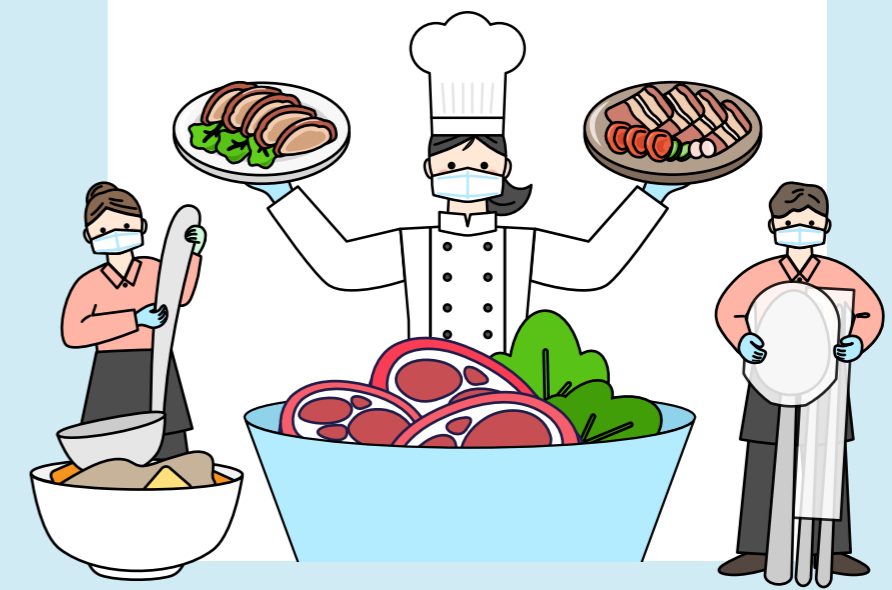



# 2021 족발·보쌈 조리판매업소용 위생 가이드라인



# 2021 족발·보쌈 조리판매업소용 위생 가이드라인



 **【공직자 부패·공익 신고안내】**  
\*\* 신고자 및 신고내용은 보호됩니다  
▶ 부패·공익 신고 : 식약처 홈페이지 <국민소통> 국민신문고 > 부패·공익 신고 > 코너

# CONTENTS

족발·보쌈 조리판매업소용 위생 가이드라인

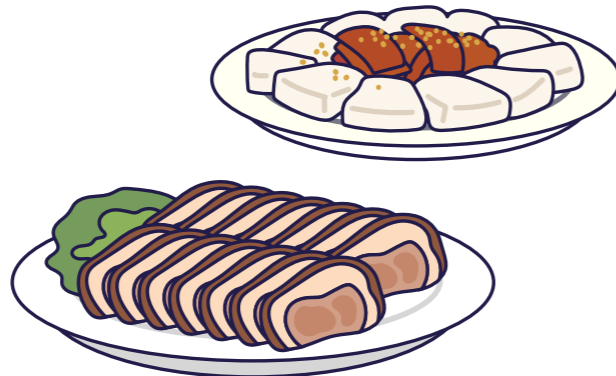
01

## 족발·보쌈 음식점

- ① 운영 방식 | 04
- ② 족발·보쌈 음식점의 위생적 취급 요령 | 05
- ③ 족발·보쌈의 원료육 관리 | 09
- ④ 배달 포장 위생관리 | 11
- ⑤ 이물 관리 | 12

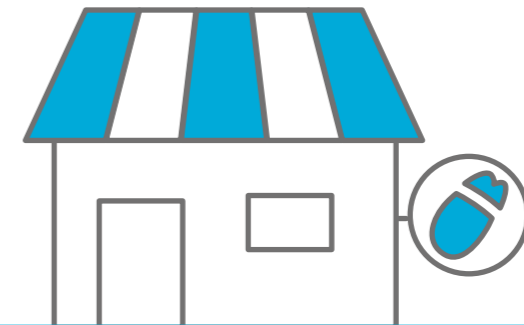
부록

- ① 배달음식점 자율 위생관리 점검표 | 16
- ② 족발 조리방법 | 18



01

## 족발·보쌈 음식점



① 족발·보쌈 음식점

# 01 운영 방식



### ◦ 직접 조리

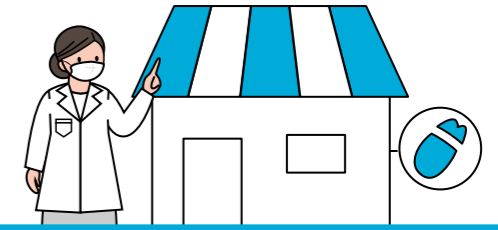
개별 음식점에서 레시피(프랜차이즈 또는 개별 업소별)에 따라 족발·보쌈을 조리하여 판매  
※ 원료로 사용하는 족발이나 보쌈용 고기를 직접 다루기 때문에 세심한 위생관리 필요

