

의안번호	제 1059 호
의 결 연 월 일	2022년 6월 일 (제 400 회)

충청북도교육청 안전한 학교급식 운영에 관한 조례
일부개정조례안

발 의 자	최경천 의원 등 6인
발의연월일	2022년 6월 3일

충청북도교육청 안전한 학교급식 운영에 관한 조례 일부개정조례안

(최경천 의원 대표 발의)

의안 번호	1059
----------	------

발의연월일 : 2022년 6월 3일

발 의 자 : 최경천, 김국기, 김영주,
박성원, 이수완, 임동현

1. 제안 이유

- 충북은 근로복지공단으로부터 2021년 6월 단양에 이어 2022년 3월 음성·의 한 중학교에서 근무한 조리사의 폐암이 산재로 인정됨에 따라 학교급식 조리실의 환기설비 및 작업환경 개선을 요구하는 목소리가 높아지고 있음.
- 이에 학교급식 관계교직원의 쾌적한 근무 환경을 위하여 교육감의 책무와 작업환경 및 시설 개선에 대한 규정을 신설하고자 함.

2. 주요 내용

- 가. 제3조 “교육감의 책무” 에 쾌적한 학교급식 환경에 관한 사항을 신설함 (안 제3조제4항 신설)
- 나. 제11조의 제목 “(교육과 연수)” 를 “(교육)” 으로 변경함 (안 제11조)
- 다. 안전한 학교급식 운영을 위해 조리장 개선에 관한 사항을 신설함 (안 제12조 신설)

3. 참고사항

가. 관계법령: 붙임

나. 비용추계: 비용추계서 붙임

다. 관계부서 협의: 충청북도교육청 체육건강안전과
충청북도교육청 노사협력과

충청북도조례 제 호

충청북도교육청 안전한 학교급식 운영에 관한 조례 일부개정조례안

충청북도교육청 안전한 학교급식 운영에 관한 조례 일부를 다음과 같이 개정한다.

제1조 중 “정보공개 등”을 “정보공개 및 급식환경”으로 한다.

제3조에 제4항을 다음과 같이 신설한다.

④ 교육감은 쾌적한 학교급식 환경이 확보 될 수 있도록 노력하여야 한다.

제4조의2제2항 중 “학교장”을 “학교의 장”으로 한다.

제8조 각 호 외의 부분 중 “학교장”을 “학교의 장”으로 한다.

제11조의 제목 “(교육 및 연수)”를 “(교육)”으로 한다.

제12조 및 제13조를 각각 제13조 및 제14조로 하고, 제12조를 다음과 같이 신설한다.

제12조(조리장 개선) 교육감은 안전한 학교급식 운영을 위하여 예산의 범위 내에서 조리장의 작업환경 및 시설 개선에 노력하여야 한다.

부 칙

이 조례는 공포한 날부터 시행한다.

신 · 구 조문대비표

현 행	개 정 안
<p>제1조(목적) 이 조례는 충청북도 내 학교급식의 안전한 식재료 사용과 <u>정보공개</u> 등에 관한 사항을 규정함으로써 학교급식의 질 향상과 학생의 건강한 식생활에 기여함을 목적으로 한다.</p> <p>제3조(교육감의 책무) ① ~ ③ (생략)</p> <p><u><신 설></u></p>	<p>제1조(목적) ----- ----- -- <u>정보공개 및 급식환경</u>----- ----- ----- -----.</p> <p>제3조(교육감의 책무) ① ~ ③ (현행과 같음)</p> <p><u>④ 교육감은 쾌적한 학교급식 환경이 확보 될 수 있도록 노력하여야 한다.</u></p>
<p>제4조의2(유전자변형식품등의 사용 자제) ① (생략)</p> <p>② <u>학교장</u>은 학교급식 식재료의 유전자변형식품등의 사용을 자제하여 학생들에게 안전한 급식이 제공될 수 있도록 노력하여야 한다.</p>	<p>제4조의2(유전자변형식품등의 사용 자제) ① (현행과 같음)</p> <p>② <u>학교의 장</u>----- ----- ----- ----- -----.</p>
<p>제8조(정보공개) 교육감과 <u>학교장</u>은 학교급식과 관련한 다음 각 호의 사항을 정보통신망이나 안내장 등을 통하여 공개하여야 한다.</p>	<p>제8조(정보공개) ----- <u>학교의 장</u>----- ----- -----.</p>

1. ~ 8. (생략)

제11조(교육 및 연수) (생략)

<신설>

제12조 · 제13조 (생략)

1. ~ 8. (현행과 같음)

제11조(교육) (현행과 같음)

제12조(조리장 개선) 교육감은 안전한 학교급식 운영을 위하여 예산의 범위내에서 조리장의 작업 환경 및 시설 개선에 노력하여야 한다.

