

산 · 학 · 연 논문

## 도시락산업의 현황과 나아갈 방향

### The situation of Lunch Industry and future

조 영 제 (Young-Je Cho)  
상주대학교 식품공학과

#### 외식산업의 현황

1996년말 기준 우리나라 외식산업 총 매출규모는 약 20조원으로 추정된다(표 1). 이는 어디까지나 부가세 신고액을 기준으로 작성한 통계청 자료이므로 현실여건과는 상당한 거리가 있을 것으로 판단된다. 총 시장규모는 계속 확대될 것으로 전망되나 80년대와 같은 두자리수 성장은 기대할 수 없으며 업체의 난립과 기술부족, 위생개념의 부족 및 관련산업의 기술취약, 경영부실 등으로 그노동생산성은 비교적 낮은 수준이다. 그러나 성실한 영업자세와 부단한 노력으로 성장을 계속하는 기업도 있을 것이며 창의적 능력을 지닌 기업이나 개인은 계속 발전할 것이다.

전국적으로 약 45만 여개의 군소점포의 규모를 가진 외식산업에 금융, 세제, 위생관리에서 국가기관이나 외식산업계 스스로 개선과 발전을 위해서 투자한 노력과 투자는 미미한 수준이었을 것이다. 더구나 일부에서는 막연한 기대 속에서 영업을 하고 있는 곳도 많으며 새로운 창업대상으로 너도나도 식당업을 제일의 대상으로 삼고 있는 것과 같은 인식을 떨쳐 버릴 수 없는 것이 우리나라 외식산업의 현실임을 부인하지 않을 수 없다.

미국, 일본 등 선진국의 외식산업은 이미 몇 년 전부터 불황타개를 목적으로 다운사이징, 신업체 개발, 가격과 품질 전략 등의 지혜를 짜내고 있는데 우리나라 외식업계는 그냥 수수 방관자적인 입장을 견지해오고 있지나 않았는지, 경쟁없이 주먹구구식의 운영을 해오지 않았나 반성해 볼

일이다.

우리나라 외식산업도 지금까지의 성과에 만족하지 말고 신개념이 도입된 관리매뉴얼과 모든 업무의 체계화작업을 통하여 경영 합리화에 초점을 맞추어야 한다는 점을 인식하여야 한다. 첨단산업과의 접촉을 통하여 정보를 수집하고 모든 것을 공개하여 공유하는 자세를 갖추어야 하며 메스미디어의 활용을 적극적으로 도입해야 할 때라고 생각된다. 그렇지 않으면 정보화시대에 뒤떨어지는 결과를 초래하고 말 것이다. 2000년대에는 평균 10% 이상의 고도성장은 무리라고 생각되기 때문에 산업구조 재편성을 위한 기초작업이 지금부터 시작되어야 한다고 생각된다(표 2).

#### 도시락산업의 현황

햄버거와 피자 등 서구식 메뉴의 발전과 병행하여 밥과 국을 주식으로 한 우리의 뿌리깊은 식문화에 기인한 도시락의 수요 또한 계속 증가하고 있는데 이는 도시락의 익숙한 맛과 간편성에 의한 것으로 생각된다.

현재 도시락산업은 1986년 대통령령 제 12000호의 시행에 의해 대중음식점영업이라는 별도의 도시락 제조업으로서 등장한 이후 86년 아시안게임과 88년 올림픽을 계기로 급성장하여 전국에 500여개 업체를 중심으로 전개되고 있으며, 연평균 25%의 성장률로 외식산업의 새로운 경쟁

표 1. 우리나라 외식산업 총 매출규모 연도별 추이

연도	구분	시장규모(원)	증감율(%)
1980		1조9천억	-
1985		4조1천억	116
1990		10조7천억	65
1995		18조	6
1996		20조	11

자료 : 통계청

표 2. 우리나라 전 인구의 식료품비 중 외식비의 구성비와 총소비지출 중 외식비의 구성비

연도	구분	식료품비 중 외식비의 구성비 (%)	총소비지출 중 외식비의 구성비 (%)
1980		3.7	-
1985		7.5	-
1990		21.0	7.0
1995		33.5	9.6

자료 : 통계청

자로 부각되어 유망산업이라고 인식되며 꾸준히 성장하고 있다. 특히 도시락의 가공생산은 노동집약적인 산업으로서 김밥 및 반찬 생산 판매, 출장연회에 이어 급식사업과 식품재료사업과도 연계하여 대형백화점 등 일부 대기업도 이 분야에 참여하고 있다(표 3).

