학교급식 위생·안전 점검결과

決裁	係	課長	行政室長	校長

법령사행일	2021년01월30일

》 학교급식 위생·안전 점검표

[학교관리번호 :]

1. 학교 현황

학교명	설립 유형	학교장 성명	학급 수	학생 수	교직 원수	집단 급식소 신고번호	급식종사자 현황					
							영양교사 ·영양사 성명	조리사 (성명)	조리원		기타	계
									교특	자체		
북일고등학교	사립	한상홍	36	907	131	154	이은희,이다정,이다현	백공관,이동경,김진일		15		21

※ 영양사·조리사는 집단급식소 신고자를 기재

2. 급식운영 현황

급식인원				주당 급식 일수	운영형태		배식방법			비고
아침	점심	저녁	계		학교 직영	위탁구분(업체명)	식당	교실	병행 (식당+교실)	
758	907	850	2,517	7	○		○			

3. 점검결과 (A) 등급

점검 항목별	지적내용 및 조치사항
· 학교급식법령 준수사항	
· 지도 및 권장사항	
· 직전 위생 · 안전점검 지적사항 개선 여부 등	상반기 위생점검 지적사항 개선완료

4. 점검항목 및 내용 : 붙임 점검표와 같음

5. 우수(모범) 사례 및 특이(건의) 사항

구분	주요 내용
· 우수(모범) 사례	
· 특이(건의) 사항	

점검일자 : 2021.11.30

점검자	소속	북일고등학교	직급	영양사	성명	이다정 (서명)
점검자	소속	북일고등학교	직급	영양사	성명	이 은희 (서명)
확인자	소속	북일고등학교	직급	행정실장	성명	은희철 (서명)
확인자	소속	북일고등학교	직급	교장	성명	한상훈 (서명)

》 학교급식 위생·안전점검 항목별 평점표

(1) 학교급식 위생·안전관리기준 준수사항 (평가점수 : 51 점)

◆ 배점 : 17개 항목 * 3점 = 51점

구분	점 검 항 목	부적합 기준 (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 헹굼수 온도 또는 식기소독보관고의 온도를 기록·관리하는지 여부	CP1과 CP2의 온도를 지속적으로 기록관리 하지 않는 경우	3	
	3.조리용수로 수돗물이 아닌 지하수를 사용하는 경우 소독 또는 살균하여 사용하는지 여부	지하수 소독·살균 미실시, 상수도가 있음에도 지하수사용 * 상수도 사용은 3점	3	상수도
개인위생	4.식품취급 및 조리작업자는 6개월에 1회 건강진단을 실시하고, 그 기록을 2년간 보관하는지 여부 (다만, 폐결핵검사는 연1회 검사가능)	식품을 직접 취급하는 자가 기한 내 건강진단 미실시, 2년간 기록 미보관	3	
	5.조리종사자들의 올바른 손 씻기, 소독으로 손에 의한 오염이 일어나지 않도록 하는지 여부	손을 씻지 않거나 소독을 아니한 상태에서 조리작업을 하는 경우	3	
식재료관리	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	3	
작업위생	7.식재료나 조리과정에서 교차오염을 방지하기 위하여 칼과 도마, 고무장갑 등 조리기구 및 용기를 용도별 및 조리 전·후로 구분하여 사용하고, 적절히 세척·소독하는지 여부	CCP2 용도별 및 조리 전·후로 구분하여 사용하지 않고, 세척·소독 미실시	3	
	8.식품취급 등의 작업은 바닥으로부터 60cm 이상의 높이에서 실시하여 식품의 오염이 방지되는지 여부	60cm 이하에서 식품취급(운반 및 오염방지 시설이 설치된 경우는 제외)	3	
	9.조리가 완료된 식품과 세척·소독된 배식기구·용기 등은 교차오염 우려가 있는 기구·용기 또는 식재료 등과 접촉에 의해 오염되지 않도록 관리하는지	조리 완료된 식품 및 배식기구 등의 위생적 보관관리 상태가 미흡한 경우	3	

