

# 가정통신문

## 방사능으로부터 안전한 학교급식 운영 안내

학부모님 안녕하십니까?

후쿠시마 오염수 방류와 관련하여 우리학교에서는 우리 학생들의 안전과 건강을 최우선으로 하여 다음과 같이 철저한 수산물 안전관리 및 체계적 관리에 기반한 거제수협에서 안전한 수산물을 납품 받아 학교급식에 제공하고 있습니다.



거제수협에서는 자체 방사능 분석센터를 운영하여 아래와 같이 수산물에 대한 방사능 잔류 여부를 검사서를 통해 확인이 가능합니다.

거제수협수산물종합가공공장  
방사능 분석을 위한 안전관리 실시합니다.

감마핵종분석 방사능 검사서

수산가공-5-06-01

검사번호	방사능 - 원본 - 60	검사날짜	2023.09.03
검체명	꽃치 (국산)	판정날짜	2023.09.03
기 기 명	고순도정밀형 감마핵종분석장치 (단일 채널 시스템)	검사지(관정지)	조 한 서

\*당사자 제품시험에 대한 정확도의 용해, 취급 및 검사방법은 식품위생법 제14조 식품 등의 관리기준에 따르며, 방사능 시험법에 의해 이루어집니다.

분석 항목	기준	Activity(Bq/Kg)	MDA(Bq/Kg)
I-131	100 Bq/Kg	불검출	0.26
Cs-134	100 Bq/Kg	불검출	0.22
Cs-137	100 Bq/Kg	불검출	0.09

관정결과: 적 용

2023년 09월 03일

거제수협수산물종합가공공장

후 52274 경남 거제시 사동면 연서동 1동 85  
TEL. 055-636-7424-6 / FAX. 055-636-7423

거제수협수산물종합가공공장  
방사능 분석을 위한 안전관리 실시합니다.

감마핵종분석 방사능 검사서

수산가공-5-06-01

검사번호	방사능 - 원본 - 44	검사날짜	2023.09.31
검체명	지리멸치 (국산)	판정날짜	2023.09.31
기 기 명	고순도정밀형 감마핵종분석장치 (IFM Gamma System)	검사지(관정지)	조 한 서

\*당사자 제품시험에 대한 정확도의 용해, 취급 및 검사방법은 식품위생법 제14조 식품 등의 관리기준에 따르며, 방사능 시험법에 의해 이루어집니다.

분석 항목	기준	Activity(Bq/Kg)	MDA(Bq/Kg)
I-131	100 Bq/Kg	불검출	0.60
Cs-134	100 Bq/Kg	불검출	0.31
Cs-137	100 Bq/Kg	불검출	0.70

관정결과: 적 용

2023년 09월 31일

거제수협수산물종합가공공장

후 52274 경남 거제시 사동면 연서동 1동 85  
TEL. 055-636-7424-6 / FAX. 055-636-7423

아울러 우리학교 급식에 사용되는 수산물 중에 최근 5년간 원산지가 일본산인 제품은 없었으며 앞으로도 학생 건강과 안전에 집중하여 시도교육청과의 긴밀한 협력을 통해 학교급식에 안전하고 질 좋은 식재료가 제공될 수 있도록 관리해 나가겠습니다.

KAIST 부설 한국과학영재학교장

배포 2023. 8. 25.(금)

 보도시점 (인터넷) 배포 즉시  
(지면) 배포 즉시

## 방사능으로부터 안전한 식재료가 학교급식에 공급될 수 있도록 철저히 관리하고 있습니다.

정부는 우리 국민들의 안전과 건강을 최우선으로 하여 국내에 안전한 수산물 생산·유통될 수 있도록 ‘해역부터 생산-유통단계’까지 삼중으로 꼼꼼히 확인하고 있으므로, 학교급식에는 안전성이 확인된 수산물이 공급되고 있습니다.

- ※ 방사능 안전관리체계(해양수산부, 식품의약품안전처, 지자체) : 해양 모니터링(국내해역 200개 정점 방사능 검사), 생산단계 검사(위판장, 양식장 등), 유통단계 검사(마트, 시장 등)
- ※ 2011년 원전사고 이후 현재까지 약 8만건의 수산물 방사능 검사 결과 모두 적합

교육부(부총리 겸 교육부장관 이주호)도 시도교육청과 협력하여 학교급식에 안전하고 우수한 식재료가 사용될 수 있도록 「학교급식법」에 따른 식재료 품질관리기준\* 준수, 원산지 및 품질등급 등은 학부모가 참여하는 학교(유치원)운영위원회의 심의를 거쳐 결정하는 등 체계적인 관리를 실시하고 있습니다.

- \* 원산지가 표시된 수산물, 품질인증품, HACCP 적용시설에서 가공한 전처리 수산물 사용 등

또한, 학교급식 일본산 수산물 사용현황 전수 실태조사 결과\*, 일본산 수산물을 사용하지 않는 것으로 확인하였습니다.

- \* 초·중·고·특수학교 11,843교 조사 : 최근 3년(2021.3.~2023.5.)간 일본산 수산물 사용 현황 “없음”

앞으로도 학생 건강과 안전에 집중하여 관계부처(해양수산부, 식품의약품안전처), 시도교육청과의 긴밀한 협력을 통해 학교급식에 안전하고 질 좋은 식재료가 제공될 수 있도록 관리를 강화해 나갈 계획입니다.

담당 부서	교육부 책임교육지원관 학생건강정책과	책임자	과 장	정희권	(044-203-6877)
		담당자	서기관	김동로	(044-203-6543)
담당 부서	해양수산부 어촌양식정책관 수산물안전관리과	책임자	과 장	박승준	(044-200-5940)
		담당자	사무관	김수정	(044-200-5803)

◆ 참고자료 - 방사능으로부터 안전한 학교급식 카드뉴스(교육부)



## 방사능으로부터 안전한 식재료가 학교급식에 공급될 수 있도록 철저히 관리하고 있습니다

정부는 우리 국민들의 안전과 건강을 최우선으로 하여  
국내에 안전한 수산물이 생산·유통될 수 있도록  
**'해역부터 생산-유통단계'까지 꼼꼼히 확인**하고 있으므로,  
학교급식에는 **안전성이 확인된 수산물이 공급**되고 있습니다.



학교급식 식재료는 「학교급식법」에 따라  
**식재료 품질기준을 준수**하고, 원산지 및 품질등급 등은  
학부모가 참여하는 **학교(유치원) 운영위원회의**  
**심의를 거쳐 결정**하는 등 체계적인 관리를 하고 있습니다.

또한, 학교급식 일본산 수산물 사용현황 전수 실태조사 결과,  
**일본산 수산물은 사용하지 않는 것으로 확인**하였습니다.

앞으로도 관계부처(해양수산부, 식품의약품안전처 등), 시도교육청과  
긴밀한 협력을 통해 학교급식에 안전하고 질 좋은 식재료가  
제공될 수 있도록 관리를 강화하겠습니다.