

# 2021 학교급식 납품업체 위생교육

전주화정중학교

# ● ● 목 차 ● ●

## I. 식재료 납품 시 준수사항

1. 식재료 검수 .....	1
2. 식재료 품목별 자격기준 및 준수사항 .....	4
3. 식재료 원산지 표시 대상품목 .....	6
4. 식재료 부적합품 처리(반품) .....	7
5. 공급사 자격제한기준 .....	8
- 농산물사이버거래소 전자조달 시스템 이용약관 개정내용-	

## II. 식재료 HACCP 적용기준

1. 추진배경 .....	10
2. HACCP 란? .....	10
3. 축산물류 HACCP 의무적용 .....	11
4. 수산물류 HACCP 의무적용 .....	11
5. 김치류 HACCP 의무적용 .....	11

## III. 학교급식 식재료 품질관리 기준 .....

13

## IV. 납품차량과 운반기구의 세척 과 소독

1. 세척 .....	16
2. 소독 .....	16

## V. 식중독의 발생원인 및 예방

1. 주요 식중독 및 원인식품 .....	17
2. 식중독 예방 3대 원칙 .....	18

※ 부록 : 청렴교육

# 2021 학교급식 납품업체 위생교육 자료

## I

## 식재료 납품 시 준수사항

### 1. 식재료 검수

□ 검수시간(07:30~08:30)을 준수한다.

□ 납품 시 업체가 준수해야 하는 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 출입하여서는 아니 된다.

※ 코로나 19 확산방지를 위하여 납품업체 직원은 손소독을 실시하고 마스크를 상시 착용한다.



- 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.

- 업체의 직원이나 그 가족이 콜레라, 장티푸스, 이질 등 법정 전염병의 보균자가 있거나 발병한 경우는 완쾌 시까지 식품의 납품 및 그와 관련된 작업에 참여하지 못한다.

## 식재료 공급업자 건강진단

집단급식소 식품판매업소 등 식재료 공급업체 직원중에서 완전 포장되지 않은 식재료를 운반하는 자(배송요원)은 6개월마다 건강진단을 실시하고, 그 사본을 납품하는 학교에 제출하여야 한다. 단, 응찰시 건강진단서 제출이 의무화되어 있는 경우에는 불필요 하다.

※ 배송요원 이외의 자는 「식품위생법 시행규칙」 제49조 적용

- 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.>

- 식재료 운송차량의 청결상태 및 온도유지 여부를 알 수 있는 온도기록 장치를 제시한다.
- 식재료 운반차량은 적정량(70%이하)을 보관함으로써 냉기순환이 원활하게 하여 적정온도가 유지되도록 한다.
- 식재료 운송차량의 청결 및 기준 온도를 유지 할 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.
- 조리장내와 식품 취급 장소에서는 담배, 껌 씹기, 침 뱉기 등 식품의 위생·안전에 저해되는 행위는 삼간다.



## 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 제 31조 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 갖출 것</p> <p>⑥ 전처리 농산물 납품시 다음 사항이 표시하여 납품할 수 있을 것</p> <p>가. 제품명(내용물의 명칭 또는 품목), 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 판매운반업 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 시설인증 업체(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 갖출 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 원산지 표시 대상품목

#### 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 시행령 제3조(원산지의 표시대상) ]

- 표시대상 : 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양<염소 등 산양 포함> 및 그 가공품, 쌀, 배추김치<배추김치가공품 포함>의 원료인 배추와 고춧가루, 수산물(넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태<황태, 북어 등 건조한 것은 제외>, 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기) 및 그 가공품, 밥·죽·누룽지에 들어가는 쌀, 두부류(가공두부, 유바는 제외)·콩비지·콩국수에 사용하는 콩

※ 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법령」 참조, 위반 시 과태료 부과대상

※ 추가된 품목(콩, 오징어, 꽃게, 참조기)은 2017년 1월부터 의무적용

※ 2020년 4월 30일부터 수산물 표시대상에 ‘다랑어, 아귀 및 주꾸미’ 추가



## 4. 식재료 부적합품 처리

□ 식재료 검수결과 신선도, 품질 등에 이상이 있거나 규격기준에 맞지 않는 식재료는 반품하고 검수기준에 맞는 식재료로 재 납품하거나, 부적합품에 대한 적절한 조치를 취한다. 반품이나 부적합품 처리 시에는 부적합품 확인서를 발급하며, 사유서 또는 재발방지 확인서를 제출하고 차기 계약 체결 시 입찰 참여를 제한할 수 있다.

