

대구·경북지역 사업체급식소의 위생관리실태

남은정, 이연경, 경북대학교 생활과학대학 식품영양학과

최근 단체급식소의 집단식중독 사고가 빈번하게 발생되면서 단체급식소에 HACCP의 도입 및 정착에 대한 관심이 높아지고 있다. 이에 본 연구는 대구·경북지역 사업체급식소의 위생관리실태와 HACCP 도입의 필요성을 파악하고자 실시하였다. 대구·경북지역 240개 사업체 급식소를 대상으로 2000년 2월 28일부터 4월 20일까지 반송봉투를 이용한 설문조사를 실시하여 이들 중 146개 급식소(회수율 61%)에 대한 응답 결과를 분석하였다. 설문내용은 영양사의 일반사항 3개 문항, 급식소의 일반사항 9개 문항, 위생관리현황에 대한 문항 즉, 식품 취급 습관에 관한 25개 문항, 급식종사자의 개인 위생에 관한 7개 문항, 설비 위생에 관한 9개 문항과 설비 및 시설에 관한 8개 문항 등 총 49개 문항으로 이루어졌다. 조사 대상 급식소의 영양사는 여성이 99.3%이었고, 연령은 26-30세가 많았으며, 근무 경력은 1-3년이 가장 많았다. 조사 대상 급식소의 지역은 대구 49.3%, 경북 50.7%였고, 운영방식은 위탁 27.1%, 직영 69.2%, 기타 2.7%였으며, 1일 평균 식수는 200-500식이 가장 많았다. 영양사를 포함한 총 조리 종사자 수는 15명 이하가 대부분이었고, 담당 급식소에서 영양사가 느끼는 위생관리 상태는 '기본적인 위생관리가 이루어지고 있으나 부족한 점이 있다'가 78.1%였다. 자체적인 위생관리 system은 74%가 없었고, HACCP의 실시는 대구지역 9.7%, 경북지역 16.2%, 위탁 46.3%였으며, 직영 급식소에서는 전혀 실시하고 있지 않았다. HACCP을 실시하지 않는 급식소에서 실시를 희망하는 곳이 72.4%이었다. 미생물 검사는 위탁에서 61% 실시하였고 주로 식기의 일반세균수와 대장균수를 검사하였다. 대부분 급식소에서 위생일지를 작성하였으며, 조리종사자 위생점검 일지, 잔반량 조사일지, 조리장 위생관리일지, 식자재 검수 기록일지 순이었다. 위생관리현황에 대해 영양사의 연령과 근무경력, 총식수, 지역, 운영방식별로 관련성을 살펴보면, 영양사의 연령이 높을수록 설비위생이 잘 이루어지고 있었고, 근무경력에 따른 유의한 차이는 없었으며, 총 식수가 1,000식 이상인 급식소에서 전반적인 위생관리가 잘 이루어지고 있는 것으로 나타났다. 지역별로는 경북이 식품취급항목과 개인 위생항목에서 높은 점수를 나타내었고, 모든 위생관리항목에서 위탁이 직영보다 높은 점수를 나타내었다. 지역별·운영방식별 위생관리현황에 대해 구체적으로 살펴보면, 식품취급항목 중 조리 및 재가열 단계의 식품내부 온도 및 시간 측정에 관한 문항에 대해 전반적으로 평균(3점)이하 점수를 나타내었고 특히, 직영이 위탁보다 낮은 점수를 보였으며, 보존식 준비는 대구와 직영에서 평균(3점)이하의 낮은 점수를 보였다. 또한, 조리시 위생장갑 사용과 음용수의 정기적인 수질 검사는 위탁이 직영보다 높은 점수를 보였다. 개인위생관리 항목에서는 전반적으로 높은 점수를 보였으며, 경북과 위탁에서 더 높은 점수를 보였다. 설비위생관리 항목에서도 전반적으로 평균(3점)이상의 점수를 보였고, 몇 가지 부분에서 위탁이 직영보다 높은 점수를 보였다. 설비시설 항목에서는 평균(1.33점)이하의 점수가 많았고, 위탁이 직영보다 식기세척기, 수세설비 및 살균설비를 더 많이 갖추고 있는 것으로 나타났다. 이상으로, 대구·경북지역 사업체급식소에서 기본적인 위생관리는 이루어지고 있으나, 급식 단계별 위생관리나 식품의 온도-소요시간 측정은 거의 이루어지고 있지 않았다. 따라서, 식중독 발생을 예방하기 위한 체계적 위생관리시스템인 HACCP의 단체급식소 도입 및 정착이 시급하다고 하겠다.