

식약처, 봄철 안전한 급식 제공을 위해 지켜야 할 해썹(HACCP) 주의사항 안내

- 해썹 식품제조업체 등 대상으로 충분한 가열, 신속 냉각, 배송온도·시간 준수 등 올바른 관리 방안 제공

식품의약품안전처(처장 오유경)는 한국식품안전관리인증원(원장 한상배)과 함께 봄철 대량 조리음식으로 인한 식중독 등 식품안전사고를 예방하기 위해 해썹(HACCP) 적용 식품제조업체 등을 대상으로 ‘즉석섭취식품(도시락, 운반급식)의 올바른 HACCP 관리 방안’을 제공*한다고 밝혔다.

* ‘한국식품안전관리인증원 누리집(www.haccp.or.kr) → 종합자료실 → HACCP종합자료실 → HACCP자료’에서 확인 가능

이번 관리 방안은 봄철 학교 등에 제공되는 도시락, 운반급식 등으로 인한 식중독 의심 신고가 지속됨에 따라, 해썹 적용업체에 제조단계부터 식중독균을 제어·저감하고 위생적으로 배송·배식하는 등 소비자에게 안전한 급식을 공급하기 위해 필요한 정보를 제공하는 목적이다.

< 즉석섭취식품(도시락, 운반급식)의 올바른 HACCP 관리방안 >

- 냉동식품의 충분한 **해동** : 냉장 보관 또는 흐르는 물로 심부온도 5℃ 이내로 해동
- 충분한 **가열** 조리 : 중심부 온도 최소 75℃(어패류 85℃), 1분 이상 가열 유지
- 조리식품의 신속한 **냉각** : 식중독균 증식이 쉬운 위험온도대(5~60℃) 신속히 통과
- 조리식품 온도별 구분 **보관** : 차가운 음식은 5℃ 이하, 따뜻한 음식은 60℃ 이상
- 적정 온도로 구분하여 **배송** : 냉장식품, 온장식품 구분 운반
- **배식** 및 섭취 시 안전관리 : 소비자에게 최대 섭취 가능시간 및 보관방법 안내

① 함박스테이크, 햄버거 패티 등 육류·어류 등으로 만든 냉동식품은 해동하지 않고 바로 가열할 경우, 표면만 익고 내부는 충분히 가열되지 않아 식중독이 발생할 우려가 있다. 이에 따라 냉동식품은 10℃ 이하의 장소에서 냉장 해동하거나 21℃ 이하의 흐르는 물에서 중심부 온도를 5℃ 이내로 유지하며 해동한 뒤 가열 조리해야 한다.

② 가열 조리 시 식품의 중심부 온도가 최소 75℃(어패류는 85℃)에서 1분 이상 유지되도록 한다. 만일 가열 후에도 중심부 온도가 낮은 경우에는 반드시 재가열해 적합한 온도에 도달할 때까지 조리한다.

③ 가열된 조리식품은 식중독균이 증식하지 않도록 60℃에서 21℃까지 2시간 이내, 21℃에서 5℃까지 2시간 이내로 냉각하고, 식중독균 증식이 쉬운 위험온도대(5~60℃)는 4시간 안에 신속히 지나도록 한다.

④ 냉각한 음식을 상온에 그대로 방치하면 식중독균이 증식할 수 있으므로 차가운 음식은 5℃ 이하, 따뜻한 음식은 60℃ 이상의 온도에서 덮개를 덮어 위생적으로 보관한다. 이 때 여러 개의 용기에 나누어 보관하는 것이 좋다.

⑤ 조리가 완료된 식품은 냉장식품과 온장식품으로 구분해 적정 온도를 유지한 상태로 신속히 배송하고, 소비자에게 조리 후 최대 2시간 이내 섭취하도록 안내한다.

⑥ 아울러 대량 조리음식을 이용하는 소비자는 공용 집계를 사용 시 손, 옷소매 등이 조리된 음식에 접촉·오염되지 않도록 주의하여 위생적으로 음식을 담은 후 안내받은 시간 내에 섭취해야 한다.

또한 소비자는 불가피하게 음식을 포장하여 이동하는 경우 보온·보냉백을 사용해 보관 온도를 준수하고, 즉시 섭취가 어려운 때에는 냉장 보관 후 충분히 재가열(75℃ 이상)하여 섭취해야 한다. 특히, 디저트로 제공되는 우유나 주스 등은 상온에 두면 쉽게 변질되어 식중독을 일으킬 수 있으므로 제품의 보관 방법을 지켜 안전하게 섭취하도록 한다.

식약처는 이번 관리 방안이 도시락, 운반급식 제조업체의 해썹 관리에 대한 이해를 높여 식중독을 예방하는데 도움을 줄 것으로 기대하며, 앞으로도 안전하고 우수한 해썹 제품이 생산될 수 있도록 품목별 해썹 가이드라인 등 식품 안전 정보를 지속 제공할 계획이다.

<붙임> 인포그래픽

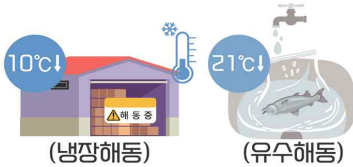
담당 부서	식품의약품안전처 식품안전인증과	책임자	과 장	마정애 (043-719-2851)
		담당자	사무관	최충렬 (043-719-2852)
	한국식품안전관리인증원 연구개발본부 / 인증심사본부	책임자	본부장	김동주 (043-928-0170)
		책임자	본부장	구경민 (043-928-0110)

즉석섭취식품(도시락,운반급식)의 올바른 HACCP 관리방안



일교차가 커지는 봄철, 대량 조리식품 식중독 예방을 위한 해썹(HACCP) 관리 철저

1 냉동식품 해동관리



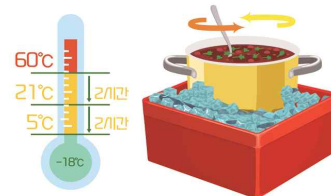
- 심부온도 5°C 이내 관리
- '해동 중' 표식관리 및 해동일지 작성

2 철저한 가열



- 중심온도 최소 75°C (어패류 85°C), 1분 이상 가열
- 탐침온도계로 중심온도 측정

3 신속한 냉각



- 위험온도대(5~60°C) 4시간 이내 통과
- 소분 또는 얼음이 담긴 용기에 담아 저으며 냉각

4 온도별 구분 보관



- 차가운 음식 5°C 이하, 따뜻한 음식 60°C 이상
- 소분하여 덮개를 덮어 보관

5 온도별 구분 운반



- 냉장식품, 온장식품 구분 운반
- 배송 차량 및 제품온도 측정 · 관리

6 배식관리



- 조리 후 최대 2시간 이내 섭취해주시기 바랍니다
- 소비자에게 최대 섭취 가능시간 및 보관방법 안내



식품의약품안전처



한국식품안전관리인증원