□ 식재료 부적합품 확인서 내용

구분	항목내용	세부항목/위반항목
품질	일반품질불량	◦ 사양 및 규격 미준수
		◦ 수량 및 중량 부족
		◦ 품질 등급 불량
		◦ 미납, 미배송분 발생
		◦ 포장 및 외관 불량
	오염 및 신선도 불량	◦ 교차오염, 이물질 혼입
		◦ 식품온도 불량
		◦ 상품 변질
	법적표시사항	◦ 법적 표시사항 미준수 ◦ 원산지 표시사항 미준수
납기	일반납기	◦ 납품시각 미준수
	반품 및 미배송 납기	◦ 미배송분 납품시각 미준수
		◦ 반품 후 재배송(교환) 납품시각 미준수
위생 및 안전	배송차량 위생	◦ 차량 청소상태 불량 ◦ 차량온도 및 표기
	운반자 위생	◦ 운반자 위생불량
	배송차량 안전	◦ 차량으로 인한 교내 사고
	위생관련 제출서류	◦ 위생관련 법정 서류 미제출(건강진단 결과서 등)
서비스 및 협조도	클레임처리	◦ 반품 및 납품 거부
	협조도	◦ 반품시 재납품 품질 불량
	검수 협조도	◦ 대면검수 불이행 ◦ 무책임한 배송(택배)
	업무 협조도	◦ 시정서, 확인서 거부 및 미제출
기타	계약위임위탁	◦ 타업체 차량 이용
	공급업체 점검	◦ 식약처 합동, 교육청 및 학교 자체 점검 시 지적발생(계약기간 내)
	기타	◦ 그 외 식재료 납품 과실로 원활한 학교급식 운영에 차질을 발생한 경우

## 5. 농산물사이버거래소 전자조달 시스템 이용약관

별표 3] 공급사 자격제한 기준 (제9조 관련) (신설 `11. 12. 28)

(개정 `13. 11. 29, `15. 11. 26, `16. 4. 29, `16. 12. 22, `18. 6. 20, `19. 3. 29, `19. 11. 25)

### 공급사 자격제한 기준

구분	내 용	제한내용	
1	서비스의 이용에 따른 수수료를 납부하지 않은 경우	이용정지	납부 완료까지
2	식품 관련 법률을 위반하여 행정처분을 받은 경우 (개정 `19. 3. 29, `19. 11. 25)	입찰 참가 및 공고에 의한 수의계약 참가 제한	처분 기간*
3	식품 관련 법률 위반과 관련하여 영업정지 중 영업행위 한 사실이 있는 경우 (신설 `12. 8. 24, 개정 `13. 11. 29)	이용정지	3개월
4	회원이 등록한 서류를 위·변조하였거나 허위로 등록하였을 경우(개정 `18. 6. 20, `19. 11. 25)	이용정지	12개월
5	입찰 및 계약과 관련하여 학교, 교육청 등 행정처분기관으로부터 부정당업자로 지정된 경우(개정 `16. 12. 22, `19. 3. 29)	이용정지	해당제재기간
5-1	삭제( `19. 11. 25)		
6	최근 2년 이내에 동일 입찰에 참여하여 낙찰 받은 자가 다른 공급사와 동일 IP 또는 MAC주소를 사용하여 동일 입찰건에 입찰 시도한 경우(개정 `13. 11. 29, `16. 12. 22, `19. 3. 29)	이용정지	12개월
6-1	최근 2년 이내에 동일 입찰의 참여자가 다른 공급사와 동일 IP 또는 MAC주소를 사용하여 동일 입찰건에 입찰 시도한 경우 (신설 `16.12. 22, 개정 `19. 3. 29)	이용정지	6개월
7	2개 이상의 공급사가 아래의 경우 중 어느 하나에 해당하는 경우 (연관사 전체 적용) (개정 `16. 4. 29, `16. 12. 22, `18. 6. 20, `19. 11. 25) · 전화번호, 팩스번호, 이메일 중 1개 이상의 정보가 중복되어 있는 경우(개정 `19. 11. 25) · 동일 임직원이 2개 이상의 공급사에 중복 등록되어 있는 경우 (개정 `16. 12. 22) · 다른 회원사와 동일한 정보를 자신의 정보로 등록하는 경우 (신설 `16. 12. 22)	준회원 변경	중복 해소 시 까지
8	기타 관할 교육청에서 요구하거나 학교 공고문 상 명시된 공급사 자격기준에 미달하는 경우 (신설 `13. 11. 29, 개정 `16. 4. 29, `16. 12. 22, `19. 11. 25)	교육청 기준 또는 학교 공고문에 따름	
9	삭제( `13. 12. 12)		
10	동 이용약관 제15조 11항에 의거 점검 시 정당한 사유 없이 협조하지 않는 경우(신설 `13. 11. 29, 개정 `16. 12. 22, `19. 11. 25)	이용정지	12개월
11	최근 2년 이내에 동일 입찰에 참여하여 낙찰 받은 자가 아래의 경우 중 어느 하나에 해당하는 경우(연관사 전체 적용)(신설 `16. 4. 29, 개정 `16. 12. 22, `18. 6. 20, `19. 3. 29) · 다른 공급사 공인인증서 또는 계약·배송 관련 서류 및 물품(인감, 명판 등)을 보관하는 경우(개정 `16. 12. 22, `18. 6. 20) (단, 공인인증서 보관의 경우 양사간 최근 5년 이내 응찰 IP 또는 MAC의 중복 이력이 있는 경우에 한함)(신설 `19. 3. 29) · 다른 공급사의 임직원이 업무를 수행하고 있는 경우(개정 `16. 12. 22) · 다른 공급사 유·무선 전화로 착신되어 있는 경우(개정 `16. 12. 22)	이용정지	12개월
11-1	최근 2년 이내에 동일 입찰의 참여자가 아래의 경우 중 어느 하나에 해당하는 경우(연관사 전체 적용)(신설 `16. 12. 22) (개정 `18. 6. 20, `19. 3. 29) · 다른 공급사 공인인증서 또는 계약·배송 관련 서류 및 물품(인감, 명판 등)을 보관하는 경우(개정 `16. 12. 22, `18. 6. 20)	이용정지	6개월