제13조 · 제14조 (현행 제12조 및 제13조와 같음)

관계 법령

□ 학교급식법 [시행 2022. 1. 1.] [법률 제18525호, 2021. 11. 30., 타법개정]

제6조(급식시설·설비) ① 학교급식을 실시할 학교는 학교급식을 위하여 필요한 시설과 설비를 갖추어야 한다. 다만, 둘 이상의 학교가 인접하여 있는 경우에는 학교급식을 위한 시설과 설비를 공동으로 할 수 있다. <개정 2021. 3. 23.>

② 제1항의 규정에 따른 시설·설비의 종류와 기준은 대통령령으로 정한다.

제12조(위생·안전관리) ① 학교급식은 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. <개정 2021. 3. 23.>

② 학교급식의 위생·안전관리기준은 교육부령으로 정한다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23.>

□ 학교급식법 시행령 [시행 2022. 3. 22.] [대통령령 제32547호, 2022. 3. 22., 타법개정]

제7조(시설·설비의 종류와 기준) ① 법 제6조제2항에 따라 학교급식시설에서 갖추어야 할 시설·설비의 종류와 기준은 다음 각 호와 같다. <개정 2019. 7. 2.>

1. 조리장 : 교실과 떨어지거나 차단되어 학생의 학습에 지장을 주지 않는 시설로 하되, 식품의 운반과 배식이 편리한 곳에 두어야 하며, 능률적이고 안전한 조리기기, 냉장·냉동시설, 세척·소독시설 등을 갖추어야 한다.

2. 식품보관실 : 환기·방습이 용이하며, 식품과 식재료를 위생적으로 보관하는데 적합한 위치에 두되, 방충 및 쥐막기 시설을 갖추어야 한다.

3. 급식관리실 : 조리장과 인접한 위치에 두되, 컴퓨터 등 사무장비를 갖추어야 한다.

4. 편의시설 : 조리장과 인접한 위치에 두되, 조리종사자의 수에 따라 필요한 옷장과 샤워시설 등을 갖추어야 한다.

②제1항에 따른 시설에서 갖추어야 할 시설과 그 부대시설의 세부적인 기준은 교육부령으로 정한다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23.>

□ **학교급식법 시행규칙** [시행 2021. 6. 30.] [교육부령 제240호, 2021. 6. 30., 타법개정]

제3조(급식시설의 세부기준) ①영 제7조제2항에 따른 시설과 부대시설의 세부기준은 별표 1과 같다. (아래 표 참조)

②제1항에 따른 기준 중 냉장·냉동시설, 조리 및 급식관련 설비·기계·기구에 대한 용량 등 구체적 기준은 교육감이 정한다.

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

②교육부장관은 제1항에 따른 기준의 준수 및 향상을 위한 지침을 정할 수 있다. <개정 2008. 3. 4., 2013. 3. 23.>

□ **학교보건법** [시행 2022. 3. 25.] [법률 제18462호, 2021. 9. 24., 일부개정]

제4조(학교의 환경위생 및 식품위생) ① 학교의 장은 교육부령으로 정하는 바에 따라 학교시설[교사대지(校舍垞地)·체육장, 교사·체육관·기숙사 및 **급식시설**, 교사대지 또는 체육장 안에 설치되는 강당 등을 말한다. 이하 같다]에서의 환기·채광·조명·온도·습도의 조절과 유해중금속 등 유해물질의 예방 및 관리, 상하수도·화장실의 설치 및 관리, 오염공기·석면·폐기물·소음·휘발성유기화합물·세균·먼지 등의 예방 및

처리 등 환경위생과 식기·식품·먹는 물의 관리 등 식품위생을 적절히 유지·관리하여야 한다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23., 2019. 4. 23.>

② 학교의 장은 제1항에 따라 학교시설에서의 환경위생 및 식품위생을 적절히 유지·관리하기 위하여 교육부령으로 정하는 바에 따라 점검하고, 그 결과를 기록·보존 및 보고하여야 한다. 이 경우 환경위생 점검을 위한 공기 질 점검 시 학교운영위원회 위원 또는 학부모가 참관을 요청하는 경우에는 이를 허용하여야 한다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23., 2019. 4. 2., 2019. 4. 2.3>

③ 학교의 장은 제2항에 따른 점검에 관한 업무를 교육부령으로 정하는 바에 따라 「환경분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제16조에 따른 측정 대행업자에게 위탁하거나 교육감에게 전문인력 등의 지원을 요청하여 수행할 수 있다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23.>

□ 학교보건법 시행규칙

제3조(환경위생 및 식품위생의 유지관리) ① 「학교보건법」(이하 “법“이라 한다) 제4조에 따라 학교의 장이 유지·관리해야 하는 학교시설[교사대지(校舍垆地)·체육장, 교사·체육관·기숙사 및 급식시설, 교사대지 또는 체육장 안에 설치되는 강당 등을 말한다. 이하 같다]에서의 환경위생 및 식품위생에 관한 기준은 다음 각 호와 같다. <개정 2005.11.14, 2008.4.28, 2018.3.27., 2019.10.24>

1. 환기·채광·조명·온습도의 조절기준과 환기설비의 구조 및 설치기준은 별표 2와 같다.

