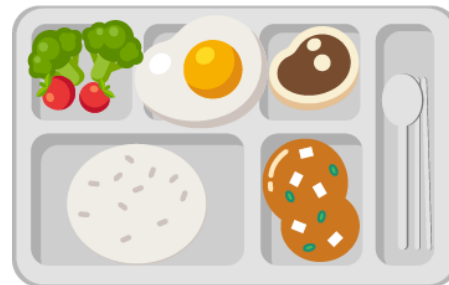


유치원급식 위생관리 교육자료

개인위생



[유치원급식의 개인위생]



학습주제

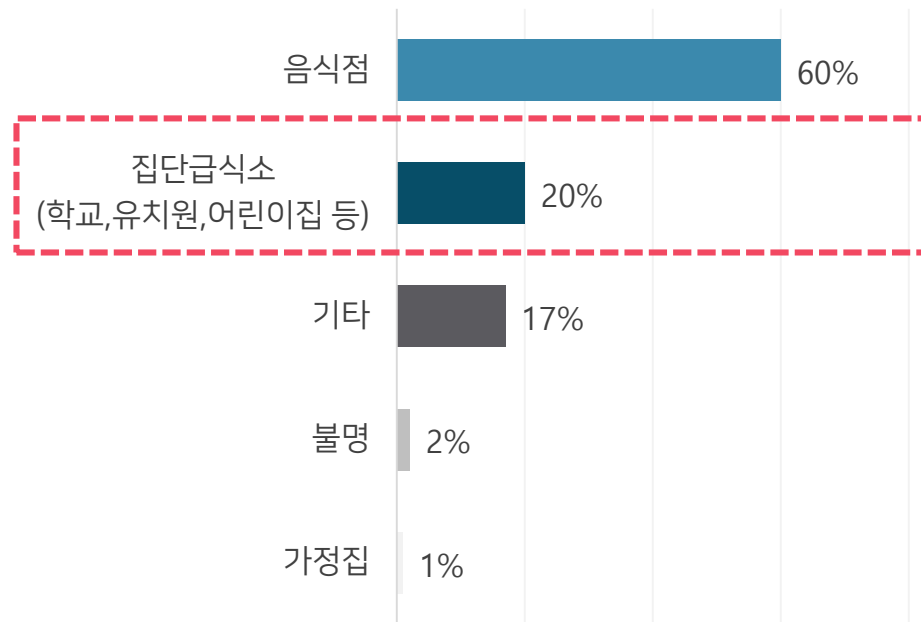
개인위생관리의 중요성



학습목표

개인위생 관리 방법의 습득으로
식중독을 예방할 수 있다.

