

주방 청결 관리 실례 (BMP's)

싱크대와 하수구

하수구 스크린 (거름망)

- 모든 하수구에는 하수구 스크린(거름망)이 설치되어야 한다.
- 1/8 인치에서 3/16 인치 정도의 여백이 있어야 한다
- 쉽게 청소할 수 있도록 제거가 가능해야 한다.
- 자주 청소해야 한다.(스크린에 걸러진 음식 찌꺼기는 쓰레기통에 버린다)

기름 보관 컨테이너의 관리

- 업소에서 사용한 모든 액체유와 그리즈는 반드시 기름 보관통에 넣어두어야 한다.
- 식기세척전에는 주방용기에 남아있는 굳은 기름과 그리즈를 제거하여 기름 보관통에 넣어야 한다
- 재활용이 가능하도록 업소에 비치된 기름보관통을 이용해야 한다
- 주방의 그릴 상단에 설치된 기름 바스켓에 모아진 기름은 반드시 컨테이너에 모아야 한다.

식기세척

- 식기세척전에는 반드시 세척도구나 수건을 이용하여 조리과정에서 생긴 각종 음식찌꺼기와 굳기름, 오일을 닦아내야 한다
- 식기세척전에 음식찌꺼기와 각종 오일을 쓰레기통에 버린다.
- 식기세척에 사용한 화씨 140 도가 넘는 폐수는 하수구로 흘려보낼수 없다.

폐식용유 유출을 예방하기 위해 지켜야 하는 원칙과 청소방법

폐식용유 유출예방의 실례

- 기름보관통이 다 차기 전에 기름을 제거한다.
- 반드시 기름통에 두껍을 덮어 기름이 넘치지 않도록 한다
- 기름을 흘리지 않고 기름통으로 옮길 수 있도록 안전하고 적절한 방법을 사용한다

기름을 흘렸을 경우의 청소방법

- 기름을 흘린 주변에 있는 싱크와 하수구를 막는다
- 수건이나 기타 흡수가 잘 되는 도구를 이용하여 신속히 닦는다
- 젖은 수건이나 도구는 잔여기름을 닦아내기 위해서만 사용하기 바랍니다.

기름유출예방을 위한 사전 조치

- 기름유출시 해야할 사항을 적은 포스터를 주방및 업소에 비치한다.
- 기름유출및 옆질렀을 때에 해야할 일에 대한 종업원들을 사전에 교육한다
- 기름 유출및 옆질렀을 때를 대비하여 담당 종업원을 지정하여 교육한다.

청소를 위한 흡착제및 수건사용법

- 기름이 옆질러지거나 유출되어 있는 곳에는 일회용 흡착제나 수건을 사용한다
- 페이퍼 타월을 사용할 경우에는, 음식물에 사용 가능한 정도의 페이퍼 타월을 사용한다.
- 타월을 이용하여 종업원들이 일하는 주방 주변을 닦아낸다.
- 남아있는 고기의 지방질을 하수구에서 배수할 경우에는 싱크에서 여과기능이 있는 흡착제를 사용한다.

음식물 찌꺼기 처리및 재활용

- 튀김용 주방기구에서 사용한 오일이나 그리즈는 반드시 재활용 회사를 통하여 재활용한다.

음식물 찌꺼기 분쇄기

- 음식물 분쇄기는 사용할 수 없다. 음식물 분쇄기를 사용할 경우, 음식덩어리가 하수도를 막히게 할 수 있다.

종업원 교육

- 주방청결관리 방법(BMPs) 다음과 같은 과정으로 이루어진다
 - 새 종업원 교육프로그램
 - 지속적인 재교육과정
 - 주방에 BMP 포스터 부착