

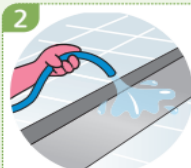
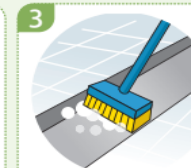
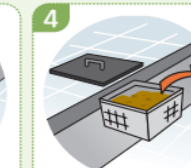
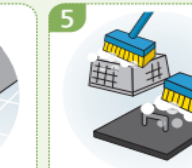
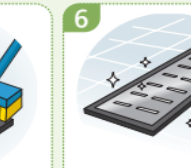
조리실의 올바른 시설 관리

1. 배수구 관리

※ 배수구 덮개는 곤충, 설치류 등의 유입과 악취 및 폐수 역류의 위험을 막아줌

- 배수구 덮개를 사용하여 외부 유입물로 인한 오염 방지
- 배수구 덮개가 부식되거나 파손이 되었을 경우 즉시 수리 및 교체
- 물고임 및 냄새 역류가 없도록 관리(주기적으로 청소)

배수구 청소 방법

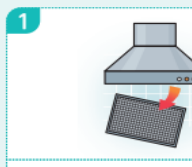
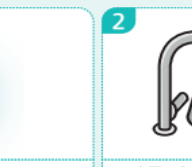
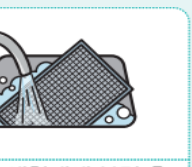
 배수로 덮개는 세척하고 깨끗한 물로 씻어낸 후 '기구 등의 살균소독제'로 소독	 호스의 분사력을 이용하여 배수로 내 찌꺼기 제거	 솔을 이용하여 닦은 후 물로 씻어내기	 배수구 뚜껑을 열고 거름망을 꺼내어 이물 제거	 거름망과 뚜껑 내부를 세척제로 세척 후 물로 헹구기	 거름망 소독 후 배수로 덮개 덮기
--	---	---	--	---	---

2. 환기시설 관리

※ 환풍기를 청결하게 관리하지 않으면 후드의 이물질이 조리중인 음식물에 혼입될 수 있으며, 조리실 환기가 되지 않아 공기 중에 오염물질이 있을 수 있음

- 환기시설(후드·환풍기 등)을 설치하고 정상적으로 작동하는지 확인
- 환기시설은 이물질이 없도록 청결하게 관리

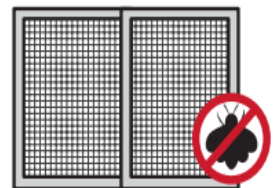
환풍기 청소 방법

 후드 내 거름망 떼어내기	 거름망은 세척제에 불린 후 세척·헹굼	 수세미에 세척제를 묻혀 후드 내·외부 닦기	 세척제를 잘 닦은 후 마른 수건으로 닦아 건조
--	---	--	---

3. 방충·방서시설 관리

※ 외부로 통하는 창문에 방충망을 설치하여 조리실 등 식품을 취급하는 곳에 해충 유입을 막음

- 방충 시설을 설치하고, 훼손 시 보수 및 교체
- 이물질이 없도록 청결하게 관리



4. 폐기물 용기 관리

※ 쓰레기는 부패가 빠르게 진행되어 외부로 균이 퍼져나가 교차오염이 발생할 수 있음

- 폐기물 용기는 용도별로 구분하여 구비 (일반 쓰레기, 음식물 쓰레기)
- 내수성 재질의 뚜껑 있는 용기 사용 (유치원은 페달식 쓰레기통 사용)
- 파손되지 않고 청결하게 관리

쓰레기통 청결관리 방법

 쓰레기 비우기	 세척제로 세척	 흐르는 물로 헹구고 뒤집어서 건조
--	---	---

[출처 : 식품의약품안전처, 식생활안전관리원]