1의2. 유해중금속 등 유해물질의 예방 및 관리 기준은 별표 2의2와 같다.

2. 상하수도·화장실의 설치 및 관리기준은 별표 3과 같다.

3. 폐기물 및 소음의 예방 및 처리기준은 별표 4와 같다.

3의2. 공기 질 등의 유지·관리기준은 별표 4의2와 같다.

4. 식기·식품·먹는 물의 관리 등 식품위생에 관한 기준은 별표 5와 같다.

□ **산업안전보건법** [시행 2021. 11. 19.] [법률 제18180호, 2021. 5. 18. 일부개정]

제2조(정의) 이 법에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다. <개정 2020. 5. 26.>

1. “**산업재해**”란 노무를 제공하는 사람이 업무에 관계되는 건설물·설비·원재료·가스·증기·분진 등에 의하거나 작업 또는 그 밖의 업무로 인하여 사망 또는 부상하거나 질병에 걸리는 것을 말한다.
2. “**중대재해**”란 산업재해 중 사망 등 재해 정도가 심하거나 다수의 재해자가 발생한 경우로서 고용노동부령으로 정하는 재해를 말한다.
3. “**근로자**”란 「근로기준법」 제2조제1항제1호에 따른 근로자를 말한다.
4. “**사업주**”란 근로자를 사용하여 사업을 하는 자를 말한다.

제4조(정부의 책무) ① 정부는 이 법의 목적을 달성하기 위하여 다음 각 호의 사항을 성실히 이행할 책무를 진다. <개정 2020. 5. 26.>

1. 산업 안전 및 보건 정책의 수립 및 집행
2. 산업재해 예방 지원 및 지도
3. 「근로기준법」 제76조의2에 따른 직장 내 괴롭힘 예방을 위한 조치 기준 마련, 지도 및 지원
4. 사업주의 자율적인 산업 안전 및 보건 경영체제 확립을 위한 지원
5. 산업 안전 및 보건에 관한 의식을 북돋우기 위한 홍보·교육 등 안전문화 확산 추진
6. 산업 안전 및 보건에 관한 기술의 연구·개발 및 시설의 설치·운영
7. 산업재해에 관한 조사 및 통계의 유지·관리
8. 산업 안전 및 보건 관련 단체 등에 대한 지원 및 지도·감독

9. 그 밖에 노무를 제공하는 사람의 안전 및 건강의 보호·증진

② 정부는 제1항 각 호의 사항을 효율적으로 수행하기 위하여 「한국산업안전보건공단법」에 따른 한국산업안전보건공단(이하 “공단”이라 한다), 그 밖의 관련 단체 및 연구기관에 행정적·재정적 지원을 할 수 있다.

제4조의2(지방자치단체의 책무) 지방자치단체는 제4조제1항에 따른 정부의 정책에 적극 협조하고, 관할 지역의 산업재해를 예방하기 위한 대책을 수립·시행하여야 한다. [본조신설 2021. 5. 18.]

제4조의3(지방자치단체의 산업재해 예방 활동 등) ① 지방자치단체의 장은 관할 지역 내에서의 산업재해 예방을 위하여 자체 계획의 수립, 교육, 홍보 및 안전한 작업환경 조성을 지원하기 위한 사업장 지도 등 필요한 조치를 할 수 있다.

② 정부는 제1항에 따른 지방자치단체의 산업재해 예방 활동에 필요한 행정적·재정적 지원을 할 수 있다.

③ 제1항에 따른 산업재해 예방 활동에 필요한 사항은 지방자치단체가 조례로 정할 수 있다. [본조신설 2021. 5. 18.]

제39조(보건조치) ① 사업주는 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 건강장해를 예방하기 위하여 필요한 조치(이하 “보건조치”라 한다)를 하여야 한다.

1. 원재료·가스·증기·분진·흠(fume, 열이나 화학반응에 의하여 형성된 고체증기가 응축되어 생긴 미세입자를 말한다)·미스트(mist, 공기 중에 떠다니는 작은 액체방울을 말한다)·산소결핍·병원체 등에 의한 건강장해
2. 방사선·유해광선·고온·저온·초음파·소음·진동·이상기압 등에 의한 건강장해
3. 사업장에서 배출되는 기체·액체 또는 찌꺼기 등에 의한 건강장해

4. 계측감시(計測監視), 컴퓨터 단말기 조작, 정밀공작(精密工作) 등의 작업에 의한 건강장해
5. 단순반복작업 또는 인체에 과도한 부담을 주는 작업에 의한 건강장해
6. 환기·채광·조명·보온·방습·청결 등의 적정기준을 유지하지 아니하여 발생하는 건강장해

② 제1항에 따라 사업주가 하여야 하는 보건조치에 관한 구체적인 사항은 고용노동부령으로 정한다.

□ 중대재해처벌법 [시행 2022. 1. 27.] [법률 제17907호, 2021. 1. 26. 제정]

제2조(정의) 이 법에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다.

