

1. 제안이유 및 주요내용

군급식을 체계적으로 운영·관리하도록 함으로써 군급식의 질을 향상시키고 군인에게 위생적이고 영양이 충분한 급식을 제공하기 위해 제정된 「군급식기본법」에서 위임된 내용 등을 구체화하기 위함임.

3. 주요 토의과제

없 음

4. 참고사항

가. 관계법령 : 생 략

나. 예산조치 : 별도조치 필요 없음

다. 합 의 : 생 략

라. 기 타 : 생 략

군급식기본법 시행규칙안

제1조(목적) 이 규칙은 「군급식기본법」 및 동법 시행령에서 위임된 사항과 그 시행에 관하여 필요한 사항을 규정함을 목적으로 한다.

제2조(군급식위원회의 구성 및 운영) ① 「군급식기본법」(이하 “법”이라 한다) 제5조제1항 전단에 따른 전군(全軍) 군급식위원회는 매년 1회 정례회의 실시를 원칙으로 하고, 위원장이 필요하다고 인정하는 때에도 개최할 수 있다.

② 법 제5조제1항 전단에 따른 전군(全軍) 군급식위원회에서 논의되는 심의안건의 의결은 서명함으로써 이루어지며, 출석 위원 2/3 이상의 찬성으로 의결한다.

③ 법 제5조제1항 후단에 따른 각 사단급 이상 부대의 군급식위원회는 위원장 1명을 포함하여 9명 이내의 위원으로 구성하며 구체적인 구성과 관련한 상세 상황은 각 군별로 정한다.

제3조(식재료 조달업무 위탁대상) 법 제7조제2항 후단에 따른 식재료 조달업무 위탁대상은 다음 각호와 같다.

1. 「농업협동조합법」에 근거한 농업협동조합(조합과 중앙회를 포함한다.)

2. 「수산업협동조합법」에 근거한 수산업협동조합(조합과 중앙회를 포함한다.)

3. 「국가를 당사자로 하는 계약에 관한 법률 시행령」 제12조 및 동법 시행규칙 제14조에 따른 요건을 갖춘 자로서 「식품위생법」 제37조에 따른 식품운반업 신고 또는 「축산물 위생관리법」 제24조에 따른 축산물운반업을 신고하고 화물자동차 운수사업법 제3조에 따른 화물자동차운송사업 등록이 완료된 업체의 차량으로 운송이 가능한 업체

4. 그 외 전·평시 안정적 식재료 조달을 위해 국방부장관이 필요하다고 인정하는 기관

제4조(식재료의 품질관리기준 등) ① 법 제7조제4항에 따른 식재료의 품질관리기준은 별표 1과 같다.

② 식재료 조달에 관한 계약은 「국가를 당사자로 하는 계약에 관한 법률」을 따른다.

제5조(위생·안전관리기준) 법 제9조제2항에 따른 위생·안전관리기준은 별표2와 같다.

제6조(품질 및 안전을 위한 준수사항) ① 법 제11조제2항제2호에서 “그 밖에 군급식의 품질 및 안전을 위하여 필요한 사항”은 법 제5조제1항에 따른 각 사단급 이상의 군급식위원회에서 정하도록 한다.

② 법 제11조제3항에 따라 군급식운영관계관 및 군급식위탁공급업자는 군급식에 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 제5조

제1항 및 별표3에 따라 알레르기 유발물질 표시 대상이 되는 식품을 사용하는 경우 식단표에 게재하도록 한다.

제7조 (출입·검사 등) ① 법 제13조제1항에 따라 출입·검사할 수 있는 군급식 관련 시설은 다음 각 호와 같다.

1. 군부대 안에 설치된 군급식시설
2. 군급식에 식재료 또는 제조·가공한 식품을 공급하는 업체의 제조·가공·저장시설
3. 「군급식기본법 시행령」(이하 “영”이라 한다) 제5조제1항에 따라 군급식 업무를 위탁받은 자의 영업시설

② 법 제13조제1항에 따른 출입·검사 등은 다음 각 호와 같이 실시하되, 국방부장관 또는 각 군 참모총장이 필요하다고 인정하는 경우에는 연간 실시 횟수를 조정할 수 있다.

