

# ACE Campaign



## 6월 Food Safety 안내

2025.06.02

“깨끗하게 관리되는 매장은,

그 자체만으로 고객에게 맛있는 피자를 연상시킵니다”

- ★ ACE 프로그램은 매장이 고객에게 일관성 있는 경험을 제공하게 하는 도구입니다.
- ★ 직전 심사의 실패매장은 연속실패가 되지 않도록 주의해 주세요. (연속실패시 45일 이내 재심사진행)

### ★ 2026년 5월 ACE 심사 결과

구분	심사수	5월 결과	5월 실패매장수	연간 누적	비고
Food Safety	36	97%	1	94.7%	
Brand Standards		97%	0	93.2%	주의 1매장

- Food Safety L3 실패항목: 단종제품의 소비기한 경과 (별도 구분표시 없음) 1건

- 음식 접객업의 기본적인 책임은 매장의 청결과 위생수준을 유지하여 안전한 제품을 고객에게 제공하는 것입니다. 식품을 취급하는 자는 병원균 및 이물 등이 오염되지 않게 안전한 식품을 제공할 의무가 있습니다.
- 매월 1일에는 청소 스케줄을 업데이트해야 합니다. 매장내에 장비, 벽, 바닥, 싱크대 하단 등 식잔여물과 기름기 등으로 더러운 부분은 없는지 점검합니다. 더러운 환경은 해충 발생과 식품사고 등 고객 불만을 일으킵니다.
- 기온이 높고 비가 많이 오는 계절에는 온도와 습도관리가 중요합니다. 26도 이하의 온도를 유지하고, 습도가 높을 때는 에어컨의 제습기능을 가동하여 습도를 조절해야 합니다. 높은 온도와 습도는 해충 및 병원균을 빠르게 증식시키고, 곰팡이의 번식을 빠르게 합니다.
- ACE/FSCC심사후에 모든 지적사항은 개선을 위해 액션플랜을 작성하고 완료해야 합니다. 정확한 개선계획과 교육, 실천을 통한 매장운영은 고객에게 우리 브랜드의 안전을 보장합니다. (Level 3는 72시간내, Level 1, 2는 7일 이내 작성, 30일내 완료, 사이트 - <https://admin.superapp.yum.com>)

### ★ 5월 Level 3 지적사항 Top

Level	표준 항목	지적개수	지적개수 %
3	TTCS 또는 지정된 식품 안전 민감 성분 및 제품은 제조사의 유통기한이 올바르게 표시되어 있으며 만료되지 않았습니다.	1	2.8%

### ★ 5월 Food Safety Level 1 Top 지적사항

Level	표준 항목	지적개수	지적개수 %
1	식품 및 포장재는 양호한 상태로 적절하게 보관됨. 손상 또는 기능된 식품 및 팀 멤버 식품/의약품은 구분됨	22	61.1%
	BOH 바닥, 벽, 천정, 환풍구, 후드 및 선반은 깨끗한 상태입니다.	21	58.3%
	식기류, 스물웨어 및 식품 접촉 표면은 청결하고, 깨끗하게 보관 및 건조됨	21	58.3%
	조리 및 생산 장비는 청결함	19	52.8%
	냉장 보관 장비는 청결함	16	44.4%
	조리 장비는 청결함	13	36.1%
	식기류, 스물웨어 및 식품 접촉 표면은 좋은 상태임	13	36.1%
	잠재적 교차 오염이 관찰되지 않음	13	36.1%
TTCS 재료와 제품의 사용기한은 레스토랑에서 표시하였으며 사용기한이 올바르게 표시되어 있고 만료되지 않았습니다.	11	30.6%	

# ACE Campaign



ACE 프로그램의 표준은 매장을 관리하는 기본적인 요소로 매장이 일관성 있는 품질과 서비스를 고객에게 제공하고, 점검을 통하여 매장의 부족한 부분을 확인할 수 있게 도와줍니다.

