

위생 계획 실용 안내서



Ministry of
Health

실용 안내서 개요	1
제 1 부: 청소 및 위생 처리 요건	2
제 2 부: 사업소에서 사용하는 세척제 및 위생 처리제	3
제 3 부: 사업소에서 사용하는 모든 살충제의 확인	4
완성한 위생 계획	5
부록 1: 위생 계획 견본	6
부록 3: 용어 해설	10

제 2 판: 2017 년 9 월

건강 보호 사업실
인구 공중 보건
보건부

어서 오세요!

이 실용 안내서는 브리티시 컬럼비아(BC) 주 안에서만 식품을 유통하는 BC 식품 가공업자용으로, 이들은 연방 정부에 등록하거나 연방 정부의 허가를 받지 않아도 됩니다.

이 실용 안내서는 위해 요소 중점 관리 기준(해썹)(Hazard Analysis Critical Control Points, HACCP)에 기초하여 위생 계획을 작성하는 데 도움이 됩니다. 작성한 계획은 지역 보건 당국에서 승인을 받아야 합니다. 사업소에서 사용할 위생 계획이 이미 있다면, 그 계획을 지역 보건 당국에 제출하여 승인받으면 됩니다. 아울러, 완성한 식품 안전 계획도 제출해야 합니다.

위생 계획

위생 계획은 식품 가공 사업소의 내부 및 외부 구역 전체 청소 및 위생 처리 방법을 기술합니다. 여기에는 장비, 주방 용구, 식품 접촉 표면 및 비식품 접촉 표면 등이 포함됩니다. 위생 계획은 식품 제품을 오염시킬 수 있는 위해 요소를 방지하거나 줄이는 데 초점을 두어야 합니다. 다양한 종류의 위해 요소에 대한 설명은 다음 웹페이지에 나와 있는 **식품 안전 계획 실용 안내서(Food Safety Plan Workbook)**를 참조하십시오.

<http://www2.gov.bc.ca/gov/content/health/keeping-bc-healthy-safe/food-safety/food-safety-sanitation-plans/food-safety-plan-workbook>.

이 실용 안내서에서는 완성한 위생 계획에 다음 세 부분을 포함합니다.

- 청소 및 위생 처리 요건
- 사업소에서 사용하는 세척제 및 위생 처리제
- 사업소에서 사용하는 모든 살충제의 확인

주의 사항: 이 실용 안내서는 규제 요건을 충족하는 위생 계획 작성의 길잡이가 되지만 이를 사용하여 위생 계획을 작성하실 필요는 없습니다. 규제 요건을 충족하는 한, 자신에게 가장 효과적인 위생 계획을 어떤 방식으로든 작성하실 수 있습니다. 하지만, 위생 계획에 어떤 서식을 사용할지 잘 모르시면 지역 보건 당국에서 승인을 받으시기 바랍니다.

제 1 부: 청소 및 위생 처리 요건

위생 계획 작성의 첫 단계는 사업소의 청소 및 위생 처리 요건을 기재하는 것입니다. 이 첫 부분을 작성하려면, 다음 사항을 알고 계셔야 합니다.

- 사업소의 구역과 장비, 주방 용구, 기타 식품 접촉 표면 및 비식품 접촉 표면
- 청소 및 위생 처리 방법
- 청소 및 위생 처리 빈도
- 청소 및 위생 처리 담당자
- 청소 및 위생 처리 일지

청소 및 위생 처리 요건을 기재하는 방법에 대한 일부 예들은 부록 1 에서 찾아보실 수 있습니다. 부록 1 에 나와 있는 예들은 사업소의 한 구역, 한 장비, 한 도구에 해당함을 유의하시기 바랍니다. 위생 계획에는 사업소의 모든 구역, 모든 장비, 모든 주방 용구, 모든 기타 식품 접촉 표면 및 비식품 접촉 표면에 대한 청소 및 위생 처리 절차가 포함되어야 합니다.

