

특집 : 단체급식에서의 안전성 확보를 위한 합리적인 개선방안

단체급식과 식품안전정책방향

김진수

부산지방식품의약품안전청

Institutional Food Service & Guideline of Food Safety Policy

Jin Soo Kim

Busan Regional Food & Drug Administration, Busan 600-016, Korea

정책여건 및 전망

국민의 소득수준 향상과 더불어 식품에 대한 사회적 가치가 양과 맛에서 안전과 건강증진을 위한 가치로 전환되고 있다. 특히 유기농식품 등 친환경적인 식품의 수요가 증가되고 있어 가격보다는 건강과 안전성을 중시하는 웰빙형 식품시대가 열리고 있다. 앞으로는 값비싼 웰빙형 식품을 소비하는 층과 저가 식품을 소비하는 층의 계층간 양극화 현상도 예견된다. 여성들의 사회활동이 증가함에 따라 가정 내 급식 기능은 계속적으로 축소되고 학교급식이 보편화되는 등 단체급식, 외식, 간편식 시장은 지속적으로 확대되어 식인성 질병을 비롯한 식중독 사고가 발생할 경우 사회적 파장은 매우 커질 것으로 전망된다.

최근 들어 식품의 해외 의존도가 점차 커지고 유통범위도 광역화 다변화됨으로써 수입식품에 대한 관리의 중요성은 더욱 부각되고 있다. 수입식품으로 인한 사고를 예방하기 위한 위해 정보의 신속한 수집과 분석 그리고 대응 조치에 필요한 인적 물적 네트워크를 확보하는 것이 무엇보다도 중요하다. 더욱이 FTA체결 확대에 따른 선진국 수준의 과학적 관리 방식을 정착시켜야 하고 미설정된 위해 물질에 대한 안전 기준 확보를 마련하는데 국가 차원에서의 대비가 필요하다고 하겠다. 저출산, 고령화의 영향으로 평균 수명과 건강 수명이 늘어나고 있으며 건강한 노후 생활에 필요한 노인성 질병예방 및 치료에 도움을 주는 다양한 형태의 맞춤형 건강식품 수요도 꾸준히 증가하고 있다.

기능성, 편리성을 중시하는 식생활 패턴의 변화로 간편식품이 증가하고 새로운 식품 첨가물의 사용량이 급증하고 있을 뿐 아니라 과거에는 인지하지 못했던 미지의 위해물질도 계속 발견됨에 따라 식품에 대한 국민들의 불안은 더욱 가중되고 있다.

식품정책 기본방향

개인 건강을 중시하는 사회변화와 FTA 확대 체결에 따른 수입식품의 급격한 증가 등의 새로운 환경변화에 대응하고 식품의 안전을 확보하기 위해 정부는 식품안전 정책방향을 다음과 같이 제시하고 있다.

첫째, 선진국 수준의 과학적 위해분석체계를 구축한다. 식품에서 식중독균, 중금속, 잔류농약, 신종 유해물질 등이 계속 문제됨으로써 최근 선진국은 식품유해인자의 기준규격의 개발과 HACCP제도 도입을 위한 위해분석(risk analysis)을 적극 활용하고 있다. 이와 같이 유해물질에 대한 모니터링 실시, 위해평가 및 미량 분석법 개발 등 유해물질을 규명하기 위한 과학적 위해분석시스템 구축이 필요하다.

둘째, 과학적 예방적 안전관리를 위한 인프라를 확충한다. 새로운 유해물질을 분석 평가하고 안전기준을 설정하는데 토대가 되는 모니터링과 섭취량 조사 등이 필요하다. 이를 위해 표준화된 식이 모델과 관련 DB의 구축이 필요하고 식품의 제조단계에 있어 사전 위해관리를 위한 HACCP 의무화와 이를 자발적으로 적용하도록 유도하는 노력이 필요하다.

셋째, 국제기준과 조화를 이루도록 식품안전기준을 정비한다.

유해물질 중심으로 식품공전의 안전기준을 정비하고 농약의 포지티브시스템 도입과 전통식품의 안전기준을 마련하여 유해물질에 대한 사전 예측적 관리시스템을 구축한다.

넷째, 수입식품의 생산에서 유통까지 엄격한 검사관리 체계를 구축한다.

수출국과 위생협정을 체결하고 국외 공인검사기관을

확대하는 등 수출국 현지에서 식품안전의 사전관리 체계를 정착시키고 무작위 정밀검사비율을 높이는 등 체계적인 위해물질 검사 분석시스템을 강화한다.

다섯째, 위해식품의 차단을 위한 신속 대응시스템을 마련한다.

계속되는 위해식품의 사고를 방지하기 위하여 신속한 위해 정보를 제공하고 위기관리를 위해 식품정보체계를 운영하며 생산부터 소비까지 식품이력 관리를 통한 추적조사체계를 구축한다.

여섯째, 올바른 식품선택을 위한 소비자의 권익을 보장한다.

