|  |
| --- |
| **일반적 위생 관리 포인트** |
| ① | **원재료 입고 확인** | 언제 | □시장에 구입하러 갔을 때 □가게에서 구입할 때 □주문한 식품이 배달되었을 때□냉장고나 창고 등에 보관할 때 □사용하기 전□기타( ) |
| 어떻게 | 다음 사항을 확인□외관(신선도 등의 겉모양) □냄새 □포장 상태(구멍이 뚫려 있지 않은지 등)□표시(기한이 지나지 않았는지, 보존 방법이 지켜졌는지 등)□기타( ) |
| 문제가생겼을 때 | □반품한다 □교환한다 □폐기한다 □가열조리용으로 한다□기타( ) |
| ② | **내부 온도 확인(냉장고・냉동고)** | 언제 | □업무 개시 전 □작업 중 □업무 종료 후 □기타( ) |
| 어떻게 | □온도계로 내부 온도 확인.(냉장: ℃ 이하, 냉동: － ℃ 이하) |
| 문제가생겼을 때 | □이상 원인을 확인하고 설정 온도를 재조정한다□고장인 경우에는 수리를 의뢰한다□식재료 상태에 따라 사용하지 않거나, 가열하여 제공한다□다른 냉장고로 옮겨 담는다□기타( ) |
| ③-1 | **교차 오염・이차 오염 방지** | 언제 | □업무 개시 전 □작업 중 □업무 종료 후 □작업 전환 시 □기타( ) |
| 어떻게 | □냉장고 내의 보관 상태를 확인한다(날고기, 날생선 등의 재료는 뚜껑이 있는 용기나 봉투에 넣거나 랩을 씌우는 등 냉장고의 최하단에 구별하여 보관한다)□도마나 식칼 등의 기구류는 용도별로 구분하며, 충분히 세척하고 소독한다□기타( ) |
| 문제가생겼을 때 | □날고기 등에 의해 오염되었을 때는 가열해서 제공하거나 식재료로 사용하지 않는다□사용 시에 도마나 식칼 등에 오염이 남아 있을 때는 세제로 다시 세척, 소독한다□기타( ) |
| ③-2 | **기구 등의 세척・소독・살균** | 언제 | □업무 개시 전 □사용 전 □사용 후 □업무 종료 후 □기타( ) |
| 어떻게 | □사용할 때마다 도마, 식칼, 볼 등의 기구류를 세척, 소독한다□기타( ) |
| 문제가생겼을 때 | □사용 시에 오염이나 세정제 등이 남아 있을 때는 다시 세척하고 헹군 후 소독한다□기타( ) |
| ③-3 | **화장실 청소****・소독** | 언제 | □업무 개시 전 □작업 중 □업무 종료 후 □기타( ) |
| 어떻게 | □화장실을 세척, 소독한다특히, 변기, 수세식 레버, 문 손잡이, 난간 등은 꼼꼼하게 소독한다□화장실을 청소하는 경우, 청소용 작업복 등으로 갈아 입는다□기타( ) |
| 문제가생겼을 때 | □업무 중 화장실이 더러울 때는 세제로 세척하고 소독한다□청소 담당 부서에 연락하여 청소를 하게 한다(공동빌딩 등의 경우)□기타( ) |
| ④-1 | **종업원의 건강관리 등** | 언제 | □업무 개시 전 □출근 시 □작업 중 □기타( ) |
| 어떻게 | □종업원의 몸상태에 이상은 없는지 확인한다□종업원의 손가락에 상처는 없는지 확인한다□착용한 옷 상태를 확인한다□기타( ) |
| 문제가생겼을 때 | □몸상태가 불량(소화기계 증상이 있음)할 때는 쉰다□몸상태가 불량(소화기관 증상이 있음)할 때는 조리 작업에 종사하지 않는다□손가락에 상처가 있을 때는 반창고를 붙인 후 일회용 장갑을 착용한다□오염된 작업복은 교환한다□기타( ) |
| ④-2 | **손 씻기의 실시** | 언제 | □화장실 사용 후 　□조리장에 들어가기 전 　□식품을 담는 작업을 하기 전□작업 내용이 바뀔 때 　□날고기나 날생선 등을 만진 후 　□돈을 만진 후□청소한 후 　□폐기물을 처리한 후 　□얼굴이나 머리를 만진 후□기타( ) |
| 어떻게 | □위생적인 손 씻기를 행한다 |
| 문제가생겼을 때 | □작업 중 종업원이 필요한 타이밍에 손을 씻지 않은 것을 확인했을 때는 바로 손을 씻게 한다 |
|  |
| 작성자 서명 |  | 작성일 년 월 일 |

가게에서 실제로 실시하고 있는 위생 관리에 ☑표시를 하세요.

