

위생적인 배식방법





1. 배식용 음식 보관 및 운반 방법

- 조리 후 2시간 이내 배식
 - 조리 후 바로 배식을 권장하나 부득이한 경우에는 적정온도에서 보관 (차가운 음식 5℃ 이하, 따뜻한 음식 60℃ 이상)
- 완성된 음식은 세척·소독된 용기에 담고 뚜껑을 덮어 보관 및 이동



2. 올바른 배식 복장

- 보육용/배식용 앞치마 구분 사용
- 위생모, 장갑, 마스크 착용
- 배식 전 반드시 손을 깨끗이 씻기

	O	X		O	X
배식용 앞치마			장갑		
위생모			마스크		

3. 올바른 배식 방법

 배식 전·후 식탁(책상) 소독	  배식 시 장갑을 착용하고 음식별로 개별 배식도구(집게 등)를 사용	
 배식 시 개인별 식기를 사용	 배식하던 용기에 새로운 음식 혼합 금지	 배식 후 남은 음식은 전량 폐기

[출처 : 식품의약품안전처, 식생활안전관리원]