구분	점 검 항 목	부적합 기준 (적합 3점, 부적합 0점)	평점	비고
작업위생	여부			
	10.해동방법이 적절하고, 재냉동하여 사용하지 않는지 여부	냉동식품을 부적절한 방법(실온방치 등)으로 해동하는 경우	3	
	11.생으로 먹는 채소류, 과일류를 충분히 세척·소독하고, 농도를 확인하는지 여부	CCP2 충분한 세척 및 소독 미실시	3	
	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	3	
	13.조리가 완료된 식품의 온도와 시간관리를 통하여 미생물 증식을 억제하는지 여부	CCP3 조리가 완료된 음식에 대해 온도 또는 시간관리 미흡	3	
배식및검식	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	3	
	15.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	16.식기구를 세척·소독 후 배식전까지 위생적으로 보관·관리하는지 여부	식기구의 세척, 소독 및 위생적인 보관관리 미흡	3	
	17.감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행령 제24조에 따라 급식시설 방역을 실시하고 소독증명서를 비치하는지 여부	정기방역을 미실시 한 경우	3	6.16/7.28/8.21/9.30/10.22/11.18

⑵ 학교급식 지도 및 권장사항 (평가점수 : 49 점)

◆ 배점 : 19개 항목 * (2~3점) = 49점

구분	점 검 항 목	점검척도 및 평가결과	평점
시설관리	18.일반작업구역과 청결작업 구역으로 구분되어 식품취급 작업의 흐름이 교차되지 않는지 여부	▪우수 : 전처리실, 차단벽 설치 등으로 일반작업과 청결작업구역 구분 (2점) ▪보통 : 작업구역은 미 구분되나 작업대·세정대 등 분리 사용 (1점) ▪미흡 : 작업구역 미구분 및 작업대·세정대 등 분리사용안함	2

구분	점 검 항 목	점검척도 및 평가결과	평점
시설관리		(0점)	
	19.조리장의 시설(바닥·벽·천장 등)의 파손 및 고장난 설비.기구의 관리 여부	▪우수 : 시설 파손 및 고장난 설비.기구 없음(3점) ▪보통 : 시설 파손(경미) 또는 고장난 설비.기구 있음 (수리의뢰)(1.5점) ▪미흡 : 시설 파손(여러곳) 또는 고장난 설비.기구 방치(0점)	3
	20. 검수장소 및 조리작업장소(작업대·가스대·국솥 등)의 조도 기준 준수 여부	▪우수 :검수장소540 Lux,조리장(작업대·가스대·국솥등) 220 Lux 이상 (2점) ▪보통 : 일부 작업공간의 조도가 기준 미달 (1점) ▪미흡 : 모든 작업공간의 조도가 기준 미달(0점)	2
	21. 조리장의 후드는 열 및 증기 발생시 즉시 배출되고, 응축수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조인지 여부	▪우수 : 열, 증기발생시 즉시 배출되며, 응축수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조 (3점) ▪보통 : 열, 증기배출이 다소 지연되나, 응축수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조 (1.5점) ▪미흡 : 배기휀 고장 또는 환기불량 (0점)	3
	22.조리장 내 온도 및 습도를 적정하게 관리하는지 여부	▪우수 : 냉·난방기 또는 공기조화시설 등을 갖추어 조리장 온도 및 습도를 적정하게 관리함 (3점) ▪보통 : 조리장의 온·습도관리 보통 (1.5점) ▪미흡 : 조리장의 온·습도관리 미흡 (0점)	3
	23.식품보관실은 적정하게 설치되어 있으며, 소모품보관실과 분리되어 있는지 여부	▪우수 : 식품보관실은 환풍기 또는 환기창이 설치되어 환기상태 적정, 소모품보관실 별도 설치 또는 공간구획 구분 (2점) ▪보통 : 일부 기준 미흡 (1점) ▪미흡 : 모든 기준 미달 (0점)	2
	24.조리종사자 전용 화장실이 있으며, 청소와 관리상태가 양호하고, 출입문이 조리실에 바로 면하지 않고, 화장실내 환풍기 또는 환기창이 설치되어 있는지 여부	▪우수 : 조리종사자 전용화장실이 있을 경우 청소와 관리상태가 양호하며, 출입문이 조리실에 바로 면하지 않고, 환풍기 또는 환기창이 설치됨 (2점) ▪보통 : 일부 기준 미흡 (1점) ▪미흡 : 모든 기준 미달 (0점)	2
	25.조리장내 수세시설과 신발소독시설은 적정하게 설치되어 있고 올바르게 사용하는지 여부	▪우수 : 조리장내 수세시설 적정 설치(수량, 위치, 온수, 손잡이는 페달식 또는 원터치식), 신발소독시설 적정 설치 및 이용 (3점) ▪보통 : 일부 기준 미흡 (1.5점) ▪미흡 : 모든 기준 미달 (0점)	3
	26.조리장내 씽크대 등은 배수관이 배수로와 직접 연결되어 바닥을 오염시키지 않도록 조치하고 있는지 여부	▪우수 : 모든 싱크대의 배수관이 배수로와 연결 및 관리상태 양호 (2점) ▪보통 : 일부 배수관이 배수로와 연결되지 않았거나 관리상태 미흡 (1점) ▪미흡 : 모든 기준 미달 (0점)	2
	27.조리장, 식품보관실, 식당 등의 방충·방서설비 및 관리상태가 적정한지 여부	▪우수 : 출입문·창문에 모두 설치 및 관리상태 우수 (3점) ▪보통 : 출입문·창문에 일부 미설치 또는 관리상태 미흡 (1.5점) ▪미흡 : 모든 기준 미달 (0점)	3
	28.급수설비의 적정성 및 이를 위생적으로 관리(수도전 위치, 수량 등) 하는	▪우수 : 수도전 충분하여 호스 미사용, 호스가 바닥에 닿지 않게 짧게 설치하여 적정 사용 (2점)	2

