

식재료 납품업체 위생교육(3)

부안남초등학교

교육 주제	<input type="checkbox"/> 식재료 보관관리 <input type="checkbox"/> 농수축산물 표시기준
-------	--

▣ 학교급식 식재료의 품질관리기준

구 분		품 질 관 리 기 준															
농 산 물	일반사항	<div>■ 원산지 표시(표시대상 식재료에 한함)</div> <div>■ 친환경농산물인증품, 품질인증품, 우수농산물인증품, 이력추적관리품, 지리적특산물, 또는 표준규격(상품가치)가 “상”등급 이상</div> <div>■ 국내산 : “국산 ”또는 “사·도명” 이나 “사·군·구명”</div> <div>■ 수입산 : “수입국가명”</div>															
		<table><tr><td rowspan="3">표준 규격품</td><td colspan="4">표 시 사 항</td></tr><tr><td>등급</td><td></td><td>품 종</td><td></td></tr><tr><td>산지</td><td></td><td>무게(개수)</td><td>6g(개)</td></tr></table>				표준 규격품	표 시 사 항				등급		품 종		산지		무게(개수)
	표준 규격품	표 시 사 항															
		등급		품 종													
		산지		무게(개수)	6g(개)												
쌀	<div>■ 수확연도가 1년 이내</div>																
전처리 농산물	<div>■ 범위 : 원재료의 품질상태를 육안으로 확인하기 곤란하게 절단이나 분쇄가 완료된 형태로 납품되는 식재료 (예: 근채, 우영채, 채썬 단호박, 갈은 생강 등)</div> <div>■ 표시사항(제품명, 업소명, 제조연월일, 내용량, 보관 및 취급방법 전 처리하기 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도)</div>																
수입농산물	<div>■ 대외무역법, 식품위생법 등 관련법령에 적합</div>																
축 산 물	공통사항	<div>■ 위해요소중점관리기준을 적용한 도축장 또는 작업장(축산물가공장 또는 식육포장처리장)에서 처리된 축산물</div>															
	쇠고기	<div>■ 육질등급 3등급 이상 한우 및 육우</div>															
	돼지고기	<div>■ 2등급 이상(1⁺⁺, 1⁺, 1, 2, 3)</div>															
	닭고기	<div>■ 품질등급 1등급 이상(전면시행 전까지 권장사항)</div>															
	계란	<div>■ 품질등급 2등급 이상(전면시행 전까지 권장사항)</div>															
	수입축산물	<div>■ 대외무역법, 식품위생법, 축산물가공처리법 등 관련법령에 적합</div>															

구 분		품 질 관 리 기 준
수 산 물	일반사항	■ 원산지 표시
		■ 품질 인증품, 지리적 표시품, 상품가치가 “상”이상
	전처리 수산물	■ 위해요소중점관리기준을 이행하는 작업장 또는 적용하는 업소에서 생산·가공처리(세척, 선별, 절단 등) 한 것.
		■ 의무 시행 전까지 권장사항
	수입수산물	■ 표시사항(제품명, 업소명, 제조연월일, 전처리 하기 전 식재료의 질(원산지, 품질등급, 생산연도), 내용량, 보관 및 취급방법)
가공식품 및 기타		■ 전통식품, 산업표준 인증품, 지리적 특산품, 수산전통식품, 지리적 표시품
		■ 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 생산된 가공품
		■ 식품위생법에 따라 영업신고 된 업소에서 생산된 가공식품
		■ 축산물가공처리법 표시기준에 따라 제조업소, 유통기한 등이 표시된 축산물 가공품

※ 기타 위에서 명시되지 않은 식품 및 식품첨가물은 식품위생법령에 적합하여야 함.

학교급식 식재료의 표시기준

전처리 농·수산물

- ▶ 제품명(내용의 명칭 또는 품목)
- ▶ 업소명(생산자 또는 생산자단체명)
- ▶ 제조연월일(포장일 및 전처리작업일)
- ▶ 유효기한
- ▶ 내용량
- ▶ 보관 및 취급방법
- ▶ 전처리하기전 식재료의 품질
(원산지, 품질등급, 생산년도)

가공축산물

- ▶ 제품명(내용의 명칭 또는 품목)
- ▶ 업소명(생산자 또는 생산자단체명)
- ▶ 제조연월일(포장일 및 절단작업일)
- ▶ 유효기한
- ▶ 내용량
- ▶ 보관 및 취급방법
- ▶ 전처리하기전 식재료의 품질
(원산지, 품질등급, 어획년도)

농·수·축산물 인증표시 현황



쇠고기 이력추적제
 2009년 6월22일부터
 도축·포장처리·판
 매단계에 시행됩니다.

쇠고기 이력추적 시스템

- 목적** : 쇠고기 이력 추적시스템(Traceability)은 소의 생산,도축,가공, 유통 과정의 각 단계별 정보를 기록, 관리하여 문제 발생시 이동경로를 따라 추적 또는 소급하여 신속한 원인규명 및 조치를 가능하게 하여 소비자를 안심시키는 제도입니다.
- 추진일정**
 - 2004.10 ~ 2008.12.21 : 쇠고기 이력추적제 시범사업 추진
 - 2008.12.22 : '소 및 쇠고기 이력추적에 관한 법률' 사육단계 시행
 - 2009. 6.22 : '소 및 쇠고기 이력추적에 관한 법률' 유통 (도축, 포장처리, 판매) 단계 시행
- 쇠고기이력추적제는 4단계로 시행되며 각 단계마다 이력관리를 합니다.



- 쇠고기 이력추적제 문의처 ☎농림수산식품부 이력지원실《1577-2633》

● 판매단계 이력관리 안내

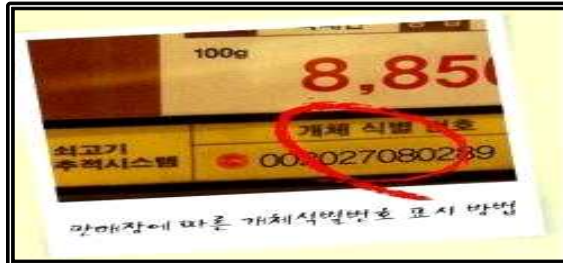
처 리 절 차	내 용
부분육 입고 확인	판매장 입고시 개체식별번호를 확인
개체별 상품화	다른 개체와 섞이지 않도록 구분해서 분할, 포장 등 작업
개체식별번호 표시	포장육·식육판매표시판 등에 해당 개체식별번호를 표시
장부 기록·관리	거래내역서에 개체식별번호를 기록·보관



개체식별번호는 소의 개체를 식별하기 위해 소의 귀표에 표시된 고유번호로 12개의 숫자로 구성되어 있습니다.

● 개체식별번호를 표시하는 방법

- 개체식별번호가 표시된 라벨을 포장지에 부착(소포장판매)
- 식육판매표시판에 개체식별번호 표시(대면/진열판매)



● 소비자가 개체식별번호 정보를 확인하는 방법

- 휴대폰(6626+인터넷버튼) ex)6626누르고 nate/magicN등
- 터치스크린, 인터넷(www.mtrace.go.kr)
- 제공정보(소의종류/성별/출생일자/사육자/사육지/도축장/도축일자/등급/위생검사/가공장 등)



● DNA시료채취

- 위·변조 방지를 위한 DNA동일성검사 실시(관계자의 시료채취 협조)