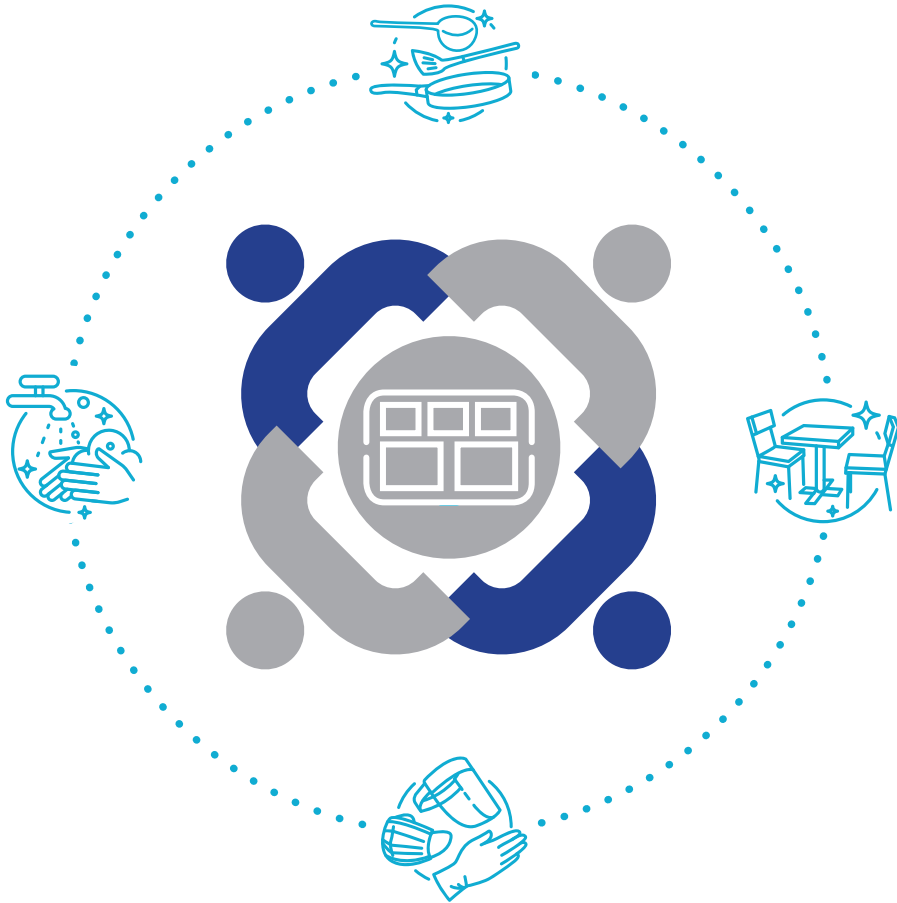


발간등록번호

11-1340000-000185-14



# 학교급식 위생관리 지침서



교육부  
Ministry of Education



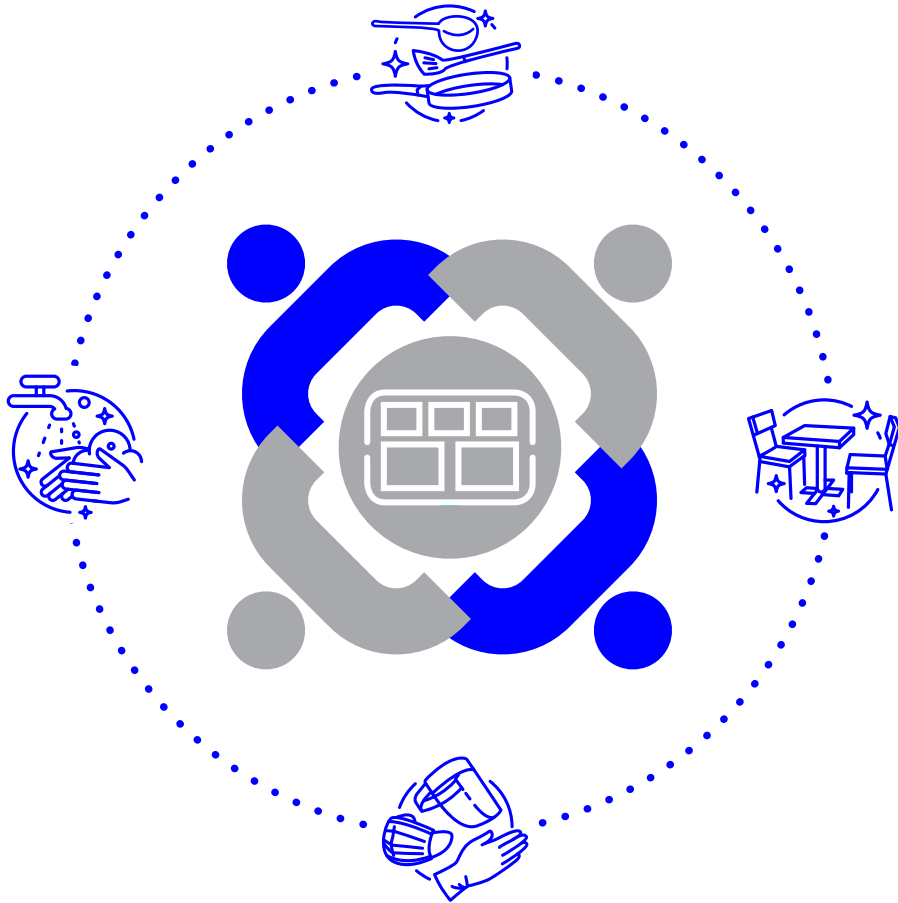
발간등록번호

11-1340000-000185-14



학교급식

# 위생관리 지침서



교육부

Ministry of Education





## 일러두기

학교급식은 성장기 학생들에게 안전하고 질 높은 식사를 제공하여 건전한 심신발달을 도모하고, 편식교정 등 올바른 식생활습관 형성을 위해 교육의 일환으로 실시하고 있으며, 2003년부터 초·중·고등학교 연계급식이 완성되어 2020년 현재 11,835개교에서 547만 명의 학생이 학교급식을 이용하고 있습니다.

면역력이 약한 성장기 학생들은 식중독에 취약하기 때문에 더욱 세심하고 철저한 위생관리가 요구되며, 특히 학교에서 식중독이 발생되면 학생 개인의 건강위험은 물론, 사고수습을 위한 교직원의 노고, 수업결손으로 인한 학사 일정 차질, 학부모들의 정신적·시간적·경제적 손실이 매우 크며 모든 국민의 관심이 집중되므로 항상 학교급식 위생 및 안전관리를 철저히 하는 것이 무엇보다도 중요합니다.

이에 교육부에서는 학교급식 식중독 등 안전사고 예방을 위해 급식을 준비하는 과정에서의 위해요소를 제거·방지 또는 안전한 수준 이하로 감소시켜 안전하고 위생적인 학교급식을 제공하기 위해 1999년에 체계적이고 과학적인 기법인 「학교급식 HACCP 시스템」을 연구·개발하여 2000년에는 「학교급식 위생관리 지침서」를 학교급식 현장에 적용하기 위해 보급하고 2016년 4차 개정판 발간한 이후 지난해에는 정책연구를 통해 지난 5년간 변화된 위생관리 기술과 관계규정 내용, 운영상 나타난 미비점을 보완하기 위해 제5차 개정판을 마련하게 되었습니다.

따라서 교육청과 각급 학교에서는 동 지침서를 통해 학교급식 운영의 내실화 및 위생·안전관리 수준을 향상해 더욱 안전하고 질 높은 학교급식이 제공될 수 있도록 적극적인 노력과 협조를 해주시기 바랍니다.



## 학교급식 위생관리 지침서 제정과 개정 이력

### 1999년 이전

우리나라의 학교급식은 제6공화국 출범 시 국가의 주요시책으로 추진하여 전국적으로 확대하겠다는 방안을 마련한 이래, 초등학교의 경우 1999년 4월 당시 99.2%가 급식을 실시하는 것으로 집계되었다. 1996년 12월에 개정된 학교급식법에 따라 외부 위탁급식이 전면 허용되어 조리시설을 갖추지 못한 학교의 경우 외부에서 조리 운반하여 급식하거나 위탁경영할 수 있게 되었고, 이에 따라 1999년 4월 당시, 중학교의 30.3%, 고등학교의 48.2%가 급식을 실시하고 있었다. 이와 같이 단기간 내에 학교급식의 양적 확대에 따라 1998년 이후 학교급식과 관련된 식품매개 질환의 발생이 늘어나 이에 대한 대책을 고심하게 되었다. 당시 교육부와 일선 시·도 급식관련 책임자 몇 명이 A항공사가 운영하던 기내식 조리장을 방문하여 현장 견학과 동시에 유럽항공사협회(Association of European Airlines)가 제시한 항공기내식 HACCP제도를 활용하여 관리하는 기내식 제조의 위생관리 방식을 소개받고, 학교급식에 맞는 HACCP제도의 수립과 운영의 필요성을 절감하여 학교급식 HACCP제도 수립을 위한 연구용역 사업을 추진하게 되었다.

### 1999년 7월

교육부는 특별정책연구과제로 “학교급식 HACCP제도 도입 및 위생관리 시스템 구축을 위한 연구”를 발주하고 연세대학교 생활과학대학 광동경 교수와 당시 A항공사 기내식사업부 위생관리팀장 강영재 박사, 식품의약품안전청 박선희 박사 공동연구로 (1999년 7월~10월) 학교급식 현장의 실태를 파악하여 점심 한 끼를 제공하는 초등학교를 대상으로 하는 학교급식 HACCP제도를 수립하게 되었다. 당시에는 위생관련 지식과 규정이 전무한 상태에서 위생관리가 체질화하도록 하기 위해 모두 9개의 CCP를 설정하였는데 CCP1 : 식단의 구성, CCP2 : 잠재적으로 위험한 식단의 공정관리, CCP3 : 검수, CCP4 : 냉장 냉동고 온도관리, CCP5 : 생채소 과일의 세척 및 소독, CCP6 : 식품취급과 조리과정, CCP7 : 운반 배식과정, CCP8 : 식품접촉표면 세척 및 소독, CCP9 : 개인위생이었다.

### 2000년 12월

교육부에서는 이 제도를 전국에 확산할 수 있도록 특별정책 연구과제 수행팀의 도움을 얻어 ‘학교급식 위생관리 지침서’를 제정하여 HACCP제도 수행을 위한 구체적 지침과 학교 조리장 현장에서 위생관리를 위해서 해야 할 일들과 해서는 안 되는 일들을 구체적으로 알고 수행할 수 있도록 하였다. 이 지침서는 AEA의 규정과 미국 FDA의 Food Code 1997의 내용을 기초로 만들었다. 교육부에서는 각 시·도 몇 개 학교씩 선정하여 HACCP제도 현장 적용을 시범적으로 실시해보고 교육과 지침서 보급을 통해 전국으로 확대 보급하기 시작하였다.

### 2002년 12월

‘학교급식 위생관리 지침서’는 2001년 국회 교육위원회의 국정감사 시 지적된 위생 안전점검 평가척도 개선내용을 반영하고 그동안 운영상 나타난 문제점과 미비점을 보완하고 미국 FDA의 개정된 Food Code 1999와 2001의 내용을 반영하여 1차 개정판이 발행되었으며 CCP는 9개로 동일하게 유지하였다.

### 2004년 12월

교육인적자원부에서는 1차 개정판 발간 이후 2년간 관계규정의 개정과 그간의 운영상 나타난 미비점을 보완하여 2차 개정판을 발간하였는데 이때에는 학교현장에 개인위생 규정이 잘 정착되었고 CCP 개념에도 맞지 않아 CCP9를 배제한 8개의 CCP를 운영하도록 하였다.

### 2010년 1월

교육과학기술부에서는 한국교육개발원과 연세대학교의 공동연구를 통해 2006년 7월 개정된 학교급식법을 위시한 지난 5년간의 관계 규정의 개정 내용과 운영상 나타난 미비점을 보완 3차 개정판을 제작 배포하게 되었다. 이 때 미국 FDA의 Food Code 2009의 변경된 내용을 반영하고, CCP5 : 채소 과일 세척 및 소독을 CP로, 학교급식에서 식중독 사고 발생 원인이 될 수 없는 CCP8 : 식품접촉표면 세척 소독을 CP로 바꾸어 6개의 CCP와 2개의 CP를 운영하도록 하였다.

### 2016년 1월

교육부에서는 2013년 11월 개정된 학교급식법령과 지난 5년간의 관계 법규와 위생관련 정보와 개정된 미국 FDA의 Food Code 2013의 내용을 반영하고자 제4차 개정판을 서울특별시교육청 연구과제로 연세대학교 연구진을 통해 개발하였다. 이에 선행요건과 HACCP제도를 분리시키고 2개의 CP(CP1 : 냉장·냉동고(실) 온도관리, CP2 : 식품 접촉표면 세척과 소독)와 5개의 CCP(CCP1 : 식단검토, CCP2 : 안전을 위해 시간·온도 관리가 필요한 식단의 공정관리, CCP3 : 검수, CCP4 : 식품취급 및 조리과정, CCP5 : 운반 및 배식과정)로 조정하였다. 과거 냉장고 온도관리를 CCP에서 CP로 변경하였고, 채소 과일 소독을 CCP4에 포함시켰다.

### 2021년 1월

교육부에서는 최근 개정된 학교급식법령, 지난 5년간의 관계 법규, 위생관련 정보 및 개정된 미국 FDA의 Food Code 2017의 내용을 반영하여 제5차 개정판을 개발하였다. 선행요건과 HACCP제도 분리 및 2개의 CP(CP1 : 냉장·냉동고(실) 온도관리, CP2 : 식품 접촉표면 세척과 소독)는 유지하였고, 조리공정별 CCP를 기록·관리할 수 있도록 기존 CCP를 보완·통합하여 3개의 CCP로 조정하였다. 식단검토는 CCP번호를 부여하지 않았으나 학교급식 현장에서는 기록·관리하도록 하였고, CCP1 : 검수, CCP2 : 식품취급 및 조리, CCP3 : 조리완료 및 배식으로 조정 하였다. 과거 CCP2 : 안전을 위해 시간·온도 관리가 필요한 식단의 공정관리는 현재의 CCP3 : 조리완료 및 배식과 통합하여 관리하도록 하였다.

# 목 차

● 용어 정의	1
● 제1장 선행요건관리	5
● 1. 시설·설비 위생관리	7
● 1) 위치 및 구조	7
● 2) 급식소 시설·설비	8
● 3) 급식설비·기구	12
● 4) 급·배수시설	15
● 5) 환기시설	17
● 6) 손 세정대	18
● 2. 개인 위생관리	19
● 1) 건강 확인	19
● 2) 조리종사자 위생관리	21
● 3) 복장	24
● 3. 식재료 위생관리	26
● 1) 식재료 구입	26
● 2) 식재료 보관	29
● 4. 작업 위생관리	31
● 1) 교차오염의 방지	31
● 2) 전처리	31
● 3) 조리 완제품 관리	34
● 4) 검식 및 보존식	34
● 5. 급식기구 세척과 소독	35
● 1) 세 척	35
● 2) 소 독	35
● 3) 기구 세척·소독 방법	36

6. 환경 위생관리	39
1) 청소	39
2) 폐기물 처리	41
3) 해충구제	42

## 제2장 HACCP 시스템 관리 45

1. 학교급식에서 HACCP시스템 도입 배경	47
1) HACCP시스템의 발전	47
2) 우리나라의 적용현황	47
2. 팀 구성과 9절차에 의한 학교급식 HACCP시스템	49
1) FDA 제시 방법에 의한 급식소 HACCP제도 수립 방법	50
2) 학교급식소 HACCP제도 수립 방법	53
3) 학교급식 HACCP시스템 운영에 필요한 절차들	67
3. 중요관리점(CCP) 관리방안	68
1) 식단검토	68
2) 검수	68
3) 식품취급 및 조리	72
4) 조리완료 및 배식	74
4. 학교급식의 일반 HACCP계획(Generic HACCP Plan)	76

## 제3장 학교 급식현장의 CCP와 CP 매뉴얼 및 기록지 79

1. 중요관리점(CCP) 매뉴얼 및 기록지	81
2. 일반관리점(CP) 매뉴얼 및 기록지	102

## 제4장 식중독 관리 111

1. 대응체계 확립	113
2. 보건 당국과의 협조사항	115
3. 발생 후의 조치사항	116
4. 식중독 모의훈련(권장)	117

## 제5장 위생·안전교육 121

1. 학교 단위 위생교육	123
2. 교육청 단위 위생교육	124
3. 위생교육 방법	126

**제6장 학교급식 위생·안전점검** 129

1. 점검개요 131  
가. 주관(협조) 기관 및 점검대상 131  
나. 평가 및 점검항목별 배점 기준표 132  
다. 등급별 평점과 평가의미 132  
라. 우수·미흡학교 운영 등 활용방안(예시) 132  
마. 점검결과 조치 133

2. 학교급식 위생·안전점검 135  
가. 관계규정 135  
나. 위생·안전점검 방법 136  
다. 위생·안전점검 시기와 기준 137  
라. 위생·안전점검 시 유의사항 138

**제7장 학교급식 운영 평가** 155

1. 평가 개요 157  
가. 주관(협조) 기관 및 점검대상 157  
나. 평가 및 점검항목별 배점 기준표 157  
다. 등급별 평점과 평가의미 158  
라. 우수·미흡학교 운영 등 활용방안(예시) 158  
마. 평가 및 점검결과 조치 158

2. 학교급식 운영평가 160  
가. 관계규정 160  
나. 운영평가의 방법 161  
다. 운영평가 시기와 기준 161

**참고문헌** 171

**부 록** 177

1. 식중독 발생원인 및 예방원리 179  
2. 온도계 자가 검교정 요령 185  
3. 학교급식법 및 시행령, 시행규칙 187  
4. 학교급식 관계법규 217  
5. 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 246  
6. 관련 사이트 275  
7. 주요 개정 일람표 276



⋮

## 표 목차

〈표 1〉 작업구역별 작업내용 구분	8
〈표 2〉 작업구역별 설비·기구 선정 시 확인사항	12
〈표 3〉 설비·기구 선정 시 유의사항	14
〈표 4〉 식재료 규격	27
〈표 5〉 납품업체 방문평가표	28
〈표 6〉 소독의 종류 및 방법	35
〈표 7〉 주기별 청소계획(예시)	39
〈표 8〉 주(일)별 세척·청소 점검표(예시)	40
〈표 9〉 HACCP 검증을 위한 자체 간이 미생물 검사 기준	66
〈표 10〉 학교급식 식중독 의심환자 발생 시 대응 요령	118
〈표 11〉 학교단위 위생교육 횟수 및 방법(예시)	126
〈표 12〉 교육청 단위 위생교육 횟수 및 방법(예시)	127
〈표 13〉 조리종사자 연간 위생교육 계획(안)	127

⋮

## 그림 목차

[그림 1] 창문틀과 내벽	10
[그림 2] 창문틀 각도	10
[그림 3] 그리스트랩의 구조	17
[그림 4] 급식소 HACCP제도 수립의 9절차	50
[그림 5] 위험온도대 통과 횟수에 따른 공정접근법	51
[그림 6] 조리공정 I (비가열 조리공정)	56
[그림 7] 조리공정 II (가열조리 후 처리 공정)	57
[그림 8] 조리공정 III (가열조리 공정)	57
[그림 9] 기름온도 측정용 탐침온도계	73
[그림 10] 학교 집단 환자 감시체계	114
[그림 11] 학교 식중독 대책반 구성도(예시)	114

⋮

⋮

## 기록지 목차

---

식단검토	83
CCP1. 검 수	86
CCP2A. 식품취급 및 조리 (장소 구분이 될 경우)	89
CCP2B. 식품취급 및 조리 (장소 구분이 안 되는 경우)	92
CCP3A. 조리완료 및 배식 (단독조리 : 식당배식)	95
CCP3B. 조리완료 및 배식 (단독조리 : 교실배식)	98
CCP3C. 조리완료 및 배식 (공동조리)	101
CP1. 냉장·냉동고(실) 온도관리	104
CP2A. 식품접촉표면 세척 및 소독(세척기로 식판 소독이 안 되는 학교)	108
CP2B. 식품접촉표면 세척 및 소독(세척기로 식판 소독 가능한 학교)	109
CP2C. 식품접촉표면 세척 및 소독(세척기가 없는 학교)	110

⋮

## 양식 목차

---

[양식 1] 조리종사자에 대한 건강문진 및 동의서	20
[양식 2] 소독제 표시 라벨	36
[양식 3] CCP 및 CP 점검결과 및 조치(1개월에 1회 실시)	61
[양식 4] HACCP 자체검증 결과표	62
[양식 5] 식재료 부적합품 확인서	71

⋮

⋮

# 용어 정의

⋮

---

## 감사(Auditing)

HACCP시스템이 적절히 운용되고 있는지를 평가하는 절차

## 개선조치(Corrective action)

모니터링 결과, CCP의 한계기준을 벗어났을 때 취하는 조치

## 검교정

시험 및 측정에서 사용되는 모든 계량 계측기의 정밀도와 성능을 유지하기 위하여 규정된 주기와 절차에 따라 비교, 검사하여 교정하는 행위

## 검증(Verification)

HACCP시스템이 적절히 확립되었는지를 확인하는 절차

## 관리기준

일반관리점에서 위해요소를 관리하는 기준

## 교차오염(Cross contamination)

식재료, 기구, 기물, 사람, 용수 등에 있던 미생물이 오염이 제거된 음식, 기구, 기물로 전이가 일어나는 것

---

## 먹는물

먹는물관리법에 의한 음용에 적합한 자연 상태의 물, 자연 상태의 물을 먹기에 적합하도록 처리한 수도물, 먹는 샘물, 먹는염지하수, 먹는해양심층수 등을 말함(환경부 먹는물관리법 제3조의 정의)

## 모니터링(Monitoring)

관리항목이 한계기준이나 관리기준대로 관리되고 있는지를 확인하기 위하여 수행하는 일련의 계획된 관찰이나 측정하는 행위

## 선행요건 프로그램(Prerequisite program)

원재료의 반입부터 완성된 제품이 출하되는 전 공정에 걸쳐 식품의 오염과 변질을 방지하는 프로그램이며, HACCP 관리계획을 수립하기 전부터 잘 준수되어야 하는 일반 위생 관리를 의미함. HACCP시스템이 효과적으로 작용하기 위해서는 반드시 선행요건의 기초 위에서 적용되어야 함

## 소독제

식품이나 기구·기물 소독을 위한 소독액 또는 소독수를 소독제로 총칭

⋮

# 용어 정의

⋮

## 열장(Hot holding)

식중독을 유발하는 미생물 포자의 발아와 증식이 억제되는 온도 범위인 57℃ 이상으로 음식을 보관하는 것

## 열장 음식

가열조리하여 57℃ 이상으로 보관하여 제공하는 음식

## 위해요소(Hazard)

식품과 관련하여 사람에게 잠정적으로 건강상의 위해를 일으키는 생물학적, 화학적 또는 물리적 인자를 지칭함

- 생물학적 위해요소 : 세균, 바이러스, 원충, 기생충 등의 감염 또는 이들이 체내에서 생산하는 독소
- 화학적 위해요소 : 독버섯·패류 등의 천연독, 식품 첨가물의 부정사용, 농약·동물용 의약품 등의 기준 이상 잔류, 세제류의 혼입 등
- 물리적 위해요소 : 돌, 금속조각, 유리조각, 머리카락, 수세미, 플라스틱 조각, 기타의 이물

## 위해요소분석(Hazard analysis ; HA)

위해요소가 어떤 식재료 또는 조리과정단계에서 존재 혹은 발생하는가를 분석하는 과정이나 절차로서 위해요소 종류와 그 유래 규명, 실제 발생 가능성 평가 등의 활동 포함

## 일반관리점(Control point ; CP)

중요관리점은 아니나 위해요소와 관련되어 관리해야 하는 지점, 공정 또는 절차

## 일반작업구역

생물학적, 화학적, 물리적 위해요소가 제거되지 않은 구역으로써 검수구역, 전처리구역, 세척구역 등

## 전처리

학교급식에 사용되는 식재료를 조리를 위해 다듬고, 썰고, 씻는 작업공정

## 전처리 농산물

수확 후 세척, 선별, 박피 및 절단 등의 가공을 통하여 즉시 조리 이용될 수 있는 형태로 처리된 식재료

---

### 조리실

가열, 비가열 작업을 통해 조리가 이루어지는 장소. 단, 전처리실이 별도로 구획되지 않은 학교의 경우, 전처리와 조리가 이루어지는 장소

### 조리 완제품(Ready-to-eat Food ; RTE Food)

바로 먹을 수 있는 음식

### 조리장

학교급식을 위한 검수실, 상온창고, 전처리실, 조리실, 세척실 등 모든 조리활동이 이루어지는 장소

### 중요관리점(Critical control point ; CCP)

HACCP시스템을 적용하여 식품의 위해요소를 제거하거나 허용수준으로 감소시키기 위하여 중점적으로 관리해야 할 지점, 공정 또는 절차

### 청결작업구역

식품조리 과정상 오염되어서는 안 되는 장소 또는 오염에 대한 방어장치 및 기계가 설치된 장소나 구간, 즉 생물학적, 화학적, 물리적 위해요소가 관리되는 구역으로써 조리구역, 배식구역 등

---

### 학교급식 HACCP시스템

학교급식에서 사용되는 모든 식재료의 구매·검수로부터 식재료 보관, 전처리, 조리, 운반, 배식, 퇴식, 세척, 정리 정돈의 전 과정에서 발생할 수 있는 위해를 예방하기 위하여 위해요소를 파악하고 중요관리점을 설정, 관리하는 학교급식 위생관리시스템

### 한계기준(Critical limit)

중요관리점에서 위해요소를 제거하거나 허용수준 이하로 감소시키기 위하여 관리하여야 할 물리적·생물학적·화학적 변수의 최대 또는 최저값

### HACCP계획

식재료나 공정별로 위해종류와 관리기준을 제대로 준수하는지를 확인하기 위하여 CCP를 관리하고 모니터링에 사용될 절차와 빈도를 확인하는 일련의 계획과 개선조치 방법이 규정된 일람표





선행요건관리



학교급식  
위생관리 지침서



# 선행요건관리

## 1. 시설·설비 위생관리

학교급식의 안전성 확보를 위해서는 대량의 식재료를 위생적이고 안전하게 조리·제공할 수 있는 급식 시설과 설비가 갖추어져야 한다. 이 장에서는 효율적인 위생관리와 학교급식 HACCP시스템 운영에 필요한 급식 시설·설비의 기준을 제시하였다.

### 1) 위치 및 구조

#### 💡 급식소의 위치

- 급식소는 도로, 운동장, 쓰레기장 등의 오염원과 차단될 수 있는 곳에 있으며, 주변은 먼지가 나지 않도록 포장되어야 한다.
- 급식소로 이동이 용이하도록 통로 포장, 비가림 시설 등을 하고 주변 환경이 위생적이며 쾌적하여야 한다.
- 급식소는 외부로부터의 보안 및 유지관리가 용이하여야 한다.
- 급식소는 지상에 설치하는 것을 원칙으로 하되 부득이 지하 및 반지하에 위치할 경우 공조·환기 시설, 배수, 조명 등이 원활한 구조로 설치되어야 한다.

#### 💡 급식소의 구조

- 급식소는 철근콘크리트 등의 충분한 내구성을 가진 구조이어야 하며, 모든 건축자재는 식품의 안전 및 위생에 나쁜 영향을 미치지 아니하는 내구성, 내수성이 있는 재료를 사용하여야 한다.
- 급식소에는 전처리실, 조리실, 식기구세척실, 식재료 상온 보관실, 소모품 보관실, 급식관리실, 탈의실 및 휴게실 등을 두며, 쾌적한 급식환경을 위하여 식당을 갖추도록 한다. 특히, 조리장은 작업 동선, 식당은 배식방법 등을 고려하여 계획한다.
- 여건상 부득이 교실 배식을 해야 할 때는 배식차 보관장소와 엘리베이터(여건상 불가피할 경우 덤웨이터)를 설치하여야 한다.

## 2) 급식소 시설·설비

### 조리장

급식이 위생적으로 이루어지기 위해서는 조리장이 위생개념에 따라 설계되고 기구가 배치되어야 한다. 작업의 흐름에 따라 공간을 구획하고, 필요한 설비·기구를 능률적으로 배치하며, 이에 필요한 면적을 확보하고, 온도조절이 용이하도록 냉·난방시설을 갖추는 것이 바람직하다.

### 조리장의 구획·구분

- 작업 과정 중 미생물 오염방지를 위하여 조리장을 전처리실, 조리실, 식기구세척실 등을 벽이나 문으로 구획하여 일반작업구역과 청결작업구역으로 분리한다.
- 이러한 구획이 여의치 않을 때는 낮은 벽을 설치하거나, 작업구역(일반, 청결) 표지판을 이용하는 등 교차오염을 방지할 수 있는 다른 조치를 하여야 한다.
- 작업구역별 작업내용은 <표 1>에 제시하였다.

**<표 1> 작업구역별 작업내용 구분**

작업구역	작업내용
일반작업구역	검수구역 전처리(가열 전·소독 전 식품절단) 구역 식재료 저장구역 세정구역
청결작업구역	조리(가열·비가열/가열 후·소독 후 식품절단) 구역 배선구역 식기 보관 구역

### 내벽

- 내벽은 틈이 없고 평활하며, 청소가 용이한 구조이어야 하고, 오염 여부를 쉽게 구별할 수 있도록 밝은색으로 한다.
- 바닥에서 내벽 끝까지 전면을 타일로 시공하되 부득이한 경우 바닥에서 최소한 1.5m 높이까지는 내구성, 내수성이 있는 타일 또는 스테인리스 스틸판 등으로 마감한다.
  - ※ 이동식 작업대를 고려하여 내벽, 기둥 등의 파손이 우려되는 곳은 바닥에서 최소한 1m 높이까지 스테인리스 스틸판(스테인리스 타일) 등으로 마감하는 것을 권장
- 조리장 내의 전기 콘센트는 바닥으로부터 1.2m 이상 높이의 방수용으로 설치한다.
- 내벽과 바닥의 경계면인 모서리 부분은 청소가 용이하도록 둥글게 곡면으로 처리한다.
- 벽면과 기둥의 모서리 부분은 타일이 파손되지 않도록 보호대(코너비드 등)로 마감 처리한다.

### 바닥

- 바닥은 청소가 용이하고 내수성, 내구성이 있으며, 미끄러지지 않고 쉽게 균열이 가지 않는 재질로 하여야 한다.
  - ※ 배수로(트렌치)와 바닥 연결 부위는 파손을 방지할 수 있는 재료를 사용
- 바닥과 배수로(트렌치)는 물흐름이 용이하도록 적당한 경사를 두어야 한다.
- 급식기구의 원활한 이동을 위해 가능한 턱이 없도록 한다.

### 천 장

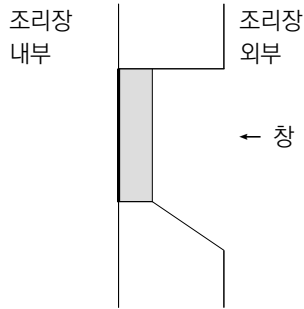
- 천장의 높이는 바닥에서부터 3m 이상이 바람직하다.
- 천장의 재질은 내수성, 내화성이 있고 청소가 용이한 재질(알루미늄판 등)로 한다.
- 천장으로 통과하는 배기덕트, 전기설비 등은 위생적인 조리장 환경을 위해 천장의 내부에 설치하는 것이 바람직하다.

### 출입구

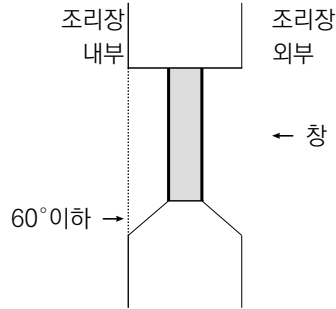
- 조리종사자와 식재료 반입을 위한 출입구는 별도로 구분 설치하여야 한다.
- 조리장의 문은 평활하고 방습성이 있는 재질이어야 하며, 개·폐가 용이하고 꼭 맞게 닫혀야 한다.
- 외부로 통하는 출입문은 개·폐가 용이하며 청소가 용이한 재질로 설치하고, 위생 해충의 진입을 방지하기 위한 방충·방서 시설과 외부로 통하는 출입문의 바깥쪽에는 에어커튼이 설치되어야 한다.
- 출입구에는 조리장 전용 신발로 갈아 신기 위한 신발장 및 발판 소독조와 손세정대를 갖추어야 한다.
  - ※ 운반기구(바퀴형) 이동이 많은 출입구에는 가능한 매립형 발판소독기 설치(운반기구 이동이 용이하도록 설치)

### 창 문

- 공조(급·배기, 집진, 온도조절) 설비를 갖추지 못하는 경우는 개폐식 창문을 설치하고, 위생 해충의 침입을 방지할 수 있도록 방충망을 설치하여야 한다.
- 조리장의 창문은 먼지가 쌓이는 것을 방지하기 위하여 [그림 1]과 같이 창문틀과 내벽은 일직선이 유지되도록 하거나, [그림 2]와 같이 창문턱을 60°이하의 각도로 시설하는 것이 바람직하다.



[그림 1] 창문틀과 내벽



[그림 2] 창문틀 각도

### ☞ 채광·조명

- 자연채광을 위하여 창문 면적은 바닥면적의 1/4 이상이 되도록 한다.
- 인공조명 시설은 효과적으로 실내를 점검·청소할 수 있고 작업에 적합한 충분한 밝기이어야 한다.
  - ☞ 검수대 540룩스(Lux) 이상, 전처리실, 조리실 작업대 220룩스(Lux) 이상
- 천장의 전등은 함몰형으로 하되, 반드시 물이나 가스로부터 안전한 기구(방수·방폭등)이어야 하며, 유리 파손 시 식품 오염을 방지할 수 있는 보호 장치를 갖추어야 한다.
  - ※ LED 조명을 설치할 경우에는 눈부심을 방지하기 위해 가급적 불투명 커버 선택

### ☞ 냉·난방 시설

- 조리장 내 적정 실내온도는 18℃ 이하를 유지하는 것이 이상적이나, 현실적으로 이 조건을 충족하기 어려우므로, 에어컨 등을 설치하여 가능한 낮은 온도를 유지하여야 한다.
- 학교를 신축할 경우 공조 시스템의 설치를 권장한다.
  - ☞ 식당 및 조리장에 설치된 냉·난방기의 바람이 식품이나 조리된 음식에 직접 쏘이지 않도록 하고, 필터 세척 및 소독을 주기적으로 실시하여야 함

### ☞ 식재료·소모품 보관실

- 식재료 보관실과 소모품 보관실을 별도로 설치해야 하며, 부득이하게 함께 보관할 경우 서로 혼입되지 않도록 분리하여 보관한다.
- 조리실을 통하지 않고 식재료와 소모품의 반입이 가능하여야 하며 출입문은 항상 내부에서만 개·폐할 수 있도록 한다.
- 환기 시설과 방충·방서 시설을 갖추어야 한다.
- 보관 선반은 충분히 설치되어야 하며 청소 및 통풍이 용이하도록 바닥으로부터 15cm 이상을 띄워야 한다.
- 식재료 보관실의 바닥은 식품운반차 등의 이동이 용이하도록 높이를 같게 시공하는 것이 바람직

하며, 조리실로부터 물이 유입되지 않도록 한다.

- 물청소가 용이하도록 하고, 바닥은 미끄럽지 않은 재질로 하며 배수가 잘되어야 한다.
- 직사광선을 피할 수 있는 위치에 설치하거나, 차광설비를 갖추어야 한다.

### 💡 급식관리실

- 외부로부터 조리장을 통하지 않고 출입할 수 있어야 하며, 외부로 통하는 환기 시설을 갖추어야 한다.
  - ※ 시설 구조상 외부로의 출입문 설치가 어려운 경우에는 출입 시에 조리장 오염이 일어나지 않도록 필요한 조치를 하여야 함
- 급식관리실에서 조리실의 내부를 잘 볼 수 있도록 바닥으로부터 1.2m 높이 윗면은 전면을 유리로 시공하여야 한다.
- 급식관리실에는 책상, 의자, 전화, 컴퓨터 등 사무 장비와 냉·난방 시설 또는 기구를 갖추어야 한다.

### 💡 탈의실 및 휴게실

- 외부로부터 조리장을 통하지 않고 출입할 수 있어야 한다.
  - ※ 시설 구조상 외부로의 출입문 설치가 어려운 경우에는 출입 시에 조리장 오염이 일어나지 않도록 필요한 조치를 하여야 함
- 조리종사자의 수를 고려하여 위생복과 외출복을 구분하여 보관할 수 있는 옷장을 갖추어야 한다.
- 외부로 통하는 환기시설(동력배기)을 갖추어야 한다.
- 조리종사자의 수를 고려한 충분한 면적을 확보하고, 냉·난방시설 또는 기구를 갖추어야 한다.
  - ※ 휴게실에는 학교 여건을 고려하여 근무상황 신청 등 업무에 필요한 책상과 컴퓨터 비치하고, 회의를 할 수 있는 공간 확보 권장

### 💡 화장실 및 샤워장

- 조리장 내 전용 화장실을 설치할 때는 조리장이 오염되지 않도록 설치하되, 화장실과 샤워실을 분리하여 설치하는 것이 바람직하다.
- 전용 화장실은 청소가 용이한 구조로 한다.
- 화장실·샤워실에는 수세 설비와 손을 건조할 수 있는 시설(종이타월 등)을 설치하며, 비누와 덮개가 있는 페달식 휴지통 등을 비치한다.
- 화장실은 배기가 잘되도록 외부로 통하는 환기 시설을 갖추며 창에는 방충망을 설치하여 위생 해충의 침입을 막을 수 있도록 한다.
- 화장실의 바닥은 타일 또는 기타 내수성 자재로 마감한다.

### ● 식당(식생활교육관)

- 안전하고 위생적인 공간에서 식사할 수 있도록 급식 인원수를 고려한 크기의 식당을 갖추어야 한다.
- 다만, 공간이 부족한 경우 등 식당을 따로 갖추기 곤란한 학교는 교실 배식에 필요한 운반기구와 위생적인 배식도구를 갖추어야 한다.

## 3) 급식설비·기구

조리 및 급식에 필요한 설비와 기구는 그 처리능력, 유지관리의 용이성 및 내구성, 경제성, 안전성 등을 고려하여 선택하고, 사전에 장비의 신뢰성과 활용도에 대한 충분한 검증과 효율적 활용계획 수립 하에 구입하며, 작업의 흐름에 따라 위생, 동선, 효율성 등을 고려하여 배치한다.

### ● 작업구역별 설비·기구

작업구역별 설비·기구 선정 시 확인사항은 <표 2>에 제시하였다.

<표 2> 작업구역별 설비·기구 선정 시 확인사항

구분	품목	확인사항
전 처 리 실	작업대	• 재질은 스테인리스스틸로 하며, 급식 인원을 고려한 충분한 크기로 한다.
	식품 검수대	• 이동식이며 바닥 면에서의 높이가 60cm 이상인 검수에 알맞은 충분한 크기로 한다.
	채소 세정대	• 3조 세정대를 설치한다. • 세정대의 배수구는 적절한 크기여야 하며, 배수관과는 직선으로 연결되는 구조로 한다.
	어·육류 세정대	• 2조 세정대를 설치한다. • 세정대의 배수구는 적절한 크기여야 하며, 배수관과는 직선으로 연결되는 구조로 한다.
	냉장·냉동고	• 검수 후 저장 가능한 충분한 용량이어야 한다.
	자동세미기	• 적절한 수압이 유지되어야 한다. • 배수관은 배수로와 연결되도록 설치한다.
	구근탈피기	• 내부가 완전히 분리되어 세척과 소독이 쉬워야 한다. • 배수관은 배수로와 연결되도록 설치한다.
	채소 절단기	• 세척과 소독이 쉬워야 한다. • 다양한 모양과 크기로 절단할 수 있어야 한다. • 분리 가능하며 전용 받침대를 설치해야 한다.
	바구니 운반대	• 바닥으로부터 60cm 이상 간격을 유지해야 한다. • 바구니 크기별로 사용 가능하여야 한다. • 이동이 쉬워야 하며 안전성을 고려하여 원형으로 제작된 것이어야 한다.
	손소독기	• 자동식으로 소독액이 분무 되거나 손을 담글 수 있는 소독조이어야 한다.
	손세정대	• 전자감응식 또는 페달식으로서 손을 사용하지 않고 조작이 가능해야 한다. • 냉·온수가 공급되어야 한다.
	저울	• 전자저울로 설치하되 1kg~150kg까지 측정 가능한 것으로 갖춘다.

〈표 2〉 작업구역별 설비·기구 선정 시 확인사항(계속)

구분	품목	확인사항
조리실	취반기	• 고정시킬 경우는 바닥과 주변을 세척하기에 용이한 구조와 공간을 확보하여야 한다.
	채소 절단기	• 세척과 소독이 쉬워야 한다. • 다양한 모양과 크기로 절단할 수 있어야 한다. • 분리 가능하며 전용 받침대를 설치해야 한다.
	국 솥	• 회전식이어야 하며 뚜껑이 부착되어야 한다
	부침기	• 부침판은 기름이 흐르도록 약간 경사가 있어야 하며 덮개가 있어야 한다. • 안전을 고려하여 고정식이어야 한다.
	볶음 솥	• 바닥이 무쇠 등으로 두꺼워야 한다. • 회전식이어야 하며 뚜껑이 부착되어야 한다.
	가스테이블렌지 혹은 전기레인지	• 화구가 2~3개 정도인 제품이 적당하다. • 작업대의 높이와 같아야 한다.
	가스그리들 혹은 전기그리들	• 가스 사용기기와 동일 구역에 위치해야 한다.
	밥·반찬 배식대	• 보온·보냉 기능이 있어야 한다.
	오븐	• 조리기능이 다양해야 한다. • 급식수를 고려하여 크기를 정한다. • 상·중·하단 온도분포가 균일하도록 작동되어야 한다.
	만능조리기	• 튀김, 부침, 조리기능이 있어야 한다.
	냉장·냉동고	• 냉장·냉동 식재료 보관 및 조리식품 냉각에 충분한 용량이어야 한다.
	작업대	• 재질은 스테인리스스틸로 하며, 급식 인원수를 고려한 충분한 크기여야 한다.
	손세정대	• 전자 감응식 또는 페달식으로서 손을 사용하지 않고 조작이 가능해야 한다. • 냉·온수가 공급되어야 한다.
식 기 세척실	담금세정대	• 세척과 소독이 용이하고 충분한 크기이어야 한다.
	세 척 기	• 세척 및 행굼 기능이 자동적으로 이루어져야 한다. • 최종 행굼수의 온도가 살균에 적합한 온도(식판 온도 71℃이상)를 유지해야 한다.
	식기소독보관고	• 내부 선반은 물 빠짐을 위해 타공된 것이어야 한다. • 적정온도 관리를 위해 소독고 문에 설치된 고무패킹 부분은 기밀성이 있어야 한다.
	다단식선반	• 청소 시 물이 튀지 않도록 하며, 맨 아래 선반은 바닥으로부터 60cm 이상 띄워야 한다.
	3조 세정대	• 기물 세척·행굼·소독이 가능하도록 3조로 한다.

## 💡 설비·기구 선정 시 유의사항

설비·기구 선정 시 유의사항은 <표 3>에 제시하였다.

**<표 3> 설비·기구 선정 시 유의사항**

구분	유의사항
처리능력	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 급식 인원수를 고려하여 적정량을 처리할 수 있을 것</li> <li>• 주어진 시간 내에 목적하는 작업을 완료할 수 있을 것</li> </ul>
내구성 및 관리 용이성	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 기구의 수명을 고려할 것</li> <li>• 체위에 알맞게 사용이 편리하며 관리 방법이 용이할 것</li> <li>• 위생적으로 세척·소독이 용이한 구조일 것</li> <li>• 재질은 녹이 슬지 않는 스테인리스 스틸 304(27종)로 할 것</li> </ul>
경제성	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 작업 목적에 부합되며, 기본적으로 필요할 것</li> <li>• 효용 가치와 사용 빈도가 높을 것</li> <li>• 인력 절감 또는 시간 단축 효과가 있을 것</li> </ul>
안전성	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 재질의 안전성(녹, 환경호르몬 검출 등)을 고려할 것</li> <li>• 압력용기, 가스용기 등은 안전성을 보증하는 허가를 득한 제품일 것</li> </ul>

☞ 나무주걱과 같은 연질목 재질의 조리용도 사용금지(단풍나무, 참나무 등의 경질목 나무 사용 가능하나 가급적 지양), 플라스틱 소쿠리의 조리용도 사용금지(불가피한 경우 전처리용으로 제한적 사용 가능)

## 💡 설비·기구 설치 시 유의사항

- 작업 흐름에 따라 동선을 단축하며 능률적이고 위생적인 작업이 가능하도록 배치한다.
- 급수 및 가스 배관은 바닥에 노출되어 기물의 이동을 방해하거나 작업 중 안전사고의 요인이 되지 않도록 한다.
- 고정식 설비는 하부청소가 용이하도록 바닥에서 15cm 이상 띄워 설치한다.
- 열사용 및 가스 배출 기구와 배기 후드의 위치가 일치하도록 한다.
- 냉장·냉동고는 가스레인지, 오븐 등 열원 및 직사광선과 멀리 떨어진 위치에 설치한다.
- 작업대 등의 스테인리스스틸 제품은 절단된 면을 잘 마무리하여 손을 베는 등 안전사고가 일어나지 않도록 한다.
- 식기세척기는 세척·소독이 가능한 온도가 유지되는지를 확인하고 온수공급이 원활히 되도록 설치한다.
- 급식기구 및 배식도구 등을 안전하고 위생적으로 세척할 수 있도록 온수공급 설비를 갖추어야 한다.



#### 4) 급·배수시설

학교급식 조리장에서 사용하는 물은 환경부의 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조의 먹는물 수질기준에 적합해야 한다. 오염된 물을 사용할 경우 식중독이나 세균성이질과 같은 질환이 집단 발병할 수 있으므로 수도물을 사용해야 한다. 수도물이 공급되지 않아 부득이 지하수를 사용할 경우는 소독 또는 살균하여 사용해야 하고, 정기적인 수질검사, 저수조 관리 등 수질관리와 위생관리를 철저히 해야 한다.

##### 조리용수 관리

- 수도물을 사용하지 않고 지하수, 생수, 정수기 통과수 등을 먹는 물 및 조리용수로 사용할 때에는 수질검사 기준의 적합 여부를 확인하고 사용해야 한다.
- 용수의 수질 상태를 확인하기 위해 '먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙'에 의거 수질검사를 시행하고 그 결과를 3년간 보존한다.
- 지하수를 사용하는 경우에는 지하수 살균 장치를 반드시 설치한다.
  - ☞ 오존을 이용하여 지하수를 살균하는 경우 오존처리수의 브롬산염이 0.01mg/l 을 초과하지 않도록 관리
- 지하수를 사용하는 경우에는 오염되지 않고 충분히 공급할 수 있는 보온·단열되는 저수조 시설을 갖춘다.

##### 저수조

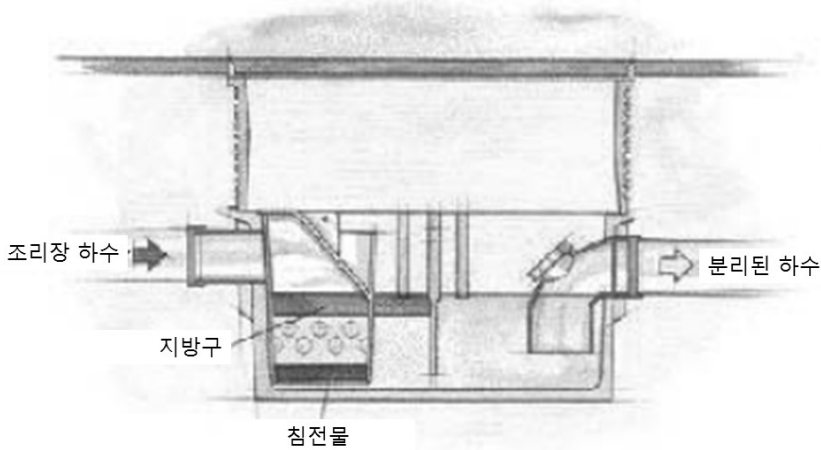
- 저수조의 윗부분은 건축물 등으로부터 100cm 이상 떨어져야 하며, 그 밖의 부분은 60cm 이상 간격을 띄운다.
- 건축물 또는 시설 외부의 땅 밑에 저수조를 설치하는 경우에는 분뇨·쓰레기 등의 유해물질로부터 5m 이상 띄워서 설치한다.
- 저수조 및 저수조에 설치하는 사다리 등의 재질은 섬유보강플라스틱(FRP)·스테인리스 스틸·콘크리트 등의 내부식성 재질을 사용한다.
- 저수조는 잠금장치(시건장치)를 설치한다.
  - ☞ 저수조에 대한 청소 및 위생점검 「수도법」 시행규칙 제22조의3 제1항

##### 조리장 내 급·배수설비

- 수도전(栓)의 높이는 바닥에서 95~105cm 정도가 바람직하다.
- 수도전은 물이 필요한 기구나 장소에 위치하도록 한다.
- 고무호스는 가능한 사용하지 않는 것이 바람직하나, 부득이 고무호스를 수도전에 연결하여 사용할

때는 필요한 만큼의 길이로 하며, 개폐형 노즐(gun type nozzle)을 달고, 사용 후에는 벽에 설치한 호스걸이에 잘 감아둔다.

- 젖은 바닥에 놓여 있던 호스를 만져 손의 오염과 호스 외부의 젖은 물이 식품이나 물로 흘러 들어가지 않도록 하며, 노즐은 반드시 소독하여 사용한다.
- 세척수가 세정대의 배수관을 통해 배수로에 바로 연결되도록 하여 바닥을 오염시키지 않도록 한다.
- 배수로(트렌치)
  - 배수로(트렌치)의 폭과 깊이는 신속한 배수가 되도록 적합하게 하고, 위생적으로 관리가 될 수 있도록 청소도구가 삽입될 수 있는 넓이로 설치하고, 전체를 틈새가 없고 세척이 용이한 스테인리스 스틸판으로 마감 처리한다.
    - ※ 모서리 부분은 둥글게 하여 청소가 용이하도록 함
  - 바닥이 오염되는 것을 방지하기 위하여 국솔, 튀김솔 등으로부터 물이 쏟아지는 곳에는 그 물을 수용할 수 있는 적당한 규격의 배수구를 설치한다.
  - 배수로 덮개는 청소가 용이하도록 쉽게 열 수 있고 무겁지 않은 구조로 하되, 휘거나 이탈되지 않도록 견고한 재질(스테인리스 스틸판 등)로 설치한다.
- 그리스트랩
  - 그리스트랩이란 하수에 섞인 기름을 분리하는 장치로 다음과 같은 기능을 한다.
    - 기름이 하수관 내벽에 부착되어 관을 막아 역류하게 되는 현상 예방
    - 정화조에 유입된 조리실 하수의 기름 성분으로 인한 환경오염 방지
  - 기름이 섞인 하수가 발생하는 공정이나 필요할 경우, 공정 다음의 배관에 연결 설치하는 것이 좋으나 약취 발생의 우려가 있으므로 조리장과 정화조 사이에 위치하도록 외부에 설치하는 것이 바람직하다.
  - 그리스트랩은 청소가 용이한 구조로 설치하며, 조리장 내부의 그리스트랩을 제거할 경우에는 배수로 끝에 찌꺼기 거름망을 설치해야 한다.
  - 그리스트랩에서 기름을 정화하여 기름과 물을 분리하여 처리하고, 부득이 조리장 내부에 설치할 경우 매일 청소를 하여 위생적으로 관리한다.



[그림 3] 그리스트랩의 구조

## 5) 환기시설

열을 사용하는 조리기구의 상부에 설치하여 작업 시 조리장 내에서 발생하는 증기, 가스, 불쾌한 냄새, 연기, 먼지 등이 조리장 내부에 퍼지지 않고 외부로 잘 배출되도록 하여야 한다. 조리장 내의 온도를 조절할 수 있는 충분한 환기시설 또는 공조시설을 갖춘다.

※ 가스(일산화탄소 포함) 유출 등을 감지할 수 있는 필요한 장치를 설치하여야 함

공기의 흐름은 청결작업구역에서 일반작업구역 방향으로 흘러가도록 한다. 특히, 조리실과 상온창고, 전처리실, 식기세척실에 적절한 흡인력 있는 환기시설을 설치하고, 증기·열·연기 등이 많이 발생하는 조리기구 위에 급·배기 기능이 있는 후드를 설치한다. 외부에 개방된 흡·배기구 등에는 위생 해충 및 쥐의 침입을 방지하기 위해 방충·방서 시설을 설치한다.

### 💡 후드(hood)

- 후드의 형태는 열기기보다 사방 15cm 이상 크게 하며, 스테인리스 스틸 재질로 제작하되 적정 각도(30° 정도)를 유지하도록 한다.
- 후드는 표면에 형성된 응축수, 기름 등의 이물질이 조리기구 내부로 떨어지지 않는 구조로 제작·설치한다.
- 후드의 몸체 및 테두리에 홈통을 만들어 흘러내린 물이 바닥 또는 조리기구 위에 바로 떨어지지 않도록 한다.
- 튀김기, 부침기 등 기름을 많이 취급하는 조리기구 위에 설치하는 후드는 청소가 용이한 구조로 하고, 기름받이 및 기름입자 제거용 필터를 설치한다.

## 💡 덕트(duct)

- 덕트는 조리장 내의 증기 등 유해물질을 충분히 바깥으로 배송시킬 수 있는 크기와 흡인력을 갖추어야 한다.
- 덕트와 배기후드의 연결 시 외부의 오염물질이 유입되지 않도록 자동 개폐 시설을 설치하도록 한다.
- 덕트의 모양은 각형이나 신축형보다는 원통형이 배기 효율성에서는 더 효과적이다.
- 후드와 연결되는 덕트는 천장공사 시공 전에 설치하여 가급적 천장 아래로 노출되지 않도록 한다.
- 덕트는 스테인리스 스틸 등의 재질로 하되, 청소와 배기 배출수 관리를 철저히 한다.
- 급기덕트는 필터를 통해 급기 되도록 하고, 결로 방지를 위해 보온을 유지하도록 한다.
  - ※ 향후 급식소 설계 시에는 열 발생원을 고려하여 여러 개의 가지 덕트가 연결되지 않도록 설계(덕트 1개로 국술, 튀김술, 오븐기, 부침기 등 여러 개의 가지 덕트를 연결해서 사용할 경우 환기가 제대로 이루어지지 않을 수 있음)

## 6) 손 세정대

조리종사자들이 작업을 변경할 때마다 개인위생 관리원칙에 충실하게 손을 깨끗이 관리할 수 있도록 조리장 내에 종사자 전용의 손 세정대를 갖춘다.

- 조리장 내 손 세척을 위한 손 세정대를 설치한다.
- 40℃ 정도의 온수로 손을 씻을 수 있도록 냉·온수관이 연결되어야 한다.
- 손세정대에는 비누, 손톱술, 손소독 시설 등을 비치하며, 씻은 손을 닦을 수 있는 종이타월과 페달식 휴지통을 비치한다.
- 수도꼭지는 페달식 또는 전자감응식 등 직접 손을 사용하지 않고 조작할 수 있는 것이 바람직하다.
- 수도꼭지의 높이는 팔꿈치까지 씻을 수 있도록 충분한 간격을 둔다.
- 손세정대 근처에는 조리종사자가 쉽게 볼 수 있는 위치에 손 세척 방법에 대한 안내문이나 포스터를 게시한다.

## 2. 개인 위생관리

음식은 사람의 손에 의해 만들어지므로 조리종사자는 건강한 사람이어야 하며, 기본적인 위생관리 방법을 숙지하여 위생개념을 익히고 실천하는 것을 생활화하여야 한다. 청결 단정한 용모, 개인의 위생관리는 안전한 식품의 조리에 있어서 가장 기본적이면서도 매우 중요한 요소이다. 이 장에서는 종사자의 건강 확인, 개인 위생관리, 복장 등에 대한 기준을 제시하였다.

### 1) 건강 확인

#### 💡 채용 시 건강진단

- 채용 시 일반 채용 신체검사서와 「식품위생법 시행규칙」제49조 및 「학교급식법 시행규칙」 제6조제1항에 의한 건강진단을 통하여 건강 상태를 확인한다.
- 「식품위생법」제40조제3항 및 제4항, 「식품위생법 시행규칙」제50조에 의한 영업에 종사하지 못하는 질병의 종류는 다음과 같다.
  - 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」제2조제3호가목에 따른 결핵(비감염성인 경우는 제외)
  - 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행규칙」제33조제1항 각 호의 어느 하나에 해당하는 감염병(콜레라, 장티푸스, 파라티푸스, 세균성이질, 장출혈성대장균감염증, A형 간염)
  - 피부병 또는 그 밖의 화농성(化膿性)질환
- 건강문진서와 건강 이상 시 보고할 것에 대한 동의서(양식1)를 받음으로써 자가 보고를 통해 조리종사자의 건강 상태를 상시로 파악할 수 있다.

## [양식 1]

### 조리종사자에 대한 건강문진 및 동의서

성 명		성 별	남 · 여
생 년 월 일		소 속	

건강문진표	예	아니오
발열 증세가 있습니까?		
현재 또는 2주 이내에 설사를 한 일이 있습니까?		
가족 중 식중독 증세, 법정감염병 보균자, 노로바이러스 질환자가 있습니까?		
눈, 귀 또는 코에서 진물이나 고름이 나오습니까?		
피부감염(화상, 화농성질환 또는 상처 등)이 있습니까?		
피부발적/습진이 있습니까?		

### 근 무 자 동 의 서

- 나는 다음과 같은 질병이 발생했을 때 즉각 영양교사·영양사나 관리자에게 보고하는 데 동의합니다.
  - 설사
  - 구토
  - 인후염
  - 눈, 귀 또는 코에 진물이나 고름
  - 피부감염(화상, 화농성질환 또는 상처 등)
  - 고열
  - 피부발적/습진
  - 결핵
  - 알레르기 질환
- 나는 휴일 또는 휴가기간 동안 위의 경우와 같은 증상이 있었다면 작업 전에 소속 부서 책임자에게 보고하는 데 동의합니다.
- 동거가족 중 식중독 증세, 법정감염병 보균자, 노로바이러스 질환자가 있을 때 보고하는 데 동의합니다.
- 나는 위의 사항을 지키지 않아 문제가 발생할 경우 제재조치 받음을 동의합니다.
- 나는 집단환자 발생 시 역학조사기관에서 실시하는 검사에 협조할 것을 동의합니다.

일자 :

서명 :

### 💡 정기 건강진단

- 조리종사자는 「학교급식법 시행규칙」 제6조제1항 규정에 의거 검진일\* 기준 6개월에 1회 건강진단을 시행하고 그 기록은 2년간 보관하도록 한다.
  - \* 다음 검진일은 「식품위생분야 종사자의 건강진단 규칙」을 준용하여 건강진단을 받은 날을 기준으로 결정
  - ※ 다만, 폐결핵검사는 연1회 실시할 수 있음
- 영양교사·영양사는 조리종사자별로 검진일, 다음 검진일, 이상 여부 등을 상시 파악할 수 있도록 건강진단 결과를 기록·관리한다.

### 💡 비정기 건강진단

- 감염병 유행 시 또는 필요시에는 비정기 건강진단을 받도록 하여 조리종사자의 건강이상 여부를 확인한다.

#### 💡 일일 건강상태 확인

- 매일 조리 작업 전에 영양교사·영양사는 조리종사자의 건강상태를 확인한다.
- 발열, 복통, 구토, 황달, 인후염 등의 증상이 있는 자는 식중독이 우려되므로 조리 작업에 참여시키지 않으며, 의사의 진단을 받도록 한다. 특히, 설사자의 경우 조리작업에 참여하지 않도록 주의를 기울여 관리한다.
- 본인 및 가족 중에서 법정감염병(콜레라, 이질, 장티푸스 등) 보균자, 노로바이러스 질환자가 있거나, 발병한 경우에는 완쾌 시까지 조리장 출입을 금지한다.
- 손 등에 상처나 종기가 있는 자는 적절한 치료와 보호로 교차오염이 발생하지 않도록 조치한 후 작업에 참여하도록 하며, 보호할 수 없을 경우에는 작업에서 배제한다.

## 2) 조리종사자 위생관리

조리종사자 등 식품을 취급하는 자의 개인위생이 식품의 안전성에 큰 위험을 초래하는 오염원이 될 수 있으므로 조리장에 들어서는 순간부터 나갈 때까지의 전 과정을 위생원칙에 따라 행동하고 개인위생 수칙을 철저히 지켜 생활화되도록 노력해야 한다.

### 💡 개인위생

- **목욕** : 매일 샤워한다.
- **두발** : 청결히 하며 머리카락이 위생모자 밖으로 나오지 않게 한다.
- **손톱** : 주 1회 이상 짧게 자르고 매니큐어칠 및 인조손톱을 부착하지 않는다.
  - ☞ 긴 손톱 밑에는 이물이 끼기 쉬우며 세균이 잠복하기 쉬우므로 짧게 유지
- **장신구** : 시계, 반지, 목걸이, 귀걸이, 팔찌 등의 장신구를 착용하지 않는다.

- 화장 : 지나친 화장과 향수, 인조 속눈썹 등을 부착하지 않는다.

## 🧼 손 씻기

우리 손에는 육안으로는 확인되지 않는 많은 미생물이 존재하여, 조리작업 과정에 식재료, 식기구, 음식 등에 오염되어 식중독을 일으킬 수 있다. 이러한 미생물을 제거하기 위해서는 올바른 손 씻기가 중요하다.

이를 위해서는 올바른 손세척 방법의 설정, 적절한 세척제와 살균 소독제의 선택과 사용, 설정된 방법에 따른 충실한 손세척이 필수적이다. 손 표면의 지방질 용해와 미생물 제거가 용이하도록 40℃ 정도의 흐르는 물을 사용하며, 30초 이상 충분히 닦아야 한다.

## 🧼 올바른 손 씻는 방법

- ① 비누 등을 이용하여 거품을 낸다.
- ② 깍지를 끼고 비빈다.
  - ※ 손을 적시고 비누는 거품을 충분히 내어 팔 윗부분과 손목을 거쳐 손가락까지 깨끗이 씻고 반팔을 입었으면 팔꿈치까지 씻어야 함
- ③ 손바닥과 손등을 문지른다.
- ④ 손가락을 돌려 닦는다.
- ⑤ 손톱으로 문지른다(손톱솔로 손톱 밑, 손톱 주변, 손바닥, 손가락 사이 등을 꼼꼼히 문질러 눈에 보이지 않는 세균과 오물을 제거).
- ⑥ 흐르는 물로 비누 거품을 충분히 행군다.
- ⑦ 깨끗한 종이타월 등을 이용하여 완전히 건조한다.
- ⑧ 종이타월로 수도꼭지를 잠근다(전자감응식 또는 페달식 손세정대를 사용할 때에는 종이타월로 수도꼭지 잠그기를 하지 않음).
  - ☞ 종이타월이 없고 손 건조기만 있을 때는 건조기로 잘 건조
  - ☞ 손소독제는 손을 건조한 후에 사용

### ※ 주의사항

- ① 손에 로션을 바르지 않는다.
  - ☞ 로션은 세균에 필요한 수분과 양분을 공급하여 세균의 번식을 도움
- ② 작업으로 돌아가기 전에 손을 오염시키지 않도록 한다.
  - ☞ 화장실 문을 열 때는 (손을 말릴 때) 사용한 종이타월을 이용



### 손을 씻어야 하는 경우

- 작업 시작 전
- 화장실을 이용한 후
- 미생물 등에 오염된 기구 등과 접촉했을 경우
- 쓰레기나 청소도구를 취급한 후
- 일반작업구역에서 청결작업구역으로 이동하는 경우
- 육류, 어류, 난각 등의 식품과 접촉한 후
- 귀, 입, 코, 머리 등 신체일부를 만졌을 때
- 음식찌꺼기를 처리했을 때 또는 식기를 닦고 난 후
- 음식 또는 차를 섭취한 후
- 전화를 받고 난 후
- 식품 검수를 한 후
- 코를 풀거나 기침, 재채기를 한 후

☞ 고무장갑을 낀 상태에서 의도하지 않은 접촉이 발생할 때 장갑을 교체해야 하며, 고무장갑 수량이 충분하지 않으면 고무장갑을 낀 채로 손씻기 방법과 같게 실시해야 함

### 손 소독

- 손 소독이 필요한 경우는 70% 에틸알코올 또는 동등한 소독 효과를 가진 살균 소독제를 용법에 맞게 사용한다.
- 손 소독이 손 씻기 과정을 대신할 수 없으며, 손을 씻고 건조 후 소독한다.

### 올바르지 못한 개인행위

- 땀을 옷으로 닦거나, 고무장갑을 낀 채 얼굴을 만지는 행위
- 한 번에 많은 양을 운반하기 위해 식품용기를 적재하는 행위
  - ☞ 여러 번 나누어서 운반
- 맨손으로 식품을 만지는 행위
  - ☞ 소독된 도구나 고무장갑, 일회용 고무장갑(라텍스)을 사용
  - ☞ 배식 시 청결한 도구(집게, 국자 등)를 사용하여 배식하고, 부득이하게 일회용 위생장갑만을 착용하여 배식할 때에는 찢어지지 않도록 관리 및 수시 확인
- 식기 또는 배식용 기구 등의 식품 접촉면을 맨손으로 만지는 행위
- 노출된 식품을 향해 기침이나 재채기를 하는 행위

- 식기를 세척하거나 원재료 등을 만진 후 손을 씻지 않고 식품을 취급하는 행위
  - ☞ 업무를 구분하거나, 한 사람이 2가지 이상의 작업을 할 경우는 손을 씻고 소독한 후 다음 작업 수행
- 손가락으로 맛을 보거나 한 개의 수저로 여러 가지 음식을 맛보는 행위
  - ☞ 검식용 식기구를 음식별로 마련(한 번 사용한 식기구 재사용 금지)
- 조리실 내에서 취식을 하는 행위
  - ☞ 별도의 식사 장소 마련
- 애완동물을 반입하거나 접촉하는 행위
- 식품을 씻는 세정대에서 손을 씻는 행위
  - ☞ 손 씻는 전용 세정대 이용

### 3) 복장

#### 영양교사·영양사

- 조리장 내에서는 위생복, 위생모, 위생화를 착용하고, 청결하게 관리한다.
- 위생복을 착용한 채 외부 또는 화장실을 출입하지 않는다.

#### 조리사·조리원

- 위생복은 더러움을 쉽게 확인할 수 있는 흰색이나 밝은색으로 하고, 위생복을 입은 채 조리장 밖으로 나가지 않는다.
- 앞치마는 전처리용, 조리용, 배식용, 세척용 4가지로 구분하여 착용한다.
  - ☞ 팔토시도 구분하여 착용하는 것을 권장
- 위생모는 머리카락이 모자 바깥으로 나오지 않도록 착용한다.
- 조리시작 시점부터 마스크를 착용한다(식품위생법 시행규칙 [별표1] 제4호).
- 음식의 배식 시에도 기침이나 재채기를 통한 세균오염을 방지하기 위하여 마스크를 착용한다.
- 위생화는 신고 벗기에 편리하고 발이 물에 젖지 않는 모양과 재질을 선택한다.
- 위생화는 발을 완전히 가리는 것으로 굽이 높지 않고, 밑창은 방수성이 있으며 미끄러지지 않는 것으로 한다. 또한, 전용 소독건조기를 비치하여 세척한 후 건조하여 사용한다.
- 위생화를 신고 외부로 나가거나 화장실 출입을 금한다.

## ● 방문객

- 조리장 입구에 방문객 전용 위생복, 위생모, 위생화, 마스크를 비치하고 청결하게 관리한다.
- 식품취급지역에 들어오는 방문객은 식품을 오염시키지 않도록 위생복, 위생모, 위생화, 마스크를 착용하고 신발 바닥을 소독해야 한다. 위생복, 위생모, 위생화, 마스크를 착용하지 않은 채 조리장에 출입해서는 안 된다.
- 출입·검사를 실시한 관계 공무원은 해당 학교급식 관련 시설에 비치된 출입·검사 등 기록부에 그 결과를 기록하여야 한다(「학교급식법 시행규칙」제8조).

### ※ 신발 소독조의 활용

- 조리장의 출입구, 화장실 출입구, 일반작업구역과 청결작업구역의 경계면에 신발 소독조를 둔다.
- 소독조에 사용되는 소독제는 식품위생법 상 “기구등의 살균소독제”로 허가된 제품을 적정농도로 사용한다.
- 소독판 내부에 플라스틱 깔판을 비치하여 위생화 바닥의 이물질 제거할 수 있게 한다.

### 3. 식재료 위생관리

식재료의 안전성과 품질은 학교급식의 질과 위생 및 안전성 확보와 직결되므로, 식재료 구입 시에는 규격 기준을 분명하게 제시하고 이에 따라 검수를 철저히 하여야 한다. 이 장에서는 식재료의 구입 및 보관 등과 관련한 위생관리의 기준을 제시하고, 식재료의 검수는 제2장 CCP1에서 설명한다.

#### 1) 식재료 구입

식재료의 규격기준을 정하여 이를 준수하고, 집단급식소 식품판매업소 등 식재료를 공급하는 업체의 선정 및 관리기준을 마련, 위생관리 능력과 운영능력이 있는 업체를 선정함으로써 더욱 신선하고 질이 좋으며, 위생적으로 안전한 식재료를 구입하여야 한다. 식재료 규격과 납품업체 방문평가표는 <표 4>와 <표 5>에 제시하였다.

- 식재료 원산지 등 구체적 품질기준
  - 농·수·축산물 등 주요 식재료의 원산지와 품질 등급은 학교운영위원회 심의를 거쳐 학교장이 결정(학교급식법 시행령 제2조)

〈표 4〉 식재료 규격

구 분	식 재료 규 격	비 고
농 산 물	1. 원산지 표시	거래명세서에 표기
	2. 친환경농산물인증품, 농산물표준규격(상 이상), 우수관리인증농산물, 이력추적관리농산물, 지리적표시농산물	
	3. 쌀 : 수확연도가 1년 이내	
축 산 물	1. 이력번호표시	축산물 유통정보 서비스에 발급번호 입력
	2. 축산물안전관리인증기준	
	3. 등급판정확인서(쇠고기 3등급 이상 한우 및 육우, 돼지고기 2등급 이상, 닭고기 및 오리고기는 1등급 이상 권장)	
	4. 수입육인 경우 수출국에서 발행한 검역증명서 및 수입신고필증	
	5. 원산지 표시	
	6. 냉장·냉동 유통	
난 류	1. 세척·코팅과정을 거친 제품 권장(달걀 2등급 이상 권장) ※ 식용란은 가능한 한 0~15℃에, 알가공품은 10℃ 이하(다만, 액란제품은 5℃ 이하)에서 냉장 또는 냉동 보존·유통	
	2. 산란일자 표시	
수 산 물	1. 원산지 표시	
	2. 품질인증품, 지리적표시수산물	
	3. 냉장·냉동 유통	
전처리 농산물·수산물	1. 제품명, 업소명, 제조연월일, 전처리 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도), 내용량, 보관 및 취급방법 등을 표시한 제품	
김 치 류	1. 식품안전관리인증기준	
	2. 포장상태가 완전한 제품	
양 념 류	1. 표시기준을 준수한 제품	
기타 가공품	1. 유통기한	
	2. 포장상태가 완전한 제품	

※ 어육가공품 중 어묵·어육소시지, 기타수산물가공품 중 어류·연체류·조미가공품, 냉동식품 중 피자류·만두류·면류, 과자, 캔디류, 빵류, 떡류, 빙과, 음료류(다류, 커피류 제외), 레토르트식품, 김치, 초콜릿류, 면류 중 유탄면, 생면, 숙면, 건면, 특수용도식품, 즉석섭취식품, 매출액 100억원 이상인 영업소 제조식품은 식품안전관리인증 의무품목이며, 그 이외의 품목도 식품안전관리인증 제품 구매 권장

※ 김치류 업체 선정 시 상수도 사용하는 생산업체 또는 지하수 살균·소독장치 등을 통해 살균·소독된 물을 사용하는 업체 권장

**〈표 5〉 납품업체 방문평가표**

• 점검업체명 : \_\_\_\_\_ • 공급학교수 : ( \_\_\_\_\_ )개교  
 • HACCP업체 지정 여부 (지정□, 미지정□)

구 분	점 검 사 항	평 가		
		우수	보통	미흡
① 작업공정 및 환경위생	1. 원재료의 보존상태			
	2. 작업장 청결상태			
	3. 작업된 식품 보관상태			
	4. 작업장의 온도·습도 관리			
	5. 작업장의 방충설비 관리상태			
	6. 작업장의 위치, 조명, 환기 시설의 적절성			
	7. 작업장의 바닥, 벽, 천장 등 파손 여부			
	8. 작업용구(칼, 장갑, 기구류)의 세척, 소독 상태			
	9. 냉장·냉동고의 식재료 보관 및 관리상태 (위생 및 유통기한)			
	10. 냉장·냉동 시설의 적정 용량 확보 및 온도유지 (냉장 5℃, 냉동 -18℃ 이하)			
	11. 작업장 주위시설 위생관리(화장실 및 쓰레기처리)			
	12. 사용용수의 적합성 (상수도 또는 지하수 검사성적서)			
	13. 작업장 정기소독 실시 여부			
② 개인위생	14. 작업복, 작업모, 작업화 착용 및 청결상태			
	15. 정기건강진단 실시 여부(6개월에 1회 실시)			
	16. 작업장 내 수세시설 및 손소독기 비치여부			
③ 수송위생	17. 작업자 위생교육 실시 여부(위생교육일지 열람)			
	18. 제품 수송 차량 청결 및 온도유지			
④ 기타	19. 제품 수송 차량 내에 교차오염을 방지할 수 있는 설비 여부			
	20. 배상물 책임보험 가입 여부			
⑤ 서류비치 (축산물)	21. 급식품 제조 또는 운송 시 하청 여부 (전체 납품 물량과 작업장 종사자수 및 운반차량의 적정성)			
	22. 축산물 등급판정서, 도축확인 증명서 비치 여부			
⑥ 종합의견 및 참고사항				

점검일자 : 202○년    월    일  
 점 검 자(학 교) : 직    급식소위원회 위원    성명    (서명)  
 점 검 자(학 교) : 직    급식소위원회 위원    성명    (서명)  
 확 인 자(납품업체) : 직    성명    (서명)

### 💡 식재료 공급업자 건강진단

- 집단급식소 식품판매업소 등 식재료 공급업체 직원 중에서 완전 포장되지 않은 식재료를 운반하는 자(배송요원)는 6개월마다 건강진단을 실시하고, 그 사본을 납품하는 학교에 제출하여야 한다. 단, 응찰 시 건강진단서 제출이 의무화되어 있는 경우에는 불필요하다.  
※ 배송요원 이외의 자는 「식품위생법 시행규칙」 제49조 적용

## 2) 식재료 보관

철저한 검수를 거쳐 양질의 식품을 구매하였더라도 적정하게 보관·관리하지 않으면 식재료에 오염이 일어날 수 있다. 품질을 최적으로 유지하며 위생적으로 보관하기 위해서는 신속하고 올바른 식재료 보관이 필수적이다.

### 💡 공통사항

- 식품을 보관할 때는 반드시 그 제품의 표시사항의 보관 방법(상온, 냉장, 냉동)을 확인한 후, 보관 방법에 맞게 보관하고, 유통기한을 준수한다.
- 선입선출 원칙을 지키고, 선입선출이 용이하도록 보관·관리한다.
- 냉장고(실) 내에 급식외품을 보관해서는 안 된다. 급식외품 보관이 필요할 경우 급식관리실이나 휴게실에 소형 냉장고를 갖추어 사용하도록 한다.

### 💡 냉장·냉동보관 방법

- 적정량을 보관함으로써 냉기 순환이 원활하여 적정온도가 유지되도록 한다.  
(냉장·냉동고 용량의 70% 이하, 냉장실(walk-in cooler)의 경우 40% 이하)
- 오염방지를 위해 식재료와 조리된 음식은 다른 냉장고를 사용하되, 냉장고가 1개일 경우에는 식재료는 냉장실의 하부에, 조리된 음식은 상부에 보관한다.
- 오염방지를 위해 생(生)어·육류는 냉장고(실)의 하부에, 생(生)채소는 상부에 보관한다.
- 보관 중인 재료는 덮개를 덮거나 포장하여 보관 중에 식재료 간의 오염이 일어나지 않도록 한다.
- 냉동·냉장고(실) 문의 개폐는 신속하게, 최소한으로 한다.
- 개봉하여 일부 사용한 캔 제품은 깨끗하게 소독된 용기에 옮겨 담아 개봉한 날짜와 유통기한, 원산지, 제조업체 등을 표시하여 냉장 보관한다.
- 냉장제품은 냉장고(실)에 냉동제품은 냉동고(실)에 보관되어야 한다.
- 식재료와 조리된 음식의 분리보관 중 오염된 식품, 유통기한 경과제품, 라벨 없는 하루 이상 사용하는 내부 전처리 식재료는 폐기한다.

## 냉장·냉동고(실) 온도관리

냉장·냉동 보관 중인 식재료나 음식의 냉장·냉동 온도가 잘 유지되어 미생물 증식과 품질상의 변화를 예방한다. 따라서 냉장·냉동고(실)를 기준온도 이하로 유지되도록 관리해야 한다.

### 냉장·냉동고(실)의 온도관리 기록지(CP1)

- 냉장고(실)는 5℃ 이하, 냉동고(실)는 -18℃ 이하의 내부온도가 유지되는가를 확인·기록하며, 온도가 기준을 벗어나면 고장인지, 제상(성에 제거) 중인지 확인하고 정상 상태에서 온도가 높을 때 온도 조절기를 사용하여 온도를 조정해야 한다.
- 온도계를 부착할 경우, 온도계의 온도 감지 부위를 냉장·냉동고(실) 내부에서 온도가 가장 높은 곳에 고정하고 온도계는 0.1℃ 단위로 읽을 수 있는 것으로 외부에 부착한다.
- 고장일 때 보관된 냉장식품이 10℃ 이하이거나 냉동식품이 아직 얼어있으면 다른 냉장·냉동고(실)에 옮겨 보관하고, 냉동식품이 녹았으나 10℃ 이하이면 즉시 사용하도록 하며, 냉장·냉동 식품이 10℃ 이상이면 식품을 폐기토록 한다 (이상이 있는 냉장·냉동고(실)는 고장 표시 후 바로 수리 의뢰).
- 냉장·냉동고(실)의 응결수는 주기적으로 제거한다.

