

「국민 안전이 기준입니다」



단순처리 농수산물 위생관리 기본수칙

10

가지

1



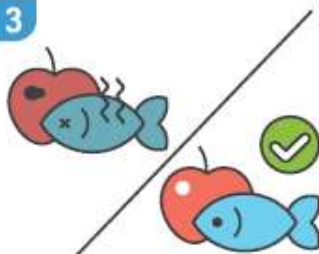
작업자는 반드시 손을 씻고 **위생모**와 **위생복**을 착용합니다.

2



설사, 피부상처가 있는 경우 작업에 참여하지 않습니다.

3



원료는 **부패·변질**되지 않은 것을 선별해서 사용합니다.

4



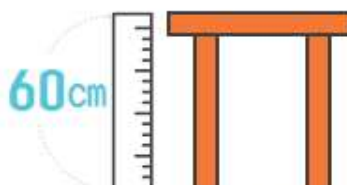
원료 등은 **식품용수**로 **3회 이상** 충분히 세척합니다.

5



최종 제품에 이물이 들어가지 않도록 관리합니다.

6



모든 공정은 바닥에서 **60cm 이상**의 높이에서 작업합니다.

7



사용하는 기계, 기구, 용기는 **세척·소독**하여 관리합니다.

8



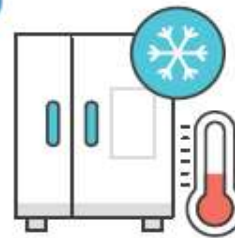
작업장 내부와 주변 환경은 항상 **청결**하게 관리합니다.

9



해충, 쥐 등을 차단하는 시설을 설치하여 관리합니다.

10



냉장제품은 **10°C 이하**, 냉동제품은 **-18°C 이하**로 관리합니다.



식품의약품안전처