

양계산물, 학교급식 확대에 따른 소비변화

품질, 위생, 안전성에 중점 둔 다양한 제품개발 필요



권혁조

(CJ푸드시스템 축육사업본부
유통영업팀/팀장)

양계산물 소비시장은 생활패턴의 변화와 함께 가정, 업소, 가
공용으로 세분화되고 있으며 이중 업소용의 한 분야를 차지
하는 학교급식은 양·질적인 면으로 크게 신장되고 있다.

학교급식에서 사용되는 여러 식자재 중 양계산물이 차지하는 비
율은 계육이 3~4%, 계란은 0.5%를 차지하고 있는 것으로 파악되
고 있다. 따라서 학교급식의 전반적인 개요와 함께 현 추세
를 알아보려고 한다.

1. 학교급식 개요

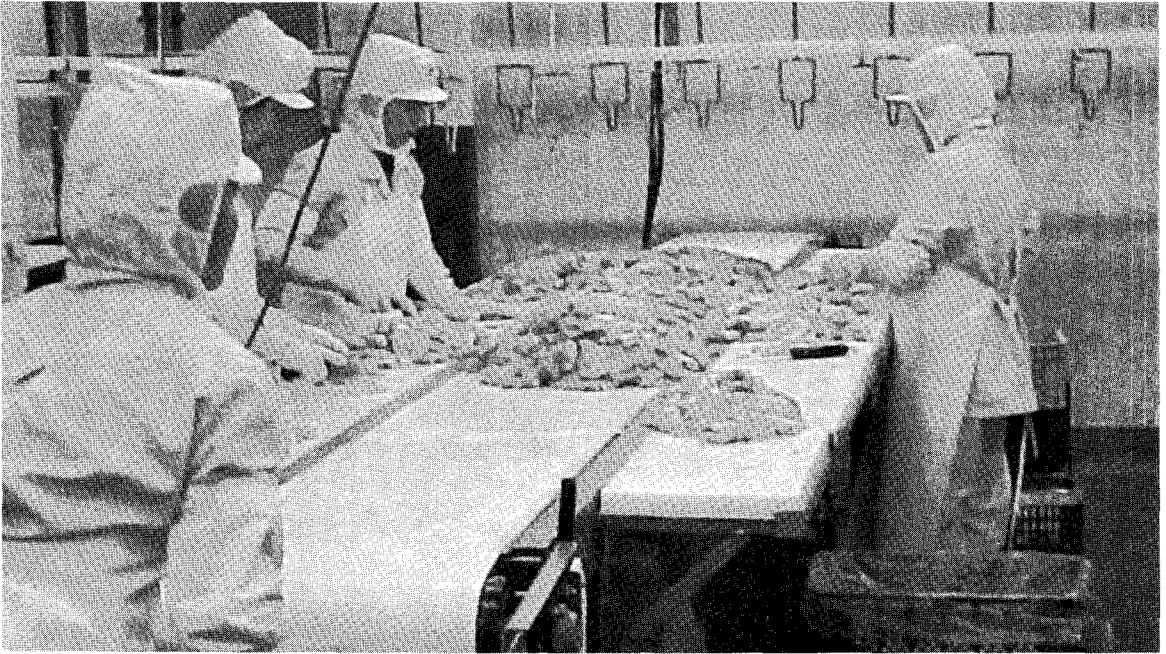
1) 직영급식형태

대부분의 초등학교에서 시행되는 급식형태로서, 급식비를 정부
에서 지원하고 있으며 해당 학교가 직영으로 운영하고 있다. 사용
식자재는 가격보다 품질과 위생을 기초로 이미 인증된 브랜드 계육
및 세척란 등을 선호하고 있으며, 일반 식자재보다 가공형태(spec)
가 다양하고 관리기준이 세분화되어 있다.

2) 위탁급식형태

중·고등학교의 급식형태로서, 급식비를 일정 부분 정부가 지원
하고 있다.

선정된 위탁급식업체에서 모든 조리시설을 투자하고 식자재 구
매 및 운영인력을 관리운영하는 형태다.



▲ 학교급식 확대를 위해 품질, 위생, 안전성에 중점을 둔 제품 공급이 무엇보다 중시되고 있다.