## 상온보관 방법

- 정해진 곳에 정해진 물품을 구분하여 보관한다.
- 식품과 식품 이외의 것을 각각 분리하여 보관한다.
- 식품보관 선반은 바닥으로부터 15cm 이상의 공간을 띄워 공기 순환이 원활하고 청소가 용이하도록 한다.
- 대용량의 제품을 나누어 보관할 때는 제품명과 유통기한을 반드시 표시한다.
- 장마철 등 높은 온·습도에 의하여 곰팡이가 생기지 않도록 한다.
- 유통기한이 있는 것은 유통기한 순으로 사용할 수 있도록 유통기간이 짧은 것부터 라벨이 보이도록 진열한다.
- 식재료보관실에 세척제, 소독액 등의 유해물질을 함께 보관하지 않는다.



## 4. 작업 위생관리

학교급식소에서의 작업은 구매한 물품을 검수하는 일에서 시작하여 전처리, 소독, 조리, 배식, 세정, 정리정돈에 이르기까지 다양한 작업이 수작업으로 이루어진다. 이 과정에서 발생할 수 있는 교차오염이 식중독 발생의 주요 원인이 되므로 작업과정의 위생관리가 더욱 체계적으로 철저하게 유지되어야 한다. 식품 취급 및 조리, 조리완료 및 배식의 내용은 제2장 CCP2와 CCP3에서 설명한다.

### 1) 교차오염의 방지

교차오염의 방지는 다음과 같이 오염된 식재료, 기구, 용수와의 접촉 가능성을 차단함으로써 가능하다.

- 구역 구분 : 일반작업구역과 청결작업구역으로 구역을 설정하여 전처리, 조리, 기구세척 등을 별도의 구역에서 한다.
- 세정대 : 어·육류용, 채소류용 2개로 구분하여 사용하고 사용 후후에 충분히 세척·소독한 후 사용한다.
- 식재료 및 식품 취급 등의 작업 : 바닥으로부터 60cm 이상에서 실시하여 바닥의 오염된 물이 튀어 들어가지 않게 한다.
- 고무장갑 : 바로 먹을 수 있는 식품 취급은 미생물 오염을 줄이기 위해 적절하게 소독·보관된 조리용 고무장갑 또는 일회용 고무장갑(라텍스)을 사용한다.
- 조리용 고무장갑을 착용하고 냉장고 문 손잡이 접촉, 소독고 문 손잡이 접촉, 호스나 양념 통 접촉, 기구·기물 운반 등을 하지 않는다.
- 칼, 도마 : 전처리실과 조리실에서 사용하는 칼·도마는 식품위생법 시행규칙 제2조 별표1 '식품등의 위생적인 취급에 관한 기준'에 따라 의거 식재료용 어류·육류·채소류로 각각 구분하여 사용한다.  
※ 다만, 조리실에서 가열조리하여 미생물이 제거된 음식(가열조리 후 완료된 음식)은 한 종류의 칼·도마 사용 가능
- 식품 보관 : 전처리하지 않은 식품과 전처리된 식품, 전처리된 식품과 조리완료된 음식은 분리·보관한다.
- 용수 : 전처리에 사용하는 용수는 반드시 먹는 물을 사용한다.

### 2) 전처리

전처리는 조리작업을 실시하기 전에 식재료를 다듬고, 씻고, 절단하는 과정을 말하며, 해동이나 생채소 소독 과정도 포함된다. 전처리는 조리하는 장소를 오염시키지 않도록 전처리장에서 실시하며, 미생물

증식과 교차오염이 일어나지 않도록 특히 유의한다. 전처리장이 구분되어 있지 않은 경우는 전처리 작업이 끝난 후 작업대와 싱크대를 세척 및 소독한 후 조리작업을 진행한다.

※ 식재료 소독 후 썰기는 조리작업 공정으로 진행

### 일반적 준수사항

- 내포장 제거와 다듬기 작업은 일반작업구역에서 실시한다. 단, 가열조리 없이 제공하는 가공 완제품의 내포장은 조리실에서 제거한다.
- 전처리는 청결작업구역을 오염시키지 않도록 구획된 장소 또는 전처리실에서 실시한다.
- 냉장·냉동식품의 전처리 작업은 실온에서 장시간 수행하지 않는다.
- 식재료를 전처리하는 도중에는 다른 일을 하지 않는다.
- 작업 중의 식재료는 바닥에 방치되는 일이 없도록 작업대, 선반 등에 놓는다.
- 전처리하지 않은 식품과 전처리된 식품은 분리하여 취급하며, 전처리된 식품 간에 교차오염이 발생하지 않도록 위생적으로 관리한다.
- 전처리 시에는 전처리 전용 고무장갑과 앞치마를 착용한다.
- 절단 작업 시는 소독된 전용도마와 칼을 사용한다.
- 전처리된 식재료 중 온도관리가 필요한 식자재는 조리 시까지 냉장고(실)에 보관한다.
- 조·중·석식용 전처리된 식자재를 별도로 보관한다.
- 전처리 시 발생하는 폐기물, 찌꺼기는 신속하게 폐기물 전용 용기 또는 폐기물 봉지에 넣어 악취나 오물이 흐르지 않도록 신속히 처리한다.

### 세척 방법

- 전처리에 사용되는 세척수는 반드시 먹는 물을 사용하여 이물질이 완전히 제거(육안검사)될 때까지 세척한다.
- 세척수는 세정대 용량의 2/3내에서 사용하고, 세척수가 다른 식재료 또는 조리된 음식 등에 튀지 않도록 주의하여야 한다.

### 생선·육류

- 먹는 물로 충분히 씻는다.
- 육류의 핏물(갈비, 사골, 잡뼈 등)을 뺄 때 1시간 이상 소요되는 경우는 냉장 상태를 유지하여야 한다.

### 생(生)조개류

- 애벌 세척 후, 소금물에 담가 해감을 토하게 한다.

### 채소·과일류

- 채소류나 과일류는 반드시 흐르는 물로 세척한 다음 육안검사를 실시하여 청결 상태와 이물질 잔존 여부를 확인한다.
- 육안검사 결과 세척 후 청결 상태가 불량한 경우는 재세척을 한다.

### 난류

- 세척·코팅과정을 거친 제품(등급판정란 권장)을 사용한다.  
※ 0~15℃에서 보관·유통
- 일반작업구역에서 파각하여 뚜껑 있는 용기에 담아 사용 전까지 냉장고에 보관하도록 한다.
- 위생란이 공급되지 않아 일반란을 사용할 경우 달걀로부터 다른 식품, 기물, 손을 오염시키지 않도록 특별한 관리를 요한다.
- 난류의 조리 시는 파각 전후에 반드시 손 세척과 소독을 한다.
- 날달걀을 담았던 용기·기구 등 그대로 재사용하지 않고 반드시 세척, 소독 후에 사용한다.

### 소독

- 가열조리과정 없이 생으로 제공되는 식품을 소독할 때는 「식품위생법」에 따라 식품에 대한 살균·소독제로 승인하여 고시한 식품첨가물로 표시된 제품을 사용한다.
- 사용하는 제품의 용법·용량에 맞게 사용하고, 적정농도를 반드시 준수한다.
- 염소소독 시 5분간 침지한 후 냄새가 나지 않을 때까지 먹는 물로 행굼을 철저히 한다.

### 생선, 육류의 해동

- 냉장고(실)에서 냉장상태에서 해동하거나 흐르는 물(21℃ 이하)에서 해동할 수 있다.
  - 해동 과정 중에는 “해동 중” 표시관리
  - 해동 과정 중에는 교차오염에 유의  
※ 한 번 해동된 식품은 재냉동 금지
- 생식품은 조리된 식품과 분리 해동해야 하며, 생식품은 조리되기 전에 완전 해동한다.  
※ 단, 국거리용 고기나 생선은 해동 과정 없이 냉동상태로 가열조리 가능
- 해동된 식품은 즉시 사용토록 하고 다시 냉동해서는 안 된다.

### 3) 조리 완제품 관리

- 조리된 식품 취급 시에는 절대로 맨손을 사용하지 말고, 잘 소독된 조리용 고무장갑이나 일회용 고무장갑(라텍스), 소독된 기물을 사용한다.
- 조리가 완료된 식품은 적온(찬 음식 10℃ 이하, 더운 음식 57℃ 이상)이 유지되도록 하고, 세척·소독된 용기에 덮개를 덮어 2차 오염을 방지하여 보관하도록 한다.
- 조리완료 후 보온·보냉해야 하는 음식을 보온·보냉 이외의 장소에 보관 시에는 2시간 이내에 배식이 완료되도록 한다.

### 4) 검식 및 보존식

조리된 음식의 맛, 질감, 조리상태 등을 조사하여 기록함으로써 음식의 품질을 확인하고, 향후 식단개선의 자료로 활용토록 검식을 하며, 만일의 위생사고 발생 시 원인 규명에 도움이 될 수 있도록 보존식을 보관한다.

#### 검 식

- 검식은 영양교사·영양사가 조리된 식품에 대하여 조리완료 시 실시한다.
- 검식할 때는 한번 사용한 검식용기와 검식기구는 재사용하지 않는다.
- 검식 시에는 음식의 맛, 조화(영양적인 균형, 재료의 균형), 이물, 이취, 조리상태 등을 확인하고 기록지에 기록한다.

#### 보존식

- 보존식은 배식 직전에 소독된 보존식 전용용기 또는 멸균봉투(일반 지퍼백 허용)에 조리·제공된 모든 음식을 종류별로 각각 1인분 분량을 담아 -18℃이하에서 144시간(6일) 이상, 냉동 보관한다.  
 ※ 가볍거나 소량 제공하는 음식의 1인분 분량은 미생물 분석 시 요구되는 시료의 양을 충족시키지 못할 수 있으므로 가급적 용기에 채워서 보관(150g 이상 보존 바람직)
- 납품받은 가공완제품 중 포장을 뜯지 않고 그대로 제공하는 식품은 개봉할 경우 식중독 원인균의 출처를 확인하기 어려우므로 포장을 뜯지 않은 원상태로 보관해야 한다.  
 ※ 완제품 형태로 제공한 가공식품은 유통기한 내에서 해당 식품의 제조업자가 정한 보관 방법에 따라 보관할 수 있음(식품위생법 시행규칙 제95조)
- 보존식을 용기에 담아 보관할 경우 용기는 소독이 용이해야 하고 각각의 음식물을 독립적으로 보존해야 한다.
- 보존식 기록지에 날짜, 시간, 채취자 성명을 기록하여 관리한다. 또한, 보존식 투입 시 냉동고(실)의 온도를 기록한다.

## 5. 급식기구 세척과 소독

식품접촉 표면을 통한 교차오염을 예방하기 위해서는 급식기구 및 용기의 세척, 소독이 적절히 이루어져야 하며, 기구별 세척 및 소독방법을 정확히 숙지하여 실시하도록 한다. 이 장에서는 세척·소독방법을 구체적으로 제시하였다.

### 1) 세 척

세척이란 급식기구 및 용기의 표면에서 세척제를 사용하여 음식성분과 기타 유기성분을 제거하는 일련의 작업과정을 말한다.

#### 세척제 사용 시 유의사항

- 세척제는 식품의약품안전처 고시 「위생용품의 규격 및 기준」에 적합한 제품을 구매하여 사용하도록 한다.
- 세척제의 용도, 효율성 및 안전성을 고려하여 구매한다.
- 사용방법을 숙지하여 사용한다.
- 세척제를 다른 약제와 임의로 섞어 사용하는 일이 없도록 한다(염소계와 산성계 약품을 함께 사용하거나 혼합해서 사용하면 유해가스 발생).
- 세척제는 반드시 식품과 구분하여 안전한 장소에 보관한다.

### 2) 소 독

소독이란 급식기구, 용기 및 음식이 접촉되는 표면에 존재하는 미생물을 완전히 제거하거나 안전한 수준으로 감소시키는 것을 말한다. 소독의 종류 및 방법을 <표 6>에 제시하였다.

<표 6> 소독의 종류 및 방법

종 류	대 상	소 독 방 법	비 고
열탕소독	식기, 행주	100℃에서 30초 이상	
건열살균	식기	식기 표면온도 71℃ 이상	
화학소독	칼, 도마, 조리도구, 고무장갑, 앞치마	“기구등의 살균소독제”를 구입하여 용법에 맞게 사용 ※ 식품첨가물 살균소독제 중 “기구 등의 살균소독제”로 인정된 제품은 사용 가능	도마와 고무장갑의 경우 소독제에 일정시간 침지

### 💡 소독제 사용 시 유의사항

- 살균소독제는 식품위생법에 명시된 “기구등의 살균소독제”를 구입하여 제품별 용량, 용법 및 주의사항을 반드시 지켜 사용하여야 한다.
  - ※ 식품첨가물 살균소독제 중 “기구등의 살균소독제”로 인정된 제품 사용 가능
- 소독제의 유통기한을 확인하여 기한 내에 사용한다.
  - ※ 소독제 제조(소분)시 제품명, 유통기한 등의 표시 라벨 부착 [양식 2]
- 소독제는 반드시 식품과 구분하여 안전한 장소에 보관한다.
- 소독제는 제조 후 시간이 지나면 농도가 낮아지므로 1일 1회 이상 제조한다.
- 사용 전 테스트페이퍼나 농도측정기 등을 사용하여 농도를 확인한다.
- 사용한 기구류는 세척한 후에 소독한다.
  - ☞ 세정 전 사용 시 유기물질, 지방, 때 등과 반응하여 소독력이 떨어짐

## [양식 2]

소독제 표시 라벨

제품명	
사용용도	
유통기한	
제조일(소분일)	

### 3) 기구 세척·소독 방법

#### 💡 세척과 소독의 일반원칙

- 세척하기 전에 소독이 끝난 용기를 보관할 받침이나 선반 등을 미리 준비한다.
- 수작업 세척 및 소독을 할 때
  - 1단계 : 물로 기구 및 용기에 붙은 음식물 찌꺼기를 제거한다.
  - 2단계 : 세척제로 오염물을 제거한다.
  - 3단계 : 흐르는 물에 세척제를 충분히 행궈낸다.
  - 4단계 : 적정농도의 소독제 혹은 열탕으로 살균·소독하고 건조시킨다.
- 소독 방법은 살균소독제 사용이나 열탕 소독 모두 가능하다. 열탕 소독 시 화상 위험, 실온과 습도 상승, 에너지 낭비 등의 단점이 크므로 살균소독제 사용을 권장한다.
- 정해진 사용기준에 적합하게 사용하여야 하고, 살균·소독한 기구 및 용기는 식품과 접촉하기 전에 자연 또는 열풍 등의 방법으로 건조한다.

- 식기세척기를 사용할 때는 음식물 찌꺼기를 제거하고 식기세척기에 급식기구 및 용기를 투입하면 세척·헹굼·소독·건조가 자동으로 이루어져야 한다.
- 세척기로 소독이 되지 않을 때에는 전기 식기소독고를 사용하여 소독하여야 한다.
- 소독 후에는 식품 접촉면을 공기로 건조하거나 청결히 보관할 수 있는 선반 또는 보관고에 넣어둔다.
  - ☞ 행주를 사용하여 건조하지 않아야 함
  - ☞ 식품 접촉표면 세척과 소독 기록지(CP2)

• 학교급식소에서 사용하는 식기 등 급식기구 세척제는 용량에 맞게(또는 기준 사용량 이하로) 사용하되, 수산화나트륨(NaOH) 함유량 5% 미만의 제품 사용  
 ☞ 수산화나트륨(NaOH)이 5% 이상 함유된 혼합물질은 「화학물질관리법」 등에서 유독물 및 관찰물질로 지정·관리(관계법령 등에 따라 관리)

### 💡 식품과 직접 접촉하는 기구의 세척 및 소독 방법

#### 🍴 도마

구분	방법 및 주기	비고
세척	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 주기 : 사용 후</li> <li>• 세척제 : 중성, 약알칼리성</li> <li>• 방법                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 물로 씻은 후, 수세미에 세척제를 묻혀 잘 씻는다.</li> <li>- 물로 세척제를 헹궈낸다.</li> </ul> </li> </ul>	
소독	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 용도에 맞는 “기구 등의 살균소독제”를 용법에 맞게 사용</li> <li>• 일정 시간 침지</li> </ul>	소독 후 헹굼 필요 없음
건조	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 완전 건조 후 보관</li> </ul>	자외선 소독고 투입 가능

#### 🍷 다회용 고무장갑

구분	방법 및 주기	비고
세척	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 주기 : 작업 전환 시 마다, 개인위생 준수사항에 따라 실시</li> <li>• 세척제 : 중성</li> <li>• 방법                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 흐르는 물에 손을 비비며 씻어 이물질 제거한다.</li> <li>- 세척제를 묻혀 팔목 부분까지 안과 밖을 닦는다.</li> <li>- 손바닥 면의 요철이 있는 부분은 전용솔을 사용하여 깨끗이 씻는다.</li> <li>- 물로 깨끗이 헹군다.</li> </ul> </li> </ul>	
소독	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 용도에 맞는 “기구 등의 살균소독제”를 용법, 용량에 맞게 사용</li> <li>• 일정시간 침지</li> </ul>	소독 후 헹굼 필요 없음
건조	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 완전 건조 후 보관</li> </ul>	자외선 소독고 투입 가능

**앞치마**

구분	방법 및 주기	비고
세척	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 주기 : 사용 후</li> <li>• 세척제 : 중성</li> <li>• 방법               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 흐르는 물에 씻어 이물질 제거한다.</li> <li>- 세척제를 묻혀 앞면과 뒷면을 닦는다.</li> <li>- 물로 깨끗이 행군다.</li> </ul> </li> </ul>	
소독	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 용도에 맞는 “기구 등의 살균소독제”를 용법에 맞게 사용</li> <li>• 일정시간 침지</li> </ul>	소독 후 행굼 필요 없음
건조	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 완전 건조 후 보관</li> </ul>	자외선 소독고 투입 가능

**※ 세척 시 주의를 요하는 도구**

- 분해 세척이 필요한 도구
  - 분쇄기, 믹서기, 채소 절단기, 민서기(mincer) 등
  - ※ 솔 등 적절한 세척도구를 구비하여 사용
- 세척 후 확인이 필요한 도구
  - 캔 오프너, 뜯체, 채칼, 채소절단기 칼날 등



## 6. 환경 위생관리

조리장의 구조물, 장비, 기구 및 하수구를 포함한 모든 시설·설비는 깨끗하게 청소·소독하여야 하며, 위생 해충이 서식 또는 출입하지 못하도록 관리되어야 한다. 이 장에서는 청소계획, 폐기물처리, 위생 해충구제 방법 등에 대하여 제시하였다.

### 1) 청소

청소란, 조리장 내의 모든 표면의 오염물질을 제거하고, 세제로 세척한 후 행균, 소독하는 단계를 말하는 것이다.

#### 청소 시 유의사항

- 식품, 특히 급식품의 오염을 막기 위하여 모든 장비와 기구는 일별, 주별, 월별, 연간으로 청소계획을 수립하여 정기적으로 실시하며 청소와 소독과정에 대한 작업기록을 작성·비치한다. 주기별 청소계획과 주(일)별 세척·청소 점검표의 예시를 <표 7>, <표 8>에 각각 제시하였다.
  - ※ 2·3식 제공학교에서는 청소소 소홀(석식 배식 후 등)해질 우려가 있으므로 조리종사자 수, 근무시간 등 여건을 고려하여 개선
- 청소 시 급식으로 제공되는 음식과 식재료가 오염되지 않도록 주의하여야 한다.

<표 7> 주기별 청소계획(예시)

시 기	청 소 구 역	비 고
일 별	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 전처리실, 조리실 및 식당</li> <li>• 쉽게 오염되는 벽 및 바닥</li> <li>• 냉장·냉동고의 내·외부(손잡이 등)</li> <li>• 배수구 및 트랜치, 찌꺼기 거름망</li> <li>• 내부 설치된 그리스트랩</li> <li>• 식재료보관실 및 화장실</li> </ul>	
주 별	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 배기후드</li> <li>• 보일러 및 가스, 기화실</li> <li>• 조명·환기설비</li> </ul>	지정일(1회 이상) 지정일(1회 이상) 지정일(1회 이상)
월 별	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 유리창 청소 및 방충망 청소</li> <li>• 식재료보관실 대청소</li> </ul>	지정일(1회 이상) 쌀입고 전(1회 이상)
연 간	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 개학 및 방학 대비 대청소</li> <li>• 식판 및 기기 스케일 제거(약품사용)</li> <li>• 덕트 청소</li> <li>• 위생 관련 시설·설비·기기 점검 및 보수</li> <li>• 외부 그리스트랩 청소</li> </ul>	연 1회 이상(방학 중) 연 4회(2, 7, 8, 12월) 연 2회 이상(방학 중 등) 연 2회(방학 중) 연 2회(방학 중)

※ 학교 실정을 고려하여 조정 가능

※ 덕트 청소는 전문 업체에 용역의뢰 권장(실시 주기 등을 협의·조정하여 청소), 다만 이물질이 조리기구로 떨어지지 않도록 하는 등 위생관리가 필요한 부분은 학교자체 수시 청소

〈표 8〉 주(일)별 세척·청소 점검표(예시)

항 목		담당	월	화	수	목	금	토	지적사항	조치사항
일 별	취사기									
	국솥									
	조림솥·튀김솥									
	식판									
	검수대·작업대									
	분쇄기									
	세정대									
	무침기									
	절단기									
	도마·칼									
	오프너·믹서기									
	밥통·찬통·국통									
	밥판									
	세미기									
	배식용바구니									
	운반차·배식차									
	식기세척기									
	냉장냉동고(실)									
	가스렌지·오븐									
	식재료보관실									
	배식기기류									
	주방 및 식당									
	벽 및 바닥									
	배수구·트렌치 그리스트랩									
화장실·전용손세정대										
주 별	배기후드									
	유리창·방충망									
	전기소독고									
	조명·환기시설									
	보일러실									
휴게실										
청소 시 유의사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식기·조리도구용 고무장갑과 청소용 고무장갑은 구분 사용한다</li> <li>• 전열기구의 코드를 뽑거나 차단기를 내려 감전사고에 유의한다.</li> <li>• 음식물이 청소오물에 오염되지 않도록 보호 조치 후 청소한다.</li> </ul>									

※ 학교 실정을 고려하여 조정 가능

## 2) 폐기물 처리

음식과 관계된 폐기물은 수분과 영양성분이 많아 쉽게 상하고 오수와 악취가 발생되고, 위생해충을 유인하여 환경오염을 유발시키므로 관리에 유의해야 한다. 따라서 음식물 쓰레기 발생을 줄이도록 학생들의 기호도 조사·분석, 급식인원 등을 고려하여 주간, 월간 식단을 계획하고, 계획된 식단에 따라 필요한 식재료의 양만큼만 구매한 후 적정량 조리·배식하며, 편식교정 지도 및 식생활 교육 등을 통해 근원적인 대책을 강구하도록 노력하여야 한다.

폐기물관리법령에 따라 1일 평균 총 급식인원이 100명 이상인 집단급식소는 음식물류 폐기물 배출자의 범위에 해당되므로 음식물쓰레기 감량 또는 재활용하거나 적합한 업체에 위탁하여 수집·운반 또는 재활용하여야 한다.

※ 예시 : 아침(30인), 점심(40인), 저녁(50인)인 경우 1일 평균 총 급식인원은 120명

※ 지자체 조례로 정한 사항을 준수하고, 지자체장에게 신고

### 일반 관리사항

- 조리장 쓰레기통, 잔반통, 일반 쓰레기통은 각각 분리하여 사용한다.
- 식재료 쓰레기 및 잔반은 가급적 장시간 방치되지 않도록 한다(장시간 보관 시는 환기가 잘 되는 곳에 보관).
- 쓰레기를 수거해 간 후에는 쓰레기통의 세척 및 소독을 실시한다.
- 쓰레기는 쓰레기통, 잔반은 잔반수거통 외의 다른 곳에 함부로 방치해서는 안 된다(별도의 음식물쓰레기 처리공간을 마련하여 청결하게 관리하도록 권장).
- 쓰레기 및 잔반의 운반처리를 원활하게 하기 위하여 전용 운반도구 또는 기타 적절한 도구를 사용한다.
- 쓰레기 처리 장소는 쥐나 곤충의 접근을 막을 수 있도록 하여야 하며, 정기적으로 구충·구서작업을 실시한다.
- 쓰레기 및 잔반은 수거통의 2/3 이상을 담지 않도록 하여 운반 시에 넘치거나 흘리지 않도록 유의한다.
- 쓰레기통은 뚜껑이 달린 페달식으로 비치하고, 배식시간 동안에는 잔반통이 학생들에게 보이지 않게 한다.
- 쓰레기통 및 잔반통을 조리작업 받침대로 사용하지 않는다.
- 재활용이 가능한 쓰레기는 조리장 이외의 장소에 별도로 둔다.

## 💡 음식물 쓰레기 처리

### 🏠 학교자체 처리방법

- 감량화기기가 구비된 학교는 효율적 활용방안을 모색한다.
  - ☞ 음식물 쓰레기 재활용기기를 조리장 밖에 설치함

### 🏠 위탁재활용 방법

- 폐기물처리시설 설치 운영자에게 위탁하여 처리한다.
- 폐기물 수집·운반업의 허가를 받은 자에게 위탁하여 처리한다.
- 폐기물 재활용업의 허가를 받은 자에게 위탁하여 처리한다.
- 폐기물 처리 신고자(음식물류 폐기물을 재활용하기 위하여 신고한 자로 한정)에게 위탁하여 처리한다.
  - ☞ 위탁처리 시에는 반드시 합의하에 계약을 맺고 서류 비치
  - ※ 아프리카돼지열병(ASF) 발생으로 2019년 7월 25일부터 음식물류 폐기물을 돼지 먹이로 직접 생산(폐기물처리시설에서 생산은 제외)하여 사용은 금지하고 있어(폐기물관리법 시행규칙 별표5, 환경부 고시 제2019-134호) 폐기물 재활용업과 폐기물 처리 신고자와는 위탁계약 안됨(동 고시 해제시 까지)

## 💡 쓰레기통 재질 및 관리

- 쓰레기통 및 잔반수거통은 흡수성이 없으며, 단단하고 내구성이 있어야 한다.
- 쓰레기통 및 잔반수거통은 반드시 뚜껑을 사용하며, 악취 및 액체가 새지 않도록 파손된 부분이 없어야 한다.
- 쓰레기통 및 잔반수거통 내부와 외부를 세척제로 씻어 행군 후, “기구등의 살균소독제”로 용법, 용량에 맞게 소독한다.
- 세척 또는 소독 시에 조리장 내부가 오염되지 않도록 주의한다.

## 3) 해충구제

### 🏠 방충·방서 대책

- 조리장의 창문과 출입구 등에는 쥐, 파리 등 위생 해충의 침입을 막을 수 있는 적절한 설비를 갖추어야 한다.

### 🏠 방충시설

- 출입구는 자동문이나 용수철이 달린 문 등을 설치하여 항상 닫아야 한다.

- 에어커튼을 출입문에 설치할 경우 문 외부에 설치하고, 풍속이 약하면 위생곤충이 유입될 수 있으므로 유의한다. 바람은 출입문 바깥을 향해 15° 각도를 유지하도록 설치하고, 문 개방 시 에어커튼이 자동으로 작동하도록 함이 바람직하다(문이 열리면 전기가 공급되는 리미트 스위치(limit switch) 설치가 바람직함).
- 환기시설에는 방충망을 설치하여야 한다.
- 포충등은 빛이 밖으로 새어 나가지 않는 곳에 설치하고, 포충등의 장파장 자외선등과 끈끈이판을 정상 작동하도록 유지·관리한다.
- 전격 살충등은 저전압용과 고전압용이 있으며, 고전압 유인 살충등은 죽은 곤충류 파편이 흩날려 식품에 혼입될 우려가 있으므로 식품이 노출된 곳에서는 사용할 수 없다.

### 방서시설

- 배수로에는 폭 0.8cm 이하의 철망을 설치하여 쥐가 들어오지 못하도록 한다.
- 출입구 외부에는 쥐덫을 설치하여 쥐를 포획해야 한다.

### ■ 관리방안

- 위생 해충의 방제를 위하여 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」에 따라 하절기(4~9월)는 2개월, 동절기(10~3월)는 3개월마다 1회 이상 허가받은 방역업체와 계약을 체결하여 급식시설 방역을 시행한다.
  - ※ 동 법령에 따라 집단급식소의 경우는 '한 번에 100명 이상에게 계속 식사를 공급하는 경우에만 해당하나, 소규모학교도 전문 업체를 통해 실시하는 것이 바람직함

### 쥐와 해충의 구제

- 해충에 대한 화학적, 물리적 또는 생물학적 약품처리를 포함한 관리는 전문방역업체의 감독하에서 이루어져야 하고, 살충제 사용에 대한 적절한 기록이 유지되어야 한다.
- 쥐·해충 등이 서식할 수 없도록 필요한 조치를 하여야 한다.
  - 서식 장소를 완전히 없애 산란 또는 어미벌레 등이 서식하지 못하게 하여야 한다.
  - 애벌레 또는 어미벌레 등의 발생이나 출입을 막기 위하여 적절한 시설을 갖추어야 한다.
  - 쥐덫, 벌레잡이용 약제를 사용하여 쥐·벌레 등을 없애야 한다.
  - 조리장 주변에 쥐·벌레 등의 먹이가 되는 고인 물, 음식물찌꺼기 등을 제거하여야 한다.

### 살충제 사용방법

- 살충제는 다른 예방책이 효과적으로 이용될 수 없을 때만 사용되어야 한다.
- 살충제를 사용하기 전에 모든 식품, 장비 및 기구가 오염되지 않도록 보호되어야 한다.

- 살충제를 사용한 후 오염된 장비와 기구는 다시 사용하기 전에 충분히 세척하여 잔류물질을 제거해야 한다.

### 세척제·소독제 및 유해물질의 보관

- 유해물질은 자물쇠가 채워진 전용구역이나 캐비닛에 보관하여야 하며, 적절하게 훈련받은 위임된 사람에 의해서 취급 및 처분되어야 하고, 식품에 오염되지 않도록 최대한 주의를 기울여야 한다.
- 위생 목적에 필요한 경우를 제외하고, 식품을 오염시킬 수 있는 어떠한 물질도 식품취급지역에서 사용하거나 보관하여서는 안 된다.



### 세척제·소독제 및 유해물질 주의사항

- 화학물질의 성분·안전보건상의 취급 주의사항 등에 관한 사항을 기재한 자료는 구입 시 제공받고, 작성된 내용은 갱신 및 보완하는 작업을 주기적으로 해야 한다. 급식소에서 사용하는 대표적인 화학물질로는 락스 등 살균소독제와 다양한 종류의 세제가 있다.
- 식품과 혼용되지 않도록 철저히 구분 관리(사용, 보관 등)하고 조리종사자가 쉽게 볼 수 있는 장소에 비치하며, 충분히 알 수 있도록 교육하여 이를 준수하도록 함으로써 식품에 혼용 및 화학물질사고를 예방해야 한다.

※ 유해물질 관리 등에 관하여는 관계법령 등에 따라 관리



HACCP시스템 관리



학교급식  
위생관리 지침서





# HACCP 시스템 관리

HACCP시스템(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 효율적인 관리로 식품의 안전성, 건전성 및 품질을 확보하기 위한 과학적인 위생관리 기법이다.

HACCP시스템은 기존 식품안전관리 방법인 품질관리를 통한 ‘후조치’와 달리 원료 및 공정별로 위해요소를 미리 파악하여 중점적으로 관리하도록 하는 ‘선조치’의 방법이다. 이 장에서는 HACCP 시스템을 학교현장에서 보다 원활히 적용할 수 있도록 HACCP시스템의 개념과 기본원리, 적용의 구체적 방법에 대하여 제시하였다.

## 1. 학교급식에서 HACCP시스템 도입 배경

### 1) HACCP시스템의 발전

HACCP시스템은 1960년대 미국 우주비행사용 식품제조에 Pillsbury사가 참가하여 이러한 시스템으로 우주비행사가 먹을 식량을 안전하게 성공적으로 개발함에 따라 알려지기 시작하였다. 현재 세계적으로 식품안전을 확보하는 최선의 도구로 통용되고 있다.

1993년 FAO와 WHO의 Codex 식품위생분과위원회에서 각국에 대하여 HACCP 개념을 근거로 한 위생적인 식품생산을 권고하고, ISO(국제표준화기구)에서도 식품의 규격기준에 동 제도를 도입함에 따라 미국, 유럽 등 많은 국가가 자국에 수입되는 제품에 대해 동 방식에 의한 식품제조를 요구하는 등 그 적용은 점점 확대되고 있다.

### 2) 우리나라의 적용현황

우리나라는 1995년 식품위생법을 개정하여 식품제조에 HACCP시스템 적용을 규정한 이후 현재는 ‘식품안전관리인증기준’(개정 2014.5.28.)이라고 명칭을 변경하였다. HACCP은 자율 적용을 근간으로 하나 식품의약품안전처에서는 식품별 기준을 고시하여 의무적용품목을 확대해나가고 있다.

식품 및 즉석판매제조·가공업, 건강기능식품 및 식품첨가물제조업, 식품소분업, 집단급식소 및 기타 식품판매업, 식품접객업 및 집단급식소 등 식품의 제조·가공·유통·외식·급식의 모든 분야에 HACCP이 적용되고 있다. 2003년 어묵류 등 6개 식품유형에 식품안전관리 의무화 규정을 신설한 이래 2006년 배추김치, 2014년 과자·캔디류 등 8개 품목 및 100억 매출업체, 2016년 순대·떡볶이떡(떡류)에 대해 식품안전관리인증을 의무적으로 적용하고 있으며 연매출 및 종업원 수에 따라 2020년까지 단계별 의무적용 대상이 전체로 확대되어 관리되고 있다.

교육부는 학교급식의 위생과 안전성 확보를 위하여 1999년에 “학교급식에 HACCP제도 도입 및 위생관리시스템 구축”에 관한 특별정책연구를 실시하여 학교급식 HACCP제도 일반모델을 개발·보급하고, 2000년에 시·도교육청별로 3개교씩 선정하여 시범적용을 통해 문제점을 분석·수정·보완과정을 거쳐 2001년부터는 규모가 큰 학교에서 조리실이 설치된 모든 급식학교에 점진적으로 적용을 확대하였다. ‘학교급식 위생관리 지침서’는 2002년 1차, 2004년 2차, 2010년 3차, 2016년 4차 개정판을 발간하였다.

학교급식에서 HACCP시스템을 적용하는 것은 교육청과 학교, 업체가 성장기 학생을 대상으로 하는 학교급식의 위생 및 안전성 확보를 위해 당연히 채택하여야 할 학교단위의 자율적인 위생관리 수단으로서 식품안전관리인증기준 적용업소로 지정을 신청하거나 표시 또는 광고를 하지 않는다.

## 2. 팀 구성과 9절차에 의한 학교급식 HACCP시스템

학교급식 HACCP시스템은 1999년 교육부의 정책연구과제로 선정되어 연세대학교 곽동경 교수팀이 학교급식소를 직접 방문하여 식단과 조리과정 분석, 위생관리실태 평가, 종사자들의 개인위생 및 식품취급습관 평가, 급식시설·설비평가 등의 결과를 기초로 개발되었다(식품의약품안전처 박선희 연구관, Kang Food Safety Consulting 강영재 박사 공동연구).

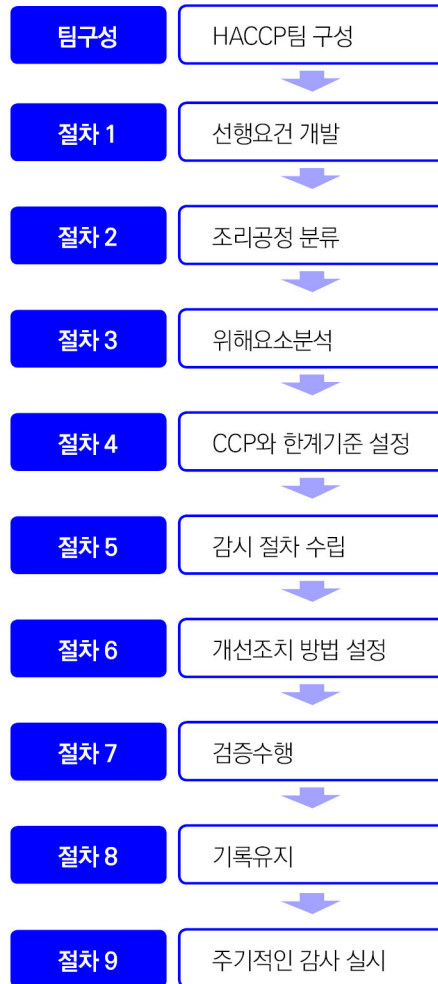
학교급식 HACCP 시스템의 주 내용은 급식작업공정의 흐름을 분석하여, 각 공정별(식단작성, 식재료 검수, 보관, 식재료 세척 및 소독, 조리작업, 조리 후 배식준비 작업, 종사자 개인위생, 식기구 세척 및 소독 등) 위해요소를 분석, 이에 따른 중요관리점을 결정하고, 중요관리점에 대한 통제 방법을 결정하며, 이러한 일련의 작업 확인을 위한 점검표를 개발한 것으로, 이는 각 학교가 당해 학교의 급식시설여건에 맞게 일부 변형하여 적용할 수 있는 기본모델로서 국제식품규격위원회(Codex)가 제시한 HACCP시스템 7원칙 12절차에 의거 개발되었다.

그러나 7원칙 12단계에 의한 HACCP제도 수립은 식품 공장에서 생산되는 가공식품에 적합한 것으로 집단 급식소나 식당의 조리장에는 적합지 못한 면이 많아 미국 FDA에서는 2005년 7월 ‘Managing Food Safety : A Manual for the Voluntary Use of HACCP Principles for Operators of Food Service and Retail Establishments(식품안전관리 : 급식업소 및 소매점포의 운영자를 위한 HACCP 원칙의 자주적 사용 지침서)’를 발행하고 HACCP개념에 의한 조리장 위생점검을 수행하기 위한 ‘Managing Food Safety : A Regulator’s Manual for Applying HACCP Principles to Risk-based Retail and Food Service Inspections and Evaluating Voluntary Food Safety Management Systems(식품안전관리 : HACCP 원칙을 위험성에 기초한 소매점포 및 급식소 위생점검과 자주적 식품안전관리시스템을 평가할 때 적용하기 위한 단속자 지침서)’를 발행했다.

위생관리지침서 4차 개정판에서는 학교급식소 HACCP제도 개념을 “급식업소 및 소매점포의 운영자를 위한 HACCP 원칙의 자주적 사용 지침서”의 9절차에 따라 설명하였다.

## 1) FDA 제시 방법에 의한 급식소 HACCP제도 수립 방법

HACCP팀 구성 후 9절차로 추진하는데 절차 1 : 선행요건 개발, 절차 2 : 조리공정 분류, 절차 3 : 위해요소분석, 절차 4 : CCP와 한계기준 설정, 절차 5 : 감시 절차 수립, 절차 6 : 개선조치 방법 설정, 절차 7 : 검증수행, 절차 8 : 기록유지, 절차 9 : 주기적인 감사 실시이다 [그림 4].



[그림 4] 급식소 HACCP제도 수립의 9절차

(자료 : US FDA 2006)

### (1) HACCP팀 구성

성공적인 HACCP시스템 도입을 위해서는 최고경영자가 HACCP제도의 개념과 중요성을 분명히 인식하고 적극적으로 지원하는 것이 무엇보다 중요하다. 그런 이유로 최고경영자가 HACCP팀장이 되고 급식소 운영 중 식품안전에 관계되는 식재료 구매, 검수, 조리, 배송 등을 담당하는 핵심 인원들이 HACCP팀원으로 참여한다. 만약 내부에 HACCP제도에 대한 전문가가 없다면 외부 전문가를 초빙하여 제도를 만들어야 한다. 이 외부 전문가는 제도 수립에는 필수적이지만 만들어진 HACCP 제도를 운영하는 데는 불필요하다.

### (2) 선행요건 개발【절차 1】

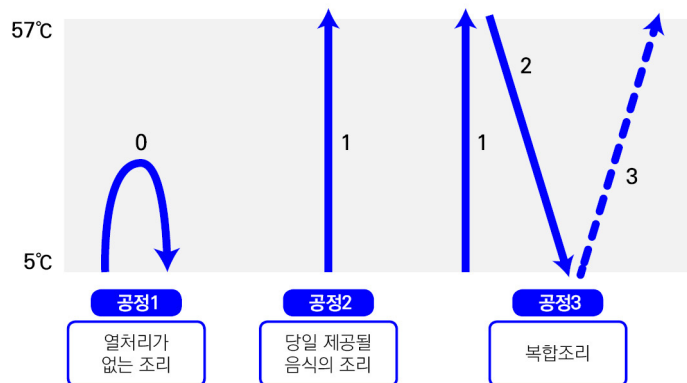
선행요건이란, 급식소에서 안전하고 위생적인 음식의 생산을 위해 기본이 되는 운영원칙을 기술한 것으로 여기에는 식재료 공급업체 승인 프로그램, 종사원 교육훈련 프로그램, 알레르기원 관리, 검수 규격, 조리법, 선입선출 관리, 기타 표준 운영절차 등이 필요하다.

또한 교차오염 방지를 위한 절차, 미생물 증식 방지를 위한 절차 등도 문서화되고 지켜져야 한다.

### (3) 조리공정 분류【절차 2】

FDA에서는 음식을 공정접근법(Process approach)에 의해 3가지로 분류하여 공정 1 : Food preparation with no cook step(열처리가 없는 조리), 공정 2 : Preparation for same day service(당일 제공될 음식의 가열조리), 공정 3 : Complex food preparation(가열 냉각 저장 후 바로 제공하거나 재가열하여 제공하는 복합 조리)으로 나누고 있다[그림 5].

이 조리공정 분류법에 따라 해당 조리장에서 제공하는 음식이 어느 공정에 해당하는지 살펴보고 분류한다.



[그림 5] 위험온도대 통과 횟수에 따른 공정접근법

(자료 : US Food Code 2009)

#### (4) 위해요소분석[절차 3]

수행한 조리과정 분류를 근거로 식재료에 오염되어 있거나, 조리과정 중 오염될 수 있거나, 조리 후 보관 중 증가할 수 있는 생물학적, 화학적, 물리적 위해요소를 파악하는 것으로서, 위해요소는 용어 정의를 참조하도록 한다.

#### (5) CCP와 한계기준 설정[절차 4]

이 절차의 목적은 위해요소를 방지하거나 제거하거나 안전한 수준 이하로 감소시킬 수 있는 관리방법을 수립하여 식품의 안전을 확보하는 것이다. CCP(중요관리점)란, 파악한 위해요소를 식품조리과정 중에 제거·방지 또는 안전한 수준이하로 감소시킬 수 있는 단계·처리·공정을 말한다. 즉 그곳의 관리가 잘못되었을 때 음식의 안전성에 상당한 영향을 미치게 된다. 일반적으로 조리장에서는 검수, 저온저장, 전처리, 가열조리, 냉각, 재가열, 냉·열장 보관 온도 혹은 시간 관리, 배선 혹은 포장, 제공이나 판매가 CCP이다. 그리고 각 CCP에서의 관리 방법에 따른 한계 기준을 과학적인 연구결과를 근거로 설정한다.

#### (6) 감시 절차 수립[절차 5]

중요관리점에서 한계기준으로 설정된 조건들(온도, 시간, 소독제 희석농도 등)이 잘 준수되고 있는지를 확인하기 위한 것으로 온도계에 의한 온도확인, 시간 확인 및 육안관찰로 이루어진다. 이때 무엇을, 어떻게, 언제(얼마나 자주) 감시할 것이며, 감시의 책임자가 누구인지를 정한다.

#### (7) 개선조치 방법 설정[절차 6]

중요관리점을 감시한 결과, 그 한계기준을 벗어난 사실이 확인된 경우, 한계기준 이내로 유도할 수 있도록 조치하는 방법을 설정하는 것을 말한다. 개선조치 방법은 그 원인에 따라 식재료 반품 및 납품업체에 대한 경고조치, 냉장·냉동고(실) 온도조정, 계속 가열 등의 오염식품 폐기 등 개선조치를 취하고, 그 기록을 남기며 필요에 따라서는 HACCP계획을 조정한다.

#### (8) 검증 수행[절차 7]

검증이란 위생관리가 수립된 HACCP계획에 따라 수행되는지 또는 계획의 수정이 필요한지를 판단하기 위하여 주기적으로 행하는 방법, 절차, 시험검사 등을 말한다.

#### (9) 기록유지[절차 8]

선행요건 관리 절차, HACCP제도, 모든 CP와 CCP의 모니터링, 개선조치, 검증 등의 실시 결과를 정확히 기록·보존하는 일이다. 이 기록 유지는 HACCP계획을 적절히 실시하고 있다는 증거가 됨은 물론, 외부 점검(감사) 시에도 시설의 위생관리, 공정관리상태를 조사하는데 효과적인 자료가 될 수

있다. 또한, 만일 식중독 등 식품의 안전성에 관한 문제가 발생한 경우에도 식품 위생관리 실태를 추적하여 조사할 수 있는 자료가 되어 원인규명을 용이하게 한다.

### (10) 주기적인 감사 실시【절차 9】

급식소 운영이 수립된 HACCP계획에 맞게 잘 수행하고 있는지 확인하기 위하여 주기적인 감사가 실시되어야 한다. 감사는 자체 감사와 외부 전문가에 의한 감사를 병행하는 것이 바람직하다.

감사 시 공급업자, 메뉴, 조리법, 준비절차가 변경될 경우 이들이 잘 반영되어 HACCP제도가 조정되었는지 확인해야 한다. 감사를 통해 HACCP계획 실행 시 취약점을 향상시키고, 불필요하거나 효과적이지 못한 업무를 제거할 수 있으며, HACCP계획을 수정하거나 보완할 점을 파악할 수 있다.

## 2) 학교급식소 HACCP제도 수립 방법

특정 급식소에서 HACCP제도를 수립하고 운영하기 위해서는 HACCP팀을 구성하여 9절차에 따라 HACCP제도를 만든 다음 HACCP시스템을 운영해야 한다. 다만 학교에서는 교육부에서 발간한 「학교급식 위생관리 지침서」의 학교급식소 HACCP제도 절차에 따라 수행하면 된다.

### (1) HACCP팀 구성

성공적인 HACCP시스템 도입을 위해서는 최고경영자가 HACCP제도의 개념과 중요성을 분명히 인식하고 적극적으로 지원하는 것이 무엇보다 중요하다. 이러한 관점에서 HACCP제도 실무관리는 영양교사·영양사가 담당하더라도 HACCP팀장은 학교장 또는 급식 관련 총괄책임자가 맡고 또한 완전한 실천을 위하여 시설·설비지원, 교육·홍보 등에 관여하는 팀원 전원이 참여하여 활동하여야 하며, 그 목적의식과 추진 의욕을 가져야 한다.

#### HACCP팀 조직도(예)



※ 팀장 : 학교장 또는 급식 관련 총괄 책임이 있는 자

※ HACCP팀 조직은 학교 실정에 맞게 조정 가능

### 팀 구성 및 담당업무

구 분	구 성 원	업 무
팀 장	학교장(혹은 급식 관련 총괄 책임자)	• HACCP 업무 총괄과 책임
팀 원 • 실무책임자	영양교사·영양사	• HACCP계획 수립 • 식재료, 시설·설비, 조리, 배식 등 위생 총괄 • 위생 및 HACCP관련 교육·훈련 실시 • HACCP 기록유지·보관 및 외부 점검에 대응
• 시설설비지원	행정실장	• 행·재정적 지원 • 시설·설비 유지 보수
• 교육·홍보	영양교사·영양사	• 학생 및 교직원 대상 교육 및 홍보
• 현장작업	조리사/조리원	• 선행요건 수행 • CCP, CP 기록 참여 • 위생개선에 대한 제안

### 팀원 결원 시 업무수행

- HACCP 실무자인 영양교사·영양사의 부재 시는 조리사에게 업무를 대행하게 할 수 있으며, 조리사 부재 시는 조리종사자 중에서 지정하여 업무를 대행하게 할 수 있다.
- 인수·인계 내용
  - 담당직무(조리, 위생관리 담당업무, 시설안전관리)
  - CCP기록 및 확인에 대한 사항
  - 인계시점의 미결업무

### HACCP팀 회의

- HACCP팀 회의는 정기적으로 개최하여 HACCP제도가 제대로 급식현장에 도입·운영될 수 있도록 행정 및 재정적 지원을 강화한다.
- 운영단계에서는 정기적인 자체 내부점검 결과와 교육청의 위생·안전점검 결과가 보고되고, CCP기록지에 나타나는 문제점들을 분석·검토하여 개선하는 등 더 나은 발전방안이 모색되어야 한다.
- 영양교사·영양사는 급식을 실시하는 동안 한 달에 한 번 CCP별 점검결과 및 조치 기록표 <양식3>를 작성하여 HACCP 자체검증 결과표<양식4>에 반영되도록 한다.
- 영양교사·영양사는 학기별 1회 이상 HACCP 자체검증 결과표<양식4> 결재를 받아야 한다. 만약 HACCP팀 회의가 어려운 경우 작성한 HACCP 자체검증 결과표를 결재과정을 거쳐 HACCP팀 회의록으로 대체할 수 있다.



## (2) 선행요건 개발[절차 1]

선행요건이란, 급식소에서 안전하고 위생적인 음식의 생산을 위해 식재료 및 조리과정 과정에서 생물학적·화학적·물리적 위해요소에 의한 식품의 오염을 방지하고, 온도관리를 통해 세균의 번식을 막으며, 기기·기구의 위생적인 관리가 선행되어야 하는 것을 말한다.

### 오염 방지를 위한 선행요건

- 기구나 도구를 식재료와 조리된 식품구분 사용 또는 소독 후 사용
- 조리된 식품 오염 방지
- 해충관리
- 세제와 같은 독성물질은 표시한 후 음식이 보관되지 않은 장소에 보관
- 조리장 청결관리
- 조리용수 관리
- 종사원이 사용하는 화장실 관리

### 위생관리를 위한 선행요건

- 유증상자 조리작업에서 배제(건강검진, 건강문진표 작성, 일일건강확인)
- 올바른 손 세척
- 조리장 내 음식섭취, 흡연 금지

### 설비·기구관리를 위한 선행요건

- 식품접촉 기구 소독관리
- 주기적인 온도계 검교정
- 세척기의 유지관리

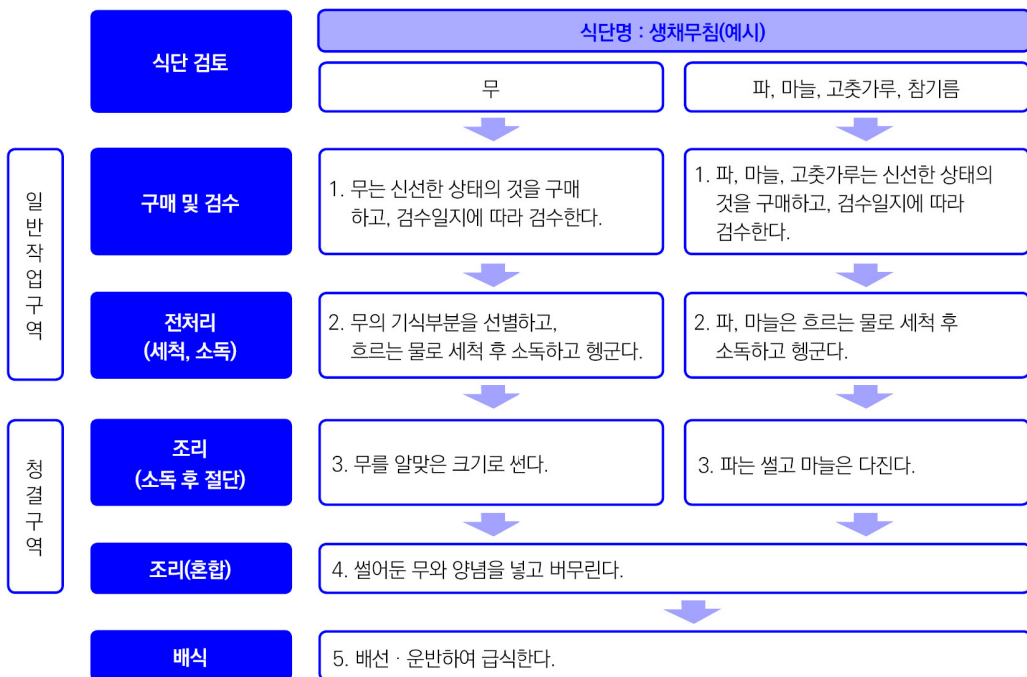
안전한 학교급식 관리를 위해서는 선행요건 관리가 매우 중요하며, 선행요건들이 잘 수행되고 있는지 모니터링 활동을 해야 한다.

## (3) 조리과정 분류[절차 2]

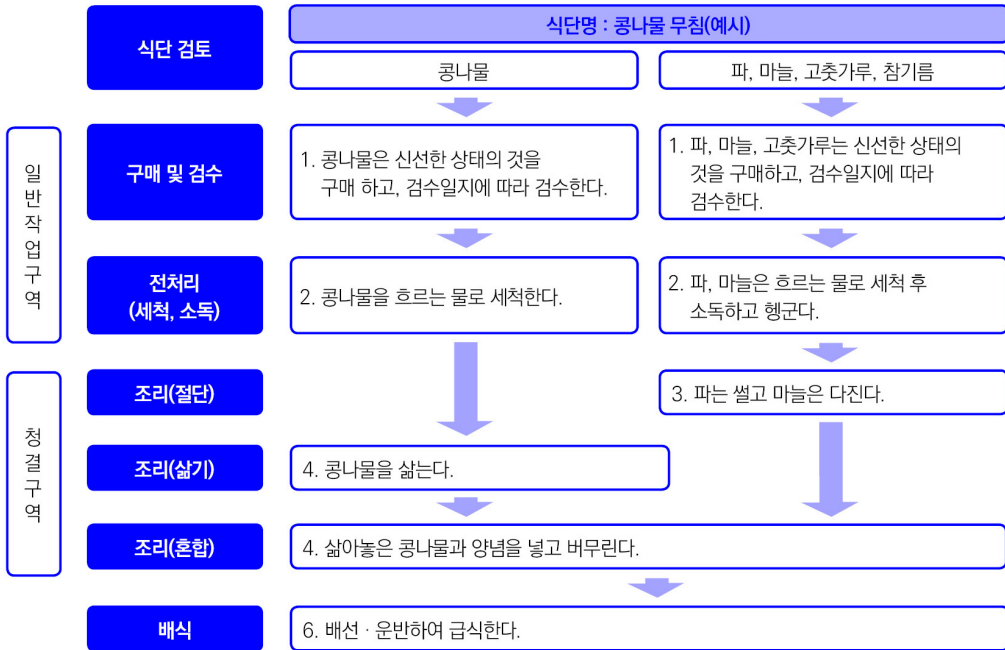
우리나라의 학교급식에서는 모든 음식을 당일 조리 제공하므로 미국 FDA에서 제시한 공정접근법에 의한 분류보다는 국내 급식체계에 맞게 비가열 조리과정, 가열조리 후 처리 공정, 가열조리 공정이 있는 음식으로 분류하여 적용하였다.

### 조리과정 분류

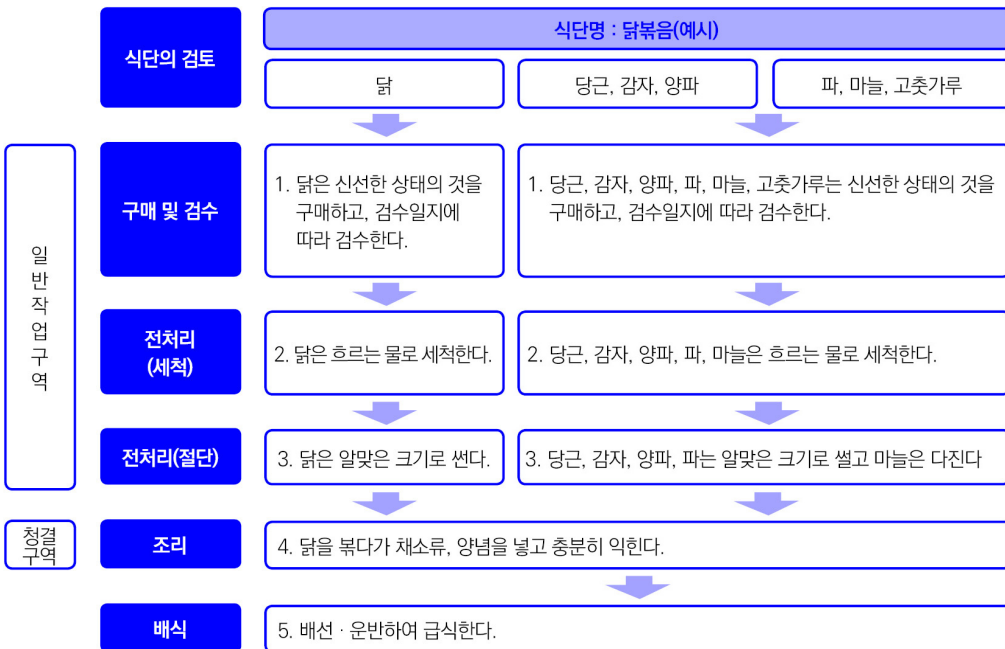
- I. 비가열 조리과정 : 가열공정이 전혀 없는 조리과정(무침, 겉절이, 냉채, 샐러드, 과일 등)
- II. 가열조리 후 처리 공정 : 식재료를 가열 조리한 후 수작업을 거치는 가열조리 공정, 가열 조리 후 냉각과정 거치는 공정(볶음밥, 비빔밥, 잡채, 나물 등)
- III. 가열조리 공정 : 가열조리 후 바로 배식하는 조리과정(국, 찌개, 탕, 찜, 볶음, 조림, 튀김, 전 등)



[그림 6] 조리과정 I (비가열 조리과정)



[그림 7] 조리과정II(가열조리 후 처리 공정)



[그림 8] 조리과정III(가열조리 공정)

#### (4) 위해요소분석[절차 3]

학교급식에 사용하는 식재료 및 조리과정 과정에는 생물학적·화학적·물리적 위해요소가 잠재해 있으나, 여기서는 발생 빈도가 높으며 관리가 가능한 생물학적 위해요소를 중심으로 분석하고 공통으로 파악되는 과정을 살펴보면 다음과 같다.

##### 식품 속에서 바람직하지 못한 미생물이 생존할 수 있는 경우

- 영양세포를 죽일 수 없는 낮은 조리 온도
- 부적합한 소독제 희석농도

##### 교차오염을 일으킬 수 있는 경우

- 생식품 취급 후 오염된 손으로 조리된 식품을 취급
- 청결구역과 일반구역의 구획 구분이 안 된 경우
- 칼, 도마 등의 구분사용이 안 되는 경우
- 부적절한 손세척(생식품 취급 후 손 세척을 하지 않고 조리식품 취급)

##### 미생물이 증식할 수 있는 경우

- 저온저장 온도가 부적합하여 미생물 증식이 가능할 때
- 조리 후 부적절한 냉각에 의한 생존 미생물이나 오염 미생물의 증식
- 부적절한 해동으로 장시간 식품이 위험 온도 범위에 노출
- 부적절한 열장 또는 부적절한 재가열
- 냉장 식품을 높은 실온에서 장시간 취급하여 식품온도 상승

#### (5) CCP와 한계기준 설정[절차 4]

CCP(중요관리점)란 파악한 위해요소를 식품조리과정 중에 제거·방지 또는 안전한 수준이하로 감소시킬 수 있는 단계·처리·공정을 말한다. 즉, 그곳의 관리가 잘못되었을 때 음식의 안전성에 상당한 영향을 미친다. 학교급식 HACCP제도 일반모델 개발을 통하여 제시된 CCP는 다음과 같다.

##### ■ CCP1 : 검수

한계기준 : 냉장식품 10℃ 이하, 냉동식품은 녹았던 흔적 없이 얼어 있어야 함

##### ■ CCP2 : 식품취급 및 조리

한계기준 : 유효염소농도 100~130ppm 5분 침지 혹은 동등한 효과를 가진 살균·소독제의 용법 준수, 전처리·조리 장소 및 시간 구분, 식품 중심온도 75℃(패류 85℃) 1분 이상 가열조리

### ■ CCP3 : 조리완료 및 배식

한계기준 : 열장 음식 57℃ 이상 유지, 열장 불가 시 조리 후 2시간 내 배식 완료, 배식 시 오염방지

### (6) 감시 절차 수립【절차 5】

중요관리점에서 한계기준으로 설정된 온도, 시간, 방법 등이 잘 준수되고 있는지를 확인하기 위한 것으로 온도계에 의한 온도 확인, 시간 확인 및 육안관찰로 이루어진다. 이때 무엇을, 어떻게, 언제 (얼마나 자주) 감시할 것이며, 감시의 책임자가 누구인지를 정해야 한다.

### (7) 개선조치 방법 설정【절차 6】

중요관리점마다 관리기준이 적절하게 준수되고 있는지를 모니터링한 결과, 그 한계기준을 벗어난 사실이 확인된 경우는 그 원인에 따라 식재료 반품 및 납품업체에 대한 경고 조치, 냉장·냉동고(실) 온도조정, 계속 가열 등의 오염식품 폐기 등 개선조치를 취하고, 그 기록을 남기며(양식3) 필요에 따라서는 HACCP계획을 조정한다.

### (8) 검증 수행【절차 7】

검증이란 위생관리가 수립된 HACCP계획에 따라 수행되는지 또는 계획의 수정이 필요한지를 판단하기 위하여 행하는 방법, 절차, 시험검사 등을 말한다.

#### 검증주체

- 자체점검 : 팀장 및 실무책임자
- 외부점검 : 교육청이나 외부 전문가의 위생·안전 지도점검 시 병행 실시

#### 검증내용

- HACCP계획 및 운영의 적절성
- 모니터링 방법의 적절성 및 이행성 여부(CCP 모니터링기록 확인, 모니터링용 기구의 정확도 등)
- 발생 가능한 위해요소의 관리를 위한 한계기준의 적합성
- 기준 이탈 시 개선조치 절차의 효과성과 준수성
- 급식품의 미생물 검사
- 기록 유지의 적절성

### 검증방법

- HACCP 자체검증 결과표 작성(양식4)(학기당 1회 결재)
- 현장서류 및 기록 확인
- 현장에서의 교차점검
- 담당자와의 대화
- 측정기기 등의 정확도 확인
- 음식물, 식품접촉표면, 조리종사자 손 등에 대한 미생물 검사
- 기타 검증에 필요한 사항

### 검증 후 개선조치

- 검증결과 HACCP제도 운영에 부적합한 사항이 있을 경우는 시정조치를 취하거나 HACCP 계획을 수정하고 교육청의 전문가와 협의하여 조정한다.

## [양식 3]

## CCP 및 CP 점검결과 및 조치

### (1개월에 1회 실시)

작성 시기 : 2021. 03. 01. ~ 2021. 03. 31. (2021년 3월 점검결과)

구 분	점검결과	개선조치	비 고
식단검토	이상 없음	해당사항 없음	
CCP1. 검수	3/3, 발주한 등급이 아닌 낮은 등급의 소고기 납품되어짐	당일 반품 조치함	
CCP2. 식품취급 및 조리	3/3, 조리 시 조리사 김도령이 전차키움 고무장갑 착용하고 음식을 조리하였음	현장에서 즉시 시정하였으며 교차오염 방지를 위한 구분사용의 중요성을 숙지시킴	
CCP3. 조리원료 및 배식	3/28, 4학년 6반 교실 배식 시 배식 아동의 위생장갑 미착용	현장에서 즉시 시정하였으며 위생장갑을 배식 시 사용할 수 있도록 배식카트에 탑재하여 사용하도록 하였음	
CP1. 냉장·냉동고 (실) 온도관리	부착온도계 온도 이상	부착온도계 교환	
CP2. 식품접촉 표면 세척 및 소독	이상 없음	해당사항 없음	
확인 내용			

**[양식 4]**

## HACCP 자체검증 결과표

담당자			결재

검증일자 : 202 . . .

	항 목	관리결과	개선조치사항	비고
1	HACCP팀 구성	양호	-	HACCP팀원 퇴사로 인한 팀원변경(2021.4.1.)
2	HACCP 교육실시	양호	-	2021.4.10. 교육실시
3	검교정과 적정사용	양호	-	2021.3.1. 검교정 (연1회)
4	CCP기록지 기록유지	양호	-	
5	CCP 및 CP별 점검결과 및 조치결과(양식3) 기록 요약	양호	CCP2, 3에 대한 개선조치	2021.4.10. 개선조치사항 교육실시
6	자체 위생·안전점검 실시 결과	양호	-	
7	최근 교육청에서 실시한 학교급식 위생·안전점검 결과	A	-	학교의 행정·재정적 지원이 필요한 사항 명시하여 협조를 구하도록 함
8	미생물 분석을 통한 음식과 환경의 안전성 확인	미실시	미생물 분석을 의뢰함	
검 증 결 과 총 평		미생물 분석 항목을 제외한 항목이 모두 양호 누락한 미생물 분석을 의뢰함		
최종 결재자 의견		HACCP 계획에 따라 이루어지고 있으나, 항목이 누락되지 않도록 확인 필요		

☞ 개학 후 1개월간 급식을 운영한 다음 검증하여 작성하도록 함



## ※ HACCP제도 검증을 위한 미생물 검사

학교 급식품의 미생물적 안전성을 확인해 볼 수 있는 방법은 미생물 분석을 하여 확인하는 것이다. 여기에는 두 가지 접근 방식이 있는데 하나는 식품위생검사기관이나 자가품질위탁검사기관에 시료를 보내어 시료 내에 다양한 식중독균이 존재하지 않거나 허용치 이하임을 확인하는 것이고, 다른 하나는 학교나 교육청에서 직접 간이방법으로 위생지표 미생물의 존재를 파악해 보는 것이다.

### 💡 식품위생검사기관이나 자가품질위탁검사기관 이용 시

학교 급식품과 급식환경에 대한 미생물 검사는 교내에 조리장을 갖춘 학교를 대상으로 가급적 연 1회 이상 정기검사를 실시하는 것을 원칙으로 운영하되, 관할교육청의 계획에 따라 자체 또는 지역 보건소, 시·도보건환경연구원 등과 사전에 협의하여 연간 계획을 세워서 실시한다.

### 🏠 미생물 검사항목 및 권장규격

미생물 검사는 학교급식시설의 미생물학적 안전성을 평가하기 위한 수단으로서 아래 항목에 대하여 실시하며 미생물의 권장규격은 식품공전 “제6. 식품접객업소(집단급식소 포함)의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격”에 따른다.

#### ① 조리식품 등

- 대장균 : 1g당 10 이하(단순 절단을 포함하여 직접 조리한 식품에 한함)
- 식중독균
  - 살모넬라(*Salmonella* spp.), 황색포도상구균(*Staphylococcus aureus*), 리스테리아 모노사이토제네스(*Listeria monocytogenes*), 장출혈성 대장균(EHEC), 캄필로박터 제주니/콜리 (*Campylobacter jejuni/coli*), 여시니아 엔테로콜리티카(*Yersinia enterocolitica*) 음성.
  - 장염비브리오균(*Vibrio parahaemolyticus*), 클로스트리디움 퍼프린젠스(*Clostridium perfringens*) g당 100 이하, 바실러스 세레우스(*Bacillus cereus*) g당 10,000 이하.
- ※ 다만, 조리과정 중 가열처리를 하지 않거나 가열 후 조리한 식품의 경우 황색포도상구균(*Staphylococcus aureus*)은 g당 100 이하

#### ② 접객용 음용수

- 대장균 : 음성/250mL
- 살모넬라 : 음성/250mL
- 여시니아 엔테로콜리티카 : 음성/250mL

③ 조리기구 등

- 행주(사용 중인 것은 제외한다)

• 대장균 : 음성

- 칼·도마 및 손가락, 젓가락, 식기, 찬기 등 음식을 먹을 때 사용하거나 담는 것(사용 중인 것은 제외한다)

• 살모넬라 : 음성

• 대장균 : 음성

④ 얼음 : 세균수 1mL당 1,000이하, 대장균 및 살모넬라 250mL당 음성

 HACCP 검증을 위한 자체검사

연 1회 식품위생검사기관이나 자가품질위탁검사기관을 이용하여야 하는 미생물적 검증은 HACCP 제도 완성도 확인 차원에서는 좋다. 그러나 아직 완성도를 확신할 수 없거나 내부 오염원이나 문제점을 찾고자 할 때는 자체로 혹은 교육청의 도움을 얻어 미생물 간이검사를 하여 위생지표 미생물의 존재 여부를 살펴보는 것이 바람직하다.

미생물 간이검사는 고가의 미생물 실험장비가 없이도 건조필름(표면 만 검사할 경우 Rodac plate도 가능)의 사용으로 분석할 수 있다. 간이검사 시 주로 위생지표 미생물인 대장균·대장균군용 배지를 사용하고 세균이 많이 있지 않아야 할 표면의 청결 상태 확인을 위해서는 일반세균용 배지를 사용한다. HACCP 검증을 위한 자체 간이 미생물 검사기준은 <표 9>에 제시하였다.

\* 필요 물품 : 건조필름배지(일반세균용, 대장균·대장균군용), 시료 채취 도구(멸균 핀셋, 칼, 피펫 등), 시료분쇄 도구, 멸균 희석액, 저울, 35℃ 배양기

 조리 음식 검사

\* 시료 : 급식소 조리음식 중 시료 채취 우선순위는

① 가열조리 없는 음식

② 열장 제공되지 않는 가열조리 후 처리 공정이 있는 음식

③ 열장 제공되지 않는 가열조리 음식

④ 열장 제공되는 가열조리 음식의 순으로 시료 채취

\* 방법 : 시료 10g을 취하여 90mL 희석액에 넣어 균질한 다음 대장균·대장균군용 배지에 1mL 옮겨 35℃ 배양기에 넣어 24시간 배양한 후 균락 수를 확인한다. 균락 수에 희석비율인 10을 곱하여 1g 속의 균수를 보고한다.

\* 결과 : 대장균이 검출되면 불합격이 되고 이 경우 대장균의 오염 경로를 파악하여 제거한다.

### ☑ 정수기, 끓인 물 등 급수시설의 물 세균 검사

- \* 시료 : 정수기, 끓인 물 등 급수시설의 물
- \* 방법 : 물의 일반세균 검사 시 1mL 멸균 피펫으로 꼭지로부터 흘러나오는 물을 1mL 취한 다음 일반세균용 건조 필름의 표면에 떨어뜨린 다음 덮개를 덮고 기구로 살며시 눌러 35°C에서 48시간 배양한 다음 형성된 집락을 계수한다.
- \* 결과 : 계수된 집락수가 1mL 속의 세균수이다. 물 1mL에서 100 이하면 양호하다.

### ☑ 식품 접촉 표면과 비접촉 표면

- \* 방법 : 표면이 평면이면 Rodac plate와 같은 배지의 뚜껑을 열고 채취를 원하는 표면에 접촉한 다음 뚜껑을 덮고 배양한다. 건조 배지를 이용할 경우, 건조 배지에 멸균 희석액 1mL를 넣고 덮개를 덮고 30분 수화시킨 후 열어 원하는 표면에 접촉한 후 다시 덮개를 덮고 배양한다. 표면이 평면이 아니거나 보다 넓은 표면의 상태를 보기 위해서는 표면 도말용 면봉으로 100cm<sup>2</sup> (10×10cm 혹은 5×20cm 등)를 빈틈없이 닦아낸 다음 면봉을 10mL 희석액에 넣어 잘 흔들어 준 다음, 이 액 1mL를 일반세균용 건조필름과 대장균·대장균군용 배지에 접종하여 35°C에서 각각 48시간, 24시간 배양한 다음 형성된 집락을 계수한다.  
일반세균용 배지에 균락이 300 이상 검출이 예상될 경우 10진 희석법을 사용하여 균락수를 줄여야 한다.  
만약 100cm<sup>2</sup> 도말이 불가능한 경우 도말 면적을 확인하여 결과를 cm<sup>2</sup>당 세균수로 보고한다.
- \* 결과 : 형성된 집락 수에 10을 곱하고 100으로 나누면 cm<sup>2</sup>당 세균수가 된다. 대장균은 검출되지 말아야 하고 일반세균은 식품접촉면의 경우와 비접촉면이 다른데 공식적인 기준은 없으나 적을수록 청결한 상태이다.

### ☑ 손, 장갑 등의 표면 검사

- \* 시료 : 손이나 장갑 등의 표면
- \* 방법 : 상기 표면 검사용 배지를 이용하거나 손바닥 모양의 배지를 사용하거나 표면 도말용 면봉을 사용하여 배지에 옮겨 35°C에서 배양하면 된다.
- \* 결과 : 이 방법에 따른 결과는 정량적일 수 없으므로 용도는 조리 종사원 교육목적으로 국한하는 것이 바람직하고 이 경우 일반세균용 배지 사용을 권한다. 위생상태 평가 목적일 경우 일반세균용 배지와 대장균·대장균군용 배지를 사용하고 일반세균이 많이 나오는 사람과 대장균(군) 검출되는 사람에게 손 씻기를 강조한다.

**〈표 9〉 HACCP 검증을 위한 자체 간이 미생물 검사 기준**

구 분	검사 항목	검 사 목 적	기준
조리된 식품	대장균·대장균군	조리된 식품의 안전성 확인	대장균 음성
식품 접촉 표면	일반세균, 대장균·대장균군	칼, 도마 등 식품 취급 기구의 세척·소독 적합성 확인	대장균 음성
식품 비접촉 표면	일반세균, 대장균·대장균군	냉장고 내부, 문손잡이, 선반, 작업대 등의 표면 미생물 상태를 파악 적정 청소 주기 선정과 청결 상태 확인	대장균 음성
작업자 손 또는 장갑	일반세균, 대장균·대장균군	개인위생의 확인과 손씻기, 장갑세척·소독의 필요성 인식 및 교육용	대장균 음성

**■ 검체 채취 요령**

- 학교급식시설의 위생상태 평가를 목적으로 실시하는 행주·칼·도마 및 급식기구류 등에 대한 미생물검사는 검체채취 등의 검사방법의 신뢰성 확보가 무엇보다도 중요하므로 연 1회 이상 정기검사는 관할 교육청의 위생·안전점검을 담당하는 식품위생 또는 학교급식담당 공무원이나 검사기관의 담당자가 직접 검체를 채취하여야 한다. 따라서 학교 또는 급식업체의 영양교사·영양사 등이 검체를 채취하는 사례가 없도록 하고, 다만, HACCP시스템의 완성도 검증을 위한 자체검사의 경우는 그러하지 아니하다.
- 검체가 액상일 때에는 잘 섞은 후 어느 일부분을 채취하여도 무방하나 균질하지 못한 상태일 때에는 여러 부위에서 소량씩 많은 양의 검체를 채취하여야 한다.
- 미생물학적 검사를 위한 검체의 채취는 반드시 무균적으로 행하여야 하며 멸균시료 봉지에 넣어 원칙적으로 냉장(5℃ 이하)으로 유지하여 신속히(검체 채취 후 4시간 이내) 검사기관에 운반하여야 한다.
- 검체 채취기구는 일회용 멸균 핀셋, 칼, 피펫을 사용하거나 알콜램프를 사용하여 화염 멸균한 다음 검체 1건마다 바꾸어가면서 사용하여야 한다.
- 냉장운반을 위하여 대용 얼음을 사용하고 얼음을 사용할 때에는 얼음이나 그 녹은 물이 검체에 직접 접촉되지 않도록 하여야 한다.
- 칼·도마 및 급식기구류 표면에서 검체를 채취할 때에는 표면 도말용 면봉에 멸균 생리식염수를 적셔, 검사하고자 하는 기구의 표면의 일정 면적을 완전히 닦아내고, 그 면봉을 멸균 희석액에 넣어 시험용액으로 사용한다.

**■ 검체 채취 기구 및 용기**

- 채취용 기구 : 핀셋, 칼, 피펫, 멸균시료봉지, 표면 도말용 면봉 등
- 소독용구 : 알코올램프, 알코올, 솜 등
- 기타 : 테이프, 아이스박스, 대용 얼음 혹은 얼음, 필기구 등

### (9) 기록유지【절차 8】

모니터링, 개선조치, 검증 등의 실시 결과를 정확히 기록·보존하는 일은 HACCP계획을 적절히 실시하고 있다는 증거가 됨은 물론, 외부 점검(감사)시에도 시설의 위생관리, 공정관리상태를 조사하는데 효과적인 자료가 될 수 있다. 또한, 만일 식중독 등 식품의 안전성에 관한 문제가 발생한 경우에도 식품 위생관리 실태를 추적하여 조사할 수 있는 자료가 되어 원인규명을 용이하게 한다.

#### 문서화할 내용

- 일반적 위생관리기준 및 관리사항
- 조리사/조리원 위생교육 계획 및 실적
- HACCP 관리기준서(지침서로 같음)
- CCP에 대하여 모니터링한 기록(1년간 CCP별로 보관)
- HACCP 자체검증 결과표(양식4)(개선조치의 구체적인 내용)
- HACCP팀 회의록(HACCP 자체검증 결과표로 대체 가능)

### (10) 주기적인 감사 실시【절차 9】

학교급식소에서 HACCP계획이 잘 수행하고 있는지 확인하기 위하여 주기적인 감사가 실시되어야 한다. 교육청 주관으로 연 2회 위생점검 시 감사가 실시되며 외부 전문가에 의한 컨설팅에 의해 실시할 수도 있다.

## 3) 학교급식 HACCP시스템 운영에 필요한 절차들

위에서 설명한 팀 구성과 9절차는 학교급식 HACCP제도 수립을 위한 것으로 이미 교육부에서 일반 모델을 만들기 위해 대신 수행한 부분이므로 학교 현장에서 HACCP제도 운영을 위해서는

- (1) 개별 학교 단위의 운영용 HACCP팀 구성과 HACCP팀 회의 실시
- (2) 선형요건 관리 : 조리종사자 건강상태 확인과 관리, 청소계획 수립과 위생상태 점검, 방충 방역 활동 관리, 식재료 적정 보관, 장소 도구 분리 준수, 온도계 검교정 기록 유지 등
- (3) CCP와 CP 기록 유지 : 각 CCP와 CP 기록 수행
- (4) 검증 수행 : CCP 및 CP별 점검결과 및 조치, HACCP 자체검증 결과표 작성과 간이 미생물 검사 실시

### 3. 중요관리점(CCP) 관리방안

#### 1) 식단검토

식단 작성 후 식단을 검토하여 급식에 제공하기 부적절한 식단을 파악하여 배제하여야 한다. 작성된 식단의 조리공정을 파악하여 관리해야 할 CCP를 파악하도록 하는 것이다.

※ 자세한 내용은 식단검토 관리방안에 따른다.

##### ※ 참고

국내·외 식중독 사고를 빈번히 유발하는 식품은 다음과 같고, 학교급식 식중독사고예방을 위해서는 이러한 식품들의 사용빈도를 줄이는 것이 바람직함

- 껍질이 없거나 껍질을 벗기지 않고 먹는 과일(예 : 딸기, 블루베리, 자두 등)
- 냉동과일(예 : 냉동딸기, 냉동블루베리, 냉동망고, 냉동홍시 등)
- 급식용으로 제조되어 납품되는 가열조리한 동물성 음식(예 : 족발, 달걀말이 등)

#### 2) 검수

검수는 물리·화학적 위해요소의 혼합여부와 냉장·냉동상태로 납품되는 식품의 온도를 확인하여, 사용되는 식재료의 안전성을 확보하기 위한 목적으로 행해진다.