제 1 부: 청소 및 위생 처리 요건란 기재

부록 1 과 비슷한 청소 및 위생 처리 요건표들을 채워 넣어 사업소를 위한 청소 및 위생 처리 요건을 작성하실 수 있습니다. 이 표들의 기재용 서식은 다음 웹페이지에 나와 있습니다.

<http://www2.gov.bc.ca/gov/content/health/keeping-bc-healthy-safe/food-safety/food-safety-sanitation-plans/templates>

주의 사항: 둘 이상의 구역이나 장비, 주방 용구, 표면에 동일한 청소 및 위생 처리 절차를 사용한다면, 그 동일한 절차를 매번 다시 기재하지 않아도 됩니다. 그냥 그 동일한 청소 및 위생 처리 절차를 사용하는 구역이나 장비, 주방 용구, 기타 표면을 구분하여 기재하시면 됩니다.

최종 위생 계획에는 다음에 대한 청소 및 위생 처리 요건이 포함되어야 합니다.

- 사업소의 모든 구역
- 모든 장비
- 모든 주방 용구
- 모든 기타 식품 접촉 표면 및 비식품 접촉 표면
- 청소 일지

제 2 부: 사업소에서 사용하는 세척제 및 위생 처리제

위생 계획 작성의 두 번째 단계는 사업소에서 사용하는 세척제 및 위생 처리제를 기재하는 것입니다. **세척제**는 표면에서 식품, 먼지, 기름 및/또는 흙을 제거하는 데 사용하는 제품입니다. 세제와 탈지제는 세척제의 예입니다. **위생 처리제**는 미생물을 죽이거나 그 숫자를 안전한 수준으로 감소시키는 데 사용하는 제품이나 과정입니다. 표백제(일종의 화학 작용제)와 열(물리적 인자)은 위생 처리제의 예입니다.

이 두 번째 부분을 작성하려면, 다음 사항을 알고 계셔야 합니다.

- 사업소에서 사용하는 세척제 및 위생 처리제의 이름.
- 이 같은 화학 작용제의 배합 지침 및 배합 농도, 또는 기타 적절한 정보(예: 위생 처리제로 열을 사용하는 경우 시간과 온도).
- 사업소에서 이 같은 세척제 및 위생 처리제를 사용하는 방법.

제 2 부: 사업소에서 사용하는 세척제 및 위생 처리제란 기재

세척제 및 위생 처리제 표들을 채워 넣어 사업소에서 사용하는 모든 세척제 및 위생 처리제 정보를 작성하실 수 있습니다. 이 표들의 기재용 서식은 다음 웹페이지에 나와 있습니다.

<http://www2.gov.bc.ca/gov/content/health/keeping-bc-healthy-safe/food-safety/food-safety-sanitation-plans/templates>

제 3 부: 사업소에서 사용하는 모든 살충제의 확인

위생 계획 작성의 세 번째 단계는 사업소에서 사용하는 모든 살충제를 기재하는 것입니다.

살충제는 사업소에서 해충을 관리하기 위하여 사용됩니다. 이 세 번째 부분을 작성하려면, 다음 사항을 알고 계셔야 합니다.

- 사업소에서 사용하는 모든 살충제의 이름.
- 이 같은 살충제의 사용법
- 이 같은 살충제의 보관법(예: 살충제는 반드시 포장재를 포함하는 모든 반입 물질 및 반출 식품으로부터 떨어진 안전한 구역에 보관해야 함).

제 3 부: 사업소에서 사용하는 모든 살충제의 확인란 기재

세척제 및 위생 처리제 표들을 채워 넣어 사업소에서 사용하는 모든 살충제 정보를 작성하실 수 있습니다. 이 표들의 기재용 서식은 다음 웹페이지에 나와 있습니다.

<http://www2.gov.bc.ca/gov/content/health/keeping-bc-healthy-safe/food-safety/food-safety-sanitation-plans/templates>

완성한 위생 계획

다음은 작성하셨나요?