피자헛 매장은 안전한 식품에 대한 신뢰, 일정하고 균일한 제품 제조기준의 준수, 매장의 청결, 체크리스트 등의 문서관리, 식품의 법적 사항의 준수 등을 통하여 일관성 있고, 표준화된 서비스와 경험을 고객에게 보여 주어야 합니다. 고객은 매장 앞을 지나가거나, 방문을 하거나, 배달을 통하여 피자를 받은 경험을 바탕으로 우리를 평가하고 다시 방문합니다.

## ★ 5월 브랜드 스탠다드 항목별 Top 지적사항

Level	표준 항목	표준 지적개수	지적개수 %
2	L2 Sheeting / 프루핑 / 리타딩 기준에 따름	4	11.1%
	L2 팬닝, Spraying 및 적재 기준을 따름	2	5.6%
	L2 완성된 피자는 버블/벗겨진 부분이 없으며, 소스나 도우가 노출되지 않음 (Traditional 제외)	2	5.6%
1	비식품 접촉 표면(선반 포함)이 청결하며 상태가 양호함	22	61.1%
	냉장 유지 장비의 상태가 양호함	16	44.4%
	도우 MRD / 라벨 / 시간 시스템이 적절하게 사용됨	13	36.1%
	배달 파우치/가방은 청결하며, 상태가 양호하며 적절하게 사용됨	10	27.8%
	외부 건물 및 외부 구조물은 청결하며 상태가 양호함	10	27.8%
	외부 지대, 장비, 간판, 가구는 청결하며 상태가 양호함	6	16.7%
	신규 및 기존 TM가 기준에 따라 교육되고 추적됨	5	13.9%
	팀 멤버는 적절한 위생/장신구 기준을 준수함	4	11.1%
	POP, 메뉴, 메뉴판 및 창문 게시물은 최신 상태이며, 마케팅 캠페인에 따라 표시되어 있고, 깨끗하고 양호한 상태입니다.	4	11.1%
	메이크테이블은 모든 적절한 스물웨어와 함께 올바르게 준비됨	3	8.3%
	FOH 바닥, 벽 및 천장/환기구의 청결하고 양호한 수리 상태	3	8.3%
	싱크대 주변에 코킹(Caulking) 및 실란트(sealant) 는 상태가 양호하고, 곰팡이 흔적이 없음	2	5.6%
조리 장비는 상태가 양호함	2	5.6%	

## ★ 5월 로컬 스탠다드 항목별 Top 지적사항

Level	표준 항목	지적개수	지적개수 %
2	L2 적절한 청소 시스템이 구비되어 있으며 사용 중임	2	5.6%
	L2 미끄러지거나 헛디딜 수 있는 위험요소가 존재하지 않음	2	5.6%
1	모든 팀원들을 위한 볼수있고 접근가능한 디지털보드(레스토랑허브)가 있습니까?	32	88.9%
	팀이 제품 예측 및 프렙 가이드 툴(Prep guide tool)을 사용 중임	9	25.0%
	팀 멤버 구역은 청결하며 상태가 양호함	3	8.3%
	위험한 상황이 관찰되지 않음	1	2.8%

# ACE Campaign



## ★ 온도에 민감한 냉장 식품은 입고, 보관 및 제조까지 5°C이하에서 관리해야 합니다.

1. 일일 2회 이상 Hutbot을 통한 재료의 온도를 측정합니다. 특히, 취약한 부분, 재료를 확인합니다.
2. 장비의 설정온도를 확인하고 성능에 따라 설정온도를 운영시간에 0°C 또는 1-3°C로 조정합니다.
3. 5°C미만으로 충분히 냉각된 재료만 토핑대에 소량(인서트팬1/2~2/3이하)으로 준비합니다.
4. 토핑대를 사용하지 않을 때는 뚜껑을 닫고, 자주 사용하지 않는 재료는 인서트팬 뚜껑을 닫아 사용합니다.
5. 스트링치즈 등 프랩을 위해 사용하는 재료는 필요량만 꺼내어 사용합니다.
6. 고구마토핑 등 재료는 상온에 장시간 보관하지 않으며 사용후에 밀봉후 냉장고에 보관합니다.
7. 프랩, 믹스한 재료는 준비시간과 사용가능한 시간을 MRD에 기록하여 충분히 냉각된 후 사용합니다.
8. 냉장고의 온도가 취약한 공간(서랍 등)에는 보관을 하지 않으며, 냉장공간을 전체의 60%로 유지합니다.
9. 냉장/냉동 장비의 온도는 이상이 있는지 수시로 확인하고 점검합니다.

