

일일 식품 안전 점검표

날짜: _____ 근무 시간: _____ 확인자: _____

실시한 시정 조치 사항을 모두 기록하고, 작성된 기록은 추후 참고할 수 있도록 보관합니다.

개인 위생

	네	아니요	시정 조치
• 식품 취급 직원의 유니폼과 신발이 깨끗한가	☐	☐	_____
• 식품 취급 직원이 위생모를 올바르게 착용하고 있는가	☐	☐	_____
• 식품 취급 직원의 손톱이 짧고, 매니큐어를 칠하지 않았으며, 깨끗한가(인조손톱 부착 금지)	☐	☐	_____
• 손이나 팔에 단순한 디자인의 결혼반지를 제외한 장신구를 착용하지 않았는가(팔찌나 시계 착용 금지)	☐	☐	_____
• 손을 올바르게, 자주, 적절한 시점에 씻고 있는가	☐	☐	_____
• 표피 손상이 없는 화상, 상처, 종기가 있는 경우 밴드를 붙이고, 식품 취급 시 식품 취급용 장갑을 착용해 완전히 덮고 있는가	☐	☐	_____
• 손 씻기에 지장을 줄 수 있는 김스나 부목, 기타 보조 장치를 착용하고 있지는 않은가	☐	☐	_____
• 식사, 음료 섭취, 껌 씹기, 연초 흡연, 전자담배 흡연은 식품 취급, 보관, 세척 구역에서 떨어진 지정된 장소에서만 허용하고 있는가	☐	☐	_____
• 직원들의 건강 상태가 양호해 보이는가	☐	☐	_____
• 손 씻는 싱크대가 깨끗하고, 막히지 않고, 정상 작동하는가	☐	☐	_____
• 손 씻는 구역에 냉수와 온수, 비누, 일회용 타월, 쓰레기통이 구비되어 있는가	☐	☐	_____
• 직원 화장실이 깨끗하고 정상 작동하는가	☐	☐	_____

조리 준비

	네	아니요	시정 조치
• 시설에서 보관하거나 조리되는 모든 식품을 승인된 공급처에서 공급받았는가			
• 모든 식품은 보관, 진열, 제공, 운반, 보유 시 적정 온도를 유지하고 있는가			
• 식품이 적정 시간 동안 정해진 최소 온도로 조리되는가			
• 적절한 냉각 절차가 사용되는가			
• 식품 온도를 정확하게 조정된 온도계를 사용하여 측정했는가	☐	☐	_____
• 식품 취급 시설 및 용기, 식품접촉면은 사용 전에 올바른 절차에 따라 세척, 행굼, 소독, 건조 과정을 거쳤는가	☐	☐	_____
• 냉동 식품을 승인된 방법으로 해동했는가	☐	☐	_____

일일 식품 안전 점검표

- | | | | |
|--|--------------------------|--------------------------|--|
| • 해동한 식품을 다시 냉동하지 않았는가 | ☐ | ☐ | |
| • 조리 준비 과정에서 재료가 최대한 온도위험구간에 노출되지 않도록 계획을 세웠는가 | ☐ | ☐ | |
| • 식품을 정해진 절차에 따라 시식했는가 | ☐ | ☐ | |
| • 교차 오염을 방지하기 위한 절차가 마련되어 있는가 | ☐ | ☐ | |
| • 즉석 섭취 식품을 맨손으로 만지지 않았는가 | ☐ | ☐ | |

온장 보관

- | | 네 | 아니요 | 시정 조치 |
|-----------------------------------|--------------------------|--------------------------|-------|
| • 온장고가 깨끗하고 정상 작동하는가 | ☐ | ☐ | |
| • 뜨거운 식품을 보관하기 전에 온장고를 예열했는가 | ☐ | ☐ | |
| • 식품을 온장고에 보관하기 전에 정해진 온도까지 가열했는가 | ☐ | ☐ | |
| • 식품을 135°F. 이상에서 보관했는가 | | | |
| • 온도계가 비치되어 있고 정확하게 작동하는가 | | | |
| • 식품이 오염되지 않도록 안전하게 보관되어 있는가 | ☐ | ☐ | |

냉장 보관

- | | 네 | 아니요 | 시정 조치 |
|------------------------------|--------------------------|--------------------------|-------|
| • 식품을 41°F. 이하에서 보관했는가 | ☐ | ☐ | |
| • 식품이 오염되지 않도록 안전하게 보관되어 있는가 | ☐ | ☐ | |

냉장고 및 냉동고

- | | 네 | 아니요 | 시정 조치 |
|--|--------------------------|--------------------------|-------|
| • 냉장고와 냉동고가 깨끗하고 정상 작동하는가 | | | |
| • 온도계가 비치되어 있고 정확하게 작동하는가 | ☐ | ☐ | |
| • 식품을 방수 용기나 팔레트에 보관하지 않은 경우, 시설 내 바닥에서 6인치 이상 떨어진 곳에 보관하고 있는가 | ☐ | ☐ | |
| • 모든 식품을 올바르게 포장하고, 라벨을 부착하고, 날짜를 표기했는가 | ☐ | ☐ | |
| • 모든 냉장고와 냉동고의 주변 공기 온도를 모니터링하고 기록했는가 | ☐ | ☐ | |

