

식품
위생교육

[학습 참고 자료]

식품접객업(일반음식점, 휴게음식점, 제과점), 집단급식소



1. 식품위생이란?

1. 정의

식품

- 의약으로 섭취하는 것을 제외한 모든 음식

식품위생

- 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장을 대상으로 하는 음식에 관한 위생
  - 농축수산물을 식품원료 단계부터 생산, 수확, 저장, 제조 및 가공, 유통, 수입, 판매, 조리를 통해 소비자에게 도달하는 모든 과정에서 시행되고, 식품 자체뿐만 아니라 식품첨가물과 식품을 다루는 기구, 식품을 담는 용기 그리고 식품을 포장하는 것까지 포함

2. 식품 관리

안전성

- 식품은 인체에 해를 미칠 수 있는 위해요소가 함유되지 않도록 위생적으로 안전하게 관리되어야 함

건전성

- 식용으로 사용하는 원료를 사용하여야 하며, 식용을 목적으로 제조된 것이어야 함

완전성

- 제품 특성에 맞는 영양소를 골고루 함유하고 있어야 하며, 관능적으로 양호한 것이어야 함

3. 식품관리 근거 법령

- 「식품위생법」
  - 특히 제3조(식품 등의 취급), 시행규칙 제2조(식품등의 위생적인 취급에 관한 기준)는 식품위생에 가장 기초가 되는 위생적인 취급방안에 대해 다루고 있음
- 「식품의 기준 및 규격」
- 「식품첨가물의 기준 및 규격」

2. 위생적 취급

1. 식품위생의 기본

식품위생법 제3조(식품 등의 취급)

① 누구든지 판매(판매 외의 불특정 다수인에 대한 제공을 포함한다. 이하 같다)를 목적으로 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·사용·조리·저장·소분·운반 또는 진열을 할 때에는 깨끗하고 위생적으로 하여야 한다.

② 영업에 사용하는 기구 및 용기·포장은 깨끗하고 위생적으로 다루어야 한다.

③ 제1항 및 제2항에 따른 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장(이하 "식품등"이라 한다)의 위생적인 취급에 관한 기준은 총리령으로 정한다.

- 행정처분(식품위생법 시행규칙 별표1 식품등의 위생적인 취급에 관한 기준)
  - 이물 혼입이나 병원성 미생물 등으로 오염되지 않도록 위생적으로 취급하지 않은 경우
    - 1차 위반시 과태료 100만원
    - 2차 위반시 과태료 200만원
    - 3차 위반시 과태료 300만원
  - 식품등을 취급하는 곳의 내부를 청결하게 관리하지 않은 경우
    - 1차 위반시 과태료 50만원
    - 2차 위반시 과태료 100만원
    - 3차 위반시 과태료 150만원
  - 식품등을 취급하는 곳의 내부에서 설치류, 위생해충 및 그 배설물이 발견된 경우
    - 1차 위반시 과태료 100만원
    - 2차 위반시 과태료 200만원
    - 3차 위반시 과태료 300만원

2. 위생적 취급

2. 올바른 위생관리 방법

조리기구

- 금속소재인 경우 100°C에서 30초 이상 열탕 소독 또는 살균소독제를 사용해 소독
- 플라스틱이나 고무소재는 '기구 등의 살균소독제'를 용법과 용량에 맞게 사용해 소독
- 칼과 도마
  - 흐르는 물에 "식품기구·용기용"으로 허가받은 세제를 활용하여 세척
  - 자외선 보관함에 보관
  - 어류, 육류, 채소류 등으로 구분하여 사용
  - 사용 후 교차오염이 되지 않도록 분리해서 보관
- 행주
  - 조리용, 청소용 등 용도별로 구분하여 소독
  - 100°C에서 30초 이상 열탕 소독 또는 살균소독제를 사용해 세척
  - 깨끗한 장소에서 건조시킨 후 보관
- 세척·소독이 완료된 기기, 식기 및 도구 등은 위생적으로 관리해 교차오염을 방지해야 함

