

학교급식 위생·안전점검표

[학교 관리번호 :]

1. 학교현황

학교명	설립법	학교장명	학급수	학생수	교직원수	집 단 급식소 신고번호	급식종사자 현황					
							영양(교) 사(성명)	조리사 (성명)	조리원		기타	계
									교특	자체		
은빛초등학교	공립	김화숙	37	1004	63	2019-354237	박경미	이정숙	3	4		9

2. 급식운영 현황

급식인원				주당 급식 일수	운영방식		배식방법			비고
아침	점심	저녁	계		학교 직영	위탁구분 (위탁업체명)	식당	교실	병행 (식당+ 교실)	
0	1131	0	1131	5	○		○			

3. 점검결과 : A 등급

점검 항목별	지적내용 및 조치사항
▪ 학교급식법령 준수사항	
▪ 지도 및 권장사항	
▪ 직전 위생·안전점검 지적사항 개선여부 등	

4. 점검항목 및 내용 : 붙임 점검표와 같음

5. 우수(모범)사례 및 특이(건의)사항

구 분	주요내용
▪ 우수(모범)사례	
▪ 특이(건의)사항	

점검일자 :

점 검 자 : 소속) 은빛초등학교

점 검 자 : 소속) 은빛초등학교

확 인 자 : 소속)

확 인 자 : 소속) 은빛초등학교

직급) 영양교사

직급) 보건교사

직급)

직급) 교장

성명) 박 경 미

성명) 송 다 영

성명)

성명) 김 화 숙

(사명) 미

(附圖) 乙

(서명)

대외부호

(1) 학교급식위생·안전관리기준 준수사항

■ 점검항목 : 22개(적합 3점, 부적합 0점)

(평점 : 66점)

구분	점 검 항 목	부적합 기준 (적합 3점, 부적합 0점)		비고	평점
시설 관리	1. 급식시설·설비, 기구 등에 대한 청소 및 소독 계획을 수립·시행하여 항상 청결하게 관리하는지 여부	적합	청소·소독계획 미수립 및 청결상태 불량		3
	2. 냉장·냉동고의 온도, 식기세척기의 최종 행균수 온도 또는 식기소독보관고의 온도를 기록·관리하는지 여부	적합	CP1과 CP2의 온도를 지속적으로 기록관리 하지 않는 경우		3
	3. 조리용수로 수도물이 아닌 지하수를 사용하는 경우 소독 또는 살균하여 사용하는지 여부	적합	지하수 소독·살균 미실시, 상수도가 있음에도 지하수사용 * 상수도 사용은 3점		3
개인 위생	4. 식품취급 및 조리작업자는 6개월에 1회 건강진단을 실시하고, 그 기록을 2년간 보관하는지 여부 (다만, 폐결핵검사는 연1회 검사가능)	적합	식품을 직접 취급하는 자가 기한 내 건강진단 미실시, 2년간 기록 미보관		3
	5. 올바른 손 씻기, 소독으로 손에 의한 오염이 일어나지 않도록 하는지 여부	적합	손을 씻지 않거나 소독을 아니한 상태에서 조리작업을 하는 경우		3
식재료 관리	6. 안전을 위해 시간·온도 관리가 필요한 식품(TCS Food) 여부를 고려하여 식단을 계획하고, 공정관리가 필요한 경우 공정관리를 철저히 하는지 여부	적합	CCP1의 올바른 확인 및 CCP2의 공정관리를 실시하지 않았을 경우		3
	7. 식재료 검수 시 「학교급식 식재료의 품질관리 기준」에 적합한 품질 및 신선도와 수량, 위생상태 등을 확인하여 기록하는지 여부	적합	식재료 품질관리 기준에 부적합한 품질 및 수량, 원산지, 제조일 또는 유통기한, 납품온도 등 CCP3의 기록관리가 미흡한 경우		3
작업 위생	8. 식재료나 조리과정에서 교차오염을 방지하기 위하여 칼과 도마, 고무장갑 등 조리기구 및 용기를 용도별 및 조리 전·후로 구분하여 사용하고, 적절히 세척·소독하는지 여부	적합	CCP4 용도별 및 조리 전·후로 구분하여 사용하지 않고, 세척·소독 미실시		3
	9. 식품취급 등의 작업은 바닥으로부터 60cm 이상의 높이에서 실시하여 식품의 오염이 방지되는지 여부	적합	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	적합	조리 완료된 식품 및 배식기구 등의 위생적 보관 관리 상태가 미흡한 경우		3

