

## 2023년 8월 납품업체 위생 및 안전교육

교육일시	2023년 8 월 일		
교육제목	식재료 품목별 취급요령 I - 학교급식 식재료 품질관리 기준		
교육장소	식생활관 또는 유인물	교육자	영양(교)사
교육대상자			

학교급식 식재료를 납품하는 업체는 다음의 해당 분야별 준수사항을 성실히 이행하여야 한다.  
(학교급식법 시행규칙 제4조 제1항 별표2 관련)

### 1 농산물

가. 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조 및 「대외무역법」 제33조에 따라 원산지가 표시된 농산물을 사용한다. 다만, 원산지 표시 대상 식재료가 아닌 농산물은 그러하지 아니하다.

나. 다음의 농산물에 해당하는 것 중 하나를 사용한다.

- ① 「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」 제19조에 따라 인증받은 유기식품 등 및 같은 법 제34조에 따라 인증받은 무농약농수산물등
- ② 「농수산물 품질관리법」 제5조에 따른 표준규격품 중 농산물표준규격이 "상" 등급 이상인 농산물. 다만, 표준규격이 정해져 있지 아니한 농산물은 상품가치가 "상" 이상에 해당하는 것을 사용한다.
- ③ 「농수산물 품질관리법」 제6조에 따른 우수관리인증농산물
- ④ 「농수산물 품질관리법」 제24조에 따른 이력추적관리농산물
- ⑤ 「농수산물 품질관리법」 제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 농산물

다. 썬은 수확연도부터 1년 이내의 것을 사용한다.

라. 부득이하게 전처리(前處理)농산물(수확 후 세척, 선별, 박피 및 절단 등의 가공을 통하여 즉시 조리에 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 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도)
- ⑤ 내용량
- ⑥ 보관 및 취급방법

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

## 2 축산물

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

- ① 「축산물위생관리법」 제9조제2항에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 도축장에서 처리된 식육을 사용한다.
- ② 「축산물위생관리법」 제9조제3항에 따라 위해요소중점관리기준 적용 작업장으로 지정받은 축산물 가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 축산물(수입축산물을 국내에서 가공 또는 포장처리 하는 경우에도 동일하게 적용)을 사용한다.

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

- ① 쇠고기 : 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 3등급 이상인 한우 및 육우를 사용한다.
- ② 돼지고기 : 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 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」, 「축산물위생관리법」 등 관련법령에 적합하며, ①부터 ⑤까지에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

## 3 수산물

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

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

다. 전처리수산물

- ① 전처리수산물(세척, 선별, 절단 등의 가공을 통해 즉시 조리에도 이용할 수 있는 형태로 처리된 식재료를 말한다. 이하 같다)을 사용할 경우 나목에 해당되는 품목으로서 다음 시설 또는 영업소에서 가공 처리(수입수산물을 국내에서 가공 처리하는 경우에도 동일하게 적용한다)된 것으로 한다.
  - 가) 「농수산물 품질관리법」 제74조에 따라 위해요소중점관리기준을 이행하는 시설로서 해양수산부장관에게 등록한 생산·가공시설
  - 나) 「식품위생법」 제48조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소로서 「식품위생법 시행규칙」 제62조제1항제2호에 따른 냉동수산식품 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 「농수산물 품질관리법」 제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 식품
- ④ 「농수산물 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 축산물가공품
- ⑧ 「축산물위생관리법」 제6조제1항에 따른 표시기준에 따라 제조업소, 유통기한 등이 표시된 축산물 가공품

나. 김치 완제품은 「식품위생법」 제48조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 생산된 제품을 사용한다.

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

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

## 5 예외

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

나. 이 표에서 정하지 않는 식재료, 도서(島嶼)·벽지(僻地) 및 소규모학교 또는 지역 여건상 학교급식 식재료의 품질관리기준 적용이 곤란하다고 인정되는 경우에는, 교육감이 학교급식 위원회의 심의를 거쳐 별도의 품질관리기준을 정하여 시행할 수 있다.