



학교 급식종사자 위생교육자료

급식 이물사고 원인과 예방

- 1 시작하기
- 2 이물의 정의와 종류
- 3 이물사고 사례와 이물로 인한 피해
- 4 이물 혼입 원인과 예방 방법
- 5 생각 나누기
- 6 마치기



교육부 17개 시·도교육청



한국교육환경보호원

급식 이물사고 원인과 예방

교육목표

학교급식에서 문제가 될 수 있는 이물 종류와 혼입 원인을 이해하고,
이물사고를 예방할 수 있다.

실천기준

- 1 이물사고 예방의 중요성을 이해한다.
- 2 이물의 종류를 이해한다.
- 3 이물이 혼입되는 경로를 이해하고 이물 혼입 예방방법을 실천한다.



1 시작하기



경험 나누기

- 음식을 먹다가 이물이 나온 경험을 이야기해 봅시다
 - ✓ 어떤 것이 나왔나요?
 - ✓ 어떤 느낌이 들었나요?
 - ✓ 어떤 조치를 하셨나요?





2 이물의 정의와 종류

이물(異物)

- 식품등의 제조·가공·조리·유통과정에서 정상적으로 사용된 원료 또는 재료가 아닌 것으로서 **섭취할 때 위생상 위해가 발생할 우려가 있거나 섭취하기에 부적합한 물질** (식품위생법 제46조)
- 정상 식품의 성분이 아닌 물질 (식품공전)





2 이물의 정의와 종류

이물의 종류

동물성	절족동물 및 그 알, 유충과 배설물, 설치류 및 곤충의 흔적물, 동물의 털, 배설물, 기생충 및 그 알 등				
식물성	종류가 다른 식물 및 그 종자, 곰팡이, 짚, 겨 등				
광물성	흙, 모래, 유리, 금속, 도자기 파편 등				
기타	섬유, 고무, 비닐(포장지), 종이, 끈류 등				

