

2025학년도

# 식재료 납품업체 위생교육 계획

정 읍 북 초 등 학 교

# ● ● 목 차 ● ●

## I. 식재료 납품업체 개인위생관리

- 1. 학교급식 납품업체 준수사항 ..... 1
- 2. 식품취급업자의 위생관리 ..... 1
- 3. 식품취급업자의 개인위생 ..... 2

## II. 식재료 납품 시 주의사항

- 1. 식재료 검수 ..... 3
- 2. 품목별 자격기준 및 준수사항 ..... 5
- 3. 식재료 부적합품 처리 ..... 7
- 4. 식재료 보관 ..... 9

## III. 식재료 원산지 등 구체적 품질기준 ..... 10

## IV. 식재료 납품차량과 운반기구의 세척 과 소독

- 1. 세척 ..... 11
- 2. 소독 ..... 11
- 3. **코로나19 대응** 납품업체 소독방법 ..... 11

## V. 식중독의 발생원인 및 예방관리

- 1. 주요 식중독 및 원인식품 ..... 14
- 2. 식중독 예방 3대 원칙 ..... 15

## VI. 학교급식 납품업체 **이물** 혼입 예방 ..... 16

## VII. 학교급식 납품업체 청렴교육 자료 ..... 20

# 학교급식 납품업체 위생교육 자료

## I

### 식재료 납품업체 개인위생관리

#### 1. 학교급식납품업체 준수사항

- ▶ 납품업체 배송직원의 식생활관 출입 시 반드시 마스크 착용
- ▶ 위생복 착용 철저
- ▶ 체온 기록 및 건강상태 등 확인
- ▶ 발열·호흡기 관련 증상자는 **식생활관 출입 금지**

#### 2. 식품취급업자의 위생 관리

##### 가. 건강관리

- 1) 개인위생의 측면에서 정기적인 건강진단은 중요하며, 납품업체의 전 직원이 건강진단을 실시하여야 하는데, 직원이나 그 가족이 콜레라, 장티푸스, 이질 등 법정 감염병의 보균자가 있거나 발병한 경우에는 완쾌 시까지 식품의 납품 및 검수 등 작업에 참여를 금한다.
- 2) 식품위생법 제40조에 건강진단의 의무 실시와 시행규칙 제49조의 규정에 의거 다음 질병에 이환된 자는 급식품 공급 활동에 참여하지 않도록 한다.

##### 제1군 감염병

콜레라  
장티푸스  
파라티푸스  
세균성 이질  
장출혈성대장균감염증  
A형 간염

##### 제3군 감염병

결핵  
(비감염성인 경우 제외)

##### 감염성 피부질환

피부병 또는  
그 밖의  
화농성 질환

## 나. 식재료 공급업자 건강검진

- 1) 집단급식소 식품판매업소 등 식재료 공급업체 직원 중에서 완전 포장되지 않은 식재료를 운반하는 자(배송요원)는 6개월마다 건강진단을 실시하고, 그 사본을 납품하는 학교에 제출하여야 한다. 단, 응찰 시 건강진단서 제출이 의무화되어 있는 경우에는 불필요하다.

※ 배송요원 이외의 자는 「식품위생법 시행규칙」 제49조 적용

## 3. 식품취급업자의 개인 위생

### 가. 식재료 공급업자 위생복장

- 1) **위생모** : 머리카락이 나오지 않도록 한다.
- 2) **위생복** : 매일 세척 소독하여 항상 청결한 위생복을 착용한다.
- 3) **위생화** : 납품시 전용 위생화를 착용한다.
- 4) **장갑** : 식품이 다를 경우 일회용 장갑 또는 세척·소독된 것으로 교체착용한다.

### 나. 식재료 공급업자 손 관리

- 1) 손톱은 주1회 이상 짧게 자르고, 손소독이 필요한 경우는 에틸알콜 또는 동등한 소독 효과를 가진 살균소독제를 용법, 용량에 맞게 사용하며, 작업으로 들어가기 전에 손을 오염시키지 않도록 한다.
- 2) 손톱 밑은 이물이 끼기 쉬우며 세균이 잠복하기 쉽고 긴 손톱은 부러지거나 하여 음식에 들어갈 수 있다.

## II

## 식재료 납품 시 주의사항

### 1. 식재료 검수

가. 검수시간 : 07:40~08:20

#### 나. 배송직원 준수 사항

- ➡ 식재료를 검수대 위에 올려 놓고 검수하며, 맨 바닥에 놓지 않도록 한다.
- ➡ 식재료를 조리장으로 운반하거나, 검수할 때 납품직원은 위생복과 위생화, 위생모를 착용하여야 한다. 이를 착용하지 아니한 자는 조리장을 출입 하여서는 아니 된다.



- ➡ 조리장내와 식품 취급 장소에서는 담배, 껌 씹기, 침 뱉기 등 식품의 위생·안전에 저해되는 행위는 삼간다.
- ➡ 식재료명, 품질, 온도, 이물질의 혼입, 포장상태, 유통기한, 수량 및 원산지 표시등이 학교의 요구와 맞는지 확인하도록 한다.
- ➡ 생패류의 경우 죽은 것, 진흙이 묻거나 껍질이 깨진 것이 없어야 한다.
- ➡ 탈각 패류는 10℃ 이하로 냉장 되어야 한다.
- ➡ 외부 포장 등의 오염 우려가 있는 것은 제거한 후 전처리실이나 조리실에 반입한다.
- ➡ 식재료의 온도 기준은 다음과 같다.
  - 냉장식품, 전처리농산물 : 10℃ 이하
  - 생선 및 육류 : 5℃ 이하
  - 냉동식품 : 냉동상태 유지(얼었다 녹은 흔적이 없을 것)

