

학교급식 위생·안전점검 항목 및 배점기준

(1) 학교급식위생·안전관리기준 준수사항

◆ 점검 항목 : 22개(적합 3점, 부적합 0점)

구분	점검 항목	부적합 기준 (적합 3점, 부적합 0점)	비고	
시설관리	1. 급식시설·설비, 기구 등에 대한 청소 및 소독계획을 수립·시행하여 항상 청결하게 관리하는지 여부	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	청소·소독계획 미수립 및 청결상태 불량	3
	2. 냉장·냉동고의 온도, 식기세척기의 최종 헹굼수 온도 또는 식기소독보관고의 온도를 기록·관리하는지 여부	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	CP1과 CP2의 온도를 지속적으로 기록관리 하지 않는 경우	3
	3. 조리용수로 수돗물이 아닌 지하수를 사용하는 경우 소독 또는 살균하여 사용하는지 여부	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	지하수 소독·살균 미실시 상수도가 있음에도 지하수 사용 (상수도 사용은 3점)	3
개인위생	4. 식품취급 및 조리작업자는 6개월에 1회 건강진단을 실시하고, 그 기록을 2년간 보관하는지 여부 (다만, 폐결핵검사는 연1회 검사가능)	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	식품을 직접 취급하는 자가 기한내 건강진단 미실시, 2년간 기록 미보관	3
	5. 올바른 손 씻기, 소독으로 손에 의한 오염이 일어나지 않도록 하는지 여부	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	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	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	CCP1의 올바른 확인 및 CCP2의 공정관리를 실시하지 않았을 경우	3
	7. 식재료 검수시 「학교급식 식재료의 품질관리기준」에 적합한 품질 및 신선도와 수량, 위생상태 등을 확인하여 기록하는지 여부	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	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	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	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	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	60cm이하 에서 식품취급 (운반 및 오염방지 시설이 설치된 경우는 제외)	3

구분	점 검 항 목	부적합 기준 (적합 3점, 부적합 0점)	비고	
작업위생	10. 조리가 완료된 식품과 세척·소독된 배식기구·용기 등은 교차오염 우려가 있는 기구·용기 또는 식재료 등과 접촉에 의해 오염되지 않도록 관리하는지 여부	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	조리 완료된 식품 및 배식기구 등의 위생적 보관관리 상태가 미흡한 경우	3
	11. 해동은 냉장해동(10℃ 이하), 전자레인지 해동 또는 흐르는 물(21℃ 이하)에서 실시하는지 여부	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	냉동식품을 부적절한 방법(실온 방치 등)으로 해동하는 경우	3
	12. 해동된 식품은 즉시 사용하는지 여부	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	재냉동 및 재사용 여부	3
	13. 생으로 먹는 채소류, 과일류를 충분히 세척·소독하는지 여부	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	CCP4 충분한 세척 및 소독 미 실시	3
	14. 가열조리 식품의 중심부가 75℃(패류는85℃)이상 가열되고 있는지 온도계로 확인하고, 그 온도 적정여부를 기록·유지하는지 여부	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	CCP4 중심온도 미측정 및 지속적 기록 미 실시	3
15. 조리가 완료된 식품의 온도와 시간관리를 통하여 미생물 증식이나 독소 생성을 억제하는지 여부	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	CCP5 조리가 완료된 음식에 대해 온도 또는 시간관리 미흡	3	
배식 및 검식	16. 조리된 음식의 안전한 급식을 위하여 운반 및 배식기구 등을 청결히 관리하여야 하며, 배식 중에 운반 및 배식기구 등으로 인하여 오염이 일어나지 않도록 조치하는지 여부	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	운반 및 배식기구 등이 청결하지 않으며 배식 중 교차오염의 우려가 있으나 조치하지 않는 경우	3
	17. 조리된 식품에 대하여 배식하기 직전에 음식의 맛, 온도, 조화(영양적인 균형, 재료의 균형), 이물, 불쾌한 냄새, 조리상태 등을 확인하기 위한 검식을 실시하는지 여부	<input type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	검식을 지속적으로 실시하지 않거나 기록하지 않은 경우	3
세척 및 소독	18. 식기구를 세척·소독 후 배식전까지 위생적으로 보관·관리하는지 여부	<input type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	식기구의 세척, 소독 및 위생적인 보관관리 미흡	식판, 분주식 용기 차면, 손치미함 0
	19. 감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행령 제24조에 따라 급식시설 방역을 실시하고 소독증명서를 비치하는지 여부	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	정기방역을 미 실시 한 경우	2020.2./8,2/22,4/4,4/18,5/16,5/30,6/6,6/16,6/27,7/11,7/25 3
안전관리	20. 관계규정에 따른 정기안전검사(가스·소방·전기안전, 보일러·덤웨어터검사 등)를 실시하는지 여부	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	정기안전검사를 미 실시 한 경우	가스:2020.2.18 승강기:해당없음 소방 :2020.1.9 보일러:해당없음 전기(2년):2019.9.19 3
	21. 조리기계·기구의 안전사고 예방을 위하여 안전작동방법 게시 및 교육실시, 관리책임자를 지정, 그 표시를 부착하고 철저히 관리하는지 여부	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	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	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	미끄러운 바닥 미관리	3

