

식품 위생 관리 파일

※이 식품 위생 관리 파일은 후생노동성 홈페이지에 게재되어 있는 ‘소규모 일반 음식점 사업자용 HACCP의 사고 방식을 도입한 위생 관리를 위한 안내서’의 내용과 일치하고 있습니다.

- 1 《위생 관리 계획》은 정기적으로 내용을 재검토하고 최신판을 《기록표》와 함께 사용하기 위한 장소에 보관해 주십시오.
- 2 보건소가 제출을 요청했을 경우에는 《위생 관리 계획》과 《기록표》를 모두 제시해 주십시오.

이 시설에서는 이 식품 위생 관리 파일에 따라 위생 관리를 수행합니다.

= 시설 정보 =	
점포 이름	
점포 소재지	
영업자	
식품 위생 책임자	

식품 위생 관리 파일 사용 방법

① 리스크 알기 3페이지

고객에게 제공하는 식품에 숨겨져 있는 리스크(위험성)를 알고 관리 방법을 생각합니다.

② 《위생 관리 계획》 작성

일반 위생 관리의 포인트 4페이지

취급 전반에 걸쳐서 필요한 기본적인 위생 관리입니다.

- ① 원재료의 반입 확인
- ② 냉장 및 냉동고 내 온도 확인
- ③ 교차 오염 및 2차 오염 방지
- ④ 기구 등의 세정 및 소독
- ⑤ 화장실의 세정 및 소독
- ⑥ 직원의 건강 관리, 청결한 작업복 착용
- ⑦ 위생적인 손 씻기 실시

중요 관리 포인트 6페이지

조리 및 제공에 관해서 주의해야 할 위생 관리입니다.

- ① 식품의 가열 확인
- ② 식품의 보관 상황 확인

③ 《위생 관리 계획》을 실행

문제가 있었을 경우에는 책임자에게 보고하는 것도 잊지 않고 실시합니다.

⑤ 재검토

④ 《기록표》에 기록 별책 《식품 위생 관리 파일(기록표)》

책임자는 한 달에 한 번 이상 기록을 확인하고 문제가 있으면 신속하게 개선합니다.

식품 제공시 리스크(주요 위해 요인 및 관리 조건)의 예

식재료 및 식재료 취급 공정에는 식중독이 될 수 있는 ‘위해 요인(해저드)’이 포함되어 있습니다.
 그러므로 식재료 및 식재료 취급 공정을 ‘중요 관리 항목’으로 인식하여 확실한 위생 관리를 실시합니다.

(식재료) 식품군 등	주요 위해 요인(해저드)	위해 요인 관리 방법 및 관리 조건
식육류 전반	병원성 대장균, 살모넬라, 캄필로박터	75°C에서 1분(중심부) 이상 가열
달걀	살모넬라	70°C에서 1분(중심부) 이상 가열
어패류 전반	장염 비브리오	60°C에서 10분(중심부) 이상 가열
이매패	노로바이러스	85~90°C에서 90초(중심부) 이상 가열
가열 조리 식품	웰치균	장시간 두는 경우는 냉장하고 직전에 확실히 가열
생식용 어패류	아니사키스	-20°C 이하에서 24시간 이상 냉동
	장염 비브리오	10°C 이하에서 보관(4°C 이하가 바람직함)
냉장식품	모든 미생물	10°C 이하에서 보관
냉동식품	모든 미생물	-15°C 이하(또는 제품 표시에 따라)에서 보관
고온보관 식품	모든 미생물	65°C 이상에서 보관
손 및 손가락	모든 미생물	철저한 손 씻기 및 소독
조리기구		철저한 세척 및 소독

위험 온도대에 대하여

- 세균은 10°C에서 60°C의 온도대에 놓이면 증식되기 쉽습니다.
- 식품을 이 온도대에 두면 위험합니다.
- 냉각하는 경우는 이 온도대를 단시간 안에 통과시킵니다.

※법령에 따른 기준 등을 참고로 작성

위생 관리 계획 ①

- 실시하는 확인 방법을 체크합니다. (예: 반품)
- 실시 방법이 여기에 미리 기재된 방법과 다른 경우는 '기타'란에 그 방법을 기입합니다.

