



학교급식 HACCP 관리

I. 학교급식 위생관리 컨설팅 개요

목적

학교급식 전문가를 활용하여 위생관리 전반 모니터링 및 컨설팅을 통해

단위학교의 위생관리 역량제고 및 안전한 급식환경 조성

컨설팅 방법

현장방문을 통해 학교급식 작업 전반에 대한 모니터링 및 컨설팅

컨설팅 대상

총 17개교(시·도교육청별 1개교)

컨설턴트

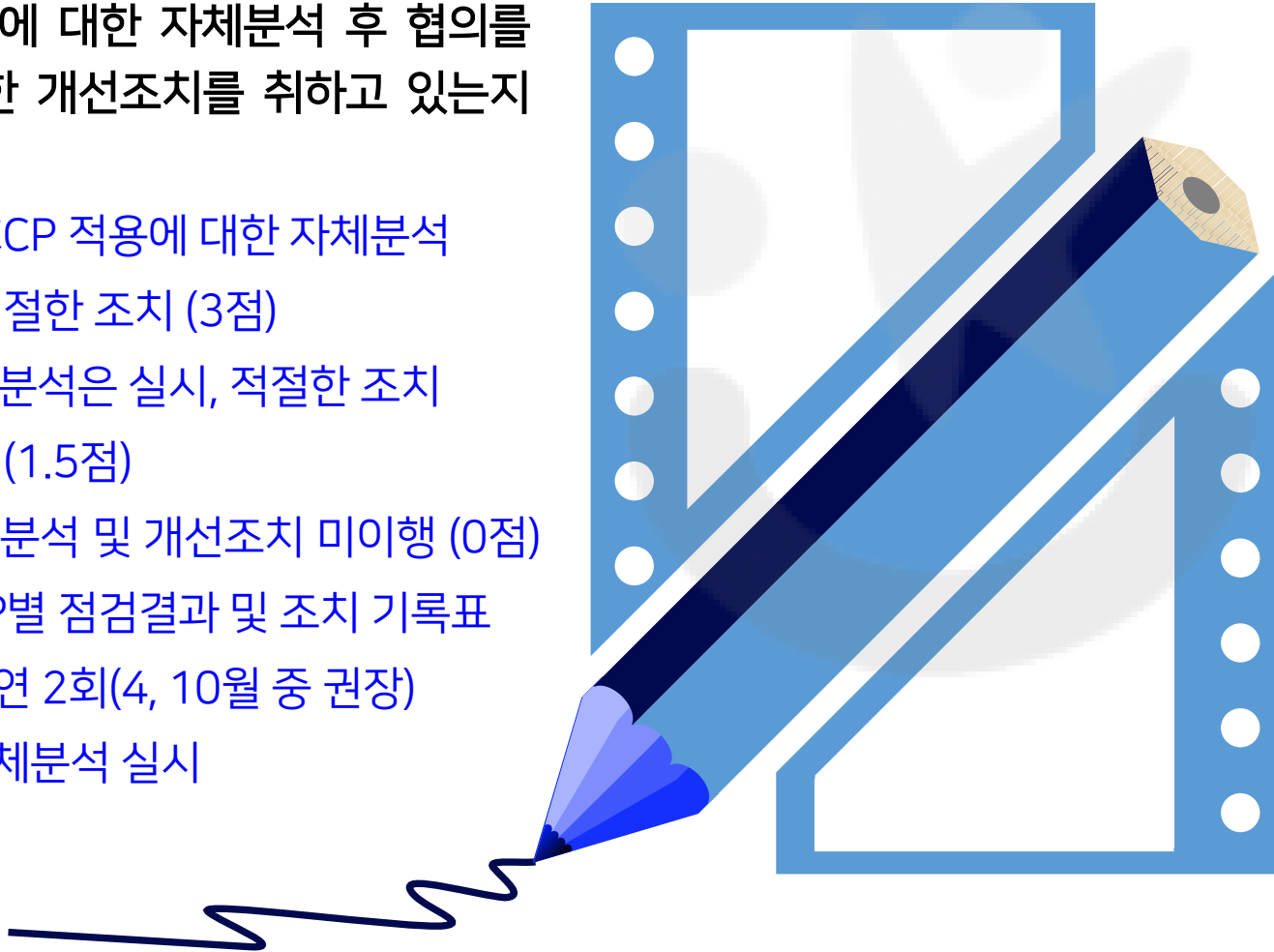
교육부 학생건강정책과, 한국교육환경보호원 건강증진센터 학교급식팀,
학계전문가(식품위생 및 단체급식 분야 교수)

II . 학교급식 위생관리 컨설팅 결과

컨설팅 문항

HACCP 적용에 대한 자체분석 후 협의를 거쳐서 적절한 개선조치를 취하고 있는지 여부

- 우수 : HACCP 적용에 대한 자체분석 후 적절한 조치 (3점)
 - 보통 : 자체분석은 실시, 적절한 조치 미흡 (1.5점)
 - 미흡 : 자체분석 및 개선조치 미이행 (0점)
- * 월 1회 CCP별 점검결과 및 조치 기록표 작성 확인, 연 2회(4, 10월 중 권장) HACCP 자체분석 실시



CCP 확인표를 담당자가 올바르게 이해하고, 현장기록을 실시하고 있는지 여부

- 우수 : CCP 올바르게 이해, 현장기록 철저 (3점)
 - 보통 : CCP 올바르게 이해, 담당자 미지정, 현장기록 미흡 (1.5점)
 - 미흡 : CCP 현장기록 미이행 (0점)
- * CCP 기록지 비치 및 담당자 지정 확인, CCP 2 모든 조리과정 작성(밥, 국과 같이 끓이는 음식은 온도 측정 제외), CCP 3 완제품을 제외한 모든 음식 기록, CP 2 식판 잔류세제 확인 기록(테스트 페이퍼, 페놀프탈레인 검사 실시)

