

## 특집 : 급식산업과 위생

## 단체급식의 위생관리에 대하여

### Food Safety Management in a Contract Foodservice Industry

박현수, 신현기 (Hyun-Soo Park and Hyun-Gi Shin)

(주)엘지유통

우리나라의 위생관리는 아주 미미한 수준입니다.

특히, 집단급식소의 급식은 복리후생 차원에서 출발하였고, 단순히 끼니를 때우는 수준으로 인식되어 있어, 시설 투자나 개선을 위한 노력이 결핍되어, 집단급식소의 위생관리는 더욱 열악한 수준을 벗어나지 못하고 있습니다. 위생분야에 관계된 많은 분들이 연구와 지도를 통하여, 불철주야 개선을 위한 노력을 하고 계시지만 그 노력에 대한 결과는 아직 급식소 하나하나에 까지는 미치지 못하고 있는 실정입니다. 위생 시설면에서의 열악한 환경은 말할 것도 없고 특히, 급식소에 종사하면서 위생을 직접 관리하는 사람들은 위생관리라는 개념조차도 제대로 인식하지 못하고 있는 것이 현실입니다.

어느 급식소나 위생사고에 대한 위험은 항상 존재하고 있습니다. 당사는 위생사고의 위험 요소들 중 가장 중요한, 가장 큰 위험이 무엇인지를 알고, 관리하는 것이 위생사고를 사전에 예방하는 유일한 방법이라고 믿고 있습니다.

우리나라의 단체급식에 있어서 주방환경을 살펴보면 많은 열기구를 사용하기 때문에 한겨울에도 주방의 온도가 30도 이상을 오르내리는 등 주방의 온도를 원하는 만큼 통제하는 것이 사실상 불가능합니다. 음식물의 대부분이 세척, 가열 등의 공정을 통해 물에 접촉하거나, 물이 첨가되는 관계로 사실상 주방을 건조화 하는 방법에도 한계가 있습니다. 우리나라 음식물의 특성은 가열 후의 음식물을 5도 이하로 냉각할 수 없는 음식물이 많으며, 환경면에서 급식소 주방의 공간이 너무나 좁아 조리된 음식물을 안전하게 보관할 공간도 여의치 않은 것이 현실입니다. 또한 한국 음식의 특성상 많은 재료가 혼합되어 조리 되므로 교차오염의 위험성 또한 높습니다. 따라서 당사는 이러한 문제점을 해결하고, 위생사고 위험을 최소화 하기 위한 방법을 다년간 연구하였습니다. 드라이키친이라는 주제 하에 프로젝트를 진행하여 주방을 최대한 건조화 시키는

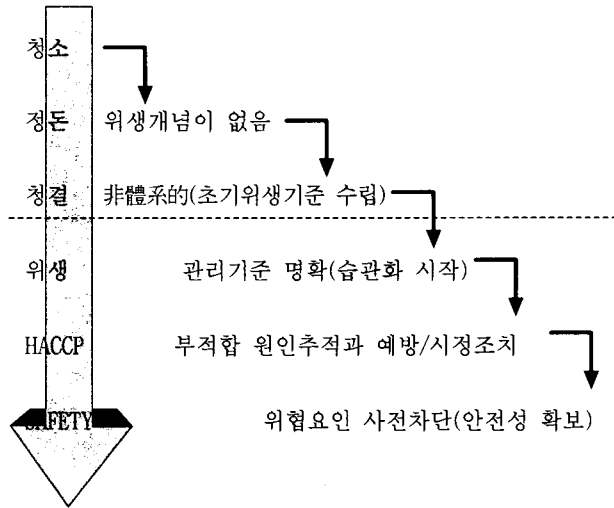
방법을 연구하였고 올바른 손씻기 방법, 조리도구의 구분 사용방법, 냉동/냉장고의 온도관리법 등 각종 위생관리 SKILL을 개발하여 현장에 적용하여 왔습니다.

오늘 발표에서 저는 엘지유통이 오랜 기간동안 연구와 노력으로 정립된 많은 위생 기준들 중 급식소 현장에서 위생 기준들을 실천하면서 알게 된 두 가지 위협요인에 대하여 중점적으로 소견을 피력코자 합니다.

