

2018학년도

납품업체
위생 * HACCP교육계획서

계 북 초 등 학 교

계북초등학교

수신 내부결재

(경유)

제목 2018학년도 납품업체 위생교육 계획(안)

1. 관련 : 인선건강과-3801(2018.3.2.)
2. 학교급식 기본방향에 의거 납품업체 위생교육 계획을 아래와 같이 수립하여 학교급식 운영에 만전을 기하고자 합니다.
 - 가. 실시방법 : 전자조달 입찰 시 위생교육 내용 첨부
 - 나. 실시횟수 : 월1회
 - 다. 실시내용 : 납품업체 위생교육 계획(안)

붙임 2018학년도 납품업체 위생교육계획(안) 1부, 끝.



[식재료 납품시 준수사항]

1. 본교에서 제시하는 "납품특수조건"을 반드시 준수한다.(계약서 참고)
2. 업체 내에서는 냉장·냉동고에서 식품을 보관하며, 검수시간을 반드시 준수한다. (학교사정에 따라 변경 할 수 있음)
3. 식재료 납품 차량은 온도 및 청결한 상태를 유지하고, 주기적으로 소독 등을 실시하여 안전성 확보에 노력을 기울여야 함.(차량 소독필증 제출)
4. 검수기준
 - 급식품의 품목별로 표준 검수기준(견적사항)에 따라 검수를 실시하므로 검수기준에 맞는 급식품을 납품하도록 한다.
 - 식재료 검수결과 신선도, 품질 등에 이상이 있거나 규격기준에 맞지 않는 식재료는 반품하고 검수기준에 맞는 식재료로 재 납품한다.

5. 납품업체 준수사항(공통사항)

1. 식재료 운반은 냉동·냉장차로 운반하고, 차량 도착후 타코미터를 출력하여 제출하며, 검수 중에 교차오염이 일어나지 않도록 한다.
2. 식재료를 포장한 용기는 식재료 전용 용기이거나 위생상 안전하고 파손된 부분이 없어야 한다.
3. 검수시간을 반드시 준수한다.(부득이 늦어질 경우 전화해준다)
4. 급식품 식재료 운반시 조리실 전용 신발로 갈아 신고, 발판소독기로 반드시 소독한 후 검수실로 진입하며, 위생복, 위생모 및 장갑 등을 착용한다.(검수에 필요한 칼 등 필요시 지참)
5. 급식품은 바닥에 놓지 말고 전용 검수대에 놓는다.(60cm 이상 높이)
6. 급식품 취급자 및 운반자는 정기적인 건강진단(6개월에 1회)을 실시하고, 차량에 항상 비치하여 요구시 제출한다.
7. 매월 또는 수시로 식재료 운반자를 대상으로 위생교육을 실시한다.

납품업체 준수사항(품목별 준수사항)

공산품	1. 캔제품과 포장제품은 파그러지거나 손상되지 않은 것으로 납품한다. 2. 냉동식품 납품시 얼은 상태를 유지하고, 녹은 흔적이 없어야 하며, 냉장식품은 10℃이하의 온도를 유지하도록 한다.
떡류 및 빵류	1. 납품시 영업허가증(식품제조·가공업 또는 축산물제조·가공업허가증), 성분분석표 및 시험성적서를 함께 제출한다. 2. 쉽게 변질될 우려가 있는 떡의 경우에는 배식시간 직전에 납품하도록 한다.(학교와 상의) 3. 제조일은 정확히 표기하여 납품한다.
야채, 과일류	1. 원산지표기서와 급식품 포장에 반드시 표기한다. 2. 친환경농산물은 라벨을 붙여 납품한다.(소분하는 경우 취급자인증번호 라벨지에 반드시 표기) 3. 중량에 미달되는 일이 없도록 하며, 야채 일부 품목이나 과일은 미리 선별과정을 거치거나 손실분을 감안한다. 4. 전처리된 채소의 경우 가공날짜 등 표시기준을 준수하고 온도를 유지한다.
축산물	1. 등급, 부위, 냉장 또는 냉동 여부를 표시하며 축산물등급판정확인서, 도축검사증명서, 친환경인증서 등을 제출한다. 2. 거래명세서와 라벨지에 원산지를 표기한다. 3. 진공포장이더라도 냉장육인 경우 도축일 부터 7-15일 정도 된 육류를 납품토록 한다.
수산물	1. 거래명세서와 라벨지에 원산지 표기를 한다. 2. 물과 얼음을 함께 채워오는 급식품은 원료가 물과 얼음에 직접 닿지 않도록 하고 중량에 미달되지 않도록 하며, 개수 확인을 요구하는 급식품은 적절한 갯수와 중량으로 납품토록 한다.
우유	1. 물품 운반시 반드시 냉장차량으로 운반하여야 하며, 박스 등을 바닥에 내려 놓지 않는다. 2. 학교에 공급되는 우유는 전일 또는 당일 제조된 우유로 유통기한 7일 이상 제품으로 공급하며, 반드시 냉장차(보냉차)로 운송하고, 납품과정 및 배식시까지 냉장설비의 온도를 5℃(동결기는 10℃) 이내로 유지해야 함. ※ 납품 후 학교 우유냉장고의 전원을 반드시 확인한다.(on 상태 유지 확인) ※ 회수 된 우유 박스는 매일 세척하여 위생적으로 관리한다.

