

학교급식의 위생과 안전

김민희

서울특별시교육청 학교보건담당사무관

I. 서론

학교급식은 1953년 외국의 원조에 의해 전쟁재해 아동을 위한 구호급식으로 시작되어 1973년부터 정부예산과 학부모 부담으로 자립급식으로 발전하였다. 그러나 1977. 9.16일 빵 식중독 사건이 발생하여 학교급식이 전면 폐지되었다.

학교급식의 법적인 근거를 살펴보면 1967년에 제정된 학교보건법 제12조에 학교급식의 실시를 명시하였고, 1977. 1.14일에 문교부령 제401호로 학교급식규칙을 제정하였으며, 1981. 1.29일에 법률 제 3356호로 학교급식법이 제정되고, 같은 해 9월8일에 대통령령 제10460호로 학교급식법시행령이 제정되어 학교급식에 관련된 제반 사항과 영양사, 조리사 인력배치 등에 대한 기틀을 만들었으며, 교육부에서는 1982년부터 시범급식학교체제로 운영하던 것을 급식학교로 전환하고 1989.2월 학교급식 5개년 계획을 수립하여 2000년까지 학교급식을 점차 확대하는 방안을 마련하였다. 그리고 위탁급식을 허용하여 학교외의 장소에 공동급식시설을 설치운영 할 수 있도록 1996.12.30일에 법률 제 5236호로 학교급식법이 개정되었다.

한편 학교급식으로 인한 최초의 집단 식중독 사례는 1977. 9.16일 초등학교 급식으로 제공된 크림빵에 장독소를 생산하는 황색포도상구균이 오염됨으로 해서 5,500명 이상의 발병자와 1명의 사망자를 기록한 사건이다. 이로 인해 빵 급식이 전면 금지됨으로써 지금까지 학교급식의 위생관리에 커다란 교훈으로 남아있다.

그럼에도 불구하고 1998년부터 학교급식이 확대되면서 2003년까지 발생한 학교급식으로 인한 식중독 사건은 총 118건으로 16,096명의 학생들이 발병하였다. 특히 2003.3월 서울시내 위탁급식 실시 중·고등학교 13개교에서 동시에 식중독이 발생하여 국회와 학부모 단체에서 학교급식의 직영전환 요구가 있었고, 국무조정실에서는 정부의 식품안전대책차원에서 식품안전T/F팀을 구성하는 계기가 되었다.

II. 학교급식 운영실태

1. 학교급식 현황

가. 학교급식 실시 현황

학교급식을 실시하는 학교는 전체학교의 97.7%인 10,242개교로 초등학교가 99.8%, 중학교 94.1%, 고등학교 97.6%, 특수학교가 94.2%이다.

급식학생수는 전체학생의 89.7%인 700만명으로 초등학교는 92.0%, 중학교 90.5%, 고등학교 83.1%, 특수학교는 95.8%의 학생이 급식에 참여하고 있다.

구 분	학교수(교)			학생수(천명)			운영형태(교)		
	전체학교	급식학교	비율	전체학생	급식학생	비율	직영급식	위탁급식	비율
초등학교	5,462	5,450	99.8	4,157	3,826	92.0	5,422	28	99.5
중 학교	2,850	2,682	94.1	1,855	1,679	90.5	1,819	863	67.8
고등학교	2,029	1,981	97.6	1,769	1,470	83.1	933	1,048	47.1
특수학교	137	129	94.2	24	23	95.8	126	3	97.7
계	10,478	10,242	97.7	7,805	6,998	89.7	8,300	1,942	81.0

나. 학교급식의 운영형태

초등학교는 대부분 직영급식을 실시하나, 위탁급식제도가 도입된 이후에 급식이 확대된 중·고등학교는 위탁급식을 실시하는 비율이 높다. 특히 고등학교는 위탁급식을 실시하는 비율이 높아 약 52.9%의 학교가 위탁급식을 실시하고 있으나, 고등학교 급식 확대 이후 급식확대 사업이 추진된 중학교는 위탁으로 추진하는 비율이 낮아 약 32.2%만이 위탁급식을 실시하고 67.8%가 직영급식을 실시하고 있다.