엘지유통이 중요하다고 판단하고 있는 위생관리 항목들 중 가장 큰 비중을 두고 관리하는 것은 조리 종사자들의 위생 마인드의 향상과 조리로부터 배식까지의 시간입니다. 실질적으로 급식을 담당하는 사람은 조리작업을 직접 실행하는 종사원들입니다. 수많은 위생기준과 관리방법이 정하여져도 이를 실행하는 사람이 지키지 않으면 의미가 없습니다. 우리나라는 선진국과 달리 급식에 종사하는 조리담당자의 학력이 낮고, 위생에 대한 개념이 없습니다. 위생관리를 몸으로 직접 실행해야 할 사람은 조리종사하는 사람들임에도 대부분 조리 종사원의 위생관리에 대한 인식은 단순한 정리정돈에 그치고 있으며, 조금 나은 인식을 가진 종사원도 청결 정도의 개념에 머물고 있습니다. 물론, 각 급식소에는 위생교육을 받은 식품위생관리인이 있지만, 위생관리에 대한 정보의 부재로 체계적이며 실질적인 위생 관리는 실행하지 못하고 있는 것이 현실입니다. 당사는 이러한 점을 극복하기 위해 전문적인 위생교육을 받은 급식소의 관리를 전담할 점장 요원을 투입, 식품위생관리인의 역할을 수행토록 하고 있으며, 전문교육을 받은 점장이 조리 종사원에게 체계적인 교육과 훈련을 실행토록 합니다. 그러나 앞서 설명 드린 바와 같이 실제 조리업무에 종사하고 음식물을 취급하는 사람은 조리종사하는 사람들입니다. 이들이 실행에 옮기지 않으면 올바른 위생관리 방법도 유명무실이 됩니다. 따라서 종사원들이 위생관리 실행이 습관화 되는 것이 실질적인 위생관리의 가장 중요한 포인트라고 당사는 판단하였고

조리 종사원들의 위생관리 실행여부와 위생에 대한 인식의 정도를 평가하고 구분할 수 있는 위생안전도 Tool을 개발하여 운영함으로써 위생관리 수준을 높여 가고 있습니다.

**衛生관리 Level**



여기서 위생관리를 실행하는 조리원의 마인드를 수준별로 구분하여 보면 당사는 기초적인 3단계와, 실질적인 위생관리 3단계, 총 6단계로 구분하고 있습니다. 전 3단계의 초기수준은 단순한 청소와 정리만 하는, 시각적으로 눈에 보이는 부분만 치우는 단순 정리정돈의 개념입니다. 전 3단계 중 청결은 위생의 개념을 깨닫고 실천에 옮기는 수준으로 실질적인 위생관리가 시작되는 초기 수준입니다. 그러나 진정한 의미에 있어서 위생관리는 아닙니다. 스스로 판단할 수는 있지만 어떻게 하는 것이 바람직한 것인지는 아직 모르는 수준으로 위생에 대한 관리방법을 교육을 통하여 습득하는 단계라고 볼 수 있습니다. 후 3단계 중 위생 단계부터 진정한 의미의 위생관리가 이루어지는 수준입니다.

이 단계는 위생에 대한 관리mind가 형성되고, 몸에 배도록 하는 습관화가 시작되는 단계입니다. HACCP 단계에서는 별도로 지시하지 않아도 정해진 규칙대로 행동하며, 동시에 SAFTY, 안전관리의 개념이 정립됩니다. 이 단계는 종사원 모두가 실제 행동과 발견되는 상황에서 문제의식을 갖게 되는 수준을 말합니다. 후 3단계의 위생은 교육 뿐만이 아닌 반복적인 훈련에 의해 몸에 배인 습관화된 행동으로 위생관리가 이루어집니다. 참고하실 사항은 당사가 바라보는 HACCP단계는 선진국의 HACCP관리

