

2024년 3월 납품업체 위생 및 안전교육

교육일시	2024년 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 선별분류하는 작업은 항상 찬 곳(0~18°C에서) 할 수 있도록 하여야 한다.
- (2) 작업장은 식품을 위생적으로 보관하거나 선별 등의 작업을 할 수 있도록 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리되어야 한다.
- (3) 작업장 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리를 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

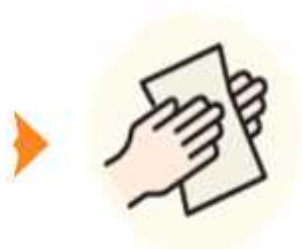
- ✓ 흐르는 물에 30초 이상 비누로 손 씻기, 손 소독제 사용



흐르는 물에 씻기



손 세정제 사용



물기 닦기



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



2024년 4월 납품업체 위생 및 안전교육

교육일시	2024년 4 월 일		
교육제목	개인위생관리 I - 건강검진/일일 건강상태 확인/감염질환		
교육장소	식생활관 또는 유인물	교육자	영양(교)사
교육대상자			

★ 개인위생관리

가. **건강진단** : 1회/6개월 이상 실시하고 그 결과를 2년간 보관(폐결핵검사는 연1회)

- 검진항목 : 장티푸스, 폐결핵, 전염성 피부질환

나. **일일 건강상태 확인** ① 설사, 발열, 복통, 구토 증상 여부

② 손, 얼굴에 화농성 상처나 종기가 있는지 여부

- 본인 및 가족 중 법정 전염병(콜레라, 이질, 장티푸스 등) 보균자가 있거나 발병한 경우, 조리작업에 참여할 수 없습니다.



1 건강검진(보건증 발급)



- ① 건강검진실시(건강진단결과서) : 6개월에 1회 실시
- ② 검진기관 : 지역 보건소
- ③ 검진항목 : 장티푸스, 세균성이질, 결핵, 전염성피부질환
- ④ 검진일로부터 6개월이 경과되지 않도록 관리한다.

※ 근거 : (학교급식법 시행규칙 제6조 제1항) 집단급식소 식품판매업소 등 식재료 공급업체 직원 중 완전 포장되지 않은 식재료를 운반하는 자는 건강검진 결과를 학교에 제출하여야 함.

2 일일 건강상태 확인



- ① 매일 작업 전 건강상태를 확인한다.
- ② 발열, 복통, 설사, 구토 등의 증상이 있는 경우는 감염성 질환 및 식중독 발생 우려가 있으므로 운반 작업에 참여하지 않도록 한다.
※ 기타 증상 : 인후염, 피부발적/습진, 결핵, 진물이나 고름(눈, 귀, 코), 알레르기 질환, 피부감염(화상, 화농성질환 또는 상처 등)
- ③ 본인 및 가족 중 법정감염병(콜레라, 이질, 장티푸스 등) 보균자 및 노로바이러스 질환이 있는 경우, 회사에 알리고 식품취급을 하지 않도록 한다.

3 감염질환이란?

- ① 미생물 감염으로 발생하는 질환으로 세균, 바이러스 및 기생충이 원인
- ② 식품 취급 등에 제한을 받는 법정 감염병
 - ▶ 콜레라, 장티푸스, 파라티푸스, 세균성 이질, 장출혈성 대장균 감염증, A형 간염(감염병의 예방 및 관리에 관한 법에 따른 제1군 감염병)
 - ▶ 감염성 결핵(감염병의 예방 및 관리에 관한 법 제2조 제4호)
 - ▶ 피부병 또는 그 밖의 화농성 질환

건강진단 조리에 참여할 수 없어요!!

- 소화기계 전염병 환자 및 보균자(제1군 감염병)
- 결핵환자
- 피부병 및 화농성질환자
- 후천성면역결핍증(AIDS)

주의사항

검사 결과 확인하기(검사항목 : 장티푸스, 폐결핵, 전염성피부질환)
만료일자 전에 검사받고 진단서 찾아두기



매년 2회
정기검진

2024년 5월 납품업체 위생 및 안전교육

교육일시	2024년 5 월 일		
교육제목	개인위생관리Ⅱ- 위생적인 옷차림/손 씻기		
교육장소	식생활관 또는 유인물	교육자	영양(교)사
교육대상자			

1 위생적인 옷차림

- ① 식품취급 전용 위생복(가운), 위생모를 착용한다.
- ② 위생복은 오염여부를 쉽게 확인할 수 있는 옅은 색(흰색)으로 한다.
- ③ 급식실을 출입할 때는 입구에 비치된 전용 신발로 바꿔 신고 신발 바닥을 소독하여야 한다.
- ④ 위생복, 위생모를 착용한 상태로 화장실이나 외부활동을 하지 않는다.
- ⑤ 위생복은 자주 세척하여 청결하게 관리한다.
- ⑥ 식품 취급 중 위해물질에 오염된 경우 위생복을 교체한다.



2 손 씻기

가. 손을 씻어야 하는 경우

- ① 식품 취급 전, 작업 시작 전
- ② 화장실 이용 후
- ③ 신체일부(귀, 코, 입, 눈, 머리 등), 상처나 감염증상이 있는 부위를 만졌을 경우
- ④ 흡연, 전화, 코풀기, 재채기 등 오염물질과 접촉했거나 불결한 물건을 만진 후

※ 세균이 많은 곳



나. 올바르게 손 씻는 방법

- ❶ 비누거품을 충분히 내어 손부터 팔꿈치까지 꼼꼼히 문질러 닦고 미지근한 물로 행구기
- ❷ 잘 안 씻기는 손가락 끝, 손가락 사이, 손바닥 손금 부위까지 세심하게 씻기
- ❸ 손톱전용 솔을 이용하여 손톱 밑까지 깨끗하게 문지르기
- ❹ 일회용 종이 타월이나 손 건조기를 이용하여 물기 제거하기
- ❺ 손 세척이 끝나면 70%의 알코올 소독액을 분무하여 소독하기



다. 손 씻기 효과



〈손 씻기 전〉



〈물로만 씻었을 때〉



〈비누로 씻었을 때〉



〈소독까지 했을 때〉

※ 손 씻기 효과 비교

씻는 조건	방법	균수(마리)		제거율
		씻기 전	씻기 후	
수돗물	담아놓은 물	4,400	1,600	63.6%
	흐르는 물	40,000	4,800	88.0%
따뜻한 물	담아놓은 물	5,700	750	86.8%
	흐르는 물	3,500	58	98.3%
비누사용, 수돗물	흐르는 물(간단히)	849	54	93.6%
	흐르는 물(철저히)	3,500	8	99.8%

☞ **잘 안 씻기는 부위는 특히 꼼꼼하게!**

엄지손가락, 손가락 끝, 손가락 사이, 손바닥 손금 부위는 잘 안 씻기는 부위이므로 더욱 유의해서 꼼꼼하게 씻어야 합니다.



