전북교육 2020-116

새롭게 빛나라 전북교육

# 2020 학교급식 기본방향

가고싶은 학교 행복한 교육공동체+

전라북도교육청

【인성건강과】

# 전북교육 기본방향

**교육 비전** 가고 싶은 학교 행복한 교육공동체+

**교육 지표** 자치와 협력으로 참된 민주시민 육성

# 전북 학교급식 추진방향

## 건강하고 행복한 교육급식

### 건강맞춤형 교육급식

- 건강지향적 영양관리 강화
- 영양교육 및 식생활지도 활성화
- 영양상담 프로그램 운영을 통한 맞춤형 영양관리

### 신뢰받는 안전급식

- 학교급식의 안전성 확보
- 학교급식 식중독 예방관리 강화
- 안전하고 우수한 식재료 사용
- 쾌적한 급식 환경 조성

### 소통·협력하는 어울림급식

- 현장지원 장학·컨설팅 운영
- 지역사회와 교육공동체의 소통·참여 활성화
- 유·초·중·고·특수학교 급식비 전면 지원

## 기본방향

◆ 학생건강 유지 및 증진을 통한 건강한 민주시민 육성

◆ 체계적인 영양교육과 식생활 지도를 통한 바람직한 식생활습관 형성 및 자기건강관리 능력 배양

◆ 소통과 협력으로 교육공동체가 함께하는 교육급식 운영 기반 구축

# 목 차

## Ⅰ. 학교급식 운영의 내실화


○ 운영원칙 ····· 4
○ 교육청 단위 학교급식 운영 활성화 ····· 4
○ 학교 단위 급식수요자 참여 확대 ····· 4
○ 학교급식비 집행관리 철저 ····· 5
○ 학교급식 업무위탁 등 운영방법 내실화 ····· 7
○ 학교급식 운영평가 및 표창 ····· 8


## Ⅱ. 학교급식 위생 · 안전관리 강화


○ 노후 급식시설 현대화 등 급식환경 개선 ····· 11
○ 학교급식 관련 시설에 대한 위생·안전 점검 철저 ····· 12
○ 식중독 감시·보고체계 확립 및 발생 후 대응 강화 ····· 13
○ 학교 식중독 의심환자 발생 시 업무처리 ····· 15
○ 급식종사자 개인위생 관리 및 관계자 교육 강화 ····· 17
○ 조리용구 미생물 검사 ····· 18
○ 식기세척제의 안전한 사용 및 관리 강화 ····· 19


## Ⅲ. 안전하고 우수한 식재료 사용


○ 식재료 품질관리기준 및 원산지 표시제 준수 ····· 23
○ 식재료 원산지, 품질등급 등 품질기준 심의 의무화 ····· 24
○ 식재료 구매 시 계약관계 법령준수 ····· 25
○ 전자조달시스템 이용 확대 및 분할 수의계약 금지 ····· 25
○ 인근 학교 간 또는 지역단위 공동구매 확산 ····· 25
○ 학교급식지원센터의 이용 ····· 26
○ 학교급식 식재료 공급업체 불공정행위 근절 ····· 27
○ 식재료 등 유해·하자물품 납품업체 제재조치 강화 ····· 27
○ 우수식재료 사용 확대 ····· 28
○ 학교급식 식재료의 품질 및 안전성 조사 방식 개선 ····· 28
○ 식재료 안전성 검사 ····· 29

# 목 차


## Ⅳ. 학교급식 영양관리 강화

○ 건강지향적이며 성장발달 단계에 적합한 영양관리 강화 ····· 33
○ 올바른 식사선택 능력 배양을 위한 학교급식 '영양표시제' 실시 강화 ····· 34
○ 「알레르기 유발식품 표시제」 시행 철저 ····· 34
○ 학교급식 나트륨 및 당류 줄이기 실천 ····· 35

## Ⅴ. 영양교육 · 식생활 지도 강화

○ 식품안전 및 영양·식생활 교육 강화 ····· 39
○ 현장중심 영양·식생활교육 연구활동 지원 ····· 40
○ 학교 영양상담 프로그램 운영 ····· 41
○ 음식물쓰레기 줄이기 교육 및 홍보 강화 ····· 41
○ 영양교사 배치 및 연수 프로그램 운영 ····· 42
○ 학교급식 관련 교직원 연수 및 생활교육 ····· 42
○ 지역사회 연계 교육 프로그램 운영 ····· 42

## Ⅵ. 학교급식 행정지원 강화

○ 과학적인 급식관리 기술지원 체제 구축 ····· 45
○ 학교급식 담당조직 및 행정인력 보강 ····· 45
○ 학교급식 종사자 처우 및 근무여건 개선 ····· 46
○ 학교급식 인력관리 ····· 47
○ 공동조리 운영관리 ····· 47
○ 학교급식 운영개선 및 연구활동 지원 ····· 48

□ 보고사항 ····· 51
□ 참고자료 ····· 71

# Ⅰ. 학교급식 운영의 내실화


**1. 기본방침**

**2. 현황**

**3. 추진방향**

가. 운영원칙

나. 교육청 단위 학교급식위원회 운영 활성화

다. 학교 단위 급식수요자 참여 확대

라. 학교급식비 집행관리 철저

마. 학교급식 업무위탁 등 운영방법의 내실화

바. 학교급식 운영평가 및 표창

# 1. 기본방침

○ 학교급식 식재료 구매와 영양관리 철저 등 급식운영 관리의 내실화

○ 수요자 참여 확대 및 열린 급식 운영으로 급식 만족도 향상

# 2. 현 황

○ 2019년「학교급식법」개정 내용

- 자치단체장(기초자치단체장 포함)의 급식 경비 지원 대상에 수산물 명시(「학교급식법」제8조제4항, '19.7.24.시행)
- 학생들에게 안전하고 질 높은 급식 제공을 위해 학교급식의 대상에 '대안학교' 추가(「학교급식법」제4조제2호의2, '20.12.11.시행)

○ 학교급식 운영 현황

2020. 3. 1.기준

| 구분 | 전체 학교수 | 급식학교수 | | | | | | | | | 비급식 학교수 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 직영급식 | | | | 위탁급식 | | | | 총계 (%) | |
| | | 단독 조리 | 공동 조리 | 비조리 | 소계 (%) | 단독 조리 | 공동 조리 | 비조리 | 소계 (%) | | |
| 초 | 421 | 220 | 117 | 82 | 419 (99.5) | | | | 0 (0.0) | 419 (99.5) | 2 (0.5) |
| 중 | 210 | 83 | 8 | 119 | 210 (100.0) | | | | 0 (0.0) | 210 (100.0) | |
| 고 | 133 | 84 | 34 | 14 | 132 (99.2) | 1 | | | 1 (0.8) | 133 (100.0) | |
| 특수 | 10 | 9 | 0 | 1 | 10 (100.0) | | | | 0 | 10 (100.0) | |
| 계 (%) | 774 | 396 (51.2) | 159 (20.5) | 216 (27.9) | 771 (99.6) | 1 (0.1) | 0 (0.0) | 0 (0.0) | 1 (0.1) | 772 (99.7) | 2 (0.3) |

※ 분교 5교 : 전체 학교수 미포함

# 3. 추진방향

## 가. 운영원칙

○ 「학교급식법시행령」 제2조의 규정에 따라 운영방식, 급식대상, 영양기준, 품질기준, 완제품 사용 승인 등 학교급식운영에 관하여 중요하다고 인정하는 사항에 대하여 학교운영위원회 심의(자문)를 거쳐 학교장이 결정

- 학교급식은 재학생을 대상으로 실시

※ 병설(단설)유치원 및 교직원의 급식여부는 학교운영위원회 심의(자문) 후 실시

○ 학교급식으로 제공되는 식품은 학교급식시설의 조리실에서 조리하여 제공

○ 급식관련 업무 및 장부 작성 시 교육행정정보시스템(NEIS) 의무 사용

○ 영양교사 및 영양사 부재 시 위생·안전관리책임자 지정 운영

○ 학교급식 시설은 위생·안전을 우선시하여 교내·외 각종 행사 시 급식시설의 사용을 금하며, 외부인에게 학교급식을 상시 제공하거나 교직원의 별도 식단 및 추가 메뉴 제공 금지

○ 학교장은 매 학년도 전까지 학교운영위원회의 심의(자문)를 거쳐 당해 학년도 학교급식 운영계획을 수립(「학교급식법시행령」 제4조)

## 나. 교육청 단위 학교급식위원회 운영 활성화

○ 전라북도교육청 '학교급식위원회' 설치 및 운영의 활성화

-「학교급식법 시행령」제5조에 따라 위원장(부교육감) 등 15인 이내로 구성

- 학교급식에 관한 계획 및 급식경비 지원 등에 관한 심의기능 수행

○ 지자체 등 관계기관 간 협업체계 구축

- 지자체가 주관하는 학교급식지원 및 식중독 예방관리 등 식품안전시책 추진 방향과 연계하여 관계기관 간 협업체계 강화

## 다. 학교 단위 급식수요자 참여 확대

○ 학교급식 소위원회 구성·운영 의무화

- 각급 학교는 학교운영위원회에 '급식소위원회' 의무설치 등을 통해 학부모 참여 보장

및 운영 활성화(「전라북도도립학교운영위원회 설치·운영에 관한 조례」 제16조제1항)

- 공동조리교에서는 비조리교와 공동으로 설치·운영

※ 학년 초 급식운영계획 수립 시 조리교, 비조리교의 학사일정(체육대회, 현장학습, 방학 등)협의

- 급식소위원회에 영양교사 및 영양사 등을 간사로 참여('05.12월, 국가청렴위 권고)
- 학교 단위 '급식모니터'는 '급식소위원회'와 연계(통합)하는 등 효율적으로 운영하고, 희망하는 학부모를 대상으로 '모니터요원 인력풀'을 구성·활용

※ 안전한 학교급식 제공을 위해 단위 학교의 학부모가 참여하는 '급식모니터' 활동 운영

○ 열린 학교급식 운영

- 학교 인터넷 홈페이지에 쌍방향 의사소통이 가능한 '급식게시판' 운영 및 '학교급식 만족도 조사(학교별 연 1회 이상)' 등을 통해 학생과 학부모의 급식에 대한 의견을 수렴하고 급식개선에 적극 반영

※ 단위학교에서 활용할 수 있는 만족도 평가지표(항목) 예시자료 보급('18.3)

※ 급식정책 의견 수렴 등을 위해 국가차원의 학교급식 정책모니터단 운영('16년~)

- 급식의 질 향상을 위해 매 학기말 기준 '급식비(무상급식비, 수익자부담경비) 중 식품비 사용비율' 및 매 학년도말 기준 '급식 실시현황' 공개
- 학교별로 '학교급식의 날' 또는 '학교급식 공개의 날'을 운영하여 급식과정 참관 및 시식회 등을 개최하여 학교급식에 대한 이해증진과 참여 유도

※ 학교급식 대국민 홍보사이트 "학교급식 정보마당" 구축·운영(www.sfic.go.kr, '20.3월 예정)

- 학생에 제공되는 실제 급식사진 등을 학교 홈페이지에 게시하는 등 급식현장의 다양한 정보를 학생·학부모에게 제공 노력

## 라. 학교급식비 집행관리 철저

○ 학교급식경비 부담원칙(「학교급식법」 제8조, 동법 시행령 제9조)

| 구 성 | 급식시설·설비비 | 식품비 | 급 식 운 영 비 | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | 급식시설·설비의 유지비 | 종사자인건비 | 연료비,소모품비등 경비 |
| 부담주체 | · 학교설립·경영자<br>· 국가 또는 지방자치단체 | 보호자 부담원칙 | · 학교설립·경영자 부담원칙 (표준학교운영비) | · 학교설립·경영자 부담원칙<br>· 보호자부담가능 | · 학교설립·경영자 부담원칙<br>· 보호자부담가능 |

※ 급식시설·설비 : 배관 등에 연결되어 조리실에 설치하는 밥솥, 국솥, 가스테이블, 조명, 환기장치 등의 설비·기기 등을 비롯하여, 매뉴얼(취급설명서) 등을 갖춘 냉장고, 야채절단기와 같은 기계 등

※ 급식시설·설비의 유지비 : 급식용승강기의 유지보수비나 식기세척기 및 냉장고의 부품 수리비, 압력용기 안전변 교체비용 등과 같이 급식시설·설비를 유지 관리 하는데 소요되는 관련 경비

○ 급식비(무상급식비, 수익자부담경비)의 목적 외 사용 금지

- 「학교회계 예산편성 기본지침」에 따라 이·전용 제한

○ 급식경비 이외에 급식시설 · 설비와 기구 등에 대한 개 · 보수 사유가 발생할 경우 학교급식에 차질이 없도록 하고, 학교기본운영비에 예산을 확보하여 적정하게 집행

○ 공동조리교의 경우 조리교는 비조리교 학생수까지 포함시킨 급식인원을 기준으로 조리종사원을 채용하고 부담경비는 공동 부담

○ 공동조리교의 경우 각 학교별 학생수 적용에 의한 급식비 단가 인상

○ 학부모부담금을 포함한 급식예산 편성비율 중 식품비는 63~70%이상을 기준으로 하되, 학생수에 따라 탄력적으로 적용하여 합리적인 예산편성

○ 소규모 학교의 경우 학교기본운영비에서 급식비를 추가 편성하여 지원 가능

○ 급식관련 기부 요구자, 금품·향응 제공자와 제공 받은 자 모두 엄중 처벌

- 급식비리 관련 민원 발생학교와 학교급식 운영평가 시 급식운영상 문제가 있다고 판단되는 학교는 조사 후 처리

○ 식생활관 입구에 카드식별기 설치 금지【인성건강과-17132, 2015.06.25.】

○ 교직원 급식비는 학생급식비에 기타지원금(친환경농산물(쌀포함) 지원금 등)을 포함하여 징수

○ 식재료 물품대금 카드결제 지양 및 납품업체에 부담 전가 금지

- 학교에서 식재료 대금을 카드로 결제(지급)할 경우 수수료가 납품업체에 부과되어, 이는 식재료의 질 저하로 이어지므로 카드 결제 지양

- 일부학생 급식비 연체로 인해 발생되는 부족액을 식재료 납품업체에 전가하는 사례 금지(행자부 규제개혁 건의과제, '14.10월)

○ 학교급식비 징수 및 반납에 관한 사항은 「전라북도 공립학교회계 규칙」 및 「사학기관 재무·회계규칙」을 준용

- 수익자부담 급식비 반납은 급식일수가 연속 5일 이상인 경우 해당일수에 대하여 반납결의 조치 ⇒ 학교운영위원 심의(자문) (단, 식품구매를 위한 품의 전에 사전 통보가 된 경우는 5일 미만이라도 반납)

- 급식비는 식품구매 전에 징수 대상인원에 대하여 사전 징수 결정

※ 예) 급식실시 후 급식일수 일괄조사를 통한 후징수 금지

○ 학교급식 폐식용유 매각관리 철저

- 폐식용유를 처분할 경우 「폐기물관리법」에 의거 시·군·구에 신고를 필한 업체와 계약하여 매각하되, 지정정보처리장치 등을 통해 연간 단가 견적에 의한 매각관리 적극 권장

※ 유통기한 초과 식용유나 산패식용유 또는 산가측정 결과 2.5이상인 식용유는 학교급식 조리에 재사용 금지

※ 폐식용유 매각 금액은 학교회계로 편입시켜 투명하게 관리하고, 가급적 학교 식생활관 산재사고 예방을 위한 안전보건용품 구입 등에 사용

## 마. 학교급식 업무위탁 등 운영방법의 내실화

○ 2006. 7월 「학교급식법」 전부 개정으로 급식 운영 및 안전관리체제 개선

- 직영급식 원칙, 식재료 품질관리기준 마련, 급식운영 평가제 도입 등

○ 위탁업체는 계약 시(또는 매년) 학교장과 협의하여 '학교급식 운영 세부계획'을 수립하고, 학교운영위원회의 심의(자문)를 거쳐 확정된 세부계획은 철저히 이행

※ 수업일의 점심시간에 제공되는 학교급식을 제외한 학교급식에 대해서도「학교급식법」제15조제1항에 따른 학교급식 직영원칙 적용(법제처, '15.8.21)

○ 급식 품질과 안전성을 높일 수 있도록 위탁급식 운영관리의 투명성 확보와 급식 만족도 향상 방안 강구

○ 계약기간 만료시기 도래 및 직영전환 추진을 위한 과도기의 급식운영 소홀과 이윤 추구 등으로 인한 급식의 질 저하 방지

○ 위탁급식 학교도 교육행정정보시스템(NEIS)의 '급식시스템' 사용 의무화

○ 식재료 원산지에 대한 학교운영위원회 심의(자문) 및 원산지 표시제 등 이행 철저

○ 급식시설 개선 공사, 위생·안전 사고 등으로 위탁급식을 추진할 경우 학교운영위원회 심의(반드시 관할 교육지원청 승인)

## 바. 학교급식 운영평가 및 표창

○ 학교급식 운영평가 실시(「학교급식법」 제18조)

- 급식운영의 내실화와 품질향상 등을 위하여 학교급식 운영평가 점검표 및 점검항목에 따라 2학기 중 평가 실시

○ 급식운영 우수교 및 유공자 표창

- 학교급식 운영평가 결과 우수교 및 유공자 등에 대하여 표창 실시

# Ⅱ. 학교급식 위생 · 안전관리 강화

**1. 기본방침**

**2. 현황**

**3. 추진방향**

가. 노후 급식시설 현대화 등 급식환경 개선

나. 학교급식 관련 시설에 대한 위생·안전 점검 철저

다. 식중독 감시·보고체계 확립 및 발생 후 대응 강화

라. 학교 식중독 의심환자 발생 시 업무처리

마. 급식종사자 개인위생 관리 및 관계자 교육 강화

바. 조리용구 미생물 검사 실시

사. 식기세척제의 안전한 사용 및 관리 강화

# 1. 기본방침

○ 대량의 식재료를 위생적이고 안전하게 조리·제공할 수 있는 급식환경 조성

○ 학교급식 관계자의 위생관리 수준 향상을 통한 식중독 발생 예방

# 2. 현 황

○ 학교급식 원인으로 추정되는 식중독이 발생한 학교수는 '17년까지 감소하다 '18년부터 다시 증가, 학생수는 증감 반복

- 주요 원인균은 병원성대장균(13건, 29.5%), 노로바이러스(10건, 22.5%)이며, 여름철은 병원성대장균, 봄·겨울은 노로바이러스가 주로 발생('18년 현황 기준)

- 노로바이러스 감염(의심) 식중독 건수 및 피해학생 지속 증가

※ ('16) 6건 163명 → ('17) 6건 401명 → ('18) 10건 549명 → ('19.12월 잠정) 19건 768명

○ 식기세척제 성분(수산화나트륨) 안전성 확보 대책 지적('13년 감사원, 17년 국정감사)

# 3. 추진방향

## 가. 노후 급식시설 현대화 등 급식환경 개선

○ 방학 기간을 이용한 관내 학교의 급식시설·기구 점검을 실시하고, 필요한 부분에 대해 신학기 시작 전 개·보수 완료 조치

- 학교별 급식시설·설비 및 기구 노후도, 작업 공간 구획 여부, 조리실 적정 온도유지 여부 등을 면밀히 파악 후 개선

○ 10년 이상 경과된 노후된 급식시설을 대상으로 학교별 급식여건 및 노후도 등을 고려하여 이에 해당하는 급식시설을 대상으로 5개년 중기계획(2018~2022년)에 따라 연차적 개선

- 교차오염 방지를 위한 전처리실, 조리실 등 작업공간 구획, 현대적 급식기구 확충 등
- HACCP 시스템 운영에 적합한 급식시설·설비를 갖추고, 고온다습한 조리실 여건 개선을 위해 이미 설치된 냉방기(에어컨 등) 상태 확인 및 개선, 공조장치 및 전기식 기구(인덕션 등) 설치 확대 등

○ 급식시설 개선 공사는 방학 기간(여름방학 권장)에 집중적으로 추진

- 급식시설 현대화 등 공사로 인해 대체식(도시락 등)을 제공하는 경우 자치단체에 반드시 관련업체 사전 특별점검 요청
- 학기 중 급식중단으로 인한 학부모 도시락 준비 등 불편 최소화
- 효율적인 사업 추진을 위해 필요시 '학교급식 시설개선 협의회' 구성·운영

### 나. 학교급식 관련 시설에 대한 위생·안전 점검 철저

○ 모든 학교를 대상으로 연2회(학기별 1회) 위생·안전 점검을 실시하고, 평가결과는 학교 및 교육(지원)청 홈페이지를 통해 공개

- 2학기 점검은 1학기 점검에서 지적된 사항 등에 대한 개선여부를 확인하고, 평가 등급이 낮은 학교에 대해서는 전문가를 활용한 컨설팅 지원

※ 지적사항 발견→시정명령(서면)→ 차기 점검시 지적사항에 대한 개선여부 확인 및 미이행시 징계(「학교급식법」 제22조)

○ 각급 학교에서 다빈도로 사용하거나 지난해 식중독 발생의 원인으로 추정되었던 종류의 비조리제품(완제품) 제조·가공 시설에 대한 특별점검 실시

- 교육(지원)청 주관 점검결과 지적사항은 관계기관에 처분을 요청하는 등 식재료 공급업체 등 급식관련 시설 점검결과 관계법령 위반자 처분 강화

※ 식약처 주관, 연 2회 개학기(2~3월, 8~9월) 등 특별점검 실시

○ 교육지원청 단위 '학교급식점검단' 운영 내실화, 점검활동 참여 가능한 학부모 등 민간인 및 유관기관 관계자를 2/3이상 위촉

※ 점검단은 10명 내외로 구성, 명예식품위생감시원증 소지자 우선, 점검요령 연수 등을 통해 실효성 제고, 소정의 점검수당 지급 등 인센티브 제공

## 다. 식중독 감시·보고체계 확립 및 발생 후 대응 강화

○ 각급 학교는 매일 결석·조퇴·지각 학생수 및 원인 등을 파악하여 집단환자 발생여부를 파악하고, 주요증상을 평소와 비교하여 집단환자 발생여부 모니터링

- 학교장은 동일한 원인으로 식중독 유사증세 환자가 2인 이상 동시 발생한 경우 인지 즉시 관할 교육청과 시·군·구(보건소)에 신고하고, 초동단계 신속 대응조치 강구

○ 시도교육청에서는 식중독 (의심)환자 집단발생 인지 즉시 교육부에 유선 등으로 보고하고, 역학조사 등에 적극 참여하여 원인 및 오염경로 규명 노력

- 특히 노로바이러스가 원인으로 추정되는 경우 감염자·접촉자에 대한 관리 및 감염자의 구토물·분변 등 환경인자 및 생활시설 관리 철저

※ 교육(지원)청 담당자는 중간 검사결과 검토 및 최종 결과보고서 작성 등에 적극적으로 참여할 수 있도록 보건당국과 협업체계를 구축하고, 보건당국으로부터 역학조사 결과보고서를 제공받아 식중독예방 및 재발방지 업무에 활용

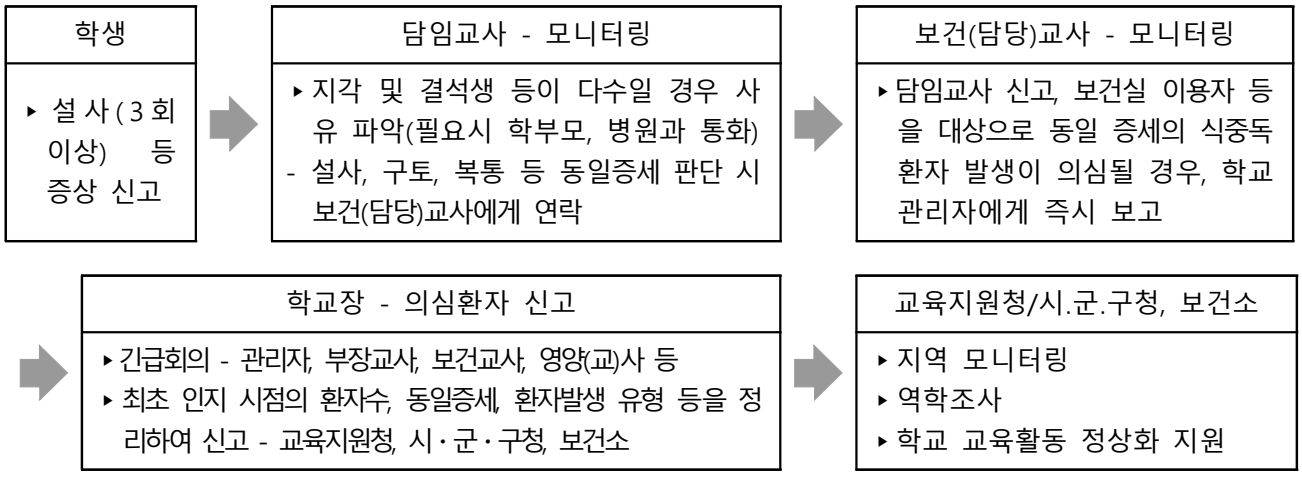
○ 학교별로 충분한 용량과 기능을 갖춘 보존식 전용 냉동고를 구비하고, 역학조사기관에 보존식 인계시 수거증을 받고 인계

※ 보존식은 100g 이상 담을 수 있는 용기에 채워서 보관(-18℃에서 144시간)

○ 역학조사 결과를 토대로 식중독 발생원인에 따라 관련업체 제재 및 원인제공자, 관리자 등에 대한 제재조치를 강구하여 위생관리에 대한 책무성과 경각심 제고

