

# 학교급식 위생·안전 점검결과

법령시행일

2019년07월24일

## > 학교급식 위생·안전 점검표

[ 학교관리번호 : ]

### 1. 학교 현황

| 학교명    | 설립별 | 학교장<br>성명 | 학급<br>수 | 학생<br>수 | 교직<br>원수 | 집단<br>급식소<br>신고번호 | 급식종사자 현황         |             |     |    |    |   |
|--------|-----|-----------|---------|---------|----------|-------------------|------------------|-------------|-----|----|----|---|
|        |     |           |         |         |          |                   | 영양<br>(교)사<br>성명 | 조리사<br>(성명) | 조리원 |    | 기타 | 계 |
| 세화고등학교 | 사립  | 김재운       | 36      | 1,090   | 90       | 서초구청<br>제719호     | 김지숙              | 김정옥, 고지연    | 교특  | 자체 | 7  | 7 |

※ 영양사·조리사는 집단급식소 신고자를 기재

### 2. 급식운영 현황

| 급식인원 |       |    |       | 주당<br>급식<br>일수 | 급식형태     |           | 배식방법 |    |                   | 비고              |
|------|-------|----|-------|----------------|----------|-----------|------|----|-------------------|-----------------|
| 아침   | 점심    | 저녁 | 계     |                | 학교<br>직영 | 위탁구분(업체명) | 식당   | 교실 | 병행<br>(식당+<br>교실) |                 |
|      | 2,000 |    | 2,000 | 5              | ○        |           | ○    |    |                   | 배식인력<br>26명(위탁) |

### 3. 점검항목 및 내용 : 붙임 점검표와 같음

### 4. 점검결과 (A) 등급

### 5. 우수(모범) 사례 및 특이(건의) 사항

#### 가. 학교급식법령 준수사항 및 직전위생·안전점검 지적사항 개선 여부 등

| 학교급식법령 준수사항                            | 직전 위생·안전점검 지적사항 개선여부 등 |
|--|------------------------|
| [서면지도]<br>- 조리작업 중 앞치마 및 고무장갑 위생 관리 철저 |                        |

#### 나. 지도 및 권장사항

| 지도 및 권장사항  | 우수(모범)사례 및 특이(건의)사항 |
|--|---------------------|
| [현장지도]<br>- 세척실 소독고 손잡이 수리<br>- 송풍기 조리실 내 사용지양 및 위생관리 유의요함 |                     |

점검일자 :

2020.11.11

|     |    |           |    |     |    |      |        |
|-----|----|-----------|----|-----|----|------|--------|
| 점검자 | 소속 | 강남서초교육지원청 | 직급 | 주무관 | 성명 | 나현수  | 4월 11일 |
| 점검자 | 소속 |           | 직급 |     | 성명 | (서명) |        |
| 확인자 | 소속 | 세화고등학교    | 직급 | 교장  | 성명 | 김재운  | (서명)   |
| 확인자 | 소속 | 세화고등학교    | 직급 | 영양사 | 성명 | 김지숙  | (서명)   |

〉 학교급식 위생·안전점검 항목별 평점표

(1) 학교급식 위생 안전관리 기준 (평가점수 : 63 점)

