

[납품업체의 마음가짐, 개인위생, 차량관리]

1. 납품업체의 마음가짐

- 안전한 식품을 납품해서 즐겁게 먹을 수 있도록 하는데 책임과 긍지를 갖는다.
- 식품은 생명과 관계가 되기 때문에 청결해야 한다.
- 아동의 건강과 직결되기 때문에 보람을 가지고 일을 해야 한다.
- 안전한 식품을 제공(납품)할 수 있도록 항상 연구하여 납품한다.

2. 개인위생

- 연 1회 건강진단을 실시한다.(직접 납품을 담당하는 직원은 연 2회)
- 외상 및 질환 시 식품취급을 배제한다.
- 장신구 착용을 금한다.
- 손톱은 항상 짧고 청결하게 유지한다.
- 식품취급 중 잡담, 흡연, 껌 씹는 행위를 금한다.
- 식품 취급중 머리카락이나 얼굴에 손을 대지 않는다.

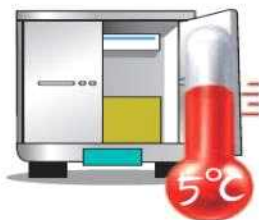
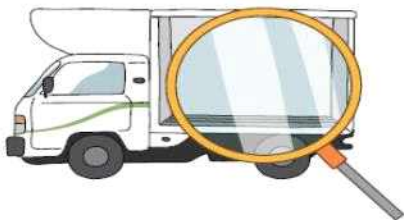


3. 복장의 청결

- 청결한 위생복, 위생모, 위생화, 위생장갑을 착용한다.
- 위생복, 위생모를 착용한 상태로 화장실 및 외부출입을 금한다.
- 식품취급 중 위해물질에 오염될 경우 즉시 청결한 옷으로 갈아입는다.
- 작업이 끝난 후, 중성세제나 비누를 사용하여 매일 세탁한다.

4. 차량관리 및 배송 · 검수시 주의점

- 조리실(검수실)을 출입할 때는 신발소독조에 신발소독을 실시한 후 출입한다.
- 차량내의 적정온도를 유지하며 수시로 냉동, 냉장 운송 차량의 온도를 점검 하도록 한다.
- 배송시간의 적정성을 고려하여 식품별로 구분, 적온 보관하여 운송한다.
- 온도계 사용을 의무화하고 냉장식품, 육·어류는 5℃이하, 전처리 채소류는 10℃이하, 냉동식품은 녹은 흔적이 없고 얼은 상태를 유지하여 운송하도록 한다.
- 납품량에 맞는 차량의 운행과 차량의 청소상태를 점검하여 위생적인 운송이 될 수 있도록 한다.
- 학교급식품 납품시 학생들 통학 안전 주의한다.
- 차량내 농산물, 공산품, 육류 혼재를 금지한다.
- 농산물 검수시는 반드시 박스 중량을 제외하고 실중량이 나올 수 있도록 수량을 확보하고, 전체 박스를 모두 제거하고 검수하는 전수 검사법을 적용한다.



내부청결 및 냉장(10℃ 이하),
냉동(-18℃ 이하) 온도유지 확인



[생각해 봅시다!!]

잘못된 인식과 행동

무 지
내 손이 오염원 이라고?

오 해
아까 씻었는데...

핑 계
식재료가 나빠서..시설이 없어서..

무 관 심
괜찮을 것 같은데..눈에 안 보이는 데..

납품업체의 **위해요소**

- 납품차량의 부적절한 온도
- 수송시간의 장기화
- 차량내부의 청결상태
- 차량 내 교차오염 및 불순물 혼입
- 식품 이외 보관물품으로 인한 오염
- 식품창고의 부적절한 보관 및 관리



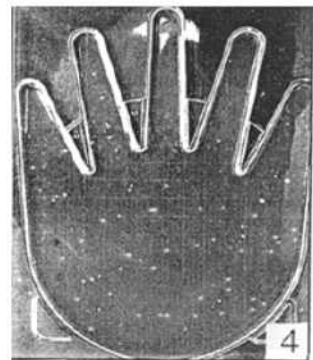
올바른 손씻기

[육류,생선을 만진 후]

[물로만 닦은 후]

[비누로 닦은 후]

[올바른 손씻기 후]



손만 잘 씻어도
질병의 70%를 예방
할 수 있어요!