**□ 냉동식재료 구매시 식품위생법에서는 -18℃ 이하로 운반, 검수하여야 하나 실제 이 온도로 운반이 어렵고 이 온도의 제품을 받으면 당일 사용이 어려운 실정이므로 얼어있으나 완전 해동이 아닌 상태로 배송 받는 것이 바람직함**

<근거 : 식품위생법 시행규칙[별표17]<개정 2014.2.26.> 식품접객업영업자 등의 준수사항(제57조관련) 4.집단급식소 식품판매업자의 준수사항이다. 냉동식품을 공급할 때에 해당 집단급식소의 영양사 및 조리사가 해동을 요청할 경우 해동을 위한 별도의 보관장치를 이용하거나 냉장운반을 할 수 있다. 이 경우 해당 제품이 해동 중이라는 표시, 해동을 요청한 자, 해동 시작시간, 해동한 자 등 해동에 관한 내용을 표시하여야 한다.>

- ➔ 차량내의 적정온도를 유지하며 수시로 운송 차량의 온도를 확인 하도록 한다.
  - 운반도중 적온이 유지되도록 보온, 보냉 용기를 이용한다.
- ➔ 식재료 운반차량은 적정량(70%이하)을 보관함으로써 냉기순환이 원활하게 하여 적정온도가 유지되도록 한다.
- ➔ 차량의 청소상태를 확인하여 언제나 깨끗한 운송이 될 수 있도록 한다.
- ➔ 식재료 운반차량과 운반기구는 매일 세제와 소독제로 세척, 소독 하여야 한다. 소독은 세척 후 70% 알코올이나 염소소독을 실시한다.
- ➔ 제품에 표시된 보관조건을 확인하여 조건에 맞게 상온, 냉장, 냉동 운송해야 한다.
- ➔ 식재료 별로 구획 및 구분하여 덮개를 덮거나 포장하여 식재료 간의 상호오염이 일어나지 않도록 유의한다.
- ➔ 식품을 운반하는 동안 먼지와 다른 오염물질이 들어가지 않도록 보호해야 하며 덮개를 반드시 사용하여야 한다.
- ➔ 모든 음식은 뚜껑을 닫아서 운반하고 운반 중 식품 오염이나 쏟아지는 것을 방지하기 위해서 안전한 용기, 밀폐용기를 사용한다.
- ➔ 그릇이나 음식이 들어 있는 용기를 쌓아서 위험하게 운반하지 않는다.
- ➔ 전용 운반통이나 운반카를 이용하여 안전하게 운반한다.
- ➔ 학생들이 있는 곳을 지나는 경우 학생들 머리 위로 운반하지 않는다.
- ➔ 음식이 있는 용기는 학생들의 통행로, 쏟아지거나 쏟아질 위험이 있는 곳에는 두지 않는다.
- ➔ 운반시간 종료 후 운반차량에 별도 물품은 보관하지 않는다

## 2. 품목별 자격기준 및 준수 사항

품 목	자 격 기 준
① 공통 기준	<p>① 「식품위생법」에 의거 관계기관의 인.허가, 면허 등 자격요건을 구비한 자 및 부가세법에 의한 사업자등록을 필한 자 (단, 지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법률 제31조 에 의한 부정당업자로 입찰 참가 자격을 일정 기간 제한 받은 자는 참가할 수 없다)</p> <p>② 집단급식소 식품판매업 신고대상 업체의 경우 집단급식소 식품판매업 신고한 업체</p> <p>③ 학교에서 요구하는 급식품의 종류, 규격, 품질에 맞는 식품을 공급할 수 있을 것</p> <p>④ 납품 지정시간 내에 납품할 공급능력이 있을 것</p> <p>⑤ 작업에 필요한 적절한 규모의 위생적인 작업장 및 기타 시설을 갖추고 있을 것</p> <p>⑥ 모든 납품업체는 냉장.냉동차를 갖추고 있을 것.(양곡업체 제외)</p> <p>가) 반드시 보유하여야 하며, 차량내의 청결 상태 및 교차오염을 방지할 수 있도록 할 것</p> <p>나) 차량 내부온도계를 비치하여 적정온도를 유지할 것</p> <p>다) 양곡류는 냉장.냉동차 보유 대상에서 제외하되, 우천이나 외부오염으로부터의 방지 및 신선도를 유지할 수 있는 배송 전용 차량으로 운반 가능할 것</p> <p>⑦ 관계법령에 의하여 급식용 식재료 납품에 지장을 초래하지 않을 것</p> <p>⑧ 전 직원의 개인위생을 갖추고, 건강진단을 실시하되, 특히, 배송 직원의 경우 납품 시 위생복, 위생화, 위생모를 착용하여 납품토록 하고, 학교급식기준 6개월/1회 이상 건강진단 결과서를 갖추고 있을 것</p> <p>⑨ 공급된 식품으로 인하여 학생건강에 이상이 있을 시, 책임을 보증할 수 있는 영업배상책임 보험 가입</p> <p>⑩ 정기적인 방역소독을 허가된 소독업체로부터 실시하고 소독필증을 교부 받아 비치할 것 (하절기 4~9월은 1회/2개월, 동절기 10월~3월은 1회/3개월 이상)</p> <p>⑪ 국가공인기관(농(축)협.수협 등)의 우수한 식자재공급업체 및 국내 HACCP 지정업체</p> <p>* 성장기 학생에 대한 각별한 애정을 가지고 있으며, 건강하고 안전한 학교 급식을 위하여 바른 생각으로 실천하는 업체</p>
② 농산물류	<p>① 상기 공통기준을 충족시킬 수 있으며, 「학교급식법시행규칙」 제4조 제1항 "학교급식 식재료 품질 관리기준"을 준수할 수 있을 것</p> <p>② 농산물류는 신선한 제품으로 납품할 것</p> <p>③ 전처리 작업장, 식품을 보관할 수 있는 창고(냉장창고 포함), 위생적인 시설을 갖추고 있을 것</p> <p>④ 「농산물 품질관리법」제4조에 따른 "표준규격품"중 농산물표준규격이"상" 등급 이상인 농산물 납품하고 다만, 표준규격이 정해져 있지 않은 농산물은 상품가치가 "상"이상에 해당되는 것을 납품할 수 있는 자</p> <p>⑤ 식품이 보관할 수 있는 창고가 지상에 위치하며, 적정 온.습도 유지가 가능하도록 환기 시설 및 방충.방서시설을 갖춘 것</p> <p>⑥ 전처리 농산물 납품시 다음 사항이 표시하여 납품할 수 있을 것</p> <p>가. 제품명(내용물의 명칭 또는 품목)</p> <p>나. 업소명(생산자 또는 생산자단체명)</p> <p>다. 제조연월일(전처리작업일 및 포장일),</p> <p>라. 전처리 하기 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도)</p> <p>마. 내용량,</p> <p>바. 보관 및 취급방법</p>