1. “중대재해”란 “중대산업재해”와 “중대시민재해”를 말한다.
 2. “중대산업재해”란 「산업안전보건법」 제2조제1호에 따른 산업재해 중 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 결과를 야기한 재해를 말한다.
 - 가. 사망자가 1명 이상 발생
 - 나. 동일한 사고로 6개월 이상 치료가 필요한 부상자가 2명 이상 발생
 - 다. 동일한 유해요인으로 급성중독 등 대통령령으로 정하는 직업성 질병자가 1년 이내에 3명 이상 발생
 3. “중대시민재해”란 특정 원료 또는 제조물, 공중이용시설 또는 공공교통수단의 설계, 제조, 설치, 관리상의 결함을 원인으로 하여 발생한 재해로서 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 결과를 야기한 재해를 말한다. 다만, 중대산업재해에 해당하는 재해는 제외한다.
 - 가. 사망자가 1명 이상 발생
 - 나. 동일한 사고로 2개월 이상 치료가 필요한 부상자가 10명 이상 발생
 - 다. 동일한 원인으로 3개월 이상 치료가 필요한 질병자가 10명 이상 발생

4. “공중이용시설”이란 다음 각 목의 시설 중 시설의 규모나 면적 등을 고려하여 대통령령으로 정하는 시설을 말한다. 다만, 「소상공인 보호 및 지원에 관한 법률」 제2조에 따른 소상공인의 사업 또는 사업장 및 이에 준하는 비영리시설과 「교육시설 등의 안전 및 유지관리 등에 관한 법률」 제2조제1호에 따른 교육시설은 제외한다.

가. 「실내공기질 관리법」 제3조제1항의 시설(「다중이용업소의 안전관리에 관한 특별법」 제2조제1항제1호에 따른 영업장은 제외한다)

나. 「시설물의 안전 및 유지관리에 관한 특별법」 제2조제1호의 시설물(공동주택은 제외한다)

다. 「다중이용업소의 안전관리에 관한 특별법」 제2조제1항제1호에 따른 영업장 중 해당 영업에 사용하는 바닥면적(「건축법」 제84조에 따라 산정한 면적을 말한다)의 합계가 1천제곱미터 이상인 것

라. 그 밖에 가목부터 다목까지에 준하는 시설로서 재해 발생 시 생명·신체상의 피해가 발생할 우려가 높은 장소

5. “공중교통수단”이란 불특정다수인이 이용하는 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 시설을 말한다.

가. 「도시철도법」 제2조제2호에 따른 도시철도의 운행에 사용되는 도시철도차량

나. 「철도산업발전기본법」 제3조제4호에 따른 철도차량 중 동력차·객차(「철도사업법」 제2조제5호에 따른 전용철도에 사용되는 경우는 제외한다)

다. 「여객자동차 운수사업법 시행령」 제3조제1호라목에 따른 노선여객자동차운송사업에 사용되는 승합자동차

라. 「해운법」 제2조제1호의2의 여객선

마. 「항공사업법」 제2조제7호에 따른 항공운송사업에 사용되는 항공기

6. “제조물”이란 제조되거나 가공된 동산(다른 동산이나 부동산의 일부를 구성하는 경우를 포함한다)을 말한다.

7. “종사자”란 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 자를 말한다.

가. 「근로기준법」상의 근로자

나. 도급, 용역, 위탁 등 계약의 형식에 관계없이 그 사업의 수행을 위하여 대가를 목적으로 노무를 제공하는 자

다. 사업이 여러 차례의 도급에 따라 행하여지는 경우에는 각 단계의 수급인 및 수급인과 가목 또는 나목의 관계가 있는 자

8. “사업주”란 자신의 사업을 영위하는 자, 타인의 노무를 제공받아 사업을 하는 자를 말한다.

9. “경영책임자등”이란 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 자를 말한다.

가. 사업을 대표하고 사업을 총괄하는 권한과 책임이 있는 사람 또는 이에 준하여 안전보건에 관한 업무를 담당하는 사람

나. 중앙행정기관의 장, 지방자치단체의 장, 「지방공기업법」에 따른 지방공기업의 장, 「공공기관의 운영에 관한 법률」 제4조부터 제6조까지의 규정에 따라 지정된 공공기관의 장

제4조(사업주와 경영책임자등의 안전 및 보건 확보의무) ① 사업주 또는 경영책임자등은 사업주나 법인 또는 기관이 실질적으로 지배·운영·관리하는 사업 또는 사업장에서 종사자의 안전·보건상 유해 또는 위험을 방지하기 위하여 그 사업 또는 사업장의 특성 및 규모 등을 고려하여 다음 각 호에 따른 조치를 하여야 한다.

1. 재해예방에 필요한 인력 및 예산 등 안전보건관리체계의 구축 및 그 이행에 관한 조치

2. 재해 발생 시 재발방지 대책의 수립 및 그 이행에 관한 조치

3. 중앙행정기관·지방자치단체가 관계 법령에 따라 개선, 시정 등을 명한 사항의 이행에 관한 조치

4. 안전·보건 관계 법령에 따른 의무이행에 필요한 관리상의 조치

② 제1항제1호·제4호의 조치에 관한 구체적인 사항은 대통령령으로 정한다.

