소비자감시원 교육자료(감성주점 사전계도)

□ 감성주점 사전계도 활동 개요

○ 계도기간 : ‘16년 3월

○ 대상시설 : 관할지역 내 집단급식소 신고된 감성주점

○ 방법 : 소비자감시원이 직접 감성주점을 방문하여 계도·홍보

□ 주요 계도·홍보 사항

1. 특별점검 계획을 미리 알려주시기 바랍니다.

○ 상반기 중 전국 감성주점을 대상으로 특별점검 예정(날짜 미정)임을 감성주점에 알려주시기 바랍니다.

2. 기본안전수칙 위주로 점검이 실시됨을 알려주시기 바랍니다. **【붙임 1】**

○ 기본안전수칙이란?

- 식품의 제조·가공·조리 등 취급시 안전확보를 위해 반드시 지켜야 할 사항으로 위반 시 2차 사고 유발 또는 인체 위해를 가할 우려가 있는 기본 준칙

○ 기본안전수칙을 중심으로 지도·점검을 실시할 계획으로 기본안전수칙 사항에 대해 관리 철저토록 안내하여 주시기 바랍니다.

3. 위생관리 체크리스트를 배부하여 주시기 바랍니다. **【붙임 2】**

○ 실제 식품위생감시원이 지도·점검 시 확인하는 사항들을 감성주점에서 사전에 점검할 수 있도록 체크리스트를 배부하고 위반사항이 발생하지 않도록 관리 철저토록 당부하여 주시기 바랍니다.

4. 식품안전관리 관련 홍보리플릿을 배부하여 주시기 바랍니다.

○ 기초위생관리 등 감성주점에서 활용 가능한 홍보리플릿을 배부하여 주시기 바랍니다.

□ 행정사항

○ 위생점검 전 사전공지 및 자체 위생관리토록 **홍보하기 위한 활동**으로 위반사항 **적발을 위한 점검활동이 아님**을 유의하여 주시기 바랍니다.

○ 활동 후 붙임의 양식에 따라 활동일지를 작성하고, 방문기관의 위생관리 업무담당자의 확인을 받아 제출하여 주시기 바랍니다. **【붙임 3】**

붙임 1. 기본안전수칙 점검 항목
2. 감성주점 위생관리를 위한 체크리스트
3. 소비자식품위생감시원 사전계도 활동일지. 끝.

【붙임 1】 기본안전수칙 점검 항목

기본안전수칙 점검 항목
① 무등록(무신고), 무표시 제품 취급 여부
② 유통기한 경과제품 취급 여부
③ 제조·가공·포장, 조리실 등 위생적 유지·관리 여부
④ 방충·방서시설 설치 및 적정 관리 여부
⑤ 자가 품질검사 실시 여부(감성주점 해당 없음)
⑥ 건강진단 실시 여부
⑦ 지하수 수질검사 실시 여부
⑧ 이물혼입 방지시설 설치 및 적정관리 여부
⑨ 냉동·냉장 보관기준 준수 여부
⑩ 손님에게 제공된 음식물 재사용 여부

