

조리실 위생 신호등

키즈사업부
유은채 영양사



01 개인위생

● 건강진단을 연 1회 실시하나요?

조리종사자는 연 1회 이상의 건강진단을 실시하며
1년 이내에 다시 검사를 실시하여 유효한 건강검진 결과서를 발급받아야 한다.

건강진단결과서

일련번호		접수번호	
성명			
주민등록번호			
주소			
전화번호			

진단 항목	검사	1회	2회	3회	4회
장티푸스 전염성피부질환 흉부 촬영(폐결핵)	정상	※정상 결과 확인			
	정상				
	정상				

✓

	1회	2회	3회	4회
검진일	2020-02-19	※검진일로부터 유효기간 1년		
판정일	2020-02-22			

- Q1. 검진 유효기간 만료일은 언제일까요?
- Q2. 언제쯤 재검진을 받으러 가야 할까요?

● 개인위생을 철저히 하고 있나요?

복장



2017년 어린이급식관리지침서(식품의약품안전처, 2017)

조리복

외출복과 구분/보관
흰색 착용
매일 세척 후 건조 착용

위생모

귀와 머리카락이 보이지 않도록 착용
망사 모자는 피함
*** 위반 시 과태료 및 행정처분**

앞치마

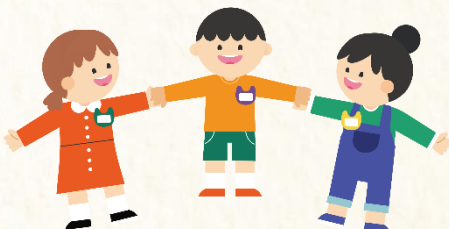
세척·소독 후 건조 착용
착용 중 청결 유지
용도별 구분 사용



위생화

미끄럽지 않은 재질
외부용 신발과 구분 착용

2017년 어린이급식관리지침서(식품의약품안전처, 2017)



02 식재료 관리

냉장·냉동 보관 방법

- 냉장 온도 0~5℃ , 냉동 온도 -18℃ 이하를 유지하고 주기적으로 확인한다.
- 보관 용량은 찬 공기의 원활한 순환을 위해 70% 이하로 유지한다.
- 일주일에 한 번씩 성에 제거 및 수시로 안팎을 청소한다.
- 박스를 제거한 후 냉장·냉동고에 보관한다.
- 먼저 들어온 것을 먼저 사용한다. (선입선출)
- 교차 오염 방지를 위해 구분 보관한다.

실온·상온 보관 방법

- 실온 : 온도 1~35℃
- 상온 : 온도 15~25℃
- 습도 50~60% 유지한다.
- 식품보관 선반은 벽과 바닥으로부터 15cm 이상 거리를 둔다.
- 유통기한이 보이도록 진열하고 선입선출한다.

식재료 보관 방법

1. 표시된 보관 규정에 따라 냉장 · 냉동 · 실온 보관

냉장보관 가능					
냉장	냉동	실온	상온	건냉소/생암소/서늘한곳	찬곳(냉소)
0~5℃	-18℃ 이하	1~35℃	15~25℃	법적 기준 없음 (별도 규정이 없을 시, 0~15℃의 빛이 차단된 장소)	0~15℃
건조 : 상대습도 50~60%					

어린이급식관리지침서(식품의약품안전처, 2017)

! 같은 품목의 식재료라도 제조사에 따라 보관 방법이 다르기 때문에 확인 후 보관

2. 식자재의 구입 일자 · 유통기한 기입

식품명	딸기잼
입고일	2018.02.23.
개봉일	2018.02.28.
유통기한	2020.06.03.
보관방법	냉장



식품명	상추
입고일	2018.03.11.

● 무표시 원료 및 식품을 사용하지는 않나요?

무표시 식품으로 간주되는 경우

①표시사항 ②유통기한 확인이 어려운 경우

[사례 1]

표시사항이 포장지에 적혀 있을 때 (케찹,마요네즈등)

1. 소분할 용기를 세척-소독해 준비한다.



[사례2]

밀폐용기에 옮겨 담을 때 (팩 두부, 캔 등)

2. 입고일, 소분일, 유통기한을 적어 각각 붙인다.

식품명	천일염
입고일	2018.02.23.
소분일	2018.02.28.
유통기한	2021.04.27.

[사례3]

대용량을 소분할 때 (설탕, 고춧가루, 된장 등)

3. 표시사항을 보관한다.



● 식품과 비식품(소모품)을 구분해 보관하고 있나요?