2. 위생적 취급

2. 올바른 위생관리 방법

조리실 시설

- 조리실 바닥
  - 매일 청소 및 소독하기
  - 파손 시 즉시 보수하기
- 배수관
  - 배수관 및 주변 청소로 배수구가 막히지 않도록 관리하기
  - 배수관 덮개는 항상 덮기
- 바닥은 항상 건조한 상태를 유지하기(미생물 등의 번식 및 미끄럼 방지)
- 조리장에 그리스나 기름 등이 누적되어 식품에 오염되지 않게 하기
- 교차오염 방지를 위해 편리한 위치에 손제정대를 설치하기
- 조리장에 충분한 환기가 이루어지도록 환기시설 관리하기
- 후드
  - 거름망(필터) 설치
  - “식품제조·가공장치용” 세척제 등을 사용해 정기적(주1~2회)으로 겉과 속 모두 세척
  - 정상적으로 작동하는지 정기적으로 점검

2. 위생적 취급

2. 올바른 위생관리 방법

작업장

- 창문이나 출입문에 방충시설(방충망 등) 설치하기
- 자외선 포충기는 출입구 근처나 식품 작업대 등의 위쪽은 피해서 설치하기
- 작업장 내부에 고인 물 또는 음식물 쓰레기 등을 장기간 방치하지 않기
- 외부로부터 해충 등이 유입되지 않도록 정기적인 방역 등을 실시하여 사전 조치하기
- 쓰레기통은 뚜껑을 구비하고, 항상 뚜껑을 덮어두기
- 천장 및 조명장치
  - 파손되지 않아야 함
  - 파손 시 파편이 낙하되지 않도록 보호망 등을 설치해야 함
  - 거미줄, 이물, 먼지, 응결수 등이 없이 청결해야 함
- 벽, 채광시설(창문)
  - 파손되지 않아야 함
  - 거미줄, 곰팡이 등이 없이 청결해야 함
  - 빗물이 새지 않아야 함

식기세척기

- 「위생용품의 기준 및 규격」에 따른 식기세척기에 적합한 세제를 올바른 사용 농도를 준수해서 관리하기

냉장고

- 응결수, 성애가 없도록 내부를 청결하게 관리하기
- 냉장고 내·외부가 부식 또는 훼손되지 않고 청결하게 관리하기

2. 위생적 취급

2. 올바른 위생관리 방법

식품

- 공통 관리
  - 식자재는 종류별로 잘 구분하여, 덮개를 덮은 후 신속히 냉장 및 냉동고에 보관하기
  - 표시된 보관온도와 방법대로 보관하기
    - 냉장온도 0~5°C, 냉동온도 -18°C이하를 유지하기
  - 소비기한을 준수하기
  - 선입선출 관리를 준수하여, 보관하고 있는 식품이 오래되지 않도록 관리하기
  - 생으로 먹는 야채나 과일은 세척 및 소독의 전처리 과정을 거친 후 사용하기
    - 소독액은 식약처에서 식품첨가물로 인정한 제품(차아염소산나트륨, 오존수, 차아염소산수, 이산화염소수 등)을 사용해야 함
    - 차아염소산나트륨은 200mg/L(200ppm) 농도로 사용 가능함
  - 식품과 조리도구 및 세척·소독제는 서로 구분하여 보관하기
- 냉장·냉동고 내 식재료 관리
  - 교차오염 방지를 위한 관리하기
    - 전처리가 완료된 식품과 가공식품 등은 상단에 원재료는 하단에 구분 보관하는 등
  - 위생적으로 관리하기
    - 항상 정리정돈하고 외포장 박스를 제거 후 보관하는 등
- 식자재 창고 관리
  - 소비기한이 잘 보이도록 진열보관해 주기적으로 점검하고 관리하기
  - 먼저 들어온 식자재부터 사용을 하는 선입선출 관리하기
  - 깨끗하고 건조하며 다른 오염원이 없게 하기
  - 보관된 식자재가 해충과 쥐 등으로부터 오염이 되지 않도록 벽과 바닥으로부터 15cm 이상 등 일정한 간격을 두고 보관하기

2. 위생적 취급

2. 올바른 위생관리 방법

개인 위생

- 조리실 출입 전 깨끗한 복장, 위생모, 마스크 착용
  - 위생복: 소매나 바지 등을 걷지 않고 완전히 내려 입고, 상의의 지퍼나 단추를 채워 개방하지 않기
  - 위생모: 머리 전체를 감싸고, 머리카락이 나오지 않게 쓰기
  - 마스크: 코와 입 호흡기를 모두 가리도록 착용하기
  - 위생화: 바지 끝자락을 완전히 위생화에 넣어 착용하기
  - 위생장갑: 손목주위의 소매를 모두 덮도록 착용하기
- 손은 비누 등 세정제를 사용해 깨끗히 씻기
  - 손을 물에 적시기 → 세정제를 짜서 거품을 낸 후, 깍지를 끼고 비비기 → 손바닥, 손등을 문지르기 → 손가락을 돌려 30초 이상 씻기 → 손톱으로 문지르기 → 흐르는 물로 행구기 → 종이 타월로 물기 닦기 → 사용한 종이 타월로 수도꼭지를 잠구기 → 손소독제를 활용하여 소독하기
- 손에 상처가 발생한 경우, 식품을 취급하는 업무는 하지 않기

