

S h a n g h a i K o r e a n S c h o o l

FOOD SAFETY SERVICE REPORT

2018



| 보고서 |



식사, 그 이상의 즐거움! CJ프레시웨이가 제공합니다.

CONTENTS

I 위생진단 결과 보고서	I -1. 종합 평가 결과	3
	I -2. 종합 의견	4

II 위생진단 세부사항	II-1. 세부진단결과	5
	II-2. 측정점검 항목 분석	10
	II-3. 개선 필요사항	12
	II-4. 안정성 검증 결과	14

REPORT

점 포 명	상해한국학교점
사업장 주소	335, Lianyou Rd, Minhang Qu, Shanghai Shi, China
담 당 자	이 종찬
수 검 자	김 유민님, 조 한복님
일 자	현장 점검: 2018-04-10. 분석 용 샘플링: 2018-05-04
점 검 시 간	09:00 AM-17:30 PM

I. 위생진단 결과 보고서

I-1. 종합 평가 결과

점수지표

구분	종합지수	법적사항	개인위생 & 검수보관	식품취급 / 조리공정	세척/소독	시설설비 & 청결	고객접점 / 방충방서
총점	155	25	30	40	20	25	15
취득점수	144	25	28	40	20	18	13
평가점수	92.9	100	93.3	100	100	72	86.7

평가등급



*등급	평가점수	비고
AAA	90%이상	매우우수
AA	80%이상	우수
A	70%이상	양호
B	70%미만	보통

*등급: CJ프레시웨이 위생점수를 바탕으로 한 4개 등급 판정

중대 위해 항목 결과

구분	건수	내용	행정처분	발생비용
영업정지 위반 항목	0	-	-	-
과태료 위반 항목	0	-	-	-

측정 점검 결과

구분	측정(건)	적합(건)	부적합(건)	적합률(%)	비고
냉장온도	3	3	-	100	
냉동온도	3	3	-	100	
Swab 측정	6	6	-	100	
중심온도 측정	2	2	-	100	
식재 염소 농도 측정	1	1	-	100	
기구 염소 농도 측정	3	3	-	100	
합 계	15	15	-	100	

I. 위생진단 결과 보고서

I-2. 종합 의견

종합 의견

1. [상해한국학교점]은 위생점수 92.9 점으로 “AAA등급” 임
 - 한국 산업체 점포와 비교 시 중상위권 수준 임
 - 전반적으로 양호한 수준이나 “시설설비” 항목의 개선 관리가 필요함
2. 주요 개선 필요 항목
 - 냉동고 보관 식재 밀봉 강화 필요
 - 시설에 대한 보수 관리 필요
 - 해충 유입에 대한 예방 관리 필요

총 평

- ❖ 조리과정 시 중요 관리점에 대한 모니터링이 양호하며, 전반적으로 위생관리측면에서 안정적으로 운영된다고 판단됨
- ❖ 칼, 도마 구분사용 및 손 세척소독 등 지속적인 교육 및 점검을 통해 종사자들의 습관화가 정착됨
- ❖ 시설 및 조리설비에 대한 세척 관리는 양호하나 출입문, 천정, 천정, 내벽 등에 대한 보수가 필요함

II. 위생진단 세부사항

II-1. 세부 진단 결과

분야별 기준 준수율 분석

구분	총 진단 항목 수	부적합 항목수	준수율(%)
법적사항	5	0	100.0
개인위생 &검수보관	6	1	93.3
식품취급 /조리공정	8	0	100.0
세척/소독	4	0	100.0
시설설비 &청결	5	3	72.0
고객접점 /방충방서	3	1	86.7



주요 부적합 내용

Section 2. 개인위생&검수보관

2-6	식재의 보관상태	냉동고에 보관중인 식재의 밀봉 관리 강화 필요
-----	----------	---------------------------

Section 5. 시설설비&청결

5-1	배수구 관리	배수구 역류 현상 발생 및 미사용 배수구 막음 미흡
5-1	시설 관리	천정재, 내벽재, 바닥재의 노후 및 파손 방치
5-2	가열설비 관리	가열설비 용 후드의 노후 및 파손 방치

