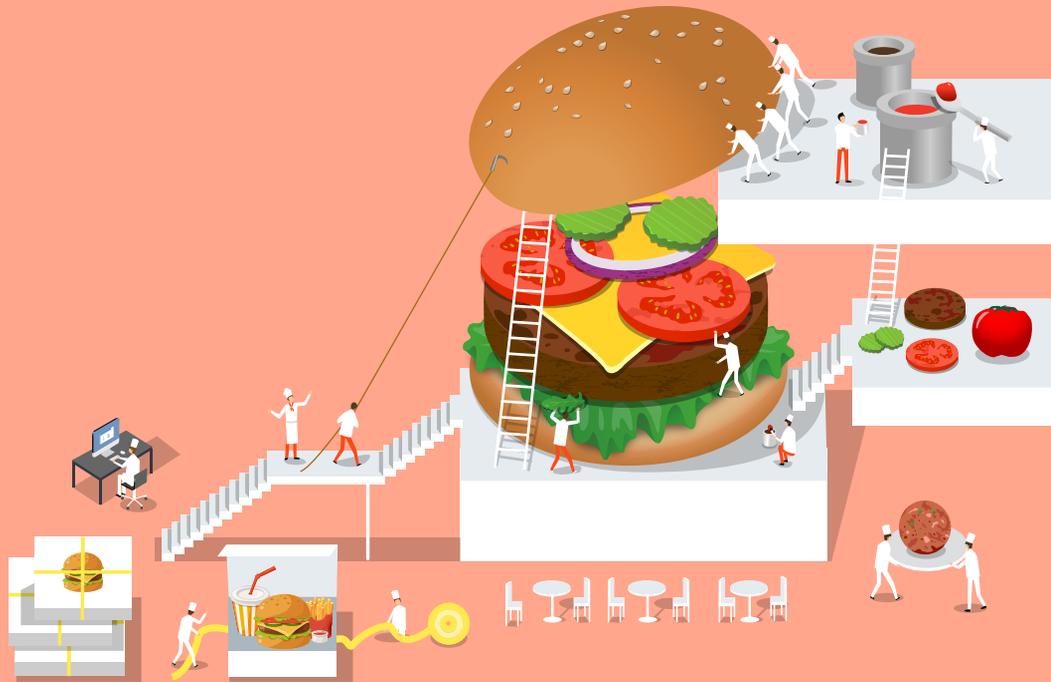
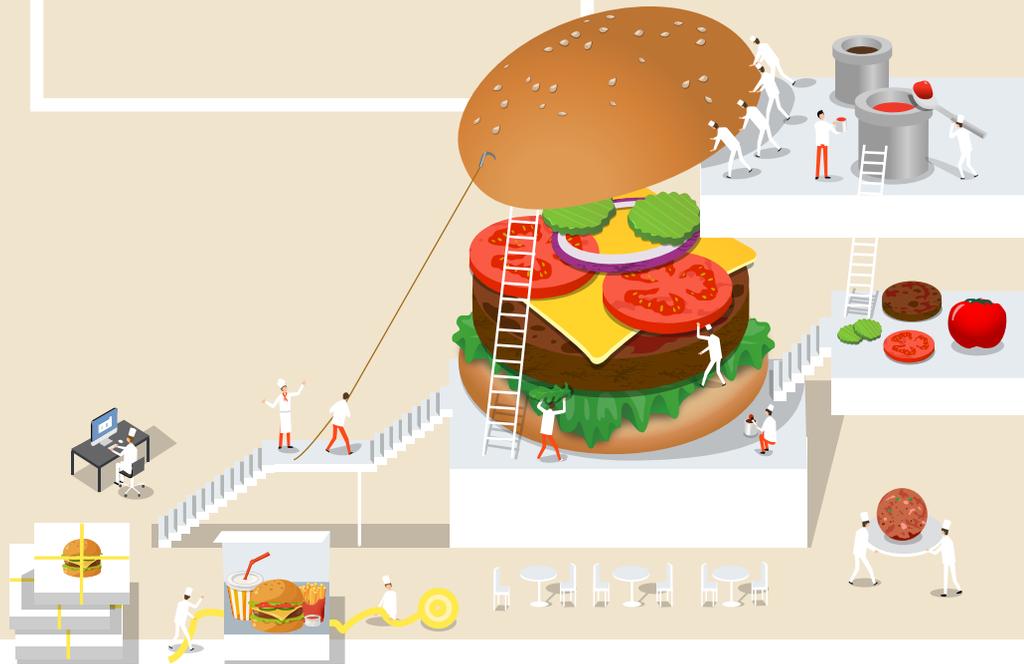


