

진주지역 단체급식소에서 미생물학적 검증과 실사검증을 통한 위생 안전성 평가

김세리, 김현진, 심원보, 박선자*, 정덕화

경상대학교 응용생명과학부, *경상대학교 의과대학 해부학 교실

진주지역 급식소 2곳에서 여름과 겨울 두 차례에 걸쳐 미생물학적 검증과 실사 검증을 통한 위생 안전성 평가를 수행하기 위하여 실시하였다. 미생물학적 검증은 식수, 조리도구와 배식도구, 주변기구, 조리종사자 그리고 조리된 음식에서 총 132개의 시료를 채취하여 일반세균수와 대장균군을 측정하였고 실사 검증은 위생관리 모니터링 도구를 이용하여 실시하였으며 두 가지 검증 결과를 점수화하여 비교 평가하였다. 미생물학적 검증결과 A 급식소의 경우 여름 63%, 겨울 72%, B 급식소의 경우 여름 46%, 겨울 43%의 적합율로 나타나 A 급식소의 적합율이 B 급식소보다 높았으며 A 급식소의 경우 겨울의 적합율이 여름보다 높았으나 B 급식소의 경우 계절과 거의 관계없이 낮은 적합율을 보였다. 항목별로는 두 곳 모두 개인위생 사항의 부적합율이 높았으며 김치를 비롯한 비가열 처리된 여러 가지 생채류에서 부적합율이 높았다. 실사 검증결과 A급식소의 경우 88%, B 급식소의 경우 65% 적합율로 미생물검증에서와 마찬가지로 A 급식소의 적합율이 더 높았으며 항목별로는 식자재 공급과 쓰레기 처리의 적합율은 100%로 두 장소 모두 높았으나 세척과 소독의 적합율은 각각 75%, 52%로 나타나 다소 낮은 적합율을 보였다. 두 결과를 비교해 볼 때 실사 검증율이 높은 A 급식소에서 미생물 적합율도 높음이 확인되었다. 이상의 결과를 종합해보면 급식 위생수준은 실사검증의 적합율과 미생물학적 적합율과 밀접한 관련이 있으며 단체 급식의 안전성 확보를 위해서는 GMP 사항 준수와 SSOP 프로그램의 확립을 통하여 기본적인 위생설비와 관리가 선결된 후 이를 토대로 효과적인 HACCP가 실시되어야 한다. 또한 이를 위하여 정부에서는 재정적 지원과 급식소에는 영양사를 비롯한 조리 종사자들의 식품 위생에 대한 올바른 개념 정립과 실천 의지가 대단히 필요하다고 사료된다.