3. 영업자 준수사항 위반

1. 일반음식점에서 조리한 소스 구매 및 사용

식품위생법 시행규칙 제57조(영업자 등의 준수사항)

7. 식품접객업자(위탁급식영업자는 제외한다)와 그 종업원의 준수사항
저. 식품접객업자는 조리·제조한 식품을 주문한 손님에게 판매해야 하며, 유통·판매를 목적으로 하는 자에게 판매하거나 다른 식품접객업자가 조리·제조한 식품을 자신의 영업에 사용해서는 안 된다.

- 행정처분: 무등록 식품제조업과 유사하지만, 처벌규정이 다르므로 구별할 것
  - 해당 소스는 전량 압류 및 폐기
  - 영업정지 15일
  - 형사고발 대상
- 예방방법
  - 식품제조가공업등의 영업등록
  - 영업등록을 한 업체에서 제조해 식품등의 표시광고에 관한 법률에 따른 표시가 되어있는 제품을 구입해서 사용

3. 영업자 준수사항 위반

2. 소비기한 경과 제품 사용

식품위생법 제44조(영업자 등의 준수사항)

3. 소비기한이 경과된 제품·식품 또는 그 원재료를 제조·가공·조리·판매의 목적으로 소분·운반·진열·보관하거나 이를 판매 또는 식품의 제조·가공·조리에 사용하지 말 것

- 행정처분
  - 1차 위반: 영업정지 7일
  - 2차 위반: 영업정지 15일
  - 3차 위반: 영업정지 1개월
  - 위반한 해당 음식물은 모두 폐기
- 예방방법
  - 반드시 식품 조리 시 사용하는 원재료의 소비기한을 확인하고, 소비기한이 경과되지 않은 제품을 사용해야 하기
  - 소비기한이 경과한 제품, 식품 또는 그 원재료를 진열, 보관하는 경우에는 폐기용 또는 교육용으로 명확하게 표기하기

4. 무등록 및 무표시 소스 제품 사용

1. 관련 법령

식품위생법 제37조(영업허가 등) 제5항

제36조제1항 각 호에 따른 영업 중 대통령령으로 정하는 영업을 하려는 자는 대통령령으로 정하는 바에 따라 영업 종류별 또는 영업소별로 식품의약품안전처장 또는 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장에게 등록하여야 하며, 등록한 사항 중 대통령령으로 정하는 중요한 사항을 변경할 때에도 또한 같다.

다만, 폐업하거나 대통령령으로 정하는 중요한 사항을 제외한 경미한 사항을 변경할 때에는 식품의약품안전처장 또는 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장에게 신고하여야 한다.

식품위생법 제4조(위해식품등의 판매 등 금지)

누구든지 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 식품등을 판매하거나 판매할 목적으로 채취·제조·수입·가공·사용·조리·저장·소분·운반 또는 진열하여서는 아니 된다.

7. 영업자가 아닌 자가 제조·가공·소분한 것

식품등의 표시광고에 관한 법률 제4조(표시의 기준) 제3항

제1항에 따른 표시가 없거나 제2항에 따른 표시방법을 위반한 식품등은 판매하거나 판매할 목적으로 제조·가공·소분[(小分): 완제품을 나누어 유통을 목적으로 재포장하는 것을 말한다. 이하 같다]·수입·포장·보관·진열 또는 운반하거나 영업에 사용해서는 아니 된다.

2. 행정처분

- 무등록 업체
  - 영업정지 1개월
  - (최소) 3년 이하의 징역 또는 3천만 원 이하의 벌금
  - (최대) 5년 이하의 징역 또는 5천만 원 이하의 벌금
- 구매 업체
  - 영업정지 1개월
  - (최소) 3년 이하의 징역 또는 3천만 원 이하의 벌금
  - (최대) 10년 이하 징역 또는 1억 원 이하 벌금

5. 무신고 식품등 사용

1. 관련 법령

식품위생법 제4조(위해식품등의 판매 등 금지)

누구든지 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 식품등을 판매하거나 판매할 목적으로 채취·제조·수입·가공·사용·조리·저장·소분·운반 또는 진열하여서는 아니 된다.

