

아래 자율 위생관리 점검표는 배달 음식점 조리·판매 현장에서 효과적인 위생관리를 위해 만들어진 것으로 법적 규정으로 적용하는 양식이 아님을 알려드립니다.

※ 코로나19에 의한 생활방역 수칙은 별도로 준수해야 함

배달음식점 자율 위생관리 점검표

1. 점검 일자	
2. 주요 조리·판매 식품	

구 분	점 검 사 항	점검결과
1. 개인 위생관리	① 영업자 및 종사자 건강진단 실시 여부	
	② 개인 청결상태 및 위생모·마스크 착용여부 등	
	③ 손상처 발생 등 종사자 건강 상태 확인 등	
2. 원·부재료 보관 관리	① 유통기한 경과 제품 보관 또는 사용 여부	
	② 덜어서 사용하는 식품(소분)의 표시 관리 여부(소분일, 유통기한 등 별도 표시)	
	③ 무표시 제품 보관·사용 여부	
	④ 원료별 보관 기준 준수 여부(실온, 냉장, 냉동)	
	⑤ 냉장/냉동고 관리 상태(청결, 보관상태, 온도, 적재상태 등)	
	⑥ 용도별 구분 표시 관리 여부(반품, 개인식재, 조리용 등)	
3. 조리 과정 위생 관리	① 교차오염 방지 대책 준수 여부(위생장갑 사용, 칼·도마 구분 등)	
	② 해동기준 준수 여부(온도, 환경, 시간관리)	
	③ 이물 혼입 예방 대책 준수 여부(낙하 이물 방지용 덮개 등)	
	④ 가열조리식품별 중심온도 관리 (육류·난류 75℃ 이상, 어류 및 어패류 85℃ 이상)	
	⑤ 튀김유 사용 시 산가 관리 여부	
4. 세척/소독 관리	① 주방에서 사용한 조리 도구 등을 세척·살균하는 지 여부	
	② 사용 용도에 맞는 세척·살균제를 쓰는지 여부	
	③ 청소도구 및 쓰레기통의 위생적 관리 여부(쓰레기통 덮개 보유 등)	
	④ 자외선 소독기 위생적 사용 여부	
	⑤ 세척된 조리도구 등의 위생적 보관 여부	
5. 방충·방서 관리	① 방충망 또는 포충등 파손 여부	

구 분	점 검 사 항	점검결과
6. 시설/설비 관리	① 업소 내 모든 시설의 위생적 관리 여부 - 가열설비 및 후드(후드망), 덕트, 환풍기 청결 관리 상태 - 매장 내 외부 청소 관리 상태 - 주방 청소상태 - 정수기 및 제빙기의 청결관리 상태 - 식기세척기, 식재 보관 설비, 개인 사물함 등 청결관리 상태	
	② 조리장(주방) 바닥 배수구 덮개 설치 여부	
	③ 바닥/벽/천장/배수로 덮개 등 파손 여부	
7. 기타 (다수 적발 사례)	① 영업자 위생교육필증 보관 여부	
	② 지하수 사용시 수질검사 실시 여부	
	③ 가격 표시 여부	
	④ 간판 상호명 표시 적정 여부	
	⑤ 식품용 배달용기 사용 여부	
	⑥ 영업장 면적변경 신고 여부	
	⑦ 음식물 재사용 여부	
8. 그 외 사항	① 납품고기의 적절성 여부	
	② 식용유지류의 여과보조제로 사용되는 식품첨가물의 적절성 여부	
☐ 종합 의견		

20 년 월 일

점검자 성 명 (인)

< 자율 위생관리 주요 점검 사항 설명 >

1-① (건강진단 실시) 식품 등을 채취·제조·가공·조리·저장·운반·판매하는 일에 직접 종사하는 영업자 및 종업원은 영업 시작 전 또는 영업에 종사하기 전에 미리 건강진단을 받아야 함

※ 중요 관리 포인트 : 식품을 직접 취급하는 주방 보조나 홀 써빙자(단기 아르바이트생 포함)도 건강진단 대상임을 주의해야하며, 영업자는 직원들의 건강진단 검진 도래일을 확인하는 것이 필요!