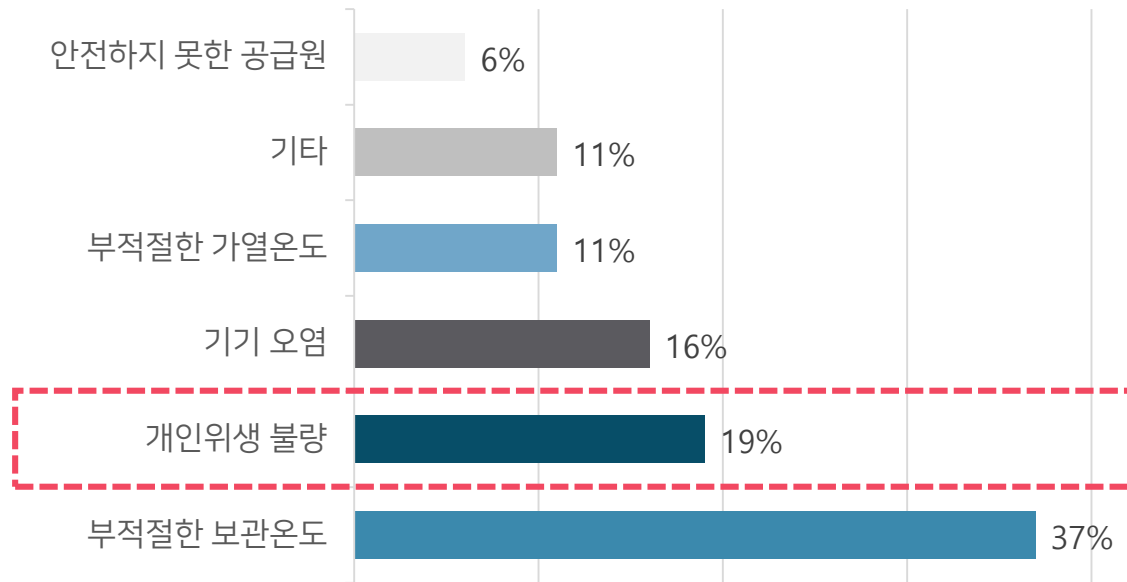
식중독 발생 현황



출처 : 통합식품안전정보망

최근 5년간('15~'19년)
1,731건의 식중독 발생.
집단급식소는 음식점에
이어 가장 많이 발생

식중독 발생 원인



출처 : 미국 CDC, 2000

식중독 발생 원인 중
개인위생 불량

19%

“식중독 예방을 위해 철저한 개인위생관리 필요”



1

정기적인
건강진단
실시

2

아침 조회 시
조리종사자의
건강상태 확인

3

조리 시작 전,
개인위생관리
수칙 준수

4

올바른
손씻기 생활화

1. 아침조회 시 작업자 건강상태 점검

1) 건강진단서 관리방법

검진 대상

- 영양교사·영양사, 조리사
- 납품업체 배송직원, 배식 및 운반도우미, 조리종사자
대체인력 등 급식 제공에 관계되는 모든 인력

검진 주기

- 검진일 기준 6개월에 1회 실시
- 2년간 유치원에 보관

검진 항목

- 장티푸스 / 전염성 피부질환 / 폐결핵
- * 검진항목 결과 정상 여부 확인
- * 폐결핵 검사는 연 1회 실시할 수 있음



건강검진을 받지 않았거나
검사 결과 정상이 아닌 경우

조리 업무 배제

1. 아침조회 시 작업자 건강상태 점검

2) 아침조회 시 건강상태 확인

- ✓ 아침 조회 시 조리 종사자의 건강이상 여부를 확인
- ✓ 이상이 있을 경우 적절한 조치

예시) -손 등에 상처나 종기가 있는 자는 적절한 치료와 보호 조치 후 작업에 참여
-설사, 복통, 구토 등의 증상이 있는 자는 의사의 진단을 받도록 조치

조리업무에 참여할 수 없는 증상

- 발열/복통/구토/황달/인후염/설사

조리업무에 참여할 수 없는 질병

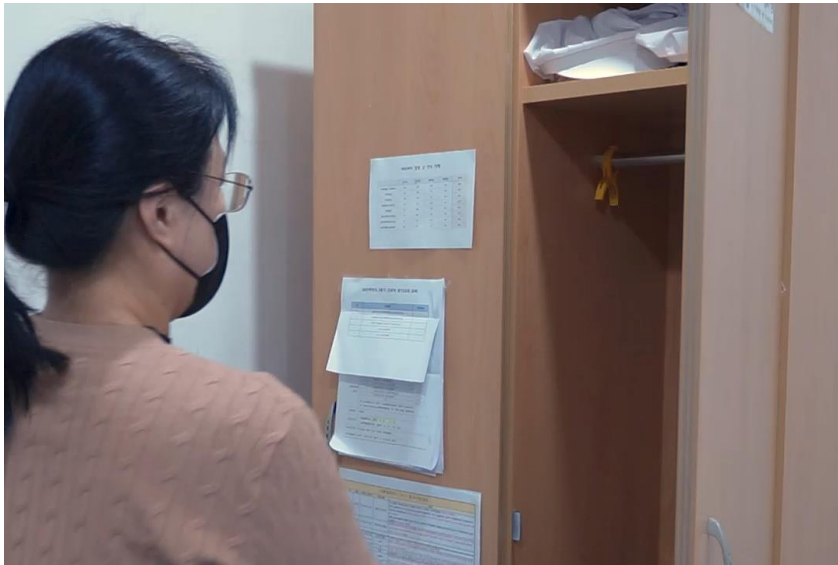
- 콜레라, 장티푸스, 파라티푸스, 세균성 이질, 노로바이러스 등의 감염병
※ 본인 및 가족 중에서도 위의 질환이 있는 경우 완쾌 시까지 조리장 출입 불가
- 결핵(비감염성인 경우 제외)
- 피부병 및 화농성 질환