Section 6. 고객접점/방충방서

6-1	방충,방서 관리	해충 유입 예방 관리 미흡 외부와 연결된 출입문 고장 방치
-----	----------	-------------------------------------

II. 위생진단 세부사항

II-1. 세부 진단 결과

시설 및 위생 관리 현황

■ 시설관리

[소독기 운영 관리]

미 준수사항



도마 및 칼 소독기 사용불가(전기문제)



개선사항



시설 보수하여 사용

[조리실 내벽 관리]

미 준수사항



조리실 내 벽면 파손으로 이물 및 오염물 혼입 우려



개선사항



시트지 절단 하여 마감 함

[가열설비 관리]

미 준수사항



가열설비 후드 조명설비 외면 벗겨짐



개선사항



시트지로 마감 처리 하여 낙하물 방지

II. 위생진단 세부사항

II-1. 세부 진단 결과

시설 및 위생 관리 현황

■ 시설관리

[포충등 전기선 안전 관리]

미 준수사항



전선 방치로 안전 사고 우려



개선사항



세스코에 요청하여 전 포충등 전선 정리

■ 위생관리

[냉장/냉동고 내 성애 관리]

미 준수사항



성애로 인한 냉장/냉동 효율 저감 및 교차오염 우려



개선사항



주기적인 제상으로 성애 제거

[위생화 관리]

미 준수사항



위생화 보관함이 없어 교차오염 우려



개선사항



신발 보관함 설치하여 위생화, 외출화 구분

II. 위생진단 세부사항

II-1. 세부 진단 결과

시설 및 위생 관리 현황

■ 위생관리

[개인위생]

조리장 입실 절차 준수



입실 시 발소독 및 손세척/소독 습관화 정착

주기적인 손세척/소독



작업 전, 외부 이동 후, 오염물 만진 후

보건증 관리

编号	职务	姓名(中文)	健康证
1	厨工	刘二随 ✓	2017.2.17
2	厨师	文霖今 ✓	2017.2.20
3	厨工	刘贵莲 ✓	2017.2.23
4	厨工	邓南志 ✓	2017.2.27
5	厨工	蔡先风 ✓	2017.2.28
6	开餐组	叶秀珍 ✓	2017.3.6
7	开餐组	叶丙芝 ✓	2017.4.27
8	开餐组	凌心荣 ✓	2017.5.22

전 종사자 보건증 기간 준수 관리

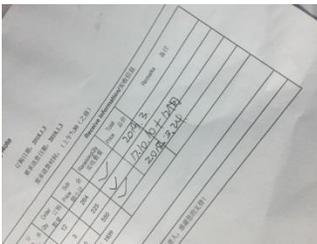
위생교육



정기적인 위생교육 통한 위생 마인드 강화

[식재관리]

검수 시 LOT 기록



검수 단계에서 안전한 식재만 입고

보관 관리



주기적인 재고 점검으로 식재의 선입선출, 유통기한 등 관리

식재 사용 관리



식재 소진 전까지 표시사항 보관 관리

II. 위생진단 세부사항

II-1. 세부 진단 결과

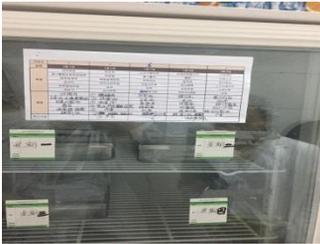
시설 및 위생 관리 현황

▣ 위생관리

[보존식]

[가열 조리 중심온도 관리]

보존식 보관 기준 준수



끼니 별 보관으로 역학 조사 대비

가열 식재 중심온도 측정



식중독 예방 등을 위한 중심온도 관리

[소독관리]

