

2025년

위생교육

목 차

1. 위생관리 중요성
2. 개인위생관리
3. 공정별 위생관리
4. 기계·기구 위생관리

1

위생관리 중요성

지역축제 치킨·닭강정서 식중독균 검출... “위생관리 강화 필요”

유통 | 입력 2024.03.05 23:48

황해연 기자 hwang298@newscj.com



뉴스

식약처 “축제장 식중독 주의”... 왕벚꽃·노인축제서 집단 의심 환자 발생

푸드투데이 황인선 기자 001@foodtoday.or.kr | 등록 2025.04.23 09:27:00



홈 > 사회 > 일반뉴스

4~9월 식중독 쯤

폭염으로 인한 온열환자 급증...8월, 물놀이·식중독 사고도 가장 많아

김시은 기자 | 승인시간 2025.07.31 15:19 | 수정시간 2025.07.31 15:19

관련 법령(식품위생법)

[별표1] 식품등의 위생적인 취급에 관한 기준

1. **식품** 또는 식품첨가물을 제조·가공·사용·조리·저장·소분·운반 또는 진열할 때에는 이물이 혼입되거나 병원성 미생물 등으로 오염되지 않도록 **위생적으로 취급**해야 한다.
2. **식품등을 취급**하는 원료보관실·제조가공실·포장실 등의 **내부는 항상 청결하게 관리**해야 한다.
3. 식품등의 원료 및 제품 중 **부패·변질이 되기 쉬운 것은 냉동·냉장시설에 보관·관리**되어야 한다
4. **식품등의 보관·운반·진열시에는 식품등의 기준 및 규격이 정하고 있는 보존 및 유통기준에 적합하도록 관리**하여야 하고, 이 경우 **냉동·냉장시설 및 운반시설은 항상 정상적으로 작동**시켜야 한다.
5. 식품등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 사람은 위생모 및 마스크를 착용하는 등 **개인위생관리를 철저히** 하여야 한다.
6. 제조·가공(수입품 포함)하여 **최소판매 단위로 포장**(위생상 위해가 발생할 우려가 없도록 포장되고, 제품의 용기·포장에「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」제4조제1항에 적합한 표시가 되어 있는 것을 말한다)된 **식품 또는 식품첨가물을 허가를 받지 아니하거나 신고를 하지 아니하고 판매의 목적으로 포장을 뜯어 분할하여 판매하여서는 아니 된다.** 다만, 컵라면, 일회용 다류, 그 밖의 음식류에 뜨거운 물을 부어주거나, 호빵 등을 따뜻하게 데워 판매하기 위하여 분할하는 경우는 제외한다.

관련 법령(식품위생법)

[별표1] 식품등의 위생적인 취급에 관한 기준

7. 식품등의 제조·가공·조리에 직접 사용되는 기계·기구 및 음식기를 사용 후에 **세척·살균하는 등 항상 청결하게 유지·관리**하여야 하며, 어류·육류·채소류를 취급하는 칼·도마는 **각각 구분하여 사용**하여야 한다.
8. **소비기한이 경과된 식품 등을 판매하거나 판매의 목적으로 진열·보관하여서는 아니 된다.**

2

개인위생관리

개인위생관리

작업 전 건강상태 확인

작업 전 자신의 건강 상태를 인지하고, 이상이 있는 경우 위생관리 책임자에게 보고하여야 함

건강상태	조치	조치내용
설사, 발열, 구토	▶ 책임자에게 보고	▶ 책임자 지시에 따름
보균자 환자	▶ . 책임자에게 보고 ▶ . 의사 치료 받기	▶ 작업에 종사할 수 없음

손 상처 발생 시

손에 상처가 생기면 황색포도상구균의 오염 가능성이 있으므로, 아래와 같이 조치하여야 함

손상상태	조치	조치내용
. 칼에 베임 . 피부손상 . 긁은 상처	▶ . 책임자에게 보고 ▶ . 상처 치료 ▶ . 상처부위 보호덮개	▶ 책임자 지시에 따름 (식품 취급 제외)

