

NSW 소매용 정육

식품 안전 프로그램 및 소매일지



Department of
Primary Industries
Food Authority

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



nswfoodauthority



nswfoodauth

NSW 소매용 정육 식품 안전 프로그램

본 NSW 소매용 정육 식품 안전 프로그램 및 소매일지 번역판에 담겨있는 정보는 단순히 정보제공용입니다. 감사/검열 목적이나 불일치가 있는 경우 영어 원본이 우선합니다.



Department of
Primary Industries
Food Authority



목차

머리말	4
서류작업.....	5
1. 식품 안전 프로그램	5
청결 유지.....	6
2. 청소 및 위생처리	6
3. 보건 및 위생 요건	7
가공 관리/식품 보호	9
4. 온도 조절	9
5. 식품 가공.....	12
수령	12
저장	12
포장	12
전시	12
일반 가공	12
식육가공품 및 말린 고기 제품 가공.....	12
유해 물질	12
생 분쇄 발효육 (UCFM).....	12
6. 첨가물 및 방부제	14
이산화황(SO ₂) 첨가.....	14
질산염 및 아질산염 첨가	14
6.8.1 생 쇠고기, 가금육, 수렵육.....	15
6.8.2 가공육, 가금육, 수렵육 통고기와 자른 고기	16
6.8.3 가공 분쇄육, 가금육, 수렵육.....	17
6.8.3.2 소시지, 미가공 생고기가 들어있는 소시지 고기.....	17
7. 라벨 표기.....	18
쇠고기 라벨 표기	19
설비	20
8. 정육 소매업소 설계 및 건축.....	20
설계 및 건축	20
바닥	20
벽, 천장, 불박이 시설, 장착물, 장비	20
수세 시설	20
운송 차량	20

정비	20
벽, 천장, 불박이 시설, 장착물, 장비	21
수세 시설	22
환기	22
조명	22
오븐 및 훈제실	23
물 공급	23
저장 시설	23
화장실 시설	23
고체 및 액체 폐기물 처리	24
안전 가공 지원	25
9. 직원 기술 및 지식	25
10. 식품 리콜	26
11. 방충방서	29
12. 보정	30
빙점 보정 (0°C)	30
물 비등점 보정 (100°C)	30
13. 알레르기 유발 항원 통제	31
14. 검사	32
용어 정의	35
참조 자료	38
부록	39
부록 1: 조리 및 냉각 모니터링 절차	39
부록 2: 식품안전 프로그램 훈련 기록부	41
부록 3: 공인 납품업체 기록부	43
부록 4: 제품 설명 및 사용 목적	44
기초 식품군	44
조리된 고기 및 베이컨	46
진공 포장된 RTE (즉석식품)	47
생 분쇄 발효육 (UCFM) 제품	47
말린 고기 / 숙성염지건조육	48
기타 식품	48
부록 5: 관리자 책임 선언문	49

머리말

NSW 소매 정육 식품 안전 프로그램은 NSW 식품청에서 소매정육업체들에게 규제 요건 준수방법에 대한 정보와 안내를 제공하기 위해 마련하였습니다.

정육점에서 흔히 하는 활동을 본 책자에 포함했으며 귀 업체가 일상적인 영업 문제의 대부분을 파악하여 해결하는 근거로 사용하고, 감사나 검열 절차 중 규정 준수에 도움을 얻게하고자 마련했습니다.

본 책자는 구성상 다음과 같은 중요 영역별로 나뉩니다:

- 서류작업
- 청결 유지
- 가공 통제 / 식품 보호
- 설비
- 안전 가공 지원

각 중요 영역마다 활동에 대한 구체적인 ‘결과’가 있으며 다음과 같은 것이 포함됩니다:

- 청소 및 위생처리
- 온도 조절
- 식품 가공
- 정육 소매업소 설계 및 건축
- 직원 기술 및 지식
- 방역

‘결과’는 어떤 결과가 요구되는지, 요구되는 결과를 얻는 방법은 무엇인지 귀 업체가 판단할 수 있도록 짜여 있으며 구체적인 결과와 관련된 추가 안내 정보가 나와있습니다.

본 서류에 담겨있는 정보는 일반적인 요약이며 모든 상황을 다룰 수는 없습니다. 모든 소매 정육 제품 업체는 식품 표준 규정, NSW 건축 기준, 소매 정육 사업장 위생 운영, *2003년 제정 식품 법령(NSW)*에 나와 있는 모든 조항을 준수해야 합니다.

법적 요건을 계속 준수하기 위해서 **식품 안전 프로그램**을 유지하고 필요시 업데이트하는 것은 피면허자의 책임입니다.



서류 작업

1. 식품 안전 프로그램

필수 결과

사업자는 적절한 식품 안전 프로그램과 점검 기록을 사용하며 이를 항상 사업장에 비치한다

이런 결과를 얻으려면

- 영업을 하는 동안 식품 안전 프로그램(FSP)과 점검 기록이 사업장에 항상 비치되어 있어야 한다.
- FSP에는 사업자가 따르는 모든 절차와 관행이 나와 있어야 하며 사업체가 제조 판매하는 제품이 정확하게 제시되어야 한다. 이 결과는 본 FSP를 수정하거나 자체 FSP를 작성하면 얻을 수 있다.
- 제품 설명 및 사용 목적 도표는 부록 4에 나와 있다
- 부록 5에 있는 관리자 책임 선서문에 반드시 서명해야 한다.
- 점검 양식은 소매 일지에 들어있으며 사업 운영하는 날(주말, 반나절, 하루 중 일정시간을 포함)이면 모두 기록해야 한다

안내 정보

- 식품 안전 프로그램(FSP)은 귀 업체의 식품과 관련한 위험요소를 어떻게 통제하는지를 파악하는 서류다. 여기에는 다음과 같은 사항에 대한 정보와 절차가 기재된다:
 - 청소 및 위생처리
 - 설계 및 건축
 - 보건 및 위생 요건
 - 온도 조절
 - 가공
 - 식품 첨가물 및 방부제
 - 라벨 부착
 - 기술과 지식
 - 식품 리콜
 - 방역
 - 영점조정
 - 알레르기 유발 항원 통제
 - 검증 테스트
 - 점검 기록
- NSW 식품청의 소매 정육 FSP, 일지 합본은 식품청 웹사이트 <http://www.foodauthority.nsw.gov.au> 에서 다운로드를 받거나 식품청 1300 552 406 으로 전화해서 구입할 수 있다
- 작성한 점검 기록은 전자식 보관이 가능하지만 담당 공무원이 검토할 수 있도록 언제든지 제시할 수 있어야 한다.



Department of
Primary Industries
Food Authority



청결 유지

2. 청소 및 위생처리

필수 결과 소매 사업장을 청결하게 유지한다

이런 결과를 얻으려면

- 불박이 시설, 장착물, 장비 등 소매 정육 사업장은 반드시 청결해야 한다
- 식품 접촉이 발생하는 표면은 잠재적 변질을 통제하기 위해 청소 후 위생처리가 필요할 수도 있다

안내 정보

- ‘청결’은 만졌을 때 눈에 띄는 물질이 없고 불쾌한 냄새가 없어야 한다는 뜻이다
- 소매 정육 사업장을 청결하게 유지한다는 것은 모든 바닥, 벽, 천장, 불박이 시설, 장착물, 장비에 다음과 같은 것이 없어야 한다는 뜻이다:
 - 쓰레기 (쓰레기통 내용물은 제외)
 - 재활용 물질 (재활용 수거함에 들어있는 것은 제외)
 - 음식쓰레기
 - 먼지
 - 기름때
 - 기타 눈에 보이는 물질
- 청소할 때는 온수나 약품 또는 양자를 배합해서 사용해야 한다. 식품이나 식품과 접촉하는 표면이 (약품이나 물이 튀긴 물로 인해)오염되지 않도록 할 것.
- ‘위생처리’란 열이나 약품 또는 돌 다 또는 다른 과정을 표면에 가하여 표면에 있는 미생물의 숫자를 다음과 같이 되도록 감소시키는 것입니다:
 - 혹은 식품에 달더라도 식품 안전성에 해를 끼치지 않는다
 - 전염병 확산을 막는다
- 식품과 접촉하는 표면을 위생처리 또는 소독하는 방법의 실례는 다음과 같다:
 - 뜨거운 물 (예. 82°C)로 행구거나 담근다
 - 화학 살균제 (QUAT, 차아염소산염 희석액등)를 사용한다
 - (오븐 등에 넣고) 가열한다
- RTE 식품을 가공하는 데 사용하는 장비 (예. 고기 슬라이스기계와 도마)는 일과 중 청소하고 정기적으로 소독해야 하며, 가공 변화나 유희 기간 발생시에도 그렇게 할 것.
- 청소와 소독에 사용하는 약품은 공인 납품업체 제품을 사용하여야 하며 식품업체가 사용하기에 적합해야 한다. 추가 정보는 식품청 웹사이트의 ‘식품업체 청소 및 소독’이란 안내지에 나와 있다.
- 약품 희석 및 사용에 대한 제조사 지시사항을 반드시 따라야 한다.
- 공인 약품 납품업체는 귀사의 특성에 맞는 약품 종류에 대한 정보를 제공해야 한다.

오븐 및 훈제실

- 훈제실은 매번 훈제 작업이 끝날 때마다 청소해서 다음 청소할 때까지 여러 날이 경과되는 일이 없도록 관리해야 한다.
- 조리실/훈제실의 벽과 천장의 연기 그을음은 정기적으로 청소함으로써 그을음이 쌓여 잠재적 변질이 발생하지 않도록 해야 한다.

3. 보건 및 위생 요건

필수 결과 사람과 짐승에서 기인한 식품 오염을 예방한다

이런 결과를 얻으려면

- 식품 업체는 정육사, 매장직원, 청소 인원 및 고객 등 사업장에 있는 모든 사람이 식품을 변질시키지 않도록 실천 가능한 모든 조치를 해야 한다.
- 식품 오염 위험성을 줄이기 위해 식품을 취급하는 모든 사람은
 - 전염병이나 피부질환이 없어야 한다
 - 겉으로 드러난 상처나 헌데가 없어야 하며, 착용한 드레싱이나 반창고는 청결하고, 방수가 되며, 식별 가능해야 하며 잘 붙어있어야 한다
 - 덮지 않은 식품이나 식품과 접촉하는 표면 근처에서 기침이나 재채기를 하면 안 된다
 - 모든 의복과 노출된 신체 전부가 청결할 때만 업무를 시작한다
 - 업무를 시작하기 직전뿐만 아니라 오염이 되었다 싶을 때는 언제든지 손을 철저히 씻어야 한다
 - 필요하다면 식품 및 식품과 닿는 표면이 평상복, 신체, 머리칼에 닿지 않도록 깨끗한 보호복을 입어야 한다
 - 다음과 같은 경우에는 식품 취급장소에서 사용하는 각종 보호복, 모자, 장비, 장갑을 벗어야 한다
 - 작업장 밖에 있을 때. 단 배달시 착용하는 보호복은 제외.
 - 화장실 사용시.
 - 가공 구역에서 침을 뱉거나 흡연, 식사, 마시는 행위와 같이 식품을 오염시킬 수 있는 어떤 활동도 하면 안 된다.
 - 즉석식품을 불필요하게 취급하는 것을 피하고 특정 제품을 취급할 때만 사용하는 장비나 장갑을 사용하여 취급한다
 - 식품 및 식품접촉표면이 화장품, 개인소지품, 약품, 통신 기기로 인해 오염되지 않도록 식품에서 떨어진 곳에 보관한다
- 운영진의 허가를 받은 사람을 제외한 어느 누구도 사업장 내 식품 가공 구역에 들어갈 수 없다.
- 고객 출입 구역에 진입이 허락된 안내견을 제외한 어떤 동물도 소매 정육업체에 들어올 수 없다.

안내 정보

- 오염을 줄이기 위해 보호복과 개인 장비는 다음과 같아야 한다:
 - 내구적(즉 잘 닳지 않고 압력을 견디고 쉽게 손상되지 않아야 한다)
 - 무독성
 - 내부식성 (녹슬지 않는다는 뜻)
 - 청소 용이
 - 표면이 잘 닳거나 벗겨지지 않음
 - 오염 발생 시 육안으로 식별이 가능하도록 설계
- 식품 취급자는 전염병이나 피부 이상 증세나 징후가 있을 경우 또는 그렇다고 의심될 경우 몸에 이상이 없다는 의사의 확인을 받고 난 다음 직장에 복귀해야 한다. 이상이 없다는 의사의 확인은 의사 진료확인서나 편지를 제출하면 된다.
- 개인 소지품 (장신구, 지갑, 가방, 열쇠, 라이터 등), 약품 (담배나 유사 물질 등), 통신 기기(모바일 폰, 충전기등)은 식품 가공 지역에 보관하거나 그곳에서 사용하면 안 된다. 이런 물건을 보관할 수 있는 사물함, 서랍, 찬장등과 같은 시설을 마련해야 한다.
- 고객, 친구, 가족이 운영진의 허가를 받고 상기 보건 및 위생절차(즉 손 씻기와 보호의복 착용)를 따르지 않으면 식품 가공 구역 진입을 허가하면 안 된다.



처리 관리/ 식품 보호

4. 온도 관리

필수 결과

식품 수령, 보관, 가공, 전시, 운반 시 온도를 관리한다

이런 결과를 얻으려면

- 정확한 온도계나 온도측정기기를 사용하여 식품 온도를 확인할 수 있어야 한다.
- 도체와 사분도체는 표면 온도가 7°C 를 초과하면 안 된다.
- 가금류 도체, 작은 고깃덩어리 및 기타 냉장식품은 5°C 를 초과하면 안 된다.
- 냉동식품은 단단히 얼려야 한다.
- 뜨거운 식품은 60°C 이상 온도를 유지한다.
- RTE 식품은 적어도 10 분간 기본 65°C 온도에서 조리하여 적정 온도가 될 때까지 적정 시간동안 식히거나 AS 4696 의 13.5 항에 따라 허가된 대체 시간과 온도로 식혀야 한다.

안내 정보

식품을 올바른 온도로 보관하는 것이야말로 식품 업체가 식품 안전을 보장하기 위해 할 수 있는 가장 중요한 일 중 하나다. 온도 확인 및 관리에 있어 가장 중요한 시기는 다음과 같다:

1. 수령시, 보관 및 진열 기간. 임계온도는 다음과 같다

- 도체와 사분 도체는 표면 온도가 7°C 를 초과하면 안 된다.
- 가금류 도체, 작은 고깃덩어리 및 기타 냉장식품은 5°C 를 초과하면 안 된다.
- 냉동식품은 단단히 얼려야 한다. (일부 식품은 유통기한을 지키기 위해 냉동이 필요하다)
- 뜨거운 식품은 60°C 이상이어야 한다.
- 식품 수령시 온도가 임계온도보다 최대 2°C 상승하면 제품을 냉장 보관실이나 냉장고로 즉시 옮기고 네 시간 이내에 임계온도로 내려가도록 재냉장해야 한다. 식품 온도가 임계온도보다 2°C 이상을 초과하면 업체는 그 식품을 수령하면 안 된다.
- 소매용으로 진열된 고기 (육포와 같이 진열대에 두어도 안전한 고기 제품은 제외)의 온도는 5°C 를 초과하면 안 된다. 이는 진열장으로 들어가는 공기나 계기판 온도가 아니라 진열된 고기 온도가 5°C 미만이어야 한다는 뜻이다.

2.가공 중

가공 형태에 따라 온도가 다르다는 점은 중요하다.

가공	온도
절단 얇게 썰기 양념버무림 빵가루 입히기 포장	좌측 가공 공히 고기는 <ul style="list-style-type: none"> • 반드시 7°C 미만으로 보관해야 한다 • 실내 공기 온도가 10°C 미만인 작업실에서 가공해야 한다

<p>염지건조</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 염지건조는 반드시 온도 관리하에 실시해야 하며 5°C 를 초과해서는 안 된다. • 염지액이 만들어지면 반드시 5°C 미만에서 보관해야 한다. 																		
<p>해동</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 냉동식품은 냉장보관실, 냉장고 또는 진열장에서 식품이 5°C 미만일 경우 해동이 가능하며 또는 AS 4696:2007 12 항을 어기지 않는 다른 대체 공정을 통해서도 가능하다. • 해동된 식품을 재냉동하지 말 것. 																		
<p>조리 및 식힘</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 모든 RTE 식품은 적어도 10 분간 중심온도 65°C 에서(아니면 아래 표에 제시된 대로) 조리해야 한다 <table border="1" data-bbox="539 506 1243 1093"> <thead> <tr> <th>온도 (섭씨 °C)</th> <th>최소 가공 시간 (분)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>65</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>66</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>67</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>68</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>69</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>70-72</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>73-75</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>76+</td> <td>일 분 미만</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> • 고기는 다음과 같이 식힌다 <ul style="list-style-type: none"> • 염지건조 고기 (햄 등) <ul style="list-style-type: none"> • 7.5 시간 내에 52°C 에서 12°C 로 내린다 • 조리 후 24 시간 내에 5°C 로 내린다 • 비염지건조 고기 (구운 쇠고기 /양고기/돼지고기) <ul style="list-style-type: none"> • 6 시간 이내에 52°C 에서 12°C 로 내린다 • 조리 후 24 시간 내에 5°C 로 내린다 • 기타 식품은 다음과 같이 식혀야 한다 <ul style="list-style-type: none"> • 두 시간 내에 60°C 에서 21°C 로 내린다 • 그다음 네 시간 내에 21°C 에서 5°C 로 내린다 • 아니면 식품청에서 서면상으로 허용한 대체 시간과 온도로 요리 후 식힐 수도 있다. 추가 정보는 부록 1 을 볼 것. 	온도 (섭씨 °C)	최소 가공 시간 (분)	65	10	66	7	67	6	68	4	69	3	70-72	2	73-75	1	76+	일 분 미만
온도 (섭씨 °C)	최소 가공 시간 (분)																		
65	10																		
66	7																		
67	6																		
68	4																		
69	3																		
70-72	2																		
73-75	1																		
76+	일 분 미만																		
<p>건조</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 비염장건조 고기 제품은 미생물 번식을 최소화할 수 있는 온도(권장 중심온도 50-70°C)에서 반드시 말려야 한다. • 말린 고기 제품은 별도 승인을 받지 않는 한 완성된 제품의 경우 부분 수분 활성도가 반드시 0.85 미만이어야 한다. • 육류제품 건조에 대한 추가 정보는 가공 육류식품 안전 제조 MLA 지침 제 2 판을 참조할 것. 																		



발효

- 생분쇄 발효육 (UCFM)제품은 특정 면허를 취득해서 승인된 표준 방식을 사용해야만 가공할 수 있다.
- 정보가 더 필요하면 식품청에 연락할 것.

3. 수송 중

수송 중 제품의 임계온도는 다음과 같다:

- 도체와 사분 도체는 표면 온도가 7°C 를 초과하면 안 된다.
- 가공류 도체, 작은 고깃덩어리 및 기타 냉장식품은 5°C 를 초과하면 안 된다.
- 냉동식품은 단단히 얼려야 한다. (일부 식품은 유통기한을 지키기 위해 특정 온도로 냉동할 필요가 있다)
- 뜨거운 식품은 60°C 이상이어야 한다.

면허받은 모든 수송 차량은 식품 유통 (30 분 이상 운행시) 에 사용될 경우 반드시 냉장시설을 갖추어야 한다. 이 시간은 최초 화물 적재 시점부터 최종 화물 하역 시점까지 소요된 시간으로 계산한다.

비냉장 차량을 사용할 경우 식품은 반드시 상기 임계온도에서 보관해야 한다. 올바른 온도에서 식품을 보관하기 위해서 식품 온도를 확인할 수 있어야 한다. 그러기 위해서는 정확한 온도계나 온도측정기기(예, 데이터 이력 기록기)가

- 현장에 비치되어 있어야 한다
- 쓸 수 있어야 한다
- 작동해야 한다
- 영업하는 날은 언제나 있어야 한다

디지털 탐침 온도계(즉 음식 안으로 삽입할 수 있는 온도계)는 언제든지 쓸 수 있게 준비해두어야 하며 오차가 ± 1°C 로 정확해야 한다.

- 식품 온도는 정기적으로 점검해서 기록해야 한다. 배달 시 식품 온도를 기록하면 된다 (예. 배달 장부, 세금 인보이스, 소매 일지 위에).
- 이 기록은 담당 공무원이 요청하면 제출할 수 있어야 한다.

5. 식품 가공

필수 결과 사업체는 식품을 안전하게 가공한다

이런 결과를 얻으려면

가공 전 단계에 걸쳐 식품 안전과 적합성을 반드시 보장할 것

수령

사업체가 수령하는 모든 식품은 반드시 확인해야 한다. 식품 확인 시 반드시

- 식품 온도가 적합한지 확인할 것. 추가 정보는 결과 4를 참조할 것.
- 포장에 파손되지 않고 변질 징후가 없이 상태가 좋은지 확인할 것.
- 사업체가 수령하는 모든 식품은 부록 3에 나오는 공인 납품업체명단에 기록된 납품업체로부터 받은 물건이어야 한다.
- 고기는 반드시 면허 업체로부터만 공급받아야 하며 추적이 가능해야 한다.
- 필요한 경우 면허 차량(현행 NSW 식품청 스티커가 부착된 차량)으로부터 수령한 식품이어야 한다.