개념과는 다소 차이가 있습니다. 선진국에서는 HACCP를 SAFTY와 같은 개념으로 관리하지만, 당사는 한국적 음식의 조리 특성과 집단급식의 조리 여건상 공정관리에 한정하여 운영함으로써 HACCP를 SAFTY로 가기 위한 전 단계로 분류하고 있습니다. 전체적으로 조리원의 위생관리 수준을 요약하여 설명을 드리면, 청소, 정돈의 수준은 위생에 대한 개념이 전혀 없는 단계이며, 청결단계에서 비체계적이지만 위생기준이 수립되기 시작하여, 위생의 단계에서 관리기준이 명확해 지고, 이를 몸에 배인 습관처럼 실행하도록 하는 훈련이 이루어 집니다. HACCP 실행 단계에서 문제점에 대한 인식을 통해 부적합의 원인을 찾고 시정조치를 하는 행동의 변화가 이루어지며 SAFTY 단계에 도달하여 내/외부로부터의 위험요인을 사전에 차단, 안전성을 확보하는 수준에 이르게 됩니다. 현재 당사가 수탁하여 운영하는 급식소, 또는 위생수준을 진단하였던 타사 급식소의 위생관리 정도를 당사의 위생안전도진단 Tool에 비추어 비교해 보면.. 수탁받은 대부분의 급식소가 처음에는 단순한 정리정돈의 개념만 있는, 위생개념이 거의 없는 수준으로, 위생안전도 점수가 300점 미만이며, 몇몇 급식소는 다소 조건이 좋은, 조리시설 및 환경에 의지한 청결수준에 도달하여 있습니다. 그러나 이 경우도 위생안전도가 350점을 전후한 점수를 나타내고 있습니다. 참고적으로 말씀 드리면 당사 위생안전도진단 Tool의 300점은 식품위생법 상의 요구수준으로 판단하시면 되겠습니다. 당사는 운영 초기에 평가점수가 350점도 되지 않는 급식소를 수탁받아, 시설 및 주방환경을 개선하고, 교육과 훈련을 통한 위생습관화를 실천하여 조리 종사원의 위생 마인드를 높임으로써 발생될 수 있는 위생사고를 사전에 예방하도록 최선을 다하고 있습니다.

현재 당사의 위생관리 기준으로 보았을 때 당사가 수탁 운영하고 있는 대부분의 점포가 400점 이상의 수준에 도달해 있으며 98년부터 HACCP SYSTEM을 도입하여 전 점포로 확산 운영하고 있습니다.

당사가 그간 연구하고 조사하여 판단한, 가장 중요한 위생관리 요소 중 또 하나는 시간입니다. 가장 많은 위생사고가 미생물적 요인이라는 점에서 미생물 증식의 조건인 온도, 습도, 영양분을 최소화 하여야 함에도 급식소의 여건상 이를 관리할 수 있는 조건이 극히 제한적이라는 점 때문에 미생물의 생육조건을 완전히 제거하기는 불가능하다고 판단하였으며 최종적으로는 미생물의 생육조건에 노출되는 시간 즉, 상온방치 시간을 최소화 하는 것이

가장 중요한 포인트라고 판단하여 이를 중점 관리하고 있습니다. 당사는 미생물 생육 조건에 방지되는 시간을 관리하기 위한 방법으로 HACCP SYSTEM을 도입하였습니다. 당사의 HACCP SYSTEM은 각 공정이 진행될 때마다 식품온도와 시간을 체크함으로써 한계기준 내에서 관리가 가능한지 판단토록 하고 있으며, 한계기준을 초과할 때의 온도와 시간의 관계 속에서 잠재된 위험 요소를 직접 찾고, 위생관리 기준을 스스로 정립하도록 유도하는 단계로써 운영됩니다. HACCP SYSTEM의 운영으로 얻을 수 있는 또 하나의 위생관리 조건은 급식소의 책임자인 식품

위생관리인과 종사원이 문제점을 발견하도록 유도하고, 문제해결 과정에 참여함으로써 위생관리에 대한 인식의 전환이 더욱 뚜렷이 이루어질 수 있다는 것입니다.

지금까지 당사의 위생시스템을 기준으로 집단 급식소의 위생관리에 대하여 짧은 지식이나마 말씀 드렸습니다. 급식분야에 관계되신 여러분께서 보시기에는 부족한 면도 많이 보일 것이며 개선해야 할 점도 많으리라 생각합니다.

앞으로도 엘지유통 급식소의 위생관리에 대한 많은 관심과 질타를 부탁드립니다.