

학교급식 위생 · 안전 점검결과

법령시행일 2021년01월30일

> 학교급식 위생 · 안전 점검표

[학교관리번호 :]

1. 학교 현황

| 학교명 | 설립 유형 | 학교장 성명 | 학급 수 | 학생 수 | 교직 원수 | 집단 급식소 신고번호 | 급식종사자 현황 | | | | |
|---------|----------|-----------|---------|---------|----------|------------------------|--------------------|-------------|--------------|----|---|
| | | | | | | | 영양교사 ·영양사 성명 | 조리사 (성명) | 조리원 교복 자체 | 기타 | 계 |
| 부안남초등학교 | 공립 | 경명곤 | 7 | 59 | 18 | 제 1993-050 1009호 | 이미정 | 문선희 | 1 | | 3 |

2. 급식운영 현황

※ 영양사·조리사는 집단급식소 신고자를 기재

| 급식인원 | | | | 주당 급식 일수 | 운영형태 | | 배식방법 | | | 비고 |
|------|----|----|----|----------------|----------|-----------|------|----|-------------------|---|
| 아침 | 점심 | 저녁 | 계 | | 학교 직영 | 위탁구분(업체명) | 식당 | 교실 | 병행 (식당+ 교실) | |
| 0 | 84 | 0 | 84 | 5 | ○ | | ○ | | | 학급수 : 부 안남초(6학 급), 특수(1 학급), 병설 유(1학급) 학생수 : 병 설유(7명), 부안남초 (59명) 교직원수 : 18명 좌석수 : 102석 먹는물 : 정 수기 (21.05.18. 적합) |

3. 점검결과 (A) 등급

| 점검 항목별 | 지적내용 및 조치사항 |
|--------------------------------|--|
| · 학교급식법령 준수사항 | CP1. 온도관리 필요(개선조치 후 개선조치 내용 작성) CP2. 잔류세제, Thermolabel 월 1회 이상 실시 |
| · 지도 및 권장사항 | 식당 손소독기 수리 |
| · 직전 위생 · 안전점검 지적사항 개선 여부 등 | |

4. 점검항목 및 내용 : 붙임 점검표와 같음

5. 우수(모범) 사례 및 특이(건의) 사항

| 구분 | 주요 내용 |
|-------------|-------|
| · 우수(모범) 사례 | |
| · 특이(건의) 사항 | |

점검일자 : 2021.06.08

| | | | | | | |
|-----|----|---------|----|---------|----|----------|
| 점검자 | 소속 | 부안교육지원청 | 직급 | 식품8급 | 성명 | 강혜선 (서명) |
| 점검자 | 소속 | 부안교육지원청 | 직급 | 학교급식점검단 | 성명 | 조수희 (서명) |
| 확인자 | 소속 | 부안남초등학교 | 직급 | 교장 | 성명 | 경명근 (서명) |
| 확인자 | 소속 | 부안남초등학교 | 직급 | 영양교사 | 성명 | 이미정 (서명) |