품 목	자 격 기 준
<b>③</b> <b>축산물류</b> (쇠고기, 돼지고기, 가금류등)	① 상기 공통기준을 충족시킬 수 있으며, 「학교급식법시행규칙」 제4조 제1항 “학교급식 식재료 품질 관리기준”을 준수할 수 있을 것 ② 「축산물위생관리법」 제22조, 제24조 및 동법시행규칙 제35조에 의거 영업 허가 및 신고를 필한 자(축산물가공업 허가 및 축산물 판매·운반업 신고 등) ③ 「축산물위생관리법」 제12조 제3항 및 동법시행규칙 제14조에 의거 정기적인 자가품질검사 실시 ④ 위생적 시설을 갖춘 작업장을 구비할 것 ⑤ 납품시 축산물 등급판정확인서 및 거래명세표 첨부 필 ⑥ 적정 냉장·냉동실 보유하고 있으며, HACCP 관련한 위생시설 보유 및 축산물가공업(식육가공업) 또는 식육포장처리업 HACCP 시설인증 업체 ⑦ 제품 포장제의 안전성을 확인할 수 있는 시험성적서가 있을 것 ⑧ 우수축산물 공급이 가능할 것 ⑨ 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 제 8조(영수증 등의 비치) 준수
<b>④</b> <b>수산물류</b>	① 상기 공통기준을 충족시킬 수 있으며, 「학교급식법시행규칙」 제4조 제1항 “학교급식 식재료 품질 관리기준”을 준수할 수 있을 것 ② 「농수산물 품질관리법」 제74조 및 같은법시행령 제24조에 의거 수산물가공공장등록 및 영업 신고를 필한 자, 또는 그와 판매계약을 필한 자. ③ 농수산물 품질관리법 제98조 및 같은법시행규칙 제117조에 의거 정기적인 품질 검정 실시 할 것 ④ 식품위생법 제36조, 같은법시행령 제21조 및 같은법시행규칙 제36조에 의거 식품운반업 신고를 필한 자 ⑤ 적정 냉장·냉동실 보유하고 있으며, HACCP 관련한 위생시설 보유 및 HACCP 시설인증업체(시지역) - HACCP 제품으로 납품(어류, 연체류, 조미가공품), 어패류와 갑각류, 냉장류는 HACCP 제품으로 납품 권장 ⑥ 원산지 표기, 수입수산물의 경우 수입신고필증 첨부 필 ⑦ 제품 포장제의 안전성을 확인할 수 있는 시험성적서가 있을 것
<b>⑤</b> <b>김 치 류</b>	① 상기 공통기준을 충족시킬 수 있을 것 ② 김치완제품은 식품위생법 제48조에 따라 HACCP을 적용하는 업소에서 생산된 제품으로 납품 ③ 식품위생법시행규칙 제31조에 의거 정기적인 자가품질 검사를 실시할 것 ④ 우리 농산물로 이용한 김치를 제조, 납품 할 것 ⑤ 김치 제조를 위한 위생적 시설을 갖춘 작업장 및 별도의 전처리 작업장이 구비(HACCP 지정업체) - 계약되는 모든 김치 HACCP제품으로 납품 ⑥ 생산 전 품목의 김치 시험성적서 및 사양서가 있어야 하며, 시험결과 전 품목 “이상없음”으로 판정받아야 할 것 ⑦ 제품 포장제의 안전성을 확인할 수 있는 시험성적서가 있을 것 ⑧ 상수도 사용 용수의 적합성 여부를 확인할 수 있을 것 - 상수도 사용업체 : 상하수도요금 납입영수증 사본 확인 등 - 지하수 사용업체 : 지하수수질검사서, 정수기물시험성적서 물탱크청소확인서 사본 확인 등