[자료출처 : 서울교육청2019 학교급식 식재료 납품업체 운반자 위생관리 가이드북]

2024년 6월 납품업체 위생 및 안전교육

교육일시	2024년 6 월 일		
교육제목	식재료 검수 - 검수절차 및 유의사항/원재료별 검수방법		
교육장소	식생활관 또는 유인물	교육자	영양(교)사
교육대상자			

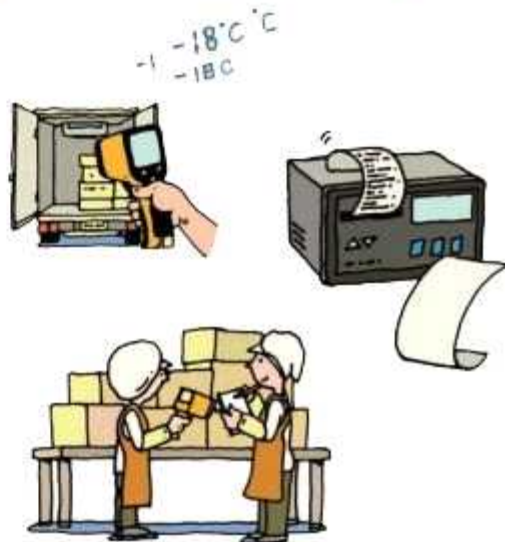
★ 검수 : 납품된 식재료와 물품의 품질, 선도, 위생, 수량, 규격이 주문 내용과 일치하는지 검사하여 수령 여부를 판단하는 과정

식품의 질이 떨어지는 것을 최소화



1 검수 절차 및 유의 사항

- ❶ 청결한 복장, 위생장갑 착용 후 검수 시작 ❷ 운송 차량의 위생상태 및 온도 유지 여부 확인



③ 품질, 온도, 이물질 혼입, 포장 상태, 유통기한, 수량 및 원산지 등 확인



유통기한 확인



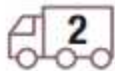
등급, 품질 확인

④ 제품온도 확인

냉장식품	5℃ 이하	
냉동식품	얼은 상태유지(-18℃ 이하), 녹은 흔적이 없을 것	
생선 및 육류	5℃ 이하	
전처리 채소	5℃ 이하(일반 채소는 상온, 신선도 확인)	

※ 식재료별 검수는 식품의약품안전청 「주요 식재료 검수도감」 참조

※ 식품공전상 냉장온도는 10℃ 이하이나 안전관리를 위해 5℃ 이하를 권장함.



2 식재료별 검수 방법

- ① 냉장·냉동을 요하는 급식품은 박스제거 후 위생적인 상태로 냉장고에 입고한다.
- ② 검수시간을 반드시 준수하며 검수 담당자가 지정하는 시간에 맞춰 대면검수를 실시한다.
- ③ 식재료 운반 시에는 전용 위생복장 및 조리실 전용 신발로 갈아 신고, 반드시 신발소독 후 급식실을 출입하며, 배송장갑도 별도로 착용한다.
- 공통사항 ④ 급식품은 바닥에 놓지 말고 전용 검수대에 놓아야 하며, 납품기록서를 작성하여야 한다.
- ⑤ 매월 학교 첫 납품 시 운송 취급자 건강진단서, 차량소독증명서, 납품업체 차량 정보 현황, 위생교육자료를 제출하고, 배송차량, 배송기사 및 연락처를 서면으로 제출한다.
- ⑥ 납품식재료에 대한 원산지, 등급, 포장일자, 유통기한 등의 표시사항을 반드시 확인하고 납품하여야 한다.

소 · 돼지고기	<ul style="list-style-type: none"> • 온도 측정(5℃ 이하) • 등급판정서 확인(날짜 및 중량, 등급 확인): 쇠고기 3등급 이상, 돼지고기 2등급 이상 • 중량, 냄새, 탄력성, 색깔 등 확인 • 포장 상태 	
닭고기	<ul style="list-style-type: none"> • 온도 측정(5℃ 이하) • 얼리지 않은 생 것이 좋으며, 얼음 채워 배달 • 도계증명서 확인(날짜 및 중량) • 중량, 냄새, 탄력성, 색깔 등 확인 	
생선 · 조개	<ul style="list-style-type: none"> • 온도 측정(5℃ 이하) • 얼리지 않은 생 것이 좋으며, 얼음 채워 배달 • 생산 · 제조일 · 포장일자 확인 • 중량, 냄새, 탄력성, 색깔 등 확인 	
계란	<ul style="list-style-type: none"> • 온도 측정(5℃ 이하) • 껍질이 깨끗하고 오물이 없는 것 • 파손되지 않은 것 • 등급판정서 확인(날짜 및 등급 확인): 2등급 이상 	
채소	<ul style="list-style-type: none"> • 원산지 표시 • 박스 제거 후 반입 • 중량, 신선도 등 확인 • 전처리 채소: 온도 측정(5℃ 이하) 	

