

의안번호	제663호
의결 연월일	2024년 월 일 (제 회)

충청북도교육청 안전한 학교급식 운영에 관한 조례
일부개정조례안

발의자	박진희 의원 등 7인
발의연월일	2024년 8월 22일

충청북도교육청 안전한 학교급식 운영에 관한 조례
일부개정조례안
(박진희 의원 대표발의)

의안 번호	663
----------	-----

발의연월일 : 2024년 8월 22일

발 의 자 : 박진희 · 이정범 · 유상용
김성대 · 박병천 · 박봉순
이상식 의원

1. 제안이유

- 학교급식의 위생·안전관리 기준에서는 급식의 모든 과정에서 식품이 오염되지 않도록 명시하고 있으나, 현행 비조리학교 급식의 운반 과정에서 위생·안전관리에 적합하지 않은 사례가 있어 위생적이고 안전한 학교급식을 위해 위생·안전관리 근거를 규정하고자 함

2. 주요내용

- 가. “공동조리학교”, “비조리학교”에 관한 용어 정의 신설
(안 제2조제8호~제9호)
- 나. 교육감의 책무 개정 (안 제3조제4항)
- 다. 학교급식의 위생·안전관리에 관한 사항 신설 (안 제12조의2)

3. 참고사항

가. 관계법령: 붙임

나. 비용추계: 붙임

다. 관계부서 협의: 충청북도교육청 기획국 체육건강안전과

충청북도교육청 안전한 학교급식 운영에 관한 조례

일부개정조례안

충청북도교육청 안전한 학교급식 운영에 관한 조례 일부를 다음과 같이 개정한다.

제2조에 제8호 및 제9호를 각각 다음과 같이 신설한다.

8. “공동조리학교”란 학교 내에 조리실을 갖추고 본교 및 인근 비조리학교에 급식을 제공하여 주는 학교를 말한다.

9. “비조리학교”란 조리시설이 없는 학교로 인근 학교에서 조리된 음식을 받아 급식을 제공하는 학교를 말한다.

제3조제4항 중 “쾌적한”을 “안전하고 위생적인”으로, “환경이 확보 될 수 있도록”을 “환경 조성을 위해”로 한다.

제12조의2를 다음과 같이 신설한다.

제12조의2(위생·안전관리) ① 학교의 장은 학교급식에 있어 식단작성, 식재료 구매·검수·보관·세척·조리, 운반, 배식, 급식기구 세척 및 소독 등 모든 과정에서 위해한 물질이 식품에 혼입되거나 식품이 오염되지 않도록 위생과 안전관리를 철저히 하여야 한다.

② 공동조리학교의 장은 조리한 음식을 비조리학교 등으로 운반할 때에는 음식을 밀폐형 용기에 담아 위생적이고 안전하게 보관·운반되

도록 하여야 한다.

③ 비조리학교의 장이 공동조리학교에서 급식을 운반하여 제공받는 경우 조리 완료 후 2시간 이내 배식을 하여야 하며, 음식의 보관·운반·배식 과정의 위생·안전관리 기준은 「식품위생법 시행규칙」 제2조에 따라 음식의 적온을 유지하도록 최적의 방법으로 운반차량 및 용기 등을 사용하여야 한다. 다만, 지리·환경 등 여러 요인으로 운반차량 조달이 어려운 학교는 다른 방법으로 운영할 수 있으며, 이 경우 최대한 위생·안전 조치를 하여야 한다.

④ 비조리학교의 장은 조리된 음식을 배식하기 직전에 음식의 맛, 온도, 이물, 이취, 조리 상태 등을 확인하기 위하여 검식을 하여야 한다.

부 칙

이 조례는 공포한 날부터 시행한다.