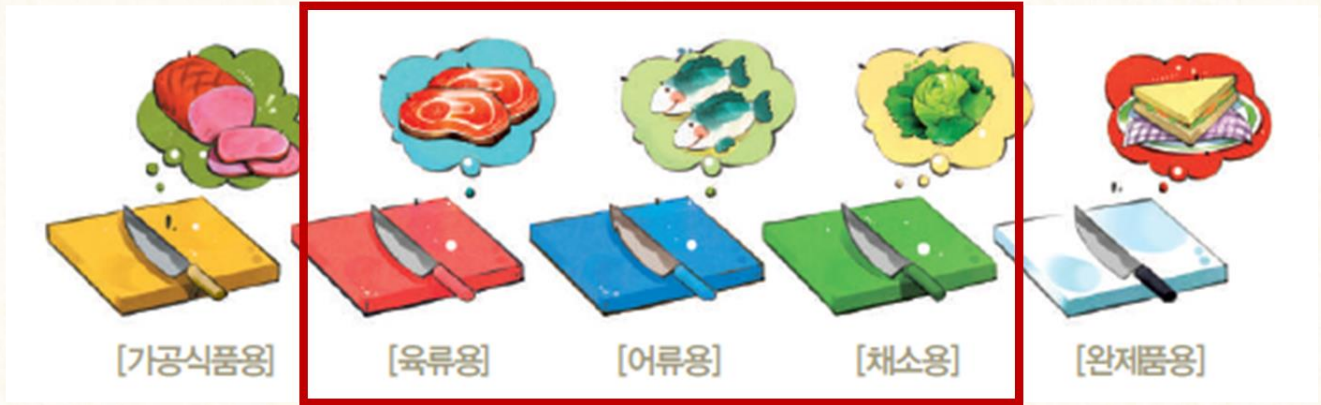


보관 장소가 좁아 같은 공간에 보관해야 할 때,



03 공정 관리

● 어류 · 육류 · 채소류를 취급하는 칼과 도마는 구분사용 하나요?



● 조리시설, 배식기구, 보관용기 등을 세척·소독하나요?

● 가열하지 않는 메뉴의 식재료는 염소소독을 하나요?

표면에 있는 식품과

다른 여러 형태의 오염물을 제거하는 과정

세척

=

소독

깨끗한 표면에 있는 많은 수의 미생물을
안전한 수준까지 감소시키는 과정



열탕

- 식기, 행주
- 소독 방법 : 100℃ 끓는 물에서 5분 이상 가열
- ! 잘못된 사례 : 끓인 물을 냄비, 도마 등 식기에 부어 소독

건열

- 식기
- 소독 방법 : 75℃ 이상 온도에서 2시간 이상 가열

알코올

- 식기, 손
- 소독 방법 : 70-75% 에틸알코올로 소독
- ! 잘못된 사례
- 식기나 손을 알코올로 소독한 후 물로 헹굼

자외선

- 칼, 도마, 식기
- 소독 방법 : 자외선을 조사해 30-60분 소독
- ! 잘못된 사례
- 컵, 식기를 뒤집어서 소독
- 식기를 여러 겹 겹쳐서 소독

염소

- 채소, 과일, 조리 도구
- 소독 방법 : 용도별로 염소 농도를 맞춰 소독
제조사에 따라 용법·용량이 다르므로 필히 확인해
사용
(채소·과일 100ppm, 조리도구 200ppm)
- ! 잘못된 사례
- 3회 이상 충분히 헹구지 않음
- 식초, 베이킹소다와 함께 사용

! 올바른 제품 구매 포인트

- ① '차아염소산나트륨' 성분인지 확인 필수
- ② 제품 주 용도에 '소독' 이라고 적혀 있는지 확인
(세척만 적혀있는 경우 부적합)

04 보존식 관리

● 조리·제공한 식품의 매회 **1인분 분량**을 **-18℃이하에서 144시간 이상** 보관하고 있나요?

1. 제공된메뉴검취

- 위생장갑을 착용하고 소독된 용기에 담음



2. 1인 분량 확인

- 1인 분량(150g 이상) 각각 용기에 담음



3. 검취 정보 기록

- 메뉴명, 채취일시, 폐기일시, 채취자기록



4. -18℃ 이하 보관

- -18℃이하 보관
- 144시간(6일)간 보관



2017년 어린이급식관리지침서(식품의약품안전처, 2017)

[사례 1] 모든 메뉴를 보관하지 않음

오전 간식	바나나 우유
점심 식단	백미밥 김치두부찌개 돼지고기장조림 감자채볶음 깍두기
오후간식	백설기 보리차

- 점심만 보관하고 간식은 보관하지 않음
- 점심, 간식 모두 보관하였으나, 음료(우유, 보리차)를 보관하지 않음
- 김치류(배추김치, 깍두기 등)은 매일 반복되는 메뉴이기 때문에 보관하지 않음
- 소스류, 드레싱류를 보관하지 않음

‘물’을 제외하고 당일 제공된 모든 음식을 보관

[사례 2] 모든 메뉴를 잘 담았으나, 냉동보관 미흡

- 보존식을 배식이 다 끝나고 난 뒤에 남은 음식으로 담음
- 오전 간식-점심-오후 간식을 다 담고 난 다음에 냉동고에 보관
- 학부모에게 ‘오늘 메뉴’를 알리기 위해 현관 앞에 담아 전시했던 배식판 보관

보존식은 배식 전에 채취, 담은 즉시 냉동(-18℃ 이하) 보관

채소·과일 소독 지침서

안전한 영유아 급식 제공을 위해 올바르게 채소·과일 소독 방법을 알려드립니다.
조금 어렵더라도 아이들의 안전을 위해 잘 실천해 주세요.