1 일반 위생 관리의 포인트(취급 전반에 걸쳐서 필요한 기본적인 위생 관리입니다)

관리 항목	실시 방법		
	언제 하는가?	어떻게 하는가?	문제가 있을 경우는 어떻게 하는가?
① 원재료의 반입 확인	<input type="checkbox"/> 원재료 납품시 <input type="checkbox"/> 기타 ()	<input type="checkbox"/> 외관, 냄새, 포장 상태, 표시(기한, 보관 방법), 품온 등을 확인함 <input type="checkbox"/> 기타 ()	<input type="checkbox"/> 반품 <input type="checkbox"/> 폐기 <input type="checkbox"/> 기타 ()
② 냉장 및 냉동고내 온도의 확인	<input type="checkbox"/> 영업 시작 전 <input type="checkbox"/> 영업 종료 후 <input type="checkbox"/> 기타 ()	<input type="checkbox"/> 온도계로 냉장 및 냉동고내 온도를 확인 (냉장: 10°C 이하, 냉동: -15°C 이하) <input type="checkbox"/> 기타 ()	<input type="checkbox"/> 설정온도 및 원인을 확인해서 개선 <input type="checkbox"/> 고장이 의심되는 경우는 수리를 의뢰 <input type="checkbox"/> 적정 온도를 초과했을 경우는 식재료의 상태를 확인 <input type="checkbox"/> 기타 ()
③ 교차 오염 및 2차 오염 방지	<input type="checkbox"/> 작업 중 <input type="checkbox"/> 기타 ()	<input type="checkbox"/> 기구 등의 용도별 사용을 확인 <input type="checkbox"/> 육류, 생선 등의 가열되지 않은 식재료를 취급한 경우에는 사용할 때마다 도마, 식칼, 믹싱볼 등의 기구류를 세정하고 소독 <input type="checkbox"/> 냉장고 내의 구분, 보관을 확인 <input type="checkbox"/> 기타 ()	<input type="checkbox"/> 기구 등의 세정 및 소독을 실시 <input type="checkbox"/> 오염된 식재료는 폐기하거나 가열용으로 사용 <input type="checkbox"/> 기타 ()
④ 기구 등의 세정 및 소독	<input type="checkbox"/> 사용 전 <input type="checkbox"/> 사용할 때마다 <input type="checkbox"/> 사용 후 <input type="checkbox"/> 기타 ()	<input type="checkbox"/> 사용한 기구 등은 세정 및 소독 ※소독 방법은 '기구 및 화장실 등의 소독 매뉴얼(8페이지)'에 따름 <input type="checkbox"/> 기타 ()	<input type="checkbox"/> 더러움이나 세제 등이 남아 있었을 경우는 다시 세정, 행굼 및 소독을 실시 <input type="checkbox"/> 기타 ()
⑤ 화장실의 세정 및 소독	<input type="checkbox"/> 영업 시작 전 <input type="checkbox"/> 영업 종료 후 <input type="checkbox"/> 기타 ()	<input type="checkbox"/> 화장실 청소용 작업복, 장갑 등을 사용하여 세척, 소독 <input type="checkbox"/> 변기, 수세 레버, 난간, 문 손잡이 등을 소독 ※소독 방법은 '기구 및 화장실 등의 소독 매뉴얼(8페이지)'에 따름 <input type="checkbox"/> 기타 ()	<input type="checkbox"/> 화장실이 더러워지면 세제로 세척하고 소독 <input type="checkbox"/> 기타 ()

⑥ 직원의 건강 관리, 청결한 작업복 착용 등	<input type="checkbox"/> 영업 시작 전 <input type="checkbox"/> 기타 ()	<input type="checkbox"/> 직원의 컨디션(설사, 구토, 발열 등)을 확인 <input type="checkbox"/> 손의 상처 유무를 확인 <input type="checkbox"/> 작업복 등을 확인 ※'직원의 위생 관리 매뉴얼(8페이지)'에 따름 <input type="checkbox"/> 기타 ()	<input type="checkbox"/> 의료기관에서 진찰 받고 식품을 만지는 작업을 하지 않음 <input type="checkbox"/> 상처를 보호한 후 비닐 장갑 등을 장착 <input type="checkbox"/> 청결한 작업복으로 교체 <input type="checkbox"/> 기타 ()
⑦ 위생적인 손 씻기 실시	<input type="checkbox"/> 화장실 이용 후 <input type="checkbox"/> 조리 시설에 들어가기 전 <input type="checkbox"/> 음식을 담기 전 <input type="checkbox"/> 작업 내용 변경 시 <input type="checkbox"/> 육류나 생선 등을 다룬 후 <input type="checkbox"/> 금전을 만진 후 <input type="checkbox"/> 청소 후 <input type="checkbox"/> 기타 ()	<input type="checkbox"/> 전용 손 씻기 설비로 위생적인 손 씻기 실시 ※손 씻기는 '손 씻기 매뉴얼(8페이지)'에 따름 <input type="checkbox"/> 기타 ()	<input type="checkbox"/> 손 씻기 방법이나 타이밍이 부적절한 경우에는 충분한 손 씻기를 실시 <input type="checkbox"/> 기타 ()
【추가 항목】			