올바른 손씻기

올바른 손 씻기



80~100%

50~79%

0~49%

- 잘 안 씻기는 부위
: 엄지손가락, 손가락 끝, 손가락 사이, 손바닥 손금부위
- 붉은 부분은 잘 안 씻기는 부위

손 씻기 방법

1



거품 내기

2



깍지 끼고
비비기

3



손바닥, 손등
문지르기

4



손가락
돌려 닦기

5



손톱으로
문지르기

6



흐르는 물로
헹구기

7



종이타월로
물기 닦기

8



종이타월로
수도꼭지 잡기

복장 위생

머리카락 등 이물질이 혼입, 교차오염 우려가 있으므로 청결한 위생복장 착용

- 위생복, 위생모, 위생장갑, 마스크, 위생화 등

화장

- 지나친 화장과 향수, 인조속눈썹 등의 부착물 사용을 금함

장신구

- 목걸이, 귀걸이 등 장신구 착용을 금함

마스크

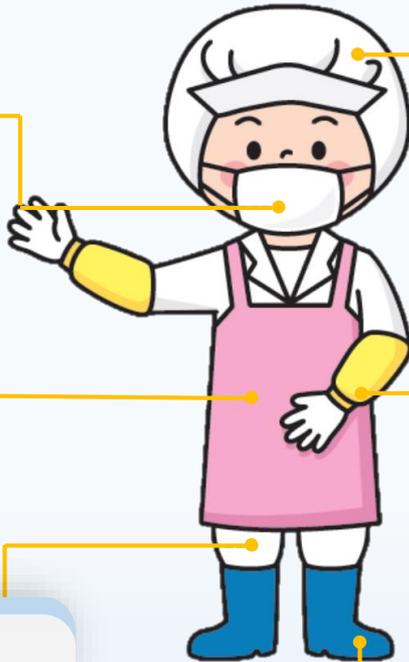
- 코까지 덮기

앞치마

- 세척소독 후 건조 착용
- 착용 중 청결 유지
- 전처리용, 조리용, 배식용, 세척용으로 구분

하의

- 몸에 여유가 있는 복장
- 매일 세척, 건조 후 착용
- 외출복과 구분 보관 관리



머리

- 매일 감고, 긴머리는 묶기

모자

- 귀와 머리카락이 보이지 않게 착용

상의

- 흰색이나 옅은 색상의 면소재로 목둘레나 소매단이 늘어지지 않는 것
- 매일 세척 후 건조 착용
- 외출복과 구분 보관 관리

신발

- 신고 벗기 편리하고 미끄럽지 않은 모양과 재질 선택
- 외부용 신발과 구분 착용

복장 위생

용도에 따라 복장 구분 착용

- 전처리, 청소 과정 중의 균이 음식물에 옮겨 교차오염이 발생할 수 있으므로 구분 사용
- 사용 후 장갑과 앞치마는 세척 후 건조시킴



전처리용



조리용



청소용

3

공정별 위생관리

검수절차 및 유의사항

청결한 복장, 위생장갑 착용 후 검수 시작

식재료 운송차량의 청결상태 및 온도유지 여부 확인



청결한 복장, 위생장갑 착용



식재료 운송차량의 청결상태 및 온도유지 여부 확인

검수절차 및 유의사항

올바른 검수서 작성 방법

검수일자, 식재료명, 단위, 수량, 소비기한, 납품업체명, 배송온도, 포장상태, 품질상태 등을 확인

식재료 검수일지

검수자 : (인)

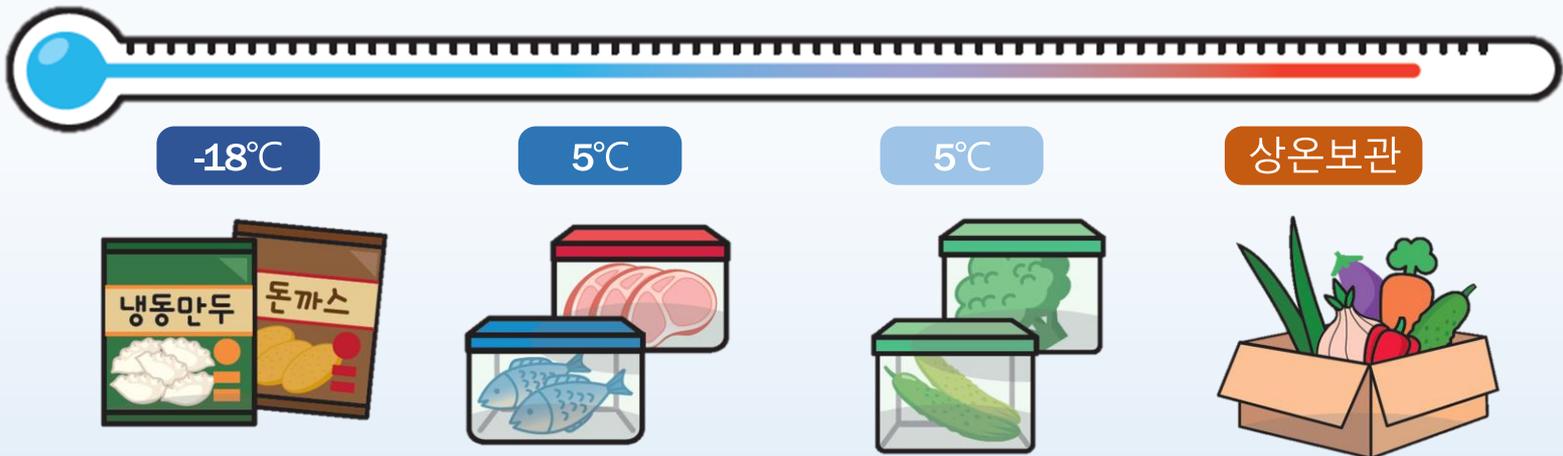
#1 검수 일자 (월/일)	식재료 명	단 위	수 량	소비 기한 (또는 제조일)	납품 업체명 (또는 제조 소머명)	검수사항			조치 사항
						배송 온도 (°C)	포장 상태	품질 상태	
						#2			

검수절차 및 유의사항

제품온도 확인

검수가 끝난 식재료는 곧바로 전처리 또는 냉장·냉동 보관

구분	내용
냉장식품	5°C 이하
냉동식품	얼은 상태유지(-18°C 이하), 녹은 흔적 없을 것
생선 및 육류	5°C 이하
전처리 채소	5°C 이하(일반 채소는 상온, 신선도 확인)

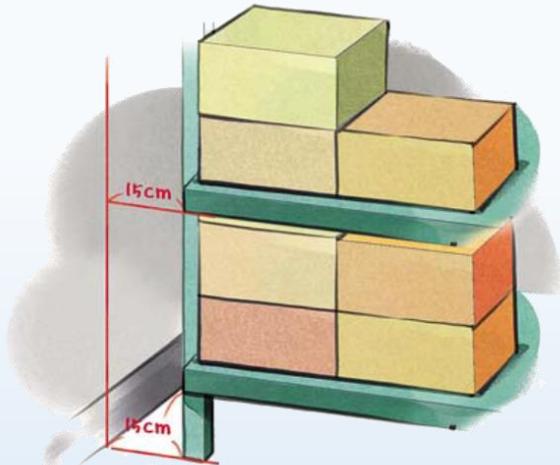


식재료 보관(상온창고)



“구분보관해야 실수하지 않아요”

- ✓ 식품과 비식품(소모품)은 구분하여 보관
- ✓ 세척제, 소독제 등 별도보관



“일정한 온도 유지하기”

- ✓ 온도 **15~25°C** 유지
- ✓ 식품보관 선반은 벽과 바닥으로부터 **15cm** 이상 거리 두기
- ✓ 직사광선 피하기

식재료 보관(상온창고)

“선입선출을 잊지 마세요”

- ✓ 대용량 제품을 나누어 보관하는 경우 제품명과 소비기한 반드시 표시
- ✓ 소비기한이 보이도록 진열
- ✓ 입고 순서대로 사용(선입선출)



“정리정돈과 바른 보관”

- ✓ 외포장 제거 후 보관
- ✓ 식품은 항상 정리 정돈 상태 유지

식재료 보관(냉장·냉동보관)

“적정 온도를 유지할 수 있도록 하기”

- ✓ 보관 용량은 찬공기의 원활한 순환을 위해 **70% 이하 유지**
- ✓ 냉장온도 **0~5°C**, 냉동온도 **-18°C** 이하 유지 및 내부 온도는 주기적으로 확인



- ✓ 조리한 음식은 충분히 식힌 후 냉장·냉동보관 및 덮개 사용
- ✓ 교차오염 방지를 위한 구분 보관

식재료 보관(냉장·냉동보관)



냉장, 냉동고 내·외부 청결 유지



냉장, 냉동고의 온도 유지 및 점검 (냉장고 온도 확인용 외부 온도계 부착)