### ◦ 납품 판매

족발·보쌈을 제조·가공하는 업체로부터 완제품을 납품받아 가열조리 후 판매



# 02 족발·보쌈 음식점의 위생적 취급 요령



### ◦ 개인 위생관리

#### 가. 영업자 및 종사자의 건강진단 실시 여부

식품 등을 채취·제조·가공·조리·저장·운반·판매하는 일에 직접 종사하는 영업자 및 종업원은 영업 시작 전 또는 영업에 종사하기 전에 미리 건강진단을 받아야 함  
\*건강진단주기 : 매년 1회(건강진단 검진을 받은 날 기준)



#### 중요 관리 포인트

식품을 직접 취급하는 주방 보조나 홀 서버(단기 아르바이트생 포함)도 건강진단 대상임을 주의해야 하며, 영업자는 직원들의 건강진단 검진 도래일을 확인하는 것이 필요!

**나. 위생모·마스크 착용 등 개인별 청결상태 관리**

식품의 조리 등에 직접 종사하는 사람은 위생모 및 마스크를 착용하는 등 개인위생관리를 철저히 해야 함  
 - 아울러, 종업원은 조리 과정 중 제품에 오염되거나 혼입될 우려가 있는 반지, 시계, 등을 착용하지 않도록 주의



**중요 관리 포인트**

조리 등 식품을 직접 취급하는 종사자는 반드시 위생모와 마스크를 착용해야 함!

**다. 손상처 발생, 감염병(코로나19 등) 등 종사자의 건강 상태 매일 확인 등**

영업자는 종업원의 건강상태를 매일 확인하고 건강 상태에 따라 업무에서 배제하는 등 적절한 조치가 필요(손상처가 있는 종사자는 직접 식품을 다루는 일은 피하도록 함)



**◆ 조리·보관 과정 위생 관리**

**가. 교차오염 방지**

칼·도마는 각각 구분하여 사용



※특히, 삶기 전후에 족발이나 보쌈용 고기를 다루는 칼과 도마의 경우 세척·소독에 주의 필요

**나. 가열 관리**

육류, 동물성원료 등 어류를 가열 조리하는 경우에는 식품의 중심부까지 충분히 익혀야 함(다만, 소비자가 덜 익히도록 요청한 경우에는 그러하지 않을 수 있음)  
 - 중심 온도 기준으로 75℃(어패류는 85℃) 1분 이상으로 완전히 익히도록 권장



**다. 조리 후 관리**

조리된 족발과 보쌈은 식힌 후(뜨거운 김을 제거) 신속히 손님에게 제공하거나 포장하여야 함

**중요 관리 포인트**

미생물 오염을 방지하기 위해 당일 삶은 족발과 보쌈은 당일만 판매!

## ◆ 시설/설비 관리

### 가. 업소 내 모든 시설의 위생적 관리

식품 등을 취급하는 원료보관실·제조가공실·조리실·포장실 등의 내부는 항상 청결하게 관리되어야 하고, 식품 등의 제조·가공·조리에 직접 사용되는 기계·기구 및 음식기는 사용 후에 세척·살균하는 등 항상 청결하게 유지·관리하여야 함



#### 중요 관리 포인트

가열 설비(가스레인지 등), 후드, 덕트, 환풍기 주변 등 조리장 내외부를 항상 청결하게 관리(특히, 조리 기구 주위에 기름때, 먼지 등이 끼지 않도록 매일 청소 실시)

### 나. 조리장 배수구 덮개 설치

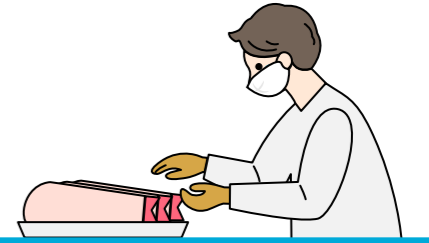
조리장 바닥에 배수구가 있는 경우에는 덮개를 설치해야 함



#### 중요 관리 포인트

조리장 내 벽, 천장, 바닥 등이 파손 되거나 배수구 덮개가 파손되어 없는 경우에는 즉시 시설 개보수!