추가 항목의 예

관리 항목 ①~⑦ 외에 영업 형태에 따라 새로운 항목을 추가하는 경우는 [추가 항목] 란에 기입합니다.

시설 및 설비의 위생 관리(정리, 정돈, 청소, 세정, 소독)	업무 상태에 따라 실시 항목을 선택하여 매일의 업무 종료 후에 실시
쥐, 곤충 대책	서식 상황을 정기적으로 조사하고 발생을 확인했을 때는 구제 작업을 실시
폐기물 취급	업무 종료 후 쓰레기를 버리고 주위를 청소

위생관리계획 ②

- 대표적인 메뉴를 '예'와 같이 분류하여 기입합니다. (※1)
- 실시하는 관리 방법과 확인 방법을 체크합니다. (예: 냉장고에서 보관)(※2)
실시 방법이 여기에 이미 기재된 방법과 다른 경우는 '기타'란에 그 방법을 기입합니다.

2 중요 관리의 포인트(조리나 제공에 관한 위생 관리 방법을 구체화시킨 것입니다)

	분류	메뉴		관리 방법 ※2
		예	대표적인 메뉴 ※1	
제 1 그룹	가열하지 않은 것 (냉장품을 차가운 채로 제공)	생선회, 초밥 재료, 냉 두부, 초무침 요리, 각종 샐러드, 낫토 다른 음식에 곁들이는 것: 간무, 파, 멘마, 나루토마키		<input type="checkbox"/> 야채는 충분히 세척 <input type="checkbox"/> 냉장고에서 보관 <input type="checkbox"/> 냉장고에서 꺼내자마자 제공 <input type="checkbox"/> 구입품은 표시된 보존 방법에 따라 보존 <input type="checkbox"/> 음식을 담기 전에 손 씻기를 충분히 실시 <input type="checkbox"/> 음식 담기 등은 맨손으로 만지지 않도록 함 <input type="checkbox"/> 기타 ()
제 2 그룹	가열 후 바로 제공하는 것	고기 요리: 스테이크, 닭꼬치, 생강 구이 다진 고기 요리: 햄버그, 만두, 슈마이, 양배추롤 튀김 요리: 닭튀김, 튀김, 각종 튀김(돈까스, 멘치카츠, 새우 튀김, 굴 튀김, 고로케)		<input checked="" type="checkbox"/> 충분히 가열된 것을 확인하는 방법 <input type="checkbox"/> 중심 온도계로 확인 <input type="checkbox"/> 불의 세기와 시간으로 판단 <input type="checkbox"/> 외형(외관, 육즙 색)이나 촉감(탄력)으로 판단 <input type="checkbox"/> 기타 ()
	가열 후 고온 보관하여 제공하는 것	구이: 구운 생선 볶음 요리: 간부추 볶음, 야채 볶음, 숙주나물 볶음 찜 요리: 계란찜		<input checked="" type="checkbox"/> 충분히 가열된 것을 확인하는 방법 <input type="checkbox"/> 중심 온도계로 확인 <input type="checkbox"/> 불의 세기와 시간으로 판단 <input type="checkbox"/> 외형(외관, 육즙 색)이나 촉감(탄력)으로 판단 <input type="checkbox"/> 기타 () <input checked="" type="checkbox"/> 보온 상태의 확인 방법 <input type="checkbox"/> 보온 상태를 온장고의 온도로 판단 <input type="checkbox"/> 외형(김 등)으로 판단 <input type="checkbox"/> 기타 ()

