

학교급식 위생 · 안전 점검결과

법령시행일

2016년03월23일

》 학교급식 위생 · 안전 점검표

[학교관리번호 :

]

1. 학교 현황

| 학교명 | 설립별 | 학교장 성명 | 학급 수 | 학생 수 | 교직 원수 | 집단 급식소 신고번호 | 급식종사자 현황 | | | | | |
|----------|-----|-----------|---------|---------|----------|-------------------|------------------|-------------|-----|----|----|---|
| | | | | | | | 영양 (교)사 성명 | 조리사 (성명) | 조리원 | | 기타 | 계 |
| | | | | | | | | | 교특 | 자체 | | |
| 이리부천초등학교 | 공립 | 김선자 | 27 | 711 | 60 | 익산제87호 | 성남 | 이화선 | | 5 | 7 | |

※ 영양사·조리사는 집단급식소 신고자를 기재

2. 급식운영 현황

| 급식인원 | | | | 주당 급식 일수 | 급식형태 | | 배식방법 | | | 비고 |
|------|-----|----|-----|----------------|----------|-----------|------|----|-------------------|-------------------------------|
| 아침 | 점심 | 저녁 | 계 | | 학교 직영 | 위탁구분(업체명) | 식당 | 교실 | 병행 (식당+ 교실) | |
| | 771 | | 771 | 5 | ○ | | ○ | | | -좌석수 :450석 -먹는물:끓 인물 |

3. 점검항목 및 내용 : 불임 점검표와 같음

4. 점검결과 : (A 등급)

5. 우수(모범) 사례 및 특이(건의) 사항

가. 학교급식법령 준수사항 및 직전 위생 · 안전 점검 지적사항 개선 여부 등

| 학교급식법령 준수사항 | 직전 위생 · 안전점검 지적사항 개선여부 등 |
|--------------------|--------------------------|
| - 조리종사원 건강검진 기일 경과 | |

나. 지도 및 권장사항

| 지도 및 권장사항 | 우수(모범)사례 및 특이(건의)사항 |
|--|---------------------|
| - 냉동고 적정온도 유지되도록 관리 요함 - 학교급식소 위험성평가 계획 수립 요함 | |

점검일자 : 2019.06.07

| | | | | | | | |
|-----|----|---------|----|------|----|-----|------|
| 점검자 | 소속 | 익산교육지원청 | 직급 | 식품6급 | 성명 | 심은미 | (서명) |
| 점검자 | 소속 | 익산교육지원청 | 직급 | 식품7급 | 성명 | 이영실 | (서명) |
| 확인자 | 소속 | 이리부천초 | 직급 | 교장 | 성명 | 김선자 | (서명) |
| 확인자 | 소속 | 이리부천초 | 직급 | 영양교사 | 성명 | 성남 | (서명) |

》 학교급식 위생·안전점검 항목별 평점표

(1) 학교급식위생·안전관리기준 점검항목

◆ 배점 : 22개 항목 * 3점 = 66점

| 구분 | 점 검 항 목 | 부적합 기준 (적합 3점, 부적합 0점) | 평점 | 비고 |
|-------|--|--|-----|---|
| 시설관리 | 1.급식시설·설비, 기구 등에 대한 청소 및 소독계획을 수립·시행하여 항상 청결하게 관리하는지 여부 | 청소·소독계획 미 수립 및 청결상태 불량 | 적합 | |
| | 2.냉장·냉동고의 온도, 식기세척기의 최종 행굼수 온도 또는 식기소독보관고의 온도를 기록·관리하는지 여부 | CP1과 CP2의 온도를 지속적으로 기록관리 하지 않는 경우 | 적합 | |
| | 3.조리용수로 수도물이 아닌 지하수를 사용하는 경우 소독 또는 살균하여 사용하는지 여부 | 지하수 소독·살균 미 실시, 상수도가 있음에도 지하수사용 * 상수도 사용은 3점 | 적합 | |
| 개인위생 | 4.식품취급 및 조리작업자는 6개월에 1회 건강진단을 실시하고, 그 기록을 2년간 보관하는지 여부 (다만, 폐결핵검사는 연1회 검사가능) | 식품을 직접 취급하는 자가 기한 내 건강진단 미 실시, 2년간 기록 미보관 | 부적합 | 성남:2019.4.23/2018.10.24 이화선: 2019.5.22/2018.12.12 김숙경:2019.5.22/2018.12.12 김은순:2019.5.22/2018.11.23 김이순:2019.3.4/(신규) 김현숙:2019.5.22/2018.12.12 전종순:2019.5.22/2018.12.12 |
| | 5.올바른 손 씻기, 소독으로 손에 의한 오염이 일어나지 않도록 하는지 여부 | 손을 씻지 않거나 소독을 아니한 상태에서 조리작업을 하는 경우 | 적합 | |
| 식재료관리 | 6.안전을 위해 시간·온도 관리가 필요한 식품(TCS Food) 여부를 고려하여 식단을 계획하고, 공정관리가 필요한 경우 공정관리를 철저히 하는지 여부 | CCP1의 올바른 확인 및 CCP2의 공정관리를 실시하지 않았을 경우 | 적합 | |
| | 7.식재료 검수 시 「학교급식 식재료의 품질관리기준」에 적합한 품질 및 신선도와 수량, 위생상태 등을 확인하여 기록하는지 여부 | 식재료 품질관리 기준에 부적합한 품질 및 수량, 원산지, 제조일 또는 유통기한, 납품온도 등 CCP3의 기록관리가 미흡한 경우 | 적합 | |
| 작업위생 | 8.식재료나 조리과정에서 교차오염을 방지하기 위하여 칼과 도마, 고무장갑 등 조리기구 및 용기를 용도별 및 조리 전·후로 구분하여 사용하고, 적절히 세척·소독하는지 여부 | CCP4 용도별 및 조리 전·후로 구분하여 사용하지 않고, 세척·소독 미 실시 | 적합 | |

