

서울특별시교육청 학교급식 운영 조례안 검 토 보 고

I. 회부경위

1. 의안번호 : 제353호
2. 발 의 자 : 문장길 의원
3. 발의일자 : 2019. 1. 30.
4. 회부일자 : 2019. 1. 31.

II. 제안이유

- 정부에서 수매한 농수축산물을 학교, 기관에서 단체급식에 공급해 국내농수축산물 수요 확대
- 식품위생법, 건강기능식품에 관한 법, 농수산물 품질관리법에 따른 학교급식식재료 금지 대상을 GMO(유전자변형 농산물) 식재료로 확대
- 광역·기초자치단체의 장은 학교급식에 품질이 우수한 농수산물을 사용하는 등 급식과 관련한 경비를 지원할 수 있는데, 이 경우 국·공립학교 장은 국내산 농수축산물을 우선적으로 사용할 것을 의무화
- 학부모가 참여하는 학교급식위원회가 식재료 선정을 심의

Ⅲ. 주요내용

1. 학교급식 등에 대한 용어를 정의 함(안 제2조).
2. 교육감은 학교급식에 우수하고 안전한 식재료를 사용할 수 있도록 하는 책무를 규정함(안 제3조).
3. 학교급식의 위생·안전 점검 강화를 위해 “학교급식점검단”을 설치하도록 함(안 제4조).
4. “학교급식점검단”의 구성 및 운영을 규정함(안 제5조, 안 제6조).
5. 안전한 식재료를 적정가격에 구매 할 수 있도록 공동구매를 활성화하도록 함(안 제7조).
6. 각급 학교, 서울특별시장, 구청장, 식품의약품안전처 등과의 협력을 규정함(안 제8조).

Ⅳ. 참고사항

1. 관계법령 : 학교급식법
2. 예산조치 : 비용추계서 비대상사유서 참조
3. 기 타
 - 입법예고 결과 : 해당없음
 - 규제심사 : 해당없음
 - 부패영향평가 결과 : 해당없음

V. 검토 의견(수석전문위원 김창범)

1. 제안경위 및 주요내용

- 동 조례안은 2019년 1월 30일 문장길 의원에 의해 의안번호 제 353호로 발의되어 2019년 1월 31일 우리 위원회로 회부되었습니다.
- 동 조례안은 학교급식에 안전한 식재료를 공급함으로써 학생의 건전한 심신 발달 및 학교급식의 질 향상에 이바지하기 위해 필요한 사항을 규정하기 위한 것입니다.

2. 주요 검토의견

가. 조례 제정의 배경과 취지에 대한 의견

- 「학교급식법(이하 “법”이라 한다)」 제2조에 따르면 “학교급식”은 학생의 건전한 심신 발달과 국민의 식생활 개선에 기여하기 위해 법 제4조의1) 규정에 따른 학교 또는 학급의 학생을 대상으로 학교의 장이 실시하는 급식을 말합니다.
- 서울시교육청의 학교급식 운영 원칙²⁾은 학교의 장이 직접 관리·운영하는 직영급식을 원칙으로 하고 있으며, 단독급식 고등학교의 경우 직영급식을 원칙으로 하되 학교운영위원회의 심의(자문)을 거쳐 일부위탁(조리·배식 및 세척업무만 위탁)하여³⁾ 운영하도록 하고 있습니다.

1) 제4조(학교급식 대상) 학교급식은 대통령령이 정하는 바에 따라 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 학교 또는 학급에 재학하는 학생을 대상으로 실시한다.

1. 「초·중등교육법」 제2조제1호부터 제4호까지의 어느 하나에 해당하는 학교

2. 「초·중등교육법」 제52조의 규정에 따른 근로청소년을 위한 특별학급 및 산업체부설 중·고등학교

3. 그 밖에 교육감이 필요하다고 인정하는 학교

2) 서울특별시교육청 “2019학년도 학교급식 기본방향”

3) 제15조(학교급식의 운영방식) ①학교의 장은 학교급식을 직접 관리·운영하되, 「초·중등교육법」 제31조의 규정에 따른 학교운영위원회의 심의를 거쳐 일정한 요건을 갖춘 자에게 학교급식에 관한 업무를 위탁하여 이를 행하게 할 수 있다. 다만, 식재료의 선정 및 구매·검수에 관한 업무는 학교급식 여건상 불가피한 경

