JJ리조트 위생관리 계획서
현장 점검 전환용 발췌

교육 영상 시연용 가상 자료

대상: JJ리조트(가상, 호텔·리조트·외식 매장 12곳) 중 솔마루 주방 1곳

문서명: 위생관리계획서 / 개정: 교육용 v1 / 적용일: 실습일

목적: 기존 계획서의 점검 기준을 현장 기록칸으로 옮기는 연습. 완전한 HACCP 계획서나 인증 문서가 아니며, 중요관리점 여부는 실제 승인 계획서를 따른다.

온도·시간 수치는 모두 가상 내부 계획서의 연습 기준이다. 국내 법정 기준, 모든 메뉴의 안전 기준, 모든 매장에 적용되는 기준으로 사용하지 않는다.

배포 상태: 검토용. 6쪽의 세척제 농도·접촉시간이 미기재되어 위생책임자 확인 전 확정·배포하지 않는다.

쪽별 안내: 2쪽 운영 일정 / 3쪽 개점 / 4쪽 조리·서비스 / 5쪽 알레르기 / 6쪽 마감 / 7쪽 조치 기록 / 8쪽 별도 주기·수시 점검

운영 시간과 기록 원칙

시각	업무	정기 점검 행 수
07:00	개점 전	3
11:00	첫 조리·서비스 시작	4
13:00	서비스 중 재점검	2
15:00	마감·책임자 검토	3

서비스 시간은 11:00~14:00이다. 수프·샐러드는 11:00부터 2시간마다 점검한다. 정기 점검 총 12행 중 온도 기록 대상은 7행이다.

닭고기는 매 조리 묶음마다 중심온도와 1분 이상 유지 여부를 기록한다. 11:00은 첫 조리 묶음이며, 이후 조리는 수시추가기록에 추가한다.

메뉴·재료 변경, 도구 교체, 이상 발견, 서비스 연장 시에도 별도 기록한다. 미실시 항목은 정상 표시 대신 미측정·미확인과 사유를 남긴다.

한 행의 칸: 시각, 항목, 대상, 기준, 측정값(℃), 유지시간(분), 실제 확인시각, 상태, 이상 시 실제 조치, 재확인시각·결과, 담당자, 책임자 확인, 근거 쪽수.

개점 전: 사람이 보고 측정한다

A01 · 07:00 · 손 씻기·위생복

대상: 작업 시작 전 / 기준: 손 씻기·위생복 착용 확인
방법: 육안 확인 / 담당: 주방 담당
이상 시: 미실시 시 작업 보류, 손 씻기·착용 후 재확인

A02 · 07:00 · 냉장고 공기온도

대상: 냉장고 R-01 / 기준: 0~5℃
방법: 표시 온도 확인 / 담당: 주방 담당
이상 시: 사용 보류·보고, 지시받은 적합 냉장고로 격리 이동. 조치 15분 후 공기온도 재측정. 제품 온도·노출시간 확인 후 처분은 위생책임자 확정

A03 · 07:00 · 냉동고 공기온도

대상: 냉동고 F-01 / 기준: -18℃ 이하
방법: 표시 온도 확인 / 담당: 주방 담당
이상 시: 사용 보류·보고, 지시받은 적합 냉동고로 격리 이동. 조치 15분 후 공기온도 재측정. 제품 온도·노출시간 확인 후 처분은 위생책임자 확정

조리·서비스: 기준과 주기를 유지한다

B01 · 11:00 · 닭고기 중심온도·유지시간

대상: 간장닭구이 덮밥 / 기준: 75℃ 이상 1분 이상
방법: 중심온도계로 확인 / 담당: 조리 담당
이상 시: 제공 보류·보고, 책임자 지시에 따라 추가 가열 후 온도·유지시간 재측정. 제공 여부는 위생책임자 확정

B02 · 11:00 · 수프 보온온도

대상: 단호박 크림수프 / 기준: 60℃ 이상
방법: 식품 온도계로 확인 / 담당: 조리 담당
이상 시: 제공 보류·격리·보고, 원인·노출시간 확인 후 위생책임자 지시에 따라 조치·재측정. 제공 여부는 위생책임자 확정

B03 · 11:00 · 샐러드 보냉온도

대상: 새우 샐러드 / 기준: 5℃ 이하
방법: 식품 온도계로 확인 / 담당: 조리 담당
이상 시: 제공 보류·격리·보고, 원인·노출시간 확인 후 위생책임자 지시에 따라 조치·재측정. 제공 여부는 위생책임자 확정

C01 · 13:00 · 수프 보온온도

대상: 단호박 크림수프 / 기준: 60℃ 이상
방법: 식품 온도계로 확인 / 담당: 조리 담당
이상 시: 제공 보류·격리·보고, 원인·노출시간 확인 후 위생책임자 지시에 따라 조치·재측정. 제공 여부는 위생책임자 확정

C02 · 13:00 · 샐러드 보냉온도

대상: 새우 샐러드 / 기준: 5℃ 이하
방법: 식품 온도계로 확인 / 담당: 조리 담당
이상 시: 제공 보류·격리·보고, 원인·노출시간 확인 후 위생책임자 지시에 따라 조치·재측정. 제공 여부는 위생책임자 확정

서비스 중 보온·보냉 확인은 2시간 간격. 서비스가 연장되면 다음 확인시각을 추가한다. 조리 묶음별 점검은 정기 행 수와 별개로 계속 기록한다.