6. 수입이 금지된 것 또는 「수입식품안전관리 특별법」 제20조제1항에 따른 수입신고를 하지 아니하고 수입한 것

2. 행정처분

- 무신고 식품 판매 업체
  - 1차 위반: 영업정지 2개월
  - 2차 위반: 영업정지 3개월
  - 3차 위반: 영업허가나 등록 취소, 또는 영업소 폐쇄
  - 위반한 해당 제품은 모두 폐기
- 무신고 식품 구입 및 사용 업체
  - 영업정지 2개월
  - 10년 이하의 징역 또는 1억원 미만의 벌금

6. 식용불가 원료 사용

1. 관련 법령

식품위생법 제7조(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격) 제4항

제1항 및 제2항에 따라 기준과 규격이 정하여진 식품 또는 식품첨가물은 그 기준에 따라 제조·수입·가공·사용·조리·보존하여야 하며, 그 기준과 규격에 맞지 아니하는 식품 또는 식품첨가물은 판매하거나 판매할 목적으로 제조·수입·가공·사용·조리·저장·소분·운반·보존 또는 진열하여서는 아니 된다.

2. 행정처분

- 시정명령

3. 식품원료 사용 가능 여부

- 식품안전나라의 전문정보 ▶ 식품원료 목록 메뉴에서 확인 가능
- 식품원료 인정 신청 방법
  - 식약처에서 고시한 식품등의 한시적 기준 및 규격인정 기준에 따라 식약처에 해당 원료의 안전성을 입증할 수 있는 자료와 함께 한시적 기준·규격 인정 신청을 하면 식품원료 가능 여부를 검토받을 수 있음

7. 식품 중 이물 혼입

1. 관련 법령

식품위생법 제7조(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격) 제4항

제1항 및 제2항에 따라 기준과 규격이 정하여진 식품 또는 식품첨가물은 그 기준에 따라 제조·수입·가공·사용·조리·보존하여야 하며, 그 기준과 규격에 맞지 아니하는 식품 또는 식품첨가물은 판매하거나 판매할 목적으로 제조·수입·가공·사용·조리·저장·소분·운반·보존 또는 진열하여서는 아니 된다.

2. 행정처분

- 칼날 또는 설치류, 양서류, 파충류 및 바퀴벌레 사체가 혼입된 경우
  - 1차 위반: 영업정지 5일
  - 2차 위반: 영업정지 10일
  - 3차 위반: 영업정지 20일
- 기생충 및 기생충 알과 쇳가루를 제외한 금속 또는 유리가 혼입된 경우
  - 1차 위반: 영업정지 2일
  - 2차 위반: 영업정지 5일
  - 3차 위반: 영업정지 10일
- 그 외의 이물이 혼입된 경우
  - 1차 위반: 시정명령
  - 2차 위반: 영업정지 2일
  - 3차 위반시 영업정지 3일

7. 식품 중 이물 혼입

3. 이물 혼입 예방법

머리카락

- 머리 전체를 충분히 덮어 머리카락이 빠져나오지 않도록 위생모 착용하기
- 장신구류(귀걸이나 반지 등)는 착용하지 않기

해충

- 방충망 설치하기
- 배수구 덮개 설치하기
- 폐기물 용기(음식물 쓰레기 등)에는 뚜껑을 설치하고 폐기물을 자주 비우기

기타 이물

- 조리대 상부에 물품 적재하지 않기
- 상부 후드는 청결하게 관리하기
- 조리도구의 금속 부품은 결합 상태를 사용 전후로 확인하기
- 플라스틱 채반, 용기 등의 조리도구는 파손 여부를 사용 전후로 확인하기
- 플라스틱 소스통 등의 원재료 용기는 파손에 주의하고, 사용 시 용기 뚜껑 등이 탈락되지 않도록 주의하기
- 철 수세미 사용은 자제하되, 부득이하게 사용할 경우 조각이 떨어지지 않도록 주의하기
- 비닐 포장 원재료는 사용 전에 비닐 포장을 완전히 제거하기
- 채소류 등 식재료는 흙과 이물질 등을 제거하기 위해 깨끗한 물로 충분히 세척하기
- 조리 음식을 포장하거나 배달 판매할 때는 포장 비닐이 음식에 혼입되지 않도록 주의하기

