

일 시: 2022. 09. 27.

점검 항목		점검내용
1	물(안전보건규칙 제571조) ① 깨끗하고 시원한 물이 제공되는가? ② 물은 규칙적으로 마실 수 있는 환경인가?	<input checked="" type="checkbox"/> 적절 <input type="checkbox"/> 개선요함 <input checked="" type="checkbox"/> 적절 <input type="checkbox"/> 개선요함
2-1	실내 휴게시설(안전보건규칙 제567조제2항) ① 냉방시설이 갖춰진 휴게시설이 제공되는가? ② 휴게공간은 쉬고자 하는 근로자를 충분히 수용할 수 있는가? ③ 제공된 휴게시설은 안전한가?	<input checked="" type="checkbox"/> 적절 <input type="checkbox"/> 개선요함 <input checked="" type="checkbox"/> 적절 <input type="checkbox"/> 개선요함 <input checked="" type="checkbox"/> 적절 <input type="checkbox"/> 개선요함
2-2	실외 휴게시설(안전보건규칙 제567조제2항) ① 그늘이 제공되는가? ② 제공된 그늘에 휴식할 수 있는 의자 등이 비치되어 있는가? ③ 제공된 그늘은 안전한가?	<input checked="" type="checkbox"/> 적절 <input type="checkbox"/> 개선요함 <input checked="" type="checkbox"/> 적절 <input type="checkbox"/> 개선요함 <input checked="" type="checkbox"/> 적절 <input type="checkbox"/> 개선요함
3	휴식(안전보건규칙 제566조) ① 휴식시간이 적절히 부여되는가?	<input checked="" type="checkbox"/> 적절 <input type="checkbox"/> 개선요함
4	예방지원물자 비치·제공 ① 물, 식염포도당, 얼음 등 비치되어 있는가? ② 아이스조끼, 아이스팩 등 보냉장구가 있는가?	<input checked="" type="checkbox"/> 적절 <input type="checkbox"/> 개선요함
5	기타 ① 폭염시 노동자가 건강상의 이유로 작업중지를 요청할 경우 즉시 조치하였는가? ② 열사병 예방에 관한 교육을 하였는가?	<input checked="" type="checkbox"/> 적절 <input type="checkbox"/> 개선요함 <input checked="" type="checkbox"/> 적절 <input type="checkbox"/> 교육필요

구분	점검 기준	점검 항목	점검 결과	
			양호 (해당없음)	미흡
법적서류	1. 집단급식 설치. 운영신고증(위탁일 경우 영업신고증 포함)은 업소내 보관하고, 변경 시 신고하여야 한다.	집단급식소 설치·운영신고증 비치 여부	✓	
		명칭, 설치운영자 성명, 소재지, 위탁급식영업자 등 정보 일치 여부	✓	
		조리사 면허증 비치 여부	✓	
		변경발생 시 신고 여부	✓	
		영양사 면허증 비치 여부	✓	
	2. 영업자 및 종업원은 건강진단을 받아야 한다.	건강검진 실시 여부	✓	
		검사항목(장티프스, 결핵, 전염피부질환) 적정 여부	✓	
	3. 영업자, 조리사, 영양사는 법적 식품위생교육을 이수하여야 한다.	영업자는 년1회 이상 이수 여부(필증 확인)	✓	
		조리사와 영양사는 2년 1회 이상 이수 여부(수료증 확인) ※ 영양사 특별위생교육 이수시 영업자교육 면제	✓	
	4. 원산지 표시를 하여야 하며, 원산지 증명서류를 보관하여야 한다.	게시판에 원산지 표시 여부	✓	
		거래명세서, 영수증 등 원산지 증명서류(6개월) 보관 여부	✓	
	5. 적합한 업체가 생산하는 적합한 원료를 사용하여야 한다.	위해식품 등의 구입 및 보관여부	✓	
무표시 제품 사용 여부 - 수입식품 : 한글 표시사항, 원산지 등		✓		
6. 알레르기 유발식품 정보를 공지하여야 한다.	식단표를 전직원이 알 수 있도록 게시함	✓		
개인위생	7. 질병 및 외상이 있는 종사자는 식품취급을 하여 서는 아니된다.	제1군감염병, 결핵, 피부병(비감염성 제외), 화농성질환 여부	✓	
		경미한 부상의 경우 방수 드레싱 조치 후 작업 가능	✓	
		설사 등의 증상이 있을 경우 작업장 출입 금지	✓	
	8. 위생복, 위생모 등 복장은 청결하고 올바르게 착용 하여야 한다.	위생복, 위생모, 위생화, 위생장갑, 마스크(권고) 착용 여부	✓	
		복장의 청결 여부(세탁방법 확인)	✓	
		맨손 작업 여부	✓	
		일회용고무장갑(라텍스) 사용시 교체주기 확인	✓	
10. 손 세척 시설을 설치하여야 하며, 오염된 경우 손을 세척하여야 한다.	온수 공급 여부	✓		
	물비누, 종이타올 등 비치 여부	✓		
	손 씻는 방법 확인	✓		
	손 세척 및 방법 확인(필요시 소독 여부)	✓		