검수 시 학교의 구매의뢰에 따라 식재료 납품업체가 공급하는 식재료에 대하여 식품의 원산지, 포장상태, 식품온도, 유통기한이 표시되지 않은 제품은 제조일자, 산란일자, 품질상태, 규격(등급) 등이 학교의 요구기준에 부합되는지를 확인해야 한다. 선 납품, 후 검수는 식재료의 위생 및 안전에 중대한 영향을 미칠 수 있으므로 납품 시에 영양교사·영양사 등 학교관계자가 입회하여 복수 대면 검수를 하도록 한다.

※ 자세한 내용은 CCP1 관리방안에 따른다.

#### 📍 검수 시 유의사항

- 식재료를 검수대 위에 올려놓고 검수하며, 맨바닥에 놓지 않도록 한다.
  - ☞ 검수대의 조도는 540Lux 이상을 유지
- 식재료 운송차량의 청결상태 및 온도유지 여부를 확인·기록한다.
  - ☞ 월 1회 이상 운송차량 내부의 청결 상태 확인
- 제품에 표시된 보관조건을 확인하여 조건에 맞게 상온, 냉장, 냉동 운송해야 한다.
- 온도계 사용법 및 관리
  - 표면 온도계 사용 설명서를 숙지하고, 사용법을 준수한다.

- 주기적으로 검교정을 실시한다(부록 2 참조).
- 소고기, 돼지고기 등에 대한 축산물등급판정 확인서 원본을 제출받아 축산물품질평가원 (<http://www.ekape.or.kr>) 「축산물유통정보서비스」 조회를 통해 진위여부를 확인한다.
- 생패류의 경우 죽은 것, 진흙이 묻거나 껍데기가 깨진 것이 없어야 한다 (온도측정 불필요).
- 탈각패류는 10℃ 이하로 냉장되어야 한다.
- 검수가 끝난 식재료는 곧바로 전처리 과정을 거치도록 하되, 곧바로 전처리 과정을 거치지 않는 식재료 중 온도관리를 요하는 것은 전처리하기 전까지 냉장·냉동보관한다.
- 외부포장 등의 오염 우려가 있는 것은 제거한 후 전처리실이나 조리실에 반입한다.
- 곡류, 식용유, 통조림 등 상온에서 보관 가능한 것을 제외한 육류, 어패류, 채소류 등의 신선식품은 당일 구입하여 당일 사용을 원칙으로 한다. 단, 냉장 용량이 충분하고 냉장고(실)에 온도 유지가 확인되는 경우(예 : 온도기록장치 등)에 한하여 전일 검수가 가능하다(전일 오후에 식자재를 납품받아 검수, 전처리, 냉장 보관 후 퇴근).

### ※ 주의사항

#### 냉장식품

- 냉장식품을 냉장하지 않고 운반할 경우 표면온도가 상승하므로 표면 온도계를 사용했을 때 표면이 10℃ 이하면 '적합'으로 판정한다.
- 반대로, 냉장보관이 되지 않은 냉장식품을 구매하여 냉장차량에 운반할 경우, 표면은 10℃ 이하로 냉각될 수 있으나 중심온도는 10℃를 넘을 것이므로 이 경우 탐침온도계를 사용하여 중심온도를 측정하여 확인하는 것이 바람직하다.
- 전처리하지 않은 채소는 상온유통이 허용되나, 깎 양파와 같이 전처리된 채소는 10℃ 이하로 유통해야 한다.

#### 냉동식품

- 골판지 포장식품에서 골판지 상자가 젖은 채 얼어 있는 경우, 냉동식품(예 : 만두류)에서 개체들이 붙어서 얼어있는 경우 등은 운반 중 온도관리가 부적절했다고 추정되는 증거이다.
- 냉동식품은 -18℃ 이하로 운반되어야 하나, 이 온도의 제품을 받으면 당일 사용이 어려울 수 있으므로 해동 상태로 배송을 요청할 수 있다. 입고검사 시 -18℃ 이하는 아니지만 얼어있는 상태로 받는 것이 바람직하다.

〈근거 : 식품위생법 시행규칙 [별표 17] <개정 2020.12.31.> 식품접객업영업자 등의 준수사항(제57조 관련) 5. 집단급식소 식품판매업자의 준수사항 다. 냉동식품을 공급할 때에 해당 집단급식소의 영양사 및 조리사가 해동(解凍)을 요청할 경우 해동을 위한 별도의 보관 장치를 이용하거나 냉장운반을 할 수 있다. 이 경우 해당 제품이 해동 중이라는 표시, 해동을 요청한 자, 해동 시작시간, 해동한 자 등 해동에 관한 내용을 표시하여야 한다.〉

- ※ 냉장 운송자는 해당제품에 해동 중이라는 표시 및 해동을 요청한 자, 해동 시작시간, 해동한 자 등의 정보를 표시해야 한다.

## 부적합품 처리

식재료 검수 결과 신선도, 품질 등에 이상이 있거나 규격 기준에 맞지 않는 부적합한 식재료는 반품 또는 재납품지시 등 적절한 조치를 취한다. 반품이나 부적합품 처리 시에는 식재료 부적합품 확인서 [양식5]를 발급하며, 사유서 또는 재발 방지 확인서를 요청한다.

※ 단, 조리가능 시간 내 반품·교환처리가 원활히 완료된 경우 검수서 또는 급식일지에 조치내용 기재로 대체 월 2회 이상 확인서(첫 확인서 제출 이후 30일 이내 2회)를 제출한 업체에 대하여는 납품참여 제한 등 제재조치 방안을 강구토록 한다.

※ 입찰 참가제한 기한 등은 학교운영위원회 심의를 거쳐 사전에 공고문 및 특수계약서에 명시

학교급식 식재료에 대한 품질 및 안전성 조사는 학교급식에 공급하기 전, 산지 출하단계 및 유통 단계에서 사전적 검사를 원칙으로 한다. 다만 학교에서 원산지나 품질 등이 의심될 때는 국립농산물 품질관리원, 시·도 보건환경연구원 등 관계기관에 품질검사를 의뢰하여 부적합한 식재료가 납품된 경우에도 해당업체와 계약해지 및 관할 경찰서에 고발하는 등 제재조치를 강구하여야 한다.



[양식 5]

### 식재료 부적합품 확인서

납품일시	202○년 월 일 요일 00:00				
납품업체	업체명		대표자		
	식품군		연락처		
요구품목	식품명	규격	수량	단위	지적사항
					비고
구분	항목내용	세부항목/위반항목			비고
① 품질 (Quality)	일반품질불량	<input type="checkbox"/> 사양 및 규격 미준수 <input type="checkbox"/> 수량 및 중량 부족 <input type="checkbox"/> 품질 등급 불량 <input type="checkbox"/> 미납, 미배송분 발생 <input type="checkbox"/> 포장 및 외관 불량			
		<input type="checkbox"/> 교차오염, 이물질 혼입 <input type="checkbox"/> 식품온도 불량 <input type="checkbox"/> 상품 변질			
	오염 및 신선도불량	<input type="checkbox"/> 법적 표시 사항 준수 여부 <input type="checkbox"/> 원산지 표시사항 준수 여부			
② 납기 (Delivery)	일반납기	<input type="checkbox"/> 납품시각 준수 여부			
	반품 및 미배송 납기	<input type="checkbox"/> 미배송분 납품시각 준수 여부 <input type="checkbox"/> 반품 후 재배송 납품시각 준수 여부			
③ 위생 및 안전 (Safety)	배송차량 위생	<input type="checkbox"/> 차량 청소상태 불량 <input type="checkbox"/> 차량온도 및 표기			
	운반자 위생	<input type="checkbox"/> 운반자 위생불량			
	배송차량 안전	<input type="checkbox"/> 차량으로 인한 교내사고			
	위생관련 제출서류	<input type="checkbox"/> 위생관련 법정 서류 미제출 (건강진단 결과서 등)			
④ 서비스 및 협조도 (Responsiveness)	클레임처리 협조도	<input type="checkbox"/> 반품 및 납품 거부 <input type="checkbox"/> 반품 시 재납품 품질 불량			
	검수 협조도	<input type="checkbox"/> 대면검수 불이행 <input type="checkbox"/> 무책임한 배송(택배)			
	업무 협조도	<input type="checkbox"/> 시정서, 확인서 거부 및 미제출			
⑤ 기타	계약위임위탁	<input type="checkbox"/> 타업체 차량 이용			
	공급업체 점검	<input type="checkbox"/> 식약처 합동 및 교육청 점검 시 지적 발생(계약기간 내)			
	기타	<input type="checkbox"/> 그 외 식재료 납품 과실로 원활한 학교급식 운영에 차질을 발생한 경우			
상기 내용으로 인하여 학교급식에 지장을 초래한 사실이 있었음을 확인하며 차후 이러한 사례가 없도록 하겠습니다. 202○년 월 일					
검 수 자 :		학교 직)	성명)	㉠	
검수참여자 :		학교 직)	성명)	㉠	
납 품 자 : 업체명)			성명)	㉠	

### 3) 식품취급 및 조리

전처리실이 조리실과 분리되어 있거나 전처리 작업대가 확실히 분리되는 경우, 정해진 장소에서 구분된 도구를 사용하여 작업을 행하여 생(生)식재료로부터 조리된 음식으로의 미생물 오염을 차단하고, 식재료 속의 식중독균의 영양세포를 사멸시킬 수 있는 온도로 가열조리를 행하는 것이다.

전처리 공간이 분리되지 않은 급식소는 식재료의 전처리 작업을 모두 수행한 후 조리실의 작업대를 세척 소독한 후 시차를 두고 구분된 도구를 사용하여 조리작업을 행하여 생식재료로부터 조리된 음식으로의 미생물 오염을 차단하고, 식재료 속의 식중독균의 영양세포를 사멸시킬 수 있도록 식품 중심온도가 75℃(패류 85℃) 1분 이상 가열되게 가열조리를 행해야 한다.

식재료의 전처리 시에는 칼, 도마, 고무장갑, 조리기구 등을 구분 사용하여 교차오염을 방지해야 하고, 칼, 도마는 어류·육류·채소류로 구분 사용해야 한다.

재배, 수확, 유통 시 오염되어 있는 채소·과일 표면의 이물질들과 미생물 감소시키기 위해 적절한 방법으로 세척, 소독, 행굼을 실시해야 한다.

※ 자세한 내용은 CCP2 관리방안에 따른다.

#### (1) 채소·과일 소독

가열하지 아니하고 생으로 먹는 채소 및 과일류는 우선 전처리실에서 반드시 흐르는 물로 흠이나 이물질 제거를 위해 세척하고 소독을 실시한다.

- 소독제는 식품위생법 제7조제1항에 따라 식품의약품안전처장이 식품에 대한 살균·소독제로 승인하여 고시한 식품첨가물로 표시된 제품을 사용하여야 한다.
- 소독방법은 염소계 살균·소독제의 경우 유효염소농도 100~130ppm 또는 이와 동등한 살균 효과가 있는 소독제(식품첨가물 표시제품)에 5분간 침지(혹은 소독제 사용설명서의 표기된 방법대로 사용)한 후 냄새가 나지 않을 때까지 먹는 물로 행군다.

#### 【소독제 희석 계산방법】

(원하는 유효염소농도)ppm × (희석액 용량)mL = 원액의 유효염소농도(%) × 희석할 차아염소산나트륨 용량(mL)

- 유효염소농도 1% = 10,000ppm

※ 주의 : 급식소에서 사용하는 소독제마다 원액의 유효염소농도는 다르므로 유효염소농도를 확인하여 계산

- 소독제 희석농도는 채소 및 과일류를 담그기 전에 test paper의 색변화 또는 농도측정기로 확인한다.
- 채소·과일류를 소독한 후 CCP2 기록지에 기록한다.

## (2) 가열조리

가열조리식품은 중심부가 75℃(때류 85℃) 1분 이상 가열되고 있는지를 온도계로 확인하고, 기록한다.

### ● 일반적 준수사항

- 가열조리는 정해진 장소에서만 실시하고 조리 후 오염을 방지해야 한다.
- 동일 작업을 반복하는 경우 작업별로 식품의 중심온도를 측정하여 그 중심온도가 75℃(때류 85℃) 1분 이상 유지되었음을 확인한다.
- 급식소 전용으로 제조·납품된 가공완제품(예 : 달걀말이, 족발 등)은 가열조리와 같은 조건으로 재가열해야 한다.

### ● 각 조리법별 관리점

- CCP2 관리방안에 따른다.
- 가열 조리 시 온도 확인법
  - 온도 확인은 음식을 불에서 내리기 전에 확인하고 온도가 적합하면 불에서 내린다.
  - 식품의 중심을 재기 어려운 작거나 얇은 식품(예 : 멸치볶음, 시금치 데치기 등)은 표면온도계를 사용할 수 있다.
  - 두께가 얇은 전류는 3개 정도 쌓아 올려 중심온도를 측정한다.
  - 튀김의 경우에는 가운데 1개, 가장자리에서 2개 크기 큰 것 골라 중심온도를 측정하고, 오븐의 경우에는 상, 중, 하단의 크기 큰 것 골라 측정하며, 모두 한계 기준 이상이어야 한다.
- 튀김류는 기름 온도가 설정된 온도(냉동식품 160℃, 채소류 170℃, 어육류 180℃ 이하)로 된 것을 [그림 9]와 같은 기름 온도측정용 탐침온도계를 설치하여 확인한다.



[그림 9] 기름온도 측정용 탐침온도계

- 튀김 중에는 찌꺼기를 자주 여과하거나 건져주고, 기름의 양이 감소하였을 때는 그 양을 보충한다.
- 안전을 위해서 튀김 시 뜨거운 기름에 물방울이 들어가지 않도록 주의한다.



#### 튀김기름의 재사용 조건

- 튀김에 사용하는 기름은 재사용 시 산가측정 페이퍼로 산가 2.5 이하임을 확인 후 사용할 수 있다. 재사용 시는 채소류 등 비린내가 안 나는 것부터 튀기고, 육류·생선 등의 순서로 사용한다.
- 튀김에 사용한 유지를 재사용하고자 하는 때에는 신속히 여과하여 찌꺼기, 부유물 및 침전물 등을 제거한 후 방냉 보관하여야 한다.

#### ※ 올바른 냉각 방법

- 냉장고에 뜨거운 음식을 식히면 냉장고 내부온도가 올라가 다른 냉장 식품의 온도가 높아지는 문제가 발생함
- 얼음물에 용기를 넣어 냉각시키거나, 아이스 팩들이나 급속 냉각기를 이용해 음식을 식히는 것이 좋음
- 나뭇잎 등은 데치거나 볶은 후 낮은 팬에 담아 빨리 온도를 낮춘 후 뚜껑을 덮어 배식 전까지 냉장고에 보관
- 감자샐러드나 훈제오리샐러드 등 가열 조리한 재료와 가열조리를 하지 않은 재료를 혼합하여 차게 제공해야 하는 음식을 조리할 때는 가열조리한 재료를 높이가 낮은 팬에 담아 신속하게 냉각시킨 후 뚜껑을 덮고 냉장고에 보관하여 온도를 충분히 낮춘 다음 다른 재료와 혼합

자료 : 학교급식 식중독 예방을 위한 종사자 대상 위생 교육자료 개발  
(한국교육환경보호원, 2020)

## 4) 조리완료 및 배식

조리가 완료된 음식은 열장 온도(57℃) 이상 제공하거나 여건상 열장 온도를 유지할 수 없을 때는 가열 조리완료 시점에서 2시간 이내에 배식을 완료하여야 한다. 이는 사멸시킬 수 없는 식중독 유발 포자의 발아와 증식을 방지할 수 있기 때문이다. 또한, 냉장 온도(5℃) 이하 제공하거나 냉장 온도를 유지할 수 없을 때는 조리완료 시점에서 2시간 이내 배식을 완료하여야 한다. 배식시간과 온도관리는 배식 시 위생 원칙을 지켜 오염을 방지하는 목적이 있다.

※ 자세한 내용은 CCP3의 관리방안에 따른다.



#### 시간과 온도관리가 필요한 식단 관리

- 가열조리 후 처리 식품과 비가열조리 식품을 혼합할 경우 배식 직전에 혼합하도록 한다(예 : 오리훈제채소 무침).
- 안전을 위해 시간·온도 관리가 필요한 식품의 예

- 생 혹은 익힌 동물성 식품
- 익힌 식품성 식품(숙채류)
- 병원성 미생물의 증식과 독소형성을 억제하도록 조절되지 않은 새싹 식품(새싹채소), 자른 메론(산도가 낮은 과일류), 자른 엽채류, 자른 토마토, 자른 토마토가 혼합된 채소, 채친 채소(오이채, 양배추채 등), 개봉한 상업적 멸균제품(통조림, 레토르트 식품)

### 💡 운 반

- 배식용 운반기구(배식차, 승강기) 등에 의한 오염이 되지 않도록 배식차 등은 사용 후 바로 세척 소독하여 건조해야 하며, 식품운반용 승강기는 매일 1회 이상 내부를 청소하여 청결 상태를 유지하도록 한다.
- 승강기 하부에 물이 고이거나 식판 및 음식물이 떨어지지 않도록 시설 및 관리해야 한다.
- 식품을 운반하는 동안 먼지와 다른 오염물질이 들어가지 않도록 보호해야 한다.
- 운반 도중 적온이 유지되도록 보온·보냉 용기를 이용한다.
- 공동조리교에서 비조리교로 운반하는 용기는 운반 도중 식품의 오염이나 차량 내에 식품이 쏟아지는 것을 방지하기 위하여 용기가 밀폐되어야 한다.
- 급식품의 운반 차량은 매일 1회 이상 내부를 청소하여 청결 상태를 유지하도록 한다.
- 운반 담당자는 개인위생 규정을 준수해야 한다.

### 💡 배 식

- 배식대는 배식 전·후에 철저히 세척·소독하고, 배식에 사용하는 기구는 세척·소독하여 건조된 배식 전용 기구를 사용하도록 한다.
- 식기, 수저, 컵 등은 세척·소독 후 별도의 보관함에 보관 후 사용하며, 외부에 비치할 때는 별도의 덮개를 사용하여 배식 전까지 보관한다.
- 배식 담당자는 위생복, 위생모, 마스크를 착용한다.
- 보온·보냉 배식대를 준비하여 배식하는 동안 음식은 적절한 온도가 유지되도록 한다.
- 맨손배식은 금지하며 청결한 도구(집게, 국자 등)를 사용하여 배식하고 어려운 경우 부득이하게 일회용 위생장갑만을 착용하고 배식할 때에는 찢어지지 않도록 관리 및 수시로 확인한다.
- 배식하던 용기에 남은 음식을 새로운 배식용 음식 위에 혼합하여 배식하지 않는다.
- 식당 배식을 하는 경우 미리 상차림을 하여 식판을 쌓아두는 행위를 금한다.
- 2식·3식 급식학교에서는 남은 음식을 다음 급식에 사용하지 않는다.  
※ 교실 배식은 급식 안전을 보장하기 어려우므로 공간이 확보되면 식당 배식을 하도록 해야 한다.

## 4. 학교급식의 일반 HACCP계획(Generic HACCP Plan)

공 정	위해 요소	한계기준 (관리기준)	모니터링 방법				개선조치
			대상	방법	빈도	작성자/ 확인자	
식단검토	미생물 의생존 및 증식	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 학교급식으로 제공하기 부적절한 식단 배제</li> <li>• 공정별 CCP 확인</li> </ul>	식단	식단검토	식단작성, 변경 시	영양교사·영양사	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식단 변경</li> <li>• 조리법 변경</li> </ul>
CCP1. 검수	미생물 증식	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 냉장식품, 전처리된 농산물 10℃ 이하, 생선 및 육류 5℃ 이하, 냉동식품은 냉동상태 유지</li> <li>• 품질은 학교급식 식재료의 품질관리기준 준수</li> </ul>	식재료	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 온도측정</li> <li>• 관능검사</li> </ul>	검수 시	검수자	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 반품 및 교환</li> <li>• 식재료 부적합 확인서 발급</li> </ul>
CCP2A. 식품취급 및 조리 (장소 구분이 될 경우)	교차 오염	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 장소 구분(전처리실, 조리실)</li> <li>• 도구 구분</li> </ul>	구분여부	육안관찰	해당 공정시	영양교사·영양사/조리사/조리원	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 장소 변경</li> <li>• 도구 변경</li> <li>• 재가열 혹은 폐기</li> </ul>
	미생물 생존	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 소독제 유효염소농도 100~130ppm 5분 침지 혹은 동등한 효과를 가진 살균소독제의 용량 용법 준수</li> </ul>	채소·과일	소독제 희석농도 및 시간 확인 (Test paper, 농도 측정기)	생으로 제공하는 채소 및 과일 소독 시	영양교사·영양사/조리사/조리원	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 소독제 희석 농도 조정</li> </ul>
CCP2B. 식품취급 및 조리 (장소 구분이 안 될 경우)	교차 오염	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 전처리와 조리 사이에 작업대 세척·소독</li> <li>• 도구 구분</li> </ul>	세척·소독 및 도구 구분 여부	육안관찰	해당 공정시	영양교사·영양사/조리사/조리원	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 작업대 세척·소독</li> <li>• 도구 변경</li> <li>• 재가열 혹은 폐기</li> </ul>
	미생물 생존	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 소독제 유효염소농도 100~130ppm 5분 침지 혹은 동등한 효과를 가진 살균소독제의 용량 용법 준수</li> </ul>	채소·과일	소독제 희석농도 및 시간 확인 (Test paper, 농도 측정기)	생으로 제공하는 채소 및 과일 소독 시	영양교사·영양사/조리사/조리원	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 소독제 희석 농도 조정</li> </ul>

공 정	위해 요소	한계기준 (관리기준)	모니터링 방법				개선조치
			대상	방법	빈도	작성자/확인자	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>식품중심온도 75℃ (때류 85℃) 1분 이상</li> </ul>	가열 조리식품	온도측정	식품 가열 조리 시	영양교사·영양사/조리사/조리원	<ul style="list-style-type: none"> <li>계속 가열</li> </ul>
<b>CCP3A. 조리완료 및 배식</b> (단독조리: 식당배식)	미생물 증식과 오염	<ul style="list-style-type: none"> <li>열장 음식 57℃ 이상 유지, 혹은 2시간 이내 배식</li> <li>혼합음식은 배식 직전에 혼합</li> </ul>	열장 음식	온도측정 시간확인	배식 완료 시	조리사/조리원	<ul style="list-style-type: none"> <li>오븐 또는 열장 설비 확보</li> <li>음식 재가열 혹은 폐기</li> </ul>
<b>CCP3B. 조리완료 및 배식</b> (단독조리: 교실배식)	미생물 증식과 오염	<ul style="list-style-type: none"> <li>조리 후 2시간 내 배식 완료(혼합 시작 후 2시간 이내 배식)</li> </ul>	열장 음식	시간확인	배식 완료 시	조리사/조리원	<ul style="list-style-type: none"> <li>공정관리</li> <li>음식교체</li> <li>식당 공간 확보</li> </ul>
<b>CCP3C. 조리완료 및 배식</b> (공동조리)	미생물 증식과 오염	<ul style="list-style-type: none"> <li>열장 음식 57℃ 이상 유지, 혹은 2시간 이내 배식</li> <li>운반과 배식 시 오염 방지</li> </ul>	열장 음식	온도확인 시간측정 육안관찰	운반 급식 시	조리사/조리원 (비조리교 담당자)	<ul style="list-style-type: none"> <li>상차 시 온도 조정</li> <li>운반용기 개선</li> </ul>
<b>CP1. 냉장·냉동고 온도관리</b>	미생물 증식과 오염	<ul style="list-style-type: none"> <li>냉장고(실) : 5℃ 이하</li> <li>냉동고(실) : -18℃ 이하</li> </ul>	냉장·냉동고 (실)	온도확인	2~3회	조리사/조리원	<ul style="list-style-type: none"> <li>온도 보정</li> <li>고장시 수리</li> <li>식품 이동 혹은 폐기</li> </ul>
<b>CP2A. 식품접촉표면 세척 및 소독</b> (세척기로 소독 안 되는 학교)	미생물 생존	<ul style="list-style-type: none"> <li>식판 표면 71℃ 이상</li> <li>소독시 소독제 용법·용량 준수</li> <li>식판 및 기구·기물류 표면에 세제 불검출</li> </ul>	식기소독고/소독제/식판 및 기구·기물류	온도확인 소독제 및 잔류세제 농도확인	세척·소독 시	세척 담당자	<ul style="list-style-type: none"> <li>식기소독고 온도 및 시간 조정</li> <li>소독제 농도 조정 및 재 세척</li> </ul>
<b>CP2B. (세척기로 소독 되는 학교)</b>	미생물 생존	<ul style="list-style-type: none"> <li>식판 표면 71℃ 이상</li> <li>소독시 소독제 용법·용량 준수</li> <li>식판 및 기구·기물류 표면에 세제 불검출</li> </ul>	세척기/소독제/식판 및 기구·기물류	온도확인 소독제 및 잔류세제 농도확인	세척·소독 시	세척 담당자	<ul style="list-style-type: none"> <li>세척기 A/S (온도보정)</li> <li>소독제 농도 조정 및 재 세척</li> </ul>
<b>CP2C. (세척기 없는 학교)</b>	미생물 생존	<ul style="list-style-type: none"> <li>식판 표면 71℃ 이상</li> <li>소독시 소독제 용법·용량 준수</li> <li>식판 및 기구·기물류 표면에 세제 불검출</li> </ul>	식기소독고/소독제/식판 및 기구·기물류	온도확인 소독제 및 잔류세제 농도확인	세척·소독 시	세척 담당자	<ul style="list-style-type: none"> <li>식기소독고 온도 및 시간 조정</li> <li>소독제 농도 조정 및 재 세척</li> </ul>

※ 모니터링 작성자/확인자는 학교에서 지정·운영







학교 급식현장의 CCP와  
CP 매뉴얼 및 기록지



학교급식  
위생관리 지침서

# 학교 급식현장의 CCP와 CP 매뉴얼 및 기록지

## 1. 중요관리점(CCP) 매뉴얼 및 기록지

학교 현장에서 영양교사·영양사들이 일반적인 HACCP시스템을 보다 쉽게 적용할 수 있도록 CCP에 대한 관리개요, 일과 중 시간대별로 관리해야 할 CCP, CCP별 모니터링 결과 기록유지에 대한 작성 요령을 상세히 기술하고, CCP일지에 사례를 기입하여 제시함으로써 실제 사용 시 쉽게 적용할 수 있도록 하였다.

※ 기록지 작성자/확인자는 학교에서 지정·운영

### 식단검토

#### 💡 관리점의 개요

- 학교에서 식단작성 후 식단을 검토하여 급식에 제공하기 부적절한 식단을 파악하여 배제
- 제공되는 식단의 공정을 파악하여 관리해야 할 CCP를 확인

공정	비가열 조리	가열조리 후 처리	가열조리
내용	가열공정이 전혀 없는 조리공정	식재료를 가열조리 후 처리 조리공정, 가열조리 후 냉장과정을 거치는 공정	가열조리 후 바로 배식하는 조리공정
예시	무침, 겉절이, 냉채, 샐러드, 과일 등	볶음밥, 비빔밥, 잡채, 나물 등	국, 찌개, 탕, 찜, 볶음, 조리, 튀김, 전 등
공정별 기록해야 할 CCP	검수, 소독, 배식	검수, 가열조리 없이 혼합되는 식재료 소독, 배식	검수, 가열, 배식

#### 💡 한계기준

- 학교급식으로 제공하기 부적절한 식단 배제

## 📍 관리방안

- 식단작성 후 급식으로 제공하기 부적절한 식단이 없음을 확인
- 밥, 국, 김치, 후식용 가공완제품은 검토 대상에서 제외(단, 볶음밥과 비빔밥처럼 조리 후 공정이 있는 경우는 검토 대상에 포함)
- 한 음식(메뉴)을 두 가지 이상의 음식으로 조리하여 제공하는 경우 각각 기록(예 : 비빔밥은 생채, 숙채로, 탕수육은 돈육 튀김, 탕수 소스로 나누어 기록)

- \* 학교급식으로 제공하기 부적절한 식단(예시)
  - 가열조리 되지 않은 생 동물성 식품이 들어간 모든 음식(예 : 굴무생채, 회덮밥, 젓갈 비빔밥 등)
  - 자연독을 함유한 식재료로 만든 음식(예 : 원추리나물 등)
  - 생산과정에서 미생물 오염과 증식이 많은 식품을 넣은 음식(예 : 새싹 비빔밥, 생해조류 무침 등)
    - ※ 가열 등의 공정을 통해 병원성미생물이나 자연독이 제거된 경우는 제공 가능
- \* 조리 시간이나 노동력이 과도하게 소요되어 타 음식의 공정관리에 어려움을 주는 식단 (예 : 튀김, 전 등) 중복 제공 자제

## 📍 모니터링 방법

- 식단작성 시, 식단변경 시 식단검토

## 📍 기록지 작성 시기

- 월 단위 식단작성 후 한 번에 작성해도 되나 늦어도 발주 전에 작성 권장

## 📍 기록지 작성요령

- 1단계(식단명 작성) : 식단명 기록

- \* 작성대상이 아닌 식단
  - 밥, 국, 김치, 후식용 가공완제품(예 : 요거트, 주스, 푸딩 등)
  - 단, 밥이지만 볶음밥, 비빔밥처럼 조리 후 공정이 있을 때는 포함

- 소독관리와 가열온도 CCP 기록지 작성을 위하여 한 음식(메뉴)을 두 가지 이상의 음식으로 조리하여 제공하는 경우 각각 기록(예 : 비빔밥은 생채, 숙채로, 탕수육은 돈육 튀김, 탕수 소스로 나누어 기록)
- 2단계(1번 문항) : 생 동물성 식품이나 자연독 함유 등 학교급식으로 제공하기 부적절한 식재료 첨가 여부 기록
  - ‘예’에 ‘○’ 표시한 경우 식단을 변경하고, 변경된 식단을 기록지에 기록·검토

- 3단계(2번 문항) : 가열조리 없이 생으로 제공하는 식단 또는 가열조리 후 처리 시 생식재료와 혼합하는 식단인지 기록
  - '예'에 '○' 표시한 식단은 CCP2(식품취급 및 조리)에서 '소독' 관리
- 4단계(3번 문항) : 가열조리과정이 있는 식단인지 기록
  - '예'에 '○' 표시한 식단은 CCP2(식품취급 및 조리)에서 '가열' 온도관리
- 5단계(4번 문항) : 모든 식단은 CCP1(검수)와 CCP3(조리완료 및 배식) 작성

[기록지]

식단검토

급식일자 : 202 . . . ( 요일)(중·석)식  
작성 자 :

식 단 명	답취급		오징어 미나리호무침		사과							
	예	아 니 오	예	아 니 오	예	아 니 오	예	아 니 오	예	아 니 오	예	아 니 오
1. 익히지 않은 동물성 식품이나 자연독을 함유한 식단인가?	예	아 니 오	예	아 니 오	예	아 니 오	예	아 니 오	예	아 니 오	예	아 니 오
'예' 라고 응답한 식단 변경												
2. 가열조리 없이 생으로 제공하는 식단인가? 또는 가열조리 후 생식재료와 혼합하는 식단인가?	예	아 니 오	예	아 니 오	예	아 니 오	예	아 니 오	예	아 니 오	예	아 니 오
'예' 라고 응답한 식단 CCP2(식품취급 및 조리) 소독관리												
3. 가열조리과정이 있는 식단인가?	예	아 니 오	예	아 니 오	예	아 니 오	예	아 니 오	예	아 니 오	예	아 니 오
'예' 라고 응답한 식단 CCP2(식품취급 및 조리) 가열온도 관리												
4. 모든 식단은 CCP1(검수)와 CCP3(조리완료 및 배식) 작성												

확인자 서명 :  
확인일자 : 202 . . . ( 요일)

## CCP1. 검 수

### 💡 중요관리점의 개요

- 검수는 생물학적·화학적·물리적 위해요소의 혼입 여부와 냉장·냉동상태로 납품되는 식재료 온도를 확인하여 사용되는 식재료의 안전성을 확보하기 위한 목적으로 수행
- 검수 시 식품의 원산지, 포장상태, 식품 온도, 유통기한, 품질상태, 규격(등급) 등을 확인

### 💡 한계기준

- 냉장식품, 전처리 농산물 10℃ 이하, 생선 및 육류 5℃ 이하, 냉동식품은 냉동상태 유지
- 품질은 “학교급식 식재료의 품질관리기준” 준수

\* 냉동 식재료 구매 시 식품위생법에서는 -18℃ 이하로 운반, 검수하여야 하나 실제 이 온도로 운반이 어렵고 이 온도의 제품을 받으면 당일 사용이 어려운 실정으므로 얼어있으나 완전 해동이 아닌 상태로 배송받는 것이 바람직함

〈근거 : 식품위생법 시행규칙 [별표 17] 〈개정 2020.12.31.〉 5. 집단급식소 식품판매업자와 그 종업원의 준수사항.〉

다. 냉동식품을 공급할 때에 해당 집단급식소의 영양사 및 조리사가 해동(解凍)을 요청할 경우 해동을 위한 별도의 보관 장치를 이용하거나 냉장운반을 할 수 있다. 이 경우 해당 제품이 해동 중이라는 표시, 해동을 요청한 자, 해동 시작시간, 해동한 자 등 해동에 관한 내용을 표시하여야 한다.

### 💡 관리방안

- 냉장·냉동식품의 온도를 측정하여 기록지에 기록
- 품질상태를 육안검사로 확인
- 포장상태, 유통기한, 녹은 흔적, 이물질 혼입 여부, 이취 등 확인, 기준 이탈 시 반품 여부와 개선조치 사항을 기록지에 기록
- 가공식품은 적법한 상표 부착 및 유통기한을 확인(무표시 상품, 즉석제조판매식품 사용 불가)
- 월 1회 이상 운반 차량 내부의 청결 상태를 확인

### 💡 모니터링 방법

- 표면 온도계로 식품 온도측정, 품질과 규격은 육안검사로 수행

### 💡 개선조치

- 문제 있는 식재료가 있거나 온도가 기준을 초과할 때 반품 혹은 경고 조치(부적합 확인서 발급)

### 💡 기록지 작성자와 작성 시기

- 검수 담당자(복수 검수 때 검수자 모두 표시)

### 💡 기록지 작성요령

- 검수 시 냉장·냉동식품 등 온도 기록
  - 냉장식품, 전처리된 농산물 : 10℃ 이하
  - 생선 및 육류 : 5℃ 이하
  - 냉동식품 : 냉동상태 유지
    - ※ 가공식품의 경우 제조업체의 추적관리가 되지 않는 학교에서는 업체군 항목에 가공업체명을 기록
- 표면 온도계 사용설명서 잘 읽고 사용법 준수와 주기적 검교정 실시할 것(검교정 방법은 <부록2>를 참고)
- 녹았던 흔적 추정법
  - 골판지 포장 식품 : 골판지 상자가 젖은 채 얼어있는 경우
  - 냉동 튀김류, 만두류 : 개체들이 붙어서 얼어있는 경우
    - ※ 육류, 어패류, 채소류 등의 신선식품은 당일 구입·사용을 원칙으로 하되 냉장 용량이 충분하고 냉장고(실)에 온도 유지가 확인되는 때에(예 : 온도기록장치 등)만 전일 검수 가능(전일 오후 식자재 납품받아 검수, 전처리, 냉장·냉동 보관 후 퇴근
    - ※ 전일 검수하는 경우 식재료 구분이 될 수 있도록 표시하도록 함
    - ※ 검수 후 보관 시 주의사항 : 제품에 표시된 보관조건을 확인하여 조건에 맞게 상온, 냉장, 냉동 저장(냉장, 냉동고 온도 확인 철저)

**[기록지]**

CCP1. 검 수

아래와 같이 검수합니다.

검수일자 :       년       월       일  
 검 수 자 :                               (인)  
    (인)

학교장 귀하

결  
재

No	식품명	규격 (등급)	단위	수량	원산지	포장 상태	식품 온도 (℃)	유통 기한 (제조일)	품질 상태 (○, ×)	업체군	조치 사항

<b>한 계 기 준</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 냉장식품 및 전처리 농산물 10℃ 이하, 생선 및 육류 5℃ 이하, 냉동식품은 냉동상태 유지</li> </ul>
<b>관 리 방 안</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 냉장·냉동식품의 온도를 측정, 기록지에 기록</li> <li>• 포장상태, 유통기한, 품질상태(녹은 흔적, 이물질 혼입 유무, 이취 등) 확인</li> <li>• 월 1회 이상 운반차량 내부의 청결 상태를 확인</li> </ul>
<b>개 선 조 치</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 기준 이탈 재료 반품 및 교환, 부적합 확인서 발급</li> </ul>



## CCP2A. 식품취급 및 조리 (장소 구분이 될 경우)

### 중요관리점의 개요

- 전처리실이 조리실과 분리되어 있거나 전처리 작업대가 확실히 분리되는 경우, 정해진 장소에서 구분된 도구(도마, 칼, 용기 등)를 사용하여 작업을 행하여 생(生)식재료로부터 조리된 음식으로의 미생물 오염을 차단
- 채배, 수확, 유통 시 오염된 채소와 과일 표면의 이물질과 미생물을 감소시키기 위해 적절한 방법으로 세척, 소독, 행굼을 실시
- 식재료의 식중독균의 영양세포와 바이러스를 사멸시킬 수 있는 온도로 가열조리를 수행

### 한계기준

- 장소와 기물 구분 준수
- 염소 농도 100~130ppm 5분 침지 혹은 이와 동등한 소독 효과를 가진 살균소독제를 용법에 따라 사용한 후 먹는 물로 행굼
- 식품 중심온도 75℃(패류 85℃) 1분 이상 가열조리

### 관리방안

- 식재료 전처리 작업과 조리작업이 공간적으로 분리된 곳에서 행해지는지 확인
- 칼, 도마, 고무장갑 및 식품 취급 용기도 식재료별 전처리용과 조리용으로 구분 사용하는지 확인
- 소독된 도구나 소독된 고무장갑, 일회용 고무장갑(라텍스)을 사용(일회용 비닐 위생장갑은 사용금지)
- 소독제가 적정용량 제조될 수 있도록 용량 표시된 제조 용기 구비
- 소독제가 표면에 고르게 닿을 수 있도록 포기 채소(예 : 양배추)는 잎을 분리하여 세척·소독 (포기채소의 경우 절단→세척→소독→행굼)
- 소독제에 침지 시 물 위로 떠올라 소독되지 않는 부분이 없도록 눌러둠
- 소독한 채소와 과일은 소독제 냄새가 나지 않을 때까지 먹는 물로 행굼
- 부득이하게 소독제를 반복 사용할 경우 다음 채소와 과일을 담그기 전에 소독제 희석농도를 확인
- 생으로 먹는 채소와 과일은 소독 시행
  - ※ 전일 검수하는 경우 생으로 먹는 채소 및 과일 등의 식품은 당일 조리시간에 소독 실시
- 가열조리 후 처리 시 생으로 혼합되는 식재료는 소독 시행(예 : 훈제오리 채소무침에 들어가는 채소 소독 시행)
- 가열 조리식품은 기준온도 이상 가열되었음을 탐침온도계로 식품 중심온도 확인(밥·국과 같이 끓이는 음식은 온도계 사용 불필요)

- 작거나 얇은 식품(예 : 멸치)은 탐침온도계 사용이 어려우므로 표면 온도계를 사용하여 온도를 측정
- 급식소 전용으로 제조·납품된 가공완제품(예 : 달걀말이, 족발 등)은 가열조리와 같은 조건으로 재가열

### 모니터링 방법

- 장소 구분 준수 여부 확인
- 도구 구분 준수 여부 확인
- 소독된 탐침온도계로 음식 중심온도 측정(작거나 얇은 음식은 표면 온도계 사용 가능)
- 육안검사(세척 채소의 청결 여부 확인), 소독제 희석농도는 test paper의 색변화 또는 농도 측정기로 확인

### 개선조치

- 장스나 칼, 도마, 장갑 등의 도구가 구분되지 않았을 때 구분 사용하도록 조치(구분사용을 하지 않아 오염이 우려되는 조리식품은 75℃(폐류 85℃) 1분 이상으로 재가열 혹은 폐기)
- 식재료 세척 후 육안검사로 청결 상태가 불량한 경우는 재세척을 수행
- 소독제 희석농도를 검사하여 농도가 낮은 경우는 농도를 조절
- 측정된 온도가 낮을 때에는 계속 가열하여 기준온도 이상이 되도록 조리

### 기록지 작성 시기

- 취급장소 구분 및 도구 구분사용 여부는 전처리 및 조리 종료 후에 기록
- 소독제 농도를 측정하고 소독 후에 기록
- 가열조리식품의 중심온도는 조리 종료 후에 기록  
※ 작업 흐름이 끊기지 않는 공정 사이(조리가 완료된 후에 작성하지 않도록 주의)

### 기록지 작성요령

- 밥, 국을 포함한 모든 음식을 기록(밥, 국과 같이 끓이는 음식은 온도측정 제외)
- 식재료별 취급 및 조리 방법과 취급장소, 칼·도마, 장갑, 용기의 구분사용 여부를 전처리 및 조리 작업 종료 후 기록
- 가열 조리 시 취급 및 조리 방법과 식품중심 온도를 기록하고, 온도가 낮으면 계속 가열하여 기준온도·시간 이상이 되었음을 확인
- 한계기준을 초과한 경우 개선조치를 취하고 그 내용을 개선조치 기록란에 기록

[기록지]

CCP2A. 식품취급 및 조리 (장소 구분이 될 경우)

급식일자 : 202 . . . (요일)(중·석)식

음식명	식재료명	취급 및 조리 방법	취급장소		식품 중심 온도(°C)	소독제농도 및 시간 확인	칼·도마, 장갑, 용기 구분사용 ○,×표	작성자 서명
			전처리실	조리실				
차수수밥	쌀, 잡곡	세척	○				○	김튼튼
		끓이기		○			○	김튼튼
콩나물국	콩나물, 홍고추, 파	세척	○				○	정영양
	홍고추, 파	씻기	○				○	정영양
닭튀김	닭고기	세척	○				○	최교육
	닭고기	튀기기		○	85		○	최교육
오징어 미나리 초무침	오징어	해동, 손질, 세척	○				○	박건강
	미나리, 오이, 양파, 파	다듬기, 세척, 소독	○			○	○	박건강
	미나리, 오이, 양파, 파	씻기		○			○	박건강
	오징어	데치기		○	80		○	박건강
	오징어	씻기		○			○	박건강
사과	사과	세척, 소독	○			○	○	김튼튼
		씻기		○			○	김튼튼
배추김치	배추김치	씻기		○			○	정영양

개선조치 기록	
한 계 기준	장소·도구 / 채소 과일 소독 / 가열 조리 온도
한 계 기준	<ul style="list-style-type: none"> <li>장소 구분, 도구 구분</li> <li>염소 농도 100~130ppm 5분간 침지 혹은 이와 동등한 소독 효과를 가진 살균 소독제의 용법 준수</li> </ul>
관리 방안	<ul style="list-style-type: none"> <li>전처리, 조리작업 공간 분리</li> <li>식재료별, 조리 전·후별 도구 구분</li> <li>Test paper, 농도측정기 등으로 소독제 희석농도 확인 및 기록</li> <li>※ 농도가 기준치 미달 시 추가 제조·사용</li> <li>생으로 먹는 채소와 과일류 소독</li> <li>기준온도 이상 가열 및 기록</li> <li>가공완제품 재가열 및 기록</li> </ul>
개선 조치	<ul style="list-style-type: none"> <li>장소 변경, 도구 변경</li> <li>오염 식품 재가열 혹은 폐기</li> <li>소독제 희석농도 조정</li> <li>계속 가열</li> </ul>

※ 전처리실과 조리실용을 별도로 출력하여 사용할 수 있다.

확인자 서명 :

확인일자 : 202 . . . (요일)

학교 급식현장의 CCP와 CP 매뉴얼 및 기록지 제 3장

## CCP2B. 식품취급 및 조리 (장소 구분이 안 되는 경우)

### 중요관리점의 개요

- 작업대는 식재료 전처리 작업을 모두 수행한 다음 세척·소독 후에 조리 후 식품을 취급
- 도구(도마, 칼, 고무장갑, 용기 등)는 구분 사용하여 생식재료로부터 조리된 음식으로의 미생물 오염을 차단
- 채배, 수확, 유통 시 오염된 채소와 과일 표면의 이물질과 미생물을 감소시키기 위해 적절한 방법으로 세척, 소독, 행굼을 실시
- 식재료의 식중독균의 영양세포와 바이러스를 사멸시킬 수 있도록 가열조리를 수행

### 한계기준

- 전처리와 조리 사이에 작업대 세척·소독 실시 및 도구 구분사용
- 염소 농도 100~130ppm 5분 침지 혹은 이와 동등한 소독 효과를 가진 살균소독제를 용법에 따라 사용한 후 먹는 물로 행굼
- 식품 중심온도 75℃(폐류 85℃) 1분 이상 가열조리

### 관리방안

- 식재료 전처리 작업과 조리작업은 작업대 세척·소독 후 행해지는지를 확인
- 칼, 도마, 고무장갑, 식품 취급 용기도 식재료별 전처리용과 조리용으로 구분 사용하는지 확인
- 소독된 도구나 소독된 고무장갑, 일회용 고무장갑(라텍스)을 사용(일회용 비닐 위생장갑은 사용금지)
- 소독제가 적정용량 제조될 수 있도록 용량 표시된 제조 용기 구비
- 소독제가 표면에 고르게 닿을 수 있도록 포기 채소(예 : 양배추)는 잎을 분리하여 세척·소독
- 소독제에 침지 시 물 위로 떠 올라 소독되지 않는 부분이 없도록 눌러둠
- 소독한 채소와 과일은 소독제 냄새가 나지 않을 때까지 먹는 물로 행굼
- 부득이하게 소독제를 반복 사용할 경우 다음 채소와 과일을 담그기 전에 소독제 희석농도를 확인
- 생으로 먹는 채소와 과일은 소독 시행
- 가열조리 후 처리 시 생으로 혼합되는 식재료는 소독 시행(예 : 훈제오리채소무침에 들어가는 채소 소독시행)
- 가열 조리식품은 기준온도 이상 가열되었음을 탐침온도계로 식품 중심온도 확인(밥·국과 같이 끓이는 음식은 온도계 사용 불필요)
- 작거나 얇은 식품(예 : 멸치)은 탐침 온도계 사용이 어려우므로 표면 온도계를 사용하여 온도를 측정

- 급식소 전용으로 제조·납품된 가공완제품(예 : 달걀말이, 족발 등)은 가열조리와 같은 조건으로 재가열

### **모니터링 방법**

- 전처리 종료 후 작업대 세척·소독을 시행하고 조리를 시작하는지 육안 확인
- 도구 구분 준수 여부 확인
- 소독된 탐침 온도계로 음식 중심온도 측정(작거나 얇은 음식은 표면 온도계 사용 가능)
- 육안검사(세척 채소 청결 여부 확인), 소독제 희석농도는 test paper의 색변화 또는 농도측정기로 확인

### **개선조치**

- 조리 중 추가 전처리시 오염을 일으키지 않도록 수행하고, 필요할 때 주변을 세척·소독
- 작업대의 세척·소독이 지켜지지 않았을 때와 조리도구(칼, 도마, 장갑 등)가 구분되지 않았을 때 구분 사용하도록 조치(오염이 우려되는 조리된 식품은 75℃(폐류 85℃) 1분 이상으로 재가열 혹은 폐기)
- 식재료 세척 후 육안검사로 청결 상태가 불량한 경우는 재세척을 실시
- 소독제 희석농도를 검사하여 농도가 낮은 경우는 농도를 조절
- 측정된 온도가 낮을 때에는 계속 가열하여 기준온도 이상이 되도록 조리

### **기록지 작성 시기**

- 전처리 완료 후, 조리 시작 시, 조리 작업 종료 직후에 기록
- 소독제 농도를 측정하고 소독 후에 기록
- 가열 조리식품의 중심온도는 조리 종료 후에 기록  
※ 작업 흐름이 끊기지 않는 공정 사이(조리가 완료된 후에 작성하지 않도록 주의)

### **기록지 작성요령**

- 식재료별 취급 및 조리 방법과 취급장소, 칼·도마, 장갑, 용기의 구분사용 여부를 전처리 및 조리 작업 종료 후 기록
- 가열 조리 시 취급 및 조리 방법과 식품 중심온도를 기록하고, 온도가 낮으면 계속 가열하여 기준온도·시간 이상이 되었음을 확인
- 한계기준을 초과한 경우 개선조치를 취하고 그 내용을 개선조치 기록란에 기록

[기록지]

CCP2B. 식품취급 및 조리 (장소 구분이 안 되는 경우)

급식일자 : 202 . . . (요일)(중·석)식

구분	취급 및 조리 방법	전처리 완료/조리 시작 시간	식품 중심온도 (°C)	소독제 농도 및 시간 확인	칼·도마, 장갑, 용기 구분사용 ○,×표	작성자 서명
전처리	쌀, 잡곡	세척	-		○	김튼튼
	닭고기	손질, 세척	-		○	최교육
	오징어	해동, 손질, 세척	-		○	정영양
	미나리, 오이, 양파, 파	다듬기, 세척, 소독	-		○	정영양
	콩나물, 홍고추, 파	다듬기, 세척, 씻기	-		○	정영양
	사과	세척, 소독	10:00		○	정영양
작업대 세척, 소독 ( ○ )						정영양
조리	닭고기	튀기기	10:15	85	○	최교육
	미나리, 오이, 양파, 파	씻기	-		○	박건강
	오징어	데치기	-	80	○	박건강
	오징어	씻기	-		○	박건강
		무치기	-		○	박건강
	배추김치	씻기	-		○	정영양
	쌀, 잡곡	끓이기	-		○	김튼튼
	사과	씻기	-		○	김튼튼
	콩나물, 홍고추, 파	끓이기	-		○	정영양

개선조치 기록	구분	채소·과일 소독	가열조리 온도
<b>한계기준</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 전처리 종료와 조리 시작 사이 작업대 세척·소독</li> <li>• 도구 구분</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 염소 농도 100~130ppm 5분간 침지 혹은 이와 동등한 효과를 가진 살균 소독제의 용법 준수</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식품 중심온도 75°C (때류 85°C) 1분 이상</li> </ul>
<b>관리방안</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 육안관찰</li> <li>• 식재료별, 조리전·후별 도구 구분</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Test paper, 농도측정기 등으로 소독제 희석농도 확인</li> <li>※ 농도와 기준치 미달 시 추가 제조·사용</li> <li>• 생으로 먹는 채소와 과일류 소독</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 기준온도 이상 가열</li> <li>• 가공완제품 재가열</li> </ul>
<b>개선조치</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 작업대 세척·소독</li> <li>• 도구 변경</li> <li>• 오염식품 재가열 혹은 폐기</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 소독제 희석농도 조정</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 계속 가열</li> </ul>

확인자 서명 :

확인일자 : 202 . . . (요일)

## CCP3A. 조리완료 및 배식 (단독조리 : 식당배식)

### 중요관리점의 개요

- 완제품을 제외한 모든 음식 기록
- 가열조리 후 처리 공정 음식은 혼합 시점이 배식 직전에 이루어지도록 공정을 관리하여 병원성 미생물 증식을 억제
- 밥, 국을 포함한 열장 음식은 배식 완료까지 57℃ 이상으로 유지
- 여건상 열장 온도를 유지할 수 없을 때는 가열 조리완료 시점에서 배식 완료까지의 소요 시간을 2시간 이내로 관리하여 미생물 증식 방지
- 배식기구는 적절한 방법으로 세척·소독·건조된 것 사용

### 한계기준

- 열장 음식 57℃ 이상 유지, 혹은 조리완료 후(처음으로 조리완료된 음식 시간 기준) 2시간 이내 배식  
※ 혼합음식은 배식 직전에 혼합

### 관리방안

- 열장 음식은 적온(57℃ 이상)이 잘 유지되도록 보온하여 배식하거나, 57℃ 이상 유지가 어려운 경우는 조리완료 후 2시간 이내에 배식 완료
- 배식통(vat)에 남은 음식을 새로운 배식통에 부어 배식 금지
- 배식대 및 배식 전용 도구는 세척·소독·건조된 것 사용

### 모니터링 방법

- 혼합 시작 시간 확인
- 열장 음식 배식 완료 시 온도 및 가열 조리 후 경과 시간 확인(온도 및 시간 측정)
- 배식도구 청결 및 위생 복장 착용 상태 등 확인

### 개선조치

- 음식 온도가 57℃ 이상 유지되지 않을 경우, 보온 설비의 온도조절(고장 시 수리)
- 2시간 초과 시 시간 단축이 어려운 경우 오븐과 같은 대량 조리기기를 확보하여 조리 시간 단축 및 온장고(또는 보온·보냉 배식대) 등을 구비하여 온도관리(반복 조리가 필요한 음식의 경우 1차,

2차로 나누어 조리하는 등 시간관리 시행)

- 배식통 등 용기 및 배식 과정의 위생관리가 되지 않아 오염이 우려되는 음식은 재가열하거나 폐기

### 기록지 작성 시기

- 혼합 시 혼합 시작 시간 기록
- 배식 완료 시 온도 시간 확인 및 배식 위생관리상태 확인·기록
- 식당 배식과 교실 배식을 병행할 경우 CCP3A와 CCP3B 작성

### 기록지 작성요령

- 가열조리 후 처리 공정과 비가열조리 공정 중 혼합과정이 있는 경우 혼합 시작 시각을 기록  
※ 후식용 가공완제품이라도 절단작업을 하여 제공할 경우 기록해야 함
- 열장 음식 중 57℃ 이상이 유지되는 경우는 온도만 기록, 57℃ 이상 유지가 어려운 경우는 조리완료와 배식 완료 시간 및 온도를 기록하고 2시간 이내에 배식이 완료되는지 확인  
※ 조리완료 시간은 처음 조리완료된 메뉴 시간 기준  
※ 전, 튀김 등 장시간 반복 생산하는 음식은 조리완료 시간을 첫 음식 조리완료 시간부터 마지막 음식 조리완료 시간의 범위(예 : 닭고기 튀김 9시 40분~11시 55분)로 기록해야 함
- 배식도구 청결도, 위생 복장 등 착용 상태, 배식통 관리상태를 확인·기록
- 한계기준을 벗어난 경우 개선조치를 취하고 그 내용을 개선조치 기록란에 기록



[기록지]

CCP3A. 조리완료 및 배식 (단독조리 : 식당배식)

급식일자 : 202 . . . . (요일)(중·석)식

음식명	혼합 시작 시간	조리완료 시간	배식 완료			배 식 도 구 청결도	위생 복장 착용	배식통 관리	작성자 서명
			시간	온도 (°C)	2시간 이내				
차수수밥	-	11:00	12:40	-	○	○	○	○	이몽룡
콩나물국	-	11:10	12:40	60	-	○	○	○	이몽룡
닭튀김	-	9:40~ 11:55	12:40	35	X	○	○	○	이몽룡
오징어미나리초무침	11:00		12:40	-	○	○	○	○	이몽룡
사과	-	11:10	12:40	-	○	○	○	○	이몽룡

개선조치 기록	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 닭튀김 2시간 초과, 닭튀김 시간을 10시 40분 이후로 조정</li> </ul>
한 계 기 준	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 열장 음식 57°C 이상 유지, 혹은 2시간 이내 배식 완료</li> <li>※ 혼합음식은 배식직전에 혼합</li> </ul>
관 리 방 안	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 열장 음식의 적온(57°C 이상) 유지 또는 가열조리부터 배식 완료까지 2시간 이내로 공정관리</li> <li>• 배식하던 배식통(vat)에 남은 음식과 새로운 배식통의 음식 혼합 금지</li> </ul>
개 선 조 치	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 오븐 또는 열장 설비 확보</li> <li>• 오염 음식 재가열 혹은 폐기</li> </ul>

확인자 서명 :

확인일자 : 202 . . . . (요일)

제 3장  
학교 급식현장의 CCP와 CP  
매뉴얼 및 기록지

## CCP3B. 조리완료 및 배식 (단독조리 : 교실배식)

### 💡 중요관리점의 개요

- 완제품을 제외한 모든 음식 기록
- 가열조리 후 처리 공정 음식은 혼합 시점이 배식 직전에 이루어지도록 공정을 관리하여 병원성 미생물 증식을 억제
- 교실에서 배식하는 경우 밥, 국을 포함한 열장 음식은 57℃ 이상으로 보온유지가 어려우므로 조리완료 시점부터 배식 완료 시까지의 시간을 2시간 이내로 관리
- 배식도구는 적절한 방법으로 세척, 소독, 건조된 것 사용
- 배식을 돕는 학생 등 배식 도우미들의 위생 상태 및 복장을 확인하여 오염 최소화

### 💡 한계기준

- 조리완료(처음으로 조리완료된 음식 시간 기준) 후 2시간 이내 배식  
※ 혼합음식은 혼합 시작 후 2시간 이내 배식

### 💡 관리방안

- 조리완료 후 최대 2시간 이내에 배식을 완료할 수 있도록 조리완료 시간 조정
- 배식대 및 배식 전용 도구는 세척·소독·건조된 것 등 사용, 배식 도우미는 깨끗한 앞치마, 위생모, 마스크, 위생장갑 등 착용
- 배식용 운반기구(배식차, 승강기 등)는 사용 후 바로 세척·소독하여 청결 유지

### 💡 모니터링 방법

- 배식 완료 시간을 기준으로 2시간 이내에 조리완료가 되는지 확인(시간 측정)
- 배식을 돕는 학생 등 배식 도우미, 배식기구의 위생 상태 확인

### 💡 개선조치

- 조리완료 후 배식 완료 시까지 2시간을 초과할 경우, 조리완료 시간 단축
- 2시간 초과 시 시간 단축이 어려운 경우 오븐과 같은 대량 조리기기를 확보하여 조리 시간 단축 및 온장고(또는 보온·보냉 배식대) 등을 구비하여 온도관리(반복 조리가 필요한 음식의 경우 1차, 2차로 나누어 조리하는 등 시간관리 시행)

- 위생복장 미착용 및 위생관리가 제대로 이행되지 않을 때는 현장 시정 및 교육을 하고, 오염이 우려되는 음식은 재가열 혹은 폐기

### 💡 기록지 작성 시기

- 조리완료 시간 확인 및 배식 위생관리 상태 확인·기록
- 식당 배식과 교실 배식을 병행할 경우 CCP3A와 CCP3B 각각 작성

### 💡 기록지 작성요령

- 조리완료와 배식 완료 시간을 기록하고 2시간 이내에 배식이 완료되는지 확인
- 교실을 방문하여 배식도구 청결도 및 배식 도우미들의 위생복장 등 착용 상태 확인
- 한계기준을 벗어난 경우 개선조치를 취하고 그 내용을 개선조치 기록란에 기록

[기록지]

CCP3B. 조리완료 및 배식 (단독조리 : 교실배식)

급식일자 : 202 . . . ( 요일)(중·석)식

음식명	급식소요시간				배 식 도 구 청결도	배 식 도우미 위 생 복 장	확 인 장 소 (학/반)	작성자 서 명
	혼합 시작 시간	조리 완료 시간	배식 완료 시간	2시간 이내				
차수수밥		11:00	12:40	○	○	○	2-3	이기자
콩나물국		11:10	12:40	○	○	○	2-3	이기자
닭튀김		9:40~ 11:55	12:40	X	○	○	2-3	이기자
오징어마나리초무침	11:00		12:40	○	○	○	2-3	이기자
사과		11:10	12:40	○	○	○	2-3	이기자
			:					
			:					
			:					
			:					

<b>개선조치 기록</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 닭튀김 2시간 초과, 닭튀김 시간을 10시 40분 이후로 조정</li> </ul>
<b>한 계 기 준</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 배식 완료 2시간 이전에 조리완료</li> <li>※ 혼합음식은 혼합시작 후 2시간 이내 배식</li> <li>• 배식 시 오염방지</li> </ul>
<b>관 리 방 안</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 혼합과정이 있는 음식은 혼합 시작 시각 기록</li> <li>• 공정관리를 통해 조리완료 시간 조정</li> <li>• 배식대 및 배식 전용 도구는 세척 소독하여 건조된 것 사용</li> <li>• 배식도우미는 깨끗한 앞치마, 위생모, 마스크, 위생장갑 착용</li> </ul>
<b>개 선 조 치</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 공정관리</li> <li>• 오염 음식 교체</li> <li>• 식당 공간 확보</li> </ul>

확인자 서명 :

확인일자 : 202 . . . ( 요일)

## CCP3C. 조리완료 및 배식 (공동조리)

### 중요관리점의 개요

- 완제품을 제외한 모든 음식 기록
- 밥, 국을 포함한 열장 음식은 배식 완료까지 57℃ 이상으로 유지하거나 여건상 열장 온도를 유지할 수 없을 때는 가열조리완료 시점에서 배식 완료까지의 소요 시간을 2시간 이내로 관리하여 미생물 증식 방지
- 급식품을 수송하는 운반 차량은 깨끗하고 식품 용기가 밀폐되어 운반 도중 오염방지 및 보온 온도유지
- 배식도구는 세척·소독·건조된 것 사용

### 한계기준

- 열장 음식 57℃ 이상 유지, 혹은 조리완료 후(처음으로 조리완료된 음식 시간 기준) 2시간 이내 배식  
※ 혼합음식은 혼합시작 후 2시간 이내 배식
- 운반과 배식 시 오염방지

### 관리방안

- 열장 음식은 운반 차량 상차 시 온도와 배식 완료까지의 온도가 57℃ 이상 유지되는지 여부 확인
- 급식품 운반 차량의 내부 청결 상태 및 운반 용기의 밀폐상태 확인
- 배식대 및 배식 전용 도구는 세척·소독·건조된 것 사용
- 배식 도우미는 깨끗한 앞치마, 위생모, 위생마스크, 위생장갑 등 착용

### 모니터링 방법

- 음식 온도측정 : 조리교에서 열장 음식 담을 때, 비조리교에서 열장 음식 배식 완료 시
- 차량의 청결 상태 확인 : 조리교
- 운반 용기의 밀폐상태 확인 : 비조리교에서 수령 시
- 배식도구의 청결상태 확인 : 비조리교에서 배식 시

### 개선조치

- 비조리교에서 배식 완료까지 열장 음식 온도가 57℃ 이상으로 측정되지 않으면 조리교에서 용기에 담을 때 더 높은 온도로 담거나 보온성이 더 양호한 운반 용기로 교체
- 급식품 운반 차량 내·외부 청소를 철저히 하고 용기가 밀폐되지 않으면 밀폐되는 운반 용기로 교체
- 청결하지 못한 배식도구는 세척 소독 후 사용

### 기록지 작성 시기

- 조리교 : 조리완료 시간 및 상차온도, 차량 내부 청결 상태
- 비조리교 : 배식 완료 시간 및 배식온도, 배식도구 청결 상태, 운반 용기 밀폐상태, 배식 담당 위생복장

### 기록지 작성요령

- 열장 음식을 비조리교에 보내기 위해 용기에 담을 때 음식 온도를 측정 기록
- 비조리교에서 급식품 하차 시 운반 용기 밀폐상태 확인
- 비조리교에서 배식 완료 시 열장식품의 온도를 측정 기록(57℃ 이하이면 해당 음식의 조리완료 시간 기록)
- 한계기준을 벗어난 경우 개선조치를 취하고 그 내용을 개선조치 기록란에 기록

[기록지]

CCP3C. 조리완료 및 배식 (공동조리)

급식일자 : 202 . . . (요일)(중·석)식

음식명	열장식품 시간·온도확인					차량내부 청결상태	배식도구 청결상태	운반용 기밀폐 상태	배식담 당위생 복장	작성자 서 명
	혼합시 작시간	조리 완료 시간	상차 온도 (°C)	배식 완료 시간	배식 온도 (°C)					
차수밥		11:00	80	12:40	60	○	○	○	○	하늘아
콩나물국		11:00	85	12:40	75	○	○	○	○	하늘아
닭튀김		11:20	70	12:40	40	○	○	○	○	하늘아
오징어 미나리초무침	11:00			12:40	-	○	○	○	○	하늘아
사과		11:10		12:40	-	○	○	○	○	하늘아

개선조치 기록	
한 계 기 준	<ul style="list-style-type: none"> <li>열장 음식 57°C 이상 유지, 혹은 2시간 이내 배식 완료 ※ 혼합음식은 혼합 시작 후 2시간 이내 배식</li> <li>운반 용기의 밀폐</li> </ul>
관 리 방 안	<ul style="list-style-type: none"> <li>열장 음식의 적온(57°C 이상) 유지 또는 가열조리부터 배식 완료까지 2시간 이내로 공정관리</li> <li>급식품 운반용기의 밀폐성 확인</li> <li>배식대 및 배식 전용도구는 세척 소독하여 건조된 것 사용</li> <li>배식도움이는 깨끗한 앞치마, 위생모, 마스크, 위생장갑 착용</li> <li>조리교에서 혼합시작시간, 조리완료 시간 기록하여 운반</li> </ul>
개 선 조 치	<ul style="list-style-type: none"> <li>상차 시 온도조정 혹은 공정관리</li> <li>운반용기 개선</li> </ul>

※ 배식 시 열장 음식의 온도가 57°C 이상이면 시간 확인은 불필요함

## 2. 일반관리점(CP) 매뉴얼 및 기록지

학교현장에서 학교급식의 일반적인 HACCP시스템을 더 쉽게 적용할 수 있도록 CP에 대한 관리개요, 일과 중 시간대별로 관리해야 할 CP, CP별 모니터링 결과 기록유지에 대한 작성요령을 상세히 기술하였다.

### CP1. 냉장·냉동고(실) 온도관리

#### 💡 일반관리점의 개요

- 냉장·냉동 보관 중인 식재료나 음식의 냉장·냉동 온도가 잘 유지되어 미생물 증식과 품질상의 변화 예방
- 냉장·냉동고(실)를 기준온도 이하로 유지되도록 관리
- 학교급식 식재료나 음식은 냉장 보관하는 시간이 짧으므로 CP로 관리

#### 💡 관리기준

- 냉장고(실) 내부온도 5℃ 이하, 냉동고(실) 내부온도 -18℃ 이하

#### 💡 관리방안

- 냉장·냉동고(실) 문을 장시간 열지 않은 때 온도 확인(1식 제공 : 하루 2회, 2식 이상 제공 : 하루 3회)
- 조리장 내의 모든 냉장·냉동고(실) 온도 확인 및 작성

#### ☞ 참고사항

- 식재료와 조리된 음식의 냉장고(실) 내 분리 저장 여부도 점검·확인
- 냉장·냉동고(실) 내에 들어있는 식품의 포장 상태나 오염방지 여부 확인
- 냉장제품은 냉장고(실)에 냉동제품은 냉동고(실)에 보관
- 냉장·냉동고(실)에 유통기한 초과 및 급식외품 보관 여부 확인
- 냉장·냉동고(실)의 온도계는 검교정이 가능한 외부 부착용 디지털 온도계를 사용(0.1℃ 단위로 읽을 수 있는 온도계)하고 내부에서 온도가 가장 높은 곳에 고정



### 💡 개선조치

- 온도가 기준을 벗어난 경우 온도 조절기를 사용하여 온도를 조정해야 하며, 기록지에 개선조치 내용 기록
- 고장인 경우 보관된 냉장식품이 10℃ 이하이거나 냉동식품이 아직 얼어있으면 다른 냉장·냉동고(실)에 옮겨 보관하고, 냉동식품이 녹았으나 10℃ 이하이면 즉시 사용하도록 하며, 냉장·냉동식품이 10℃ 이상이면 식품 폐기(‘고장’ 표식을 부착하고 즉시 수리 의뢰)

### 💡 기록지 작성 시기

- 중식만 제공 : 하루 2회(출근 직후, 배식 후 청소 직전 또는 퇴근 전)
- 2식 이상 제공 : 하루 3회(출근 직후, 중식 후, 석식 배식 후 청소 직전 또는 퇴근 전)

### 💡 기록지 작성요령

- 냉장·냉동고(실) 문을 장시간 열지 않았을 때 외부 부착된 온도계 온도를 기록
- 온도 기록 시 온도계의 숫자를 반올림하지 말고 그대로 기록
- 온도 확인 후 냉장·냉동고(실)의 문을 열고 청결도, 보관 음식의 덮개 확인, 생 식재료와 조리된 음식의 적정 분리보관 여부를 확인하고 서명
- 관리기준을 초과하면 개선조치를 취하고 개선조치 내용 기록

[기록지]

CP1. 냉장·냉동고(실) 온도관리

요일 (일자)	확인 시간	온도 (°C)		청결도 확인	덮개 확인	분리 보관 여부	작성자 서명
		냉장고(실)	냉동고(실)				
월 ( / )	am						
	pm						
	pm						
화 ( / )	am						
	pm						
	pm						
수 ( / )	am						
	pm						
	pm						
목 ( / )	am						
	pm						
	pm						
금 ( / )	am						
	pm						
	pm						
토 ( / )	am						
	pm						
	pm						
개선조치 기록							

<b>관 리 기 준</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 냉장고(실) : 5°C, 냉동고(실) : -18°C 이하</li> </ul>
<b>관 리 방 안</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 조리장 내의 모든 냉장·냉동고(실) 온도 확인 및 작성</li> <li>• 문을 장시간 열지 않았을 때 외부 부착 온도계로 온도 확인</li> <li>• 중식만 제공 시 : 하루 2회 (출근 직후, 배식 후 청소 직전 또는 퇴근 전)</li> <li>• 2식 이상 제공 시 : 하루 3회 (출근 직후, 중식 후, 석식 배식 후 청소 직전 또는 퇴근 전)</li> </ul>
<b>개 선 조 치</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 냉장·냉동고(실) 온도 보정, 고장 시 수리 의뢰</li> <li>• 식품 이동 혹은 폐기</li> </ul>

확인자 서명 : \_\_\_\_\_  
 확인일자 : 202 . . . ( . . . 요일)

## CP2. 식품 접촉표면 세척과 소독

### 일반관리점의 개요

- 식품이 접촉하는 조리기구, 식판 등에 대한 적절한 세척과 소독작업 수행<근거 : 식품위생법 시행규칙 [별표 24] <개정 2011.8.19> 집단급식소의 설치·운영자의 준수사항(제95조제2항 관련) 1. 물수건, 숟가락, 젓가락, 식기, 찬기, 도마, 칼 및 행주, 그 밖에 주방용구는 기구 등의 살균·소독제 또는 열탕의 방법으로 소독한 것을 사용하여야 한다.>
- 세척기가 있는 학교에서는 세척기를 통과한 식판이 소독되는지 확인하고, 세척기가 없는 학교에서는 수작업으로 식판 세척 후 적절한 방법으로 소독하거나 전기 식기소독고에 넣어 소독 ※ 온수 보일러나 스팀 보일러 성능상의 문제로 세척기로 식판 소독이 안 되는 경우 전기 식기소독고에 넣어 소독·건조
- 수작업으로 세척하는 기구·기물류는 정해진 세척 과정에 따라 세척 후 소독·건조

### 관리기준

- 식판 표면 71℃ 이상, 수작업 소독 시 소독제 용법·용량 준수
- 식판 및 기구·기물류 표면에 세제 불검출

### 관리방안

- 세척기 작동 시 작동 설명서대로 온수 온도가 유지되고 식판이 살균(71℃ Thermolabel을 사용)되는지, 세척 상태가 양호한지 육안 확인
- 세척된 식판은 전기 식기소독고에 넣어 설정된 가열온도와 시간에 식판 표면이 살균되는지를 71℃ Thermolabel을 사용하여 확인
- 수작업 소독 시 용도에 맞는 “기구 등의 살균소독제”를 용법에 맞게 사용
- 식판 표면에서 잔류 세제가 검출되면 다시 행귀주고, 세척기 A/S를 요청하여 세제량 조절

### 모니터링 방법

- 세척기 작동 시작 시 계기판의 온도 확인
- 식판 세척 상태를 육안으로 관찰
- 세척기를 통과한 식판의 적정 소독 여부를 71℃ Thermolabel로 확인하거나 전기 식기소독고 설정 온도·시간 및 식판에 부착된 Thermolabel 변색 확인
- 소독제 희석농도는 Test paper나 농도측정기 등을 사용하여 적정농도 확인

- 세척제 잔류 여부는 Test paper 또는 페놀프탈레인 지시약을 사용하여 확인  
 ※ 확인 검사 시 시약이 묻은 식기 등은 다시 위생적으로 세척·소독

### 개선조치

- 세척기의 온수가 기준온도 도달 후 사용
- 식판 세척 상태 나쁘거나 표면에 세제가 잔류할 때 수작업으로 세척하고 즉시 A/S 요청하여 세제 투입량 조절
- 전기 식기소독고의 온도를 상향 조정하여 식판 표면의 온도가 71℃ 이상이 되도록 하고, 개선되지 않는 경우 즉시 A/S 요청
- 소독제 희석농도는 Test paper나 농도측정기 등으로 확인하고, 부족 시 추가함

### 기록지 작성 시기

- 세척기와 전기 식기소독고 작동 시, 기구 및 기물류 소독 시

### 기록지 작성요령

- 기록지 A, B, C 중 조리장 여건에 맞는 것을 선택
- 식기세척기 온수 온도란 세척기 작동법에 표시된 세척기 가동 전 도달해야 하는 온도로 이 온도를 기록하고 매번 이 온도 이상이 되었는지 확인
- 소독고 설정 온도 시간 확인은 71℃ Thermolabel을 사용하여 식판을 적절하게 소독할 수 있는 온도와 시간을 설정하여 기록하고 매일 소독고 가동 전 설정 온도가 맞는지 확인
- 소독제는 하루 1회 이상 희석 제조해 두고 농도 확인하여 사용하고 제조 시간 기록
- 소독제 희석농도 확인란의 ( )속에는 사용 약제의 이름을, ( )ppm에는 사용 농도를 기록해 두고 확인
- 월 1회 Thermolabel 사용하여 적절히 소독되는지 확인하고, 잔류세제를 검사하여 기록지 하단에 기록함
- 관리기준을 초과하면 개선조치를 취하고 그 내용을 개선조치 기록란에 작성

#### 참고사항

- 도마, 고무장갑 등 표면이 매끈하지 않은 기물들은 소독제에 담가둠
- 세척기로 소독할 때 월 1회 세척 끝날 무렵에 식판에 71℃ Thermolabel을 부착하여 세척기를 통과시키고 변색 여부 확인(스팀 보일러 운영의 경우 적용 가능)
- 전기 식기소독고로 식판을 소독할 때 Thermolabel은 식판이 가장 많이 포개어져 들어가는 곳의 가운데 식판 중앙부위(열전달이 가장 늦은 부위)에 부착하여 확인

- 급식기구 및 기물류 세척과 소독은 세척실에 세정대를 설치하여 실시하거나 전처리실에 식재료가 없을 때 전처리실의 세정대에서 실시(가급적 3조 세정대를 갖추도록 함)
- 전처리실이나 세척실이 별도로 분리 설치되지 않은 경우, 조리실에 조리 중인 음식이나 노출된 음식이 없을 때 급식기구 및 기물류 세척과 소독을 시행
- 세척된 기물을 보관하는 선반을 청결하게 유지

※ 식품접촉 표면이 내부에 내장된 기물류(예 : 채소 절단기, 분쇄기, 믹서 등)는 분해하여 세척, 소독, 건조 후 조립

※ 세척·소독 관리가 잘되지 않는 기물류(예 : 일부 can opener, 채칼, 뜯체의 망, 테두리와 자루, 거품기의 자루, 채소 절단기 칼날 등)는 주의를 기울여 세심하게 관리

**[기록지]**

**CP2A. 식품접촉표면 세척 및 소독(세척기로 식판 소독이 안 되는 학교)**

요 일 (일자)	식기세척기		소독고 설정 온도 시간 확인 ( )℃ :	소독제 제 조 시 간	소독제 희석농도 확인				작성자 서 명
	온수 온도 ( )℃	세척 상태			도 마	세정대	장 갑	칼	
					소독조 (제품명 : ) ( )ppm	(제품명 : ) ( )ppm	소독조 (제품명 : ) ( )ppm	소독조 (제품명 : ) ( )ppm	
월 ( / )		양호 불량		am.					
화 ( / )		양호 불량		am.					
수 ( / )		양호 불량		am.					
목 ( / )		양호 불량		am.					
금 ( / )		양호 불량		am.					

<b>개선조치 기록</b>	
<b>관 리 기 준</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식기소독고 내 식판 온도 71℃ 이상</li> <li>• 기구 및 기물류 소독 시 소독제 희석농도 및 세제 잔류 여부 확인</li> </ul>
<b>관 리 방 안</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식기소독고 설정 온도 시간 확인</li> <li>• Thermolabel로 소독 확인</li> <li>• Test paper나 농도측정기를 사용하여 소독제 희석농도 확인</li> <li>• Test paper나 페놀프탈레인 지시약을 사용하여 세제 잔류 여부 확인</li> </ul>
<b>개 선 조 치</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 전기 식기소독고 온도, 시간 보정</li> <li>• 재세척 및 소독제 희석농도 조정</li> </ul>

잔류세제 확인 여부(월 1회)	( )	검출( )불검출( )	월	일	시
------------------	-----	-------------	---	---	---

Thermolabel 부착 (월 1회)	
월	일
시	

확인자 서명 :

확인일자 : 202 . . . ( 요일)

[기록지]

CP2B. 식품접촉표면 세척 및 소독(세척기로 식판 소독 가능한 학교)

요일 (일자)	식기세척기			소독제 제 조 시 간	소독제 희석농도 확인				작성자 서 명
	온수 온도 (°C)	세척 상태	행균물 온 도 (°C)		도 마	세정대	장 갑	칼	
					소독조 (제품명 : ( )ppm	소독조 (제품명 : ( )ppm	소독조 (제품명 : ( )ppm	소독조 (제품명 : ( )ppm	
월 ( / )		양호 불량		am.					
화 ( / )		양호 불량		am.					
수 ( / )		양호 불량		am.					
목 ( / )		양호 불량		am.					
금 ( / )		양호 불량		am.					

개선조치 기록	
관 리 기 준	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 세척기 통과 식판 온도 71°C 이상</li> <li>• 기구 및 기물류 소독 시 소독제 희석농도 및 세제 잔류 여부 확인</li> </ul>
관 리 방 안	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 세척기 작동법의 지시 온도 이상에서 가동 확인</li> <li>• Thermolabel로 소독 확인</li> <li>• Test paper나 농도측정기를 사용하여 소독제 희석농도 확인</li> <li>• Test paper나 페놀프탈레인 지시약을 사용하여 세제 잔류 여부 확인</li> </ul>
개 선 조 치	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 세척기 A/S</li> <li>• 소독제 희석농도 조정 및 재세척</li> </ul>

잔류세제 확인 여부(월 1회)	( )	검출( )불검출( )	월 일 시
------------------	-----	-------------	-------

Thermolabel 부착 (월 1회)	
월 일 시	

확인자 서명 :  
확인일자 : 202 . . . ( 요일)

제 3장  
학교 급식현장의 CCP와 CP  
매뉴얼 및 기록지

[기록지]

CP2C. 식품접촉표면 세척 및 소독(세척기가 없는 학교)

요 일 (일자)	식기 세척상태	소독고 설정 온도 시간 확인 ( )°C :	소독제 제 조 시 간	소독제 희석농도 확인				작성자 서 명
				도 마 소독조 (제품명 : )	세정대 (제품명 : )	장 갑 소독조 (제품명 : )	칼 소독조 (제품명 : )	
				( )ppm	( )ppm	( )ppm	( )ppm	
월 ( / )	양호 불량		am.					
화 ( / )	양호 불량		am.					
수 ( / )	양호 불량		am.					
목 ( / )	양호 불량		am.					
금 ( / )	양호 불량		am.					