보관

- 모든 식품은 적정 온도에서 보관한다. 추가정보는 결과 4를 참조할 것.
- 반드시 생물학적, 화학적, 물리적 위험요소로 인해 식품이 변질되지 않도록 보관해야 한다.

포장

- 식품을 포장할 때, 포장재가 목적에 적합해야 하며 변질을 유발하면 안 된다.

진열

- 모든 식품은 적정 온도 상태에서 진열해야 한다. 추가정보는 결과 4를 참조할 것.
- 진열된 식품은 반드시 생물학적, 화학적, 물리적 위험요소로 인해 식품이 변질되지 않도록 진열해야 한다

일반 가공

- 모든 식품은 올바른 온도로 가공한다. 추가정보는 결과 4를 참조할 것.
- 식품 가공 시 반드시 생물학적, 화학적, 물리적 위험요소로 인해 식품이 변질되지 않도록 한다

육가공품 및 건육품 가공

- 건육제품(예. 육포류)은 (온도, 습도 등) 올바른 조건하에서 적정 시간동안 말려야 원치 않는 미생물 번식을 방지할 수 있다.
- 건조 과정 결과 완제품의 수분 활성도(Aw)이 반드시 0.85 미만이거나 검증된 대체 수치라야 한다.
- 완제품의 안전성을 보장하기 위해 검증 테스트를 할 것.
- 숙성건육품의 경우 제품 설명 및 예정용도검색양식이 부록 4에 들어있다.

유해 물질

- 유해 물질로 인한 식품 변질을 막을 수 있도록 사용 및 보관한다.

생 분쇄 발효육(UCFM)

생 분쇄 발효육(UCFM)제품은 특정 면허를 취득해서 승인된 표준 방식을 사용해야만 가공할 수 있다. 정보가 더 필요하다면 식품청에 연락할 것.

안내 정보

식품 수령

- 건조 식품, 약품, 포장은 실내 온도에서
- NSW 외부에서 구한 모든 고기는 해당지역 관할당국으로부터 상응하는 면허나 인증을 받은 업체로부터 구한 것이어야 한다.

식품 및 내용물 보관

- 즉석식품(RTE)은 날 식품과 따로 보관하고 위생처리하지 않은 표면에 닿지 않도록 함. 날 식품 위에 즉석식품(RTE)을 보관하면 떨어지는 피와 같은 것으로 인한 오염을 예방하는데 도움이 될 수 있다.
- 어떤 식품이나 통도 바닥에 직접 닿지 않게 할 것 (가령 바퀴 달린 통을 사용하고 고기는 바르게 걸어 놓을 것).
- 모든 식품은 약품, 손상된 장비 또는 사업장내 정비가 필요한 구역(가령 페인트가 벗겨지는 경우)에서 떨어져 보관할 것.
- 옆질러진 것이나 (유리같이) 깨진 것은 가능하면 빨리 치울 것.
- 식품, 특히 건조 식품 포장을 열었으면 다시 밀봉하여서 다른 식품을 변질시키지 않도록 하고 (**알레르기 유발 항원처리**) 먼지나 해충으로 인해 변질되지 않도록 할 것.

식품 포장

포장재는 반드시

- 식품을 안전하지 않거나 부적합하게 만들 수 있는 성분이 없어야 한다
- 청결하고 어떠한 이물질도 없어야 한다
- (세척 가능하거나 안을 다시 댄 팩, 애완동물 사료를 담는 경우를 제외하고) 전에 사용한 적이 없어야 함
- 포장이 망가졌고 식품 변질 가능성이 있으면 해당 식품은 반드시 폐기해야 한다.

식품 진열

- 진열 장비의 경우 일반인이 포장되지 않은 고기에 손을 댈 수 없게 되어 있어야 한다. 일반인이 손을 댈 수 있는 곳에 진열된 고기는 반드시 사전 포장된 고기라야 한다.
- 조리된 고기, 조리된 해산물, 기타 RTE 제품은 날 고기와 분리해서 진열한다. 별도 시설이 없는 경우 이 식품들은 진열장 안에서 교차 오염이 발생하지 않도록 날 고기(양념한 고기도 포함)와 적절히 분리해준다.

일반 가공

식품을 안전하게 유지하는 방법의 예는 다음과 같다

- 액체가 튀었거나 똑똑 떨어진 것, 다른 식품, 알레르기 유발 항원, 증기, 연기 또는 냄새로 인해 식품이 변질되지 않도록 함
- 빵가루, 튀김옷, 양념은
 - 재사용하거나 체로 거르지 말고, 일과를 마칠 때 버린다
 - 낮에 안 쓸 때는 냉장고에 넣어 둔다
- 염지건조액은 담글 때마다 새로 만든다.
- 애완동물용 고기는 라벨을 부착하고 사람이 먹는 음식과 따로 보관한다
- 비계, 뼈, 못 먹는 음식은 식별해서 사람이 먹는 음식과 따로 보관한다
- 리콜되었거나 납품업체에 반납해야 하는 안전하지 않거나 적합하지 않은 음식은 무엇이든지 라벨을 부착해서 다른 식품과 따로 보관한다

가공육류식품 및 건조육류식품 가공

- 구체적인 안내 정보는 호주 축산육 가축 협회에서 발행한 '가공육류식품 안전 제조 지침'(2 판)에 나온다.

유해 물질

- 청소 약품과 살충제같은 유해 물질은 빠짐없이 라벨을 부착한다.
- 유해 물질 잔존물이나 냄새, 향이 남지 않게 한다.

6. 첨가물 및 방부제

필수 결과

식품에 들어가는 첨가물 및 방부제 사용 시 식품 표준 규정(FSC)을 준수한다

이런 결과를 얻으려면

- 제품에 첨가물이나 방부제를 사용해도 되는지 반드시 확인한다
- 첨가제나 방부제의 양/수치/투입량은 반드시 FSC 규정을 따른다
- 반드시 포장에 정확하게 표시하고 요청을 받았을 경우 정확한 내역을 밝힌다

안내 정보

방부제 함유가 허용된 제품의 경우 식품 표준 규정에 허가된 최대치까지만 사용할 수 있다.

다음은 보편적인 방부제 사용 가 및 사용 불가 제품 목록임. 품목 전체 목록과 허용된 첨가제 및 방부제 목록은 [FSC 1.3.1, schedule 14 와 15 를 참조할 것](#). 자세한 정보는 NSW 식품청 웹사이트에 있는 [가공육 방부제 사용:피면허자 안내](#) 서류에도 나옴.

이산화황(SO₂) 첨가

SASO (이산화황)과 같은 방부제는 예민한 소비자가 알레르기 반응(예. 천식)을 일으키게 할 수 있다. 경미한 반응부터 목숨을 위협하는 아나필락시스 쇼크에 이르기까지 다양한 반응을 보일 수 있다. 방부제를 안전하게 사용하려면 내용물을 조심스럽게 재야한다.

- 소시지를 만드는데 쓰는 고기는 정확하게 무게를 달아야 한다. 고기 무게를 잰 후에 제조사의 지시대로 정확한 곡분(또는 액체)을 준비해서 추가한다.
- 고기나 곡분에 월 더 섞거나 지나치게 많이 넣지 말 것.
- 수습생 포함해 모든 직원이 소시지를 만들기 전에 정확한 곡분량을 사용하도록 훈련받는다.

감사 및 검열 시 무작위로 현장 검사를 한다. 금지된 고기와 고기 제품에 방부제를 사용하다가 적발되는 사업체는

- 벌금을 부과받는다
- 추가 모니터링을 해야 한다
- 더 빈번한 감사와 검열 대상이 된다
- 식품청 웹사이트에 게시되는 공개망신명단에 올라간다
- 향후 면허 보유 및 영업 조건으로 식품청이 주관하는 추가 훈련/기술 및 지식 평가를 받아야 한다
- 상습위반자의 경우 면허 취소 대상이 될 수 있다.

질산염 및 아질산염 첨가

고기에 넣는 질산염 및 아질산염은 위 속이나 고온 조리 중 발암성 물질로 변환이 될 수 있다고 알려졌기 때문에 고기 첨가시 수치가 제한되어 있으며 함께 사용해서는 안 되는 다른 제조 과정에 사용하는 것을 막기 위한 규제대상이다.

고기 가공 시 일반적으로 질산염은 두 가지 기능을 한다

- UCFM 의 통상적인 빨간색을 더 보기 좋게 만들어서 제품 질을 향상시킨다
- 클로스트리듬 보툴리눔 포자 번식을 방지함으로써 제품 안전성을 향상시킨다

UCFM 과 숙성염지건조육에 질산염(예.아질산나트륨)추가는 허용이 되지만 식품 표준 규정에 구체적으로 명시된 양까지만 허락된다.

- UCFM 제품은 특정 면허를 취득해서 승인된 표준 방식을 사용해야만 가공할 수 있다. 더 정보가 필요하면 식품청에 연락할 것.

제품	황산염 아황산염	질산염 아질산염	기타 허용된 첨가물 및 방부제	특별 조건
6.8.1 생 정육, 가금육, 수렵육				
날 쇠고기, 닭고기, 양고기, 염소고기, 돼지고기 민스 등	불가	불가	불가	FSC 15 항에 있는 첨가물은 명시적 허가를 받지않은 이상 사용불가
코프테, 카프타, 키비, 또는 기타 동종제품	불가	불가	불가	
'100% 고기' 햄버거 패티	불가	불가	불가	
날 고기, 수렵육 또는 가금육 이분도체 혹은 또는 자른 것	불가	불가	불가	
생 가금육 (민스나 토막거나 등분하지 않은 것)	불가	불가	# 262 [초산 나트륨 (5,000 mg/kg)*]	



제품	황산염 아황산염	질산염 아질산염	기타 허용된 첨가물 및 방부제	특별 조건
6.8.2 가공된 고기, 가금육, 수렵육 통째 또는 조각				
가공 (또는 염지건조) 고기 (예. 어깨나 다리 햄 및 허벅지 살)	불가	# 234 [니신 (12.5 mg/kg)*] # 243 [에틸 라우로일 아르기네이트 (200mg/kg)*] # 249, # 250 [아질산염(포타슘과 나트륨염) (125 mg/kg)*]		Nitrates are NOT Permitted in these products
염지건조육 (예. 베이컨, 파스트라미, 훈제 닭고기 또는 칠면조 (덩어리 말고))	불가	# 234 [니신 (12.5 mg/kg)*] # 243 [에틸 라우로일 아르기네이트 (200mg/kg)*] # 249, # 250 [아질산염(포타슘 과 나트륨염)) (125 mg/kg)*]		
건조육 (예. 쇠고기 육포)	불가	# 200, # 201, # 202, # 203 [소르브산, 나트륨, 포타슘, 칼슘 소르베이트(1,500 mg/kg)*] # 234 [니신 (12.5 mg/kg)*] # 243 [에틸 라우로일 아르기네이트 (200mg/kg)*] # 249, # 250 [아질산염(포타슘 과 나트륨염) (125 mg/kg)*]		
숙성염지건조 육 (예. 프로슈토, 판체 타, 파마 햄, 하몬).	불가	# 234 [니신 (12.5 mg/kg)*] # 243 [에틸 라우로일 아르기네이트 (200mg/kg)*] # 249, # 250 [아질산염(포타슘과 나트륨염) (125 mg/kg)*] # 251, # 252 [아질산염(포타슘과 나트륨염) (500 mg/kg)*]		



제품	황산염 아황산염	질산염 아질산염	기타 허용된 첨가물 및 방부제	특별 조건
6.8.3 가공 분쇄 정육, 가공육, 수렴육 제품				
모타델라	가*	불가	질산염 첨가는 불허함. 주- <u>아질산염</u> 기반 염지만 사용할 것. FSC 한도 적용됨* # 249, # 250 [아질산염(포타슘과 나트륨염) (125 mg/kg)*] # 220, # 221, # 222, # 223, #224, #225, #228 [이산화황, 나트륨, 포타슘 아황산염] (500 mg/kg)* # 234 [니신 (12.5 mg/kg)*] # 243 [에틸 라우로일 아르키네이트 (315 mg/kg)*]	
닭고기 덩어리 / 칠면조 덩어리	가 *	불가		
프랑크푸르트 소시지	가*	불가		
런천미트	가 *	불가		
폴란드식 살라미	가 *	불가		
데본	가 *	불가		
제조 햄	가 *	불가		
6.8.3.2 미가공 날 고기가 들어있는 소시지 및 소시지 고기				
미가공 날 소시지 및 소시지 고기 소시지	가*	불가	가*	반드시 소시지 고기라고 표기할 것 (예.소시지 고기로 만든 햄버거 패티)
치폴라타 소시지	가 *	불가	FSC 한도 적용됨 * # 220, # 221, # 222, # 223, #224, #225, #228 [이산화황, 나트륨, 포타슘 아황산염] (500 mg/kg)* # 243 [에틸 라우로일 아르키네이트 (315mg/kg)*]	
BBQ 소시지	가 *	불가		
쇠고기 /돼지고기/ 닭고기 소시지	가 *	불가		
* MPL – mg/kg 당 최대 허용수치(2016년 9월 1일 현재)				



7. 라벨 표기

필수 결과

모든 식품은 정확하게 표기되었고 식별 및 추적 가능하다

이런 결과를 얻으려면

- 반드시 모든 식품을 정확하게 표기하여야 한다. 제품에 따라 구체적인 요건이 있음 (예. 포장된 제품, 원산국, 성분, 알레르기 유발 항원 신고)
- 모든 식품의 라벨 부착은 식품 표준 규정 요건을 따라야 한다
- 모든 식품의 식별사항을 정확하게 밝혀야 한다 (예. 종, 설명, 쇠고기 라벨 부착)
- 모든 표식 및 표기는 사실이어야 하며 소비자를 오도하면 안 된다.
- 모든 식품은 귀사의 공급망(예. 도매업체에서 귀사까지)을 통해 공인 납품업체에서 온 물건인지 추적 가능해야 한다.

안내 정보

상자에 담은 식품, 추첨경품용 고기, 포장육과 같은 **포장 식품**에는 반드시 다음과 같은 정보가 표기되어있어야 한다

- 업체 이름
- 식품이 포장된 사업장의 도로상 주소
- 제품의 원래 종/유형 (예. 소, 양, 염소, 돼지, 가금류)
- 포장되어있는 음식 또는 식품의 제품명 또는 설명
- 중량
- 다음 중 적어도 하나
 - 포장일과 유통기한 표기
 - 소비기한 (예. RTE 고기의 경우)
 - 최적 상태 기한 (예. 생고기 및 기타 식품)

식품에 추가 성분 (예. 빵가루, 양념)이 들어있으면 다음 내용도 반드시 라벨에 포함되어야 한다

- 영양성분표 (NIP)
- 모든 추가 성분 목록
- 제품에 있는 모든 알레르기 유발 항원을 반드시 밝혀야 한다

진열장 안의 고기와 해산물같은 **미포장 식품**에는 다음과 같은 정보 표기가 필요할 수도 있다

- 원산국
- 쇠고기 라벨 표기를 사용할 경우 내용이 정확해야 한다 (예. 어린 고기/일 년산/이코노미 등.)

한 마리, 반 마리 혹은 부분 **도체육**의 경우 식별가능 특징 (예. 가공업체 스탬프, 검사 스탬프, 가공담당자 티켓)을 스탬프로 찍거나 표면에 굴려서 표식해야 하며 공급업자가 누군지 충분한 증거가 있고 추적 가능해야 한다 (예. 공급업자의 세금 인보이스)

애완동물용 고기 제품:

사람섭취용 제품은 손질하며 잘라낸 부위, 손질 후 남은 고기, 뼈로 표기하거나 판매할 수 있다. 아니면 애완동물용 고기 판매, 또 사람 섭취용으로는 부적합하지만 애완동물용이 최종 사용 목적인 제품은 **애완동물용 고기에 대한 위생적 생산 기준(AS 4841:2006)에 의거해 준비/포장/표기해야만 한다.** 본 기준 7,8,9 항에 추가 정보가 있으며 다음 사항과 연관된 것이다

- 진공 포장에 미리 포장된 애완동물용 고기를 준비하고 '애완동물용 고기- 사람섭취불가'라는 문구를 넣고, 사람이 먹는 고기와 별도로 보관하고 변질되지 않도록 함.
- 브릴리언트 블루 FCF (CI 42090) 색소나 승인된 열처리 공정, 또는 식품청으로부터 사전 서면 승인을 받은 방식으로 제품 식별(착색)을 할 것.
- 내장 날 것은 애완동물용 제품에 절대 사용하면 안 됨.

쇠고기 라벨 표기

쇠고기 라벨 부착의 경우 특별 요건이 있음. 표기내용 중 사용 가능 및 불가한 문구가 구체적으로 정해져 있음. 아래 도표에는 조리하지 않은 생쇠고기에 쓸 수 있는 표기내용이 나열되어 있다. 소매용 기본 표기사항은 상자, 도체 꼬리표, 또 흔히 쇠고기 주문 배달전표에 기재되어 있다.

소매용 쇠고기 분류	AUS-MEAT 표기방식 **		소매 표준 표기내용
Yearling OR Beef	*Y*	*YS*	Y= Yearling, YS= Yearling Steer
Young OR Beef	*YGS*	*YG*	YGS= Young Steer, YG= Young Beef
	YPS OM≤200	*YP* OM≤200	YPS OM≤200 =Young Prime Steer, YP OM≤200= Young Prime Beef
Mature OR Beef	*YPS*	*YP*	YPS =Young Prime Steer, YP= Young Prime Beef
	PRS	*PR*	PRS=Prime Steer, PR=Prime Beef
	SS	*S*	SS=Steer, S=Ox
Economy	Economy OX	Budget OX	Economy
	Economy COW	Budget COW	
Manufacturing			Manufacturing (민스 고기에만 해당함)

** AUS-MEAT 국내 소매 쇠고기 등록부 - 소매용 쇠고기 부위별 언어 및 용어 (2011년 3판).

‘쇠고기’라는 말은 ‘Economy’를 제외한 어떤 소매용 표기 대신에 사용해도 무방함. 이코노미 쇠고기이라고 할 경우 무엇을 말하는 것인지 항상 밝혀야 한다.

금지된 표기

소매업자들은 여러 금지 용어 중 특히 ‘A 그레이드’, ‘프라임’, ‘비육장 사육’같은 표기어는 사용할 수 없다.

소매업자들이 ‘곡물사육 쇠고기’와 같이 AUS-MEAT 에서 사용하는 보충 표기어를 사용하려면 내용이 정확할 뿐만 아니라 타당함을 증명할 수 있어야 한다. 다음 표기어는 정의가 없으므로 사용을 불허한다:

❌ *A* Beef	❌ "Export Quality"	❌ "Grain Supplemented"
❌ "A Grade"	❌ "Export Grade"	❌ "Lot Fed"
❌ "A Class"	❌ "Export Standard"	❌ "Milk Fed"
❌ "Prime"	❌ "Grain Assisted"	❌ "Budget"
❌ "Grain Finished"	❌ "Quality"	❌ "Quality Grade"

아래와 같은 또는 유사한 라벨은 쇠고기 제품이나 쇠고기 제품을 묘사하는 데 사용할 수 없음.



설비

8. 정육 소매업소 설계 및 건축

필수 결과

사업장, 장비, 운송 차량은 반드시 식품이 오염되지 않도록 제조 정비해야 한다

이런 결과를 얻으려면

설계 및 건축

- 사업장과 장비의 설계 및 배치 시 식품 안전 가공을 고려해야만 하며 그 방법은 다음과 같다
 - 식품 생산뿐만 아니라 불박이 시설, 장착물 및 사용 장비가 들어설 충분한 공간을 제공한다
 - 해충 침입과 서식을 방지한다
 - 먼지, 흙, 증기, 연기 및 기타 오염물질을 차단한다
- 건축 시
 - 잠재적 오염원이 되지 않을 재료를 사용해야 한다
 - 안전 가공 (예. 음식이 벽이나 바닥과 같은 접촉면에 닿지 않고)과 효과적인 청소 (예. 연결부위에 틈이 있거나 거친 표면, 각진 모서리가 없어야 함)가 가능하도록 지어야 한다
- 바닥은 반드시
 - 물, 음식, 기름때를 흡수하지 않아야 하며 액체가 모이거나 고이면 안 된다
 - 액체가 자연스럽게 빠지거나 물리적 제거(예. 밀대나 고무롤러 사용)가 가능해야 한다
 - 톱밥, 부서진 조개껍데기, 판지나 기타 유사 물질이 없어야 한다
 - 배수가 잘 되고 악취, 해충, 각종 이물질이나 빗물의 사업장 유입을 막아야 한다.

벽, 천장, 불박이 시설, 장착물, 장비

귀사의 시설에서 사용하는 모든 표면과 장비는 반드시

- 표면이 매끈해야 한다
- (고기 토막낼 때 쓰는 나무 도마를 제외하고) 불침투성이어야 한다
- 청소하기 쉬어야 하며 필요한 경우 분해 청소가 가능해야 한다
- 내부식성이거나 부식 없이 유지 가능해야 한다

수세 시설

- 소매 정육 사업장에는 접근이 용이하고 고장나지 않은 충분한 수세 시설이 반드시 있어야 한다.

