

특집 : 단체급식에서의 안전성 확보를 위한 합리적인 개선방안

식자재의 안전성 확보를 위한 개선방안

김 제 권

(사)학교급식식자재위생관리협회

The Improvement Strategies for the Sanitation Assurance of Foodstuff

Jae Kwon Kim

Korea Food Materials Sanitation Association, Seoul 150-914, Korea

서 론

최근 들어 식자재에 대한 문제가 급증하고 급식·외식 관련 식자재가 사회문제화 됨에 따라 안전한 식자재에 대한 국민의 욕구가 높아지는 한편, 업체의 불량식자재 납품, 수입바지락의 국내산으로 둔갑, 표백제가 범벅이된 수입 냉동꽃게, 위생처리라는 이유로 소비자를 속이는 수산물 가수문제 등으로 우리의 먹을거리가 위협받고 있어 보다 안심하게 먹을 수 있는 안전한 식자재의 관리가 필요한 시점이다.

그동안 학교 급식과 관련해 학교와 직접 계약된 업체는 관리청에서 관리하여 상당 부분 양성화 되었지만, 학교급식 업체에 공급하고 있는 2차점들은 자유업으로 그 어느 곳에도 관리를 받지 않아 식자재 관리 상태가 부실한 것이 사실이다. 그렇기 때문에 식자재에 대한 품질이나 위생상태, 보관방법, 유통과정 등에서 문제가 발생되고 있다. 이에 따라 식자재 산업의 문제점을 살펴보고 효과적인 개선방안을 제시해보고자 한다.

식자재 산업 발전의 저해요소

식자재업종의 부재

현재 식자재를 취급하고 있는 업체들은 자유업종인 도·소매업으로 신고를 하여 영업을 하고 있다. 이 업이 자유업인 관계로 식품에 대한 전문지식이 없이도 누구나 식재료 유통업에 종사할 수 있다. 또 자유업인 관계로 정부에서는 관리가 되지 않는다. 이 심각한 부분을 해결하고자 식약청에서는 건강기능식품과 식자재유통업을 집중관리 품목으로 고시하여 관리하고자 하였다. 건강기능식품은 등록제 실시로 업계 스스로 자율위생 관리를 하고 있

고, 정부에서도 위생지도 및 업체관리를 하고 있으나 식자재업은 업체들의 실태파악조차 어려운 실정이다.

형식적인 위생교육

식품을 다루는 영업을 하는 사람이면 반드시 위생교육을 받아야 한다. 이 업에 종사하는 종사자의 위생교육은 주로 식품공업협회의 주관으로 각 업종별로 실시하고 있다. 하지만, 너무 포괄적인 내용으로 교육이 이루어지고 있어 종사자들의 필요한 위생교육이 이루어지지 않고 있다. 교육에 참가하는 영업자들은 대충 시간이나 때워야지 하는 생각으로 참석을 하게 되어 교육 호응도 또한 좋지 않다(식품운반업, 소분업, 가공업 등 같이 교육).

운반신고 업체와 운송담당 별개

급식자재의 운반에 있어서 냉동, 냉장시설을 제대로 갖추고 있지 않은 상태에서 운행을 하고 있고, 신고 업체와 실제 운송을 담당하는 업체는 별도인 경우가 허다한 실정이다. 이러한 무신고 운송업체들은 식품위생에 대한 아무런 경각심 없이 교통혼잡을 피하기 위해 오후 11시에서 익일 새벽 7시 사이에 각 급식소 및 도·소매업소에 급식자재를 배달하고 있으며, 냉장 보관되어야 할 제품들은 5시간 이상 실외에 방치되고 있는 경우도 허다한 실정이다.

자연산물과 식품에 대한 기준 모호

“가공식품”이라 함은 농·임·축·수산물 등 식품원료에 식품첨가물을 가하거나, 그 원형을 알아볼 수 없도록 분쇄·절단 등의 방법으로 변형시키거나, 이와 같이 변형시킨 것을 서로 혼합하거나 또는 이와 같이 변형시키거나 서로 혼합한 것에 다른 식품이나 식품첨가물을 사용하여

제조·가공·포장한 식품을 말한다. 다만, 식품첨가물이 나 다른 원료를 사용하지 아니하고 원형을 알아볼 수 있는 정도로 농·임·축·수산물물을 단순히 자르거나 껍질을 벗기거나 소금에 절이거나 숙성하거나 가열(살균의 목적 또는 성분의 현격한 변화를 유발하는 경우를 제외한다) 등의 처리과정 중 위생상 위해 발생의 우려가 없고 식품의 상태를 관능으로 확인할 수 있도록 단순처리한 것은 제외한다(식품공전 제3항 식품일반에 대한 공통기준 및 규격 중에서).