구분	내 용	제한내용	
	(단, 공인인증서 보관의 경우 양사간 최근 5년 이내 응찰 IP 또는 MAC의 중복 이력이 있는 경우에 한함)(신설 `19. 3. 29) · 다른 공급사의 임직원이 업무를 수행하고 있는 경우(개정 `16. 12. 22) · 다른 공급사 유·무선 전화로 착신되어 있는 경우		
12	공급사 또는 공급사 임직원이 입찰·계약 관련 부정행위를 하고 그로 인하여 관련 법률(전자서명법, 형법, 공정거래법 등)에 따라 해당 공급사 또는 공급사 임직원에 대하여 벌금 이상의 형이 확정된 경우(개정 `16. 12. 22, `18. 6. 20, `19. 3. 29)	이용정지	24개월
12-1	공급사 또는 공급사 임직원이 입찰·계약 관련 부정행위를 하고 그로 인하여 관련 법률(전자서명법, 형법, 공정거래법 등)에 따라 해당 공급사 또는 공급사 임직원에 대하여 검찰의 기소유예 및 법원의 선고유예 처분이 확정된 경우(신설 `19. 3. 29)	이용정지	6개월
12-2	12, 12-1에 해당되는 공급사 임직원을 대표자로 사용하는 경우(신설 `19. 3. 29)	이용정지	해당항목 제한기간 적용
13	현장점검 시 실질적인 운영을 하지 않는 것이 확인된 경우(신설 `16. 4. 29, 개정 `16. 12. 22, `19. 11. 25)	이용정지	6개월
14	<b>삭제( `19. 11. 25)</b>		
15	공급사가 주소, 시설(축소, 확장 등), 대표자, 사업자등록번호 변경 사항을 변경일로부터 1개월 이내에 이에이티시스템에 등록하지 않은 경우(신설 `16. 12. 22, 개정 `19. 3. 29, `19. 11. 25)	이용정지	3개월
16	공급사가 등록한 서류의 원본을 보관 및 관리하지 않아 현장점검 시 열람을 할 수 없거나, 차량 관련 서류(ex. 운송취급자 건강진단서, 차량소독증명서)사본을 차량에 보관 및 관리하지 않아 배송 및 현장점검 시 열람할 수 없는 경우(신설 `16.12.22)	이용정지	3개월
17	공급사가 구매사와 서면으로 합의하지 아니하고 가. 이에이티시스템에 등록하지 아니한 차량으로 계약을 이행한 경우(신설 `16. 12. 22) 나. 다른 공급사에게 배송을 위탁하거나 수탁 받은 경우(개정 `19. 11. 25)	이용정지	3개월
18	공급사가 등록 신청 시 등록거부 대상이었으나 해당 사유가 등록이후 발견된 경우(신설 `19. 3. 29)	이용정지	해당기간
19	1년 이상 응찰 또는 수의견적 제출을 하지 않은 공급사(신설 `19. 11. 25)	이용정지	휴면회원 해제시 까지
20	이에이티시스템 업무수행자에게 폭언 또는 욕설, 협박 등을 한 공급사(신설 `19. 11. 25)	이용정지	3개월

