

# 영업장 관리

## 작업장

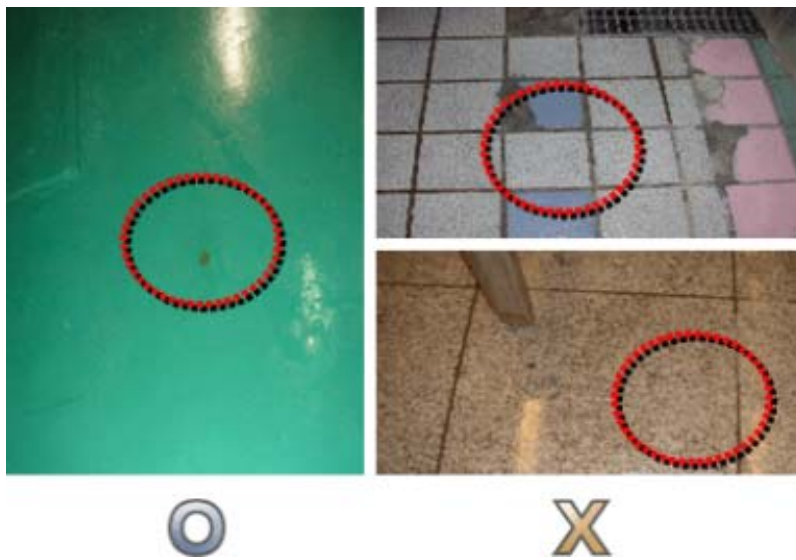
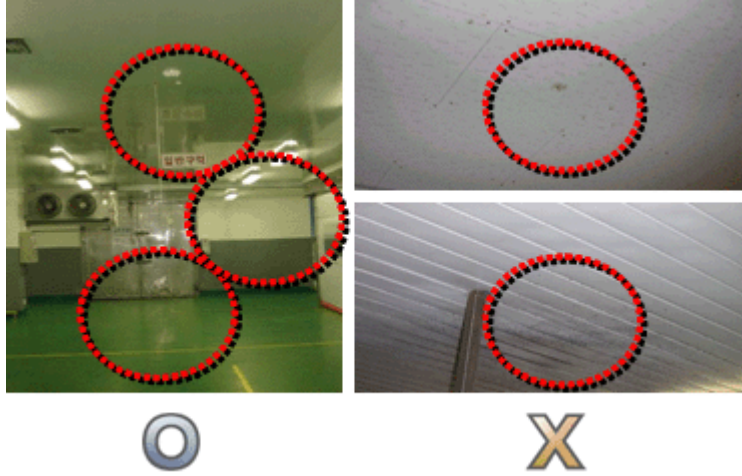
- 독립된 건물이거나 식품취급외의 용도로 사용되는 시설과 분리
- 작업장 외벽과 지붕 등의 먼지, 곤충 등의 유입이나 누수 방지
- 출입구와 창 등의 밀폐 가능한 구조
- 청결구역과 일반구역으로 나누고 교차오염 방지를 위하여 벽 등으로 분리
- 취급하고자 하는 제품의 특성과 공정에 따라 분리, 구획 또는 구분
- 구역설정의 예

| 구분    | 내포장 이전에 가열<br>(또는 소독) 공정이 있는 경우                         | 내포장 이후에 가열<br>(또는 소독) 공정이 있는 경우                   | 전체 공정에 가열 (또는 소독)<br>공정이 없는 경우                    |
|-------|---|---|---|
| 청결구역  | 가열공정 이후의 작업구역<br>중 식품이 노출상태로<br>취급되는 제조가공구역<br>내포장 작업구역 | 식품이 노출상태로<br>취급되는 작업구역 중<br>제조가공 작업구역<br>내포장 작업구역 | 식품이 노출상태로<br>취급되는 작업구역 중<br>제조가공 작업구역<br>내포장 작업구역 |
| 준청결구역 | 가열 공정이 포함된<br>작업구역                                      | 식품이 노출상태로<br>취급되는 작업구역 중<br>전처리 외 구역              | 식품이 노출상태로<br>취급되는 작업구역 중<br>전처리 외 구역              |
| 일반구역  | 식품을 내포장 상태로<br>취급하는 구역<br>전처리 작업구역                      | 식품을 내포장 상태로<br>취급하는 구역<br>전처리 작업구역                | 식품을 내포장 상태로<br>취급하는 구역<br>전처리 작업구역                |

## 건물 바닥, 벽, 천장

- 내수성·내열성·내약품성·항균성·내부식성 등의 재질
- 파여 있거나 갈라진 틈이나 구멍이 없어야 함
-

- 천장은 청소가 용이한 구조로 가능한 밝은 색으로 처리



### 배수 및 배관

- 작업장은 배수가 잘 되어야 하고 배수로에 퇴적물이 쌓이지 않아야 함
- 배수구, 배수관은 역류가 되지 아니 하도록 관리



## 출입구

- 작업장 출입구에는 작업실 특성에 따라 세척 또는 건조·소독 설비 등을 구비



자동세정수세 입구

제브라-음



세프타클로 소독기



수세실



합의실내 분선기를 설치

## 통로

- 작업장 내부 통로는 종업원 등의 이동에 지장이 없도록 타용도로 사용하지 않아야 하며, 이동경로를 표시하여 교차오염을 방지

## 창

- 유리는 파손시 비산·흡입되지 아니 하도록 관리



## 채광 및 조명

- 내부식성 재질로 식품이 노출되거나 내포장 작업을 하는 작업장에는 파손이나 이물 낙하 등에 의한 오염을 방지하도록 적절한 보호 장치를 하고 청결히 관리

- 선별 및 검사구역(육안확인이 필요한 경우에 한함): 540 룩스 이상



#### 부대시설

- 화장실, 탈의실 등
  - 작업장 외부로 배출할 수 있는 별도의 환기시설 구비
  - 벽과 바닥은 내수성·내부식성 재질로 청소가 용이
  - 화장실의 출입구에는 세척, 건조, 소독 설비 등을 구비
  - 탈의실은 외출복장(신발 포함)과 위생복장(신발 포함)간의 교차 오염이 발생하지 않도록 구분·보관