위와 같이 식품공전 상에서는 단순히 농·임·축·수산물물을 자르거나 껍질을 벗기는 등의 단순 전처리 제품은 자연산물로 분류되어 식품가공에 필요한 영업신고나 위생관리에 관하여 법적제한을 받지 아니하여도 식재료 유통에는 전혀 문제가 되지 아니한다. 문제는 급식물품 대부분이 단순 전처리 가공되어 많이 사용되고 있으며 식재료 유통상의 위험요소가 다양하게 나타나고 있는 것이 현실이다(칸도라지를 비롯한 전처리 농산물, 건멸치를 포함한 건어물류, 포장되지 않은 판두부류 등).

최저 입찰제

최저 입찰제의 시행으로 업체들의 치열한 가격경쟁과

무자격 업체들의 참여로 인해 저가 식자재와 위생상태를 확인할 수 없는 식자재들이 유통됨으로써 피해는 급식을 소비하는 소비자에게 전가되고 있다.

식품위생법상 식자재 물품과 충돌되는 위생법

식품공전에서는 한번 해동한 제품을 재동결하지 말도록 권장하나 그 제품을 보관 및 유통을 시키려면 -18°C 이하로 보관 및 유통을 하도록 하고 있다. 특히 학교급식의 경우 당일 조리를 하여야하는데, -18°C 이하로 냉동되어 있는 제품을 바로 조리하기에는 어려움이 있어 급식조리에 필요한 적정 온도를 요구하고 있다.

식재료 검수 방법에서의 비표준화에 대한 문제점

현재의 식재료 검수는 극히 단순하고, 철학적으로 기술되어 있는 기준에 의존하여 검수자의 능력과 보는 관점에 따라 상, 중, 하로 구분 유통되고 있어, 혼란을 초래하고 있다.

개선방안

식자재 업종 추가

식품위생법상 식재료에 대한 위생기준 및 식자재의 표

<표> 위탁급식업체 및 식재료 공급업체 대표자 위생교육중 검수요령(서울시교육청, 2004)

	양 호	보 통	불 량
식 육	쇠고기는 선홍색을 띠고 탄력이 있고, 돼지고기는 지방의 색이 희고 탄력이 있으며, 살코기는 옅은 분홍색을 띤다.	-	검은색, 초록색, 보라색 등의 얼룩이나 반점이 있다. 이상한 냄새가 나고 탄력이 없다.
가금육	탄력이 있고 살이 단단하다.		이상한 냄새가 나고 끈적거리거나 어두운 색을 띤다.
어 류 (냉동 생선은 해동후)	사후강직 중	냄새가 비릿해진다.	물에 뜬다.
	비늘이 피부에 잘 붙어 있으며, 어종 특유의 색깔과 싱싱한 광택을 띤다.	탄력성이 조금 떨어진다.	몸체는 연화하고, 자기소화가 현저하다.
	눈은 돌출하였고, 혈액의 침출이나 혼탁이 없다.	눈은 돌출하지 않고 약간 혼탁하다.	눈은 함몰하고, 현저하게 혼탁하거나 탈리하고 있다.
	아가미는 선홍색이다.	아가미는 선명하지 못하고 소량의 점착물이 있다.	아가미는 암록색이고, 불쾌한 냄새가 난다.
	배부분을 누르면 탱탱하다.	복부는 약간 무르기 시작한다.	복부는 주저 앉고, 물렀다.
살색이 투명하고, 살을 뼈에서 발라 내기 어렵다.	살은 약간 불투명하고 혈관도 약간 불투명하다.	살은 뿌옇게 혼탁하다.	
계 란	껍질표면이 까실까실하고, 광택이 없다.		깨보면 난백이 퍼진다.
	흔들었을 때 소리가 나지 않는다.		흔들었을 때 소리가 난다.
	전등빛에 비추면 밝고 투명하다.		전등빛에 비추면 어둡게 보인다.
콩제품	외관, 냄새, 맛이 정상이다.		표면에 점액이 있다.
	제조 후 단 시간		이물질이 섞여 있다.
채소류	광택이 있고, 싱싱하다.	벌레가 먹거나 상처가 있어도 그 부분을 잘라내면 싱싱하다.	잎이 시들고 탄력이 없다.

준화 사업이 시급한 시기이다. 단체급식의 중요성은 산업의 발전과 필수 불가분의 관계이다. 고도의 경제산업 발전은 가정에서 직장으로, 외식으로 우리 급식문화를 변화시키면서도 식재료에 대한 언급은 전무한 상태이다.

식자재에 대한 식품위생법상의 관리를 위해서는 식자재업이 업종 분류가 되어야 한다. 현재의 식자재 유통, 전처리, 식자재의 보관, 소분 및 급식을 하기 위해서는 전반적 제품에 대한 품질관리와 위생관리가 필요하고 이것을 뒷받침할 수 있는 행정관청의 지도관리가 절실히 필요한 시기임에도 법적 근거가 없이 보는 사람, 제품을 관리하는 사람에 따라 법적 규제가 충돌하므로 잘못하면 식자재업에 종사하는 종사자 전부가 범법자가 되는 누를 범하게 되므로 식자재 업종 분류가 필요하다.