3. 납품업체 검수 체크리스트

항목	모니터링 확인사항	확인	비고
납품업자 및 배송차량의 위생상태를 확인하는가?	<input type="checkbox"/> 식재료 수송차량의 청소 및 위생상태 <input type="checkbox"/> 납품업자의 위생복, 위생모, 위생화의 착용 및 청결상태		
납품되는 식재료의 품질 및 신선도를 확인하는가?	<input type="checkbox"/> 원산지, 포장상태, 식품온도, 유통기한, 품질상태, 규격, 수량(중량) 등		
납품된 식재료의 경우 검수 전까지 바닥에 실은 방치되지 않도록 관리하는가?	<input type="checkbox"/> 검수 직전에 납품차량에서 식재료 하차		
식재료의 복수 · 대면검수를 이행하는가?	<input type="checkbox"/> 영양교사(또는 영양사), 교직원, 학부모 등 2인 이상 복수 검수 실시 <input type="checkbox"/> 식재료의 위생 · 안전을 위하여 납품업자 검수자 대면검수 실시		

[자료출처 : 서울교육청2019 학교급식 식재료 납품업체 운반자 위생관리 가이드북]

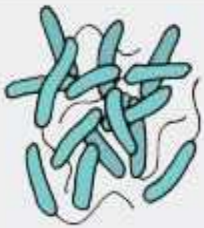
2024년 7월 납품업체 위생 및 안전교육

교육일시	2024년 7 월 일		
교육제목	식중독 발생의 원인과 예방법		
교육장소	식생활관 또는 유인물	교육자	영양(교)사
교육대상자			

1 식중독이란?

식중독은 식품의 섭취로 인하여 인체에 유해한 미생물 또는 유독물질에 의하여 발생하였거나 발생한 것으로 판단되는 감염성 또는 독소형 질환을 말한다. 이러한 세균은 다양한 장내 질환을 일으키거나 심각한 질병을 유발할 수 있고, 바이러스의 경우도 식품을 매개로 질환을 일으킬 수 있으며 감염된 경우 사람과 사람간의 2차 감염을 일으킬 수 있는 특징을 가지고 있다.

2 식중독의 증상



- ❶ 복통, 설사, 구토, 발열 등의 증상이 나타남
- ❷ 원인이나 상태에 따라 발진, 호흡곤란, 탈수, 황달, 패혈증, 뇌수막염과 같은 질병 발생
- ❸ 심각한 경우 사망까지 유발



복통



구토



설사



발열

3 식중독 발생원인

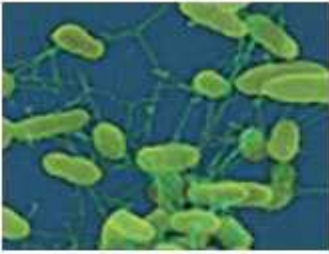
안전하지 못한 식품 원료 사용	미생물에 오염된 음식물 섭취	사람간의 전염
식품 구입	식품 취급	개인 위생



4 주요 식중독균 예방요령

미생물	오염원	증상	예방법
황색포도상구균  <ul style="list-style-type: none"> 독소를 생성하여 식중독 유발 독소가 생성되면 가열(100℃)하여도 파괴되지 않음 건조한 상태에서도 생존 	<ul style="list-style-type: none"> 사람 또는 동물의 피부, 점막에 널리 분포 화농성 질환자가 취급·준비한 음식물 	<ul style="list-style-type: none"> 발병시기 1~5시간 (평균 3시간) 증상 구토, 복통, 설사, 오심 	<ul style="list-style-type: none"> 개인 위생관리 철저 (손씻기) 화농성 질환자의 음식물 조리나 취급 금지 음식물 취급시 위생장갑 사용 위생복, 위생모자 착용 및 청결 유지 

살모넬라



- 토양이나 물에서 장기간 생존가능
- 건조한 상태에서도 생존

- ▶ 사람·가축 분변, 곤충 등에 널리 분포
- ▶ 계란, 식육류와 그 가공품
- ▶ 분변에 직간접적으로 오염된 식품



- ▶ 발병시기
8~48시간
(균종에 따라 다양)
- ▶ 증상
복통, 설사, 구토, 발열

- ▶ 계란, 생육은 5℃ 이하로 저온에서 보관
- ▶ 조리 후 사용된 도구 등은 세척·소독하여 2차 오염 방지
- ▶ 육류의 생식을 자제하고, 74℃, 1분 이상 가열조리

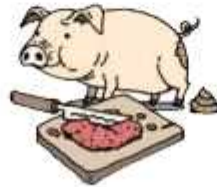


병원성대장균 0157



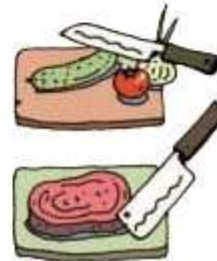
- 소량(10~100마리)으로 식중독 유발
- 베로독소를 생산하여 식중독 유발
- 심한 경우 용혈성요독증으로 사망 유발

- ▶ 환자나 동물의 분변에 직·간접적으로 오염된 식품
- ▶ 오염된 칼·도마 등에 의해 다져진 음식물



- ▶ 발병시기
12~72시간
(균종에 따라 다양)
- ▶ 증상
설사, 복통, 발열, 구토

- ▶ 조리기구(칼, 도마 등)를 구분 사용하여 2차 오염 방지
- ▶ 생육과 조리된 음식물 구분 보관
- ▶ 다진 고기류는 중심부까지 74℃, 1분 이상 가열



클로스트리디움 퍼프린젠스



- 포자를 형성하는 균으로 가열하여도 생존 가능
- 산소가 없는 환경에서도 생장 가능

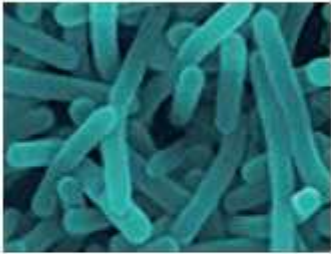
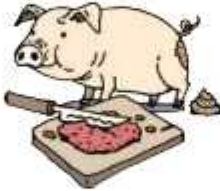