제15조(손해배상의 책임) ① 사업주 또는 경영책임자등이 고의 또는 중대한 과실로 이 법에서 정한 의무를 위반하여 중대재해를 발생하게 한 경우 해당 사업주, 법인 또는 기관이 중대재해로 손해를 입은 사람에 대하여 그 손해액의 5배를 넘지 아니하는 범위에서 배상책임을 진다. 다만, 법인 또는 기관이 해당 업무에 관하여 상당한 주의와 감독을 게을리하지 아니한 경우에는 그러하지 아니하다.

② 법원은 제1항의 배상액을 정할 때에는 다음 각 호의 사항을 고려하여야 한다.

1. 고의 또는 중대한 과실의 정도
2. 이 법에서 정한 의무위반행위의 종류 및 내용
3. 이 법에서 정한 의무위반행위로 인하여 발생한 피해의 규모
4. 이 법에서 정한 의무위반행위로 인하여 사업주나 법인 또는 기관이 취득한 경제적 이익
5. 이 법에서 정한 의무위반행위의 기간·횟수 등
6. 사업주나 법인 또는 기관의 재산상태
7. 사업주나 법인 또는 기관의 피해구제 및 재발방지 노력의 정도

급식시설의 세부기준 (제3조제1항관련)

1. 조리장

가. 시설·설비

- 1) 조리장은 침수될 우려가 없고, 먼지 등의 오염원으로부터 차단될 수 있는 등 주변 환경이 위생적이며 쾌적한 곳에 위치하여야 하고, 조리장의 소음·냄새 등으로 인하여 학생의 학습에 지장을 주지 않도록 해야 한다.
- 2) 조리장은 작업과정에서 교차오염이 발생되지 않도록 전처리실(前處理室), 조리실 및 식기구세척실 등을 벽과 문으로 구획하여 일반작업구역과 청결작업구역으로 분리한다. 다만, 이러한 구획이 적절하지 않을 경우에는 교차오염을 방지할 수 있는 다른 조치를 취하여야 한다.
- 3) 조리장은 급식설비·기구의 배치와 작업자의 동선(動線) 등을 고려하여 작업과 청결유지에 필요한 적정한 면적이 확보되어야 한다.
- 4) 내부벽은 내구성, 내수성(耐水性)이 있는 표면이 매끈한 재질이어야 한다.
- 5) 바닥은 내구성, 내수성이 있는 재질로 하되, 미끄럽지 않아야 한다.
- 6) 천장은 내수성 및 내화성(耐火性)이 있고 청소가 용이한 재질로 한다.
- 7) 바닥에는 적당한 위치에 상당한 크기의 배수구 및 덮개를 설치하되 청소하기 쉽게 설치한다.
- 8) 출입구와 창문에는 해충 및 쥐의 침입을 막을 수 있는 방충망 등 적절한 설비를 갖추어야 한다.
- 9) 조리장 출입구에는 신발소독 설비를 갖추어야 한다.
- 10) 조리장내의 증기, 불쾌한 냄새 등을 신속히 배출할 수 있도록 환기시설을 설치하여야 한다.
- 11) 조리장의 조명은 220룩스(lx) 이상이 되도록 한다. 다만, 검수구역은 540룩스(lx) 이상이 되도록 한다.
- 12) 조리장에는 필요한 위치에 손 씻는 시설을 설치하여야 한다.
- 13) 조리장에는 온도 및 습도관리를 위하여 적정 용량의 급배기시설, 냉·난방시설 또는 공기조화시설(空氣調和施設) 등을 갖추도록 한다.

나. 설비·기구

- 1) 밥솥, 국솥, 가스ટે이블 등의 조리기기는 화재, 폭발 등의 위험성이 없는 제품을 선정하되, 재질의 안전성과 기기의 내구성, 경제성 등을 고려하여 능률적인 기기를 설치하여야 한다.
- 2) 냉장고(냉장실)와 냉동고는 식재료의 보관, 냉동 식재료의 해동(解凍),

가열조리된 식품의 냉각 등에 충분한 용량과 온도(냉장고 5℃이하, 냉동고 -18℃이하)를 유지하여야 한다.

3) 조리, 배식 등의 작업을 위생적으로 하기 위하여 식품 세척시설, 조리시설, 식기구 세척시설, 식기구 보관장, 덮개가 있는 폐기물 용기 등을 갖추어야 하며, 식품과 접촉하는 부분은 내수성 및 내부식성 재질로 씻기 쉽고 소독·살균이 가능한 것이어야 한다.

4) 식기세척기는 세척, 행굼 기능이 자동적으로 이루어지는 것이어야 한다.

5) 식기구를 소독하기 위하여 전기살균소독기, 자외선소독기 또는 열탕소독시설을 갖추거나 충분히 세척·소독할 수 있는 세정대(洗淨臺)를 설치하여야 한다.