○ 학교 내 집단 환자 감시체계 구축·운영

【학교 집단 환자 감시체계】

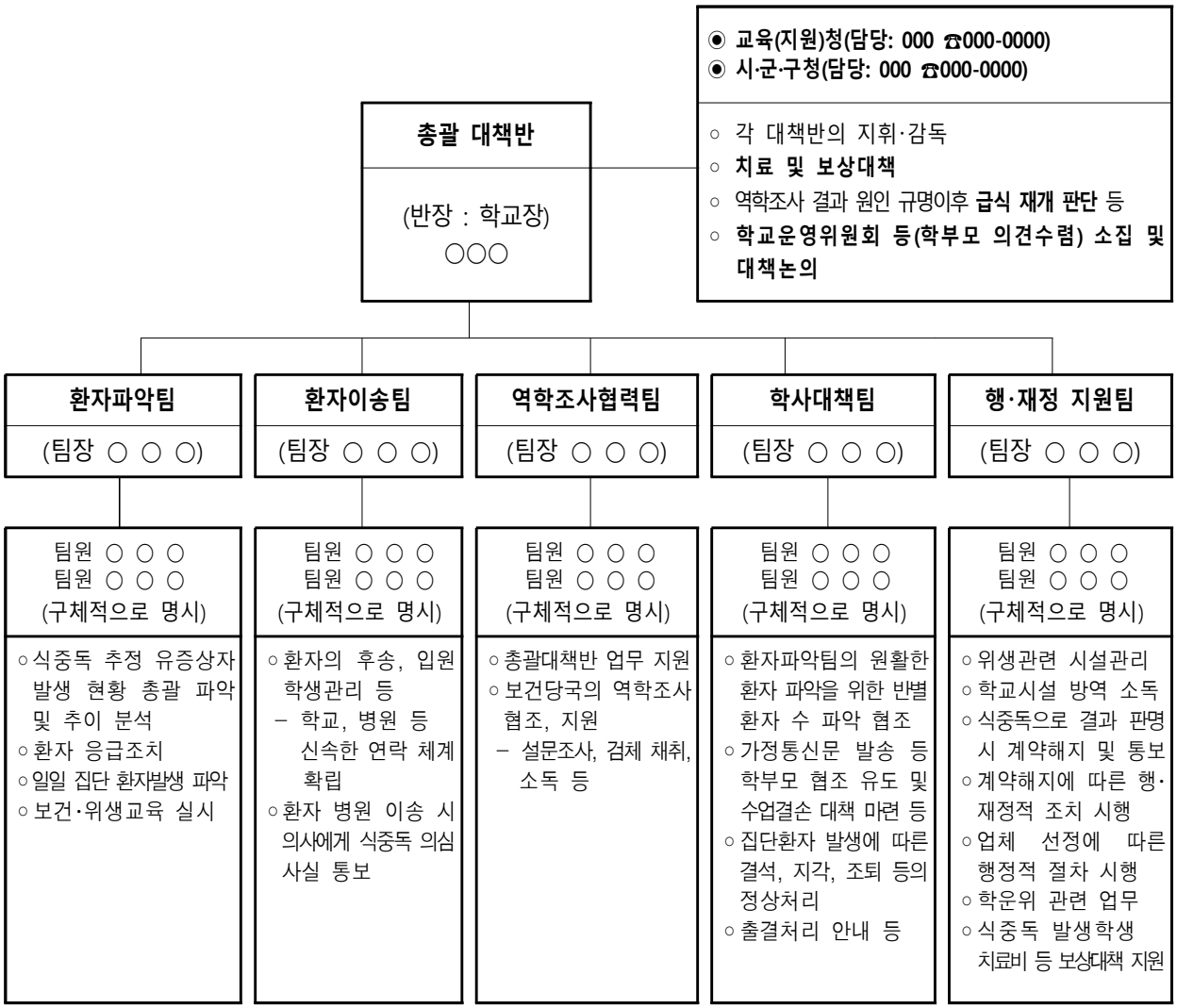



- 식중독 모의훈련 실시 권장《부록 1》

· 의심환자 발생 시 신속 대응 및 대처능력 함양

○ 식중독 비상대책반 구성 후 담당자 임무 숙지 및 확인 철저

【학교 식중독 비상대책반 편성 및 운영(예시) 】




※ 학교사정에 따라 업무분장 변경 가능, 특정 교직원에게 업무가 과중되지 않도록 조치

※ 보고자 지정 및 보고사항(발생 보고·신고, 일일환자 발생보고, 종결보고) 철저

○ 학교급식 이외 식중독 사고 예방관리 철저

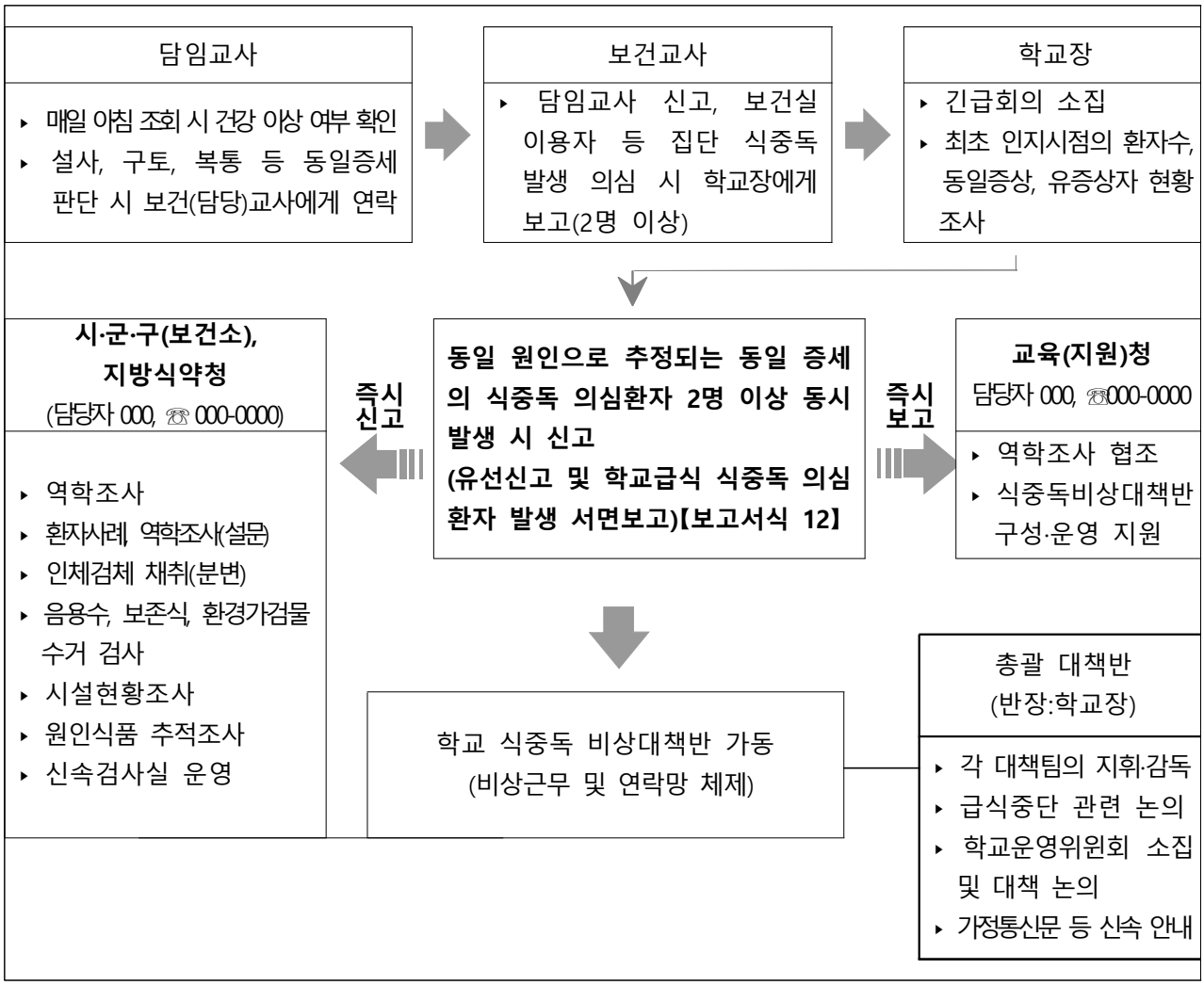
- 학교장 허락 없이 학부모 등이 임의로 간식 제공 사례 금지

※ 불가피하게 외부음식 반입할 경우는 반드시 “보존식 관리 요령”에 의거 보존 관리 철저

- 현장체험 및 수련회, 수학여행 등 교육활동 수행과정에서 수련시설을 이용할 경우 사전에 관할 시·군에 일정을 통보하고 위생·안전점검 요청(공문 발송)

## 라. 학교 식중독 의심환자 발생 시 업무처리【참고 12】

### 【의심환자 발생 해당일 업무처리】



## 【의심환자 발생 다음날 이후 업무처리】

식중독비상대책반 가동

**환자발생현황보고**
- 유증상자 지속 모니터링
- 환자 완치일 까지 매일 보고

**교내 방역 실시**
- 식생활관 및 교사 내 전체 방역 실시

**학생개인위생지도**
- 손 씻기, 물 끓여 먹기 등 학생 위생교육 강화
- 가정통신문 발송

**기타 위생관리 강화**
- 외부 음식 반입금지 등 위생취약분야 관리 철저

**역학조사 결과 통보**
- 소요기간
- 검체검사: 5~7일
- 최종 역학조사결과: 1개월 내외
- 역학조사기관→학교

**학교 식중독 원인조사 결과 보고【보고서식 12】**
- 시기: 환자 발생일로부터 1개월 이내
- 내용: 역학조사 결과 통보 내용 등
- 보고체계: 학교→관할 교육지원청

※ 역학 조사 결과 보고서의 수신이 1개월 이상일 경우는 수신 후 보고

**급식 재개**
- 역학조사기관등과 협의하여 결정
- 가정통신문 발송
- 조리장 소독 등 급식 재개 준비 철저
- 교육 등 위생관리 철저

**식중독 발병학생 치료비 등 보상**
- 역학조사 결과 및 학교급식 관련 계약 내용에 따라 치료 및 보상대책 마련
- 식재료나 위탁급식이 식중독 원인인 경우, 납품업체나 위탁급식업체가 보상하고 그 외는 반드시 학교안전공제회 통보하여 치료비 보상

**사고발생 원인에 따른 조치**
- 역학조사 결과 등에 의거 책임규명, 원인제공자에 대한 조치 (학교급식 위생사고 발생 시 처분기준-전라북도교육청, 2017.12.29., 일부개정)
- 학교급식 식중독으로 판명 시 관련자 처분 및 업체 계약 해지 등 후속조치(과태료 납부, 계약보증금 징구, 업체선정 및 계약 등)

종 결

## 마. 급식종사자 개인위생 관리 및 관계자 교육 강화

○ 영양교사 및 영양사는 매일 조리작업 전 조리종사자의 건강상태를 확인하여, 건강에 이상 징후가 있는 사람은 적절한 조치* 후 조리작업 참여 조치

* (예) 손에 상처가 있는 사람은 소독 등 적절한 치료 후 교차오염이 발생하지 않도록 조치하며, 복통, 구토, 설사 등 식중독의심증상이 있는 사람은 의사의 진단을 받도록 함

- 학교급식종사자는 6개월마다 1회 이상(폐결핵은 연 1회) 건강진단 실시하고, 영양교사 및 영양사는 개인별 건강진단 결과를 기록하여 관리

※ 다음 검진일은 「식품위생분야 종사자의 건강진단 규칙」을 준용하여 건강진단을 받은 날을 기준으로 결정(예: 이번 검진일이 '19년12월1일이라면, 다음 검진은 '20년6월1일까지 실시)

○ 교육(지원)청은 학교장, 영양교사 및 영양사, 조리종사자, 급식점검단, 식재료 납품업자 등 급식 관계자 대상 위생교육 실시하고, 학교에서 활용 가능한 교육자료 보급

- 영양교사 및 영양사는 학생, 교직원(조리종사자 포함), 학부모 등 대상에 맞는 내용으로 구성된 체계적인 교육프로그램을 마련하여 교육 실시

○ 학교단위 교육(연수)

| 대 상 | | 횟 수 | 방 법 | 비 고 |
|---|---|---|---|---|
| 조리종사자 교육 | | 월 1회 이상 | 직접교육 | ※ 안전교육 실시<br>(월 2시간 이상 권장) |
| 학생 교육 | | 월 1회 이상 | 직접교육 또는 가정통신문,<br>게시판, 방송교육 등 | |
| 교직원 연수 | | 연 1회 이상 | 직접교육 또는 유인물<br>식중독 모의훈련 등 | |
| 학부모 교육 | 일반 | 월 1회 이상 | 학부모 총회, 가정통신문 등 | |
| | 급식 활동 학부모<br>(급식 모니터요원,<br>급식소위원 등) | 연 1회 이상 | 직접교육, 유인물 등 | |
| 납품업체 교육 | | 업체 변경 시 | 직접교육 또는 유인물,<br>게시물, 특수계약조건 고시 등 | |

○ 교육(지원)청 단위 교육(연수)

| 대 상 | 횟 수 | 방 법 | 비 고 |
|---|---|---|---|
| 영양(교)사 교육 | 학기별 1회 이상 | 직접교육, 현장견학 등 | |
| 조리종사자 교육 | 연 1~2회 | 직접교육, 현장견학,<br>사례중심 교육 등 | |
| 교직원 연수<br>(학교장, 교감, 행정실장 등) | 필요시 | 직접교육, 현장견학 등 | 교육연수원<br>연계교육 등 |
| 식재료 납품업체(대표자) 교육 | 연 1회 이상 | 직접교육<br>(청렴 및 건전성 교육 포함) | |
| 급식 업무 담당자 | 연 1회 이상 | 전문연수 | |
| 급식점검단 교육 | 연 2회 이상 | 직접교육, 평가회(사례발표) | |

○ 식재료 납품업체(대표자) 대상 식품위생 및 건전성 교육 실시

- 식재료의 생산・유통・운반과정의 위생관리 강화

· 오염된 식재료가 학교에 납품되었을 경우 식중독 사고와 직결되므로 교육(지원)청 차원의 납품업체(대표자) 교육으로 위생수준 및 인식 제고

- 식재료 납품업체(대표자)의 건전성 및 책임의식 강화

· 불량 식재료가 학교급식에 납품되는 사례를 방지하기 위해 식재료 납품업체(대표자) 식품위생 교육과 더불어 건전성과 책임의식 고취를 위한 교육 필요

### 바. 조리용구 미생물 검사

○ 검사대상 : 조리용(조리실을 갖춘 모든 급식학교)

○ 검사항목(정기검사)

- 행주(사용 중인 것은 제외) : 대장균

- 칼・도마 및 식기류(사용 중인 것은 제외) : 살모넬라, 대장균

○ 검사비용 : 금166,600원('19.7.1.부터 시행)

※ 도교육청 예산으로 일괄 편성하여 의뢰 및 송금

○ 검사횟수 : 연 1회 이상

○ 분석기관 : 도 보건환경연구원 등 공인검사기관

○ 미생물검사의 신뢰성 확보를 위해 학교 급식담당자 입회하에 교육청의 담당공무원이 시료 채취

## 바. 식기세척제의 안전한 사용 및 관리 강화

○ 식기 등 급식기구 세척에 사용하는 세척제 및 헹굼보조제는 「위생용품의 규격 및 기준」(식품의약품안전처고시 제2019-115호)의 기준 준수

- 세척제 및 헹굼보조제는 용법에 맞게 사용하며, 식기 등 급식기구에 세척제가 잔류되지 않도록 음용에 적합한 물로 반드시 헹굼 작업 실시

○ 세척제 구매 시 원료 및 표시사항 확인을 철저히 하고, 원재료 미 표시 등 부적합 제품 납품 시 관할 시·군·구에 신고

- 수산화나트륨(NaOH) 및 이를 5% 이상 함유한 혼합물은 「화학물질관리법」 등*에 따른 '유독물질'로 식기세척제로 사용 불가

  *「화학물질관리법」 제2조제2호 및 같은 법 시행령 제2조, 환경부 고시「유독물질 및 제한물질·금지물질의 지정」제3조 [별표 1]

○ 월 1회 이상 세척제 잔류여부 확인검사 후 CP2 기록지 하단에 기록하고, 확인검사 시 시약이 묻은 식기 등 급식기구는 다시 위생적으로 세척·소독

  ※ PH 시험지법 또는 페놀프탈레인 용액(알칼리에서 붉은 색으로 변하는 지시약으로 일반적으로 세척제 잔류여부 검사에 사용됨)으로 검사

- PH시험지 등 검사시약은 안전한 장소에 보관하되, 검사담당자 대상으로 보관 및 취급요령 등에 대한 교육실시(물질안전보건자료<MSDS> 비치 등)

  ※ PH 시험지법 등 잔류여부 확인검사 권장지침 : 학생건강안전과-8745('11.12.12) 참조

○ 식기세척기는 가급적 헹굼 기능이 강한 2탱크형 이상을 설치, 도어형 또는 1탱크형 사용학교는 특히 헹굼 작업 강화 등 개선방안 강구

# Ⅲ. 안전하고 우수한 식재료 사용


1. 기본방침

2. 현황

3. 추진방향

가. 식재료 품질관리기준 및 원산지 표시제 준수

나. 식재료 원산지, 품질등급 등 품질기준 심의 의무화

다. 식재료 구매 시 계약관계 법령준수

라. 전자조달시스템 이용 확대 및 분할 수의계약 금지

마. 인근 학교 간 또는 지역단위 공동구매 확산

바. 학교급식지원센터의 이용

사. 학교급식 식재료 공급업체 불공정행위 근절

아. 식재료 등 유해·하자물품 납품업체 제재조치 강화

자. 우수 식재료 사용 확대

차. 학교급식 식재료의 품질 및 안전성 조사 방식 개선

카. 식재료 안전성 검사

# 1. 기본방침

○ 식재료 원산지 표시 및 심의기능 강화로 학교급식 불안감 해소

○ 안전하고 우수한 식재료 사용으로 급식의 질 향상 및 만족도 제고

# 2. 현 황

○ 학교급식 공급체계 개선 및 안전관리 강화 매뉴얼 개발·보급('14.9월)

※ 학교급식 식재료 납품관리 매뉴얼, 학교급식 식재료 공동구매 매뉴얼 등

○ 나이스(NEIS) 급식시스템에 식재료 표준체계(분류체계+공통코드) 도입으로 우수식재료 사용기반 마련(~'19년)

○ 학교급식 식재료에 대한 관련기관*의 가격정보 및 물가동향 등을 참고할 수 있도록 식재료 시장가격 정보시스템 구축** 및 운영('20.3월 예정)

* 한국농수산식품유통공사(aT) 농산물유통정보(KAMIS), 축산물품질평가원 육류정보 등

** 학교급식 식재료 가격정보 사이트 운영(www.sfpi.or.kr, '20.3월 예정)

○ 원산지 표시대상 수산물에 '다랑어, 아귀 및 주꾸미'를 추가(「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 시행령」 제3조제5항제8호, '20.4.30.시행)

# 3. 추진방향

## 가. 식재료 품질관리기준 및 원산지 표시제 준수

○ 학교급식 식재료 품질관리기준 준수

- 「학교급식법 시행규칙」 제4조제1항 관련 별표 2에서 규정한 "학교급식 식재료의 품질관리기준"에 부합되는 식재료 선정 및 구매, 검수 후 사【참고 4】(단, 쇠고기 육질등급 2등급 이상의 한우 및 육우 사용)

- 김치 완제품은 HACCP 적용업소 생산제품 사용을 의무화하고, 상수도 사용 업체 또는 지하수 살균·소독장치 등을 통해 살균·소독된 물을 사용하는 업체 권장

※ 병원성 대장균 오염이 우려되는 시기(8~9월)에는 숙성(pH 4.3 정도)된 김치류 제공 권장

○ 학교급식 식재료 원산지 표시제 준수

- (표시대상) 농축산물(9개), 수산물(12개)

| 품목 | **표시대상**(원산지표시법 제5조, 시행령 제3조) |
|---|---|
| 농축산물 | 축산물(쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소고기<유산양 포함>) 및 그 가공품, 배추김치(배추김치가공품 포함) 중 배추와 고춧가루, 쌀(밥, 죽, 누룽지), 콩(두부류<가공두부, 유바는 제외>), 콩국수, 콩비지) |
| 수산물 | 수산물(넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 고등어, 갈치, 명태<황태, 북어 등 건조한 것은 제외>, 참조기 오징어, 꽃게) 및 그 가공품 |

※ 미표시 및 거짓으로 표시한 경우 과태료, 과징금 등 부과대상임

※ 2020년 4월 30일부터 수산물 표시대상에 '다랑어, 아귀 및 주꾸미' 추가

※ (농축산물) 농산물품질관리원(www.naqs.go.kr) - [원산지표시종합안내] 참조
(수산물) 수산물품질관리원(www.nfqs.go.kr) - [원산지표시] 참조

<안내 QR코드>

- (표시방법) NEIS 급식시스템 출력기능 활용, 원산지가 표시된 월간 식단표는 가정에 통보하고 홈페이지에 공개, 주간 식단표는 식사장소(식당 또는 교실) 등에 게시

○ 쇠고기 등 축산물등급판정 확인서 위·변조 대응 노력

- 학교에서 축산물품질평가원의 '축산물검수 안심서비스' 활용을 의무화하여 위·변조 의심업체는 즉시 거래를 중지하고 관할 경찰서에 수사의뢰

※ 축산물검수 안심서비스 운영 : 축산물품질평가원(www.ekape.or.kr)

※ IT 기술 활용 축산물 검수 시스템(앱) 구축·적용 추진('18년~, 시범사업 추진 중)

○ 교육지원청은 국립농산물품질관리원 및 국립수산물품질관리원 등과 협의하여 영양교사 및 영양사, 조리사 등에 대한 식재료 검수요령 교육 실시

## 나. 식재료 원산지, 품질등급 등 품질기준 심의 의무화

○ 식재료 원산지 등 구체적인 품질기준, 학교운영위원회 심의(자문) 의무화

- 농·수·축산물 등 주요 식재료의 원산지와 품질등급은 학교운영위원회 심의(자문)를 거쳐 학교장이 결정(「학교급식법 시행령」 제2조)

※ 일본 방사능 누출사고 등으로 수입산 식재료에 대한 학부모 불안감 해소

○ 식재료 구매 시 원산지, 품질등급 등 품질기준 명시 및 검수 철저

- 식재료 구매요구서에 반드시 원산지, 품질등급 등 품질기준을 명시토록 하고, 영양교사 및 영양사가 학교관계자와 학부모 등 참여하에 복수 대면검수 실시

### 다. 식재료 구매 시 계약관계 법령준수

○ 지방계약법 및 행정자치부 예규「지방자치단체 입찰 및 계약 집행기준」제5장 “수의계약 운영요령”을 준수하여 계약업무 처리

○ 적정한 가격에 안전하고 품질이 우수한 식재료 구매를 위해 5천만원 이하 수의계약 적용 시 제한적 최저가(낙찰 하한율) 적용 의무화('12.9월~)

※ 2천만원 이하는 예정가격 90% 이상, 2천~5천만원 이하는 88% 이상

○ 공동구매 또는 분기단위 입찰 등으로 추정금액 5천만원을 초과하는 경우는 반드시 일반경쟁입찰 방식으로 식재료 구매계약 추진

- 물품구매 시 ‘최저가’ 낙찰이 폐지되고, 일정한 비율의 가격을 보장하는 ‘적격심사’ 낙찰로 전환

※ 입찰 시 적격심사를 통해 낙찰자 결정(「지방계약법 시행령」개정, ‘17.8월)

○「식품위생법 시행령」에 따라 ‘집단급식소 식품판매업’ 신고 등 적격 업체를 통해서 식재료 구매 【참고 7】

### 라. 전자조달시스템 이용 확대 및 분할 수의계약 금지

○ 학교 식재료 등 물품 구매 시 전자조달시스템 전면 시행('11.3월)

- 식재료 등 물품구매 계약과정의 투명성 확보를 위해 비대면 전자계약 실시

- 지방계약법에 따라 지정정보처리장치로 승인된 한국농수산식품유통공사의 학교급식전자조달시스템(eaT) 이용

※ 한국농수산식품유통공사와 ‘GREEN CLEAN 협약’ 체결('10.11월)

○ 교육비리 근절대책으로 분할 수의계약 금지

- 수의계약 요건에 맞추기 위해 구매단위 축소 및 의도적 분할발주 금지, 월 단위 계약을 원칙으로 하되 소규모 학교는 분기 또는 학기단위 계약 가능

### 마. 인근 학교 간 또는 지역단위 공동구매 확산

○ 식재료 구매물량의 규모화와 경쟁입찰이 가능해져 구매비용 절감과 행정업무 경감

○ 교육지원청 주관 하에 인근학교 또는 지역단위 ‘공동구매단’ 구성 → 학교별 계약기간 조정 → 식재료 공동구매 추진

○ 공동구매 추진실적을 교육지원청 및 학교평가에 반영 등 인센티브 부여

○ 중소기업자간 경쟁제품 지정안내

- 중소기업자간 경쟁제품으로 공고된 물품*에 대해서는 「중소기업제품 구매 촉진 및 판로지원에 관한 법률」제6조, 제7조, 제9조를 적용

<중소기업자간 경쟁제품 지정내역(중소벤처기업부 고시 제2019-52호)>

· 가공육류 및 조리육류(식육가공품, 불고기패티), 신선 또는 냉동한 어류 및 어류 부산물(참치통조림, 어육가공품, 새우패티), 조개류(골뱅이통조림), 해조류(조미김), 각종소스류(요리용 소스, 카레), 장류(간장, 고추장, 된장), 빵·비스킷 및 쿠키(신선한빵, 냉동빵, 말린빵, 건빵, 상온보관용빵), 파스타 및 면류(면류), 김치(총각김치), 통조림 또는 김치(배추김치, 열무김치, 깍두기)

- 지정된 물품에 대해서는 직접생산 확인이 가능한 중소기업자만을 대상으로 하여 추정가격이 1천만원 이상 중소기업자간 제한경쟁 또는 지명경쟁 입찰에 따라 조달계약을 체결

- 다만, 동법 시행령 제2조의3(중소기업자와의 우선조달계약에 대한 예외)에 명시되어있는 예외적 사항에 해당되는 것은 공공기관의 정보공개에 관한 법률 제7조에 의거 기관 홈페이지에 해당되는 물품이 예외조항에 해당됨을 공표하고 동 내용을 구매공고문에 명시하여 공고