신·구조문대비표

현행	개정안
제2조(용어의 정의) 이 조례에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.	제2조(용어의 정의) ----- ----- ----.
1. ~ 7. (생략)	1. ~ 7. (현행과 같음)
<신설>	8. “ <u>공동조리학교</u> ”란 학교 내에 조리실을 갖추고 본교 및 인근 비조리학교에 급식을 제공하여 주는 학교를 말한다.
<신설>	9. “ <u>비조리학교</u> ”란 조리시설이 없는 학교로 인근 학교에서 조리된 음식을 받아 급식을 제공하는 학교를 말한다.
제3조(교육감의 책무) ① ~ ③ (생략)	제3조(교육감의 책무) ① ~ ③ (현행과 같음)
④ 교육감은 <u>쾌적한 학교급식 환경이 확보 될 수 있도록</u> 노력하여야 한다.	④ ----- <u>안전하고 위생적인</u> ----- <u>환경 조성을 위해</u> ----- -----.
<신설>	제12조의2(위생·안전관리) ① 학교의 장은 학교급식에 있어 식단작성, 식재료 구매·검수·보관·세척·조리, 운반, 배식, 급식기구 세척 및 소독 등 모든 과정에서 위해한 물질이 식품에 혼입되거나 식품이 오염되지 않

도록 위생과 안전관리를 철저히 하여야 한다.

② 공동조리학교의 장은 조리한 음식을 비조리학교 등으로 운반할 때에는 음식을 밀폐형 용기에 담아 위생적이고 안전하게 보관·운반되도록 하여야 한다.

③ 비조리학교의 장이 공동조리학교에서 급식을 운반하여 제공하는 경우 조리 완료 후 2시간 이내 배식을 하여야 하며, 음식의 보관·운반·배식 과정의 위생·안전관리 기준은 「식품위생법 시행규칙」 제2조에 따라 음식의 적온을 유지하도록 최적의 방법으로 운반차량 및 용기 등을 사용하여야 한다. 다만, 지리·환경 등 여러 요인으로 운반차량 조달이 어려운 학교는 다른 방법으로 운영할 수 있으며, 이 경우 최대한 위생·안전 조치를 하여야 한다.

④ 비조리학교의 장은 조리된 음식을 배식하기 직전에 음식의 맛, 온도, 이물, 이취, 조리 상태 등을 확인하기 위하여 검식을 하여야 한다.

관 계 법 령

□ 학교급식법

제3조(국가·지방자치단체의 임무) ①국가와 지방자치단체는 양질의 학교급식이 안전하게 제공될 수 있도록 행정적·재정적으로 지원하여야 하며, 영양교육을 통한 학생의 올바른 식생활 관리능력 배양과 전통 식문화의 계승·발전을 위하여 필요한 시책을 강구하여야 한다.

②특별시·광역시·도·특별자치도의 교육감(이하 “교육감”이라 한다)은 매년 학교급식에 관한 계획을 수립·시행하여야 한다.

제6조(급식시설·설비) ①학교급식을 실시할 학교는 학교급식을 위하여 필요한 시설과 설비를 갖추어야 한다. 다만, 둘 이상의 학교가 인접하여 있는 경우에는 학교급식을 위한 시설과 설비를 공동으로 할 수 있다.

제12조(위생·안전관리) ①학교급식은 식단작성, 식재료 구매·검수·보관·세척·조리, 운반, 배식, 급식기구 세척 및 소독 등 모든 과정에서 위해한 물질이 식품에 혼입되거나 식품이 오염되지 아니하도록 위생과 안전관리를 철저히 하여야 한다.

②학교급식의 위생·안전관리기준은 교육부령으로 정한다.

□ 학교급식법 시행령

제11조(업무위탁의 범위 등) ①법 제15조제1항에서 “학교급식 여건상 불가피한 경우”라 함은 다음 각 호의 경우를 말한다.

1. 공간적 또는 재정적 사유 등으로 학교급식시설을 갖추지 못한 경우
2. 학교의 이전 또는 통·폐합 등의 사유로 장기간 학교의 장이 직접 관리·운영함이 곤란한 경우

3. 그 밖에 학교급식의 위탁이 불가피한 경우로서 교육감이 학교급식위원회의 심의를 거쳐 정하는 경우

②법 제15조제3항에 따른 학교급식공급업자가 갖추어야 할 요건은 다음 각 호와 같다.