6) 급식기구 및 배식도구 등을 안전하고 위생적으로 세척할 수 있도록 온수 공급 설비를 갖추어야 한다.

2. 식품보관실 등

가. 식품보관실과 소모품보관실을 별도로 설치하여야 한다. 다만, 부득이하게 별도로 설치하지 못할 경우에는 공간구획 등으로 구분하여야 한다.

나. 바닥의 재질은 물청소가 쉽고 미끄럽지 않으며, 배수가 잘 되어야 한다.

다. 환기시설과 충분한 보관선반 등이 설치되어야 하며, 보관선반은 청소 및 통풍이 쉬운 구조이어야 한다.

3. 급식관리실, 편의시설

가. 급식관리실, 휴게실은 외부로부터 조리실을 통하지 않고 출입이 가능하여야 하며, 외부로 통하는 환기시설을 갖추어야 한다. 다만, 시설 구조상 외부로의 출입문 설치가 어려운 경우에는 출입시에 조리실 오염이 일어나지 않도록 필요한 조치를 취하여야 한다.

나. 휴게실은 외출복장으로 인하여 위생복장이 오염되지 않도록 외출복장과 위생복장을 구분하여 보관할 수 있는 옷장을 두어야 한다.

다. 샤워실을 설치하는 경우 외부로 통하는 환기시설을 설치하여 조리실 오염이 일어나지 않도록 하여야 한다.

4. 식당: 안전하고 위생적인 공간에서 식사를 할 수 있도록 급식인원 수를 고려한 크기의 식당을 갖추어야 한다. 다만, 공간이 부족한 경우 등 식당을 따로 갖추기 곤란한 학교는 교실배식에 필요한 운반기구와 위생적인 배식도구를 갖추어야 한다.

5. 이 기준에서 정하지 않은 사항에 대하여는 식품위생법령의 집단급식소 시설 기준에 따른다.

학교급식의 위생·안전관리기준 (제6조제1항관련)

1. 시설관리

- 가. 급식시설·설비, 기구 등에 대한 청소 및 소독계획을 수립·시행하여 항상 청결하게 관리하여야 한다.
- 나. 냉장·냉동고의 온도, 식기세척기의 최종 행굼수 온도 또는 식기소독보관고의 온도를 기록·관리하여야 한다.
- 다. 급식용수로 수돗물이 아닌 지하수를 사용하는 경우 소독 또는 살균하여 사용하여야 한다.

2. 개인위생

- 가. 식품취급 및 조리작업자는 6개월에 1회 건강진단을 실시하고, 그 기록을 2년간 보관하여야 한다. 다만, 폐결핵검사는 연1회 실시할 수 있다.
- 나. 손을 잘 씻어 손에 의한 오염이 일어나지 않도록 하여야 한다. 다만, 손소독은 필요시 실시할 수 있다.

3. 식재료 관리

- 가. 잠재적으로 위험한 식품 여부를 고려하여 식단을 계획하고, 공정관리를 철저히 하여야 한다.
- 나. 식재료 검수시 「학교급식 식재료의 품질관리기준」에 적합한 품질 및 신선도와 수량, 위생상태 등을 확인하여 기록하여야 한다.

4. 작업위생

- 가. 칼과 도마, 고무장갑 등 조리기구 및 용기는 원료나 조리과정에서 교차오염을 방지하기 위하여 용도별로 구분하여 사용하고 수시로 세척·소독하여야 한다.
- 나. 식품 취급 등의 작업은 바닥으로부터 60cm 이상의 높이에서 실시하여 식품의 오염이 방지되어야 한다.
- 다. 조리가 완료된 식품과 세척·소독된 배식기구·용기등은 교차오염의 우려가 있는 기구·용기 또는 원재료 등과 접촉에 의해 오염되지 않도록 관리하여야 한다.
- 라. 해동은 냉장해동(10℃ 이하), 전자레인지 해동 또는 흐르는 물(21℃ 이하)에서 실시하여야 한다.
- 마. 해동된 식품은 즉시 사용하여야 한다.
- 바. 날로 먹는 채소류, 과일류는 충분히 세척·소독하여야 한다.
- 사. 가열조리 식품은 중심부가 75℃(폐류는 85℃) 이상에서 1분 이상으로 가

열되고 있는지 온도계로 확인하고, 그 온도를 기록·유지하여야 한다.

아. 조리가 완료된 식품은 온도와 시간관리를 통하여 미생물 증식이나 독소 생성을 억제하여야 한다.

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.

6. 세척 및 소독 등

가. 식기구는 세척·소독 후 배식 전까지 위생적으로 보관·관리하여야 한다.

나. 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행령」 제24조에 따라 급식시설에 대하여 소독을 실시하고 소독필증을 비치하여야 한다.

7. 안전관리

가. 관계규정에 따른 정기안전검사{가스·소방·전기안전, 보일러·압력용기·덤웨이터(dumbwaiter)검사 등}를 실시하여야 한다.

