

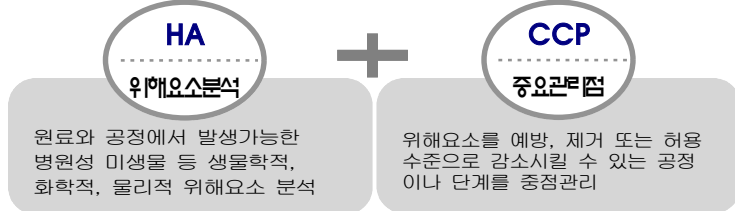
## 식재료 납품업체 위생교육

교육 주제	<input type="checkbox"/> 학교에서의 HACCP 적용 <input type="checkbox"/> 식재료의 위생적 납품과 관리
-------	---

### ■ 학교에서의 HACCP 적용

#### (1) HACCP의 정의

HACCP는 위해요소분석(Hazard Analysis)과 중요관리점(Critical Control Point)의 영문 약자로서 "햇썸" 또는 "위해요소중점관리기준"이라 한다.



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

#### (2) 검수 시 일반사항

구분	위해요소	중점관리기준
납품 업체 위생 상태	<ul style="list-style-type: none"> <li>납품차량의 부적절한 온도</li> <li>수송시간의 장기화</li> <li>차량내부의 청결상태</li> <li>차량내 교차오염 및 불순물 혼입</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>냉장식품 10℃이하</li> <li>차량내 온도 기록장치 부착 및 냉장·냉동설비의 정기적 점검 및 보수</li> <li>납품시 수송기간의 최소화</li> <li>내부 청소상태 매일 점검 및 시정명령</li> <li>포장상태의 안정성</li> <li>물품의 과다적재 금지(70%이상)로 포장상태 파손 및 물성 변화 예방</li> <li>품목별 분리수송 또는 적재장소 분리</li> </ul>

구분	위해요소	중점관리기준
납품 업체 위생 상태	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품 이외 보관 물품으로 인한 오염</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>세제류, 박스류 등 식품이외의 물품을 식품과 동시 수송 금지</li> <li>납품시간 종료후 납품차량에 식품이외 물품보관 금지</li> </ul>
운반 원의 위생 상태	<ul style="list-style-type: none"> <li>복장의 불량</li> <li>장갑에 의한 오염</li> <li>운반원의 개인위생</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품수송 전용 위생복, 위생화 착용 및 청결 유지(운전용, 식품취급용 분리사용)</li> <li>식품 취급용 장갑은 일회용 장갑 또는 세척, 소독된 것으로 매일 교체 착용</li> <li>건강진단증 소지 여부 정기적 확인</li> <li>운반원의 개인위생상태 점검 및 시정 명령</li> </ul>
공통 사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>검수 후 부적절한 처리</li> <li>비위생적인 검수도구</li> <li>검수 시 식품의 바닥방치</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>납품 즉시 검수 시작</li> <li>검수 후 저장 또는 전처리, 조리단계로 지체 없이 운반</li> <li>검수 도구, 공간, 식품 보관대, 검수 후 운반기구의 청결유지</li> <li>검수 시 식품의 바닥 방치 금지</li> <li>냄새, 외관상의 이상 유무 등 관능 평가, 제조일자 및 포장상태 확인 후 검수 기록</li> <li>식품의 안전도 및 품질, 규격 미달 시 반품 또는 교환</li> </ul>

### ■ 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







### 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 상온을 유지하여 납품하도록 한다.



### 김치류

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



### 공산품류

- 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.



### 가금류

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



### 떡류

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



### 달걀

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



### 우유제품

- 냉장차 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 곰팡이가 슬지 않은 것이어야 함.



### 식재료 납품업체 설계명

1. 학교급식 납품시 학생들 통학 안전 주의
2. 학교급식 납품관련자 개인위생관리 철저 - 건강진단확인
3. 차량 내부 청결관리 철저히 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 수량을 확보하여 주시기 바라며, 전체 박스를 모두 제거하고 검수하는 전수 검사법을 적용
10. 도축검사 증명서와 등급판정확인서는 반드시 납품되는 제품과 동일한 것으로 제시