\* 처분기간 : 과태료, 과징금 : 행정처분일로부터 3개월 / 영업소 폐쇄 : 영업 재개 시까지

영업 및 품목제조 정지 : 정지기간에 3개월 가산

원산지 미 표시 : 행정처분일로부터 3개월 / 원산지 거짓표시 : 행정처분일로부터 6개월

\*\* 단, 영업정지의 경우 처분기간 동안 eaT 이용이 정지되며, 가산기간 동안 입찰 참가 및 공고에 의한 수의계약 참가가 제한됨

필요시 공급사를 방문할 수 있으며, 제한 내용을 교육청과 협의하여 결정할 수 있습니다. (개정 `19. 11. 25)

## 학교급식 식재료 수산물류 및 축산물(육류, 가금류)에 대한 HACCP 제품 사용 및 시설 인증의 단계적 의무화 시행

### □ 추진배경

- 학교급식의 질 제고 및 납품업체의 전문성 확보를 통한 식중독 사고 미연 방지
- 유통업체 난립에 따른 전문성 결여로 업체와 학교간 다툼·반품·거절 등 학교급식업무 지장 배제
- 식품위해요소중점관리기준(식약처고시 제2012-42호, 2012.07.03) 제4조 제3항에 의한 HACCP 의무적용 시기 도래

### □ HACCP 란 ?

HACCP은(Hazard Analysis and Critical Control Point System)의 약자로 식품위해요소 중점관리기준으로서 식품의 원료확보에서 섭취 전까지 발생하는 위해에 대한 조사, 분석한 결과를 기초로 하여 극히 중요한 공정(ccp)을 정하고 반복적으로 모니터링 함으로서 식중독을 미연에 방지하고자 하는 제도이다.

학교급식에서 사용되는 모든 식재료의 구매, 검수로부터 식재료 보관, 전처리, 조리, 운반, 배식, 퇴식, 세척, 정리정돈의 급식의 전과정에서 발생할 수 있는 위해를 사전에 예방하기 위해서 각 과정을 중점적으로 관리하는 학교급식 위생의 haccp 시스템이 도입되었다.

납품업체는 학교급식의 중요성과 파급효과를 이해하고, 업장에 대한 위생관리를 적극적으로 하여야 할 것이며 적절한 Haccp 시스템의 도입이 필요하다.

## 1. 축산물류(육류,가금류) HACCP 의무화

- 축산물류 도내 전지역에 다음 단계에 따라 의무화
  - 2013년 9월부터 HACCP 제품 사용 의무화
  - 2014년 3월부터 HACCP 시설 인증 업체에 한하여 학교급식 납품 자격 부여
- HACCP 축산물판매업체의 입찰참가 기준
  - 축산물 HACCP 인증 업체는 축산물가공업(식육가공업) 또는 식육포장처리업 HACCP 인증업체를 원칙으로 하되, HACCP 축산물판매업은 다음기준에 따라 결정
    - 학교소재 기초자치단체 안에 HACCP 축산물가공업(식육가공업) 또는 식육포장처리업 업체가 없거나 2회이상 입찰이 이루어지지 않을 경우
    - HACCP 축산물판매업은 식재료의 안전성과 질적 제고를 확보하기 위해 축산물가공처리법 제9조 제3항에 따라 HACCP 적용 작업장으로 지정받은 축산물가공장 또는 식육포장처리장을 지정하여 해당 업체 물품납품확약서를 제출하여야 함

## 2. 수산물류 HACCP 의무화

- 6개 시지역(전주, 군산, 익산, 정읍, 남원, 김제)
    - 2013년 9월부터 HACCP 제품 사용 의무화
    - 2014년 3월부터 HACCP 시설 인증 업체에 한하여 학교급식 납품 자격 부여
  - 6개 시지역을 제외한 기타지역
    - 2014년 3월부터 HACCP 제품 사용 의무화
    - 2014년 9월부터 HACCP 시설 인증 업체에 한하여 학교급식 납품 자격 부여
- ※ 수산물류 HACCP 의무 적용 품목은 냉동수산식품(어류, 연체류, 조미가공품)이며, 어패류와 갑각류, 냉장류는 HACCP 지정 권장사항임.