품 목	자 격 기 준
<b>⑥</b> 공산품 냉동식품 냉장식품 유제품 떡류	① 축산물판매업(우유류 판매업)신고를 필할 것 ② 공산품, 냉동·냉장 식품 도소매 사업허가를 득할 것 ③ 납품 체계 및 능력이 우수할 것 ④ 떡류의 경우 당일 제조한 것으로, 식품 제조가공업 허가증을 보유한 업체 것을 납품하며, 납품시 자가품질검사서 등을 제출할 수 있을 것 ⑤ 떡류에 사용하는 쌀은 수확연도부터 1년 이내의 것을 사용할 것
<b>⑦</b> 쌀	① 식품의 종류, 규격, 품질 등 학교에서 요구하는 식품을 공급할 수 있을 것 ② 작업에 필요한 적절한 규모의 위생적인 작업장 및 기타 제반시설을 갖추고 있을 것 ③ 공급된 식품으로 인하여 학생건강에 이상이 있을 시, 책임을 보증할 수 있는 영업배상책임 보험에 가입할 것 ④ 작업장 및 사무실의 정기적인 방역소독을 필할 것「가축전염병예방법」제17조 ⑤ 납품에 적합한 차량을 갖추 것 - 우천이나 외부 오염원으로부터 오염 방지 및 신선도를 유지할 수 있는 차량 - 차량등록증 및 이에 따른 책임·종합 보험 등록 ⑥ 식품군별 해당업체는 관련 법령에 적합한 조건(영업허가 및 영업자 준수사항 등)을 갖추고 있을 것 ⑦ 전북지역에서 생산된 친환경 쌀로 도정일자 및 수확년도 1년 이내 제품 ⑧ 창고가 지상에 위치하며, 온습도가 적정할 것 ⑨ 포장에 도정일자 및 원산지 표기할 것

### 3. 식재료 부적합품 처리

가. 식재료 검수결과 신선도, 품질 등에 이상이 있거나 규격기준에 맞지 않는 식재료는 반품하고 검수기준에 맞는 식재료로 재 납품하거나, 부적합품에 대한 적절한 조치를 취한다.

나. 반품이나 부적합품 처리 시에는 부적합품 확인서를 발급하며, 사유서 또는 재발방지 확인서를 제출하고 차기 계약 체결 시 입찰 참여를 제한할 수 있다.

※ 단, 조리가능 시간 내 반품·교환처리가 원활히 완료된 경우 검수서 또는 급식일지에 조치내용 기재로 대체

다. 월 2회 이상 확인서(첫 확인서 제출 이후 30일 이내 2회)를 제출한 업체에 대하여는 납품참여 제한 등 제재조치를 취한다.

라. 식재료 부적합품 확인서 내용

식재료 부적합품 확인서

납품일시	년 월 일 요일 00:00						
납품업체	업체명				대표자		
	식품군				연락처		
요구품목	식품명	규격	수량	단위	지적사항	비고	
구분	항목내용	세부항목/위반항목				비고	
❶ 품질 (Quality)	일반품질불량	<input type="checkbox"/> 사양 및 규격 미준수					
		<input type="checkbox"/> 수량 및 중량 부족					
		<input type="checkbox"/> 품질 등급 불량					
		<input type="checkbox"/> 미납, 미배송분 발생					
		<input type="checkbox"/> 포장 및 외관 불량					
	오염 및 신선도불량	<input type="checkbox"/> 교차오염, 이물질 혼입					
		<input type="checkbox"/> 식품온도 불량					
		<input type="checkbox"/> 상품 변질					
법적 표시 사항	<input type="checkbox"/> 법적 표시사항 준수여부						
	<input type="checkbox"/> 원산지 표시사항 준수 여부						
❷ 납기 (Delivery)	일반납기	<input type="checkbox"/> 납품시각 준수 여부					
	반품 및 미배송 납기	<input type="checkbox"/> 미배송분 납품시각 준수 여부					
		<input type="checkbox"/> 반품 후 재배송 납품시각 준수 여부					
❸ 위생 및 안전(Safety)	배송차량 위생	<input type="checkbox"/> 차량 청소상태 불량					
		<input type="checkbox"/> 차량온도 및 표기					
	운반자 위생	<input type="checkbox"/> 운반자 위생불량					
	배송차량 안전	<input type="checkbox"/> 차량으로 인한 교내사고					
	위생관련 제출서류	<input type="checkbox"/> 위생관련 법정 서류 미제출 (건강진단 결과서 등)					
❹ 서비스 및 협조도 (Responsiveness)	클레임처리 협조도	<input type="checkbox"/> 반품 및 납품 거부					
		<input type="checkbox"/> 반품시 재납품 품질 불량					
	검수 협조도	<input type="checkbox"/> 대면검수 불이행					
		<input type="checkbox"/> 무책임한 배송(택배)					
	업무 협조도	<input type="checkbox"/> 시정서, 확인서 거부 및 미제출					
❺ 기타	계약위임위탁	<input type="checkbox"/> 타업체 차량 이용					
	공급업체 점검	<input type="checkbox"/> 식약처 합동 및 교육청 점검 시 지적 발생(계약기간 내)					
	기타	<input type="checkbox"/> 그 외 식재료 납품 과실로 원활한 학교급식운영에 차질을 발생한 경우					
<p>상기 내용으로 인하여 학교급식에 지장을 초래한 사실이 있었음을 확인하며 차후 이러한 사례가 없도록 하겠습니다.</p> <p style="text-align: center;">년 월 일</p> <p>검 수 자 :                      학교 직)                      성명)                      (인)</p> <p>검수참여자 :                      학교 직)                      성명)                      (인)</p> <p>납 품 자 : 업체명)                      성명)                      (인)</p>							