【붙임 2】

감성주점 체크리스트

체 크 내 용	확인
시설 등 환경	
◦ 전처리 구역과 조리구역의 분리	□
◦ 조리장 바닥에 배수구가 있는 경우 덮개 설치	□
◦ 조리시설 세척시설 폐기물용기 및 손씻는 시설	□
◦ 폐기물용기(오물 악취 등이 누출되지 않도록 뚜껑이 있는 내수성 재질)	□
◦ 자외선 또는 전기살균소독기를 설치하거나 열탕 세척 소독 시설	□
◦ 충분한 환기 시설(자연 통풍 가능 구조는 제외)	□
◦ 보존 및 보관기준에 적합한 온도가 유지될 수 있는 냉장·냉동시설	□
◦ 식품과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉽고, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능	□
◦ 쥐·해충 등을 막을 수 있는 시설	□
◦ 바닥, 벽, 천장, 폐기물용기, 환기시설, 방충시설 등의 청결 관리	□
◦ 수돗물이나 먹는물의 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설	□
◦ 지하수를 사용하는 경우 취수원이 오염원의 영향을 받지 아니하는 곳에 위치 - 축산농가의 분뇨 유입 가능성 여부 등	□
◦ 지하수를 사용하는 경우 용수저장장치에 살균소독장치를 설치	□
◦ 식품등을 위생적으로 보관할 수 있는 창고를 갖추었는지 여부	□
◦ 화장실은 조리장에 영향을 미치지 아니하는 장소에 설치 ※ 집단급식소가 위치한 건축물안에 시설기준에 적합한 공동화장실이 설치되어 있거나 인근에 사용하기 편리한 화장실이 있는 경우 제외	□
◦ 수세식이 아닌 화장실인 경우 변기의 뚜껑과 환기시설 구비	□
◦ 화장실은 콘크리트 등으로 내수처리를 하고, 바닥과 내벽(바닥으로부터 1.5미터까지)에는 타일을 붙이거나 방수페인트로 색칠	□
◦ 화장실과 탈의실의 청결 관리	□
◦ 화장실 내에 손을 씻는 시설	□
< 위탁급식영업체 >	
◦ 영업활동을 위한 독립된 사무소 ※ 영업활동에 지장이 없는 경우에는 다른 사무소를 함께 사용할 수 있음	□
◦ 식품등을 위생적으로 보관할 수 있는 창고 ※ 영업신고를 한 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차하여 사용 가능	□
◦ 냉동 또는 냉장시설을 갖춘 적재고가 설치된 운반차량 1대 이상	□

체 크 내 용	확인
※ 식재료 등의 납품을 전문으로 하는 업체와 계약을 체결하여 냉동 또는 냉장시설을 갖춘 운반차량을 이용하는 경우에는 제외	
◦ 식재료처리시설(「식품위생법」 별표 9 제1호나목 내지 마목의 규정을 준용) ※ 농 임 수산물을 단순히 자르거나 껍질을 벗기거나 말리거나 소금에 절이거나 숙성하거나 가열등의 가공과정중 위생상 위해발생의 우려가 없고, 관능검사로 확인할 수 있도록 가공하는 경우	□
개인위생	
◦ 질병이 있는 종업원에 의한 오염 가능성 유무 - 영업자 및 집단급식소 설치·운영자의 건강진단 실시(위탁급식소의 경우 제외) - 종업원의 건강진단 실시여부(/ 명) - 건강진단을 받지 아니한 자를 영업에 종사시키는 지 여부(/ 명) - 건강진단결과 타인에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있다고 인정된 자를 영업에 종사시키는지 여부	□
◦ 현장 종업원이 개인위생관리에 철저를 기하는지 여부 - 위생복·위생모·위생장갑 착용, 작업장 출입 및 오염작업 후 손 세척 등	□
원료사용	
◦ 검수시 입고검사(시험성적서 확인, 관능검사 등)	□
◦ 무허가(무신고) 원료 및 식품의 사용여부	□
◦ 부패·변질된 원료 및 식품의 사용여부	□
◦ 무표시 원료 및 식품의 사용여부	□
◦ 검사를 받지 아니한 축산물의 사용 유무	□
◦ 유통기한이 경과된 원료 또는 완제품을 조리할 목적으로 보관·사용	□
◦ 지하수 등을 먹는물 또는 식품의 조리 세척 등에 사용하는 경우 먹는물수질검사기관에서 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하는지 여부(연1회 일부항목검사, 2년마다 전항목 검사)	□
◦ 용수 저장탱크를 주기적으로 청소·소독(반기별 1회 이상)	□
◦ 위해평가가 완료되기 전 일시적으로 금지된 식품 등 사용, 조리	□
공정관리	
◦ 원료보관실 제조가공실 포장실등의 내부를 청결하게 관리	□
◦ 전처리시 비가식부위를 충분히 제거·세척하고, 바닥으로부터 60㎝ 이상의 높이에서 실시	□
◦ 가열조리하지 않는 음식물의 식재료는 염소소독 등을 실시하고 충분히 세척(야채샐러드, 나물무침류 등)	□
◦ 동물의 내장을 조리한 경우 사용한 기계 기구류 등을 세척·살균	□
◦ 위생적인 방법으로 해동 실시하고, 해동식품은 즉시 사용 - 냉장해동(10℃ 이하), 전자레인지 해동 또는 흐르는 물에서 실시	□
◦ 물수건 숟가락 젓가락 식기 찬기 도마 칼 및 행주 기타 주방용구는 식품첨가물인 기구 등 살균·소독제 또는 열탕의 방법으로 소독한 것을 사용	□
◦ 어류·육류·채소류를 취급하는 칼·도마는 각각 구분하여 사용	□

