

## 2/4분기 HACCP팀 연수

교육주제	♣ 학교급식 식재료	교육 실시자	영 양 사 ( 인 )
------	------------	--------	-------------



### 학교급식 식재료

#### 1. 학교급식 식재료와 法

학교급식 식재료는 급식의 질 향상 및 위생·안전에 가장 중요하기 때문에, 식재료 품목별로 여러 가지 법과 규칙이 적용되고 있다.

#### ■ 학교급식 식재료 품질관리를 위한 법규

1. 학교급식법 2. 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 3. 친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률 4. 농수산물 품질관리법 5. 양곡관리법 6. 축산법 7. 축산물 위생관리법	8. 식품위생법 9. 대외무역법 10. 식품산업진흥법 11. 산업표준화법 12. 경기도교육청 초등학교급식 유전자재조합식품 (GMO)사용 등에 관한 조례 13. 경기도교육청 학교급식 방사능오염 식재료 사용 제한에 관한 조례
--	--

#### ■ 법규로 명시되어 있는 품목별 품질관리 기준

품 목	품질관리 기준
1. 농산물 관리	◇ 유기농산물 및 무농약농산물, 우수관리인증농산물, 이력추적관리농산물, 지리적표시품, 표준규격품 중 "상" 등급 이상인 농산물(단, 표준규격이 정해져 있지 아니한 농산물은 상품가치가 "상" 이상에 해당되는 것) 중 하나를 사용해야 함. ◇ 쌀: 수확연도부터 1년 이내의 것
2. 축산물 관리	◇ HACCP 적용 도축장에서 처리된 식육 ◇ HACCP 적용 작업장으로 지정받은 축산물 가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 축산물(수입축산물을 국내에서 가공 또는 포장처리 하는 경우에도 동일 적용)
3. 수산물 관리	◇ 품질인증품, 지리적표시품, 상품가치가 "상" 이상에 해당하는 수산물 ◇ 전처리수산물(세척, 선별, 절단 등의 가공을 통해 즉시 조리에 이용할 수 있는 형태로 처리된 식재료)을 사용할 경우 위의 사항에 해당되는 품목을 사용하며, HACCP 이행 시설로서 해양수산부장관에게 등록한 생산·가공시설, HACCP 적용 영업소로서 냉동수 산식품 중 어류·연체류 식품제조·가공업소에서 가공처리 된 수산물 (수입수산물을 국내에서 가공 처리하는 경우에도 동일하게 적용) ◇ 수입수산물은 대외무역법, 식품위생법 등 관련법령에 적합하고 위의 규정에 상당하는 품질을 갖춘 수산물
4. 가공식품 및 공동구매	◇ 품질인증을 받은 전통식품, 산업표준 적합 인증을 받은 농축수산물, 가공품, 품질인증 품, HACCP 적용 업소에서 생산된 가공식품, 영업 등록된 식품제조·가공 업소에서 생산된 가공식품, HACCP 적용 업소에서 가공 또는 처리된 축산물가공품, 제조업소 및 유통기한 등이 표시된 축산물 가공품 ◇ 수입 가공식품은 대외무역법, 식품위생법 등 관련법령에 적합하고 위의 규정에 상당하는 품질을 갖춘 것 ◇ 김치 완제품은 HACCP 적용 업소에서 생산된 제품 ◇ 위에서 명시되지 아니한 식품 및 식품첨가물은 식품위생법령에 적합한 것

## ■ 우리가 확인할 수 있는 품질관리

1. 농산물	<p>◆ 친환경농산물정보시스템 홈페이지(<a href="http://www.enviagro.go.kr">http://www.enviagro.go.kr</a>) 접속 → 인증번호 입력 및 조회</p> 
2. 축산물	<p>◆ 축산물품질평가원 홈페이지(<a href="http://www.ekape.or.kr">http://www.ekape.or.kr</a>) 접속 → '유통정보서비스' 입력 및 조회</p> 
3. 수산물	<p>◆ 수입신고필증 및 원양어획물 반입신고필증</p> 

## 2. 학교 안 식재료 품질관리

학교에서는 식재료 규격기준을 정하여 이를 준수하고 이에 따라 검수 및 기록을 철저히 하고 있다.


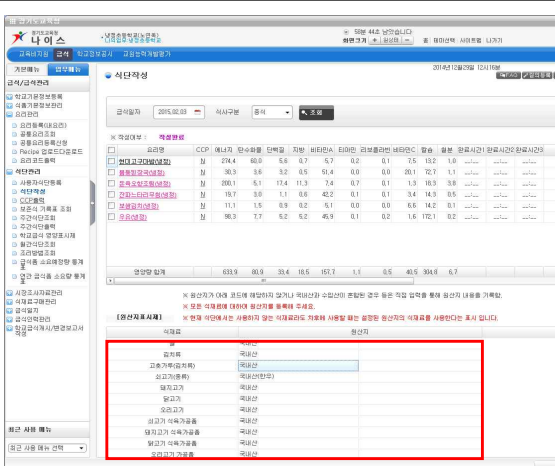
■ 검수 : 매일 아침 급식용 식재료의 품질, 선도, 위생상태, 수량을 확인하는 절차

품질	선도	위생상태	수량
			

## ■ 품목별 인증 확인

친환경 농산물	우수 축산물	수산물
		

## ■ 현장기록 및 보관

현장기록 => 검수서	서류기록 => 경기도 교육청 프로그램 (neis)
	