운송 차량

- 식품 운송에 사용하는 차량은 청결하고 손상되지 않은 잘 밀폐된 짐칸이 있어야 하며 식품 오염을 방지할 수 있어야 한다
- 식품 유통 (30 분 이상 운행 시)에 사용되는 모든 운송 차량은 반드시 냉장시설을 갖추어야 한다. 이 시간은 최초 화물 적재 시점부터 최종 화물 하역 시점까지 소요된 시간으로 계산한다.

정비

- 소매 정육 사업장, 모든 불박이 시설, 장착물 및 장비는 손상된 부분이나 녹이나 벗겨진 페인트와 같은 잠재적 오염이 없도록 잘 정비해야 한다.

- 사업장 내 구역, 모든 불박이 시설, 장착물 및 장비가 요건에 미달되는 상태라면 사업체는 반드시
 - 결함을 파악해서 기록해야 한다
 - 결함이 있는 물품이나 구역을 수리 또는 교체할 계획을 세워야 한다
 - 수리/교체 계획 및 예상 소요시간을 적어 놓아야 한다

안내 정보

바닥

- 에폭시 수지, 비닐 장판/타일, 세라믹 또는 (그라우트가 비흡수성인) 석재 타일과 같은 바닥 코팅제는 제대로 설치하면 규정 위반이 아니다. 방수가 안 된 콘크리트 바닥, 골재가 노출되고 갈라지고 손상이 된 경우는 규정 위반이다. 지나치게 닳은 바닥엔 물이 고일 수 있고 이는 식품 오염을 일으킬 잠재성이 있다.
- 바닥이 규정 위반 상태라면 바닥 수리 또는 교체 계획을 작성하고 이 계획을 정기적으로 업데이트하고 감사 시 제출할 수 있도록 할 것.

벽, 천장, 불박이 시설, 장착물, 장비

귀사 시설의 표면과 사용 장비는 모두 다음과 같아야 한다

- 표면이 매끈하고, 불침투성이고, 청소 용이 및 내부식성
- 내구적
- 무독성
- 쉽게 흠집이 나거나 벗겨지거나 닳지않음
- 오염 발생 시 쉽게 눈에 띄는 마감재
- 이음매가 효과적으로 밀봉된 구조
- 선반이나 창표준 방식 등의 먼지, 물, 쓰레기, 폐기물 누적을 최소화하는 구조
- 효과적인 청소가 가능하도록 벽과 바닥 연결부위가 곡면이라야 함

이 규정에 부합하는 자재는 다음과 같다

- ✓ 코팅 처리한 냉장보관실 패널
- ✓ 스테인리스 스틸 (선반, 벤치, 패널)
- ✓ 플라스틱 (판, 통, 패널, 선반)
- ✓ 코팅 처리한 목재 (패널, 선반)
- ✓ 방수 처리된 시멘트 미장

규정 위반인 자재와 장비는 다음과 같다

- ✗ 맨 목재 및 톱밥 재질 판
- ✗ 스티로폼
- ✗ 코팅 안 된 연강
- ✗ 코팅 안 된 석고보드
- ✗ '무늬 강판'형 자재
- ✗ 쇼핑 카트



특히 주의해야 하는 구역과 장비 일부의 예는 다음과 같다

도체 레일

- 도체 레일은 식용유를 자주 발라줘서 부식이 없는 상태를 유지하는 한 연강제품도 무방하다

정육점용 도마

- 목재 도마는 청결하고 양호한 상태로 유지해야 한다. 깨지거나 갈라지거나 구멍이나 기타 파손된 부분이 없어야 한다
- 목재 도마는 고기를 토막내는 목적으로만 사용해야 한다



위의 정육점 도마는 파손이 되었으며 그렇기 때문에 규정 위반이다.

세수 시설

적합한 세수시설로 간주하려면 반드시 다음 조건을 충족해야 한다

- 틀면 온수가 나온다
- 효과적인 세정제 (예. 액체 비누)
- 손을 대지 않고 쓸 수 있는 수도꼭지
- 씻은 손이나 주변 공간을 오염시키지 않는 손 말리는 시설(종이 수건과 휴지통 또는 건조기)
- 배수시설에 직접 연결

세수 시설은 반드시

- 가공 공간에서 쉽게 접근할 수 있어야 한다
- 손, 팔, 얼굴 씻는 데만 사용한다
- 가공작업 중 사용하기 적절한 곳에 있어야 한다
- 세수대는 도구와 장비세척에 사용할 수 없으며 장갑, 각종 칼이나 기타 물건을 보관하는 데 사용할 수 없다

환기

- 정육 소매점은 지나친 열, 증기, 김 서림을 통제하고 악취와 먼지, 수증기 혹은 연기의 유입을 방지하기 위해 환기가 충분히 되어야 한다.
- 방출시 식품을 오염시키지 않으면서 사업장 밖으로 환기해야 한다

조명

- 자연채광이나 인공 조명은 위생적인 가공, 검열 및 감사를 할 수 있도록 적절해야 한다. 적절한 조명에 대한 지침이 필요하다면 실내 및 직장 조명 호주 표준 1680.1-2006: 일반원칙 및 권장사항을 볼 것.

- 조명이 오염원이 되지 않도록 하기 위해서는 깨지지 않는 보호 덮개/차폐막이 반드시 있어야 한다. 조명과 조명 장비에 벌레나 물, 곰팡이나 파손등이 없는지 정기적으로 확인할 것. 이와 같은 것이 발견되면 즉각적인 조치를 하거나 결함 처리 계획을 작성할 것.

오븐 및 훈제실

- 배기후드 내부 먼지, 때, 연기, 숯 또는 재 같은 잔존물은 정기적으로 청소하여 잠재적 오염을 방지할 것.

물 공급

- 물은 상수도에서 받아서 사용하여 식품을 오염시키지 않도록 한다. 파이프를 통한 상수도 혹은 “동네 자체 수도”를 사용한다면 음용수 조건에 부합한다. 지하수나 저수조 물과 같은 기타 물 공급 시스템을 사용한다면 음용수 여부를 확인하기 위해 검사를 해보거나 처리를 해야 할 수도 있다.
- 시설, 장비, 장착물, 불박이 시설을 청소하려면 온수와 냉수 모두 충분해야 하며 수압도 적절해야 한다.

보관 시설

어떤 물건은 보관 시설이 필요하다. 물건과 저장 구역에 따라 이러한 시설은 묶어서 다르게 처치할 수 있다.

- **식품, 일회용 식품접촉물.** 여기엔 내용물, 가공 및 포장 재료와 도구가 포함된다. 이런 품목은 오염되지 않도록 매우 조심해서 다뤄야 한다. 이 물건들은 보관할 때 모든 잠재적 오염원에 닿지 않도록 해야 하며, 일반적으로 다른 부류의 물건과 별도로 보관할 필요가 있다. RTE와 실온보관식품은 특별히 신경 써서 날 음식이나 내용물 및 다른 모든 오염원(청소 약품 및 장비, 더러운 장비등에 노출되지 않도록 해야 한다.
- **청결한 장비.** 여기엔 제품용기, 식판, 통, 소시지 꼬치, 토피도, 압축기, 민스기계, 락스날이 포함된다. 이 물건들은 사용시 식품과 닿기 때문에 특히 신경 써서 오염을 피해야 한다.
- **보호 장구.** 여기엔 앞치마, 주머니, 연마봉이 포함된다. 이 물건들은 음식에 직접 닿지는 않겠지만 음식이나 음식에 닿는 물건 근처에서 사용하며 오염원에서 음식까지 오염을 옮길 수 있기 때문에 오염을 피하도록 해야 함.
- **청소 장비 및 약품.** 여기엔 천, 밀대, 물통, 밀대 짜기, 위생처리 제품등이 들어감. 이런 물건은 식품오염원이 될 수 있으며 오염되지 않도록 보관해야 한다.
- **개인 소지품.** 여기엔 근무시간에 착용하지 않는 의복, 지갑, 모바일 폰, 가방이 포함됨. 이런 물건은 식품과 장비의 오염원이 될 수 있으며 오염을 방지할 수 있도록 보관해야 한다.

화장실 시설

- 소매정육점은 직원들이 근무시간 중 언제나 이용할 수 있는 적절한 화장실 시설을 반드시 갖추어야 한다.
- 화장실 시설은 직원들이 근무 중 언제나 사용할 수 있어야 한다.
- 화장실 시설의 위치는 목적에 부합해야 하며 위생공정을 저해해서는 안 되며 절대로
 - 가공 구역에서 문을 열자마자 들어갈 수 있는 위치는 안 된다
 - 어떤 형태의 가공 작업을 해서는 안 되는 곳이다

- 포장재나 내용물과 같이 위에서 나열된 고도의 주의가 필요한 물건을 보관하는 곳에서는 안 된다. 청소 약품과 비식품 가공 장비는 식품 안전을 위협하지 않는다면 이 곳에 보관할 수 있다.

- 직원은 화장실에서 앞치마와 장구를 착용하면 안 된다.
- 편의시설은 깨끗하게 유지하고 고장 난 것이 없도록 잘 관리한다.

고체 및 액체 폐기물 처분

액체 및 고체 폐기물은 반드시 다음과 같이 취급, 보관, 처리, 처분해야 한다

- 물 공급에 오염을 일으키지 않는다
- 식품 안전성과 적합성에 영향을 주지 않는다
- 해충의 먹이나 번식처가 되지 않는다
- 악취를 발생시키지 않는다

이렇게 되려면 고체 폐기물을 적절한 수거함 (예. 쓰레기통)에 담고 정기적으로 (적어도 매일) 비운다. 수거함을 비울 때 시설 밖에 있는 '대형 쓰레기 컨테이너' 같은 별도 장소에 폐기물을 보관하는게 가장 좋다. 쓰레기나 재활용품을 보관할 때는 반드시 시설이

- 쓰레기와 재활용품의 양 및 유형에 적합해야 한다
- 밀폐되어있어서 해충이 서식하지 못하게 한다
- 효과적 청소가 가능하도록 설계 제작되어야 한다
- 액체 폐기물은 (하수기름 수집장치와 같은 적절한 분류/처리) 폐수 시스템을 사용하여 처리할 수 있다. 만일 하수기름 수집장치를 사용한다면 필요시 비우고 유지보수를 반드시 할 것. 해당 카운슬이나 폐수 처리 기관에 연락하여 더 알아보고 폐수 처리 관련 기타 주 법을 준수하도록 할 것.

유지

귀하 사업장을 효과적으로 유지하기 위해

- 결함을 파악하여 적어둘 것
- 결함 항목이나 구역 수리 또는 교체 계획을 세울 것
- 수리/교체 계획 및 예상 소요시간을 적어둘 것

유지보수 문제를 다룰 때는 반드시 식품 오염을 방지하도록 할 것. 식품 안전/오염 위험성에 근거해 결함의 우선순위를 매길 것. 여기에는 결함을 두 단계로 나누어 처리하는 방안도 포함됨.

- 즉각적인 위험을 다룰 것
- 장기적 수리/교체를 계획해서 실천할 것

예를 들어 작업대 위의 천장 페인트가 벗겨졌으면 벗겨진 페인트를 즉각 제거하는 것이 즉각적인 식품 오염 위험을 다루는 것이다. 몇 주 뒤에 천장에 새 페인트를 칠하기로 계획하고 실천하는 것은 장기적 위험을 해결하는 것이며 이렇게 함으로써 천장 관련 규정도 준수하게 된다. 이 과정을 기록해두면 식품청에서 볼 때 귀 업체는 유지 문제와 관련한 해당 위험요소들을 관리하고 있다고 간주한다.

안전 가공 지원

9. 직원의 기술과 지식

필수 결과

사업장에서 식품을 취급하는 모든 사람은 적절한 기술과 지식이 있어야 한다

이런 결과를 얻으려면

- 전 직원은 상시 식품 안전을 보장하기 위해 사업체의 관행대로 자기 할 일을 할 줄 알아야 한다.
- 직원이 받은 모든 훈련 증거와 해당 직원의 서명은 부록 2에 나오는 **FSP 훈련기록부에 기록이 되어야 한다**
- 직원 한 사람이 인가받은 식품 취급 위생 코스를 수료하고 또한 감사 도중 코스 수료 증명서를 제출할 수 있어야 한다는 점은 면허 발부 요건이다.

안내 정보

- 전 직원은 상시 식품 안전을 보장하기 위해 사업체의 관행대로 자기 할 일을 할 줄 알아야 한다. 여기엔 다음과 같은 것이 포함된다
 - 청소 및 위생처리
 - 식품성분 및 방부제 통제
 - 날고기 가공
- 다음 분야에서 일하는 직원은 구체적인 훈련을 받아야 한다
 - 소시지 만들기
 - RTE 고기 취급 및 처리
 - 영점조정
 - 모니터링 기록
 - 내부 감사
 - RTE 고기 진공포장
 - 말린 고기 처리
- 직원이 받은 모든 훈련에 대한 증거와 해당 직원의 서명은 부록 2에 나오는 **FSP 훈련기록부에 기록이 되어야 한다. 다음 직원들이 포함된다**
 - 정육사 및 수습생
 - 매장직원
 - 청소 인원
 - 가족
- 훈련기록부에 서명함으로써 귀하와 귀하의 직원들은 자신이 실력을 갖추었고, 자기 일을 안전하게 할 줄 알며, 식품 안전에 만전을 기울이고 있다고 밝히는 것임.
- 직원 한 사람이 인가받은 식품 취급 위생 코스를 수료했고 감사 중 코스 수료 증명서를 제출할 수 있어야 한다는 점은 면허 발부 요건이다.
- 사업자 증명서, 업종 자격증 또는 성적증명서를 현장에 비치하고 감사받을 때 볼 수 있게 할 것.
- 현행 식품 안전 감독자(FSS) 증명서도 무방함.

10. 식품 리콜

필수 결과

사업체는 안전하지 않거나 부적합한 식품 리콜 시스템을 갖추고 있어야 한다

이런 결과를 얻으려면

식품을 도매, 제조, 수입하는 소매 정육 매장에는

- 안전하지 않은 식품을 리콜할 수 있는 시스템이 서면상으로 준비되어 있어야 하며
- 안전하지 않은 식품을 리콜할 때 이 시스템대로 따라야 한다

안내 정보

다른 업체나 소비자 아니면 양쪽에 유통된 안전하지 않은 제품은 소비자를 보호하기 위해 판매를 중단해야 한다.

다음과 같은 경우 제품 리콜이 필요할 수 있다

- 라벨 부착이 불충분하거나 부정확한 경우
- 해로운 미생물 오염이 발생한 경우
- 유해 약품 오염이 발생한 경우
- 유리나 나무 같은 물질로 인해 오염된 경우
- 함부로 손을 댄 경우

리콜을 할 필요가 있는지, 또 리콜 절차는 어떠한지 판단을 내려야 할 경우 아래에 있는 식품 리콜 조치 계획을 사용할 수 있음.

제품 리콜시 호주 뉴질랜드 식품표준청(FSANZ)에서 마련한 식품업계 리콜 규정에 의거해 정의된 시스템을 사용한다. 이 서류는 FSANZ 웹사이트 www.foodstandards.gov.au 에서 구할 수 있다.

제품 리콜시 업체의 매니저나 사업체의 위임을 받은 직원이 리콜 업무를 총괄한다. 식품 리콜시 NSW 식품청 1300 552 406 으로 연락해야 한다.

Food Recall Action Plan 식품 리콜 조치 계획

사업체 이름은 안전하지 않은 제품을 시장에서 수거하기 위해 이 리콜 계획을 사용한다.

리콜 총괄자는 이름 성, 직위 다

1 단계 - 대중 보건과 안전이 위태롭다는 이유때문에 리콜이 필요한지 여부를 결정한다													
↓	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;"><u>무엇을</u></td> <td colspan="2">이름 성은 이 제품이 대중 보건과 안전에 위험을 초래하는 지 여부를 판단한다</td> </tr> <tr> <td><u>어떻게</u></td> <td style="width: 50%;"> <ul style="list-style-type: none"> - 제품 하자를 파악한다 - 하자 있는 제품 로트 코드를 파악한다 </td> <td style="width: 35%;"> <ul style="list-style-type: none"> - 제품이 대중 보건이나 안전에 위험을 초래할지를 알아본다 - 리콜이 필요한지 결정하라 </td> </tr> <tr> <td><u>비고</u></td> <td colspan="2">만일 제품이 대중의 보건이나 안전에 위험을 초래하지 않거나 식품 안전 위험성이 확인되지 않았다면 리콜은 필요 없다. 이름 성은 예방 차원에서 제품을 수거할지 여부를 결정한다. 만일 제품이 대중 보건이나 안전을 해칠 수 있다면 리콜이 필요하다.</td> </tr> </table>	<u>무엇을</u>	이름 성은 이 제품이 대중 보건과 안전에 위험을 초래하는 지 여부를 판단한다		<u>어떻게</u>	<ul style="list-style-type: none"> - 제품 하자를 파악한다 - 하자 있는 제품 로트 코드를 파악한다 	<ul style="list-style-type: none"> - 제품이 대중 보건이나 안전에 위험을 초래할지를 알아본다 - 리콜이 필요한지 결정하라 	<u>비고</u>	만일 제품이 대중의 보건이나 안전에 위험을 초래하지 않거나 식품 안전 위험성이 확인되지 않았다면 리콜은 필요 없다. 이름 성은 예방 차원에서 제품을 수거할지 여부를 결정한다. 만일 제품이 대중 보건이나 안전을 해칠 수 있다면 리콜이 필요하다.				
<u>무엇을</u>	이름 성은 이 제품이 대중 보건과 안전에 위험을 초래하는 지 여부를 판단한다												
<u>어떻게</u>	<ul style="list-style-type: none"> - 제품 하자를 파악한다 - 하자 있는 제품 로트 코드를 파악한다 	<ul style="list-style-type: none"> - 제품이 대중 보건이나 안전에 위험을 초래할지를 알아본다 - 리콜이 필요한지 결정하라 											
<u>비고</u>	만일 제품이 대중의 보건이나 안전에 위험을 초래하지 않거나 식품 안전 위험성이 확인되지 않았다면 리콜은 필요 없다. 이름 성은 예방 차원에서 제품을 수거할지 여부를 결정한다. 만일 제품이 대중 보건이나 안전을 해칠 수 있다면 리콜이 필요하다.												
2 단계 - 필요한 리콜의 유형을 결정하라													
↓	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;"><u>무엇을</u></td> <td colspan="3">이름 성은 제품 수거, 유통업체 차원의 리콜, 소비자 차원 리콜 중 어느 것을 할지 결정한다. 필요할 경우 이름 성은 NSW 식품청이나 FSANZ에 전화해서 도움을 요청한다.</td> </tr> <tr> <td><u>어떻게</u></td> <td style="width: 33%;">이름 성은 식품 안전에 대한 위험이 없거나 식품안전위험이 아직 확인되지 않은 경우 예방 차원에서 제품을 수거할 수도 있다.</td> <td style="width: 33%;">이름 성은 제품이 도매업자와 행사음식업체에만 판매되었고 대중이 직접 구할 수 없는 상황에서는 거래 수준 리콜을 실행한다.</td> <td style="width: 33%;">이름 성은 제품이 소매판매가 가능한 상태라면 소비자 차원 리콜을 실행한다.</td> </tr> <tr> <td><u>비고</u></td> <td colspan="3">이름 성은 FSANZ 나 NSW 식품청에 연락해서 필요한 리콜의 유형을 의논한다.</td> </tr> </table>	<u>무엇을</u>	이름 성은 제품 수거, 유통업체 차원의 리콜, 소비자 차원 리콜 중 어느 것을 할지 결정한다. 필요할 경우 이름 성은 NSW 식품청이나 FSANZ에 전화해서 도움을 요청한다.			<u>어떻게</u>	이름 성은 식품 안전에 대한 위험이 없거나 식품안전위험이 아직 확인되지 않은 경우 예방 차원에서 제품을 수거할 수도 있다.	이름 성은 제품이 도매업자와 행사음식업체에만 판매되었고 대중이 직접 구할 수 없는 상황에서는 거래 수준 리콜을 실행한다.	이름 성은 제품이 소매판매가 가능한 상태라면 소비자 차원 리콜을 실행한다.	<u>비고</u>	이름 성은 FSANZ 나 NSW 식품청에 연락해서 필요한 리콜의 유형을 의논한다.		
<u>무엇을</u>	이름 성은 제품 수거, 유통업체 차원의 리콜, 소비자 차원 리콜 중 어느 것을 할지 결정한다. 필요할 경우 이름 성은 NSW 식품청이나 FSANZ에 전화해서 도움을 요청한다.												
<u>어떻게</u>	이름 성은 식품 안전에 대한 위험이 없거나 식품안전위험이 아직 확인되지 않은 경우 예방 차원에서 제품을 수거할 수도 있다.	이름 성은 제품이 도매업자와 행사음식업체에만 판매되었고 대중이 직접 구할 수 없는 상황에서는 거래 수준 리콜을 실행한다.	이름 성은 제품이 소매판매가 가능한 상태라면 소비자 차원 리콜을 실행한다.										
<u>비고</u>	이름 성은 FSANZ 나 NSW 식품청에 연락해서 필요한 리콜의 유형을 의논한다.												
3 단계 - 유통 목록을 작성한다													
↓	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;"><u>무엇을</u></td> <td>이름 성은 누구에게 해당 제품이 유통되었는지 파악한다.</td> </tr> <tr> <td><u>어떻게</u></td> <td>이름 성은 고객 주문서, 배달전표, 인보이스등과 같은 기록을 사용해서 고객 명단을 쓰거나 인쇄한다.</td> </tr> <tr> <td><u>비고</u></td> <td>목록은 단순하게 유지하라. 고객의 이름, 주소, 연락처, 고객에게 판매한 문제 있는 제품량만 적으면 된다.</td> </tr> </table>	<u>무엇을</u>	이름 성은 누구에게 해당 제품이 유통되었는지 파악한다.	<u>어떻게</u>	이름 성은 고객 주문서, 배달전표, 인보이스등과 같은 기록을 사용해서 고객 명단을 쓰거나 인쇄한다.	<u>비고</u>	목록은 단순하게 유지하라. 고객의 이름, 주소, 연락처, 고객에게 판매한 문제 있는 제품량만 적으면 된다.						
<u>무엇을</u>	이름 성은 누구에게 해당 제품이 유통되었는지 파악한다.												
<u>어떻게</u>	이름 성은 고객 주문서, 배달전표, 인보이스등과 같은 기록을 사용해서 고객 명단을 쓰거나 인쇄한다.												
<u>비고</u>	목록은 단순하게 유지하라. 고객의 이름, 주소, 연락처, 고객에게 판매한 문제 있는 제품량만 적으면 된다.												