체 크 내 용	확인
◦ 행주 및 사용장갑의 용도별 구분사용(전처리용, 조리용, 청소용)	□
◦ 가열온도 및 시간을 설정하여 관리하고, 튀김은 180℃이하에서 실시	□
◦ 가열조리식품은 최대한 신속하게 냉각	□
◦ 조리시설, 배식기구, 보관용기 등의 세척·소독 등 위생관리	□
◦ 조리된 음식은 3시간 이내에 섭취 완료 되도록 관리	□
◦ 배식 후 남은 식품은 가능한 한 폐기하고, 재사용할 경우 적정하게 처리 - 적정 온도의 위생적인 보관, 가열처리 등	□
보관·운송	
◦ 식품등의 보관 운반 진열시에는 보존 및 보관기준(냉장 10℃, 냉동 -18℃ 이하)에 적합하도록 관리	□
◦ 냉동·냉장시설 및 가열처리시설에는 온도계 또는 온도 측정 계기 설치	□
◦ 보관창고의 청결 유지	□
◦ 원부자재 및 완제품(날음식과 가열조리 음식)의 구분·보관	□
기타	
◦ 조리종사자수 대비 급식인원이 적정한지	□
◦ 집단급식소 설치 운영자와 위탁계약한 사항외의 영업행위를 하는지	□
◦ 조리·제공한 식품의 매회 1인분 분량을 -18℃ 이하에서 144시간 이상 보관하는지	□
◦ 집단급식소의 설치·운영자가 위생교육을 받았는지 ※ 위탁급식영업자에게 위탁한 집단급식소의 경우 제외	□
◦ 조리사, 영양사 채용 ※ 100인 미만 산업체 집단급식소의 경우 예외	□
◦ 출입 검사 등 기록부를 최종기재일부터 2년간 보관	□

【붙임 3】

소비자식품위생감시원 사전 계도 활동일지

활동일자	2016년 월 일			
활동자 인적사항	성 명		성 별	□남 □여
활동사항	*감성주점 특별점검 전 사전 계도·홍보 활동*			
방문기관명				
방문기관 주소				
세부 활동내역				

방문기관
확인자 성명 (서명)

소비자감시원 교육자료(패스트푸드점 사전계도)

□ 패스트푸드점 사전계도 활동 개요

○ 계도기간 : ‘16년 3월

○ 대상시설 : 관할지역 내 산후조리원

○ 방법 : 소비자감시원이 직접 산후조리원 방문하여 계도·홍보

□ 주요 계도·홍보 사항

1. 특별점검 계획을 미리 알려주시기 바랍니다.

○ 상반기 중 전국 패스트푸드점을 대상으로 특별점검 예정(날짜 미정)임을 산후조리원에 알려주시기 바랍니다.

2. 기본안전수칙 위주로 점검이 실시됨을 알려주시기 바랍니다. **【붙임 1】**

○ 기본안전수칙이란?

- 식품의 제조·가공·조리 등 취급 시 안전확보를 위해 반드시 지켜야 할 사항으로 위반 시 2차 사고 유발 또는 인체 위해를 가할 우려가 있는 기본 준칙

○ 기본안전수칙을 중심으로 지도·점검을 실시할 계획으로 기본안전수칙 사항에 대해 관리 철저토록 안내하여 주시기 바랍니다.