● 채소·과일 소독 체크리스트

1. 가열하지 않고 제공되는 채소·과일을 소독한다.	○	△	×
2. '염소소독제'를 100ppm으로 희석해 소독액을 제조한다.	○	△	×
3. 테스트페이퍼를 사용하여 소독액 농도를 확인한다.	○	△	×
4. 희석액에 채소·과일을 5분간 침지한다. (시간 준수)	○	△	×
5. 침지했던 채소·과일을 흐르는 물에 3회 이상 충분히 행군다.	○	△	×

● 염소소독제 조제방법

1. 소독액제조

4%차아염소산 나트륨 10ml
+
물 4L

추천상품 : 온리원푸드넷 발주가능
★유한양행 락스
(레귤러_2L 식품용EA)

2. 농도확인

테스트 페이퍼로 농도 확인
(100ppm)

추천상품 : 온리원푸드넷 발주가능
★테스트페이퍼
(스틱형_100입 염소측정용 EA)

3. '5분 이상' 담금

침지 시간 준수

↓

4. '3회 이상' 행군

흐르는 물에 충분히 행군

● 염소계 소독제 주의사항

- 식품의약품안전처가 식품첨가물로 인정한 제품인지 확인
(성분확인 : 차아염소산나트륨, 오존수, 차아염소산수, 아산화염소수 등)
- 개봉된 원액은 소독력이 감소되므로 30일을 주기로 사용중인 소독제 교체
- 소독은 식재료 세척 후 실시하며 소독 후 절단 작업 시행



(동영상)소독제 만드는 방법

● 채소·과일 소독 Q&A

1. 식초나 베이킹 소다로 소독할 수 없나요?

식초나 베이킹소다는 일부 소독이 될 수 있으나 식중독 예방을 위해 미생물을 안전한 수준까지 낮추기에 적합하지 않습니다. 따라서 식약처에서 허가한 채소·과일 소독용 식품첨가물을 사용하는 것이 바람직 합니다.

2. 희석된 소독액을 미리 만들어 두면 안 되나요?

소독액은 **사용 직전 제조해 사용**해야 합니다. 미리 제조할 경우 시간이 흐름에 따라 소독 효과가 감소합니다.

3. 소독이 잘 되도록 5분이상 오래 담가두면 안 되나요?

희석된 소독액이더라도 **적정 시간(5분)**을 준수해야 안전하게 소독할 수 있습니다.

보존식 관리 지침서

● 보존식 관리 체크리스트

1. 급식으로 제공한 모든 음식을 보관한다.	○	△	×
2. 급식으로 제공한 모든 음식을 '개별 용기'에 보관한다.	○	△	×
3. 급식으로 제공한 모든 음식을 1인분량(150g이상), -18℃이하, 144시간 이상 보관한다.	○	△	×
4. 보존식 보관 시 '보존식 기록지'를 확인 가능하게 작성하여 보존식 용기에 부착해 보관한다.	○	△	×
5. 식단, 급식운영 계획과 동일한 메뉴로 보존식을 보관한다.	○	△	×

1. 제공된 메뉴 검취

- 위생장갑을착용하고 소독된용기에담음



2. 1인 분량 확인

- 1인 분량(150g 이상) 각각 용기에 담음



3. 검취 정보 기록

- 메뉴명, 채취일시, 폐기일시, 채취자기록



4. -18℃ 이하 보관

- 18℃이하 보관
- 144시간(6일)간 보관



그림출처 : 2017년 어린이급식관리지침서(식품의약품안전처, 2017)

● 보존식 부실관리 사례

사례1 모든 메뉴를 보관하지 않음 ! '물'을 제외한 모든 음식 보관

- ① 식사메뉴 외 간식메뉴/완제품 미보관
- ② 우유, 보리차 등 음료 미보관
- ③ 매일 반복되는 배추김치/깍두기 등 미보관

사례2 냉동보관 미흡 ! 보존식은 배식 전 채취 - 담은 즉시 냉동 보관

- ① 배식이 모두 끝난 후 남은 음식으로 보존식 보관
- ② 조식-중식-석식을 모두 담은 후 마지막에 냉동고 보관
- ③ 당일 메뉴 알림 쇼케이스에 전시했던 음식으로 보존식 보관

보존식 기록지	
● 조식 ○ 중식 ○ 석식	
보존일	2020년 4월 3일 09시 25분
폐기일	2020년 4월 9일 09시 25분
담당자	신제이 영양사
식단	불고기 샌드위치 견과믹스, 비타치즈 유기농 사과망고주스

보존식 기록지 작성 예시 ▲

식품위생법 제88조제2항

2. 조리·제공한 식품의 매회 1인분 분량을 총리령으로 정하는 바에 따라 144시간 이상 보관할 것

위반행위	근거법령	과태료		
		1차 위반	2차 위반	3차 이상
서. 법 제 88조제2항을 위반한 경우 (위탁급식영업자에게 위탁한 집단급식소의 경우는 제외한다)	법 제101조제2항제10호			
2) 조리·제공한 식품의 매회 1인분 분량을 총리령으로 정하는 바에 따라 144시간 이상 보관하지 않은 경우		50만원	100만원	150만원