

식재료 납품업체 운반자 교육

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

학교급식 식재료를 납품하는 업체는 다음의 해당 분야별 준수사항을 성실히 이행하여야 한다.
(학교급식법 시행규칙 제4조 제1항 별표2 관련)

1 농산물

가. 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조 및 「대외무역법」 제33조에 따라 원산지가 표시된 농산물을 사용한다. 다만, 원산지 표시 대상 식재료가 아닌 농산물은 그러하지 아니하다.

나. 다음의 농산물에 해당하는 것 중 하나를 사용한다.

- ① 「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」 제19조에 따라 인증받은 유기식품 등 및 같은 법 제34조에 따라 인증받은 무농약농수산물 등
- ② 「농수산물 품질관리법」 제5조에 따른 표준규격품 중 농산물표준규격이 “상” 등급 이상인 농산물. 다만, 표준규격이 정해져 있지 아니한 농산물은 상품가치가 “상” 이상에 해당하는 것을 사용한다.
- ③ 「농수산물 품질관리법」 제6조에 따른 우수관리인증농산물
- ④ 「농수산물 품질관리법」 제24조에 따른 이력추적관리농산물
- ⑤ 「농수산물 품질관리법」 제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 농산물

다. 쌀은 수확연도부터 1년 이내의 것을 사용한다.

라. 부득이하게 전처리(前處理)농산물(수확 후 세척, 선별, 박피 및 절단 등의 가공을 통하여 즉시 조리
이용할 수 있는 형태로 처리된 식재료)을 사용할 경우에는 나목과 다목에 해당되는 품목으로
다음 사항이 표시된 것으로 한다.

- ① 제품명(내용물의 명칭 또는 품목)
- ② 업소명(생산자 또는 생산자단체명)
- ③ 제조연월일(전처리작업일 및 포장일)
- ④ 전처리 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도)
- ⑤ 내용량
- ⑥ 보관 및 취급방법

마. 수입농산물은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관계 법령에 적합하고, 나목부터 라목까지의
규정에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

2 축산물

가. 공통 기준은 다음과 같다. 다만, 「축산물위생관리법」 제2조제6호에 따른 식용란(食用卵)은
공통 기준을 적용하지 아니한다.

- ① 「축산물위생관리법」 제9조제2항에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 도축장에서 처리된 식육을
사용한다.
- ② 「축산물위생관리법」 제9조제3항에 따라 위해요소중점관리기준 적용 작업장으로 지정받은 축산물
가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 축산물(수입축산물을 국내에서 가공 또는 포장처리 하는
경우에도 동일하게 적용)을 사용한다.

나. 개별기준은 다음과 같다. 다만, 닭고기, 계란 및 오리고기의 경우에는 등급제도 전면 시행 전
까지는 권장사항으로 한다.

- ① 쇠고기 : 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 3등급 이상인 한우 및 육우를 사용한다.
- ② 돼지고기 : 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 2등급 이상을 사용한다.
- ③ 닭고기 : 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 1등급 이상을 사용한다.
- ④ 계란 : 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 2등급 이상을 사용한다.
- ⑤ 오리고기 : 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 1등급 이상을 사용한다.
- ⑥ 수입축산물 : 「대외무역법」, 「식품위생법」, 「축산물위생관리법」 등 관련법령에 적합하며, ①부터
⑤까지에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

3 수산물

가. 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조 및 「대외무역법」 제33조에 따른 원산지가 표시된 수산물을 사용한다.

나. 「농수산물 품질관리법」 제14조에 따른 품질인증품, 같은 법 제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 수산물 또는 상품가치가 “상” 이상에 해당하는 것을 사용한다.

다. 전처리수산물

① 전처리수산물(세척, 선별, 절단 등의 가공을 통해 즉시 조리에 이용할 수 있는 형태로 처리된 식재료를 말한다. 이하 같다)을 사용할 경우 나목에 해당되는 품목으로서 다음 시설 또는 영업소에서 가공 처리(수입수산물을 국내에서 가공 처리하는 경우에도 동일하게 적용한다)된 것으로 한다.

가) 「농수산물 품질관리법」 제74조에 따라 위해요소중점관리기준을 이행하는 시설로서 해양수산부장관에게 등록한 생산·가공시설

나) 「식품위생법」 제48조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소로서 「식품위생법 시행규칙」 제62조제1항제2호에 따른 냉동수산식품 중 어류·연체류 식품제조·가공업소

② 전처리수산물을 사용할 경우 다음 사항이 표시된 것으로 한다.

가) 제품명(내용물의 명칭 또는 품목)

나) 업소명(생산자 또는 생산자단체명)

다) 제조연월일(전처리작업일 및 포장일)

라) 전처리 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도)

마) 내용량

바) 보관 및 취급방법

라. 수입수산물은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관련법령에 적합하고 나목 및 다목에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

4 가공식품 및 기타

가. 다음에 해당하는 것 중 하나를 사용한다.

① 「식품산업진흥법」 제22조에 따라 품질인증을 받은 전통식품

② 「산업표준화법」 제15조에 따라 산업표준 적합 인증을 받은 농축수산물 가공품

③ 「농수산물 품질관리법」 제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 식품

④ 「농수산물 품질관리법」 제14조에 따른 품질인증품

⑤ 「식품위생법」 제48조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품

⑥ 「식품위생법」 제37조에 따라 영업 등록된 식품제조·가공업소에서 생산된 가공식품

⑦ 「축산물위생관리법」 제9조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 가공 또는 처리된 축산물가공품

⑧ 「축산물위생관리법」 제6조제1항에 따른 표시기준에 따라 제조업소, 유통기한 등이 표시된 축산물 가공품

나. 김치 완제품은 「식품위생법」 제48조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 생산된 제품을 사용한다.

다. 수입 가공식품은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관련법령에 적합하고 가목에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

라. 위에서 명시되지 아니한 식품 및 식품첨가물은 식품위생법령에 적합한 것을 사용한다.

5 예외

가. 수해, 가뭄, 천재지변 등으로 식품수급이 원활하지 않은 경우에는 품질관리기준을 적용하지 않을 수 있다.

나. 이 표에서 정하지 않는 식재료, 도서(島嶼)·벽지(僻地) 및 소규모학교 또는 지역 여건상 학교 급식 식재료의 품질관리기준 적용이 곤란하다고 인정되는 경우에는, 교육감이 학교급식 위원회의 심의를 거쳐 별도의 품질관리기준을 정하여 시행할 수 있다.