

3월 위생·안전교육

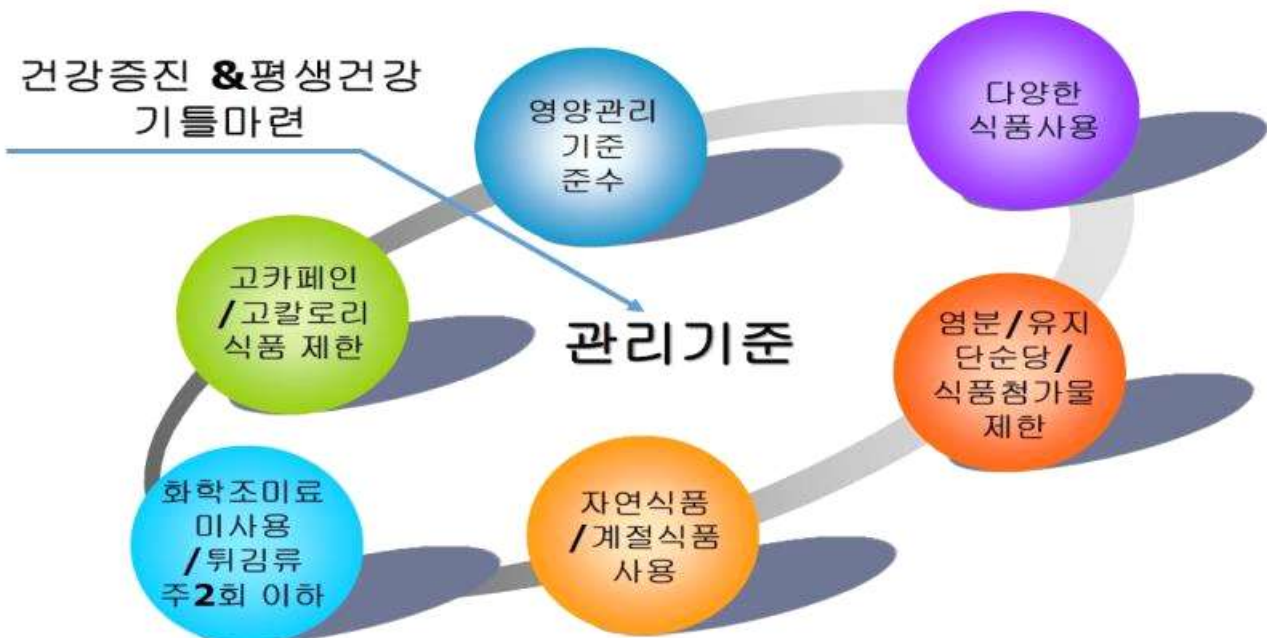
교육주제 및 내용		결	계	교감	교장
<input type="checkbox"/> 학교급식 이렇게 이루어집니다!		재		전결	
교육일시	2021. 3. .(요일)				
교육장소					
참 석 자					
확 인					



학교급식의 필요성



급식영양관리(학교급식법 제11조 및 시행규칙 제5조)



3월 위생·안전교육



식단작성관리



급식조리과정



3월 위생·안전교육



학생 배식지도

구 분	상 세 내 용
배식 전	<ul style="list-style-type: none"> - 모든 학생들은 꼭 손을 씻고, 반별로 질서 있게 식생활관으로 온다. - 배식도우미 학생은 배식 5분전에 식당으로 내려와 위생복장을 착용한다.
배식 및 급식	<ul style="list-style-type: none"> - 배식구에서 차례로 배식을 받는다. - 각 반별로 지정된 좌석에 가서 담임선생님과 같이 조용히 식사한다.
급식 후	<ul style="list-style-type: none"> - 식사 후 자리 정돈 한다. - 잔반퇴식구로 가서 음식 쓰레기와 일반 쓰레기를 분리하여 처리한다.
유의사항	<ul style="list-style-type: none"> - 후식을 먹지 않고 집에 가져가거나 밖으로 가지고 나와서 먹지 않도록 지도한다.

급식 순서



1. 손 깨끗이 씻기



2. 젓가락과 숟가락은 하나씩만, 식판은 양손으로 바르게 잡기



3. 조금 먹고 싶을 때 "조금만 주세요" 말하기



4. 자신의 건강을 생각해서 골고루 먹기



5. 남은 음식은 식판의 국간에 모으고, 쓰레기는 분리배출 하기



학생 잔반지도

하나, 나는 음식을 먹을 때 항상 감사하고 소중한 마음을 갖겠습니다.

둘, 나는 편식하지 않고 골고루 먹기 위해 노력하겠습니다.

셋, 나는 자연과 내가 하나라는 것을 늘 생각하고 음식물 쓰레기 줄이기에 앞장서겠습니다.



3월 위생·안전교육



급식위생관리

1. 전국의 모든 학교 급식실에 HACCP System 도입(7단계)

HACCP 시스템(Hazard Analysis and Critical Control Point System)은 “식품안전관리인증기준”으로서 식품의 원재료 생산에서부터 제조, 가공, 보존, 유통 등 최종 소비자가 섭취하기 전까지의 각 단계에서 발생할 우려가 있는 위해요소를 규명하고, 이를 중점적으로 관리하기 위한 중요관리점을 결정하여, 자주적이며 체계적이고 효율적 관리로 식품의 안전성, 건전성 및 품질을 확보하기 위한 과학적 위생관리 기법이다.

HACCP시스템은 기존 식품 안전관리방법인 품질관리를 통한 ‘후조치’와 달리 원료 및 공정별로 위해요소를 미리 파악하여 중점적으로 관리하도록 하는 ‘선조치’의 방법이다. 이 장에서는 HACCP시스템을 학교현장에서 보다 원활히 적용할 수 있도록 HACCP시스템의 개념과 기본원리, 적용의 구체적 방법에 대하여 제시하였다.

■ 식단 검토 (한계기준 : 생 동물성 음식과 자연독 함유 음식 배제)

■ CCP1 : 검수

(한계기준 : 냉장식품 10℃ 이하, 냉동식품은 녹았던 흔적 없이 얼어 있어야함)

■ CCP2 : 식품취급 및 조리

(한계기준 : 식품 중심온도 75℃ (패류 85℃) 1분 이상 가열조리, 유효염소농도 100ppm 5분 침지 혹은 동등한 효과를 가진 살균소독제의 용법 준수, 전처리·조리 장소 및 시간 구분)

■ CCP3 : 조리완료 및 배식

(한계기준 : 열장음식 57℃ 이상 유지, 열장 불가 시 조리 후 2시간 내 배식 완료, 배식 시 오염방지)

■ CP1 : 냉장*냉동고(실) 온도관리 (관리기준 : 냉장고(실) 내부온도 5℃ 이하, 냉동고(실) 내부온도 -18℃ 이하)

■ CP2 : 식품접촉 표면세척 및 소독 (관리기준 : 표면 71℃ 이상, 수작업 소독 시 소독제 용법·용량 준수, 식판 및 기구·기물류 표면에 세제 불검출)

2. 개인위생관리 : 영양(교)사 및 급식종사자 년 2회 건강검진 실시

3. 식생활관 방역소독 : 전문방역업체에 의해 년 6회 실시

4. 행주 및 조리용구(도마, 칼) 미생물검사 : 년 1회 이상 실시

5. 쇠고기 한우판별 유전자 검사 : 년 1회 이상 실시

6. 학부모 식재료 검수 및 모니터링 활동

