

5. 홀 위생관리

가. 식탁/양념통 위생관리

- 고객 식사 후에는 식탁에 있는 남은 음식물은 바로 처리하고, 식탁은 소독제로 정기적으로 소독한다.
- 양념통은 매일 청소를 하고, 내용물도 정기적으로 교체한다.



음식물 즉시 제거 [일 1회 소독]



음식물 방치 및 소독 미 실시



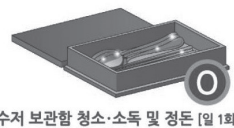
일 1회 양념통 청소 [주 1회 양념류 교체]



음식물 부착 및 청소 미흡

나. 수저 보관함/일회용 휴지 위생관리

- 수저의 세척·소독과 더불어 수저 보관함의 청소·소독을 매일 실시하고, 일회용 휴지는 전용 용기에 넣어 관리한다.



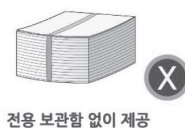
수저 보관함 청소·소독 및 정돈 [일 1회]



수저 보관함 청결관리 미흡



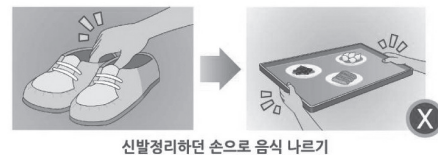
벽걸이형 / 테이블형 보관함 이용



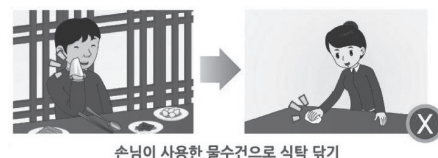
전용 보관함 없이 제공

다. 주의사항

- 식당에서 다음의 사항은 특히 주의한다.
 - 홀에서 신발을 정리하던 손으로 손 세척 없이 음식 나르기
 - * 가급적 신발정리 도구(집게)를 비치하여 활용한다.
 - 고객이 사용한 물수건으로 식탁 닦기
 - * 손에 있는 세균이 물수건을 통해 식탁으로 오염될 수 있다.
 - 생고기 자른 가위로 냉면이나 김치 자르기
 - * 생고기에 존재할 수 있는 세균이 냉면으로 교차 오염을 일으킬 수 있다.



