

일반 음식점에서의 위생관리계획

일반적 위생관리 포인트		
①	원재료의 인수확인	언제 원재료 납입시 · 기타()
		어떻게 외관, 냄새, 포장 상태, 표시(기한, 보존 방법)을 확인한다.
		문제가 있을 경우 반품, 교환한다.
②	온도 확인(냉장고 · 냉동고)	언제 오픈전 · 작업중 · 업무종료 후 · 기타()
		어떻게 온도계로 온도를 확인한다. (냉장 : °C이하, 냉동 : °C이하)
		문제가 있을 경우 이상 원인을 확인, 설정온도를 재확인/고장인 경우 수리를 의뢰 식재료의 상태에 따라 사용하지 않거나 가열하여 제공한다.
③-1	교차오염 · 이차오염 방지	언제 오픈전 · 작업중 · 업무종료 후 · 기타()
		어떻게 냉장고내 보관 상황을 확인한다. 도마나 칼 등의 기구류는 용도별로 나누어 사용, 사용할 때마다 충분히 세척, 소독한다.
		문제가 있을 경우 생고기 등에 의한 오염이 있는 경우는 가열하여 제공하거나 사용하지 않는다. 사용시 도마나 칼 등에 오염이 남아있는 경우는 다시 세제로 세척, 소독한다
③-2	기구 등의 세척 · 소독 · 살균	언제 오픈전 · 작업중 · 업무종료 후 · 기타()
		어떻게 도마, 칼, 볼 등의 기구류는 사용할 때마다 세척, 소독한다.
		문제가 있을 경우 사용시 도마, 칼 등에 오염이 남아있을 경우에는 다시 세제로 세척하고 소독한다.
③-3	화장실 청소 · 소독	언제 오픈전 · 작업중 · 업무종료 후 · 기타()
		어떻게 화장실 청소, 소독을 실시한다. 특히 변좌, 세정레버, 안전 바, 문고리 등은 꼼꼼하게 소독한다.
		문제가 있을 경우 업무중에 화장실이 오염되었을 경우는 세제로 다시 청소하고 소독한다.
④-1	종업원의 건강관리 등	언제 오픈전 · 작업중 · 기타()
		어떻게 종업원의 컨디션, 손의 상처 유무, 복장 등의 확인을 실시한다.
		문제가 있을 경우 소화기관 관련 증상이 있는 종업원에게는 조리작업을 시키지 않는다. 손에 상처가 있는 경우는 내수성 반창고를 붙이고 장갑을 착용하게 한다. 오염된 조리복은 교환시킨다.
④-2	손씻기 실시	언제 화장실 사용 후, 조리시설에 들어가기 전, 그릇에 음식을 담기 전, 작업내용 변경 시, 생고기나 생선 등을 취급한 후, 돈을 만진 후, 청소를 한 후 · 기타()
		어떻게 위생적인 손씻기를 실시한다.
		문제가 있을 경우 작업중 종업원이 필요한 타이밍에 손을 씻지 않은 것을 확인한 경우는 바로 손을 씻도록 지시한다.

⑤중요관리 포인트		
분류	메뉴	체크방법
제 1그룹	비가열 제품 (냉장품을 차가운 상태로 제공)	<p>세정 및 온도관리 방법</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/>야채는 충분히 세척 <input type="checkbox"/>냉장고에서 보관 <input type="checkbox"/>냉장고에서 꺼낸 후 즉시 제공 <input type="checkbox"/>구입품은 표시 보존방법에 따라 보존 <input type="checkbox"/>그릇에 음식을 담을 때는 맨손으로 하지 않는다 <input type="checkbox"/>기타 ()
제 2그룹	가열 제품 (냉장품을 가열, 뜨거운 상태로 제공)	<p>충분한 가열 여부의 확인방법</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/>중심온도계로 확인 <input type="checkbox"/>불 세기와 시간으로 판단 <input type="checkbox"/>시각(외관, 육즙의 색깔)이나 촉감(탄력)으로 판단 <input type="checkbox"/>기타 ()
	(가열한 후, 고온보관)	<p>충분한 가열 여부의 확인방법</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/>중심온도계로 확인 <input type="checkbox"/>불 세기와 시간으로 판단 <input type="checkbox"/>시각(외관, 육즙의 색깔)이나 촉감(탄력)으로 판단 <input type="checkbox"/>기타 () <p>보온상태의 확인방법</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/>보온상태를 온장고 온도로 판단 <input type="checkbox"/>시각(증기 등)으로 판단 <input type="checkbox"/>기타 ()
제 3그룹	가열 후 냉각, 재가열한 것	<p>충분한 가열 여부의 확인방법</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/>중심온도계로 확인 <input type="checkbox"/>불 세기와 시간으로 판단 <input type="checkbox"/>시각(외관, 육즙의 색깔)이나 촉감(탄력)으로 판단 <input type="checkbox"/>기타 () <p>보냉 확인방법</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/>곧 바로 냉각, 제공시 재가열까지 냉장고에서 보관 <input type="checkbox"/>냉장고의 온도가 10℃이하인 것을 확인 <input type="checkbox"/>기타 ()
	(가열 후 냉각한 것)	<p>충분한 가열 여부의 확인방법</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/>중심온도계로 확인 <input type="checkbox"/>불 세기와 시간으로 판단 <input type="checkbox"/>시각(외관, 육즙의 색깔)이나 촉감(탄력)으로 판단 <input type="checkbox"/>기타 () <p>냉각 확인방법</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/>냉장고에서 보관 <input type="checkbox"/>냉장고에서 꺼낸 후 즉시 제공 <input type="checkbox"/>냉장고의 온도가 10℃이하인 것을 확인 <input type="checkbox"/>기타 () <p>그릇에 음식담기</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/>그릇에 음식을 담을 때는 맨손으로 하지 않는다 <input type="checkbox"/>기타 ()
작성자 사진		작성한 날