| 구분 | 점 검 항 목 | 부적합 기준 (적합 3점, 부적합 0점) | 평점 | 비고 |
|----------|---|---|----|---|
| 작업위생 | 9.식품취급 등의 작업은 바닥으로부터 60cm 이상의 높이에서 실시하여 식품의 오염이 방지되는지 여부 | 60cm 이하에서 식품취급(운반 및 오염방지 시설이 설치된 경우는 제외) | 적합 | |
| | 10.조리가 완료된 식품과 세척·소독된 배식기구·용기 등은 교차오염 우려가 있는 기구·용기 또는 식재료 등과 접촉에 의해 오염되지 않도록 관리하는지 여부 | 조리 완료된 식품 및 배식기구 등의 위생적 보관 관리 상태가 미흡한 경우 | 적합 | |
| | 11.해동은 냉장해동(10℃ 이하), 전자레인지를 해동 또는 흐르는 물(21℃ 이하)에서 실시하는지 여부 | 냉동식품을 부적절한 방법(실온방치 등)으로 해동하는 경우 | 적합 | |
| | 12.해동된 식품은 즉시 사용하는지 여부 | 재냉동 및 재사용 여부 | 적합 | |
| | 13.생으로 먹는 채소류, 과일류를 충분히 세척·소독하는지 여부 | CCP4 충분한 세척 및 소독 미실시 | 적합 | |
| | 14.가열조리 식품의 중심부가 75℃(패류는 85℃) 이상에서 1분 이상 가열되고 있는지 온도계로 확인하고, 그 온도 적정여부를 기록·유지하는지 여부 | CCP4 중심온도 미측정 및 지속적 기록 미실시 | 적합 | |
| | 15.조리가 완료된 식품의 온도와 시간 관리를 통하여 미생물 증식이나 독소 생성을 억제하는지 여부 | CCP5 조리가 완료된 음식에 대해 온도 또는 시간 관리 미흡 | 적합 | |
| 배식 및 검 식 | 16.조리된 음식의 안전한 급식을 위하여 운반 및 배식기구 등을 청결히 관리하여야 하며, 배식중에 운반 및 배식기구 등으로 인하여 오염이 일어나지 않도록 조치하는지 여부 | 운반 및 배식기구 등이 청결하지 않으며 배식 중 교차오염의 우려가 있으나 조치하지 않는 경우 | 적합 | |
| | 17.조리된 식품에 대하여 조리 완료 시 음식의 맛, 온도, 조화(영양적인 균형, 재료의 균형), 이물, 불쾌한 냄새, 조리상태 등을 확인하기 위한 검식을 실시하는지 여부 | 검식을 지속적으로 실시하지 않거나 기록하지 않은 경우 | 적합 | |
| 세척 및 소 독 | 18.식기구를 세척·소독 후 배식전까지 위생적으로 보관·관리하는지 여부 | 식기구의 세척, 소독 및 위생적인 보관관리 미흡 | 적합 | |
| | 19.감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행령 제24조에 따라 급식시설 방역을 실시하고 소독증명서를 비치하는지 여부 | 정기방역을 미실시 한 경우 | 적합 | 4.26 2.26 |
| 안전관리 | 20.관계규정에따른정기안전검사(가스·소방·전기안전, 보일러·덤웨어터검사 등)를 실시하는지 여부 | 정기 안전검사를 미실시한 경우 | 적합 | 가스:3.13 소방:5.08 전기:6.04 보일러:5.28 |

