

부산·경남지역 위탁급식소의 HACCP 적용 여부에 따른 위생평가 비교

문 해 경

국립창원대학교 식품영양학과

부산·경남지역 위탁급식소를 대상으로 HACCP 적용 여부에 따른 위생상태를 평가하기 위해 미생물 검사를 2003년 3~6월과 9월에 걸쳐 실시하였다. 위생상태가 드러남을 우려해 협조하는 급식소가 적어 조사대상이 소수에 그친 것이 본 연구의 제한점이다. HACCP을 적용하는 급식소는 식품의약품안전청의 지정을 받은 2개소였고, HACCP을 적용하지 않는 급식소는 협조가 용이한 3곳으로 선정하였다. 음식(생채류와 가열조리음식), 조리도구(칼과 도마), 조리종사원(손), 음용수, 공중낙하균을 대상으로 시료를 채취하였고, 표준평판균수, 대장균군수 및 분변성 대장균군수를 측정하였다. 위생상태 기준을 이용하여 적합/부적합으로 평가하였다. 위생 적합 판정률은 HACCP을 적용하는 경우, A 급식소 71.4%, B 급식소 66%로 평균 68.7%로 나타났다. 이에 비해 HACCP을 적용하지 않는 경우는 C 급식소 66%, D 급식소 57%, E 급식소 42.9%로 평균 55.3%로 나타나 HACCP을 적용하는 급식소가 비적용 급식소에 비해 양호한 위생 적합 판정률을 보였다. 생채소와 조리원 손의 경우, CCP로 관리하는 적용 급식소가 양호한 것으로 나타났고, 조리음식은 모두 적합한 것으로 나타났다. 조리도구는 HACCP 적용 여부에 관계없이 모든 급식소에서 개선조치가 필요한 것으로 조사되었다.

* 담당자 : 문해경

* Tel : 055)279-7486

* 휴대전화 : 016)795-7151

* Fax : 055)281-7480

* E-mail : hkmooon@changwon.ac.kr