메뉴 재료와 교차접촉 확인

메뉴	표시된 알레르기 성분
간장닭구이 덮밥	대두·밀·알류(달걀)
단호박 크림수프	우유·밀
새우 샐러드	새우·알류(달걀)·밀

앞업무결과_메뉴재료알레르기_가상.xlsx의 재료 목록을 참고한다. 메뉴별 전용 도구와 표시를 맞춘다. 이 표는 가상 재료의 연습용 표시이며 실제 원재료명·복합원재료·표시 대상은 책임자가 재확인한다.

B04 · 11:00 · 알레르기 교차접촉 방지

대상: 메뉴별 전용 집게·표시 / 기준: 메뉴별 전용 도구·표시 일치
방법: 메뉴 표시표와 대조 / 담당: 주방 담당
이상 시: 제공 보류·보고, 전용 도구 교체·표시 재확인. 영향받은 식품 처분은 위생책임자 확정

마감: 미기재 기준은 확인 필요

D01 · 15:00 · 작업대 세척·소독

대상: 작업대·전용 도구 / 기준: 세척·소독 실시 / 농도·접촉시간 (확인 필요)
방법: 제품 지침·사내 기준 대조 / 담당: 마감 담당
이상 시: 사용 보류·보고. 제품 지침과 승인 기준을 확인한 뒤 세척·소독하고 재확인

D02 · 15:00 · 보관 라벨

대상: 보관 식재료 / 기준: 식품명·개봉일·사용기한 기재
방법: 라벨 육안 확인 / 담당: 마감 담당
이상 시: 사용 보류·보고. 확인된 정보만 보완하고 알 수 없는 내용은 추정하지 않음. 처분은 위생책임자 확정

세척제 제품명·희석 농도·접촉시간: (확인 필요). 임의의 숫자를 넣지 않는다. 제품 지침과 승인된 사내 기준이 확인되어야 작업 지침으로 확정할 수 있다.

기록 검토와 이상 조치 종료

D03 · 15:00 · 기록·이상 조치 검토

대상: 정기·수시·이상 기록 전체 / 기준: 누락·미완료 조치 확인
방법: 기록 대조·서명 / 담당: 위생 담당
이상 시: 누락은 미측정·미확인으로 남기고 책임자 보고. 미완료 조치의 담당·다음 확인시각 지정

이상 기록에는 최초 측정값, 발견시각, 실제 조치 내용·시각, 재측정값·시각, 담당, 책임자 판단, 미완료 시 다음 확인시각을 남긴다.

연습 기록 A02: 07:03 냉장고 공기온도 6.8℃ → 07:05 사용 보류·보고 및 지시받은 적합 냉장고로 격리 이동 → 07:20 공기온도 4.1℃ 재확인. 식재료 온도·노출시간은 미확인으로 식재료 사용 보류를 유지한다. 책임자 확인은 공란이다.

공기온도가 회복됐다는 이유만으로 식재료의 안전이나 제공 가능을 확정하지 않는다. 실제 측정 없이 정상값·서명을 채우지 않는다.

별도 주기·수시 기록

주기	항목	이 일일표와의 관계
주 1회	심층 세척 상태·장비 패킹 점검	별도 주간 기록으로 관리
월 1회	온도계 점검·계획서 검토	별도 월간 기록으로 관리
매 조리 묶음	닭고기 중심온도·유지시간	수시추가기록에 추가
메뉴·도구 변경 때	교차접촉·표시 재확인	수시추가기록에 추가
이상 발견 때	사용 보류·보고·조치·재확인	이상 조치 기록으로 추적

이 문서는 교육용 발췌다. 실제 계획서 전체의 점검 주기·기준을 빠짐없이 검토한 뒤 현장용 점검표를 승인한다.

참고한 업무 모양: 기존 계획서에서 반복 점검으로 전환, 측정값·시각·조치·책임자 확인을 연결. 해외 업체 자료의 규정·성과 수치는 사용하지 않았다.

참고 URL:
https://www.xenia.team/food-safety-ops/haccp-checklist-template
https://lavu.com/ai-food-safety-monitoring-restaurants/