

# 9월 교직원 위생·안전교육



## 개인위생 관리

### 가정용 해섵 매뉴얼 - 조리흐름도



식품의약품안전처



## 개인위생

### 이렇게 해요!

이럴 때 꼭 손을 깨끗이 씻어요.  
- 조리하기 전  
- 조리하는 중 얼굴 부위를 만졌을 때  
- 생 식재료나 다른 물건 등을 만졌을 때  
- 화장실 다녀온 후

조리를 할 때 손에 상처가 있으면 골무 등을 이용하여 완전히 감싸서 오염을 막아요.

조리를 할 때는 실내복과 앞치마를 착용하고 앞치마는 깨끗이 관리해요.

### 왜 그렇게 해야 할까요?

피부(손, 목, 코 등)에 황색포도상구균이 존재하고 있어요.  
핸드폰에는 약 2만5천마리의 세균이 존재해요.  
화장실 변기에 약 3,800만 마리 세균이 있고, 31종의 식중독균이 존재해요.

손의 상처를 통하여 세균이 음식으로 오염될 수 있어요.

외출복과 더러운 앞치마는 먼지 등의 이물과 세균이 존재할 가능성이 높아요.

## 올바른 손씻기 방법



## 주방위생

### 이렇게 해요!

**칼, 도마** 칼, 도마는 용도를 구분하여 사용해요.  
1개의 칼, 도마 사용 시에는 채소류/육류/어패류/가금류의 순서로 10초 이상 물로 행구어 사용해요.

**행 주** 행주는 식탁용과 싱크대용으로 용도를 구분하여 사용하고 젖은 행주는 바로 교체해요.  
그리고 세척, 살균, 건조하여 사용해요.

**음 식** 음식을 싱크대나 식탁 등에 놓고 자리를 잠시 비울 때는 밀봉하여 벌레의 접근을 막아요.

### 왜 그렇게 해야 할까요?

칼, 도마를 통한 교차오염 가능성이 있어요.  
채소류, 육류, 어패류 등의 재료에 존재하는 식중독균이 칼, 도마를 통해 교차오염을 일으킬 수 있어요.

행주의 반복사용은 오염의 가능성이 있어요.  
행주는 습기가 많아 식중독균이 살기에 알맞은 환경을 조성해요.

외부에 방치한 음식은 벌레가 접근할 가능성이 높아요.  
파리 등 해충의 접근은 위험해요.

## 칼, 도마, 행주 사용방법



칼, 도마 용도별 구분사용



1개의 칼, 도마 사용 시 순서



행주는 세척, 살균, 건조 사용 및 용도로 구분