* 건강진단 횟수 : 매년 1회(건강진단 검진을 받은 날을 기준)

1-② (종사자 개인 위생관리) 식품 등의 조리 등에 직접 종사하는 사람은 위생모 및 마스크를 착용하는 등 개인위생관리를 철저히 해야 함

- 아울러, 종업원은 조리 과정 중 제품에 오염되거나 혼입될 우려가 있는 반지, 시계, 등을 착용하지 않도록 주의

※ 중요 관리 포인트 : 조리 등 식품을 직접 취급하는 종사자는 반드시 위생모와 마스크를 착용해야 함!

1-③ (종사자 건강상태) 영업자는 종업원의 건강상태를 매일 확인하고 건강 상태에 따라 업무에서 배제하는 등 적절한 조치가 필요(손상처가 있는 종사자는 직접 식품을 다루는 일은 피하도록 함)

2-① (유통기한 경과 제품 보관 여부) 유통기한이 경과된 제품·식품 또는 그 원재료를 조리·판매의 목적으로 운반·진열·보관하거나 이를 판매 또는 식품의 조리에 사용해서는 안 됨

※ 중요 관리 포인트 : 식재료 등 식품은 '선입선출'을 기본으로 보관하고 각 식품별 유통기한을 별도로 표시하여 유통기한이 짧게 남은 것부터 사용!

2-② (소분식품 표시관리) 소분하에 사용하는 제품의 유통기한 관리

※ 중요 관리 포인트 : 포장지를 뜯어 내용물을 개별 용기에 담아(소분) 사용하는 경우에는 용기에 소분일자, 유통기한을 기재하고 사용(포장지는 버리지 않고 따로 보관)!

2-③ (무표시 제품 사용) 식품 업체에서 식품원료를 구입 사용할 때에는 제조·영업등록을 하였거나 수입신고를 마친 것으로 해당식품의 기준 및 규격에 적합한 것이어야 함

※ 중요 관리 포인트 : 가공식품(배달용 반찬 포함)을 식품원료로 구입할 때에는 제품명, 제조원, 유통기한 등이 있는 표시사항(수입제품인 경우 한글 표시사항)을 반드시 확인하고, 구입(직접 조리하지 않고 납품받아 사용하는 가공식품은 식품제조·가공업이나 즉석판매제조·가공업 생산 제품 사용)
예) 무표시 고춧가루, 개인휴대 수입품 등은 사용 금지

2-④,⑤ (보관 기준 준수 여부) 식품은 직사광선이나 비·눈 등으로부터 보호될 수 있고, 외부로부터의 오염을 방지할 수 있는 취급장소에서 유해물질, 협잡물, 이물 등이 오염되지 않도록 적절한 관리를 하여야 하며, 인체에 유해한 화공약품, 농약, 독극물 등과 같은 것을 함께 보관하지 말아야 함.

- 별도로 보관온도를 정하고 있지 않은 냉장제품은 0~10℃에서 냉동제품은 -18℃ 이하에서 보관하여야 함

- 식품등을 취급하는 원료보관실·제조·가공실·조리실·포장실 등의 내부는 항상 청결하게 관리되어야 함

※ 중요 관리 포인트 :

◦ 가공식품은 표시사항에 따른 보관방법에 따라 보관하며(농·수산물 등은 신선도를 유지하도록 냉동·냉장 등 보관), 해동된 냉동제품을 재냉동 하지 않도록 각별히 주의!

◦ 보관 창고, 냉동고, 냉장고 등의 온도는 설정 온도에 맞게 정상적으로 작동되고 있는지 수시로 확인!

◦ 식품은 항상 정리정돈 상태를 유지하는 등 위생적으로 보관(보관 선반은 벽과 바닥으로부터 15cm 이상 거리두기)

2-⑥ (용도별 구분 표시) 유통기한이 지난 제품·식품 또는 그 원재료를 폐기·반품 등의 목적으로 보관할 때에는 별도의 장소에 폐기용 또는 교육용이라는 표시를 명확하게 해야함

※ 중요 관리 포인트 : 폐기용, 직원용 등으로 사용 예정인 식품은 구분 표시하여 별도 공간에 보관

3-① (교차오염 방지) 식품등의 제조·가공·조리에 직접 사용되는 기계·기구 및 음식기는 사용 후에 세척·살균하는 등 항상 청결하게 유지·관리하여야 하며, 어류·육류·채소류를 취급하는 칼·도마는 각각 구분하여 사용하여야 함

※ 중요 관리 포인트 : 교차오염 방지를 위해 평소 위생장갑을 사용하고, 칼·도마는 색으로서 그 용도를 구분하여 사용!