개선조치 기록	
관 리 기 준	<ul style="list-style-type: none"> <li>전기 식기소독고에서 식판 표면 71°C 이상</li> <li>기구 및 기물류 소독 시 적정 희석농도로 사용</li> </ul>
관 리 방 안	<ul style="list-style-type: none"> <li>식기소독고 설정 온도 시간 확인</li> <li>Thermolabel로 소독 확인</li> <li>Test paper나 농도측정기를 사용하여 소독제 희석농도 확인</li> <li>Test paper나 페놀프탈레인 지시약을 사용하여 세제 잔류 여부 확인</li> </ul>
개 선 조 치	<ul style="list-style-type: none"> <li>전기 식기소독기 온도, 시간 조정</li> <li>소독제 희석농도 조정 및 재세척</li> </ul>

잔류세제 확인 여부(월 1회)	( )	검출( )불검출( ) 월 일 시
------------------	-----	-------------------

Thermolabel 부착 (월 1회)	
월 일 시	

확인자 서명 :  
 확인일자 : 202 . . . ( 요일)







학교급식  
위생관리 지침서



# 식중독 관리

## 1. 대응체계 확립

식중독이란 식품섭취로 인하여 인체에 유해한 미생물 또는 유독물질에 의하여 발생하였거나 발생한 것으로 판단되는 감염성 질환 또는 독소형 질환을 말한다.

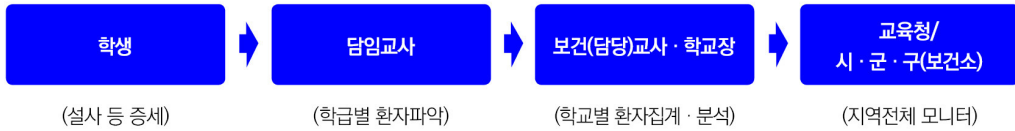
학교급식에서 식중독이 발생하면 그 피해는 수십 명, 수백 명에 이르러, 학생 개인의 건강위협은 물론, 사고수습을 위한 학교장 및 교직원의 노고, 수업결손으로 인한 학사일정 차질, 학부모들의 정신적·시간적·경제적 손실이 매우 크며 온 국민의 관심이 집중되어 있으므로 항상 급식위생관리를 철저히 하는 것이 무엇보다도 중요하다.

한편, 이러한 식중독과 수인성·식품매개 감염병의 발생에 대비하여 집단발병을 조기에 감지하여 신속히 치료하고, 정확한 원인을 규명하여 유사한 위생사고가 재발하지 않도록 학교와 교육청은 필요한 대응체계를 마련하여야 한다.

### 감시체계 구축 및 운영

식중독은 원인균에 따라 잠복기가 다르지만 통상 원인 식품섭취 후 30분~48시간 이내에 설사·구토 등의 위장증상이 급식을 제공받은 다수의 학생에게서 집단으로 나타나므로, 학교급식의 경우는 조금만 주의를 기울이면 그 발생 여부를 쉽게 감지할 수 있다. 따라서 학교에서는 평소 교내 집단 환자 감시체계를 구축하여 운영하도록 한다.

- 보건(담당)교사는 매일 결석, 조퇴, 지각한 학생의 수와 그 이유를 파악하여 평소와 다른 양상이 나타나는지의 여부를 모니터링한다.
- 보건(담당)교사는 담임교사의 모니터링 결과와 보건실 이용자의 수, 주요 증상을 평소와 비교하여 집단 환자 발생여부를 모니터링한다.
- 학교장은 동일한 원인으로 추정되는 설사 등 식중독 유사증세 환자가 2인 이상 동시에 발생한 경우, 인지 즉시 교육청과 시·군·구(보건소)에 신속히 보고(신고)한다.



[그림 10] 학교 집단 환자 감시체계

### 💡 식중독 대책반 구성·훈련

식중독 발생에 대비하여 평소 학교단위의 ‘식중독 대책반’을 구성·훈련토록 하여 만약의 사태 발생 시 신속하고 원활하게 대처하여야 한다. 대책반의 조직과 분담업무 예시는 다음과 같다.

- 총괄대책반 : 각 대책반의 지휘·감독, 학교운영위원회 소집 및 대책 논의, 언론 보도에 대응 (보건 당국에 문의하도록 안내), 치료 및 보상대책, 급식 재개 여부 결정 등
- 환자파악반 : 기 발생 환자 및 유증상자 등 추가 발생 현황 파악
- 환자이송반 : 환자의 후송, 입원 학생 관리 등
- 역학조사협력반 : 보건당국의 역학조사, 검체 채취, 소독 등 업무협조
- 학사대책반 : 가정통신문 발송 등 학부모 협조유도 및 수업결손 대책 마련 등



[그림 11] 학교 식중독 대책반 구성도(예시)

## 2. 보건 당국과의 협조사항

학교에서 식중독 등 집단 환자 발생 시, 신속하고 원활한 사태수습과 보건당국의 정확한 역학조사를 위하여 학교와 교육청의 적극적인 협조가 요구되며 그 내용은 다음과 같다.

### 📍 학교의 협조 사항

- 환자 발생(2명 이상) 사실을 교육청과 시·군·구(보건소)에 즉시 신고한다.
- 학교장 주재 대책회의와 보건당국 등 관계기관 협조를 통해 초동단계부터 신속하게 대응조치를 강구한다.
- 보존식을 훼손·폐기하지 않으며, 먹는 물에 대한 소독을 실시하지 않는다.
  - ☞ 정확한 원인 규명을 위해 현장을 보존하고 보건소의 역학조사 가검물 수거 이후 폐기 및 소독실시
- 학년 및 반별로 복통 및 설사 증상이 있는 학생을 신속히 파악하여, 최초 발병일시 및 급식 여부를 기록한다. 질병에 따라 잠복기가 긴 질환이 있으므로 매일 추가환자 여부를 파악하여 신환자를 추가로 기록한다.
  - ☞ 실제 환자가 아닌 학생이 환자로 파악되지 않도록 유의해야 함
- 질병 확인을 위한 보건소의 환자 채번 및 설문조사에 협조한다.
- 가정통신문을 발송하여 학부모에게 식중독 등 발생 사실을 통보하고, 가정에서 발병 시 보건소 또는 인근 협력 의료기관의 진료를 받도록 지도한다.
- 손 씻기, 물 끓여 먹기 등 학생 위생교육을 강화한다.

### 📍 교육청의 협조사항

- 식중독 재발방지 및 정확한 원인규명을 위해 식중독 발생에서부터 종결까지 보건당국이 주관하는 “학교급식 식중독 대응협의체”에 참여한다.
- 발생 학교의 역학조사가 학교와 보건당국의 협조하에 신속·원활히 이루어질 수 있도록 지도·감독한다.
- 공동 조리교에서 집단 발생이 의심되는 경우는 감염원 조사를 위한 학교 간의 협조 및 조정역할을 수행한다.
- 집단 발생이 세균성이질 등 수인성·식품매개 감염병으로 확인되는 경우 지역사회에 확산되지 않도록 설사 환자 감시체계 운영 및 환자 발생 현황을 파악한다.
- 학교에서 발생한 식중독 등 위생사고에 대한 보건당국의 역학 조사결과를 통보받아 교육청 홈페이지에 게재하는 등 유사사례 발생 방지에 적극적으로 노력한다.

☞ 역학조사 시 역할 분담의 예시

구 분		역 할 및 임 무
학 교	담임교사	• 설사환자 파악 및 역학조사 협조 • 보건교육 실시 등
	보건(담당)교사	• 설사환자 모니터링 자료 취합, 정리, 분석 • 보건실 이용환자에 대한 실태파악, 분석 • 보건교육 기획 및 실시 등
	영양교사· 영양사	• 보존식 확보 • 안전한 급식 및 식수 제공 등
교 육 청		• 역학조사의 원활한 진행 협조
시·군·구청의 감염부서(보건소)		• 역학조사 및 가검물 채취 • 환자치료 및 필요시 입원격리 등
시·군·구청의 식품위생부서		• 보존식 및 가검물 채취 등 • 식품유통, 반입상황, 조리, 이동경로에 대한 계통조사

※ 식중독 발생상황(환자수, 추정 원인식품, 검사결과 등)은 정확하고 일관된 정보제공을 위해 지방자치단체, 지방식약청 등 방역당국에 문의하도록 안내

### 3. 발생 후의 조치사항

식중독 등 집단발병이 수습되고, 보건당국과 협의하여 식중독 재발요인이 없으면 학교에서는 급식을 재개하고, 식중독 발생 원인제공자에 대한 제재조치를 강구토록 하여 학교급식 위생관리에 대한 책무성과 경각심을 제고한다.

#### 급식의 재개

- 단순 식중독의 경우는 그 발생원인이 제거되어 재발요인이 없다고 판단되면 급식실 및 급식 설비·기구 청소와 소독, 조리기기 작동점검, 조리종사자 교육 등을 실시하고 급식을 재개하되, 이후 급식관리는 HACCP시스템에 의거 위생·안전관리를 철저히 한다.
- 세균성이질 등 수인성·식품매개 감염병으로 밝혀진 경우는 당해 학생들에게 유행이 없고 위생적 급식환경이 조성되며 조리종사자들의 보건검사결과 안전하다고 판단되면, 마지막 확진환자 발생 후 1주일 이후에 급식을 재개할 수 있다. 이 경우에도 단순 식중독과 같이 청소와 소독 등을 거쳐 급식을 재개하고 HACCP시스템에 의거 위생관리를 강화한다.

#### 원인제공자에 대한 조치

식중독 발생원인(역학조사 결과)에 따라 관련업체 제재 및 원인제공자, 관리자 등에 대한 조치를 취한다.

- ☞ 업체가 공급한 식재료 또는 급식품에 의해 식중독 등이 발생하였을 경우는 계약이 해지됨을 계약서상에 반드시 명시하고, 학교장은 동 업체와의 계약 해지 및 민·형사상 책임 촉구
- ☞ 교육청은 보존식을 임의로 폐기하거나 다른 것으로 대체하여 역학조사에 지장을 초래한 담당자 및 관리자 문책

#### 4. 식중독 모의훈련(권장)

식중독 모의훈련은 학교 현장대응 역량을 향상시키기 위해서 실제 식중독 발생 상황을 가정하여 실시합니다. 모의 훈련은 식중독 발생 시 원인·역학 조사 절차에 준하여 실시한다.

##### 모의훈련 시 확인사항

- 회의체 구성 : 환자파악반, 환자이송반, 역학조사협력반, 학사대책반, 반별 구성원 확인과 임무 숙지 확인
- 식중독 발생에 대비하여 환자파악, 신속보고, 현장 대응체계 및 관계기관협조 등이 제대로 이행 되는지 확인
  - ☞ 학교급식 식중독 의심환자 발생 시 대응요령(표 10) 참고
  - ※ 학교에서는 지역 및 학교 실정 등을 고려하여 구체적인 대응 요령 마련·적용 가능
- 협조기관 연락 : 협조기관의 담당자와 연락처 변경 없는지 확인(교육(지원)청, 보건소)
- 선정된 협조 병원 확인과 유사 시 협조 사항 당부
- 보존식 및 CCP기록 확인 : 보존식 보관상태 재점검

**〈표 10〉 학교급식 식중독 의심환자 발생 시 대응 요령**

구 분	수행 사항	비 고
<b>〈평상시〉</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식중독 관련 교직원 사전 교육(연수) 실시                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식중독 예방요령, 증상, 의심환자 파악 및 대처요령, 후속조치 등에 대해 교육</li> <li>* 교내방송, 반별 손들기, 전체문자 발송 등 부적절한 조사로 환자가 아닌 학생이 집계되지 않도록 유의</li> </ul> </li> <li>• 식중독 의심환자 모니터링 실시                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 담임교사의 병결 학생 수 파악 및 보건실 이용자 수 모니터링 등 감시체계 운영</li> </ul> </li> <li>• 식중독 모의훈련 실시(권장)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식중독 대책반의 신속 대응체계 확립</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 영양교사·영양사, 보건(담당)교사, 담임교사</li> <li>• 담임 및 보건(담당)교사</li> <li>• 학교</li> </ul>
<b>〈1단계〉 발생인지</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 보건실 방문 학생 관찰 및 교내 보고                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식중독 의심 학생은 인체검체 채취 등을 위하여 원인·역학조사반 도착 시까지 귀가보류(관계기관 협의)</li> <li>※ 평일 방문 수준의 학생수 및 증상과 비교 필요</li> <li>- 학교장 등에 먼저 (상황)보고</li> </ul> </li> <li>• 담임교사를 통한 유증상자 파악(1차 예비조사)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 병결학생과 원인 및 유증상자를 파악하되, 손들기, 문자발송(주말) 등 부적절한 방법으로 조사 금지</li> <li>※ 2차 확인조사는 협의체 회의 후에 상담조사. 추가환자 발생 시 관계기관회의 개최</li> </ul> </li> <li>• 학교장 주재 대책회의 개최                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식중독으로 판단될 경우 관계기관에 신고·보고</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 학생 → 담임 또는 보건(담당)교사 → 학교장</li> <li>• 학교</li> </ul>
<b>〈2단계〉 발생보고</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 학교 식중독 의심환자 발생 보고                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 시·군·구(위생·감염부서), 교육청에 신속하게 보고(유선)</li> <li>- 시·군·구 위생부서는 식약처와 시·도에 지체없이 발생보고</li> </ul> </li> <li>• 「식중독 조기경보시스템」 현행화                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 당월 식재료 납품업체 입력여부 확인 및 필요 서류(식단표, 식재료 납품업체등)를 원인·역학 조사반에 제공</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 학교 → 관계기관</li> <li>• 시·군·구 위생부서 → 식약처, 시·도</li> </ul>



〈표 10〉 학교급식 식중독 의심환자 발생 시 대응 요령(계속)

구 분	수행 사항	비 고
<p>〈3단계〉 식중독 대책반 가동</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 학교 식중독 대책반 운영                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 환자파악, 환자이송, 역학조사 협조, 학사운영 등 대책반 업무 수행</li> </ul> </li> <li>• 학교급식 잠정 중단 조치                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 학교급식 중단여부(원인파악 및 확산방지)는 방역당국과 협의하여 학교장이 결정</li> <li>- 대체급식 방안 강구(도시락 지참 등), 저소득층자녀 급식지원 대책 마련 등                                     <ul style="list-style-type: none"> <li>※ 학부모에게 식중독 경과내용, 학사일정, 대체급식(도시락 지참여부 등) 실시 등 자세한 내용을 가정통신문 등으로 안내</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 학교</li> <li>• 학교</li> </ul>
<p>〈4단계〉 원인·역학 조사</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식중독 원인·역학조사 협조                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 보존식 및 환경검체(조리도구, 음용·조리용수 등) 수거를 위한 준비                                     <ul style="list-style-type: none"> <li>※ 급식소 현장 보존, 학교급식 이외에 의심되는 식중독 발생원인 식품(외부 반입 음식, 학교 주변 판매식품 등)이 있는 경우는 정보 제공</li> </ul> </li> <li>- 협의체 운영에 따라 필요사항 협력(환자 규모, 증상 파악)                                     <ul style="list-style-type: none"> <li>※ 협의체에 교육청(학교)은 발생시부터 종결될 때까지 참여</li> </ul> </li> <li>- 설문조사(환자·대조군 조사)는 직접면접법으로 작성. 설문지에 대한 사례적용 타당성 등 확인</li> <li>- 관계기관에서 이견이 발생하지 않도록 협의체는 3회 이상 소집·운영</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 학교 → 관계기관</li> </ul>
<p>〈5단계〉 조사 후 조치</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 급식실 대청소 및 소독                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 급식시설·기구 등 대청소 및 살균·소독 실시로 청결하게 유지·관리</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 학교</li> </ul>
<p>〈6단계〉 모니터링</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 유증상 학생 지속적 모니터링                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 보건실 방문 학생 위주로 긴밀히 주의·관찰</li> </ul> </li> <li>• 식중독 예방 교육 실시                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 교직원 및 학생 손 씻기 실천 등 식중독 예방 교육</li> </ul> </li> <li>• 급식 재개                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 시·군·구 감염부서(보건소)와 교육청 등 협의하여 결정</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 학교</li> <li>• 학교</li> <li>• 학교 → 관계기관</li> </ul>

제 4 장  
식중독 관리



### 학교장 주재 긴급 대책회의 개최(예시)

- 대상 : 교감, 행정실장, 부장교사, 보건(담당)교사, 영양교사·영양사 등

#### 1차 회의

- 결석생 또는 지각생 유무 및 사유 파악
- 유증상자의 주요 증상에 대한 논의 필요
- 각 반별 환자파악 방법 협의 및 교육
  - 의심증상 확인 시 급식이외 섭취한 음식이나 기타 공통점이 있는지 확인
  - 의심증상 확인 시 형제·자매 등 파악
  - 손을 들거나 절대로 방승이나 강당에 소집하여 파악하지 말 것

- 반별 환자파악 실시/ 유증상자 현황 자료 정리

#### 2차 회의

- 동일원인으로 2인 이상 의심환자 발생이 의심되는지 판단
  - 식중독 의심으로 판단된 경우 교육(지원)청 및 관계기관에 신고
- 식중독 비상대책반 임무숙지 주지



위생·안전교육



학교급식  
위생관리 지침서



## 위생·안전교육

학교급식에서 식중독 등 식품위해사고 발생을 방지하기 위해서는 급식에 직접 종사하는 영양교사·영양사, 조리종사자와 식재료 납품업자, 학교급식 공급업자는 물론 피급식자인 학생, 급식지도를 하는 교사, 급식 운영 책임자인 학교장 등 급식과 관련된 모든 사람이 위생·안전관리에 대한 중요성을 인식하고 실천하여야 한다.

따라서 위생교육은 이들이 위생관리의 중요성을 인식하고, 식품위생에 대한 전문지식을 습득하며 이를 실천하여 위생 수준을 높이는 데 목적을 두고, 교육청과 학교 단위에서 자체 계획을 수립하여 시행하도록 한다.

### 1. 학교 단위 위생교육

학교 단위에서의 위생교육은 영양교사·영양사가 체계적인 교육프로그램을 마련하여 조리종사자, 학생, 교직원, 학부모 등을 대상으로 교육을 실시한다.

#### 조리종사자 교육

- 영양교사·영양사는 연간 교육·훈련계획을 수립하여 체계적으로 교육하되, 위생교육이 필요한 사항이 생기면 수시교육을 한다.
- 위생교육 내용은 식중독 및 식품매개감염병에 대한 기초지식, 식중독 예방의 기본원리, 개인·시설 설비·식품·작업에 대한 위생관리, HACCP시스템 적용에 대한 교육 등으로 한다.
- 교육은 형식적이지 않고 실질적인 도움이 될 수 있도록 피교육자의 수준에 맞추어 다양한 방법으로 실시한다.
- 신규 채용자에 대하여는 기본적인 개인위생관리, 작업관리 수칙, 급식설비·기기 및 기구의 사용 방법, 위생적인 급식품 취급 및 작업방법, 안전사고 예방을 위한 교육 등을 중점적으로 실시한다.
- 올바른 손씻는 방법, 소독제 제조방법 등 실제 연습을 통한 교육으로 교육 효과를 높일 수 있다.

### 학생 교육

- 학생을 대상으로 올바른 손 씻기 등 개인위생관리를 중점적으로 실시한다.
- 학생이 직접 배식을 하는 경우 배식방법교육 외에 개인위생, 복장 착용 등의 위생수칙을 교육한다.

### 교직원 연수

- 교사는 학생들에게 배식 및 급식지도를 하므로 위생관리의 중요성, 식중독 발생의 기본원리, 예방 대책, 위생적인 배식 및 급식지도 방법 등에 대해 교육을 한다.
- 교직원을 대상으로 식중독 유증상자 발생 시 대응 능력 향상을 위해 식중독 대책반 운영 등에 대한 연수를 시행한다.

### 학부모 교육

- 검수 및 배식 모니터링, 위생점검 등 학교급식에 대한 학부모 참여와 출입이 많아짐에 따라 급식실 내 위생관리에 영향을 미칠 수 있으므로 식중독 발생의 기본원리, 예방 대책, 개인위생, 식재료검수 요령, 배식 위생관리에 대한 교육을 실시한다.
- 가정통신문, 홈페이지 등을 활용하여 학부모 등의 임의 간식 제공 금지, 가정 내 식품위생관리, 개인위생관리 등에 대한 정보를 제공한다.
- 학부모 총회, 학부모 공개의 날 등 각종 회의 시 학교급식 HACCP 관리방식에 의한 위생관리 현황 등을 홍보하여 학교급식에 대한 이해도를 높인다.

## 2. 교육청 단위 위생교육

교육청에서는 시·도교육청, 교육지원청, 교육연수원 등의 연수 과정에 반영하거나 자체 계획을 수립하여 영양교사·영양사, 조리종사자, 학교장, 행정실장, 학교운영위원장(학부모), 식재료 납품업자 등에 대해 위생교육을 하고 학교 단위에서 활용할 수 있는 위생교육 자료를 개발·보급한다.

### 영양교사·영양사 및 조리종사자 교육

- 급식업무 담당자가 전문적이고 체계적인 급식위생관리를 할 수 있도록 학교급식종사자 '직무교육 프로그램'을 마련, 운영한다.
- HACCP시스템 활용, 급식 위생관리, 개인위생관리, 식중독 사례로 본 위생관리 중점 사항 등에 대하여 현장·실무중심의 위생교육을 한다.

**💡 학교장, 행정실장, 학교운영위원, 학부모 모니터요원 등 교육**

- 학교장, 교감 및 행정실장 연수 시 학교급식 운영 및 위생관리에 관한 교육과정을 포함하여 학교급식관리자로서의 기본적인 전문지식 및 소양을 갖추도록 하고 이러한 기본 이해를 바탕으로 행·재정적 지원이 원활히 이루어질 수 있도록 한다.
- 학부모 모니터요원, 학교운영위원 등의 학부모 연수 시 검수·조리·배식 모니터링 실시요령, 학교급식 운영 정책 방향 및 위생관리 현황, 학교급식 운영 우수사항 홍보 등을 통해 학교급식 모니터링 실무 능력 향상 및 학교급식 이해도를 높이도록 구성·운영한다.

**💡 교육청 담당자 및 학교급식점검단 교육**

- 교육청에서 실시하는 위생 및 안전점검의 객관성, 신뢰성을 확보하기 위하여 학교급식점검단에 대한 체계적 교육이 필요하다.
- 점검항목 및 평가척도에 대한 이해, 점검자 준수사항 및 점검요령, 점검을 통한 현장 지도 방법 등 기본에 충실한 교육을 실시한다.
- 급식실 현장을 다각적인 측면에서 컨설팅할 수 있도록 전문 컨설팅 연수, 급식실 지도 사례발표 등의 교육을 실시한다.

**💡 식재료 납품업자 대표자 교육**

- 식재료의 생산·유통·운반과정에서 오염된 식재료가 납품되었을 경우 학교에서의 작업관리로만 식중독을 방지하기에는 한계가 있으며, 이에 따른 납품업자의 위생에 대한 인식, 관리 태도는 급식 위생수준과 직결된다.
- 위생적이고 안전한 급식을 위하여 학교급식의 중요성, 학교급식 관계 법령의 이해, 납품업체 식품안전관리 주요사항, 식재료 위생관리 사례, 학교급식 구매 및 계약방법, 준수사항 미이행할 때의 제재조치, 청렴도 제고 방안(건전성 교육) 등에 대한 교육을 실시한다.

### 3. 위생교육 방법

- 각 학교 및 교육청 단위에서는 교육 대상별 즉 영양교사·영양사, 조리종사자, 학생, 교직원, 학부모, 식재료 납품업체 대표자 및 운반자, 급식점검단 등이 위생관리에 대한 전문지식을 습득하여 현장에서 제대로 수행할 수 있도록 위생교육 목표 도달에 효율적인 방법을 선택하여 실시하도록 한다.
- 교육 방법으로는 교육적 효과를 높이기 위하여 교육 대상자에게 꼭 필요한 주제로 대상자의 수준에 맞는 내용과 방법으로 실시한다. 실제 연습을 통한 교육으로 손씻기 방법, 바른 복장, 소독제 제조방법, 소독방법, CCP 기록지 작성연습 등을 교육하며, 우수한 급식시설 현장견학, 사례발표, 토론회 등을 통하여 실제 경험적인, 실질적인 교육이 이루어질 수 있도록 한다.

학교 및 교육청 단위 위생교육 횟수 및 방법(예시), 조리종사자 연간 위생교육계획(안)은 <표 11>, <표 12>, <표 13>과 같다.

**<표 11> 학교단위 위생교육 횟수 및 방법(예시)**

대 상		횟 수	방 법	비 고
조리종사자 교육		월 1회 이상	직접교육	
학생 교육		월 1회 이상	직접교육 또는 가정통신문, 게시판, 방송교육 등	
교직원 연수		연 1회 이상	직접교육, 식중독 모의훈련 등	학기 초
학부모 교육	일반	월 1회 이상	학부모 총회, 가정통신문	학기 초
	급식활동 학부모 (학교운영위원회, 급식소위원회 모니터링 등)	연 1회 이상	직접교육	



〈표 12〉 교육청 단위 위생교육 횟수 및 방법(예시)

대 상	횟수	방 법	비 고	
영양교사·영양사 교육	연 1~2회	직접교육, 현장견학	개학 전	
조리종사자 교육	연 1~2회	직접교육, 현장견학, 사례중심 교육	개학 전	
교직원 연수 (학교장, 교감, 행정실장 등)	필요시	직접교육, 현장견학	교육연수원 연계교육	
학부모 교육 (급식 모니터요원, 급식소위원 등)	연 2회 이상	직접교육, 현장견학	학기 초	
식재료 납품업체 (대표자) 연수	연 1회 이상	직접교육 (청렴 및 건전성 교육 포함)	상반기	
급식점검단 연수	공무원	연 1회 이상	전문연수	연 초
	학부모	연 2회 이상	직접교육, 평가회(사례발표)	4,11월

※ 신규 영양교사·영양사 연수(컨설팅, 멘토링제), 학교급식 현안문제 세미나 등 권장

〈표 13〉 조리종사자 연간 위생교육 계획(안)

월별	위생교육	HACCP교육	비고
1,2	개학 전 위생관리 (개인 위생관리 포함)	CP2. 식품접촉 표면의 세척·소독	
3	식중독의 이해 및 예방	HACCP의 이해	
4	학교급식 청소계획 및 실행	CCP기록지 작성요령	
5	식재료 위생관리	CCP1. 검수	
6	작업위생관리 1	CCP2. 식품취급 및 조리-1	
7	작업위생관리 2	CCP2. 식품취급 및 조리-2	
8	개학 전 위생관리 (개인 위생관리 포함)	식품오염 방지를 위한 선행요건	
9	노로바이러스 예방관리	개인위생관리를 위한 선행요건	
10	배식 및 보존식 관리	설비·기구관리를 위한 선행요건	
11	올바른 세척·소독관리	CP1. 냉장·냉동고 관리	
12	급식소 환경위생관리 (음식물 쓰레기 관리 포함)	CCP3. 조리완료 및 배식	





○ 학교급식 위생·안전점검 ○



학교급식  
위생관리 지침서

# 학교급식 위생·안전점검

## 1. 점검개요

학교급식의 위생과 안전관리를 강화하여 식중독 등 위생사고 발생을 미연에 방지하기 위한 목적으로 「학교급식법」 제19조에서 출입·검사·수거 등에 관한 규정을 마련하여 교육부장관 또는 교육감은 필요하다고 인정하는 때에는 식품위생 또는 학교급식 관계공무원으로 하여금 학교급식 관련 시설에 출입하여 식품·시설·서류 또는 작업상황 등을 검사 또는 열람을 하게 할 수 있으며, 검사에 필요한 최소량의 식품을 무상으로 수거할 수 있도록 하였다.

학교급식 관련 시설 출입·검사인 위생·안전점검은 합리적인 관리체계 정립을 위해 「식품안전기본법」 제4조에 따라 학교 내 급식시설은 교육청 주관하에 지자체 등 관계기관 협조, 학교 밖 식재료업체 등 관련 시설은 지방식약청 또는 지자체 주관하에 교육청이 협조하는 체제로 업무분담 방안을 마련하여 실시하고 있다.

- ※ 「학교급식법」에서는 교육청이, 「식품위생법」에서는 지자체가 점검하도록 규정
- ※ 국무조정실 주관 업무조정 회의('06.3.21), 교육부·식약처 합의('07.4.3)
- ※ 국가 및 지방자치단체는 중복적인 출입·수거·검사 등으로 인하여 사업자에게 과도한 부담을 주지 아니하도록 노력하여야 함(식품안전기본법 제4조제4항)

### 가. 주관(협조) 기관 및 점검대상

구분	주관(협조)	시행시기	대상	평가점검표	
학교급식 위생 안전 점검	학교 내 직영급식소	교육청 (지방식약청 등)	연 2회* (학기별 1회)	모든학교	교육부 서식
	학교 내 위탁급식소	교육청 (지방식약청 등)	연 2회* (학기별 1회)	모든학교	교육부 서식
급식 관련 시설 점검	학교 밖 위탁급식소 (도시락업체)	지방식약청 (교육청 등)	연 2회 (학기별 1회)	학교급식 공급업체	식약처 서식
	식재료 공급업체	지방식약청 (교육청 등)	연 2회 (학기별 1회)	학교급식 공급업체	식약처 서식

※ 학교 밖 식재료 공급업체 등 관련시설에 대하여는 지방식약청 또는 지자체 주관 하에 점검하되 교육청 협조, 교육청은 관할지역 국립학교도 포함 점검

※ 교육부 장관 또는 교육감이 필요하다고 인정하는 경우에는 연간 실시횟수 조정 가능

## 나. 평가 및 점검항목별 배점 기준표

구 분		위생·안전점검
학교 급식 법령 준수 사항	항목수	17개 항목
	항목당 배점기준	all or none 척도 적합 3점 부적합 0점
	배점	51점
지도 (권장) 사항	항목수	19개 항목
	항목당 배점기준	3단계 척도 우수 3점(2점) 보통 1.5점(1점) 미흡 0점(0점)
	배점	49점
총 항목수		36개 항목
총 배 점		100점

※ 위생·안전점검 지적사항 이행(개선) 여부, 식중독 발생, 다른 법령 위반 사항 등을 평가(점검)에 반영(감점)

## 다. 등급별 평점과 평가의미

등급	평 점	평 가 의 미
A	90점 이상	• 체계적인 위생관리시스템 정착 • 오염 및 세균증식의 근본적 차단
B	80~89점	• 체계적인 위생관리시스템 정착 • 식중독 발생요인 제거
C	70~79점	• 위생관리에 대한 인식(개념) 형성 • 기본적인 관리상태 양호
D	60~69점	• 기본적인 위생관리 요구수준에 다소 미흡
E	60점 미만	• 세균증식 및 오염에 대한 예방 조치가 체계적이지 못함

※ 위생·안전점검은 연 2회(학기별 1회) 각각 100점을 만점으로 평가

## 라. 우수·미흡학교 운영 등 활용방안(예시)

구 분	운영 등 활용방안(예시)
우수학교	• 연간 운영평가와 위생·안전점검(2회) 평가등급이 모두 A등급 이상인 학교 • 인사우대, 학교평가 시 가점부여, 행·재정지원 확대 등 인센티브 부여
미흡학교	• 학교급식법 및 식품위생법 등 위반사항은 행정처분(요청) • D·E등급 : 단기내 위생수준 개선조치 → 2개월 이내 재점검(개선여부 확인), 1차·2차·3차 지적 시 단계별 시정·주의·경고 등 조치방안 강구 • C등급 : 단계적으로 개선목표 설정 및 시행

### 마. 점검결과 조치

학교급식 위생·안전점검은 학교급식의 내실있는 운영으로 급식의 질과 이용자의 만족도를 높이고, 급식현장의 위생 및 안전관리 실태를 파악하여 현재의 관리수준을 진단하며 미비점을 개선토록 지도함으로써 실질적인 위생관리 수준 향상과 안전성을 확보하는데 목적을 두고 실시한다.

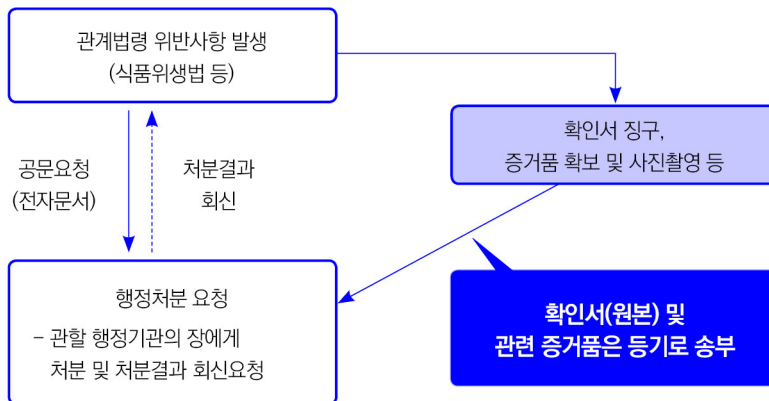
학교급식공급업자 및 식재료공급업체가 식품위생법령 등 관계법령을 위반한 경우에는 지방식약청 및 시·도와 시·군·구에 연락하여 식품위생감시원의 협조를 받아 무허가(무신고) 또는 무표시 식품과 부패·변질된 부정·불량식품 등을 압수하거나 수거하여 폐기함과 동시에 관계행정청에 행정처분을 요청토록 한다.

한편, 지도 및 권장사항에 대하여는 학교에서 자체적으로 개선 또는 시정 가능한 부분은 현장지도를 실시하되, 시설개선 등 예산이 많이 소요되는 사항과 지난 번 점검 시 시정토록 현장지도를 하였음에도 개선되지 않은 사항 등에 대하여는 서면으로 통보하는 등 사안에 따라 필요한 조치를 강구함으로써, 학교 자율적으로 위생 및 안전관리 수준을 향상시키도록 지도한다.

또한 시·도교육청은 위생·안전점검 결과를 5개 등급별로 평가하고 이를 D/B화하여 관리하되, 학교별 평가등급을 교육청 홈페이지에 공개하여 지속적인 개선을 유도하며, 더 향상된 목표를 설정하여 달성해 나가도록 지도하는 것도 학교급식 운영의 내실화와 위생·안전성 확보를 위한 효율적인 관리수단이 될 것이다.

학교급식시설의 미생물 통제 및 HACCP 검증을 위한 미생물 검사결과 이상이 있을 경우는 부적합 요인을 제거하고 재검사를 실시하며, HACCP계획을 재검토하여 조정하는 등 필요한 조치를 강구토록 한다.

#### ■■■ 행정처분 등의 요청 절차



## (1) 현장지도

- 위생·안전 점검항목의 지도(권장)사항 중에서 지적된 내용을 중심으로 학교현장에서 자체적으로 해결이 가능한 사항에 대하여 지도한다.
- 현장지도사항은 위생·안전점검표에 그 내용을 기록하고, 학교는 이에 대한 기록을 보관하며 적극 시정토록 노력하여야 한다.
- 관할 교육청에서는 차기위생·안전점검 시 현장지도 사항의 이행 여부를 반드시 확인한다.  
※ 지적사항 미이행 여부 등을 확인하여 점검에 반영

## (2) 행정처분 요청 및 서면통보

- 위생·안전 점검항목의 법적 준수사항 위반사례에 대하여는 관계행정청에 문서로 행정처분 등을 요청하여야 한다.
- 위생상 시급히 개선되어야 할 중대한 관리상의 문제, 예산이 많이 소요되는 시설개선 및 지난번 지적된 사항 중 개선되지 않은 사항 등에 대하여는 문서로 시정조치를 지시(통보)한다.
- 법적 준수사항 위반 및 서면통보 사항이 2회 이상 반복되는 학교의 관련자에 대하여는 학교급식법 제22조에 따라 징계를 요구토록 하고, 평가·점검결과 평가등급이 일정수준 이하 또는 개선노력을 하지 않는 학교의 관리자와 담당자에 대하여는 적절한 신분상 조치를 강구한다.  
※ 법적 준수사항 위반, 지적사항 연속 미이행 여부 등을 확인하여 평가(점검)에 반영



## 2. 학교급식 위생·안전점검

### 가. 관계규정

#### 《학교급식법》

- 제19조(출입·검사·수거 등)** ① 교육부장관 또는 교육감은 필요하다고 인정하는 때에는 식품위생 또는 학교급식 관계공무원으로 하여금 학교급식 관련 시설에 출입하여 식품·시설·서류 또는 작업상황 등을 검사 또는 열람을 하게 할 수 있으며, 검사에 필요한 최소량의 식품을 무상으로 수거하게 할 수 있다.
- ② 제1항의 규정에 따라 출입·검사·열람 또는 수거를 하고자 하는 공무원은 그 권한을 표시하는 증표를 지니고, 이를 관계인에게 내보여야 한다.
- ③ 제1항의 규정에 따른 검사 등의 결과 제16조제2항제1호·제2호 또는 같은 조 제3항의 규정을 위반한 때에는 교육부장관 또는 교육감은 해당학교의 장 또는 학교급식공급업자에게 시정을 명할 수 있다.

#### 《학교급식법 시행령》

**제14조(출입·검사·수거 등 대상시설)** 법 제19조제1항에 따른 학교급식관련 시설은 다음 각 호와 같다.

1. 학교 안에 설치된 학교급식시설
2. 학교급식에 식재료 또는 제조·가공한 식품을 공급하는 업체의 제조·가공시설

**제15조(관계공무원의 교육)** 교육감은 법 제19조에 따른 공무원의 검사기술 및 자질 향상을 위하여 교육을 실시할 수 있다.

#### 《학교급식법 시행규칙》

**제8조(출입·검사 등)** ① 영 제14조제1호의 시설에 대한 출입·검사 등은 다음 각 호와 같이 실시하되, 교육부장관 또는 교육감이 필요하다고 인정하는 경우에는 연간 실시 횟수를 조정할 수 있다.

1. 제4조제1항에 따른 식재료 품질관리기준, 제5조제1항에 따른 영양관리기준 및 제7조에 따른 준수사항 이행여부의 확인·지도 : 연 1회 이상 실시하되, 제2호의 확인·지도 시 함께 실시할 수 있음
2. 제6조제1항에 따른 위생·안전관리기준 이행여부의 확인·지도 : 연 2회 이상

② 영 제14조제2호의 시설에 대한 출입·검사 등을 효율적으로 시행하기 위하여 필요하다고 인정하는 경우 교육부장관, 교육감 또는 교육장은 식품의약품안전처장, 특별시장·광역시장·특별자치시장·도지사·특별자치도지사 또는 시장·군수·구청장(자치구의 구청장을 말한다)에게 행정응원을 요청할 수 있다.

③ 제1항 및 제2항에 따른 출입·검사를 실시한 관계공무원은 해당 학교급식관련 시설에 비치된 별지 제3호서식의 출입·검사 등 기록부에 그 결과를 기록하여야 한다.

④ 법 제19조제2항에 따른 공무원의 권한을 표시하는 증표는 별지 제4호서식과 같다.

**제9조(수거·검사의외 등)** ① 법 제19조제1항에 따라 다음 각호의 검사를 실시할 수 있다.

1. 미생물 검사
2. 식재료의 원산지, 품질 및 안전성 검사

② 제1항에 따라 검체를 수거한 관계공무원은 검체를 수거한 장소에서 봉함(封函)하고 관계공무원 및 피수거자의 날인이나 서명으로 봉인(封印)한 후 지체없이 특별시·광역시·도·특별자치도의 보건환경연구원, 시·군·구의 보건소 등 관계검사기관에 검사를 의뢰하거나 자체적으로 검사를 실시한다. 다만, 제1항제2호의 검사에 대하여는 국립농산물품질관리원, 농림축산검역본부, 국립수산물품질관리원 등 관계행정기관에 수거 및 검사를 의뢰할 수 있다.

③ 제2항에 따라 검체를 수거한 때에는 별지 제5호서식의 수거증을 교부하여야 하며, 검사를 의뢰한 때에는 별지 제6호서식의 수거검사처리대장에 그 내용을 기록하고 이를 비치하여야 한다.

**제10조(행정처분의 요청 등)** 법 제21조에 따라 관할 행정기관의 장에게 행정처분 등 필요한 조치를 요청하고자 하는 때에는 별지 제7호서식의 확인서 또는 제9조제1항의 검사결과를 첨부하여 요청하여야 한다.

## 나. 위생·안전점검 방법

학교급식법 제12조 및 제16조에 의거 학교의 장과 그 학교의 학교급식 관련 업무를 담당하는 관계 교직원 등은 식단작성 및 식재료의 구매·검수·보관·세척·조리, 운반, 배식, 급식기구 세척 및 소독 등 모든 과정에서 위해한 물질이 식품에 혼입되거나 식품이 오염되지 아니하도록 위생과 안전에 철저를 기하도록 현장을 관리하여야 한다.

또한, 학교급식법 제19조에 의거 교육감(법 제20조의 권한위임에 의한 교육장)은 관할구역 내의 학교가 올바르게 급식위생 및 안전관리를 시행하고 있는지를 점검하여 미비점을 지적·시정토록 지도하는 등 필요한 조치를 강구함으로써 학교급식 위생관리 실태를 개선함과 동시에 관리수준을 향상해 나가도록 노력하여야 한다.

학교급식의 질 향상 및 안전성 확보와 운영의 효율성을 제고하기 위하여 학교급식의 품질 및 안전을 위한 최저기준 등의 준수 여부를 관계공무원이 정기적으로 점검하는 데 목적이 있으며, 학교급식에 대한 지도·감독 권한을 가진 교육감(교육장) 주관하에 지방식약청 및 자치단체, 국립농산물품질관리원, 국립수산물품질관리원, 보건환경연구원 등 관계 전문기관과의 협력을 통하여 점검 활동을 수행하도록 한다.

위생·안전점검의 효율성을 높이기 위하여 학교급식에 식재료 또는 제조·가공한 식품을 직접 공급하는 업체에 대하여는 교육청 또는 지방식약청 주관으로 자치단체 등이 기관 간 행정응원을 통하여 합동 점검을 실시하는 것이 바람직하다.

학교급식관련 시설에 대한 위생·안전점검의 효율적 수행을 위하여 교육감은 지방식약청 등과 협의하여 학교급식감시원 등 관계공무원에 대한 전문교육을 실시토록 하고, 교육감은 학교급식법 제19조 제2항에 의하여 소속 학교급식관련 공무원에게 별지 제4호 서식에 따른 “학교급식감시원증”을 발급함과 동시에 발급대장에 기록하여 관리하되 재발급 등에 관한 사항은 「공무원증규칙」에 준하여 관리토록 한다.

## 다. 위생·안전점검 시기와 기준

학교급식 관련시설에 대한 위생·안전점검은 연 2회 이상 불시점검을 원칙으로 실시하되, 1학기에는 위생·안전점검에 중점을 두어 식재료 검수 및 전처리, 조리, 배식, 세척 등의 작업과정을 관찰하면서 점검토록 하고, 2학기에는 1학기 점검시 지적사항에 대한 시정조치 여부 확인을 실시한다.

※ 위생·안전점검의 객관성과 신뢰성 확보를 위해 지역교육청 및 시·도간 검증차원의 교차점검 실시 권장  
학교급식법시행령 제14조제2호에 따라 “학교급식에 식재료 또는 제조·가공한 식품을 공급하는 업체의 제조·가공시설”은 학교급식에 식재료 또는 제조·가공한 식품을 직접 공급하는 업체(학교 또는 위탁업체에 식재료를 공급하는 납품업체 또는 도시락류 제조·가공업체, 직거래 계약으로 떡 등을 공급하는 제조·가공업체 등)로 한정한다.

학교급식법시행령 제14조제2호의 관련시설은 원래 식품위생법상 식품위생감시원만이 출입검사를 할 수 있었으나, 2006. 7월에 개정된 「학교급식법」 제19조와 같은 법 시행규칙 제8조제2항의 규정에 의거 합동점검이 가능하게 된바, 지방식품의약품안전청장 또는 특별시장·광역시장·도지사·특별자치도지사 또는 시장·군수·구청장, 특별자치시장에게 행정응원을 요청하여 합동점검을 실시하도록 한다. 학교급식법시행규칙 제8조제2항의 규정에 의거 합동점검을 실시한 경우에는 식품제조·가공업체 등에 비치된 출입·검사 등 기록부에 점검 결과를 기록하여야 한다.

학교급식법시행령 제14조제1호의 급식시설에 대한 식재료의 원산지, 품질 및 안전성 검사는 국립농산물품질관리원 시·도지원 등 관계행정기관과 사전에 협의하여 연간 계획을 수립한 후에 합동점검 및 원산지 확인검사 등을 실시토록 하되, 가급적 학교급식에 공급하기 전(前) 출하단계 및 유통 단계에서 사전적 검사방식으로 실시하는 것이 바람직하다.

행정응원 요청절차는 행정절차법 제8조, 학교급식관련시설 출입·검사 수거 등 위생·안전점검 결과 식품위생법 등 관계법령 위반사항 발생 시 행정처분 요청절차와 징계규정, 과태료 부과 및 징수 절차 등에 관한사항은 학교급식법 제21조와 제22조, 제25조, 시행령 제18조 및 시행규칙 제10조와 「학교급식법령 해설서」를 참고하도록 한다.

학교급식관련시설에 대한 위생·안전점검 기준은 객관성과 신뢰성을 확보하기 위하여 학교급식 위생 관리 수준 향상에 목표를 두고 전국적으로 통용될 수 있는 항목과 방법을 표준화하여 제시하였다. 학교급식 위생·안전점검표에 의한 평가항목은 총 36개 항목으로서 학교급식 위생·안전관리 준수 사항(17개 항목, all or none 척도 적용)과 학교급식 지도·권장사항(19개 항목, 우수·보통·미흡)으로 구성하였다.

한편 위생·안전점검 법적 위반 및 지적사항 개선(이행) 및 식품위생법 등 다른 법령 준수, 식중독 발생여부 등에 대한 항목은 앞의 36개 항목 총 득점에서 부적합 항목당 5~10점씩 감점하는 제도로 학교급식 위생·안전점검에 대한 실효성 확보와 학교급식 관계자의 경각심이 제고되도록 강화하였다.

※ 급식소 산업안전 관리(점검)에 관하여는 「산업안전보건법」 등 관계법령과 규정에 따라 관리 및 운영 위생·안전점검결과는 학교별 관리번호를 부여하여 체계적인 관리가 가능하도록 보관·관리하도록 하였다.

## 라. 위생·안전점검 시 유의사항



### 점검자 준비

- 점검자는 점검항목과 방법에 대해 충분히 숙지한다.
- 점검에 필요한 기본도구(온도계, 조도계, test paper 등)는 준비해 간다.
- 점검자는 위생복, 위생모, 위생화, 마스크를 착용한다.



### 유의사항

- 단시간 방문점검 보다는 오후까지 학교에 머물며 조리공정 등 작업의 전 과정을 점검한다(사전 예고없이 불시방문, 가급적 1일 1교 점검).
- 손씻기 등 점검 급식시설의 위생원칙을 준수하고, 점검으로 인하여 오염이 일어나지 않도록 유의한다.
- 점검 시 급식관리에 지장이 없는 범위에서 영양교사·영양사 등 관계자와 함께 확인하거나, 점검자가 사진촬영 후 확인시켜주는 방법으로 진행한다.
- 점검자는 학교급식 현장의 상황은 수시로 변화하며 가변적이라는 점을 인식하고 지난번 점검 점수보다 같거나 높아야 한다는 잘못된 생각을 버리고 객관성에 입각한 점검자 윤리의식을 갖도록 노력하여야 한다.
- 점검이 끝난 후에는 점검결과를 설명해 주고 충분한 소명의 기회를 주며, 점검결과에 대해서는 확인자(학교장 등) 서명을 받아서 부분을 남긴다. 점검표는 학교장과 영양교사·영양사 등 관계자가 입회한 가운데 점검결과를 설명해가면서 작성할 수도 있다.

<별표 1>

## 학교급식 위생·안전 점검표

[학교 관리번호 :                   ]

### 1. 학교 현황

학교명	설립유형	학교장명	학급수	학생수	교직원수	집 단 급식소 신고번호	급식종사자 현황					
							영양교사 ·영양사 (성명)	조리사 (성명)	조리원		기타	계
교특	자체											

### 2. 급식운영 현황

급식인원				주당 급식 일수	운영형태		배식방법			비고
아침	점심	저녁	계		학교 직영	위탁구분 (업체명)	식당	교실	병행 (식당+ 교실)	
						(            )				

### 3. 점검결과 : (            )등급

점검 항목별	지적내용 및 조치사항
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 학교급식법령 준수사항</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 지도 및 권장사항</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 직전 위생·안전점검 지적사항 개선 여부 등</li> </ul>	

### 4. 점검항목 및 내용 : 붙임 점검표와 같음

## 5. 우수(모범) 사례 및 특이(건의) 사항

구 분	주요 내용
■ 우수(모범) 사례	
■ 특이(건의) 사항	

점검일자 : 202 . . . .

점 검 자 : 소속)	직급)	성명	(서명)
점 검 자 : 소속)	직급)	성명	(서명)
확 인 자 : 소속)	직급)	성명	(서명)

### ▣ 학교급식 위생·안전 점검표 작성요령

※ 공동조리(통합조리)의 경우 비조리교는 급식시설이 없으므로 배식과정 등에 대한 위생관리 점검표를 시·도교육청이 별도로 마련하여 점검 실시

#### 가. 학교현황

- 학교명 : ○○초
- 설립유형 : 국립, 공립, 사립
- 학급수 : 일반학교의 특수학급은 제외
- 교직원수 : 교원, 행정직원, 학교회계직원 등 급식을 이용하는 교직원 전체
- 집단급식소 신고번호 : ○○구청 고유번호 뒷 번호 세자리만 숫자를 기재
- 급식종사자 : 영양교사·영양사 및 조리사는 성명기재, 조리원은 인건비 부담주체별 인원수를 기재, 영양교사·영양사가 조리사를 겸임하는 경우는 별도의 조리사를 선임하도록 지도  
(※ 규정상 조리사 선임자도 반드시 조리업무를 담당해야 함)
  - 조리사 란에는 선임조리사 1명만 기재하고, 나머지는 조리원에 포함
  - 조리에 참여하지 않는 배식, 운반도우미, 파트타임 근로자 등은 기타 란에 기재  
(※ 자치구 노인배식 도우미는 급식종사자가 아니므로 제외)

#### 나. 급식운영 현황

- 급식인원 : 총 급식인원수 기재(교직원, 병설유치원아수 포함)
- 급식형태 : 직영은 학교직영 란에 ○표, 위탁은 일부위탁, 전부위탁, 외부위탁으로 구분하고 ( )안에 업체명을 기재
- 배식방법 : 식당, 교실, 병행(식당+교실) 해당란에 ○표

(1) 학교급식 위생·안전관리기준 준수사항

📌 점검 항목 : 17개(적합 3점, 부적합 0점)

구분	점 검 항 목	부적합 기준 (적합 3점, 부적합 0점)	주요 점검기준 (참고사항)
시설 관리	1. 급식시설·설비, 기구 등에 대한 청소 및 소독 계획을 수립·시행하여 항상 청결하게 관리하는지 여부	청소·소독계획 미 수립 및 청결상태 불량	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 주기별 청소 및 소독 계획 수립                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 주기별 청소 및 소독계획 수립여부 확인</li> <li>- 청소 점검표 작성여부 확인</li> <li>* [학교급식 위생관리지침서] 제1장 참조</li> </ul> </li> <li>• 청결 상태 확인                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 천정은 응축수가 맺혀 떨어질 수 있으므로 월 1회 이상 청소(권장)</li> </ul> </li> <li>• 주된 지적 내용 : 후드, 냉난방기, 에어커튼, 환풍기, 급식실 출입구, 세척기 내부 및 필터, 배수로 및 그리스트랩, 천정, 바닥, 타일벽, 덤웨이터, 오븐, 부침기, 냉장고 손잡이, 기타</li> <li>※ 참고사항                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 덕트 청소는 전문 업체에 용역의뢰 권장</li> <li>- 배관 테이핑 및 도색도 관리(심하면 감점)</li> </ul> </li> </ul> <p>&lt;다른 법령 관련 규정&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 원료보관실, 제조가공실, 조리실 등의 내부는 청결하게 관리(식품위생법 제3조, 시행령 제67조)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ 과태료 : 50(1차), 100(2차), 150만원(3차)</li> </ul> </li> <li>• 집단급식소의 시설기준에 맞지 않아 시설 개수 명령 이후 개선하지 않는 경우(식품위생법 제74조, 제88조, 시행령 제67조)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ 과태료 : 200(1차), 300(2차), 400만원(3차)</li> <li>※ 식품위생법 시행규칙 제96조 별표25 참조(집단급식소의 시설기준, 조리장, 급수시설, 창고 등 보관시설, 화장실 등)</li> </ul> </li> </ul>
시설 관리	2. 냉장·냉동고의 온도, 식기세척기의 최종 행굼수 온도 또는 식기소독보관고의 온도를 기록·관리하는지 여부	CP1과 CP2의 온도를 지속적으로 기록관리하지 않는 경우	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 출근 직후, 배식 후 청소직전(또는 퇴근 전)에 CP1 온도 지속적 당일 현장기록                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 모든 냉장·냉동고 관리(단, 보존식 냉동고 및 우유 냉장고는 현실에 맞게 관리)</li> </ul> </li> <li>• CP2 식기세척기 행굼수 온도 71℃ 이상 또는 식기소독고 정상적 작동여부 확인 및 기록                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Thermo-label 확인 후 부착관리(월 1회 이상)</li> </ul> </li> <li>• CP2 잔류세제 확인(월 1회 이상)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 특히, 자동식기세척기에 사용하는 세척제는 수산화 나트륨(NaOH) 함량 5% 미만 제품만 사용</li> </ul> </li> <li>※ 참고사항                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 출근 직후(냉장·냉동고 문 열기 전)와 배식 후 청소 직전에 정상온도가 유지되는지 반드시 확인하고 기록</li> </ul> </li> </ul>

학교급식 위생·안전점검  
제 5장

구분	점 검 항 목	부적합 기준 (적합 3점, 부적합 0점)	주요 점검기준 (참고사항)
			- 2식 이상 급식실시 학교는 냉장·냉동고 온도 추가 확인(출근 직후, 중식 후, 석식 배식 후 청소 직전 <또는 퇴근 전>)  <다른 법령 관련 규정> • 부패·변질되기 쉬운 식품 등은 냉동·냉장시설에 보관·관리(식품위생법 제3조, 시행령 제67조) ☞ 과태료 : 30(1차), 60(2차), 90만원(3차) • 식품 등의 보관·운반·진열 시에는 보존 및 보관기준(냉장 10℃, 냉동 -18℃ 이하)에 적합하도록 관리(식품위생법 제3조, 시행령 제67조) ☞ 과태료 : 100(1차), 200(2차), 300만원(3차)
시설 관리	3. 조리용수로 수돗물이 아닌 지하수를 사용하는 경우 소독 또는 살균하여 사용하는지 여부	지하수 소독·살균 미 실시, 상수도가 있음에도 지하수 사용 * 상수도 사용은 3점	• <b>지하수 사용학교 조리용수 위생관리 확인</b> - 지하수 분기별 수질검사결과 적합여부 - 지하수 소독장치 설치여부 및 소독 또는 살균하여 조리용수로 사용하는지 확인 ※ 업무 담당자 협조 등을 통해 확인  <다른 법령 관련 규정> • 지하수 등을 먹는물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우 먹는물 수질검사기관에서 검사를 받아 적합하다고 인정되는 물 사용(식품위생법 제88조, 시행령 제67조) ☞ 과태료(수질검사 미 실시) : 50(1차), 100(2차), 150만원(3차) ☞ 과태료(부적합 판정 지하수 사용) : 100(1차), 200(2차), 300만원(3차)
개인 위생	4. 식품취급 및 조리 종사자는 6개월에 1회 건강진단을 실시하고, 그 기록을 2년간 보관하는지 여부(다만, 폐결핵 검사는 연1회 검사 가능)	식품을 직접 취급하는 자가 기한 내 건강진단 미 실시, 2년간 기록 미보관	• <b>영양교사·영양사, 조리종사자, 납품업체 배송직원, 배식 및 운반도우미, 조리종사자 대체인력의 6개월마다 1회 건강진단 실시 및 2년간 기록 보관</b>  • <b>검진일 기준으로 확인</b> - 영양교사·영양사, 조리종사자는 차기검진일 확인 (판정까지 1주일 정도 소요)토록 건강진단 기록표를 작성하고 점검 시 날짜 단위까지 확인 - 배식·운반도우미, 납품업체 배송직원은 점검 시점에서 건강진단 기한(6개월 이내 ⇒ 방학기간 포함) 유효한지 확인  <다른 법령 관련 규정> • 학교급식 종사자의 건강진단 실시(식품위생법 제40조, 시행령 제67조) ☞ 과태료 : 10(1차), 20(2차), 30만원(3차) • 건강진단을 받지 아니한 자를 영업에 종사(식품위생법 제40조, 시행령 제67조) ☞ 과태료 : 20~50(1차), 40~100(2차), 60~150만원



구분	점 검 항 목	부적합 기준 (적합 3점, 부적합 0점)	주요 점검기준 (참고사항)
개 인 위 생			(3차) * 조리종사자 및 건강진단 미검진 인원예 따라 다름 • 건강진단 결과 타인에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있다고 인정된 자를 영업에 종사(식품위생법 제40조, 시행령 제67조) ☞ 과태료 : 100(1차), 200(2차), 300만원(3차)
	5. 조리종사자들의 올바른 손씻기, 소독으로 손에 의한 오염이 일어나지 않도록 하는지 여부	손을 씻지 않거나 소독을 아니한 상태에서 조리작업을 하는 경우	• 고무장갑 착용 전, 작업변경 시 손씻기(특히, 오염된 캔·공산품 포장 등 취급 시 주의) • 올바른 손씻기 방법으로 세척 - 손톱술, 물비누 사용 - 고무장갑도 손에 준하여 관리 ※ 참고사항 • 손을 씻어야 하는 경우 - 작업 시작 전 - 화장실을 이용한 후 - 지저분하거나 오염된 기구와 접촉했을 경우 - 쓰레기나 청소도구를 취급한 후 - 일반구역에서 청결구역으로 이동하는 경우 - 육류, 어류, 난각 등의 식품과 접촉한 후 - 귀, 입, 코, 머리 등 신체일부를 만졌을 때 - 음식찌꺼기를 처리했을 때 또는 식기를 닦고 난 후 - 음식 또는 차를 섭취한 후 - 전화를 받고 난 후 - 식품 검수를 한 후 - 코를 풀거나 기침, 재채기를 한 후 • 세정대에서 손세척 금지
식 재 료 관 리	6. 식재료 검수 시 「학교급식 식재료의 품질관리기준」에 적합한 품질 및 신선도와 수량, 위생상태 등을 확인하여 기록하는지 여부	식재료 품질관리 기준에 부적합한 품질 및 수량, 원산지, 제조일 또는 유통기한, 납품온도 등 CCP1의 기록관리가 미흡한 경우	• 식재료 품질관리 기준 준수 및 기록 (품질등급, 원산지, 생산연도 등) • 쌀(생산연도 1년 이내), 축산물(등급) • 계량용 저울을 사용하여 중량 확인 ※ 참고사항 - 식품안전관리인증기준(HACCP) 의무 적용품목은 인증 제품 사용 - 축산물 등급 확인 및 [축산물유통정보서비스] 시스템에 발급번호 입력 - 수입 축산물을 사용할 경우 등급에 대한 기준 학교 운영위원회 심의 • 대면검수 - 납품과 검수가 분리되어 별도로(선 납품 후 검수) 이루어질 때 식재료의 위생과 안전에 중대한 영향을

구분	점 검 항 목	부적합 기준 (적합 3점, 부적합 0점)	주요 점검기준 (참고사항)
			미칠 수 있으므로 영양교사·영양사 등 학교 관계자가 입회하여 반드시 대면검수 <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>복수검수</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 영양교사·영양사, 교직원, 학부모 등 2명 이상이                              검수에 참여하고 모두 검수서에 서명</li> <li>- 검수 시 이물질 포함 등 위생상태 불량, 규격 및                              품질등급 미달 등 불량식품 적발 시 그 내용을                              기록하고 반품조치 및 교체요구</li> </ul> </li> <li>• <b>검수하지 않고 전처리 및 조리작업 시행 시 부적합</b></li> </ul> ※ <b>참고사항</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>식품온도 기준</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 냉장식품 및 전처리농산물 : 10℃ 이하(HACCP                              제품 중 신선편의식품, 불린 고사리, 콩나물, 숙주,                              달걀 등)</li> <li>* 단, 당일 사용할 냉장 어육류 및 훈제연어 5℃ 이하</li> <li>- 냉동식품 : 냉동상태 유지, 녹은 흔적이 없을 것</li> </ul> </li> <li>• <b>전처리 농산물의 정의</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 수확 후 세척, 선별, 박피 및 절단 등의 가공을 통하여                              즉시 조리하여 이용할 수 있는 형태로 처리된 식재료</li> </ul> </li> </ul> <다른 법령 관련 규정> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 집단급식소 설치·운영자가 유통기한이 경과된 원료                              또는 완제품을 조리 목적으로 보관·사용 금지(식품                              위생법 제88조, 시행령 제67조)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ 과태료 : 100(1차), 200(2차), 300만원(3차)</li> </ul> </li> <li>• 위해평가가 완료되기 전 일시적으로 금지된 식품 등                              사용·조리(식품위생법 제88조, 시행령 제67조)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ 과태료 : 30(1차), 60(2차), 90만원(3차)</li> </ul> </li> <li>• 「축산물 위생관리법」 제12조에 따라 검사를 받지                              아니한 축산물 사용(식품위생법 제88조, 시행령                              제67조)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ 과태료 : 30(1차), 60(2차), 90만원(3차)</li> </ul> </li> </ul>
작업위생	7. 식재료나 조리과정 에서 교차오염을 방지하기 위하여 칼과 도마, 고무장갑 등 조리기구 및 용기를 용도별 및 조리 전·후로 구분하여 사용하고, 적절히 세척·소독 하는지 여부	CCP2 용도별 및 조리 전·후로 구분하여 사용하지 않고, 세척·소독 미 실시	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>모든 조리기구(용기 등) 및 앞치마·고무장갑 등은 조리 전·후로 구분하되, 교차오염 방지를 위해 칼, 도마는 용도별(채소, 육류, 어류)로 구분 사용하고 세척·소독 실시 여부</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 소독용액 농도 준수</li> <li>- 소독고에 보관 중인 칼·도마, 고무장갑, 앞치마,                              위생화 등의 청결관리</li> <li>- 조리 전·후 구분 : 소독(기구등의 살균소독제) 제품별                              용량과 용법에 따라 사용, 가열(75℃이상) 전·후로                              구분 (작업구분), 충분한 수량 확보 및 관리</li> <li>- 플라스틱 소쿠리 사용 금지(불가피한 경우</li> </ul> </li> </ul>

구분	점 검 항 목	부적합 기준 (적합 3점, 부적합 0점)	주요 점검기준 (참고사항)
			전처리용으로 제한적 사용 - 재사용 시에는 세척 및 소독 철저 - 사용한 고무장갑·면장갑 등은 별도로 모아두었다가 세척·소독 후 보관 - 사용 후 세탁할 면장갑, 식탁용 행주 등은 화장실에 보관하지 않도록 지도 • <b>검식 시 검식용 용기 구분사용</b> <다른 법령 관련 규정> • 어류·육류·채소류를 취급하는 칼·도마는 구분 사용(식품위생법 제3조, 시행령 제67조) ☞ 과태료 : 50(1차), 100(2차), 150만원(3차) • 물수건, 수저, 식기, 찬기, 도마, 칼 및 행주, 그 밖에 주방용구는 가구 등의 살균소독제 또는 열탕의 방법으로 소독한 것을 사용(식품위생법 제88조, 시행령 제67조) ☞ 과태료 : 30(1차), 60(2차), 90만원(3차)
작업 위생	8. 식품취급 등의 작업은 바닥으로부터 60cm 이상의 높이에서 실시하여 식품의 오염이 방지되는지 여부	60cm 이하에서 식품 취급(운반 및 오염방지 시설이 설치된 경우는 제외)	• 모든 식재료는 60cm 이상에서 관리 (단, 식품창고 내에서는 15cm 이상에서 오염되지 않도록 관리) ※ 참고사항 - 조리실에서 국을 퍼 담기 위해 국통을 잠시 파레트, L형 카트 위에 둔 경우는 제한적 인정 - 오븐 작업 시 주의(꽃을 때는 위에서부터, 뽕 때는 아래서부터) 하도록 지도
작업 위생	9. 조리가 완료된 식품과 세척·소독된 배식기구·용기 등은 교차오염 우려가 있는 기구·용기 또는 식재료 등과 접촉에 의해 오염되지 않도록 관리하는지 여부	조리완료된 식품 및 배식기구 등의 위생적 보관관리 상태가 미흡한 경우	• 조리가 완료된 식품은 조리전 식품과 교차오염되지 않게 구분 관리 • 소독된 배식기구(수저, 식판 등)는 세척·소독되지 아니한 기구와 혼용 또는 오염되지 않도록 보관 • 교차오염을 일으킬 수 있는 모든 작업위생 과정 확인 ※ 추가 확인사항 - 밀간 해놓은 불고기, 생선까스, 다진마늘 등을 상온에 뚜껑 없이 방치하는지 여부 - 조리과정 중 조리기기, 기구 세척으로 인한 교차오염 발생 여부 - 냉장(동)고 및 식기소독기에 식재료 보관 시 덮개 사용 여부
작업 위생	10. 해동방법이 적절하고, 재냉동하여 사용하지 않는지 여부	냉동식품을 부적절한 방법(실온방치 등)으로 해동하는 경우	• 해동은 냉장(10℃ 이하), 전자레인지 또는 흐르는 물(21℃ 이하)에서 실시하는지 여부 • 냉장해동(냉장고 등에 “해동 중” 표시 부착) 및 유수해동 준수

구분	점 검 항 목	부적합 기준 (적합 3점, 부적합 0점)	주요 점검기준 (참고사항)
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• 냉동식품 튀김 시, 소량씩 출고하여 조리(상온에 다량 적재 금지)</li> <li>• 녹았다 언 흔적이 있는 냉동식품을 재냉동하거나 재사용 하는지 확인</li> </ul>
작 업 위 생	11. 생으로 먹는 채소류, 과일류를 충분히 세척·소독하고 농도를 확인하는지 여부	CCP2 충분한 세척 및 소독 미실시	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Test-paper 사용 및 소독액 유통기한 확인</li> <li>• 소독 전·후 세척 및 행균관리 철저                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 소독액 농도확인(염소농도 100~130ppm 또는 이와 동등한 소독효과를 가진 살균소독제 사용) 후 5분간 침지, 흐르는 물에 충분히 행균</li> </ul> </li> <li>※ 참고사항                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 소독순서 : 다듬기 → 세척 → 소독 → 행균(소독제 냄새가 나지 않을 때까지 충분히)</li> <li>- 타이머사용 권장</li> </ul> </li> </ul>
작 업 위 생	12. 가열조리 식품의 중심부가 75℃ (패류는 85℃) 이상에서 1분 이상 가열되고 있는지 온도계로 확인하고, 그 온도 적정여부를 기록·유지하는지 여부	CCP2 중심온도 미측정 및 지속적 기록 미실시	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 튀김, 볶음, 조림 ☞ 중심온도 체크</li> <li>• 온도계 및 시계(타이머) 구비                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 중심온도 및 시간 측정은 밥, 국을 제외한 모든 가열조리 식품의 중심부가 75℃(패류는 85℃) 이상에서 1분 이상임을 확인</li> </ul> </li> <li>※ 참고사항                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 온도계 및 보관함의 위생상태, 중심온도 측정 시 탐침이 오염되지 않도록 위생관리 철저</li> </ul> </li> </ul>
작 업 위 생	13. 조리가 완료된 식품의 온도와 시간관리를 통하여 미생물 증식을 억제하는지 여부	CCP3 조리가 완료된 음식에 대해 온도 또는 시간관리 미흡	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 밥, 국을 포함한 열장식품은 57℃ 이상 유지 또는 조리완료 시점에서 배식완료까지 2시간 이내로 관리</li> </ul>
배 식 및 검 식	14. 조리된 음식의 안전한 급식을 위하여 운반 및 배식기구 등을 청결히 관리하여야 하며, 배식 중에 운반 및 배식기구 등으로 인하여 오염이 일어나지 않도록 조치하는지 여부	운반 및 배식기구 등이 청결하지 않으며 배식 중 교차오염의 우려가 있으나 조치하지 않는 경우	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 배식차, 엘리베이터 등 세척·소독실시</li> <li>• 엘리베이터(여건상 불가피한 경우 덤웨이터)로 배식차 운반 시, 분무 소독 등 공간살균 후 탑재(권장)</li> <li>• 배식시간 동안 급식관계자 외 탑승 제한</li> <li>• 화물용 덤웨이터의 경우 사람 탑승 금지</li> <li>※ 참고사항                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 복도배식은 위생적으로 문제가 있으므로 교실 배식으로 전환토록 지도</li> </ul> </li> </ul>

구분	점 검 항 목	부적합 기준 (적합 3점, 부적합 0점)	주요 점검기준 (참고사항)
배식 및 검식	15. 조리된 식품에 대하여 조리완료 시 음식의 맛, 온도, 조화(영양적인 균형, 재료의 균형), 이물, 불쾌한 냄새, 조리상태 등을 확인하기 위한 검식을 실시하는지 여부	검식을 지속적으로 실시하지 않거나 기록하지 않은 경우	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 급식일지에 검식기록을 하는 경우 NEIS 급식일지에 검식기록 여부 확인                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 검식일지 별도 사용 지양</li> <li>- 기재내용 : 맛, 온도, 조화(영양적인 균형, 재료의 균형), 이물, 불쾌한 냄새, 조리상태</li> </ul> </li> </ul>
세척 및 소독	16. 식기구를 세척·소독 후 배식전까지 위생적으로 보관·관리하는지 여부	식기구의 세척, 소독 및 위생적인 보관관리 미흡	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식판, 수저 등 식기구 보관 및 운반 시 덮개 사용                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 단, 교실배식의 경우 식기구 운반 시 밀폐용기 또는 운반차 내부 보관</li> </ul> </li> <li>• 소독 및 건조된 식기구의 이물질 등 청결 상태 확인</li> <li>• 점검자가 식판 잔류세제 검사 후 세제 잔류 확인 시 감점</li> </ul> <p>〈다른 법령 관련 규정〉</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 기계·기구 및 음식기는 사용 후에 세척·살균 등 청결하게 유지·관리(식품위생법 제3조, 시행령 제67조)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ 과태료 : 50(1차), 100(2차), 150만원(3차)</li> </ul> </li> <li>• 동물의 내장을 조리한 경우 사용한 기계·기구류 등을 세척·소독(식품위생법 제88조, 시행령 제67조)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ 과태료 : 30(1차), 60(2차), 90만원(3차)</li> </ul> </li> </ul>
세척 및 소독	17. 감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행령 제24조에 따라 급식시설 방역을 실시하고 소독증명서를 비치하는지 여부	정기방역을 미 실시 한 경우	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 하절기(4~9월 중) 2개월 1회 이상 실시, 동절기(10~3월 중) 3개월 1회 이상 실시 여부 확인                             <ul style="list-style-type: none"> <li>※ 업무 담당자 협조 등을 통해 확인</li> </ul> </li> <li>※ 참고사항                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 개학 직전 2월에 시작하여 2개월에 1회 권장(감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 제51조, 83조, 시행령 제24조, 시행규칙 제36조)                                     <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ 과태료 : 50(1회), 100만원(2회)</li> </ul> </li> <li>- 신설학교의 경우 급식개시 전에 소독실시 지도</li> </ul> </li> </ul>

## (2) 학교급식 지도 및 권장사항

**배점 : 19개 항목 × (2~3점)**

구분	점 검 항 목	점검척도 및 평점	주요 점검기준 (참고사항)
시설 관리	18. 일반작업구역과 청결작업구역으로 구분되어 식품취급 작업의 흐름이 교차되지 않는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>우수</b> : 전처리실, 차단벽 설치 등으로 일반작업과 청결작업 구역 구분(2점)</li> <li>• <b>보통</b> : 작업구역은 미 구분되나 작업대·세정대 등 분리 사용(1점)</li> <li>• <b>미흡</b> : 작업구역 미구분 및 작업대·세정대 등 분리사용 안함(0점)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>현대화사업 추진학교 (각 실별 벽과 문으로 차단 시) 우수 점수</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 벽이나 문으로 차단이 곤란한 경우 바닥에서 1m 정도의 높이로 구역을 구분한 경우도 가능</li> <li>- 단, 양문형 냉장고, 양문형 식기소독고 등으로 인해 위쪽 벽이 개방되어 있는 경우도 가능하나, 개선할 수 있도록 지도</li> </ul> </li> <li>• <b>작업구역은 구분되지 않으나, 작업별로 작업대, 세정대를 시간 또는 공간적으로 구분하여 분리 사용할 경우 보통 점수</b></li> <li>※ <b>참고사항</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 일반작업구역 : 검수, 전처리(가열 전·소독 전 식품절단), 식재료 저장, 세정 등</li> <li>- 청결작업구역 : 식품절단, 조리(가열·비가열/가열 후·소독 후 식품절단), 정량 및 배선, 식기보관구역 등</li> </ul> </li> </ul>
시설 관리	19. 조리장의 시설(바닥·벽·천장 등)의 파손 및 고장난 설비·기구의 관리 여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>우수</b> : 시설 파손 및 고장난 설비·기구 없음(3점)</li> <li>• <b>보통</b> : 시설 파손(경미) 또는 고장난 설비·기구 있음(수리의뢰)(1.5점)</li> <li>• <b>미흡</b> : 시설 파손(여러곳) 또는 고장난 설비·기구 방치(0점)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>파손된 곳 및 고장난 설비·기구가 없을 시 우수</b></li> <li>• <b>열기, 습기에 약하거나 운반카트에 부딪혀 타일 파손된 곳, 보일러 배관, 에어컨 가스 배관, 바닥 배수로 등으로 인해 생긴 구멍, 천장 텍스가 떨어진 경우, 조리장 누수 등의 경우 파손으로 간주</b></li> <li>• <b>주요 설비·기구 확인 사항</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 오븐, 소독고, 형광등, 자외선등(등센서 작동여부), 스팀배관(증기누출 여부), 바퀴, 릴호스 밸브, 에어 커튼, 손소독기, 식기세척기 등</li> </ul> </li> <li>• <b>설비·기구의 고장확인 및 수리 의뢰</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 고장난 설비·기구는 “고장수리 의뢰 중” 표시 부착 지도</li> </ul> </li> <li>※ <b>참고사항</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 조리장 바닥, 벽, 천장의 전면 공사 필요시 추후 예산을 확보하여 개선·검토하도록 안내</li> </ul> </li> </ul>
시설 관리	20. 검수장소 및 조리 작업장소(작업대·가스대·국솥 등)의 조도 기준 준수 여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>우수</b> : 검수장소 540 Lux, 조리장(작업대·가스대·국솥 등) 220Lux 이상(2점)</li> <li>• <b>보통</b> : 일부 작업 공간의 조도가 기준 미달 (1점)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>한 곳이라도 기준 조도 미달일 경우 보통</b></li> <li>• <b>식재료 창고 및 워크인냉장(동)고 포함 확인(조리작업 장소 기준 조도 220Lux 이상 준수)</b></li> <li>• <b>형광등 고장으로 인한 조도 미달 확인</b></li> <li>※ <b>참고사항</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 조도계 사용</li> </ul> </li> </ul>

구분	점 검 항 목	점검척도 및 평점	주요 점검기준 (참고사항)
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 미흡 : 모든 작업공간의 조도가 기준 미달(0점)</li> </ul>	(허리 높이에서 측정, 날씨와 관계없이 측정)
시설 관리	21. 조리장의 후드는 열 및 증기 발생 시 즉시 배출되고, 응축수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조인지 여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 우수 : 열, 증기발생 시 즉시 배출되며, 응축수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조(3점)</li> <li>• 보통 : 열, 증기배출이 다소 지연되나, 응축수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조(1.5점)</li> <li>• 미흡 : 배기팬 고장 또는 환기불량(0점)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 후드 가동 시 스팀 조리기구(스팀국솥, 다단식스팀취사기, 세척기 등) 위 후드 내부 및 주변 천장에서 응축수가 식품에 떨어지지 않는 구조이면 우수</li> <li>• 응축수가 식품에 낙하하는 구조이거나, 후드 기름입자 제거용 필터(튀김솥, 볶음솥, 부침기, 오븐기) 미설치 시 미흡</li> <li>• 후드 응축수 밸브 미설치, 조리 중 후드 응축수 밸브 열고 작업 시 감점</li> </ul>
시설 관리	22. 조리장 내 온도 및 습도를 적정하게 관리하는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 우수 : 냉·난방기 또는 공기조화시설 등을 갖추어 조리장 온도 및 습도를 적정하게 관리함(3점)</li> <li>• 보통 : 조리장의 온·습도관리 보통(1.5점)</li> <li>• 미흡 : 조리장의 온·습도관리 미흡(0점)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 각 실별 냉·난방기(충분한 용량) 모두 설치되어 있어, 적정 온·습도 지속적 관리</li> <li>• 조리장, 식품창고 온·습도계 비치 지도</li> <li>• 조리장 내 실내온도는 18℃ 이하를 유지하는 것이 이상적                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- 실질적으로는 이 조건을 충족하기 어려우므로 에어컨 등을 설치하여 가능한 낮은 온도 유지</li> <li>- 공조시스템 설치 후 관리가 잘 될 경우 우수</li> </ul> </li> <li>• 조리장 내 적정 실내습도는 50~70% 유지</li> </ul>
시설 관리	23. 식품보관실은 적정하게 설치되어 있으며, 소모품 보관실과 분리되어 있는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 우수 : 식품보관실은 환풍기 또는 환기창이 설치되어 환기상태 적정, 소모품보관실 별도 설치 또는 공간구획 구분(2점)</li> <li>• 보통 : 일부 기준 미흡(1점)</li> <li>• 미흡 : 모든 기준 미달(0점)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 별도의 소모품 보관실 설치 또는 공간구획 구분                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- 경량칸막이와 자바라로 공간이 구획되거나 구분되어 있는 경우 인정</li> <li>※ 다만, 자바라의 경우 학교 자체 또는 교육청 협의를 거쳐 개선토록 노력</li> </ul> </li> <li>• 환풍기 설치 및 작동 여부 확인</li> <li>• 온·습도계 비치</li> <li>• 나무 깔판 사용금지</li> <li>• 보관선반은 바닥에서 15cm 이상</li> <li>• 쌀 보관 시 바닥과 벽에서 15cm 이상 이격</li> <li>※ 참고사항                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식품창고가 시멘트바닥일 경우 방수페인트 또는 타일부착 안내</li> </ul> </li> </ul>
시설 관리	24. 조리종사자 전용 화장실이 있으며, 청소와 관리상태가 양호하고, 출입문이 조리실에 바로	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 우수 : 조리종사자 전용 화장실이 있을 경우 청소와 관리상태가 양호하며, 출입문이 조리실에</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 조리종사자 전용 화장실 설치여부 확인                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- 다만, 급식소 밖 화장실에 조리종사자 이외 사용을 금지하면서 청소와 관리상태가 양호한 경우는 보통으로 인정</li> </ul> </li> <li>• 화장실 출입문이 조리실에 바로 면하는지 확인</li> </ul>