구분	점 검 항 목	부적합 기준 (적합 3점, 부적합 0점)		비고	평점
작업위생	11.해동은 냉장해동(10℃ 이하), 전자레인지 해동 또는 흐르는 물(21℃ 이하)에서 실시하는지 여부	적합	냉동식품을 부적절한 방법(실온방치 등)으로 해동하는 경우		3
	12.해동된 식품은 즉시 사용하는지 여부	적합	재냉동 및 재사용 여부		3
	13.생으로 먹는 채소류, 과일류를 충분히 세척·소독하는지 여부	적합	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	적합	CCP4 중심온도 미측정 및 지속적 기록 미실시		3
	15.조리가 완료된 식품의 온도와 시간관리를 통하여 미생물 증식이나 독소 생성을 억제하는지 여부	적합	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	적합	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	적합	검식을 지속적으로 실시하지 않거나 기록하지 않은 경우		3
세척및소독	18.식기구를 세척·소독 후 배식전까지 위생적으로 보관·관리하는지 여부	적합	식기구의 세척·소독 및 위생적인 보관관리 미흡		3
	19.감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행령 제24조에 따라 급식시설 방역을 실시하고 소독증명서를 비치하는지 여부	적합	정기방역을 미실시 한 경우		3
안전관리	20.관계규정에따른정기안전검사(가스·소방·전기안전, 보일러·덤웨이터검사 등)를 실시하는지 여부	적합	정기 안전검사를 미실시한 경우	가스:2020.2.6 승강기: 2020.6.7 전기:2020.5.19 소방:2020.5.19	3
	21.조리기계·기구의 안전사고 예방을 위하여 안전작동방법 게시 및 교육실시, 관리책임자를 지정, 그 표시를 부착하고 철저히 관리하는지 여부	적합	안전사고 예방을 위한 조치(게시, 교육, 지정, 부착, 관리)를 모두 하지 않은 경우	위험성:19.9.3 근골격계 :19.9.3 (2020조사예정)	3
	22.조리장 바닥은 안전사고 방지를 위하여 미끄럽지 않게 관리하는지 여부	적합	미끄러운 바닥 미관리		3

(2) 학교급식 지도 및 권장사항

■ 배점 : 21개(1~2점)

(평점:33점)