4 단계 - 리콜을 실시한다		
	무엇을	이름 성 이 리콜을 주관한다.
	어떻게	<p>이름 성 은 안전하지 않은 제품을 수령했을지도 모르는 모든 고객에게 연락을 해서 다음과 같이 요청한다</p> <ul style="list-style-type: none"> - 즉각 제품 판매를 중지하십시오 - 안전하지 않은 제품을 파기하거나 반환하십시오 <p>이름 성 은 FSANZ 로 연락하여 리콜 내역을 알린다. 소비자 차원 리콜을 실행할 예정이라면 이름 성 은 다음 사항도 알려준다</p> <ul style="list-style-type: none"> - 소비자의 제품 반환처 - 리콜 광고 방법
	비고	FSANZ 에서 리콜 광고를 도울 수 있다.
5 단계 - 평가 및 보고		
	무엇을	이름 성 은 위험 발생 원인이 무엇인지 (왜 문제가 발생했는지) 파악하여 이를 시정할 수 있는 개선안을 실행한다.
	어떻게	<p>이름 성 은 추정되는 원인 목록을 만들어서 문제 재발을 방지할 수 있는 것이 무엇인지 알아본다.</p> <p>이름 성 은 FSANZ 에 연락해서 리콜 사후 보고서를 제출한다.</p>
	비고	리콜 보고 대한 정보는 http://www.foodstandards.gov.au/industry/foodrecalls/conduct/Pages/default.aspx 에 나온다.

연락 전화번호 및 정보

NSW 식품청: 전화 - 1300 552 406

호주 뉴질랜드 식품표준 (FSANZ): 전화- 02 6271 2610

FSANZ 리콜 정보: <http://www.foodstandards.gov.au/industry/foodrecalls/conduct/pages/default.aspx>

NSW 식품청 리콜 정보: <http://www.foodauthority.nsw.gov.au/industry/recalls>

11. 방역

필수 결과 사업장에 곤충과 해충이 없도록 관리하고 있다

이런 결과를 얻으려면

방역에는 다음과 같은 사항들이 포함된다

- 건물과 장비를 반드시 잘 정비
- 사업장과 장비를 청결하게 유지
- 방역 장비와 약품 사용
- 방역 조치내역 기록
- 방역 조치가 효과가 있는지 확인

안내 정보

• 건물과 장비를 반드시 잘 정비

이렇게 하면 해충이 사업장에 들어와서 장비 안에 서식하는 것을 방지하는 데 도움이 된다. 우수한 정비 방법의 예로는 벽의 균열이나 구멍을 막고, 문 주변의 틈을 막고, 창문을 통한 진입을 제한하고 낡았거나 사용하지 않는 장비를 치우는 것 등이다.

• 사업장과 장비를 청결하게 유지

이렇게 하면 해충이 서식할 수 있는 공간이 줄어들고 해충을 끌어모을 수 있는 먹이도 줄어든다. 청결유지의 예로는 건조 상품 저장 공간에 옆질러진 액체를 치우거나 사용한 판지 상자를 처분하는 것 등이다.

• 방역 장비와 약품 사용

이렇게 하면 시설내에 침투한 해충이 서식하거나 창궐하기 전에 이를 통제하게 된다.

예를 들자면 방역전문업자를 시켜 방역 작업을 하는 것이 있다. 전문가를 사용한다면 사용 장비/약품, 통제 대상 해충 및 방역 조치 대상 구역을 망라하는 서면 보고서를 달라고 할 것.

아니면 본인이 직접 이런 조치를 할 수 있는데 가령 닳, 미끼, 짝퉁이 또는 약품 등을 설치 또는 사용하면 된다.

그러나 항상 제조사의 사용 및 안전 지시사항을 따르도록 하고 약품 처리 시에는 반드시 식품이 오염되지 않도록 할 것.

• 방역 조치 내역 기록

이와 같은 조치를 본인이나 전문가가 실행할 경우 기록을 남길 것. 여기엔 귀 업체의 시설 도면/지도가 들어갈 수 있다. 손으로 그린 도면/지도 한 장이면 된다. 이 도면/지도를 FSP 와 함께 보관하거나 방역보고서를 방역 파일/폴더에 넣어두거나 두 가지 다 해도 된다.

• 방역 조치가 효과가 있는지 확인

작업 전 확인절차 중 특히 해충이 있나 잘 살펴보고 직원들에게 해충이 발견되면 알려달라고 할 것. 본인이 실시한 방역조치가 효과가 있는지 판단해서 효과가 없는 경우 조치를 할 것.

12. 보정

필수 결과

사업체는 반드시 사업장에 보정이 된 작동하는 온도계가 있고 사용중이어야 한다

이런 결과를 얻으려면

식품을 적정온도에서 보관하려면 본인과 본인 직원들이 식품온도를 측정할 수 있어야 한다.

- 사업장에는 반드시 온도계가 있어야 한다
- 이 온도계는 제대로 작동해야 한다
- 본인과 본인의 직원들은 이 온도계를 정확하게 사용할 줄 알아야 한다
- 이 온도계는 정기적으로 보정해야 한다

보정 결과는 반드시 기록해야 한다. 이 내용을 기록하는 페이지가 소매 일지에 따로 있다. 본인이 음식을 조리하거나 따뜻한 음식을 판매하지 않는다면 온도계를 0°C 로만 보정하면 된다.

- 빙점 보정을 따를 것

본인이 음식을 조리하거나 따뜻한 음식을 판매한다면 온도계를 0°C 시와 100°C 로 보정해야 한다.

- 빙점 보정 및 비등점 보정 모두 따를 것

안내 정보

빙점 보정 (0°C)

손에 들고 사용하는 온도계를 보정하려면

1. 부순 얼음을 작은 용기에 채운다
2. 용기에 물을 조금 타서 질퍽한 아이스 슬러리 상태로 만든다
3. 용기 한 가운데 온도계를 넣고 아이스슬러리를 탐침으로 뒤섞는다.
4. 약 1-2 분 뒤에 탐침의 온도 (예. 귀사의 탐침부 숫자는 -0.2°C 나 + 0.5°C 를 가리킬지도 모른다) 를 읽는다

탐침 온도가 - 1.0°C 나 + 1.0°C 를 가리키면 탐침은 보정 범위내에 있다.

5. 탐침 온도계에 나온 온도를 기록한다. 이로써 보정이 완료되었다.

만일 탐침 온도가 - 1.0°C 에서 +1.0°C 를 벗어난다면 온도계를 교체해야 할 수도 있다. 보정된 탐침은 귀사 시설내에 있는 다른 온도계, 측정기, 장비 (예. 진열장, 냉장고, 냉장 보관실 등) 을 확인하는 데 사용할 수 있다. 확인하려면 보정된 탐침을 장비의 탐침 옆에 대고 온도를 비교하면 된다. 만일 온도 비교시 편차가 ±1°C 를 벗어나면 장비를 조정, 수리 또는 교체할 것.

물 비등점 보정 (100°C)

손에 들고 사용하는 온도계를 보정하려면

1. 용기에 물을 담아서 살짝 끓인다 (예. 수돗물을 냄비에 담아서 스토브에 올려 놓고 끓인다)
2. 온도계를 그릇 한 가운데 두고 탐침 끝부분이 용기 한가운데 위치하여 옆이나 바닥에 닿지 않게 한다.
3. 온도계의 온도가 서서히, 대략 1-2 분 정도 오르게 둔다

탐침 온도가 99.0°C 와 + 101.0°C 사이로 나오면 탐침은 보정범위내에 있다.

4. 탐침에 나타난 온도를 기록한다. 이로써 물 비등점 보정을 완료했다.

만일 탐침 온도가 99.0°C 에서 + 101.0°C 가 안 나오면 온도계를 교체해야 할 수도 있다. 보정된 탐침은 귀사 시설내에 있는 다른 온도계, 측정기, 장비 (예. 따뜻한 음식 진열장, 냉장고, 냉장 보관실 등)을 확인하는 데 사용할 수 있다. 비교 보정 절차는 위에 나와있다.

해수면보다 높은 곳에서 온도계를 보정한다면 위의 절차대로 했을 경우 보정 결과가 정확하지 않을 수 있다. 추가 정보를 원한다면 식품청 웹사이트에 있는 '고도별 온도계 보정'이란 안내지를 참조할 것.

13. 알레르기 유발물질 통제

필수 결과
사업체는 알레르기 유발 물질과 관련된 위험 요소를 반드시 통제해야 한다

이런 결과를 얻으려면

식품에 양념이나 빵가루 같은 내용물을 추가하는 업체는 완제품 속의 잠재적 알레르기 유발 성분을 밝히고 다른 식품 오염을 방지할 수 있어야 한다.

잠재적 알레르기 유발 성분은 다음과 같다

1. 땅콩	2. 견과류 (예. 아몬드, 캐슈넛)
3. 계란	4. 우유
5. 생선	6. 갑각류 (어패류 예. 새우, 바닷가재)
7. 참깨	8. 대두
9. 글루텐 (예. 밀, 빵, 빵가루)	10. 아황산염 (>10mg/kg)

사업체는 상기 잠재적 알레르기 유발 성분 중 처음 여덟가지 및 함유 제품을 성분목록에 적거나 고객이 식품에 그와 같은 성분이 있는지 물으면 반드시 밝혀야 한다.

안내 정보

음식 알레르기는 목숨을 위협할 수 있으며 호주에서 그 우려가 점점 커지고 있다. 사실 호주는 세계에서 음식 알레르기 발생률이 가장 높은 나라 중 하나다.

알레르기 유발 성분이 들어있는 식품은 무엇이든 알레르기 유발 성분이 없는 식품과 따로 보관해야만 한다. 알레르기 유발 성분이 없는 식품은 알레르기 유발 성분이 들어있는 식품보다 먼저 가공해야 한다. 알레르기 유발 성분이 있는 제품과 기타 식품을 생산하는 사이마다 모든 작업대와 도구를 철저히 청소해야 한다.

알레르기 유발 성분이 없는 식품은 알레르기 유발 성분이 들어있는 식품과 별도로 진열해야 한다 (예. 꿀 간장 닭날개나 빵가루를 묻힌 식품은 다른 비 알레르기 유발 식품과 떨어진 곳에 둔다)

고객이 식품에 알레르기 유발 성분이 있는지 물으면 그 식품에 들어있는 모든 알레르기 유발 성분에 대한 정보를 제공할 수 있어야 한다. 다음과 같이 하면 된다

- 납품업체로부터 제품 정보 서류나 내역서를 받아서 식품 속 모든 알레르기 유발 성분 목록을 보관
- 포장에 모든 내용물과 알레르기 유발 성분을 적은 라벨을 항상 부착

보관 중 알레르기 유발 성분 때문에 발생하는 오염을 반드시 예방해야 한다. 양념, 음식 위에 뿌리는 것, 향신료, 고기 위에 비벼 바르는 양념, 빵가루 믹스와 같은 마른 제품은 깨끗한 용기나 봉지에 보관한다. 알레르기 유발 성분이 든 마른 식품은 알레르기 유발 성분이 없는 제품 아래에 보관한다.

식품을 포장할 경우 내용물과 알레르기 유발 물질 경고문 라벨을 반드시 부착해야 한다. (상기) 가장 보편적인 음식 알레르기 유발 물질과 아황산은 내용물 목록이나 별도 경고문에 반드시 항상 기입해야 한다. 로얄 젤리가 들어있는 제품은 식품 라벨에 경고문을 반드시 넣어야 한다. 알레르기 유발 성분을 밝히는 방법에는 다음 세 가지가 있다

<p>1. 괄호 안에 넣을 것 밀가루, 설탕, (우유 함유) 마가린, 소금, (전분 함유) 조미료</p>	<p>2. 굵은 글씨체로 쓸 것 밀가루, 설탕, (우유 함유) 마가린, 소금, (전분 함유) 조미료</p>	<p>3. 따로 명시할 것 밀가루, 설탕, 마가린, 소금, 조미료(우유 함유). 밀과 우유 함유</p>
--	---	---



14. 검사

필수 결과
확인 검사를 실행한다

이런 결과를 얻으려면

1. RTE 정육을 진공포장 또는 변형기체포장하는 소매정육업체는 반드시 추가 가공 및 검사를 실시하여서 *리스테리아균*을 통제하여야 함.
2. 다음과 같은 제품을 생산하거나 가공하는 경우 검사를 실시해야 한다
 - a) 포장 후 저온살균하는 덩어리/자른 고기(예. 진공포장 햄)
 - b) 저온살균하지 않는 얇게 썬 고기 또는 덩어리 고기(예.얇게 썬 진공포장육, 진공포장된 덩어리 고기 여럿)
3. 날 고기나 날 고기 제품을 진공포장 또는 변형기체포장을 하는 소매정육업체는 *리스테리아균* 검사를 실시할 필요가 없다

안내 정보

면허가 있는 정육업체는 2015년 식품 규정 중 정육식품 안전 프로그램에 나와있는 표본 추출 및 분석 조항을 반드시 준수해야 한다. 검사 요건 전부가 NSW 식품안전프로그램 안전 매뉴얼에 간략히 나와있다. 제품과 사용된 처리과정에 따라 세가지 카테고리가 있다

카테고리 1: 포장 후 저온살균하며 진공포장/변형기체포장한 통/자른 고기

카테고리 2: 포장 후 저온살균하지 않고 진공포장/변형기체포장한 얇게 썬 고기 또는 통 고기

카테고리 3: 추가 진공포장/변형기체포장하지 않고 얇게 썬 고기나 통 고기

카테고리 1	카테고리 2	카테고리 1 3
추가 검사 필요		추가 검사 불필요
저온살균 및 표본검사 반드시 필요	환경 및 표본 검사 반드시 필요	
통 및 반절 햄	얇게 썬 고기	
조리된 허벅지살	훈제 통닭	
쇠고기 일인분	카바노시, 팩에 일인분 또는 몇사람 분이 든 제품	
훈제 닭가슴 (일인분)	나중에 얇게 썰거나 판매하려고 잘라둔 덩어리 고기	
	얇게 썰었거나 다시 썬 훈제 해산물	

카테고리 1: 포장 후 저온살균하며 진공포장/변형기체포장한 덩어리/자른 고기

이것은 포장했다가 그 뒤에 저온살균 절차를 밟은 덩어리/자른 고기다. 이 공정에서는 포장된 제품의 표면에 열을 가하여 리스테리아 창궐을 막는 온도로 만든다. 포장된 제품을 흔히 특정 시간동안 특정 온도의 뜨거운 물에 담근다.

이 처리과정은 포장된 부분육(햄, 허벅지살)전체나 반절의 경우 정육 외부 표면만 처리할 경우에만 적합하며 얇게 썬 포장육제품에는 사용할 수 없다.

고기 표면 온도 (°C)	담그는 시간 (분)
60	44
61	33
62	24
63	18
64	13
65	10
66	7
67	6
68	4
69	3
70-72	2
73-75	1
76 또는 그 이상	일 분 미만

이 제품에 들어있는 리스테리아를 막으려면 반드시

- 위 도표에 나온 온도와 시간대로 고기 표면을 가열해야 한다
- 고기 표면 온도를 다음과 같이 확인해야 한다
 - 뜨거운 물에서 건지자마자 적외선 온도계(예. Raytek)를 사용
 - 도표에 나온 시간에 해당되는지 물의 온도를 측정
- 일단 가열을 했으면 이 제품은 또 (가열 직후 얼음물에 담그거나 송풍 냉동방식을 사용하여) 신속하게 식혀야 하며 이렇게 하면 리스테리아를 죽이는 데 도움이 된다.
- 포장 후 저온 살균 시간 및 온도를 기록할 것
- 10 번 짜 처리 분마다 견본을 하나 채취하여 다음 사항 확인 검사목적으로 보낼 것
 - 증식을 돕는 제품 25g 속에서 리스테리아 미발견
 - 증식이 안 되는 제품에서 리스테리아가 100 CFU/gram 이상 발견되지 않음

주목해야 할 중요한 점은 다음과 같다

- 만일 제품이 포장이 된 채로 저온살균이 될 경우 포장된 제품 꾸러미는 판매 전에 다시 열거가 썰거나 (재 저온살균하지 않고) 재포장할 수 없다
- 검사대상품은 24 시간 내에 저온살균된 제품이다.

카테고리 2. 포장 후 저온살균하지 않고 진공포장/변형기체포장한 얇게 썰은 고기 또는 덩어리 고기

포장은 했지만 덩어리 고기 통째가 아니라 얇게 썰었거나 작게 자른 고기 혹은 표면에 포장 후 저온 살균방식으로 열을 가할 수 없는 것을 말한다. 이 제품의 예로는 얇게 썬 델리 고기, 카바노시 소시지 다수 포장, 통닭이 있다.

이런 제품에 들어있는 리스테리아를 막으려면 반드시

처리 도중 리스테리아 오염 가능성을 줄여야 한다 (MLA 에서 나온 가공육류식품 안전 제조 지침서 제 2 판과 같은 인증받은 업계 지침서를 참고하라).

- 작업 시작 전후 매달 다음 두 구역 중 각 다섯 곳에서 견본을 채취하여 리스테리아 관련 환경검사 실시

- 1 구역 현장: 조리된 제품과 닿는 장비 (예. 슬라이서, 다이스, 호퍼), 조리된 제품용 나선형 냉장고 및 컨베이어, 제품을 보관하거나 일회성방용 절단 탁자와 작업대
- 2 구역 현장: 바닥, 벽, 천장, 배수구, 고인 물 (예. 제조 구역이나 냉장보관실 바닥), 냉각 증발기(냉장 보관실)에서 나온 응축액, 냉장시설 문, 스위치, 바닥 이음매/틈새
- 10 번째 처리분마다 채집한 견본을 다음 사항 확인 검사목적으로 보낼 것
 - 증식을 돕는 제품 25g 속에서 리스테리아 미발견
 - 증식이 안 되는 제품에서 리스테리아가 100 CFU/gram 이상 발견되지 않음
- 환경 및 완제품 검사결과를 기록할 것.

양성 반응이 나오면 어떻게 하나?

완제품 검사 양성 반응

- 결과 접수 후 24 시간 내에 1300 552 406 번으로 전화하여 NSW 식품청에 구두로 통보할 것
- 귀사의 시설에 아직 있는 모든 제품을 격리시킬 것. 시설을 떠난 모든 제품을 리콜할 것.
- 결과 접수 후 7 일 내에 NSW 식품청에 서면상으로 통보할 것

환경 검사 양성 반응

- 1 구역 양성 결과
 - 제품 유통보류
 - NATA 인증을 받은 실험실에 채취한 견본을 보내서 리스테리아 여부 확인
 - 제품과 접촉한 모든 표면 집중 청소 실시
 - 샘플이 리스테리아 양성으로 나오면 유통 보류된 제품을 검사
- 2 구역 양성 결과
 - NATA 인증을 받은 실험실에 채취한 견본을 보내서 리스테리아 여부 확인
 - 제품과 접촉한 모든 표면에 집중 청소 실시
 - 샘플이 리스테리아 양성으로 나오면 1 구역 샘플 채취 회수를 늘림

도움이 더 필요한 경우 연락처는?

NSW 식품청 전화 1300 552 406 번 또는 contact@foodauthority.nsw.gov.au

카테고리 3: 추가 진공포장/변형기체포장하지 않고 얇게 썬 고기 또는 덩어리 고기

이는 추가 진공포장/변형기체포장을 하지 않고 판매하는 덩어리 고기, 얇게 썬 고기, 자른 RTE 제품이다. 이런 제품은 추가 검사가 필요없다.