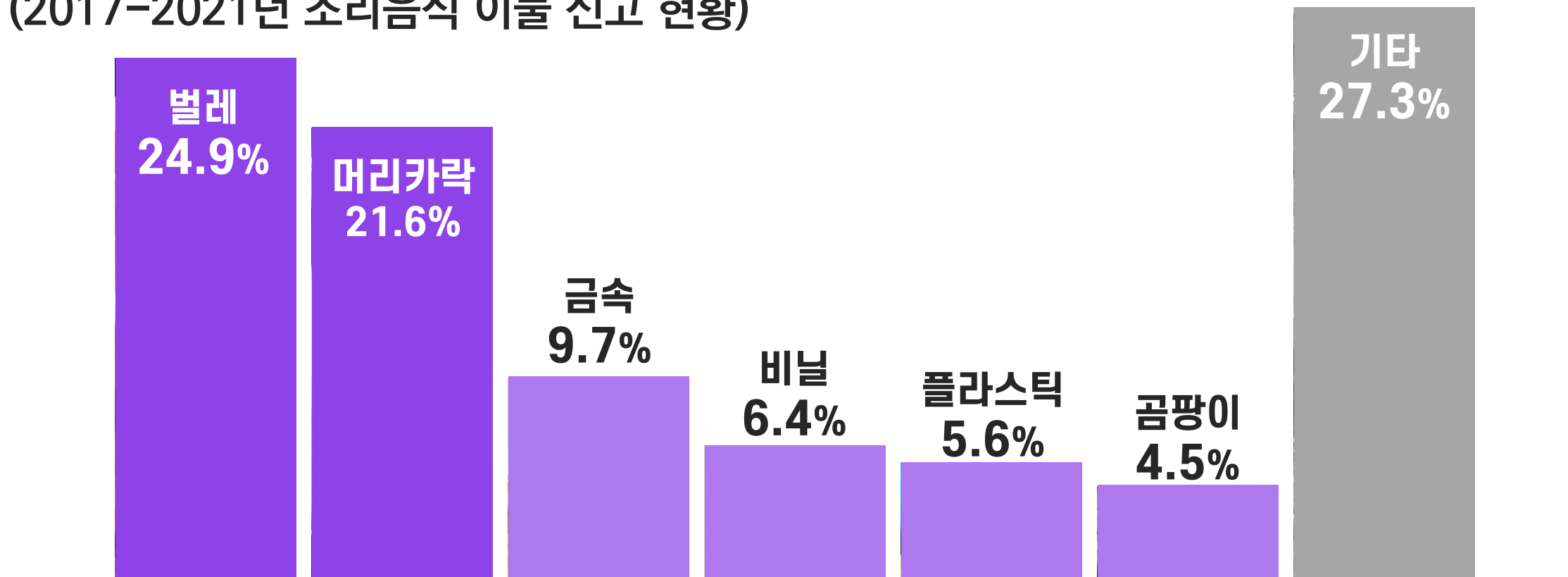
▶ 허용되는 수준

- 원료식물의 표피 또는 토사 등과 같이 제조가공상 완전히 제거되지 않은 소량 이물
- 크기 2mm 미만 금속성 이물, 10mg/kg 미만 씻가루

2 이물의 정의와 종류



식품의약품안전처에 보고된 조리음식 이물 종류 (2017-2021년 조리음식 이물 신고 현황)



* 출처: 식품의약품안전처 보도자료 (2022.4.19.)

3 이물사고 사례와 이물로 인한 피해



이물로 인한 피해

- 건강상 위해 치아 손상, 구강이나 위장의 열상이나 천공, 복부 감염 등
- 감각적 불쾌함, 급식에 대한 신뢰, 언론 등 이슈화 시 사회적 비판



3 이물사고 사례와 이물로 인한 피해



이물혼입 원인

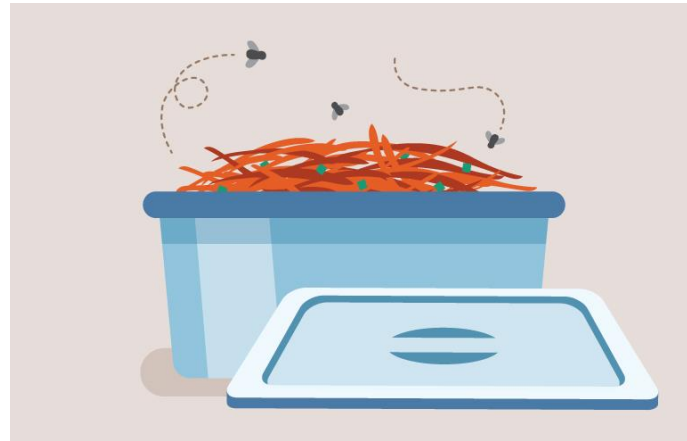
사 람

- 작업자의 복장 불량, 비위생적 행태 등



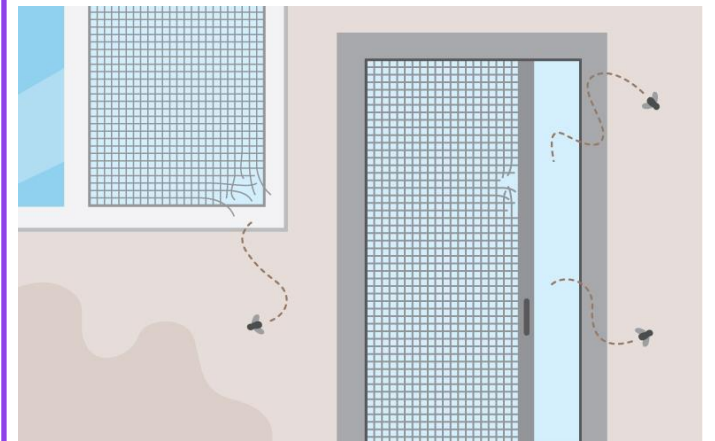
공 정

- 원료 입고 시 검수 미비, 포장재 관리 미비, 식재료 세척 불량, 식재료와 음식 보관 시 덮개 미비 등



시 설

- 방충망의 미설치 또는 파손, 출입문의 통제 불가능, 장비 사용 후 정리 정돈 미비, 급식기기 관리 미비 등



4 이물 혼입 원인과 예방 방법



이물 종류별 혼입 예방 (1) - 머리카락 혼입 예방

- 위생모와 위생복을 올바르게 착용
 - 위생모는 머리카락이 보이지 않도록 하고 귀를 덮어 착용
 - 토시는 완전하게 착용
- 작업 전 롤러로 위생복에 묻어 있을 수 있는 머리카락 제거
- 방문객도 위생복장 착용 및 출입 요령 준수