햄버거 프랜차이즈 위생관리 매뉴얼



CONTENTS

햄버거 프랜차이즈 위생 관리 매뉴얼





PART. 01

영업 시간대별 반드시 확인해야할 사항

이것만은 꼭 확인합시다! · 04

영업 개시전 · 06

영업 중 · 09

영업 완료 후 · 10

PART. 02

조리장치별 패티 조리방법

가열판 · 14

자동 압착방식 · 15

컨베이어 오븐식 · 16

후라이 · 17

PART. 03

위생 교육 방법 및 내용

위생 교육 방법 및 내용 · 18

PART. 04

기타

패티 품온 체크 방법 · 20

닭고기 핑킹(Pinking) 현상 · 21

붙임 · 22





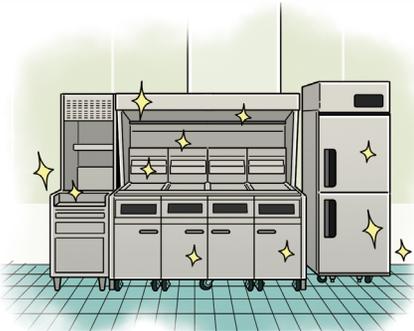
01

PART

영업 시간대별 반드시 확인해야할 사항

▶ 이것만은 꼭 확인합니다!

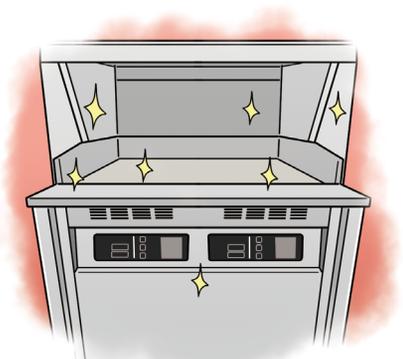
영업 개시 전



1. 전날 영업 완료 후 청소를 실시한 조리장 내부가 청결하게 유지되고 있는지 확인 → 위생상태가 미흡한 부분은 다시 청소 실시



2. 주방도구는 살균·소독하여 보관하고, 살균소독기는 자외선 램프가 잘 작동되는지, 문이 파손되지 않았는지 확인



3. 조리기구(그릴드, 튀김기 등)에 기름때, 이물질이 제거되었는지, 고장 및 오작동되는 부분이 없는지 확인



4. 냉장·냉동고가 적정온도에 맞게 유지되어 있고 내·외부가 청결하게 관리되고 있는지 확인



5. 제빙기, 정수기에 적합한 살균제를 사용하여 주기적으로 살균·소독하고 위생적으로 관리



6. 유통기한 등 표시사항, 포장 및 품질상태 등 원료에 대한 검수를 철저히 하고 재료별로 적정온도에 맞게 구분하여 보관

영업 중



1. 조리하고 있는 그릴드, 튀김기 등 주변에 이물질이 없는지, 사용한 조리도구가 위생적으로 관리되고 있는지 등 조리장 위생상태 수시로 확인



2. 그릴드, 튀김기 등의 셋팅온도가 유지되어 있고 고장 및 오작동되는 부분이 없는지 확인



3. 파트타임 종사자가 근무 교대 시 개인별 위생 등 준수토록 교육 실시

영업 완료 후



1. 조리장, 주방도구, 조리기구 등을 위생적으로 세척·소독 실시



▶ 영업 개시전

- (조리장) 내부 위생상태는 청결한가요?