반품, 단종, 폐기 제품은  
별도 표기를 해야 합니다.



프랩한 도우의 폐기 시간을  
준수합니다.



팬도우의 발효는 고른 발효를 위해  
1단으로 해야 합니다.



팬도우는 11단으로 적재됩니다.  
팬도우는 7단이하로 적재해야 합니다



매월 초에 청소스케줄을  
업데이트하고 청소를 합니다.



도우 상단에 빈팬이 적재되지  
않습니다.



냉동고 입구바닥은 얼음이 누적되면  
안전사고의 위험이 있습니다.



외부 창틀에 누적된 거미줄과  
먼지는 청소해야 합니다.



냉동면 블랜칭시에 물온도가 기준  
이하입니다..



# ACE Campaign



## ★ 식재료 소비기한 관리 – 식품위생법 위반 보관시 영업정지 15일, 사용/판매시 30일

1. 원 포장재와 같이 보관되는 식재료는 유효기간이 같이 표시되어 있어야 하고 날짜를 확인할 수 있어야 합니다.
2. 일일 2회(오픈전, 저녁 피크 전) 제품의 유효기간 및 상태를 확인해야 합니다.(개봉 후 MRD 포함)
3. 재료는 유효기간 순서로 정리하고, 유효기간이 임박한 식재료는 별도 관리하고, 지나면 폐기합니다.
4. 치즈크러스토스스, wings, 피클 등 개별제공제품은 유효기간별로 분리 보관합니다. (2가지 날짜 혼합 금지)
5. 개봉제품은 개봉일 또는(같이) 폐기일을 MRD스티커 부착 또는 제품라벨에 명확하게 표기합니다.
6. 반품/ 폐기/파손 제품은 "반품", "폐기에정" 등 식별표시를 명확하게 합니다.
7. 직원용 식품은 별도로 직원용 전용 보관공간 또는 "직원용"표시를 하여 보관합니다.
8. 원재료 유효기간 또는 라벨이 훼손되어 제품정보를 알 수 없는 경우 법규위반으로 영업정지에 해당됩니다.(제품 개봉시, 장기간 사용제품 등 주의)

페페로니는 페페로니피자에만 냉동사용이 가능합니다.



찌그러진 캔은 별도 표기하고 보관합니다. 사용시 확인합니다.



식품취급시에는 반지를 착용하면 안됩니다. 마스크를 착용해야 합니다.



신규 입사한 TM은 30일내 교육을 완료해야 합니다.



내부에 나방파리가 관찰됩니다. 싱크, 하수구를 매일 청소합니다.



워킹인 냉장고 문 및 도어실레 갈색 이물질이 누적되었습니다.



토폭대는 검은 이물질이 누적되지 않게 수시로 청소 합니다.



매장내 전기파리채는 사용하지 않습니다. 사용시 비산으로 식품이 오염됩니다.



오븐기류 팬가드에 먼지가 쌓이지 않게 청소 합니다. 고장, 화재의 원인입니다.