Department of
Primary Industries
Food Authority

용어 정의

도축용 동물	온갖 수소, 황소, 거세한 수소, 암소, 세살 미만 암소, 송아지, 수양, 암양, 거세한 숫양, 어린 양, 염소, 어린 염소, 돼지, 물소, 사슴, 토끼, 온갖 새
도축장 고기	도축용 동물로부터 얻은 사람 섭취용 고기
편의시설	탈의실, 식당, 화장실, 세면대, 샤워실 포함
기구	소매 정육 가공 사업장에서 사용하는 장비 일체
공인 감사	NSW 식품청에서 공인한 감사
감사	식품 안전 프로그램에 정의된 기준에 의거해 양질의 시스템을 운영중임을 확인하는 명확하게 정의되고 계획된 시스템
담당 공무원	3 조, 9 항에 의거해 임명된 자
청결	다음과 같은 경우 청결하다고 한다 a) 눈에 보이는 어떠한 오염물질 (예. 섭취물, 먼지, 레일 기름, 양모, 털, 분변, 담즙, 똥, 분비물, 병리적 이상)이 없는 도체나 정육 b) 눈으로 봤을 때 오염되지 않았고 세탁 및 위생처리를 했으며 불쾌한 냄새가 없는 장비, 도구, 의복류 c) 바닥, 벽, 천장 표면에 눈에 띄는 오염이 없고 세척이 되었고 불쾌한 냄새가 없는 사업장 d) 눈에 띄는 오염이 없는 의복
건설	소매정육사업장의 설계, 건설, 장비 설치 및 보수관리
오염	정육과 정육제품을 사람이 섭취하기에 안전하지 않거나 적합하지 않게 만드는 물질이나 미생물을 포함한 불쾌한 물질이 존재하는 상태
곡면 처리	효과적인 청소를 할 수 있도록 표면 두 곳이 만나는 곳(예. 바닥과 벽)을 곡면으로 처리
염지	제품을 보존할 수 있는 양 만큼 염지용 염이 첨가되면 염지육이 되는데, 이 때 염지육내의 수분에 대한 염의 비율이 적어도 2.5%, 아질산염 침투율이 100 ppm 인 상태를 말한다
식용가능	사람이 섭취해도 안전하고 적합한
식품업체	"식품업체"는 다음과 같은 행위를 하는 사업체, 기업 또는 활동을 가리킨다 a) 판매용 식품 취급 b) 식품 판매
식품 안전 프로그램	식품 안전보장에 매우 중요하며 적절한 식품 안전 조치를 반드시 파악, 실행, 유지 및 검토하는 소매 정육업체의 활동 전 단계를 밝히는 문서화된 프로그램
수렵 동물	척추 동물 일체. 포유류, 조류, 파충류는 포함하지만 어류는 제외. 법적으로 수렵할 수 있는 종. 사육 동물처럼 사육하지 않았으며 야외에서 죽이는 동물.

수렵육	수렵육 가공 시설에서 다듬거나 준비해서 사람이 섭취하기에 적합하다고 검사관이 합격시킨 수렵육의 먹을 수 있는 부분
HACCP	위해 요소 분석 및 위해요소 모니터링 방법 및 각 위해 요소 통제 대책 실행을 아우르는 조직적 시스템으로 이루어진 위해 요소 중점 관리 기준 접근법
위해 요소	사람의 건강에 해를 끼칠 수 있는 식품의 상태나 식품 내 생물학적, 물리적 또는 화학적 매개물
위해 물질	고기, 고기 제품, 고기와 접촉하는 표면에 닿으면 고기와 고기 제품의 안전성과 적합성을 저해하는 물질 일체
식용불가	사람이 먹기에 안전하지 않거나 적합하지 않은
면허받은	New South Wales 식품청(또는 상응하는 타주/해외 기관)으로부터 면허를 취득한 사업장
고기	사람 섭취용 도축용 고기의 식용가능 부분과 식용가능한 내장
NIP	영양성분표
병원성 박테리아	사람에게 질병을 일으킬 수 있는 박테리아
음용수	사람이 마시기에 적합한 물을 뜻한다 ¹
사업장	사람이 섭취할 수 있도록 고기를 가공하거나 보관하는 건물이나 구조물
가공육	사람 섭취용 도살장 고기나 수렵육을 함유한 제조품 일체
가공	고기 및 고기 제품 보관, 제조, 판매 활동 일체
보호 의복류	고기나 고기 제품이 닿는 표면이 사람의 신체나 평상복의 일부에 통상적으로 닿지 않게 해주는 앞치마, 머리에 쓰는 것, 망토, 덧옷과 같은 의복류
RTE (ready-to-eat) 즉석식품	따로 덩히거나 조리하지 않고 먹을 수 있도록 한 고기를 뜻하며 다음과 같은 것이 있다 a) 조리 또는 조리되지 않은 분쇄발효육 b) 파테 c) 말린 고기 d) 염지숙성고기 e) 런천미트 f) 햄과 구운 쇠고기와 같은 조리된 살코기

¹ 적합한 물이 어떤 것인지에 대한 지침을 얻으려면 2004 년판 *NHMRC 호주 음용수 지침* 을 사용해도 된다.

소매정육업소	<p>(가금육 포함) 고기를 소매로 팔고 생 도체나 생 도체 부위를 어떤 식으로든 가공하는(뼈를 제거하거나 얇게 썰거나 토막내는 행위등) 사업장 일체</p> <p>소매정육장은 다음과 같은 사업장은 포함하지 않는다</p> <p>a) 전년도 아무 주에나 도매로 고기를 일톤 이상 판매한 경우 (이 경우 식육 가공업체 면허를 받아야 한다)</p> <p>b) 판매하는 고기 전부가</p> <p>(i) 즉석에서 먹을 수 있는 형태일 경우 (식당이나 테이크어웨이 음식점에서 파는 것처럼)</p> <p>(ii) 흔히들 일컫는 조리해서 식힌 상태일 경우 (즉, 조리해서 포장한 고기며 섭취 전 데우기만 하면 되는 상태)</p>
위생처리하다	<p>열이나 화학약품 또는 돌다 혹은 다른 절차를 표면에 사용하여 표면의 미생물 수를 줄여줌으로써</p> <p>a) 표면에 식품이 닿을 경우 식품 안전에 문제가 생기지 않고</p> <p>b) 전염병 확산이 일어나지 않게 하는 행위</p>
실온보관식품	식품 안전과 적합성을 유지하기 위해 냉장이나 냉동이 필요하지 않은 가공육제품
SO ₂	이산화황
소독하다	위생적인 육가공에 사용하는 장비나 도구와 관련하여 이를 82 °C 이상으로 데운 물에 담구어 씻어서 소독효과를 보거나 다른 효과적인 수단을 사용하여 처리하는 것을 말함. 본 표준 목적상 이는 “상업목적으로 소독하다”라는 뜻이다.
UCFM	생분쇄발효육
양질의	<p>사람이 섭취하기에 안전하고 적합하다는 판정을 받은 고기를 가리키며 그 근거는 다음과 같다</p> <p>a) 제대로 취급하고 원래 용도대로 준비하면 식품으로 인한 감염이나 중독에 걸리지 않는다</p> <p>b) 고기 내 잔류물이 정해진 한도를 넘지 않는다</p> <p>c) 확연한 오염이 없다</p> <p>d) 고객들이 일반적으로 불쾌하게 여기는 하자가 없다</p>

참고 문헌

AUS-MEAT 국내 소매 정육 일지-소매 쇠고기 부위 언어 및 용어집 (2011년 제 3판).

호주 식용 정육 및 정육 제품 위생적 제조 및 수송 표준(AS 4696:2007)

호주 애완동물용 고기 위생적 생산 표준(AS 4841:2006)

호주 직장 조명 표준 (AS 1680.1: 2006)

2003년 제정 식품법령

2015년 식품 규정

호주 뉴질랜드 식품 기준 (FSANZ) – 식품업계 리콜 절차

식품 표준 코드

MLA 가공육 안전 제조 지침 (2015년 제 2판).

NHMRC 2004년 호주 음용수 지침

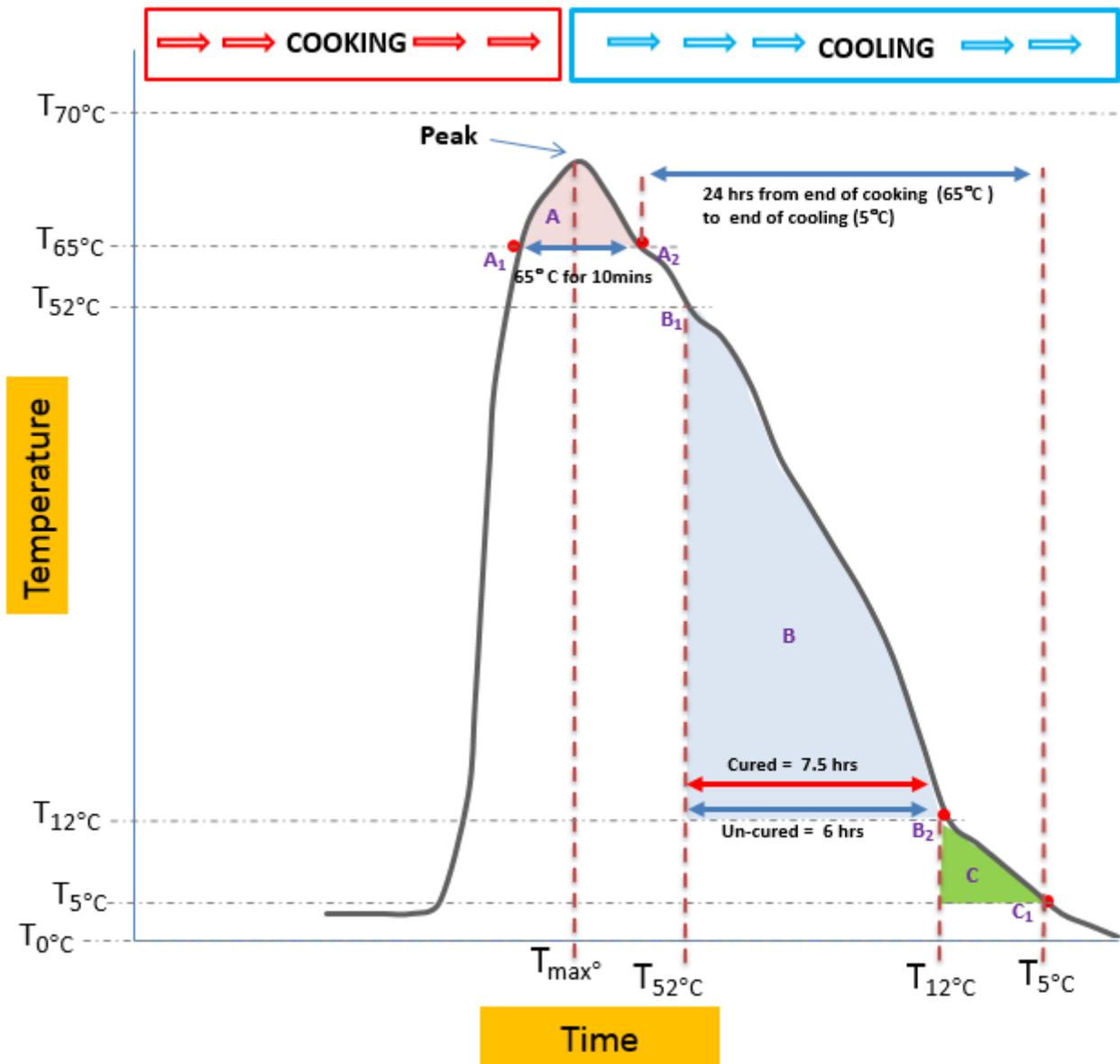
NSW 소매 정육점 건축 및 위생적 운영 표준



Department of
Primary Industries
Food Authority

부록

부록 1: 조리 및 냉각 모니터링 절차



이런 결과를 얻으려면

- 냉각 시간 및 온도가 적절한지 확인할 수 있도록 육개월마다 적어도 조리 제품 네 개를 RTE 고기 조리 및 냉각 확인 양식에 기록해야 한다
- 조리: 중심 온도는 10 분 간 65°C 이상이거나 (그래프 상 A1- A2), FSP 결과 4 번에 나온 해당 수치여야만 한다.
- 냉각: 정육 제품을 제대로 냉각시키려면 정육 중심 온도가 52°C , 12°C , 5°C (그래프 상 B1, B2, C1)에 이르는 시간을 반드시 기록해야 한다

안내 정보

조리

- 1) 제품 온도와 조리 과정 시작 시간을 기록할 것(예. 8:42 am 및 5.8°C)
- 2) 제품 조리 시 온도를 65°C 이상으로 올리도록 할 것
- 3) 제품내 중심 온도가 65°C 에 이르면 적어도 10 분 간 65°C 를 유지해야 한다

그래프 상 (A)로 (곡선 하부를 빨강색으로 굵게 표시) 나와있다.

실제 발생 시간을 기록할 것 (예.10:00am - 10:13am).

냉각 - 육제품

조리된 육제품을 냉각시킬 때 식품 안전성을 보장하기 위해 제품이 식는 속도를 모니터하는 게 중요하다. 이 과정을 정확하게 모니터하려면

염지 제품(예. 햄)의 경우

이 제품은 7.5 시간내에 52°C 에서 12°C 로 식히고, 그 다음 12°C 에서 5°C 로 식혀야 한다(그래프 상의 B₁ 에서 B₂).

전 냉각과정은 조리 완료후 24 시간 내에 완료해야 한다.

비염지 제품(예. 로스트 비프/램/포크)의 경우

이 제품은 6 시간 이내에 52°C 에서 12°C 로 반드시 식히고 (그래프 상의 B₁ 에서 B₂), 그 다음 12°C 에서 5°C (그래프 상의 B₂ 에서 C₁)로 식혀야 한다.

전 냉각과정은 조리 완료후 24 시간 내에 완료해야 한다.

본인이 사용하는 조리 및 냉각절차는 위에 나열한 관련 절차를 반드시 따라야 한다. 또한 제품 조리 및 냉각 절차는 적어도 네 제품에 대해 **육 개월** 마다 인증을 받고 **소매 일지**에 들어있는 조리 및 냉각 **확인 양식**에 기록해야 한다.

냉각 - 기타 식품

기타 식품을 식힐 때, 식품 안전성을 보장하기 위해 제품이 식는 속도를 모니터하는 게 중요하다. 기타 식품 냉각은 육제품 냉각 방식과는 조금 다르다. 이 과정을 정확하게 모니터하려면

기타 식품(예. 파이, 스프 등)의 경우

조리 후 이 제품은 2 시간 내에 60°C 에서 21°C 로 식히고 그때부터 4 시간 내에 21°C 에서 5°C 로 내려야 한다. 앞에서 기술한 바와 같이 제품의 심부 온도를 60°C 에서 5°C 로 내리기 위해 전 과정 소요시간을 총 6 시간으로 잡는다.

부록 2: 식품 안전 프로그램 훈련 기록부

직원 훈련 기록부

귀사에서 진행한 모든 훈련이나 일하는 모든 직원이 받은 훈련을 기록하시오. 훈련 기록은 반드시 아래 표에 문서화하여 기록으로 남겨야 함.

피훈련자가 하기 사항 기입						교관이 기입		
이름 (피훈련자)	직위 (예. 사장, 정육사, 견습생, 청소부)	훈련 유형 (예. FSP, TAFE 과정, 컨설턴트, 현장연수)	훈련 증거 (예. 수료증, 디플로마, 교관이 실시한 시험)	서명 (피훈련자)	근무시작일 (일/월/년)	교관 (교관 이름을 기입하시오 예. 식품정, 정육사)	서명 (교관)	훈련일 (일/월/년)

피훈련자가 하기 사항 기입						교관이 기입		
이름 (피훈련자)	직위 (예. 사장, 정육사, 견습생, 청소부)	훈련 유형 (예.FSP, TAFE 과정,컨설턴트, 현장연수)	훈련 증거 (예. 수료증, 디플로마, 교관이 실시한 시험)	서명 (피훈련자)	근무시작일 (일/월/년)	교관 (교관 이름을 기입하시오 예.식품정, 정육사)	서명 (교관)	훈련일 (일/월/년)



부록 3: 공인 납품업체 등록부

공인 납품업체 등록부

본 업체가 공급받는 모든 물품은 공인 납품업체로부터 구입한 것 뿐이다. NSW 사업장에서 공급하는 고기는 NSW 식품청으로부터 면허를 받았다. 고기 및 다른 물건을 공급하는 공인 납품업체는 모두 아래에 기록해야 한다. 알레르기 유발 성분이 함유된 모든 내용물은 수령시 구분해야 한다. 이런 제품은 분명하게 표기를 해서 교차 오염이 발생하지 않게 해야 한다.

납품업체	납품받은 제품	연락처	기타 사항 (예.NSWFA 면허번호)

부록 4: 제품 표시와 사용 목적

제품 표시와 사용 목적

기초 식품군

(공인 납품업체로부터 구입한*) 다음 제품을 판매용으로 만든다면 답을 기입하십시오. 추가 정보는 결과 5, 6, 7, 13, 14 번에 나옴.

제품 표시	성분	포장재 (일차)	포장재 (이차)	보관 조건	유통 기한	라벨 표기(FSP 결과 7 에 정보가 나온다)	소비자	사용목적	나는 이제품을 만든다/판다 (예,아니오를 기입할 것)
소시지와 패티	생고기와 추가 성분(예. 방부제, 소금, 향신료, 조미료, 곡분)	스티로폼 트레이, 랩, 비닐 봉지나 진공포장 봉지	비닐 봉지, 판지, 종이상자, 나무상자, PVC 통, 기타 이차 포장재	< 5°C	유통 기한은 제조사에서 정하거나(예.3-5 일) 또는 인가받은 기타 기한	내용물, 알레르기 유발 물질, 방부제	예민한 소비자 포함 일반 대중	완전 조리	
얇게 썬 생고기/민스	진열 또는 판매용으로 포장한 생고기	스티로폼 트레이, 랩, 비닐 봉지나 진공포장 봉지	비닐 봉지, 판지, 종이상자, 나무상자, PVC 통, 기타 이차 포장재	< 5°C	유통 기한은 제조사에서 정하거나(예.3-5 일) 또는 인가받은 기타 기한	표시 또는 내용물 혹은 둘다	일반 대중	완전 조리	
염장 생고기	생고기와 추가 성분(예. 방부제, 소금, 향신료, 조미료, 곡분)	스티로폼 트레이, 랩, 비닐 봉지나 진공포장 봉지	비닐 봉지, 판지, 종이상자, 나무상자, PVC 통, 기타 이차 포장재	< 5°C	유통 기한은 제조사에서 정하거나(예.3-5 일) 또는 인가받은 기타 기한	내용물, 알레르기 유발 물질, 방부제	예민한 소비자 포함 일반 대중	완전 조리	
양념육	생고기와 추가 성분(예.첨가제, 소금, 향신료, 조미료, 과일, 야채)	스티로폼 트레이, 랩, 비닐 봉지나 진공포장 봉지	비닐 봉지, 판지, 종이상자, 나무상자, PVC 통, 기타 이차 포장재	< 5°C	유통 기한은 제조사에서 정하거나(예.3-5 일) 또는 인가받은 기타 기한	내용물, 알레르기 유발 물질, 방부제	예민한 소비자 포함 일반 대중	완전 조리	

제품 표시	성분	포장재 (일차)	포장재 (이차)	보관 조건	유통 기한	라벨 표기(FSP 결과 7에 정보가 나온다)	소비자	사용목적	나는 이제품을 만든다/판다 (예,아니오를 기입할 것)
볶음용 믹스	생고기와 추가 성분(예.첨가제, 소금,향신료, 조미료,과일, 야채)	스티로폼 트레이,랩, 비닐 봉지나 진공포장 봉지	비닐 봉지, 판지, 종이상자, 나무상자, PVC 통, 기타 이차 포장재	< 5°C	유통 기한은 제조사에서 정하거나(예.3-5 일) 또는 인가받은 기타 기한	내용물, 알레르기 유발 물질, 방부제	예민한 소비자 포함 일반 대중	완전 조리	
RTE 통 고기 및 얇게 썬 고기*	RTE 고기 및 가공육류식품(햄, 데본, 카바노시)	스티로폼 트레이,랩, 비닐 봉지, 진공포장 불가	비닐 봉지, 판지, 종이상자, 나무상자, PVC 통, 기타 이차 포장재	< 5°C	유통 기한은 제조사에서 정하거나(예.3-5 일) 또는 인가받은 기타 기한	내용물, 알레르기 유발 물질, 방부제	예민한 소비자 포함 일반 대중	즉석에서 먹을 수 있음,추가 가공이나 조리 불필요	
냉동 제품	가금육, 해산물, 붉은 고기, 기타 식품	식품에 사용가능한 비닐 봉지나 진공봉지, 대부분의 제품은 상자	비닐 봉지, 판지, 종이상자, 나무상자, PVC 통, 기타 이차 포장재	단단히 얼려서 (-15 °C 또는 미만 권장)	유통 기한은 제조사에서 정하거나(예.3-5 일) 또는 인가받은 기타 기한	원산지, 내용물, 알레르기 유발 물질, 방부제	예민한 소비자 포함 일반 대중	소비자가 해동하여 완전 조리	
유제품	우유, 크림, 치즈	스티로폼 트레이,랩, 비닐 봉지나 진공포장 봉지	비닐 봉지, 판지, 종이상자, 나무상자, PVC 통, 기타 이차 포장재	< 5°C	유통 기한은 제조사에서 정하거나(예.3-5 일) 또는 인가받은 기타 기한	원산지	예민한 소비자 포함 일반 대중	즉석에서 먹을 수 있음,추가 가공이나 조리 불필요	
포장 계란	가금류 알 그대로	판지 상자나 통	비닐 봉지, 판지, 종이상자, 나무상자, PVC 통, 기타 이차 포장재	실온	유통 기한은 제조사나 공급업체에서 정함	계란마다 도장을 찍고 상자엔 모든 내용을 기입함	예민한 소비자 포함 일반 대중	완전 조리	
생 해산물	생 또는 해동시킨 해산물 예.생선, 새우, 굴, 갑각	스티로폼 트레이,랩, 비닐 봉지나 진공포장 봉지	비닐 봉지, 판지, 종이상자, 나무상자, PVC 통, 기타 이차 포장재	< 5°C	유통 기한은 제조사에서 정하거나(예.3-5 일) 또는 인가받은 기타 기한	원산지 라벨	예민한 소비자 포함 일반 대중	즉석에서 먹을 수 있음,추가 가공이나 조리 불필요	

조리된 고기와 베이컨

공인 공급업체로부터 구입한*) 다음 제품을 판매용으로 만든다면 답을 기입하십시오.