1. 제4조제1항에 따른 식재료 품질관리기준 및 제6조에 따른 준수사항 이행여부의 확인·지도 : 제1항제1호에 따른 시설은 연 1회 이상, 제1항제2호 및 3호에 따른 시설은 필요시 실시하되, 제2항제2호의 확인·지도시 함께 실시할 수 있음
2. 제5조에 따른 위생·안전관리기준 이행여부의 확인·지도 : 제1항제1호에 따른 시설은 연 2회 이상, 제1항제2호 및 3호에 따른 시설은 필요시 실시

③ 제7조제1항 각호의 시설에 대한 출입·검사 등을 효율적으로 시행하기 위하여 필요하다고 인정하는 경우 국방부장관, 각군 참모총장

은 식품의약품안전처장, 특별시장·광역시장·특별자치시장·도지사·특별자치도지사 또는 시장·군수·구청장(자치구의 구청장을 말한다)에게 행정응원을 요청할 수 있다.

④ 제2항 및 제3항에 따른 출입·검사 등을 실시한 관계공무원은 별지 제1호서식의 출입·검사 등 기록부에 그 결과를 기록·작성하여야 한다.

⑤ 법 제13조제2항에 따른 공무원의 권한을 표시하는 증표는 별지 제2호 서식과 같다. 다만, 국방부장관, 각군 참모총장 또는 각군 부대의 장이 인정하는 경우 「국가공무원 복무규칙」에 따른 공무원증 또는 지방자치단체 조례 등으로 정하는 공무원증으로 할 수 있다.

제8조 (수거 및 검사의뢰 등) ① 법 제13조제1항에 따라 다음 각호의 검사를 실시할 수 있다.

1. 미생물 검사 등 각군 참모총장이 정한 식품수납검사 항목
2. 식재료의 원산지, 품질 및 안전성 검사

② 제1항에 따라 검체를 수거한 관계공무원은 지체없이 국방부장관 또는 각군 참모총장이 정하는 부대 및 기관에서 자체 검사를 실시하거나, 특별시·광역시·도·특별자치도의 보건환경연구원, 시·군·구의 보건소 등 관계검사기관에 검사를 의뢰한다. 다만, 제1항제2호의 검사에 대하여는 국립농산물품질관리원, 농림축산검역본부, 국립수산물품질관리원 등 관계행정기관에 수거 및 검사를 의뢰할 수 있다.

③ 제2항에 따라 검체를 수거한 때에는 별지 제3호서식의 수거증을 교부하여야 하며, 검사를 의뢰한 때에는 별지 제4호서식의 수거검사 처리대장에 그 내용을 기록·작성하여야 한다. 다만, 제7조제1항제1호 시설에서 검체를 수거하여 각군 참모총장이 정하는 부대 및 기관 자체검사를 실시하는 경우는 제외한다.

제9조 (행정처분의 요청 등) 법 제15조에 따라 관할 행정기관의 장에게 행정처분 등 필요한 조치를 요청하고자 하는 때에는 제8조제1항의 검사결과를 첨부하여 요청하여야 한다.

부칙

이 규칙은 공포 즉시 시행한다.

식재료의 품질관리기준

(제4조 관련)

1. 농산물

가. 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조에 따라 원산지가 표시된 농산물을 사용한다. 다만, 원산지 표시 대상 식재료가 아닌 농산물을 그러하지 아니하다.

나. 다음의 농산물에 해당하는 것 중 하나를 사용한다.

- 1) 「농수산물 품질관리법」 제5조에 따른 표준규격품 중 농산물표준규격이 ‘상’ 등급 이상인 농산물.
- 2) 「농수산물 품질관리법」 제6조에 따른 우수관리인증농산물
- 3) 「농수산물 품질관리법」 제24조에 따른 이력추적관리농산물
- 4) 「농수산물 품질관리법」 제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 농산물

다. 쌀은 전년도 혹은 당해연도에 생산된 국내산을 사용한다.

라. 전처리 농산물(수확 후 세척, 선별, 박피 및 절단 등의 가공을 통하여 즉시 조리해 이용할 수 있는 형태로 처리된 식재료)을 사용할 경우에는 ‘제품명(내용물의 명칭 또는 품목)’, 업소명(생산자 또는 생산자단체명), 제조연월일(전처리작업일 및 포장일), 전처리 前 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도), 내용량, 보관 및 취급방법’이 표시된 것을 사용한다.