국내산 냉장 계육과 비교적 가격이 저렴한 대란 사용이 주종을 이룬다.

3) 급식메뉴

학교급식에 사용되는 식단을 살펴보면, 계육의 경우 도리탕, 후라이드 치킨, 닭백숙, 닭갈비, 치킨탕수육, 치킨까스, 치킨버거, 치킨떡볶음, 치킨강정, 팝콘치킨, 치킨너겟 등으로 신선육 및 가공품을 사용하고 있다.

계란의 경우 찜, 국, 지단, 후라이, 삶은 계란이 주 메뉴이고 일반 대란 뿐만 아니라 세척란, 등급란, 유정란, 액란(팩란) 등 다양한 형태의 계란이 사용된다.

2. 학교급식의 추세

올해 봄부터 현재까지 중·고등학교의 각종

급식사고로 인하여 학교급식의 문제점 부각과 함께 관련 급식업체들이 품질, 위생, 안정성에 대한 기준마련과 관리를 위해 다양한 움직임을 나타내고 있다.

중·고등학교 급식 문제점의 주 원인은 직영형태가 아닌 위탁형태의 운영을 꼽는다.

따라서 급식시설을 위탁대리점이 투자함에 따라 투자 부담을 분산하기 위해 저가상품을 납품할 수밖에 없는 구조적 모순을 안고 있을 뿐만 아니라 급식비도 낮게 책정돼 파행적인 운영을 부채질하고 있다.

이에 급식비 인상 및 정부지원에 따른 직영으로 전환을 고려하고 있지만, 자금지원 등 현실적인 면을 어떻게 처리할 것인가를 놓고 현재 관련부처는 고민중에 있는 상황이다.

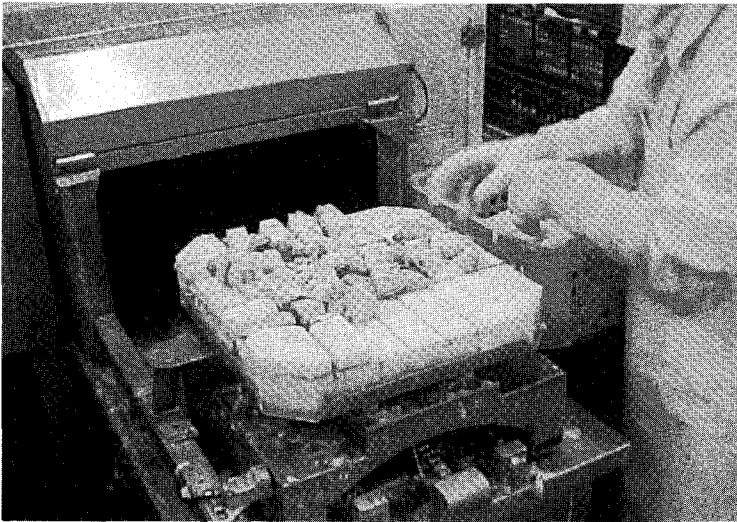
문제 해결을 정부 뿐만 아니라 양계산물 생산업체와 급식업체의 품질, 위생, 안전성에 대

한 의식이 가장 중요하다.

따라서 학교급식 사고는 급식시장의 변화와 단체급식업체에게 많은 변화를 가져오게 되며 이로 인한 양계산물의 품질, 위생, 안전성 확보는 제일 원칙으로 삼고 있다. 다음은 급식시장 변화에 따른 안전성 확보를 위한 조건이다.

(1) HACCP 가공장의 필요성

도계장 뿐 아니라 식자재가공업체도 HACCP를 추진하고 있으며, 급식업체 또한 보다 품질이 우수하고 위생적으로 인증된 업체와 계약을 하고 있고 지속적으로 업체실사, 방문지도교육 및 위생점검을 통하여 업체 관리를 강화하고 있다.