7. 식품 중 이물 혼입

4. 식품 이물 신고

현황

- 이물 종류별

벌레	곰팡이	금속	플라스틱	유리
5,428건	3,436건	2,037건	1,993건	320건

- 식품 유형별

과자류	즉석섭취식품	빵·떡류	면류	커피
2,429건	1,943건	1,665건	1,507건	1,410건

이물 신고 및 보고

- 식품위생법 제46조(식품등의 이물 발견보고 등)

판매의 목적으로 식품등을 제조·가공·소분·수입 또는 판매하는 영업자는 소비자로부터 판매제품에서 식품의 제조·가공·조리·유통 과정에서 정상적으로 사용된 원료 또는 재료가 아닌 것으로서 섭취할 때 위생상 위해가 발생할 우려가 있거나 섭취하기에 부적합한 물질[이하 "이물(異物)"이라 한다]을 발견한 사실을 신고받은 경우 지체 없이 이를 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장에게 보고하여야 한다.

- 이물 보고 대상자
  - 식품제조가공업 영업자
  - 식품첨가물제조업 영업자
  - 식품소분업 영업자
  - 유통전문판매업 영업자
  - 수입식품등 수입판매업 영업자
  - 축산물가공업 영업자
  - 식육포장처리업 영업자
  - 축산물유통전문판매업 영업자
- 배달앱 이물 통보 제도(2019. 7.)
  - 배달플랫폼 업체가 자사의 배달앱에서 접수되는 소비자 이물신고 건에 대해 식약처에 지체없이 통보해야 함
  - 배달플랫폼에서 전달된 이물신고 내역과 소비자가 직접 부정불량식품통합신고센터(국번없이 1399)를 통해 신고하는 경우 식약처나 지자체를 통해 이물 혼입 원인에 관한 조사를 받게 됨