※「학교급식 식재료 공동구매 매뉴얼('14.9월)」적극 활용

## 바. 학교급식지원센터의 이용

○ 「학교급식법」제5조제4항에서 자치단체장 소속하에 급식지원센터 운영근거 규정

○ 학교급식지원센터가 우수하고 안전한 식재료를 적정가격에 공급하고 바람직한 방향으로 운영되도록 지도·감독 및 지자체와 협력체계 구축

※「학교급식지원센터 가이드라인('14.9월)」적극 활용

○ 일반 업체의 과다경쟁으로 인한 비리차단과 식재료의 안전성 및 품질 확보를 위해 지자체의 학교급식지원센터 설치·운영 적극 협조

- 학교급식지원센터 운영지역 학교는 동 센터를 통해서 식재료 구매 권장

## 사. 학교급식 식재료 공급업체 불공정행위 근절

○ 전자조달시스템 등록업체의 불공정행위 제재조치 강화

- 전자조달시스템 운영기관(aT)이 IP 중복사용 등 불공정행위 의심업체 선별(색출) → 공정거래위원회에 신고(조사요청) 또는 경찰에 고발
- 공정위 조사(수사)결과 불공정행위 확인업체 명단을 교육청에 통보 → 계약심의위원회 심의 및 제재(부정당업자 등록)
- 부정당업자는 전자조달시스템(eaT 등)에 등록하여 제재조치 강화

※ 지방계약법 제31조 및 시행령 제92조에 따라 공인인증서를 부정하게 사용한 자는 1개월 이상 2년 이하 범위에서 '부정당업자'로 제재하도록 규정

○ 불공정행위 의심업체 및 위생분야 합동점검 협조

- 전자조달시스템 운영기관 및 공정위, 경찰 등 관계기관에서 식재료 공급계약 불공정행위 의심업체 합동점검 요청이 있을 경우 교육청은 식품위생분야 등 점검에 적극 협조

## 아. 식재료 등 유해・하자물품 납품업체 제재조치 강화

○ 지방계약법 시행령 제42조에 따르면 유해·부정물품 납품업체 제재를 위해 해당 입찰자의 과거 계약이행 성실도, 품질정도, 입찰가격 등을 종합적으로 고려하여 적격자를 낙찰자로 결정할 수 있도록 규정

○ 식재료 검수 시 유해·하자물품 납품사례 등에 대한 업체평가 자료를 토대로 불량식품 등 납품업체 제재, 납품된 식재료 오염 등으로 식중독이 발생한 경우도 역학조사결과 귀책사유 있는 식재료 공급업체 제재조치 시행

- 식재료 구매입찰 공고문과 계약특수조건에 제재 및 계약해지 근거를 반드시 명시하여 사후관리 철저
- 월2회 이상 확인서(첫 확인서 제출이후 30일 이내 2회 이상)를 제출하거나, 6개월에 3회(첫 확인서 제출 이후 6개월 이내 3회) 이상 확인서를 제출한 업체 및 식품위생법령 등 위반으로 행정처분을 받은 업체에 대하여는 계약기간 만료 후 3개월 이상 식재료 공급입찰(견적) 참여 제한(원산지 허위표시 또는 유통기한 위・변조한 경우는 6개월), 식중독 사고 발생 시는 당해 학교에 1년간 참여 제한 등

※「학교급식 납품업체 반품확인서 정보공유 및 계약 특수조건 재강조」
(인성건강과-34348, '15. 12월)

○ 불량 식재료 납품업체(위탁업체) 처벌규정 준수 및 공개

- 「학교급식법」 위반자에 대한 벌칙 규정(법 제23조 내지 제25조) 준수
- 식재료 품질관리기준 위반 등 제재조치 내용을 교육청 홈페이지에 공개

### 자. 우수 식재료 사용 확대

○ 안전하고 우수한 농·축·수산물 사용 확대

- GAP(농산물우수관리제도), HACCP 인증품 등 안전하고 우수한 식재료 사용
- 생산자단체 직거래 및 공동구매, 계약재배 등 추진으로 유통비용 절감

○ 국립농산물품질관리원 지정 "식재료 우수관리업체" 이용 권장

- 「식품산업진흥법」 제33조에 따라 잔류농약 분석지원, 업체 종사자 교육실시 등을 통해 안전한 고품질 식재료 유통지원(국립농산물품질관리원 홈페이지 참조)

○ 지역 농·축·수산물 사용 등 소비촉진 유도

- 학교급식 식재료 구입 시 도내산(지역산) 사용 권장
- 도내산(지역산) 친환경 농·축·수산물 학교급식 사용 협조
- 학교급식 식재료를 납품하는 생산자 및 원산지 표시(실명제)를 통한 지역경제 활성화 협조

○ 유전자변형 농산물 제외 및 유전자변형 식품(GMO) 사용 자제

- 지역산 원재료 농산물 가공식품(간장, 고추장, 된장, 두부, 조청 등) 우선 사용

### 차. 학교급식 식재료의 품질 및 안전성 조사 방식 개선

○ 농·축·수산물 등 학교급식 식재료에 대한 품질 및 안전성 조사는 학교급식에 공급하기 전(前) 산지 출하단계 및 유통단계에서 사전적 검사방식으로 개선('13. 국정감사 지적사항)

※ 산지출하단계 농산물 안전성조사는 국립농산물품질관리원에서 수행, 유통단계 농산물의 안전성 검사는 시·도보건환경연구원 또는 지방식약청에서 실시

- 농산물의 안전성 검사결과 부적합 정보를 식품의약품안전처 및 식품안전정보포털 홈페이지를 통해 실시간 확인하여 부적합 농산물이 학교에 공급될 경우 급식제공을 중단하고 식재료 납품업체에 즉시 반품·폐기 등 조치

### 카. 식재료 안전성 검사

○ 「전라북도교육청 안전한 학교급식 운영에 관한 조례」 및 「전라북도 학교급식 방사능오염 식재료 사용제한에 관한 조례」에 근거하여 식재료 안전성 검사 계획 수립·운영

○ 안전성 검사 품목 : 농산물 잔류농약검사, 축산물 유전자(DNA)검사, 수산물 안전성검사(방사능, 중금속검사), GMO검사 등 실시

- 교육(지원)청 : 농산물 잔류농약 검사, 축산물 유전자(DNA)검사, 수산물 안전성검사(방사능, 중금속검사), GMO검사
- 학교 : 축산물 유전자(DNA)검사(학교 단위 자율 실시)【보고서식 4】

# Ⅳ. 학교급식 영양관리 강화

1. 기본방침
2. 현황
3. 추진방향
   - 가. 건강 지향적이며 성장발달 단계에 적합한 영양관리 강화
   - 나. 올바른 식사선택 능력 배양을 위한 학교급식 '영양표시제' 실시 강화
   - 다. 「알레르기 유발식품 표시제」 시행 철저
   - 라. 학교급식 나트륨 및 당류 줄이기 실천

# 1. 기본방침

○ 연령별로 적합한 영양관리 기준 준수 및 균형 잡힌 식사제공을 통해 성장기 학생의 건강 증진

○ 건강지향적인 영양관리로 학생의 올바른 식사선택 능력 배양 및 자기건강관리 역량 강화

# 2. 현 황

○ 2013년 “학교급식 나트륨 저감화 방안” 정책연구 실시 및 가이드북 개발

○ 2013년 “채식 맛이 보인다!” 채식건강식단 자료집 개발·보급(전북교육 2013-075)

○ 2018.4월 “지역특성을 고려한 학교급식 식단 참고자료” 개발·보급

○ L-글루탐산나트륨(향미증진제)*에 대한 인식 및 표기 부적정에 대한 개선 요구('19년 국회 등)

*「식품첨가물의 기준 및 규격」 개정(식품의약품안전처고시 제2016-32호, '18.1.1.시행)

○ 식재료 표준체계 적용 나이스(NEIS) 급식 시스템에 최신 영양정보 반영 및 나트륨 영양량 산출 기능 구축(~'19년)

# 3. 추진방향

## 가. 건강 지향적이며 성장발달 단계에 적합한 영양관리 강화

○ 학교급식 영양관리 기준 준수(「학교급식법 시행규칙」 제5조 관련 별표3)

※ 변화되는 학생들의 체위 및 식습관 등 고려한 '학교급식의 영양관리기준' 개정 추진('20)

○ 곡류 및 채소류·과일류·어육류·콩류·유제품 등 다양한 식품 사용

○ 염분·유지류·단순당류 등의 과다 사용 제한

- 가급적 자연식품과 계절식품을 사용하고 다양한 조리방법 활용

○ 쇼트닝·마가린 등 트랜스지방이 포함된 식품제공 최소화

- 조리방법은 가급적 튀기지 말고 찌거나 굽기 활용

○ 식단은 식단주기, 식재료비, 영양관리기준, 기호도, 조리 능력 등을 감안하여 작성(「학교급식법」 제11조, 같은 법 시행규칙 제5조)

○ 고열량·저영양 식품의 학교급식 제공 금지

○ 유전자 변형 식품(GMO) 사용 자제

- 국산 원료로 만든 가공품(간장, 고추장, 된장, 두부, 조청 등) 사용 권장

- '채식의 날' 운영 권장 : 학교별 자율 운영(주1회 또는 월2회)

※ 가축 사료의 많은 부분이 수입 GMO 농산물로 만들어짐

## 나. 올바른 식사선택 능력 배양을 위한 학교급식 '영양표시제' 실시 강화

○ 학생들에게 영양에 대한 관심을 제고하여 자기 식생활 관리능력 함양

○ 영양량이 표시된 식단표는 가정통보 및 학교 홈페이지에 공개하고, 주간 식단표는 식사장소(식당 또는 교실) 등에 게시

## 다.「알레르기 유발식품 표시제」시행 철저

○ 알레르기 유발식품으로부터 학생의 건강을 보호하기 위하여 학교급식 식단표에 알레르기 유발식품 정보공지 의무화(「학교급식법」 개정, '13.11.23)

- 위반 시 학교급식관계 교직원은 징계, 위탁급식업자는 300만원 이하 과태료

○ 알레르기 유발 식재료의 종류와 공지 및 표시방법(같은 법 시행규칙 제7조)

<종류> ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산류(권장) ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯쇠고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함), ⑲ 잣('20.1.1부터 적용)

· 식약처장이 고시한 19가지 중 식품 원재료는 의무적용, 기타 식재료와 성분은 권장사항

- 공지방법 : 알레르기 유발 식재료가 표시된 월간 식단표를 가정통신문 및 학교 홈페이지에 안내, 주간 식단표를 식사장소(식당 또는 교실)에 게시

※ 교육행정정보시스템(NEIS)에서 제공하는 알레르기 정보와 학교별 제공식단의 알레르기 정보를 확인 후 안내(나이스 시스템 출력 기능 '잣' 추가 예정, '20년 상반기)

○ 가정통신문 등을 활용하여 보호자의 확인을 통해 특정식품별 알레르기 유병 학생 조사, 해당 학생에 대한 상담 및 건강 교육 등 특별관리 실시

## 라. 학교급식 나트륨 및 당류 줄이기 실천

○ 학교급별 학교급식 1끼당 나트륨 줄이기 정책목표 설정

- **(조사결과)** 2013년도 정책연구를 통해 학교급식 1끼당 나트륨 섭취실태 조사 결과 초등학교 911mg, 중학교 1,099mg, 고등학교 1,454mg, 평균 1,155mg

  ※ '13년도 감사원 조사결과(서울, 경기 초·중·고 30개교) : '08년 식약청 조사 시 학교급식 1끼당 평균나트륨 928mg 보다 205mg 더 많은 1,133mg

- **(정책목표)** 초등학교 900mg, 중학교 1,000mg, 고등학교 1,300mg, 평균 1,067mg 수준 또는 이하로 줄이기 추진

○ 학교급식 나트륨 및 당류 줄이기 계획 수립

- 나트륨 및 당류 줄이기 계획을 학교급식 운영계획 등에 반영·수립

- 학교급식 운영평가 시 학교별 계획 수립·이행 여부 확인

○ 학교급식 나트륨 저감화 실천

- 저염식단 제공 및 나트륨 섭취량 줄이기 등에 대한 교육을 실시하고, '염도계'를 구입하여 활용

  ※ '국 자율의 날' 운영 및 국 권고염도 0.6~0.7% 수준으로 단계적 줄이기

-「NEIS 급식시스템」 식단작성 프로그램에 나트륨 함유량(섭취량) 산출기능 추가('19년)

# Ⅴ. 영양교육·식생활 지도 강화

1. 기본방침
2. 현황
3. 추진방향
   - 가. 식품안전 및 영양·식생활 교육 강화
   - 나. 현장중심 영양·식생활교육 연구 활동 지원
   - 다. 학교 영양상담 프로그램 운영
   - 라. 음식물쓰레기 줄이기 교육 및 홍보 강화
   - 마. 영양교사 배치 및 연수 프로그램 운영
   - 바. 학교급식 관련 교직원 연수 및 생활교육
   - 사. 지역사회 연계 교육 프로그램 운영

# 1. 기본방침

○ 학교급식을 교육의 일환으로 운영하여 성장기 학생들의 균형잡힌 영양 섭취를 통해 평생건강의 기틀 마련

○ 편식교정 등 바람직한 식생활 습관 형성을 위한 영양·식생활 교육 강화

# 2. 현 황

○ 식품안전 및 영양 식생활 교육 체계화를 위한 교육부 훈령(영양교사 교직수당 가산금 지급 규정) 제정('14.2월)

○ 초·중등학교 교육과정의 범교과 학습주제에 안전·건강 교육 포함(교육부 고시 제2015-74호, 초·중등학교 교육과정 총론)

○ 2019년도 교육부 주요정책 안내(교육부 혁신정책과-6896, '18.12.3, 식품안전 및 영양·식생활교육 강화), 2020 주요업무계획(전북교육 2020-006)

○ 학교급식 시범(연구)학교 운영 지원

- 2011년～2017년 '채식의 날' 시범학교 운영
- 2014년~2017년 '식생활교육관' 시범학교 운영

○ 신규 영양(교)사 업무 매뉴얼 발간('18.8월)

○ 2018년~2019년「바른 식습관 교육」 캠페인 운영

○ 2019년「행복한 학교급식 가고 싶은 학교 만들기」 공모전 운영

# 3. 추진방향

## 가. 식품안전 및 영양・식생활 교육 강화

○ 「학교 교육과정 운영계획」에 '식품안전 및 영양·식생활 교육계획' 반영 및 실시

- 어린이 기호식품의 안전과 영양, 나트륨·당류 줄이기, 불량식품 근절, 식중독 예방, 식품안전 및 영양·식생활 등에 관한 사항 반영, 월별 추진계획 수립·시행
- 관련교과 및 창의적 체험활동 시간 등을 활용(월 2회 이상)

※ 초·중등학교 교육과정의 범교과 학습주제에 안전·건강 교육 포함

범교과 학습주제인 안전·건강교육(건강한 식생활 및 영양교육 등)을 관련교과 또는 창의적 체험활동 등 교육활동 전반에 걸쳐 통합적으로 다루고, 지역사회 및 가정과 연계지도

※ 학생 성장발달 특성을 고려한 체계적인 건강 식생활교육을 위해 교육현황 및 각종 자료 분석을 통한 단계별·학교급별 교육자료 개발('19.~)

※ 학생(유치원생) 대상 영양·식생활교육은 학교장 책임 하에 교육과정 등과 연계하여 강화 (일부학교에서 외부기관 위탁교육으로 학교교육과정과 중복 및 혼란 등 민원제기)

- 교육실적은 「학교급식법 시행규칙」 제7조제2호에 의한 '학교급식일지' 등에 기록(입력)하여 3년간 보존

- 체험 중심의 능동적 참여를 유도하는 다양한 교수·학습 방법 적용을 위한 영양·식생활교육 자료 개발('20년)

○ 급식현장을 생활교육의 장으로 활용, 보다 교육적으로 운영할 수 있도록 '급식소'를 '식생활관'으로 명칭 변경('11.10월)

○ '식생활교육실' 운영 등 특별활동 강화

- 여유교실이 있는 학교에 아늑하고 쾌적한 분위기의 '식생활교육실'을 구성하여 학급별로 담임교사와 학생들이 함께 식사하면서 식생활 체험교육 실시

- 창의적체험활동 시간 등을 활용하여 식생활에 대한 관심제고 및 기초 조리 능력 배양

- '식생활교육관' 지정 학교 지속적 운영

○ 식품알레르기, 미각교육, 나트륨 및 당류 줄이기 관련 교육 실시

○ 부정·불량, 유해식품 매식근절을 위한 학생교육 및 학부모 홍보 실시

## 나. 현장중심 영양·식생활교육 연구활동 지원

○ 학교 현장 지원을 위한 찾아가는 컨설팅 장학(영양) 운영

※ 신규 및 저경력(경력 5년 미만 학교) 영양교사·영양사 학교는 컨설팅 신청 권장

○ 영양·식생활교육 연구회 등 교육 연구활동 지원

○ 지역별 영양교사 및 영양사 자체 연수 및 연구회 등을 운영하여 연구 활동 활성화

### 다. 학교 영양상담 프로그램 운영

○ 학교 영양상담 프로그램 운영

- 비만·당뇨·고혈압 등 식사조절 필요 학생 및 교직원 대상 상담 실시
- 식품알레르기 유병학생에 대한 개별 영양상담 및 식생활 교육 실시
- '학생 비만예방 프로그램' 등 활용

○ 학교홈페이지 및 영양관리실 등에 '영양상담실' 개설·운영

### 라. 음식물쓰레기 줄이기 교육 및 홍보 강화

○ (관계법령) 「폐기물관리법」에 따라 100명 이상에게 급식을 제공하는 집단급식소는 음식물쓰레기 감량 또는 재활용하거나 폐기물처리업자 및 폐기물처리시설 설치·운영자 등에게 위탁하여 처리하도록 규정

○ (교육청 대책) 학교급식 음식물 쓰레기 발생 실태 조사 및 실효성 있는 줄이기 대책 수립·추진

- 학교급식 운영평가 시 학교별 음식물쓰레기 줄이기 실천여부 확인

○ (학교 대책) 학교에서는 음식물 쓰레기의 감량화를 위하여 자체 실정에 맞는 음식물 쓰레기 줄이기 대책을 수립·시행

- 학생들의 기호도 조사·분석 및 적정량 조리·배식, 식생활 교육 등을 통해 잔반의 발생을 근원적으로 차단하는데 중점을 두고 추진

  ※ 편식교정 등 식사지도를 통한 음식물 남기지 않기 교육 실시, 학생 개인별 식사량 조절을 위하여 배식 조절대 비치 및 활용

- 부득이하게 발생되는 음식물쓰레기는 이물질이 들어가지 않도록 수거하여 발생량 최소화
- 음식물쓰레기 처리 비용 계약 방식을 정액제에서 종량제로 개선하여 발생량 줄이기 및 비용절감 도모
- 학교 홈페이지, 급식게시판 등을 활용한 '음식물쓰레기 줄이기' 홍보 강화

### 마. 영양교사 배치 및 연수 프로그램 운영

○ 급식시설·설비를 갖춘 학교에 영양교사 배치방안 강구(사립학교 포함)

○ 신규 영양교사의 직무 역량강화를 위한 연수 프로그램 운영

※ 국가차원에서 신규 영양교사 연수 운영('16~'19년 종료)

○ 방학기간 등을 이용하여 영양교사 및 영양사 대상 영양상담, 영양·식생활 교육 등 전문연수 실시

- 식품알레르기, GMO, 방사능 관련 식품안전 관련 교육 강화
- 영양수업, 영양상담 등 전문성 신장 및 역량강화 연수 활성화

### 바. 학교급식관련 교직원 연수 및 생활교육

○ 교직원 대상 연수과정에 학교급식 운영관리 포함

○ 담임교사 임장식사를 통한 밥상머리 교육, '잔반통 없는 날'운영 등 잔반 안남기기 교육, 학부모 대상 급식관련 정보제공 등

○ '아침밥 먹고 등교하기' 지도 등으로 아침결식 해소 및 쌀 소비확대 협조

- 아침밥의 중요성 및 식단 안내 등 지속적 교육 실시

### 사. 지역사회 연계 교육프로그램 운영

○ 영양·식생활교육, 건강급식 관련 캠페인 및 공모전 운영

○ 학교급식 식재료를 생산하는 농가를 '교육농장' 체험학습 등 생활교육의 장으로 활용

# Ⅵ. 학교급식 행정지원 강화


1. 기본방침

2. 현황

3. 추진방향

가. 과학적인 급식관리 기술지원 체제구축

나. 학교급식 담당조직 및 행정인력 보강

다. 학교급식 종사자 처우 및 근무여건 개선

라. 학교급식 인력관리

마. 공동조리 운영관리

바. 학교급식 운영개선 및 연구활동 지원

# 1. 기본방침

○ 학교급식 운영에 대한 체계적인 지도·감독체제 구축으로 급식시스템 개선

○ 학교급식 현장의 급식관련 행정지원을 강화하여 학교의 업무부담 경감

# 2. 현 황

○ 학교급식은 위생, 영양, 식품, 시설·설비, 예산, 인사관리 등 여러 요소가 연결되어 상호 작용하는 시스템으로 각 분야의 지원 필요

- 학교예산의 60% 이상이 급식예산으로 식재료 구매계약 등 행정업무 과다

○ 학교급식 관련 현안(위생·안전사고, 불량 식재료 납품, 긴급 상황 등)에 신속 대응 등 역량강화 필요

# 3. 추진방향

## 가. 과학적인 급식관리 기술지원 체제구축

○ 교육(지원)청에 학교급식 지원행정 담당인력 보강

- 급식위생·안전점검 등 식중독 예방관리, 영양관리 및 교육, 식재료 구매·계약, 급식비 지원 등 체계적인 업무 지원

○ 학교급식 위생 및 경영관리지원기구 운영방안 강구

- 학교급식 현장에 필요한 급식관리기술 개발·보급 및 위생·안전점검, 급식 운영평가, 교육훈련 프로그램 운영 등 업무지원 강화

## 나. 학교급식 담당조직 및 행정인력 보강

○ 학교급식 전담부서 설치 및 전문인력 확보

- 교육(지원)청의 위생·안전점검, 식중독 예방, 산업재해 예방 등 학교급식 현안과 안전관리 등 업무가 증가하고 있어 전담부서 설치 및 전문인력 보강 방안 강구

- 또한, 식품안전 및 영양·식생활 교육관련 업무를 전담할 영양교육 전문직을 시·도교육청별로 최소 1명씩 배치 협조('14.국정감사 요구사항)

○ 학교급식 식재료 구매계약 전담직원 배치

- 공동구매 활성화, 불공정행위 및 유해·하자물품 납품업체 제재, 급식지원센터 지도 등 식재료 구매·계약업무의 효율적인 지도·감독체계 마련 필요

- 급식업무 담당부서에 계약관련 지식과 경험이 풍부한 직원을 우선 배치하도록 정원조정 및 인사에 반영('13년 감사원 지적사항)

## 다. 학교급식 종사자 처우 및 근무여건 개선

○ 소속감 및 업무에 대한 책임감・전문성 강화를 위해 고용안정 추진

- 비정규직 급식종사자에 대한 초·중등학교 회계직원 전환 추진

- 시간외 근무 시 수당지급, 직계존비속의 경조사 시 특별휴가 부여

※ 시간 외 수당을 지급하지 않거나 중복하여 지급하는 사례가 없도록 개선('16. 국정감사 지적사항)

○ 직무의 중요도와 업무량, 석식포함 2식 제공, 기숙사 운영 등을 감안하여 업무간소화 등 행정지원 방안강구 및 적정인원 배치와 교대근무 등 근로기준법에 맞도록 처우개선

- 2식 이상 급식제공 학교는 급식인력 추가배치로 교대근무 체계 마련

○ 급식종사자 근무여건 개선

- 농촌지역 등 소규모 학교에도 조리인력 적정배치 및 식기세척기・다기능 오븐기 등 능률적인 급식기구 확충 지원

- 조리실 냉방시설 및 탈의실, 휴게실, 샤워장 등 환경개선 추진

○ 급식종사자 '대체인력 풀' 운영으로 조리원 질병 등 긴급한 휴가사용 등에 따른 대체인력 지원방안 강구(교육지원청 단위 통합운영 권장)

- 대체인력을 활용한 경우 건강진단서(보건증) 사본 비치

※ 병가나 특별한 사정에 의한 연가사용이 필요하더라도 대체할 인원이 없어 출근하는 일이 없도록 대체인력 확보('16. 국정감사 지적사항)

○ 조리종사자가 업무상의 사유에 따른 부상, 질병, 장해 등의 재해 사고를 당한 경우 산재보상 서비스를 제공받을 수 있도록 적극 안내 및 지원

○ 조리사, 조리원에 대한 교육 및 연수프로그램 운영 확대

## 라. 학교급식 인력관리

○ 학교급식 조리종사원 배치기준(중식기준)

(단위 : 명)

| 구분 | 급식인원별 조리종사원 배치 인원 | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 유·초 | 급식인원 | 50명 이하 | 51 ~ 200 | 201 ~ 350 | 351 ~ 500 | 501 ~ 650 | 651 ~ 800 | 801 ~ 950 | 951 ~ 1100 | 1101 ~ 1250 | 1251 ~ 1400 | 1401 ~ 1550 | 1551 ~ 1700 | 1701 ~ 1850 |
| | 명 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| 중·고 | 급식인원 | 50명 이하 | 51 ~ 170 | 171 ~ 290 | 291 ~ 410 | 411 ~ 530 | 531 ~ 650 | 651 ~ 770 | 771 ~ 890 | 891 ~ 1010 | 1011 ~ 1130 | 1131 ~ 1250 | 1251 ~ 1370 | 1371 ~ 1490 |
| | 명 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |

- 급식인원의 ±5% 인원의 범위에 대해서는 조정 가능(단, 공립의 경우 교육지원청에서 조정)
- 급식인원=원아수+학생수+교직원수(비조리교 포함)
- 공동조리 3교 이상에 1인 추가 배치 가능
- 조·석식을 실시하는 2,3식 학교의 경우 배치기준 외에 2인 추가배치 가능〔추가배치된 인원에 대한 인건비(기본급, 각종 수당 등) 재원은 모두 수익자부담경비〕
- 수익자부담이 없는 특수목적고의 경우 별도 배치 기준 적용
- 급식보조 : 공동운반 비조리교당 1명 배치
- 비조리교 단설유치원 조리사 1인 배치 가능
- 특수학교의 경우 유·초 배치기준 외에 1인 추가배치 가능

## 바. 공동조리 운영관리

○ 공동조리교의 업무

- 공동조리교에서는 비조리교가 위생적이고 원활한 급식이 이루어지도록 급식보조의 업무(배식, 세척, 정리정돈 등)를 지도·감독(단, 복무는 급식보조 주근무 학교에서 처리)
- 운반차량 위생관리 철저(학교급식 용도 이외 사용 금지)

○ 비조리교의 업무

- 비조리교는 반드시 급식업무담당자를 지정
- 급식인원을 파악하여 매월 급식시작 20일전까지 공동조리교로 통보
- 급식운영에 필요한 예산(학교기본운영비) 공동부담

## 마. 학교급식 운영개선 및 연구활동 지원

○ 학교급식연구회 등 급식관련 연구조직·운영 및 행·재정 지원 확대

○ 「NEIS 급식시스템 개선협의회」 운영 협조

- 급식시스템 운영과정에서 식품코드 신규 등록 및 식품성분표 개편, 알레르기 유발식품 표시제 도입 등에 따른 기능개선 필요사항 검토와 자문기능을 담당하는 협의회 운영 적극 협조

※ 「NEIS 급식시스템 개선협의회」 운영계획(학생건강안전과-3205 : '13.12.13) 참조

※ 식재료 표준체계 적용 나이스(NEIS) 급식 시스템 식품코드 관리 위원회 운영('20년~)

# Ⅶ. 보고사항

1. 보고 목록
2. 보고 서식

# 1. 보고 목록

| 순 | 보 고 사 항 | 보고기관 및 기한 | | 지정서식 | 페이지 |
|---|---|---|---|---|---|
| | | 학교 | 교육지원청 | | |
| 1 | 2020 위탁급식학교 현황 | 위탁급식학교<br>2020.4.1. | 2020.4.3. | 서식 1호 | 52 |
| 2 | 초·중·고·특수학교 급식현황 | | 2020.4.24. | 서식 2호 | 53 |
| 3 | 급식학교 운영 총괄표(1) | 조리교, 비조리교<br>2020.4.8. | 2020.4.13. | 서식3-1호 | 54,55 |
| | 급식학교 운영 총괄표(2) | | 2020.4.13. | 서식3-2호 | |
| 4 | 학교급식 위생관리대책<br>추진상황보고 | 조리교, 비조리교<br>2020.12.18. | 2020.12.24. | 서식4호 | 56 |
| 5 | 영양교육 및 식생활지도 관련<br>실적 보고 (1),(2) | 조리교, 비조리교<br>2020.12.18. | 2020.12.24. | 서식 5호 | 57,58 |
| 6 | 학교급식실시현황<br>(업무관리시스템, NEIS보고) | 조리교, 비조리교<br>2020.2.12. | 2020.2.20. | 서식 6호 | 59 |
| 7 | 학교급식개시 보고서<br>(업무관리시스템, NEIS보고) | 해당학교<br>급식개시 10일전 | 보고 후 5일 이내 | 서식 7호 | 61 |
| | 학교급식변경 보고서(NEIS 보고) | 변경 시 마다 | | | |
| 8 | 학교급식 위생 및 안전점검 결과 | | 상반기 : 2020.7.20.<br>하반기 : 2020.12.18. | 서식8호 | 62 |
| 9 | 학교 급식 관계자 연수 및 교육<br>결과보고 | | 상반기 : 2020.7.20.<br>하반기 : 2020.12.18. | 서식9호 | 64 |
| 10 | 음식물쓰레기 발생 및 처리비용 보고 | 조리교, 비조리교<br>2021.3.9. | 2021.3.12. | 서식10호 | 65 |
| 11 | 학교 식중독 의심환자 발생보고 | 발생 인지 즉시 | 보고 받은 즉시 | 서식11호 | 66 |
| 12 | 학교 식중독 원인조사 결과보고 | 마지막 환자<br>발생 후 1개월 이내 | 보고 받은 즉시 | 서식12호 | 68 |

※ 보고양식은 전라북도교육청 홈페이지 과자료실에 탑재

[ 서식 1호 ]

# 2020 위탁급식학교 현황

OO학교, OO교육지원청

| 급별 | 학교 및 급식현황 | | | | | | | | | | | 위탁 업체 현황 | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 학교명 | 총 학생수 | 급식 학생수 | 급식 시간 | 운영 형태 | 배식 방법 | 급식비 단가(원) | | | 징수 방법 | 담당자 (작성명) | 업체명 | 사업자 번호 | 대표자 | 연락처 | 주소 | 계약기간 | | 영양사 (성명) | 조리사 (성명) | 조리 원수 (명) |
| | | | | | | | 식품비 | 운영비 | 인건비 | | | | | | | | 계약일 | 만료일 | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

<작성요령>

1. 작성기준 : 2020.3.1. 현재
2. 급별 : 중, 고, **해당학교만 작성(조식, 석식 위탁급식의 경우도 해당함)**
3. 급식시간 : 조식, 중식, 석식
4. 운영형태 : 교내조리, 외부운반으로 기재
5. 배식방법 : 식당, 교실, 식당+교실, 기타
6. 징수방법 : 스쿨뱅킹, 지로, 직접
7. 연락처 : OOO-OOO-OOOO 형식으로 기재
8. 주소 : OO시 OO로 OO 형식
9. 계약기간 : 'OO.OO.OO. 형식으로 기재
10. **보고기한 : 학교는 2020.4.1.까지 / 교육지원청은 2020.4.3.까지**

[서식 2호]

# 초 · 중 · 고 · 특수학교 급식현황

OO교육지원청

| 지역 | 급별 | 설립별 | 급식운영방식 | 기숙사 운영 여부 | 2,3식 현황 | 단독.공동 조리교 | | 비조리교 | | | | | | | | | | | | 총 급식 학생수 | 비고 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | 1교 | | | 2교 | | | 3교 | | | 4교 | | | | |
| | | | | | | 학교명 | 급식 학생수 | 학교명 | 급식 학생수 | 급식 방법 | 학교명 | 급식 학생수 | 급식 방법 | 학교명 | 급식 학생수 | 급식 방법 | 학교명 | 급식 학생수 | 급식 방법 | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

<작성요령>

1. 급별 : 유, 초, 중, 고, 특수
2. 작성기준 : 2020.4.1.
3. 설립별 : 국립, 공립, 사립
4. 급식운영방식 : 직영단독, 직영공동, 위탁단독, 위탁공동
5. 기숙사 운영여부 : 운영학교 ◯표시
6. 2-3식 현황 : 2식, 3식 표시(해당교만 작성)
7. 급식방법 : 조리교 식당이용, 운반급식
8. **보고기한 : 2020.4.24.까지**

[서식 3-1호]

# 학교급식 운영 총괄표(1)

2020. 4. 1.기준 OO학교, OO교육지원청

| 급별 | 순 | 학교명 | 설립별 | 급식 유형 | 급식 형태 | 학생수 | 급식인원 | | | | | | '20 학교급식 심의일자 | 배식 방법 | 급식비(1인1식단가:원) | | | | 식품비 비율 (%) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | 유치원 원아수 | 급식학생수 | | | | 교직 원수 | | | 식품비 | 운영비 | 인건비 | 계 | |
| | | | | | | | | 조식 | 중식 | 석식 | 총계 | | | | | | | | |
| 단설유 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 소계 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 초 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 소계 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 중 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 소계 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 고 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 소계 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 특수 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 소계 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**<작성요령> - 조리교, 비조리교 작성**

1. 설립별 : 국립, 공립, 사립 기재
2. 급식유형 : 도서벽지, 농촌형, 도시형 기재
3. 급식형태 : 직영단독, 직영공동, 직영비조리 / 위탁단독, 위탁공동, 위탁비조리 / 비급식 기재
4. 학생수 : 초,중,고 학생수 기재(병설유치원, 교직원 제외)
5. 배식방법 : 식당, 교실, 기타교실 기재
6. 급식비 : 무상급식비(소규모학교 지원금 포함)
8. 식품비 : 친환경농산물(친환경쌀 포함) 지원금, 전주시(Buy전주상품), 익산시(우수농산물) 등 기타보조금 제외
9. 인건비 : 인건비 소요학교에서는 **「2020년도 교특회계 본예산 급식사업 주요사항 알림」를 참고**하여 작성
10. **보고기한 : 학교는 2020.4.8.까지 / 교육지원청은 2020.4.13.까지**
11. 식품비 비율 : 중식기준, 소수점 첫째자리까지 기재(예시 65.6%)

[서식 3-2호]

# 학교급식 운영 총괄표(2)

OO교육지원청

| 급별 | 식당 좌석수 | 식생활관 구조 | 식생활관 건축(준공)년도 (0000-00-00) | 식생활관 상세면적(㎡) | | | | | | | | | | | | | 비조리교 면적 (식당+ 세척실) | 식생활관 용수 | 사용 연료 | 변경 사유 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 조리장 | | | | | | | | | | 조리장 소계 | 식당 | 합계 (조리장+ 식당) | | | | |
| | | | | 전처리실 | 조리실 | 세척실 | 식품 창고 | 소모품 창고 | 영양사실 | 휴게실 | 샤워(화장)실 | 보일러실 | 기타 | | | | | | | |
| 단설유 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 소계 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 초 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 소계 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 중 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 소계 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 고 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 소계 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 특수 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 소계 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**<작성요령>**

1. 교육지원청 연간(학교별 비정기적) 학교급식 개시(변경) 보고서<서식7호>등을 참고하여 작성하고 변경내용을 빨간색으로 표시하여 제출
2. 구조 : 철근콘크리트, 경량, 벽돌조 기재
3. 식생활관 용수 : 상수도, 지하수
4. 사용연료 : 도시가스, LPG, 등유
5. 보고기한 : 교육지원청 2020.4.13.까지

[서식 4호]

# 학교급식 위생관리대책 추진상황 보고

(2020학년도)

## 1. 급식시설 개선 예산지원 현황

(단위: 천원)

| 학교명 | 구분 | 시설비 | 시설 개선내용 |
|---|---|---|---|
| | 표준학교운영비 | | |
| | 지방자치단체 지원 | | |
| | 교육지원청 지원 | | |
| | 기 타 | | |
| | 합 계 | | |

• 시설비: 시설개선 예산으로 부분보수 포함, 기구비 제외

## 2. 학교급식 위생교육·연수실적 및 학부모 모니터링 운영 현황

| 학교명 | 학부모 모니터링 참여인원[1)] | 학교급식 위생교육·연수실적(회) | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 교직원 | 조리종사원 | 영양(교)사 | 급식업자 | 학부모,기타 | 계 |
| | 참여인원× 참여횟수 | | | | | | |

• 학교 자체 및 도·지역청 주관 교육(연수)도 포함하여 기록

• 학부모, 기타에 가정통신문 등으로 교육했을 경우도 인원수로 기재

- 예시) 교육(연수) 인원이 3명으로 총 6회 실시했을 경우 “18명”(6회×3명)으로 기재

• [1)]국무조정실「식품안전관리 대책회의」보고자료임 (참여인원×참여횟수)

## 3. 축산물 유전자 검사 및 학교급식 정보공개 현황

| 급식 형태 | 급별 | 학교명 | 축산물 유전자(DNA) 분석 검사 | | 홈페이지 현황(해당시 “1”표시) | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 횟수 | 검사결과 (적합, 부적합) | 급식사진 공개 | 위생.안전점검 결과 공개 |
| 조리교 | | | | | | |
| 비조리교1 | | | | | | |
| 비조리교2 | | | | | | |

• 홈페이지 공개 현황 : 학생에게 제공되는 실제 일일급식사진 등을 학교 홈페이지에 게시한 실적('20.3~12월) 및 '20.상반기 학교급식 위생·안전점검 결과 홈페이지에 공개 여부(해당시 “1” 표시)

**※ 보고기한 : 학교 2020.12.18.까지 / 교육지원청 2020.12.24.까지**

[서식 5-1호]

# 영양교육 및 식생활 지도 관련 실적 보고(1)

OO학교

| 급식 형태 | 급별 | 학교명 | 알레르기 유발식품 표시제 운영 (O,×) | 알레르기 유발식품 관련 교육 현황 ((O,×) | 나트륨 줄이기 시행 현황 (O,×) | | 당류 줄이기 운영계획 수립 여부 (O,×) | 영양상담실설치·운영 (해당란에"1"로 표시) | | | '채식의 날' 운영여부 (O,×) | 비고 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 운영계획 수립여부 | 시행 여부 | | 홈페이지 상담실 | 현장 상담실 | 홈피+ 현장상담실 | | |
| 조리교 | | | | | | | | | | | | |
| 비조리교1 | | | | | | | | | | | | |
| 비조리교2 | | | | | | | | | | | | |

**<작성요령>**

1. 알레르기 유발식품 표시제 운영 : 식단별 알레르기 유발 식품을 표시하여 게시하는 경우 ○,×로 표기
2. 알레르기 유발식품 관련 교육 현황 : 교과 창의적체험활동, 가정통신문, 관련 수업 등 알레르기 유발식품 교육을 실시한 경우 ○,×로 표기
3. 나트륨 줄이기 시행 현황 : 나트륨 섭취를 줄이기 위해 운영 계획 수립 하에 목표수준 또는 전년도 대비 사용량을 줄인 경우 ○,×로 표기
4. '채식의 날' 운영 여부 : 축산물(돼지, 소, 닭, 오리 등), 식육가공품이 없는 식단이 주1회 또는 월 2회이상 제공되는 경우 ○,×로 표기
5. 영양상담실 설치·운영 현황
   - 학교급식 운영평가 점검표 12번 영양상담 계획 수립학교는 설치·운영으로 보고
   - 홈페이지 상담실 : 학교 홈페이지에 영양상담실 설치·운영학교
6. **보고기한 : 학교 2020.12.18.까지 / 교육지원청 2020.12.24.까지**

[서식 5-2호]

# 영양교육 및 식생활 지도 관련 실적 보고(2)

OO학교

| 학교명 | 영양교육 현황 (해당란에"1"로 표시) | | | | 영양교육 관련 역량강화 연수 실적 | | | 비고 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 관련교과 | 창의적 체험활동 | 관련교과+ 창의적 체험활동 | 기타 방과후 활동 등 | 교육청 (전라북도교육연수원 포함) | 교육지원청 | 위탁기관 | |
| | | | | | | | | |

**<작성요령>**

1. 작성대상 : 영양교사 배치교
2. 영양교육 현황 : 영양교사가 관련교과 시간 또는 창의적 체험활동 시간에 평균 월2회 이상 실시한 경우 및 기타 방과후 활동 운영(정규수업시간 이외에 영양교사가 교육활동을 하는 경우)
3. 영양교육 관련 역량강화 연수실적
   - 기간 : 2020.1. ~ 2020.12.
   - 영양·식생활 교육 관련 연수를 받은 횟수 : 원격연수, 집합연수, 연수과정 중 영양·식생활교육 관련 내용이 포함되어 있는 경우
4. **보고기한 : 학교 2020.12.18.까지 / 교육지원청 2020.12.24.까지**

[서식 6호]

# 학교급식실시현황

## 1. 학교급식예산 연간집행액

(단위: 천원)

| 급별 | 학교명 | 학생수 | 구분 | | 교육비특별회계 | 자치단체지원금 | 보호자부담금 | 기타 | 합계 | 비고 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 시설설비비 | | | | | | | |
| | | | 식품비 | | | | | | | |
| | | | 운영비 | 시설·설비의 유지비 | | | | | | |
| | | | | 인건비 | | | | | | |
| | | | | 연료비, 소모품비 | | | | | | |
| | | | 계 | | | | | | | |

## 2. 학교급식인력 및 학교급식품 생산액

(단위: 명, 천원)

| 급별 | 학교명 | 구분 | 영양교사 | 영양사 | 조리사 | 조리종사원 | 합계 | 학교급식품 생산액 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 정규직 | | | | | | |
| | | 교육공무직 | | | | | | |
| | | 기타 | | | | | | |
| | | 계 | | | | | | |

# 작성 요령

1. 대상 : 조리교, 비조리교 전체(분교 제외)

2. 기준 : 2021년 2월말

3. 학생수 : 본교 학생수기재 (분교가 있는 학교는 분교 학생수를 포함하여 작성)

4. 학교급식예산 연간집행액

- 분교가 있는 학교는 분교 예산을 포함하여 작성
- 단설유치원 작성 제외, 병설유치원은 초등학교에 포함 작성
- 교육비특별회계 : 교육청에서 지원되는 급식예산, 학교자체예산, 국립학교 포함
- 보호자부담금 : 학부모부담금으로 운영하는 학교(식품비, 운영비, 인건비)
- 기타 : 독지가 등 외부로부터 지원받은 경비, 교직원 급식비 등
- 시설설비비(기구비포함) : 학교급식에 필요한 시설설치 및 학교급식의 내실화를 위한 시설확충, 교체 등에 필요한 경비, 조리실 바닥의 누수로 인한 바닥 재시공이나 밥솥 및 보일러 등 조리기기 교체 등이 모두 포함됨
- 시설·설비의 유지비 : 급식용승강기의 유지보수비나 식기세척기 및 냉장고의 부품수리비, 압력용기 안전변 교체비용 등과 같이 급식시설·설비를 유지 관리 하는데 소요되는 관련 경비

5. 학교급식인력

- 정규직 : 국·공·사립 영양교사, 위생원
- 교육공무직 : 국·공·사립 영양사(영양실무사 포함), 조리사, 조리종사원 (교특지원, 학교자체에서 고용한 인력)
- 기 타 : 위탁급식업체에서 고용한 인원 기재

6. 학교급식품 생산액 : 학교에서 작물재배동물사육 그 밖에 각종 생산활동으로 얻은 생산품이나 그 생산품의 매각대금

**7. 보고방법 : 반드시 업무관리시스템 및 NEIS로 동시 보고**

8. 보고기한 : 학교 2020.2.12까지 / 교육지원청 2020.2.20.까지

[서식 7호]

# 학교급식 개시(변경) 보고서

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 일반현황 | 학교명 | | 설립별 | | 학교장 | | 주소 | | |
| | 최초 급식개시일 | | 유형별 | | 학급수 | | 전화 | | |
| | 재적학생수 | | 교직원수 | | 기타(명) | | 총계(명) | | |
| 운영방식 | 직영 | □단독 | □공동조리교 □공동비조리교(조리교명: ) | | | □공동관리교 □공동관리대상교(관리교명: ) | | | |
| | 일부위탁 | □단독 | □공동조리교 □공동비조리교(조리교명: ) | | | □공동관리교 □공동관리대상교(관리교명: ) | | | |
| | 전부위탁 | □단독 | □공동조리교 □공동비조리교(조리교명: ) | | □외부운반(도시락급식) | | | | |
| 집단급식소 설치 | 집단급식소 설치 신고일 | | 영양사명(면허번호) | | 조리사명(면허번호) | | | | |
| | 년 월 일 | | ( ) | | ( ) | | | | |
| 학교급식 위탁현황 | 위탁업체명 | 대표자명 | 영업신고번호 | 업종(식품군) | 계약기간 | | | | |
| | | | 제 호 | | ( 년) | | | | |
| 배식장소 | □교실 | □식당 | □교실·식당 병행 | □기타 | | | | | |
| 배식시간 | □단일시간급식(동시급식) | | □시차제급식 | | | | | | |
| 우유급식대상 | □전체급식 | | □희망급식 | □미실시 | | | | | |
| 급수현황 | 구분 | 상수도(광역지방) | 마을상수도 | 상수도,지하수(혼용) | 지하수 | | | | |
| | 음용수 | □ | □ | □ | □ | | | | |
| | 조리용수 | □ | □ | □ | □ | | | | |

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 운영현황 | 급식인원(명) | 구분 | 학생 | 교직원 | 기타(유치원등) | 계 | | | | | |
| | | 본교인원수 | | | | | | | | | |
| | 급식단가(원) | 식품비 | | | | | | | | | |
| | | 운영비등 | | | | | | | | | |
| | | 합계 | | | | | | | | | |
| | 근무인력(명) | □영양교사 □영양사 | | 조리사(면허소지자) | | | 조리원 | | | 총계 | |
| | | 정규직 | 학교회계직 | 기타 | 정규직 | 학교회계직 | 기타 | 정규직 | 학교회계직 | 기타 | |
| | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 급식시설현황 | 설치현황 | 구분 | 건축 | 설치연도 | 설치시 재원부담 | 금액(천원) | 설치후 변경내역 | | | |
| | | 조리장 | □신축 □증축 □개축 □증개축 | | □교특 □지자체 □기타 | | | | | |
| | | 식당 | □없음 □신축 □증축 □개축 □증개축 | | □교특 □지자체 □기타 | | | | | |
| | 구조 | 구분 | 철근콘크리트조 | 철골조 | 철근철골콘크리트조 | 조적조 | 조립식 | | | |
| | | 조리장 | □ | □ | □ | □ | □ | | | |
| | | 식당 | □ | □ | □ | □ | □ | | | |
| | 급식운반 | □덤웨이터 □화물용승강기 □일반용승강기 | | | 설치연도 | | 용량 | kg | 대수 | |
| | 조리장 | 면적(㎡) | 총면적(㎡) | 전처리실 | 조리실(장) | 식기구세척실 | 식품보관실 | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | 소모품보관실 | 급식관리실 | 편의시설 | 보일러실 | 기타 | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | 연료 | □LNG □LPG □경유 □전기 □혼용( , ) □기타 | | | | | | | |
| | | 공조시설 | □설치 □미설치 | | 냉·난방시설 | □설치 □미설치 | | | | |
| | | 기계기구(용량) | 냉장·냉동고 | 오븐기 | 냉방기 | 세척기 | 보온·보냉고 | | | |
| | | | (냉장 ℓ)(냉동 ℓ) | 매(단) | 대 | 탱크 | ℓ | | | |
| | 식 당 | 면적(㎡) | | 식탁수/좌석수 | / 석 | 손씻는시설 | □유 □무 | | | |
| 기타 | 하수처리 | □오수처리시설 | □관로연결 | □기타 | | | | | | |
| | 유수분리 | □그리스트랩 설치 | □그리스트랩 미설치 | | | | | | | |
| | 폐기물 | □위탁처리 | □자가처리(잔반처리장치보유) | □위탁·자가처리병행 | □기타 | | | | | |

「학교급식법 시행령」 제3조 및 같은 법 시행규칙 제2조에 따라 위와 같이 보고합니다.