》 학교급식 위생·안전점검 항목별 평점표

(1) 학교급식 위생·안전관리기준 준수사항

◆ 배점 : 17개 항목 * 3점 = 51점

| 구분 | 점 검 항 목 | 부적합 기준 (적합 3점, 부적합 0점) | 평점 | 비고 |
|-------|--|--|-----|--|
| 시설관리 | 1. 급식시설·설비, 기구 등에 대한 청소 및 소독 계획을 수립·시행하여 항상 청결하게 관리하는지 여부 | 청소·소독계획 미 수립 및 청결상태 불량 | 적합 | |
| | 2. 냉장·냉동고의 온도, 식기세척기의 최종 행굼수 온도 또는 식기소독보관고의 온도를 기록·관리하는지 여부 | CP1과 CP2의 온도를 지속적으로 기록관리 하지 않는 경우 | 부적합 | |
| | 3. 조리용수로 수돗물이 아닌 지하수를 사용하는 경우 소독 또는 살균하여 사용하는지 여부 | 지하수 소독·살균 미실시, 상수도가 있음에도 지하수사용 * 상수도 사용은 3점 | 적합 | |
| 개인위생 | 4. 식품취급 및 조리작업자는 6개월에 1회 건강진단을 실시하고, 그 기록을 2년간 보관하는지 여부 (다만, 폐결핵검사는 연1회 검사가능) | 식품을 직접 취급하는 자가 기한 내 건강진단 미 실시, 2년간 기록 미보관 | 적합 | 이미정 20.07.17. 문선희 20.11.24. 김광심 21.05.25. (코로나로 인해 한시적으로 1년 연장) |
| | 5. 조리종사자들의 올바른 손 씻기, 소독으로 손에 의한 오염이 일어나지 않도록 하는지 여부 | 손을 씻지 않거나 소독을 아니한 상태에서 조리작업을 하는 경우 | 적합 | |
| 식재료관리 | 6. 식재료 검수 시 「학교급식 식재료의 품질관리기준」에 적합한 품질 및 신선도와 수량, 위생상태 등을 확인하여 기록하는지 여부 | 식재료 품질관리 기준에 부적합한 품질 및 수량, 원산지, 제조일 또는 유통기한, 납품온도 등 CCP1의 기록관리가 미흡 | 적합 | |

| 구분 | 점 검 항 목 | 부적합 기준 (적합 3점, 부적합 0점) | 평점 | 비고 |
|-------|--|---|----|----|
| 식재료관리 | | 한 경우 | | |
| 작업위생 | 7. 식재료나 조리과정에서 교차오염을 방지하기 위하여 칼과 도마, 고무장갑 등 조리기구 및 용기를 용도별 및 조리 전·후로 구분하여 사용하고, 적절히 세척·소독하는지 여부 | CCP2 용도별 및 조리 전·후로 구분하여 사용하지 않고, 세척·소독 미 실시 | 적합 | |
| | 8. 식품취급 등의 작업은 바닥으로부터 60cm 이상의 높이에서 실시하여 식품의 오염이 방지되는지 여부 | 60cm 이하에서 식품취급(운반 및 오염방지 시설이 설치된 경우는 제외) | 적합 | |
| | 9. 조리가 완료된 식품과 세척·소독된 배식기구·용기 등은 교차오염 우려가 있는 기구·용기 또는 식재료 등과 접촉에 의해 오염되지 않도록 관리하는지 여부 | 조리 완료된 식품 및 배식기구 등의 위생적 보관 관리 상태가 미흡한 경우 | 적합 | |
| | 10. 해동방법이 적절하고, 재냉동하여 사용하지 않는지 여부 | 냉동식품을 부적절한 방법(실온방치 등)으로 해동하는 경우 | 적합 | |
| | 11. 생으로 먹는 채소류, 과일류를 충분히 세척·소독하고, 농도를 확인하는지 여부 | CCP2 충분한 세척 및 소독 미 실시 | 적합 | |
| | 12. 가열조리 식품의 중심부가 75℃(패류는 85℃) 이상에서 1분 이상 가열되고 있는지 온도계로 확인하고, 그 온도 적정여부를 기록·유지하는지 여부 | CCP2 중심온도 미 측정 및 지속적 기록 미 실시 | 적합 | |
| | 13. 조리가 완료된 식품의 온도와 시간 관리를 통하여 미생물 증식을 억제하는지 여부 | CCP3 조리가 완료된 음식에 대해 온도 또는 시간 관리 미흡 | 적합 | |
| 배식및검식 | 14. 조리된 음식의 안전한 급식을 위하여 운반 및 배식기구 등을 청결히 관리하여야 하며, 배식 중에 운반 및 배식기구 등으로 인하여 오염이 일어나지 않도록 조치하는지 여부 | 운반 및 배식기구 등이 청결하지 않으며 배식 중 교차오염의 우려가 있으나 조치하지 않는 경우 | 적합 | |
| | 15. 조리된 식품에 대하여 조리 완료 시 음식의 맛, 온도, 조화(영양적인 균형, 재료의 균형), 이물, 불쾌한 냄새, 조리상태 등을 확인하기 위한 검식을 실시하는지 여부 | 검식을 지속적으로 실시하지 않거나 기록하지 않은 경우 | 적합 | |
| 세척및소독 | 16. 식기구를 세척·소독 후 배식전까지 위생적으로 보관·관리하는지 여부 | 식기구의 세척, 소독 및 위생적인 보관관리 미흡 | 적합 | |

| 구분 | 점 검 항 목 | 부적합 기준 (적합 3점, 부적합 0점) | 평점 | 비고 |
|-------|---|---------------------------|----|-------------------------------------|
| 세척및소독 | 17.감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행령 제24조에 따라 급식시설 방역을 실시하고 소독증명서를 비치하는지 여부 | 정기방역을 미 실시 한 경우 | 적합 | 21.05.10. 21.03.01. 20.12.17. |