업종의 특성에 맞는 위생교육 필요

현재의 위생교육처럼 대상별 특성을 고려하지 않은 채 일괄적으로 실시하는 것은 비현실적이다. 위생교육을 업종의 특성에 맞게 하려면 식약청에 인가된 관련 협회들로 하여금 위생교육을 실시하여 각각의 업종 특성에 맞는 맞춤형 위생교육이 실시될 수 있도록 하여야 할 것이다.

등록제 실시로 자율적 위생, 품질관리 필요

식자재의 특성상 밤 11시에서 익일 09시 사이에 유통되는 식자재는 공무원들의 관리 감독이 사실상 어려운 실정이다. 그렇기 때문에 식자재업에 종사하는 사업자들을 등록제로 하여 등록된 업체가 자율적으로 위생 및 품질에 대해 관리를 할 수 있게 하는 방안이 필요하다.

농수산물 가공품의 기준 마련

농수산물을 단순히 자르거나 껍질을 벗기는 등의 단순 처리도 하나의 가공품으로 보아 공산품처럼 품질관리가 되어야 한다. HACCP의 의무적용 대상인 단순절단의 냉동 수산물의 경우, HACCP적용을 하려면 영업신고를 하여야 한다. 이는 분명 위생상 소비자에게 위협요소가 다분히 보여지기 때문일 것이다. 따라서 농수산물 가공품의 대한 기준을 마련하여 보다 적극적인 관리가 필요하다. 한 예로 농림부에서는 축산물의 우유제품은 우유류판매업 영업신고를 하여야만 영업을 할 수 있게 하고 있다.

최저 입찰제를 해결하기 위한 식자재의 규격화 필요

사람이 먹는 음식을 최소한의 비용으로 먹겠다는 것은 위험한 발상이 아닌가 한다. 음식은 보관, 채취, 기르는 방법에 따라 질의 차이가 날 수밖에 없어 가격이 천차만별이다. 그렇기 때문에 최저 입찰제로 하게 된다면

저급 식자재가 공급이 될 것이다. 더군다나 아이들이 먹는 음식을 최저 가격에 맞춰 급식을 운영하는 것은 바람직하지 못하다.

이에 식자재의 규격화가 필요하다. 식자재의 규격화가 된다면 품질관리와 공급관리를 체계화할 수 있을 것이다. 가격 또한 적정 가격이 설정되어 입찰을 하더라도 최저가 아닌 최적이 입찰제로 되어질 것이다.

단체급식 식자재의 적정 온도 공급 설정

당일 사용될 단체급식용 제품에 한해서는 -18°C이하가 아닌 적정온도를 설정하여 식자재 공급업체나 단체급식소나 법을 위반하는 경우가 없도록 보완이 필요하다.

식재료의 품질에 대한 현실성 있는 표준화 사업필요

다양한 식재료에 대한 각각의 관리기준과 전처리방법, 채취시기, 크기, 색깔 등을 제시하고 제시한 방법의 기준으로 장기적(3년정도)으로 인원을 확보하여 관리할 수 있는 방안이 필요하다.

결 론

하루 절반가량의 국민이 먹는 외식, 급식 식자재가 아무 저항 없이 우리의 식탁을 점령하고 있고, 고기집에서 항상 대하는 계장무침 역시 표백제에 오염되어 있고, 상추쌈은 검사만 하면 기준치의 수십배가 넘는 농약으로 범벅이 되어 있다. 이런 일이 20년 전이나 지금이나 시정되지 않고 되풀이 되는 일은 무엇일까?

이런 문제가 발생하면 문제점을 찾아내서 해결하려고 하지 않고 우리는 새로운 제도를 찾아서 또 다른 시행착오를 경험하고 또 새로운 문제에 직면하는 제도 개선에 너무 많은 시간을 투자하지 않았나 생각한다. 우리 농사의 현실은 적정량의 농약과 항생제를 사용하지 않으면 농산물이 생산되지 않는다. 문제는 인간의 욕심으로 관리하지 않은 데서 문제가 있는 것이다. 농약은 농산물이 아플 때 사용하는 우리의 감기약과 같은 것이다. 아플 때만 사용하고 관리만 잘 하면 문제가 전혀 되지 않는 것이다. 농약, 항균제, 항생제, 유전자 변형식품 등 소비자의 알권리에 근거하여 기록하고, 관리한다면 보건복지부에서 추진하려고 한 식품이력추적관리제도가 빠른 시일내에 정착될 것이라 믿는다.

이 식품이력추적제도를 정착화시키고 이 법을 근거로 잘 관리된 제품은 소비자가 비용을 지불하는 관계가 정립되면 우리의 먹을 거리는 안전하리라 굳게 믿는다.