년 월 일

학교장(교육장) (인)

[서식 8호]

# 학교급식 위생 및 안전점검 결과

(2020년 반기)

기관명 : OO교육지원청

□ 점검 개요

- 점검기간 :
- 점 검 자 :

□ 점검결과 : 주요 지적사항 및 조치내용

□ 급식학교 위생·안전점검결과

| 구분 | 전체 학교수 | 점검 학교수 | 점검결과 등급별 현황 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | A 등급 (90점이상) | B 등급 (80~89점) | C 등급 (70~79점) | D 등급 (60~69점) | E 등급 (60점미만) | 계 |
| 초 | | | | | | | | |
| 중 | | | | | | | | |
| 고 | | | | | | | | |
| 특수 | | | | | | | | |
| 계 | | | | | | | | |

(전체학교수 : 조리교, 공동조리교, 비조리교 모두 포함된 학교수(분교미포함))

※ 점검대상 중 미점검 학교 및 사유 : 00교 식생활관 개축

※ D·E등급 학교 현황 및 조치결과 :

□ 급식학교 운영평가결과

| 구분 | 전체 학교수 | 점검 학교수 | 점검결과 등급별 현황 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | A 등급 (90점이상) | B 등급 (80~89점) | C 등급 (70~79점) | D 등급 (60~69점) | E 등급 (60점미만) | 계 |
| 초 | | | | | | | | |
| 중 | | | | | | | | |
| 고 | | | | | | | | |
| 특수 | | | | | | | | |
| 계 | | | | | | | | |

(전체학교수 : 조리교, 공동조리교, 비조리교 모두 포함된 학교수(분교미포함))

※ 점검대상 중 미점검 학교 및 사유 : 00교 식생활관 개축

※ D·E등급 학교 현황 및 조치결과 :

## □ 점검 학교 현황

| 구분 | 학교명 | 위 생 점 검 | | | 운영평가 | 미 생 물 검 사 | | 비고 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 점검일시 | 점검자 | 점검점수 | 점검점수 | 검사일 | 결과 | |
| 초 | | 00.00.00 | | A(98) | A(95) | 00.00.00 | | |
| 중 | | 00.00.00 | | | | 00.00.00 | | |
| 고 | | 00.00.00 | | | | 00.00.00 | | |
| 특수 | | 00.00.00 | | | | 00.00.00 | | |
| 계 | | | | | | | | |

※ 점검자 : 급식담당자 및 점검단

## □ 학교급식점검단 운영 실적

| 지역 | 구성인원 | 운영실적 | | | 비고 |
|---|---|---|---|---|---|
| | | 운영횟수 | 참여인원 | 주요 활동내용 | |
| | | | | | |

※ 운영실적(예) : 본청 5회 운영 시 구성인원 10명이 전원 참여하여 2명씩 1조(5개조)로 나누어 조별로 각 2개교씩 점검한 경우 ⇒ 운영횟수는 5회, 참여인원(연인원) 50명임

**※ 보고기한 : 2020.7.20.(상반기), 2020.12.18.(하반기), 하반기에는 운영평가 포함보고**

[서식 9호]

# 학교급식관계자 연수 및 교육 결과보고

( 2020년 반기 )

기관명 : OO교육지원청

| 순 | 참석 대상 | 실시 일자 | 교육 시간 (시간) | 참석 인원 (명) | 연수 및 교육주제 | 비고 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 영양교사 및 영양사 | | | | | |
| 2 | 조 리 종사자 | | | 관내 소속 학교(기관) 인원만 해당 | | |
| 3 | 식 재 료 납품업체 | | | | | |
| 4 | 급 식 점검단 | | | | | |
| 5 | 기 타 | | | | | |

※ 보고기한 : 2020.7.20.(상반기), 2020.12.18.(하반기)

[서식 10호]

# 음식물쓰레기 발생 및 처리비용 보고

( 2020학년도 )

기관명 : OO학교, OO교육지원청

| 구분 | 학교명 | 급식제공 인원수 (명) | 총 처리량 (kg) | 총 처리비용 (천원) | 처리방법 | | 비용계산 방법 (해당칸에 "1" 표시) | | | 음식물쓰레기 증가사유 (해당교) | 비고 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 위탁 (업체명) | 자체 (처리방법) | 정액제 | 종량제 | 무상 처리 | | |
| 유 | | | | | | | | | | | |
| 초 | | | | | | | | | | | |
| 중 | | | | | | | | | | | |
| 고 | | | | | | | | | | | |
| 특수 | | | | | | | | | | | |
| 계 | | | | | | | | | | | |

**<작성요령> - 조리교, 비조리교 작성**

1. 작성대상 : 유, 초, 중, 고, 특수학교 조리교, 비조리교(별도 처리하는 경우만 작성)
   ※ 조리교에서 비조리교의 음식물쓰레기 처리 하는 경우 조리교에서 작성
2. 작성기준 :2020년도(2020.3.~2021.2.)실적 작성
3. 급식제공 인원수
   - 2020. 4. 1.자 기준
   - 실제로 급식을 실시하는 1일 평균 인원 수(병설유치원, 교직원, 비조리교, 2-3식 등 인원 포함)
4. 처리방법
   - 위탁(업체명): 지자체 수거 및 폐기물처리업자(신고자)와 계약을 통해 처리하는 경우 업체명 기재
     ※ 폐기물처리업자(신고자)가 가축사료로 이용하는 경우 위탁업체에 표시
   - 자체(처리방법): 1)음식물쓰레기감량기, 2)학교 내 사료 및 퇴비, 3)기타(주민수거 등)에서 선택
5. 비용계산 방법 : 종량제는 음식물쓰레기 배출량에 따라 배출자가 처리비용을 부담, 정액제는 음식물쓰레기 발생량과 관계없이 처리비용을 정액으로 계약하고 처리(법적용어 아님)
6. 음식물쓰레기 증가사유: 전년도 대비 음식물쓰레기 총처리량이 증가한 경우 사유 기재
7. **보고기한 : 학교 2021.3.9.까지 / 교육지원청 2021.3.12.까지**

[서식 11호]

# 학교 식중독 의심환자 발생 보고

('20.3.27. ○○학교, ○○교육지원청)

<요약>
'20.3.27.(금), ○○도 ○○시 △△고등학교(공립, 직영)에서 식중독 의심환자 ○○명 발생

## 1. 학교 현황

| 학교명 | 설립구분 | 급식형태 | 학교규모 | | 영양(교)사 |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | 학생수 | 교직원수 | |
| ○○학교 | 공립 | 직영/상수도 | 500 | 45 | 주아무개 |

## 2. 발생현황

○ **인지일시** : 3.27.(금) 10:30경

- (인지상황) 3-1반 담임 000이 담당학급 학생 중 설사증상 학생이 2명 발생함에 따라 학교장에 보고

○ **보건소 신고일시** : 3.27.(금) 11:00경 △△보건소(신고자 : 교감 000)

- 신고시점 기준 (의심)환자 현황 : 총 11명 (학생 10명, 교직원 1명)

○ **학교 조치내용**

- 학교에서 조치한 주요 내용(추가 환자 파악, 교내 소독 등)

※ 학교자체 대책회의 등을 개최한 경우 회의 주요내용 및 회의에서 결정한 사항 요약

## 3. 역학조사 등 조치사항

○ **현장방문 및 대책회의 참석자** : 00교육지원청 식품위생주사보 ○○○

○ **역학조사 및 관계기관 대책회의 결과**

- (가검물 채취) 환자가검물 건, 환경가검물 건

- (추정 감염경로 및 원인식품)
- (급식 여부) 급식 중단 없음 / 0월0일부터 0월0일까지 급식 중단
- (기타 중요 결정사항 등)

## 4. 환자 세부현황

○ 사례 정의:

○ 학생 환자 현황('20.3.27. 17시 기준)

| 구분 | 학년 | | | | | | 합계 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1학년 | 2학년 | 3학년 | 4학년 | 5학년 | 6학년 | |
| 학생수 | | | | | | | |
| 환자수 | | | | | | | |

## 5. 참고사항

○ 언론취재 :

○ 기타 :

**※ 보고시기 : 식중독 의심환자 발생 인지즉시(교육청 및 시·군·구에 신고)**

[서식 12호]

# 학교 식중독 원인조사 결과보고(예시)

기관명 : ○○학교,○○교육지원청

## 1. 발생개요

○ 학교명, 설립별, 급식형태, 소재지 등

○ 주요증세, 일자별 발병 및 치료현황 등

○ 학교의 인지시기, 교육청 보고 및 보건소 신고일시

## 2. 급식실시 현황

○ 급식인원(학생, 교직원), 종사원수, 급식시간, 식단내용

○ 식재료납품업체 및 위생관리 현황 등

## 3. 주요 조치내용

○ 일자별, 기관별 주요조치 내용

- 안전공제회 등의 보상내용, 관련업체 조치 및 관련자 문책 등 포함

## 4. 식중독 원인조사 결과

○ 식단작성, 식재료검수, 종사자건강 및 위생상태, 조리작업과정 등 조사결과

○ 역학조사 설문조사, 보존식 및 환자가검물, 환경가검물 검사결과 등

○ 보건소(역학조사관)의 종합결론

## 5. 시사점 및 향후계획

○ 식중독 사고에 대한 역학조사결과 시사점

○ 식중독 방지를 위한 개선방안 및 향후계획

※ 보고시기 : 마지막 환자 발생 후 1개월 이내(종결보고)《부록 7》
→ 보건당국의 역학조사 결과보고서로 갈음 가능

# Ⅷ. 참고 자료

1. 참고 자료 목록
2. 참고 자료

# 참고 자료


| 순 | 제 목 | 페이지 | 비고 |
|---|---|---|---|
| 1 | 비조리교 급식일지 및 일일위생·안전점검 일지 | 72 | |
| 2 | 급식비 중 식품비 사용비율 공개 | 73 | |
| 3 | 학교급식 위생교육 이수 카드 | 74 | |
| 4 | 학교급식 식재료의 품질관리 기준 | 75 | |
| 5 | 식재료 품질관리 기준(축산물) 적용 예외 기준 | 77 | |
| 6 | 학교급식 식재료(수산물,축산물) HACCP 적용 기준 | 78 | |
| 7 | 집단급식소 식품판매업 신고 예외 기준 | 79 | |
| 8 | 학교급식 운반차량 담당자 위생교육 자료 | 80 | |
| 9 | 학교급식 일일 위생·안전 점검표 | 81 | |
| 10 | 학교급식 위생사고 및 위생·안전 점검 결과 행정처분 기준 | 82 | |
| 11 | 전라북도교육청 공무원 행동강령 및 공익신고자 보호제도 | 87 | |
| 12 | 학교급식 식중독 환자 발생 시 대처 요령 | 89 | 부록1~7 |
| 13 | 2020 학교급식 기본계획 주요 변경 내용 | 113 | |

【참고 1】

# 비조리교 급식일지 및 일일위생 · 안전점검 일지

| 년 월 일 요일 | 결재 | 담당자 | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |

## 1. 급식실시 인원

(단위:명)

| 유치원 | 1학년 | 2학년 | 3학년 | 4학년 | 5학년 | 6학년 | 교직원 | 계 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | |

## 2. 오늘의 식단

| 구분 | 식 단 명 | 열량 | 비고 |
|---|---|---|---|
| 중식 | | kcal | |

## 3. 일일 위생·안전 점검

| 구분 | 점 검 항 목 | 점검결과 |
|---|---|---|
| 조리종사원 개인위생 | 1. 설사, 발열, 구토, 및 화농성질환 여부 확인 | 여 / 부 |
| | 2. 위생복, 위생모, 위생화 등의 착용상태 | 양호/보통/불량 |
| | 3. 손세척 및 소독을 철저히 실시 하는가 | 양호/보통/불량 |
| | 4. 손톱의 청결 및 장신구(반지 등) 착용 상태 | 양호/보통/불량 |
| 식기류의 소독상태 | 5. 식기소독기의 관리 상태 | 양호/보통/불량 |
| | 6. 식기 및 기구의 세척, 소독상태 | 양호/보통/불량 |
| | 7. 도마, 행주의 세정, 살균 및 건조상태 | 양호/보통/불량 |
| 안전관리 | 8. 전기시설의 안전관리 상태(누전차단기 작동 상태 등) | 양호/보통/불량 |
| | 9. 가스시설의 안전관리 상태(경보기작동, 가스누설 여부) | 양호/보통/불량 |
| | 10. 소화기 비치 및 관리 상태(충약상태 및 주1회 흔들어주기) | 양호/보통/불량 |
| 보존식 | 11. 보존식 관리( -18℃이하, 144시간) 상태 | 양호/보통/불량 |
| 음식물 쓰레기처리 | 12. 음식물쓰레기 처리의 적정 및 청결상태 | 양호/보통/불량 |
| 음용수 | 13. 음용수 공급 적정 여부 | 여 / 부 |

## 4. 특이사항

【참고 2】

# 급식비 중 식품비 사용비율 공개

## [ O학기 급식비 중 식품비 사용 비율]

| 구 분 | 세 부 항 목 | 금액(단위:천원) |
|---|---|---|
| 수입 | 교특지원비 | |
| | 저소득층 급식비지원<br>(교특지원 및 외부지원금 등) | |
| | 수익자부담급식비 | |
| 수 입 합 계 (A) | | |
| 식품비 지출 | 농산물류 | |
| | 공산품류 | |
| | 수산물류 | |
| | 육 류 | |
| | 가금류 | |
| | 기타류 | |
| 식품비 지출 합계 (B) | | |
| 식품비 사용비율 (B/A, %) | | % |

※ 식품비 지출항목은 학교별 식재료구매품목에 따라 조정 기재

※ 연2회 홈페이지에 공개(1학기 3~8월, 2학기 9월~다음년도 2월)

※ 상기내용이 포함되어 공개하되, 서식 등은 학교자율로 변경 가능

※ 친환경농산물 지원금, 전주시(바이전주상품 지원금), 군산시(우수농산물 지원금), 익산시(우수농산물 지원금), 진안군(우수 농·축산물지원금) 등 제외

【참고 3】

# 학교급식 위생교육 이수 카드

학교명 :　　성 명:

| 일련 번호 | 교육 일시 | 교육 주관 | 교육명 | 교육 시간 | 피교육자 | | 교육확인 | | | 비고 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 성명 | 서명 | 직위 | 성명 | 서명 | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |

【참고 4】

# 학교급식 식재료의 품질관리기준

(학교급식법 시행규칙 제4조제1항 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 유기식품등 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. 쌀은 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 HACCP시스템을 적용하는 도축장에서 처리된 식육을 사용한다.
      2) 「축산물위생관리법」 제9조제3항에 따라 HACCP시스템 적용 작업장으로 지정받은 축산물가공장 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, 1)부터 5)까지에 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 조리에 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 HACCP시스템을 이행하는 시설로서 해양수산부장관에게 등록한 생산·가공시설

나) 「식품위생법」 제48조에 따라 HACCP시스템을 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 HACCP시스템을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품

6) 「식품위생법」제37조에 따라 영업 등록된 식품제조·가공업소에서 생산된 가공식품

7) 「축산물위생관리법」 제9조에 따라 HACCP시스템을 적용하는 업소에서 가공 또는 처리된 축산물가공품

8) 「축산물위생관리법」 제6조제1항에 따른 표시기준에 따라 제조업소, 유통기한 등이 표시된 축산물 가공품

나. 김치 완제품은 「식품위생법」 제48조에 따라 HACCP시스템을 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 학교급식위원회의 심의를 거쳐 별도의 품질관리기준을 정하여 시행할 수 있다.

【참고 5】

# 식재료 품질관리 기준(축산물) 적용 예외 기준

학교급식법 제10조제2항 및 같은 법 시행규칙 제4조제1항 (별표2의5. 예외)의 규정에 의하여 도서벽지 및 소규모학교, 또는 지역 여건상 「학교급식 식재료의 품질 관리기준」 적용이 곤란한 학교의 식재료를 원활하게 조달하기 위하여 **축산물**에 대하여 별도의 「학교급식 식재료의 품질 관리기준 적용 예외 기준」을 정함

**「 학교급식 식재료의 품질관리기준 적용 예외 기준 」**

1. 도서벽지교육진흥법시행규칙 제2조(별표 2)의 규정에 의한 도서벽지 학교 및 면 이하 학교로서 2.의 ㉮와 ㉯의 요건에 해당하는 학교
2. 지역여건 상의 아래 요건에 해당하는 학교
   - ㉮ HACCP시스템 적용 작업장으로 지정 받은 업체가 학교 소재 동일시·군에 없는 경우
   - ㉯ HACCP시스템 적용 작업장이 동일 시·군에 있지만, 급식납품 공고에 응찰하지 않거나 급식 납품을 희망하지 않는 경우

이 기준은 2009. 3. 1.부터 시행한다.

【참고 6】

# 학교급식 식재료(수산물,축산물) HACCP 적용 기준

학교급식의 질 제고 및 납품업체의 전문성 확보를 통한 식중독을 사전에 방지하기 위하여 전라북도교육청에서는 학교급식 식재료 수산물류 및 축산물(육류,가금류)에 대한 HACCP 제품 사용 및 시설 인증의 단계적 의무화 시행

· 학교급식 식재료 HACCP 기준 적용 알림 (전라북도교육청 인성건강과-19228(2013.7.10.))

· 축산물 및 수산물류 HACCP 기준 적용에 따른 수산물류 적용시기(시지역을 제외한 기타지역) 변경 알림(전라북도교육청 인성건강과-22376(2014.8.14.))

· 수산물류 학교급식 납품업체 자격기준 적용시기 조정 알림〔전라북도교육청 인성건강과-17720(2016.8.22.)〕

## 「 학교급식 식재료의 HACCP 적용 시기 」

1. 축산물류

- 2013년 9월부터 HACCP 제품 사용 의무화
- 2014년 3월부터 HACCP 시설 인증 업체에 한하여 학교급식 납품 자격 부여

2. 수산물류

❍ 6개 시지역(전주, 군산, 익산, 정읍, 남원, 김제) 및 고창군

- 2013년 9월부터 HACCP 제품 사용 의무화
- 2016년 9월부터 HACCP 시설 인증 업체에 한하여 학교급식 납품 자격 부여

❍ 6개 시지역을 제외한 기타지역(고창군 제외)

- 2014년 3월부터 HACCP 제품 사용 의무화
- 2016년 9월 이후 HACCP 시설 인증 업체의 eaT시스템 등록 즉시 HACCP 시설 인증 업체에 한하여 학교급식 납품 자격 부여

※ 수산물류 HACCP 의무 적용 품목은 냉동수산식품(어류, 연체류, 조미가공품)이며, 어패류와 갑각류, 냉장류는 HACCP 지정 권장사항임.

【참고 7】

# 집단급식소 식품판매업 신고 예외 기준

■ 집단급식소 식품판매업 신고를 하지 아니하고 집단급식소에 식품 판매가 가능한 경우(국조실 현장점검 건의 사항, '14.8월)

- 「식품위생법」 또는 「축산물위생관리법」에 의한 식품(축산물)제조·가공 영업자, 식육포장처리업자가 자기가 생산한 식품에 한해 집단급식소와 직접 계약하여 판매(대행하는 경우 제외)하는 경우
- 식품위생법령에 따라 식품소분·판매업(식품소분업, 기타식품판매업, 식품등 수입판매업, 유통전문판매업)신고를 하거나, 축산물위생관리법령상 축산물 판매업(식육판매업, 식육부산물 판매업, 우유류 판매업, 축산물수입판매업) 신고를 한 경우
  ※ 식육은 위해요소중점관리기준 적용 작업장으로 지정받은 축산물가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 식육을 직접 납품받는 것이 바람직하나, 식육판매업 영업신고된 업소를 통해 소분, 분할, 재포장 등의 과정 없이 유통(배달)만 하여 납품하는 것도 가능
- 「농업·농촌 및 식품산업 기본법」 등에 의한 '농업인'과 '어업인' 및 '영농조합법인'과 '영어조합법인'이 생산한 농·임·수산물을 집단급식소에 판매하는 경우
  ※ 다만, 다른 사람으로 하여금 생산 또는 판매하게 하는 경우는 제외
  ※ 식품위생법 시행령 제25조제2항제7호 : 「농업·농촌 및 식품산업 기본법」 제3조제2호(농업인), 「수산업·어촌 발전 기본법」 제3조제3호(어업인), 「농어업경영체 육성 및 지원에 관한 법률」 제16조(영농조합법인, 영어조합법인)

【참고 8】

# 학교급식 운반차량 담당자 위생교육 자료

## □ 교육내용

◦ 차량내의 적정온도를 유지하며 수시로 운송 차량의 온도를 점검 하도록 한다.

- 운반도중 적온이 유지되도록 보온, 보냉 용기를 이용한다.

◦ 차량의 청소상태를 점검하여 언제나 깨끗한 운송이 될 수 있도록 한다.

- 식재료 운반차량은 세제로 청소·소독해야 하며, 소독은 열탕소독이 불가능하므로 일반세제로 문질러 충분히 씻어서 70% 알콜이나 염소 소독을 실시한다.

◦ 운반담당자는 개인위생 및 청결한 복장을 갖추어야 한다.

- 조리실에 들어올 경우 외부와 구별하여 위생화, 위생복과 위생모를 착용하여 교차오염이 생기지 않도록 한다.

◦ 식품을 운반하는 동안 먼지와 다른 오염물질이 들어가지 않도록 보호해야 하며 덮개를 반드시 사용하여야 한다.

◦ 모든 음식은 뚜껑을 닫아서 운반하고 운반 중 식품 오염이나 쏟아지는 것을 방지하기 위해서 안전한 용기, 밀폐용기를 사용한다.

◦ 그릇이나 음식이 들어 있는 용기를 쌓아서 위험하게 운반하지 않는다.

◦ 전용 운반통이나 운반카를 이용하여 안전하게 운반한다.

◦ 학생들이 있는 곳을 지나는 경우 학생들 머리 위로 운반하지 않는다.

◦ 음식이 있은 용기는 학생들의 통행로, 쏟아지거나 쏟아질 위험이 있는 곳에는 두지 않는다.

◦ 운반시간 종료 후 운반차량에 별도 물품은 보관하지 않는다

【참고 9】

# 학교급식 일일 위생·안전 점검표

점검일자 : 2020. 00. 00 ~ 00. 00.

| 구 분 | 점 검 사 항 | 점검결과 | | | | | | 비고 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 월 | 화 | 수 | 목 | 금 | 토 | |
| 개인위생 | 1. 설사·발열·구토 및 화농성질환 여부 | | | | | | | |
| | 2. 가족 및 동거인의 상기질환 여부 | | | | | | | |
| | 3. 위생모·위생복·작업화 등의 청결여부 | | | | | | | |
| | 4. 손세척 및 소독의 필요 숙지여부 | | | | | | | |
| | 5. 손톱의 청결 및 장신구(반지 등) 착용여부 | | | | | | | |
| | 6. 종업원의 심리적 안정 상태 여부 | | | | | | | |
| 원료 및 조리·가공 식품 취급 | 7. 부패·변질 및 무신고(허가), 무표시 제품 등 사용여부 | | | | | | | |
| | 8. 저장조건, 포장·용기 등의 적정상태 | | | | | | | |
| | 9. 교차오염 방지를 위한 구분보관 여부 | | | | | | | |
| | 10. 보존식 냉동(-18℃ 이하 144시간)보존 여부 | | | | | | | |
| | 11. 적정보관 온도 준수여부 | | | | | | | |
| | 12. 가열조리식품과 비가열조리식품의 구분 여부 | | | | | | | |
| | 13. 가열조리식품의 신속냉각 및 적정 보관 여부 | | | | | | | |
| | 14. 과채류 등 원료의 절단 시 세척 선행 여부 | | | | | | | |
| | 15. 식품 제조·가공·조리 시 마스크 착용여부 | | | | | | | |
| 조리·가공 설비 및 시설 | 16. 오염구역, 청결구역, 준청결구역 구분여부 | | | | | | | |
| | 17. 방충, 방서 및 이물혼입 방지 여부 | | | | | | | |
| | 18. 육류, 채소류 등 원료별 조리기구의 구분 및 사용 여부 | | | | | | | |
| | 19. 칼·도마·행주 등 조리기구 및 설비 등의 적정 세척, 소독 여부 | | | | | | | |
| | 20. 작업장 내 수세시설 및 소독시설의 구비 및 작동여부 | | | | | | | |
| | 21. 작업장 바닥의 물고임 방지 및 배수구 개폐용이 여부 | | | | | | | |
| 안전관리 | 22. 가스시설의 안전관리 상태(경보기 작동, 가스누설 여부) | | | | | | | |
| | 23. 전기시설의 안전관리 상태(누전차단기 작동 상태 등) | | | | | | | |
| | 24. 소화기 비치 상태(충약 상태 및 주1회 흔들어 주기) | | | | | | | |
| | 25. 식품운반 승강기 운행 상태 | | | | | | | |
| | 26. 조리실 바닥의 미끄러움 상태 | | | | | | | |
| 음식물 쓰레기 | 27. 음식물쓰레기 처리의 적정 여부 | | | | | | | |
| | 28. 폐기물 용기 및 보관 장소 청결 상태 | | | | | | | |
| 기타 준수사항 이행 | 29. 수돗물이 아닌 물을 사용 시 먹는물 수질검사 여부 | | | | | | | |
| | 30. 유통기한이 경과된 제품 진열·보관 또는 조리·가공 등 재사용여부 | | | | | | | |
| 참고사항 | | | | | | | | |

※ 점검결과 양호 : ○, 보통 : △, 불량 : ×로 표기

점검자 : 영양(교)사 또는 업무대행자(인)

확인자 : 학교장 (인)

【참고 10】

# 학교급식 위생사고 및 위생·안전 점검 결과 행정처분 기준

전라북도교육청(2017.12.29., 일부개정)

## 1. 목적

가. 행정처분의 기준을 마련함으로서 교육행정기관의 행정처분에 대한 정당성을 확보하고, 통일된 기준을 적용하여 행정처분의 형평성 제고 및 신뢰성을 확보함

나. 행정처분의 기준 고시로 학교급식 위생사고를 사전에 예방함은 물론 위생사고 발생 시 신속하게 대처함으로써 학교급식 운영의 내실화를 기함

## 2. 기준설정 원칙

가. 예방차원의 기준을 설정하고 처분의 실효성 확보에 중점을 둠

나. 식품위생법, 축산물가공처리법, 농산물품질관리법, 수산물품질관리법 등 관계법령 위반행위자(업자) 등에 대하여는 법령이 규정한 벌칙을 적용(처분청에 통보 등)

다. 법령에 처분기준이 규정되지 아니한 사항은 본 처분기준을 적용함

## 3. 처분의 종류

가. 계약해지 : 위생사고의 원인이 급식(납품)업체에 있다고 명백하게 증명된 경우 계약서에서 정한 바에 의거 장래에 향하여 계약 철회

나. 징계(중징계·경징계) : 위생사고가 공무원의 위법·부당한 행위에서 비롯되었다고 인정되어 “공무원 징계령” 등에 의한 양정기준에 해당하는 경우

다. 경고 : 위생사고가 공무원의 위법·부당한 행위에서 비롯되었다고 인정되나 범죄행위가 없다고 인정되는 경우

라. 주의 : 위생사고가 공무원의 위법·부당한 행위라고 비롯되었다고 인정되고 그 정도가 경미한 단순 과실인 경우

마. 시정 : 위생사고의 원인인 시설 등 원상복구 등이 필요하다고 인정되는 경우

## 4. 처분기준

가. 처분의 일반기준

1) 행정상·신분상 처분 구분 및 병과 처분 가능함

2) 처분항목(사유) 중복 시 또는 1년 이내 동일 처분항목(사유) 적발 시 가중 처분할 수 있으며, 관련자의 업무처리 정황 등을 참작하여 조정 가능

