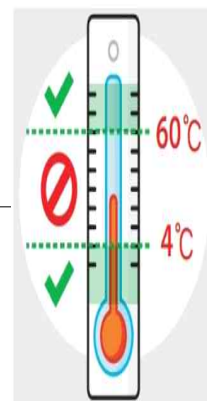


## [안전한 식품위생 관리]

### 식품 선정 시 일반적인 품질평가기준

- ① 안전성 : 위생적으로 안전하며 무해한 상태이어야 한다.
- ② 청결성 : 오물이 묻어있지 않고 위생처리 되어야 한다.
- ③ 완전성 : 형태가 완전하고 깨지거나 눌리거나 흠이 없어야 한다.
- ④ 균일성 : 식품의 크기가 대체적으로 고른 것이어야 한다.
- ⑤ 보존성 : 식품이 갖고 있는 색, 맛, 풍미, 질감 등의 고유한 특성이 보존되어야 한다.



조리완제품 보관 온도

### 1. 온도관리

미생물에 의한 식중독 예방에서 가장 중요한 요소는 식품의 온도관리이다. 대부분의 식중독을 일으키는 박테리아는 30-40℃ 사이에서 가장 활발하게 증식하는데 대체로 10-60℃의 범위에서 잘 서식한다. 그러므로 이 온도의 범위를 "위험온도"라 부르며 식품이 이 범위에 노출되는 시간을 최소화하는 노력이 필요하다.

- ▶ 5℃ 이하와 냉동상태 : 균이 증식은 하지 못하나 생존가능
- ▶ 60℃ 이상 : 균이 사멸하기 시작하는 온도 (75℃에서 1분이상 가열)

### 2. 시간관리

미생물은 이분분열로 기하급수적으로 증식하고, 또 생육조건이 어려운 악조건에서도 장시간 적응하여 증식하는 경우가 있으므로 가능한 한 짧은 시간에 처리하여야 한다.

### 3. 수분관리

수분 또한 미생물의 증식에 필요한 요소이므로 이에 대한 관리도 필요하다. 일반적으로 수분을 제거한 건조식품은 수분을 많이 함유한 식품보다 저장성이 뛰어나볼 수 있다. 또한 건조식품이 다시 수분을 흡수하지 못하는 환경의 조성이 중요하다.

### 4. pH 관리

대부분의 식중독균은 대개 pH 6.6-7.5 상태에서 가장 활발하게 활동한다. 그러므로 산도 pH 4.0이하의 산성의 상황을 유지하는 것이 균의 성장을 억제하는데 좋다. 피클과 같은 초절임 식품의 저장성이 높은 것을 보면 잘 알 수 있다.

### 5. 산소관리

일반적으로 호기성 세균의 경우에는 산소를 차단하는 것만으로도 저장성을 높일 수 있다. 진공 포장 전의 충분한 살균 → 진공포장 → 포장후 적절한 냉장유지로도 균의 증식을 막을 수 있다.