## 03 족발·보쌈의 원료육 관리



### ◆ 매일 들어오는 생족 및 보쌈육의 적절성 및 상태를 검수하는 등 품질을 꼼꼼히 확인

「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」에 따른 표시사항을 모두 표시하지 않은 축산물, 「축산물 위생 관리법」에 따라 허가받지 않은 작업장에서 도축·집유·가공·포장 또는 보관된 축산물, 검사를 받지 않은 축산물, 영업 허가를 받지 아니한 자가 도축·집유·가공·포장 또는 보관된 축산물, 썩었거나 상한 것으로서 인체의 건강을 해칠 우려가 있거나 실험 등의 용도로 사용한 동물은 음식물의 조리에 사용하여서는 아니됨



〈 사례: 좋은 족과 그렇지 않은 족의 구별 방법 〉

• 좋은 족 :

1. 살코기의 경우 색이 선명하고 윤기가 있으며 탁하지 않은 연분홍색을 띠는게 좋다.
2. 지방질 부위가 흰 백색을 띠는게 좋으며 단단하고 향미가 좋다.

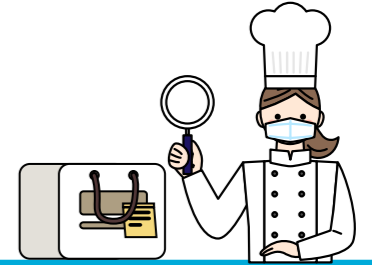


• 안좋은족 :

1. 품질이 좋지 못한 고기는 육색이 창백하고, 탄력성이 떨어져 물렁거리며 육즙이 많이 흘러나온다.
2. 지방이 지나치게 무르거나 노란색을 띠는 고기는 좋지 않다.



## 04 배달 포장 위생관리



### ◉ 식품용 배달 용기 사용

식품 배달에 사용하는 용기, 기구는 식품용으로 기준·규격에 적합한 제품을 사용하여 함



#### 중요 관리 포인트

식품용 표시가 되어 있는 제품 사용

### ◉ 반찬 관리

족발·보쌈과 함께 제공되는 반찬의 경우 뚜껑이 있는 별도 냉장 보관함에 넣어 관리  
- 개별 포장된 반찬도 냉장고에 보관하고 필요할 때 하나씩 꺼내 사용

#### 중요 관리 포인트

반찬 보관함 주변은 청결하게 관리하고 반찬을 꺼낸 후에는 반드시 뚜껑을 덮어둠

# 05 이물 관리



## ▶ 이물 관리

식품은 원료의 처리과정에서 제거되지 않는 이물과 오염된 비위생적인 이물을 함유하여서는 아니됨(다만 다른 식품이나 원료식물의 표피 또는 토사 등과 같이 실제에 있어 정상적인 조리과정 중 완전히 제거되지 아니하고 잔존하는 경우의 이물로서 그 양이 적고 일반적으로 인체의 건강을 해할 우려가 없는 정도는 제외함)

- 족발·보쌈의 경우 삶은 후 식히는 과정에서 이물 혼입 우려가 높으므로 철저히 관리해야 함



- 아울러, 원료육에서 유래할 수 있는 뼈조각이나 손질과정에서 혼입될 수 있는 칼날 조각 등도 주의해야 함



### 중요 관리 포인트

조리가 끝난 족발·보쌈 및 반찬 등은 이물이 혼입되지 않도록 뚜껑이 있는 용기에 담아 신속히 냉장고 등에 보관하고, 형광등 교체 등 내부 공사 시에는 이물 혼입 방지를 위한 가림막 설치 등 조치 후 진행