신발정리하던 손으로 음식 나르기

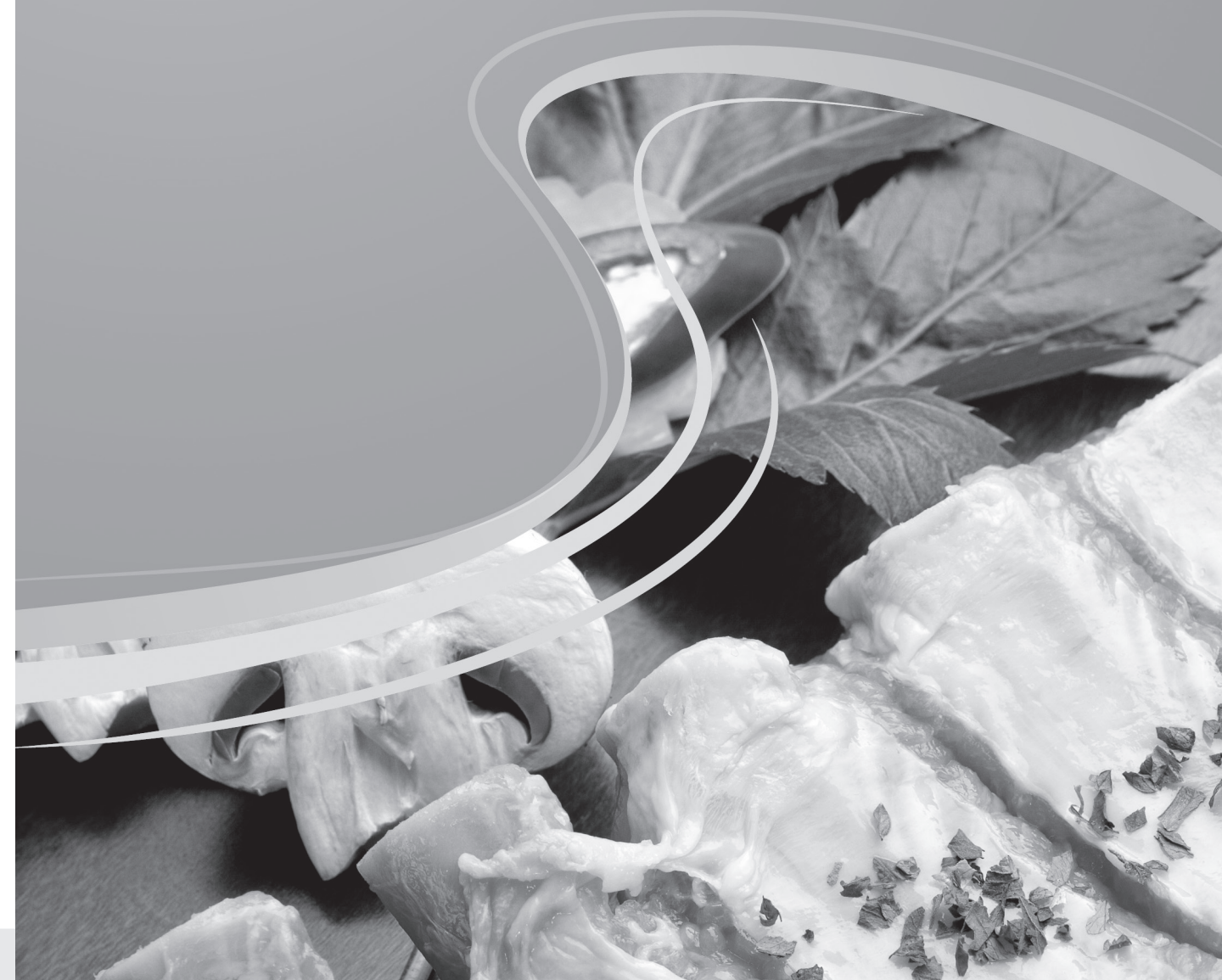


손님이 사용한 물수건으로 식탁 닦기

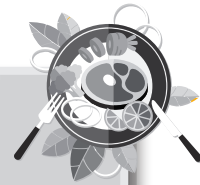


생고기 자른 가위로 냉면이나 김치 자르기

IV. 주방개방 및 음식문화 개선



IV. 주방개방 및 음식문화 개선



1. 개방형 주방

가. 정의 및 장점

- 개방형 주방은 말 그대로 주방이 밀폐되어 있는 것이 아니라 주방의 벽을 허물고 주방을 개방한 것을 말함
- 개방형 주방은 주방이 손님들에게 보여짐으로써 위생에 대한 신뢰도 상승과 주방 직원은 복장 등과 같은 개인 위생에 더욱 신경 쓰게 되고 음식을 만들 때도 정성을 기울이게 돼 음식의 맛과 품질도 향상하는 장점도 갖고 있음
- ▶ 일부 음식점에 경우에는 손님의 눈을 즐겁게 하는 볼거리를 제공하기도 함

나. 개요

- 우리나라 정부기관에서는 안전하고 건전한 외식 환경 조성, 식품위생·안전 자율 실천문화 조성을 통하여 안전하고 낭비 없는 건전한 음식문화가 조성될 수 있도록 음식문화 개선 사업을 추진하고 있음
- 이렇게 음식문화 개선을 위해서 음식점 위생등급제 도입, 안전한 외식환경 조성, 건강한 식단 실천, 참여·섬김의 음식문화 확산, 나눔의 음식문화 조성, 자발적 참여 유도 등을 추진과제로 하여 세부 추진과제를 설정 및 실행했는데 이중에 안전한 외식환경 조성을 위해 시행되는 것이 주방문화 개선 사업임

다. 주방문화 개선을 위한 5가지 점검기준

- 개인 위생 관리 : 개인 위생 관리를 위해서는 주방 전용 위생모, 마스크, 위생복, 위생화를 착용, 주방에 입실 할 때 손과 손톱을 비누로 씻는 것, 주방에서는 반지나 시계 등과 같은 액세서리 착용 유무 점검