다. 경비부담

학교급식에 소요되는 경비는 급식시설·설비비, 인건비, 식품비, 연료비등 운영비로 대별된다. 2002년의 경우 총 2조2,593억원이 소요되었으며, 이를 재원 부담 주체별로 구분하여 보면 주 재원이 학부모와 교육청으로 학부모가 78.7%인 1조 7,777억원을 부담하였으며, 교육청이 20.3%인 4,583억원을 부담하였고 지출항목별로는 식품비가 차지하는 비중이 가장 커 65.5%인 1조 4,806억원을 차지하였다.

재원부담 주체별	시·도교특	자치단체	학부모	급식후원금	계
	4,583억원 (20.3%)	219억원 (0.9%)	1조7,777억원 (78.7%)	14억원 (0.1%)	2조2,593억원 (100%)
항목별	시설비	인건비	식품비	연료비 등	계
	1,564억원 (6.9%)	4,634억원 (20.5%)	1조4,806억원 (65.5%)	1,589억원 (7.1%)	2조2,593억원 (100%)

라. 종사인력

학교급식에 종사하는 인력은 학교급식전담직원인 영양사가 7,196명, 조리사가 7,833명, 조리원 48,116명으로 총 63,145명으로 이중 정규직원이 18.7%로 비정규직원의 비율이 81.3%에 이른다.

구 분	영양사		조리사		조리원		총 계		
	정규직	비정규직	정규직	비정규직	정규직	비정규직	정규직	비정규직	계
인원	5,207	1,989	4,117	3,716	2,483	45,633	11,807	51,338	63,145
(%)	(72.4)	(27.6)	(52.6)	(47.4)	(5.2)	(94.8)	(18.7)	(81.3)	(100)

2. 학교급식 운영실태

가. 학교급식 운영의 내실화

1) 양질의 우수한 식재료 선정 및 구매

- 가) 식재료 선정과 조달과정의 효율성 및 투명성 확보
- 나) 자치단체 지원을 통한 학교급식에 우수한 식재료 사용 확대
- 다) 검수시 신선도, 수량, 유통기한, 원산지, 제조원 등 확인 철저
- 라) 식재료 검수 및 위생·안전성 확보를 위한 관리체제 구축
- 마) 영양사, 학부모 검수요원, 식재료 납품업체 등에 대한 교육 강화

2) 학부모의 급식감시활동 적극 유도 및 급식관련 전문교육 실시

- 3) 학부모의 급식 참여를 높이기 위하여 학교에 학교급식소위원회 구성·운영
- 4) 학교급식의 질 향상과 서비스 개선 촉진
- 5) 학교급식전담직원 배치 확대 및 처우개선

