식재료 납품업체 위생교육

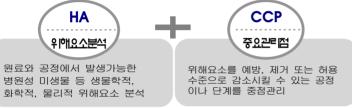
교육주제

□ 학교에서의 HACCP적용□ 식재료의 위생적 납품과 관리

■ 학교에서의 HACCP 적용

(1) HACCP의 정의

HACCP는 위해요소분석(<u>H</u>azard <u>A</u>nalysis)과 중요관리점(<u>C</u>ritical <u>C</u>ontrol <u>P</u>oint)의 영문 약자<u>로서</u>"햇썹"또는"위해요소중점관리기준"<u>이</u>라 한다.



HACCP는 전 세계적으로 가장 효과적이고 효율적인 식품 안전 관리 체계로 인정받고 있으며, 미국, 일본, 유럽연합, 국제기구(Codex, WHO, FAO) 등에 서도 모든 식품에 HACCP를 적용할 것을 적극 권장하고 있다.

(2) 검수 시 일반사항

구분	위해요소	중점관리기준
납품 업체 위생 상태	- 납품차량의 부적절한 온도 - 수송시간의 장기화 - 차량내부의 청결상태 - 차량내 교차오염 및 불순물 혼입	- 냉장식품 10℃이하 - 차량내 온도 기록장치 부착 및 냉장· 냉동설비의 정기적 점검 및 보수 - 납품시 수송기간의 최소화 - 내부 청소상태 매일 점검 및 시정명령 - 포장상태의 안정성 - 물품의 과다적재 금지(70%이상)로 포장상태 파손 및 물성 변화 예방 - 품목별 분리수송 또는 적재장소 분리

구분	위해요소	중점관리기준
납품 업체 위생 상태	- 식품 이외 보관 물품 으로 인한 오염	- 세제류, 박스류 등 식품이외의 물품을 식품과 동시 수송 금지 - 납품시간 종료후 납품차량에 식품이외 물품보관 금지
운반 원의 위생 상태	- 복장의 불량 - 장갑에 의한 오염 - 운반원의 개인위생	- 식품수송 전용 위생복, 위생화 착용 및 청결 유지(운전용, 식품취급용 분 리사용) - 식품 취급용 장갑은 일회용 장갑 또는 세척, 소독된 것으로 매일 교체 착용 - 건강진단증 소지 여부 정기적 확인 - 운반원의 개인위생상태 점검 및 시정 명령
공통 사항	- 검수 후 부적절한 처리 - 비위생적인 검수도구 - 검수 시 식품의 바닥방치	- 납품 즉시 검수 시작 - 검수 후 저장 또는 전처리,조리단계로 지체 없이 운반 - 검수 도구, 공간, 식품 보관대, 검수 후 운반기구의 청결유지 - 검수 시 식품의 바닥 방치 금지 - 냄새, 외관상의 이상 유무 등 관능 평가, 제조일자 및 포장상태 확인 후 검수 기록 - 식품의 안전도 및 품질, 규격 미달 시반품 또는 교환

■ 식재료 납품 및 위생관리

- (1) 식품 공급 시 위생적 문제점
 - 납품업자의 개인위생
 - 식품운송중의 식품의 변질
 - 차량 내 식품의 혼재에 따른 교차오염
 - 납품 및 검수 시간의 경과에 따른 변패,오염



(2) 납품과 검수

검수란 학교의 구매의뢰에 따라 납품업체가 공급하는 식재료에 대하여 품질, 신선도, 수량, 위생상태 등이 학교의 요구기준에 부합되는지를 확인하는 과정.

납품 시에 영양교사 등 학교 관계자가 반드시 입회하여 검수.

(3) 반품

식재료 검수결과 신선도, 품질 등에 이상이 있거나 규격기준에 맞지 않는 식재료는 반품하고 검수기준에 맞는 식재료로 재 납품하며 반품시에는 반품확인서를 발행하며,3회 이상 위반 시에는 계약기간에 관계없이 납품업체를 즉시 교체.

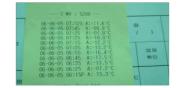
(4) 납품업체의 위생관리

- 년 2회 이상 건강진단 실시(배송직원-차량비치)
- 적정온도를 유지 및 점검. (온도계비치)
- 질 좋고 위생적인 식품을 선별하여 구입
- 식품별로 따로 보관하여 교차오염 방지
- 다량 구입하여 창고에 방치하지 않음
- 식재료 운반차량과 운반기구등은 매일 청소. 소독

(5) 납품 시 납품업체가 준수해야 할 사항

- 납품시위생복과 위생화, 위생모, 일회용장갑을 착용,
- 조리실을 출입할 때는 신발소독을 실시.
- 식재료는 검수대 위에 올려놓고 검수.
- 식재료가 학교의 구매의뢰에 맞는지 확인.
- 식재료 운반차량은 적정량(70%이하) 보관.
- 식재료간의 교차오염이 일어나지 않도록 유의.
- 식품의 위생안전에 저해되는 행위 방지
- 배송 시간의 적정성을 고려하여 식품별로 구분, 적온 보관하여 운송





식품을

옮기는 동안

온도기준

ㆍ냉장식품 : 10℃ 이하

ㆍ냉동식품 : 냉동 상태유지, 녹은 흔적이 없을 것

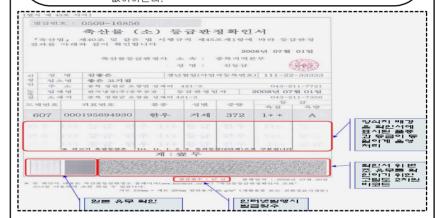
·전처리된 채소 : 10°C이하 (일반채소는 상온, 신선도 확인)

