

## 3월 교직원 위생·안전교육

교육주제 및 내용

☐ 학교급식 이렇게 이루어집니다!

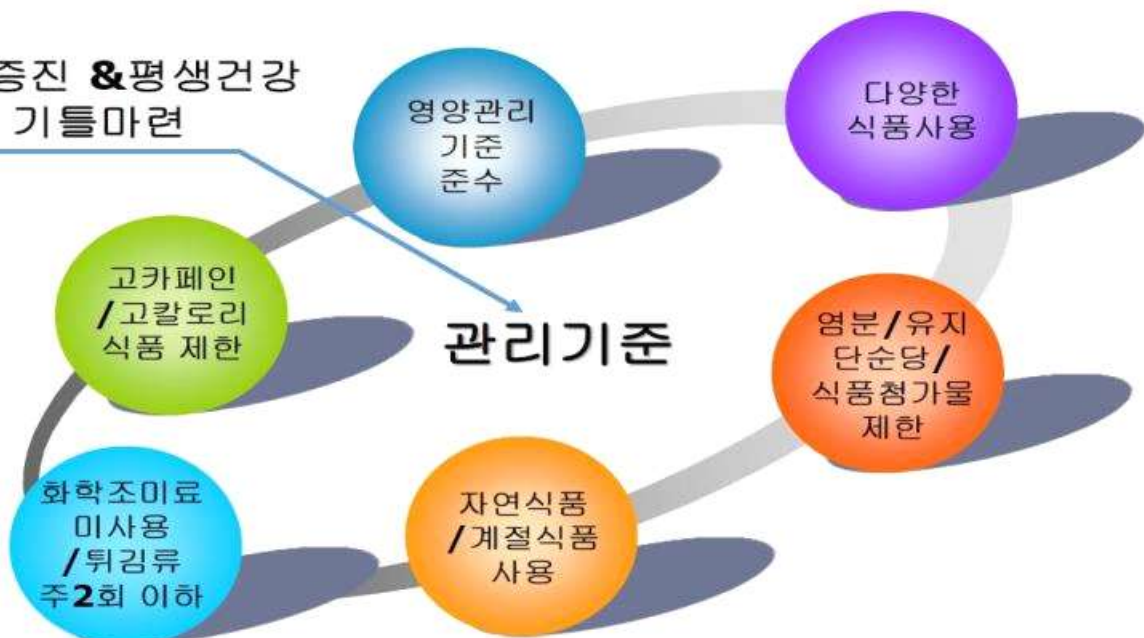


### 학교급식의 필요성



### 급식영양관리(학교급식법 제11조 및 시행규칙 제5조)

건강증진 & 평생건강  
기틀마련



## 3월 교직원 위생·안전교육



### 식단작성관리



### 급식조리과정



## 3월 교직원 위생·안전교육



### 학생 급식지도

구 분	상 세 내 용
배식 전	- 모든 학생들은 꼭 손을 씻고, 반별로 질서 있게 식생활관으로 온다.
배식 및 급식	- 배식구에서 차례로 배식을 받는다.
급식 후	- 식사 후 자리 정돈 한다. - 잔반퇴식구로 가서 음식 쓰레기와 일반 쓰레기를 분리하여 처리한다.
유의사항	- 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 교직원 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 기법입니다.

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

단계	한계기준
■ CCP1. 식단 검토	생 동물성 음식과 자연독 함유 음식 배제
■ CCP2. 안전을 위해 시간·온도 관리가 필요한 식단의 공정관리	혼합 시점을 배식 시작 1시간 30분 이내로 지정
■ CCP3. 검수	냉장식품 10℃ 이하, 냉동식품은 녹았던 흔적없이 얼어 있어야함
■ CCP4. 식품취급 및 조리과정	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
■ CCP5. 운반 및 배식 과정	열장음식 57℃ 이상 유지, 열장 불가 시 조리 후 2시간 내 배식 완료, 배식 시 오염방지
■ CP1. 냉장·냉동고(실) 온도관리	냉장고(실) 내부온도 5℃ 이하, 냉동고(실) 내부온도 -18℃ 이하
■ CP2. 식품접촉 표면세척 및 소독	식판 표면 71℃ 이상, 수작업 소독 시 소독제 용법·용량 준수, 식판 및 기구·기물류 표면에 세제 불검출

- 개인위생관리 : 영양(교)사 및 급식종사자 년 2회 건강검진 실시
- 식생활관 방역소독 : 전문방역업체에 의해 년 6회 실시
- 행주 및 조리용구(도마, 칼) 미생물검사 : 년 1회 이상 실시
- 쇠고기 한우판별 유전자 검사 : 년 1회 이상 실시
- 학부모 식재료 검수 및 모니터링 활동