3. 위생관리 체크리스트를 배부하여 주시기 바랍니다. **【붙임 2】**

○ 실제 식품위생감시원이 지도·점검 시 확인하는 사항들을 패스트푸드점에서 사전에 점검할 수 있도록 체크리스트를 배부하고 위반사항이 발생하지 않도록 관리 철저토록 당부하여 주시기 바랍니다.

4. 식품안전관리 관련 홍보리플릿을 배부하여 주시기 바랍니다.

○ 기초위생관리 등 패스트푸드점에서 활용 가능한 홍보리플릿을 배부하여 주시기 바랍니다.

□ 행정사항

○ 위생점검 전 사전공지 및 자체 위생관리토록 **홍보하기 위한 활동**으로 위반사항 **적발을 위한 점검활동이 아님**을 유의하여 주시기 바랍니다.

○ 활동 후 붙임의 양식에 따라 활동일지를 작성하고, 방문기관의 위생관리 업무담당자의 확인을 받아 제출하여 주시기 바랍니다. **【붙임 3】**

붙임 1. 기본안전수칙 점검 항목
2. 패스트푸드점 집단급식소 위생관리를 위한 체크리스트
3. 소비자식품위생감시원 사전계도 활동일지. 끝.

【붙임 1】 기본안전수칙 점검 항목

기본안전수칙 점검 항목
① 무등록(무신고), 무표시 제품 취급 여부
② 유통기한 경과제품 취급 여부
③ 제조·가공·포장, 조리실 등 위생적 유지·관리 여부
④ 방충·방서시설 설치 및 적정 관리 여부
⑤ 자가 품질검사 실시 여부(패스트푸드점 해당 없음)
⑥ 건강진단 실시 여부
⑦ 지하수 수질검사 실시 여부
⑧ 이물혼입 방지시설 설치 및 적정관리 여부
⑨ 냉동·냉장 보관기준 준수 여부
⑩ 손님에게 제공된 음식물 재사용 여부

【붙임 2】

패스트푸드점 체크리스트

체 크 내 용	확인
시설 등 환경	
◦ 전처리 구역과 조리구역의 분리	□
◦ 조리장 바닥에 배수구가 있는 경우 덮개 설치	□
◦ 조리시설 세척시설 폐기물용기 및 손씻는 시설	□
◦ 폐기물용기(오물 악취 등이 누출되지 않도록 뚜껑이 있는 내수성 재질)	□
◦ 자외선 또는 전기살균소독기를 설치하거나 열탕 세척 소독 시설	□
◦ 충분한 환기 시설(자연 통풍 가능 구조는 제외)	□
◦ 보존 및 보관기준에 적합한 온도가 유지될 수 있는 냉장·냉동시설	□
◦ 식품과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉽고, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능	□
◦ 쥐·해충 등을 막을 수 있는 시설	□
◦ 바닥, 벽, 천장, 폐기물용기, 환기시설, 방충시설 등의 청결 관리	□
◦ 수돗물이나 먹는물의 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설	□
◦ 지하수를 사용하는 경우 취수원이 오염원의 영향을 받지 아니하는 곳에 위치 - 축산농가의 분뇨 유입 가능성 여부 등	□
◦ 지하수를 사용하는 경우 용수저장장치에 살균소독장치를 설치	□
◦ 식품등을 위생적으로 보관할 수 있는 창고를 갖추었는지 여부	□
◦ 화장실은 조리장에 영향을 미치지 아니하는 장소에 설치 ※ 집단급식소가 위치한 건축물안에 시설기준에 적합한 공동화장실이 설치되어 있거나 인근에 사용하기 편리한 화장실이 있는 경우 제외	□
◦ 수세식이 아닌 화장실인 경우 변기의 뚜껑과 환기시설 구비	□
◦ 화장실은 콘크리트 등으로 내수처리를 하고, 바닥과 내벽(바닥으로부터 1.5미터까지)에는 타일을 붙이거나 방수페인트로 색칠	□
◦ 화장실과 탈의실의 청결 관리	□
◦ 화장실 내에 손을 씻는 시설	□
< 위탁급식영업체 >	
◦ 영업활동을 위한 독립된 사무소 ※ 영업활동에 지장이 없는 경우에는 다른 사무소를 함께 사용할 수 있음	□
◦ 식품등을 위생적으로 보관할 수 있는 창고 ※ 영업신고를 한 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차하여 사용 가능	□

