



2006 자율지도원 및 실무자 교육 식품안전 지킴이와 협회행정의 달인 키움의 장

(사)대한제과협회 2006년 자율지도원 및 실무자 교육이 열린 대전 유성로얄호텔은 베이커리업계 식품안전 지킴이로 역할을 하게 될 자율지도원과 협회 행정의 달인을 꿈꾸는 실무자들의 열기로 후끈 달아올랐다. 달라진 식품위생정책을 익히고 중앙회와 지회·지부 사이 소통의 장으로 자리 잡은 '2006 자율지도원 및 실무자 교육'의 현장을 들여다본다. 글과 사진 김미선 기자

(사)대한제과협회는 지난 4월 27일부터 28일까지 이틀 동안 대전광역시에 위치한 유성로얄호텔에서 자율지도원 및 지회·지부 실무자 교육을 실시했다. 이날 교육은 자율지도 활동을 위한 식품위생지침의 해설과 지회·지부에 필요한 행정처리 규정의 설명으로 나뉘어 이뤄졌다.

각 지역 베이커리 업계에서 식품위생관리의 파수꾼 역할을 하게 될 200여 명의 자율지도원은 이날 교육을 통해 요즘 식품위생정책의 방향을 파악하고 올해 새로 개정된 식품위생법령에 대한 구체적인 설명을 들었다. 오후 2시부터 시작된 입교식에서 (사)대한제과협회 중앙회 김영모 회장은 "식품안전에 대한 사회적인 관심이 높아지고 있는 만큼 우리 업계의 발전을 위해 지금까지보다 훨씬 엄격한 위생관리가 필요하다"면서 "오늘 배우고 익힌 내용을 바탕으로 오랜 불경기와 업종간 경쟁에 시달리고 있는 회원 한 사람 한 사람에게 해안을 줄 수 있는 자율지도원이 되도록 노력하자"는 인사말로 교육 참가자들을 격려했다.

이날 첫 강의를 맡은 보건복지부 식품정책팀 박종성 사무관은 '식품위생정책 방향 및 개정식품위생법령'에 대한 교육을 통해 올해부터 바뀐 식품위생법을 실제 베이커리에 접목한 사례를 들어가며 설명했다. 특히 요즘 제과점에서 우리 농산물로 만든 웰빙 제품이 많아지면서 해당 농산물이 지닌 건강 기능성을 지나치게 내세우는 바람에 영업정지나 벌금 등의 과중한 행정처분을 받지 않도록 베이커리 업계의 철저한 자율지도를 당부했다.

식품의약품안전청 식품안전정책팀 박종식 사무관은 '식품감시에 의한 부정·불량식품 유형'에 대한 강의를 통해 제과점 위생관리의 필요성을 설명하면서 유통기한이 지난 재료에 라벨을 덧붙이거나 아예 겉포장의 날짜를 지운 상태의 팔빙수용 시럽이나 젤리가 시중에 유통되고 있다고 지적하고 쓰임새가 많아지는 여름철을 맞아 각별한 주의가 필요하다고 강조했다. 이밖에도 '고객의 마음을 사로잡는 서비스 전략' '자율지

도원 복무수칙' '알기 쉬운 세무 상식' 등의 강의가 이어져 교육장은 장내를 가득 메운 자율지도원들의 학구열로 후끈 달아올랐다.

한편 (사)대한제과협회 지회·지부 사무국장 및 사무장으로 이뤄진 실무자 교육에서는 정기총회, 이사회, 임원 이·취임식 등 협회 주요행사를 준비하는데 필요한 사항을 다함께 정리해보고 의결방법, 의사용어 등 회의를 진행할 때 알아둬야 할 내용에 대해서도 전달받았다. 중앙회 총무부 이경미 과장 주제로 열린 이날 실무자 교육에서는 중앙회와 지회·지부 사이의 원활한 업무협조를 위한 다양한 의견이 오고 갔으며, 이날 토론을 통해 얻어진 발전적인 의견은 앞으로 협회 기능을 활성화시킬 방안으로 모아질 계획이다.

이번 교육은 다음날까지 이어져 2006년 (사)대한제과협회 자율지도원 및 실무자 교육은 자율지도에 필요한 규정과 협회 행정을 이끌어가기 위해 반드시 필요한 마인드를 습득하는 시간으로 마무리됐다. ☎