#### 4. 식재료 보관



냉, 난방 장치 구비



#### 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



### Ⅲ

## 식재료 원산지 등 구체적 품질기준

출처:「학교급식위생관리지침서 5차 개정」

구 분	식 재 료 규 격	비 고
농산물	1. 원산지 표시	거래명세서에 표기
	2. 친환경농산물인증품, 농산물표준규격(상 이상), 우수관리인증농산물, 이력추적관리농산물, 지리적표시농산물	
	3. 쌀 : 수확연도가 1년 이내	
축산물	1. 이력번호표시	축산물 유통정보 서비스에 발급번호 입력
	2. 축산물안전관리인증기준	
	3. 등급판정확인서 - 쇠고기 2등급 이상 한우 및 육우 - 돼지고기 2등급 이상 - 닭고기 및 오리고기는 1등급 이상 권장	
	4. 수입육인 경우 수출국에서 발행한 검역증명서 및 수입 신고필증	
	5. 원산지 표시	
	6. 냉장·냉동 유통	
난 류	1. 세척·코팅과정을 거친 제품 권장 (달걀 2등급 이상 권장) ※ 식용란은 가능한 한 0~15℃에, 알가공품은 10℃ 이하 (다만, 액란제품은 5℃ 이하)에서 냉장 또는 냉동 보존유통	
	2. 산란일자 표시	
수 산 물	1. 원산지 표시	
	2. 품질인증품, 지리적표시수산물	
	3. 냉장·냉동 유통	
전처리 농산물·수산물	1. 제품명, 업소명, 제조연월일, 전처리 전 식재료의 품질 (원산지, 품질등급, 생산연도), 내용량, 보관 및 취급방법 등을 표시한 제품	
김 치 류	1. 식품안전관리인증기준	
	2. 포장상태가 완전한 제품	
양 념 류	1. 표시기준을 준수한 제품	
기타 가공품	1. 유통기한	
	2. 포장상태가 완전한 제품	
김치완제품	1. HACCP 적용업소 생산제품	
	2. 상수도 사용업체 또는 지하수 살균·소독장치 등을 통해 살균·소독된 물을 사용하는 업체	

※ 어육가공품 중 어묵·어육소시지, 기타수산물가공품 중 어류·연체류·조미가공품, 냉동식품 중 피자류·만두류·면류, 과자, 캔디류, 빵류, 떡류, 빙과, 음료류(다류, 커피류 제외), 레토르트식품, 김치, 초콜릿류, 면류 중 유탕면, 생면, 숙면, 건면, 특수용도식품, 즉석섭취식품, 매출액 100억원 이상인 영업소 제조식품은 식품안전관리인증 의무품목이며, 그 이외의 품목도 식품안전관리인증 제품 구매 권장

- 급식 재료의 운반차량과 운반기구는 매일 세척, 소독하여야 하며,
- 일반세제로 문질러 충분히 세척한 후 소독은 70% 알코올이나 염소로 소독한다.

## 1. 세척

- ➡ 세척이란 급식운반기구와 차량, 식품창고 등의 표면을 세제를 사용하여 토양과 음식찌꺼기 등을 제거하는 일련의 작업이다.
- ➡ 세척 시 유의 사항
  - 세제를 임의로 섞어 사용하는 일이 없도록 한다.
  - 염소계와 산소계 약품을 함께 사용하거나 혼합해서 사용하면 유해가스가 발생할 수도 있다.
  - 세제의 용도, 효율성 및 식품에 대한 안전성을 고려하여 구입 후 사용 방법을 숙지한다.

## 2. 소독

- ➡ 소독이란 급식운반기구, 차량내부, 식품창고 등 식품과 접촉되는 표면에 존재하는 미생물을 안전한 수준으로 감소시키는 것을 말한다.
- ➡ 소독 시 유의 사항
  - 미생물을 안전한 수치로 감소시키기 위한 적절하고 안전한 소독방법을 정한다.
  - 소독액을 미리 만들어 놓으면 효과가 떨어지므로 1일 1회 이상 제조하며 반드시 식품과 구분하여 안전한 장소에 보관한다.
  - 기구류의 염소소독을 할 때는 유기물질, 지방, 오물 등을 제거하기 위한 세척 작업을 먼저 한 후 소독한다.
  - 차아염소산나트륨을 식품소독으로 사용하는 경우 식품첨가물이라고 표시되어 있는 제품을 사용한다.

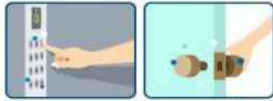


### 3. 코로나19 대응 납품업체 소독방법

[자료제공:질병관리청]

<p><b>코로나바이러스감염증-19 예방</b></p> <p><b>우리의 건강을 위해 일상 속 소독을 지켜주세요!</b></p> <p>-일상적인 소독방법 바로 알기-</p>  <p>1/9</p>	<p>코로나19 확산에 따라 그 어느 때 보다도 일상 속 소독의 생활화가 필요할 때입니다.</p> <p>코로나19 예방을 위해 가정이나 공공장소의 소독은 어떻게 해야 할까요?</p>  <p>2/9</p>
<p><b>청소·소독 전 필수 사항!</b></p> <p><u>개인보호구</u></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div>  <p>일회용 장갑</p> </div> <div>  <p>마스크</p> </div> <div>  <p>방수 앞치마</p> </div> </div> <p><u>준비물품</u></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div>  <p>소독제</p> </div> <div>  <p>찬물</p> </div> <div>  <p>대걸레</p> </div> <div>  <p>일회용 천 (수건)</p> </div> <div>  <p>폐기물 봉투</p> </div> <div>  <p>갈아입을 옷</p> </div> </div> <p>3/9</p>	<p><b>소독할 땐 이렇게 해주세요!</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 문을 열어 환기를 시켜주세요.</li> <li>2. 개인 보호구를 잘 착용해주세요.</li> <li>3. 소독제를 희석해서 준비해주세요.</li> <li>4. 희석한 소독제를 적신 천으로 자주 접촉하는 장소나 물건을 닦아주세요.</li> </ol> <p>4/9</p>

**사람들이 자주 접촉하는 물체의 표면을 소독해주세요!**



손잡이, 난간, 문고리, 팔걸이, 엘리베이터 버튼,  
콘센트, 스위치 등 다양한 장치 등



사무실에서 자주 접촉하는 물건의 표면  
(예: 키보드, 책상, 의자, 전화 등)



화장실: 수도꼭지, 화장실 문 손잡이,  
변기 덮개, 욕조, 화장실 표면 등

5/9



**잠깐! 이렇게 소독해주세요!**

✓ 70% 알코올(에탄올), 희석된 차아염소산나트륨  
(가정용 락스) 등 (환경부 승인 또는 신고된 제품)을  
충분히 적신 천으로 하루 한 번 이상 닦아서 소독해주세요.

