


A decorative border at the top of the page featuring various food and kitchen items. On the left, there is a blue fish, a slice of orange, and a red apple. In the center, there are two grey pots on a stove with a knife, and two yellow sparkles. On the right, there is a blue tray with food (rice, meat, egg, vegetables), a green leafy vegetable, and a red carrot.

학교 급식종사자 위생교육자료

검수방법 알아보기

- 
- An illustration of a person wearing a white protective suit, a white face mask, and blue overalls. They are also wearing pink gloves and blue boots. They are standing on the left side of the page, pointing towards the central text.
- ① 시작하기
 - ② 검수준비
 - ③ 검수절차
 - ④ 검수일지 작성
 - ⑤ 마치기



교육부 17개 시·도교육청



한국교육환경보호원

검수방법 알아보기

교육목표

올바른 검수방법을 알아본다.

실천기준

검수 절차를 이해한다.



1 시작하기

검수의 개념

- 검수란? 납품된 식재료의 원산지, 포장상태, 식품 온도, 소비기한, 품질상태, 규격(등급) 등을 확인하여 구매요구서와 일치하는지 비교함으로써 수령 또는 반품을 결정하는 과정

검수의 목적

- 납품된 식재료에 생물학적·화학적·물리적 위해요소가 혼입되었는지 확인
- 냉장·냉동상태로 납품되는 식재료 온도를 확인



급식에
사용되는
식재료의
안전성 확보



2 검수준비



검수준비사항

검수인원

- 2명 이상 복수
대면 검수 (납품 시
영양교사·영양사·교직
원·학부모 등이 참여)



