



- 설사, 구토, 발열 증상 있는 경우 작업 중지
- 개인위생 관리 철저(위생모·마스크 착용)
- **식품 취급 기계·기구 및 음식기 세척·살균 철저**
- 칼·도마 용도별 구분 사용
- 급식 환경 청소·소독 및 환기 주기적 실시
- **작업 전 과정에서 자주, 깨끗하게 손 씻기**

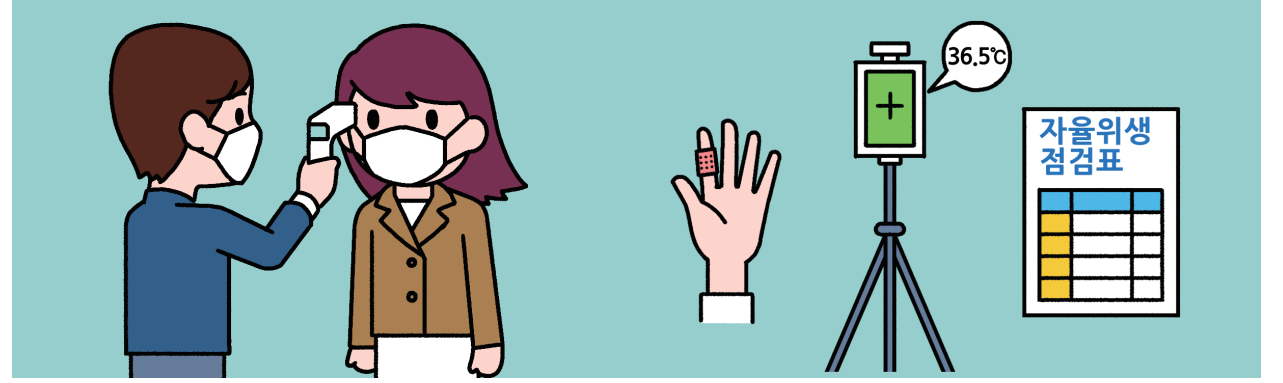
※ 포장 시 주의사항

- 공동 반찬 제공하는 경우 4인 이내로 포장(코로나19 예방)
- 밥, 국, 반찬은 냉온 구분 포장
- 조리 후 2시간 이내 섭취할 수 있도록 포장시간 조정

조리종사자 기본수칙

도시락 안전관리는

관리자 기본수칙



• 자율위생점검표 작성

*식품안전나라(foodsafetykorea.co.kr) 홈페이지 교육자료

• 조리종사자, 배달자 등의 위생 및 건강상태 확인

• 식품 분야 종사자의 건강검진 매년 1회 실시 확인

*건강진단결과서 사본 보유



• 조리시설 내 외부인 출입금지 및 주기적 청소·소독 실시

• 손을 자주 씻도록 지도

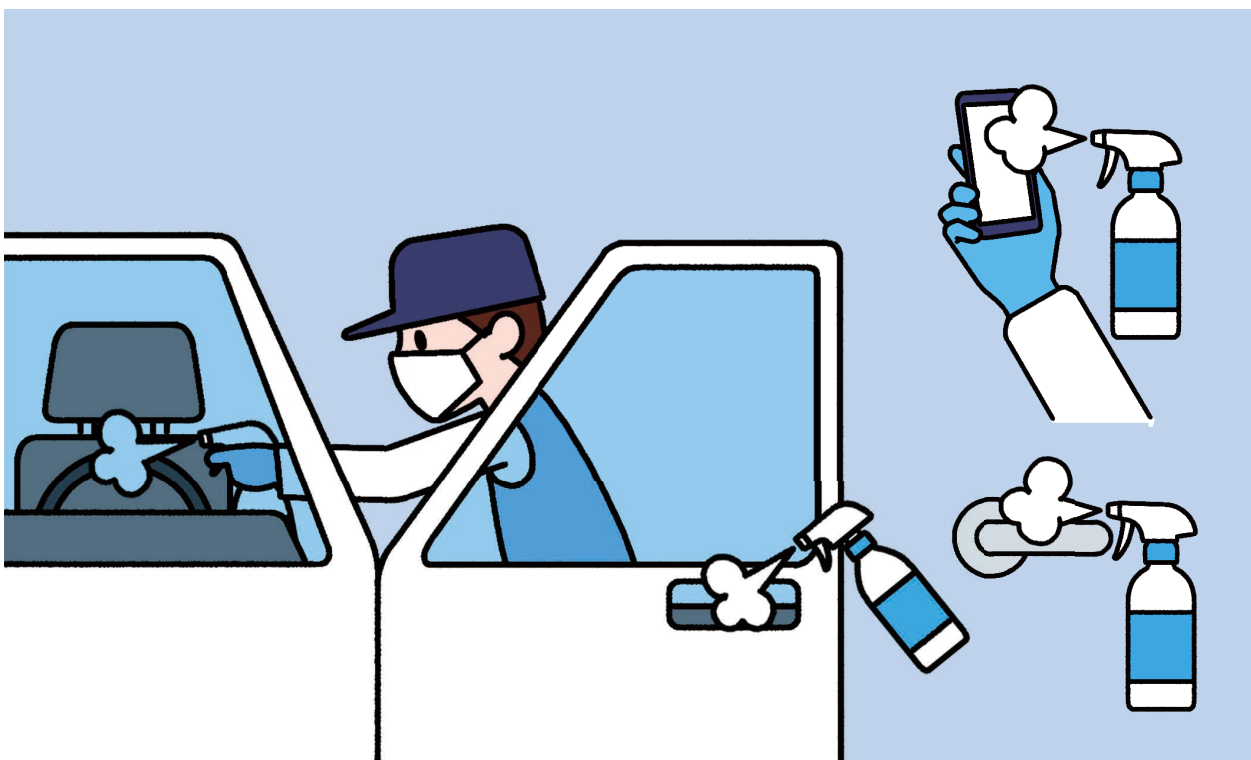
• **식중독 의심환자 발생시 보건소에 즉시 신고**

• 상하차 작업 시 손소독 후 청결한 복장, 마스크 착용

• 배송 차량의 청결상태 및 세척·소독 상태 확인 관리

- 오염도가 높은 운전대, 문손잡이, 휴대폰 등 자주 접촉하는 표면 소독 필요

• 운반 시 온도조절이 가능한 설비(장비) 등을 이용하여 일정한 온도관리



배송차량 기본수칙

이렇게!

음식점용

위생관리 Tip

손씻기



출근한 직후



생선·날고기 등 취급후



코를 풀거나 재채기 후



전화를 받은 후



머리나 몸을 만진 후



쓰레기 취급 후



소독제·세척제등을 만진 후



화장실 사용 후



흡연 후

살균소독제(식약처에서 식품첨가물로 인정한 제품 사용)



마스크 등 개인장비 착용, 물로만 희석



다른 살균소독제, 세제와 혼합사용 금지



희석액은 즉시 사용 남은 액은 버림



사용 후 뚜껑을 덮어 서늘한 장소에 보관

*환경소독 : 염소 1000ppm(5%염소원액 10ml+490ml 물)