구분	점 검 항 목	점검척도 및 평점	주요 점검기준 (참고사항)
	면하지 않고, 화장실 내 환풍기 또는 환기창이 설치되어 있는지 여부	바로 면하지 않고, 환풍기 또는 환기창이 설치됨(2점) • <b>보통</b> : 일부 기준 미흡(1점) • <b>미흡</b> : 모든 기준 미달(0점)	- 화장실 출입문이 조리실에 면하고 있으나, 출입문을 폐쇄하여 사용하지 않을 경우 인정(자바라 등 설치한 경우는 인정 안됨) • <b>환풍기 설치 및 작동 여부 확인</b> • <b>화장실 전반적인 위생관리 상태 확인(화장실용 신발, 종이타월, 휴지통덮개 등)</b> ※ <b>참고사항</b> - 조리화를 신고 화장실로 바로 들어갈 수 있게 설계된 경우는 화장실용 신발로 갈아 신도록 지도
시설 관리	25. 조리장 내 수세 시설과 신발소독 시설은 적정하게 설치되어 있고 올바르게 사용하는지 여부	• <b>우수</b> : 조리장 내 수세시설 적정 설치(수량, 위치, 온수, 손잡이는 페달식 또는 원터치식), 신발소독 시설 적정 설치 및 이용(3점) • <b>보통</b> : 일부 기준 미흡(1.5점) • <b>미흡</b> : 모든 기준 미달(0점)	• <b>수세시설 적정 설치 및 이용</b> - 구획구분 되어있는 경우 실별로 설치(단, 세척실 설치 권장), 온수공급(40℃ 이상), 모든 수세시설 손잡이는 페달식 또는 원터치식으로 설치 • <b>손소독시설, 물비누, 손톱솔, 종이타월비치(화장실 손세정대 포함)</b> • <b>신발소독시설 적정 설치 및 이용</b> - 조리실 외부와의 출입구, 화장실 출입구 설치 - 일반구역과 청결구역의 경계면 설치(조리장이 벽과 문으로 구분된 경우) - 소독제 용량·용법에 맞는 상시적 농도 유지 ※ <b>참고사항</b> - 수세시설 손잡이가 페달식 또는 원터치식이 아닐 경우는 페달식으로 추가 설치하도록 안내 - 수세시설 옆 휴지통 비치 권장 - 핸드드라이기는 종이타월로 교체하도록 지도
시설 관리	26. 조리장 내 싱크대 등은 배수관이 배수로와 직접 연결되어 바닥을 오염시키지 않도록 조치하고 있는지 여부	• <b>우수</b> : 모든 싱크대의 배수관이 배수로와 연결 및 관리상태 양호(2점) • <b>보통</b> : 일부 배수관이 배수로와 연결되지 않았거나 관리상태 미흡(1점) • <b>미흡</b> : 모든 기준 미달(0점)	• <b>배수관 연결 및 관리상태 현장 확인</b> - 세미기, 손세정대, 세척기, 담금세정대, 세탁기(화장실에 세탁기 설치된 경우는 제외) 등 배수관 연결 여부 - 이동식 세정대, 소쿠리 운반카트 등 이용 시 트렌치 위에서 배수하되, 바닥을 오염시키지 않도록 관리 ※ <b>참고사항</b> - 급식기구 및 배식도구 등을 안전하고 위생적으로 세척할 수 있도록 온수 공급설비를 갖추어야 함
시설 관리	27. 조리장, 식품보관실, 식당 등의 방충·방서 설비 및 관리상태가 적정한지 여부	• <b>우수</b> : 출입문·창문에 모두 설치 및 관리상태 우수(3점) • <b>보통</b> : 출입문·창문에 일부 미설치 또는	• <b>외부로 통하는 경우 에어커튼, 방충망 모두 설치(다만, 문 개·폐시 자동으로 에어커튼이 작동되는 등 방충대책이 완벽한 경우는 한 개만 설치되어도 인정)</b> • <b>조리실 바닥, 외부에 구멍 뚫린 곳 없는지 확인</b>



구분	점 검 항 목	점검척도 및 평점	주요 점검기준 (참고사항)
		관리상태 미흡(1.5점) • 미흡 : 모든 기준 미달(0점)	<ul style="list-style-type: none"> <li>보일러실, 조리종사자 휴게실, 급식관리실 방충·방서시설 설치</li> <li>환풍기에 개폐시설이 없는 경우 방충망 설치</li> <li>살충등 실제사용 여부, 관리상태 확인</li> </ul> ※ 참고사항 - 에어컨튼 방향 바깥쪽으로 향하도록 안내 - 유인살충등을 사용하는 경우 고전압 살충등은 조리중에 사용하지 않도록 하고, 포집등을 설치하도록 안내
시설 관리	28. 급수설비의 적정성 및 이를 위생적으로 관리(수도전 위치, 수량 등) 하는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>우수 : 수도전 충분하여 호스 미사용, 호스가 바닥에 닿지 않게 짧게 설치하여 적정 사용 (2점)</li> <li>보통 : 일부 기준 미흡 (1점)</li> <li>미흡 : 모든 기준 미달 (0점)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>호스 바닥에 닿게 사용 시 감점</li> <li>국솔이나 세정대의 호스가 식재료에 닿거나 물에 잠기게 사용하는 경우 감점</li> </ul> ※ 참고사항 - 릴호스 청소·소독하도록 안내 - 수량 부족 시 릴호스 설치 안내
시설 관리	29. 냉동·냉장시설의 적정용량 확보 및 온도유지, 급식품 외 보관하는 것은 없는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>우수 : 적정용량 확보, 온도유지, 온도계 설치, 급식품의 보관하는 것 없음(3점)</li> <li>보통 : 일부 기준 미흡 (1.5점)</li> <li>미흡 : 모든 기준 미달 (0점)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>용량기준 확인 - 냉장·냉동고 용량의 70% 이하, 워크인 냉장고는 40% 이하로 보관 ※ 급식학교 냉동·냉장고 용량기준(권장) 참고</li> <li>외부 온도계 설치 및 온도 유지 - 냉장고 내부 온도계는 설정온도가 아닌 실제 현재 온도가 측정되고 있는 경우만 인정 - 점검 시점에서 냉장·냉동고 온도 유지 잘 되고 있는지 확인</li> <li>개인물품이나 식재료 샘플은 별도의 냉장고에 보관 - 보존식냉동고에 보존식 외 물품 일체 보관 금지</li> <li>냉장고 안 칸막이 선반 부식 시 선반 교체</li> </ul> ※ (참고) 급식학교 냉동·냉장고 용량기준(권장)

급 식 인원수	학교 급별	식재료 보관용(ℓ)		조리완성식품 냉장보존용(ℓ)	식재료보관용 워크인냉장고
		냉장고	냉동고		
500명 이하	초	432	112	115	(2,000~2,817)W × 2,200H × 1,800D
	중	516	142	120	
	고	629	183	148	
501~1,000명	초	865	222	230	
	중	1,032	283	241	
	고	1,256	365	296	

구분	점 검 항 목	점검척도 및 평점	주요 점검기준 (참고사항)																												
			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td rowspan="3">1,001~ 1,500명</td> <td>초</td> <td>1,296</td> <td>332</td> <td>341</td> <td rowspan="3">(2,600~ 3,692)W × 2,200H × 1,800D</td> </tr> <tr> <td>중</td> <td>1,548</td> <td>423</td> <td>361</td> </tr> <tr> <td>고</td> <td>1,884</td> <td>548</td> <td>444</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">1,501~ 2,000명</td> <td>초</td> <td>1,729</td> <td>442</td> <td>460</td> <td rowspan="3"></td> </tr> <tr> <td>중</td> <td>2,063</td> <td>565</td> <td>481</td> </tr> <tr> <td>고</td> <td>2,513</td> <td>730</td> <td>592</td> </tr> </table> <p>* 학교급식 냉장·냉동고의 용량 기준설정에 관한 연구 (교육인적자원부, 2005년)</p> <p>〈다른 법령 관련 규정〉</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 보존 및 보관기준에 적합한 온도가 유지되는 냉장·냉동시설 구비(식품위생법 제74조, 제88조, 시행령 제67조)             <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ 시설기준 부적합 시 시설 개수 명령, 명령 위반시 과태료 : 200(1차), 300(2차), 400만원(3차)</li> </ul> </li> <li>• 조리·제공한 식품의 매회 1인분 분량을 -18℃이하에서 144시간 이상 보관(식품위생법 제88조, 시행령 제67조)             <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ 과태료 : 300(1회), 400(2회), 500만원(3회)</li> <li>※ 식중독 발생시 보관 또는 사용 중인 보존식이나 식재료를 폐기하거나 현장을 훼손하는 경우                     <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ 과태료 : 30(1회), 60(2회), 90만원(3회)</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	1,001~ 1,500명	초	1,296	332	341	(2,600~ 3,692)W × 2,200H × 1,800D	중	1,548	423	361	고	1,884	548	444	1,501~ 2,000명	초	1,729	442	460		중	2,063	565	481	고	2,513	730	592
1,001~ 1,500명	초	1,296	332		341	(2,600~ 3,692)W × 2,200H × 1,800D																									
	중	1,548	423		361																										
	고	1,884	548	444																											
1,501~ 2,000명	초	1,729	442	460																											
	중	2,063	565	481																											
	고	2,513	730	592																											
개 인 위 생	<b>30. 종사자의 개인위생 준수여부 및 건강 상태 확인 후 적절히 조치하는지 여부</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>우수</b> : 작업 전 건강 확인(소화기질환 및 손 상처자), 필요약품 구비 및 적정관리 (3점)</li> <li>• <b>보통</b> : 작업 전 건강 상태 확인(소화기질환 및 손 상처자) 적정 조치는 하였으나, 필요 약품 구비 미흡(1.5점)</li> <li>• <b>미흡</b> : 모든 기준 미달 (0점)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>작업 전에 건강상태 확인</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 반드시 당일 작업시작 전까지 손 상처자나 설사 여부 체크 및 개선 조치</li> </ul> </li> <li>• <b>필요약품 구비 및 유통기한 확인</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 구급약품 : 소화제, 진통제, 화상 치료제, 상처 치료제, 밴드, 골무 등</li> </ul> </li> <li>• <b>마스크 착용여부 확인</b></li> <li>• <b>신규 급식 종사자(학부모 모니터위원 포함)에 대한 건강문진 작성</b></li> <li>• <b>개인위생관리 상태 확인</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 머리카락, 매니큐어, 장신구 착용 등</li> <li>- 영양교사·영양사 및 조리종사자 위생모 착용 시 머리카락이 보이지 않아야 함(캡모자, 주방장 모자 사용 금지)</li> <li>- 위생복 청결상태 및 긴팔 위생복 착용 확인(위생·안전상 반팔 위생복 착용 지양)</li> </ul> </li> <li>※ <b>참고사항</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 위생복은 가급적 밝은 색상으로 제작하거나 구입하여 청결하게 관리(어두운 색상은 지양)</li> </ul> </li> </ul>																												

구분	점 검 항 목	점검척도 및 평점	주요 점검기준 (참고사항)
			<p>&lt;다른 법령 관련 규정&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>위생모 및 마스크를 착용하는 등 개인위생관리 철저(식품위생법 제3조, 시행령 제67조)</li> <li>☞ 과태료 : 20(1차), 40(2차), 60만원(3차)</li> </ul>
개인 위생	31. 종사자를 대상으로 위생 교육을 정기적으로 실시하는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 우수 : 종사자에 대한 정기적 교육 실시(2점)</li> <li>• 미흡 : 일부 교육 누락 및 미 실시(0점)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>조리종사자 월1회 위생·HACCP 교육 실시 확인</b></li> <li>- 신규자에 대하여는 기본적인 위생관리 및 안전사고 예방 등에 관한 사전교육 실시</li> <li>※ 학교급식 종사자의 자체 위생교육과는 별도로 집단급식소 설치·운영자(식품위생 책임자 지정하여 대신 교육 가능) 및 영양사, 조리사는 식품위생법령에 따라 교육을 받도록 규정하고 있음(식품위생법 제41조, 제56조)</li> <li>☞ 과태료 : 20(1차), 40(2차), 60만원(3차)</li> </ul>
배 식	32. 배식 시 위생복장을 적절하게 착용하는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 우수 : 모든 배식자가 위생복장(앞치마, 위생모, 마스크 등) 착용(3점)</li> <li>• 보통 : 일부 미착용(1.5점)</li> <li>• 미흡 : 모두 미착용(0점)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>배식 시 위생복장(앞치마, 위생모, 마스크 등) 착용 확인</b></li> <li>• <b>위생복장 청결상태 확인</b></li> <li>※ <b>참고사항</b></li> <li>- 위생장갑 또는 청결한 도구(집게, 국자) 등 사용, 맨손 배식 금지</li> <li>- 부득이하게 배식 시 도구사용이 어려울 경우 1회용 위생장갑 사용 가능</li> <li>- 배식자용 마스크는 코와 입을 막을 수 있는 마스크 사용 권장</li> </ul>
환경 위생 관리	33. 조리실 내·외부의 쓰레기는 적정 처리하고 주변을 청결하게 관리하고 있는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 우수 : 조리실 내·외부의 쓰레기통은 덮개 사용 등 주변 청결관리(2점)</li> <li>• 보통 : 덮개 미사용 등 주변 청결관리 일부 미흡(1점)</li> <li>• 미흡 : 관리실태 불량(0점)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>폐달 달린 덮개 있는 전용 쓰레기통 비치·사용 확인(전처리 쓰레기통 포함)</b></li> <li>• <b>쓰레기통(잔반통) 내·외부 및 주변 청결관리 실태 확인</b></li> <li>• <b>잔반 매일 수거 확인</b></li> <li>※ <b>참고사항</b></li> <li>- 음식물쓰레기 수거업체(폐기물관리법에 의한 허가·신고) 적정 여부 확인</li> <li>- 잔반은 매일 수거를 원칙으로 지도</li> </ul>
H A C C P	34. HACCP 적용에 대한 자체분석 후 협의를 거쳐서 적절한 개선조치를 취하고 있는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 우수 : HACCP 적용에 대한 자체분석 후 적절한 조치(3점)</li> <li>• 보통 : 자체분석은 실시, 적절한 조치 미흡(1.5점)</li> <li>• 미흡 : 자체분석 및 개선조치 미이행(0점)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>월 1회 CCP별 점검결과 및 조치 기록표 작성 확인</b></li> <li>• <b>연 2회 HACCP 자체분석 실시(4, 10월 중 권장)</b></li> <li>- HACCP 자체검증 결과표 작성 확인</li> <li>- HACCP팀 구성·회의(회의록 작성), 교육, 측정기구 확보 및 적정 사용 여부 등</li> <li>- 미생물 분석을 통한 음식과 환경의 안전성 확인 권장</li> <li>※ <b>참고사항</b></li> <li>- CCP별 점검결과 및 조치사항, HACCP 자체검증 결과표, 온도계 자가 검교정 기록지 : [학교급식 위생관리 지침서] 참조</li> </ul>

구분	점 검 항 목	점검척도 및 평점	주요 점검기준 (참고사항)
H A C C P	35. CCP확인표를 담당자가 올바르게 이해하고, 현장기록을 실시하고 있는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 우수 : CCP 올바르게 이해, 현장기록 철저 (3점)</li> <li>• 보통 : CCP 올바르게 이해, 담당자 미지정, 현장기록 미흡(1.5점)</li> <li>• 미흡 : CCP 현장기록 미이행(0점)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CCP기록지 현장 비치 및 기록 확인</li> <li>• 담당자 지정 확인</li> <li>• CCP2 모든 조리과정 작성(밥, 국과 같이 끓이는 음식은 온도측정 제외)</li> <li>• CCP3 완제품을 제외한 모든 음식 기록</li> <li>• CP2 식판 잔류세제 확인 기록 (테스트 페이퍼, 페놀프탈레인 검사 실시)</li> </ul> <p>※ 참고사항</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 학교급식 위생·안전관리기준 점검항목의 2번, 6번, 7번, 11번, 12번, 13번 문항 전부 실시했는지 확인</li> <li>- 학교급식시설 현대화사업의 일환으로 “위생관리 시스템정보화” 등을 통해 실시간 CCP기록관리 업무전산화 권장</li> </ul>
안 전 관 리	36. 학교자체에서 일일 위생 점검을 실시하고 있는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 우수 : 점검실시 및 기록유지(3점)</li> <li>• 미흡 : 점검미실시 또는 기록 미유지(0점)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 점검표의 기록 유지 관리 확인</li> <li>• 점검표 작성 시기 적정 확인                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 미리 작성하거나, 미작성 시 감점</li> </ul> </li> </ul> <p>※ 참고사항</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 시·도교육청별로 통일된 일일 위생·안전 점검표 제공 및 사용 권장</li> </ul>

### (3) 직전 위생·안전점검 지적사항 개선여부 사항 등

 **평가항목 : 4개 항목(해당 항목 부적합시 감점)**

평가 항목	평가 점검내용	평가점검 세부기준
위반· 지적사항 이행여부	1. 직전 점검 시 학교급식 법령 준수사항 항목 중 지적된 사항을 개선하였는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 학교급식법령을 위반하여 시정 명령을 받은 이후 시정조치 확인 점검 시까지 정당한 사유 없이 이행하지 않음 (1개 항목 당 감점 10점)</li> </ul>
	2. 직전 점검 시 지도·권장 사항 항목 중 지적된 사항을 개선하였는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 현장지도를 받은 이후 확인평가 시까지 정당한 사유 없이 이행하지 않음(1개 항목 당 감점 5점)</li> <li>※ 시설개선 등 예산이 많이 소요되어 교육청과 협의를 거쳐 개선 계획을 수립한 경우는 제외</li> <li>※ 문서로 시정조치 지시(통보)</li> </ul>
	3. 식품위생관계법령 위반으로 과태료 등 행정처분을 받았는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 학교급식 관련 식품위생법 등 관계법령을 위반하여 관할청으로부터 과태료 등 행정처분을 받음(감점 10점)</li> <li>※ 지난번 점검 이후의 내역 반영</li> </ul>
	4. 학교급식 식중독이 발생하였는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 방역당국의 역학조사 결과 식중독 발생원인이 학교인 경우(감점 10점)</li> <li>※ 지난번 점검 이후의 내역 반영</li> </ul>



학교급식 운영 평가



학교급식  
위생관리 지침서

# 학교급식 운영 평가

## 1. 평가 개요

법률 제7962호(2006.7.19)로 「학교급식법」이 전부 개정되어 법 제18조에 따라 교육부장관 또는 교육감은 급식운영의 내실화와 질적 향상을 위하여 급식운영에 관한 평가를 실시할 수 있으며, 평가의 방법과 기준 및 그 밖에 필요한 사항은 「학교급식법시행령」 제13조에서 규정하고 있다.

### 가. 주관(협조) 기관 및 점검대상

구 분	주관(협조)	시행시기	대상	평가점검표
학교급식 운영평가	교육청	연 1회 (2학기)	모든학교	교육부 서식

※ 교육부 장관 또는 교육감이 필요하다고 인정하는 경우에는 연간 실시횟수 조정 가능

### 나. 평가 및 점검항목별 배점 기준표

구 분		급식운영평가
학교급식 법령준수 사항	항목수	5개 항목
	항목당 배점기준	all or none 척도 적합 6점 부적합 0점
	배점	30점
지도 (권장) 사항	항목수	14개 항목
	항목당 배점기준	3단계 척도 우수 5점 보통 2.5점 미흡 0점
	배점	70점
총 항목수		19개 항목
총 배 점		100점

## 다. 등급별 평점과 평가의미

등급	평 점	급식운영 평가
A	90점 이상	• 학교급식을 내실있게 운영하여 매우 우수함
B	80~89점	• 학교급식을 내실있게 운영하여 우수함
C	70~79점	• 학교급식 운영관리 수준이 보통임
D	60~69점	• 학교급식 운영관리 수준이 다소 미흡함
E	60점 미만	• 학교급식 운영관리 수준이 매우 미흡함

※ 급식운영 평가는 연1회(2학기)

## 라. 우수·미흡학교 운영 등 활용방안(예시)

구 분	운영 등 활용방안(예시)
우수학교	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 연간 운영평가와 위생·안전점검 평가등급이 모두 A등급 이상인 학교</li> <li>• 학교급식 운영평가 표창추천 대상, 인사우대, 학교평가 시 가점부여, 행·재정지원 확대 등 인센티브 부여</li> </ul>
미흡학교	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 학교급식법 위반사항은 행정처분</li> <li>• D·E등급 : 단기간 내 운영관리 개선조치 → 2개월 이내 재점검(개선여부 확인), 1차·2차·3차 지적 시 단계별 시정·주의·경고 등 조치방안 강구</li> <li>• C등급 : 단계적으로 개선목표 설정 및 시행</li> </ul>

## 마. 평가 및 점검결과 조치

학교급식 운영평가는 학교급식의 내실 있는 운영으로 급식의 질과 이용자의 만족도를 높이는 데 목적을 두고 실시한다. 지도 및 권장사항에 대하여는 학교에서 자체적으로 개선 또는 시정 가능한 부분은 현장지도를 실시하되, 지난번 점검 시 시정토록 현장지도를 하였음에도 개선되지 않은 사항 등에 대하여는 서면으로 통보하는 등 사안에 따라 필요한 조치를 마련하도록 한다.

또한 시·도교육청은 운영평가 결과를 5개 등급별로 평가하고 이를 D/B화하여 관리하되, 학교별 평가등급을 교육청 홈페이지에 공개하여 지속적인 개선을 유도하며, 더욱 향상된 목표를 설정하여 달성해 나가도록 지도하는 것도 학교급식 운영의 내실화를 위한 효율적인 관리 수단이 될 것이다.

### 현장지도

- 급식운영 평가 점검항목의 지도(권장)사항 중에서 지적된 내용을 중심으로 학교현장에서 자체적으로 해결이 가능한 사항에 대하여 지도한다.
- 현장지도사항은 운영평가 점검표에 그 내용을 기록하고, 학교는 이에 대한 기록을 보관하며 적극 시정토록 노력하여야 한다.



- 관할 교육청에서는 차기 운영평가 시 현장지도 사항의 이행 여부를 반드시 확인한다.  
※ 지적사항 미이행 여부 등을 확인하여 평가에 반영

### 행정처분 및 서면통보

- 급식운영 평가의 법적 준수사항 위반사례에 대하여는 관계행정청에 문서로 행정처분 등을 요청하여야 한다.
- 운영상 시급히 개선되어야 할 중대한 관리상의 문제 및 지난번 지적된 사항 중 개선되지 않은 사항 등에 대하여는 문서로 시정조치를 지시(통보)한다.
- 법적 준수사항 위반 및 서면 통보 사항이 2회 이상 반복되는 학교의 관련자에 대하여는 학교급식법 제22조에 따라 징계를 요구토록 하고, 평가 결과 등급이 일정 수준 이하 또는 개선 노력을 하지 않는 학교의 관리자와 담당자에 대하여는 적절한 신분상 조치를 강구한다.  
※ 법적 준수사항 위반, 지적사항 연속 미이행 여부 등을 확인하여 평가에 반영

## 2. 학교급식 운영평가

### 가. 관계규정

#### 《학교급식법》

**제18조(학교급식 운영평가)** ① 교육부장관 또는 교육감은 학교급식 운영의 내실화와 질적 향상을 위하여 학교급식의 운영에 관한 평가를 실시할 수 있다.

② 제1항의 규정에 따른 평가의 방법·기준 그 밖에 학교급식 운영평가에 관하여 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.

#### 《학교급식법 시행령》

**제13조(학교급식 운영평가 방법 및 기준)** ① 법 제18조제1항에 따른 학교급식 운영평가를 효율적으로 실시하기 위하여 교육부장관 또는 교육감은 평가위원회를 구성·운영할 수 있다.

② 법 제18조제2항에 따른 학교급식 운영평가기준은 다음 각 호와 같다.

1. 학교급식 위생·영양·경영 등 급식운영관리
2. 학생 식생활지도 및 영양상담
3. 학교급식에 대한 수요자의 만족도
4. 급식예산의 편성 및 운용
5. 그 밖에 평가기준으로 필요하다고 인정하는 사항

#### 《학교급식법 시행규칙》

**제8조(출입·검사 등)** ① 영 제14조제1호의 시설에 대한 출입·검사 등은 다음 각 호와 같이 실시하되, 교육부장관 또는 교육감이 필요하다고 인정하는 경우에는 연간 실시 횟수를 조정할 수 있다.

1. 제4조제1항에 따른 식재료 품질관리기준, 제5조제1항에 따른 영양관리기준 및 제7조에 따른 준수사항 이행여부의 확인·지도 : 연 1회 이상 실시하되, 제2호의 확인·지도시 함께 실시할 수 있음

2. 제6조제1항에 따른 위생·안전관리기준 이행여부의 확인·지도 : 연 2회 이상

② 영 제14조제2호의 시설에 대한 출입·검사 등을 효율적으로 시행하기 위하여 필요하다고 인정하는 경우 교육부장관, 교육감 또는 교육장은 식품의약품안전처장, 특별시장·광역시장·특별자치시장·도지사·특별자치도지사 또는 시장·군수·구청장(자치구의 구청장을 말한다)에게 행정응원을 요청할 수 있다.

③ 제1항 및 제2항에 따른 출입·검사를 실시한 관계공무원은 해당 학교급식관련 시설에 비치된 별지 제3호서식의 출입·검사 등 기록부에 그 결과를 기록하여야 한다.

④ 법 제19조제2항에 따른 공무원의 권한을 표시하는 증표는 별지 제4호서식과 같다.

## 나. 운영평가의 방법

- 종전에는 법령에 별도의 규정 없이 학교급식 기본방향(행정지침)으로 학교급식 우수교 평가를 시행하고 학교와 유공자에 대한 포상 등을 시행했으며 2006년 7월 학교급식법 개정으로 평가에 대한 법적근거가 마련되고 이를 더욱 강화하게 되었다.
- 시·도교육감은 학교급식 운영의 내실화 및 질적 향상 등을 위하여 학교급식법령에서 규정하고 있는 사항의 이행 정도를 평가하고 우수사례를 적극 발굴하여 현장에 적용하는 노력이 필요하다.
- 평가방법은 시·도교육청별로 학교급식 평가위원회를 구성·운영하는 것이 바람직하나 급식운영 평가에 대한 목적이 훼손되지 않는 범위 내에서 자체 계획을 수립하여 기존의 초·중등교육법에 의한 학교평가에 포함하여 통합 운영하는 등 지역실정에 맞는 합리적인 시행방안을 강구하되 위생·안전점검 시 함께 실시하는 것이 점검인력 운용과 행·재정적인 측면을 고려할 때 바람직하다.  
 ※ 급식 운영평가 시 급식 운영 상 문제가 있다고 판단되는 학교는 감사 부서와 협의하여 처리(납품업체 유착, 특혜 제공, 횡령, 식재료 무단반출 등의 사례가 발생하지 않도록 사전 안내)

## 다. 운영평가 시기와 기준

- 학교급식 운영평가의 시기는 최소한 1학기 동안의 운영실적을 확인하는 과정을 통해서 당해 학교의 급식 운영이 적정하게 이루어지고 있는지를 평가할 수 있으므로 2학기에 시행하는 것이 바람직하다.
- 시·도교육청에서는 9월부터 집중적으로 시행하여 11월 말까지는 완료하는 것이 평가결과 취합 및 분석·검토를 통해 우수사례와 미흡한 점을 도출하는 데 유용하게 활용할 수 있을 것이다.
- 평가결과 우수학교(기관)와 유공자에 대하여는 표창시행 및 우수사례 홍보 등 인센티브 부여 방안을 강구하고, 미흡한 분야에 대하여는 다음연도 업무계획에 반영하여 개선대책을 모색하는 등 급식 운영의 내실화를 위한 적극적인 정책추진 노력이 필요하다.
- 평가기준은 학교급식법시행령 제13조제2항에서 규정한 학교급식 위생·영양·경영 등 급식 운영관리, 학생 식생활지도 및 영양상담, 학교급식에 대한 수요자의 만족도, 급식예산의 편성 및 운용, 그 밖에 평가 기준으로 필요하다고 인정하는 사항을 중심으로 교육부가 마련한 ‘학교급식 운영평가표’에 의하여 실시한다.
- 학교급식 운영평가표에 의한 평가항목은 총 19개 항목으로 법적 준수사항(적합 6점, 부적합 0점) 5개 항목과 권장사항(우수 5점, 보통 2.5점, 미흡 0점) 14개 항목으로 구성하였다.  
 ※ 한편, 학교급식 운영평가의 실효성 확보를 위해 직전 평가 시 지적사항 개선여부 사항 등에 대하여 부적합 시 감점(5~10점씩)

〈별표 2〉

## 학교급식 운영평가 점검표

[학교 관리번호 :            ]

### 1. 학교급식 운영현황 (중식기준)

학교명	학교장	전체 학생수	급식인원(명)				급식단가(원)		운영 방식	비고
			학생	교직원	기타	계	학생	교직원		

- 학생의 급식단가는 지자체 등의 식재료비 지원금을 포함하되, (     )안에 별도 기재
- 운영방식은 전부위탁, 일부위탁, 외부운반위탁 등으로 기재
- 공동급식학교의 경우 운영현황 및 평가내용도 학교별 각각 작성하여 NEIS에 입력(비조리학교는 조리중심학교의 담당업무 내용을 포함하여 평가에 반영)

### 2. 점검결과 :            등급

점검 항목별	지적내용 및 조치사항
■ 학교급식법령 준수사항	
■ 지도 및 권장사항	
■ 직전 운영평가 지적사항 개선 여부 등	

### 3. 점검항목 및 내용 : 붙임 점검표와 같음

#### 4. 우수(모범) 사례 및 특이(건의) 사항

구 분	주요 내용
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 우수(모범) 사례</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 특이(건의) 사항</li> </ul>	

점검일자 : 202 . . . . .

점 검 자 : 소속)	직급)	성명	(서명)
점 검 자 : 소속)	직급)	성명	(서명)
확 인 자 : 소속)	직급)	성명	(서명)

## (1) 학교급식법령 준수사항

**평가항목 : 5개(적합 6점, 부적합 0점)**

평가항목	관련 법규	평가내용	중점 확인사항	평가 세부기준
식재료 품질관리	법 제10,규칙 제4조(별표2)	1. 학교급식 식재료의 품질관리기준 을 준수하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식재료 품질관리 기준 준수여부                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 검수일지, 거래 명세표, 축산물 등급판정확인서, 수입신고필증 등 확인</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 구매계약 시 식재료 품질관리기준, 학교 운영위원회 원산지 및 품질등급 심의(자문) 여부, 검수일지, 거래명세표, 축산물등급판정 확인서, 축·수산물수입신고필증, 축산물 관련 HACCP 인증서구비 및 기록관리 확인</li> <li>※ 참고사항                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 등급판정서 확인 후 축산물품질평가원 [축산물유통정보서비스]에 등록 확인(소, 돼지, 닭, 오리, 계란)</li> <li>- 수입산 축·수산물 사용(구매)에 관한 사항 등은 학교운영위원회 심의(자문) 실시</li> </ul> </li> </ul>
영양 관리	법 제11조 시행령 제2조, 규칙 제5조 (별표3)	2. 학교급식의 영양관리 기준을 준수하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 학교급식 영양 관리 기준 준수 여부                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 학년별·성별 에너지 공급기준 ±10% 이내</li> <li>- 탄수화물 (55~65%), 단백질(7~20%), 지방(15~30%) 의 공급비율</li> <li>- 단백질 상한비율 (20%)</li> <li>- 비타민, 무기질의 평균 필요량</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 중점 확인 사항 4가지 기준을 모두 준수한 경우 적합                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 학교운영위원회의 심의를 거쳐 결정된 단위 학교별 자체 영양기준량 준수 여부 확인</li> <li>- 계절별로 1주일씩 발췌하여 평균으로 확인 (봄 : 3~5월·여름 : 6~8월·가을 : 9~11 월·겨울 : 12~2월)</li> <li>- 1일 2식 이상 급식제공 학교는 중식을 기준으로 확인</li> </ul> </li> <li>※ 2020 한국인 영양소 섭취기준(보건복지부· 한국영양학회) 개정에 따라 탄수화물:단백질: 지방 공급비율 변경</li> </ul>
급식 운영 원칙, 급식관리 운영	시행령 제2조, 4조	3. 학교급식 관련 중요사항은 학교운영위원회 심의(자문)를 거쳐서 결정 하였는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 학교운영위원회 심의(자문)여부</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 급식 관련 학교운영위원회 회의록 확인 후 학교급식법 시행령 제2조제2항의 심의 사항이 모두 심의(자문)되었을 경우 적합</li> <li>※ 참고(시행령 제2조제2항)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- (급식운영 관련사항) 급식운영방식, 급식 대상, 급식횟수, 급식시간 및 구체적 영양기준, 식재료의 원산지 및 품질등급, 완제품 사용 승인, 보호자 및 교직원 부담경비, 급식활동에 보호자 참여 등 중요사항</li> <li>- (식재료 구매계약) 식재료 조달방법 및 업체 선정기준</li> </ul> </li> <li>* 지방계약법령 준수사항(행정실 계약담당자) 지도</li> </ul>

평가항목	관련 법규	평가내용	중점 확인사항	평가 세부기준
		4. 학교급식 운영 계획의 수립 및 이행 상황을 학교운영위원회에 보고하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 학교급식 운영 계획 수립 여부                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 급식계획, 영양·위생·식재료·작업·예산관리 및 식생활 지도 등의 포함 여부</li> <li>- 학교운영위원회에 연1회 이상 이행 상황 보고 여부</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- (급식예산·결산) 학교 예·결산 심의(자문)에 포함하여 처리</li> <li>- (급식비 지원) 급식비 지원대상자 결정(선정) 및 당해 급식비 총당방안 마련</li> <li>- (우유급식) 우유급식 실시여부에 관한 사항 심의여부</li> <li>※ 급식비 지원 및 우유급식은 각 업무 담당자 또는 학교운영위원회 회의록 등으로 확인</li> <li>• 학교급식 운영계획 수립 및 이행상황을 학교운영위원회에 보고하면 적함                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- (급식운영계획) 영양, 위생안전, 식재료, 작업, 예산관리, 식생활 지도 등 급식운영 전반에 관한 사항을 포함</li> <li>※ 당류 및 나트륨 저감화, 기타 학교 자체 계획에 따른 필요 사항은 자율적 반영 권장</li> <li>- (이행상황 보고) 학교급식 운영계획에 따른 이행상황을 학교운영위원회에 보고(회의록 등 확인)</li> </ul> </li> </ul>
품질 및 안전을 위한 준수 사항	규칙 제7조	5. 품질 및 안전을 위하여 필요한 준수사항을 지키고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 품질 및 안전을 위한 준수사항 이행 여부                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 학기별 보호자부담 급식비 중 식품비 사용 비율 공개</li> <li>- 학교급식일지, 검수일지 및 거래명세표 작성·비차·보관 여부</li> </ul> </li> <li>• 알레르기 유발 식품을 사용하는 경우 공지 및 표시 이행 여부                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 월간식단표를 가정통신문으로 안내하고 학교 홈페이지에 게재</li> <li>- 동 내용이 표시된 주간식단표를 식사 장소(식당, 교실)에 게시</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 전체 급식비 중 식품비 사용비율을 학교 운영위원회 또는 홈페이지 등을 통해 공개해야 적함</li> <li>• 급식일지, 검수일지, 거래명세표는 3년 이상 보관(미보관 시 처별 규정 적용)</li> <li>• 식약처장이 고시한 식품의 표시기준에 따른 알레르기 유발식품을 사용하는 경우, 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 월간식단표를 가정통신문으로 안내하고 학교 인터넷 홈페이지에 게재하여 공지, 주간식단표는 식사 장소(식당, 교실)에 게시하여야 적함</li> <li>〈참고사항〉                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 학교급식법 시행규칙 제7조 제1항에 따라 학기별 보호자 부담급식비(교육청 및 지자체의 급식비 지원액 포함) 중 식품비 사용 비율 공개</li> <li>- 급식일지와 검수일지의 경우는 반드시 결재를 득하여야 함(학교별 전결 규정 준수)</li> <li>- 알레르기 유발 식재료를 월간식단표 대신 주간식단표에 표시하여 가정통신문 안내 및 학교 홈페이지에 게재하는 경우는 주간식단표로 갈음</li> </ul> </li> </ul>

## (2) 급식운영 지도 및 권장 사항

**평가항목 : 14개(우수 5점, 보통 2.5점, 미흡 0점)**

평가 항목	평가 점검내용	평가척도	평가 세부기준
NEIS를 이용한 급식관리	<b>6. NEIS를 활용하여 급식 관련 보고 및 업무를 수행하고 있는가?</b> - 급식 개시 및 급식 현황 보고 등 관련 보고 이행 여부 - 학교급식 일지, 주간 식단의 NEIS 작성관리 여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 우수 : 모든 영역 활용</li> <li>• 보통 : 3영역 이상 활용</li> <li>• 미흡 : 2영역 이하 활용</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>나이스 활용 영역 범위</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 학교급식일지, 주간/월간 식단 작성관리</li> <li>- 검수일지 : NEIS 급식시스템에서 확인 (단, NEIS에서 출력 후 수기 기재도 인정하되 결재처리 후 보관하도록 지도)</li> <li>- 학교급식 개시보고(신설학교), 변경보고(기존학교) 입력 : 급식 운영 방식 변경, 급식 시설의 운영 중단, 증·개축 시 나이스 입력</li> <li>- 매 학기 초 및 급식 현황 변경 시 학교 기본 정보, 급식 인원, 학부모 참여 인원(급식일지), 급식 인력 현황 등 수정 입력</li> </ul> </li> </ul>
식중독 비상대책반 운영	<b>7. 식중독 비상대책반은 구성되어 있는가?</b> - 식중독 대책반 구성 여부 - 담당자 임무 숙지 여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 우수 : 대책반 구성, 담당자 임무 숙지</li> <li>• 보통 : 대책반 구성, 담당자 임무 미숙지</li> <li>• 미흡 : 대책반 미구성, 담당자 임무 미숙지</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>식중독 비상대책반 구성 관련 담당자들(담임교사 포함)의 실명 서명 또는 공문(내부결재)으로 담당자의 협조 결재나 공람이 이루어진 경우 우수</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식중독 비상대책반 구성과 관련한 교직원 연수 실시 및 급식실 등에 게시(권장)</li> <li>- 인사이동에 따른 담당자 변경 시 임무를 숙지토록 안내</li> </ul> </li> </ul>
급식 종사자 대체인력풀 운영	<b>8. '조리종사자 대체인력풀' 예산 확보 및 계획수립·운영하고 있는가?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 우수 : 예산편성 및 계획수립·운영</li> <li>• 보통 : 예산은 편성하였으나 사유가 있음에도 미운영</li> <li>• 미흡 : 예산 미편성</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>학교예산서를 확인하여 예산편성 및 인력풀 운영 중인 경우 우수</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 일부 위탁의 경우 계약서상 대체인력에 관한 내용을 명시</li> <li>- 대체인력을 활용한 경우 건강진단증 사본 비치</li> <li>※ 교육(지원)청에서 '조리종사자 대체인력풀' 계획수립 후 학교에서 이를 활용하는 경우 학교 단위 계획수립 불필요(단, 예산편성은 필요)</li> </ul> </li> </ul>
식단 관리	<b>9. 식단 작성 시 다음 사항을 고려하고 있는가?</b> - 전통 식문화(食文化)의 계승·발전 - 다양한 종류의 식품을 사용할 것 - 염분·유지류·단순당류 또는 식품첨가물 등의 과다사용 제한	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 우수 : 나트륨 및 당류 저감화 계획수립·이행, 최근 1개월간 튀김류 주 2회 이하 사용(중식 기준)</li> <li>• 보통 : 나트륨 및 당류 저감화 계획수립, 최근 1개월간 튀김류 주 3회 이하 사용(중식 기준)</li> <li>• 미흡 : 나트륨 및 당류</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>나트륨 및 당류 저감화 계획수립 및 이행한 경우 우수, 튀김류(가공식품 등) 주 2회 이하 사용한 경우 우수</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 나트륨 및 당류 등 저감화 계획을 학교급식 운영계획 등에 반영하여 시행토록 지도</li> <li>- 특히, 나트륨 저감화를 위한 염도계 비치, 국 염도 관리, 저염식 제공 및 싱겁게 먹기 교육 여부 확인</li> <li>- 트랜스지방 함유 식품 및 고열량·저영양</li> </ul> </li> </ul>



평가 항목	평가 점검내용	평가척도	평가 세부기준
	- 자연식품과 계절식의 사용 - 다양한 조리법을 활용	저감화 계획 미수립, 최근 1개월간 튀김류 주 3회 초과 사용(중식 기준)	식품의 사용 제한 ※ <b>참고사항</b> - 교육부 학교급식 정보마당 홈페이지 > 급식 교육자료 > 영양교육 > 「정책연구 학교급식 나트륨 줄이기 가이드」참조 - 식품안전나라 홈페이지 > 건강·영양 > 고열량·저영양 식품 > 어린이 기호식품(고열량·저영양, 품질인증) 알람e 서비스 참조
학교 급식 식재료 원산지·영양량 표시제 시행 및 급식 메뉴 사진 공개	<b>10. 식단에 표시 대상 식재료의 원산지 및 영양량 표시제도 시행, 실제 급식메뉴 사진을 학교 홈페이지 등에 게시하고 있는가?</b> - 주요 식재료의 원산지 및 1식당 에너지, 단백질, 비타민, 칼슘 등 주요 영양소에 대한 영양량을 표시하여 공지하는지와 학생들에게 제공되는 실제 급식 사진을 학교 홈페이지 등에 게시 하는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>우수</b> : 모두 실시</li> <li>• <b>미흡</b> : 1개라도 미실시</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>식재료 원산지 표시제 운영</b></li> <li>- <b>(표시대상) 농축산물(9개)</b> : 농축산물 : 축산물(쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소고기&lt;유산양 포함&gt;) 및 그 가공품, 쌀(밥, 죽, 누룽지), 배추김치(배추김치가공품 포함) 중 배추와 고춧가루, 콩(두부류&lt;가공두부, 유바는 제외&gt;), 콩국수, 콩비지)</li> <li>• <b>수산물(15개)</b> : 수산물(넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태 &lt;황태, 북어 등 건조한 것은 제외&gt;, 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀 및 주꾸미) 및 그 가공품</li> <li>※ 농수산물의 원산지 표시에 관한 법령 참조, 위반 시 과태료 부과 대상</li> <li>- <b>(표시방법)</b> NEIS 급식시스템 출력기능 활용, 원산지가 표시된 월간 식단표는 가정에 통보하고 홈페이지 등에 공개, 주간 식단표는 식사 장소(식당, 교실) 등에 게시</li> <li>• <b>학교급식 영양량 표시제 시행</b></li> <li>- 가정통신문 및 학교 홈페이지, 식사 장소 (식당, 교실) 등에 게시</li> <li>• <b>급식 사진 공개</b></li> <li>- 학생에 제공되는 실제 급식 사진을 학교 홈페이지 등에 게시</li> <li>※ 중식을 기준으로 확인(조·석식은 권장)</li> </ul>
식생활 지도 및 영양 상담	<b>11. 급식 및 식생활 지도를 실시하고 있는가?</b> - 지도계획 수립 및 이행 여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>우수</b> : 지도계획 수립 및 이행</li> <li>• <b>보통</b> : 지도계획은 수립하였으나 미이행</li> <li>• <b>미흡</b> : 계획 미수립</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>식품안전 및 영양·식생활 교육계획을 학교 교육 운영계획에 반영하여 이행하면 우수</b></li> <li>- <b>(내용)</b> 고열량·저영양 식품의 안전과 영양, 식품위생, 식중독 예방, 불량식품 식별요령 및 안 사먹기, 나트륨 줄이기,</li> </ul>

평가 항목	평가 점검내용	평가척도	평가 세부기준
			전통 식문화, 편식 교정, 식사 예절, 잔반 안 남기기 등 - <b>(방법)</b> 영양교사는 관련 교과 및 창의적 체험활동 시간, 방과 후 프로그램 등을 활용하여 월 2회 이상 실시하고 급식일지 등에 기록(입력) 3년간 보관 * 영양교사가 배치되지 아니한 학교에서도 영양사가 급식 시간 등을 활용하여 영양·식생활 지도를 하도록 지도 * 홈페이지, 가정통신문, 급식 게시판, 영양상담 등을 통하여 학생 지도 및 가정(학부모) 연계 교육도 권장 ※ 식품 안전, 영양·식생활 교육 및 지도를 위한 예산을 학교 운영비에 편성 권장
식생활 지도 및 영양 상담	<b>12. 영양상담을 실시하고 있는가?</b> - 영양상담 계획수립, 상담대상자 관리, 영양상담 청구 운영 등	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>우수</b> : 계획수립 및 학기당 5회 이상(월 1회 이상 권장) 상담실시</li> <li>• <b>보통</b> : 계획수립, 상담 미실시</li> <li>• <b>미흡</b> : 계획 미수립</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>영양상담 계획서 수립 및 상담 실시(상담 일지 비치 등)한 경우 우수</b></li> <li>- <b>(내용/대상)</b> 비만, 식품알레르기, 편식, 저체중, 당뇨, 고혈압 등 식사조절이 필요한 학생</li> <li>* 필요시 학부모, 교직원도 권장</li> <li>- <b>(상담방법)</b> 집단상담, 특별상담, 사이버 상담 등</li> </ul>
식생활 지도 및 영양 상담	<b>13. “음식물쓰레기 줄이기”를 위한 교육활동 및 정보 제공 등을 시행하고 있는가?</b> - 잔반 안남기기 지도 및 교육자료 제공 등 시행 여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>우수</b> : 학교 자체 감량화 계획수립·시행 등 감량화를 위한 적극적 활동</li> <li>• <b>보통</b> : 홈페이지 교육 자료 게시 등 정보제공 활동</li> <li>• <b>미흡</b> : 감량화를 위한 활동사항 없음</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>학교실정에 맞는 음식물쓰레기 감량목표 설정, 연차별 음식물쓰레기 줄이기 계획을 수립·시행 등</b></li> <li>- 반기별 또는 연차별 음식물쓰레기 저감화 실적 또는 노력한 결과 확인(음식물쓰레기 줄이기 교육실적 등이 있어야 인정)</li> <li>※ 프로그램 운영 등에 드는 비용을 학교 급식비에서 지출하는 일이 없도록 지도</li> </ul>
식생활 지도 및 영양 상담	<b>14. 학생, 교직원, 학부모에게 식생활 관련 정보를 제공하는가?</b> - 간행물 및 홈페이지 게시판 등을 이용한 정보제공 여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>우수</b> : 분기별 1회 이상 정기적 정보제공</li> <li>• <b>보통</b> : 비정기적인 정보제공</li> <li>• <b>미흡</b> : 정보 미제공</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>식생활 관련 정보제공 방법</b></li> <li>- 가정통신문 등을 통한 안내자료 또는 홈페이지 활용 등 포함 (대상별로 교육 정보 제공)</li> <li>- ‘식당’ 명칭을 ‘식생활교육관’ 등 교육적으로 개선, 영상장비 등 교육환경 구성토록 지도</li> </ul>
수요자 참여 유도	<b>15. 학교급식소위원회 구성 및 활동은 적절한가?</b> - 학교급식소위원회 구성 및 활동여부, 회의록	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>우수</b> : 학교급식소위원회 조직 구성, 연 2회 이상 활동함</li> <li>• <b>보통</b> : 학교급식소위원회</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>학교급식소위원회 조직구성 및 연 2회 이상 활동 실적(회의록이나 공문 등 증빙자료)이 있는 경우 우수</b></li> <li>- 1회만 실시한 경우 지난번 점검 이후 실적</li> </ul>

평가 항목	평가 점검내용	평가척도	평가 세부기준
	기록관리 여부	구성은 했으나, 활동사항 없음 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 미흡 : 학교급식소위원회 미구성</li> </ul>	및 추후 계획을 참고하여 평가
수요자 참여 유도	<b>16. 학부모 검수참여 및 학교급식 모니터링은 이루어지고 있는가?</b> - 학부모 검수와 모니터링 계획수립 및 이행 여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 우수 : 계획 수립 및 이행</li> <li>• 보통 : 계획 수립, 미이행</li> <li>• 미흡 : 계획 미수립</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 학부모 검수 참여 및 학교급식 모니터링 계획과 이행실적(모니터링 일지나 점검표 등) 있는 경우 우수</li> <li>- 모니터단 구성은 급식소위원회 위원, 학부모 등 적정인원을 학교장이 위촉</li> <li>- 주 1회 이상 학부모 참여 시 우수 점수 부여(100명 미만 소규모 학교는 월 1회 이상)</li> <li>- 공동조리의 경우 비조리학교에서도 모니터링 실시(권장)</li> </ul>
수요자 의견 반영	<b>17. 학교 홈페이지의 급식게시판 운영 등 의견을 수렴하여 급식 운영에 반영하고 있는가?</b> - 쌍방향 의사소통이 가능한 게시판 운영 및 건의함, 학생회 의견 수렴 활동 여부 등	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 우수 : 쌍방향 급식게시판 운영 등 의견 수렴, 개선에 반영</li> <li>• 보통 : 쌍방향 급식게시판 운영 등 의견 수렴, 개선에 미반영</li> <li>• 미흡 : 급식개선 의견수렴 활동 미실시</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 수요자에 대한 의견 수렴을 위한 쌍방향 열린 창구 개설(건의함 또는 홈페이지 급식게시판 등) 및 의견 수렴, 개선에 반영한 경우 우수</li> <li>- 쌍방향 의사소통이 가능한 게시판 운영 여부 확인</li> <li>- 의견 수렴 및 개선 여부 확인</li> <li>- 월간 식단표(알레르기 유발식품 및 원산지 표시 등)는 홈페이지 등에 사전 공개하는지 확인</li> </ul>
수요자 의견 반영	<b>18. 학교급식 관련 설문 조사를 실시하고 그 결과를 공개하는가?</b> - 설문조사(만족도 등) 계획수립, 설문 실시, 결과 분석 후 조치 및 공개	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 우수 : 설문조사 실시 및 분석결과 공개</li> <li>• 보통 : 설문조사 실시 및 미분석·미공개</li> <li>• 미흡 : 설문조사 미실시</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 상반기에 설문조사(만족도 등) 실시하고, 결과 분석 및 조치계획을 포함하여 공개 하면 우수</li> <li>- 단순한 통계가 아닌 총괄 또는 미흡한 부분에 대한 개선조치 내용을 포함하도록 지도</li> <li>- 설문조사는 전체 학생수의 30% 이상 (또는 36학급 이상 학교는 특정학년(반) 지정) 권장</li> <li>- 필요시 학부모와 교직원 대상 설문조사도 권장</li> <li>- 업무경감 및 효율적 운영을 위해 전산 프로그램 활용 권장(지도)</li> </ul>
급식 경비 관리	<b>19. 학교 공동운영비에 학교 급식 시설·설비의 유지 및 개선비 등 예산이 확보되어 있는가?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 우수 : 급식예산 확보 및 집행상황이 적정</li> <li>• 보통 : 급식예산 확보는 적정하나, 집행상황은 부적정</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 학교예산서 및 지출서 확인, 예산편성 (또는 지출) 근거가 있으면 우수</li> <li>- 학교급식법 제8조 및 동법 시행령 제9조에 의거 급식운영비 중 보일러 및 급식기구 등 시설·설비 유지비는 학교기본경비에서</li> </ul>

평가 항목	평가 점검내용	평가척도	평가 세부기준
	- 학교설립·경영자가 부담할 예산의 적정한 확보 및 집행 여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 미흡 : 소요예산 미확보</li> </ul>	지출(수익자부담 급식비에서 지출금지) ※ 인건비와 연료비, 소모품비 등의 경비는 학교 운영위원회 심의를 거쳐 일부를 보호자에게 부담할 수 있으나, 최소화하도록 노력하여야 함 ※ 교직원 급식비는 학생급식비 이상으로 부담 (교직원과 학생 식단은 동일하게 운영) - 예산편성은 되어 있지 않으나 지출 사실이 있을 경우 인정(향후 별도예산 편성토록 지도)

### (3) 직전 운영평가 지적사항 개선여부 사항 등

 **평가항목 : 3개 항목(해당 항목 부적합 시 감점)**

평가 항목	평가 점검내용	평가점검 세부기준
위반·지적사항 이행여부	1. 직전 평가 시 학교급식 법령 준수사항 항목 중 지적된 사항을 개선하였는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 학교급식법령을 위반하여 시정 명령을 받은 이후 시정조치 확인 점검 시까지 정당한 사유 없이 이행하지 않음(1개 항목당 감점 10점)</li> </ul>
	2. 직전 평가 시 지도·권장 사항 항목 중 지적된 사항을 개선하였는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 현장 지도를 받은 이후 확인 평가 시까지 정당한 사유 없이 이행하지 않음(1개 항목 당 감점 5점)</li> <li>※ 시설개선 등 예산이 많이 소요되어 교육청과 협의를 거쳐 개선 계획을 수립한 경우는 제외</li> <li>※ 문서로 시정조치 지시(통보)</li> </ul>
	3. 학교급식 관련 비리가 발생되었는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 급식관련 비리로 학교관계자가 교육청 및 경찰서 등으로부터 징계 또는 처분을 받음(감점 10점)</li> <li>※ 직전 운영평가 이후의 내역 반영</li> </ul>



참고문헌





학교급식  
위생관리 지침서



## 참고문헌

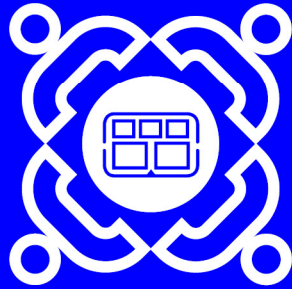
- 강영재(1999). HACCP 제도를 활용한 단체급식 위생관리 실무, 수학사.
- 경기도교육청(2014). 학교급식 식중독 예방진단 컨설팅 보고서.
- 곽동경(1999). 급식산업과 위생 / 급식산업의 HACCP 도입 필요성 및 발전 전망, 식품산업과 영양, 한국식품영양과학회, 4(3), 1-13.
- 곽동경, 강영재(2004). 학교급식 식재료 및 급식시설 안전관리 기준 설정에 관한 연구, 교육인적자원부 정책연구과제보고서
- 곽동경, 강영재, 박선희, 류경, 홍완수, 장혜자, 문혜경, 김성희, 박신정(1999). 학교급식의 HACCP 제도도입 및 위생관리 시스템 구축. 교육부 정책과제 보고서, 1-195.
- 곽수진, 김수진, 엔크자갈 라왁사르나이, 윤기선(2012). 학교급식에 공급되는 전처리 나물류 및 가공업체에서의 공정별 미생물학적 위해요소 분석. 한국식품위생안전성학회지, 27(2), 117-126.
- 국숙자, 노정옥(2009). 전북지역 초등학교 학교급식소의 내부시설 및 위생관리 실태 조사. 한국생활과학회지, 18(5), 1135-1145.
- 김경미, 이심열(2008). 수도권 지역 학교급식소의 위생관리 현황 및 HACCP 시스템 적용 장애요인 연구. 대한지역사회영양학회지, 13(3), 405-417.
- 김양숙, 문혜경(2014). 학교급식의 가열조리후처리 음식(오징어채소무침)에 대한 미생물학적 품질 평가. 한국식품조리과학회지, 30(1), 51-63.
- 김영옥, 권순자, 이선영(2009). 대전지역 학교급식 영양교사 영양사의 HACCP 직무관련 수행도 평가. 한국생활과학회지, 18(1), 223-236.
- 김혜진(2018). 1식·2식 이상 학교급식 조리종사원 위생관리 수행도. 국민대학교 교육대학원. 석사학위논문.
- 나혜림, 김명희, 최미경(2019). 세종특별자치시 학교급식 조리종사자의 위생교육과 위생관리, 대한영양사협회 학술지, 25(1), 17-29.
- 노병의(1997). 외국의 학교급식의 관리현황, 한국식품위생안전성학회지, 12(4), 361-366.

- 문혜경, 류경(2004). HACCP 적용에 필요한 시설·설비·문서의 위탁급식소 구비 실태에 관한 조사, 한국식품영양과학회지, 33(7), 1162-1168.
- 문혜경, 전지영, 류은순(2004). 위탁급식소 영양사와 조리종사원의 HACCP 적용지식 및 직무수행 수준에 대한 인지도 평가, 대한영양사협회 학술지, 10(3), 261-271.
- 민지현, 박문경, 김현정, 이종경(2015). Systemic analysis 방법을 활용한 국내 학교급식 위생의 주요 영향 인자 분석 연구(2005-2014). 한국식품위생안전성학회지, 30(1), 13-27.
- 민지현, 정은아, 윤기선, 김현정, 이종경(2015). 국내 단체급식의 위생시스템과 개선점 -학교급식과 기업체급식을 중심으로. Safe Food, 10(1), 3-12.
- 식품의약품안전처(2020). 기구등의 살균소독제 현장 가이드라인
- 식품의약품안전처(2020). 식품용 살균제 현장 가이드라인(개정판)
- 양지혜, 성봄이, 김미화, 정현숙, 차명화, 류경(2014). 경북지역 초등학교 영양사의 학교급식 HACCP 시스템 수행 수준 및 장애요인 인식. 한국식품영양과학회지, 43(11), 1774-1784.
- 이경은, 이해상(2005). 영양사의 직무만족도와 HACCP 시스템 적용 장애요인 인식정도가 위생 안전관리 수행에 미치는 영향 : 경북지역 학교급식소를 대상으로. 대한영양사협회 학술지, 11(2), 179-189.
- 이서희(2017). 인천지역 학교급식소 위생관리의 장애요인 및 개선방안. 인하대학교 교육대학원. 석사학위논문.
- 이지은, 최정화(2020). 인천지역 학교급식 조리종사원의 CCP 수행도 및 장애요인 분석, 한국지역 사회생활과학회지, 31(3), 411-425.
- 이지현, 고유경, 박기환, 류경(2007). 서울지역 학교급식 위생관리 수행수준 평가, 대한지역사회 영양학회, 12(3), 310-321.
- 임지현, 이묘묘, 이영은(2019). 학교 영양(교)사의 학교급식 위생관리기준에 대한 인식, 한국식품조리 과학회지, 35(1), 57-72.
- 정명옥, 서선희(2008). 학교급식에서의 잠재적 위험 식품과 위생 및 안전점검에 대한 영양(교)사의 인식, 대한영양사협회 학술지, 14(2), 176-185.
- 조혜영(2004). 식중독 예방을 위한 학교급식의 관리 방안, 대한보건협회 학술대회 자료집.
- 최숙희(2001). 학교급식에 HACCP 시스템 적용시 장애요인에 대한 영양사 인식조사, 연세대학교 석사학위논문.
- 최숙희, 김성희, 광동경(2003). 학교급식에 일반 HACCP 모델 적용시 장애요인에 대한 인지도, 대한



- 영양사협회 학술지, 9(3), 209-218.
- 최정화(2000). 학교급식에 HACCP 시스템 적용을 위한 교육실행 사례 연구, 연세대학교 석사학위논문.
- 한국교육환경보호원(2020). 학교급식 식중독 예방을 위한 종사자 대상 위생 교육자료 개발
- 한국교육환경보호원(2020). 학교급식 식중독 발생원인 분석 및 예방·관리 체계 개선방안 연구
- 홍종해(1994). 식품의 안전성 확보와 HACCP 제도. 한국식품위생학회지, 9, S1-S9.
- FAO(2013). Recommended international code of practice general principles of food hygiene. Retrieved from <http://www.fao.org/3/w8088e/w8088e04.htm#section%202%20%2020recommended%20international%20code%20of%20practice%20%20%20general%20principles%20of%20>
- FDA(2006). Managing Food Safety: A Manual for the Voluntary Use of HACCP Principles for Operators of Food Service and Retail Establishments. Retrieved from <http://www.fda.gov/downloads/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/ManagingFoodSafetyHACCPPrinciples/Operators/UCM077957.pdf>
- FDA(2006). Managing Food Safety: A Regulator's Manual for Applying HACCP Principles to Risk-based Retail and Food Service Inspections and Evaluating Voluntary Food Safety Management Systems. Retrieved from <http://www.fda.gov/downloads/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/ManagingFoodSafetyHACCPPrinciples/Regulators/UCM078159.pdf>
- FDA(2019). Food Code 2017. Retrieved from <https://www.fda.gov/food/fda-food-code/food-code-2017>
- FNS(2005). Guidance for School Food Authorities : Developing a school food safety program based on the process approach to HACCP principles. United States Department of Agriculture. Retrieved from <http://www.fns.usda.gov/cnd/CNlabeling/Food-Safety/HACCPGuidance.pdf>
- Gilbert RJ, Louvois J, Donovan T, Little C, Nye K, Ribero CD, Richards J, Roberts D, Bolton FJ(2000). Guidelines for the microbiological quality of some ready-to-eat foods sampled at the point of sale, Communicable Disease and Public Health, 3(3), 163-167.
- Hanson KL, Olaon CM(2013). School meals participation and weekday dietary quality were associated after controlling for weekend eating among U.S. school children aged 6 to 17 years. The J Nutr 143(5), 714-721.

- Harrigan WF, McCance ME(1976). Laboratory methods in food and dairy microbiology. Academic Press. New York.
- Hwang JH, Almanza BA, Douglas C. Nelson DC(2001). Factors influencing Indiana school foodservice directors/manager's plan to implement a hazard analysis critical control point program, *Journal of Child Nutrition & Management*, 25, 24-28.
- McSwane D, Linton R(2000). Issue and concerns in HACCP development and implementation for retail food operations. *Journal of Environmental Health*, 62(6), 15-18.
- Montville R, Chen Y, Schaffner DW(2002). Risk assessment of hand washing efficacy using literature and experimental data, *International Journal of Food Microbiology*, 73(2,3), 305-313
- Soriano JM, Rico H, Molto JC, Manes J(2002). Effect of introduction of HACCP on the microbiological quality of some restaurant meals, *Food Control*, 13, 253-261.
- Strohbehn CH, Gilmore SA, Sneed J(2004). Food safety practices and HACCP implementation: Perceptions of registered dietitians and dietary managers. *Journal of the American Dietetic Association*, 104, 1692-1699.
- Youn S, Sneed J(2002). Implementation of HACCP and prerequisite programs in school foodservice, *Journal of the American Dietetic Association*, 103, 55-60.



## 부록

- 1. 식중독 발생원인 및 예방원리
- 2. 온도계 자가 검교정 요령
- 3. 학교급식법 및 시행령, 시행규칙
- 4. 학교급식 관계법규
- 5. 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률
- 6. 관련 사이트
- 7. 주요 개정 일람표



학교급식  
위생관리 지침서

# 부 록

## 1. 식중독 발생원인 및 예방원리

식중독이란 병원성 미생물(병원성세균, 바이러스, 곰팡이, 원생동물 등)이나 유독·유해한 물질(각종 유해 화학물질, 유해금속, 유해첨가물, 농약 등)로 오염된 음식을 섭취하여 일어나는 건강 장애를 뜻하며 근래에는 식중독과 경구감염병(세균성이질, 장티푸스, 콜레라 등)을 명확히 구분하지 않고 식품을 매개로 하여 일어나는 질병을 총칭하여 “식품매개감염증”으로 분류하기도 한다.

### 주요 식중독 및 원인식품

구분	유형	원인균 (물질)	감염원	주요 원인 식품
세균성 식중독	감염형 식중독	살모넬라균	닭, 가축, 쥐	달걀, 식육 등
		장염비브리오균	어패류	생선회, 초밥 등
		캠필로박터균	닭, 가축	닭고기 등
	독소형 식중독	황색포도상구균	사람의 피부, 화농창	곡류가공식품, 도시락 등
		클로스트리디움 보툴리눔	토양	통조림식품 등
	기타	클로스트리디움 퍼프린젠스 바실러스 세레우스	사람, 동물의 장관 토양, 변	가열조리식품, 식육 및 가공품 식육제품, 농산물가공품 등
		병원성대장균	사람 및 동물의 장관	식육, 채소, 물 등
비브리오 콜레라		어패류	어패류, 물 등	
화학성 식중독	급성·만성	오염 및 잔류된 유독·유해물질	각종 식품, 어류	각종 유해첨가물, 잔류농약, 유해금속화합물, 지질의 산화생성물, 니트로자민, 메탄올, 간수 등 녹청(구리), 납, 비소 등에 오염된 식품 등
	알레르기형	알레르기유발물질 (유해아민 등)		콩치, 고등어 등 등푸른 생선, 일부 치즈류 등
자연독 식중독	식물성	솔라닌(감자독), 버섯독, 미나리독	식물성 식품	감자, 버섯, 미나리 등
		곰팡이독	곰팡이	곡류, 과일, 채소 등
	동물성	테트로도 독신(복어독), 삭시톡신(조개독)	어패류	복어, 조개 등

### 🧠 식중독 예방 3대 원칙

식중독은 식중독균이 영양분과 수분이 많은 음식물에 오염되어 시간 경과에 따라 식중독을 일으킬 정도로 많은 수로 증식되거나, 식중독균이 생성한 독소에 의해 일어난다. 그러므로 이러한 식중독은 균이 오염되지 않도록 청결·소독하고, 오염되었어도 증식할 시간적 여유를 주지 않거나, 증식하지 못할 냉장환경을 만들거나 사멸시킴으로써 방지할 수 있다.

### 🧼 청결과 소독의 원칙

식품위생에 제일 중요한 것은 「청결과 소독」으로 단순히 깨끗함만을 뜻하는 것이 아니고 청결한 재료, 청결한 조리장소, 청결한 기구, 식품취급자의 청결 등 광범위한 청결과 소독을 의미한다.

### 🕒 신속의 원칙

식품을 취급함에 있어 세심한 주의나 청결을 유지하더라도 어떤 세균도 존재하지 않는 무균상태로 만들기는 불가능하므로 식품에 부착된 세균이 증식하지 못하도록 신속하게 처리하는 것이 중요하다.

### 🌡️ 냉각 또는 가열의 원칙

세균은 종류에 따라 증식의 최적온도가 서로 다르지만 식중독균, 부패균은 일반적으로 사람의 체온(36~37℃) 범위에서 잘 자라며, 5℃에서 57℃까지 광범위한 온도 범위에서 증식이 가능하므로 식품 보관 시 이 범위를 벗어난 온도에서 보관하도록 하여야 한다.

← 0℃	0℃~5℃	10℃~37℃	57℃~64℃	65℃ →
거의 발육하지 않음	거의 발육하지 못하나 일부 발육하는 세균도 있음	대부분의 세균 활발히 증식	대부분의 세균 증식 불가	대부분 세균 사멸

## ※ 식중독을 유발하는 주요 병원체의 종류

### 세균성 병원체

1. 바실러스 세레우스 (*Bacillus cereus*)
2. 캄필로박터 콜리 (*Campylobacter coli*)
3. 캄필로박터 제주니 (*Campylobacter jejuni*)
4. 클로스트리디움 퍼프린젠스 (*Clostridium perfringens*)
5. 병원성대장균
  - 가. 장독소형 대장균 (ETEC)
  - 나. 장침입성 대장균 (EIEC)
  - 다. 장병원성 대장균 (EPEC)
  - 라. 장출혈성 대장균 (EHEC)
  - 마. 장흡착성 대장균 (EAEC)
6. 리스테리아 모노사이토제네시스 (*Listeria monocytogenes*)
7. 살모넬라 (*Salmonella* spp.)
8. 쉬겔라 (*Shigella* spp.)
9. 황색포도상구균 (*Staphylococcus aureus*)
10. 비브리오 콜레라 (*Vibrio cholerae*)
12. 장염비브리오 (*Vibrio parahaemolyticus*)
13. 패혈증 비브리오 (*Vibrio vulnificus*)
14. 예시니아 엔테로콜리티카 (*Yersinia enterocolitica*)

### 바이러스 병원체

1. 노로바이러스 (Norovirus)
2. 로타바이러스 (Rotavirus)
3. 아스트로바이러스 (Astrovirus)
4. 장관아데노바이러스 (Enteric adenovirus)

### 원충 병원체

1. 작은 와포자충(*Cryptosporidium parvum*)
2. 이질아메바(*Entamoeba histolytica*)
3. 램플편모충(*Giardia lamblia*)

### 식중독 사례

2015년~2018년까지 교육(지원)청에 보고된 학교급식에서 발생한 수인성·식품매개질환 역학조사 보고서 146건 중 식중독 추정 원인병원체-추정감염 음식군별 예방 및 대처방안은 다음과 같다.

추정원인 병원체-추정 감염음식군	발생 연월	학교급	제공 식수	발생규모	추정감염 음식	대처방안
병원성 대장균-김치	'15.08	고	2	172명/1,937명 (8.8%)	김치류(총각김치, 배추김치)	- 학교급식 김치납품업체에 대해서는 보존식 보관을 권장 - 납품업체가 아닌 제조업체명 확인 및 관리
	'17.08	중	1	216명/633명 (34.1%)	깍두기, 총각김치	
	'17.06	고	1	22명/1,379명 (1.6%)	배추겉절이	
	'17.06	중	1	104명/1,167명 (8.9%)	배추겉절이	
	'17.06	중/고	3	211명/920명 (22.9%)	배추겉절이	
	'17.08	고	2	356명/1,175명 (30.3%)	총각김치	
	'17.08	중	1	62명/971명 (6.4%)	총각김치	
	'18.05	고	1	29명/128명 (22.7%)	EPEC 환자, 배추김치	
노로바이러스-김치	'16.11	초	1	10명/795명 (1.3%)	돌산갓김치	학교급식 김치납품업체(김치제조업체)에 대해서는 보존식 보관을 권장
	'17.08	중/고	1	20명/605명 (3.3%)	포기김치	
	'17.10	중	1	22명/287명 (7.7%)	깍두기	
	'18.03	고	2	110명/603명 (18.2%)	포기김치	
	'18.03	초	1	79명/722명 (10.9%)	김치류	
병원성 대장균-채소	'18.09	초	1	32명/322명 (9.9%)	무생채	현대화 사업으로 외부위탁 시 계약조건 강화
	'18.09	초	1	189명/968명 (19.5%)		
	'18.09	중	1	240명/630명 (38.0%)		
	'18.09	초	1	46명/527명 (2.8%)		



추정원인 병원체-추정 감염음식군	발생 연월	학교급	제공 식수	발생규모	추정감염 음식	대처방안
캠필로박터균 -가금류	'15.06	초	1	37명/831명 (4.5%)	구운오리김치볶음	식재료 관리
	'16.05	고	3	153명/808명 (18.9%)	삼계탕	닭을 재료로 이용 시 전처리 과정에서의 교차오염의 가능성이 높아 위생관리 강화
	'16.06	초	1	117명/553명 (33.8%)	닭다리구이	다량의 오븐조리 시 겹쳐지지 않게 배치하여 조리
리스테리아균 -복합조리	'18.09	중/고	2	653명/2,096명 (31.2%)	숙주맛살무침 식재료 교차오염	특이사례 발생 시 중앙부처와 시/군/구간 정확한 의사소통과 중복적인 보고체계를 방지하기 위한 핫라인 설치 필요
살모넬라 -난류	'16.06	중	1	96명/258명 (37.2%)	달걀말이	현장체험 활동 사전 장소 확인 시 식사를 할 경우 식당에 대한 위생·안전 관리 내용 추가
캠필로박터균 -두류	'16.04	초	1	14명/119명 (11.0%)	블랙두부 커플렛	조리된 음식의 안전한 보관관리

자료 : 학교급식 식중독 발생원인 분석 및 예방·관리 체계 개선방안 연구(한국교육환경보호원, 2020)

### 📍 식중독 의심환자 발생시 안내문 및 가정통신문(예시)

#### ※ 학교급식 식중독 발생 원인규명을 위한 역학조사 시 준비사항 안내문 예시

학교 내 집단 환자(또는 식중독 의심환자 등) 발생 원인 규명을 위한 역학조사를 위하여 학교에서 준비해야 할 사항을 안내하오니 업무에 참고하시길 바랍니다.

- 집단(또는 식중독 의심) 환자 발생 인지 경위(발생인지, 학교장 주재 대책회의, 교육지원청·보건소 보고 시간 등)
- 평소 결석자, 조퇴자, 보건실 방문자 현황 파악
- 증상별·학년별·반별 집단(또는 식중독 의심) 환자수, 병원 진료 현황 등 (유증상자 조사 시 비환자가 포함되지 않도록 주의)
- 해당월 식단표, 식재료 납품업체 현황, 교사 배치도, 정수기 배치도 등
- 최근 외부음식 섭취, 조리실습, 외부 활동 여부 등
- 구토자 발생 시 토사물 채취·밀봉하여 역학조사반에 인계
  - ★ 토사물로 오염된 현장은 염소소독 철저
- 역학조사 이전 정수기, 급식 및 조리실 등 소독·방역 금지
- 역학조사 협조(음용수, 급식종사자, 칼·도마, 보존식 등 채취) 등
- 식중독 대책반(식중독 의심일 경우) 가동

※ 단위 학교에서는 정확한 원인 규명을 위한 유관기관 역학조사에 적극 협조 요망

### ※ 가정통신문(예시)

학부모님께

학부모님 가정에 행복이 충만하시기를 기원합니다. 아뢰울 말씀은 본교 학생들 중 일부 식중독 의심환자가 발생하여, 원인규명을 위한 역학조사가 진행 중에 있으며, 원인이 밝혀질 때까지 학교에서는 관련 대책을 수립·운영하고 있습니다. 가정에서도 불편하시겠지만 다음과 같이 협조를 부탁드립니다. 감사합니다.

#### ■ 학교에서의 조치 상황

- 철저한 개인위생 관리 지도
- 학교급식 중단 및 학교 식수 공급 중단
  - ※ 급식 중단에 따른 식사제공 방법에 대하여는 학교운영위원회 심의(자문) 등을 통해 학교에서 결정한 방법을 동 가정통신문에 포함하여 안내(학교 또는 가정에서 협조 사항 등)
- 외부음식 학교 반입 금지(매점이 있을시 매점 운영 중단)
- 학교 집단 환자 감시 체계 가동(식중독 대책반 가동)
- 학교 집단 환자 감시 체계 가동  
학생(설사 등 증세) → 담임 교사(환자 파악) → 보건(담당)교사·학교장(환자 집계 및 분석) → 관할교육지원청·보건소(환자 모니터링)
- 향후 조치사항
  - 보건당국과 업무협의를 통해 식중독 재발 요인이 없으면 급식 재개
  - 발생 원인에 따라 관련 업체 제재 및 원인 제공사 등에 대한 조치

#### ■ 가정에서 협조해 주실 사항

- 손씻기 등 개인위생 관리 철저
- 일시적으로 야간자율학습 중단

학부모님!

이번 식중독 의심환자 발생건과 관련하여 대단히 죄송하게 생각합니다. 앞으로는 더욱 철저한 위생관리를 통해 식중독 예방에 최선을 다하겠습니다.

○○○○. ○○. ○○.

○○○○학교장

## 2. 온도계 자가 검교정 요령

온도계는 식재료 검수 시, 저온 저장 시, 조리 시 등 온도관리에 필수적인 장비로 가장 중요한 도구이다. 온도측정 기능을 정확히 유지할 수 있도록 정기적으로 자가 검교정을 실시하고 그 기록을 유지하여야 한다.

탐침온도계로는 바이메탈온도계와 전자식 탐침온도계가 많이 이용되고, 표면 온도계로는 비접촉식 적외선 표면온도계가 많이 이용된다. 자가 검교정법을 소개하면 다음과 같다.

### 탐침온도계

#### 얼음물 이용법

- 큰 유리그릇에 잘게 깠 얼음을 넣고 수돗물을 얼음 표면까지 붓고 잘 저어준다. 여기에 온도계의 온도감지 부분이 바닥이나 벽에 닿지 않도록 담가 최소 30초 이상 기다린 후 온도가 0℃를 가리키는지 확인한다.
- 바이메탈 온도계는 탐침 끝에서 5cm 이상 잠겨야 하고 바늘이 0℃를 가리키지 않을 때 온도계 탐침 기저 부분의 nut를 공구로 돌려 0℃로 조정하면 된다.
- 전자식 탐침온도계는 직접 0℃를 맞출 수 없으므로 온도의 차이를 기록한 스티커를 부착하여 읽을 때 감안하여 읽도록 한다. 예를 들어 0℃ 물에서 0.6℃를 가리키고 있으면 -0.6이라고 기록한 스티커를 부착하여 식품온도가 5.3℃를 가리키면 0.6을 뺀 4.7℃로 읽는 것이다.

#### 끓는 물 이용법

- 깊은 냄비를 사용하여 물이 끓고 있을 때 위와 같은 방법으로 온도를 확인하는 것이다. 단, 이 경우 증류수를 사용하고 기압이 1기압에서 해야 정확한 결과를 얻을 수 있다.

### 비접촉식 적외선 표면온도계

더운 물을 이용하는 방법보다 얼음물을 이용하는 방법이 신뢰도가 높는데 이는 저온의 물이 온도변화에 안정적이기 때문이다. 만약 표면온도계가 정확한 온도를 읽지 못한다면 제조회사에 보내어 제조자 교정을 받도록 해야 한다.

#### 얼음물 이용법

- 준비물 : 스티로폼 컵 2개(용량 300mL 이상), 잘게 깠 얼음, 냉수, 정확한 전자식 탐침온도계, 플라스틱 막대나 빨대



1. 큰 스티로폼 컵에 잘게 깠 얼음을 반 정도 채운다. 차가운 물을 컵의 위 가장자리 보다 1~2.5cm 밑까지 붓는다. 컵 2개를 포개어 사용하면 훨씬 단열이 잘 되어 안정적인 온도변화로 검교정에 좋은 결과를 얻을 수 있다.
2. 신뢰도가 높은 전자식 탐침온도계로 얼음물을 약 1분 동안 젓거나 탐침 온도계의 눈금이 안정될 때까지 기다린다.
3. 탐침온도계가 안정이 된 후 발대나 플라스틱 막대기로 물을 계속 저으면서 탐침온도계와 표면온도계로 동시에 온도측정을 한다. 정확한 측정을 위해서는 수면과 표면온도계와의 거리를 7cm 이내로 유지한다.
4. 이때 표면온도계의 편차는 탐침온도계가 측정한 온도값의  $\pm 1^{\circ}\text{C}(\pm 2^{\circ}\text{F})$  이내, 또는  $0^{\circ}\text{C}$ 를 나타내야 한다.