## 3. 김치제품 HACCP 의무화

< 개정 2013.11.22.>

## [식재료 보관관리]

**납품업체의 위험요소**

- ▶ 납품차량의 부적절한 온도
- ▶ 수송시간의 장기화
- ▶ 차량내부의 청결상태
- ▶ 차량 내 교차오염 및 불순물 혼입
- ▶ 식품 이외 보관물품으로 인한 오염
- ▶ 식품창고의 부적절한 보관 및 관리




냉, 난방 장치 구비





## 1. 농산물

가. 「농산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조 및 「대외무역법」 제33조에 따라 “원산지”표시가 된 농산물을 사용한다. 다만, “원산지”표시대상 식재료가 아닌 농산물은 그러하지 아니하다.

나. 다음의 농산물에 해당하는 것 중 하나를 사용한다.

- ① 「친환경농업육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」 제19조에 따라 인증받은 유기식품 등 및 같은 법 제 34조에 따라 인증받은 무농약농수산물등
  - ② 「농산물품질관리법」 제5조에 따른 표준규격품 중 농산물표준규격이 “상” 등급 이상인 농산물. 다만, 표준규격이 정해져 있지 아니한 농산물은 상품가치가 “상” 이상에 해당하는 것을 사용한다.
  - ③ 「농산물품질관리법」 제6조의에 따른 우수관리인증농산물
  - ④ 「농산물품질관리법」 제24조에 따른 이력추적관리농산물
  - ⑤ 「농산물품질관리법」 제32조에 따라 지리적 표시의 등록을 받은 농산물
- 다. 쌀은 수확연도부터 1년 이내의 것을 사용하도록 한다.

라. 부득이하게 전처리(前處理)농산물(수확 후 세척, 선별, 박피 및 절단 등의 가공을 통해 즉시 조리(調理)에 이용할 수 있는 형태로 처리된 식재료)을 사용할 경우에는 나목과 다목에 해당되는 품목으로 다음 사항이 표시된 것으로 한다.

- ① 제품명(내용물의 명칭 또는 품목)
- ② 업소명(생산자 또는 생산자단체명)
- ③ 제조연월일(전처리작업일 및 포장일)
- ④ 전처리 하기 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도)
- ⑤ 내용량
- ⑥ 보관 및 취급방법

마. 수입농산물은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관련법령에 적합하고, 나목부터 라목까지의 규정에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

## 2. 축산물

가. 공통 기준은 다음과 같다. 다만, 「축산물가공처리법」 제2조제6호에 따른 식용란(食用卵)은 공통기준을 적용하지 아니한다.

- ① 「축산물위생관리법」 제9조제2항에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 도축장에서 처리된 식육을 사용한다.



- ② 「축산물가공처리법」 제9조제3항에 따라 위해요소중점관리기준 적용  
작업장으로 지정받은 축산물가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 축  
산물(수입축산물을 국내에서 가공 또는 포장처리 하는 경우에도 동일하  
게 적용)을 사용한다.

나. 개별기준은 다음과 같다. 다만, 닭고기, 계란 및 오리고기의 경우에는 등급제  
도 전면 시행 전까지는 권장사항으로 한다.

- ① 쇠고기 : 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 육질등급이 2등급 이상인  
한우를 사용한다.  
② 돼지고기 : 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 육질등급 2등급  
이상을 사용한다.  
③ 닭고기 : 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 1등급 이상을 사용한다.  
④ 계란 : 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 2등급 이상을 사용한다.  
⑤ 오리고기 : 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 1등급 이상을 사용한다.  
⑥ 수입축산물 : 「대외무역법」, 「식품위생법」, 「축산물가공처리법」 등 관련법령에  
적합하며, 1)부터 5)까지 상응하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

### 3. 수산물

가. 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조 및 「대외무역법」 제33조에 따른  
원산지 표시가 된 수산물을 사용한다.

나. 「농수산물 품질관리법」 제14조에 따른 품질인증품, 같은 법 제32조에 따른 지  
리적표시의 등록을 받은 수산물 또는 상품가치가 “상” 이상에 해당하는 것을  
사용한다.

