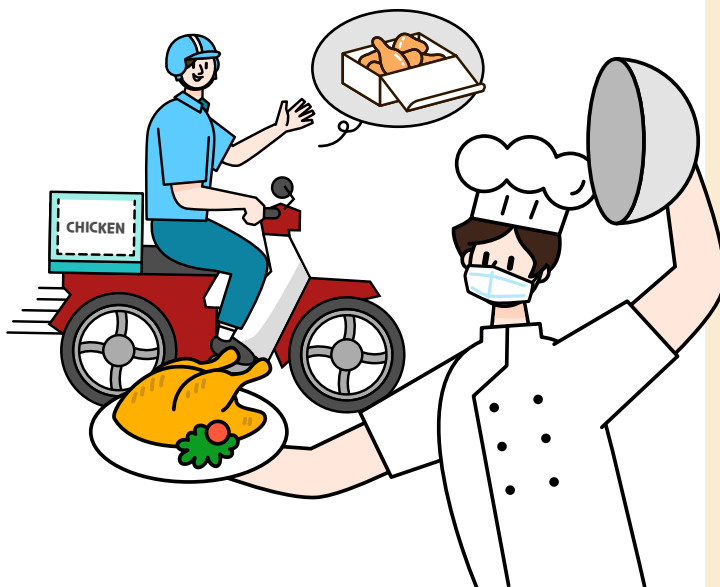


2021 치킨 배달음식점 위생 가이드라인



CONTENTS

치킨 배달음식점 위생 가이드라인

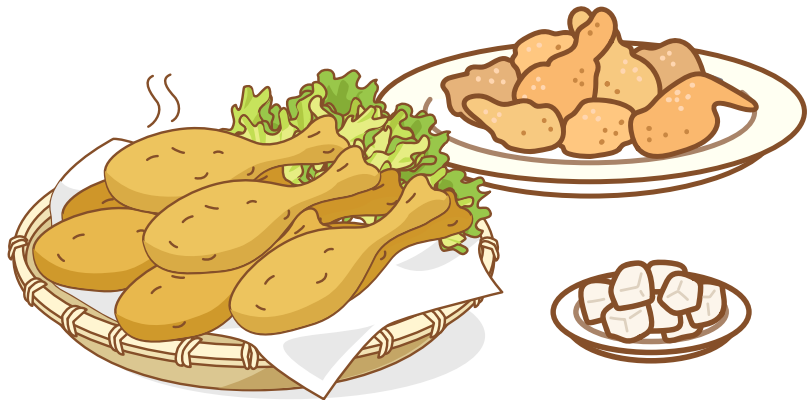
01

치킨 배달음식점

- ① 위생적 취급 요령 | 04
- ② 치킨의 원료육 관리 | 09
- ③ 배달 포장 위생관리 | 10
- ④ 이물 관리 | 11

부록

- ① 배달음식점 자율 위생관리 점검표 | 14



01

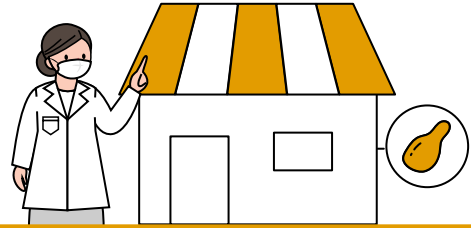
치킨 배달음식점



-
- ① 위생적 취급 요령
 - ② 치킨의 원료육 관리
 - ③ 배달 포장 위생관리
 - ④ 이물 관리

01

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 날을 기준으로함)



중요 관리 포인트




- 식품을 직접 취급하는 주방 보조나 홀 써빙자(단기 아르바이트생 포함)도 건강진단 대상임을 주의해야하며, 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

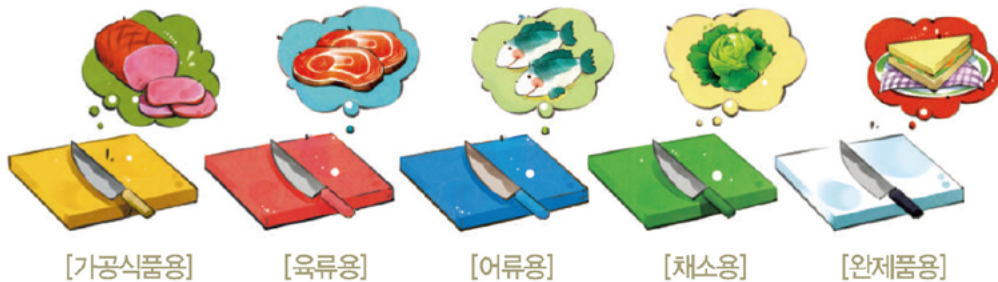
- 영업자는 종업원의 건강상태를 매일 확인하고 건강 상태에 따라 업무에서 배제하는 등 적절한 조치가 필요(손상처가 있는 종사자는 직접 식품을 다루는 일은 피하도록 함)