식단검토

	9/2	9/2	9/3	9/3	9/6	9/6
식단명	삼치엿장구이	오이도라지무침	낙지비빔밥	떡갈비조림	복살구이	상추겉절이
1. 익이지 않은 동물성 식품이 나 자연독을 함유한 식단인가?	예	아니오	예	아니오	예	아니오
'예' 라고 응답한 식단 편경						
2. 가열조리 없이 생으로 제공 하는 식단인가? 또는 가열조리 후 생식재 료와 혼합하는 식단인가?	예	아니오	예	아니오	예	아니오
'예' 라고 응답한 식단 CCP2(식품취급 및 조리) 소독관리						
3. 가열조리과정이 있는 식단 인가?	예	아니오	예	아니오	예	아니오
'예' 라고 응답한 식단 CCP2(식품취급 및 조리) 가열온도 관리						
4. 모든 식단은 CCP1(검수)와 CCP3(조리완료 및 배식) 작성						

2	3
흑미밥 햄모듬찌개 1.2.5.6.9.10.13.15.16. 오이도라지무침5.6.13 삼치엿장구이5.6.13. 총각김치9/그린키위	낙지비빔밥5.6.13 달걀국1.5.6. 떡갈비조림 5.6.10.13.15.16.18. 배추김치9 파인애플
열량640.2kcal/단백질25.4g	열량733.8kcal/단백질39.9g

[개선 필요사항]

- ✓ 올바른 식단검토 작성 필요
- ✓ 검토 메뉴 누락

[개선방안]

- ✓ 지침서 작성요령에 따라 기록지 작성
- ✓ 일자별 기록 관리 권장

CCP 2 식품취급 및 조리

[개선 필요사항]

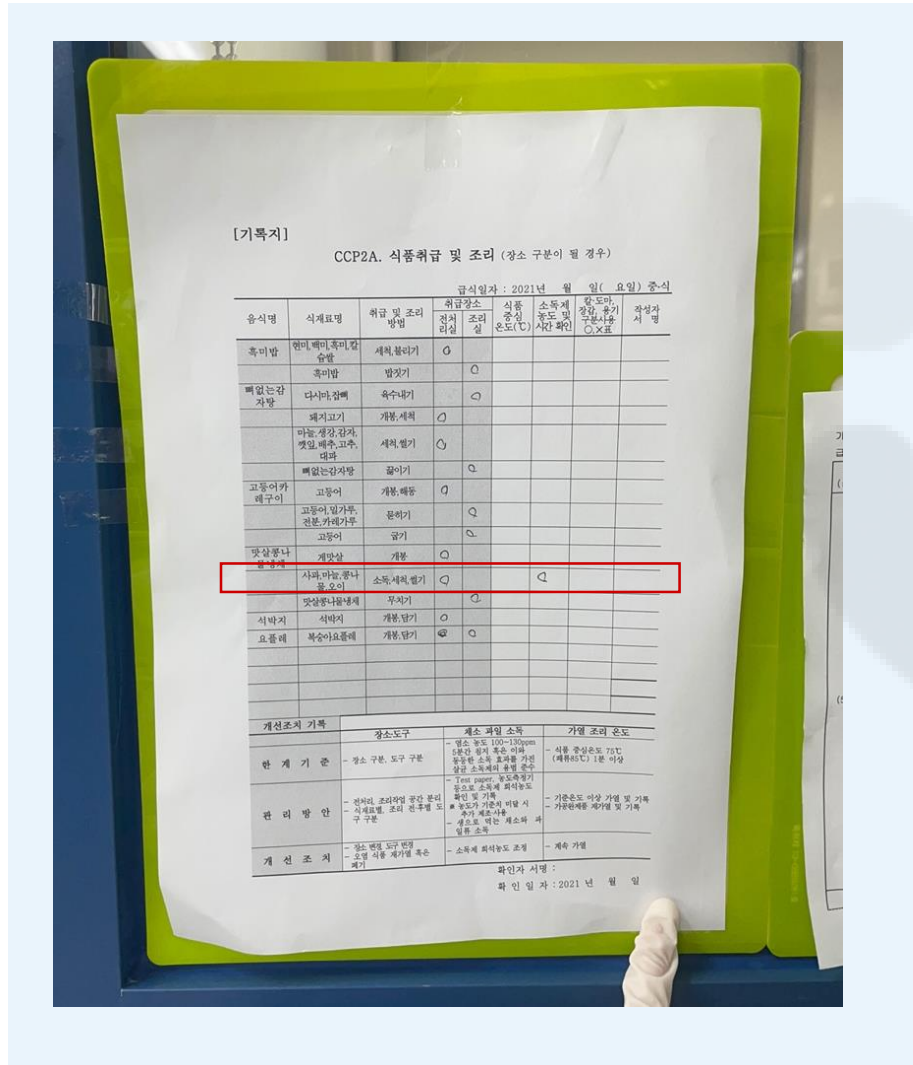
- ✓ 현장기록 미흡
- ✓ 조리방법이 세척, 소독, 썰기가 다음과 같이 작성됨

음식명	식재료명	취급 및 조리방법	취급장소	
			전처리실	조리실
맛살콩나물 냉채	사과, 마늘, 콩나물, 오이	소독, 세척, 썰기		

[개선방안]

