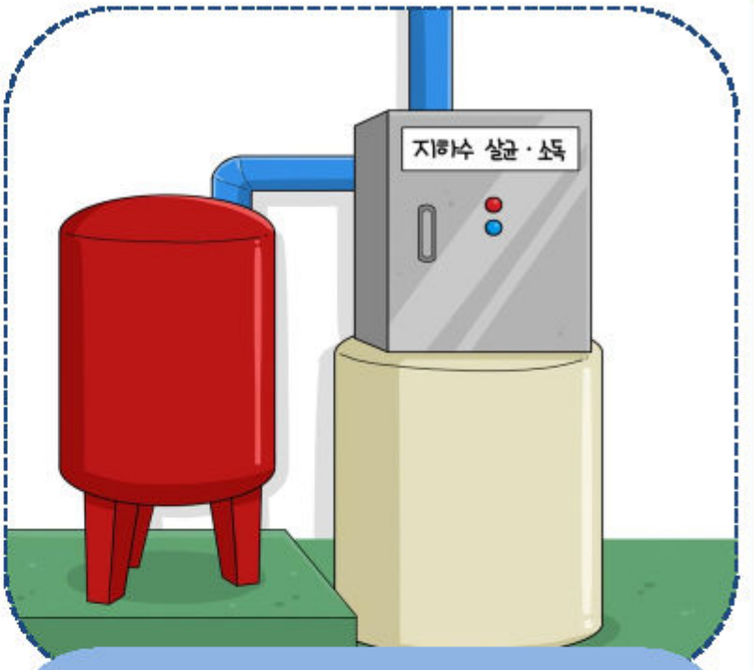
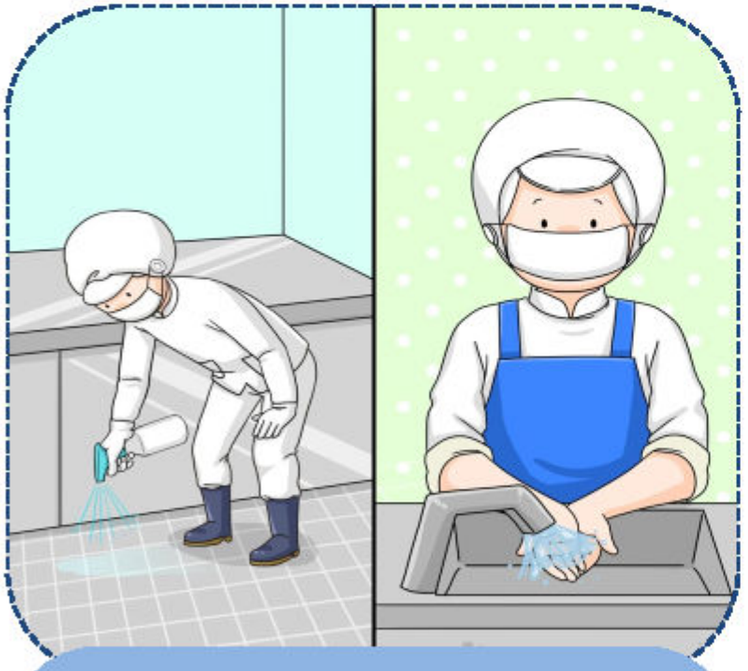
“주요 위생안전 조항” 꼭 지켜야 할 4가지

① (원료관리) 원·부재료 입고 시 검사성적서 확인 및 검수기록 비치



② (용수관리) 비가열섭취식품에 사용할 경우,지하수 살균·소독 실시



③ (위생관리) 작업장 세척·소독 실시 및 종사자 개인위생관리

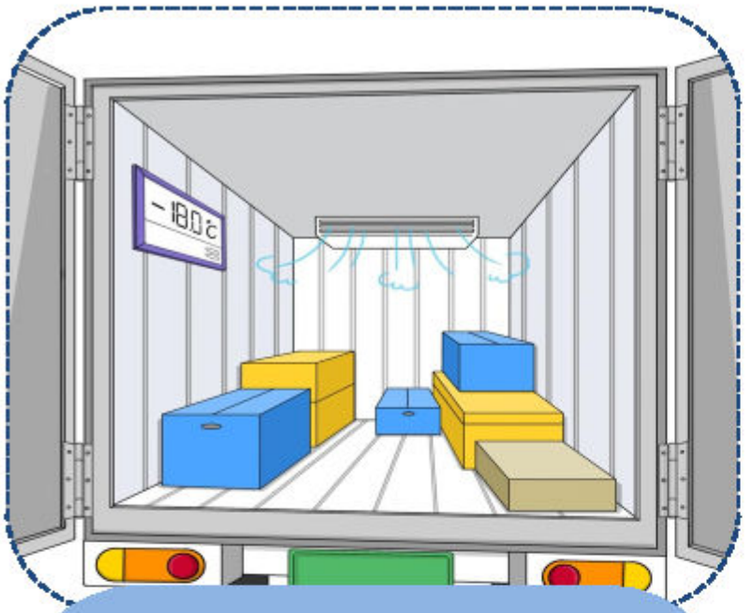
④ (중요관리점(CCP) 관리) CCP 모니터링 실시 및 개선조치 이행

※ 1개 이상 위반 시 <u>즉시 해썹인증 취소!</u>라는 사실 명심하세요.