다. 전처리수산물

- ① 전처리수산물(세척, 선별, 절단 등의 가공을 통해 즉시 조리에 이용할 수  
있는 형태로 처리된 식재료를 말한다. 이하 같다)을 사용할 경우 나목에  
해당되는 품목으로 다음 시설 또는 영업소에서 가공 처리(수입수산물을  
국내에서 가공 처리하는 경우에도 동일하게 적용)된 것으로 한다.

가) 「농수산물 물품질관리법」 제74조에 따라 위해요소중점관리기준을  
이행하는 시설로서 해양수산부장관에게 등록한 생산·가공시설

나) 「식품위생법」 제48조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업  
소로서 「식품위생법 시행규칙 제62조의제1항제2호에 따른 냉동  
수산식품 중 어류·연체류 식품제조·가공업소

- ② 전처리수산물을 사용할 경우 다음 사항이 표시된 것으로 한다.

가) 제품명(내용물의 명칭 또는 품목)

나) 업소명(생산자 또는 생산자단체명)

다) 제조연월일(전처리작업일 및 포장일)

라) 전처리 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도)

마) 내용량

바) 보관 및 취급방법

라. 수입수산물은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관련법령에 적합하고 나목 및 다목에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

## 4. 가공식품 및 기타

가. 다음에 해당하는 것 중 하나를 사용한다.

- ① 「식품산업진흥법」 제22조에 따라 품질인증을 받은 전통식품
- ② 「산업표준화법」 제15조에 따라 산업표준 적합 인증을 받은 농축수산물 가공품
- ③ 「농산물 품질관리법」 제32조에 따른 지리적표시의 등록을 받은 식품
- ④ 「농산물 품질관리법」 제14조에 따른 품질인증품
- ⑤ 「식품위생법」 제48조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품
- ⑥ 「식품위생법」 제37조에 따라 영업 등록된 식품제조·가공업소에서 생산된 가공식품
- ⑦ 「축산물위생관리법」 제9조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 가공 또는 처리된 축산물 가공품
- ⑧ 「축산물위생관리법」 제6조1항에 따른 표시기준에 따라 제조업소, 유통기한 등이 표시된 축산물 가공품

나. 김치완제품은 「식품위생법」 제 48조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 생산된 제품을 사용한다.

다. 수입 가공식품은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관련법령에 적합하고 가목에 상당하는 품질을 갖춘 것으로 한다.

라. 위에서 명시되지 않은 식품 및 식품첨가물은 식품위생법령에 적합한 것을 사용한다.

## 5. 예외

가. 수해, 가뭄, 천재지변 등으로 식품수급이 원활하지 않은 경우에는 품질관리기준을 적용하지 않을 수 있다.

## IV

# 납품차량과 운반기구의 세척과 소독

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 사용방법을 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 세척작업을 먼저 한 후 소독한다.
- 차아염소산나트륨을 식품소독으로 사용하는 경우 식품첨가물이라고 표시되어 있는 제품을 사용한다.

- 기구 등의 살균소독제 주의사항



마스크 등 개인장비 착용, 물로만 희석



다른 살균소독제, 세제와 혼합사용 금지



희석액은 즉시 사용 남은 액은 버림



사용 후 뚜껑을 덮어 서늘한 장소에 보관

## 1. 식중독 발생원인 및 예방원리

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.

### ▲ 주요 식중독 및 원인식품

구분	유형	원인균 (물질)	감염원	주요 원인 식품
세균성 식중독	감염형 식중독	살모넬라균	닭, 가축, 쥐	계란, 식육 등
		장염비브리오균	어패류	생선회, 초밥 등
		캠필로박터균	닭, 가축	닭고기 등
	독소형 식중독	항색포도상구균	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
화학성 식중독	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)		꽁치, 고등어 등 등푸른 생선, 일부 치즈류 등
자연독 식중독	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. 그러므로 이러한 식중독도 균이 오염되지 않도록 청결·소독하고, 오염되었어도 증식할 시간적 여유를 주지 않거나, 증식하지 못할 냉장환경을 만들거나 사멸시킴으로써 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

## [청렴교육자료]



### 1. 청렴 서약서

- 입찰, 낙찰, 계약의 체결 및 이행, 감독, 검사와 관련된 직접 또는 간접적인 사례, 증여, 금품·향응 등을 제공 또는 약속하거나 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 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 사망조의금을 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 주고 받은 사건