- ✓ 현장에서 바로 작성 필요

음식명	식재료명	취급 및 조리방법	취급장소	
			전처리실	조리실
맛살콩나물 냉채	사과, 마늘, 콩나물, 오이	소독, 세척		
		썰기		



CCP 2 식품취급 및 조리

CCP2A. 식품취급 및 조리 (장소 구분이 될 경우)

2021년 9월 8일 수요일 중식

식재료명	취급 및 조리방법	취급장소		식품중심 온도 (℃)	조리 온도 (℃)	조리 시간 (분)	조리 방법	확인자
		전처리실	조리실					
밥, 반찬	서빙, 취식							
물치, 다시마	육수내기							
무, 양파	세척							
무, 양파, 두부	끓기							
유부	데치기							
물수, 무, 양파, 양파, 두부, 양파, 양파, 양파, 양파	끓이기							
입돈가스	돈가스	취식						
우유샐러드	어린이채소, 마늘, 파프리카	세척 및 소독						
우유샐러드	마늘	다지기						
우유샐러드		사각썰기						

[개선 필요사항]

- ✓ 취급 및 조리방법 작성이 미흡했으며, 식품중심온도를 모두 85℃로 동일하게 작성하고 있음
- ✓ CCP 기록을 현장이 아닌 조리종사자 휴게실 등에서 기록

[개선방안]

- ✓ 자동화 시스템 도입 예정교로, 조리종사자의 CCP 기록 관리에 대한 이해 필요
- ✓ CCP 기록은 현장 기록 원칙으로, 기록지 비치 장소 마련

CCP 2 식품취급 및 조리

□ CCP 2A, 식물적 및 조리과정(장소 구분)에 될 경우)

급식일자 : 2021. 9. 13 (월요일) (조식)

음식명	식재료명	취급도 조리방법	취급장소 조리실	식품중심 온도 (℃)	소독제 농도 및 시간 확인	항/도마, 장갑, 용기 구분 사용 O, X 표기
전복밥	쌀, 전복	서빙	○			○
떡갈국	"	만들기	○			○
진미국수	단호박 우유김치안두부외국산채소, 쌀	"	○		○	○
"	"	"	○			○
"	새우 연회, 디올리 김치	"	○			○
"	"	육수내기	○			○
"	김치국	끓이기	○			○
"	연근, 콩나물	끓이기	○			○
"	야채 안파	끓이기	○			○
부침개	안파	바삭하게 굽기	○			○
"	"	생김	○			○
"	감, 사과	끓이기	○			○
"	안파 김치	볶기	○			○
양파전	양파 안파	반쪽째 굽기	○			○
"	"	생김	○			○
"	"	자르기	○			○
참깨버무리	참깨, 무, 미역, 호박	서빙(보통)	○			○
주황	"	생김	○			○
"	고구마	레드 서빙	○			○
"	"	튀기기	○			○
향신료	무	생김	○			○
"	"	생김	○			○
꿀순대	도넛	튀기기	○			○
도넛	도넛	튀기기	○			○
와사비	산초 (3차)	생김	○			○
개선조치 기록						

장소 도구	제품 파일 수록	가열 조리
한계기준	- 열소 온도 100~130pm 5분간 유지 특은 이외 동물원 소독 효과물 가진 살균 소독제의 용법 준수	- 식품 중심온도 75℃(내부 85℃) 1분 이상
관리방안	- Test paper, 농도측정기 등으로 소독제 희석농도 확인 및 기록 ※ 농도가 기준치 미만 시 추가 제조 · 사용 - 생으로 먹는 채소와 과일류 소독	- 기온은 온도 이상 가열 및 기록 - 가공원재품 재가열 및 기록
개선조치	- 장소 변경, 도구 변경 - 오염 식품 제거 및 폐기	- 계속 가열

확인자 서명 : [인]

확인일자 : 2021. 9. 13 (월요일)

[개선 필요사항]

- ✓ CCP 2A의 국 온도란에 염도 작성
- ✓ 소독 확인 기록 누락

[개선방안]

- ✓ 염도 측정 값은 다른 곳에 구분
- ✓ 소독 확인 및 기록 (작업과 기록 일치)

CCP 2 식품취급 및 조리

The image shows two clipboards with CCP 2 food handling and cooking logs. The left clipboard is titled '[조리방법]' and the right is titled '[세척소독]'. Both contain tables with columns for item name, quantity, and preparation/monitoring details. Handwritten notes and a pink marker are visible on the forms.

[개선 필요사항]

- ✓ 조리종사자 CCP 이해도 및 현장 기록 미흡
- ✓ CCP 2(세척소독) 모니터링시 소독시간 준수 미흡 (타이머 미비치)
- ✓ CCP 2(세척소독) 모니터링 기록 미리 작성
- ✓ CCP 2 중심온도 측정 후 기록하지 않음

[개선방안]

- ✓ 타이머 구비
- ✓ 현장에서 바로 작성

CCP 2 식품취급 및 조리

[개선 필요사항]

- ✓ CCP 2A의 국 온도란에 염도를 작성
- ✓ 소독제 농도 및 시간 확인란에 가열온도 기록
- ✓ 취급 및 조리방법 취급장소 구분 미흡

음식명	식재료명	취급 및 조리방법	취급장소	
			전처리실	조리실
시금치나물	시금치, 마늘, 대파	소독, 세척, 썰기		

[개선방안]

- ✓ 염도 측정 값은 다른 곳에 구분하여 작성
- ✓ 가열온도 해당란에 기록

음식명	식재료명	취급 및 조리방법	취급장소	
			전처리실	조리실
시금치나물	시금치, 마늘, 대파	소독, 세척		
		썰기		

자료 : 2021 학교급식 컨설팅 결과보고(교육환경보호원)