식품의약품안전처
MINISTRY OF FOOD AND DRUG SAFETY

한국식품안전관리인증원

원 · 부재료 검수 방법

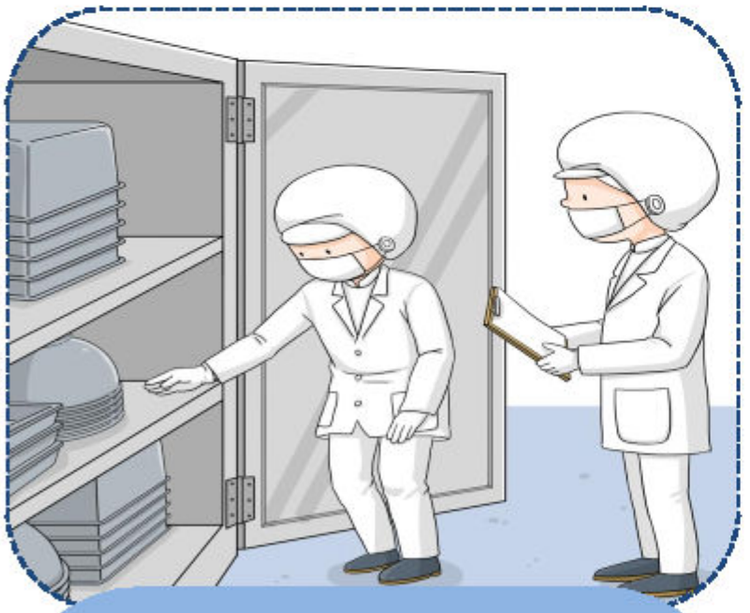


✓ 냉장·냉동차량 온도유지 및 청결 여부 확인

온도 이탈에 대한 개선조치를 반드시 실시!

✓ 원·부재료 입고 시 시험성적서 수령 및 육안검사 실시

시험성적서 신뢰성(검사 및 판정일자 등) 확인!
검수기록 비치!



✓ 원·부재료 공급업체 등 협력업체 위생상태 확인

상황에 따라 방문 확인 또는 서류 확인!
(HACCP 인증업체일 경우 생략 가능)

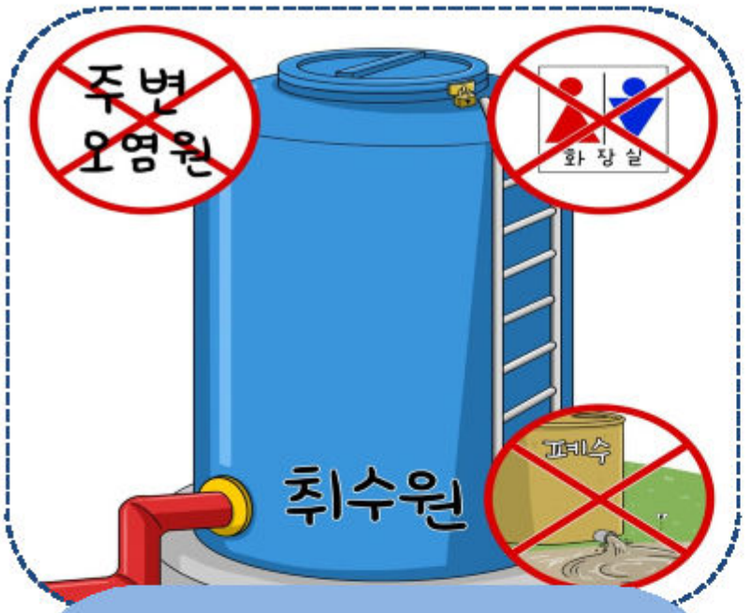
✓ 선별 및 검사구역 작업장은 필요한 조도(540Lux 이상) 유지

작업장 전체가 아닌 작업이 이루어지는
직접적인 위치와 높이에서 측정·평가!