◆ 배점 : 22개 항목 \* 3점 = 66점

| 구분    | 점 검 항 목  | 부적합 기준<br>(적합 3점, 부적합 0점)  | 평점 | 비고                         |
|-------|--|--|----|----------------------------|
| 시설관리  | 1.급식시설·설비, 기구 등에 대한 청소 및 소독 계획을 수립·시행하여 항상 청결하게 관리하는지 여부                                       | 청소·소독계획 미 수립 및 청결상태 불량   | 3  |                            |
|       | 2.냉장·냉동고의 온도, 식기세척기의 최종 행굼수 온도 또는 식기소독보관고의 온도를 기록·관리하는지 여부                                     | CP1과 CP2의 온도를 지속적으로 기록관리 하지 않는 경우                                      | 3  |                            |
|       | 3.조리용수로 수도물이 아닌 지하수를 사용하는 경우 소독 또는 살균하여 사용하는지 여부   | 지하수 소독·살균 미실시, 상수도가 있음에도 지하수 사용<br>* 상수도 사용은 3점                        | 3  |                            |
| 개인위생  | 4.식품취급 및 조리작업자는 6개월에 1회 건강진단을 실시하고, 그 기록을 2년간 보관하는지 여부<br>(다만, 폐결핵검사는 연1회 검사가능)                | 식품을 직접 취급하는 자가 기한 내 건강진단 미실시, 2년간 기록 미보관                               | 3  |                            |
|       | 5.올바른 손 씻기, 소독으로 손에 의한 오염이 일어나지 않도록 하는지 여부   | 손을 씻지 않거나 소독을 아니한 상태에서 조리작업을 하는 경우                                     | 3  |                            |
| 식재료관리 | 6.안전을 위해 시간·온도 관리가 필요한 식품(TCS Food) 여부를 고려하여 식단을 계획하고, 공정관리가 필요한 경우 공정관리를 철저히 하는지 여부           | CCP1의 올바른 확인 및 CCP2의 공정관리를 실시하지 않았을 경우                                 | 3  |                            |
|       | 7.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 CCP3의 기록관리가 미흡한 경우 | 3  |                            |
| 작업위생  | 8.식재료나 조리과정에서 교차오염을 방지하기 위하여 칼과 도마, 고무장갑 등 조리기구 및 용기를 용도별 및 조리 전·후로 구분하여 사용하고, 적절히 세척·소독하는지 여부 | CCP4 용도별 및 조리 전·후로 구분하여 사용하지 않고, 세척·소독 미실시                             | 0  | 조리작업 중 앞치마 및 고무장갑 위생 관리 철저 |
|       | 9.식품취급 등의 작업은 바닥으로부터 60cm 이상의 높이에서 실시하여 식품의 오염이 방지되는지 여부                                       | 60cm 이하에서 식품취급(운반 및 오염방지 시설이 설치된 경우는 제외)                               | 3  |                            |