- 사업소의 모든 구역, 장비, 주방 용구, 기타 식품 접촉 표면 및 비식품 접촉 표면 등에 대한 청소 및 위생 처리 요건표
- 청소 일지
- 세척제 확인표
- 위생 처리제 확인표
- 살충제 정보표

그렇다면 축하드립니다! 위생 계획 작성을 마치셨습니다! 이 위생 계획은 지역 보건 당국에 제출하여 승인받을 준비가 되었습니다. 식품 안전 계획과 위생 계획을 둘 다 지역 보건 당국에 제출하여 승인을 받으셔야 합니다.

식품 안전 계획이 아직 없으면, *식품 안전 계획 실용 안내서*를 사용하여 작성하시기 바랍니다. *식품 안전 계획 실용 안내서*는 다음 웹페이지에서 보실 수 있습니다.

<http://www2.gov.bc.ca/gov/content/health/keeping-bc-healthy-safe/food-safety/food-safety-sanitation-plans/food-safety-plan-workbook>.

예: 사업소의 한 구역에 대한 청소 및 위생 처리 요건

청소 및/또는 위생 처리 대상은?	청소 및/또는 위생 처리 방법은?	청소 및/또는 위생 처리 시기는?	청소 및/또는 위생 처리 담당은?
냉장실 내부(벽, 바닥, 문, 천장) 및 외부(벽, 문)	<p>1. 준비</p> <ul style="list-style-type: none"> • 청소 시 언제나 개인 보호 장구(장갑, 보안경, 안전화, 마스크) 착용. • 냉장실에서 식품과 포장재 치우기. • 냉장실 전원 끄기. 냉장실을 폐쇄하거나 출입 금지 표시. 비닐로 전기에 민감한 구역 덮기. • 플라스틱 굵개로 붙어 있는 성에 제거하기. 바닥에서 짐받이대 조각이나 식품, 포장재를 주워 쓰레기통에 넣기. 필요 시 빗자루로 바닥을 쓸고 쓰레기 버리기. • 배수구는 배수구 덮개를 덮어두기. • 물, 세제 용액, 위생 처리 용액의 온도 점검하기. 전부 반드시 43°C~45°C 이어야 함. • 화학 키트나 시험지를 사용하여 세제 및 위생 처리 용액의 적절한 농도를 확인하기. <p>2. 사전 세척</p> <ul style="list-style-type: none"> • 쌓인 때를 쉽게 닦아내기 위하여 뜨거운 물로 냉장실을 사전 세척하기. 뜨거운 물 온도는 43°C 이상이어야 함. <p>3. 세제 적용</p> <ul style="list-style-type: none"> • 화학제 주입기의 세제 및 공기 공급 스위치 켜기. • 필요 시 적당한 거품이 나오도록 공기량 조절. • 호스를 사용하여, 냉장실 모든 표면의 위에서 아래까지 세제 뿌리기(즉, 거품은 아래에서 위로 그리고 세척은 위에서 아래로). 전체 구역에 세제가 균등하게 뿌려지도록 하기. 세제가 마르지 않게 하기. 세제는 반드시 5~10 분 동안 표면과 접촉한 상태로 두어야 함. • 쌓인 때를 제거하기 위하여 모든 구역을 문질러 씻기. <p>4. 세척</p> <ul style="list-style-type: none"> • 모든 표면에서 세제를 제거하기 위하여 위에서 아래로 뜨거운 물로 구역을 세척하기. 뜨거운 물은 최소 43°C 이상이어야 함. 스퀴지(squeegee)를 사용하여 바닥에 남은 물을 제거하기. <p>5. 검사</p> <ul style="list-style-type: none"> • 구역이 효과적으로 청소되었는지 확인하기. 쌓인 때 또는 식품 잔여물이 있는지 눈으로 확인하기. 필요하면 손전등 사용하기 • 쌓인 때를 발견하면 2 단계부터 5 단계까지 반복하기. <p>6. 위생 처리</p> <ul style="list-style-type: none"> • 거품기의 위생 처리제 스위치를 켜기. • 호스를 사용하여, 전체 구역에 위생 처리제를 균등하게 뿌리기. <i>중요: 바닥용 위생 처리제 사용 시간과 선택권은 시설 종류에 따라 다를 수 있음.</i> <p>7. 마무리</p> <ul style="list-style-type: none"> • 모든 청소 화학 물질 및 도구를 챙겨 보관 장소에 반납하기. • 전기에 민감한 구역에서 비닐 덮개를 제거하기. 	매주	CC