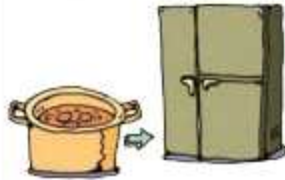



- ▶ 동물 분변, 토양 등에 존재
- ▶ 대형 용기에서 조리된 스프, 국, 카레 등을 방치할 경우



- ▶ 발병시기
8~12시간
- ▶ 증상
설사, 복통, 통상적으로 가벼운 증상 후 회복됨

- ▶ 대형 용기에서 조리된 국 등은 신속히 제공
- ▶ 국 등이 식은 경우 잘 섞으면서 재가열하여 제공
- ▶ 보관시 재가열한 후 냉장 보관



미생물	오염원	증상	예방법
리스테리아  <ul style="list-style-type: none"> 저온(5℃)에서 생장 가능 임산부에게 조산 또는 사산 유발 가능 	<ul style="list-style-type: none"> 살균 안 된 우유나 연성 치즈, 생육(닭고기, 쇠고기), 생선류(훈제 연어 포함) 	<ul style="list-style-type: none"> 발병시기 9~48시간 (위장관성) 2~6주 (침습성) 증상 발열, 근육통, 오심, 설사 	<ul style="list-style-type: none"> 살균 안 된 우유 섭취 금지 냉장 보관온도(5℃ 이하) 관리 철저 식육, 생선류는 충분히 가열 조리 임산부는 연성치즈, 훈제 또는 익히지 않은 해산물 섭취 자제 
바실러스  <ul style="list-style-type: none"> 포자를 형성하는 균으로 가열하여도 생존 가능 구토형과 설사형이 있음 	<ul style="list-style-type: none"> 자연계에 널리 분포하여 토양, 곡류, 채소류에 존재 구토형 : 볶음밥, 파스타류 등 설사형 : 식육, 스프 등 	<ul style="list-style-type: none"> 발병시기 · 구토형: 1~5 시간 · 설사형: 8~15 시간 증상 · 구토형은 황색 포도상구균 식중독과 유사 · 설사형은 클로스트리디움 식중독과 유사 	<ul style="list-style-type: none"> 곡류, 채소류는 세척하여 사용 조리된 음식은 장시간 실온방치 금지 냉장보관 음식물이 남지 않도록 적정량만 조리 급식 
캠필로박터  <ul style="list-style-type: none"> 산소가 적은 환경(5%)에서 증식 30℃ 이상에서 증식 활발 소량으로 식중독 유발 	<ul style="list-style-type: none"> 가축, 애완동물 등 닭고기와 관련된 식품 도축·도계과정에서 오염된 생육 소독되지 않은 물 	<ul style="list-style-type: none"> 발병시기 평균 2~3일 증상 복통, 설사, 발열, 구토, 근육통 	<ul style="list-style-type: none"> 생육을 만진 경우 손을 깨끗하게 씻고 소독하여 2차 오염 방지 (개인 위생관리 철저) 생육과 조리된 식품은 구분하여 보관 74℃, 1분 이상 가열조리 가급적 수돗물 사용 

2024년 8월 납품업체 위생 및 안전교육			
교육일시	2024년 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.

2024년 9월 납품업체 위생 및 안전교육

교육일시	2024년 9 월 일		
교육제목	식재료 품목별 취급요령Ⅱ- 학교급식 식재료 품목별 취급요령		
교육장소	식생활관 또는 유인물	교육자	영양(교)사
교육대상자			

학교급식법 시행규칙 제4조 제1항 관련 학교급식 식재료의 품질관리기준을 준수하고, 다음의 해당 분야별 준수사항을 성실히 이행하여야 한다.

1 식재료의 취급요령(공통사항)



- 모든 식재료는 상품을 기준으로 한다.
- 냉장(냉동)을 요하는 급식품은 반드시 냉장(냉동)상태로 운반하여야 한다.
- 차량에는 자동온도기록저장장치를 부착하여 차량의 온도가 관리 되는지 확인할 수 있어야 한다.
- 안전한 온도관리를 위해 급식물품 납품이 끝날 때까지 배송차량 시동을 항시 가동하여야 한다.
- 식재료를 싣거나 내릴 때 장시간 실온으로 방치하지 않아야 한다.
- 식재료를 포장한 용기는 식재료 전용 용기이거나, 위생적으로 안전성이 확인된 것이어야 하고 파손된 부분이 없어야 한다.

2 식재료의 취급요령(품목별)



농산물

- 식재료의 원산지 및 식품표시가 표기되어 있어야 한다.
- 전처리 농산물(껍질을 벗기거나 자른)은 냉장(0~10℃)상태로 보관하고, 유통기한이 표기되어야 한다.
- 흙이나 이물이 묻은 식재료로 전처리 농산물이 오염되지 않도록 분리 하여 보관하여야 한다.
- 박스무게를 제거한 실제 중량인지 확인한다.
- 전처리 채소 등 냉장을 요하는 농산물은 냉장고에 입고한다.



축산물

- 박스 또는 명세서에 HACCP 인증마크가 있어야 한다.
- 제품의 라벨에는 업체명, 원산지, 등급, 부위, 무항생제, 보관방법(냉장·냉동), 유통기한, 이력추적번호 등이 표시되어 있어야 한다.
- 거래명세서와 함께 등급판정확인서가 첨부되어야 한다.
- 냉장육일 경우 5℃이하, 냉동육일 경우 얼은 상태유지(-18℃ 이하, 녹은 흔적이 없을 것)로 납품한다.
- 검수 전까지 포장에 손상이 있어서는 안된다.
- 검수 후 축산물은 냉장고에 입고한다.



수산물

- 물과 얼음을 함께 채워오는 급식품은 원료가 물과 얼음에 직접 닿지 않도록 하고 중량에 미달되지 않도록 한다.
- 제품의 겉면에 품목, 원산지, 보관방법(냉동·냉장), 납품업체명 등이 표시되어 있어야 한다.
- 필요한 경우 원산지 증명원, 수입신고필증 등을 첨부하여야 한다.
- 얼음이나 내용물이 새서 흐르거나 바닥에 젖지 않도록 주의하여야 한다.
- 검수 후 냉장·냉동 을 요하는 수산물은 냉장·냉동고에 입고한다.



