

모든 아이는 우리 모두의 아이입니다.



교육부

수신 수신자 참조

(경유)

제목 산업안전보건법 상 관리감독자 지정 관련

- 관련 : 「산업안전보건법」 제16조(관리감독자)
- 학교현장의 산업재해 예방 지원 차원에서 산업안전보건관리체제 구축과 관련한 '관리감독자'의 지정에 대한 검토의견을 안내해 드리니, 각 시·도교육청에서는 우리부의 검토의견을 참고하시되, 사업주로서 현장 여건 등을 종합적으로 고려하여 관리감독자를 조속히 지정하고 산업재해 예방에 만전을 기하여 주시기 바랍니다.

불임 학교급식분야 산업안전보건 관리감독자 지정 검토. 끝.



수신자 서울특별시교육감, 인천광역시교육감, 전라남도교육감, 세종특별자치도교육감, 세종특별자치시교육감, 경상남도교육감, 광주광역시교육감, 대전광역시교육감, 경기도교육감, 경상북도교육감, 대구광역시교육감, 부산광역시교육감, 강원도교육감, 울산광역시교육감, 전라북도교육감, 충청남도교육감, 충청북도교육감

주무관

김호중

행정사무관

전용진

학교안전총괄과장

전결 12/24
김태경

협조자

시행 학교안전총괄과-7165 (2020. 12. 24.) 접수

우 30119 세종특별자치시 갈매로 408, (어진동) / www.moe.go.kr

전화 044-203-6359 / 전송 044-203-6971 / alocki91@korea.kr / 비공개

학교급식분야 산업안전보건 관리감독자 지정 검토

□ 검토배경

- 사업주(교육감)는 산업안전보건법에 따라 안전보건관리책임자 지정, 안전·보건관리자 배치, 관리감독자 지정, 산업보건의 선임 등 안전보건관리체계 구축 의무화
- 그러나, 학교급식실 종사자에 대한 '관리감독자*' 지정이 늦어짐에 따라 산업안전보건체계를 마련할 필요
 - * 제16조(관리감독자) ① 사업주는 사업장의 생산과 관련되는 업무와 그 소속 직원을 직접 지휘·감독하는 직위에 있는 사람에게 산업 안전 및 보건에 관한 업무로서 대통령령으로 정하는 업무를 수행하도록 하여야 한다.
- 교육부는 학교현장의 산업재해 예방 지원 차원에서 관련사항 검토

□ 검토의견

- (법령 검토) 학교급식의 중요 사항*은 학교운영위원회의 심의·자문을 거쳐 학교장이 결정하고 있으며,
 - * 운영방식·대상·횟수·시간·영양기준, 운영계획 및 예·결산, 식재료 품질기준·조달방법 및 업체선정 등(「학교급식법 시행령」 제2조)
 - 학교급식을 위해 배치된 영양교사(「학교급식법」 제7조)는 학교장을 보좌하여 위생·안전·작업관리, 조리실 종사자의 지도·감독 등의 업무를 수행하도록 규정(「학교급식법시행령」 제8조)
- (업무상 검토) 학교장은 급식종사자 안전에 영향이 매우 큰 급식시설·설비 기준을 갖춰야 하고, 소속 교직원을 지도·감독함. 다만, 학교장 업무특성상 급식실에 상주하면서 조리실 종사자를 직접 지도·감독하는 것은 한계

- 영양(교)사는 학교급식을 위해 배치되어, 급식실에서 급식이라는 생산 업무와 작업관리 등 조리종사자들을 현장에서 지도·감독
- (종합 검토) 학교장은 교직원을 지휘·감독하고, 기준에 맞는 학교급식 시설·장비를 갖추고 위생·안전 등 학교급식 업무를 총괄하며,
- 영양(교)사는 급식실에 상주하면서 학교장을 보좌하여 조리실 종사자를 지도·감독하는 등 학교장, 영양(교)사 모두 급식실 안전보건관리에 역할을 해야 할 중요한 위치에 있음
- 따라서, 학교장을 관리감독자, 영양(교)사는 학교장을 보좌하는 급식분야 담당자에 지정하여 학교급식분야 산업안전관리체제를 확립할 필요

□ 시·도교육청 협조사항

- 시·도교육청에서는 교육부의 검토의견을 참고하되, 사업주로서 현장 여건 등을 종합적으로 고려하여 관리감독자를 조속히 지정하고, 산업안전사고 예방에 만전을 기할 필요

