

급식소 조리장의

구획·구분

위생적인 급식을 위해
작업 흐름에 따라 공간을
구획·구분 하여 관리



학교 급식종사자
위생교육자료






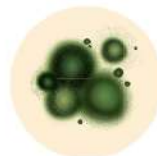



조리장 구획·구분

일반작업구역

생물학적, 화학적, 물리적 위해요소가 제거되지 않은 구역

청결작업구역

식품조리 과정상 오염되어서는 안 되는 장소 또는 오염에 대한 방어장치 및 기계가 설치된 장소나 구간, 즉 생물학적, 화학적, 물리적 위해요소가 관리되는 구역

생물학적 위해요소	세균, 바이러스, 기생충, 곰팡이 등			
화학적 위해요소	화학물질, 중금속, 소독제, 식품첨가물, 농약, 곰팡이 독소 등			
물리적 위해요소	유리조각, 금속조각, 머리카락, 수세미, 플라스틱 조각, 돌 등			

조리장 구획·구분

작업과정 중 미생물 오염방지를 위하여 전처리실, 조리실, 식기구 세척실 등을 벽이나 문으로 구획하여 일반작업구역과 청결작업 구역으로 분리함

이러한 구획이 여의치 않을 때는 작업구역(일반, 청결) 표지판을 이용하거나 낮은 벽을 설치하는 등 교차오염을 방지할 수 있는 다른 조치를 하여야 함

작업구역별 작업내용 구분

작업구역	작업내용
일반작업구역	검수구역 / 식재료 저장구역 / 세정구역 / 전처리(가열 전 소독·소독 전 식품절단) 구역
청결작업구역	조리(가열·비 가열/가열 후·소독 후 식품절단) 구역 / 배선구역 / 식기 보관 구역

다음은 어느 작업구역에 해당할까요?