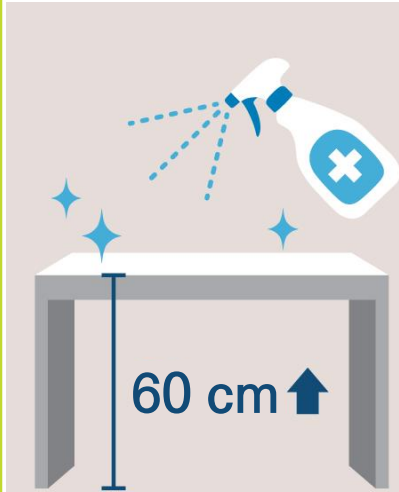
개인위생

- 위생모, 위생복,
위생장갑, 마스크
착용



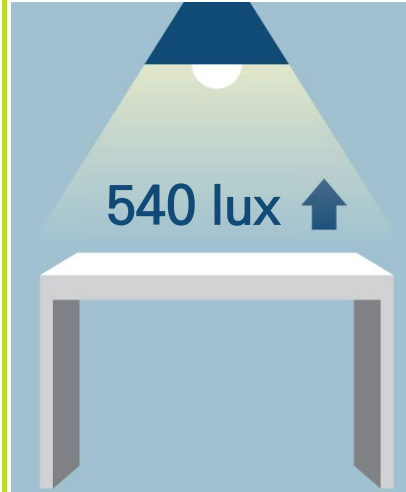
검수대

- 바닥에서 60 cm
이상 높이
- 검수대 표면 살균



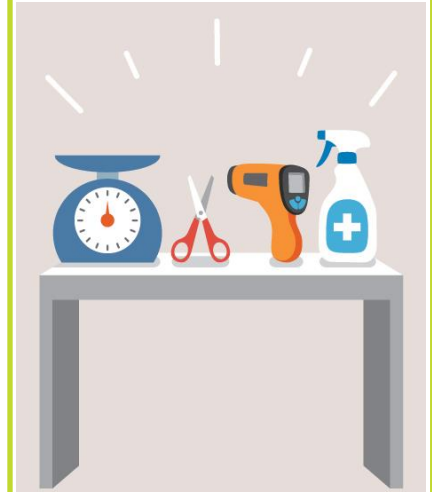
검수조도

- 540 lux 이상

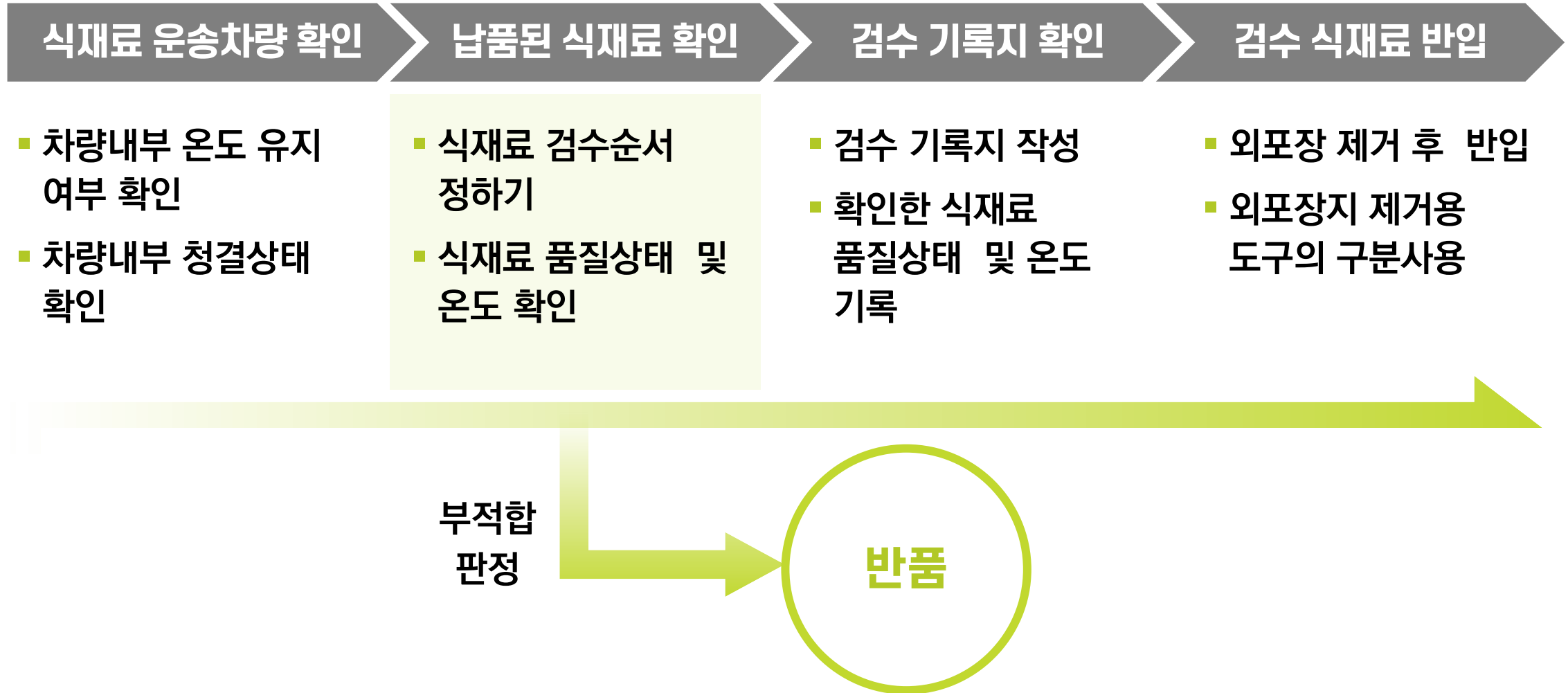


준비물

- 저울, 가위,
소독액, 온도계 등
- 검수기록지



3 검수절차

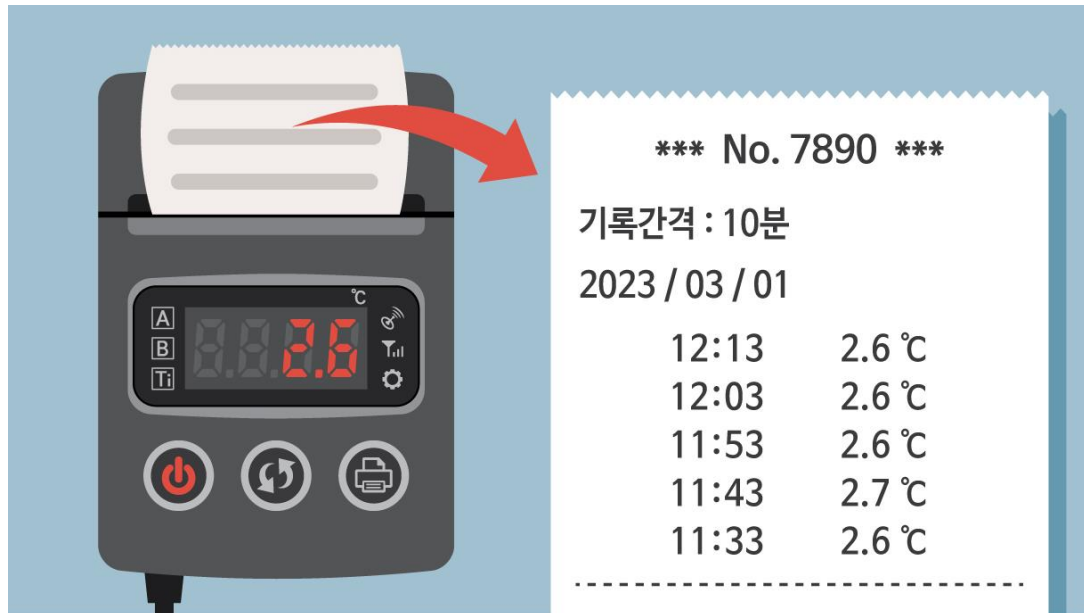


3 검수절차

식재료 운송차량 확인

- 차량내부 온도 유지 여부 확인:
배송차량 온도기록지 확인

- 냉장차량: 0~10℃ - 냉동차량: -18℃ 이하