[ 출처 ] : 1. 학교급식 업무 매뉴얼 [2014 경기도 교육청]  
2. 학교급식 위생관리 지침서 [2016 교육부]

## 2/4분기 교직원 연수자료

교육주제	♣ 음식물에 의한 기도 폐쇄 응급 처치 방법?	교육 방법	학교홈페이지 게시
------	------------------------------	-------	-----------

### 음식물에 의한 기도 폐쇄 **응급**처치법

학교에서 주변 사람이 기도 이물 폐쇄가 발생할 경우 다음과 같이 대처합니다

#### 원인

성인에서 기도이물폐쇄의 원인은 대부분 음식물이다. 주로 음식을 먹다가 갑자기 호흡곤란과 괴로움을 호소하는데, 땅 손으로 목을 감싸 쥐면서 괴로워하는 것이 특징적인 징후이다. 성인에서는 주로 고령의 노년에게 흔하다. 식사 등의 활동을 하면서 생기는 경우가 많기 때문에 다른 사람에 의하여 목격 되는 경우가 흔하다. 기도폐쇄환자에게는 빠른 응급 처치가 환자의 생명을 살리는 데 가장 중요한 역할을 하기 때문에 평소 기도이물폐쇄에 대한 응급처치법에 대하여 숙지할 필요가 있다.

1



환자가 숨쉬기 힘들어 하거나 목을 감싸 괴로움을 호소할 경우 기도 폐쇄로 판단한다.  
주변 사람들에게 119를 불러달라고 요청한다.

2



환자가 스스로 기침을 할 경우 기침을 유발하고 그렇지 않을 경우 복부 밀어내기를 실시한다.

#### 복부 밀어내기



1. 환자의 등 위에서 두꺼운 팔 손목 배꼽과 명치 중간 정도에 위치시킨다



2. 배꼽과 명치 중간 위치와 두꺼운 팔 손목의 앞자 손가락이 배에 닿도록 놓는다



3. 다른 한 손으로 주먹을 감싼다



4. 한쪽 다리는 환자의 다리 사이로, 다른 한쪽 다리는 뒤로 뻗어 균형을 잡는다



5. 팔에 강하게 힘을 주면서 배를 안쪽으로 굽 누르면서 상측방향으로 5회 당겨준다



## 2/4분기 학생·학부모 연수자료

교육주제	♣ 식중독 예방법과 주의사항	교육방법	학교홈페이지 게시
------	-----------------	------	-----------

### ♣ 식중독 예방법과 주의사항 ♣

#### ◆ 식중독이란?

세계보건기구(WTO)는 “식품 또는 물의 섭취에 의해 발생이 되었거나 발생된 것으로 생각되는 감염성 또는 독소형 질환”으로 규정하고 있습니다.

#### ◆ 흔히 발생하는 식중독

- 포도상구균 식중독: 포도상구균은 넓은 범위의 온도에서 증식이 가능해 조리한 음식물을 실온에 보관하는 경우 발생하기 쉽습니다.
- 비브리오균 식중독: 장염비브리오균은 바닷물과 갯벌에 분포하고 수온이 20℃가 넘으면 활발히 증식하고 5℃이하에서 증식이 불가능합니다. 열에 약해서 60℃에서 15분, 100℃에서 수분 내 사멸합니다.
- 살모넬라 식중독: 주로 닭과 같은 가금류가 가장 흔한 감염원입니다. 살모넬라균은 열에 취약하여 저온 살균(62~65℃ 30분 가열)으로 사멸되지 때문에 달걀을 익히면 감염을 피할 수 있지만, 음식 조리 과정에서 다른 식품에 대한 이차 오염이 문제가 됩니다.
- 노로바이러스 식중독: 노로바이러스는 크기가 매우 작고 주로 겨울에 급성위장관염을 일으키고 선진국에 가장 흔한 겨울철 식중독 원인균입니다. 환자의 분변에 포함된 노로바이러스에 의해 오염된 식품과 물을 가열하지 않고 섭취할 경우 감염되고, 환자의 건조된 분비물에 포함된 소량의 바이러스가 호흡기를 통해 인간끼리 전파 감염되어 식중독을 일으킬 수 있습니다.

#### ◆ 식중독의 증상은 무엇인가요?

- 소화기 증상 : 구토, 설사, 복통 등
- 전신 증상 : 오심, 발열, 신경마비, 근육경련, 의식장애 등

#### ◆ 장염과 다른가요?

-장염이라는 말은 소장이나 대장에 염증이 생긴 상태를 말하며 대부분 음식 섭취와 관련이 있고 증상이 유사하기 때문에 식중독과 비슷한 의미로 사용합니다.

#### ◆ 식중독 예방을 위해 언제 손을 씻어야 하나요?

- 화장실 이용 후
- 식사 전
- 코를 풀거나 재채기 등 신체의 일부를 만지고 나서
- 애완동물을 만지고 난후
- 쓰레기 등 오물을 만졌을 때
- 외출에서 돌아왔을 때

#### ◆ 식중독 예방 3대 원칙



\*\* 식중독 예방을 위한 3대 원칙만 잘 지킨다면 식중독 예방이 가능합니다.

- 손은 비누로 깨끗이 씻자
- 물은 끓여 마시자
- 음식물은 익혀먹자

출처: 질병관리본부 홈페이지