

식품접객업소 이물혼입 방지 가이드라인

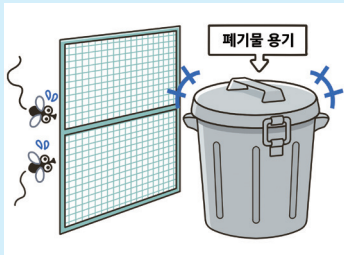
※接客업소 조리음식 신고 이물 중 머리카락, 벌레가 가장 많이 신고되어 각별한 주의 당부!!!

이물혼입 예방법



머리카락 혼입 예방

- 음식을 조리·제공·포장하는 종사자는 반드시 **위생모**, **마스크** 착용



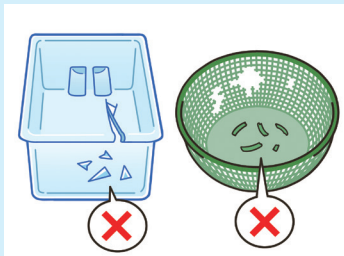
벌레 혼입 예방

- 방충망·포충등·배수구** 덮게 설치하여 **벌레 유입** 방지
- 음식물쓰레기 등 **폐기물 용기 뚜껑** 설치, **폐기물 자주 비우기** 등으로 벌레 서식환경 제거
- 채소류** 등 식재료는 흙, 벌레 등 제거를 위해 깨끗한 물로 **충분히 세척**



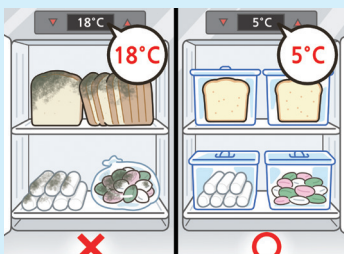
금속 혼입 예방

- 조리도구(프라이팬, 냄비 등) **금속부품(나사 등)** 결합 상태 **사용 전·후 확인**
- 철수세미 사용 자제**, 부득이 사용 시 **조각 떨어짐에 주의**
- 음식을 조리·제공·포장하는 종사자는 **장신구(귀걸이, 목걸이 등)** 착용 금지
- 조리대 **상부 물품 적재 금지**, 조리대 상부 **후드 청결**하게 관리



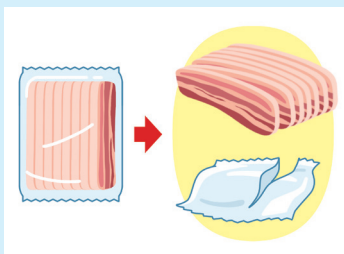
플라스틱 혼입 예방

- 조리도구(플라스틱 채반, 용기 등) **파손 여부 사용 전·후 확인**
- 플라스틱 원재료 용기(소스통 등) **파손 주의**, 사용 시 **용기 뚜껑 등 탈락 주의**



곰팡이 혼입 예방

- 원재료는 냉장·냉동 등 **보관기준 준수**(냉장: 10°C 이하, 냉동: -18°C 이하)
- 빵, 떡류 원료**는 조리 전 **곰팡이 오염 여부 확인**
- 반찬류**는 한꺼번에 많이 만들어놓지 말고, **적정량만 조리 후 밀폐**하여 **냉장보관**



비닐 혼입 예방

- 비닐 포장 원재료**는 사용 전 **비닐 포장 완전히 제거**
- 조리음식 포장·배달 판매 시 **포장 비닐 혼입 주의**

이물혼입 사례

- 위생모**를 착용하지 않은 채 조리하다가 종사자의 **머리카락**이 조리음식에 혼입(**시정명령**)
- 얼음 보관통**에 빠져 있던 **바퀴벌레**가 얼음과 함께 음료에 투입되어 소비자에게 제공(**영업정지 5일**)
- 상추**에 붙어있던 **민달팽이**가 세척과정에서 제거되지 않은 채 그대로 소비자에게 제공(**시정명령**)
- 냄비 손잡이** 고정용 **금속 나사**가 풀어져 조리음식에 혼입(**영업정지 2일**)
- 조리실 천장을 지나가던 쥐가 **열려있는 반찬통**에 떨어졌다가 반찬과 함께 소비자에게 제공(**영업정지 5일**)
- 플라스틱 채반** 일부가 부러져 **떨어진 조각**이 원재료와 함께 조리음식에 투입되어 혼입(**시정명령**)
- 하절기에 **부적절하게 보관**해 **곰팡이**가 핀 **빵**을 선별하지 못하고 **케이크** 원료로 사용(**시정명령**)

이물혼입 행정처분 기준

이물 종류	행정처분기준		
	1차	2차	3차
1) 기생충, 금속(나사, 스테플러침, 철수세미 등), 유리	영업정지 2일	영업정지 5일	영업정지 10일
2) 칼날, 동물(설치류, 양서류, 파충류, 바퀴벌레)	영업정지 5일	영업정지 10일	영업정지 20일
3) 그 외 이물	시정명령	영업정지 2일	영업정지 3일