[납품업체의 마음가짐, 개인위생, 차량관리]

1. 납품업체의 마음가짐

- 안전한 식품을 납품해서 즐겁게 먹을 수 있도록 하는데 책임과 긍지를 갖는다.
- 식품은 생명과 관계가 되기 때문에 청결해야 한다.
- 아동의 건강과 직결되기 때문에 보람을 가지고 일을 해야 한다.
- 안전한 식품을 제공(납품)할 수 있도록 항상 연구하여 납품한다.

2. 개인위생

- 연 1회 건강진단을 실시한다. (직접 납품을 담당하는 직원은 연 2회)
- 외상 및 질환 시 식품취급을 배제한다.
- 장신구 착용을 금한다.
- 손톱은 항상 짧고 청결하게 유지한다.
- 식품취급 중 잡담, 흡연, 경 씹는 행위를 금한다.
- 식품 취급중 머리카락이나 얼굴에 손을 대지 않는다.

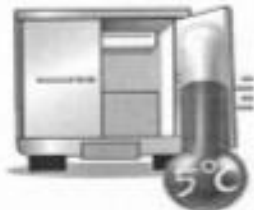


3. 복장의 청결

- 청결한 위생복, 위생모, 위생화, 위생장갑을 착용한다.
- 위생복, 위생모를 착용한 상태로 화장실 및 외부출입을 금한다.
- 식품취급 중 위해물질에 오염될 경우 즉시 청결한 곳으로 갈아입는다.
- 작업이 끝난 후, 중성세제나 비누를 사용하여 매일 세탁한다.

4. 차량관리 및 배송·검수시 주의점

- 조리실(검수실)을 출입할 때는 신발소독조에 신발소독을 실시한 후 출입한다.
- 차량내의 적정온도를 유지하여 수시로 냉동, 냉장 운송 차량의 온도를 점검 하도록 한다.
- 배송시간의 적정성을 고려하여 식품별로 구분, 적온 보관하여 운송한다.
- 온도에 사용을 의무화하고 냉장식품, 육·어류는 5℃이하, 전처리 채소류는 10℃이하, 냉동식품은 녹은 흔적이 없고 얼은 상태를 유지하여 운송하도록 한다.
- 납품량에 맞는 차량의 운행과 차량의 청소상태를 점검하여 위생적인 운송이 될 수 있도록 한다.
- 학교급식품 납품시 학생들 통학 안전 주의한다.
- 차량내 농산물, 공산품, 육류 혼재를 금지한다.
- 농산물 검수시는 반드시 박스 중량을 제외하고 실중량이 나올 수 있도록 수량을 확보하고, 전체 박스를 모두 제거하고 검수하는 전수 검사법을 적용한다.



내부청결 및 냉장(10℃ 이하),
냉동(-18℃ 이하) 온도유지 확인



[청렴교육자료]

청렴
한국
세상

1. 청렴 서약서

- 입찰, 낙찰, 계약의 체결 및 이행, 감독, 검사와 관련된 직접 또는 간접적인 사례, 중여, 금품·향응 등을 제공 또는 약속하거나 수수하지 않을 것.
- 입찰가격의 사전 협의 또는 특정인의 낙찰을 위한 당합 등 입찰의 자유경쟁을 방해하는 행위나 불공정한 행위를 하지 않을 것.
- 공정한 직무 수행을 방해하는 알선·청탁을 통하여 입찰 또는 계약과 관련된 특정정보의 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 영절을 기하여 소고기 선물상자를 주고받은 사건



매진 유리상의 법칙

조직 내부의 잠재적 부패요소로
정도가 미미하여 눈에 잘 띄지 않으나,
강한 자기확산성으로 인해
큰 부패로 발전할 가능성이 높은
작은 부패(petit corruption)를 의미함

1. 사소한 곳에서 발생하며 예방이 쉽지 않다.
2. 문제가 확인되더라도 소홀하게 대응한다.
3. 치료하려면 몇 배의 시간과 노력이 필요하다.
4. 투명태이프로 숨기려 해고 여전히 보인다.
5. 제대로 수리하면 큰 보상을 가져다 준다.

