

위생관리

작업 환경 관리

- **동선 계획 및 공정간 오염방지**

- 작업장 전 과정에서 발생할 수 있는 교차오염을 방지를 위하여 물류 및 출입자의 이동 동선에 대한 계획을 수립·운영
- 작업장 전 과정에서 발생할 수 있는 이물에 대한 관리계획 수립
- 청결구역과 일반구역별로 각각 출입, 복장, 세척·소독 기준 등을 포함하는 위생 수칙을 설정·관리
- 제조, 가공, 포장, 보관 등 공정별로 온도 관리계획을 수립하고 이를 측정할 수 있는 온도계 설치(필요한 경우 습도관리계획 수립/운영)

- **환기시설 관리**

- 작업장 내에는 악취나 이취, 유해가스, 매연, 증기 등을 배출하는데 충분한 용량의 환기시설 설치



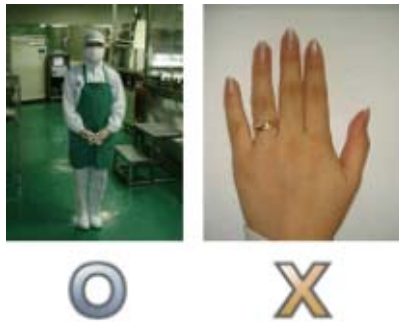
- **방충·방서 관리**

- 외부로 개방된 흡·배기구 등에는 여과망이나 방충망 등을 부착하고 주기적으로 청소 또는 세척하거나 교체
- 작업장은 해충이나 설치류 등의 유입·번식을 방지할 수 있도록 청결히 관리하고 방제 대책을 수립하여 유입 여부를 항상 확인
- 구제작업 시 적절한 보호 조치를 취한 후 실시하며, 작업 종료후 직·간접적으로 접촉한 시설 또는 식품에 대하여 충분한 세척 실시



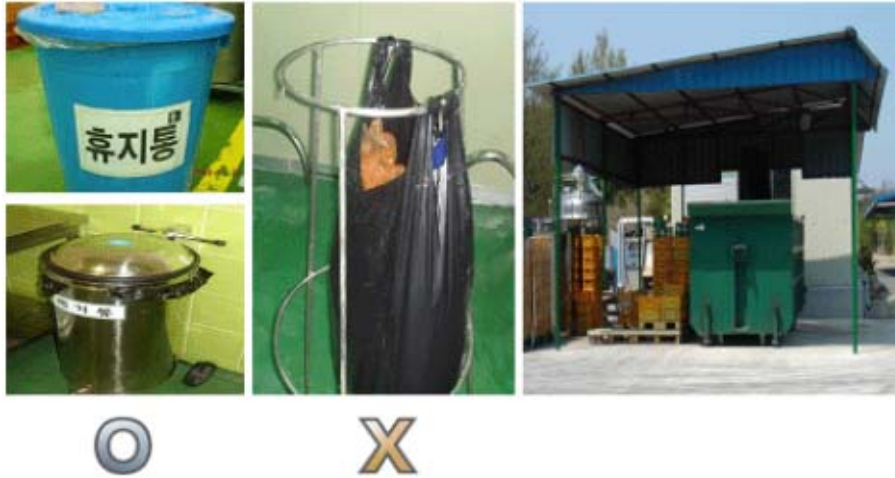
개인 위생 관리

- 종업원은 위생복·위생모·위생화 등을 항상 착용하여야 하며, 이를 위생적으로 관리(작업특성에 따라 위생마스크와 위생장갑 등을 추가로 착용)
- 작업장내에서 작업하는 모든 종업원의 개인용 장신구 등을 착용 금지



폐기물 관리

- 처리용기는 밀폐 가능한 구조로 침출수 및 냄새가 누출되지 않아야 하며, 수시로 세척 및 소독 실시
- 폐기물·폐수처리 시설은 작업장과 격리된 일정 장소에 설치·운영하고, 정기적으로 폐기물 등을 처리·반출



세척 또는 소독

- 영업장에 종업원이나 기계·설비, 기구·용기 등을 세척하거나 소독할 수 있는 충분한 시설이나 장비 구비
- 올바른 손 세척 방법 등에 대한 지침이나 기준 게시
- 다음 각 호의 사항에 사항에 대한 세척 또는 소독 기준 수립
 - 종업원
 - 위생복, 위생모, 위생화 등
 - 작업장 주변
 - 작업실별 내부
 - 식품제조시설(이송배관포함)
 - 냉장/냉동 설비
 - 용수저장 시설
 - 보관/운반 시설
 - 운송차량, 운반도구 및 용기
 - 모니터링 및 검사장비
 - 환기시설(필터, 방충망등 포함)

- 폐기물 처리용기
- 세척, 소독도구
- 기타 필요사항
- 세척 또는 소독기준은 다음의 사항을 포함
 - 세척·소독 대상별 세척·소독 부위
 - 세척·소독 방법 및 주기
 - 세척·소독 책임자
 - 세척·소독 기구의 올바른 사용 방법- 세제 및 소독제(일반명칭 및 통용명칭)의 구체적인 사용 방법
- 세제·소독제, 세척 및 소독용 기구나 용기는 정해진 장소에 위생적으로 보관·관리
- 분해 청소 가능한 기구는 세척·소독시 마다 분해청소 하고, CIP(Cleaning In Place) 시스템 적용 시설 및 기구의 경우 해당 프로그램에 따라 실시
- 세제 및 소독제에 의한 식품 오염이 발생되지 않도록 필요한 보호 조치 실시
- 세척 및 소독 효과의 주기적인 확인