

납품업체 위생교육

교육일자	20 년 월 일 (요일)	
교육제목	납품 · 검수시 준수사항	
납품업체명단		

1. **본교에서 제시하는 “납품업체 준수사항”을 반드시 준수하며 이를 시행하지 못할 경우 타당한 사유를 기록한 사유서를 3일 이내에 반드시 제출한다.**

2. 급식실에 비치된 납품시간, 납품장소, 납품자 등을 기록하는 **납품기록서**를 작성하고 검수대 및 냉장·냉동고에서 식품을 보관하며, 검수시간을 반드시 준수한다. (단, 주 1회 이상은 즉시 검수 실시)

3. **검수 및 반품 기준**
 - 급식품의 품목별로 표준 검수기준에 따라 검수를 실시하므로 표준 검수기준에 맞는 급식품을 납품하도록 한다. (견적사양준수)
 - 식재료 검수결과 신선도, 품질 등에 이상이 있거나 규격기준에 맞지 않는 식재료는 반품하고 검수기준에 맞는 식재료로 재납품하며, 반품시에는 반품확인서를 발행하여, 3회 이상 위반시는 계약기간에 상관없이 납품업체를 즉시 교체할 예정임.

4. **원산지 표시 대상 품목 및 GMO 표시대상 품목 검수 기준**
 - 농수산물품질관리법 제 15조에 의거 원산지 표시 대상 품목은 원산지 표시를 해야 하며 (포장지 및 거래명세서에 반드시 표기), 제 17조에 의거 허위표시를 금하며 허위표시가 의심될 때 관련기관에 검사를 의뢰할 수 있음을 양지바람.
 - 유전자변형농산물(GMO) 표시대상 품목인 콩, 옥수수, 콩나물 납품 및 검수 기준 : 본교 급식에서는 유전자변형농산물을 사용치 않을 예정이니 가능한 한 납품하지 말고 부득이한 경우 미리 본교에 통지한 후 유전자변형농산물 표시기준에 맞게 표시한 후 납품토록 한다. 또한 유전자변형농산물이 아닌 경우 유전자변형농산물이 아님을 증명할 수 있는 증명서를 가능한 한 제출하도록 한다.

5. 급식 납품 계약시 납품업체 준수사항

- 식재료를 검수대 위에 올려놓고 검수하며, 맨바닥에 놓지 않도록 한다.
- 검수대의 조도는 540Lux이상을 유지

식재료 운송차량의 청결상태 및 온도를 유지할 수 있도록 한다.

- 식재료명, 품질, 온도, 이물질의 혼입, 포장상태, 유통기한, 수량 및 원산지 표시 등이 학교의 구매의뢰에 맞는지 확인하도록 한다.

식재료의 온도기준	<ul style="list-style-type: none">• 냉장식품 : 10℃이하• 냉동식품 : 얼은 상태 유지, 녹은 흔적이 없을 것• 당일 사용할 육류 및 생선류 : 5℃이하• 전처리된 채소 : 10℃이하 (일반채소는 상온, 신선도 확인)
-----------	---

- 식재료를 조리실로 운반하거나, 검수할 때는 납품업체 직원은 위생복과 위생화, 위생모를 착용하여야 한다. 이를 착용하지 아니한 자는 조리실에 출입하면 안된다.
- 조리실을 출입할 때는 언제나 신발을 신발소독조에 담귀 소독을 실시한다.
- 납품업체는 직원이나 그 가족이 콜레라, 장티푸스, 이질 등 법정전염병의 보균자가 있거나 발병한 경우는 완쾌시까지 식품의 납품 및 검수 등의 작업에 참여를 금한다.
- 식재료 운반차량은 적정량(70%이하)을 보관함으로써 냉기순환이 원활하게 하여 적정온도가 유지되도록 한다.
- 식재료별로 구획 또는 구분하여 덮개를 덮거나 포장하여 식재료 간의 상호 접촉이 일어나지 않도록 유의한다.
- 식재료 운반차량과 운반기구는 매일 세제로 청소·소독해야 한다.
- 소독은 열탕소독이 불가능하므로 일반세제로 문질러 충분히 씻어서 70%의 알콜이나 염소소독을 실시한다.
- 조리실내와 식품취급장소에서는 담배, 껌씹기, 침뱉는 행위 등 식품의 위생안전에 저해되는 행위를 하여서는 안된다.