1. 법 제12조제1항에 따른 학교급식 과정 중 조리, 운반, 배식 등 일부업무를 위탁하는 경우 : 「식품위생법 시행령」 제21조제8호마목에 따른 위탁급식영업의 신고를 할 것

2. 법 제12조제1항에 따른 학교급식 과정 전부를 위탁하는 경우

가. 학교 밖에서 제조·가공한 식품을 운반하여 급식하는 경우 : 「식품위생법 시행령」 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업의 신고를 할 것

나. 학교급식시설을 운영위탁하는 경우 : 「식품위생법 시행령」 제21조제8호마목에 따른 위탁급식영업의 신고를 할 것

③학교의 장은 법 제15조제1항에 따라 학교급식에 관한 업무를 위탁하고자 하는 경우 「식품위생법」 제88조에 따른 집단급식소 신고에 필요한 면허소지자를 둔 학교급식공급업자에게 위탁하여야 한다.

□ 학교급식법 시행규칙

제6조(학교급식의 위생·안전관리기준 등) ①법 제12조제2항에 따른 학교급식의 위생·안전관리기준은 별표 4와 같다.

◇ 학교급식 시행규칙 제6조 별표4, <학교급식의 위생·안전관리 기준 >

5. 배식 및 검식

가. 조리된 음식은 안전한 급식을 위하여 운반 및 배식기구 등을 청결히 관리하여야 하며, 배식 중에 운반 및 배식기구 등으로 인하여 오염이 일어나지 않도록 조치하여야 한다.

나. 급식실 외의 장소로 운반하여 배식하는 경우 배식용 운반기구 및 운송차량 등을 청결히 관리하여 배식시까지 식품이 오염되지 않도록 하여야 한다.

다. 조리된 식품에 대하여 배식하기 직전에 음식의 맛, 온도, 조화(영양적인 균형, 재료의 균형), 이물(異物), 불쾌한 냄새, 조리상태 등을 확인하기 위한 검식을 실시하여야 한다.

라. 급식시설에서 조리한 식품은 온도관리를 하지 아니하는 경우에는 조리 후 2시간 이내에 배식을 마쳐야 한다.

마. 조리된 식품은 매회 1인분 분량을 섭씨 영하 18도 이하에서 144시간 이상 보관해야 한다.

□ 식품위생법

제3조(식품 등의 취급) ① 누구든지 판매(판매 외의 불특정 다수인에 대한 제공을 포함한다. 이하 같다)를 목적으로 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·사용·조리·저장·소분·운반 또는 진열을 할 때에는 깨끗하고 위생적으로 하여야 한다.

② 영업에 사용하는 기구 및 용기·포장은 깨끗하고 위생적으로 다루어야 한다.

③ 제1항 및 제2항에 따른 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장(이하 “식품등”이라 한다)의 위생적인 취급에 관한 기준은 총리령으로 정한다.

□ 식품위생법 시행령

제21조(영업의 종류) 법 제36조제1항 각 호에 따른 영업의 세부 종류와 그 범위는 다음 각 호와 같다.

4. **식품운반업**: 직접 마실 수 있는 유산균음료(살균유산균음료를 포함한다)나 어류·조개류 및 그 가공품 등 부패·변질되기 쉬운 식품을 전문적으로 운반하는 영업. 다만, 해당 영업자의 영업소에서 판매할 목적으로 식품을 운반하는 경우와 해당 영업자가 제조·가공한 식품을 운반하는 경우는 제외한다.

제25조(영업신고를 하여야 하는 업종) ① 법 제37조제4항 전단에 따라 특별자치시장·특별자치도지사 또는 시장·군수·구청장에게 신고를 하여야 하는 영업은 다음 각 호와 같다.

4. 제21조제4호의 식품운반업

□ 식품위생법 시행규칙

제2조(식품등의 위생적인 취급에 관한 기준) 「식품위생법」(이하 “법”이라 한다) 제3조제3항에 따른 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장(이하 “식품등”이라 한다)의 위생적인 취급에 관한 기준은 별표 1과 같다.

