

[부록 7]

집단급식소 급식안전관리 기준

[시행 2021. 10. 13.] [식품의약품안전처고시 제2021-74호, 2021. 9. 2., 제정.]

제1조(목적) 이 고시는 「식품위생법」 제88조제2항 및 같은 법 시행규칙 제95조제2항 별표 24 제3호에 따라 집단급식소를 설치·운영하는 자가 실시하는 위생관리 사항의 점검에 필요한 세부사항을 정함을 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 고시에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.

1. "집단급식소"란 「식품위생법」 제2조제12호 및 같은 법 시행령 제2조에서 정하고 있는 영리를 목적으로 하지 아니하면서 특정 다수인에게 계속하여 음식물을 공급하는 급식시설로서 1회 50명 이상에게 식사를 제공하는 급식소를 말한다.
2. "급식안전관리"란 집단급식소 설치·운영자가 집단급식소에서 식재료의 검수·조리 및 배식·시설관리 등에서 급식안전관리를 위한 위생관리상의 활동을 말한다.

제3조(적용대상) 이 고시는 「식품위생법」 제88조제1항에 따라 신고한 집단급식소를 설치·운영하는 자를 대상으로 적용한다.

제4조(위생관리 사항) 집단급식소를 설치·운영하는 자가 급식안전관리를 위하여 매일 점검하고 기록해야하는 위생관리 사항은 별표 1과 같다.

제5조(위생점검 등) ① 집단급식소를 설치·운영하는 자는 급식안전관리를 위해 제4조에 따른 위생관리 사항에 대한 준수여부를 매일 점검

하여, 별표 2의 위생관리 점검표를 기록하여야 한다. 다만, 위생관리 점검표의 점검 사항을 포함하여 자체적으로 기록하는 경우에는 그 기록으로 갈음할 수 있다.

② 집단급식소 설치·운영하는 자가 식재료를 납품받아 검수하는 경우에는 별표 3에 따른 검수일지를 기록하여야 한다. 다만, 검수일지의 내용을 포함하여 자체적으로 기록하는 경우에는 그 기록으로 갈음할 수 있다.

③ 제1항 및 제2항에 따라 점검한 결과 부적합 사항이 확인되는 경우에는 지체 없이 개선조치를 하고 그 결과를 기록하여야 한다.

④ 집단급식소를 설치·운영하는 자는 별표 2 및 별표 3에도 불구하고 급식안전관리 향상을 위해 위생관리 사항을 추가하여 점검·기록할 수 있다.

⑤ 제1항부터 4항에 따른 기록의 형태는 수기 또는 전산입력 등 급식소가 자율적으로 정하여 사용할 수 있다.

제6조(기록의 보관) 집단급식소를 설치·운영하는 자는 이 고시에 따라 작성되는 위생관리 점검표와 식재료 검수일지는 3개월간 보관하여야 한다.

제7조(재검토기한) 식품의약품안전처장은 이 고시에 대하여 「훈령·예규 등의 발령 및 관리에 관한 규정」에 따라 2022년 1월 1일을 기준으로 매 3년이 되는 시점(매 3년째의 12월 31일까지를 말한다)마다 그 타당성을 검토하여

부칙<제2021-74호, 2021. 9. 2.>

이 고시는 2021년 10월 13일부터 시행한다.

[별표 1]

위생관리 사항(제4조 관련)

1. 개인위생관리

- 가. 식품취급자(조리종사자 포함) 등은 위생복, 위생모, 마스크, 앞치마를 착용하고, 약세사리 등 장신구 착용을 하지 않아야 한다.
- 나. 건강진단을 받지 아니한 자나 「식품위생법 시행규칙」 제50조에서 규정하는 질병이 있는 자는 식품취급 및 조리를 하여서는 아니 된다.

2. 검수 및 보관관리

- 가. 조리에 사용되는 식품 등(이하 "식재료")은 검수를 통해 배송온도, 포장상태, 품질 상태 등을 확인하여 적합한 것을 식재료로 사용하여야 한다.
- 나. "식재료" 선도가 양호한 것을 사용하여야 하며, 부패·변질되었거나 유독·유해물질 등에 오염된 것을 사용하여서는 아니 된다.
- 다. 유통기한이 경과된 식재료를 조리할 목적으로 보관하거나 이를 음식물의 조리에 사용하여서는 아니된다.
- 라. 식재료는 세척제, 소독제, 화학물질 등과 함께 보관하여서는 아니 된다.
- 마. 식재료는 법 제7조제1항에 따른 기준 및 규격에서 정하고 있는 「식품 등의 기준 및 규격」 제2. 4. 보존 및 유통기준과 같은 고시 제6. 3. 원료 기준에 적합하도록 관리하여야 하며, 이 경우 냉동·냉장시설 및 운반시설은 항상 정상적으로 작동시켜야 한다.

3. 조리관리

- 가. 야채·과일을 세척할 경우에는 「위생용품 관리법」에 따른 세척제를 사용하고, 살균 시 식품첨가물로 허용된 살균제를 사용하여야 하며, 세척제와 살균제는 충분히 헹구어야 한다. 다만, 야채 또는 과일 이외의 식품에는 살균제 또는 세척제를 사용하여서는 아니 된다.
- 나. 육류, 어류 등 동물성원료를 가열 조리하는 경우는 식품의 중심부까지 충분히 익혀야 한다.
- 다. 해동은 위생적인 방법으로 실시하여야 하며, 한 번 해동한 식품은 다시 냉동하여서는 아니 된다.
- 라. 칼·도마(어류·육류·채소류)는 용도별 구분 사용하여야 한다.