예) 육류용, 어류용, 채소용 등을 색상으로 구분하여 각각 사용

3-② (해동 관리) 냉동된 원료의 해동은 별도의 청결한 해동공간에서 위생적으로 실시하고, 해동 후 바로 사용하지 않는 경우 조리 시까지 냉장 보관하고, 한번 해동한 식품의 경우에는 다시 냉동해서는 아니 됨

※ 해동은 냉장(5℃이하 냉장고)·흐르는 물(4시간 이내)·전자레인지 방법을 권장

3-③ (이물 관리) 식품은 원료의 처리과정에서 그 이상 제거되지 아니하는 정도 이상의 이물과 오염된 비위생적인 이물을 함유하여서는 아니됨(다만 다른 식품이나 원료식품의 표피 또는 토사 등과 같이 실제에 있어 정상적인 조리과정 중 완전히 제거되지 아니하고 잔존하는 경우의 이물로서 그 양이 적고 일반적으로 인체의 건강을 해할 우려가 없는 정도는 제외함)

※ 중요 관리 포인트 : 조리가 끝난 반찬 등은 이물이 혼입되지 않도록 뚜껑이 있는 용기에 담아 신속히 냉장고 등에 보관하고, 형광등 교체 등 내부 공사 시에도 이물 방지를 위한 가림막 설치 등 조치 실시

3-④ (가열 관리) 육류, 어류 등 동물성원료를 가열 조리하는 경우에는 식품의 중심부까지 충분히 익혀야 함(다만, 소비자가 덜 익히도록 요청한 경우에는 그러하지 않을 수 있음)

- 중심 온도 기준으로 75℃(어패류는 85℃) 1분 이상으로 완전히 익히도록 권장

3-⑤ (산가 관리) 사용 중인 튀김용 유지는 산가 3.0 이하이어야 함

4-① (세척/살균 여부) 물수건, 숟가락, 젓가락, 식기, 찬기, 도마, 칼, 행주, 그 밖의 주방용구는 기구등의 살균·소독제, 열탕, 자외선살균 또는 전기살균의 방법으로 소독한 것을 사용해야 함

4-② (적합한 세척·살균제의 사용)

※ 중요 관리 포인트 : 세척제(위생용품)는 용도에 따라 적합한 것을 사용하고, 조리기구의 살균·소독은 기구등의 살균·소독제(식품첨가물)로 표시되어 있는 제품을 사용

예) 세척제 : 1종(채소 또는 과일용 세척제), 2종(식기류용 세척제), 3종(조리기구용 세척제)

4-③ (쓰레기통 관리) 조리장 안에는 폐기물용기가 있어야하고 오물·악취 등이 누출되지 아니하도록 뚜껑이 있고 내수성 재질로 된 것이어야 함

※ 중요 관리 포인트 : 조리장 내부에서 사용하는 폐기물 용기는 반드시 뚜껑이 있는 것을 사용!

4-④ (자외선 소독기 관리) 조리장에는 주방용 식기류를 소독하기 위한 자외선 또는 전기살균소독기를 설치하거나 열탕세척소독시설(식중독을 일으키는 병원성 미생물 등이 살균될 수 있는 시설이어야 한다. 이하 같다)을 갖추어야 함(다만, 주방용 식기류를 기구등의 살균·소독제로만 소독하는 경우에는 그러하지 아니함)

※ 중요 관리 포인트 : 자외선 살균 소독기의 자외선등이 파손 등 정상적으로 작동하는 지를 주기적 관리!

4-⑤ (조리도구의 위생적 관리) 식품등의 제조·가공·조리에 직접 사용되는 기계·기구 및 음식기는 사용 후에 세척·살균하는 등 항상 청결하게 유지·관리하여야 함

5-① (방충·방서 관리) 모든 식품은 위생적으로 취급 판매하여야 하며, 그 보관 및 판매 장소가 불결한 곳에 위치하여서는 아니 되며, 또한 방서 및 방충 관리를 철저히 하여야 함

※ 중요 관리 포인트 :

◦ 조리장 내부로 쥐나 해충(거미 포함) 등이 유입되지 않도록 외부로 연결된 작은 틈이나 공간이 있는 지 수시로 확인(분변, 탈피껍질, 거미줄 등이 내부 이동 및 서식의 증거가 될 수 있음)!