제품 표시	성분	포장재 (이차)	포장재 (이차)	보관 조건	유통 기한	라벨 표기	소비자	사용목적	나는 이제품을 만든다/판다 (예,아니오 를 기입할 것)
조리 염지육	생 또는 냉동육, 소금물, 기타 내용물 예. 첨가제, 소금, 향신료, 조미료, 곡분	스티로폼 트레이, 랩, 비닐 봉지. 기타 재질 봉지 진공포장 불가	비닐 봉지, 판지, 종이상자, 나무상자, PVC 통, 기타 이차 포장재	< 5°C 날 제품과 분리	유통 기한은 제조사에서 정하거나 인가받은 기타 기한	내용물, 알레르기 유발 물질, 방부제	예민한 소비자 포함 일반 대중	즉석에서 먹을 수 있음, 추가 가공이나 조리 불필요	
조리된 고기, 데본,간소시지,치 킨로프,조리염지 육, 프랑크푸르트 소시지,새벌로이, 물에 데친 소시지 등	생 고기 및 일반 내용물 예. 첨가제, 소금, 향신료, 조미료, 곡분	스티로폼 트레이, 랩, 비닐 봉지. 진공포장 불가	비닐 봉지, 판지, 종이상자, 나무상자, PVC 통, 기타 이차 포장재	< 5°C 날 제품과 분리	유통 기한은 제조사에서 정하거나 인가받은 기타 기한	내용물, 알레르기 유발 물질, 방부제	예민한 소비자 포함 일반 대중	즉석에서 먹을 수 있음, 추가 가공이나 조리 불필요	
베이컨	생 또는 냉동육, 소금물, 기타 내용물 예. 첨가제, 소금, 향신료, 조미료, 곡분	스티로폼 트레이, 랩, 비닐 봉지나 진공포장 봉지	비닐 봉지, 판지, 종이상자, 나무상자, PVC 통, 기타 이차 포장재	< 5°C 날 제품과 분리	유통 기한은 제조사에서 정하거나 인가받은 기타 기한	내용물, 알레르기 유발 물질, 방부제	예민한 소비자 포함 일반 대중	완전 조리	
가공육류제품(기 타)	생 또는 냉동육, 소금물, 기타 내용물 예. 첨가제, 소금, 향신료, 조미료, 곡분	스티로폼 트레이, 랩, 비닐 봉지. 진공포장 불가	비닐 봉지, 판지, 종이상자, 나무상자, PVC 통, 기타 이차 포장재	< 5°C 날 제품과 분리	유통 기한은 제조사에서 정하거나 인가받은 기타 기한	내용물, 알레르기 유발 물질, 방부제	예민한 소비자 포함 일반 대중	즉석에서 먹을 수 있음, 추가 가공이나 조리 불필요	



진공포장 RTE

다음 제품을 판매용으로 만든다면 답을 기입하십시오. 이 제품은 추가 검사가 필요함. 추가 정보가 필요하면 결과 14 번을 참조할 것.

제품 표시	성분	포장재 (일차)	포장재 (이차)	보관 조건	유통 기한	라벨 표기	소비자	사용목적	나는 이제품을 만든다/판다 (예,아니오를 기입할 것)
조리 고기 얇게 썰어서 포장	생 고기 또는 냉동육 및 일반 내용물 (예. 첨가제, 소금, 향신료, 조미료, 곡분)	진공 포장 폴리백 또는 변형기체포장(MAP)	비닐 봉지, 판지, 종이상자, 나무상자, PVC 통, 기타 이차 포장재	< 5°C	인가받은 유통 기한은 제조사에서 정한다	내용물, 알레르기 유발 물질, 방부제	예민한 소비자 포함 일반 대중	즉석에서 먹을 수 있음, 추가 가공이나 조리 불필요	
조리된 살코기 전체 포장	생 고기 또는 냉동육 및 일반 내용물 (예. 첨가제, 소금, 향신료, 조미료, 곡분)	진공 포장 폴리백 또는 변형기체포장(MAP)	비닐 봉지, 판지, 종이상자, 나무상자, PVC 통, 기타 이차 포장재	< 5°C	인가받은 유통 기한은 제조사에서 정한다	내용물, 알레르기 유발 물질, 방부제	예민한 소비자 포함 일반 대중	즉석에서 먹을 수 있음, 추가 가공이나 조리 불필요	

생분쇄발효육 (UCFM)

다음 제품을 판매용으로 만든다면 답을 기입하십시오. 승인받은 표준방식이 필요함. 추가 정보는 결과 5 번을 참조할 것.

제품 표시	성분	포장재 (일차)	포장재 (이차)	보관 조건	유통 기한	라벨 표기	소비자	사용목적	나는 이제품을 만든다/판다(예, 아니오를 기입할 것)
생분쇄발효육 예, 살라미	생 고기 및 일반 내용물 예. 첨가제, 소금, 향신료, 조미료, 곡분, 초기 배양균	천연 케이스 콜라겐, 진공 포장 폴리백	비닐 봉지, 판지, 종이상자, 나무상자, PVC 통, 기타 이차 포장재	< 5 °C, 또는 실온 (실온보관일 경우)	인가받은 유통 기한은 제조사에서 정한다	내용물, 알레르기 유발 물질, 방부제 UCFM 제품이라는 문구	예민한 소비자 포함 일반 대중	즉석에서 먹을 수 있음, 추가 가공이나 조리 불필요	

말린 고기/숙성염지건조육

다음 제품을 판매용으로 만든다면 답을 기입하십시오.이 제품은 방부제 사용 한도가 적용됨. 추가 정보는 결과 6 번을 참조할 것.

제품 표시	성분	포장재 (일차)	포장재 (이차)	보관 조건	유통 기한	라벨 표기(FSP 결과 7 에 정보가 나온다)	소비자	사용목적	나는 이제품을 만든다/판다 (예,아니오를 기입할 것)
말린 고기 예. 육포나 빌통	생 고기 및 일반 내용물 예. 첨가제, 소금, 향신료, 조미료,방부제	비닐 봉지나 진공포장된 폴리백	비닐 봉지, 새 상자 또는 PVC 통	실온	인가받은 유통 기한은 제조사에서 정한다 (예.12 개월)	내용물, 알레르기 유발 물질, 방부제	예민한 소비자 포함 일반 대중	즉석에서 먹을 수 있음,추가 가공이나 조리 불필요	

기타 식품

기타 식품 (예.파이, 치즈,훈제육, 건조숙성육, 미리 자른 야채등)을 만들고 판매한다면 답을 기입하십시오.

제품 표시	성분	포장재 (일차)	포장재 (이차)	보관 조건	유통 기한	라벨 표기(FSP 결과 7 에 정보가 나온다)	소비자	사용목적	나는 이제품을 만든다/판다 (예,아니오를 기입할 것)

부록 5: 관리자 책임 선서문

관리자 책임 선서문

식품 안전 선서

_____ 는 이 식품 안전 프로그램을 유지하여 다음과 같은
(식품청 면허에 기재된 사업체) 결과를 얻도록 만전을 기한다

- 최종 제품이 사람이 섭취하기에 적합하며
- 본 업체는 2003년 식품법령, 2015년 식품규정 요건과 본 업체가 항상 준수해야 하는 관련 기준을 항상 준수한다.

식품 안전 프로그램의 범위와 목적

범위 이 식품 안전 프로그램은 다음 모두를 다룬다

- 판매 목적 식품 수령, 가공 (조리 포함), 보관, 배달 및 판매 목적 진열

목적 이 식품 안전 프로그램은 식품이 본 업체의 통제하에 있는 동안 식품을 취급할 때 위해요소를 최소화하여 제품이 2015년 식품 규정과 관련한 NSW 식품청의 규제 요건을 준수하도록 하기 위해 실행하고 있다.

식품 안전 프로그램 팀

이 팀은 식품 안전 위험요소를 관리하기 위해 식품 안전 프로그램 유지, 절차 심의 및 개선, 효과적인 통제 실시를 책임진다.

팀 소속 인원은 다음과 같다

이름	회사내 직위	날짜	서명
	사장/주인		
	관리자 및 품질 관리책임자		



Department of
Primary Industries
Food Authority

NSW 소매 정육

소매 일지

본 NSW 소매용 정육 식품 안전 프로그램 및 소매일지 번역판에 담겨있는 정보는 단순 정보제공용입니다.
감사/검열 목적이나 불일치가 있는 경우 영어 원본이 우선합니다.



Department of
Primary Industries
Food Authority



머리말

본 소매일지는 NSW 식품청에서 정육 소매업체들이 NSW 소매정육 사업장의 건축 및 위생적 운영 vy 표준 요건을 갖추는 데 도움을 주기 위해 마련하였습니다.

이 기준에 따라 귀 업체는 귀 업체의 식품 안전 프로그램의 일환으로 온도 및 위생 모니터링을 하고 그 기록을 남겨야 합니다. NSW 식품청의 감사관들은 식품 안전 프로그램이 효과적으로 실행되고 있다는 증거로 이 기록을 보여달라고 요청할 것입니다.

본 소매 일지에는 십이 개월 분 주간 체크리스트와 모니터링 양식이 실려 있습니다. 다음 일일 모니터링 양식을 매주 작성하십시오.

- 작업전 위생 체크리스트
- 즉석식품 (RTE) 고기 제품 조리 모니터링 양식
- 수령 및 배송 온도 모니터링
- 보관 온도 모니터링 양식

본 기록은 반드시 귀 업체의 식품안전프로그램에 모니터링 담당으로 기재된 직원이 작성해야 합니다. 매주 일과를 마칠 때 식품안전프로그램에 확인 담당으로 기재된 직원이 반드시 이 기록을 확인해야 합니다

육 개월마다 다음 양식을 작성하고 확인해야 합니다

- 내부 감사 및 정비 체크리스트
- 조리 및 냉각 확인서
- 보정 기록

이 소매일지는 항상 사업장에 비치해야 하며 NSW 식품청 감사관들이 요청하면 보여줄 수 있어야 합니다.

1 주

육 개월 단위 내부 감사 및 정비 체크리스트

날짜:/...../.....

체크리스트 작성자 성명

만족(✓) 불만족 (x) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

항목	✓ x	시정조치/비고
• 천장과 벽에 금 간 부분, 벗겨진 페인트가 없고 타일이 단단히 붙어있음		
• 사업장 바닥/냉장 보관실/냉동고는 금이 가거나 손상된 부분이 없는 상태		
• 문, 문틈마개, 문설주, 손잡이 상태 양호		
• 전등은 덮개가 있음		
• 방충망 설치		
• 작업대와 찬장은 손상이 없고 낙후되지 않음		
• 장비와 장착 부품엔 녹, 부식, 벗겨진 페인트가 없음		
• 선반, 고리, 난간에 부식, 벗겨진 페인트가 없음		
• 냉각기는 먼지, 녹, 부식, 벗겨진 페인트가 없고 외부 누수가 없음		
• 세수대는 손을 대지 않고 쓸 수 있고, 접근이 용이하며 망가지지 않았음		
• 화학 약품, 청소 장비, 마른 식품내용물, 포장재는 교차 오염이 방지되도록 보관 중		
• 사업장 구조와 보관 중인 재료가 해충 및 쥐 서식을 초래하지 않음. 외부로 난 문 /통로가 해충 및 쥐 진입 방지함.		
식품 안전프로그램 현장에 식품안전프로그램 실시 및 비치		
• 작업 시 실제로 절차를 실행 중		
• 모니터링 기록 제날짜에 기록 중		
• 식품 취급자 위생 코스 훈련 기록 있음		
• 방충방서 서비스 기록		
면허 요건		
• NSWFA 에 사업체명 올바로 통보. 인허가 받아서 전시 중		

시정조치: _____

육 개월 단위 보정

이 모니터링 양식은 반드시 육 개월마다 적어도 한 번씩 작성하고 식품 온도 통제에 사용하는 모든 온도계/온도 계측 장치 및 장비 (예. 냉장보관실, 냉동고, 진열장, 훈제실, 오븐, 조리기구 등)을 망라한다.

보정 후 장비에 표시된 온도를 기록할 것 (예. 0.3°C)

보정에 대한 추가 정보는 NSW 소매 정육 식품 안전 프로그램 **결과 12** 번에 보면 나온다 .

1 주

온도계 # _____ 보정 (0°C)	식품을 조리하거나 따뜻한 음식을 판매하지 않는다면 0°C 로 보정할 것	온도계 # _____ 보정 (0°C)
온도: _____		온도: _____
날짜: _____		날짜: _____
서명: _____		서명: _____

온도계 # _____ 보정 (100°C)	식품을 조리하거나 따뜻한 음식을 판매 한다면 0°C 와 100°C 로 보정할 것	온도계 # _____ 보정 (100°C)
온도: _____		온도: _____
날짜: _____		날짜: _____
서명: _____		서명: _____

냉장 보관실	# 1	# 2
온도: _____		
날짜: _____		
서명: _____		

진열장	# 1	# 2
온도: _____		
날짜: _____		
서명: _____		

냉동고	# 1	# 2
온도: _____		
날짜: _____		
서명: _____		

메모:

냉장 보관실	# 3	# 4
온도: _____		
날짜: _____		
서명: _____		

진열장	# 3	# 4
온도: _____		
날짜: _____		
서명: _____		

	훈제실	오븐/조리 기기
온도: _____		
날짜: _____		
서명: _____		

메모:

1 주 육 개월 단위 RTE 고기 조리 및 냉각 확인

이 모니터링 양식은 다음 제품에 한해 작성해야 한다.

냉각 시간 및 온도가 NSW 표준에 부합하는지 확인할 수 있도록 육 개월마다 적어도 조리 제품 네 가지 (예. 햄, 파이, 구이)를 이 양식에 기록해야 한다

조리: 중심 온도는 10 분 간 65°C 이상으로 조리하거나 (A1- A2), NSW 소매 정육 식품 안전 프로그램 결과 4 번에 나온 해당 수치로 해야만 한다.

냉각: 고기 제품의 중심 온도가 52°C, 12°C, 5°C (B1, B2, C1)에 이른 시간을 반드시 기록해야 한다

조리 및 냉각 모니터링 절차에 대한 추가 정보는 NSW 정육 식품 안전 프로그램의 결과 4 번 및 부록 1 에 나온다.

날짜	배치 ID 번호	제품 표시	조리 시간 및 중심 온도				냉각 시간 및 심 부 온도			서명	
			시간/온도 1	시간/온도 2	시간/온도 3	시간/온도 4	52°C 도달 시간 (B1)	12°C 도달 시간 (B2)	5°C 도달 시간(C1)		
5-Mar-15	5678-B	햄*	10:02am/65.2°C (A1)	10:12am/66.1°C (A2)	N/A	N/A	11:13am	06:15pm	09:12am	여기에 서명	예 1 염지 제품*
9-Apr-15	5679-C	쇠고기 로스트**	09:47am/63.7°C	09:57am/64.9°C	09:59am/65.1°C (A1)	10:15am/65.4°C (A2)	10:34am	04:30pm	10:00am (10-April)	여기에 서명	예 2 비염지 제품 **

1 주 RTE 고기 육개월 단위 조리 및 냉각 확인

냉각 시간 및 온도가 식품 표준규정에 부합하는지 확인할 수 있도록 육 개월마다 적어도 '기타' 조리 비육류제품 두 가지(예. 키시, 야채 구이, 스톡 등)를 이 양식에 기록할 것

냉각: 이런 제품을 제대로 식히기 위해서는 중심 온도 60°C, 21°C, 5°C 에 이른 시간을 반드시 기록해야만 한다

조리 및 냉각 모니터링 절차에 대한 추가 정보는 NSW 정육 식품 안전 프로그램의 결과 4 번 및 부록 1 에 나온다.

날짜	배치 ID 번호	제품 표시	조리 시간 및 중심 온도	냉각 시간 및 중심 온도			서명
				60°C 도달 시간	21°C 도달 시간	5°C 도달 시간	

메모:

1 주

작업 전 위생 체크리스트

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
1. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
2. 모든 세수대와 마개 청결								
3. 조리대, 카운터, 도마,진열장 등 청결								
4. 칼,연마봉,사슬,장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
5. 온도계 정상 작동								
6. 띠톱,슬라이스 기계,소시지 채우는 기계,민스 기계 등 청결								
7. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
8. 선반,고리,문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
9. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
10.배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
11.편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
12.식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
13.식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
14.밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
15.교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
16.포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
17.식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
18.해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
19.건물, 붙박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

2 주

작업 전 위생 체크리스트

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
1. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
2. 모든 세수대와 마개 청결								
3. 조리대, 카운터, 도마,진열장 등 청결								
4. 칼,연마봉,사슬,장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
5. 온도계 정상 작동								
6. 띠톱,슬라이스 기계,소시지 채우는 기계,민스 기계 등 청결								
7. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
8. 선반,고리,문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
9. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
10.배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
11.편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
12.식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
13.식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
14.밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
15.교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
16.포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
17.식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
18.해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
19.건물, 붙박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

3 주

작업 전 위생 체크리스트

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
1. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
2. 모든 세수대와 마개 청결								
3. 조리대, 카운터, 도마,진열장 등 청결								
4. 칼,연마봉,사슬,장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
5. 온도계 정상 작동								
6. 띠톱,슬라이스 기계,소시지 채우는 기계,민스 기계 등 청결								
7. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
8. 선반,고리,문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
9. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
10.배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
11.편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
12.식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
13.식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
14.밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
15.교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
16.포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
17.식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
18.해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
19.건물, 붙박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

4 주

작업 전 위생 체크리스트

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
1. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
2. 모든 세수대와 마개 청결								
3. 조리대, 카운터, 도마, 진열장 등 청결								
4. 칼, 연마봉, 사슬, 장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
5. 온도계 정상 작동								
6. 띠톱, 슬라이스 기계, 소시지 채우는 기계, 민스 기계 등 청결								
7. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
8. 선반, 고리, 문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
9. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
10. 배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
11. 편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
12. 식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
13. 식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
14. 밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
15. 교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
16. 포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
17. 식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
18. 해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
19. 건물, 붙박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

4 주 수령 및 배송 온도 모니터링								
날짜	수령 배송	취급자/ 공급자	제품 표시	육안 확인 (예/아니오)	온도(°C)	수락/거절	시정 조치/메모	이름 첫 글자

4 주 보관 온도 모니터링 양식									
구역	온도 (°C)							시정 조치/메모	이름 첫 글자
	월	화	수	목	금	토	일		
냉장 보관실									
냉장 보관실									
냉동고(꽂은 열린 식품)									
진열장									
뜨거운 진열장(>60°C)									

5 주

작업 전 위생 체크리스트

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
1. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
2. 모든 세수대와 마개 청결								
3. 조리대, 카운터, 도마,진열장 등 청결								
4. 칼,연마봉,사슬,장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
5. 온도계 정상 작동								
6. 띠톱,슬라이스 기계,소시지 채우는 기계,민스 기계 등 청결								
7. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
8. 선반,고리,문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
9. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
10.배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
11.편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
12.식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
13.식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
14.밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
15.교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
16.포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
17.식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
18.해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
19.건물, 붙박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

6 주

작업 전 위생 체크리스트

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
1. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
2. 모든 세수대와 마개 청결								
3. 조리대, 카운터, 도마,진열장 등 청결								
4. 칼,연마봉,사슬,장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
5. 온도계 정상 작동								
6. 띠톱,슬라이스 기계,소시지 채우는 기계,민스 기계 등 청결								
7. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
8. 선반,고리,문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
9. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
10.배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
11.편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
12.식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
13.식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
14.밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
15.교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
16.포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
17.식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
18.해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
19.건물, 붙박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

7 주

작업 전 위생 체크리스트

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
1. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
2. 모든 세수대와 마개 청결								
3. 조리대, 카운터, 도마,진열장 등 청결								
4. 칼,연마봉,사슬,장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
5. 온도계 정상 작동								
6. 띠톱,슬라이스 기계,소시지 채우는 기계,민스 기계 등 청결								
7. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
8. 선반,고리,문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
9. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
10.배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
11.편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
12.식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
13.식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
14.밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
15.교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
16.포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
17.식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
18.해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
19.건물, 붙박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