4. 배식 및 보존식 관리

- 가. 배식용 보관용기는 세척·소독·건조된 것을 사용하며, 조리한 식품은 위생적인 용기 등에 넣어 조리하지 않은 식품과 교차오염 되지 않도록 관리하여야 한다.
- 나. 배식대에서 배식하고 남은 음식물에 대해서는 다시 사용·조리 또는 보관(폐기용이라는 표시를 명확하게 하여 보관 하는 경우는 제외한다) 해서는 안된다.
- 다. 조리·제공한 식품(법 제2조제12호에 따른 병원의 경우 일반식만 해당한다)을 보관 할 때에는 매회1인분 분량을 -18°C 이하로 144시간 이상 보관하여야 한다. 이 경우 완제품 형태로 제공한 가공식품은 유통기한 내에서 해당 식품의 제조업자가 정한 보관방법에 따라 보관 할 수 있다.

5. 시설 관리

- 가. 자외선 또는 전기살균소독기, 열탕세척소독시설, 환기시설 등은 항상 정상적으로 작동되어야 한다.
- 나. 조리장 바닥은 배수구가 있는 경우에는 덮개를 설치하여야 하며, 청결하게 관리하여야 한다.

[별표 2]

위생관리 점검표(제5조 관련)

점검자: (인)

구분	점검 사항	점검결과							조치 사항
		월	화	수	목	금	토	일	
		월/일	월/일	월/일	월/일	월/일	월/일	월/일	
1. 개인 위생 관리	복장 관리	○ 위생복, 위생모, 마스크, 앞치마 착용, 장신구 미착용 여부							
	건강 상태	○ 식품취급자(조리종사자 포함) 건강상태							
2. 식재료 검수 및 보관 관리	검수 일지	○ 식재료 검수일지 작성, 보관 여부							
	유통기한	○ 식재료의 유통기한 경과 확인							
	구분 보관	○ 식품, 비식품(세척제, 소독제 등)을 구분 보관 여부							
	냉장·냉동고 관리	○ 냉장고·냉동고 적정온도 여부							
3. 조리 관리	세척 및 소독	○ 가열하지 않고 생으로 제공하는 야채·과일을 소독할 경우에는 식품첨가물로 허용된 살균제 사용 및 충분한 행굼 여부							
	조리 시 주의 사항	○ 육류, 어류 등 동물성원료(돈까스, 만두, 떡갈비 등 분쇄육 등)를 가열 조리하는 경우에는 식품의 중심부까지 충분히 익힘 여부							
		○ 해동은 위생적인 방법으로 실시하고, 해동식품 재냉동 금지 확인							
	구분 사용	○ 칼·도마(어류·육류·채소류) 용도별 구분 사용 여부							
4. 배식 및 보존식 관리	배식	○ 배식용 보관용기는 세척·소독·건조된 것을 사용하며 조리된 음식은 뚜껑 등을 덮어 교차오염 되지 않도록 관리							
	배식 후 관리	○ 배식대에서 배식하고 남은 음식물을 다시 사용·조리 또는 보관 여부							
	보존식	○ 보존식 보관 및 관리기준(-18℃이하, 144시간 이상) 준수 여부							
5. 시설 관리	시설	○ 자외선 또는 전기살균소독기, 열탕세척 소독시설, 환기시설 정상 작동 확인							
		○ 배수구 청결관리 여부(조리장 바닥에 배수구 있는 경우)							

※ 기록 방법 : 적합○, 미흡△, 부적합×, 해당사항 없을 경우 - 표기, 부적합 시 조치 사항 기록

[별표 3]

식재료 검수일지(제5조 관련)

검수자: (인)

검수 일자 (월/일)	식재료명	단위	수량	유통기한 (또는 제조일)	납품 업체명 (또는 제조업체)	검수 사항			조치사항
						배송 온도 (°C)	포장 상태	품질 상태	

<검수일지 작성 방법>

- 식재료 검수일지 작성 대상 : 육류, 어류, 냉동식품, 가공식품
 - 주요 검수 사항: 배송온도, 포장상태, 품질상태
 - 배송온도(유통 또는 검수온도) 기록
 - 운반차량 적재고 내부온도를 측정하여 기록하거나 제품온도를 측정하여 기록, 다만 운반차량 온도 기록지로 유통온도 확인 시 기록지 부착 등으로 배송온도 기록 생략 가능
 - 포장상태 기록: 적합 ○, 미흡 △, 부적합 × 표기, 부적합 식재료는 반품 또는 폐기하고 조치사항 기록
 - 품질상태 기록: 신선도(부패·변질, 색깔, 냄새 등), 이물질 혼입, 식품표시사항 등을 확인하고 양호 ○, 미흡 △, 부적합 × 로 표기, 부적합 식재료는 반품 또는 폐기하고 조치사항 기록
 - 조치사항 : 반품 또는 폐기 등 조치한 내용을 기록
- ※ 급식소별 자체 식재료 검수일지, 납품서 등에 배송온도, 포장상태, 품질상태, 조치사항 등 상기 검수일지 내용을 포함하여 기록·관리하는 경우에는 검수일지 작성 생략 가능