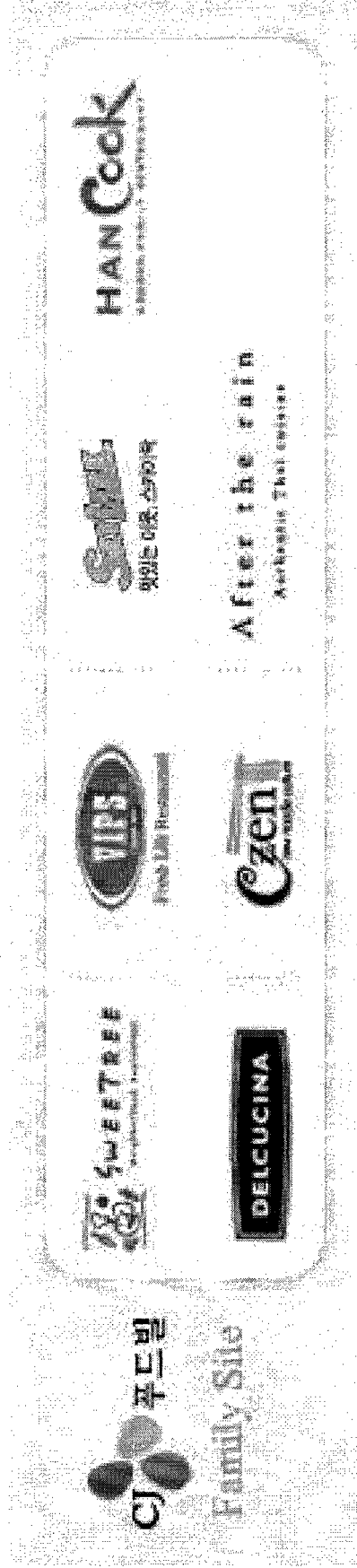



외식업체 현장 위생관리 방안 및 개선사례

류 인 권
CJ푸드빌

CJ푸드빌에서 현재 운영하고 있는 식품위생관리현황과 현장에서의 개선사례 몇가지를 발표하고자 한다. 위생관리현황은 조업원의 채용단계에서의 주의사항과 개인위생관리 방안과 중요성, 식자재의 입고검수와 보관시 관리방안과 그에 따른 유의사항과 식자재의 전처리와 취급시의 위해요소와 관리기준,야채류의 세정방법,전처리작업시의 관리방안, 냉동식품의 해동방법에 대해서 소개하였다. 식자재취급과 마찬가지로 중요한 청소, 세척, 소독의 관리방법에는 주기적인 청소와 확인을 통하여 항상 청결함을 유지하는 것이 중요하다. 더스트(행주), 도마의 관리 및 설비의 청소관리 또한 매우 중요하다. 이와 같은 위생관리를 잘하고 있는지는 현장에서의 실행력도 중요하지만 서류적인 관리도 매우 중요하다. 영업신고증에서부터 입고시에 필요한 성적서 관리까지 법규에서 요구하는 기본적인 서류와 자체적으로 위생관리에 만전을 기하기 위하여 필요한 일일위생체크표, 온도체크표, 유통기한체크표등의 서류를 작성하고 구비함으로써 위생관리를 체계적으로 관리할 수 있다. 또한 현장에서 제안한 사례를 심사하고 이를 시험적으로 시행하여 효과가 발생되고 실효성이 있을 경우 전 점포에 점차적인 적용을 하며, 개선사례를 점장 회의시 발표하고 시상함으로써 현장에서의 개선을 주도하고 있다. 뿐만 아니라 정기적인 점포 AUDIT와 비정기적인 AUDIT를 통하여 점포에서의 위생관리를 시스템화 시켜 나가고 있다.

외식업체 현장 위생관리 및 개선사례



 CJ 세제이(CJ) 푸드빌 주식회사

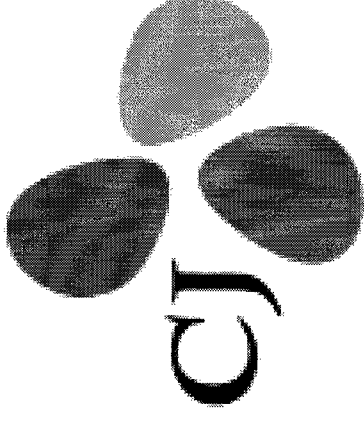
목 차

- I. 회사개요
- II. 식품안전정책
- III. 위생관리 현황
- IV. 현장개선 사례

I. 회사개요

I-1. 회사연혁(그룹)

