

군급식의 위생·안전관리기준(제6조제1항 관련)

1. 군급식의 전체 과정에 적용되는 기준

가. 개인 위생

- 1) 식품취급 및 조리작업자(군인 및 군무원을 포함한다)는 연 1회 「식품위생법」 제40조제1항 본문에 따른 건강진단을 실시하고, 그 기록을 2년간 보관해야 한다.
- 2) 식품을 제조·가공 또는 조리하는 일에 직접 종사하는 사람은 손을 잘 씻어 손에 의한 오염이 일어나지 않도록 해야 한다. 다만, 손 소독은 필요한 경우 실시할 수 있다.

나. 시설·작업 위생

- 1) 급식시설·설비, 기구 등에 대한 청소 및 소독계획을 수립·시행하고, 항상 청결하게 관리해야 한다.
- 2) 냉장·냉동고의 온도, 식기세척기의 최종 행굼수 온도 또는 식기소독보관고의 온도를 적정하게 관리해야 한다.
- 3) 급식용수로 수돗물이 아닌 지하수 등을 사용하는 경우 소독 또는 살균하여 사용해야 한다.
- 4) 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행령」 제24조에 따라 급식시설에 대하여 소독을 실시하고, 소독증명서를 갖추어 두어야 한다.

다. 안전관리

- 1) 관계 규정에 따른 정기안전검사[가스·소방·전기안전, 보일러·압력용기·덤웨어(화물용승강기) 검사 등]를 실시해야 한다.
- 2) 조리기계·기구의 안전사고 예방을 위하여 안전작동방법을 게시하고, 교육을 수시로 실시하며, 관리책임자를 지정한 후 그 표시를 부착하고 이를 철저히 관리해야 한다.
- 3) 조리장 바닥은 안전사고를 방지하기 위하여 미끄럽지 않게 관리해야 한다.

2. 군급식의 일부 과정에 적용되는 기준

가. 식단작성 및 식재료검수 과정

- 1) 잠재적으로 위험한 식품인지 여부를 고려하여 식단을 계획해야 한다.

- 2) 식재료 검수·검사 시 별표 1의 기준에 적합한 품질 및 신선도와 수량, 위생상태 등을 확인해야 한다.

나. 식재료 세척 및 조리 과정

- 1) 식품 취급 등의 작업은 바닥으로부터 60cm 이상의 높이에서 실시하여 재료의 오염이 방지되도록 해야 한다.
- 2) 해동된 식품은 즉시 사용하거나 조리 시까지 냉장보관해야 한다.
- 3) 날로 먹는 채소류, 과일류는 충분히 세척해야 한다.
- 4) 가열조리 식품은 중심부가 75℃(패류는 85℃) 이상에서 1분 이상으로 가열해야 한다.
- 5) 조리가 완료된 식품은 온도와 시간관리를 통하여 미생물 증식이나 독소 생성을 억제해야 한다.
- 6) 조리가 완료된 식품과 세척·소독된 배식기구·용기 등은 교차오염의 우려가 있는 기구·용기 또는 식재료 등의 접촉으로 오염되지 않도록 관리해야 한다.

다. 운반 및 배식 과정

- 1) 조리된 음식은 안전한 급식을 위하여 운반 및 배식기구 등을 청결히 관리해야 하고, 배식 중에 운반 및 배식기구 등으로 인하여 오염이 일어나지 않도록 조치해야 한다.
- 2) 식당 외의 장소로 운반하여 배식하는 경우 배식용 운반기구 및 운송차량 등을 청결히 관리하여 배식 시까지 식품이 오염되지 않도록 해야 한다.
- 3) 조리된 식품에 대하여 배식 및 운반하기 직전에 음식의 맛, 온도, 조화(영양적인 균형, 재료의 균형), 이물(異物), 불쾌한 냄새, 조리상태 등을 확인하기 위한 검식(檢食)을 실시해야 한다.
- 4) 군급식시설에서 조리한 식품으로서 온도관리를 하지 않는 경우에는 조리 후 2시간 이내에 배식을 마쳐야 한다.
- 5) 병영식당(1회 50명 이상에게 식사를 제공하는 곳을 말한다)에서 조리된 식품은 매회 1인분 분량을 영하 18℃ 이하에서 144시간 이상 보관해야 한다.

라. 급식기구 세척 및 소독 과정

- 1) 급식기구는 세척·소독 후 배식 전까지 위생적으로 보관·관리해야 한다.
- 2) 칼과 도마, 고무장갑 등 조리기구 및 용기는 식재료의 취급 또는 조리과정에서 교차오염을 방지하기 위하여 용도별로 구분하여 사용하고 수시로

세척·소독해야 한다.

3. 그 밖의 사항

제1호 및 제2호의 기준에서 정하지 않은 위생·안전관리에 관한 사항에 대해서는 식품위생법령의 위생·안전관련 기준에 따른다.