(2) 학교급식 지도 및 권장사항

◆ 배점 : 21개 항목 * (1~2점)

구분	점 검 항 목	점검척도 및 평점 < □에 √표 >	비고
시설 관리	23. 조리장이 일반작업구역과 청결작업 구역으로 구분되어 식품취급 작업의 흐름이 교차되지 않는지 여부	우수 <input type="checkbox"/> 전처리실, 차단벽 설치 등으로 일반작업과 청결 작업구역이 구분됨 (1점) 보통 <input checked="" type="checkbox"/> 작업구역은 미 구분되나 작업대·세정대 등 분리 사용 (0.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> 작업구역 미구분 및 작업대·세정대 등 분리사용 안함 (0점)	0.5
	24. 조리장의 시설(바닥·벽·천정 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·국술 등)의 조도 기준 준수 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 검수장소 540Lux, 조리장(작업대·가스대·국술 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 구조	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
	30. 조리장내 수세시설과 신발소독 시설은 적정하게 설치되어 있고 올바르게 사용하는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 조리장내 수세시설 적정 설치(수량, 위치, 온도, 손잡이는 페달식 또는 원터치식), 신발소독시설 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 배수관이 배수로와 직접 연결되어 바닥을 오염시키지 않도록 조치하고 있는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 모든 싱크대의 배수관이 배수로와 연결 및 관리상태 양호 (2점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 배수관이 배수로와 연결되지 않았거나 관리상태 미흡 (1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달 (0점)	2