마. 수입농산물은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관련법령에 적합하고 나뭇부터 라목까지의 규정에 상응하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

2. 축산물

가. 공통 기준은 다음과 같다. 다만 「축산물위생관리법」 제2조제6호에 따른 식용란은 공통 기준을 적용하지 아니한다.

- 1) 「축산물 위생관리법」 제9조제2항에 따라 안전관리인증기준을 적용하는 도축장에서 처리된 식육을 사용한다.
- 2) 「축산물 위생관리법」 제9조제3항에 따라 안전관리인증기준 적용 작업장으로 지정받은 축산물가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 축산물(수입축산물을 국내에서 가공 또는 포장처리 하는 경우에도 동일하게 적용)을 사용한다.

나. 개별기준은 다음과 같다. 다만, 닭고기, 계란 및 오리고기의 경우에는 등급제도 관련 전면 시행 전까지는 권장사항으로 한다.

- 1) 쇠고기 : 「축산법」 제35조에 따른 등급판정 결과 3등급 이상인 한우 및 육우를 사용한다.
- 2) 돼지고기 : 「축산법」 제35조에 따른 등급판정 결과 2등급 이상을 사용한다.
- 3) 닭고기 : 「축산법」 제35조에 따른 등급판정 결과 1등급 이상을 사용한다.
- 4) 오리고기 : 「축산법」 제35조에 따른 등급판정 결과 1등급 이상을 사용한다.
- 5) 계란 : 「축산법」 제35조에 따른 등급판정 결과 2등급 이상을 사용한다.
- 6) 수입 축산물 : 「대외무역법」, 「식품위생법」, 「축산물 위생관리법」 등 관련법령에 적합하며, 1)부터 5)까지에 해당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

3. 수산물

가. 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조에 따라 원산지가 표시된 수산물을 사용한다.

나. 「농수산물 품질관리법」 제14조에 따른 품질인증품, 동법 제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 수산물 또는 상품가치가 “상” 이상에 해당하는 것을 사용한다.

다. 전처리수산물

- 1) 전처리수산물(세척, 선별, 절단 등의 가공을 통해 즉시 조리에도 이용할 수 있는 형태로 처리된 식재료를 말한다. 이하 같다)을 사용할 경우 나목에 해당되는 품목으로서 다음 시설 또는 영업소에서 가공 처리(수입수산물을 국내에서 가공 처리하는 경우에도 동일하게 적용한다)된 것으로 한다.

가) 「농수산물 품질관리법」 제74조에 따라 위해요소중점관리기준을 이행하는 시설로서 해양수산부장관에게 등록한 생산·가공시설

나) 「식품위생법」 제48조제1항에 따른 식품안전관리인증기준을 적용하는 업소로서 「식품위생법 시행규칙」 제62조제1항제2호에 따른 냉동수산식품 중 어류·연체류 식품제조·가공업소

- 2) 전처리수산물을 사용할 경우 제품명(내용물의 명칭 또는 품목), 업소명(생산자 또는 생산자단체명), 제조연월일(전처리작업일 및 포장일), 전처리 전 식재료의 품질(원산지, 생산연도), 내용량, 보관 및 취급방법이 표시된 것으로 사용한다.

라. 수입수산물은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관련법령에 적합하고 나뭇 및 다목에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

4. 가공식품 및 기타

가. 다음에 해당하는 것 중 하나를 사용한다.

- 1) 「식품산업진흥법」 제22조에 따라 품질인증을 받은 전통식품
- 2) 「산업표준화법」 제15조에 따라 산업표준 적합 인증을 받은 농축수산물 가공품
- 3) 「농수산물 품질관리법」 제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 식품
- 4) 「농수산물 품질관리법」 제14조에 따른 품질인증품
- 5) 「식품위생법」 제48조제1항에 따른 식품안전관리인증기준을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품
- 6) 「식품위생법」 제37조에 따라 영업 등록된 식품제조·가공업소에서 생산된 가공식품
- 7) 「축산물위생관리법」 제9조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 가공 또는 처리된 축산물가공품
- 8) 「축산물위생관리법」 제6조제1항에 따른 표시기준에 따라 제조업소, 유통기한 등이 표시된 축산물 가공품

나. 김치 완제품은 「식품위생법」 제48조제1항에 따른 식품안전관리인증기준을 적용하는 업소에서 생산된 제품을 사용하며, 납품업체에서 제출한 자가품질검사서를 확인한 후 사용한다.