- 주방 위생 관리 : 주방 위생 관리를 위해서 식재료 종류별로 전용 용기나 기구를 사용하고 종류별로 구분하여 보관해야 하고 그리고 조리 기구 사용 후에는 세척 살균하여 청결하게 유지해야 하고 냉동/냉장 시설이 정상적으로 작동하는지 점검 하고, 제품별 보존 기준을 준수하여 보존해야 함
- 조리 중 위생수칙 : 가열 완료된 식품 맨손으로 만지지 않기 가열조리식품은 중심 부온도가 75도에서 1분 이상 유지되도록 가열하기, 그리고 육류, 어패류, 채소류는 칼 도마를 구분하여 사용하고 작업이 바뀔 때 손을 씻거나 소독해야 함
- 남은 음식 재사용 금지 : 손님이 먹고 남은 음식물 재사용 조리 및 보관은 금지 이며, 음식이 남은 경우 손님이 원하면 남은 음식을 용기에 포장하여 제공하여야 함
- 주방공개 : 주방을 공개할 때는 주방 입구와 배식구 정리 정돈을 해야 하고 시야가 확보되어야 함

2. 음식점 위생등급 제도

가. 「음식점 위생등급제」 제도의 개요, 등급표시, 평가방법

- 본 제도는 일반음식점의 위생수준이 우수한 업소에 한하여 등급을 지정하는 제도로써,
- 등급표시는 '매우 우수, 우수 및 좋음 등 3단계로 하며, 신청인은 희망하는 등급을 선택하여 신청
- 평가는 평가의 객관성과 전문성을 위하여 한국식품안전관리인증원에 위탁하여 평가를 실시하고, 평가결과 85점 이상인 경우 해당등급을 지정
- 참고로 위생등급제 참여업소는 2년간 출입 검사를 면제하고, 위생등급 표지판 제공, 식품진흥기금을 활용한 시설 설비 개·보수 등 지원 혜택
- 「음식점 위생등급제」 시행으로 음식점간 자율경쟁을 통한 위생수준 향상으로 식중독 발생 감소, 소비자의 선택권 보장 및 영업자의 매출액 향상을 기대

나. 「음식점 위생등급제」 표지판



매우 우수



우수



좋음

다. 위생등급제 신청 방법

- 일반음식점 영업자는 신청하고자 하는 등급을 선택하여 식품의약품안전처장, 시·도지사, 시·군·구청장 중 1개 기관을 선택하여 지정신청 합니다.

〈식약처 전자민원시스템으로 신청방법〉

- 식품안전나라에 접속합니다.(<http://www.foodsafetykorea.kr/>)
- 회원가입(기업회원, 개인회원으로 가입)을 합니다.
- 온나라민원 배너를 클릭합니다.
- 통합민원상담서비스로 이동합니다.
 - 전자민원 → 전자민원 신청 → 민원리스트에 지정신청 민원을 클릭 합니다.
- 민원검색창에 ‘위생등급’으로 검색합니다. 위생등급 지정 민원 상세 안내 페이지로 이동합니다.
- 부서를 지정하고 신청버튼을 클릭 합니다.
- 위생등급지정 신청 화면으로 이동하면 업소현황 검색화면이 팝업 됩니다.
- 신청 업소를 검색하여 업소 목록에서 선택하고 선택 버튼을 클릭합니다.
 - 허가(신고)번호, 대표자 성명, 업소명(상호) 등은 선택한 업체 정보 자동입력
- 신청등급, 사업자등록번호 등 필수 항목을 입력합니다.
- 신청내역을 작성하고 저장 버튼을 클릭합니다.
- 나의민원 확인 및 증명서 발급 받습니다.
 - ※ 나의민원에서 임시저장(미제출)된 민원은 신청취소가 가능합니다.

- 신청내역을 검토하고 더 이상 수정사항이 없으면 최종 민원을 신청합니다.
- 위생등급 지정 민원이 최종 신청됩니다.
- 해당 민원명을 클릭하면 민원 진행 상황을 확인할 수 있습니다.

3. 좋은 식단

가. 「좋은식단」의 개념

「좋은식단」이란 국민 식생활 문화개선 운동의 일환으로 한국외식업중앙회가 개발한 위생적이고, 알뜰하며, 영양적으로 균형이 잡힌 안전한 식단, 음식물을 업소에서 스스로 제공하도록 권장하고 있는 상차림으로서 고객과 음식점 모두에게 좋은 상차림을 말한다.

