

마지막으로, 3 기록을 되돌아볼 것

정기적(1 개월에 1 회 등)으로 기록을 확인하거나 되돌아 보시다. 위생상 신경 쓰인 점이나 클레임 등에 관하여, 비슷한 문제가 발생하는 경우에는 동일한 원인 때문이라고 생각할 수 있으므로 대응을 검토합니다.

소규모 일반음식점의 경우
1 년간 기록을 보관합니다!

왜 기록해야 하나요?

- ◆ 위생 관리 계획이 실시되고 있었는지를 확인할 수 있습니다.
- ◆ 위생 관리 계획의 내용을 다시 확인할 수 있으며, 위생 관리 의식 향상으로 이어집니다.
- ◆ 위생 관리의 포인트가 명확해지며, 식중독 발생을 예방할 수 있습니다.
- ◆ 문제가 발생한 경우, 기록을 바탕으로 신속하게 대응할 수 있습니다.

계속해서 기록하고, 정기적으로 재검토하면 업무 개선으로 이어집니다!

- ◆ 이미 위생 관리 매뉴얼이나 기록 용지를 만들어 활용 중인 시설은 필요한 항목이 포함되어 있는지 확인하기 위해 안내서를 활용해 보세요.
- ◆ 보건소 직원이 시설 감시 시에 위생 관리 계획의 작성과 기록 여부를 확인합니다.

식품 위생에 관한 상담 및 문의가 가능한 보건소

(시설이 있는 구의 복지보건센터 생활위생과에서 접수하고 있습니다)

창구	소재지	전화번호	창구	소재지	전화번호
쓰루미구	쓰루미구 쓰루미추오 3-20-1	510-1842	가나자와구	가나자와구 데이키 2-9-1	788-7871
가나자와구	가나자와구 히로다이오타마치 3-8	411-7141	고호쿠구	고호쿠구 마메도초 26-1	540-2370
니시구	니시구추오 1-5-10	320-8442	미도리구	미도리구 데라야마초 118	930-2365
나카구	나카구 니혼오도리 35	224-8337	아오바구	아오바구 이치가오초 31-4	978-2463
미나미구	미나미구 우라후네초 2-33	341-1191	쓰즈키구	쓰즈키구 지가사키추오 32-1	948-2356
고난구	고난구 고난 4-2-10	847-8444	도쓰카구	도쓰카구 도쓰카초 16-17	866-8474
호도가야구	호도가야구 가와베초 2-9	334-6361	사카에구	사카에구 가쓰라초 303-19	894-6967
아사히구	아사히구 쓰루가미네 1-4-12	954-6166	이즈미구	이즈미구 이즈미추오키타 5-1-1	800-2451
이소고구	이소고구 이소고 3-5-1	750-2451	세야구	세야구 후타쓰바시초 190	367-5751

발행: 요코하마시 건강복지국 식품위생과 TEL: 045-671-2448 FAX: 045-550-3587 2020년 11월

해설

식품위생법 개정에 따라,

HACCP 에 따른 위생관리가

2021년 6월 1일 제도화!

의무화되었습니다!!

HACCP이란? (Hazard Analysis and Critical Control Point 의 약자입니다)

원재료의 납품부터 조리, 제공하기까지의 모든 공정에 대한 위생 관리를 체크함으로써 보다 안전한 식품을 제공할 수 있는 **위생 관리 방식**입니다. 2018년 6월의 법 개정에 따라 **음식점이나 판매점 등은 'HACCP 개념을 도입한 위생 관리'를 실시해야만 합니다.** HACCP의 도입은 식중독 예방과 이물질 혼입에 의한 클레임 감소 등 보다 안전한 식품을 제공하는 것과 이어집니다.

이를 도입함에 있어서 가계의 설비 등을 고치거나 새롭게 단장할 필요는 없습니다.

'HACCP 개념을 도입한 위생 관리'는 어떻게 하면 되나요?

1 위생 관리 계획을 만들 것

2 계획을 실시하고 내용을 기록할 것

3 기록을 되돌아볼 것

의 3가지를 행합니다

위생 관리 계획을 만들 때는 국가에서 공개한 안내서를 참고하실 수 있습니다.

소규모 일반음식점의 안내서에 따른 위생 관리 계획

일반 위생 관리
포인트

중요 관리
포인트

① 계획 ② 기록

③ 계획 ④ 기록

평소 행하고 있는
위생 관리를①~④에
정리합니다.

위생 관리의 기본은 지금까지와 같습니다.

- ◆ 5S(정리·정돈·청소·청결·습관화)
- ◆ 식중독 예방 3 원칙
 - 균을 **물리지 않는다** (손 씻기, 기구 세척 등)
 - 균을 **늘리지 않는다** (식품 냉장 보존, 빠르게 제공 등)
 - 균을 **없앤다** (충분한 가열, 기구 살균 등)

소규모 일반음식점 안내서를 예로, 곧바로 도입해 보세요! 다음 페이지로

처음으로, 1 위생 관리 계획을 만들 것

평소 실시하고 있는 위생 관리를 정리해서 **위생 관리 계획(일반 위생 관리 포인트+중요 관리 포인트)**을 작성합니다.

일반 위생 관리 포인트

식품의 조리 방법과 상관없이 기본이 되는 위생 관리

각각의 항목에 대해 '언제', '어떻게' 행하고, '문제가 생겼을 때는 어떻게 할지'를 규칙으로 만들어 기재합니다.