체 크 내 용	확인
◦ 냉동 또는 냉장시설을 갖춘 적재고가 설치된 운반차량 1대 이상 ※ 식재료 등의 납품을 전문으로 하는 업체와 계약을 체결하여 냉동 또는 냉장시설을 갖춘 운반차량을 이용하는 경우에는 제외	□
◦ 식재료처리시설(「식품위생법」 별표 9 제1호나목 내지 마목의 규정을 준용) ※ 농 임 수산물을 단순히 자르거나 껍질을 벗기거나 말리거나 소금에 절이거나 숙성하거나 가열등의 가공과정중 위생상 위해발생의 우려가 없고, 관능검사로 확인할 수 있도록 가공하는 경우	□
개인위생	
◦ 질병이 있는 종업원에 의한 오염 가능성 유무 - 영업자 및 집단급식소 설치·운영자의 건강진단 실시(위탁급식소의 경우 제외) - 종업원의 건강진단 실시여부(/ 명) - 건강진단을 받지 아니한 자를 영업에 종사시키는 지 여부(/ 명) - 건강진단결과 타인에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있다고 인정된 자를 영업에 종사시키는지 여부	□
◦ 현장 종업원이 개인위생관리에 철저를 기하는지 여부 - 위생복·위생모·위생장갑 착용, 작업장 출입 및 오염작업 후 손 세척 등	□
원료사용	
◦ 검수시 입고검사(시험성적서 확인, 관능검사 등)	□
◦ 무허가(무신고) 원료 및 식품의 사용여부	□
◦ 부패·변질된 원료 및 식품의 사용여부	□
◦ 무표시 원료 및 식품의 사용여부	□
◦ 검사를 받지 아니한 축산물의 사용 유무	□
◦ 유통기한이 경과된 원료 또는 완제품을 조리할 목적으로 보관·사용	□
◦ 지하수 등을 먹는물 또는 식품의 조리 세척 등에 사용하는 경우 먹는물수질검사기관에서 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하는지 여부(연1회 일부항목검사, 2년마다 전항목 검사)	□
◦ 용수 저장탱크를 주기적으로 청소·소독(반기별 1회 이상)	□
◦ 위해평가가 완료되기 전 일시적으로 금지된 식품 등 사용, 조리	□
공정관리	
◦ 원료보관실 제조가공실 포장실등의 내부를 청결하게 관리	□
◦ 전처리시 비가식부위를 충분히 제거·세척하고, 바닥으로부터 60㎝ 이상의 높이에서 실시	□
◦ 가열조리하지 않는 음식물의 식재료는 염소소독 등을 실시하고 충분히 세척(야채샐러드, 나물무침류 등)	□
◦ 동물의 내장을 조리한 경우 사용한 기계 기구류 등을 세척·살균	□
◦ 위생적인 방법으로 해동 실시하고, 해동식품은 즉시 사용 - 냉장해동(10℃ 이하), 전자레인지 해동 또는 흐르는 물에서 실시	□
◦ 물수건 숟가락 젓가락 식기 찬기 도마 칼 및 행주 기타 주방용구는 식품첨가물인 기구 등 살균·소독제 또는 열탕의 방법으로 소독한 것을 사용	□