관리자를 지정하여 지속적 관리



식재료는 검수후 외포장지를 완전히 제거하여 보관



보관실은 항상 정돈상태를 유지



보관상태별로 색을 달리하여 눈에 띄게 표시

전처리

외포장 제거와 다듬기 작업은 일반 작업 구역에서 실시

식품이 바닥에 닿지 않도록 함

칼·도마 등은 식재료별로 구분사용함으로써 교차오염 예방

식재료별 칼·도마 구분 사용 예시



식재료 세척

싱크대는 식재료별(채소류, 어패류, 육류)로 구분하여 사용

싱크대가 한 개일 경우 채소류 → 육류 → 어패류 → 가금류 순으로 세척하여 교차오염 예방

- 식재료 변경 시 마다 싱크대 세척

싱크대 한 개 사용 시 세척 순서



식재료 세척

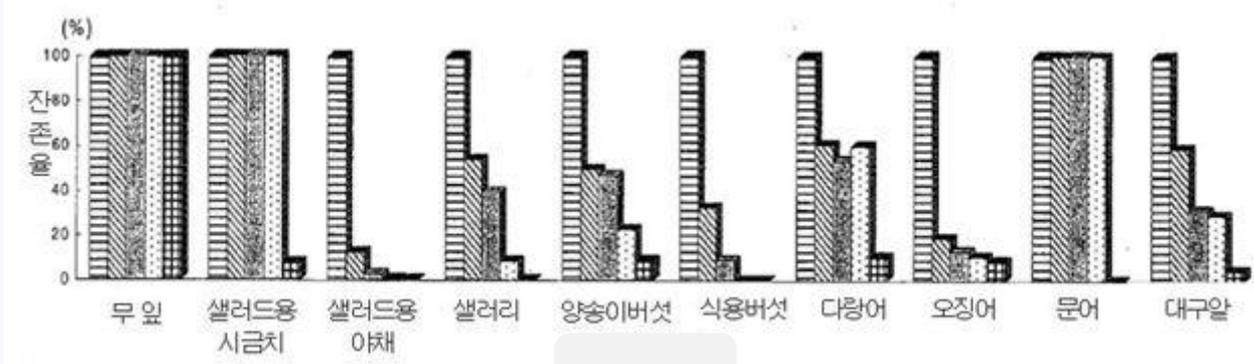
과일, 야채류의 세척

준비	용기세척	먹는물 수질기준에 적합한 물과 약알칼리성 세척제로 충분히 세척한 후 70% 알코올을 분무하여 살균하거나 또는 이와 동등한 방법으로 살균합니다.
1단계	세척	깨끗한 용기(야채 전용 세척용기 등)에서 깨끗한 물이나, 제1종의 야채용 세제를 이용하여 야채를 세척합니다.
2단계	헹굼	1차 세척된 야채를 깨끗한 물로 충분히 헹굽니다.
3단계	소독	세척된 야채를 식품첨가물로 인정된 살균제로 침지하여 살균합니다. 야채류 5~20 kg 당 1회 살균수를 교체하여 주기적으로 관리합니다.
4단계	헹굼	깨끗한 물로 살균된 야채를 헹굽니다. 살균액이 완전히 제거되도록 흐르는 물에 충분히 세척하고, 세척된 물의 잔류염소의 양을 주기적으로 관리합니다.

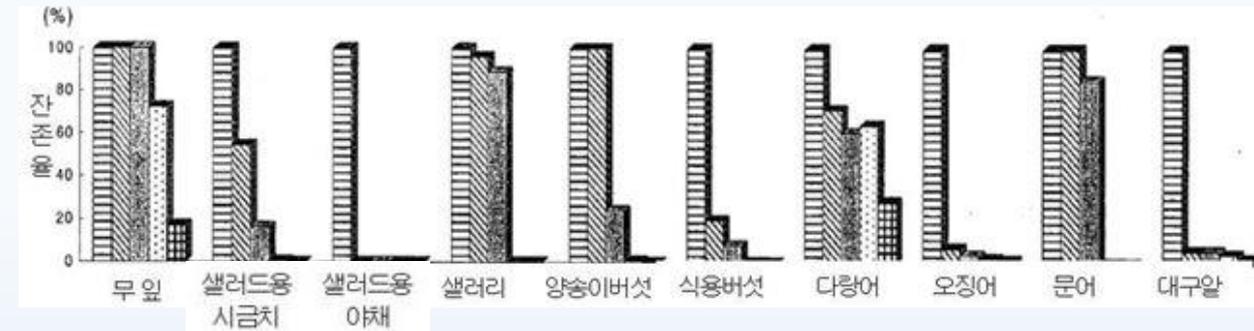
※ 식품을 충분히 세척하지 않은 상태에서 살균할 경우, 이물질에 의해 살균효과가 떨어지므로, 충분히 세척하여 이물질을 제거한 후 살균해야 함