■ 품목별 준수사항



옥 류

- 축산물등급판정확인서 및 도축증명서를 제출
- 냉장육일 경우 5℃. 냉동육일 경우 얼은 상태(-18℃이하)를 유지
- 냉장육인 경우 도축일부터 7~15일 정도, 냉동육인 경우 도축일로부터 2개월 미만의 육류 납품.
- 돈 육 : 기름은 하얗고 살코기는 엷은 분홍색, 고기 결이 매끈하고 탄력
 이 있으며 잡내가 없어야 한다.
- 쇠고기 : 선홍색으로 윤기와 탄력이 있고 결이 고우며, 연하고 잡내가 없어야하다





수산물류

- 0~5℃로 얼음에 채워 납품.
- 냉동된 것은 녹인 후 다시 얼은 표시가 있으면 안됨.
- 생선의 경우, 중량미달이 되는 경우가 없도록 함.
- 원산지는 수산물을 생산하는 시.군명 또는 해안명을 표시
- 식품포장에 인쇄 및 스티커를 붙이고, 거래명세표에 표기한다.
- 신선한 것은 아가미가 선명한 빨간색임.
- 살과 배 부분이 단단하고 탄력이 있음
- 냉동된 게,새우,바닷가재등의 살은 탄력성이 있음
- 살아있는 갑각류는 운송과정에서도 살아있음.



일유때고 검수



야채, 과일류

- 원산지 및 제조국(수입농산물)을 반드시 표기.
- 주문량에 미달되지 않도록 함.
- 급식품은 반드시 검수대에 올려놓는다.
- 채소는 해충이나 진딧물이 묻어 있지 않고 무르거나 상하지 않은 것
- 전처리된 채소의 경우 가공날짜를 기입하고 10℃를 유지하며, 일반 채소는 상옥을 유지하여 납품하도록 하다



김치류

- 비닐 포장 시 이중으로 하며 제조원, 유통기한, 성분분석 등을 표시.
- 학교에서 요구하는 대로 알맞게 숙성된 것을 납품 할 것.



マ산품류

- 식품위생법 및 식품 공전 상에 규정된 표시사항이 있는지 확인 후 구매
- 냉동식품은 상자를 열거나 옆 부분을 잘라 온도계를 사이에 넣어 측정
- 유통기한을 반드시 표기한다
- 완제품 납품 시 영업허가증, 성분분석표를 함께 제출.
- 냉동식품은 -18℃. 냉장식품은 10℃이하로 유지.
- 캔 제품과 포장제품은 찌그러지거나 손상되지 않은 것으로 납품.
- 포장 내에 거품이 있거나 부풀어 오른 제품은 납품하지 않는다.
- 재활용품은 급식실 주변이 청결하도록 즉시 수거.



<u>가금류</u>

- 생 가금류를 5℃ 이하로 납품.
- 살이 촉촉하고 두툼하여 푹신한 느낌을 주어야 함.



떡류

- 납품 시 영업허가증. 성분분석표를 함께 제출.
- 제조일과 유통기한을 표기하여 납품.
- 배식시간 직전에 납품.





달 길

- 냉장상태로 운반되고 보관.
- 산란일자와 유통기한을 표기.
- 깨서 보았을 때 탄력이 있고 흘러내리지 않아야 함.
- 껍질은 깨끗하고 깨지지 않아야 함.
- 한 개 깨서 온도를 측정 : 5℃ 이하.



우유제품

- > 공공차 또는 보냉차로 운송하며, 운송 즉시 10℃이하에서 냉장보관,
- 유통기한 (급식일로부터 4일)을 반드시 지킬 것 .
- (☞ 유통기한 : 살균우유 5일, 멸균우유 7주)
- 우유냉장고는 매일 청소하여 청결유지.
- 신선한 우유는 주로 단맛이 나며, 쉰 냄새, 쾌쾌한 냄새가 나면 안됨
- 버터는 단맛과 산뜻한 맛이 나고 곰팡이나 얼룩, 흠이 없어야 함.
- 손상되지 않은 깨끗한 상자에 담겨 있어야 함.
- 치즈는 각 종류별로 맛의 특징과 질감, 색을 지녀야 하며 건조되거나 곰 팡이가 슬지 않은 것이어야 함.

식재료 납품업체 십계명

- 1. 학교급식품 납품시 학생들 통학 안전 주의
- 2. 학교급식 납품관련자 개인위생관리 철저 건강진단확인
- 3. 차량 내부 청결관리 철저로 교차오염 방지
- 4. 차량내 농산물, 공산품, 육류 혼재 금지 및 온도관리를 철저
- 5. 납품하기 전 냉동관리 및 위생적 관리 철저(창고 보관 시 및 상차 전)
- 6. 위생복, 위생모, 위생화, 위생장갑을 갖추고 납품
- 7. 검수시는 항상 바닥에서 60cm이상에서 검수 물품을 취급
- 8. 유통기한, 원산지, 온도 등을 정확히 알 수 있는 표시사항이 적법하게 표시된 제품을 납품
- 9. 농산물 검수시는 반드시 박스 중량을 제외하고 실중량이 나올 수 있도록 수 량을 확보하여 주시기 바라며, 전체 박스를 모두 제거하고 검수하는 전수 검사법을 적용
- 10. 도축검사 증명서와 등급판정확인서는 반드시 납품되는 제품과 동일한 것으로 제시