

① 여름철 주요 식중독 예방 요령

구분	주요요령
배달	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 스티로폼 사용 배달 자제 ▶ 밥, 국과 반찬류(찬음식/따뜻한 음식) 따로 보관(온도관리 철저) * 30~40℃ 온도 조건에서 미생물 증식 속도 ↑ ※ 소비자에게 알릴 사항: ①조리 후 2시간 이내 섭취할 수 있도록 배달 후 즉시 섭취 ②음식을 먹기 전 재가열 시 데우지 말고 끓여서 재가열 섭취 등 권고
클로스티리디움 퍼프리젠스	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 신선한 재료로 조금씩 신속하게 조리 ▶ 조리 후 벌크 상태로 두지 말고 용기에 나눠서 소분 보관 ▶ 대용량 조리식품 즉시 냉각하거나 용기에 나눠서 소분 ▶ 반드시 냉장 5℃↓ 또는 보온 60℃↑ 보관
살모넬라 (육전, 지단 등)	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 냉장된 달걀은 지속적으로 냉장으로 보존 및 유통 - 냉장 유통 달걀 실온 보관시 응결수 생성(미생물 증식) 주의 * 표시사항(보관기준:냉장) 확인하여 보관 ▶ 달걀 만질 때, 비닐장갑 착용(2시간 이내 교체)하거나 맨손으로 만진 후 손 씻기 ▶ 달걀을 깨뜨린 후 바로 조리하고, 달걀 조리 후 보관 시 주의(냉장 or 냉동)하고 빠른 시일내 사용 ▶ 대용량 달걀통 사용자제(작은용량 달걀통에 소분하여 담고 사용 후 세척·소독) ▶ 달걀은 완전히 익히기(지단 등 조리 시 완전히 익었는지 확인) ▶ 알가공품(액란, 지단 등) 사용 권장

<p>달걀 취급 조리시 식중독 예방 요령 (조리중사용)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ (구입) 달걀 구입 시 표시사항(보관기준) 확인 * 실온보관 : 가능한 0~15℃ 냉장보관 : 0~10℃ ▶ (보관) 냉장달걀은 지속적으로 냉장상태 유지 - 응결수 생성(미생물 증식)되지 않도록 주의 * 실온보관 → 냉장보관(o) 냉장보관 → 실온보관 (x) ▶ (취급) 달걀껍질 만진 후, 비누로 30초 이상 손씻기 * 비닐장갑 착용시, 자주 교체(달걀 껍질 살모넬라균 오염 우려) ▶ (혼합) 달걀물 혼합시, 용기 여러개 나눠 담고 주기적 세척 * 대용량 달걀통 사용 및 같은 통에 계속해서 달걀을 혼합시 살모넬라균 확산 우려 ▶ (교차오염) 달걀 보관시 다른 식재료 닿지 않게 구분 보관 * 달걀 껍질에 오염된 살모넬라균이 다른 식재료와 접촉시 이행 우려 ▶ (가열) 달걀은 속까지 완전히 익도록 충분히 가열 * 살모넬라는 75℃, 1분이상 가열시 사멸 ▶ (완제품) 달걀조리식품(지단, 육전 등) 바로 사용 및 냉장·냉동보관 * 냉장·냉동 보관 과정에서도 균이 증식할 수 있어서 빨리 소진 <p>※ 냉장 달걀 사용, 알가공품(액란, 지단 등) 사용 권장</p>
---	--

②-1 식중독 예방 업체 자율 관리 점검표

확인자:

