

**붙임 1**

**그린푸드존 내 영업자가 꼭 지켜야 할 사항**  
**(자율점검표 : 주 1회 이상 점검)**

□ 일반·휴게음식점, 제과점 등

구분	꼭 지켜야 할 사항	점검일자			
개인 위생 관리	◦ 반드시 손을 깨끗이 씻고 조리합니다.				
	◦ 손에 상처가 있을 때 식품조리를 하지 않습니다.				
	◦ 건강에 이상이 있을 때 조리를 하지 않습니다.				
	◦ 건강진단은 정기적(매년 1회 이상)으로 받고 있습니다.				
	◦ 조리시에는 위생모자 및 위생마스크를 항상 착용합니다.				
식재료 관리 및 보관	◦ 식재료 구입시 표시사항, 유통기한, 포장상태, 이물혼입 등을 확인합니다.				
	◦ 식재료는 보관기준에 맞게 냉장·냉동으로 보관하고 있습니다.				
	◦ 식품오염을 방지하기 위해 식품과 비(非)식품은 구분하여 보관합니다.				
	◦ 식재료는 유통기한이 짧은 순서대로 사용하고 있습니다.				
	◦ 유통기한이 지난 원료를 식품조리에 사용하지 않습니다.				
	◦ 조리된 식품은 위생덮개를 사용하여 안전하게 보관합니다.				
작업 위생 관리	◦ 식재료를 다듬을 때 바닥에서 작업하지 않습니다.				
	◦ 칼, 도마는 육류용, 어패류용, 채소류용으로 구분하여 사용합니다.				
	◦ 식재료 해동 시 다른 식재료와 구분하여 해동합니다.				
	◦ 세척 시 채소류, 어패류, 육류를 구분하여 작업합니다.				
환경 위생 관리	◦ 조리작업 후 조리 시설, 기구를 세척 및 살균합니다.				
	◦ 식재료 세척제 및 식기류 세척제를 구분하여 사용합니다.				
	◦ 냉장고 및 냉동고를 청결하게 관리합니다.				
	◦ 주방바닥을 청소한 후 물기를 제거합니다.				
	◦ 배수구덮개는 청소 후 살균소독제로 소독합니다.				

☆ 점검한 사항에 대해 “○” 또는 “√”로 표시

## 그린푸드존 내 영업자가 꼭 지켜야 할 사항

(자율점검표 : 주 1회 이상 점검)

식품판매점, 학교매점 등

구분	꼭 지켜야 할 사항	점검일자			
취급식품관리	◦ 식품 구입시 유통기한 등 한글표시사항과 포장상태 등을 확인합니다.				
	◦ 유통기한이 지난 제품은 판매하지 않습니다.				
	◦ 최소판매 단위로 포장된 식품을 임의대로 뜯어 분할 판매하지 않습니다.				
	◦ 고열량 . 저영양 식품은 판매하지 않습니다.(학교매점)				
	◦ 식품의 보존.보관기준에 맞게 냉장.냉동 보관하여 판매합니다.				
	◦ 해동된 냉동제품을 다시 냉동하여 판매하지 않습니다.				
판매환경관리	◦ 식품을 햇빛이 닿지 않는 서늘한 장소에 진열.보관하여 판매합니다.				
	◦ 냉장고 및 냉동고를 청결하게 관리합니다.				
	◦ 식품을 위생적으로 진열, 보관하여 판매합니다.				
	◦ 식품을 바닥에 보관.판매하지 않습니다.				
	◦ 식품판매 장소에 방서 및 방충시설이 되어 있습니다.				
	◦ 전자렌지는 청결하게 관리하고, 사용이 가능한 용기만을 사용합니다.				
	◦ 위생용 빨대는 뚜껑이 있는 용기에 담아 사용합니다.				
기타	◦ 사행심을 조장하거나, 성적인 호기심을 유발하는 식품을 취급하지 않습니다.				
	◦ 식품접객업 영업신고를 한 경우에만 슬러시를 판매합니다.				

☆ 점검한 사항에 대해 "○" 또는 "√"로 표시