◦ 영업 종료 후 조리장, 객실 등을 청결하게 청소 등을 실시하여 쥐나 해충이 유입되지 않도록 위생적으로 관리

6-① (시설/설비의 위생적 관리) 식품등을 취급하는 원료보관실·제조가공실·조리실·포장실 등의 내부는 항상 청결하게 관리되어야 하고, 식품등의 제조·가공·조리에 직접 사용되는 기계·기구 및 음식기는 사용 후에 세척·살균하는 등 항상 청결하게 유지·관리하여야 함

※ 중요 관리 포인트 : 가열 설비(가스레인지 등), 후드, 덕트, 환풍기 주변 등 조리장 내외부를 항상 청결하게 관리(특히, 조리기구 주위에 기름때, 먼지 등이 끼지 않도록 매일 청소 실시!

6-②,③ (바닥 배수구 덮개) 조리장 바닥에 배수구가 있는 경우에는 덮개를 설치해야 함
※ 중요 관리 포인트 : 조리장 내 벽, 천장, 바닥 등이 파손 되거나 배수구에 덮개가 파손되거나 없는 경우에는 즉시 시설 개보수!

7-① (위생 교육) 식품 영업자는 매년 식품위생에 관한 교육을 받아야 함
※ 중요 관리 포인트 : 교육 기관에서 발송하는 위생교육 통지서나 알람을 받을 수 있도록 주소나 휴대전화 번호를 현행화(시·군·구 위생과에 요청)하고, 올해의 경우 '20년 위생교육 기간이 '21년 3월말까지 유예되었으니 반드시 기한 내 이수!

7-② (지하수 관리) 수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우에는 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는 물 수질검사기관에서 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하여야 함
※ 중요 관리 포인트 : 지하수는 매년 수질검사를 받아 그 시험성적서를 보관!

7-③ (가격 표시) 손님이 보기 쉽도록 영업소의 외부 또는 내부에 가격표(부가가치세 등이 포함된 것으로서 손님이 실제로 내야 하는 가격이 표시된 가격표를 말한다)를 붙이거나 게시하되, 신고한 영업장 면적이 150제곱미터 이상인 휴게음식점 및 일반음식점은 영업소의 외부와 내부에 가격표를 붙이거나 게시하여야 하고, 가격표대로 요금을 받아야 함

7-④ (간판 상호명 표시) 간판에는 업종명과 허가를 받거나 신고한 상호를 표시하여야 하며, 이 경우 상호와 함께 외국어를 병행하여 표시할 수 있으나 업종구분에 혼동을 줄 수 있는 사항은 표시하여서는 아니 됨

7-⑤ (식품용 배달용기 사용)

※ 중요 관리 포인트 : 식품 배달에 사용하는 용기, 기구는 식품용으로 기준·규격에 적합한 제품을 사용하여야 함(식품용인 경우 식품용 표시가 되어 있음)

7-⑥ 영업장의 면적을 변경한 경우 변경한 날부터 7일 이내에 신고관청에 영업신고사항 변경신고서를 제출해야 함

7-⑦ (음식물 재사용) 영업자는 손님이 먹고 남긴 음식물이나 먹을 수 있게 진열 또는 제공한 음식물에 대해서는 다시 사용·조리 또는 보관(폐기용이라는 표시를 명확하게 하여 보관하는 경우는 제외한다)해서는 안 됨

8-① (납품고기의 적절성 여부) 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」에 따른 표시사항을 모두 표시하지 않은 축산물, 「축산물 위생관리법」에 따라 허가받지 않은 작업장에서 도축·집유·가공·포장 또는 보관된 축산물, 검사를 받지 않은 축산물, 영업 허가를 받지 아니한 자가 도축·집유·가공·포장 또는 보관된 축산물, 썩었거나 상한 것으로서 인체의 건강을 해칠 우려가 있거나 실험 등의 용도로 사용한 동물은 음식물의 조리에 사용하여서는 아니 됨

8-② (여과 보조제의 적절성 여부) 튀김용 식용유지류의 여과를 위해 여과보조제를 사용하는 경우 사용하는 여과보조제는 식품첨가물로 제조된 것이어야 하며, 해당 식품첨가물의 사용기준에 맞게 사용하여야 함