도시락은 원래 가정에서 개인용으로 싸던 것이 단체급식용의 공장도시락으로 발전해오다 최근들어 도시락 체인점까지 등장했다. 공장도시락은 단체 주문에 맞추어 대량으로 제작되며 도시락제작이 기계화되어 밥이나 반찬이 기계로 조리되고 자동포장 된다는 점에서 맛이 획일화된다. 이런 단점을 개선하고자 등장한 것이 도시락 체인점으로 소량주문에도 응할 수 있고 즉석에서 조리하여 손님에게 제공 할 수도 있다.

도시락은 크게 주문도시락과 즉석도시락 체인점 판매품으로 구분되는데 아직까지 국내의 도시락업체는 90%이상이 주문도시락 생산을 주로 하여 일본의 경우처럼 즉석도시락이 큰 비율을 차지하고 있지는 않다. 또한 업체의 규모에 있어서는 대부분 영세한 가내수공업 수준의 규모에서 벗어나지 못하고 있으나, 일부 대기업의 참여로 인해 생산성을 증가시키고 서비스 수준을 향상시켜 고객의 다양한 욕구에 대한 만족도를 증가시키고자, 보다 전문적인 능력을 갖추어 가고있는 상태라 생각된다. 2000년이 되면 현재보다 시장은 더 커질 것으로 전망되며, 일부 중소 도시락제조업체는 재정적 어려움이나 낮은 생산성, 노무관리문제나 위생표준의 미달 등으로 어려움을 겪을 수 있으므로, 경영 전문가의 도움을 얻어 보다 효과적으로 운영을 해야만 할 것이다.

### 도시락산업의 전망

도시락산업의 간편성을 추구하는 고객의 편이성에 부

표 3. 중요 도시락 업체

업체명	브랜드명
혜성식품	런치리아
풍년식품	미가도시락
미가람(주)	엄마손도시락
진주랑(주)	진주랑도시락
한솔도시락	한솔도시락
명가식품	한나도시락
일송식사랑도시락	식사랑도시락
MVP도시락	MVP도시락
삼보 캐더링	Lunch 도시락
마이쿵	선물용도시락
무개농장	무개도시락
온누리 외식사업(주)	온누리도시락
일송 외식 산업개발	식사랑도시락
칠성외식산업	칠성 한식 야외도시락

응하는 측면에서 급속한 양적 팽창과 질적인 향상으로 인한 경쟁은 치열해질 것으로 전망된다. 따라서 체인점 형태의 도시락 제조업체가 증가될 것이고, 대규모화, 기업화되는 양상을 띠게 될 것이다. 또한 자동화된 기기와 기술향상 등으로 생산성이 향상되어질 것이고, 부녀자 중심의 노동인구의 약진이 예상되며, 시간제 근무를 원하는 가정주부와 고령자들의 증가로 노동인구의 평균 연령은 높아질 것으로 보인다.

선진국의 위생 개념이 도입되면서 종업원들의 위생교육에 더 많은 관심이 유발되어 이들을 대상으로 양적, 질적인 교육이 이루어 질 것이라 전망되며, 이러한 교육은 업체 자체에서의 교육뿐만 아니라 전문적인 교육기관에서의 교육 두가지 모두가 행해질 것으로 생각된다. 그러므로 양질의 교육을 받은 전문종업원이 증가될 것이며, 이러한 경력 있는 종사자들의 수요가 더욱 많아 질 것이라 생각된다.

정부로부터의 위생규제는 더욱 강화될 것으로 전망되어지며, 새로운 기기 설비와 기술이 도입되어 에너지 비용이 감소되고, 첨단 정보 system의 도입은 효율적인 경영에 필요한 자료수집, 자료분석 뿐만 아니라 수요예측, 재고관리, 식품재료표 통제에 의한 생산관리나 판매시점관리, 재무관리, 영양분석 등을 더욱 활성화시키게 될 것으로 전망된다.

