

**【식재료 관리】**

- ✓ 식재료는 상하거나 흠집이 없는 신선하고 깨끗한 것을 구매
- ✓ 식재료 검수 완료 후 씻은 채소는 **냉장 보관**
- ✓ 냉장 시 **보관 온도(1~10℃) 준수**(냉장고 외부 온도계 정상 작동 여부 확인)
- ✓ 냉장고 보관 시 **세척/비 세척 원료와 채소·과일류와 육류·어패류 구분 보관**

**【세척·소독 및 준비】**

- ✓ 식재료 취급 전·후 **비누**를 사용하여 **30초 이상 손 씻기**
  - ※ 손에 상처가 있거나 발열 등 증상이 있는 종사자는 관리자에게 반드시 보고 후 조리 업무 배제 등 조치(설거지, 원료 운반 등 비조리 업무로 전환)
- ✓ 생으로 먹는 채소·과일류는 **배식대에 올리기 전 반드시 세척·소독 시행**
  - (세척) 과일·채소용 세척제 사용, 흐르는 물에서 **30초 이상 세척**
    - ※ 흐르지 않는 물을 사용하는 경우, 물을 교환하여 2회 이상 세척  
(세척액에 5분 이상 두지 않도록 주의)
  - (소독) 살균제(식품첨가물) 사용, 소독액(100ppm) 후 먹는 물로 3~4회 이상 행굼  
예) 차아염소산나트륨(4% 제품)의 경우, 물 9,975ml + 소독제 25ml(농도 100ppm)



**【배식】**

- ✓ 배식대에 올라간 생채소·생과일도 **냉장 온도(10℃ 이하) 유지**되는지 확인
- ✓ 배식대 생채소·생과일 소진된 경우, 남아있는 식재료 모두 비운 후 공급