

Muan Web Contents

2025년 04월 26일 17시 37분



목차

목차	2
음식점실천사항	3
음식점 실천사항	3
소형, 복합찬기 사용	3
먹고 남기지않을 만큼의 적당량 제공	3
손님이 적당량의 반찬을 선택하여 먹을수 있도록 제공	3
위생적인 식사 분위기 조성	3
기타 음식물 쓰레기를 줄이기 위한 실천사항	3
식중독예방 3대원칙	3
안전한 식품의 조리 및 보관	4

음식점 실천사항

소형, 복합찬기 사용

- 찬 그릇이 크면 아무래도 반찬을 많이 담게 됨
- 김치등 찬류는 공동찬통 사용

먹고 남기지않을 만큼의 적당량 제공

- 한번 제공한 음식은 재 사용되지 않도록 먹을 만큼 개별제공
- 반찬이 부족하여 손님이 원할때에는 처음 제공량을 감안하여 무료로 추가 제공
- 음식물 유형에 따른 권장 반찬 가짓 수 준수

손님이 적당량의 반찬을 선택하여 먹을수 있도록 제공

- 음식물 유형에 따른 권장 반찬 가짓수를 적정량 제공
- 개인별로 덜어 먹을수 있는 집게, 국자, 개인별 찬기 제공
- 한정식은 가능한 한 순차적으로 음식 제공

위생적인 식사 분위기 조성

- 종사자에 대한 위생 및 「좋은식단」 실천교육 실시
- 음식찌꺼기를 담을 수 있는 빈그릇 별도 제공
- 종업원의 위생복 착용 및 친절한 서비스

기타 음식물 쓰레기를 줄이기 위한 실천사항

- 음식물쓰레기 처리기기를 설치하는등 적정 처리
- 남은 음식물을 싸 줄수 있는 용기 또는 포장지 비치
- 1회용품 사용 금지

식중독예방 3대원칙

- 청결 : 깨끗한 손, 위생적 식품취급

- 신속 : 신속한 섭취, 장기보관 금지
- 가열 : 75℃ 이상으로 가열 후 섭취

안전한 식품의 조리 및 보관

- 신선하고 안전한 식재료 선택
- 조리시 충분히 가열하여 신속히 섭취
- 조리된 식품은 60℃ 이상이나 10℃이하로 보관하고, 75℃이상에서 3분이상 가열 후 섭취
- 다른 용무를 본 후에는 반드시 살균,소독,건조한 후 사용
- 행주, 도마 등 조리기구는 반드시 살균, 소독, 건조한 후 사용
- 먹는 물 수질기준에 적합한 음용수를 손님에게 제공하고 조리에 사용
- 조리된 식품과 날식품이 섞이지 않도록 하고, 쥐나 곤충 등의 접근에 유의

COPYRIGHT © MUAN-GUN. ALL RIGHTS RESERVED.

MUAN

Web Contents

 무안군