소비자의 알권리를 충족시키기 위해 식품에 사용한 모든 원료나 첨가물을 표시하도록 의무화하고 가공식품에 대한 영양표시를 확대하여 올바른 식품 선택이 가능하도록 한다.

단체급식과 식중독

집단급식소란 영리를 목적으로 하지 아니하고 상시 50인 이상의 특정다수인에게 음식물을 공급하는 기숙사, 학교, 병원 기타 후생기관의 급식시설을 말한다. 급식소를 설치 운영하고자 하는 자는 시군구청장에게 신고하면 되고 비영리이면서 50인 미만 집단급식소는 신고를 할 필요가 없다. 집단급식소 운영자는 식품접객업의 시설기준에 적합한 시설을 설치해야 하고 음식물을 위생적으로 취급·보관하여야 하며, 영양사·조리사에 대한 교육과 건강진단을 실시해야 한다. 정부는 식중독을 예방하기 위하여 식중독 발생 우려대상 업소를 집중관리하고 식중독 사고 발생시 신속한 보고체계를 구축하여 즉각적인 초동대응을 통하여 식중독의 확산을 방지하며 철저한 사후관리로 피해를 최소화하여야 한다.

집단식중독이란 역학조사 결과 식품 또는 물이 질병의 원인으로 확인된 경우를 말하며 동일한 식품이나 동일한 공급원의 물을 섭취한 후 2인 이상의 사람이 유사한 질병을 경험한 사건이다. 식중독 보고체계는 의사·환자·가족 관련 업소 등이 식중독환자를 보건소장에게 신고 또는 보고하며 보건소장은 시도지사 및 복지부 장관, 식품의약품안전청장에게 보고하도록 규정하고 있다.

식중독의 발생현황을 살펴보면 연도별로는 2004년까지 증가하다가 2005년에 절반 수준으로 감소하였고 2006년도는 작년보다 다소 늘어나고 있는 추세이다.

주요시설별로는 학교에서 가장 많이 발생하고 있고 기업체, 음식점등에서도 계속 발생하고 있다. 급식업소에 대한 점검은 교육청, 식약청, 시도, 시군구에서 연간 2·3회 단독 또는 합동으로 실시하고 있다.

식중독 발생 현황

- 연도별

연 도	발생건수	환자수	건당 환자수
2003	135	7,909	58.6
2004	165	10,388	63.0
2005	109	5,711	52.4
2006 (7월)	118	5,832	49.4

- 주요 시설별

(건수/환자수)

연 도	학 교	기업체 등	음 식 점
2003	49/4,621	18/1,509	46/1,441
2004	56/6,673	16/1,065	35/1,052
2005	19/2,304	11/1,447	53/1,021
2006 (7월)	44/4,319	9/418	47/869

- 업소별 점검기간

업 소 별	점검기관	점검횟수 (년)
학교급식소 (직영)	교육청	3회
학교급식소 (위탁)	식약청	2회
기업체 급식소	시도	2회
식재료 공급업소	식약청	2회
대형 음식점	시군구	2회

집단급식업소에 대한 점검 사항은

- ① 무허가, 무표시 원료 및 식품을 조리 등에 사용하는 지 여부
- ② 원료보관실, 제조가공실, 포장 등의 청결상태, 냉동·냉장시설의 보관관리, 개인위생 및 기계·기구의 청결유지관리, 유통기한 경과 식품의 진열, 보관여부
- ③ 각종 시설들의 시설기준에 적합여부, 보존보관기준, 온도 준수 여부
- ④ 주방용구 소독, 검사필한 식자재 사용 여부, 음용수 검사, 각종 기록부 기재, 행정처분 이행여부 등 영업자 준수사항
- ⑤ 건강진단, 위생교육, 조리사, 영양사 배치 여부 등을 점검한다.

급식업소에 공급하는 농수축산물 등의 식자재는 식품전처리업소, 제조업소, 도소매업소 등에 납품하거나 물류센터에 직접 납품되는 등 각종 급식업소에 제공되고 있으나 정부의 규제대상에서 식자재 공급업소는 제외되고 있다.

식중독 발생시 급식업소 등에 행정처분의 요건이 되는 경우는

- ① 음식물 섭취에 감염형과 독소형의 질환 발생시
- ② 역학조사결과 급식소의 보존식 등에서 식중독균이 검출시
- ③ 동일장소에서 동일시기에 다수 식중독 환자가 발생할 때이다.

지난 6월에 발생한 CJ식중독 사고의 경우 식품에서 식중독균이 검출되지는 않았으나 CJ에서 운영하고 있는 여러 급식업소에서 동시에 식중독이 발생하였고 환자 가검물에서도 동일 유전자형 노로바이러스 G1-11형이 검출됨에 따라 3개 영업소의 폐쇄, 자진폐업 18개소, 1개소가 영업정지처분을 받았다.

이러한 대형 집단식중독이 발생되자 교육인적자원부와 국회에서는 학교급식을 전면 직영으로 전환하도록 하되 기존의 위탁급식업체는 향후 3년간의 유예기간을 부여하는 내용의 학교급식법을 개정하였다.

