

## 가을 신학기 학교 급식시설·학교 주변 식품 취급업소 합동점검 실시

- 방학 중 미사용 급식시설 세척·소독 철저 당부 및 위생점검 실시
- 학교 주변 무인점포, 식품접객업소, 학교 매점 등 집중점검
- 집단급식에 많이 사용하거나 부적합 이력이 있는 농산물 수거·검사

식품의약품안전처(처장 오유경)는 가을 신학기를 맞아 어린이와 청소년에게 안전한 먹거리를 제공하기 위해 8월 24일부터 9월 11일까지 교육청, 지방정부와 함께 급식시설 및 학교주변 조리·식품판매업체 등을 대상으로 위생점검을 실시한다고 밝혔다.

점검 대상은 ①유치원, 초·중·고·대학교 급식시설, 식재료 납품업체\* 등 5천여 곳과 ②식품안전보호구역\*\* 내 무인점포, 식품접객업소, 학교 매점 등 어린이 기호식품 조리·판매업소 2만 8천여 곳이다.

\* 조달청 나라장터를 통한 납품업체, 한국농수산식품유통공사 공공급식전자조달시스템 등록업체 집중관리시설 중 지방정부 선정 업체 등

\*\* 안전하고 위생적인 식품 판매 환경을 조성하여 어린이를 보호하기 위해 시장·군수·구청장이 학교와 학교 경계선으로부터 직선거리 200미터 이내를 지정·관리하는 구역(「어린이 식생활안전관리 특별법」 제5조)

### < 학교 급식시설 및 식재료 납품업체 점검 >

급식시설의 주요 점검 내용은 ▲소비기한 경과 제품 보관·사용 여부 ▲보존식\* 보관 여부 ▲냉동·냉장 제품 보관기준 준수 여부 ▲식품 및 시설의 위생적 취급·관리 여부 등이다.

\* 보존식 : 집단급식소에서 조리·제공한 식품을 매회 1인분 분량씩 섭씨 영하 18도 이하에서 144시간 이상 보관하는 식품

식약처는 급식시설 등 점검과 함께 조리식품 등을 수거해 식중독균 오염 여부를 검사한다. 또한, 급식시설에서 많이 사용하는 쌀, 양파 등 최근 3년간 부적합 이력이 있는 농산물\*등 총 340건을 수거해 농약, 중금속, 곰팡이독소

기준 적합 여부를 검사(8.24~8.28)할 계획이다.

\* 상추, 들깻잎, 고춧잎, 고수(잎), 열무, 숙갓, 엇갈이배추, 취나물 근대 등

또한, 조리 종사자를 대상으로 손 씻기 등 개인위생 수칙 준수, 달걀 등 식재료 관리 방법과 조리 시 주의 사항 등 식중독 예방 요령 등에 대한 교육도 실시할 예정이다.

아울러, 가을 신학기 식중독 예방을 위해서는 급식시설을 사용하기 전 반드시 세척·소독하고, 보관 중인 식재료의 소비기한 경과 여부 등을 사전에 확인할 것을 당부하였다.

### < 학교 주변 어린이 기호식품 조리·판매업소 점검 >

어린이 기호식품 조리·판매업소의 주요 점검 내용은 ▲소비기한 경과 제품 보관·사용 여부 ▲조리시설 및 기구의 위생적 취급·관리 여부 ▲정서저해 식품 판매 여부 등이다.

특히 이번 점검에서는 학교 주변 어린이들이 쉽게 이용할 수 있는 무인점포\*의 소비기한 경과 제품 진열·보관 여부와 학교 매점의 고열량·저영양 식품\*\* 판매 여부를 집중 점검해 어린이의 건강한 식생활 환경 조성에 힘을 계획이다.

\* 어린이 식품안전보호구역 내 무인점포 현황(개소): <sup>(23)</sup>1,030 → <sup>(24)</sup>1,238 → <sup>(25)</sup>2,046 → <sup>(26)</sup>3,129

\*\* 고열량·저영양식품: 식약처가 정한 기준보다 열량이 높고 영양가가 낮은 식품으로서 비만이나 영양불균형을 초래할 우려가 있는 어린이 기호식품으로 학교 매점 및 우수판매업소 판매 금지('26년 7월 기준 5,312품목)

식약처는 앞으로도 어린이와 청소년이 안심하고 급식을 이용할 수 있도록 급식시설의 위생관리를 강화하고, 학교 주변의 안전한 먹거리 환경을 조성하는 데 최선을 다할 계획이다.

### <붙임> 식중독 예방 수칙 ‘손보구가세’

|       |                       |     |     |                    |
|-------|-----------------------|-----|-----|--------------------|
| 담당 부서 | 식품안전정책국<br>식중독예방과     | 책임자 | 과 장 | 이 성 (043-719-2101) |
|       |                       | 담당자 | 사무관 | 김지민 (043-719-2105) |
|       | 식품소비안전국<br>식생활영양안전정책과 | 책임자 | 과 장 | 고지훈 (043-719-2252) |
|       |                       | 담당자 | 사무관 | 김나영 (043-719-2257) |
|       | 식품소비안전국<br>농수산물안전정책과  | 책임자 | 과 장 | 김종필 (043-719-3203) |
|       |                       | 담당자 | 사무관 | 유범열 (043-719-3224) |

**손** 씻기



흐르는 물에 비누로  
30초 이상 손 씻기

식중독 예방

손보구가세

**보** 관온도 지키기



냉장식품 5°C 이하,  
냉동식품 -18°C 이하 보관

**구** 분 사용하기



칼·도마 식재료별 구분사용  
날음식과 조리음식 구분

**가** 열하기



육류 중심온도 75°C  
(어패류 85°C)  
1분 이상 익히기

**세** 척·소독하기



식재료와 조리기구는  
깨끗이 세척·소독

이것만  
기억하세요!

