

소규모 일반음식점의 위생 관리 계획

가게에서 실제로 실시하고 있는 위생 관리에 표시를 하세요.

일반적 위생 관리 포인트

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

작성자 서명 _____ 작성일 _____ 년 _____ 월 _____ 일

