

【 P3-18 】

## 학교 급식 영양사의 근무형태에 따른 HACCP 수행 결과 분석

이양순\*, 강수미  
공주대학교 식품영양학과

### Assessment on HACCP Implementation Based on the Presence and Type of the Dietitian in School Foodservice

Yang Soon Lee\*, Su Mi Kang

Department of food and Nutrition, Kongju National University, Kongju, Korea

본 연구는 실제 현장에서 영양사의 근무형태가 식중독 예방등의 위생성과 안전성에 어느 정도 영향을 미치는지를 분석하고 효율적인 위생관리법인 HACCP을 적용함에 있어 가장 중요한 위생관리 전담요원인 영양사의 근무 형태에 따른 HACCP 수행도 조사를 통하여 학교 급식에 적용될 수 있는 바람직한 영양사의 근무 형태를 모색하고자 하였다. 따라서 충남서부 지역인 홍성, 예산, 보령, 천안 급식학교 162개교의 영양사 근무형태에 관한 HACCP 위생관리를 각각의 교육청에서 2003년도 9월-10월에 점검한 Data를 활용하여 분석한 결과를 요약하면 다음과 같다.

1. HACCP 급식위생에 대한 수행평가의 결과는 정규직 영양사 근무형태의 급식학교가 6 항목 중 4항목에서 유의적으로 나타났다: 개인위생 항목( $p < 0.01$ ) · 식재료 항목( $p < 0.001$ ) · 작업공정 항목( $p < 0.001$ ) · 위생관리 항목( $p < 0.001$ ).
2. HACCP 적용에 대한 정규직 영양사 근무형태의 평균점수는 1.79점으로 일용직 영양사 (1.59점), 영양사 부재(1.34점)인 근무형태의 급식학교보다 유의적으로 높았다( $p < 0.01$ ). 관련 변수는 팀장역할, 팀원교육, CCP지의 기록 등 3항목이다.
3. HACCP 안전관리에 대한 수행평가 결과에서는 집단간의 유의한 차이를 찾지 못 하였다. 그러나 정규직 영양사 근무형태의 평균점수는 2.89점으로 일용직 영양사(2.79점), 영양사 부재(2.63점)인 근무형태의 급식학교보다 약간의 우위(優位)적으로 평가되었다. 관련변수는 정기검사, 책임관리, 바닥재질의 상태, 1일 위생점검관리 등 4항목이다.
4. HACCP 위생 및 안전점검항목에 대한 정규직 영양사 근무형태의 총 평균점수는 4.54 점으로 일용직 영양사(4.35점), 영양사 부재(3.55점)인 근무형태의 급식학교보다 유의적으로 나타났다( $p < 0.001$ ). 등급평가에 있어서, A등급(90점 이상)에 해당하는 급식학교는 73개교이다. 그 중 정규직 영양사 근무형태의 급식학교가 53개교로 높은 수준의 HACCP 시스템 운영의 우위를 보였다( $p < 0.001$ ).

이상과 같은 결과를 종합하여 볼 때 각 학교급식에 정규직 영양사의 근무형태가 개인위생관리의 강화, 주·부재료의 품질관리, HACCP 작업공정관리, 조리실의 위생관리, 조리실 시설의 안전관리 등 바람직한 HACCP 시스템을 수행하는 것으로 평가되었다. HACCP 시스템의 바람직한 운영은 결국 학교급식에서의 안전성 확보 및 식중독을 예방하고, 학생, 학부모와 교사들에게 급식의 신뢰성을 제공할 것이다. 따라서 바람직한 학교급식의 운영을 위해서는 한 학교에 정규직 영양사의 배치가 합법화 되어 학교급식의 질적 향상을 가져와야 할 것이다.