4 이물 혼입 원인과 예방 방법



이물 종류별 혼입 예방 (2) - 벌레 혼입 예방

- 검수 시 식재료 꼼꼼하게 선별
- 식재료 세척을 철저하게 수행
- 전처리, 조리과정, 보관, 배식 등 전 과정에서 음식은 덮개를 덮어 보관하고 벌레 혼입 여부를 확인
- 조리실 방충문과 방충창을 완전히 닫음
 - 방충문, 방충창, 포충등 상태를 자주 점검하고, 손상이나 고장 시 즉시 수리
- 뚜껑이 있는 음식물쓰레기통을 사용하고, 자주 비우기



4 이물 혼입 원인과 예방 방법

이물 종류별 혼입 예방 (3) - 금속 혼입 예방

- **급식기기의 정기적 점검 및 수리 관리**
 - 급식기기 세척 및 수리 후 기기의 부품 이탈 등 확인
 - 조리도구 연결 부위 나사 결합 상태 확인, 금속망 훼손 여부 확인 등
- **금속 이물이 혼입될 수 있는 물건 사용 금지** (예: 철수세미 등)



4 이물 혼입 원인과 예방 방법

이물 종류별 혼입 예방 (4) – 플라스틱 및 포장재질 혼입 예방

- **소스통, 식재료 용기 등의 파손 여부 확인**
 - 경질성 플라스틱 조각은 신체 손상 위험이 높으므로 특히 주의
- **플라스틱 용기 뚜껑 등이 음식 속으로 들어가지 않도록 주의**
- **검수 후 외부 포장은 폐기하고, 특히 비닐 포장 원재료는 사용 전 비닐 포장 완전히 제거**



5 생각 나누기



- 이물사고 예방을 위해 우리 조리실에서 점검이 필요한 부분은 무엇일까요?
- 이물사고 예방을 위해 우리 조리실에서 우선적으로 취해야 하는 방법을 정해봅시다.

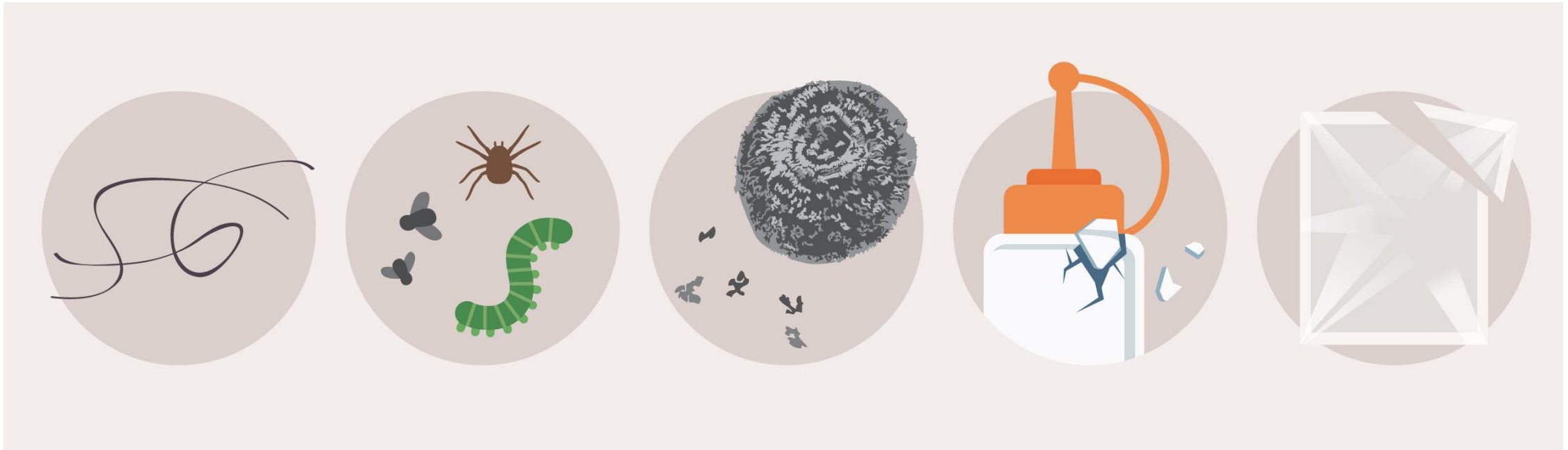


6 마치기



배운 내용을 확인해 봅시다

- 급식에서 발생할 수 있는 주요 이물의 종류에는 무엇이 있을까요?
- 이물종류별 혼입 예방 방법을 이야기해 봅시다.



