

특집 : 단체급식에서의 안전성 확보를 위한 합리적인 개선방안

식자재 유통실태 및 문제점

장 문 상

삼성에버랜드 위생안전지원팀

The Issue of Foodstuff Distribution in Food Service

Jahng Moon Sung

Samsung Everland Inc./Hygienics & Safety Supporting Team, Gyeonggi 449-715, Korea

생활수준의 향상, 여성의 사회진출, 식생활 양식의 변화 등에 따라 외식기회의 증가와 학교, 산업체 등의 집단급식소의 이용 증가가 나타나고 있다. 이러한 결과 각종 편의식품 등 가공식품의 섭취 기회와 외국산 식품의 소비가 증가하고 있으며, 식재료 유통과정이 고도로 복잡해지고 있는 것이 현실이다. 또한 과학 및 산업의 발달로 인하여 가공기술, 화학합성기술, 보존기술, 분석기술 등이 개발되고 있으며, 국제 교류의 증가에 따라 신규 위해물질의 출현에 따른 식품의 안전성과 안심성에 대한 소비자의 관심

이 그 어느 때보다 높아지고 있다. 따라서 안전한 식품의 소비에 있어 안전한 원료의 공급은 반드시 선행되어야 할 과제이다.

단체급식 業의 특성

단체급식은 식품위생법상 “집단급식소”의 정의에 따라 특정다수인을 대상으로 영양적으로 균형있는 식단의 제공에 그 목적이 있다고 할 수 있다. 또한 특정 제조, 가공업

□ 식품 공급 흐름도(例示)

구분	협력업체 유형			
	생산업체	유통업체	임가공업체	자체브랜드 (OEM)
특징	· 식품제조가공 업체 · 원재료→완제품 · 식품가공 시설	· 다품종 제품 · 완제품/원물유통 · 보관시설 보유	· 당사 원료 가공 · 원료 저장 시설 · 단순가공 시설	· 당사 주문제품 · 대기업 OEM 社 · 식품가공 시설
대표제품	· 냉동/냉장 가공품 · 캔류/건식품 · 김치/절임류	· 국내 공산품 · 수입 공산품 · 농/축/수산 원물	· 축산 소분/절단 · 수산 소분/절단	· 국내 가공제품 · 해외 소싱제품 (야채/과일 캔류)
공급프로세스	<div style="text-align: center;"> 자체 원료수급 ↓ 전처리/배합 ↓ 생산(가공/포장) ↓ 보관(냉동/냉장) ↓ 배 송 </div>	<div style="text-align: center;"> 제품수급 ↓ 보관(냉동/냉장) ↓ 주문접수 ↓ 소분/포장 ↓ 배 송 </div>	<div style="text-align: center;"> 당사원료 입고 ↓ 보관(냉동/냉장) ↓ 절단/가공 ↓ 소분/포장 ↓ 배 송 </div>	<div style="text-align: center;"> 당사 스펙확정 ↓ 생산계획 ↓ 생산(가공/포장) ↓ 보관(냉동/냉장) ↓ 배 송 </div>

과는 달리 다양한 식재료를 조리하여 다양한 메뉴를 다수의 소비자에게 제공하고 있기 때문에 모든 식재료와 소조리 공정의 안전성을 확보해야 하는 과제가 있다. 이러한 단체급식의 식품안전성 관리를 위해 관련 업체에서는 다음의 3단계 관리를 기본으로 하고 있다.

- 식재료 납품업체 관리: 원물상태, 제조시설·환경관리, 제조공정, 자가품질관리, 보관, 배송
- 유통센터 관리: 식재료 검수(법적사항, 품질 등), 보관, 배송
- 단체급식사업장 관리: 개인위생, 조리공정관리, 배식 관리 등

식자재 유통현황

단체급식에서 사용하는 식재료는 개념상 우리가 알고 있는 국내/외 모든 식재료를 사용할 수 있기 때문에 이에 대한 유통과정 또한 다양하고 복잡할 수 밖에 없는 것이 현실이다.

품목군으로 크게 나누면 농산, 축산, 수산, 공산품으로 나눌 수 있으며, 식재료 납품업체 유형에 따라 생산업체(제조), 유통업체(수입, 완제품, 원물 등), 임가공업체(소분, 단순가공 등), OEM업체(자사 PB제품) 등으로 나눌 수 있다.

문제점

상기 언급한 바와 같이 단체급식업소에 공급되는 식재료의 경우 제품 및 납품업체의 다양성과 공급과정의 복잡성으로 인한 관리의 한계가 있는 것이 현실이다.

주요 문제점으로 아래의 사항이 있을 것으로 생각된다.

- (1) 식재료 납품업체 관리: 최종 제품 제조업체 및 前단계 원부재료 생산, 제조업체에 대한 관리

- (2) 수입산 식품의 사용 증가에 따른 원산지 및 현지 제조 공정 및 품질 관리 한계
- (3) 국내산 제품(1차 상품)의 생산자 추적관리의 어려움
- (4) 신규 위해물질에 대한 Risk Analysis의 한계 및 사회적 이슈화: 미생물, 기생충 알, 농약, 중금속, 항생물질 등(식품공전 등 국내 미 적용관리 항목)
- (5) 다 품목 사용에 따른 단체급식업체 자체 분석 검증의 한계
- (6) 단순 전처리 식품 등 업종 세분화에 따른 관련법규 미비

해결과제

식품의 품질, 위생 등과 관련된 안전관리는 기존의 생산자 및 공급자 중심의 “安全性” 관리에서 소비자 중심의 “安心性” 관리로 그 관리범위가 확대되고 있다. 또한 단체급식소의 식품위생사고 발생 시 업체의 책임범위가 단체급식 단위사업장 뿐만 아니라 식재료 납품업체에 대한 관리 책임까지도 요구되고 있는 것이 현실이다.

따라서 단체급식업체를 통한 간접적인 식재료 납품업체 및 식재료에 대한 철저한 관리가 요구되고 있다.

- (1) 식재료 공급 프로세스에 대한 mapping 및 각 단계별 위해포인트 확인, 검증 작업: Traceability
- (2) 국내/외 각종 신규 위해정보 및 분석결과에 대한 국가 차원의 발굴 및 공유
- (3) 협력업체의 선진 관리 시스템(GAP, GMP, HACCP 등) 도입 유도 및 지원
- (4) 업체 자체 식품위생관리 역량 강화(식품 품질, 제조 공정 등) 및 기존 단체급식 사업장 관리(Up-stream)와 병행한 식재료 제조, 유통관리(Down-stream)에 대한 관리 필요