공산품

- 제품의 원산지, 유통기한이 표기되어 있어야 한다.
- 유통기한이 지났거나, 임박한 제품을 납품하여서는 안된다.
- 냉동식품은 얼은 상태를 유지(-18℃이하)하고, 녹은 흔적이 없어야 하며, 냉장식품은 10℃이하의 온도를 유지하도록 한다.
- 냉동·냉장식품을 함께 운반하여야 하는 경우 냉동과 냉장제품은 분리되어 운반하여야 한다.
- 차량의 냉장·냉동 온도가 각각 관리되어야 한다.
- 달걀은 오염도가 높은 식재료이므로, 완제품(떡류, 포장과일) 등과 분리하여 보관하여야 한다.
- 완제품(냉동제품, 김 등) 납품 시 영업허가증(식품제조·가공업 또는 즉석판매·제조가공업허가증), 성분분석표를 함께 제출한다.
- 검수 후 냉장·냉동을 요하는 공산품은 냉장·냉동고에 입고한다.

2024년 10월 납품업체 위생 및 안전교육			
교육일시	2024년 10 월 일		
교육제목	식재료 반품 - 품목별 식재료 납품 준수사항/식재료 납품업체가 갖추어야 할 능력/식재료 반품 기준		
교육장소	식생활관 또는 유인물	교육자	영양(교)사
교육대상자			

1 품목별 식재료 납품 준수 사항

※ 다음 사항을 준수하여 납품하지 않을 시 반품절차를 거쳐야 한다.

구분	식재료 규격	비고
곡류 및 과채류	• 원산지를 표시한 제품	거래명세표에 표기
어·육류	• 육류는 도축검사증명서, 등급판정서가 있는 것 • 어류, 수입육의 원산지 표시 제품 • 냉장·냉동상태로 유통되는 제품	도축검사증명서 및 등급판정서 제출
어육류가공품	• 검사를 필한 제품 • 유통기한이 표시된 제품 및 기한 이내의 제품 • 냉장·냉동상태로 유통되는 제품	
난류	• 달걀껍질에 산란일자가 표기된 등급 위생란	등급판정서 제출
김치류	• 인가된 생산업체의 제품 • 포장상태가 완전한 제품	
양념류	• 살균처리하여 포장된 제품	
기타 가공품	• 유통기한이 표시되고 기한 이내의 제품 • 포장이 훼손되지 않은 것	

2 식재료 납품업체가 갖추어야 할 능력

※ 다음 능력을 갖추어 납품하지 않을 시 반품 및 이로 인한 계약해지 등 발생할 수 있다.

구분	비고
위생관리	• 체계적인 위생기준 및 품질 기준 구비 및 준수 여부 • 식재료 납품업체의 쾌적한 환경(장소) 및 보유시설, 설비의 위생상태
운송 위생	• 식재료의 취급 및 운반 담당자의 위생적 식품 취급 • 냉장 배송차량으로 운송하며, 냉장냉동식품은 기온 범위 이내의 온도 유지 - 차량내 온도계를 구비하여 온도 확인 가능 여부
운영	• 학교급식에서 요구하는 식재료의 규격에 맞는 제품 공급 가능 능력 • 반품 처리 및 각종 서비스를 신속하게 제공 가능 • 납품 절차의 표준화 및 관련 문서의 구비 • 검수시간 엄수 및 양질의 식재료 공급 • 포장상태 양호

3 반품

가. 품질(quality), 납기(delivery), 위생 및 안전(safety), 서비스 및 협조도(Responsiveness), 기타 사항 부적합 시 반품 대상이 되므로 위반되지 않도록 기준 준수하여 납품

☞ 세부 사항 : 【참고 자료】 식재료 반품확인서 참조

① 품질 부적합

- ▶ 일반 품질 불량 : 사양 및 규격 미준수, 수량 및 중량 부족, 품질등급 불량, 미납 · 미배송분 발생, 포장 및 외관 불량
- ▶ 오염도 및 신선도 불량 : 교차오염 · 이물질 혼입, 식품온도 불량, 상품 변질
- ▶ 법적 표시사항 : 법적 표시사항 미준수, 원산지 표시사항 미준수

② 납기 부적합

- ▶ 일반 납기 : 납품시각 준수 여부
- ▶ 반품 및 미배송 납기 : 미배송분 또는 반품 후 재 배송 납품시각 미준수

③ 위생 및 안전

- ▶ 배송차량 위생 : 차량 청소상태 불량, 차량온도 기록지 미제출
- ▶ 운반자 위생 : 운반자 건강진단 미실시, 운반자 위생불량
- ▶ 배송차량 안전 : 차량으로 인한 교내 사고

④ 서비스 및 협조도

- ▶ 클레임 처리 협조도 : 반품 및 납품 거부, 반품시 재납품 품질 불량
- ▶ 검수 협조도 : 대면 검수 불이행, 위생 기준을 미준수한 배송(택배)

⑤ 기타 사항

- ▶ 계약 위임 위탁 : 타 업체 차량 이용
- ▶ 공급업체 점검 : 식약처 합동 및 교육청 점검 시 지적 발생(계약기간 내)
- ▶ 기타 : 그 외 식재료 납품 과실로 원활한 학교급식 운영에 차질을 발생한 경우

나. 반품 식재료는 검수 기준에 맞게, 납품 시간 내 위생관리기준을 준수하여 재납품

다. 반품 후 반품 확인서를 작성하여 제출

☞ 확인서 발급 시 학교관계자와 납품업체 입회하에 객관적인 기준에 따라 처리하여 이로 인한 오해와 분쟁이 생기지 않도록 함

라. 2회 이상 반품될 경우 계약 해지되므로 검수 기준에 맞게 성실 납품



〈반품 상태〉



〈교환된 상태〉



〈반품 멜론 VS 교환 멜론〉

[참고자료]