예: 한 장비에 대한 청소 및 위생 처리 요건

청소 및/또는 위생 처리 대상은?	청소 및/또는 위생 처리 방법은?	청소 및/또는 위생 처리 시기는?	청소 및/또는 위생 처리 담당은?
충전기	<p>1. 준비</p> <ul style="list-style-type: none"> • 청소 시 언제나 개인 보호 장구(장갑, 보안경, 안전화, 마스크) 착용. • 충전기 전원 끄기 충전기를 잠그거나 사용 금지 표시를 하여 청소 및 위생 처리 시 켜지지 않게 하기. 비닐로 전기에 민감한 구역 덮기. • 충전기와 구역에서 식품과 포장재 제거하기. 바닥에서 짐반이대 조각이나 식품, 포장재를 주위 쓰레기통에 넣기. • 충전기 해체하기. 모든 도구와 부품(예: 스크루 드라이버, 나사, 너트, 볼트)을 작은 그릇에 챙기기. 바닥을 쓸고 쓰레기를 제거하기. • 배수구는 배수구 덮개를 덮어두기. • 제조업체의 설명에 따라 별도의 양동이에 세제 및 위생 처리 용액을 준비하기. • 화학 시험 키트나 시험지를 사용하여 세제 및 위생 처리 용액의 적절한 농도를 확인하기. • 물, 세제 용액, 위생 처리 용액의 온도 점검하기. 반드시 43°C~45°C 이어야 함. <p>2. 사전 세척</p> <ul style="list-style-type: none"> • 쌓인 때를 쉽게 닦아내기 위하여 뜨거운 물로 충전기를 사전 세척하기. 뜨거운 물 온도는 43°C 이상이어야 함. <p>3. 세제 적용</p> <ul style="list-style-type: none"> • 천을 사용하여, 손으로 충전기에 세제 용액을 바르기. 장비 전체 표면에 세제 용액을 균등하게 바르기. 세제는 반드시 5~10 분 동안 장비 표면과 접촉한 상태로 두어야 함. • 세제가 마르지 않게 하기. 쌓인 때를 제거하기 위하여 장비를 문질러 씻기. <p>4. 세척</p> <ul style="list-style-type: none"> • 모든 표면에서 세제를 제거하기 위하여 충전기를 뜨거운 물로 세척하기. 뜨거운 물 온도는 43°C 이상이어야 함. <p>5. 검사</p> <ul style="list-style-type: none"> • 장비가 효과적으로 청소되었는지 확인하기. 쌓인 때 또는 식품 잔여물이 있는지 눈으로 확인하기. 필요하면 손전등 사용하기. • 쌓인 때를 발견하면 2 단계부터 5 단계까지 반복하기. <p>6. 위생 처리</p> <ul style="list-style-type: none"> • 천을 사용하여, 손으로 충전기에 위생 처리제를 바르기. 장비 전체 표면에 위생 처리제를 균등하게 바르기. • 위생 처리제를 물로 세척하지 않기. <p>7. 재조립</p> <ul style="list-style-type: none"> • 충전기를 재조립하기. 부품이 제자리에 위치하고 빠진 부품이 없도록 확인하기. • 전기에 민감한 구역에서 비닐 덮개를 제거하기. 충전기 자물쇠나 사용 금지 표시를 제거하기. • 모든 청소 화학 물질 및 도구를 챙겨 보관 장소에 반납하기. 	매일	충전기 조작자