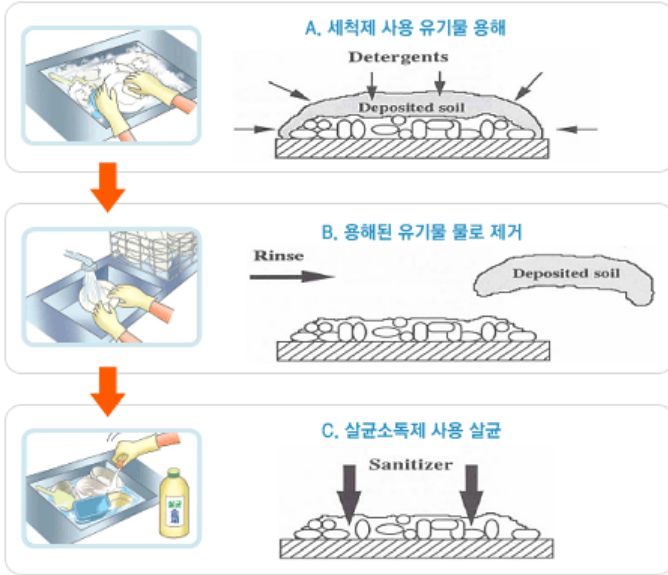


# ACE Campaign

식약처 식중독 예방 요령 교육자료 中



## ★ 올바른 세척, 살균/소독 방법



조리기구를 세척제로 깨끗이 세척하지 않고 살균소독제를 사용하게 되면 식품접촉표면에 남아있는 유기물질이나 지방 등의 이물질 때문에 살균소독 효과가 감소하므로 반드시 "세척하고 물로 헹군 후 살균 소독" 하여야 한다.

1) **세척**이란, 식품용 기구 또는 용기의 표면에서 세척제를 사용하여 음식성분과 기타 유기 성분을 제거하는 일련의 과정을 말한다. 세척제는 식품과 구분하여 안전한 장소에 보관하여야 한다.

2) **식품용 기구의 살균 소독**이란, 세척 후 식기나 조리기구 등에 남아 식중독을 일으키는 유해미생물을 제거하는 일련의 작업 과정이다. 기구 등의 살균소독제는 미리 만들어 놓으면 살균 소독력이 감소할 수 있으므로 1회 사용량을 물로 희석하여 사용하여야 하며 사용 전 test paper 등을 사용하여 농도를 확인하고 살균소독 후 남은 액은 폐기하여야 한다. 기구 등의 살균소독제는 반드시 식품과 구분하여 화기와 직사광선을 피하여 환기가 잘 되는 곳에 보관하여야 한다.

**01 세척**

음식을 찌꺼기 제거 → 세척제 제품에 표시된 사용기준에 따라 희석한 액을 스펀지에 묻혀 세척 → 세척제가 잔류하지 않도록 음용에 적합한 물로 충분히 헹굼

**02 살균소독**

식기류는 집단급식소용 살균소독제를 사용하여 제품에 표시된 사용농도로 희석한 액에 5분간 침지하여 살균소독

5분

**03 보관**

잘 건조된 식기를 정돈하여 수납하고 문은 반드시 밀폐

# ACE Campaign



식약처 여름철 곰팡이 예방 교육자료 中

★ 여름철의 시설, 장비, 기물 및 야채류 등 식재료의 곰팡이 예방을 위해서는 매장의 온도, 습도관리가 중요합니다. 온도는 26°C, 습도는 60%이하로 유지해야 합니다. 비가 많이 오고 습도가 높을 때는 에어컨을 제습으로 운전합니다.

## 여름철 불청객, 농산물 곰팡이독소 예방법

곰팡이가 의심되면 먹지마세요!



쌀 씻은 물이 파랗거나  
검으면 먹지 않기

남았다면 밀봉하세요!



개봉 후에는 반드시  
소분해서 밀폐 보관하기

곡류·견과류는 서늘하고 건조하게!



온도 10~15°C, 습도 60%  
이하의 장소에 보관하기



옥수수과 땅콩 등은  
껍질이 있는 상태로 보관하기

# ACE Campaign

식약처 6월 식중독 주의 정보 알림



## 병원성대장균



### 01. 병원성대장균 특징

- 주요특징** 증식이 빠름(대장균은 40°C에서 약 20분만에 개체수가 두배가 됨)  
장출혈성대장균, 장독소형대장균, 장침입성대장균, 장병원성대장균, 장관음착성대장균
- 증상** 설사, 복통 등
- 잠복기** 1~8일

### 02. 오염경로



쇠고기(특히 간 쇠고기, 햄버거)  
및 쇠고기 육제품(햄, 소시지)



시금치, 상추 등 생채소,  
새박채소 및 샐러드, 과일



유제품



보균자에 의해 조리된 식품  
(도시락, 샌드위치)



### 03. 예방법



흐르는 물에  
3회 이상 세척



조리도구 열탕소독  
또는 염소소독 실시



채소류 → 육류 → 어패류  
→ 가공류 순으로 세척



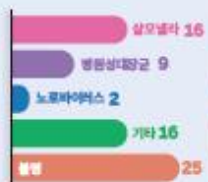
용도별 조리도구  
구분 사용



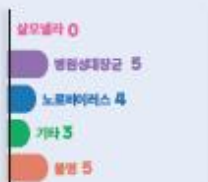
무더운 여름에는  
가열(75°C 이상)식품  
위주로 섭취

\*최근 5년간(20~24년) 6월에 발생한  
식중독 현황을 분석한 자료입니다.