참고1

시도교육청 산업안전보건관리체제 추진 현황

<2020년 10월 말 기준>

교육청	현업 근로자 수(명)	안전보건 관리책임자	안전 관리자	보건 관리자	학교 관리감독자	산업 보건의
서울	9,831	국장급	주무관 2명	주무관 2명	미지정	6명 위촉
부산	4,611	국장급	주무관 2명	주무관 1명	미지정	3명 위촉
대구	4,054	국장급	주무관 2명	주무관 1명	미지정	3명 위촉
인천	5,972	국장급	주무관 2명	주무관 2명	미지정	3명 위촉
광주	2,623	국장급	주무관 2명	주무관 1명	학교장	1명 위촉
대전	2,256	국장급	주무관 2명	주무관 1명	미지정	2명 위촉
울산	2,470	국장급	주무관 2명	주무관 1명	영양(교)사, 행정실장, 행정실 담당 주무관	1명 위촉
세종	1,086	부교육감	주무관 1명	주무관 1명	미지정	1명 위촉
경기	22,037	(제1) 부교육감	주무관 2명	사무관(의사) 1명 주무관 1명	<ul style="list-style-type: none"> 총괄관리감독자 : 교장 직종별 관리감독자 : 영양(교)사, 시설담당 주무관 	1명 위촉
강원	4,189	부교육감	주무관 2명	주무관 1명	학교장	3명 위촉
충북	4,439	국장급	주무관 2명	주무관 1명	<ul style="list-style-type: none"> 관리감독자 : 학교장 분임담당자 : 영양(교)사 등 실무자 	3명 위촉
충남	5,540	부교육감	주무관 2명	주무관 1명	미지정	3명 위촉
전북	4,787	국장급	주무관 2명	주무관 1명	미지정	2명 위촉
전남	5,712	부교육감	주무관 2명	주무관 2명	학교장	3명 위촉
경북	6,893	부교육감	주무관 2명	주무관 1명	미지정	4명 위촉
경남	7,924	부교육감	주무관 2명	주무관 2명	미지정	4명 위촉
제주	1,506	정책기획실장	주무관 2명	주무관 1명	미지정	1명 위촉
계	98,708	부교육감(7) 실장급(1) 국장급(9)			미지정(11) 지정(6)	

참고 2

관련 법령

- ※ 산업안전보건법 제16조(관리감독자) ① 사업주는 사업장의 생산과 관련되는 업무와 그 소속 직원을 직접 지휘·감독하는 직위에 있는 사람(이하 "관리감독자"라 한다)에게 산업 안전 및 보건에 관한 업무로서 대통령령으로 정하는 업무를 수행하도록 하여야 한다.
- ※ 산업안전보건법시행령 15조(관리감독자의 업무 등) ① 법 제16조제1항에서 "대통령령으로 정하는 업무"란 다음 각 호의 업무를 말한다.
 1. 사업장 내 법 제16조제1항에 따른 관리감독자(이하 "관리감독자"라 한다)가 지휘·감독하는 작업(이하 이 조에서 "해당작업"이라 한다)과 관련된 기계·기구 또는 설비의 안전·보건 점검 및 이상 유무의 확인
 2. 관리감독자에게 소속된 근로자의 작업복·보호구 및 방호장치의 점검과 그 착용·사용에 관한 교육·지도
 3. 해당작업에서 발생한 산업재해에 관한 보고 및 이에 대한 응급조치
 4. 해당작업의 작업장 정리·정돈 및 통로 확보에 대한 확인·감독
 5. 사업장의 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 사람의 지도·조언에 대한 협조
 - 가. 법 제17조제1항에 따른 안전관리자(이하 "안전관리자"라 한다) 또는 같은 조 제4항에 따라 안전관리자의 업무를 같은 항에 따른 안전관리전문기관(이하 "안전관리전문기관"이라 한다)에 위탁한 사업장의 경우에는 그 안전관리전문기관의 해당 사업장 담당자
 - 나. 법 제18조제1항에 따른 보건관리자(이하 "보건관리자"라 한다) 또는 같은 조 제4항에 따라 보건관리자의 업무를 같은 항에 따른 보건관리전문기관(이하 "보건관리전문기관"이라 한다)에 위탁한 사업장의 경우에는 그 보건관리전문기관의 해당 사업장 담당자
 - 다. 법 제19조제1항에 따른 안전보건관리담당자(이하 "안전보건관리담당자"라 한다) 또는 같은 조 제4항에 따라 안전보건관리담당자의 업무를 안전관리전문기관 또는 보건관리전문기관에 위탁한 사업장의 경우에는 그 안전관리전문기관 또는 보건관리전문기관의 해당 사업장 담당자
 - 라. 법 제22조제1항에 따른 산업보건의(이하 "산업보건의"라 한다)
 6. 법 제36조에 따라 실시되는 위험성평가에 관한 다음 각 목의 업무
 - 가. 유해·위험요인의 파악에 대한 참여
 - 나. 개선조치의 시행에 대한 참여
 7. 그 밖에 해당작업의 안전 및 보건에 관한 사항으로서 고용노동부령으로 정하는 사항
- ② 관리감독자에 대한 지원에 관하여는 제14조제2항을 준용한다. 이 경우 "안전보건관리책임자"는 "관리감독자"로, "법 제15조제1항"은 "제1항"으로 본다.