Check Point

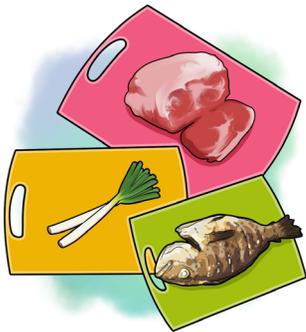
- ✓ 주방바닥, 천장, 벽 등에 기름때, 먼지 등이 묻어있지 않게 위생적으로 관리
- ✓ 배수구에 오물 등이 없도록 청결하게 관리하고 위생적으로 뚜껑 설치
- ✓ 조리장 내부 쓰레기통을 청결하게 관리하고 위생적으로 덮개 설치
- ✓ 환기시설이 제대로 작동하고, 먼지 등이 묻어있지 않게 청결히 관리

- (주방 도구, 살균 소독기) 식기, 칼, 행주 등이 적정하게 살균·소독 되어 보관되고 있나요?



Check Point

- ✓ 칼, 도마 등 조리도구는 용도별 구분 사용하고 지정된 보관함에 청결하게 보관
- ✓ 조리도구가 과도하게 손상된 것은 바로 교체
- ✓ 살균 소독기는 파손된 곳이 없이 정상적으로 작동하는지 주기적으로 관리



- (조리 기구) 그릴드, 튀김기 등은 청결하고, 정상적으로 가동되나요?

**Check Point**

- ✓ 조리 기구가 고장난 곳이 없이 정상적으로 작동하는지 주기적으로 관리
- ✓ 그릴드, 튀김기 등에 기름때, 먼지 등이 없는지 수시로 확인
- ✓ 후드가 정상적으로 작동하고, 기름때, 먼지 등이 없도록 청결하게 관리

• (냉장·냉동고) 온도는 적절히 유지되고 있고, 위생상태도 청결한가요?

**Check Point**

- ✓ 적정온도를 유지하고 있는지 지속적으로 확인

▶ 냉장·냉동고 적정온도 기준

	관리항목	관리기준
냉장·냉동고	냉동고	-18℃이하
	냉장고	0~10℃

- ✓ 유통기한 경과, 부패·변질 우려 제품이 보관되어 있는지 확인 → 해당 제품은 과감히 버림
- ✓ 외포장 박스는 유통 중 각종 오염물질에 노출되어 오염되었을 수 있으므로 외포장 박스를 제거 후 냉장·냉동 보관
- ✓ 냉장·냉동고에 성에 및 응결수가 발생하지 않도록 청결하게 관리

• (제빙기, 정수기) 살균소독 여부는 어떠한가요?

**Check Point****[제빙기]**

- ✓ 제빙기 내부를 살균제 등으로 처리하는 경우, 처리된 살균제는 음용수 등으로 깨끗이 세척 후 사용
- ✓ 출수구 아래 배수통도 고인 물이 오랜 시간 방치되지 않도록 수시로 청소
- ✓ 제빙기 등 얼음 제조과정에 직접 접촉되는 기계 및 기기 등의 세척을 철저히 하고 주기적으로 살균·소독
- ✓ 얼음을 뜰 때 사용하는 스푼이 사용 중 오염될 수 있으므로 사용 전·후 위생상태를 확인하고 주기적으로 세척·소독



[정수기]

- ✓ 정수기는 물이 나오는 출구뿐만 아니라 정수기 주변도 물기가 없도록 청결하게 관리
- ✓ 주기적인 필터 교체 외에도 물받이, 식수꼭지 및 정수기 주변을 수시로 청소

- (종사자) 위생복·모 착용여부, 개인장신구 착용여부, 개인별 위생 숙지 여부 확인



Check Point

- ✓ 매년 1회 건강검진 실시
 - ※ 조리에 참여할 수 없어요!!
 - 소화기계 감염병 환자 및 보균자(제1종 감염병)
 - 결핵환자, 피부병 또는 그 밖의 화농성질환자
 - 주의사항**
 1. 검사결과 확인하기(검사항목 : 장티푸스, 폐결핵, 전염성피부질환 등)
 2. 만료일자 전에 검사받고 보건증(진단서) 찾아두기
 3. 검사주기의 기준은 검사일자를 기준으로 매년 1회 이상 실시
- ✓ 조리 전 설사, 복통, 외상, 염증 등 증상이 있는지 확인 → 위 증상이 있는 경우 식품 취급 제외
- ✓ 반드시 손씻기를 통해 손에 존재하는 세균 등 오염원을 제거하고 가능하면 위생장갑을 착용