✓ 소독제를 과도하게 사용하는 것은 NO!  
청소 전/중/후 충분한 환기는 필수 OK!  
※ 소독제 유해성 정보 및 주의 사항을 반드시 확인 후 사용해주세요  
(코로나19 홈페이지 소독지침 활용)

6/9

**건물 출입문 및 엘리베이터는 더 자주 청소 및 소독해주세요!**



청소·소독 담당자는 소독제를 충분히 적신 천으로  
문 손잡이와 엘리베이터 버튼을 닦아야 합니다.

**이렇게 소독해주세요!**

[예시] 차아염소산나트륨 희석액(500ppm)  
=차아염소산나트륨10ml+잔물990ml(1,000ml까지 채우기)

소독제를 분사하는 소독방법은 감염원 에어로졸 발생, 흡입위험 증가 및 소독제와  
표면의 접촉범위가 불분명하여 소독효과가 미흡하므로 꼭 닦아서 소독해주세요!

7/9

**여기서 잠깐! 청소 및 소독이 끝났다면?**



- ✓ 소독 후 발생한 폐기물은 종량제 봉투에 넣고  
밀봉해서 버려주세요!
- ✓ 소독 후 사용 전까지 충분히 환기해주세요!
- ✓ 소독 후 손씻기, 샤워 등 개인위생을 꼭 실천해주세요!

8/9

**코로나19 예방을 위한 올바른 소독방법, 잘 확인하셨나요?**

청소·소독업무를 수행한 직원에게 발열 또는 호흡기 증상이 발생하면  
보건소나 질병관리청 콜센터(1339 또는 지역번호+120)에  
문의하는 것도 잊지 마세요!



\*코로나바이러스감염증-19 대응 집단사실·다중이용시설 소독안내 참고  
(코로나19 홈페이지에서 확인)

9/9

- 식중독이란 병원성 미생물(병원성세균, 바이러스, 곰팡이, 원생동물 등)이나 유독, 유해한 물질(각종 유해 화학물질, 유해금속, 유해첨가물, 농약 등)로 오염된 음식을 섭취하여 일어나는 건강 장애를 뜻하며,
- 근래에는 식중독과 경구감염병(세균성이질, 장티푸스, 콜레라 등)을 명확히 구분하지 않고 식품을 매개로 하여 일어나는 질병을 총칭하여 “**식품매개감염증**”으로 분류하기도 한다.

## 1. 주요 식중독 및 원인식품

구분	유형	원인균 (물질)	감염원	주요 원인 식품
세균성식중독	감염형 식중독	살모넬라균	닭, 가축, 쥐	달걀, 식육 등
		장염비브리오균	어패류	생선회, 초밥 등
		캠필로박터균	닭, 가축	닭고기 등
	독소형 식중독	황색포도상구균	사람의 피부, 화농창	곡류가공식품, 도시락 등
		클로스트리디움 보툴리눔	토양	통조림식품 등
	기타	클로스트리디움 퍼프린젠스 바실러스 세레우스	사람, 동물의 장관 토양, 변	가열조리식품, 식육 및 가공품 식육제품, 농산물가공품 등
		병원성대장균	사람 및 동물의 장관	식육, 채소, 물 등
		비브리오 콜레라	어패류	어패류, 물 등
화학성식중독	급성·만성	오염 및 잔류된 유독·유해물질	각종 식품, 어류	각종 유해첨가물, 잔류농약, 유해금속화합물, 지질의 산화생성물, 니트로자민, 메탄올, 간수 등 녹청(구리), 납, 비소 등에 오염된 식품 등
	알레르기형	알레르기유발물질 (유해아민 등)		꽂치, 고등어 등 등푸른 생선, 일부 치즈류 등
자연독식중독	식물성	솔라닌(감자독), 버섯독, 미나리독	식물성 식품	감자, 버섯, 미나리 등
		곰팡이독	곰팡이	곡류, 과일, 채소 등
	동물성	테트로도톡신(복어독), 삭시톡신(조개독)	어패류	복어, 조개 등



## 2. 식중독 예방 3대 원칙

- 식중독은 식중독균이 영양분과 수분이 많은 음식물에 오염되어 시간 경과에 따라 식중독을 일으킬 정도로 많은 수로 증식되거나, 식중독균이 생성한 독소에 의해 일어난다.
- 식중독균이 오염되지 않도록 **청결·소독**하고, 오염되었어도 **증식할 시간적 여유를 주지 않거나, 증식하지 못할 냉장환경을 만들거나 사멸시킴**으로써 방지할 수 있다.

### • 청결과 소독의 원칙

- ➡ 식품위생에 제일 중요한 것은 「청결과 소독」으로 단순히 깨끗함만을 뜻하는 것이 아니고 청결한 재료, 청결한 조리장소, 청결한 기구, 식품취급자의 청결 등 광범위한 청결과 소독을 의미한다.