[표-1] 학교급식 운영 현황

(단위 : 교)

구 분	초등학교	중학교	고등학교	특수학교	계
직 영	597	384	172	26	1,179
일부위탁	-	-	149	-	149
계	597	384	321	26	1,328

○ 또한 식재료는 학교급식 식재료의 품질관리 기준에⁴⁾ 따라 학교운영위원회의 심의를 거쳐 친환경 및 품질인증 농·축·수산물 등 우수 제품 사용을 확대하고 있으며⁵⁾

식재료의 안정적 조달과 구매비용의 절감을 위해 교육지원청 주관 하에 인근학교 또는 지역단위 ‘공동구매단’을 구성하여 식재료 공동 구매를 추진하고 있습니다.

[표-2] 2018년도 하반기 학교급식 식재료 공동구매 현황

(단위 : 교)

학교 급별	급식 학교	공동구매 학교			식재료별 공동구매 학교							
		자치구 등 ⁶⁾	학교 간 ⁷⁾	계	농산물	축산물	수산물	공산물	김치	곡류	기타	
초	597	221	136	357	3	25	131	189	295	190	0	
중	384	99	71	170	33	53	86	75	143	82	0	
고	321	47	21	68	14	18	28	20	56	36	0	
특수	26	3	1	4	0	0	1	1	2	1	0	
계	1,328	370	229	599	50	96	246	285	496	309	0	

○ 한편 교육부의 「2018년 학생건강증진 기본방향」 지침에 따라 “학

우를 제외하고는 위탁하지 아니한다.

4) 「학교급식법 시행규칙」 제4조제1항 [별표2]

5) 식재료의 안전성 및 품질 확보를 위해 ‘서울친환경유통센터’, ‘자치구학교급식지원센터’ 및 국립농산물 품질관리원 지정 ‘식재료 우수관리업체’, ‘HACCP 지정 업체’ 이용 권장

6) 자치구 등 공동구매 : 서울시 ‘GMO로부터 안전한 학교급식사업’ 참가로 비GMO 가공품 구매, 자치구에서 선별·선정한 품목별 우수한 식재료 업체에서 식재료를 구매하는 것

7) 학교 간 공동구매 : 인근 2개교 이상 하나의 그룹으로 일괄 계약하여 식재료를 구매하는 것

교급식점검단 운영계획”을 수립하여 급식과정 전반에 대한 위생·안전점검을 위해 학부모·민간인·유관기관 관계자 등이 참여하는 학교급식점검단을⁸⁾ 운영하여 위생·안전점검의 객관성을 확보하고 급식운영의 내실화를 도모하고 있습니다.

[표-3] 2018년도 학교급식점검단 운영 실적

교육지원청	급식학교수	구성인원	운영실적		비고
			운영횟수	참여인원	
동부	84	10	84	84	
서부	135	8	135	135	
남부	127	7	127	127	
북부	135	11	134	134	
중부	90	7	90	90	
강동송파	133	6	133	133	
강서양천	134	10	134	134	
강남서초	122	7	122	122	
동작관악	95	8	95	95	
성동광진	80	5	80	80	
성북강북	92	5	92	92	
합계	1,227	84	1,226	1,226	

○ 이와 같이 서울특별시교육청은 안전하고 질 높은 학교급식 운영을 위해 학교급식법, 식품위생법, 교육부 지침 등에서 정하고 있는 위생·안전 관리 및 점검, 식재료구매, 영양관리 및 식생활 지도 등 학교급식 운영 전반에 관한 사항을 내용으로 하는 「학교급식 기본방향」을 매년 수립·시행하고 있습니다.

8) 학교급식점검단 구성 및 운영 [학교급식점검단 운영계획(체육건강과, 2018.3.)]

가. 구성인원: 교육지원청별 10명 내외

- 학부모(급식소위원회 학부모 위원), 민간인, 유관기관 관계자 : 2/3 이상 위촉
- 식품위생법 시행령 제18조 제2항에 의한 소비자식품위생감시원 우선
- 전공 관련자, 학교급식 관련 활동이 활발한 자 우선

나. 위촉기간 : 2년

다. 활동내용 : 교육지원청 주관 학교급식 위생·안전 점검 시 참여, 유관기관 합동점검(급식소, 납품업체 등)시 참여

- 동 조례안은 안전한 식재료 공급과 급식시설의 위생 관리를 위한 교육감의 책무 및 이미 운영 중인 학교급식점검단의 설치·구성·운영에 관한 법적 근거를 마련하기 위한 것으로 그 취지면에서 별도의 문제는 없는 것으로 생각됩니다.