## ▶ 방충·방서 관리

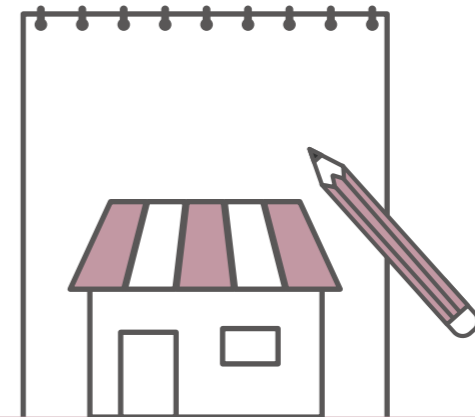
모든 식품은 위생적으로 취급 판매하여야 하며, 보관 및 판매 장소가 불결한 곳에 위치하여서는 아니 되고, 또한 방충·방서 관리를 철저히 하여야 함

### 중요 관리 포인트

조리장 내부로 쥐나 해충(거미 포함) 등이 유입되지 않도록 외부로 연결된 작은 틈이나 공간이 있는지 수시로 확인(분변, 탈피껍질, 거미줄 등이 내부 이동 및 서식의 증거가 될 수 있음)

영업 종료 후 조리장, 객실 등을 청결하게 청소하여 쥐나 해충이 유입되지 않도록 위생적으로 관리

## 부록



- ① 배달음식점 자율 위생관리 점검표
- ② 족발 조리방법

아래 자율 위생관리 점검표는 배달 음식점 조리·판매 현장에서 효과적인 위생관리를 위해 만들어진 것으로 법적 규정으로 적용하는 양식이 아님을 알려드립니다.

※ 코로나19에 의한 생활방역 수칙은 별도로 준수해야 함

### [참고 1] 배달음식점 자율 위생관리 점검표

1. 점검 일자	
2. 주요 조리·판매 식품	

구 분	점 검 사 항	점검결과
1. 개인 위생관리	① 영업자 및 종사자 건강진단 실시 여부	
	② 개인 청결상태 및 위생모·마스크 착용여부 등	
	③ 손상처 발생 등 종사자 건강 상태 확인 등	
2. 원·부재료 보관 관리	① 유통기한 경과 제품 보관 또는 사용 여부	
	② 떨어져 사용하는 식품(소분)의 표시 관리 여부(소분일, 유통기한 등 별도 표시)	
	③ 무표시 제품 보관·사용 여부	
	④ 원료별 보관 기준 준수 여부(실온, 냉장, 냉동)	
	⑤ 냉장/냉동고 관리 상태(청결, 보관상태, 온도, 적재상태 등)	
	⑥ 용도별 구분 표시 관리 여부(반품, 개인식재, 조리용 등)	
3. 조리 과정 위생 관리	① 교차오염 방지 대책 준수 여부(위생장갑 사용, 칼·도마 구분 등)	
	② 해동기준 준수 여부(온도, 환경, 시간관리)	
	③ 이물 혼입 예방 대책 준수 여부(낙하 이물 방지용 덮개 등)	
	④ 가열조리식품별 중심온도 관리 (육류·난류 75℃ 이상, 어류 및 어패류 85℃ 이상)	
	⑤ 튀김유 사용 시 산가 관리 여부	
4. 세척/소독 관리	① 주방에서 사용한 조리 도구 등을 세척·살균하는지 여부	
	② 사용 용도에 맞는 세척·살균제를 쓰는지 여부	
	③ 청소도구 및 쓰레기통의 위생적 관리 여부(쓰레기통 덮개 보유 등)	
	④ 자외선 소독기 위생적 사용 여부	
	⑤ 세척된 조리도구 등의 위생적 보관 여부	
5. 방충·방서 관리	① 방충망 또는 포충등 파손 여부	

구 분	점 검 사 항	점검결과
6. 시설/설비 관리	① 업소 내 모든 시설의 위생적 관리 여부 - 가열설비 및 후드(후드망), 덕트, 환풍기 청결 관리 상태 - 매장 내 외부 청소 관리 상태 - 주방 청소상태 - 정수기 및 제빙기의 청결관리 상태 - 식기세척기, 식재 보관 설비, 개인 사물함 등 청결관리 상태	
	② 조리장(주방) 바닥 배수구 덮개 설치 여부	
	③ 바닥/벽/천장/배수로 덮개 등 파손 여부	
7. 기타(다수 적발 사례)	① 영업자 위생교육필증 보관 여부	
	② 지하수 사용시 수질검사 실시 여부	
	③ 가격 표시 여부	
	④ 간판 상호명 표시 적정 여부	
	⑤ 식품용 배달용기 사용 여부	
	⑥ 영업장 면적변경 신고 여부	
	⑦ 음식물 재사용 여부	
8. 족발/보쌈 음식점 해당	① 납품고기의 적절성 여부	
	② 고기를 삶을 때 사용할 수 없는 식품원료를 쓰는지 여부	