### 도시락산업의 문제점

#### 위생상의 문제

현재 국내 도시락 생산공장의 작업공간은 하나의 개방된 공간에 모든 생산 기기류를 배치하고 있기 때문에 가공조리 후 2차오염에 의한 위생 안전성의 문제를 배제할 수 없다(표 4, 5).

식품위생법상 도시락의 성분규격은 대장균, 황색포도상구균, 살모넬라균 및 장염비브리오균 음성으로 위생상태의 지표가 되는 미생물에 관하여 규제하고 있다. 이러한 미생물들은 도시락의 원료, 생산공정 및 유통단계에서 위생관리의 정도에 따라 오염도에 차이가 있을 수 있으며, 이에 따라 서로 다른 공장에서 생산된 제품의 유통기한은 상이할 수 있다.

Bryan의 보고에 의하면 급식시설을 통해 발생한 식중독의 주요 원인행위는 부적합한 냉각(56%), 조리 후 섭취까지 지나치게 긴 시간의 경과(31%), 감염된 작업인원에 의한 처리조작(24%), 불충분한 재가열(20%), 부적합한 보존(16%), 오염된 원료 및 첨가물 사용(9%), 비위생적인

표 4. 위생지도전의 도시락제조업체 생산공장 현지의 식중독세균 오염 현황

제조업체	군원	식중독세균			
		대장균	황색포도상구균	살모넬라	장염비브리오
A 업체 (경기도 소재)	칼	양성	음성	양성	음성
	도마	양성	양성	양성	음성
	김밥성형기	양성	양성	양성	음성
	김밥절단기	양성	양성	양성	음성
	작업대	음성	음성	양성	음성
	행주	양성	음성	음성	음성
B 업체 (대구 소재)	칼	양성	양성	음성	음성
	도마	양성	양성	음성	음성
	김밥성형기	양성	양성	음성	음성
	김밥절단기	양성	양성	음성	음성
	야채절단기	음성	양성	양성	음성
	작업대	음성	음성	음성	음성
	행주	양성	음성	음성	음성
후드	음성	음성	음성	음성	
가스렌지 주변	음성	음성	음성	음성	
C 업체 (부산 소재)	칼	양성	음성	음성	음성
	도마	양성	양성	음성	음성
	김밥성형기	음성	음성	음성	음성
	김밥절단기	음성	음성	음성	음성
	야채절단기	음성	양성	음성	음성
	작업대	음성	음성	음성	음성
	행주	양성	음성	음성	음성
	후드	음성	음성	음성	음성
가스렌지 주변	음성	양성	음성	음성	

자료 : 95년 한국식품개발연구원 보고서, 98, 99년 상주대학교 보고서

환경에서 채취한 식품사용(6%), 설비 및 기구의 청소 불량(5%), 및 조리 불충분(4%)의 순서였다고 한다. 국내 업체에서도 도시락 제조 및 유통단계에서 주의를 기울여야만 할 부분으로 판단된다.

유통기한의 문제

현재 이들 도시락업체의 가장 큰 문제점은 현행 식품위생법상 도시락의 권장 유통기한이다. 김밥은 유통기한이 7시간으로 제한되어 있으며, 도시락과 햄버거의 경우 하절기는 10시간, 기타 시기에는 12시간으로 설정되어 있다. 도시락은 공장에서 생산 후 수송 및 유통의 단계를 거치게 되는데 실질적인 제품의 유통기한이 너무 짧아 유통지역의 한계성을 갖는다는 문제를 가지고 있으며, 국내 도로소통를 저하에 기인한 물류상의 어려움이 증가하고 있다. 또한, 국내에서 생산되는 도시락류는 일본의 경우와는 달리 보존료 및 산미료 등의 저장성 향상을 목적으로 하는 첨가물의 첨가를 허용하고 있지 않아 유통기한 연장에 다소간의 제약이 있을 수 있을 것으로 추정된다. 물론 이러