식재료 세척

세척 방법별 미생물 잔존율



일반세균



대장균군

미세정
 정체수 30초
 유수 30초
 열탕 끼얹기 1.5리터
 열탕 침지 1분

해당 품목별.
세정 방법별
세균 제어 효과
매우 **상**이



실제 생산 품목,
제조공정 등을 고려하여
제조 현장에서
효과성 검증 후
세척방법 선택

식재료 세척

1차 세척 시 유의사항

솔을 이용하여

꼼꼼하게
세척하기

미세한 털이 있는 제품

표면에 굴곡이 심한 제품

꼭지 주변에 미생물이 많아 부패에 영향



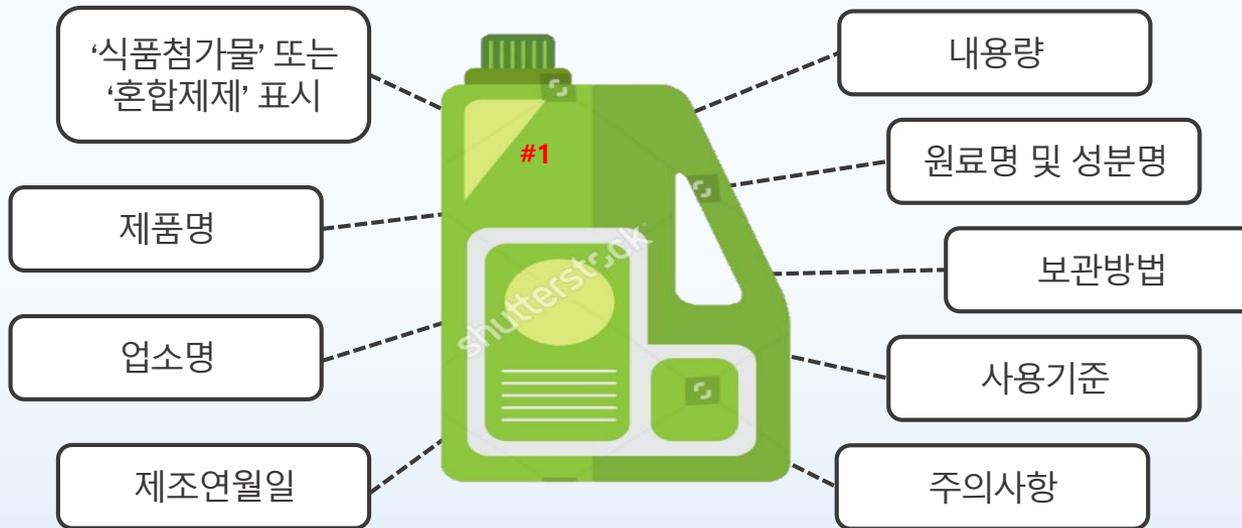
식재료 소독

생으로 먹는 채소 및 과일에 사용되는 식품용 살균제

식품용 살균제 의 종류

- ✓ 과산화수소(H_2O_2), 차아염소산나트륨($NaClO$), 차아염소산칼슘($Ca(ClO)_2$),
- ✓ 차아염소산수($HOCl$), 이산화염소수(ClO_2), 오존수(O_3), 과산화초산($C_2H_4O_3$)

제품의 표시사항 확인

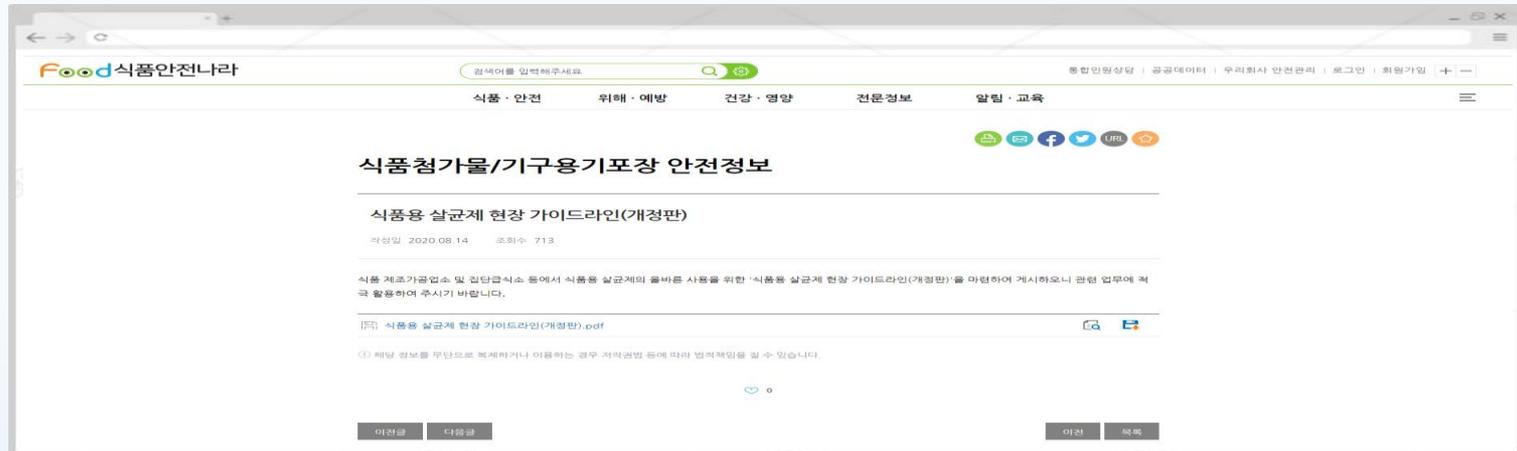


제품의 용도가 식품의 살균용 인지 반드시 확인!

식재료 소독

식품용 살균제의 올바른 사용

- 1** 과일류, 채소류 등 식품의 살균 목적에 한하여 사용
- 2** 사용 후, 깨끗한 물로 헹궈 살균제 제거
- 3** 세척제나 다른 살균제 등과 혼합 사용 금지, 단독 사용



- ▶ 식품용 살균제에 대한 자세한 정보는 식품안전나라(www.foodsafety.go.kr)> 식품안전>식품첨가물>첨가물안전지식>식품용 살균제 현장가이드라인 참고

해동 방법

올바른 방법으로 해동 실시(냉장해동, 흐르는 물 해동, 전자레인지 해동)