위탁급식업체에서는 직영을 골자로 하는 학교급식법의 개정을 반대하고 있다.

반대하는 주장을 살펴보면

- ① 금번 식중독 발생이 조리과정이 아니고 식자재 유통과정에서 기인되었으며
- ② 정부의 식자재 관리체계의 다원화로 인해 부실하게 식자재를 관리한데서 비롯되었으며
- ③ 직영급식과 산업체 등의 급식업소에서도 식중독이 발생하였다고 주장하며 위탁급식의 전문성과 그동안의 경험을 심분 감안하여 위탁과 직영을 병행 발전시켜 주기를 희망하고 있다.

향후 정책방향

집단급식소에서의 식중독사고 발생을 예방하기 위하여 정부는 다음 몇 가지 사항의 개선을 추진 중에 있다.

첫째, 농축수산물의 원료식품의 안전관리를 강화한다. 농수산물의 도·소매업소, 전처리업소 등을 식재료 공급업종으로 신설하여 관리하고 단체급식용 식재료 안전관리지침을 개발 보급하며, 농산물의 재배시 종자, 토양, 용수, 비료, 퇴비, 농약관리 등을 사전 관리하여 기록을 유지하는 우수농산물생산관리기준(GAP)제도를 도입하여 역추적(traceability)을 가능하게 할 계획이다.

둘째, 식중독사고 발생시 보고 체계를 확립한다. 식중독사고 발생시 보고의무자가 보고하지 않을 때 과태료를 현재 100만원에서 200만원으로 인상하고 병의원 의사 등이 식중독 발생시 보고하도록 협조요청을 하며, 심사평가원의 식중독 환자 급영내용과 시도 보고 통계를 상호대조하고 식중독 발생보고 전용 홈페이지를 개설할 계획이다.

셋째, 식중독사고 발생원인의 규명 비율을 높인다. 식중독사고 발생건수의 절반 정도는 발생원인을 규명하지 못하고 있는 실정이므로 급식업소에서의 보존식을 현행 5°C 이하 72시간에서 18°C이하 7일 이상 보관토록 하여 오래 보관시 변질됨을 방지하고 패류, 채소 등의 노로바이러스

검사법을 조기에 확립할 계획이다.

넷째, 식품안전관리의 사각지대를 방지하기 위하여 식품안전행정일원화를 추진한다.

- ① 식품사고 발생시 단일기관에서 사건을 독자적으로 신속하게 수습처리하고 관리상의 문제점 발견시 즉시 제도를 개선하도록 식품의 생산에서 소비까지 단일 중앙부처 단위에서 관리하며
- ② 미설정된 농수축산물 및 식품의 위해물질에 대한 신행조사를 실시하여 새로운 위해물질의 기준 규격을 설정하며
- ③ 인허가, 지도점검, 수거검사 업무 등을 지방청과 지자체와의 역할을 명확하게 분담하여 수행하며
- ④ 농림부, 해수부, 식약청 등에 분산된 수입 식품검사업무를 단일 기관으로 완전통합하고 수출국과 위생약정체결 등을 통하여 수출국에서의 사전 관리를 강화할 계획이다.

결론

국민의 삶의 질에 대한 관심이 점차 높아짐에 따라 식품안전에 대한 욕구가 증대되고 있다. 최근 저출산, 고령화로 여성인력의 사회진출 확대에 따라 전통적인 식문화가 변화되고 단체급식, 외식 간편식이 발달되어 날이 갈수록 식품의 안전이 위협받는 등 식품안전문제가 사회적 이슈로 대두되고 있다. 이에 따라 정부에서는 집단급식업소에서의 대형식중독 발생방지는 물론 식품에서의 사고가 발생되지 않도록 다각도로 기존의 식품안전정책을 검토하고 발전방안을 수립하여 계획을 추진 중에 있다. 특히 단체급식에서 식품사고가 발생되지 않도록 하기 위해서는 단체급식을 에워싼 환경의 개선을 비롯하여 식품안전을 확보하기 위한 근본적인 문제의 해결책을 강구하고 있다.

그 일환으로 선진 과학적 접근 방법인 위해분석체계의 구축과 HACCP제도의 의무화, GAP, GMP, GHP제도의 도입과 정착을 기하여 완전한 HACCP제도를 시행해야 할 것이다. 이러한 식품안전의 문제를 풀어 가는데 있어서는 정부의 문제 해결책 제시와 함께 엄중하고 공정한 정책집행, 식품산업체의 경우 책임과 정직을 바탕으로 하는 제품의 생산유통, 그리고 소비자의 경우에도 정책추진에 참여를 통해 함께 식품의 안전을 지키는 사회적 공감대 형성과 연대가 필요하다고 하겠다. 이와 같이 정부, 기업, 소비자 나아가 언론 등이 하나가 되어 식품안전에 대한 관심과 지식을 공유할 때에야 만이 선진국과 같은 식품안전체계를 확보할 수 있을 것이다.