음식점의 과다한 반찬 제공 관행으로 자원의 낭비와 음식물쓰레기(일회용품 포함)에 의한 환경오염, 남은 음식 재사용에 따른 위생문제 등을 해결하기 위하여 마련된 「좋은식단」은

- 음식을 유형별로 분류하고 권장 반찬가지수, 권장 적정 제공량, 공급 영양 가능가 등을 주요 구성 내용으로 하여 제시되었다.
- 「좋은식단」 기본모형 음식유형은 먹고 남기지 않을 만큼의 적정한 음식을 위생적으로 제공함에 있고 또한, 일반음식점·휴게음식점을 경영하는 모든 음식점에서도 좋은식단을 이해하고 자율 실천하여야 한다.

나. 「좋은식단」의 3가지 기본요소

(1) 첫째, 손님들에게 위생적인 식단을 제공한다는 측면에서

- 손님상에 한 번 제공되었던 음식(밥과 찬류)과 밑반찬(간장, 된장, 고추장, 마늘 등)도 재사용(재제공)하지 않으며

- 찬(饌)은 개별 제공을 원칙으로 하되, 공동찬으로 제공할 경우 각자가 덜어 먹을 수 있도록 집기(국자, 집게, 빈그릇 등)를 제공한다.

(2) 둘째, 손님(고객)들에게 알뜰한 식단을 제공한다는 측면에서

- 음식유형에 가장 적절한 반찬가지수로 ‘먹고 남기지 않을 만큼의 적정량’을 가급적 소형찬기에 담아 제공하되 부족한 반찬은 고객이 추가로 주문시 무료로 제공함을 원칙으로 한다.

(3) 셋째, 손님(고객)들에게 영양적으로 균형잡힌 식단을 제공한다는 측면에서

- 손님(고객)들에게 음식의 맛과 어울리는 찬을 제공하며 최대한 계절식품을 활용하는 것을 기본으로 한다.

다. 「좋은식단」 내용

- 위생적이고 알뜰하며, 영양적으로 균형이 잡힌 식단으로 음식점에서 자율적으로 실천할 수 있도록 한 권장 성격의 상차림을 말한다.
- 위생적인 식단
 - 한 번 제공된 음식은 재사용 안하기(된장, 고추장 등 밑반찬 포함)
 - 반찬은 개별 제공을 원칙으로 하되, 찌개류 등을 각자 덜어 먹을 수 있도록 빈 그릇 제공
 - 식중독 발생 가능성을 차단한 안전한 음식 제공
- 알뜰한 식단
 - 먹고 남기지 않을 만큼의 적정량 제공
 - 공동 찬통 사용
 - 반찬은 적정한 가지수로 소형 찬그릇에 담아 제공
 - 부족한 반찬은 고객이 원하면 추가 제공

- 탕류 등 국물 쓰레기 줄이기

○ 균형잡힌 식단 제공

- 영양적으로 균형이 잡힌 식단
- 음식에 어울리는 반찬 제공
- 가급적 계절식품 활용

○ 소형, 복합찬기 사용

- 찬그릇이 크면 아무래도 반찬을 많이 담게 됨
- 복합 찬그릇 사용도 가능함

○ 먹고 남기지 않을 만큼의 적정량 제공

- 한 번 제공한 음식은 재사용되지 않도록 먹을 만큼 개별 제공
- 반찬 부족 시 무료로 추가 제공한다는 것을 안내
- 음식물 유형에 따른 권장 반찬 가지수 준수
- 무우채 등 멋내기 재료는 사용 자제(대리석 식기 등 대체용품 사용)

○ 음식 모형 전시하기

- 음식유형별로 모형을 제작하여 소비자가 선택하기 쉽게 함
- 사진을 이용한 메뉴판도 가능함

○ 위생적인 처리 및 관리

- 어패류는 위생적으로 운반, 저장 및 조리하기
- 채소류는 다듬어서 제공하기
- 종업원의 위생복 착용 및 친절한 서비스
- 위생적인 관리로 식중독 사전 예방하기

○ 음식물쓰레기를 줄이기 위한 실천사항

- 음식물쓰레기 처리기기를 설치하는 등 음식물쓰레기를 적정하게 처리
- 남은 음식물을 싸줄 수 있는 친환경용기 또는 포장지 비치
- 1회용품 사용을 억제하고 전분 이쑤시개 비치