나. 조리기계·기구의 안전사고 예방을 위하여 안전작동방법을 게시하고 교육을 실시하며, 관리책임자를 지정, 그 표시를 부착하고 철저히 관리하여야 한다.

다. 조리장 바닥은 안전사고 방지를 위하여 미끄럽지 않게 관리하여야 한다.

8. 기타 : 이 기준에서 정하지 않은 사항에 대해서는 식품위생법령의 위생·안전 관련 기준에 따른다.

■ 학교보건법 시행규칙 [별표 2] <개정 2019. 9. 17.>

환기·채광·조명·온습도의 조절기준과 환기설비의 구조 및 설치기준

(제3조제1항제1호관련)

1. 환기

가. 환기의 조절기준

환기용 창 등을 수시로 개방하거나 기계식 환기설비를 수시로 가동하여 1인 당 환기량이 시간당 21.6세제곱미터 이상이 되도록 할 것

나. 환기설비의 구조 및 설치기준(환기설비의 구조 및 설치기준을 두는 경우에 한한다)

- 1) 환기설비는 교사 안에서의 공기의 질의 유지기준을 충족할 수 있도록 충분한 외부공기를 유입하고 내부공기를 배출할 수 있는 용량으로 설치할 것
- 2) 교사의 환기설비에 대한 용량의 기준은 환기의 조절기준에 적합한 용량으로 할 것
- 3) 교사 안으로 들어오는 공기의 분포를 균등하게 하여 실내공기의 순환이 골고루 이루어지도록 할 것
- 4) 중앙관리방식의 환기설비를 계획할 경우 환기덕트는 공기를 오염시키지 아니하는 재료로 만들 것

2. 채광(자연조명)

가. 직사광선을 포함하지 아니하는 천공광에 의한 옥외 수평조도와 실내조도와의 비가 평균 5퍼센트 이상으로 하되, 최소 2퍼센트 미만인 되지 아니하도록 할 것

나. 최대조도와 최소조도의 비율이 10대 1을 넘지 아니하도록 할 것

다. 교실 바깥의 반사물로부터 눈부심이 발생되지 아니하도록 할 것

3. 조도(인공조명)

가. 교실의 조명도는 책상면을 기준으로 300럭스 이상이 되도록 할 것

나. 최대조도와 최소조도의 비율이 3대 1을 넘지 아니하도록 할 것

다. 인공조명에 의한 눈부심이 발생되지 아니하도록 할 것

4. 실내온도 및 습도

가. 실내온도는 섭씨 18도 이상 28도 이하로 하되, 난방온도는 섭씨 18도 이상 20도 이하, 냉방온도는 섭씨 26도 이상 28도 이하로 할 것

나. 비교습도는 30퍼센트 이상 80퍼센트 이하로 할 것

■ 학교보건법 시행규칙 [별표 4의2] <개정 2019. 10. 24.>

공기 질 등의 유지·관리기준(제3조제1항제3호의2 관련)

1. 유지기준

오염물질 항목	기준(이하)	적용 시설	비 고
가. 미세먼지	35 $\mu\text{g}/\text{m}^3$	교사 및 급식시설	직경 2.5 μm 이하 먼지
	75 $\mu\text{g}/\text{m}^3$	교사 및 급식시설	직경 10 μm 이하 먼지
	150 $\mu\text{g}/\text{m}^3$	체육관 및 강당	직경 10 μm 이하 먼지
나. 이산화탄소	1,000ppm	교사 및 급식시설	해당 교사 및 급식시설이 기계 환기장치를 이용하여 주된 환기를 하는 경우 1,500ppm이하
다. 폼알데하이드	80 $\mu\text{g}/\text{m}^3$	교사, 기숙사(건축 후 3년이 지나지 않은 기숙사로 한정한다) 및 급식시설	건축에는 증축 및 개축 포함
라. 총부유세균	800CFU/ m^3	교사 및 급식시설	
마. 낙하세균	10CFU/실	보건실 및 급식시설	
바. 일산화탄소	10ppm	개별 난방 교실 및 도로변 교실	난방 교실은 직접 연소 방식의 난방 교실로 한정
사. 이산화질소	0.05ppm	개별 난방 교실 및 도로변 교실	난방 교실은 직접 연소 방식의 난방 교실로 한정
아. 라돈	148Bq/ m^3	기숙사(건축 후 3년이 지나지 않은 기숙사로 한정한다), 1층 및 지하의 교사	건축에는 증축 및 개축 포함
자. 총휘발성유기화합물	400 $\mu\text{g}/\text{m}^3$	건축한 때부터 3년이 경과되지 아니한 학교	건축에는 증축 및 개축 포함
차. 석면	0.01개/cc	「석면안전관리법」 제22조제1항 후단에 따른 석면건축물에 해당하는 학교	