구분	점 검 항 목	점검척도 및 평가결과	평점
시설관리	지 여부	▪보통 : 일부 기준 미흡 (1점) ▪미흡 : 모든 기준 미달 (0점)	
	29.냉동·냉장시설의 적정용량 확보 및 온도 유지, 급식품 외 보관하는 것은 없는지 여부	▪우수 : 적정용량 확보, 온도유지, 온도계 설치, 급식품외 보관하는 것 없음 (3점) ▪보통 : 일부 기준 미흡 (1.5점) ▪미흡 : 모든 기준 미달 (0점)	3
개인위생	30.종사자의 개인위생 준수여부 및 건강상태 확인 후 적절히 조치하는지 여부	▪우수 : 작업전 건강확인(소화기질환 및 손 상처자), 필요약품 구비 및 적정관리 (3점) ▪보통 : 작업전 건강상태 확인(소화기질환 및 손 상처자) 적정 조치는 하였으나, 필요약품 구비 미흡 (1.5점) ▪미흡 : 모든 기준 미달 (0점)	3
	31.종사자를 대상으로 위생 교육을 정기적으로 실시하는지 여부	▪우수 : 종사자에 대한 정기적 교육 실시 (2점) ▪미흡 : 일부 교육 누락 및 미실시(0점)	2
배식	32.배식 시 위생복장을 적정하게 착용 하는지 여부	▪우수 : 모든 배식자가 위생복장(앞치마, 위생모, 마스크 등) 착용 (3점) ▪보통 : 일부 미착용 (1.5점) ▪미흡 : 모두 미착용 (0점)	3
환경위생관리	33.조리실 내·외부의 쓰레기는 적정 처리하고 주변을 청결하게 관리하고 있는지 여부	▪우수 : 조리실 내·외부의 쓰레기는 덮개 사용 등 주변 청결관리 (2점) ▪보통 : 덮개 미사용 등 청결관리 일부 미흡 (1점) ▪미흡 : 관리실태 불량 (0점)	2
HACCP	34. HACCP 적용에 대한 자체분석 후 협의를 거쳐서 적절한 개선조치를 취하고 있는지 여부	▪우수 : HA CCP 적용에 대한 자체분석 후 적절한 조치 (3점) ▪보통 : 자체분석은 실시, 적절한 조치 미흡(1.5점) ▪미흡 : 자체분석 및 개선조치 미이행 (0점)	3
	35.CCP확인표를 전원이 올바로 이해하고, 현장기록을 실시하고 있는지 여부	▪우수 : CCP 올바로 이해, 현장기록 철저 (3점) ▪보통 : CCP 올바로 이해, 담당자 미지정, 현장기록 미흡 (1.5점) ▪미흡 : CCP 현장기록 미이행 (0점)	3
안전관리	36.학교자체에서 일일 위생안전 점검을 실시하고 있는지 여부	▪우수 : 점검실시 및 기록유지 (3점) ▪미흡 : 점검미실시 또는 기록 미유지 (0점)	3

⑶ 직전 위생 · 안전점검 지적사항 개선여부 사항 등 (평가점수 : 0 점)

◆ 배점 : 부적합 항목당 5~10점씩 감점

평가 항목	평가 점검내용	평점	비고
위반. 지적사항 이행 여부	1. 직전 점검 시 학교급식 법령 준수사항 항목 중 지적된 사항을 개선하였는지 여부	0	
	2. 직전 점검 시 지도.권장사항 항목 중 지적된 사항을 개선하였는지 여부	0	
	4. 식품위생관계법령 위반으로 과태료 등 행정처분을 받았는지 여부	0	

평가 항목	평가 점검내용	평점	비고
위반. 지적 사항 이행 여부	5. 학교급식 식중독이 발생하였는지 여부	0	