[기록지]

CCP2A. 식품취급 및 조리 (장소 구분이 될 경우)

급식일자 : 2021년 1월 13일(월) 중식

음식명	식재료명	취급 및 조리 방법	취급장소	조리실	소독제 농도 및 시간	가열 온도 및 시간	확인자
현미밥	현미, 칼슘, 배미	세척, 불리기	○	○			
현미밥	현미밥	말리기		○			
우렁친장	멸치, 다시마	육수내기		○			
우렁친장	우렁친장	개봉, 배움	○				
마늘, 양파, 감자, 고추, 대파, 애호박	마늘, 양파, 감자, 고추, 대파, 애호박	세척, 찢기	○				
두부	두부	개봉, 찢기	○				
우렁친장	우렁친장	끓이기		○	0.1%		
바비큐복합	돼지고기	개봉, 세척	○				
바비큐복합	당근, 마늘, 양파, 셀러리, 파프리카	세척, 찢기	○				
바비큐복합	가래떡	개봉, 세척	○				
바비큐복합	바비큐복합	볶기		○		95도 5분	
시금치나물	시금치, 마늘, 대파	소독, 세척, 찢기	○	○			
시금치나물	시금치	데치기	○				
시금치나물	시금치나물	무치기		○			
배추김치	배추김치	개봉, 찢기		○			
배추김치	배추김치	담기		○			
포도	포도	소독, 세척, 다듬기	○	○			
포도	포도	담기		○			

개선조치 기록

장소	조치 내용	확인자
전처리실	소독제 농도 측정	확인자 서명 : [서명]
조리실	가열 온도 기록	확인자 서명 : [서명]

확인자 서명 : [서명]
확인 일자 : 2021년 1월 13일

CCP 3 조리완료 및 배식

(08/01)	배추김치	11:30	13:00	61도	0	0	0	0
	물김치(아삭)	11:30	13:00	61도	0	0	0	0
	순국수(물)	11:30	13:00	0	0	0	0	0
	안동불닭조림	11:30	13:00	0	0	0	0	0
	콩물요거트	11:30	13:00	0	0	0	0	0
(08/02)	배추김치	11:30	13:00	0	0	0	0	0
	자장밥	11:30	13:00	62도	0	0	0	0
	모듬어묵국	11:30	13:00	62도	0	0	0	0
	치킨떡갈떡	11:30	13:00	0	0	0	0	0
	알고설라도	11:30	13:00	0	0	0	0	0
(09/03)	배추김치	11:30	13:00	0	0	0	0	0
	기장밥	11:30	13:00	62도	0	0	0	0
	조개미역국(혼합)	11:30	13:00	61도	0	0	0	0
	콩짜장떡볶음	11:30	13:00	0	0	0	0	0
	순국수(물)	11:30	13:00	0	0	0	0	0
	소불라케이크(후식)	11:30	13:00	0	0	0	0	0
	배추김치	11:30	13:00	0	0	0	0	0

[개선 필요사항]

- ✓ CCP3 기록지 내 조리 완료 시간 모두 동일하게 작성
- ✓ 혼합과정이 있는 무침 혼합시작 시간 기록 누락

[개선방안]

- ✓ 혼합시작 시간 기록
- ✓ CCP 기록을 담당하는 조리종사자가 급식 현장에서 시간을 확인하여 기록

CCP 3 조리완료 및 배식

□ CCP 3A. 조리완료 및 배식 (단독조리 : 식당배식)

구분	음식명	조리시간		배식시간		배식도구	유형/특성	배식량	적용자
		시작	종료	시작	종료				
공식 (9/24)	김치찌개	06:15	06:45	06:45	07:15	스푼	일반	100g	조리사
	떡볶이	06:15	06:45	06:45	07:15	스푼	일반	100g	조리사
	부추김치	06:15	06:45	06:45	07:15	스푼	일반	100g	조리사
	부추김치	06:15	06:45	06:45	07:15	스푼	일반	100g	조리사
	부추김치	06:15	06:45	06:45	07:15	스푼	일반	100g	조리사
	부추김치	06:15	06:45	06:45	07:15	스푼	일반	100g	조리사
	부추김치	06:15	06:45	06:45	07:15	스푼	일반	100g	조리사
	부추김치	06:15	06:45	06:45	07:15	스푼	일반	100g	조리사
	부추김치	06:15	06:45	06:45	07:15	스푼	일반	100g	조리사
	부추김치	06:15	06:45	06:45	07:15	스푼	일반	100g	조리사

개선요청 사항

관리 기준

관리 방안

개선 조치

□ CP 2A. 식품접촉면 세척 및 소독(세척기로 식판 소독이 안 되는 학교)

구분	음식명	세척시간		소독시간		세척도구	소독도구	세척도	소독도	세척량	소독량	적용자
		시작	종료	시작	종료							
공식 (9/24)	김치찌개	06:15	06:45	06:45	07:15	스푼	스푼	일반	일반	100g	100g	조리사
	떡볶이	06:15	06:45	06:45	07:15	스푼	스푼	일반	일반	100g	100g	조리사
	부추김치	06:15	06:45	06:45	07:15	스푼	스푼	일반	일반	100g	100g	조리사
	부추김치	06:15	06:45	06:45	07:15	스푼	스푼	일반	일반	100g	100g	조리사
	부추김치	06:15	06:45	06:45	07:15	스푼	스푼	일반	일반	100g	100g	조리사
	부추김치	06:15	06:45	06:45	07:15	스푼	스푼	일반	일반	100g	100g	조리사
	부추김치	06:15	06:45	06:45	07:15	스푼	스푼	일반	일반	100g	100g	조리사
	부추김치	06:15	06:45	06:45	07:15	스푼	스푼	일반	일반	100g	100g	조리사
	부추김치	06:15	06:45	06:45	07:15	스푼	스푼	일반	일반	100g	100g	조리사
	부추김치	06:15	06:45	06:45	07:15	스푼	스푼	일반	일반	100g	100g	조리사