다. 수입 가공식품은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관련법령에 적합하고 가목에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

라. 위에서 명시되지 아니한 식품 및 식품첨가물은 식품위생법령에 적합한 것을 사용한다.

5. 예외

가. 수해, 가뭄, 천재지변 등으로 식품수급이 원활하지 않은 경우에는 품질관리기준을 적용하지 않을 수 있다.

나. 이 표에서 정하지 않는 식재료, 부대 여건상 군급식 식재료의 품질관리기준 적용이 곤란하다고 인정되는 경우에는, 법 제5조제1항에 따른 각 사단급 이상

의 군급식위원회의 심의를 거쳐 별도의 품질관리기준을 정하여 시행할 수 있다.

군급식의 위생·안전관리기준

(제5조 관련)

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 관리하여야 한다.
- 다. 급식용수로 수돗물이 아닌 지하수 등을 사용하는 경우 소독 또는 살균하여 사용하여야 한다.

2. 개인위생

- 가. 식품취급 및 조리작업자는 연 1회 「식품위생 분야 종사자의 건강진단 규칙」 제2조에 따른 건강진단을 실시하고, 그 기록을 2년간 보관하여야 한다.
- 나. 손을 잘 씻어 손에 의한 오염이 일어나지 않도록 하여야 한다. 다만, 손 소독은 필요시 실시할 수 있다.

3. 식재료 관리

- 가. 잠재적으로 위험한 식품 여부를 고려하여 식단을 계획하여야 한다.
- 나. 식재료 검수·검사시 별표1의 「군급식 식재료의 품질관리기준」에 적합한 품질 및 신선도와 수량, 위생상태 등을 확인하여야 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. 해동된 식품은 즉시 사용하거나 조리시까지 냉장보관하여야 한다.
- 마. 날로 먹는 채소류, 과일류는 충분히 세척하여야 한다.
- 사. 가열조리 식품은 중심부가 75℃(패류는 85℃) 이상에서 1분 이상으로 가열하여야 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 배식 및 운반하기 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. 50명 이상 병영식당에서 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 소독증명서를 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·안전관련 기준에 따른다.

[별지 제1호서식]

출 입 · 검 사 등 기 록 부

번호	일시	점검목적	주요지도·지시내용	점검자				참관 또는 확인자		
				소속	직위 (직급)	성명	서명 (날인)	직위 (직급)	성명	서명 (날인)

297mm×210mm(보존용지(2종) 70g/m²)

[별지 제2호서식]

(앞쪽)

군급식감시원증

사 진

3cm × 4cm

(모자 벗은 상반신으로
뒤 그림 없이 6개월
이내 촬영한 것)

철 인

군급식감시원증 번호

성 명

발급기관명

52mm × 74mm(백상지 150g/㎡)

(색상은 연두색)

(뒤쪽)

군급식감시원증

소 속:

직 위:

성 명:

생년월일:

위의 사람은 [군급식기본법]
제13조에 따른 군급식 감시원
임을 증명함

년 월 일

1. 이 증은 타인에게 빌려주거나 양도 할 수 없음
2. 군급식관련 시설에 출입하여 식품·시설·서류 등을 검사 및 열람 후 수거 할 수 있음
3. 이 증을 습득한 경우 우체통에 넣어 주십시오.

발급기관 장 직인

수 거 증

수거품명 및 수량				
수거사유				
수거일시	년	월	일	시 분
수거품정보				
수거품보관 및 운반상태	[] 실온 [] 냉동 [] 냉장 [] 기타			
수거장소	부대명 (업체명)		전화번호	
	소재지			
수거품의 공급업체	업체명		전화번호	
	대표자명 (생년월일)		업종	
	영업신고번호 (허가번호)		소재지	

「군급식기본법」 제13조, 같은 법 시행규칙 제8조에 따라 위와 같이
수거하였음을 증명합니다.

년 월 일

수거자: 소속) 공무원증번호) 직급) 성명

(서명 또는 인)

피수거자: 소속) 직위 및 직급) 성명

(서명 또는 인)

[별지 제4호서식]

수거검사처리대장

번호	수거관련 사항					검사관련 사항								결재		
	수거증 번호	수거품 및 수량	수거장소	수거일시	공급업체명 (대표자)	검사 의뢰일	검사결과 회보일	검사기관	검사구분	판정결과	처리결과	비고	담당	주무	과장	

297mm×210mm(보존용지(2종) 70g/m²)