나. 학교급식 위생 및 안전관리

- 1) 학교급식 위생·안전점검 강화
- 2) 지역교육청 단위 학교급식 점검단 구성·운영
 - 가) 점검단은 교육청직원, 급식전문가, 학교운영위원, 시민단체 회원, 학교급식에 관심이 있는 학부모 등으로 구성
 - 나) 감시단의 기능은 불시에 학교급식소, 식재료 납품업체, 위탁급식업체 등을 방문하여 위생상태 점검
 - 다) 교육청에서는 학부모 감시단의 원활한 운영을 위한 교육실시, 필요예산 지원 등 행·재정적 지원 강화
- 3) 학교급식 위생관리시스템의 올바른 정착 추진
 - 가) 학교급식 위생관리시스템 구축을 위해 설치한 전처리실이나 작업공간 구획, 소독기구 등 위생설비의 올바른 사용요령 교육 및 이행지도
 - 나) HACCP 전문가를 통한 현장평가 및 문제점 분석, 개선지도, 교육청의 특별점검 등으로 학교급식 위생관리시스템의 올바른 정착 도모
- 4) 학교급식 관계자 위생교육 강화
 - 가) 교육청의 위생·안전점검 요원에 대한 급식위생 전문교육 실시
 - 나) 영양사, 조리사대상의 수준별 위생교육 실시
 - 다) 위탁급식업체, 식재료납품업체 업주에 대한 위생교육
 - 라) 학생 및 교직원, 학부모 봉사자에 대한 위생교육
- 5) 학교급식의 효율적 위생관리를 위한 시설개선 및 관리
 - 가) 교차오염을 방지할 수 있도록 오염구역과 비오염구역의 공간구획, 기구 재배치 등 조리작업환경 개선
 - 나) 압력용기, 가스기구 등 노후시설·설비·기구의 개선 및 교체
 - 다) 조리실에 냉방시설을 갖추는 등 식중독 발생을 방지할 수 있도록 급식실 온도 관리
 - 라) 다기능 조리기, 보온·보냉배식대 등 식단의 다양화 및 적은급식을 위한 기기 보완
- 6) 학교 식중독 발생시 원인규명을 위한 역학조사
 - 가) 학교에 식중독 대책반 구성·운영
 - 나) 원인규명을 위한 보존식 보존
 - 다) 원인규명을 위하여 보건소, 보건환경연구원 등과 긴밀한 협조

다. 위탁급식학교에 대한 지도·감독 강화

- 1) 위탁급식학교에 대한 지도·감독 체계 확립 및 감독 기능 강화
- 2) 위탁급식의 질 향상을 위한 실무교육
- 3) 학교와 학부모의 위탁급식 개선활동 적극 지원

라. 생활교육으로의 정착

- 1) 학교 구성원들에 대한 학교급식에 대한 인식 제고
- 2) 급식과 생활교육을 연계한 우수사례 발굴·홍보
- 3) 학부모·가정·지역사회와 연계

Ⅲ. 학교급식 운영상의 문제점

1. 학교급식에 대한 인식 부족

학교급식은 청소년 건강증진 보다는 편리성 측면에서 정책적으로 도입된 감이 없지 않다. 초등학교 급식확대와 고등학교 급식확대는 대통령 선거공약이었고 위탁급식제도는 1996년 국회의원 선거공약으로 도입되었다.

학교급식법에 학교급식은 교육의 일환으로 추진되어야함이 운영원칙으로 규정되어 있기는 하나, 급식전담인력의 정원확보 및 재정부담으로 인하여 사적 재원을 끌어들이어 운영하게 된 위탁급식을 부정적으로만 부각시킴에 따른 안정적 급식 운영과 정당한 경쟁에 의한 학교급식의 질을 높일 수 있었던 기회를 상실하였다.

2. 정부의 지원 미흡

학교급식을 위하여는 시설투자, 인력지원 등 재원소요가 많다. 우리나라의 학교급식은 목표기간내 한정된 예산으로 “초·중·고등학교 학교급식 전면실시”라는 목표는 훌륭히 달성하였지만, 급식시설은 최소한의 조리공간과 설비만 갖추어 식중독을 방지하고 안전한 급식을 하기에는 한계가 있다.

식약청은 집단급식소의 HACCP적용을 위하여 오염구역과 비오염구역의 구분, 조리장 온도 28도 이하 유지 등을 요구하나 이에 미달되는 학교가 많다. 교육재정 부족, 구조조정 등을 이유로 인력지원이 미흡하며 급식종사인력의 81.3%가 비정규직원이다. 비정규직은 고용이 불안하고 보수도 낮아 이들에 대한 처우개선 문제가 큰 과제로 되고 있다.

또한, 학교급식경비로 2002년 교육예산에서 4,583억원을 지원하였으나, 이는 총 경비의 약 20%정도로 약 80%인 1조 7,777억원을 학부모가 부담하고 있다. 한정된 교육재정으로 급식경비지원 확대에 어려움은 많지만 지금보다는 학부모의 급식비 부담비율을 줄여가는 것이 필요하다.