※ **학교급식법 제2조(정의)** 이 법에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.

1. "학교급식"이라 함은 제1조의 목적을 달성하기 위하여 제4조의 규정에 따른 학교 또는 학급의 학생을 대상으로 학교의 장이 실시하는 급식을 말한다.

제7조(영양교사의 배치 등) ① 제6조의 규정에 따라 학교급식을 위한 시설과 설비를 갖춘 학교는 「초·중등교육법」 제21조제2항의 규정에 따른 영양교사와 「식품위생법」 제53조제1항에 따른 조리사를 둔다. 다만, 제4조제1호에 따른 유치원에 두는 영양교사의 배치기준 등에 관하여 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.

※ **학교급식법시행령 제2조(학교급식의 운영원칙)** ② 학교급식에 관한 다음 각 호의 사항은 「초·중등교육법」 제31조에 따른 학교운영위원회의 심의 또는 자문을 거쳐 학교의 장이 결정하여야 한다.

1. 학교급식 운영방식, 급식대상, 급식횟수, 급식시간 및 구체적 영양기준 등에 관한 사항
2. 학교급식 운영계획 및 예산·결산에 관한 사항
3. 식재료의 원산지, 품질등급, 그 밖의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용 승인에 관한 사항
4. 식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준에 관한 사항
5. 보호자가 부담하는 경비 및 급식비의 결정에 관한 사항
6. 급식비 지원대상자 선정 등에 관한 사항
7. 급식활동에 관한 보호자의 참여와 지원에 관한 사항
8. 학교우유급식 실시에 관한 사항
9. 그 밖에 학교의 장이 학교급식 운영에 관하여 중요하다고 인정하는 사항

제3조(학교급식의 개시보고 등) ① 법 제4조에 따라 학교급식을 실시하려는 학교의 장은 법 제6조에 따른 급식시설·설비를 갖추고 교육부령이 정하는 바에 따라 교육부장관 또는 교육감에게 학교급식의 개시보고를 하여야 한다. 다만, 교내에 급식시설을 갖추지 못하여 외부에서 제조·가공한 식품을 운반하여 급식을 실시하는 경우 등에는 급식시설·설비를 갖추지 않고 학교급식의 개시보고를 할 수 있다.

② 제1항에 따른 학교급식의 개시보고 후 급식운영방식의 변경, 급식시설 대수선 또는 증·개축, 급식시설의 운영중단 또는 폐지 등 중요한 사항이 변경된 경우에는 그 내용을 교육부장관 또는 교육감에게 보고하여야 한다.

제7조(시설·설비의 종류와 기준) ① 법 제6조제2항에 따라 학교급식시설에서 갖추어야 할 시설·설비의 종류와 기준은 다음 각 호와 같다.

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.

② 제1항에 따른 시설에서 갖추어야 할 시설과 그 부대시설의 세부적인 기준은 교육부령으로 정한다.

제8조(영양교사의 직무) 법 제7조제1항에 따른 영양교사는 **학교의 장을 보좌하여** 다음 각 호의 직무를 수행한다.

1. 식단작성, 식재료의 선정 및 검수
2. 위생 · 안전 · 작업관리 및 검식
3. 식생활 지도, 정보 제공 및 영양상담
4. 조리실 종사자의 지도 · 감독
5. 그 밖에 학교급식에 관한 사항

[별표 1] <개정 2013.11.22>

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, 미끄럼지 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, 가스테이블 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°C이하, 냉동고 -18°C이하)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, 헹굼 기능이 자동적으로 이루어지는 것이어야 한다.
- 5) 식기구를 소독하기 위하여 전기살균소독기 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 미끄럼지 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.