구분	확인 사항		확인 결과								조치 사항
			월	화	수	목	금	토	일		
			월/일	월/일	월/일	월/일	월/일	월/일	월/일		
1. 개인 위생 관리	복장 관리	○ 위생복, 위생모, 마스크, 앞치마 착용, 장신구 미착용 여부									
	건강 상태	○ 식품 취급자 건강 상태 확인 여부									
2. 식재료 보관 관리	보관 공간	○ 보관 공간의 청결, 외부와의 밀폐 여부									
	소비기한	○ 식재료의 소비기한 경과 확인									
	구분 보관	○ 식품, 비식품(세척제, 소독제 등) 구분보관 여부									
	냉장·냉동고 관리	○ 냉장고·냉동고 적정온도 여부									
3. 조리 관리	세척 및 소독	○ 가열하지 않고 생으로 제공하는 채소과일을 소독할 때 식품첨가물로 허용된 살균제 사용 및 충분한 헹굼 여부									
	조리 시 주의 사항	○ 육류, 어류 등 동물성 원료를 가열 조리할 때는 식품의 중심부까지 충분히 익힘 여부 ○ 해동은 위생적인 방법으로 실시하고, 해동식품 재냉동 금지 확인									
	구분 사용	○ 칼·도마(어류·육류·채소류) 용도별 구분 사용 여부									
4. 손님 제공	제공 전 관리	○ 손님 제공용 보관 용기는 세척·소독·건조된 것을 사용하며 조리된 음식은 뚜껑 등을 덮어 교차오염 되지 않도록 관리									
	제공 후 관리	○ 한번 제공하고 남은 음식물을 다시 사용·조리 또는 보관 여부									
5. 시설 관리	시설 내부	○ 자외선 또는 전기 살균소독기, 열탕 세척 소독시설, 환기시설 정상 작동 확인									
	시설 외부	○ 방충, 방서를 위한 시설 관리 여부									

※ 기록 방법 : 양호○, 보통△, 미흡×, 해당 사항 없으면 - 표기

②-2 식중독 예방 주요 점검 사항(핵심 포인트)

① 오염된 원료(식품용수)의 사용 여부

- 오염 우려가 있는 원료* 구매
 - * 무허가, 부패·변질, 이물 혼입, 무표시, 소비기한 경과 원료 사용 여부
- 원료구매 및 입고관리 안전성*
 - * 운반 차량 적정온도 보관 여부, 부적합 제품 처리 현황 등
- 식품용수 관리*현황
 - * 지하수/상수도 혼용 사용 여부, 혼입할 수 있는 구조인지 배관 등 점검

② 식품 보관 중 오염 발생 가능성

- 실온, 냉장, 냉동시설의 위생관리, 적정온도 준수 여부 등*
 - * 해충·설치류의 침입 흔적, 보관 온도(냉장 5℃, 냉동 -18℃) 준수 여부 확인
- 원재료 및 완제품(비가열과 가열조리 음식) 구분보관 여부 등

③ 작업(조리)공정에서의 오염 가능성 검토

- 전처리 공정 및 조리 작업 중 세척, 비 가식부위 제거 등 적정성
- 해동 관리(방법, 시간 등)의 적정성* 및 즉시 사용 여부
 - * 해동 중 표시 및 교차오염 관리, 해동 후 재냉동 금지
- 식품 중심부의 온도 및 가열유지 시간 등 가열 공정의 적정성*
 - * 육류(가금류(75℃) / 어패류(85℃) / 다진고기(햄버거 패티 등) 심부온도 기준 준수 여부 확인
- 보존·배식 시 적정온도 및 시간 준수 여부
- 보관, 운반 등에 있어 오염된 용기 등 사용 여부
- 세척·소독제의 사용 및 관리의 적정성*
 - * 세척·소독제의 허가 여부, 식품 혼입 또는 오염 여부

④ 주위 환경으로부터의 오염 가능성 확인

- 작업장 바닥, 벽, 천장 등의 위생관리 상태
- 부대 시설(화장실, 탈의실 등) 위생관리 상태 및 작업장과의 분리 여부

③ 계절별/원인체별 식중독 예방 요령

계절	예방수칙
봄·가을	<ul style="list-style-type: none"> · 일교차가 큰 시기로, 조리된 식품의 적정 보관 온도 미준수로 식중독 발생 · 조리 후 2시간 이내 섭취를 권장하고, 보관 시 5°C 이하 냉장 보관 또는 60°C 이상 온장보관 · 나들이, 현장 체험학습, 야유회 등에서 김밥, 도시락 등의 보관 온도가 높아지거나 보관시간이 길어지지 않도록 주의
여름	<ul style="list-style-type: none"> · 기온상승 및 습도 증가 등으로 인해 식중독 발생이 급증하는 시기 · 샐러드 등 신선 채소류는 깨끗한 물로 세척, 물은 끓여서 섭취
겨울	<ul style="list-style-type: none"> · 기온이 낮아지며 개인위생 관리가 소홀해져 식중독 발생 · 손 씻기 등 개인 위생관리 철저 · 음용수가 오염되지 않도록 관리하며, 음식은 충분히 가열하여 섭취 · 노로바이러스는 사람 간 2차 감염 발생이 많음, 감염된 조리 종사자는 완치 후에도 2주 정도 조리 업무에 종사하지 않도록 관리