| 구분 | 점 검 항 목 | 부적합 기준 (적합 3점, 부적합 0점) | 평점 | 비고 |
|------|--|---|----|----|
| 안전관리 | 21.조리기계·기구의 안전사고 예방을 위하여 안전작동방법 게시 및 교육 실시, 관리책임자를 지정, 그 표시를 부착하고 철저히 관리하는지 여부 | 안전사고 예방을 위한 조치(게시, 교육, 지정, 부착, 관리)를 모두 하지 않은 경우 | 적합 | |
| | 22.조리장 바닥은 안전사고 방지를 위하여 미끄럽지 않게 관리하는지 여부 | 미끄러운 바닥 미관리 | 적합 | |

(2) 학교급식 지도 및 권장사항 점검항목

◆ 배점 : 21개 항목 * (1~2점) = 34점

| 구분 | 점 검 항 목 | 점검척도 및 평가결과 (□에 √ 표) | 평점 |
|------|---|---|----|
| 시설관리 | 23.조리장이 일반작업구역과 청결작업 구역으로 구분되어 식품취급 작업의 흐름이 교차되지 않는지 여부 | <ul style="list-style-type: none"> ■우수 : 전처리실, 차단벽 설치 등으로 일반작업과 청결 작업구역 구분 (1점) ■보통 : 작업구역은 미 구분되나 작업대·세정대 등 분리 사용 (0.5점) ■미흡 : 작업구역 미구분 및 작업대·세정대 등 분리사용 안함(0점) | 우수 |
| | 24.조리장의 시설(바닥·벽·천장 등)의 파손 및 고장난 설비.기구의 관리 여부 | <ul style="list-style-type: none"> ■우수 : 시설 파손 및 고장난 설비.기구 없음(2점) ■보통 : 시설 파손(경미) 또는 고장난 설비.기구 있음(수리의뢰) (1점) ■미흡 : 시설 파손(여러곳) 또는 고장난 설비.기구 방치(0점) | 보통 |
| | 25. 검수장소및조리작업장소(작업대·가스대·국솔 등)의 조도 기준 준수 여부 | <ul style="list-style-type: none"> ■우수 : 검수장소540 Lux, 조리장(작업대·가스대·국솔등) 220 Lux 이상 (1점) ■보통 : 일부 작업공간의 조도가 기준 미달 (0.5점) ■미흡 : 모든 작업공간의 조도가 기준 미달(0점) | 우수 |
| | 26. 조리장의 후드는 열 및 증기 발생 시 즉시 배출되고, 응축수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조인지 여부 | <ul style="list-style-type: none"> ■우수 : 열, 증기발생시 즉시 배출되며, 응축수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조 (2점) ■보통 : 열, 증기배출이 다소 지연되나, 응축수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조 (1점) ■미흡 : 배기팬 고장 또는 환기불량 (0점) | 우수 |
| | 27.조리장 내 온도 및 습도를 적정하게 관리하는지 여부 | <ul style="list-style-type: none"> ■우수 : 냉·난방기 또는 공기조화시설 등을 갖추어 조리장 온도 및 습도를 적정하게 관리함 (2점) ■보통 : 조리장의 온·습도관리 보통 (1점) ■미흡 : 조리장의 온·습도관리 미흡 (0점) | 우수 |
| | 28.식품보관실은 적정하게 설치되어 있으며, 소모품보관실과 분리되어 있는지 여부 | <ul style="list-style-type: none"> ■우수 : 식품보관실은 환풍기 또는 환기창이 설치되어 환기상태 적정, 소모품보관실 별도 설치 또는 공간구획 구분 (1점) ■보통 : 일부 기준 미흡 (0.5점) ■미흡 : 모든 기준 미달 (0점) | 우수 |
| | 29.조리원 전용 화장실이 있으며, 청소와 관리상태가 양호하고, 출입문이 조리실에 바로 면하지 않고, 화장실내 환 | <ul style="list-style-type: none"> ■우수 : 조리원 전용화장실이 있을 경우 청소와 관리상태가 양호하며, 출입문이 조리실에 바로 면하지 않고, 환풍기 또는 환기창이 설치됨 (1점) | 우수 |