식재료 부적합품 확인서

납품일시	20 년 월 일 요일 00:00						
납품업체	업체명				대표자		
	식품군				연락처		
요구품목	식품명	규격	수량	단위	지적사항		비고
구분	항목내용	세부항목/위반항목					비고
❶ 품질 (Quality)	일반품질불량	<input type="checkbox"/> 사양 및 규격 미준수					
		<input type="checkbox"/> 수량 및 중량 부족					
		<input type="checkbox"/> 품질 등급 불량					
		<input type="checkbox"/> 미납, 미배송분 발생					
		<input type="checkbox"/> 포장 및 외관 불량					
	오염 및 신선도불량	<input type="checkbox"/> 교차오염, 이물질 혼입					
		<input type="checkbox"/> 식품온도 불량					
		<input type="checkbox"/> 상품 변질					
법적 표시 사항	<input type="checkbox"/> 법적 표시사항 준수여부						
	<input type="checkbox"/> 원산지 표시사항 준수 여부						
❷ 납기 (Delivery)	일반납기	<input type="checkbox"/> 납품시각 준수 여부					
	반품 및 미배송 납기	<input type="checkbox"/> 미배송분 납품시각 준수 여부					
		<input type="checkbox"/> 반품 후 재배송 납품시각 준수 여부					
❸ 위생 및 안전(Safety)	배송차량 위생	<input type="checkbox"/> 차량 청소상태 불량					
		<input type="checkbox"/> 차량온도 및 표기					
	운반자 위생	<input type="checkbox"/> 운반자 위생불량					
	배송차량 안전	<input type="checkbox"/> 차량으로 인한 교내사고					
	위생관련 제출서류	<input type="checkbox"/> 위생관련 법정 서류 미제출 (건강진단 결과서 등)					
❹ 서비스 및 협조도 (Responsiveness)	클레임처리 협조도	<input type="checkbox"/> 반품 및 납품 거부					
		<input type="checkbox"/> 반품 시 재납품 품질 불량					
	검수 협조도	<input type="checkbox"/> 대면검수 불이행					
		<input type="checkbox"/> 무책임한 배송(택배)					
	업무 협조도	<input type="checkbox"/> 시정서, 확인서 거부 및 미제출					
❺ 기타	계약위임위탁	<input type="checkbox"/> 타업체 차량 이용					
	공급업체 점검	<input type="checkbox"/> 식약처 합동 및 교육청 점검 시 지적 발생(계약기간 내)					
	기타	<input type="checkbox"/> 그 외 식재료 납품 과실로 원활한 학교급식 운영에 차질을 발생한 경우					
<p>상기 내용으로 인하여 학교급식에 지장을 초래한 사실이 있었음을 확인하며 차후 이러한 사례가 없도록 하겠습니다.</p> <p>20 년 월 일</p> <p>검 수 자 : 학교 직) 성명) 인</p> <p>검수참여자 : 학교 직) 성명) 인</p> <p>납 품 자 : 업체명) 성명) 인</p>							



4 유해한 식재료 및 하자 있는 식품

가. 유해한 식재료

- ❶ 유해물질(Harmful materials)
 - 인체 건강에 유해한 영향을 미칠 수 있는 물질
- ❷ 위해요소(Hazard)
 - 인체의 건강을 해할 우려가 있는 생물학적, 화학적 또는 물리적 인자나 조건
- ❸ 유해한 식재료 (예시)

- ▶ 비위생적인 시설에서 전처리 등 제조되어 생물학적 및 화학적 위해요소가 발생하거나 또는 위해요소 혼입이 우려되는 식재료
- ▶ 육안 검수결과 생물학적 위해요소(곰팡이, 기생충 등) 또는 물리학적 위해요소(유리파편, 돌, 흙 등)가 혼입된 식재료
- ▶ 유통기한이 경과된 식재료
- ▶ 제품의 품질관리 기준온도 미준수 식재료
- ▶ 납품치량 청소불량 또는 비위생적인 식품관리 및 취급으로 납품되어 위해요소가 발생 또는 위해요소 혼입이 의심되는 식재료
- ▶ 식재료 취급자의 건강상태 미확인(건강진단 미 실시 등) 상태에서 취급한 식재료
- ▶ 검수 시 이취 및 이물이 발견되지는 않았지만 신선도의 저하로 인해 위해요소의 발생이 우려되는 식재료
- ▶ 기타 유해물질을 함유한 식재료

나. 하자 있는 식품

- ❶ 하자(Flaw)
 - 인체 건강에 유해한 영향을 미칠 수 있는 물질
- ❷ 하자 있는 납품 (예시)

- ▶ 「학교급식법」 제10조(식재료)와 제16조(품질 및 안전을 위한 준수사항)에 위반되는 경우
- ▶ 학교에서 제시한 품질기준 및 용량(중량)에 위반되는 경우
- ▶ 납품시간 미준수 등으로 대면 검수가 제대로 이루어지지 않은 경우
- ▶ 식품이력정보가 일치하지 않는 경우
- ▶ 가식 부위가 평균 이하인 경우
- ▶ 원산지, 제조사, 유통기한, 첨가물질 등 식품정보 표시가 불분명하거나 미표시로 정확한 정보를 알 수 없는 경우
- ▶ 포장 및 외관이 불량한 경우
- ▶ 차량 교내 안전기준 미준수
- ▶ 그 밖에 학교급식 식재료 구매계약 조건을 이행하지 않는 경우

[자료출처 : 서울교육청2019 학교급식 식재료 납품업체 운반자 위생관리 가이드북]

2024년 11월 납품업체 위생 및 안전교육

교육일시	2024년 11 월 일		
교육제목	운반차량 위생·안전관리 I -차량의 위생적인 관리/식재료의 위생적인 관리		
교육장소	식생활관 또는 유인물	교육자	영양(교)사
교육대상자			

1 차량의 사전 준비사항



- 보건증(건강진단결과서) 소지 : 6개월이내에 발급된 운반자의 보건증을 확인할 수 있도록 차량에 보관한다.
- 차량소독필증 소지 : 차량이 정기적으로 소독작업이 이루어지고 있는지 확인할 수 있도록 차량에 비치한다.
- 차량 내부상태 확인 : 냉장(냉동)시설, 청결 상태를 확인한다.

2 차량 내 식재료의 위생적인 취급



- 식재료의 위생적인 취급 : 품목별로 차량은 구분되어 운반되어야 하며, 식재료의 보관방법을 준수하여야 한다.
- 교차오염 방지 : 흙이 떨어지거나, 포장에 손상이나 녹아서 박스가 손상되지 않도록 관리하여야 한다.
- 제품의 안전성 확보 : 포장이 터지거나, 찢어진 캔 등은 식재료의 안전성을 확인하기 어려우므로 즉시 교환하여 납품하여야 한다.
- 식재료와 다른 물품의 보관 금지 : 세제류 및 기타 취급 식재료가 아닌 물품을 차량에 함께 보관하지 않아야 한다.
- 검수 직전 하차 : 식재료를 미리 내려, 외부에 장시간 방치하지 않아야 한다.

