

집단급식소 HACCP 적용방안

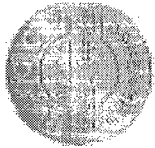
손 문 기
식품의약품안전청

최근들어 생활 양식과 식생활 행태의 변화로 외식 및 집단급식이 확대되고 있고 집단급식소에서의 식중독 발생도 점점 대형화되고 집단화되는 추세에 있다. 이러한 집단급식소에 대한 위생관리를 강화하라는 사회적 요구도 증가하고 있어 현재 관련 법령 개정 등 집단급식소에 대한 감시 및 관리와 처벌 기준 등이 강화되고 있다.

집단급식소에 대한 보다 체계적이고 과학적인 식품안전관리를 위해서는 식품위해요소중점관리기준(HACCP)의 적용 확대와 활성화가 요구되고 있으며, HACCP 제도 활성화를 위하여 관련 부처에서 다양한 재정·기술 지원을 강화하고 알기 쉽고 적용이 용이한 제도로 발전시키고자 하는 노력을 기울이고 있다.

집단급식소의 경우 다양한 품목의 식재료를 당일 준비하여 조리 소비하는 형태로 운영되고 있어, 원료의 적절한 취급과 보관, 준비 절차 및 적정 온도와 시간 등의 관리가 중요하며 종업원 위생과 시설 설비 등 일반적인 위생 관리 수준의 향상도 요구된다. 특히 HACCP을 적용하기 위해서는 일반 위생 관리 수준의 향상과 원료부터 최종 소비에 이르는 과정에서 발생 가능한 위해요소를 사전에 예측하여 예방, 제거 또는 최소화 시킬수 있는 HACCP 관리 체계를 구축하는 것이 필요하다.

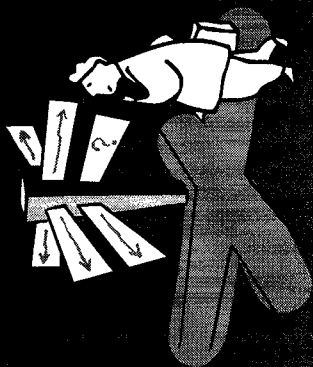
HACCP의 7원칙 적용을 통하여 집단급식소에서 발생할 수 있는 다양한 위해요소를 예측하여 제거 또는 최소화 시킬 수 있는 과정 선별과 관리 순위 결정, 단계별 관리 기준과 적절한 모니터링과 개선조치 방법 등의 설정은 효과 있는 HACCP Plan의 개발과 이행이 무엇보다 중요하다. HACCP 적용에 필요한 일반적인 사항과 선행요건, 성공적인 HACCP 운영을 위한 전반적인 사항과 추진 현황에 대하여 집단급식소를 위주로 소개하고자 한다.



집단급식소 HACCP 적용 방안

식품의약품안전청

HACCP



집단급식소...

- 영리를 목적으로 하지 않고 지속적으로 특정 다수인에게 음식물을 공급하는 급식시설
- ▶ 상시 1회 50인 이상에게 식사 제공하는 급식시설
 - 식품위생법, 학교급식법, 전염병 예방법 등

집단급식소 종류

- 사업체 급식 : 공장, 기숙사, 회사, 금융기관, 관공서, 연수원 등
- 학교 급식 : 초·중·고등학교, 대학교
- 병원 급식 : 병원,