- 1953.08 제일제당 공업주식회사 설립
- 1953.11 부산1공장 준공(제당사업시작)
- 1958.04 제분사업시작
- 1964.02 "미풍"생산 시작
- 1968.02 김포공장 준공(조미료 생산기지)
- 1973.11 사료사업 시작
- 1977.12 핵산제품 생산개시
- 1979.09 식용유사업 시작
- 1980.12 인천1공장 준공(육가공 사업시작)
- 1991.12 국내 식품업계 최초 매출 1조원 달성
- 1993.07 제일제당 독립경영 선언
- 1994.02 외식사업진출
- 1994.05 단체급식사업진출
- 1996.05 제일제당 그룹 출범
- 1997.10 해외사료공장 준공
- 1997.11 베이커리 '뚜레쥬르'사업진출
- 1999.04 국내 금융업 진출(제일투자신탁)
- 2000.07 외식사업 푸드빌로 분사
- 2002.10 CJ 그룹출범(그룹이변경)



■ 건강 ■ 즐거움 ■ 편리

Blossoming CJ는 CJ 브랜드가 고객에게 드리는 건강, 즐거움, 편의의 가치를 전달하는 한편 기존 사업과 신규 사업의 조화속에서 역동적으로 진화하는 CJ의 모습을 담아내고 있습니다.

1-2. 회사연혁(CJ푸드빌)



CJ Foodville은 Food(음식)과 Village(마을)의 합성어로 자연적으로 형성된 마을에 사는 가족을 모시듯이 편안하고 부담없이 즐길 수 있는 국민 레스토랑을 꿈꾸는 CJ 계열사인 외식전문회사의 새로운 이름입니다.

<창업기>

- 1994.09 패밀리레스토랑 스카이라크 1호점개점
- 1995.12 스카이라크 5호점 개점

<도약기>

- 1996.02 스카이라크 고객 100만명 돌파
- 1996.12 스카이라크 10호점 개점
- 1997. 패밀리레스토랑 독자브랜드 개발
- 1997.03 독자브랜드 VIPS 1호점 개점(등촌점)
- 1997.12 스카이라크 15호점개점
- 1998.02 스카이라크 고객 500만명 돌파

<성장기>

- 1999.12 VIPS 3호점 개점(울림픽점)
- 2000.01 스카이라크 고객 1,000만명 돌파
- 2000.06 VIPS 고객 100만명 돌파
- 2000.07 회사 분리 독립 CJ푸드빌 출범

<성장기>

- 2001.07 VIPS 5호점 개점
- 2001.07 판다로사 인수
- 2001.10 스카이라크 20호점개점
- 2002.04 스카이라크 이마트 입점
- 2002.10 VIPS 10호점 개점
- 2002.12 스카이라크 45호점 개점
- 2003.08 스카이라크 50호점 개점
- VIPS 15호점 개점
- 2003.10 한식 패밀리레스토랑 브랜드 개발
- 한류 1호점 개점
- 2004.09 VIPS 20호점 개점
- 네버후드 패밀리레스토랑 브랜드개발
- 스위트리 1호점 개점
- 2004.12 면전문점 시젠 합병
- 태국음식 전문점 에프터더레인 합병
- 2005.01 VIPS 25호점 개점



II. 식품안전정책

II-1. CJ푸드빌 경영 비전 및 미션

VISION

외식을 통한 건강, 즐거움, 고객가치를
창출하는 최고의 외식 전문 기업

MISSION

- 최고의 고객만족 기업
- 인재를 중시하는 기업
- Only-One 정신을 기반으로하는
도전과 성장의 기업

II-2. CJ 푸드빌 위생안전 정책

VISION

위생, 안전 사고 예방으로
고객에게 안전한 메뉴 제공

MISSION

- 시스템을 통한 점포 위생수준 향상
- 지속적인 교육과 개선을 통한
위생, 안전 체계 구축
- Risk Management 강화로 영업활동 지원

11-3. 위생 관리 방안

목 표

업의 특성에 맞는 독자적 위생관리체계
구축으로 메뉴의 안전성 확보

중점추진

현장위생관리
실행력 증대

본부 주도의
AUDIT기능 강화

선진 위생관리
시스템 도입

부서간 위생업무
협조체제 구축

RICK

식중독, 이물혼입

고객 생명/신체 손상
회사의 존립위협

법적, 사회적 문제

납품업체

- 다품종, 다거래선 전문화 (600여 품목, 90여 업체)
- 업체규모의 메이지화
- 식재의 다양성에 따른 안전성 향상 (수입, 국산, 냉동~상온)
- 구매대행으로 간접관리 강화

