

NAJU
*Web
Contents*

2022년 05월 17일 13시 40분

목차

목차	2
식중독예방수칙	3
식품에 식중독균이 오염되지 않도록 한다 (청결의 원칙)	3
식중독균을 증가시키지 않는다 (신속의 원칙)	3
식중독균을 사멸한다 (가열 또는 냉장의 원칙) 제공	3

🍌 식품에 식중독균이 오염되지 않도록 한다 (청결의 원칙)

- 행주, 도마, 칼 등 부엌 기구의 소독을 철저히 한다.
- 손에 상처가 있는 사람과 설사가 있는 사람을 조리작업에 종사하지 않도록 한다.
- 조리장 내외의 청소노력에 노력하고 청결한 위생복을 착용한다.
- 음식물 조리전, 후에 손을 깨끗이 씻는다.

🍌 식중독균을 증가시키지 않는다 (신속의 원칙)

- 식품에는 원래 다소의 식중독균이 오염되어 있는 것이 많기 때문에 식중독균이 증가할 수 있는 시간적 여유를 주지 않도록 신속하게 조리하여 제공
- 많은 양을 가열 조리한 식품은 소량으로 나누어 빨리 냉각시킨다.
- 중요한 점은 식중독균이 있어도 그것이 식중독을 일으킬 수 있는 숫자가 되지 않는 범위 내에서 섭취하도록 하는 것이다.

🍌 식중독균을 사멸한다 (가열 또는 냉장의 원칙) 제공

- 가열할 수 있는 식품은 충분히 가열하여 조리한다.
- 식중독균의 사멸을 위하여 전날에 가열·조리된 식품은 손님에게 제공하기 전에 반드시 재가열 한다.
- 균이 증가하기 쉬운 온도에 방치하는 시간을 짧게 하고 냉장 (가능하면 5°C전후) 또는 냉동 (-18°C이하)상태에서 보관한다.

NAJU

Web Contents