평소 하고 있는 일을 정리해 봅시다

원재료 입고 확인

냉장고·냉동고

화장실 청소, 소독

손 씻기의 실시

◆납품 시 외관 및 냄새에 이상이 없는지 확인

◆온도계로 내부 온도를 확인

◆매일, 화장실을 청소, 소독

◆화장실 이용 후, 날고기나 날생선을 다룬 후, 음식 담기 전에는 손 씻기

종업원의 위생, 건강관리

교차 오염, 이차 오염 방지

그 밖에도

기구의 세척, 소독

◆종업원의 몸상태와 손가락 상처 여부, 몸가짐을 확인

◆식칼과 도마는 날고기와 가열 조리 식품으로 구분해 사용
◆날고기와 가열 조리 식품을 냉장고 안에서 구분해 보관

사용하는 물 관리

쥐, 곤충 대책

① 일반 위생 관리 포인트의 계획 예시

일반 위생 관리 포인트		
원재료 입고 확인	언제	원재료 납품 시
	어떻게	외관, 냄새, 포장 상태, 표시(기한, 보존 방법) 등을 확인
	문제가 생겼을 때	반품하여 교환
내부 온도	언제	업무 개시 전

그 관리가 '왜 필요한지'를 생각해 봅시다!

사람 유래 노로바이러스로 인한 식중독은 손 씻기와 종사자 건강 관리 등 일반 위생 관리로 예방합니다.

※계획 예시의 상세는 별지를 확인해 주세요

중요 관리 포인트

식품의 조리 방법에 맞춰서 실시해야 할 위생 관리

세균에 의한 식중독을 막기 위한 중요한 관리 포인트는 **온도 관리**입니다.

세균이 증식하기 쉬운 위험온도대(10℃에서 60℃)에 주목, 가게의 메뉴를 조리 방법에 따라 세 가지 그룹으로 분류합니다. 다음으로 식중독 예방 3 원칙에 따라 충분한 가열이 행해졌는지 등에 관해 점검하는 방법을 정합니다.

제 1 그룹

제 2 그룹

제 3 그룹

분류

비가열 메뉴
(차가운 상태로 제공)

가열하는 메뉴
(가열하여 뜨거운 상태로 제공)

가열 후 냉각하고 재가열하는 메뉴 또는 가열 후 냉각하는 메뉴

메뉴 예

생선회, 냉두부

햄버그, 튀김

카레, 감자샐러드

식중독 예방 3 원칙

균을 늘리지 않는다

균을 해치운다

균을 해치운다
균을 늘리지 않는다

③ 중요 관리 포인트의 계획 예시

식중독을 막기 위해, 조리 과정에서 식재료에 붙어 있는 균을 늘리지 않는 방법과 해치우는 방법을 기입합니다.

중요 관리 포인트	메뉴	체크 방법
제 1 그룹	비가열 메뉴 (냉장품을 차가운 상태로 제공)	생선회, 냉두부 냉장고에서 꺼내면 바로 제공
제 2 그룹	가열하는 메뉴 (냉장품을 가열하여 뜨거운 상태로 제공)	햄버그, 튀김 불의 강도와 시간, 육즙, 겉모양으로 판단 기름의 온도, 튀기는 시간, 겉모양으로 판단
제 3 그룹	가열 후 냉각하고 재가열하는 메뉴	카레, 수프 신속하게 냉각, 재가열 시에는 기포, 겉모양으로 판단
	가열 후 냉각하는 메뉴	감자샐러드 신속하게 냉각, 냉장고에서 꺼내면 즉시 제공

평소 실시하는 체크 방법이어도 상관없지만, 그 방법으로 식품 내부까지 제대로 가열되었는지 중심 온도계 등을 이용하여 정기적으로 확인합니다!

다음으로, 2 계획을 실시하고 내용을 기록할 것

위생 관리 계획을 실시하고 결과를 기록합니다.

계획을 작성한 항목에 대하여 매일 체크하여 ' 좋음·나쁨'에 ○표시를 기입, 냉장고·냉동고는 내부 온도를 기록합니다. 또한, 클레임이나 깨달은 것, 문제가 생겼을 때의 대처 등을 '특기 사항' 란에 기록해 둡니다.

② 일반 위생 관리 포인트의 기록 예시

	원재료 입고 확인	내부 온도 확인(°C) 냉장고, 냉동고	교차 오염, 이차 오염 방지	기구 세척, 소독	화장실 청소, 소독	종업원의 위생, 건강관리	손 씻기의 실시	일일 체크	특기 사항	확인자
4월 1일	☺ 나쁨	4, -16	☺ 나쁨	☺ 나쁨	☺ 나쁨	☺ 나쁨	☺ 나쁨	하나코	4/1 아침, 밀가루 포장이 1봉지 찢어져 있었기에 반품. 오후에 재납품.	4/2 다로
4월 2일	☺ 나쁨	9, -23	☺ 나쁨	☺ 나쁨	☺ 나쁨	☺ 나쁨	☺ 나쁨	하나코	점심 전, A군이 화장실 이용 후 손을 안 씻고 작업으로 돌아왔기에, 주의를 주고 손을 씻게 했음.	

④ 중요 관리 포인트의 기록 예시

작성한 계획대로 실시했는지 간단히 기록해 둡시다!

분류	제 1 그룹	제 2 그룹	제 3 그룹		일일 체크	특기 사항	확인자
	비가열 메뉴	가열하는 메뉴	가열 후 냉각하고 재가열하는 메뉴	가열 후 냉각하는 메뉴			
메뉴	생선회, 냉두부	햄버그, 튀김	카레, 수프	감자샐러드			
4월 1일	☺ 나쁨	☺ 나쁨	☺ 나쁨	☺ 나쁨	하나코	4/1 햄버그의 내부가 붉다는 클레임이 있었음. 조리한 B 군에게 확인했음.	4/2 다로
4월 2일	☺ 나쁨	☺ 나쁨	☺ 나쁨	☺ 나쁨	하나코		

※위생 관리 계획의 예시는 소규모 일반음식점 안내서에서 발췌한 것입니다.