|       | 10.조리가 완료된 식품과 세척·소독된 배식기구·용기 등은 교차오염 우려가 있는 기구·용기 또는 식재료 등과 접촉에 의해 오염되지 않도록 관리하는지 여부          | 조리 완료된 식품 및 배식기구 등의 위생적 보관관리 상태가 미흡한 경우                                | 3  |                            |
|       | 11.해동은 냉장해동(10℃ 이하), 전자레인 지 해동 또는 흐르는 물(21℃ 이하)에서 실시하는지 여부                                     | 냉동식품을 부적절한 방법(실온방치 등)으로 해동하는 경우  | 3  |                            |

| 구분    | 점 검 항 목   | 부적합 기준<br>(적합 3점, 부적합 0점)                           | 평점 | 비고 |
|-------|---|---|----|----|
| 작업위생  | 12.해동된 식품은 즉시 사용하는지 여부  | 재냉동 및 재사용 여부  | 3  |    |
|       | 13.생으로 먹는 채소류, 과일류를 충분히 세척·소독하는지 여부   | CCP4 충분한 세척 및 소독 미실시                                | 3  |    |
|       | 14.가열조리 식품의 중심부가 75℃(패류는 85℃) 이상에서 1분 이상 가열되고 있는지 온도계로 확인하고, 그 온도 적정여부를 기록·유지하는지 여부             | CCP4 중심온도 미측정 및 지속적 기록 미실시                          | 3  |    |
|       | 15.조리가 완료된 식품의 온도와 시간관리를 통하여 미생물 증식이나 독소 생성을 억제하는지 여부   | CCP5 조리가 완료된 음식에 대해 온도 또는 시간관리 미흡                   | 3  |    |
| 배식및검식 | 16.조리된 음식의 안전한 급식을 위하여 운반 및 배식기구 등을 청결히 관리하여야 하며, 배식중에 운반 및 배식기구 등으로 인하여 오염이 일어나지 않도록 조치하는지 여부  | 운반 및 배식기구 등이 청결하지 않으며 배식 중 교차오염의 우려가 있으나 조치하지 않는 경우 | 3  |    |
|       | 17.조리된 식품에 대하여 조리 완료 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                       | 3  |    |
| 세척및소독 | 18.식기구를 세척·소독 후 배식전까지 위생적으로 보관·관리하는지 여부   | 식기구의 세척, 소독 및 위생적인 보관관리 미흡                          | 3  |    |
|       | 19.감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행령 제24조에 따라 급식시설 방역을 실시하고 소독증명서를 비치하는지 여부                               | 정기방역을 미실시 한 경우                                      | 3  |    |
| 안전관리  | 20.관계규정에따른정기안전검사(가스·소방·전기안전, 보일러·담배이터검사 등)를 실시하는지 여부  | 정기 안전검사를 미실시 한 경우                                   | 3  |    |
|       | 21.조리기계·기구의 안전사고 예방을 위하여 안전작동방법 게시 및 교육실시, 관리책임자를 지정, 그 표시를 부착하고 철저히 관리하는지 여부                   | 안전사고 예방을 위한 조치(게시, 교육, 지정, 부착, 관리)를 모두 하지 않은 경우     | 3  |    |
|       | 22.조리장 바닥은 안전사고 방지를 위하여 미끄럽지 않게 관리하는지 여부  | 미끄러운 바닥 미관리   | 3  |    |