이상이 있을 경우
조리장 출입 불가

2. 개인위생관리 수칙

1) 위생복 관리방법

위생복과 외출복은 구분하여 착용, 보관, 관리



외출복은 개인사물함에 보관
조리실 내에 개인 물품 또는 외출복 보관금지



위생복은 오염상태 확인과 안전을 위해
밝은 색상, 긴 소매 또는 토시 착용

2. 개인위생관리 수칙

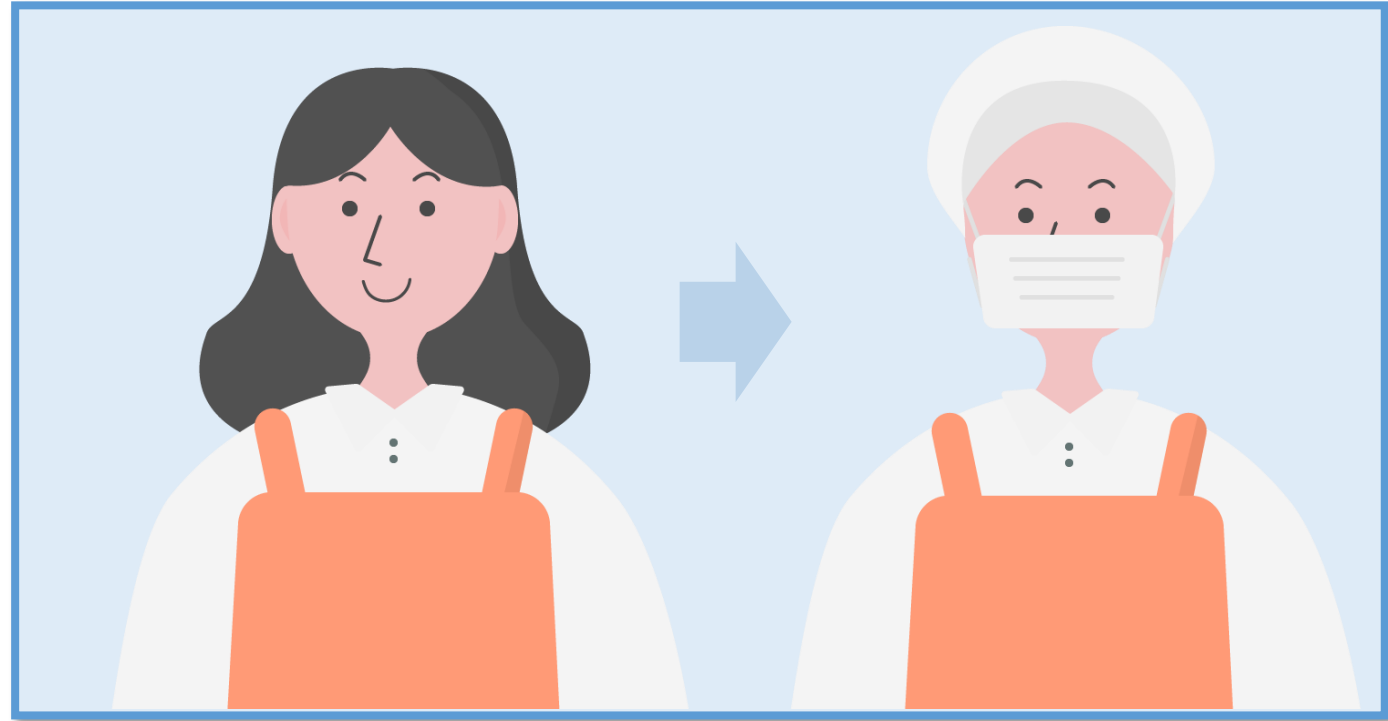
2) 위생모 및 마스크 관리방법

▶ 위생모 착용 방법

긴 머리는 묶고
머리카락과 귀가 보이지 않도록 착용

▶ 마스크 착용 방법

코까지 덮어 착용
조리실 입장부터 업무가 끝날 때까지 착용



2. 개인위생관리 수칙

3) 앞치마, 장갑 착용방법

용도별로 구분 사용하여 교차오염 예방

예시)

