

“ 확인 하셨나요? ”

음식점 안전조리 요령

식중독!
멈춰!



· 식재료 취급 ·



유통경로 확인 가능한 신선한 식재료 사용



교차오염 우려 식재료는 분리보관

* 날 음식은 하단, 익힌 음식은 상단 보관



세척한 생채소는 바로 사용하거나 냉장보관

· 음식 보관 ·



조리 마친 음식은 덮개를 덮고
적정온도로 보관

* 따뜻한 음식은 60°C 이상,
찬 음식은 5°C 이하



보관 관리 온도 준수

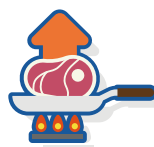
* 냉장 5°C 이하, 냉동 -18°C 이하

· 음식 조리 ·



조리한 음식이 상온에 오랜 시간
방치되지 않도록 주문 후 조리

* 가급적 조리후 2시간 이내 섭취



가열 조리 시 온도와 시간 준수

* 육류, 가금류 등 : 중심온도 75°C, 1분 이상,
* 어패류 : 중심온도 85°C, 1분 이상



칼·도마 수시 세척·소독 및
식재료별 구분사용

* 위생장갑 구분사용 및 자주 교체



조리 완료된 식품이나
나물무침, 김밥, 샐러드 등
더 이상 가열 조리하지 않은 식품은
맨손으로 조리 금지

· 개인 위생 ·



조리 전 깨끗이 손씻기

* 화장실 사용 시 조리용 앞치마 착용 금지



청결한 복장(위생모, 위생복 등)
착용 및 청결유지