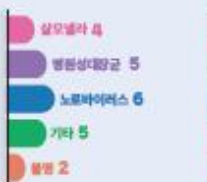
### 시설별 주요 원인균



음식점 68건



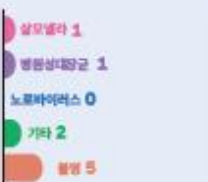
학교 17건



집단급식 22건



기타 22건



불명 9건

# ACE Campaign

식약처 식중독 예방 수칙



식품의약품안전처

국민 안전이 기준입니다  
FOOD SAFETY IS OUR STANDARD

## 식중독 예방 '손보구가세'요!



**손씻기**  
흐르는 물에 비누로  
30초 이상 손씻기

**보관온도 지키기**  
냉장식품 5°C 이하  
냉동식품 -18°C 이하 보관

**구분사용하기**  
날음식과 조리음식 구분  
칼·도마 구분사용

**가열하기**  
육류 중심온도 75°C  
(아패류 85°C)  
1분 이상 익히기

**세척·소독하기**  
식재료와 조리기구  
깨끗이 세척·소독

# ACE Campaign



## 식품안전 관련 뉴스미디어 기사

### 여름철 식중독 위험↑...은평구, 식품접객업소 위생 점검 :: 공감언론 뉴시스 ::

#### 여름철 식중독 위험↑...은평구, 식품접객업소 위생 점검

등록 2026.06.01 15:38:53

🔍 📄 🗨️ 📌

- ▶ 김판·최 판매업소 집중 위생점검 실시
- ▶ 배달전문음식점도 집중 지도·점검 실시
- ▶ 자율점검표 배부하고 컨설팅도 병행



### 용인 음식점 다녀간 150여명 식중독 증세...당국 역학 조사 - 뉴스1

#### 용인 음식점 다녀간 150여명 식중독 증세...당국 역학 조사

김판석 기자

2026.05.13 오후 03:15



### 덥고 습한 날씨에 식중독 '최다 발생' 여름철 식중독 주의보 - 전북도민일보

#### 덥고 습한 날씨에 식중독 '최다 발생' 여름철 식중독 주의보

김양서 기자 | 승인 2026.05.31 09:59 | 댓글 0



식중독 (PQ)(제작 정연주) 일러스트

### 공짜라고 받아왔는데...주방서 썼다간 세균 1만배 퍼집니다

#### 공짜라고 받아왔는데...주방서 썼다간 세균 1만배 퍼집니다

김유민 기자  
등록 2026.05.09. 오후 5:55 | 기사원문

👍 84 🗨️ 77

🔍 📄 🗨️ 📌

| 관측용 부직포 행주, 세제로 빨아도 세균 남아



### 전남도, '나들이철 위생 점검' 대대적 실시 <건강/복지> <사회> <기사본문 - 전남타임스

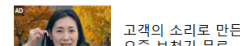
#### 전남도, '나들이철 위생 점검' 대대적 실시

임태영 기자 | 입력 2026.05.17 13:19 | 댓글 0

357개 다중이용시설 집중 점검  
 친절 서비스 교육과 병행 추진

전라남도는 본격적인 여름 나들이철을 맞아 식중독 예방과 외식문화 안전 강화를 위해 다중이용시설의 음식권 위생 관리에 박차를 가한다.

18일부터 22일까지 키즈카페, 동물카페, 골프장, 예약장, 정례식장, 만화카페, PC방, 호텔 등 다중이용 및 위생 취약시설 음식점과 카페 등 총 357개소를 대상으로 관계기관과의 합동 점검을 진행한다.



