학교급식 위생 · 안전 점검결과

법령시행일	2019년07월24일

》학교급식 위생 · 안전 점검표

[학교관리번호 :]

1. 학교 현황

학교명	설립별	학교장 성명	학급 수	학생 수	교직원수	집단 급식소 신고번호	급식종사자 현황					
							영양(교)사 성명	조리사(성명)	조리원		기타	계
									교특	자체		
익산부천중학교	공립	김영극	23	648	55	2008-00001	남윤정	양명숙	6			8

※ 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)	
0	693	0	693	5	○		○			442석, 정수기(20.9.11. 적합) 및 끓인물 제공

3. 점검항목 및 내용 : 붙임 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

나. 지도 및 권장사항

지도 및 권장사항	우수(모범)사례 및 특이(건의)사항

점검일자 : 2020.10.19

점검자	소속	익산교육지원청	직급	식품위생7급	성명	이상진	(서명)
점검자	소속	익산교육지원청	직급	학교급식점검단	성명	한오녀	(서명)
확인자	소속	익산부천중학교	직급	교장	성명	김영극	(서명)
확인자	소속	익산부천중학교	직급	영양사	성명	남윤정	(서명)

》학교급식 위생 · 안전점검 항목별 평점표

⑴ 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 소독 계획을 수립·시행하여 항상 청결하게 관리하는지 여부	청소·소독계획 미 수립 및 청결상태 불량	적합	
	2.냉장·냉동고의 온도, 식기세척기의 최종 헹굼수 온도 또는 식기소독보관고의 온도를 기록·관리하는지 여부	CP1과 CP2의 온도를 지속적으로 기록관리 하지 않는 경우	적합	
	3.조리용수로 수돗물이 아닌 지하수를 사용하는 경우 소독 또는 살균하여 사용하는지 여부	지하수 소독·살균 미실시, 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 미실시, 2년간 기록 미보관	적합	남윤정 20.7.22./ 양명숙외 3명 20.6.12. / 권장순 20.7.17. 이경아외 1명 20.8.10.
	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 미실시	적합	
	9.식품취급 등의 작업은 바닥으로부터 60cm 이상의 높이에서 실시하여 식품의 오염이 방지되는지 여부	60cm 이하에서 식품취급(운반 및 오염방지 시설이 설치된 경우는 제외)	적합	

구분	점 검 항 목	부적합 기준 (적합 3점, 부적합 0점)	평점	비고
작업위생	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), 전자레인지 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	
배식및검식	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	
세척및소독	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	20.8.12. / 20.10.12.
안전관리	20.관계규정에따른정기안전검사(가스·소방·전기안전, 보일러·덤웨이터검사 등)를 실시하는지 여부	정기 안전검사를 미실시 한 경우	적합	가스 20.1.30. 소방 20.6.20. 전기 20.10.6.

구분	점 검 항 목	부적합 기준 (적합 3점, 부적합 0점)	평점	비고
안전관리				
	21.조리기계·기구의 안전사고 예방을 위하여 안전작동방법 게시 및 교육실시, 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	

⑵ 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 청결작업구역으로 구분되어 식품취급 작업의 흐름이 교차되지 않는지 여부	▪우수 : 전처리실, 차단벽 설치 등으로 일반작업과 청결작업구역 구분 (1점) ▪보통 : 작업구역은 미 구분되나 작업대·세정대 등 분리사용 (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	▪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)	우수
	25. 검수장소및조리작업장소(작업대·가스대·국솥 등)의 조도 기준 준수 여부	▪우수 :검수장소540 Lux,조리장(작업대·가스대·국솥등) 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	▪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 : 배기휀 고장 또는 환기불량 (0점)	우수
	27.조리장 내 온도 및 습도를 적정하게 관리하는지 여부	▪우수 : 냉·난방기 또는 공기조화시설 등을 갖추어 조리장 온도 및 습도를 적정하게 관리함 (2점)	우수