제 3 그룹	가열 후 냉각하고 재가열해서 제공하는 것	카레, 스투, 수프류, 소스, 양념장	<ul style="list-style-type: none"> ●충분히 가열 및 재가열이 된 것을 확인하는 방법 <input type="checkbox"/>중심 온도계로 확인 <input type="checkbox"/>불의 세기와 시간으로 판단 <input type="checkbox"/>외형(외관, 육즙 색)이나 촉감(탄력)으로 판단 <input type="checkbox"/>기타 () ●보냉의 확인 방법 <input type="checkbox"/>즉시 냉각하고 제공시(재가열)까지 냉장고에서 보관 <input type="checkbox"/>냉장고의 온도가 10℃ 이하인지 확인 <input type="checkbox"/>기타 ()
	가열 후 냉각하여 제공	차슈(돼지고기 구이) 감자샐러드 ※ 삶은 달걀, 오히타시, 깨무침 초밥 재료(가열한 것) ※'감자 샐러드'와 같이 비가열 식재료가 포함되어 있는 경우는 '가열하지 않은 것'과 같은 위생 관리가 필요합니다.	<ul style="list-style-type: none"> ●충분히 가열된 것을 확인하는 방법 <input type="checkbox"/>중심 온도계로 확인 <input type="checkbox"/>불의 세기와 시간으로 판단 <input type="checkbox"/>외형(외관, 육즙 색)이나 촉감(탄력)으로 판단 <input type="checkbox"/>기타 () ●냉각 확인 방법 <input type="checkbox"/>냉장고에서 보관 <input type="checkbox"/>냉장고에서 꺼내자마자 제공 <input type="checkbox"/>냉장고의 온도가 10℃ 이하인지 확인 <input type="checkbox"/>기타 () ●요리 담기 <input type="checkbox"/>요리를 담기 전에 손 씻기를 충분히 실시 <input type="checkbox"/>요리를 담을 때 등은 맨손으로 만지지 않도록 함 <input type="checkbox"/>기타 ()

문제가 있었을 경우의 대처 방법

폐기
 재가열
 제1그룹의 경우는 가열용으로 사용
 기타 ()

위생 관리 매뉴얼

손 씻기 매뉴얼

언제 하는가?	①화장실 이용 후, ②조리 시설에 들어가기 전, ③요리를 담기 전, ④작업 내용 변경 시, ⑤생고기나 날생선 등을 다룬 후, ⑥금전을 만진 후, ⑦청소를 한 후 등							
손 씻기 전 준비	반지나 시계를 빼기				※손 씻기는 전용 손 씻기 설비로 실시			
손 씻기 방법								
	①비누를 묻히고 손바닥을 잘 문지릅니다.	②손등을 전체적으로 문지릅니다	③손가락 끝과 손톱 사이를 구석구석 문지릅니다	④손가락 사이를 씻습니다	⑤엄지를 다른 편 손바닥으로 감싸 돌려주며 씻습니다	⑥손목도 잊지 않고 씻습니다(①~⑥로 30초 정도)	⑦충분히 물로 헹굽니다(20초 정도)	⑧종이 타월로 잘 닦습니다
	(①~⑦를 2회 반복)						⑨필요에 따라 알코올 등으로 소독합니다.	

직원의 위생 관리 매뉴얼

①컨디션 불량(구토, 설사, 발열을 하는 등)의 경우	의료기관에서 진찰 받고 식품을 만지는 작업을 하지 않기
②손가락에 상처가 있는 경우	상처를 보호한 후 비닐 장갑 등을 장착
③작업복이 더러워진 경우	청결한 작업복으로 교체

기구 및 화장실 등의 소독 매뉴얼

소독제 만드는 법

①작업시설·설비, 화장실=차아염소산나트륨의 0.02%(200ppm) 용액을 사용하여 걸레 등에 담그고 닦기	물 3ℓ에 원액 약 10ml의 비율로 넣기
②기구=차아염소산나트륨의 0.02%(200ppm) 용액에 10분 이상 담그거나 뜨거운 물 안에서 5분간 끓이기	물 3ℓ에 원액 약 10ml의 비율로 넣기
③구토물=차아염소산나트륨의 0.1%(1000ppm) 용액을 종이에 스며들게 하여 구토물을 닦기	물 3ℓ에 원액 약 50ml의 비율로 넣기

※소독제의 원액이 6%의 차아염소산나트륨 용액의 경우 ※소독제는 각 상품의 사용 설명대로 사용