3) 고의성이 없고 경미한 실수로 인한 공무원의 위법·부당한 행정행위는 경고나 주의 처분하여 공무원의 활동이 위축되지 않도록 함

4) 본 행정처분 기준에도 불구하고 행정행위의 위법·부당의 정도가 경미한 경우에는 경감 처분이 가능 함

나. 사안별 처분기준

1) 위생사고 발생시 처분기준

| 구분 | 처 분 사 유 | | 관련자 | 처분기준 | 비 고 |
|---|---|---|---|---|---|
| 공통기준 | 1. 집단환자 발생 보고(신고)소홀 ※ 2명 이상의 동일증세 환자발생 사실 인지 시 | ① 환자발생 인지 즉시 미보고(미신고) | 학교장 | 주의 | 인지시점 24시간 내 미보고(미신고) |
| | | | 담당자 | 주의 | |
| | | ② 환자발생 인지 24시간 이후 보고(신고) | 학교장 | 경고 | |
| | | | 담당자 | 경고 | |
| | | ③ 환자발생 인지 후 은폐·축소 미보고(미신고) | 학교장 | 징계 | 고의적 은폐·축소 미보고(미신고)의 경우 |
| | | | 담당자 | 징계 | |
| | 2. 보존식 미보관 또는 훼손 등 관리 소홀 | | 학교장 | 경고 | 고의성이 있는 경우 가중처분 |
| | | | 담당자 | 경징계 | |
| | 3. 음용수 위생관리 소홀 | | 학교장 | 주의 | |
| | | | 담당자 | 주의 | |
| 위탁급식 | 1. 원인균 검출 | | 위탁급식업자 | 계약서에 정한규정 | 계약서에 명시(단, 계약해지시 학운위 심의(자문) 후 처분 |
| | | | 학교장 | 경고 | |
| | | | 담당자 | 경고 | |
| | 2. 원인균 불검출 | | 위탁급식업자 | 계약서에 정한규정 | 계약서에 정하진 않은 경우 역학조사서 등을 참고하여 교육감(장), 학교장이 결정 |
| | | | 학교장 | 주의,경고 | |
| | | | 담당자 | 주의,경고 | |
| 직영급식 | 1. 위생사고 원인이 식재료에 기인한 경우 | | 식재료납품업자 | 계약서에 정한규정 | 계약서에 명시(단, 계약해지시 학운위 심의(자문) 후 처분 |
| | 2. 위생사고 원인이 조리과정, 종사자 개인위생 등에 기인한 경우 | | 학교장 | 경고 | |
| | | | 담당자 | 경고 | |
| | | | 원인제공 교직원 | 중징계 | 역학조사결과 개인위생에 기인한 것으로 판정된 경우 |
| | 3. 방역기관의 역학조사결과 원인균 불검출 시 학교급식과 관련이 있다고 판단되는 경우 | | 식재료납품업자 | 계약서에 정한규정 | 계약서에 정하지 않은 경우 역학조사서 등을 참고하여 학교장이 결정 |
| | | | 학교장 | 시정, 주의 | 역학조사결과 등을 참고하여 교육장(감), 학교장이 결정 |
| | | | 담당자 | 시정, 주의 | |

※ 담당자는 학교장의 사무분장에 의한 학교급식전담직원 또는 급식담당교직원

※ 위에 명시한 처분사유별 관련자 처분기준과는 별도로 학교급식법 제22조 각호의 어느 하나에 해당되는 학교의 장 및 그 소속 교직원에 대하여는 당해 징계사건을 관할하는 징계위원회에 그 징계를 요구하여야 함

2) 학교급식 위생・안전점검결과 처분기준

| 지 적 내 용 | 학 교 | | 위탁급식 업체(업자) | 비 고 |
|---|---|---|---|---|
| | 학교장 | 담당자(관련자) | | |
| 1. 무표시 제품(표시 기준위반, 허위표시) 보관 및 사용 | 1회 : 주의<br>2회 : 경고 | 1회 : 경고<br>2회 : 경징계 | 1회 : 경고<br>2회 : 계약해지 | - 반품 또는 폐기<br>- 계약서에 명시<br>(단, 계약해지시는 학운위 심의(자문)후 처분 |
| 2. 유통기한 경과제품 보관 및 사용 | 1회 : 주의<br>2회 : 경고 | 1회 : 경고<br>2회 : 경징계 | 1회 : 경고<br>2회: 계약해지 | - 반품 또는 폐기<br>- 계약서에 명시<br>(단, 계약해지시는 학운위 심의(자문)후 처분 |
| 3. 영양(교)사 및 조리사 미고용(미배치) | 1회 : 주의<br>2회 : 경고 | - | 1회 : 경고<br>2회 : 계약해지 | - 시정결과 보고<br>- 계약서에 명시<br>(단, 계약해지시는 학운위 심의(자문)후 처분 |
| 4. 급식시설 정기방역 소독 미실시 | 1회 : 주의<br>2회 : 경고 | 1회 : 주의<br>2회 : 경고 | 1회 : 경고<br>2회 : 계약해지 | - 시정결과 보고<br>- 계약서에 명시<br>(단, 계약해지시는 학운위 심의(자문)후 처분 |
| 5. 원산시표시제 미 이행 | 1회 : 주의<br>2회 : 경고 | 1회 : 주의<br>2회 : 경고 | 1회 : 경고<br>2회 : 계약해지 | - 시정결과 보고<br>- 행정기관에 처분 통보<br>- 계약서에 명시<br>(단, 계약해지시는 학운위 심의(자문)후 처분 |
| 6. 집단급식소 무신고 (위탁급식영업 무신고) | 주의 | - | -<br>(계약해지) | - 시정결과 보고<br>- 계약서에 명시<br>(단, 계약해지시는 학운위 심의(자문)후 처분 |
| 7. 종사자 건강진단 미실시 | 주의 | 경고 | 경고 | - 시정결과 보고 |
| 8. 보존식 미 보존 | 1회 : 주의<br>2회 : 경고 | 1회 : 경고<br>2회 : 경징계 | 1회 : 주의<br>2회 : 경고<br>3회 : 계약해지 | - 시정결과 보고<br>- 계약서에 명시<br>(단, 계약해지시는 학운위 심의(자문)후 처분 |
| 9. 세균검사 결과 양성 (균 검출) | 1회 : 시정<br>2회 : 주의<br>3회 : 경고 | 1회 : 시정<br>2회 : 주의<br>3회 : 경고 | 1회 : 시정<br>2회 : 주의<br>3회 : 경고 | - 시정결과 보고<br>- 재검 2개월 내 |
| 10. 위생적 취급기준 위반 | 1회 : 주의<br>2회 : 경고 | 1회 : 주의<br>2회 : 경고 | 1회 : 주의<br>2회 : 경고<br>3회 : 계약해지 | - 시정결과 보고<br>- 계약서에 명시<br>(단, 계약해지시는 학운위 심의(자문)후 처분 |
| 11. 보존 및 보관기준 위반 | 1회 : 주의<br>2회 : 경고 | 1회 : 주의<br>2회 : 경고 | 1회 : 주의<br>2회 : 경고<br>3회 : 계약해지 | - 시정결과 보고<br>- 계약서에 명시<br>(단, 계약해지시는 학운위 심의(자문)후 처분 |
| 12. 시설기준 위반 | 1회 : 주의<br>2회 : 경고 | 1회 : 주의<br>2회 : 경고 | 1회 : 주의<br>2회 : 경고<br>3회 : 계약해지 | - 시정결과 보고<br>- 계약서에 명시<br>(단, 계약해지시는 학운위 심의(자문)후 처분 |
| 13. 급식위생·안전점검 평가결과 E등급 (60점 미만) | 1회 : 시정<br>2회 : 주의<br>3회 : 경고 | 1회 : 시정<br>2회 : 주의<br>3회 :경고 | 1회 : 시정<br>2회 : 주의<br>3회 : 경고 | - 시정결과 보고<br>- 재검 2개월 내 |

※ 1년 이내 자체 위생・안전점검 및 식약청 등 관계기관 합동단속 결과 지적사항에 대하여 적용

## ☞ 학교급식 위생·안전관리 점검항목별 부적합 사항 처분기준

| 구분 | 점 검 항 목 | 처분기준 적용내용 | 비고 |
|---|---|---|---|
| 시설관리 | 1. 급식시설·설비, 기구 등에 대한 청소 및 소독계획을 수립·시행하여 항상 청결하게 관리하는지 여부? | 위생적 취급기준 위반 | |
| | 2. 냉장·냉동고의 온도, 식기세척기의 최종 헹굼수 온도 또는 식기 소독보관고의 온도를 기록·관리하는지 여부? | 위생적 취급기준 위반 | |
| | 3. 조리용수로 수돗물이 아닌 지하수를 사용하는 경우 소독 또는 살균하여 사용하는지 여부? | 시설기준 위반 | |
| 개인위생 | 4. 식품취급 및 조리작업자는 6개월에 1회 건강진단을 실시하고, 그 기록을 2년간 보관하는지 여부?<br>(다만, 폐결핵검사는 연1회 검사가능) | 종사자 건강진단 미실시 | |
| | 5. 올바른 손 씻기, 소독으로 손에 의한 오염이 일어나지 않도록 하는지 여부? | 위생적 취급기준 위반 | |
| 식재료관리 | 6. 잠재적으로 위험한 식품 여부를 고려하여 식단을 계획하고, 공정관리가 필요한 경우 공정관리를 철저히 하는지 여부? | 위생적 취급기준 위반 | |
| | 7. 식재료 검수시 「학교급식 식재료의 품질관리기준」에 적합한 품질 및 신선도와 수량, 위생상태 등을 확인하여 기록하는지 여부? | 보존 및 보관기준 위반 | |
| 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? | 위생적 취급기준 위반 | |
| | 9. 식품취급 등의 작업은 바닥으로부터 60㎝ 이상의 높이에서 실시하여 식품의 오염이 방지되는지 여부? | 위생적 취급기준 위반 | |
| | 10. 조리가 완료된 식품과 세척·소독된 배식기구·용기 등은 교차오염 우려가 있는 기구·용기 또는 식재료 등과 접촉에 의해 오염되지 않도록 관리하는지 여부? | 위생적 취급기준 위반 | |
| | 11. 해동은 냉장해동(10℃ 이하), 전자레인지 해동 또는 흐르는 물(21℃ 이하)에서 실시하는지 여부? | 위생적 취급기준 위반 | |
| | 12. 해동된 식품은 즉시 사용하는지 여부? | 위생적 취급기준 위반 | |
| | 13. 생으로 먹는 채소류, 과일류를 충분히 세척·소독하는지 여부? | 위생적 취급기준 위반 | |
| | 14. 가열조리 식품의 중심부가 75℃(패류는 85℃) 이상에서 1분이상 가열되고 있는지 온도계로 확인하고, 그 온도 적정여부를 기록·유지하는지 여부? | 위생적 취급기준 위반 | |
| | 15. 조리가 완료된 식품의 온도와 시간관리를 통하여 미생물 증식이나 독소 생성을 억제하는지 여부? | 위생적 취급기준 위반 | |

| 구분 | 점 검 항 목 | 처분기준 적용내용 | 비고 |
|---|---|---|---|
| 배식 및 검식 | 16. 조리된 음식의 안전한 급식을 위하여 운반 및 배식기구 등을 청결히 관리하여야 하며, 배식중에 운반 및 배식기구 등으로 인하여 오염이 일어나지 않도록 조치하는지 여부? | 위생적 취급기준 위반 | |
| | 17. 조리된 식품에 대하여 배식하기 직전에 음식의 맛, 온도, 조화(영양적인 균형, 재료의 균형), 이물, 불쾌한 냄새, 조리상태 등을 확인하기 위한 검식을 실시하는지 여부? | 위생적 취급기준 위반 | |
| 세척 및 소독 | 18. 식기구를 세척·소독 후 배식전까지 위생적으로 보관·관리하는지 여부? | 위생적 취급기준 위반 | |
| | 19. 감염병예방 및 관리에 관한 법률 시행령 제24조에 따라 급식시설에 대하여 방역을 실시하고 소독증명서를 비치하는지 여부? | 급식시설 정기방역 소독 미실시 | |
| 안전관리 | 20. 관계규정에 따른 정기안전검사(가스·소방·전기안전, 보일러·덤웨이터검사 등)를 실시하는지 여부? | 시설기준 위반 | |
| | 21. 조리기계·기구의 안전사고 예방을 위하여 안전작동방법 게시 및 교육실시, 관리책임자를 지정, 그 표시를 부착하고 철저히 관리하는지 여부? | 시설기준 위반 | |
| | 22. 조리장 바닥은 안전사고 방지를 위하여 미끄럽지 않게 관리하는지 여부? | 시설기준 위반 | |

3) 학교급식 위생사고 피해보상 기준

| 항 목 | 직영급식 (학교장, 납품업자 등) | 위탁급식 (위탁급식업자) | 비 고 |
|---|---|---|---|
| 1. 식중독 원인균 검출 (식재료에 의한 원인) | 납품업자 보상 | 위탁급식업자 보상 | 납품 및 위탁업자 보증보험증권 등 징구 |
| 2. 식중독 원인균 검출 (조리 부적정 등 취급 소홀, 종사자 및 시설 오염 등) | 학교 보상 (학교안전공제회) | 위탁급식업자 보상 | 납품 및 위탁업자 보증보험증권 등 징구 |
| 3. 식중독 원인균 미검출 (원인불명) | 학교 보상 (학교안전공제회) | 역학조사 결과에 따라 보상자 결정 | 납품 및 위탁업자 보증보험증권 등 징구 |

**이 기준은 2017년 12월 29일부터 시행한다.**

【참고 11】

# 전라북도교육청 공무원 행동강령

## 공정한 직무수행

### 상급자의 부당지시에 대한 처리
당해 상급자에게 사유를 소명하고 지시에 따르지 아니하거나 행동강령책임관과 상담

### 사적이해 관계 직무의 회피
직무관련자가 4촌 이내의 친족인 경우 등에는 소속기관의 장에게 서면 신고

### 직무관련 영리행위 등 금지
공무원은 직무관련자에게 사적으로 노무 또는 조언·자문 등을 제공하고 대가를 받는 행위 금지

### 가족 채용 제한
고위공무원, 인사담당 공무원 등은 자신이 소속된 기관 또는 그 산하기관에 자신의 가족이 채용하도록 지시하는 등 부당한 영향력 행사 금지

### 수의계약 체결 제한
고위공무원, 계약담당 공무원 등은 자신이 소속된 기관 또는 그 기관의 소속기관이나 산하기관과 본인, 가족 등이 수의계약을 체결하는 행위 금지

### 퇴직자와의 사적 접촉 신고
공무원이 직무관련자인 소속 기관의 퇴직자(퇴직한 날로부터 2년이 지나지 아니한 사람)와 사적 접촉을 하는 경우 소속기관의 장에게 신고
(예외) 법령 또는 사회상규에 따라 허용하는 경우

### 예산의 목적외 사용 금지
여비, 업무추진비 등 예산을 목적 외의 용도로 사용하여 재산상 손해를 가하는 행위 금지

### 인사 청탁 등의 금지
자신 또는 다른 공무원의 인사에 관한 청탁 금지

## 부당이득의 수수 금지 등

### 알선, 청탁 등의 금지
다른 공무원의 공정한 직무수행을 해치는 알선, 청탁 등을 하는 행위 금지

### 공용물의 사적 사용, 수익금지
관용차량, 청사, 교사, 관사 등 공용물과 예산사용으로 제공되는 항공마일리지, 적립 포인트 등 부가서비스를 사적인 용도로 사용, 수익 금지

### 사적 노무 요구 금지
공무원은 자신의 직무권한을 행사하거나 지위·직책 등에서 유래되는 영향력을 행사하여 직무관련자나 직무관련공무원으로부터 사적인 노무를 제공받거나, 요구 또는 약속하는 행위 금지

### 직무권한 등을 행사한 부당행위 금지 및 감독기관의 부당한 요구 금지
공무원은 인·허가 등 공무원의 직무관련자에 대한 부당행위 금지, 소속 하급기관에 대한 업무·전가 및 비용, 인력부담 행위 금지
공무원은 자신이 소속된 기관의 출장·행사·연수 등과 관련하여 피감기관에 대해 부당한 요구 금지

### 금품 등의 수수 금지
직무와 관련하여 대가성 여부를 불문하고 금품 등을 받거나 요구, 약속하는 행위 금지
직무 관련 여부 및 명목에 관계없이 1회 100만원(회계연도 300만원)을 초과하는 금품 등을 받거나 요구, 약속하는 행위 금지
(예외) 원활한 직무수행, 사교의례, 부조 목적의 가액 범위(음식물 3만원, 선물 5만원, 경조사비 5만원), 기타 상급자가 하급자에게 위로, 격려, 포상을 목적으로 제공하는 금품 등

## 건전한 공직풍토의 조성

### 외부강의등 사전 신고 및 사례금 수수 제한
외부강의등(강의, 강연, 기고 등)은 대가 수령 여부를 불문하고 사전신고(국가나 지방자치단체에서 요청 하는 경우는 제외)
외부강의등의 사례금 상한액 적용은 모든 외부 강의 등(국가 및 지방자치단체 포함)에 적용

### 직무관련자/직무관련공무원에게 금전 대차 또는 부동산 대여금지, 경조사 통지 제한
경조사 통지 예외 : 친족 / 현재 근무하고 있거나 과거에 근무하였던 기관의 소속 직원 / 신문, 방송 또는 내부 통신망 등 / 자신이 소속된 종교 단체, 친목단체 등의 회원은 가능

## 이행관리 체계 등

### 위반 여부에 대한 상담
행동강령책임관과 상담 후 처리(알선·청탁, 금품 등의 수수, 외부강의등의 사례금 수수, 경조사 통지, 직무권한 등을 행사한 부당행위, 감독기관의 부당한 요구)

### 누구든지 공무원이 행동강령을 위반한 사실을 알게 되었을 때
소속 기관장이나 행동강령책임관에게 신고

### 행동강령 위반 행위 확인한 경우
해당 공무원 징계 등 필요한 조치

### 이 강령에 위반하는 금품 등을 받은 경우
제공한 자 또는 제공 약속이나 의사표시를 한 자에게 지체 없이 반환 및 거부 의사를 밝힘, 반환이 어려운 경우 소속 기관장에게 인도

### 행동강령책임관 지정
도 교 육 청 : 감사관
직 속 기 관 : 총무과장(없는 경우 총무부장)
교육지원청 : 행정지원과장
공 립 학 교 : 교감(원감)
(없는 경우 학교장(원장)이 교사 중에서 지정)

⊙ 상담실 설치 운영
➪ 상담실 위치 : 감사관 내
➪ 전용전화 : 063-239-3220

# 공익신고자 보호 제도

◇「공익신고자 보호법」이란?

건강 · 안전 · 환경 · 소비자이익 · 공정경쟁 · 위협 행위를 신고하고. 신고자를 보호하여 국민생활 안정과 깨끗한 사회풍토를 확립하기 위한 법률

◇ '공익침해행위' 란 어떤 것인가요?

**국민의 건강과 안전, 환경, 소비자의 이익 및 공정한 경쟁을 침해하는 행위**로서「식품위생법」등 279개 법률의 벌칙 또는 인·허가 취소, 영업정지 등 행정처분의 대상이 되는 행위

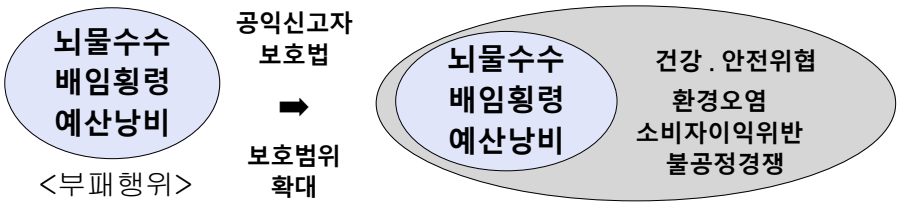
◇ 신고 접수 기관

⊙ 공익침해행위를 하는 기업·기관·단체의 대표자 또는 사용자
⊙ 소관 행정·감독기관, 수사기관, 국회의원 및 국민권익위원회
⊙ 공익신고와 관련된 법률에 따라 설치된 공사 · 공단 등 공공단체

◇ 보호 및 지원 사항

⊙ 보호조치 : 인적사항 공개금지, 신변보호, 신분상 불이익에 대한 원상회복 등
⊙ 보 상 금 : 벌금·과태료 부과 등을 통해 국가 및 지자체 수입 증대 시 보상
⊙ 구 조 금 : 치료·쟁송·임금손실 등 비용 발생 시 구조금 지급

⇒ **공공부문의 부패행위뿐만 아니라 민간부문의 공익신고에 대한 보호 가능**




◇ 공익신고 방법

⊙ 전라북도교육청
▸ 홈페이지 > 바로가기서비스 부패행위신고 > 공익신고마당
※ 주관부서 및 연락처 : 감사관 063-239-3220
⊙ 국민권익위원회
▸ 홈페이지 > 부패·공익신고 > 공익신고상담(청렴신문고 연결)
▸ 방문/우편 (03740) 서울시 서대문구 통일로 87
국민권익위원회 부패·공익침해 신고센터
▸ 상담전화 : 국번없이 1398 또는 110, 팩스 044-200-7972

【참고 12】

# 학교급식 식중독 의심환자 발생 시 대처요령

## 1. 사안 대처 기본방향

○ 식중독 사고 발생 시 교육지원청과 시·군·구에 즉시 신고
○ 급식중단 및 식중독 환자 치료조치와 확산 방지
○ 역학조사를 위한 보존식 및 급식시설 현장보존 철저
○ 가정통신 발송 등으로 학부모의 이해와 협조 유도
○ 개인위생지도 강화 및 학교 환경위생관리 철저

## 2. 식중독 의심환자 발생 시 단계별 대처요령

**【 1단계 : 집단 식중독 환자 발생 의심 】**

| 주요내용 | · 담임교사나 보건교사 평상시와 비교하여 유의하게 유증상자 증가 인지<br>· 보건실 방문 학생 관찰 및 학교장 보고 |
|---|---|

○ 식중독 발생 의심 모니터링 실시
- 담임교사는 매일 결석, 조퇴 등 평소와 다른 양상이 있는지 모니터링하여 집단 식중독이 의심될 경우 보건실 안내
- 보건교사는 담임교사 모니터링 결과(결석자수 및 증상 등)와 평일 보건실 방문 수준의 학생수 및 증상을 비교하여, 집단 식중독 환자 발생이 의심되면 즉시 학교장에게 보고

【「집단 식중독 환자발생 의심」이란?】
동일 원인으로 추정되는 동일 증세의 식중독 증상 환자가 2명 이상 발생 시 집단 식중독 환자 발생으로 의심

⇓ ⇓

**【 2단계 : 식중독 의심환자 조사 신고】**

| 주요내용 | · 학교장 주재 긴급회의 개최<br>· 학교급식 식중독 의심환자 발생 판단<br>· 시·군·구청(보건소) 신고 및 교육지원청 보고 |
|---|---|

○ 학교장 주재 긴급회의 소집《부록 1, 2》
- 참석대상 : 교감, 행정실장, 부장교사, 보건교사, 영양(교)사, 담임교사 등
- 유증상자현황을 조사하기 위하여 주요증상을 적용한 학교자체 사례정의 결정

【사례정의(患例定儀)란?】

식중독 의심환자를 구분하는 환자증세의 기준

(예, 하루 설사 3회 이상이 있고, 구토·복통·발열 증상 중 1가지 이상이 동반된 유증상자 등)

※ 최종 사례 정의는 역학조사팀에서 결정함.