한번 해동시킨 식품은 재냉동 금지

0

올바른
해동 방법



냉장해동



흐르는물해동



전자레인지해동

- 흐르는물해동(4시간이내)
- 물이주위에 튀지않도록주의
- 냉장해동
- 해동중 표시, 다른식재료와 교차오염
주의

X

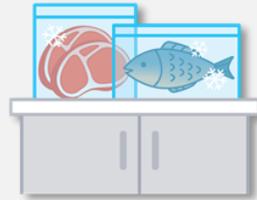
올바르지
않은
해동 방법



흐르는물넘침



오븐해동



상온해동



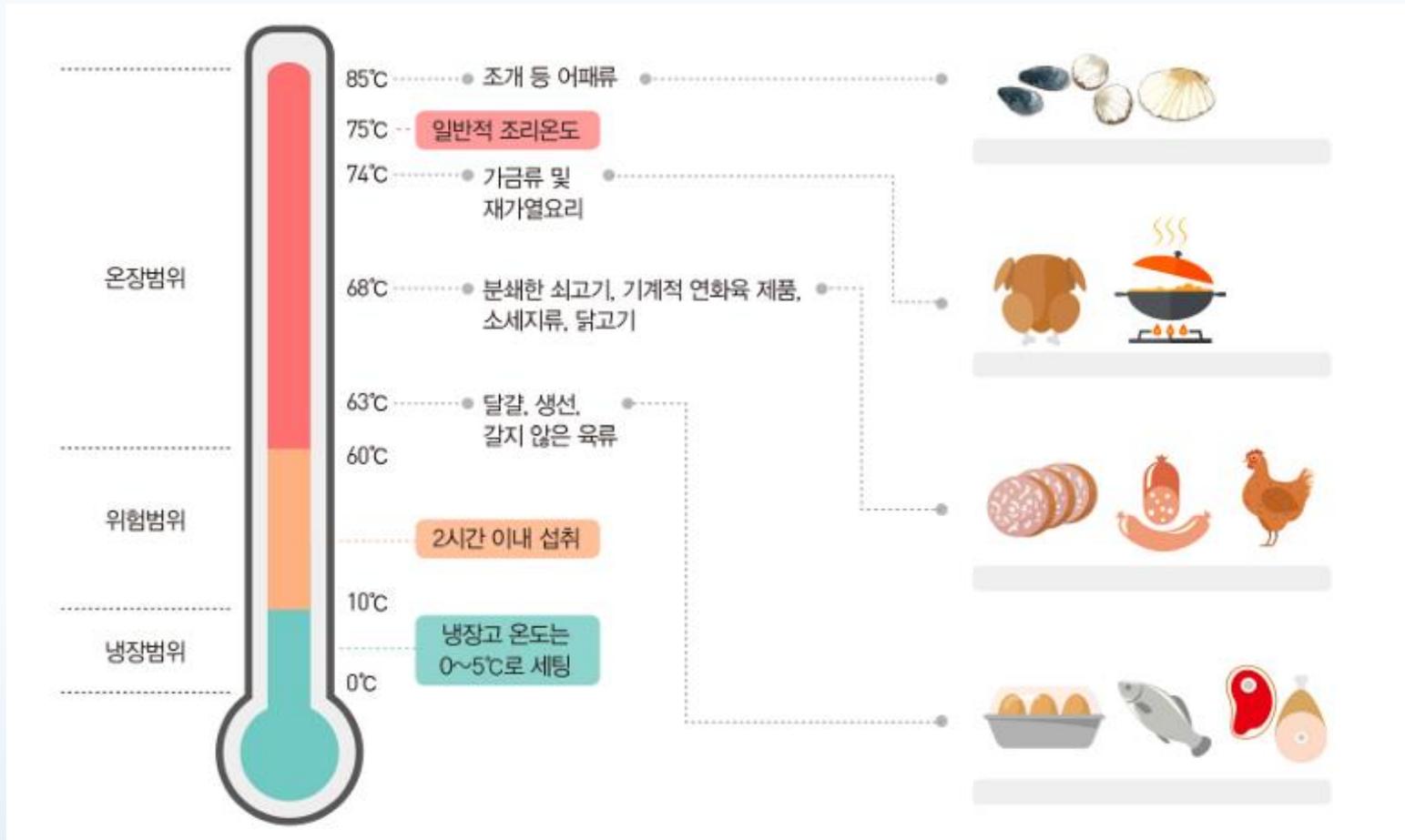
온수해동



침수해동

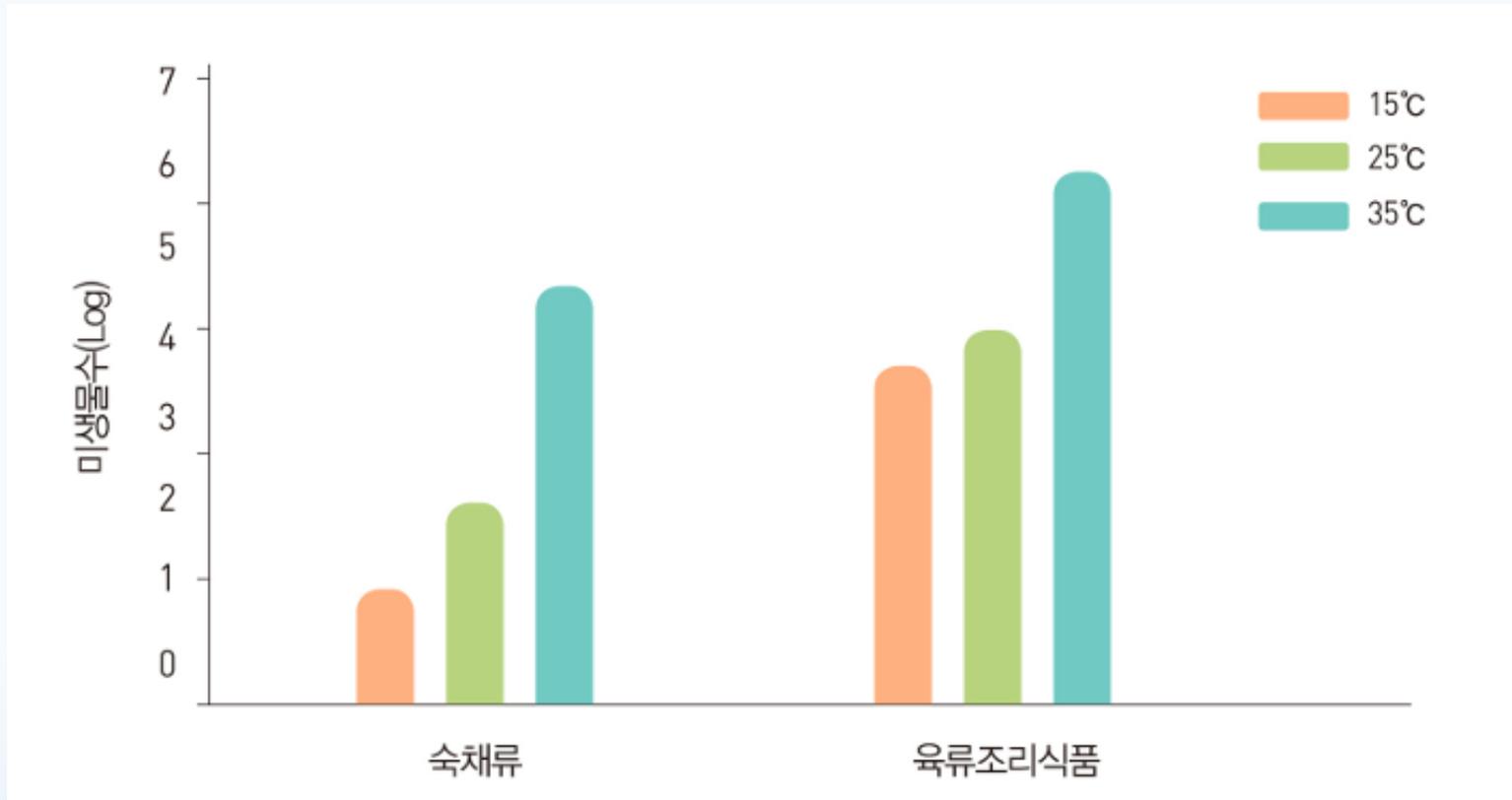
가열조리

온도관리



가열조리

조리제품의 온도에 따른 식중독균 증식



- 35°C에 보관시 숙채류 및 육류조리식품의 미생물 증식이 15°C보다 3-4log 높은 것으로 관찰

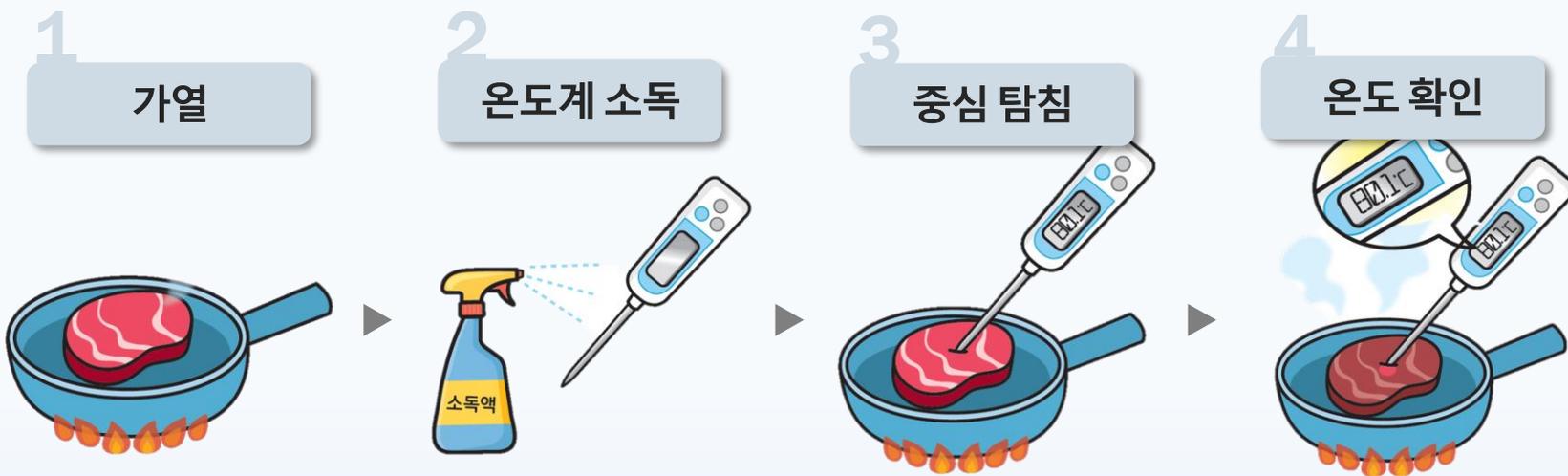
* 대상 식중독균 : 숙채류는 바실러스균, 육류조리식품은 황색포도상구균

가열조리

가열조리한 식품은 중심온도 확인

중심온도 **75°C 이상(어패류 85°C 이상)**, 1분 이상 가열 유지

※ 중심온도 측정방법 : 조리식품 중 가장 두꺼운 부위 온도 측정, 1회 조리 분량마다 3회 이상 측정



중심온도 75°C, 1분 이상(어패류 85°C 이상)

냉각

냉각 단계 위험요소 관리

위험요소	대응방법	확인방법	부적합시 대응
부적절한 냉각으로 인한 식중독균 증식	<ul style="list-style-type: none"> · 가능한 신속히 10℃도 이하로 냉각 · 고위험식품은 60℃에서 21℃까지 2시간 이내에 냉각. 일단 21도까지 냉각되면 냉장고나 냉동고에 넣어 추가 2시간 이내에 10℃ 이하로 냉각 · 식품에서 김이 나지 않으면 냉각장치에 넣을 수 있음 	<ul style="list-style-type: none"> · 온도계를 이용하여 중심부 온도 확인 · 매시간 온도를 확인하여 온도하락 확인 	<ul style="list-style-type: none"> · 가능하다면, 빨리 냉각될 수 있도록 부피를 줄임 · 고위험식품이 21~60℃ 사이에서 2시간 이상 경과된 경우 폐기하거나 추가 2시간 동안 10℃ 이하로 냉각 · 냉각장치 개선