체 크 내 용	확인
◦ 어류·육류·채소류를 취급하는 칼·도마는 각각 구분하여 사용	□
◦ 행주 및 사용장갑의 용도별 구분사용(전처리용, 조리용, 청소용)	□
◦ 가열온도 및 시간을 설정하여 관리하고, 튀김은 180℃이하에서 실시	□
◦ 가열조리식품은 최대한 신속하게 냉각	□
◦ 조리시설, 배식기구, 보관용기 등의 세척·소독 등 위생관리	□
◦ 조리된 음식은 3시간 이내에 섭취 완료 되도록 관리	□
◦ 배식 후 남은 식품은 가능한 한 폐기하고, 재사용할 경우 적정하게 처리 - 적정 온도의 위생적인 보관, 가열처리 등	□
보관·운송	
◦ 식품등의 보관 운반 진열시에는 보존 및 보관기준(냉장 10℃, 냉동 -18℃ 이하)에 적합하도록 관리	□
◦ 냉동·냉장시설 및 가열처리시설에는 온도계 또는 온도 측정 계기 설치	□
◦ 보관창고의 청결 유지	□
◦ 원부자재 및 완제품(날음식과 가열조리 음식)의 구분·보관	□
기타	
◦ 조리종사자수 대비 급식인원이 적정한지	□
◦ 집단급식소 설치 운영자와 위탁계약한 사항외의 영업행위를 하는지	□
◦ 조리·제공한 식품의 매회 1인분 분량을 -18℃ 이하에서 144시간 이상 보관하는지	□
◦ 집단급식소의 설치·운영자가 위생교육을 받았는지 ※ 위탁급식영업자에게 위탁한 집단급식소의 경우 제외	□
◦ 조리사, 영양사 채용 ※ 100인 미만 산업체 집단급식소의 경우 예외	□
◦ 출입 검사 등 기록부를 최종기재일부터 2년간 보관	□

【붙임 3】

소비자식품위생감시원 사전 계도 활동일지

활동일자	2016년 월 일			
활동자 인적사항	성 명		성 별	□남 □여
활동사항	*패스트푸드점 특별점검 전 사전 계도·홍보 활동*			
방문기관명				
방문기관 주소				
세부 활동내역				

방문기관
확인자 성명 (서명)

소비자감시원 교육자료(대형뷔페 사전계도)

□ 대형뷔페 사전계도 활동 개요

○ 계도기간 : '16년 3월

○ 대상시설 : 관할지역 내 일반음식점으로 신고 된 대형뷔페

○ 방법 : 소비자감시원이 직접 대형뷔페를 방문하여 계도·홍보

□ 주요 계도·홍보 사항

1. 특별점검 계획을 미리 알려주시기 바랍니다.

○ 상반기 중 전국 대형뷔페를 대상으로 특별점검 예정(날짜 미정)임을 알려 주시기 바랍니다.

2. 기본안전수칙 위주로 점검이 실시됨을 알려주시기 바랍니다. 【붙임 1】

○ 기본안전수칙이란?

- 식품의 제조·가공·조리 등 취급시 안전확보를 위해 반드시 지켜야 할 사항으로 위반 시 2차 사고 유발 또는 인체 위해를 가할 우려가 있는 기본 준칙

○ 기본안전수칙을 중심으로 지도·점검을 실시할 계획으로 기본안전수칙 사항에 대해 관리 철저토록 안내하여 주시기 바랍니다.

3. 위생관리 체크리스트를 배부하여 주시기 바랍니다. 【붙임 2】

○ 실제 식품위생감시원이 지도·점검 시 확인하는 사항들을 대형뷔페에서 사전에 점검할 수 있도록 체크리스트를 배부하고 위반사항이 발생하지 않도록 관리 철저토록 당부하여 주시기 바랍니다.

4. 식품안전관리 관련 홍보리플릿을 배부하여 주시기 바랍니다.

○ 기초위생관리 등 애견카페에서 활용 가능한 홍보물을 배부하여 주시기 바랍니다.

□ 행정사항

○ 위생점검 전 사전공지 및 자체 위생관리토록 **홍보하기 위한 활동**으로 위반사항 **적발을 위한 점검활동이 아님**을 유의하여 주시기 바랍니다.

○ 활동 후 붙임의 양식에 따라 활동일지를 작성하고, 방문기관의 위생관리 업무담당자의 확인을 받아 제출하여 주시기 바랍니다. 【붙임 3】

붙임 1. 기본안전수칙 점검 항목

2. 대형뷔페 위생관리를 위한 체크리스트

3. 소비자식품위생감시원 사전계도 활동일지. 끝.