개선요청 사항

관리 기준

관리 방안

개선 조치

조리완료 확인 여부(월1회) () 검증() 물감검() 월 일 시

Thermolabel 부착 (월 1회)

월 일 시

확인자 서명 : (인)

확인 일자 : 2021. . (요일)

[개선 필요사항]

- ✓ 한명의 조리종사자가 모두 작성 및 서명됨
- ✓ 모두 동일한 시간 기록

[개선방안]

- ✓ 음식 조리를 담당하는 조리종사자가 작성
- ✓ 실제 작업이 이루어진 시간 기록
- ✓ 기록지 분리

CCP 3 조리완료 및 배식

CCP, CP 기록지

급식일자 : 2021년 9월 24일 금요일 (중식)

식단 검토	식단명	원산지			농산물			축산물			수산물		
		국내	국외	농산물	축산물	수산물	국내	국외	농산물	축산물	수산물		
1. 익히지 않은 동물성 식품이나 자연독을 함유한 식단인가?	예	아니오	예	아니오	예	아니오	예	아니오	예	아니오	예	아니오	
	예	아니오	예	아니오	예	아니오	예	아니오	예	아니오	예	아니오	
	예	아니오	예	아니오	예	아니오	예	아니오	예	아니오	예	아니오	
	예	아니오	예	아니오	예	아니오	예	아니오	예	아니오	예	아니오	
2. 가열조리 없이 생으로 제공하는 식단인가? 또는 가열조리 후 생식재료와 혼합하는 식단인가?	예	아니오	예	아니오	예	아니오	예	아니오	예	아니오	예	아니오	
	예	아니오	예	아니오	예	아니오	예	아니오	예	아니오	예	아니오	
	예	아니오	예	아니오	예	아니오	예	아니오	예	아니오	예	아니오	
	예	아니오	예	아니오	예	아니오	예	아니오	예	아니오	예	아니오	
3. 가열조리과정에서 있는 식단인가?	예	아니오	예	아니오	예	아니오	예	아니오	예	아니오	예	아니오	
	예	아니오	예	아니오	예	아니오	예	아니오	예	아니오	예	아니오	
	예	아니오	예	아니오	예	아니오	예	아니오	예	아니오	예	아니오	
	예	아니오	예	아니오	예	아니오	예	아니오	예	아니오	예	아니오	
4. 모든 식단은 CCP1(점수)와 CCP3(조리완료 및 배식) 작성	예	아니오	예	아니오	예	아니오	예	아니오	예	아니오	예	아니오	
	예	아니오	예	아니오	예	아니오	예	아니오	예	아니오	예	아니오	
	예	아니오	예	아니오	예	아니오	예	아니오	예	아니오	예	아니오	
	예	아니오	예	아니오	예	아니오	예	아니오	예	아니오	예	아니오	

음식명	혼합 시작		조리 완료		배식 완료 (57℃ 유지 또는 2시간 이내 배식)		배식 도구 청결도	위생 점검 결과	배식 관리	작성자 서명
	시간	시간	시간	온도 (℃)	2시간 이내 (O, X)					
국물국밥	12:00	12:10	12:15	75	O					
다시마국밥	12:00	12:10	12:15	75	O					
다과두부	12:00	12:10	12:15	75	O					
소스	12:00	12:10	12:15	75	O					
참깨참깨국	12:00	12:10	12:15	75	O					
국물국밥	12:00	12:10	12:15	75	O					
다시마국밥	12:00	12:10	12:15	75	O					
다과두부	12:00	12:10	12:15	75	O					
소스	12:00	12:10	12:15	75	O					
참깨참깨국	12:00	12:10	12:15	75	O					

CCP 3A. 조리완료 및 배식 (단위: 조리 시간)

※ 혼합을 배식시작전 1시간 30분 이내로 완료- 배식직전에 혼합 권장
 ※ 배식 전 음식 꺼낼 때 온도 아님 → 배식종료 시 온도 측정
 ※ 전, 위생 조리완료 시간은 첫 음식 조리완료 시간부터 마지막 음식 조리완료시간을 범위로 기록

개선조치기록

확인자 서명 :
 확인일자 : 2021. 9. 24. (금요일)

[개선 필요사항]

- ✓ 현장기록 미흡
- ✓ 똑같은 메뉴가 2번 작성됨

[개선방안]

- ✓ 작성요령에 맞춰 기록
- ✓ 기록지 분리

CP 1 냉장·냉동고 온도관리

CP1. 냉장·냉동고(실) 온도 관리

급식일자 : 08-30 ~ 09-03 중식

확인일자 :