진천공장
고객지원팀

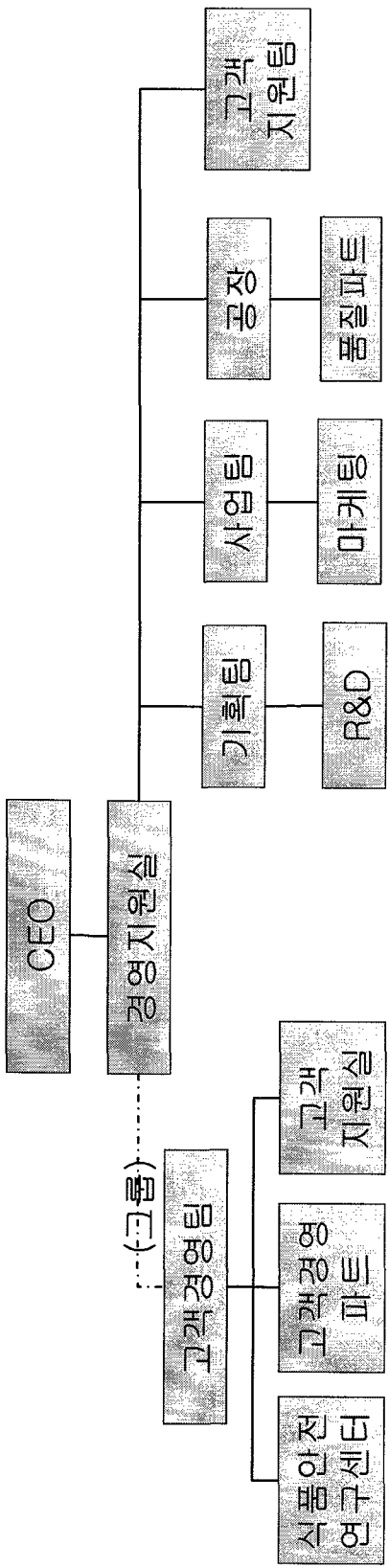
- 위생관리 기능강화 (점포위생강화, haccp, 신제품 안전성검증시스템도입)
- 납품업체 관리강화 (직거래 및 중점관리업체)
- 클레임 예방 관리 강화

사업팀

- PT위주의 운영체제 (관리심화보다 업무단순화)
- 매뉴얼중심의 오퍼레이션 (정사원 역량, 의식 강화)
- 현장조리를 통한 메뉴제공 (4M의 최적조건 상시 유지)

관리방안

II-4. 안전경영 전담조직 운영



조직명	책임과 권한	업무내용	인력구성
식품안전 연구센터	식품안전경영시스템 구축/운영	식품안전진단, HACCP 위험물질평가, 규격진단	HACCP전문가,미생물전문가 식품전공석사,박사
고객경영 파트	품질개선, 리스크관리	품질, 6시그마, PL, 안전, 환경부문 관리	6시그마 전문가,PL전문가
고객 지원실	고객클레임대응/분석	고객응대, 상담,클레임, 정보분석등 고객관리	고객클레임 전문가 정보분석 전문가
R&D	제품개발/공정설계	제품안전성 검토	식품관련학전공자
마케팅	제품기획/컨셉결정	광고/포장표시 디자인	전문 마케터
공장 품질파트	현장품질 보증 /개선	품질관리/개선, HACCP, 생산공정 위생, 클레임	HACCP전문교육이수자 클레임 처리전문가
고객 지원팀	식품안전시스템 운영/개선	고객응대, 상담,클레임, 정보분석등 고객관리,점포 위생안전진단	HACCP전문교육이수자 클레임 처리전문가,정보분석전문가 미생물전문가,PL전문교육이수자

III. 위생관리 현황

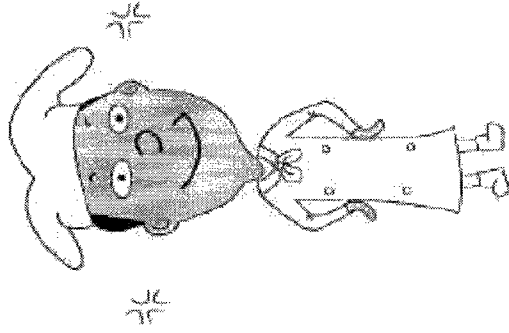
III-1. 개인 위생 관리

종업원 채용의 기준

· 식품위생법 제 26조 제 4항에 “건강진단의 의무실시”와 같은
· 법 시행규칙 제 35조의 규정에 의거 다음과 같은 질병이 없는 사람을
· 종사원으로 채용

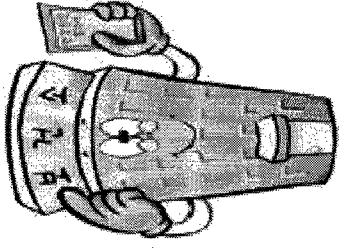
주 의!