- 차량내부 청결상태 확인

- 월 1회 이상 운송차량 내부의 청결 상태 확인



3 검수절차

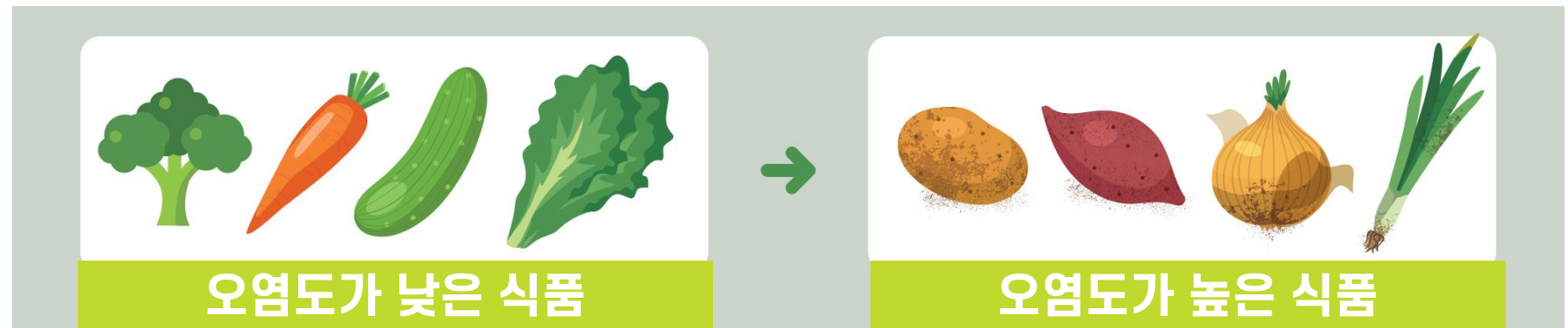


납품된 식재료 확인 (식재료 검수순서 정하기)

- 부패가능성이
높은 식품부터
검수 실시



- 오염도가 낮은
식품부터 검수
실시



3 검수절차



납품된 식재료 확인 (식재료 품질상태 및 온도 확인)

확인 사항

- ✓ 식재료명
- ✓ 규격(등급)
- ✓ 단위
- ✓ 수량
- ✓ 원산지
- ✓ 포장상태
- ✓ 소비기한
- ✓ 품질 상태
- ✓ 식품온도

■ 식품온도 기준

냉장식품, 전처리된 농산물	냉동식품	생선, 육류
10℃ 이하 (일반채소는 상온, 신선도 확인)	얼은상태 유지, 녹은 흔적이 없어야 함	5℃ 이하



반드시 검수대 위에서 실시하기!