(2) 학교급식 지도 및 권장사항 점검항목 (평가점수 : 30.5 점)

◆ 배점 : 21개 항목 \* (1~2점) = 34점

| 구분   | 점 검 항 목   | 점검척도 및 평가결과 ( □에 √ 표 )  | 평점  |
|------|---|---|-----|
| 시설관리 | 23.조리장이 일반작업구역과 청결작업 구역으로 구분되어 식품취급 작업의 흐름이 교차되지 않는지 여부                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>•우수 : 전처리실, 차단벽 설치 등으로 일반작업과 청결작업구역 구분 (1점)</li> <li>•보통 : 작업구역은 미 구분되나 작업대·세정대 등 분리 사용 (0.5점)</li> <li>•미흡 : 작업구역 미구분 및 작업대·세정대 등 분리사용 안함 (0점)</li> </ul>     | 1   |
|      | 24.조리장의 시설(바닥·벽·천장 등)의 파손 및 고장난 설비.기구 관리 여부   | <ul style="list-style-type: none"> <li>•우수 : 시설 파손 및 고장난 설비.기구 없음(2점)</li> <li>•보통 : 시설 파손(경미) 또는 고장난 설비.기구 있음(수리의뢰) (1점)</li> <li>•미흡 : 시설 파손(여러곳) 또는 고장난 설비.기구 방치(0점)</li> </ul>                    | 1   |
|      | 25. 검수장소및조리작업장소(작업대·가스대·국솔 등)의 조도 기준 준수 여부  | <ul style="list-style-type: none"> <li>•우수 : 검수장소540 Lux, 조리장(작업대·가스대·국솔등) 220 Lux 이상 (1점)</li> <li>•보통 : 일부 작업공간의 조도가 기준 미달 (0.5점)</li> <li>•미흡 : 모든 작업공간의 조도가 기준 미달(0점)</li> </ul>                  | 1   |
|      | 26. 조리장의 후드는 열 및 증기 발생시 즉시 배출되고, 응축수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조인 지 여부                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>•우수 : 열, 증기발생시 즉시 배출되며, 응축수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조 (2점)</li> <li>•보통 : 열, 증기배출이 다소 지연되나, 응축수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조 (1점)</li> <li>•미흡 : 배기팬 고장 또는 환기불량 (0점)</li> </ul> | 2   |
|      | 27.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 (2점)</li> <li>•보통 : 조리장의 온·습도관리 보통 (1점)</li> <li>•미흡 : 조리장의 온·습도관리 미흡 (0점)</li> </ul>                       | 1   |
|      | 28.식품보관실은 적정하게 설치되어 있으며, 소모품보관실과 분리되어 있는지 여부  | <ul style="list-style-type: none"> <li>•우수 : 식품보관실은 환풍기 또는 환기창이 설치되어 환기상태 적정, 소모품보관실 별도 설치 또는 공간구획 구분 (1점)</li> <li>•보통 : 일부 기준 미흡 (0.5점)</li> <li>•미흡 : 모든 기준 미달 (0점)</li> </ul>                     | 0.5 |
|      | 29.조리원 전용 화장실이 있으며, 청소와 관리상태가 양호하고, 출입문이 조리실에 바로 면하지 않고, 화장실내 환풍기 또는 환기창이 설치되어 있는지 여부 | <ul style="list-style-type: none"> <li>•우수 : 조리원 전용 화장실이 있을 경우 청소와 관리상태가 양호하며, 출입문이 조리실에 바로 면하지 않고, 환풍기 또는 환기창이 설치됨 (1점)</li> <li>•보통 : 일부 기준 미흡 (0.5점)</li> <li>•미흡 : 모든 기준 미달 (0점)</li> </ul>       | 1   |
|      | 30.조리장내 수세시설과 신발소독시설은 적정하게 설치되어 있고 올바르게 사용하는지 여부                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>•우수 : 조리장내 수세시설 적정 설치(수량, 위치, 온도, 손잡이는 페달식 또는 원터치식), 신발소독시설 적정 설치 및 이용 (2점)</li> <li>•보통 : 일부 기준 미흡 (1점)</li> <li>•미흡 : 모든 기준 미달 (0점)</li> </ul>               | 2   |
|      | 31.조리장내 싱크대 등은 배수관이 배수로와 직접 연결되어 바닥을 오염시키지 않도록 조치하고 있는지 여부                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>•우수 : 모든 싱크대의 배수관이 배수로와 연결 및 관리상태 양호 (2점)</li> <li>•보통 : 일부 배수관이 배수로와 연결되지 않았거나 관리상태 미흡 (1점)</li> <li>•미흡 : 모든 기준 미달 (0점)</li> </ul>                           | 2   |
|      | 32.조리장, 식품보관실, 식당 등의 방충·방서설비 및 관리상태가 적정한지 여부  | <ul style="list-style-type: none"> <li>•우수 : 출입문·창문에 모두 설치 및 관리상태 우수 (2점)</li> <li>•보통 : 출입문·창문에 일부 미설치 또는 관리상태 미흡 (1점)</li> </ul>  | 2   |