- (1) 전염병예방법 제 2조 제 1항의 규정에
의한 제1군 전염병 중 소화기계 전염병이
있는 자
- 콜레라, 장티푸스, 파라티푸스, 세균성이질
- (2) 제3군 전염병 중 결핵 및 성병이 있는 자
- (3) 피부병 및 화농성 질환자
- (4) B형 간염 환자
(전염우려가 없는 비활동성 감염은 제외)
- (5) AIDS (후천성면역결핍증) 환자



개인 질병 관리

- (1) 종사자는 공공기관에서 1회/년 이상 건강진단을 받아야 하며 그 결과는 관리 표에 기록/유지해야 한다.
- (2) 종사자의 소화기계전염병, 세균성 식중독, 등은 식중독이나 전염병을 유발시킬 수 있는 주요원인이 될 수 있기 때문에 감기, 복통, 설사 증상이 발생했을 경우에는 작업을 할 수 없다.
- (3) 종사자의 가족이나 동거자가 법정 전염병환자 또는 보균자가 발견 될 경우 완쾌될 때까지는 작업을 할 수 없다.
- (4) 손에 상처를 입었을 경우에는 혈액을 통해 오염이 될 수 있기 때문에 일단 작업을 중지한 후 지정 장소에서 관리자에게 보고하고 절차에 따라 조치를 취한 후에 작업에 임해야 하며 상처가 완쾌될 때까지는 관리자의 지시에 따라야 한다.
- (5) 일상 건강상태 파악 : 평상시 건강에 유의하여 질병에 걸리지 않도록 주의하고 만일 설사 증세가 있거나 열이 있을 경우 식품 취급을 하지 말고 치료를 받아 완치된 후 작업을 하여야 한다.

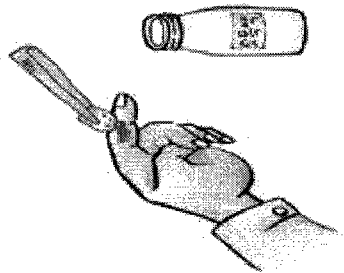


식품을 다루는 사람은 유해한 세균의 전파를 통하여 식품으로 인한 질병을 일으킬 수 있는 원인이 될 수 있으므로 점객업소에 종사하는 종업원의 개인위생은 매우 중요하다. 즉, 손, 호흡, 머리카락과 기침 등을 통하여 질병을 유발할 수 있는 미생물을 전파할 수 있기 때문이다. 식중독은 불결한 식품 취급방법과 함께 비위생적인 식품 취급자로부터 유래 되는 일이 많은 것으로 알려져 있다.

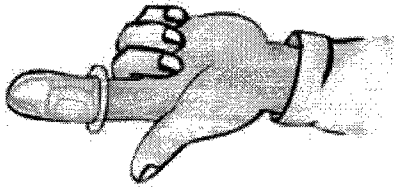
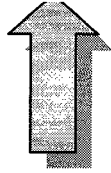
따라서 적절한 개인위생은 식품의 위생관리상 매우 중요하다고 할 수 있으며, 점객업소에 종사하는 종업원들은 청결한 개인위생유지를 위해 적극 노력해야 한다.



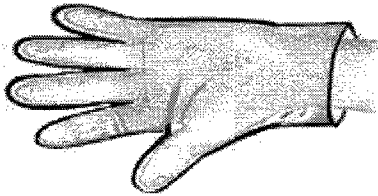
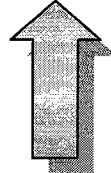
손상처 발생시 조치 절차



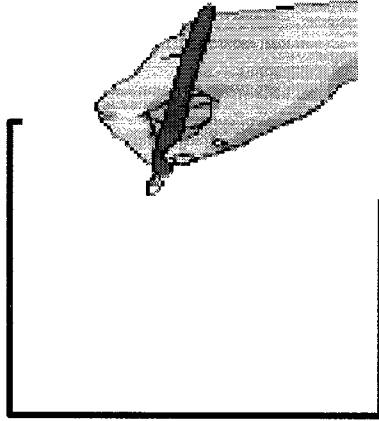
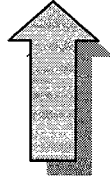
- 소독액으로 상처
- 소독 후 밴드 착용



- 고무 끝무 착용



- 위생장갑 착용



- 손상발생 내역을 기록



상처에는 황색포도상구균이라는 식중독균이 매우 많음!!