

2023년 3월 납품업체 위생 및 안전교육

교육일시	2023년 3 월 일		
교육제목	식재료 배송취급자 기본 수칙		
교육장소	식생활관 또는 유인물	교육자	영양(교)사
교육대상자			

I 식재료 배송취급자 기본 수칙

- 작업 시 깨끗하게 손 씻기, 손 소독 철저
 - 흐르는 물에 30초 이상 비누로 손 씻기, 손소독제 사용
- 청결한 복장 · 방역용마스크 · 위생장갑 착용
 - 식재료 운반 및 검수 시 위생장갑 착용 철저(운전용장갑과 구분사용)
 - 위생모 착용 시 머리카락 보이지 않도록 착용
- 식품운반 시, 재채기나 기침할 때는 휴지, 옷소매로 입과 코 가리기
- 운송차량 주기적 세척·소독 실시 및 적정온도 유지
 - 오염이 높은 요인(운전대, 문손잡이, 휴대폰 등 자주 접촉하는 표면) 소독 필요
- 코로나-19 예방을 위하여 작업 시 물리적 거리두기 실천
- 식재료 운반 및 취급 시 파손 주의
 - 식재료를 던지는 행위 금지(포장이나 내용물 파손 사례 발생)
 - 식재료 냉장·냉동 유통 기준 준수 등 위생관리 철저
- 직원 응대 시 배려와 존중의 언어 사용

II 지켜야 할 시설기준 및 준수사항 [식품위생법 시행규칙]

★ 시설기준

가. 작업장

- (1) 식품을 선별·분류하는 작업은 **항상 찬 곳(0~18°C에서)** 할 수 있도록 하여야 한다.
- (2) 작업장은 식품을 위생적으로 보관하거나 선별 등의 작업을 할 수 있도록 **독립된 건물**이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리되어야 한다.
- (3) **작업장 바닥은** 콘크리트 등으로 **내수처리**를 하여야 하고, 물이 고이거나 습기가 차지 아니하게 하여야 한다.
- (4) 작업장에는 쥐, 바퀴 등 **해충이 들어오지 못하게** 하여야 한다.
- (5) 작업장에서 사용하는 칼, 도마 등 **조리기구는 해당 용도로만** 사용해야 한다.
(육류용, 채소용 등)

나. 창고 등 보관시설

- (1) 창고는 영업신고를 한 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차하여 사용할 수 있다.
- (2) 창고에는 식품의약품안전처장이 정하는 보존 및 유통기준에 적합한 온도에서 보관할 수 있도록 냉장시설 및 냉동시설을 갖추어야 한다.
(다만, 창고에서 냉장처리나 냉동처리가 필요하지 아니한 식품을 처리하는 경우에는 냉장시설 또는 냉동시설을 갖추지 아니하여도 된다.)
- (3) 서로 오염원이 될 수 있는 식품을 보관·운반하는 경우 구분하여 보관·운반한다.

다. 운반차량

- (1) 식품을 위생적으로 운반하기 위하여 냉동시설이나 냉장시설을 갖춘 적재고가 설치된 운반차량을 1대 이상 갖추어야 한다.
(다만, 법 제37조에 따라 허가, 신고 또는 등록한 영업자와 계약을 체결하여 냉동 또는 냉장시설을 갖춘 운반차량을 이용하는 경우에는 운반차량을 갖추지 아니하여도 된다.)

★ 대표자 준수사항

- 가. 영업자는 식품의 구매·운반·보관·판매 등의 과정에 대한 거래내역을 2년간 보관하여야 한다.
- 나. 표시사항을 모두 표시하지 않은 축산물,
허가받지 않은 작업장에서 도축·집유·가공·포장 또는 보관된 축산물,
검사를 받지 않은 축산물,
영업 허가를 받지 아니한 자가 도축·집유·가공·포장 또는 보관된 축산물
축산물, 실험 등의 용도로 사용한 동물,
「야생동·식물보호법」을 위반하여 포획한 야생동물은 판매하여서는 아니 된다.
(「축산물 위생관리법」 6-1,7-1,12-1,2,22,33-1 참고)
- 다. 냉동식품 해동 요청시, 해동을 위한 별도의 보관 장치를 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.
- 라. 작업장에서 사용하는 기구, 용기 및 포장은 사용 전후 및 정기적으로 살균·소독하여야 하며, 동물·수산물의 내장 등 세균의 오염원이 될 수 있는 식품 부산물을 처리한 경우에는 사용한 기구에 따른 오염을 방지하여야 한다.
- 마. 유통기한이 지난 식품 또는 그 원재료를 집단급식소에 판매하기 위하여 보관·운반 및 사용하여서는 아니 된다.

식재료 배송취급자 세부 실천방법

(2020, 식품의약품안전처, “집단급식소 생활방역 매뉴얼”)

개인위생

- ✓ 흐르는 물에 30초 이상 비누로 손 씻기, 손 소독제 사용



- ✓ 손 씻기는 출근한 직후, 작업을 시작하기 전 코를 풀거나 재채기 후, 전화를 받은 후, 머리카락이나 몸을 만진 후, 쓰레기 취급 후, 화장실 사용 후, 자주·올바르게·깨끗하게 손씻기 후 물기 닦기



식재료 납품

- ✓ 납품 전 발열 체크, 방역용마스크, 장갑착용
- ✓ 작업 시 깨끗하게 손씻기, 손소독제 사용



✓ 작업 전 과 정에 방역용마스크 착용



✓ 식재료 운송차량의 청결상태 및 주기적 세척·소독, 적정 온도유지

* 오염이 높은 요인(운전대, 문손잡이, 휴대폰 등 자주 접촉하는 표면) 소독 필요

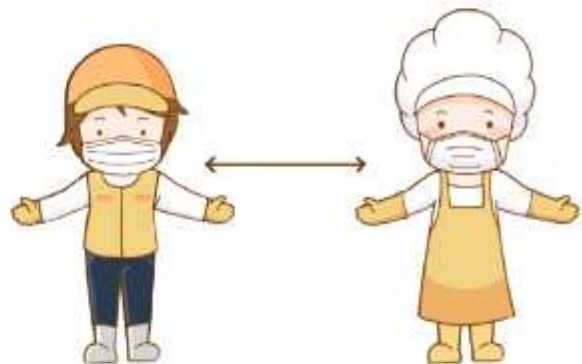


✓ 식품운반 시, 재채기나 기침 등의 비위생적 행위 자제

* 기침이나 재채기를 할 때는 휴지, 옷소매로 입과 코 가리기



✓ 작업 시 물리적 거리두기 실천



✓ 식재료 보관실 등 급식시설 출입 시 출입 기록작성