조리·보관 과정 위생 관리

가. 교차오염 방지

- 식품등의 제조·가공·조리에 직접 사용되는 기계·기구 및 음식기는 사용 후에 세척·살균하는 등 항상 청결하게 유지·관리하여야 하며, 어류·육류·채소류를 취급하는 칼·도마는 각각 구분하여 사용하여야 함
- 특히, 튀기기 전후에 원료육이나 치킨을 다루는 칼과 도마의 경우 세척·소독에 주의 필요



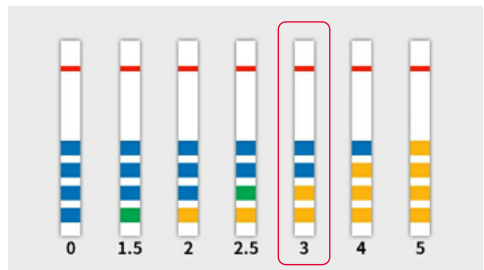
나. 가열 관리

- 계육 등 동물성 원료를 가열 조리하는 경우에는 식품의 중심부까지 충분히 익혀야 함
- 중심 온도 기준으로 75℃ 1분 이상 완전히 익히도록 권장
* 온도 측정시 탐침온도계 사용 권장



다. 튀김용 유지 관리

- 사용 중인 튀김용 유지는 산가 3.0 이하 이어야 하므로, 주기적으로 산가 테스트 페이퍼를 활용하여 산가를 측정하고, 기준초과시 기름을 교체해 주어야 함
- 또한 기름을 재사용할 경우, 남아있는 튀김옷·그을음 등 불순물을 제거하고 사용




- 불순물 제거시 여과보조제를 사용 할 경우에는 식품첨가물로서 허용된 제품을 사용 하여야 하며 최종 식품의 잔존량은 식품첨가물공전의 기준 규격을 준수 하여야 함



라. 조리 후 관리

- 튀겨진 치킨은 식힌 후(뜨거운 김을 제거) 신속히 손님에게 제공하거나 포장하여야 함

중요 관리 포인트 


- 미생물 오염을 방지하기 위해 당일 튀긴 치킨은 당일만 판매

㉠ 시설/설비 관리

가. 업소 내 모든 시설의 위생적 관리

- 식품 등을 취급하는 원료보관실·제조가공실 조리실·포장실 등의 내부는 항상 청결하게 관리 되어야 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, 조리기구 주위에 기름때, 먼지 등이 끼지 않도록 매일 청소 실시)

