

## 1. HACCP란?

HACCP란 위해요소 중점관리기준(Hazard Analysis Critical Control Point)의 약어로서, 식품의 위해로부터 인간을 보호하기 위한 위생관리(감시)방식으로 식품의 원재료의 생산에서 시작하여 제조·가공·보존·유통단계 를 거쳐 최종 소비자의 손에 들어갈 때까지의 각 단계에서 발생할 수 있는 위해에 대하여 조사하고, 그 위해 분석의 결과를 기초로 극히 중요한 공정을 정하여 해당공정에 대해 중점적으로 관리하는 제도이다.

## 2. 학교급식에서의 HACCP제도 이해

우리나라는 1995년 식품위생법을 개정하여 HACCP적용을 규정한 이후 집단급식소에 대하여는 2000년 10월부터 적용하도록 되어 있다. 교육부는 학교급식의 안전성 확보를 위해 1999년 “학교급식에 HACCP제도 도입 및 위생관리 시스템 구축”에 관한 정책연구를 실시하여 학교급식 HACCP이 규모가 큰 학교로 영양(교)사가 배치된 학교에 적용한 이후, 현재 급식학교 전체에 적용하여 실시하도록 하고 있다.

## 3. HACCP 시스템공정관리 시간대

구분	시간	CCP공정관리	업무활동내용
주간,월간		-CCP1(식단구성 및 조리방법별 공정 흐름도)	1. 식품의 소독 및 가열공정 여부확인 2. PHF(잠재적으로 위험한 식품)확인 3. 공정시 복잡한 식단
출근	08:00	-CCP2(잠재적으로 위험한 식단의 공정관리) -CP1(냉장·냉동 온도 확인)	1. PHF 공정별 시간관리(조리후 1시간내 배식) 2. 냉장·냉동고 온도 확인 기록
검수	08:20	-CCP3(검 수)	1. 냉장·냉동식품의 온도 측정 2. 포장상태 및 유통기한 확인 3. 품질상태 확인(외관, 냄새, 색깔)
조회	08:50	-CP2A(개인위생)	1. 개인위생확인 후 기록 2. 팀별 업무내용 및 CCP공정관리 숙지 3. 표준 손세척법으로 손세척 및 소독실시 4. 앞치마와 고무장갑 소독 착용
조리	09:00	-CCP4A(식품취급 및 조리과정)	1. 조리전 작업대, 조리대, 조리기구 소독실시 2. 식품전·후의 도구 구분과 시차별 공정관리로 교차 오염 방지 3. 생채소·과일 세척 및 소독후 기록(소독제 농도 확인) 4. 튀김류는 1batch당 3회 온도 측정 5. 온도관리가 어려울 경우 조리완료 후 2시간 이내에 배식되도록 시간관리 6. 조리완료 후 식품 중심 온도 측정
조리 완료 및 배식 준비	11:30	-CCP4A(식품취급 및 조리과정) -CCP5A(운반 및 배식과정)	1. 조리한 음식의 내부온도 및 시간확인 후 기록 2. 음식 온도 유지 및 교차오염 방지
배식시작~배식완료	12:00	-CCP5A(운반 및 배식과정)	1. 위생모, 앞치마, 위생장갑 착용 2. 배식기구 청결도 확인 3. 적온배식(찬음식 10℃이하, 뜨거운 음식 60℃ 이상 유지) 4. 급식소요시간 기록
세척 및 청소	14:00	-CP2A(식품접촉표면세척 및 소독)	1. 사용된 모든 급식기구 세척 후 소독 실시(소독온도, 소독액 농도 확인 후 기록) 2. 식당 및 조리실 바닥 세척, 소독 후 물기 제거
뒷정리	16:30	-CP1(냉장·냉동 온도)	1. 냉장·냉동 확인 후 기록 2. 고무장갑, 앞치마, 위생화 소독 후 보관 3. 가스잡그기, 전기스위치 확인, 소등, 창문닫기