구분	점 검 항 목	점검척도 및 평가결과 < □에 √표 >	비고	평점
시설관리	23. 조리장이 일반작업구역과 청결작업 구역으로 구분되어 식품취급 작업의 흐름이 교차되지 않는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 전처리실, 차단벽 설치 등으로 일반작업과 청결작업구역이 구분됨 (1점) 보통 <input type="checkbox"/> 작업구역은 미구분되나 작업대·세정대 등 분리 사용 (0.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> 작업구역 미구분 및 작업대·세정대 등 분리 사용 안함 (0점)		1
	24. 조리장의 시설(바닥·벽·천장 등)의 파손 및 고장난 설비·기구의 관리 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 시설 파손 및 고장난 설비·기구 없음 (2점) 보통 <input type="checkbox"/> 시설 파손(경미) 또는 고장난 설비·기구 있음 (수리의뢰) (1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 시설 파손(여러곳) 또는 고장난 설비·기구 방치 (0점)		2
	25. 검수장소 및 조리작업장소(작업대·가스대·국솔 등)의 조도 기준 준수 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 검수장소540Lux, 조리장(작업대·가스대·국솔 등) 220Lux 이상 (1점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 작업공간의 조도가 기준 미달 (0.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 작업공간의 조도가 기준 미달 (0점)		1
	26. 조리장의 후드는 열 및 증기 발생시 즉시 배출되고, 응축수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조인지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 열, 증기발생시 즉시 배출되며, 응축수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조 (2점) 보통 <input type="checkbox"/> 열, 증기배출이 다소 지연되나, 응축수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조 (1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 배기팬 고장 또는 환기불량 (0점)		2
	27. 조리장 내 온도 및 습도를 적정하게 관리하는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 냉·난방기 또는 공기조화시설 등을 갖추어 조리장 온도 및 습도를 적정하게 관리함 (2점) 보통 <input type="checkbox"/> 조리장의 온·습도관리 보통 (1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 조리장의 온·습도관리 미흡 (0점)		2
	28. 식품보관실은 적정하게 설치되어 있으며, 소모품보관실과 분리되어 있는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 식품보관실은 환풍기 또는 환기창이 설치되어 환기상태 적정, 소모품보관실 별도 설치 또는 공간구획 구분 (1점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 기준 미흡 (0.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달 (0점)		1
	29. 조리원 전용 화장실이 있으며, 청소와 관리상태가 양호하고, 출입문이 조리실에 바로 면하지 않고, 화장실내 환풍기 또는 환기창이 설치되어 있는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 조리원 전용화장실이 있을 경우 청소와 관리상태가 양호하며, 출입문이 조리실에 바로 면하지 않고, 환풍기 또는 환기창이 설치됨 (1점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 기준 미흡 (0.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달 (0점)		1

구분	점 검 항 목	점검척도 및 평가결과 < □에 √표 >	비고	평점
시설 관 리	30.조리장내 수세시설과 신발 소독시설은 적정하게 설치되어 있고 올바르게 사용하는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 조리장내 수세시설 적정 설치(수량, 위치, 온 수, 손잡이는 페달식 또는 원터치식), 신발소독 시설 적정 설치 및 이용 (2점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 기준 미흡 (1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달 (0점)		2
	31.조리장내 싱크대 등은 배수 관이 배수로와 직접 연결되어 바닥을 오염시키지 않도록 조치 하고 있는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 모든 싱크대의 배수관이 배수로와 연결 및 관 리상태 양호 (2점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 배수관이 배수로와 연결되지 않았거나 관 리상태 미흡 (1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달 (0점)		2
	32.조리장, 식품보관실, 식당 등의 방충·방서설비 및 관리상 태가 적정한지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 출입문·창문에 모두 설치 및 관리상태 우수 (2 점) 보통 <input type="checkbox"/> 출입문·창문에 일부 미설치 또는 관리상태 미 흡 (1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달 (0점)		2
	33.급수설비의 적정성 및 이를 위생적으로 관리(수도전 위치, 수량 등) 하는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 수도전 충분하여 호스 미사용, 호스가 바닥에 달지 않게 짧게 설치하여 적정 사용 (1점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 기준 미흡 (0.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달 (0점)		1
	34.냉동·냉장시설의 적정용량 확보 및 온도유지, 급식품 외 보 관하는 것은 없는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 적정용량 확보, 온도유지, 온도계 설치, 급식품 외 보관하는 것 없음 (2점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 기준 미흡 (1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달 (0점)		2
개 인 위 생	35.종사자의 개인위생 준수여 부 및 건강상태 확인 후 적절히 조치하는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 작업전 건강확인(소화기질환 및 손 상처자),필 요약품 구비 및 적정관리 (2점) 보통 <input type="checkbox"/> 작업전 건강상태 확인(소화기질환 및 손상처 자) 적정조치는 하였으나, 필요약품 구비 미흡 (1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달 (0점)		2
	36.종사자를 대상으로 위생 교 육을 정기적으로 실시하는지 여 부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 종사자에 대한 정기적 교육 실시 (1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 일부 교육 누락 및 미 실시(0점)		1
배 식	37.배식 시 위생복장을 적정하 게 착용 하는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 모든 배식요원이 위생복장(앞치마, 위생모, 마 스크 등) 착용 (1점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 미착용 (0.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모두 미착용 (0점)		1
환 경 위 생 관 리	38.세제·소독제·살충제는 표식 을 부착하고, 식품과 분리 보관 하여 오염·혼입의 우려가 없는 지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 표식(구분표시), 식품과 분리보관 하며 오염·혼 입의 우려가 없음 (2점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 기준 미흡 (1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 관리실태 불량 (0점)		2
환 경 위 생 관 리	39.조리실 내·외부의 쓰레기는 적정 처리하고 주변을 청결하게 관리하고 있는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 조리실 내·외부의 쓰레기는 덮개 사용 등 청결 관리 (1점) 보통 <input type="checkbox"/> 덮개 미사용 등 청결관리 일부 미흡 (0.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> 관리실태 불량 (0점)		1
H A C	40. HACCP 적용에 대한 자체 분석 후 협의를 거쳐서 적절한 개선조치를 취하고 있는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> HACCP적용에 대한 자체분석 후 적절한 조치 (2점) 보통 <input type="checkbox"/> 자체분석은 실시, 적절한 조치 미흡 (1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 자체분석 및 개선조치 미이행 (0점)		2