나. 조례안의 체계와 주요 조문별 검토

- 동 조례안은 총 9개의 조문으로 구성되어 있으며, 안 제1조부터 제3조까지는 조례안의 목적, 정의, 교육감의 책무 등을 규정하고 있고, 안 제4조부터 제6조까지는 학교급식점검단의 설치·구성·운영에 관한 사항을, 안 제7조에서는 공동구매 활성화에 관한 사항을, 안 제8조에서는 관계 기관과의 협조에 관한 사항을 규정하고 있습니다.

1) 교육감 등의 책무에 대한 검토(안 제3조)

- 안 제3조제1항에서는 교육감으로 하여금 학교급식에 품질이 우수하고 안전한 식재료를 사용할 수 있도록 학교급식공급업자에⁹⁾ 대한 점검체계를 마련하도록 규정하고 있습니다.

그러나 “학교급식공급업자”란 학교급식에 관한 업무를 위탁받아 행하는 자로서 점검대상을 동 규정과 같이 학교급식공급업자로 한정할 경우 학교급식을 운영하는 전체 1,328개 학교 중 일부위탁으로 운영되는 149개 고등학교만이 점검대상에 포함된다 할 것입니다.

- 따라서 학교급식에 있어서의 식재료의 품질 향상 및 위생안전 등을 담보하기 위해서는 학교급식공급업자 뿐만 아니라 학교급식 전반에 대한 점검체계를 마련하는 것이 보다 중요할 것으로 사료됩니다.

- 이와 관련하여 서울특별시교육청도 안 제3조제1항 교육감 등의 책

9) 학교급식법 제2조(정의)

2. "학교급식공급업자"라 함은 제15조의 규정에 따라 학교의 장과 계약에 의하여 학교급식에 관한 업무를 위탁받아 행하는 자를 말한다.

무 중 “학교급식공급업자에 대한 점검체계를 마련하여야 한다.”를 “학교급식 현장 및 학교급식공급업자에 대한 점검체계를 마련하여야 한다.”로 수정할 것을 의견으로 제시하였습니다(행정관리담당관-1530, 2019. 2.14.).

2) 학교급식점검단 수당 지급에 대한 검토

- 학교급식점검단은 교육청 공무원 1명, 점검단원 1명과 함께 2인 1조로 점검반을 편성하여 급식과정 전반에 대한 위생·안전점검을 실시하고 있습니다.
- 서울특별시교육청은 점검단원에게 교육부 지침 및 학교급식 기본방향에 근거하여 1회 당 40,000원의 점검수당을 지급하고 있습니다.¹⁰⁾

[표-4] 2019년도 급식위생점검 수당 예산편성 현황¹¹⁾ (단위 : 천원)

세부사업	세부내역	소요예산
학교급식관리	급식위생점검수당	40,000원 × 1,235교 = 49,400

- 동 조례안에는 실제로 집행되는 급식위생점검수당에 대한 지급근거가 마련되어 있지 못한바 점검단의 설치, 구성, 운영에 관한 사항뿐만 아니라 수당 지급에 관한 사항도 명확히 규정할 필요가 있다고 생각합니다.

다. 그 밖의 서울특별시교육청 의견에 대한 검토

- 서울특별시교육청은 안 제3조제3항의 학교급식 이외의 목적으로 조리장 사용을 금지하는 것에 대해 “부득이한 경우에는 학교운영위원회 심의를 거쳐 학교장이 사용여부를 결정” 할 수 있도록 단서를 마련해 줄 것을 제시하였습니다.

10) 2019년 학생건강증진 기본방향(교육부, 2019. 1월), 2019학년도 학교급식 기본방향(체육건강과)

11) 2019 주요 사업별 설명자료 p.1769

그러나 학교급식은 학사일정에 따라 월간·연간 계획을 수립하여 체계적으로 운영되어야 하며, 학교의 장은 법 제12조에 따라 식재료 검수, 조리, 운반, 배식, 세척, 소독 등 학교급식 시설(조리장)에 대한 위생 및 안전관리에 철저를 기해야 합니다.¹²⁾

이와 같이 학교급식 시설은 학교급식을 위해서만 사용되어야 하며 위생 및 안전관리를 위해 철저한 관리가 필요할 것인바, 서울특별시 교육청에서 제시한 “부득이 학교급식 이외의 목적으로 이용할 경우”에 있어서의 “부득이한 경우”가 무엇을 의미하는지에 대한 구체적인 설명이 필요할 것으로 사료됩니다.