식품의약품안전처
MINISTRY OF FOOD AND DRUG SAFETY

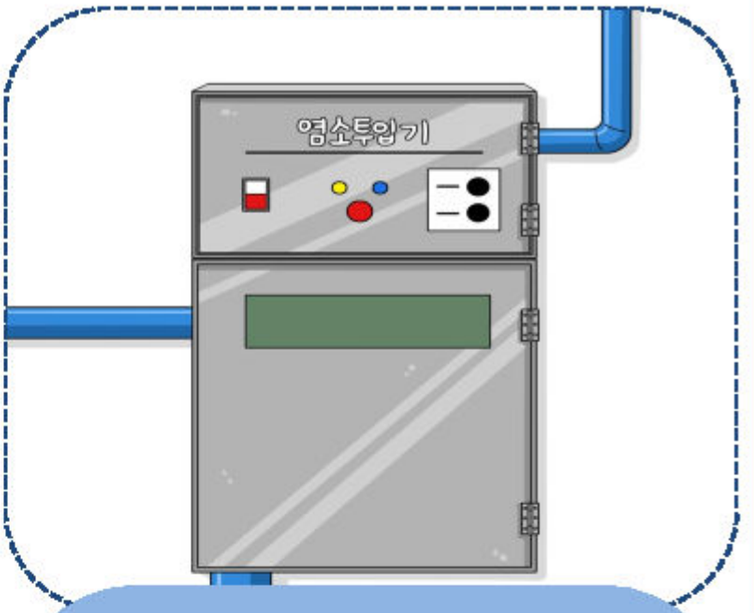
한국식품안전관리인증원

지하수 관리



✓ 취수원은 오염될 우려가 없도록 관리

취수원 주변 오염우려 확인 필요!
(화장실, 폐기물·폐수시설, 축사 등)

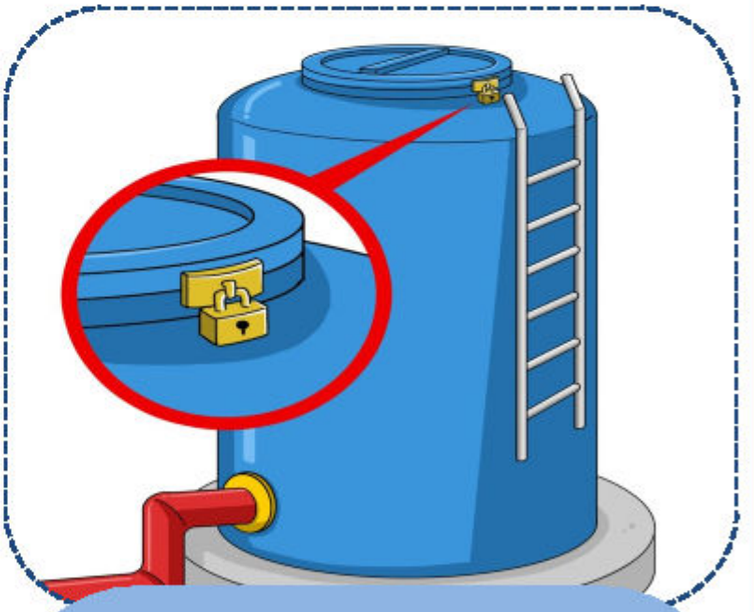


✓ 필요한 경우,
소독 또는 살균장치 설치

자동염소 투입기, 마이크로필터장치 등 이용

✓ "먹는물 수질기준" 전 항목에 대하여 연 1회 이상 검사 실시

음료류 등 직접 마시는 용도의 경우,
반기 1회 이상 검사 실시



✓ 저수조는 인체에 유해하지 않은 재질 사용 및 잠금장치 설치

시멘트 재질은 방수·코팅처리 필요

식품의약품안전처
MINISTRY OF FOOD AND DRUG SAFETY

한국식품안전관리인증원

개인위생관리 및 작업장 세척 · 소독

✓ 작업중인 종업원은 위생복·위생모·위생화 등 항시 착용

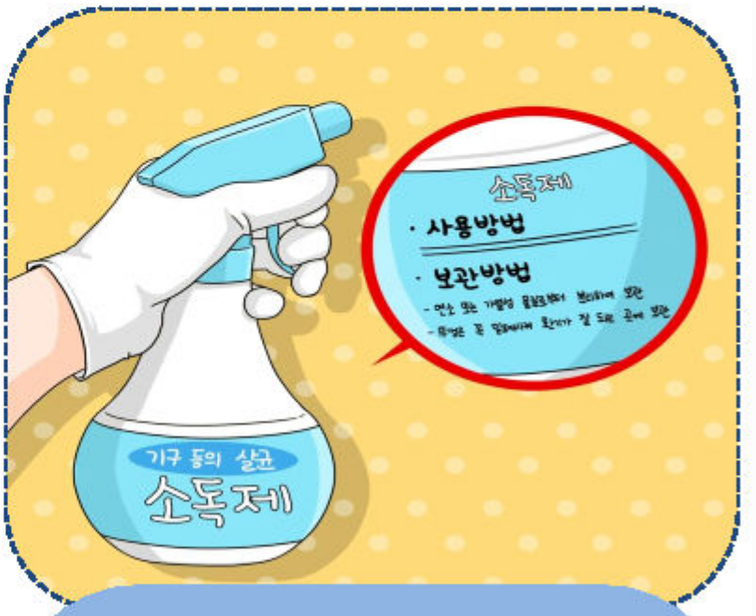
개인 장신구 및 휴대품(시계, 반지, 휴대폰, 라이터 등) 소지 금지!