(2) 학교급식 지도 및 권장사항

◆ 배점 : 19개 항목 * (2~3점) = 49점

| 구분 | 점 검 항 목 | 점검척도 및 평가결과 | 평점 |
|------|--|---|----|
| 시설관리 | 18.일반작업구역과 청결작업 구역으로 구분되어 식품취급 작업의 흐름이 교차되지 않는지 여부 | <ul style="list-style-type: none"> ■우수 : 전처리실, 차단벽 설치 등으로 일반작업과 청결작업구역 구분 (2점) ■보통 : 작업구역은 미 구분되나 작업대·세정대 등 분리사용 (1점) ■미흡 : 작업구역 미구분 및 작업대·세정대 등 분리사용 안함 (0점) | 우수 |
| | 19.조리장의 시설(바닥·벽·천장 등)의 파손 및 고장난 설비·기구 관리 여부 | <ul style="list-style-type: none"> ■우수 : 시설 파손 및 고장난 설비·기구 없음(3점) ■보통 : 시설 파손(경미) 또는 고장난 설비·기구 있음(수리의뢰)(1.5점) ■미흡 : 시설 파손(여러곳) 또는 고장난 설비·기구 방치(0점) | 보통 |
| | 20. 검수장소 및 조리작업장소(작업대·가스대·국솔 등)의 조도 기준 준수 여부 | <ul style="list-style-type: none"> ■우수 : 검수장소540 Lux, 조리장(작업대·가스대·국솔등) 220 Lux 이상 (2점) ■보통 : 일부 작업공간의 조도가 기준 미달 (1점) ■미흡 : 모든 작업공간의 조도가 기준 미달(0점) | 우수 |
| | 21. 조리장의 후드는 열 및 증기 발생 시 즉시 배출되고, 응축수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조인지 여부 | <ul style="list-style-type: none"> ■우수 : 열, 증기발생시 즉시 배출되며, 응축수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조 (3점) ■보통 : 열, 증기배출이 다소 지연되나, 응축수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조 (1.5점) ■미흡 : 배기팬 고장 또는 환기불량 (0점) | 우수 |
| | 22.조리장 내 온도 및 습도를 적정하게 관리하는지 여부 | <ul style="list-style-type: none"> ■우수 : 냉·난방기 또는 공기조화시설 등을 갖추어 조리장 온도 및 습도를 적정하게 관리함 (3점) ■보통 : 조리장의 온·습도관리 보통 (1.5점) ■미흡 : 조리장의 온·습도관리 미흡 (0점) | 우수 |
| | 23.식품보관실은 적정하게 설치되어 있으며, 소모품보관실과 분리되어 있는지 여부 | <ul style="list-style-type: none"> ■우수 : 식품보관실은 환풍기 또는 환기창이 설치되어 환기상태 적정, 소모품보관실 별도 설치 또는 공간구획 구분 (2점) ■보통 : 일부 기준 미흡 (1점) ■미흡 : 모든 기준 미달 (0점) | 우수 |
| | 24.조리종사자 전용 화장실이 있으며, 청소와 관리상태가 양호하고, 출입문이 조리실에 바로 면하지 않고, 화장실 내 환풍기 또는 환기창이 설치되어 있는지 여부 | <ul style="list-style-type: none"> ■우수 : 조리종사자 전용화장실이 있을 경우 청소와 관리상태가 양호하며, 출입문이 조리실에 바로 면하지 않고, 환풍기 또는 환기창이 설치됨 (2점) ■보통 : 일부 기준 미흡 (1점) ■미흡 : 모든 기준 미달 (0점) | 우수 |