- 유증상자 현황 조사방법 결정
  - 담임교사 1차 조사 : 증상 호소 학생 조사
  - 보건교사 2차 조사 : 1차 조사결과 유증상자를 대상으로 면담조사
- 조사과정에서 학생 동요로 환자가 아닌 학생이 포함되는 일이 없도록 조사방법 및 조사표 확인《부록 2》

  예) 감기, 눈병 등 다른 질병과 함께 조사 등

○ 식중독 의심환자(유증상자) 조사

- 담임교사에게 유증상자 조사요령 교육
  - 교육내용에는 조사목적, 대상학생, 조사방법, 조사과정에서 발생할 수 있는 문제점 및 대처방안 등을 포함
  - 환자발생 분포도(하교 후 친구들과 학교주변 매식, 학원에서의 간식, 외부음식 반입, 현장학습 등) 조사한 결과와 반별 집계표 조사
  - 병원이송 및 결석, 조퇴학생은 개별 역학조사를 위해 성명, 주소, 연락처 등 인적사항을 사전 파악 관리
- 보건교사는 담임교사가 제출한 유증상자 현황자료를 토대로 면담 실시
- 담임교사가 제출한 유증상자 현황 집계결과 및 보건교사의 면담 실시 결과와 인근병원 모니터링 결과를 포함하여 즉시 학교장 보고

○ 시·군·구(보건소)에 신고 및 관할 교육지원청 보고

- 학교장은 동일한 원인으로 추정되는 설사 등 식중독 유사증세 환자가 2인 이상 동시에 발생한 경우, 인지 즉시 시·군·구(보건소)에 신고 및 관할 교육지원청 보고, 2명 미만일 경우에는 종결처리
- 신고절차 : 초·중·고·특수학교 → 시·군·구청 및 교육지원청 → 도교육청
- 보고(신고)방법 : 최초 유선보고(신고) 후 교육지원청 서면보고【보고서식 11】
- 보고(신고)내용 : 인지시점의 일시, 최초 환자수, 유증상자 동일 증세 등 현황, 발생경위, 특이사항, 추정원인(원인불명, 외부음식, 현장학습 등) 등

  ※ 식품위생법 제86조(식중독에 관한 조사 보고), 은폐 또는 미신고 시 200만원 과태료 부과, 학교급식 위생사고 발생 시 처분기준 적용하여 엄중 문책

⇓ ⇓

## 【 3단계 : 역학조사 실시 및 학교급식 식중독 비상대책반 가동】

| 주요내용 | · 식중독 원인조사 및 역학조사 협조<br>· 학교급식 식중독 비상대책반 가동<br>· 학교급식 잠정중단 조치 및 급식대책 마련<br>· 언론보도 대처 |
|---|---|

○ 학교급식 식중독 대책반 가동
- 운영기간 : 식중독 사고 발생 시 ~ 급식재개 실시까지
- 비상대책반별 임무 수행 및 관계기관 협업, 환자 치료와 급식대책 마련 등 혼란 방지 및 학사 일정 차질 최소화

○ 응급환자 발생 시 병원 이송 및 심리적 안정 도모

○ 원인(역학)조사 실시
- 보존식을 폐기하지 않으며, 먹는 물에 대한 소독 실시 금지
  · 정확한 원인규명을 위해 현장을 보존하고 보건소의 역학조사 가검물 수거 이후 폐기 및 소독 실시
  · 식중독 발생 등으로 관계기관에 보존식 인계 시 수거증을 받고 인계(책임소재 명확화)
- 신속하고 원활한 사태수습과 보건당국의 정확한 역학조사를 위해 적극 협조
  · 위험요인 노출학생 및 교직원, 조리종사자, 영양(교)사, 필요 시 접촉자 등
- 가정통신문을 발송하여 학부모에게 식중독 등 발생 사실을 통보하고, 가정에서 발병 시 보건소 또는 인근 의료기관의 진료를 받도록 지도
- 환자 발생 당일 보건당국의 역학조사 종료 후 즉시 관할 교육지원청에 식중독 의심환자 발생 서면 보고【보고서식 11】

○ 역학조사 기관별 역할 및 협조 사항 확인《부록 5》

○ 급식 중단 및 임시 급식대책 마련
- 식중독 의심환자가 발생한 학교는 설사환자 확산방지 및 원인규명을 위해 급식 중단, 오염 식품 사용금지
- 학교급식 중단에 따른 대책 강구 : 급식해결 방안(개인별 도시락 및 음용수 지참 등), 수업결손 및 결식학생 대책 마련, 학생 개인위생 강화 등
  · 학교운영위원회 등(학부모 의견 수렴) 소집 및 사후 대책 논의
- 가정통신문 안내《부록 4》
  · 식중독 의심환자 발생경위 및 환자 치료현황, 급식중단에 따른 개인별 도시락 및 음용수 지참, 치료 및 보상대책, 개인위생 관리 방법, 출결처리 등

【식중독관련 결석학생 출결처리】
[교육부 훈령 제127호「학교생활기록 작성 및 관리지침」 참고]

○ 언론보도 대처방안
- 학교는 언론기관 인터뷰, 자료제출 등 언론 대응 창구를 단일화하고, 유관기관(교육지원청, 시·군·구 등)의 언론대응 정보공유 체계를 유지
- 개인의 추측, 의견 등을 자제하고 근거에 의한 정확하고 일관된 자료 제공

⤋ ⤋

## 【 4단계 : 환자발생 익일 이후】

| 주요내용 | · 개인위생 및 학교 환경위생관리 강화<br>· 종결 시까지 환자발생 일일 현황보고<br>· 학교안전공제회에 위생사고 발생 통지<br>· 학교급식 재개 논의 및 준비 철저 |
|---|---|

○ 개인위생 및 학교 환경위생관리 강화
- 음식 섭취 전, 용변 후 비누를 이용한 손 씻기, 물 끓여 먹기 지도 및 가정과 연계지도
- 식생활관 및 화장실 등 교내 방역 실시
- 유증상자 사용 물품(의자, 책상, 소지품 등) 및 책상면, 손잡이 등 소독 실시

○ 위생취약분야 위생관리 대책 수립
- 구내매점에서 위생취약 제품 판매 금지
- 외부음식 반입 금지
- 정수기 급수 중단 및 끓인 물 제공 등
- 학교 주변에서 판매하는 부정, 불량식품 매식 금지 등 생활지도

○ 환자 발생 현황 보고《부록 6》
- 학교는 환자 발생 현황을 발생 익일부터 완치일까지 매일 2회 교육지원청으로 보고

○ 학교장은 학교급식 위생사고 발생 시 지체없이 관할 학교안전공제회에 신고
- 사고에 따른 치료비 청구와는 별도 진행
- 학교안전사고 예방 및 보상에 관한 법률 제41조, 제44조, 제72조 제3호

○ 급식의 재개
- 식중독 등 집단발병이 수습되고, 보건소 등 방역당국과 협의하여 식중독 재발요인이 없으면 학교급식 재개
- 단순 식중독의 경우는 집단발병이 수습되고, 발생 원인이 제거되어 재발요인이 없다고 판단되면 식생활관 및 급식설비·기구 청소와 소독, 조리기기 작동점검, 조리종사원 교육 등 실시
- 세균성 이질 등 식품매개 전염병으로 밝혀진 경우는 당해 학생들에게 유행이 없고 위생적 급식환경이 조성되며 조리종사원들의 보균검사 결과 안전하다고 판단되면, 마지막 확진 환자 발생 후 1주일 이후에 급식 재개
- 급식 재개 준비 철저
· 식생활관 청소 및 식기구 소독과 조리기기 작동점검
· 식생활관 및 화장실 등 교내 방역 및 조리종사원 교육 실시
· HACCP 시스템에 의거 위생· 안전 관리 철저

⤋ ⤋

## 【 5단계 : 역학조사 결과 후 조치】

| | |
|---|---|
| 주요내용 | · 식중독 발병 학생 치료비 등 보상대책 마련<br>· 역학조사 결과 최종 보고<br>· 관련자 처분 조치 |

○ 식중독 발병학생 치료비 등 보상

- 직영급식은『학교안전공제회』학교급식 위생사고 보상규정 적용, 위탁급식은 급식업체가 별도의 보험에 가입하여 보상
- 피해 학생에 대한 진료비 보상 청구

| 판단 항목 | 직영급식 | 위탁급식 |
|---|---|---|
| 1. 식중독 원인균 검출 (식재료에 의한 원인) | 납품업자 보상 | 위탁급식업자 보상 |
| 2. 식중독 원인균 검출 (조리부적정 등 취급소홀, 종사자 및 시설오염 등) | 학교 보상 (학교안전공제회) | 위탁급식업자 보상 |
| 3. 식중독 원인균 미검출 (원인불명) | 학교 보상 (학교안전공제회) | 역학조사 결과에 따라 보상자 결정 |

○ 원인 제공자에 대한 조치

- 원인 제공자에 대한 조치 : 학교 식중독 사고에 따른 후속 조치는 역학조사 결과를 토대로 원인제공자 책임 원칙으로 엄중 조치
- 원인이 식재료 또는 위탁급식에 있을 경우
  · 학교장은 동 업체와의 계약해지 및 민·형사상 책임 촉구
  · 업체가 공급한 식재료 또는 급식품에 의해 식중독 등이 발생하였을 경우는 계약해지 될 수 있음을 계약서상에 반드시 명시
- 학교 관리 소홀이 원인일 경우
  · 급식종사자의 보균 또는 명백한 잘못에 의하여 발생한 경우 : 당초 근로계약 조건에 따라 채용 기관의 장이 인사상 적절한 조치
  · 고의 또는 과실로 식중독 등 위생·안전상의 사고를 발생하게 한 자 : 징계의결 요구권자는 관할 징계위원회에 징계 요구(학교급식법 제22조)
  · 학교급식 위생사고 발생 시 처분 기준 적용【참고 10】
- 보존식을 임의로 폐기하거나 다른 것으로 대체하여 역학조사에 지장을 초래하였을 경우 : 담당자 및 관리자 문책

○ 학교 집단 식중독 의심환자 원인조사 결과보고

- 마지막 환자 발생 후 1개월 이내(보건당국의 역학조사 결과보고서로 갈음 가능)
- 역학조사 결과가 통보되면 학교는 교육지원청으로 종결보고【보고서식 12】, 《부록 7》

《부록 1-1》 식중독 모의훈련 자료(예시)

# 식중독 의심환자 발생 모의훈련(식중독 비상대책반 1차 회의)

| 일 시 | 00년 00월 00일 10:00~ | 장 소 | 비상대책위원실 |
|---|---|---|---|
| 안 건 | ○ 식중독 의심환자 발생 | | |
| 참석자 | | | |
| 검토사항 | ○ 담임교사를 통한 설사 등 학생 증상 모니터링<br>○ 평일 보건실 방문 학생수 및 증상 등과 비교, 확인<br>○ 주요 증상 및 발생 특이사항 확인<br>○ 식중독 의심환자로 판단 시 즉시 보고 및 신고<br>○ 식중독 비상대책반 가동 | | |
| 회의 내용 | 교감 : 방금 보건교사로부터 20명의 학생이 복통, 구토를 동반한 설사 증세를 보이고 있다는 사항을 전달받았습니다. 집단환자 발생의 특성을 파악하고 사후대책을 논의하고자 비상대책회의를 개최하게 되었습니다. 보건교사와 0학년 0반 담임선생님께서는 오늘 아침부터 지금까지의 상황을 상세히 말씀해주시기 바랍니다.<br><br>보건교사 : 현재 0학년 0반 학생들과 다른 학년의 2개반에서 산발적으로 같은 증세를 보이는 학생이 20명 있습니다. 설사를 3회 이상하고 구토·복통을 동반한 증세이며, 현재 6명 정도가 보건실에서 휴식을 취하고 있습니다.<br><br>0학년 0반 담임교사 : 오늘 아침에 결석생이 4명 있어서 학부모와 확인결과 어젯밤부터 학생이 계속 설사를 하면서 복통을 호소하여 2명은 00병원에서 진료를 받았으며 급성위장관염이라고 병원에서 이야기했다고 했습니다. 2명은 현재 병원에서 치료중인데 장염 또는 식중독을 의심하고 있다고 합니다. 그리고 지각한 3명의 학생들에게 물어보니 설사와 두통, 복통이 있었다고 말했습니다. 2명의 학생은 현재 보건실로 보냈습니다.<br><br>교무부장 : 오늘이 월요일 오전임을 감안하여 평상시 보건실을 방문하는 환자수와 증상을 비교해 보면 좋을 것 같습니다.<br><br>보건교사 : 주말을 지내고 보건실을 방문하는 아이들이 다른 요일보다 월요일에 많기는 하지만 오늘처럼 복통과 구토를 동반하면서 설사를 여러 차례 하는 경우는 평상시와 많이 다른 상황입니다.<br><br>교감 : 0학년 0반 담임선생님 혹시 그 반에 증상이 있는 7명의 학생들이 급식외 다른 음식을 공통적으로 먹은 것은 없는지 파악해보셨나요? 지난주의 경우 우리학교에서는 별도의 현장체험은 없었으니 그 반만 따로 실습을 하거나 간식을 먹은 것은 없는지요?<br><br>0학년 0반 담임교사 : 네 저희반만 진행된 특별한 활동은 없었습니다. 방과 후에 생일이나 다른 모임이 있었는지도 확인했는데 특이사항은 없었습니다. | | |

| | |
|---|---|
| | 교무부장 : 0학년 0반을 제외하고 2개 학년의 반에서도 실습이나 간식제공 등 특이사항이 없는지요?<br><br>담임교사 : 네 없었습니다.<br><br>교감 : 증상을 보이고 있는 3개 학년의 반을 제외하고 다른 학년과 반은 아직 특이사항이 보고 된 것이 없는지요?<br><br>보건교사 : 네 말씀드린것처럼 3개 학년 20명의 학생이 증상을 호소하고 있으며, 다른 학년과 반에서는 아직까지는 보고된 바 없습니다.<br><br>교감 : 현재까지 상황을 종합해보면 3개 학년에 분산되어 복통, 구토를 동반한 여러 차례 설사를 하는 환자가 20여명이 발생되고 있고, 지난주 우리학교에서는 현장체험 등 외부 행사가 없었습니다. 또한 외부 간식이 반에 제공된 경우도 없는 것으로 확인되었습니다. 여러 상황을 종합해 볼 때 설사를 3회 이상하고 구토·복통을 동반한 증세를 보이는 학생이 다수이고 0학년 0반뿐만 아니라 다른 학년 2반에서도 유사한 증세를 보이고 있습니다. 원인을 정확히 추정할 수는 없지만 동일 증세의 식중독 의심 증상을 보이는 학생이 다수 있어 식중독 환자발생을 의심해야 할 것 같습니다.<br><br>교장 : 네 그렇다면 식중독 의심증세로 보고 발생신고를 해야 할 것 같습니다.<br><br>교장 : 보건소와 교육지원청에 긴급히 유선으로 식중독의심환자 발생을 환자파악팀의 000선생님 보고해 주시기 바랍니다. 그리고 원인이 무엇인지 정확히 알 수 없지만 확산 방지를 위해 우선적으로 영양(교)사선생님은 조리를 더 이상 진행하지 말고 중지시켜 주시기 바랍니다. 그리고 학생이 공동으로 먹고 있는 정수기 또한 원인이 될 가능성이 있으니 사용을 중지해주시기 바랍니다.<br><br>교무부장 : 정수기 사용이 중지되면 학생들이 당장 물을 먹기 힘들어지는데 어떻게 해야 할까요? 생수 등을 긴급히 구입 할 수 있으면 좋겠습니다.<br><br>행정실장 : 지금 바로 주문해서 긴급히 가져올 수 있도록 조치하겠습니다.<br><br>교장 : 그럼 지난번 교직원 회의 시 안내되었던 식중독 비상대책반을 가동하도록 하겠습니다. 현재 본인의 임무를 다시 한 번 확인해 주시고 지금까지 정리된 내용을 중심으로 부장선생님들은 다른 학년, 학생들이 동요하지 않도록 주의해 주세요. 설사나 배가 아프다는 학생이 있으면 담임 선생님은 학생의 증상을 한 번 더 확인해주시고 보건실로 보낼 수 있도록 전달해 주시기 바랍니다. 그리고 심각한 증세로 움직이지 못하는 학생이 있거나, 병원 이송이 필요하다고 판단되면 즉시 환자이송팀 가동해서 신속하게 병원으로 이송할 수 있도록 해주시기 바랍니다. 역학조사협력팀장000선생님은 원활한 역학조사 협조를 위해 역학조사 이전에 사전 확인 사항(학생·교직원 현황, 급식인원, 학교도면, 음용수 현황, 식단표 등)을 체크해주시기 바랍니다. 학사대책팀 또한 식중독 의심환자 신고 후 학부모 및 학생에게 공지되어야 할 사항 등을 챙겨주시기 바랍니다.<br>교감 : 그리고 지금보다 환자가 늘어나거나 역학조사가 실시되면 보건교사와 영양교사는 역학조사 지원을 적극 협조해야 관계로 환자파악팀에서 한분이 |

| | |
|---|---|
| | 보건실에 시간별로 가셔서 증가되는 학생수나 현황 기록을 지원해 주시기 바랍니다.<br><br>교장 : 현재 환자가 집중발생한 0학년 0반은 물론 다른 학년 반에서도 발생되는 환자가 없는지 선생님들은 다시 한 번 꼼꼼히 살펴보시기 부탁드립니다.<br>역학조사팀이 올 때까지 학생들을 유심히 관찰하여 주시기 바랍니다.<br>대책반 모두 신속한 업무파악과 지원이 필요합니다. 처리 시 궁금하거나 판단이 어려운 사안은 꼭 교감선생님이나 저한테 협의하시고 처리하시기 바랍니다.<br><br>부장일동 : 네 알겠습니다.<br><br>교장 : 임시회의는 이제 마치고 잠시 후 00시에 다시 식중독비상대책반 회의를 다시 개최하도록 하겠습니다. 잠시 후 회의에서는 급식중단에 따른 대체급식 등 학사대책 수립, 언론대응, 혼란 최소화를 위한 학부모 안내 및 긴급운영위원회 소집 등 중요사안을 협의하겠습니다. |

※ 회의록은 예시이며, 학교 상황에 맞추어 진행

《부록 1-2》 식중독 모의훈련 자료(예시)

# 식중독 의심환자 발생 모의훈련(식중독 비상대책반 2차 회의)

| 일 시 | 00년 00월 00일 00:00~ | 장 소 | 비상대책위원실 |
|---|---|---|---|
| 안 건 | ○ 식중독 의심환자 발생에 따른 사고 수습 대책 | | |
| 참석자 | | | |
| 검토 사항 | ○ 식중독 비상대책반 가동<br>○ 방역당국의 역학조사 협조<br>○ 대체급식 등 교육과정 사후조치 대책 마련<br>○ 혼선 최소화를 학부모 신속 알림<br>○ 식중독 발생 서면보고 및 일일환자 보고 | | |
| 회의 내용 | 교감 : 00시의 보건소와 위생팀에서는 학교, 교육지원청과 협의하여 학생 및 교직원을 대상으로 역학조사를 진행하였습니다. 아직 역학조사를 실시하지 못한 학생과 교직원을 대상으로 내일 오전 10시에 추가 역학조사를 진행할 예정이라고 합니다. 오늘처럼 담당 선생님들의 적극적인 협조 당부드립니다. 그럼 본교 식중독 의심환자 발생과 관련하여 비상대책반 회의를 시작하도록 하겠습니다.<br>교무부장 : 학생들은 역학조사 실시 후 급식을 먹지 않고 바로 하교할 예정입니다. 아이들이 “식중독이 크게 일어났다. 원인이 000이더라” 등 학생들이 동요하고 있고 학생의 연락을 받은 학부모님의 문의 전화도 증가하고 있습니다.<br>0학년 담임교사 : 네 저도 같은 문의 전화를 많이 받았습니다. 학부모님 등 문의 전화에 일괄된 자료 제공 및 안내가 필요할 것 같습니다.<br>교장 : 그렇겠군요, 개인의 추측, 의견 등을 자제하고 정확하고 일관된 자료 제공이 중요합니다. 언론은 교감선생님께서 책임지고 해 주셨으면 합니다. 그리고 000학사대책팀장은 학부모님들께 보낼 알림장 및 SNS자료를 마련하여 학부모님께 신속하게 안내하여 주시기 바랍니다.<br>교감 :오늘은 긴급하게 급식을 중단하고 학생들을 하교 시켰지만 집단발병이 수습되어 급식이 재개되기까지는 지금처럼 급식이 중단되는데 대체급식은 어떻게 해야 할까요?<br>교장 : 맞습니다. 급식 중단에 따른 급식 대책반 마련되어야 합니다.<br>의견 있으시면 말씀해주시기 바랍니다.<br>0학년 부장 : 각자 개별적으로 도시락을 지참하는 것이 좋겠습니다.<br>△학년 부장 : 저는 도시락 지참에 반대합니다. 아직 식중독 발생에 대한 원인이 규명되지 않았기 때문에 학교 자체에서 음식을 섭취한다는 건 또 다른 식중독 사고를 일으킬 수 있습니다. 따라서 당분간은 단축수업을 실시하여 학생들은 4교시 이후 급식없이 하교 하는 것이 가장 안전하다고 봅니다.<br><br>교감 : 도시락 지참이나 4교시 이후 단축수업 실시로 인해 생활이 어려운 학생이 | | |

| | |
|---|---|
| | 피해를 보지 않도록 결식대책도 같이 마련되어야 합니다. 그리고 유증상자가 더 늘어나는 상황도 충분히 생각해야 할 것 같습니다.<br>교장 : 여러 상황을 신중히 검토해야 할 것 같군요. 조금 후 긴급 학운위 회의가 열릴 예정입니다. 학운위 의견을 청취하고 논의하여 학생과 학부모의 혼란이 최소화 될 수 있는 급식대책 및 학사일정 변경 등을 결정해야겠군요.<br>영양(교)사 : 식생활관에 대한 역학조사는 모두 마무리 되어 식생활관 및 교내 방역소독을 실시하였으면 좋겠습니다.<br>교장 : 그렇군요. 학생들이 모두 하교 한 것을 확인 한 후 방역소독이 실시될 수 있도록 행정실에서는 연락을 취해주시기 바랍니다.<br>교무부장 : 식중독으로 학생들이 치료를 받게 되면 치료비 보상 등의 절차는 어떻게 진행이 되는지 궁금합니다.<br>행정실장 : 「학교안전공제회」의 학교급식 위생사고 보상규정을 적용받게 되며 역학조사 결과 외부에 원인이 있다고 판명된 경우 원인제공 업체에 보상을 청구하게 됩니다.<br>교무부장 : 그렇군요. 또한 학교에서는 식중독 발생과 관련하여 교육지원청에 학교급식 식중독 의심환자 발생 서면보고와 매일 2회(오전, 오후) 환자발생 현황을 보고해야 합니다.<br>교장 : 네 맞습니다. 식중독비상대책반 업무 분장에 따라 000선생님은 교육지원청 서면보고 사항과 매일 2회 환자발생현황을 신속하게 보고하여 주시기 바랍니다. 이렇게 신속하게 대처할 수 있도록 여러 가지 방안을 협의하여 주시니 감사합니다. 마지막으로 각 학년에서 협조하여야 할 사항 등이 있으면 말씀하여 주세요.<br>0학년 담임교사 : 아이들이 하교 후에 긴급환자가 발생 할 수 있을 것 같습니다. 학교에서도 혹시 학부모님이 연락 할 수 있으니 대비를 해야 하지 않을까요?<br>교장 : 좋은 생각입니다. 오늘 전 직원은 00시까지 비상근무 체제에 돌입하고 각 학년 필수요원 및 비상대책반 구성원은 긴급 시에도 연락 가능하도록 조치하여 주시기 바랍니다. 그리고 학생들의 개인위생관리에 소홀함이 없도록 개인위생 관리 안내 및 수업 시 예방교육이 실시되었으면 합니다.<br>보건교사 : 네 수업 시 예방교육을 위한 교육자료를 담임선생님께 전해드리도록 하겠습니다.<br>교장 : 그럼 이상으로 대책회의를 마무리하도록 하겠습니다. 긴급 운영위 회의 결과 결정된 급식대책 및 학사일정 변경사항 등에 대해서도 학부모님께 바로 전달될 수 있도록 학사대책팀 000팀장님은 같이 회의에 참석하여 주시기 바랍니다. 수고하셨습니다. 각자 임무에 최선을 다해 주시기 바랍니다. |

※ 회의록은 예시이며, 학교 상황에 맞추어 진행

《부록 2》 학교급식 식중독 의심환자 발생 시 확인 및 준비사항

# 각급학교의 원인(역학)조사 이전 확인사항

**※ 원인(역학)조사 이전에 사전 확인한 사항과 관련 자료를 방역당국에 인계**

**1. 공통 확인사항**

| 확인 사항 | 확인 결과 |
|---|---|
| ○ 식중독 의심환자 발생 인지 경위 | |
| ○ 평소 결석자, 조퇴자, 보건실 방문자 현황 파악 | |
| ○ 설사 등 식중독 의심 증상자 수 등 현황 파악<br>* 절대로 방송이나 강당에 소집하여 파악하지 말 것<br>- 학년별·반별 파악(증상 포함) : 서식 참조<br>- 유증상자 분포도(필요시 유증상자 자리 배치도)<br>- 의심 증상자 중 가족력(형제, 자매 등) 파악<br>- 기숙사 운영학교인 경우 기숙사 생활 학생만 유증상자 있는지 확인 (주말에 집에 다녀온 지 확인) | |
| ○ 교직원(교원, 급식종사자) 유증상자 현황 | |
| ○ 입원환자 여부, 현재 유증상자 상태<br>- 병원이름, 주요 의심 증상<br>- 입원학생이 있는 경우 현재 상태 및 병원의 진단(소견) | |
| ○ 급식 이외 외부에서 음식이나 물을 섭취한 행사 파악(최근 1주일간)<br>- 학교 전체의 외부행사, 학년별 외부행사, 반별 외부행사(도시락,음식점 등), 조리실습 등 | |

**2. 관련자료**

| 확인 사항 | 확인 결과 |
|---|---|
| ○ 학생(학년 별, 반 별 학생수 등) 및 교직원 현황 | |
| ○ 급식인원(학생, 교직원 등) | |
| ○ 집단급식소(조리종사자 현황) 및 식재료 공급업체 현황<br>- 급식종사자 건강진단결과서(보건증 등) | |
| ○ 음용수 현황(급식소 등 학교 내 상수도 및 지하수 여부, 층별 정수기·냉온수기 위치를 학교도면에 표시, 검사내역 등) | |
| ○ 학교도면(화장실, 급식소, 반 배치 등) | 방과후교실현황 |
| ○ 급식식단표(증상발생일 기준 5일 이전) | |
| ○ 보건일지(증상발생일 기준 14일 이전 | |

### 3. 반별 현황파악

| 학년 -반 -번호 | 이름 | 최초증상 발생일시 (00.00. 00:00) | 증상 | | | | | | 치료현황 | | | 약물 복용 여부 | 전일 학교 급식 횟수 | 출결사항 | | | 비고 (특이 사항) | 보건소 작성 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 설사 (하루최대 횟수) | 구토 (하루최대 횟수) | 발열 | 오한 | 메스꺼움 | 복통 | 입원 | 통원 | 자가 치료 | | | 등교 | 결석 | 기타 | | 환례 여부 | 검체채취 여부 |
| 1-3-1 | 김OO | 4.11 16:00 | 3 | 5 | × | × | × | ○ | | ○ | | × | 1 | | ○ | | | 1 | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 계 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

<작성요령>

※ 학급 전원을 조사 작성(결석 및 조퇴 학생 포함, 반별 전체 손들기 조사 금지)

1) 최초증상 발생일시 : 월, 일, 시간(분) 형태로 기입

2) 자가치료 : 병원을 방문하지 않고 약국이나 편의점에서 약물을 구입하여 복용한 경우 (손따기, 마사지 등 민간요법 제외)

3) 전일 학교급식 횟수 : 전일에 학교급식을 제공받은 횟수(점심 한끼인 경우는 '1'로 기재)

4) 비고 : 학교에서 외부음식 섭취, 현장체험 학습, 하교 후 친구들과 학교 주변 매식, 학원에서의 간식섭취, 조리실습 여부 등 기재

《부록 3》 집단환자 발생 관련 점검 확인사항 (환경조사)

# 집단 환자 발생 관련 점검 확인사항

○○학교, ○○교육지원청

| 구 분 | | 점 검 내 용 | 관 련 서 류 | 비 고 |
|---|---|---|---|---|
| 집단 환자 발생 보고 | 환자 발생 신고 여부 | 환자 발생 현황 파악 | 보건일지 | |
| | 환자발생 인지 24시간 이내 보고 여부 | | | |
| | 환자 발생 인지 후 은폐·축소 여부 | | | |
| 보존식 보관 및 관리상태 | | 144시간 보관 여부 및 보관 상태 | 당일제공식단 검식일지 | 현장 확인 |
| 음용수 위생관리 | | | 수질검사 결과서, 저수조 청소필증, 저수조 점검일지 | |
| 우유 급식관리 | | 납품 및 검수시간, 우유급식 시간, 우유보관 등 | 우유급식일지 또는 보건일지 | |
| 식 재 료 위생관리 | 식재료 구매계약의 적절성 **(★ 위탁급식의 경우 위탁급식계약서)** | 계약방법, 위생사고 발생시 계약당사자간에 정한 사항 등 | 급식품목별 물품표준구매 계약서 | |
| | 축산물 구매 관련 | | 축산물가공처리허가증 또는 축산물판매신고필증 사본 | |
| | 식재료 납품차량 | | 학교 급식품 납품차량 등록증 (보냉, 냉동탑차 여부) | |
| | 식재료 납품기사 | | 식재료 납품기사 건강진단결과서 사본 | |
| | 검 수 | 납품 및 검수시간, 식재료 온도측정 및 기록, 복수검수 여부 | CCP3 기록지, 거래명세서 | |
| 조리과정 및 종사자 개인위생 관 리 | 조리종사원 건강 진단 실시 여부 | | 조리종사원 건강진단결과서 | |
| | 개인위생 상태 확인 여부 | 매일 작업 전 조리원 건강상태, 복장, 손 위생상태 점검 및 기록 여부 | 일일 위생 안전 점검표 | |
| | 식단 작성의 적절성 | 57℃이상으로 제공되지 않는 잠재적으로 위험한 식품의 가열,소독 공정 확인 여부 등 | CCP1 기록지 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 안전을 위해 시간·온도 관리가 필요한 식단의 공정관리 | 배식직전 1시간 30분 이내 조리완료 여부 | CCP2 기록지 | |
| | 냉동냉장고(실) 온도관리 | 냉장냉동고(실) 온도관리 | CP1 기록지 | |
| | 생채소·과일의 세척 소독 | 소독실시 및 농도 확인 | CCP4 기록지 | |
| | 식품취급 및 조리과정 | 식품중심온도확인, 조리도구(도마, 장갑, 용기 등) 구분 사용 여부 | CCP4 기록지 | |
| 운반·배식과정 | | 조리완료 후 2시간 이내 배식종료 여부, 배식도구, 배식학생 위생상태 | CCP5 기록지 | |
| 식품접촉표면 세척 및 소독 | | 헹굼온도 71℃ 이상, 기계기구세척·소독 확인, 소독액 제조, 농도확인 여부 | CP2 기록지 | |
| 급식 시설 설비 위생 관리 | 조리실 정기방역 실시 여부 | | 소독필증 | |
| | 방충시설, 수세시설, 환기시설 관리상태 | | 현장 확인 | |
| | 식품창고 위생관리 상태 | | 현장 확인 | |
| 식품위생법 관련 신고 사항 | 집단급식소 설치신고 여부 | | 집단급식소 설치신고서 | |
| 기 타 | 구내매점 판매식품 실태, 매점 위생 점검 일지, 환자발생 보고 이후 학교의 조치사항 등 | | | |

《부록 4》 가정통신문(예시1)

# 교내 음식물 반입 금지 및 식중독 예방

학부모님 가정에 건강과 행복이 가득하시길 기원합니다.