조리도구 소독 관리



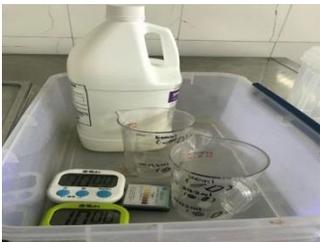
칼, 도마 등 사용 후 소독 실시

위생용품 소독 관리



행주 등 구분 사용 및 소독 관리

소독수 제조



작업자들의 안전한 소독수 제조를 위한 도구 비치

모니터링



매회 소독수 적정 농도 확인

II. 위생진단 세부사항

II-2. 측정점검 항목 분석



위생청결도

주요 위생도구에 대한 소독 상태 측정결과 기준에 적합하여 안전하게 관리되고 있음

▣ Swab 측정 결과¹⁾

검사대상	일반세균	대장균	검사대상	일반세균	대장균
칼	적합	적합	위생장갑	적합	적합
도마	적합	적합	식판	적합	적합
앞치마	적합	적합	수저	적합	적합

1) Swab : 면봉을 활용하여 검체의 표면의 분석 대상 시료를 채취하는 방법(작업환경 및 소독 상태에 대한 오염수치 측정)

[샘플링]



[분석 결과_필름]



[적합기준]

분석항목	기준
Total Plate count (일반세균)	100 000 이하
Total coliforms (대장균군)	10 이하



보관온도

미생물이 증식하지 않는 온도 범위 내로 식재료를 안전하게 보관하고 있음

▣ 냉장/냉동 온도 측정 결과



II. 위생진단 세부사항

II-2. 측정점검 항목 분석

세척·소독

식중독 균을 사멸시킬 수 있는 염소 농도를 유지하여 세척, 소독을 하고 있음

▣ 식재 염소 소독액 농도 측정결과 : 적합



▣ 기구 염소 소독액 농도 측정결과 : 적합



조리·배식

가열 제품을 충분히 가열하여, 식중독 균이 완전히 제거 되었는지 모니터링하고 있음

▣ 중심온도 측정



II. 위생진단 세부사항

II-3. 개선 필요사항

일반위반 항목

■ 개인위생&검수보관

[식재의 보관 미흡]

	<p>미 준수사항</p> <p>냉동고에 보관중인 식재의 밀봉 관리 강화 필요 - 받드에 보관 시 덮개는 있으나 일부 틈이 있어 랩 포장 추가로 밀봉 관리 필요함</p>
<p>개선사항</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 담당자: 김 유민님 ▪ 보완완료일: 즉시 ▪ 향후 관리 방안 : 식재를 받드 내부에 보관 시에도 랩으로 밀봉하여 보관 	

■ 시설설비&청결

[배수구 관리]

	<p>미 준수사항</p> <p>배수구 역류 현상 발생 및 미사용 배수구 막음 미흡 - 교차오염 및 해충 서식 등의 문제 우려됨 - 임시적으로 테이프로 막았으나 근본적 해결 필요</p>
<p>개선사항</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 담당자: 김 유민님 ▪ 보완완료일: 미정 ▪ 향후 관리 방안 : 시설 보수에 대한 고객사와 협의 필요함 	

[시설 관리]

	<p>미 준수사항</p> <p>천정재, 내벽재, 바닥재의 노후 및 파손 방지 - 조리장 천정재가 노후 되어 벗겨짐 등 문제 발생 - 내벽재가 파손되어 추가 파손 시 이물 등 혼입 우려 - 파손된 바닥재로 인한 이물 발생 및 물고임으로 추가 오염 우려 - 가능한 곳은 시트지로 막음 처리하였으나 임시 대책임</p>
<p>개선사항</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 담당자: 김 유민님 ▪ 보완완료일: 미정 ▪ 향후 관리 방안 : 시설 보수에 대한 고객사와 협의 필요함 	

II. 위생진단 세부사항

II-3. 개선 필요사항

일반위반 항목

■ 시설설비&청결

[가열설비 관리]

	미 준수사항	가열설비 후드 관리 미흡함 - 취반기 후드의 노후로 일부 파손 및 녹 발생 - 조리기 후드의 필터가 일부 없음 - 이물질 낙하 및 교차오염 우려됨
	개선사항	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 담당자: 김 유민님 ▪ 보완완료일: 미정 ▪ 향후 관리 방안 : 시설 보수에 대한 고객사와 협의 필요함

■ 고객접점/방충방서

[방충, 방서 관리]