조리되지 않은 다른 식품 등으로부터 교차 오염	<ul style="list-style-type: none"> · 깨끗한 식품용 용기에 담아서 냉각 · 생고기 등 다른 오염원으로부터 분리 · 신속한 냉각을 위해 ice-tray 사용 가능 · 조리된 식품은 위생적으로 취급하고 특히 충분히 냉각되지 않았을 때는 더욱 더 위생에 주의 	<ul style="list-style-type: none"> · 오염 우려 요소가 없는지 확인 	<ul style="list-style-type: none"> · 오염이 의심되면 폐기

검식

음식의 맛, 이물, 이취, 조리 상태 확인

조리된 식품은 배식 전에 검식 실시

검식을 할 때에는 **맛보기 숟가락**을 별도로 사용 함 (국자로 검식 금지)



보관

조리 후 바로 배식을 권장하나 부득이한 경우 적정 온도에서 보관 (2시간 이내 배식)

차가운 음식은 5°C 이하, 따뜻한 음식은 60°C 이상에서 보관 후 배식

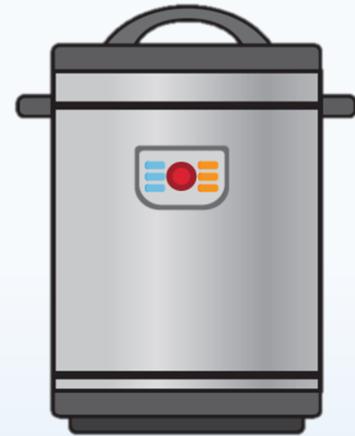
완성된 음식은 세척·소독된 용기에 담고 뚜껑을 덮어 보관 및 이동



5°C
이하



60°C
이상



이물예방 요령

개인 위생관리: 단정한 복장 착용 및 개인 소지품 등 반입금지

이물제거: 이물이 있는지 철저히 확인 후 제거

방충방서 철저: 곤충 등이 작업장 안으로 들어오지 않도록 관리

청소관리 철저: 청소, 정리, 정돈 및 세척·소독 철저

발생원 제거: 시설 주위에 나무제거, 고인 물이나 흙 제거, **쓰레기**
※ 야외 부스 운영으로 조리장 주변으로 주기적인 발생원 제거 필요

4

기계·기구 위생관리

기구 세척 및 소독

세척제만으로는 세균이 완벽하게 제거되지 않으므로 소독을 통해 남은 균을 제거해야 함

기구를 소독하는 설비를 갖추고 세척소독해야 함 (자외선, 열탕, 화학, 열풍 소독 등)