구분	점 검 기 준	점 검 항 목	점 검 결 과		
			양호 (해당없음)	미흡	
조리설비· 도구	11. 식품을 위생적으로 조리하기 위해 필요한 위생적인 내수성 재질의 씻기 쉽고 열탕·증기·살균제 등으로 소독. 살균이 가능한 조리시설을 갖추어야 하며, 냉장·냉동시설 및 가열처리 시설에 설치된 온도계는 잘 관리되며, 칼, 도마는 구분 사용하여야 한다.	적합한 업체의 제품 사용 여부	✓		
		적합한 재질(Sus, 알루미늄, FRP 등) 여부	✓		
		식품을 직접 접촉하는 설비, 도구의 청결 여부	✓		
		설치 온도계 정상작동 여부	✓		
		어류, 육류와 채소류 작업 시 칼, 도마의 구분 사용 여부 - 세척소독 후 사용은 인정	✓		
	12. 식품과 직접 접촉하는 도구 및 용기는 사용 후에 세척·소독을 실시하여 청결하게 보관 관리하여야 한다.	소독 실시 여부 - 열탕소독, 약품소독, 자외선 소독 등 - 식판 등 열탕소독 후 온도 확인(71℃이상)	✓		
		세척한 식기와 세척하지 않은 식기의 구분보관 여부	✓		
		보관장소 및 도구, 용기의 청결 여부	✓		
		자외선 또는 전기살균소독기의 정상작동 여부	✓		
	13. 청소도구부터의 교차오염을 예방관리 하여야 한다.	청소도구 사용 후 조리장 방치 여부 - 외부 보관 및 보관함 활용	✓		
		사용 후 세척소독 및 청결 여부	✓		
	조리공정	14. 냉동식품을 해동할 경우 적절한 방법으로 실시 하여야 한다.	실은 해동여부 - 냉장해동, 유수해동, 전자레인지 해동만 허용	✓	
			해동 시 밀봉 여부	✓	
재냉동 여부			✓		
해동시간 설정(유수: 4시간, 냉장: 72시간) 및 준수 여부			✓		
15. 비가열 조리식품은 세척 소독을 실시하여야 한다.		비가열 야채의 경우 세척·소독 실시 여부	✓		
		소독 농도 및 시간 확인	✓		
16. 식품을 가열조리 할 경우 충분히 가열하여야 한다.		충분한 온도 및 시간 가열 여부(75℃ 1분이상, 패류는 85℃ 1분이상)	✓		
17. 식품을 가열조리 후 식히는 과정 및 보관은 청결하게 관리하여야 한다.		덮개 사용 및 주변 청결 여부	✓		
		식히는 과정 및 보관 온도 및 시간 관리 여부	✓		
18. 식품을 위생적으로 취급하여야 한다.		바닥에서의 식품 취급 여부	✓		
		작업대 및 선반 등에 신문지 혹은 박스 등 사용 여부	✓		
19. 조리한 식품은 매회 1인분 분량을 -18℃ 이하 에서 144시간 이상 보관하여야 한다.		매회 검식 실시 여부	✓		
		보존식 매회 1인분량, 144시간 냉동(-18℃ 이하)보관 여부	✓		
20. 먹고 남은 음식물을 다시 사용, 조리, 보관하여 서는 아니된다.	남은 음식을 모아두는 전용 수거통 등 비치 여부	✓			
	남은 음식 재활용 여부	✓			
21. 조리완료 음식은 2시간 이내 배식을 마쳐야 한다.	온도관리 이행여부	✓			
	2시간 이내 배식완료	✓			