구분	점 검 항 목	점검척도 및 평가결과 (□에 √표)	평점
시설관리		▪보통 : 조리장의 온·습도관리 보통 (1점) ▪미흡 : 조리장의 온·습도관리 미흡 (0점)	
	28.식품보관실은 적정하게 설치되어 있으며, 소모품보관실과 분리되어 있는지 여부	▪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 환풍기 또는 환기창이 설치되어 있는지 여부	▪우수 : 조리원 전용화장실이 있을 경우 청소와 관리상태가 양호하며, 출입문이 조리실에 바로 면하지 않고, 환풍기 또는 환기창이 설치됨 (1점) ▪보통 : 일부 기준 미흡 (0.5점) ▪미흡 : 모든 기준 미달 (0점)	보통
	30.조리장내 수세시설과 신발소독시설은 적정하게 설치되어 있고 올바르게 사용하는지 여부	▪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 씽크대 등은 배수관이 배수로와 직접 연결되어 바닥을 오염시키지 않도록 조치하고 있는지 여부	▪우수 : 모든 싱크대의 배수관이 배수로와 연결 및 관리상태 양호 (2점) ▪보통 : 일부 배수관이 배수로와 연결되지 않았거나 관리상태 미흡 (1점) ▪미흡 : 모든 기준 미달 (0점)	우수
	32.조리장, 식품보관실, 식당 등의 방충·방서설비 및 관리상태가 적정한지 여부	▪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	▪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)	우수
	34.냉동·냉장시설의 적정용량 확보 및 온도유지, 급식품 외 보관하는 것은 없는지 여부	▪우수 : 적정용량 확보, 온도유지, 온도계 설치, 급식품 외 보관하는 것 없음 (2점) ▪보통 : 일부 기준 미흡 (1점) ▪미흡 : 모든 기준 미달 (0점)	우수
개인위생	35.종사자의 개인위생 준수여부 및 건강상태 확인 후 적절히 조치하는지 여부	▪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	▪우수 : 종사자에 대한 정기적 교육 실시 (1점) ▪미흡 : 일부 교육 누락 및 미실시(0점)	우수

구분	점 검 항 목	점검척도 및 평가결과 (□에 √표)	평점
배식	37.배식 시 위생복장을 적정하게 착용하는지 여부	▪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	▪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	▪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	▪우수 : HA CCP 적용에 대한 자체분석 후 적절한 조치 (2점) ▪보통 : 자체분석은 실시, 적절한 조치 미흡(1점) ▪미흡 : 자체분석 및 개선조치 미이행 (0점)	우수
	41.CCP확인표를 전원이 올바로 이해하고, 담당자가 적절한 시기에 현장기록을 실시하고 있는지 여부	▪우수 : CCP 올바로 이해, 담당자 적절한 시기에 현장기록 철저 (2점) ▪보통 : CCP 올바로 이해, 담당자 미지정, 현장기록 미흡 (1점) ▪미흡 : CCP 현장기록 미이행 (0점)	우수
안 전관리	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 개선계획 미수립 (0점)	우수

⑶ 직전 위생·안전점검 지적사항 개선 여부 등 점검항목

◆ 배점 : 부적합 항목당 5~10점씩 감점

구분	점 검 항 목	평점	비고
위반.지적사항 이행 여부	1. 직전 점검 시 학교급식 법령 준수사항 항목 중 지적된 사항을 개선하였는지 여부	적합	
	2. 직전 점검 시 지도.권장 사항 항목 중 지적된 사항을 개선하였는지 여부	적합	
	3. 직전 점검 시 지도.권장 사항 항목 중 지적된 사항을 개선하지 않아 문서로 시정조치를 받은 이후에 개선하였는지 여부	적합	
	4. 식품위생관계법령 위반으로 과태료 등 행정처분을 받았는지 여부	적합	

구분	점 검 항 목	평점	비고
위반.지적 사항 이행 여부	5. 학교급식 식중독이 발생하였는지 여부	적합	