최근 지구온난화 등으로 인해 계절과 관계없이 식중독이 연중 발생되고 있습니다. 학교와 가정에서는 학생들의 건강한 생활을 위해 함께 지도해야 할 때입니다.

학교에서는 식재료 검수-조리-배식-세척과정에 이르기까지 위해요소 제거를 위하여 부단히 노력하고 있으며, 학부모의 급식모니터 활동을 강화하는 등 학생들의 건강을 위하여 최선을 다하고 있습니다.

가정에서도 아이들의 건강한 생활을 위해 학생들의 개인위생(손씻기) 등에 각별히 주의하여 주시기 바랍니다. 아울러 안전하고 건강한 학생 생활을 위해 아래 사항의 협조를 당부 드리오니, 적극적인 협조 부탁드립니다.

학생들의 건강을 전체적으로 책임져야 하는 학교 입장에서는 학교장의 허가 없이 학부모 임의로 음식(햄버거, 빵류, 아이스크림, 기타 간식 등)을 교내에 반입함을 원칙으로 금지합니다. 반입을 원하시는 학부모님께서는 사전에 담임선생님에게 연락하여 주시고 학교장의 반입허가가 있는 경우는 위생상태 검사 및 사고발생 시 원인규명을 위하여 보존식으로 1인분(100g 이상)을 -18℃로 144시간냉동 보관해야 하므로 식생활관에 반드시 연락을 해 주시기 바랍니다.

또한 등·하교길에 학생들이 부정불량식품을 사먹지 않도록 지도하여 부정불량식품으로 인한 피해를 입지 않도록 가정에서도 적극적인 지도 부탁드립니다.

20 . . .

○ ○ ○ ○ 학 교 장

《부록 4》 가정통신문(예시2)

# 급식 중단에 대한 안내

학부모님 가정에 건강과 행복이 가득하시길 기원합니다.

본교 일부 학생들 중에서 설사, 구토, 복통, 발열 등의 식중독 의심 증상으로 인하여 학부모님들께 심려를 끼쳐드려 송구스럽게 생각합니다.

보건소등 보건당국에서는 원인 규명을 위하여 현재 역학조사 중이며, 설사환자 확산방지를 위해 당분간 학교급식을 중단하기로 결정하였습니다.

학부모님께서는 다소 불편하시더라도 당분간 개별 도시락 및 음용수를 지참하여 등교시켜 주실 것을 부탁드립니다.

추후 보건당국의 역학조사 결과 재발요인이 없으면 급식이 재개되며, 학교에서는 재발 방지 대책을 수립하여 학생 건강관리에 만전을 기하도록 하겠습니다.

끝으로 학교에서는 상황처리에 역할과 책임을 다할 것이오니, 지금까지와 같이 학교의 조치에 대하여 변함없는 신뢰와 협조 당부드립니다.

**< 협 조 사 항 >**

- **개인위생을 위해 음식 섭취 전, 용변 후 비누를 이용한 손 씻기(1일 8회 30초 손씻기)**
- **중식 도시락 및 음용수(끓인 물) 준비**
- **결석학생 개인학습 지도**
- **하교 후 유증상이 발병된 학생은 담임선생님이나 학교에 연락**

20 . .

○ ○ ○ ○ 학 교 장

《부록 4》 가정통신문(예시3)

# 개인위생 관리에 대한 협조

학부모님 가정에 건강과 행복이 가득하시길 기원합니다.

본교 일부 학생들 중에서 설사, 구토, 복통, 발열 등의 식중독 의심 증상으로 인하여 학부모님의 심려가 크셨을 것으로 생각됩니다.

학교에서는 원인규명을 위하여 역학조사 중에 있으며, 이와 관련하여 대책을 수립하여 운영하고 있습니다. 원인이 밝혀질 때까지 시일이 소요된다고 하오니 불편하시더라도 최종결과가 나올 때까지 다음 사항을 협조 부탁드립니다.

## 학교 조치 사항

► 학생 개인위생 및 학교환경위생관리 강화 : 손씻기 지도, 교내 방역 강화 등
► 학교급식 중단 및 학교 식수 공급 중단 : ○월 ○일 ~ ○월 ○일
► 매점에서 식품판매 금지
► 외부음식 반입 금지
► 학교 집단 환자 감시체계 운영

## 향후 조치사항

► 보건당국과 협의하여 재발요인이 없으면 급식 재개
► 식중독 의심 증상으로 결석하는 학생은 출석 처리

## 가정에서 협조해 주실 사항

► 개인위생을 위해 음식 섭취 전, 용변 후 비누를 이용한 손 씻기(1일 8회 30초 손씻기)
► 하교 후 유증상이 발생되어 병원치료를 받은 경우 담임선생님께 전화 연락

20 . .

○ ○ ○ ○ 학 교 장

《부록 4》 가정통신문(예시4)

# 급식재개 안내

학부모님 가정에 건강과 행복이 가득하시길 기원합니다.

본교 일부 학생들 중에서 설사, 구토, 복통, 발열 등의 식중독 의심 증상으로 인하여 학부모님께 심려를 끼쳐드려 송구스럽게 생각합니다.

식중독 등 집단발병이 수습되고, 보건소 등(역학조사관) 방역당국과 협의하여 식중독 재발요인이 없다고 판단하여 20OO년 0월 0일부터 급식이 재개됨을 안내드립니다.

끝으로 학교에서는 재발방지를 위하여 최선의 노력을 다할 것이오니, 지금까지와 같이 학교의 조치에 대하여 변함없는 신뢰와 협조 당부드립니다.

## 학교 조치 사항

► 식생활관 및 화장실 등 교내 방역 실시

► 식중독 예방교육 실시

► 음식 섭취 전, 화장실 이용 후 비누를 이용한 손 씻기 지도

## 가정에서 협조해 주실 사항

► 개인위생을 위해 음식 섭취 전, 용변 후 비누를 이용한 손 씻기(1일 8회 30초 손씻기)

► 급식 외의 외부음식 반입 금지

20 . .

○ ○ ○ ○ 학 교 장

《부록 5》 역학조사 방법

# 역학조사 기관별 역할 및 방법

□ **역학조사 실시 : 기관별 역할**

| 구분 | 역할 및 임무 |
|---|---|
| 학교 및 교육청 | ○ 역학조사의 원활한 진행 협조 |
| 보건소<br>시·군·구청<br>식품의약품안전청 | ○ 역학조사 및 가검물 채취(급식종사자 및 발병학생 채변, 먹는물 등)<br>○ 원인추정 보존식, 식재료, 구내매점 및 학교주변 판매식품 등 수거<br>○ 식품유통, 반입현황, 조리, 이동경로에 대한 계통조사 |

**1) 학교 : 역학조사 협조**

○ 현장보존 철저

- 교육청 및 시·군·구(보건소) 역학조사반이 도착하기 전까지 현장보존(훼손금지) 철저

※ 식생활관은 관계자 외 출입 통제

- 보존식 훼손 금지 : 보관 또는 사용 중인 보존식이나 식재료는 역학조사가 완료될 때까지 폐기, 소독 등 현장을 훼손하거나 원인규명을 위한 행위를 방해하여서는 안됨 [근거:식품위생법 시행규칙 제57조, 제95조]
- 정수기, 지하수, 물탱크 등 현장보존(소독, 청소 등 금지)
- 칼, 도마, 행주, 등 환경 가검물 보존(조리실 청소, 소독 등 금지)

○ 역학조사 진행 협조

- 역학조사 시 교직원 역할분담(예)

| 구분 | 역할 및 임무 |
|---|---|
| 담임교사 | ○ 식중독 징후(설사/복통/구토/발열) 환자 파악 및 역학조사 협조 |
| 보건교사 | ○ 식중독 징후 환자 모니터 자료 취합/정리/분석<br>○ 보건실 이용환자에 대한 실태파악/분석<br>○ 역학조사 전 환자에게 약물투여 금지<br>○ 보건교육 기획 및 실시 등 |
| 영양(교)사 | ○ 보존식 확보(위탁급식학교 학교측에서 확보), 환경가검물 채취 협조<br>○ 관련서류 확보 등 |

- 역학조사 종료전까지 학생 귀가 보류
- 한 장소에 환자를 집결시켜 역학조사(채변 및 설문조사) 협조
- 보건실 방문환자 역학조사 전 환자에게 약물투여 금지
- 역학조사반의 식재료, 보존식, 음용수 및 조리수, 환경가검물(칼, 도마, 식판 등), 환자 가검물 채취에 적극 협조 및 입회

- 식중독 발생 등으로 관계기관에 보존식 인계 시 수거증을 받고 인계(책임소재 명확화)
- 전교생을 대상으로 유증상자 조사현황 및 최초 발명 일시, 급식여부 등을 기록 제공

⇒ 질병에 따라 잠복기가 긴 질환이 있으므로 매일 환자 현황을 파악하여 신환자를 추가로 기록

- 역학조사 시 학교에서 조사한 내용을 근거로 외부반입 음식, 학교주변 판매식품 등 식중독 발생 원인이 될 수 있는 모든 식품을 채취할 수 있도록 정보제공 등

**2) 교육지원청 : 역학조사 협조**

○ 공동조리교에서 집단 식중독 의심환자 발생 시 감염원 조사를 위한 학교 간 협조 및 조정역할 수행

○ 집단발생이 세균성이질 등 제1군 감염병으로 확인되는 경우 확산방지를 위하여 설사 환자 감시체계 운영 및 환자발생 현황 파악

○ 월간식단, 급식일지, 환자발생 분포도 및 급식 외적인 요인(외부음식 반입, 현장학습 등)을 파악하여 역학조사 협력 및 급식재개 협의

○ 학교 식중독 조기경보시스템 입력 지도, SMS문자 발송, 관내 모든 급식학교에 위생관리 강화 공문 발송, 역학조사 결과 교육청 홈페이지 게재 등을 통하여 확산 및 유사사례 발생 방지 노력

○ 당해학교 특별 위생점검 및 지도 강화

○ 식중독 의심환자 발생 위탁급식업체 운영학교 모니터링 관리 등

○ 관계기관(학교, 교육지원청, 역학조사기관) 담당자 연락처를 파악하여 정보 공조체제 유지

- 환자명단, 진행상황, 언론대응 등

**3) 보건소, 시·군·구청, 식약청 : 역학조사 실시**

○ 설문조사 실시

- 대상자 : 유증상자 및 영양(교)사·조리종사원 그 외는 역학조사관이 결정
- 조사방법 : 설문자와 응답자가 일대일로 하는 것이 이상적이나, 대규모 발생시 교실, 강당 등에서 설문 문항별 설명을 통해 단체로 시행 가능
- 조사목적 : 발병일시, 환자의 증세, 학반별 분포, 식단·음료수, 기타(외부음식 섭취 등) 발병률을 비교 분석하여 원인 병원체를 확인하고 감염원 및 감염경로 규명에 활용

○ 채변검사(대변검체, 직장도말검체)

- 대상자 : 유증상자 및 영양(교)사·조리종사원 그 외는 역학조사관이 결정
- 대변검체(1개) : 입원환자와 증상이 심한 유증상자는 가급적 대변검체 채취
- 직장도말검체(2개) : 면봉을 수송배지액에 적신 후 대상자의 직장(항문)에 2.5~4cm 정도 삽입 후 천천히 돌려 채취하여 수송배지에 넣음
- 검사항목 및 결과 : 식중독원인 세균 및 바이러스 검사 등/약 5일~7일

○ 보존식 수거

- 대상 : 최근 144시간 동안 보관된 중식(조식, 석식 제공시 모두 포함)
- 검사방법 : 시·군·구청 역학조사반이 수거하여 보건환경연구원에 검사의뢰
- 검사항목 및 결과 : 식중독원인 세균 및 바이러스 검사 등/약 5일~7일

○ 음용수 및 조리수 수질검사
- 대상 : 정수기, 저수조물, 조리용수 등
- 검사방법 : 1l 멸균팩에 각 1건씩 채수하여 일반세균, 대장균 등 검사
- 검사항목 및 결과 : 식중독원인 세균 및 바이러스 검사 등 / 약 5일~7일

※ 식품용수로 사용되는 지하수는 노로바이러스 검사 실시

○ 환경 가검물 채취
- 대상 : 칼, 도마, 식판 등
- 검사방법 : 면봉을 수송배지액에 적신 후 채취한 후, 수송배지에 넣음
- 검사항목 및 결과 : 식중독원인 세균 및 바이러스 검사 등/약 5일~7일

○ 조리과정 및 조리장 환경조사
- 대상 : 식단표 조사(최근 2주간), 식자재 수거 검사, 조리장 환경조사 및 조리과정 면담조사

《부록 6》 일일환자 발생 보고 서식

# 집단환자 발생 현황 보고(예시)

학교명 : OO학교

◎ 보고일시 : 0000. 1. 2.(목). 09:30현재

| 일시 | 환자수 | | | 완치 환자수 (누적) | 현재 환자수 | 치료현황 | | | | 비고 (결석) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 최초 발생 | 추가 발생 | 합계 (누적) | | | 입원 | 통원 | 자가 치료 | 계 | |
| 1.2(목) | 17 | 35 | 52 | 0 | 52 | 0 | 7 | 45 | 52 | 6 |
| 1.3(금) | | 15 | 67 | 37 | 30 | 0 | 14 | 16 | 30 | 4 |
| 1.4(토) | | 0 | 67 | 64 | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 0 |
| 1.5(일) | | 0 | 67 | 66 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 |
| 1.6(월) | | 0 | 67 | 66 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 |
| 1.7(화) | | 0 | 67 | 67 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

※ 환자발생 익일부터 완치일까지 매일 오전 09:30까지 팩스, 메신저 보고
〃 매일 오후 16:30까지 업무관리 서면보고

※ 환자수
- 식중독 사례정의 환자수 기록
- 결석 학생 중 식중독 의심으로 치료 중인 학생을 포함하여 작성하며 비고(결석)란에 결석 학생수 표기

《부록 7》 학교 식중독 원인조사 결과보고

# 학교 식중독 원인조사 결과보고(예시)

기관명 : ○○교육지원청(○○학교)

## 1. 발생개요

### 가. 학교현황

| 학교명 | 설립별 | 급식형태 | 소재지 | 비고 |
|---|---|---|---|---|
| ○○학교 | | | | |

### 나. 환자발생 현황

○ 주요증세 : 복통 및 설사

○ 환 자 수 : 전체 급식학생 00명 중 00명(0.0%)

○ 학교의 인지시기 : 0000년 1월 2일(목) 오전 8시 30분경 발병상황 인지

⇒ ○○교육청 보고 및 ○○시·군·구청 신고일시 : 0000년 1월 2일 오전 11시 30분경

○ 일자별 발병 및 치료현황

| 일시 | 환자수 | | | 완치 환자수 | 현재 환자수 | 치료현황 | | | | 비고 (결석) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 최초 발생 | 추가 발생 | 합계 | | | 입원 | 통원 | 자가 치료 | 계 | |
| 1.2(목) | 17 | 35 | 52 | 0 | 52 | 0 | 7 | 45 | 52 | 6 |
| 1.3(금) | | 15 | 67 | 37 | 30 | 0 | 14 | 16 | 30 | 4 |
| 1.4(토) | | 0 | 67 | 64 | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 0 |
| 1.5(일) | | 0 | 67 | 66 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 |
| 1.6(월) | | 0 | 67 | 66 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 |
| 1.7(화) | | 0 | 67 | 67 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

## 2. 급식실시 현황

### 가. 급식운영 현황

○ 급식인원 : 학생(재적 00명, 급식 00명), 교직원(재직 00명, 급식 00명)

○ 종사원수 : 영양(교)사 및 조리종사원 00명

○ 급식시간 : 12:10 ~ 13:00까지

**나. 식단내용** : 발병일로부터 최근 144시간 : 일자/식단명 기재

### 다. 식재료 납품업체 및 위생관리 현황 등

○ 식재료 납품업체 : 농산물, 수산물, 공산품, 축산물 등 구분 기재

○ 위생관리 현황 : 납품업체 위생 점검(보건증 확인, 납품온도 확인 등) 및 위생교육 실시 현황 기재

**3. 주요 조치내용**

**□ ○○학교**

○ 학교장 주재 긴급 대책회의 : 0000. 1. 2.(목) 09:00

○ ○○교육청 전언보고 및 ○○시・군・구청 전언 신고 : 0000. 1. 2.(목) 11:30

○ 학교 급식재료 검수 철저, 급식 조리 위생상태 철저 및 위생교육 실시

**□ ○○시・군・구청 및 보건소(역학조사 수행 : 0000. 1. 2.(목) 15:00경**

○ 환자가검물(00명) : 학생 00명, 영양(교)사 0명, 조리종사원 0명

○ 환경가검물 : 보존식, 음용수, 식기구 등

**□ ○○교육지원청**

○ ○○학교에 관련 보고서식 안내 : 0000. 1. 2.(목) 11:35

○ ○○학교 현장 확인 : 0000. 1. 2.(목) 15:00

- 발병환자 개인의 최초 발병일시 및 식품섭취 실태조사
- 급식관련 서류 확인(식단표, 검수서, ccp 등)
- 보존식 및 음용수 위생관리 여부 파악

○ 학교급식 위생관리 철저 지도 : 0000. 1. 6.(월) : 15:00

**4. 식중독 원인조사 결과**

**가. 식단 작성 및 식재료 검수, 종사자 건강 및 위생상태, 조리작업과정 등 조사결과**

: 학교 자체, 교육청 및 역학조사반 점검결과 이상 없었음.

**나. 역학조사 결과**

○ 설문조사 : 유증상 학생 및 조리종사원 00명 실시

○ 환자가검물(직장도말검사/식중독균 등 0종) 검사 : 57명 중 ⇒ 8명(노로바이러스 4명, 황색포도구균 4명 검출)

○ 환경가검물(대장균, 살모넬라) 검사 : 칼, 도마, 식판(3건) ⇒ 모두 음성

**다. 보건소(역학조사관)의 종합 결론**

○ 조리종사원 및 보존식에서 특별한 문제점이 발견되지 않았고 급식 음식물에 대한 통계분석 결과 추정 감염경로를 확인할 수 없었고,

○ 황색포도구균이 검출된 4명의 독소형 타입이 3가지로 다양하게 검출되어 이번 집단 설사환자 발생의 주요 원인으로 볼 수 없음

**5. 시사점 및 향후계획**

**가. 식중독 사고에 대한 역학조사 결과 시사점**

○ 식중독 사고에 대한 역학조사 결과 학교급식과의 연관성을 찾기 어렵다는 결론을 얻었지만, 앞으로 식중독 예방을 위한 교육 및 식품위생관리에 보다 철저를 기하는 계기가 되었음

**나. 식중독 방지를 위한 개선 방안 및 향후계획**

○ 손씻기 등 개인위생 철저 및 식중독 예방교육 실시

○ 철저한 식재료 대면검수 및 급식점검

○ 학교 내 매점 식품관리 철저 및 학교주변 부정·불량식품 매식금지 등 생활지도 강화

○ 학교 내 집단 환자 감시체계 상시 구축 운영 철저 등

※ 동 형식을 근거로 개인위생 철저 및 식중독 예방교육 실시

※ 보고시기 : 마지막 환자 발생 후 1개월 이내(종결보고)

→ 보건당국의 역학조사 결과보고서로 갈음 가능

【참고 13】

# 2020 학교급식 기본방향 주요 변경 내용

| 구 분 | 2020학년도 주요 변경내용 | 비 고 |
|---|---|---|
| ○ **학교급식 운영의 내실화** | ▸ 2019년「학교급식법」개정 내용<br>- 자치단체장(기초자치단체장 포함)의 급식 경비 지원 대상에 수산물 명시(「학교급식법」 제8조제4항, '19.7.24.시행)<br>- 학생들에게 안전하고 질 높은 급식 제공을 위해 학교급식의 대상에 '대안학교' 추가(「학교급식법」 제4조제2호의2, '20.12.11.시행)<br>▸학교급식 운영 현황 : 급식학교 수 등 급식 현황 변동<br>▸공동조리교의 경우 각 학교별 학생수 적용에 의한 급식비 단가 인상<br>▸열린 학교급식 운영<br>※ 학교급식 대국민 홍보사이트 "학교급식 정보마당" 구축운영(www.sfic.go.kr, '20.3월 예정) | |
| ○ **학교급식 위생·안전성 강화** | ▸학교급식과 조리실 공간 안전성 확보와 학교급식 식중독 예방관리 강화를 **학교급식 위생·안전성 강화로 <재구성>**<br>▸학교식생활관 안전사고 예방관리 강화는 산업안전보건법 관련 내용으로 <삭제><br>▸영양교사 및 영양사는 매일 조리작업 전 조리종사자의 건강상태를 확인하여, 건강에 이상 징후가 있는 사람은 적절한 조치* 후 조리작업 참여 조치<br>* (예) 손에 상처가 있는 사람은 소독 등 적절한 치료 후 교차오염이 발생하지 않도록 조치하며, 복통, 구토, 설사 등 식중독의심증상이 있는 사람은 의사의 진단을 받도록 함<br>▸조리용구 미생물검사는 검사의 신뢰성 확보를 위해 학교급식담당자 입회하에 교육청의 담당 공무원이 시료 채취<br>※ 검사비는 도교육청 예산으로 일괄 편성하여 의뢰 및 송금 | |
| ○ **안전하고 우수한 식재료 사용** | ▸원산지 표시대상 수산물에 '다랑어, 아귀 및 주꾸미'를 추가<br>※ (「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 시행령」 제3조제5항제8호, '20.4.30.시행)<br>▸김치 완제품은 HACCP 적용업소 생산제품 사용을 의무화하고, 상수도 사용 업체 또는 지하수 살균·소독장치 등을 통해 살균·소독된 물을 사용하는 업체 권장 | |

| 구 분 | 2020학년도 주요 변경내용 | 비 고 |
|---|---|---|
| | ▸학교에서 축산물품질평가원의 '축산물검수 안심서비스' 활용을 의무화하여 위·변조 의심업체는 즉시 거래를 중지하고 관할 경찰서에 수사의뢰<br>▸중소기업자간 경쟁제품 지정 안내<br>※ 중소기업자간 경쟁제품 지정내역 개정 반영(중소벤처기업부 고시 제2019-52호) | |
| ○ **학교급식 영양관리 강화** | ▸L-글루탐산나트륨(향미증진제)*에 대한 인식 및 표기 부적정에 대한 개선 요구('19년 국회 등)<br>※ 「식품첨가물의 기준 및 규격」 개정(식품의약품안전처고시 제2016-32호, '18.1.1.시행)<br>▸「알레르기 유발식품 표시제」 시행 철저<br>※ 알레르기 유발물질 의무표시 대상에 '잣'추가('20.1.1.적용) | |
| ○ **영양교육·식생활 지도 강화** | ▸식품안전 및 영양·식생활 교육 강화<br>※ 학생(유치원생) 대상 영양·식생활교육은 학교장 책임 하에 교육과정 등과 연계하여 강화(일부학교에서 외부기관 위탁교육으로 학교교육과정과 중복 및 혼란 등 민원제기)<br>▸신규 영양교사의 직무 역량강화를 위한 연수 프로그램 운영<br>※ 국가차원에서 신규 영양교사 연수 운영('16~'19년 종료) | |
| ○ **보고사항 및 참고자료** | ▸지방자치단체의 우수농산물 급식 지원계획 및 실적보고 <삭제><br>▸학교급식 안전·보건 점검표<삭제> | |

※ 학교급식비 지원, 친환경농산물 지원, 급식시설·설비지원 및 급식기기 보유기준, 학교급식 식재료 계약방식 등의 지침은 관련 공문**(2020년도 교특회계 본예산 급식사업 주요사업 알림)** 참고

# 2020 학교급식 기본방향

발간 등록번호 : 전북 2020-116
발 행 일 : 2020. 01.
발 행 처 : 전라북도교육청