구분	점 검 항 목	점검척도 및 평가결과 < □에 √표 >	비고	평점
C P	41. CCP확인표를 전원이 올바르게 이해하고, 담당자가 적절한 시기에 현장기록을 실시하고 있는지 여부	우수 <input type="checkbox"/> CCP 올바르게 이해, 담당자 적절한 시기에 현장 기록 철저 (2점) 보통 <input checked="" type="checkbox"/> CCP 올바르게 이해, 담당자 미지정, 현장기록 미흡 (1점) 미흡 <input type="checkbox"/> CCP 현장기록 미이행 (0점)	현장기록 요망	1
안 전 관 리	42. 학교자체에서 일일 위생안전 점검을 실시하고 있는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 점검실시 및 기록유지 (2점) 미흡 <input type="checkbox"/> 점검미실시 또는 기록 미유지 (0점)		2
	43. 학교급식소 위험성 평가 및 근골격계 유해요인조사를 실시하고 위험(유해)요인을 개선하였는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 평가 및 조사 실시, 위험(유해)요인 개선계획 수립 후 개선완료 또는 대부분 개선 (2점) 보통 <input type="checkbox"/> 평가 및 조사 실시, 위험(유해)요인 개선 계획 수립 또는 일부만 개선 (1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 평가 및 조사 미실시 또는 위험(유해)요인 개선계획 미수립 (0점)	위험성: 19.9.3 근골격계 19.9.9	2

(3) 직전 위생·안전점검 지적사항 개선여부 사항 등

☐ 평가항목 : 5개 항목(해당 항목 부적합 시 감점)

(감점 : 0점)

평가항목	평가 점검 내용	비고	평점
위반· 지적사항 이행여부	1. 직전 점검 시 학교급식 법령 준수사항 항목 중 지적된 사항을 개선하였는지 여부(1개 항목당 감점 10점)		
	2. 직전 점검 시 지도·권장 사항 항목 중 지적된 사항을 개선하였는지 여부(1개 항목 당 감점 5점)		
	3. 직전 점검 시 지도·권장 사항 항목 중 지적된 사항을 개선하지 않아 문서로 시정조치를 받은 이후에 개선하였는지 여부(1개 항목 당 감점 10점)		
	4. 식품위생관계법령 위반으로 과태료 등 행정처분을 받았는지 여부(감점 10점)		
	5. 학교급식 식중독이 발생하였는지 여부 (감점 10점)		