| 구분 | 점 검 항 목 | 점검척도 및 평가결과 (□에 √ 표) | 평점 |
|--------|--|---|----|
| 시설관리 | 풍기 또는 환기창이 설치되어 있는지 여부 | <ul style="list-style-type: none"> ■보통 : 일부 기준 미흡 (0.5점) ■미흡 : 모든 기준 미달 (0점) | |
| | 30.조리장내 수세시설과 신발소독시설은 적정하게 설치되어 있고 올바르게 사용하는지 여부 | <ul style="list-style-type: none"> ■우수 : 조리장내 수세시설 적정 설치(수량, 위치, 온수, 손잡이는 페달식 또는 원터치식), 신발소독시설 적정 설치 및 이용 (2점) ■보통 : 일부 기준 미흡 (1점) ■미흡 : 모든 기준 미달 (0점) | 우수 |
| | 31.조리장내 싱크대 등은 배수관이 배수로와 직접 연결되어 바닥을 오염시키지 않도록 조치하고 있는지 여부 | <ul style="list-style-type: none"> ■우수 : 모든 싱크대의 배수관이 배수로와 연결 및 관리 상태 양호 (2점) ■보통 : 일부 배수관이 배수로와 연결되지 않았거나 관리 상태 미흡 (1점) ■미흡 : 모든 기준 미달 (0점) | 보통 |
| | 32.조리장, 식품보관실, 식당 등의 방충·방서설비 및 관리상태가 적정한지 여부 | <ul style="list-style-type: none"> ■우수 : 출입문·창문에 모두 설치 및 관리상태 우수 (2점) ■보통 : 출입문·창문에 일부 미설치 또는 관리상태 미흡 (1점) ■미흡 : 모든 기준 미달 (0점) | 우수 |
| | 33.급수설비의 적정성 및 이를 위생적으로 관리(수도전 위치, 수량 등) 하는지 여부 | <ul style="list-style-type: none"> ■우수 : 수도전 충분하여 호스 미사용, 호스가 바닥에 닿지 않게 짧게 설치하여 적정 사용 (1점) ■보통 : 일부 기준 미흡 (0.5점) ■미흡 : 모든 기준 미달 (0점) | 보통 |
| | 34.냉동·냉장시설의 적정용량 확보 및 온도유지, 급식품 외 보관하는 것은 없는지 여부 | <ul style="list-style-type: none"> ■우수 : 적정용량 확보, 온도유지, 온도계 설치, 급식품 외 보관하는 것 없음 (2점) ■보통 : 일부 기준 미흡 (1점) ■미흡 : 모든 기준 미달 (0점) | 보통 |
| 개인위생 | 35.종사자의 개인위생 준수여부 및 건강상태 확인 후 적절히 조치하는지 여부 | <ul style="list-style-type: none"> ■우수 : 작업전 건강확인(소화기질환 및 손 상처자), 필요약품 구비 및 적정관리 (2점) ■보통 : 작업전 건강상태 확인(소화기질환 및 손 상처자) 적정조치는 하였으나, 필요약품 구비 미흡 (1점) ■미흡 : 모든 기준 미달 (0점) | 우수 |
| | 36.종사자를 대상으로 위생 교육을 정기적으로 실시하는지 여부 | <ul style="list-style-type: none"> ■우수 : 종사자에 대한 정기적 교육 실시 (1점) ■미흡 : 일부 교육 누락 및 미 실시(0점) | 우수 |
| 배식 | 37.배식 시 위생복장을 적정하게 착용하는지 여부 | <ul style="list-style-type: none"> ■우수 : 모든 배식요원이 위생복장(앞치마, 위생모, 마스크 등) 착용 (1점) ■보통 : 일부 미착용 (0.5점) ■미흡 : 모두 미착용 (0점) | 우수 |
| 환경위생관리 | 38.세제·소독제·살충제는 표식을 부착하고, 식품과 분리 보관하여 오염·혼입의 우려가 없는지 여부 | <ul style="list-style-type: none"> ■우수 : 표식(구분표시), 식품과 분리보관 하며 오염·혼입의 우려가 없음 (2점) ■보통 : 일부 기준 미흡 (1점) ■미흡 : 관리실태 불량 (0점) | 우수 |
| | 39.조리실 내·외부의 쓰레기는 적정 처리하고 주변을 청결하게 관리하고 있는지 여부 | <ul style="list-style-type: none"> ■우수 : 조리실 내·외부의 쓰레기는 덮개 사용 등 청결관리 (1점) ■보통 : 덮개 미사용 등 청결관리 일부 미흡 (0.5점) ■미흡 : 관리실태 불량 (0점) | 우수 |
| HACCP | 40. HACCP 적용에 대한 자체분석 후 협의를 거쳐서 적절한 개선조치를 취하고 있는지 여부 | <ul style="list-style-type: none"> ■우수 : HACCP 적용에 대한 자체분석 후 적절한 조치 (2점) ■보통 : 자체분석은 실시, 적절한 조치 미흡(1점) | 우수 |