**소규모 일반음식점의 위생 관리 계획**

**[중요 관리 포인트 계획 작성 예시] 예시를 참고 삼아, 중요 관리 포인트 양식에 가게의 메뉴를 분류하여 메뉴별로 체크 방법을 기입해 주세요.**

**[체크 방법]**

**정한 메뉴에 대해 식중독을 방지하기 위해 재료에 있는 균을 조리 과정에서 어떻게 줄이거나, 늘리지 않도록 하고 있는지, 그 방법을 기입합니다.**

**● 차가운 상태로 제공하는 방법 (균을 늘리지 않는다)**

**※손질 전의 생선이나 채소류 등은 사용 전에 세척하여 균을 줄여 둘 필요가 있음**

**● 가열이 제대로 되었는지 확인하는 방법 (균을 해치운다)**

**● 가열 후, 신속하게 냉각하는 방법 (균을 늘리지 않는다)**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **중요 관리 포인트(예시)** |
| **분류** | **메뉴(예)** | **체크 방법(예)** |
| 제1그룹 | **비가열 메뉴****(냉장품을 차가운 상태로 제공)** | ・생선회류(초밥 재료)・샐러드・비가열 야채 | ・생선은 손질 전에 흐르는 물에 확실히 세척한 후 조리한다. 바로 제공하지 않을 때는 냉장고에 보관해 둔다. 그릇에 담기 직전에 냉장고에서 꺼내며, 담으면 신속하게 제공한다.・야채를 충분히 세척하고, 신속하게 제공한다.・바로 제공하지 않을 때는 냉장고에 보관해 둔다.・냉장고에서 꺼내면 바로 제공한다. |
| 제2그룹 | **가열하는 메뉴****(냉장품을 가열하여 뜨거운 상태로 제공)** | ・스테이크・그릴・햄버그・닭꼬치 | ・불의 강도나 시간, 육즙, 촉감, 겉모양으로 판단한다.**●에는 구체적인 숫자를 넣어 주세요**・잘라서 구워진 정도를 확인한다.・중심부 온도를 측정하여 확인한다. |
| ・튀김 | ・기름 소리나 거품의 크기, 겉모양으로 판단한다.・기름의 온도, 튀기는 시간, 기름에 넣는 수량, 겉모양으로 판단한다.・튀김기에 한 번에 넣는 수량은 ●개까지로 하고, 온도를 ●℃, 타이머를 ●분으로 설정한다. |
| ・계란찜 | ・불의 강도와 시간, 겉모양(뚜껑을 열어 본다. 흔들어 본다. 꼬챙이를 꽂아 본다 등)으로 판단한다.・찜기에서 ●분 가열 후, 전용 발포 스티롤 용기에서 ●분간 보관. 배식 전에 가장 가열되기 어려운 곳에 둔 계란찜 뚜껑을 열어 굳어 있는 것을 확인한다. |
| ・닭고기 계란 덮밥의 재료 | ・불의 강도나 시간, 기포, 겉모양으로 판단한다.・닭고기의 색이나 딱딱함으로 판단한다.・계란을 반숙으로 하는 경우는 유통기한 내의 계란을 사용하며, 사용하기 직전에 계란을 깨고 미리 깨 두지 않는다. |
| ・만두 | ・화력을 ●로 설정하고, 만두를 늘어놓고, ●분 가열 후, ●분간 쪄낸다. |
| ・볶음류 | ・고기의 색을 확인하여 판단한다 |
| ・고기(손님이 구워서 먹음) | ・냉동한 고기를 사용하는 경우, 반 해동 상태로 제공하지 않는다.・게시, 손님에게 말 걸기, 날고기 등의 집게 제공 등에 유의하며, 고객이 충분히 가열할 수 있는 환경을 정비한다. |
| **가열하는 메뉴****(가열한 후, 고온 보관)** | ・찜・카레・수프・스튜・튀김류 | ・기포, 겉모양으로 판단한다.・불의 강도나 시간, 겉모양으로 판단한다.・온장고(워머)의 온도를 확인한다. |
| 제3그룹 | **가열 후 냉각하고 재가열하는 메뉴** | ・찜・스튜・카레・수프・소스류・양념류・맛간장류(따뜻한 것) | 충분히 가열한 후 신속하게 냉각하며, 재가열 시에는 충분히 가열됐는지를 확인한다.**◎충분한 가열 확인 방법의 예** ⇒제2그룹의 체크 방법을 참고해 주세요.・기포, 겉모양으로 판단한다.**◎신속한 냉각 방법의 예**・가열 후, 작은 용기에 소분하여 냉장한다.・가열 후, 냄비를 얼음물에 담가 열기를 제거하고 냄비를 통째로 냉장한다. |
| **가열 후 냉각하는 메뉴** | ・감자샐러드・삶은달걀 조림・차슈・수육・소스류・맛간장류(차가운 것) | 가열 후, 신속하게 냉각하며, 제공하기 전까지는 냉장고에서 보관한다.냉장고에서 꺼내면 바로 제공한다.**◎충분한 가열 확인 방법의 예** ⇒제2그룹의 체크 방법을 참고해 주세요.・기포, 겉모양으로 판단한다.**◎신속한 냉각 방법의 예**・소분이나 슬라이스 등을 한 후 냉장고에 보관한다.・가열 후, 작은 용기에 소분하여 냉장한다.・가열 후, 냄비를 얼음물에 담가 열기를 제거하고 냄비를 통째로 냉장한다. |
|  |  |
| 작성자 서명 | 작성일 년 월 일 |