### • 신속의 원칙




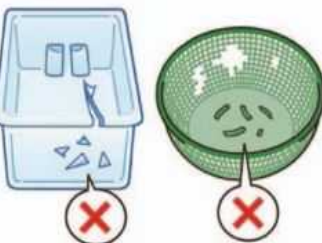

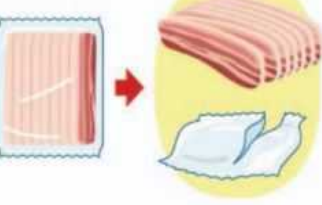
- ➡ 식품을 취급함에 있어 세심한 주의나 청결을 유지한다 해도 어떤 세균도 존재하지 않는 무균상태로 만들기는 불가능하므로 식품에 부착된 세균이 증식하지 못하도록 신속하게 처리하는 것이 중요하다.

### • 냉각 또는 가열의 원칙

- ➡ 세균은 종류에 따라 증식의 최적온도가 서로 다르지만 식중독균, 부패균은 일반적으로 사람의 체온(36 ~ 37℃)범위에서 잘 자라며, 5℃에서 57℃까지 광범위한 온도 범위에서 증식이 가능하므로 식품 보관 시 이 범위를 벗어난 온도에서 보관하도록 하여야 한다.

← 0℃	0℃~ 5℃	10℃~ 37℃	57℃~ 64℃	65℃ →
거의 발육하지 않음	거의 발육하지 못하나 일부 발육하는 세균도 있음	대부분의 세균 활발히 증식	대부분의 세균 증식 불가	대부분 세균 사멸

## 1. 이물질 혼입 예방방법

	<p><b>머리카락</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>음식을 조리.제공.포장하는 종사자는 반드시 위생모, 마스크 착용</li> </ul>
	<p><b>벌레</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>방충망.포충등.배수구 덮개 설치하여 벌레 유입 방지</li> <li>음식물쓰레기 등 폐기물 용기 뚜껑 설치, 폐기물 자주 비우기 등으로 벌레 서식 환경 제거</li> <li>채소류 등 식재료는 흙, 벌레 등 제거를 위해 깨끗한 물로 충분히 세척</li> </ul>
	<p><b>금속</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>조리도구(프라이팬, 냄비 등) 금속부품(나사 등) 결합 상태 사용 전.후 확인</li> <li>철수세미 사용 자제. 부득이 사용 시 조각 떨어짐에 주의</li> <li>음식을 조리.제공하는 종사자는 장신구(귀걸이, 목걸이 등) 착용 금지</li> <li>조리대 상부 물품 적재 금지, 조리대 상부 후드 청결하게 관리</li> </ul>
	<p><b>플라스틱</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>조리도구(플라스틱 채반, 용기 등) 파손 여부 사용 전.후 확인</li> <li>플라스틱 원재료 용기(소스통 등) 파손 주의, 사용 시 용기 뚜껑 등 탈락 주의</li> </ul>
	<p><b>곰팡이</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>원재료는 냉장.냉동 등 보관기준 준수(냉장 5°C 이하, 냉동 -18°C 이하)</li> <li>빵, 떡류 원료는 조리 전 곰팡이 오염 여부 확인</li> </ul>
	<p><b>비닐</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>비닐 포장 원재료는 사용 전 비닐 포장 완전히 제거</li> </ul>

## 2. 이물 혼입 사례

- 위생모를 착용하지 않은 채 조리하다가 종사자의 **머리카락**이 조리음식에 혼입
- 얼음 보관통에 빠져 있던 **바퀴벌레**가 얼음과 함께 조리음식에 혼입
- 상추에 붙어 있던 **민달팽이**가 세척과정에서 제거되지 않은 채 그대로 제공
- 냄비 손잡이 고정용 **금속 나사**가 풀어져 조리음식에 혼입
- 조리실 천장을 지나가던 **쥐**가 **열려 있는 반찬통**에 떨어졌다가 반찬과 함께 제공
- 플라스틱 채반 일부가 부러져 떨어진 조각이 원재료와 함께 조리음식에 투입
- 하절기에 **부적절**하게 **보관**해 **곰팡이**가 핀 **빵**을 선별하지 못하고 **케이크** 원료로 사용

## 3. 작업공정별 이물 예방요령

### 가. 작업준비(반입 금지)

- 머리카락, 손톱, 일회용 밴드를 제거한다.
- 소지품(연필, 동전, 커터칼), 머리핀 등을 반입하지 않는다.
- 위생모, 마스크, 장갑, 위생화 등을 착용하거나 미리 준비한다.

### 나. 입고.검수(검수 철저)

- 농산물(깍질, 벌레, 돌, 모래)
- 수산물(조개껍데기, 모래, 해조류)
- 축산물(금속, 동물털, 플라스틱 조각)
- 기타(비닐, 실조각, 나무조각, 고무조각) 등 식재료가 입고되면 검수를 철저히 한다.



### 다. 전처리(세척.소독)

- 식재료에 붙어있는 껍질, 벌레, 모래, 금속조각, 해조류, 동물 털 등을 제거한다.

### 라. 조리.배식(혼입방지)

- 기록 관리 도구는 연필 대신 볼펜을 사용한다.
- 레토르트제품 개봉 시 커터 칼 대신 가위를 사용한다.
- 고무장갑 끝 부분이 절단되었을 경우 절단한 조각과 함께 제거한다.



### 마. 작업 후 정리(청소철저)

- 조리실 청소계획을 세우고, 조리작업 후 세척·살균한다.
- 조리시설, 기구 등에 찌꺼기가 쌓이지 않도록 청소를 철저히 한다.