8. 냉장·냉동 보관/보존기준 위반

1. 냉장·냉동 보관/보존기준

- 실온 제품: 1~35°C
- 상온 제품: 15~25°C
- 냉장 제품: 0~10°C
- 냉동 제품: -18°C
- 온장 제품: 60°C

2. 위반 시 행정처분

- 1차 위반: 영업정지 7일
- 2차 위반: 영업정지 15일
- 3차 위반: 영업정지 1개월

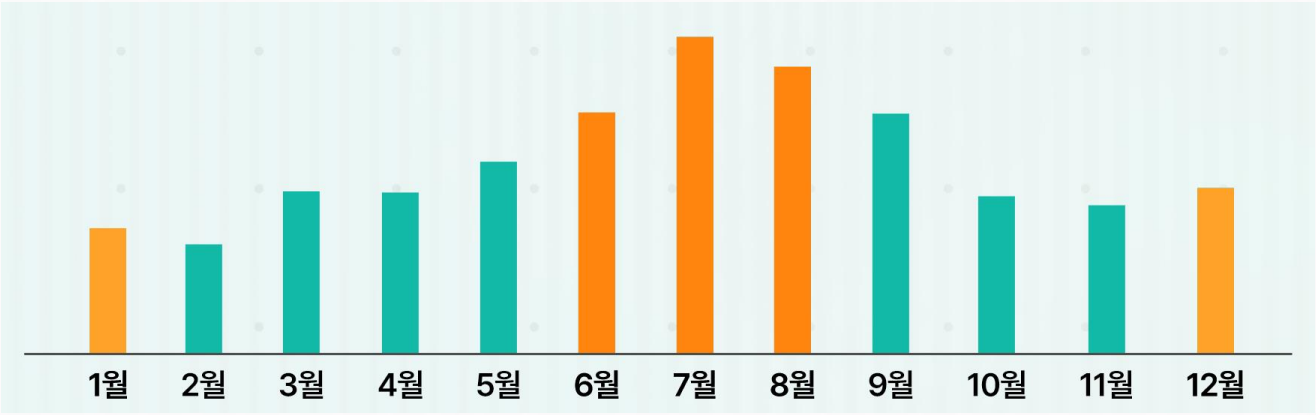
3. 냉동식품의 해동 기준

- 냉동식품의 해동은 위생적으로 실시해야 함
- 해동된 후에는 조리 시까지 냉장 보관해야 함
- 한 번 해동한 식품의 경우 다시 냉동해서는 안됨

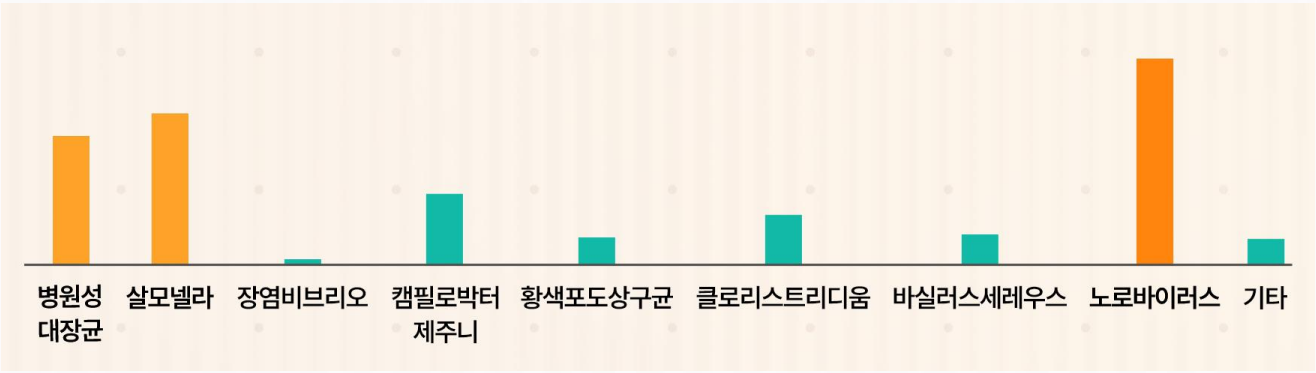
9. 식중독 예방

1. 식중독 발생 현황

- 월별



- 원인균별



2. 정의

식품위생법 제2조(정의)

- 식품 섭취로 인하여 인체에 유해한 미생물 또는 유독물질에 의하여 발생하였거나 발생한 것으로 판단되는 감염성 질환 또는 독소형 질환을 말한다.

세계보건기구(WHO)

- '집단 식중독'이란, 역학조사 결과 식품 또는 물이 질병의 원인으로 확인된 경우로 동일한 식품이나 동일한 공급원의 물을 섭취한 후 2인 이상이 유사한 질병을 경험하는 사건이다.