【붙임 1】 기본안전수칙 점검 항목

기본안전수칙 점검 항목
① 무등록(무신고), 무표시 제품 취급 여부
② 유통기한 경과제품 취급 여부
③ 제조·가공·포장, 조리실 등 위생적 유지·관리 여부
④ 방충·방서시설 설치 및 적정 관리 여부
⑤ 자가 품질검사 실시 여부(대형뷔페 해당 없음)
⑥ 건강진단 실시 여부
⑦ 지하수 수질검사 실시 여부
⑧ 이물혼입 방지시설 설치 및 적정관리 여부
⑨ 냉동·냉장 보관기준 준수 여부
⑩ 손님에게 제공된 음식물 재사용 여부

【붙임 2】

대형뷔페 위생관리 체크리스트

구 분	점 검 사 항
1. 영업신고 사항 (법 제37조,)	o 영업신고 여부
	o 영업변경신고 여부(신고사항 임의변경 등)
	o 영업신고증 영업장내 보관.게시 여부
2. 원재료 관리 (법 제4조, 제10조)	o 무신고 원료 및 식품의 사용 여부
	o 부패.변질된 원료 및 식품의 사용 여부
	o 무표시 원료 및 식품의 사용 여부
3. 식품등의 위생적 취급에 관한 기준 관리 (법 제3조)	o 식품등을 취급하는 원료보관실, 제조가공실, 포장실등의 내부를 청결하게 관리하는지 여부(위생해충, 설치류 서식 등)
	o 식품등의 원료 및 제품중 부패.변질이 되기 쉬운 것은 냉동.냉장시설에 보관.관리하는지 여부
	o 식품등의 보관.운반.진열시에는 식품등의 기준 및 규격이 정하고 있는 보존 및 보관기준에 적합하도록 관리하는지 여부(시설의 적정온도 작동 여부)
	o 식품등의 제조.가공.조리 또는 포장에 직접 종사하는 자는 위생모를 착용하는 등 개인위생관리에 철저를 기하는지 여부
	o 식품등의 제조.가공.조리에 직접 사용되는 기계.기구 및 음식기는 사용후에 세척.살균하는등 청결하게 유지관리 및 어류.육류.채소류를 취급하는 칼.도마는 각각 구분하여 사용하는지 여부
	o 유통기한이 경과된 식품등을 판매하거나 판매의 목적으로 진열.보관하는지 여부
4. 시설기준 관리 (법 제36조)	o 조리장 바닥에 배수구가 있는 경우 덮개가 설치되어 있는지 여부
	o 음식을 위생적으로 조리하기 위하여 필요한 조리시설, 세척시설, 폐기물용기 및 손씻는 시설이 각각 설치되어 있는지 여부
	o 폐기물용기는 오물, 악취등이 누출되지 아니하도록 뚜껑이 있고 내수성 재질로 되어 있는지 여부
	o 주방용 식기류를 소독하기 위한 자외선 또는 전기살균소독기를 설치하거나 열탕세척소독시설(식중독을 일으키는 병원성 미생물등이 살균될 수 있는 시설이어야 한다)을 갖추었는지 여부
	o 충분한 환기를 시킬 수 있는 시설을 갖추었는지 여부(자연적으로 통풍이 가능한 구조의 경우에는 제외)
	o 식품등의 기준 및 규격중 식품별 보존 및 보관기준에 적합한 온도가 유지될 수 있는 냉장시설 또는 냉동시설을 갖추었는지 여부