- (원료) 원료 검수 철저, 재료별 적정 온도에 맞게 구분 보관



Check Point

- ✓ 유통기한 등 표시사항, 포장 및 품질상태, 이물혼입 등 확인
- ✓ 식품과 비식품은 구분하여 보관
- ✓ 세척제, 소독제 등은 별도 보관
- ✓ 대용량 제품을 나누어 보관(소분)하는 경우 제품명과 유통기한 반드시 표시
- ✓ 유통기한이 보이도록 진열
- ✓ 입고 순서대로 사용(선입선출)
- ✓ 구입한 식재료는 신속히 냉장/냉동 보관
- ✓ 교차오염을 방지하기 위해 품목별 구분·보관
- ▶ 영업 준비가 완료되면, 그릴드·튀김기의 셋팅온도가 나오는지 온도를 확인하고, 패티나 튀김을 직접 만들어 중심온도를 확인

	관리항목	관리기준
튀김	오일산패	2.5미만(2.5이상 교체)
	튀김온도	180℃
	감자튀김	중심온도(75℃이상)
	치킨·패티	중심온도(75℃이상)
그릴드	셋팅온도	양면 상(218℃), 하(182℃)
		단면 182℃
	불고기패티	75℃이상
	비프패티	75℃이상
	새우패티	85℃이상
보관 (홀딩캐비닛 등)	치킨패티	75℃이상
	패티보관	65℃
	야채보관	0~5℃(권장)

▶ 영업 중

- (조리장) 수시로 조리장 위생상태를 확인



Check Point

- ✓ 그릴드, 튀김기 등 주변의 이물질이 조리식품에 혼입되지 않게 관리
- ✓ 조리기구 등을 사용할 때 용도별 구분을 하여 사용
- ✓ 교차오염 방지를 위해 비닐장갑 등 위생장갑 사용 시 용도별 구분하여 사용 → 훼손되었거나 한번 사용한 장갑은 폐기

- (조리 기구) 셋팅 온도 유지 여부 확인



Check Point

- ✓ 체크리스트 작성하여 조리기구의 셋팅온도가 유지되고 있는지 주기적으로 확인



- (종사자) 파트타임 종사자가 근무 교대 시 개인별 위생을 준수토록 교육 실시



Check Point

- ✓ 종사자들이 조리 및 위생 매뉴얼 숙지하고 있는지 확인
- ✓ 조리 시 특이사항이 있는 경우 근무 교대 시 인수인계 철저

▶ 영업 완료 후

- (세척·소독) 조리장 내 기구, 장소별 철저한 세척·소독 실시



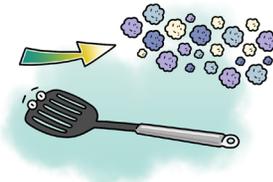
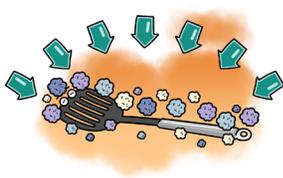
Check Point

[조리기구 등]

- ✓ 소독하기 전 세척 철저

◎ 세척·소독 방법

- ① 기구 등 표면 위에 있는 식품 및 먼지 등이 막을 형성하고 있는 경우 소독제의 효과가 떨어짐
- ② 물과 세척제를 사용하여 막을 제거
- ③ 염소계소독제(200ppm)로 소독 후 자연 건조
※ 국내 시판 4% 염소계소독제(락스) 기준



◎ 기구등의 살균소독제 주의사항

- ① 마스크 등 개인장비 착용, 물로만 희석
- ② 다른 살균소독제, 세제와 혼합사용 금지
- ③ 희석액은 즉시 사용하고 남은 것은 버림
- ④ 사용 후 뚜껑을 덮어 서늘한 장소에 보관