원인체	예방수칙
클로스트리디움 퍼프린젠스	<ul style="list-style-type: none"> · 신선한 재료로 조금씩 신속하게 조리 후 섭취 · 조리된 음식을 바로 식혀서 보관 · 음식물은 조금씩 덜어서 보관 · 반드시 냉장 5°C 또는 보온 60°C 저장
병원성 대장균	<ul style="list-style-type: none"> · 생으로 섭취하는 채소·과일은 세척·소독 후 사용 · 씻은 식재료는 바로 조리 또는 냉장 보관 · 육류는 완전히 익혀 먹기(중심 온도 75°C 1분 이상 가열) · 조리 및 식사 전 30초 이상 손 씻기 등 개인위생 관리 철저 · 생고기 등 오염 가능성이 있는 식재료와 조리된 음식은 구분하여 보관 · 위생적인 조리 기구 관리로 2차 오염 방지
캠필로박터 제주니	<ul style="list-style-type: none"> · 생닭 취급 후 반드시 손 씻기 · 생닭 취급 시 교차오염 주의(세척수가 주변에 튀지 않도록 주의) · 식재료별 조리도구 구분하여 사용(채소용/육류용/어류용)
살모넬라	<ul style="list-style-type: none"> · 신선한 식품(달걀, 닭고기 등) 구매하기 · 충분히 익혀서 섭취하기(중심 온도 75°C 1분 이상 가열) · 조리식품은 최대한 이른 시간 내 섭취하기 · 생닭을 만진 후 흐르는 물에 비누로 30초 이상 손 씻기 · 조리 기구 세척·소독으로 교차오염 방지하기
노로바이러스	<ul style="list-style-type: none"> · 비누를 사용하여 30초 이상 손 씻기 · 물 끓여 마시기 · 채소 과일은 깨끗한 물로 씻기 · 어패류는 생식을 삼가고 중심 온도 85°C 1분 이상 가열하기 · 조리도구는 끓이거나 소독하기 · 유효한 소독제 사용하기(차아염소산나트륨 등)

④ 식중독 예방 6대 수칙

		
[손 씻기] 흐르는 물에 비누로 30초 이상 씻기	[구분 사용하기] 날음식과 조리 음식 구분 칼·도마 구분 사용	[익혀 먹기] 육류 중심 온도 75°C(어패류 85°C) 1분 이상 익히기
		
[끓여 먹기] 물은 끓여서 먹기	[세척·소독하기] 식재료·조리 기구는 깨끗이 세척·소독하기	[보관 온도 지키기] 냉장식품 5°C 이하 냉동식품 -18°C 이하

⑤ 각종 홍보 자료

<클로스트리디움 퍼프린젠스>

클로스트리디움 퍼프린젠스 식중독 주의

대량 조리한 음식 식중독 주의 요령

식중독 예방!

1/6

STEP 1

육류 등의 중심온도 **75°C**, **1분 이상 완전히 조리**

충분한 기름, 조리 온도(75°C)

TIPI 에어프라이어는 85°C, 1분 이상 익히기

2/6

STEP 2

조리된 상태로 상온에 방치되지 않도록, **조리 후 즉시 제공**

가능한 구시간 이내 급히 제공

TIPI 조리된 조리식품을 식용해 냉각할 경우, 시서시 식으면서 한기인 조리에서 남아있는 포자가 발육 증식하여 식중독 발생이 될 수 있습니다.

3/6

STEP 3

가급적 여러 개 용기에 나누어 담거나, 뜨거운 음식은 빠르게 냉각

급격적으로 저어줘 냉각

TIPI 차가운 물이나 얼음을 채운 싱크대에 물러놓고 저으면 더 빠르게 냉각할 수 있습니다.

4/6

STEP 4

따뜻한 음식은 **60°C 이상**, 차가운 음식은 **5°C 이하**로 보관

보관 온도 지켜 식중독 예방!

TIPI 보관된 음식 섭취 시 독소가 파괴되도록 75°C 이상으로 재가열해야 합니다.

5/6

대량 조리한 음식의 식중독 예방을 위해 **주의와 노력이 필요합니다.**

식중독 주의요령을 꼭 기억해 주세요!