구분	점 검 항 목	점검척도 및 평점 < □에 V표 >	비고
시설관리	32. 조리장, 식품보관실, 식당 등의 방충·방서설비 및 관리상태는 적정한지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 출입문·창문에 모두 설치 및 관리상태 우수 (2점) 보통 <input type="checkbox"/> 출입문·창문에 일부 미설치 또는 관리상태 미흡 (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 닿지 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, 급식품외 보관하는 것은 없는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 적정용량 확보, 온도유지, 온도계 설치, 급식품외 보관하는 것 없음 (2점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 기준 미흡 (1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달 (0점)	2
개인위생	35. 종사자의 개인위생 준수여부 및 건강상태 확인 후 적절한 조치하는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 작업전 건강확인(소화기질환 및 손 상처자), 필요약품 구비 및 적정관리 (2점) 보통 <input type="checkbox"/> 작업전 건강상태 확인(소화기질환 및 손 상처자) 적정조치는 하였으나, 필요약품 구비 미흡 (1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달 (0점)	2
	36. 종사자를 대상으로 위생 교육을 정기적으로 실시하는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 종사자에 대한 정기적 교육 실시 (1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 일부 교육 누락 및 미실시 (0점)	1
배식	37. 배식시 위생복장을 적정하게 착용 하는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 모든 배식인원이 위생복장(앞치마, 위생모, 마스크 등) 착용 (1점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 미착용 (0.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모두 미착용 (0점)	1
배식환경위생관리	38. 세제·소독제·살충제는 표식을 부착하고, 식품과 분리 보관하여 오염·혼입의 우려가 없는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 표식(구분표시), 식품과 분리보관 하며 오염·혼입의 우려가 없음 (2점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 기준 미흡 (1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 관리실패 불량 (0점)	2
	39. 조리실 내·외부의 쓰레기는 적정 처리하고 주변을 청결하게 관리되고 있는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 조리실 내·외부의 쓰레기는 덮개 사용 등 청결관리 (1점) 보통 <input type="checkbox"/> 덮개 미사용 등 청결관리 일부 미흡 (0.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> 관리실패 불량 (0점)	1
HACCP	40. HACCP적용에 대한 자체분석 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
	41. CCP확인표를 전원이 올바르게 이해하고, 담당자가 적절한 시기에 현장기록을 실시하고 있는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> CCP 올바르게 이해, 담당자 적절한 시기에 현장기록 철저 (2점) 보통 <input type="checkbox"/> CCP 올바르게 이해, 담당자 미지정, 현장기록 미흡 (1점) 미흡 <input type="checkbox"/> CCP 현장기록 미이행 (0점)	2
안전관리	42. 학교자체에서 일일 위생·안전점검을 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 개선계획 수립 또는 일부만 개선 (1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 평가 및 조사 미실시 또는 위험(유해)요인 개선계획 미수립 (0점)	2

(3) 직전 위생·안전점검 지적사항 개선여부 사항 등(감점 점)

◆ 5개 항목(해당 항목 부적합시 감점)

평가항목	평가점검 내용	평가점검 세부기준
위반· 지적사항 이행여부	1. 직전 점검 시 학교급식 법령 준수사항 항목 중 지적된 사항을 개선하였는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 학교급식법령을 위반하여 시정 명령을 받은 이후 시정조치 확인 점검 시까지 정당한 사유 없이 이행하지 않음(1개 항목 당 감점 10점) ※ 관계교직원은 관할 교육청 징계위원회에 징계 요구
	2. 직전 점검 시 지도·권장 사항 항목 중 지적된 사항을 개선하였는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 현장지도를 받은 이후 확인평가 시까지 정당한 사유 없이 이행하지 않음(1개 항목 당 감점 5점) ※ 시설개선 등 예산이 많이 소요되어 교육청과 협의를 거쳐 개선 계획을 수립한 경우는 제외 ※ 문서로 시정조치 지시(통보) ※ 직전평가에서 동일 항목이 감점된 경우, 세부적으로 지적된 '동일 사항'의 개선여부 확인
	3. 직전 점검 시 지도·권장 사항 항목 중 지적된 사항을 개선하지 않아 문서로 시정조치를 받은 이후에 개선하였는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 현장지도 사항에 대한 확인평가 시 이행하지 않아 문서로 통보 받았음에도 정당한 사유 없이 이행하지 않음(1개 항목 당 감점 10점) ※ 시설개선 등 예산이 많이 소요되어 교육청과 협의를 거쳐 개선 계획을 수립한 경우는 제외
	4. 식품위생관계법령 위반으로 과태료 등 행정처분을 받았는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 학교급식 관련 식품위생법, 산업안전보건법 등 관계법령을 위반하여 관할청으로부터 과태료 등 행정처분을 받음(감점 10점) ※ 지난번 점검 이후의 내역 반영
	5. 학교급식 식중독이 발생하였는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 방역당국의 역학조사 결과 식중독 발생원인이 학교인 경우(감점 10점) ※ 지난번 점검 이후의 내역 반영