| 구분     | 점 검 항 목  | 점검척도 및 평가결과 ( □에 √표 )  | 평점  |
|--------|--|--|-----|
| 시설관리   |  | •미흡 : 모든 기준 미달 (0점)  |     |
|        | 33.급수설비의 적정성 및 이를 위생적으로 관리(수도전 위치, 수량 등) 하는지 여부          | •우수 : 수도전 충분하여 호스 미사용, 호스가 바닥에 닿지 않게 짧게 설치하여 적정 사용 (1점)<br>•보통 : 일부 기준 미흡 (0.5점)<br>•미흡 : 모든 기준 미달 (0점)  | 0.5 |
|        | 34.냉동·냉장시설의 적정용량 확보 및 온도 유지, 급식품 외 보관하는 것은 없는지 여부        | •우수 : 적정용량 확보, 온도유지, 온도계 설치, 급식품외 보관하는 것 없음 (2점)<br>•보통 : 일부 기준 미흡 (1점)<br>•미흡 : 모든 기준 미달 (0점)   | 2   |
| 개인위생   | 35.종사자의 개인위생 준수여부 및 건강상태 확인 후 적절히 조치하는지 여부               | •우수 : 작업전 건강확인(소화기질환 및 손 상처자), 필요약품 구비 및 적정관리 (2점)<br>•보통 : 작업전 건강상태 확인(소화기질환 및 손 상처자) 적정 조치는 하였으나, 필요약품 구비 미흡 (1점)<br>•미흡 : 모든 기준 미달 (0점)                   | 2   |
|        | 36.종사자를 대상으로 위생 교육을 정기적으로 실시하는지 여부                       | •우수 : 종사자에 대한 정기적 교육 실시 (1점)<br>•미흡 : 일부 교육 누락 및 미실시(0점)   | 1   |
| 배식     | 37.배식 시 위생복장을 적정하게 착용 하는지 여부                             | •우수 : 모든 배식요원이 위생복장(앞치마, 위생모, 마스크 등) 착용 (1점)<br>•보통 : 일부 미착용 (0.5점)<br>•미흡 : 모두 미착용 (0점)   | 1   |
| 환경위생관리 | 38.세제·소독제·살충제는 표식을 부착하고, 식품과 분리 보관하여 오염·혼입의 우려가 없는지 여부   | •우수 : 표식(구분표시), 식품과 분리보관 하며 오염·혼입의 우려가 없음 (2점)<br>•보통 : 일부 기준 미흡 (1점)<br>•미흡 : 관리실태 불량 (0점)  | 2   |
|        | 39.조리실 내·외부의 쓰레기는 적정 처리하고 주변을 청결하게 관리하고 있는지 여부           | •우수 : 조리실 내·외부의 쓰레기는 덮개 사용 등 청결관리 (1점)<br>•보통 : 덮개 미사용 등 청결관리 일부 미흡 (0.5점)<br>•미흡 : 관리실태 불량 (0점)   | 0.5 |
| HACCP  | 40. HACCP 적용에 대한 자체분석 후 협의를 거쳐서 적절한 개선조치를 취하고 있는지 여부     | •우수 : HA CCP 적용에 대한 자체분석 후 적절한 조치 (2점)<br>•보통 : 자체분석은 실시, 적절한 조치 미흡(1점)<br>•미흡 : 자체분석 및 개선조치 미이행 (0점)  | 2   |
|        | 41.CCP확인표를 전원이 올바르게 이해하고, 담당자가 적절한 시기에 현장기록을 실시하고 있는지 여부 | •우수 : CCP 올바르게 이해, 담당자 적절한 시기에 현장기록 철저 (2점)<br>•보통 : CCP 올바르게 이해, 담당자 미지정, 현장기록 미흡 (1점)<br>•미흡 : CCP 현장기록 미이행 (0점)   | 2   |
| 안전관리   | 42.학교자체에서 일일 위생안전 점검을 실시하고 있는지 여부                        | •우수 : 점검실시 및 기록유지 (2점)<br>•미흡 : 점검미실시 또는 기록 미유지 (0점)   | 2   |
|        | 43.학교급식소 위험성 평가 및 근골격계 유해요인조사를 실시하고 위험(유해)요인을 개선하였는지 여부  | •우수 : 평가 및 조사 실시, 위험(유해)요인 개선계획 수립 후 개선완료 또는 대부분 개선 (2점)<br>•보통 : 평가 및 조사 실시, 위험(유해)요인 개선 계획수립 또는 일부만 개선 (1점)<br>•미흡 : 평가 및 조사 미실시 또는 위험(유해)요인 개선계획 미수립 (0점) | 2   |

(3) 직전 위생·안전점검 지적사항 개선 여부 등 (평가점수 : 0.0 점)

◆ 배점 : 부적합 항목당 5~10점씩 감점

| 구분                    | 정 검 항 목   | 평점 | 비고 |
|-----------------------|---|----|----|
| 위반. 지적<br>사항 이행<br>여부 | 1. 직전 점검 시 학교급식 법령 준수사항 항목 중 지적된 사항을 개선하였는지 여부                      | 0  |    |
|                       | 2. 직전 점검 시 지도.권장 사항 항목 중 지적된 사항을 개선하였는지 여부                          | 0  |    |
|                       | 3. 직전 점검 시 지도.권장 사항 항목 중 지적된 사항을 개선하지 않아 문서로 시정조치를 받은 이후에 개선하였는지 여부 | 0  |    |
|                       | 4. 식품위생관계법령 위반으로 과태료 등 행정처분을 받았는지 여부                                | 0  |    |
|                       | 5. 학교급식 식중독이 발생하였는지 여부  | 0  |    |