8 주

작업 전 위생 체크리스트

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
1. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
2. 모든 세수대와 마개 청결								
3. 조리대, 카운터, 도마,진열장 등 청결								
4. 칼,연마봉,사슬,장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
5. 온도계 정상 작동								
6. 띠톱,슬라이스 기계,소시지 채우는 기계,민스 기계 등 청결								
7. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
8. 선반,고리,문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
9. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
10.배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
11.편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
12.식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
13.식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
14.밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
15.교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
16.포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
17.식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
18.해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
19.건물, 붙박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

8 주 수령 및 배송 온도 모니터링								
날짜	수령 배송	취급자/ 공급자	제품 표시	육안 확인 (예/아니오)	온도(°C)	수락/거절	시정 조치/메모	이름 첫 글자

8 주 보관 온도 모니터링 양식									
구역	온도 (°C)							시정 조치/메모	이름 첫 글자
	월	화	수	목	금	토	일		
냉장 보관실									
냉장 보관실									
냉동고(공공 열린 식품)									
진열장									
뜨거운 진열장(>60°C)									

9 주

작업 전 위생 체크리스트

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
1. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
2. 모든 세수대와 마개 청결								
3. 조리대, 카운터, 도마,진열장 등 청결								
4. 칼,연마봉,사슬,장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
5. 온도계 정상 작동								
6. 띠톱,슬라이스 기계,소시지 채우는 기계,민스 기계 등 청결								
7. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
8. 선반,고리,문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
9. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
10.배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
11.편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
12.식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
13.식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
14.밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
15.교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
16.포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
17.식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
18.해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
19.건물, 붙박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

9 주 수령 및 배송 온도 모니터링								
날짜	수령 배송	취급자/ 공급자	제품 표시	육안 확인 (예/아니오)	온도(°C)	수락/거절	시정 조치/메모	이름 첫 글자

9 주 보관 온도 모니터링 양식									
구역	온도 (°C)							시정 조치/메모	이름 첫 글자
	월	화	수	목	금	토	일		
냉장 보관실									
냉장 보관실									
냉동고(空空 열린 식품)									
진열장									
뜨거운 진열장(>60°C)									

10 주

작업 전 위생 체크리스트

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
1. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
2. 모든 세수대와 마개 청결								
3. 조리대, 카운터, 도마,진열장 등 청결								
4. 칼,연마봉,사슬,장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
5. 온도계 정상 작동								
6. 띠톱,슬라이스 기계,소시지 채우는 기계,민스 기계 등 청결								
7. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
8. 선반,고리,문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
9. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
10.배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
11.편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
12.식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
13.식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
14.밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
15.교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
16.포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
17.식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
18.해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
19.건물, 붙박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

11 주

작업 전 위생 체크리스트

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
1. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
2. 모든 세수대와 마개 청결								
3. 조리대, 카운터, 도마,진열장 등 청결								
4. 칼,연마봉,사슬,장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
5. 온도계 정상 작동								
6. 띠톱,슬라이스 기계,소시지 채우는 기계,민스 기계 등 청결								
7. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
8. 선반,고리,문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
9. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
10.배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
11.편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
12.식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
13.식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
14.밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
15.교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
16.포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
17.식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
18.해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
19.건물, 붙박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

11 주 수령 및 배송 온도 모니터링								
날짜	수령 배송	취급자/ 공급자	제품 표시	육안 확인 (예/아니오)	온도(°C)	수락/거절	시정 조치/메모	이름 첫 글자

11 주 보관 온도 모니터링 양식									
구역	온도 (°C)							시정 조치/메모	이름 첫 글자
	월	화	수	목	금	토	일		
냉장 보관실									
냉장 보관실									
냉동고(공공 열린 식품)									
진열장									
뜨거운 진열장(>60°C)									

12 주

작업 전 위생 체크리스트

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
1. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
2. 모든 세수대와 마개 청결								
3. 조리대, 카운터, 도마,진열장 등 청결								
4. 칼,연마봉,사슬,장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
5. 온도계 정상 작동								
6. 띠톱,슬라이스 기계,소시지 채우는 기계,민스 기계 등 청결								
7. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
8. 선반,고리,문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
9. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
10.배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
11.편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
12.식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
13.식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
14.밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
15.교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
16.포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
17.식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
18.해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
19.건물, 붙박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

13 주

작업 전 위생 체크리스트

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
1. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
2. 모든 세수대와 마개 청결								
3. 조리대, 카운터, 도마,진열장 등 청결								
4. 칼,연마봉,사슬,장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
5. 온도계 정상 작동								
6. 띠톱,슬라이스 기계,소시지 채우는 기계,민스 기계 등 청결								
7. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
8. 선반,고리,문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
9. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
10.배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
11.편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
12.식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
13.식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
14.밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
15.교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
16.포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
17.식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
18.해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
19.건물, 붙박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

13 주 수령 및 배송 온도 모니터링

날짜	수령 배송	취급자/ 공급자	제품 표시	육안 확인 (예/아니오)	온도(°C)	수락/거절	시정 조치/메모	이름 첫 글자

13 주 보관 온도 모니터링 양식

구역	온도 (°C)							시정 조치/메모	이름 첫 글자
	월	화	수	목	금	토	일		
냉장 보관실									
냉장 보관실									
냉동고(공공 열린 식품)									
진열장									
뜨거운 진열장(>60°C)									

14 주

작업 전 위생 체크리스트

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
1. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
2. 모든 세수대와 마개 청결								
3. 조리대, 카운터, 도마,진열장 등 청결								
4. 칼,연마봉,사슬,장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
5. 온도계 정상 작동								
6. 띠톱,슬라이스 기계,소시지 채우는 기계,민스 기계 등 청결								
7. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
8. 선반,고리,문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
9. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
10.배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
11.편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
12.식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
13.식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
14.밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
15.교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
16.포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
17.식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
18.해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
19.건물, 붙박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

14 주 수령 및 배송 온도 모니터링								
날짜	수령 배송	취급자/ 공급자	제품 표시	육안 확인 (예/아니오)	온도(°C)	수락/거절	시정 조치/메모	이름 첫 글자

14 주 보관 온도 모니터링 양식									
구역	온도 (°C)							시정 조치/메모	이름 첫 글자
	월	화	수	목	금	토	일		
냉장 보관실									
냉장 보관실									
냉동고(꽂고 열린 식품)									
진열장									
뜨거운 진열장(>60°C)									

15 주

작업 전 위생 체크리스트

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
1. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
2. 모든 세수대와 마개 청결								
3. 조리대, 카운터, 도마,진열장 등 청결								
4. 칼,연마봉,사슬,장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
5. 온도계 정상 작동								
6. 띠톱,슬라이스 기계,소시지 채우는 기계,민스 기계 등 청결								
7. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
8. 선반,고리,문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
9. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
10.배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
11.편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
12.식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
13.식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
14.밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
15.교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
16.포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
17.식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
18.해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
19.건물, 붙박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

15 주 수령 및 배송 온도 모니터링

날짜	수령 배송	취급자/ 공급자	제품 표시	육안 확인 (예/아니오)	온도(°C)	수락/거절	시정 조치/메모	이름 첫 글자

15 주 보관 온도 모니터링 양식

구역	온도 (°C)							시정 조치/메모	이름 첫 글자
	월	화	수	목	금	토	일		
냉장 보관실									
냉장 보관실									
냉동고(꽂꽂 열린 식품)									
진열장									
뜨거운 진열장(>60°C)									

16 주

작업 전 위생 체크리스트

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
1. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
2. 모든 세수대와 마개 청결								
3. 조리대, 카운터, 도마,진열장 등 청결								
4. 칼,연마봉,사슬,장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
5. 온도계 정상 작동								
6. 띠톱,슬라이스 기계,소시지 채우는 기계,민스 기계 등 청결								
7. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
8. 선반,고리,문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
9. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
10.배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
11.편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
12.식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
13.식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
14.밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
15.교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
16.포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
17.식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
18.해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
19.건물, 붙박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

16 주 수령 및 배송 온도 모니터링								
날짜	수령 배송	취급자/ 공급자	제품 표시	육안 확인 (예/아니오)	온도(°C)	수락/거절	시정 조치/메모	이름 첫 글자

16 주 보관 온도 모니터링 양식									
구역	온도 (°C)							시정 조치/메모	이름 첫 글자
	월	화	수	목	금	토	일		
냉장 보관실									
냉장 보관실									
냉동고(꽂꽂 열린 식품)									
진열장									
뜨거운 진열장(>60°C)									

17 주

작업 전 위생 체크리스트

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
1. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
2. 모든 세수대와 마개 청결								
3. 조리대, 카운터, 도마,진열장 등 청결								
4. 칼,연마봉,사슬,장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
5. 온도계 정상 작동								
6. 띠톱,슬라이스 기계,소시지 채우는 기계,민스 기계 등 청결								
7. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
8. 선반,고리,문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
9. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
10.배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
11.편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
12.식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
13.식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
14.밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
15.교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
16.포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
17.식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
18.해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
19.건물, 붙박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

18 주

작업 전 위생 체크리스트

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
1. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
2. 모든 세수대와 마개 청결								
3. 조리대, 카운터, 도마,진열장 등 청결								
4. 칼,연마봉,사슬,장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
5. 온도계 정상 작동								
6. 띠톱,슬라이스 기계,소시지 채우는 기계,민스 기계 등 청결								
7. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
8. 선반,고리,문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
9. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
10.배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
11.편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
12.식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
13.식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
14.밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
15.교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
16.포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
17.식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
18.해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
19.건물, 붙박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

19 주

작업 전 위생 체크리스트

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
1. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
2. 모든 세수대와 마개 청결								
3. 조리대, 카운터, 도마,진열장 등 청결								
4. 칼,연마봉,사슬,장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
5. 온도계 정상 작동								
6. 띠톱,슬라이스 기계,소시지 채우는 기계,민스 기계 등 청결								
7. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
8. 선반,고리,문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
9. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
10.배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
11.편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
12.식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
13.식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
14.밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
15.교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
16.포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
17.식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
18.해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
19.건물, 붙박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

20 주

작업 전 위생 체크리스트

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
1. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
2. 모든 세수대와 마개 청결								
3. 조리대, 카운터, 도마, 진열장 등 청결								
4. 칼, 연마봉, 사슬, 장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
5. 온도계 정상 작동								
6. 띠톱, 슬라이스 기계, 소시지 채우는 기계, 민스 기계 등 청결								
7. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
8. 선반, 고리, 문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
9. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
10. 배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
11. 편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
12. 식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
13. 식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
14. 밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
15. 교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
16. 포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
17. 식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
18. 해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
19. 건물, 붙박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

20 주 수령 및 배송 온도 모니터링								
날짜	수령 배송	취급자/ 공급자	제품 표시	육안 확인 (예/아니오)	온도(°C)	수락/거절	시정 조치/메모	이름 첫 글자

20 주 보관 온도 모니터링 양식									
구역	온도 (°C)							시정 조치/메모	이름 첫 글자
	월	화	수	목	금	토	일		
냉장 보관실									
냉장 보관실									
냉동고(공공 열린 식품)									
진열장									
뜨거운 진열장(>60°C)									

21 주

작업 전 위생 체크리스트

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
1. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
2. 모든 세수대와 마개 청결								
3. 조리대, 카운터, 도마,진열장 등 청결								
4. 칼,연마봉,사슬,장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
5. 온도계 정상 작동								
6. 띠톱,슬라이스 기계,소시지 채우는 기계,민스 기계 등 청결								
7. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
8. 선반,고리,문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
9. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
10.배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
11.편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
12.식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
13.식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
14.밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
15.교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
16.포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
17.식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
18.해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
19.건물, 붙박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

21 주 수령 및 배송 온도 모니터링								
날짜	수령 배송	취급자/ 공급자	제품 표시	육안 확인 (예/아니오)	온도(°C)	수락/거절	시정 조치/메모	이름 첫 글자

21 주 보관 온도 모니터링 양식									
구역	온도 (°C)							시정 조치/메모	이름 첫 글자
	월	화	수	목	금	토	일		
냉장 보관실									
냉장 보관실									
냉동고(꽂꽂 열린 식품)									
진열장									
뜨거운 진열장(>60°C)									

22 주

작업 전 위생 체크리스트

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
1. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
2. 모든 세수대와 마개 청결								
3. 조리대, 카운터, 도마,진열장 등 청결								
4. 칼,연마봉,사슬,장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
5. 온도계 정상 작동								
6. 띠톱,슬라이스 기계,소시지 채우는 기계,민스 기계 등 청결								
7. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
8. 선반,고리,문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
9. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
10.배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
11.편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
12.식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
13.식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
14.밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
15.교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
16.포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
17.식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
18.해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
19.건물, 붙박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

22 주 수령 및 배송 온도 모니터링

날짜	수령 배송	취급자/ 공급자	제품 표시	육안 확인 (예/아니오)	온도(°C)	수락/거절	시정 조치/메모	이름 첫 글자

22 주 보관 온도 모니터링 양식

구역	온도 (°C)							시정 조치/메모	이름 첫 글자
	월	화	수	목	금	토	일		
냉장 보관실									
냉장 보관실									
냉동고(꽂꽂 열린 식품)									
진열장									
뜨거운 진열장(>60°C)									

23 주

작업 전 위생 체크리스트

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
1. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
2. 모든 세수대와 마개 청결								
3. 조리대, 카운터, 도마,진열장 등 청결								
4. 칼,연마봉,사슬,장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
5. 온도계 정상 작동								
6. 띠톱,슬라이스 기계,소시지 채우는 기계,민스 기계 등 청결								
7. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
8. 선반,고리,문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
9. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
10.배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
11.편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
12.식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
13.식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
14.밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
15.교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
16.포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
17.식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
18.해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
19.건물, 붙박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

24 주

작업 전 위생 체크리스트

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
1. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
2. 모든 세수대와 마개 청결								
3. 조리대, 카운터, 도마,진열장 등 청결								
4. 칼,연마봉,사슬,장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
5. 온도계 정상 작동								
6. 띠톱,슬라이스 기계,소시지 채우는 기계,민스 기계 등 청결								
7. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
8. 선반,고리,문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
9. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
10.배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
11.편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
12.식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
13.식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
14.밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
15.교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
16.포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
17.식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
18.해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
19.건물, 붙박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

24 주 수령 및 배송 온도 모니터링

날짜	수령 배송	취급자/ 공급자	제품 표시	육안 확인 (예/아니오)	온도(°C)	수락/거절	시정 조치/메모	이름 첫 글자

24 주 보관 온도 모니터링 양식

구역	온도 (°C)							시정 조치/메모	이름 첫 글자
	월	화	수	목	금	토	일		
냉장 보관실									
냉장 보관실									
냉동고(공공 열린 식품)									
진열장									
뜨거운 진열장(>60°C)									

25 주

작업 전 위생 체크리스트

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
1. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
2. 모든 세수대와 마개 청결								
3. 조리대, 카운터, 도마,진열장 등 청결								
4. 칼,연마봉,사슬,장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
5. 온도계 정상 작동								
6. 띠톱,슬라이스 기계,소시지 채우는 기계,민스 기계 등 청결								
7. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
8. 선반,고리,문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
9. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
10.배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
11.편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
12.식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
13.식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
14.밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
15.교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
16.포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
17.식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
18.해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
19.건물, 붙박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

25 주 수령 및 배송 온도 모니터링								
날짜	수령 배송	취급자/ 공급자	제품 표시	육안 확인 (예/아니오)	온도(°C)	수락/거절	시정 조치/메모	이름 첫 글자

25 주 보관 온도 모니터링 양식									
구역	온도 (°C)							시정 조치/메모	이름 첫 글자
	월	화	수	목	금	토	일		
냉장 보관실									
냉장 보관실									
냉동고(꽂꽂 열린 식품)									
진열장									
뜨거운 진열장(>60°C)									

날짜:/...../.....

체크리스트 작성자 성명

만족(✓) 불만족 (x) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

항목	✓ x	시정조치/비고
• 천장과 벽에 금 간 부분, 벗겨진 페인트가 없고 타일이 단단히 붙어있음		
• 사업장 바닥/냉장 보관실/냉동고는 금이 가거나 손상된 부분이 없는 상태		
• 문, 문틈마개, 문설주, 손잡이 상태 양호		
• 전등은 덮개가 있음		
• 방충망 설치		
• 작업대와 찬장은 손상이 없고 낙후되지 않음		
• 장비와 장착 부품엔 녹, 부식, 벗겨진 페인트가 없음		
• 선반, 고리, 난간에 부식, 벗겨진 페인트가 없음		
• 냉각기는 먼지, 녹, 부식, 벗겨진 페인트가 없고 외부 누수가 없음		
• 세수대는 손을 대지 않고 쓸 수 있고, 접근이 용이하며 망가지지 않았음		
• 화학 약품, 청소 장비, 마른 식품내용물, 포장재는 교차 오염이 방지되도록 보관 중		
• 사업장 구조와 보관 중인 재료가 해충 및 쥐 서식을 초래하지 않음. 외부로 난 문 /통로가 해충 및 쥐 진입 방지함.		
식품 안전프로그램 현장에 식품안전프로그램 실시 및 비치		
• 작업 시 실제로 절차를 실행 중		
• 모니터링 기록 제날짜에 기록 중		
• 식품 취급자 위생 코스 훈련 기록 있음		
• 방충방서 서비스 기록		
면허 요건		
• NSWFA 에 사업체명 올바로 통보. 인허가 받아서 전시 중		

시정조치: _____

육 개월 단위 보정

이 모니터링 양식은 반드시 육 개월마다 적어도 한 번씩 작성하고 식품 온도 통제에 사용하는 모든 온도계/온도 계측 장치 및 장비 (예. 냉장보관실, 냉동고, 진열장, 훈제실, 오븐, 조리기구 등)을 망라한다.

보정 후 장비에 표시된 온도를 기록할 것 (예. 0.3°C)

보정에 대한 추가 정보는 NSW 소매 정육 식품 안전 프로그램 **결과 12** 번에 보면 나온다 .

26 주

온도계 # _____ 보정 (0°C) 온도: _____ 날짜: _____ 서명: _____	식품을 조리하거나 따뜻한 음식을 판매하지 않는다면 0°C 로 보정할 것	온도계 # _____ 보정 (0°C) 온도: _____ 날짜: _____ 서명: _____
온도계 # _____ 보정 (100°C) 온도: _____ 날짜: _____ 서명: _____	식품을 조리하거나 따뜻한 음식을 판매 한다면 0°C 와 100°C 로 보정할 것	온도계 # _____ 보정 (100°C) 온도: _____ 날짜: _____ 서명: _____

냉장 보관실	# 1	# 2	온도: _____	날짜: _____	서명: _____
진열장	# 1	# 2	온도: _____	날짜: _____	서명: _____
냉동고	# 1	# 2	온도: _____	날짜: _____	서명: _____
메모: _____ _____ _____					

냉장 보관실	# 3	# 4	온도: _____	날짜: _____	서명: _____
진열장	# 3	# 4	온도: _____	날짜: _____	서명: _____
	훈제실	오븐/조리 기기	온도: _____	날짜: _____	서명: _____
메모: _____ _____ _____					

26 주

육 개월 단위 RTE 고기 조리 및 냉각 확인

이 모니터링 양식은 다음 제품에 한해 작성해야 한다.

냉각 시간 및 온도가 NSW 표준에 부합하는지 확인할 수 있도록 육 개월마다 적어도 육 개월마다 적어도 조리 제품 네 가지 (예. 햄, 파이, 구이)를 이 양식에 기록해야 한다

조리: 중심 온도는 10 분 간 65°C 이상으로 조리하거나 (A1- A2), NSW 소매 정육 식품 안전 프로그램 결과 4 번에 나온 해당 수치로 해야만 한다.

냉각: 고기 제품의 중심 온도가 52°C, 12°C, 5°C (B1, B2, C1)에 이른 시간을 반드시 기록해야 한다

조리 및 냉각 모니터링 절차에 대한 추가 정보는 NSW 정육 식품 안전 프로그램의 결과 4 번 및 부록 1 에 나온다.

날짜	배치 ID 번호	제품 표시	조리 시간 및 중심 온도				냉각 시간 및 심 부 온도			서명	
			시간/온도 1	시간/온도 2	시간/온도 3	시간/온도 4	52°C 도달 시간 (B1)	12°C 도달 시간 (B2)	5°C 도달 시간(C1)		
5-Mar-15	5678-B	햄*	10:02am/65.2°C (A1)	10:12am/66.1°C (A2)	N/A	N/A	11:13am	06:15pm	09:12am	여기에 서명	예 1 염지 제품*
9-Apr-15	5679-C	쇠고기 로스트**	09:47am/63.7°C	09:57am/64.9°C	09:59am/65.1°C (A1)	10:15am/65.4°C (A2)	10:34am	04:30pm	10:00am (10-April)	여기에 서명	예 2 비염지 제품 **

26 주

RTE 고기 육개월 단위 조리 및 냉각 확인

냉각 시간 및 온도가 식품 표준규정에 부합하는지 확인할 수 있도록 육 개월마다 적어도 '기타' 조리 비육류제품 두 가지(예. 키시, 야채 구이, 스톡 등)를 이 양식에 기록할 것

냉각: 이런 제품을 제대로 식히기 위해서는 중심 온도 60°C, 21°C, 5°C 에 이른 시간을 반드시 기록해야만 한다

조리 및 냉각 모니터링 절차에 대한 추가 정보는 NSW 정육 식품 안전 프로그램의 결과 4 번 및 부록 1 에 나온다.