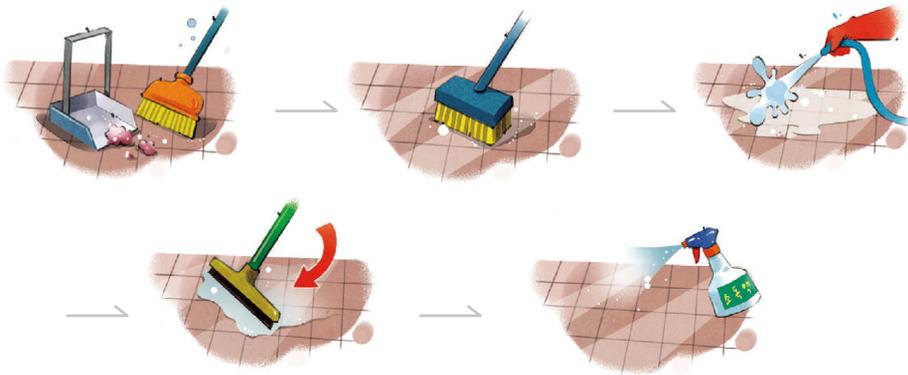
- ✓ 식품조리에 사용되는 조리기구는 세척 후 적절한 방법을 선택하여 매일 소독
- ✓ 행주는 교차오염의 주요 원인이므로 한번 사용한 행주는 세척한 후 사용하거나 일회용 행주 사용 → 일회용 행주는 사용 후 새 것으로 교체

[조리장]

- ✓ 주방바닥, 후드, 그릴드, 튀김기 등 청소 및 소독
- ✓ 후드의 거름망(필터)은 떼어내어 세척하고, 후드 내·외부도 깨끗하게 세척건조
- ✓ 그릴드, 튀김기 등에 그리스나 기름 등이 누적되어 식품에 오염되지 않도록 세척

● 주방바닥

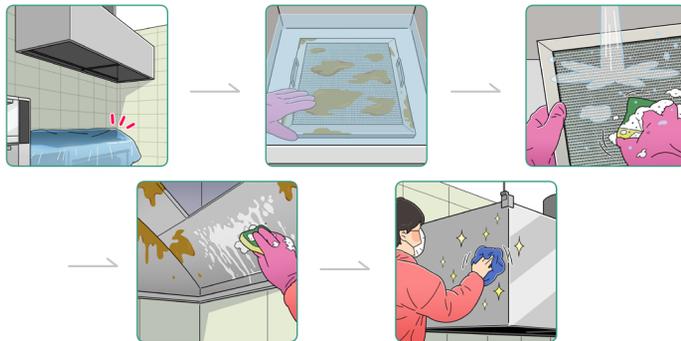
- ① 빗자루로 쓰레기 제거
- ② 세척제를 뿌린 뒤 대걸레나 솔로 문지르기
- ③ 물로 세척액을 제거
- ④ 끌개로 바닥의 물기 제거
- ⑤ 기구등의 살균소독제 사용하여 소독





● 후드

- ① 청소 전 후드 아래 조리기구를 비닐로 덮기
- ② 후드 내 기름망 떼어내기
- ③ 기름망은 세척제에 불린 후 세척·헹굼
- ④ 수세미에 세척제를 묻혀 후드 내·외부 닦기
- ⑤ 세척제를 잘 닦은 후 마른 수건으로 닦아 건조



● 그릴, 후라이

- ① 물에 세척제를 풀어 기름때를 불림
- ② 수세미에 세척제를 묻혀 불린 그릴과 튀김기 닦기
- ③ 흐르는 물로 헹군 후 건조



● 쓰레기통

- ① 쓰레기 비우기
- ② 쓰레기통 및 뚜껑을 세척제로 세척
- ③ 흐르는 물로 헹군 후 뒤집어서 건조



02 조리장치별 패티 조리방법

PART

▶ 가열판



◎ 표준 셋팅 온도

예) 불고기 패티 (쿠킹타임: 총 3분 30초<전면 1분 50초, 후면 1분 40초>, 중심온도 75℃ 이상으로 조리)

◎ 조리법

1. 패티를 플레이트 면에 위치배열 한다.
2. 패티의 종류에 맞는 타이머 시간(패티당 3차)를 설정한 후 작동한다.
3. 패티 배열 후 1차 압착을 실시한다.
4. 20초 경과(1차 알람)후 미트프레스로 2차 압착을 실시한다.
5. 1분 50초 경과(2차 알람) 후 반전 스파츄라와 핸드스크래퍼를 이용하여 반전작업을 실시한다.
6. 반전 작업 후 반전 스파츄라를 이용하여 3차 압착을 한다.
7. 3분 30초 경과(3차 알람) 후 패티 쿠킹을 종료한다.