표 5. 원재료의 식중독세균 오염 현황

제조업체	군원	식중독세균			
		대장균	황색포도상구균	살모넬라	장염비브리오
A 업체 (경기도 소재)	단무지	음성	음성	음성	음성
	계란부침	음성	음성	양성	음성
	계맛살	음성	음성	음성	음성
	오이	양성	양성	양성	음성
	최고기볶음	음성	음성	음성	음성
B 업체 (대구 소재)	햄	음성	음성	음성	음성
	오뎅	음성	음성	음성	음성
	최고기 볶음	음성	음성	음성	음성
	계란부침	양성	양성	양성	음성
	단무지	음성	음성	음성	음성
	김	양성	음성	음성	음성
	오이	양성	양성	음성	음성
양상치	양성	양성	음성	음성	
C 업체 (부산 소재)	맛살	음성	음성	음성	음성
	햄	음성	음성	음성	음성
	오뎅	음성	음성	음성	음성
	최고기 볶음	음성	음성	음성	음성
	계란부침	양성	양성	음성	음성
	단무지	음성	음성	음성	음성
	김	양성	음성	음성	음성
	오이	양성	양성	음성	음성
당근	음성	음성	음성	음성	
양상치	양성	음성	음성	음성	
맛살	음성	음성	음성	음성	
피클	음성	음성	음성	음성	

자료 : 95년 한국식품개발연구원 보고서, 98, 99년 상주대학교 보고서

한 제약 이외에도 신선한 원료 확보, cold chain에 의한 유통, 청결 및 위생상태 불량, 유통기한표시 등의 개선사항이 선행과제로 남아있기도 하다.

현행 식품공전상 도시락의 유통온도는 냉장은 10°C이하, 온장은 60°C이상으로 설정되어 있다. 김밥과 도시락은 제품특성상 온장으로 유통되는 경우는 거의 없어, 부적합한 보온으로 인한 문제발생 가능성은 상대적으로 낮을 것으로 추측된다. 반면, 김밥의 경우에는 충분히 냉각되지 않은 밥을 이용하여 제조되는 경우가 있으며, 고기 또는 계란은 가열 후 냉각이 지연될 수 있으므로 불충분한 냉각으로 인한 문제가 발생할 가능성은 있다고 생각된다.

Snyder는 제품의 유통기한에 영향을 주는 중요한 인자로 초기의 오염정도 및 제품의 포장상태를 지적하였다. 그러므로 Bryan의 보고에서도 언급된 바와 같이 오염되지 않은 원료 확보는 매우 중요하며, 적절한 가공방법의 수립 및 유통 중 제품을 충분히 보호할 수 있는 포장방법의 선택이 위생상태 개선 및 유통기한 연장을 위해 선행되어야 한다.

도시락의 유통기한에 관련한 연구보고는 많지 않으며 도시락류의 유통기한 설정에 관해서는 김밥 및 도시락을 5°C에서 저온 저장하면서 저장시간에 따른 미생물의 경시적 변화를 관찰한 결과 보고서가 있으며 서구식 도시락이라 할 수 있는 햄버거와 샌드위치 등의 미생물 변화를 관찰한 보고서 등이 있다.

운영관리상의 문제

국내 도시락 생산공장의 작업공간은 하나의 개방된 공간에 모든 생산 기기류를 배치하고 있어 작업 효율의 극대화를 기대하기가 어렵고 위생 안전성의 문제를 배제할 수 없다. 일부의 업체에서는 이러한 문제점의 해결을 위해 최근 도시락의 생산에 대한 새로운 기술의 개발과 자동화 시설을 추진하여 자구적인 노력에 따라 많은 부분에서의 개선이 이루어지고 있다. 하지만, 현재 대부분의 업체가 영세성을 면하지 못하고 있어 자발적인 노력이 충분하다고 보기는 어렵다.

또한 특별한 경영 know-how가 없어 주먹구구식으로 운영관리한 결과 적자운영을 면치 못하였으며, 인력관리, 새로운 개념의 업태 개발, 원자재 구매, 서비스 측면에서도 문제점이 드러나고 있는 실정이다. 업무 체계화가 이루어지지 않아 경영 합리화가 이루어지지 않았던 점 등을 인식하여야 하며, 첨단산업과의 접촉을 통한 정보 수집과 메스미디어의 활용이 부족한 점도 고려하여야 할 것이다.