3 차량의 냉장·냉동설비 가동



- 냉장·냉동 상태 유지 : 식재료의 온도기준을 유지할 수 있도록 관리되어야 한다.
 - ☞ 냉장식품, 육류 및 어패류 : 5℃이하,
 - ☞ 냉동식품 : -18℃이하(녹은 흔적이 없어야 함)
- 온도 기록지 제출 : 이동 차량의 냉장·냉동상태를 확인할 수 있도록 온도기록장치를 작동하고, 납품 시 온도기록지를 제출하도록 한다.

4 납품 후 차량의 위생관리



- 세척 및 소독 실시 : 차량은 청결하게 관리되어야 한다. 납품이 끝난 후 다음 식재료를 실기 전에 세척, 소독하여 청결한 상태를 유지한다.
- 차량내부에 물기가 있는 상태로 식재료를 보관하지 않는다.
- 운반기구 청결 관리 : 식재료 운반에 사용하는 접이형(L형) 운반차도 매일 세척, 소독하여야 한다.



타코미터 확인



운반차 세척



운반차 건조

※ 운반차 위생관리(세척 및 소독)



- 호스 분사력으로 찌꺼기 제거
- 수세미에 세척제 묻혀 문지르기



- 흐르는 물로 헹구기



- '가구등의 살균소독제'를 용법·용량에 맞게 사용

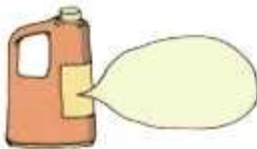
※ 살균소독제 사용기준(표시기준의 사용기준)준수

- 사용기준의 제품희석비율은 살균소독제의 살균 소독력과 안전성에 영향을 미치는 사항임.
- 살균소독전에 이물의 제거 혹은 세척하는 등 전처리를 필요로 하는 경우 이를 지켜야 함.
- 살균소독제를 처리하고 난 후 공기 중에서 건조하거나 아니면 깨끗한 물로 헹구는지 확인하여 이행하여야 함.

식약처가 인정한
제품인지 확인

계량도구 사용,
물로만 희석

다른 살균소독제와
혼합사용금지



제품명 : ○○○
유형 : 가구 등의 살균 소독제
품목인정 : 살균한시 기준 제 ○-○호



희석액은 즉시 사용,
남은액 폐기

뚜껑은 밀폐하여
서늘한 장소 보관

과일, 채소 등 식품에
사용금지



2024년 12월 납품업체 위생 및 안전교육

교육일시	2024년 12 월 일		
교육제목	운반차량 위생·안전관리Ⅱ-차량 안전한 운행/운반자의 안전관리		
교육장소	식생활관 또는 유인물	교육자	영양(교)사
교육대상자			

1 차량의 안전관리



- 차량의 정기적인 안전관리 : 냉장·냉동 설비, 차량 운행상태, 바퀴 마모 등 안전한 운행을 위해 정기적으로 점검을 실시하여야 한다.
- 냉장·냉동설비의 작동상태를 점검한다.
- 적재요령 : 무거운 물품은 아래에, 가벼운 것은 위에 두어 운행중이나 작업중에 쏟아지지 않도록 한다.
- 차량문 관리 : 식재료를 내린 후에는 바로 문을 닫아 냉장온도를 유지하여야 한다.

2 차량 운행자의 건강상태 확인



- 정기적인 건강검진을 실시한다.
- 납품 당일 건강상태 자체 점검 : 설사, 구토, 복통, 열증 등을 확인한다.(지속적인 설사나 구토가 있는 경우 작업에서 배제되어야 함)
- 복장위생 상태를 확인한다.(청결한 복장 관리)
- 근골격계 질환 예방을 위한 스트레칭을 실시한다.

3 학교내 안전운행



- 학교 내에서는 서행한다.(※아동들의 통학 안전 주의)
- 문 잠금장치를 확인하고(납품 전, 후) 문을 열고 차량을 이동시키지 않는다.
- 차량 후진 시 육안으로 차량의 뒤쪽을 먼저 확인한다.

안전사고 예방대책 및 물건 옮기는 요령

가. 손잡이가 없는 물건 옮기기

① 작업장 바닥에서 올려들기

- 허리를 곧게 편 상태에서 다리를 어깨넓이 정도로 벌리고 물체의 양 모서리를 미끄러지지 않도록 잡는다.
- 물체는 다리를 펴면서 들어 올린 후 보행에 방해가 되지 않도록 물체는 허벅지에 기대듯 자세를 취하면서 옮긴다.



② 작업대 위에 올려놓기

※ 작업대의 높이가 허리보다 높을 때

- 작업장 바닥에서 들어 올리는 동작과 동일하게 허벅지 높이 이상으로 들어올린다.
- 물체를 팔 안쪽으로 안듯이 고쳐 잡으려 가슴에 바짝 붙인다.
- 다리를 펴면서 일어나고 물체는 올려놓기 적당한 높이로 유지한다.

※ 무릎 높이의 작업대

- 물체를 세운 다음 모서리를 잡고 올리면서 다리로 밀듯이 작업대 위에 올려둔다.



나. 손잡이가 있는 물체를 옮기기

① 작업대의 높이가 허리보다 낮을 때

- 팔은 뻗은 상태로 물체를 들어 올리고 작업대 앞에서는 올려 놓은 동작에서 허리가 뒤틀리지 않도록 몸을 작업대 정면으로 향한다.
- 물체는 허벅지 위에 올려놓고 떠받쳐 들어 올려 허리에 무리가 가지 않도록 한다.

② 작업대의 높이가 허리보다 높을 때

- 물체가 양발사이에 위치하도록 한 상태에서 등을 곧게 펴고 다리 힘으로 올린다.
- 물체를 허벅지까지 들어 올린 후 가슴에 바짝 붙여 안듯이 고쳐 잡는다.
- 다리를 펴서 물체를 들어 올려 작업대 위에 올려 놓는다.

