자신고센터

를

쳐보세요!!

검색



모바일 앱

- '식품안전파수꾼' (스마트 모바일 앱)을 통하여 신고
- 안드로이드 마켓, 애플 앱스토어에서 다운로드 받기
- 마켓 검색창에 '식품안전파수꾼'으로 검색

식품안전파수꾼



아이폰용 QR 코드



안드로이드용 QR 코드

식품위생법 및 건강기능식품에 관한 법률 위반 신고포상금

위반사항	포상금액	위반사항	포상금액	위반사항	포상금액
① 소해면상뇌종(공우병), 탄저병 등 질병에 걸린 동물 사용	1000만원	① 영업허가를 받지 아니 하고 다음의 어느 하나에 해당하는 영업을 하는 행위 - 식품제조업의 영업을 하는 행위 - 이외의 영업을 하는 행위 ② 기존 및 규격 위반 행위 중 - 식품제조·가공 등에 사용하서는 아니 되는 원료를 사용하는 행위	2만원 30만원	① 허위표시 등의 금지규정 행위 중 - 식품 또는 식품첨가물의 제조연월일 또는 유통기한을 표시함에 있어 사실과 다른 내용의 표시·광고하는 행위 ② 영업신고로 하지 아니하고 다음의 어느 하나에 해당하는 영업 (식품자동판매기 영업 제외)을 하는 행위 - 즉석판매제조·가공업, 식품제조업의 영업을 하는 행위 - 즉석판매제조·가공업, 식품제조업 이외의 영업을 하는 행위 - 영업신고를 한 자가 그 영업외의 다른 영업을 하는 행위	10만원 2만원 10만원 1만원
- 식품의 어느 하나에 해당하는 식품등을 판매하거나 판매할 목적으로 채취·제조·수입·가공·사용·조리·저장·소분·운반 또는 진열한 경우	5만원	- 식품제조·가공 등에 사용하서는 아니 되는 원료를 사용하는 행위	10만원	- 즉석판매제조·가공업, 식품제조업 이외의 영업을 하는 행위	2만원
- 제1호나목 외의 유독·유해물질이 들어 있거나 들어 있는 것. 다만, 식품안전관리인증기준이 인체의 건강을 해칠 우려가 없다고 인정하는 것은 제외	30만원	- 합법, 유리조각 금속 등 인체에 직접적인 위해를 줄 수 있는 이물	3만원	- 영업신고를 한 자가 그 영업외의 다른 영업을 하는 행위	1만원
- 병을 일으키는 미생물에 오염되었거나 그러한 염려가 있어 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것	30만원	③ 식품등의 영업자 준수사항 행위 중 - 유통기한이 경과된 제품 또는 원재료를 판매하는 행위 - 손님이 먹고 남은 음식물을 다시 사용·조리하는 행위	7만원 5만원	③ 판매금지 식품을 판매하거나 판매의 목적으로 제조·가공·유통한 식품제조·가공업업자 및 종업원을 신고한 경우	5만원

- 모든 가족은 「식품위생관리법」에 따라 허가받은 도축장에서 도축을 하여야 합니다.
- 허가 받은 도축장에서 시도 검사관(수의사)이 가족의 건강상태 및 식육의 안전성 검사를 실시하며, 검사에 합격한 안전한 식육만 식용으로 제공됩니다.
- 불법으로 도축하는 행위를 신고하는 경우 법에서 정하는 바에 따라 최고 500만원까지 포상금을 지급하고 있습니다.

불법도축 신고전화도 1399



“생활속 안전위협요소!

안전신문고

www.safepeople.go.kr

”로 신고 해주세요”

급수시설

- 국민들이 일상생활 속에서 느끼는 안전위협 요소를 안전신문고를 통하여 자발적으로 신고하면 신고된 내용에 대해 국민안전처가 원스톱으로 접수·처리하는 안전신고 포털입니다.

무엇을

- 교통시설 : 도로·맨홀 파손, 도로구조·신호등·안내표지판 개선 등
- 취약시설 : 절개지, 노후 옹벽·축대, 가건물 등 위험 개소 및 건축물
- 다중이용시설 : 대중교통(전철·버스·철도·선박), 유원시설 등
- 공공시설 : 댐, 저수지, 상·하수설비, 가스·전기시설 등의 위협요소
- 기타 생활환경 : 학교폭력, 학교주변 유해업소, 불량식품 등

어떻게

- 「안전신문고」 포털 및 앱

인터넷 주소창에서 www.safepeople.go.kr 을 입력하시거나, 안드로이드폰 ‘플레이스토어’에서 「안전신문고」 앱을 다운받으세요.

처리결과

- 안전신고 작성시 입력한 연락처(이메일, 핸드폰)로 처리결과를 전달하여 드립니다.