식품 보관 및 건조 보관

- | | 네 | 아니요 | 시정 조치 |
|---|--------------------------|--------------------------|-------|
| • 모든 식품용 조리도구를 올바르게 보관하고 있는가 | ☐ | ☐ | |
| • 식품을 원래 용기나 식품 등급 용기에 보관하고 있는가 | ☐ | ☐ | |
| • 개봉된 식품은 덮개를 씌워 보관하고 있는가 | ☐ | ☐ | |
| • 모든 식품에 알맞는 날짜 라벨을 부착했는가 | ☐ | ☐ | |
| • 부풀어 오르거나 새는 통조림이 없는가 | ☐ | ☐ | |
| • 식품이 오염되지 않도록 안전하게 보관되어 있는가 | ☐ | ☐ | |
| • 모든 식품 및 종이 용품을 방수 용기나 팔레트에 보관하지 않은 경우, 시설 내 바닥에서 6인치 이상 떨어진 곳에 보관하고 있는가 | ☐ | ☐ | |
| • 화학 물질에 명확하게 표기된 라벨을 부착하고, 식품 및 식품 관련 용품과 분리하여 보관하고 있는가 | ☐ | ☐ | |

일일 식품 안전 점검표

세척 및 소독

	네	아니요	시정 조치
• 세 칸짜리 싱크대를 식기 세척 시에만 적정 조건(약 110°F의 세척수, 세 번째 칸에 적정 농도의 소독제)에 맞게 세팅했는가	☐	☐	
• 세척 및 소독이 완료된 물품을 공기 중에 자연 건조했는가	☐	☐	
• 물이 깨끗하고 기름기와 음식물 잔여물이 없는가	☐	☐	
• 식기 세척기가 올바르게 작동 중인가(계기와 화학약품 농도가 권장 수준에 맞춰져 있는가)	☐	☐	
• 소독제 통의 소독제가 제대로 혼합되어 있으며, 화학 농도 측정을 위해 소독제 검출 측정 종이를 사용했는가	☐	☐	
• 행주를 사용하지 않을 때 살균소독제에 보관하는가	☐	☐	

장비와 기구

	네	아니요	시정 조치
• 도마와 칼을 포함한 모든 장비와 기구를 사용 중 4시간마다 세척, 행굼, 소독, 자연 건조하는가	☐	☐	
• 작업대와 기구를 항상 깨끗하게 유지하고 사용 사이마다 소독하는가	☐	☐	
• 온도계를 사용 전에 깨끗하게 세척하고 소독하는가	☐	☐	
• 온도계를 정기적으로 정확하게 조정하는가	☐	☐	
• 캔 따개를 항상 청결하게 세척하고 소독하는가	☐	☐	
• 서랍과 선반이 깨끗한가	☐	☐	
• 기구를 식품이나 사람의 입과 직접 닿는 부분이 오염되지 않도록 청결하게 관리하고 주의해서 다루는가	☐	☐	

대형 장비

	네	아니요	시정 조치
• 대형 장비는 사용 전후에 분해하여 세척하고 소독하는가	☐	☐	
• 배기 후드가 정상 작동 중이며, 깨끗한 필터가 올바르게 장착되어 있는가	☐	☐	

쓰레기 보관 및 처리

	네	아니요	시정 조치
• 주방 쓰레기통이 깨끗하며 안에 비닐봉투가 깔려 있는가	☐	☐	
• 쓰레기통을 필요할 때마다 비우는가	☐	☐	

일일 식품 안전 점검표

- | | | | |
|---------------------------------|--------------------------|--------------------------|--|
| • 박스, 용기, 재활용품을 현장에서 치우는가 | ☐ | ☐ | |
| • 하역장과 쓰레기통 주변이 청결하고 악취가 나지 않는가 | ☐ | ☐ | |
| • 쓰레기통을 깨끗하게 관리하며 덮개가 덮여 있는가 | ☐ | ☐ | |

해충 방역

- | | | | |
|---|--------------------------|--------------------------|-------|
| | 네 | 아니요 | 시정 조치 |
| • 외부 문에 에어 커튼이나 방충망이 설치되어 있으며,
밀폐가 잘 되어있고 자동폐쇄장치가 장착되어 있는가 | ☐ | ☐ | |
| • 에어 커튼이 정상 작동하는가 | ☐ | ☐ | |
| • 해충 흔적이 보이지 않는가 | ☐ | ☐ | |
| • 정식 허가를 받은 해충 방역 업체를 통해 정기적으로
해충을 방제하고 있는가 | ☐ | ☐ | |