- 그 밖에 안 제4조제2항 학교급식점검단의 역할 중 제1호의 “학교급식 현장 및 학교급식공급업자 등에 대한 위생 감시”를 “교육청 주관 학교급식 현장 및 학교급식공급업자 등에 대한 학교급식 급식위생·안전 점검 지원”으로,

제2호의 “학교급식에 안전한 식재료 사용 여부 조사”를 “학교급식에 안전한 식재료 사용 여부 모니터링”으로 수정할 것을 의견으로 제시 하였습니다.

현재 서울시교육청의 “학교급식점검단 운영계획”에 따르면 학교급식 점검단의 역할이 학교급식 위생·안전 점검이나 급식소, 납품업체 등에 대한 합동점검에 참여하는 등 주로 조사의 업무보다 지원·점검의 역할에 치중하고 있다는 점, 급식위생 뿐만 아니라 급식안전에 대한 역할도 수행하고 있다는 점에서 실제 운영되고 있는 상황에 맞게 “학교급식 급식위생·안전 점검 지원” 및 “모니터링”으로 규정하는 것은 동 업무의 안정적 추진측면에서 타당할 것으로 사료됩니다.

12) 「학교급식법」 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 안전관리에 철저를 기하여야 한다.
② 학교급식의 위생·안전관리기준은 교육부령으로 정한다.

- 이상으로 「서울특별시교육청 학교급식 운영 조례안」에 대한 검토보고를 마치겠습니다.

관계 법령

학교급식법

[시행 2013. 11. 23] [법률 제11771호, 2013. 5. 22, 일부개정]

제1조(목적) 이 법은 학교급식 등에 관한 사항을 규정함으로써 학교급식의 질을 향상시키고 학생의 건전한 심신의 발달과 국민 식생활 개선에 기여함을 목적으로 한다.

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.
2. "학교급식공급업자"라 함은 제15조의 규정에 따라 학교의 장과 계약에 의하여 학교급식에 관한 업무를 위탁받아 행하는 자를 말한다.
3. "급식에 관한 경비"라 함은 학교급식을 위한 식품비, 급식운영비 및 급식시설·설비비를 말한다.

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.

제4조(학교급식 대상) 학교급식은 대통령령이 정하는 바에 따라 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 학교 또는 학급에 재학하는 학생을 대상으로 실시한다. <개정 2012. 3. 21.>

1. 「초·중등교육법」 제2조제1호부터 제4호까지의 어느 하나에 해당하는 학교
2. 「초·중등교육법」 제52조의 규정에 따른 근로청소년을 위한 특별학급 및 산업체부설 중·고등학교
3. 그 밖에 교육감이 필요하다고 인정하는 학교

제10조(식재료) ①학교급식에는 품질이 우수하고 안전한 식재료를 사용하여야 한다.

②식재료의 품질관리기준 그 밖에 식재료에 관하여 필요한 사항은 교육부령으로 정한다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23.>

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 안전관리에 철저히 기하여야 한다.

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

학교급식법 시행규칙

[시행 2016.4.20.] [교육부령 제96호, 2016.4.20., 타법개정]

제4조(학교급식 식재료의 품질관리기준 등) ①「학교급식법」(이하 "법"이라 한다) 제10조제2항에 따른 식재료의 품질관리기준은 별표 2와 같다.

[별표 2] <개정 2013.11.22.>

1. 농산물

가. 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조 및 「대외무역법」 제33조에 따라 원산지가 표시된 농산물을 사용한다. 다만, 원산지 표시 대상 식재료가 아닌 농산물은 그러하지 아니하다.

나. 다음의 농산물에 해당하는 것 중 하나를 사용한다.

- 1) 「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」 제19조에 따라 인증받은 유기식품등 및 같은 법 제34조에 따라 인증받은 무농약농수산물등
- 2) 「농수산물 품질관리법」 제5조에 따른 표준규격품 중 농산물표준규격이 "상" 등급 이상인 농산물. 다만, 표준규격이 정해져 있지 아니한 농산물은 상품가치가 "상" 이상에 해당하는 것을 사용한다.
- 3) 「농수산물 품질관리법」 제6조에 따른 우수관리인증농산물
- 4) 「농수산물 품질관리법」 제24조에 따른 이력추적관리농산물
- 5) 「농수산물 품질관리법」 제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 농산물

다. 쌀은 수확연도부터 1년 이내의 것을 사용한다.