다. 작업대의 높이가 낮을 때

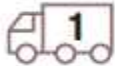
① 물체의 손잡이를 밑에서 움켜지듯 잡고 뒤쪽을 들어 올려 다리에 기대낸다.

② 물체의 앞쪽을 들어 올리면서 다리로 밀듯이 작업대 위에 올려놓는다.



2024년 2월 납품업체 위생 및 안전교육

교육일시	2024년 2월 일		
교육제목	집단급식 식품판매업 위생관리		
교육장소	식생활관 또는 유인물	교육자	영양(교)사
교육대상자			



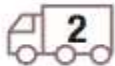
1 집단급식소 식품판매업

식품위생법 시행령 제21조(영업의 종류)

집단급식소 식품판매업 : 집단급식소에 식품을 판매하는 영업

〈부칙〉

제2조(집단급식소 식품판매업의 신고에 관한 경과조치) 이 영 시행 당시 제7조 제5호나목(7)의 개정규정에 따라 신설된 영업을 하고 있는 자는 이 영 시행 후 6개월 이내에 보건복지부령으로 정하는 영업시설을 갖추어 영업의 신고를 하여야 한다.



2 집단급식소 식품판매업 시설기준

① 사무소

영업활동을 위한 독립된 사무소가 있어야 한다. 다만, 영업활동에 지장이 없는 경우에는 다른 사무소를 함께 사용할 수 있다.

② 작업장

가) 식품을 선별·분류하는 작업은 항상 찬 곳(0~18℃)에서 할 수 있도록 하여야 한다.

나) 작업장은 식품을 위생적으로 보관하거나 선별 등의 작업을 할 수 있도록 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리되어야 한다.

다) 작업장 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하고, 물이 고이거나 습기가 차지 아니하게 하여야 한다.

라) 작업장에는 쥐, 바퀴 등 해충이 들어오지 못하게 하여야 한다.

마) 작업장에서 사용하는 칼, 도마 등 조리기구류는 육류용과 채소용 등 용도별로 구분하여 그 용도로만 사용하여야 한다.

③ 창고 등 보관시설

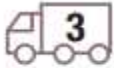
가) 식품 등을 위생적으로 보관할 수 있는 창고를 갖추어야 한다. 이 경우 창고는 영업신고를 한 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차하여 사용할 수 있다.

나) 창고에는 식품 등의 기준 및 규격에서 정하고 있는 보존 및 보관기준에 적합한 온도(냉장 5℃이하, 냉동 -18℃이하)에서 보관할 수 있도록 냉장시설 및 냉동시설을 갖추어야 한다. 다만, 창고에서 냉장처리나 냉동처리가 필요하지 아니한 식품을 처리하는 경우에는 냉장시설 또는 냉동시설을 갖추지 아니하여도 된다.

다) 서로 오염원이 될 수 있는 식품을 보관·운반하는 경우 구분하여 보관·운반하여야 한다.

④ 운반차량

식품을 위생적으로 운반하기 위하여 냉동시설이나 냉장시설을 갖춘 적재고가 설치된 운반차량을 1대 이상 갖추어야 한다. 다만, 법 제22조에 따라 허가 또는 신고한 영업자와 계약을 체결하여 냉동 또는 냉장시설을 갖춘 운반차량을 이용하는 경우에는 운반차량을 갖추지 아니하여도 된다.



3 집단급식소 식품판매업과 그 종업원의 준수사항

- ① 영업자는 식품의 구매·운반·보관·판매 등의 과정에 대한 거래내역을 2년간 보관하여야 한다.
- ② 「축산물가공처리법」 제12조에 따라 검사를 받지 아니한 축산물, 실험 등의 용도로 사용한 동물 또는 「야생동·식물보호법」을 위반하여 포획한 야생동물은 판매하여서는 아니 된다.
- ③ 냉동식품을 공급할 때에 해당 집단급식소의 영양교사 및 조리사가 해동(解凍)을 요청할 경우 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.
- ④ 작업장에서 사용하는 기구, 용기 및 포장물은 사용 전·후 및 정기적으로 살균·소독하여 사용하여야 하며, 동물·수산물의 내장 등 세균의 오염원이 될 수 있는 식품 부산물을 처리한 경우에는 사용한 기구에 따른 오염을 방지하여야 한다.
- ⑤ 유통기한이 지난 식품 또는 그 원재료를 집단급식소에 판매하기 위하여 보관·운반 및 사용하여서는 아니 된다.
- ⑥ 수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우에는 「먹는물

관리법」 제43조에 따른 먹는물 수질검사기관에서 다음의 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하여야 한다. 다만, 둘 이상의 업소가 같은 건물에서 같은 수원(水源)을 사용하는 경우에는 하나의 업소에 대한 시험결과로 해당 업소에 대한 검사에 갈음할 수 있다.

가) 일부 항목 검사

- ☞ 1년(전 항목 검사를 하는 연도는 제외) 마다 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제4조에 따라 마을 상수도의 검사기준에 따른 검사(잔류염소검사는 제외한다)를 하여야 한다. 다만, 시·도지사가 오염의 염려가 있다고 판단하여 지정한 지역에서는 같은 규칙 제2조에 따른 먹는 물의 수질기준에 따른 검사를 하여야 한다.

나) 전 항목 검사

- ☞ 3년마다 「먹는 물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조에 따른 먹는 물의 수질기준에 따른 검사

- ⑦ 법 제13조에 따른 위해평가가 완료되기 전까지 일시적으로 금지된 식품 등을 사용하여서는 아니 된다.
- ⑧ 제12조 제3항에 따른 출입·검사 등 기록부는 최종 기재일로 부터 2년간 보관하여야 한다.
- ⑨ 행정처분기준에 따라 시정명령·폐기처분·시설개선명령 등 사후조치가 필요한 행정처분을 받은 영업자는 그 명령에 따른 사후조치를 이행한 경우 그 이행결과를 지체없이 처분청에 보고하여야 한다.
- ⑩ 식중독 발생 시 보관 또는 사용 중인 식품은 역학조사가 완료될 때까지 폐기하거나 소독 등으로 현장을 훼손하여서는 아니 되고 원상태로 보존하여야 하며, 식중독 원인규명을 위한 행위를 방해하여서는 아니 된다.