예: 한 주방 용구에 대한 청소 및 위생 처리 요건

청소 및/또는 위생 처리 대상은?	청소 및/또는 위생 처리 방법은?	청소 및/또는 위생 처리 시기는?	청소 및/또는 위생 처리 담당은?
스쿠프(Scoop)	<p>1. 준비</p> <ul style="list-style-type: none"> • 청소 시 언제나 개인 보호 장구(장갑, 보안경, 안전화, 마스크) 착용. • 모든 싱크대 칸을 주방 용구 세척에 사용하기 전에 청소하고 위생 처리하기. • 세 칸으로 된 싱크대를 비누, 뜨거운 물, 위생 처리제를 사용하여 다음과 같이 준비하기. <ul style="list-style-type: none"> ○ 첫째 칸: 43°C~45°C 의 세제 용액. ○ 둘째 칸: 43°C~45°C 의 따뜻한 물. ○ 셋째 칸: 35°C~45°C 의 위생 처리 용액. • 물, 세제 용액, 위생 처리 용액의 온도가 적절한지 확인하기. • 화학 시험 키트나 시험지를 사용하여 세제 및 위생 처리 용액의 적절한 농도를 확인하기. <p>2. 긁기</p> <ul style="list-style-type: none"> • 플라스틱 브러시를 사용하여 스쿠프에서 식품과 쌓인 때를 제거하기. <p>3. 사전 세척</p> <ul style="list-style-type: none"> • 쌓인 때를 쉽게 닦아내기 위하여 뜨거운 물로 스쿠프를 사전 세척하기. 뜨거운 물 온도는 43°C 이상이어야 함. <p>4. 세제 적용</p> <ul style="list-style-type: none"> • 주방 용구를 세제 용액이 채워진 첫째 칸에 넣기. 쌓인 때와 식품 찌꺼기를 제거하기 위하여 주방 용구를 문질러 씻기. <p>5. 세척</p> <ul style="list-style-type: none"> • 주방 용구를 뜨거운 물이 채워진 둘째 칸에 넣어 세제 제거하기. <p>6. 검사</p> <ul style="list-style-type: none"> • 주방 용구가 깨끗한지 확인하기. • 때나 쌓인 식품 찌꺼기가 있으면 2 단계부터 5 단계까지 반복하기. <p>7. 위생 처리</p> <ul style="list-style-type: none"> • 주방 용구를 위생 처리 용액으로 채워진 셋째 칸에 넣고 2 분간 또는 제조업체 설명에 따라 놓아두기. <p>8. 건조 및 마무리</p> <ul style="list-style-type: none"> • 세척한 주방 용구를 자연 건조하기 위하여 깨끗한 선반에 놓기. • 건조된 주방 용구를 보관 장소에 반납하기. 	매일	위생 담당 직원

예: 청소 일지

2025 년 11 월

청소 및/또는 위생 처리 대상은?	청소일						
	04	05	06	07	08	09	10
냉장실 내부(벽, 바닥, 문, 천장) 및 외부(벽, 문)	SM						
충전기	SM	SM	SM	SM	SM	SM	SM
스쿠프(Scoop)	SM	SM	SM	SM	SM	SM	SM
청소 확인 담당자 이니셜 서명: <i>DD</i>							
청소 확인일: Nov. 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 2025							

부록 3: 용어 해설

작용제(Agent): 생물학적, 화학적, 물리적 변화를 조성할 수 있는 물질.

세척하다(Clean): 눈에 보이는 때 및 식품 찌꺼기를 제거함.

세척(Cleaning): 식품 및 기타 형태의 먼지와 쌓인 때를 표면으로부터 제거하는 절차.

식품 접촉 표면(Food contact surfaces): 식품이 대개 접촉하는 조리대나 장비, 주방 용구의 표면(예: 배합 용기, 재료 통).

비식품 접촉 표면(Non-food contact surfaces): 식품은 대개 접촉하지 않으나 제대로 청소하거나 위생 처리하지 않으면 식품을 오염시킬 가능성이 있는 조리대, 장비, 주방 용구의 표면 또는 사업소의 기타 모든 부분.

위생적(Sanitary): 해로운 미생물에 오염되지 않은 상태.

위생 처리(Sanitizing): 미생물 숫자를 안전한 수준으로 감소시키기 위하여 화학 작용제나 물리 작용제로 깨끗한 표면을 처리함.