덜 익은 패티 방지를 위한 팁 (패티 압착!)

- 1차 압착 : 패티 중심 부위를 2~3kg 힘으로 눌러줌 (사용한 위생장갑은 즉시 폐기)
- 2차 압착 : 미트프레스를 이용하여 4~5kg 힘으로 미끄러지듯이 압착
- 3차 압착 : 반전스파츄라를 이용하여 1~1.5kg 힘으로 압착

▶ 자동 압착방식



◎ 표준 셋팅 온도

예) 비프 패티 (쿠킹타임: 총 38초, 중심온도 75℃ 이상으로 조리)

◎ 조리법

1. 그리들의 현재 온도와 패티의 쿠킹 타임을 확인한다.
2. 위생장갑을 착용 후 패티를 냉동고에서 꺼내어 준비한다.
3. 그리들 플레이트 앞쪽부터 패티를 올려놓는다.
4. 위생장갑 폐기 후 각 패티에 맞는 쿠킹 타이머를 누른 후, '올림/내림' 버튼을 누른다.
5. 버튼 조작 완료 후 상판이 내려오면서 쿠킹이 시작된다.
6. 쿠킹이 완료되면 도구를 이용하여 패티 표면의 육즙을 제거한다.
7. 육즙 제거 후 홀딩캐비닛 설정온도를 재확인 후 보관한다.

덜 익은 패티 방지를 위한 팁

- 패티 쿠키ng 매뉴얼 교육 시 패티 배치 간격 교육
- 양면그리들 상판/하판 설정온도 및 실측 확인
- 패티 최대 쿠키ng량(1회 작업 시) 준수
- 양면그리들 쿠키ng 설정값 준수(패티 종류별 높이/시간 설정)

▶ 컨베이어 오븐식



◎ 표준 셋팅 온도

예) 비프 패티 (쿠키ng타임: 총 2분 30초, 중심온도 75℃ 이상으로 조리)

◎ 조리법

1. 패티의 종류에 맞는 타이머를 선택한다.
2. 패티를 브로일러 체인에 놓는다.
3. 조리가 완료되어 팬에 떨어지면 정리하여 홀딩캐비닛에 보관한다.

덜 익은 패티 방지를 위한 팁

- 패티 조리 시 타이머를 반드시 확인
- 조리후, 패티가 겹쳐져서 덜 익은 부위가 발행했는지 확인



▶ 후라이



◎ 표준 셋팅 온도

예) 치킨패티(쿠킹타임: 총 5분, 중심온도 75℃ 이상으로 조리)

◎ 조리법

1. 패티는 서로 겹쳐지지 않도록 바스켓에 옮겨 담고, 위에 네트를 한 장 깔아주고 후라이어에 패티를 넣는다.
2. 오픈 후라이어 타이머를 작동한다.
3. 조리 완료 알람소리가 나면 타이머를 끄고 바스켓에 꺼내 15초간 쿠킹드레인(기름제거)을 실시한다.
4. 조리된 치킨패티를 홀딩캐비닛에 보관한다.

덜 익은 패티 방지를 위한 팁

- 최소 하루 1회(첫 제품을 판매하기 전) 제품 조리 후 품온을 측정하고 기록
- 하루 1회(오전) 탐침온도계를 사용하여 튀김기(후라이어) 온도를 측정하여 기록
- 치킨패티를 조리할 때 패티가 겹쳐지지 않도록 네트를 사용하여 조리

03 위생 교육 방법 및 내용

PART

(교육) 관리자의 위생의식 제고 교육, 파트타임(크루, 메이트 등) 직원들의 신규 교육과 함께 수시 교육

▶ 위생 교육 방법 및 내용

1. 교육 필요성

- 프랜차이즈 본사의 점검 시스템에만 의존하지 말고 스스로 타업소와 차별화된 위생 관리 역량을 길러야 함
- 매일 조리실 및 조리도구 등의 청결을 확인하고 종사자 개인위생관리를 점검해야 함
→ 가맹점주, 매니저의 위생 의식이 업소 전체의 위생 관리 수준으로 드러남

