

식재료 납품업체 운반자 교육

업체명			
교육일자	20	.	.
교육실시자	직)	성명)	(인)
교육대상 (이름/서명)	(인)	(인)	(인)
	(인)	(인)	(인)
교육주제	식재료 품목별 취급요령 II 학교급식 식재료 품목별 취급요령		

학교급식법 시행규칙 제4조 제1항 관련 학교급식 식재료의 품질관리기준을 준수하고, 다음의 해당 분야별 준수사항을 성실히 이행하여야 한다.

1 식재료의 취급요령(공통사항)



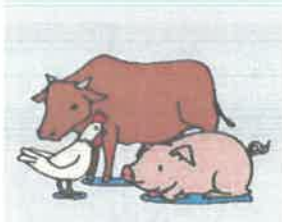
- 모든 식재료는 상품을 기준으로 한다.
- 냉장(냉동)을 요하는 급식품은 반드시 냉장(냉동)상태로 운반하여야 한다.
- 차량에는 자동온도기록저장장치를 부착하여 차량의 온도가 관리되는지 확인할 수 있어야 한다.
- 안전한 온도관리를 위해 급식물품 납품이 끝날 때까지 배송차량 시동을 항시 가동하여야 한다.
- 식재료를 싣거나 내릴 때 장시간 실온으로 방치하지 않아야 한다.
- 식재료를 포장한 용기는 식재료 전용 용기이거나, 위생적으로 안전성이 확인된 것이어야 하고 파손된 부분이 없어야 한다.

식재료의 취급요령(품목별)



농산물

- 식재료의 원산지 및 식품표시가 표기되어 있어야 한다.
- 전처리 농산물(껍질을 벗기거나 자른)은 냉장($0\sim 10^{\circ}\text{C}$)상태로 보관하고, 유통기한이 표기되어야 한다.
- 흙이나 이물이 묻은 식재료를 전처리 농산물이 오염되지 않도록 분리하여 보관하여야 한다.
- 박스무게를 제거한 실제 중량인지 확인한다.
- 전처리 채소 등 냉장을 요하는 농산물은 냉장고에 입고한다.



축산물

- 박스 또는 명세서에 HACCP 인증마크가 있어야 한다.
- 제품의 라벨에는 업체명, 원산지, 등급, 부위, 무항생제, 보관방법(냉장·냉동), 유통기한, 이력추적번호 등이 표시되어 있어야 한다.
- 거래명세서와 함께 등급판정확인서가 첨부되어야 한다.
- 냉장육일 경우 5°C 이하, 냉동육일 경우 얼은 상태유지(-18°C 이하, 녹은 흔적이 없을 것)로 납품한다.
- 검수 전까지 포장에 손상이 있어서는 안된다.
- 검수 후 축산물은 냉장고에 입고한다.



수산물

- 물과 얼음을 함께 채워오는 급식품은 원료가 물과 얼음에 직접 닿지 않도록 하고 중량에 미달되지 않도록 한다.
- 제품의 겉면에 품목, 원산지, 보관방법(냉동·냉장), 납품업체명 등이 표시되어 있어야 한다.
- 필요한 경우 원산지 증명원, 수입신고필증 등을 첨부하여야 한다.
- 얼음이나 내용물이 새서 흐르거나 바닥에 젖지 않도록 주의하여야 한다.
- 검수 후 냉장·냉동 을 요하는 수산물은 냉장·냉동고에 입고한다.



공산품

- 제품의 원산지, 유통기한이 표기되어 있어야 한다.
- 유통기한이 지났거나, 임박한 제품을 납품하여서는 안된다.
- 냉동식품은 얼은 상태를 유지(-18℃이하)하고, 녹은 흔적이 없어야 하며, 냉장식품은 10℃이하의 온도를 유지하도록 한다.
- 냉동·냉장식품을 함께 운반하여야 하는 경우 냉동과 냉장제품은 분리되어 운반하여야 한다.
- 차량의 냉장·냉동 온도가 각각 관리되어야 한다.
- 달걀은 오염도가 높은 식재료이므로, 완제품(떡류, 포장과일) 등과 분리하여 보관하여야 한다.
- 완제품(냉동제품, 김 등) 납품 시 영업허가증(식품제조·가공업 또는 즉석판매·제조가공업허가증), 성분분석표를 함께 제출한다.
- 검수 후 냉장·냉동을 요하는 공산품은 냉장·냉동고에 입고한다.



김치

- 포장에는 제조업체, 원산지, 성분, 유통기한, 보관방법 등이 표기되어 있어야 한다.
- 포장 또는 라벨에는 HACCP 인증마크가 있어야 한다.
- 냉장온도 10℃를 유지하여 신선도를 떨어뜨리지 않도록 한다.
- 학교에서 요구하는 숙성도를 맞추어 납품한다.
- 비닐 포장 시 이중(겉포장, 안포장)으로 하여 위생상 안전을 확보한다.
- 사용한 김치박스를 바닥에 내려놓지 않도록 한다.(차량보관 시 교차오염 방지를 위함)
- 검수 후 김치류를 냉장고에 입고한다.
- ※ 김치박스는 매일 위생적으로 세척·소독 관리한다.