구 분	점 검 사 항
	o 수돗물이나 먹는물의 수질기준에 적합한 지하수등을 공급할 수 있는 시설을 갖추었는지 여부
	o 지하수를 사용하는 경우 취수원이 오염원의 영향을 받지 아니하는 곳에 위치하는지 여부
	o 화장실이 콘크리트등으로 내수성 자재로 되었는지 여부
	o 화장실은 조리장에 영향을 미치지 아니하는 장소에 설치되었는지 여부
	o 수세식이 아닌 화장실인 경우 변기의 뚜껑과 환기시설을 갖추었는지 여부
	o 화장실에 손씻는 시설을 갖추었는지 여부
5. 건강진단 및 위생교육, 조리사고용 (법 제40조, 제41조, 제34조)	o 영업자의 건강진단 실시 여부
	o 종업원의 건강진단 실시 여부(/ 명)
	o 건강진단결과 타인에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있다고 인정된 자를 영업에 종사시키는지 여부
	o 법 제41조에 의거 영업자 위생교육 이수 여부
	o 조리사를 두었는지 여부(복어 조리.판매영업)
6. 영업자 준수사항 등 (법 제44조)	o 물수건.숟가락.젓가락.식기.찬기.도마.칼.행주 기타 주방용구는 식품첨가물인 살균제 또는 열탕의 방법으로 소독한 것을 사용하는지 여부
	o 축산물위생관리법 제12조의 규정에 의하여 검사를 받지 아니한 축산물 또는 야생동.식물보호법 위반 포획야생동물을 음식물의 조리에 사용하는지 여부
	o 유통기한이 경과된 원료 또는 완제품을 조리.판매의 목적으로 보관하거나 이를 음식물의 조리에 사용하는지 여부
	o 신고를 받거나 신고한 영업외의 다른 영업시설을 설치하여 영업행위를 하는지 여부
	o 수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는물 또는 식품의 조리.세척 등에 사용하는 경우에는 먹는물 수질검사기관에서 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하는지 여부 - 전 항목 검사(2년) - 일부항목검사(1년, 전 항목 검사실시 년도 제외)
	o 동물의 내장을 조리한 경우에는 이에 사용한 기계.기구류등을 세척하여 살균하는지 여부
	o 식품접객업자는 손님이 먹고 남은 음식물을 다시 사용.조리하는지 여부 - 주방에 남은 음식을 모아두는 전용 수거통이 있는지
	o 식품접객영업자는 낭비없는 식생활 등 음식문화개선을 위하여 노력하고 공통 찬통과 소형 또는 복합찬기를 사용하도록 하여야 하며, 손님이 남은음식을 싸서 가지고 갈 수 있도록 포장용기를 비치하는지 여부

구 분	점 검 사 항
	o 손님이 보기 쉽도록 영업체 외부 또는 내부에 가격표를 비치하여 가격표대로 요금을 받아야 한다(식육의 경우는 중량당 가격 표시, 원/ 그램당)
	o 기타 식품위생법 위반 여부
7. 지도.권장사항	o 조리시 오염구역과 비오염구역등 설정 구분여부
	o 식중독 발생 우려가 있는 생굴등 어패류등을 사용할 경우 보관.취급 등에 관한 위생관리 철저
	o 가열조리식품의 신속냉각 및 적정 보관여부
	o 종업원의 손 및 손톱 세척 및 청결상태 유지여부
	o 종업원의 반지, 시계, 목걸이등 장신구 착용여부
	o 식품의 조리시 마스크 착용여부
	o 음용수로 제공하는 정수기의 세척 및 소독등 청결여부
	o 영업장 내에 직접관리의 커피 미니자동판매기를 매일 세척.소독하는 등 위생적으로 관리되고 있는지 여부
	o 쥐·바퀴 등 해충이 자판기 내부에 침입하지 못하도록 되어 있는지 여부
	o 업체 위생관리책임자 지정.운영여부
	o 위생관리책임자의 일일점검 실시여부
	o 남은 음식 발생량 매일 기록하는지 여부

【붙임 3】

소비자식품위생감시원 사전 계도 활동일지

활동일자	2016년 월 일			
활동자 인적사항	성 명		성 별	□남 □여
활동사항	*대형뷔페 특별점검 전 사전 계도·홍보 활동*			
방문기관명				
방문기관 주소				
세부 활동내역				

방문기관
확인자 성명 (서명)