라. 부득이하게 전처리(前處理)농산물(수확 후 세척, 선별, 박피 및 절단 등의 가공을 통하여 즉시 조리에 이용할 수 있는 형태로 처리된 식재료)을 사용할 경우에는 나목과 다목에 해당되는 품목으로 다음 사항이 표시된 것으로 한다.

- 1) 제품명(내용물의 명칭 또는 품목)
- 2) 업소명(생산자 또는 생산자단체명)
- 3) 제조연월일(전처리작업일 및 포장일)
- 4) 전처리 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도)
- 5) 내용량
- 6) 보관 및 취급방법

마. 수입농산물은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관계 법령에 적합하고, 나목부터 라목까지의 규정에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

2. 축산물

가. 공통 기준은 다음과 같다. 다만, 「축산물위생관리법」 제2조제6호에 따른 식용란(食用卵)은 공통 기준을 적용하지 아니한다.

- 1) 「축산물위생관리법」 제9조제2항에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 도축장에서 처리된 식육을 사용한다.
- 2) 「축산물위생관리법」 제9조제3항에 따라 위해요소중점관리기준 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 전면 시행 전까지는 권장사항으로 한다.

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

3. 수산물

가. 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조 및 「대외무역법」 제33조에 따른 원산지가 표시된 수산물을 사용한다.

나. 「농수산물 품질관리법」 제14조에 따른 품질인증품, 같은 법 제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 수산물 또는 상품가치가 "상" 이상에 해당하는 것을 사용한다.

다. 전처리수산물

- 1) 전처리수산물(세척, 선별, 절단 등의 가공을 통해 즉시 조리에 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」 제48조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소로서 「식품위생법 시행규칙」 제62조제1항제2호에 따른 냉동수산식품 중 어류·연체류 식품제조·가공업소

2) 전처리수산물을 사용할 경우 다음 사항이 표시된 것으로 한다.

가) 제품명(내용물의 명칭 또는 품목)

나) 업소명(생산자 또는 생산자단체명)

다) 제조연월일(전처리작업일 및 포장일)

라) 전처리 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도)

마) 내용량

바) 보관 및 취급방법

라. 수입수산물은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관련법령에 적합하고 나목 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」 제48조에 따라 위해요소중점관리기준을 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」 제48조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 생산된 제품을 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 품질관

리기준을 적용하지 않을 수 있다.

나. 이 표에서 정하지 않는 식재료, 도서(島嶼)·벽지(僻地) 및 소규모학교 또는 지역 여건상 학교급식 식재료의 품질관리기준 적용이 곤란하다고 인정되는 경우에는, 교육감이 학교급식위원회의 심의를 거쳐 별도의 품질관리기준을 정하여 시행할 수 있다.

식품위생법

[시행 2019. 1. 12] [법률 제15943호, 2018. 12. 11, 일부개정]

제12조의2(유전자변형식품등의 표시) ① 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 생명공학기술을 활용하여 재배·육성된 농산물·축산물·수산물 등을 원재료로 하여 제조·가공한 식품 또는 식품첨가물(이하 "유전자변형식품등"이라 한다)은 유전자변형식품임을 표시하여야 한다. 다만, 제조·가공 후에 유전자변형 디엔에이(DNA, Deoxyribonucleic acid) 또는 유전자변형 단백질이 남아 있는 유전자변형식품등에 한정한다. <개정 2016. 2. 3.>

1. 인위적으로 유전자를 재조합하거나 유전자를 구성하는 핵산을 세포 또는 세포 내 소기관으로 직접 주입하는 기술
2. 분류학에 따른 과(科)의 범위를 넘는 세포융합기술

② 제1항에 따라 표시하여야 하는 유전자변형식품등은 표시가 없으면 판매하거나 판매할 목적으로 수입·진열·운반하거나 영업에 사용하여서는 아니 된다. <개정 2016. 2. 3.>

③ 제1항에 따른 표시의무자, 표시대상 및 표시방법 등에 필요한 사항은 식품의약품안전처장이 정한다. <개정 2013. 3. 23.>