식중독! 멈추! 식중독 예방!

6/6

<살모넬라>

CHECK!

요리비책

9월 살모넬라 식중독 주의 하세요!

발행일: 22. 8. 29. 1/7

Salmonella

살모넬라균이란?

모유류, 조류 소와관 및 달 등 동물에 존재하는 식중독균으로 오일된 육류, 생닭, 계란 껍질 등에 의해 식중독에 유발 수 있어 주의해야 함

대표 증상

- 구입
- 발열
- 복통
- 메스꺼움
- 설사

발행일: 22. 8. 29. 2/7

주요 원인식품

- 오일된 계란
- 오일된 계란으로 만든 케이크, 생크림, 자란 닭 가금류
- 균을 보유한 동물로부터 오일된 고기
- 살모넬라균에 오염된 조만도구를 사용 (조식자반)

< 최근 5년간 살모넬라 식중독 환자 발생 현황 (17년-21년) >

연도	17년	18년	19년	20년	21년
발생건수	11	12	13	14	15
발생인원	10	11	12	13	14

최근 5년간 살모넬라 식중독 발생은 8~9월에 43%를 가장 높음

발행일: 22. 8. 29. 3/7

조리전 주의요령

구입
신선한 식품 구입하기
* 계란, 육류, 닭고기 등

손 씻기
흐르는 물에 비누로 30초 이상 손 씻기

생닭 만진 후, 계란껍질 만진 후, 화장실 다녀온 후

발행일: 22. 8. 29. 4/7

조리중 주의요령

- 구분 사용**
칼·도마 구분 사용하기
- 가열 조리**
완전히 익도록 충분한 가열 조리하기
- 보관 온도**
생닭, 달걀은 냉장보관(5°C 이하) 상태 유지

발행일: 22. 8. 29. 5/7

조리후 주의요령

섭취
조리식품은 가급적 빠른 시간 내 섭취

세척·소독
사용한 조리기구 깨끗이 세척 후 열탕 소독

발행일: 22. 8. 29. 6/7

<달걀 취급 시 주의 요령>

식품의약품안전처 국민 안전이 기준입니다. YOUR SAFETY IS OUR STANDARD.

달걀 취급 시 주의 요령

- 1** 달걀 껍질을 만진 후 비누로 30초 이상 손씻기
- 2** 달걀물 묻은 손 다른 식재료 접촉 주의
- 3** 구입 후 냉장보관 (5°C 이하)
- 4** 식재료 닿지 않게 구분 보관
- 5** 완전히 익도록 충분히 가열조리 (중심온도 75°C 1분이상)
- 6** 달걀지단 바로 사용·냉장 보관

<병원성 대장균>

병원성 대장균 식중독 주의 요령

병원성 대장균이란?
중량의 100배에 상식하는 대장균 중 일부 장세포에 침입하거나 독소를 생성하여 병민증을 나타내는 균으로 오염된 채류, 생채소 등에 의해 식중독에 걸릴 수 있어 주의 필요

<대표 증상>
복통, 구토, 설사, 위변, 설수

1/8

2/8

3/8 주의 요령 ① 생으로 섭취하는 채소·과일은 소독·세척 후 사용
깨끗이 씻고 염소 소독액(100ppm)에 5분간 담근 후 흐르는 물에 2~3회 이상 세척
100ppm=4% 염소소독액 400배 희석

4/8 주의 요령 ② 육류, 생선, 채소·과일용 칼·도마는 구분사용
끓이듯 조리할 때 식재료가 묻어있는 식중독균에 의해 고사조균이 발견되지 않도록 할 뒤에 구분사용

5/8 주의 요령 ③ 새척한 식재료는 바로 조리 또는 냉장보관
실은 먼저 사 채균 증식
조리할 음식은 가능한 조식과 야채 생채, 비육 채류 등 염도만 냉장보관

6/8 주의 요령 ④ 육류 등은 중심온도 75°C, 1분 이상 익혀먹기
야채류는 중심온도 85°C, 1분 이상 익히기
특히 단감육을 이용한 음식 조리 시 육까지 완전히 익혀서 섭취하기

7/8 주의 요령 ⑤ 생고기 등 오염 가능성이 있는 식재료와 조리된 음식은 구분 보관
생고기, 식재료는 냉동고 안에 보관, 조리된 음식은 냉장보관

8/8 세균이 번식하기 쉬운 여름철! 식중독 주의요령 실천하세요~

<식중독 예방 6대 수칙>

식품의약품안전처 국민안심이 기준입니다

식중독 예방 6대 수칙 지켜요!