#### 4. 식재료 납품 시 이물질 혼입 예방 검수법

<p>건식재료(건나물,건파래/미역,건어포 등)</p>  <p>&lt;머리카락, 벌레, 낚시줄, 낚시바늘, 노끈, 비닐, 신문 등&gt;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1차 육안으로 이물질 제거 후 2차 상하좌우로 흔들거나 털어서 내엽/외엽에 잔존하는 이물을 제거한다.</li> <li>• 물에 불려서 사용하는 식재료는 물에 충분히 불린 후 육안으로 재차 확인 및 제거 한다. <ul style="list-style-type: none"> <li>- 건조된 상태에서 미제거된 이물 제거</li> <li>- 특히 수입산 제품은 이물발생이 많은 위험 메뉴이므로 관리 필요</li> </ul> </li> </ul>
<p>야채류(엽채류/엽경채류)</p>  <p>&lt;벌레, 흙, 달팽이, 지렁이, 진딧물 등&gt;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 절단 작업 전 원물의 상태를 반드시 확인한다. <ul style="list-style-type: none"> <li>- 조리원이 조리하기 전 검수자가 박스 개봉하여 육안 검사를 통해 이물질 선별</li> </ul> </li> <li>• 절단 후 반드시 상하좌우로 흔들거나 털어서 내엽/외엽에 잔존하는 이물질을 제거한다.</li> </ul>
<p>잡곡류/양곡류</p>  <p>&lt;돌, 실곤 등&gt;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 잡곡류는 쌀과 혼합 전에 별도로 세척한다. <ul style="list-style-type: none"> <li>- 돌은 치아손상 등 피급식자 사고를 유발하므로 주의 요망</li> </ul> </li> </ul>
<p>해조류(파래, 물미역 등)</p>  <p>&lt;돌, 모래, 패각, 낚시도구 등&gt;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1차로 눈에 띄는 이물질은 제거 후 물에 충분히 침지하여 이물질 제거한다. <ul style="list-style-type: none"> <li>- 물에 불린 후 행굼</li> <li>- 조리 전 육안 확인</li> </ul> </li> </ul>
<p>가공식품(캔류 등)</p>  <p>&lt;식품 자체 내 혼입된 이물, 개봉 등에 의해 포장재 혼입&gt;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 포장 개봉 시 가공식품 자체 내에 혼입된 이물 여부를 확인한다. <ul style="list-style-type: none"> <li>- 이물 혼입된 제품은 사용 금지</li> </ul> </li> <li>• 포장재 개봉 등에 의해 비닐 등이 유입되지 않도록 주의한다.</li> </ul>
<p>가공식품(비닐포장 제품 등)</p>  <p>&lt;개봉 등에 의해 포장재 혼입&gt;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 비닐로 포장되어 있는 제품류(햄류 등 제고가공품류) 절단 작업 시 잘려진 비닐이 혼입되지 않도록 한다.</li> <li>• 커터칼 대신 가위 사용하여 칼날이 혼입되지 않도록 한다.</li> </ul>

## 5. 시설·환경 이물관리

	잘못된 방법	올바른 방법
침입방지	 <ul style="list-style-type: none"> <li>● 출입문 열어두기</li> <li>● 창문 열어두기</li> <li>● 방충망 파손</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 문과 창문 닫아두기</li> <li>● 방충망 설치 및 보수 (새, 곤충, 해충 침입금지)</li> </ul>
유인방지	 <ul style="list-style-type: none"> <li>● 빛이 외부로 새어나감 (해충유인)</li> <li>● 냄새 발생</li> <li>● 음식물 찌꺼기 방치</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 빛이 새지 않게 차광하기</li> <li>● 냄새 발생 방지 (배기시설, 배수구 정비)</li> <li>● 음식물 폐기, 배수로 등 세정·살균</li> </ul>
서식지관리	 <ul style="list-style-type: none"> <li>● 출입구 근처 나무심기</li> <li>● 시설주변에 물이 고이는 곳이 있거나 쓰레기 적재</li> <li>● 시설 내 흙에 먼지 쌓임</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 출입구 근처 나무제거 (해충의 발생 서식지 제거)</li> <li>● 시설주변에 물이 고이는 곳과 쓰레기 제거</li> <li>● 시설 내에 흙 제거</li> </ul>



## 1. 청렴 서약서

- 입찰, 낙찰, 계약의 체결 및 이행, 감독, 검사와 관련된 직접 또는 간접적인 사례, 증여, 금품·향응 등을 제공 또는 약속 하거나 수수하지 않을 것.
- 입찰가격의 사전 협의 또는 특정인의 낙찰을 위한 담합 등 입찰의 자유경쟁을 방해하는 행위나 불공정한 행위를 하지 않을 것.
- 공정한 직무 수행을 방해하는 알선·청탁을 통하여 입찰 또는 계약과 관련된 특정 정보의 제공을 요구하거나 받는 행위를 하지 않을 것이며,
- 위의 사항을 위반 할 경우 입찰·낙찰의 취소, 계약의 해제·해지 및 부정당업자의 입찰 참가자격 제한 등 불이익을 감수하고, 이에 민·형사상 이의를 제기하지 않을 것임을 약정함.



## 2. 반부패와 청렴을 위반한 사례

- 급식 납품업자로부터 금품을 수수한 사건
- 급식 납품업자로부터 향응을 제공 받은 사건
- 급식 납품업자로부터 과도한 자녀결혼 축의금, 부모 사망 조의금을 수수한 사건
- 향응을 제공받은 공무원이 다른 공무원에게 급식납품업자를 알선·청탁한 사건
- 공무원이 급식납품업자로부터 금전을 차용하였다고 주장한 사건
- 급식 납품업자가 전직원 회식대금을 지불한 사건
- 급식 납품업자와 관련 공무원간에 명절을 기하여 소고기 선물상자를 주고받은 사건