3. 학교급식 지도·감독 시스템 미흡

학교급식은 위생, 영양, 식품, 시설·설비, 재무, 인사관리 등 여러요소가 연결되어 상호작용하는 시스템으로 학교급식의 효율적 운영관리를 위하여는 다양하고 전문적인 지식과 관리기술이 필요하다. 그러나, 현재는 이러한 기술지원 시스템이 갖추어져 있지 않아 학교장과 학교급식 전담직원의 학교급식에 대한 인식과 개인역량에 따라 업무수행의 질에 있어 차이가 많다. 또한, 급식예산의 규모가 커 단위학교 예산의 62.3%나 차지하고, 혹시 발생할지 모르는 식중독사고에 대한 심리적 부담은 학교급식의 교육적 정착을 더욱 어렵게 하는 요인이 되고 있다. 그러므로 학교급식으로 인한 업무와 심리적 부담을 덜 수 있도록 업무를 표준화하는 등의 노력이 필요하다.

4. 학교급식 식재료 유통망 미흡

학생들에게 안전한 먹거리 제공, 우리 농수축산업의 발전을 위하여 학교급식을 우리 농산물의 안정적 소비처로 활용하자는 운동이 일어나고 있으나, 아직은 학교급식의 식재료 수요를 농수축산물 생산·유통시스템과 연결하는 구체적인 시스템이 마련되어 있지 않다.

5. 담당조직 및 인력 부족

780만명의 학생이 12동안 참여하는 학교급식을 개인과 국민건강에 지대한 영향을 미치는 학교급식정책을 교육부에서는 2명이 담당하고 있으며, 학교급식을 직접지도·감독하는 시·도교육청에도 2~4명이 담당하는 등 조직과 인력이 크게 부족하다. 학교급식이 단순한 소비가 아니고 효율적인 투자가 되도록 하기 위하여는 학교급식관련 전문지식과 기술을 지원할 수 있는 조직과 인력이 필요하다.

IV. 학교급식 운영 개선

1. 학교급식 운영체제 개선

- 가. 학교급식 운영체제는 직영급식과 위탁급식으로 대별되나 양자의 강점을 살린 다양한 운영체제를 개발
- 나. 학교급식의 질 향상과 안전성 확보를 위하여 관계부처간 긴밀한 협조가 이루어질 수 있도록 정기적인 협의회 운영
- 다. 학교급식소위원회 및 지역교육청에 학교급식 점검단 등의 운영을 활성화하여 학교급식 수요자의 참여 확대

- 라. 학교급식 운영관리의 내실화 및 급식의 질 향상을 위하여 학교급식 운영평가제도 도입 및 우수 유공자에 표창
- 마. 학교급식법에 양질의 안전한 학교급식을 제공하기 위한 공급자의 준수사항을 규정하고 준수사항 위반 또는 미이행시 벌칙규정을 만들어 불량 식재료 납품업체 및 운영업체에 대한 처벌 강화

2. 학교급식의 안전성 확보

- 가. HACCP 시설기준에 부합되는 시설개선과 식당공간 확보 등 급식환경 개선을 위한 급식시설 현대화사업 추진
- 나. 곡류, 육류, 어류, 난류, 채소류, 과일류, 가공품 등 식재료 종류별 안전기준을 설정하여 식재료 구매 및 검수시 적용하고, 식재료 구매업무를 효율적으로 수행하기 위하여 학교급식 특성에 맞는 구매방법, 구매절차 등에 관한 규정을 마련
- 다. 학교급식담당자에 대한 급식위생 전문교육 등 종사자 위생관리 및 교육
- 라. HACCP 기준에 맞도록 학교급식시설 개선 및 관리기준 정비, 식재료업체, 외부급식업체 선정시 HACCP시스템 적용여부를 확인하고, 학교급식 위생점검의 과학화