카. 오존	0.06ppm	교무실 및 행정실	적용 시설 내에 오존을 발생시키는 사무기기(복사기 등)가 있는 경우로 한정
타. 진드기	100마리/m ²	보건실	
파. 벤젠	30µg/m ³	건축 후 3년이 지나지 않은 기숙사	건축에는 증축 및 개축 포함
하. 톨루엔	1,000µg/m ³	건축 후 3년이 지나지 않은 기숙사	건축에는 증축 및 개축 포함
거. 에틸벤젠	360µg/m ³	건축 후 3년이 지나지 않은 기숙사	건축에는 증축 및 개축 포함
너. 자일렌	700µg/m ³	건축 후 3년이 지나지 않은 기숙사	건축에는 증축 및 개축 포함
더. 스티렌	300µg/m ³	건축 후 3년이 지나지 않은 기숙사	건축에는 증축 및 개축 포함

2. 관리기준

대상 시설	중 점 관 리 기 준
가. 신축 학교	<ol style="list-style-type: none"> 1) 「실내공기질 관리법」 제11조제1항에 따라 오염 물질 방출 건축자재를 사용하지 않을 것 2) 교사 안에서의 원활한 환기를 위하여 환기시설을 설치할 것 3) 책상·의자 및 상판 등 학교의 비품은 「산업표준화법」 제15조에 따라 한국산업표준 인증을 받은 제품을 사용할 것 4) 교사 안에서의 폼알데하이드 및 휘발성유기화합물이 유지기준에 적합하도록 필요한 조치를 강구하고 사용할 것
나. 개교 후 3년 이내인 학교	폼알데하이드 및 휘발성유기화합물 등이 유지기준에 적합하도록 중점적으로 관리할 것

<p>다. 개교 후 10년 이상 경과한 학교</p>	<p>1) 미세먼지 및 부유세균이 유지기준에 적합하도록 중점 관리할 것</p> <p>2) 기존 시설을 개수 또는 보수하는 경우 「실내공기질 관리법」 제11조제1항에 따라 오염물질 방출 건축자재를 사용하지 않을 것</p> <p>3) 책상·의자 및 상판 등 학교의 비품은 「산업표준화법」 제15조에 따라 한국산업표준 인증을 받은 제품을 사용할 것</p>
<p>라. 「석면안전관리법」 제22조제1항 후단에 따른 석면건축물에 해당하는 학교</p>	<p>석면이 유지기준에 적합하도록 중점적으로 관리할 것</p>
<p>마. 개별 난방(직접 연소 방식의 난방으로 한정한다) 교실 및 도로변 교실</p>	<p>일산화탄소 및 이산화질소가 유지기준에 적합하도록 중점적으로 관리할 것</p>
<p>바. 급식시설</p>	<p>미세먼지, 이산화탄소, 폼알데하이드, 총부유세균 및 낙하세균이 유지기준에 적합하도록 중점적으로 관리할 것</p>
<p>사. 보건실</p>	<p>낙하세균과 진드기가 유지기준에 적합하도록 중점적으로 관리할 것</p>

충청북도교육청 안전한 학교급식 운영에 관한 조례 일부개정조례안 비용추계서

1. 사업개요

- 충청북도 내 학교급식의 안전한 식재료 사용과 정보공개 및 급식 환경에 관한 사항을 규정함으로써 학교급식의 질 향상과 학생의 건강한 식생활에 기여함을 목적으로 함

2. 비용 발생 요인

- 충청북도교육청 안전한 학교급식 운영을 위한 작업환경 및 시설개선 지원금 소요경비

3. 관련조문

- 안 제12조(조리장 개선)

4. 비용 추계결과

가. 추계의 전제: 2022년 급식시설사업 예산액

나. 추계결과: 2022년부터 향후 5년간 76,886,932천원(연 15,377,387천원)

※ 2022년(1회추경 포함) 급식시설 개선 소요 예산액에서 연도별 시설사업 단가 인상을 2.5% 추정치 반영

다. 재원조달방안: 보통교부금 100%

5. 연도별 비용 추계표 : 붙임

6. 작성자 : 기획국 체육건강안전과장 임공묵

< 연도별 비용 추계표 >

(단위 : 천원)

구 분	1차년도 (2022년)	2차년도 (2023년)	3차년도 (2024년)	4차년도 (2025년)	5차년도 (2026년)	계	
세 입							
세 출	14,627,497	14,993,184	15,368,015	15,752,215	16,146,021	76,886,932	
학급식시설현대화	13,157,857	13,486,803	13,823,974	14,169,573	14,523,813	69,162,020	
학교급식시설증개축	1,469,640	1,506,381	1,544,041	1,582,642	1,622,208	7,724,912	
재원 조달	14,627,497	14,993,184	15,368,015	15,752,215	16,146,021	76,886,932	
의존 재원	소 계	14,627,497	14,993,184	15,368,015	15,752,215	16,146,021	76,886,932
	국고보조금						
	보통교부금	14,627,497	14,993,184	15,368,015	15,752,215	16,146,021	76,886,932
	특별교부금						
자체 수입	소 계						
	자체수입						
지방채							
기 금							
기 타 (차입금, 민자, 예비비 등)							