구분	점 검 기 준	점 검 항 목	점 검 결 과	
			양호 (해당없음)	미흡
보관공정	22. 설치된 창고에서 식재료는 종류별로 구분/밀봉 보관하여야 한다.	구분보관 여부(식품/비식품, 야채/육류/어류 등)	✓	
		밀봉 보관 여부	✓	
		바닥(벽)과 이격 여부	✓	
		정리정돈 여부	✓	
	23. 식품 등의 보관·운반. 진열은 보존 및 유통기준에 적합하도록 관리하여야 하며, 냉장·냉동시설 및 운반시설은 항상 정상적으로 작동되어야 한다.	입고된 제품에 표시된 보존 및 유통기준 준수 여부 - 상온, 실온, 냉장, 냉동보관 - 대용량제품을 나누어 보관할 때는 제품명과 유통기한 반드시 표시	✓	
		냉장(0~10℃), 냉동(-18℃ 이하)온도 여부	✓	
		고무패킹, 선반, 냉각팬 청결 유지 및 성애관리 여부	✓	
		내부의 청결 여부	✓	
	24. 유통기한이 경과된 식품 및 반품과 부적합제품을 관리하여야 한다.	유통기한 라벨 미부착 및 훼손 여부	✓	
		유통기한 경과제품 식별표시 및 구분보관 여부	✓	
		반품 및 부적합제품 식별표시 및 구분보관 여부	✓	
	폐기물	25. 오물, 악취 등이 누출되지 아니하도록 뚜껑이 있고 내수성 재질(Sus, 알루미늄, FRP 등)의 폐기물용기를 설치하여 청결하게 관리하여야 한다.	덮개 및 밀봉 여부 / 용기의 적합성(내수성, 내구성) 여부	✓
폐기물용기 및 주위 청결 여부			✓	
폐기물 주변 악취 및 침출수 발생 여부			✓	
반출 시기 적정 여부			✓	
26. 폐유는 일반유와 구분 보관되어야 한다.		폐유와 일반유 구분 보관 및 식별표시 여부	✓	
	튀김유 재 사용시 산가측정 페이퍼로 산가 3.0 이하임을 확인 후 재사용 여부	✓		
방충방서	27. 쥐, 해충 등을 막을 수 있는 시설을 갖추어야 하며, 방역을 정기적으로 실시하여야 한다.	작업 중 출입문 및 창의 개방 여부	✓	
		방충망 설치 및 파손 여부	✓	
		조리장 내 설치류 및 해충의 서식, 흔적 여부	✓	
		방역필증 보관 여부	✓	
		실시주기 적정 여부 -4~9월 : 1회/2월, 10월~3월 : 1회/3월	✓	
급수시설	28. 음용수로 제공하는 음수기는 청결하여야 한다.	음수기 물이 나오는 부분 및 물받침대 등 청결 여부	✓	

구분	점검 기준	점검 항목	점검 결과	
			양호 (해당없음)	미흡
조리장	29. 식품 등을 취급하는 조리장, 원료보관실 등의 내부는 파손되지 않고 청결하게 관리하여야 한다.	바닥, 벽, 천정, 문, 창문, 배수구, 환기시설, 조명시설 등의 파손, 녹, 페인트 박리 여부		
		바닥, 벽, 천정, 문, 창문, 배수구, 환기시설, 조명시설 등의 청결 여부		
		배수구의 악취 발생 여부		
		연기 및 분진 등 충분한 배출 여부		
	30. 화장실은 조리장에 영향을 주지 않는 장소에 정화조를 갖춘 수세식으로 설치하여야 하며, 콘크리트 등으로 내수처리하여야 한다.	위치의 적정성 여부		
		적정 재질 및 환기 여부		
		손씻는 시설 및 물비누, 종이타올 등 비치 여부		



서울특별시 보건환경연구원 2022-09-26 18:59:23