대 책

위생상의 문제

위생상의 문제점들을 해결하기 위해 도시락의 생산에 대한 새로운 기술의 개발과 자동화시설을 추진하여 위생적으로 관리하는 등 노력이 이루어져야 한다. 제품 생산시설과 사용되는 원료의 위생성 확보는 필수적이며, 보다 엄격한 관리에 의해 생산된 도시락은 소비자 보호, 폐기물 감소 및 원가절감 등의 장점을 가질 수 있을 것으로 생각된다. 또한 자동화된 기기와 기술향상 등으로 생산성을 향상시킬 수 있다. 현재 일용직의 종사자를 고용함으로써 발생될 수 있는 위생 개념의 부재는 상시 고용 종업원들을 통한 위생교육에 더 많은 관심을 두어 이들을 대상으로 양질의 위생교육을 실시한 후 작업에 임하게 하는 것이 바람직하며 이러한 교육은 업체 자체에서의 교육뿐만 아니라 전문적인 교육기관의 도움을 받아 행해져야 할 것으로 생각된다.

주기적인 미생물 점검을 통해 오염되었던 것으로 판정된 설비 및 원료에 대해서는 업체자체에서 개선 방법을

찾고, 외부 전문기관으로부터의 자문을 통한 개선을 도모해야 하며 개선이 이루어졌다고 판단되면 추가 검사를 실시하여 위생상태의 개선여부를 확인하여야 할 것이다(표 6, 7).

유통기한에 관한 문제

현행 식품 위생법 상 도시락의 권장 유통기한은 즉석식품의 개념에서 정해진 것으로 판단되며, 김밥 7시간, 도시락과 햄버거는 하절기 10시간, 봄, 가을, 겨울 12시간 등은 실질적인 제품의 유통기한으로는 너무 짧아 유통지역의 한계성을 초래하며, 많은 양의 제품이 품질저하가 없는 상태에서 폐기될 수도 있는 문제를 가지고 있고, 물류상의 어려움도 발생하고 있다.

이러한 문제는 초기의 오염정도를 낮추는 신선한 원료 확보, 적절한 가공방법의 수립, cold chain에 의한 유통, 청결 및 위생상태개선, 제품을 충분히 보호할 수 있는 포장방법의 선택 등을 통한 유통 기한의 연장을 통해 해결할 수가 있을 것이다(표 8).

표 6. 위생교육 및 지도후의 도시락제조업체 생산공장 현지의 식중독세균 오염 현황

제조업체	균 원	식 중 독 세 균			
		대장균	황색포도상구균	살모넬라	장염비브리오
A 업체 (경기도 소재)	칼	음성	음성	음성	음성
	도마	음성	음성	음성	음성
	김밥성형기	음성	음성	음성	음성
	김밥절단기	음성	음성	음성	음성
	작업대	음성	음성	음성	음성
행주	음성	음성	음성	음성	
B 업체 (대구 소재)	칼	음성	음성	음성	음성
	도마	음성	음성	음성	음성
	김밥성형기	음성	음성	음성	음성
	김밥절단기	음성	음성	음성	음성
	야채절단기	음성	음성	음성	음성
	작업대	음성	음성	음성	음성
	행주	음성	음성	음성	음성
후드	음성	음성	음성	음성	
가스렌지 주변	음성	음성	음성	음성	
C 업체 (부산 소재)	칼	음성	음성	음성	음성
	도마	음성	음성	음성	음성
	김밥성형기	음성	음성	음성	음성
	김밥절단기	음성	음성	음성	음성
	야채절단기	음성	음성	음성	음성
	작업대	음성	음성	음성	음성
	행주	음성	음성	음성	음성
후드	음성	음성	음성	음성	
가스렌지 주변	음성	음성	음성	음성	