| 구분 | 점 검 항 목 | 점검척도 및 평가결과 (□에 √ 표) | 평점 |
|-------|---|---|----|
| HACCP | | ▪미흡 : 자체분석 및 개선조치 미이행 (0점) | |
| | 41. CCP확인표를 전원이 올바르게 이해하고, 담당자가 적절한 시기에 현장기록을 실시하고 있는지 여부 | ▪우수 : CCP 올바르게 이해, 담당자 적절한 시기에 현장기록 철저 (2점) ▪보통 : CCP 올바르게 이해, 담당자 미지정, 현장기록 미흡 (1점) ▪미흡 : CCP 현장기록 미이행 (0점) | 우수 |
| 안전관리 | 42. 학교자체에서 일일 위생안전 점검을 실시하고 있는지 여부 | ▪우수 : 점검실시 및 기록유지 (2점) ▪미흡 : 점검미실시 또는 기록 미유지 (0점) | 우수 |
| | 43. 학교급식소 위험성 평가 및 근골격계 유해요인조사를 실시하고 위험(유해)요인을 개선하였는지 여부 | ▪우수 : 평가 및 조사 실시, 위험(유해)요인 개선계획 수립 후 개선완료 또는 대부분 개선 (2점) ▪보통 : 평가 및 조사 실시, 위험(유해)요인 개선 계획수립 또는 일부만 개선 (1점) ▪미흡 : 평가 및 조사 미실시 또는 위험(유해)요인 개선 계획 미수립 (0점) | 미흡 |

(3) 직전 위생·안전점검 지적사항 개선 여부 등 점검항목

◆ 배점 : 부적합 항목당 5~10점씩 감점

| 구분 | 점 검 항 목 | 평점 | 비고 |
|---|--|----|----|
| 1. 직전 점검 시 학교급식 법령 준수사항 항목 중 지적된 사항을 개선하였는지 여부 | ▪학교급식법령을 위반하여 시정 명령을 받은 이후 시정조치 확인 점검 시까지 정당한 사유 없이 이행하지 않음(1개 항목 당 감점 10점) ※ 관계교직원은 관할 교육청 징계위원회에 징계 요구 | 적합 | |
| 2. 직전 점검 시 지도·권장 사항 항목 중 지적된 사항을 개선하였는지 여부 | ▪현장지도를 받은 이후 확인평가 시까지 정당한 사유 없이 이행하지 않음(1개 항목 당 감점 5점) ※ 시설개선 등 예산이 많이 소요되어 교육청과 협의를 거쳐 개선계획을 수립한 경우는 제외 ※ 문서로 시정조치 지시(통보) | 적합 | |
| 3. 직전 점검 시 지도·권장 사항 항목 중 지적된 사항을 개선하지 않아 문서로 시정조치를 받은 이후에 개선하였는지 여부 | ▪현장지도 사항에 대한 확인평가 시 이행하지 않아 문서로 통보 받았음에도 정당한 사유 없이 이행하지 않음(1개 항목 당 감점 10점) ※ 시설개선 등 예산이 많이 소요되어 교육청과 협의를 거쳐 개선계획을 수립한 경우는 제외 | 적합 | |

| 구분 | 점 검 항 목 | 평점 | 비고 |
|--------------------------------------|---|----|----|
| 지 여부 | | | |
| 4. 식품위생관계법령 위반으로 과태료 등 행정처분을 받았는지 여부 | ▪학교급식 관련 식품위생법, 산업안전보건법 등 관계법령을 위반하여 관할청으로부터 과태료 등 행정처분을 받음(감점 10점) ※ 지난번 점검 이후의 내역 반영 | 적합 | |
| 5. 학교급식 식중독이 발생하였는지 여부 | ▪방역당국의 역학조사 결과 식중독 발생원인이 학교인 경우(감점 10점) ※ 지난번 점검 이후의 내역 반영 | 적합 | |