

토론 : 단체급식의 식중독 예방을 위한 제언

곽 동 경

연세대학교 식품영양학과

최근 급격히 증가하고 있는 식중독 사고의 배경에는 급식 관계 제도 변화에 따른 학교급식의 확대 실시, 사회·경제 환경변화에 따른 위탁급식전문업체의 대거 진출등 단기간에 시행된 급식확대에 대응할 체계적인 위생관리 시스템이 적절히 운용되지 못하였기 때문으로 평가된다. 최근 발생한 식중독에서 단체급식의 문제점 주제와 관련하여 단체급식의 식중독 예방을 위한 몇 가지 제언을 하고자 한다.

1. 식중독 사고 발생 시 역학조사를 하는 목적이 발생경로 및 원인물질을 규명하여 이러한 식중독이 재발하지 않도록 철저히 예방관리할 수 있도록 하는데 있다는 점을 역학조사 담당부서 및 급식관리 담당자들이 같이 인식하고 이의 개선을 위해 노력하여야 하겠다. 99년 식중독 발생자료(99. 1.~10.)에서 원인물질이 밝혀지지 않은 경우가 전체 발생건 159건 중 65건(40.9%), 전체환자 7,099명중 2,558명(37.8%)으로 집계되고 있어 보다 철저한 원인규명을 위한 보고체계강화, 역학조사 강화 등의 대책이 필요하며, 또한 급식업체에서의 보존식 보관방법은 1인분의 배식량을 식판에 담아 냉장온도에서 72시간 보존하도록 되어 있는 기준을 모든 음식물의 품목별로 50g씩 위생비닐팩이나 밀폐용기에 담아 5℃ 이하의 전용냉장고에서 72시간이상 보관하도록 보완되어야 하겠으며, 보다 철저한 규명을 위해서는 원재료의 시료채취보관, -18℃ 이하의 냉동온도에서 2주 이상 보관 등 접차 제도를 보완해 나갈 필요가 있다.

2. 단체급식업체에 대한 위생감사 강화를 통해 위생관리가 철저히 수행되도록 하여야 하겠으며, 위생불량 업소에 대한 제재를 강화하여야 하겠다. 현행 식품위생법에는 단체

급식 위탁업체에 대한 업종분류도 제대로 되어있지 않아 위반시 시정명령만 받을 뿐 일반음식점처럼 영업정지나 영업장 폐쇄 조치 등의 행정처분기준이 마련되어 있지 않으므로 국민 건강이 위협받고 있는 실정이다.

3. 최근 학교급식과 관련하여 발생되고 있는 수인성 전염병인 세균성 이질 환자 발생의 급증은 급수원으로 아직 지하수를 사용하고 있는 경우와 무관하지 않다고 할 수 없다. 최근 학교급식의 급수원을 조사한(초등학교 775개교, 고등학교 156개교) 자료에 의하면, 초등학교의 16.1%, 고등학교의 11%가 지하수를 급수원으로 사용하고 있었다(곽동경 1999). 그러므로 이에 대한 시설교체가 시급하다.

4. 급식위탁업체의 급식경영능력은 업체간 수준차이가 심하므로 급식 규모 및 목적에 따라 업체선정 기준으로 시설기준, 급식운영 기준등 법적인 제도 마련이 시급하며, 또한 식재 공급업체의 선정기준, 식재 규격 등 위생적인 식재의 공급이 가능하도록 제도적인 기준마련이 시급하다.

5. 식중독 예방을 위한 HACCP 시스템을 급식산업에 효과적으로 적용하기 위해 행정부서 담당자, 산업체 위생담당자, 학계전문가의 공동연구를 통해 다항한 급식업체에 적용할 수 있는 HACCP plans를 개발하는데 노력해야 할 것이다. 또한 HACCP 시스템의 성공적인 적용을 위한 전제조건으로는 급식소 운영의 체계적인 경영합리화 선결, 급식소 시설환경의 개선, HACCP 전문교육·훈련 program 개발 등이 선행되어야하며, 최고경영자에서 관리책임자, 일선종업원에 이르는 HACCP 개념의 인식 및 실행의지가 무엇보다 중요하다 하겠다.