

2023년 12월 납품업체 위생 및 안전교육

교육일시	2023년 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

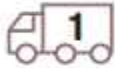
① 물체의 손잡이를 밑에서 움켜지듯 잡고 뒤쪽을 들어 올려 다리에 기대낸다.

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			



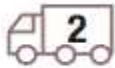
1 집단급식소 식품판매업

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 조리기구는 육류용과 채소용 등 용도별로 구분하여 그 용도로만 사용하여야 한다.

③ 창고 등 보관시설

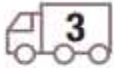
가) 식품 등을 위생적으로 보관할 수 있는 창고를 갖추어야 한다. 이 경우 창고는 영업신고를 한 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차하여 사용할 수 있다.

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.