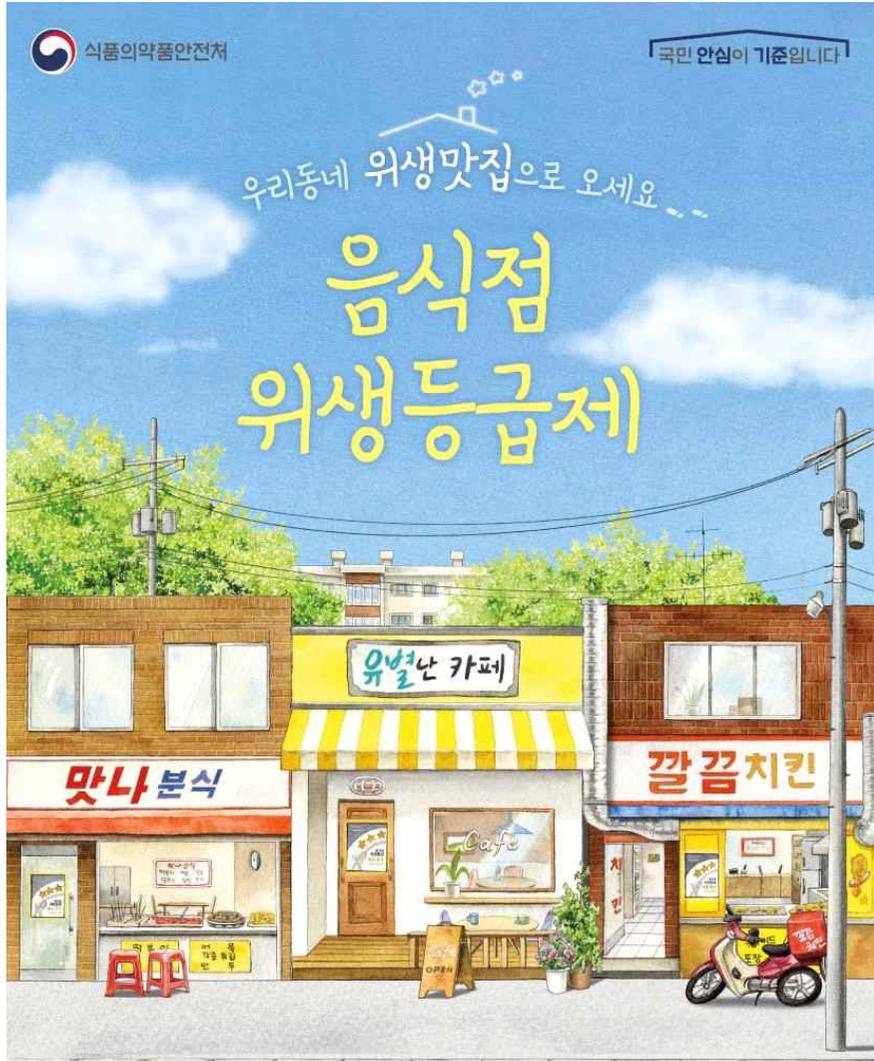
 <p>손 씻기 흐르는 물에 비누로 30초 이상 씻기</p>	 <p>구분 사용하기 날음식과 조리음식 구분 칼·도마 구분 사용</p>	 <p>익혀먹기 육류 중심온도 75℃ (어패류 85℃) 1분 이상 익히기</p>
 <p>끓여먹기 물은 끓여서 먹기</p>	 <p>세척·소독하기 식재료·조리기구는 깨끗이 세척·소독하기</p>	 <p>보관온도 지키기 냉장식품 5℃ 이하 냉동식품 -18℃ 이하</p>

<음식점 위생등급제>

식품의약품안전처 국민안심이 기준입니다

우리동네 위생맛집으로 오세요

음식점 위생등급제



음식점 위생등급제란?
음식점 위생수준을 평가하여 우수한 업소에 등급(***매우우수**우수*중등)을 부여하는 제도로써 식품의약품안전처가 지정합니다.