3 검수절차

반품

식재료 부적합품 확인서

납품일시	2020년 월 일 요일 00:00				
납품업체	업체명				대표자
	식품군				연락처
요구품목	식품명	규격	수량	단위	자적사항
구분	항목내용	세부항목/위반항목			비고
① 품질 (Quality)	일반품질불량	<input type="checkbox"/> 사양 및 규격 미준수			
		<input type="checkbox"/> 수량 및 중량 부족			
		<input type="checkbox"/> 품질 등급 불량			
		<input type="checkbox"/> 미납, 미배송분 발생			
		<input type="checkbox"/> 포장 및 외관 불량			
	오염 및 신선도불량	<input type="checkbox"/> 교차오염, 이물질 혼입			
		<input type="checkbox"/> 식품온도 불량			
		<input type="checkbox"/> 상품 변질			
	법적 표시 사항	<input type="checkbox"/> 법적 표시사항 준수여부			
		<input type="checkbox"/> 원산지 표시사항 준수 여부			
② 납기 (Delivery)	일반납기	<input type="checkbox"/> 납품시각 준수 여부			
	반품 및 미배송 납기	<input type="checkbox"/> 미배송분 납품시각 준수 여부			
		<input type="checkbox"/> 반품 후 재배송 납품시각 준수 여부			
③ 위생 및 안전 (Safety)	배송차량 위생	<input type="checkbox"/> 차량 청소상태 불량			
		<input type="checkbox"/> 차량온도 및 표기			
	운반자 위생	<input type="checkbox"/> 운반자 위생불량			
	배송차량 안전	<input type="checkbox"/> 차량으로 인한 교내사고			
	위생관련 제출서류	<input type="checkbox"/> 위생관련 법정 서류 미제출 (건강진단 결과서 등)			
④ 서비스 및 협조도 (Responsiveness)	클레임처리 협조도	<input type="checkbox"/> 반품 및 납품 거부			
		<input type="checkbox"/> 반품 시 재납품 품질 불량			
	검수 협조도	<input type="checkbox"/> 대면검수 불이행			
		<input type="checkbox"/> 무책임한 배송(택배)			
	업무 협조도	<input type="checkbox"/> 사정서, 확인서 거부 및 미제출			
⑤ 기타	계약위임위탁	<input type="checkbox"/> 타업체 차량 이용			
	공급업체 점검	<input type="checkbox"/> 식약처 합동 및 교육청 점검 시 지적 발생(계약기간 내)			
	기타	<input type="checkbox"/> 그 외 식재료 납품 과실로 원활한 학교급식 운영에 차질을 발생한 경우			
상기 내용으로 인하여 학교급식에 지장을 초래한 사실이 있었음을 확인하며 차후 이러한 사례가 없도록 하겠습니다. 2020년 월 일					
검 수 자 :		학교 직)	성명)	☞	
검수참여자 :		학교 직)	성명)	☞	
납 품 자 : 업체명)			성명)	☞	

■ 식재료 부적합품 처리절차

- 부적합 식재료는 반품 또는 재납품지시
- 식재료 부적합품 확인서 발급
- 사유서 또는 재발 방지 확인서 요청
- 월 2회 이상 확인서를 제출한 업체는 납품 참여 제한

3 검수절차



검수기록지 작성 (확인한 식재료 품질상태 및 온도 기록)



3 검수절차



검수 식재료 반입

외포장 제거 후 반입

- 오염 우려가 높은 외포장과 박스, 이물이 될 수 있는 끈, 철심, 스티로폼 등은 검수실에서 제거한 후 전처리실이나 조리실로 반입



외포장 제거용 도구의 구분 사용

- 외포장 제거에 사용하는 도구(칼, 가위 등)는 내포장 제거에 사용하지 않기





4 검수일지 작성

검수 기록지 작성요령

검수기록지 주요 항목	작성요령
소비기한 (또는 품질유지기한)	2023년 1월부터 ‘유통기한’을 ‘소비기한’으로 바꾸는 소비기한 표시제 도입 (단, 우유류의 소비기한 표시 시행시점은 2031년부터로 8년 연기)
식품온도	운반차량 적재고 내부온도를 측정하거나 제품온도를 측정하여 기재 - 냉장·냉동식품: 대표식품에만 온도 표기 가능 - 실온보관 식품: 배송온도 작성 생략 가능
포장상태	외관 상 찢어지거나 파손된 것, 심하게 부풀어오른 것 등을 확인하여 기재
품질상태	신선도, 이물질 혼입상태, 식품표시사항 등을 확인하여 기재 (축산물: 등급판정서 또는 축산물거래정보 통합증명서 확인)
조치사항	부적합 식재료는 반품 또는 폐기하고 조치사항 기재



5 마치기

검수는 급식소 식중독 사고 예방의 첫 단계

- 식재료 운송차량의 온도와 청결상태 확인
- 납품된 식재료의 검수순서에 따른 확인
- 부적합한 식재료의 처리
- 검수일지 작성

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



교육부 17개 시·도교육청



한국교육환경보호원