전처리 작업



어·육류

채소류

조리 작업



세척, 청소 작업



세척, 청소 작업

외부청소용
(화장실 등)작업

※ 유치원별로 기준을 정하여 사용 가능

2. 개인위생관리 수칙

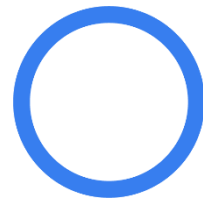
4) 위생화 관리방법

▶ 위생화 규격

방수 성능, 미끄럼 방지 소재
발목까지 덮는 위생화 착용

▶ 주의 사항

조리실 외부 또는 화장실 출입 시에는
외부용 신발로 갈아신고 입장



발목까지 올라오는
위생화 착용



조리 시 미끄러움 등으로
위험 할 수 있음

2. 개인위생관리 수칙



5) 손톱관리 및 개인위생 관리 방법

손톱관리 및 액세서리 착용

- ✓ 인조손톱 부착이나 매니큐어 칠을 하지 않고, 손톱은 짧게 관리
- ✓ 시계, 반지, 목걸이, 귀걸이, 팔찌 등 장신구 착용 금지
- ✓ 진한 화장 및 향수, 인조 속눈썹 등의 부착 금지



2. 개인위생관리 수칙

6) 조리실 내, 잘못된 개인습관



음식 쪽으로 기침
또는 재채기



조리 중 대화



옷 소매로
땀을 닦는 행동



면장갑만
착용 후 조리

3. 올바른 손씻기

1) 구비해야할 물품



손세정제(비누)

- * 혼동하지 않도록 주의
- * 유통기한 확인 필수



손소독제



손톱솔

- * 주기적으로 교체



1회용 종이타월

- * 수건은 교차오염 등의 우려로 사용 지양



페달식 휴지통

3. 올바른 손씻기

2) 손을 씻어야 하는 경우



육류, 어류, 난각 등
미생물의 오염원으로
우려되는 식품과
접촉한 후



귀, 입, 코, 머리 등
신체 일부를 만졌을 때



코를 풀거나 기침,
재채기를 한 후



음식 찌꺼기를
처리했을 때
또는 식기를 닦고 난 후



청소를 하고 난 후

3. 올바른 손씻기

3) 올바른 손씻기 방법 (8단계)

1



따뜻한 물(40°C)에
손을 잘 적신다.

2



비누를 이용한다.

3



손톱솔을 이용해 손톱 밑,
손톱 주변, 손바닥, 손가락 사이를
꼼꼼히 문질러 눈에 보이지 않는
세균과 오물을 제거한다.

4



비누로 거품을 충분히내어 20초간
충분히 문질러서 손과 팔목까지
깨끗이 씻는다.

5



10초간 물로
충분히 행군다.

6



1회용 종이타월이나 건조기를
이용해 손을 건조시킨다.

7



손소독용 알코올을 분무한다.

8



자연건조 시킨다.

유치원급식의 **개인위생**

개인위생관리, 급식소 위생관리의 가장 기본입니다!
올바른 개인위생관리로 안전하고 위생적인 유치원 급식환경을 만들어 갑시다!



(사)한국급식외식위생학회가 한국교육환경보호원의
“유치원급식 위생관리 교육자료 개발” 사업의 지원을 받아 본 영상을 제작하였습니다.

* 본 자료의 저작권은 교육부와 한국교육환경보호원에 있으며, 위생교육 외의 목적으로 이용되는 것을 금지합니다.