요일 (일자)	확인 시간	온도 (℃)						정밀도 확인	열개 확인	분리 보관 여부	점검자 서명				
		식품저장용					보존식 냉동고								
		전처리실 냉장고	전처리실 냉동고	양문형냉 장고	김치 냉장고	식당 냉장고									
토 (08/30)	am 08 : 00	℃	℃	℃	℃	℃	℃								
	pm 15 : 30	℃	℃	℃	℃	℃	℃								
화 (08/31)	am 08 : 00	℃	℃	℃	℃	℃	℃								
	pm 15 : 30	℃	℃	℃	℃	℃	℃								
수 (09/01)	am 08 : 00	5℃-19.2℃	5℃	0℃	5℃-19.1℃	0	0	0							
	pm 15 : 30	4.9℃-18.6℃	4.8℃	0℃	4.5℃-18.2℃	0	0	0							
목 (09/02)	am 08 : 00	5℃-18.7℃	5℃	0℃	5℃-18.6℃	0	0	0							
	pm 15 : 30	4.8℃-19.1℃	4.6℃	0℃	4.5℃-19.1℃	0	0	0							
금 (09/03)	am 08 : 00	5℃-19.6℃	5℃	0℃	5℃-18.6℃	0	0	0							
	pm 15 : 30	4.6℃-18.1℃	4.8℃	0℃	4.9℃-18.6℃	0	0	0							

개선조치 기록

관 리 기 준

- 냉장고(실) 5℃이하, 냉동고(실) -18℃ 이하

관 리 방 안

- 조리장 내의 모든 냉장, 냉동고(실) 온도 확인 및 작성

- 문을 장시간 열지 않았을 때 외부 부착 온도계로 온도 확인

- 중식만 제공 시 : 하루 2회(출근 직후, 배식 후 청소 직전 또는 퇴근 전)
- 2식 이상 제공 시 : 하루 3회
(출근 직후, 중식 후, 석식 배식 후 청소 직전 또는 퇴근 전)

개 선 조 치

- 냉장·냉동고(실) 온도보정, 고장시 수리의뢰
- 식품이동 혹은 폐기

[개선 필요사항]

- ✓ 작성되어 있는 온도와 컨설팅 시 확인한 온도와 차이가 있음

[개선방안]

- ✓ 냉장고 종류별 직접 확인하여 실제 온도를 기록 필요

CCP 3 식품취급 및 조리

u-HACCP v.2.1

CCP/CP 관리 CCP/CP 출력 조리방법 모니터링 기타업무 환경설정

CCP3A 조리완료 및 배식(단독조리 : 식당배식)

2021년 9월 28일 화요일

전체 하루

검토 1 2A CP1 CP2A

일자	용식명	종합 시작시간	첫 용식 조리완료 시간(전, 회집 등 배식 제외)	조리완료 시간	배식완료 시간	온도(°C)	2시간 이내	배식도구 청결상태	위생복장 등 착용	배식통 관리	작성자
09-28 (중식)	현미보리밥	-		11:52				○	○	○	
	삼치탕+소면 (5.6.13.18.)	-		11:52				○	○	○	
	자장불고기,콩 (5.6.9.10.13.18.)	-		11:56				○	○	○	
	갈릭파이(1.2.5.6.13.)	-		11:56				○	○	○	
전조지 기											
09-28 (석식)	보리밥	-	17:08	17:08				○	○	○	
	단배추된장국 (5.6.9.13.)	-	17:08	17:08				○	○	○	
	육전(연양식불고기)파 술리 (1.2.5.6.10.12.13.16.)	-	17:08	17:08				○	○	○	

작성 완료

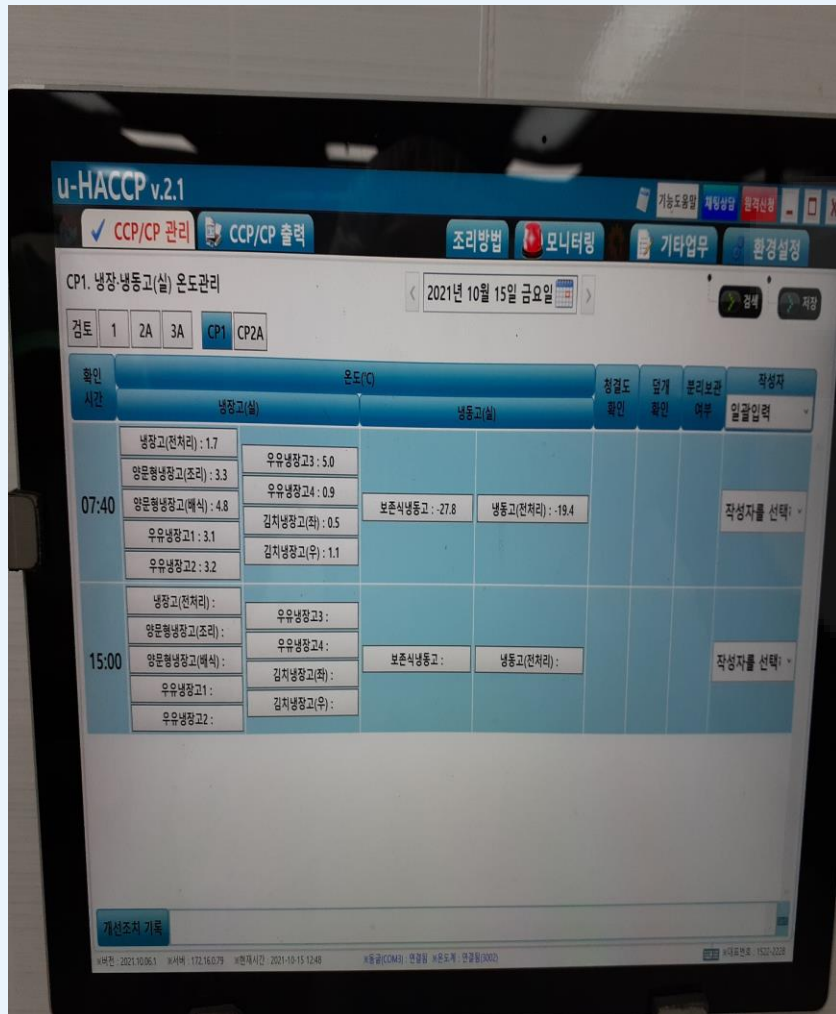
[개선 필요사항]