기구 세척 및 소독 방법

세척

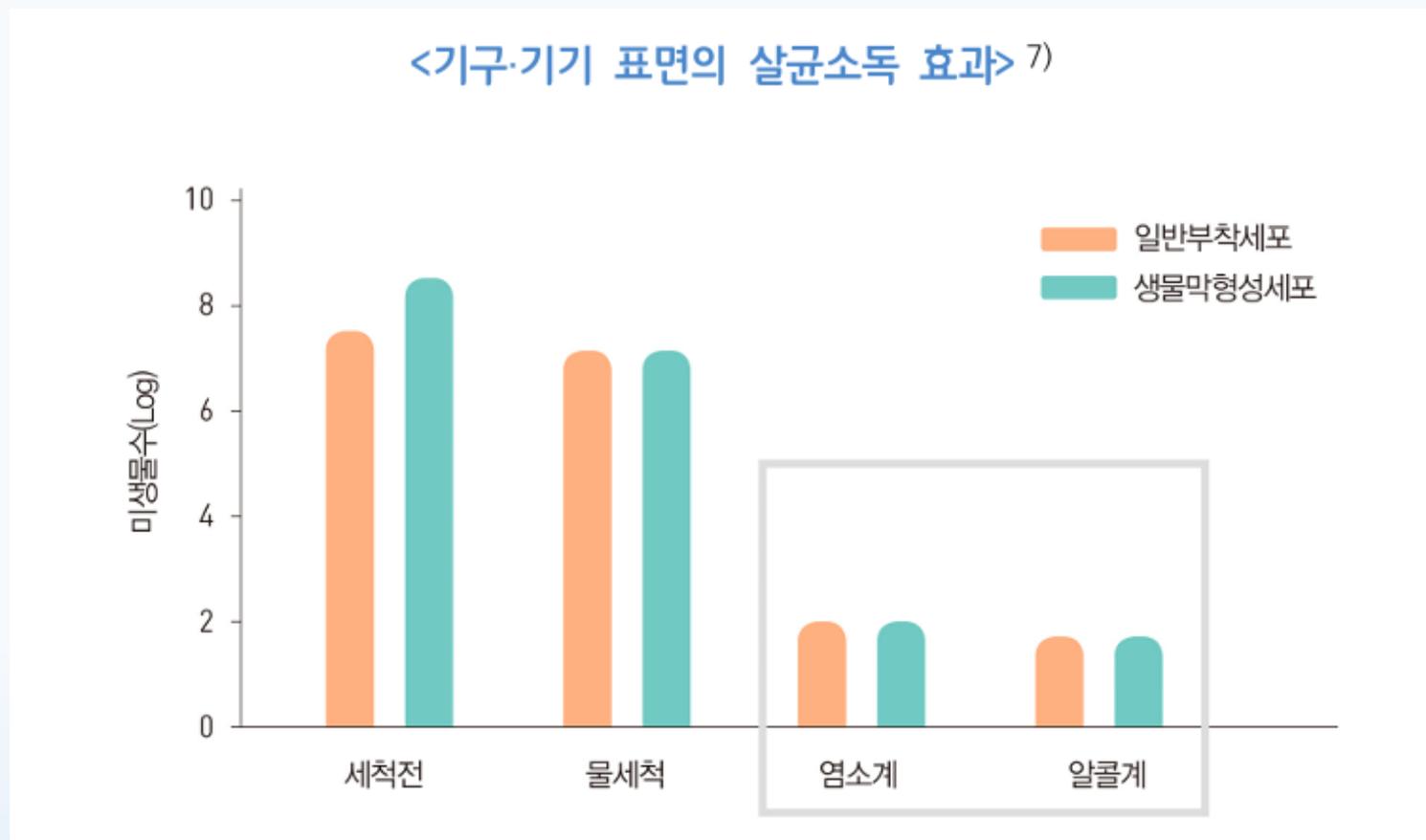
- 찌꺼기 제거
- 세척제를 수세미로 문지른 후 헹굼

소독

- '기구 등의 살균소독제'를 사용한 화학소독
- 자외선소독
- 열탕소독 등

기구 세척 및 소독

기구·기기 표면의 살균소독 효과



※ 알코올계 또는 염소계 살균제로 5분 동안 담궈 처리하였을 때 황색포도상구균이 4-6log 이상 감소

기구 등의 세척

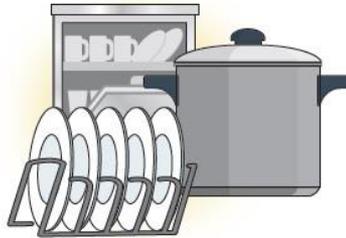
용도에 따라 올바른 세척제 사용

야채, 과일



1종 세척제

식품 기구·용기



2종 세척제

제조·가공용 기구



3종 세척제

※ 1종은 2종 및 3종(또는 2종→3종)으로 사용가능하나, 3종은 2종(또는 2종→1종)으로는 사용 불가

1종 세척제 (야채·과일용)	사람이 그대로 먹을 수 있는 야채, 과일 등을 씻는데 사용 채소, 과일을 5분 이상 담가서는 안되며, 씻은 후에는 반드시 먹는 물로 세척
2종 세척제 (식품기구·용기용)	가공기구, 조리기구 등 식품기구·용기를 씻는데 사용
3종 세척제 (제조·가공 기구용)	식품의 제조장치, 가공장치 등 제조·가공용 기구 등을 씻는데 사용 2,3종 세척제 사용 후에는 잔류하지 않도록 음용에 적합한 물로 씻어야함 - 2, 3종 세척제를 사용하는 경우 용도 이외로 사용하거나 규정량 이상 사용하여서는 안됨

