

2018학년도

안전한 급식을 위한

급식관계자 위생교육계획서

계북초등학교

조리종사원 통합위생교육계획

구분 월	위 생	안 전	HACCP
3	개인 위생관리	작업안전관리 10계명 가스안전관리	HACCP의 정의 및 필요성
4	음식폐기물 처리법	안전사고 발생시 대처 요령	연간 청소계획
5	손 씻기	가스 안전관리	CCP의 개념 및 기록 지 작성 요령
6	식중독 예방을 위한 위생수칙	전기 안전관리	잠재적으로 위험한 식 단의 공정관리
7	식중독 예방을 위한 학교 급식 관리	외재예방 및 소외기 사용법	검수-식재료의 올바른 검수방법
8	수인성 전염병과 유해 미생물의 오염	약물 및 세제원액 안 전관리	ccp 4 중점관리점
9	안전한 식품섭취를 위 한 5가지 방법	식기세척기의 안전관리	cp5 ccp 6 중점관리점
10	급식실 환경위생관리	소형기계 기구의 안전 관리	ccp 7 중점관리점
11	식품의 검수 및 보관 방법	작업습관에 의한 안전사 고 분석 및 예방대책 1	cp 8 중점관리점
12	방학 전 급식기구관리	작업습관에 의한 안전사 고 분석 및 예방대책 2	개인 위생관리

⇩ 월별 교육 후 평가 실시합니다(평가지 참조)