✓ 첫 완료시간과 기록시간 미일치

[개선방안]

✓ 실제 작업과 기록시간 일치

CP 1 냉장·냉동고 온도관리



확인 시간	냉장고(실)	온도(℃)	정검도	닫개	분리보관	작성일자
07:40	냉장고(전처리): 1.7	우유냉장고3: 5.0				작성자를 선택
	영문형냉장고(조리): 3.3	우유냉장고4: 0.9				
	영문형냉장고(백): 4.8	김치냉장고(좌): 0.5	보존식냉동고: -27.8	냉동고(전처리): -19.4		
	우유냉장고1: 3.1	김치냉장고(우): 1.1				
	우유냉장고2: 3.2					
	냉장고(전처리):	우유냉장고3:				
	영문형냉장고(조리):	우유냉장고4:				
	영문형냉장고(백):	김치냉장고(좌):	보존식냉동고:	냉동고(전처리):		
	우유냉장고1:	김치냉장고(우):				
	우유냉장고2:					
15:00	냉장고(전처리):	우유냉장고3:				작성자를 선택
	영문형냉장고(조리):	우유냉장고4:				
	영문형냉장고(백):	김치냉장고(좌):	보존식냉동고:	냉동고(전처리):		
	우유냉장고1:	김치냉장고(우):				
	우유냉장고2:					
	냉장고(전처리):	우유냉장고3:				
	영문형냉장고(조리):	우유냉장고4:				
	영문형냉장고(백):	김치냉장고(좌):	보존식냉동고:	냉동고(전처리):		
	우유냉장고1:	김치냉장고(우):				
	우유냉장고2:					

[개선 필요사항]

- ✓ 냉장고 내부 온도와 자동화 시스템의 온도가 상이함

[개선방안]

- ✓ 온도 검교정 또는 자동화 시스템 온도 확인 필요

기록지 통합

CCP, CP일지

급식일자: 2021. 9. 1. 중식

결		담당자		교 감		
재						
식단검토	식단명	발 국 김치 과일 후식용 가공완제품은 검토 대상에서 제외				
	1. 익히지 않은 동물성 식품이나 자연독을 함유한 식단인가?	예	아니오	예	아니오	
	2. 가열조리 없이 생으로 제공하는 식단인가? 또는 가열조리 후 생식재료와 혼합하는 식단인가?	예	아니오	예	아니오	
	3. 가열조리과정이 있는 식단인가?	예	아니오	예	아니오	
4. 모든 식단은 CCP1(검수)와 CCP3(조리완료 및 배식) 작성						
CP1. 냉장·냉동고 온도관리	확인 시간	온도(℃)			청결도	덮개
		냉장고	냉동고	보존식 냉동고	확인	확인
CCP 3A. 운반 및 배식 과정 (식당 배식)	음식명	혼합 시작 시간	조리 완료 시간	배식 완료 (57℃ 유지 혹은 2시간 이내 배식) 온도 (℃)	배식 도구 청결도	위생 복장 등 착용
	후제대국명양념	10:15	10:50	12:00	0	0
	자카미사나무침	10:25	10:50	12:00	0	0
	에그타르트	10:10	10:45	12:00	0	0
※ 배식 전 음식 꺼낼 때 온도 아님 ⇒ 배식종료 시 온도 측정						
※ 전, 튀김 조리완료 시간은 첫 음식 조리완료 시간부터 마지막 음식 조리완료시간을 범위로 기록						
개선조치기록						
CP 2A. 식품접촉 표면세척 및	식기세척기	소독고 설정 온도 시간 확인 (100℃ (3시간))	소독제 제조 시간 (오전)	도마소독제 (제품명: 락스) (100-130)ppm	세정대 (제품명: 락스) (100-130)ppm	장갑소독제 (제품명: 락스) (100-130)ppm
	온수 온도 (55-60℃)	세척 상태				
개선조치기록						

[개선 필요사항]

- ✓ CCP, CP 기록지 한장으로 통합 기록
- ✓ 모든 음식 혼합시간 기록
- ✓ 식단검토 미작성
- ✓ 식품접촉 표면 세척액 농도 잘못기록

[개선방안]

- ✓ 현장기록 될 수 있도록 기록지 분리
- ✓ 사용하는 소독제 농도 확인

기타

- ☑ 소독수 농도 미달
- ☑ 조리실 내 부적합한 장소에 기록지 부착
- ☑ HACCP 관리시스템과 연동된 온도계 고장으로 인한 기록 부정확

III. CCP 기록관리 중점사항

식단검토

[기록지]

식단검토

급식일자 : 202 . . . (요일)(중·석)식
작성 자 :

식 단 명	담임		조리 비나리호우		사과							
1. 익히지 않은 동물성 식품이나 자연독을 함유한 식단인가?	예	아 니 오	예	아 니 오	예	아 니 오	예	아 니 오	예	아 니 오	예	아 니 오
'예' 라고 응답한 식단 변경												
2. 가열조리 없이 생으로 제공하는 식단인가? 또는 가열조리 후 생식재료와 혼합하는 식단인가?	예	아 니 오	예	아 니 오	예	아 니 오	예	아 니 오	예	아 니 오	예	아 니 오
'예' 라고 응답한 식단 CCP2(식품취급 및 조리) 소독관리												
3. 가열조리과정이 있는 식단인가?	예	아 니 오	예	아 니 오	예	아 니 오	예	아 니 오	예	아 니 오	예	아 니 오
'예' 라고 응답한 식단 CCP2(식품취급 및 조리) 가열온도 관리												