자료 : 95년 한국식품개발연구원 보고서, 98, 99년 상주대학교 보고서

표 7. 위생지도 후 원재료의 식중독세균 오염 현황

제조업체	군원	식중독세균			
		대장균	황색포도상구균	살모넬라	장염비브리오
A 업체 (경기도 소재)	단무지	음성	음성	음성	음성
	계란부침	음성	음성	음성	음성
	계맛살	음성	음성	음성	음성
	오이	음성	음성	음성	음성
B 업체 (대구 소재)	쇠고기볶음	음성	음성	음성	음성
	햄	음성	음성	음성	음성
	오뎅	음성	음성	음성	음성
	쇠고기 볶음	음성	음성	음성	음성
	계란부침	음성	음성	음성	음성
	단무지	음성	음성	음성	음성
	김	음성	음성	음성	음성
	오이	음성	음성	음성	음성
	양상치	음성	음성	음성	음성
	맛살	음성	음성	음성	음성
C 업체 (부산 소재)	햄	음성	음성	음성	음성
	오뎅	음성	음성	음성	음성
	쇠고기 볶음	음성	음성	음성	음성
	계란부침	음성	음성	음성	음성
	단무지	음성	음성	음성	음성
	김	음성	음성	음성	음성
	오이	음성	음성	음성	음성
	당근	음성	음성	음성	음성
	양상치	음성	음성	음성	음성
	맛살	음성	음성	음성	음성
피클	음성	음성	음성	음성	

자료 : 95년 한국식품개발연구원 보고서, 98, 99년 상주대학교 보고서

운영 관리상의 문제 해결

원재료의 공급 방안 개선, 시간제 종업원의 활용, 기타 품질관리를 위한 노력과 도시락 전문업체의 발전된 기술 도입을 통한 효율적 경영으로 경비절약이 가능할 것이다. 각각의 업체도 차별화된 know-how와 경쟁력으로 업체 고유의 장점을 최대한 살려 시장점유를 위한 방안을 강구해야 할 것이며, 신업체 창출, 신제품 개발 등 여러 가지

표 8. 저장기간 중 도시락류의 미생물 변화

종류	미생물	저장기간(시간)					종류	미생물	저장기간(일)				
		0	6	12	18	24			0	1	3	5	7
도시락류	대장균	음성	음성	음성	음성	음성	햄버거류	대장균	음성	음성	음성	음성	음성
	황색포도상구균	음성	음성	음성	음성	음성		황색포도상구균	음성	음성	음성	음성	음성
	살모넬라	음성	음성	음성	음성	음성		살모넬라	음성	음성	음성	음성	음성
	장염비브리오	음성	음성	음성	음성	음성		장염비브리오	음성	음성	음성	음성	음성
김밥류	대장균	음성	음성	음성	음성	음성	샌드위치류	대장균	음성	음성	음성	음성	음성
	황색포도상구균	음성	음성	음성	음성	음성		황색포도상구균	음성	음성	음성	음성	음성
	살모넬라	음성	음성	음성	음성	음성		살모넬라	음성	음성	음성	음성	음성
	장염비브리오	음성	음성	음성	음성	음성		장염비브리오	음성	음성	음성	음성	음성

자료 : 95년 한국식품개발연구원 보고서, 98, 99년 상주대학교 보고서

측면에서 노력을 기울여야 할 것이다.

1. 종합적 품질경영

경영의 새로운 개념으로서 등장한 품질경영은 제조업을 중심으로 도입되었으나 점차 모든 산업으로 확대되어 가고 있다. 도입초기에는 제품생산에서의 오류 검사를 위한 품질통제(quality control)나 품질보장(quality assurance)의 개념에 국한되었으나 점차 종합적 품질경영(total quality management)의 개념으로 범위가 확산되었고 경영과 마케팅 프로그램을 품질경영의 개념에 도입시켰다. Marriott는 종합적 품질경영을 통한 연속적인 품질개선으로 고객을 만족시켜 경쟁적 우위를 차지함과 동시에 수익증대를 가져올 수 있다고 하였다. 종합적 품질경영은 기업의 기본 운영방침 뿐 아니라 운영계획을 세우는데 있어서도 많은 도움을 줄 수 있을 것이라 생각된다.

국내 도시락산업에서도 이러한 종합적 품질경영의 개념을 적용하여 제품과 서비스, 품질의 지속적인 개선을 도모해야 하며, 일회적인 평가나 개선에서 그치지 않고 지속적인 품질개선을 위한 문제 인식과 진단 해결책 강구와 실행, 평가와 실효 확인 등은 고객만족이 중심이 되는 지속적인 경영과정을 도출해 내는데 도움을 주게 되므로 운영 효율화를 위한 전략 수립에 기여할 수 있을 것으로 기대된다.