### ❗ 더운물 이용법

- 얼음물을 이용하는 방법과 과정은 동일하나, 얼음물 대신 더운물을 사용한다.



1. 큰 스티로폼 컵(300mL 이상)에 더운물( $60^{\circ}\text{C}$  이상)을 컵의 위 가장자리보다 1~2.5cm 밑까지 붓는다. 수도의 뜨거운 물을 그대로 이용해도 된다.
2. 신뢰도가 높은 전자식 탐침온도계로 수면을 약 1분 동안 젓거나 탐침 온도계와 물이 열평형을 이룰 때까지 기다린다.
3. 탐침온도계가 안정이 된 후 발대나 플라스틱 막대기로 물을 계속 저으면서 탐침온도계와 표면온도계로 동시에 온도측정을 한다. 정확한 측정을 위해서는 수면과 표면온도계와의 거리를 7cm 이내로 유지한다.  
※ 주의 : 이때 수증기가 표면온도계의 렌즈부분에 응축되지 않도록 표면온도계의 렌즈부분을 증기를 피하여 약간 기울여서 컵의 테두리 밖에서 측정한다. 만약 수증기가 렌즈에 응축되면 닦아내지 말고 실내(상온)에서 건조시킨다.
4. 이때 표면온도계의 편차는 탐침온도계가 측정한 온도값의  $+2^{\circ}\text{C}$  이내가 되면 정확하게 측정한다고 판단할 수 있다.

### 온도계 자가 검교정 기록지

점검일자	온도계	검교정결과	점검자	확인자
상반기 ( / )	온도계1			
	온도계2			
	온도계3			
하반기 ( / )	온도계1			
	온도계2			
	온도계3			

※ 연 2회 실시

### 3. 학교급식법 및 시행령, 시행규칙

#### 학교급식법

[시행 2021. 1. 30] [법률 제16876호, 2020. 1. 29, 일부개정]



#### 제1장 총칙

**제1조(목적)** 이 법은 학교급식 등에 관한 사항을 규정함으로써 학교급식의 질을 향상시키고 학생의 건전한 심신의 발달과 국민 식생활 개선에 기여함을 목적으로 한다.

**제2조(정의)** 이 법에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.

1. “학교급식”이라 함은 제1조의 목적을 달성하기 위하여 제4조의 규정에 따른 학교 또는 학급의 학생을 대상으로 학교의 장이 실시하는 급식을 말한다.
2. “학교급식공급업자”라 함은 제15조의 규정에 따라 학교의 장과 계약에 의하여 학교급식에 관한 업무를 위탁받아 행하는 자를 말한다.
3. “급식에 관한 경비”라 함은 학교급식을 위한 식품비, 급식운영비 및 급식시설·설비비를 말한다.

**제3조(국가·지방자치단체의 임무)** ①국가와 지방자치단체는 양질의 학교급식이 안전하게 제공될 수 있도록 행정적·재정적으로 지원하여야 하며, 영양교육을 통한 학생의 올바른 식생활 관리능력 배양과 전통 식문화의 계승·발전을 위하여 필요한 시책을 강구하여야 한다.

②특별시·광역시·도·특별자치도의 교육감(이하 “교육감”이라 한다)은 매년 학교급식에 관한 계획을 수립·시행하여야 한다.

**제4조(학교급식 대상)** 학교급식은 대통령령이 정하는 바에 따라 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 학교 또는 학급에 재학하는 학생을 대상으로 실시한다. <개정 2012. 3. 21., 2019. 12. 10., 2020. 1. 29.>

1. 「유아교육법」 제2조제2호에 따른 유치원. 다만, 대통령령으로 정하는 규모 이하의 유치원은 제외한다.
2. 「초·중등교육법」 제2조제1호부터 제4호까지의 어느 하나에 해당하는 학교
3. 「초·중등교육법」 제52조의 규정에 따른 근로청소년을 위한 특별학급 및 산업체부설 중·고등학교
4. 「초·중등교육법」 제60조의3에 따른 대안학교
5. 그 밖에 교육감이 필요하다고 인정하는 학교

**제5조(학교급식위원회 등)** ①교육감은 학교급식에 관한 다음 각 호의 사항을 심의하기 위하여 그 소속하에 학교급식위원회를 둔다.

1. 제3조제2항의 규정에 따른 학교급식에 관한 계획
  2. 제9조의 규정에 따른 급식에 관한 경비의 지원
  3. 그 밖에 학교급식의 운영 및 지원에 관한 사항으로서 교육감이 필요하다고 인정하는 사항
- ②제1항의 규정에 따른 학교급식위원회의 구성·운영 등에 관하여 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.
- ③특별시장·광역시장·도지사·특별자치도지사 및 시장·군수·자치구의 구청장은 제8조제4항의 규정에 따른 학교급식 지원에 관한 중요사항을 심의하기 위하여 그 소속하에 학교급식지원심의위원회를 둘 수 있다.

④특별자치도지사·시장·군수·자치구의 구청장은 우수한 식자재 공급 등 학교급식을 지원하기 위하여 그 소속하에 학교급식지원센터를 설치·운영할 수 있다.

⑤제3항의 규정에 따른 학교급식지원심의위원회의 구성·운영과 제4항의 규정에 따른 학교급식지원센터의 설치·운영에 관하여 필요한 사항은 해당지방자치단체의 조례로 정한다.

## 제2장 학교급식 시설·설비 기준 등

**제6조(급식시설·설비)** ①학교급식을 실시할 학교는 학교급식을 위하여 필요한 시설과 설비를 갖추어야 한다. 다만, 2이상의 학교가 인접하여 있는 경우에는 학교급식을 위한 시설과 설비를 공동으로 할 수 있다.

②제1항의 규정에 따른 시설·설비의 종류와 기준은 대통령령으로 정한다.

**제7조(영양교사의 배치 등)** ①제6조의 규정에 따라 학교급식을 위한 시설과 설비를 갖춘 학교는 「초·중등교육법」 제21조제2항의 규정에 따른 영양교사와 「식품위생법」 제53조제1항에 따른 조리사를 둔다. 다만, 제4조제1호에 따른 유치원에 두는 영양교사의 배치기준 등에 관하여 필요한 사항은 대통령령으로 정한다. <개정 2009. 2. 6., 2020. 1. 29.>

②교육감은 학교급식에 관한 업무를 전담하게 하기 위하여 그 소속하에 학교급식에 관한 전문지식이 있는 직원을 둘 수 있다.

**제8조(경비부담 등)** ①학교급식의 실시에 필요한 급식시설·설비는 당해 학교의 설립·경영자가 부담하되, 국가 또는 지방자치단체가 지원할 수 있다.

②급식운영비는 당해 학교의 설립·경영자가 부담하는 것을 원칙으로 하되, 대통령령이 정하는 바에 따라 보호자(친권자, 후견인 그 밖에 법률에 따라 학생을 부양할 의무가 있는 자를 말한다. 이하 같다)가 그 경비의 일부를 부담할 수 있다.

③학교급식을 위한 식품비는 보호자가 부담하는 것을 원칙으로 한다.

④특별시장·광역시장·도지사·특별자치도지사 및 시장·군수·자치구의 구청장은 학교급식에 품질이 우수한 농수산물 사용 등 급식의 질 향상과 급식시설·설비의 확충을 위하여 식품비 및 시설·설비비 등 급식에 관한 경비를 지원할 수 있다. <개정 2019. 4. 23.>

**제9조(급식에 관한 경비의 지원)** ①국가 또는 지방자치단체는 제8조의 규정에 따라 보호자가 부담할 경비의 전부 또는 일부를 지원할 수 있다.

②제1항의 규정에 따라 보호자가 부담할 경비를 지원하는 경우에는 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 학생을 우선적으로 지원한다. <개정 2007. 10. 17., 2010. 7. 23.>

1. 학생 또는 그 보호자가 「국민기초생활 보장법」 제2조의 규정에 따른 수급권자, 차상위계층에 속하는 자, 「한부모가족지원법」 제5조의 규정에 따른 보호대상자인 학생
2. 「도서·벽지 교육진흥법」 제2조의 규정에 따른 도서벽지에 있는 학교와 그에 준하는 지역으로서 대통령령이 정하는 지역의 학교에 재학하는 학생
3. 「농어업인 삶의 질 향상 및 농어촌지역 개발촉진에 관한 특별법」 제3조제4호에 따른 농어촌학교와 그에 준하는 지역으로서 대통령령이 정하는 지역의 학교에 재학하는 학생
4. 그 밖에 교육감이 필요하다고 인정하는 학생

## 제3장 학교급식 관리·운영

**제10조(식재료)** ①학교급식에는 품질이 우수하고 안전한 식재료를 사용하여야 한다.

②식재료의 품질관리기준 그 밖에 식재료에 관하여 필요한 사항은 교육부령으로 정한다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23.>

**제11조(영양관리)** ①학교급식은 학생의 발육과 건강에 필요한 영양을 충족할 수 있으며, 올바른 식생활습관 형성에 도움을 줄 수 있는 식품으로 구성되어야 한다.

②학교급식의 영양관리기준은 교육부령으로 정한다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23.>

**제12조(위생·안전관리)** ①학교급식은 식단작성, 식재료 구매·검수·보관·세척·조리, 운반, 배식, 급식기구 세척 및 소독 등 모든 과정에서 위해한 물질이 식품에 혼입되거나 식품이 오염되지 아니하도록 위생과 안전관리에 철저를 기하여야 한다.

②학교급식의 위생·안전관리기준은 교육부령으로 정한다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23.>

**제13조(식생활 지도 등)** 학교의 장은 올바른 식생활습관의 형성, 식량생산 및 소비에 관한 이해 증진 및 전통 식문화의 계승·발전을 위하여 학생에게 식생활 관련 지도를 하며, 보호자에게는 관련 정보를 제공한다.

**제14조(영양상담)** 학교의 장은 식생활에서 기인하는 영양불균형을 시정하고 질병을 사전에 예방하기 위하여 저체중 및 성장부진, 빈혈, 과체중 및 비만학생 등을 대상으로 영양상담과 필요한 지도를 실시한다.

**제15조(학교급식의 운영방식)** ①학교의 장은 학교급식을 직접 관리·운영하되, 「유아교육법」 제19조의3에 따른 유치원운영위원회 및 「초·중등교육법」 제31조에 따른 학교운영위원회의 심의·자문을 거쳐 일정한 요건을 갖춘 자에게 학교급식에 관한 업무를 위탁하여 이를 행하게 할 수 있다. 다만, 식재료의 선정 및 구매·검수에 관한 업무는 학교급식 여건상 불가피한 경우를 제외하고는 위탁하지 아니한다. <개정 2020. 1. 29.>

②제1항의 규정에 따라 의무교육기관에서 업무위탁을 하고자 하는 경우에는 미리 관할청의 승인을 얻어야 한다.

③제1항의 규정에 따른 학교급식에 관한 업무위탁의 범위, 학교급식공급업자가 갖추어야 할 요건 그 밖에 업무위탁에 관하여 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.

**제16조(품질 및 안전을 위한 준수사항)** ①학교의 장과 그 학교의 학교급식 관련 업무를 담당하는 관계 교직원(이하 “학교급식관계교직원”이라 한다) 및 학교급식공급업자는 학교급식의 품질 및 안전을 위하여 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 식재료를 사용하여서는 아니된다. <개정 2007. 4. 11., 2009. 6. 9., 2011. 7. 21.>

1. 「농수산물 원산지 표시에 관한 법률」 제5조제1항에 따른 원산지 표시를 거짓으로 적은 식재료
2. 「농수산물 품질관리법」 제56조에 따른 유전자변형농수산물의 표시를 거짓으로 적은 식재료
3. 「축산법」 제40조의 규정에 따른 축산물의 등급을 거짓으로 기재한 식재료
4. 「농수산물 품질관리법」 제5조제2항에 따른 표준규격품의 표시, 같은 법 제14조제3항에 따른 품질인증의 표시 및 같은 법 제34조제3항에 따른 지리적표시를 거짓으로 적은 식재료

②학교의 장과 그 소속 학교급식관계교직원 및 학교급식공급업자는 다음 사항을 지켜야 한다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23.>

1. 제10조제2항의 규정에 따른 식재료의 품질관리기준, 제11조제2항의 규정에 따른 영양관리기준 및 제12조제2항의 규정에 따른 위생·안전관리기준
2. 그 밖에 학교급식의 품질 및 안전을 위하여 필요한 사항으로서 교육부령이 정하는 사항
- ③ 학교의 장과 그 소속 학교급식관계교직원 및 학교급식공급업자는 학교급식에 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 사용되는 경우에는 이 사실을 급식 전에 급식 대상 학생에게 알리고, 급식 시에 표시하여야 한다. <신설 2013. 5. 22.>
- ④ 알레르기를 유발할 수 있는 식재료의 종류 등 제3항에 따른 공지 및 표시와 관련하여 필요한 사항은 교육부령으로 정한다. <신설 2013. 5. 22.>

**제17조(생산품의 직접사용 등)** 학교에서 작물재배·동물사육 그 밖에 각종 생산활동으로 얻은 생산품이나 그 생산품의 매각대금은 다른 법률의 규정에 불구하고 학교급식을 위하여 직접 사용할 수 있다.

## 제4장 보칙

**제18조(학교급식 운영평가)** ①교육부장관 또는 교육감은 학교급식 운영의 내실화와 질적 향상을 위하여 학교급식의 운영에 관한 평가를 실시할 수 있다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23.>

②제1항의 규정에 따른 평가의 방법·기준 그 밖에 학교급식 운영평가에 관하여 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.

**제19조(출입·검사·수거 등)** ①교육부장관 또는 교육감은 필요하다고 인정하는 때에는 식품위생 또는 학교급식 관계공무원으로 하여금 학교급식 관련 시설에 출입하여 식품·시설·서류 또는 작업상황 등을 검사 또는 열람을 하게 할 수 있으며, 검사에 필요한 최소량의 식품을 무상으로 수거하게 할 수 있다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23.>

②제1항의 규정에 따라 출입·검사·열람 또는 수거를 하고자 하는 공무원은 그 권한을 표시하는 증표를 지니고, 이를 관계인에게 내보여야 한다.

③제1항의 규정에 따른 검사 등의 결과 제16조제2항제1호·제2호 또는 같은 조 제3항의 규정을 위반한 때에는 교육부장관 또는 교육감은 해당학교의 장 또는 학교급식공급업자에게 시정을 명할 수 있다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23., 2013. 5. 22.>

**제20조(권한의 위임)** 이 법에 의한 교육부장관 또는 교육감의 권한은 그 일부를 대통령령이 정하는 바에 따라 교육감 또는 교육장에게 위임할 수 있다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23.>

**제21조(행정처분 등의 요청)** ①교육부장관 또는 교육감은 「식품위생법」·「농수산물 품질관리법」·「축산법」·「축산물위생관리법」의 규정에 따라 허가 및 신고·지정 또는 인증을 받은 자가 제19조의 규정에 따른 검사 등의 결과 각 해당법령을 위반한 경우에는 관계행정기관의 장에게 행정처분 등의 필요한 조치를 할 것을 요청할 수 있다. <개정 2008. 2. 29., 2010. 5. 25., 2011. 7. 21., 2013. 3. 23.>

②제1항의 규정에 따라 요청을 받은 관계행정기관의 장은 특별한 사유가 없는 한 이에 응하여야 하며, 그 조치결과를 교육부장관 또는 당해 교육감에게 알려야 한다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23.>

**제22조(징계)** 학교급식의 적정한 운영과 안전성 확보를 위하여 징계의결 요구권자는 관할학교의 장 또는 그 소속 교직원 중 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 자에 대하여 당해 징계사건을 관할하는 징계위원회에 그 징계를 요구하여야 한다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23.>



1. 고의 또는 과실로 식중독 등 위생·안전상의 사고를 발생하게 한 자
2. 학교급식 관련 계약상의 계약해지 사유가 발생하였음에도 불구하고 정당한 사유 없이 계약해지를 하지 아니한 자
3. 제19조제3항의 규정에 따라 교육부장관 또는 교육감으로부터 시정명령을 받았음에도 불구하고 정당한 사유 없이 이를 이행하지 아니한 자
4. 학교급식과 관련하여 비리가 적발된 자

## 제5장 벌칙

**제23조(벌칙)** ①제16조제1항제1호 또는 제2호의 규정을 위반한 학교급식공급업자는 7년 이하의 징역 또는 1억원 이하의 벌금에 처한다. <개정 2008. 3. 21.>

②제16조제1항제3호의 규정을 위반한 학교급식공급업자는 5년 이하의 징역 또는 5천만원 이하의 벌금에 처한다. <개정 2008. 3. 21.>

③다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 자는 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금에 처한다.

1. 제16조제1항제4호의 규정을 위반한 학교급식공급업자
2. 제19조제1항의 규정에 따른 출입·검사·열람 또는 수거를 정당한 사유 없이 거부하거나 방해 또는 기피한 자

**제24조(양벌규정)** 법인의 대표자나 법인 또는 개인의 대리인, 사용인, 그 밖의 종업원이 그 법인 또는 개인의 업무에 관하여 제23조의 위반행위를 하면 그 행위자를 벌하는 외에 그 법인 또는 개인에게도 해당 조문의 벌금형을 과(科)한다. 다만, 법인 또는 개인이 그 위반행위를 방지하기 위하여 해당 업무에 관하여 상당한 주의와 감독을 게을리하지 아니한 경우에는 그러하지 아니하다.

[전문개정 2010. 3. 17.]

**제25조(과태료)** ①제16조제2항제1호의 규정을 위반하여 제19조제3항의 규정에 따른 시정명령을 받았음에도 불구하고 정당한 사유없이 이를 이행하지 아니한 학교급식공급업자는 500만원 이하의 과태료에 처한다.

②제16조제2항제2호 또는 같은 조 제3항의 규정을 위반하여 제19조제3항의 규정에 따른 시정명령을 받았음에도 불구하고 정당한 사유 없이 이를 이행하지 아니한 학교급식공급업자는 300만원 이하의 과태료에 처한다. <개정 2013. 5. 22.>

③제1항 및 제2항의 규정에 따른 과태료는 대통령령이 정하는 바에 따라 교육부장관 또는 교육감이 부과·징수한다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23.>

④ 삭제 <2010. 3. 17.>

⑤ 삭제 <2010. 3. 17.>

⑥ 삭제 <2010. 3. 17.>

부칙 <제16876호, 2020. 1. 29.>

**제1조(시행일)** 이 법은 공포 후 1년이 경과한 날부터 시행한다.

**제2조(영양교사의 배치에 관한 경과조치)** 이 법 시행 당시 유치원에 「국민영양관리법」 제15조제1항에 따른 영양사를 배치한 경우 제4조 및 제7조의 개정규정에도 불구하고 영양교사를 배치한 것으로 본다.

## 🍷 학교급식법 시행령

[시행 2021. 1. 30] [대통령령 제31421호, 2021. 1. 29, 일부개정]



**제1조(목적)** 이 영은 「학교급식법」에서 위임된 사항과 그 시행에 관하여 필요한사항을 규정함을 목적으로 한다.

**제2조(학교급식의 운영원칙)** ①학교급식은 수업일의 점심시간[「학교급식법」(이하 “법”이라 한다) 제4조 제2호에 따른 근로청소년을 위한 특별학급 및 산업체부설학교에 있어서는 저녁시간]에 법 제11조제2항에 따른 영양관리기준에 맞는 주식과 부식 등을 제공하는 것을 원칙으로 한다.

②학교급식에 관한 다음 각 호의 사항은 「유아교육법」 제19조의3에 따른 유치원운영위원회 또는 「초·중등교육법」 제31조에 따른 학교운영위원회(이하 “학교운영위원회”라 한다)의 심의 또는 자문을 거쳐 학교의 장이 결정해야 한다. <개정 2021. 1. 30.>

1. 학교급식 운영방식, 급식대상, 급식횟수, 급식시간 및 구체적 영양기준 등에 관한 사항
2. 학교급식 운영계획 및 예산·결산에 관한 사항
3. 식재료의 원산지, 품질등급, 그 밖의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용 승인에 관한 사항
4. 식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준에 관한 사항
5. 보호자가 부담하는 경비 및 급식비의 결정에 관한 사항
6. 급식비 지원대상자 선정 등에 관한 사항
7. 급식활동에 관한 보호자의 참여와 지원에 관한 사항
8. 학교우유급식 실시에 관한 사항
9. 그 밖에 학교의 장이 학교급식 운영에 관하여 중요하다고 인정하는 사항

**제2조의2(학교급식 대상)** 법 제4조제1호 단서에서 “대통령령으로 정하는 규모 이하의 유치원”이란 「유아교육법」 제7조제3호에 따른 사립유치원 중 원아 수(「교육관련기관의 정보공개에 관한 특례법 시행령」 별표 1의3에 따라 매년 10월에 공시되는 연령별 원아 수 현원의 합계를 말한다. 이하 같다)가 100명 미만인 유치원을 말한다.

**제3조(학교급식의 개시보고 등)** ①법 제4조에 따라 학교급식을 실시하려는 학교의 장은 법 제6조에 따른 급식시설·설비를 갖추고 교육부령이 정하는 바에 따라 교육부장관 또는 교육감에게 학교급식의 개시보고를 하여야 한다. 다만, 교내에 급식시설을 갖추지 못하여 외부에서 제조·가공한 식품을 운반하여 급식을 실시하는 경우 등에는 급식시설·설비를 갖추지 않고 학교급식의 개시보고를 할 수 있다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23.>

②제1항에 따른 학교급식의 개시보고 후 급식운영방식의 변경, 급식시설 대수선 또는 증·개축, 급식시설의 운영중단 또는 폐지 등 중요한 사항이 변경된 경우에는 그 내용을 교육부장관 또는 교육감에게 보고하여야 한다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23.>

**제4조(학교급식 운영계획의 수립 등)** ①학교의 장은 학교급식의 관리·운영을 위하여 매 학년도 시작 전까지 학교운영위원회의 심의 또는 자문을 거쳐 학교급식 운영계획을 수립하여야 한다.

②제1항에 따른 학교급식 운영계획에는 급식계획, 영양·위생·식재료·작업·예산관리 및 식생활 지도 등 학교급식 운영관리에 필요한 사항이 포함되어야 한다.

③학교의 장은 운영계획의 이행상황을 연 1회 이상 학교운영위원회에 보고하여야 한다.

**제5조(학교급식위원회의 구성)** ①법 제5조제1항에 따른 학교급식위원회는 위원장 1인을 포함한 15인 이내의 위원으로 구성한다.

②학교급식위원회의 위원장(이하 “위원장”이라 한다)은 특별시·광역시·도·특별자치도교육청(이하 “시·도 교육청”이라 한다)의 부교육감(부교육감이 2인일 때에는 제1부교육감을 말한다)이 된다.

③위원은 시·도교육청 학교급식업무 담당국장, 특별시·광역시·도·특별자치도의 학교급식지원업무 담당국장 및 보건위생업무 담당국장, 학교의 장, 학부모, 학교급식분야 전문가, 「비영리민간단체 지원법」 제2조에 따른 시민단체가 추천한 자 그 밖에 교육감이 필요하다고 인정하는 자 중에서 교육감이 임명 또는 위촉한다.

④학교급식위원회에는 간사 1인을 두되, 시·도교육청 공무원 중에서 위원장이 임명한다.

**제6조(학교급식위원회의 운영)** ①위원장은 학교급식위원회의 사무를 총괄하고, 학교급식위원회를 대표한다.

②위원장은 학교급식위원회의 회의를 소집하고, 그 의장이 된다.

③학교급식위원회의 회의는 재적위원 과반수의 출석으로 개의하고, 출석위원 과반수의 찬성으로 의결한다.

④간사는 위원장의 명을 받아 학교급식위원회의 사무를 처리한다.

⑤위촉위원의 임기는 2년으로 하되, 1차에 한하여 연임할 수 있다.

⑥그 밖에 학교급식위원회의 운영에 관하여 필요한 사항은 학교급식위원회의 의결을 거쳐 위원장이 정한다.

**제7조(시설·설비의 종류와 기준)** ①법 제6조제2항에 따라 학교급식시설에서 갖추어야할 시설·설비의 종류와 기준은 다음 각 호와 같다. <개정 2019. 7. 2.>

1. 조리장 : 교실과 떨어지거나 차단되어 학생의 학습에 지장을 주지 않는 시설로 하되, 식품의 운반과 배식이 편리한 곳에 두어야 하며, 능률적이고 안전한 조리기기, 냉장·냉동시설, 세척·소독시설 등을 갖추어야 한다.

2. 식품보관실 : 환기·방습이 용이하며, 식품과 식재료를 위생적으로 보관하는데 적합한 위치에 두되, 방충 및 쥐막기 시설을 갖추어야 한다.

3. 급식관리실 : 조리장과 인접한 위치에 두되, 컴퓨터 등 사무장비를 갖추어야 한다.

4. 편의시설 : 조리장과 인접한 위치에 두되, 조리종사자의 수에 따라 필요한 옷장과 샤워시설 등을 갖추어야 한다.

②제1항에 따른 시설에서 갖추어야할 시설과 그 부대시설의 세부적인 기준은 교육부령으로 정한다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23.>

**제8조(영양교사의 직무)** 법 제7조제1항에 따른 영양교사는 학교의 장을 보좌하여 다음 각 호의 직무를 수행한다.

1. 식단작성, 식재료의 선정 및 검수
2. 위생·안전·작업관리 및 검식
3. 식생활 지도, 정보 제공 및 영양상담
4. 조리실 종사자의 지도·감독
5. 그 밖에 학교급식에 관한 사항

**제8조의2(유치원에 두는 교사의 배치기준)** ① 법 제4조제1호 및 제7조제1항 단서에 따라 학교급식을 위한

시설과 설비를 갖춘 유치원에는 「초·중등교육법」 제21조제2항에 따른 영양교사의 자격을 갖춘 사람(국립·공립유치원의 경우에는 「교육공무원임용령」 제9조제1항에 따라 영양교사로 선발된 사람으로 한다)을 1명 이상 교사로 두어 제8조 각 호의 직무를 전담하도록 해야 한다.

② 제1항에도 불구하고 원아 수가 200명 미만인 유치원으로서 같은 교육지원청(「지방교육자치에 관한 법률」 제34조제1항에 따른 교육지원청을 말한다)의 관할구역에 있는 유치원의 경우에는 2개의 유치원마다 공동으로 제1항에 따른 교사를 1명씩 둘 수 있다.

**제9조(급식운영비 부담)** ①법 제8조제2항에 따른 급식운영비는 다음 각 호와 같다.

1. 급식시설·설비의 유지비
2. 종사자의 인건비
3. 연료비, 소모품비 등의 경비

②제1항제2호와 제3호에 따른 경비는 학교운영위원회의 심의 또는 자문을 거쳐 그 경비의 일부를 보호자로 하여금 부담하게 할 수 있다.

③학교의 설립·경영자는 제2항에 따른 보호자의 부담이 경감되도록 노력하여야 한다.

**제10조(급식비 지원기준 등)** ①법 제9조제1항에 따라 보호자가 부담할 경비를 지원하는 경우 그 지원액 및 지원대상은 학교급식위원회의 심의를 거쳐 교육감이 정한다.

②법 제9조제2항제2호와 제3호에서 “대통령령이 정하는 지역의 학교”라 함은 각각 다음 각 호의 학교를 말한다. <개정 2011. 1. 17.>

1. 법 제9조제2항제2호 : 「도서·벽지 교육진흥법」 제2조에 따른 도서벽지에 준하는 지역에 소재하는 학교로서 7할 이상에 해당하는 학생의 학부모가 도서벽지의 학부모와 유사한 생활여건에 처하여 있다고 교육감이 인정하는 학교
2. 법 제9조제2항제3호 : 「농어업인 삶의 질 향상 및 농어촌지역 개발촉진에 관한 특별법」 제3조제1호에 따른 농어촌에 준하는 지역에 소재하는 학교로서 7할 이상에 해당하는 학생의 학부모가 농어촌의 학부모와 유사한 생활여건에 처하여 있다고 교육감이 인정하는 학교

**제11조(업무위탁의 범위 등)** ①법 제15조제1항에서 “학교급식 여건상 불가피한 경우”라 함은 다음 각 호의 경우를 말한다.

1. 공간적 또는 재정적 사유 등으로 학교급식시설을 갖추지 못한 경우
2. 학교의 이전 또는 통·폐합 등의 사유로 장기간 학교의 장이 직접 관리·운영함이 곤란한 경우
3. 그 밖에 학교급식의 위탁이 불가피한 경우로서 교육감이 학교급식위원회의 심의를 거쳐 정하는 경우

②법 제15조제3항에 따른 학교급식공급업자가 갖추어야 할 요건은 다음 각 호와 같다. <개정 2009. 8. 6.>

1. 법 제12조제1항에 따른 학교급식 과정 중 조리, 운반, 배식 등 일부업무를 위탁하는 경우 : 「식품위생법 시행령」 제21조제8호마목에 따른 위탁급식영업의 신고를 할 것
2. 법 제12조제1항에 따른 학교급식 과정 전부를 위탁하는 경우
  - 가. 학교 밖에서 제조·가공한 식품을 운반하여 급식하는 경우 : 「식품위생법 시행령」 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업의 신고를 할 것
  - 나. 학교급식시설을 운영위탁하는 경우 : 「식품위생법 시행령」 제21조제8호마목에 따른 위탁급식영업의 신고를 할 것

③학교의 장은 법 제15조제1항에 따라 학교급식에 관한 업무를 위탁하고자 하는 경우 「식품위생법」 제88조에 따른 집단급식소 신고에 필요한 면허소지자를 둔 학교급식공급업자에게 위탁하여야 한다. <개정 2009. 8. 6.>

**제12조(업무위탁 등의 계약방법)** 법 제15조에 따른 학교급식업무의 위탁에 관한 계약은 국가를 당사자로 하는 계약에 관한 법령 또는 지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법령의 관계 규정을 적용 또는 준용한다.

**제13조(학교급식 운영평가 방법 및 기준)** ①법 제18조제1항에 따른 학교급식 운영평가를 효율적으로 실시하기 위하여 교육부장관 또는 교육감은 평가위원회를 구성·운영할 수 있다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23.>

②법 제18조제2항에 따른 학교급식 운영평가기준은 다음 각 호와 같다.

1. 학교급식 위생·영양·경영 등 급식운영관리
2. 학생 식생활지도 및 영양상담
3. 학교급식에 대한 수요자의 만족도
4. 급식예산의 편성 및 운용
5. 그 밖에 평가기준으로 필요하다고 인정하는 사항

**제14조(출입·검사·수거 등 대상시설)** 법 제19조제1항에 따른 학교급식관련 시설은 다음 각 호와 같다.

1. 학교 안에 설치된 학교급식시설
2. 학교급식에 식재료 또는 제조·가공한 식품을 공급하는 업체의 제조·가공시설

**제15조(관계공무원의 교육)** 교육감은 법 제19조에 따른 공무원의 검사기술 및 자질 향상을 위하여 교육을 실시할 수 있다.

**제16조(급식연구학교 등의 지정·운영)** 교육감은 학교급식의 교육효과 증진과 발전을 위하여 학교급식 연구학교 또는 시범학교를 지정·운영할 수 있다.

**제17조(권한의 위임)** 교육감은 법 제20조에 따라 법 제19조에 따른 출입·검사·수거 등, 법 제21조에 따른 행정처분 등의 요청 및 법 제25조에 따른 과태료 부과·징수권한을 조례로 정하는 바에 따라 교육장에게 위임할 수 있다. <개정 2010. 6. 29.>

**제18조(과태료의 부과기준)** 법 제25조제1항 및 제2항에 따른 과태료의 부과기준은 별표와 같다. [전문개정 2011. 4. 5.]

## 부칙

이 영은 2021년 1월 30일부터 시행한다.

**[별표]** <개정 2013.11.22.>

### 과태료의 부과기준(제18조 관련)

**1. 일반기준**

- 가. 위반행위의 횟수에 따른 과태료의 기준은 최근 3년간 같은 위반행위로 과태료를 부과받은 경우에 적용한다. 이 경우 위반행위에 대하여 과태료 부과처분을 한 날과 다시 같은 위반행위를 적발한 날을 각각 기준으로 하여 위반횟수를 계산한다.
- 나. 부과권자는 다음의 어느 하나에 해당하는 경우에는 제2호에 따른 과태료 금액의 2분의 1의 범위에서 그 금액을 감경할 수 있다. 다만, 과태료를 체납하고 있는 위반행위자의 경우에는 그러하지 아니하다.
  - 1) 위반행위자가 「질서위반행위규제법 시행령」 제2조의2제1항 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우
  - 2) 위반행위자가 위법행위로 인한 결과를 시정하거나 해소한 경우
  - 3) 위반행위가 사소한 부주의나 오류 등 과실로 인한 것으로 인정되는 경우
  - 4) 위반행위의 결과가 경미한 경우
  - 5) 그 밖에 위반행위의 정도, 위반행위의 동기와 그 결과 등을 고려하여 감경할 필요가 있다고 인정되는 경우

**2. 개별기준**

위반행위	근거 법조문	과태료 금액(만원)		
		1회 위반	2회 위반	3회 이상 위반
가. 학교급식공급업자가 법 제16조제2항제1호를 위반하여 법 제19조제3항에 따른 시정명령을 받았음에도 불구하고 정당한 사유 없이 이를 이행하지 않은 경우	법 제25조제1항	100	300	500
나. 학교급식공급업자가 법 제16조제2항제2호를 위반하여 법 제19조제3항에 따른 시정명령을 받았음에도 불구하고 정당한 사유 없이 이를 이행하지 않은 경우	법 제25조제2항	100	200	300
다. 학교급식공급업자가 법 제16조제3항을 위반하여 법 제19조제3항에 따른 시정명령을 받았음에도 불구하고 정당한 사유 없이 이를 이행하지 않은 경우	법 제25조제2항	100	200	300

## 학교급식법 시행규칙

[시행 2021. 1. 30] [교육부령 제226호, 2021. 1. 29, 일부개정]



**제1조(목적)** 이 규칙은 「학교급식법」 및 동법 시행령에서 위임된 사항과 그 시행에 관하여 필요한 사항을 규정함을 목적으로 한다.

**제2조(학교급식의 개시보고 등)** ① 「학교급식법 시행령」(이하 “영”이라 한다) 제3조제1항에 따른 학교급식의 개시보고는 급식 개시 전 10일까지 별지 제1호서식의 학교급식 개시 보고서에 따라 하여야 한다.

② 영 제3조제2항에 따른 변경보고는 변경 후 20일 이내에 그 내용을 보고하여야 한다.

③ 학교의 장은 매학년도말 현재의 급식현황을 2월 28일까지 별지 제2호서식의 급식실시현황에 따라 교육부장관 또는 교육감에게 보고하고, 교육감은 이를 3월 20일까지 교육부장관에게 보고하여야 한다.

〈개정 2008. 3. 4., 2013. 3. 23.〉

④ 교육부장관 또는 교육감은 제1항 내지 제3항의 보고를 받은 사항에 대하여 「초·중등교육법」 제30조의4에 따른 교육정보시스템에 입력하여 관리하여야 한다. 〈개정 2008. 3. 4., 2013. 3. 23.〉

**제3조(급식시설의 세부기준)** ① 영 제7조제2항에 따른 시설과 부대시설의 세부기준은 별표 1과 같다.

② 제1항에 따른 기준 중 냉장·냉동시설, 조리 및 급식관련 설비·기계·기구에 대한 용량 등 구체적 기준은 교육감이 정한다.

**제4조(학교급식 식재료의 품질관리기준 등)** ① 「학교급식법」(이하 “법”이라 한다) 제10조제2항에 따른 식재료의 품질관리기준은 별표 2와 같다.

② 학교급식의 질 제고 및 안전성 확보를 위하여 품질을 우선적으로 고려하여야 하는 경우 식재료의 구매에 관한 계약은 「국가를 당사자로 하는 계약에 관한 법률 시행령」 제43조 또는 「지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법률 시행령」 제43조에 따른 협상에 의한 계약체결방법을 활용할 수 있다.

**제5조(학교급식의 영양관리기준 등)** ① 법 제11조제2항에 따른 학교급식의 영양관리기준은 별표 3과 같다.

② 제1항의 기준에 따라 식단작성시 고려하여야 할 사항은 다음 각 호와 같다.

1. 전통 식문화(食文化)의 계승·발전을 고려할 것
2. 곡류 및 전분류, 채소류 및 과일류, 어육류 및 콩류, 우유 및 유제품 등 다양한 종류의 식품을 사용할 것
3. 염분·유지류·단순당류 또는 식품첨가물 등을 과다하게 사용하지 않을 것
4. 가급적 자연식품과 계절식품을 사용할 것
5. 다양한 조리방법을 활용할 것

**제6조(학교급식의 위생·안전관리기준 등)** ① 법 제12조제2항에 따른 학교급식의 위생·안전관리기준은 별표 4와 같다.

② 교육부장관은 제1항에 따른 기준의 준수 및 향상을 위한 지침을 정할 수 있다. 〈개정 2008. 3. 4., 2013. 3. 23.〉

**제7조(품질 및 안전을 위한 준수사항)** ① 법 제16조제2항제2호에서 “그 밖에 학교급식의 품질 및 안전을

위하여 필요한 사항”이라 함은 다음 각 호의 사항을 말한다. <개정 2013. 11. 22.>

1. 매 학기별 보호자부담 급식비 중 식품비 사용비율의 공개
2. 학교급식관련 서류의 비치 및 보관(보존연한은 3년)
  - 가. 급식원원, 식단, 영양 공급량 등이 기재된 학교급식일지
  - 나. 식재료 검수일지 및 거래명세표

② 법 제16조제3항에 따라 학교의 장과 그 소속 학교급식관계교직원 및 학교급식공급업자는 학교급식에 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 제5조제1항 및 별표 2에 따라 알레르기 유발물질 표시 대상이 되는 식품을 사용하는 경우 다음 각 호의 방법으로 알리고 표시해야 한다. 다만, 해당 식품으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분을 함유하고 있는 식품에 대해서는 다음 각 호의 방법에 따를 수 있다. <신설 2013. 11. 22., 2021. 1. 29.>

1. 공지방법: 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 월간 식단표를 가정통신문으로 안내하고 학교 인터넷 홈페이지에 게재할 것
2. 표시방법: 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 주간 식단표를 식당 및 교실에 게시할 것

**제8조(출입·검사 등)** ①영 제14조제1호의 시설에 대한 출입·검사 등은 다음 각 호와 같이 실시하되, 교육부장관 또는 교육감이 필요하다고 인정하는 경우에는 연간 실시 횟수를 조정할 수 있다. <개정 2021. 1. 29.>

1. 제4조제1항에 따른 식재료 품질관리기준, 제5조제1항에 따른 영양관리기준 및 제7조에 따른 준수사항 이행여부의 확인·지도 : 연 1회 이상 실시하되, 제2호의 확인·지도시 함께 실시할 수 있음
2. 제6조제1항에 따른 위생·안전관리기준 이행여부의 확인·지도 : 연 2회 이상

②영 제14조제2호의 시설에 대한 출입·검사 등을 효율적으로 시행하기 위하여 필요하다고 인정하는 경우 교육부장관, 교육감 또는 교육장은 식품의약품안전처장, 특별시장·광역시장·특별자치시장·도지사·특별자치도지사 또는 시장·군수·구청장(자치구의 구청장을 말한다)에게 행정응원을 요청할 수 있다. <개정 2008. 3. 4., 2013. 3. 23., 2013. 11. 22.>

③제1항 및 제2항에 따른 출입·검사를 실시한 관계공무원은 해당 학교급식관련 시설에 비치된 별지 제3호서식의 출입·검사 등 기록부에 그 결과를 기록하여야 한다.

④법 제19조제2항에 따른 공무원의 권한을 표시하는 증표는 별지 제4호서식과 같다.

**제9조(수거 및 검사외의 등)** ①법 제19조제1항에 따라 다음 각호의 검사를 실시할 수 있다.

1. 미생물 검사
2. 식재료의 원산지, 품질 및 안전성 검사

②제1항에 따라 검체를 수거한 관계공무원은 검체를 수거한 장소에서 봉함(封函)하고 관계공무원 및 피수거자의 날인이나 서명으로 봉인(封印)한 후 지체없이 특별시·광역시·도·특별자치도의 보건환경연구원, 시·군·구의 보건소 등 관계검사기관에 검사를 의뢰하거나 자체적으로 검사를 실시한다. 다만, 제1항 제2호의 검사에 대하여는 국립농산물품질관리원, 농림축산검역본부, 국립수산물품질관리원 등 관계행정 기관에 수거 및 검사를 의뢰할 수 있다. <개정 2013. 11. 22.>

③제2항에 따라 검체를 수거한 때에는 별지 제5호서식의 수거증을 교부하여야 하며, 검사를 의뢰한 때에는 별지 제6호서식의 수거검사처리대장에 그 내용을 기록하고 이를 비치하여야 한다.



**제10조(행정처분의 요청 등)** 법 제21조에 따라 관할 행정기관의 장에게 행정처분 등 필요한 조치를 요청하고자 하는 때에는 별지 제7호서식의 확인서 또는 제9조제1항의 검사결과를 첨부하여 요청하여야 한다.

**제11조(규제의 재검토)** 교육부장관은 제3조 및 별표 1에 따른 급식시설의 세부기준에 대하여 2015년 1월 1일을 기준으로 2년마다(매 2년이 되는 해의 기준일과 같은 날 전까지를 말한다) 그 타당성을 검토하여 개선 등의 조치를 하여야 한다.

[본조신설 2014. 12. 31.]

부칙 <제226호, 2021. 1. 29.>

**제1조(시행일)** 이 규칙은 2021년 1월 30일부터 시행한다.

**제2조(유치원의 조리장 시설·설비 기준에 관한 특례)** 이 규칙 시행 전에 설립된 유치원과 이 규칙 시행 당시 설립 절차가 진행 중인 유치원의 경우에는 별표 1 제1호가목7) 및 9)에도 불구하고 조리장의 구조, 바닥의 재질 등을 고려하여 배수구 또는 신발소독 설비를 갖추지 않을 수 있다.

[별표 1] <개정 2021. 1. 29.>

## 급식시설의 세부기준(제3조 제1항 관련)

### 1. 조리장

#### 가. 시설·설비

- 1) 조리장은 침수될 우려가 없고, 먼지 등의 오염원으로부터 차단될 수 있는 등 주변 환경이 위생적이며 쾌적한 곳에 위치하여야 하고, 조리장의 소음·냄새 등으로 인하여 학생의 학습에 지장을 주지 않도록 해야 한다.
- 2) 조리장은 작업과정에서 교차오염이 발생되지 않도록 전처리실(前處理室), 조리실 및 식기구세척실 등을 벽과 문으로 구획하여 일반작업구역과 청결작업구역으로 분리한다. 다만, 이러한 구획이 적절하지 않을 경우에는 교차오염을 방지할 수 있는 다른 조치를 취하여야 한다.
- 3) 조리장은 급식설비·기구의 배치와 작업자의 동선(動線) 등을 고려하여 작업과 청결유지에 필요한 적절한 면적이 확보되어야 한다.
- 4) 내부벽은 내구성, 내수성(耐水性)이 있는 표면이 매끈한 재질이어야 한다.
- 5) 바닥은 내구성, 내수성이 있는 재질로 하되, 미끄럽지 않아야 한다.
- 6) 천장은 내수성 및 내화성(耐火性)이 있고 청소가 용이한 재질로 한다.
- 7) 바닥에는 적당한 위치에 상당한 크기의 배수구 및 덮개를 설치하되 청소하기 쉽게 설치한다.
- 8) 출입구와 창문에는 해충 및 쥐의 침입을 막을 수 있는 방충망 등 적절한 설비를 갖추어야 한다.
- 9) 조리장 출입구에는 신발소독 설비를 갖추어야 한다.
- 10) 조리장 내의 증기, 불쾌한 냄새 등을 신속히 배출할 수 있도록 환기시설을 설치하여야 한다.
- 11) 조리장의 조명은 220룩스(lx) 이상이 되도록 한다. 다만, 검수구역은 540룩스(lx) 이상이 되도록 한다.
- 12) 조리장에는 필요한 위치에 손 씻는 시설을 설치하여야 한다.
- 13) 조리장에는 온도 및 습도관리를 위하여 적정 용량의 급배기시설, 냉·난방시설 또는 공기조화시설(空氣調和施設) 등을 갖추도록 한다.

#### 나. 설비·기구

- 1) 밥솥, 국솥, 가스스테이블 등의 조리기기는 화재, 폭발 등의 위험성이 없는 제품을 선정하되, 재질의 안전성과 기기의 내구성, 경제성 등을 고려하여 능률적인 기기를 설치하여야 한다.
- 2) 냉장고(냉장실)와 냉동고는 식재료의 보관, 냉동 식재료의 해동(解凍), 가열조리된 식품의 냉각 등에 충분한 용량과 온도(냉장고 5℃이하, 냉동고 -18℃ 이하)를 유지하여야 한다.
- 3) 조리, 배식 등의 작업을 위생적으로 하기 위하여 식품 세척시설, 조리시설, 식기구 세척시설, 식기구 보관장, 덮개가 있는 폐기물 용기 등을 갖추어야 하며, 식품과 접촉하는 부분은 내수성 및 내부식성 재질로 씻기 쉽고 소독·살균이 가능한 것이어야 한다.
- 4) 식기세척기는 세척, 행굼 기능이 자동적으로 이루어지는 것이어야 한다.
- 5) 식기구를 소독하기 위하여 전기살균소독기, 자외선소독기 또는 열탕소독시설을 갖추거나 충분히 세척·소독할 수 있는 세정대(洗淨臺)를 설치하여야 한다.
- 6) 급식기구 및 배식도구 등을 안전하고 위생적으로 세척할 수 있도록 온수공급 설비를 갖추어야 한다.

## 2. 식품보관실 등

- 가. 식품보관실과 소모품보관실을 별도로 설치하여야 한다. 다만, 부득이하게 별도로 설치하지 못할 경우에는 공간구획 등으로 구분하여야 한다.
- 나. 바닥의 재질은 물청소가 쉽고 미끄럽지 않으며, 배수가 잘 되어야 한다.
- 다. 환기시설과 충분한 보관선반 등이 설치되어야 하며, 보관선반은 청소 및 통풍이 쉬운 구조이어야 한다.

## 3. 급식관리실, 편의시설

- 가. 급식관리실, 휴게실은 외부로부터 조리실을 통하지 않고 출입이 가능하여야 하며, 외부로 통하는 환기시설을 갖추어야 한다. 다만, 시설 구조상 외부로의 출입문 설치가 어려운 경우에는 출입시에 조리실 오염이 일어나지 않도록 필요한 조치를 취하여야 한다.
- 나. 휴게실은 외출복장으로 인하여 위생복장이 오염되지 않도록 외출복장과 위생복장을 구분하여 보관할 수 있는 옷장을 두어야 한다.
- 다. 샤워실을 설치하는 경우 외부로 통하는 환기시설을 설치하여 조리실 오염이 일어나지 않도록 하여야 한다.

## 4. 식당: 안전하고 위생적인 공간에서 식사를 할 수 있도록 급식인원 수를 고려한 크기의 식당을 갖추어야 한다. 다만, 공간이 부족한 경우 등 식당을 따로 갖추기 곤란한 학교는 교실배식에 필요한 운반기구와 위생적인 배식도구를 갖추어야 한다.

## 5. 이 기준에서 정하지 않은 사항에 대하여는 식품위생법령의 집단급식소 시설기준에 따른다.

**[별표 2]** <개정 2021. 1. 29.>

**학교급식 식재료의 품질관리기준(제4조 제1항 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」 제19조 및 제34조에 따라 인증받은 유기식품 등 및 무농약농산물
- 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. 쌓은 수확연도부터 1년 이내의 것을 사용한다.

라. 부득이하게 전처리(前處理)농산물(수확 후 세척, 선별, 박피 및 절단 등의 가공을 통하여 즉시 조리에 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 포장 처리하는 경우에도 동일하게 적용)을 사용한다.

나. 개별기준은 다음과 같다. 다만, 닭고기, 계란 및 오리고기의 경우에는 등급제도 전면 시행 전까지는 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, 1)부터 5)까지에 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」 제48조제1항에 따른 식품안전관리인증기준을 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」 제48조제1항에 따른 식품안전관리인증기준을 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」 제48조제1항에 따른 식품안전관리인증기준을 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 학교급식 식재료의 품질관리기준 적용이 곤란하다고 인정되는 경우에는, 교육감이 학교급식위원회의 심의를 거쳐 별도의 품질관리기준을 정하여 시행할 수 있다.

[별표 3]

## 학교급식의 영양관리기준(제5조 제1항 관련)

성별	구분	에너지 (kcal)	단백질 (g)	비타민A ( $\mu$ g RAE)		티아민 (비타민B <sub>1</sub> )(mg)		리보플라빈 (비타민B <sub>2</sub> )(mg)		비타민C (mg)		칼슘 (mg)		철 (mg)		
				평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	
	유치원생	400	7.1	66	85	0.12	0.15	0.15	0.17	10.0	12.8	142	170	1.5	2.0	
남	초등 학생	1~3학년	570	11.7	104	150	0.17	0.24	0.24	0.30	13.4	16.7	200	234	2.4	3.0
		4~6학년	670	16.7	137	200	0.24	0.30	0.30	0.37	18.4	23.4	217	267	2.7	3.7
	중학생	840	20.0	177	250	0.30	0.37	0.40	0.50	23.4	30.0	267	334	3.7	4.7	
	고등학생	900	21.7	207	284	0.37	0.44	0.47	0.57	26.7	33.4	250	300	3.7	4.7	
여	초등 학생	1~3학년	500	11.7	97	134	0.20	0.24	0.20	0.27	13.4	16.7	200	234	2.4	3.0
		4~6학년	600	15.0	130	184	0.27	0.30	0.27	0.34	18.4	23.4	217	267	2.7	3.4
	중학생	670	18.4	160	217	0.30	0.37	0.34	0.40	23.4	30.0	250	300	4.0	5.4	
	고등학생	670	18.4	150	217	0.30	0.37	0.34	0.40	26.7	33.4	234	267	3.7	4.7	

비고: 유치원생의 경우 제공되는 간식을 제외하고 산출된 수치임.

- 학교급식의 영양관리기준은 한끼의 기준량을 제시한 것으로 학생 집단의 성장 및 건강상태, 활동정도, 지역적 상황 등을 고려하여 탄력적으로 적용할 수 있다.
- 영양관리기준은 계절별로 연속 5일씩 1인당 평균영양공급량을 평가하되, 준수범위는 다음과 같다.
  - 에너지는 학교급식의 영양관리기준 에너지의  $\pm 10\%$ 로 하되, 탄수화물 : 단백질 : 지방의 에너지 비율이 각각 55~65% : 7~20% : 15~30%가 되도록 한다.
  - 단백질은 학교급식 영양관리기준의 단백질량 이상으로 공급하되, 총공급에너지 중 단백질 에너지가 차지하는 비율이 20%를 넘지 않도록 한다.
  - 비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철은 학교급식 영양관리기준의 권장섭취량 이상으로 공급하는 것을 원칙으로 하되, 최소한 평균필요량 이상이어야 한다.

[별표 4] <개정 2021. 1. 29.>

학교급식의 위생·안전관리기준(제6조 제1항 관련)

1. 시설관리

- 가. 급식시설·설비, 기구 등에 대한 청소 및 소독계획을 수립·시행하여 항상 청결하게 관리하여야 한다.
- 나. 냉장·냉동고의 온도, 식기세척기의 최종 행굼수 온도 또는 식기소독보관고의 온도를 기록·관리하여야 한다.
- 다. 급식용수로 수돗물이 아닌 지하수를 사용하는 경우 소독 또는 살균하여 사용하여야 한다.

2. 개인위생

- 가. 식품취급 및 조리작업자는 6개월에 1회 건강진단을 실시하고, 그 기록을 2년간 보관하여야 한다. 다만, 폐결핵검사는 연1회 실시할 수 있다.
- 나. 손을 잘 씻어 손에 의한 오염이 일어나지 않도록 하여야 한다. 다만, 손 소독은 필요시 실시할 수 있다.

3. 식재료 관리

- 가. 잠재적으로 위험한 식품 여부를 고려하여 식단을 계획하고, 공정관리를 철저히 하여야 한다.
- 나. 식재료 검수 시 「학교급식 식재료의 품질관리기준」에 적합한 품질 및 신선도와 수량, 위생상태 등을 확인하여 기록하여야 한다.

4. 작업위생

- 가. 칼과 도마, 고무장갑 등 조리기구 및 용기는 원료나 조리과정에서 교차오염을 방지하기 위하여 용도별로 구분하여 사용하고 수시로 세척·소독하여야 한다.
- 나. 식품 취급 등의 작업은 바닥으로부터 60cm 이상의 높이에서 실시하여 식품의 오염이 방지되어야 한다.
- 다. 조리가 완료된 식품과 세척·소독된 배식기구·용기등은 교차오염의 우려가 있는 기구·용기 또는 원재료 등과 접촉에 의해 오염되지 않도록 관리하여야 한다.
- 라. 해동은 냉장해동(10℃ 이하), 전자레인지 해동 또는 흐르는 물(21℃ 이하)에서 실시하여야 한다.
- 마. 해동된 식품은 즉시 사용하여야 한다.
- 바. 날로 먹는 채소류, 과일류는 충분히 세척·소독하여야 한다.
- 사. 가열조리 식품은 중심부가 75℃(때류는 85℃) 이상에서 1분 이상으로 가열되고 있는지 온도계로 확인하고, 그 온도를 기록·유지하여야 한다.
- 아. 조리가 완료된 식품은 온도와 시간관리를 통하여 미생물 증식이나 독소 생성을 억제하여야 한다.

5. 배식 및 검식

- 가. 조리된 음식은 안전한 급식을 위하여 운반 및 배식기구 등을 청결히 관리하여야 하며, 배식 중에 운반 및 배식기구 등으로 인하여 오염이 일어나지 않도록 조치하여야 한다.



- 나. 급식실 외의 장소로 운반하여 배식하는 경우 배식용 운반기구 및 운송차량 등을 청결히 관리하여 배식시까지 식품이 오염되지 않도록 하여야 한다.
- 다. 조리된 식품에 대하여 배식하기 직전에 음식의 맛, 온도, 조화(영양적인 균형, 재료의 균형), 이물(異物), 불쾌한 냄새, 조리상태 등을 확인하기 위한 검식을 실시하여야 한다.
- 라. 급식시설에서 조리한 식품은 온도관리를 하지 아니하는 경우에는 조리 후 2시간 이내에 배식을 마쳐야 한다.
- 마. 조리된 식품은 매회 1인분 분량을 섭씨 영하 18도 이하에서 144시간 이상 보관해야 한다.
6. 세척 및 소독 등
- 가. 식기구는 세척·소독 후 배식 전까지 위생적으로 보관·관리하여야 한다.
- 나. 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행령」 제24조에 따라 급식시설에 대하여 소독을 실시하고 소독필증을 비치하여야 한다.
7. 안전관리
- 가. 관계규정에 따른 정기안전검사{가스·소방·전기안전, 보일러·압력용기·덤웨이터(dumbwaiter)검사 등}를 실시하여야 한다.
- 나. 조리기계·기구의 안전사고 예방을 위하여 안전작동방법을 게시하고 교육을 실시하며, 관리책임자를 지정, 그 표시를 부착하고 철저히 관리하여야 한다.
- 다. 조리장 바닥은 안전사고 방지를 위하여 미끄럽지 않게 관리하여야 한다.
8. 기타 : 이 기준에서 정하지 않은 사항에 대해서는 식품위생법령의 위생·안전관련 기준에 따른다.

[별지 제1호서식]

학교급식 개시 보고서

(1-1)

일반현황	학교명	설립별	학교장	주소
	최초 급식개시일	유형별	학급수	전화
운영방식	제작학생수	교직원수	기타(명)	총계(명)
	직영	<input type="checkbox"/> 공동조리교 <input type="checkbox"/> 공동비조리교(조리교명 : )	<input type="checkbox"/> 공동관리교 <input type="checkbox"/> 공동관리대상교(관리교명 : )	<input type="checkbox"/> 공동관리교 <input type="checkbox"/> 공동관리대상교(관리교명 : )
	일부위탁	<input type="checkbox"/> 공동조리교 <input type="checkbox"/> 공동비조리교(조리교명 : )	<input type="checkbox"/> 공동관리교 <input type="checkbox"/> 공동관리대상교(관리교명 : )	<input type="checkbox"/> 공동관리교 <input type="checkbox"/> 공동관리대상교(관리교명 : )
	전부위탁	<input type="checkbox"/> 공동조리교 <input type="checkbox"/> 공동비조리교(조리교명 : )	<input type="checkbox"/> 외부운반(도시락급식)	<input type="checkbox"/> 외부운반(도시락급식)
집단급식소 설치	집단급식소 설치 신고일	영양사명(면허번호)	조리사명(면허번호)	
학교급식 위탁현황	년 월 일	( ) ( ) ( )		
	위탁업체명	대표자명	영업신고번호	계약기간
배식장소	교실	<input type="checkbox"/> 교실	<input type="checkbox"/> 교실·식당 병행	<input type="checkbox"/> 기타
	배식시간	<input type="checkbox"/> 단일시간급식(동시급식)		
급수현황	우유급식대상	<input type="checkbox"/> 전체급식		
	구분	상수도(광역·지방)	마을상수도	지하수
급식인원 (명)	음용수	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	상수도, 지하수(혼용)
	조리용수	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	구분	학생	교직원	기타(유직원등)
	본교인원수			
급식단가 (원)	식품비			
	운영비등			
운영현황	합계			
	<input type="checkbox"/> 영양교사 <input type="checkbox"/> 영양사	조리사(면허소지자)		
근무인력 (명)	정규직	정규직	정규직	정규직
	학교회계직	기타	학교회계직	학교회계직
		기타	기타	기타
				총계

(1-2)

설치현황	구분	건축		설치연도	설치시 재원부담	금액(천원)	설치후 변경내역
	조리장	<input type="checkbox"/> 신축 <input type="checkbox"/> 증축 <input type="checkbox"/> 개축 <input type="checkbox"/> 증·개축	<input type="checkbox"/> 신축 <input type="checkbox"/> 증축 <input type="checkbox"/> 개축 <input type="checkbox"/> 증·개축	<input type="checkbox"/> 교특 <input type="checkbox"/> 지자체 <input type="checkbox"/> 기타	<input type="checkbox"/> 교특 <input type="checkbox"/> 지자체 <input type="checkbox"/> 기타		
구조	식당	<input type="checkbox"/> 없음 <input type="checkbox"/> 신축 <input type="checkbox"/> 증축 <input type="checkbox"/> 개축 <input type="checkbox"/> 증·개축	<input type="checkbox"/> 신축 <input type="checkbox"/> 증축 <input type="checkbox"/> 개축 <input type="checkbox"/> 증·개축				
	구분	철근콘크리트조	철골조	철근철골콘크리트조		조적조	조립식
급식운반 시설 현황	조리장	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
	식당	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
급식운반 시설 현황	<input type="checkbox"/> 터미널 <input type="checkbox"/> 화물용승강기 <input type="checkbox"/> 일반용승강기			설치연도	용량	kg	대수
	면적(㎡)	총면적(㎡)	전처리실	조리실(장)	식기구세척실		식품보관실
조리장	소모품보관실	급식관리실		편의시설	보일러실		기타
	연료	<input type="checkbox"/> LNG <input type="checkbox"/> LPG <input type="checkbox"/> 경유 <input type="checkbox"/> 전기 <input type="checkbox"/> 혼용( , ) <input type="checkbox"/> 기타					
식 당	공조시설	<input type="checkbox"/> 설치	<input type="checkbox"/> 미설치	냉·난방시설	<input type="checkbox"/> 설치	<input type="checkbox"/> 미설치	
	기계기구 (용량)	냉장·냉동고 (냉장 ℓ)(냉동 ℓ)	냉방기	냉방기	세척기	보온·보냉고	
하수처리 유수분리 폐기물	면적(㎡)	식탁수/짜석수	메(단)	대	뱅크		
	<input type="checkbox"/> 우수처리시설 <input type="checkbox"/> 관로연결			/ 석	손씻는시설	<input type="checkbox"/> 유 <input type="checkbox"/> 무	
기타	<input type="checkbox"/> 그리스트랩 설치			<input type="checkbox"/> 기타			
	<input type="checkbox"/> 그리스트랩 설치						
기타	<input type="checkbox"/> 위탁처리			<input type="checkbox"/> 위탁·자기처리병행			<input type="checkbox"/> 기타
	<input type="checkbox"/> 자기처리(잔반처리장치보유)						
「학교급식법 시행령」 제5조 및 동법 시행규칙 제2조에 따라 위와 같이 보고합니다. 년 월 일 학교장(교육장) (인)							

210mm × 297mm(보존용지(2중) 70g/㎡)

# 급식 실시 현황(1)

기관명

## 1. 급식학교 및 학생수 현황

(단위:교,명)

구분	전체		급식실시				직영급식				일부위탁				전부위탁				
	학교 수	학생 수	총계	직영 급식	소계		만돌 조리	공동관리		만돌 조리	공동관리		조리교	비조리교	공동관리		교내위탁		외부요반
					일부 위탁	전부 위탁		관리교	대상교		관리교	대상교			담당 조리	공동조리	조리교	비조리교	
초·중·고등학교	학교 수																		
	학생 수																		
	합계																		
유형별	학교 수																		
	학생 수																		
	합계																		
기타	학교 수																		
	학생 수																		
	합계																		

297mm × 210mm(보존용지(2종) 70g/m<sup>2</sup>)



## 급식 실시 현황(2)

기관명

### 2. 학교급식예산 연간집행액 (단위:천원)      3. 학교급식인력 및 학부모참여인원 (단위:명)

구분	초등학교	중학교	고등학교	특수학교	총계	구분	학교급별				실업·운영별				총계					
							초등학교	중학교	고등학교	특수학교	직업	사립	일부	위탁		공립	공립	일부	진부	
시설 설비	교육비특별회계					영양교사	정규직													
	자치단체지원금						정규직													
	기타					영양사	학교회계직													
	계					기타														
식품비	교육비특별회계					조리사	정규직													
	자치단체지원금						학교회계직													
	보호자부담금					기타														
	기타					정규직														
계					학교회계직															
시설· 설비의 유지비	교육비특별회계					조리원	정규직													
	기타						학교회계직													
	계					기타														
	교육비특별회계					총계	정규직													
운영비	교육비특별회계					학교회계직	학교회계직													
	기타					계	기타													
	계					학부모참여인원(연인원)														
	교육비특별회계					4. 기타사항														
총계	교육비특별회계																			
	자치단체지원금																			
	보호자부담금																			
	기타																			
계																				
학교급식품 생산액																				

297mm × 210mm(보존용지(2종) 70g/㎡)

[별지 제3호서식]

출입·검사 등 기록부

번호	일시	점검 목적	주요지도· 지시내용	점검자				입회 또는 확인자		
				소속	직위 (직급)	성명	서명 (날인)	직위 (직급)	성명	서명 (날인)

297mm × 210mm(보존용지(2종) 70g/㎡)

[별지 제4호서식] <개정 2016. 4. 20.>

(앞쪽)

학교급식감시원증

사 진

3cm × 4cm

(모자 벗은 상반신으로 뒤  
그림 없이 6개월 이내  
촬영한 것)

철 인

학교급식감시원증 번호

성 명

발급기관명

52mm × 74mm(백상지 150g/m<sup>2</sup>)

(색상은 연두색)

(뒤쪽)

학교급식감시원증

소 속:

직 위:

성 명:

생년월일:

위의 사람은 「학교급식법」 제19조에  
따른 학교급식 감시원임을 증명함

년 월 일

1. 이 증은 타인에게 빌려주거나 양도 할 수 없음

2. 학교급식관련 시설에 출입하여 식품·시설·서류  
등을 검사 및 열람 후 수거 할 수 있음.

3. 이 증을 습득한 경우 우체통에 넣어 주십시오.

발급기관 장 철인

※ 글자의 크기는 다음과 같이 한다.

글자의 구분	글자의 크기	글자의 종류
학교급식감시원증	16포인트	고딕체
발급기관	16포인트	고딕체
발급기관	14포인트	명조체
소속, 직위, 성명, 생년월일	10포인트	명조체
위의 사람은 .....증명함	10포인트	명조체
이 증은.....주십시오.	8포인트	명조체

[별지 제5호서식] <개정 2016. 4. 20.>

제 호

## 수 거 증

수거품명 및 수량				
수거사유				
수거일시	년 월 일 시 분			
수거품정보				
수거품보관 및 운반상태	<input type="checkbox"/> 실온 <input type="checkbox"/> 냉동 <input type="checkbox"/> 냉장 <input type="checkbox"/> 기타			
수거장소	학교명 (업체명)		전화번호	
	소재지			
수거품의 공급업체	업체명		전화번호	
	대표자명 (생년월일)		업종	
	영업신고번호 호 (허가번호)		소재지	

「학교급식법」 제19조, 같은 법 시행령 제14조 및 같은 법 시행규칙 제8조·제9조에 따라 위와 같이 수거하였음을 증명합니다.

년 월 일

수거자: 소속)      감시원증번호)      직급)      성명      (서명 또는 인)  
 피수거자: 소속)      직위 및 직급)      성명      (서명 또는 인)

210mm × 297mm [백상지(80g/㎡) 또는 중질지(80g/㎡)]





[별지 제7호서식] <개정 2016. 4. 20.>

제 호

## 확 인 서

학교명 (업소명)		학교장 (대표자)	
집단급식소번호 (영업신고번호)		학교 사업자등록번호 (업체 사업자등록번호)	
급식인원(1회)		1일제공 급식횟수	
업종		전화번호	
소재지			
위반내용			

상기 본인은 20 년 월 일 시경 「학교급식법」 제19조, 같은 법 시행령 제14조 및 같은 법 시행규칙 제8조·제9조에 따른 학교급식감시원의 출입·검사·수거 결과에 대하여 다음의 내용을 확인합니다.

년 월 일

확인자: 성명) 생년월일)

직위)

주소)

감시원: 소속) 감시원증번호) 성명) (서명 또는 인)

소속) 감시원증번호) 성명) (서명 또는 인)

## 4. 학교급식 관계법규

### 식품위생법

[시행 2021. 1. 1.] [법률 제17809호, 2020. 12. 29., 일부개정]



- 제2조(정의) : 식품, 식품첨가물, 화학적 합성품, 기구, 용기·포장, 위해, 영업, 영업자, 식품위생, 집단급식소, 식품이력추적관리, 식중독, 집단급식소에서의 식단
- 제3조(식품 등의 취급)
- 제4조(위해식품 등의 판매 등 금지)
- 제5조(병든 동물 고기 등의 판매 등 금지)
- 제6조(기준·규격이 정하여지지 아니한 화학적 합성품 등의 판매 등 금지)
- 제7조(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격) 제4항
- 제8조(유독기구 등의 판매·사용 금지)
- 제9조(기구 및 용기·포장에 관한 기준 및 규격) 제4항
- 제22조(출입·검사·수거 등)
- 제40조(건강진단)
- 제41조(식품위생교육)
- 제48조(식품안전관리인증기준)
- 제51조(조리사) : 조리사 고용 의무 조항, 조리사 직무
- 제52조(영양사) : 영양사 고용 의무 조항, 영양사 직무
- 제71조(시정명령)
- 제72조(폐기처분 등)
- 제74조(시설 개수명령 등)
- 제86조(식중독에 관한 조사 보고)
- 제88조(집단급식소)
- 제94~98조(벌칙)
- 제101조(과태료)

## 🍷 식품위생법 시행령

[시행 2021. 1. 1.] [대통령령 제31337호, 2020. 12. 29., 타법개정]



- 제2조(집단급식소의 범위)
- 제12조(출입·검사·수거 등)
- 제25조(영업신고를 하여야 하는 업종)
  - 8. 제21조 제8호 가목의 휴게음식점영업, 같은 호 나목의 일반음식점영업, 같은 호 마목의 위탁급식영업 및 같은 호 바목의 제과점영업
- 제26조(신고를 하여야 하는 변경사항)
- 제27조(식품위생교육의 대상)
  - 8. 제21조 제8호의 식품접객업자
- 제29조(준수사항 적용대상 영업자의 범위)
  - 7. 제21조 제8호의 식품접객업자
- 제36조(조리사를 두어야 하는 식품접객업자)
- 제59조(식중독 원인의 조사)
- 제67조(과태료의 부과기준), 별표2

**[별표 2] 과태료의 부과기준(제67조 관련) <개정 2020. 12. 1.>**

1. 일반기준

가. 위반행위의 횟수에 따른 과태료의 가중된 부과기준은 최근 2년간 같은 위반행위로 과태료 부과처분을 받은 경우에 적용한다. 이 경우 기간의 계산은 위반행위에 대하여 과태료 부과처분을 받은 날과 그 처분 후에 다시 같은 위반행위를 하여 적발한 날을 기준으로 한다.

나. 가목에 따라 가중된 부과처분을 하는 경우 가중처분의 적용 차수는 그 위반행위 전 부과처분 차수(가목에 따른 기간 내에 과태료 부과처분이 둘 이상 있었던 경우에는 높은 차수를 말한다)의 다음 차수로 한다.

다. 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 다음의 어느 하나에 해당하는 경우에는 제2호의 개별기준에 따른 과태료 금액의 2분의 1 범위에서 그 금액을 줄일 수 있다. 다만, 과태료를 체납하고 있는 위반행위자의 경우에는 그 금액을 줄일 수 없다.

- 1) 위반행위자가 「질서위반행위규제법 시행령」 제2조의2제1항 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우
- 2) 위반행위자가 위반행위를 바로 정정하거나 시정하여 위반상태를 해소한 경우

라. 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 다음의 어느 하나에 해당하는 경우에는 제2호의 개별기준에 따른 과태료 금액의 2분의 1 범위에서 그 금액을 늘릴 수 있다. 다만, 금액을 늘리는 경우에도 법 제101조제1항부터 제3항까지의 규정에 따른 과태료 금액의 상한을 넘을 수 없다.

- 1) 위반의 내용 및 정도가 중대하여 이로 인한 피해가 크다고 인정되는 경우
- 2) 법 위반상태의 기간이 6개월 이상인 경우
- 3) 그 밖에 위반행위의 정도, 동기 및 그 결과 등을 고려하여 과태료를 늘릴 필요가 있다고 인정되는 경우

2. 개별기준

위반행위	근거 법조문	과태료 금액(단위: 만원)		
		1차 위반	2차 위반	3차 이상 위반
가. 법 제3조(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)를 위반한 경우	법 제101조 제2항제1호	20만원 이상 200만원 이하의 범위에서 총리령으로 정하는 금액		
나. 삭제 <2019. 3. 14.>				
다. 삭제 <2019. 3. 14.>				
라. 영업자가 법 제19조의4제2항을 위반하여 검사기한 내에 검사를 받지 않거나 자료 등을 제출하지 않은 경우	법 제101조 제2항제1호 의3	300	400	500
마. 삭제 <2016. 7. 26.>				
바. 법 제37조제6항을 위반하여 보고를 하지 않거나 허위의 보고를 한 경우	법 제101조 제2항제3호	200	300	400
사. 법 제40조제1항(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)을 위반한 경우 1) 건강진단을 받지 않은 영업자 또는 집단급식소의 설치·	법 제101조 제2항제1호	20	40	60

위반행위	근거 법조문	과태료 금액(단위: 만원)		
		1차 위반	2차 위반	3차 이상 위반
운영자(위탁급식영업자에게 위탁한 집단급식소의 경우는 제외한다) 2) 건강진단을 받지 않은 종업원		10	20	30
아. 법 제40조제3항(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)을 위반한 경우 1) 건강진단을 받지 않은 자를 영업에 종사시킨 영업자 가) 종업원 수가 5명 이상인 경우 (1) 건강진단 대상자의 100분의 50 이상 위반 (2) 건강진단 대상자의 100분의 50 미만 위반 나) 종업원 수가 4명 이하인 경우 (1) 건강진단 대상자의 100분의 50 이상 위반 (2) 건강진단 대상자의 100분의 50 미만 위반 2) 건강진단 결과 다른 사람에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있다고 인정된 자를 영업에 종사시킨 영업자	법 제101조 제2항제1호	50 30	100 60	150 90
자. 법 제41조제1항(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)을 위반한 경우 1) 위생교육을 받지 않은 영업자 또는 집단급식소의 설치·운영자(위탁급식영업자에게 위탁한 집단급식소의 경우는 제외한다) 2) 위생교육을 받지 않은 종업원	법 제101조 제2항제1호	20	40	60
차. 법 제41조제5항(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)을 위반하여 위생교육을 받지 않은 종업원을 영업에 종사시킨 영업자 또는 집단급식소의 설치·운영자(위탁급식영업자에게 위탁한 집단급식소의 경우는 제외한다)	법 제101조 제2항제1호	20	40	60
카. 법 제44조제1항에 따라 영업자가 지켜야 할 사항 중 총리령으로 정하는 경미한 사항을 지키지 않은 경우	법 제101조 제3항제2호	10	20	30
타. 법 제42조제2항을 위반하여 보고를 하지 않거나 허위의 보고를 한 경우	법 제101조 제2항제4호	30	60	90
파. 법 제46조제1항을 위반하여 소비자로부터 이물 발견 신고를 받고 보고하지 않은 경우 1) 이물 발견신고를 보고하지 않은 경우 2) 이물 발견신고의 보고를 지체한 경우	법 제101조 제3항제3호	300 100	300 200	300 300
하. 법 제48조제9항(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)을 위반한 경우	법 제101조 제2항제6호	300	400	500
거. 법 제49조제3항을 위반하여 식품이력추적관리 등록사항이 변경된 경우 변경사유가 발생한 날부터 1개월 이내에 신고하지 않은 경우	법 제101조 제3항제4호	30	60	90

위반행위	근거 법조문	과태료 금액(단위: 만원)		
		1차 위반	2차 위반	3차 이상 위반
너. 법 제49조의3제4항을 위반하여 식품이력추적관리정보를 목적 외에 사용한 경우	법 제101조 제3항제5호	100	200	300
더. 법 제56조제1항을 위반하여 교육을 받지 않은 경우	법 제101조 제2항제7호	20	40	60
러. 법 제74조제1항(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)에 따른 명령을 위반한 경우	법 제101조 제2항제8호	200	300	400
머. 법 제86조제1항을 위반한 경우	법 제101조 제2항제1호	100	200	300
1) 식중독 환자나 식중독이 의심되는 자를 진단하였거나 그 사체를 검안한 의사 또는 한의사		100	200	300
2) 집단급식소에서 제공한 식품 등으로 인하여 식중독 환자나 식중독으로 의심되는 증세를 보이는 자를 발견한 집단급식소의 설치·운영자		300	400	500
버. 법 제88조제1항을 위반하여 신고를 하지 않거나 허위의 신고를 한 경우	법 제101조 제2항제9호	100	200	300
서. 법 제88조제2항을 위반한 경우(위탁급식영업자에게 위탁한 집단급식소의 경우는 제외한다)	법 제101조 제2항제10호			
1) 식중독을 발생하게 한 집단급식소(법 제86조제2항 및 이 영 제59조제2항에 따른 식중독 원인의 조사 결과 해당 집단급식소에서 조리·제공한 식품이 식중독의 발생 원인으로 확정된 집단급식소를 말한다)의 설치·운영자		300	400	500
2) 조리·제공한 식품의 매회 1인분 분량을 총리령으로 정하는 바에 따라 144시간 이상 보관하지 않은 경우		300	400	500
3) 영양사의 업무를 방해하는 집단급식소의 설치·운영자		50	100	150
4) 정당한 사유 없이 영양사가 위생관리를 위하여 요청하는 사항을 따르지 않은 집단급식소의 설치·운영자		50	100	150
5) 그 밖에 총리령으로 정한 준수사항을 위반한 집단급식소의 설치·운영자		30만원 이상 500만원 이하의 범위에서 총리령으로 정하는 금액		

## 🍷 식품위생법 시행규칙

[시행 2021. 1. 1.] [총리령 제1661호, 2020. 12. 31., 일부개정]



- 제2조(식품 등의 위생적인 취급에 관한 기준), [별표1]
- 제36조(업종별 시설기준), [별표14]
- 제49조(건강진단 대상자)

\*식품위생 분야 종사자의 건강진단 규칙 제2조(건강진단 항목 등), 별표

### **[별표]** 건강진단 항목 및 횟수(제2조 관련)

대상	건강진단 항목	횟수
식품 또는 식품첨가물(화학적 합성품 또는 기구 등의 살균·소독제는 제외한다)을 채취·제조·가공·조리·저장·운반 또는 판매하는 데 직접 종사하는 사람. 다만, 영업자 또는 종업원 중 완전 포장된 식품 또는 식품첨가물을 운반하거나 판매하는 데 종사하는 사람은 제외한다.	1. 장티푸스(식품위생 관련 영업 및 집단급식소 종사자만 해당한다) 2. 폐결핵 3. 전염성 피부질환(한센병 등 세균성 피부질환을 말한다)	매년 1회 (건강진단 검진을 받은 날을 기준으로 한다)

- 제50조(영업에 종사하지 못하는 질병의 종류)

\*감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 제2조제3호가목: 결핵(비감염성 제외)

\*감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행규칙 제33조제1항: 콜레라, 장티푸스, 파라티푸스, 세균성이질, 장출혈성대장균감염증, A형간염

- 제51조(식품위생교육기관 등)
- 제52조(교육시간)
- 제57조(식품접객영업자 등의 준수사항 등), [별표17]
- 제89조(행정처분의 기준), 별표23
- 제94조(집단급식소의 신고 등)
- 제95조(집단급식소의 설치·운영자 준수사항), [별표24]
- 제96조(집단급식소의 시설기준), 별표25
- 제100조(과태료의 부과기준), 별표27



**[별표 1] 식품 등의 위생적인 취급에 관한 기준(제2조 관련)(개정 2020. 10. 16.)**

1. 식품 등을 취급하는 원료보관실·제조가공실·조리실·포장실 등의 내부는 항상 청결하게 관리하여야 한다.
2. 식품 등의 원료 및 제품 중 부패·변질이 되기 쉬운 것은 냉동·냉장시설에 보관·관리하여야 한다.
3. 식품 등의 보관·운반·진열 시에는 식품등의 기준 및 규격이 정하고 있는 보존 및 유통기준에 적합하도록 관리하여야 하고, 이 경우 냉동·냉장시설 및 운반시설은 항상 정상적으로 작동시켜야 한다.
4. 식품 등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 사람은 위생모 및 마스크를 착용하는 등 개인위생관리를 철저히 하여야 한다.
5. 제조·가공(수입품을 포함한다)하여 최소판매 단위로 포장(위생상 위해가 발생할 우려가 없도록 포장되고, 제품의 용기·포장에 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제4조제1항에 적합한 표시가 되어 있는 것을 말한다)된 식품 또는 식품첨가물을 허가를 받지 아니하거나 신고를 하지 아니하고 판매의 목적으로 포장을 뜯어 분할하여 판매하여서는 아니 된다. 다만, 컵라면, 일회용 다류, 그 밖의 음식류에 뜨거운 물을 부어주거나, 호빵 등을 따뜻하게 데워 판매하기 위하여 분할하는 경우는 제외한다.
6. 식품 등의 제조·가공·조리에 직접 사용되는 기계·기구 및 음식기는 사용 후에 세척·살균하는 등 항상 청결하게 유지·관리하여야 하며, 어류·육류·채소류를 취급하는 칼·도마는 각각 구분하여 사용하여야 한다.
7. 유통기한이 경과된 식품 등을 판매하거나 판매의 목적으로 진열·보관하여서는 아니 된다.