나. 조리장 배수구 덮개 설치

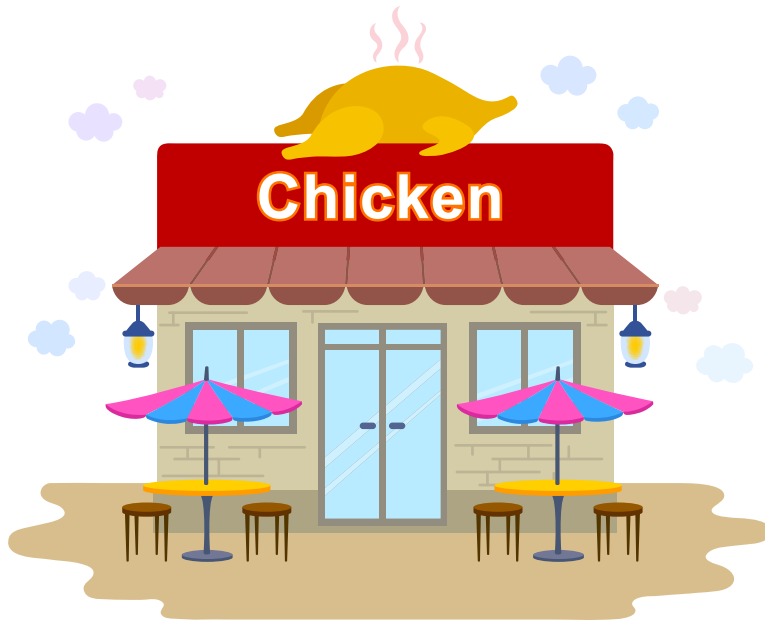
- 조리장 바닥에 배수구가 있는 경우에는 덮개를 설치해야 함



중요 관리 포인트

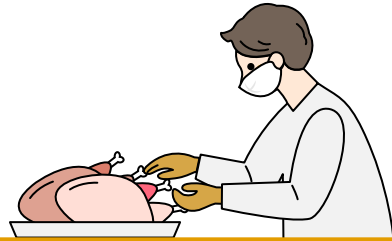


- 조리장 내 벽, 천장, 바닥 등이 파손 되거나 배수구 덮개가 파손되어 없는 경우에는 즉시 시설 개보수



02

치킨의 원료육 관리



▶ 매일 들어오는 원료육의 적절성 및 상태를 검수하는 등 품질을 꼼꼼히 확인

- ① 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」에 따른 표시사항을 모두 표시하지 않은 축산물
- ② 「축산물 위생 관리법」에 따라 허가받지 않은 작업장에서 도축·집유·가공·포장 또는 보관된 축산물
- ③ 검사를 받지 않은 축산물
- ④ 영업 허가를 받지 아니한 자가 도축·집유·가공·포장 또는 보관된 축산물
- ⑤ 썩었거나 상한 것으로서 인체의 건강을 해칠 우려가 있거나 실험 등의 용도로 사용한 동물은 음식물의 조리에 사용하여서는 아니됨



03

배달 포장 위생관리



◉ 식품용 배달 용기 사용

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



중요 관리 포인트

- 식품용 표시가 되어 있는 제품 사용
- 식품용 기구 도안



◉ 소스 등 관리

- 치킨과 함께 제공되는 소스, 치킨무, 야채류 등의 경우 보관기준을 준수하여 냉장고 등에 보관·관리
- 개별 포장된 제품도 냉장고에 보관하고 필요할 때 하나씩 꺼내 사용

중요 관리 포인트

- 양념소스 등 벌크제품을 별도의 용기에 덜어 사용할 경우, 유통기한 및 보관기준을 준수하고, 사용하지 않을 때는 뚜껑을 닫아 낙하 이물예 주의 할 것

04 이물 관리



◆ 이물 관리

- 식품은 원료의 처리과정에서 제거되지 않는 이물과 오염된 비위생적인 이물을 함유하여서는 아니됨
 - * 다만 다른 식품이나 원료식물의 표피 또는 토사 등과 같이 실체에 있어 정상적인 조리과정 중 완전히 제거되지 아니하고 잔존하는 경우의 이물로서 그 양이 적고 일반적으로 인체의 건강을 해할 우려가 없는 정도는 제외함
 - 치킨의 경우 튀기는 과정에서 이물에 노출될 우려가 높으므로 관리에 철저를 기해야 함
 - 아울러, 원료육에서 유래할 수 있는 뼈조각이나 손질과정에서 혼입될 수 있는 칼날 조각 등도 주의해야 함





중요 관리 포인트



- 소리가 끝난 치킨 등은 이물이 혼입되지 않도록 뚜껑이 있는 용기에 신속히 담아 보관
- 형광등 교체 등 내부 공사 시에는 이물 혼입방지를 위한 가림막 설치 등 조치 후 진행

방충·방서 관리

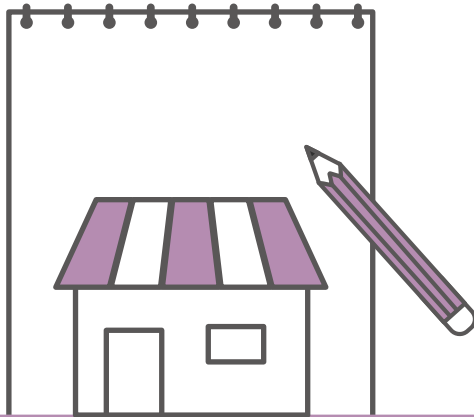
모든 식품은 위생적으로 취급 판매하여야 하며, 그 보관 및 판매 장소가 불결한 곳에 위치하여서는 아니 되며, 또한 방충·방서 관리를 철저히 하여야 함

중요 관리 포인트



- 조리장 내부로 쥐나 해충(거미 포함) 등이 유입되지 않도록 외부로 연결된 작은 틈이나 공간이 있는 지 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

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	
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 중심온도 관리(육류 75℃ 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	

구 분	점 검 사 항	점검결과
5. 방충·방서 관리	① 방충망 또는 포충등 파손 여부	
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. 치킨 배달 음식점 해당	① 원료육의 적절성 여부	
	② 식용유지류의 여과 보조제로 사용되는 식품첨가물의 적절성 여부	

· 종합 의견

20 년 월 일

점검자 성 명 (인)

2021 치킨 배달음식점 위생 가이드라인



【공직자 부패·공익 신고안내】

** 신고자 및 신고내용은 보호됩니다

▶ 부패·공익 신고 : 식약처 홈페이지 “국민소통 > 국민신문고 > 부패·공익 신고” 코너



식품의약품안전처

발행년월 | 2021. 5.

발행처 | 식품의약품안전처 식품관리총괄과

(우) 28159 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187 오송보건의료행정타운

식품의약품안전처 Tel.043)719-2057