

HACCP 적용 급식학교 조리종사자의 지식 및 실천수준 평가

- 안산·시흥 지역을 중심으로 -

정경희* · 이경희 · 이영순

경희대학교 가정교육학전공, 식품영양학과

본 연구는 HACCP 시스템을 적용하고 있는 급식학교 조리종사자의 HACCP에 관한 지식과 실천 수준을 비교 평가하여 기초자료로 삼고자 2002년 10월 12~15일까지 초등학교와 중학교 영양사, 조리종사자에게 설문지를 배부하여 각각 20부(80.0%), 184부(80.3%)를 회수하였고, 영양사의 인적 특성에 따른 HACCP 교육 내용 차이, HACCP적용 기기 및 기구의 보유에 따른 실천수준차이, 조리종사자의 지식수준에 따른 실천수준에 대하여 χ -test, T-test, 상관분석을 SPSS10.0로 이용하였다. HACCP 교육 내용에 따른 실시 결과 식중독과 미생물의 영역에서 가장 낮은 교육 실시율을 나타냈고, 영양사의 인적특성(근무경력, 연령, 학력)에 따라 교육내용에 각각 다른 유의성을 나타냈다. HACCP적용 시설 및 기구는 보유율이 높을수록 조리종사자의 실천수준이 높게 나타났고($p < 0.05$), 조리종사자의 HACCP 지식 평가 결과 가장 낮은 교육실시율을 나타낸 '식중독과 미생물' 영역에서 가장 낮게 나타났다.

조리종사자의 인적 특성에 따른 HACCP 실천수준에서는 근무경력에 따른 조리단계의 위생 영역에서만 유의한 차이를 나타냈다($p < 0.05$). 영양사의 HACCP 교육내용과 조리종사자의 HACCP 지식, 실천수준에서는 각기 다른 상관관계를 나타냈다.