

 식품의약품안전처		<h1>보도자료</h1>		
<b>보도일시</b>	<b>배포 즉시</b>		<b>배포일자</b>	2021. 10. 21.(목)
<b>담당과장</b>	식중독예방과 김성일 (☎043-719-2101)		<b>담당자</b>	반경녀 연구관 (☎043-719-2107)

## 안전한 배달음식을 위해서 이것은 꼭 지켜주세요!

### - 식약처, 배달 음식 위생관리 매뉴얼 배포 -

- 식품의약품안전처(처장 김강립)는 코로나19 상황으로 음식 배달이 증가함에 따라 배달음식으로 인한 식중독 사고 사전 예방과 위생 안전 관리를 위해 ‘배달음식 위생관리 매뉴얼’을 10월 21일 발간했습니다.
- 이번 매뉴얼은 비대면 식생활 환경의 변화를 반영해 음식을 주문하는 소비자, 조리하는 음식점, 배달하는 배달종사자가 지켜야 할 위생·안전관리 요령을 그림과 함께 자세하게 설명해 현장에서 쉽게 이해할 수 있도록 마련했습니다.
- 주요 내용은 ▲조리음식점의 조리 전·후 안전관리와 포장단계 안전관리 ▲배달과정에서의 위생·안전관리 ▲주문고객의 음식 섭취 후 보관 등 주의사항 등입니다.
- 조리종사자는 손 씻기와 위생관리를 철저히 해야 하고, 신선한 식재료와 육류·어패류 등을 취급 할 때 사용한 조리기구는 깨끗이 세척·소독해 교차 오염되지 않도록 주의해야 합니다.
- 식중독균 발생 우려가 높은 어류, 육류, 가금류 등을 조리할 때는 중심온도 75℃(어패류 85℃) 이상으로 충분히 가열·조리해야 합니다.

- 또한 식품 배달에 사용하는 용기는 '식품용 표시'가 있는 기준·규격에 적합한 제품을 사용해야 하고, 일회용 숟가락, 일회용 젓가락 등은 '위생용품' 표시가 있는 제품으로 제공해야 합니다.
- 배달종사자는 배달용 운반기구 등의 청결상태를 수시로 확인하고 세척·소독하도록 합니다.
  - 배달음식이 안전하게 포장되었는지 확인해 음식이 오염되지 않게 주의해야 하고, 따뜻한 음식과 차가운 음식은 서로 닿지 않게 구분해서 담아야 합니다.
- 소비자는 배달음식을 수령하면 즉시 섭취 하고, 음식이 많으면 미리 작은 용기에 나눠 담아 냉장 보관하는 것이 좋습니다.
  - 보관된 음식을 먹을 때는 따뜻한 상태정도가 아니라 충분히 가열해야 하며, 보관시기가 기억나지 않거나 오래된 음식, 냄새·상태가 좋지 않은 음식은 폐기해야 합니다.
- 식약처는 변화하는 식생활 환경에 따라 적극적인 위생관리를 하여 소비자들이 배달 음식을 안심하고 섭취할 수 있도록 배달 음식 위생·안전관리 환경 조성에 지속적으로 노력하겠습니다.
- 자세한 내용은 '식품안전나라([www.foodsafetykorea.go.kr](http://www.foodsafetykorea.go.kr)) > 위해·예방 > 식중독 예방 교육자료 > 위생관리 매뉴얼'에서 확인할 수 있습니다.

- <붙임> 1. 배달음식 위생관리 매뉴얼  
 2. 배달종사자 위생관리 요령(포스터)



<p><b>I. 배달종사자</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>·배달준비 : 손씻기, 복장청결, 운반기구 청결</li> <li>·배달 중 : 온도유지, 비위생적 행위자제, 안전 배달</li> <li>·배달완료 : 도착시간 안내, 신속한 수령 안내</li> </ul>
<p><b>II. 소비자 (주문 고객용)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>·주문 : 적정 음식주문, 주문내역 확인</li> <li>·수령 : 적절한 온도유지 및 포장상태 확인</li> <li>·섭취 : 배달즉시 섭취, 보관음식 재가열후 섭취</li> <li>·보관 : 냉장보관, 구분보관</li> </ul>
<p><b>III. 배달음식점 (영업자, 종사자)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>·개인위생 : 복장위생, 조리중 위생준수</li> <li>·조리전·후 : 식재료·조리기구·조리시설 세척·소독, 안전보관,</li> <li>·조리단계 : 구분사용, 온도관리</li> <li>·포장단계 : 포장공간 청결, 작업자 위생, 위생적 취급</li> </ul>



안전한  
식생활 365  
식품의약품안전처가  
함께합니다



국민 안전이 기준입니다



# 배달종사자 위생관리 요령



## 배달준비

### 개인위생 · 청결관리



- 청결복장, 손씻기 또는 손소독제 사용
- \* 배달전 · 후, 화장실 사용 시, 더러운 것을 만진 후

### 음식 오염주의 · 안전 포장



- 음식오염 주의, 안전하게 포장 확인
- \* 국물이 흐르는지, 포장 주변 오염되었는지, 포장 뚜껑이 닫히지 않았는지 등

### 차량 · 운반기구 청결



- 운전대, 문고리 등 오염되기 쉬운 곳 세척·소독
- 배달용 운반기구의 청결 수시 확인
- \* 음식이 흐르거나 배달상자에 이물이 묻은 경우

### 음식점 출입시 위생 관리



- 발열체크, 마스크 착용
- 조리실 등 청결구역 출입금지



## 배달 중

### 비위생적 행동 주의



- 재채기 기침 등 포장 및 식품에 튀지 않게 주의
- 손으로 식품을 만지지 말 것

### 온도 관리 주의



- 따뜻한 음식, 찬 음식 닿지 않기
- 따뜻한 음식은 따뜻하게, 찬 음식은 차게 유지

### 안전 배달



- 포장이 벗겨지거나 쏟아지지 않도록

## 배달 완료

### 신속한 수령 안내



- 배달 즉시 수령하도록 신속한 안내
- 예상 도착시간 주문자에게 안내

### 배달 도착 알림



- 외부(문 앞 등)에 배달 시, 확인 가능한 위치에 배달
- 배달완료 시, 문자·초인종 등 도착 알림

주문하신 음식이 도착하였습니다.  
수령 즉시 드시고 냉장보관 하세요