2. 고품질의 제품 제공

국내 소비자들이 요구하는 제일 요건은 품질 및 제품의 다양화가 최우선이었으며, 그밖에 위생, 서비스 개선 등의 요구가 있는 것으로 나타났다. 생활수준이 향상되고 시간에 쫓기는 근로자들은 간편하지만 식당식사와 유사한 수준의 음식을 요구하는 경향이 커지고 있음을 입증해 주는 것이다. 따라서 맛과 기호를 충족시키는 관능적 품질, 음식의 위생과 안전을 만족시키는 미생물적 안전, 영양적 요구를 충족시킬 수 있는 영양적 품질의 세가지를 동시에 만족시킬 수 있는 제품을 제공하기 위한 표준을 세우고

이에 따라 제품의 품질을 통제할 수 있는 방안을 마련해야 한다.

### 3. 운영비용 절감

체계화된 경영의 효과는 인건비나 원재료비 또는 운영 경비 절감과 같은 형태로 나타나게 된다. 업체 경영주의 입장에서 볼 때는 이러한 가시적인 효과도 매우 중요한 측면이라고 할 수 있을 것이다. 이와 같은 운영비용 절감을 위해서는 관리자와 종사자들이 실제 생산과정 전반에서 발생하는 비용 요소를 인지하고 이를 절감하기 위한 지속적인 노력이 필요하며, 이러한 비용요소의 발생을 사전에 예방하고 불필요한 낭비가 없도록 관리의 지침을 마련하여 시행하는 등 다양한 개선 방안을 강구하여야 한다.

특히, 유통기한의 문제로 반품되어 되돌아오는 양을 줄이는 방안을 강구함으로써 폐기물 처리비용을 절감하는 것은 물론이고 원재료비의 절감효과까지 거둘 수 있다면 경영면에서 상당한 효과를 거둘 수 있으리라 판단된다. 이러한 측면에서 안전성이 확보된 상태에서의 유통기한 연장은 의미 있는 수단일 수 있다. 또한 경비절감 전략이 각 생산 단계마다 잘 활용된다면 결국 그 효과는 품질 향상으로 나타나게 될 것이다.

## 참 고 문 헌

1. Gerhardt, P. *et al.* : Manual of methods for general microbiology. American society for microbiology(1981)
2. Silliker, J. H. *et al.* : *Microbial ecology of food*. Academic Press, New York(1980)
3. Bryan, F. L. : Hazard analysis critical control point (HACCP) systems for retail food and restaurant operations. *J. Food Protect.*, **53**, 978(1990)
4. Snyder, O. P. : HACCP in the retail food industry. *Dairy Food and Environ. Sanitation*, **11**, 73(1991)
5. 양일선 : 우리나라 위탁급식경영의 발전과 현황. *국민영양*, **177**, 16-26(1996)
6. 양일선, 이진미 : 위탁급식전문업체의 현황과 전망. *식품산업과 영양*, **2**, 1-13(1997)
7. Warner, M. : *Noncommercial institutional and contract foodservice management*. John Wiley & Sons, Inc., New York(1994)
8. Cornyn, J., Coons Fasano, J. and Schechter, M. : *Non-commercial foodservice*. John Wiley & Sons, Inc., New York(1995)
9. 식품공전 : 식품별 기준 및 규격. 한국식품공업협회(1999)
10. 정윤희 : 패스트푸드점 햄버거. 소비자시대, 한국소비자보호원. 7월호, pp.55-57(1995).
11. 김왕준 : 말이김밥 및 삼각김밥의 저장기간 중 미생물의 경시적 변화조사. 한국식품개발연구원 보고서(1994)
12. 김영수, 차진, 박기재 : 도시락의 저장기간 중 미생물의 경시적 변화 조사. 한국식품개발연구원보고서(1995)
13. 유익중, 박우문, 전기홍, 지중룡, 김윤숙, 이희애, 최원희, 김현수 : 햄버거 제품의 유통기간 설정에 관한 연구. 한국식품개발연구원 보고서(1997)
14. 차원섭, 김진구, 박준희, 오상룡, 조영제 : 햄버거 제품의 유통기간 설정에 관한 연구. 상주대학교 보고서(1998)
15. 차원섭, 조영제 : 샌드위치 제품의 유통기간 설정에 관한 연구. 상주대학교 보고서 (1998)
16. 박형우 : 원격지 단체급식을 위한 포장용 도시락 생산설비의 최적화 연구. 한국식품화학회지, **3**, 89(1988)