

급식소 조리장의

구획·구분

위생적인 급식을 위해
작업 흐름에 따라 공간을
구획·구분 하여 관리

학교 급식종사자
위생교육자료
(유치원)





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 낮은 벽을 설치하거나, 작업구역(일반, 청결) 표지판을 이용하는 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?



작업구역 구획·구분

일반작업구역과 청결작업구역의 구획·구분이 어렵다면?

전처리 작업



세척·소독



조리 작업



- 전처리 작업이 끝난 후
세척·소독하고
조리 작업 진행

- 이때 위생복장은
전처리용과 조리용으로
용도별 구분 착용