◇ 식품위생법 시행규칙 별표1, <식품등의 위생적인 취급에 관한 기준 >

식품등의 위생적인 취급에 관한 기준(제2조 관련)

1. 식품 또는 식품첨가물을 제조·가공·사용·조리·저장·소분·운반 또는 진열할 때에는 이물이 혼입되거나 병원성 미생물 등으로 오염되지 않도록 위생적으로 취급해야 한다.
3. 식품등의 원료 및 제품 중 부패·변질이 되기 쉬운 것은 냉동·냉장시설에 보관·관리하여야 한다.
4. 식품등의 보관·운반·진열시에는 식품등의 기준 및 규격이 정하고 있는 보존 및 유통기준에 적합하도록 관리하여야 하고, 이 경우 냉동·냉장시설 및 운반시설은 항상 정상적으로 작동시켜야 한다.

□ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point, 식품위해요소 중점관리기준)

◇ HACCP 작업위생 관리 - 완제품 관리

1. 조리된 음식은 배식 전까지의 보관온도 및 조리 후 섭취 완료시까지의 소요 시간기준을 설정·관리하여야 하며, 유통제품의 경우에는 적절한 유통기한 및 보존 조건을 설정·관리하여야 한다.
 - 28℃ 이하의 경우 : 조리 후 2~3시간 이내 섭취 완료
 - 보온(60℃ 이상) 유지시 : 조리 후 5시간 이내 섭취 완료
 - 제품의 품온을 5℃ 이하 유지시: 조리 후 24시간 이내 섭취 완료, 가열 조리 후 냉각이 필요한 식품은 냉각 중 오염이 일어나지 않도록 신속히 냉각하여야 하며, 냉각온도 및 시간기준을 설정·관리하여야 한다.
2. 냉장식품과 온장식품에 대한 배식 온도관리기준을 설정·관리하여야 한다.
 - 냉장보관: 냉장식품 5℃ 이하
 - 온장보관: 온장식품 60℃ 이상, 가열 조리 후 냉각이 필요한 식품은 냉각 중 오염이 일어나지 아니 하도록 신속히 냉각하여야 하며, 냉각온도 및 시간기준을 설정·관리하여야 한다.
3. 위생장갑 및 청결한 도구(집게, 국자 등)를 사용하여야 하며, 배식 중인 음식과 조리 완료된 음식을 혼합하여 배식하여서는 안된다.

4. 영양사는 조리된 식품에 대하여 배식하기 직전에 음식의 맛, 온도, 이물, 이취, 조리 상태 등을 확인하기 위한 검식을 실시하여야 한다. 다만, 영양사가 없는 경우 조리사가 검식을 대신할 수 있다.
5. 조리한 식품은 소독된 보존식 전용용기 또는 멸균 비닐봉지에 매회 1인분 분량을 -18°C 이하에서 144시간 이상 보관하여야 한다. 다만, 보관기간 중 휴무일이 있는 경우에는 그 기간만큼 연장하여 보관하여야 한다.

충청북도교육청 안전한 학교급식 운영에 관한 조례 일부개정조례안 비용추계서

1. 사업개요

- 충청북도 내 학교급식의 안전한 식재료 사용과 정보공개 및 급식 환경 등에 관한 사항을 규정함으로써 학교급식의 질 향상과 학생의 건강한 식생활에 기여

2. 비용 발생 요인

- 운반임차료 및 조리실무사 출장여비

3. 관련조문

- 개정조례안 제12조의2

4. 비용 추계결과

- 추계의 전제
 - 가. 대상: 충청북도 내 운반급식학교 55교(2024. 7. 1.기준)
 - 나. 전제: 운반임차료의 방법에 따른 단가 비용과 조리실무사 출장여비
 - 다. 비용추계의 결과: 2024년부터 향후 5년간 2,647,500천원

5. 연도별 비용 추계표 (단위: 천원)

구분 \ 연도		1차년도 (2024년)	2차년도 (2025년)	3차년도 (2026년)	4차년도 (2027년)	5차년도 (2028년)	합계
세입	-	-	-	-			-
	소계(a)	-	-	-			-
세출							
	소계	400,200	547,950	557,200	566,450	575,700	2,647,500
	소계(b)	400,200	547,950	557,200	566,450	575,700	2,647,500
□ 총 비용(b-a)		400,200	547,950	557,200	566,450	575,700	2,647,500