

4월

하랑이와 앞서가는 위생교육

교차오염의 정의와 예방방법

<https://dietary4u.mfds.go.kr/busansaha//문익 : 200-1416~8>

교육일시	년	월	일	요일	시간	:	~	:
교육참석자	원장/시설장	(인)	조리원	(인)	조리원	(인)		(인)

교차오염 이란?

오염되지 않은 식재료나 음식이 오염된 식재료, 기구, 종사자와의 접촉으로 인해 미생물이 혼입되는 것으로 **식중독 발생의 주요 원인**이 된다.

교차오염 예방 방법

1 앞치마·장갑 관리

- 1 앞치마 관리**
- 모든 작업 공정 시 앞치마를 **용도별로 구분하여 착용**
 - 조리용, 청소용, 배식용으로 구분하여 사용
 - 작업 후 세척, 소독 후 건조대에서 **용도별로 섞이지 않도록 보관**



[조리용]



[배식용]

- 2 장갑 관리**
- 모든 식재료는 맨손으로 취급 금지
 - 장갑은 청소용, 설거지용, 조리용으로 **구분하여 사용**
 - 일회용 장갑은 완제품을 담은 용도로만 사용하고, 식품에 직접 사용 금지
 - 작업 후 세척, 소독 후 건조대에서 **용도별로 섞이지 않도록 보관**



[청소용]

2 칼·도마 관리

- 나무손잡이 칼, 나무도마, 무쇠 칼은 사용하지 않음
- **용도 별로 색을 구분하여 사용**
- 작업 변경 시에는 알코올 소독
- 작업 완료 후에는 세척 후 소독액에 침지 후 소독고에 보관



[육류용]



[생선용]



[채소용]



[완제품]

3 작업 시 주의 사항

- 1 세척 시 주의**
- 싱크대는 채소류, 어패류, 육류를 **구분하여 사용**
 - 한 개의 싱크대를 사용하는 경우, 채소류-육류-어류-가금류 **순서로 세척**
 - 식재료 세척 후 싱크대 세척
- 2 해동 시 주의**
- 유수 해동 시, 물이 주위에 튀지 않도록 주의
 - 냉장 해동 시, 해동 중 표시하여 다른 식재료와 **구분 보관**
- 3 전처리 시 주의**
- 식재료는 바닥에 방치하지 않고 작업대에 두기
 - 전처리 된 식재료 중 온도관리를 요하는 것은 조리 시까지 냉장고에 보관