9. 식중독 예방

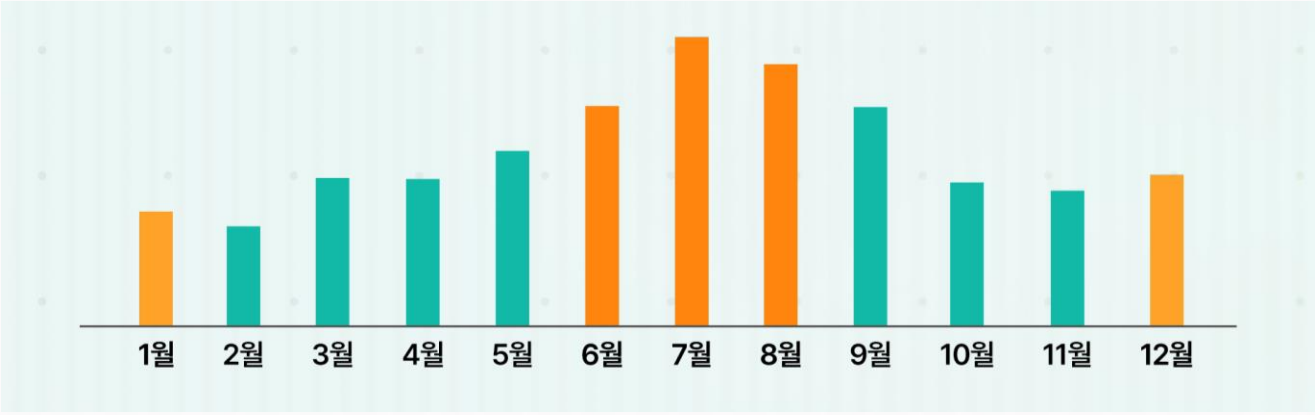
3. 주요 원인균

- 클로스트리디움 퍼프린젠스
  - 봄·가을(3~5월, 6~11월)에 기승을 부림
  - 가금류, 육류 등 그 가공품(특히 분쇄육일수록 더 많이 검출됨) 식품을 제대로 익히지 않았거나 상온에 방치할 때 산소가 없는 조건에서 세균이 증식함(혐기성 세균)
- 병원성 대장균
  - 여름(6~9월)에 기승을 부림
  - 고온다습한 기온일 때 식품(생채소·육류)에 있던 세균이 급격히 증식함
- 캠필로박터 제주니
  - 여름(6~9월)에 기승을 부림
  - 주로 생닭을 세척이나 손질할 때 생닭에 묻어 있던 균이 식재료 및 조리 도구로 옮겨 가서 세균이 증식함
- 살모넬라
  - 여름(6~9월)에 기승을 부림
  - 달걀, 육류, 가금류 등을 제대로 익히지 않았거나 세척 손질할 때 물 등이 튀어 식재료 조리 기구 등으로 세균이 옮겨가 증식함
- 노로바이러스
  - 겨울(12~2월)에 기승을 부림
  - 오염된 물이나 익히지 않은 어패류(특히, 굴, 조개, 생선 등)를 섭취할 때
  - 10개의 바이러스 입자만으로도 감염이 가능함
  - 오염된 손으로 만진 문고리에서도 감염이 가능함

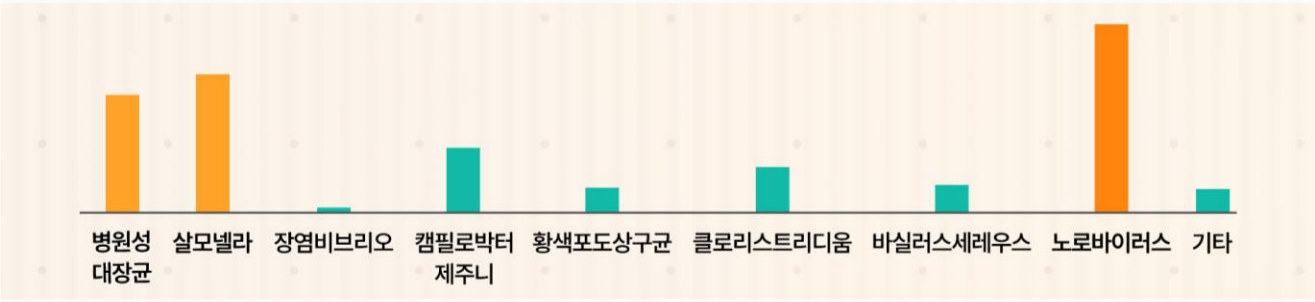
9. 식중독 예방

1. 식중독 발생 현황

- 월별



- 원인균별



- 시설별



9. 식중독 예방

2. 정의

식품위생법 제2조(정의)

- 식품 섭취로 인하여 인체에 유해한 미생물 또는 유독물질에 의하여 발생하였거나 발생한 것으로 판단되는 감염성 질환 또는 독소형 질환을 말한다.

세계보건기구(WHO)

- '집단 식중독'이란, 역학조사 결과 식품 또는 물이 질병의 원인으로 확인된 경우로 동일한 식품이나 동일한 공급원의 물을 섭취한 후 2인 이상이 유사한 질병을 경험하는 사건이다.

3. 주요 원인균

- 클로스트리디움 퍼프린젠스: 봄·가을(3~5월, 6~11월)
  - 가금류, 육류 등 그 가공품(특히 분쇄육일수록 더 많이 검출됨) 식품을 제대로 익히지 않았거나 상온에 방치할 때 산소가 없는 조건에서 세균이 증식함(혐기성 세균)
- 병원성 대장균: 여름(6~9월)
  - 고온다습한 기온일 때 식품(생채소·육류)에 있던 세균이 급격히 증식함
- 캠필로박터 제주니: 여름(6~9월)
  - 주로 생닭을 세척이나 손질할 때 생닭에 묻어 있던 균이 식재료 및 조리 도구로 옮겨 가서 세균이 증식함
- 살모넬라: 여름(6~9월)
  - 달걀, 육류, 가금류 등을 제대로 익히지 않았거나 세척 손질할 때 물 등이 튀어 식재료 조리 기구 등으로 세균이 옮겨가 증식함
- 노로바이러스: 겨울(12~2월)
  - 오염된 물이나 익히지 않은 어패류(특히, 굴, 조개, 생선 등)를 섭취할 때
  - 10개의 바이러스 입자만으로도 감염이 가능함
  - 오염된 손으로 만진 문고리에서도 감염이 가능함