**[별표 14] 업종별시설기준(제36조 관련) : 발취**

9. 위탁급식영업의 시설기준

가) 사무소

영업활동을 위한 독립된 사무소가 있어야 한다. 다만, 영업활동에 지장이 없는 경우에는 다른 사무소를 함께 사용할 수 있다.

나) 창고 등 보관시설

(1) 식품 등을 위생적으로 보관할 수 있는 창고를 갖추어야 한다. 이 경우 창고는 영업신고를 한 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차하여 사용할 수 있다.

(2) 창고에는 식품 등을 법 제7조제1항에 따른 식품 등의 기준 및 규격에서 정하고 있는 보존 및 유통기준에 적합한 온도에서 보관할 수 있도록 냉장·냉동시설을 갖추어야 한다.

다) 운반시설

(1) 식품을 위생적으로 운반하기 위하여 냉동시설이나 냉장시설을 갖춘 적재고가 설치된 운반차량을 1대 이상 갖추어야 한다. 다만, 법 제37조에 따라 허가 또는 신고한 영업자와 계약을 체결하여 냉동 또는 냉장시설을 갖춘 운반차량을 이용하는 경우에는 운반차량을 갖추지 아니하여도 된다.

(2) (1)의 규정에도 불구하고 냉동 또는 냉장시설이 필요 없는 식품만을 취급하는 경우에는 운반차량에 냉동시설이나 냉장시설을 갖춘 적재고를 설치하지 아니하여도 된다.

라) 식재료 처리시설

식품첨가물이나 다른 원료를 사용하지 아니하고 농·임·수산물을 단순히 자르거나 껍질을 벗기거나 말리거나 소금에 절이거나 숙성하거나 가열(살균의 목적 또는 성분의 현격한 변화를 유발하기 위한

목적의 경우를 제외한다)하는 등의 가공과정 중 위생상 위해발생의 우려가 없고 식품의 상태를 관능검사로 확인할 수 있도록 가공하는 경우 그 재료처리시설의 기준은 제1호나목부터 마목까지의 규정을 준용한다.

마) 나)부터 라)까지의 시설기준에도 불구하고 집단급식소의 창고 등 보관시설 및 식재료 처리시설을 이용하는 경우에는 창고 등 보관시설과 식재료 처리시설을 설치하지 아니할 수 있으며, 위탁급식업자가 식품을 직접 운반하지 않는 경우에는 운반시설을 갖추지 아니할 수 있다.

### **[별표 17] 식품접객영업자 등의 준수사항(제57조 관련)**

#### 8. 위탁급식영업자와 그 종업원의 준수사항

- 가. 집단급식소를 설치·운영하는 자와 위탁 계약한 사항 외의 영업행위를 하여서는 아니 된다.
- 나. 물수건, 손가락, 젓가락, 식기, 찬기, 도마, 칼, 행주 그 밖에 주방용구는 기구 등의 살균·소독제, 열탕, 자외선살균 또는 전기살균의 방법으로 소독한 것을 사용하여야 한다.
- 다. 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제4조 및 제5조에 따른 표시사항을 모두 표시하지 않은 축산물, 「축산물 위생관리법」 제7조제1항을 위반하여 허가받지 않은 작업장에서 도축·집유·가공·포장 또는 보관된 축산물, 같은 법 제12조제1항·제2항에 따른 검사를 받지 않은 축산물, 같은 법 제22조에 따른 영업 허가를 받지 아니한 자가 도축·집유·가공·포장 또는 보관된 축산물 또는 같은 법 제33조제1항에 따른 축산물 또는 실험 등의 용도로 사용한 동물을 음식물의 조리에 사용하여서는 아니 되며, 「야생동물 보호 및 관리에 관한 법률」에 위반하여 포획한 야생동물을 사용하여 조리하여서는 아니 된다.
- 라. 유통기한이 경과된 제품·식품 또는 그 원재료를 조리의 목적으로 진열·보관하거나 이를 판매 또는 식품의 조리에 사용해서는 안 되며, 해당 제품·식품 또는 그 원재료를 진열·보관할 때에는 폐기용 또는 교육용이라는 표시를 명확하게 해야 한다
- 마. 수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우에는 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는 물 수질검사기관에서 다음의 구분에 따라 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하여야 한다. 다만, 같은 건물에서 같은 수원을 사용하는 경우에는 하나의 업소에 대한 시험결과로 갈음할 수 있다.
  - 1) 일부항목 검사: 1년마다(모든 항목 검사를 하는 연도의 경우를 제외한다) 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제4조제1항제2호에 따른 마을상수도의 검사기준에 따른 검사(잔류염소검사를 제외한다). 다만, 시·도지사가 오염의 염려가 있다고 판단하여 지정한 지역에서는 같은 규칙 제2조에 따른 먹는 물의 수질기준에 따른 검사를 하여야 한다.
  - 2) 모든 항목 검사: 2년마다 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조에 따른 먹는 물의 수질기준에 따른 검사
- 바. 동물의 내장을 조리한 경우에는 이에 사용한 기계·기구류 등을 세척하고 살균하여야 한다.
- 사. 조리·제빙한 식품(법 제2조제12호다목에 따른 병원의 경우에는 일반식만 해당한다)을 보관할 때에는 매회 1인분 분량을 십씨 영하 18도 이하에서 144시간 이상 보관하여야 한다. 이 경우 완제품 형태로 제공한 가공식품은 유통기한 내에서 해당 식품의 제조업자가 정한 보관방법에 따라 보관할 수 있다.

- 아. 삭제 <2011.8.19>
- 자. 삭제 <2011.8.19>
- 차. 법 제15조제2항에 따라 위해평가가 완료되기 전까지 일시적으로 금지된 식품 등에 대하여는 이를 사용·조리하여서는 아니 된다.
- 카. 식중독 발생 시 보관 또는 사용 중인 보존식이나 식재료는 역학조사가 완료될 때까지 폐기하거나 소독 등으로 현장을 훼손하여서는 아니 되고 원상태로 보존하여야 하며, 원인규명을 위한 행위를 방해하여서는 아니 된다.
- 타. 법 제47조제1항에 따른 모범업소가 아닌 업소의 영업자는 모범업소로 오인·혼동할 우려가 있는 표시를 하여서는 아니 된다.

**[별표 23] 행정처분 기준(제89조 관련): 발취<개정 2020. 12. 31.>**

1. 일반기준

1. 둘 이상의 위반행위가 적발된 경우로서 위반행위가 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 경우에는 가장 중한 정지처분 기간에 나머지 각각의 정지처분 기간의 2분의 1을 더하여 처분한다.
  - 가. 영업정지에만 해당하는 경우
  - 나. 한 품목 또는 품목류(식품 등의 기준 및 규격 중 같은 기준 및 규격을 적용받아 제조·가공되는 모든 품목을 말한다. 이하 같다)에 대하여 품목 또는 품목류 제조정지에만 해당하는 경우
2. 둘 이상의 위반행위가 적발된 경우로서 그 위반행위가 영업정지와 품목 또는 품목류 제조정지에 해당하는 경우에는 각각의 영업정지와 품목 또는 품목류 제조정지 처분기간을 제1호에 따라 산정한 후 다음 각 목의 구분에 따라 처분한다.
  - 가. 영업정지 기간이 품목 또는 품목류 제조정지 기간보다 길거나 같으면 영업정지 처분만 할 것
  - 나. 영업정지 기간이 품목 또는 품목류 제조정지 기간보다 짧으면 그 영업정지 처분과 그 초과기간에 대한 품목 또는 품목류 제조정지 처분을 병과할 것
  - 다. 품목류 제조정지 기간이 품목 제조정지 기간보다 길거나 같으면 품목류 제조정지 처분만 할 것
  - 라. 품목류 제조정지 기간이 품목 제조정지 기간보다 짧으면 그 품목류 제조정지 처분과 그 초과기간에 대한 품목 제조정지 처분을 병과할 것
3. 같은 날 제조한 같은 품목에 대하여 같은 위반사항(법 제7조제4항 위반행위의 경우에는 식품 등의 기준과 규격에 따른 같은 기준 및 규격의 항목을 위반한 것을 말한다)이 적발된 경우에는 같은 위반행위로 본다.
4. 위반행위에 대하여 행정처분을 하기 위한 절차가 진행되는 기간 중에 반복하여 같은 사항을 위반하는 경우에는 그 위반횟수마다 행정처분 기준의 2분의 1씩 더하여 처분한다.
5. 위반행위의 횟수에 따른 행정처분의 기준은 최근 1년간(법 제4조부터 제6조까지, 법 제8조, 법 제19조 및 「성매매알선 등 행위의 처벌에 관한 법률」 제4조 위반은 3년간으로 한다) 같은 위반행위(법 제7조제4항 위반행위의 경우에는 식품 등의 기준과 규격에 따른 같은 기준 및 규격의 항목을 위반한 것을 말한다)를 한 경우에 적용한다. 다만, 식품 등에 이물이 혼입되어 위반한 경우에는 같은 품목에서 같은 종류의 재질의 이물이 발견된 경우에 적용한다.

6. 제5호에 따른 처분 기준의 적용은 같은 위반사항에 대한 행정처분일과 그 처분 후 재적발일(수거검사의 경우에는 검사결과를 허가 또는 신고관청이 접수한 날)을 기준으로 한다.
7. 어떤 위반행위든 해당 위반 사항에 대하여 행정처분이 이루어진 경우에는 해당 처분 이전에 이루어진 같은 위반행위에 대하여도 행정처분이 이루어진 것으로 보아 다시 처분하여서는 아니 된다. 다만, 식품접객업자가 별표 17 제7호다목, 타목, 하목, 거목 및 버목을 위반하거나 법 제44조제2항을 위반한 경우는 제외한다.
8. 제1호 및 제2호에 따른 행정처분이 있을 후 다시 행정처분을 하게 되는 경우 그 위반행위의 횟수에 따른 행정처분의 기준을 적용함에 있어서 종전의 행정처분의 사유가 된 각각의 위반행위에 대하여 각각 행정처분을 하였던 것으로 본다.
9. 4차 위반인 경우에는 다음 각 목의 기준에 따르고, 5차 위반의 경우로서 가목의 경우에는 영업정지 6개월로 하고, 나목의 경우에는 영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄를 한다. 가목의 6차 위반한 경우에는 영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄를 하여야 한다.
  - 가. 3차 위반의 처분 기준이 품목 또는 품목류 제조정지인 경우에는 품목 또는 품목류 제조정지 6개월의 처분을 한다.
  - 나. 3차 위반의 처분 기준이 영업정지인 경우에는 3차 위반 처분 기준의 2배로 하되, 영업정지 6개월 이상이 되는 경우에는 영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄를 한다.
  - 다. 식품 등에 이물이 혼입된 경우로서 4차 이상의 위반에 해당하는 경우에는 3차 위반의 처분 기준을 적용한다.
10. 조리사 또는 영양사에 대하여 행정처분을 하는 경우에는 4차 위반인 경우에는 3차 위반의 처분 기준이 업무정지이면 3차 위반 처분 기준의 2배로 하되, 업무정지 6개월 이상이 되는 경우에는 면허취소 처분을 하여야 하고, 5차 위반인 경우에는 면허취소 처분을 하여야 한다.
11. 식품 등의 출입·검사·수거 등에 따른 위반행위에 대한 행정처분의 경우에는 그 위반행위가 해당 식품 등의 제조·가공·운반·진열·보관 또는 판매·조리과정 중의 어느 과정에서 기인하는지 여부를 판단하여 그 원인제공자에 대하여 처분하여야 한다. 다만, 유통전문판매업자가 판매하는 식품 등이 법 제4조부터 제7조까지, 제8조, 제9조 및 제12조의2를 위반한 경우로서 그 위반행위의 원인제공자가 해당 식품 등을 제조·가공한 영업자인 경우에는 해당 식품 등을 제조·가공한 영업자와 해당 유통전문판매업자에 대하여 함께 처분하여야 한다.
12. 제11호 단서에 따라 유통전문판매업자에 대하여 품목 또는 품목류 제조정지 처분을 하는 경우에는 이를 각각 그 위반행위의 원인제공자인 제조·가공업소에서 제조·가공한 해당 품목 또는 품목류의 판매정지에 해당하는 것으로 본다.
13. 즉석판매제조·가공업, 식품소분업 및 용기·포장류제조업에 대한 행정처분의 경우 그 처분의 양형이 품목 제조정지에 해당하는 경우에는 품목 제조정지 기간의 3분의 1에 해당하는 기간으로 영업정지 처분을 하고, 그 처분의 양형이 품목류 제조정지에 해당하는 경우에는 품목류 제조정지 기간의 2분의 1에 해당하는 기간으로 영업정지 처분을 하여야 한다.
14. 법 제86조에 따른 식중독 조사 결과 식품제조·가공업소, 식품판매업소 또는 식품접객업소에서 제조·가공, 조리·판매 또는 제공된 식품이 해당 식중독의 발생원인으로 확정된 경우의 처분기준은 다음 각 목의 구분에 따른다.
  - 가. 식품제조·가공업소: Ⅱ. 개별기준 1. 식품제조·가공업 등 제1호다목

- 나. 식품판매업소: Ⅱ. 개별기준 2. 식품판매업 등 제1호다목
  - 다. 식품접객업소: Ⅱ. 개별기준 3. 식품접객업 제1호다목2)
15. 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 경우에는 행정처분의 기준이, 영업정지 또는 품목·품목류 제조정지인 경우에는 정지처분 기간의 2분의 1 이하의 범위에서, 영업허가 취소 또는 영업장 폐쇄인 경우에는 영업정지 3개월 이상의 범위에서 각각 그 처분을 경감할 수 있다.
- 가. 식품등의 기준 및 규격 위반사항 중 산가, 과산화물가 또는 성분 배합비율을 위반한 사항으로서 국민보건상 인체의 건강을 해할 우려가 없다고 인정되는 경우
    - 나. 삭제 <2019. 4. 25.>
    - 다. 식품 등을 제조·가공만 하고 시중에 유통시키지 아니한 경우
    - 라. 식품을 제조·가공 또는 판매하는 자가 식품이력추적관리 등록을 한 경우
    - 마. 위반사항 중 그 위반의 정도가 경미하거나 고의성이 없는 사소한 부주의로 인한 것인 경우
    - 바. 해당 위반사항에 관하여 검사로부터 기소유예의 처분을 받거나 법원으로부터 선고유예의 판결을 받은 경우로서 그 위반사항이 고의성이 없거나 국민보건상 인체의 건강을 해할 우려가 없다고 인정되는 경우
    - 사. 식중독을 발생하게 한 영업자가 식중독의 재발 및 확산을 방지하기 위한 대책으로 시설을 개수하거나 살균·소독 등을 실시하기 위하여 자발적으로 영업을 중단한 경우
    - 아. 식품등의 기준 및 규격이 정하여지지 않은 유독·유해물질 등이 해당 식품에 혼입여부를 전혀 예상할 수 없었고 고의성이 없는 최초의 사례로 인정되는 경우
    - 자. 별표 17 제7호머목에 따라 공통찬통, 소형찬기 또는 복합찬기를 사용하거나, 손님이 남은 음식물을 싸서 가지고 갈 수 있도록 포장용기를 비치하고 이를 손님에게 알리는 등 음식문화개선을 위해 노력하는 식품접객업자인 경우. 다만, 1차 위반에 한정하여 경감할 수 있다.
    - 차. 삭제 <2019. 6. 12.>
    - 카. 그 밖에 식품 등의 수급정책상 필요하다고 인정되는 경우
16. 소비자로부터 접수한 이물혼입 불만사례 등을 식품의약품안전처장, 관할 시·도지사 및 관할 시장·군수·구청장에게 지체 없이 보고한 영업자가 다음 각 목에 모두 해당하는 경우에는 처수에 관계없이 시정명령으로 처분한다. 소비자가 식품의약품안전처장 등 행정기관의 장에게만 접수한 경우도 위와 같다.
- 가. 영업자가 검출된 이물의 발생방지를 위하여 시설 및 작업공정 개선, 직원교육 등 시정조치를 성실히 수행하였다고 관할 행정기관이 평가한 경우
  - 나. 이물을 검출할 수 있는 장비의 기술적 한계 등의 사유로 이물혼입이 불가피하였다고 식품의약품 안전처장 등 관할 행정기관의 장이 인정하는 경우로 이물혼입의 불가피성은 식품위생심의위원회가 정한 기준에 따라 판단할 수 있다.
17. 뷔페 영업을 하는 일반음식점영업자가 별표 17 제7호저목에 따라 빵류를 제공하고 그 사실을 증명하면 Ⅱ. 개별기준의 3. 식품접객업의 제7호가목1)에도 불구하고 표시사항 전부를 표시하지 아니한 경우라도 그 행정처분을 하지 아니할 수 있다.
18. 영업정지 1개월은 30일을 기준으로 한다.
19. 행정처분의 기간이 소수점 이하로 산출되는 경우에는 소수점 이하를 버린다.

II. 개별기준

3. 식품접객업

영 제21조제8호의 식품접객업을 말한다.

위반사항	근거 법령	행정처분기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
1. 법 제4조를 위반한 경우	법 제72조 및 법 제75조			
가. 썩거나 상하여 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것		영업정지 15일과 해당 음식물 폐기	영업정지 1개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 3개월과 해당 음식물 폐기
나. 설익어서 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것		영업정지 7일과 해당 음식물 폐기	영업정지 15일과 해당 음식물 폐기	영업정지 1개월과 해당 음식물 폐기
다. 유독·유해물질이 들어 있거나 묻어 있는 것이나 그러할 염려가 있는 것 또는 병을 일으키는 미생물에 오염되었거나 그러할 염려가 있어 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것				
1) 유독·유해물질이 들어 있거나 묻어 있는 것이거나 그러할 염려가 있는 것		영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 음식물 폐기		
2) 병을 일으키는 미생물에 오염되었거나 그러할 염려가 있어 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것		영업정지 1개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 3개월과 해당 음식물 폐기	영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 음식물 폐기
라. 불결하거나 다른 물질이 섞이거나 첨가된 것 또는 그 밖의 사유로 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것		영업정지 15일과 해당 음식물 폐기	영업정지 1개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 3개월과 해당 음식물 폐기
마. 법 제18조에 따른 안전성 평가 대상인 농·축·수산물 등 가운데 안전성 평가를 받지 아니하였거나 안전성 평가에서 식용으로 부적합하다고 인정된 것		영업정지 2개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 3개월과 해당 음식물 폐기	영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 음식물 폐기
바. 수입이 금지된 것 또는 「수입식품안전관리 특별법」 제20조제1항에 따른 수입신고를 하지 아니하고 수입한 것		영업정지 2개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 3개월과 해당 음식물 폐기	영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 음식물 폐기

위반사항	근거 법령	행정처분기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
사. 영업자가 아닌 자가 제조·가공·소분(소분 대상이 아닌 식품 및 식품첨가물을 소분·판매하는 것을 포함한다)한 것  2. 법 제5조를 위반한 경우	법 제72조 및 법 제75조	영업정지 1개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 2개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 3개월과 해당 음식물 폐기
3. 법 제6조를 위반한 경우	법 제72조 및 법 제75조	영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 음식물 폐기		
4. 법 제7조제4항을 위반한 경우 가. 식품 등의 한시적 기준 및 규격을 정하지 아니한 천연첨가물, 기구 등의 살균·소독제를 사용한 경우	법 제71조, 법 제72조 및 법 제75조	영업정지 15일과 해당 음식물 폐기	영업정지 1개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 3개월과 해당 음식물 폐기
나. 비소, 카드뮴, 납, 수은, 중금속, 메탄올, 다이옥신 또는 시안화물의 기준을 위반한 것		영업정지 1개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 2개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 3개월과 해당 음식물 폐기
다. 바륨, 포름알데히드, 올소톨루엔, 설펜아미드, 방향족탄화수소, 폴리옥시에틸렌, 엠씨피디 또는 세레늄의 기준을 위반한 것		영업정지 15일과 해당 음식물 폐기	영업정지 1개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 2개월과 해당 음식물 폐기
라. 방사능잠정허용기준을 위반한 것		영업정지 1개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 2개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 3개월과 해당 음식물 폐기
마. 농약잔류허용기준을 초과한 농산물 또는 식육을 원료로 사용한 것 (「축산물가공처리법」 등 다른 법령에 따른 검사를 받아 합격한 것을 원료로 사용한 경우는 제외한다)		영업정지 1개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 3개월과 해당 음식물 폐기	영업허가 취소 또는 영업소폐쇄 와 해당 음식물 폐기
바. 곰팡이독소 또는 패류독소 기준을 위반한 것		영업정지 1개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 3개월과 해당 음식물	영업허가 취소 또는 영업소폐쇄

위반사항	근거 법령	행정처분기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
사. 항생물질 등의 잔류허용기준(항생물질·합성항균제 또는 합성호르몬제)을 초과한 것을 원료로 사용한 것(「축산물가공처리법」 등 다른 법령에 따른 검사를 받아 합격한 것을 원료로 사용한 경우는 제외한다)		및 원료 폐기	폐기 및 원료 폐기	와 해당 음식물 폐기 및 원료 폐기
		영업정지 1개월과 해당 음식물 폐기 및 원료 폐기	영업정지 3개월과 해당 음식물 폐기 및 원료 폐기	영업허가 취소 또는 영업소폐쇄 와 해당 음식물 폐기 및 원료 폐기
아. 식중독균 검출기준을 위반한 것으로서 1) 조리식품 등 또는接客용 음용수		영업정지 1개월과 해당 음식물 폐기 및 원료 폐기	영업정지 3개월과 해당 음식물 폐기 및 원료 폐기	영업허가 취소 또는 영업소폐쇄 와 해당 음식물 폐기 및 원료 폐기
2) 조리기구 등	시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일	
자. 산가, 과산화물가, 대장균, 대장균군 또는 일반세균의 기준을 위반한 것 1) 조리식품 등 또는接客용 음용수		영업정지 15일과 해당 음식물 폐기	영업정지 1개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 2개월과 해당 음식물 폐기
2) 조리기구 등	시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일	
차. 식품첨가물의 사용 및 허용기준을 위반한 것을 사용한 것 1) 허용 외 식품첨가물을 사용한 것 또는 기준 및 규격이 정하여지지 아니한 첨가물을 사용한 것		영업정지 1개월과 해당 제품 폐기	영업정지 2개월과 해당 제품 폐기	영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄
2) 사용 또는 허용량 기준에 초과한 것으로서 가) 30퍼센트 이상을 초과한 것		영업정지 15일과 해당 음식물 폐기	영업정지 1개월과 해당 음식물 폐기	영업정지 2개월과 해당 음식물 폐기
나) 10퍼센트 이상 30퍼센트 미만을 초과한 것		영업정지 7일과 해당 음식물 폐기	영업정지 15일과 해당 음식물 폐기	영업정지 1개월과 해당 음식물 폐기



위반사항	근거 법령	행정처분기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
다) 10퍼센트 미만을 초과한 것		시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일
카. 식품첨가물 중 질소의 사용기준을 위반한 경우		영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 음식물 폐기		
타. 이물이 혼입된 것				
1) 기생충 및 그 알, 금속(씻가루는 제외한다) 또는 유리의 혼입		영업정지2일	영업정지5일	영업정지 10일
2) 칼날 또는 동물(설치류, 양서류, 파충류 및 바퀴벌레만 해당한다) 사체의 혼입		영업정지5일	영업정지 10일	영업정지 20일
3) 1) 및 2) 외의 이물의 혼입		시정명령	영업정지2일	영업정지3일
파. 식품조사처리기준을 위반한 것을 사용한 것		시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일
하. 식품 등의 기준 및 규격 중 식품원료 기준이나 조리 및 관리기준을 위반한 경우로서 (제1호부터 제3호까지에 해당하는 경우는 제외한다)				
1) 사료용 또는 공업용 등으로 사용되는 등 식용을 목적으로 채취, 취급, 가공, 제조 또는 관리되지 않은 원료를 식품의 조리에 사용한 경우		영업허가· 등록 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 음식물 폐기		
2) 그 밖의 사항을 위반한 경우		시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일
거. 그 밖에 가목부터 하목까지 외의 사항을 위반된 것		시정명령	영업정지 5일	영업정지 10일
5. 법 제8조를 위반한 경우	법 제75조	시정명령	영업정지 15일	영업정지 1개월
6. 법 제9조제4항을 위반한 경우	법 제71조 및 법 제75조	시정명령	영업정지 5일	영업정지 10일
7. 법 제22조제1항에 따른 출입·검사·수거를 거부·방해·기피한 경우	법 제75조	영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업정지 3개월
8. 법 제36조 또는 법 제37조를 위반한 경우	법 제71조, 법 제74조 및 법 제75조	영업허가취소 또는 영업소 폐쇄		
가. 변경허가를 받지 아니하거나 변경신고를 하지 아니하고 영업소를 이전한 경우				

위반사항	근거 법령	행정처분기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
나. 변경신고를 하지 아니한 경우로서 1) 영업시설의 전부를 철거한 경우(시설 없이 영업신고를 한 경우를 포함한다)  2) 영업시설의 일부를 철거한 경우		영업허가취소 또는 영업소 폐쇄		
다. 영업장의 면적을 변경하고 변경신고를 하지 아니한 경우		시정명령	영업정지 15일	영업정지 1개월
라. 시설기준 위반사항으로 1) 유흥주점 외의 영업장에 무도장을 설치한 경우  2) 일반음식점의 객실 안에 무대장치, 음향 및 반주시설, 특수조명시설을 설치한 경우  3) 음향 및 반주시설을 설치하는 영업자가 방음장치를 하지 아니한 경우		시설개수명령	영업정지 1개월	영업정지 2개월
마. 법 제37조제2항에 따른 조건을 위반한 경우		영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업정지 3개월
바. 시설기준에 따른 냉장·냉동시설이 없는 경우 또는 냉장·냉동시설을 가동하지 아니한 경우		영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 2개월
사. 급수시설기준을 위반한 경우(수질검사결과 부적합 판정을 받은 경우를 포함한다)		시설개수명령	영업정지 1개월	영업정지 3개월
아. 그 밖의 가목부터 사목까지 외의 허가 또는 신고사항을 위반한 경우로서 1) 시설기준을 위반한 경우  2) 그 밖의 사항을 위반한 경우		시설개수명령	영업정지 15일	영업정지 1개월
		시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일
9. 법 제43조에 따른 영업 제한을 위반한 경우	법 제71조 및 법 제75조			
가. 영업시간 제한을 위반하여 영업한 경우		영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 2개월
나. 영업행위 제한을 위반하여 영업한 경우		시정명령	영업정지 15일	영업정지 1개월
10. 법 제44조제1항을 위반한 경우	법 제71조 및 법 제75조			
가. 식품접객업자의 준수사항(별표 17 제7호자목·파목·머목 및 별도의 개별 처분기준이 있는 경우는 제외한다)의 위반으로서				

위반사항	근거 법령	행정처분기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
1) 별표 17 제7호타목1)을 위반한 경우		영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄
2) 별표 17 제7호다목·타목5) 또는 버목을 위반한 경우		영업정지 2개월	영업정지 3개월	영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄
3) 별표 17 제7호타목2), 같은 호 거목 또는 서목을 위반한 경우		영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄
4) 별표 17 제7호나목 및 타목3)·4), 하목 또는 어목을 위반한 경우		영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 3개월
5) 별표 17 제7호너목을 위반한 경우				
가) 수질검사를 검사기간 내에 하지 아니한 경우		영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 2개월
나) 부적합 판정된 물을 계속 사용한 경우		영업허가· 등록 취소 또는 영업소 폐쇄		
6) 별표 17 제7호러목을 위반한 경우		영업정지 15일	영업정지 2개월	영업정지 3개월
7) 별표 17 제7호처목을 위반하여 모범업소로 오인·혼동할 우려가 있는 표시를 한 경우		시정명령	영업정지 5일	영업정지 10일
8) 별표 17 제7호커목을 위반한 경우로서				
가) 주재료가 다른 경우		영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월
나) 중량이 30퍼센트 이상 부족한 것		영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월
다) 중량이 20퍼센트 이상 30퍼센트 미만 부족한 것		시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일
9) 별표 17 제7호퍼목을 위반한 경우		시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일
10) 별표 17 제7호카목을 위반한 경우				
가) 유통기한이 경과된 제품·식품 또는 그 원재료를 조리·판매의 목적으로 운반·진열·보관한 경우		영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 3개월

위반사항	근거 법령	행정처분기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
나) 유통기한이 경과된 제품·식품 또는 그 원재료를 판매 또는 식품의 조리에 사용한 경우		영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업정지 3개월
11) 별표 17 제7호타목7)을 위반한 경우		영업정지 2개월	영업정지 3개월	영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄
나. 위탁급식영업업자의 준수사항(별도의 개별 처분기준이 있는 경우는 제외한다)의 위반으로서				
1) 별표 17 제8호가목·다목·차목 또는 카목을 위반한 경우		영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 2개월
2) 별표 17 제8호사목을 위반한 경우		영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월
3) 별표 17 제8호마목을 위반한 경우				
가) 수질검사를 검사기간 내에 하지 아니한 경우		영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 3개월
나) 부적합 판정된 물을 계속 사용한 경우		영업정지 1개월	영업정지 3개월	영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄
4) 별표 17 제8호타목을 위반한 경우		시정명령	영업정지 5일	영업정지 10일
5) 별표 17 제8호라목을 위반한 경우				
가) 유통기한이 경과된 제품·식품 또는 그 원재료를 조리의 목적으로 진열·보관한 경우		영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 2개월
나) 유통기한이 경과된 제품·식품 또는 그 원재료를 판매 또는 식품의 조리에 사용한 경우	영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업정지 3개월	
6) 1)부터 5)까지를 제외한 준수사항을 위반한 경우	시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일	
11. 법 제44조제2항을 위반한 경우	법 제75조	영업허가취소 또는 영업소 폐쇄		
가. 청소년을 유흥접객원으로 고용하여 유흥행위를 하게 하는 행위를 한 경우		영업정지 3개월	영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄	
나. 청소년유해업소에 청소년을 고용하는 행위를 한 경우				
다. 청소년유해업소에 청소년을 출입하게 하는 행위를 한 경우		영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업정지 3개월

위반사항	근거 법령	행정처분기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
라. 청소년에게 주류를 제공하는 행위(출입하여 주류를 제공한 경우 포함)를 한 경우		영업정지 2개월	영업정지 3개월	영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄
12. 법 제51조를 위반한 경우	법 제71조 및 법 제75조	시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일
12의2. 법 제72조제1항·제2항에 따른 압류·폐기를 거부·방해·기피한 경우	법 제75조	영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업정지 3개월
13. 영업정지 처분 기간 중에 영업을 한 경우	법 제75조	영업허가취소 또는 영업소 폐쇄		
14. 「성매매알선 등 행위의 처벌에 관한 법률」 제4조에 따른 금지행위를 한 경우	법 제75조	영업정지 3개월	영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄	
15. 그 밖에 제1호부터 제14호까지를 제외한 법을 위반한 경우(법 제101조에 따른 과태료 부과 대상에 해당하는 위반 사항과 별표 17 제7호자목·머목은 제외한다)	법 제71조 및 법 제75조	시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일

4. 조리사

위반 사항	근거 법령	행정처분기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
1. 법 제54조 각 호의 어느 하나에 해당하게 된 경우	법 제80조	면허취소		
2. 법 제56조에 따른 교육을 받지 아니한 경우		시정명령	업무정지 15일	업무정지 1개월
3. 식중독이나 그 밖에 위생과 관련한 중대한 사고 발생에 직무상의 책임이 있는 경우	법 제80조	업무정지 1개월	업무정지 2개월	면허취소
4. 면허를 타인에게 대여하여 사용하게 한 경우	법 제80조	업무정지 2개월	업무정지 3개월	면허취소
5. 업무정지기간 중에 조리사의 업무를 한 경우	법 제80조	면허취소		

**[별표 24] 집단급식소의 설치·운영자의 준수사항(제95조제2항 관련)**

1. 물수건, 손가락, 젓가락, 식기, 찬기, 도마, 칼 및 행주, 그 밖에 주방용구는 기구 등의 살균·소독제 또는 열탕의 방법으로 소독한 것을 사용하여야 한다.
2. 「축산물가공처리법」 제12조에 따라 검사를 받지 아니한 축산물 또는 실험 등의 용도로 사용한 동물을 음식물의 조리에서 사용하여서는 아니 되며, 「야생동·식물보호법」에 위반하여 포획한 야생동물을 조리하여서는 아니 된다.
3. 유통기한이 경과된 원료 또는 완제품을 조리할 목적으로 보관하거나 이를 음식물의 조리에서 사용하여서는 아니 된다.
4. 수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우에는 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는물 수질검사기관에서 다음의 구분에 따라 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하여야 한다. 다만, 같은 건물에서 같은 수원을 사용하는 경우에는 같은 건물 안에 하나의 업소에 대한 시험결과를 같은 건물 안의 타 업소에 대한 시험결과로 갈음할 수 있다.
  - 가. 일부항목 검사: 1년마다(모든 항목 검사를 하는 연도를 제외한다) 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제4조제1항제2호에 따른 마을상수도의 검사기준에 따른 검사(잔류염소에 관한 검사를 제외한다). 다만, 시·도지사가 오염의 우려가 있다고 판단하여 지정한 지역에서는 같은 규칙 제2조에 따른 먹는 물의 수질기준에 따른 검사를 하여야 한다.
  - 나. 모든 항목 검사: 2년마다 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조에 따른 먹는 물의 수질기준에 따른 검사
5. 먹는 물 수질검사기관에서 수질검사를 실시한 결과 부적합 판정된 지하수는 먹는 물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용하여서는 아니 된다.
6. 동물의 내장을 조리한 경우에는 이에 사용한 기계·기구류 등을 세척하고 살균하여야 한다.
7. 삭제 <2011.8.19>
8. 법 제15조제2항에 따라 위해평가가 완료되기 전까지 일시적으로 채취·제조·수입·가공·사용·조리·저장·운반 또는 진열이 금지된 식품 등에 대하여는 사용·조리를 하여서는 아니 된다.
9. 식중독이 발생한 경우 보관 또는 사용 중인 보존식이나 식재료를 역학조사가 완료될 때까지 폐기하거나 소독 등으로 현장을 훼손하여서는 아니 되고 원상태로 보존하여야 하며, 원인규명을 위한 행위를 방해하여서는 아니 된다.
10. 법 제47조제1항에 따라 모범업소로 지정받은 자 외의 자는 모범업소임을 알리는 지정증, 표지판, 현판 등 어떠한 표시도 하여서는 아니 된다.

**[별표 25] 집단급식소의 시설기준(제96조 관련)**

1. 조리장
  - 가. 조리장은 음식물을 먹는 객석에서 그 내부를 볼 수 있는 구조로 되어 있어야 한다. 다만, 병원·학교의 경우에는 그러하지 아니하다.
  - 나. 조리장 바닥은 배수구가 있는 경우에는 덮개를 설치하여야 한다.
  - 다. 조리장 안에는 취급하는 음식을 위생적으로 조리하기 위하여 필요한 조리시설·세척시설·폐기물용기

- 및 손 씻는 시설을 각각 설치하여야 하고, 폐기물용기는 오물·악취 등이 누출되지 아니하도록 뚜껑이 있고 내수성 재질[스테인레스·알루미늄·에프알피(FRP)·테프론 등 물을 흡수하지 아니하는 것을 말한다. 이하 같다]로 된 것이어야 한다.
- 라. 조리장에는 주방용 식기류를 소독하기 위한 자외선 또는 전기살균소독기를 설치하거나 열탕세척소독 시설(식중독을 일으키는 병원성 미생물 등이 살균될 수 있는 시설이어야 한다)을 갖추어야 한다.
- 마. 충분한 환기를 시킬 수 있는 시설을 갖추어야 한다. 다만, 자연적으로 통풍이 가능한 구조의 경우에는 그러하지 아니하다.
- 바. 식품등의 기준 및 규격 중 식품별 보존 및 유통기준에 적합한 온도가 유지될 수 있는 냉장시설 또는 냉동시설을 갖추어야 한다.
- 사. 식품과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉬우며, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것이어야 한다.
- 아. 냉동·냉장시설 및 가열처리시설에는 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 계기를 설치하여야 하며, 적정온도가 유지되도록 관리하여야 한다.
- 자. 조리장에는 쥐·해충 등을 막을 수 있는 시설을 갖추어야 한다.
2. 급수시설
- 가. 수도물이나 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다. 다만, 지하수를 사용하는 경우에는 용수저장탱크에 염소자동주입기 등 소독장치를 설치하여야 한다.
- 나. 지하수를 사용하는 경우 취수원은 화장실·폐기물처리시설·동물사육장 그 밖에 지하수가 오염될 우려가 있는 장소로부터 영향을 받지 아니 하는 곳에 위치하여야 한다.
3. 창고 등 보관시설
- 가. 식품등을 위생적으로 보관할 수 있는 창고를 갖추어야 한다.
- 나. 창고에는 식품등을 법 제7조제1항에 따른 식품등의 기준 및 규격에서 정하고 있는 보존 및 유통기준에 적합한 온도에서 보관할 수 있도록 냉장·냉동시설을 갖추어야 한다. 다만, 조리장에 갖춘 냉장시설 또는 냉동시설에 해당 급식소에서 조리·제공되는 식품을 충분히 보관할 수 있는 경우에는 창고에 냉장시설 및 냉동시설을 갖추지 아니하여도 된다.
4. 화장실
- 가. 화장실은 조리장에 영향을 미치지 아니하는 장소에 설치하여야 한다. 다만, 집단급식소가 위치한 건축물 안에 나목부터 라목까지의 기준을 갖춘 공동화장실이 설치되어 있거나 인근에 사용하기 편리한 화장실이 있는 경우에는 따로 화장실을 설치하지 아니할 수 있다.
- 나. 화장실은 정화조를 갖춘 수세식 화장실을 설치하여야 한다. 다만, 상·하수도가 설치되지 아니한 지역에서는 수세식이 아닌 화장실을 설치할 수 있다. 이 경우 변기의 뚜껑과 환기시설을 갖추어야 한다.
- 다. 화장실은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하고, 바닥과 내벽(바닥으로부터 1.5미터까지)에는 타일을 붙이거나 방수페인트로 색칠하여야 한다.
- 라. 화장실에는 손을 씻는 시설을 갖추어야 한다.
5. 삭제 <2011.8.19>

**[별표 27] 법 제3조 및 제88조제2항제5호를 위반한 자에 대한 과태료 금액(제100조 관련)**

위반행위	근거 법조문	과태료 금액(단위: 만원)						
		1차 위반	2차 위반	3차 이상 위반				
1. 법 제3조(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)를 위반한 경우	법 제101조 제2항제1호 및 영 제67조							
가. 식품 등을 취급하는 원료보관실·제조가공실·조리실·포장실 등의 내부에 위생해충을 방제(防除) 및 구제(驅除)하지 아니하여 그 배설물 등이 발견되거나 청결하게 관리하지 아니한 경우					50	100	150	
나. 식품 등의 원료 및 제품 중 부패·변질이 되기 쉬운 것을 냉동·냉장시설에 보관·관리하지 아니한 경우					30	60	90	
다. 식품 등의 보관·운반·진열 시에 식품등의 기준 및 규격이 정하고 있는 보존 및 유통기준에 적합 하도록 관리하지 아니하거나 냉동·냉장시설 및 운반시설을 정상적으로 작동시키지 아니한 경우 (이 법에 따라 허가를 받거나 신고한 영업자는 제외한다)					100	200	300	
라. 식품등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 사람에게 위생모를 착용시키지 아니한 경우					20	40	60	
마. 제조·가공(수입품을 포함한다)하여 최소판매단위로 포장된 식품 또는 식품첨가물을 영업허가 또는 신고하지 아니하고 판매의 목적으로 포장을 뜯어 분할하여 판매한 경우					20	40	60	
바. 식품 등의 제조·가공·조리에 직접 사용되는 기계·기구 및 음식기를 사용한 후에 세척 또는 살균을 하지 아니하는 등 청결하게 유지·관리하지 아니한 경우 또는 어류·육류·채소류를 취급하는 칼·도마를 각각 구분하여 사용하지 아니한 경우					50	100	150	
사. 유통기한이 경과된 식품 등을 판매하거나 판매의 목적으로 진열·보관한 경우(이 법에 따라 허가를 받거나 신고한 영업자는 제외한다)					30	60	90	
2. 법 제88조제2항제5호를 위반한 경우(위탁급식 영업자에게 위탁한 집단급식소의 경우는 제외한다)					법 제101조 제2항제10호 및 영 제67조			
가. 별표 24 제3호를 위반하여 유통기한이 지난 원료 또는 완제품을 조리할 목적으로 보관하거나 음식물의 조리에 사용한 경우								
나. 별표 24 제4호에 따른 수질검사를 실시하지 아니한 경우	50	100	150					
다. 수질검사를 실시한 결과 부적합 판정된 지하수를 사용한 경우	100	200	300					
라. 가목부터 다목까지 규정한 사항 외에 별표 24에 따른 준수사항을 위반한 경우	30	60	90					



## 가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률

[시행 2020. 11. 27.] [법률 제17324호, 2020. 5. 26., 타법개정]



- 제18조(판매표지판 등의 이력번호 표시 등)

## 가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률 시행규칙

[시행 2020. 1. 1.] [농림축산식품부령 제404호, 2019. 12. 31., 일부개정]



- 제21조(식품접객업자 등의 이력번호 게시 또는 표시 방법 등), 별표 15

### **[별표 15] 영 제6조제1항에 따른 식품접객업자·집단급식소운영자·통신판매업자의 이력번호 게시 또는 표시방법(제21조 관련)**

- 영 제5조제1호에 해당하는 휴게음식점영업자 또는 일반음식점영업자
    - 이력관리대상축산물(부산물을 제외한다. 이하 이 표에서 같다)을 조리·판매하려는 경우 다음의 어느 하나에 해당하는 수단에 이력관리대상축산물의 이력번호를 표시하고 게시해야 한다.
      - 메뉴판 또는 메뉴게시판
      - 거래명세서 또는 거래영수증
      - 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제30조에 따른 수입식품 등의 수입신고확인증
      - 이력관리대상축산물 이력관리시스템 출력물
      - 별도 게시판 또는 풋말
      - 인터넷 홈페이지(해당 영업장 정보가 포함된 홈페이지)
      - 「축산물 위생관리법」 제6조제2항에 따른 제품 표시사항을 포함한 스티커 또는 라벨
  - 제1호가목에 따른 이력관리대상축산물 이력번호 표시를 메뉴판, 메뉴게시판 또는 인터넷 홈페이지 외의 방법으로 게시하는 경우에는 다음의 장소 중 한 곳 이상에 비치하여 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 해야 한다.
    - 계산대
    - 출입문 주변
    - 그 밖에 소비자가 쉽게 알아볼 수 있는 장소
- 다. 이력번호는 이력관리대상축산물을 공급받은 일자를 기준으로 7일 이내에 모두 게시하고, 해당

- 이력관리대상축산물을 소진한 시점까지 게시하도록 한다. 다만, 영업자가 공급받은 이력관리대상 축산물 모두를 게시하기 어려운 경우에는 음식으로 판매·제공할 때 게시할 수 있다.
- 라. 이력번호가 다른 2개 이상의 이력관리대상축산물을 사용하는 경우에는 모든 이력번호를 표시해야 한다.
2. 영 제5조제2호 및 제3호에 해당하는 위탁급식영업자 및 집단급식소 설치·운영자
- 가. 「학교급식법」 제4조 각 호에 따른 학교에서 이력관리대상축산물을 급식에 제공하는 경우에는 이력관리대상축산물의 이력번호를 제1호가목에 따른 방법으로 급식일을 기준으로 7일 이내에 표시하고 게시해야 한다. 다만, 인터넷 홈페이지 등(학교 홈페이지 등 학교명이 포함된 곳만 해당한다)을 통하여 해당 이력관리대상축산물의 이력번호를 조회할 수 있는 경우에는 이력번호 게시를 대신할 수 있다.
- 나. 이력번호가 다른 2개 이상의 이력관리대상축산물을 사용하는 경우에는 모든 이력번호를 표시해야 한다.
3. 영 제5조제4호에 따른 통신판매업자
- 가. 통신판매업자는 통신판매 수단을 통하여 이력번호 표시제품임을 표시·고지하고 배송 상품에 해당 이력번호를 표시해야 한다.
- 나. 인터넷, TV, 잡지 등 통신판매 수단의 특성상 문자로 정보를 표시할 수 있는 경우에는 「원산지 표시에 관한 법률」에 따른 원산지 표시정보 주위에 자막, 별도의 칸 등을 이용하여 ‘이력번호 표시 제품임’을 표시해야 한다.
- 1) 표시 시기: 전자매체의 경우 상품이 화면에 표시되는 시점부터 표시
- 2) 표시 문구(예시): 이력번호 표시제품임. 이력번호는 배송된 상품에 표시됨.
- 다. 전화 등 통신판매 수단의 특성상 문자로 정보를 표시할 수 없는 경우에는 이력번호 표시에 관한 정보를 소비자가 알기 쉽도록 반복적으로 말로 설명해야 한다.
- 1) 설명 방법: 말의 속도 및 소리의 크기는 상품 설명과 동일하게 하고, 반복적(1회당 2번 이상)으로 설명
- 2) 설명 문구(예시): 본 상품은 이력번호가 표시된 제품이며, 이력번호는 배송되는 상품에 표시됩니다.
4. 그 밖에 이력관리대상축산물의 게시 및 표시방법 등에 필요한 사항은 농림축산식품부장관이 식품의약품안전처장과 협의하여 정하는 바에 따른다.

## **감염병의 예방 및 관리에 관한 법률**

[시행 2021. 1. 1.] [법률 제17689호, 2020. 12. 22., 타법개정]



- 제45조(업무 종사의 일시 제한)
- 제48조(오염장소 등의 소독조치)
- 제54조(소독의 실시 등)
- 제56조(소독업무의 대행)
- 제57조(서류제출 및 검사 등)

## **감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행규칙**

[시행 2020. 12. 30.] [보건복지부령 제772호, 2020. 12. 30., 일부개정]



- 제33조(업무 종사의 일시 제한)
- 제35조(소독의 기준 및 방법), 별표5
- 제40조(소독의 기준 및 소독에 관한 사항의 기록 등)

### **[별표 5] 소독의 기준(제35조제1항, 제36조제2항 및 제40조제1항 관련)**

1. 콜레라, 장티푸스, 파라티푸스, 세균성이질, 장출혈성대장균, A형간염의 경우
  - 가. 분뇨, 토사물(吐瀉物) 및 이의 처치에 사용한 기구·천·종이 등
  - 나. 시체
  - 다. 감염병환자 또는 시체에 사용한 의류, 침구, 운반기구 등
  - 라. 간호인 또는 감염병환자와 접촉한 사람 및 이들이 사용한 의류, 침구 등
  - 마. 감염병환자의 음식물찌꺼기, 감염병환자가 사용한 식기, 기구, 서적 등
  - 바. 병실의 바닥 등
  - 사. 우물, 주방, 주방기구, 물통 등
  - 아. 화장실, 수세변기구, 쓰레기통, 하수구 등 불결한 장소
  - 자. 옥내 및 옥외에 대한 청소
  - 차. 고인 물이나 습기가 찬 장소에 대한 매몰 또는 배수
  - 카. 실내의 충분한 채광 및 환기

2. 성홍열, 디프테리아, 수막구균성수막염의 경우
  - 가. 콧물, 가래침, 고름, 부스럼딱지 및 이의 처치에 사용한 기구, 천, 종이 등
  - 나. 시체
  - 다. 감염병환자 또는 시체에 사용한 의류, 침구, 운반기구 등
  - 라. 간호인 또는 감염병환자와 접촉한 사람 및 이들이 사용한 의류, 침구 등
  - 마. 감염병환자의 음식물찌꺼기, 감염병환자가 사용한 식기, 기구, 서적 등
  - 바. 병실의 바닥, 기구, 벽 등
  - 사. 옥내 및 옥외에 대한 청소
  - 아. 고인 물이나 습기가 찬 장소에 대한 매물 또는 배수
  - 자. 실내의 충분한 채광 및 환기
3. 발진티푸스의 경우
  - 가. 콧물, 가래침 및 이의 처치에 사용한 기구·천·종이 등
  - 나. 시체
  - 다. 감염병환자 또는 시체에 사용한 의류, 침구, 운반기구 등
  - 라. 간호인 또는 감염병환자와 접촉한 사람 및 이들이 사용한 의류, 침구 등
  - 마. 병실의 바닥 등
  - 바. 이가 서식하기 쉬운 물건
  - 사. 옥내 및 옥외에 대한 청소
  - 아. 고인 물이나 습기가 찬 장소에 대한 매물 또는 배수
  - 자. 실내의 충분한 채광 및 환기
4. 페스트의 경우
  - 가. 혈액, 콧물, 가래침, 고름 및 이의 처치에 사용한 기구·천·종이 등
  - 나. 시체
  - 다. 감염병환자 또는 시체에 사용한 의류, 침구, 운반기구 등
  - 라. 간호인 또는 감염병환자와 접촉한 사람 및 이들이 사용한 의류, 침구 등
  - 마. 감염병환자가 사용한 식기, 기구, 서적 등
  - 바. 병실의 바닥, 기구, 벽 등
  - 사. 쥐가 서식하거나 지나다니는 장소
  - 아. 이가 서식하기 쉬운 물건 또는 장소
  - 자. 옥내 및 옥외에 대한 청소
  - 차. 고인 물이나 습기가 찬 장소에 대한 매물 또는 배수
  - 카. 실내의 충분한 채광 및 환기
5. 일본뇌염, 말라리아의 경우
  - 가. 하수구, 고인 물, 잡초, 농수로 등
  - 나. 모기가 발생하고 서식하기 쉬운 장소
  - 다. 옥내 및 옥외에 대한 청소
  - 라. 고인 물이나 습기가 찬 장소에 대한 매물 또는 배수
  - 마. 실내의 충분한 채광 및 환기

**[별표 6] 소독의 방법(제35조제2항, 제36조제3항 및 제40조제1항 관련)**

## 1. 청소

오물 또는 오염되었거나 오염이 의심되는 물건을 수집하여 「폐기물관리법」에 따라 위생적인 방법으로 안전하게 처리해야 한다.

## 2. 소독

## 가. 소각

오염되었거나 오염이 의심되는 소독대상 물건 중 소각해야 할 물건을 불에 완전히 태워야 한다.

## 나. 증기소독

유통증기(流通蒸氣)를 사용하여 소독기 안의 공기를 빼고 1시간 이상 섭씨 100도 이상의 증기소독을 해야 한다. 다만, 증기소독을 할 경우 더럽혀지고 손상될 우려가 있는 물건은 다른 방법으로 소독을 해야 한다.

## 다. 끓는 물 소독

소독할 물건을 30분 이상 섭씨 100도 이상의 물속에 넣어 살균해야 한다.

## 라. 약물소독

다음의 약품을 소독대상 물건에 뿌려야 한다.

- 1) 석탄산수(석탄산 3% 수용액)
- 2) 크레졸수(크레졸액 3% 수용액)
- 3) 승홍수(승홍 0.1%, 식염수 0.1%, 물 99.8% 혼합액)
- 4) 생석회(대한약전 규격품)
- 5) 크롤칼키수(크롤칼키 5% 수용액)
- 6) 포르마린(대한약전 규격품)
- 7) 그 밖의 소독약을 사용하려는 경우에는 석탄산 3% 수용액에 해당하는 소독력이 있는 약제를 사용해야 한다.

## 마. 일광소독

의류, 침구, 용구, 도서, 서류나 그 밖의 물건으로서 가목부터 라목까지의 규정에 따른 소독방법을 따를 수 없는 경우에는 일광소독을 해야 한다.

## 3. 질병매개곤충 방제(防除)

## 가. 물리적·환경적 방법

- 1) 서식 장소를 완전히 제거하여 질병매개곤충이 서식하지 못하게 한다.
- 2) 질병매개곤충의 발생이나 유입을 막기 위한 시설을 설치해야 한다.
- 3) 질병매개곤충의 종류에 따른 적절한 덩을 사용하여 밀도를 낮추어야 한다.

## 나. 화학적 방법

- 1) 질병매개곤충에 맞는 곤충 성장 억제제 또는 살충제를 사용하여 유충과 성충을 제거해야 한다.
- 2) 잔류성 살충제를 사용하여 추가적인 유입을 막아야 한다.
- 3) 살충제 처리가 된 창문스크린이나 모기장을 사용해야 한다.

## 다. 생물학적 방법

- 1) 모기 방제를 위하여 유충을 잡아먹는 천적(미꾸라지, 송사리, 잠자리 유충 등)을 이용한다.
- 2) 모기유충 서식처에 미생물 살충제를 사용한다.

4. 쥐의 방제

가. 위생적 처리

- 1) 음식 찌꺼기통이나 쓰레기통의 용기는 밀폐하거나 뚜껑을 덮어 먹이 제공을 방지해야 한다.
- 2) 쓰레기 더미, 퇴비장, 풀이 우거진 담장 등의 쥐가 숨어있는 곳을 사전에 제거함으로써 서식처를 제거한다.

나. 건물의 출입문, 환기통, 배관, 외벽, 외벽과 창문 및 전선 등을 통하여 쥐가 침입하지 못하도록 처리해야 한다.

다. 쥐약을 적당량 사용하여 쥐를 방제한다.

5. 소독약품의 사용

살균·살충·쥐잡기 등의 소독에 사용하는 상품화된 약품은 「생활화학제품 및 살생물제의 안전관리에 관한 법률」 제3조제4호에 따른 안전확인대상생활화학제품(살균제품 및 구제제품으로 한정한다) 또는 같은 조 제8호에 따른 살생물제품(살균제류 및 구제제류로 한정한다)으로서 환경부장관의 승인을 받은 제품을 용법·용량에 따라 안전하게 사용해야 한다.

**[별표 7] 소독횟수 기준(제36조제4항 관련) : 일부 발취**

소독을 해야 하는 시설의 종류	소 독 횟 수	
	4월부터 9월까지	10월부터 3월까지
6. 「식품위생법」 제2조제12호에 따른 집단급식소(한 번에 100명 이상에게 계속적으로 식사를 공급하는 경우만 해당한다)	1회이상/2개월	1회이상/3개월

**[별표 10] 행정처분기준(제42조 관련)**

1. 일반기준

1. 위반사항이 2개 이상인 경우에는 그 중 가장 무거운 처분을 한다.
2. 영업정지처분을 받은 자가 영업정지기간에 영업행위를 한 사실이 적발되었거나, 영업정지처분을 받은 후 6개월 이내에 다시 같은 위반행위를 한 경우에는 최초 영업정지 처분기간의 2분의 1까지 가중하여 처분한다.
3. 1년 이내에 3회 이상 영업정지처분을 받은 경우에는 그 영업소를 폐쇄한다.
4. 위반행위의 횟수에 따른 행정처분기준은 해당 위반행위가 있는 날 이전 최근 1년간 같은 위반행위로 행정처분을 받은 경우에 적용한다.

## II. 개별기준

근거 법령	위 반 사 항	행정처분		
		1차	2차	3차
법 제59조 제1항	4. 법 제54조에 따른 소독의 기준 및 방법 등을 위반한 경우			
	가. 소독의 기준 및 방법에 따르지 않고 소독을 실시한 경우	영업정지 1월	영업정지 3월	영업소 폐쇄
	나. 소독실시 사항을 기록·보존하지 않은 경우	시정 명령	영업정지 1개월	영업정지 3개월
	6. 법 제57조제1항에 따른 관계 서류의 제출 요구에 따르지 않거나 소속 공무원의 검사 및 질문을 거부·방해 또는 기피한 경우	시정 명령	영업정지 1개월	영업정지 3개월

## 5. 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률

### 📍 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률(약칭: 원산지표시법)

[시행 2021. 2. 19] [법률 제17037호, 2020. 2. 18., 타법개정]



### 제1장 총칙

**제1조(목적)** 이 법은 농산물·수산물이나 그 가공품 등에 대하여 적정하고 합리적인 원산지 표시를 하도록 하여 소비자의 알권리를 보장하고, 공정한 거래를 유도함으로써 생산자와 소비자를 보호하는 것을 목적으로 한다.

**제2조(정의)** 이 법에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다. <개정 2011. 7. 21., 2015. 6. 22., 2016. 12. 2., 2020. 12. 8.>

1. “농산물”이란 「농업·농촌 및 식품산업 기본법」 제3조제6호가목에 따른 농산물을 말한다.
2. “수산물”이란 「수산업·어촌 발전 기본법」 제3조제1호가목에 따른 어업활동 및 같은 호 마목에 따른 양식업활동으로부터 생산되는 산물을 말한다.
3. “농수산물”이란 농산물과 수산물을 말한다.
4. “원산지”란 농산물이나 수산물이 생산·채취·포획된 국가·지역이나 해역을 말한다.
5. “식품접객업”이란 「식품위생법」 제36조제1항제3호에 따른 식품접객업을 말한다.
6. “집단급식소”란 「식품위생법」 제2조제12호에 따른 집단급식소를 말한다.
7. “통신판매”란 「전자상거래 등에서의 소비자보호에 관한 법률」 제2조제2호에 따른 통신판매(같은 법 제2조제1호의 전자상거래로 판매되는 경우를 포함한다. 이하 같다) 중 대통령령으로 정하는 판매를 말한다.
8. 이 법에서 사용하는 용어의 뜻은 이 법에 특별한 규정이 있는 것을 제외하고는 「농수산물 품질관리법」, 「식품위생법」, 「대외무역법」이나 「축산물 위생관리법」에서 정하는 바에 따른다.

**제3조(다른 법률과의 관계)** 이 법은 농수산물 또는 그 가공품의 원산지 표시에 대하여 다른 법률에 우선하여 적용한다. <개정 2013. 7. 30., 2016. 12. 2.>

**제4조(농수산물의 원산지 표시의 심의)** 이 법에 따른 농산물·수산물 및 그 가공품 또는 조리하여 판매하는 쌀·김치류, 축산물(「축산물 위생관리법」 제2조제2호에 따른 축산물을 말한다. 이하 같다) 및 수산물 등의 원산지 표시 등에 관한 사항은 「농수산물 품질관리법」 제3조에 따른 농수산물품질관리심의회(이하 “심의회”라 한다)에서 심의한다. <개정 2011. 7. 21., 2016. 12. 2.>

### 제2장 원산지 표시 등

**제5조(원산지 표시)** ① 대통령령으로 정하는 농수산물 또는 그 가공품을 수입하는 자, 생산·가공하여 출하하거나 판매(통신판매를 포함한다. 이하 같다)하는 자 또는 판매할 목적으로 보관·진열하는 자는 다음



각 호에 대하여 원산지를 표시하여야 한다. <개정 2016. 12. 2.>

1. 농수산물
  2. 농수산물 가공품(국내에서 가공한 가공품은 제외한다)
  3. 농수산물 가공품(국내에서 가공한 가공품에 한정한다)의 원료
- ② 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 때에는 제1항에 따라 원산지를 표시한 것으로 본다. <개정 2011. 7. 21., 2011. 11. 22., 2015. 6. 22., 2016. 12. 2., 2020. 2. 18.>
1. 「농수산물 품질관리법」 제5조 또는 「소금산업 진흥법」 제33조에 따른 표준규격품의 표시를 한 경우
  2. 「농수산물 품질관리법」 제6조에 따른 우수관리인증의 표시, 같은 법 제14조에 따른 품질인증품의 표시 또는 「소금산업 진흥법」 제39조에 따른 우수천일염인증의 표시를 한 경우
  - 2의2. 「소금산업 진흥법」 제40조에 따른 천일염생산방식인증의 표시를 한 경우
  3. 「소금산업 진흥법」 제41조에 따른 친환경천일염인증의 표시를 한 경우
  4. 「농수산물 품질관리법」 제24조에 따른 이력추적관리의 표시를 한 경우
  5. 「농수산물 품질관리법」 제34조 또는 「소금산업 진흥법」 제38조에 따른 지리적표시를 한 경우
  - 5의2. 「식품산업진흥법」 제22조의2 또는 「수산식품산업의 육성 및 지원에 관한 법률」 제30조에 따른 원산지인증의 표시를 한 경우
  - 5의3. 「대외무역법」 제33조에 따라 수출입 농수산물이나 수출입 농수산물 가공품의 원산지를 표시한 경우
  6. 다른 법률에 따라 농수산물의 원산지 또는 농수산물 가공품의 원료의 원산지를 표시한 경우
- ③ 식품접객업 및 집단급식소 중 대통령령으로 정하는 영업소나 집단급식소를 설치·운영하는 자는 대통령령으로 정하는 농수산물이나 그 가공품을 조리하여 판매·제공하는 경우(조리하여 판매 또는 제공할 목적으로 보관·진열하는 경우를 포함한다. 이하 같다)에 그 농수산물이나 그 가공품의 원료에 대하여 원산지(쇠고기는 식육의 종류를 포함한다. 이하 같다)를 표시하여야 한다. 다만, 「식품산업진흥법」 제22조의2 또는 「수산식품산업의 육성 및 지원에 관한 법률」 제30조에 따른 원산지인증의 표시를 한 경우에는 원산지를 표시한 것으로 보며, 쇠고기의 경우에는 식육의 종류를 별도로 표시하여야 한다. <개정 2015. 6. 22., 2020. 2. 18.>
- ④ 제1항이나 제3항에 따른 표시대상, 표시를 하여야 할 자, 표시기준은 대통령령으로 정하고, 표시방법과 그 밖에 필요한 사항은 농림축산식품부와 해양수산부의 공동 부령으로 정한다. <개정 2013. 3. 23.>

**제6조(거짓 표시 등의 금지)** ① 누구든지 다음 각 호의 행위를 하여서는 아니 된다.

1. 원산지 표시를 거짓으로 하거나 이를 혼동하게 할 우려가 있는 표시를 하는 행위
  2. 원산지 표시를 혼동하게 할 목적으로 그 표시를 손상·변경하는 행위
  3. 원산지를 위장하여 판매하거나, 원산지 표시를 한 농수산물이나 그 가공품에 다른 농수산물이나 가공품을 혼합하여 판매하거나 판매할 목적으로 보관이나 진열하는 행위
- ② 농수산물이나 그 가공품을 조리하여 판매·제공하는 자는 다음 각 호의 행위를 하여서는 아니 된다.
1. 원산지 표시를 거짓으로 하거나 이를 혼동하게 할 우려가 있는 표시를 하는 행위
  2. 원산지를 위장하여 조리·판매·제공하거나, 조리하여 판매·제공할 목적으로 농수산물이나 그 가공품의 원산지 표시를 손상·변경하여 보관·진열하는 행위
  3. 원산지 표시를 한 농수산물이나 그 가공품에 원산지가 다른 동일 농수산물이나 그 가공품을 혼합하여 조리·판매·제공하는 행위

- ③ 제1항이나 제2항을 위반하여 원산지를 혼동하게 할 우려가 있는 표시 및 위장판매의 범위 등 필요한 사항은 농림축산식품부와 해양수산부의 공동 부령으로 정한다. <개정 2013. 3. 23.>
- ④ 「유통산업발전법」 제2조제3호에 따른 대규모점포를 개설한 자는 임대의 형태로 운영되는 점포(이하 “임대점포”라 한다)의 임차인 등 운영자가 제1항 각 호 또는 제2항 각 호의 어느 하나에 해당하는 행위를 하도록 방치하여서는 아니 된다. <신설 2011. 7. 25.>
- ⑤ 「방송법」 제9조제5항에 따른 승인을 받고 상품소개와 판매에 관한 전문편성을 행하는 방송채널사용사업자는 해당 방송채널 등에 물건 판매중개를 의뢰하는 자가 제1항 각 호 또는 제2항 각 호의 어느 하나에 해당하는 행위를 하도록 방치하여서는 아니 된다. <신설 2016. 12. 2.>

**제6조의2(과징금)** ① 농림축산식품부장관, 해양수산부장관, 관세청장, 특별시장·광역시장·특별자치시장·도지사·특별자치도지사(이하 “시·도지사”라 한다) 또는 시장·군수·구청장(자치구의 구청장을 말한다. 이하 같다)은 제6조제1항 또는 제2항을 2년 이내에 2회 이상 위반한 자에게 그 위반금액의 5배 이하에 해당하는 금액을 과징금으로 부과·징수할 수 있다. 이 경우 제6조제1항을 위반한 횟수와 같은 조 제2항을 위반한 횟수는 합산한다. <개정 2016. 5. 29., 2017. 10. 13., 2020. 5. 26.>

- ② 제1항에 따른 위반금액은 제6조제1항 또는 제2항을 위반한 농수산물이나 그 가공품의 판매금액으로서 각 위반행위별 판매금액을 모두 더한 금액을 말한다. 다만, 통관단계의 위반금액은 제6조제1항을 위반한 농수산물이나 그 가공품의 수입 신고 금액으로서 각 위반행위별 수입 신고 금액을 모두 더한 금액을 말한다. <개정 2017. 10. 13.>
  - ③ 제1항에 따른 과징금 부과·징수의 세부기준, 절차, 그 밖에 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.
  - ④ 농림축산식품부장관, 해양수산부장관, 관세청장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 제1항에 따른 과징금을 내야 하는 자가 납부기한까지 내지 아니하면 국세 또는 지방세 체납처분의 예에 따라 징수한다. <개정 2017. 10. 13., 2020. 5. 26.>
- [본조신설 2014. 6. 3.]

**제7조(원산지 표시 등의 조사)** ① 농림축산식품부장관, 해양수산부장관, 관세청장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 제5조에 따른 원산지의 표시 여부·표시사항과 표시방법 등의 적정성을 확인하기 위하여 대통령령으로 정하는 바에 따라 관계 공무원으로 하여금 원산지 표시대상 농수산물이나 그 가공품을 수거하거나 조사하게 하여야 한다. 이 경우 관세청장의 수거 또는 조사 업무는 제5조제1항의 원산지 표시대상 중 수입하는 농수산물이나 농수산물 가공품(국내에서 가공한 가공품은 제외한다)에 한정한다. <개정 2013. 3. 23., 2014. 6. 3., 2017. 10. 13., 2020. 5. 26.>

- ② 제1항에 따른 조사 시 필요한 경우 해당 영업장, 보관창고, 사무실 등에 출입하여 농수산물이나 그 가공품 등에 대하여 확인·조사 등을 할 수 있으며 영업과 관련된 장부나 서류의 열람을 할 수 있다.
- ③ 제1항이나 제2항에 따른 수거·조사·열람을 하는 때에는 원산지의 표시대상 농수산물이나 그 가공품을 판매하거나 가공하는 자 또는 조리하여 판매·제공하는 자는 정당한 사유 없이 이를 거부·방해하거나 기피하여서는 아니 된다.
- ④ 제1항이나 제2항에 따른 수거 또는 조사를 하는 관계 공무원은 그 권한을 표시하는 증표를 지니고 이를 관계인에게 내보여야 하며, 출입 시 성명·출입시간·출입목적 등이 표시된 문서를 관계인에게 교부하여야 한다.
- ⑤ 농림축산식품부장관, 해양수산부장관, 관세청장이나 시·도지사는 제1항에 따른 수거·조사를 하는 경우

업종, 규모, 거래 품목 및 거래 형태 등을 고려하여 매년 인력·자원 운영계획을 포함한 자체 계획(이하 이 조에서 “자체 계획”이라 한다)을 수립한 후 그에 따라 실시하여야 한다. <신설 2018. 12. 31.>

⑥ 농림축산식품부장관, 해양수산부장관, 관세청장이나 시·도지사는 제1항에 따른 수거·조사를 실시한 경우 다음 각 호의 사항에 대하여 평가를 실시하여야 하며 그 결과를 자체 계획에 반영하여야 한다. <신설 2018. 12. 31.>

1. 자체 계획에 따른 추진 실적
2. 그 밖에 원산지 표시 등의 조사와 관련하여 평가가 필요한 사항

⑦ 제6항에 따른 평가와 관련된 기준 및 절차에 관한 사항은 대통령령으로 정한다. <신설 2018. 12. 31.>

**제8조(영수증 등의 비치)** 제5조제3항에 따라 원산지를 표시하여야 하는 자는 「축산물 위생관리법」 제31조나 「가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률」 제18조 등 다른 법률에 따라 발급받은 원산지 등이 기재된 영수증이나 거래명세서 등을 매입일부터 6개월간 비치·보관하여야 한다. <개정 2013. 12. 27., 2016. 12. 2.>

**제9조(원산지 표시 등의 위반에 대한 처분 등)** ① 농림축산식품부장관, 해양수산부장관, 관세청장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 제5조나 제6조를 위반한 자에 대하여 다음 각 호의 처분을 할 수 있다. 다만, 제5조제3항을 위반한 자에 대한 처분은 제1호에 한정한다. <개정 2013. 3. 23., 2016. 12. 2., 2017. 10. 13., 2020. 5. 26.>

1. 표시의 이행·변경·삭제 등 시정명령
2. 위반 농수산물이나 그 가공품의 판매 등 거래행위 금지

② 농림축산식품부장관, 해양수산부장관, 관세청장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 다음 각 호의 자가 제5조를 위반하여 2년 이내에 2회 이상 원산지를 표시하지 아니하거나, 제6조를 위반함에 따라 제1항에 따른 처분이 확정된 경우 처분과 관련된 사항을 공표하여야 한다. 다만, 농림축산식품부장관이나 해양수산부장관이 심의회의 심의를 거쳐 공표의 실효성이 없다고 인정하는 경우에는 처분과 관련된 사항을 공표하지 아니할 수 있다. <개정 2011. 7. 25., 2013. 3. 23., 2016. 5. 29., 2017. 10. 13., 2020. 5. 26.>

1. 제5조제1항에 따라 원산지의 표시를 하도록 한 농수산물이나 그 가공품을 생산·가공하여 출하하거나 판매 또는 판매할 목적으로 가공하는 자
2. 제5조제3항에 따라 식품물을 조리하여 판매·제공하는 자

③ 제2항에 따라 공표를 하여야 하는 사항은 다음 각 호와 같다. <개정 2016. 5. 29.>

1. 제1항에 따른 처분 내용
2. 해당 영업소의 명칭
3. 농수산물의 명칭
4. 제1항에 따른 처분을 받은 자가 입점하여 판매한 「방송법」 제9조제5항에 따른 방송채널사용사업자 또는 「전자상거래 등에서의 소비자보호에 관한 법률」 제20조에 따른 통신판매중개업자의 명칭
5. 그 밖에 처분과 관련된 사항으로서 대통령령으로 정하는 사항

④ 제2항의 공표는 다음 각 호의 자의 홈페이지에 공표한다. <신설 2016. 5. 29., 2017. 10. 13.>

1. 농림축산식품부
2. 해양수산부
- 2의2. 관세청

3. 국립농산물품질관리원
  4. 대통령령으로 정하는 국가검역·검사기관
  5. 특별시·광역시·특별자치시·도·특별자치도, 시·군·구(자치구를 말한다)
  6. 한국소비자원
  7. 그 밖에 대통령령으로 정하는 주요 인터넷 정보제공 사업자
- ⑤ 제1항에 따른 처분과 제2항에 따른 공표의 기준·방법 등에 관하여 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.  
 <신설 2016. 5. 29.>

**제9조의2(원산지 표시 위반에 대한 교육)** ① 농림축산식품부장관, 해양수산부장관, 관세청장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 제9조제2항 각 호의 자가 제5조 또는 제6조를 위반하여 제9조제1항에 따른 처분이 확정된 경우에는 농수산물 원산지 표시제도 교육을 이수하도록 명하여야 한다. <개정 2017. 10. 13., 2020. 5. 26.>

② 제1항에 따른 이수명령의 이행기간은 교육 이수명령을 통지받은 날부터 최대 4개월 이내로 정한다.  
 <개정 2020. 5. 26.>

③ 농림축산식품부장관과 해양수산부장관은 제1항 및 제2항에 따른 농수산물 원산지 표시제도 교육을 위하여 교육시행지침을 마련하여 시행하여야 한다.

④ 제1항부터 제3항까지의 규정에 따른 교육내용, 교육대상, 교육기관, 교육기간 및 교육시행지침 등 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.

[본조신설 2016. 5. 29.]

**제10조(농수산물의 원산지 표시에 관한 정보제공)** ① 농림축산식품부장관 또는 해양수산부장관은 농수산물의 원산지 표시와 관련된 정보 중 방사성물질이 유출된 국가 또는 지역 등 국민이 알아야 할 필요가 있다고 인정되는 정보에 대하여는 「공공기관의 정보공개에 관한 법률」에서 허용하는 범위에서 이를 국민에게 제공하도록 노력하여야 한다. <개정 2013. 3. 23., 2013. 8. 13.>

② 제1항에 따라 정보를 제공하는 경우 제4조에 따른 심의회의 심의를 거칠 수 있다.

③ 농림축산식품부장관 또는 해양수산부장관은 제1항에 따라 국민에게 정보를 제공하고자 하는 경우 「농수산물 품질관리법」 제103조에 따른 농수산물안전정보시스템을 이용할 수 있다. <개정 2011. 7. 21., 2013. 3. 23.>

## 제3장 보칙

**제11조(명예감시원)** ① 농림축산식품부장관, 해양수산부장관, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 「농수산물 품질관리법」 제104조의 농수산물 명예감시원에게 농수산물이나 그 가공품의 원산지 표시를 지도·홍보·계몽하거나 위반사항을 신고하게 할 수 있다. <개정 2011. 7. 21., 2013. 3. 23., 2020. 5. 26.>

② 농림축산식품부장관, 해양수산부장관, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 제1항에 따른 활동에 필요한 경비를 지급할 수 있다. <개정 2013. 3. 23., 2020. 5. 26.>

**제12조(포상금 지급 등)** ① 농림축산식품부장관, 해양수산부장관, 관세청장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 제5조 및 제6조를 위반한 자를 주무관청이나 수사기관에 신고하거나 고발한 자에 대하여 대통령령으로 정하는 바에 따라 예산의 범위에서 포상금을 지급할 수 있다. <개정 2013. 3. 23., 2016. 12.

2., 2017. 10. 13., 2020. 5. 26.)

② 농림축산식품부장관 또는 해양수산부장관은 농수산물 원산지 표시의 활성화를 모범적으로 시행하고 있는 지방자치단체, 개인, 기업 또는 단체에 대하여 우수사례로 발굴하거나 시상할 수 있다. <신설 2016. 12. 2.>

③ 제2항에 따른 시상 내용 및 방법 등에 필요한 사항은 농림축산식품부와 해양수산부의 공동 부령으로 정한다. <신설 2016. 12. 2.>

[제목개정 2016. 12. 2.]

**제13조(권한의 위임 및 위탁)** 이 법에 따른 농림축산식품부장관, 해양수산부장관 또는 관세청장의 권한은 그 일부를 대통령령으로 정하는 바에 따라 소속 기관의 장, 관계 행정기관의 장에게 위임 또는 위탁할 수 있다. <개정 2013. 3. 23., 2016. 12. 2., 2017. 10. 13., 2020. 5. 26.>

[제목개정 2016. 12. 2.]

**제13조의2(행정기관 등의 업무협조)** ① 국가 또는 지방자치단체, 그 밖에 법령 또는 조례에 따라 행정권한을 가지고 있거나 위임 또는 위탁받은 공공단체나 그 기관 또는 사인은 원산지 표시제의 효율적인 운영을 위하여 서로 협조하여야 한다.

② 농림축산식품부장관, 해양수산부장관 또는 관세청장은 원산지 표시제의 효율적인 운영을 위하여 필요한 경우 국가 또는 지방자치단체의 전자정보처리 체계의 정보 이용 등에 대한 협조를 관계 중앙행정기관의 장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장에게 요청할 수 있다. 이 경우 협조를 요청받은 관계 중앙행정기관의 장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 특별한 사유가 없으면 이에 따라야 한다. <개정 2013. 3. 23., 2017. 10. 13.>

③ 제1항 및 제2항에 따른 협조의 절차 등은 대통령령으로 정한다.

[본조신설 2011. 7. 25.]

## 제4장 벌칙

**제14조(벌칙)** ① 제6조제1항 또는 제2항을 위반한 자는 7년 이하의 징역이나 1억원 이하의 벌금에 처하거나 이를 병과(併科)할 수 있다. <개정 2016. 12. 2.>

② 제1항의 죄로 형을 선고받고 그 형이 확정된 후 5년 이내에 다시 제6조제1항 또는 제2항을 위반한 자는 1년 이상 10년 이하의 징역 또는 500만원 이상 1억5천만원 이하의 벌금에 처하거나 이를 병과할 수 있다. <신설 2016. 12. 2.>

**제15조 삭제** <2016. 12. 2.>

**제16조(벌칙)** 제9조제1항에 따른 처분을 이행하지 아니한 자는 1년 이하의 징역이나 1천만원 이하의 벌금에 처한다.

**제16조의2(자수자에 대한 특례)** 제6조제1항 또는 제2항을 위반한 자가 자신의 위반사실을 자수한 때에는 그 형을 감경하거나 면제한다. 이 경우 제7조에 따라 조사권한을 가진 자 또는 수사기관에 자신의 위반사실을 스스로 신고한 때를 자수한 때로 본다.

[본조신설 2020. 5. 26.]

**제17조(양벌규정)** 법인의 대표자나 법인 또는 개인의 대리인, 사용인, 그 밖의 종업원이 그 법인 또는 개인의 업무에 관하여 제14조 또는 제16조에 해당하는 위반행위를 하면 그 행위자를 벌하는 외에 그 법인이나 개인에게도 해당 조문의 벌금형을 과(科)한다. 다만, 법인 또는 개인이 그 위반행위를 방지하기 위하여 해당 업무에 관하여 상당한 주의와 감독을 게을리하지 아니한 경우에는 그러하지 아니하다. <개정 2020. 5. 26.>

**제18조(과태료)** ① 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 자에게는 1천만원 이하의 과태료를 부과한다. <개정 2011. 7. 25., 2016. 12. 2.>

1. 제5조제1항·제3항을 위반하여 원산지 표시를 하지 아니한 자
  2. 제5조제4항에 따른 원산지의 표시방법을 위반한 자
  3. 제6조제4항을 위반하여 임대점포의 임차인 등 운영자가 같은 조 제1항 각 호 또는 제2항 각 호의 어느 하나에 해당하는 행위를 하는 것을 알았거나 알 수 있었음에도 방치한 자
  - 3의2. 제6조제5항을 위반하여 해당 방송채널 등에 물건 판매중개를 의뢰한 자가 같은 조 제1항 각 호 또는 제2항 각 호의 어느 하나에 해당하는 행위를 하는 것을 알았거나 알 수 있었음에도 방치한 자
  4. 제7조제3항을 위반하여 수거·조사·열람을 거부·방해하거나 기피한 자
  5. 제8조를 위반하여 영수증이나 거래명세서 등을 비치·보관하지 아니한 자
- ② 제9조의2제1항에 따른 교육을 이수하지 아니한 자에게는 500만원 이하의 과태료를 부과한다. <신설 2016. 5. 29.>
- ③ 제1항 및 제2항에 따른 과태료는 대통령령으로 정하는 바에 따라 농림축산식품부장관, 해양수산부장관, 관세청장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장이 부과·징수한다. <개정 2013. 3. 23., 2016. 5. 29., 2017. 10. 13., 2020. 5. 26.>

**부칙** <제17618호, 2020. 12. 8.> (양식산업발전법)

**제1조(시행일)** 이 법률은 공포한 날부터 시행한다.

**제2조(다른 법률의 개정)** ①부터 ③까지 생략

- ④ 농수산물물의 원산지 표시에 관한 법률 일부를 다음과 같이 개정한다.

