4. 조리 및 관리기준

1)공통

(1) 사용 중인 튀김용 유지는 산가 3.0 이하이어야 한다.

(2) 식품의 조리에 직접 접촉하는 기구류는 부식 등으로 인한 오염이 되지 않도록 관리하여야 한다.

(3) 조리한 식품은 위생적인 용기 등에 넣어 조리하지 않은 식품과 교차오염 되지 않도록 관리하여야 한다.

(4) 가열조리한 식품은 위해미생물에 의하여 오염되지 않도록 청결한 장소에서 식히거나 보관해야 한다.

(5) 가능한 한 조리한 식품 중 냉면육수 등 찬 음식은 10℃이하에서, 따뜻한 음식은 60℃이상에서 보관·운반해야 한다.

(6) 수산물을 보관하기 위한 수족관 물은 위생적으로 관리되어야 한다. 다만, 불가피하게 수족관의 거품제거, 정수 등의 목적으로 사용되는 물질은 식품원료로 사용가능한 것이거나, 식품첨가물 중 이산화염소, 이산화규소 및 규소수지의 성분규격에 적합한 것이어야 한다.

(7) 야채 또는 과일을 살균 또는 세척에 살균제 또는 세척제를 사용할 때에는 「식품첨가물의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시)에 적합한 살균제 또는 「위생용품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시)에 적합한 세척제를 사용하여야 하며, 야채 또는 과일 이외의 식품에는 세척제를 사용하여서는 아니 된다.

(8) 소비자가 그대로 섭취할 수 있는 냉동제품은 해동 후 24시간 이내에 한하여 해동 판매할 수 있다.

(9) 육류, 어류 등 동물성원료를 가열 조리하는 경우에는 식품의 중심부까지 충분히 익혀야 한다. 다만, 소비자가 덜 익히도록 요청한 경우에는 그러하지 않을 수 있다.

(10) 식품의 조리 시에는 가능한 한 맨손으로 식품에 직접 접촉하지 않도록 해야 한다.

(11) 조리한 식품의 포장은 「식품용 기구 및 용기·포장 기준 및 규격」에 적합한 재질을 사용해야 하며, 포장 밖으로 식품이 새어 나오거나 이물 등이 혼입 또는 오염되지 않도록 관리해야 한다.

(12) 손님이 직접 덜어 먹도록 제공되는 소스류 등은 외부의 오염물질이 혼입되지 않도록 위생적으로 소분하여 제공해야 한다.

(13) 조리식품을 배달하기 위해 사용하는 용기는 교차오염 되지 않도록 보관·관리해야 하며, 재사용 가능한 용기의 경우 깨끗이 세척하여 사용해야 한다.

(14) 음식판매자동차에서 사용하기 위해 전처리한 어류, 육류 등은 냉장 또는 냉동으로 보관하여 사용해야 한다.

2)집단급식소

(1) 조리한 식품의 온도관리를 하지 아니하는 경우에는 조리 후 가능한 한 2시간 이내에 배식을 마쳐야 한다.

(2) 식재료의 세척은 식재료별(과일류, 채소류, 육류, 어패류, 가금류 등)로 구분하여 교차오염되

지 않도록 세척해야 한다.

(3) 배식 중인 식품을 덜어먹는 용도로 사용되는 기구는 청결하게 유지 관리해야 한다.

(4) 어린이집과 유치원의 집단급식소에서 영유아에게 조리식품 등을 제공하는 경우 영유아가 안전하게 섭취할 수 있도록 제공해야 한다.

(5) 병원급 의료기관의 집단급식소에서 환자에게 조리식품을 제공하는 경우 뚜껑이 있는 식기나 밀폐할 수 있는 배식용 운반 기구에 넣어 위생적으로 공급해야 한다.

(6) 병원급 의료기관이나 사회복지시설의 집단급식소에서 음식을 씹거나 넘기기가 곤란한 고령자에게 조리식품을 제공하는 경우, 가능한 한 씹거나 넘기기가 용이한 형태로 제공해야 한다.