6 마치기



배운 내용을 확인해 봅시다

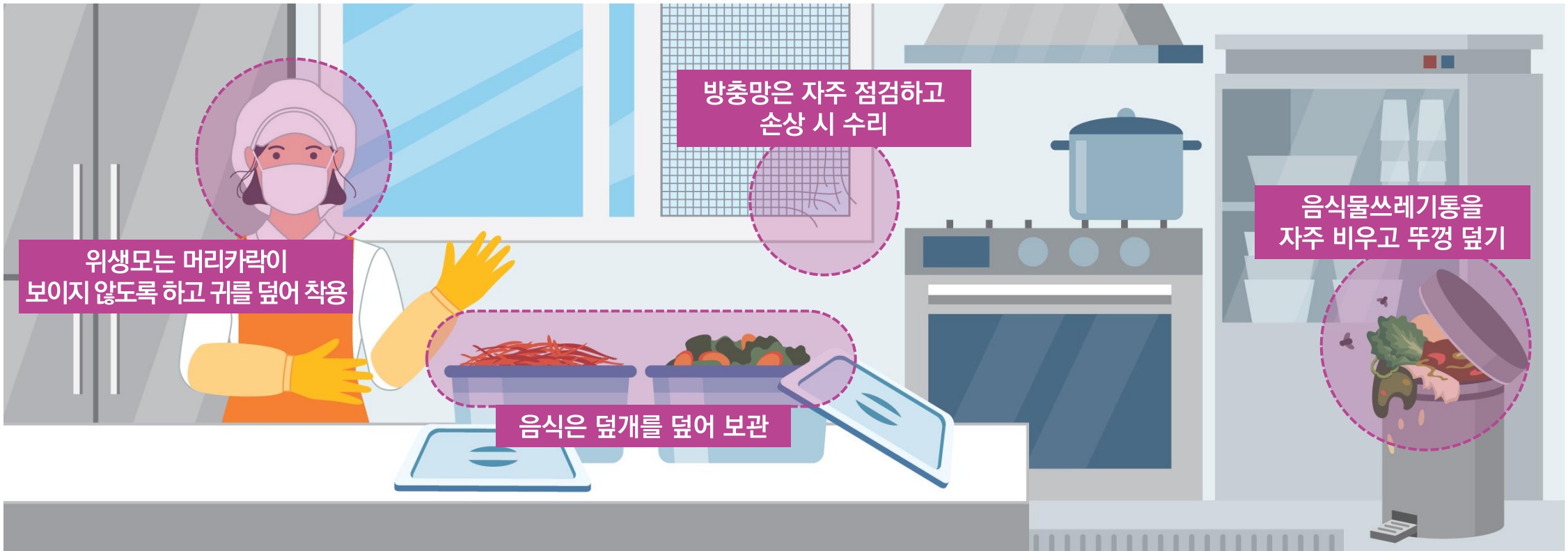
- 다음 그림에서 이물이 혼입될 수 있는 경로를 찾아 올바르게 수정해 봅시다.



6 마치기



배운 내용을 확인해 봅시다





6 마치기

급식에서 이물 혼입 예방하기

- 위생모와 위생복의 올바른 착용
- 음식은 덮개를 덮어 보관
- 철저한 방충·방서관리
- 급식기기의 점검과 수리, 금속이물이 혼입될 수 있는 물건 사용 금지
- 플라스틱 용기 파손 확인 및 포장의 완전한 폐기

본 자료의 저작권은 교육부와 한국교육환경보호원에 있으며, 위생교육 외의 목적으로 이용되는 것을 금지합니다.