기구 등의 소독

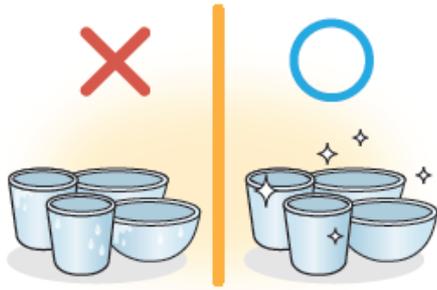
자외선 소독

칼, 도마, 기타 식기류 소독

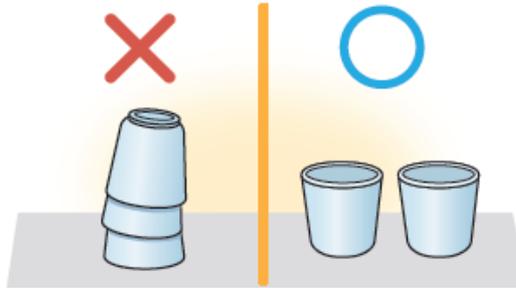
소독 방법 : 소독이 필요한 표면에 자외선이 닿도록 하여 30~60분 동안 소독

올바른 자외선소독 방법

1 식기류 건조 후 소독기에 넣기



2 1단씩만 배치하기(겹쳐서 놓지 않기)



3 가장자리는 피하기



4 내면이 램프쪽을 향하도록 위치



5 제품설명서의 권장 살균시간 준수



6 자외선 램프 주기적으로 청소



기구 등의 소독

열탕소독



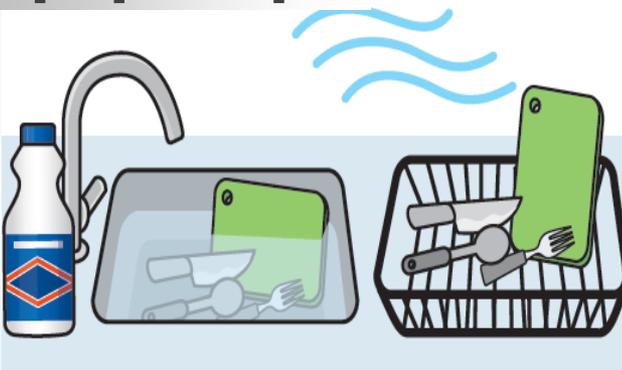
식기류 소독

열탕 소독 전용냄비를 사용

소독 방법 : 100°C에서 30초 이상 소독

그릇을 포개어 소독할 경우 끓이는 시간 연장

화학소독



칼, 도마, 기타 식기류 소독

소독 방법

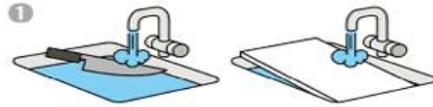
- 물과 세척제를 사용하여 막을 제거한 뒤 소독 실시

* 기구 등 표면 위의 식품 및 먼지 등이 막을 형성하고 있을 경우 소독제의 효과가 떨어짐

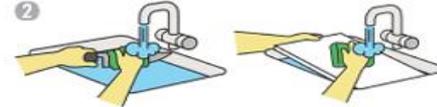
- 소독제로 소독 후 자연건조

기구 등의 소독

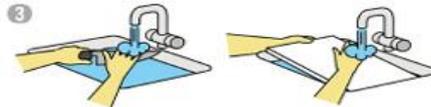
• 칼·도마류



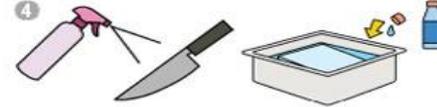
• 찌꺼기 제거 후 흐르는 물에 세척



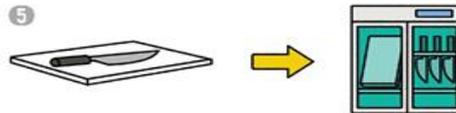
• 세척제를 이용하여 수세미로 문질러 세척



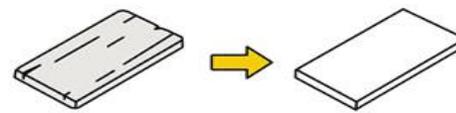
• 흐르는 물에 세척



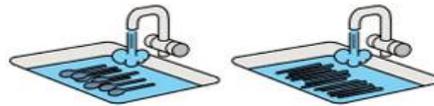
• 소독제(알코올을 뿌리거나, 염소소독제에 침지)로 소독



• 칼·도마(자외선) 보관함에 보관(도마표면이 과도하게 손상된 경우에는 교체)



• 소규모 기구류(집게, 수저, 국자, 가위 등)



• 음식찌꺼기 제거
• 1일 1회 이상 세척
• 수저는 구분하여 세척



• 금속제 소재는 열탕소독
(끓는 물에서 30초 이상)
• 플라스틱, 고무 소재는 '기구등의 살균소독제'를
용법·용량에 맞게 사용



• 지정된 보관함 또는 소독고에 청결하게 보관

기구 등의 소독

- 청소용 세제와 소독제는 **식품이나 조리기구용으로 사용 금지**
- 과일·채소, 조리기구 세척제는 **‘위생용품’** 표시제품인지 확인
- 조리기구 소독은 **‘기구 등의 살균소독제’** 사용

[기구등의 살균·소독제, 식품용 살균제 및 세척제의 구분]

구분	기구등의 살균·소독제	식품용 살균제	세척제
관련 법령	식품위생법	식품위생법	위생용품 관리법
용도	<ul style="list-style-type: none"> • 식품용 기구·용기·포장의 살균·소독 	<ul style="list-style-type: none"> • 과일류, 채소류 등 식품의 살균 	식품이나 식품용 기구등의 세척
사용 대상	<ul style="list-style-type: none"> • 식품접객업용 기구등, 집단급식소용 (1회 50인미만 제공 급식소용 포함) 기구등 • 유가공용 기구등 • 식품의 제조·가공용 기구등 	<ul style="list-style-type: none"> • 과일류, 채소류 등 식품 	<ul style="list-style-type: none"> • 야채, 과일 등(1종) • 가공기구, 조리기구 등(2종) • 식품의 제조장치, 제조·가공용 기구 등(3종)

기구 등의 소독

기구등의 살균소독제 사용 시 주의사항



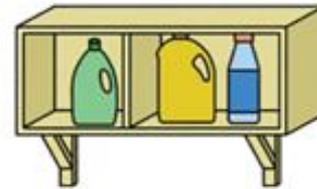
- 마스크 등 개인장비 착용, 물로만 희석



- 다른 살균소독제, 세제와 혼합사용 금지



- 희석액은 즉시 사용, 남은 액은 버림



- 사용 후 뚜껑을 덮어 서늘한 장소에 보관



Q n A