4. 모든 식단은 CCP1(검수)와 CCP3(조리완료 및 배식) 작성

확인자 서명 :

확인일자 : 202 . . . (요일)

- ✓ 식단을 검토하여 급식에 제공하기 부적절한 식단을 파악하여 배제
- ✓ 작성된 식단의 조리공정을 파악하여 관리해야 할 CCP 파악
- ✓ 밥, 국, 김치, 후식용 가공완제품은 검토 대상에서 제외(단, 볶음밥과 비빔밥처럼 조리 후 공정이 있는 경우는 검토 대상에 포함)
- ✓ 한 음식(메뉴)을 두 가지 이상의 음식으로 조리하여 제공하는 경우 각각 기록
- ✓ 소독하여 제공하는 과일은 식단검토에 포함해야함

CCP2 식품취급 및 조리

[기록지]

CCP2A. 식품취급 및 조리 (장소 구분이 될 경우)

급식일자 : 202 . . . (.요일)(중·석)식

☑ 현장기록

음식명	식재료명	취급 및 조리 방법	취급장소		식품 중심 온도(℃)	소독제농도 및 시간 확인	칼·도마, 장갑, 용기 구분사용 ○,×표	작성자 서명
			전처리실	조리실				
하숙수밥	쌀, 밥국	새척	○				○	김은은
		끓이기		○			○	김은은
콩나물국	콩나물, 콩국, 파	새척	○				○	김영향
	콩국, 파	끓이기	○				○	김영향
		끓이기		○			○	김영향
달걀찜	달걀	새척	○				○	최교을
	달걀	튀기기		○	85		○	최교을
오징어 미나리 초무침	오징어	해동, 손질, 새척	○				○	박건강
	미나리, 오이, 양파, 파	다듬기, 새척, 소독	○			○	○	박건강
	미나리, 오이, 양파, 파	끓이기		○			○	박건강
	오징어	데치기		○	80		○	박건강
	오징어	끓이기		○			○	박건강
사과	사과	무치기		○			○	박건강
	사과	새척, 소독	○			○	○	김은은
		끓이기		○			○	김은은
배추김치	배추김치	끓이기		○			○	김영향

- ✓ 식재료 전처리 작업과 조리작업이 공간적으로 분리된 곳에서 행해지는지 확인
- ✓ 칼, 도마, 고무장갑 및 식품 취급 용기도 식재료별 전처리용과 조리용으로 구분 사용 확인
- ✓ 소독제 농도 확인
- ✓ 식품 중심온도 확인
- ✓ 작업을 수행한 작업자가 서명

개선조치 기록			
	장소·도구	채소 과일 소독	가열 조리 온도
한 계 기 준	• 장소 구분, 도구 구분	• 염소 농도 100~130ppm 5분간 침지 혹은 이와 동등한 소독 효과를 가진 살균 소독제의 용법 준수	• 식품 중심온도 75℃ (폐류85℃) 1분 이상
관 리 방 안	• 전처리, 조리작업 공간 분리 • 식재료별, 조리 전·후별 도구 구분	• Test paper, 농도측정기 등으로 소독제 희석농도 확인 및 기록 ※ 농도가 기준치 미만 시 추가 재조·사용 • 생으로 먹는 채소와 과일류 소독	• 기준온도 이상 가열 및 기록 • 가공완제품 재가열 및 기록
개 선 조 치	• 장소 변경, 도구 변경 • 오염 식품 재가열 혹은 폐기	• 소독제 희석농도 조정	• 계속 가열

※ 전처리실과 조리실을 별도로 출력하여 사용할 수 있다.

확인자 서명 :

확인일자 : 202 . . . (.요일)

CCP3 조리완료 및 배식

[기록지]

CCP3A. 조리완료 및 배식 (단독조리 : 식당배식)

급식일자 : 202 . . . (요일)(중·석)식

음식명	혼합 시작 시간	조리완료 시간	배식 완료			배식 도구 청결도	위생복장 착용	배식통 관리	작성자 서명
			시간	온도 (℃)	2시간 이내				
차수수밥	-	11:00	12:40	-	○	○	○	○	이동훈
콩나물국	-	11:10	12:40	60	-	○	○	○	이동훈
달걀국	-	9:40~11:55	12:40	35	X	○	○	○	이동훈
토마토소스치킨	11:00		12:40	-	○	○	○	○	이동훈
사과	-	11:10	12:40	-	○	○	○	○	이동훈

개선조치 기록	• 달걀국 2시간 초과, 달걀국 사탕은 10시 40분 이후로 조리
한계기준	• 열장 음식 57℃ 이상 유지, 혹은 2시간 이내 배식 완료 ※ 혼합음식은 배식직전에 혼합
관리방안	• 열장 음식의 적온(57℃ 이상) 유지 또는 가열조리부터 배식 완료까지 2시간 이내로 공정관리 • 배식하던 배식통(vat)에 남은 음식과 새로운 배식통의 음식 혼합 금지
개선조치	• 오븐 또는 열장 설비 확보 • 오염 음식 재가열 혹은 폐기

확인자 서명 :

확인일자 : 202 . . . (요일)

☑ 현장기록

- ✓ 완제품을 제외한 모든 음식 기록
- ✓ 혼합음식은 배식 직전에 혼합하고 혼합시작 시간 기록
- ✓ 분산조리시 각각 기록
- ✓ 실제 조리완료가 된 시간 기록



고맙습니다.