### "여름철 식품 부패 조심해야"...정부, 농수산물 안전관리 | 연합뉴스

#### "여름철 식품 부패 조심해야"...정부, 농수산물 안전관리

송고 2026-06-01 09:00

🔍 📄 🗨️ 📌

박상현 기자  
+ 구독

식약처·농식품부·해수부, 6~9월 실시...위생수칙 준수 당부



# ACE Campaign



## 식품안전 관련 뉴스미디어 기사

### [단독] 스무디 속 비닐 조각 나와도 '경고' 수준...현실 못 따라가는 이물질 기준 : 네이트 뉴스

[단독] 스무디 속 비닐 조각 나와도 '경고' 수준...현실 못 따라가는 이물질 기준

네이트 뉴스 2026.05.29 19:55



### 내가 먹는 얼음 위생 괜찮을까? 동대문구, 식품접객업소 제빙기 식용얼음 위생 점검 < 전국·사회 > 기사본문 - 문화경제

#### 내가 먹는 얼음 위생 괜찮을까? 동대문구, 식품접객업소 제빙기 식용얼음 위생 점검

식품접객업소에서 사용하는 제빙기 식용얼음의 위생 상태와 미생을 오염 여부를 점검하기 위해 추진

한영호 기자 입력 2026.05.14 17:38 | 댓글 0



### 식약처, 무인 과자·아이스크림 업체 147곳 식품위생법 위반 적발

#### 식약처, 무인 과자·아이스크림 업체 147곳 식품위생법 위반 적발

기사등록 : 2026.05.05일 15일 14:45

##### 시 핵심 요약 beta

- 식품의약품안전처가 15일 무인점포 6284곳을 특별점검했다
- 점검 결과 147곳이 소비기한 경과 제품 보관·진열로 적발됐다
- 식약처는 재점검과 함께 소비기한 확인·신고를 당부했다

(1) 기기 자동 생성한 요약으로 정확하지 않을 수 있습니다.

무인점포 6284곳 전수점검 소비기한 경과한 제품 진열 식약처 "1339로 신고 달라"

[세종=뉴스핌] 신도경 기자 = 과자, 아이스크림 등을 판매하는 무인점포 147곳이 식품위생법을 위반한 것으로 드러났다.

식품의약품안전처는 지난달 6일부터 24일까지 과자, 아이스크림 등을 판매하는 전국의 식품 판매 무인점포를 대상으로 17개 지방정부와 함께 특별점검을 실시한 결과, 식품위생법을 위반한 147곳(2.3%)을 적발해 관할 관청에서 행정처분 등을 조치할 예정이라고 15일 밝혔다.

### [단독] "배달 기사입니다"...헬멧 쓰고 피자과 치킨 상습 절도 30대 검거

#### [단독] "배달 기사입니다"...헬멧 쓰고 피자과 치킨 상습 절도 30대 검거

조선일보 · 2026. 5. 18. 11:00

0 댓글 0



### [영상] "중금속 최대 55배" 개미 뿌린 디저트 팔아 1억 넘게 벌었다...미쉐린 2스타 식당 재판 넘겨졌다 | 서울경제

#### 영상 "중금속 최대 55배" 개미 뿌린 디저트 팔아 1억 넘게 벌었다...미쉐린 2스타 식당 재판 넘겨졌다

김도연 기자 · 5주목

입력 2026-05-16 20:01



### 쓰레기통 얼음 썼는데...광장시장 식당, 영업정지 피한 이유 | 한국경제

#### '쓰레기통 얼음' 썼는데...광장시장 식당, 영업정지 피한 이유

입력 2026.05.11 16:58 수정 2026.05.11 17:04

0 댓글 0



##### 많이 본 뉴스

- 1 "갖출만한 고치 모서머니 다"...상진뉴스 라뷰를 받... 2026.05.01 06:50
- 2 두산에너빌리티도 뚫렸다... 2026.05.01 14:36
- 3 "김 피느니 차라리" 집중인... 2026.05.01 06:30
- 4 미국인들 반세 줄 세웠다... 2026.05.31 11:27