9. 식중독 예방

4. 주요 원인균별 식중독 예방법

- 클로스트리디움 퍼프린젠스
  - 신선한 재료로 조금씩 제조해서 바로 먹기
  - 제조된 음식은 식혀서 적정온도로 보관하기
    - 차갑게 먹는 음식 5°C 이하
    - 따뜻하게 먹는 음식 60°C 이상
  - 대용량으로 제조한 경우, 소분 저장 및 보관하기
- 병원성 대장균
  - 생으로 섭취하는 채고 및 과일은 세척·소독한 후에 사용하기
  - 충분히 익혀서(볶기, 삶기 등) 섭취하기
  - 세척한 식재료는 바로 제조 또는 냉장 보관하기
  - 육류는 중심온도 75°C에서 1분 이상 가열하여 완전히 익혀서 섭취하기
  - 생고기 등 날 음식과 제조된 음식은 구분해서 보관하기
  - 제조기구를 위생적으로 관리하기
  - 제조 및 식사 전에는 30초 이상 손 씻기
- 캠필로박터 제주니
  - 생닭 취급 시 물이 주변 시설 환경에 튀지 않도록 세척하기(교차 오염 예방)
  - 생닭을 취급한 후에는 반드시 손 씻기
  - 식재료별로 제조도구를 구분해서 사용하기

9. 식중독 예방

4. 주요 원인균별 식중독 예방법

- 살모넬라
  - 달걀은 껍질이 깨지지 않은 신선한 제품 구입하기
  - 구입 후 즉시 냉장고에 넣어 다른 식재료와 구분하여 보관하기
  - 달걀을 사용해 대량 제조하는 경우 제조 후 밀폐용기에 소분해 냉장보관하기
  - 필요한 양만큼 덜어 사용하기
  - 달걀 취급시에는 중심 온도 75°C 1분 이상 가열하여 충분히 익히기
  - 가급적 제조가 끝난 식품은 빠른 시간 내에 섭취하기
  - 달걀을 만진 후에는 흐르는 물에 비누로 30초 이상 손씻기
  - 제조도구를 세척 소독하기(교차 오염 방지)
- 노로바이러스
  - 비누를 사용해서 30초 이상 손씻기
  - 물 끓여 마시기
  - 채소 및 과일은 깨끗한 물로 세척하기
  - 어패류는 날 것으로 먹는 것을 가급적 삼가고, 중심온도 85°C에서 1분 이상 가열해서 섭취하기
  - 제조도구는 끓이거나 염소로 소독하기
  - 주변 환경은 항상 청결하게 유지하기
  - 노로바이러스 환자의 배설물·토사물에 절대 접촉하지 않기(2차 감염 방지)

10. 음식점 위생등급제

1. 목적

- 음식점의 위생수준 향상
- 식중독 예방
- 소비자의 선택권 보장

2. 정의

- 음식점의 위생상태를 평가한 후 우수한 업소에 한해 등급을 지정하고 공개하는 제도

3. 기대효과

- 식중독 예방: 위생등급을 받기 위해 위생관리를 함으로써 음식점 위생수준이 향상됨
- 매출상승: 평가받은 위생등급 표지판을 홍보 수단으로 활용이 가능함
- 안전하고 위생적인 음식점 선택

4. 신청 방법

- 식품안전나라 홈페이지
- 식품의약품안전처 식중독예방과(우편, 팩스, 방문접수 등)
- 위생등급제 신청 후 60일 이내 모든 절차 완료

10. 음식점 위생등급제

5. 평가 방법

- 기본분야(식품위생법 관련 준수사항) → 기본적인 필수사항을 충족해야만 평가 가능
  - 개인위생관리 준수
  - 식재료의 소비기한 준수 등
- 일반분야(위생 관련 분야 평가 항목)
  - 객석/객실
  - 조리장
  - 화장실 관리
  - 종사자 위생관리
  - 배달전문 및 공유주방 교차오염 방지 등
- 공통분야(가점항목)
  - 식품 관련 자격증 소지자가 근무 여부
  - 장기근속자 근무 여부 등

6. 평가 결과

- 지정일로부터 2년까지 등급이 유효함

90점 이상	85점 이상~90점 미만	80점 이상~85점 미만
매우 우수	우수	좋음

7. 혜택

- 지정서와 표지판 제공
- 2년간 출입검사 면제
- 상하수도요금 감면혜택(지자체별로 상이)
- 위생용품 등 지원(지자체별로 상이)