	미 준수사항	외부와 연결된 출입문이 고장 난 상태로 닫히지 않음 - 비래해충 및 오염물질 유입 우려됨 - 실제 나방이 유입되는 것이 목격됨 - 에어커튼이 작동되고 있으나 한계가 있음
	개선사항	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 담당자: 김 유민님 ▪ 보완완료일: 미정 ▪ 향후 관리 방안 : 고객사에 보수 요청하여 근본적 문제 해결 필요함

II. 위생진단 세부사항

II-4. 분석 결과



메뉴 및 음용수 분석

안정성 검증을 위하여 메뉴와 음용수를 대상으로 연 2회 이상 분석을 진행하고 있음

음용수 분석 결과




Date: 11 May 2018

Test Report ASH18-019307-01

Sample Description :

Specimen No.	SGS Sample ID	Description
1	ASH18-019307.001	6 bag ca.500mL/bag Sample in bag

Microbial test

Test Result(s) :

Test Item(s)	Unit	Test Method(s)	Test Result(s) 001
Total Plate Count	CFU/mL	GB/T 5750.12-2006	<1
Total coliforms	MPN/100mL	GB/T 5750.12-2006	<2
Thermotolerant coliform	MPN/100mL	GB/T 5750.12-2006	<2
Escherichia coli	MPN/100mL	GB/T 5750.12-2006	<2
Pseudomonas aeruginosa	CFU/250mL	GB 8538-2016	<1

*** End ***

SGS-CSTC Standards Technical Services (Shanghai) Co., Ltd.

Page 2 of 2



SGS-CSTC Standards Technical Services (Shanghai) Co., Ltd.
Testing Center for Food Safety Laboratory

Unless otherwise agreed in writing, this document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service printed overleaf, available on request or accessible at <http://www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx> and, for electronic format documents, subject to Terms and Conditions for Electronic Documents at <http://www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions/Terms-e-Documents.aspx>. Attention is drawn to the limitation of liability, indemnification and jurisdiction issues defined therein. Any holder of this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of Client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. This document cannot be reproduced except in full, without prior written approval of the Company. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law. Unless otherwise stated the results shown in this test report refer only to the sample(s) tested.

Attention: To check the authenticity of testing/inspection report & certificate, please contact us at telephone: (86-755) 8307 1443, or email: CN.Doccheck@sgs.com

3rd Building, No.889, Yishan Road, Shanghai, China 200233 t 400-691-0488 f (86-21) 6140 2547 www.sgsgroup.com.cn
 中国·上海·宜山路889号3号楼 邮编: 200233 t 400-691-0488 f (86-21) 6140 2547 e.sgs.china@sgs.com

Member of the SGS Group (SGS SA)

업계 최고수준 식품안전 솔루션 보유



신상품 안전성 검증

- 협력사 GMP AUDIT 및 원부재료, 표시사항 검증
- 공정 단계별 위험도 평가, 공정 개선활동 진행
- 완제품 자가규격 설정, 법적 위해 항목 분석 실시



유통상품 안전성 관리

- 경로별 제거화된 AUDIT기준으로 협력업체 관리
- 인스펙션 활동을 통해 당사에서 취급상품 품질 개선활동 실시
- 상품별 관리주거에 따른 분석 실시하여 안전성 검증



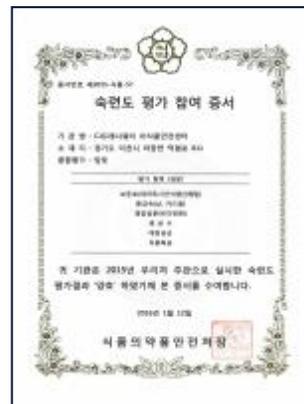
급식점포 위생관리

- 조리 공정별 CCP기준 수립 및 실행
 - 점포에서 제공되는 메뉴에 안전문제를 과학적으로 분석 및 안전한 식사 제공
- 체계적인 점포관리자 교육프로그램을 통한 적극적인 위생안전 서비스 제공



GLOBAL 식품안전 관리

- 중국 & 베트남에 각각 식품안전 전문 조직 및 인력 운영
- 해외 제조상품에 대한 국내 동일수준의 안전성 관리 실시



안전한 먹거리 제공을 위하여
분야별 전문가들이 철저히 관리하겠습니다.