✓ 작업장 출입 시 손 세척·건조·소독 실시

완전히 건조 후 소독 실시

✓ 정해진 관리계획에 따라 정기적으로 세척·소독 실시

세척·소독 방법 및 주기, 관리 책임자 지정 등 기준 수립



✓ 세제·소독제의 올바른 사용 및 보관 방법 확인

막(먼지, 세균 등)을 형성하고 있는 경우, 소독 효과가 떨어지므로 막 제거 후 소독

식품의약품안전처
MINISTRY OF FOOD AND DRUG SAFETY

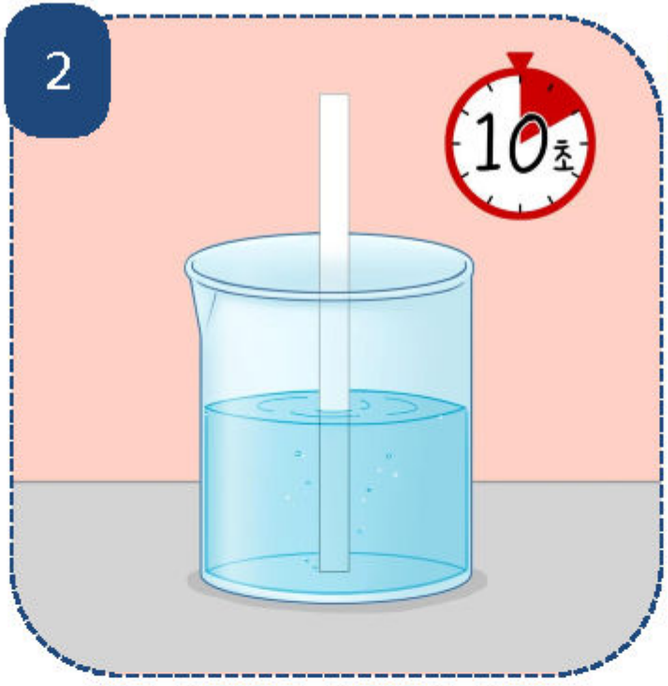
한국식품안전관리인증원

염소계 소독액 농도 모니터링 방법(테스트 페이퍼 이용)

1

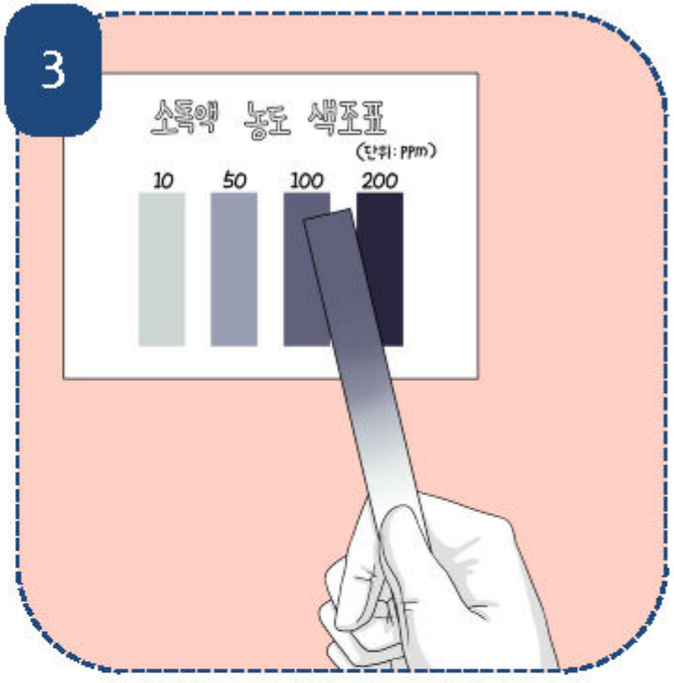
① 희석한 소독액을 적당한 용기에 덜어 담는다.

2



② 테스트 페이퍼를 소독액에 약 10초간 담근다.

3



③ 변화한 테스트 페이퍼 색을 색조표와 비교하여 소독액 농도를 측정한다.

※ 희석된 소독액 농도가 색조표와 일치하지 않을 경우에는 농도에 맞게 다시 희석한다.

측정했던 소독액은 재사용하지 말고 폐기하여야 합니다.

식품의약품안전처
MINISTRY OF FOOD AND DRUG SAFETY

한국식품안전관리인증원
KOREA INSTITUTE FOOD SAFETY MANAGEMENT ACCREDITATION