날짜	배치 ID 번호	제품 표시	조리 시간 및 중심 온도	냉각 시간 및 중심 온도			서명
				60°C 도달 시간	21°C 도달 시간	5°C 도달 시간	

메모:

26 주

작업 전 위생 체크리스트

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
1. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
2. 모든 세수대와 마개 청결								
3. 조리대, 카운터, 도마,진열장 등 청결								
4. 칼,연마봉,사슬,장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
5. 온도계 정상 작동								
6. 띠톱,슬라이스 기계,소시지 채우는 기계,민스 기계 등 청결								
7. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
8. 선반,고리,문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
9. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
10.배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
11.편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
12.식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
13.식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
14.밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
15.교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
16.포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
17.식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
18.해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
19.건물, 붙박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

27 주

작업 전 위생 체크리스트

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
1. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
2. 모든 세수대와 마개 청결								
3. 조리대, 카운터, 도마,진열장 등 청결								
4. 칼,연마봉,사슬,장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
5. 온도계 정상 작동								
6. 띠톱,슬라이스 기계,소시지 채우는 기계,민스 기계 등 청결								
7. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
8. 선반,고리,문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
9. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
10.배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
11.편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
12.식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
13.식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
14.밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
15.교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
16.포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
17.식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
18.해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
19.건물, 붙박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

27 주 수령 및 배송 온도 모니터링								
날짜	수령 배송	취급자/ 공급자	제품 표시	육안 확인 (예/아니오)	온도(°C)	수락/거절	시정 조치/메모	이름 첫 글자

27 주 보관 온도 모니터링 양식									
구역	온도 (°C)							시정 조치/메모	이름 첫 글자
	월	화	수	목	금	토	일		
냉장 보관실									
냉장 보관실									
냉동고(공공 얼린 식품)									
진열장									
뜨거운 진열장(>60°C)									

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
1. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
2. 모든 세수대와 마개 청결								
3. 조리대, 카운터, 도마, 진열장 등 청결								
4. 칼, 연마봉, 사슬, 장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
5. 온도계 정상 작동								
6. 띠톱, 슬라이스 기계, 소시지 채우는 기계, 민스 기계 등 청결								
7. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
8. 선반, 고리, 문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
9. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
10. 배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
11. 편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
12. 식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
13. 식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
14. 밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
15. 교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
16. 포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
17. 식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
18. 해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
19. 건물, 붙박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
1. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
2. 모든 세수대와 마개 청결								
3. 조리대, 카운터, 도마,진열장 등 청결								
4. 칼,연마봉,사슬,장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
5. 온도계 정상 작동								
6. 띠톱,슬라이스 기계,소시지 채우는 기계,민스 기계 등 청결								
7. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
8. 선반,고리,문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
9. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
10.배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
11.편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
12.식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
13.식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
14.밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
15.교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
16.포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
17.식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
18.해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
19.건물, 붙박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
1. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
2. 모든 세수대와 마개 청결								
3. 조리대, 카운터, 도마,진열장 등 청결								
4. 칼,연마봉,사슬,장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
5. 온도계 정상 작동								
6. 띠톱,슬라이스 기계,소시지 채우는 기계,민스 기계 등 청결								
7. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
8. 선반,고리,문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
9. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
10.배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
11.편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
12.식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
13.식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
14.밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
15.교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
16.포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
17.식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
18.해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
19.건물, 붙박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

31 주

작업 전 위생 체크리스트

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
1. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
2. 모든 세수대와 마개 청결								
3. 조리대, 카운터, 도마,진열장 등 청결								
4. 칼,연마봉,사슬,장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
5. 온도계 정상 작동								
6. 띠톱,슬라이스 기계,소시지 채우는 기계,민스 기계 등 청결								
7. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
8. 선반,고리,문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
9. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
10.배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
11.편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
12.식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
13.식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
14.밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
15.교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
16.포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
17.식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
18.해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
19.건물, 붙박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
1. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
2. 모든 세수대와 마개 청결								
3. 조리대, 카운터, 도마,진열장 등 청결								
4. 칼,연마봉,사슬,장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
5. 온도계 정상 작동								
6. 띠톱,슬라이스 기계,소시지 채우는 기계,민스 기계 등 청결								
7. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
8. 선반,고리,문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
9. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
10.배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
11.편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
12.식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
13.식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
14.밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
15.교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
16.포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
17.식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
18.해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
19.건물, 붙박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
1. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
2. 모든 세수대와 마개 청결								
3. 조리대, 카운터, 도마, 진열장 등 청결								
4. 칼, 연마봉, 사슬, 장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
5. 온도계 정상 작동								
6. 찌뚱, 슬라이스 기계, 소시지 채우는 기계, 민스 기계 등 청결								
7. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
8. 선반, 고리, 문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
9. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
10. 배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
11. 편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
12. 식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
13. 식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
14. 밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
15. 교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
16. 포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
17. 식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
18. 해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
19. 건물, 붙박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

33 주 수령 및 배송 온도 모니터링

날짜	수령 배송	취급자/ 공급자	제품 표시	육안 확인 (예/아니오)	온도(°C)	수락/거절	시정 조치/메모	이름 첫 글자

33 주 보관 온도 모니터링 양식

구역	온도 (°C)							시정 조치/메모	이름 첫 글자
	월	화	수	목	금	토	일		
냉장 보관실									
냉장 보관실									
냉동고(공공 열린 식품)									
진열장									
뜨거운 진열장(>60°C)									

34 주

작업 전 위생 체크리스트

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
1. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
2. 모든 세수대와 마개 청결								
3. 조리대, 카운터, 도마, 진열장 등 청결								
4. 칼, 연마봉, 사슬, 장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
5. 온도계 정상 작동								
6. 띠톱, 슬라이스 기계, 소시지 채우는 기계, 민스 기계 등 청결								
7. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
8. 선반, 고리, 문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
9. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
10. 배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
11. 편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
12. 식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
13. 식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
14. 밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
15. 교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
16. 포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
17. 식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
18. 해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
19. 건물, 붙박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
1. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
2. 모든 세수대와 마개 청결								
3. 조리대, 카운터, 도마,진열장 등 청결								
4. 칼,연마봉,사슬,장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
5. 온도계 정상 작동								
6. 띠톱,슬라이스 기계,소시지 채우는 기계,민스 기계 등 청결								
7. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
8. 선반,고리,문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
9. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
10.배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
11.편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
12.식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
13.식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
14.밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
15.교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
16.포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
17.식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
18.해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
19.건물, 불박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

35 주 수령 및 배송 온도 모니터링								
날짜	수령 배송	취급자/ 공급자	제품 표시	육안 확인 (예/아니오)	온도(°C)	수락/거절	시정 조치/메모	이름 첫 글자

35 주 보관 온도 모니터링 양식									
구역	온도 (°C)							시정 조치/메모	이름 첫 글자
	월	화	수	목	금	토	일		
냉장 보관실									
냉장 보관실									
냉동고(꽂꽂 열린 식품)									
진열장									
뜨거운 진열장(>60°C)									

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
1. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
2. 모든 세수대와 마개 청결								
3. 조리대, 카운터, 도마, 진열장 등 청결								
4. 칼, 연마봉, 사슬, 장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
5. 온도계 정상 작동								
6. 띠톱, 슬라이스 기계, 소시지 채우는 기계, 민스 기계 등 청결								
7. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
8. 선반, 고리, 문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
9. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
10. 배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
11. 편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
12. 식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
13. 식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
14. 밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
15. 교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
16. 포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
17. 식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
18. 해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
19. 건물, 붙박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

37 주

작업 전 위생 체크리스트

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
1. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
2. 모든 세수대와 마개 청결								
3. 조리대, 카운터, 도마,진열장 등 청결								
4. 칼,연마봉,사슬,장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
5. 온도계 정상 작동								
6. 띠톱,슬라이스 기계,소시지 채우는 기계,민스 기계 등 청결								
7. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
8. 선반,고리,문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
9. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
10.배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
11.편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
12.식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
13.식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
14.밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
15.교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
16.포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
17.식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
18.해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
19.건물, 붙박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

37 주 수령 및 배송 온도 모니터링								
날짜	수령 배송	취급자/ 공급자	제품 표시	육안 확인 (예/아니오)	온도(°C)	수락/거절	시정 조치/메모	이름 첫 글자

37 주 보관 온도 모니터링 양식									
구역	온도 (°C)							시정 조치/메모	이름 첫 글자
	월	화	수	목	금	토	일		
냉장 보관실									
냉장 보관실									
냉동고(공공 열린 식품)									
진열장									
뜨거운 진열장(>60°C)									

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
1. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
2. 모든 세수대와 마개 청결								
3. 조리대, 카운터, 도마,진열장 등 청결								
4. 칼,연마봉,사슬,장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
5. 온도계 정상 작동								
6. 띠톱,슬라이스 기계,소시지 채우는 기계,민스 기계 등 청결								
7. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
8. 선반,고리,문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
9. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
10.배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
11.편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
12.식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
13.식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
14.밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
15.교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
16.포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
17.식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
18.해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
19.건물, 붙박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
1. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
2. 모든 세수대와 마개 청결								
3. 조리대, 카운터, 도마,진열장 등 청결								
4. 칼,연마봉,사슬,장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
5. 온도계 정상 작동								
6. 띠톱,슬라이스 기계,소시지 채우는 기계,민스 기계 등 청결								
7. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
8. 선반,고리,문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
9. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
10.배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
11.편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
12.식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
13.식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
14.밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
15.교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
16.포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
17.식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
18.해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
19.건물, 붙박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

39 주 수령 및 배송 온도 모니터링								
날짜	수령 배송	취급자/ 공급자	제품 표시	육안 확인 (예/아니오)	온도(°C)	수락/거절	시정 조치/메모	이름 첫 글자

39 주 보관 온도 모니터링 양식									
구역	온도 (°C)							시정 조치/메모	이름 첫 글자
	월	화	수	목	금	토	일		
냉장 보관실									
냉장 보관실									
냉동고(꽂은 열린 식품)									
진열장									
뜨거운 진열장(>60°C)									

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
1. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
2. 모든 세수대와 마개 청결								
3. 조리대, 카운터, 도마,진열장 등 청결								
4. 칼,연마봉,사슬,장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
5. 온도계 정상 작동								
6. 띠톱,슬라이스 기계,소시지 채우는 기계,민스 기계 등 청결								
7. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
8. 선반,고리,문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
9. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
10.배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
11.편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
12.식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
13.식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
14.밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
15.교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
16.포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
17.식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
18.해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
19.건물, 붙박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

41 주

작업 전 위생 체크리스트

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
1. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
2. 모든 세수대와 마개 청결								
3. 조리대, 카운터, 도마,진열장 등 청결								
4. 칼,연마봉,사슬,장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
5. 온도계 정상 작동								
6. 띠톱,슬라이스 기계,소시지 채우는 기계,민스 기계 등 청결								
7. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
8. 선반,고리,문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
9. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
10.배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
11.편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
12.식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
13.식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
14.밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
15.교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
16.포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
17.식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
18.해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
19.건물, 붙박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

42 주

작업 전 위생 체크리스트

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
1. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
2. 모든 세수대와 마개 청결								
3. 조리대, 카운터, 도마,진열장 등 청결								
4. 칼,연마봉,사슬,장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
5. 온도계 정상 작동								
6. 띠톱,슬라이스 기계,소시지 채우는 기계,민스 기계 등 청결								
7. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
8. 선반,고리,문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
9. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
10.배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
11.편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
12.식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
13.식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
14.밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
15.교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
16.포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
17.식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
18.해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
19.건물, 붙박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
1. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
2. 모든 세수대와 마개 청결								
3. 조리대, 카운터, 도마,진열장 등 청결								
4. 칼,연마봉,사슬,장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
5. 온도계 정상 작동								
6. 띠톱,슬라이스 기계,소시지 채우는 기계,민스 기계 등 청결								
7. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
8. 선반,고리,문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
9. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
10.배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
11.편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
12.식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
13.식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
14.밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
15.교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
16.포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
17.식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
18.해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
19.건물, 불박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
1. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
2. 모든 세수대와 마개 청결								
3. 조리대, 카운터, 도마, 진열장 등 청결								
4. 칼, 연마봉, 사슬, 장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
5. 온도계 정상 작동								
6. 띠톱, 슬라이스 기계, 소시지 채우는 기계, 민스 기계 등 청결								
7. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
8. 선반, 고리, 문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
9. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
10. 배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
11. 편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
12. 식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
13. 식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
14. 밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
15. 교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
16. 포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
17. 식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
18. 해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
19. 건물, 붙박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
1. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
2. 모든 세수대와 마개 청결								
3. 조리대, 카운터, 도마, 진열장 등 청결								
4. 칼, 연마봉, 사슬, 장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
5. 온도계 정상 작동								
6. 띠톱, 슬라이스 기계, 소시지 채우는 기계, 민스 기계 등 청결								
7. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
8. 선반, 고리, 문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
9. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
10. 배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
11. 편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
12. 식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
13. 식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
14. 밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
15. 교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
16. 포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
17. 식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
18. 해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
19. 건물, 붙박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
1. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
2. 모든 세수대와 마개 청결								
3. 조리대, 카운터, 도마, 진열장 등 청결								
4. 칼, 연마봉, 사슬, 장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
5. 온도계 정상 작동								
6. 띠톱, 슬라이스 기계, 소시지 채우는 기계, 민스 기계 등 청결								
7. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
8. 선반, 고리, 문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
9. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
10. 배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
11. 편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
12. 식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
13. 식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
14. 밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
15. 교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
16. 포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
17. 식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
18. 해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
19. 건물, 붙박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

46 주 수령 및 배송 온도 모니터링

날짜	수령 배송	취급자/ 공급자	제품 표시	육안 확인 (예/아니오)	온도(°C)	수락/거절	시정 조치/메모	이름 첫 글자

46 주 보관 온도 모니터링 양식

구역	온도 (°C)							시정 조치/메모	이름 첫 글자
	월	화	수	목	금	토	일		
냉장 보관실									
냉장 보관실									
냉동고(공공 열린 식품)									
진열장									
뜨거운 진열장(>60°C)									

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
1. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
2. 모든 세수대와 마개 청결								
3. 조리대, 카운터, 도마,진열장 등 청결								
4. 칼,연마봉,사슬,장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
5. 온도계 정상 작동								
6. 띠톱,슬라이스 기계,소시지 채우는 기계,민스 기계 등 청결								
7. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
8. 선반,고리,문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
9. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
10.배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
11.편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
12.식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
13.식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
14.밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
15.교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
16.포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
17.식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
18.해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
19.건물, 붙박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

갱신 알림

귀하의 NSW 식품청 소매 일지가 6주 뒤에 끝납니다

다음 해 소매 일지는 소정의 요금을 내고 구하실 수 있습니다

주문하시려면 아래 연락처로 연락하시면 됩니다

NSW 식품청 헬프라인

전화: 1300 552 406

팩스: 02 9741 4888

이메일: contact@foodauthority.nsw.gov.au

(배달 및 인보이스 처리에 이 주 소요되는 점 양지바랍니다)

48 주

작업 전 위생 체크리스트

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
1. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
2. 모든 세수대와 마개 청결								
3. 조리대, 카운터, 도마,진열장 등 청결								
4. 칼,연마봉,사슬,장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
5. 온도계 정상 작동								
6. 띠톱,슬라이스 기계,소시지 채우는 기계,민스 기계 등 청결								
7. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
8. 선반,고리,문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
9. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
10.배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
11.편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
12.식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
13.식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
14.밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
15.교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
16.포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
17.식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
18.해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
19.건물, 붙박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

48 주 수령 및 배송 온도 모니터링								
날짜	수령 배송	취급자/공급자	제품 표시	육안 확인 (예/아니오)	온도(°C)	수락/거절	시정 조치/메모	이름 첫 글자

48 주 보관 온도 모니터링 양식									
구역	온도 (°C)							시정 조치/메모	이름 첫 글자
	월	화	수	목	금	토	일		
냉장 보관실									
냉장 보관실									
냉동고(꽂꽂 열린 식품)									
진열장									
뜨거운 진열장(>60°C)									

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
1. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
2. 모든 세수대와 마개 청결								
3. 조리대, 카운터, 도마,진열장 등 청결								
4. 칼,연마봉,사슬,장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
5. 온도계 정상 작동								
6. 띠톱,슬라이스 기계,소시지 채우는 기계,민스 기계 등 청결								
7. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
8. 선반,고리,문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
9. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
10.배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
11.편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
12.식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
13.식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
14.밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
15.교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
16.포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
17.식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
18.해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
19.건물, 붙박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

49 주 수령 및 배송 온도 모니터링								
날짜	수령 배송	취급자/ 공급자	제품 표시	육안 확인 (예/아니오)	온도(°C)	수락/거절	시정 조치/메모	이름 첫 글자

49 주 보관 온도 모니터링 양식									
구역	온도 (°C)							시정 조치/메모	이름 첫 글자
	월	화	수	목	금	토	일		
냉장 보관실									
냉장 보관실									
냉동고(공공 열린 식품)									
진열장									
뜨거운 진열장(>60°C)									

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
1. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
2. 모든 세수대와 마개 청결								
3. 조리대, 카운터, 도마,진열장 등 청결								
4. 칼,연마봉,사슬,장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
5. 온도계 정상 작동								
6. 띠톱,슬라이스 기계,소시지 채우는 기계,민스 기계 등 청결								
7. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
8. 선반,고리,문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
9. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
10.배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
11.편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
12.식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
13.식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
14.밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
15.교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
16.포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
17.식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
18.해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
19.건물, 붙박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

51 주

작업 전 위생 체크리스트

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
1. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
2. 모든 세수대와 마개 청결								
3. 조리대, 카운터, 도마,진열장 등 청결								
4. 칼,연마봉,사슬,장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
5. 온도계 정상 작동								
6. 띠톱,슬라이스 기계,소시지 채우는 기계,민스 기계 등 청결								
7. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
8. 선반,고리,문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
9. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
10.배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
11.편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
12.식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
13.식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
14.밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
15.교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
16.포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
17.식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
18.해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
19.건물, 붙박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

매일 근무 시작할 때 작성할 것

금주 시작 날짜/...../.....

만족(✓) 불만족 (✗) 및 시정조치/비고란을 작성할 것

체크리스트 작성자 성명

항목	월	화	수	목	금	토	일	시정조치/비고
20. 세수대 청결. 접근이 용이하고 틀면 온수가 나오며 손 말리는 시설과 비누도 비치								
21. 모든 세수대와 마개 청결								
22. 조리대, 카운터, 도마, 진열장 등 청결								
23. 칼, 연마봉, 사슬, 장갑, 주머니, 앞치마/의복 청결								
24. 온도계 정상 작동								
25. 띠톱, 슬라이스 기계, 소시지 채우는 기계, 민스 기계 등 청결								
26. 준비/진열/보관 구역 포함 사업장 청결								
27. 선반, 고리, 문 손잡이/문 고무패킹을 포함한 냉장 보관실이 청결하고, 트레이, 용기, 쓰레기통, 모든 고기와 상자는 바닥에 닿지 않게 보관								
28. 냉동고/냉동실 청결. 냉동고 용적 충분								
29. 배수시설엔 격자가 설치되어있고 작동 양호								
30. 편의시설, 적재 및 보관구역은 청결하고 망가진 게 없음								
31. 식품내용물과 제품을 오염 방지가 되도록 보관								
32. 식용불가물은 제대로 표기한 용기에 보관								
33. 밀대, 빗자루 및 기타 청소 장비는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
34. 교차 오염이 방지되도록 날 제품과 즉석식품 제품 별도 보관								
35. 포장재는 청결하며 오염방지가 되도록 보관								
36. 식품 배달 차량은 청결하고 고장나지 않았음								
37. 해충 및 쥐 출몰 보이지 않음								
38. 건물, 붙박이 시설, 장비 상태 양호								

시정 조치:

고객 불만 사항

고객 인적 사항

불만을 제기한 고객의 인적사항을 기록하십시오

이름:

주소:

전화:

모바일:

영업 시간 외 전화:

팩스:

불만 사항 내역

불만 사항이 어떤 것인지 기술하십시오

제품 관련사항

제품명과 표시:

배치 코드:

생산/가공일:

제품 크기:

생산/가공된 배치 양

제품 유통:

취해진 조치

고객 불만 사항을 어떻게 처리했으며 그 결과 (있었다면) 어떤 변화가 있었는지
기술하십시오

고객 불만 사항

고객 인적 사항

불만을 제기한 고객의 인적사항을 기록하십시오

이름:

주소:

전화:

모바일:

영업시간 외 전화:

팩스:

불만 사항 내역

불만 사항이 어떤 것인지 기술하십시오

제품 관련사항

제품명과 표시:

배치 코드:

생산/가공일:

제품 크기:

생산/가공된 배치 양

제품 유통:

취해진 조치

고객 불만 사항을 어떻게 처리했으며 그 결과 (있었다면) 어떤 변화가 있었는지
기술하십시오



Department of
Primary Industries
Food Authority

6 Avenue of the Americas, Newington NSW 2127
PO Box 6682, Silverwater NSW 1811
T 1300 552 406
contact@foodauthority.nsw.gov.au
ABN 47 080 404 416

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



nswfoodauthority



nswfoodauth