2. 교육 방법

- 교육 시기/주기 등을 기준으로 정기교육, 일일 위생교육, 수시 전달교육 등으로 구분

정기교육: 업체별 교육 프로그램에 따라 점장, 매니저 등은 위생교육을 정기적으로 이수

일일 위생교육: 파트타임 등 종사자 대상 일일 위생·조리관리 교육

수시 전달교육: 안전사고 또는 위해정보 발생시 관련 내용을 문자나 메일을 통해 전달하는 교육



3. 교육 내용

◎ 정기 교육

- 신규교육 : 점포를 개설한 가맹점주를 대상으로 관련법규, 시설관리, 종업원 개인위생관리 등 위생관리에 관한 전반적인 내용으로 실시
- 보수교육 : 교육주기를 연 1회 또는 반기별 1회로 정하여 실시하고, 법령 개정사항 등 변경된 제도와 규정을 주요 내용으로 실시

◎ 일일 위생교육

- 매장 관리자가 조리 종사자를 대상으로 근무 전에 아래 핵심사항 위주로 교육
 - 예) · 덜 익은 패티가 발생하지 않도록 패티, 튀김 조리 시 알맞은 조리 시간을 따를 것
 - 야채 세척·소독 시 세척제 사용방법, 사용량, 침지시간, 헹굼 방법 등을 숙지할 것
 - 식재료는 보관 온도에 맞게끔 철저히 관리 할 것 (냉동·냉장제품 배송 하차 후 상온에 장시간 방치 등 금지)
 - 손씻기를 습관화 하고, 비닐 위생장갑 또는 니트릴 장갑 사용 시 수시로 교체
 - 조리장 내 문제 발견 시 즉시 매니저나 점장에게 알릴 것
 - 인수인계 사항은 다음 근무자에게 꼼꼼하게 전달할 것 등
- 바뀐 규정, 내부 전달사항 등은 교대 근무자들도 근무 전에 확인할 수 있도록 직원용 게시판 등을 활용하여 공지

** 신규직원은 업무가 익숙해 질 때까지 경험이 풍부한 직원이 1대1로 교육할 수 있도록 지도

◎ 수시 전달교육

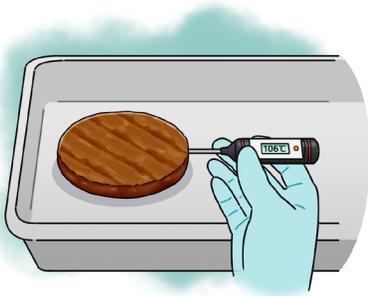
- 언론을 통한 식품관련 사건·사고, 식중독, 위해정보 등이 발생하면 관련 사실과 함께 종사자들에게 필요한 예방/대응 요령을 메일 또는 문자 등을 통해 수시로 전달
- 시기별 식중독 예방 요령, 식재료 검수·관리 및 사용금지 원료 등 정보도 제공

04 기타

PART

▶ 패티 품온 체크 방법

1. 탐침 온도계 사진/그림



잘된 방식



잘못된 방식

※ 탐침 시 아래 쪽으로 구멍이 나지 않을 정도로 두꺼운 패티의 경우에는 사용 가능

2. 측정방법

1. 온도계를 패티의 중심부로 수평이 되도록 투입
2. 제품 쿠키 직후(3초 이내) 실시
3. 온도계 끝부분이 패티 외부로 노출되어 측정되지 않게 주의



탐침온도계로 패티 품온체크



3. 탐침온도계 관리

1. 흐르는 물에 이물질 제거
2. 세제로 닦아내기
3. 먹는 물로 헹구기
4. 소독 건조 후 보관



▶ 닭고기 핑킹(Pinking) 현상

닭고기가 충분히 익었어도 속살이 붉게 보이는 경우가 있는데, 이를 ‘핑킹(Pinking)현상’이라고 함.