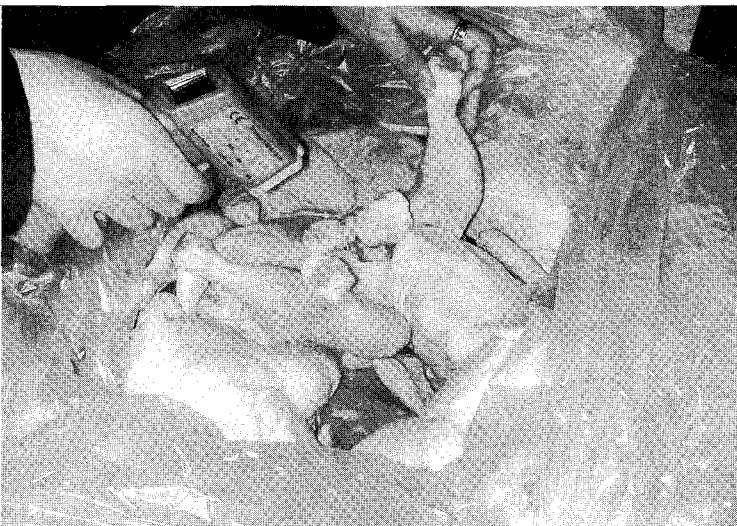
▲ 간편한 조리를 위해 절단을 하고 있다.

(2) 항생제 및 잔류물질

양계산물의 안전성 보장 및 확보를 위해 시험성적서를 학교측에서 먼저 요구하고 있다. 따라서 항생제 및 잔류물질에 대해 생산농장, 도계장, 식자재가공장, 급식업체의 상호관리가 필요하다.

(3) 포장형태 및 콜드체인

식자재의 교차오염방지 및 선도관리를 위해 진공포장(또는 씰링포장)으로 추진하며, 냉장육과 냉동육의 분리상차 및 냉장 차량에 부착되는 타코메타를 추적, 제품 유통시 온도관리 사항을 검수조건에 포함, 강화하고 있다.



▲ 도체온도는 품질을 평가하는 기준이 된다.

(4) 계란

계란의 경우 여름에 식자재로 사용하기를 꺼려하고 있다. 이는 상온위주의 유통형태를 띄는 계란의 안전성이 타 식자재보다 떨어지는 것을 의미한다. 따라서 식자재 계란의 세척 및 생산일자

마킹 등을 진행해 제조와 유통기간을 부여, 운영되며 또한 원료로서의 안전성이 확보된 액란의 사용이 증가하고 있다.

3. 결론

점차 서구화되는 식생활과 가정용 소비의 포화 단계에서 관련업체의 생존 방법은 다양한 경로를 찾기 위해 업소 및 가공 경로에 몰리고 있다.

그러나 원물 형태의 운영은 안전성 및 유통과정 중의 불안 요인을 내포하고 있어 학교급식의 문제점을 해결하기 위해서는 다양한 형태의 제품개발이 부각된다.

닭고기의 경우 가슴살, 안심 등 적체부위를 활용한 다양한 메뉴개발과 반조리 형태의 가

공 방법이 모색되고 있다.

따라서 단순 원료 상태의 축산물을 식품으로 업그레이드 할 수 있으며 급식장은 안정성과 조리시간 단축, 인력 절감 등 다양한 욕구를 충족시킬 수 있다.

계란은 세척란, 개별 포장, 냉장 유통, 액란, 가공품(찜, 말이, 지단, 간 제품 등) 등의 사용으로 관란 위주의 사용형태가 배제되고 있다. 또한 가격 일색의 원료 사용이 지향되고 품질과 안전성을 기본으로 빠르게 변모하는 상황이다.

결국 학교급식을 확대하기 위해서는 생산부터 소비자 각 단계별 품질, 위생, 안전과 식품 공급이라는 관련 업체들의 의지가 마련되어야 하며 소비자의 요구를 수렴한 다양한 제품 개발과 보장이라는 두 가지 숙제를 해결해야 한다. **양계**

깨끗하게 청소하여 질병에서 해방되자!

자동화 계사 청소대행

- 원적외선 산업 (맥반석, 견운모)
- 중추이송 케이지 주문제작

동 광 공 업

대표 : 최 성 태

사무실 : 경남 양산시 상북면 석계리

전화 : (055)374-8461~2, 팩스 : (055)375-8461

휴대폰 : 011-374-8461~2