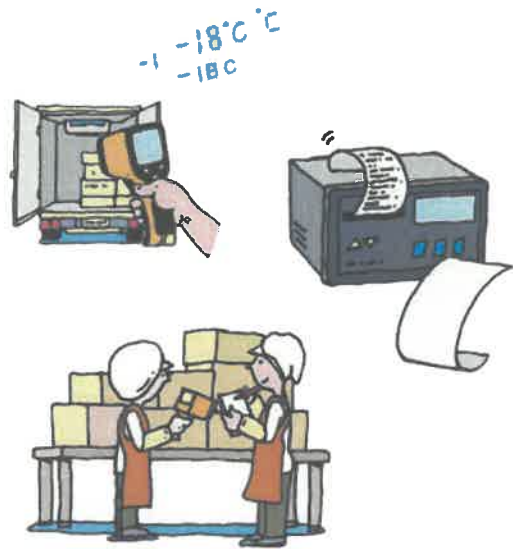
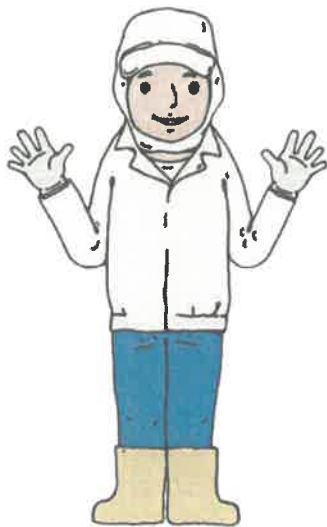


식재료 납품업체 운반자 교육

업체명				
교육일자	20	.	.	.
교육실시자	직)	성명)	(인)	
교육대상 (이름/서명)	(인)		(인)	(인)
	(인)		(인)	(인)
교육주제	식재료 검수 검수절차 및 유의사항/원재료별 검수방법/납품업체 검수 체크리스트			

1 검수 절차 및 유의 사항

- ① 청결한 복장, 위생장갑 착용 후 검수 시작 ② 운송 차량의 위생상태 및 온도 유지 여부 확인



③ 품질, 온도, 이물질 혼입, 포장 상태, 유통기한, 수량 및 원산지 등 확인



유통기한 확인



등급, 품질 확인

④ 제품온도 확인

냉장식품	5℃ 이하	
냉동식품	얼은 상태유지(-18℃ 이하), 녹은 흔적이 없을 것	
생선 및 육류	5℃ 이하	
전처리 채소	5℃ 이하(일반 채소는 상온, 신선도 확인)	

※ 식재료별 검수는 식품의약품안전청 「주요 식재료 검수도감」 참조

※ 식품공전상 냉장온도는 10℃ 이하이나 안전관리를 위해 5℃ 이하를 권장함.

2 식재료별 검수 방법

- ① 냉장·냉동을 요하는 급식품은 박스제거 후 위생적인 상태로 냉장고에 입고한다.
- ② 검수시간을 반드시 준수하며 검수 담당자가 지정하는 시간에 맞춰 대면검수를 실시한다.
- ③ 식재료 운반 시에는 전용 위생복장 및 조리실 전용 신발로 갈아 신고, 반드시 신발소독 후 급식실을 출입하며, 배송장갑도 별도로 착용한다.
- ④ 급식품은 바닥에 놓지 말고 전용 검수대에 놓아야 하며, 납품기록서를 작성하여야 한다.
- ⑤ 매월 학교 첫 납품 시 운송 취급자 건강진단서, 차량소독증명서, 납품업체 차량 정보 현황, 위생교육자료를 제출하고, 배송차량, 배송기사 및 연락처를 서면으로 제출한다.
- ⑥ 납품식재료에 대한 원산지, 등급, 포장일자, 유통기한 등의 표시사항을 반드시 확인하고 납품하여야 한다.

공통사항

소 · 돼지고기	<ul style="list-style-type: none"> • 온도 측정(5℃ 이하) • 등급판정서 확인(날짜 및 중량, 등급 확인): 쇠고기 3등급 이상, 돼지고기 2등급 이상 • 중량, 냄새, 탄력성, 색깔 등 확인 • 포장 상태 	
닭고기	<ul style="list-style-type: none"> • 온도 측정(5℃ 이하) • 얼리지 않은 생 것이 좋으며, 얼음 채워 배달 • 도계증명서 확인(날짜 및 중량) • 중량, 냄새, 탄력성, 색깔 등 확인 	
생선 · 조개	<ul style="list-style-type: none"> • 온도 측정(5℃ 이하) • 얼리지 않은 생 것이 좋으며, 얼음 채워 배달 • 생산 · 제조일 · 포장일자 확인 • 중량, 냄새, 탄력성, 색깔 등 확인 	
계란	<ul style="list-style-type: none"> • 온도 측정(5℃ 이하) • 껍질이 깨끗하고 오물이 없는 것 • 파손되지 않은 것 • 등급판정서 확인(날짜 및 등급 확인): 2등급 이상 	
채소	<ul style="list-style-type: none"> • 원산지 표시 • 박스 제거 후 반입 • 중량, 신선도 등 확인 • 전처리 채소: 온도 측정(5℃ 이하) 	

3. 납품업체 검수 체크리스트

항목	모니터링 확인사항	확인	비고
납품업자 및 배송차량의 위생상태를 확인하는가?	<input type="checkbox"/> 식재료 수송차량의 청소 및 위생상태 <input type="checkbox"/> 납품업자의 위생복, 위생모, 위생화의 착용 및 청결상태		
납품되는 식재료의 품질 및 신선도를 확인하는가?	<input type="checkbox"/> 원산지, 포장상태, 식품온도, 유통기한, 품질상태, 규격, 수량(중량) 등		
납품된 식재료의 경우 검수 전까지 바닥에 실은 방치되지 않도록 관리하는가?	<input type="checkbox"/> 검수 직전에 납품차량에서 식재료 하차		
식재료의 복수 · 대면검수를 이행하는가?	<input type="checkbox"/> 영양교사(또는 영양사), 교직원, 학부모 등 2인 이상 복수 검수 실시 <input type="checkbox"/> 식재료의 위생 · 안전을 위하여 납품업자 검수자 대면검수 실시		