핑킹현상은 닭고기에 포함된 단백질 성분인 미오글로빈이 열과 산소를 만나 산화반응이 일어나면 생기며, 특히 닭고기의 경우 속살이 연한 색을 띠는 화이트 미트라서 핑킹현상이 더욱 두드러지게 보임 .



닭고기 핑킹(Pinking)현상 사진



햄버거 프랜차이즈 매장위생관리 체크리스트

구분	관리항목	점검결과			
		10시	13시	16시	19시
위생 (매일)	1. 내부위생상태(조리장)				
	2. 조리기구 청결상태(그릴드 등)				
	3. 냉장·냉동고 위생상태				
	4. 제빙기, 정수기 등 위생상태				
	5. 식기, 칼, 행주 등 살균소독 여부				
	6. 개인장신구 착용여부				
	7. 위생복·위생모 착용여부				
	8. 부패·변질 우려 제품 냉장·냉동 보관여부				
	9. 건강진단 미 실시 종업원 고용여부				
시설 (매일)	1. 조리장 배수구 덮개 설치 여부				
	2. 주방 쓰레기통 뚜껑 미운영				
	3. 냉장·냉동시설 정상 가동 여부				
	4. 가열조리기구(그릴드, 튀김기) 가동 여부				
	5. 식기류 살균·소독기 정상가동 여부				

구분	관리항목	점검결과		
		출근시	검수시	퇴근시
원료관리 (매일)	1. 무신고·부패 등 원료 사용			
	2. 무표시, 유통기한 경과 원료 사용			
	3. 냉장·냉동원료 구분 보관 여부			

구분	원재료명	유통기한	확인체크	원재료명	유통기한	확인체크
원료유통기한 Check (임박제품)						



점포명 : () / 점검일 : '00.0.0

공정명	관리항목	관리기준	확인결과			
			10시	13시	16시	19시
1. 보관	냉동고	-18℃이하				
	냉장고	0~10℃				
2. 튀김	오일산패	2.5미만(2.5이상교체)				
	튀김온도	180±℃				
	감자튀김	중심온도(75℃이상)				
	치킨·패티	중심온도(75℃이상)				
3. 패티	셋팅온도	상(218±5℃)				
		하(182±5℃)				
	불고기패티	예. 조리시간 3분30초, 중심온도 75℃이상				
	비프패티	예. 조리시간 4분30초, 중심온도 75℃이상				
	새우패티	예. 조리시간 3분30초, 중심온도 85℃이상				
	치킨패티	예. 조리시간 3분30초, 중심온도 75℃이상				
4. 보관 (홀딩캐비닛 등)	패티보관	중심온도 65℃ 이상, 2시간 이내				
	야채보관	냉장보관, 당일소진				
5. 번스로스팅	온도	205±5℃				
	시간	45초±2초				
6. 야채 세척·소독	살균액농도	염소농도 100ppm				
	침지시간	3분±30초				
	행굼방법	흐르는물 3회이상				
7. 해동	머핀	상온3시간 해동				
	베이컨	냉장4시간 해동				
	패티류	냉장4시간 해동				
	기타	매뉴얼 기준준수				

이 책자는 햄버거 프랜차이즈 현장에서 효과적인 위생관리를 위한 목적으로 제작되었습니다. 책자의 내용은 식품의약품안전처의 법적 규정으로 적용할 수 없으며 개인이나 단체에 의해 기타 다른 용도로 활용될 수 없음을 알려드립니다.

햄버거 프랜차이즈 위생 관리 매뉴얼

발행일 2020년 12월 30일

발행처 식품의약품안전처 식품관리총괄과

주소 28159 충청북도 청주시 흥덕구
오송읍 오송생명2로 187

전화번호 1577-1255

햄버거 프랜차이즈 위생관리 매뉴얼



【공직자 부조리 및 공익신고안내】** 신고자 및 신고내용은 보호됩니다

- ▶ 부조리 신고 : 식약처 홈페이지 “국민소통 > 국민신문고 > 공직자 부조리 신고” 코너
- ▶ 공익 신고 : 식약처 홈페이지 “국민소통 > 신고센터 > 부패·공익신고 상담” 코너