제2조제2호 중 “「수산업·어촌 발전 기본법」 제3조제1호가목에 따른 어업활동”을 “「수산업·어촌 발전 기본법」 제3조제1호가목에 따른 어업활동 및 같은 호 마목에 따른 양식업활동”으로 한다.

- ⑤부터 ⑬까지 생략

**농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 시행령 (약칭: 원산지표시법 시행령)**

[시행 2021. 1. 5] [대통령령 제31380호, 2021. 1. 5., 타법개정]



**제1조(목적)** 이 영은 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」에서 위임된 사항과 그 시행에 필요한 사항을 규정함을 목적으로 한다.

**제2조(통신판매의 범위)** 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」(이하 “법”이라 한다) 제2조제7호에서 “대통령령으로 정하는 판매”란 「전자상거래 등에서의 소비자보호에 관한 법률」 제12조에 따라 신고한 통신판매업자의 판매(전단지 등을 이용한 판매는 제외한다) 또는 같은 법 제20조제2항에 따른 통신판매중개업자가 운영하는 사이버몰(컴퓨터 등과 정보통신설비를 이용하여 재화를 거래할 수 있도록 설정된 가상의 영업장을 말한다)을 이용한 판매를 말한다. <개정 2013. 3. 23., 2019. 6. 18.>

**제3조(원산지의 표시대상)** ① 법 제5조제1항 각 호 외의 부분에서 “대통령령으로 정하는 농수산물 또는 그 가공품”이란 다음 각 호의 농수산물 또는 그 가공품을 말한다. <개정 2013. 3. 23., 2018. 12. 11.>

1. 유통질서의 확립과 소비자의 올바른 선택을 위하여 필요하다고 인정하여 농림축산식품부장관과 해양수산부장관이 공동으로 고시한 농수산물 또는 그 가공품
2. 「대외무역법」 제33조에 따라 산업통상자원부장관이 공고한 수입 농수산물 또는 그 가공품. 다만, 「대외무역법 시행령」 제56조제2항에 따라 원산지 표시를 생략할 수 있는 수입 농수산물 또는 그 가공품은 제외한다.

② 법 제5조제1항제3호에 따른 농수산물 가공품의 원료에 대한 원산지 표시대상은 다음 각 호와 같다. 다만, 물, 식품첨가물, 주정(酒精) 및 당류(당류를 주원료로 하여 가공한 당류가공품을 포함한다)는 배합 비율의 순위와 표시대상에서 제외한다. <개정 2011. 10. 10., 2012. 12. 27., 2013. 3. 23., 2014. 1. 28., 2015. 6. 1., 2016. 2. 3., 2017. 5. 29., 2018. 12. 11., 2019. 3. 14.>

1. 원료 배합 비율에 따른 표시대상
  - 가. 사용된 원료의 배합 비율에서 한 가지 원료의 배합 비율이 98퍼센트 이상인 경우에는 그 원료
  - 나. 사용된 원료의 배합 비율에서 두 가지 원료의 배합 비율의 합이 98퍼센트 이상인 원료가 있는 경우에는 배합 비율이 높은 순서의 2순위까지의 원료
  - 다. 가목 및 나목 외의 경우에는 배합 비율이 높은 순서의 3순위까지의 원료
  - 라. 가목부터 다목까지의 규정에도 불구하고 김치류 및 절임류(소금으로 절이는 절임류에 한정한다)의 경우에는 다음의 구분에 따른 원료
    - 1) 김치류 중 고춧가루(고춧가루가 포함된 가공품을 사용하는 경우에는 그 가공품에 사용된 고춧가루를 포함한다. 이하 같다)를 사용하는 품목은 고춧가루 및 소금을 제외한 원료 중 배합 비율이 가장 높은 순서의 2순위까지의 원료와 고춧가루 및 소금
    - 2) 김치류 중 고춧가루를 사용하지 아니하는 품목은 소금을 제외한 원료 중 배합 비율이 가장 높은 순서의 2순위까지의 원료와 소금
    - 3) 절임류는 소금을 제외한 원료 중 배합 비율이 가장 높은 순서의 2순위까지의 원료와 소금. 다만,

소금을 제외한 원료 중 한 가지 원료의 배합 비율이 98퍼센트 이상인 경우에는 그 원료와 소금으로 한다.

2. 제1호에 따른 표시대상 원료로서 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제4조에 따른 식품등의 표시기준에서 정한 복합원재료를 사용한 경우에는 농림축산식품부장관과 해양수산부장관이 공동으로 정하여 고시하는 기준에 따른 원료

③ 제2항을 적용할 때 원료(가공품의 원료를 포함한다. 이하 이 항에서 같다) 농수산물의 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는 경우에는 그 원료 농수산물이 같은 항에 따른 원산지 표시대상이 아니더라도 그 원료 농수산물의 원산지를 표시해야 한다. 다만, 원료 농수산물이 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 해당 원료 농수산물의 원산지 표시를 생략할 수 있다. <개정 2019. 6. 18.>

1. 제1항제1호에 따라 고시한 원산지 표시대상에 해당하지 않는 경우  
 2. 제2항 각 호 외의 부분 단서에 따른 식품첨가물, 주정 및 당류(당류를 주원료로 하여 가공한 당류가공품을 포함한다)의 원료로 사용된 경우

3. 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제4조의 표시기준에 따라 원재료명 표시를 생략할 수 있는 경우

④ 삭제 <2015. 6. 1.>

⑤ 법 제5조제3항에서 “대통령령으로 정하는 농수산물이나 그 가공품을 조리하여 판매·제공하는 경우”란 다음 각 호의 것을 조리하여 판매·제공하는 경우를 말한다. 이 경우 조리에는 날 것의 상태로 조리하는 것을 포함하며, 판매·제공에는 배달을 통한 판매·제공을 포함한다. <개정 2011. 10. 10., 2012. 12. 27., 2014. 1. 28., 2016. 2. 3., 2019. 6. 18., 2019. 10. 29.>

1. 쇠고기(식육·포장육·식육가공품을 포함한다. 이하 같다)
2. 돼지고기(식육·포장육·식육가공품을 포함한다. 이하 같다)
3. 닭고기(식육·포장육·식육가공품을 포함한다. 이하 같다)
4. 오리고기(식육·포장육·식육가공품을 포함한다. 이하 같다)
5. 양고기(식육·포장육·식육가공품을 포함한다. 이하 같다)
- 5의2. 염소(유산양을 포함한다. 이하 같다)고기(식육·포장육·식육가공품을 포함한다. 이하 같다)
6. 밥, 죽, 누룽지에 사용하는 쌀(쌀가공품을 포함하며, 쌀에는 찹쌀, 현미 및 찌쌀을 포함한다. 이하 같다)
7. 배추김치(배추김치가공품을 포함한다)의 원료인 배추(열갈이배추와 봄동배추를 포함한다. 이하 같다)와 고춧가루

7의2. 두부류(가공두부, 유바는 제외한다), 콩비지, 콩국수에 사용하는 콩(콩가공품을 포함한다. 이하 같다)

8. 넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태(황태, 북어 등 건조한 것은 제외한다. 이하 같다), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀 및 주꾸미(해당 수산물가공품을 포함한다. 이하 같다)
9. 조리하여 판매·제공하기 위하여 수족관 등에 보관·진열하는 살아있는 수산물

⑥ 제5항 각 호의 원산지 표시대상 중 가공품에 대해서는 주원료를 표시해야 한다. 이 경우 주원료 표시에 관한 세부기준에 대해서는 농림축산식품부장관과 해양수산부장관이 공동으로 정하여 고시한다. <신설 2019. 6. 18.>

⑦ 농수산물이나 그 가공품의 신뢰도를 높이기 위하여 필요한 경우에는 제1항부터 제3항까지, 제5항 및 제6항에 따른 표시대상이 아닌 농수산물과 그 가공품의 원료에 대해서도 그 원산지를 표시할 수 있다. 이 경우 법 제5조제4항에 따른 표시기준과 표시방법을 준수하여야 한다. <신설 2015. 6. 1., 2019. 6. 18.>



**제4조(원산지 표시를 하여야 할 자)** 법 제5조제3항에서 “대통령령으로 정하는 영업소나 집단급식소를 설치·운영하는 자”란 「식품위생법 시행령」 제21조제8호가목의 휴게음식점영업, 같은 호 나목의 일반음식점영업 또는 같은 호 마목의 위탁급식영업을 하는 영업소나 같은 법 시행령 제2조의 집단급식소를 설치·운영하는 자를 말한다.

**제5조(원산지의 표시기준)** ① 법 제5조제4항에 따른 원산지의 표시기준은 별표 1과 같다.

② 제1항에서 규정한 사항 외에 원산지의 표시기준에 관하여 필요한 사항은 농림축산식품부장관과 해양수산부장관이 공동으로 정하여 고시한다. <개정 2013. 3. 23.>

**제5조의2(과징금의 부과 및 징수)** ① 법 제6조의2제1항에 따른 과징금의 부과기준은 별표 1의2와 같다.

② 농림축산식품부장관, 해양수산부장관, 관세청장 또는 특별시장·광역시장·특별자치시장·도지사·특별자치도지사(이하 “시·도지사”라 한다)는 법 제6조의2제1항에 따라 과징금을 부과하려면 그 위반행위의 종류와 과징금의 금액 등을 명시하여 과징금을 낼 것을 과징금 부과대상자에게 서면으로 알려야 한다. <개정 2016. 11. 15., 2018. 12. 11.>

③ 제2항에 따라 통보를 받은 자는 납부 통지일로부터 30일 이내에 과징금을 농림축산식품부장관, 해양수산부장관, 관세청장 또는 시·도지사가 정하는 수납기관에 내야 한다. 다만, 천재지변이나 그 밖의 부득이한 사유로 납부기한까지 과징금을 낼 수 없는 경우에는 그 사유가 없어진 날부터 7일 이내에 내야 한다. <개정 2016. 6. 30., 2018. 12. 11.>

④ 농림축산식품부장관, 해양수산부장관, 관세청장 또는 시·도지사는 법 제6조의2제1항에 따라 과징금 부과처분을 받은 자가 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 사유로 과징금의 전액을 한꺼번에 내기 어렵다고 인정되는 경우에는 그 납부기한을 연장하거나 분할 납부하게 할 수 있다. 이 경우 필요하다고 인정하는 때에는 담보를 제공하게 할 수 있다. <신설 2016. 6. 30., 2018. 12. 11.>

1. 재해 등으로 재산에 현저한 손실을 입은 경우
2. 경제 여건이나 사업 여건의 악화로 사업이 중대한 위기에 있는 경우
3. 과징금을 한꺼번에 내면 자금사정에 현저한 어려움이 예상되는 경우

⑤ 제4항에 따라 과징금의 납부기한의 연장 또는 분할 납부를 하려는 자는 그 납부기한의 5일 전까지 납부기한의 연장 또는 분할 납부의 사유를 증명하는 서류를 첨부하여 농림축산식품부장관, 해양수산부장관, 관세청장 또는 시·도지사에게 신청하여야 한다. <신설 2016. 6. 30., 2018. 12. 11.>

⑥ 제4항에 따른 납부기한의 연장은 그 납부기한의 다음 날부터 1년을 초과할 수 없다. <신설 2016. 6. 30.>

⑦ 제4항에 따라 분할 납부를 하게 하는 경우 각 분할된 납부기한의 간격은 4개월을 초과할 수 없으며, 분할 횟수는 3회를 초과할 수 없다. <신설 2016. 6. 30.>

⑧ 농림축산식품부장관, 해양수산부장관, 관세청장 또는 시·도지사는 제4항에 따라 납부기한이 연장되거나 분할 납부가 허용된 과징금의 납부의무자가 다음 각 호의 어느 하나에 해당하게 되면 납부기한 연장 또는 분할 납부 결정을 취소하고 과징금을 한꺼번에 징수할 수 있다. <신설 2016. 6. 30., 2018. 12. 11.>

1. 분할 납부하기로 결정된 과징금을 납부기한까지 내지 아니한 경우
2. 강제집행, 경매의 개시, 법인의 해산, 국세 또는 지방세의 체납처분을 받은 경우 등 과징금의 전부 또는 잔여분을 징수할 수 없다고 인정되는 경우

⑨ 제3항에 따라 과징금을 받은 수납기관은 지체없이 그 사실을 농림축산식품부장관, 해양수산부장관,

관세청장 또는 시·도지사에게 알려야 한다. <개정 2016. 6. 30., 2018. 12. 11.>

⑩ 제1항부터 제9항까지에서 규정한 사항 외에 과징금의 부과·징수에 필요한 사항은 농림축산식품부와 해양수산부의 공동부령으로 정한다. <개정 2016. 6. 30.>

[본조신설 2015. 6. 1.]

**제6조(원산지 표시 등의 조사)** ① 농림축산식품부장관과 해양수산부장관은 법 제7조제1항에 따라 수거한 시료의 원산지를 판정하기 위하여 필요한 경우에는 검정기관을 지정·고시할 수 있다.

② 농림축산식품부장관 및 해양수산부장관은 원산지 검정방법 및 세부기준을 정하여 고시할 수 있다.

③ 농림축산식품부장관, 해양수산부장관, 관세청장이나 시·도지사는 법 제7조제6항에 따라 원산지 표시대상 농수산물이나 그 가공품에 대한 수거·조사를 위한 자체 계획(이하 “자체계획”이라 한다)에 따른 추진 실적 등을 평가할 때에는 다음 각 호의 사항을 중심으로 평가해야 한다.

1. 자체계획 목표의 달성도
2. 추진 과정의 효율성
3. 인력 및 자원 활용의 적정성

[전문개정 2019. 6. 18.]

**제6조의2(원산지통합관리시스템의 구축·운영)** ① 농림축산식품부장관과 해양수산부장관은 법 제7조제1항에 따른 원산지 조사 업무의 효율적인 운영을 위하여 원산지 표시 조사자료를 통합관리하는 시스템(이하 “원산지통합관리시스템”이라 한다)을 구축·운영할 수 있다.

② 농림축산식품부장관과 해양수산부장관은 원산지통합관리시스템의 운영을 위하여 관계 중앙행정기관의 장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장(자치구의 구청장을 말한다. 이하 같다)에게 정보제공을 요청할 수 있다. 이 경우 협조를 요청받은 관계 중앙행정기관의 장은 정당한 사유가 없으면 그 요청에 따라야 한다.

[본조신설 2019. 6. 18.]

**제7조(원산지 표시 등의 위반에 대한 처분 및 공표)** ① 법 제9조제1항에 따른 처분은 다음 각 호의 구분에 따라 한다.

1. 법 제5조제1항을 위반한 경우: 표시의 이행명령 또는 거래행위 금지
2. 법 제5조제3항을 위반한 경우: 표시의 이행명령
3. 법 제6조를 위반한 경우: 표시의 이행·변경·삭제 등 시정명령 또는 거래행위 금지

② 법 제9조제2항에 따른 홈페이지 공표의 기준·방법은 다음 각 호와 같다. <신설 2012. 1. 25., 2013. 3. 23., 2016. 11. 15., 2017. 5. 29., 2018. 12. 11.>

1. 공표기간: 처분이 확정된 날부터 12개월
2. 공표방법

가. 농림축산식품부, 해양수산부, 관세청, 국립농산물품질관리원, 국립수산물품질관리원, 특별시·광역시·특별자치시·도·특별자치도(이하 “시·도”라 한다), 시·군·구(자치구를 말한다. 이하 같다) 및 한국소비자의 홈페이지에 공표하는 경우: 이용자가 해당 기관의 인터넷 홈페이지 첫 화면에서 볼 수 있도록 공표

나. 주요 인터넷 정보제공 사업자의 홈페이지에 공표하는 경우: 이용자가 해당 사업자의 인터넷 홈페이지 화면 검색창에 “원산지”가 포함된 검색어를 입력하면 볼 수 있도록 공표

③ 법 제9조제3항제5호에서 “대통령령으로 정하는 사항”이란 다음 각 호의 사항을 말한다. <개정 2012.

1. 25., 2013. 3. 23., 2016. 11. 15. >

1. “「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 위반 사실의 공표”라는 내용의 표제
  2. 영업의 종류
  3. 영업소의 주소(「유통산업발전법」 제2조제3호에 따른 대규모점포에 입점·판매한 경우 그 대규모점포의 명칭 및 주소를 포함한다)
  4. 농수산물 가공품의 명칭
  5. 위반 내용
  6. 처분권자 및 처분일
  7. 법 제9조제1항에 따른 처분을 받은 자가 입점하여 판매한 「방송법」 제9조제5항에 따른 방송채널사용 사업자의 채널명 또는 「전자상거래 등에서의 소비자보호에 관한 법률」 제20조에 따른 통신판매 중개업자의 홈페이지 주소
- ④ 법 제9조제4항제4호에서 “대통령령으로 정하는 국가검역·검사기관”이란 국립수산물품질관리원을 말한다. <신설 2016. 11. 15.>
- ⑤ 법 제9조제4항제7호에서 “대통령령으로 정하는 주요 인터넷 정보제공 사업자”란 포털서비스(다른 인터넷주소·정보 등의 검색과 전자우편·커뮤니티 등을 제공하는 서비스를 말한다)를 제공하는 자로서 공표일이 속하는 연도의 전년도 말 기준 직전 3개월간의 일일평균 이용자수가 1천만명 이상인 정보통신서비스 제공자를 말한다. <신설 2012. 1. 25., 2015. 6. 1., 2016. 11. 15.>

**제7조의2(농수산물 원산지 표시제도 교육)** ① 법 제9조의2제1항에 따른 농수산물 원산지 표시제도 교육(이하 이 조에서 “원산지 교육”이라 한다)은 다음 각 호의 내용을 포함하여야 한다.

1. 원산지 표시 관련 법령 및 제도
  2. 원산지 표시방법 및 위반자 처벌에 관한 사항
- ② 원산지 교육은 2시간 이상 실시되어야 한다.
- ③ 원산지 교육의 대상은 법 제9조제2항 각 호의 자 중에서 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 자로 한다. <개정 2019. 6. 18.>
1. 법 제5조를 위반하여 농수산물이나 그 가공품 등의 원산지 등을 표시하지 않아 법 제9조제1항에 따른 처분을 2년 이내에 2회 이상 받은 자
  2. 법 제6조를 위반하여 농수산물이나 그 가공품 등의 원산지 등을 거짓으로 표시하여 법 제9조제1항에 따른 처분을 받은 자
- ④ 농림축산식품부장관, 해양수산부장관, 관세청장 또는 시·도지사는 제3항에 따른 원산지 교육을 받아야 하는 자(이하 이 항에서 “원산지 교육대상자”라 한다)에게 농림축산식품부와 해양수산부의 공동부령으로 정하는 사유가 있는 경우에는 원산지 교육대상자의 종업원 중 원산지 표시의 관리책임을 맡은 자에게 원산지 교육대상자를 대신하여 원산지 교육을 받게 할 수 있다. <개정 2018. 12. 11.>
- ⑤ 원산지 교육을 실시하는 교육기관은 다음 각 호와 같다.
1. 「농업·농촌 및 식품산업 기본법」 제11조의2에 따른 농림수산물교육문화정보원
  2. 농림축산식품부장관과 해양수산부장관이 공동으로 정하여 고시하는 교육전문기관 또는 단체
- ⑥ 제1항부터 제5항까지에서 정한 사항 외에 원산지 교육의 방법, 절차, 그 밖에 교육에 필요한 사항은 법 제9조의2제3항에 따른 교육시행지침으로 정한다.

[본조신설 2017. 5. 29.]

**제8조(포상금)** ① 법 제12조제1항에 따른 포상금은 1천만원의 범위에서 지급할 수 있다. <개정 2017. 5. 29., 2018. 12. 11.>

② 법 제12조제1항에 따른 신고 또는 고발이 있는 후에 같은 위반행위에 대하여 같은 내용의 신고 또는 고발을 한 사람에게는 포상금을 지급하지 아니한다. <개정 2017. 5. 29.>

③ 제1항 및 제2항에서 규정한 사항 외에 포상금의 지급 대상자, 기준, 방법 및 절차 등에 관하여 필요한 사항은 농림축산식품부장관과 해양수산부장관이 공동으로 정하여 고시한다. <개정 2013. 3. 23., 2017. 5. 29.>

**제9조(권한의 위임)** ① 법 제13조에 따라 농림축산식품부장관은 농산물 및 그 가공품에 관한 다음 각 호의 권한을 국립농산물품질관리원장에게 위임하고, 해양수산부장관은 수산물 및 그 가공품에 관한 다음 각 호의 권한을 국립수산물품질관리원장에게 위임한다. <개정 2011. 6. 7., 2013. 3. 23., 2015. 6. 1., 2017. 5. 29., 2018. 12. 11., 2019. 6. 18.>

1. 법 제6조의2에 따른 과징금의 부과·징수

1의2. 법 제7조에 따른 원산지 표시대상 농수산물이나 그 가공품의 수거·조사, 자체 계획의 수립·시행, 자체 계획에 따른 추진 실적 등의 평가 및 이 영 제6조의2에 따른 원산지통합관리시스템의 구축·운영

2. 법 제9조에 따른 처분 및 공표

2의2. 법 제9조의2에 따른 원산지 표시 위반에 대한 교육

3. 법 제11조에 따른 명예감시원의 감독·운영 및 경비의 지급

4. 법 제12조에 따른 포상금의 지급

5. 법 제18조에 따른 과태료의 부과·징수

6. 제6조제2항에 따른 원산지 검정방법·세부기준 마련 및 그에 관한 고시

② 국립농산물품질관리원장 및 국립수산물품질관리원장은 농림축산식품부장관 또는 해양수산부장관의 승인을 받아 제1항에 따라 위임받은 권한의 일부를 소속 기관의 장에게 재위임할 수 있다. <개정 2011. 6. 7., 2013. 3. 23.>

③ 시·도지사는 법 제13조에 따라 다음 각 호의 권한을 시장·군수·구청장에게 위임한다. <개정 2015. 6. 1., 2017. 5. 29., 2019. 6. 18.>

1. 법 제6조의2에 따른 과징금의 부과·징수

1의2. 법 제7조에 따른 원산지 표시대상 농수산물이나 그 가공품의 수거·조사

2. 법 제9조에 따른 처분 및 공표

2의2. 법 제9조의2에 따른 원산지 표시 위반에 대한 교육

3. 법 제11조에 따른 명예감시원의 감독·운영 및 경비의 지급

4. 법 제12조에 따른 포상금의 지급

5. 법 제18조에 따른 과태료의 부과·징수

④ 관세청장은 법 제13조에 따라 수입 농수산물과 그 가공품에 관한 다음 각 호의 권한을 세관장에게 위임한다. <신설 2017. 5. 29., 2018. 12. 11.>

1. 법 제6조의2에 따른 과징금의 부과·징수

2. 법 제7조에 따른 원산지 표시대상 수입 농수산물이나 수입 농수산물가공품의 수거·조사

3. 법 제9조에 따른 처분 및 공표
  4. 법 제9조의2에 따른 원산지 표시 위반에 대한 교육
  5. 법 제12조에 따른 포상금의 지급
  6. 법 제18조제1항제1호·제2호·제4호 및 같은 조 제2항에 따른 과태료의 부과·징수
- ⑤ 삭제 <2018. 12. 11.>

[제목개정 2018. 12. 11.]

**제9조의2(고유식별정보의 처리)** 농림축산식품부장관, 해양수산부장관, 관세청장(제9조에 따라 농림축산식품부장관, 해양수산부장관 또는 관세청장의 권한을 위임받은 자를 포함한다) 또는 시·도지사(해당 권한이 위임·위탁된 경우에는 그 권한을 위임·위탁받은 자를 포함한다)는 다음 각 호의 사무를 수행하기 위하여 불가피한 경우 「개인정보 보호법 시행령」 제19조제1호에 따른 주민등록번호가 포함된 자료를 처리할 수 있다. <개정 2013. 3. 23., 2015. 6. 1., 2017. 5. 29., 2018. 12. 11., 2019. 6. 18.>

1. 법 제6조의2에 따른 과징금의 부과·징수에 관한 사무
  - 1의2. 법 제7조에 따른 원산지 표시 등의 조사에 관한 사무
  - 1의3. 법 제9조에 따른 원산지 표시 등의 위반에 대한 처분 및 공표에 관한 사무
  - 1의4. 법 제9조의2에 따른 원산지 표시 위반 교육에 관한 사무
2. 법 제11조에 따른 명예감시원 신고 및 경비지급에 관한 사무
3. 법 제12조에 따른 포상금 지급에 관한 사무
4. 제6조의2에 따른 원산지통합관리시스템의 구축·운영에 관한 사무

[본조신설 2012. 1. 6.]

**제9조의3(행정기관 등의 업무협조 절차)** 농림축산식품부장관, 해양수산부장관 또는 관세청장은 법 제13조의 2제2항에 따라 전자정보처리 체계의 정보 이용 등에 대한 협조를 관계 중앙행정기관의 장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장에게 요청할 경우 다음 각 호의 사항을 구체적으로 밝혀야 한다. <개정 2013. 3. 23., 2018. 12. 11.>

1. 협조 필요 사유
2. 협조 기간
3. 협조 방법
4. 그 밖에 필요한 사항

[본조신설 2012. 1. 25.]

**제9조의4** 삭제 <2020. 3. 3.>

**제10조(과태료의 부과기준)** 법 제18조제1항 및 제2항에 따른 과태료의 부과기준은 별표 2와 같다. <개정 2017. 5. 29.>

**부칙** <제31380호, 2021. 1. 5.> (어려운 법령용어 정비를 위한 473개 법령의 일부개정에 관한 대통령령)  
이 영은 공포한 날부터 시행한다. <단서 생략>

**[별표 1] <개정 2021. 1. 5.>**

**원산지의 표시기준(제5조제1항 관련)**

1. 농수산물

가. 국산 농수산물

- 1) 국산 농산물: “국산”이나 “국내산” 또는 그 농산물을 생산·채취·사육한 지역의 시·도명이나 시·군·구명을 표시한다.
- 2) 국산 수산물: “국산”이나 “국내산” 또는 “연근해산”으로 표시한다. 다만, 양식 수산물이나 연안정착성 수산물 또는 내수면 수산물의 경우에는 해당 수산물을 생산·채취·양식·포획한 지역의 시·도명이나 시·군·구명을 표시할 수 있다.

나. 원양산 수산물

- 1) 「원양산업발전법」 제6조제1항에 따라 원양어업의 허가를 받은 어선이 해외수역에서 어획하여 국내에 반입한 수산물은 “원양산”으로 표시하거나 “원양산” 표시와 함께 “태평양”, “대서양”, “인도양”, “남극해”, “북극해”의 해역명을 표시한다.
- 2) 1)에 따른 표시 외에 연안국 법령에 따라 별도로 표시하여야 하는 사항이 있는 경우에는 1)에 따른 표시와 함께 표시할 수 있다.

다. 원산지가 다른 동일 품목을 혼합한 농수산물

- 1) 국산 농수산물로서 그 생산 등을 한 지역이 각각 다른 동일 품목의 농수산물을 혼합한 경우에는 혼합 비율이 높은 순서로 3개 지역까지의 시·도명 또는 시·군·구명과 그 혼합 비율을 표시하거나 “국산”, “국내산” 또는 “연근해산”으로 표시한다.
- 2) 동일 품목의 국산 농수산물과 국산 외의 농수산물을 혼합한 경우에는 혼합비율이 높은 순서로 3개 국가(지역, 해역 등)까지의 원산지와 그 혼합비율을 표시한다.

라. 2개 이상의 품목을 포장한 수산물: 서로 다른 2개 이상의 품목을 용기에 담아 포장한 경우에는 혼합 비율이 높은 2개까지의 품목을 대상으로 가목2), 나목 및 제2호의 기준에 따라 표시한다.

2. 수입 농수산물과 그 가공품 및 반입 농수산물과 그 가공품

가. 수입 농수산물과 그 가공품(이하 “수입농수산물등”이라 한다)은 「대외무역법」에 따른 원산지를 표시한다.

나. 「남북교류협력에 관한 법률」에 따라 반입한 농수산물과 그 가공품(이하 “반입농수산물등”이라 한다)은 같은 법에 따른 원산지를 표시한다.

3. 농수산물 가공품(수입농수산물등 또는 반입농수산물등을 국내에서 가공한 것을 포함한다)

가. 사용된 원료의 원산지를 제1호 및 제2호의 기준에 따라 표시한다.

나. 원산지가 다른 동일 원료를 혼합하여 사용한 경우에는 혼합 비율이 높은 순서로 2개 국가(지역, 해역 등)까지의 원료 원산지와 그 혼합 비율을 각각 표시한다.

다. 원산지가 다른 동일 원료의 원산지별 혼합 비율이 변경된 경우로서 그 어느 하나의 변경의 폭이 최대 15퍼센트 이하이면 종전의 원산지별 혼합 비율이 표시된 포장재를 혼합 비율이 변경된 날부터

1년의 범위에서 사용할 수 있다.

- 라. 사용된 원료(물, 식품첨가물, 주정 및 당류는 제외한다)의 원산지가 모두 국산일 경우에는 원산지를 일괄하여 “국산”이나 “국내산” 또는 “연근해산”으로 표시할 수 있다.
- 마. 원료의 수급 사정으로 인하여 원료의 원산지 또는 혼합 비율이 자주 변경되는 경우로서 다음의 어느 하나에 해당하는 경우에는 농림축산식품부장관과 해양수산부장관이 공동으로 정하여 고시하는 바에 따라 원료의 원산지와 혼합 비율을 표시할 수 있다.
  - 1) 특정 원료의 원산지나 혼합 비율이 최근 3년 이내에 연평균 3개국(회) 이상 변경되거나 최근 1년 동안에 3개국(회) 이상 변경된 경우와 최초 생산일부터 1년 이내에 3개국 이상 원산지 변경이 예상되는 신제품인 경우
  - 2) 원산지가 다른 동일 원료를 사용하는 경우
  - 3) 정부가 농수산물 가공품의 원료로 공급하는 수입쌀을 사용하는 경우
  - 4) 그 밖에 농림축산식품부장관과 해양수산부장관이 공동으로 필요하다고 인정하여 고시하는 경우

**[별표 1의2]** <개정 2019. 6. 18.>

**과징금의 부과기준(제5조의2제1항 관련)**

1. 일반기준

- 가. 과징금 부과기준은 2년간 2회 이상 위반한 경우에 적용한다. 이 경우 위반행위로 적발된 날부터 다시 위반행위로 적발된 날을 각각 기준으로 하여 위반횟수를 계산한다.
- 나. 2년간 2회 위반한 경우에는 각각의 위반행위에 따른 위반금액을 합산한 금액을 기준으로 과징금을 산정·부과하고, 3회 이상 위반한 경우에는 해당 위반행위에 따른 위반금액을 기준으로 과징금을 산정·부과한다.
- 다. 법 제6조의2제2항에 따라 법 제6조제1항 위반 시 각 위반행위에 의한 판매금액은 해당 농수산물이나 농수산물 가공품의 판매량에 판매가격(해당 업소의 판매가격을 알 수 없는 경우에는 인근 2개 업소의 동일 품목 판매가격의 평균을 기준으로 한다. 다만, 평균가격을 산정할 수 없는 경우에는 해당 농수산물이나 농수산물 가공품의 매입가격에 30퍼센트를 가산한 금액을 기준으로 한다)을 곱한 금액으로 한다.
- 라. 법 제6조의2제2항에 따라 법 제6조제2항 위반 시 각 위반행위에 의한 판매금액은 다음 1) 및 2)에 따라 산출한다.
  - 1)  $[\text{음식 판매가격} \times (\text{음식에 사용된 원산지를 거짓표시한 해당 농수산물이나 그 가공품의 원가} / \text{음식에 사용된 총 원료 원가})] \times \text{해당 음식의 판매인분 수}$
  - 2) 1)에 따른 판매금액 산출이 곤란할 경우, 원산지를 거짓표시한 해당 농수산물이나 그 가공품(음식에 사용되어 판매한 것에 한정한다)의 매입가격에 3배를 곱한 금액으로 한다.
- 마. 통관 단계의 수입 농수산물과 그 가공품(이하 “수입농수산물등”이라 한다) 및 반입 농수산물과 그 가공품(이하 “반입농수산물등”이라 한다)의 위반금액은 세관 수입신고 금액으로 한다.

2. 세부 산출기준

가. 통관 단계의 수입농수산물등 및 반입농수산물등의 경우에는 위반 수입농수산물등 및 반입농수산물 등의 세관 수입신고 금액의 100분의 10 또는 3억원 중 적은 금액

나. 가목을 제외한 농수산물 및 그 가공품(통관 단계 이후의 수입농수산물등 및 반입농수산물등을 포함한다)

위반금액	과징금의 금액
100만원 이하	위반금액 × 0.5
100만원 초과 500만원 이하	위반금액 × 0.7
500만원 초과 1,000만원 이하	위반금액 × 1.0
1,000만원 초과 2,000만원 이하	위반금액 × 1.5
2,000만원 초과 3,000만원 이하	위반금액 × 2.0
3,000만원 초과 4,500만원 이하	위반금액 × 2.5
4,500만원 초과 6,000만원 이하	위반금액 × 3.0
6,000만원 초과	위반금액 × 4.0(최고 3억원)

**[별표 2] <개정 2019. 10. 29.>**

**과태료의 부과기준(제10조 관련)**

1. 일반기준

가. 위반행위의 횟수에 따른 과태료의 기준은 최근 1년간 같은 유형(제2호 각목을 기준으로 구분한다)의 위반행위로 과태료 부과처분을 받은 경우에 적용한다. 이 경우 위반행위에 대하여 과태료 부과처분을 한 날과 다시 같은 유형의 위반행위를 적발한 날을 각각 기준으로 하여 위반 횟수를 계산한다.

나. 부과권자는 다음의 어느 하나에 해당하는 경우에 제2호에 따른 과태료 금액을 100분의 50의 범위에서 감경할 수 있다. 다만 과태료를 체납하고 있는 위반행위자의 경우에는 그러하지 아니하다.

- 1) 위반행위자가 「질서위반행위규제법 시행령」 제2조의2제1항 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우
- 2) 위반행위자가 자연재해·화재 등으로 재산에 현저한 손실이 발생했거나 사업여건의 악화로 중대한 위기에 처하는 등의 사정이 있는 경우
- 3) 그 밖에 위반행위의 정도, 위반행위의 동기와 그 결과 등을 고려하여 과태료를 감경할 필요가 있다고 인정되는 경우

2. 개별기준

위반행위	근거 법조문	과태료 금액		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
가. 법 제5조제1항을 위반하여 원산지 표시를 하지 않은 경우	법 제18조 제1항제1호	5만원 이상 1,000만원 이하		



위반행위	근거 법조문	과태료 금액		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
나. 법 제5조제3항을 위반하여 원산지 표시를 하지 않은 경우	법 제18조 제1항제1호			
1) 삭제 <2017. 5. 29.>				
2) 쇠고기의 원산지를 표시하지 않은 경우		100만원	200만원	300만원
3) 쇠고기 식육의 종류만 표시하지 않은 경우		30만원	60만원	100만원
4) 돼지고기의 원산지를 표시하지 않은 경우		30만원	60만원	100만원
5) 닭고기의 원산지를 표시하지 않은 경우		30만원	60만원	100만원
6) 오리고기의 원산지를 표시하지 않은 경우		30만원	60만원	100만원
7) 양고기 또는 염소고기의 원산지를 표시하지 않은 경우		품목별 30만원	품목별 60만원	품목별 100만원
8) 쌀의 원산지를 표시하지 않은 경우		30만원	60만원	100만원
9) 배추 또는 고춧가루의 원산지를 표시하지 않은 경우		30만원	60만원	100만원
10) 콩의 원산지를 표시하지 않은 경우		30만원	60만원	100만원
11) 넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태, 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀 및 주꾸미의 원산지를 표시하지 않은 경우		품목별 30만원	품목별 60만원	품목별 100만원
12) 살아있는 수산물의 원산지를 표시하지 않은 경우		5만원 이상 1,000만원 이하		
다. 법 제5조제4항에 따른 원산지의 표시방법을 위반한 경우	법 제18조 제1항제2호	5만원 이상 1,000만원 이하		
라. 법 제6조제4항을 위반하여 임대점포의 임차인 등 운영자가 같은 조 제1항 각 호 또는 제2항 각 호의 어느 하나에 해당하는 행위를 하는 것을 알았거나 알 수 있었음에도 방치한 경우	법 제18조 제1항제3호	100만원	200만원	400만원
마. 법 제6조제5항을 위반하여 해당 방송채널 등에 물건 판매중개를 의뢰한 자가 같은 조 제1항 각 호 또는 제2항 각 호의 어느 하나에 해당하는 행위를 하는 것을 알았거나 알 수 있었음에도 방치한 경우	법 제18조 제1항제3호의2	100만원	200만원	400만원
바. 법 제7조제3항을 위반하여 수거·조사·열람을 거부·방해하거나 기피한 경우	법 제18조 제1항제4호	100만원	300만원	500만원
사. 법 제8조를 위반하여 영수증이나 거래명세서 등을 비치·보관하지 않은 경우	법 제18조 제1항제5호	20만원	40만원	80만원
아. 법 제9조의2제1항에 따른 교육을 이수하지 않은 경우	법 제18조 제2항	30만원	60만원	100만원

## 3. 제2호가목 및 나목12)의 원산지 표시를 하지 않은 경우의 세부 부과기준

가. 농수산물(통관 단계 이후의 수입농수산물등 및 반입농수산물등을 포함하며, 통신판매의 경우는 제외한다)

- 1) 과태료 부과금액은 원산지 표시를 하지 않은 물량(판매를 목적으로 보관 또는 진열하고 있는 물량을 포함한다)에 적발 당일 해당 업체의 판매가격을 곱한 금액으로 한다.
  - 2) 1)의 해당 업체의 판매가격을 알 수 없는 경우에는 인근 2개 업체의 동일 품목 판매가격의 평균을 기준으로 한다. 다만, 평균가격을 산정할 수 없는 경우에는 해당 농수산물의 매입가격에 30퍼센트를 가산한 금액을 기준으로 한다.
  - 3) 과태료 부과금액의 최소단위는 5만원으로 하고, 5만원 이상은 천원 미만을 버리고 부과되, 부과되는 총액은 1천만원을 초과할 수 없다.
- 나. 농수산물 가공품(통관 단계 이후의 수입농수산물등 또는 반입농수산물등을 국내에서 가공한 것을 포함하며, 통신판매의 경우는 제외한다)
- 1) 가공업자

기준액(연간 매출액)	과태료 부과금액(만원)		
	1차 위반	2차 위반	3차 위반
1억원 미만	20	30	60
1억원 이상 2억원 미만	30	50	100
2억원 이상 4억원 미만	50	100	200
4억원 이상 6억원 미만	100	200	400
6억원 이상 8억원 미만	150	300	600
8억원 이상 10억원 미만	200	400	800
10억원 이상 12억원 미만	250	500	1,000
12억원 이상 14억원 미만	400	600	1,000
14억원 이상 16억원 미만	500	700	1,000
16억원 이상 18억원 미만	600	800	1,000
18억원 이상 20억원 미만	700	900	1,000
20억원 이상	800	1,000	1,000

- 가) 연간 매출액은 처분 전년도에 해당 품목의 1년간 매출액을 기준으로 한다.
  - 나) 신규영업·휴업 등 부득이한 사유로 처분 전년도에 1년간 매출액을 산출할 수 없거나 1년간 매출액을 기준으로 하는 것이 불합리한 것으로 인정되는 경우에는 전분기, 전월 또는 최근 1일 평균 매출액 중 가장 합리적인 기준에 따라 연간 매출액을 추계하여 산정한다.
  - 다) 1개 업체에서 2개 품목 이상이 동시에 적발된 경우에는 각 품목의 연간 매출액을 합산한 금액을 기준으로 부과한다.
  - 2) 판매업자: 가목의 기준을 준용하여 부과한다.
- 라. 통관 단계의 수입농수산물등 및 반입농수산물등
- 1) 과태료 부과금액은 수입농수산물등 및 반입농수산물등의 세관 수입신고 금액의 100분의 10에 해당하는 금액으로 한다.
  - 2) 과태료 부과금액의 최소단위는 5만원으로 하고, 5만원 이상은 천원 미만을 버리고 부과되 부과되는 총액은 1천만원을 초과할 수 없다.
- 리. 통신판매: 나목1)의 기준을 준용하여 부과한다.

4. 제2호다목의 원산지의 표시방법을 위반한 경우의 세부 부과기준

가. 농수산물(통관 단계 이후의 수입농수산물등 및 반입농수산물등을 포함하며, 통신판매의 경우와 식품접객업을 하는 영업소 및 집단급식소에서 조리하여 판매·제공하는 경우는 제외한다)

- 1) 제3호가목의 기준에 따른 과태료 부과금액의 100분의 50을 부과한다.
- 2) 과태료 부과금액의 최소단위는 5만원으로 하고, 5만원 이상은 천원 미만을 버리고 부과한다.

나. 농수산물 가공품(통관 단계 이후의 수입농수산물등 또는 반입농수산물등을 국내에서 가공한 것을 포함하며, 통신판매의 경우는 제외한다)

- 1) 제3호나목의 기준에 따른 과태료 부과금액의 100분의 50을 부과한다.
- 2) 과태료 부과금액의 최소단위는 5만원으로 하고, 5만원 이상은 천원 미만을 버리고 부과한다.

다. 통관 단계의 수입농수산물등 및 반입농수산물등

- 1) 과태료 부과금액은 제3호다목의 기준에 따른 과태료 부과금액의 100분의 50에 해당하는 금액으로 한다.
- 2) 과태료 부과금액의 최소단위는 5만원으로 하고, 5만원 이상은 천원 미만을 버리고 부과한다.

라. 통신판매

- 1) 제3호라목의 기준에 따른 과태료 부과금액의 100분의 50을 부과한다.
- 2) 과태료 부과금액의 최소단위는 5만원으로 하고, 5만원 이상은 천원 미만을 버리고 부과한다.

마. 식품접객업을 하는 영업소 및 집단급식소

위반행위	과태료 금액		
	1차 위반	2차 위반	3차 위반
1) 삭제 <2017. 5. 29.>			
2) 쇠고기의 원산지 표시방법을 위반한 경우	25만원	100만원	150만원
3) 쇠고기 식육의 종류의 표시방법만 위반한 경우	15만원	30만원	50만원
4) 돼지고기의 원산지 표시방법을 위반한 경우	15만원	30만원	50만원
5) 닭고기의 원산지 표시방법을 위반한 경우	15만원	30만원	50만원
6) 오리고기의 원산지 표시방법을 위반한 경우	15만원	30만원	50만원
7) 양고기 또는 염소고기의 원산지 표시방법을 위반한 경우	품목별 15만원	품목별 30만원	품목별 50만원
8) 쌀의 원산지 표시방법을 위반한 경우	15만원	30만원	50만원
9) 배추 또는 고춧가루의 원산지 표시방법을 위반한 경우	15만원	30만원	50만원
10) 콩의 원산지 표시방법을 위반한 경우	15만원	30만원	50만원
11) 넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태, 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀 및 주꾸미의 원산지 표시방법을 위반한 경우	품목별 15만원	품목별 30만원	품목별 50만원
12) 살아있는 수산물의 원산지 표시방법을 위반한 경우	제2호나목12) 및 제3호가목의 기준에 따른 부과금액의 100분의 50		

## 📌 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 시행규칙



[시행 2020. 4. 30.] [농림축산식품부령 제423호, 2020. 4. 27., 일부개정]

[시행 2020. 4. 30.] [해양수산부령 제406호, 2020. 4. 27., 일부개정]

**제1조(목적)** 이 규칙은 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 및 같은 법 시행령에서 위임된 사항과 그 시행에 필요한 사항을 규정함을 목적으로 한다.

**제2조** 삭제 <2019. 9. 10.>

**제3조(원산지의 표시방법)** 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」(이하 “법”이라 한다) 제5조제4항에 따른 원산지의 표시방법은 다음 각 호의 구분과 같다. <개정 2016. 2. 3., 2019. 9. 10.>

1. 법 제5조제1항에 따라 원산지를 표시하여야 하는 경우: 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 시행령」(이하 “영”이라 한다) 제5조의 원산지의 표시기준에 따라 표시하되, 세부적인 표시방법은 별표 1부터 별표 3까지에 따른 것
2. 법 제5조제3항에 따라 원산지를 표시하여야 하는 경우: 별표 3 및 별표 4에 따른 것

**제4조(원산지를 혼동하게 할 우려가 있는 표시 등)** 법 제6조제3항에 따른 원산지를 혼동하게 할 우려가 있는 표시 및 위장판매의 범위는 별표 5와 같다.

**제4조의2(과징금 부과·징수절차)** ① 영 제5조의2에 따른 과징금의 부과·징수절차에 관하여는 「국고금 관리법 시행규칙」을 준용한다. 이 경우 납입고지서에는 이의신청방법 및 이의신청기간을 함께 기재하여야 한다. <개정 2017. 5. 30.>

② 영 제5조의2제4항에 따른 과징금 납부기한 연장 또는 분할 납부 신청서는 별지 제1호서식에 따른다. <신설 2017. 5. 30.>

[본조신설 2015. 6. 3.]

**제5조(증표)** 법 제7조제4항에 따른 관계 공무원의 권한을 표시하는 증표는 별지 제2호서식에 따른다. <개정 2017. 5. 30.>

**제6조(농수산물 원산지 표시제도 교육 등)** 영 제7조의2제4항에서 “농림축산식품부와 해양수산부의 공동부령으로 정하는 사유”란 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 사유를 말한다.

1. 영 제7조의2제3항에 따른 원산지 교육을 받아야 하는 자(이하 이 조에서 “원산지 교육대상자”라 한다)가 질병, 사고, 구속 및 천재지변으로 법 제9조의2제2항에 따른 교육 이수명령의 이행기간 내에 교육을 받을 수 없는 경우
2. 원산지 교육대상자가 영업에 직접 종사하지 아니하는 경우
3. 원산지 교육대상자가 둘 이상의 장소에서 영업을 하는 경우

[전문개정 2019. 9. 10.]

**제7조(원산지 표시 우수사례에 대한 시상 등)** ① 법 제12조제2항에 따라 시상할 수 있는 농수산물 원산지 표시 우수사례는 다음 각 호와 같다.

1. 원산지 표시제도 활성화 우수사례

2. 원산지 표시 지도·점검 우수사례

3. 원산지 표시제도 개선 우수사례

② 제1항에서 규정한 사항 외에 농수산물 원산지 표시 우수사례 시상의 절차 및 방법은 「정부 표창 규정」에 따른다.

[본조신설 2017. 5. 30.]

**제8조(규제의 재검토)** 농림축산식품부장관 또는 해양수산부장관은 다음 각 호의 사항에 대하여 다음 각 호의 기준일을 기준으로 3년마다(매 3년이 되는 해의 기준일과 같은 날 전까지를 말한다) 그 타당성을 검토하여 개선 등의 조치를 하여야 한다. <개정 2017. 1. 2.>

1. 제3조에 따른 원산지의 표시방법: 2017년 1월 1일

2. 제4조에 따른 원산지를 혼동하게 할 우려가 있는 표시 등의 범위: 2017년 1월 1일

[본조신설 2015. 1. 6.]

[제6조에서 이동 <2017. 5. 30.>]

부칙 <제406호, 2020. 4. 27.>

이 규칙은 2020년 4월 30일부터 시행한다.

**[별표 1] <개정 2019. 9. 10.>**

**농수산물 등의 원산지 표시방법(제3조제1호 관련)**

1. 적용대상

- 가. 영 별표 1 제1호에 따른 농수산물
- 나. 영 별표 1 제2호에 따른 수입 농수산물과 그 가공품 및 반입 농수산물과 그 가공품

2. 표시방법

가. 포장재에 원산지를 표시할 수 있는 경우

- 1) 위치: 소비자가 쉽게 알아볼 수 있는 곳에 표시한다.
- 2) 문자: 한글로 하되, 필요한 경우에는 한글 옆에 한문 또는 영문 등으로 추가하여 표시할 수 있다.
- 3) 글자 크기
  - 가) 포장 표면적이 3,000cm<sup>2</sup> 이상인 경우: 20포인트 이상
  - 나) 포장 표면적이 50cm<sup>2</sup> 이상 3,000cm<sup>2</sup> 미만인 경우: 12포인트 이상
  - 다) 포장 표면적이 50cm<sup>2</sup> 미만인 경우: 8포인트 이상. 다만, 8포인트 이상의 크기로 표시하기 곤란한 경우에는 다른 표시사항의 글자 크기와 같은 크기로 표시할 수 있다.
  - 라) 가), 나) 및 다)의 포장 표면적은 포장재의 외형면적을 말한다. 다만, 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제4조에 따른 식품 등의 표시기준에 따른 통조림·병조림 및 병제품에 라벨이 인쇄된 경우에는 그 라벨의 면적으로 한다.
- 4) 글자색: 포장재의 바탕색 또는 내용물의 색깔과 다른 색깔로 선명하게 표시한다.
- 5) 그 밖의 사항
  - 가) 포장재에 직접 인쇄하는 것을 원칙으로 하되, 지워지지 아니하는 잉크·각인·소인 등을 사용하여 표시하거나 스티커(붙임딱지), 전자저울에 의한 라벨지 등으로도 표시할 수 있다.
  - 나) 그물망 포장을 사용하는 경우 또는 포장을 하지 않고 엮거나 묶은 상태인 경우에는 꼬리표, 안쪽 표지 등으로도 표시할 수 있다.

나. 포장재에 원산지를 표시하기 어려운 경우(다목의 경우는 제외한다)

- 1) 풋말, 안내표시판, 일괄 안내표시판, 상품에 붙이는 스티커 등을 이용하여 다음의 기준에 따라 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 표시한다. 다만, 원산지가 다른 동일 품목이 있는 경우에는 해당 품목의 원산지는 일괄 안내표시판에 표시하는 방법 외의 방법으로 표시하여야 한다.
  - 가) 풋말: 가로 8cm × 세로 5cm × 높이 5cm 이상
  - 나) 안내표시판
    - (1) 진열대: 가로 7cm × 세로 5cm 이상
    - (2) 판매장소: 가로 14cm × 세로 10cm 이상
    - (3) 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제7호가목에 따른 식육판매업 또는 같은 조 제8호에 따른 식육즉석판매가공업의 영업자가 진열장에 진열하여 판매하는 식육에 대하여 식육판매표시판을 이용하여 원산지를 표시하는 경우의 세부 표시방법은 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 바에 따른다.

다) 일괄 안내표시판

(1) 위치: 소비자가 쉽게 알아볼 수 있는 곳에 설치하여야 한다.

(2) 크기: 나)(2)에 따른 기준 이상으로 하되, 글자 크기는 20포인트 이상으로 한다.

라) 상품에 붙이는 스티커: 가로 3cm × 세로 2cm 이상 또는 직경 2.5cm 이상이어야 한다.

2) 문자: 한글로 하되, 필요한 경우에는 한글 옆에 한문 또는 영문 등으로 추가하여 표시할 수 있다.

3) 원산지를 표시하는 글자(일괄 안내표시판의 글자는 제외한다)의 크기는 제품의 명칭 또는 가격을 표시한 글자 크기의 1/2 이상으로 하되, 최소 12포인트 이상으로 한다.

다. 살아 있는 수산물의 경우

1) 보관시설(수족관, 활어차량 등)에 원산지별로 섞이지 않도록 구획(동일 어종의 경우만 해당한다)하고, 낚말 또는 안내표시판 등으로 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 표시한다.

2) 글자 크기는 30포인트 이상으로 하되, 원산지가 같은 경우에는 일괄하여 표시할 수 있다.

3) 문자는 한글로 하되, 필요한 경우에는 한글 옆에 한문 또는 영문 등으로 추가하여 표시할 수 있다.

**[별표 2]** <개정 2019. 9. 10.>

**농수산물 가공품의 원산지 표시방법(제3조제1호 관련)**

1. 적용대상: 영 별표 1 제3호에 따른 농수산물 가공품

2. 표시방법

가. 포장재에 원산지를 표시할 수 있는 경우

1) 위치: 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제4조의 표시기준에 따른 원재료명 표시란에 추가하여 표시한다. 다만, 원재료명 표시란에 표시하기 어려운 경우에는 소비자가 쉽게 알아볼 수 있는 위치에 표시하되, 구매시점에 소비자가 원산지를 알 수 있도록 표시해야 한다.

2) 문자: 한글로 하되, 필요한 경우에는 한글 옆에 한문 또는 영문 등으로 추가하여 표시할 수 있다.

3) 글자 크기

가) 10포인트 이상의 활자로 진하게(굵게) 표시해야 한다. 다만, 정보표시면 면적이 부족한 경우에는 10포인트보다 작게 표시할 수 있으나, 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제4조에 따른 원재료명의 표시와 동일한 크기로 진하게(굵게) 표시해야 한다.

나) 가)에 따른 글씨는 각각 장평 90% 이상, 자간 -5% 이상으로 표시해야 한다. 다만, 정보표시면 면적이 100㎠ 미만인 경우에는 각각 장평 50% 이상, 자간 -5% 이상으로 표시할 수 있다.

다) 삭제 <2019. 9. 10.>

라) 삭제 <2019. 9. 10.>

4) 글자색: 포장재의 바탕색과 다른 단색으로 선명하게 표시한다. 다만, 포장재의 바탕색이 투명한 경우 내용물과 다른 단색으로 선명하게 표시한다.

5) 그 밖의 사항

가) 포장재에 직접 인쇄하는 것을 원칙으로 하되, 지워지지 아니하는 잉크·각인·소인 등을 사용하여 표시하거나 스티커, 전자저울에 의한 라벨지 등으로도 표시할 수 있다.

나) 그물망 포장을 사용하는 경우에는 꼬리표, 안쪽 표지 등으로도 표시할 수 있다.

다) 최종소비자에게 판매되지 않는 농수산물 가공품을 「가맹사업거래의 공정화에 관한 법률」에 따른 가맹사업자의 직영점과 가맹점에 제조·가공·조리를 목적으로 공급하는 경우에 가맹사업자가 원산지 정보를 판매시점 정보관리(POS, Point of Sales) 시스템을 통해 이미 알고 있으면 포장재 표시를 생략할 수 있다.

나. 포장재에 원산지를 표시하기 어려운 경우: 별표 1 제2호나목을 준용하여 표시한다.



## [별표 4] &lt;개정 2020. 4. 27.&gt;

## 영업소 및 집단급식소의 원산지 표시방법(제3조제2호 관련)

## 1. 공통적 표시방법

가. 음식명 바로 옆이나 밑에 표시대상 원료인 농수산물명과 그 원산지를 표시한다. 다만, 모든 음식에 사용된 특정 원료의 원산지가 같은 경우 그 원료에 대해서는 다음 예시와 같이 일괄하여 표시할 수 있다.

[예시]

우리 업소에서는 “국내산 쌀”만 사용합니다.

우리 업소에서는 “국내산 배추와 고춧가루로 만든 배추김치”만 사용합니다.

우리 업소에서는 “국내산 한우 쇠고기”만 사용합니다.

우리 업소에서는 “국내산 납치”만을 사용합니다.

나. 원산지의 글자 크기는 메뉴판이나 게시판 등에 적힌 음식명 글자 크기와 같거나 그 보다 커야 한다. 다. 원산지가 다른 2개 이상의 동일 품목을 섞은 경우에는 섞음 비율이 높은 순서대로 표시한다.

[예시 1] 국내산(국산)의 섞음 비율이 외국산보다 높은 경우

- 쇠고기

불고기(쇠고기: 국내산 한우와 호주산을 섞음), 설렁탕(육수: 국내산 한우, 쇠고기: 호주산), 국내산 한우 갈비뼈에 호주산 쇠고기를 접착(接着)한 경우: 소갈비(갈비뼈: 국내산 한우, 쇠고기: 호주산) 또는 소갈비(쇠고기: 호주산)

- 돼지고기, 닭고기 등: 고추장불고기(돼지고기: 국내산과 미국산을 섞음), 닭갈비(닭고기: 국내산과 중국산을 섞음)

- 쌀, 배추김치: 쌀(국내산과 미국산을 섞음), 배추김치(배추: 국내산과 중국산을 섞음, 고춧가루: 국내산과 중국산을 섞음)

- 납치, 조피볼락 등: 조피볼락회(조피볼락: 국내산과 일본산을 섞음)

[예시 2] 국내산(국산)의 섞음 비율이 외국산보다 낮은 경우

- 불고기(쇠고기: 호주산과 국내산 한우를 섞음), 족(쌀: 미국산과 국내산을 섞음), 낙지볶음(낙지: 일본산과 국내산을 섞음)

라. 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 납치, 조피볼락 및 참돔 등을 섞은 경우 각각의 원산지를 표시한다.

[예시] 햄버그스테이크(쇠고기: 국내산 한우, 돼지고기: 덴마크산), 모듬회(납치: 국내산, 조피볼락: 중국산, 참돔: 일본산), 갈낙탕(쇠고기: 미국산, 낙지: 중국산)

마. 원산지가 국내산(국산)인 경우에는 “국산”이나 “국내산”으로 표시하거나 해당 농수산물이 생산된 특별시·광역시·특별자치시·도·특별자치도명이나 시·군·자치구명으로 표시할 수 있다.

바. 농수산물 가공품을 사용한 경우에는 그 가공품에 사용된 원료의 원산지를 표시하되, 다음 1) 및 2)에 따라 표시할 수 있다.

[예시] 부대찌개(햄(돼지고기: 국내산)), 샌드위치(햄(돼지고기: 독일산))

1) 외국에서 가공한 농수산물 가공품 완제품을 구입하여 사용한 경우에는 그 포장재에 적힌 원산지를 표시할 수 있다.

[예시] 소세지야채볶음(소세지: 미국산), 김치찌개(배추김치: 중국산)

- 2) 국내에서 가공한 농수산물 가공품의 원료의 원산지가 영 별표 1 제3호마목에 따라 원료의 원산지가 자주 변경되어 “외국산”으로 표시된 경우에는 원료의 원산지를 “외국산”으로 표시할 수 있다.

[예시] 피자(햄(돼지고기: 외국산)), 두부(콩: 외국산)

- 3) 국내산 쇠고기의 식육가공품을 사용하는 경우에는 식육의 종류 표시를 생략할 수 있다.
- 사. 농수산물과 그 가공품을 조리하여 판매 또는 제공할 목적으로 냉장고 등에 보관·진열하는 경우에는 제품 포장재에 표시하거나 냉장고 등 보관장소 또는 보관용기별 앞면에 일괄하여 표시한다. 다만, 거래명세서 등을 통해 원산지를 확인할 수 있는 경우에는 원산지표시를 생략할 수 있다.
- 아. 삭제 <2017. 5. 30.>
- 자. 표시대상 농수산물이나 그 가공품을 조리하여 배달을 통하여 판매·제공하는 경우에는 해당 농수산물이나 그 가공품 원료의 원산지를 포장재에 표시한다. 다만, 포장재에 표시하기 어려운 경우에는 전단지, 스티커 또는 영수증 등에 표시할 수 있다.

## 2. 영업형태별 표시방법

가. 휴게음식점영업 및 일반음식점영업을 하는 영업소

- 1) 원산지는 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 업소 내의 모든 메뉴판 및 게시판(메뉴판과 게시판 중 어느 한 종류만 사용하는 경우에는 그 메뉴판 또는 게시판을 말한다)에 표시하여야 한다. 다만, 아래의 기준에 따라 제작한 원산지 표시판을 아래 2)에 따라 부착하는 경우에는 메뉴판 및 게시판에는 원산지 표시를 생략할 수 있다.

가) 표제로 “원산지 표시판”을 사용할 것

나) 표시판 크기는 가로 × 세로(또는 세로 × 가로) 29cm × 42cm 이상일 것

다) 글자 크기는 60포인트 이상(음식명은 30포인트 이상)일 것

라) 제3호의 원산지 표시대상별 표시방법에 따라 원산지를 표시할 것

마) 글자색은 바탕색과 다른 색으로 선명하게 표시

- 2) 원산지를 원산지 표시판에 표시할 때에는 업소 내에 부착되어 있는 가장 큰 게시판(크기가 모두 같은 경우 소비자가 가장 잘 볼 수 있는 게시판 1곳)의 옆 또는 아래에 소비자가 잘 볼 수 있도록 원산지 표시판을 부착하여야 한다. 게시판을 사용하지 않는 업소의 경우에는 업소의 주 출입구 입장 후 정면에서 소비자가 잘 볼 수 있는 곳에 원산지 표시판을 부착 또는 게시하여야 한다.

- 3) 1) 및 2)에도 불구하고 취식(取食)장소가 벽(공간을 분리할 수 있는 칸막이 등을 포함한다)으로 구분된 경우 취식장소별로 원산지가 표시된 게시판 또는 원산지 표시판을 부착해야 한다. 다만, 부착이 어려운 경우 타 위치의 원산지 표시판 부착 여부에 상관없이 원산지 표시가 된 메뉴판을 반드시 제공하여야 한다.

나. 위탁급식영업을 하는 영업소 및 집단급식소

- 1) 식당이나 취식장소에 월간 메뉴표, 메뉴판, 게시판 또는 풋말 등을 사용하여 소비자(이용자를 포함한다)가 원산지를 쉽게 확인할 수 있도록 표시하여야 한다.

- 2) 교육·보육시설 등 미성년자를 대상으로 하는 영업소 및 집단급식소의 경우에는 1)에 따른 표시 외에 원산지가 적힌 주간 또는 월간 메뉴표를 작성하여 가정통신문(전자적 형태의 가정통신문을 포함한다)으로 알려주거나 교육·보육시설 등의 인터넷 홈페이지에 추가로 공개하여야 한다.

다. 장례식장, 예식장 또는 병원 등에 설치·운영되는 영업소나 집단급식소의 경우에는 가목 및 나목에도 불구하고 소비자(취식자를 포함한다)가 쉽게 볼 수 있는 장소에 풋말 또는 게시판 등을 사용하여 표시할 수 있다.

### 3. 원산지 표시대상별 표시방법

가. 축산물의 원산지 표시방법: 축산물의 원산지는 국내산(국산)과 외국산으로 구분하고, 다음의 구분에 따라 표시한다.

#### 1) 쇠고기

가) 국내산(국산)의 경우 “국산”이나 “국내산”으로 표시하고, 식육의 종류를 한우, 젖소, 육우로 구분하여 표시한다. 다만, 수입한 소를 국내에서 6개월 이상 사육한 후 국내산(국산)으로 유통하는 경우에는 “국산”이나 “국내산”으로 표시하되, 괄호 안에 식육의 종류 및 출생국가명을 함께 표시한다.

[예시] 소갈비(쇠고기: 국내산 한우), 등심(쇠고기: 국내산 육우), 소갈비(쇠고기: 국내산 육우 (출생국: 호주))

나) 외국산의 경우에는 해당 국가명을 표시한다.

[예시] 소갈비(쇠고기: 미국산)

#### 2) 돼지고기, 닭고기, 오리고기 및 양고기(염소 등 산양 포함)

가) 국내산(국산)의 경우 “국산”이나 “국내산”으로 표시한다. 다만, 수입한 돼지 또는 양을 국내에서 2개월 이상 사육한 후 국내산(국산)으로 유통하거나, 수입한 닭 또는 오리를 국내에서 1개월 이상 사육한 후 국내산(국산)으로 유통하는 경우에는 “국산”이나 “국내산”으로 표시하되, 괄호 안에 출생국가명을 함께 표시한다.

[예시] 삼겹살(돼지고기: 국내산), 삼계탕(닭고기: 국내산), 훈제오리(오리고기: 국내산), 삼겹살 (돼지고기: 국내산(출생국: 덴마크)), 삼계탕(닭고기: 국내산(출생국: 프랑스)), 훈제오리 (오리고기: 국내산(출생국: 중국))

나) 외국산의 경우 해당 국가명을 표시한다.

[예시] 삼겹살(돼지고기: 덴마크산), 염소탕(염소고기: 호주산), 삼계탕(닭고기: 중국산), 훈제오리 (오리고기: 중국산)

나. 쌀(찹쌀, 현미, 찌쌀을 포함한다. 이하 같다) 또는 그 가공품의 원산지 표시방법: 쌀 또는 그 가공품의 원산지는 국내산(국산)과 외국산으로 구분하고, 다음의 구분에 따라 표시한다.

1) 국내산(국산)의 경우 “밥(쌀: 국내산)”, “누룽지(쌀: 국내산)”로 표시한다.

2) 외국산의 경우 쌀을 생산한 해당 국가명을 표시한다.

[예시] 밥(쌀: 미국산), 죽(쌀: 중국산)

다. 배추김치의 원산지 표시방법

1) 국내에서 배추김치를 조리하여 판매·제공하는 경우에는 “배추김치”로 표시하고, 그 옆에 괄호로 배추김치의 원료인 배추(절인 배추를 포함한다)의 원산지를 표시한다. 이 경우 고춧가루를 사용한 배추김치의 경우에는 고춧가루의 원산지를 함께 표시한다.

[예시]

- 배추김치(배추: 국내산, 고춧가루: 중국산), 배추김치(배추: 중국산, 고춧가루: 국내산)
  - 고춧가루를 사용하지 않은 배추김치: 배추김치(배추: 국내산)
- 2) 외국에서 제조·가공한 배추김치를 수입하여 조리하여 판매·제공하는 경우에는 배추김치를 제조·가공한 해당 국가명을 표시한다.

[예시] 배추김치(중국산)

라. 콩(콩 또는 그 가공품을 원료로 사용한 두부류·콩비지·콩국수)의 원산지 표시방법: 두부류, 콩비지, 콩국수의 원료로 사용한 콩에 대하여 국내산(국산)과 외국산으로 구분하여 다음의 구분에 따라 표시한다.

- 1) 국내산(국산) 콩 또는 그 가공품을 원료로 사용한 경우 “국산”이나 “국내산”으로 표시한다.

[예시] 두부(콩: 국내산), 콩국수(콩: 국내산)

- 2) 외국산 콩 또는 그 가공품을 원료로 사용한 경우 해당 국가명을 표시한다.

[예시] 두부(콩: 중국산), 콩국수(콩: 미국산)

마. 납치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태, 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀 및 주꾸미의 원산지 표시방법: 원산지는 국내산(국산), 원양산 및 외국산으로 구분하고, 다음의 구분에 따라 표시한다.

- 1) 국내산(국산)의 경우 “국산”이나 “국내산” 또는 “연근해산”으로 표시한다.

[예시] 납치회(납치: 국내산), 참돔회(참돔: 연근해산)

- 2) 원양산의 경우 “원양산” 또는 “원양산, 해역명”으로 한다.

[예시] 참돔구이(참돔: 원양산), 납치매운탕(납치: 원양산, 태평양산)

- 3) 외국산의 경우 해당 국가명을 표시한다.

[예시] 참돔회(참돔: 일본산), 뱀장어구이(뱀장어: 영국산)

바. 살아있는 수산물의 원산지 표시방법은 별표 1 제2호다목에 따른다.

## 6. 관련 사이트

- 농산물관질관리원  
<http://www.naqs.go.kr>
- 수산물관질관리원  
<http://www.nfqs.go.kr>
- 축산물관질평가원  
[www.ekape.or.kr](http://www.ekape.or.kr)
- 법제처  
[www.moleg.go.kr](http://www.moleg.go.kr)
- 식품안전정보포털  
[www.foodsafetykorea.go.kr](http://www.foodsafetykorea.go.kr)
- 식품의약품안전처  
[www.mfds.go.kr](http://www.mfds.go.kr)
- 질병관리청  
[www.cdc.go.kr](http://www.cdc.go.kr)
- 한국식품안전관리인증원  
[www.haccp.or.kr](http://www.haccp.or.kr)
- e-나라지표  
[www.index.go.kr](http://www.index.go.kr)

## 7. 주요 개정 일람표

개정사항	개정내용
지침서 수정 및 보완	2016년 1월, 4차 개정 이후 개정된 관계법규 등을 반영하고 현장 적용 시 나타난 미비점을 수정·보완하여 학교급식 위생·안전관리의 실효성 확보 강화
<b>제1장 선행요건관리</b>	
<b>1. 시설·설비 위생관리</b>	
2) 급식소 시설·설비	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 조리장               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 내벽 : 이동식 작업대를 고려하여 스테인리스 스틸판 마감 권장 내용 추가</li> <li>- 바닥 : 배수로와 바닥 연결 부위 파손 방지 재료 사용 내용 추가</li> <li>- 출입문 : 운반기구 이동이 많은 출입구에 매립형 발판소독기 설치 내용 추가</li> </ul> </li> <li>• 급식관리실               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 시설 구조상 외부로의 출입문 설치가 어려운 경우 조치 내용 추가</li> </ul> </li> <li>• 탈의실 및 휴게실               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 시설 구조상 외부로의 출입문 설치가 어려운 경우 조치 내용 추가</li> </ul> </li> </ul>
4) 급·배수시설	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 조리장 내 급·배수설비               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 모서리 부분은 둥글게 하여 청소 용이하게 하는 내용 추가</li> </ul> </li> </ul>
5) 환기시설	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 가스 유출 감지장치 설치 내용 추가</li> <li>• 덕트               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 필터 설치, 보온 유지, 덕트 설계 내용 추가</li> </ul> </li> </ul>
<b>2. 개인 위생관리</b>	
1) 건강확인	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 정기 건강진단               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 검진일 결정 기준 추가</li> </ul> </li> </ul>
2) 조리종사자 위생관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 손 씻기               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 손 씻는 방법 내용 수정</li> <li>- 손을 씻어야 하는 경우에 고무장갑 착용 관련 내용 추가</li> </ul> </li> </ul>
3) 복장	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 조리사·조리원               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 팔토시 구분 착용 내용 추가</li> <li>- 조리시작 시점부터 마스크 착용 의무 내용 추가(식품위생법 시행규칙 제2조)</li> </ul> </li> </ul>
<b>3. 식재료 위생관리</b>	
1) 식재료 구입	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 식재료 품질기준 내용 수정</li> <li>- 식재료 규격 내용 수정</li> </ul>
<b>4. 작업 위생관리</b>	
1) 교차오염의 방지	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 조리실에서 칼·도마 구분 사용 내용 추가</li> </ul>
2) 전처리	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 소독               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 소독 항목 및 내용의 추가</li> </ul> </li> <li>• 생선, 육류의 해동               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 해동 과정 중 표시관리 내용 추가</li> </ul> </li> </ul>
4) 검식 및 보존식	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 보존식</li> </ul>

개정사항	개정내용
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 보존식 권장 보관량 변경(100g → 150g)</li> <li>- 가공완제품의 보관방법에 따른 보관 허용 내용 추가</li> </ul>
<b>5. 급식기구 세척과 소독</b>	
2) 소독	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 소독의 종류 및 방법                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 열탕소독 온도 변경(77℃ → 100℃)</li> <li>- 소독제 표시 라벨 양식 추가</li> </ul> </li> </ul>
3) 기구 세척·소독방법	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 세척과 소독의 일반원칙                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식기 세척제 안전관리 내용 추가</li> </ul> </li> </ul>
<b>6. 환경 위생관리</b>	
1) 청소	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 청소별 청소계획 예시(표 7)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 덕트 청소 : 연 2회 이상(방학 중 등)</li> <li>※ 전문 업체에 용역의뢰 권장(실시 주기 등을 협의·조정 하여 청소, 다만 이물질이 조리기구로 떨어지지 않도록 하는 등 위생관리가 필요한 부분은 학교자체 수시 청소)</li> </ul> </li> </ul>
2) 폐기물 처리	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 음식물 쓰레기 처리                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 학교자체 처리방법으로 사육장 동물사료 또는 실습지 퇴비 등의 재활용 내용 삭제</li> </ul> </li> </ul>
3) 해충구제	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 세척제·소독제 및 유해물질의 보관                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 세척제, 소독제, 유해물질(살충제)의 보관 및 물질안전보고자료 비치 내용 통합</li> </ul> </li> </ul>
<b>제2장 HACCP 시스템 관리</b>	
<b>1. 학교급식에서 HACCP시스템 도입 배경</b>	
2) 우리나라의 적용현황	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 식품안전관리인증기준 관련 내용 최신 내용으로 수정</li> </ul>
<b>2. 팀 구성과 9절차에 의한 학교급식 HACCP시스템</b>	
2) 학교급식소 HACCP제도 수립 방법	<ul style="list-style-type: none"> <li>(2) 선행요건 개발                             <ul style="list-style-type: none"> <li>조리공정 분류에서 소독 후 작업은 전처리(절단) → 조리(절단) 공정으로 변경</li> <li>일반작업구역과 청결구역 명시</li> </ul> </li> <li>(5) CCP와 한계기준 설정                             <ul style="list-style-type: none"> <li>유효염소 농도를 100ppm에서 100~130ppm으로 변경</li> </ul> </li> <li>(8) 검증 수행                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- HACCP 자체검증 결과표에 &lt;예시&gt; 추가 설명</li> <li>- 미생물 검사항목 및 권장규격 관련 최신 내용으로 수정</li> </ul> </li> </ul>
<b>3. 중요관리점 관리방안</b>	
1) 식단 검토	<ul style="list-style-type: none"> <li>- '안전을 위해 시간·온도 관리가 필요한 식단의 공정관리' 삭제 ('조리원료 및 배식'으로 통합)</li> <li>- 식단의 조리공정 파악 및 CCP 결정 내용 추가</li> </ul>
3) 식품취급 및 조리	<ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 채소·과일 소독                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 소독제 희석 계산방법 추가</li> </ul> </li> <li>(2) 가열조리</li> </ul>

개정사항	개정내용												
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 밥, 국 등의 온도계 사용 없이 기록 내용 삭제</li> <li>- 올바른 냉각 방법 추가</li> </ul>												
<b>4. 학교급식의 일반 HACCP계획</b>	- CCP 기록지 변경에 따른 내용 수정·보완												
<b>제3장 학교 급식현장의 CCP와 CP 매뉴얼 및 기록지</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">기존</th> <th style="width: 50%;">개정</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CCP1. 식단 검토</td> <td>식단 검토</td> </tr> <tr> <td>CCP2. TCS Food의 공정관리</td> <td></td> </tr> <tr> <td>CCP3. 검수</td> <td>CCP1. 검수</td> </tr> <tr> <td>CCP4. 식품취급 및 조리과정</td> <td>CCP2. 식품취급 및 조리</td> </tr> <tr> <td>CCP5. 운반 및 배식과정</td> <td>CCP3. 조리안료 및 배식</td> </tr> </tbody> </table>	기존	개정	CCP1. 식단 검토	식단 검토	CCP2. TCS Food의 공정관리		CCP3. 검수	CCP1. 검수	CCP4. 식품취급 및 조리과정	CCP2. 식품취급 및 조리	CCP5. 운반 및 배식과정	CCP3. 조리안료 및 배식
기존	개정												
CCP1. 식단 검토	식단 검토												
CCP2. TCS Food의 공정관리													
CCP3. 검수	CCP1. 검수												
CCP4. 식품취급 및 조리과정	CCP2. 식품취급 및 조리												
CCP5. 운반 및 배식과정	CCP3. 조리안료 및 배식												
<b>1. 중요관리점 매뉴얼 및 기록지</b>													
<b>2. 일반관리점 매뉴얼 및 기록지</b>													
<b>제4장 식중독 관리</b>													
<b>4. 식중독 모의훈련</b>	- 학교장 주재 긴급 대책회의 개최 예시안 추가												
<b>제6장 학교급식 위생·안전점검</b>	• 급식운영평가 7장으로 이동												
<b>1. 점검 개요</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 위생·안전점검 문항 및 배점 변경                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 학교급식법령준수사항 22개→17개 항목</li> <li>- 지도(권장)사항 21개 항목→19개 항목</li> <li>※ 지도(권장)사항 점수 변경 : 우수 2점(1점) →우수 3점(2점), 보통 1점(0.5점) → 보통 1.5점(1점)</li> </ul> </li> <li>▶ 점검항목 수 조정(기존번호)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 항목통합 : 11번 및 12번</li> <li>- 항목삭제* : 6, 20, 21, 22, 38, 43번</li> <li>* CCP 변경 및 관계법령에 따른 관리 내용 일부</li> </ul> </li> </ul>												
<b>제7장 학교급식 운영평가 평가개요</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 운영평가점검 문항 및 배점 변경                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 학교급식법령준수사항 점수변경 : 적합 5점 → 6점</li> <li>- 지도(권장)사항 15개 항목→14개 항목(기존 19번 삭제)</li> </ul> </li> </ul>												
<b>〈학교급식운영평가 점검표〉</b>													
<b>2. 학교급식의 영양관리 기준을 준수하고 있는가?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2020 한국인 영양소 섭취기준(보건복지부·한국영양학회) 변경에 따른 중점 확인사항 변경                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 탄수화물 비율변경 : (55~70%) → (55~65%)</li> <li>※ 2020 한국인 영양소 섭취기준(보건복지부·한국영양학회) 변경에 따라 「학교급식의 영양관리기준」 개정</li> </ul> </li> </ul>												
<b>부록</b>													
<b>식중독 발생원인 및 예방원리</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 학교급식 식중독 사례 최근 사례로 변경</li> <li>• 식중독 의심환자 발생 시 안내문 및 가정통신문(예시) 제시</li> </ul>												

※ 산업안전보건(교육, 안전, 유해물질 관리 등)에 관한 사항은 관계법령 등에 따라 관리



만든  
사람들

총	괄	조명연(교육부 학생건강정책과장)
		김동로(교육부 학생건강정책과 사무관)
		정선희(교육부 학생건강정책과 주무관)
		최은정(교육부 학생건강정책과 교육연구사)
기	획	권진욱(한국교육환경보호원 건강증진센터)
		김수연(한국교육환경보호원 건강증진센터)
		이민형(한국교육환경보호원 건강증진센터)
연	구	최정화(송의여자대학교 식품영양학과 교수)
		정민재(신구대학교 식품영양학과 교수)
		박정미(부산국제고등학교 영양교사)
		장성희(담양동초등학교 영양교사)
		최숙희(서울성산초등학교 영양교사)
		최 진(새별중학교 영양교사)

학교급식 위생관리 지침서

2000. 1. 31. 초판

2021. 1. 제5차 개정

발행처 교육부 학생건강정책과  
TEL (044) 203-6542  
FAX (044) 203-6438

디자인·인쇄 리드릭 (02) 2269-1919

<비매품>



**학교급식**  
**위생관리 지침서**