

식재료 납품업체 운반자 교육

업체명				
교육일자	20	.	.	.
교육실시자	직)	성명)	(인)	
교육대상 (이름/서명)	(인)		(인)	(인)
	(인)		(인)	(인)
교육주제	운반차량 위생 · 안전관리 I 차량의 위생적인 관리/식재료의 위생적인 관리			

차량의 사전 준비사항



- 보건증(건강진단결과서) 소지 : 6개월이내에 발급된 운반자의 보건증을 확인할 수 있도록 차량에 보관한다.
- 차량소독필증 소지 : 차량이 정기적으로 소독작업이 이루어지고 있는지 확인할 수 있도록 차량에 비치한다.
- 차량 내부상태 확인 : 냉장(냉동)시설, 청결 상태를 확인한다.

2 차량 내 식재료의 위생적인 취급

보관방법 : 건조하고, 시원하고, 어두운 곳



식재료에 표기된 보관방법



- 식재료의 위생적인 취급 : 품목별로 차량은 구분되어 운반되어야 하며, 식재료의 보관방법을 준수하여야 한다.
- 교차오염 방지 : 흙이 떨어지거나, 포장에 손상이나 누출이 발생하여 박스가 손상되지 않도록 관리하여야 한다.
- 제품의 안전성 확보 : 포장이 터지거나, 찌그러진 캔 등은 식재료의 안전성을 확인하기 어려우므로 즉시 교환하여 납품하여야 한다.
- 식재료외 다른 물품의 보관 금지 : 세제류 및 기타 취급 식재료와 다른 물품을 차량에 함께 보관하지 않아야 한다.
- 검수 직전 하차 : 식재료를 미리 내려, 외부에 장시간 방치하지 않아야 한다.

3 차량의 냉장·냉동설비 가동



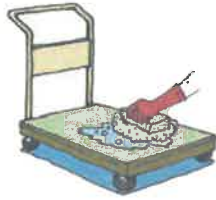
- 냉장·냉동 상태 유지 : 식재료의 온도기준을 유지할 수 있도록 관리되어야 한다.
 - ☞ 냉장식품, 육류 및 어패류 : 5℃이하,
 - ☞ 냉동식품 : -18℃이하(녹은 흔적이 없어야 함)
- 온도 기록지 제출 : 이동 차량의 냉장·냉동상태를 확인할 수 있도록 온도기록장치를 작동하고, 납품 시 온도기록지를 제출하도록 한다.

4 납품 후 차량의 위생관리



- 세척 및 소독 실시 : 차량은 청결하게 관리되어야 한다. 납품이 끝난 후 다음 식재료를 싣기 전에 세척, 소독하여 청결한 상태를 유지한다.
- 차량내부에 물기가 있는 상태로 식재료를 보관하지 않는다.
- 운반기구 청결 관리 : 식재료 운반에 사용하는 접이형(L형) 운반차도 매일 세척, 소독하여야 한다.

※ 운반차 위생관리(세척 및 소독)



- 호스 분사력으로 찌꺼기 제거
- 수세미에 세척제 묻혀 문지르기



- 흐르는 물로 행구기

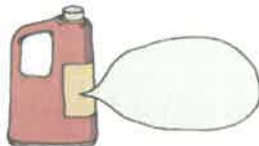


- '가구등의 살균소독제'를
용법·용량에 맞게 사용

※ 살균소독제 사용기준(표시기준의 사용기준)준수

- 사용기준의 제품희석비율은 살균소독제의 살균 소독력과 안전성에 영향을 미치는 사항임.
- 살균소독전에 이물의 제거 혹은 세척하는 등 전처리를 필요로 하는 경우 이를 지켜야 함.
- 살균소독제를 처리하고 난 후 공기 중에서 건조하거나 아니면 깨끗한 물로 행구는지 확인하여 이행하여야 함.

식약처가 인정한
제품인지 확인



제품명 : ○○○
유형 : 가구 등의 살균 소독제
품목인정 : 살균한시 기준 제 ○-○호

계량도구 사용,
물로만 희석



다른 살균소독제와
혼합사용금지



희석액은 즉시 사용,
남은액 폐기



뚜껑은 밀폐하여
서늘한 장소 보관



과일, 채소 등 식품에
사용금지