3. 우수 농산물 사용확대

- 가. 자치단체의 장은 학교급식에 품질이 우수한 농산물이 사용될 수 있도록 식품비를 지원할 수 있는 제도가 마련되었으므로 행정협조
- 나. 생산자단체와 직거래, 계약생산 등 농산물 유통단계를 줄여 품질인증농산물을 보다 합리적인 가격에 구입하여, 저 농약, 품질인증 농산물 사용 확대
- 다. 식재료 구매요구시 원산지 명시 및 검수시 학부모 참여하에 원산지와 품질 확인
- 라. 학교급식에 식재료를 납품하는 지역의 농산물생산자를 표시하고 농가를 체험학습의 장으로 활용

4. 정부의 지원 확대

- 가. 학교급식후원회 제도를 폐지하고 급식시설 신·증축 및 대수선비 등의 예산지원은 정부에서 지원
- 나. 노동강도와 근무시간, 고용안정을 고려하여 계약직 등으로 전환하여 보수인상 등 비정규직 종사자 보수개선
- 다. 종사자의 노동강도 경감과 사고 예방을 위하여 능률적이고 현대화된 조리기기 등 확충
- 라. 학교급식위생, 시설·설비, 재무, 교육 등에 대한 관리기술 개발·보급
- 마. 학교급식에 관한 연구, 평가, 기술지원을 종합적으로 담당할 수 있는 학교급식 지

원센터 설립·운영

5. 학교급식 지도·감독인력 확충

- 가. 교육부와 시·도교육청, 지역교육청에 학교급식 전담부서 설치 및 인력 증원
- 나. 교육청별로 위생점검 전담팀을 구성·운영

V. 결 론

학교급식은 균형되고 알맞은 영양공급을 하여 학교생활을 건강하게 할 수 있도록 하고, 편식교정과 올바른 식습관을 형성시켜 평생건강의 기틀이 됨은 물론, 협동심과 봉사정신, 사회성함양의 큰계기가 됨으로 밝고 건전한 사회건설의 밑거름이 되는 중요한 역할을 하고 있다. 그래서 세계 여러나라에서 정책적으로 학교급식을 실시하는 것이다.

초·중·고등학교에까지 학교급식이 확대되고, 위탁급식제도의 도입 등 다양한 급식 방법과 급식운영에 대한 자율성이 확대되므로 인하여 자칫 소홀해지기 쉬운 것이 급식 실시에 있어 가장 기본이되는 위생과 안전의 확보이다.

급식에서의 한끼에 제공되는 식사가 만들어지기 까지는 원재료의 구입, 세척, 조리, 운반, 배식 등 모든 과정마다 전 과정이 위생적으로 안전하게 이루어져야 한다.

다행히 학교급식도 1999년부터 HACCP제도를 도입하여 급식으로 인한 식중독 예방을 위하여 많은 노력을 하고 있다. 그러나 이는 단기적으로 많은 예산과 인력을 필요로 하고 있어 학교 현장에서 일시에 받아 들이기에는 무리가 있다. 꼭 규격에 맞는 시설과 설비만을 고집부리기 보다는 각각의 현장 여건에 맞는 HACCP의 보급이 더 실효성이 있을것이라 생각되며, 무엇보다 중요한 것은 학교급식에 종사하는 종사자 뿐만 아니라 학교구성원과 학교급식에 관여하는 모두가 참여하는 위생관리 시스템이 더 중요하므로 이들에 대한 위생·안전 인식을 높이기 위하여 꾸준한 홍보와 교육이 필요하며, 그것이 생활화되어 위생과 안전에 대한 행동이 무의식적으로 이루어질 때 학교급식은 식품으로 인한 위해사고로부터 자유로워 질 것이다.

참 고 문 헌

- 교육인적자원부 (2004. 1) : 학교보건활성화를 위한 2004 학교보건·급식기본 방향
- 국가전문행정연수원 (2004. 2) : 학교보건행정과정 교재
- 서울특별시학교보건원 (2004. 8) : 학교급식관계자 위생교육 교재
- 경상북도교육청 (2004. 8) : 보건직공무원 연수 교재