· 종합 의견

20 년 월 일

점검자 성명 (인)

## [참고 2] 족발 조리방법

### I 원료 선별 및 조리 과정



① 원료 선별



② 족발 손질



③ 세척



④ 탈수



⑤ 삶기

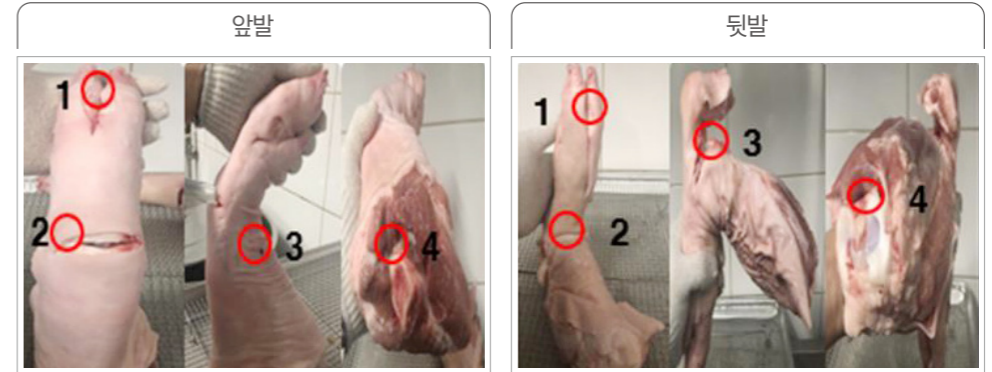


⑥ 꺼내기 및 건조



⑦ 보관

① 족발손질 (칼집작업) : 참고사진 순서대로 생족에 칼집을 넣어준다.



#### 주요 관리 포인트 ① 족발손질

1. 혈관을 끊어서 핏물이 밖으로 잘 나오도록 한다.

② 세척 : 20~30℃ 미온수에 생족이 충분히 잠기게하여 1시간 정도 넣어준 후 마사지 작업을 한다.



#### 주요 관리 포인트 ② 세척

1. 생족이 변질 될 우려가 있으니 물을 2~3번 이상 갈아준다.
2. 마사지를 통해 생족에 묻어있는 먼지와 이물질을 완벽하게 제거하고, 생족 안에 머물러 있는 핏기를 최대한 밖으로 나오도록 작업한다.

③ 탈수 : 핏물을 제거한 족발은 채반에 담아 30분정도 물기를 제거한다.



주요 관리 포인트 ③ 탈수



- 1. 탈수 시 채반을 깨끗이 세척하여 이물질 추가 오염을 방지한다.
- 2. 탈수 작업 후 바닥에 고여있는 핏물을 확실하게 청소한다.

④ 삶기 : 육수가 끓어오르면 앞발, 뒷발순으로 투입 후 족발은 섭씨 98도 이상에서 100분이상, 보쌈은 60분 삶는다.



주요 관리 포인트 ④ 삶기



- 1. 생족 투입 시 화상 우려가 있으므로 꼭 위생 장갑을 착용 후 생족을 감싸듯이 잡고 투입한다.
- 2. 족발 투입에 사용되는 고무장갑은 항상 청결하게 세척한다.

⑤ 꺼내기 및 건조 : 족발은 채반에 담아 30분 김을 날린 후 판매한다.



주요 관리 포인트 ⑤ 꺼내기 및 건조

- 1. 깨끗이 세척한 채반에 족발을 차곡차곡 배열한 후, 주변이 깨끗한 곳에 30분 정도 두어 김을 날려주도록 한다.

## 족발·보쌈 조리판매업소용 위생 가이드라인

발행년월	2021. 5.
발행처	식품의약품안전처 식품관리총괄과
주소	(우) 28159 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187 오송보건의료행정타운 식품의약품안전처
문의처	043)719-2057