4. 모범업소

가. 대상업소(규칙 제61조제2항)

- 모범음식점(이하 ‘모범업소’이라 한다)으로 지정될 수 있는 업소는 「식품위생법 시행령」 제21조제8호나목의 규정에 의한 일반음식점 영업신고를 하고 영업신고증을 교부 받은 업소 및 「식품위생법」 제88조 규정에 의한 집단급식소 설치·운영 신고를 하고 영업신고증을 교부 받은 업소

나. 지정절차

- 모범업소로 지정을 받고자 하는 업소의 영업자는 지정신청서와 영업신고증을 해당 시장·군수·구청장에게 제출
- 지정신청을 받은 시장·군수·구청장은 지정기준에 적합한지 여부를 현지 조사한 후 위원회를 소집하여 그 지정여부를 심의·의결하여야 한다.
- 모범업소로 지정 받은 업소는 시장·군수·구청장이 교부한 모범업소 표지판을 부착하여야 한다.

다. 지정기준

- 모범업소의 지정기준(p.115 참조) 및 좋은식단(p.111 참조)을 준수하여야 한다.

라. 재심사 및 지정 취소

- 시장·군수·구청장은 모범업소에 대하여 매년 10월에 정기적으로 재심사하고 적합여부를 판단하여 재지정 또는 지정취소 등 필요한 조치를 하여야 한다.
- 지정 취소요건
 - 지정 후 지정기준에 미달한 때
 - 영업정지 이상의 행정처분을 받은 때
 - 관할구역 외로 영업소의 소재지를 변경하였을 때
- 시장·군수·구청장은 취소요건 발생 즉시 지정을 취소하고 지정이 취소된 업소에 대하여 모범업소 지정증·표지판 회수 및 지원시책을 중지하여야 한다.

모범업소의 지정기준

1. 일반음식점

1) 건물의 구조 및 환경

- 가) 청결을 유지할 수 있는 환경을 갖추고 내구력이 있는 건물이어야 한다.
- 나) 마시기에 적합한 물이 공급되며, 배수가 잘 되어야 한다.
- 다) 업소 안에는 방충시설·쥐 막이 시설 및 환기시설을 갖추고 있어야 한다.

2) 주방

- 가) 주방은 공개되어야 한다.
- 나) 입식조리대가 설치되어 있어야 한다.
- 다) 냉장시설·냉동시설이 정상적으로 가동되어야 한다.
- 라) 항상 청결을 유지하여야 하며, 식품의 원료 등을 보관할 수 있는 창고가 있어야 한다.
- 마) 식기 등을 소독할 수 있는 설비가 있어야 한다.

3) 객실 및 객석

- 가) 손님이 이용하기에 불편하지 아니한 구조 및 넓이어야 한다.
- 나) 항상 청결을 유지하여야 한다.

4) 화장실

- 가) 정화조를 갖춘 수세식이어야 한다.
- 나) 손 씻는 시설이 설치되어야 한다.
- 다) 벽 및 바닥은 타일 등으로 내수 처리되어 있어야 한다.
- 라) 1회용 위생종이 또는 에어타월이 비치되어 있어야 한다.

5) 종업원

- 가) 청결한 위생복을 입고 있어야 한다.
- 나) 개인위생을 지키고 있어야 한다.
- 다) 친절하고 예의바른 태도를 가져야 한다.

6) 그 밖의 사항

- 가) 1회용 물 컵, 1회용 숟가락, 1회용 젓가락 등을 사용하지 아니하여야 한다.
- 나) 그 밖에 모범업소의 지정기준 등과 관련한 세부사항은 식품의약품안전처장이 정하는 바에 따른다.

2. 집단급식소

- 1) 법 제48조제3항에 따른 식품안전관리인증기준(HACCP)적용업소로 인증받아야 한다.
- 2) 최근 3년간 식중독이 발생하지 아니하여야 한다.
- 3) 조리사 및 영양사를 두어야 한다.
- 4) 그 밖에 나목의 일반음식점이 갖추어야 하는 기준을 모두 갖추어야 한다.〈별지〉

V. 음식업 영업자의 세무·노무관리

